

Württemberg

WEINKULTURMAGAZIN



WEINMACHERINNEN

Junge Dynamik im Keller



ZUR LAGE

Ein besonderer „Freund“ im Bottwartal

WEINTEST

Wenn Aroma-Sorten die Nasen beeindrucken

TALENT-SCHUPPEN

Nachwuchswinzer und ihre tollen Weinprojekte



**WIR
SIND
SÜDEN.**

**BADEN-
WÜRTTEMBERG**

3.314.379 FRANZOSEN
KÖNNEN NICHT IRREN*

Gästehaus

* 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



Starke Frauen, starke Sprüche und gut geschulte „Wengerter“

Manchmal kann selbst ein Weinjournalist, der schon gut drei Jahrzehnte die Szene beleuchtet und seine Augen und Ohren aufsperrt, noch Überraschungen erleben. Es war bei Gesprächsrunden mit Mitgliedern von Weingärtnergenossenschaften, die eigentlich nur Trauben an ihren Betrieb abliefern. Als mir einige ihren Lebenslauf schilderten, hörte ich etwas von Studium in Geisenheim und Weinsberg oder einer gründlichen Ausbildung in einem angesehenen Weingut. Wie das, wo es doch letztlich nur darum geht, gutes Material an der Kelter abzuliefern, fragte ich.

Die Antworten waren: Weinbau als Gesamtheit sehen, neue Horizonte kennenlernen, mitreden können, dem Kellermeister und der Geschäftsführung auch mal die Meinung geigen und ihm oder ihnen sagen, was man vielleicht anders und besser machen kann. Zielsetzung war keineswegs die Gründung eines eigenen, selbstständig agierenden Betriebes, obwohl einige der jungen Leute fachlich dazu in der Lage wären. „Das kann unsere Genossenschaft besser“, wurde geurteilt. Aber mit dem, was man gelernt und studiert hatte, war Einflussnahme möglich, konnten neue Ideen und ungewöhnliche Weine auf den Weg gebracht werden. Lesen Sie nach ab Seite 42.

Was finden Sie noch im ersten Württemberger des Jahres 2011? Zum Beispiel, dass in dieser Weinregion starke Frauen aktiv sind, die teilweise ihre Impressionen in weit entfernten Ländern bis hin zu Neuseeland sammelten. Umgekehrt trägt eine fescbe Berlinerin als „Trollinger-Botschafterin“ dazu bei, dass in der Stadt an der Spree noch mehr Wein aus Württemberg getrunken wird. Eine andere „Beute-Schwäbin“ sorgt dafür, dass weit über das Ländle hinaus in ganz Deutschland bestes Wein-Benehmen

herrscht. Und die aktuell amtierende Weinkönigin Württembergs hat nicht nur starke Sprüche parat, sondern sorgt sich außerdem sehr speziell um den Nachwuchs ...

Wenn Sie in den nächsten Wochen nicht so recht wissen, was Sie mit der freien Zeit anfangen können, dann folgen Sie doch einfach unserem Tipp zu einer Weinwanderung oder besuchen Sie ein ungewöhnliches, mit vielen uralten Kellern bestücktes Weinmuseum in einem Freizeitpark gleich neben einer exponierten Cleebronner Weinlage. Denkbar wäre außerdem, dass Sie Freunde zu einem Frühlingsmenü einladen. Unsere Expertin Marlisa Szwillus hat wieder raffinierte Vorschläge parat. Die hier und bei unserem Test mit Aroma-Sorten empfohlenen Weine sind teilweise schon aus dem Jahrgang 2010.

Dieser wurde in den Wochen vor der Ernte durch die Kommentare voreiliger „Experten“ etwas miesgemacht, weil viel Regen im August die Hoffnung auf exzellente Weine praktisch ins Wasser fallen ließ. Aber die Wengerter haben richtig reagiert. Traubenmaterial, das durch die Feuchtigkeit geschädigt war, wurde nicht verwendet. Was blieb, wird mit „fruchtig und rassig“ bei Weißweinen sowie „stoffig“ bei Rotwein beschrieben. „Besser als das Wetter“ lautet das Gesamturteil über den 2010er. Nur die Menge stimmte traurig: Es gab 30 Prozent weniger als in einem normalen Jahrgang. So ist's, wenn man die Werkstatt unter freiem Himmel hat. Geniesser sollten Verständnis haben: Geringe Preiserhöhungen bei manchen Weinen werden eine unvermeidliche Folge sein.

Ihr
Rudolf Knoll

PS: Unser beliebtes Weinrätsel finden Sie diesmal auf Seite 32; die Auflösung vom letzten Mal auf Seite 33.



34

GENUSS

Petra geht aus – diesmal in den „Ochsen“ in Oberstenfeld _____ 22

Rezepte: Alles schmeckt nach Frühling! _____ 34



42

MENSCHEN

Württembergs neue Weinmacherinnen: Erfolgreiche Freischwimmer _____ 10

Weinkönigin: Ein Lemberger als Ehemann? _____ 25

Trollinger-Botschafter: Originelle Werbeträger für eine schwäbische Kultsorte _____ 26

Talentschuppen: Junge Wengerter und ihre besonderen Projekte _____ 42



40

HINTERGRÜNDE

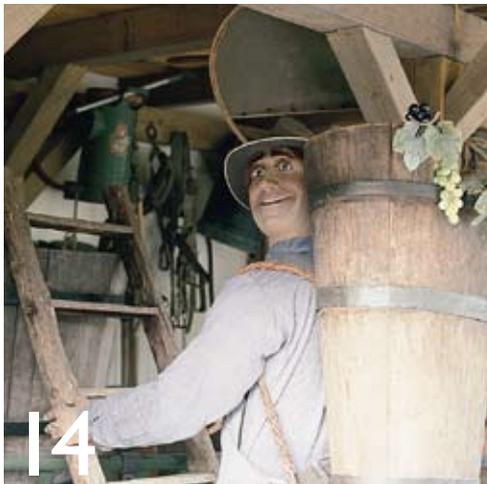
Zur Lage: Im Bottwartaler Harzberg pflegt man Freunde _____ 6

Im Test: Aroma-Sorten – Natur pur in der Nase _____ 28

Interview: Gutes „Wein-Benehmen“ _____ 40



Elke Lehnert (Fotoblicke) sah bei einem Rebstock im Frühling besonders genau hin.



14

GESELLIGKEIT

„Vinarium“ in Tripsdrill: Alte Weiber, junger Wein _____ 14

Unterhaltsame Feste und Veranstaltungen im ersten Halbjahr – mit „Hocketse“, Ruinenfest, Marathon und Lichtspielen _____ 17

Stuttgarts Weinwanderwege: „Fast wie Urlaub“ _____ 46



48

PRAXIS UND NEWS

Rätsellösung Sekt: „Unglaublich, aber wahr“ _____ 33

Sortenkunde: Spaßmacher Müller-Thurgau _____ 39

Württemberg an vielen Fronten erfolgreich, bei Wettbewerben, Filmfestspielen und in der Gastronomie _____ 48

Vorschau, Karikatur, Impressum _____ 50

Das Wasser zum Wein!

Ensinger Gourmet

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

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

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



Ensinger

... die Calcium-Magnesium-Power-Quelle

Zur Lage: Bottwartaler Harzberg „Hier pflegt man Freunde“



Trollinger-Reben mit dem Wald als Puffer gegen Kälteeinflüsse.

Fruchtig und saftig bei Rot und mineralisch mit anregender Säure bei Weiß, so präsentieren sich die Weine der Einzellage Harzberg im Bottwartal. Verantwortlich für die Weinqualität ist seit knapp einem Jahr eine Frau, die zuletzt in Neuseeland Weinbau betrieb ...

„Das ist ein Garant für beste Weinqualität, vor allem für den Trollinger“, urteilt Eberhard Lang, Kellermeister der Bottwartaler Winzer, und deutet auf den über 380 Meter hohen „Hausberg“ von Großbottwar, den Harzberg. Die rund 90 Hektar dieser Einzellage, die zur Großlage Wunnenstein gehört, sind nach Süd, Südost und Südwest ausgerichtet. Die Winzer, die hier vor vielen Hundert Jahren mit Weinbau begannen, wussten wohl ganz genau, was sie taten. Der Hang wurde gerodet, um Platz für den Weinbau zu

„Eine Münze steht als Symbol für das, was hinter den Weinen steht. Wertigkeit, Innovation, Kultur, Geschichte, Nachhaltigkeit, Bildung, Glück und Erfolg.“

Anna-Barbara Helliwell

schaffen. Die ungeeignete Nordseite blieb bewaldet, sie ist bis heute ein Puffer bei polaren Kälteeinflüssen. Die Rebstöcke wurzeln auf Keuper, der Wärme speichert. Davon profitiert der Wein. Der Kellermeister probiert vom Tank und urteilt über den jungen Roten: „Fruchtbetont und kräftig.“

Der 50-Jährige darf damit wieder spekulieren, ob es erneut zu einem Erfolg beim jährlichen Trollinger-Wettbewerb im Mai reicht. Schließlich war er in der Vergangenheit schon mehrfach gut dabei. Nicht etwa wegen des (Eigen-)Lobes. Er handelt im Namen der 800 Mitglieder, die ihre Weinberge fast ausschließlich im Nebenerwerb in meist kleinen Parzellen bewirtschaften. So übersichtlich, dass sie sich folgenden Slogan zu eigen machten: „Wer seinen Weinstock beim Namen nennt, arbeitet nicht – er pflegt Freunde.“

Ihre starke Verbundenheit mit der Weinbautradition im Tal bringen die Bottwartaler Winzer mit ihrem Logo zum Ausdruck; es ist das Abbild einer römischen Münze, die im Tal gefunden wurde. „Sie steht als Symbol für das, was hinter den Weinen steht. Das sind Wertigkeit, Innovation, Kultur, Geschichte, Nachhaltigkeit, Bildung, Glück und Erfolg“, urteilt Anna-Barbara Helliwell. Sie ist seit April letzten Jahres geschäftsführende Vorstandsvorsitzende und somit die Frau am Steuer der Bottwartaler Winzer eG.

Unter ihrem Kommando gab es im Herbst nicht nur die Umfirmierung der Bottwartal-Kellerei zu Bottwartaler Winzer eG mit neuem Logo und neuer Ausstattung. Die 47-Jährige war auch Geburtshelferin der neuen Weinserie Edition Cuprum, Platinum und Aurum (siehe Kasten und Interview). Die ursprünglich aus dem badischen Markgräfler Land stammende Pfarrerstochter sah viel von der (Wein-)Welt, bevor sie nach Großbottwar kam. Sie absolvierte eine Winzerlehre, studierte dann Betriebswirtschaft und Önologie und setzte noch eine klassische Sommelier-Ausbildung drauf. Während ihrer Lehr- und Wanderjahre war sie in renommierten Weingütern in Frankreich, Italien und Kalifornien tätig. „Weil dort sehr viel verlangt wurde, habe ich sehr viel gelernt“, resümiert sie.

Dem Ruf aus Großbottwar folgte sie von einem großen Weingut aus Neuseeland. „Ich wollte zurück nach Deutschland und suchte eine neue Herausforderung“, erklärt sie den Wechsel. Die Betriebsform Genossenschaft reizte sie: „Hier kann und muss man nicht alles im Alleingang machen, sondern immer im Konsens mit den Mitgliedern.“ Das Bottwartal hat sie inzwischen fest ins Herz geschlossen: „Eine unglaublich schöne Landschaft. Hinter jedem Hügel zeigt sich ein anderes Bild.“

Liebhaber solcher Bilder gibt es viele. „Wir sind ein bevorzugtes Ausflugsziel, vor allem für die Stuttgar- ▶



Kein Grafiker-Trick: Die „Pranke“ von Kellermeister Eberhard Lang hielt in der Tat her für die Ausstattung einer besonderen roten Cuvée.



Weiter Sprung von Neuseeland ins Bottwartal: Anna-Barbara Helliwell.



ter“, sagt Werner Fuchs. Er muss es wissen. Der Großbottwarer ist seit gut 25 Jahren Stadtführer und Aktivist im Schwäbischen Albverein. Mit seinen nun 84 Lebensjahren kann er noch immer ein großes heimatkundliches Pensum absolvieren: Neben regelmäßigen Führungen durchs Bottwartal ist der ehemalige „Banker“ zudem nach wie vor versiert im Schreiben und liefert geschichtliche und kulturelle Beiträge für das Mitteilungsblatt der Stadt Großbottwar.

Wie eine Perlenschnur

Er weiß viel zu erzählen, über die Menschen und die Landschaft. „Die ist ein Segen“, schwärmt Werner Fuchs. Stimmt! Mit den Ausläufern der Löwensteiner Berge Wunnenstein, Lichtenberg, Köcherberg, Forstberg und Harzberg, die im Halbkreis aufgereiht sind wie auf einer Perlenschnur, zeigt sich das Bottwartal von schönster landschaftlicher Seite. Weinberge, Streuobstwiesen, Wald und die sich einige Kilometer durchschlingende Bottwar bilden hier ein abwechslungsreiches Stück Erde.

Mit Werner Fuchs auf Tour gehen, heißt nicht nur den Blick schweifen lassen, sondern auch zuhören. Gern erzählt er die Geschichte vom Harzberghäusle, das bis zum Jahr 2008 „bewohnt“ war. 40 Jahre lang war Albert

Kranich in jedem Herbst anzutreffen. Als Wengerterschütz, der mit der Rätische über die Trauben am Harzberg wachte, war der Hüter der Trauben zur Institution geworden. In seinen Berufsjahren bei einem Autozulieferer habe der aus einer Wengertenfamilie stammende Großbottwarer immer im Herbst seinen Jahresurlaub genommen, um sein Amt auszuüben, weiß Fuchs. Kranich starb 2008 im Alter von 82 Jahren. Seitdem ist die ehemalige Schutzhütte der Weinbergeschützer verwaist und wird nur mehr als Rastplatz für Wanderer genutzt.

Einen Steinwurf vom Harzberg entfernt „thront“ der gut zehn Meter höhere Wunnenstein. Der Patron der Großlagenbezeichnung Wunnenstein ist wie der Harzberg ein beliebter Ausguck für Spaziergänger und Wanderer. Darüber hinaus ist er ein sagenumwobener Ort. Einst stand auf ihm die St. Michaelskirche, erbaut im achten oder aber neunten Jahrhundert. Später, zu Zeiten der Bauernkriege, wurde die Kirche zum Wallfahrtsort.

Eine Glocke verweigert sich

Vor allem ihrer Glocke schrieb man Wunderkräfte zu. „In gar manchen Angelegenheiten, Nöten und Ängsten suchte das Talvolk Trost, Rat und Hilfe auf dem Berg“, heißt es in den

NACHGEFRAGT:

Dass Württemberger Genossenschaften von Frauen dirigiert werden, ist nicht mehr ungewöhnlich. Wohl aber der Werdegang und die ersten Maßnahmen der knapp ein Jahr im Amt befindlichen geschäftsführenden Vorstandsvorsitzenden der Kooperative in Großbottwar, Anna-Barbara Helliwell. Ute Böttinger sprach mit ihr über die Zielsetzung.

Ihr erstes Arbeitsjahr wurde schon von einem Paukenschlag bestimmt. Im Oktober 2010 wurden aus der Bottwartal-Kellerei die Bottwartaler Winzer. Was war der Grund für die Umfirmierung?

Das Thema habe ich von meinem Vorgänger „geerbt“. Das Gremium hatte sich schon seit geraumer Zeit mit dem Gedanken befasst, dass man vom Begriff „Kellerei“ wegmöchte, weil dieser die Verbraucher mehr an Industrie denken lässt, obwohl ja Winzer letztlich die Eigentümer des Betriebs sind und hier sehr individuell gearbeitet wird. Den Begriff Winzer statt dem in Württemberg üblichen Weingärtner haben wir

bewusst gewählt, weil wir hoffen, damit im deutschen Norden und im Export besser voranzukommen.

Zeitgleich wurde die neue Serie und Ausstattung Edition Cuprum, Aurum und Platinum eingeführt. Wie reagierte der Handel auf dieses neue Sortiment? Was sagt der Verbraucher dazu?

Der Handel hat sehr positiv darauf reagiert, da das Konzept klar und einfach verständlich ist. Die Verbraucher reagieren vor allem auf die wertige Ausstattung positiv, weil sie mit einem guten Inhalt konformgeht.

Überlieferungen. Sicher ist, dass das Bottwartal mit seiner exponierten Lage einst reich an den Früchten des Feldes war. Das schrieb man vor allem der „segenvollen Macht“ der Glocke „Anna Susanna“ zu.

Deren Ruf drang schließlich bis Heilbronn. Weil man im Heilbronner Land häufig von schweren Unwettern heimgesucht wurde, buhlte man um die Glocke. Die Heilbronner sollen der Sage nach „eine Unsumme“ Geld bezahlt haben, um „Anna Susanna“ in ihrer Kilianskirche aufhängen zu dürfen. „Die Glocke gibt keinen Klang“, wurde indes bald festgestellt. Schlimmer noch: Zugleich gingen schwere Gewitter und Hagelschläge über Heilbronn nieder, Feuerbrünste vernichteten ganze Ernten. So wurde „Anna Susanna“ nach kurzem Verweilen in der Käthchenstadt wieder zurückgebracht auf den Wunnenstein – um dort sofort zu läuten!

Wer weiß, wären Kirche und Glocke „Anna Susanna“ heute noch vor Ort im Bottwartal, wäre es vielleicht vom heftigen Hagelschlag Anfang Juni 2008 verschont geblieben ...



Ute Böttinger



DIE NEUE WEINERIE

Abgespeckt auf ein Sortiment mit nun nur noch einem Trio präsentieren sich die Bottwartaler Winzer seit Oktober 2010: Cuprum, Aurum und Platinum.

Basis ist die Cuprum-(Kupfer-)Linie. Das sind die bodenständigen, klassischen Qualitätsweine. Aurum (Gold) steht für die Premiumserie mit Prädikatsweinen oder Gewächsen, die im Holzfass reifen. Platinum schließlich ist die Spitzenlinie mit Prestige-Weinen, für die ausschließlich alte Reben Pate stehen.

WOHLAUF ZUM WEINGARTEN

Weinwanderungen mit Weinproben rund um den Harzberg werden im Frühjahr und Sommer regelmäßig von den Bottwartaler Winzern angeboten:

www.bottwartalerwinzer.de

Infos zu Weinerlebnistouren wie „Wohlauf, mit mir zum Weingarten“ oder „Faszination Wein am 49. Breitengrad“ gibt es bei der Tourismusgemeinschaft Marbach-Bottwartal:

www.marbach-bottwartal.de oder

www.heilbronnerland.de und

www.weinerlebnistouren.de

Wie definieren Sie den für Genossenschaften in der Regel typischen Gemeinsinn, und wie werden Sie diesen in der Zukunft fördern?

Vor allem will ich die Mitglieder mehr einbeziehen in das Geschehen. Offene Kommunikation ist mir sehr wichtig. Hilfreich ist, dass ich als geschäftsführende Vorstandsvorsitzende nicht nur Ahnung vom Marketing, sondern zudem das Fachwissen über An- und Ausbau habe. Somit kann ich die Anliegen der Mitglieder sehr gut verstehen.

Blick voraus: Derzeit wächst eine neue junge Winzergeneration mit großem Know-how heran. Auch bei vielen Kooperativen hier im

Weinland Württemberg wird auf dieses Potenzial gesetzt. Wie steht es damit bei den Bottwartaler Winzern?

Im April 2010 habe ich eine Jungwinzerrunde ins Leben gerufen. Die Truppe steckt voller neuer Ideen und will sich vor allem über Veranstaltungen einbringen, aber ebenso viel Erfahrungsaustausch untereinander pflegen. Geplant ist unter anderem ein Weinfestival speziell für jüngere Leute.

Ihre Einzellage Harzberg plus die Großlage Wunnenstein sind landschaftlich etwas ganz Besonderes. Natur und Kultur stehen für das Bottwartal. Wie sehen Sie das touristische Potenzial, so direkt vor den Toren der

Landeshauptstadt, und gibt es hierzu Ideen von Ihrer Seite?

Wir haben hier vor Ort ja unseren bekannten Weinlehrpfad Wunnenstein und haben Weinerlebnisleitende, die gerne Gruppen durch die reizvolle Landschaft führen. Zudem sind unsere Jungwinzer mit einem Weinausschank am Wunnenstein und im Turm auf dem Wunnenstein aktiv. Hier werden die Besucher immer am letzten Sonntag im Monat von April bis November von unserem engagierten Nachwuchs beraten. Ich denke, er wird in nächster Zeit noch viel Kreativität entfalten und dazu beitragen, dass die Bottwartal Winzer weiter voran kommen.

Württembergs neue Weinmacherinnen

Erfolgreiche

Freischwimmer

Sie sind jung, hübsch, gebildet, selbstbewusst und haben in ihrem Beruf schon viel erreicht. Ihr Arbeitsplatz ist der Keller, ihre Passion die Vinifikation. Die Rede ist von einer neuen Generation von Weinmachern in Württemberg: Frauen. Sie glänzen durch ihr (Fach-)Wissen, angeeignet in ihren Lern- und Lehrjahren und in der weiten Weinwelt.

