

WEINKULTURMAGAZIN Württemberg



Interview

Musical-Sängerin
Claudia Agar
und der Tatort

Weintest

Aromasorten
kitzeln
die Nasen

Geschichte

Alte Römer
und Schnaiter
Steinskulpturen

158 WORTE ÜBER WEIN*



WIR
SIND
SÜDEN.

BADEN-
WÜRTTEMBERG

* Ein guter Rebensaft ist ein Gedicht.
Das wusste schon Mörrike und hat sich
seinen Reim darauf gemacht.
Wein und Kultur gehören eben zusammen.
Hier im Süden, wo man Schiller und Kerner
sogar im Weinglas findet.



WIR
SIND
SÜDEN.

BADEN-
WÜRTTEMBERG

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

Dominante Frauen

Die Momentaufnahme auf dem gut besuchten ersten Württemberger «Weinsalon» in der schmucken Ludwigsburger Musikhalle Ende März machte deutlich, mit welchem Engagement die Weinerlebnisführer aus dem Ländle tätig sind. Die hauptberufliche Mitarbeiterin einer Genossenschaft aus dem Heilbronner Land berichtete im Gespräch mit interessierten Besuchern, was sie bei ihren Touren am liebsten vermittelt: «Natürlich die Freude am guten Wein. Aber die Leute sollen bei mir zudem erfahren, wie hart die Arbeit der Wengerter ist und mit welchen Risiken sie leben müssen. Denn nur dann wissen sie Wein richtig zu schätzen.»

Die risikoreiche Phase in den Reben beginnt in den nächsten Wochen so richtig. Wenn die Frostgefahr vorbei ist, steht die empfindliche Reblüte an. Dann beginnt die Vegetationszeit mit der allmählichen Heranbildung der Beeren und Trauben, die von Schädlingen und Krankheiten begleitet sein kann. Hundert Tage Vegetation sind ein idealer Zeitraum bis zur Lese. Schlechtes oder regnerisches Wetter vor und während der Ernte ist nicht erwünscht, damit gesundes Traubengut in die Kelter kommt. 2014 war das schwierig. Im Weinberg musste streng selektioniert werden. Aber diese Zusatzarbeit zahlte sich aus. Die Qualität des Jahrgangs, in einigen Medien voreilig kritisch betrachtet, ist durchaus gut, wenngleich die Weine nicht so üppig und gehaltvoll ausfallen wie in manchen Jahren vorher. Aber die «Muskelprotze» sind ohnehin nicht mehr sonderlich gefragt, sondern eher die schlanken, leichtfüßigen Weine mit Trinkfluss. Eine Reihe solcher Gewächse hatten wir bei unserer Verkostung mit Aroma-Weinen im Glas. Dabei wurde schon angedeutet, dass diese Ausgabe etwas der Damenwelt gewidmet ist. Denn drei von fünf Verkostern inklusive des Württemberger-Redakteurs waren fachkundige Frauen, die ansonsten in ihren Betrieben an der Verkaufsfond stehen. Sie zeigten, dass sie Männern bei Proben durchaus Kontra geben können. In unserem Interview stand - nach Schlagerstar und «Jungwinzerin» Andrea Berg in Ausgabe 3-2014 - erneut eine Sängerin im Fokus, nämlich die stimmungsgewaltige Claudia Agar, die in Stuttgart schon viele Musicalsfans in «Mamma Mia» und «Rebecca» begeisterte und zuletzt bei Auftritten in der Remstallkellerei die Gäste zu Beifallsstürmen hinriss. Ein weibliches Duo aus Ludwigsburg lässt es auf den Zähnen knacken und verwöhnt Genießer mit speziellen, raffinierten Nussmischungen, die sich gut mit Wein vertragen. Solche Kombinationen sind würdige Nachfolger des schon seit Jahren gern praktizierten Zusammenspiels von Wein und Schokolade. Autorin Petra (Klein) ging erneut aus und wagte sich diesmal hoch hinaus, auf die Schwäbische Alb, wo sie es mit einem (männlichen) Vierbeiner, dem Albbüffel, zu tun bekam, ihn aber auf dem Teller locker zähmte. Im Limes-Museum in Mainhardt informiert neben einem männlichen Cicerone eine Frau über die alten Römer. Wohlwollend nahmen wir dann noch zur Kenntnis, dass im Rahmen von Brauchtumsveranstaltungen wie dem lautstarken Rätschen-Wettstreit in Gemming-

heim (steht wieder im September auf dem Programm) und den unterhaltsamen Weintreffen der furchtlosen und heimattrauen «Ranzenträger» das weibliche Geschlecht gern gesehen ist.

Weinfreundliche Grüße
Ihr
Rudolf Knoll

Fotos: Armin Faber, Jana Kay, Claudia Agar, Andreas Scholz

PS: Unser Weinrätsel finden Sie diesmal auf Seite 35, die Auflösung vom letzten Mal auf Seite 47.



Übrigens, demnächst darf ich wieder mit Experten aus Wein und Tanz Juroren-Aufgaben übernehmen. Nach dem Trollinger Song Contest vom letzten Jahr steht diesmal der Trollinger Dance Contest an. Wer gut nach einem fetzigen «Trollinger-Rock» über das Parkett fegen und davon ein Video drehen kann, hat die Chance auf stattliche Geldgewinne.

**Mehr unter www.TrollingerDanceContest.de.
Teilnahmeschluss ist der 2. August.**

GENUSS

- 20** Petra geht aus: Landgasthof Failenschmid in St. Johann-Gächingen und die Begegnung mit einem Urviech
- 24** **Rezepte: Sommerliche Pasta-Saucen**
- 30** Weintest: Aromasorten als duftige Nasenkitzler



12

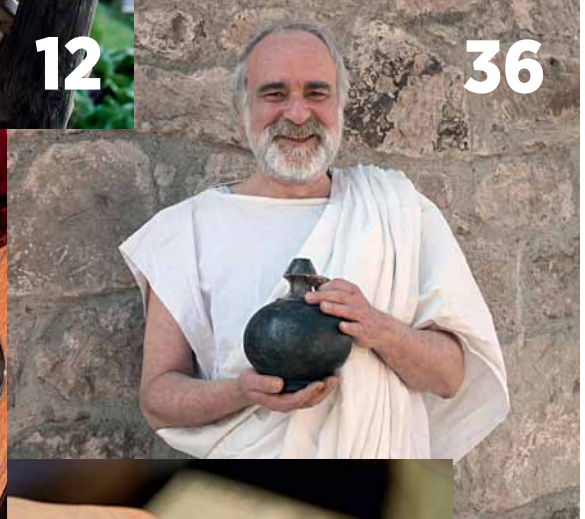
GESELLIGKEIT

- 10** Württemberger Ranzenträger: Furchtlos und treu
- 12** **Rätschen-WM in Gemrigheim: Rhythmus im Holz**
- 42** Termine: Schwungvoll durch den Sommer

36



24



HINTERGRÜNDE

- 06** Besuch im Bottwartal: Verwöhnt von edlen Reben
- 35** Rätsel: Wer ist der Traminer-Ururenkel?
- 36** **Römermuseum Mainhardt: Weingenuß zu Limeszeiten**

18



PRAXIS UND NEWS

- 17** **Sortenkunde: Unterschätzter Portugieser**
- 48** News: Genießer Oettinger/Neue Weinamen/ Duisburg wird Weinstadt/Reben als Skulpturen
- 50** Vorschau, Karikatur, Impressum

MENSCHEN

- 14** Interview: Der Tatort-Traum der Musical-Sängerin
- 18** **Die mutigen Nussgeschwister**
- 39** Schnait: In Stein gemeißelte Weingeschichte
- 47** Die Seite der Leser: Die richtige Halbtrocken-Formel

Ein bunter Wein-Regenbogen im Ländle, festgehalten von Elke Lehnert (Fotoblicke), Ingelfingen



Unfassbar rein.

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



bio medium	
1 l	0,84 mg/l
Fluorid	0,04 mg/l
Natrium	5,61 mg/l
Chlorid	13,5 mg/l
Sulfat	138 mg/l
Calcium	146 mg/l



Landschaftlich reizvoller, von Reben bestimmter Blick vom Rotenberg ins Bottwartal. Die Mitglieder der hier dominanten Bottwartaler Winzer können nächstes Jahr das 80-jährige Jubiläum feiern – hoffentlich in guter Stimmung.

Besuch im Bottwartal

Verwöhnt von edlen Reben



Etwa in der Mitte zwischen Stuttgart und Heilbronn im Landkreis Ludwigsburg liegt einige Kilometer abseits von der A 81 eine reizvolle Landschaft mit der 8200-Einwohner-Stadt Großbottwar als Mittelpunkt. Trollinger und Lemberger besetzen hier die wenigen Hauptrollen. Wichtigster Erzeuger im Gebiet ist die Genossenschaft Bottwartaler Winzer, die einige unruhige Jahre hinter sich hat. Aber jetzt schauen Mitglieder und Mitarbeiter nach einer Neusortierung wieder positiv in die Zukunft.

Text: Rudolf Knoll, Fotos: Jana Kay, Markus Pantle

Auf der Holzbank neben dem Eingang hat sich ein Dichter verewigt und festgehalten: «Wie schön ist doch das Bottwartal, verwöhnt mit edlen Reben. Den Wein trinkt man mit Sachverstand, was kann es Schöneres geben.» Vielleicht dachten so schon die alten Römer, die hier vermutlich vor annähernd 2000 Jahren bereits Weinbau betrieben, wie die Überreste von drei römischen Gutshöfen auf Gemarkungen der Region vermuten lassen. Im Tal wurde außerdem eine römische Münze gefunden, die das Logo des Betriebes ziert, den wir gerade erreicht haben. Nach einer Fahrt vorbei an der uralten Stadtmauer mit vorgelagerten Gärten liegt an der rechten Seite der Oberstenfelder Straße das unübersehbare Gebäude der Genossenschaft Bottwartaler Winzer, die für die Stadt Großbottwar viel wirtschaftliche Bedeutung hat. Und das schon etliche Jahrzehnte.

Die Winzergenossenschaft Großbottwar wurde 1936 gegründet, in einem sportlich ereignisreichen Jahr mit den Olympischen Winterspielen in Garmisch-Partenkirchen und den Sommerspielen in Berlin, die beide von den Nationalsozialisten propagandistisch ausgeschlachtet wurden. In Hamburg wurde ein gewisser Uwe Seeler geboren, in Buenos Aires der Knabe Jorge Mario Bergoglio, der sich später als bevorzugt argentinischer Fußballfan entpuppte und den wir heute als Papst Franziskus kennen.

Die nicht immer guten Ereignisse des Jahres passten zum Wein, der damals eingebracht wurde. In der Menge nicht gering, aber in der Qualität schwach, lautete das Urteil über den Jahrgang 1936. Doch wenigstens waren der Vorgänger 1935 und der Nachfolger 1937 ordentlich geraten, so dass die Wengerter, die damals eine

Ortsgenossenschaft gründeten, einigermaßen ordentlich vom Start wegkamen. Sie schafften es auch noch im Gründerjahr, eine Kelter zu bauen, so dass sie der Menge Herr wurden.

Fast 700 Wengerter sind Mitglied

Es sollte weitere 30 Jahre dauern, ehe 1966 die Zeit reif war für die Bildung einer Zentralgenossenschaft für das gesamte Bottwartal mit Großbottwar, Oberstenfeld und Beilstein. Die Kleinbottwarer stellten sich zunächst stur, aber 1968 entschlossen sie sich doch zum Anschluss. In dieser Zeit war überall die Flurbereinigung in vollem Gang. Fast alle Weinberge waren bis Anfang der 80er Jahre neu geordnet. Rund 475 Hektar wurden damals von den Mitgliedern der Genossenschaft erfasst. Die Kapazität wurde auf drei Ernten aufgestockt, etwa 17,5 Millionen Liter hätte man damals erfassen können. Doch nicht mal im Rekordjahr 1982 (rund 9 Millionen Liter) kam man in die Nähe dieser Marke.

Die Erfassungsmenge der in den 90er Jahren errichteten Kellerei ist zwar mit 14,5 Millionen Litern geringer, aber immer noch zu groß. Die Bottwartaler Winzer sind sogar in der Lage, Tankraum zu vermieten. Die Reblfläche ist innerhalb weniger Jahre von 405 auf 320 Hektar zurückgegangen. 695 Winzer stehen in der Mitgliederliste, die meisten bauen Wein im Nebenerwerb an. Nicht mal zehn Mitglieder leben ausschließlich vom Weinbau. Alle zusammen haben einige schwierige Jahre hinter sich, in denen einiges umstrukturiert wurde und man versuchte, sich im Absatz neu zu orientieren.

Der Erfolg war, vorsichtig ausgedrückt, nicht sichtbar. Seit letztem Jahr soll ein neu bestellter geschäftsführender Vorstandsvor- ►►



Der Wein hat viel wirtschaftliche Bedeutung für Großbottwar. Die Fluren, meist Hanglagen, werden überwiegend von Nebenerwerbswinzern wie dem munteren 80-jährigen (!) Erich Lochmann bewirtschaftet. Der erfahrene Kellermeister Eberhard Lang (oben) bekommt ausgezeichnetes Traubenmaterial und liefert gute Ergebnisse sowohl aus Stahltanks wie auch aus kleinen Eichenfässern.

sitzender die Weichen Richtung Aufschwung stellen. Bastian Remkes bringt viel berufliche Weinerfahrung ein. Der 48-Jährige kam durch seine Tätigkeit mit einem guten Restaurant im Münsterland zum Wein, machte ein Praktikum in einem renommierten Champagnerhaus, war in einem Handelsunternehmen und in einem Bio-Weingut an der Ahr tätig und leitete vor Großbottwar die Weingärtnergenossenschaft Lehrensteinsfeld, ehe sich diese unter das Dach der großen Heilbronner Genossenschaftskellerei begab. «Wir sind zukunftsfähig», versichert Remkes, der inzwischen viel Einblick in die Abläufe bekommen hat und einige Korrekturen vornahm. Er konnte zudem offenbar die Mitarbeiter und Mitglieder frisch motivieren, so dass die allgemeine Stimmung wieder positiv ist.

Gut aufgehoben im Weinberg


Man nehme als Beispiel einen der Senioren. Erich Lochmann liefert schon über 50 Jahre seine Trauben von aktuell 0,6 Hektar an die Genossenschaft ab. Der muntere 80-Jährige («Arbeit hält jung, sie hat mich noch nie belastet») war schon als Kind mit dem Vater («der wurde 90») in den Reben. Er lernte Maurer, war aber nach seiner handwerklichen Tätigkeit meist im Weinberg, bis es dunkel wurde. «Meine Frau wusste immer, dass ich da gut aufgehoben war», schmunzelt er. Lochmann kann gut die Vorzüge des Bottwartals schildern. «Es ist nach allen Seiten offen, hat ein günstiges Klima für die Reben. Wir haben viele Höhenlagen, die von der Sonne beschienen werden, wenn unten im Tal noch alles

neblig ist. Das führt zu sehr guten Mostgewichten.» In den letzten Jahren fragt er sich freilich, wie es weitergeht in den Steillagen. «Die Jungen packen das nicht so wie wir Alten.» Unter denen ist Lochmann vermutlich sogar der Älteste. Bastian Remkes kennt das Seniorenproblem. «Mehr als 50 Prozent unserer Mitglieder sind 60 Jahre und älter.» An ihm und erfahrenen Mitarbeitern liegt es, dem Nachwuchs Perspektiven aufzuzeigen. Einer ist in diesem Zusammenhang besonders wichtig. Der gebürtige Stuttgarter Eberhard Lang ist seit 18 Jahren Kellermeister und technischer Betriebsleiter. «Wir sind froh, dass wir so einen haben», lobt Erich Lochmann. Lang machte seine Ausbildung in der Fellbacher Genossenschaft, studierte Weinbau und Önologie in Geisenheim und war dann einige Jahre bei der Weingärtner-Zentralgenossenschaft in Möglingen tätig, ehe ihn der Ruf aus Großbottwar ereilte. Der 55-Jährige freut sich über ein gutes Verhältnis mit den Mitgliedern. «Die haben Ehrgeiz, arbeiten gern in den Weinbergen und streben hochwertiges Lesegut an, mit dem ich vernünftig arbeiten kann.» Mit dem Geisenheim-Absolventen Anton Troll hat Lang noch einen Mann für Sonderaufgaben, der diverse Projekte im Weinberg betreut.

Das ist vor allem die Spitze der Qualitätspyramide, die Edition «Platinum» mit Weinen von alten Reben. Die Rotweine (aktuell Lemberger, eine Cuvée) bekommen den letzten Schliff in Barriques, während der saftige, füllige Riesling im großen Holzfass ausgebaut wird. Auch Trollinger und Zweigelt gehörten schon zu dieser Kollektion. Ein 2009er Trollinger wirkt immer noch

jugendlich, der 2007er Zweigelt ist ebenfalls frisch und hat viel Trinkfluss. «Aurum» (lateinisch Gold) ist die zweite, breiter angelegte Edition betitelt. Hier reifen die verschiedenen Rotweinsorten vom Trollinger bis zum Spätburgunder ebenfalls im Holzfasskeller, aber in großen Eichenholzbehältern, während die Weißweine (Riesling, Kerner, Grauburgunder, Weißburgunder, Gewürztraminer) sowie die Rosé-Weine (besonders pffiffig der Muskattrollinger) überwiegend in Stahltanks vinifiziert werden. Die Basis wird von der Edition «Cuprum» (Kupfer) gebildet. Sie soll die Sortenvielfalt des Bottwartals deutlich machen.

Zehn Gründe für Württemberger Wein

Die Bezeichnungen der drei Linien will Remkes künftig etwas in den Hintergrund stellen. «Sie sind doch in Württemberg nicht leicht verständlich.» Neu eingeführt wurden die preiswerten «Trendweine». Zielgruppe für poppig ausgestattete Tropfen wie einen «Lust & Laune»-Rivaner, den herzhaften «Vinian TS» (Trollinger mit Schwarzriesling-Blanc-de-Noirs) und «Kantate» (Lemberger mit Trollinger) ist die jüngere Generation. Außerdem feierte die Serie «Flora» (leichte, halbtrockene Weine) im Frühjahr ein Comeback; im Herbst folgt mit «Fauna» die trockene Kollektion. Pffiffig ist auch die Serie «Zehn Gründe...». Hier sind fünf weiße Sortenweine, drei rote Sortenweine, eine rote Cuvée und ein Rosé vom Spätburgunder mit den Zahlen eins bis zehn deklariert - alles Gründe, «sich für einen Wein aus Württemberg zu entscheiden». Und schließlich gibt es noch als Jungwinzerprojekt den saftig-süffigen «bacca», einen frischen Rotwein aus dem Jahrgang 2014, der besonders zu italienischen Gerichten empfohlen wird. Nicht vergessen werden darf in dieser Reihung ein Pardestück der Kooperative. Der weiße «Vinian»-Sekt brut aus Burgundertrauben ist elegant, feinmaschig, zartwürzig und auch für anspruchsvolle Genießer eine Alternative zu Champagner. Kennenlernen kann man diese Weine auch bei den diversen Veranstaltungen im umfangreichen Programm der Bottwartaler Winzer. In den nächsten Monaten stehen unter anderem Rundfahrten mit dem Oldtimer-Cabriobus, Weinerlebnisführungen am Harzberg und Wunnenstein, eine Segwaytour durch die Weinberge sowie ein Sektführstück in der Natur und eine nächtliche Wanderung im Herbst hoch zu einem Wengerthäusle im Harzberg an. Einmal im Monat bittet außerdem Kellermeister Lang zu einer abendlichen Probe mit Sektempfang und Vesper in sein Reich. Verzichten muss man bei solchen Gelegenheiten auf Kostproben aus der mit rund 2000 Flaschen gefüllten Schatzkammer, die knapp 50 Jahre zurückreicht. Hier ruhen unter anderem einige Dutzend weinige Trollinger-Senioren aus dem Vereinigungsjahrgang 1966. Vielleicht werden zum im nächsten Jahr anstehenden 80-jährigen Jubiläum ein paar Flaschen entkorkt ...? 

