

# Württemberger

WEINKULTURMAGAZIN



## NEUER BERUF

Weinsozenten  
stillen  
Wissensdurst

## HOBBY WEINBAU

Wenn Laien  
in den Reben  
zupacken

## IM HARTEN TEST

Leichtere  
Gewächse für  
warme Tage



**WIR  
SIND  
SÜDEN.**



**BADEN-  
WÜRTTEMBERG**

## DEN GRÜNEN SÜDEN ERLEBEN

Der Süden ist grün. Die Ferienregionen des Landes bieten viele Möglichkeiten einen umweltverträglichen Urlaub zu verbringen. Von der Übernachtung im klimaneutralen Hotel oder auf dem Bio-Bauernhof über die CO<sub>2</sub>-freie Mobilität am Urlaubsort bis hin zum Essen bei den Biosphärengastgebern. Überall kann man naturnah genießen. Und das Land bei einer Demeter-Weinprobe, einer Tour mit dem E-Bike oder einer Naturpark-Wanderung mit dem Schwarzwaldguide erleben.

Nachhaltigkeit wird eben groß geschrieben in Baden-Württemberg.

Freuen Sie sich auf das Naturland Baden-Württemberg. Auf in den Süden!

Den aktuellen Grüner Süden-Katalog können Sie kostenlos unter T +49 (0) 7 11 / 2 38 58-0 oder entspannt online unter [prospektservice@tourismus-bw.de](mailto:prospektservice@tourismus-bw.de) bestellen.



**WIR  
SIND  
SÜDEN.**

**BADEN-  
WÜRTTEMBERG**

[www.tourismus-bw.de](http://www.tourismus-bw.de)  
[info@tourismus-bw.de](mailto:info@tourismus-bw.de)



## Württemberg im Aufwind

Während diese Ausgabe in Druck ging, fand eine spannende Verkostung statt, über deren Ergebnis in der nächsten Ausgabe berichtet wird. Beim Finale des Genossenschaftscups, der zum fünften Mal – und erstmals mit Teilnehmern aus Österreich und Südtirol – ausgeschrieben war, standen noch zehn Betriebe im Wettbewerb. Sie waren bei anfangs 63 Betrieben nach einer K.-o.-Runde und Gruppenphase übrig geblieben. Noch im Rennen waren Genossenschaften aus Baden, Franken, von der Ahr, aus Südtirol und Österreich – und gleich fünf (!) Erzeuger aus Württemberg.

Vor einem Jahr siegten die Lauffener, die es auch diesmal wieder in die letzte Runde geschafft hatten. Mit ihnen machten sich noch die Betriebe aus Fellbach, Bad Cannstatt, Cleeborn-Güglingen und – etwas überraschend – die große Weingärtner-Zentralgenossenschaft aus Möglingen Hoffnung auf den Titel. Wer letztlich ganz oben auf dem Treppchen Platz nehmen konnte, war bei Redaktionsschluss nicht bekannt. Doch allein das Zwischenresultat dieses Wettbewerbs zeigt auf, dass die vor einigen Jahren noch unter „ferner liefen“ rangierenden Württemberger auf breiter Front qualitativ enorm zugelegt haben.

Meist sind es junge, gut ausgebildete Wengerter, die anschieben und fähigen Kellermeistern das passende Traubenmaterial für exzellente Weine liefern. Dass dem so ist, wird noch nicht überall registriert. So erzählte mir der Geschäftsführer eines Finalisten, dass er kürzlich typische württembergische Weine zu einer Probe nach Hamburg geschickt hatte, darunter auch Trollinger. Der wurde dann von overschlauen Sommeliers denkbar schlecht bewertet – wegen seiner relativ hellen Farbe. Dieses Urteil erinnerte mich an einen Trollinger-

Wettbewerb vor einigen Jahren, bei dem sich Journalisten weigerten, der württembergischen Brotsorte mehr als 11 von 20 möglichen Punkten zu geben, weil sie kein richtiger Rotwein sei.

Vielleicht sind sie inzwischen von ihrer Voreingenommenheit geheilt. Lernfähig zeigte sich der seit etlichen Jahren in Berlin lebende britische Weinkritiker Stuart Pigott (53). Der gute Kenner des deutschen Weines hatte früher keine hohe Meinung vom Wein aus Württemberg und empfand Trollinger als „fad“. Kürzlich verglich er in einem Artikel für ein Magazin das Remstal mit dem kalifornischen Napa Valley, sprach im Zusammenhang mit Trollinger von „Wärme und Lebendigkeit“ und betrieb eine spezielle Art Outing: „Neulich habe ich meine erste Flasche Trollinger gekauft.“

Warum auch nicht? Für mich kann ein guter Trollinger nahezu burgundische Facetten aufweisen und zeigt nach einigen Reifejahren immer noch ein gutes Niveau. Der älteste Trollinger, den ich vor drei Jahren verkosten konnte, war eine halbtrockene Auslese, die aus dem Jahrgang 1971 stammte und sich in überraschender Form präsentierte.

Manchmal sind selbst Erzeuger überrascht, dass dieser Sorte plötzlich Achtung entgegengebracht wird. Als ich kürzlich nach einer Verkostung in einer Stuttgarter Genossenschaft gefragt wurde, ob ich eine angebrochene Flasche mitnehmen wolle, rechnete der Gastgeber wohl damit, dass ich mich für eine rote Cuvée oder einen Riesling entscheiden würde. Als ich nach dem (erstklassigen) Trollinger griff, staunte er zunächst erkennbar. Aber gleich darauf ging ein Leuchten über sein Gesicht...

Weinfreundliche Grüße  
Ihr Rudolf Knoll



20

GENUSS

- Petra geht aus in Herrenberg:  
Zwei Angler machen Appetit \_\_\_\_\_ 20
- Kulinarik: Leicht und schnell  
für den Sommer \_\_\_\_\_ 26
- Weintest: Leichte Tropfen  
für warme Tage \_\_\_\_\_ 36



45

MENSCHEN

- Weinzozenten: Kein Blödsinn  
und kein Leichtsinnsinn \_\_\_\_\_ 14
- Interview:  
Genossenschafts-Präsident Dr. Roman  
Glaser redet gern über Wein \_\_\_\_\_ 24
- Die Seite der Leser:  
Der Rieslaner war es \_\_\_\_\_ 35
- Esslingen: Staffelsteiger  
wollen Mauern retten \_\_\_\_\_ 45



6

HINTERGRÜNDE

- Besuch in Neuffen:  
Wein mit Höhenluft \_\_\_\_\_ 6
- Cleebronner Edition:  
Zu Ehren der Burg \_\_\_\_\_ 12
- 75 Jahre Felsengartenkellerei:  
Immer am Bauen \_\_\_\_\_ 18
- Rätsel: Wann wurde  
der Grauburgunder entdeckt? \_\_\_\_\_ 41



Elke Lehnert aus Ingelfingen mit einer ungewöhnlichen Perspektive der Arbeit im Weinberg.



32

GESELLIGKEIT

- Vitis Vinifera:  
Weinbau für Anfänger \_\_\_\_\_ 10
- Wanderung:  
Besuch beim Weingeist \_\_\_\_\_ 32
- Termine:  
Her mit dem Feldbett \_\_\_\_\_ 42



17

PRAXIS UND NEWS

- Sortenkunde:  
Lauische Diva Spätburgunder \_\_\_\_\_ 17
- News: Mit dem Oldtimer durch  
die Reben/Württemberg trumpft  
auf/Weltklasse/Edelsteine/  
Barrique-Erfolg/Wein in der  
Duisburger Kraftzentrale \_\_\_\_\_ 46
- Vorschau, Karikatur, Impressum \_\_\_\_\_ 50

# Das Wasser zum Wein!

## Ensinger Gourmet

Das sanfte Gourmet-Mineralwasser für die anspruchsvolle Tafel. Herrlich erfrischend oder still und bekömmlich.

Durch die sanfte Komposition lebenswichtiger Mineralstoffe schmeckt Ensinger Gourmet besonders mild.

Ensinger Gourmet eignet sich vorzüglich für die festliche Tafel, zu erlesenen Gerichten, Weinen und Säften.



# Ensinger

... die Calcium-Magnesium-Power-Quelle

## Anfahrt

Bei Wendlingen oder Kirchheim unter Teck fährt man von der BAB Ulm–Stuttgart ab. Von hier aus sind es noch rund 15 Minuten Fahrt durch eine reizvolle Landschaft nach Neuffen.



**Kontakt:**  
**Weingärtnergenossenschaft**  
**Hohenneuffen-Teck**  
Kelterplatz 8  
72639 Neuffen  
Tel. 07025 31 50,  
[www.weingaertner-neuffen.de](http://www.weingaertner-neuffen.de)

## Besuch in Neuffen

# Wein mit Höhenluft

Den höchstgelegenen Weinberg Württembergs findet man weitab von den „klassischen“ Weinregionen auf den Fluren von Neuffen südwestlich von Stuttgart. Der „Täleswein“ bekommt auf den Hängen eines malerischen Tales auf bis zu 530 Metern viel Höhenluft ab.

Hier wächst er also, der „Täleswein“. Und zwar schon seit vermutlich rund 800 Jahren. Die Weingärtner, die einst damit begannen, müssen ein ähnliches Gefühl wie Karl der Große (742 bis 814) gehabt haben, der angeblich von seiner Pfalz in Ingelheim aus bemerkte, dass auf den Hügeln der anderen Rheinseite die Schneeschmelze zeitiger einsetzte. Man solle dort Reben pflanzen, verfügte der Kaiser – und begründete damit den Weinbau im Rheingau.

Vielleicht ist das nur eine schöne Mär. Auf jeden Fall sehen wir bei unserem Ausflug hoch hinauf in den Neuffener Weinberg auf der anderen Seite des Tales auf den weiten Wiesen mit Streuobst oberhalb der Stadt an diesem Märztag noch jede Menge Schnee. Da wo die Reben stehen, ist er längst weggetaut. Ein Zeichen dafür, dass hier auf der Schlosssteige, zu Füßen der trutzigen Burgruine Hohenneuffen (zu der ein Restaurant gehört), offenbar ein rebenfreundliches Klima herrscht – was die schlauen Weinbaupioniere im 13. Jahrhundert schon erkannten.

Sie haben sich vermutlich bereits damals relativ hoch hinaus gewagt. Heute weiß man genau, wie hoch. „Höchster Weinberg Württembergs – 530 m ü.N.N.“ steht auf einer Tafel. Jürgen Buck, seit drei Jahren Vorstandsvorsitzender und seit 27 Jahren Mitglied der Weingärtnergenossenschaft Hohenneuffen-Teck, erzählt mit bedauerndem Unterton, dass es früher noch eine etwas höher gelegene Fläche gab, die aber aufgelassen wurde. So wanderte der Titel „höchstgelegener

Weinberg Deutschlands“ an die Vulkanfläche des Hohentwiel in Baden (wo vor wenigen Jahren am Elisabethenberg sogar 562 Meter Höhenlage gemessen wurden, nach ursprünglich geschätzten 535 Metern über Normalnull).

Sicher ist, dass die Höhenluft den Weinen nicht schadet. Zwar fällt auch hier nicht wenig Schnee und ist Regen nicht selten. Doch zudem gibt es viel sanfte Winde, im Sommer ist es nie drückend schwül. Das bedeutet: weniger Krankheitsprobleme bei den Reben, gesundes und überdurchschnittlich gutes Traubenmaterial, bei dem durch eine längere Reifezeit die Aromen gut ausgebildet sind. Man merkt es bei der abwechslungsreichen, auf gutem Niveau stehenden Probe im Verkostungsraum der Weingärtnergenossenschaft, die den größten Teil der Flächen von Neuffen und Umgebung erfasst.

Das sind 27 Hektar, die von 120 Wengertern, allesamt im Nebenerwerb, bewirtschaftet werden. Ein bisschen habe man ein Nachwuchsproblem, weiß Buck. Die ältere Generation dominiert, eine Reihe Mitglieder ist schon im Rentenalter. Als Beispiel für die dennoch vorhandene Rüstigkeit nennt er seinen Schwiegervater Werner Walter, der ihm einst den Weinbau schmackhaft machte: „Er steigt mit seinen 85 Jahren immer noch in die Reben.“

Ein Argument für den Einstieg sind die guten Auszahlungspreise der Neuffener Kooperative. Die Verkaufspreise sind zwar, wie Geschäftsführerin Christine Anhut lächelnd kommentiert, „ländlich geprägt niedrig“. ➤

## Beitrag zur Staatsgründung

1952 wurde der Südweststaat Baden-Württemberg aus Württemberg-Baden, Baden und Württemberg-Hohenzollern aus der Taufe gehoben. Solche Entscheidungen brauchen eine längere Vorlaufzeit. Am 2. August 1948 fand beispielsweise auf dem Hohenneuffen eine Besprechung statt. Der „Täleswein“ aus dem Jahrhundertjahrgang 1947, mit dem die am 9. Mai 1948 gegründete Weingärtnergenossenschaft sofort gute Verkaufserfolge erzielte, leistete hier einen Beitrag. In einer Chronik ist festgehalten: „Er machte bei manchen Beteiligten die Zunge locker und die Beine schwer.“

Aber man kann 90 Prozent der Ernte selbst überwiegend vor Ort ohne Nachlässe verkaufen. Da bleibt unter dem Strich mehr, als wenn man intensiv mit dem Lebensmittelhandel paktiert.

Hinzu kommt, dass die Neuffener schon lange keine eigene, kostenintensive Kellerwirtschaft mehr betreiben. Zwar existiert noch ein historischer Keller, aber darin lagern lediglich Flaschen, ansonsten werden hier in Nachbarschaft großer Holzfässer gesellige Verkostungen durchgeführt. Ausgebaut werden die Weine seit 1965 bei der Weingärtner-Zentralgenossenschaft in Möglingen, die Most (weiß) und Maische (rot) angeliefert bekommt und dann den Rest besorgt. „Wir kommen sehr gut miteinander aus und sind mit den Resultaten zufrieden“, berichtet Buck.

Die Genossenschaft Hohenneuffen-Teck wurde 1948 von damals 150 Wengertern gegründet. Sie hat Vorläufer in Weingärtner-Zünften, die um das Jahr 1500 gebildet wurden. Im 20. Jahrhundert gab es einige Anläufe zu einem Zusammenschluss. Dann waren sich die Wengerter der acht Weinbaugemeinden Neuffen, Kohlberg, Kappishäusern, Beuren, Balzholz, Linsenhofen, Frickenhausen und damals noch Owen einig, den Täleswein (nach dem Tal, in dem alle liegen) gemeinsam auszubauen und zu vermarkten. Später schlüpfen außerdem die Weilheimer unter dieses Dach.

Die Sortenstruktur änderte sich in den letzten Jahren merklich. Der Silvaner hatte einst 90 Prozent Flächenanteil. Ihn gibt es zwar nach wie vor; er steht auf Muschelkalk. Jürgen Borck verzichtet auf das Modewort Terroir und meint: „Da kommt das Bodeng'fährtle gut rüber.“ Der Silvaner mit der Bezeichnung „Blaue Mauer“ ist sogar eines der qualitativen Aushängeschilder des Hauses (und kostet dennoch nur 5,80 Euro). Aber längst haben sich zu ihm Müller-Thurgau, Kerner, Weißburgunder und Johanniter gesellt und dazu eine Reihe roter Sorten wie Spätburgunder, Schwarzries-

ling, Dornfelder, Regent, Portugieser, Lemberger, Trollinger, Samtrot und Acolon. Rotwein, vor 25 Jahren noch bedeutungslos, ist in den letzten Jahren auf 50 Prozent Absatzanteil geklettert.

Einige der roten Sorten werden für eine gehaltvolle Cuvée genutzt. Der in Barriques gereifte „Berthold zu Niften“, ein geschmeidig-feuriger Tropfen aus mehreren neuen roten Sorten aus einem Versuchsweinberg, ist mit seinen 12,50 Euro der mit weitem Abstand teuerste Tropfen auf der Preisliste. Neu im Sortiment ist eine weiße Cuvée aus einem Bio-Weingarten in Frickenhausen, in dem 2012 die Umstellungsphase beendet war. Trollinger ist in dieser Ecke am Rand von Wein-Württemberg nicht bedeutend. Ein Renner ist dagegen der vor 20 Jahren eingeführte Schillerwein. Der süffige, herzhaft Hellrote hat einen Absatzanteil von 25 Prozent und mit 4,30 Euro Schnäppchen-Charakter. Bei der Geschmacksrichtung ist trocken mit einem Anteil von rund 30 Prozent nicht dominant. Wo nichts dabeisteht, ist der Wein in der Regel im halbtrockenen Bereich. Der als Ergänzung zum Sekt eingeführte Perlwein „Secco“ hat Hit-Charakter. „Wir verkaufen vom Weißen inzwischen 8000 Flaschen, vom Rosé 4500“, freut sich Geschäftsführerin Anhut. In einigen Monaten wird ein Weißwein angesetzt, der in der kalten Jahreszeit stark nachgefragt ist, ein sehr aromatischer, leichtgewichtiger „Würzwein“. „Unsere Antwort auf roten Glühwein“, schmunzelt Christine Anhut.

Die Vielfalt des Weinangebotes wird deutlich bei einem Spaziergang in den Weingärten, wo wir gerade ein weibliches Mitglied der Genossenschaft treffen. Anneliese Kiehlneker, deren Mann Gerd Bucks Vorgänger als Vorstandsvorsitzender war, schneidet in einem Höllentempo mit scharfem Blick die Reben. Man sieht ihr an, dass diese Arbeit unter freiem Himmel richtig Spaß machen kann.

Wanderer können hier einiges lernen. Etwa 20 Informationstafeln vor Rebzeilen klären über die speziellen Eigenschaften der jeweiligen Sorten auf, von den Eltern einer Züchtung über den Züchtereiter, die Reifezeit, den Weintyp bis hin zu den durch Reb-Genforschung ermittelten „Urahnen“.

Nach einem Spaziergang sollte noch eine Runde durch Neuffen selbst auf dem Programm stehen. Das historische Zentrum, in dem sich auch die Genossenschaft mit ihrer Verwaltung in einem schönen alten Fachwerkhause befindet, wurde zwischen 1978 und 2005 mit viel Fingerspitzengefühl und hohem finanziellen Aufwand saniert. Eine Anfahrt auf den Kelterplatz zum Einladen von einigen Weinkartons ist trotz Verkehrsberuhigung nach wie vor möglich...



## Brunnenfest im September

Am dritten Sonntag im Juni fand ein Weinwandertag statt. Das traditionelle Winzerfest am dritten September-Wochenende steigt erst wieder im Jahr 2014. Dafür findet am zweiten September-Wochenende (7./8.9.) in Beuren das Brunnenfest statt, wo aus einem historischen Brunnen Wein fließt (voraussichtlich Silvaner und Schiller).

Höchster Weinberg  
Württembergs  
530 m ü. N. N.

Schwäbischer Albverein e.V.

Haben alles im Griff: Genossenschafts-Geschäftsführerin Christine Anhut und der Vorstandsvorsitzende Jürgen Buck, seit 27 Jahren Mitglied der Kooperative.



Ein Verein namens Vitis Vinifera

# Weinbau für Anfänger

Sie haben sich den lateinischen Namen der Weinrebe gegeben. 16 Hobby-Wengertler bewirtschaften seit 2004 exakt 0,38 Hektar Fläche im Remstal unter Regie von Profis, mit dem Segen der Stadt Weinstadt.

Weinstadt im März, blauer Himmel, weiße Schäfchenwolken: Mit dem wichtigsten Utensil für die Arbeit im Weingarten, der Rebschere, machen sich Sozialpädagoge Rainer Schumacher und die anderen ans Werk. Im Wengert in Beutelsbach müssen die alten Triebe entfernt werden. Ratsch-ratsch, ratsch-ratsch schneidet der 54-Jährige die dünnen Zweige aus der Rebwand. Nur zwei werden stehen gelassen – die späteren Tragruten, aus denen die Seitenzweige mit den Trauben wachsen. Stark und kräftig sollen sie sein und vielleicht sogar schon in die richtige Richtung zeigen, in die sie später gebunden werden. Keine einfache Wahl. Im Weinberg wird Entscheidungsfreudigkeit geübt, heißt es deshalb. Sogar Managerseminare finden neuerdings in solchen Fluren statt. Das Lernziel: lieber eine schlechte Entscheidung treffen als keine.



Rainer Schumacher, neuestes Mitglied des 16-köpfigen Vereins Vitis Vinifera, entscheidet wacker. Meter für Meter arbeitet er sich durch die Rebzeile. Wegen seines Interesses am Wein hat er letztes Jahr die Leute von Vitis Vinifera angesprochen. „Die Chemie hat gestimmt, deshalb haben wir ihn aufgenommen“, sagt der Vorsitzende Alex Kusch und grinst. Schließlich haben alle das gleiche Motiv. „Es macht einfach Spaß, in der Natur zu arbeiten“, meint der 53-Jährige. Und für Ruheständler ist es ebenfalls eine sinnvolle Freizeitbeschäftigung. Die Hälfte der Mitglieder sind tatsächlich schon Rentempfänger. Jürgen Brand reist sogar aus Bayern an. „Ich habe jahrelang nach so etwas gesucht. Ich wusste: Wenn ich mal nicht mehr arbeite, will ich mich nicht nur genießend mit Wein beschäftigen.“ Der 65-Jährige fährt jeden Monat mindestens einmal die 240 Kilometer von Ismaning bei München nach Weinstadt zum monatlichen Stammtisch oder zur Arbeit in den Weinbergen.

