

Ausgabe 2  
Juni bis Oktober 2020



# Wein Heimat

WEINKULTURMAGAZIN WÜRTTEMBERG



[www.weinheimat-wuerttemberg.de](http://www.weinheimat-wuerttemberg.de)

#Sommer


**WO WEIN**

**DEN PASSENDEN**

**RAHMEN HAT**

**#weinsüden**



  
FOLGEN SIE DEM  
WEINSÜDEN UNTER  
DEM HASHTAG:  
**#weinsüden**

# Ich liebe Württemberg. weil ...

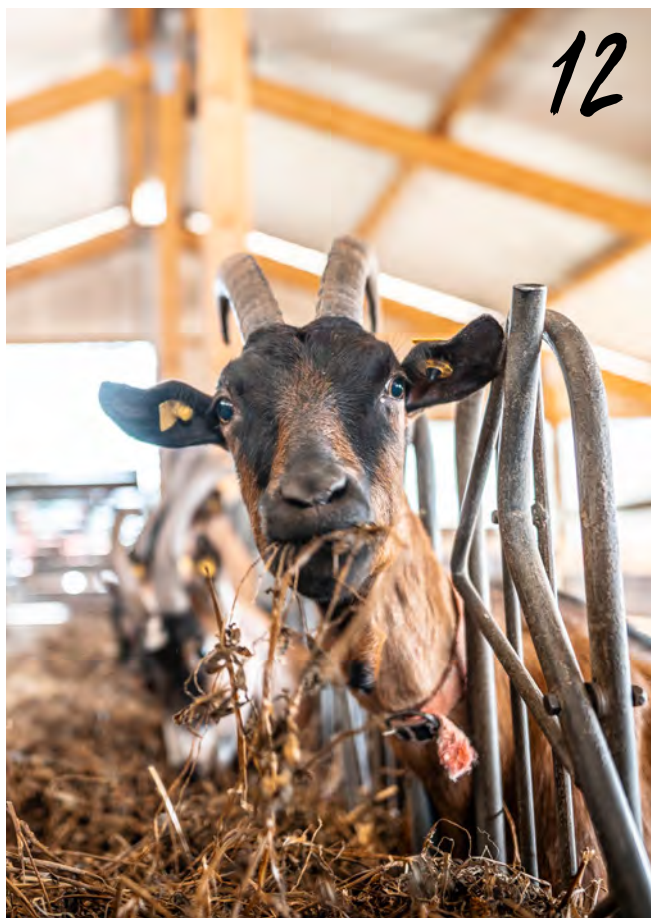
die Menschen hier sehr freundlich sind und einen wirklich willkommen heißen. Seit mein erster Bruno-Roman erschienen ist, habe ich in Stuttgart, Heilbronn und vielen anderen Orten in Württemberg gelesen. Hier habe ich damit angefangen, meine Lesungen mit einem Lied zu beenden. Ich erinnere mich auch immer noch daran, wie ich meinen ersten deutschen Rotwein getrunken habe und wie erfreulich das war. In der Neckar-Region spielt sogar ein Teil meines Romans «Germany 2064». Trollinger finde ich sehr trinkig und leicht, perfekt für einen sonnigen Nachmittag. Ich mag aber auch Lemberger und ich habe mit großer Freude Kerner für mich entdeckt. Wirklich überrascht hat mich Schwarzes Riesling, den ich auch als charmanter Sekt genossen habe. Ich glaube sehr an das Konzept von Genossenschaften, in meiner Heimatregion Bergerac sind sie das Rückgrat der ganzen Region. Die Herausforderung besteht darin, die Vorteile in Sachen Marketing, Investment und Maschinenpark zu nutzen, die man in einer Genossenschaft realisieren kann, und gleichzeitig die Kreativität und Könnerschaft der individuellen Winzer durchscheinen zu lassen.

Ihr  
Martin Walker (72)  
Bestseller-Autor der «Bruno, Chef de police»-Reihe

## Abo - kostenlos!

Der Wein schreibt Geschichten. Wir erzählen sie in unserem Magazin. Wenn Sie also treuer Begleiter Württemberger Genossenschaftsweine, Fan der folgenden Seiten oder einfach nur neugierig auf das Kommende sind, haben wir das Richtige für Sie: die «Wein Heimat» alle vier Monate kostenlos ins Haus. Schreiben Sie uns einfach eine Mail mit dem Betreff «Abo» an [info@weinheimat-wuerttemberg.de](mailto:info@weinheimat-wuerttemberg.de). Selbstverständlich ist das Abo jederzeit kündbar und Ihre Daten werden lediglich zum postalischen Versand des Magazins genutzt.

# Inhalt



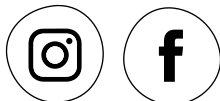
- |    |  |    |  |
|----|--|----|--|
| 06 | <b>Insider - News und Infos</b>                      | 38 | <b>Gourmet-Interview: Hansi Reber</b>                  |
| 11 | <b>Wussten Sie, dass ...</b>                         | 42 | <b>Genossen: Britta Kunkel</b>                         |
| 12 | <b>Käse-Rendezvous mit Büffel,<br/>Ziege und Kuh</b> | 44 | <b>Württembergischer Typen:<br/>Patrick Hilligardt</b> |
| 20 | <b>Für Sie verkostet: Trollinger</b>                 | 45 | <b>Termine: Live-Tastings</b>                          |
| 27 | <b>Des Rätsels Lösung</b>                            | 49 | <b>Gewinnspiel</b>                                     |
| 30 | <b>Faszination Fachwerk</b>                          | 50 | <b>Weintipps Blanc de Noir</b>                         |



Jetzt auch  
als Blog.



Die «Wein Heimat»-Social-  
Media-Kanäle:



**HERAUSGEBER** Weinheimat Württemberg eG, Ulrich-M. Breutner, Raiffeisenstraße 6, D-71696 Möglingen, [www.wwg.de](http://www.wwg.de)

**REDAKTION** Carsten Henn (Chefredakteur), Inès De Boel (CvD), Mitarbeiter in dieser Ausgabe: Fabienne Gabriel, Marina Eger, Harald Scholl, Eva Maria Dülligen, Rudi Knoll, Daniel Schneider, Claudia List, Andreas Seidl, Kerstin Hilligardt

**VERLAG** Intervinum AG, Thurgauerstrasse 66, CH-8050 Zürich, [redaktion@vinum.de](mailto:redaktion@vinum.de), [www.vinum.de](http://www.vinum.de), Nicola Montemarano/Verlagsleiter


**GRAFIK** Jota Ziogas/Art Director  
**TITELBILD** Daniel Schneider

Alle Urheber- und Verlagsrechte an dieser Publikation oder Teilen davon sind dem Verlag vorbehalten. Jede Verwendung oder Verwertung bedarf der schriftlichen Zustimmung des Herausgebers. Der Inhalt dieses Heftes wurde sorgfältig geprüft. Dennoch übernehmen Autoren, Redaktion und Verlag keine Haftung für seine Richtigkeit. Datenschutz: Es gelten die Datenschutz-Regelung und die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Werbegemeinschaft Württembergischer Weingärtnergenossenschaften eG, gemäß Telemediengesetz (TMG), Bundesdatenschutzgesetz (BDSG) sowie sonstigen datenschutzrechtlichen Bestimmungen, Details unter [www.weinheimat-wuerttemberg.de/sonstiges/impressum-datenschutz](http://www.weinheimat-wuerttemberg.de/sonstiges/impressum-datenschutz).



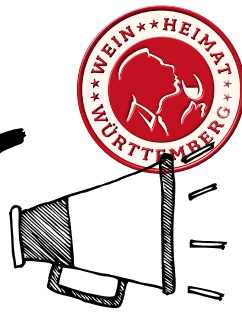
Veranstaltungstipps, Neuheiten aus den Genossenschaften, Tipps zum Wein-Lifestyle und unterhaltsame Do-it-yourself-Videos machen den neuen Wein Heimat Blog zu einer tagesaktuellen Vertiefung und Erweiterung des Magazins.

 /WuerttembergerWein

 /weinheimatwuerttemberg

[blog.weinheimat-wuerttemberg.de](http://blog.weinheimat-wuerttemberg.de)

# Insider



Trotz Corona-Krise lassen sich die Winzergenossenschaften in der Wein-Heimat Württemberg nicht unterkriegen. Viele geplante Weinproben werden ganz einfach online durchgeführt und die Weine dazu können vielerorts kostenfrei online bestellt werden. Für die Genossenschaften heißt diese Zeit vor allem eins: umdenken und neudenken! Dass dabei viel Neues entsteht, sehen Sie hier - enjoy!

## Sommerweinpaket



Sind Sie auf der Suche nach fruchtigen und frischen Weinen für die anstehende Sommerzeit? Dann empfehlen wir das Sommerweinpaket der Weingärtner Sternenfels, mit einer tollen Auswahl ihrer neuen Weiß- und Roséweine des Jahrgangs 2019 sowie einem alkoholfreien Secco. Das Angebot gibt es für 35 Euro inklusive Versandkosten unter [mail@wg-sternenfels.de](mailto:mail@wg-sternenfels.de). Greifen Sie schnell zu - es lohnt sich! [www.wg-sternenfels.de](http://www.wg-sternenfels.de)

## La Vie en Rosé



Der Syrah ist aus dem Remstal nicht mehr wegzudenken. Dennoch würde man die Syrah-Rebe hierzulande mehr bei den ausdrucksstarken und lagerfähigen Rotweinen erwarten. Doch warum nicht einen kräftigen Rosé aus diesen wunderbaren vollreifen Trauben keltern? Genau das dachten sich die Fellbacher Weingärtner - so entstand der neue 2019er Syrah Rosé trocken aus der Edition S. Er überzeugt mit einer kräftigen Farbe, würzigen Nuancen und einer tollen Frische! Der perfekte Begleiter zu gegrillten Lachs mit Süßkartoffeln aus dem Ofen. [www.fellbacher-weine.de](http://www.fellbacher-weine.de)

Fotos: Grafik-Design-Hauck, z. V. g.



## Lichtblick in schwierigen Zeiten

Dieser Lichtblick kam mit einem im Februar geschlossenen Großauftrag mit Japan, den die Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG im Moment bearbeiten. Die enge und langjährige Geschäftsbeziehung hat sich bezahlt gemacht. Neben den bisher bezogenen Weinen aus dem Bio- und Standardsortiment gehen nun mehrere tausend Flaschen aus der Premiumlinie «EPOS Spätburgunder Großes Gewächs» auf die Reise nach Japan. Das Corona-Virus ist seit Anfang Januar ein Thema im asiatischen Raum. So befassten sich beide Geschäftsparteien früh mit der aktuellen Ausnahme-situation. Die Verschiffung der Weine steht kurz bevor und lässt in dieser ungewissen Zeit hoffen. [www.wg-stromberg-zabergaeu.de](http://www.wg-stromberg-zabergaeu.de)

#pinnwand #neuheiten

# Heuchelberg- Allrounder für daheim

Sechs Weine - sechs Videos - unendlicher Genuss. Für all diejenigen, die an einem Abend nicht gleich sechs Weine öffnen möchten, haben die Weingärtner von Heuchelberg eine tolle Idee entwickelt: Die Weine aus dem wechselnden Monatspaket werden in Kurzvideos vom Kellermeister Seber höchstpersönlich vorgestellt. So können Weinfreunde die Weine an unterschiedlichen Tagen genießen und sich dazu das passende Kurzvideo ansehen. Das Wissen vom Weinkeller direkt auf Ihr Sofa, besser geht's nicht! Viel Spaß beim Home-Wine-Tasting! [www.heuchelberg.de](http://www.heuchelberg.de)



# Herzlich willkommen, Uwe Kämpfer

Bereits seit Ende letzten Jahres ist Herr Kämpfer als neues Vorstandsmitglied für den Bereich Marketing und Vertrieb bei der Württembergischen Weingärtner-Zentralgenossenschaft eG tätig. So übernimmt er nun vollständig die Aufgaben seines Vorgängers Herrn Dieter Weidmann, der in den wohlverdienten Ruhestand trat. Sein umfangreiches Wissen im Bereich Marketing und Vertrieb hat er von der Pike auf gelernt und bei seiner langjährigen leitenden Tätigkeit bei der Firma Bonduelle Deutschland GmbH weiter vertieft. Bestens gerüstet stellt er sich nun den neuen Herausforderungen am Markt. Wir wünschen alles Gute und viel Erfolg! [www.wzg-weine.de](http://www.wzg-weine.de)

# Sagenhaft, heldenhaft und meisterhaft



Das sind die drei Neuen von den Weingärtnern Cleeborn & Günglingen. Von internationaler Stilistik geprägt, sprechen die Cleebronner vor allem die jüngere Zielgruppe an und bringen ihr so die vielschichtige Württemberger Weinwelt näher. Das verbindende Element ist die Feder auf den neu gestalteten Wein-Etiketten. Natürlich trocken ausgebaut mit einer gut eingebundenen Säure ist die Weinlinie sagenhaft, heldenhaft und meisterhaft: eine Weißwein-Cuvée, eine Rosé-Cuvée und eine Rotwein-Cuvée. Preis ab Hof ab 6,00 Euro. Alle Weine gibt's selbstverständlich auch online!

[www.cleebornner-winzer.de](http://www.cleebornner-winzer.de)

# Top-Ergebnisse für Felsengartenkellerei

Freuen dürfen sich die Weingärtner der Felsengartenkellerei über sagenhafte 13 Medaillen im Rahmen der Frühjahrsverkostung von Mundus Vini. Und nicht nur das: Die höchste Auszeichnung Großes Gold gab es für ihre 2018er Muskateller-Trockenbeerenauslese. Mit diesen herausragenden Prämierungsergebnissen ist die Felsengartenkellerei damit deutschlandweit die Nummer eins unter allen Winzergenossenschaften. Was für eine Leistung. Gratulation!

[www.felsengartenkellerei.de](http://www.felsengartenkellerei.de)

#pinnwand #neuheiten



## Total im Trend: alkoholfreier Sekt

Prickelnde Erfrischung, und das ohne Alkohol - geht das? Aber klar doch! Denn eine alkoholfreie Alternative zum herkömmlichen Sekt ist gefragter denn je. Der neue alkoholfreie Sekt der Weinkellerei Hohenlohe ist seit April auf dem Markt. Als Basis wird der gleiche Grundwein wie für den allseits beliebten Cuvée-Sekt trocken verwendet. Die perfekte Abstimmung von Fruchtsüße und Säure lässt ein schäumendes Erlebnis erwarten! Der Endverbraucherpreis liegt bei 6,75 Euro.

[www.weinkellerei-hohenlohe.de](http://www.weinkellerei-hohenlohe.de)



## Neue Wege gehen Nachwuchsförderung in den Rohracker Weinbergen

Ein Jahr lang erhält die kleinste Weingärtnergenossenschaft in Württemberg Unterstützung bei den Arbeiten im Weinberg. 18 Teilnehmer sind bei der Bewirtschaftung der terrassierten Steillage dabei. Die Nachwuchskräfte verpflichten sich im Gegenzug, diese Kulturlandschaft weiter am Leben zu halten. Immer mehr Nachkommen der bisherigen Wengerter führen die Bewirtschaftung nicht mehr weiter. So müssen neue Wege beschritten werden und ein langfristiges Umdenken muss beginnen. Den Teilnehmern soll die Sicherheit gegeben werden, dass die Bewirtschaftung eines Weinbergs zeitlich und auch fachlich leistbar ist. Ein toller Ansatz, der hoffentlich viele Nachahmer findet! [www.wg-rohracker.de](http://www.wg-rohracker.de)

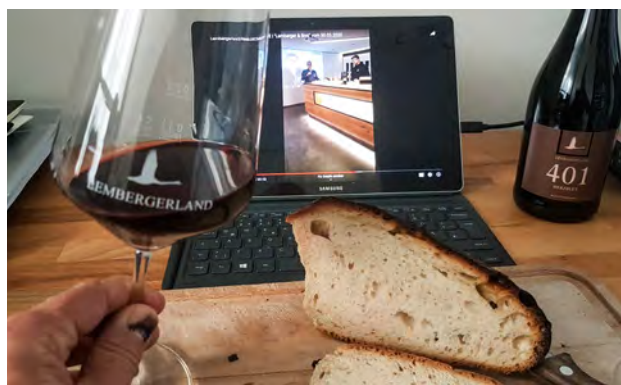


## Ich packe meinen Rucksack und nehme mit?

Den Bottwartaler Backpack! Trotz anhaltendem #socialdistancing darf man sich in der Natur aufhalten. Die Bottwartaler konzipierten deshalb kurzerhand einen Rucksack, ausgestattet mit Weingläsern, drei Weinen und ausreichend Platz für Proviant. So steht der nächsten Wanderung durch die Rebenlandschaft nichts mehr im Wege.