Reben und Absatzwege

Wichtigste Sorten

Trollinger (38%)
Riesling (20%)
Lemberger (10%)
Schwarzriesling (9%)
Spätburgunder (8%)

Vertriebsstruktur

Fachhandel (33%)
Lebensmittelhandel (33%)
Endverbraucher (21%)
Sonstige (6%)
Gastronomie (5%)



Bastian Remkes ist als geschäftsführender Vorstandsvorsitzender noch jung im Amt. Engagiert hat er einige Kurswechsel vollzogen und neue Weinlinien eingeführt.



Württembergischer Ranzenträger

Furchtlos und treu

Sie singen gern die Württemberg-Hymne (getextet von Justinus Kerner), haben einen kernigen Wahlspruch, mögen gutes Essen und Wein (inkl. Kerner). Außerdem sind die «Ranzenträger» mit einer Stiftung wohltätig unterwegs.

Wer bei Google «Ranzen» eingibt, bekommt jede Menge Einkaufsmöglichkeiten für Schulranzen auf den Bildschirm und wird an die Zeit erinnert, als man sich am Morgen den nicht immer leichten Ranzen auf den Rücken schnüren musste. Das Wort hat auch noch andere Bedeutungen. Den etwas ausladenden Ranzen (Bauch) schlagen sich manche Leute gern zu voll. Ranzen heißt ein 1002 Meter hoher Berg in den Allgäuer Alpen. Und dann gibt es unter diesem Stichwort einen breiten, verzierten Gürtel, der in manchen Volkstrachten sehr beliebt ist.

Womit wir beim Thema sind. Und bei den «Württembergischen Ranzenträgern». Ihr Leitspruch ist «Furchtlos und treu». Im Gürtel, den sie sich bei Veranstaltungen umschnallen, sind die persönlichen Initialen von jedem Mitglied neben dem Württemberg-Wappen kunstvoll eingestickt. «Wir haben unseren Ranzen extra kreiert», lässt Claus-Peter Hutter wissen. Er ist Sprecher der Ranzenträger und berichtet, dass man von der Entwicklung seit der Gründung vor fünf Jahren förmlich überrollt wurde. «Ursprünglich sollte es nur ein kleiner Kreis mit rund einem Dutzend Mitstreitern sein. Aber jetzt sind wir bereits bei 130 Aktivist*innen angelangt, darunter eine Reihe von Frauen.»

Als der Herzog schlauer Sieger war

Alle zusammen sind stolze Württemberg(er)innen, kennen die Landessprache und vor allem den Text der Württemberg-Hymne, die bei ihrem Zusammentreffen ebenso - oder noch mehr - leidenschaftlich gesungen wird wie im Badischen das Badnerlied. Der Text der Württemberg-Hymne stammt von keinem Geringeren

als Justinus Kerner, er ist gut nach der Melodie des Volksliedes «In des Waldes tiefsten Gründen» zu singen und angelehnt an eine historische Sage über den Reichstag zu Worms anno 1495. Damals soll es unter den anwesenden Fürsten zu einem Streitgespräch über die Reichtümer der Länder gekommen sein. Eberhard Herzog von Württemberg ging als Sieger hervor. Er argumentierte damit, dass sein Land zwar arm sei, er aber seinem Volk rückhaltlos vertrauen könne. Denn selbst im tiefsten Wald könne er seinen Kopf zum Schlafen «jedem Untertan in Schoß» legen, ohne etwas befürchten zu müssen.

Bei einer solchen Hymne ist es nicht verwunderlich, dass Hutter den höchsten Adelsträger des Landes, Herzog Michael von Württemberg, als Schirmherrn gewinnen konnte. Gründungspräsident ist der Festwirt und Gastronom Hans-Peter Grandl («Württemberg» 1-2015), in dessen Hofbräuzelt auf dem Wasen die Ranzenträger schon die Bühne stürmten. Hutter hat ebenfalls eine Patenrolle, wie auch Andreas Knoll, Geschäftsführer von «in.stuttgart». Zu den Mitgliedern der ersten Stunde gehört außerdem Markus Polinski vom «Lamm» in Remshalden-Hebsack, unseren Lesern bestens bekannt durch den regelmäßigen Rezeptteil.

Wer hinter den Ranzenträgern Brauchtümelei vermutet, liegt falsch. Sie sind in der Regel Genießer, schätzen gutes Essen und Wein und kehren deshalb gern in Weinbaubetrieben ein. So war kürzlich Martin Kurrle mit seiner Kooperative Collegium Wirtemberg in Stuttgart-Rotenberg Gastgeber für ein Treffen der Truppe. Hutter selbst geht mit gutem Beispiel voran. Er lässt von eigenen Obstwiesen Destillate brennen, nennt seine Zwetsche «Verneigung» und

die Kirsche «Aufschrei». Er ist glühender Lemberger-Fan, mag außerdem rote Cuvées und trinkt als Weißwein am liebsten Riesling («nur beim Spargel greife ich zum Sauvignon blanc»). Außerdem freut sich der 59-Jährige über die positive Entwicklung der Genossenschaften im Ländle. «Ich habe viel Respekt davor, was zum Beispiel in den Stuttgarter Betrieben sowie in Hesse, Brackenheim, Lauffen und anderen Orten passiert.»

Vielseitig im Ehrenamt

Wein gehört für den in etlichen Funktionen ehrenamtlich Aktiven auch zum sonstigen Alltag. Hauptberuflich ist er Leiter der Umweltakademie des Landes Baden-Württemberg und kümmert sich hier unter anderem um eine breite Umweltbildung als Basis für die nachhaltige Sicherung von Umwelt und Lebensqualität. Dann ist er noch Präsident der Umweltstiftung NatureLife-International, die mit der Aktion «Lebendiger Weinberg» zur Erhaltung historischer Mauerweinberge beiträgt und in Abstimmung mit Winzern monoton gewordene Rebfluren wieder zu Biotopen machen möchte.

Innerhalb dieser Stiftung für Umwelt, Bildung und Nachhaltigkeit wurde von den Ranzenträgern ein spezieller «Königin Katharina Fonds» ins Leben gerufen, benannt nach der russischen Großfürstin und einstigen Königin von Württemberg, Katharina Pawlowna Romanowa (1788-1819), die in den drei Jahren ihrer Regentschaft (1816-1819) vor allem für die Landwirtschaft und die Armen sehr wohltätig unterwegs war. Diesem Beispiel folgen die Fonds-Gründer. Sie fördern vor allem Projekte, die dem Erhalt und der Aufwertung heimischer Natur und Landschaft dienen. Weinfluren sind Bestandteil dieser Programme. 



Frauen dürfen auch - und zahlreich - dabei sein, mit und ohne Ranzen. Die obersten Ranzenträger sind indes Männer: Herzog Michael von Württemberg (links), Gastronom Hans-Peter Grandl (Mitte) und Claus-Peter Hutter.



Gemrigheim im Zeichen der Rätschen

Rhythmus im Holz

60 Hektar Reben, knapp 4000 Einwohner. Auf den ersten Blick ist Gemrigheim im Landkreis Ludwigsburg einer unter vielen Weinorten am Neckar. Doch die kleine Gemeinde stellt jedes Jahr im Herbst eine besondere Verbindung mit dem hier seit dem zwölften Jahrhundert betriebenen Weinbau her und richtet dabei sogar eine Weltmeisterschaft (!) aus - im Wengerträtschen.

Text: Andreas Seidl, Fotos: Bärbel Petters

Leise ist es nicht, was Ottmar Seiz da mit seinem Holzinstrument anstellt. Aber das soll es auch gar nicht sein. Der 71-Jährige ist mehrfacher Sieger im Rätschen-Wettbewerb von Gemrigheim. Hoch über dem Kopf schwingt er seine Profi-Rätsche, ein fein gearbeitetes Teil aus Eiche. Das Holzblatt schlägt rhythmisch auf die Trommel: RRaaRraaRraaRraa...

Wir haben uns zu einer kleinen Rätschen-Kostprobe mit Dr. Jörg Frauhammer, dem Vorsitzenden des Musikvereins Gemrigheim, der Pressesprecherin Bärbel Petters und eben Ottmar Seiz vor Ort verabredet. Im lichten Proberaum möchten wir in Erfahrung bringen, was das Besondere am Rätschen ist. «Es ist einfach Teil einer jahrhundertealten Tradition, die wir erhalten möchten. Die Kinder sollen erfahren, wie es früher war», erläutert Frauhammer.

Wie es früher war, das weiß Ottmar Seiz noch genau: «Mir hen selber am Wenger g'wohnt. Jeden Morgen während d'r Weinlese um sechs hen mir scho d'r Wengertschütz' g'hört. Er hat abwechselnd geschossen und gerätscht. Aber in unregelmäßigen Abständen - die Vögel sind ja ned blöd.» Er selbst begann mit dem Rätschen im Alter von zehn Jahren. Früher hätten sich die jungen Burschen am Ort während der Weinlese bei der Bewachung der Ernte, beim Rätschen und Schießen, abgelöst. Die Wengertschützen übernachteten in den Wengerthäuschen, um gleich in der Früh die Vögel abhalten

zu können. «Die jungen Mädla hen einem dann Essen und Trinken gebracht», sagt Seiz augenzwinkernd. Mit der Einführung von automatischen Schussvorrichtungen zur Vogelabwehr im Weinberg war die Arbeit der Wengertschützen dann schlagartig nicht mehr nötig - und damit auch das Rätschen.

Sympathische Alternative

«Und das ist schade, denn auf jeden Fall sind Wengertschützen im Vergleich zu Schussapparaten die sympathischere Alternative», urteilt Frauhammer. Der Vorsitzende sitzt praktisch an der Quelle, sein Vater, ein passionierter Tüftler, stellt die Instrumente in allen Größen her.

Die Idee, die Tradition über einen Rätschen-Cup wieder aufleben zu lassen, entstand im Musikverein um das Jahr 2000. 2002 wurde dann der erste Wettbewerb im Rahmen des «Gemrigheimer Herbsts» veranstaltet, mittlerweile gibt es sogar einen eigens komponierten Rätschen-Marsch mit Solokadenz. Einer der großen Förderer war und ist dabei die Fesengartenkellerei Besigheim, deren Weine im Festzelt ausgeschenkt werden. Dank des leidenschaftlichen Engagements vieler Einheimischer entwickelte sich der Rätschen-Cup zu einer festen Institution. 2013, im 100. Jubiläumsjahr des Musikvereins, wurde der Wettbewerb dann selbstbewusst zum «Gemrigheimer Rätschen-Cup», der Weltmeisterschaft im Wengerträtschen, umbenannt. Die meis-

ten Teilnehmer kommen trotzdem nach wie vor aus der Region. Zuletzt aber gab es sogar einen Teilnehmer aus Kamerun.

Etliche hundert Zuschauer kommen am zweiten Sonntag im September ins Festzelt, wenn die Pokale vergeben werden. Dann wird's spannend. Die Jury - Vertreter aus Politik, Weinbau und Musik - bewertet die Teilnehmer des Einzelwettbewerbs nach Rhythmus, Originalität und Außenwirkung. «Die Teilnehmer aus unterschiedlichen Dörfern haben alle einen ganz eigenen Rhythmus. Das ist fast wie ein Dialekt», schmunzelt Frauhammer. Beim Teamwettbewerb kommt es auf das Showtalent der Gruppen an. Da kann es schon mal vorkommen, dass eine menschliche Kuh auf der Bühne steht. Hier entscheidet das Publikum - per Applausometer. Das Wichtigste beim Rätschen-Wettbewerb? Das merkt man, wenn man bei Wein und Zwiebelkuchen im Zelt sitzt. Es ist ganz einfach: Spaß haben. 

Gemrigheimer Herbst 12. bis 14. September 2015

Festplatz im Wörth
74376 Gemrigheim

Rätschen-Weltmeisterschaft
13. September 2015, 15.30 Uhr
www.mv-gemrigheim.de



Mit den Räschen wurden einst die Vögel aus den Weingärten verjagt. Heute wird damit eine spezielle Art von Musik erzeugt. Der dazugehörige Wettbewerb, bei dem Wein nicht fehlt, macht Alt und Jung Spaß.

Mit Temperament und einer großartigen Stimme begeistert die in Ostfil- dern lebende Mezzosop- ranistin ihr Publikum.

TATORT - ICH KOMME

Interview mit Musicalstar
Claudia Agar



«Diese Dame ist großartig», schwärmte ein leitender Mitarbeiter der Remstalkellerei nach zwei Auftritten eines Musicalstars bei den Feiern zum 75-Jährigen. Er sprach von Claudia Agar, geboren und – als singendes «Wunderkind» – aufgewachsen in Niederbayern, seit fünf Jahren mit ihrer Familie in Ostfildern bei Stuttgart lebend und bekannt geworden durch Auftritte unter anderem bei «Mamma Mia» und «Rebecca» in Stuttgart. Wir wollten ergründen, ob eine Winzerin aus ihr hätte werden können.

Interview: Rudolf Knoll, Fotos: Privat

Sie verkörpern die Hauptrolle der «Bella» in «Die Schöne und das Biest». Könnte das ein Motto für unser Gespräch sein?

Zunächst danke für das Kompliment. Ich glaube nicht, dass Sie biestig sein können.

Warten Sie mal meine Fragen ab. Machen wir gleich weiter mit Ihren Rollen. In Wien waren Sie bei «Anatevka» dabei. Das wohl bekannteste Lied aus diesem Musical ist «Wenn ich einmal reich wär». Kann man als Sängerin in Ihrem Metier reich werden?

Theoretisch ja. Aber dafür müsste man zu viel opfern. Ich habe zwar einen Hang zum Perfektionismus und will immer mein Bestes geben. Doch wichtig ist mir vor allem das Familienleben mit meinem Mann Jon und meinen beiden kleinen Buben. Schon zuhause in Niederbayern hatte die Familie für mich unheimlich viel Bedeutung. Ich war zwar als Jüngste von sechs Kindern das Nesthäkchen, aber wir waren ein wahnsinnig gutes Team. Für mich gab es natürlich gewisse Privilegien, weil ich schon mit sieben Jahren öffentliche Gesangsauftritte hatte. In der Presse war ich «die kleine Claudia». Über zehn Jahre habe ich Volksmusik gemacht und mir dabei manchmal gedacht, dass mich hoffentlich kein Profi hört und auslacht.

Sie sind auf einem Bauernhof aufgewachsen. War es trotz Gesang eine harte Jugend?

Keinesfalls. Wir waren zwar in die übliche Arbeit der Landwirtschaft eingespannt, aber

es hat Spaß gemacht, auf dem Acker zu arbeiten und die Hühner im Stall zu versorgen, im Obstgarten anzupacken und mal den Bulldog zu bedienen, wenn Not am Mann war. Noch heute arbeite ich gern in unserem Garten, in dem leider keine Reben stehen wie zuhause, wo ein Riesenstock einer mir nicht bekannten Rebsorte an der Hauswand hochwächst. Ich pflanze gern Erdbeeren, liebe es, Obstbäume zurechtzuschneiden...

Das hört sich an, als wäre eine Winzerin an Ihnen verloren gegangen ...

Wäre durchaus denkbar gewesen bei einem anderen Lebensweg. Aber zumindest habe ich einen Mann, der mal Koch lernte und dann Manager einer Weinbar in London war. Davon profitieren wir noch heute, er kennt sich gut aus.

Warum ist er nicht beim Wein geblieben?

Er zog zunächst einen sicheren Grenzbeamtenjob am Londoner Flughafen vor, sang aber parallel fetzige Lieder in diversen Vereinen und bewarb sich aufgrund seiner Deutschkenntnisse durch eine Brieffreundschaft schließlich für eine musikalische Produktion in Hamburg. Hier wurde er verpflichtet, hing den Beamten an den Nagel und beschloss, Karriere in der Musik zu machen. Wir haben uns dann vor zehn Jahren bei «Mamma Mia» in Stuttgart kennen gelernt. «We Will Rock You», «Das Phantom der Oper», «Cats» und die «Rocky Horror Show» sind besonders bekannte Produktionen, bei denen er mitwirkte.

Sind gemeinsame Auftritte selten?

Zumindest nicht häufig. Aber lustig ist, dass wir in unseren Rollen bei «Mamma Mia» schon viermal auf der Bühne geheiratet haben, bevor es im richtigen Leben das Jawort gab.

Er war auch mal Koch. Wer schafft zuhause in der Küche an?

Wir kochen gern, aber nicht miteinander. Das würde Krieg bedeuten, weil wir ▶▶

Zur Person

Claudia Agar wurde im bedeutenden Weinjahrgang 1975 im Sternzeichen Fisch in Simbach bei Landau geboren. Ihr Gesangstalent entdeckte man bereits im zarten Alter von fünf Jahren im Kindergarten. Als Siebenjährige hatte sie ihre ersten öffentlichen Auftritte als Gstanzl-Sängerin. Später studierte sie eigentlich gegen ihren Willen BWL, warf nach eineinhalb Semestern hin und büffelte an der Universität der Künste in Berlin Gesang, Schauspiel und Tanz. Zwischendrin erhielt sie einen Förderpreis und schloss mit Auszeichnung ab. Damit war die Karriere der Mezzosopranistin, die Klavier und Gitarre spielt, begründet. Seitdem trat sie in vielen Musicals in Berlin, Wien, Stuttgart und Essen auf. 2005 lernte sie den britischen Sänger und Schauspieler Jonathan Agar als Kollegen bei «Mamma Mia» kennen und lieben. Seit 2010 leben die beiden mit ihren zwei Buben (ein und fünf Jahre jung) in Ostfildern. Präsentationscoaching ist für sie ein wichtiger Nebenberuf geworden.

Sie hat nicht nur eine tolle Stimme, sondern kann auch in Musicals als studierte Schauspielerin unterschiedlichste Rollen verkörpern.



beide Chef sein wollen. Und: Ich koche am liebsten nach Rezept, er kreativ aus dem Bauch heraus.

Haben Sie sich als Niederbayerin schon an die schwäbische Küche à la Maultaschen und Linsen gewöhnt?

Ehrlich gesagt, nicht so recht. Flädle dürfen es schon mal sein, obwohl die bei mir

immer noch Pfannkuchen heißen. Aber ansonsten mag ich es gern mediterran oder asiatisch. Wenn wir essen gehen, ist allerdings immer Wein dabei. Ich mag es nur nicht, wenn er in Barriques ausgebaut wurde. Das Holzige ist nicht mein Fall.

Hilft vor einem Auftritt ein Gläschen gegen eventuelles Lampenfieber?

Lieber nicht. Ich habe ein einziges Mal in der Pause mit anderen mit einem winzigen Schluck Sekt angestoßen - und danach prompt eine Textzeile vergessen. Gott sei Dank konnte ich das überspielen.

Sind Sie der Meinung, dass man Wein mit Musik kombinieren kann, zum Beispiel Riesling mit Mozart?

Aber ja, und Riesling, den meine Mutter immer vorrätig hat, kann ich mir mit seiner oft verspielten Art durchaus als Begleiter zur Musik von Mozart vorstellen. Schwierigkeiten habe ich allerdings zum Beispiel beim Wein zu Wagner ...

Da könnte ich mir einen schweren, fast betäubenden Rotwein, zum Beispiel eine Cuvée mit 14 Volumenprozent Alkohol, gut vorstellen.

Das ist aber nicht unbedingt mein Weingeschmack, ähnlich wie die Musik von Wagner, die mir nicht so liegt.

Welche Sorten mögen Sie besonders?

