

Ausgabe 2
Herbst/Winter 2022

Weinheimat



www.weinheimat-wuerttemberg.de

TRAUMDUO – WEIN & KÄSE!

Beste Cuvées und Sekte | Auf Weinerlebnistour Württemberg | Soulfood regional

WO WEIN

DEN PASSENDEN

RAHMEN HAT

#weinsüden




FOLGEN SIE DEM
WEINSÜDEN UNTER
DEM HASHTAG:
#weinsüden

ICH MAG WÜRTTEMBERG, WEIL ...

... ich in Stuttgart durch meine Frau Lilli - die dort am Theater war - mit schwäbischem Essen in Berührung kam. Seitdem steh' ich auf den schwäbischen Kartoffelsalat, den es da mit Buletten gab, heißt wahrscheinlich anders dort. Ziemlich mächtig zwar, aber wenn die schwäbische Küche gut gemacht ist, ist das schon super lecker. Genuss ist uns beiden wichtig, wir legen Wert auf gute Produkte. Lilli kocht sehr gut, wir können das schon richtig zelebrieren, mit mehreren Gängen. Und wir gehen gern essen, das muss kein Luxus sein, wir landen auch mal bei einer lässigen Burgerbude oder cooler Street Kitchen.

Wenn ich nicht gerade eine Detox-Runde einlege, weil ich immer noch viel Sport mache, gehört zum Essen auch ein guter Wein. Ich bin da offen, ob rot oder weiß, es muss zu den Gerichten passen. Beim Rotwein gefällt mir alles Richtung Burgund, mit nicht so viel Alkohol. Ich habe gehört, dass die Württemberger ihren Spätburgunder teilweise auch so ausbauen. Das ist auf jeden Fall einen Versuch wert.

Ihr
René Adler
Ehemaliger deutscher Nationaltorwart

ABO – KOSTENLOS!

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



„Alexa, starte Hitradio
antenne eins.“

„Alexa, frage antenne eins
nach Übersicht.“

„Alexa, frage antenne eins
welcher Titel gerade läuft.“

Alexa, starte Hitradio antenne 1

Schon ausprobiert? Ihr könnt Euren Lieblingssender und all unsere Webradios auch ganz bequem über Euren Alexa-Smartspeaker hören. Sagt einfach:

„Alexa, starte Hitradio antenne 1“

Wählt aus unseren über 20 Musikstreams Euren Favoriten aus. Sagt dazu einfach: „Alexa, spiele [Streamname] von antenne 1!“ Alexa kann Euch sogar sagen, welcher Titel gerade läuft!



Hier gehts direkt zum Skill.

**WIR LIEBEN
DAS HIER**

INHALT

ICH FEIER DICH!



- 06 Insider – News und Infos
- 11 Wussten Sie, dass ...?
- 12 Wein & Handwerk
Dry-Aged-Steak, Käse und Gutsle
- 20 Für Sie verkostet
Sekt und Cuvées
- 30 Des Rätsels Lösung
- 31 Im Fokus
Thomas Fritz; Vaihingen an der Enz
- 32 Wein & Reisen
Hohenlohe, Heilbronn & Co.
- 43 Gewinnspiel
- 44 Wein & Kultur
- 46 Wein & Karriere
Junge Macher im Ländle
- 50 Wein & Kulinarik
- 54 Genussagenda
- 58 Mein Weinmoment
Michael Oettinger

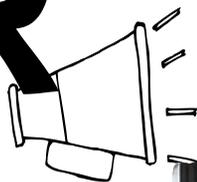


Mehr Infos finden Sie auf:
www.vinum.eu/weinheimat-app

**DIE «WEINHEIMAT»
-SOCIAL-MEDIA-
KANÄLE**



INSIDER



Die württembergischen Weingärtner zeigen immer wieder, wie kreativ sie sind: So viele Wein-Neuheiten stellen die Genossenschaften in der zweiten Jahreshälfte vor. Der Trend geht eindeutig in Richtung Weißwein, ob still oder perlend, und auch das Thema alkoholfrei findet mehr Interesse. Derweil wird im Weinberg hart an der Qualität gearbeitet – und der Fokus mit mehreren Projekten auf die gefährdeten Steillagen gerichtet.

MEHR GELD FÜR BESSERE TRAUBEN



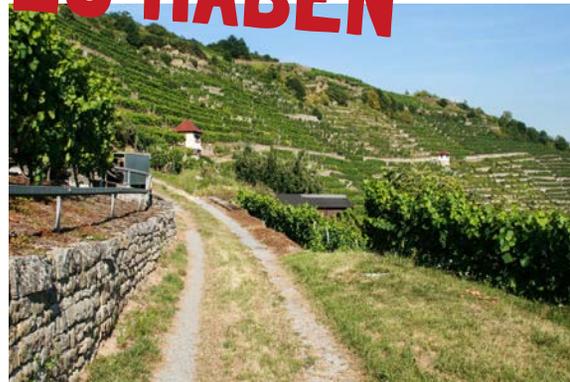
Wie viel Geld ein Winzer von der Genossenschaft für seine Trauben bekommt, hängt nicht nur von der Menge und dem Zuckergehalt ab – die Genossenschaften zahlen extra für Qualität. Damit die stimmt, werden die Weinberge zwei bis drei Mal jährlich begutachtet – etwa bei den Weingärtnern Cleebrohn-Güglingen. Bei der Qualitätskontrolle, auch Bonitur genannt, wird der Zustand der Weinberge und Trauben bewertet, in einem Online-Bewertungsbogen wird jeder Aspekt festhalten. Die Prüfer achten zum Beispiel darauf, dass die Reben in Höhe der Trauben rechtzeitig und im richtigen Verhältnis entblättert werden. Oder dass die Menge der Trauben an der Rebe halbiert ist, um sie lockerbeerig zu machen und so gesunde und durchgängig gefärbte Beeren zu erhalten. Und ebenso, dass nicht zu viele Triebe pro Stock Verdichtungen verursachen. www.cg-winzer.de