Anja Steiner (links) und Carolin Reber. Beim Handballtraining im gleichen Verein gelegentlich Gegnerinnen, im Spiel gegen die Konkurrenz ein torgefährliches Duo und beim Wein einer Meinung: Nur mit Qualität kommt man auf die Siegerstraße.



In ihrer Jugend war Anja Steiner „schon immer gern draußen im Weinberg“. Schließlich ist Vater Ernst Steiner ein bodenständiger Wengerter und zudem Vorstandsmitglied der Weinkellerei Hohenlohe. Aber einen Wunschberuf gab es für die heute 27-Jährige „eigentlich nicht“. Das änderte sich nach dem Abitur und einem Praktikum in Weinsberg, das offenbar prägend war. Sie entschloss sich, Wein zu machen. Seit Januar 2011 hat sie

einen festen Job als zweite Kellermeisterin im genossenschaftlichen Betrieb von Lehrensteinsfeld. Das Lernleben davor war recht abwechslungsreich.

Zunächst absolvierte sie nach ihrem richtungsweisenden Praktikum eine klassische, bodenständige Winzerausbildung. Nach zwei Lern- und Lehrjahren plus dem einen Jahr Praxis ging es für die angehende Winzerin zunächst einmal über den großen Teich. Im kleinen und feinen Okanagan Valley in Kanada war sie während der Vegetationsperiode vor allem im Weinberg tätig und stellte fest, dass im Land der Grizzlybären sommerliche Temperaturen wie in Griechenland herrschen.

Zurück in der Heimat entschloss sie sich, ihr Fachwissen zu vertiefen und schließlich den Weinbautechni-

ker draufzusatteln. Was hieß: weitere zwei Jahre büffeln, anschließend zwei Jahre Umsetzung des Gelernten im Weingut des Württemberger Vize-Weinbaupräsidenten Peter Albrecht. Aber damit nicht genug: Es ging noch mal in die Ferne, diesmal nicht ganz so weit wie Kanada. Im österreichischen Weinviertel, wo sie im letzten Herbst in einem großen, renom-

mierten Weingut tätig war, bekam Anja Steiner zur Ernte fast die komplette Verant-

„Wir jungen Leute haben, mit wenig Anweisungen, alle Weißweine verantwortet. Ein tolles Gefühl.“

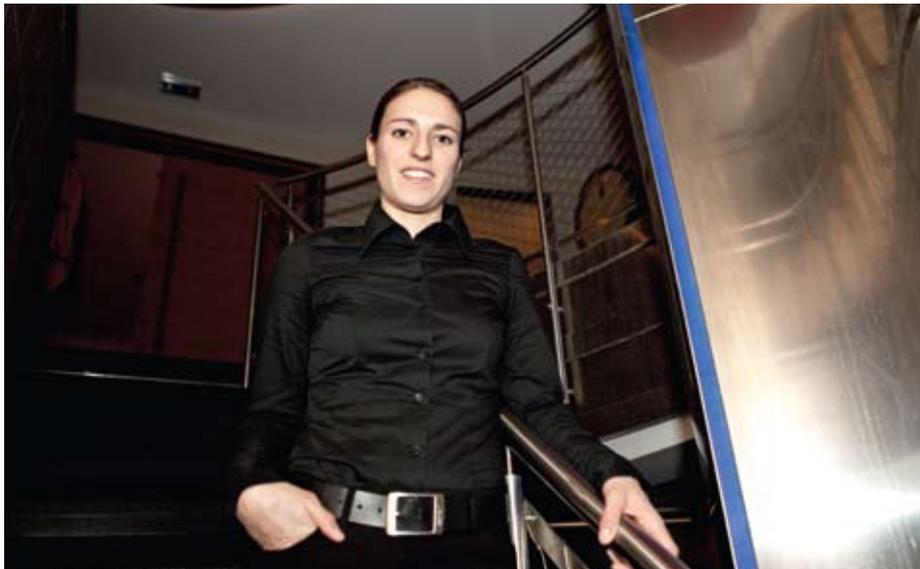
Stefanie Zimmer

wortung übertragen. Der Sprung ins kalte Wasser endete mit dem Freischwimmer-Zeugnis. Als in Lehrensteinsfeld der Platz des zweiten Kellermeisters frei wurde, reagierte sie schnell, bewarb sich und bekam die Stelle. Die Genossenschaft hat schließlich einen Bonus: „Sie baut viel Riesling an, das ist meine Lieblingsorte.“

Schwenk ins Remstal: Stefanie Zimmer kann mit ihren gerade mal 23 Jahren schon eine Trophäe stemmen: Als eine der drei besten von 18 Absolventen der Technikerschule für Weinbau und Kellerwirtschaft Veitshöchheim in Franken erhielt sie im Sommer vergangenen Jahres einen Preis. Auch die junge taffe Frau aus Kernen-Stetten ist weit herumgekommen, hat viel gelernt, nicht zuletzt weil sie während ih- ▶



Weinbautechnikerin Stefanie Zimmer war schon in Neuseeland und im österreichischen Burgenland. Selbstständiges Arbeiten ist die junge Dame gewöhnt.



Mal großer Stahltank, mal kleine Barrique: Carolin Reber kommt mit beiden Gebinden zurecht.

rer Lehrzeit mehrmals die Betriebe wechselte. „Ein Muss“, findet Stefanie Zimmer. „Das ist üblich in unserer Branche, weil jeder Erzeuger eine eigene Philosophie pflegt.“

Im Anschluss an ihre Winzerausbildung sammelte sie mit einem fünfmonatigen Praktikum in einem Wein-

„Meine Passion ist Weinmachen.“

Carolin Reber

gut in Neuseeland „wichtige Erfahrungen“. Den Weinherbst 2009 absolvierte sie im Rahmen eines EU-Projekts mit vier

Kollegen von der Technikerschule in einem Adelsgut in der Region Neusiedlersee (Burgenland). „Wir jungen Leute haben, mit wenig Anweisungen, alle Weißweine verantwortet. Ein tolles Gefühl.“ Anschließend erwarb Stefanie Zimmer ihre berufs- und arbeitspädagogische Qualifikation als Ausbilderin für den Beruf Winzer.

Selbstverständlich legt die Weinbautechnikerin im elterlichen Betrieb Hand an im Keller, hilft genauso im Verkauf wie in der Besenwirtschaft und hat zudem seit dem Herbst 2010 eine feste „Zeitarbeit“. Als letztes

„In Michigan habe ich Erfahrungen gesammelt, von denen ich mein ganzes Leben zehren kann.“

Jahr kurz vor der Lese die alte Mannschaft für die Keller der Remstalkellerei in Kernen-Stetten aufhörte, klopfte man bei Stefanie Zimmer an. Sie sagte spontan zu, stellte mit Unterstützung des genossenschaftlichen Gremiums ein Team zusammen und sprang damit verantwortlich in die Bresche. Die Qualifikation als Ausbilderin kam ihr dabei zugute. „Ich hatte es überwiegend mit ungelernten Kräften zu tun und musste sowohl auf die Traubenqualität wie auf meine Mitar-

beiter aufpassen.“ Ein Knochenjob. „Das ging oft die ganze Nacht durch, manchmal fielen mir fast die Augen zu.“ Das männliche Urteil über das erste Herbst von Stefanie Zimmer ist mehr als wohlwollend: „Ein Glücksgriff“, meint Rüdiger Borch, Vorstandsmitglied der Remstalkellerei. Sie selbst konstatiert im Rückblick: „So einen stressigen Herbst zu bewältigen, macht einfach stolz.“ Die Quittung: Für die Lese 2011 ist sie bereits wieder fest gebucht.

Im Film könnte Carolin Reber, die ihre dunklen Haare straff zu einem Pferdeschwanz zusammengebunden hat, die Rolle einer Aristokratin spielen. Zu ihrem ganz realen Alltag gehören allerdings weder Schloss noch Fürst, vielmehr spielen große Stahltanks und jede Menge Wein die tragende Rolle. Die 27-jährige Önologin ist die rechte Hand von Edmund Diesler, dem Chef im Keller der Württembergischen Weingärtner-Zentralgenossenschaft (WZG) in Möglingen. Er ist zudem Präsident des Bundes Deutscher Önologen und lässt seiner jungen, engagierten Weinmacherin alle (Wein-)Freiheiten: „Es gibt unglaublich viele Möglichkeiten bei der WZG und fast jeden Tag eine andere Auf-

gabe“, strahlt sie und zeigt ihr herzliches Lachen.

Die „Assistentin Vorstand Produktion und Önologie“, so die formale Bezeichnung ihres Jobs, schätzt vor allem

Claudia Rieß

den Bewegungsspielraum beim Experimentieren und beim Umgang mit der Technik, auch mit den großen Gebinden. Erfahrung mit solchen Dimensionen sammelte sie in einem mehrmonatigen Praktikum in einer großen Kellerei in Spanien.

Wie ihre Weinmacher-Kolleginnen kann die Fleinerin auf einen vielfältigen Bildungs- und Qualifizierungsweg zurückschauen. Nach mittlerer Reife und einer Ausbildung zur Kauffrau für Bürokommunikation

machte sie die Fachhochschulreife. Dann fiel die Entscheidung pro Wein. „Die Eltern sind Wengerter und liefern ihre Trauben an die Fleiner Genossenschaft. Das trug dazu bei“, erläutert Carolin Reber. Ihr Studiengangsum in Geisenheim war umfangreich mit Weinbau und Kellerwirtschaft, Betriebswirtschaft und Marketing inklusive des Aufenthalts in Spanien, der auch zum Erlernen der Sprache beitrug. Heute stellt sie fest: „Meine Passion ist Weinmachen.“

Zwei treffsichere Frauen tragen zum Klassenerhalt bei

Nicht nur! Mit Anja Steiner teilt sie ein Hobby: Hallenhandball. Die beiden jungen Frauen spielen gemeinsam bei der HSG Kochertürn-Stein. Dreimal in der Woche wird hart trainiert. Anja flitzt über die Flügel Richtung Tor, während sich Carolin vorwiegend am Kreis bewegt und auf Anjas Anspiele wartet. Vor einem Jahr klappte der Aufstieg in die vierthklassige Oberliga. Der Klassenerhalt in dieser Saison sollte kein Problem sein. Beruflich spielen die beiden schon ein bisschen weiter oben ...

Reber, Steiner und Zimmer haben ihre Weinwurzeln in der Familie, die erst vor wenigen Tagen 31 Jahre jung gewordene Claudia Rieß ebenso. Und sie trägt dazu bei, dass man im Zusammenhang mit den Weingärtnern Willsbach hier und da in der Württemberger Weinwelt von einer „Amazonen-WG“ spricht. Erklärung: Zwar gibt es einen männlichen ersten Kellermeister bei den Willsbachern, die zweite Kellermeisterin Rieß hat jedoch mit Silvia Schelle eine ideenreiche Chefin, die in der gleichen Altersliga spielt.



Weil Claudia Rieß in Willsbach eine weibliche Chefin hat, macht in Württemberg bereits die Bezeichnung „Amazonen-Genossenschaft“ die Runde ...

Eine solche Konstellation mag die Weinbautechnikerin, die nach Lehr- und Gesellenzeit bei der Grantschener Genossenschaft in zwei Sektgütern im Rheingau und in Rheinhessen aktiv war („Ich trinke selbst gern prickelnden Wein“). Nach Neuseeland wagte sie sich vor allem deshalb für eine Weile, „weil ich dort in einem Betrieb mit zwei Kellermeisterinnen und einer Geschäftsführerin arbeiten konnte“. Danach ging es nach Amerika, aber nicht nach Kalifornien, sondern ins Miniweinland Michigan (nicht mal 1000 Hektar Reben, überwiegend Saft- und Geleeproduktion). In einem 40-Hektar-Betrieb sammelte sie so viele Erfahrungen, „dass ich davon mein Leben lang zehren kann“.

„Ein tolles Team in Willsbach“

Es folgte noch eine Episode im Grantschener Keller, dann ein purer Riesling-Job in einem angesehenen Mosel-Weingut und schließlich die Frage: Nach Rheinhessen zu einer Großkellerei oder in die Heimat? Sie entschied sich für die Stelle in Willsbach und bereut das keine Minute: „Wir haben ein tolles Team. Ich kann mich viel einbringen und konnte beispielsweise die Weißwein-Cuvée aus Riesling und Kerner namens ‚Will’s Fröhlich‘ selbstständig kreieren.“

Ute Böttinger



In Kanada erlebte Anja Steiner eine Überraschung. In Lehrensteinsfeld schätzt sie besonders, dass sie hier viel mit Riesling zu tun hat.



„Vinarium“ in Tripsdrill

Alte Weiber, junger Wein

Das „Vinarium“ ist im Freizeitpark Tripsdrill bei Cleebronn die große Attraktion. In dem Weinmuseum wird deutlich gemacht, wie hart das Leben der Weingärtner früher war. Nach einem Rundgang können sich die Besucher mit gutem Wein aus dem Zabergäu stärken.

Kaum mehr vorstellbar, dass das früher die Geräte waren, mit denen Trauben gepresst wurden. Heute stehen in den Kellereien blitzende Pressen, die das Material aus den Weinbergen schonend mit pneumatischer Technik ausdrücken. Aber über viele Hundert Jahre hinweg, und in manchen Betrieben noch vor einigen Jahrzehnten, waren es die massiven, teilweise riesig anmutenden Keltern aus Holz, die dafür sorgten, dass der Saft aus den Beeren abfloss.

Oft war Menschenkraft dafür notwendig, erst später leisteten Motoren Hilfestellung.

Wer durch das „Vinarium“ des Freizeitparks Tripsdrill spaziert, erkennt schnell, dass Weinbau einst noch viel mehr als heute mit harter Arbeit verbunden war. Die diversen Spindelkeltern sowie die Hebel- und Baumpressen, die gegenüber dem im Altertum meist üblichen Treten der Trauben schon einen gewaltigen Fortschritt darstellten, sind Vergangen-

heit. Die ständige Ausstellung in dem Gebäude inmitten des Unterhaltungsparks bei Cleebronn ist nach Einschätzung unseres Führers Helmut Fischer „die vermutlich größte Keltersammlung, die es gibt, aber auf jeden Fall die größte in Deutschland“. Sein Vater Kurt Fischer hat das alles in einigen Jahrzehnten mit einem Restaurator zusammengetragen und 1986 das zehn Jahre zuvor gestartete Weinmuseum damit bereichert. Alte Relikte kommen immer wieder dazu.



Im Kellergewölbe kann man in „weinig“ Atmosphäre die Gewächse des Zabergäus bei einer Verkostung kennenlernen.

„Wir sind ständig auf der Suche und bekommen nicht selten auch Offerten für große und kleine Gegenstände aus dem Weinbau von früher“, erzählt der 56-Jährige, der das Unternehmen gemeinsam mit seinen Brüdern Roland (54), Chef der Gastronomie, und dem für das Wildparadies zuständigen Dieter Fischer (52) leitet.

Die alten Keltern sind die Prunkstücke des Museums. Doch wer hier Station macht, kann den gesamten Werdegang des Weines vom Rebstock bis ins Glas kennenlernen. Im Freige-lände und auch unmittelbar vor dem Museumsgebäude wachsen Rebstö-cke verschiedener Sorten. Guten Unterhaltungswert hat eine Fahrt mit einem Weinkübel durch den Wein-berg. In drei alten „Häusle“ demon-strieren lebensechte, sogar bewegliche Figuren, wie die Trauben von den Butten zum Abbeeren in die Raspel kommen, anschließend gepresst werden und der Saft dann mit Handpum-pen weiter in die Fässer geleitet wird. Zum Rahmenprogramm gehören Fassmacher, Buttenträger und Wein-bergschützen, die gegen Vögel vorge-hen. Die Dächer der „Häusle“ zieren stilgerechte „Biberschwänze“, die Dachziegelform früherer Zeiten.

Im Haupttrakt ist noch viel mehr zu sehen: eine Brennerei für hochgeis-tige Getränke (die gelegentlich sogar



Die „Macher“ des Freizeitparks Tripsdrill: Helmut, Roland und Dieter Fischer (v.l.) – und zwei sehr aktiv anmutende Exponate im Museum.

vom Zoll kontrolliert wird, weil sie noch funktionsfähig anmutet), Zuber, Eimer, Krüge, Glasballons, Gläser in verschiedensten Variationen, Flaschen, Hacken, Spritzgeräte, mit denen die Vorfahren der heutigen Wen-gerter gegen Krankheiten und Schädlinge aktiv wurden und dabei die eigene Gesundheit nicht unbe-dingt schonten (sogar Arsen wurde früher in den Reben ausgebracht). Im Gewölbekeller wird es dann ge-mütlicher. Hier kann man sich selbst eine Weinprobe zusammenstellen oder diese Aufgabe dem freundlichen Personal überlassen. Das Probierglas



gibt es kostenlos als Souvenir. Offe-riert werden Trollinger, Schwarzries-ling, Lemberger, Spätburgunder, Samtrot, Schillerwein, Weißherbst vom Schwarzriesling, Riesling, Ker-ner und eine Traminer Auslese. Die Weine stammen aus Genossen-schaften des Zabergäus, vor allem von der aufstrebenden Koopera-tive aus Cleebronn-Güglingen, die in dem benachbarten Michaelsberg viel Flä-che bewirtschaftet.

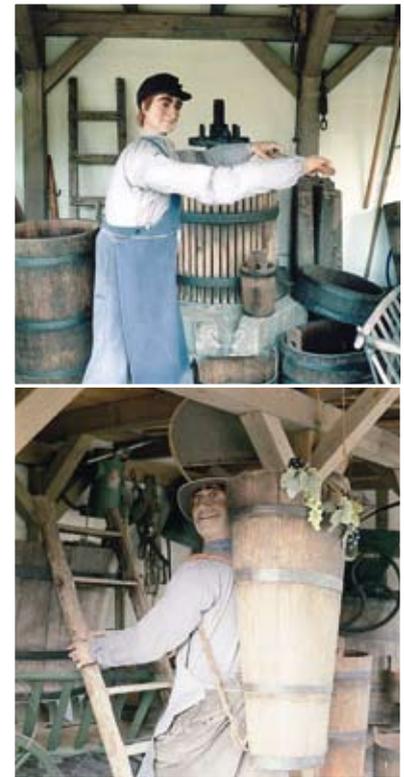
Für das sonstige leibliche Wohl sorgt das „Gasthaus zur Altweibermühle“, in dem Roland Fischer, der einst Koch lernte, viel Wert auf frische ▶

Zubereitung der Speisen legt. So sind die Spätzle grundsätzlich hausgemacht, der tägliche Eierbedarf in der Saison ist hoch. Die Saucen kommen nicht aus der Tüte, sondern werden mit Knochen und viel Wurzelgemüse angesetzt. Die schwäbischen Rezepte bekam Fischer noch von seiner Großmutter Karoline anvertraut, die ab 1929 bis in die 70er Jahre in der Küche Regie führte. Selbst die Currywurst-Sauce ist hausgemacht. Den besonderen Geschmack des Kartoffelsalats machen die geriebenen statt gehackten Zwiebeln und ein Schöpfer Spätzlewasser aus – alles à la Karoline.

Mit der Gastronomie begann eigentlich alles in Tripsdrill. 1833 zog Paul Fischer, Ururgroßvater der heutigen Besitzer, in die Gegend. Als Zubrot zur Landwirtschaft eröffnete sein Sohn Friedrich Adam eine Gastwirtschaft. 1929 legte Eugen Fischer, der Großvater des derzeitigen Führungstrios, mit einer Altweibermühle gewissermaßen die Saat für den späteren Erlebnispark. Mit der Mühle wurde einem schwäbischen Volksglauben entsprochen: Alte Weiber

werden hier wieder jung gemahlen. Mit Tripsdrill (der Name leitet sich vermutlich ab von einer Dame namens Trephonis Truilla, der Gattin eines Römerhauptmanns, der hier um 278 wohl­tätig wirkte) verbinden sich im Lauf der Geschichte zahlreiche Legenden. Gäule sollen Eier und Esel Feigen gelegt haben, die Hunde konnten mit dem Schwanz bellen. So verrückte Geschichten passen irgendwie zu dem ersten deutschen Erlebnispark, der sich ab 1929 in heutige Dimensionen entwickelte, mit über hundert Attraktionen auf 77 Hektar (letzter Hit: die 2008 fertiggestellte riesige Holzachterbahn) sowie dem benachbarten 47 Hektar großen Wildparadies mit Polarwölfen, Bären und Greifvögeln und diversen anderen Tieren.