Ich mag mehr die Weißweine. Und hier Sorten wie Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon blanc. Auch einen leichten, süffigen Müller-Thurgau weiß ich eigentlich zu schätzen - so etwas war meine erste innigere Weinbekanntschaft vor über 20 Jahren.

Hoffentlich wurden Sie nach Ihren Auftritten in der Remstalkellerei mit solchen Weinen verwöhnt. Hat es Spaß gemacht, in einem etwas ungewöhnlichen Rahmen aufzutreten?

Ich bin flexibel. Und es hat mir sogar einen Riesenspaß gemacht. Jetzt steht noch eine exklusive Weinverkostung für meinen Mann und mich aus. Ich habe gehört, dass der Betrieb eine Schatzkammer hat. Vielleicht liegt da mein eigener Jahrgang ...

Wenn Sie einen Wunsch frei hätten, welchen würden sie gern erfüllt sehen?

Da ich auch gelernte Schauspielerin bin, wäre es ein großer Wunsch, im «Tatort» dabei zu sein.

Vielleicht als vergifteter Musicalstar oder als erwürgte Weinkönigin?

Wo denken Sie hin! Natürlich als Kommissarin, die mit ihrem Scharfsinn und Charme auch verzwickte Fälle löst.



Unterschätzter Portugieser

Text: Andreas Braun, Foto: Faber & Partner

Harmlos, süffig, unkompliziert, relativ helle Farbe, keine Ecken und Kanten. So lautet nur allzu häufig bei dieser Rebsorte das (Vor-)Urteil. Und es ist nicht ganz falsch: Da der Portugieser früh reift, keine besonderen Ansprüche erhebt an Art sowie Beschaffenheit des Bodens und regelmäßig hohe Erträge verspricht, war er in früheren Jahren ein beliebtes Massenprodukt. Auch flache Standorte, die besonders gut maschinell bearbeitet werden können, stellen kein Problem dar. Das hat das Bild von einem einfachen, schnell trinkfertigen, zugleich eher milden und säurearmen Rotwein geprägt. Auf dem Markt war die Sorte lange Zeit erfolgreich und - aus heutiger Sicht unvorstellbar - mit Abstand die Nummer eins unter den roten Sorten in Deutschland. Ihren Höchststand erreichte die Rebe 1968 mit 5450 Hektar Fläche (beim Spätburgunder waren es nur 2639 Hektar). Doch dann wurde Jahr für Jahr mehr Portugieser-Fläche umgewandelt. Der Tiefpunkt war 1980 mit knapp 3000 Hektar erreicht. Danach ging es allmählich wieder etwas aufwärts; inzwischen sind es annähernd 4000 Hektar, auf denen der Blaue Por-

tugieser wächst. Und das alte Bild vom eher schlichten Wein, das ohnehin nur die halbe Wahrheit war, hat sich etwas gewandelt. Eine konsequente Ertragsreduzierung und eine liebevolle Vinifizierung vermögen Erstaunliches hervorzubringen. Beim Deutschen Rotweinpreis tauchten in der Kategorie «Unterschätzte Sorten» in der Spitze in den vergangenen Jahren immer wieder mal im Holzfass gereifte Portugieser auf, zumal aus Württemberger Genossenschaften - mit einem bis dato unbekanntem Geschmacksbild: kräftig, dunkel, mit Ecken, Kanten und kräuterigen Noten. Ob solche ungewöhnlichen Vertreter der Rebsorte wieder mehr Schwung geben können? Allenthalben geht die bestockte Fläche nach wie vor zurück, auch in Österreich, von wo der Wein einst im 19. Jahrhundert in unsere Region gelangt ist. In Württemberg belegt der Portugieser heute weniger als 200 Hektar, mancher Rebensaft landet zudem in einer Cuvée. Den Spezialisten wird's womöglich recht sein, können sie doch unter Beweis stellen, dass man aus der alten, traditionsreichen Rebsorte durchaus auch geschmacklich eindrucksvolle Weine zaubern kann.



Das Aromaspektrum des Portugiesers ist durchaus reich. Vor allem diverse Beeren spielen eine wichtige Rolle. Die Sorte wird nicht selten in ihren Möglichkeiten unterschätzt, kann aber bei entsprechender Sorgfalt sehr spannende Weine liefern. Um erfolgreich zu sein, muss sie bei Konsumenten einige Vorurteile überwinden.



Mischende Nussgeschwister

«Das ist aber mutig»

Es gibt harte Nüsse und dazu Nussknacker, Nusskuchen und Nusstorten, sogar Nusswein, sowie den gegen Nörgler gewendeten Spruch «Das geht mir auf die Nuss». Und es gibt im Zusammenhang mit der Hülsenfrucht auch «Nussgeschwister», die in Ludwigsburg zuhause sind und sich inzwischen an die Weinszene heranknabbern ...

Text: Rudolf Knoll, Fotos: Armin Faber

Im Herbst 2013 kam es zur ersten Begegnung mit Wein. Beim «Manufakturtag» in der renommierten Untertürkheimer Kooperative waren die zwei Firmengründerinnen vorher etwas aufgeregt und fragten sich, ob man sie zwischen diversen hier präsentierten Spezialitäten überhaupt zur Kenntnis nehmen würde. «Aber dann waren wir schon vor Torschluss ausverkauft», lacht Angela Liske im Rückblick. Es folgten ein weiterer Abend unter dem Thema «Wein und Nüsse» und eine Präsentation auf der Slow-Food-Messe in Stuttgart, bei der die beiden Damen in Nachbarschaft einiger Weinstände immer wieder mit der Frage konfrontiert wurden, welche Weine am besten zu ihren raffinierten Nussmischungen passen. Schon waren Angela und Sibylle Liske, die einst auf der Schwäbischen Alb das Licht der Welt erblickten, mittendrin in der Szene ...

Begonnen hatte alles damit, dass die beiden Naschkatzen gern Nüsse knabberten, aber das Angebot in den Supermärkten als geschmacklich unzureichend empfanden. Dann wollte die gelernte Bankkauffrau Angela nach fast 25 Jahren Verkaufstätigkeit für Ferrari (!) im deutschen Norden beruflich nochmal neu durchstarten, «obwohl ich einen superinteressanten Job hatte». Sie hatte die Idee, mit Nussmischungen zu handeln, beriet sich mit der im Textileinzelhandel tätigen Schwester und bekam zunächst zu hören: «Oje, das ist aber sehr mutig.» Doch die beiden entwickelten ge-

meinsam ein Konzept, das Hand und Fuß hatte, inklusive der Firmenbezeichnung. Nicht «Nusschwestern» sollten es sein, sondern «Nussgeschwister», weil sich aus dem «Ge» und der Nuss grafisch auch das Wort «Genuss» formen lässt.

Phantasievolle Mischungen

Wichtig für die Umsetzung waren die Quellen für die Nüsse und die Zutaten. Da Angelas Schwager mit Trockenfrüchten handelt und sie zudem Zugriff auf zertifizierte Bio-Ware bekamen, war dieses Thema schnell abgehakt. Die Inhaltsstoffe werden von einer Ernährungsexpertin vor dem Verkauf überprüft. Ein Ladengeschäft wurde nicht angestrebt. «Eine Toplage, die erforderlich wäre, ist einfach zu teuer», erklärt Angela Liske. Die Snacks, inzwischen bei manchen Weinerzeugern und Feinkostgeschäften zu finden, sind phantasievoll gemischt und geschmacklich sehr unterschiedlich, von gesalzen über gezuckert, naturbelassen, mit Honig bis geröstet. Cranberrys, Goldkirschen, gezuckerte Mandeln, Zimt, Bananenchips, Kokos, Sonnenblumenöl und Ingwer sind einige der Beimischungen. Es gibt verschiedene Zielgruppen, die direkt angesprochen werden (zum Beispiel Golfspieler), ebenso Kombinationen, die zu bestimmten Jahreszeiten und Anlässen passen.

Da bekanntlich das Auge mitisst, sind die Mischungen in kleinen und größeren, in warmen Farben gehaltenen Dosen ver-

packt. Die Preisspanne reicht von angemessenen 4 bis etwas mehr als 10 Euro. Geschmacklich in voller Form ist der Inhalt etwa sechs Monate; nach dem Öffnen sollte alles in zwei Wochen geplündert sein. Man darf unterstellen, dass es meist etwas schneller geht, weil es schwer ist, sich den feinen Naschereien zu entziehen. Kühle und trockene Lagerung wird empfohlen. Das einstige Problem, dass Nüsse als fett galten und für «Hüftgold» verantwortlich gemacht wurden, ist keines mehr. Sie sind von der Wissenschaft rehabilitiert und als gesund für Herz und Kreislauf eingeschätzt.

Ähnliche Attribute werden bekanntlich dem Wein attestiert, so dass die zunehmende Verbindung der Nussfrucht mit dem Saft aus der Traube doppelt Sinn macht. Die Liske-Schwestern haben auf diesem Feld ohnehin keine Berührungängste. «In unserer Sturm-und-Drang-Zeit waren wir oft in einem Besen», erzählt Angela. «Dann haben wir uns etwas auf den italienischen Wein verlegt. Aber seit den Kontakten mit der Weinmanufaktur sind wir bekehrt und trinken wieder Würtemberg Wein.» Vielleicht schaffen es Angela und Sibylle eines Tages, dass «Das geht mir auf die Nuss» als Kompliment gewertet wird ...



Kontakt
www.nussgeschwister.de



Angela (links) und Sibylle Liske sind die pfiffigen Nussgeschwister, die mit ihrer Geschäftsidee zunehmend in der Weinbranche Beachtung finden.

Kein Genuss ist vorübergehend.
Denn der Eindruck, den
er zurücklässt, ist bleibend.

Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832)



Nüsse und Wein – das ist fein

Ein paar Kombinationstipps zu den diversen Mischungen der Schwestern.

Herbst Eleganter, gehaltvoller Rotwein (Spätburgunder, Lemberger, Schwarzriesling)

Travel-Mix Trockener, kraftvoller Weißwein mit etwas Holztouch (Weißburgunder, Chardonnay, Traminer)

Golf-Mix Rassiger, gehaltvoller Riesling

Salziges Duo Klassischer trockener Trollinger

Manager-Mischung Muskulöser Weißburgunder oder Chardonnay, vom neuen Holz geküsst

Allwetterfrüchtchen Fruchttige Riesling-Spätlese oder -Auslese

Kleine Belohnung Mächtiger, gut gereifter Rotwein (Lemberger, Cuvée)

Happy Birthday Riesling-Sekt brut



Autorin Petra Klein ist die kulinarische «Allzweckwaffe» des Rundfunksenders SWR 1. Sie moderiert unter anderem seit Jahren die beliebte Sendereihe «Pfännle» im Herbst und die Gala zum Deutschen Rotweinpreis des Magazins VINUM in Fellbach.



**Albmetzgerei und Landgasthof Failenschmid
in St. Johann-Gächingen**

Rendezvous mit einem Urviech

In Natur wurde er nicht erblickt, wohl aber in unterschiedlichsten Versionen auf dem Teller, der Büffel, der auf der Schwäbischen Alb seit zehn Jahren heimisch ist und zur besonderen Spezialität im Landgasthof Failenschmid in einem Ortsteil von St. Johann avancierte.

Text: Petra Klein, Fotos: Jana Kay

Zum kulinarischen Rendezvous der besonderen Art müssen Genießer hoch hinaus, vorbei an einigen Hinweisschildern für Skilifte. Eine verschlungene Straße führt auf die Hochfläche der Schwäbischen Alb. Gleich an der «Kante», also am Albrauf, liegt St. Johann mit seinen sechs Teilorten, verstreut über eine saftig grüne Landschaft, die besonders bei Wanderbegeisterten aus größeren Städten beliebt ist. Denn hier können sie für ein paar Stunden unverfälschte Natur erleben und abschalten. Eine ausgedehnte Wanderung ist sowieso die beste Vorbereitung für unsere kulinarische Begegnung der besonderen Art, denn wer im «Hirsch» in St. Johann-Gächingen oder einfach beim «Failenschmid» einkehrt, braucht vor allem eines: Hunger, richtigen Hunger.

Auch die Lust auf guten Wein aus Württemberg wird gestillt, und zwar sofort, nachdem wir am Tisch Platz genommen hatten. Hausherrin Katja Failenschmid empfing uns mit einem Kerner-Sekt vom Collegium Wirtemberg, einem perlenden Aperitif mit einem Hauch Zitronenmelisse in der Nase und feiner Würze, die lange anhält. Flüssige Wiederbelebung nach der langen, kurvenreichen Anfahrt bis auf 700 Meter Höhe – schöner ankommen auf Schwäbisch. Was auf der Speisekarte des Landgasthofs

das Wasser im Munde zusammenlaufen lässt, kann frischer nicht sein: Fleisch, das größtenteils aus der Albmetzgerei gleich nebenan stammt. Auch bei den anderen Zutaten verspricht die Speisekarte regionalen Genuss vom Feinsten und in Perfektion, schließlich ist der Landgasthof mit der höchsten Qualitätsstufe der Aktion «Schmeck den Süden» – nämlich drei Löwen – ausgezeichnet. Sie garantieren dem Gast, dass 90 Prozent der Zutaten nachweisbar aus der Region Schwäbische Alb stammen.

Etwas mehr Hirn gefällig?

Im ersten Gang entschieden wir uns für ein urschwäbisches Gericht: Hirnsuppe. So etwas war einst ein typisches Essen am Schlachttag, ist aber heute auf Speisekarten selten zu finden. Wir freuten uns über diese ungewohnte Offerte und wurden gleich darauf in der Vorfreude bestätigt. Die Suppe war cremig und wahrlich delikats. Beim Anblick des ausladenden, tiefen Tellers, in dem sie auf den Tisch kam, wollten wir gerne glauben, dass als angenehmer Nebeneffekt unser IQ steigt. Tipp: um eine kleine Portion bitten, denn noch vor der eigenen Gehirnleistung steigt das Sättigungsgefühl. Als Weinbegleiter wählten wir einen 2013er Grauburgunder, wiederum vom Collegium Wirtemberg, den ausgezeichneten Genos-

sen aus Stuttgart-Uhlbach. Er überzeugte uns auf Anhieb mit seinem nussigen Aroma, feiner Würze und seinem langen Abgang – ein ebenbürtiger Partner zur cremigen Suppe. Fast entschuldigend meinte die Chefin: «Wir sind ein Fan der Weine von Martin Kurrle, dem Betriebsleiter des Collegium.»

Bei ihr, dem in der weithin gerühmten Metzgerei und Küche Regie führenden Ludwig Failenschmid und der Seniorin Rose kehren sowohl Einheimische wie Alb-Touristen ein. Stammgäste, die schon seit Jahrzehnten kommen, schätzen die urige Atmosphäre in den verschiedenen Räumlichkeiten mit insgesamt 200 Plätzen (jetzt im Sommer werden zusätzliche Plätze auf der Terrasse geschaffen). Manche, so erzählte Katja Failenschmid schmunzelnd, erinnern sich gelegentlich, dass sie schon als Kinder hier Gast sein durften und zu späterer Stunde auf einer Eckbank im Gasthof einschliefen. Wir liebten munter und widmeten uns zunächst nach der Suppe einem Gruß aus der Küche: Biosphären-Coppa vom Alblinsenschwein, zwölf Monate luftgetrocknet, dazu als spannender Kontrast ein klassischer Wacholder-Schinken, beides aus der hauseigenen Metzgerei. Dafür ließen wir uns etwas Grauburgunder nachschenken. Nun war es so weit, erster Auftritt für das schwäbische Urviech: ►►



Auf einen Blick
Failenschmid - Landgasthof
Hirsch mit Hotel und Metzgerei
 Parkstraße 2
 72813 St. Johann-Gächingen
 Telefon 07122-8287-0
 www.failenschmid.de

der Albbüffel, unangefochtener Star auf der Failenschmid-Speisekarte. Der Büffel ist seit 2005 wieder heimisch in dieser Landschaft und bescherte uns erstaunliche und neue Geschmackserlebnisse. Das erste «Büffel-Rendezvous» hatten wir mit Carpaccio. Wir waren verblüfft, dass das so robuste, Wind und Wetter trotzende, zottelige Urviech mit so zarten Seiten aufwarten konnte. Feinstes Fleisch mit dezenten Kräutearomen war raffiniert ergänzt durch eine Erdnuss-Chili-Sauce. Alb meets Asia - eine spannende Begegnung. Zu diesem feinen Sommergericht wählten wir einen 2012er Lemberger der Weingärtnergenossenschaft Metzgingen vom Fuß der Schwäbischen Alb. Er präsentierte sich mit feinen Brombeernoten im Duft und war im Geschmack angenehm weich, mit feinen Gerbstoffen. Seine eleganten Facetten harmonierten sehr gut mit den zarten Seiten des Carpaccios.

Comeback der zotteligen Vierbeiner

Diese Büffel auf der Schwäbischen Alb wieder heimisch zu machen, war die geniale Idee vom sogenannten «Alb-Cowboy» Willi Wolf. Ursprünglich war er ein konventioneller Rinderzüchter. Aber dann hörte er von einer Wasserbüffel-Zucht in Norddeutschland und erfuhr, dass diese zotteligen Vierbeiner bereits vor 300000 Jahren auf der Alb gelebt hatten (bei Steinheim an der Murr wurden fossile Überreste entdeckt). Deshalb wollte er ihnen unbedingt ein Comeback bescheren. In Rumänien fand er die richtigen Tiere: zwar schlecht genährt, aber robust und bestens geeignet für die Witterung auf der rauen Alb. 2005 war es so weit: 36 Büffel wurden vor dem Stall von Willi Wolf abgeladen.

Es war der Beginn einer Erfolgsgeschichte: Schnell avancierten die bald wohlgenährten Albbüffel zum Medienstar und Pub-

likumsliebhaber. Das lag auch daran, dass der 59-Jährige perfekte Partner für die Zucht, Verarbeitung und Vermarktung der Urviecher fand. Helmut Rauscher in Hohenstein wurde Milchbüffel-Züchter und verschreibt sich seitdem der Albbüffel-Käseherstellung in seiner Hofkäserei. Er schuf den «Albbüffel-Mozzarella», eine Spezialität, die auch überregional für großes Aufsehen sorgte - ganz zu Recht: Denn die sehr gehaltvolle Albbüfelmilch zeichnet sich durch eine feine, cremige Konsistenz aus. Am Albbüffel Fleisch von Wolfs Hof bei Hohenstein hat Ludwig Failenschmid einen wahren Narren gefressen: «Es ist einmalig», urteilt der 53-jährige Bio-Metzgermeister. Durch das Leben auf den Albwiesen ist das Fleisch frei von Stresshormonen und Milchzucker. Dafür begeistert es durch seine saftig-zarten Eigenschaften und mit den Aromen der Wiesenkräuter.

Die ganze kulinarische Pracht der Region genossen wir im Hauptgang: Albbüffel trifft Alblinsenschwein - eine tierisch gute Kombination. Das Schweinefleisch war eine echte Offenbarung, zartrosa, mit feiner Marmorierung und von fester Konsistenz, ein echter «Geschmackshammer». Das Aroma liegt im Namen begründet: Die Alblinsenschweine werden mit dem Schrot der Alblinse gefüttert, das sorgt für diesen unvergleichlichen und unverfälschten Geschmack, der leider vielen Fleischessern gar nicht mehr präsent ist. Die Alblinse selber durfte natürlich in ihrer ursprünglichen Form nicht auf dem Teller fehlen, rauchig gewürzt, mit Rotwein und Essig perfekt abgeschmeckt. Auch das schwäbische Paraded Gemüse wird erst seit ein paar Jahren wieder in seiner Ursprungsheimat angebaut und geerntet. Jahrelang haben die Schwaben oft unwissentlich «fremd gegessen», ihre Lieblingshülsenfrucht kam nämlich jahrzehntelang zum Beispiel aus Italien. Wie der Auftritt der Albbüffel fand die Rückkehr der «Alb-Laisa» große Beachtung - sogar Fernsehsender schickten Kamerateams auf die Schwäbische Alb.