WEISSBURGUNDER, BIO UND VEGAN



Saftige Aromen von Birne, Mandarine, Quitte und Apfel, dabei wirkt der Wein zart und schmelzig: Das ist der neue Bio-Weißburgunder von den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu. Dazu ist der Wein auch vegan, was bedeutet, dass er nicht mit tierischem Eiweiß gefiltert wurde, sondern mit Proteinen auf Basis von Hülsenfrüchten. Der Wein passt zu Spargelgerichten, gebratenem Fisch und Meeresfrüchten. www.wg-sz.de

NOCH PATENSCHAFTEN ZU HABEN



Das Projekt «Steillagenkollektiv» von Lembergerland ist gut angelaufen. Bisher wurden Patenschaften für 260 Terrassen mit 2,6 Hektar Rebfläche vergeben. Aber einige Terrassen sind noch frei und warten auf einen Paten: Insgesamt 580 Terrassen mit 5,5 Hektar Rebfläche gehören zum Projekt mit den nachhaltigen Steillagen. Diese werden z. B. mit Wildkräutern begrünt und kommen ohne Herbizide aus. Wer Pate oder Patin wird, stellt täglich einen Euro zur Verfügung. Zum Dank erhält man ein Namensschild im Weinberg, vier digitale Weinstammtische, eine Weinbergsführung und natürlich: Wein. www.lembergerland.de, www.steillagenkollektiv.de



Fruchtig-frisch: Zwei neue Seccos gibt es bei den Weingärtnern Cleeborn-Güglingen. Der Secco Blanc de Noir Fein & Fruchtig (6,40 Euro) ist das blubbernde Pendant zum gleichnamigen Stillwein. Er duftet nach reifer Ananas, Pfirsich und Erdbeere. Dazu kommt der spritzige Secco Muskateller Alkoholfrei (7,90 Euro). Er zeigt Aromen von Muskat, Holunderblüten und frischer Kiwi. Der feinperlende Mousseux erfrischt. www.cg-winzer.de

HANDGEMACHTER GLÜHWEIN AUS FELLBACH



Seit vielen Jahren ist der Glühwein der Fellbacher Weingärtner auf dem Fellbacher Weihnachtsmarkt heiß begehrt. So sehr, dass er dann auch in Flaschen abgefüllt wurde, damit man ihn zu Hause weiter genießen kann. Und der Rote bekommt jetzt ein Geschwisterchen: Ab diesem Winter gibt es den Fellbacher Glühwein auch in Weiß! Beide passen auch wunderbar zum winterlichen Public Viewing bei der Fußball-WM, die 2022 im November und Dezember stattfindet. www.fellbacher-weine.de



SCHATZSUCHE IN DER STEILLAGE

Ehre für die Weinbaugemeinde Kirchheim am Neckar: Gemeinsam haben das kommunale Weinprojekt WeinKultur Kirchheim und die Initiative «Weinlage» der Kirchheimer Weinerlebnisführerin Lisa Riecker einen von zwei Weintourismus-Preisen des Landes Baden-Württemberg gewonnen. Zum einen überzeugte die Juroren das Zusammenspiel der Weinjagd von Lisa Riecker, die eine unterhaltsame Schatzsuche durch die Kirchheimer Steillagen anbietet, mit der kommunalen Initiative WeinKultur Kirchheim, die sich zum Erhalt der gefährdeten Steillagen gegründet hat. Zum anderen wurde die Kooperation zwischen dem Wengarter-Team und den Ehrenamtlichen aus dem Kreativbereich und der Politik gewürdigt. www.weinkultur-kirchheim.de

FAMILIE KOMPLETT

Mit einem Rosé komplettiert die Genossenschaft Amthof12 aus Oberderdingen ihre Weinserie «Über den Dingen». Wie seine weißen und roten Geschwister ist auch dieser Wein eine Cuvée aus traditionellen württembergischen Rebsorten. Die Linie steht für trockene Weine mit niedrigem Alkoholgehalt und viel Frucht. Kurzum: viel Trinkspaß! Preis: je 6,90 Euro. www.amthof12.de



SCHÖN KÜHL - AUF EINEN BLICK

Eine Flasche, die anzeigt, dass der Wein die richtige Trinktemperatur hat - das hat sich die Weinmanufaktur Untertürkheim einfallen lassen. Der aromatische Simply Blanc de Blancs - eine halbtrockene Cuvée aus Müller-Thurgau und Riesling - hat nun ein Etikett mit einem Thermo-Effekt. Ist der Wein kühl genug zum Trinken, leuchtet die Sonnenblume auf der Flasche in einem strahlenden Gelb. Zeigt sich die Blume in fahlem Strohgelb, ist der Wein zu warm. www.weinmanufaktur.de



MIT ALLEN SINNEN



Wein erfahren statt nur trinken: Ein Sensorik-Parcours wartet am 6. November bei den Heuchelberger Weingärtnern auf die Weinfans bei der «Winterhitze». Im Weinhaus Nordheim der Genossenschaft wird Wein auf Aussehen, Duft und Geschmack hin untersucht. Das Aromenrad hilft dabei. Der Weinverkauf ist an diesem Sonntag auch geöffnet. 10 bis 17 Uhr. www.heuchelberg.de