Eine besondere Erinnerung hat man in Tripsdrill an ein australisches Känguru, das im Sommer 1977 aus dem Wildpark entwich, sich zwei Wochen lang in den Weinbergen herumtrieb und schließlich mit zwei Schüssen aus einem Narkosegewehr betäubt werden konnte. „Pedro“ hatte die Tierhüter nicht bemerkt, weil



Auch kleine Holzkeltern wurden früher benutzt. Trauben wurden mit einer hölzernen, nicht gerade leichten Butte transportiert.

er sich am frischen Grün einer Ochsenbacher Trollinger-Anlage labte ...

AUF EINEN BLICK

Der Erlebnispark Tripsdrill ist 2011 täglich vom 16. April bis 6. November geöffnet.

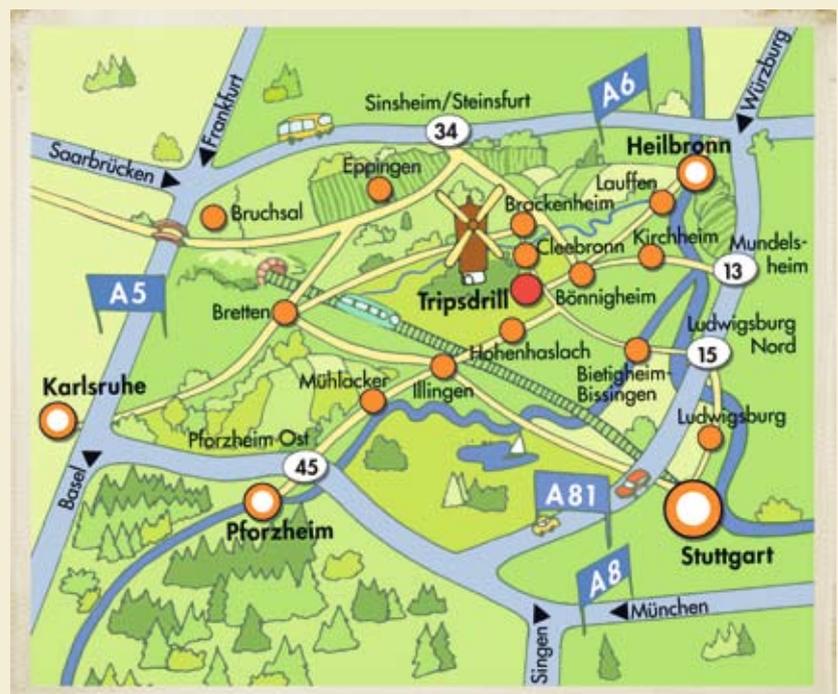
Die Tageskarte kostet 23 Euro. Extratarife gibt es für Kinder und Senioren. Rollstuhlfahrer und Geburtstagskinder haben freien Eintritt. Deutlich günstiger sind Mehrtagespässe, ein Jahrespass (67 Euro) und die Preise für Gruppen.

Kombitickets gelten für einen ergänzenden Besuch im nahe gelegenen Auto- und Technik-Museum Sinsheim direkt an der A6.

In unmittelbarer Nachbarschaft des Michaelsbergs kann man in romantischen Schäferwagen sowie in komfortablen Baumhäusern übernachten (ab 148 Euro für vier Personen).

Eine große Weinprobe kostet für Gruppen 8,50 Euro/Person, eine kleine Probe 5 Euro/Person.

Infos: Tel. 07135 99 92 22, www.tripsdrill.de





Ein guter Wein im Glas hebt die Stimmung.

Am 21. März ist Frühlingsanfang. Schon vorher ist man in Württemberg in Sachen Wein aktiv. Sogar außerhalb. Denn am 12./13. März ist Duisburg erneut Schauplatz der Baden-Württemberg Classics. In der Kraftzentrale des Landschaftsparks werden wieder weit über tausend Weine, Sekt und Brände sowie kulinarische Spezialitäten aus dem Ländle offeriert.

Das sonstige Programm für die nächsten Monate ist wieder einmal abwechslungsreich und lässt einen gesunden Drang vieler Betriebe erkennen, sich von ihren besten Seiten zu zeigen. Oft handelt es sich um „klassische“ Verkostungen, im-

Weinfeste

Der Frühling beginnt mit Wein

mer wieder im Zusammenhang mit Wanderungen. Aber es gibt auch Programme, die neugierig machen, zum Beispiel „Weingenuss trifft Erdbeerkuß“ am 27. Mai in Brackenheim oder – nicht zum ersten Mal – die mutige Kombination Zigarre und Wein am 28. Mai in Willsbach. Zweimal treten zwei muntere, fescche Damen auch wieder mit ihrem Weinkabarett auf, mit dem sie letztes Jahr schon die Lachmuskeln von rund 150 Gästen in der Weinmanufaktur Untertürkheim strapazierten (7. und 21. Mai).



Der beste
Musikmix
aus 4 Jahrzehnten

Endlich mehr
Abwechslung
in der Musik!





März

- 12./13. **Duisburg:** Baden-Württemberg Classics. „Schmeck den Süden“ ist das Motto dieser Veranstaltung, bei der Württemberg und Baden gemeinsame Sache machen und sich in einem Verbrauchergebiet vorstellen. In der Kraftzentrale im Landschaftspark trifft Industriekultur Lebensart. Täglich von 11 bis 18 Uhr, Eintritt 15 Euro. Infos: www.bwclassics.de
- Löwenstein:** Kelterbesen der Winzergenossenschaft, 071 34-461 200
19. **Obersulm-Willsbach:** Kellergeflüster mit Musik und Tanz bei den Weingärtnern Willsbach, Tel. 07134 982 80
- 19./20. **Cleebronn:** Frühjahrsweinprobe der Weingärtner Cleebronn-Güglingen, Tel. 07135 980 30
20. **Heilbronn:** Württemberger Weinfrühling der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, Tel. 07131 157 90
- Vaihingen/Enz-Roßwag:** Württemberger Weinfrühling der Genossenschaftskellerei Roßwag-Mühlhausen, Tel. 07042 29 50
- Weinstadt:** Ostermarkt und Württemberger Weinfrühling der Remstalkellerei, Tel. 07151 690 80
25. **Mundelsheim:** Kulinarische Weinprobe der Weingärtnergenossenschaft Mundelsheim, Tel. 07143 815 50
- 26./27. **Niedernhall:** Jahrgangspräsentation der Kochertalkellerei, Tel. 07940 922 60
- Maulbronn:** Weinmesse Weinkultur Westlicher Stromberg im Kloster Fruchtkasten (Stadthalle), veranstaltet von den Weingärtnergenossenschaften Diefenbach, Freudenstein, Knittlingen, Oberderdingen und Sternenfels

April

- 1./2. **Stuttgart-Uhlbach:** Festliche Weinprobe des Collegium Wirtemberg (Weingärtner Rotenberg, Uhlbach), Tel. 0711 32 77 75 80
3. **Fellbach:** Festival der Weingenuße in der Alten Kelter, ausgerichtet von den Fellbacher Weingärtnern, Tel. 0711 578 80 30
- Sternenfels-Diefenbach:** Mandelblüte und Wengerthäusla im Diefenbacher König mit der Weingärtnergenossenschaft Diefenbach, Tel. 07043 67 08
- Lehensteinsfeld:** Weinprobiertag der Weingärtnergenossenschaft, Tel. 07134 911 97 60
9. **Stuttgart-Rohracker:** Frühjahrsweinprobe der Weingärtnergenossenschaft Rohracker an der Kelter, Tel. 0171 270 01 76
10. **Vaihingen/Enz-Roßwag:** Weinmesse mit Lemberger-Preis „Vaihinger Löwe 2011“ auf Schloss Kaltenstein, mit dabei die Genossenschaftskellerei Roßwag-Mühlhausen, Tel. 07042 29 50
- Weinsberg-Grantschen:** Weinfrühling der Grantschen Weine, Tel. 07134 980 20
- Brackenheim:** Schwäbisch-mediterraner Frühjahrsbrunch mit Gourmet Koch Marcel Gemein, serviert von den Weingärtnern Brackenheim, Tel. 07135 985 50
16. **Mundelsheim:** Weintour in den Fluren des Käsbergs mit der Weingärtnergenossenschaft, Tel. 07143 815 50
- 16./17. **Lauffen am Neckar:** Weintage der Lauffener Weingärtner, Tel. 07133 18 50
17. **Großbottwar:** Frühjahrsfest der Bottwartaler Winzer, Tel. 07148 960 00
- Stuttgart:** Lukullische Weinprobe mit 5-Gänge-Menü und exklusiven Sterne-Weinen im Cube-Restaurant im Kunstmuseum, Gastgeber ist die Weinmanufaktur Untertürkheim, Tel. 0711 336 38 10



„Hocketse“ in Bönningheim

Mehrfach findet sich bei Weinfesten in Württemberg die Bezeichnung „Hocketse“. Die genaue Erklärung, was das bedeutet, findet sich hier: Der Begriff steht im alemannischen und schwäbischen Sprachraum für ein Fest, in der Regel auf dem Dorf, bei dem traditionelles, regionales Essen serviert wird, Getränke wie Wein gereicht werden und eine örtliche Musikkapelle unterhält.

Variationen des Ausdrucks sind „Hockete“ und „Hock“. Gewissermaßen die Urform des Wortes ist das schwäbische „hocken“ (sitzen).

Ingelfingen und die Kasimirle

Spannender Termin in Ingelfingen: Am 2. Juni wird ein Fest rund um die Burgruine Lichtneck gefeiert. Das Relikt aus alten Zeiten ist umgeben von Weinbergen und gilt – obwohl Ruine – als ein Wahrzeichen der Stadt. Kraft von Boxberg erbaute die Burg um 1250, im 15. Jahrhundert wurde sie zerstört. Die Außenmauern blieben etwa zur Hälfte erhalten; sie wurden in den 70er Jahren nach einigen Unwetterschäden umfassend gesichert.

Der Wein, der an diesem Tag ausgeschenkt wird, kommt aus einem stattlichen Betrieb. Die 1892 noch als Weingärtnergenossenschaft Ingelfingen gegründete Kochertalkellerei ist nach einigen Fusionen auf 163 Hektar mit 350 Mitgliedern gewachsen. Sie kann einige interessante Weinlinien vorweisen, darunter die Edelserie „Innovation KJ“ und den Müller-Thurgau, der „Kasimirle“ genannt wird. Der Name geht zurück auf den einflussreichen Grafen Ludwig Casimir von Hohenlohe, der hier von 1517 bis 1568 wirkte.





2

„Hocketse“ wird vor allem im Neckarraum gern benutzt und ist, wenn man so will, eine Zusammenfassung des mundartlichen Spruchs „da hocket se“ („da sitzen sie“). Beim Termin der Strombergkellerei Bönningheim am 1. Mai kann man ausdauernd „hocken“. Der Betrieb hat eine Rebfläche von 365 Hektar und spannende Weinkollektionen wie „Weißer“ und „Rother“ jeweils vom Stromberg, die Vier-Sterne-Sortenlinie „Epos“ und an der Spitze die Fünf-Sterne-Rotweincuvée „Nobilis“. Da gehen die Getränke so schnell nicht aus ...

Nach ihm heißen die Einwohner von Ingelfingen „Kasimirle“. Über die Entstehung dieses Namens gibt es zwei Geschichten, die allerdings durch Nachforschungen eines Ortshistorikers nicht untermauert werden konnten. Eine besagt, dass der Graf so hohes Ansehen genoss, dass viele Kinder nach ihm benannt wurden (in der Tat war er mehrfach Taufpate, das ist belegt). Die zweite verweist auf das „Recht der ersten Nacht“, das er angeblich häufig in Anspruch nahm – so dass in vielen Häusern kleine „Kasimirle“ großgezogen wurden ...

Fröhlichkeit im Schatten der Burgruine.



25. **Weikersheim-Laudenbach:** Weinerlebniswanderung mit Vesper und Probe, organisiert von den Weingärtnern Markelsheim, Tel. 07931 906 00
29. **Stuttgart-Rohracker:** Maibaumaufstellung an der Kelter, organisiert von der Weingärtnergenossenschaft Rohracker, örtlichen Unternehmen und der Feuerwehr; Tel. 0171 270 01 76
29. **Vaihingen/Enz:** Siegerweinprobe „Vaihinger Löwe 2011“ mit den besten Lembergern des Wettbewerbs auf Schloss Kaltenstein, Tel. 07042 29 50
30. **Bönningheim:** Große Weinprobe der Strombergkellerei Bönningheim, Tel. 07143 887 70
- 30.–1.5. **Brackenheim:** Kellerparty der Brackensteiner Weingärtner und Württemberger Weinfrühling Tel. 07135 985 50

Mai

1. **Hessigheim:** Weinfest und Probiertag der Felsengartenkellerei Besigheim, Tel. 07143 815 00
- Bönningheim:** Mai-Hocketse der Strombergkellerei Bönningheim, Tel. 07143 887 70
- Vaihingen/Enz-Ensing:** Weinprobe auf dem Eselsberg, serviert von der Weingärtnergenossenschaft Ensing, Tel. 07042 259 74
- Sachsenheim-Ochsenbach:** Öffentliche Weinprobe der Weingärtnergenossenschaft Ochsenbach-Spielberg-Hohenhaslach, Tel. 07046 69 04
6. **Mundelsheim:** Weinprobe mit Käse, serviert von der Weingärtnergenossenschaft, Tel. 07143 815 50
7. **Vaihingen/Enz-Roßwag:** Stadtführung mit Wein, begleitet von der Genossenschaftskellerei Roßwag-Mühlhausen, Tel. 07042 29 50
- Oberderdingen:** Weinkabarett mit Sabine Schief und Elke Ott in der Weingärtnergenossenschaft, Tel. 07045 530
- Bönningheim:** Kelterfestival der Strombergkellerei Bönningheim, Tel. 07143 887 70
- Mundelsheim:** Käsbergfest der Weingärtnergenossenschaft, Tel. 07143 815 50
- 7./8. **Weinstadt-Großheppach:** Weinprobe der Weinfreunde Großheppach in den Weinbergen, Tel. 0171 191 03 36
- 7.–9. **Eberstadt:** Weinfest der Weingärtnergenossenschaft, Tel. 07134 989 60
8. **Großbottwar:** Spargel und Wein von den Bottwartaler Winzern, Tel. 07148 960 00
- Bönningheim:** Rother Weintage der Strombergkellerei Bönningheim, Tel. 07143 887 70
- Stuttgart-Rohracker:** Weinwandertag der Weingärtnergenossenschaft Rohracker und Hedelfingen, Tel. 0171 270 01 76
14. **Fellbach:** Nacht des Kellers bei den Fellbacher Weingärtnern, Tel. 0711 578 80 30
- 14./15. **Ingelfingen:** Kochertaler Weinprobiertage der Kochertalkellerei, Tel. 07940 922 60
- Neckarwestheim:** Weinfest und Weinwandertag der Weingärtner Neckarwestheim, Tel. 07133 153 13
- Remshalden-Grunbach:** Kelterfest der Weingärtnergenossenschaft Remshalden-Schorndorf, Tel. 07151 727 07
- 14.–16. **Nordheim:** Nordheimer Weintage der Heuchelberg Weingärtner und des Weinhauses Nordheim, Tel. 07133 989 50

15. **Fellbach:** Tag des offenen Kellers der Fellbacher Weingärtner und Erlebnisbauernmarkt, Tel. 0711 578 80 30
Heilbronn: 11. Heilbronner Trollinger-Marathon, mit Halbmarathon. Veranstalter: Heilbronn Marketing, Tel. 07131 56 22 70
Cleebronn: Spargelfestival der Weingärtner Cleebronn & Güglingen, Tel. 07135 980 30
Esslingen: 28. Esslinger Weinwandertag der Weingärtner Esslingen, Tel. 0711 918 96 20
Diefenbach bis Sternenfels: Weintour Westlicher Stromberg, organisiert von den Weingärtnergenossenschaften Diefenbach, Freudenstein, Knittlingen, Oberderdingen, Sternenfels, Tel. 07043 86 48
21. **Stuttgart-Hedelfingen:** Heiteres Weinkabarett mit Sabine Schief und Elke Ott und Probe der Weingärtnergenossenschaft Hedelfingen, Tel. 0711 420 23 99
- 21./22. **Weinstadt:** Pflingstmarkt der Remstalkellerei, Tel. 07151 690 80
22. **Lauffen am Neckar:** Steillagentag der Lauffener Weingärtner, Tel. 07133 18 50
27. **Brackenheim:** Weingenuss trifft Erdbeerkuss bei den Weingärtnern Brackenheim, Tel. 07135 985 50
- 27.–30. **Heilbronn:** Sommerfest in der Weingärtnergenossenschaft Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, Tel. 07131 157 90
28. **Obersulm-Willsbach:** Zigarre und Wein bei den Weingärtnern Willsbach, mit Informationen über die richtige Kombination und die Herstellung der Zigarren, Tel. 07134 982 80
- 28./29. **Pfedelbach-Heuholz:** Weinfest der Weingärtnergenossenschaft Heuholz und der Gemeinde Pfedelbach rund um den Dachsteiger, Tel. 07949 94 00 33
Niedernhall: Hoffest der Kochertalkellerei im Hohenloher Weinkontor, Tel. 07940 922 60
Öhringen: 1. Hohenloher Genießerdorf mit einem „Markt der Sinne“, veranstaltet von der Stadt Öhringen, dem Handels- und Gewerbeverein sowie der Touristikgemeinschaft Hohenlohe
29. **Winnenden:** Weine der Weingärtner Winnenden und der Remstalkellerei in der Neuen Kelter Winnenden, Tel. 07195 628 31

Juni

- 1./2. **Öhringen-Michelbach:** Weinwandertag der Wandergruppe Michelbach, Tel. 07941 27 90
Pfedelbach: Weinfest der Weingärtnergenossenschaft Heuholz und der Gemeinde Pfedelbach rund um den Dachsteiger, Tel. 07949 94 00 33
2. **Schwaigern-Stetten:** 39. Stettener Kelterfest der Heuchelberg Weingärtner und des Gesangsvereins, Tel. 07138 675 71
Ingelfingen: Burgruinenfest der Kochertalkellerei auf Burg Lichteneck, Tel. 07940 922 60
Lehrensteinsfeld: Weinfest der Weingärtnergenossenschaft „rund um die Kelter“, Tel. 07134 911 97 60
Sachsenheim-Ochsenbach: Öffentliche Weinprobe der Weingärtnergenossenschaft Ochsenbach-Spielberg-Häfnerhaslach und Backhausfest der Landfrauen, Tel. 07046 25 37
Stuttgart-Obertürkheim: Weinwandertag der Weinmanufaktur Untertürkheim, Tel. 0711 336 38 10
- 2.–5. **Vaihingen/Enz-Roßwag:** Weinfest der Genossenschaftskellerei Roßwag-Mühlhausen, Tel. 07042 29 50

Verändert Licht den Wein?

„Beeindruckend, interessant, erstaunlich, ein Aha-Erlebnis, begeisternd“, das waren so die Eindrücke bei einem Farbenspiel, das bei der letzten Baden-Württemberg Classics inszeniert wurde und aufzeigen sollte, dass die Farbe des Lichtes beim Weingenuss die geschmacklichen Eindrücke verändern kann. Festgestellt wurde das in einer Studie des Psychologischen Instituts der Johannes Gutenberg-Universität Mainz. Deshalb wurden Besucher der Veranstaltung in einem speziellen Raum „hinter Licht geführt“.

Beim gleichen Wein wurde mal auf Grün und dann auf Rot geschaltet. Bei „Grün“ stellten die meisten der Tester fest, dass die Säure des Weines deutlicher zur Geltung kam und er eher schlank wirkte, während der Wein nach dem Ergebnis einer Umfrage der württembergischen Weinwerbung bei Rotlicht eine mildere Säure vermuten ließ und insgesamt weicher, harmonischer, runder wirkte.

Die meisten konnten Veränderungen durchaus nachvollziehen, stellten aber teilweise fest, dass sie das nicht für möglich gehalten hätten. Einige empfanden den Zeitraum als etwas zu kurz, um sich richtig zu konzentrieren. Vier „alte Herrschaften“ forderten statt Rotlicht Orange. Andere lobten den Test als „schöne Idee“ (weshalb über Neuauflagen nachgedacht wird) und versicherten, das würden sie zu Hause mit Freunden auch mal probieren. „Bei mir hat das nicht funktioniert, der Wein hatte immer den gleichen Geschmack“, stellte eine junge Berlinerin fest. Sie gehörte zu den wenigen, die das Ergebnis der Mainzer Studie überhaupt nicht nachvollziehen konnten.



Farbspiele können den Geschmackseindruck von Wein verändern.