[www.bottwartalerwinzer.de](http://www.bottwartalerwinzer.de)

## Lembergerland & Friends@home



Die Lembergerland Kellerei überrascht immer wieder mit tollen Ideen in Sachen Weinerlebnis. Aufgrund der momentanen Lage entwickelten die Weingärtner gleich eine ganze Live-Online-Winetasting-Reihe via Facebook. Diese findet immer am 1. und 15. eines Monats mit Freunden oder Geschäftspartnern unter verschiedenen Mottos statt. Beginn ist jeweils um 20 Uhr. Die Probiertpakete, immer als Monatspaket für beide Tastings, können Sie einfach online bestellen unter:

[www.lembergerland.de](http://www.lembergerland.de)



#weinheimatwürttemberg



# Dieses Angebot ist eines der guten Sorte.

## Höhenpunkte-Quintett

Die Weinserie Höhenpunkte des Collegiums Württemberg wurde um einen trockenen Rosé mit der Bezeichnung „406 n.n. - Kapf“ erweitert. Merlot, Lemberger und Saint Laurent sind die Cuvée-Partner in diesem fruchtbetonten Rosé. Die Weinserie Höhenpunkte besteht nun aus zwei Weißweinen, einem Roséwein und zwei Rotweinen. Der Preis ab Hof liegt bei 6,50 Euro. [www.collegium-wuerttemberg.de](http://www.collegium-wuerttemberg.de)

## über den Dingen



Mit der Weißwein-Cuvée ÜBER DEN DINGEN spannt die Weingärtner-Genossenschaft AMTHOF12 den Bogen zum entspannten Leben in Oberderdingen. Gerade jetzt lohnt sich der Blick von außen, um wertzuschätzen, was man hat. Die Idee war geboren, dieser entspannten Lebenseinstellung einen Wein zu widmen - authentisch und stark regional verwurzelt - eben wie die Weingärtner aus Oberderdingen sind. Ein Perspektivwechsel der kreativen Art! Well done!

[www.amthof12.de](http://www.amthof12.de)

## Geht nicht gibt's nicht!

Auch wenn im Moment keine Betriebsführungen möglich sind, so geht die Genossenschaftskellerei Heilbronn neue Wege: Denn den Besuchern möchte man alle Informationen rund um die Weinberge und die Weinherstellung nicht vorenthalten. Dazu gestalteten die Heilbronner kurzerhand Infotafeln, die sie rund um das Betriebsgelände der Genossenschaft aufhängten. Das Highlight ist der Weinlehrpfad, der direkt am Weinproben-Häuschen, dem «Weinblick», liegt. Eine willkommene Abwechslung, die es ab sofort direkt in der Natur zu entdecken gilt.

[www.wg-heilbronn.de](http://www.wg-heilbronn.de)



**VINUM Probeabo**  
Testen Sie drei Ausgaben VINUM und sichern Sie sich als Dankeschön eine Prämie!



Für Weinliebhaber.  
Und alle, die es werden wollen.

[www.vinum.eu/probeabo](http://www.vinum.eu/probeabo)



# GOURMET PALAST

**Dinner & Show**  
in Heilbronn

11. Dez. '20 bis 16. Jan. '21 | Tel.: 07131 / 650 565 | [gourmetpalast.de](http://gourmetpalast.de)







WÜRTEMBERGER WEIN

Jetzt bestellen unter  
**[wuerttemberger-weine.de](http://wuerttemberger-weine.de)**  
oder Tel. 07131 - 27 109 13






WILLKOMMEN-DAHEIM-PAKETE

## ROT WEISS ROSÉ

Weine aus dem Wein Lese Land  
marbach + bottwartal

Willkommen Daheim!

MARBACHER ZEITUNG

BOTTWARTAL BOTE



Wussten Sie,  
dass...

2100

Hektar Rebfläche sind aktuell in Württemberg mit Riesling bestockt. Damit ist die Sorte die Nummer eins im Ländle nach dem Trollinger. In ganz Deutschland sind es 23960 Hektar, damit ist die Rebsorte einsame Spitze. Riesling gilt als König und Aushängeschild der deutschen Weinproduktion. 40 Prozent der weltweiten Bestände dieser spät reifenden Sorte entfallen auf Deutschland. Das kühlere Wetter ist ideal für den Anbau.

2

Fruchtnoten finden sich in unterschiedlicher Ausprägung häufig im Bouquet von Riesling-Weinen: Apfel und Pfirsich. Allerdings ist das Geschmacksprofil äußerst vielseitig: Kräuter, Zitrone, Marille oder exotische Noten wie Maracuja können sich finden. Struktur erhalten Rieslinge durch ihre rassige Säure, geprägt sind Top-Gewächse von ihrem Standort. Die Weine spiegeln den Boden wider und zeigen mineralische Noten, die etwa an Steinmehl, Salz und Kalk denken lassen.

Superstar

# Riesling

1435

ist das Jahr, in dem erstmals die Rebsorte unter ihrer heutigen Bezeichnung in einer Urkunde auftaucht: «rießlingen in die wingarten» heißt es in einer Rüsselsheimer Rechnung. Woher der Name stammt, ist bis heute nicht klar. Möglich ist, dass sich die Bezeichnung vom Verrieseln (Abrieseln der Blüten bei ungünstigen Witterungsverhältnissen), von «reißender» Säure oder «Rusling» (dunkles Holz) ableitet.

3

Eltern hat die Rebsorte nach der am weitesten verbreiteten Theorie. Entstanden sein soll sie aus einer Kreuzung aus Traminer und wildem Wein aus dem Rheingebiet. Dieser Ahne entwickelte sich dann durch Einkreuzung der Sorte Heunisch zum heutigen Riesling. Mit Sicherheit ist die Herkunft aber noch nicht geklärt.

6

Stufen kennt das deutsche Prädikatssystem: Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein. Es gilt für alle zugelassenen Sorten, ist aber besonders mit dem traditionellen Charakter der deutschen Rieslinge verbunden. So gehören etwa Kabinett-Rieslinge zu denen Spezialitäten, die nirgendwo sonst auf der Welt in dieser Machart existieren. Neben dem Prädikatssystem existieren mittlerweile auch andere Klassifikationen.

14 566

Euro hat die teuerste Flasche Riesling gekostet, die in jüngerer Zeit den Besitzer wechselte. Es handelte sich dabei um eine Trockenbeerenauslese vom Scharzhofberg an der Saar.



*Käse-Rendezvous  
mit Büffel, Ziege  
und Kuh*

Kaum zu glauben, in Deutschland werden pro Kopf 24 Kilo Käse pro Jahr verzehrt. Ich frage mich ja: warum nur so wenig? Schließlich gibt es vor allem bei uns im Ländle so viele Käsereien, die handwerklich hochwertigsten Käse herstellen. Oft in Bio-Qualität. In jedem Fall immer mit ganz viel Liebe gemacht.

**Text: Marina Eger, Fotos: Daniel Schneider**

Langjährige Freunde sagen, der Weg zu meinem Herz führt über eine gut sortierte Käsetheke. Und einen Weinladen. Da könnten sie vielleicht nicht ganz unrecht haben. Ich erinnere mich an diverse skurile Dating-Geschichten. Die alle nichts wurden. Denn es ist völlig klar: Jemand, der kleine runde rote Mini-Käse in Plastikverpackung gut findet oder Scheibletten-Käse als kulinarisches Highlight einschätzt, mit dem werde ich dauerhaft wahrscheinlich nicht besonders warm. Da braucht es schon ein bisschen mehr.

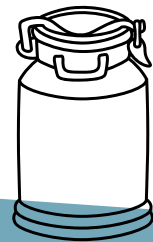
Ein Stück höhlengereiften Emmentaler zum Beispiel oder jungen Manchego. Sehr gerne auch Schafs- und Ziegenkäse aus der Region. Und mit Büffel-Käse von der Schwäbischen Alb oder aus dem Zollernalbkreis hat man fast schon alles richtig gemacht. Dazu ein Gläschen Wein, knuspriges Brot und vielleicht noch ein bisschen Johannisbeer-Gelee. Für diese Kombi verzichte ich gerne auf einen Besuch im Sterne-Restaurant.

So war also die kulinarische Entdeckertour für diese Weinheimat-Ausgabe für mich geradezu ein Quell der Freude. Ich durfte mich mit Käsereien im Ländle beschäftigen, von denen ich natürlich schon einige kenne und besucht habe. Schließlich gibt es eine Baden-Württembergische Milch- & Käsestraße. Und auf dieser befinden sich jede Menge tolle Käsereien.

Besonders Freunde von Ziegenkäse erleben hier ihre wahre Freude. Egal ob auf dem Loretto-Hof in Zwiefalten, in Ensmad, im Schönbuch bei den Käsmachern oder im Zollernalbkreis bei der Ziegenhütte von Familie Dietz: Sie alle verwöhnen uns mit feinsten Ziegenkäse-Spezialitäten. Auch Fans von Büffel-Mozzarella müssen keinen italienischen Käse kaufen. Wer einmal den Albzarella der Familie Rauscher in Hohenstein gegessen hat, wird begeistert sein. Den Büffellkäse vom Hof Steinwand aus Sulz am Neckar verarbeitet Georg Barta am liebsten. Und der ausgezeichnete Käse von Büffel Bill aus Singen ist ein wahres Gedicht.

So richtig begeistert hat mich aber auch der Hartkäse vom Altschulzenhof auf der Schwäbischen Alb. Auf Albbüffel-Burger-Patties im Albdinkel-Burger-Brötchen gab es eine ordentliche Scheibe Albgouda - fertig war der grandiose Alb-Burger. Auch der Käse mit Wacholder aus dem Biosphäre-Gebiet ist ein wahres Gedicht - das man sich nicht entgehen lassen sollte.

Wer handwerklich gemachten Käse aus bester Qualität sucht, wird in Baden-Württemberg vielerorts fündig und seine helle Freude haben. So viele unterschiedliche handwerkliche Käsesorten lassen sich toll zu Württemberger Weinen kombinieren - ausprobieren und genießen lautet das Motto!



## Gut zu wissen

Egal ob vom Yak, Büffel, Kamel oder von der Kuh - beste regionale Milch ist die Basis für leckeren Käse. Deshalb gibt's in Skandinavien auch Käse aus Rentier-Milch und in Serbien wird die Käsesorte Pule aus Esel-Milch hergestellt. Weil die Milchmengen dieser Tiere sehr begrenzt sind, gelten diese Käse-Sorten als absolute Raritäten. Zwischen vier (Frischkäse) und acht (Hartkäse) Liter Milch braucht man, um ein Kilo Käse herzustellen. Und das ist vor allem bei der handwerklichen Käse-Herstellung ein Prozess, der viele Handgriffe und Erfahrung erfordert.

#genuss #weinzumessen



Mehr Infos:  
[www.unserlamm.de](http://www.unserlamm.de)

 **Lecker!**

In Sulz-Dürrenmettstetten leben jede Menge Wasserbüffel. Zum Glück, denn aus ihrer hochwertigen Milch stellt Familie Steinwand in der eigenen Molkerei Käse her. Egal ob Büffel-Mozzarella oder Feta - die Büffel-Käse-Spezialitäten sind einfach köstlich. Und inspirieren auch Spitzenkoch Georg Barta immer wieder zu neuen Kreationen mit regionalem Käse!  
Infos: [www.hof-steinwand.de](http://www.hof-steinwand.de)

## Rezept

# Ausgebackener Büffel-Weichkäse

## Zutaten

- Weichkäse oder gut abgetropfter Mozzarella vom Büffel, Anstellgut-Weizen
- ¼ l Weißwein aus Baden-Württemberg
  - 250 g Mehl
  - 40 g Öl
  - 2 Eigelb
  - 2 Eiweiß - halbsteif zu Schnee geschlagen
- Salz, Pfeffer, weitere Gewürze nach Wahl - Georg verwendet eine eigene spezielle Gewürzmischung mit Rasel-Hanout Rapsöl zum Frittieren

## Zubereitung

- Weichkäse und Mozzarella gut abtropfen lassen und in Stücke schneiden
- Mehl in Schüssel sieben
- Zutaten außer Eiweiß dazugeben
- Alles kurz glattrühren, würzen
- Erst vor Verwendung das zu Schnee geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben
- Nun die Formen über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank
- Frittieröl in einem ausreichend großen Topf auf 150-175 Grad erhitzen
- Käse durch die Frittiermasse ziehen und im Rapsöl goldbraun ausbacken
- Auf Küchenkrepp abtropfen lassen
- Zum ausgebackenen Büffelkäse schmeckt wunderbar das Zwiebel-Chutney Höri-Bülle Aprikosen-Genuss, etwas Wildschinken und/oder Rehleber und frisches Holzofenbrot

Rezepte online  
erhältlich >>






Tipp 1

# Seine Mission: Leckereien aus dem Ländle

Georg Barta macht keine halben Sachen. Auch nicht beim Flambieren in seinem neuen Gasthaus «Unser Lamm» in Rosenfeld Bickelsberg. Da kommt ordentlich regionaler Schnaps in die Pfanne und es entsteht eine Flamme, die diese Küche wohl noch nie zuvor gesehen hat. Der Fotograf ist aus dem Häuschen, alle anderen Zuschauer trauen sich ganz langsam aus der Deckung heraus.

Schließlich gibt's was wirklich Feines zu probieren: getrocknete Rehleber. Die passt perfekt zu den ausgebackenen regionalen Büffelkäse-Leckereien. Dazu gibt's von Jäger Georg selbst geräucherten Dachs- und Wildschweinschinken und ein pikantes Höri-Bülle-Chutney mit Aprikosen. Das passt auch perfekt zum selbst gebackenen Holzofenbrot. Die Backtradition wurde natürlich aus dem vorherigen Restaurant, dem legendären «Ochsen zu Diefenbach» übernommen – zur großen Freude der Bickelsberger!

Am großen Stammtisch erzählt Georg aus seinem kulinarischen Leben. Wie er von seiner Oma, einer begnadeten böhmischen Köchin, kulinarisch geprägt wurde. Und warum er regionale Produkte so liebt. Besonders angetan hat es ihm der Büffel-Käse vom Steinwandhof. Georg kann man getrost als DIE lokale Spezialitäten-Spürnase schlechthin bezeichnen. Das ist immer schon seine Mission. Egal ob in Radio oder TV bei der SWR1-Pfännle-Tour. Manchmal führen ihn diese Spezialitäten sogar bis nach Berlin. Hier bringt er unter anderem auf der Grünen Woche regionale Spezialitäten auf die Bühne und verwöhnt die Besucher. Natürlich mit Leckereien aus dem Ländle. 

## Der passende Wein

**Weingärtner Cleebrohn-Güglingen eG, Cleebrohn Cleebronner Michaelsberg Riesling Kabinett, 2019**

Aromen von Zitrusfrüchten und Stachelbeeren als schmackhafte Argumente dieses Rieslings. Fein verwoben mit mineralischem Nerv und präserter Säure. Läuft sehr locker und leichtfüßig.