Vom Acker jetzt aber wieder zurück auf unseren Teller, der noch eine weitere Überraschung bereithielt: Das Kartoffel-Basilikum-Püree sorgte für ein echtes Aha-Erlebnis, nie hätten wir uns träumen lassen, dass Kartoffelstampf nach Sommer schmecken kann, ausgerechnet in dieser Region Baden-Württembergs, wo es vermutlich nie richtig heiß wird, kamen wir in diesen Genuss. Katja Failenschmid lächelte schel-

misch, als sie uns immer wieder nachlegte. «Gell, das ist richtig gut.» Eine Feststellung, auf die es keinen Widerspruch geben konnte. Ein Volltreffer war auch unsere Weinwahl: eine 2012er «Uhlbacher Götzenberg» Samtrot Spätlese vom Collegium Württemberg. Sie überzeugte durch ihre ausgewogene Fülle und ihre leichten Bitterschokoladen-Noten. Diese weinige Verführerin fand im Püree ihren perfekten Partner.

Perfektes Schwabenglück

Ebenfalls vom Collegium, ebenfalls vom Götzenberg kam der 2010er Spätburgunder, den wir als Weinbegleitung zu zweierlei vom Albbüffel, Braten und Haxenfleisch, kombiniert mit Dinkelspätzle, auserkoren. Letztere mussten einfach sein, denn ohne Spätzle ist kein Schwabenglück perfekt. Der gut vierjährige, knochentrockene Wein erfreute mit fruchtigen Cassis-Noten in der Nase und überraschte auf der Zunge mit Jugendlichkeit und bestens eingebundener Säure. Der temperamentvolle Burgunder passte perfekt zum dezenten Fleischgeschmack des Albbüffels. Zart und saftig «badeten» die Fleischstücke samt Spätzle in einer Bratensauce, die ihrem Namen alle Ehre machte. Spätestens jetzt waren wir uns einig: Der Albbüffel hatte mit uns neue Fans gewonnen. Andere brauchten länger, um ihre Begeisterung für die neuen alten Albbewohner zu entdecken. «Es hat einige Jahre gedauert, die Albbüffel in die Köpfe und auf die Teller der Leute zu bringen», erklärte uns Katja Failenschmid. Jetzt sind sie angekommen und ein echter Speisekarten-Star. Dieser Ruhm ist zu großen Teilen das Verdienst von Ludwig Failenschmid, der es versteht, das besondere Fleisch perfekt zu verarbeiten. Die ausgezeichnete Küchenmannschaft schafft es wiederum, den unverwechselbaren Albbüffel Fleischgeschmack unverfälscht auf die Teller zu bringen und so das Urviech den Gästen schmackhaft zu machen. 

Öffnungszeiten

Täglich geöffnet ab 11.30 Uhr
Mittwoch Ruhetag

Küche geöffnet: 11.30 bis 14 Uhr und 17 bis 21 Uhr, zwischen 14 und 17 Uhr kleine Speisekarte mit warmen Gerichten

Sonn- und feiertags:

Küche durchgehend geöffnet

Vesper - schwäbisches Vesperbuffet:

jeden 1. Donnerstag im Monat ab 18 Uhr



Während Katja Failenschmid Geschichten über die Geschichte des Hauses erzählt, sorgt in der Küche ein flinkes, kundiges Team für Wohlgeschmack und Überraschungseffekte auf den Tellern. Albbüffel stehen dabei oft in verschiedensten Versionen Pate. Auch die haus-eigene Metzgerei mit ihrer reich gefüllten Fleisch- und Wursttheke ist einen Besuch wert.





Sommerliche Pasta-Saucen

Der feine Unterschied

Text/Rezepte: Marlisa Szwillus, Fotos: Faber & Partner

Die Saucen machen den Unterschied - und Nudeln erst zu einem vollständigen Gericht. Diese raffinierten Saucen sind genau richtig für die warme Jahreszeit - wunderbar leicht und herrlich frisch. Jetzt kombiniert man Nudeln am liebsten mit viel knackigem Gemüse, würzigen Kräutern, magerem Fleisch, zartem Fisch und feinen Garnelen. Das perfekte Essen, wenn es schnell gehen und zugleich köstlich schmecken soll. Ideal auch, wenn sich Gäste angesagt haben. Einmal mehr waren Matthias Nägele, Küchenchef im Restaurant «Lamm» in Remshalden-Hebsack, und Hausherr Markus Polinski (im Foto links) kreativ am Werk. Bei den Weinen hatte Daniel Hasert, der Sommelier des Hauses (rechts), Mitspracherecht. Die von den Beteiligten mit Beifall beklatschten Rezepte lieferte wieder die erfahrene Expertin Marlisa Szwillus aus München, Autorin von einigen Dutzend Kochbüchern.

Tipps für den vollkommenen Genuss

- Für 400-500 g Nudeln mindestens 4-5 l Wasser mit 1 EL Salz aufkochen.
- Kein Öl ins Nudelkochwasser geben! Die Nudeln könnten sonst die Sauce nicht aufnehmen, diese würde an der ölglaten Nudeloberfläche abrutschen.
- Nicht kalt abschrecken! Die bissfest gekochten Nudeln nur einige Sekunden im Sieb abtropfen lassen. Dann sofort mit der Sauce mischen, so verbinden sich Nudeln und Sauce am besten.
- Sauce und Nudeln sollten gleichzeitig fertig sein. Ist das nicht möglich, kann die Sauce kurz auf die Pasta warten, nie aber die Nudeln auf die Sauce.

Auberginen-Tomaten-Sauce mit Ricotta zu Rigatoni

Zubereitung

1 Tomaten knapp 1 Minute in leicht kochendes Wasser legen, herausheben und kalt abschrecken. Tomaten häuten, halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch grob hacken. Auberginen waschen, putzen und in 3–4 cm lange, höchstens fingerdicke Streifen schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Auberginenstreifen darin bei großer Hitze portionsweise 4–6 Minuten kräftig anbraten.

2 Knoblauch schälen und in möglichst dünne Scheiben schneiden. Zusammen mit Tomaten, Oregano und Essig unter die Auberginen mischen, alles 15 Minuten bei kleiner Hitze schmoren lassen. Die Sauce mit Salz und Chiliflocken leicht scharf abschmecken.

3 Penne in kochendem Salzwasser bissfest garen. Inzwischen den Ricotta in kleine Stücke teilen. Nudeln abgießen und kurz abtropfen lassen, dabei etwa 100 ml Kochwasser auffangen. Penne, etwa ½ Tasse Nudelkochwasser, Sauce, zwei Drittel vom Ricotta und Kapern locker mischen. Eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Nudeln in tiefen Tellern anrichten, mit übrigem Ricotta und mit Kräuterblättchen bestreut servieren.

Tipp Den Ricotta gegen in Salzlake eingelegten weichen Schafskäse (Feta) austauschen.

Für 4 Personen

- 500 g Tomaten
- 2 schlanke, feste Auberginen (ca. 500 g)
- 4 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 Spritzer Aceto balsamico (Balsamessig)
- Salz, Chiliflocken
- 400–500 g Rigatoni (ersatzweise Tortiglioni)
- 300 g weicher Ricotta (ital. Frischkäse)
- 2 TL kleine Kapern (nach Belieben)
- Pfeffer aus der Mühle
- 4 EL kleine Kräuterblättler (z. B. Petersilie, Basilikum, Zitronenmelisse)



Weintipp

Die durch die Kapern verursachte merkliche, aber angenehme Säure im Gericht verlangt nach einem gut gereiften, rassigen Riesling, trocken ausgebaut (z. B. Jahrgang 2012).

Lauch-Käse-Sauce mit Hackbällchen zu Spaghetti

Für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- 300 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Ei
- 3 EL Semmelbrösel
- 1 TL mittelscharfer Senf
- ½ TL edelsüßes Paprikapulver
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Öl
- 400-500 g Spaghetti
- 250 g Lauch
- 250 g Kirschtomaten
- 200 ml Gemüsebrühe
- 200 g Frischkäse (13% Fett)
- 2-3 Stiele Basilikum

Zubereitung

1 Zwiebel schälen, sehr klein würfeln. Hackfleisch mit Zwiebel, Ei, Semmelbröseln, Senf, Paprikapulver, Salz und Pfeffer gründlich verkneten. Aus dem Fleischteig mit angefeuchteten Händen etwa 16 walnussgroße Bällchen formen.

2 Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Die Hackbällchen darin bei mittlerer Hitze in etwa 8 Minuten rundherum goldbraun braten. Aus der Pfanne heben, beiseitestellen.

3 Spaghetti in kochendem Salzwasser bissfest garen. Für die Sauce den Lauch putzen, längs einschneiden, gründlich waschen und in feine Streifen schneiden. Tomaten waschen und halbieren.

4 Den Lauch im verbliebenen Bratfett unter Rühren 2 Minuten andünsten. Tomaten zufügen und kurz mitdünsten. Brühe und Frischkäse in die Pfanne geben. Unter Rühren aufkochen lassen und glatt rühren, ohne die Tomaten zu zerquetschen. Sauce noch 2-3 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hackbällchen zufügen und erhitzen.

5 Spaghetti abgießen, kurz abtropfen lassen, zurück in den Topf geben. Basilikum von den Stielen zupfen, große Blätter in kleinere Stücke teilen. Gemüsesauce und Basilikum auf die Nudeln geben. Alles locker durchheben, aber nicht verrühren. Sofort servieren.

Tipp Die Hackbällchen lassen sich nicht nur gut vorbereiten, sondern auch auf Vorrat einfrieren.

Weintipp

Der saftige Lauch und die feinwürzigen Hackbällchen sehnen sich nach einem klassischen trockenen Trollinger, auf der Maische vergoren, im großen Holzfass ausgebaut.





Weintipp
 Mal kein Wein, sondern ein feinwürziger, anregender Brut-Sekt aus der Burgunderfamilie, im klassischen Verfahren erzeugt, mit feiner Perlage. Auch ein Schwarzwiesling-Rosé-Sekt darf es sein.

Weintipp
 Da der Senf etwas dominant im Geschmack ist, bietet sich ein kräftiger, gut gereifter Weiß- oder Grauburgunder, trocken ausgebaut, als Partner an.



Kalbfleisch-Möhren-Sauce mit Spinat zu Orecchiette

Für 4 Personen

- 1300-400 g Kalbsfilet
- 3 Lauchzwiebeln
- 250 g Bundmöhren
- 50 g Baby-Spinat
- 1 ½ EL Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 400-500 g Öhrchennudeln (z. B. Orecchiette, Trulli)
- 1 EL Öl
- ½ TL frische Thymianblättchen
- 50 ml trockener Wermut (z. B. Noilly Prat)
- 150 ml Fleischbrühe
- 150 g Schlagsahne
- 1 TL scharfer Senf
- 1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung

- 1** Fleisch quer zu den Fasern in etwa 1 cm dicke Streifen, dann in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln waschen, putzen und leicht schräg in Ringe schneiden, das knackige Grün mitverwenden. Möhren putzen, schälen und schräg in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Spinat waschen und trocken schleudern.
 - 2** In einem Topf 1 EL Butter erhitzen, Möhren darin 3 Minuten andünsten. Mit 100 ml Wasser ablöschen und zugedeckt 5-6 Minuten bissfest garen. Salzen. Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen.
 - 3** In einer Pfanne 1 EL Öl und ½ EL Butter erhitzen. Fleisch darin portionsweise anbraten. Herausheben und in einem Sieb über einer Schüssel abtropfen lassen.
 - 4** Lauchzwiebeln und Thymian im verbliebenen Bratfett anbraten. Mit Wermut ablöschen, etwas einkochen lassen. Mit der Brühe aufgießen. Sahne unterrühren, etwas einkochen lassen. Sauce mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch untermischen und heiß werden lassen.
 - 5** Nudeln abgießen und kurz abtropfen lassen, zurück in den Topf geben. Fleisch samt Sauce zu den Nudeln geben und vermengen. Möhren und Spinat unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Sofort servieren.
- Tipp** Für die Sauce statt Kalbfleisch Kaninchenfilet oder Hähnchenbrustfilet verwenden.

Senf-Honig-Sauce mit Lachsfilet zu Bandnudeln

Für 4 Personen

- 400 g Lachsfilet ohne Haut
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 40-50 g Rucola
- 400-500 g breite gewellte Bandnudeln (Mafaldine)
- 100 g Joghurt-Butter
- 100 ml Gemüsebrühe
- 1 EL flüssiger Imkerhonig
- 3-4 EL Zitronensaft
- Je 1 EL süßer und grobkörniger Senf

Zubereitung

- 1** Das Lachsfilet trocken tupfen und in nicht zu kleine Würfel schneiden. Mit etwas Pfeffer würzen. Rucola waschen, trocken tupfen und ohne Stiele in kleinere Stücke zupfen.
 - 2** Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen. Inzwischen die Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen.
 - 3** Brühe, Honig, 1 EL Zitronensaft und beide Senfsorten unterrühren. Heiß werden lassen. Lachs in die Sauce geben und darin bei schwacher Hitze gar ziehen lassen.
 - 4** Bandnudeln abgießen und kurz abtropfen lassen, dabei etwas Kochwasser auffangen. 4-5 EL Nudelkochwasser in die Sauce rühren. Nudeln und Rucola unter die heiße Sauce heben, mit Salz, Pfeffer und restlichem Zitronensaft abschmecken. Sofort servieren.
- Tipp** Wenn es ganz schnell gehen muss: Räucherlachs in breite Streifen schneiden und mit den Nudeln unter die Sauce heben.



Weintipp
Es muss – trotz Zitrone – kein Riesling sein. Besser passt ein Wein aus der weißen Burgunderfamilie, vom neuen Holz geküsst, mit feiner Würze, schon gut gereift (Jahrgang 2011, 2012).

Zitronensauce mit Garnelen zu Linguine

Für 4 Personen

- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe (nach Belieben)
- 2 Bio-Zitronen
- 12 ungeschälte rohe Garnelen (ca. 400 g; frisch oder tiefgekühlt und aufgetaut)
- 1 ½ EL Butter
- 200 g tiefgekühlte feine Erbsen
- 250 g Kochsahne (15% Fett)
- 400-500 g Linguine oder Bavette (flache lange Nudeln)
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Zitronenlikör (z. B. Limoncello; nach Belieben)
- 1-2 EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung

1 Schalotten und Knoblauch schälen, Schalotten fein würfeln, Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Zitronen heiß waschen und trocken reiben. Die Schale ganz dünn abschneiden. Zweimal in wenig kochendem Wasser 10 Sekunden blanchieren. Eine Zitrone halbieren und auspressen.

2 Garnelen bis auf die Schwanzflosse aus den Schalen lösen. Falls nötig, Garnelen am Rücken einschneiden und den dunklen Darmfaden entfernen. Garnelen kurz kalt waschen und trocken tupfen.

3 In einem flachen Topf 1 EL Butter erhitzen. Schalotten, Knoblauch und Erbsen darin andünsten. Zitronenschale und Sahne zufügen und die Sauce bei mittlerer Hitze leicht cremig einköcheln lassen.

4 Inzwischen die Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen. Öl und ½ EL Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Garnelen darin unter Rühren 2 Minuten braten. Salzen. Mit Likör ablöschen und stark einkochen lassen.

5 2 EL Zitronensaft unter die Sauce mischen, salzen und pfeffern. Nudeln abgießen und kurz abtropfen lassen, dabei etwas Kochwasser auffangen. Nudeln, 3-4 EL Nudelkochwasser, Zitronensauce und Schnittlauch kurz mischen. Die Garnelen unterheben. Sofort servieren.

Tipp Wer mag, kann statt der Garnelen auch Rotbarbenfilet oder ein anderes Fischfilet dazu braten.



Grüne Gemüsesauce mit Minze zu Penne

Zubereitung

1 Schalotte schälen und klein würfeln. Bohnen, Brokkoli und Zucchini putzen und waschen. Bohnen und Zucchini in mundgerechte Stücke schneiden, Brokkoli in kleine Röschen teilen.

2 Das Öl in einem Topf erhitzen, die Schalotte darin glasig dünsten. Brühe und Bohnen zugeben. Aufkochen und zunächst 4 Minuten leicht kochen lassen. Brokkoli untermischen und wieder aufkochen lassen. Nach 3 Minuten die Zucchinistücke zufügen und alles zusammen noch etwa 3 Minuten kochen, bis das Gemüse gar, aber noch leicht bissfest ist.

3 Die Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen. Inzwischen den Käse fein reiben und die Limettenhälfte auspressen. Minze waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen, einige zum Garnieren beiseitelegen und den Rest fein hacken.

4 Sahne und Käse zum Gemüse geben und 1 Minute mitkochen. Gehackte Minze untermischen. Die Sauce mit 2 EL Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln abgießen und kurz abtropfen lassen, dabei etwa 100 ml Kochwasser auffangen. Die Gemüsesauce esslöffelweise mit Nudelkochwasser sämig rühren. Nudeln und Sauce mischen, mit übrigen Minzeblättchen bestreuen und sofort servieren.

Tipp Die Gemüseauswahl können Sie nach Marktangebot variieren. Auch feine Erbsen, Lauchzwiebeln und Stangensellerie passen gut.

Für 4 Personen

- 1 Schalotte
- 200 g Prinzessbohnen
- 200 g Brokkoli
- 200 g kleine Zucchini
- 1 EL Olivenöl
- 250 ml Gemüsebrühe
- 400–500 g Penne rigate (ersatzweise Spiralnudeln)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 50 g Hartkäse am Stück (z. B. Grana Padano oder Parmesan)
- ½ Bio-Limette
- 4 Stiele Minze
- 150 g Kochsahne (15% Fett)

Weintipp

Mit dem sanften Minze-
geschmack verträgt sich
ein trockener, zwei- bis
dreijähriger Spätburgunder
mit kühler Note und zartem
Säurespiel perfekt.





Redakteur Rudolf Knoll (Mitte) wurde diesmal unterstützt von einem fachkundigen Team, das ansonsten an der Wein-Verkaufsfront in verschiedenen Betrieben steht, aber beim Probieren konditionell gut in Form war - wie auch die Aufnahme verdeutlicht, die nach der Verkostung gemacht wurde.

Weißer und farbige Aromasorten im Test

Duftige Nasenkitzler

Vorhang auf für duftige Sorten. Sie sind nicht die großen Renner auf dem Markt, haben aber nach wie vor ihre Berechtigung und können vor allem die Nasen von Genießern entzücken. Freuen Sie sich auf Gewürztraminer, Muskateller, Sauvignon blanc und Muskat-Trollinger.



Anika Weller (links)

Verkaufsleiterin bei der Genossenschaftskellerei Roßwag-Mühlhausen

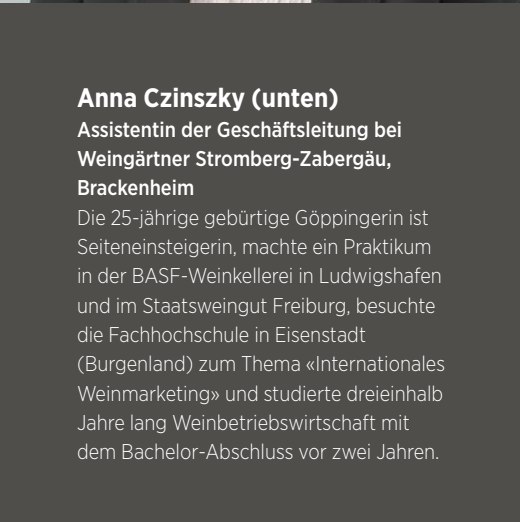
Die Eltern der 25-Jährigen aus Aspach betreiben etwas Weinbau. Sie studierte Weinbetriebswirtschaft in Heilbronn, machte ein Praxissemester beim namhaften südafrikanischen Weingut Eikendal und absolvierte den intensiven Weinkurs WSET Level 3. Zwischendrin jobbte sie bei der Werbegemeinschaft der Württembergischen Weingärtnergenossenschaften. Seit einem Jahr ist sie in Roßwag aktiv.