Die meisten kommen freilich aus der näheren Umgebung von Weinstadt im unteren Remstal. Geschafft wird meist samstags, wenn auch die Berufstätigen Zeit haben. Mal sind viele da, mal nur vier oder fünf. Wer halt gerade kann. Dann heißt es je nach Jahreszeit schneiden und binden oder Stämme putzen. Es müssen Triebe ausgebrochen werden, denn je weniger Trauben ein Rebstock ernähren muss, desto gehaltvoller werden die einzelnen Beeren und desto besser wird – hoffentlich – im Herbst dann der Wein. Auch Blätter müssen entfernt werden, damit die Trauben Sonne abkriegen.

Und die Zweige werden in Drähte eingespannt, das gibt der Laubwand Halt und nennt sich Spalierziehung. Höhepunkt im Jahr ist freilich für alle die Traubenlese – „wenn man ernten kann, wofür man das ganze Jahr gearbeitet hat“, sagt Alex Kusch.

Rund 20 Arbeitseinsätze finden pro Jahr statt. Weshalb erwachsene Menschen sich so was antun? Da ist natürlich das Interesse am Weinbau. Auch „frische Luft und Bewegung“, so das älteste Mitglied Wolfgang Moritz, 74, haben noch keinem geschadet. Für die Berufstätigen ist die Arbeit in der Natur zudem ein „super Ausgleich“, sagt der zweite Vorsitzende Klaus Holder. „Der Mensch sucht die Gemeinschaft“, ist Gründungsmitglied Helmut Hekmann, 68, überzeugt. Deshalb endet jeder Arbeitseinsatz mit einem Vesper. Dann wird gegessen und getrunken, geblödel, geschwätzt und überlegt, wo der nächste Jahresausflug hingehen soll. Im Rheingau und in der Pfalz, am Kaiserstuhl, an Saar und Mosel und im Elsass haben die Vereinsmitglieder schon gemeinsam den dortigen Weinbau erkundet.

Immer dabei: Stadtwengerter Gerhard Bischoff. Unter seiner Leitung startete im April 2004 in Weinstadt der erste gemeinsame Weinbaukurs von Stadt und Remstalckellerei, bei der auch Vitis Vinifera Mitglied ist und die Trauben abliefern. Im Schnaiter Stadtwengert lernten die Absolventen, was in einem Weinbaujahr an Arbeit anfällt. Zum Abschluss saßen Alex Kusch und seine Mitstreiter im städtischen Weinberghäusle und nahmen die Teilnehmerurkunde vom Oberbürgermeister

entgegen. Der Kurs war zu Ende, die Trauer groß. Eine Idee machte die Runde: „Wir gründen einen Verein, pachten Weinberge und machen weiter!“ Am 2. März 2005 trafen sich acht Unermüdlige im „Löwen“ in Beutelsbach und hoben den Verein „Vitis Vinifera – Weinbau zum Mitmachen“ aus der Taufe.

Doch bis die ersten Weinberge gepachtet werden konnten, vergingen noch mal acht Monate. Wer gibt seine Rebgärten schon so einer Laienruppe? Gerhard Bischoff, der Stadtwengerter, half. Er kennt fast jeden hier im Ort. Vor allem aber: Er kennt auch seine Zöglinge. „Die schaffen das“, sagt er. „Jeder ist lernfähig, und die Natur verzeiht Fehler.“ Emil Warth, der frühere Kollege von Bischoff, erbarmte sich und verpachtete dem Verein eine Silvaner- und eine Riesling-Flur. Gerhard Bischoff sagte damals zu ihm: „Du brauchst keine Bedenken haben, ich begleite das Ganze.“

Acht Jahre ist das her und gilt immer noch. Heute zum Beispiel hilft Gerhard Bischoff dem Verein beim Pfosten setzen. In der Riesling-Anlage sind einige Pfosten morsch und müssen ausgetauscht werden. Ein hartes und schweißtreibendes Geschäft. Doch die Belohnung winkt. „Wenn wir hier fertig sind, gehen wir euren neuen Wengert anschauen“, sagt Bischoff, der auch diesen vermittelt hat. Noch ein Silvaner, noch mal acht Ar. Außer dem Vorstand hat ihn noch niemand gesehen. 38 Ar hat der Verein jetzt zu bewirtschaften. „Das ist fast so schön wie Weihnachten“, freut sich die Truppe...

*Sigrid Krügel*



Riesling und Silvaner stehen auf dem Programm der Truppe, die 2005 gegründet wurde und derzeit schon Pläne für die Zukunft entwickelt.



### Termine

**22. Juni:** Sommerkonzert zum Thema „Frauenlob – Minnegesang“

**8. September:** Tag des offenen Denkmals mit Führungen

**26. Oktober:** Herbst-Vortrag über das Thema „Magenheim und seine Burg“

**28. Dezember:** Winterkonzert

**Anmeldung:** Kulturstiftung Burg Magenheim, Tel. 07135 141 54

Clebronner Edition „Baron von Lamezan“

## Zu Ehren der Burg

Wein vom Clebronner Michaelsberg trägt seit kurzem zum Erhalt der im 13. Jahrhundert erbauten Burg Magenheim mit einem besonderen Quartett aus Lemberger, Samtrot, Riesling und Blanc de Noirs bei.

„Bei der Bushaltestelle geht es scharf links rein“, hatte Renate Freifrau von Lamezan ein paar Tage zuvor am Telefon die letzten Meter beschrieben, die man nach einer kurvenreichen Strecke ab Clebbronn und immer mit der dominanten Weinlage Michaelsberg im Blickfeld zu bewältigen hat. Dann waren wir oben angelangt, beim einstmaligen adeligen Herrschaftssitz der Familie Magenheim. Ob Burg (nach der baulichen Anlage) oder Schloss (so der Volksmund) sei dahingestellt. Auf jeden Fall ist diese historische Stätte, die im frühen 13. Jahrhundert als gotisches Steinhaus errichtet wurde, heute wieder in einem prächtigen Zustand und Schauplatz für Konzerte und Vorträge sowie für Trauungen.

Außerdem sind in der dazugehörigen Burgschenke kulinarische Veranstaltungen möglich. Und mit Wein hat die staufische Burganlage Magenheim eine ganz spezielle

Verbindung, auf die wir gleich zu sprechen kommen. He-reinspazieren kann man durch ein nicht immer geöffnetes gotisches Tor am Ende der ehemaligen Zugbrücke, die heute fest gemauert ist. Wir läuten und werden gleich von der „Burgfrau“ begrüßt. Besitzer sind seit 1992 Baron Frank und Baronin Renate von Lamezan. Er ist gesundheitlich seit Jahren angeschlagen, sie trägt die Last der Verantwortung für die Burganlage, deren Mittelpunkt ein hoch aufragender Saalbau mit Renaissance-Giebel ist. 2010 war hier das Dach leck, der Dachstuhl musste umfassend saniert werden. Zuvor schon waren rund 15 verschiedene Baumaßnahmen notwendig, um das Gebäude wieder betretbar zu machen. „Bevor wir kamen, stand alles fünf Jahre leer“, erinnert sich Renate von Lamezan. „Da war kein Raum bewohnbar.“

„Denkmal in Not“, schrieb vor Jahren die Deutsche Stif-

tung Denkmalschutz über die Burg. Einen solchen Hilferuf vernahmen auch die Weingärtner Cleeborn-Güglingen. Der Vorstandschaft war bekannt, dass auf der Burg einst Weinbau betrieben wurde und die Eigentümer nicht nur Besitz am Michaelsberg, sondern auch am Südhang der Burg hatten – heute nur mehr eine mit reichlich Bäumen bestandene Wildnis. Die Genossenschaft, „Entdeckung des Jahres 2012“ im „Gault Millau“, entschloss sich zu einer besonderen Edition mit Weinen aus dem Michaelsberg. Sie sollte ursprünglich „Burg Magenheim“ heißen, aber dagegen sprachen weinrechtliche Gründe. Also kam der Name der Eigentümer zum Tragen: „Baron von Lamezan“ steht für jeweils trocken ausgebaute Weine vom Lemberger (duftet nach Brombeeren, sehr saftig, gradlinig), Samtrot (Nüsse, Mandeln, Bitterschokolade im Bouquet; würzig, herzhaft), Riesling (mineralisch, knackig, anregend) und einen Blanc de Noirs (delikate Würze, druckvoll, viel Herz). Die Weine werden zum einheitlichen Preis (6,49 Euro pro Flasche) verkauft und müssen auch Gnade vor Nase und Zunge der Baronin von Lamezan finden. Vorstand Thomas Beyl oder Kellermeister Andreas Reichert bringen gelegentlich ein Deputat vorbei. „Ich mag am liebsten den Blanc de Noirs“, verrät sie – und freut sich, dass ein Teil des Erlöses für den Wein für die Kulturstiftung Burg Magenheim abgezweigt wird. Sie betreibt eher hobbymäßig eine ungewöhnliche Art von Archäologie und bannt bronzezeitliche und noch ältere Steingravuren in Form von Abreibungen auf Papier (Frottagen in der Fachsprache). Dafür ist sie vor allem in Spanien und Schweden bekannt. Außerdem spielt sie Cello und Orgel. In diesem Zusammenhang ereilte sie 1992 eine Vision: „Als ich damals das Gebäude betrat, hatte ich die Idee, dass es sich für Kunst nutzen lässt.“ Entstanden ist aus einstmals vier Räumen durch Herausnahme verschiedener Einbauten eine großräumige Kapelle mit guter Akustik und eindrucksvoller Holzdeckenkonstruktion. „Sie ist noch schöner als meine Vision“, lacht Renate von Lamezan, die für die Besucher gleich darauf Bach auf der Orgel erklingen lässt. Die Baronin wurde für ihre Verdienste um den Erhalt des Bauwerks vor zwei Jahren mit der Staufermedaille des Landes Baden-Württemberg ausgezeichnet. Die damalige Staatssekretärin im Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Friedlinde Gurr-Hirsch, würdigte die tatkräftige Frau mit den Worten: „Sie hat sich als verantwortungsbewusste, fachkundige und überaus kooperative Denkmalseigentümerin erwiesen. Ohne ihr selbstloses persönliches und finanzielles Engagement wäre die bedeutende Burg in ihrem Bestand gefährdet. So ist sie wieder für die Öffentlichkeit zugänglich.“ Als die Auszeichnung im April 2011 verliehen wurde, reifte gerade der erste Wein der Edition „Baron von Lamezan“ heran, ein Lemberger des Jahrgangs 2010.

Verantwortungsbewusste Denkmalseigentümerin: Renate Freifrau von Lamezan mit der Staufermedaille.



## Die Burggeschichte im Zeitraffer

12./13. Jahrhundert: Die Herren von Magenheim sind die vornehmste und einflussreichste Familie im Zabergäu. 1210 (in anderen Quellen 1220) beginnen sie mit dem Bau der Burg, die ihre herausragende Stellung während der Stauferzeit demonstriert.

1410: Das Geschlecht der Magenheimer stirbt aus, der Besitz fällt an die Grafen von Württemberg.

Mitte des 16. Jahrhunderts: Nach einem Brand muss das teilweise verfallene Gebäude wieder aufgebaut werden. Es folgt eine Reihe wechselnder Besitzer, zu denen immer wieder als Nothelfer das Haus Württemberg gehört.

1823: Die Gemeinde Cleeborn kauft das Anwesen, um es ab 1825 teilweise an Cleeborner Bürger zu veräußern.

1954: Erwerb durch eine Familie Schlösser, die umfangreiche Instandsetzungen sowie den Ausbau einer Wohntage samt Bibliothek vornehmen lässt.

1987 bis 1992: Die Burg steht leer und scheint dem allmählichen Verfall preisgegeben.

1992: Freiherr und Freifrau von Lamezan übernehmen und bringen in zwei Jahrzehnten alles wieder in Schuss.



## Das Dozenten-Dutzend

Sie haben es geschafft und freuen sich über eine Kontaktaufnahme:

info@weingut-koppenhoefer.de (Elke Koppenhöfer), Löwenstein-Rittelhof  
wein@elkemuckenfuss.de, Neuffen  
elkeott@weinkistle.de, Fellbach  
kontakt@weingut-dietmar-ott.de, Sachsenheim-Hohenhaslach  
wilhelm.pfitzenmaier@gmx.de, Besigheim  
info@weinbewegt.de (Anke Schäffer), Flein  
regine.sommerfeld@t-online.de, Brackenheim  
vocri@web.de (Volker Thunich), Leingarten  
sigrun.trinkle@freenet.de, Kernlen-Stetten  
info@golfandgrapes.com (Saskia Wörthwein-Marcelissen), Cleebronn  
weingut-weinreuter@gmx.de (Michaela Weinreuter), Leingarten  
hilligardt@wwg.de (Patrick Hilligardt), Möglingen

## Weindozenten in Württemberg

# „Kein Blödsinn und Leichtsinn“

Es gibt einen neuen Beruf in der württembergischen Weinszene. Zwölf gründlich ausgebildete und auf der Schulbank in Weinsberg gestresste Weindozenten können jetzt für Seminare und sonstige Aus- und Fortbildung in Sachen Wein gebucht werden.

Der Beobachtungsbogen, in den die Prüfer fleißig Kreuzchen machten, war höchst aufschlussreich. War die Sprache stockend oder flüssig, die Gestik sachbezogen oder abschweifend, der Blick kontaktsuchend oder ausweichend, die Wirkung auf Zuschauer gelöst oder verkrampft? Wurde das Publikum gut beteiligt und flexibel auf Zwischenfragen reagiert oder monologisiert und nicht vom Plan abgewichen?

Sie hatten es nicht leicht, die 13 Bewerber um den Titel Weindozent. 75 Stunden lang mussten sie von Januar bis März 2013 an zehn Terminen die Schulbank auf der Staatlichen Weinbauschule in Weinsberg drücken, immer kritisch beobachtet und geschult. Sie lernten den Umgang mit Laptop und Beamer inklusive der Erstellung eigener Präsentationen, wurden mit Lernformen vertraut gemacht, für den Umgang mit Medien gerüstet und mussten mehrere Vorträge halten, möglichst humorvoll, fachlich immer korrekt und stets souverän genug, um mit überraschenden Fragen fertigzuwerden.

Der Lehrgang Weindozent wurde erstmals von der Weinsberger Institution in Zusammenarbeit mit dem Weininstitut Württemberg durchgeführt. Ein Vorbild

dafür gibt es in Franken, nur ist hier die Zielgruppe der Dozenten bevorzugt die Gastronomie, während die Württemberger Eleven nach ihrem Intensivkurs auch gerüstet sind für Lehrgänge im Handel, in Weinbaubetrieben, sonstigen Unternehmen und im privaten Bereich. Der Umgang mit Publikum – allerdings meist unter freiem Himmel – war den Anwärtern bereits vertraut. Zugelassen waren nur Weinerlebnisführer, von denen es in Württemberg inzwischen über 100 gibt. Für die Ausbildung mussten die Kandidaten 1000 Euro berappen, vorab ein Konzept für eine Tätigkeit als Weindozent vorlegen – und dann viel Zeit aufwenden. Von Seiten des Weininstituts heißt es: „Wir wollen damit der gestiegenen Nachfrage nach Weinseminaren in der württembergischen Weinszene gerecht werden. Der Wissensdurst steigt und die Anforderungen an Weinverkostungen sind viel höher als früher.“ Mit welchen Themen die Teilnehmer konfrontiert wurden, machte ein Tag deutlich, an dem die Redaktion des *Württembergers* Mäuschen spielen durfte. Sächsische Gastronomen in Württemberg über den hiesigen Rotwein unterrichten, ein Seminar für junge Unternehmens-Führungskräfte durchführen, um ►

diese weinfit für die Businesswelt zu machen, Weinkönigin-Aspirantinnen das Abc des Württemberger Weines beibringen, Aushilfspersonal von Besenwirtschaften schulen oder Mitarbeiter einer Handelskette über Trendweine in Württemberg informieren, das alles stand auf dem Programm.

### **Der „TL“ im schwäbischen Besen**

Die Aufgabenbereiche wurden ausgelost, die Vorträge sollten auf eineinhalb Stunden ausgerichtet sein. Referiert wurde freilich nur eine halbe Stunde, der Rest musste schriftlich dargelegt werden. Volker Thunich (68) aus Leingarten, der 35 Jahre lang Gymnasiallehrer war und von daher den Umgang mit schwierigem Publikum vermutlich noch intus hatte, durfte das Hilfspersonal von Besenwirtschaften unterrichten. Die wichtigsten Fakten standen in seiner Zusammenfassung, aber er referierte zudem über eine mögliche Bestellung „TL“ (Trollinger/Lemberger) und darüber, dass im Besen auch höherwertige Weine ausgeschenkt werden. „Du hast uns gut in das Thema reingezogen“, lobte hinterher die Weinsberger Schulungsleiterin Evelyn Schmidt, während ihr Kollege Dr. Helmer Vogel, der schon in Franken den dortigen Dozenten Schliff gab und selbst Lehrer ausgebildet, Luther zitierte: „Wes des Herz voll ist, dem geht der Mund über.“ Ein Kompliment, weil Thunich flott drauflosplauderte, es verstand, Unterhaltungswert mit Fachwissen gut zu verbinden, und nie aus dem Konzept kam. Der nächste Kandidat bekam es ebenfalls mit dem (fiktiven) Besenpersonal zu tun. Wilhelm Pfitzenmaier aus Besigheim, gelernter Landwirt und als Weingärtner seit 2002 Mitglied der Felsengartenkellerei in Hessigheim, will seine Lust und Freude am Wein anderen vermitteln. Deshalb bewarb er sich als Weindozent. Beim Besen-Thema fühlte er sich erkennbar nicht ganz zu Hause, obwohl er darauf verwies, dass 2012 ein Jubiläum verpasst worden war: „812 wurde erstmals ein solches Schankrecht vergeben. Wir hätten 1300 Jahre Besen feiern können.“

Der sonstige Vortrag war etwas unruhig, so dass hinterher Evelyn Schmidt dem 44-Jährigen attestierte, er sei „ein bisschen zappelig gewesen“. Aber dafür lobte sie die Inhalte. Und Vogel, der sich wie die anderen Ausbilder im Lauf der Zeit mit den Kandidaten fast angefreundet hatte, zeigte Verständnis für die nicht einfache Themenstellung. „Man merkte, dass du etwas nervös warst.“ Kein Wunder, ist doch Pfitzenmaier einer, der sich lieber mit Steillagen und deren Erhaltung und dem Trollinger vom Muschelkalk oder der Kulturgeschichte der Rebe auseinandersetzt. Interessant war

das große Interesse der Weinerlebnisführerinnen am Dozentenkurs. Neun Frauen standen lediglich vier Männer gegenüber. Eine der Damen hatte allerdings männliche Schützenhilfe. Saskia Wörthwein-Marcelissen, eine gebürtige Holländerin, gab zu, dass ihr überdimensionales, mehrfach verwendbares Aromarad, das ihr fast bis zur kecken Nasenspitze reichte, von ihrem Mann gebaut worden war. Der war letztlich schuld daran, dass sie überhaupt mitmachte. „Ich habe mich zuerst in ihn, dann in Württemberg und schließlich in den Wein verliebt.“ Mit solchen Worten stimmte sie die (gedachten) jungen Servicekräfte der Häuser der baden-württembergischen Weine munter auf ihr Sensorik-Seminar ein. Die 43-Jährige, die hauptberuflich Reiseveranstalterin mit Schwerpunkt Golf ist und drei Kinder großzieht, will als Weindozentin feste, eingefahrene Wege verlassen und „innovative Kreativität“ pflegen. Sie kann auch Seminare auf Englisch und natürlich Niederländisch anbieten und betreibt „Fishing for compliments“, wenn sie ihre Deutschkenntnisse entschuldigt. Denn die wurden mit der Zeit sehr gut. Nur mit dem Schwäbischen mag es hapern.

### **Aromen: primär, sekundär und tertiär**

Bei ihrem Auftritt reicht sie Gläser mit den Duftnoten Birne, Grapefruit und Mango herum (das Obst wurde klein geschnippelt) und erklärt, dass es drei Grundtypen von Aromen gibt: „Die primären sind die sortentypischen, die sekundären entstehen im Keller, zum Beispiel durch die Gärung mit speziellen Hefen. Schließlich gibt es die tertiären, für die der Boden verantwortlich ist.“ Weine werden in ihrem Kurs-Part mit allen Teilnehmern gemeinsam beschrieben. Auch Humor ist dabei, wenn sie die fünf Sinne anspricht. „Blödsinn und Leichtsinn gehören nicht dazu.“

„Supergut strukturiert war das alles“, kam ein spontanes Kompliment von Evelyn Schmidt, während Friedrich Lörcher, Ausbilder in Weinsberg, schmunzelnd resignierte: „Mir fällt keine Kritik ein.“ Obwohl damit Saskia Wörthwein-Marcelissen schon fast die höheren Weihen bekommen hatte, musste sie ein paar Tage später noch mal zur letzten Entscheidung heran, wie alle anderen Mitstreiter/-innen. Eine sprang sogar nach einem Eingriff am Knie aus dem Krankenhausbett, um mitzumachen. Dabei sein war wichtig – und siegen, sprich die Prüfung bestehen! Nur für eine Teilnehmerin reichte es nicht, sie hatte schon vorzeitig wegen Krankheit passen müssen. Dr. Helmer Vogel zog ein erfreuliches Fazit: „Ich war sehr angenehm überrascht über die Qualität und das Fachwissen der Teilnehmer.“



Der Spätburgunder (Pinot Noir) liefert feingliedrige Weine mit einem vielschichtigen Fruchtaroma.