**Preis: 5,95 Euro**  
[www.cleebrohn-weinshop.de](http://www.cleebrohn-weinshop.de)



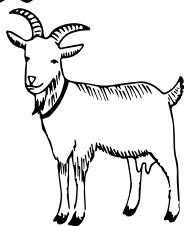
 **Lecker!**


Schon gewusst? Allein in Frankreich gibt es etwa 100 verschiedene Ziegenkäse-Sorten. Auf der Schwäbischen Alb sind es nicht ganz so viele. Dafür alle in Bio-Qualität. Zweimal täglich werden die Dietz-Ziegen gemolken. Schließlich braucht es sieben bis acht Liter Milch, um ein Kilo Ziegen-Weichkäse zu erhalten. Der selbstverständlich in ausgezeichneter Handwerks-Qualität hergestellt wird.



**Tipp 2**

# Family Business im Ziegenstall



Wenn Ida Dietz den Ziegenstall betritt, ist klar: Hier hat sie das Sagen. Die acht Jahre alte Junior-Chefin der Ziegenhütte Zollernalb zeigt den 80 Ladys und ihren niedlichen Zicklein mit ihrem selbstbewussten Auftreten ganz genau, wo es lang geht. Mit ihren Geschwistern wächst sie auf einem Ziegenhof im Zollernalb-Kreis auf, den ihre Eltern seit 2013 betreiben. Dass ihre Mutter Carolin den elterlichen Bauernhof mal übernehmen würde, war erstmal kein Thema. Früher wurden hier Schweine gezüchtet. Carolin studierte zwar in Hohenheim Agrarwissenschaften. Aber wenn man sich in einen Forstwirt verliebt, ist das Thema Hofnachfolge eigentlich durch. Nicht so bei Familie Dietz. Alex ist als Kind mit Ziegen aufgewachsen und auch Carolin konnte sich gut vorstellen, dass von nun an viele weibliche Wesen mit teils ausgeprägtem Damenbart den Hof bevölkern würden. Klar war für beide von Anfang an: Der Betrieb wird auf Bio umgestellt. Dazu gehört auch, dass das Futter für die Ziegen zu 100 Prozent selbst produziert wird. Das ist die Grundlage für beste Qualität der Ziegenmilch. Die wird in der hofeigenen Käserei zu ausgezeichneten Ziegenkäse-Spezialitäten verarbeitet, für die Carolin und Alex auch überregional bekannt sind. Albgretchen, der Ziegen-Weichkäse, und vor allem die Frischkäse-Variationen mit regionalen Kräutern sind bei Käse-Fans so beliebt, dass die beiden kaum mit der Produktion der Käse-Spezialitäten nachkommen. Vom Schwein zur Ziege: Dieser Wechsel war definitiv die richtige Entscheidung! 

## Der passende Wein

**Lauffener Weingärtner eG  
Lauffener Schwarz/Weiß  
QbA trocken, 2019**

Weißgекelterter Schwarzriesling (Blanc de Noirs) ist eine frisch-fruchtige Variante dieser Rebsorte. Er überzeugt mit harmonisch eingebundener Säure und seiner aromatischen Nase.

**Preis: 4,70 Euro**  
[www.lauffener-wein.de](http://www.lauffener-wein.de)





#genuss #weinzumessen

**Rezept**

**lauwarmer Ziegenkäse  
in Kräuter-Nuss-Kruste**

**Zutaten**

- 4** Kleine Ziegenfrischkäse
- 1-2** Knoblauchzehen (gehackt)
- 3 EL** Olivenöl
- 3 EL** Haselnüsse (gemahlen)
- 2 EL** Paniermehl
- 3 EL** Gemischte Kräuter (zum Beispiel Thymian, Basilikum, Rosmarin, Petersilie - fein gehackt)
- ½** Bio-Zitrone (und abgeriebene Schale)
- Kräuter-Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle

**Zubereitung**

- Backofen auf 220 Grad vorheizen
- Knoblauch, Olivenöl, Haselnüsse, Paniermehl, Kräuter und abgeriebene Zitronenschale mischen
- Ziegenkäse in Auflaufform setzen

Dazu passt ein frischer Blattsalat mit Gartenkräutern und Vinaigrette.



Rezepte online  
erhältlich >>



Mehr Infos:  
[www.ziegenhuette.de](http://www.ziegenhuette.de)

#genuss #weinzumessen

## Lecker!

Auf Malte Loomanns perfekter Käseplatte dürfen Schafs- und Ziegenkäse nie fehlen. Oft gibt's Überraschungen. Menschen, die beides angeblich nicht mögen, sind völlig begeistert. Von Senf-Variationen hält er wenig. Lieber mag er Konfitüre oder Chutney - gerne auch mal mit Trüffel. Der wichtigste Tipp: Trauben in Form von Wein sind super, aber verbannt das Obst von der Käseplatte!



Mehr Infos:  
[www.loomans-maeusefalle.de](http://www.loomans-maeusefalle.de)





**Tipp 3**

# Vom Banker zum Käse-Connaissanceur



Hat er das wirklich gemacht? Eine Banker-Karriere aufgegeben, um Käse zu verkaufen? Den prestigeträchtigen Job eingetauscht, um auch am Wochenende hinter der Theke zu stehen und sich danach Buchhaltung und Hygienevorschriften zu widmen? Ja, Malte Looman hat das echt durchgezogen und seine Leidenschaft Käse zum Beruf gemacht. Aus Liebe zum Produkt. Käse spielt schon immer eine große Rolle in seinem Leben. «Jede Käsetheke war meine.» Jetzt hat er seine eigene. Seit 2017 verkauft er in der Markthalle Reutlingen seine liebsten Käse-Spezialitäten aus der ganzen Welt. Mit großem Erfolg - was auch an seinem begeisternden Wesen liegt.

Wenn Malte über sein Lieblingsthema spricht, erklärt, wie man einen richtigen Brie de Normandie erkennt, spürt man sofort: Das war die richtige Entscheidung. Seine Augen leuchten und er gibt gerne sein Fachwissen weiter. Wie man wirklich hochwertigen Käse erkennt, vermittelt er sehr gerne auch in Tastings. Und schon beim Genuss einer seiner kleinen Käseplatten lernt man die ganze Bandbreite seiner Käsetheke kennen. Vor allem Ziegen- und Schafskäsesorten haben es ihm angetan. Loomann bietet allerlei Raritäten an - auch regionaler Ziegenkäse aus Ensmad darf da nicht fehlen. Aber es gibt auch Schätze, wie einen Käse aus drei Sorten Milch, den herzförmigen Neufchâtel aus der Normandie oder einen Raclette-Käse mit feinstem Trüffel. Zum Käse gibt's bei Ex-Banker Malte auch immer den passenden Wein, so dass ein Markthallen-Besuch durchaus auch mal länger dauern kann...



## Der passende Wein

**Remstalkellerei eG,  
Weinstadt  
Merlot & Cabernet «MC»  
QbA trocken, 2018**

Die Aromen von dunklen Waldfrüchten verleihen dieser Cuvée einen dezent erdigen Geschmack. Seine feinen Vanille- und Röstaromen werden von charakteristischen Tanninen untermalt. Der kräftige Abgang ist international inspiriert.

**Preis: 6,90 Euro**  
[www.remstalkellerei.de](http://www.remstalkellerei.de)





Immer wieder  
gut, immer  
wieder neu

«Ein Leben ohne Trollinger ist denkbar, aber sinnlos.» Das könnte das Motto für viele Württemberger sein, ohne die rote Rebsorte Nummer eins ist das Ländle schlicht nicht denkbar. Dafür gibt es mehrere gute Gründe, der wichtigste dürfte im Glas stecken. Trollinger ist nun mal eine Rebsorte für jede Gelegenheit, wie unsere ausführliche Verkostung eindrücklich belegt hat. **Text: Harald Scholl**



Regionale Besonderheiten gibt es reichlich in Deutschland, gerade auch was die Ess- und Trinkgewohnheiten zwischen Flensburg und Freiburg angeht, ist das Land in Vielfalt vereint. Trotzdem nehmen der Trollinger und sein Stellenwert an den Tischen in Württemberg eine Sonderstellung ein. Während der Rest der Republik modischen Weinverirrungen wie dem Lugana oder dem Pinot Grigio zuspricht, ist der Trollinger im Ländle immer noch das «Nationalgetränk». Und warum auch nicht? Mit seinem Variantenreichtum von fruchtig-süß bis wuchtig-trocken bietet er für jeden Weinfreund das Passende. Er passt als Solist zur meditativen Herrenrunde ebenso wie als gut gekühlter Rosé auf die sonnendurchflutete Terrasse. Welche Rebsorte kann das schon für sich in Anspruch nehmen?

#### Der Trollinger – ein echter «Schwob»

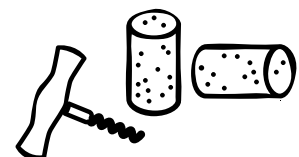
In Württemberg steht der Trollinger auf rund 2500 Hektar Rebfläche, in den anderen zwölf deutschen Anbaugebieten sind es zusammen genau so viel: zwölf Hektar. Man kann also getrost davon sprechen, dass der Trollinger ein waschechter Schwabe ist. Zugegeben, mit einem fast genauso wichtigen Verwandten in Südtirol. Dort hat der Vernatsch – italienisch: Schiava – eine ebenso große Bedeutung und Ausbreitung gefunden. Und wahrscheinlich kommt er

sogar daher, zumindest der Name. Trollinger dürfte wohl nichts anderes sein als die Eindeutschung des Wortes «Tiroler». Aber egal woher er auch kommen mag, wegzudenken aus der Landschaft und den Gläsern in Württemberg ist er so oder so nicht.

Die Trollingertrauben reifen sehr spät aus, deshalb ist er auf erstklassige, vor allem frostfreie Lagen angewiesen. Und nur wenn er wirklich reif wird, zeigt er in der Farbe das leuchtende, helle Rot, je nach Ausbaugebiet zwischen Rubinrot und Ziegelrot. Und nur dann entwickelt er auch die so typischen Aromen, dieses animierende Spiel aus Roter Johannisbeere, Erdbeere oder Kirsche und den würzigen Noten, Mandel, Kräuter oder Schwarztee. Für einen in der Farbe eher hellen Rotwein zeigt der Trollinger oft erstaunliche aromatische Tiefe. Zu seinen großen Vorzügen gehört, dass er relativ schnell nach der Ernte trinkfertig ist, das Jahr im Anschluss an die Ernte bringt die ersten Trollinger auf den Tisch. Eine mehrjährige Lagerung braucht er eigentlich nicht, wenngleich sich hier ein gewisser Wandel zeigt. Immer mehr Weine vertragen eine gewisse Lagerung, wodurch sie an Tiefe und Komplexität gewinnen.

#### Trollinger bei Tisch

Seine wahren Qualitäten kann der Trollinger vor allem als Speisebegleiter ausspielen. Die zurückhaltende Art, die frische Säure →





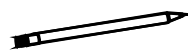
# Diesmal war alles ganz anders ...



machen ihn nicht nur zum Partner der klassischen schwäbischen Küche, also zu Maultaschen oder Linsen mit Spätzle. Durch die leichte Süße und seine unkomplizierte Art passt ein Glas Trollinger perfekt zur deftigen Brotzeit mit Brot, Wurst und Käse - die gerne auch etwas kräftiger im Geschmack sein dürfen. Und wie sein Verwandter aus Südtirol ist das schwäbische Nationalgetränk perfekt zur Pasta mit Tomaten- oder Fleischsauce oder im Herbst zu einer Polenta mit Pilzen. Italienische Küche liebt Trollinger geradezu! Aber - das ist noch lange nicht alles. Denn wie sich in der Verkostung zeigte, ist Trollinger stilistisch unglaublich vielfältig. Vor allem der Ausbau im Holzfass fügt dem Trollinger eine ganz neue Dimension des Geschmacks hinzu. Dunkel im Glas, voller Würze und mit enormer Dichte können die Spitzenerzeugnisse manchen Weinfreund ins Grübeln bringen. Ist das noch Trollinger? Oder schon Spätburgunder oder gar Lemberger? Sicher, das sind keine Weine zum einfach «Wegschlunzen», sie verlangen nach Zeit und Aufmerksamkeit, man muss sich mit ihnen beschäftigen. Aber warum nicht? Zeigen sie doch, was alles möglich ist und schmeckt. Die Geschichte des Trollinger ist jedenfalls lange noch nicht auserzählt!



**Patrick Hilligardt**  
Weinheimat Württemberg eG  
**Harald Scholl**  
Stellv. Chefredakteur  
VINUM-Weinmagazin



Das Frühjahr 2020 ist für alle Menschen in Deutschland eine Herausforderung, sowohl im privaten wie auch im beruflichen Rahmen sind völlig neue Herangehensweisen gefragt. So natürlich auch in der Verkostung der Weine für diese Ausgabe. Wir wollten die eiserne Regel, dass alle Weine blindverkostet werden - das heißt ohne Sichtbarkeit der Etiketten für die Verkoster - auf keinen Fall brechen. Die Unabhängigkeit des Urteils bei den Weinbeschreibungen ist uns wichtig. Trotzdem war ein gemeinsames Verkosten vor Ort in einem Restaurant oder Getränkemarkt diesmal ausgeschlossen. Deshalb haben wir uns folgendes Procedere ausgedacht: Alle Weine wurden in großen Paketen per Versand an die Privatadresse der Verkoster geschickt. Dort wurden die Weine kontrolliert, die Verkostungslisten abgeglichen, nach Geschmacksrichtungen sortiert und alle Flaschen anonymisiert. Schwarze Kunststofftüten, wie sie von der Schweizer Sommelierunion für Verkostungen vorgeschrieben sind, absolut blickdicht und über die Manschette der Flasche hinausgehend, kamen zum Einsatz. Alle 50 Weine wurden hineingesteckt. Jetzt kam der Einsatz der Lebenspartner oder Mitbewohner: Sie öffneten jede Flasche und brachten die verhüllten Weine an den Arbeitsplatz der Verkoster. Dort wurden die Weine wie gewohnt verkostet und nach dem Schreiben der Verkostungsnotiz enthüllt. Bei besonders interessanten Weinen tauschten sich die Verkoster im Nachgang per Telefon aus. So kam ein einheitliches Urteil zustande. Ein aufwändiges Verfahren, aber so glauben wir, die Objektivität gegenüber allen Weinen gewahrt zu haben. Und freuen uns darauf, beim nächsten Mal wieder alle gemeinsam an den Tischen und Weinen zu stehen, um gemeinsam zu verkosten. Denn ehrlich gesagt: Mit den Kollegen zusammen macht es schon deutlich mehr Freude.

Da fehlt nur noch  
der Sommer!



**Weingärtner Marbach eG**  
**2019 Marbacher Neckarhölde Trollinger Blanc de Noir halbtrocken**  
**11,0 Vol.-%**

Helle Farbe im Glas, nur ganz leichte Rosé-Färbung. In der Nase etwas Johannisbeere, frische Kräuter, eine Spur Mandel. Im Mund sehr frisch und spritzig, sehr lebhaft und vital. Hat viel Saft, ganz leichter Schmelz am Gaumen. Macht Lust auf das nächste Glas.

**Preis: 5,60 Euro**  
[www.weingaertner-marbach.de](http://www.weingaertner-marbach.de)

**Remstallkellerei eG**  
**2018 Blanc de Noir «BN» feinfruchtig**  
**11,5 Vol.-%**

Hell lachsfarben im Glas. Duftet animierend nach roten Beeren, Himbeere, Erdbeere, leichter Blütenduft. Am Gaumen saftig, frisch, die deutliche Süße sehr gut eingebunden. Bleibt frisch und lebhaft bis zum letzten Schluck.

**Preis: 4,76 Euro**  
[www.remstallkellerei.de](http://www.remstallkellerei.de)

**Winzer vom Weinsberger Tal eG**  
**2019 Trollinger Blanc de Noir**  
**«Junge Linie» lieblich**  
**11,5 Vol.-%**

Wirklich weiß im Glas. Duftet nach Grapefruit, auch ein wenig Pfirsich. Ganz leichte Kohlensäure nach dem Öffnen, frisch und leicht. Im Mund wieder schöne klare Frucht, ganz leichte Gerbstoffnote. Für diesen leichten Wein ungewöhnlich komplex.

