

Württemberg



SEKT IM TEST

Beachtliche Qualitäten



INTERVIEW

Politikerin
vom Teufel
geholt

ZUR LAGE

Lauffens Katzenbeißer
und der feine
Schwarzriesling

KULINARIK

Kombiniere –
hier passt der
Wein perfekt



**WIR
SIND
SÜDEN.**

**BADEN-
WÜRTTEMBERG**

3.314.379 FRANZOSEN
KÖNNEN NICHT IRREN*

* So viele kommen in einem Jahr nach Baden-Württemberg, um dort zu essen. Bon appetit! Jeder geht eben auf seine Art über Grenzen.



**WIR
SIND
SÜDEN.**

**BADEN-
WÜRTTEMBERG**

www.tourismus-bw.de
info@tourismus-bw.de



Scharfe Augen, gute Nerven, junge Trollinger-Fans

Was haben wir doch für aufmerksame Leser! In der letzten Ausgabe veröffentlichten wir das Bild einer weiblichen Hand mit Schreibgerät und einem Designer-Ring, das wir unserer kulinarischen Autorin Petra Klein zuordneten. Auf diesen „Fehlerteufel“ wurden wir gleich mehrfach aufmerksam gemacht. Denn die Hand gehörte zu Jutta Kühnle vom Hotel-Restaurant „Zur Traube“ in Stuttgart. Scharfe Augen hatten den Ring auf einem anderen Foto im Bericht „Petra geht aus“ wahrgenommen und gefolgert: „Wir glauben nicht, dass die Wirtin diesen Ring Frau Klein überlassen hat.“ Stimmt! Hat sie nicht! Oder wird sie vielleicht doch, wenn sie das liest...

Die Aufmerksamkeit der Freunde und Freundinnen des Weines aus Württemberg war ebenfalls gefragt bei unserem Preisrätsel zum Thema Süße im Wein. Bereits kurz nach Erscheinen der letzten Nummer registrierten wir hunderte von



Ein Ring führte in die Irre.

Mails und noch mehr Postkarten. Die meisten Einsender hatten den Begleittext genau gelesen und die richtige Antwort geliefert. Ob es diesmal wieder klappt, wenn Sekt das Thema ist? Wir werden sehen...

Die Wengarter interessiert in diesen Wochen etwas ganz anderes: Wie wird der Jahrgang 2010? Genau sagen lässt sich das erst, wenn die letzten Trauben in der Kelter sind. Und noch nicht mal dann. Denn das Naturprodukt Wein kann auch im Keller seine Tücken haben oder sich unerwartet positiv entwickeln. Sicher ist, dass der für das Wetter zuständige Petrus in diesem Jahr nicht unbedingt ein Schutzpatron der Weingärtner war. Einer langen heißen Periode folgte eine ausdauernde Phase mit viel Feuchtigkeit. Ideal

war der Witterungsverlauf nicht. Im Weinberg musste die Entwicklung genau beobachtet werden, um Schädlinge und Krankheiten an den Reben zu vermeiden.

Früher waren solche Jahre mit Wetterkapriolen am Ende schon mal verbunden mit einem auch qualitativ schwachen Ernteergebnis. Durch eine gute Ausbildung und Beratung von erfahrenen Profis sind die Weingärtner heute indes in der Lage, richtig zu reagieren. Sie verlieren nicht die Nerven und sortieren problematisches Traubengut vorher aus. Und im Keller wird sorgfältig und schonend gearbeitet, sodass am Ende wohl

die meisten wieder zufrieden sein werden mit dem, was Sie im Glas haben.

Das kann auch Trollinger sein. Und es sind keinesfalls, wie hin und wieder vermutet wird, nur die reiferen Herrschaften, die diesen angeblich „altmodischen“ Wein trinken. Immer mehr junge Weintrinker können sich für diese Sorte begeistern und

attestieren ihr: „Liegt auf der Höhe der Zeit. Ist ein moderner Wein für trendbewusste Genießer.“ Schon seit geraumer Zeit ist Trollinger im Medium Internet präsent und ein Thema bei Facebook und Twitter. Eine eigene Webpage dient als Plattform für jede Menge Informationen rund um die Sorte. Kürzlich wurden hier sogar junge Trollinger-Botschafter aus verschiedenen Städten vorgestellt (www.trollinger2punkt0.de). Sie werden unter anderem ein Thema in unserer nächsten Ausgabe im März 2011 sein. Aber jetzt zunächst viel Spaß mit der Lektüre der aktuellen Nummer.

Ihr
Rudolf Knoll

PS: Unser beliebtes, diesmal prickelndes Rätsel finden Sie auf Seite 35



28



11



30

GENUSS

- Petra geht aus – diesmal in den „Adler“ in Botenheim _____ 16
- Kombiniert genießen mit Natalie Lumpp _____ 20
- Rezepte: Salat, Wachteln, Laubfrosch und andere feine Gerichte ____ 21
- Die Wurst-Karriere des Trollinger ___ 28
- Schöne Tage mit Kulinarik und Edelbränden _____ 39

MENSCHEN

- Interview: Die Staatssekretärin wurde „vom Teufel geholt“ _____ 11
- Weingärtner als Extremsportler ____10
- Wild braucht Wein – und kundige Jäger _____ 27
- Meinungen der Leser _____ 46
- Die Rätsel-Gewinner _____ 49

HINTERGRÜNDE

- Zur Lage: Katzenbeißer in Lauffen – nicht für die Katz' _____ 6
- Sortenkunde: Der Präsidentenwein Lemberger _____ 29
- Sekt im Test: Es prickelt lebhaft im Glas _____ 30



Elke Lehnert (Fotoblicke) nahm die herbstliche Farbenpracht von Württembergs Weinbergen ins Visier.



36

GESELLIGKEIT

- Schwein und Wein im Freilichtmuseum Wackershofen _____ 36
- Unterhaltsame Feste und Veranstaltungen im Herbst _____ 45



44

PRAXIS UND NEWS

- Besigheim: Der schönste Weinort Deutschlands _____ 44
- Rosé, Riesling, Süßweine, Weinwanderungen, Kartoffelsalat und Buchtipps _ 47

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

Zur Lage: Katzenbeißer in Lauffen nicht für die Katz'



Naturdenkmäler: Die Terrassen mit ihren Trockenmauern sind typisch für die steilen Lauffener Weinlagen.

Merkwürdige Lagennamen gibt es in Württemberg. Zum Beispiel Katzenbeißer in Verbindung mit der Stadt Lauffen am Neckar. Woher der Name kommt, darüber gibt es nur Vermutungen. Tatsache ist jedoch, dass der Lauffener Katzenbeißer als Wein einen sehr guten Ruf genießt und für die örtliche Weingärtnergenossenschaft von elementarer Bedeutung ist.



Ulrich Maile, der Vorstandsvorsitzende der Lauffener Weingärtner, kann gut strahlen im Jubiläumsjahr. Der Betrieb hat einen glänzenden Ruf.

Selbst eingefleischte Lauffener tappen im Dunkeln. So richtig wurde das Geheimnis um den Namen Katzenbeißer noch nie gelüftet. Fabulöse Geschichten kursieren eine. Wo die Flur liegt und wie groß sie ist, weiß man. Sie ist ein Bestandteil der Großlage Kirchenweiberg, liegt am Neckar, umfasst 572 Hektar, von denen knapp 60 Hektar ein großes, zusammenhängendes Steillagen-Areal bilden. An der sonnenverwöhnten Neckarschleife wachsen auf den warmen, die Hitze speichernden Muschelkalk- und Keuperböden 1A-Trauben. Der Garant für Spitzenweine. Damit können die Lauffener besonders glänzen. Nicht nur in 2010, ihrem 75. Jubiläumsjahr.

Doch bleiben wir noch ein Weilchen draußen im Katzenbeißer-Weiberg. Er war schon Gegenstand hoher Dichterkunst: „In deinen Tälern wachte mein Herz mir auf zum Leben, deine Wellen umspielten mich. Und all der holden Hügel, die dich Wanderer kennen, ist keiner fremd mir“: Friedrich Hölderlin, dieser nicht nur bedeutende Lyriker, vielmehr auch ein Kind der Stadt Lauffen, lobte so im 19. Jahrhundert die Schöpfung rund um die Neckarschleife in Lauffen.

Unter besten klimatischen Bedingungen gedeihen die Reben hier in einem wind- und wettergeschützten Kessel. Die Sortenvielfalt ist der Zahl nach groß, aber mit Abstand

wichtigste Rebe ist doch der Schwarzriesling, der an der Lage einen Anteil von 75 Prozent hat (zu seinen Nachbarn gehören unter anderem Riesling, Lemberger, Samrot und Trollinger). Ob sich gelegentlich Katzen im Katzenbeißer tummeln, ist nicht bekannt. Aber vielleicht war es einst ein Luchs, der dieser Einzelgänger ihren Namen gab. Die Raubkatzenart hatte gern auch kleinere Katzen als Beute im Visier und wurde daher mancherorts Katzenbeißer genannt.

Eine andere Version klingt glaubhafter. Der Geldbeutel wurde früher als „Geldkatz“ bezeichnet. Weil die Lauffener Weine nicht erst in heutiger Zeit für ihre Qualität bekannt waren, musste man für sie tiefer in die Tasche greifen. Die Geldkatz wurde damit ganz schön „gebissen“ – fertig war der Lagename.

Die Frage sei erlaubt: Ist Lauffen oder Katzenbeißer bekannter? Auf jeden Fall profitiert die Stadt von der großen, bedeutenden Flur. Sie offeriert sogar ein Katzenbeißer-Wein-erlebnis, eine Wanderung durch die Reben, angeleitet von einer gestandenen Weingärtnerin und Weinerlebnisführerin, die über Geschichte, Geologie und Sorten informiert und ihre Version von der Namensentstehung des Katzenbeißers erzählt. Selbstverständlich kann der Wein sofort



Der junge Kellermeister Michael Böhm – ein Garant für feine Weine.

mitten in den Reben verkostet werden.

Bei der Lauffener Weingärtnergenossenschaft ist man – trotz der schwierigen Arbeit – besonders stolz auf die steilen Flächen, die erstklassige Weine liefern. Aber man hat noch mehr zu bieten, näm-

„Der Zusammenhalt der Mitglieder sorgt für unseren Erfolg“

Ulrich Maile

lich gut 530 weitere Hektar Reben. Davon leben 650 Mitglieder, die jährlich durchschnittlich acht Millionen Kilo Trauben ernten, aus denen sechs Millionen Liter Wein werden, mit denen sich ein Umsatz von rund 22 Millionen Euro erzielen lässt.

Eine ungetrübte Bilanz kann man den Lauffener Weingärtnern im Jubiläumsjahr damit ins Buch schreiben. „Wir sind stolz auf das, was wir heute erreicht haben“, sagt Ulrich Maile, Vorstandsvorsitzender des modern orientierten Betriebs. Er sieht den Erfolg vor allem im Zusammenhalt der engagierten Mitglieder, die einander helfen, sich gegenseitig stärken und beraten. Schließlich finden sich in der Kooperative traditionelle Lauffener Weingärtnerfamilien, die im Vollerwerb und oft im Mehrgenerationen-Gebinde ihren Part beisteuern.

Sie harmonieren mit Querein- ➤



steigern, die Neugier und Leidenschaft in den Weinberg treibt. Und dann gibt es noch die nachrückende Generation: Jungwinzer mit neuen Ideen.

„Ein Quentchen mehr!“, so etwa ist das Credo der Jungwinzer und Jungwinzerinnen, kurz „Vinitiative Lauffen“. Sie kreierten gerade eine eigene, qualitativ bemerkenswerte Rotweincuvée aus acht verschiedenen Sorten, aus der ein richtiger „Kultwein“ für die Genossenschaft werden soll. Die Idee kam den Jungspunden im Sommer 2007 vielleicht bei einem Glas Schwarzriesling, eine Sorte, die in Württemberg insgesamt viel Bedeutung hat. Zum Riesling gibt es keine verwandtschaftlichen Beziehungen, sie ist und bleibt eine Rotweintraube, lässt sich aber durch sofortiges Abpressen auch zum Weißwein (Blanc de Noirs) verarbeiten. Das wird hin und wieder in Württemberg praktiziert, häufiger aber noch in der Champagne, wo der Schwarzriesling Pinot Meunier heißt und – wie der Pinot Noir (Spätburgunder) weißen Grundwein für den Prickler liefert.

„Weinbaulich geradezu anspruchsvoll“ ist der Schwarzriesling, sagt Ulrich Maile. Dass es dem Urvater der Burgundersorten auf dem Lauffener Katzenbeißerboden so gut gefällt, freut auch Kellermeister Michael Böhm. Er lässt die Trauben nach dem Wachsen im Weinberg im Keller zu einer stimmigen Komposition werden. Der 37-Jährige übernahm 2006 das Ruder im Lauffener Keller. Ein schwäbisches Cleverle: Mitte der 90er Jahre absolvierte er bei der WZG (Württembergischen Weingärtner-Zentralgärtnergenossenschaft) in Möglingen seine Ausbildung zum Weinküfer und schloss als deutscher Bundessieger ab. Das anschließende Studium in Geisenheim brachte ihm nicht nur den Titel Ingenieur, sondern sorgte zudem für einen Ambitionsschub: „Ich will vor allem im Premium-Bereich experimentieren“. Mit seinen verständnisvollen Dienstherren in Lauffen lässt sich das gut umzusetzen.

Man schmeckt es bei der Premium-Linie „Josua“ und „Kaleb“. Die biblischen Figuren, die eine riesige Traube schleppen, sind ein Symbol der Lauffener Weingärtner, das nicht für das Verhalten bei der Weinernte steht. Hier

Die Arbeit in diesen Fluren ist kein Honiglecken, wird aber trotzdem gern betrieben.



WEITERE INFOS:

Lauffener Weingärtner

74348 Lauffen am Neckar

Tel. 071 33-18 50

www.wg-lauffen.de

Katzenbeißer-Weinerlebnis

Tourist-Information

Tel. 071 33-207 70

www.lauffen.de

Dauer der Führung: 3 bis 3,5 Stunden

Wegstrecke: 5 km

Preis: ab 15 Teilnehmern 14 Euro/Person, unter 15 Teilnehmern pauschal 200 Euro. Dafür gibt es eine 3er Weinprobe und eine Wengerterversper.

Termine: nach Vereinbarung



DAS JUBILÄUM UND EIN RÜCKBLICK

Heute sind die Lauffener Weingärtner eine starke Gemeinschaft. Das war nicht immer so. Als sich am 7. April 1935 im Saal des Gasthauses „Zur Eisenbahn“ 165 Wengerter versammelten, ahnte wohl niemand, dass die Gründung einer „Weingärtnergenossenschaft mit beschränkter Haftung“ einmal reiche Früchte tragen würde. Kam man schließlich damals aus der Not heraus an einen Tisch. Der Herbst anno 1934 brachte mehr Trauben in die Keller als lieb war. Will heißen: Die Weine aus diesem Mehrertrag ließen sich nur schwer absetzen. Und als man den seinerzeit traditionellen Markt Lauffener Weine – die Wirte im Schwarzwald, im oberen Neckartal und im Oberland – bedient hatte, kam es zum großen Hauen und Stechen.

Auf der Suche nach neuen Kunden – Wirten und Weinhändlern – unterboten sich die Wengerter aus dem Städtchen in der Neckarschleife gegenseitig. Die Preise wurden gedrückt, im Bestreben die Fässer zu leeren. Frieden stiftete dann der damalige Direktor der Credit- und Waren-genossenschaft Lauffen, indem er die Rivalitäten überbrückte und Misstrauen abbaute. Zusammen schaffen und schultern sollte künftig zur Devise werden. Zunächst blieb allerdings das Gros der Lauffener Wengerter aus. Erst im Laufe des Jahres 1935 kam die junge Weingärtnergenossenschaft in Schwung und die Mitgliederzahl stieg. Und mit dem ersten Herbst der neu gegründeten Genossenschaft stand an der Bahnhofstraße auch der erste genossenschaftliche Weinkeller. „Die modernste Kelter des Württemberger Weinanbaugesbietes“, hieß es in den Tageszeitungen.

kommt es eher auf kleinere, kompakte oder lockerbeerige Trauben und maßvolle Ernten an. Daraus kann Böhm dann Weine machen, die erfolgreich und immer für Auszeichnungen gut sind. Die Ergebnisse der Bundesweinprämierung sprechen für sich: Die am Umsatz gemessen bedeutendste Einzelgenossenschaft Deutschlands und größter Schwarzriesling-Erzeuger wird in der Top-100-Liste der DLG (Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft) als „beste Erzeuger aus Württembergs“ geführt. 15 mal glänzten die Lauffener mit einem Bundesehrenpreis, als erste Genossenschaft überhaupt wurde ihnen der Staatsehrenpreis verliehen. Solche Weine schmecken auch Stars und Sternchen: Auf der Berlinale 2010 wurde – wie schon im vergangenen Jahr – den Filmschaffenden der Josua-Lemberger kredenzt. Ein Erfolg, der sicher „nicht für die Katz“ war.



Zum Jubiläum wurde auch häufiger mit Sekt angestossen.

Mit neuer Kellertechnik wie Gär- und Lagertanks neben den traditionellen Holzfässern wurde das mengenmäßig üppige Lesegut anno 1936 optimal verarbeitet. Bereits im dritten Jahr waren die Lauffener so gut aufgestellt und unter den Bürgern als so gesund angesehen, dass sich die Vorstandsriege damals immer häufiger mit „Bitten um Wein- und Geldspenden“ auseinander setzen musste.

Ute Böttinger



Das 2002/3 errichtete Hölderlin-Denkmal in der Nachbarschaft der Genossenschaft. Hoch oben auf dem erlegten Hirsch: der württembergische Herzog Karl Eugen. Künstler Peter Lenk will damit Balance ausdrücken – wie sie in den Gewächsen der Weingärtner zu finden ist.

Weingärtner als Extremsportler

Ein Nebenerwerbsswinzer und Betriebstechniker aus Hessigheim hat ein ungewöhnliches Hobby. Er betreibt Extremsport und bewältigte schon mehrfach die strapaziöse Ironman-Disziplin.

Zuerst legte er nach einem Massenstart im Wasser mit tausend Teilnehmern 3,8 Kilometer kraulend in der kühlen Ostsee zurück, strampelte dann stundenlang auf dem Fahrrad 180 Kilometer durch eine malerische Landschaft bei Flensburg und musste schließlich noch laufend die klassische Marathonstrecke mit 42,195 Kilometern bewältigen. Nach 10 Stunden und 51 Minuten hatte Thomas Nägele aus Hessigheim die Ziellinie des Ostseeman-Triathlon erreicht. Das war Anfang August 2010 seine fünfte Ironman-Disziplin, die der 46-Jährige unbeschadet überstand.

Anfangs hatte er gegen die Profis, die diese lange Distanz unter neun Stunden bewältigten, gut ausgesehen. „Ich bin ein ausgezeichnete Schwimmer“, erzählt Nägele. Auf zwei Rädern verlor er ebenfalls nicht allzu viel Zeit. Nur für den Marathon fehlte ihm etwas die Spritzigkeit. „Ich habe zu wenig Zeit zum Lauftraining“, erklärt der Betriebstechniker und nennt auch den Grund dafür: „Mein Weinberg fordert ebenfalls seinen Tribut.“ Extremsportler Nägele ist nämlich Mitglied der Felsengartenkellerei Besigheim. Ihm selbst gehören 28 Ar, bestockt mit Lemberger. Die Familie bewirtschaftet gemeinsam einen Hektar in den steilen Lagen am Neckar.