Birgit Rost (oben)

Leitung Fachberatung in der Württembergischen Weingärtner-Zentralgenossenschaft (WZG), Möglingen

Die 43-jährige gebürtige Ludwigsburgerin wurde in der WZG in Möglingen zur Weinküferin ausgebildet und war in dem Unternehmen nach 1992 in unterschiedlichen Funktionen im Direktverkauf tätig, mal in Vollzeit, mal in Teilzeit (Mutterschaft). Seit einigen Monaten ist sie in ihrem angestammten Bereich verantwortlich.



Anna Czinszky (unten)

Assistentin der Geschäftsleitung bei Weingärtner Stromberg-Zabergäu, Brackenheim

Die 25-jährige gebürtige Göppingerin ist Seiteneinsteigerin, machte ein Praktikum in der BASF-Weinkellerei in Ludwigshafen und im Staatsweingut Freiburg, besuchte die Fachhochschule in Eisenstadt (Burgenland) zum Thema «Internationales Weinmarketing» und studierte dreieinhalb Jahre lang Weinbetriebswirtschaft mit dem Bachelor-Abschluss vor zwei Jahren.




Albrecht Schurr (rechts)

Leiter Direktvermarktung bei der Remstalkellerei

Der 41-Jährige kommt aus einer Wengelter-Familie, lernte Weinhandelsküfer, studierte Weinbau in Geisenheim und praktizierte in diesem Zeitraum bei zwei renommierten Weingütern in Württemberg. Er ist seit 1999 in leitender Funktion bei der Remstalkellerei tätig und arbeitet ehrenamtlich im Vorstand des Tourismusvereins Remstal-Route mit.



Bei Aroma und Wein ist es gelegentlich angebracht, die Nase zu rümpfen - wenn auf Weinveranstaltungen Besucher (nicht immer nur weibliche) vorher etwas zu viel gesprüht haben und damit durch ihre eigenen vordergründigen Düfte das Bouquet der Weine, das man an Ständen und Tischen schnuppern will, beeinträchtigen. Aber es gibt auch einige Weinsorten, die mehr oder weniger stark und manchmal fast exotische Aromen verströmen. Muskat, Bananen, Holunder, gedünstete oder gebratene Paprika, Stachelbeeren, Rosenblätter gehören zu diesen Nasenkitzlern, die typisch sind für Weine aus der Sortenpalette, die wir uns diesmal vorgenommen hatten. Auf dem Programm standen Muskateller, Gewürztraminer, Sauvignon blanc und Muskat-Trollinger als Rosé und als (hellroter) Rotwein. Die zwei erstgenannten Varietäten gehören zu den ältesten Rebsorten der Welt. Sie sind heute eher Weine für Spezialisten, die ein merkliches Aroma und

auch sonstige Eigenheiten wie eine merkliche Säure beim Muskateller oder eine weiche, schmelzige Stilistik wie beim Traminer schätzen. Muskateller und Traminer (oder Gewürztraminer) haben eine besondere Vergangenheit: Sie wurden früher vor allem im sogenannten gemischten Satz mit Riesling geschätzt, weil sie für eine Belebung des Aromas sorgten und zugleich die manchmal etwas zu aggressive Säure des Rieslings milderten. Der Sauvignon blanc ist als Kreuzung von Traminer und Chenin blanc eine Laune der Natur. Eine Sonderrolle nimmt der Muskat-Trollinger ein, der fast ausschließlich in Württemberg angebaut wird. Früher galt die Rebe als Spielart oder zufällige Kreuzung mit dem Muskateller. Aber heute attestiert man ihr Eigenständigkeit. Den Namen hat die 1836 erstmals erwähnte Rebe von einem eher zurückhaltenden Muskat-Bouquet; mit dem Trollinger hat sie die relativ helle Färbung gemeinsam. Oft wird sie deshalb gleich als Rosé ausgebaut. 

Die Weine sind, wenn nichts anderes angegeben ist, lieblich oder fruchtig.

2014 Sauvignon blanc ** trocken

Weinmanufaktur Untertürkheim

Intensive, klare Würze im Aroma, in der Säure moderat, aber noch etwas grüne Noten; Birgit Rost stuft ihn als «duftigen, leichten Sommerwein» ein.

8,74 Euro

2014 Sauvignon blanc

«Edition Württemberg» trocken

Collegium Württemberg, Stuttgart

Gedünstete Paprika in der Nase, etwas Ananas, sehr typisch; schlank und verspielt, saftig, knackig; im Restzucker an der Obergrenze (8,9 g/l). «Delikate Säure und schöne Fülle», urteilt Albrecht Schurr.

11,90 Euro

2014 Sauvignon blanc Edition «S»

trocken

Fellbacher Weingärtner

Zarter, klarer Holunderduft; saftig, schöner Schliff, angenehme Würze mit einem Hauch Pfeffer. «Frisch und grün in der Nase und am Gaumen», meint Anika Weller.

9,90 Euro

2014 Sauvignon blanc ** trocken

Weingärtner Bad Cannstatt

Klare, kräuterige Würze im Aroma, mit etwas Stachelbeere; saftig, herzhaft, sanfter Schmelz und verhaltene Frucht

im Abgang. «Viel Paprika im Geschmack», notiert Anna Czinszky.
10,20 Euro

2013 Sauvignon blanc

«Edition Aurum» trocken

Bottwartaler Winzer, Großbottwar

Feine, typische Holundernase; guter Druck und Schmelz auf der Zunge, Spiel und ansehnliche Ausdauer. «Tolle exotische Nase», lobt Birgit Rost.

7,80 Euro

2013 Sauvignon blanc halbtrocken

Remstalkellerei,

Weinstadt-Beutelsbach

Brennnessel und Lychee im Bouquet; gut gereifter, runder Wein mit merklicher Frucht (13,6 g/l Fruchtzucker). «Feine, blumige Nase, lang am Gaumen», empfindet Anna Czinszky.

6,90 Euro

2013 Muskateller trocken

Collegium Württemberg, Stuttgart

Verhalten, aber doch delikat in der Nase mit sanften floralen Noten; saftig, herzhaft, Wein mit Spiel und viel Trinkfluss. «Erfrischende Säure, sehr schönes Aroma», urteilt Albrecht Schurr.

7,80 Euro

2013 Muskateller Esslinger

Schenkenberg «Ebene 3» trocken

Weingärtner Esslingen

Wein aus der Basislinie mit zarter

Aromatik; frisch, knackig, gradlinig im Geschmack; ein zartbitterer, angenehmer Hauch im Abgang. «Im Duft etwas breit», meint Birgit Rost.

6,50 Euro

2014 Muskateller

Genossenschaftskellerei Heilbronn

Zarte Muskat-Aromatik; saftig, rund, gute Balance zwischen Frucht (20,2 g/l Restzucker) und Säure (6,3 g/l). «Sehr ausgewogen, schöne fruchtige Nase», freut sich Anika Weller.

5,12 Euro

2014 Muskateller

Weinkellerei Hohenlohe,

Bretzfeld-Adolfzfurt

Diskretes Bouquet mit einem Hauch von weißem Pfeffer und Wildrosen; saftig, knackig, verspielt, moderat in der Süße (24,2 g/l), die von der angenehmen Säure (7 g/l) gut abgepuffert wird. «Recht spritzig», empfindet Anna Czinszky.

5,00 Euro

2014 Muskateller

Lauffener Weingärtner

Mango und Birne tummeln sich im Bouquet; füllig, schöner Schmelz, sogar etwas cremig anmutend. Ausgewogen im Fruchtzucker (19,2 g/l) und in der Säure (6,6 g/l). «Sehr typische Nase», notiert Albrecht Schurr.

5,50 Euro



**2014 Muskateller «Palais Nordheim»
Heuchelberg Weingärtner, Schwaigern**

Typischer, feiner Muskatduft, etwas Zimt; zart und verspielt, tanzt leichtfüßig auf der Zunge; die Frucht (34,2 g/l) ist gut eingebunden und nicht vordergründig. Ist für Birgit Rost «ein sortentypischer, stimmiger Klassiker».
7,50 Euro

2013 Muskateller ***

**Remstalkellerei,
Weinstadt-Beutelsbach**

Verhalten im Aroma; saftig, rund, grundsolide, in der Fruchtsüße (26,4 g/l) moderat, hat eine lebhaft, gut eingebundene Säure (6,8 g/l). «Angenehmer Trinkwein, nicht zu lieblich», meint Anna Czinszky.
9,95 Euro

2014 Gewürztraminer **

Weinmanufaktur Untertürkheim

Verhalten im Aroma; saftig, verspielt, viel Herz und delikate Frucht, insgesamt stimmig. «Leichte Frucht und angenehme Süße», empfindet Anika Weller.
8,74 Euro

2014 Gewürztraminer Spätlese

Genossenschaftskellerei Heilbronn

Goldfarben, zarter, animierender Rosenduft; schmelzig, feine Würze, gut abgestimmte Süße (26,2 g/l) in guter Harmonie mit der Säure (6,4 g/l). «Frischer Typ», urteilt Birgit Rost.
7,74 Euro

2014 Riesling/Gewürztraminer *
«Klosterhof»**

Weinkonvent Dürrenzimmern

Klassische Kombination, wie es sie früher häufig gab. Sanfte Mineralik vom Riesling in der Nase; komplex, saftig, nervig, harmonisches Süße-Säure-Spiel (26,2 g/l Fruchtzucker, 6,5 g/l Säure). «Macht Spaß», freut sich Albrecht Schurr.
5,80 Euro

2014 Rivaner/Muskateller ***

«Klosterhof»

Weinkonvent Dürrenzimmern

Andere Cuvée-Variante der zum Weinkonvent umbenannten Weingärtnergenossenschaft. Kräuter und Muskat im Aroma; saftig, knackig, herzhaft, unkomplizierter Sommerwein mit moderater Süße im halbtrockenen Bereich (15,6 g/l). «Blumig, fruchtig im Bouquet», registriert Anna Czinszky.
5,00 Euro

2014 Muskat-Trollinger Rosé

Heuchelberg Weingärtner, Schwaigern

Zurückhaltend im Aroma; schlank, verspielt, mit merklicher Frucht (39,1 g/l), gut geeignet als sommerlicher Aperó. «Fruchtig und verspielt», ist der Eindruck von Albrecht Schurr.
5,89 Euro

2014 Muskat-Trollinger Rosé

Lauffener Weingärtner

Zarte Muskat-Aromatik; knackig, saftig, sommerlich fröhlich und unkompliziert.

«Toller Wein für die Terrasse, kühl trinken», ist ein Ratschlag von Anika Weller.

6,80 Euro

**2014 Muskat-Trollinger Rosé Edition «C»
Fellbacher Weingärtner**

Verhalten in der Nase; saftig, verspielt und leichtgewichtig, gut ausbalanciert (20,2 g/l Fruchtzucker, 5,7 g/l Säure). «Recht lieblich, aber nicht flach», notiert Anna Czinszky.

6,80 Euro

**2012 Muskat-Trollinger Hedelfinger
Lenzenberg**

Weingärtnergenossenschaft

Hedelfingen

Zartes beeriges Aroma, sehr vielversprechend; gut gereift, aber noch stabil, elegante Facetten, fein eingebundene Frucht (20,9 g/l Restzucker). «Man spürt Gerbstoff», befindet Albrecht Schurr.

5,60 Euro

**2014 Muskat-Trollinger Marbacher
Neckarhölde**

**Württembergische Weingärtner-
Zentralgenossenschaft, Möglingen**

Zurückhaltende Muskatnote im Bouquet; schlanker, verspielter, zartgliedriger Wein mit nur 11,1 «Volt». Ist für Birgit Rost «angenehm rund, ein richtiger Rotwein».

5,47 Euro



2014 Muskat-Trollinger Marbacher Neckarhalde

Weingärtner Marbach

Klare, diskrete Muskatnote im Aroma; schlank, verspielt, saftig, mit einem Hauch Gerbstoff. «Angenehm im Mund, schöne Süße», freut sich Anika Weller. **6,10 Euro**

2014 Muskat-Trollinger *

Weinmanufaktur Untertürkheim

Zarter Muskatduft; saftig, gradlinig, fruchtiger Abgang; wird angenehm untermalt von etwas Gerbstoff. «Leichte Würze, so muss ein Sommerwein sein», stellt Anna Czinszky fest. **6,97 Euro**

2014 Muskat-Trollinger Haberschlechter Heuchelberg

Weingärtner Stromberg-Zabergäu, Brackenheim

Zarte Muskatnase; elegant, mit Spiel, geschmeidig, schon sehr offen und zugänglich. «Schöne Frucht, angenehme Süße», urteilt Albrecht Schurr. **4,70 Euro**

Betriebe auf einen Blick

Weingärtner Bad Cannstatt

Stuttgart, 0711 54 22 66
www.badcannstatt-weine.de

Bottwartaler Winzer

Großbottwar, 07148 960 00
www.bottwartalerwinzer.de

Collegium Würtemberg

Stuttgart, 0711 327 775 80
www.collegium-wurtemberg.de

Weinkonvent Dürrenzimmern

07135 951 50, www.weinkonvent-durrenzimmern.de

Weingärtner Esslingen

0711 918 96 20
www.weingaertner-esslingen.de

Fellbacher Weingärtner

0711 578 80 30
www.fellbacher-weine.de

Weingärtnergenossenschaft Hedelfingen

Stuttgart, 0711 420 23 99
www.wg-hedelfingen.de

Genossenschaftskellerei

Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg
07131 157 90 (Grantschen Weine)
www.wg-heilbronn.de

Heuchelberg Weingärtner
Schwaigern, 07138 970 20
www.heuchelberg.de

Weinkellerei Hohenlohe – Furstenfass
Bretzfeld, 07946 911 00
www.weinkellerei-hohenlohe.de

Lauffener Weingärtner
07133 18 50, www.wg-lauffen.de

Remstalkellerei

Weinstadt-Beutelsbach, 07151 690 80
www.remstalkellerei.de

Weingärtner Stromberg-Zabergäu

Brackenheim, 07135 985 50
www.wg-stromberg-zabergaeu.de

Weinmanufaktur Untertürkheim

0711 336 38 10
www.weinmanufaktur.de

Wurtembergische Weingärtner-

Zentralgenossenschaft (WZG)
Möglingen, 01741 486 60,
www.wzg-weine.de

Die Verkoster

Diesmal widmete sich ein Team den Weinen, das überwiegend an der Verkaufsfront steht und durch gute, kompetente Beratung verantwortlich ist für den Absatz. Wir registrierten eine gute, durchaus kritische Einstellung und viel Freude am Diskutieren sowie nicht immer identische Einschätzungen - ganz wie bei erfahrenen Profis.



Foto: Armin Faber

LASSEN SIE SICH VERFÜHREN.

Die schönsten Schauplätze in
Baden-Württemberg.

Rätsel

Wer ist der Traminer- Ururenkel?

Die Kulturreben, die wir heute kennen, lieferten vor 7000 bis 8000 Jahren die ersten Trauben für die Weinerzeugung, und zwar im Süden des Kaukasus (Georgien). Heute gibt es weltweit rund 16 000 verschiedene Rebsorten. Viele sind miteinander verwandt, weil sie gezielten Züchtungen oder natürlichen Kreuzungen entstammen. Die Zusammensetzungen, die einst bekannt waren, mussten im Lauf der Zeit immer wieder mal revidiert werden, weil in den letzten 15 Jahren in der Rebenzüchtung neue molekularbiologische Methoden angewandt wurden, mit denen die Erbsubstanz analysiert werden konnte. Dabei stellte sich zum Beispiel heraus, dass Müller-Thurgau zwar Riesling als Elternteil hat, nicht aber den lang angenommenen Silvaner. Hier stand stattdessen Madelaine Royale Pate. Die Technik ähnelt den Untersuchungen der Kriminaltechnik und den DNS-Analysen, die auf Basis winziger Rückstände helfen, Täter zu entlarven. Was sich beim Aufspüren der Erbinformation noch feststellen ließ, waren gewissermaßen die «Urgroßeltern» vieler Sorten. Hier rückte der Traminer als eine der mitteleuropäischen Urreben besonders in den Fokus der Wissenschaft. Er war bei einer Vielzahl von natürlichen Kreuzungen Vater oder Mutter. Zu seinem Stammbaum gehören eine Reihe bekannter Sorten, sogar der Riesling, Silvaner und wohl auch die Burgunderfamilie. Wir wollen wissen, welche der drei aufgeführten Sorten ebenfalls zumindest entfernt mit dem Traminer verwandt ist.

- a) Cabernet Sauvignon
- b) Grüner Veltliner
- c) Muskateller

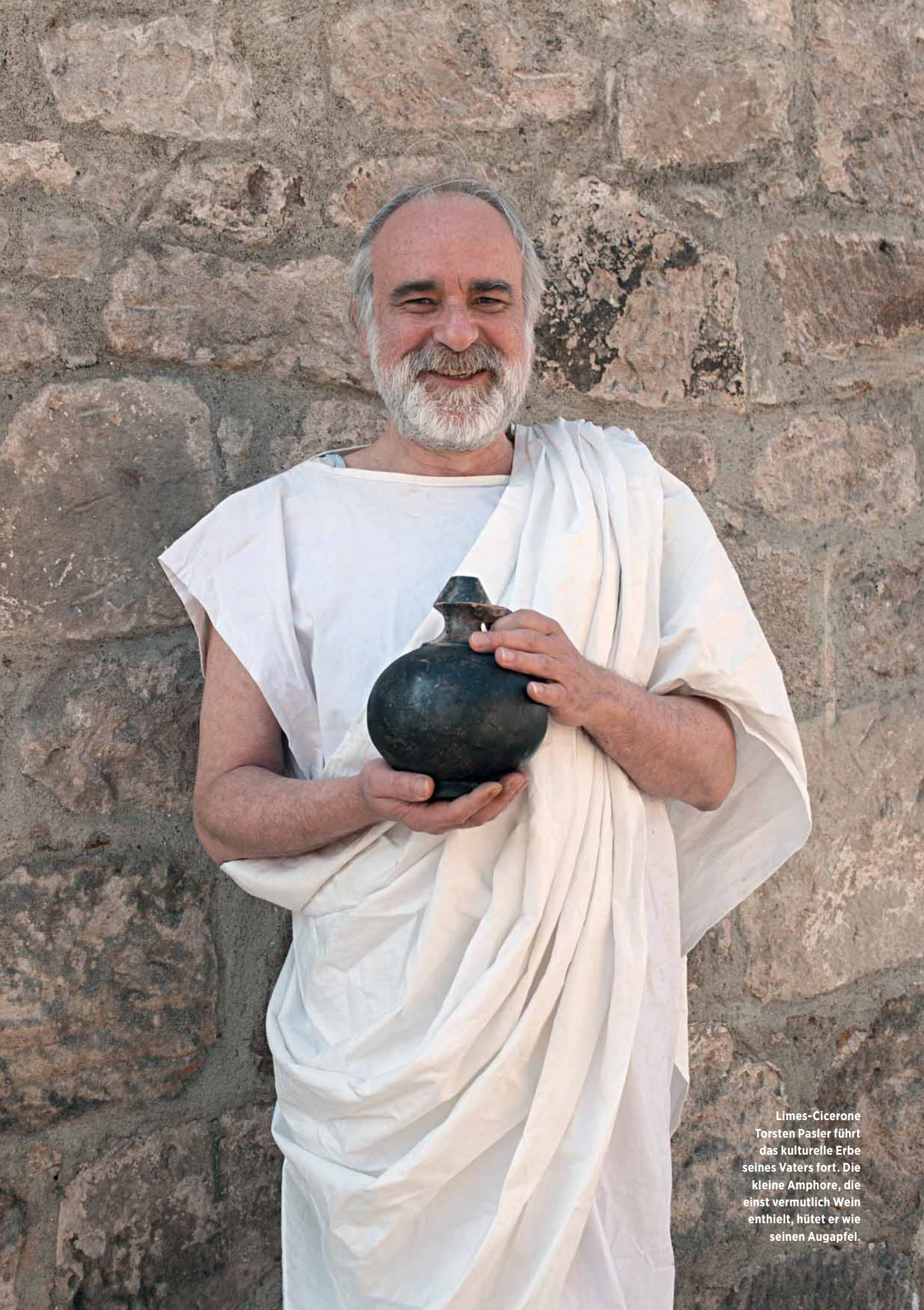
Teilen Sie uns die nach Ihrer Meinung richtige Sorte bis spätestens 30. Juli 2015 mit (Buchstabe genügt). Wenn Sie gut getippt haben, sind Sie in der Lostrommel dabei und haben die Chance auf je eine Flasche Sauvignon blanc und Muskateller ***, beide aus dem Jahrgang 2013, die bei unserem Test gut bewertet wurden – was die Remstalkellerei zur Spende animierte. 20 Pakete werden geschnürt. Schicken Sie Ihre Lösung entweder per Mail an rudolf.knoll@t-online.de (Post-Adresse nicht vergessen) oder per Postkarte an Redaktion Württemberger, Rudolf Knoll, Zur Kalluzen 8, 92421 Schwandorf.