**Preis: 5,95 Euro**  
[www.weinsbergertal-winzer.de](http://www.weinsbergertal-winzer.de)

**Genossenschaftskellerei Heilbronn eG**  
**2018 Trollinger Rosé Balance trocken**  
**12,0 Vol.-%**

Lebhaftes Rosa im Glas. Interessante Mischung aus rotbeeriger Frucht, rosa Grapefruit und markanter Kräuterwürze. Ganz ähnlich auch im Mund. Hat eine feine Gerbstoffnote, zeigt Druck am Gaumen und schöne Länge. Perfekt zur italienischen Küche.

**Preis: 4,76 Euro**  
[www.wg-heilbronn.de](http://www.wg-heilbronn.de)

**Weingärtnergenossenschaft Hedelfingen eG**  
**2018 Trollinger Rosé trocken**  
**11,4 Vol.-%**

Klares Rosé im Glas. Die Nase zeigt sich kraftvoll, würzig. Getrocknete Kräuter, Mandelkerne, Haselnuss. Sortentypisch. Im Mund rotes Kernobst, Sauerkirsche, Weichsel, angenehm herbe Untertöne. Verträgt kräftige Speisen, kurzgebratenes Fleisch oder Geflügel.

**Preis: 4,90 Euro**  
[www.wg-hedelfingen.de](http://www.wg-hedelfingen.de)

**Fellbacher Weingärtner eG**  
**2019 Trollinger Rosé trocken Edition C**  
**12,5 Vol.-%**

Leuchtend roséfarben, klar und einladend. Duftet nach roten Beeren, Johannisbeere, Erdbeere, ein Hauch von Gartenkräutern. Am Gaumen frisch und einladend, zart, feingliedrig. Gute Balance zwischen Körper und Struktur, hat Tiefe.

**Preis: 5,60 Euro**  
[www.fellbacher-weine.de](http://www.fellbacher-weine.de)

**Collegium Württemberg eG**  
**2019 Rotenberger Schlossberg Trollinger Rosé trocken**  
**11,0 Vol.-%**

Leuchtend lachsfarben. In der Nase sortentypisch, Himbeere, Mandel, ein wenig floral. Im Mund schöner Saft, wieder Himbeere, Erdbeere. Auch ein wenig Kräuterwürze ist spürbar. Feine mineralische Würze, eleganter Abgang.

**Preis: 5,90 Euro**  
[www.collegium-wuerttemberg.de](http://www.collegium-wuerttemberg.de)

**Weingärtner Esslingen eG**  
**2019 Trollinger Rosé halbtrocken Ebene 3**  
**11,0 Vol.-%**

Klares, helles Rosé im Glas. In der Nase eine markante Kräuterwürze, ein Hauch Thymian, Rosmarin, sehr kraftvoll. Im Mund mit Kraft, deutliche Beerenfrucht, Erdbeere, Himbeere. Schöner Trinkfluß, trinkt sich angenehm.

**Preis: 5,50 Euro**  
[www.weingaertner-esslingen.de](http://www.weingaertner-esslingen.de)

Favorit  
der Verkoster

Das Gartenfest  
kann kommen!



Besser gleich  
2 Flaschen einkühlen!

#verkostung #weine

Terrassenwein  
par excellence

Spitzenwein  
in der  
1-Liter-Klasse



**Heuchelberg Weingärtner eG**  
**2019 Schwaigerner Grafenberg**  
**Trollinger Rosé süß**  
**10,0 Vol.-%**

Eindeutig rosafarben, duftet nach Himbeere, Erdbeere und ein wenig Gartenkräutern. Die Süße ist auch im Mund gleich zu spüren, viel Frucht, saftig, ein Schmeichler. Sollte gut gekühlt zum Aperitif getrunken werden.

**Preis: 4,88 Euro**  
[www.heuchelberg.de](http://www.heuchelberg.de)

**Winzer vom Weinsberger Tal eG**  
**2019 Trollinger Rosé Junge Linie Süß**  
**10,0 Vol.-%**

Zartes Rosa im Glas. In der Nase viel Sortentypizität, deutlich rote Beerenfrucht, Himbeere, Erdbeere, leichte Würze. Im Mund verspielt, wieder die roten Früchte, die Säure hält sich zurück, die Süße steht im Vordergrund.

**Preis: 5,95 Euro**  
[www.weinsbergertal-winzer.de](http://www.weinsbergertal-winzer.de)

**Bottwartaler Winzer eG**  
**2019 Klassiker Trollinger Rosé**  
**fruchtig-süß**  
**9,0 Vol.-%**

Zartes Lachsrosa im Glas, klar und leuchtend. In der Nase die typische Beerenfruchtigkeit, Johannisbeere, Himbeere. Im Mund gute Balance zwischen Süße und Säure, feinfruchtig, hat Schwung und ein freundliches Wesen.

**Preis: 4,99 Euro**  
[www.bottwartalerwinzer.de](http://www.bottwartalerwinzer.de)

**Württembergische Weingärtner-**  
**Zentralgenossenschaft eG**  
**2019 Süß & Fruchtig Württemberger**  
**Trollinger Rosé**  
**9,0 Vol.-%**

Wahrhaft rosafarben, intensiv. Duftet verführerisch nach roten Beeren und Kräutern, auch ein wenig Schwarztee. Im Mund mit viel Frucht, Johannisbeere, Himbeere. Feingliedrig, harmonisch, trinkt sich herrlich unkompliziert und leichtfüßig.

**Preis: 4,40 Euro**  
[www.wzg-weine.de](http://www.wzg-weine.de)

**Weingärtnergenossenschaft**  
**Hohenneuffen-Teck eG**  
**2019 Sweet Rosé Süß**  
**9,0 Vol.-%**

Kraftvolles Rosa im Glas, farbintensiv. In der Nase viel rote Frucht, Johannisbeere, Kirsche, aber auch ein wenig Würze. Am Gaumen viel süße Frucht, deutliche Erdbeernoten. Schön leicht und trinkfreudig. Gut kühlen!

**Preis: 5,10 Euro**  
[www.weingaertner-neuffen.de](http://www.weingaertner-neuffen.de)

**WG Sternenfels eG**  
**2018 Trollinger halbtrocken**  
**11,0 Vol.-%**

Schönes, leuchtendes Rot im Glas. Die Nase eher würzig als fruchtig. Gartenkräuter, etwas Haselnuss, dahinter Kirsche. Im Mund wird die Frucht immer deutlicher, die Würze stützt, drängt sich nicht vor. Ausgesprochen gelungener Literwein!

**Preis: 4,40 Euro**  
[www.wg-sternenfels.de](http://www.wg-sternenfels.de)

**Weingärtner Markelsheim eG**  
**2018 Markelsheimer Tauberberg**  
**Trollinger QbA halbtrocken**  
**10,5 Vol.-%**

Klares Rot im Glas, violette Reflexe. Nase eindeutig und sortentypisch, Johannisbeere und Kirsche, dazu ein leichter Mandelton. Im Mund mit schöner Frische, saubere, nicht aufdringliche Säure. Gibt dem Wein viel Zug, endet mit ganz zarten, leicht herben Noten.

**Preis: 4,80 Euro**  
[www.markelsheimer-wein.de](http://www.markelsheimer-wein.de)

**Remstallkellerei eG**  
**2018 Trollinger «T» fruchtig**  
**11,0 Vol.-%**

Relativ helles Rot im Glas, klar und leuchtend. In der Nase zunächst viel Mandel und Haselnuss, dann kommt Kirsche dazu. Im Mund mit schöner klarer Kirschfrucht, ein wenig Kräuterwürze kommt auch noch dazu. Ganz leichtes Gerbstoffgerüst im Abgang.

**Preis: 4,76 Euro**  
[www.remstallkellerei.de](http://www.remstallkellerei.de)

Ein Wein für  
Feinschmecker





Ein Wein für  
Rotweintrinker



**Württembergische Weingärtner-  
Zentralgenossenschaft eG  
Trollinger halbtrocken**

**11,5 Vol.-%**

Leuchtendes Rubinrot im Glas, strahlend. In der Nase zunächst viel rote Beeren, auch Kirsche, dann kommt eine zarte Nusswürze dazu. Im Mund erstaunlich viel «Grip», zupackend, schmeckbare Gerbstoffe, zeigt Struktur und eine gewisse Tiefe.

**Preis: 4,52 Euro**

[www.wzg-weine.de](http://www.wzg-weine.de)

**Württembergische Weingärtner-  
Zentralgenossenschaft eG  
2018 Edition Gourmet Württemberger  
Trollinger trocken**

**12,5 Vol.-%**

Mittleres Rubinrot im Glas. Die Nase überraschend würzig, beinahe fleischig anmutend. Im Mund zunächst Kirsche, etwas Brombeere. Dann wirklich markante Struktur, zeigt Tannin, Tiefe. Gute Balance von Säure und Körper.

**Preis: 4,82 Euro**

[www.wzg-weine.de](http://www.wzg-weine.de)

**Weingärtnergenossenschaft  
Metzingen-Neuhausen eG  
2018 Trollinger halbtrocken**

**12 Vol.-%**

Rubinrot mit violetten Reflexen im Glas. In der Nase viel Kirsche, dazu kommt Mandel, Haselnuss. Am Gaumen frisch und lebendig, schöne, gut eingebaute Säure. Hat dann auch ein engmaschiges Gerbstoffnetz, womit er gut zu kräftigeren Speisen passt.

**Preis: 6,50 Euro**

[www.wein-metzingen.de](http://www.wein-metzingen.de)

**Lauffener Weingärtner eG/Käsberg-  
kellerei Mundelsheim  
2017 Mundelsheimer Käsberg Trollinger  
QbA halbtrocken**

**11,5 Vol.-%**

Rubinrot, mit ganz leichten Brauntönen im Glas. In der Nase zeigt sich zuerst Kirsche, dann ein Hauch heller Tabak. Im Mund mit viel saftiger Frucht, wieder Kirsche, aber auch Johannisbeere. Die feine Gerbstoffnote rundet den Wein harmonisch ab.

**Preis: 5,00 Euro**

[www.wg-lauffen.de](http://www.wg-lauffen.de)



Passt  
perfekt zu  
Steak &  
Co.



**Weingärtner Cleeborn-Güglingen eG  
2018 Drei Viertel Trollinger feinherb**

**12,0 Vol.-%**

Klares Rubinrot mit dunklen Reflexen. Die Nase zunächst rauchig-würzig, mit Luft kommt Schwarzkirsche dazu. Im Mund saftig, mit festem Fruchtkern, dunkelwürzig. Markante Gerbstoffe, eindeutig kein «Weichen». Animierend, ruft laut nach kräftiger Speisebegleitung!

**Preis: 5,20 Euro**

[www.cleebornner-weinshop.de](http://www.cleebornner-weinshop.de)

**Weinkellerei Hohenlohe eG  
2018 FÜRSTENFASS Trollinger  
halbtrocken**

**12,0 Vol.-%**

Klares Rubinrot im Glas, strahlend. Nase geprägt von würzigen Aromen, Schwarzte, Haselnuss, ganz wenig Kirsche. Im Mund kommt die Frucht deutlicher raus, Kirsche, Johannisbeere. Dazu eine würzige Basis, feine Gerbstoffe. Sehr schön!

**Preis: 4,60 Euro**

[www.weinkellerei-hohenlohe.de](http://www.weinkellerei-hohenlohe.de)

# #verkostung #weine

## **Bottwartaler Winzer eG** **2017 Klassiker Trollinger Harzberg** **halbtrocken**

12,0 Vol.-%

Rubinrot mit zarten Braunanklängen. Kraftvoll würzige Nase, frischer Thymian, Majoran, dazu deutliche Johannisbeeraromen. Im Mund übernimmt die Frucht das Kommando, ein Hauch von Schwarztee kommt dazu. Bleibt ausgewogen bis in Finale.

**Preis: 4,90 Euro**

[www.bottwartalerwinzer.de](http://www.bottwartalerwinzer.de)

## **Felsengartenkellerei Besigheim eG** **2018 Besigheimer Wurmberg Trollinger** **Qualitätswein feinherb**

12,5 Vol.-%

Warmes Rubinrot im Glas. Die Nase zeigt Schwarztee und Schwarzkirsche. Im Mund mit viel dunkler Beerenfrucht, einladend und ausdrucksstark. Bleibt schön am Gaumen haften, hinterlässt ein ganz feines Gerbstoffnetz.

**Preis: 5,49 Euro**

[www.felsengartenkellerei.de](http://www.felsengartenkellerei.de)



*Favorit der Verkoster*



*Leicht kühlen -  
aufmachen -  
Frühling!*

*Das Gartenfest kann kommen!*



## **Genossenschaftskellerei Heilbronn eG** **2018 Trollinger Spätlese mild**

12,0 Vol.-%

Lebendiges Rubinrot im Glas, sehr klar. In der Nase Kirsche, Mandel und eine Spur Veilchen, sehr delikat. Im Mund mit Schwarzkirsche, saubere klare Frucht. Dazu kommt eine leichte Mandelwürze, etwas Kräuter. Schöne Länge.

**Preis: 8,57 Euro**

[www.wg-heilbronn.de](http://www.wg-heilbronn.de)

## **Fellbacher Weingärtner eG** **2018 Fellbacher Lämmli Trollinger** **Spätlese halbtrocken Edition S**

12,0 Vol.-%

Feines Rubinrot mit dunklen Reflexen. In der Nase Schwarzkirsche, Schwarztee und ein wenig Gartenkräuter. Feinwürzig. Im Mund gleich mit schöner Kirschfrucht, sehr fein und klar. Dazu kommt eine leichte Würze. Hat Volumen und Länge.

**Preis: 8,90 Euro**

[www.fellbacher-weine.de](http://www.fellbacher-weine.de)

## **Weingärtner Esslingen eG** **2018 Staffelsteiger Trollinger** **halbtrocken Ebene 3**

11,5 Vol.-%

Transparentes Rubinrot. In der Nase Schwarzkirsche, Johannisbeere, etwas Schwarztee. Im Mund mit viel frischer Frucht, viel Beerenobst, aber auch etwas Sauerkirsche. Feine, lebendige Säure, angenehmer Trinkfluss.

**Preis: 5,60 Euro**

[www.weingartner-esslingen.de](http://www.weingartner-esslingen.de)

## **Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG** **2018 Hohenhaslacher Kirchberg** **Trollinger QbA trocken**

12,0 Vol.-%

Klares Rubinrot mit leichten lilafarbenen Reflexen. In der Nase viel dunkle Beeren, Johannisbeere vor allem, dazu Kirsche. Im Mund schlank und leichtfüßig, ganz feines Gerbstoffgerüst. Trinkt sich sehr unkompliziert, der klassische Wein für jede Vesper.

**Preis: 5,20 Euro**

[www.wg-stromberg-zabergaeu.de](http://www.wg-stromberg-zabergaeu.de)

## **Weinkellerei Hohenlohe eG** **2018 FÜRSTENFASS Trollinger trocken** **13,0 Vol.-%**

Sauberes, leuchtendes Rubinrot im Glas. Die Nase zeigt sich würzig-dicht, Schwarztee trifft auf Schwarzkirsche. Im Mund gute Struktur, hat Würze, Frucht und Frische in schöner Ausgewogenheit. Trifft den Geschmack vieler Weinfreunde, das ist sicher.

**Preis: 4,60 Euro**

[www.weinkellerei-hohenlohe.de](http://www.weinkellerei-hohenlohe.de)

## **Heuchelberg Weingärtner eG** **2018 Weinpalais Nordheim Trollinger** **trocken**

13,0 Vol.-%

Helles Ziegelrot, sehr typisch. Auch die Nase sagt eindeutig: Trollinger! Kirsche, Mandel, ein Hauch Tabak. Auf der Zunge mit schöner Kirschfrucht, sehr klar und sauber. Steht in der Zungenmitte, angenehm trocken und würzig. Feine Gerbstoffe.