VON FRAUEN



FÜR FRAUEN

Nur Winzerinnen machten mit, als die Lauffener Weingärtner zwei Weißweine mit der Frauenzeitschrift Brigitte kreierten. Es sind zwei Cuvées geworden: ein Grau- und Weißburgunder sowie ein Riesling mit Muskateller. Die Lauffener Jungwinzerin Julia Höllmüller, die an dem Projekt beteiligt war, erklärt: «Beim trockenen Grau- und Weißburgunder haben wir die burgundertypisch zurückhaltende Säure, verbunden mit einer frischen Note. Im halbtrockenen Riesling & Muskateller verbindet sich der rassige Riesling mit der gefälligen Aromatik des Muskatellers zu einem perfekten Wein, der auch als Aperitif gut kommt.» (Preis: je 6 Euro).

www.lauffener-wein.de

PIWIS IM KOMMEN

Klimafreundliche Rebsorte: Die WG Sternenfels hat jetzt auch eine Piwi-Anlage. Piwi, das steht für «pilzwiderstandsfähige Rebsorte». Diese Neuzüchtungen brauchen weniger Pflanzenschutz - viele Weingärtner setzen schon auf sie. Im April hat der Sternenfels-Winzer Markus Werner eine erste Anlage mit der Sorte Sauvignage bepflanzt. Diese weisse Piwi-Rebsorte ist beliebt wegen ihrer exotischen Aromatik. Sie ist eine Kreuzung aus Sauvignon Blanc, Riesling und der asiatischen Vitis Amurensis.

www.wg-sternenfels.de



TOP- ROSÉ AUS BRACKENHEIM



Die Zeitschrift VINUM bestätigt: Luisas Weinkost Blanc de Noir 2021 wurde beim diesjährigen Wettbewerb «World of Rosé» gewürdigt. In der Kategorie «Rosé dry bis 12 Euro» kam der Blanc de Noir in die Top 10. Die Jury gab dem Wein 90 Punkte und beschrieb ihn als «sehr leicht und sehr animierend.» www.wg-sz.de

SEHNSUCHT NACH DER CHAMPAGNE

Ein filigraner Blanc-de-Blancs-Sekt, der an die Städtepartnerschaft mit der Champagner-Metropole Ay erinnert - das ist der neueste Schaumwein-Coup der Felsengartenkellerei. Er erscheint in der Schaumwein-Serie Neunundvierzig Grad, da sowohl Besigheim als auch Ay auf dem 49. Breitengrad liegen. Der Chardonnay wird in traditioneller Flaschengärung hergestellt. Er lagerte 18 Monate auf der Feinhefe. Sein feiner Mousseux bringt intensive Noten von Birne, Apfel und Honig zur Geltung. Die Frische im Auftakt geht über in ein harmonisches Mundgefühl.

www.felsengartenkellerei.de



DER LÖWEN- EXPRESS ROLLT

Planwagenfahrt für jedermann: Ein unvergessliches Erlebnis mit Weinprobe und Ausblick über die Löwensteiner Weinberge und den Breitenauer See bieten die Winzer vom Weinsberger Tal an. Die Partie beinhaltet eine 4-er Weinprobe, Brot, Hefezopf, Traubensaft und Sprudel. Am Sonntag, 23. Oktober, ab 14 Uhr, Preis pro Person: 32,50 Euro. Anmeldung bei Annemone Weiner, E-Mail: a.weiner@weinsbergertal-winzer.de weinsbergertal-winzer.de

RICHTIG GUTE WEINE
AUS DER WEINHEIMAT
WÜRTTEMBERG.

Freiheit.
ICH
FEIER
DICH!



weinheimat-wuerttemberg.de

UND WAS
FEIERST DU?



Jetzt mitmachen
und gewinnen!



GOURMET PALAST

Dinner & Show

in Ihrer Nähe



9. Dez. '22 bis 14. Jan. '23 | Neues Menü & neue Show

JETZT Tickets sichern!



VR Bank Heilbronn
Schwäbisch Hall eG



HEILBRONNER
STIMME
www.stimme.de
BOHNERLOBER | SPRACHSAM
LESEN • WISSEN • MITREDEN

fm Fränkische
Nachrichten

gourmetpalast.de

**WUSSTEN SIE,
DASS ...**

SÜSSWEIN

3,58

Millionen Hektoliter an deutschem Wein zuletzt dem süßlichen Spektrum zuzuordnen waren, also entweder halbtrocken, lieblich oder süß sind? Demgegenüber listet die deutsche Weinstatistik in ihrer aktuellen Fassung 3,7 Millionen Hektoliter an trockenem Wein. Deutschland ist somit zweigeteilt zwischen schwelgerischer Süße und rassig trockener Säure. In den besten Weinen aber vereinen sich beide Züge.

14 565

Euro der wohl höchste Preis für eine Flasche jüngeren deutschen Süßweines ist, der jemals erzielt wurde? Die stattliche Summe kam zusammen bei einer Versteigerung durch einen Verband im Jahr 2015. Unter den Hammer kamen 22 Flaschen Scharzhofberger Riesling Trockenbeerenauslese aus dem Jahrgang 2003. Insgesamt wurden somit allein mit diesem Los 320 000 Euro umgesetzt.