Sortenkunde

# Die launische Diva

Manche mühen sich ein Weniger erleben lang mit ihm ab und verzweifeln Jahr für Jahr, weil er nicht so recht gelingen will. Andere erklimmen höchste Geschmacksphären mit ihm. Der Spätburgunder gilt als elegant, filigran und seidig. Je nach Terroir offenbart er recht unterschiedliche Ausprägungen – etwa in Säuregehalt oder Färbung. Im Sortenspiegel eines größeren Weinbaubetriebes darf er eigentlich nicht fehlen, zu viel Anerkennung genießt die Rebe. Spricht man mit Weingärtnern über sie, fällt nicht selten das Wort von der Herausforderung. So, als habe man es mit einem schwierigen Gegenüber, einer launischen Diva, zu tun. Das fängt schon im Weinberg an. Empfindlich, auch gegenüber vielerlei Pflanzenkrankheiten, anspruchsvoll und im wahrsten Sinne des Wortes dünnhäutig sind die Beeren an der nur mittelgroßen Traube. Der Spätburgunder mag warme Böden, solche etwa, die auch für die besten Rieslinge taugen, sowie ein eher kühles Klima. Die Erfahrung lehrt, dass die besseren, vielschichtigeren und spannungsvolleren Spätburgunder oder Pinot Noir aus nördlichen Weinbauregionen wie eben Württemberg kommen. Sein Renommee hat er vom Burgund, aber auch in der Neuen Weinwelt hat er sich in den ver-

gangenen Jahrzehnten erfolgreich verbreitet, bis nach Oregon oder Neuseeland. In Deutschlands Südwesten ist er unglaublich früh dokumentiert: Kaiser Karl III., genannt der Dicke, soll ihn bereits im 9. Jahrhundert ans Schwäbische Meer, den Bodensee, gebracht und angepflanzt haben. In Württemberg sind nach aktuellem Stand exakt 884 Hektar mit ihm bestockt. Als klassischer Premiumwein wird er meist trocken ausgebaut, ist nicht selten im kleinen oder auch größeren Eichenfass gereift, schmeichelt mit Aromen von roten Früchten (vor allem Johannisbeere) und Mandeln. Eine zurückhaltend noble Säure tut ihm gut, genauso wie eine gewisse Feingliedrigkeit. Denn mit korpulenten, dichten und dunklen Rotweinen will er sich gar nicht messen.

Besonderer Beliebtheit in Württemberg erfreut sich der Blanc de Noirs vom Spätburgunder, ein durch direkten Saftabzug bei schonender Pressung gewonnener Weißwein. Das klassische Vorbild ist Champagner, der nicht selten mehr oder weniger bedeutende Anteile an Pinot Noir enthält.

Andreas Braun





75 Jahre Felsengartenkellerei

# Immer am Bauen

Eine Eidechse ist ihr Markenzeichen. Die Felsengartenkellerei Besigheim in Hessigheim feiert in diesem Jahr ein stattliches Jubiläum.

Man sieht ihre Köpfe förmlich rauchen, während sie am großen Tisch über Bauplänen grubeln, die in den nächsten Monaten reale Züge annehmen sollen. Bei der Felsengartenkellerei Besigheim in Hessigheim werden bald Baufirmen anrücken. Wieder einmal. Und das im Jahr des 75-jährigen Jubiläums. Aber der Aufsichtsratsvorsitzende Klaus Schrempf, der Vorstandsvorsitzende Dr. Götz M. Reustle sowie Geschäftsführer Hans-Georg Schiller wollen damit der positiven Entwicklung der letzten Jahre Rechnung tragen und sind davon überzeugt, dass man das vom 13. bis 16. September stattfindende traditionelle Winzerfest trotz der anstehenden Arbeiten gut stemmen wird.

Notwendig werden die Baumaßnahmen letztlich wegen des unternehmerischen Erfolges der Genossenschaft. Ein neuer Verkaufsraum soll entstehen. In einer zusätzlichen Lagerhalle wird mehr Platz für Wein geschaffen. Und zudem will man unter die Gastronomen gehen und damit auch den guten Zuspruch beim Direktverkauf nutzen, der im letzten Jahr um 15 Prozent zunahm.

Die Felsengartenkellerei unternimmt einiges, um Besucher anzulocken. 250 Veranstaltungen sind es im Jahr. Man hat stets am Sonntag geöffnet, veranstaltet zum Beispiel jeden ersten Freitag im Monat eine abendliche Weinprobe, bietet Themenverkostungen und kulina-

rische Wein-Stadtführungen durch Besigheim (gekürt als „Deutschlands schönster Weinort“) an und hat auch immer ein offenes Ohr für Wünsche von großen und kleinen Gruppen. „Die können wir dann künftig kulinarisch verwöhnen“, meint Schiller.

## Die größte Steillagen-Genossenschaft

Die Kooperative gehört zu den Großen in Württemberg mit 650 Hektar Fläche, die sich auf elf Orte (unter anderem Besigheim, Bietigheim, Hessigheim, Gemmrigheim, Ilsfeld) verteilen. 1580 Mitglieder (95 Prozent im Nebenerwerb) liefern Trauben ab. Eine Besonderheit sind die 138 Hektar in schwer zu erhaltenden, überwiegend terrassierten Steillagen. „Wir sind die größte Steillagen-Genossenschaft in Württemberg“, weiß Klaus Schrempf. Weil die Mitglieder hier einen deutlich höheren Arbeitsaufwand haben, bekommen sie pro Ar 50 Euro Zuschlag. In diesen Fluren konnte früher durch den hohen Trollinger-Anteil viel geerntet werden. „Bis zu 300 Kilo Trauben haben Wengerter rausgetragen“, erinnert sich der technische Betriebsleiter Reiner Bucher. Aber heute stehen in den Terrassen ergänzend weniger ertragreiche internationale Sorten wie Merlot, Cabernet Sauvignon und Chardonnay. Der Trollinger wird in der Menge „gezähmt“, damit eine gute Qualität möglich ist.



Die Macher der Felsengartenkellerei, Dr. Götz M. Reustle, Klaus Schrempf und Geschäftsführer Hans-Georg Schiller (v.l.), beim Planen.

Das umfangreiche Sortiment ist in verschiedene Produktgruppen aufgeteilt. Basis sind die Qualitätsweine in der Literflasche. Bei den trockenen Weinen folgen dann in aufsteigender Linie „LacTerra“ (alles bio bei einer roten Cuvée und einem Blanc de Noirs), „Fels“ und die Kerner-Variante „Justinus K.“, dann die im kleinen und großen Holzfass gereifte „Fas(s)zination“ (Lemberger, Spätburgunder, Grauburgunder) sowie die roten Cuvéés „Composition XL“ und „Composition XXL“, die beide nur in Topjahrgängen erzeugt werden.

Eine Frage taucht fast automatisch auf, wenn von der Felsengartenkellerei Besigheim die Rede ist: Warum hat sie ihren Sitz in Hessigheim? Vor der Auflösung ein kurzer Blick in die Geschichte: Weinbau ist hier seit 1413 belegt. „Orts-Commissionen“ kümmerten sich ab 1837 um eine Qualitätsverbesserung. Die Weingärtner ließen ihren Wein meist in städtischen Kellern abpressen. 1902 wurde erstmals die Gründung einer Weinbaugenossenschaft Besigheim beschlossen, die aber schon ein Jahr später sang- und klanglos entschlief. Ein neuer Anlauf erfolgte 1925, der Abgesang zehn Jahre später. Beim dritten Mal sollte alles Bestand haben. Nach einem Vorgeplänkel im Oktober wurde am 7. Dezember 1938 im Gasthof „Hirsch“ offiziell die Weingärtnergenossenschaft Besigheim von 240 Mitgliedern aus der Taufe gehoben. Die Stadt sah es mit Wohlwollen und sagte eine kostenfreie Nutzung der städtischen Kelter für fünf Jahre zu. Die Wengerter aus Löchgau und Walheim schlüpften zwei Jahre später unter dieses Dach.

In den 50er Jahren standen eine Modernisierung und ein Anbau zur Kelter auf dem Programm. 1970 wäre eine Erweiterung notwendig gewesen, aber das war im beengten Stadtkern nicht möglich. Zeitgleich plagten die Weingärtnergenossenschaften von Hessigheim und Mundelsheim Platznöte. Eine Fusion aller drei Betriebe kam in die Diskussion. Nach langem Hin und Her blieben die Mundelsheimer selbstständig, aber Besigheim und Hessigheim (mundartlich „Bes'ge und Hes'ge“) gaben sich das Ja-Wort.

Der angestrebte Name Neckartalkellerei wurde von Amtsseite abgelehnt, also diente das benachbarte Naturschutzgebiet, der Felsengarten, gewissermaßen als Pate (die hier und in den Steillagen beheimatete Eidechse wurde erst 2008 als Marke eingetragen). Man beschloss den Bau einer neuen Kellerei auf Hessigheimer Gemarkung, die 1976 eingeweiht wurde und seitdem



mehrere Erweiterungsmaßnahmen erfuhr. Zuletzt flossen 3,6 Millionen Euro in die Inbetriebnahme der bis dahin

modernsten Abfüllanlage für Württemberger Wein im Jahr 2004. Ein paar Jahre später wurde die Fläche durch zwei Zusammenschlüsse mit den Genossenschaften aus Ilsfeld und Neckarwestheim erweitert und der zusätzliche Standort Ilsfeld zu einem Logistikzentrum für den überregionalen Vertrieb ausgebaut.

Um für die Nachfrage im Lebensmittelhandel (60 Prozent Anteil an der Vermarktung) dauerhaft gerüstet zu sein, kam es noch vor drei Jahren zur Gründung der Winzergilde Besigheim, die Weinzukäufe von anderen Genossenschaften und Kellereien abwickelt. Somit sieht man sich im Jubiläumsjahr gut aufgestellt und freut sich schon auf den Abschluss der anstehenden Baumaßnahmen.



## Das Jubiläumsfest

Zeitraum: 13. bis 16. September

Das Winzerfest wurde 1950 ins Leben gerufen, es findet seit 1955 im zweijährlichen Rhythmus statt. Erwartet werden insgesamt etwa 100.000 Besucher. Zum Auftakt findet ein Heimatabend mit Krönung einer Weinprinzessin statt. Am Sonntag, 15. September steht ein großer Umzug mit rund 90 Gruppen und etwa 1.500 Teilnehmern in Besigheim auf dem Programm. Mit dabei sind historische Figuren wie „Dr. Schultheiß von Bes'ga“ und auch die „Kalebstrabe“, diverse Musik- und Trachtengruppen, Fanfarenzüge und auch Gäste von der französischen Partnerstadt Ay in der Champagne, deren Delegation natürlich prickelnde Getränke im Marschgepäck haben wird. So wird Champagner auf einem schwäbischen Weinfest fließen.

Abgeschlossen wird das Weinfest mit einer Probe am Montag für geladene Gäste. Wer schon vorher oder hinterher mit der Felsengartenkellerei feiern will, sollte sich die beliebte „Schräge WeinNight“ am 19./20. Juli und die Herbstparty am 2./3. Oktober vormerken. Details unter 07143 816 00, [www.felsengartenkellerei.de](http://www.felsengartenkellerei.de)



Ringhotel Herrenberg  
Hotel Gasthof Hasen  
Hasenplatz 6  
71083 Herrenberg  
Tel. 07032 20 40  
Fax 07032 20 41 00  
post@hasen.de  
www.hasen.de

Warme Küche täglich von 11:30 bis 23:00 Uhr, in der Zeit zwischen 14:00 und 18:00 Uhr und zwischen 21:30 und 23:00 Uhr verschiedene Speisen (auch warme Gerichte) von einer verkleinerten Karte. 364 Tage im Jahr geöffnet.

Petra geht aus

## Zwei Angler machen Appetit

Folgen Sie uns in eine der schönsten Fachwerkstädte in Baden-Württemberg. Herrenberg, 30 Kilometer südwestlich von Stuttgart, hat indes auch kulinarisch einiges zu bieten. Verantwortlich dafür: zwei Schweizer, die im „Hasen“ seit 17 Jahren gemeinsame Sache machen.

Was machen zwei Ur-Schweizer im Schwabenland? Antwort: Appetit auf württembergische Regionalküche. Und richtig viel Spaß, miteinander und gemeinsam mit den Gästen. Die Rede ist von Roland Nölly, seines Zeichens Patron im „Hotel Restaurant Hasen“ in Herrenberg, und Lajos Hollokoï, seinem Küchenchef. Die beiden verbindet neben ihrer eidgenössischen Herkunft viel: die Leidenschaft fürs Kochen, die Liebe zu Produkten der Region und die Lust am Angeln. Bei dieser Gelegenheit trafen sich die beiden vor mehr als 17 Jahren. Obwohl Angler eigentlich nicht viele Worte wechseln, ein paar haben am Flussufer gereicht und seitdem machen Roland Nölly und Lajos Hollokoï gemeinsame „Genuss-Sache“ – sehr zur Freude der Gäste.

Der „Hasen“ ist seit 30 Jahren eine gute Adresse für beste regionale Küche im „Heckengäu“, wie die Region südwestlich von Stuttgart genannt wird. So etwas wie der „Vorgarten“ des Nordschwarzwalds, der ein paar Kilometer weiter beginnt. Hier gibt's alles, was nicht nur der kulinarisch vorgebildete Schwabe schätzt: Bachforellen, Lämmer von der Wacholderheide, Gemüse und Obst von naturbelassenen Wiesen und Wein, bevorzugt aus Württemberg.

Unser Aperitif war ein Kerner aus der Lage Endersbacher Wartbühl Pfefferle, abgefüllt in der Remstallkellerei in Weinstadt. Süffig, mit feinen Birnenaromen, unkompliziert und bodenständig – ein gelungener Auftakt zu unserem Menü. Als alkoholfreie Alternative probierten wir einen „VR“ – eine Mischung aus Verjus (Saft von un-

reifen Weintrauben) und rotem Traubensaft, mit Kohlensäure versetzt: prickelnd, ohne Promille – nicht nur im Sommer eine erfrischende Alternative.

Der Kerner durfte auch noch zum Amuse-Bouche den Begleiter spielen, Lajos Hollokoï grüßte aus der Küche mit einer Käseterrine mit Gemüse und Schinken. Das Gemüse fein und schön knackig, herzhaft durch den Käse – ohne den geht's eben bei den Schweizern nie so ganz. Trotzdem sind Württemberg und seine Produkte Trumpf im „Hasen“, viele Gerichte auf der Speisekarte sind zusätzlich mit „regional“ gekennzeichnet. Bei diesen Gerichten kann sich der Gast sicher sein, dass mehr als 80 Prozent der verwendeten Produkte aus der Umgebung stammen – eine kulinarische Liebesbeziehung, die Roland Nölly aus Schwyz in der Schweiz pflegt, seit er vor 30 Jahren seine spätere Frau Barbara an der Hotelfachschule in Lausanne kennenlernte, mit ihr ins Heckengäu kam und nie mehr ging.

Rot trifft Rot im ersten Gang: Zur Rote-Beete-Suppe mit Meerrettich gab es von den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu (vormals Brackenheimer Weingärtner) einen Neipperger Steingrube Lemberger trocken – eine ganz starke Allianz. Der Geschmack hielt, was die knackige Farbe versprach: eine sahnig-sämige, dennoch eher leichte Suppe, feine Rote-Beete-Aromen, abgerundet durch die Meerrettichscharfe, die den nötigen Kick gab. Es soll ja noch ein paar Unverbesserliche geben, die der veralteten Regel „zur Suppe keinen Wein“ folgen. Eine solche Kombination würde sie eines Besseren beleh- ➤

ren. Der Lemberger mit seinen reifen Gerbstoffen war ein saftiger Vertreter seiner Zunft und deshalb der perfekte Rote zur Suppe.

Das ganze Heckengäu auf einem Teller – das gibt's im „Hasen“ als Vorspeise: Linsen mit geschmorten Schweinebäckle, serviert mit einer rassigen Pommery-Sensauce, eine herrlich würzige Ergänzung zum lauwarmen, mürben Schweinebäckchen und zu den schön sauren Linsen. „Sauer“ ist in diesem Fall das höchste Lob für gelungene schwäbische Linsen. Der begleitende Riesling „Edition Württemberg“ 2011 aus dem Holzfass vom hochdekorierten Stuttgarter Collegium Württemberg brachte das Kunststück fertig, in Sachen „Säure“ nicht noch einen draufzusetzen. Im Gegenteil, der Ausbau im Holzfass hatte ihn weich und rund werden lassen, fast ein bisschen cremig, mit zartem Schmelz. Ein Gaumenschmeichler, der sich auch als passender Begleiter zur Zuckerschotensuppe mit Birne und Scampi erwies. Nicht nur Fotografin Jana war gleich verschossen in diese Wein-Suppe-Kombination.

Im Zwischengang reizte uns die gebackene Rinderpraline mit Mango-Chutney, Salatbukett und Baguette – eine perfekte optische Täuschung, denn die Pralinen sahen so „süß“ aus, dass wir zweimal hingucken mussten, um die herzhaftere Variante zu erkennen. Ein optischer Schmaus bis hin zur sorgfältig arrangierten Salatbeilage mit sehr gelungenem Dressing – das macht Lust auf Sommer. Dazu im Glas die „Creation Südweststerne“ vom Collegium Württemberg. Die rote Cuvée war kraftvoll, rassig, feurig, mit ihrer schönen Beerenfrucht ein Begleiter auf Augenhöhe zum gebackenen Rindfleisch.

Ich liebe Fleisch, ich liebe Fisch... und kann auch ganz ohne sie leben. Im „Hasen“ geht das besonders gut. Mei-

ne nächste Wahl fiel auf den in Butter gebratenen Kräutertseitling, serviert auf Rahmblattspinat, garniert mit lauwarmen Honig-Rosmarin-Schafkäsewürfeln, geröstetem Sesam und Leinsamen sowie „Röstinchen“. Deren niedlich klingende Bezeichnung entpuppte sich als Untertreibung schlechthin. Zwei kapitale, herrliche Rösti oder für mich als gebürtige Berlinererin eher „Kartoffelpuffer“ oder in der westfälischen Version „Reibekuchen“... egal wie Sie es benennen – das, was da auf meinem Teller war, verdiente auf jeden Fall die Bezeichnung „ausgezeichnet“. Nicht zu fettig, herzhaft, gut abgeschmeckt und einfach richtig gut im Zusammenspiel mit dem cremigen Spinat und dem knackig-frischen Pilz. Dazu Schafkäse, Sesam, Honig, Rosmarin.

Diese himmlische Kombination verlangte nach Rot im Glas: Wir entschieden uns für einen 2009er Acolon – Edition Aurum – von der Genossenschaft Bottwartaler Winzer. Fast schwarz oder wie ich immer gerne sage: blickdicht! Trotz des Jahrgangs erstaunlich jugendlich und ausgewogen, mit genug Kraft für die gelungene Aromenkombination des vegetarischen Gerichts. Ein herrliches Sommeressen, das den Rotwein gut verkraften konnte. Auch dieses Gericht hätte es, wie so manches auf der Speisekarte, als kleinere Portion gegeben... aber dann hätte ich nur ein Röstinchen bekommen... Im anderen Hauptgang war großer Appetit unbedingt erforderlich: frisches Forellenfilet – natürlich aus der Region –, in Ingwer-Wermut pochiert, auf Rahm-Lauch-Kraut, serviert mit Salzkartoffeln. Das kann ich gleich verraten: Letztere blieben auf dem Teller zurück, nichts ging mehr. Der Fisch präsentierte sich frisch, saftig und butterweich, knackig dazu der Wirsing als Kraut. Sehr gehaltvoll die helle Sauce – gut, dass wir als Wein ein echtes Kontrastprogramm gewählt hatten: 2011er Chardonnay von der Remstalkellerei. „Frucht“ war das Motto. Der Chardonnay, im Stahltank ausgebaut, überzeugte mich mit frischer Säure, die durchaus etwas Prickelndes hatte. Diese sanfte Spritzigkeit gab der Forelle und ihrer mächtigen Sauce Pfiff. Auch wenn die Dessertkarte mit allerlei Köstlichkeiten wie zum Beispiel einem Karamelltöpfle oder Apfelküchle reizte, wir hissten die sprichwörtliche weiße Flagge und winkten ab. Einfach fein war es, also tierisch gut gegessen im „Hasen“ zu Herrenberg – anregend unterhalten mit den herzlichen Gastgebern, dem Ehepaar Nölly, und letztendlich gut geschlafen in einem der 117 Betten des Vier-Sterne-Hotels. Auch ohne Schweizer Wurzeln legten wir einen Eid ab: Dieser „Hase“ war für uns keine Eintagsfliege, wir werden uns wiedersehen.

Petra Klein



„Den Wein kann ich dir empfehlen.“ Barbara Nölly und ihr Mann Roland verwöhnen nicht nur die Gäste, sondern auch sich selbst mit Fachkompetenz.





Der Herr oben links, Küchenchef Lajos Hollokoji aus der Schweiz, sorgte dafür, dass sich Petra Klein (ansonsten Moderatorin beim SWR I in Stuttgart und eine „Weinnase“ des Senders) genussreich von der Rote-Beete-Suppe über Schweinebäckle mit sauren Linsen bis zum butterweichen Forellenfilet durchkämpfte und beim Dessert die weiße Flagge hisste. Eine wunderbare Begleitmusik lieferten ausgewählte Weine aus Württemberg.