**Preis: 6,49 Euro**

[www.heuchelberg.de](http://www.heuchelberg.de)

Mein lieber Scholli

Nicht nur für "junge" Leute

# Des Rätsels Lösung: Frühling im Weinberg

Die Zeit zuhause nutzen viele, um in die Natur zu gehen. Ein ungewöhnliches warmes Frühjahr hatte zur Folge, dass man bereits Anfang März das sogenannte Rebränen im Weinberg bewundern konnte. Dieses Phänomen tritt nach dem Rebschnitt und dem Anbinden der Rebe im Frühjahr auf. Nach den ersten warmen Sonnentagen holt sich die Weinrebe Wasser und Nährstoffe aus dem Boden und transportiert diese mithilfe ihrer Kapillarkräfte an die Enden ihrer gebogenen Ruten. An diesen Enden bildet sich ein tropfenförmiges Sekret. Zum Schutz der Rebe verschließt sie damit ihre Schnittwunden und vermeidet somit das Eindringen von Bakterien. Als Synonym wird das «Rebränen» auch als «Rebenbluten» bezeichnet.

Die richtige Antwort lautet damit Antwort B. Einige der Gewinnspielteilnehmer wussten das. Freuen durften sich über unser Weinpaket mit sechs Flaschen Wein die folgenden Gewinnerinnen und Gewinner:

- Jennifer Gerber, Obergurig
- Irina Wassilewski, Ruhstorf
- Prof. Dipl.-Ing. Horst Handge, Stuttgart
- Robert Grasman, Erbach
- Josef Brück, Mainz
- Anton Flaig, Schramberg
- Katharina Strohmeier, Egenhafen
- Willy Bonninger, Ahrensfelde
- Kerstin Hildebrandt, Siegen
- Evelyn Heer-Miovic, Altenberge

## Winzer vom Weinsberger Tal eG 2018 Trollinger Trocken «Rebsortenlinie»

13,0 Vol.-%

Sehr klares, leuchtendes Rubinrot im Glas. Würzige Nase, Mandel, Gartenkräuter, aber auch ein wenig Kirsche. Im Mund sehr ausbalanciert zwischen Frucht und Frische. Angenehme Gerbstoffe, sehr fein und doch präsent. Verträgt kräftige Speisen.

Preis: 5,85 Euro

[www.weinsbergertal-winzer.de](http://www.weinsbergertal-winzer.de)

## Lembergerland Kellerei eG 2018 Rosswager Halde Trollinger trocken

13,0 Vol.-%

Ziegelrote Farbe im Glas, sehr präsent. In der Nase geprägt von roten Beeren und Kirsche, nur ein wenig Mandel. Auch im Mund eher auf der fruchtigen Seite. Gefällig, schön zugänglich, zum Ende mit feinen Gerbstoffen.

Preis: 5,50 Euro

[www.lembergerland.de](http://www.lembergerland.de)



## Württembergische Weingärtner- Zentralgenossenschaft eG

### 2018 Württemberger Trollinger Eiserne Hand trocken

13,0 Vol.-%

Transparentes Ziegelrot. In der Nase mit schöner Würze von Anfang an, dicht und markant. Wenig Frucht. Das ändert sich am Gaumen, zur Würze kommen dunkle Beeren, Brombeere, Johannisbeere. Tolle Balance aus Würze und Frucht.

Preis: 5,71 Euro

[www.wzg-weine.de](http://www.wzg-weine.de)

## Lauffener Weingärtner eG

### 2018 Lauffener Katzenbeißer Trollinger Steillage QbA trocken

13,0 Vol.-%

Lichtes Rubinrot mit schwarzen Reflexen. In der Nase sehr rebsortentypisch, rot Beeren und zarte Kräuterwürze wechseln sich ab. Im Mund feingliedrig, deutliche Noten von Sauerkirsche. Spürbare Gerbstoffe, hat Rückgrat und Kraft.

Preis: 4,95 Euro

[www.wg-lauffen.de](http://www.wg-lauffen.de)



Spaßwein für  
Pfennigfuchser

**Weingärtner Marbach eG**

**2018 Ludwigsburger Neckarhalde,  
Eberhard Ludwig Trollinger trocken  
12,0 Vol.-%**

Durchscheinendes Ziegelrot im Glas. Die Nase geprägt von Schwarztee und Mandel, dazu feine Weichselnoten. Im Mund schlank und fokussiert, bleibt schön in der Zungenmitte. Wieder Kirsche, dazu feine Würze und Gerbstoffe. Kann reifen.

**Preis: 6,50 Euro**

**www.weingaertner-marbach.de**

**Weingärtner Cleeborn-Güglingen eG**

**2018 Sankt M Trollinger trocken  
12,5 Vol.-%**

Kraftvolles Rubinrot, schwarze Reflexe. Auch die Nase kraftvoll, viele dunkle Aromen, Schwarztee, Tabak, nur minimal Frucht. Das ändert sich im Mund, deutliche Kirschnoten, überraschend markante Gerbstoffe. Das ist ein ausgewachsener Rotwein!

**Preis: 5,90 Euro**

**www.cleebornner-weinshop.de**



**Remstallkellerei eG**

**2018 WEINHOF Jonas Hekeler  
Trollinger trocken, Hintere Klinge  
13,0 Vol.-%**

Im Glas Rubinrot mit dunklen Reflexen. In der Nase Schwarze-Johannisbeere-Gelee, Schwarzkirsche und frischer Thymian. Die Johannisbeere dann auch im Mund, dunkle Beerenfrucht. Viel Saft, auch Gerbstoff, hat einige Komplexität.

**Preis: 5,95 Euro**

**www.remstallkellerei.de**

**Collegium Württemberg eG**

**2018 Trollinger Alte Reben trocken  
12,5 Vol.-%**

Frisches, lebendiges Ziegelrot. Duftet würzig, frische Gartenkräuter, etwas heller Tabak, dahinter schwarze Kirsche. Im Mund überraschend klare Frucht, wieder Kirsche, Johannisbeere. Hat lebendige Säure, schöner Trinkfluss. Macht nie müde.

**Preis: 6,60 Euro**

**www.collegium-wuerttemberg.de**

**Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG**

**2017 Trollinger QbA trocken,  
Mann im Fass  
12,0 Vol.-%**

Klares und helles Rubinrot im Glas. Duftet nach roten Beeren, nach Johannisbeere und Süßkirsche. Eine kleine Spur Torf ist auch dabei. Im Mund dann sehr frisch, direkt und zupackend. Vitale Säure, wieder rote Beeren. Feine, leicht herbe Noten im Abgang.

**Preis: 6,00 Euro**

**www.wein-sz.de**

**Genossenschaftskellerei Heilbronn eG**

**2018 URSPRUNG Trollinger trocken  
12,5 Vol.-%**

Klares, leuchtendes Rubinrot. Nase braucht Luft, etwas verhalten. Rote Frucht, etwas Pfeffer. Im Mund dann gleich mit viel rotbeeriger Frucht, Johannisbeere, Erdbeere, auch etwas Kräuterwürze. Eher «männlicher» Wein, hat Kraft und Druck.

**Preis: 5,95 Euro**

**www.wg-heilbronn.de**

**Heuchelberg Weingärtner eG**

**2016 Vision Trollinger trocken  
14,0 Vol.-%**

Klares Ziegelrot im Glas. Dichte würzige Nase, rote Frucht, etwas Holz, Minze. Im Mund dann getragen von roter Beerenfrucht, dazu kommt wieder die leichte Minznote. Ungewöhnliche Aromatik, eigenständig, beinahe fordernd. Interessante Interpretation der Rebsorte.

**Preis: 8,33 Euro**

**www.heuchelberg.de**

**Weinmanufaktur Untertürkheim eG**

**2018 Trollinger \*\*\* trocken  
12,5 Vol.-%**

Klares Kirschrot mit leichten violetten Reflexen im Glas. In der Nase Süßkirsche, Mandeln, eine Spur Holz. Im Mund wieder rote Früchte, dazu kommt kraftvolle Würze. Hat Tiefe und Struktur, braucht vielleicht noch ein wenig Zeit, um alles zu zeigen. Dann zu Fleisch vom Grill!

**Preis: 13,00 Euro**

**www.fellbacher-weine.de**



Mein lieber Scholli

**Weinkonvent Dürrenzimmern eG**  
**2017 Cellarius Trollinger trocken,**  
**im Eichenfass gereift**

13,5 Vol.-%

Kraftvolles Rubinrot mit dunklen Reflexen. In der Naseverhalten, Brombeere, ein Hauch Vanille, wenig Tabak. Im Mund deutlich stärker auf der Frucht daherkommend, ein wenig Schokolade. Intensiv und kraftvoll am Gaumen, lang anhaltend.

**Preis: 8,00 Euro**

[www.weinkonvent-duerrenzimmern.de](http://www.weinkonvent-duerrenzimmern.de)

**Weingärtner Cleeborn-Güglingen eG**  
**2018 Herzog C Trollinger trocken**

13,0 Vol.-%

Kräftiges Rubinrot im Glas, deutliche dunkle Reflexe. In der Nase mit viel Würze, Schwarztee, Schwarzkirsche, Kräuter. Am Gaumen mit leichter Cremigkeit, hat Substanz und Struktur. Aromatisch, Walderdbeere, frische Gartenkräuter. Hallt lange nach. Außer gewöhnlicher Trollinger.

**Preis: 9,50 Euro**

[www.cleebornner-weinshop.de](http://www.cleebornner-weinshop.de)

Deutlich mehr als «nur» Trollinger



**Fellbacher Weingärtner eG**

**2018 Fellbacher Lämmeler Trollinger trocken Edition P**

13,5 Vol.-%

Dichtes, sauberes Rubinrot im Glas. In der Nase nicht ganz typisch, Haselnuss, Tabak, dazu auch Johannisbeere, Brombeere. Auch im Mund saftige, klare Frucht. Wieder ein wenig Würze, sogar eine Spur Bitterschokolade. Hat Substanz und Kraft bis ins Finale.

**Preis: 11,50 Euro**

[www.fellbacher-weine.de](http://www.fellbacher-weine.de)

**Collegium Württemberg eG**

**2017 Trollinger «Wilhelm» trocken**

13,0 Vol.-%

Brillantes Ziegelrot im Glas. In der Nase Sauerkirsche, ein Hauch Vanille, Holz. Im Mund viel Frische, lebendige Säure, feines Gerbstoffgerüst. Hat Druck, dabei nicht üppig, sehr klar, geradlinig. Kann noch ein wenig reifen.

**Preis: 7,80 Euro**

[www.collegium-wuerttemberg.de](http://www.collegium-wuerttemberg.de)

**Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG**

**2017 Kirchheimer Kirchberg Trollinger QbA trocken, Wein aus Steillagen**

13,0 Vol.-%

Leichtes Rubinrot mit dunklen Reflexen. In der Nase viel Schwarzkirsche, auch ein wenig Schwarztee. Im Mund setzt sich das fort, dunkle Kirsche, würzig-herb unterlegt. Hat viel Saft und Kraft, bleibt lange haften. Ein kräftiger Bursche im besten Alter.

**Preis: 12,00 Euro**

[www.wg-heilbronn.de](http://www.wg-heilbronn.de)

**Felsengartenkellerei Besigheim eG**

**2017 FELS Trollinger Qualitätswein trocken**

12,5 Vol.-%

Rubinrot mit ersten Braunreflexen. In der Nase viel dunkle Aromatik, Tabak, Schwarztee, aber auch Schwarzkirsche. Im Mund sehr frisch, lebendig-vitale Säure, feines Gerbstoffkorsett, hat Struktur und Tiefe. Scheint aktuell auf den Punkt gereift.

**Preis: 8,90 Euro**

[www.felsengartenkellerei.de](http://www.felsengartenkellerei.de)

**Weinkonvent Dürrenzimmern eG**

**2017 Divinus Trollinger trocken, in der Barrique gereift**

14,0 Vol.-%

Kraftvolles Rubinrot, deutliche schwarze Reflexe. Duftet nach Schwarzkirsche, auch Pflaume, deutliche Röstaromen vom Holz. Im Mund ungewohnt kraftvoll, dicht, tiefgründig. Wieder viel schwarze Frucht, auch Holzwürze spürbar. Hat ausgeprägten Charakter, ein Trollinger als Meditationswein.

**Preis: 19,50 Euro**

[www.weinkonvent-duerrenzimmern.de](http://www.weinkonvent-duerrenzimmern.de)

**Lauffener Weingärtner eG**

**2017 Mundelsheimer Unicus Trollinger QbA trocken, im Barrique gereift**

13,0 Vol.-%

Dichtes Rubinrot mit dunklen Reflexen, brillant. In der Nase die sortentypische Schwarzkirsche, auch ein Hauch Tabak, etwas Holzwürze. Die dichte, intensive Art auch im Mund, Kirsche, Pflaume, dazu feine Würze. Sehr dicht und intensiv. Bleibt lange am Gaumen hängen. Intensiver Rotwein.

**Preis: 15,00 Euro**

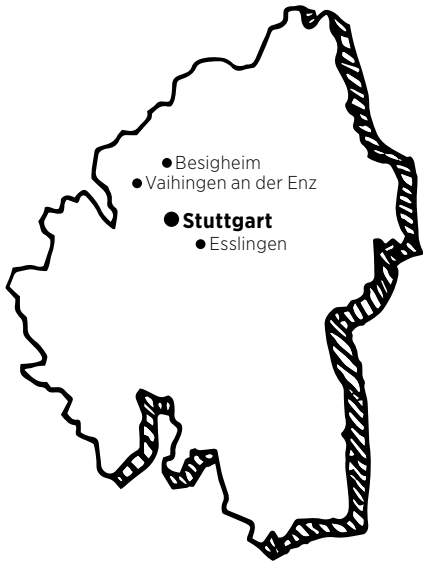
[www.lauffener-wein.de](http://www.lauffener-wein.de)

*Tourismus & Reisen*



*«Faszination  
Fachwerk»*





Neidköpfe starren grimmig von Fassaden herab, Pferdehäupter auf Dachgiebeln grinsen einander an und Löwengesichter fletschen am Fachwerk bedrohlich die Zähne. Was vor etlichen Jahrhunderten dazu diente, sich Dämonen vom Leib zu halten oder das Glück anzulocken, ist heute Touristen-Attraktion.

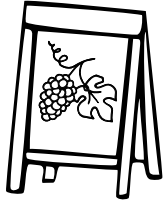
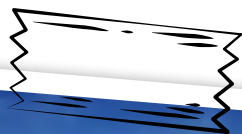
**Text: Eva Maria Dülligen**

Auf satten 3500 Kilometern zwischen Elbe und Bodensee führt die Deutsche Fachwerkstraße durch eine Blütezeit architektonischer Geschichte und zieht Menschen aus der ganzen Welt in ihren Bann. Einer der Teilabschnitte in dem gesamtdeutschen Fachwerk-Hopping schlängelt sich entlang des Ländle, durch Neckartal, Zabergäu und Remstal und endet am Bodensee. Die sternförmige Regionalstrecke von Mosbach bis Meersburg fächert ihre Fachwerklandschaften in nicht minder prickelnden Weinlandschaften auf, akzentuiert durch schöne Winzerhöfe und prachtvolle Steillagen. So ist es logisch, dass sich neben Backstuben oder Feinkostläden hinter Fachwerkfassaden in malerischen Altstadtgassen solche reihen, die die historischen Backsteingebäude mit lokaltypischer Kost bis hin zu Michelin-Stern gekrönter Kü-

che auffüllen. Selbstredend mit ausgefeilten Weinpositionen auf der Karte. Aus über einem Dutzend zertifizierter Fachwerkstädten Württembergs drei herauszufiltern, die eine Höchstnote verdienen, ist schlichtweg unfair, weil etwa Eppingen, Marbach, Waiblingen und viele mehr mindestens genauso viel Fachwerk-Atmosphäre mit entsprechendem Kunst- und Genussprogramm versprechen wie unsere Favoriten Besigheim, Vaihingen und Schorndorf. Die drei bilden ein Bermuda-Dreieck des Fachwerks westlich und östlich des Neckars mit kurzen Distanzen zueinander und steinwurfnahen Weingärtner-Genossenschaften. Fachwerkfans mit Neigung zu gutem Rebsaft, feiner Küche und Events vom Weinfest bis zum Pop-Konzert können sich auf den folgenden Seiten einen Vorgesmack abholen.