384

Grad Öchsle das vermutlich höchste Mostgewicht ist, das jemals in Deutschland ermittelt worden ist? Der Most mit dem Rekordgehalt an Zucker stammt von einem Weinberg an der Mosel. Nicht ganz so zuckerreich, aber doch in ähnlich phänomenalen Sphären schwebend: eine Württemberger Trockenbeerenauslese (TBA) aus Stetten aus dem Jahr 2018. Bei dem Riesling wurden 304 Grad Öchsle gemessen. Das ist Rekord im Ländle.

7

Volumen Prozent der typische Alkoholgehalt von Eiswein ist? Während diese deutsche Spezialität im Alkohol meist niedrig ist, zeigen Eisweine einen hohen Restzuckeranteil von weit über 100 Gramm pro Liter. Im Gegensatz zur TBA und BA erfolgt die Saftkonzentration hier nicht über den Edelschimmel, sondern durch Gefrieren der Trauben. Das Lesegut wird noch im eisigen Zustand im Keller verarbeitet.

20

Grad Celsius die Temperatur-Untergrenze für Botrytis Cinerea darstellt, um zu gedeihen? Während der Schimmelpilz bei unreifen Reben Schäden verursacht, wird er als Edelschimmel für die Herstellung von qualitativ hochwertigen Süßweinen geschätzt – Sauternes, Tokajer und natürlich die deutschen Trockenbeerenauslesen (TBA) und Beerenauslesen (BA) profitieren davon, dass der Pilzbefall zu einer Konzentrierung des Zuckers führt.

100

Jahre und mehr an Lagerzeit für die besten deutschen Süßweine kein Problem darstellen? Das liegt einerseits am hohen Restzuckeranteil, der in den Weinen vorhanden ist. Feststoffe sind nicht anfällig für Oxidation. Andererseits sorgt auch die vielfach vorhandene, zupackende Säure dafür, dass die deutschen süßen Spitzengewächse ihren Besitzern auf Jahrzehnte ein Weinvergnügen der besonderen Art garantieren.



**SOULFOOD
AUS DER REGION
STUTTGART**

Diesen Sommer haben wir ja wirklich in vollen Zügen genossen. Aber wenn es abends wieder schneller dunkler wird, ist auch endlich wieder die richtige Zeit für gemütliche Schlemmerstunden mit jeder Menge Soulfood. Wir stellen die absoluten kulinarischen Highlights aus der Region Stuttgart vor! **Text: Marina Eger, Fotos: Daniel Schneider**



Auch wenn ich im Sommer ein riesiger Fan von knackigen Salatvariationen bin, wenn die Jacken immer kuscheliger werden und erst mal der Wollschal zum Einsatz kommt, darf das Essen auch gerne etwas deftiger sein. Der Körper braucht Soulfood. Also in meinem Fall auch mal ein saftiges Dry Aged Steak. Dazu mache ich gerne ein cremiges Gratin mit Kartoffeln aus der Region – überbacken mit einem Hauch Käse. Dazu gibt's Ackersalat – und das war's auch schon. Ich mag's gerne klassisch, deshalb ist natürlich ein vollmundiger Rotwein aus dem Barriquefass ein absolutes Muss zu diesem Gericht.

Mein Favorit ist ein saftiges Rib-Eye-Steak. Das hat einen kleinen Fettkern in der Mitte. Dadurch wird das Fleisch einfach so richtig unvergleichlich saftig, und so wird das gebratene Dry-Aged-Steak ein echter Genuss. Wer in der Stuttgarter Markthalle, in The Meat Club – oder bei einem traditionellen Metzger wie Luz in Bad Cannstatt, ein intensiv marmoriertes Steak ergattert hat, schafft auch die Zubereitung mit links.

Beef-Aficionados ohne Kochambitionen werden natürlich auch in tollen Restaurants glücklich. Wir haben uns ganz selbstlos im Restaurant «ampulle» im Stuttgarter Westen von der überragenden Qualität der Dry Aged Steaks überzeugt.

Selbstverständlich stammt auch der Käse für mein Kartoffelgratin aus dem Raum Stuttgart.

Hier greife ich gerne zum jungen Hartkäse der Bittenfelder Hofkäserei. Der lässt sich super überbacken und überzeugt durch einen feinen Geschmack. Schließlich möchte ich vermeiden, dass ein zu würziger Käse dem Dry Aged Steak die Show stiehlt. Wer direkt in Stuttgart Käse für das Käsevesper einkaufen möchte wird natürlich in der Markthalle fündig. Hier gibt es viele Käsesorten aus der Region oder von der Schwäbischen Alb. Und wer spektakuläre Käseplatten sehen möchte, sollte übrigens mal «Cheeseboard» als Suchbegriff in die sozialen Netzwerke eingeben. Belohnt wird man mit den spektakulärsten Arrangements – das sind fast schon wahre Käse-Kunstwerke!

Genau wie die köstlichen Weihnachtsgutsle. Ich bin ja eher traditionell unterwegs und liebe nach einem Menü zarte Butter-Ausstecherle und Zimtsterne zum Espresso. Oder auch mal ein Stückchen Stollen. Hier führt natürlich kein Weg am überragenden Exemplar der Bäckerei Schrade aus dem Süden von Stuttgart vorbei. Noch spektakulärer unterwegs ist Becka Beck auf dem Weihnachtsmarkt: Exklusiv für Stuttgart wurde der Albstollen erschaffen. Drin ist auch Schwäbisches Wiesen-Obst der Manufaktur Jörg Geiger. Schon allein der als Aroma-Tresor getarnte Stollen-Stand war ein echtes Highlight – und vielleicht gibt's ja auch dieses Jahr wieder diese ganz besondere Leckerei zu ergattern ...