Kommen, Staunen und Genießen: 59 der schönsten Schlösser, Klöster, Gärten und Burgen in Baden-Württemberg laden Sie herzlich ein. Freuen Sie sich auf eine ganz besondere Entdeckungsreise in die faszinierende Welt der Herrscher, Mönche und Ritter. Weitere Informationen unter:

www.schloesser-und-gaerten.de





Limes-Cicerone
Torsten Pasler führt
das kulturelle Erbe
seines Vaters fort. Die
kleine Amphore, die
einst vermutlich Wein
enthielt, hütet er wie
seinen Augapfel.

Auf den Spuren der alten Römer in Mainhardt

Weingenuss zu Limeszeiten

Die Römer beherrschten einst unter anderem Germanien und sicherten ihr Reich mit dem Limes, einem mächtigen Grenzwall, ab. Zugleich importierten sie aus dem Mittelmeerraum Wein und sorgten dafür, dass hier der Weinbau erste Wurzeln schlug – auch im heutigen Württemberg. Informationen dazu bieten zwei «Limes-Cicerones» im Römermuseum in Mainhardt.

Text und Fotos: Andreas Scholz

Die Fastnacht ist zwar vorbei, aber das Paar, das die Besucher empfängt, steckt in Gewändern, wie sie schon die alten Römer trugen. Kein Wunder. Wir befinden uns im Römermuseum in Mainhardt im Landkreis Schwäbisch Hall. Unsere Informanten Michaela Köhler und Torsten Pasler haben einen bemerkenswerten Titel: Sie sind «Cicerones» – ein antiker Begriff für Fremdenführer. Ihr Spezialgebiet ist der Limes. Und ihre Aufgabe ist es, ihr Wissen über die alten, hier im zweiten und dritten Jahrhundert n. Chr. stark präsenten Römer und ihre Hinterlassenschaft weiterzugeben. Das ist in diesem Fall vor allem der Obergermanisch-Raetische Limes mit seinem historischen Verlauf auch durch das Neckartal, den Odenwald und den Mainhardter Wald. Spuren des Original-Limes sind teilweise noch in der Natur erkennbar. Das Römermuseum, im Verlauf von Jahrzehnten von Paslers Vater aufgebaut, steht in der Ortsmitte der 5700-Einwohner-Stadt. Der Sohn führt das kulturelle Erbe fort. Er ist seit 2004 als Limes-Cicerone tätig. Im Rahmen von Vorträgen oder Exkursionen mit seiner Kollegin Michaela Köhler aus Großerlach bringt er Besuchern die Römerzeit und den Limes näher. «Wir geben einen Einblick in den damaligen rö-

mischen Alltag», erläutert Torsten Pasler. Im Museum zeigt er römische Weihesteine und Pfeilspitzen, die bei Mainhardt gefunden wurden. Anhand von Schautafeln erklärt er Besuchern den Aufbau eines römischen Grenzwachturms. Ein rekonstruierter Grenzturm mit Wallgraben ist in der Nachbargemeinde Grab zu finden.

Feinschmecker Apicius und der Mulsum

Pasler öffnet eine Glasvitrine und greift nach einem kleinen Gefäß. «Diese Amphore, die vermutlich mit Wein gefüllt war, entdeckte mein Vater vor rund 50 Jahren», erklärt er. Riesig im Vergleich wirken die beiden Amphoren, die in der Raummitte stehen. «Wir nehmen an, dass auch darin oft Wein gelagert wurde», erklärt der Museumsleiter. Im Römermuseum referieren Pasler und Köhler über den in der Römerzeit «eingeschleppten» Weingenuss. «Ich bringe bei der Gelegenheit als Versucherle meinen selbstgemachten Mulsum mit. Das ist ein römischer Gewürzwein nach dem Original-Rezept des römischen Feinschmeckers Marcus Gavius Apicius», erklärt Michaela Köhler. Basis für das süßliche Getränk ist ein herber Wein, den sie mit Honig, Gewürzen, Kräutern, Räucherharz und Safran verfeinert. Der Mulsum enthielt stets entzündungslindernde und kreislaufanregende Stoffe. «Eine wichtige

Funktion übernahm dabei das Harz des Pistazienbaumes. Mastix galt quasi als Konservierungsstoff der Antike», ergänzt die Limes-Expertin.

Wein sei bereits in der Antike im Mittelmeerraum das anerkannteste Getränk gewesen. Der bekannte Historiker Plinius erwähnte vier Farbkategorien: vinum album (weiß), flavum (gelb), sanguineum (blutrot) und nigrum (schwarz). Michaela Köhler kann ausgiebig über antike Weinbegriffe wie vinum dulce (süßer Wein), vinum austerum (trocken) oder die Kultriten und Feste der Römer erzählen. «Uns interessiert natürlich ebenso, wie die köstliche Flüssigkeit der Römer in unsere Region kam», ruft Pasler lachend dazwischen.

Weinanbau war nördlich der Alpen, um das Weinmonopol der Provinzen am Mittelmeer zu schützen, eigentlich verboten. In Württemberg gab es dennoch offenbar schon im zweiten Jahrhundert Reben. Offiziell abgesegnet wurde das indes erst durch Kaiser Probus (232-282 n. Chr.) laut seiner Biographie «Historia Augusta», in der es heißt: «Er erlaubte allen Galliern, Spaniern, Briten, Reben zu besitzen und Wein herzustellen.» Was schon vorher hier wuchs, war vermutlich nicht nach dem Geschmack der Legionäre. Deshalb wurden die Weine vom Mittelmeer in Amphoren und später auch in Fässern ▶▶



Mit einem solchen Schutzwall machten einst die Römer deutlich, wo ihr Reich beginnt oder aufhört. Detailinformationen dazu bietet das schicke Römermuseum mit den Experten Michaela Köhler und Torsten Pasler.



per Schiff angeliefert. Die französische Hafenstadt Marseille war ein wichtiger Umschlagplatz. Handelsschiffe sollen bereits im ersten Jahrhundert v. Chr. jährlich fünf Millionen Liter Wein nach Gallien transportiert haben. «Über das Rhönetal gelangte der Wein auf dem Schiffsweg auch ins Neckartal. Der Landtransport von dort in den Odenwald oder in den Mainhardter Wald war trotz vorhandener Handelswege äußerst beschwerlich», weiß Torsten Pasler.

Der Wein wurde in Germanien überwiegend von den römischen Truppen konsumiert. «Jeder Soldat bekam ein bis zwei Liter als tägliche Feldration mit auf den Weg», erklärt der Limes-Kenner. Im Laufe der Zeit erhielten Sklaven ebenfalls das Anrecht auf Weingenuss. «Wein wurde damals selten pur getrunken, sondern meistens gespritzt», erläutert Pasler. Er gehörte in den römischen Provinzen wie selbstverständlich zum Alltag. Michaela Köhler weiß, dass die Römer wie die Griechen richtige Pioniere in Sachen Wein waren. «Sie haben Weideruten beim Binden verwendet», erzählt sie. Aktuell stellt sie einen Retrotrend zu dieser Rute fest. «So mancher Wengerter lässt inzwischen wieder den Draht weg.» Das ist dann fast Weinbau wie zu Römerzeiten. 

Doppeltes Jubiläum

Im Jahr 2015 gibt es im Römermuseum Mainhardt doppelten Grund zum Feiern:

10 Jahre UNESCO-Welterbe Limes und 25 Jahre Römermuseum bieten einen Anlass für zahlreiche Sonderveranstaltungen und Vortragsreihen.

Führungen durch das Römermuseum – bei Bedarf inklusive Limes-Wanderweg – können im Rathaus Mainhardt angemeldet werden.

Öffnungszeiten

Noch bis 3. 10 an Sonn- und Feiertagen von 14 bis 16 Uhr und nach Vereinbarung

Kontakte

Gemeinde Mainhardt
Telefon: 07903 915 00

Textilhaus Pasler-Rau
Telefon: 07903 94 02 56
74535 Mainhardt
www.mainhardt.de

Weinwanderung

In Stein gemeißelte Weingeschichte

Der Schnaiter Wengerter und Hobbybildhauer Ludwig Heeß verewigt das Winzerleben vergangener Zeiten in Sandstein. Seine Figuren und Szenen entlang des Weinbau- und Skulpturenwegs erzählen von der harten und doch freudvollen Arbeit der Weingärtner im Remstal.

Text und Fotos: Eva Herschmann



Am steinernen «Weintisch» ist alles für den Besucher angeordnet: Eine Flasche Schnaiter Sonnenberg Silvaner aus der Remstallkellerei samt Korkenzieher und Römerglas sowie ein Korb mit Trauben stehen bereit, fein säuberlich aus Sandstein herausgearbeitet. Wie eine Requisite fügt sich das Ensemble in die Kulisse der Weinberge ein. Die Regie bei dieser und vielen anderen Szenen führt Ludwig Heeß im Verbund mit der Landschaft. Der 82-jährige Hobbybildhauer aus Schnait hat die Skulpturen erschaffen, die «zu 99 Prozent etwas mit Wein zu tun haben». Der «Kreaba-Mann» mit dem dicht geflochtenen Weidenkorb auf dem Rücken, der beim Weinbau an steilen Hängen eine große Hilfe war, die «Frau mit Gras-Gaang» oder die «Ablässe»: Der rüstige Ludwig hat das Winzerleben vergangener Zeiten in Stein gemeißelt.

Gerne begleitet er Besucher auf dem rund drei Kilometer langen Weinbau- und Skulpturenweg, der mit einem Höhenunterschied von rund 80 Metern durch die

Weinberge hoch über dem Schweizerbachtal führt. Startpunkt ist an der Weinstraße (K 1865) in Richtung Manolzweiler, am Wanderparkplatz etwa 1,8 Kilometer nach dem Ortsende von Schnait, oberhalb des Sonnenbergs, wo der steinerne Tisch gedeckt ist.

Immer den weißen Pfeilen nach

Der Weinbau- und Skulpturenpfad wurde 2004 im Rahmen der Rebflurbereinigung Weinstadt-Schnait eingeweiht. Weiße Pfeile markieren den Weg entlang der Rebhänge. Bei den Standorten für seine steinerne Weinkunst habe ihm die Gemeinde freie Hand gelassen, erläutert Heeß. Die mehr als 20 Objekte und Figuren stehen auf öffentlichem, aber auch auf privatem Grund. Bisher hat sich noch kein Eigentümer verweigert. «Ich hätte nie gedacht, dass meine Sachen so gut angenommen werden.» Die Traubenbutte hat er an einer Wegkehre platziert, so kann sie von allen Seiten wirken. Eine sogenannte Gölte, in der gerne Wasser für Kühe transportiert wird, blitzt zwischen den Rebstöcken

hervor. «Eine kleinere Version davon hat man früher im Wengert zur Traubenernte verwendet», erklärt der Hobbykünstler - und verweilt am «Faiferbänkle». Es steht oberhalb des Stadtwengerts, war 1993 sein erstes Kunstwerk und der Grundstein für den Skulpturenweg. Der Name «Faiferbänkle» verweist auf die fünf Gemeinden, die zusammen Weinstadt bilden. Unser Führer geht ins Detail: Der Sockel ist aus Großheppach, der Stein aus Endersbach, das Holz aus Beutelsbach, die Dachplatte aus Strümpfelbach und der Künstler aus Schnait. «Damit haben alle fünf Stadtteile von Weinstadt ihren Beitrag für das Sitzbänkle geleistet.» Auch seine Frau Margret hat Heeß verewigt, in Form einer Margaretenblume, die er in den viereckigen Stein gehauen hat. Ein markanter Punkt entlang des Weges ist das Kellertor mit Fass und Fasstrichter. Hier eröffnet sich den Wanderern ein idyllischer Blick auf Teile von Rommelshausen, Fellbach und Waiblingen. Bei guter Sicht tauchen auch Häuser aus Ludwigsburg am Horizont auf. Der steinerne Bogen stammt aus dem Haupt-



Jedes der Kunstwerke des Hobbybildhauers Ludwig Heeß hat eine eigene Geschichte.

tor der ehemaligen Mühle von Schnait. Sie wurde im 17. Jahrhundert gebaut und 1996 abgebrochen. «Von dort habe ich die meisten Sandsteine bekommen», sagt Ludwig Heeß, der aber auch stets zur Stelle ist, wenn alte Häuser im Dorf abgerissen werden. Bei einigen Skulpturen wie der Frau mit Gras-Tuch (Gras-Gaang), die er 2007 formte, sind Stellen mit rostbraunen Flecken zu sehen, die von der früheren Verwendung in der Mühle erzählen. «Gott sei Dank sind sie bei ihr vorne auf der Schürze und nicht hinten, das hätte dann doch ein wenig komisch ausgesehen», sagt der Wengerter mit einem Augenzwinkern.


Raues Material fügt sich

Für das «Schneckenbrückle» hat Heeß einen Mauerwerksbogen der alten Schnaiter Kelter verbaut. Zumeist jedoch bearbeitet der Wengerter die Brocken in seiner Scheuer in Schnait so lange mit Hammer und Meißel, bis sich das raue Material in die von ihm gewünschte Form fügt, was eine schwere und filigrane Arbeit zugleich ist. «Ich mache alles von Hand, Maschinen

gibt es bei mir nicht», versichert er. Ludwig Heeß bezeichnet sich selbst als Autodidakt. «Ich habe ein Buch von einem Steinmetz gelesen und halt viel probiert.» Hat er eine Idee, verschwindet er in der Scheune. Nach einem Plan geht er dabei niemals vor. «Erst sehe ich die Figur vor dem geistigen Auge, dann zeichne ich die Umrisse mit Kreide auf den Rohling, schließlich fange ich an, mit dem Hammer auf den Meißel zu klopfen.» Unter seinen Händen sind echte Schwergewichte entstanden, wie der Traubenwagen, der gut zwei Tonnen wiegt. Noch erstaunlicher ist, dass der unternehmungslustige Senior zwei Wochen lang auf die Oberfläche gehämmert hat, bis die Beeren endlich die Formen und alle Details aufwies, die er haben wollte, wie die Andeutung eines Fußes mit kleinen, runden Zehen, die er zwischen die Trauben hineingearbeitet hat.

Überhaupt sind es Kleinigkeiten, auf die er besonderen Wert legt. Dem «Sänger-Häfner», der mit einer Flasche Wein auf einer Anhöhe oberhalb des Dachsrains sitzt, hat er eine Blume an den Hut gesteckt. In die

Skulptur «Ablässe» wurde die Landschaft der Umgebung eingearbeitet, mit Strümpfelbach, Schweizerbach und Aichelberg. Schäden, die auch mal vorkommen, werden sofort repariert. Als eines Tages der Kopf des Waschbären fehlte, setzte Ludwig Heeß einfach einen neuen drauf. «Der erste war eindeutig männlich, jetzt ist es eine Waschbärin geworden.» Und obwohl der Weinbau- und Skulpturenweg schon vor mehr als zehn Jahren offiziell eröffnet wurde, ist er längst nicht fertig. Zuletzt kamen 2008 der «Vogelbaum» und der «Wegweisende Finger» dazu. Sein jüngstes Kunstwerk, die «Weinsäule», steht noch in der Scheune unten im Dorf; es soll im Verlauf des Jahres aufgestellt werden. Den Stein dafür hat Heeß von der Stadt zu seinem 80. Geburtstag geschenkt bekommen. Weil Weinstadt das Material lieferte, dürfen die Stadtoberen bei der Auswahl des Standorts ausnahmsweise mitreden. Einer seiner Lieblingsplätze ist der «Silcherblick», der am nördlichsten Punkt des Weinbau- und Skulpturenwegs genau oberhalb von Schnait liegt. Es ist das einzige Kunstwerk auf dem oberen Rundweg. Der Quader stammt aus der alten Mühle, was Reste von schwarzen Ölspuren bezeugen, und seine Seiten schmücken Sprüche und Texte, unter anderem von Friedrich Silcher: «Wenn es regnet, lass es regnen. Lass es schneien, wenn es schneit. Wo wir solchem Wein begegnen, wird's auf einmal Frühlingszeit.»

Den Abschluss der weinseligen Schnaiter Landschaftsszenen, die neue Einblicke eröffnen, bilden zwei Arbeiten, die gemeinsam auftreten: ein Weinfass und eine Weinpresse. Bei Führungen bringt Ludwig Heeß an dieser Stelle tatsächlich Rebensaft zum Fließen und der Besucher bekommt, was ihm der steinerne «Weintisch» am Anfang der Runde versprochen hat. Wie der Rote und der Weiße in Fass und Presse kommen, bleibt allerdings sein Geheimnis. 

Kontakt

Auf der Homepage der Stadt Weinstadt gibt es einen Audio-Rundgang mit dem Künstler Ludwig Heeß in bestem Schnaiter Dialekt. Weitere Informationen finden Interessierte unter www.weinstadt.de/audioheess. Führungen über den Skulpturenweg können direkt bei Ludwig Heeß, Telefon 07151 69 04 59, gebucht werden.

Wer sich auf den drei Kilometer langen Rundkurs durch den Weinberg wagt, hat zwischen drin eine kleine Rast verdient. Dabei kann man den Blick über eine reizvolle Landschaft schweifen lassen.





Termine Juni–Oktober 2015

Schwungvoll durch den Sommer

In den nächsten Wochen steht Württemberg gewissermaßen unter «Wein-Strom» mit jeder Menge Veranstaltungen und Präsentationen. Man kann viel über Wein lernen, sich unterhalten lassen oder einfach nur genießen. Selbst im September und auch noch im Oktober, wenn die Lese im vollen Gang ist, muss man nicht darben und kann sich dann vor allem am letzten Jahrgang 2014 erfreuen.