#weinreise #weinerlebnis







Tipp 1

# Stäffele nuff, Stäffele naa

Bescheiden geht anders. Der Slogan «Deutschlands schönster Weinort Besigheim» provoziert, das Superlativ genauer unter die Lupe zu nehmen. Dass die Urhahnen des ehemaligen US-Präsidenten Barack Obama in der Gemeinde des mittleren Neckartals einst ihre Heimat hatten, sei eine spannende Randnotiz. Erster Prüfstein soll die Fachwerk-Ästhetik im mittelalterlichen Stadtkern sein: Zwischen einer beachtlichen Dichte von Fachwerkbauten reiht sich das Dreiebelhaus, eines der ältesten Fachwerkhäuser der Stadt, dessen Kaufladen und drei Gewölbekeller im 21. Jahrhundert zu Buchhandel und Kleinkunstkeller verwandelt wurden. Etwas weiter weg gelegen sorgte das alles überragende Rathaus - Ende des 15. Jahrhunderts erbaut - mit einem Tanzsaal für Stimmung beim Volk. In welche Richtung auch immer der Besucher vom Marktbrunnen im Kern von Besigheim startet, stößt er auf architektonische Leckerbissen: Stadtapotheke, Wengerterhaus oder die Stadthalle Alte Kelter. In der rund 430 Jahre alten Kelter, deren Gewölbe-Keller ein 27480 Liter fassendes Holzfass hütet, hatte die Weingärtner-Genossenschaft Besigheim früher ihren Sitz. Zur modernen Stadthalle umfunktioniert, finden dort nun Kino-Events und Konzerte statt und die Felsengarten-Kellerei bietet in der Vinothek ihre Gewächse aus den umliegenden terrassierten Steillagen an. Genau in diesen wird es Ende Juli in der «Schrägen Wein Nacht» rundgehen. Hoch über dem Neckar, mitten in den Hängen der Felsengärten wird in lauer Sommernacht Party gefeiert: Den Live-Auftritten verschiedener Bands zwischen den Reben folgt ein Feuerwerk auf der gegenüberliegenden Seite des Weinbergs. Stäffele nuff, Stäffele na geht es für Weinwanderbegeisterte über 412 Stufen der «Himmelsleiter». Die Naturstein-Treppe führt steil hinauf auf den Panoramaweg, wo die Weinkanzel - eine Aussichtsplattform - mit Blick auf die bildhübsche Altstadt wartet. Wer seine Waden lieber schont, lehnt sich im Oldtimer-Bus oder in dem elektrischen Tuk-Tuk zurück und lässt sich über die Weinbergwege kutschieren. Bei Trollinger und Lemberger zu Schweinsbäckle oder Omas Rahmsauerbraten lässt man den Abend mit oder ohne Muskelkater in einem der schönsten Weinorte Deutschlands aus-

## Der passende Wein

**Felsengartenkellerei**  
**Cuvée Neunundvierzig Grad**  
**Sparkling Rosé**  
**13,5 Vol.-%**

Sein Name ist eine kleine Liebeserklärung an Besigheims französische Partnerstadt Ay, die ebenfalls auf dem 49. Breitengrad liegt. Nach 24 Monaten auf der Feinhefe wird die feinperlige Cuvée eine Liebeserklärung an den Genießer. Wildhonig in der Nase, samtige Textur mit Anklängen von Orangenzeste und Toffee. Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay stehen in schöner Balance.

**Preis: 12,90 Euro**  
**[www.felsengartenkellerei.de](http://www.felsengartenkellerei.de)**





Tipps 2

# Vaihingen mit F

Möchte man sich nicht als Dumpfbacke outen, spricht man Vaihingen besser mit der Initiale «F» wie Fachwerk aus. Womit wir auch schon beim Thema sind. Denn die Vaihinger Innenstadt wird von dieser architektonischen Epoche durchzogen. Die ältesten Fachwerkhäuser der Stadt am Enz-Ufer strecken ihre Giebel an der Mühlstraße und am historischen Marktplatz gen Himmel. Seit 1987 trägt der Ort den Titel «Internationale Stadt der Rebe und des Weins». So lassen sich Lagen-Gewächse auf dem Marktplatz inmitten barocker Fachwerkbaukunst und mit Blick auf Schloss Kaltenstein tiefenentspannt genießen. Einst Residenz der Grafen von Vaihingen überragt das Schloss als Wahrzeichen den Weinort. Reste der mittelalterlichen Stadtmauer und der 1492 erbaute Pulverturm bilden die rahmende Kulisse um einen Kern, der auch kulinarisch aufgeladen ist. Wir kehrten im Gourmet-Restaurant «Lamm Rosswag» ein, um hinter Fachwerkmauern bretonische Makrele mit fermentiertem Gemüse und Eifeler Urlamm mit orientalischen Aromen zu goutieren. Die Weinkarte widmet sich ausschließlich deutschen Weinen – auf 48 Seiten. Der experimentierfreudigen Kochkunst von Steffen Ruggaber steht die schwäbische Regionalkost diverser Gaststuben diametral entgegen. Über 30 Besenwirtschaften und Weinstuben vom «Kuahstall» bis zum «Kachelofa» tischen Schnitzel mit Trollingersauce, Schlachtplatte mit Kraut oder gegrillten Schweinehals mit selberg'machter Kräuterbutter auf. Die Kreisstadt Vaihingen erstreckt sich mit neun Bezirken vom Enztal bis zum Naturpark Stromberg-Heuchelberg, einem wild-romantischen Erlebnisgelände nicht nur für Tourenradler und Mountainbiker, sondern für alle, die ein Kontrastprogramm zur Altstadt wollen. Denn das attraktive des historisch aufgeladenen Stadtkerns – urkundlich bereits 1250 erwähnt – ist auch, dass er zwischen Wiesen, Wald und Reben liegt. Apropos Reben: Der drei Kilometer lange Weinlehrpfad durch die idyllischen Weinberge am Klosterberg eröffnet auf zwei Dutzend Tafeln komplexe Einblicke in die Welt des Weins und an manchen Stellen des Pfades eine märchenhafte Aussicht bis zur Schwäbischen Alb und hinunter bis ins mittlere Neckartal.



## Der passende Wein

**Weingärtner Horrheim-Gündelbach**  
**Minnesänger**  
**Riesling Spätlese 2015**  
**12,5 Vol.-%**

In der Nase zunächst eine feine oxidative Note. Nach einer Weile mischen sich heimische Kräuter und Heublumen in den Duft. Im Mund verteilt sich ein Samtteppich, der mit Apfelsinenschale, Limonensaft und Waldhonig durchsetzt ist. Der verführerische «Minnesänger» macht seinem Namen bis ins fruchtdominierte Finale alle Ehre.

**Preis: 6,80 Euro**  
**[www.horrheimer-weingartner.de](http://www.horrheimer-weingartner.de)**

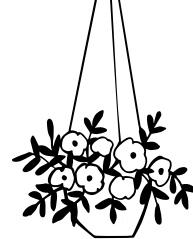


#weinreise #weinerlebnis



Fotos: Antje Seeling, Mende, Pfisterer, Dorda

#weinreise #weinerlebnis



## Zahlen und Fakten

103 Fachwerkstädte zählt die kulturelle Institution mit Sitz in Fulda aktuell zu ihren Mitgliedern. Der Grundstein wurde 1990 mit dem ersten zertifizierten Teilabschnitt vom Weserbergland zum Vogelsberg gelegt. Seitdem ist die Deutsche Fachwerkstraße auf eine Gesamtlänge von rund 3500 Kilometern angewachsen. Von Mosbach im Neckartal über Sasbachwalden im Schwarzwald bis nach Meersburg am Bodensee führt die sternförmige Regionalstrecke über 772 Kilometer durch den baden-württembergischen Raum. Auf diesen Abschnitt verteilen sich 30 Fachwerkorte, die ihren Touristen unterschiedlichste Stile des südwestdeutschen Fachwerks anschaulich machen: insbesondere den «alemannischen» und den «fränkischen» Fachwerktyp.

Mehr Informationen:  
[www.deutsche-fachwerkstrasse.de](http://www.deutsche-fachwerkstrasse.de)



Fotos: Klaus Fader, Damijel Grbic, z.V.g.



Tipp 3

# Daimler-Stadt in Fachwerk-Robe

In das ins Fachwerk verliebte Auge fallen zuallererst die unterschiedlichen Farben der Fensterläden. Eine Farbenpracht von Olivgrün über Azurblau bis zu Bordeauxrot verteilt sich über die geschichtsträchtigen Fassaden in Schorndorfs Altstadt, so dass man sich mitunter fühlt wie in einer «Schwäbischen Provence». Die Fachwerkidylle wird durch einen der schönsten Marktplätze des Remstals gekrönt. Von hier aus lässt sich zu jeder weiteren Vorliebe durchstarten. Zum Geburtshaus Gottfried Daimlers auf der Höllgasse, verlinkt mit einer geführten Tour an die Orte seiner Jugend und abschließendem 4-Gänge-Menü im Sterne-Restaurant «Nico Burckhardt» - mit neu interpretierten Rezepten aus dem Kochbuch der Familie Daimler. Nach der Zeitreise durch die Welt des Automobil-Pioniers ist Ihnen vielleicht aber auch nach Schmankerln «made in Schorndorf», nach Flachwickeln oder Obstbrand oder nach Remstaler Senf auf Laubfröschen. Richtig gehört: eine regionale Spezialität, hinter der sich mit Spinat umwickeltes Hackfleisch verbirgt. Nicht minder delikates ist die nostalgische Fahrt mit der historischen Schwäbischen Waldbahn. Mit Volldampf geht es rund 23 Kilometer über eine der steilsten Bahnstrecken Württembergs: pure Eisenbahn-Romantik von Schorndorf über Rudersberg nach Welzheim, durch Wieslaufal und Tannwald in teils schwindelerregender Höhe auf den Schienen einer Eisenfachwerkbrücke, einer eisernen Kastenbrücke und dem 168 Meter langen Laufenmühlviadukt. Was uns neben allem Fachwerk und Genussadressen an Schorndorf elektrisierte, war das Seebad «Oskar Frech»: Outdoor-Pools, See und Saunagarten schmiegen sich zu einem landschaftlichen Traum ineinander; Dampfbad mit Sternenhimmel, Riesenrutschen, Beachvolleyball-Feld waren drei von dutzenden Programm-Punkten, die wir für die Recherche auf uns nahmen. Bei Flädlesuppe, Schwaben-Schnitzel oder gerösteten Maultaschen und natürlich einem lokalen Lemberger kann man sich etwa im «Bürgerstübli» oder in der «Gasthausbrauerei Kesselhaus» von der Schorndorfschen Sightseeingtour kulinarisch erholen. 

## Der passende Wein

**Weingärtner Esslingen**  
**Esslinger Schenkenberg**  
**Weißer Burgunder 2017**  
**13,5 Vol.-%**

Glänzendes Goldgelb spielt im Glas mit grünlichen Reflexen. Der Duft erinnert an Waldwiese und frisch gemähtes Heu. Dass seine Aromen für Goldenes Handwerk stehen, zeigt der Weiße Burgunder durch Ausgewogenheit von trockener Süße und angenehmer Säure. Leicht und doch komplex. Der Limonencharakter prägt den Gaumen bis in den Abgang.

**Preis: 12,50 Euro**  
[www.weingaertner-esslingen.de](http://www.weingaertner-esslingen.de)





Das Gourmet-Interview  
Besuch bei  
Hansi Reber

Ein Pflug ist ein landwirtschaftliches Gerät zur Lockerung des Ackerbodens. «Pflug» ist aber außerdem ein in Deutschland beliebter Name von Gasthäusern. Steht «Rebers» davor und befindet sich der Pflug in Schwäbisch Hall, dann hat man es sogar mit einem exzellenten, besternten Restaurant zu tun, in dem seit 24 Jahren Hansi und Anette Reber ihre Gäste mit viel Liebe zum Detail verwöhnen.

**Interview: Rudolf Knoll, Fotos: Roland Bauer**



**Herr Reber, wie kam der Name Pflug zustande?**

In unserem Fall ist das der traditionelle Hausname schon seit 1804, den wir nicht aufgeben wollten, als wir 1996 das Anwesen meiner Eltern übernahmen. Schon meine Großmutter betrieb hier eine Gastwirtschaft.

**Wollten Sie bereits als Jugendlicher Küchenchef oder Gastronom werden?**

Ich bin in einem landwirtschaftlichen Betrieb mit den Eltern und meiner Oma aufgewachsen, hatte damals schon eine gute Beziehung zu Produkten der Landwirtschaft, wagte mich früh zur Arbeit in die Küche und habe gern gekocht. Alles Weitere ergab sich dann fast von selbst.

**Welche Stationen haben Sie besonders geprägt?**

Das war zunächst die Lehrzeit im «Landhaus Wolf» mit dem renommierten Restaurant «Eisenbahn» hier in Schwäbisch Hall. Bei meinen sonstigen Stationen habe ich besonders von Spitzenkoch Bernhard Diers profitiert.

**Sie sind Sterne-Träger eines Michelin-Sterns. War das erhofft, haben Sie darauf gearbeitet?**

Nein, denn eigentlich haben wir uns selbst immer nur als ein gutes Gasthaus mit gepflegter Küche und angenehmem Ambiente gesehen, nicht als Gourmet-Tempel.

**Ist das auch Ihre persönliche Leidenschaft, die gepflegte Küche?**

Nicht unbedingt. Ich mag es gern etwas deftig und bodenständig, habe eine gewisse Leidenschaft für Linsen, mag Salat. Im Restaurant spielen auch mediterrane Einflüsse eine Rolle.

**Gibt es etwas, das nie im Leben auf Ihrem privaten Tisch kommen würde?**

Nein. Ich probiere gern und viel. Ich meine, in meinem Beruf ist es sehr wichtig, dass man offen für alles ist.

**Was sind die Favoriten Ihrer Gäste, was wird am häufigsten verlangt?**

Unser Rostbraten gilt als legendär, ebenso die Maultaschen. Wildgerichte werden zur passenden Jahreszeit sehr geschätzt. Und unsere Gänsestopfleber hat ebenfalls viele Fans.

**Der Michelin attestiert Ihnen saisonale Küche, immer ausdrucksstark, klar und mit hervorragenden Produkten. Welche Bedeutung hat das Wort Regionalität für Sie?**

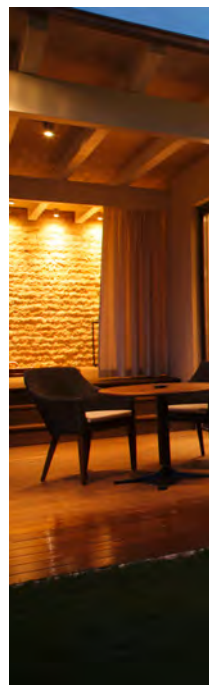
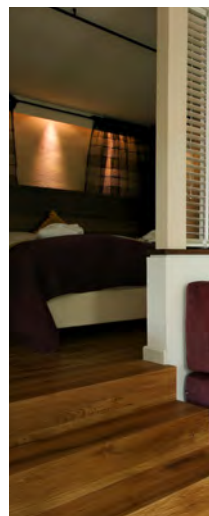
Schon immer eine große. Wir haben einen eigenen Garten für Kräuter und Gemüse, ein Thema, das wir durch das Freigelände drum herum vielleicht noch ausbauen wollen. —>

Vita



Hans-Harald Reber, Jahrgang 1973, wuchs in der elterlichen Landwirtschaft im Schwäbisch Haller Ortsteil Gailenkirchen auf. Schon als Jugendlicher war er gern in der Küche aktiv, so dass der Berufsweg als Koch vorgezeichnet war. Er lernte im Gourmet-Restaurant «Eisenbahn» in Schwäbisch Hall. Spätere Stationen waren unter anderem Vincent Klink, Traube Tonbach, Bareiss und Bernhard Diers (früher Schlossgarten, Stuttgart) sowie Mathis in St. Moritz, wo er seine spätere Frau Anette kennenlernte, die heute im Restaurant und Büro Regie führt. Geheiratet wurde 2001, nachdem man sich 1996 mit «Rebers Pflug» als zunächst normales Gasthaus selbstständig gemacht hatte. Der Michelin-Stern kam 2009 etwas überraschend und wurde seitdem ohne Unterbrechung verliehen. Ein Hotel-Bereich auch mit Bungalows und Suiten im neuen «Wohn-Reich» wird von Weinfans unter den Gästen besonders geschätzt.  
[www.rebers-pflug.de](http://www.rebers-pflug.de)

# Gourmet-Interview



Mein Bruder hat zuhause die Landwirtschaft übernommen und beliefert mich unter anderem mit großartigem Schweinefleisch.