GUT ZU WISSEN

Wer Steaks mag, ist in der Region Stuttgart richtig. Hier gibt's nicht nur tolle Produzenten, sondern auch jede Menge Möglichkeiten Dry Aged Beef kennenzulernen – bei Fleisch-Tastings oder Fleisch-Sommeliers. Ein Steak selbst zuzubereiten ist keine Wissenschaft: hoch erhitzbares Öl in einer gusseisernen Pfanne erhitzen. Steak auf beiden Seiten kurz scharf anbraten. Bei 110 Grad im Backofen nachgaren, bis die Kerntemperatur zwischen 56 und 59 Grad beträgt (medium). Mit etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle gewürzt ist das Dry-Aged-Steak ein echter Hochgenuss.



TIPP 1

FLEISCHESLUST IN STUTTGART- WEST

«ampulle»-Gastgeber Marius Breitenberger hat auf jeden Fall einen Job mit über-
ragenden Ausblicken. Hinter ihm an der Bar befindet sich fein säuberlich aufge-
reicht mit die größte Gin-Auswahl von Süddeutschland. Und vor ihm blickt er di-
rekt auf den prall gefüllten Dry-Aging-Kühlschrank. Darin befinden sich die
besonders ausgesuchten und trocken gereiften Fleischstücke, für die Besucher
von «ampulle - The Dry Gin & Beef Club» weite Wege auf sich nehmen. Im gemü-
tlichen Ambiente der ehemaligen Apotheke kommen Fleischliebhaber im Stutt-
garter Westen so richtig auf ihre kulinarischen Kosten. Dafür sorgt das «Wilhel-
mer's Mastercut Dry Age»-Sortiment mit absoluten Premium-Steaks. Verwendet
wird ausschließlich das Fleisch von handverlesenen Husumer Ochsen, die mit-
ten in der Natur aufgewachsen sind. Egal ob Tomahawk Steak, Rib Eye Gentle-
mans Cut oder ein Porterhouse mit großem Filet-Anteil - im Restaurant «ampul-
le» hat man bei der Auswahl der verschiedensten Fleisch-Cuts die Qual der Wahl.
Hilfe bei dieser wichtigen Entscheidung gibt's durch den Experten. Fleisch-Som-
melier Dennis berät die Restaurantbesucher individuell, so dass am Ende das per-
fekte Stück Fleisch für den persönlichen Geschmack auf dem Teller landet. Hier
dürfen die Kunden auch gerne mal direkt in den prominent platzierten Dry-Aging-
Kühlschrank schauen, um ihre Entscheidung zu treffen. Die gereiften Steaks wer-
den in der kleinen «ampulle»-Küche auf dem 600-Grad-Celsius-Grill gegrillt, bis
sie die perfekte Garstufe erreicht haben. Frisch gemahlener Pfeffer aus der Müh-
le, ein paar Flocken köstliches Maldon Sea Salt als Topping - und dem pu-
ren Fleischgenuss steht nichts mehr im Wege. 



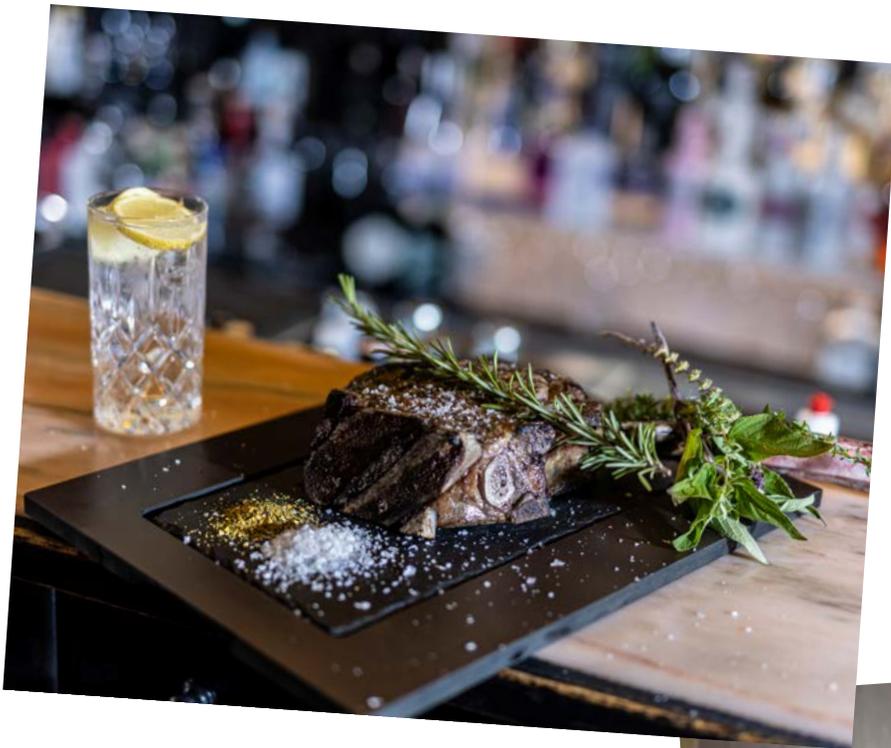
DER PASSENDE WEIN

**Weingärtner Stromberg Zabergäu eG,
Brackenheim**

SIGNUM I, Lemberger trocken, 2017

Prädestiniert für einzigartige Momente
überzeugt dieser im Barriquefass gereifte
Lemberger mit einem Hauch von Vanille.
Kräftige Struktur, Nachhaltigkeit und inten-
sive Aromen lassen diesen feinen Rotwein
unvergesslich werden.