Interview mit Dr. Roman Glaser

## „Ich rede gern über Wein“

Von seinem Büro im 9. Stockwerk des GENO-Hauses an der Heilbronner Straße hat er Blick auf Rebberge der Stadt Stuttgart. Doch der neue Präsident des Baden-Württembergischen Genossenschaftsverbandes, Dr. Roman Glaser (51), hat noch anderen Bezug zum Wein.

**Ihr Vorgänger Gerhard Roßwog, der sich in den Ruhestand verabschiedet hat, schaffte es trotz der natürlichen Rivalität zwischen Baden und Württemberg, 2009 die beiden Verbände zu fusionieren. Warum dieser Zusammenschluss?**

Die Zeit war ganz einfach reif dafür. Miteinander haben wir ganz andere Möglichkeiten, um in der Öffentlichkeit gut wahrgenommen zu werden und für unsere Mitgliedsunternehmen Mehrwert zu schaffen.

**War dieser Zusammenschluss vielleicht sogar ein Vorbild für die derzeit recht häufigen Fusionen zwischen Weingärtnergenossenschaften in Württemberg? Was sind die Vorteile einer solchen Verbindung?**

Die Strukturen der Weingärtnergenossenschaften müssen ständig weiterentwickelt werden, damit das regelmäßige Einkommen für die Mitglieder gesichert ist. Im Geschäft mit den großen Handelsorganisationen braucht man eine gewisse Größe. Doch jeder Betrieb muss letztlich seinen eigenen Weg

finden – sei es aus eigener Kraft, über eine Kooperation oder eine Fusion. Der Baden-Württembergische Genossenschaftsverband begleitet diese Entwicklung als strategischer Partner.

**Liegen Genossenschaften noch im Trend der Zeit?**

Aber ja, wir erleben buchstäblich eine Renaissance. Wir verzeichnen in verschiedenen Bereichen, beispielsweise im Dienstleistungs- und Energiebereich oder im sozialen Feld, eine erhebliche Zahl von Neugründungen. Mittelfristig wollen wir in Baden-Württemberg die 1000er-Marke bei den Betrieben und die 4-Millionen-Marke bei deren Mitgliedern knacken. Derzeit sind über 3,65 Millionen Menschen Mitglied einer Genossenschaft im Südwesten. Unser Verband hat aktuell 900 Mitgliedsunternehmen. Das „Miteinander sind wir stark“ ist ein wichtiger Faktor und besser als die reine Gewinnmaximierung bei Kapitalgesellschaften. Genossenschaften verbinden wirtschaftliches Handeln mit sozialer Verantwortung.

Unser Gesprächspartner Dr. Roman Glaser sieht Genossenschaften im Trend und befürwortet Fusionen.

### **Welchen Anteil haben Genossenschaften an der gesamten Weinproduktion in Baden-Württemberg?**

Rund 70 Prozent. Dahinter stehen viele, viele Familien, die das genossenschaftliche Dach brauchen. Und in Sachen Qualität müssen sie sich wahrlich nicht verstecken.

### **Sie leben in Ottersweier in der Ortenau. Haben Sie selbst irgendwelche Weinwurzeln?**

Mein Schwiegervater ist Winzer und Mitglied einer erfolgreichen Genossenschaft. Die Verbindung zum Wein hat sich auf meine Frau und letztlich auch auf mich übertragen.

### **Das Landschaftsbild in der Ortenau ist geprägt von Steillagen wie in Württemberg. Gibt es große Unterschiede?**

Ich sehe da eher Gemeinsamkeiten, etwa die Notwendigkeit zur ausgeprägten Handarbeit, Sortenvielfalt und beste Voraussetzungen für ausgezeichnete Qualität.

### **Haben Sie als Badener kulinarische Bezüge zu Württemberg?**

Die hatte ich schon früher, da ich in Stuttgart-Hohenheim studiert und promoviert habe. Von daher weiß ich, dass Württemberg eine enorme Vielfalt zu bieten hat und man bei Maultaschen, Zwiebelrostbraten, Linsen und Spätzle diszipliniert genießen muss.

### **Wie stehen Sie zum Wein aus Württemberg?**

Ich stehe ihm sehr positiv gegenüber, ebenso meine Frau Elisabeth. Wir schätzen Weiß- und Grauburgunder ebenso wie den Riesling, bei Rot vor allem Spätburgunder und Lemberger. Ich finde außerdem die neueren Sorten spannend und rede gern mit Erzeugern darüber. In

solchen Gesprächen tauscht man sich etwa darüber aus, dass der Klimawandel die Anbaubedingungen verändert und zum Beispiel eine Sorte wie der Merlot bald stärker verbreitet sein dürfte.

### **Haben Sie eine Meinung zum schwäbischen „Brottrunk“, dem Trollinger?**

Er hat seinen Stellenwert, ist etwas Individuelles. Ich trinke ihn selbst gern, am liebsten, wenn er auf der Maische vergoren war und im großen Holzfass ausgebaut wurde.

### **Ist dem Badener bewusst, was Schiller in Sachen Wein bedeutet?**

Natürlich. Aber ich denke, im Absatz hat diese württembergische Spezialität eine gewisse Sättigung erreicht. Doch ist der hellrote Schillerwein immer wieder bei Weinproben, die ich gelegentlich und gern besuche, in einer Serie mit dabei.

### **Welche Art von Weinproben mögen Sie besonders?**

Kulinarische Proben sind für mich sehr reizvoll, weil man durch die Kombination mit Speisen einen besonders guten Zugang zum Wein findet.

### **Gibt es zu Hause einen Weinkeller?**

Einen klassischen Keller kann ich nicht vorweisen, dafür aber zwei Weinklimaschränke ausschließlich für Rotweine – mit zunehmend knapper Kapazität. Die Weißweine liegen im offenen Regal, einige Flaschen lagern in einem eigenen Getränkekühlschrank stets gut temperiert.

### **Was wird ausgeschenkt, wenn Sie zu Hause Gäste haben?**

Da kommen selbstverständlich erlesene Weine aus baden-württembergischen Genossenschaften in die Gläser.

### **Hatten Sie schon denkwürdige Erlebnisse mit Wein?**

In größeren Familienrunden holt mein heute 81-jähriger Schwiegervater immer gern Weine aus den 60er Jahren aus seinem Keller. Da ist die ganze Bandbreite in Sachen Wein möglich, von umgekippt bis großartig gehalten, jedes Mal aber ein emotionales Erlebnis.

### **Ihr Vorgänger war Mitglied im Vorstand des Deutschen Weinbauverbands, sind Sie es auch?**

Nachdem unser Verband Mitglied ist, bin ich automatisch nachgerückt. Und das sehr gern. Denn ich mag es, über Wein zu reden und zu diskutieren.

Das Interview führte  
*Rudolf Knoll*



## **Dr. Roman Glaser**

ist seit dem 1. Januar 2013 neuer Präsident des Baden-Württembergischen Genossenschaftsverbands (BWGV). Er wurde im August 1961 in Baden-Baden geboren, lebt in Ottersweier in der badischen Ortenau, ist verheiratet und Vater von drei Töchtern. Der Diplom-Ökonom promovierte 1990 zum Dr. sc. agr., war danach in verschiedenen Funktionen im bankgenossenschaftlichen Sektor tätig, wurde 2002 Vorsitzender des Vorstands der Volksbank Baden-Baden Rastatt eG und avancierte schließlich zum Präsidenten und Vorsitzenden des Vorstands des BWGV, der zwei Domizile, in Karlsruhe und in Stuttgart, hat.



# Leicht & schnell

Gerade in der warmen Jahreszeit hat man weder Lust auf schweres Essen noch auf lange Koch-Arien. Damit das Genießen trotzdem nicht zu kurz kommt, stellen wir Ihnen diese Rezepte vor. Sie zeigen, dass es auch in kurzer Zeit gelingt, ein leichtes, leckeres und zugleich frisch zubereitetes Essen aufzutischen. Alle Gerichte sind in rund 30 Minuten fertig.

Die Zutatenmengen können für vier Personen leicht verdoppelt und für sechs verdreifacht werden. Auch zur Weinbegleitung haben wir erneut ein paar Empfehlungen parat, die im Zusammenspiel mit den

Speisen ausprobiert wurden. Für die Fotos gekocht wurde wieder im Hotel-Restaurant „Lamm“ in Remshalden-Hebsack ([www.lamm-hebsack.de](http://www.lamm-hebsack.de)), wo Küchenchef Matthias Nägele (rechts im Bild) einmal mehr in seinem Element war – aufmerksam „überwacht“ von seinem Chef Markus Polinski, der auch die Ergebnisse testete.

Die Rezepte kreierte erneut die Münchner Food-Journalistin und Ernährungswissenschaftlerin Marlisa Szwillus, die auch schon über 40 Kochbücher geschrieben hat.

# Schweinefilet mit Gemüse-Couscous

## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- 250 g Schweinefilet
- 1 EL Butterschmalz
- 600 g gemischtes Gemüse (z. B. Möhren, Brokkoli, rote Paprikaschoten)
- 1 EL Öl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 300 ml Gemüsebrühe
- 150 g Express-Couscous (Instant-Produkt)
- 150 ml Fleischbrühe
- 2 EL Sojacreme (zum Kochen und Verfeinern)
- 1 TL flüssiger Honig
- 1–2 TL Weinessig nach Belieben
- Kräuterblättchen zum Garnieren

## Zubereitung

**1** Das Schweinefilet trocken tupfen. Schmalz in einer Pfanne erhitzen und das Filet darin rundherum braun anbraten. Zugedeckt bei schwacher Hitze je nach Dicke in 8–10 Minuten fertig braten.

**2** Währenddessen das Gemüse waschen, putzen und in kleine Stücke bzw. Röschen schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, das Gemüse darin 3 Minuten anbraten. Salzen und pfeffern. Die Gemüsebrühe zugießen, aufkochen und 2 Minuten kochen lassen. Couscous einrühren, alles kurz aufkochen und zugedeckt auf der ausgeschalteten Herdplatte 3–4 Minuten quellen lassen.

**3** Das Filet aus der Pfanne nehmen, salzen und pfeffern. In Alufolie wickeln und ziehen lassen. Inzwischen das Bratfett aus der Pfanne weggießen. Den Bratsatz mit Fleischbrühe und Sojacreme unter Rühren loskochen. Mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

**4** Gemüse-Couscous auflockern. Mit Salz, Pfeffer und eventuell mit Essig abschmecken. Das Filet in Scheiben schneiden, mit der Sauce und dem Gemüse-Couscous anrichten. Mit Kräutern garniert servieren.

**Tipp!** Couscous ist ein körniger Hartweizengrieß, den man in gut sortierten Lebensmittelgeschäften findet. Meist handelt es sich dabei um eine vorgegarte Instant-Sorte, die in wenigen Minuten gar ist.



**Unsere Weinempfehlung:**  
Das Gericht liefert viel Geschmack auf der Zunge. Dazu passt am besten ein gut gereifter Chardonnay oder Weißburgunder mit Rückgrat, der im neuen kleinen Holzfass oder im großen Fass ausgebaut wurde und etwas Schmelz aufweisen soll.

**Unsere Weinempfehlung:**  
Ein kräftiger, trockener Grauburgunder, der ruhig schon etwas reifer sein sollte (2011 bis 2009), bietet sich hier als idealer Partner an. Wichtig: Er sollte mit einer guten Würze ausgestattet sein, was bei dieser Sorte in der Regel der Fall ist.



## Garnelen-Tomaten-Gratin

### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- 6 rohe Tiefseegarnelen in der Schale ohne Kopf (ca. 300 g)
- 2 Scheiben Bacon (Frühstücksspeck)
- 200 g Kirschtomaten
- 2 Frühlingszwiebeln
- ½ reife Avocado
- 2 TL Zitronensaft
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL kleine Petersilienblätter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL frisch geriebener Parmesankäse

### Zubereitung

**1** Die Garnelen bis auf die Schwanzflosse aus der Schale lösen. Den eventuell vorhandenen dunklen Darmfaden herauslösen. Garnelen kurz kalt waschen, trocken tupfen und der Länge nach halbieren. Den Speck quer in Streifen schneiden.

**2** Die Tomaten waschen, einmal mit der Messerspitze einstechen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und längs dritteln. Das Fruchtfleisch aus der Avocado mit einem Dessertlöffel herauslösen und sofort mit etwas Zitronensaft beträufeln.

**3** Den Grill des Backofens vorheizen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Speck, Garnelen und Tomaten darin unter Rühren 2 Minuten anbraten. Avocado und Petersilie untermischen.

**4** Alles salzen und pfeffern und in eine Gratin- oder Auflaufform umfüllen. Mit dem Käse bestreuen. Unter dem Grill 3 Minuten gratinieren. Anschließend sofort servieren. Dazu schmeckt Stangen- oder Fladenbrot.

**Tipp!** Die Vielfalt an Garnelen führt immer wieder zu Verwechslungen. Grundsätzlich unterscheidet man zwischen Warmwasser- und Kaltwasser-Garnelen. Aromatischer – und teurer – sind die aus kalten Gewässern, denn je kühler und tiefer das Wasser, desto besser die Qualität.



## Lachsfilet mit Orangen und Kräutern

### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- 1 Bio-Orange
- 2 kurze Zweige Rosmarin, 2 kleine Zweige Thymian
- 2 Lachsfilets à 180–200 g (oder Filets von Waller oder Kabeljau)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Sonnenblumen- oder Rapsöl
- Außerdem: Küchengarn, 1 Alu-Grillschale

### Zubereitung

**1** Den Backofen- oder den Outdoor-Grill anheizen. Die Orange heiß waschen und trocken reiben. Aus der Mitte der Frucht 4 dünne Scheiben schneiden, die restliche Orange anderweitig verwenden. Die Kräuter waschen und trocken schütteln.

**2** Die Fischfilets kurz kalt abbrausen, trocken tupfen, rundum salzen und pfeffern. Jedes Filet mit je 1 Zweig Rosmarin und Thymian und mit 2 Orangenscheiben belegen, mit Küchengarn festbinden.

**3** Den Boden einer Alu-Grillschale mit Öl einpinseln. Die Fischpäckchen nebeneinander in die Schale legen und mit etwa 15 cm Abstand zur Hitzequelle 6–8 Minuten grillen, dabei einmal wenden. Dazu schmecken körniger Reis oder knuspriges Brot und ein grüner gemischter Blattsalat.

**Tipp!** *Woran erkennen Sie frisches Fischfilet? Zunächst sollte der Fisch in der Theke auf viel Eis liegen. Frische Filets haben eine glänzende Oberfläche und das Fischfleisch wirkt saftig. Filets mit angetrockneten Rändern oder Verfärbungen nicht kaufen.*

**Unsere Weinempfehlung:** *Weil der Fisch sehr saftig rüberkommt, sollte auch ein entsprechend saftiger Wein der Partner sein. Hier bieten sich vor allem ein zartfruchtiger Rosé vom Schwarzriesling oder ein ebensolcher Schillerwein an.*



## Frischkäse-Omelett mit Rucola

### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- 1 Bund Rucola
- 50 g roher Schinken ohne Fettränder (nach Belieben)
- 1–2 EL Butter
- 5 ganz frische Eier
- 4 EL Mineralwasser
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 60 g fettreduzierter Frischkäse

### Zubereitung

**1** Den Rucola verlesen, waschen und grobe Stiele entfernen. Rucolablätter in kleinere Stücke zupfen oder schneiden. Eventuell den Schinken in breite, kurze Streifen schneiden.

**2** Butter in einer beschichteten Pfanne (22–24 cm ø) bei mittlerer Hitze aufschäumen lassen. Schinken und Rucola darin 2 Minuten unter gelegentlichem Rühren andünsten. Die Hälfte davon aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

**3** Die Eier in einer Schüssel aufschlagen. Mineralwasser, Salz und Pfeffer zufügen, alles verquirlen.

**4** Eiermasse über die Zutaten in die Pfanne gießen. Zugedeckt bei kleiner bis mittlerer Hitze zunächst 2 Minuten stocken lassen. Zuerst den Frischkäse in kleinen Stücken darüber verteilen, dann den übrigen Schinken-Rucola-Mix. Omelett in weiteren 4–6 Minuten fertigkochen. Die Pfanne dabei ab und zu rütteln, damit nichts ansetzt. Das Omelett ist fertig, wenn es fest ist, aber noch eine leicht feuchte Oberfläche hat.

**5** Omelett auf einen großen Teller gleiten lassen. Wie eine Torte in Stücke schneiden oder halbieren und zusammenklappen. Sofort essen. Dazu schmecken ein gemischter Blattsalat und dunkles, kräftiges Bauernbrot.

**Tipp!** *So machen Sie den Frischetest: Legt man ein frisches Ei in ein Glas mit Wasser, bleibt es flach am Boden liegen. Ist das Ei 2–3 Wochen alt, richtet es sich etwas auf.*

**Unsere Weinempfehlung:** *Ein herrlich unkompliziertes Gericht erfordert einen gleichartigen Wein. Das kann in Württemberg nur ein Trollinger sein, betont herb, aber nicht ganz ohne Frucht, ausgebaut im klassischen Holzfass.*



**Unsere Weinempfehlung:**  
Die Zitronen geben durchaus etwas Geschmack ab, deshalb passt ein junger Riesling oder alternativ ein Weißburgunder mit merklicher, aber nicht grasiger Säure sehr gut. Geschmacksrichtung: halbtrocken oder feinherb.

## Zitronenschnitzelchen mit Wildreis

### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- 100 g Wildreismischung
- 1 Bio-Zitrone
- 200 g Zucchini
- 2 dünne Kalbsschnitzel à ca. 150 g
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Mehl
- 1 EL Öl
- 1 EL Butter
- 50 ml trockener Weißwein (z. B. Riesling oder Weißburgunder)
- 50 ml Kalbsfond
- 2 gute Prisen Zucker

### Zubereitung

- 1** Die Wildreismischung nach Packungsangabe zubereiten. Inzwischen den Elektro-Backofen auf 60 °C vorheizen. Zitrone heiß waschen und halbieren. Von den Hälften 2 Scheiben abschneiden und 3 EL Saft auspressen. Zucchini waschen, putzen und in dünne Scheiben hobeln.
- 2** Die Kalbsschnitzel mit den Handballen noch flacher drücken und jeweils dritteln. Salzen, pfeffern und in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln.
- 3** Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zucchinischeiben darin rundum hellgelb braten. Salzen und pfeffern. Herausheben und im Backofen warm stellen. Die Butter ins verbliebene Bratfett geben. Die Schnitzel darin pro Seite 1 Minute braten. Aus der Pfanne heben und ebenfalls warm stellen.
- 4** Den Bratsatz mit Wein und Fond loskochen. Zitronensaft und Zucker zufügen. Die Flüssigkeit bei starker Hitze etwas einkochen lassen. Die Zitronensauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5** Schnitzelchen auf vorgewärmte Teller verteilen und die Sauce darüberlöffeln. Gegarten Reis und Zucchini vermengen, zum Fleisch geben. Schnitzel mit Zitronenscheiben garniert servieren.

**Tipp!** Wildreis ist im Grunde kein echter Reis, sondern der Samen eines nordamerikanischen Wassergrases. Die langen schwarzbraunen Körner schmecken nussartig und bleiben auch beim Kochen bissfest.

# Hähnchen mit Ingwersauce

## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- 2 Stängel Zitronengras
- 1 Schalotte
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1 getrocknete Chilischote
- 300 ml Hühnerbrühe
- 300 g Hähnchenbrustfilet ohne Haut
- 1 Frühlingszwiebel
- 30 g Ingwer
- 1 EL Öl
- 4 EL helle Sojasauce
- 1 EL milder Weißweinessig
- 1 TL Rohrzucker oder weißer Zucker
- 2 Stängel Koriandergrün (nach Belieben)

## Zubereitung

**1** Das Zitronengras putzen und grob zerkleinern. Schalotte und Knoblauch schälen, in grobe Stücke schneiden. Alles mit der getrockneten Chilischote und der Hühnerbrühe in einen Topf geben und aufkochen lassen.

**2** Das Hähnchenbrustfilet kurz kalt waschen. In die Brühe legen und zugedeckt bei kleiner Hitze in etwa 15 Minuten gar ziehen lassen.

**3** Inzwischen für die Sauce die Frühlingszwiebel putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Ingwer schälen, sehr fein würfeln. Das Öl in einer hochwandigen Pfanne erhitzen. Ingwer und Frühlingszwiebel darin anbraten. Sojasauce, Essig und Zucker einrühren. Vom Herd nehmen.

**4** Die Hähnchenbrust aus der Brühe heben, warm halten. Die Brühe ohne Deckel bei starker Hitze auf etwa 80 ml einkochen lassen.

**5** Koriandergrün waschen und trocken schütteln. Brühe durch ein Sieb in die Pfanne gießen. Die Ingwersauce aufkochen lassen und abschmecken. Das Fleisch in Stücke schneiden, zum Servieren mit der heißen Sauce begießen und mit Koriander bestreuen. Dazu schmecken körniger Reis oder knuspriges Baguette.

**Tipp!** Damit die Sauce einen konzentrierten Geschmack bekommt, muss die Brühe eingekocht werden. Das geht am schnellsten im offenen Topf und bei starker Hitze.

**Unsere Weinempfehlung:**  
Die angenehme Schärfe des Ingwers wird gekontert mit einem gut gereiften, höherwertigen Riesling in trockener Version mit moderater Säure und reichlich Schmelz.