Erlebnisse im Weinberg

Über die Weinfeste hinaus lässt sich in Württembergs Weinfluren „immer wieder sonntags“ einiges erleben, wenn man sich den gut geschulten, einer Extra-Ausbildung unterzogenen Weinerlebnisleitern anvertraut. Deren Programm für das Jahr 2011 liegt vor. Es enthält für die nächsten Monate einige spannende Themen, zum Beispiel „Katzenbeißers sagenhaftes Weinerlebnis“ (10. April in Lauffen), „Umdrehungen mit Eierwein – Genuss ohne Reue“ (24. April, Radtour durch verschiedene Gegenden), „Tour de Figur – von Damenschenkeln und Männerrennen“ (29. Mai, Weinstadt-Strümpfelbach) und „Trollinger Tracking – eine abenteuerliche Wanderung (26. Juni, ab Clebronn). Das komplette Programm kann angefordert werden unter info@weinerlebnistour.de oder ist nachzulesen unter : www.weinerlebnistour.de

Marathon im Mai

Rund 6000 Teilnehmer werden zum 11. Heilbronner Trollinger-Marathon am Sonntag, 15. Mai, erwartet. Der Spaß an der Bewegung und das bewusste Erleben einer ganzen Region mit allen Sinnen stehen im Vordergrund der Teilnahme. Die Jagd nach sportlichen Rekorde ist eher zweitrangig – wenngleich so mancher Sportler willens ist, seine persönliche Bestleistung zu verbessern. Trollinger steht nicht auf der Dopingliste ...

Rein in die Steillage

Nachdem ein erster Steillagen-Tag vor einem Jahr ein voller Erfolg für die Lauffener Weingärtner war, gibt es 2011 eine Fortsetzung. Am 22. Mai geht es vom Betriebsgebäude der Genossenschaft (Im Brühl 48) mit einem regelmäßigen Shuttle-Service zu den Weinterrassen am Neckar, wo umfangreiche Informationen über den schwierigen Steillagenbau offeriert werden. Vor Ort gibt es ebenso Verkostungsmöglichkeiten wie im Betrieb, der an diesem Sonntag auch den Weinverkauf geöffnet hat und zu Führungen durch die Keller einlädt. Infos unter www.katzenbeisser.de



Solchen Profis folgt man gern durch die Reben.

4

- 3.–5. **Bretzfeld:** Weinfest des TSV Schwabbach, Tel. 07946 65 63
- 4./5. **Sternenfels:** Traditionelles Kelterfest der Weingärtnergenossenschaft Sternenfels, Tel. 07045 35 10
10. **Mundelsheim:** Probe der Weingärtnergenossenschaft zum Thema Wein & Brot, Tel. 07143 815 50
11. **Obersulm-Willsbach:** Grill und Chill – „Grilla und Faulenza“ bei den Weingärtnern Willsbach, Tel. 07134 982 80
- 11./12. **Stuttgart-Uhlbach:** Weinwanderung am Götzenberg mit Probe unter Regie des Collegiums Württemberg (Weingärtner Rotenberg & Uhlbach), Tel. 0711 32 77 75 80
12. **Korb:** Weinfest des Weinbauvereins Korb und Steinreinaich in der neuen Kelter, Tel. 07151 336 17
Weinstadt-Strümpfelbach: Wein, Kunst und Musik, organisiert vom Musikverein Strümpfelbach, Tel. 07151 61 08 24
- 17.–20. **Bad Mergentheim-Markelsheim:** 53. Weinfest der Weingärtner Markelsheim, Tel. 07931 906 00
18. **Mundelsheim:** Weinbergsbrunch der Weingärtnergenossenschaft, Tel. 07143 815 50
- 18./19. **Brackenheim-Dürrenzimmern:** Weinfest der Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Stockheim, Tel. 07135 951 50
19. **Knittlingen-Freudenstein:** Backhaushocketse der Weingärtner Freudenstein-Hohenklingen, Tel. 07043 86 48
Vaihingen/Enz-Horrheim: Weinblütenfest rund um die Weingärtnergenossenschaft Horrheim-Gündelbach, Tel. 07042 333 09
Neuffen: Weinwandertag der Weingärtnergenossenschaft Hoheneufen-Teck und der Privat-Wengerter, Tel. 07025 27 26
Metzingen: 13. Weinlehrpfadhoch der Weingärtnergenossenschaft Metzingen und des Weingärtner-Liederkranzes, Tel. 07123 67 22
23. **Bretzfeld-Unterheimbach:** Dorffest des Männergesangsvereins, Tel. 07946 576
- 24.–26. **Ingelfingen:** Weindorf der Kochertalkellerei in der Altstadt, Tel. 07940 922 60
- 25./26. **Bretzfeld-Adolzfurt:** Holz- und Krämermarkt der Vereine, Tel. 07946 438
- 25.–27. **In den Weinbergen zwischen Mönchsbergsee und Zweifelberg:** Natur und Wein, vorgestellt vom Weinkabinett Brackenheim, Tel. 07135 985 50
- 30.6.–4.7. **Öhringen:** Hohenloher Weindorf der Stadt Öhringen unter Beteiligung einiger Weingärtnergenossenschaften und privater Betriebe, Tel. 07941 681 18

Petra geht aus



Fotos: Rita Friedrich

„Gasthof Hotel Zum Ochsen“ in Oberstenfeld „Einfach saugut“

Wenn ich zum Essen ausgehe, suche ich das fast Unmögliche. Ich will mich wie zu Hause fühlen, aber jedes Mal etwas Neues entdecken. Diesmal fand ich mein kulinarisches Glück im „Ochsen“ in Oberstenfeld und bekam bei der Weinauswahl Hilfestellung von einer pfiffigen jungen Dame: Karolin Harsch ist die derzeitige Weinkönigin in Württemberg und ist im nahen Cleebornn beheimatet.

Gastronomie, die in Schwaben den Ochsen im Namen führt, ist nach einer alten Erfahrung immer ein gutes Haus. So ist's auch beim ersten Landgasthof in Oberstenfeld, der 1689 bereits erwähnt wurde und sich seit 1923 im Besitz der Familie Schick befindet. „Zum Ochsen“ ist die erste kulinarische Adresse in der 8000-Einwohner-Stadt im Bottwartal, rund 40 Kilometer nördlich von Stuttgart gelegen. Die heutigen Eigentümer Renate und Fritz Schick haben dafür gesorgt, dass viele Gäste von weit her kommen. Sie können über einen Gaststättenbesuch hinaus bleiben. Die großzügig ausgestatteten Zimmer des Drei-Sterne-Superior-Hotels bekamen ein neues Design verpasst – chic von den Schicks.

In den vier verwinkelten Stuben erlebt man die rustikale Gemütlichkeit der guten alten Zeit. In der Jägerstube zeugen unzählige Geweihe an der Wand von der Treffsicherheit der Lieferanten des Hauses. Nicht nur beim Wildfleisch legt Küchenmeister Fritz Schick größten Wert auf gute regionale Quali-



Fröhlich-freundliche Gastgeber:
Renate und Fritz Schick.

tät. Das sonstige Fleisch bezieht er von der bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, eine ausgezeichnete Adresse für hervorragende Qualität.

Dass der „Ochsen“ viele zweibeinige Freunde, sprich kulinarisch ambitionierte Gäste hat, war nicht zu übersehen. Bei unserem Besuch gab es in keiner der vier Stuben einen freien Platz. Schon während wir es uns bequem machten, registrierten wir ein äußerst aufmerksames und freundliches Personal, das riesige Teller mit schwäbischen Traditionsgerichten, frisch interpretiert, auftischte.

Wir entschieden uns beim ersten Gang für Ziegenfrischkäse, mit Thymianhonig überbacken, und Dattelragout an Feldsalat und bestellten eine Terrine von Wachtel und Gänseleber mit eingelegten Feigen, schwarzen Nüssen und Birnencreme. Die Weine wählten wir aus der zusätzlichen Weinkarte, auf der die weinbegeisterte Gastgeberin Renate Schick jeden Monat vier Weine empfiehlt, versehen mit kenntnisreichen Empfehlungen. Diese Tipps und die große Standardweinkarte haben das Motto „Wir stehen zu Württemberg“. Davon zeugt auch eine schöne Auswahl offener Weine, von denen viele aus dem Bottwartal stammen.



Zum Käse, der mit der ausgewogenen Aromenkombination überzeugen konnte, hatten wir einen „2007er Samtrot von Bacchos Gnaden“ von den Bottwartaler Winzern im Glas. Der halbtrockene Rote ließ eine angenehme Säure erkennen, die ihm eine anregende Struktur gab. Zusammen mit dem Ziegenfrischkäse war er ein echter Frühlingsbotschafter.

Die Terrine entpuppte sich als leichte Vorspeise, das Wachtelfleisch war angenehm mürbe, die Gänseleber geschmacklich sehr diskret und nicht dominant eingebunden. Mit den Beigaben wurde der Vorspeisenklassiker originell neu interpretiert. Dazu versuchten wir einen fruchtigen 2009er Muskattrollinger Rosé, ebenfalls von den Bottwartaler Winzern. Ein toller Vertreter seines Genres, der einen großen Auftritt verdient hätte. Zu dieser Vorspeise hatte seine Stunde aber noch nicht geschlagen. So schlank und verspielt macht der Muskattrollinger Rosé durchaus Lust auf ein feines Menü, deshalb ordneten wir ihn neu als originelle Empfehlung zum Aperitif ein.

Die herzliche und aufmerksame Renate Schick setzte uns dann vor dem Hauptgang sanft unter

„Ohne einen Gaisburger Marsch zu probieren, können Sie hier nicht rausgehen.“

Renate Schick

Druck: „Ohne einen Gaisburger Marsch zu probieren, können Sie hier nicht rausgehen.“ Wir beugten uns dem Diktat der Chefin und orderten den Gaisburger Marsch von der „Ochsen-Klassiker“-Karte. Dazu natürlich einen Trollinger – *das* schwäbische Nationalgedeck schlechthin.

Der Gaisburger Marsch mit Siedfleischwürfel, Kartoffelschnitt und Spätzle ist im „Ochsen“ ein wirklich feiner Vertreter, sozusagen die „Ausgeh-Version“ mit köstlichen, ja fast filigranen Spätzle und einem Hauch Meerrettich – „wow“, mehr fiel uns dazu nicht am Tisch ein. Weinkönigin Karolin Harsch verpasste dem Gaisburger Marsch, der am Tisch die Runde machte, den königlichen Ritter Schlag: „Einfach saugt.“ Dazu der trockene Trollinger von der Weinkellerei Hohenlohe, ein 2008er Verrenberger Lindenberg „Fürstenfass“ – uns ließ diese Kombination im siebten schwäbischen Himmel schweben, denn der Trollinger mit seinem feinen Mandelaroma und präserter Säure bildete mit Spätzle, Kartoffeln und Siedfleisch eine perfekte Kombination.

Für den Hauptgang durfte es erneut schwäbisch-klassisch werden: Rücken vom Hällischen Landschwein in Rieslingsauce mit Pilzallerlei, Spätzle- ➤



„Sekt marsch!“ lautet das Motto von Renate Schick zum Auftakt. Danach offerierte sie uns feine Tropfen aus einer beachtlichen Auswahl, die wunderbar mit dem Essen harmonierten und auch Feinschmeckerin Petra Klein glücklich machten.

le und kleinem Salat. Für „kräftig und deftig“ entschieden wir uns beim anderen Hauptgericht: geschmortes Bäckle vom Weiderind mit Lembergersauce, Gemüsebouquet und hausgemachten Spätzle. Bei den Weinen gab es ein Königinnen-Heimspiel für Karolin Harsch mit zwei Gewächsen von den Weingärtnern Cleeborn-Güglingen. „Jetzt kommt was richtig Gutes“, freute sie sich und griff gleich nach beiden Gläsern, die sie sich gut einschenken ließ. Serviert bekamen wir zum Schwein einen 2008er Justinus K. „Herzog Christoph“. Da hatten wir die Nase voll ... voll von – Sauvignon Blanc. „Ist das wirklich ein Kerner?“, fragten wir uns verwundert und verführt von diesem rassigen, mineralischen Wein. Die kräftige Weinsauce zum Fleisch war ein gleichwertiger Begleiter zum strukturstarken Tropfen im Glas, dessen Säure belebte und den Appetit anregte. Das konnten wir bei den Portionsgrößen auch gut vertragen.

Sowohl der Schweinerücken wie auch das Rinderbäckle waren butterweich und zart, begleitet von knackigem Gemüse und den schon vorher ausführlich gelobten Spätzle. Von der Sauce wollten wir viel. Denn sie war schlichtweg „zum Reinlegen“: kräftig, dunkel und perfekt abgeschmeckt.

Gewissermaßen drei Gänge hatten wir im Aroma des dazugehörigen Weines: Kräuter, Räucherspeck und Brombeeren ließ uns der 2008er Lemberger „Emotion CG“ erschnuppern. Er war ungemein dicht, seine reifen Gerbstoffe waren nicht dominant. Weinkönigin Karolin sah die Flasche regelrecht verliebt an ...

Auch wenn eigentlich nichts mehr geht – diesen Zustand hatten wir längst erreicht –, geht immer noch ein

Dessert: „Ochsen“-Eisgugelhupf mit Beerengrütze. Dazu eine 2003er Gewürztraminer Auslese von den Bottwartaler Winzern. Trotz der öligen Konsistenz zeigte der Traminer eine erstaunliche Frische. Auch das Dessert überraschte mit der Leichtigkeit des Eisgugelhupfs und schöner Säure der Beerengrütze. Der kräftige und reife Gewürztraminer war dazu ein optimaler Begleiter. Seine Aromen von Trockenfrüchten mit einem Hauch von Rosenblättern und Rosinen machten aus dem Dessertgang ein wahres Aromenfeuerwerk. So etwas wäre eine gute Alternative zu den Silvesterknallern ... theoretisch jede Woche.

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

Gasthof-Hotel Zum Ochsen

Großbottwarer Straße 31
71720 Oberstenfeld
Tel. 07062 93 90, Fax 93 94 44
www.hotel-gasthof-zum-ochsen.de

Restaurant-Öffnungszeiten

Täglich 12–14.30 und 17.30–24 Uhr, Dienstag Ruhetag
Hotel und Tagungsbereich durchgehend

Hotel mit drei Sternen, 30 Zimmer, davon 26 frisch renovierte Komfortzimmer



Majestät Karolin weiß, was gut ist: Ein Lemberger als Ehemann

Sie himmelte die Flasche Lemberger aus dem Keller der Cleebronner Weingärtner regelrecht an, nachdem sie vorher einen gehaltvollen Schluck genommen hatte. „Emotion heißt der, das passt“, stellte Karolin Harsch fest. „Wenn das ein Mann wäre, den würde ich sofort heiraten!“ Das „was wäre, wenn“ würde indes bedeuten, dass die junge Dame aus Cleebronn abdanken müsste. Denn für eine Weinkönigin, auch wenn sie „nur“ in Württemberg gekröntes Haupt ist, ziemt es sich nicht, während der Amtszeit vor den Traualtar zu treten. Ledig, aus einem Weinbaubetrieb stammend, das sind zwei wesentliche Voraussetzungen, um ins Amt zu gelangen.

Ansonsten sollten Fachwissen und Schlagfertigkeit vorhanden sein, damit die Rolle ein Jahr lang gut ausgefüllt wird. Und möglichst Humor. Dass das alles bei der 26-Jährigen vorhanden ist, stellte die „Heilbronner Stimme“ schon kurz nach der Weinköniginnenwahl Anfang November 2010 fest: „Die neue Weinkönigin entpuppt sich durch ihre erfrischende Art als Sympathieträgerin für Württemberger Wein.“ Aber hinter dieser Queen steckt noch etwas mehr... Sie hat nämlich bereits rund 30 Geburten hinter sich! Und vermutlich ist sie die erste Weinkönigin in etlichen Jahrzehnten auf Bundes- und Landesebene, die den Beruf Hebamme ergriffen hat. Derzeit befindet sie sich noch in der Ausbildung. Aber erste praktische Erfahrungen sammelte die sozial schon als Jugendliche sehr engagierte Göglingerin bereits bei einem missionarischen Einsatz von Oktober 2005 bis April 2006 in Afrika. In Kenia am Viktoriasee lebte sie bei einer Pastorenfamilie mit vier Kindern vier Kindern ohne fließendes Wasser und Strom, arbeitete im Krankenhaus und wurde hier nach dem Motto „Eine Deutsche kann alles“ zur Geburtshilfe eingeteilt.

Lange Zeit schwankte sie zwischen den Berufen Lehramt und Hebamme. In Weingarten studierte sie von 2006 bis 2009 bereits für ein Amt in der Hauptschule und bekam im Rahmen eines Praktikums ebenfalls eine ungewöhnliche Aufgabe. „Ich habe ein halbes Jahr im Gefängnis heranwachsende Jugendliche, die hier eine Strafe abzusetzen hatten, für den Hauptschulabschluss unterrichtet.“

In dem Jahr als Württembergs Weinkönigin versucht sie, Hebammen-Lehrzeit und Repräsentationspflichten unter einen Hut zu bringen. Zu Hause helfen die Eltern Ulrich und Monika, wo sie nur können. „Ich bin ein absoluter Familienmensch“, beurteilt sich die Tochter selbst. Zwei ältere Schwestern, Rebecca und Sandra, gibt es auch noch. Karolin war für

sie das Nesthäkchen, das „Mini-Romy“ genannt wurde. Daraus hat sich später ihre Mail-Adresse mit dem Namen minirommel entwickelt ...

Die Eltern sind Mitglieder der örtliche Genossenschaft. Bei der Arbeit im Weingarten hilft die Tochter gern. „Ich dachte sogar mal an ein Weinbaustudium. Aber unsere Fläche ist gering, da sah ich keine Perspektive.“ Beim Wein selbst mag sie es bodenständig, mit ein bisschen Fruchtsüße. „Ich bin eine Halbtrockene“, lacht die Weinmajestät, die als Hobbys Joggen, Backen, Rasenmähen sowie Fußball angibt. „Talent hätte ich vielleicht für die Abwehr oder das defensive Mittelfeld“, beurteilt sie ihre Kickqualitäten. „Aber ich habe es nie im Verein probiert. Doch ich feuere oft unseren TSV Göglingen in der Kreisliga an, der Aufstiegsambitionen hat.“ Vom Aufstieg kann ein Bundesligaclub, dem Karolin die Daumen (oft vergeblich) drückt, nur träumen, nachdem Siege rar sind. „Doch ich halte dem VfB Stuttgart die Treue. Absteigen wird er nicht“, ist sie sich sicher.

Den „Aufstieg“ zur Weinkönigin verdankt sie gewissermaßen ihrer Vorgängerin Juliane Nägele. Die beiden Damen hatten gemeinsam studiert und dann den Kontakt nie verloren. „Juliane hat gemeint, probier es doch mal“, erzählt sie. „So wurde sie quasi meine Geburtshelferin.“

R.K.

Karolin Harsch und ihr Wein zum Heiraten ...



Trollinger-Botschafter: „Auf Anhieb geschmeckt“



Junge Menschen bringen andere junge Menschen auf den Geschmack. Eine Genuss-Offensive der Württemberger „Wengerter“ verschafft dem Trollinger neue Zielgruppen und lässt die Promoter schwärmen.

Haben Sie einen dieser jungen Menschen auch auf Großflächenplakaten registriert, die im vergangenen Jahr in einigen deutschen Großstädten zu sehen waren? Die fescche Natalie verkündete charmant, sie habe die Berliner zum Trollinger bekehrt. Der gebürtige Brasilianer (!) Fernando behauptete das wortgleich über die Frankfurter. Und Filip, eigentlich aus dem Schwarzwald gebürtig, versicherte, dass er in der Biermetropole München erfolgreich für den Trollinger unterwegs gewesen sei.

Die Kampagne gehörte zur Genuss-Offensive der Württemberger Weingärtnergenossenschaften, die mit zeitgemäßen Aktionen gezielt eine junge Klientel ins Visier nehmen und hier durchaus erfolgreich sind. Unter dem Label T2.0 wird der Trollinger allmählich zum neuen Kultgetränk und taucht auf Partys, bei Gartenfesten und in Bars auf, getrunken pur oder als Bestandteil von Cocktails, geschätzt wegen seiner unkomplizierten Art. Für die Offensive werden gezielt neue

Medien wie Facebook genutzt – und sympathische junge Menschen via Online-Voting für die Kampagne ausgesucht.