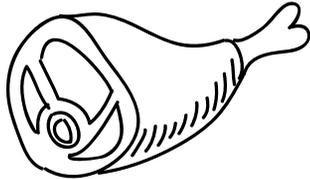
Preis: 24 Euro | www.wg-sz.de



LECKER!

Was ist das eigentlich, dieses «Dry-Aged-Fleisch», von dem Steakliebhaber so schwärmen? Durch die trockene Reifung von bestem Rindfleisch am Knochen über einen Zeitraum von mindestens 42 Tagen wird das Fleisch wunderbar zart und erhält einen fantastischen Eigengeschmack. Die «ampulle»-Macher haben schon 2015 erkannt, dass Dry-Aged-Fleisch ein Trend ist – der Erfolg gibt ihnen auch heute noch recht.

MEHR INFOS:
WWW.AMPULLE.COM





LECKER!

Für Andreas Schrade und sein Team sind in der Backstube zwei Dinge richtig wichtig: den Teigen viel Zeit lassen und die allerbesten Zutaten verwenden. Das gilt nicht nur für Brote und Brötchen, sondern vor allem auch für Weihnachtsplätzchen, Stollen und Schnitzbrot. Man schmeckt einfach, was drin ist. Und bei der Bäckerei Schrade sind das viele Zutaten in Bio-Qualität, regionales Mehl und natürlich keine Margarine.

>> REZEPT ONLINE ERHÄLTlich

REZEPT BÄRENTATZEN

Zutaten

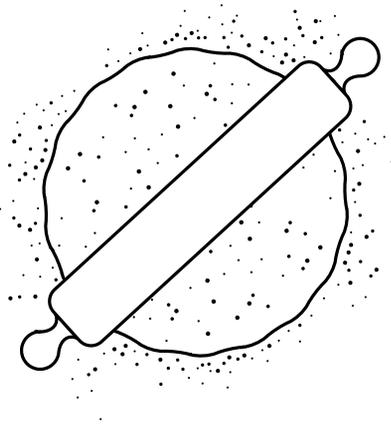
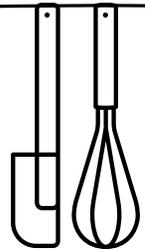
| | |
|-------|-------------|
| 180 g | Eier |
| 450 g | Zucker |
| 500 g | Mandeln |
| 75 g | Kakaopulver |

Zubereitung

1. Aufarbeitung: Eiweiss und einen Teil des Zuckers zu Schnee schlagen. Restlichen Zucker zum Schluss einrieseln lassen. Geriebene Mandeln und Kakaopulver mischen und unter den fertigen Eischnee melieren.

2. Vorbereitung auf das Backen: Teig 20 mm dick ausrollen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Von Hand Kugeln rollen (ca. 70 g je Kugel) und in eine Bärenatztenform drücken. Bärenatzten gleichmäßig auf ein mit Backfolie oder Backpapier belegtes Blech geben.

3. Backen: Bei 200 Grad fallend auf 180 Grad ca. 7 Minuten backen.



MEHR INFOS:
WWW.BAECGEREI-SCHRADE.DE



TIPP 2

HAPPY PLACE FÜR ECHE GUTSLE-FANS

Hochkonzentriert steht Konditorin Ina in der Backstube der Bäckerei Schrade und spritzt den Teig für die berühmten Mandel-Nougat-Makronen auf ein Backblech. Die Masse aus Mandeln und Marzipan wird nach dem Backen mit feinstem Nougat gefüllt und vorsichtig mit Zartbitterschokolade überzogen. Anschließend werden die Makronen in einem der sechs Fachgeschäfte der Traditionsbäckerei Schrade verkauft. Wer im Stuttgarter Süden Lust auf Weihnachtsplätzchen oder Stollen hat, wird bei der Bäckerei Schrade die Qual der Wahl haben. Neben dem klassischen Butterstollen gibt es Mohnstollen und für Dinkel-Fans wie mich einen saftigen Stollen mit fruchtigen Cranberrys.

Alle Schrade-Weihnachtsrezepte werden von Generation zu Generation weitergegeben. Und immer wieder an heutige Vorlieben angepasst - so wurde über die Jahre der Zuckeranteil stetig reduziert. Aber wie auch vor 120 Jahren kommt heute Butter ins Weihnachtsgebäck, so wie es sich auch gehört.

Davon braucht Andreas Schrade jede Menge. Schließlich werden bis Weihnachten große Mengen der Leckereien produziert - hier sprechen wir dann gleich von Tonnen. Kein Wunder, denn letztlich sind Plätzchen, Stollen und Co. ja auch das optimale Geschenk für Feinschmecker. Besonders die aufwändigeren Sorten, wie die schwäbischen Springerle - hierfür werden noch heute Formen mit Traditionsmustern verwendet. Während mancher noch wehmütig dem Sommer hinterhertrauert, beginnt kurz nach den Herbstferien Ende Oktober für Andreas Schrade der Countdown. Zusammen mit sieben Konditoren werden beste Bio-Zutaten zu feinstem Weihnachtsgebäck verarbeitet. Und rund um die Bäckereien duftet es wunderbar weihnachtlich ...



DER PASSENDE BRAND

Remstalkellerei eG

XO Brandy «R»

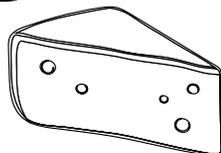
Feiner Weinbrand, der dank seiner Lagerzeit von 25 Jahren unglaublich geschmeidig und vollmundig ist. Vanille, Karamell und gedörrtes Obst geben nur einen Teil des vielfältigen Aromen-Spektrums wieder.