Juni

19. Juni

Besigheim: Kulinarische Weinstadtführung zwischen Fachwerk und Schildwirtschaft mit der Felsengartenkellerei, 07143 816 00

Weinstadt-Beutelsbach: Es duftet, grünt und blüht bei der Remstallkellerei, 07151 69 08 16

Stuttgart-Uhlbach: Finissimo mit dem Collegium Württemberg, 0711 327 775 80

19. bis 21. Juni

Ingelfingen: Weindorf der Weinkellerei Hohenlohe, 07946 911 00

20. Juni

Neipperg – Walddistrikt Eichbühl: Von der Eiche zum Wein – mit dem Förster unterwegs, organisiert von den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

Roßwag: Weinfühlsam – ein Genussseminar für alle Sinne in der Neuen Kelter der Genossenschaftskellerei Roßwag-Mühlhausen, 07042 35 96 00

Am gleichen Abend: Lembergerland unplugged – Wein und Musik live und ohne Verstärker im Projektweinberg Roßwag

Weinstadt-Beutelsbach: Themenweinprobe «Sushi Workshop» in der Remstallkellerei, 07151 69 08 16

20./21. Juni

Remshalden-Grunbach: Kelterfest mit der Weingärtnergenossenschaft Remshalden-Schorndorf, 07151 727 07

21. Juni

Knittlingen-Freudenstein: Backhaushocketse mit den Weingärtnern Freudenstein-Hohenklingen

Neuffen: Wanderung durch die Weinberge mit der Weingärtnergenossenschaft Hohenneuffen-Teck, 07025 31 50

23. Juni

Mühlacker: Lembergerland unplugged – Wein und Musik live und ohne Verstärker, auf der Gartenschau Mühlacker mit der Genossenschaftskellerei Roßwag-Mühlhausen, 07042 35 96 00

26. Juni

Besigheim: Vergnüglicher Weinspaziergang durch Besigheim mit der Felsengartenkellerei – und am gleichen Tag: mit dem Wengertschütz zwischen Fachwerk und Wein in Besigheim, 07143 816 00

Fellbach: Riesling, König der Weißweine, bei den Fellbacher Weingärtnern, 0711 578 80 30

26. bis 28. Juni

Bretzfeld: Musikfest des Musikvereins Bretzfeld, 07946 911 00

27. Juni

Stuttgart-Rotenberg: sunset wine tasting beim Collegium Württemberg, 0711 327 775 80

27. bis 29. Juni

In den Reben zwischen Dürrenzimmern und Brackenheim: Natur und Wein mit den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

Am Mönchsbergsee zwischen Dürrenzimmern und Neipperg: Natur und Wein mit dem Weinkonvent Dürrenzimmern, 07135 951 50

28. Juni

Flein: Eiskalter Start in den Sommer – Genussstour mit Weinerlebnisführerin Anke Schäffer, 0178 164 33 85

Juli

2. bis 6. Juli

Öhringen: Hohenloher Weindorf mit der Weinkellerei Hohenlohe, 07946 911 00

3. Juli

Hessigheim: Freitags-Weinprobe der Felsengartenkellerei Besigheim, 07143 816 00

3./4. Juli

Brackenheim: Wein & Meer – kaltes Fischbuffet Weingärtner Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

4. Juli

Stuttgart-Rotenberg: RauchZeit mit dem Collegium Württemberg, 0711 327 775 80

4. bis 7. Juli

Flein: Weinfest der Genossenschaftskellerei Heilbronn, 07131 157 90

5. Juli

Roßwag: Segway-Tour – auf zwei Rädern mit der Genossenschaftskellerei Roßwag-Mühlhausen durch das Lembergerland schweben, 07042 35 96 00

Heilbronn: Hinters (Wein-)Licht geführt, Überraschungsprobe mit Weinerlebnisführerin Brigitte Riemer, 0171 935 95 83

10. Juli

Hessigheim: Kulinarische Weinprobe der Felsengartenkellerei Besigheim unter dem Motto «Sommerzeit – leicht, fruchtig und beschwingt» mit dem Hotel Otterbach, 07143 816 00

11. Juli

Bietigheim: «Oh Summerwine» – Probe in der Vinothek mit der Felsengartenkellerei, 07143 816 00

Esslingen: esecco-Party hinter der Kelter der Weingärtner Esslingen, 0711 918 96 20

11./12. Juli

Talheim: Gassenfest mit der Genossenschaftskellerei Heilbronn, 07131 157 90

12. Juli

Bahnhof Schorndorf: Mit Dampf – und der Remstallkellerei – unterwegs, 07151 69 08 16

Obersulm: Weinerlebnis beim Weindorf mit Weinerlebnisführer Helmut Feldmeyer, 07130 68 37

17. Juli

Besigheim: Mit dem Wengertschütz und der Felsengartenkellerei zwischen Fachwerk und Wein, 07143 816 00

Stuttgart-Uhlbach: Finissimo mit dem Collegium Württemberg, 0711 327 775 80

17./18. Juli

Stuttgart-Bad Cannstatt: Weinfest an der Kelter mit den Weingärtnern Bad Cannstatt, 0711 54 22 66

Hessigheim: Schräge Weinnacht in den Felsengärten mit der Felsengartenkellerei Besigheim, 07143 816 00

18. Juli

Mühlacker: Lembergerland-Kanutour mit der Genossenschaftskellerei Roßwag-Mühlhausen, 07042 35 96 00

18. bis 20. Juli

Schwaigern: Kiliansfest mit den Heuchelberg Weingärtnern, 07138 970 20

Horrheim: Kelterfest im Weinmuseum mit den Weingärtnern Horrheim-Gündelbach, 07042 333 09

19. Juli

Bönnigheim: «Rother Theo» – Genussmobil mit Stil mit den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

Leingarten: Gipfelsturm mit kühlender Weinprobe und Vesper mit Weinerlebnisführer Volker Thunich, 07131 40 29 25

24. Juli

Bietigheim: Vergnüglicher Weinspaziergang mit der Felsengartenkellerei Besigheim, 07143 816 00

Besigheim: Kulinarische Weinstadtführung mit der Felsengartenkellerei, 07143 816 00

Weinstadt-Beutelsbach: Kellerparty der Remstallkellerei, 07151 69 08 16

Fellbach: Wein und Grillen – glühende Leidenschaft bei den Fellbacher Weingärtnern, 0711 578 80 30

24. bis 26. Juli

Neuenstein-Eschelbach: Kelterfest mit dem Gesangsverein Eschelbach, 07946 911 00

24. bis 27. Juli

Talheim: Hoffest der Familie Schoch, 07133 84 72

25. Juli

Roßwag: Zu Fuß durch terrassierte Steillagen im Lembergerland mit der Genossenschaftskellerei Roßwag-Mühlhausen, 07042 35 96 00

Stuttgart-Rotenberg: sunset wine tasting mit dem Collegium Württemberg, 0711 327 775 80

25./26. Juli

Weinstadt-Beutelsbach: Kulinarischer Keller in der Remstallkellerei, 07151 69 08 16

Kleinheppach: Weinfest in den Weinbergen mit der freiwilligen Feuerwehr, 07151 370 20

25. bis 27. Juli

Obersulm-Willsbach: Wein- und Sommerfest in der Hochwiesenhalle mit den Winzern vom Weinsberger Tal, 07130 46 12 00

August

1. August

Roßwag: Lembergerland unplugged – Wein und Musik live und ohne Verstärker im Projektweinberg der Genossenschaftskellerei Roßwag-Mühlhausen, 07042 35 96 00

Fellbach: Genusserebnistour mit dem Oldtimerbus und den Fellbacher Weingärtnern, 0711 578 80 30

1./2. August

Horrheim: Hocketse der Stadt Vaihingen, 07042 84 10 50

5. bis 8. August

Heilbronn: Wengertfescht auf der Raffelsteige mit der Genossenschaftskellerei Heilbronn, 07135 157 90

6. bis 22. August

Ludwigsburg: Weinlaube auf dem Rathausplatz mit abwechslungsreichem Programm und viel Kulinarik, veranstaltet vom Verein Ludwigsburger Weinlaube, 07141 92 35 63

7. August

Hessigheim: Freitags-Weinprobe der Felsengartenkellerei Besigheim, 07143 816 00

7./8. August

Stuttgart-Rotenberg: «Tour de Vin» mit dem Collegium Württemberg, 0711 327 775 80

7. bis 10. August

Talheim: Hoffest der Familie Lobmüller, 07133 88 86

8. August

Besigheim: Weinkenner/-in mit Brief und Siegel in der Alten Kelter, mit der Felsengartenkellerei, 07143 816 00

8./9. August

Ilfeld: Schlossbergfest rund um die Ruine Helfenstein in den Weinbergen, veranstaltet vom Singchor Helfenstein, mit Weinen der Felsengartenkellerei Besigheim, 07062 904 20

Löwenstein: Wein- und Musikfest des Weinhauses Löwenstein, 07130 97 27

9. August

Stuttgart-Rotenberg: Jazz-Frühschoppen mit dem Collegium Württemberg, 0711 327 775 80

Gundelsheim: Weinwanderung mit Wengerter Karl und Erlebnisführer Klaus Liebler, 06269 515

14. August

Besigheim: Mit dem Wengertschütz und der Felsengartenkellerei zwischen Fachwerk und Wein, 07143 816 00

14. bis 17. August

Criesbach: Weinfest des Gesangsvereins, 07946 911 00

15. August

Knittlingen-Hohenklingen: Weindörfle des Weinbauvereins Hohenklingen, 07043 92 08 86

Fellbach: Genusserebnistour mit dem Oldtimerbus und den Fellbacher Weingärtnern, 0711 578 80 30

15./16. August

Neuffen: Stadtfest mit der Weingärtnergenossenschaft Hohenneuffen-Teck, 07025 31 50

15. bis 17. August

Nordheim: Parkfest mit der Gemeinde Nordheim, 07133 18 20

18. August

Mühlacker: Lembergerland unplugged – Wein und Musik live und ohne Verstärker, auf der Gartenschau Enzärten mit der Genossenschaftskellerei Roßwag-Mühlhausen, 07042 35 96 00

21. August

Bietigheim: Vergnüglicher Weinspaziergang mit der Felsengartenkellerei Besigheim, 07143 816 00

Besigheim: Kulinarische Weinstadtführung zwischen Fachwerk und Schildwirtschaft, 07143 816 00

Stuttgart-Uhlbach: Finissimo mit dem Collegium Württemberg, 0711 327 775 80

22./23. August

Belsenberg-Forchtenberg: Kochertaler Genießertour mit der Gemeinschaft Kochertal 07946 911 00

Remshalden-Grunbach: Weinprobe in den Weinbergen mit dem Weinbauverein Remshalden, 07151 727 07

22. bis 24. August

Gündelbach: Wein- und Kelterfest der Weingärtner Horrheim-Gündelbach, 07042 333 09

23. August

Erlenbach: Vom Weinfest in die Weinberge und zurück mit Erlebnisführer Peter Dierolf, 07132 377 15

26. August bis 6. September

Stuttgart: Weindorf des Verkehrsvereins Pro Stuttgart, 0711 29 50 10

28. bis 31. August

Ilfeld: Traditionsreicher Holzmarkt mit Weinen der Felsengartenkellerei, 07143 816 00

Winnenden: Weintage rund um den Marktbrunnen mit den Weingärtnern Winnenden, 07195 628 31

Erlenbach: Hoffest der Familie Müller, 07132 72 17

29. August

Oberderdingen: Vollmond-Weinprobe in den Weinbergen, mit der Weingärtnergenossenschaft Oberderdingen, 07045 530

Stuttgart-Rotenberg: sunset wine tasting mit dem Collegium Württemberg, 0711 327 775 80



Ziegen und Schiller

Ein spezielles, originelles Fest findet am 16. August in Münsingen statt. Die Schriftdesignerin und Künstlerin Claudia Bärbel Kirsamer bittet zum siebten Mal zum «Mitmachfest auf dem Ziegenhof». Bei dieser Veranstaltung, die meist von einer munteren Gesellschaft besucht wird, steht der Schillerwein etwas im Vordergrund, weil die Gastgeberin der Auffassung ist, dass zu viele Leute selbst in der Gastronomie nicht wissen, was es mit diesem hellroten Wein auf sich hat und wie guter Schiller schmeckt. Sie selbst schwört auf die Marke «Gaispeter» von der Remstalkellerei. Geplant sind außerdem amüsante und interessante Beiträge, zum Beispiel ein «Streifzug durch die wunderbare Welt der Zahlen» mit Informationen über die zunehmend mangelhafte Rechenfähigkeit. Gäste können auch selbst mit Einlagen aktiv werden. Zu bewundern gibt es jede Menge Ziegen.

Infos unter www.kalligrafie-natur-ziegen.de

29./30. August

In den Löwensteiner Weinbergen: Genießertage mit den Winzern, 07130 46 12 00

Stetten: Weinprobe auf der Y-Burg mit den Weingärtnern Stetten, 07151 906 00

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

30. August bis 1. September

Stuttgart-Hedelfingen: Herbst mit den Weingärtnern Hedelfingen, 0711 420 23 99

September**4. September**

Hessigheim: Freitags-Weinprobe der Felsengartenkellerei, 07143 816 00

Ilfeld: «Der Schwabe und sein Wein» in der Vinothek Ilfeld, mit Weinen der Felsengartenkellerei, 07143 816 00

5. September

St. Johännser Markgröningen: Zu Fuß durch terrassierte Steillagen im Lembergerland mit der Genossenschaftskellerei Roßwag-Mühlhausen, 07042 35 96 00

Fellbach: Genusserebnistour mit dem Oldtimerbus und den Fellbacher Weingärtnern, 0711 578 80 30

5./6. September

Kleingartach: Weinfest des Liederkranzes, 07138 62 36

Marbach: Kelterfest mit Hannenherbst bei den Weingärtnern Marbach, 07144 64 19

5. bis 7. September

Eberstadt: Markt der Gemeinde, 07134 980 80

6. September

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

Benningen: Faszination Steillage – Wanderung mit Erlebnisführerin Astrid Nägele, 0176 102 384 86

11. September

Hessigheim: «Jetzt trink mer noch a Gläse Wein» – singende Weinprobe mit der Felsengartenkellerei, 07143 816 00

Besigheim: Mit dem Wengertschütz und der Felsengartenkellerei zwischen Fachwerk und Wein, 07143 8160 00

11. bis 13. September

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

11. bis 14. September

Stuttgart-Uhlbach: Uhlbacher Herbst mit dem Collegium Wirtemberg, 0711 327 775 80

11. bis 20. September

Heilbronn: Weindorf auf dem Marktplatz und rund um das Rathaus, 07131 56 22 70

12. September

Weinstadt-Beutelsbach: Herbstverkostung der Remstallkellerei, 07151 69 08 16

12./13. September

Fellbach: Weinerlebnis am Kappelberg mit den Fellbacher Weingärtnern, 0711 578 80 30

12. bis 14. September

Winnenden: MGV-Kelterfest mit den Weingärtnern Winnenden, 07195 628 31

13. September

Kirchheim am Neckar: Weinterrassen-Steillagentour mit den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

Roßwag: Segway-Tour – auf zwei Rädern durch das Lembergerland schweben, mit der Genossenschaftskellerei Roßwag-Mühlhausen, 07042 35 96 00

17. bis 20. September

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

18. September

Stuttgart-Uhlbach: Finissimo des Collegium Wirtemberg, 0711 327 775 80

 **RADIO AN!**

**WIR
LIEBEN
DIE**

80er

**Radio
Ton**





18./19. September

Weinstadt-Beutelsbach: Nacht der Keller mit der Remstalkellerei, 07151 69 08 16

18. bis 20. September

Horrheim: Herbst auf dem Festplatz mit den Weingärtnern Horrheim-Gündelbach, 07042 333 09

18. bis 21. September

Besigheim: Winzerfest mit der Felsengartenkellerei, 07143 816 00

Esslingen: Weinfest der Esslinger Weingärtner, 0711 918 96 20

19. September

Fellbach: Genusslebnistour mit dem Oldtimerbus und den Fellbacher Weingärtnern, 0711 578 80 30

19./20. September

Knittlingen-Freudenstein: Kelterfest der Weingärtner Freudenstein-Hohenklingen, 07043 86 48

20. September

Kirchheim am Neckar: Weinterrassen-Steillagentour mit den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

Bönnigheim: «Rother Theo» – Genussmobil mit Stil mit den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

Oberderdingen: Weinprobe auf dem Deringer Horn mit den Weingärtnern Oberderdingen, 07045 530

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

23. bis 25. September

Weinstadt-Strümpfelbach: Kelterfest des Musikvereins, 07151 27 14 12

25. September

Hessigheim: «Füllhorn des bunten Herbstes» – kulinarische Weinprobe der Felsengartenkellerei mit Schürers Tafelhaus, 07143 816 00

Bietigheim: Vergnüglicher Weinspaziergang mit der Felsengartenkellerei, 07143 816 00

Besigheim: Kulinarische Weinstadtführung zwischen Fachwerk und Schildwirtschaft mit der Felsengartenkellerei, 07143 816 00

26./27. September

Diefenbach: Herbstgenuss und am zweiten Tag Naturpark-Markt mit den Weingärtnern Diefenbach und der Gemeinde Sternenfels, 07043 90 77 52

Schondorf: Weinfest am Grafenberg mit dem Weingärtnerverein, 07181 617 97

27. September

Kirchheim am Neckar: Weinterrassentour durch Steillagen mit den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

Heilbronn: Weinleseauftakt am Wartberg mit der Genossenschaftskellerei Heilbronn, 07131 157 90

Remshalden-Grunbach: Offene Kelter mit dem Weinbauverein Remshalden, 07151 727 07

Oktober

2. Oktober

Weinstadt-Beutelsbach: Der Herbst ist da in der Remstalkellerei, 07151 69 08 16

2. bis 4. Oktober

Dürrenzimmern: Kelterbesen mit dem Weinkonvent Dürrenzimmern, 07135 951 50

3. Oktober

Hessigheim: Weinfest der Felsengartenkellerei, 07143 816 00

Bönnigheim/Brackenheim: Herbstweinfest im Strombergkeller Bönnigheim und im Weinkeller Brackenheim mit den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

Sternenfels: Königswein-Probe auf dem Schlossberg mit den Weingärtnern Sternenfels, 07045 35 10

Hessigheim: Weinfest und Weinprobiertag der Felsengartenkellerei, 07143 816 00

Roßwag: Lembergerland unplugged – Wein und Musik live und ohne Verstärker im Projektweinberg der Genossenschaftskellerei Roßwag-Mühlhausen, zugleich ab Neue Kelter Weinwanderung durch terrassierte Steillagen, 07042 35 96 00

3./4. Oktober

Weinstadt-Strümpfelbach: Offene Kelter mit den Weinfreunden Strümpfelbach, 07151 90 60 77

4. Oktober

Remshalden-Grunbach: Offene Kelter mit dem Weinbauverein Remshalden, 07151 727 07

Roßwag: Lembergerland unplugged – Wein und Musik live und ohne Verstärker im Projektweinberg der Genossenschaftskellerei Roßwag-Mühlhausen, 07042 35 96 00

8. Oktober

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

9. Oktober

Hessigheim: Freitags-Weinprobe der Felsengartenkellerei, 07143 816 00

Besigheim: Kulinarische Weinstadtführung zwischen Fachwerk und Schildwirtschaft mit der Felsengartenkellerei, 07143 816 00

Roßwag: Weinfühlsam – ein Genussseminar für alle Sinne mit der Genossenschaftskellerei Roßwag-Mühlhausen, 07042 35 96 00

9. bis 12. Oktober

Fellbach: Zum 68. Mal traditioneller Fellbacher Herbst - Wein- und Erntedankfest - der Stadt mit den Fellbacher Weingärtnern, Umzügen und viel Kulinarik rund um die Schwabenlandhalle, 0711 578 80 30

10./11. Oktober

Heilbronn: Verkaufsoffenes Wochenende der Genossenschaftskellerei Heilbronn, 07131 157 90

11. Oktober

Weinstadt-Strümpfelbach: Offene Kelter der Weinfreunde Strümpfelbach, 07151 90 60 77

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

Neckarsulm: WeinGeist trifft KürbisGeist – schmackhafter und informativer Spaziergang mit Erlebnisführerin Michaela Metzger, 07132 999 99 30

16. Oktober

Besigheim: Mit dem Wengertschütz und der Felsengartenkellerei zwischen Fachwerk und Wein, 07143 816 00

Stuttgart-Uhlbach: Finissimo des Collegium Wirtemberg, 0711 327 775 80

17. Oktober

Bietigheim: Weinprobe im Herbst mit der Felsengartenkellerei, 07143 816 00

Gute Lösung

Von Thaddäus Troll (vielleicht der Namensvetter des Trollingers?) stammt die Geschichte über einen Weinfreund, der eine gute Lösung für eine Kontrolle über seinen Konsum gefunden hatte. Wenn er zu seinem Stammtisch ging, zog er immer eine Weste mit sieben Knöpfen an. Bei jedem Viertele öffnete er einen Knopf. War die Weste geöffnet, knöpfte er sie bei jedem Viertele wieder zu. Dann hatte er sein Maß voll und wusste genau, was er zu bezahlen hatte.