Zum Sport kam er vor rund 15 Jahren. „Bis dahin



Thomas Nägele ist gut in Form.

war ich Couch-Täter“, lacht er. „Ich bin sogar zum Zigarettenholen mit dem Auto gefahren, auch wenn es nur 200 Meter zum Automaten waren.“ Dann verkniff er sich den Qualm, musste aber die Abstinenz mit Gewichtszunahme bezahlen. Bei 1,81 Meter Größe brachte er – als Anfangsdreißiger – 105 Kilo auf die Waage. „Das kann nicht mehr gesund sein“, sagte er sich und begann vorsichtig mit dem Lauftraining. Ein halbes Jahr später machte er seinen ersten Volkslauf über zehn Kilometer und fühlte sich hinterher so großartig, dass er die Intensität und Länge steigerte. Irgendwann war ihm dann sogar die Marathonstrecke zu kurz. Es folgten Läufe über hundert Kilometer und schließlich der erste Ironman-Triathlon. Trainiert wird dafür im Triathlon-Club Murr, wo er Mitglied ist.

Der erwünschte und angenehme Nebeneffekt des Sports war die Gewichtsreduzierung. 82 Kilo sind bei seiner Größe ein vernünftiges „Kampfgewicht“. Er bewegt sich jetzt auch viel souveräner in den Weinbergen und muss nicht mehr so schnaufen wie vor 15 Jahren. „Etwas weniger könnte es noch sein, aber dann müsste ich beim Wein verzichten. Ein Schoppen muss es schon mal sein, oder zwei, oder drei ...“

Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch:

„Mich hat der Teufel geholt“



Fotos: Privat

GENUSS UND POLITIK

Die Politik in Baden-Württemberg hat eine enge Beziehung zum Wein. Er ist nicht nur geschätztes Genussmittel, Bestandteil der Kultur, sondern auch ein wichtiger wirtschaftlicher Faktor. So gesehen ist es durchaus logisch, dass eine ehemalige Württembergische und Deutsche Weinkönigin politische Karriere machte: Friedlinde Gurr-Hirsch ist seit 2004 Staatssekretärin im Ministerium für Ländlichen Raum, Ernährung und Verbraucherschutz. Der Wein gehört nicht nur zu ihrem Ressort, sondern ist auch ein wesentliches Lebenselement für sie geblieben. Das wurde im Gespräch mit Rudolf Knoll schnell deutlich.

Wir sitzen im siebten Stock am Kernerplatz 10 in Stuttgart. Fühlen Sie sich bei dieser Adresse besonders wohl?

Aber ja, weil ich den Kerner als Rebsorte in den letzten Jahren schätzen gelernt habe. Früher mochte ich ihn nicht, weil er zu sehr auf Masse getrimmt war. Aber als „Justinus K“ zeigt er, was er drauf hat. Das ist ein ganz toller, trockener Weintyp. Ich freue mich, dass man in Württemberg auf diese Idee gekommen und damit sehr erfolgreich ist.

Wie weit mischen Sie sich als Politikerin in den Wein ein?

Eben soweit es sich in meiner Funktion als Staatssekretärin und Stellvertreterin des für den Weinbau zuständigen Ministers ergibt, mit dem ich partnerschaftlich zusammenarbeite. Er greift gerne auch auf meine Weinerfahrung zurück. So habe ich das Land beispielsweise vor kurzem bei der AREV-Versammlung vertreten und eine Resolution mit beschlossen, die sich für den Anbaustopp innerhalb der EU ausspricht. Ein weiteres Projekt, das ich aktiv begleitet habe, sind die Trollinger-Evas. Ich finde es klasse, dass sich eine Frauen-Gruppe diesen maskulinen Wein ausgewählt hat, gemeinsame Sache macht und einen bestimmten, feinen Stil kreiert hat. Wir haben das Frauen-Netzwerk mit unserem Programm „Innovative Maßnahmen für Frauen im Ländlichen Raum“ unterstützt.

Wo liegen Ihre Schwerpunkte in der politischen Arbeit als Staatssekretärin?

Grundsätzlich beschäftige ich mich mit allen Themen in unserem Ressort, das den Ländlichen Raum, die Ernährung und den Verbraucherschutz umfasst, und damit ein sehr weites Feld. Ich bin immer in der



Die Staatssekretärin mag am liebsten Riesling.

Rolle des „stand-by“, wenn der Minister verhindert ist. Einer meiner Schwerpunkte liegt aber beim Streuobst – das ist ein ganz wichtiges Thema für uns in Baden-Württemberg. Schließlich steht jeder zweite Streuobst-Baum in Deutschland in unserem Ländle. Daneben kümmere ich mich um das Haupt- und Landgestüt Marbach und den Ernährungsbereich. Hier liegt mir die Ernährungsbildung von Klein- und Schulkindern besonders am Herzen. Ich finde, anstatt Verbote auszusprechen, müssen wir schon den Kindern beibringen, was und wie wichtig eine gesunde Ernährung ist.

War es eventuell ihr Berufsziel, Politikerin zu werden?

Eher nicht. Meine Eltern hätten es lieber gesehen, wenn ich Bäuerin geworden wäre. Mein Vater war Weingärtner und wir hatten einen landwirtschaftlichen Betrieb. Ich wollte aber lieber Lehrerin oder Journalistin werden. Ich habe mich im Alter von 14 Jahren aufgrund meiner Vorerfahrung in der Jugendarbeit für den Lehrerberuf entschieden. Ich habe studiert und wurde schließlich Berufsschullehrerin. Politisch wurde ich früh aktiv. Als junges Mädchen habe ich Flugblättle ausgetragen, damals noch für die FDP. Mein Vater saß im Gemeinderat. Ich trat sehr früh in die Junge Union ein. Nach kurzer Zeit war ich schon im Vorstand. Mit 24 Jahren wurde ich in den Gemeinderat gewählt und war bald Fraktionsvorsitzende. Mit 30 Jahren bin ich in den Kreistag von Heilbronn gewählt worden. Dort war ich stellvertretende Fraktionsvorsitzende. In der Zeit als Weinkönigin hatte ich die Politik auf kleine Flamme gesetzt.

Wollten Sie unbedingt Königin werden?

Als ich wegen der Kandidatur von der Landjugend gefragt wurde, habe ich länger überlegt und mir dann als damals 21-Jährige gesagt: Du hast noch wenig gesehen, nutze die Chance. Ich hatte eine arbeitsame Jugend, musste viel mithelfen auf dem Hof und da hab mir gedacht, das kann's nicht gewesen sein. Auf die Wahl habe ich mich dann aber auch intensiv vorbereitet, viele Bücher gelesen, weil damals wie heute bei der Wahl Weinwissen wichtig

war. Meine Zeit als Weinkönigin in Württemberg war ziemlich kurz. Die Krönung war im Mai, im Oktober musste ich bereits zur Wahl der Deutschen Weinkönigin antreten. Eigentlich chancenlos.

Warum das?

Nach wenigen Monaten Amtszeit meinte der damalige Weinbaupräsident Gotthilf Link: „Fahr einfach hin, Mädle, du wirst es sowieso nicht, es war noch nie eine aus Württemberg. Die mögen unser Schwäbisch nicht, die Klangfärbung in der Sprache“. Aber ich wurde dann – zu meiner eigenen Überraschung und ohne jede moralische Schützenhilfe aus dem Ländle – trotzdem zur Weinkönigin gewählt. Die Krone hat mir der damalige Bundeslandwirtschaftsminister Ertl aufgesetzt. „Ich war Weinkönigin im wahrsten Sinn des Wortes, weil dabei die Tränen flossen.“ Anschließend ging es gleich richtig zur Sache.

Wieso, war der Wein ausgegangen?

In den Medien stand ketzerisch, dass die Tochter eines Zuckerrübenbauers Deutsche Weinkönigin wurde. Dies war eine Anspielung auf das Thema Anreicherung. Die Wogen haben sich dann aber schnell geglättet. Schließlich waren meine Eltern auch Weingärtner. Es hatte also schon alles seine Richtigkeit.

„Wein ist mehr als Alkohol. Er hat Persönlichkeit und große kulturelle Bedeutung.“

Die Deutsche Weinkönigin hat ein Jahr Amtszeit.

Blieben Erinnerungen?

Ich habe viel gesehen. Als Deutsche Weinkönigin war ich in Skandinavien, Großbritannien, Schottland, den USA und Kanada. In Schweden haben mich Journalisten mal in die Zange genommen und mir vorgeworfen, ich würde als junge Frau für Alkohol Werbung machen. Ich konnte den Leuten aber klar machen, dass Wein sich nicht auf Alkohol reduzieren lässt, sondern viel mehr ist. Wein hat Persönlichkeit, der Weinbau hat große kulturelle Bedeutung. In England hat man mir vorgeworfen, dass man deutschen Wein nicht trinken könne. Ich habe das Gegenteil bewiesen und gestehe, das geschah mit Bocksbeutel aus Franken. In den USA sollte ich die Attraktion in einem deutschen Club sein und ging ganz leger in Jeans hin. Alle waren in Dirndl und Tracht gekleidet und entsetzt darüber, dass ich nicht ländlich folkloristisch auftrat. Nie vergesse ich auch, dass in Amerika Eiswein mit Eiswürfeln – „on the rocks“ – serviert wurde.

Was kam nach der Königin-Ära?

Mein Mann und ich haben bald darauf eine Familie gegründet. Ich wurde Mutter von drei Kindern, arbeitete als Berufsschullehrerin in Heilbronn und habe mich sehr bald in der Politik vor Ort und in der Region engagiert. In den neunziger Jahren stand erstmals eine Kandidatur für den Landtag zur Diskussion, aber mir gefiel damals eine bestimmte Personalkonstellation nicht. 2001

war es aber dann soweit und ich wurde als Abgeordnete des Wahlkreises Eppingen direkt gewählt. Meine Devise ist seit jeher „Tue recht und scheue niemand“ – und meist wird Fleiß auch belohnt! Nach einer Regierungsumbildung wurde ich dann am 14. Juli 2004 als Staatssekretärin berufen. Mich hat also der Teufel geholt, sage ich gern scherzhaft, weil der damalige Ministerpräsident Erwin Teufel war.

Können oder müssen Sie aufgrund Ihres weinköniglichen Vorlebens im Landtag und in der Regierung etwas missionieren?

Eigentlich nicht. Eine gewisse Weinkompetenz gehört zumindest in Baden-Württemberg zur Erziehung. Die Spitze macht es außerdem vor. Ministerpräsident Oettinger, der viel Weinverstand hat, rückte den Wein in seiner Amtszeit in den Vordergrund, beispielsweise mit der „Artinum“. Der Weinwettbewerb zeigt immer wieder, dass sich ambitionierte baden-württembergische Erzeuger durchaus dem internationalen Vergleich stellen können. Auch sein Nachfolger Stefan Mappus ist dem Weine eng verbunden. Natürlich müssen wir allenfalls die Kollegen, die nicht aus einer Weingegend kommen, etwas unterstützen. Von denen heißt es dann schon mal, wenn wir beisammen sitzen: Friedlinde, welchen Wein würdest Du empfehlen?

Wer hat denn zuhause in Sachen Wein das Sagen: Die Staatssekretärin oder der Weinbauverbandsgeschäftsführer?

Beide sind gleichberechtigt, haben aber unterschiedliche Interessen. Das musste sich einpendeln. In den ersten Jahren hatte ich im Keller meinen eigenen Bereich. Inzwischen habe ich keine Zeit mehr, den Bestand zu verwalten. Als Ehepaar haben wir klare Präferenzen: Mein Mann mag am liebsten Trollinger, ich bevorzuge Riesling. Seit es bei uns in Württemberg so guten Riesling gibt, bin ich ein Fan von Riesling geworden. Aber ich mag, neben dem Justinus K, auch Grauburgunder, wenn er schön schlank ist.

Sind Sie für Besuch in größerer Zahl gerüstet?

„Kein Problem. So rund 250 Flaschen haben wir immer im Keller, aber nicht nur ganz junge Tropfen.“

Was ist der älteste Jahrgang?

Der meines Mannes. Er ist ein 1947er, das war ein großer Jahrgang im Gegensatz zum 1954er, der – beim Wein – eher miserabel war. Bei der Inthronisierung als Deutsche Weinkönigin bekam ich von der Weinbauschule Weinsberg aus deren Keller ein paar Flaschen 1953er, der zu den ganz Großen gehörte, geschenkt. Leider hat am gleichen Abend jemand diese Kreszenz mitgehen lassen. Es gibt da aber noch so eine Geschichte...

Möchten Sie sie erzählen?

Gerne, denn die hatte zumindest ein tolles Ergebnis. Eine meiner beiden Töchter hat als 13-Jährige eine Weintorte gebacken. Sie erwischte im Keller eine Flasche Trockenbeerenauslese. Zuerst war ich schon erschrocken, aber dann habe ich ein Stück Kuchen probiert – er war einfach köstlich und der Tochter war verziehen.

Womit wir beim Thema Küche sind. Haben Sie überhaupt noch Zeit, am Herd zu stehen?

Die nehme ich mir, allerdings für ganz bodenständige Gerichte. Ich koche gern Gulasch mit Spätzle, Rehbraten, Sauerbraten. Eine meiner Spezialitäten ist der typisch schwäbische Kartoffelsalat, der so richtig sämig, „schlonzig“ sein muss. Ich habe ja eine entsprechende Ausbildung absolviert und kann nicht ohne Stolz sagen: Ich bin nicht nur Staatssekretärin, sondern außerdem gelernte und geprüfte Hauswirtschaftlerin.

Kann Herr Hirsch auch Rehbraten oder sonstige Wildgerichte kochen?

Mein Mann kann drei oder vier einfache Gerichte zum Beispiel Hackfleischsoße sehr gut zubereiten. Das Kochen ist nicht seine Kernkompetenz. Aber für die Notversorgung reicht es!

„Ich bevorzuge Riesling, Justinus K und Grauburgunder, wenn er schön schlank ist.“

Und was trinkt man in der Familie dazu?

Sowohl zum Wild wie zur Pasta muss es Trollinger sein. Bei uns gibt es zum Essen eigentlich immer ein Glas Wein und Wasser. Wein gehört einfach zu einem guten Essen dazu.

ZUR PERSON

Friedlinde Gurr-Hirsch (Mädchenname Gurr) wurde am 21. Juni 1954 in Untergruppenbach geboren. Die Eltern betrieben einen landwirtschaftlichen Betrieb mit Weinbau. Nach dem Abitur und Studium für das Lehramt an beruflichen Schulen mit den Fächern Volks- und Betriebswirtschaft, Politik und evangelische Theologie war sie als Lehrerin in Heilbronn tätig. Nebenbei machte sie Karriere, zunächst als Weinkönigin in Württemberg (1976) und dann als Deutsche Weinkönigin (1976/77). Dann hörte sie den Ruf der Politik und stieg über örtliche und regionale Ämter langsam nach oben. 2001 wurde sie in den Landtag gewählt. 2004 avancierte sie zur Politischen Staatssekretärin im Ministerium für Ländlichen Raum, Ernährung und Verbraucherschutz. Seit 1978 ist sie mit Karl-Heinz Hirsch, dem Geschäftsführer des Weinbauverbandes Württemberg, verheiratet und Mutter von zwei Töchtern und einem Sohn sowie stolze Großmama von zwei Enkeltöchtern.

Wein-Wanderung: „Der ganz normale Wengerter-Alltag“

Wer auf dem Weinlehrpfad Wunnenstein wandert, lernt den abwechslungsreichen Alltag der Wengerter kennen. Und darf sich dabei an der lieblichen Landschaft des Bottwartals erfreuen.



Reben, so weit das Auge reicht. Und mittendrin ein asphaltierter Weg mit einer zunächst sanften Steigung...

Fotos: Jana Kay

„Wein ist für mich flüssig gewordene Landschaft. Hier kann ich erleben, wie er wächst“, sagt Albert Schlipf und lässt seinen Blick vom Wunnenstein hinunter ins Bottwartal schweifen. Es ist ein weiter, offener Einschnitt in die hügelige Landschaft am Fuß des schwäbisch-fränkischen Waldes, knappe 40 Autominuten von Stuttgart entfernt. In dem Kessel, den im Nordosten die Löwensteiner Berge begrenzen, staut sich die Wärme. „Das ist ideal für den Weinbau“, urteilt Schlipf, der stellvertretende Aufsichtsratsvorsitzende der Bottwartaler Winzer und an diesem heißen Sommertag „Scout“ durch den Weinlehrpfad Wunnenstein.

Start zum drei Kilometer langen Rundweg war am großen Parkplatz etwa auf halber Höhe des Wunnensteins mit seinen Schatten spendenden Bäumen. Die terrassierten Steillagen mit den Rebstöcken stets vor Augen, geht es auf dem asphaltierten Weg gemächlich bergauf, vorbei an den ersten von mehr als 50 Tafeln, die über Weinanbau einst und heute, historische Bezüge und Bodenverhältnisse sowie die verschiedenen Rebsorten informieren.

Man kann diesem Weinlehrpfad durchaus eine gewisse schwäbische Bodenständigkeit attestieren. „Andere haben Skulpturen, unserer zeigt den normalen Wengerter-Alltag“, vergleicht Schlipf: Dem 52-Jährigen geht es darum, den Wert regionaler Produkte begreif-

ter Kennzeichen ins Bottwartal kamen. Heute führe das Tal touristisch eher ein Schattendasein. Doch beim Weinbau sind noch viele aktiv. Inklusiv Schlipf, der sich scherzhaft als „SOS-Wengerter“, spricht „Samstags- und Sonntagswengerter“ bezeichnet. Sein Wein-

„Wir zeigen den ganz normalen Wengerter-Alltag und verzichten auf schmückende Skulpturen“

Albert Schlipf

bar zu machen. Der Weinlehrpfad zeige beispielsweise, wie viel Mühe die Arbeit im Weinberg am Hang mache, und erkläre, warum dieser Wein mehr koste als ein Tropfen, dessen Trauben in der Ebene reiften.

Inzwischen sind es nur noch wenige Treppenstufen bis hinauf zur Berggaststätte Wunnenstein. An klaren Tagen reicht der Blick bis nach Stuttgart, gen Südwesten öffnet sich das Neckartal. Albert Schlipf erzählt, dass er sich noch gut daran erinnern kann, wie in seiner Kindheit am Wochenende ganze Autokolonnen mit Stuttgar-

revier umfasst einen halben Hektar mit Trollinger, Riesling und Lemberger, im Hauptberuf ist er Techniker bei der Telekom.

Oben in der Berggaststätte händigt Turgay Yildiz den Schlüssel für den Aussichtsturm auf dem Wunnenstein aus. Seit Frühjahr 2010 ist der 48-Jährige hier Wirt – und zwar einer, der sich mit Wein auskennt: Schließlich wuchs er in Lauffen am Neckar auf und half dort als Jugendlicher den Nachbarn bei der Arbeit im Weinberg: „Ich habe die schwere Butte getragen, bin Schlepper gefahren.“

Der überdimensionale Schlüssel liegt schwer in der Hand. Aber es geht sich leicht im Schatten der Bäume. Noch 46 Treppenstufen hinauf, dann ist der Fuß des Aussichtsturms erreicht. Zweimal dreht sich der Schlüssel im Schloss – die Tür ist offen. 84 Stufen führen hoch zum Turm, doch mit jedem Schritt wird das Licht spärlicher. Kein Wunder: Oben gibt es keine Fenster, Holzklappen sperren das Licht aus. Erst gilt es, die Riegel an den Holzläden zu lösen und diese dann nach innen herunterzuklappen – dann offenbart sich der Blick in alle vier Himmelsrichtungen.