# Leicht & schnell

Gerade in der warmen Jahreszeit hat man weder Lust auf schweres Essen noch auf lange Koch-Arien. Damit das Genießen trotzdem nicht zu kurz kommt, stellen wir Ihnen diese Rezepte vor. Sie zeigen, dass es auch in kurzer Zeit gelingt, ein leichtes, leckeres und zugleich frisch zubereitetes Essen aufzutischen. Alle Gerichte sind in rund 30 Minuten fertig.

Die Zutatenmengen können für vier Personen leicht verdoppelt und für sechs verdreifacht werden. Auch zur Weinbegleitung haben wir erneut ein paar Empfehlungen parat, die im Zusammenspiel mit den

Speisen ausprobiert wurden. Für die Fotos gekocht wurde wieder im Hotel-Restaurant „Lamm“ in Remshalden-Hebsack ([www.lamm-hebsack.de](http://www.lamm-hebsack.de)), wo Küchenchef Matthias Nägele (rechts im Bild) einmal mehr in seinem Element war – aufmerksam „überwacht“ von seinem Chef Markus Polinski, der auch die Ergebnisse testete.

Die Rezepte kreierte erneut die Münchner Food-Journalistin und Ernährungswissenschaftlerin Marlisa Szwillus, die auch schon über 40 Kochbücher geschrieben hat.

# Schweinefilet mit Gemüse-Couscous

## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- 250 g Schweinefilet
- 1 EL Butterschmalz
- 600 g gemischtes Gemüse (z. B. Möhren, Brokkoli, rote Paprikaschoten)
- 1 EL Öl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 300 ml Gemüsebrühe
- 150 g Express-Couscous (Instant-Produkt)
- 150 ml Fleischbrühe
- 2 EL Sojacreme (zum Kochen und Verfeinern)
- 1 TL flüssiger Honig
- 1–2 TL Weinessig nach Belieben
- Kräuterblättchen zum Garnieren

## Zubereitung

**1** Das Schweinefilet trocken tupfen. Schmalz in einer Pfanne erhitzen und das Filet darin rundherum braun anbraten. Zugedeckt bei schwacher Hitze je nach Dicke in 8–10 Minuten fertig braten.

**2** Währenddessen das Gemüse waschen, putzen und in kleine Stücke bzw. Röschen schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, das Gemüse darin 3 Minuten anbraten. Salzen und pfeffern. Die Gemüsebrühe zugießen, aufkochen und 2 Minuten kochen lassen. Couscous einrühren, alles kurz aufkochen und zugedeckt auf der ausgeschalteten Herdplatte 3–4 Minuten quellen lassen.

**3** Das Filet aus der Pfanne nehmen, salzen und pfeffern. In Alufolie wickeln und ziehen lassen. Inzwischen das Bratfett aus der Pfanne weggießen. Den Bratsatz mit Fleischbrühe und Sojacreme unter Rühren loskochen. Mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

**4** Gemüse-Couscous auflockern. Mit Salz, Pfeffer und eventuell mit Essig abschmecken. Das Filet in Scheiben schneiden, mit der Sauce und dem Gemüse-Couscous anrichten. Mit Kräutern garniert servieren.

**Tipp!** *Couscous ist ein körniger Hartweizengrieß, den man in gut sortierten Lebensmittelgeschäften findet. Meist handelt es sich dabei um eine vorgegarte Instant-Sorte, die in wenigen Minuten gar ist.*



**Unsere Weinempfehlung:**  
Das Gericht liefert viel Geschmack auf der Zunge. Dazu passt am besten ein gut gereifter Chardonnay oder Weißburgunder mit Rückgrat, der im neuen kleinen Holzfass oder im großen Fass ausgebaut wurde und etwas Schmelz aufweisen soll.

**Unsere Weinempfehlung:**  
Ein kräftiger, trockener  
Grauburgunder, der ruhig schon  
etwas reifer sein sollte (2011 bis  
2009), bietet sich hier als idealer  
Partner an. Wichtig: Er sollte mit  
einer guten Würze ausgestattet  
sein, was bei dieser Sorte in  
der Regel der Fall ist.



## Garnelen-Tomaten-Gratin

### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- 6 rohe Tiefseegarnelen in der Schale ohne Kopf (ca. 300 g)
- 2 Scheiben Bacon (Frühstücksspeck)
- 200 g Kirschtomaten
- 2 Frühlingszwiebeln
- ½ reife Avocado
- 2 TL Zitronensaft
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL kleine Petersilienblätter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL frisch geriebener Parmesankäse

### Zubereitung

**1** Die Garnelen bis auf die Schwanzflosse aus der Schale lösen. Den eventuell vorhandenen dunklen Darmfaden herauslösen. Garnelen kurz kalt waschen, trocken tupfen und der Länge nach halbieren. Den Speck quer in Streifen schneiden.

**2** Die Tomaten waschen, einmal mit der Messerspitze einstechen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und längs dritteln. Das Fruchtfleisch aus der Avocado mit einem Dessertlöffel herauslösen und sofort mit etwas Zitronensaft beträufeln.

**3** Den Grill des Backofens vorheizen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Speck, Garnelen und Tomaten darin unter Rühren 2 Minuten anbraten. Avocado und Petersilie untermischen.

**4** Alles salzen und pfeffern und in eine Gratin- oder Auflaufform umfüllen. Mit dem Käse bestreuen. Unter dem Grill 3 Minuten gratinieren. Anschließend sofort servieren. Dazu schmeckt Stangen- oder Fladenbrot.

**Tipp!** Die Vielfalt an Garnelen führt immer wieder zu Verwechslungen. Grundsätzlich unterscheidet man zwischen Warmwasser- und Kaltwasser-Garnelen. Aromatischer – und teurer – sind die aus kalten Gewässern, denn je kühler und tiefer das Wasser, desto besser die Qualität.



## Lachsfilet mit Orangen und Kräutern

### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- 1 Bio-Orange
- 2 kurze Zweige Rosmarin, 2 kleine Zweige Thymian
- 2 Lachsfilets à 180–200 g (oder Filets von Waller oder Kabeljau)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Sonnenblumen- oder Rapsöl
- Außerdem: Küchengarn, 1 Alu-Grillschale

### Zubereitung

**1** Den Backofen- oder den Outdoor-Grill anheizen. Die Orange heiß waschen und trocken reiben. Aus der Mitte der Frucht 4 dünne Scheiben schneiden, die restliche Orange anderweitig verwenden. Die Kräuter waschen und trocken schütteln.

**2** Die Fischfilets kurz kalt abbrausen, trocken tupfen, rundum salzen und pfeffern. Jedes Filet mit je 1 Zweig Rosmarin und Thymian und mit 2 Orangenscheiben belegen, mit Küchengarn festbinden.

**3** Den Boden einer Alu-Grillschale mit Öl einpinseln. Die Fischpäckchen nebeneinander in die Schale legen und mit etwa 15 cm Abstand zur Hitzequelle 6–8 Minuten grillen, dabei einmal wenden. Dazu schmecken körniger Reis oder knuspriges Brot und ein grüner gemischter Blattsalat.

**Tipp!** *Woran erkennen Sie frisches Fischfilet? Zunächst sollte der Fisch in der Theke auf viel Eis liegen. Frische Filets haben eine glänzende Oberfläche und das Fischfleisch wirkt saftig. Filets mit angetrockneten Rändern oder Verfärbungen nicht kaufen.*

**Unsere Weinempfehlung:** *Weil der Fisch sehr saftig rüberkommt, sollte auch ein entsprechend saftiger Wein der Partner sein. Hier bieten sich vor allem ein zartfruchtiger Rosé vom Schwarzriesling oder ein ebensolcher Schillerwein an.*

## Frischkäse-Omelett mit Rucola

### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- 1 Bund Rucola
- 50 g roher Schinken ohne Fettränder (nach Belieben)
- 1–2 EL Butter
- 5 ganz frische Eier
- 4 EL Mineralwasser
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 60 g fettreduzierter Frischkäse

### Zubereitung

**1** Den Rucola verlesen, waschen und grobe Stiele entfernen. Rucolablätter in kleinere Stücke zupfen oder schneiden. Eventuell den Schinken in breite, kurze Streifen schneiden.

**2** Butter in einer beschichteten Pfanne (22–24 cm ø) bei mittlerer Hitze aufschäumen lassen. Schinken und Rucola darin 2 Minuten unter gelegentlichem Rühren andünsten. Die Hälfte davon aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

**3** Die Eier in einer Schüssel aufschlagen. Mineralwasser, Salz und Pfeffer zufügen, alles verquirlen.

**4** Eiermasse über die Zutaten in die Pfanne gießen. Zugedeckt bei kleiner bis mittlerer Hitze zunächst 2 Minuten stocken lassen. Zuerst den Frischkäse in kleinen Stücken darüber verteilen, dann den übrigen Schinken-Rucola-Mix. Omelett in weiteren 4–6 Minuten fertigkochen. Die Pfanne dabei ab und zu rütteln, damit nichts ansetzt. Das Omelett ist fertig, wenn es fest ist, aber noch eine leicht feuchte Oberfläche hat.

**5** Omelett auf einen großen Teller gleiten lassen. Wie eine Torte in Stücke schneiden oder halbieren und zusammenklappen. Sofort essen. Dazu schmecken ein gemischter Blattsalat und dunkles, kräftiges Bauernbrot.

**Tipp!** *So machen Sie den Frischetest: Legt man ein frisches Ei in ein Glas mit Wasser, bleibt es flach am Boden liegen. Ist das Ei 2–3 Wochen alt, richtet es sich etwas auf.*

**Unsere Weinempfehlung:** *Ein herrlich unkompliziertes Gericht erfordert einen gleichartigen Wein. Das kann in Württemberg nur ein Trollinger sein, betont herb, aber nicht ganz ohne Frucht, ausgebaut im klassischen Holzfass.*



**Unsere Weinempfehlung:**  
*Die Zitronen geben durchaus etwas Geschmack ab, deshalb passt ein junger Riesling oder alternativ ein Weißburgunder mit merklicher, aber nicht grasiger Säure sehr gut. Geschmacksrichtung: halbtrocken oder feinherb.*

## Zitronenschnitzelchen mit Wildreis

### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- 100 g Wildreismischung
- 1 Bio-Zitrone
- 200 g Zucchini
- 2 dünne Kalbsschnitzel à ca. 150 g
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Mehl
- 1 EL Öl
- 1 EL Butter
- 50 ml trockener Weißwein (z. B. Riesling oder Weißburgunder)
- 50 ml Kalbsfond
- 2 gute Prisen Zucker

### Zubereitung

- 1** Die Wildreismischung nach Packungsangabe zubereiten. Inzwischen den Elektro-Backofen auf 60 °C vorheizen. Zitrone heiß waschen und halbieren. Von den Hälften 2 Scheiben abschneiden und 3 EL Saft auspressen. Zucchini waschen, putzen und in dünne Scheiben hobeln.
- 2** Die Kalbsschnitzel mit den Handballen noch flacher drücken und jeweils dritteln. Salzen, pfeffern und in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln.
- 3** Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zucchinischeiben darin rundum hellgelb braten. Salzen und pfeffern. Herausheben und im Backofen warm stellen. Die Butter ins verbliebene Bratfett geben. Die Schnitzel darin pro Seite 1 Minute braten. Aus der Pfanne heben und ebenfalls warm stellen.
- 4** Den Bratsatz mit Wein und Fond loskochen. Zitronensaft und Zucker zufügen. Die Flüssigkeit bei starker Hitze etwas einkochen lassen. Die Zitronensauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5** Schnitzelchen auf vorgewärmte Teller verteilen und die Sauce darüberlöffeln. Gegarten Reis und Zucchini vermengen, zum Fleisch geben. Schnitzel mit Zitronenscheiben garniert servieren.

**Tipp!** *Wildreis ist im Grunde kein echter Reis, sondern der Samen eines nordamerikanischen Wassergrases. Die langen schwarzbraunen Körner schmecken nussartig und bleiben auch beim Kochen bissfest.*

# Hähnchen mit Ingwersauce

## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- 2 Stängel Zitronengras
- 1 Schalotte
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1 getrocknete Chilischote
- 300 ml Hühnerbrühe
- 300 g Hähnchenbrustfilet ohne Haut
- 1 Frühlingszwiebel
- 30 g Ingwer
- 1 EL Öl
- 4 EL helle Sojasauce
- 1 EL milder Weißweinessig
- 1 TL Rohrzucker oder weißer Zucker
- 2 Stängel Koriandergrün (nach Belieben)

## Zubereitung

**1** Das Zitronengras putzen und grob zerkleinern. Schalotte und Knoblauch schälen, in grobe Stücke schneiden. Alles mit der getrockneten Chilischote und der Hühnerbrühe in einen Topf geben und aufkochen lassen.

**2** Das Hähnchenbrustfilet kurz kalt waschen. In die Brühe legen und zuge- deckt bei kleiner Hitze in etwa 15 Minuten gar ziehen lassen.

**3** Inzwischen für die Sauce die Frühlingszwiebel putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Ingwer schälen, sehr fein würfeln. Das Öl in einer hochwandigen Pfanne erhitzen. Ingwer und Frühlingszwiebel darin an- braten. Sojasauce, Essig und Zucker einrühren. Vom Herd nehmen.

**4** Die Hähnchenbrust aus der Brühe heben, warm halten. Die Brühe ohne Deckel bei starker Hitze auf etwa 80 ml einkochen lassen.

**5** Koriandergrün waschen und trocken schütteln. Brühe durch ein Sieb in die Pfanne gießen. Die Ingwersauce aufkochen lassen und abschmecken. Das Fleisch in Stücke schneiden, zum Servieren mit der heißen Sauce be- gießen und mit Koriander bestreuen. Dazu schmecken körniger Reis oder knuspriges Baguette.

**Tipp!** Damit die Sauce einen konzentrierten Geschmack bekommt, muss die Brühe eingekocht werden. Das geht am schnellsten im offe- nen Topf und bei starker Hitze.

**Unsere Weinempfehlung:**  
Die angenehme Schärfe des Ingwers wird gekontert mit einem gut gereiften, höherwertigen Riesling in trockener Version mit moderater Säure und reichlich Schmelz.



Aussichten und Stationen einer interessanten Tour: Stetten, die Burg hinter den Mauern, Glockenkelter und eine Information über Eiswein.



## Wanderung im Remstal

# Besuch beim Weingeist

Das Wahrzeichen des idyllischen Weinortes Stetten im Remstal ist die Y-Burg. Kein Wunder, dass die Ruine auch beim „Stettener Weinweg“ im Mittelpunkt steht.

„Rund um die Y-Burg“ heißt es auf jeder der 34 dunkelgrün gehaltenen Hinweistafeln des Stettener Weinweges. Der Name ist Programm: Immer aus einem anderen Blickwinkel präsentiert sich die einstige Wohnburg, erbaut irgendwann zwischen 1300 und 1350, während der Wanderung durch die Weinberge. Von hier oben hat man außerdem eine herrliche Sicht auf das großzügig-weite Remstal.

Wir starten mit Rüdiger Borck vor dem alten Rathaus in Stetten (Rems-Murr-Kreis) am St.-Pierre-Platz. Der Vorstandsvorsitzende der Weingärtnergenossenschaft Stetten zeigt auf die Übersichtstafel, auf der in Rot die rund drei Kilometer lange Route verzeichnet ist. Etwa Anfang der 70er Jahre sei der Weinweg angelegt und im Jahr 1995 überarbeitet worden, erzählt unser Scout. Der Lehrpfad solle Wissenswertes rund um den Weinbau, die Rebsorten, die Lagen und die Heimatgeschichte vermitteln und den Leuten den Wein näherbringen.

Uns begeistert gleich neben der Übersichtstafel das „Öffentliche Bücherregal“: Dort stehen öffentlich zugänglich und vor der Witterung geschützt Bücher – jeder kann welche mitnehmen oder einstellen, eingerichtet wurde es von der Bürgerstiftung. Wir registrieren die heimeligen Fachwerkhäuser, flanieren vorbei an der evangelischen St.-Veit-Kirche und gelangen auf der gegenüberliegenden Straßenseite zum ersten Hinweisschild. Dort ist von einem etwa einstündigen Rundgang die Rede – die Zeitangabe für den Stettener Weinweg durch die bekannten Weinberglagen Pulvermächer, Lindhändler und Brotwasser bringt Borck zum Schmunzeln: „Da muss man aber schnell machen. Gemütlicher ist es in eineinhalb bis zwei Stunden – man will ja schließlich auch was sehen.“

Den Rat beherzigen wir gerne. Immer wieder halten wir inne und lassen den Blick über die Landschaft schweifen. Zunächst aber geht es über einige Stäffle und einen

schmalen Pfad hinauf zur Burg, die wir nach wenigen Minuten erreichen. Auf der Mauer erspähen wir eine kecke Skulptur des Strümpfelbacher Künstlers Karl Ulrich Nuss: Der „Weingeist“ scheint versonnen ins Remstal zu blicken. Wir tun es ihm gleich und genießen die Aussicht auf den südwestlich liegenden Kappelberg und den Kernen, die 513 Meter hohe Erhebung des Schurwaldes. Das Weindorf Stetten mit seinen rund 6100 Einwohnern erstreckt sich vor uns, zusammen mit Romelshausen bildet es die Gemeinde Kernen. Manchmal könne man sogar den Hohenasperg im Kreis Ludwigsburg sehen, weiß Borck.

Der „Weingeist“ ist eine der Bronzeplastiken, die die Y-Burg innen und außen bevölkern. Nicht nur für Kunstinteressierte ist das 1760/61 wegen Baufälligkeit bis auf die Außenmauern abgerissene Relikt aus alten Zeiten ein Anziehungspunkt, sondern auch für Weinliebhaber: Immer am letzten Augustwochenende findet hier die Weinprobe der Stettener Weingärtner statt. Und so manches Paar gab sich bereits in der stimmungsvollen Kulisse der Burg, die gleich einem Würfel inmitten der Weinberge thront, bei standesamtlichen Trauungen das Ja-Wort.

Auf asphaltierten Wegen geht es weiter zu einem ähnlich romantischen Flecken: den Sieben Linden, zugleich der höchste Punkt des kaum nennenswerte Steigungen aufweisenden Weinberges. Dort habe so mancher verliebte Jüngling seiner Herzensdame einen Heiratsantrag gemacht, erzählt unser Begleiter. Er selbst verweile dort oft nach einem arbeitsreichen Tag bei einem Glas Secco. „Da schalte ich dann einen Gang runter“, sagt der Lohnunternehmer, der schon als 21-Jähriger selbstständig wurde und etwa 2000 Stunden im Jahr auf einer Maschine sitzt. Mal ist es bei der Lese ein Vollernter, mal schweres Gerät bei der Anlage eines Weinberges und gelegentlich ein Mähdrescher. Seine Saison geht bis in den ►

Rüdiger Borck aus Stetten, Scout für Autorin und Fotografin, ergänzt die Informationen der Übersichtstafel mit Insiderwissen.



November. Der 37-Jährige zaubert bei der Rast bei den Sieben Linden aus seinem Rucksack Weingläser, Brezeln – und eine Flasche Riesling. Er hat bewusst diesen Tropfen ausgewählt. „Die Rieslingweine der Einzellage Pulvermächer zählen zu den wohl bekanntesten Gewächsen in Deutschland“ heißt es auf einer Infotafel. „Der Riesling ist typisch für Stetten“, sagt auch Rüdiger Borck, der selbst zehn Hektar bewirtschaftet. „Wir bauen zu 70 Prozent Weißwein an, der Riesling macht fast 25 Hektar aus.“ Insgesamt bewirtschaftet die 1931 gegründete Weingärtnergenossenschaft Stetten mit 84 aktiven Mitgliedern 54 Hektar. Sie ist heute ein Teil der Remstallkellerei in Weinstadt-Beutelsbach.

#### Der Trick der Hofdame mit dem „Brotwasser“

Wir setzen unsere Wanderung fort und stoßen auf eine Infotafel über die Lage Brotwasser, die sich vor uns ausbreitet. Dort hätten viele Wengerter gerne ihre Rebstöcke, sagt Rüdiger Borck, doch die etwa drei Hektar große exklusive Lage gehört noch heute zum Weingut des Hauses Würtemberg. Wie die Lage Brotwasser zu ihrem Namen kam, verrät eine nette Anekdote: Eine Hofdame habe nicht als Trinkerin gelten wollen und sich deshalb den Stettener Wein getarnt in einer Tasse als „Brotwasser“ servieren las-

sen. Dieses in Zuckerwasser getränkte Anisbrot galt damals als Nascherei. Die letzte Station auf dem Stettener Weinweg bildet die renovierte Glockenkelter, die heute für Veranstaltungen genutzt werde, informiert Borck, der den Blick für die Schönheit der Landschaft nicht verloren hat: „Vor allem, wenn ich weg war, weiß ich die Gegend hier zu schätzen. Das ist hier der letzte Zipfel im Remstal, aber tipptopp gelegen, weit und sonnig.“ Und ruhig noch dazu – kaum zu glauben, dass Stuttgart nur 15 Kilometer entfernt liegt. Wer die Wanderung bei einem Glas Wein ausklingen lassen will, kommt in Stetten auf seine Kosten: Unter anderem gebe es sechs Besenwirtschaften im Ort. „Wir sind vermutlich der besenlastigste Flecken im Tal“, lacht Rüdiger Borck.

Sonja Henning



#### Info

Die verschiedenen Stationen des Stettener Weinweges sind im Internet einzeln aufgeführt unter [www.weinweg.de](http://www.weinweg.de). Informationen gibt es auch bei der Gemeinde Kernen unter Tel. 07151 401 41 33.