Der werbliche Auftritt war vielleicht auch deshalb besonders glaubwürdig, weil die Trollinger-Botschafter durchaus Beziehung zu dieser Sorte haben. Nehmen wir die gebürtige Leipzigerin Natalie MacMahon. Die 23-jährige, seit kurzem verheiratete Schauspieler, Moderatorin und Dolmetscherin kennt zwar Trollinger erst seit gut einem Jahr. „Aber er hat mir auf Anhieb gut geschmeckt.“ Fruchtig mag sie den Wein am liebsten. Und sie hat auch

„Als Cocktail mag ich den Spicy Summer und den Trollinger Flip. Aber vor Weihnachten habe ich sogar Plätzchen mit Trollinger-Anteil gebacken.“

Natalie MacMahon

bereits seine vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten erkannt. „Als Cocktail mag ich den Spicy Summer und den Trollinger Flip. Aber vor Weihnachten habe ich sogar Plätzchen mit Trollinger-Anteil gebacken.“

Dass sie freundlich von Plakaten lächelte, wurde natürlich in ihrer Verwandtschaft und Bekanntschaft regis-

triert. „In der Familie ist man stolz auf meine Botschafter-Rolle, mittlerweile gibt es in meiner Umgebung etliche große Trollinger-Fans.“ Mit denen kann sie sich auch in Berliner Bars treffen. Natalie empfiehlt die „Bar Nou“ und die „Marlene Bar“. „In den beiden Häusern wird leckerer Trollinger serviert.“

Filip Galiot ist als freier Künstler im Modedesign ständig auf Achse. Das Interesse am Wein wurde ihm gewissermaßen vererbt. Die Familie stammt aus dem

Weinland Kroatien. „Schon von Kindesbeinen an nahm ich Wein zur Kenntnis“, erinnert sich der 22-Jährige. Trollinger war ihm vor seiner Rolle als Botschafter bereits ein Begriff. „Ich habe die Sorte bei einem Weinfest kennengelernt, sie hat wunderbar geschmeckt zu gebratenen Maultaschen mit Röstzwiebeln.“

Die Cocktails auf Trollinger-Basis, die er auf dem Stuttgarter Weindorf durchprobieren konnte, haben ihm ebenfalls gemundet. „Ich mag besonders die fruchtigen Mixgetränke mit Himbeere, aber auch einen herben Cocktail mit Limetten.“ Trollinger pur ist für ihn ein sehr guter Essensbegleiter. „Wenn er leicht und süffig ist, passt er wunderbar zu Desserts. Die etwas schwereren Weine sind toll zu Fleischgerichten und Nudelspezialitäten.“

„Was ich probiert habe, war köstlich. Besonders, wenn Beeren mit dabei waren.“

Fernando aus Brasilien

Um das zu genießen, fährt er gern mal nach Stuttgart. Vorläufig zehrt er noch von einem Jahresvorrat an Trollinger, mit dem die Botschafter versorgt wurden. Im Familien- und Bekanntenkreis gab es keine Kritik an seiner Wein-Repräsentation. Filip lacht: „Das Amt kommt feucht-fröhlich an.“

Fernando de Oliveira Lopes ist in Brasilien geboren, aber heute in Frankfurt zu Hause, und hat es hier in der Äppelwoi-Metropole sicher nicht leicht, mit Trollinger gegen-zusteuern. Er tut es mit gewisser Weinerfahrung. „Ich hatte durch meinen Vater schon im Alter von 19 Jahren die ersten Weinkontakte, noch in Brasilien. In Deutschland habe ich dann unter anderem in der Gastronomie gearbeitet und will jetzt visuelle Kommunikation studieren.“

Seinen ersten „Trolli“ genoss der 25-Jährige erst im letzten Jahr und startete gleich weiter zum Trollinger-Cocktail. „Was ich probiert habe, war köstlich, besonders wenn Beeren mit dabei waren.“ Fernando schmeckt Trollinger vor allem gut zu leichten Gerichten im Sommer, wenn der Wein etwas gekühlt ist. Und er bedauert: „Leider bin ich zu selten in Württemberg.“



Sie wurden durch die Promotion selbst zu Trollinger-Fans: Fernando aus Frankfurt (linke Seite), Filip aus München und Natalie aus Berlin.

Test: Aroma-Sorten

Natur pur in der Nase



Fotos: Faber & Partner



Versteckspiel: Keiner der Verkoster weiß, aus welchem Keller die Weine kommen.

Sie erfreuen die Nase mit intensiven Düften und gleiten sanft und anregend über die Zunge. Gewürztraminer, Muskateller, Sauvignon Blanc und Muskat-Trollinger sind Spezialitäten in deutschen Landen, die immer beliebter werden.

Wenn Weine nach Stachelbeere, Holunder, Rosenblättern, Pistazien, Muskat und Marzipan, Paprika, Litschi und diversen Küchenkräutern duften, wissen Kenner, dass es sich um sogenannte „Aroma-Sorten“ handelt, die schon allein aufgrund ihres Bouquets sofort erkennbar sind. Es sind etwas launische Gattungen, im Weinberg anspruchsvoll und in der Regel nicht sehr ertragreich. Im Keller erfordern sie besondere Aufmerksamkeit und werden zum Teil länger auf der Maische belassen, damit die Aromen besser ausgelöst werden. In den Weinbaubetrieben spielen sie meist flächenmäßig keine bedeutende Rolle. Sie gelten aber als Spezialitäten und sind oft schnell

ausverkauft, weil sich die Konsumenten immer mehr für sie begeistern und auch ihre gute Eigenschaft als Begleiter zur guten Küche erkennen.

Wir haben vier Sorten unter die sensorische Lupe genommen. Fast zwangsläufig waren bei der Jury die Frauen in der Mehrheit, weil sich die Damenwelt in der Regel mehr mit feinen Düften beschäftigt als Männer – was nicht ausschloss, dass sich unsere Kellermeister für Gewürztraminer und Co. begeistern konnten.



Sauvignon Blanc

Erst vor einigen Jahren wurde diese international als wertvoll angesehene Sorte für Deutschland zugelassen. Bekannt sind vor allem die Weine von der Loire, aus Neuseeland und der Steiermark. Sauvignon Blanc ist ein Senkrechtstarter in deutschen Landen. Innerhalb kurzer Zeit erreichte er eine Anbaufläche von deutlich über 500 Hektar; in Württemberg sind es knapp 30 Hektar, wobei die Produzenten im Ländle überdurchschnittlich häufig mit ausgezeichneten Sauvignons auf sich aufmerksam machen.

Typisch für einen guten Sauvignon Blanc ist das intensive Aroma nach Stachelbeeren, Holunder oder Paprika und frisch gemähtem Gras. Im Geschmack sind meist eine gute Säure und eine angenehme Mineralität spürbar. Interessant am Rande: Bei einer DNA-Analyse wurde festgestellt, dass die rote Sorte Cabernet Sauvignon eine natürliche Kreuzung von Sauvignon Blanc und Cabernet Franc ist.

Wenig bekannt: Unter dem Synonym Muskat-Sylvaner (das heute noch in einigen Ländern vereinzelt benutzt wird) war die Sorte schon vor 150 Jahren in Württemberg bekannt; später verschwand sie von der Bildfläche.



2009 Fels Qualitätswein

Felsengartenkellerei Besigheim, Hessigheim

Viel Paprika im Aroma; nervige Säure, hat Biss, ist schlank strukturiert, wirkt noch sehr jugendlich und hat eine anregende Art.

7,98 Euro

Tel. 07143 816 00

www.felsengartenkellerei.de

2009 Qualitätswein * *

Weinmanufaktur Untertürkheim

Gedünsteter Paprika in der Nase, etwas Stachelbeere, Kiwi; angenehmes Säurespiel, knackig, saftig, sehr animierend, ein Hauch Fruchtsüße.

11,80 Euro

Tel. 0711 336 38 10

www.weinmanufaktur.de



Muskateller

Von Muskateller gibt es viele Varianten. Ungefähr 200 Spielarten sind bekannt. Die Sorte, die auch oft als Tafeltraube genascht wird, gehört zu den ältesten Rebgattungen der Welt und ist vor allem im Mittelmeerraum stark verbreitet. So ist auch der bekannte Süßwein von der griechischen Insel Samos ein sortenreiner Muskateller.

Typisch für den Muskateller ist ein sehr traubiges Aroma mit Noten von Pistazie, Marzipan und natürlich Muskat. Die Weine haben meist eine gute Säurestruktur, werden oft fruchtig ausgebaut und sind in trockener Version exzellente Essensbegleiter (probieren Sie mal Wiener Schnitzel dazu – perfekt!). In Deutschland nimmt die Sorte im Anbau leicht zu, sie ist aber mit insgesamt 140 Hektar dennoch beim Flächenanteil im Promillebereich. Dass die Württemberger gut mit der Sorte umgehen können, zeigte unser Test: Von acht angestellten Weinen kamen sechs als empfehlenswert durch.

2009 Verrenberger Lindelberg Qualitätswein

Weinkellerei Hohenlohe, Bretzfeld-Adolzfurt

Zarte, klare Aromatik; schlank, verspielt, saftig; 20 g/l Fruchtzucker sind diskret eingebunden, mit elf Grad Alkohol angenehm leicht, aber doch gut im Extrakt.

4,88 Euro

Tel. 07946 911 00

www.weinkellerei-hohenlohe.de

2009 Qualitätswein

Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, Heilbronn

Dezente Muskat-Aromen; auf der Zunge weich, rund, ein Hauch Joghurt vom biologischen Säureabbau, sanfte Frucht (22 g/l Restzucker).

4,64 Euro

Tel. 07131 157 90

www.wg-heilbronn.de

2009 Qualitätswein

Winzergenossenschaft Löwenstein

Diskreter Pistazienduft; saftig, feiner Biss, herzhaft, gut abgestimmte Frucht (24 g/l Restzucker) mit einer lebhaften Säure. Verspielte Leichtigkeit.

5,24 Euro

Tel. 07130 461 20

www.wein-aus-loewenstein.de

Muskateller

2009 Spätlese

Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, Heilbronn

Zarter, klarer Pistazienduft; saftig, schöne, ausgewogene Fülle, die auch die Prädikatswertigkeit deutlich macht; viel Herz, fruchtbetont (36 g/l Restzucker).

7,74 Euro

Tel. 07131 157 90

www.wg-heilbronn.de

2010 Heuholzer Dachsteiger Edition Harmonie Qualitätswein

Weingärtnergenossenschaft Heuholz, Pfedelbach-Heuholz

Noch etwas verhaltene, aber klare Aromatik mit einem Hauch Muskat; mineralisch, sanfte Würze, zarte Frucht.

5,94 Euro

Tel. 07949 94 00 33

www.heuholz.de

2010 Fleiner Kirchweinberg Qualitätswein

Weingärtner Flein-Talheim, Flein

Etwas Muskat und Eukalyptus im Bouquet; straffer, mineralischer Wein mit gut integrierter Frucht (20 g/l Restzucker) und vibrierender Säure.

5,90 Euro

Tel. 07131 595 20

www.wg-flein-talheim.de

2009 NEO Cuvée Qualitätswein trocken

Weingärtner Clebronn-Gülingen, Clebronn

Früher wurden Muskateller und Traminer oft zusammen mit Riesling und anderen Sorten im Mischsatz angebaut, weil sie für das Aroma sorgen sollten. Hier eine gelungene Kombination von Muskateller mit Grauburgunder, Weißburgunder und Kerner. Zarte Exotik im Aroma; straff, rassig, viel Spiel, gute Länge. Wein mit viel Strahlkraft. Sehr guter, vielseitiger Essensbegleiter.

7,99 Euro

Tel. 07135 980 30

www.clebronner-winzer.de



Muskat-Trollinger

Diese Sorte ist eine württembergische Spezialität, die 1836 erstmals erwähnt wurde. Früher sah man sie als Spielart des Trollingers an. Heute gilt sie als eigenständige Sorte, die vielleicht durch eine zufällige natürliche Kreuzung von Trollinger mit Muskateller entstand. Auffällig bei dieser Rotweinrebe, die meist relativ hell wie der Trollinger ausfällt, ist das intensive, angenehme Muskatbouquet. Beliebt ist die Sorte als Rosé. Hin und wieder gelingen von ihr faszinierende Eisweine. Muskat Hamburg ist ein Synonym für die Rebe, wenn die Erträge als Tafeltrauben genutzt werden.

2009 Nordheimer Heuchelberg Qualitätswein Weißherbst

Heuchelberg Weingärtner, Schwaigern

Klare, animierende Muskat-Aromen; saftig, ausgewogen in der Frucht (32,7 g/l Fruchtzucker), mit Spiel und gutem Trinkfluss.

5,89 Euro

Tel. 07138 970 20

www.heuchelberg.de

2010 Qualitätswein Rosé

Lauffener Weingärtner

Feine beerige Frucht im Duft; saftig, schöner Biss, verhaltene, angenehme Frucht (knapp 20 g/l Fruchtzucker), ein richtig guter Frühlingswein.

6,00 Euro

Tel. 07133 185 41

www.wg-lauffen.de

2009 Qualitätswein * feinherb

Weinmanufaktur Untertürkheim

Recht kräftiges Kirschrot; Kräuter, Pfeffer und Bitterschokolade im Duft; betont herbe Note durch die sanften Gerbstoffe, schmeckt trocken.

9,90 Euro

Tel. 0711 336 38 10

www.weinmanufaktur.de



Gewürztraminer

Eine echte Edelrebe, die auch unter dem Namen Roter Traminer bekannt ist (es gibt minimale Unterschiede) und häufig nur als Traminer deklariert wird. In Baden (Ortenau) darf sie auch als Clevner bezeichnet werden. Ob die Sorte wirklich aus Südtirol (Tramin) kommt, wird von der Wissenschaft angezweifelt. Man vermutet griechische Herkunft (in Hellas gibt es heute noch ansehnliche Gewürztraminer). Bekannt ist der Traminer als „Urvater“ (oder „Urmutter“) vieler Rebsorten, die heute noch Bedeutung haben. In Deutschland ist der Traminer seit dem 17. Jahrhundert bekannt. In der Pfalz (Rhodt) gibt es sogar noch einen Weingarten mit Stöcken, die nach dem Dreißigjährigen Krieg (1618–1648) angepflanzt wurden und nach wie vor tragen (meist in jedem zweiten Jahr). Typisch für den Gewürztraminer ist der Duft nach Rosenblättern, Veilchen, Honig und Akazienblüten. Die Weine haben viel Schmelz und trotz ihrer niedrigen Säure eine gute Haltbarkeit.

2009 „Charakter“ Qualitätswein

Weingärtner Willsbach

Goldfarben; sanfter Rosenduft; saftig, feste Struktur; gute Balance zwischen angenehmer Säure und Frucht (22,5 g/l Restzucker).

4,95 Euro

Tel. 07134 982 80

www.weingartner-willsbach.de

2009 Löwensteiner Wohlfahrtsberg Qualitätswein

Winzergenossenschaft Löwenstein

Diskrete, klare Würze im Duft; saftig, komplex, sehr stimmig, ausgewogene Fülle, kaum merkliche 27 g/l Fruchtzucker.

5,00 Euro

Tel. 07130 461 200

www.wein-aus-loewenstein.de

2009 Heuholzer Dachsteiger Spätlese

Weingärtnergenossenschaft Heuholz, Pfedelbach-Heuholz

Zarter, verhaltener Duft nach Rosenblättern; weich, rund, fruchtig, guter Körper.

7,14 Euro

Tel. 07949 94 00 33

www.heuholz.de

2009 Cleebronner Michaelsberg Spätlese

Weingärtner Cleebrohn-Güglingen, Cleebrohn

Delikater Rosenduft; für einen Traminer erstaunlich knackig, saftig, viel Biss, sehr anregend, mit Trinkfluss. Knapp 30 g/l Fruchtzucker, sehr gut eingebunden.

7,50 Euro

Tel. 07135 980 30

www.cleebronner-winzer.de

2009 Ilsfelder Rappen Spätlese

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft, Möglingen

Klarer, animierender Rosenduft; saftig, rund, ausgewogen, hat einen zarten Hauch Kohlensäure, die ihn sehr lebhaft macht.

7,50 Euro

Tel. 07141 486 60

www.wzg-weine.de

2009 Besigheimer Felsengarten Auslese

Felsengartenkellerei Besigheim, Hessigheim

Intensiver, feiner Rosenduft, der schon die hohe Wertigkeit des Weines andeutet; komplex, vielschichtig, geschmeidig, delikate Frucht; eine strahlende Auslese.

9,98 Euro

Tel. 07143 816 00



SIE SUCHTEN NACH BESONDEREN „AROMATIKERN“

Carolin Reber, Önologin, Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft

Claudia Rieß, stellvertretende Kellermeisterin, Weingärtner Willsbach

Anja Steiner, stellvertretende Kellermeisterin, Lehrensteinsfeld

Stefanie Zimmer, Kelter-Chefin Kernen-Stetten der Remstallerei

Friedrich Hammel, Kellermeister Weingärtner Brackenheim

Eberhard Lang, Kellermeister Bottwartaler Winzer

Rudolf Knoll, Weinautor und Redakteur des *Württembergers*

RÄTSEL

Und wieder gibt es 20 Mal zwei Flaschen der empfohlenen Weine zu gewinnen. Sie kommen diesmal aus dem Keller der aufstrebenden Weingärtner Cleeborn-Gülingen. Wenn Sie unsere nachfolgende Frage richtig beantworten und Ihre Einsendung ausgelost wird, erhalten Sie im Mai je eine Flasche Traminer Spätlese 2009 aus dem Michaelsberg und eine raffinierte 2009er Cuvée namens NEO, in der Muskateller eine wesentliche Rolle spielt. Das wollen wir von Ihnen wissen: Wie alt sind (ungefähr) die ältesten, noch aktiven, wüchsigen Rebstöcke vom Gewürztraminer in Deutschland?

- a) Etwa 100 Jahre
- b) Etwa 250 Jahre
- c) Etwa 350 Jahre

Ihre Antwort schicken Sie bitte bis spätestens 30. April an: rudolf.knoll@t-online.de (Adresse nicht vergessen) oder an Redaktion *Württembergers*, Rudolf Knoll, Zur Kalluzen 8, 92421 Schwandorf

„Unglaublich, aber wahr“

Die Gewinner unseres Preisrätsels kamen von dort, wo man Wein aus Württemberg schätzt, also aus nahezu allen Teilen Deutschlands – und sogar aus Frankreich, wo man Trollinger vermutlich „Trolloschee“ ausspricht. Aber um den ging es diesmal nicht, sondern um ein prickelndes Getränk und die Frage, wie viel Gramm Restzucker ein als „trocken“ deklarierter Sekt haben darf.

Die zahlreichen falschen Antworten (mindestens ein Drittel von rund 2000 Einsendungen) machten deutlich, dass viele Genießer das „trocken“ bei Sekt mit der entsprechenden Bezeichnung bei Wein gleichsetzen (hier sind maximal 9 g/l erlaubt, in einem bestimmten Verhältnis zur Säure nach der Formel Säure + 2, sprich ein Wein mit milder Säure von zum Beispiel nur 5 g/l darf höchstens 7 g/l Restzucker enthalten, um noch als „trocken“ durchzugehen).

Ein trockener Sekt kann dagegen zwischen 17 und 32 g/l Zucker enthalten, was eine Gewinnerin (Christina Stengel) in ihrer Mail mit „Unglaublich, aber wahr“ kommentierte. Auch Horst Schuster aus Ditzingen konnte es kaum glauben und führte an: „Erst vor wenigen Wochen erfuhr ich, dass trockener Sekt einem lieblichen Wein entspricht. Seit-

her betreibe ich im Bekanntenkreis Aufklärung.“

Aufklärung von unserer Seite zu einer Zahl: Bis vor kurzem waren als Höchstmarke für trockenen Sekt noch 35 g/l zugelassen, ehe die Obergrenze in der EU etwas abgesenkt wurde. Diese Änderung wurde außerhalb der Paragrafenzonen kaum registriert; selbst auf der Homepage des Deutschen Sektverbandes standen bei Erscheinen unseres Rätsels noch die 35 g/l. Deshalb haben wir die alte Regel noch als mögliche Antwort erlaubt. Nur einige wenige Einsender waren bereits auf dem Laufenden; ihre Antworten wurden natürlich auch als korrekt gewertet.

Und damit Sie in Ihrem Umfeld Aufklärung betreiben können, hier eine Übersicht der Begriffe:

Dosage Zero/Ultra brut: maximal 3 g/l

Extra brut: maximal 6 g/l

Brut: maximal 15 g/l

Extra trocken/Extra dry: 12 bis 20 g/l

Trocken/Dry: 17 bis 32 g/l

Halbtrocken/Demi sec: 33 bis 50 g/l

Süß/Doux: mehr als 50 g/l

Sie konnten zum Jahreswechsel mit zwei verschiedenen feinen Sekten anstoßen. Die Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Stockheim spendierte 2008 Riesling Extra trocken und 2008 Lemberger Weißherbst trocken.

Margot Eberhardt, Heidenheim

Rita Hilber, Pforzheim

Rita Himmel-Nestmann, Essingen

Margarete Reimer, Schlaitdorf

Christina Stengel, Stuttgart

Christel Weigel, Stuttgart

Elke Weißbarth, Großbottwar

Edith Wörtz, Remshalden

Heide Wohlfarth, Weil der Stadt

Frank Bluhm, Münster

Günter Dähne, Radebeul

Werner Dierker, Bonn

Siegfried Haarmann, Iserlohn

Friedrich Kabuth, Oberhausen

Peter Kienel, Ingersheim

Laure Nicéas, Saint-Michel, Frankreich

Dieter Schäfer, Eppelheim

Horst Schuster, Ditzingen

Helmut Wiegand, Biedenkopf

Dionys Wipfler, Malsch



Alles schmeckt nach Frühling!