Die Holzklappen werden vor dem Abstieg verschlossen, der Schlüssel geht zurück an den Wirt. Ein letzter Blick noch auf die Terrasse mit den 200 Sitzplätzen, dann geht es gemütlich den Panoramaweg bergab. Er führt vorbei an einer 200 Jahre alten Handpresse und streift eine Rebzeile, an der verschiedene Traubensorten wie Acolon, Dornfelder, Lemberger, Trollinger und Schwarzriesling gepflanzt und auf Schildern erklärt sind. Albert Schlipf macht auf den Lebensraum Trockenmauer („Der Weinberg lebt“ heißt es auf dem Hinweisschild) und weitere Details aufmerksam. Wir erfahren, dass es im Bottwartal 550 Hektar Rebfläche gibt. Allein 410 Hektar werden von den rund 600 aktiven Mitgliedern der Genossenschaftskellerei bewirtschaftet. Zu 75 Prozent wird Rotwein angebaut, davon sind stattliche 60 Prozent Trollinger.

Wir ignorieren den rechts abzweigenden Trollinger-, Riesling- und Burgunderweg und biegen schließlich in den Wünstener Weg ein. Ähnlich Perlen einer Kette reihen sich dort nacheinander Wengertshäusle auf. „Auf sie bin ich ganz besonders stolz, obwohl sie heute eigentlich nicht mehr gebraucht werden“, lacht Albert Schlipf. Früher boten sie Schutz vor Wind und Wetter, „Geräte wurden darin aufbewahrt und über das Dach Regenwasser gesammelt, das als Spritzwasser für die Schädlingsbekämpfung verwendet wurde“ ist auf einer Hinweistafel zu lesen. Heute wachsen Blumen vor den Häusle, vor einem steht eine Butte. Fast am Ende des Rundwegs ist ein Brunnen zu sehen, auf dem ein Storch prangt – das Wappentier von Großbottwar. Leicht bergauf geht es nun, doch schon taucht das Dach der Höhengaststätte Gipshütte auf. Seit fünfeinhalb Jahren hat Familie Fritz die Lokalität gepachtet, allein die Terrasse bietet 120 Sitzplätze und einen zauberhaften Blick auf Winzerhausen, serviert wird schwäbische Küche inklusive Maultaschen. Hausherr Jürgen Fritz erklärt den Namen der Gaststätte: „An der Hütte wurde früher Gips für den Autobahn- und Hausbau abgebaut.“

Noch ein kurzes Stück geht es bergauf, dann ist der große Parkplatz erreicht. Dort steht die Hütte für die Wengertschützen, die sich hier einst ausruhten und auch übernachtet haben. „Sie hatten auf Vogelschwärme zu achten und diese

mit der traditionellen Rätsche oder der Schrecksschusspistole zu vertreiben“, wird auf einem Schild informiert. Und: „Ein in einen Weinberg einfallender Starenschwarm kann eine ganze Ernte vernichten“. Auch diese Information ist wichtig für das Verständnis von Weinfreunden für das Produkt der  Wengertshausle.

Sonja Henning

DER WEINLEHRPFAD WUNNENSTEIN

Der 394 Meter hohe Wunnenstein (Kreis Ludwigsburg) mit Aussichtsturm, Gaststätten, Wander- und Radwegen „ist ein beliebtes Ausflugsziel in der Region“, weiß Ralf Zimmermann, der Bürgermeister von Großbottwar. Am Wunnenstein verläuft auch der drei Kilometer lange Weinlehrpfad. Eingerichtet wurde der Rundweg im Jahr 1972 im Rahmen der Rebflurbereinigung, 1997 wurde er von der Stadt Großbottwar und der Bottwartal-Kellerei erneuert.

Pünktlich zum 40-jährigen Bestehen des Weinlehrpfads im Jahr 2012 sollen die Tafeln erneuert und die Texte aktualisiert werden. Wie auch bei der ersten Verjüngungskur 1997 will die Stadt Großbottwar mit den Bottwartal-Winzern eng zusammenarbeiten.

Gedanken über den Weinlehrpfad hat sich bereits Albert Schlipf, Mitglied im Aufsichtsrat der Kooperative, gemacht. Er könnte sich unter anderem vorstellen, die schwere Arbeit am Weinberg in Hanglage nicht nur auf einer Tafel zu beschreiben, sondern auch an einer eigens ausgewiesenen Rebzeile am Berg für die Wanderer begehbar und damit erlebbar zu machen.



Er macht den Weg frei: der Schlüssel zum Aussichtsturm, in dem 84 Stufen zu bewältigen sind.



Von der Terrasse der Höhengaststätte hat man eine wunderbare Aussicht.

Petra geht aus



Fotos: Jana Kay

„Adler“ in Brackenheim-Botenheim

Authentisch und frisch

Wenn ich zum Essen ausgehe, suche ich das fast Unmögliche. Ich will mich wie zuhause fühlen, aber jedes Mal etwas Neues entdecken. Diesmal fand ich mein kulinarisches Glück in Botenheim im Zabergäu im dortigen „Adler“.

Das Zabergäu ist schön. Sanfte Hügel, steile Weinberghänge, romantische Ortschaften und Wege, auf denen man herrlich wandern und radeln kann. All das verschwand freilich bei unserem Besuch in Botenheim im Spätsommer hinter einem Regenvorhang. Doch wir hatten eine sonnig stimmende Alternative: Rein in die gute Stube des „Adler“ in der Ortsmitte. Sofort waren wir zuhause in dem urgemütlichen Gastraum mit holzgetäfelten Wänden.

Es war Liebe auf den ersten Blick, als Erich Rembold in den späten sechziger Jahren seine ersten Abende im „Adler“ verbrachte, der damals für ihn und andere Sportler des TSV Botenheim so etwas wie eine zweite Heimat war. Der Verein kickte in der untersten Klasse, er sollte später, wie sein Vereinsheim, aufsteigen. Damals bestand das Küchen-Angebot aus Käsebrot, Wurst-

Zum Start gleich einen Trollinger-Cocktail



salat und ähnlichem für wenig ambitionierte Hungerige. Als das Vereinsheim Anfang 1970 zum Verkauf stand, zögerte der gelernte Metzgermeister Rembold nicht lang und griff zu – es war ein Griff für ganze Leben. Vor wenigen Wochen feierte das Gasthaus, zu dem längst komfortable Hotelzimmer gehören, 40 Jahre unter Rembold'scher Regie.

Wir waren kurz zuvor da, bekamen aber einige Stunden lang mit, wie man hier schlechtem Wetter trotzts, das auch einen Besuch im idyllischen Garten verhinderte. Zum Auftakt servierte Junior Jochen Rembold eine sommerliche Erfrischung mit einer Trollinger-Cocktail-Eigenkreation, der wir den Namen „Adler-Auge“ gaben: Trollinger mit trockenem Sekt aufgefüllt, Aperol, Grenadine und frisch gepresster Limettensaft. Fein-herb und fruchtig, das macht Appetit und ließ uns schnell in die Speisekarte schauen. Dann durfte Jochen fleißig notieren:

Als Vorspeisen entschieden wir uns für das Cremesüppchen von frischen Pfifferlingen mit Streifen von der Entenbrust, gebratenes Rotbarbenfilet mit Orangensauce auf lauwarmen Basilikum-Kartoffelsalat. Bei den Hauptgerichten mussten es unbedingt drei Gerichte sein: Eingemachtes Kalbfleisch in Weißweinsauce mit Schmetterlingsnudeln und Salat, geschmorte Ochsenbäckle in Lembergersauce mit Spätzle vom Brett und Salat. Und dann noch geschnetzeltes Lammfilet in Senf-Gurkensoße mit hausgemachten Schupfnudeln und Salat, eine ungewöhnliche Zusammensetzung, die aber köstlich schmecken sollte.

Auch die Weinkarte machte uns richtig Spaß, mit mehr als 20 offenen Weinen – alle zu vernünftigen Preisen für das urschwäbische Viertel. Diverse Genossenschaften dominieren das große Württemberg Angebot, das auch bei den Flaschenweinen durch maßvoll kalkulierte Preise gefällt. Ergänzt wird die Weinofferte durch eine kleine, aber feine Auswahl nationaler und internationaler Weine. Junior Jochen (42) ist ein selbstbewusster Weinberater. Das bekamen wir gleich bei einem freundschaftlichen Disput zu spüren.

Wir wollten zu den Vorspeisen ein Viertel vom offenen trockenen Lemberger „Edition Mann im Fass“ von den Brackenheim Weingärtnern. Er urteilt: „Des passt aber net arg, des geht net zum Fisch“. Gleich darauf präsentierte er uns eine 2008er trockene Spätlese vom Grauen Burgunder aus der Neipperger Steingrube, ausgebaut von der

Brackheimer Kooperative. Wir ließen nicht locker, bestanden auf unseren Lemberger und stellten fest, dass beide hervorragend mit den Vorspeisen harmonierten. Das Cremesüppchen war sämig und



Der Juniorchef des „Adler“ hat viel Ahnung von Wein.

kräftig, Pfifferlinge und Entenbrust steuerten bereits schöne Herbstaromen herbei. Sowohl der vollmundige, kräftige Grauburgunder als auch der Lemberger, der mit seiner Fruchtigkeit überzeugte, befanden sich mit ihr auf kulinarischer Augenhöhe.

Als echter „Kracher“ erwies sich der Grauburgunder zur kräftig gebratenen Rotbarbe. Wein wie auch Fisch bildeten durch ihre voluminösen Aromen ein geniales Duo. Mit dem Basilikum, der Kick am Kartoffelsalat, bekam der Grauburgunder seinen großen Auftritt. Aber auch der Lemberger war ein schöner Begleiter, vielleicht etwas ungewöhnlich... doch wer will schon gewöhnlich?

Jochen Rembold ließ sich von unserer Kombinationswut überzeugen. Wir erfuhren, dass er zwar Koch gelernt hat, aber die Weine liebt. Er genoss seine Ausbildung ebenfalls in einem „Adler“, nämlich dem von Familie Ottenbacher in Asperg (siehe

„Der Lemberger passt aber net arg, des geht net zum Fisch. Nehmt Grauburgunder“.

Jochen Rembold

Württemberg 3-09), zog weiter in den Nordschwarzwald und ging schließlich für ein Vierteljahr nach Japan. Nach der Hoteleröffnung im heimischen „Adler“ 1992, für die er selber monatelang auf der Baustelle mit angepackt hatte, wollte der junge Mann nicht mehr zurück hinter den Herd. Er



Auch bei Nacht ein einladender Anblick – der Landgasthof Adler, hinter dessen Mauern auch komfortable Hotelzimmer zu finden sind.

hätte vielleicht Karriere gemacht, aber wir sind davon überzeugt: Einer wie er ist einfach goldrichtig an der „Gästefront“, authentisch und frisch – wie die Philosophie des Hauses.

„Das geschmorte Ochsenbäckle badete in einer wunderbar stark reduzierten Lemberger-Sauce.“

Das Warten auf die Hauptspeisen überbrückte der Juniorchef mit einer 2007er Brackensteiner Wolfsaugen Riesling Spätlese trocken ohne Reifeerscheinung, dafür frisch, knackig, mineralisch. Es war vermutlich eine der letzten Flaschen, aber ein echtes Aha-Erlebnis. Eventuell haben die Brackensteiner Genossen noch Reserven in der Schatzkammer.

Danach hatten Lamm, Kalbfleisch und Ochsenbäckle ihren Auftritt. Senior-Chef Erich Rembold servierte uns die Hauptgerichte, die allesamt ohne Schnick-Schnack, aber in üppigen Portionen auf den modernen Tellern angerichtet sind. Das geschnitzelte Lammfilet in Senf-Gurkensoße war eine wirklich gelungene Anlehnung an das von mir so heiß geliebte „Bœuf Stroganoff“. Das schöne Lamm-Aroma harmonierte hervorragend mit der leichten Säure der Gurken in der Sauce und zu unserem Wein im Glas: eine trockene Spätlese des Jahrgangs 2007 von der Sorte Samtrot, gewachsen im Botenheimer Ochsenberg, auf der Zungensamig, geschmeidig mit zarten, reifen Gerbstoffen, und ein Beweis dafür, dass man bei den Brackensteiner Weingärtnern nicht nur mit der Spezialität Lemberger bei Rot punkten kann.

Petra hat die feinen Gerichte aus der Adler-Küche im Blickfeld und konnte sich schnell dafür begeistern: „Ohne Schnick-Schnack“.





Ein süßer Abschluss ist im „Adler“ Pflicht. Vor allem die ungewöhnlichen, raffinierten Apfelküchle munden.

Das geschmorte Ochsenbäckle badete in einer wunderbar stark reduzierten Lemberger-Sauce und zerging auf der Zunge – ein echter Gaumenschmeichler, der ganz spannendes Duett mit dem 2007er Brackenheim Lemberger Spätlese „Signum“ bildete. Der Wein ist zurecht ein Aushängeschild der tüchtigen Brackenheim Genossen, das Lager in Barriques hatte ihm viel Struktur gegeben. Er präsentierte sich als Paradebeispiel für die Qualitätssteigerung bei Genossenschaftsweinen, würzig, ausgereift, mit Aromen von Zedernholz, Vanille und Brombeere. „Es macht Spaß, so etwas zu entdecken und genießen“, meint Jochen Rembold, der seine Gäste gern zu solchen Entdeckungsreisen einlädt.

Das eingemachte Kalbfleisch in Weißweinsoble war ein „Muss“. Wir vernehmen, dass selbst Bundespräsident a. D. Horst Köhler von diesem Gericht begeistert war und schließen uns der präsidialen Mei-

nung an: der delikate Fleischgeschmack wurde durch die leichte Säure der Weißweinsauce gelungen unterstützt. Dazu musste natürlich ein Weißer ins Glas, am besten nicht ganz trocken. Wir probierten den 2008er Cleebronner Michaelsberg Riesling Kabinett von den aufstrebenden Weingärtnern Cleebronn-Güglingen. Ein fruchtiger Riesling mit ein bisschen Restsüße – nicht knochentrocken, aber trotzdem knackig. Das tat dem Fleisch und der Sauce gut – und uns.

Geht noch was? Bei Rembolds im „Adler“ ist ein süßer Abschluss Pflicht. Es gab Apfelküchle – aber was für welche! Nicht wie üblich in der Friteuse ausgebacken. Uns überraschten drei kleine Küchlein aus Hefeteig mit Rosinen, Zitronen und Apfelstückchen. Praktischerweise war noch etwas vom fruchtigen Riesling übrig, den wir zum Kalbfleisch genossen hatten. Schon war eine schöne „Wein & Kuchen“-Dessertkreation geboren. Die starke Frucht des Rieslings passte perfekt zum mürben Hefegeschmack des Kuchens.

Für die Freunde der „gebrannten Früchte“ wurde noch ein Gewürztraminer Feuerbrand von den Weingärtnern aus Brackenheim ins kleine Glas geschenkt. Ein echter Abräumer mit floralen Aromen und kräftigem Alkoholgehalt (45 Vol %) – mutig, aber auf dem Land nach so einem Essen braucht's das einfach. Bevor wir unsere Zimmer (15 gibt es insgesamt) aufsuchten, nahmen wir uns vor, nächstes Mal den Wetterbericht zu studieren, um zu erleben, wie man im lauschigen Garten von der Botenheimer Adler-Küche und seinem Weinkeller verwöhnt wird. Aber vielleicht bekommen wir auch schon in den nächsten Wochen Sehnsucht nach einem gemütlichen Gasträum... 

Petra Klein

Die Autorin ist den Hörern von SWR1 in Baden-Württemberg als kulinarische Expertin des Senders bekannt. Sie moderiert diverse Sendungen, bei denen es um feine, regionaltypische Küche geht. Seit einigen Jahren führt sie außerdem durch die Gala des Deutschen Rotweinpreises von VINUM.

AUF EINEN BLICK

Gasthaus Hotel Adler Familie Rembold

Hindenburgstr. 4
74336 Brackenheim-Botenheim
Telefon: 0 71 35/98 11-0
Telefax: 0 71 35/98 11-20
E-Mail: info@adlerbotenheim.de
www.adlerbotenheim.de

Öffnungszeiten

Täglich von 12:00 – 14:00 Uhr
und 18:00 – 22:00 Uhr.
Dienstag Ruhetag

Kombiniert genießen

Gelegentlich werde ich gefragt, wie ich es – im Ländle ständig mit Genuss konfrontiert – schaffe, schlank zu bleiben. Vermutlich habe ich eine natürliche Veranlagung dazu. Denn ich muss mich nie kasteien, sondern habe viel Freude am Essen und am Wein. Beides gehört für mich unbedingt zusammen. Deshalb freue ich mich, dass es jetzt in Württemberg ein „Weinpaket“ gibt, bei dem die Kombination die Hauptrolle spielt.

Es sind ganz ausgezeichnete Weine dabei, die es einem leichtmachen, den kulinarischen Gipfel zu besteigen. Das Kochen müssen Sie zwar selbst übernehmen. Aber die Weine können Sie sich ins Haus kommen lassen. Zum großen Mahl laden Sie sich am besten ein paar Freunde ein, die vielleicht überrascht sein werden, wie souverän Sie zum Essen die richtigen weinigen Partner gefunden haben. Ich finde, viele unterschätzen immer noch, wie groß das Erlebnis wird, wenn Wein und Essen perfekt miteinander harmonieren.

Zu Hause wird bei uns jeden Tag gekocht. Mittags gibt es meist ein schnelleres Gericht für unseren Buben, den immer hungrigen Jonas. Abends habe ich häufig Unterstützung, da kochen mein Mann Manfred und ich am liebsten gemeinsam. Das hat auch den großen Vorteil, dass beim Kochen der Tag „abgehandelt“ wird, und beim Essen sind wir dann vollkommen entspannt.

Während es bei uns „unter der Woche“ hauptsächlich Gemüse (aber in tollen Varianten!) gibt, liebe ich es am Wochenende oder mit Freunden, auch Schmorgerichte zuzubereiten. Es gehört für mich zum Größten, – wenn das Fleisch (Beinscheiben, Ochsenschwanz, Braten) so langsam gar wird und wenn viel Sauce dabei ist. Ich kann Ihnen sagen: Bei so einem Schmorgericht schmeckt jeder Rotwein noch mal so gut! Wenn Sie also noch eine besondere Flasche im Keller haben – nichts wie ran an den Schmortopf!

Fische und Meeresfrüchte liebt bei uns ebenfalls die ganze Familie. Die Fischtheken in den Städten sind mittlerweile gut bestückt. Neulich habe ich einen Rochenflügel bekommen und ihn mit einer Kapernvinaigrette zubereitet. Dazu gab es einen Grauburgunder – einfach genial! Kürzlich habe ich einen ganzen Loup de Mer in der Salzkruste gegart. Dazu schenkte ich einen mineralischen Riesling ein. Und vor einigen Wochen ... aber halt, Natalie, Schluss jetzt. Nicht den Lesern noch mehr Appetit machen. Ab an den Herd. Denn gleich kommen Mann und Sohnemann nach Hause und bringen bestimmt Hunger mit. 



Foto: Faber & Partner

NATALIE LUMPP

Die freiberufliche Weinberaterin lebt in Baden-Baden und ist ständig in Deutschland unterwegs, um Weinevents zu organisieren, Seminare abzuhalten und im Fernsehen aufzutreten (vor allem im SWR und WDR, wo sie als Expertin geschätzt wird). Außerdem hat die „Sommelière des Jahres 1997“ schon einige Bücher geschrieben, unter anderem 2003 über das Remstal Stuttgart.