## **Bilden Sie sich weiter durch Besuche in namhaften Häusern, gehen Sie gern bei Kollegen speisen?**

Meine Frau und ich gehen gern gut essen, aber Spitzenrestaurants stehen nicht oft auf unserer Liste, wir schätzen ebenso einfache, aber trotzdem gute Küche.

## **Gehören dazu auch Häuser wie Mc-Dings oder Döner-Restaurants?**

Für uns nicht, aber wenn man zwei Kinder mit 14 und 17 Jahren hat, muss man gelegentlich die Augen zudrücken. Gegen einen gu-

ten Döner ist allerdings nichts einzuwenden.

## **Sie haben ein riesiges Weinangebot mit 600 Positionen. Haben Sie selbst gewisse Vorlieben?**

Eigentlich nur eine, den Riesling in allen Variationen.

## **Kochen Sie gezielt auf Wein zu oder umgekehrt?**

Ja. Ich finde, Wein und Speise müssen miteinander harmonieren. Dabei ist auch das Zusammenspiel mit dem Service, mit unserem Sommelier sehr wichtig. Wir haben einen guten Profi im Team, der genau weiß, wie ich koche, und deshalb gezielte Empfehlungen aussprechen kann. Ich gebe auch viele Koch-

kurse, bei denen Wein und die passenden Kombinationen eine wichtige Rolle spielen.

## **Was kann man auf Ihrer Weinkarte, außer Riesling, besonders hervorheben?**

Dass wir eine beachtliche Auswahl an reifen Weinen haben. Das ist so etwas wie ein Hobby von mir. Natürlich ist hier viel Riesling dabei, weil diese Sorte ein sehr gutes Haltbarkeitspotenzial hat. Ich denke, unsere Gäste schätzen diese Auswahl sehr. Und ich habe meinen Keller gut im Blick. Das meiste kaufe ich selbst ein.

## **Was halten Sie von der Weinentwicklung in Württemberg und in Deutschland?**

Das ist einfach super. Ich bin begeistert, wie





viel gute und sehr gute Weine es mittlerweile gibt. Die Entwicklung ist toll und hat auch früher unbekannte Betriebe erfasst, zum Beispiel die Weingärtner in Cleeborn-Güglingen, die gut in unserem Keller vertreten sind.

**Wie stehen Sie zum württembergischen Nationalgetränk, dem Trollinger?**

Für mich eine schwierige Verbindung, die große Liebe ist es nicht. Zum schwäbischen Vesper ist ein Trollinger aber immer ein Thema. Und hin und wieder gibt es Ausnahmen, die sehr angenehm überraschen können.

**Ein süßer Wein ist für mich ...**

... ganz wichtig! Denn dafür haben wir eine Reihe passender Gerichte. Neben den klas-

sischen Kombinationen Gänseleber und Schimmelkäse sind das vor allem die Desserts. Wichtig ist bei einem edelsüßen Wein, dass er eine gute Säure hat, die dazu beiträgt, dass sich die Geschmacksknospen der Gäste richtig öffnen.

**Sie haben ein vorwiegend junges Team in der Küche und im Service. Sind Sie gut aufgestellt oder gibt es bei Ihnen auch, wie vielfach in der Gastronomie, Personalprobleme?**

Wir waren noch nie so gut aufgestellt wie jetzt, in allen Bereichen. Wir haben großartige Leute auch in der zweiten Reihe, ich bin hochzufrieden mit meinem Team, das auch in schwierigen Zeiten zusammensteht.

**Sie sind ein Vollblutkoch, der keine 35-Stunden-Woche kennt. Bleibt da neben dem Beruf noch Zeit für irgendwelche Hobbys?**

Einmal in der Woche spiele ich Tennis. Ansonsten ist mein Beruf das Hobby. Und selbstverständlich die Familie.

**Gibt es noch ein Ziel oder vielleicht sogar mehrere Ziele für die Zukunft?**

Ich habe noch viele Pläne, aber die sind nicht ganz ausgereift. Wir haben in den letzten Jahren schon viel gebaut. Zuletzt Ende letzten Jahres war das unsere Hotel-Ergänzung «Wohn-Reich». Vielleicht steht noch etwas im gastronomischen Bereich an, wer weiß. An Ideen wird es mir nicht mangeln.

# Die Frau an der Spitze



Britta Kunkel hat im vergangenen Jahr bei den Weingärtnern in Sternenfels die Geschäftsführung übernommen. Die 39-Jährige leitet nun die Genossenschaft, die von ihrem Großvater vor 70 Jahren mitbegründet wurde.

**Text: Claudia List**



Britta Kunkel hat schon als Kind bei Familientreffen erlebt, dass Wein ein wichtiges Thema ist. Ihr Großvater, Karl Motzer, war Weinbaumeister und Mitbegründer der Weingärtnergenossenschaft Sternenfels. Ihr Großonkel, Alfred Hofmann, arbeitete als Kellerdirektor in der Württembergischen Weingärtner-Zentralgenossenschaft (WZG) in Möglingen und ihr Vater war leidenschaftlicher Hobbywinzer. «Eine Weinprobe beim Familienfest war bei uns deshalb nichts Besonderes», sagt die 39-Jährige.

Der Großvater war es auch, der ihr den ersten Weinberg geschenkt hat: Er spürte das Interesse seiner Enkelin, übergab ihr ein brachliegendes Stück Land und legte es gemeinsam mit ihr an. Britta Kunkel war damals 16, ein Alter, in dem viele ausgehen und ganz andere Dinge erleben wollen, als im Weinberg zu helfen. «Wer ausgeht, kann auch arbeiten», erklärt sie dazu nur. Und dass sie es gar nicht anders kannte: Der Samstag

war und ist in ihrer Familie schon immer der Tag, an dem gearbeitet wird.

In Sternenfels, das zwischen Pforzheim und Heilbronn im Naturpark Stromberg-Heuchelberg liegt, ist sie geboren, aufgewachsen - und hat dort im September 2019 die Verantwortung als Geschäftsführerin der Weingärtner Sternenfels übernommen. Dabei führte sie ihr Berufsweg nicht direkt zum Wein: Nach der Schule lernte sie Arzthelferin, bildete sich zur «Fachwirtin für ambulante medizinische Versorgung» weiter und arbeitete in einer Praxis, bis vor sieben Jahren ihre Zwillinge geboren wurden. Als die Jungs etwas größer waren, kehrte sie in Teilzeit in ihren Beruf zurück. Allerdings hatte sie durch die geänderten Bedingungen in der medizinischen Versorgung das Gefühl, den Patienten nicht mehr gerecht werden zu können. «Das hat mich belastet.»

Zu der Zeit fragte Geza Horvarth, der 35 Jahre lang Geschäftsführer der WG Sternenfels

## Weingärtner Sternenfels

Die Gemeinde Sternenfels, zu der auch Diefenbach gehört, hat rund 2800 Einwohner. Die Genossenschaft zählt heute 37 Mitglieder, fast alle sind Nebenerwerbswinzer, die insgesamt knapp zehn Hektar Rebfläche bewirtschaften. Davon entfallen rund 70 Prozent auf rote und 30 Prozent auf weiße Traubensorten - vor allem Trollinger, Lemberger, Schwarzriesling, Portugieser, Riesling und Silvaner. Ausgebaut wird der Wein in der WZG Möglingen. Ein Teil der Ernte wandert in die «Edition Gourmet» der WZG, den Rest vermarkten die Weingärtner Sternenfels selbst - unter anderem im eigenen WG-Keller und in der Genusscheune Diefenbach, einer Marktscheune mit regionalen Produkten.

[www.wg-sternenfels.de](http://www.wg-sternenfels.de)  
[www.naturpark-sh.de/genuss-scheune](http://www.naturpark-sh.de/genuss-scheune)


war, ob sie ihn nicht mit der Büroarbeit unterstützen könne. «Ein paar Monate später hat er mir dann seinen Posten angeboten», sagt sie. Kurz zweifelte sie und fragte sich, ob sie der Aufgabe überhaupt gerecht werden könne. «Aber meine Neugier hat überwogen und so habe ich mich entschieden, die Herausforderung anzunehmen», erklärt sie.

Eine Rolle spielt auch, dass sie die Idee der Genossenschaften schätzt: «Was einer alleine nicht schafft, kann man gemeinsam erreichen, wenn jeder seine Stärken einsetzt», sagt sie, «das ist wichtig im Leben und das will ich auch meinen Kindern vorleben.» Dass Idealismus allein aber für die Aufgabe nicht genügt, weiß sie wohl. Ihre Praxiserfahrung nützt ihr im kaufmännischen Bereich und die Arbeit im Weinberg kennt sie schon seit Kindertagen. Außerdem hat sie gelernt, dass man nicht alles vom Fleck weg beherrschen muss: «Wichtig ist es, sich die Leute ins Boot zu holen, die es können.»

Die Teilzeitaufgabe nimmt sie immer stärker in Anspruch - auch wenn die Genossenschaft in Sternenfels zu den kleinsten in Württemberg gehört. Manche Mitglieder waren zu Beginn skeptisch, was Britta Kunkel

nachvollziehen konnte. «Mittlerweile spüre ich aber von allen Seiten Unterstützung und Vertrauen.»

Das braucht sie auch, schließlich will sie nicht alles beim Alten lassen. Auf ihre Initiative geht es zurück, dass der Merlot, den eines der Mitglieder neu angepflanzt hat, auch für ein eigenes Produkt der WG Sternenfels verwendet wurde: Die Rosé Cuvée aus Lemberger, Trollinger und Merlot, die «ein idealer Sommerwein mit pfeffrig-cremiger Note ist». Dem Trollinger in der Ein-Liter-Flasche würde sie gerne zu mehr Anerkennung verhelfen und hat dafür ein eigenes Etikett mit dem Titel «Sofawein» gestaltet. Auch für die drei Cuvée-Kreationen der WG hat sie neue Etiketten mit dem Titel «Secret Edition» geschaffen - teils selbst, teils mit Unterstützung von Freunden.

Die hat sie auch von ihrer Mutter: Sie lebt im selben Haus und hilft dabei, dass Britta Kunkel Beruf und Familie gut miteinander vereinbaren kann. Wo's geht, bezieht sie ihre fast siebenjährigen Zwillinge in die Arbeit ein - wie zum Beispiel im Weinberg, den ihr einst der Großvater geschenkt hat und auf dem nun seine Urenkel mit anpacken. 

# Unfassbar rein.

Aus der einzigartigen **Ensinger Bio-Geosphäre.**



**bio**  
mineralwasser

# Einer von Sechzehn

Das Deutsche Weininstitut, kurz DWI, ist die zentrale Weiterbildungseinrichtung für den deutschen Weinnachwuchs. Der wohl aufwändigste Kurs ist der 21-monatige, berufsbegleitende Ausbildungsgang zum German Wine Professional. Ganze 16 neue Weinprofis dürfen sich bundesweit aktuell mit diesem Titel schmücken, Patrick Hilligardt von der Weinheimat Württemberg eG ist mit Abstand einer von den jüngsten Profis.

**Text: Eva Maria Dülligen**

Rebsorten, Anbauggebiete, Önologie, Weinmarkt und Weinrecht - das Kursprogramm hat es durchaus in sich. Vor allem die zweitägige Abschlussprüfung mit theoretischen, schriftlichen und praktischen Aufgaben wie Blindverkostung sind nicht ohne. Mit keiner Information einen Wein im Glas bestimmen zu können, das ist schon ganz großes Können. «Rebsorte, Jahrgang und Anbauggebiet müssen dabei korrekt bestimmt werden. Schwierig, aber machbar», schildert Patrick Hilligardt.

Er stammt aus dem kleinen Ort Walheim zwischen Ludwigsburg und Heilbronn, die Familie hatte schon immer Landwirtschaft, natürlich auch mit Weinbau. So wie es früher üblich war. Bis heute wird ein Hektar mit Reben bewirtschaftet, hier holt sich Patrick bis heute das praktische Wissen. Er weiß eben, wie es sich anfühlt, mit der Hacke durch den Wengert zu gehen, wie Wetter und Klima das Jahr der Winzer bestimmen. Für Patrick Hilligardt eine Selbstverständlichkeit, denn: «Wenn der Wein dich hat, dann hat er dich!», sagt er mit hörbarem Lächeln in der Stimme. Beste Voraussetzungen für seinen aktuellen Beruf, er ist in der Weinheimat Württemberg eG für das Marketing der 40 angeschlossenen Genossenschaften zuständig. Den Ausbildungsgang hat er wirklich genos-

sen, vor allem die Exkursionen in alle 13 deutschen Anbauggebiete haben ihn in seinem vinologischen Verständnis vorangebracht. Da Klima, Landschaft und Geologie der einzelnen Anbauregionen so unterschiedlich sind, entstehen am Ende eben auch Weine mit ganz eigenen Qualitäten. Die konnte Hilligardt aus erster Hand kennen lernen, sei es an der Mosel oder am Main. Und konnte nebenbei die Reize und Stärken der Heimatregion umso besser erkennen. Um ein Beispiel zu nennen: Württemberg hat die meisten

terrassierten Steillagen Deutschlands, was seinen Mitstudierenden nicht klar war. Aber dank Patrick jetzt in allen Köpfen steckt. Er ist zu Recht stolz auf die Weintradition seiner Württemberger Heimat. Und in seiner Überzeugung bestärkt, dass es für jeden den passenden Wein aus der Region zu entdecken gibt. «Man muss nur suchen», sagt er. «Spannend ist vor allem, herauszufinden, was jeden Wein einzig macht und was der Winzer sich gedacht hat, das ist für mich die eigentliche Herausforderung.»



Foto: Daniel Schneider

#termine #livetastings

# Württembergischer Live-Tastings

Digitale Live-Tastings sind der Trend der Stunde. Vorab können Wein-Pakete über den Online-Shop der jeweiligen Genossenschaft bestellt oder ganz einfach im Weinverkauf abgeholt werden. Am Tag der Verkostung wird via Facebook oder Instagram ein Live-Tasting mit den ausgesuchten Weinen, Sekten oder Seccos durchgeführt.

Das Tolle am Live-Tasting: Man kann dem Winzer direkt Fragen per Live-Chat zu den Weinen stellen. Das Lembergerland hat eine ganze Reihe Live-Tastings ins Leben gerufen. Sie finden häufig mit Freunden oder Geschäftspartnern der Genossenschaft statt. Die Tastings dauern rund eine Stunde, zwei Weine werden verkostet – und in den Paketen ist zum Teil auch Kulinarisches enthalten. Auch die Remstallkellerei hat gleich mehrere Live-Tastings im Angebot. Zu Gast bei diesen sind auch regionale Gastronomen aus dem Ländle.