Wenn kein Schnee mehr vom Himmel fällt (vom sogenannten weißen Segen haben wohl nach dem ausdauernden Winter die meisten die Nase voll), die Sonne uns dauerhafter die ersten warmen Tage beschert, die Natur langsam grüne Facetten annimmt und die Luft verheißungsvoll nach Frühjahr riecht, dann ist es wieder so weit: Genussmenschen bekommen Lust auf die ersten frischen Kräuter und Salate, auf erntefrisches Gemüse. Sie freuen sich auf eine leichte, beschwingte Küche mit Kerbel, Kresse, Sauerampfer, Löwenzahn und Bärlauch. Sehnsüchtig erwartet werden ebenso frisch gestochener Spargel, junger Kohlrabi, zarte Möhren und knackige Radieschen. Genießen Sie diese Jahreszeit – auf köstliche Weise.

Was Ihnen diesmal unsere Expertin, die Münchner Kochbuchautorin Marlisa Szwillus, serviert, sorgt nicht für neues „Hüftgold“, sondern ist angenehm leicht und

durch die diversen Kräuter und das Gemüse sogar gesund. Alles wurde wieder in bewährter Weise im Restaurant „Lamm“ in Remshalden-Hebsack im Remstal vorprobiert. Küchenchef Matthias Nägele und Hausherr Markus Polinski standen persönlich am Herd und waren selbst begeistert vom Geschmack der diversen Speisen. Wir haben dazu wieder passende Weine ausgesucht und uns hier auch an spannende Kontrastprogramme und ungewöhnliche Kombinationen gewagt.



Foto: Faber & Partner

Küchenchef Matthias Nägele ließ nach getaner Arbeit Luft ab ...

KONTAKT:

Hotel-Restaurant Lamm Hebsack

Markus und Sylvia Polinski
Winterbacherstr. 1-2
73630 Remshalden-Hebsack

Tel. 07181 450 61
www.lamm-hebsack.de

Radieschenblättercreme mit Spargelspitzen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 2 Bund Radieschen mit makellosen Blättern
- 1 Schalotte
- 1 Kartoffel (mehlig kochend; etwa 150 g)
- 1 EL Butter
- 700 ml Gemüsebrühe (selbst gemacht oder gekauft)
- Salz, weißer Pfeffer, Zucker
- 200 g kurze weiße Spargelspitzen
- 1 EL Crème fraîche
- Frisch geriebene Muskatnuss
- 1–2 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung

1 Radieschen von den Blättern trennen, die Blätter waschen. Einige zarte beiseitelegen, den Rest grob zerschneiden. 2 schöne Radieschen beiseitelegen, die restlichen anderweitig verwenden.

2 Schalotte schälen und würfeln. Kartoffel waschen, schälen und klein würfeln.

3 Butter in einem Topf erhitzen, Radieschenblätter und Schalotte darin 2 Minuten unter gelegentlichem Rühren andünsten. Kartoffelwürfel unterrühren. Brühe zugießen, salzen und pfeffern. Alles aufkochen und zugedeckt 20 Minuten leicht kochen lassen.

4 Inzwischen die Spargelspitzen waschen, den unteren Teil schälen und die Enden schräg abschneiden. Wasser mit etwas Salz und Zucker aufkochen, die Spargelspitzen darin in 3 bis 4 Minuten bissfest garen. Herausheben, abtropfen lassen und warm stellen. Radieschen waschen, trocken reiben und ungeschält in hauchdünne Scheiben schneiden.

5 Die Suppe sehr fein pürieren. Crème fraîche unterrühren und die Suppe kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und etwas Zitronensaft abschmecken.

6 Cremesuppe noch mal kurz aufmixen. Mit dem Spargel in vorgewärmten Tellern anrichten und mit übrigen Radieschenblättern und Radieschenscheiben garniert servieren.

Unsere Weinempfehlung: So zart das Gericht anmutet, es darf doch ein kraftvoller und betont herber Weißwein als Partner sein. Ein Justinus K (Kerner) bringt die richtige Würze ins Spiel.

Frühlingsalat mit gratiniertem Ziegenfrischkäse (Vorspeise oder Zwischengericht)

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 100 g Blattsalat (z.B. Lollo bianco)
- 100 g junge, zarte Löwenzahnblätter
- 50 g Sauerampfer oder Spinat
- 1 kleiner Bund Freiland-Rucola
- ½ Bund Radieschen
- 3 EL Pinienkerne
- 3 EL Semmelbrösel
- 5 EL Olivenöl extra vergine
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 4 Scheiben Ziegenfrischkäse von der Rolle à 50 g
- 2 EL weißer Aceto balsamico
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 EL Johannisbeergelee

Zubereitung

1 Blattsalat, Löwenzahn, Sauerampfer oder Spinat und Rucola verlesen, waschen und trocken schütteln. In mundgerechte Stücke zupfen. Radieschen waschen, putzen, in dünne Scheiben schneiden und unter den Salat heben.

2 Pinienkerne fein hacken. Mit den Semmelbröseln und 1 EL Öl verrühren, salzen und pfeffern. Auf die Käsescheiben verteilen. Nebeneinander in eine ofenfeste Form setzen. Unter dem heißen Backofengrill in 3 bis 4 Minuten goldgelb gratinieren.

3 Inzwischen für das Dressing den Essig mit Senf, Johannisbeergelee, Salz und Pfeffer verrühren. Das restliche Öl darunter schlagen. Dressing unter den Salat heben.

4 Frühlingsalat auf Tellern anrichten, obenauf je ein Stück Ziegenfrischkäse setzen, einen Hauch Pfeffer darüber mahlen und sofort servieren.

Unsere Weinempfehlung: Ein trockener Schillerwein, die ur-schwäbische Cuvée, ist eine sehr gute Ergänzung zu dem knackigen Salat und dem feinwürzigen Käse.



Kalbstafelspitz mit glasiertem Kohlrabi- Möhren-Gemüse (Hauptgericht)

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Fleisch

- 1 Zwiebel
- 1 Bund Suppengemüse
- 1 Kalbstafelspitz (ca. 1 kg)
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Gemüse

- 500 g junge kurze Möhren mit Grün
- 1 kleiner Kohlrabi
- 2 EL Butter
- 1 gestrichener EL Zucker
- 100 ml trockener Weißwein (z.B. Weißburgunder, Grauburgunder)
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1 Für den Tafelspitz die Zwiebel schälen und halbieren. Ein Stück Alufolie in eine Pfanne legen, Zwiebel daraufsetzen und goldgelb rösten. Suppengemüse waschen, putzen und klein schneiden. Tafelspitz kurz kalt waschen und trocken tupfen.

2 In einem hohen Topf 2 Liter Wasser mit gerösteter Zwiebel, Suppengemüse, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und 1 TL Salz sprudelnd aufkochen lassen. Tafelspitz hineinlegen und zugedeckt bei kleiner Hitze in 75 bis 90 Minuten gar ziehen lassen.

3 Etwa 30 Minuten vor Garzeitende des Fleisches für das Gemüse ganz zarte Möhren gründlich waschen und ganz lassen, das Grün auf etwa 1 cm kürzen. Etwas ältere Möhren schälen und putzen, längs halbieren und schräg in 3 bis 4 cm lange Stücke schneiden. Zarte Kohlrabiblättchen abzupfen und waschen. Kohlrabi putzen, schälen. Zuerst in etwa 1 cm dicke Scheiben, dann in ebenso breite Stifte schneiden.

4 In einem flachen Topf Butter und Zucker bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Das Gemüse darin 2 Minuten unter Wenden andünsten. Wein und 5 EL von der Tafelspitzbrühe zugießen, Gemüse leicht salzen und pfeffern und offen bei mittlerer bis kleiner Hitze in 12 bis 15 Minuten bissfest garen, dabei den Topf ab und zu schwenken. Kohlrabiblättchen in Streifen schneiden, zum Gemüse geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5 Zum Servieren den Tafelspitz aus dem Sud heben, in dünne Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten und mit etwas Sud beträufeln. Das Möhren-Kohlrabi-Gemüse dazulegen.

Tipp: Die Tafelspitzbrühe anderweitig verwenden, beispielsweise als klare Brühe mit frisch gehackten Kräutern vorweg oder als Basis für Suppen und Saucen.

Unsere Weinempfehlung: Zu dem mürben, auf der Zunge zergehenden Fleisch und den zarten Möhrchen ist ein betont herber Trollinger aus dem Holzfass der ideale Begleiter.



Gebratenes Zanderfilet auf Graupen-Bärlauch-Risotto (Hauptgericht)

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Graupen-Risotto

- 300–400 ml Gemüsebrühe (selbst gemacht oder gekauft)
- 2 Schalotten
- 1 kleine Möhre
- 1 EL Öl (z.B. Rapsöl)
- 200 g Perlgraupen (Gerstengraupen)
- 100 ml trockener Weißwein (z.B. Weißburgunder, Grauburgunder)
- 1 kleine rote Paprikaschote
- 1 Bund Bärlauch
- 4 EL Sahne
- 2 EL frisch geriebener Parmesan
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Fisch

- 4 Zanderfilets mit Haut à 160 g (geschuppt)
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Mehl
- 2 EL Öl
- 1 EL Butter



Zubereitung

1 Die Gemüsebrühe erhitzen. Schalotten und Möhre schälen und klein würfeln. Öl in einem breiten Topf erhitzen, die Gemüsewürfel darin andünsten. Graupen unterrühren, kurz mitdünsten. Mit Wein ablöschen und völlig einkochen lassen. Nach und nach etwa 300 ml heiße Brühe zugießen, die Graupen zugedeckt zunächst 20 Minuten leicht kochen lassen, dabei ab und zu umrühren.

2 Inzwischen die Paprikaschote halbieren, putzen, waschen und in möglichst kleine Würfel schneiden. Bärlauch waschen, trocken schütteln und die Blätter quer in Streifen schneiden. Paprika unter den Graupen-Risotto mischen. Falls nötig, noch etwas Brühe zugießen. Risotto weitere 8 bis 10 Minuten leicht kochen lassen, bis die Graupen gerade gar sind.

3 Währenddessen die Zanderfilets kurz kalt waschen und trocken tupfen. Die Fischhaut mit einem sehr scharfen Messer mehrmals leicht einschneiden. Fisch salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abschütteln. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen, den Fisch mit der Hautseite nach unten bei mittlerer Hitze in 6 bis 8 Minuten goldbraun und knusprig braten. Filets wenden und auf der Fleischseite in 1 bis 2 Minuten fertig braten.

4 Bärlauch, bis auf etwa 1 EL, unter den Risotto heben und nur kurz zusammenfallen lassen. Sahne und Käse unter die Graupen rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Graupen-Bärlauch-Risotto mit dem Fischfilet anrichten und mit den übrigen Bärlauchstreifen bestreut servieren.

Unsere Weinempfehlung: Rotwein verträgt sich durchaus mit Fisch. In diesem Fall könnte es ein trockener Samtrot in gehobener Qualität sein, der auch gut zur Beilage passt.

Roh gebeizter Saibling mit Kresse-Wasabi-Sauce

(Vorspeise oder Zwischengericht)

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Saibling

- 4 Saiblingfilets à 100 g mit Haut
- 20 g grobes Meersalz
- 10 g Zucker
- 1 TL helle Pfefferkörner
- 1 Bund Dill

Sauce

- 2 EL Kresseblättchen (Brunnen- oder Gartenkresse)
- 150 g Schmand (stichfeste saure Sahne)
- 1 EL Crème double (alternativ Crème fraîche)
- 2 EL frisch gepresster Orangensaft
- 1–2 TL Wasabipaste (japanischer grüner Meerrettich)
- Salz

Zubereitung

1 Am Vortag die Saiblingfilets kurz kalt waschen und trocken tupfen. Mit der Hautseite nach unten und dicht nebeneinander in eine Form legen. Salz, Zucker und Pfefferkörner in einem Mörser fein zerstoßen. Dill waschen, trocken schütteln und fein schneiden.

2 Gewürzmischung und Dill auf dem Fisch verteilen und leicht andrücken. Mit Frischhaltefolie bedecken und mit einem passenden Gegenstand (zum Beispiel ein Brett und ein größerer Stein oder ein Brett und ein bis zwei gefüllte Konservendosen) beschweren. Zum Beizen 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3 Am nächsten Tag für die Sauce die Kresseblättchen kurz waschen und trocken tupfen. Brunnenkresse feiner schneiden. Schmand mit Crème double, Orangensaft und Wasabipaste glatt rühren. Die Kresse untermischen. Sauce, falls nötig, leicht salzen.

4 Zum Servieren die Gewürz-Dill-Mischung von den Saiblingfilets möglichst gut abstreifen. Die Filets trocken tupfen, leicht schräg zur Faser (am besten mit einem Lachsmesser) in dünnen Scheiben von der Haut schneiden und auf Tellern anrichten. Mit der Kresse-Wasabi-Sauce servieren.

Tipp: Die Fischhaut nicht wegwerfen, sondern in feine Streifen schneiden, knusprig braten und dazu servieren.

Unsere Weinempfehlung: Die Wasabipaste bringt, auch wenn man sparsam mit ihr umgeht, eine merkliche Schärfe ins Spiel. Dazu bietet sich ein Kontrastprogramm an, besonders ein mineralisch geprägter, gehaltvoller Riesling mit Fruchtsüße deutlich über halbtrocken.



Fischröllchen mit Kräuterfüllung (Hauptgericht)

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 8 dünne Scheiben festfleischiges Fischfilet à ca. 100 g
- 1 Scheibe Toastbrot
- 2 EL Sahne
- 50 g Butter
- 50 g Kerbel (alternativ Sauerampfer, Brunnenkresse oder Dill)
- 1 Schalotte
- ½ Eiweiß
- 1 EL Noilly Prat (französischer Wermut)
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 150 ml trockener Weißwein (z.B. Müller-Thurgau oder Silvaner der leichteren Art)

Außerdem

- 8 Holzspießchen

Zubereitung

1 Fischfilets kurz kalt waschen, trocken tupfen und von jedem Filet ein kleines Stück abschneiden (insgesamt etwa 100 g), in den Kühlschrank stellen. Toastbrot entrinden, klein würfeln, mit der Sahne mischen und kalt stellen.

2 Butter bei schwacher Hitze flüssig werden lassen. Kerbel waschen, trocken tupfen und drei Viertel fein hacken. Schalotte schälen, sehr klein würfeln. Backofen auf 200 °C vorheizen. Eine ofenfeste Form mit etwas flüssiger Butter einpinseln.

3 Die Fischstücke mit dem Toastbrot und dem Eiweiß sehr fein pürieren. Gehackten Kerbel, Schalotte und Wermut untermischen. Kerbelfüllung mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Fischfilets beidseitig leicht salzen und pfeffern, mit der Füllung bestreichen, behutsam aufrollen und mit Holzspießchen fixieren. Nebeneinander in die Form legen. Die restliche flüssige Butter und den Wein darüberträufeln. Fisch mit Alufolie abdecken und in der Mitte des Ofens in 15 bis 20 Minuten garen.

5 Zum Servieren die Fischröllchen auf Tellern anrichten. Die Sauce in der Form kräftig verrühren und, falls nötig, leicht salzen und pfeffern. Über den Fisch träufeln. Mit restlichem Kerbel bestreuen und sofort servieren.

Unsere Weinempfehlung: Zu diesem sehr pikanten Gericht gehört ein ebensolcher Wein, nämlich ein kräftiger, würziger, trockener Riesling, der schon etwas gereift sein darf (Jahrgang 2008/9).



Sortenkunde

Spaßmacher „Müller“

Er ist nicht präventios und über alle Maßen ambitioniert. Kein Wein, der nach Höherem strebt. Holzfass- oder gar Barrique-Ausbau sind, meist jedenfalls, verschenkte Liebesmüh. Seine Stärke ist der Hin-und-weg-Effekt. Müller-Thurgau soll idealerweise spritzig, trinkfreudig, leicht und fruchtig sein, bestens geeignet für unbeschwerten Trinkgenuss etwa an sommerlichen Tagen. Auch den Frühling mag man gerne mit dieser Sorte assoziieren, die auf eine wechselvolle Geschichte zurückblickt.

Gezüchtet wurde die Rebe 1882 von dem aus dem Schweizer Kanton Thurgau stammenden Professor Dr. Hermann Müller, der in der damaligen Königlichen Lehranstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau im hessischen Geisenheim tätig war. Züchterisch weiter gepflegt wurde die Sorte ab 1891 an Müllers neuer Wirkungsstätte in Wädenswil in der Schweiz. Ihre größte Ausbreitung erlebte die Rebe in den 60er und 70er Jahren des 20. Jahrhunderts in den deutschen Anbaubereichen, wo sie sogar zwischenzeitlich zur mit Abstand führenden Sorte avancierte. Der vergleichsweise unkomplizierte Charakter und mehr noch die Ertragsstärke führten indes dazu, dass der „Müller“ das Image eines billigen Massenweins bekam und es bis heute nicht wieder gänzlich loswurde – allem önologischen Ehrgeiz und vielseitigen

Marketingbemühungen zum Trotz. Um den belasteten Namen vergessen zu machen, ersann man die Bezeichnung Rivaner, die letztlich genauso in die Irre führt wie „Riesling x Silvaner“ (so heißt die Sorte in der Schweiz, weil Professor Müller gegen die Verwendung seines Namens in seiner Heimat votierte). Denn wie erst vor wenigen Jahren durch Genforschung an Reben bekannt wurde, hat der Müller-Thurgau neben der Mutter Riesling statt Silvaner einen Vater namens Madeleine Royal, der wiederum nach einer letzten Untersuchung aus dem Jahr 2009 eine natürliche Kreuzung der Pinot-Familie mit dem Trollinger (!) ist.

Am Bodensee und in Württemberg hat der Müller-Thurgau sehr passabel alle Wirrungen und Irrungen überstanden, war er dort doch nie der Massenträger wie in anderen deutschen Regionen. Aktuell werden in Württemberg 361 Hektar angebaut. Einen ganz neuen Blick auf die Rebsorte warfen die Italiener, die dem Müller-Thurgau seit den 90er Jahren geradezu als Kultwein huldigen und auch hierzulande zum Umdenken anregten: Im Ertrag reduziert, kann der Müller-Thurgau ein herrlicher, frischer Weißwein sein, mit einem Bouquet von Birnen und Zitrusfrüchten sowie einem unaufdringlichen Muskatton, obendrein – für diejenigen, die's mögen – weniger säurebetont als ein Riesling. Ein echter Spaßmacher.



Andreas Braun

Walnuss, Zitrone, Kürbis und Koriander sind typische Duftnoten.



Foto: Faber & Partner

Wein-Knigge

Guter Wein und gutes Benehmen sind keine Gegensätze, sondern gehören ganz selbstverständlich zusammen. Wo Wein getrunken wird, geht es normalerweise auch sehr zivilisiert zu. Aber natürlich ist, wenn man sich in den sogenannten „besseren Kreisen“ bewegt, eine Art „Wein-Knigge“ zu beachten. Niemand weiß das besser als eine Frau, die seit etlichen Jahren in Württemberg lebt und bundesweit sowie international als eine besonders gefragte Expertin für gutes Benehmen und das Vermeiden von Fettnäpfchen gilt.

Susanne Helbach-Grosser aus Schwäbisch Gmünd, die Chefin des Instituts Takt & Stil, ist aber noch mehr, nämlich eine große Weinfreundin, die bei vielen ihrer Kurse für Chefs und leitende Mitarbeiter von bedeutenden Unternehmen den Wein mit auf dem Programm hat. Wenn sie darüber informiert, wie Krustentiere verspeist werden, präsentiert sie passende Weine zu den Tierchen. Wenn sie über interessante Gesprächsthemen referiert, gibt sie Tipps, welche Rolle der Wein dabei spielen kann. Und natürlich hat sie im Alltag stets die Augen offen. Wenn sich zum Beispiel im Restaurant jemand danebenbenimmt, greift sie nicht belehrend ein, aber sie hat schon wieder einen Programmpunkt für ihr nächstes von vielen Seminaren – und eine Antwort auf eine unserer Fragen ...



Wer geht im Restaurant voraus, grundsätzlich der Mann?

Nein. Wer zahlt, ist vorn. Auch sie als Gastgeberin. Das Zeichen an das Personal heißt: Der/die Erste bekommt die Weinkarte und hinterher die Rechnung.

Wer bestellt Essen und Wein?

Stilvoll ist es immer noch, dass Gastgeber(innen) für alle bestellen, was in großen Runden nicht unbedingt praktikabel ist. Dann geben die Gäste ihre Bestellung zuerst auf. Geben Sie als Einladender Empfehlungen für bestimmte Speisen und Spezialitäten, sagen Sie, was Sie zu essen gedenken. Für den Wein erkundigen Sie sich nach Vorlieben Ihrer Gäste. Sollte ein absoluter Weinprofi mit am Tisch sitzen, kann man auch ihn/sie hinzuziehen.

Wie verhält man sich, wenn dem Mann Wein zum Verkosten gereicht wurde, obwohl die Frau bestellt hat?