Bissinger Blattsalate mit Lachsfilet

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Salat:

Blattsalate (Eichblatt, Kopfsalat, Lollo Rosso, Ackersalat usw.)
und Gemüse (Staudensellerieblätter, Basilikum, Erbsenschoten) Ihrer Wahl,
350–400 g geräucherter Lachs, entweder in Scheiben oder am Stück

Verjus-Vinaigrette:

- 0,1 l Rinderkraftbrühe
- 2 gehackte Schalotten
- 1 TL Dijonsenf
- 2 EL Verjus oder Essig
- 1 EL Balsamessig
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Haselnussöl
- 4 EL Distelöl
- gehackte Kräuter nach Belieben (Kerbel, Schnittlauch, Petersilie, Estragon)

Goethesauce (Frankfurter grüne Sauce):

- 125 g gute Mayonnaise
- 250 g saure Sahne
- 1 Päckchen grüne Sauce (7 Kräuter*) vom Wochenmarkt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 3 gekochte, gehackte Eier
- etwas Weinessig, Öl

*Kräuter: Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpernelle, Sauerampfer, Schnittlauch, Borretsch.



Herstellung:

- 1 Die Mayonnaise und die saure Sahne glatt rühren, mit Essig, Öl und Gewürzen abschmecken. Kräuter putzen, waschen und gut trocknen. Mit einem scharfen Messer sehr fein schneiden, nicht hacken oder quetschen. Unterheben und zum Schluss das gehackte Ei einheben.
- 2 Blattsalate und Gemüse mit der Vinaigrette marinieren, auf dem Teller nach Ihren Wünschen anrichten, Lachs arrangieren und die Goethesauce verteilen.

Die sechs in diesem kulinarischen Teil beschriebenen Weine gibt es im Probierpaket mit vielen interessanten Informationen und einer Probe auf DVD für 58 Euro. Bestellung bei info@wwg.de oder Tel. 07141 244 60.

DAS GETRÄNK DAZU:

Sekt 2008 St. Veit Riesling Brut, Weingärtner Flein-Talheim: lebhaft, feinperlig, zartes Fruchtspiel, mineralische Note.



Gefüllter Ochenschwanz

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zutaten für den Ochenschwanz:

- 1,5 kg Ochenschwanz, in Segmente geteilt
- 200 g geputzte gelbe Rüben
- 200 g geputzter Sellerie
- 100 g geputzter Lauch
- 2 große geschälte Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe, gequetscht
- 3 EL Tomatenmark
- 1 Zweig Thymian, 2 Lorbeerblätter
- Salz, grober schwarzer Pfeffer, Öl zum Braten
- 0,5 l dunkler Rotwein (Lemberger)
- 1 l Rinderkraftbrühe
- Schweinenetz, beim Metzger bestellen
- 2 EL Butterschmalz
- Speisestärke, Weizenmehl

Zutaten Kohlrabi-Nudeln:

- 600 g Kohlrabi
- 0,1 l Kochsahne 50 g Butter

Garnitur:

- Blattpetersilienästchen

Zutaten Brezelfüllung:

- 4 altbackene Laugenweckle
- 0,1 l Vollmilch
- 150 g Pilzwürfel Ihrer Wahl
- 60 g Butter
- 30 g Bauchspeck, geräuchert, in Würfeln
- 1 fein gewürfelte Schalotte
- 1 Vollei
- gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zutaten Lemberger-schalotten:

- 2 große Schalotten
- 1/4 l Lemberger
- 1/4 l roter Portwein
- Zucker, Salz, Pfeffer aus der Mühle
- etwas Rote-Bete-Saft
- 1 Zweig Thymian

Herstellung:

1 Die Ochenschwanzstücke mit Salz und grobem Pfeffer würzen, in etwas Mehl wenden und in Öl rundherum scharf anbraten, Teile herausnehmen, geschnittenes Gemüse in die Kachel geben und anrösten. Tomatenmark zugeben, anrösten und mit dem Rotwein nach und nach glasieren. Einkochen lassen, Kräuter zugeben, Ochenschwanz zugeben und mit der Fleischbrühe auffüllen. Einmal aufkochen und bei geringer Hitze zugedeckt ca. 2 Stunden schmoren.

2 Jetzt Fleischstücke herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Die Sauce durch ein Sieb gießen und mit etwas angerührter Speisestärke binden. Die Muskelteile vom Knochen lösen, Fett und Knorpel entfernen.

Aus der Knödelmasse einen 50 g schweren Knödel formen und die Muskelteile so um den Knödel setzen, dass wieder eine Ochenschwanzform entsteht. Fest andrücken.

3 Jedes „Ochenschwanzstück“ in das ausgelegte Schweinenetz einpacken und in dem heißen Butterschmalz kross anbraten. 5 Minuten warm halten.

Füllung:

1 Die Weckle in 1 cm dicke Würfel schneiden. Mit heißer Milch übergießen, mischen und ziehen lassen. Die Butter schmelzen, Speck und Schalottenwürfel darin andünsten, Pilzwürfel zugeben und kurz mitdünsten. Würzen und abkühlen lassen. Mit dem Ei und den Kräutern vermengen und unter die Weckle mischen, mit Salz und Pfeffer fertig abschmecken. 50 g schwere Knödel vorformen.

Kohlrabi-Nudeln:

1 Kohlrabi schälen, in dünne Scheiben aufschneiden und bandnudel-ähnliche Streifen schneiden. In Salzwasser al dente blanchieren.

2 Kochsahne und etwas Kohlrabiwasser sämig kochen, abschmecken und die Kohlrabi-Nudeln darin erwärmen.

Lemberger-Schalotten:

1 Geschälte Schalotten in Ringe schneiden und in der Flüssigkeit mit Thymian köcheln, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Abschmecken und ein paar Tropfen Rote-Bete-Saft für die Farbe zugeben.

2 Zum Anrichten die Kohlrabi-Nudeln mittig auf den Teller, Ochenschwanz obenauf und die Schalotten drum herum. Mit Sauce nappieren.

DER WEIN DAZU:

2008 Lemberger, Weingärtnergenossenschaft Eberstadt: Ein Hauch Vanille im Aroma gibt den Hinweis auf sorgfältigen Ausbau in Barriques; geschmeidiger, eleganter Wein mit reifen Gerbstoffen und guter Länge im Abgang.



Gebratene Wachtel und Wachtelspiegelei mit Rosskartoffeln

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 16 mittlere Topinamburknollen
- 200 g Saubohnenkerne
- 0,15 l dicke Kochsahne
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Stück Wachteln, küchenfertig vom Händler
- 1/8 l dunkle Weinsauce
- 4 rohe Wachteleier
- 4 EL kleine blanchierte Gemüswürfel (Karotten, Schalotten, Sellerie, Lauch)
- Öl zum Braten, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Garnitur:

- Kerbelblättchen oder Süßdolde

Herstellung:

- 1** Die Topinamburknollen waschen und in genügend Salzwasser wie Pellkartoffeln kochen, enthäuten und in etwa 5 mm dicke Rädle schneiden.
- 2** Die Kochsahne aufkochen, bis sie sämig ist, abschmecken und die Rädle darin erwärmen.
- 3** Erst kurz vor dem Anrichten die Bohnenkerne zugeben, damit die grüne Farbe erhalten bleibt!
- 4** In einer Pfanne die zerlegten Wachteln auf der Haut braten, Pfanne vom Herd nehmen und Wachteln gar ziehen lassen, Gemüswürfel zugeben und auf den Rädle anrichten. Wachteleier vorsichtig aufschlagen und bei kleiner Hitze in der Pfanne als Spiegeleier braten. An die Wachteln legen. Mit leeren Eierschalen und Kräutern garnieren.

DER WEIN DAZU:

2008 Trollinger „P“ Fellbacher Lämmeler; Fellbacher Weingärtner: zarter, viel versprechender Mandelduft; saftig, ausgewogen, weiche, geschmeidige Gerbstoffe, ein Trollinger der Extra-Klasse.



Bietigheimer Laubfrosch

Metterzander und Bodenseesaibling im Spinatflädle auf Rote-Bete-Graupen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zutaten für den Laubfrosch:

- 200 g Zanderfilet in 4 Teilen
- 200 g Saiblingsfilet in 4 Teilen (beide Fische ohne Haut)
- 500 g Fischfarce*
- ca. 100 g geputzte, blanchierte große Spinatblätter, gut ausgedrückt
- 3–4 Volleier (je nach Größe)
- Weizenmehl
- Milch, etwas Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Zitronensaft, Limonenpfeffer

*(Fischfarce = aus den Fischzuschnitten und Sahne, (1:1) mit etwas Salz, entweder im Moulinexaufsatz gemixt oder 2–3 Mal durch den Fleischwolf (feine Scheibe) drehen, bis Bindung entsteht.

Zutaten für die Rote-Bete-Graupen:

- 200 g gekochte Perlgraupen (Größe mittel ca. 18 Min. im Salzwasser kochen)
- 12 kleine Rote-Bete-Kugeln, fertig gekocht
- etwas Rote-Bete-Saft
- Rotweinessig, etwas Zucker
- kleine Spinatblätter (als Garnitur)
- etwas Fischweißweinsauce
- Weizenmehl
- Milch, etwas Butter

Vorbereitung:

1 Den blanchierten Spinat und die Eier mit dem hohen Becheraufsatz vom Mixer fein pürieren und in eine Schüssel gießen, Milch zugeben, Mehl einrühren, abschmecken und einen Flädleteig herstellen; etwas angebräunte Butter zum Schluss untermischen. Aus diesem grünen Teig nicht zu stark gebratene Flädle backen und auskühlen lassen.

2 Die Fischfilets mit Salz und Zitronensaft würzen und mit der Farce schichtweise in das Flädle einpacken, in eine hitzetaugliche Klarsichtfolie einwickeln und verschließen.

Herstellung:

1 Den „Bietigheimer Laubfrosch“ im Wasserbad bei 80 °C ca. 30 Minuten je nach Stärke pochieren. Vor dem Anschneiden etwas ruhen lassen!

2 In der Zwischenzeit die Rote-Bete-Kugeln mit Butter, Rote-Bete-Saft, Zucker, Salz und dem Rotweinessig anglacieren und warm halten. In den warmen Saft die Graupen geben und ebenfalls erwärmen.

Anrichten:

1 Den „Bietigheimer Laubfrosch“ in Scheiben schneiden und auf die Graupen setzen.

2 Mit etwas Fischsauce nappieren und mit Spinatblättchen und halbierten Rote-Bete-Kugeln garnieren.

DER WEIN DAZU:

2008 Zweigelt Weikersheimer Tauberberg, Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft Möglingen: feiner Waldbeerenduft; saftig, viel Herz, angenehm herbe Note, moderate Gerbstoffe.



Ragout

vom Württemberger Ablämmchen mit Marktgemüse und Lavendelblütenjus

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Ragout:

- 900 g Lammragout, vom Hals oder von der Schulter geschnitten
- 300 g Zwiebeln
- 2 Möhren
- 1 kleine Stange Lauch
- 60–70 g Sellerie
- 1 Zweig Thymian
- 2 Knoblauchzehen, geschält, gequetscht
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Lorbeerblätter
- 0,2 l Rotwein
- 4 Pimentkörner
- 0,5 l Lammfond oder Fleischbrühe
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Öl zum Braten
- etwas Roggenmehl

Beilagen und Garnitur:

- 500 g kleine Kartoffelchen, in der Schale gekocht, geschält
- Gemüse der Saison, nach Wunsch
- Butter, Salz, Zucker, Lavendelblüten

Herstellung:

- 1 Lammragoutstücke würzen, in Mehl wenden, gut abklopfen und in Öl scharf anbraten.
- 2 Gemüse putzen, klein schneiden und zum Fleisch geben, ebenfalls gut bräunen. Tomatenmark zugeben, abrösten und nach und nach mit dem Wein glacieren, bis fast alles verdampft ist.
- 3 Kräuter zugeben und mit dem Fond aufgießen. Sobald das Fleisch gar ist, herausnehmen und warm stellen. Die Sauce mit dem Gemüse durch ein Sieb drücken, damit das weiche Gemüse mit der Zwiebel die Bindung gibt. Abschmecken und wieder über das Fleisch gießen.

Beilagen:

- 1 Gemüse (Möhren, Staudensellerie, Zucchini, Brokkoli, Lauchzwiebeln, Kohlrabi usw.) in Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und mit zerlaufener Butter, Zucker, Salz und Pfeffer anglacieren.
- 2 Kartoffeln erwärmen und mit anrichten.



DER WEIN DAZU:

2008 Lemberger „Signum I“, Weingärtner Brackenheim: ein Aushängeschild der Brackheimer; zarter Brombeerduft im Bouquet; elegant, vielschichtig, feinmaschig.

Ananassüppchen

mit Bananenofenschlupfer und Schillers Magnumeis

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN

Süppchen:

- 0,3 l trockener Weißwein
- 0,1 l Eiswein
- 0,1 l püriertes, gesüßtes Ananasmark
- 3–3,5 Blatt Gelatine
- 0,5 l Rieslingsekt
- 100 g gewürfelte Ananas

Garnitur:

- gezupfte Ananasblätter, Puderzucker
- rote Früchte nach Saison

Zutaten Ofenschlupfer:

- 500 g altbackener Hefezopf
- 1 l süße Sahne
- 200 g Bananenstückchen
- 200 g Zucker
- 250 g geraspelte R Apfel
- 1 Vanilleschote
- 100 g geröstete MandelnStifte
- 12–14 Volleier, je nach Größe
- 100 g Rosinen
- Butter und Semmelbrösel für die Förmchen

Zutaten Magnumeis

(Parfait mit Schokoladenglasur):

- 2 Volleier
- 10 cl Schokoladenlikör, weiß
- 3 Eigelb
- 400 g geschlagene Sahne
- 100 g Zucker
- 800 g dunkle Kuvertüre (80 : 20) im Wasserbad geschmolzen
- 380 g weiße Kuvertüre, bei 36°C zerlaufen lassen
- Timbaleförmchen, flache Holzstäbchen

Herstellung Süppchen:

1 Etwas Weißwein anwärmen und die in kaltem Wasser eingeweichte und ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Den restlichen kühlen Weißwein und das Ananasmark dazugeben und in einer Metallschüssel auf Eiswürfel stellen. Kurz bevor die Masse zu gelieren beginnt, den eisgekühlten Sekt vorsichtig unterheben, damit die Kohlensäure erhalten bleibt.

2 Das Süppchen in gekühlte Teller füllen, die Ananaswürfel hineinstreuen, das Magnumeis platzieren und mit roten Früchten und den Ananasblättern garnieren.

Herstellung Ofenschlupfer:

1 Den Hefezopf in 1 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Mit den Mandeln, Rosinen, Äpfeln und Bananenstückchen mischen.

2 Sahne, Zucker, ausgeschabtes Vanillemark und die Eier mit einem Schneebesen gut verschlagen und zu den Zopfwürfeln gießen. Passende Förmchen gut buttern, mit Semmelbröseln auskleiden und kühl stellen. Die gut vermischte Schlupfermasse in die Förmchen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 220 °C (Gas Stufe 4) etwa 30–40 Minuten garen bis die Masse gestockt und obenauf goldbraun ist.

3 Kurz ruhen lassen, stürzen und auf einem separaten Tellerchen servieren.

Herstellung Magnumeis:

1 Die Volleier und Eigelbe mit dem Zucker im Wasserbad cremig aufschlagen, vom Herd nehmen und so lange weiterschlagen, bis alles fast kalt ist.

2 Die geschmolzene weiße Kuvertüre zufügen, mit dem Schokolikör parfümieren und kühlen. Kurz vor dem Stocken die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben, in die Förmchen füllen und gefrieren lassen. Nach 2 Stunden die Holzstäbchen in die Mitte der Parfaitmasse stecken und über Nacht festfrieren.

3 Am nächsten Tag die gefrorenen Parfaits aus den Förmchen lösen, schnell in die warme, dunkle Kuvertüre tauchen, ablaufen lassen und auf einem flachen, mit Pergamentpapier abgedeckten Teller stellen. Bis zum Anrichten einfrieren.



DER WEIN DAZU:

Hier passt nur etwas Edelsüßes, in unserem Fall ein 2008 Lemberger Weißherbst Eiswein aus dem Jupiterberg vom Jupiter-Weinkeller, Hausen an der Zaber: ein Hauch Drops und feine Beerenfrucht in der Nase; schöne Fülle, saftig, mit rassigen Nuancen, aber in der Säure eher mild, im Alkoholgehalt leichtgewichtig (9 Vol.-%). Wurde übrigens am 5. Januar 2009 bei rund minus 11 °C geerntet.

Wild braucht Wein



Herbstzeit ist Wildzeit. In Württemberg bleibt dabei alles streng regional. Das Wild, bevorzugt Reh, kommt aus den hiesigen Wäldern. Der für die Zubereitung und Begleitung wichtige Wein kann ebenfalls nur ein Württemberger sein. Ein Besuch bei „Wilderern“ in Schwäbisch Gmünd.

Martin und Ute Nuding aus Schwäbisch Gmünd sind passionierte Frühaufsteher. Im Sommer läutet der Wecker schon um 3.30 Uhr. Eine Tasse Kaffee später geht es raus in den Wald zur Jagd. Rehe sind die bevorzugten Ziele. Vielleicht einmal im Jahr ist auch ein Wildschwein im Visier. „Mir jaget gern selber“, erzählt Martin Nuding, während er auf dem Münsterplatz in seiner Heimatstadt beim wöchentlichen Markt vakuumverpackte Reh- und Hirschschinken, Rehkeulen, -gulasch und -steaks offeriert.

„Das meiste kommt aus der Region, aus unserer eigenen Jagd“, versichert seine Frau Ute, die beim ersten Kennenlernen ihres späteren Mannes in den achtziger Jahren keine Berührungängste in Sachen Jagd hatte. Schließlich gehört

lisch, das ist doch was“, schlägt Ute Nuding vor und bekommt ein verklärtes Gesicht. Bis es so weit ist, sind einige Arbeitsgänge zu verrichten. „Zuerst hängt das Reh im Fell drei Tage ab, ehe es zerlegt wird“, erläutert Martin Nuding. Schnitzel, Medaillons, Gulasch und die Nuss sind für den normalen Verkauf gedacht. Der Rehrücken geht fast ausschließlich in die Gastronomie. Besonders beliebt ist der ein halbes Jahr gereifte Rehschinken, mit dem sich vor allem viele Vorspeisen bereichern lassen.

Für die Verarbeitung, bei der die Nudings auch die Beute von einigen befreundeten Jägern überwiegend aus der Gegend bekommen, sind sie gut ausgestattet. „Wir erfüllen selbstverständlich die EU-Hygienestandards und arbeiten mit einem Metzger zusammen, der sogar biozertifiziert ist und für uns Rauchfleisch, Rohwürste, Grillwurst und Salami aufbereitet, mit natürlichen Zutaten.“

Ute Nuding, die selbst gern am Herd steht, hat die Erfahrung gemacht, dass viele Konsumenten Hemmungen bei der Wildzubereitung haben. „Dabei kann man Reh, Hirsch oder Wildschwein wie ein ganz normales Stück Fleisch behandeln. Nur die Würzung ist etwas anders.“ Wiener Schnitzel nicht vom Kalb, sondern vom Reh – denkbar? „Warum denn nicht, einfach ausprobieren“, schlägt sie vor. Und wie gelingt ein Wildgulasch? „Rotwein ist das Wichtigste“, weiß die Expertin. „Ich nehme am liebsten Trollinger aus dem Remstal. In dem kann das Fleisch langsam weich werden. Außerdem bediene ich mich im Gewürzschrank mit Lorbeer, Pfeffer, nehme getrocknete Kräuter, einen Schuss Essig. In die Sauce kommt am Ende etwas Preiselbeer- oder Johannisbeermarmelade. Zwiebeln brauche ich sehr viel weniger als beim normalen Gulasch.“ Begeisterte Abnehmer sind der Mann und die beiden Söhne, die ebenfalls schon Jagdscheine haben. Der Ältere ist gelernter Forstwirt, der jüngere Büchsenmacher. „Das passt“, schmunzelt der Vater.