Preis: 79,90 Euro

www.remstalkellerei.de



TIPP 3 HANDGEMACHTER KÄSE AUS DEM REMSTAL



Wer hätte gedacht, dass ich in einer Woche gleich zweimal aus kulinarischen Gründen nach Bittenfeld fahre. Daran ist nicht die berühmte Apfelsorte Bittenfelder schuld, für die der Ort im Speckgürtel von Stuttgart bekannt ist, sondern Familie Vosseler mit ihrer Käseerei. Seit über 30 Jahren stellen Doro und Heinz eigenen Käse her und veredeln die Milch von Kühen und Ziegen zu feinsten Leckereien. Bei der Übernahme des elterlichen Betriebs waren mal wieder die Milchpreise im Keller. So konnte es nicht weitergehen. Und so kam es, dass Heinz in einer Schweizer Senner-Schule und auf einer Alp die Käseherstellung von der Pike auf lernte. Auch 30 Jahre später ist er mit Leidenschaft dabei - und entwickelt gemeinsam mit Doro immer wieder neue Sorten.

Zur Freude von Feinschmeckern, die im eigenen Käseladen und auf dem Wochenmarkt Camivo mit eigenen Walnüssen, Rotbart mit Rotschmiere, den leicht würzigen Tilsiter und viele Sorten mehr kaufen können.

Heutzutage entsteht der Käse natürlich nicht mehr in der Waschküche, sondern in der hochmodernen Käseerei. Doro und Heinz arbeiten Hand in Hand mit ihrem Team. Erfahrung trifft auf Präzision und daraus entstehen die besten Produkte. Handarbeit bedeutet aber auch: Jeder Prozess muss genau beobachtet werden, es kommt vor allem auf das Timing an. Jeder Laib im Käsekeller wird täglich «geschmiert» - also mit einer Salzlake gebürstet. Natürlich von Hand und in einer ganz bestimmten Reihenfolge, um den Geschmack zu optimieren. So viel ist klar: Hier braucht niemand mehr ins Fitnessstudio zu gehen. Die schweren Käseläibe auf die naturbelassenen Fichtenbretter zu wuchten, reicht völlig aus ...



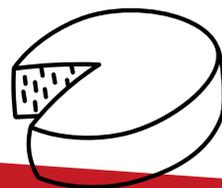
DER PASSENDE WEIN

**Fellbacher Weingärtner, Fellbach
Goldberg Riesling Eiswein, 2020**

Eine edelsüße Verführung ist dieser Eiswein!
Die opulente Fülle von Duft- und
Geschmacksstoffen macht jeden Tropfen
zu einem Erlebnis für die Sinne.

Preis: 39 Euro

www.fellbacher-weine.de



LECKER!

Wer Käse liebt, wird beim Betreten des Käseladens von Doro und Heinz Vosseler Schnappatmung bekommen. Mitten in Bittenfeld gibt's donnerstags und freitags natürlich die eigenen Käse-Leckereien aus Kuh- und Ziegenmilch. Und eine Vielfalt an regionalen und überregionalen Käsen. Alles bio, das ist ja klar. Meine Favoriten: der scharfe Ziegen-Frischkäse, Annas Sonntagkäse und natürlich der Walnuss-Camivo!



MEHR INFOS:
WWW.BITTENFELDER-KAESE.DE



Landgasthof-Hotel
Krone



**EIN HOCH AUF
DAS KOMPONIEREN**

Schauen Sie mal aus dem Fenster – die Tage werden kürzer, da wird's doch höchste Zeit, die Weinvorräte im Keller zu überprüfen und aufzustocken. Schließlich möchte man doch, wenn es kälter wird, einigermaßen gewappnet sein. Die Württemberger Weingenossen haben für jeden Zweck den passenden Tropfen, wir haben die besten Cuvées und Sekte unter die Lupe, genauer, ins Glas genommen und schon einmal vorverkostet.

Text: Harald Scholl, Fotos: Frederik Dulay



Im Bild oben: **Angelika Walter-Hertweck**, Inhaberin «Die Krone am Fluss», Sindringen (Mitte), **Patrick Hilligardt**, Weinheimat Württemberg/German Wine Professional (links), **Harald Scholl**, Chefredakteur VINUM-Weinmagazin (rechts)

Kennen Sie eigentlich den wirklichen Unterschied zwischen einem deutschen und einem französischen Weintrinker? Das ist ganz einfach, der Deutsche trinkt am liebsten eine Rebsorte - Riesling, Trollinger, Spätburgunder etc. - und der Franzose bevorzugt eine Region, also Bordeaux, Champagne oder Côtes du Rhône. Und damit in den allermeisten Fällen eine Cuvée. Denn Bordeaux-Weine sind fast immer aus bis zu fünf Rebsorten komponiert, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und so weiter, ebenso ist es in der Champagne, wo Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay die Basis der edlen Sprudler bilden. Diese Cuvées sind eine Komposition einzelner Weine, die am Ende ein größeres Ganzes ergeben. Das hat überhaupt nichts mit «Panschen» zu tun, ganz im Gegenteil. Es ist eine wahrliche Kunst, aus verschiedenen Rebsorten mit ihren individuellen Stärken eine harmonische und genussvolle Cuvée zu komponieren. So kann man die bisweilen spitze Säure des Rieslings mit Weißburgunder zähmen, lässt sich der manchmal kernige Cabernet Sauvignon mit Merlot geschmeidiger machen. Solche Cuvées gibt es in allen Weinkategorien, weiß wie rot, still oder sprudelnd. Sie müssen auch nicht immer das Wort «Cuvée» im Namen tragen, es reicht eigentlich, dass nicht nur eine Rebsorte auf dem Etikett genannt wird, um klarzumachen, dass es eine Cuvée ist.