Der Mann sollte dann ganz souverän sagen: „Die Dame ist unsere/meine Gastgeberin und verkostet den Wein.“ Oder sie: „Ich vertraue dem Geschmacksurteil meines Gastes blind.“

Wie reagiert man, wenn der Wein völlig anders schmeckt als erwartet, zum Beispiel, wenn Wein „ohne Holz“ bestellt wur-

de, aber ein deutlicher Barrique-Geschmack erkennbar wird, ein trockener Trollinger deutlich süß ist oder ein reiferer Wein deutliche Oxidation erkennen lässt?

In diesem Fall kann ich den Wein zurückgehen lassen. Wenn ich „nur“ falsch ausgewählt habe, nicht.

Ein Sommelier empfiehlt zu einem Essen einen bestimmten Wein, der aber überhaupt nicht mit der Speise harmoniert. Wie reagiert man?

Das ist sehr ungewöhnlich! Wenn die Geschmacksempfindungen allerdings so sehr auseinandergehen, hilft nur Reden. Sicherlich wird der Wein ausgetauscht.

Es passiert häufiger in der Gastronomie, dass Weingläser vor dem Gebrauch kopfüber auf einem nicht geruchsfreien Untergrund deponiert waren. Dann muffeln sie, wenn der Wein eingegossen wird. Wie verhält man sich gegenüber dem Servicepersonal?

Gastgeberin oder Gast sollten vorher am Glas riechen. Wenn Beeinträchtigungen festgestellt werden, ist es ratsam, frische, geruchsneutrale Gläser zu erbitten oder zu verlangen, dass die Gläser sorgsam „weingrün“ gemacht werden, indem man sie mit Wein sanft vorspült. Der Fachmann sagt dazu avinieren.

Radikaler wäre eine Spülung mit Luft durch Schwenken der Gläser, aber das ist allenfalls im privaten Bereich denkbar.

Dass man in einem Restaurant einen Korkschmecker reklamieren sollte, ist klar. Aber wie verhält man sich im Freundeskreis? Macht man – als Einziger, der das erkennt – darauf aufmerksam oder wendet man sich stillschweigend anderen Getränken zu?

Das könnte man tun. Ist jedoch schade, wenn ein bestimmter Wein ein gutes Essen abrunden soll. Um nicht den Anschein zu erwecken, sich „aufzuspielen“, könnte man nach einer kleinen Pause zum Gastgeber sagen: „Beim ersten Schluck war das gar nicht so auffallend, nicht wahr, aber nun hast du sicher auch gemerkt, dass der Wein ein Korkproblem hat.“

Der Gastgeber oder Kellner/Sommelier schenkt einen Wein mit Schraubverschluss aus. Einer in der Runde reklamiert, das sei wohl ein billiger Wein. Was tun?

Oh je! Das fällt unter die Kategorie Motzkis und Protzkis! Jetzt heißt es Ruhe bewahren, um den Unkundigen nicht noch dümmlicher aussehen zu lassen. Vielleicht wechselt jemand schnell das Thema, indem er ruft: „Ist das nicht der Heiner Geißler?“

Wie verhält man sich, wenn in einer netten Runde einer den Weinkenner herauskehrt oder mit Begriffen wie „Terroir“ oder „Barrique“ um sich wirft, aber wenig Wissenssubstanz erkennbar ist?

Ja, es ist immer wieder erstaunlich, wie jemand vom Biertrinker in vier Wochen zum Weinkenner mutiert. Am besten ist es, sich die gute Stimmung nicht verderben zu lassen. Mit kleinen Gegenfragen, die ihn an seine Grenzen führen („Was ist denn das?“, „Wie ist Ihre Erfahrung damit?“, „Woher kommt das?“) kann man den „Weinkenner“ meistens stoppen, ohne ihn zu blamieren.

Was tun bei einem genussvollen Abend im Restaurant oder zu Hause mit tollen Weinen, wenn eine Dame vorher die Parfümflasche halb geleert hat? Ist ein dezenter Hinweis erlaubt?

Das ist ganz schrecklich! Machen jedoch leider hin und wieder auch Männer. Bei dieser Tatsache, die nicht zu ändern ist, würde ich erst am Ende verlauten lassen: „Bei unserem nächsten kulinarischen Ausflug sollten wir alle darauf achten, unparfümiert zu erscheinen – es ist doch jammerschade um das Bouquet der Weine.“

Optisch störend sind oft deutliche Lippenstiftspuren auf den Wein-gläsern der Damen. Was sollte frau tun, um das zu vermeiden?

Hundertprozentig wirkt nichts. Frauen tupfen vor Beginn die Lippen vorsichtig an der Innenseite der gefalteten Serviette ab. Sie feuchten ihr Glas von außen mit der Zunge an und trinken vor allem immer an der gleichen Stelle. Dann haben sie nur dort den leichten Abdruck. Sie können auch in einem unbeobachteten Moment mit dem Daumen kurz über die störende Stelle am Glasrand fahren.

Gibt es beim Wein als Mitbringsel besondere Verhaltensmaßregeln?

Grundsätzlich ist Wein als Mitbringsel nicht sehr einfallsreich. Es sei denn, die Gastgeber „stehen“ auf eine ganz bestimmte Sorte oder ich habe eine Besonderheit entdeckt. Prickelndes kommt immer noch sehr gut an. Oft wird gefragt, ob Gastgeber mitgebrachten Wein (als Präsent) gleich anbieten müssen. Nein, denn Gastgeber haben für das Essen schon passende Weine ausgesucht.

Kann ich im Restaurant ohne weiteres eine Flasche im Anbruch mitnehmen, auf das Zimmer oder auf den Nachhauseweg?

Nun, um Erlaubnis bitten kommt immer gut. Aber niemand wird wohl die Bitte abschlagen. Generell gilt: Was ich bezahlt habe, darf ich auch mitnehmen. Vorsichtig wäre ich bei Geschäftsessen. Da sieht es schon merkwürdig aus, mit einem Weinrest aus dem Restaurant zu gehen.

Kann ich im Restaurant ein Glas mit Wein vor die Tür mitnehmen, wenn ich rauchen will?

Neue Vorschriften erfordern neue Umgangsformen. Grundsätzlich trägt der Gast keine Gläser, kein Geschirr etc. durch das Restaurant. Stilvoll ist es, die Servicekraft zu bitten, das Glas hinauszutragen – und auch wieder hinein, falls es nicht geleert wurde.

Wenn ich ins Restaurant eine Flasche eigenen Wein mitnehmen möchte, welches Korkgeld ist akzeptabel?

Das ist sehr unterschiedlich. Besternte Häuser nehmen manchmal pro Flasche 40 Euro und mehr, was ich für übertrieben halte, denn das Mitbringen von Wein ist ja nicht Alltag.



ZUR PERSON

Susanne Helbach-Grosser ist eine renommierte und gefragte Expertin für persönliches Image sowie nationale und internationale Umgangsformen – auch in Funk, TV und Printmedien. Seit 1993 vermittelt sie in ihrem Institut Takt & Stil in Schwäbisch Gmünd die gesellschaftlichen Spielregeln für ein Leben mit Stil. Sie ist Buchautorin moderner Etikette-Standardwerke, bildet Trainerinnen aus und ist Präsidentin National im Netzwerk Etikette-Trainer-International (www.takt-und-stil.de).

Talentschuppen

Hätten Sie's gedacht? Mitglieder einer Genossenschaft sind keineswegs nur Traubenerzeuger, sondern oft auch gelernte und sogar studierte Winzer. Solche Profis tun sich inzwischen gern zusammen und verwirklichen besondere Weinprojekte. Hier vier Beispiele aus Württemberg.

Tiefdunkel liegt der Wein im Glas. Ein feiner Beerenduft steigt in die Nase. Dann ein prüfender Schluck, der auf der Zunge Frucht, Würze, Feuer und sanfte Gerbstoffe freigibt. Danach ist der rote „Vinitiative“ noch lang am Gaumen spürbar – und eine von 3800 Flaschen ist leer. Denn mitprobiert haben eine fröhliche Weingärtnergemeinschaft und Uwe Schöttle, Geschäftsführer der Lauffener Weingärtner, sowie deren Kellermeister Michael Böhm.

Die Erklärung zum Wein kommt von Tobias Hirschmüller, einem Genossenschaftsmitglied, dessen Familie stattliche zwölf Hektar bewirtschaftet. Der 24-Jährige ist einer der Wortführer einer ungewöhnlichen

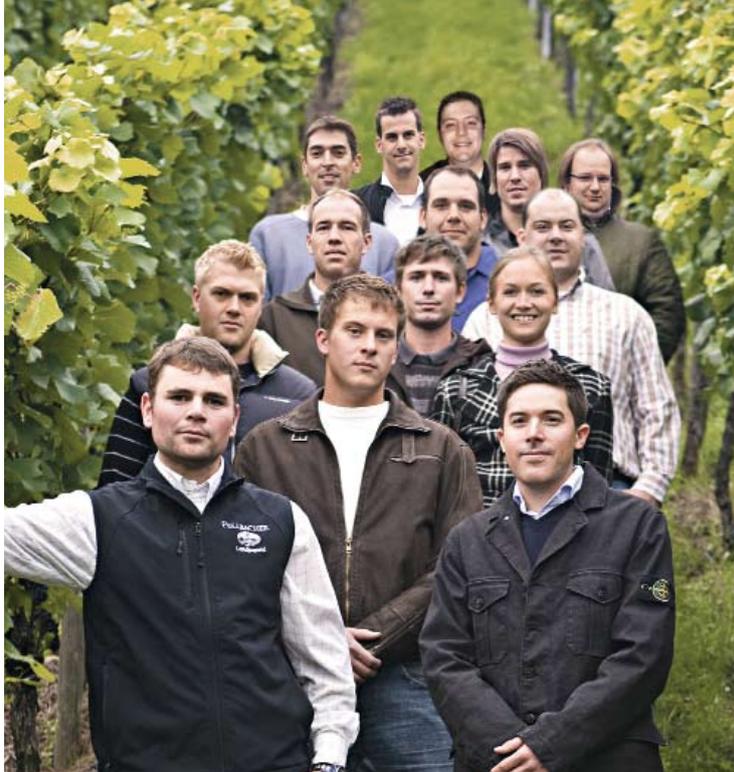
Interessengemeinschaft. „Die Erntemenge belief sich auf durchschnittlich rund 40 Kilo Ertrag pro Ar. Dafür haben wir die Trauben extra halbiert.“

Wir – das sind knapp 20 junge Männer und zwei Frauen. Letztere bringen, so der 25-jährige Heiko Höllmüller, „die Kreativität ein“. Gemeinsam begannen die Jungwinzer vor drei Jahren darüber zu diskutieren, ob man nicht zusammen etwas Besonderes machen kann. Die Jugend in Lauffen hat einiges gemeinsam. Ihre Familienbetriebe arbeiten alle imollerwerb und umfassen fünf bis zwölf Hektar. Und der Nachwuchs ist gut geschult. Hirschmüller gehört sogar zu denen, die in Geisenheim Weinbau und Keller-



In Lauffen sind die Frauen für die Kreativität zuständig.





Die Fellbacher hören auf einen jugendlichen Aufsichtsratsvorsitzenden.

wirtschaft studieren. Die Jungwinzer bildeten sich in anderen Ländern fort, sie waren teilweise in Südafrika, Australien, Neuseeland und Kalifornien.

Wie passt das zu jemandem, der eigentlich nur gesunde Trauben an eine Genossenschaft abliefern? Wird später etwa Selbstständigkeit angestrebt? „Keineswegs. Schließlich bekommen wir gutes Geld für unsere Ernte und müssen uns nicht um die Vermarktung kümmern. Aber unsereins muss wissen, was im Keller abläuft und mit den Trauben geschieht. Wir können außerdem schon vorher im Weinberg auf besondere Bedürfnisse der Kellerwirtschaft reagieren“, erläutert Tobias Hirschmüller. „Wir haben eigene Richtlinien erarbeitet, viele Weinbergbegehungen gemacht und mit unterschiedlichen Entblätterungssystemen gearbeitet“, berichtet Christoph Ehmer (25). Nach der Ernte im Herbst 2008 kamen die Trauben von ausgewählten Arealen, etwa zehn Ar pro Mitglied, zum separaten Ausbau in den Keller. Geschäftsführer Uwe Schöttle, der das Projekt absegnete, musste vorher noch extra einen Gärbottich für die gewünschte offene Maischegärung anschaffen.

Die Jungweine kamen danach in 20 Barriques, getrennt nach Sorten. Als die Weine von neun verschiedenen Varietäten im Juni 2010 weitgehend ausgebaut waren, wurde viel hin- und herprobiert, um die richtige Mischung zu finden. Der Inhalt von 13 kleinen Fässern wurde schließlich ausgewählt. „Eine bunte Mischung“, lacht Hirschmüller und zählt auf: „Schwarzriesling, Lemberger, Dornfelder, Cabernet Cubin, Cabernet Mitos, Cabernet Dorsa, Spätburgunder, Merlot und Reberger, eine neue Züchtung aus Regent und Lemberger. Hoffentlich habe ich jetzt nichts vergessen.“ Höllmüller, Ehmer und Kellermeister Böhm haben mitgezählt und attestieren: alles korrekt. Jetzt mussten sie nur

mehr aufpassen, dass auf dem Etikett niemand vergessen wurde. Denn hier sind die Namen aller Beteiligten aufgeführt.

Im Keller war Schonung angesagt: Auf Pumpen

„Unsereins muss wissen, was im Keller abläuft.“

Tobias Hirschmüller

wurde verzichtet, die Füllung erfolgte ohne Filtration. Der Preis von 30 Euro pro Flasche sprengt die bisherigen Normen der Lauffener Weingärtner. Uwe Schöttle freut sich über den wertvollen Wein und einen wichtigen Nutzwert: „Die hier gezeigte Akribie im Weinberg sorgt für Synergie-Effekte im normalen Anbau.“ Eine Fortsetzung des 2008ers reift bereits im Keller heran – zu genießen voraussichtlich im Herbst 2011.

Fellbacher Renner: „next generation“

Zu einer anderen Preiskategorie gehören die beiden Weine der „next generation“ in den Reihen der Fellbacher Weingärtner. 7,20 Euro kosten sowohl der saftige Riesling als auch die stimmige, würzige rote Cuvée, die sich aus Lemberger, Spätburgunder, Acolon und Cabernet Dorsa zusammensetzt. 2008 war der erste Jahrgang einer 15-köpfigen jungen Truppe im Alter von 22 bis 33 Jahren. Die 3500 Flaschen Riesling waren in kurzer Zeit ausverkauft. Auch vom 2009er schmelzen die Vorräte, obwohl mit jeweils 5000 Flaschen das Angebot deutlich erhöht wurde.

Schon der Gruppensprecher macht deutlich, dass die Jugend in Fellbach hohes Ansehen genießt. Max Bäuerle, der selbst 5,5 Hektar bewirtschaftet, ist mit seinen 32 Jahren zugleich Aufsichtsratsvorsitzender der Genossenschaft, die insgesamt 180 Hektar unter Re- ▶



Der Mundelsheimer „Männer-Chor“ singt das Hohelied auf den Lemberger.



Für die junge Truppe aus Schwaigern spielt der Trollinger eine wichtige Rolle.

ben hat. Jeweils ein Hektar aus dem Besitz der Beteiligten wurde für das Projekt ausgewählt. Gemeinsam wird das Wachstum im Weinberg begleitet. Angestrebt wird eine optimale Reife. Die Menge wurde auf maximal 70 Hektoliter/Hektar begrenzt, mehr, als in Fellbach für die Premiumweine angestrebt wird (50 Hektoliter/Hektar), aber doch so wenig, dass überzeugende Qualität entstehen kann.

Der erfahrene Kellermeister Werner Seibold, der „next generation“ schon entwachsen, hört beim Ausbau „auf die jungen Kerle“, die teilweise Weinbau studierten und die weite Welt gesehen haben. Die weitesten Reisen unternahm vermutlich die einzige junge Dame in der Truppe: Christl Schäfer war zunächst württembergische Weinkönigin (2008/9) und dann Deutsche Weinprinzessin (2009/10). Kurz vor unserem Besuch im späten Herbst 2010 hat sie gerade ihre Rieslingtrauben geerntet und kann bereits verkünden: „Das Mostgewicht stimmt, die Säure ist stabil und nicht zu hoch. Wird ab Mai 2011 viel Spaß machen. Der Rote kommt dann nach der Sommerpause.“ Die Fellbacher sind zuversichtlich, dass er ähnlich wie der 2009er ausfällt, von dem man schwärmte: „Tiefdunkel, mit feinen Fruchtaromen nach dunklen Kirschen und Brombeeren. Kräftige Struktur am Gaumen, mit weichen Tanninen.“

Ein schwerer Barriquewein war für die Mundelsheimer Jungwinzer Vorbild für einen Top-Lemberger

Auf eine einzige klassische Sorte konzentrierten sich zwei weitere Jungwinzergruppen in Mundelsheim (Lemberger) und Schwaigern (Trollinger). In Mundelsheim machten neun junge Männer im Alter von 19 bis 26 Jahren 2008 gemeinsame Sache; das Ergebnis kommt jetzt auf den Markt. Sprecher Samuel Fink (25) ist als Weinbaumeister Profi, er hat bei zwei namhaften Weingütern seine Ausbildung gemacht und erinnert sich an den Anfang: „Wir haben gemeinsam bei einem Abendessen einen schweren, konzentrierten Barriquewein probiert. Da wurde die Idee geboren und wir beschlossen, so etwas ebenfalls zu machen.“

Man spazierte zur Geschäftsführerin der ambitionierten Weingärtnergenossenschaft, Heidi Kroboth, bekam sofort grünes Licht und die Zusage, dass auch Barriques zur Verfügung gestellt werden. So wurde im Frühjahr 2009 mit dem Rebschnitt gestartet. Im Herbst

hatte man von 20 Ar 800 Liter Lemberger gewonnen. Die Vinifikation in vier kleinen Eichenholzfässern nahmen die Mundelsheimer Jungwinzer selbst vor; man gönnte dem Wein viel Reifezeit. Das Ergebnis, „Unicus“ genannt, ist ein komplexer, würziger, feurriger Lemberger mit feinem Kräuter- und Brombeerduft. „Wir sind begeistert“, strahlt Fink und meint: „Der Preis von 29,99 Euro ist zwar ungewöhnlich, aber gerechtfertigt.“ Kein Widerspruch: Das ist das Preisniveau, auf dem manche Toperzeuger längst mit ihren Weinen angelangt sind (die aber nicht unbedingt besser sein müssen).

„Visionäre“ – tief verwurzelt mit dem Heuchelberg und seinem Trollinger

14 Nachwuchswinzer (neun Männer, fünf Frauen) machten sich bei der Genossenschaft Heuchelberg Weingärtner um einen besonderen Trollinger verdient. „Wir wollten etwas für das Image dieser immer noch etwas unterschätzten Sorte tun“, meint Gruppensprecher Steffen Zeyer. Susanne Reiner, die weibliche Wortführerin, Weingärtnerin und im Hauptberuf Industriekauffrau, hat zudem die Herkunft im Visier: „Wir sind mit dem Heuchelberg tief verwurzelt.“ Die „Vision Heuchelberg“ nahm mit dem Jahrgang 2010 Gestalt an. Vom Rebschnitt bis zur Flaschenfüllung arbeitete man selbstständig. Vorstandsmitglied Bernd Rieker und der stellvertretende Kellermeister Oliver Diebold begleiteten mit ihren Ratschlägen das Projekt, das auch im Internet verfolgt werden konnte.

Durch die starke Ertragsregulierung wurde am Ende extrem wenig geerntet (im Schnitt 35 Hektoliter/Hektar). Das ist beim eigentlich ertragsstarken Trollinger kaum mehr zu unterbieten. Lässt man die Reben wachsen, kommt locker die drei- bis vierfache Menge in die Kelter. Was in der Schwaigener Kellerei angeliefert wurde, war so etwas wie ein Trollinger-Konzentrat. Nach traditioneller Vergärung auf der Maische kam der Wein ins große Holzfass. Rund 7000 Flaschen werden im Frühjahr gefüllt, der Preis war bei Redaktionsschluss noch nicht festgelegt, wird aber human sein (deutlich unter 10 Euro). „War ein Riesenaufwand“, meint Hans Mendel, Verkaufsleiter der Heuchelberg Weingärtner. „Aber es hat sich gelohnt. Und es war für uns ein Vergnügen, mit den jungen Leuten zu arbeiten.“



Wer die Fachmesse ProWein in Düsseldorf besucht, hat am Montag, 28. März, von 13.30 bis 14 Uhr am Stand des Deutschen Weininstituts in Halle 4 die Möglichkeit, die Weine der vier Jungwinzer-Projekte in einer von Rudolf Knoll moderierten Probe kennen zu lernen.

WEITERE INFOS:

www.vinitiative.de (Lauffener Weingärtner)
www.fellbacher-weine.de
www.heuchelberg.de
www.mundelsheimerwein.de

Stuttgarts Weinwanderwege

„Fast wie Urlaub“

Fotos: Stuttgart-Marketing GmbH

Weinwanderwege sind „in“. Selbst in einer Großstadt wie Stuttgart, die in ihren verschiedenen Stadtteilen gleich mehrere Touren durch die Reben vorweisen kann.