„Warum nicht mal ein Wiener Schnitzel vom Reh ausprobieren?“

Ute Nuding

das Waidwerk zu den ältesten Formen der Nahrungsgewinnung. Heute ist das Erlegen von Tieren dem Jagdrecht unterworfen. Einst war die Jagd eine besondere Art von „Sport“, es gibt jede Menge Heimatfilme, in denen Wilderer die Hauptrolle spielen. Martin Nuding lacht: „Mein Vater, der ebenfalls leidenschaftlicher Jäger war, erzählte gern im Scherz, dass der Opa noch gewildert hat und er das schließlich legalisierte.“

Das Paar, beide 45 Jahre jung, begann die Kommerzialisierung des Hobbys vor sieben Jahren, als man einen Naturkostladen eröffnete, in dem es bald selbst erlegtes Wild gab. Ute Nuding ist sich bewusst, dass bei den Konsumenten Wild ein Herbst-thema ist. „Aber man kann es das ganze Jahr über genießen. Reh lässt sich gut einfrieren und ist dann durchaus ein Jahr in bester Verfassung. Sonstiges Wild sollte man nach einem halben Jahr verspeisen.“ Klar doch, dass jetzt und in den kommenden Wochen Wild stärker nachgefragt wird. „Frische Pilze und ein Wildgu-

kn



Kontakt: Franz-Konrad-Str. 6, Tel. 071 71-70 27 53



Gerhard und Vera Thier sind selbst Fans ihrer Trollinger Wurst.



Fotos: Jana Kay

Die Gewürzmischung bleibt ein Geheimnis ...

Trollinger macht Wurst-Karriere

Tür auf. Tür zu. Im Minutentakt kommen neue Kunden und verlassen zufriedene, mit Tüten bepackte Genießerinnen und Genießer die Metzgerei Thier in Sülzbach. Vier Verkäuferinnen und Chef Gerhard Thier sowie seine Frau Vera haben an diesem ganz gewöhnlichen Freitagvormittag alle Hände voll zu tun – und das in einem kleinen, verschlafen wirkenden Orts- teil der Gemeinde Obersulm östlich von Heilbronn und Weinsberg. Hier konnte die Metzgerei im Sommer 2010 ihr 100-jähriges Jubiläum feiern.

Die Lust am Experiment

„Wir sind die vierte Generation“, erzählt der Metzgermeister, während er gerade einer Frau vier Maultaschen einpackt. Nach Jahren der Wanderschaft übernahm er 1987 mit seiner Gattin den Familienbetrieb. Seine Touren in andere Regionen und die Bekanntschaft mit neuen Zubereitungsarten bei Fleisch und Wurst förderten vor allem die Neugier und die Lust am Experiment. So nahm er gern zur Kenntnis, dass die Metzgerinnung Heilbronn vor einigen Jahren die Idee gebar, etwas mit einem besonderen regionalen Produkt zu machen: Trollinger!

Kreiert wurde ein Rezept für eine spezielle Räucherwurst, den Trollinger-Zipfel. Die Innung ließ sich die Rezeptur sogar patentieren. Einige Metzgermeister im Raum Heilbronn sprangen auf den Zug auf. Thier tat das zunächst auch. Aber dann stellte der 53-Jährige für sich fest: „Eigentlich ist der Fettgehalt zu hoch.“ So nahm er seitdem mageren Schweinebauch, Rindfleisch und eine Gewürzmischung, die sein Geheimnis bleibt („Ich habe

lange getestet“). Und bevor die durchgedrehte Mischung mit etwas mehr Rind- als Schweinefleisch in den Naturdarm gefüllt wird, kommt noch Trollinger hinzu.

Jede Woche, immer mittwochs, produziert er 15 Kilo von den schlanken, etwa zwei Finger langen Trollinger-Zipfeln. Manchmal muss er Sonderwünsche erfüllen, so kürzlich für eine Firma, die für einen Ausflug eine halb so lange Version in größerer Auflage orderte. Außerdem gibt es die Würste in zwei Versionen, noch ziemlich frisch und dann etwas abgelagert, fester und schlanker. Den Trollinger ordert er bei verschiedenen Betrieben in der Nachbarschaft. Dass er die Wurst nicht als Gag sieht, wird spätestens deutlich durch seine Sorgfalt beim Wein. Er verwendet keinen frischen „Trolli“, sondern lagert ihn zwei, drei Jahre ab. Und er achtet auf die Säure. „4,5 Gramm pro Liter sind das Maximale.“ Pro 15 Kilo sind 1,5 Liter Trollinger erforderlich. Weil er schon mal auf den Geschmack gekommen ist, offeriert er seiner Kundschaft noch Trollinger-Käse von der Bio-Käserei aus Geifertshofen (siehe Württemberger 1/2010). Und dann gibt es neuerdings noch die Altenberger Lange, eine eigene Thier-Wurstschöpfung für die Pfanne, die ebenfalls zehn Prozent Trollinger enthält. Weil hier viel Paprika im Spiel ist, ist die Empfehlung angebracht, genügend Trollinger zum „Löschen“ parat zu haben ...

KONTAKT:

Hauptstraße 14, 74182 Sülzbach,
Tel. 07134 174 71

Die Metzgerei Thier kann die Trollinger-Wurst auch vakuumverpackt verschicken. Kundschaft gibt es unter anderem in Bayern und Nordrhein-Westfalen.

Sortenkunde:

Lemberger: Der Präsidenten-Wein

Württemberg ist Trollinger. Den Anschein könnte man gelegentlich fast haben. Obwohl diese Sorte mit ihrem eigenständigen, kaum vergleichbaren Charakter immer noch polarisiert. Einheitlicher ist die Meinung über den Lemberger. Er gilt unumstritten als rote Parade-Sorte des Ländle. Freilich kann man ihn nicht als echten Württemberger bezeichnen. Schließlich hört der typische schwäbische Wein in Österreich auf Blaufränkisch (seit ein paar Jahren auch, ganz logisch, in Franken), im Ungarischen nennt man die Sorte Kekfrankos. Die Sache mit dem Lemberger, in einschlägigen Lexika auch Limberger genannt, ist historisch so verwickelt wie die Herkunft des Trollingers. Immerhin hat der Lemberger in Württemberg sichtbar, spürbar, schmeckbar Wurzeln geschlagen, und zwar auf rund 1500 Hektar.

Die Rebsorte, aus der durchaus körperreiche, wuchtige, aber auch fruchtig-feinherbe Rotweine hervorgebracht werden können, stammt aus der alten Donaumonarchie. Sie ist im Osten des heutigen Österreich, vor allem in Niederösterreich und im Burgenland verbreitet, sowie in Ungarn. In Deutschland gibt es die Rebe in kleinem Umfang noch in Franken, Baden und der Pfalz. Nach Württemberg wurde der Lemberger wohl kaum vor Mitte des 19. Jahrhunderts eingeführt. Damals bestanden enge Handelsverbindungen mit Österreich – gerade auch beim Wein. Seit geraumer Zeit gehört der Lemberger zum Grundbestand der regionalen Weinkultur. Am Stock kennzeichnen ihn große Trauben mit dickhäutigen, mittelgroßen Beeren. Er ist weniger anfällig für Fäulnis und reift nicht allzu

spät. Dafür ist er lagerfähig, hat Alterungspotenzial. Das Bukett erinnert an schwarze Johannis-, Blau- oder Brombeeren. Je nach Ausbaurart kann er mit einer markanten Säure ausgestattet sein. Karriere machte der Lemberger auch als Cuvee-Partner in der recht beliebten Kombination „Trollinger-Lemberger“.

In den vergangenen Jahren haben die Württemberger Weingärtner gelernt, mit der hochwertigen und anspruchsvollen Rebsorte besser umzugehen. Vielfach erzeugen sie heute große Weine voller Dichte und Kraft. Kein Wunder, dass der Lemberger über die Jahre hinweg deutlich dunkler geworden ist. Im Ertrag reduziert und zudem im großen Holzfass oder gar im Barrique ausgebaut, bestechen die Weine durch ein schönes Gerbstoff-Gerüst und mitunter auch pfeffrige Töne. Ein Rotwein mit Zukunft und zweifellos das rote Flaggschiff Württembergs unter den sortenreinen Gewächsen.

Stark verbreitet ist der Lemberger vom Enztal über den Stromberg, Heuchelberg und das Zabergäu bis ins Heilbronner Land. Im Remstal und in Stuttgart machte er erst in jüngster Zeit Karriere und zugleich Furore. Vielen gilt freilich Brackenheim als die Lemberger-Gemeinde schlechthin. Das betrifft nicht nur die bestockte Fläche (nirgendwo steht mehr Lemberger). Es hat auch damit zu tun, dass der große Sohn der Stadt, kein Geringerer als Theodor Heuss, der erste Bundespräsident der Bundesrepublik Deutschland, den Lemberger hoch schätzte und ihn all seinen Staatsgästen kredenzte.

Andreas Braun



Der Lemberger hat vielschichtige Aromen. Besonders deutlich ist ein Duft nach Brombeeren.



Foto: Faber & Partner

Sekt im Test

Lasst es prickeln!



Sekt aus Württemberg ist eher eine Rarität. Aber es gibt ihn. Und seine Qualität kann durchaus achtbar sein. Erzeugt wird er aus klassischen Rebsorten in unterschiedlicher Geschmacksrichtung. Der Riesling stellt den Löwenanteil. Aber es gibt auch interessante rote und hellrote Varianten. Wir haben sie getestet und stellen die besten Sekte vor. Sie können damit spätestens beim nächsten Jahreswechsel anstossen.

Hätten Sie es gewusst? Die Deutschen sind, was den Konsum betrifft, Sekt-Weltmeister. Denn mehr als die durchschnittlich knapp 4 Liter pro Kopf trinkt keine andere Nation. Stolz muss man auf den Titel nicht unbedingt sein, denn viel entfällt auf die bekannten, im Handel meist preiswert angepriesenen Marken, die gelegentlich sogar unter Einstandspreis verkauft werden. Interessant zu wissen, dass im Sektpreis eine nicht unerhebliche Steuer enthalten ist, die 1902 von Kaiser Wilhelm II. zur Finanzierung der Kriegsflotte eingeführt und dann von allen nachfolgenden Regierungen in unterschiedlicher Größenordnung beibehalten wurde (nur in den dreißiger Jahren des letzten Jahrhunderts wurde sie für einige Jahre ausgesetzt). Aktuell

kassiert der Staat rund 450 Mio. Euro im Jahr. Pro 0,75-l-Flasche sind 1,02 Euro zuzüglich Mehrwertsteuer (also eine Steuer auf die Steuer!) fällig. Wenn ein Sekt im Handel für weniger als 3 Euro offeriert wird, was nicht selten vorkommt, dann bleibt bei einem Steueranteil von 1,21 Euro und den Kosten für Flasche, Verschluss, Etikett nicht mehr sonderlich viel für die Qualität in der Flasche übrig. Sekt aus deutschen Landen ist in der Regel zu teuer für die deutsche Sektindustrie, man bedient sich preiswert in Ländern wie Spanien und Frankreich. Auch der Sekt aus württembergischen Grundweinen ist sektsteuerpflichtig. Seine Wertigkeit ist natürlich höher als der Markensekt, weil die Ausgangsware nicht für 30 bis 50 Cent/Liter zu haben ist. Prei-



Fotos: Jana Kay

se von 8 bis 10 Euro für die Flasche sind durchaus normal, gelegentlich darf es etwas mehr sein, wenn die traditionelle Methode der Versekung in der Flasche (früher Methode Champenoise genannt) praktiziert wird, die mit viel Aufwand verbunden ist.

Drei Methoden - ein schäumendes Getränk

Bei der Sekterzeugung gibt es im wesentlichen drei Methoden. Das Großraumgärverfahren wird von der Sektindustrie angewandt. Dabei findet die zweite Gärung in großen Tanks statt (Dauer in der Regel 90 Tage). Anschließend wird umgefüllt in einen Gegendruckbehälter. Danach folgt die Enthefung durch Filtration. Im nächsten Tank wird die Versand-Dosage (siehe Rätsel auf Seite 35) zugesetzt, danach

kann die Füllung erfolgen. Seltener geworden ist die Flaschengärung, die in der Fachsprache Transvasierverfahren genannt wird. Hier findet die zweite Gärung in der Flasche statt. Danach werden die Flaschen in einen Gegendruckbehälter entleert und es geht weiter wie bei der Tankgärung: Enthefung, Zugabe von Dosage, Füllung. Komplizierter ist die traditionelle Flaschengärung, bei der Sekt oder Qualitätsschaumwein in Flaschen vergärt und hier länger auf der Hefe liegt (gesetzlich sind mindestens neun Monate vorgeschrieben, manchmal sind es Jahre). Danach werden die Flaschen gerüttelt (früher von Hand im Rüttelpult, heute meist von Maschinen). Bei diesem Prozess setzt sich die Hefe, der Verursacher der zweiten Gärung, in den Flaschenhals ab. Nun kommen

Es gibt verschiedene Methoden, mit denen sich Sekt in der zweiten Gärung erzeugen lässt. Entscheidend für das Niveau ist letztlich die Qualität des Grundweines.

die Hälse der Flaschen in eine Kaltsohle. Der Hefepropfen gefriert und kann durch Öffnen der Flasche und den starken Innendruck entfernt (degorgiert) werden. Anschließend bekommt der Sekt seine Dosage nach gewünschtem Geschmack (bei dieser Gelegenheit lässt sich der kleine Flüssigkeitsverlust durch das Enthefen ausgleichen) und wird verkorkt.

Die Weingärtner sparen nicht!

Es gibt immer wieder Diskussionen, welche Methode die bessere ist. Viele schwören auf die traditionelle Gärung wie in der Champagne – aber es gibt auch ungenießbaren Champagner. Wichtig ist letztlich, welche Qualität der Grundwein hat. Wer hier spart, bringt allenfalls Mittelmaß, oft aber noch weniger zustande. Die Württemberger Kellermeister sind, so deutet es unser Test an, bei der Auswahl der Grundweine nicht sparsam...





Auch Sekt muss im Aroma absolut reintonig und sortentypisch sein. Katharina Veit überprüft es genau.

2007 Riesling brut

Weinmanufaktur Untertürkheim

Zarte, reife Pfirsich im Duft; saftig, anregende Perlage, feine mineralische Note im Geschmack. Ganz klassischer, typischer Sekt vom Riesling. Traditionelle Methode, lag 20 Monate auf der Hefe.

11 Euro

Tel. 07 11-336 38 10

www.weinmanufaktur.de

2008 Riesling brut Ilsfelder Rappen

Weingärtner Ilsfeld

Zitrus in der Nase; lebhaftes Perlung; schlank, verspielt, merkliche, anregende Säure, vielleicht noch etwas unruhig.

7,97 Euro

Tel. 070 62-611 89

www.wg-ilsfeld.de

2007 Riesling brut Lehrensteinsfelder Steinacker Wehrturm

Weingärtnergenossenschaft Lehrensteinsfeld

Temperamentvolle Perlung; verhaltene, klare Frucht in der Nase; stahlige Note im Geschmack, hat mit 4 g/l nur wenig Restsüße, lässt eine reife Säure spüren.

8,50 Euro

Tel. 071 34-911 97 60

www.wg-lehrensteinsfeld.de

2008 Riesling brut Heilbronner Staufenberg

Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, Heilbronn

Ein Hauch süßer Paprika im Duft; feinmaschig, schlank, verspielt, ausgewogene Perlung. Flaschengärung nach dem Transvasierverfahren, aber längeres Lager auf der Feinhefe.

8,93 Euro

Tel. 071 31-157 90

www.wg-heilbronn.de

2008 Riesling extra trocken Dürrenzimmerner Mönchsberg

Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Stockheim

Zitrus und Grapefruit im Duft; schlank, mineralisch, feine Würze, Süße gut integriert, hätte aber eigentlich auch als „brut“ deklariert werden können (14 g/l Zucker). Flaschengärung mit Tankenthefung.

8,30 Euro, Tel. 071 35-951 50

www.wg-duerrenzimmern.de

2008 Riesling brut Löwensteiner Wohlfahrtsberg

Winzergenossenschaft Löwenstein

Goldgelb; reife Frucht in der Nase; temperamentvoll, saftig, feine Mineralik im Abgang.

7,97 Euro

Tel. 071 30-46 12 00

www.wein-aus-loewenstein.de

2008 Riesling brut Fleiner Kirchweinberg

Weingärtner Flein-Talheim

Goldfarben; verhaltene Mousse; reife Pfirsich im Aroma; saftig, rund, angenehm fruchtige Note. Klassische Flaschengärung.

10,50 Euro

Tel. 071 31-595 20

www.wg-flein-talheim.de

2008 Riesling trocken Löwensteiner Wohlfahrtsberg

Winzergenossenschaft Löwenstein

Zitrus und Ananas im Aroma; feine Perlung; saftig, geschmeidig, gute Balance bei der Frucht. Ein Produkt klassischer Flaschengärung, wie auch der Brut-Sekt aus dem gleichen Haus.

7,97 Euro

Tel. 071 30-46 12 00

www.wein-aus-loewenstein.de

2008 Kerner „Residenz“

Kochertalkellerei, Ingelfingen

Kräuterige Würze im Aroma; feine Perlung; rund, saftig, angenehme, ausgewogene Frucht.

8,50 Euro

Tel. 079 40-922 60

www.kochertalkellerei.de



Wenn der Sekt besonders ausdauernd und mit zarter Perlung moussiert, ist das ein Qualitätshinweis.



Ute Bader, Weinberaterin beim Genossenschaftsverband, hat auch für Sekt eine kritische Zunge und Nase.

2006 Blanc de Noirs brut

Collegium Württemberg, Stuttgart

Zwiebelfarben; intensive Kräutervürze; betont herb, ungeschminkt, kräftig strukturiert, hat ein bisschen Ecken und Kanten und ist nicht jedermanns Liebling. Nach dem klassischen Verfahren hergestellt.

17,00 Euro, Tel. 07 11-33 76 10
www.collegium-wuerttemberg.de

2009 Chardonnay Extra trocken Verrenberger Lindelberg

Weinkellerei Hohenlohe

Mineralisch im Aroma; rund, saftig, fein abgestimmte Frucht, gute Dichte, sehr stimmig.

7,91 Euro
Tel. 079 46-911 00

www.weinkellerei-hohenlohe.de

2008 Schwarzriesling Blanc de Noirs trocken Besigheimer Felsengarten

Felsengartenkellerei Besigheim, Hessigheim

Zitrus im Aroma; sanfte, aber ausdauernde Perlung; saftig, angenehme, verhaltene Frucht. Flaschengärung mit Enthefung im Tank.

8,00 Euro, Tel. 071 43-816 00
www.felsengartenkellerei.de

2008 Schwarzriesling Rosé Lauffener Katzenbeißer

Lauffener Weingärtner

Klare, verhaltene Frucht; lebhaftes Perlung; stahlige Note im Geschmack, komplex, saftig.

8,45 Euro, Tel. 071 33-18 50
www.wg-lauffen.de

2008 Muskateller dry Heilbronner Staufenberg

Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg

Diskrete, klare und animierende Muskat-Aromen; ausgeglichene Perlung, sanfte Frucht, verspielt und belebend. Enthefung im Tank nach Flaschengärung.

8,93 Euro
Tel. 071 31-157 90
www.wg-heilbronn.de

2007 Traminer trocken Hausener Jupiterberg

JupiterWeinkeller Hausen an der Zaber

Klarer, feiner Rosenduft; elegant, Sortentyp fast perfekt umgesetzt, viel Spiel, regelrecht raffiniert, macht Trinkvergnügen.