## Des Rätsels Lösung

# Der Rieslaner war es

Eine Leserin aus dem Fränkischen schrieb uns: „Danke für die Frage, jetzt habe ich wieder etwas gelernt.“ Das ist auch ein Sinn unserer Rätsel. Ihre Antwort mit Rieslaner (c) auf unsere Frage, welche von drei Kreuzungen kein „Müller-Thurgau-Blut“ enthält, war richtig. Beim Rieslaner sind Silvaner und Riesling die „Eltern“. Dafür hatte eine Reihe anderer Einsender darauf getippt, dass bei den Züchtungen Regent oder Bacchus kein „Müller“ im Spiel war. Was zumindest bei der Rotweinsorte Regent verständlich ist; hier sieht man nicht unbedingt einen Zusammenhang mit einer weißen Sorte. Aber sie war bei der Kreuzung von (Silvaner x Müller-Thurgau) x Chambourcin doch dabei. Bei Bacchus lautet die Kombination (Silvaner x Riesling) x Müller-Thurgau.

Hier die Gewinner unseres Rätsels. Sie bekamen im Mai je zwei Flaschen Müller-Thurgau und Kerner von der Felsengartenkellerei Besigheim, Hessigheim.

## Das sind unsere Gewinner:

**Adelheid Andruschkewitsch**, Vellberg | **Petra Baier**, Regensburg | **Evi Bergmann**, Lostau | **Frank Bluhm**, Münster | **Hermann Cunz**, Berlin | **Wolfgang Fallsehr**, Hamburg | **Anja Hollmann**, Leipzig | **Magdalena Kohler**, Hirschberg | **Christl Kurz**, Urbach | **Ulrike März**, Kaisersbach | **Gerlinde Pfeiffer**, Sersheim | **Marlene Reglin**, Bremerhaven | **Edgar Schmitz**, Bonn | **Claudia Schneider**, Hamburg | **Dieter Schreck**, Badenweiler | **Stefan Seidlein**, Schweinfurt | **Otto Siegfried**, Lippstadt | **Margit Sippel**, Vaihingen/Enz | **Inbert Unterseher**, Güglingen | **Hermann Winter**, Ingelfingen | **Hartmut Würfele**, Calw



Württemberg-Leser Siegfried Riedlinger hatte ein gutes Fotografen-Auge für die lebendige Natur im Weinberg.

Foto: Siegfried Riedlinger

## Leserbriefe

### Ein Gedicht

Wer ist hier ohne „Müller-Blut“?  
Der Bacchus nicht, der hat's im Blut.  
Auch der Regent hat solche Eltern,  
er lässt sich drum auch recht gut keltern.  
Und der Rieslaner, welche Wonne!  
Ihm scheint auch heut beglückt die Sonne.  
Nur Riesling- und Silvaner-Kraft  
hat diesen Wein zustand gebracht.  
*Horst und Hella Jahnke, Stuttgart*

### Wurst-Albino

Weißwurst mit reschen Brezen und dazu  
Händelmeier-Senf ist in Ordnung, aber dazu  
einen würzigen Weißwein oder herben Sekt?  
Im KADEWE in Berlin kennt man noch eine  
andere Kombination: Weißwürstl mit Ketchup  
und Kartoffelsalat. Trotzdem an Guaten.  
Zeitschrift ist super.  
*Horst Behlau, München*

### Reaktion aus Litauen

Vielen Dank für Ihre Post mit dem Weinmagazin Württemberger. Die „Weinüberraschung in Litauen“ war auch eine Überraschung für mich!  
*Marija Banione, Miškinisškes, Litauen*

### Freude über Müller-Thurgau und Kerner

Ich habe mich sehr gefreut, dass sich die Redaktion des Themas Müller-Thurgau und Kerner angenommen hat. Ich schätze als junge Weinliebhaberin von 25 Jahren diese Rebsorten sehr hoch und finde es schade, dass deren Anbauflächen rückläufig sind. Umso besser, dass sie durch solche Beiträge im Bewusstsein der Weintrinker gehalten werden.  
*Claudia Pawel, Hüttenrode*

### Gute Seminare

Es hat mich besonders gefreut, etwas über die Volkshochschuldozentin Antje Weierstrahs zu lesen. Seit mehreren Jahren besuchen meine Frau und ich ihre Weinseminare. Die Frau bringt das Thema Wein sehr gut herüber und man lernt immer wieder etwas Neues dazu. Machen Sie weiter so mit Ihrem Magazin. Es ist das beste zur Vermittlung von Kenntnissen über den württembergischen Wein.  
*Dietmar Jentzsch, Bietigheim-Bissingen*

### Wein ist Emotion

Auch ich liebe den Württemberger und die Natur. Vor allem die Gegend um Horrheim hat es mir angetan. Dass Wein und Natur sich nicht ausschließen, möchte ich mit beiliegendem Foto dokumentieren. Der – leider verschlankte – Weinlehrpfad hat sich nicht nur als solcher bewährt; er bietet auch sehr guten Lebensraum für die Mauereidechse! Ein Prosit auf den Horrheimer Klosterberg!  
*Siegfried Riedlinger, Ditzingen*



Ramona Fischer aus Esslingen war konzentriert bei der Sache – und glücklich über Grauburgunder.



### Die Verkoster:

**Ramona Fischer**, Geschäftsführerin  
Weingärtner Esslingen

**Edmund Diesler**, Direktor Oenologie  
Württembergische Weingärtner-Zentral-  
genossenschaft, Möglingen

**Andreas Eisele**, Kellermeister Winzer  
vom Weinsberger Tal, Löwenstein

**Leitung:** Rudolf Knoll, Weinjournalist,  
Redaktion Württemberger

## Im Test

# Weine für warme Tage

Wir waren auf der Suche nach leichteren Weinen, die man in den wärmeren Monaten unkompliziert genießen kann. Gar nicht so einfach. Denn die klassischen „Sommerweine“ sind selten geworden. Eine Entdeckung am Rande: Der Schraubverschluss ist weiter im Kommen.

Der Klimawandel beeinflusst auch die Zusammenstellung von Weinproben. War es in den 90er Jahren noch ein leichtes Spiel, eine Serie von Leichtweinen auf den Tisch zu stellen, die mit wenig Alkohol als typische „Sommerweine“ durchgehen konnten, so ist das heute schon schwierig geworden. Die Natur sorgt für reichlich Zucker in den Trauben, eine früher bei Qualitätsweinen stets notwendige Anreicherung des Mostes ist nur mehr selten notwendig.

12 und mehr „Volt“ sind inzwischen fast die Regel. Liegt der Wein im Alkoholgehalt darunter, ist er in der Regel fruchtig. Das heißt, ein Teil des natürlichen Zuckers wurde nicht vergoren. Erzeuger versuchen, der Natur ein Schnippchen zu schlagen. So werden Trauben teilweise früher und nicht in optimaler Reife gelesen, damit der hier entstehende leichtere, etwas säurebetonte Wein später mit einem kräftigeren Tropfen „vermählt“ werden kann, so dass letztlich ein harmonisches, lebhaftes Gewächs zustande kommt, das nicht zu schnell in die Blutbahn geht.

„Wir haben ein absolutes Luxusproblem“, weiß Ramona Fischer, Geschäftsführerin der Weingärtner in Esslingen. Und Edmund Diesler, als Produktionschef der Weingärtner-Zentralgenossenschaft in Möglingen und Präsident des Bundes Deutscher Oenologen ein langjähriger Intimbeobachter der Szene, erinnert sich: „Was haben wir noch vor zehn Jahren über Sinn und Unsinn der

Konzentration zur Steigerung des Alkoholgehaltes diskutiert. Das ist heute in Deutschland praktisch kein Thema mehr.“

Wir haben dennoch bei unserer Verkostung eine Reihe von Weinen entdeckt, die zwar eine gewisse Muskelkraft haben, aber doch auch bei wärmeren Temperaturen Spaß machen können. Die weißen Burgundersorten sind zudem gute Begleiter im „Spargel-Endspurt“. Derartige Weine gibt es bei den beteiligten Genossenschaften zu durchgängig fairen und manchmal sogar extrem günstigen Preisen.

Auffällig bei unserer Probe in den Räumen der Werbegemeinschaft Württembergischer Weingärtnergenossenschaften in Möglingen: Der Korkenzieher war beim Öffnen überflüssig. Die Weine hatten durchgängig (!) Schraubverschluss. Von den hier registrierten 100 Prozent – und null Prozent Naturkork – ist man in der Branche natürlich noch ein Stück entfernt. Aber es ist doch interessant, dass der Schraubverschluss, heute viel edler anmutend als noch vor Jahren, inzwischen mit seinem Marktanteil von 53 Prozent in Deutschland den traditionellen Kork mit 27 Prozent weit hinter sich gelassen hat. In der Beliebtheitsskala liegt zwar der Naturkork noch vorn. Aber wer sich als Intensivgenießer schon häufiger über einen Korksmecker ärgerte, ist letztlich froh, dass es die beim Öffnen „klick“ machende Alternative so weit gebracht hat und das Risiko mindert.

Mal keine schweren Brocken mit über 14 Grad Alkohol, das war für Weinjournalist Rudolf Knoll diesmal fast eine leichte Pflichtübung.



### 2012 Riesling trocken Metzinger Hofsteige

Weingärtnergenossenschaft  
Metzingen-Neuhausen

Mineralisch, ein Hauch Grapefruit im Aroma; anregender, knackiger Wein mit hohem Spaßfaktor; für Andreas Eisele „frisch, fruchtig, elegant“.

07123 417 15,  
www.wein-metzingen.de  
6,80 Euro

### 2012 Riesling halbtrocken „Wein aus Steillagen“ Kirchheimer Kirchberg

Weingärtner Stromberg-Zabergäu,  
Brackenheim

Zarter Pfirsich im Duft; jugendlich zupackend, nervige Säure, wirkt betont herb, Frucht ist gut integriert; Edmund Diesler erschnuppert „Holunderblüte“ und freut sich über „dienende Süße“.

07135 985 50,  
www.wg-stromberg-zabergaeu.de  
5,24 Euro

### 2012 Riesling /Sauvignon Blanc Klosterhof trocken

Weingärtnergenossenschaft  
Dürrenzimmern-Stockheim

Kräuter und Zitronenmelisse im Aroma (Ramona Fischer: „Zitrus und Cassis“); saftig, herzhaft,

würzig, ein ansprechendes „Maul voll Wein“.

07135 951 50,  
www.wg-duerrenzimmern.de  
5,20 Euro

### 2012 Weißburgunder trocken

Winzer vom Weinsberger Tal,  
Löwenstein

Kräuter, Nüsse und Schwarztee im Duft; knackiger, saftiger, nachhaltiger Wein mit gutem Säurespiel, den Ramona Fischer als „angenehm mineralisch“ empfindet.

07130 46 12 00,  
www.weinsbergertal-winzer.de  
4,20 Euro

### 2012 Weißburgunder „Terra S“

Felsengartenkellerei Besigheim,  
Hessigheim

Kräuter und Nüsse in der Nase; saftiger, herzhafter Wein mit gut eingebundener Frucht, harmonisch; für Ramona Fischer „ideal zum Spargel“.

07143 816 00,  
www.felsengartenkellerei.de  
4,99 Euro

### 2012 Chardonnay „Alte Reben“ trocken

Heuchelberg Weingärtner,  
Schwaigern

Nüsse, Mandeln und weißer Pfeffer im Duft; saftig, rund, ausgewogen; Edmund Diesler vermutet „etwas Holzeinfluss“.

07138 970 20,  
www.heuchelberg.de  
5,95 Euro

### 2012 Weißburgunder „St. Michael“ trocken

Weingärtner Cleebronn-Güglingen

Nüsse und Kräuter im Aroma (Eisele: „feiner Duft“); merkliche, aber harmonisch integrierte Frucht, saftig, viel Herz.

07135 980 30,  
www.cleebronner-winzer.de  
5,69 Euro

### 2012 Weißburgunder trocken „Eiserne Hand“

Württembergische Weingärtner-  
Zentralgenossenschaft, Möglingen

Mandeln, Nüsse und Kräuter tummeln sich im Aroma; herzhafter, verspielter Wein mit guter Länge; Eisele lobt „gute Struktur“.

07141 486 60,  
www.wzg-weine.de  
5,71 Euro



Edmund Diesler, Chef-Önologe  
der großen Weingärtner-Zentral-  
genossenschaft, konnte erfreuliche  
Entdeckungen machen.

### 2012 Weißburgunder „Mann im Fass“ trocken

Weingärtner Stromberg-Zabergäu,  
Brackenheim

Nüsse und Mandeln im Bouquet;  
saftige Frucht, würzige Unterma-  
lung, sehr lebhaft; Ramona Fischer  
vermutet „Obergrenze trocken“,  
lobt aber die „ausgewogene Art“.  
07135 985 50,  
www.wg-stromberg-zabergaeu.de  
6,19 Euro

### 2012 Grauburgunder tro- cken Esslinger Schenkenberg

Weingärtner Esslingen

Mandeln und Kräuter im Aroma;  
würzig, angenehmes Säurespiel,  
gute Länge; wieder ein perfekter  
Wein als Spargelbegleiter.  
0711 918 96 20,  
www.weingaertner-esslingen.de  
5,70 Euro

### 2012 Grauburgunder trocken \*\*

Weinmanufaktur Untertürkheim

Verhaltene Würze im Aroma; saftig,  
rund, ausgewogene Fülle, gute  
Länge; für Edmund Diesler  
„cremig, mit schöner Säure“.  
0711 336 38 10,  
www.weinmanufaktur.de  
8,90 Euro

### 2011 Grauburgunder Kabinett trocken Markels- heimer Tauberberg

Weingärtner Markelsheim

Der einzige Wein aus dem Jahrgang  
2011 stand gut in der Verkostung  
da. Grüne Nüsse in der Nase;  
würzig, kräftig, gradlinig, mit  
angenehmer Herbe.  
07931 906 00,  
www.markelsheimer-wein.de  
5,06 Euro

### 2012 Weißburgunder halbtrocken „Fürstenfass“

Weinkellerei Hohenlohe,  
Bretzfeld-Adolzfurt

Kräutermischung im Aroma; gute  
Konzentration im Geschmack, saftig,  
bestens ausbalanciert zwischen  
Säure und Frucht; Edmund Diesler  
empfindet ihn als „lebendig,  
lebhaft“.  
07946 911 00,  
www.weinkellerei-hohenlohe.de  
4,76 Euro

### 2012 Grauburgunder trocken „St. Michael“

Weingärtner Cleebrohn-Güglingen

Paprika und Pfeffer im Aroma;  
würzig, saftig, straff und jugendlich  
ungestüm; Ramona Fischer lobt ihn  
als „richtig gut“.  
07135 980 30,  
www.cleebrohn-winzer.de  
5,69 Euro

### 2012 Grauburgunder trocken „Edition Aurum“

Bottwartaler Winzer, Großbottwar

Sanfte Würze im Aroma; schlank,  
elegant strukturiert, schönes  
Säurespiel, anregend; für Andreas  
Eisele „sehr ausgewogen“.  
07148 960 00,  
www.bottwartalerwinzer.de  
5,50 Euro

### 2012 Grauburgunder trocken

Genossenschaftskellerei

Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg

Kamille und Kräuter im Duft (Eisele:  
„sehr fein“); würzig, gradlinig, im  
positiven Sinn bodenständig.  
07135 157 90,  
www.wg-heilbronn.de  
4,40 Euro

Kellermeister Andreas Eisele hofft, dass auch etwas aus dem Weinsberger Tal unter den überzeugenden Weinen dabei war.



## 2012 Grauburgunder trocken

**Collegium Württemberg, Stuttgart**

Verhalten im Aroma; kraftvoll und etwas breitschultrig, anhaltend im Abgang; guter Wein, aber mit 13 „Volt“ für den Genuss im Sommer etwas viel Muskeln.  
0711 32 77 75 80,  
[www.collegium-wuerttemberg.de](http://www.collegium-wuerttemberg.de)  
8,00 Euro

## 2012 Grauburgunder trocken Heuholzer Dachsteiger

**Weingärtnergenossenschaft Heuholz, Pfedelbach-Heuholz**

Zwiebelfarben; Nüsse und Mandeln im Duft, füllig, weich, etwas korpulent, mit knapp über 13 Vol.-% Alkohol kein typischer Sommerwein mehr, aber doch interessant durch die Färbung, die deutlich macht, dass der Grauburgunder eine zartrosa Beerenhaut hat. Bei ausdauernder Maischegärung ist sogar eine Farbe wie bei einem Rosé möglich.  
07949 940 033,  
[www.heuholz.de](http://www.heuholz.de)  
5,24 Euro

## 2012 Grauburgunder trocken „Edition Cuprum“

**Bottwartaler Winzer, Großbottwar**

Würzig im Bouquet, Fortsetzung im Geschmack, straffer, saftiger, gradliniger Wein mit Trinkfluss; für Edmund Diesler „herzhaft“.  
07148 960 00,  
[www.bottwartalerwinzer.de](http://www.bottwartalerwinzer.de)  
4,35 Euro

## 2012 Grauburgunder trocken Metzinger Hofsteige

**Weingärtnergenossenschaft Metzingen-Neuhausen**

Nüsse und Kräuter im Aroma; etwas jugendliche Kohlensäure im Glas, dahinter guter Nerv, anregend, saftig; Edmund Diesler, in dessen WZG der Wein angebaut wurde, attestiert ihm „gute Länge“.  
07123 417 15,  
[www.wein-metzingen.de](http://www.wein-metzingen.de)  
7,30 Euro

## 2012 Blanc de Blancs trocken

**Weingärtnergenossenschaft Rohracker, Stuttgart**

Interessante Cuvée aus einer kleinen Stuttgarter Kooperative; Kräuter und Zitronenmelisse im Duft; schöne, ausgewogene Fülle,

saftig, würzig; Andreas Eisele lobt „gute Säure und Spiel“.

0711 675 93 23,  
[www.wg-rohracker.de](http://www.wg-rohracker.de)  
6,40 Euro

## 2012 Cuvée Blanc „Edition Württemberg“

**Collegium Württemberg, Stuttgart**

Kerner, Sauvignon Blanc und Weißburgunder sind hier die Partner. Der Wein duftet nach Nüssen und Pfeffer, ist würzig, saftig und sehr stimmig im Geschmack; hat für Andreas Eisele ein „feines Spiel“, während Edmund Diesler den „Schmelz“ lobt.  
0711 32 77 75 80,  
[www.collegium-wuerttemberg.de](http://www.collegium-wuerttemberg.de)  
6,80 Euro

## 2012 Sauvignon Blanc „Epos vom Stromberg“

**Weingärtner Stromberg-Zabergäu, Brackenheim**

Holunder im Aroma; viel Kohlensäure im Glas, schlanker, verspielter, knackiger Wein, passend für heiße Sommertage; „gute Säure und Duft“ bei Andreas Eisele.  
07135 985 50,  
[www.wg-stromberg-zabergaeu.de](http://www.wg-stromberg-zabergaeu.de)  
10,12 Euro



### 2012 Sauvignon Blanc trocken „Fels“ \*\*\*\*\*

Felsengartenkellerei Besigheim,  
Hessigheim

Viel typische Paprika im Aroma; fast stählig, aber auch saftig, ausgewogene Fülle, würzige Untermalung; für Edmund Diesler „sehr typisch“.

07143 816 00,  
www.felsengartenkellerei.de  
7,98 Euro

### 2012 Sauvignon Blanc halbtrocken

Remstalkellerei,  
Weinstadt-Beutelsbach

Diskretes Aroma mit einem Hauch Holunder; rund, weich, gut eingebundene Frucht (14,4 g/l); Edmund Diesler urteilt: „gut abgestimmt“.

07151 690 80,  
www.remstalkellerei.de  
8,00 Euro

## Unser Rätsel

# Wann wurde der Grauburgunder entdeckt?



Besonders eindrucksvoll war bei unserer Verkostung die Serie mit Grauburgunder. Hier ging der Daumen der Verkoster nur ganz selten nach unten. Die Sorte ist in Württemberg zwar noch nicht sehr stark verbreitet (139 Hektar), aber die Mutation des Spätburgunders hat doch Zuwachs; vor fünf Jahren waren es nur 105 Hektar. Früher hieß der Grauburgunder in Deutschland Ruländer. Die Sorte wurde meist für edelsüße Weine genutzt. Doch vor rund 30 Jahren begann ein Stilwandel hin zu herben, gradlinigen Weinen. Kenner freuen sich über diese Neuorientierung. Denn damit wurde eine Alternative zu den modischen, aber oft sehr banalen „Pinogritscho“ aus Italien geschaffen. Gemeinsam mit seinem Verwandten Weißburgunder hat der Grauburgunder in den letzten Jahren in Deutschland deutlich zugelegt. Zisterziensermönche aus dem Burgund befassten sich schon im 13. und 14. Jahrhundert mit der Sorte. Durch ihre Bekleidung mit grauen Kitteln kam es zum Synonym Grauer Mönch. In Deutschland feierte die Sorte vor wenigen Jahren das Jubiläum ihrer Entdeckung. In welchem Jahr wurde erstmals in Deutschland die Rebe richtig zur Kenntnis genommen?

- a) 1711
- b) 1511
- c) 1411

Schicken Sie Ihre Lösung (Buchstabe genügt) per Postkarte oder Mail (hier Postadresse nicht vergessen) an die Redaktion Württemberger, Rudolf Knoll, Zur Kalluzen 8, 92421 Schwandorf, rudolf.knoll@t-online.de. Einsendeschluss ist der 5. August. Mit der richtigen Lösung haben Sie die Chance auf je eine Flasche Weißburgunder und Sauvignon Blanc von den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, die bei der Verkostung ausgezeichnet bewertet wurden. Verlost werden 20 Pakete.