## REMSTALLKELLEREI jeweils 19 Uhr

### 19. Juni 2020 Jubiläums-Tasting

«80 Jahre Remstallkellerei»

### 3. Juli 2020 «Mediterrane Nacht»

### 17. Juli 2020 Beachparty Roséweine

### 31. Juli 2020 Burgunder-Weine

### 14. August 2020 Internationale Rebsorten

### 28. August 2020 Premiere Fachhandelslinie

Die passenden Wein-Pakete können entweder direkt im Weinverkauf geholt oder im Online-Shop bestellt werden unter: [www.remstallkellerei.de](http://www.remstallkellerei.de)

## LEMBERGERLAND jeweils 20 Uhr

### 1. Juni 2020 Käse und Wein mit der Dorfkäserei

Geifertshofen

### 15. Juni 2020 Regional neu gedacht –

Lembergerland-Paella mit Heckengäu-Koch Markus Koppe (Tafelhaus Koppe)

### 1. Juli 2020 Virtueller Kellerrundgang mit

Kellermeister Philipp Kercher

### 15. Juli 2020 Roséwein und Grillgemüse

1. August 2020 Sommerwein – Online-Weißwein-

Cuvée-Workshop. Cuvetieren Sie mit uns die neue

Cuvée für unseren ROSS «Weißer Schwan»

### 15. August 2020 Virtueller Abendspaziergang

durch die Weinberge des Lembergerlandes – Ver-

kostung neuer Rebsorten (Novum Rot und Weiß)

### 1. September 2020 Kartoffel und Wein

15. September 2020 Lemberger von Friedrich

Schatz aus Ronda in Spanien treffen auf Lemberger

des Lembergerlandes

### 1. Oktober 2020 Schinken und Wein

15. Oktober 2020 Brot und Wein

Die passenden Weinpakete sind online bestellbar,

immer als Monatspaket für zwei Tastings:

[www.lembergerland-shop.de](http://www.lembergerland-shop.de)

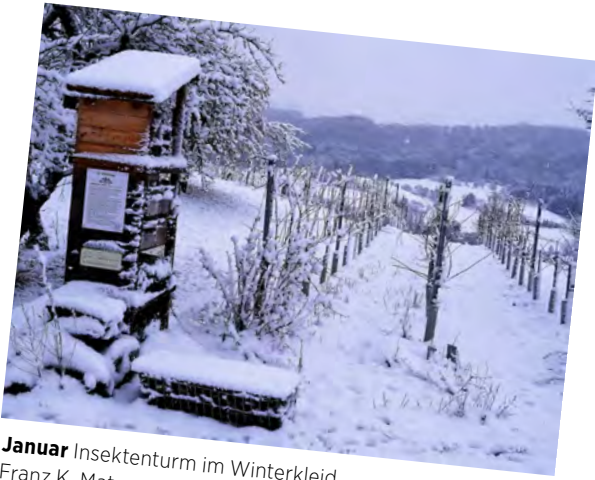
**bio**  
mineralwasser



## Unfassbar bio.

Aus der einzigartigen **Ensinger Bio-Geosphäre**.  
Ensinger Gourmet Bio-Mineralwasser.

- ✓ bio-zertifiziert
- ✓ Qualität aus der Region
- ✓ ausgewogene Mineralisierung
- ✓ gesundheitsfördernde Zusammensetzung
- ✓ frei von anthropogenen Stoffen, wie z.B. Süßstoffen
- ✓ mit natürlicher Quellsäure
- ✓ mit 100% regenerativen Energien produziert
- ✓ ressourcenschonende Herstellung
- ✓ Förderung des ökologischen Landbaus
- ✓ umweltfreundliche Mehrwegglasflasche

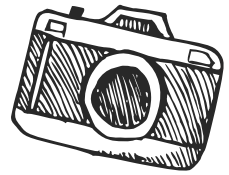


**Januar** Insektenturm im Winterkleid,  
Franz K. Matyas

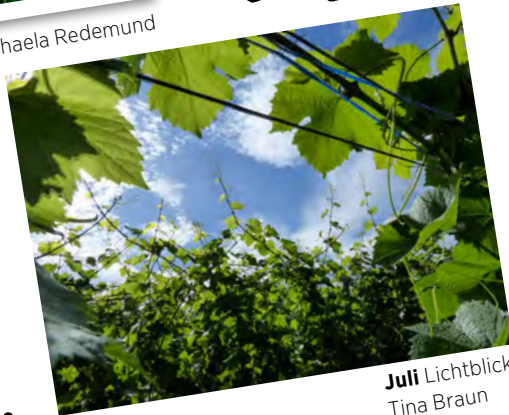


**März** Erste Frühlingsboten, Natalie Krampfl

# Wir suchen das Weinfoto des Jahres!



**Mai** Weinbergidylle, Michaela Redemund



**Juli** Lichtblick,  
Tina Braun

**Juni** Horrheim Klosterberg – das Rote im Grünen,  
Diana Dovhaliuk



**November** Novemberhimmel,  
Andreas Braun



**August** Sonnenuntergang in der Rebschule, Manuel Jaksch

#weinfotodesjahres



**Oktober** Besuch beim Weinberghaus,  
Waldemar Drexler



**September** Bilderbuchtröllinger, Friedrich Rau



**April** Weinstockgesicht,  
Verena Hofmann

**Februar** Feierabend,  
Tina Braun



**Dezember** Beim Dolde, Kau

## Mitmachen

Schreiben Sie uns einfach Ihren Monats-Favoriten, Ihren Namen sowie Ihre Postadresse. Entweder per Mail an [info@weinheimat-wuerttemberg.de](mailto:info@weinheimat-wuerttemberg.de) oder per Post an: Weinheimat Württemberg eG, Raiffeisenstraße 6, 71696 Möglingen. Und gewinnen Sie mit etwas Glück ein Weinpaket aus Ihrer Weinheimat Württemberg, mit ausgewählten Spezialitäten der Württemberger Weingärtnergenossenschaften.

**Einsendeschluss ist der 8. August**

Lieben Sie den Blick vom Württemberg auf die Reben? Gehen Sie gerne aufs Weindorf in Heilbronn? Oder gibt es einen besonders gelungenen Schnapsschuss von Ihnen beim Viertele auf der Terrasse? Ob von den terrassierten Steillagen an Neckar und Enz, der Neckarschleife bei Mundelsheim, den Besen im Remstal oder einem Weinkeller in Hohenlohe. Es gibt so viel Schönes in der Weinheimat Württemberg. Nichts wie her damit! Wir wollen Ihre Aufnahmen, Ihre Impressionen aus der Weinheimat Württemberg - und wollen sie allen zeigen. Auf dem Fotoportal unter [www.weinheimat-wuerttemberg.de](http://www.weinheimat-wuerttemberg.de) können Sie Ihre schönsten Aufnahmen hochladen, alle vier Wochen wird ein Foto des Monats gewählt. Jetzt küren wir erstmalig auch das „Weinfoto des Jahres 2019“ - und Sie entscheiden!

**Teilnahmebedingungen:** Teilnahmeberechtigt an der VINUM-Leserverlosung sind ausschließlich Personen, die das 18. Lebensjahr vollendet haben. Die GewinnerInnen werden ausgelost und persönlich benachrichtigt. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung der Preise ist nicht möglich. Datenschutz: Alle beim Gewinnspiel erfassten Daten sind nur für die Gewinnermittlung und Kontaktaufnahme im Gewinnfall bestimmt. Details: [www.weinheimat-wuerttemberg.de/sonstiges/agb/gewinnspiel](http://www.weinheimat-wuerttemberg.de/sonstiges/agb/gewinnspiel)

# Von hier. Von uns.

In unseren Steillagen haben wir  
rund 2.000 Sonnenstunden.



In unseren  
Weinen auch.

Beste Aussichten und höchste Qualität.

Sie haben Sonne im Herzen – und im Körper. Unsere Weine, die an Württembergs malerischen Steillagen gedeihen, werden gleich zweifach verwöhnt: von einem perfekten Mikroklima und der liebevollen Handarbeit unserer Weingärtner. Entdecken Sie das Beste aus Württemberg: Achten Sie einfach auf das Siegel unserer Erzeuger.

Württembergischer Weingärtnergenossenschaften  
[wein-heimat-wuerttemberg.de](http://wein-heimat-wuerttemberg.de)





#gewinnspiel #weinpaket

# Gewinnspiel Spektakuläre Steillagen

Die Weinheimat Württemberg ist das viertgrößte Weinanbaugebiet in Deutschland. Die Genossenschaften in Württemberg bewirtschaften hauptsächlich mit dem Traktor befahrbare Rebhänge. Vielerorts gibt es aber auch Weinberge in extremen Hanglagen, die sogenannten terrassierten Steillagen. Traditionell wird der Terrassenweinbau in Kleinparzellen betrieben. Karge Böden sowie die durch Trockenmauern getrennten Terrassen bieten ideale Voraussetzungen für herausragende Trauben-Qualitäten. Die sonnigen, jedoch teils sehr steilen Hänge können nur in mühsamer Handarbeit bewirtschaftet werden. Terrassenlagen sind ein prägendes Bild an vielen Flüssen und gehören damit zu den spektakulärsten Landschaftsbildern in Württemberg.

An welchem Fluss in der Weinheimat Württemberg wird die größte Fläche an terrassierten Steillagen bewirtschaftet? →

- a) Rems
- b) Neckar
- c) Enz

## Mitmachen

Teilnehmen an unserem Rätsel können Sie entweder per Mail (info@weinheimatwuerttemberg.de) oder per Post (Weinheimat Württemberg eG, Raiffeisenstraße 6 in 71696 Möglingen). Eine Nachricht per Mail oder eine Postkarte mit Ihrer Antwort und den Angaben zur eigenen Postadresse reicht aus, um am Gewinnspiel teilzunehmen. Oder Sie schauen einfach im Wein Heimat Blog vorbei. Unter den richtigen Antworten verlosen wir zehn Sommerweinpakete. **Einsendeschluss ist der 8. August**

## Sommerweinpaket

**2018 Roséwein «Storch» feinherb**  
Bottwartaler Winzer eG

**2019 Only White feinherb**  
Weinkonvent Dürrenzimmern eG

**2019 Heldenhaft weiß trocken**  
Weingärtner Cleebrohn-Güglingen eG

**2018 Kirchheimer Kirchberg Trollinger Weißherbst feinherb**  
Weingärtner Stromberg - Zabergäu eG

**2019 Muskateller Secco**  
Remstalkellerei eG

**2019 Chardonnay Edition Gourmet trocken**  
Württembergische Weingärtner - Zentralgenossenschaft eG



Sommerzeit ist Grillzeit - ganz klar. Aber auch leichte Sommergerichte sowie leckere Salate runden einen kulinarischen Sommerabend wunderbar ab. Erfrischend ist ein kalter Wassermelonen-Feta-Salat, mariniert mit Oliven-Öl, einem Spritzer Zitrone, Salz, Pfeffer und Minze aus dem eigenen Garten. Dazu einen gekühlten Rosé - herrlich!

Trotz der Absage vieler Großveranstaltungen soll der Weingenuss in diesem Sommer natürlich nicht zu kurz kommen. Hierfür haben wir für Sie wie immer ein abwechslungsreiches und treffsicheres Weinpaket zusammengestellt. Für diejenigen, die es nicht abwarten können und direkt probieren möchten: Unter [www.weinheimat-wuerttemberg.de](http://www.weinheimat-wuerttemberg.de) können Sie das «Sommerweinpaket» für 38,00 Euro ab sofort bestellen.

**Teilnahmebedingungen:** Teilnahmeberechtigt an der VINUM-Leserverlosung sind ausschließlich Personen, die das 18. Lebensjahr vollendet haben. Die GewinnerInnen werden ausgelost und persönlich benachrichtigt. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung der Preise ist nicht möglich. Datenschutz: Alle beim Gewinnspiel erfassten Daten sind nur für die Gewinnermittlung und Kontaktaufnahme im Gewinnfall bestimmt. Details: [www.weinheimat-wuerttemberg.de/sonstiges/agb/gewinnspiel](http://www.weinheimat-wuerttemberg.de/sonstiges/agb/gewinnspiel)

# Weintipps Blanc de Noir

Ein Weißwein aus roten Trauben ist nicht neu, jedoch absolut im Trend. Ursprünglich stammt das Verfahren aus der Champagner-Herstellung. Übersetzt heißt Blanc de Noir: Weißer aus Schwarzen! Gemeint ist ein aus roten Rebsorten gekelterter Weißwein. Traditionell werden Blancs de Noirs aus Burgundersorten gekeltert. Grundsätzlich kann jedoch aus jeder roten Rebsorte ein Blanc de Noir hergestellt werden.

Die Nachfrage nach diesem Wein-Typ steigt weiter an und findet immer mehr Zuspruch. Denn eine humane Säure, gepaart mit einer fruchtig-schlanken Art, macht diesen Wein zu einem perfekten Begleiter über den Sommer hinweg. Drei Varianten der Blanc-de-Noir-Familie stellen wir Ihnen hier vor!



## 2019 Sankt M, Pinot Meunier Blanc de Noir, trocken

Weingärtner Cleeborn & Güglingen eG

Toll, welcher spannende Weißwein aus Schwarzriesling-Trauben (Pinot Meunier) hier entstand. Im Edelstahltank ausgebaut sorgt dieser für einen verschwenderischen Duft von rosa Grapefruit und Banane im Glas. Ein Knaller-Wein, der einfach gute Laune verbreitet.

Preis: 5,90 Euro

[www.cg-winzer.de](http://www.cg-winzer.de)

## Blanc de Noir Sekt Amthof 12 Weingärtner

Oberderdingen-Knittlingen eG

Als Aperitif bei einem Grillabend mit Freunden oder einfach nur so – die Deutschen lieben Sekt! So ist es nicht verwunderlich, dass wir zu den größten Sektkonsumenten auf diesem Planeten gehören. Dieser gehört auf jeden Fall mit in jeden Kühlschrank. Ein Blanc-de-Noir-Sekt aus Schwarzriesling-Trauben, extra trocken ausgebaut. Cheers!

Preis: 9,50 Euro

[www.amthof12.de](http://www.amthof12.de)

## 2019 Lemberger QbA fruchtig weiß gekeltert

Weinkellerei Hohenlohe

Wer's etwas fruchtiger mag, sollte diesen Blanc de Noir aus Lemberger-Trauben unbedingt probieren! Er hat einen wunderbaren Trinkfluss und ist der perfekte Einstieg für alle jungen und junggebliebenen Weinliebhaber.

Preis: 4,80 Euro

[www.weinkellerei-hohenlohe.de](http://www.weinkellerei-hohenlohe.de)

»Wir l(i)eben unsere Heimat!«



## Unsere Expertise

Idee › Konzeption › Beratung ›  
Realisation › Durchführung ›  
Controlling › Redaktion › Lektorat ›  
Corporate Identity › Grafik-Design

## Unsere Werte

Emotion › Herzblut › Einzigartigkeit › Treue ›  
Gutes schaffen und erhalten ›  
Glaubwürdigkeit › Sinnhaftigkeit ›  
Authentizität › regionale Stärke › Bewusstheit ›

## Unsere Kompetenzen

Tourismus › Feste und Events ›  
Bücher und Zeitschriften ›  
Kulinarik › Baden-Württemberg ›  
Marketing

und vor allem



Liebe



Tradition



Freude



# Anpacker und Frühaufsteher braucht das Land.

## Morgen kann kommen.

Wir machen den Weg frei.

Wir haben unseren Ursprung in der Landwirtschaft und sind nach wie vor tief in der Region verwurzelt. Mit viel Expertenwissen und innovativen Finanzierungsmodellen helfen wir Winzern tatkräftig dabei, sich optimal auf die Zukunft vorzubereiten.

**Volksbanken Raiffeisenbanken** 

Die Volksbanken Raiffeisenbanken arbeiten in Kooperation mit:

-  Bausparkasse Schwäbisch Hall
-  Union Investment
-  R+V Versicherung
-  Ein Produkt der TeamBank
-  Die Initiativbank  
Deutsche Zentral-Genossenschaftsbank
-  DZ Privatbank
-  DZ HYP
-  VR Smart Finanz
-  Münchener Hyp
-  Fiducia & GAD
-  Gewinnsparen
-  Sündlich für Ihr Leben. ds.  
Süddeutsche Krankenversicherung