10,35 Euro, Tel. 071 35-97 42 10
www.jupiterweinkeller.de



Gründlich: Albrecht Hauber



Sorgfältig: Bernhard Idler

2008 Lemberger Weißherbst trocken

Weingärtnergenossenschaft
Dürrenzimmern-Stockheim

Rosafarben; feine, anhaltende Perlung, klare, verhaltene Frucht, geschmeidig, verspielt und saftig.
9,50 Euro

Tel. 071 35-951 50

www.wg-duerrenzimmern.de

2008 Schwarzriesling Rosé trocken Ilsfelder Rappen

Weingärtner Ilsfeld

Zwiebelfarben; klare, würzige Aromen; sanfte Frucht, wirkt für einen trockenen Sekt etwas herb, aber stimmig.

8,15 Euro, Tel. 070 62-611 89

www.wg-ilsfeld.de

2008 Muskat-Trollinger trocken Rosswager Halde

Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen

Animierende typische Nase mit feiner Muskatnote; kraftvoll, feine Frucht, nur einen Tick zu muskulös (14 % vol. Alkohol sind viel für einen Sekt). Erzeugt in klassischer Flaschengärung.

Tel. 070 42-29 50

www.wein-rosswag.de

Samtrot trocken Heuholzer Dachsteiger

Weingärtnergenossenschaft
Heuholz

Purpurfarben; angenehmer, viel versprechender Waldbeerenduft; saftig, verspielt, wirkt leichtgewichtig.

7,67 Euro

Tel 079 49-94 00 33

www.heuholz.de

2008 Lemberger trocken Besigheimer Felsengarten

Felsengartenkellerei Besigheim,
Hessigheim

Kräftiges Granatrot; feine Perlung, auch im Geschmack recht kräftig, wirkt recht herb, lässt Gerbstoffe wie beim Rotwein spüren und wurde deshalb heiß diskutiert.

8,00 Euro

Tel. 071 43-816 00

www.felsengartenkellerei.de



SIE TESTETEN DIE SEKTE AUS WÜRTTEMBERGISCHEN GENOSSENSCHAFTSKELLEREIEN:

Ute Bader, Weinberatung Baden-Württemberg, Karlsruhe

Katharina Veit, Vertriebsmanagement Weinmanufaktur Untertürkheim

Albrecht Hauber, geschäftsführender Vorstand der Strombergkellerei Bönnigheim

Bernhard Idler, Betriebsleiter Önologie der Württembergischen Weingärtner-Zentralgenossenschaft

Florian Seeber, 2. Kellermeister der Weingärtner Dürrenzimmern-Stockheim

Rudolf Knoll, Redaktion Württemberger



Ausdauernd: Florian Seber

RÄTSEL

WIE VIEL ZUCKER DARF ES SEIN?

Sekt ist selten völlig trocken, also ohne jedes Gramm Restzucker. Der Zuckergehalt ergibt sich in der Regel aus der zugesetzten „Versand-Dosage“, die dem fertig vergorenen Roh-Sekt zugefügt wird, in der Größenordnung der gewünschten Geschmacksstufe. Die Versand-Dosage besteht aus Zucker, der im Wein aufgelöst wurde; manchmal wird alternativ ein edelsüßer Wein verwendet. Traubenmost ist ebenfalls zulässig, sogar Destillat ist möglich (wird aber meist nur in Frankreich genutzt).

Die Geschmacksangaben bei Sekt sind für Wein-Konsumenten etwas verwirrend, weil sie anderen Regeln entsprechen und zudem teilweise fließend, bzw. sich überschneidend sind. Ein Sekt völlig ohne Zucker wird als Brut nature, Ultra brut oder Dosage Zero (also kein Gramm Versand-Dosage) bezeichnet. Extra herb oder Extra brut steht für maximal 6 g/l Zucker. Bei Brut dürfen es immerhin bis zu 15 g/l sein (beim Wein schon bedeutet das halbtrocken im höheren Bereich). Die Stufe darüber ist Extra trocken (Extra dry) mit 12 bis 20 g/l Zucker. Richtig süß wird es bei Halbtrocken (Demi sec) mit 33 bis 50 g/l und erst recht bei Süß (Mild, Doux) mit mehr als 50 g/l Zucker.

Relativ häufig findet sich die Bezeichnung Trocken (Dry, Sec) auf den Sekt-Etiketten. Unsere Frage lautet:

Wieviel Gramm Zucker dürfen es hier sein?

- a) 4 bis 9 g/l
- b) 10 bis 15 g/l
- c) 17 bis 35 g/l

Wer uns die richtige Antwort mitteilt (Buchstabe genügt), hat die Chance auf zwei Flaschen Sekt, und zwar 2008 Riesling Extra trocken und 2008 Lemberger Weißherbst Trocken, beide von der Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Stockheim.

Lösung bitte bis spätestens 30. November an rudolf.knoll@t-online.de (Adresse nicht vergessen) oder an Redaktion Württemberger, Rudolf Knoll, Zur Kalluzen 8, 92421 Schwandorf.

Freilichtmuseum Wackershofen:

Schwein und Wein

Fotos: Wolfgang Schmitt



Leben wie anno dazumal kann man erleben – im Hohenloher Freilichtmuseum in Wackershofen bei Schwäbisch Hall. Auf dem malerisch gelegenen 40-Hektar-Gelände spielt auch der Wein eine wesentliche Rolle.

Da greifen Yannick und Amelie gerne zu: Hausmacher Wurst, geräucherter Schinken und herzhafter Käse, dazu Essiggürkchen und Zwiebelringe sind ein Augenschmaus auf dem „Museumsbrett“. Derweil die Eltern sich den Wein munden lassen, sind die beiden Sprösslinge gut am Vespers. Schließlich haben sie in den vergangenen Stunden mächtig Geschichte gepaukt und sich die Rast in der gemütlichen Stube des original Hohenloher Weingärtnerhauses anno 1890 wohl verdient.

Kulturgeschichte, gespickt mit viel Sozial- und Alltagsgeschichtlichem können in Wackershofen bei Schwäbisch Hall richtig Spaß machen: „Das ist toll hier“, findet Yannik Lutz

aus Karlsruhe. Mit einem wissensdurstigen Alter von zwölf Jahren ist er im Hohenloher Freilandmuseum an der richtigen Adresse. „Alles ist sehr gut und wunderbar anschaulich erklärt“, schiebt Yanniks Mutter nach. Heidi Lutz hat ihrer Familie den Freizeittip vom badischen Karlsruhe ins württembergische Hohenlohe schmackhaft gemacht.

Schwäbisch-Hällisches Lanschwein, ein Markenzeichen der Region, stand dabei Pate. „Das kaufe ich immer bei meinem Metzger und wollte jetzt einfach mal wissen, woher das kommt“. Damit kann Wackershofen dienen, schließlich wird diese älteste und traditionsreichste Schweine- rasse Deutschlands hier zur Schau gestellt. Im offenen Stall quieken

herzige Ferkel, grunzen Muttersauen, ein stattlicher Eber rundet die Idylle im Schweinefamilienleben ab. Artgerechte Tierhaltung nennt sich das heute, was zu früheren Zeiten selbstverständlich war. Lebten doch die Menschen einst unter einem Dach mit ihren (Nutz)Tieren.

Etwa wie im Weingärtnerhaus aus dem Hohenlohischen Verrenberg. So wie es sich heute im Freilandmuseum zeigt, umgebaut und rausgeputzt anno 1890 von der Familie Michael Bort, war dieses Domizil eines Weingärtners nicht von Anfang an. Dass es allerdings ein Wengerter war, der 1727 Stein auf Stein gesetzt hatte, lässt sich noch am Kellerbogen ablesen: Zusätzlich zu den Initialen des damaligen Hausherrn ist eine Weintraube zu sehen.

Man kann in Wackershofen viele Elemente des einstigen bäuerlichen Lebens kennen lernen. Der Wein darf bei diesen Begegnungen natürlich nicht fehlen...

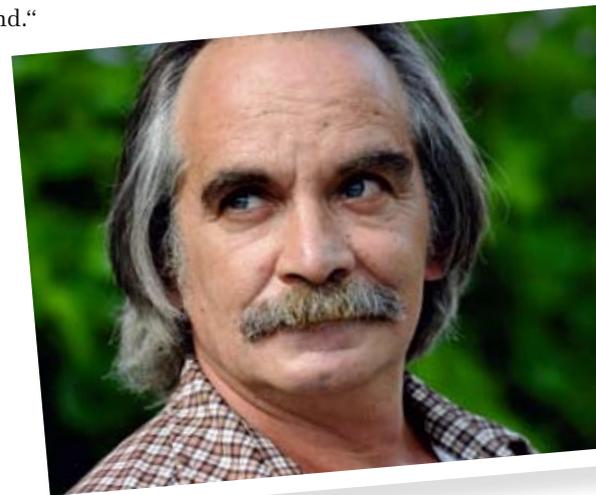


Sie ist längst nicht das einzige Symbol, das in Wackershofen auf das Thema Wein deutet. 1989 wurde mit einem Winzerhaus aus Sachsenflur, Stadt Lauda-Königshafen im Main-Tauber-Kreis, quasi der Grundstock für die inzwischen acht Gebäude umfassende Baugruppe „Weinlandschaft“ gelegt. Neben stattlichen Winzeranwesen und einem umgebauten Weingärtnerhaus zeigt Wackershofen zudem eine typische Hohenloher Stallscheune, ein kleines Gemeindebackhaus oder aber die Kelter aus dem Hohenlohekreis. Diese „Gofmannskelter“, einst herrschaftliche Bannkelter des Fürstlichen Hauses Hohenlohe mit dem großem Vollwalmdach beeindruckt auch mit dem Innenleben. Werden doch hier zwei mächtige Weinpressen, so genannte Baumkeltern, dazu kleinere Spindelpressen und die obligatorischen Fässer gezeigt. Mit ihrer Baugruppe Weinlandschaft hat das Freilichtmuseum bei Schwäbisch Hall eine Alleinstellung unter den sieben Museumsdörfern im Ländle.

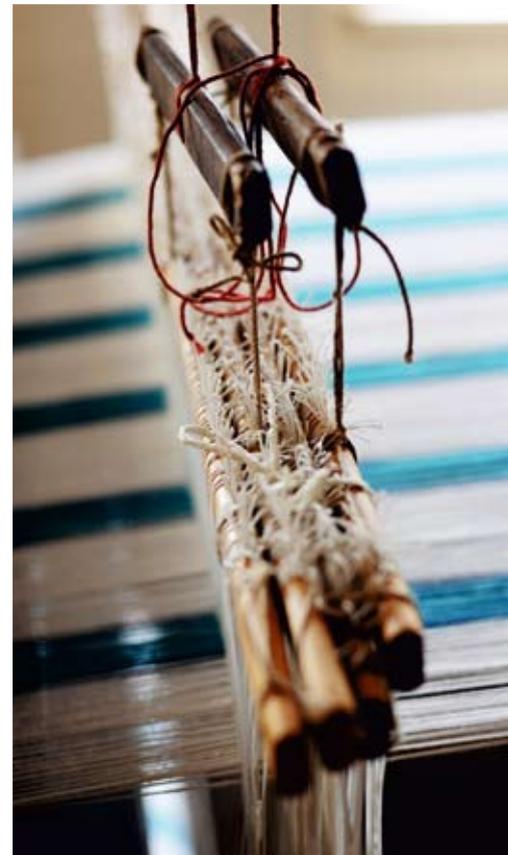
Stolz zeigt sich Museumsleiter Albrecht Bedal: „Der Wein hat sicher eine spezielle Anziehungskraft für Besucher.“ Rund 100 000 begehren jährlich Einlass auf das knapp 40 Hektar umfassende museale Gelände. Derzeit laden – neben dem Thema Wein – einige Dutzend Gebäude vor allem auf eine Zeitreise ins Arbeiten und Leben unserer Vorfahren ein.

Wackershofen ist mehr, viel mehr als ein „vergrößertes Bauernhofmuseum“. Vielmehr sollen alle Aspekte des einstmals dörflichen Lebens angesprochen und vermittelt werden. Das geht über die Haltung, Pflege und Entwicklung historischer Haustierrassen wie eben dem schon erwähnten Schwäbisch-Hällischen Schwein (auch als „Mohrenköpfe“ bekannt) oder dem Limpurger Rind, bis zur Darstellung der aufwendigen einstigen Vorratshaltung oder dem Handwerk vergangener Tage. Das wird in Wackershofen an diversen Aktionstagen zelebriert. Zudem darf sich das idyllisch in einer Hügellandschaft mit Streuobst-

wiesen und kleinen Gewässern gelegene Gelände als Naherholungsgebiet verstehen. So sieht das Andrea Deiningner aus dem nahe gelegenen Schwäbisch Hall. „Ich komme regelmäßig und gerne hierher“, sagt die 52-Jährige. „Diese Spaziergänge zwischen Natur und Häusermuseen sind inspirierend und entspannend.“



Der Wein, der in der Besenwirtschaft ausgeschenkt wird, kommt nicht vom museumseigenen Weinberg, obgleich dieser ein wichtiges Puzzleteil der „Wacker-



shofener Weinlandschaft“ ist. Er gilt als Anschauungsobjekt in Sachen Weinanbau. Mit dessen Mühsal: Demonstriert wird dies mit den Trockenmauern. In ihren Bau und die Erhaltung investierten die Württemberger Weingärtner einst – und noch heute – viel Schweiß. Nach anstrengender Arbeit – das heißt in Wackershofen eine oft mehrstündige Exkursion per pedes – tut ein Viertel Württemberger Reben-saft gut.

So wie eben für Yannik und seine zehnjährige Schwester Amelie. Während sich der Nachwuchsbe-such aus dem Badischen am unver-gorenem Traubensaft labt, schätzt das Elternpaar Heidi und Uwe Lutz Württemberger Weine. Die gibt es in großer Bandbreite im Hohenloher Freilichtmuseum. In der Stube des einstigen Hohenloher Weingärtner-hauses werden ausschließlich Weine von Weingärtnergenossenschaften ausgeschenkt. Vom Remstal bis ins Taubertal: Mit von der Partie sind die Weingärtnergenossenschaft Heuholz, die Kochertalkellerei, die Lauffener Weingärtner, die Wein-gärtnergenossenschaft Markels-heim, die WG Ilsfeld und die WG Lö-wenstein sowie die Remstalkellerei. Serviert wird der Wein von erfah-renen Gastgebern, die sich immer

wieder abwechseln. Das Ehepaar Bernhard und Inge Dippon ist gern dabei. „Die Arbeit in der Besenwirt-schaft ist eine gute Sache und macht Spaß“, sagt die Remstalerin. Zu den Öffnungszeiten am Wochenende fließen nicht nur Wein und naturrei-ner Traubensaft, sondern auch Infor-mationen.„: Die Gäste sind oft sehr am Produkt Wein interessiert, das nutzen wir und stehen Rede und Antwort“, freut sich  Inge Dippon.

Ute Böttinger

**Hohenloher Freilandmuseum,
Aktionstage und Jahreskalender sowie
die Öffnungszeiten über:**

www.wackershofen.de oder unter 0791/971010
Anfahrt u.a. über die A6 Heilbronn-Nürnberg,
Ausfahrt Schwäbisch Hall (42)

Letzte Termine für die Saison 2010: 24. Oktober, 11 Uhr bis 16 Uhr Kochen in Bauernküchen. Am Wochenende 6./7. November geht die Museumssaison mit dem Schlachtfest zu Ende. Dabei wird am Samstag eine traditionelle Hausschlachtung vorgeführt und an beiden Tagen, jeweils von 10 Uhr bis 17 Uhr, gibt es deftige Schlachtplatten vom Schwäbisch Hällischen Schwein. Weihnachtlich wird es am Samstag, 20. November auf einem vorweihnachtlichen Markt. Von 10 Uhr bis 18 Uhr bieten Handwerker im romantischen Ambiente des Museumsdorfes ihre Waren feil.

Ein schöner Tag



Der Muntermacher-Kaffee kann durchaus etwas mit Wein zu tun haben....

Der Tag fing gut an. Mit „Katzenbeißer“. Nein, nicht dass, was sie jetzt vielleicht denken und sich entsetzt fragen: Muss es zum Frühstück schon ein Glas Schwarzriesling aus der bekannten Lauffener Gemarkung sein? Aus der Kaffeetasse duftete es verführerisch wie ein schweres, etwas süßliches Parfüm, untermalt von einem Hauch Nougat und Honig. Unwillkürlich wurde die Tasse, wie ein Weinglas, etwas geschwenkt, damit mehr von diesem Duft in die Nase gelangte. Dann ein Schluck von dem fast schwarzen Getränk. Es schmeckte ungewöhnlich konzentriert, ein bisschen süß, hinterließ einen feinen Nachgeschmack und entpuppte sich zudem als hervorragender Muntermacher.

Es war Kaffee, den die Weingärtner in Lauffen kreiert haben! Eigene Kaffeepflanzungen gibt es zwar nicht am Neckar, die Herkunft des Ausgangsmaterials ist Südamerika. Aber es wurde gewissermaßen veredelt mit dem Extrakt von Weintraubenkernen. Diese Mischung ergab einen besonders gesunden Kaffee, der natürliche Bioflavonoide enthält, die in den Kernen von Rotweintrauben enthalten sind und das körpereigene Abwehr-

system stärken.

Der Tag ging gut weiter. Auf die Frühstückssemmel kam Wein-Gelee mit der Rotweinsorte Samtrot, entdeckt in JupiterWeinkeller. Die zweite Hälfte wurde mit Riesling-Gelee von den Weingärtnern aus Bad Cannstatt bestrichen. Eine Empfehlung des Hauses wäre noch Hefezopf gewesen oder die Kombination mit Käse. Zum Abschluss ein Schluck Traubensaft vom Schwarzriesling aus der Felsengartenkellerei Besigheim, fruchtig, etwas süß, aber sehr angenehm.

Spaghetti mit Secco-Rahm oder doch Frischei-Nudeln mit Lemberger-Würze?

Mittags gab es nur Würstchen, aber nicht mit Industrie-Senf, sondern einem leckeren Balsamico-Honig-Senf der Fellbacher Weingärtner. Da schmeckten die Metzgerei-Produkte gleich doppelt so gut wie sonst. Der Tag ging erfreulich zu Ende. Abends mussten besondere Teigwaren auf den Tisch, nämlich die Prosecco-Spaghetti der Weinmanufaktur Untertürkheim, die 20 Prozent Frizzante-Anteil enthalten. Beim Kauf wird gleich ein Rezept mitgeliefert. Spaghetti mit Garnelen in Secco-Rahm. Verwenden kann man hier den neuen

Blanc de Blancs Perlwein der Untertürkheimer, der natürlich nicht nur zum Ablöschen der Sauce genutzt, sondern auch getrunken wird.

Lemberger Frischei-Nudeln von der Weingärtnergenossenschaft Sternenfels oder die Katzenbeißer-Schwarzriesling-Traubenkern-Nudeln aus Lauffen wären eine Alternative gewesen. Der dazu angemachte Salat wurde verfeinert mit Beerenauslese-Essig der Felsengartenkellerei Besigheim und kaltgepresstem Traubenkernöl der Lauffener Weingärtner. Weil alles so schön satt machte, durfte es am Ende noch ein Muskateller-Tresterbrand der Weingärtnergenossenschaft Lehrensteinsfeld sein. Für die Mitgenießer gab es einen 1996er Gewürztraminer Spätlese Tresterbrand von Grantschen Weine und einen Weinbrand, den die Weingärtner Bad Cannstatt im Eichenfass reifen ließen.

Man sieht an diesen Beispielen, dass Württembergs Winzergenossenschaften in Sachen Zusatzprodukte sehr ideenreich sind und sich nicht nur auf Wein verstehen. Mehr dazu auf den folgenden Seiten.