Termine, Termine, Termine...

# Her mit dem Feldbett

Nach dem trübsinnig stimmenden, bis in den April währenden Winter freut man sich wieder auf Licht, Luft, Sonne – und Wein, genossen in den Weinbergen oder zumindest unter freiem Himmel.

Württemberg hat hier in den nächsten Monaten einiges zu bieten, in allen Regionen. Einige Betriebe wie die Weingärtner Stromberg-Zabergäu, die Remstallkellerei und die Fellbacher Weingärtner sind so fleißig mit ihren Angeboten, dass es fast überlegenswert wird, hier ein Feldbett aufzuschlagen... Oft wird kombiniert mit deftigen oder auch raffinierten Speisen. Es gibt Informationen über wichtige Rebsorten und ihre besonderen Eigenheiten. Die Weinerlebnisführer ([www.weinerlebnistour.de](http://www.weinerlebnistour.de)) sind an allen Sonntagen mit pfiffigen Themen aktiv. Auch ein Fest für besonders Ausdauernde steht wieder auf dem Programm, nämlich das Heilbronner Weindorf im September (13. bis 22.).

## JUNI

### 19. Juni

**Freudenstein:** Backhaushocketse mit dem Weinbauverein Hohenklingen, 07043 92 08 86

### 21. Juni

**Bönnigheim:** Sommerweinprobe mit den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

**Stuttgart:** Finissimo mit dem Collegium Württemberg, 0711 32 77 75 80

### 23. Juni

**Fellbach:** Sonntagsausflug zum Stammsitz der Württemberger durch die Reben bis zum neuen Weinbaumuseum in Uhlbach mit Weinerlebnisführer Gunter Metzler, 07151 289 12

### 28. Juni

**Fellbach:** „Riesling – König der Weißweine“, feine Nuancen entdecken mit den Fellbacher Weingärtnern, 0711 578 80 30

### 28./29. Juni

**Brackenheim:** Wein und Meer – Fisch in seinen schönsten Variationen bei den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

### 30. Juni

**Heilbronn:** Hinters Weinlicht geführt – Wein in unterschiedlichem Ambiente verkosten, mit Weinerlebnisführerin Brigitte Riemer, 0171 935 95 83

## JULI

### 4.–8. Juli

**Öhringen:** Hohenloher Weindorf auf dem Marktplatz und im Schlosshof mit der Weinkellerei Hohenlohe, 07946 911 00

### 5. Juli

**Nordheim:** Blumensommer der Gemeinde, 07133 18 20

### 6. Juli

**Weinstadt:** Terrassenflair mit der Remstallkellerei, 07151 690 80

**Brackenheim:** Cocktailparty mit den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

**Stuttgart:** Sunset-Winetasting auf der Terrasse der Rotenberger Kelter, 0711 32 77 75 80

### 6./7. Juli

**Remshalden:** Lukullisches Kelterfest der Weinfreunde Remshalden, 07151 727 07

### 7. Juli

**Flein:** Der Eselsberg ruft. Wanderung mit den Weinerlebnisführerinnen Anke Schäffer und Elisabeth Schukraft, 0178 164 33 65

### 12. Juli

**Fellbach:** „Burgunder – die berühmte Familie“, Vielfalt entdecken mit den Fellbacher Weingärtnern, 0711 578 80 30

### 13. Juli

**Esslingen-Mettingen:** Esecco-Party der Weingärtner Esslingen, 0711 918 96 20

### 13.–15. Juli

**Schwaigern:** Killiansfest der Heuchelberg Weingärtner, 07138 970 20

### 14. Juli

**Obersulm-Eichelberg:** Weinerlebnis beim Obersulmer Weindorf mit Weinerlebnisführer Helmut Feldmeyer, 07130 68 37

### 19. Juli

**Fellbach:** Wein und Grillen mit Sternekoch Ernst Karl Schassberger bei den Fellbacher Weingärtnern, 0711 578 80 30

**Weinstadt:** „Sommer – Sonne – Sekt“ mit der Remstallkellerei, 07151 690 80

**Brackenheim:** Mediterranes Grillerlebnis mit den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

**Stuttgart:** Finissimo beim Collegium Württemberg, 0711 32 77 75 80

### 19./20. Juli

**Hessigheim:** Schräge Weinacht der Felsengartenkellerei Besigheim, 07143 816 017

### 20. Juli

**Weinstadt:** Wein-Cocktails bei der Remstallkellerei, 07151 690 80

**Fellbach:** After-Work-Wine-Party bei den Fellbacher Weingärtnern, 0711 578 80 30

**Bad Mergentheim:** Großes Kurparkfest mit Illumination mit den Weingärtnern Markelsheim, 07931 96 52 30

**20.–22. Juli**

**Horrheim:** Kelterfest des Orchestervereins Horrheim

**21. Juli**

**Weinsberg:** Entdeckungstour durch die Versuchsweinberge der Weinbauschule mit Weinerlebnisführer Holger Rudolph, 07134 215 03

**Stuttgart-Rohracker:** Jazzfrühstück mit der Weingärtnergenossenschaft Rohracker, 0711 675 93 23

**24. Juli–11. August**

**Heilbronn:** Open-Air-Kino bei der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg

**27./28. Juli**

**Vaihingen/Enz-Rosswag:** Fisch & Wein mit der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen, 07042 29 50

**Horrheim:** Hocketse im Wiesental mit dem Obst- und Gartenbauverein Horrheim, 07042 335 52

**27.–29. Juli**

**Willsbach:** Weinfest mit den Winzern vom Weinsberger Tal, 07130 46 12 00

**28. Juli**

**Benningen a. N.:** Steillagen sehen, erleben, schmecken – mit Weinerlebnisführerin Astrid Nägele, 0176 10 23 84 86



## AUGUST

**3. August**

**Weinstadt:** Grünzeug trifft Wein bei der Remstallkellerei, 07151 690 80

**Stuttgart:** Sunset-Winetasting mit dem Collegium Württemberg, 0711 32 77 75 80

**3./4. August**

**Vaihingen/Enz-Ensing:** Kelterfest rund um die Kelter im historischen Ortskern mit der Weingärtnergenossenschaft Ensingen, 07042 81 44 40

**4. August**

**Brackenheim-Hausen:** Planwagenfahrt im Zabergäu mit Weinerlebnisführerin Gudrun Link, 07135 134 09

**7.–10. August**

**Heilbronn:** Wengertfescht mit der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, 07135 157 90

**8. August**

**Bönningheim:** Weiß, Rosé, Blanc de Noirs – alles gleich? Informative Weinwanderung mit den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

**9.–10. August**

**Stuttgart:** Tour de Vin – „Weinmeile“ des Collegium Württemberg, 0711 32 77 75 80

**10./11. August**

**Weinstadt-Schnait:** Weinprobe mit der freiwilligen Feuerwehr, 0175 143 42 64

**Löwenstein:** Musik- und Weinfest im Weinhaus Löwenstein mit den Winzern vom Weinsberger Tal, 07130 46 12 00

**11. August**

**Stuttgart:** Jazz-Frühshoppen beim Collegium Württemberg, 0711 32 77 75 80

**Grantschen:** Wein-Cocktail mit Urlaubsstimmung in den Weinbergen mit Weinerlebnisführerin Claudia Steinbrenner, 0178 627 77 27

**16. August**

**Stuttgart:** Finissimo beim Collegium Württemberg, 0711 32 77 75 80

**16.–19. August**

**Erlenbach:** Weinfest des Musikvereins Erlenbach rund ums Rathaus

**Griesbach:** Weinfest mit Wahl der Hohenloher Weinkönigin durch die örtlichen Vereine

**17. August**

**Weinstadt:** Terrassenflair bei der Remstallkellerei, 07151 690 80

**Freudenstein:** Weindörfle des Weinbauvereins Hohenklingen, 07043 92 08 86

**17./18. August**

**Remshalden-Grunbach:** Probe des Weinbauvereins Grunbach in den Weinbergen, 07151 727 07

**18. August**

**Hessigheim:** Genussvolle Wein-Modenschau mit württembergischen Top-Rebsorten und Weinerlebnisführer Wilhelm Pfitzenmaier, 0172 106 84 00

**23.–25. August**

**Mundelsheim:** Weindorf der Gemeinde Mundelsheim, 07143 817 71

**23.–26. August**

**Winnenden:** Weintage der Weingärtner Winnenden, 07195 628 31

**24. August**

**Tübingen:** Rund ums Mordiohgässle, Rundgang durch die Unterstadt, lange Zeit Heimat der Weinbauern; Bürger- und Verkehrsverein, 07071 913 60

**Oberderdingen:** Probe bei Mondschein auf dem Weinplateau Deringer Horn mit der Weingärtnergenossenschaft Oberderdingen, 07045 530



**24./25. August**

**Korb:** Kelterfest des Weinbauvereins Korb-Kleinheppach, 07151 61 02 83

**Kernen:** Probe der Weingärtner Stetten an der Y-Burg, 07151 788 18 06

**Von Künzelsau über Belsenberg bis**

**Forchtenberg:** Kochertäler Genießertour der Weinkellerei Hohenlohe, 07940 922 60

**24.–26. August**

**Neipperg:** Kelterfest des Turn- und Gesangsvereins Neipperg, [www.tug-neipperg.de](http://www.tug-neipperg.de)

**Vaihingen/Enz-Gündelbach:** Kelterfest des Weinbauvereins Gündelbach, 07042 217 98

**25. August**

**Weinsberg-Gellmersbach:** Erlebniswanderung durch Weinberge und Wälder, mit Verkostung und Weinerlebnisführer Peter Dierolf, 07132 377 14

**31. August**

**Weinstadt:** Herbstverkostung der Remstallkellerei, 07151 690 80

## SEPTEMBER

**1. September**

**Kirchheim a. N.:** Stäffeleswanderung und Steillagenweine-Verkostung mit Weinerlebnisführerin Eva Wöhr, 07143 887 70

---

### 1. und 3. September

**Stuttgart-Hedelfingen:** Kirbe der Weingärtner Hedelfingen, 0711 42 14 36

---

### 5. September

**Weinstadt:** Burgunder-Rebsorten im Blickpunkt bei der Remstalkellerei, 07151 690 80

---

### 6. September

**Stuttgart-Uhlbach:** Uhlbacher Herbst mit dem Collegium Württemberg, 0711 32 77 75 80

---

### 6.–8. September

**Cleebronn:** Weinfest der Weingärtner Cleebronn-Güglingen, 07135 980 30

---

### 7. September

**Weinstadt:** Rosé und Co. bei der Remstalkellerei, 07151 690 80

---

### 7./8. September

**Fellbach:** Tag der offenen Tür und Weinerlebnis am Kappelberg mit den Fellbacher Weingärtnern, 0711 578 80 30

---

### 7.–9. September

**Winnenden:** Kelterfest der Weingärtner Winnenden, 07195 628 31

---

### 8. September

**Fellbach:** Pfiffige Tour mit pfiffiger Führung durch Weinerlebnisführerin Elke Ott, 0711 50 42 99 53

---

### 13.–16. September

**Stuttgart-Untertürkheim:** 49. Weinfest der Weinmanufaktur, 0711 336 38 10

**Besigheim:** Winzerfest der Felsengartenkellerei Besigheim, 07143 81 60 17

---

### 13.–22. September

**Heilbronn:** Deutschlands gemütlichstes Weindorf rund um das Heilbronner Rathaus mit zahlreichen Weinerzeugern und kulinarischen Köstlichkeiten, organisiert von Heilbronn-Marketing, 07131-56 22 71

---

### 14. September

**Tübingen:** Feuchtfröhliche Weinprobe auf dem Stocherkahn, Bürger- und Verkehrsverein, 07071 913 60

---

### 14./15. September

**Vaihingen/Enz-Horrheim:** Weindörfle des Weinbauvereins Horrheim

**Neuffen:** Weinfest des Liederkranzes Neuffen in der Marktscheune, 07025 36 31

---

### 15. September

**Bretzfeld-Schwabbach:** Mit 2 PS und Weinerlebnisführerin Regina Weibrecht durchs Himmelreich, 07946 27 88

**Oberderdingen:** Probe auf dem Weinplateau

Derdinger Horn mit der Weingärtnergenossenschaft Oberderdingen, 07045 530

**Kirchheim:** Stäffeleswanderung mit den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

---

### 19. September

**Weinstadt:** Einblick in die Kelter der Remstalkellerei, 07151 690 80

---

### 20. September

**Stuttgart:** Finissimo des Collegium Württemberg, 0711 32 77 75 80

---

### 21. September

**Weinstadt:** Genuss auf Schwäbisch mit der Remstalkellerei, 07151 690 80

---

### 22. September

**Rotzenburg-Wurmlingen:** Literarische Weinerlebnisführung mit Kurt Schmidt inklusive Probe im Weinberg, 07072 52 56

**Heuholz:** Weinlesefest am Dachsteiger mit der Weingärtnergenossenschaft Heuholz, 07949 94 00 33

---

### 27.–29. September

**Vaihingen/Enz-Rosswag:** Wein-Ballon-Erlebnisfahrt der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen, 07042 29 50

---

### 27.–30. September

**Strümpfelbach:** Kelterfest des Musikvereins, 07151 61 08 24

---

### 28. September

**Brackenheim:** Herbst-Einblicke bei den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

---

### 28./29. September

**Schorndorf:** Weinfest des Weingärtnervereins, 07181 617 97

---

### 29. September

**Remshalden:** Offene Kelter des Weinbauvereins Grunbach, 07151 727 07

**Vaihingen/Enz-Rosswag:** Sonnenaufgangs-Frühstück mit der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen, 07042 29 50

**Abstatt:** Rällings-Tour auf den Spuren des Abstatter Katers mit Weinerlebnisführerin Carola Geiger-Kaiser, 07941 74 97

---

## OKTOBER

---

### 3. Oktober

**Weinstadt:** Neuer Wein und zünftiges Vesper mit den Weinfreunden Strümpfelbach, 0172 132 97 74

**Bönnigheim:** Herbstweinfest der Weingärtner Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

**Brackenheim:** Brackheimer Herbst mit den



Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

**Hessigheim:** Weinfest und Probiertag bei der Felsengartenkellerei, 07143 81 60 17

**Sternenfels:** Königsweinprobe der Weingärtner Sternenfels, 07045 35 10

**Vaihingen/Enz-Ennsingen:** Weinprobe auf der Eselsburg hoch über den Weinbergen mit der Weingärtnergenossenschaft Ennsingen, 07042 81 44 40

---

### 5. Oktober

**Brackenheim:** Herbst-Einblicke bei den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

**Dürrenzimmern:** Kelterbesen der Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Stockheim, 07135 951 50

---

### 6. Oktober

**Mundelsheim:** Neuer Wein und Zwiebelkuchen mit der Musikkapelle Mundelsheim, 07143 58 52 19

**Weinstadt:** Neuer Wein und zünftiges Vesper mit den Weinfreunden Strümpfelbach, 0172 132 97 74

**Remshalden:** Offene Kelter des Weinbauvereins Grunbach, 07151 727 07

---

### 10. Oktober

**Fellbach:** Große Weinprobe der Fellbacher Weingärtner in der Schwabenlandhalle, 0711 578 80 30

---

### 11.–14. Oktober

**Fellbach:** Traditioneller Fellbacher Herbst mit den Fellbacher Weingärtnern, 0711 578 80 30

---

### 12. Oktober

**Brackenheim & Bönnigheim:** Herbst-Einblicke der Weingärtner Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

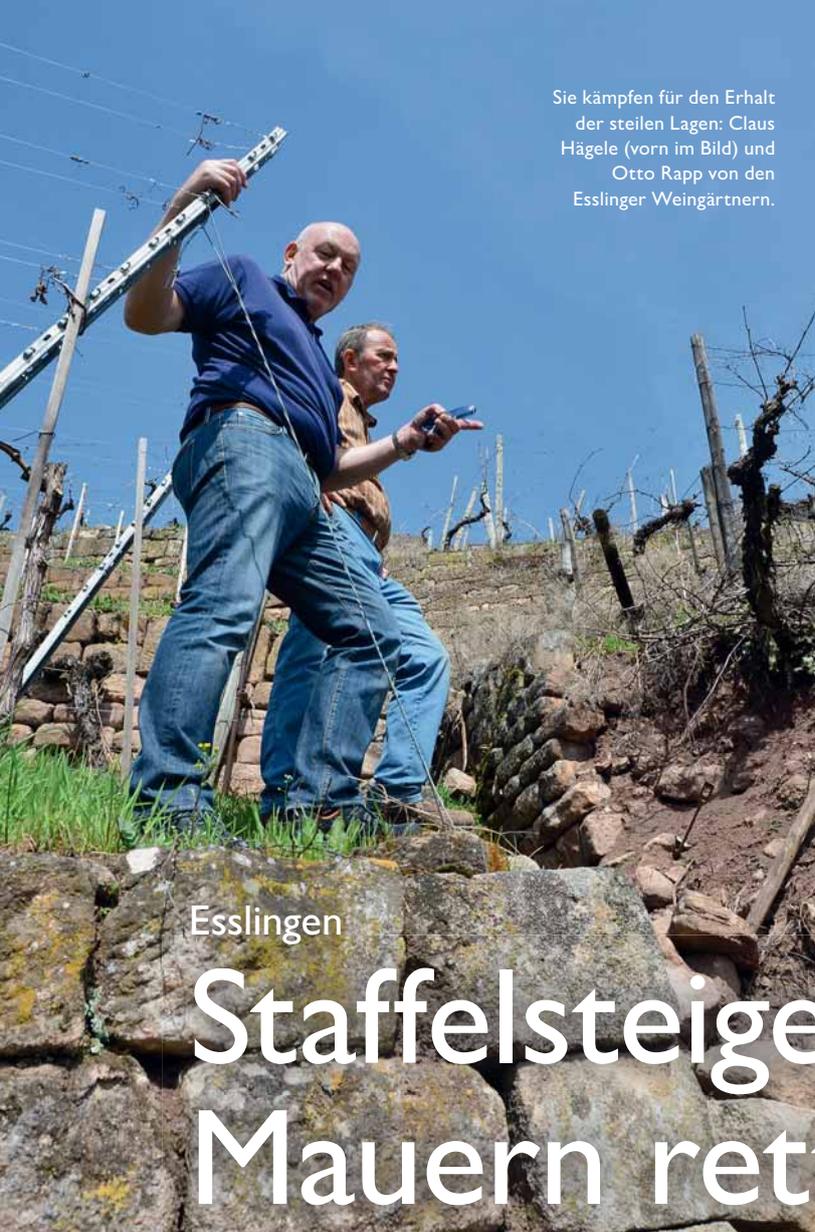
---

### 13. Oktober

**Weinstadt:** Neuer Wein und zünftiges Vesper mit den Weinfreunden Strümpfelbach, 0172 132 97 74

**Remshalden:** Offene Kelter des Weinbauvereins Grunbach, 07151 727 07

Sie kämpfen für den Erhalt der steilen Lagen: Claus Hägele (vorn im Bild) und Otto Rapp von den Esslinger Weingärtnern.



Esslingen

# Staffelsteiger wollen Mauern retten

Sie sind nach Meinung der Esslinger Weingärtner ein Kulturdenkmal und ein wertvoller Bestandteil des Stadtbildes, die steilen Rebanlagen der Weinberge mit ihren bis zu drei Meter hohen Mauern. Dieses Ensemble mit seiner Vielzahl an Wasserstaffeln trägt zur Entwässerung nach einem starken Regen oder starkem Wind bei und verhindert somit eine Erosion. Zugleich sind diese Flächen Biotope für Pflanzen und teilweise für gefährdete Tiere. Aber es ist enorm schwer, die alten Mauern zu erhalten oder nach einem Zusammenbruch wieder aufzubauen – vor allem, wenn man als betroffener Wengerter alles selbst stemmen soll und es weder vom Land noch von der Stadt nennenswerte Unterstützung gibt.

Jetzt versuchen Betroffene, mit einem gemeinnützigen Verein gegen den Verfall zu kämpfen. Kürzlich wurde in Esslingen ein Staffelsteiger-Verein gegründet, der sich um Spenden von Betrieben und Privatleuten kümmern soll. Otto Rapp, Weingärtner, „seit ich denken kann“, hat den Vorsitz übernommen. Er bewirtschaftet als Mitglied der örtlichen Weingärtnergenossenschaft fünf Hektar, davon zwei Hektar in den steilen Fluren.

„Es ist eigentlich schon fünf nach zwölf“, schimpft der 70-Jährige. „Früher waren diese Anlagen etwas wert, da kostete der Quadratmeter 50 bis 60 D-Mark. Heute bekommt man sie fast geschenkt, wenn sie überhaupt noch jemand haben will.“ Gründe sind der hohe Aufwand (1500 Arbeitsstunden pro Hektar im Jahr) und die Kosten: Ein Quadratmeter Mauersanierung steht mit 500 Euro auf der Rechnung. Rund 100 Kilometer Mäuerchen halten die Esslinger Weinberge derzeit noch einigermaßen zusammen. Aber wie lange noch?

Der Staffelsteiger-Verein will bis Mitte 2014 einen Weinerlebnisweg anlegen, um Weinfreunden besser deutlich zu machen, worum es hier geht, und bei Veranstaltungen für sein Anliegen werben. Es gibt auch die Möglichkeit für Privatleute, Rebstöcke zu pachten oder einfach Mitglied im Verein zu werden (Infos unter Tel. 0711 345 07 07, Weiler Hofladen). Die Hoffnung, dass von der Stadt Hilfe kommt, hat man inzwischen aufgegeben. Oberbürgermeister Dr. Jürgen Zieger war zwar bei der Gründung dabei, lehnte es aber ab, Vereinsmitglied zu werden. 48 Euro Jahresbeitrag waren ihm offenbar zu viel.