Rätsels Lösung

Die richtige Halbtrocken-Formel

«Vielen Dank, dass Sie ein solches Rätsel mit Preisen ausschreiben», schrieb uns ein Leser aus Roßbach im Landkreis Neuwied in Rheinland-Pfalz. Machen wir doch gern. Denn wir sind der Auffassung, dass ein Weinrätsel auch das Wissen in Sachen Wein fördern kann, statt banale Fragen zu stellen. Manche Aufgaben mögen relativ leicht anmuten, aber selbst dann merken wir an der Zahl der falschen Antworten, dass sie nicht so locker zu lösen waren. So auch diesmal. Gefragt war, wie viel Gramm Restzucker ein Wein mit 6 g/l Säure maximal haben darf, um noch als «halbtrocken» durchzugehen. Zahlreiche Leser tippten auf 12 g/l Restzucker. Richtig aber war entsprechend der gesetzlich fixierten Formel «Säure + 10» Antwort c, nämlich 16 g/l. Bei trocken deklarierten Weinen (Obergrenze 9 g/l) gibt es ebenfalls eine Regel im Verhältnis mit der Säure, nämlich + 2. Ein Wein mit lediglich 5 g/l Säure darf demnach nur maximal 7 g/l Restzucker haben, um als «trocken» bezeichnet zu werden. Liegt er darüber, ist er als «halbtrocken» auszuzeichnen. Man fragt sich, warum das alles so genau reglementiert ist. Nun, die Konsumenten sollen beim Kauf ungefähr wissen, was sie geschmacklich erwartet. Die Säure hat hier einen wesentlichen Einfluss. Ist sie niedrig, schmeckt auch ein weitgehend durchgegorener Wein manchmal fast süß. Ist sie hoch, kann ein halbtrockener Wein schon wieder munden wie ein trockener Wein.

Zu gewinnen gab es zwei gut ausbalancierte trockene Weine aus dem Jahrgang 2014, einen Rivaner und einen Weißburgunder aus der Genossenschaftskellerei Roßwag-Mühlhausen. Diese Leser waren die glücklichen Gewinner von 20 Päckchen à zwei Flaschen:

Elisabeth Bader, Eislingen | Dietlinde Gebert, Bietigheim-Bissingen
Hildegard Heick, Stuttgart | Karen Holzwarth, Baltmannsweiler
Klaus Hübner, Kamen | Siegfried Kunz, Bergisch Gladbach
Petra Lexuth-Thomä, Schorndorf | Eduard Merkle, Bad Waldsee
Ellen Müller, Kefenrod | Ulrike Pauleikhoff, Schloß Holte-Stukenbrock
Erwin Reuß, Bonn | Edelgard Schmid, Stuttgart
Katrín Schulze, Kleinfurra | Günter Walz, Ostfildern
Helmut Wanninger, Traitsching | Dieter Wilming, Wesel
Peter Wirschich, Waiblingen | Heide Wohlfarth, Weil der Stadt
Hartmut Würfele, Calw | Erich Zimmermann, Horb

Probierpakete möglich?

Mit großem Interesse habe ich die Verkostung Frühlingsweine in Ausgabe 1-2015 gelesen. Traumhaft wäre es nun, die getesteten Weine aus der Kollektion zusammen zu bestellen, um eine Eigenverkostung vorzunehmen. Meine Frage für die Zukunft: Wäre es möglich, begleitend zu den Weintests, jeweils ein Probierpaket zusammenzustellen, damit die Leser die Weine ebenfalls kennenlernen können? Gerade aus Berlin ist es schwierig, entweder die einzelnen WGs anzufahren oder Mindestbestellmengen beim Produzenten zu ordern.

Philipp Georgi, Berlin

Da wir doch in der Regel 25 bis 30 Weine vorstellen, wäre es enorm aufwändig, hier Probierpakete zusammenzustellen. Aber auf der Homepage der Weinwerbung Württemberg (www.wwg.de) sind regelmäßig Infos über 6er-Probierpakete mit aktuellen Offerten zu finden, die kostengünstig bestellt werden können.

Schon wieder Weihnachten?

Es scheint, es ist bald Weihnachten. Der Auftritt von Rudolf Knoll in der «White Christmas»-Schürze bei einer Weinverkostung hat bei mir als Produzentin im neuen Jahr mehr Aufmerksamkeit erregt als vor Weihnachten. Es gab einige Nachfragen und auch Bestellungen.

Christine Schloter, Leipzig

Gestärkte Vorfreude

Ich kann Ihnen zu einem echten Volltreffer gratulieren. Genau in diesen Tagen, wo ich für eine Familienreise im «Lamm» in Hebsack für Oktober gebucht habe, erscheint ein hervorragender Artikel über die Familie Polinski und deren Kochkünste. Auf diese Weise wird unsere Vorfreude gestärkt. Vielen Dank auch für die anderen Berichte, die mir und meinem Mann immer viel Freude bereiten.

Marga Merkle, Bad Waldsee

Für jeden «ebbes»

Mit einer gewissen Vorfreude erwarte ich die nächste Ausgabe des Weinkulturmagazins. Der Inhalt lässt sich ebenso verkosten wie eine gute Flasche Wein. Sehr interessant und informativ, gesellig, kulinarisch - kurz, für jeden Weinfreund «ebbes». Eine ausgezeichnete Gestaltung und Aufmachung. Man legt diese Zeitschrift erst aus der Hand, wenn man sich jede Seite reingezogen hat.

Harald Rudoletzky, Rosenberg

News



Oettinger ist «Weingenießer des Jahres»

Günther Oettinger, ehemaliger Ministerpräsident von Baden-Württemberg und aktueller EU-Kommissar für Digitale Wirtschaft und Gesellschaft, wurde von den Lauffener Weingärtnern als «Weingenießer des Jahres» ausgezeichnet. Die Kooperative will mit diesem Titel Persönlichkeiten aus allen gesellschaftlichen Bereichen in Deutschland ehren, die sich um den Wein vor allem aus heimischen Anbaugebieten verdient gemacht haben.

Oettinger ist bekennender Feinschmecker, der sich gern bei großen Anlässen sehen lässt (auch beim VINUM-Rotweinpreis in Fellbach war er schon Gast), den man aber ebenso in einem Besen antreffen kann. Das hat er in nächster Zeit nicht unbedingt nötig, denn Ulrich Maile, der Vorstandsvorsitzende der Lauffener Weingärtner (rechts), überreichte dem 61-jährigen Politiker nicht nur eine Urkunde, sondern ließ ihn auch in Wein aufwiegen. Die 75 Kilogramm reichten für 60 Flaschen Schwarzriesling, Trollinger, Riesling, Burgunder und eine Cuvée Cabernet. «Ich werde damit in Brüssel für Württemberger Wein werben», versprach der Geehrte und versicherte: «Für mich beginnt gleich nach dem Frühstück die Trollinger-Zeit.»

In seiner Laudatio verwies Andreas Braun, Chef von Tourismus-Marketing Baden-Württemberg, darauf, dass Oettinger als Ministerpräsident Enormes für das Genießerland Baden-Württemberg, die Wertschätzung regionaler Spezialitäten und die Genussskultur getan habe. Zu loben sei auch, dass er bei Auslandsreisen immer wieder Weine aus dem Südwesten mitgenommen und kredenzt habe. «Sie verdienen es zweifellos, in der Geburtsstadt von Friedrich Hölderlin als erster «Weingenießer des Jahres» ausgezeichnet zu werden.»

Ist leicht und schmeckt

Mögen Sie Blutorange und Grapefruit? Dann könnte Ihnen Zicco schmecken. Das ist ein gut gemachter Cocktail mit ebendiesen Zutaten, weinrechtlich als aromatisiertes weinhaltiges Getränk mit zugesetzter Kohlensäure ausgewiesen – und gewissermaßen Württembergs Antwort auf den modischen Hugo. Er duftet ungemein intensiv nach Blutorange und präsentiert sich auf der Zunge sehr saftig. Der Neuling im Sortiment des Käsbergkellers Mundelsheim (Lauffener Weingärtner) ergänzt die bisherigen Zicco mit Granatapfel und Holunder/Minze/Limette, hat nur 9,5 Vol.-% Alkohol und kostet 5,40 Euro. Hauptsorte ist Müller-Thurgau. In der gleichen Gewichtsklasse, aber ohne fruchtige Zusätze gibt es bei der Weinmanufaktur Untertürkheim den blumigen, verspielten Simply Blanc de Blancs aus Müller-Thurgau und Riesling. Der Leichtwein entspricht der Ein-Stern-Kategorie der Genossenschaft, kostet 6,90 Euro und soll nach Empfehlung des Erzeugers kühl mit etwa sechs bis acht Grad Celsius getrunken werden.



Verbotener Sankt Michael

Die Weingärtner Cleebrohn-Güglingen haben, so mutet es auf den ersten Blick an, eine neue Weinserie im Sortiment. Doch «Sankt M.» für Lemberger Weißherbst, Riesling, Weißburgunder und Lemberger wurde der aufstrebenden Kooperative quasi als Ersatz für eine gut eingeführte Bezeichnung «St. Michael» (hochwertige Weine für jeden Tag) aufgezwungen, weil ein Konkurrenzbetrieb aus Rheinland-Pfalz, der ebenso firmiert, sein Veto einlegte. Der Michaelsberg und die Cleebronner St.-Michael-Kirche sowie Erzengel Michael konnten keinen Beistand leisten, obwohl Letzterer sogar den Satan bezwungen haben soll.



Reben werden Skulpturen

Auf der Hausmesse der Fellbacher Weingärtner in der Alten Kelter im April hatte er seinen ersten größeren Auftritt in der Weinszene. Der freischaffende Bildhauer Arthur Goldgräbe aus Geislingen präsentierte zahlreiche Skulpturen, die einst ganz normale, aber oft ausladend wuchernde Rebstöcke waren. «Meist wird so etwas mit dem Häcksler zerkleinert oder verbrannt. Aber für mich ist das Traummaterial. Es lässt sich gut schneiden, schnitzen und polieren.» Hinzu kommen die unterschiedlichen Farben von Hell bis Dunkelbraun, auch die Maserungen sind sehr interessant und nach Einschätzung Goldgräbes «einfach wunderschön». Vor eineinhalb Jahren entdeckte er die Möglichkeiten des Rebstocks. Seitdem hat er schon einige Dutzend Kunstwerke aus der Natur geformt, die zu Preisen zwischen 350 und 700 Euro verkauft werden. Nachschub ist gesichert: Thomas Seibold, der Vorstandsvorsitzende in Fellbach, versprach Rebmaterial. Infos: www.goldgraebe.de

Ebene, Stufe, Keller

«Sterne sieht man zu oft», lacht Ramona Fischer, Geschäftsführerin der Weingärtner Esslingen, wenn man sie auf eine neue, originelle Qualitätsbezeichnung anspricht. «Ebene 3» steht hier für die geradlinigen, saftigen Basisweine, zum Beispiel vom Weißburgunder, von einem Lemberger Weißherbst trocken und einem trockenen, tiefdunklen Acolon. Schon merklich wertiger ist die «Stufe 8» mit Grauburgunder, Riesling und einem Trollinger aus der Terrassenlage. Für die Spitze geht man namentlich eigentlich nach unten. Mit «Keller 11» sind Topweine wie eine Spätburgunder-Auslese deklariert.

Erlebnisführer mit neuem Rekord

Mehr als 38 000 Gäste wurden im vergangenen Jahr von den Württembergischen Weinerlebnisführern bei verschiedensten Anlässen betreut. Das war gegenüber dem Vorjahr eine Steigerung um acht Prozent. Für 2015 rechnet die Vorstandschaft mit einer Fortsetzung dieser positiven Entwicklung, auch deshalb, weil zuletzt 27 Erlebnisführer ihre Ausbildung erfolgreich abschlossen und mit neuen Angeboten aufwarten. Infos: www.weinerlebnistour.de

Neuer Weinweg

Auch in der Sieben-Keltern-Stadt Metzingen geht man mit der Zeit, frischte den WeinErlebnisWeg auf und erweiterte ihn bis Neuhausen. Am 20. September ist Eröffnung. So sind künftig auf den Fluren der Weingärtnergenossenschaft Metzingen-Neuhausen (Württemberg 2-2011) gleich zwei unterhaltsame Touren möglich. Versprochen werden überraschende Stationen mit neuer Technik.

Gartenschau-Wein in Mühlacker

Ein fruchtiger, herzhafter Rosé aus dem Jahrgang 2014, Lage Roßwager Stromberg, ausgebaut in der Genossenschaftskellerei Roßwag-Mühlhausen, wurde auf der Gartenschau Enzgärten in Mühlacker als «Gartenschau-Wein» geadelt. Oberbürgermeister Frank Schneider stellte fest: «Der passt hervorragend, weil er nur wenige Enzschleifen vom Gelände entfernt in den hier typischen Steillagen gewachsen ist.» Vor Ort erhältlich in der Gastronomie der Gartenschau.

Duisburg wird Weinstadt

2011 pflanzten die Veranstalter der Baden-Württemberg Classics in Duisburg-Meiderich im dortigen Landschaftspark je 25 Stöcke der Piwi-Sorten Garant und Solaris (weiß) sowie die rote Galanth. Wie während der letzten Classics Ende März die badische Weinkönigin Josefine Schlumberger und Patrick Hilligardt von der Württembergischen Weinwerbung übereinstimmend feststellten, sind die 75 Reben gut angewachsen. Ein erster Ertrag ist mit dem Jahrgang 2015 zu erwarten. Etwas Mundraub eingerechnet, könnten es rund 100 Liter werden. Der Ausbau, wohl im Glasballon, wird voraussichtlich wechselweise in Württemberg und Baden stattfinden – wenn Vögel und neugierige Nasch-Spaziergänger genügend übrig lassen.





Die Reblüte

... wurde hier von unserem Zeichner Michael Apitz nicht ganz weingerecht dargestellt. Er dachte wohl als Künstler eher an Blüten, mit denen sich gut einkaufen lässt. Wir hoffen, dass er sich nicht bei Weinerzeugern damit strafbar macht. Oder er inspiriert die Bundesdruckerei zu neuen Scheinen ... Für die Wengerter ist der Juni ein wichtiger Monat. Man hofft auf trockene Wochen. Denn Kälte und Nässe können zu einer mangelhaften Befruchtung und zu Verrieselung führen, so dass der Ertrag bereits Monate vor der Ernte reduziert wird. Im günstigen Fall spart das spätere Ausdünnungsarbeiten. Der Rebschutz hat jetzt bereits viel Bedeutung. Pilzkrankheiten wie Peronospora (Blattfallkrankheit), Oidium (Mehltau) und eine zum frühen Zeitpunkt unerwünschte Botrytis (Sauerfäule) können auftreten und müssen gezielt bekämpft werden. Die stark wachsenden Sommertriebe gehören gekürzt («entspitzt»). Häufig werden auch Blätter rund um die Blüten vorsichtig entfernt, um für eine bessere Belüftung der bald heranwachsenden Trauben zu sorgen. Ist man hier zu radikal, ist Sonnenbrand vorprogrammiert.

Vorschau

Diese Themen haben wir für die Mitte Oktober erscheinende Nummer 3-2015 unter anderem vorgesehen.

- Petra geht aus – diesmal in das Landhaus Engelberg im Freilichtmuseum Beuren
- Zur Lage: Fellbach – nicht im Schatten von Stuttgart
- In memoriam Herzog Christoph: Vor 500 Jahren wurde ein großer Regent geboren und wird jetzt mit Wein geehrt
- Was macht eigentlich ein Kellermeister im Winter?
- Haben terrassierte Steillagen noch eine Zukunft?
- Rezepte: Jetzt ist Kürbiszeit
- Glühwein – das Getränk für kühle Tage (und Nächte)
- Termine, Termine: Endspurt im Herbst
- Im Test: Reizvolle Facetten des Schwarzrieslings und Lembergers

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

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
www.wineinmoderation.eu
(Inhaberin der Marken- und Titelrechte und verantwortlich für den Inhalt)



VERLAG UND PRESSESTELLE

Intervinum AG
Thurgauerstrasse 66
Postfach 5961, CH-8050 Zürich
Tel. +41 (0)44 268 52 40
Fax +41 (0)44 268 52 05
VINUM-Redaktion
Wartenau 8, D-22089 Hamburg
Tel. +49 (0)40 41 40 639 13
Fax +49 (0)40 41 40 639 29
redaktion@vinum.de
info@vinum.de, www.vinum.de
Nicola Montemarano, Verlagsleiter
nicola.montemarano@vinum.ch

REDAKTION

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

MITARBEITER DIESER AUSGABE

Text: Andreas Braun, Stuttgart
Eva Herschmann, Fellbach
Petra Klein, Stuttgart
Andreas Scholz, Schwäbisch Hall
Andreas Seidl, Groß-Zimmern
Marlisa Szwillus, München

Fotos: Michael Apitz, Hausen v.d.H. (Karikaturen)

Faber & Partner, Düsseldorf
Eva Herschmann, Fellbach
Jana Kay, Mainz
Simone Mathias (gegenwart-foto), Fellbach
Markus Pantle, Großbottwar
Bärbel Petters, Gemmingen
Andreas Scholz, Schwäbisch Hall

COVER GESTALTUNG

PRINZIP E GmbH

GRAFIK UND LAYOUT

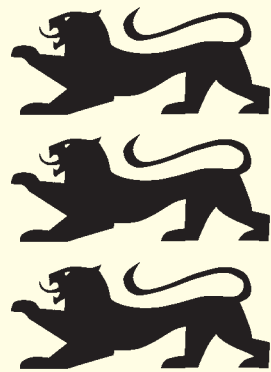
VINUM

PRODUKTION UND VERTRIEB

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

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

SWR1 Pfännle



So gut isst Baden-Württemberg.

7.9. | **Albstadt**

13.9. | **Schopfheim**

20.9. | **Bruchsal**

27.9. | **Öhringen**

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

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg


EINS GEHÖRT GEHÖRT.

Wenn Sie arbeiten, um zu leben: Was tun Sie, wenn Sie nicht mehr arbeiten?

Die Zukunft steckt voller Fragen.
Finden wir gemeinsam Antworten.
Persönlich, fair, genossenschaftlich.

vr.de

Sprechen
wir über Ihre
Zukunft!

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

**Volksbanken
Raiffeisenbanken**



Die Volksbanken Raiffeisenbanken arbeiten in der genossenschaftlichen FinanzGruppe mit:

DZ BANK
Deutsche Zentral-
Genossenschaftsbank,
Frankfurt am Main

DZ PRIVATBANK
DZ PRIVATBANK

Bausparkasse
Schwäbisch Hall

**DG
HYP** Deutsche
Genossenschafts-
Hypothekbank

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

FIDUCIA
Ihr IT-Partner
FIDUCIA IT

MünchenerHyp

R+V
Versicherung

SDK
Süddeutsche
Krankenversicherung

Union
Investment

**VR Leasing
Gruppe**
VR Leasing Gruppe