Wein im Teig und gesunder Stoff

MUNTERMACHER

Die gute, munter machende Unterlage für den Start in den Tag ist der **Katzenbeißer Kaffee** mit heimischen Weintraubenkernen, die einen Stoff enthalten (OPC), der zum Abbau der „freien Radikalen“ im Körper beiträgt.

Inhalt: 250 g
Preis: 4,57 Euro

Bei den Weingärtnern gibt es ergänzend noch die OPC-Plus-C-Kapseln (60 Stück 28,12 Euro) sowie das Buch „Gesund länger leben durch OPC“, das die ernährungswissenschaftlichen und medizinischen Zusammenhänge dieses Antioxydants erläutert.



GLÜCKLICHMACHER

In Württemberg sorgen dafür unter anderem die Weinmanufaktur Untertürkheim mit ihren **Prosecco-Spaghetti**, die es auch mit Perlwein (Secco) und einem pffiffigen Rezept gibt.

Preis: 2,20 für die Spaghetti
7,20 für den Perlwein
Infos: www.weinmanufaktur.de



ZUM ROTEN

Zum Rotwein bieten sich die **Lemberger-Frischeinudeln** (mit 10 Prozent Rotweinanteil) der Weingärtnergenossenschaft Sternenfels an, die von einer örtlichen Bäckerei hergestellt wurden.

Inhalt: 250 g
Preis: 1,90 Euro
Infos: www.wg-sternenfels.de



BEIM JUPITER

Der Jupiter Weinkeller in Hausen an der Zaber kann mit **Samtrot-Nudeln** aufwarten.

Inhalt: 250 g
Preis: 1,49 €
Infos: www.jupiterweinkeller.de

BISSIG

Und in Lauffen gibt es **Schwarzriesling-Traubenkern-Nudeln** mit festem Biss, die man auch mit Trollinger genießen kann.

Inhalt: 500 g
Preis: 2,98 €
Infos: www.wg-lauffen.de

EINFACH SÜSS

Die Bad Cannstatter nutzen **Trollinger** für ihr **Gelee** und haben zudem eine Riesling-Version aus der Lage Cannstatter Zuckerle zu bieten.

Inhalt: 0,25 g
Preis: 3,50 €
Infos: www.badcannstadt-weine.de



KONZENTRIERT



Die Lauffener Weingärtner machen ihren Kollegen Konkurrenz mit einem **Balsam-Essig**, der ebenfalls sehr konzentriert ist sowie einem **Traubenkernöl**, selbstverständlich schonend kaltgepresst.

Traubenkernöl: **Essig:**
Inhalt: 0,25 l 0,25 l
Preis: 11,90 € 14,76 €

Preis: www.wg-lauffen.de

NUSSIG UND FEINHERB



Sehr umfangreich ist die Spezialitäten-Offerte der Felsengartenkellerei Besigheim in Hessigheim mit diversen Essig- und Öl-Sorten, Traubensaft, Maultaschen, Pralinen und sonstigen raffinierten Kleinigkeiten. Hier zwei Beispiele im Bild: **Traubenkernöl**, nussig im Aroma, feinherb im Geschmack sowie **Essig aus einer Beerenauslese**, der natürlich bei diesem Ausgangsprodukt einen entsprechenden Preis haben muss.

Traubenkernöl: **Essig:**
Inhalt: 0,25 l 0,25 l
Preis: 4,99 € 9,99 €

Infos: www.felsengartenkellerei.de

PIKANTE ZAUBEREI

Ebenfalls pikante Salate lassen sich mit weiteren flüssigen Produkten aus Genossenschaftsbetrieben zaubern. Die Fellbacher Weingärtner, die auch Fleur de Sel „Amandus“ (gibt vielen Gerichten den entscheidenden Pfiff) mit 14 Prozent Rotweinanteil anbieten, haben einen **Balsamico-Essig** im Sortiment. Basis ist natürlich eigenes Lesegut.

Inhalt: 0,25 l
Preis: 12,25 €
Infos: www.fellbacher-weine.de



ZU KÄSE UND EIS

Weil man es in der Stadt am Neckar, und nicht nur dort, auch süß mag, gibt es bei den Weingärtnern ein gut streichfähiges **Wein-Gelee**, das außerdem ausgezeichnet zu Frischkäse, Hüttenkäse und Vanilleeis passt.

Inhalt: 400 g
Preis: 4,17 €
Info: www.katzenbeisser.de



SCHARF ODER KLASSISCH

Raffiniert süß-scharf ist der **Balsamico-Honig-Senf** der Fellbacher Weingärtner geraten. Mehr der klassischen Senf-Richtung entspricht der **Riesling-Senf** aus gleichen Haus.

Inhalt: 190 g
Preis: 4,80 €
Infos: www.fellbacher-weine.de



ANGEREICHERT

Auch mit Balsamico und Honig angereichert ist der Senf, den die Felsengartenkellerei Besigheim von einem Spezialisten aus Schorndorf kreieren ließ. Aus der gleichen „Werkstatt“ kommen noch ein **Riesling-Senf** und ein fruchtiger **Kirsch-Balsam-Senf**.

Inhalt: 190 g
Preis: 4,49 €
Infos: www.felsengartenkellerei.de



Hochprozentige „Verdauerle“

Nach einem herzhaften Mahl darf es durchaus ein hochprozentiges „Verdauerle“ sein. Oder an einem kalten Winterabend ein Glas, dessen Inhalt von innen heraus wärmt. Württemberg hat auf diesem Feld viel zu bieten. Und das in einer Qualität, die überwiegend ausgezeichnet ist und den Griff auf sündteure Brände in Designer-Flaschen oder den italienischen Grappa, den französischen Marc, Cognac und Armagnac überflüssig macht.

Zwei Produkte sind es vor allem, die von den Betrieben angeboten werden. Trester (in Frankreich Marc, in Italien Grappa) ist im Prinzip ein Produkt aus den Pressrückständen beim Wein. Pro 100 Liter Most fallen etwa 25 Kilo Schalen und Kerne an, die sich

weiter verarbeiten lassen. Trester (Treber) war früher ein Arme-Leute-Getränk. Einst wurde daraus sogar durch Zusatz von Tafelwein noch mal „Hauswein“ erzeugt, in der Regel für das Gesinde. Doch spätestens seit dem Siegeszug des Grappa in Genießerkreisen hat auch der einheimische Tresterbrand einen guten Stellenwert.

Das zweite hochgeistige Getränk, das zunehmend geschätzt wird, ist der Weinbrand, die wohl älteste Spirituose der Welt, ausschließlich aus Wein erzeugt. Im Mittelalter wurde Weinbrand sogar gern für medizinische Zwecke eingesetzt. Mit Branntwein hat er nichts zu tun, bei dem sind zucker- und stärkehaltige Ausgangsprodukte wie Getreide oder Kartoffeln im Spiel.



WÜRZIG

Die Traubenreste vom aromatischen **Gewürztraminer** werden gern genutzt, zum Beispiel von der Weinmanufaktur Untertürkheim. Er gefällt mit seiner betonten Würze im Aroma und präsentiert sich im Geschmack zugleich weich und feurig.

Inhalt: 0,5 l

Preis: 22 €

Infos: www.weinmanufaktur.de



SCHMEICHELND

Ebenfalls aus **Gewürztraminer-Traubenrückständen** entstand der Trester der Weingärtner Lauffen, der auf der Zunge sanft schmeichelt und mit feiner Aromatik überzeugt.

Inhalt: 0,5 l

Preis: 22,02 €

Infos: www.wg-lauffen.de



BERNSTEIN

„Grappur“ in Anlehnung an den Brand aus Italien nennt die Felsengartenkellerei Besigheim ihren **Riesling-Trester**, der durch Holzfasslagerung die Farbe von hellem Bernstein annahm, im Aroma sehr klar wirkt und auf der Zunge viel Würze entfaltet.

Inhalt: 0,5 l

Preis: 24,04 €

Infos: www.felsengartenkellerei.de



BLUMIG

Recht blumig im Duft ist der **Traminer-Tresterbrand** des Collegium Wirtemberg in Stuttgart.

Inhalt: 0,35 l

Preis: 17,50 €

Infos: www.collegium-wirtemberg.de

URIG

Überwiegend farbig geht es weiter mit einem von zwei **Grappa** aus der Grantschener Kooperative. Im Bild der zwiebelfarbene, im Aroma etwas strenge und urig anmutende Lemberger-Trester. Sehr fein geraten ist der Trester von **Gewürztraminer**-Spätlese. Beide reiften lang im Holz.

Inhalt: 0,5 l

Preis: 15 €

Infos: www.grantschen.de



FEURIG

Grandios ist der delikat nach Nüssen und Nougat duftende, weiche und feurige **Weinbrand** der Weinmanufaktur Untertürkheim, der aus Riesling gewonnen wurde und sieben Jahre in kleinen Eichenfässern reifte.

Inhalt: 0,7 l

Preis: 33 €



CREMIG

Interessante Duftnoten nach Zitrus, **Quitte** und **Nougat** entwickelt der feine Weinbrand aus Lauffen, der sich im Geschmack weich und cremig präsentiert.

Inhalt: 0,5 l

Preis: 24,99 €

Infos: www.wg-lauffen.de



GESCHMEIDIG

Und dann gibt es noch einen interessanten, wasserhellen **Weinbrand** der Weingärtnergenossenschaft Sternenfels, der vor Jahren aus 2004er **Schillerwein** (Portugieser, Müller-Thurgau, Kerner) gebrannt wurde, im Aroma etwas süß wirkt und im Geschmack weich und geschmeidig über die Zunge gleitet

Inhalt: 0,35 l

Preis: 8,40 €

Infos: www.wg-sternenfels.de



GOLDGELB

Nicht im Bild: Ein goldgelber, feuriger Traminer-Trester des JupiterWeinkeller.

Inhalt: 0,5 l

Preis: 18,39 €

Infos: www.jupiterweinkeller.de

SCHRÄG

Ein sehr aromatischer, im Geschmack milder Muskateller-Trester der Weingärtnergenossenschaft Lehrensteinsfeld in einer originellen, schräg stehenden Flasche.

Inhalt: 0,5 l

Preis: 14,50 €

Infos: www.wg-lehrensteinsfeld.de

WEICH

Ein feuriger, weicher Muskat-Trollinger-Trester der Weingärtner Bad Cannstatt.

Inhalt: 0,5 l

Preis: 25 €

Infos: www.badcannstatt-weine.de

TRAUBIG

Ein ungemein traubiger, feiner und würziger Weinbrand aus dem gleichen Haus.

Inhalt: 0,7 l

Preis: 26 €

Infos: www.badcannstatt-weine.de

Besigheim: Schönster Weinort Deutschlands

Viel Fachwerk prägt das Bild der malerischen Stadt am Neckar.

Wenn die Bewohner von Besigheim am Neckar seit einigen Wochen mit erkennbar stolzeschwellter Brust durch den malerischen Stadtkern spazieren, dann hat das einen besonderen Grund: Die 11 800-Einwohner-Stadt an Enz und Neckar darf sich „schönster Weinort Deutschlands“ nennen!

Das ist kein Eigenlob. Der MDR aus Sachsen ließ deutschlandweit für seine Sendereihe „Top Ten“ abstimmen. 41 Städte standen zur Auswahl, darunter klangvolle Namen wie Rüdesheim, Bad Dürkheim und Bacharach. Doch die TV-Zuschauer gaben mehrheitlich (13,2 Prozent aller Stimmen) ihr Votum für Besigheim ab. Cochem an der Mosel wurde Zweiter, Leutesdorf am Mittelrhein lief auf Platz drei ein. Roßwag und Uhlbach waren weitere württembergische Weinorte, die positiv bewertet wurden.

Besigheim, übrigens Partnerstadt der Champagner-Gemeinde Ay, hatte es sich verdient. Der gesamte Stadtkern steht unter Denkmalschutz. Von der Enzbrücke aus ist ein besonderes Bild zu bewundern: Die lang gezogene Silhouette mit einer unregelmäßigen und doch harmonischen Abfolge von Giebeln, Wänden und Dächern. Der spätgotische Bau des Rathauses sowie der Obere und Untere Turm ragen heraus. Zum Rathaus gehört ein prächtiger aleman-

nischer Marktbrunnen mit Schildhalter und badischem Wappen. Sehenswert sind auch die spätgotische Kirche aus dem Jahr 1502 mit prächtigen Rokoko-Stuckarbeiten, die evangelische Stadtkirche mit einem 13 Meter hohen Lindenzalzer (um 1520) und die Stadthalle, die durch ihren Namen „Alte Kelter“ auf die enge Verbindung von Besigheim zum Weinbau und zur Felsengartenkellerei hinweist. Hier wird am 20. November mit Champagner angestossen, eine Traditionsveranstaltung aufgrund der 44-jährigen Partnerschaft mit Ay. Leider können nicht alle Besigheimer dabei sein: die Verkostung ist seit Mitte August ausverkauft. Sekt aus der Felsengartenkellerei ist für sie eine Alternative...

Die Stadt kann eine lange Geschichte vorweisen. Spuren von Ansiedelungen gab es schon vor tausenden von Jahren. Besigheim entstand aus einem Fronhof, der dem elsässischen Kloster Erstein gehörte und 1153 dem damaligen Hermann von Baden „vergift“ wurde. Seit 1595 ist die Stadt, die etliche Leidenszeiten durch Kriege, Plünderungen und die Pest erlebte, württembergisch. Der Aufschwung begann Mitte des 19. Jahrhunderts mit dem Beginn der Industrialisierung und dem Bahnanschluss ab 1848.



Weinfeste Endspurt

Oktober

28. Untertürkheim: Weinkabarett zum Lachen in der Weinmanufaktur, ein Abend mit Sabine Schief und Elke Ott; Tel. 07 11-336 38 10
- 30./31. Steinheim-Kleinbottwar: Kleinbottwarer Schneckenfest, veranstaltet u.a. vom Obst- und Gartenbauverein, 071 48-56 13
Künzelsau-Beisenberg: Beisenberger Herbstweinfest der Kochertal-Kellerei, 079 40-922 62
31. Leingarten: Weindorf unter Heuchelberg, dirigiert vom Männerchor Leingarten, 071 31-40 36 70

November

1. Winnenden: Weinfest der Weingärtner Winnenden und Remstalkellerei, 071 95-628 31
- 5./6. Neckarwestheim: Weinprobiertage der Weingärtnergenossenschaft, 071 33-153 13
6. Oberderdingen: Kulinarische Weinprobe der Weingärtnergenossenschaft, 070 45-530
- 6.-8. Weinsberg-Gellmersbach: Hallenweindorf der Sportfreunde 071 34-149 15
Metzingen-Neuhausen: 39. Neuhäuser Weinfest des Liederkranzes, 071 23.15 37
7. Oberderdingen: Verkaufsoffener Sonntag in der Weingärtnergenossenschaft, 070 45-530
Sachsenheim-Häfnerhaslach: Herbst- und Weinfest der Weingärtner, 070 74-669 04
12. Obersulm-Eichberg: Wein & Wild im Gasthaus Zur Traube, Weingärtner Willbach, 071 34-982 80
- 13./14. Stuttgart-Uhlbach: „Degusto“ – Verkosten und diskutieren im Kellergewölbe, veranstaltet vom Collegium Württemberg, 07 11-327 775 80
Weinstadt: Bauern-Markt-Halle der Remstalkellerei, 071 51-628 31
Stuttgart-Uhlbach: DEGUSTO – Verkosten und diskutieren im Kellergewölbe, mit Weinen des Collegium Württemberg, der Weingärtner Rotenberg und Uhlbach, 07 11-327 77 580
Niederthal: Weihnachtsprobiertage der Kochertalkellerei, 079 40-922 60
- 19./20. Stuttgart-Untertürkheim: Festliche Weinprobe der Weinmanufaktur, 07 11-336 38 10
- 19.-22. Mundelsheim: Herbstevent der Weingärtnergenossenschaft Mundelsheim in der Käsberghalle, 071 43-815 50
20. Knittlingen-Freudenstein: Weihnachtsmarkt der Weingärtnergenossenschaft, 070 43-86 48
26. Hessigheim: Kulinarische Weinprobe der Felsengartenkellerei Besigheim, 071 43-81 60 17
- 27./28. Sternenfels: Weihnachtsmarkt der Weingärtnergenossenschaft und der Gemeinde, 070 45-35 10
Marbach am Neckar: Weinprobiertage der Weingärtnergenossenschaft, 071 44-64 19
28. Lehrensteinsfeld: Offene Weine in der Weingärtnergenossenschaft 071 34-911 97 60

Dezember

- 4./5. Brackenheim-Dürrenzimmern: Tag des offenen Kellers in der Weingärtnergenossenschaft, 071 35-951 50
Oberderdingen: Weihnachtsmarkt der Weingärtnergenossenschaft, 070 45-530
19. Weinstadt: Glühweinzauber in der Remstalkellerei, 071 51-69 08 23



Noch mal ein Glas Wein mit der Hoffnung auf einen guten Jahrgang.

Jetzt blubbert der 2010er in den Fässern und Tanks, die Federweißen-Zeit ist schon fast vorbei. Alle Wengerter hoffen, dass es im Keller gut läuft und die Arbeit eines ganzen Jahres mit tollen Qualitäten honoriert wird. In einigen Orten ist man – trotz Lesestress – nach wie vor mit Festen und Präsentationen aktiv und wird auch im Endspurt nicht müde. Hier die Übersicht.

Zweimal Classics

Wein, Genuss und Lebensart stehen nach Duisburg (März) und Leipzig (April) auch im Herbst auf dem Programm. Diesmal sind München und Berlin zwei schon traditionelle Standorte der Baden-Württemberg Classics. Die Termine:

- 23./24. Oktober in München, „Zenith“ – die Kulturhalle, Lilienthalallee 29
- 13./14. November in Berlin, Hangar 2, Tempelhof Airport

Öffnungszeiten jeweils von 11 – 18 Uhr
Eintritt 15 Euro

Geboten sind wieder neben einer vielseitigen Weinpräsentation informative Seminare, bei denen auch die Weinköniginnen Wissen vermitteln. Infos: www.bwclassics.de

Aktive Leser

Wein und Sommerhitze

Ich hatte eines der angebotenen Probenpakete (Trollinger) bestellt und viel Spaß mit den Weinen. Im Sommer hatte ich wieder Interesse, bekam aber aufgrund der hohen Temperaturen (bis 40 °C und höhere Innentemperatur in den Transportfahrzeugen) doch ein wenig Angst. Da kann der Wein doch nicht gesund bleiben. Oder?

Karsten Schroeder, Lippstadt

Bei der Redaktion liefen gerade im heißen Juli viele Weine für Verkostungen ein. Wir hatten nie Probleme. Die treten eher in einem eiskalten Winter mit 25 ° Minus auf. Wenn der Wein nicht länger, mehrere Tage, großer Hitze ausgesetzt ist, macht ihm das nichts aus. Wir raten allenfalls bei wertvollen, reifen Weinen davon ab, sie bei großer Hitze zu verschicken, weil solche Gewächse nicht mehr sehr stabil sein können.

Verschnitt und Flüchtige Säure

In der letzten Ausgabe wurde behauptet, dass Flüchtige Säure durch Verschnitt reduzierbar sein. Das wäre ein grober Verstoß gegen geltendes Recht. Bei erhöhtem Gehalt besteht ein Verschnitt- und Verwendungsverbot.