# NEWS

## Mit dem Oldtimer durch Fellbachs Reben...

Er hat stattliche 52 Jahre auf dem Motor-Buckel, ist aber immer noch flott unterwegs. Die Rede ist vom Oldtimerbus (Bild), mit dem die Fellbacher Weingärtner in den nächsten Wochen mehrfach durch die Weinberge touren. Bei der erlebnisreichen Fahrt kann man das Terroir der Weine erkennen, sich mit schwäbischen Köstlichkeiten stärken und dabei von den Erfahrungen der Wengerter, die viel erzählen, profitieren. Die Karten (29 Euro) gibt es nur im Vorverkauf. Mindestens 20 Mitfahrer sollten es an folgenden Terminen sein: 22. Juni, 6. und 27. Juli, 3. und 17. August, 7. September. Auch individuelle Touren, zum Beispiel eine Geburtstagsfahrt oder ein Firmenausflug, sind buchbar. Infos unter Tel. 0711 578 80 30.



## ...und durch die Felsengarten-Reben

Mit einem knallroten Oldtimerbus für maximal 25 Personen lädt die Felsengartenkellerei Besigheim in Hessigheim zu einer dreistündigen Tour durch die Weinberge ein. Während der Fahrt unterhält die ortskundige Heidi Nägele die Teilnehmer mit heiteren Geschichten und Anekdoten zum Thema Wein. An lauschigen Plätzen wird Halt gemacht und Wein serviert. Keine fixen Termine; Arrangements unter Tel. 07143 816 00.

## Cannstatter Jubiläums-Edition

107 Wengerter gründeten 1923 in Cannstatt eine Weingärtnergenossenschaft, die heute mit ihren 58 Hektar zu den eher Kleinen im Ländle gehört, aber sich in puncto Qualität vor den Großen nicht verstecken muss. Im 90. Jahr des Bestehens startete man schon im Frühjahr mit einigen Veranstaltungen. Höhepunkt ist am 26. Oktober ein großer Auftritt im Römerkastell, bei dem das schwäbische Wein-Kabarett mit Sabine Schief und Elke Ott für heitere Unterhaltung sorgen wird. Höhepunkt im Glas ist eine rote Jubiläums-Edition aus dem Jahrgang 2011. Die Cuvée aus zwei Dritteln Lemberger und einem Drittel Merlot, die in gebrauchten Barriques ausgebaut wurde, ist eine gelungene Mischung mit einem verheißungsvollen Waldbeerenduft, viel Komplexität, eleganten Facetten, stattlicher Länge und einem Lagerpotenzial für mindestens zehn Jahre. Preis 12 Euro, in der Magnum 29 Euro. Infos unter Tel. 0711 54 22 66.

## Den Weinsüden erleben

„Wege durch den Weinsüden“ heißt eine neue Broschüre der Tourismus-Marketing Baden-Württemberg (TMBW). Hier wird das ganze Land in seiner touristischen Vielfalt im Zusammenhang mit Weinbau dargestellt. Im Mittelpunkt stehen verschiedene Weinrouten für Rad, Auto und per pedes, die am Wegesrand zahlreiche Anlaufstellen haben, in denen man den Wein selbst näher kennenlernen kann. Weinmuseen sind ebenfalls aufgeführt. Die Routen sind auch auf einer beigelegten Faltkarte dargestellt. Die Broschüre kann kostenfrei bei der TMBW bestellt werden unter Tel. 01805 55 66 90 oder per Mail: [prospektservice@tourismus-bw.de](mailto:prospektservice@tourismus-bw.de).

## Noch drei Süße

Der Erfolg der Kollektion „Süß & Fruchtig“ von der Weingärtner-Zentralgenossenschaft (WZG) in Möglingen mit rund 1,3 Millionen Flaschen war offenbar Vorbild für das süße Trio „Fein & Fruchtig“ der Weingärtner Cleeborn-Güglingen. Lemberger, Samtrot Rosé und Trollinger Blanc de Noirs mit jeweils um 25 g/l Fruchtzucker werden für 5,36 Euro/Flasche offeriert. Sie sind nach Einschätzung des Erzeugers „so lieblich und frisch wie ein Frühlingstag“.

## Württemberg trumps bei „Artvinum“ auf

Die besten Weine aus Baden und Württemberg waren gesucht unter den Teilnehmern der „Artvinum“, einer gemeinsamen Präsentation der Weinbauverbände von Württemberg und Baden in Stuttgart. 50 Betriebe aus beiden Anbaugebieten machten mit und stellten sich im Vorfeld einer Verkostung, bei der Sommeliers und Journalisten bewerteten. Bei den besten Rotweinen waren die Württemberger in der Spitze unter sich. Den Sieg holten sich die Heuchelberg Weingärtner, Schwaigern, mit ihrer 2009er Cuvée Cabernet. Dicht dahinter die Bottwartal Winzer (2010er Cuvée), die Weingärtner Bad Cannstatt (2009er „Condistat“), die Lauffener Weingärtner (2009er „Vinitiative“) und die Weinmanufaktur Untertürkheim (2008er „Mönch Berthold“). Ebenfalls einen schwäbischen Triumph gab es beim Riesling mit dem Sieg für das Collegium Wirtemberg (2011er „Katharina“). Hier mischte die Remstalkellerei aus Weinstadt mit einem 2012er Kabinett vorne mit.

## Tourismuspreis für Weinmuseum

Im Rahmen des Artvinum Award 2013 wurde das neu gestaltete Weinbaumuseum Stuttgart (Württemberg 1/13) mit dem Wein-Tourismuspreis ausgezeichnet. Die Auszeichnung nahm Andrea Gehrlach, Leiterin des Museums und Prokuristin der Stuttgart Marketing GmbH, von Alexander Bonde entgegen, der als Minister für Weinbau und Tourismus zuständig ist.

## Ein Pate für eine Rebe

Nette, nicht ganz außergewöhnliche Offerte der Weingärtner Cleebrohn-Güglingen. Mit einer Rebpatenschaft kann man sich selbst etwas Gutes tun oder Freunde und Verwandte beschenken. Die Patenschaft wird in verschiedenen Versionen für ein Jahr, drei und fünf Jahre (50 bis 110 Euro) offeriert. Neben einem Zertifikat gibt es zwei Flaschen Wein/Jahr und eine Flasche Traubensaft. Eine Premium-Patenschaft enthält weiteres Zubehör wie ein T-Shirt. Rund hundert Paten sind bereits im Michaelsberg registriert. Details unter [www.cleebrohn-winzer.de](http://www.cleebrohn-winzer.de).

## 45 Jahre lang Chef

Ausdauer hatte er auf seinem Posten, der vor einigen Monaten verabschiedete Max Hagmeyer. Ab 1967 war er 45 rekordträchtige Jahre lang Geschäftsführer der Weingärtnergenossenschaft in Metzingen-Neuhausen. Als er kam, war die Kooperative nach Erinnerung vom Aufsichtsratsvorsitzenden Gerhard Fritz „die schlechteste in ganz Württemberg“, auch im Zusammenhang mit den Auszahlungspreisen. Zuletzt machte die kleine Genossenschaft (30 Hektar, 130 Mitglieder), die mit ihrer für die Architektur preisgekrönten Vinothek in einer der sieben Keltern im Stadtzentrum erfolgreich ist, einen Umsatz von knapp einer Million Euro und steht sehr gesund da. Der Ruhestand des Erfolgs-Drahtziehers wäre schon vor einigen Jahren fällig gewesen. Jetzt konnte der über 70-Jährige endgültig an seinen Nachfolger Jörg Waldner übergeben.

## Journalisten-Gala mit schwäbischem Wein

Tausend Gäste aus Medien, der Politik und Gesellschaft waren in Hamburg dabei, als der Henri Nannen Preis für Spitzenleistungen im deutschen Journalismus in mehreren Kategorien übergeben wurde. Ausdauernd mit am Tisch bei dieser Gala-nacht: Wein aus württembergischen Genossenschaften. Die Veranstalter (Verlag Gruner + Jahr, Magazin Stern) hatten nach einer gründlich-kritischen Vorauswahl gleich zehn Rot-, Weiß- und Roséweine sowie einen Rieslingsekt geordert. Probiert werden konnten unter anderem Riesling, Silvaner, Weißburgunder, Lemberger, Samtrot und Trollinger. Besonders stolz war man bei der Werbegemeinschaft Württemberger Weingüter, dass auch Weine aus zwei Jungwinzerprojekten (Trollinger „Vision“ der Heuchelberg Weingärtner und Cuvée „Vinitiative“ aus Lauffen) dabei waren.





## Edelsteine aus dem Weinsberger Tal

„Edelstein“ heißt eine neue Premium-Serie der Winzer vom Weinsberger Tal mit Riesling trocken und Samtrot mild aus 2012, zwei in Barriques gereiften Merlot und Lemberger aus 2010 sowie einem Lemberger-Weißherbst-Eiswein, ebenfalls Jahrgang 2010. Die Trauben dafür stammen überwiegend aus mindestens 25 Jahre alten Rebanlagen, in denen der Ertrag auf rund 55 hl/ha begrenzt wurde. Nur selektioniertes Lesegut wurde verwendet. Die Weine mussten den Segen eines Verkostungsgremiums bekommen. Beigabe ist die prächtige rote Cuvée „Caverna“ aus Acolon, Cabernet Dorsa und Cabernet Mitos aus 2009. Infos unter [www.weinsbergertal-winzer.de](http://www.weinsbergertal-winzer.de).

## Besen im Museum

Eine Bereicherung für das Hohenloher Freilandmuseum Schwäbisch Hall-Wackershofen ist die neue Besenwirtschaft, die an jedem Wochenende ab 11 Uhr geöffnet ist (einschließlich September bis 18 Uhr, dann bis 17 Uhr). Zum Vesper werden ausschließlich Weine verschiedener Weingärtnergenossenschaften ausgeschenkt. Bei schönem Wetter kann man unter freiem Himmel genießen. Infos unter Tel. 0791 97 10 10.

## Heuchelberger Barrique-Triumph

Frankfurt war eine Reise wert für Dieter Steinbrenner (vorn im Bild), Kellermeister der Heuchelberg Weingärtner in Schwaigern und Geschäftsführer Reinhold Fritz. In der Main-Metropole gab es einen DLG-Sonderpreis für die „Beste Kollektion Barrique trocken“, die bei der Bundesweinprämierung 2012 überzeugte. Über ein Dutzend Weine aus dem Holzfass hatten die Schwaigener ins Rennen geschickt, und zwar ausschließlich rote Sorten wie Lemberger, Acolon, Cabernet Dorsa sowie eine Reihe Cuvées aus den Jahrgängen 2008 (inzwischen weitgehend ausverkauft) und 2009.

## Weltklasse aus Lauffen und Clebronn

Freude bei den Weingärtnergenossenschaften in Lauffen und in Clebronn-Güglingen. Bei einem Weintest des Magazins „Focus“ mit deutschen Rotwein-Cuvées kamen die Lauffener mit ihrer 2009er Cuvée „Vinitiative“ auf den 2. Rang und die Clebronner mit ihrem 2009er „Emotion“ immerhin noch auf den 8. Platz. Überschriften war der Testbericht mit „Deutsche Weltklasse“...



## Genossen beim Lemberger vorn dabei

Beim Wettbewerb um den „Vaihinger Löwen“ steht die Sorte Lemberger im Mittelpunkt. Die meisten Top-Betriebe aus Württemberg treten hier an; die Genossenschaften sind dabei seit Jahren stets vorn dabei. Diesmal holten sich die Fellbacher Weingärtner mit ihrem 2010er Goldberg „P“ und einem 2011er den 1. und 3. Rang in der Kategorie trocken. Die Weinkellerei Hohenlohe freute sich über einen 4. Platz für ihren Verrenberger Lindenberg „Gala“, Jahrgang 2011.

Die Lauffener Weingärtner siegten bei den sanft fruchtigen Weinen mit einer 2011er Auslese aus Mundelsheim. Ebenfalls im Vordergrund dabei: die Weingärtner Horrheim-Gündelbach (3. Platz) und die Genossenschaftskellerei Heilbronn (5. Platz), jeweils mit einer 2011er Spätlese. Auch bei den Barrique-Weinen waren Württembergs Genossenschaften gut platziert: 3. Rang für die Fellbacher (2009er Großes Gewächs), 4. Rang für die Weingärtner Stromberg-Zabergäu (2009er „Signum 1“) und 5. Platz für die Heuchelberg Weingärtner, Schwaigern (2009).



## Freude am Genuss in der Kraftzentrale

Mehr als 3500 Besucher genossen am dritten Aprilwochenende Weine aus Deutschlands Süden, dargeboten im Landschaftspark Nord in Duisburg, der einstigen Eisen- und Stahlmetropole des Ruhrgebiets. Die Baden-Württemberg Classics fanden zum sechsten Mal in Duisburg in einer 120 Meter langen Kraftzentrale statt, in der rund 70 Betriebe ihre Gewächse offerierten.

Auffällig war, dass die Messebesucher von Jahr zu Jahr jünger werden und auch viele Frauen gemeinsam in Gruppen oder mit einer Freundin auf die Weintour gehen. Selbst Hunde und Babys wurden gesichtet. Württembergs Weinkönigin Nina Hirsch, die ein Weinseminar leitete, registrierte ein „ausgesprochen fachkundiges Publikum, das Freude am Genuss und am Probieren hat. Es machte Spaß, sich mit den Menschen über Wein auszutauschen.“

Schon ein Stammgast ist Duisburgs Bürgermeister Manfred Osenger, der die Messe als prima Werbung für seine Stadt betrachtet: „Die Atmosphäre im Landschaftspark ist außergewöhnlich. Wein inmitten von Industriekultur zu präsentieren, ist keineswegs alltäglich. Viele Gäste kommen von außerhalb und verbinden den Messebesuch mit einem Spaziergang durch den Park.“ Und viele packen hinterher Wein gleich ins Auto. Drei Viertel der Besucher sind Spontankäufer.

Porträt mit Weinhoheiten vor Industriekulisse (v.l.): Badens Weinprinzessin Daniela Sättele, die Württembergische Weinkönigin Nina Hirsch, Bürgermeister Manfred Osenger, die Badische Weinkönigin Katharina Zimmer sowie Larissa Stäbler, eine weitere Weinprinzessin aus Baden.

 **RADIO AN!**



**NEU Mehr  
Abwechslung**

**70er | 80er | 90er | Aktuelle**

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

## ZU VIELE PÄPSTE

Unser Wiener Zeichner Helmut Pokornig machte sich gleich nach der Papstwahl Gedanken darüber, dass auch in der Weinszene gern ein solcher Titel verliehen wird. Doch im Gegensatz zur katholischen Kirche, die nur einen einzigen Papst kennt (mal abgesehen davon, dass einer jetzt als Papst i.R. tituliert werden kann), gibt es beim Wein jede Menge Päpste in verschiedenen Ländern. Etliche davon haben sich selbst dazu ernannt, andere haben viele „Gläubige“, obwohl sie selbst in ihren Urteilen immer wieder fehlerhaft sind.



Die Rede ist von Weintestern und Weinjournalisten, die mit ihren Noten durchaus über Freud und Leid bei Erzeugern entscheiden können. Am bekanntesten ist sicher der Amerikaner Robert M. Parker, dessen Bewertungen lange Zeit die Preise vor allem der Bordeaux-Weine erheblich beeinflussten (zuletzt kündigte er an, dass er sich allmählich aus dem Geschäft zurückziehen wolle). Dabei lag auch er als Fan kräftiger, holzgetönter Rotweine nicht selten daneben, ließ sich von eigenen Vorurteilen leiten und sorgte, wenn es um deutschen Wein ging, gelegentlich sogar für Erheiterung. So schaffte er es einmal in einem Buch, ein Saar-Weingut mit langem Namen (Forstmeister Geltz Zilliken) gleich zweimal zu bewerten: Der Forstmeister bekam zwei Sterne für seine Qualität, bei Zilliken durften es vier sein...

## VORSCHAU

Diese Themen haben wir für die Mitte Oktober erscheinende Nummer 3/13 vorgesehen.

- Petra geht aus – in die „Museumsstube Neckarsulm“
- Zur Lage: Kleine Stuttgarter Flächen und ihre tüchtigen Wengerter
- Die Weingärtner Bad Cannstatt sind 90 Jahre jung
- Termine, Termine: Endspurt in Württembergs Weinszene
- Wein im Test: Die edelsten Edelsüßen
- Rezepte: Gans und Ente mal ganz anders
- Zwei Frauen, ein Beruf: Die Pralinenmacherinnen aus Württemberg

**Wie immer gilt: Wer uns einen guten Tipp für eine Geschichte gibt, die wir umsetzen können, darf mit einem flüssigen Gruß rechnen.**



Foto: Siffert/weinweltfoto.ch

## Impressum

### Württembergischer

#### HERAUSGEBER

Werbegemeinschaft Württembergischer Weingärtnergenossenschaften eG  
Raiffeisenstraße 6, D-71696 Möglingen  
Tel. 07141 244 60  
Fax 07141 24 46 20  
info@wwg.de, www.wwg.de  
www.wineinmoderation.eu  
(Inhaberin der Marken- und Titelrechte und verantwortlich für den Inhalt)

#### VERLAG UND PRESSESTELLE

Intervinum AG  
Thurgauerstrasse 66  
Postfach 59 61, CH-8050 Zürich  
Tel. +41 (0)44 268 52 40  
Fax +41 (0)44 268 52 05

VINUM, Otto-Raggenbass-Straße 1  
D-78462 Konstanz  
Tel. 07531 13 28 23  
Fax 07531 13 28 13  
info@vinum.de, www.vinum.de  
Nicola Montemarano, Verlagsleiter  
nicola.montemarano@vinum.ch

#### REDAKTION

Rudolf Knoll  
Verantwortlicher Redakteur  
Zur Kalluzen 8  
D-92421 Schwandorf  
Tel. 09431 12 28  
Fax 09431 12 72  
rudolf.knoll@t-online.de

#### MITARBEITER DIESER AUSGABE

Text: Andreas Braun, Stuttgart  
Sonja Henning, Ludwigsburg  
Petra Klein, Stuttgart  
Sigrid Krügel, Weinstadt  
Marlisa Szwillus, München

Fotos: Faber & Partner, Düsseldorf  
Andreas Fink, Bad Urach  
Jana Kay, Mainz  
Elke Lehnert, Ingelfingen  
Simone Mathias (gegenwart-foto), Fellbach  
Siegfried Riedlinger, Ditzingen  
Karin Vogel, Fürth

#### GESTALTUNG UND LAYOUT

VINUM Grafik

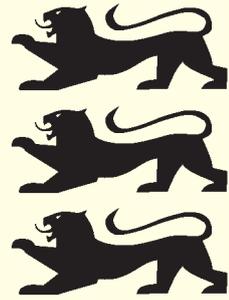
#### PRODUKTION UND VERTRIEB

Agentur Graf  
CH-9001 St. Gallen  
produktion@vinum.info

Alle Urheber- und Verlagsrechte an dieser Publikation oder Teilen davon sind vorbehalten. Jede Verwendung oder Verwertung, insbesondere Nachdruck, Vervielfältigung, Mikroverfilmung, Speicherung und Nutzung auf optischen wie elektronischen Datenträgern, bedarf der schriftlichen Zustimmung des Herausgebers. Der Inhalt dieses Heftes wurde sorgfältig geprüft. Dennoch übernehmen Autoren, Redaktion und Verlag keine Haftung für seine Richtigkeit.

# SWR1

# Pfännle



So gut isst Baden-Württemberg.

8.9. | **Emmendingen**

Marktplatz

15.9. | **Schwäbisch Gmünd**

Marktplatz

22.9. | **Hüfingen**

Innenstadt

SWR1 Showbühne mit der SWR1 Band – Gastromeile –  
AOK Familienfrühstück – Bauernmarkt – Kinderprogramm

Schmeck den Süden

Baden-Württemberg

  
**EINS GEHÖRT GEHÖRT.**

Exklusiv  
für Mitglieder.  
Profitieren  
Sie jetzt!

„Goldene Zeiten.“

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.



**Goldene Zeiten für Mitglieder:**

Bei uns stehen Sie immer im Mittelpunkt, bestimmen mit und genießen viele exklusive Vorteile. Gönnen Sie sich das gute Gefühl,

mehr als nur Kunde zu sein. Werden Sie jetzt Mitglied! Mehr Informationen bei Ihrer Volksbank Raiffeisenbank und unter [www.vr-goldenezeiten.de](http://www.vr-goldenezeiten.de)

**Volksbanken  
Raiffeisenbanken**



Die Volksbanken Raiffeisenbanken arbeiten in der Genossenschaftlichen FinanzGruppe mit:

**DZ BANK**  
Deutsche Zentral-  
Genossenschaftsbank,  
Frankfurt am Main

**DZ PRIVATBANK**  
DZ PRIVATBANK

**Bausparkasse**  
Schwäbisch Hall

**DG HYP** Deutsche  
Genossenschafts-  
Hypothekenbank

**e@sy Credit**  
Ein Produkt der  
TeamBank

**FIDUCIA**  
Ihr IT-Partner  
FIDUCIA IT

**MünchenerHyp**

**R+V**  
R+V  
Versicherung

**SDK**  
Süddeutsche  
Krankenversicherung

**Union**  
Investment

**VR LEASING**  
VR LEASING