Am Obertürkheimer Bahnhof ist das Getöse der nahen Großstadt noch zu hören. Doch mit jedem Schritt durch den Stuttgarter Stadtteil hoch in Richtung Uhlbach ist es, als würde jemand den Lautstärkereglern immer leiser drehen. Das Rauschen des Verkehrs wird weniger, bis es nahezu verstummt. Den neuen Begleitgesang zur Wanderung mit der Familie liefert fortan die Natur. Zwölf Kilometer lang ist die Strecke von Obertürkheim über Uhlbach und Rotenberg nach Untertürkheim. Die Idee dafür hatten Stuttgarter Wengerter und die Stuttgart Marketing, erzählt Andrea Gehrlach, die Prokuristin der Vermarktungseinrichtung. Man sieht die Touren als Ergänzung zu der Degustation „Stuttgarts beste Weine“, die im November zum neunten Mal stattfand. „Wir wollten auch das Landschaftserlebnis dazu.“

Der idyllische Rotenberg lässt alle Anstrengung vergessen ...

2003 wurde der erste Stuttgarter Weinwanderweg ausgeschrieben, drei weitere sind peu à peu dazugekommen, seitdem weisen Schilder mit einem Wanderer, einem stilisierten Weinglas und roten Weintrauben auf insgesamt sieben Routen den Weg durch abwechslungsreiche Landschaften, vorbei an Sehenswürdigkeiten und Kleinodien und Möglichkeiten zur Einkehr. Alle Rundwege eint, dass sie mit öffentlichen Verkehrsmitteln gut zu erreichen sind.

Als Wanderer kann man sich dem Charme des Stuttgarter Weinwanderwegs nur schwer entziehen. Wir

nehmen den Anstieg nach Uhlbach mit zwei sechs und acht Jahre alten Kindern in Angriff. Schon nach wenigen Schritten stromern sie über schmale steile Treppen. Die Entdeckungstour lässt sie den anfänglichen Protest vergessen, wie weit es denn noch sei. Am Weinbaumuseum Stuttgart in Uhlbach stärken wir uns mit Apfelsaft für die Kinder und einem Gläschen Wein für die Erwachsenen. Für den Winter 2011/12 sind Korrekturen geplant. Aus dem Probierstübchen wird eine moderne Vinothek. „Außerdem wird das Konzept für die mittlerweile über 30 Jahre alte Ausstellung erneuert“, blickt Andrea Gehrlach voraus.

Der freundliche, kompetente und hilfsbereite Führer des Museums schickt uns mit einem „Grüßen Sie die Katharina von mir“ hinauf auf die Grabkapelle auf dem Württemberg. Sie wurde 1820 bis 1824 von dem aus Florenz stammenden Hofbaumeister Giovanni Salucci erbaut und beherbergt die Grabmäler von Königin Katharina (1819) und König Wilhelm (1864). Der Aufstieg dauert rund 20 Minuten, aber der Blick auf den idyllischen Rotenberg lässt alle Anstrengung vergessen, obwohl sich die zurechtgestutzten Reben noch im Winterschlaf befinden. Wir erreichen die Kapelle. Zu unseren Füßen breitet sich Stuttgart aus – mit Blick auf das Fußballstadion und ins Neckartal. Gedämpft klingt der Lärm der Stadt zu uns hinauf – welcher Kontrast zu der Stille eben. Pärchen sitzen auf den Stufen der Grabkapelle und schauen versunken ins Tal, einige haben sogar Wein mitgebracht.

„Vielen Stuttgartern ist gar nicht bewusst, welches Topweinbaugebiet wir hier haben“, meint Martin Kurrle. Deshalb war der Chef des Collegium Wirtemberg (ein 2007 erfolgter Zusammenschluss der Wein-

VIER TOUREN DURCH DIE REBEN

Sie sind zwar unterschiedlich, haben aber alle ihre Reize, die Stuttgarter Weinwanderwege. Neben der ausführlich beschriebenen zwölf Kilometer langen Route von Obertürkheim über Uhlbach, Rotenberg nach Untertürkheim gibt es noch drei weitere Strecken durch die Reben. Dabei bietet der Wanderweg bei Cannstatt drei in sich geschlossene Routen, jede dauert etwa zwei Stunden. Man blickt unterwegs auf den Neckar und kann die Touren miteinander verknüpfen. Ausgangspunkt ist jeweils der Max-Eyth-See.

Der Weinwanderweg in Hedelfingen und Rohracker ist eine Kombination von zwei Rundwegen, jeder rund acht Kilometer lang. Der Start beider Strecken ist die Haltestelle „Dürrbachstraße“ der Buslinie 62 in Hedelfingen. „Der Weg ist wenig bekannt, geheimnisvoll, mit viel Wald, man vermutet an dieser Stelle keinen Weinbau“, sagt Andrea Gehrlach, Prokuristin bei Stuttgart Marketing. Der Weinwanderweg Degerloch beginnt in Stuttgart-Süd am Marienplatz und führt über den Schimmelhüttenweg hinauf in die Rebflur Degerlocher Scharrenberg und auf den Santiago-de-Chile-Platz, von dem aus man eine wunderbare Aussicht auf die Stadt hat. Zurück kann man mit der Zahnradbahn (Zacke) fahren. Broschüren beschreiben detailliert die Routen, sie enthalten Tipps zu Sehenswürdigkeiten und zum Einkehren. Flyer können bei der Stuttgart Marketing angefordert werden. Auch im Internet sind die Weintouren zu finden.

Weitere Infos:

Stuttgart Marketing

Tel. 0711 222 82 40

info@stuttgart-tourist.de

www.stuttgarter-weinwanderweg.de



gärtner Rotenberg und Uhlbach) sofort Feuer und Flamme für den Weinpfad gewesen, mit dem gewissermaßen die 125 Hektar Rebfläche des Collegiums für Wanderer erschlossen werden. An den Verkaufskelter Uhlbach und Rotenberg führt die Route vorbei, ebenso an einladenden Gasthäusern, Weinbaubetrieben und Besenwirtschaften.

Kurrle engagiert sich dafür, „dass der Weinwanderweg mit Leben erfüllt wird“. Dazu gehört für ihn nicht nur, dass Wanderer einkehren und Wein verkosten

können. Es liegt ihm auch daran, den Besuchern die Schönheit rund um den Württemberg mit der Grabkapelle und den Weinbergen nahezubringen. Vor allem die Kelter in Rotenberg, die idyllisch mitten in den Weinbergen liegt, bietet sich für eine Rast an. Der Genossenschaftschef beginnt zu schwärmen: „Im Sommer sorgen Oliven- und Oleanderbäume auf der Terrasse mit Pergola fast für ein mediterranes Ambiente. Da fehlt eigentlich nur noch das Meer.“ „Fünf für fünf“ heißt das Angebot der Rotenberger Kelter: Für 5 Euro kann man fünf Achtele Wein seiner Wahl probieren. Seit dem Sommer 2010 gibt es in der Nachbarschaft noch einen weiteren Rastplatz: Auf Bänken vor der Birke können müde Wanderer neue Kraft tanken. „Dort ist immer Schatten, dort weht auch immer ein Lüftle“, weiß Martin Kurrle. Der 45-Jährige ist selbst nicht selten abends mit seiner Frau auf dem Wanderweg unterwegs. „Ich liebe den Blick auf die Schwäbische Alb“, schwärmt er. Dabei tankt er Kraft, um Wein zu machen und sich damit der Stuttgarter Genossenschaftskonkurrenz zu stellen.

In der oberen Liga

Gemeint sind die Weinmanufaktur Untertürkheim sowie die Weingärtner Bad Cannstatt. „Das sind drei Genossenschaften, die national in der oberen Liga mitspielen, das strahlt aufs ganze Land aus“, sagt Kurrle selbstbewusst. Sie tun es mit vielfach gelobten Weinen wie der Rotwein-Cuvée 2008 Mönch Berthold, dem Favoriten von Günter Hübner, dem Geschäftsführer der Weinmanufaktur Untertürkheim und der Weingärtner Bad Cannstatt „Das ist kein Fantasiename, der Mönch hat tatsächlich gelebt. Mönch Berthold von Zwiefalten bezeichnete 1138 Untertürkheim in Bezug auf Wein als beste Mark des Landes“, weiß Hübner.

Die Stuttgarter Wandermöglichkeiten kommen gut an. Andrea Gehrlach hat registriert: „Die geführten Wanderungen sind immer ausgebucht.“ Günter Hübner sieht in dem Weinwanderweg ein Mittel, um „die gesamte Region zu beleben und die Bedeutung des hier wachsenden Weines herauszustellen“. Der 59-jährige Hübner joggt bisweilen durch die Weinberge – und kann sich nach wie vor für den Blick von der Grabkapelle auf Stuttgart begeistern: „Da hat die Stadt was Tolles zu bieten.“

Wir gehen weiter, vorbei an Rotenberg und der Kelter. Am Weinhäuschen zweigt der Weg links ab, mitten durch die Weinberge gelangen wir nach Untertürkheim. Langsam holen uns die Geräusche der Stadt wieder ein, wir werfen noch einen Blick zurück auf die Grabkapelle und denken an die Worte von Martin Kurrle: „Das ist hier fast wie im Urlaub.“

Sonja Henning



Erfolgreicher Stromberg-Portugieser

Stolzer Erfolg für Weingärtner aus Sternenfels und Oberderdingen. Beim Wettbewerb um den Deutschen Rotweinpriis des europäischen Weinmagazins VINUM belegten sie mit einem Portugieser des Jahrgangs 2009 einen sensationellen ersten Platz in der Kategorie „Unterschätzte Sorten“. Bei einem Festakt in Ludwigsburg hatten dann einige von ihnen einen großen Auftritt. Mit dem Sieg Ende vergangenen Jahres bestätigten die Wengerter eine tolle Platzierung aus dem Vorjahr: Damals hatte der Portugieser des Jahrgangs 2008 den zweiten Platz belegt.

Der Wein wuchs auf den Fluren von Oberderdingen, einer Ortschaft im westlichen Stromberg, die gerade noch zu Württemberg gehört (ein paar Kilometer weiter ist man schon in Baden). Initiator eines speziellen Portugieser-Projekts war die Weingärtner-Zentralgenossenschaft (WZG) in Möglingen, die damit dazu beitragen wollte, dass die alte Sorte nicht in Vergessenheit gerät. Da es in Oberderdingen rund zehn Hektar Portugieser mit zum Teil 40 Jahre alten Reben gibt, gerieten die Genossen, die hier Besitz hatten, in den Fokus der großen Kellerei, die auch den Weinausbau für die Kooperativen von Sternenfels und Oberderdingen besorgt.

Wichtigste Umstellung gegenüber der gewohnten Arbeit im Weinberg war eine starke Reduzierung des Ertrags. Geisenheim-Absolvent Holger Schai-ble (34), der bei der WZG als rechte Hand des Önologie-Chefs Edmund Diesler zuständig für solche Projekte ist und die Mitglieder im Außenbetrieb betreut, freute sich: „Die Leute waren sehr gut zu motivieren, auch die Senioren unter ihnen.“ Der Motivationserfolg zeigte sich zahlenmäßig vor allem im Mostgewicht: Gegenüber sonst 70 bis 75 Grad Öchsle waren es beim 2009 knapp 100 Grad. Zuletzt achteten die Wengerter beim Rebschnitt darauf, dass auch 2011 nicht zu viel am Stock hängt. Erfolg macht Appetit ...



Foto: Faber & Partner

WZG-Direktor Edmund Diesler ist einer der Väter des Erfolgs.

Doppelsiege bei der



Foto: Schwinghammer

Landesprämierung

4525 Weine wurden zur letztjährigen Weinprämierung in Württemberg angestellt. Schwer für Konsumenten, aus dem großen Angebot der mit Gold und Silber dekorierten Weine die besonderen Tropfen herauszufinden. Seit zehn Jahren kümmert sich darum eine geschulte Jury, die auch 2010 wieder die „Top Ten“ aus verschiedenen Kategorien auswählte.

Unter den hier sehr erfolgreichen Genossenschaften freuten sich die Fellbacher Weingärtner und die Felsengartenkellerei Besigheim in Hessigheim besonders. Denn sie waren jeweils gleich mit zwei Weinen dabei. Die Fellbacher bekamen Verkaufshilfe für ihre 2008 Lemberger Edition P und eine 2009 Riesling Spätlese fruchtig Edition P. Der beste rote Barriquewein stammte aus der Felsengartenkeller, ebenso eine fruchtige 2009er Traminer Auslese, die in der Aromagruppe dominierte.

Als bester Trollinger wurde ein 2009er QbA der Weingärtnergenossenschaft Mundelsheim bestimmt. In der Kategorie der roten Burgunder hatte die Strombergkellerei Bönningheim mit einem 2008er Spätburgunder Rother vom Stromberg die Nase vorn. Für all diese Weine gab es eine Goldene Preismünze Extra.

Württemberg bei den Filmfestspielen

Bei der Berlinale in Berlin, den 61. Internationalen Filmfestspielen im Februar 2011, war Württemberg wieder mit einigen Berlinale-Weinen vertreten, die im Vorfeld von einer unabhängigen Jury ausgesucht wurden. Qualifiziert hatten sich Collegium Wirtemberg aus Stuttgart (2007 Lemberger Kult Reserve), die Weingärtner Cleeborn & Güglingen (2009 Justus K Herzog Christoph), die Weinmanufaktur Untertürkheim (2007 Rotweincuvée Mönch Berthold) sowie die Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft Möglingen (2009 Riesling Eiserne Hand).

Auch bei den prickelnden Getränken war ein Vertreter aus Württemberg dabei. Die Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg qualifizierte sich mit einem Riesling brut Heilbronner Staufenberg für die Nasen und Zungen der Stars.



Fellbacher beim Autosommer 2011

Für 2011 hat die Tourismus-Marketing GmbH Baden-Württemberg den „Autosommer“ ins Programm genommen. Ein Getränk aus einer Genossenschaftskellerei darf dabei gewissermaßen mit Hinters Steuer, nämlich der alkoholfreie Trèjus, kreierte aus dem Saft reifer Fellbacher Trauben, verfeinert mit Verjus (ein ausgeprägt säurebetontes Produkt aus sehr früh gelesenen Trauben, auch als Salatwürze und in der Küche verwendbar).

Die Fellbacher Weingärtner als offizieller Eventpartner von TMBW laden außerdem zu Genussstouren in die Weinberge ein. Nach einem Kellerrundgang fährt man mit einem Oldtimer-Cabriobus zu verschiedenen Stationen in die Reben, wo die Teilnehmer mit Wein und schwäbischem Fingerfood verwöhnt werden. Anschließend geht es per pedes zurück zur Kellerei. Termine: immer der erste Samstag im Mai.

Infos unter www.fellbacher-weine.de

Bundesprämierung: Württemberger vorn dabei

Württembergs Weingärtnergenossenschaften zeigten bei der Bundesweinprämierung 2010 einmal mehr Flagge. In einem Ranking der „Top Ten“ landeten die Lauffener Weingärtner auf Rang acht und waren damit zum siebten Mal hintereinander bester Erzeuger Württembergs unter den Prämierungsteilnehmern.

Freuen konnten sich auch die Heuchelberg Weingärtner aus Schwaigern, die für die beste Kollektion an Barrique-Weinen eine Auszeichnung bekamen und sich unter den „Top 100“ der besten Ansteller vom 17. auf den 15. Rang verbesserten. In dieser Rangliste, in der die Ergebnisse der letzten Jahre ihren Niederschlag finden, sind als weitere Kooperativen aus Württemberg noch die Winzergenossenschaft Löwenstein (17.), die Fellbacher Weingärtner (27.), die Weingärtnergenossenschaft Eberstadt (32.), Flein-Talheim (33.), Dürrenzimmern-Stockheim (35.), die Strombergkellerei Bönnigheim (45.), der Jupiter-Weinkeller Hausen an der Zaber (48.), die Genossenschaftskellerei Roßwag-Mühlhausen (66.), die Felsengartenkellerei Besigheim (71.) und als Neuling die Weingärtner Cleebronn & Güglingen (93.) vertreten.

Letzterer Betrieb, der seit einigen Jahren auf einem sehr guten Kurs ist, hat sich vermutlich vorgenommen, in den nächsten Jahren weit nach vorn zu kommen. Diesmal konnte schon ein besonderer Akzent gesetzt werden. Neben einem Ehrenpreis bei der Landesprämierung gab es erstmals einen Bundesehrenpreis für eine hervorragende betriebliche Gesamtleistung.

Gute Tropfen für weinkompetente Gastronomen

Seit einigen Jahren kürt der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA), Sektion Baden-Württemberg, Restaurants im Ländle als „Haus der Baden-Württemberger Weine“, wenn sie besondere Voraussetzungen erfüllen und vor allem eine gewisse Weinkompetenz vorweisen können. Der Zuspruch in der Gastronomie ist enorm.

Um den Gaststätten die Auswahl zu erleichtern, werden spezielle Gewächse aus Baden und Württemberg ausgewählt, die besonders gut mit Speisen kombinierbar sind. Württemberg glänzt hier vor allem mit klassischen Rebsorten. In der aktuellen „Top 20“-Liste finden sich ein 2008er Lemberger QbA der Bottwartaler Winzer, ein 2009er Samtrot QbA der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg sowie eine Samtrot Auslese trocken aus dem gleichen Jahrgang von der Weingärtner-Zentralgenossenschaft Möglingen, noch ein Samtrot, aber aus 2008, von den Weingärtnern Flein-Talheim, ein weiterer Roter der Heilbronner Kooperative (2008 Lemberger QbA) sowie ein guter Tropfen der Weingärtner Cleebronn & Güglingen (ebenefalls 2008 Lemberger QbA).



Foto: Faber & Partner

Wo ein solches Zertifikat hängt, hat man Ahnung vom Wein.

KÖRPER

Wein mit Körper, wie ihn Helmut Pokornig, der originelle Karikaturist aus Wien, interpretiert.

In der Weinsprache versteht man unter einem körperreichen Wein nicht unbedingt einen guten Tropfen mit hohem Alkoholgehalt, hinter dem dann eher das Wort „brandig“ stehen könnte (was Pokornig vermutlich mit einer Flamme ausdrücken würde). Vielmehr ist damit vor allem der Extraktgehalt eines Weines gemeint, der sich – neben Wasser, Alkohol und Säure – aus den rund 500 sonstigen Inhaltsstoffen zusammensetzt.

Höhere Extraktgehalte stehen in der Regel im Zusammenhang mit viel Disziplin bei der Weinernte und niedrigen Erträgen. Gehaltvoll, geschmeidig, voluminös, voll sind andere Worte für einen Wein, der reich an Körper ist.



Vorschau

Die nächste Ausgabe des *Württemberg* erscheint erst wieder im Juni 2011. Aber die Redaktion weiß bereits, welche Themen unter anderem kommen werden:

- Württemberg Genossenschaften wollen gemeinsam noch stärker auftreten
- Petra geht wieder aus – diesmal ist eine Krone das Ziel
- Ganz schön scharf: Was eine Senfmanufaktur so treibt
- Weinwanderung: Lehrstunden beim Spazieren durch die Reben
- Kulinarik: Sommerliche Nudelgerichte vom Feinsten
- Weintest: Rosé, Weißherbst und Secco – verspielt in den Sommer
- Zur Lage: Auch im reizvollen Taubertal wächst erstklassiger Wein
- Sortenkunde: Kerner wieder im Kommen



Foto: Elke Lehnert

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. 07141 244 60
Fax 07141 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 59 61, CH-8050 Zürich
Tel. +41 (0)44 268 52 40
Fax +41 (0)44 268 52 05
VINUM, Otto-Raggenbass-Straße 1
D-78462 Konstanz
Tel. 075311 328 23
Fax 075311 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
rudolf.knoll@t-online.de
Zur Kalluzen 8
D-92421 Schwandorf
Tel. 09431 12 28
Fax 09431 12 72, rudolf.knoll@t-online.de

Mitarbeiter dieser Ausgabe:

Text: Ute Böttinger, Neuenstein
Andreas Braun, Stuttgart
Sonja Henning, Ludwigsburg
Petra Klein, Stuttgart
Marlisa Szwillus, München
Fotos: Faber & Partner, Düsseldorf
Rita Friedrich, Hessigheim
Elke Lehnert, Ingelfingen-Criesbach
Horst Reuschle, Möglingen
Gerhard Schwinghammer, Heilbronn
Stuttgart-Marketing GmbH
Vinarium Tripsdrill

GESTALTUNG UND PRODUKTION

Grafik und Layout:

Patricia Graf

Produktions-/Vertriebsleitung:

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

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

Der Frühling kommt.

Die

Byrds

singen

wieder

DIE GRÖSSTEN HITS ALLER ZEITEN.

» SWR1

EINS GEHÖRT GEHÖRT.