Hanns-Christoph Schiefer

Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau, Weinsberg

Stimmt. Und stimmt doch nicht. Für die Flüchtige Säure gibt es im Weinrecht Grenzen. Als verdorben gelten Weißweine mit mehr als 1,08 g/l und Rotweine mit mehr als 1,2 g/l. Bei edelsüßen Weinen, die von Natur aus relativ viel „Flüchtige“ haben, ist die Toleranzgrenze mit 1,8 g/l noch etwas höher. Die verdorbenen Weine können nur mehr entsorgt werden (Essig wäre eine Möglichkeit). Tatsache ist aber auch, dass schon deutliche niedrigere Werte mit etwa 0,3 g/l von geübten Verkostern registriert und moniert werden und es deshalb für Erzeuger sinnvoll sein kann, diese Menge durch Verschnitt zu mildern. Nur darauf bezog sich unsere Äußerung, weil wir grundsätzlich an das Gute im Weingärtner glauben.

Streitfrage am Stammtisch

Bei unserem Stammtisch ist eine elementare Streitfrage aufgetreten! Die typisch schwäbischen Henkelgläser haben grüne und weiße Henkel. Hat das damit zu tun, dass „grün“ für Rotweine und „weiß“ für Weißweine gedacht ist?

Herbert Gscheidle, Filderstadt

Zunächst: Es gibt Henkelgläser auch noch mit kobaltblauen Henkeln. Vorschriften zum Wein selbst sind nicht bekannt. Wir empfehlen ein neutrales weißes Glas, weil das die Farbe des Weines nicht beeinflusst. Das gilt auch für Dekore, die teilweise auf solchen Gläsern zu finden sind. Die Henkelgläser sind mundgeblasen und durch die aufwendige Handarbeit relativ teuer. Bei einem weißen Henkel reduziert sich der Aufwand um etwa 10 Cent – dies kommt der schwäbischen Sparsamkeit entgegen und dient zugleich der Sache.

Süßer Diabetikerwein

Der Artikel „Die Frucht ist im Kommen“ in der letzten Ausgabe hat mir sehr gut gefallen, insbesondere die Erklärung von Glucose und Fructose. Als Diabetiker habe ich nun ein weniger schlechtes Gewissen, wenn ich mir mal einen süßen Gewürztraminer oder Muskateller gönne.

Gerhard Haller, Heilbronn

Genussreicher Mix

Was mir am „Württemberg“ so außerordentlich gut gefällt, ist die wohlthuende Natürlichkeit in der Darstellung der authentischen württembergischen Weinkultur, ihrer heimatverbundenen, begeisternden Weingärtner, und das alles in einem wundervollen und genussreichen Mix aus Bildern und Texten. Das hebt nicht ab auf Snobniveau, man fühlt sich eingebunden in die Welt der Wengerter, der Gastronomen und wäre vollkommen zufrieden, häufiger ein Viertel vor sich stehen zu sehen. Kompliment zu dieser sympathischen Vermittlung einer sich immer besser präsentierenden reizvollen Weinlandschaft.

Wolfgang Schleicher, Mainz

DIE KÜHLTECHNIK MACHT'S

Eigentlich war die Frage nicht schwer zu beantworten. Aber so manche Antwortgeber setzten doch auf den falschen Buchstaben und meinten, die natürliche Frucht im Wein sei das Ergebnis von Alkoholzusatz (a) oder Zugabe von Mostkonzentrat (b). Richtig aber war die moderne Kühltechnik (c), die bei der Vergärung des Weines wie eine Bremse wirken kann und verhindert, dass die Hefen weiter aktiv bleiben und Wein voll durchgären lassen. Das hatten doch die meisten von rund 2000 Einsendern richtig. 20 Ausgeloste kamen vor kurzem in den Genuss von je zwei Flaschen fruchtigen Spätlesen vom Gewürztraminer und Kerner aus dem Keller der Lauffener Weingärtner.

Hier die Gewinner:

Herta Gregortschek, St. Georgen
Barbara Heilmann, Kirchberg/Jagst
Bärbel Heilkämper, Konstanz
Joachim Hotz, Konstanz
Erich Kraus, Weidenbach
Olaf Kütemeier, Bückeberg
Thomas Leitmann, Plochingen
Rainer Lohwasser, Aichwald
Armin Lucius, Leinfelden-Echterdingen
Susanne Matt, Esslingen

Ingeborg Pfaff, Backnang
Elfriede Pilz, Bad Friedrichshall
Sigrid Randhahn, Stuttgart
Helga Rau, Bad Wildbad
Evi Schmid, Gaildorf
Rainer Seebacher, Stuttgart
Nortrud Steinbrenner, Oedheim
Dr. Peter Su, Biberach
Heide Werner, Schwäbisch Gmünd
Anton Zenk, Ebensfeld

The graphic features a vibrant red background with a large, stylized 'Radio Ton' logo on the right. The logo consists of the word 'Radio' in a white, bold, sans-serif font inside a black rounded rectangle, with a red dot above the 'i'. Below it, the word 'Ton' is written in a large, white, italicized, sans-serif font. To the left of the logo is a black silhouette of a person playing a keyboard instrument. The background is decorated with yellow and white floral patterns, a blue butterfly, and a yellow hand icon with a radio signal symbol. At the bottom, there is a yellow hand icon with a radio signal symbol and the text 'Jetzt einschalten!' in yellow. At the very bottom, the text 'Der beste Mix aus ROCK und POP' is written in white, bold, sans-serif font.

**Radio
Ton**

Jetzt einschalten!

Der beste Mix aus ROCK und POP

Viel Wein auf der Welt

Beim Weltweinkongress der Internationalen Organisation für Reben und Wein (OIV) im Juni 2010 im wohl ältesten Weinland der Welt, Georgien, wurden interessante Zahlen genannt. So gab es 2009 eine Weltweinrebläche von 7,66 Mio. Hektar. Das bedeutet gegenüber dem Vorjahr einen Rückgang von 90 000 Hektar. Früher waren es deutlich mehr; zum Beispiel wurden 1991 noch auf etwas mehr als 8,3 Mio. Hektar Reben angebaut.

Der größte Teil der Fläche liegt mit 58 Prozent in Europa. Die drei größten Weinländer Spanien, Frankreich und Italien decken 46 Prozent des Weltweinbaus ab. Eine gewisse Verschiebung ist in den nächsten Jahre zu erwarten: China hat sich heimlich, still und leise auf den fünften Platz bei der Fläche vorgearbeitet, mit mittlerweile mehr als 500 000 Hektar. Vor zehn Jahren wurde die Rebläche noch auf rund 125 000 Hektar geschätzt.

Viele Rebläche auf der Welt werden nicht für die Herstellung von Wein, sondern für Tafeltrauben- und Rosinenproduktion genutzt. 2009 wurden weltweit knapp 269 Mio. Hektoliter Wein erzeugt. Der Konsum betrug nur 236 Mio. Hektoliter, es gibt also eine deutliche Überproduktion. Deutschland trägt mit seinen durchschnittlich 10 Mio. Hektoliter kaum dazu bei, Württemberg noch weniger mit lediglich 11 500 Hektar und einer Erntemenge von etwa 1,2 Mio. Hektoliter.

Neckarsulmer Feinheiten



„Großer Eifer in den Weinbergen und viel Leidenschaft im Keller“ waren Voraussetzungen für die neue Premiumlinie „Villa Sulmana“ der Heilbronner Genossenschaftskellerei. Die sieben Weine, alle vom Jahrgang 2009, stammen aus den Fluren der ehemaligen Weingärtnergenossenschaft Neckarsulm-Gundelsheim, die 2007 mit der großen Heilbronner Kooperative fusionierte. Die Kollektion besteht aus betont mineralischem, knackigem Riesling, einem eleganten Gewürztraminer, Sauvignon blanc (schon nach kurzer Zeit ausverkauft), einem klassischen Trollinger, gradlinigem Samtrot, saftigem, jugendlich spritzigen Lemberger sowie einer würzigen roten Cuvée mit vielschichtigem Aroma nach Kräutern, Feigen und Mandeln.

Der Name der Serie leitet sich ab von einer alten Bezeichnung von Neckarsulm, die 771 erstmals urkundlich erwähnt wurde. Eine Besonderheit der sieben Weine ist der sehr seriöse Preis von durchgängig 6,90 Euro.

Infos unter www.wg-heilbronn.de

Weinwandern im Netz – Weinziele im Buch

Gesund, informativ, unterhaltend, all das sind Wanderungen durch die Weinberge – vor allem dann, wenn sie nicht so extrem steil sind wie in einigen Gebieten, wo man schwindelfrei sein muss. Der Württemberger geht in jeder Ausgabe auf besonders schöne Touren näher ein. Eine gute Übersicht ist neuerdings im Internet zu finden. Unter www.weinwanderung.net finden man zahlreiche Tipps zu Touren in Süddeutschland.

Württemberg ist bei den zeitlich geordneten Wanderungen unter anderem mit dem Kochertal, Neckarwestheim, Stuttgart-Uhlbach und Esslingen dabei. Bei der Auswahl der Routen wurde Wert darauf gelegt, dass sie keine sportliche Herausforderung darstellen, sondern das gesellige Weinverkosten in frischer Luft im Vordergrund steht.

Ähnlich sieht das Buchautor Gunter Link, der in seinem handlichen Führer „Wein-Ziele im Ländle“ 22 Touren zum Thema Wein durch Wälder, Weinberge, zu Weinstuben, Besenwirtschaften und Betrieben vorstellt. Der Wanderführer beschreibt Routen unterschiedlicher Länge und Schwierigkeitsgrade, die fast alle mit dem Besuch einer Weinstube oder/und dem Einkauf von Wein verbunden werden können. Viele Bilder machen Lust auf das Ansteuern der Ziele, kleine Karten sind eine gute Hilfestellung.

Herausgegeben vom Silberburg-Verlag, Tübingen, 160 Seiten, 14,90 Euro. Im gleichen Verlag erschienen ist „Öchsletouren für Genießer“ (in Württemberg) von Alexander und Hans Joachim Haupt, 17,90 Euro.



Erfolgreiche Süßweine

Mit Riesling, Trollinger Rosé und Samtrot, mutig und plakativ als „Süss & Fruchtig“ deklariert kam die Weingärtner-Zentralgenossenschaft in Möglingen vor knapp zwei Jahren auf den Markt. Einige Skeptiker prophezeiten einen Flop, weil doch alle Welt mehr auf herbe Weine steht. Sie sollten sich täuschen. Die WZG verkaufte bislang 600 000 Flaschen, die nächste Auflage wird die Millio-nenhöhe erreichen.

Freilich sind die Weine weit von „klebrig süß“ entfernt. Sie wurden durch die temperaturkontrollierte Vergärung bei etwa 40 g/l Fruchtzucker gestoppt. So blieb natürliche, gut schmeckende und merklich fruchtbetonte Fructose erhalten. Zu finden sind die Weine, die ein gutes Preis-Wert-Verhältnis haben, im gut sortierten Lebensmittelhandel.

Rosé aus Grantschen

Einen nicht ganz alltäglichen Rosé brachte die Genossenschaft Grantschen Weine auf den Markt. Der 2009er vom Lemberger wurde nach dem Saignée-Verfahren hergestellt, einer Methode, bei der man aus dem Gärbehälter mit Rotwein-Maische nach einigen Stunden 10 bis 20 Prozent Saft ohne Pressung abzieht und die hellrote Flüssigkeit dann weiter zu Roséwein vergärt (in diesem Fall mit einer speziellen Rosé-Hefe). Die Maische gärt anschließend weiter; der Rotwein bekommt durch den Saftabzug eine höhere Konzentration.

Durch den schonenden Abzug entstand ein feingliedriger Rosé mit lebhafter Kohlensäure, der bei 21 g/l Restzucker in der Gärung gebremst wurde. Der Begriff kommt aus dem Französischen und bedeutet „Aderlass“. „Saigner“ steht außerdem für „bluten“.

Mehr Infos unter www.grantschen.de



Martini-Riesling aus Cleebronn

Der Name steht nicht nur für einen klassischen Cocktail, bekannt aus den James Bond-Filmen, einen Wermut und das traditionelle Gans-Essen am Martini-Tag, sondern neuerdings auch noch für einen delikaten Wein. Die Weingärtner Cleebronn & Güglingen ernteten 2009 am Martini-Tag (11. November) eine Riesling Auslese, die dem Schutzpatron der Reisenden, Armen und Bettler, dem Hl. Martin von Tours (316/7-397) alle Ehre macht.

Der junge, ambitionierte Kellermeister Andreas Reichert, der mit verantwortlich für den Aufschwung der Kooperative ist und die Trauben von 500 Weingärtnern ausbaut, ist besonders stolz auf diesen pikanten, fein nach Pfirsich duftenden, feingliedrigen Riesling, der in der Lage Cleebronner Michaelsberg eingebracht wurde. Preis ab Kellerei 14,28 Euro.

Infos: www.cleebronner-winzer.de

Kartoffelsalat-Challenge

Ob man unbedingt „Challenge“ zu einem Wettbewerb um den besten württembergischen Kartoffelsalat sagen muss, sei dahingestellt. Aber auf jeden Fall waren etliche Damen und Herren mit Begeisterung dabei, als das Romantikhôtel Schassberger am Ebensee die Frage in den Raum stellte, wer besonders guten Begleiter zu Maultaschen fabrizieren kann.

14 Proben wurden eingereicht, die Teilnehmer waren Hausfrauen, Tierarzt, Rentner und ein Gastwirt. Die Jury stand unter Leitung von Sternekoch Ernst Karl Schassberger und hatte es nicht leicht. Am Ende wurde Ilse Häussler aus Welzheim zur Siegerin erklärt. Die 63-jährige Hausfrau verwendete folgende Bestandteile: Salatkartoffeln aus Möglingen, Apfelessig naturtrüb, Sonnenblumenöl, Zucker, Salz, Maggi, Zwiebeln, Fleischbrühe und Spätzleswasser. Mengenangaben machte die Siegerin nicht („des hot mer em Gefühl“). Sie freute sich vor allem über ihren Gewinn, einen Kochkurs bei Schassberger. Für die anderen Teilnehmer gab es ein Spätzlesbrett – zur Vorbereitung auf die nächste „Challenge“, die Spätzle zum Gegenstand haben soll (und vielleicht doch bodenständiger ausgeschrieben wird).

WENIG ZUCKER

Er kam aus Wien nach Bad Cannstatt und ließ sich bei einer Probe von den Weinen Württembergs überzeugen. Unser Zeichner Helmut Pokornig schwört zwar nicht Grünem Veltliner und dem Gemischten Satz ab, doch er teilte mit: „Jetzt kenne ich Mautaschen, Trollinger, Justinus K. und die schwäbische Mundart.“

Zum Thema „halbtrocken“ ließ er sich schon vorher inspirieren. Der Begriff steht für einen Wein mit dezenter Restsüße. Maximal 18 g/l Zucker dürfen es sein, auf Basis der Formel Säure + 10. Die Untergrenze liegt bei 9 g/l Restzucker. Das heißt, ein Wein mit 6 g/l Säure darf nicht mehr als 16 g/l Zucker aufweisen, um noch als halbtrocken durchzugehen.

In Württemberg verzichten viele Erzeuger vor allem bei Rotweinen auf die Deklaration halbtrocken. Konsumenten, die nach dieser Geschmacksrichtung suchen, haben eine ungefähre Orientierung mit dem Alkoholgehalt. Liegt er bei etwa 12 oder 12,5 % vol. und der Wein hat keinen Hinweis, darf man davon ausgehen, dass er in der Restsüße im halbtrockenen Bereich liegt.



Vorschau

Geduld bitte: die nächste Ausgabe des Württemberger erscheint erst wieder im März 2011. Aber die Redaktion weiß jetzt schon, welche Themen unter anderem kommen werden:

- Fröhliche, leichte Frühlingküche
- Traminer, Sauvignon blanc und Co. – aromatische Sorten im Test
- Zur Lage: Der Grossbottwarer Harzberg
- Weinerlebnis seit 25 Jahren: Das „Vinarium“ in Trippsdill hat Jubiläum
- Jung, cool und qualitätsbewusst: Vier Trollinger-Botschafter im Porträt
- Auf in die weite Welt: Wie sich eine Weingärtnerin in der Ferne fortbildet
- Der Nachwuchs zeigt Flagge: Junge Weingärtner mit neuen Ideen und tollen Weinen
- Sortenkunde: Kerner wieder im Kommen

Wenn Sie Themenvorschläge haben und wir sie umsetzen können, gibt es flüssige Belohnung.

Impressum

Württemberg

HERAUSGEBER

Werbegemeinschaft Württembergischer Weingärtnergenossenschaften eG
Raiffeisenstraße 6, D-71696 Möglingen
Tel. 0 71 41-2 44 60
Fax 0 71 41-24 46 20
info@wwg.de, www.wwg.de
(Inhaberin der Marken- und Titelrechte und verantwortlich für den Inhalt)

VERLAG & PRESSESTELLE

Intervinum AG
Thurgauerstrasse 66
Postfach 5961, 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. 075 311-328 23,
Fax 075 311-328 13
info@vinum.de, www.vinum.de
Nicola Montemarano, Verlagsleiter
nicola.montemarano@vinum.ch
Rudolf Knoll, Projektleiter, rudolf.knoll@t-online.de

REDAKTION

Rudolf Knoll
Verantwortlicher Redakteur
Zur Kalluzen 8
D-92421 Schwandorf
Tel. 094 31-12 28
Fax 094 31-12 72, rudolf.knoll@t-online.de

Mitarbeiter dieser Ausgabe:

Text: Ute Böttinger, Neuenstein
Andreas Braun, Stuttgart
Sonja Henning, Ludwigsburg
Petra Klein, Stuttgart
Natalie Lumpp, Baden-Baden
Fotos: Faber & Partner, Düsseldorf
Foto-Frey, Schwandorf
Rita Friedrich, Hessigheim
Heilbronn-Marketing
Jana Kay, Mainz
Elke Lehnert, Ingelfingen-Criesbach
Wolfgang Schmidt, Ammerbuch

GESTALTUNG UND PRODUKTION

Grafik und Layout:

Katharina Hefti

Produktions-/Vertriebsleitung:

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

DRUCK UND VERSAND

Swissprinters St. Gallen AG, CH-9001 St. Gallen
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 der Herausgeberin. Der Inhalt dieses Heftes wurde sorgfältig geprüft. Dennoch übernehmen Autoren, Redaktion und Verlag keine Haftung für seine Richtigkeit.



**Die
größten Hits
aller Zeiten.**

 **SWR1**
EINS GEHÖRT GEHÖRT.

SWR1 – das erfolgreiche Programm für Ihre Hörfunkwerbung. Weitere Informationen unter
Tel. 0711 - 929 2950, www.swrmediaservices.de oder mailen Sie uns: werbung@swr.de.

„Beschützer- instinkt.“

Profitieren Sie von
verantwortungs-
voller Beratung.

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

1849 war ein gutes Jahr für den Verbraucherschutz in Deutschland. Denn es war das Jahr, in dem die erste Genossenschaftsbank gegründet wurde. Seitdem bieten wir Ihnen die Dienstleistung einer Bank, die Sie und Ihre Interessen in den Mittelpunkt stellt. Profitieren Sie von unserer gelebten Genossenschaftsidee durch umfassende Beratung, transparente Finanzprodukte und kompetente Mitarbeiter sowie von unseren starken Partnern im genossenschaftlichen FinanzVerbund.

www.vr.de/verbraucherschutz

**Volksbanken
Raiffeisenbanken** 

Im FinanzVerbund mit:

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

 **Bausparkasse
Schwäbisch Hall**

 **Deutsche
Genossenschafts-
Hypothesenbank**

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

 **Münchener
Hypothesenbank**

 **FIDUCIA**
FIDUCIA IT

 **SDK**
Süddeutsche
Krankenversicherung

 **R+V**
Versicherung

 **Union
Investment**

 **VR LEASING**
VR-Leasing