Komposition auch am Tisch

Um die passende Cuvée zu finden, haben wir weiße wie rote Weine ins Glas genommen. In aller Regel passen sie sich mit ihren komplexen, vielschichtigen Aromen gehaltvollen Speisen besonders gut an. Denken Sie nur an einen aromatischen Braten, sei es Rehrücken, vielleicht Gans oder auch Pute, aus dem Backofen an einem kalten Wintertag. Aber: Nicht jeder Rotwein passt zu jedem Braten. Zum Gänsebraten oder auch zur Entenbrust ist ein leichterer Wein das Passende, eine Cuvée aus Spätburgunder und Lemberger etwa. Die Säure des Spätburgunders hilft den Gaumen frisch zu halten, der Lemberger gibt Beilagen wie Rotkohl oder Maronen das ideale Gerüst. Wildgerichte hingegen profitieren eher von Cabernet-Merlot-Weinen, die mit ihren dunklen Noten den intensiven Geschmack unterstützen. Vor allem dann, wenn die Sauce auch mit ein wenig dunkler Schokolade verfeinert wurde.

Was für all diese Weine gilt: Sie sollten nicht bei Zimmertemperatur serviert werden, die weihnachtlichen 22 Grad im Wohnzimmer sind einfach zu viel. Idealerweise werden Rotweine, auch die schwersten Cuvées, bei rund 16 bis 18 °C serviert. Denn: Je frischer der Wein, desto leichter fällt das zweite Glas. Also dann - ran an die Gläser und ein Hoch auf das Komponieren!



Die große Verkostung der Sekte und Cuvées wurde im Landhotel «Die Krone am Fluss» in Sindringen, im Herzen des Hohenloher Landes, durchgeführt. Als gelernte und passionierte Hotelierin führt Angelika Walter-Hertweck als charmante Gastgeberin das traditionsreiche Hotel bereits in dritter Generation. Direkt am Fluss Kocher gelegen, setzt der mit viel Herzblut geführte Familienbetrieb auf eine authentische, regionale Küche und Württemberger Gewächse aus dem Keller.

Die Krone am Fluss
Untere Str. 2
74670 Sindringen
www.krone-sindringen.de

WEISSWEIN

Weingärtner Marbach eG

2020 Dichterfürst Weißwein lieblich
10,0 Vol.-%

Schon in der Nase eine animierende Würze, etwas Cassis, Limette, wunderbare Säure, sehr frisch, lebhaft, zarte Süße, schön eingebaut. Hat Struktur und ganz leichten Gerbstoff sowie mineralische Salzigkeit.

Preis: 5,90 Euro

www.weingartner-marbach.de

WG Hedelfingen

2021 Pfaffaklenga Weißwein Cuvée halbtrocken
11,0 Vol.-%

Im Duft herbwürzige Noten, frisches Gras, Paprika, ganz leichte Sauvignon-Blanc-Note, pikante Säure, vibrierend. Leichte Exotik auf der Zunge, bleibt schön am Gaumen hängen. Sehr klar und reintonig.

Preis: 5,80 Euro | www.wg-hedelfingen.de

WG Sternenfels

2021 Sandgold Weißwein halbtrocken
11,0 Vol.-%

Zunächst leicht floral, er duftet nach weißen Blüten, dann Zitrusfrische, etwas Apfel. Im Mund geschliffen, fokussiert, steht schön auf der Zunge, lebhaft, nicht aufdringliche Säure. Überraschende Länge.

Preis: 4,70 Euro | www.wg-sternenfels.de

Bottwartaler Winzer eG

2020 Wir-International Nr. 0
Weißwein Cuvée trocken
12,5 Vol.-%

In der Nase sehr verhalten, etwas Steinobst, Melone. Im Mund auch mit Frucht, dazu

EIN WEIN FÜR
FEINSCHMECKER



kommt Limette. Ein leichter Schmelz am Gaumen, wirkt sehr elegant und ausgewogen. Ein ruhiger Vertreter mit Tiefgang.

Preis: 8,90 Euro | www.bottwartalerwinzer.de

Weinkonvent Dürrenzimmern eG

2021 Klosterhof Cuvée Blanc trocken
12,5 Vol.-%

Kernobst in der Nase, Birne, reifer Apfel. Im Mund mit guter Frische, ein wenig Holzeinsatz, im Ansatz Vanille. Cremig am Gaumen, lang. Dabei nicht ermüdend, die Säure balanciert präzise aus.

Preis: 5,90 Euro

www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

Genossenschaftskellerei Heilbronn eG

2020 St. Kilian Cuvée Blanc,
im Barrique gereift, trocken
13,0 Vol.-%

Ein interessanter Gelbton im Glas, goldfarben, drückt Reife aus. Auch in der Nase reifes Obst, Honigmelone, zudem auch kühl, Kräuter. Im Mund mit Fülle, viel Extrakt, wieder reifes Obst. Ein Schmeichler mit Anspruch.

Preis: 11,90 Euro | www.wg-heilbronn.de

Weinmanufaktur Untertürkheim eG

2021 Mönch Berthold ** Weißwein trocken
12,5 Vol.-%

Zunächst Apfel, auch Cassiswürze, weiße Träuble. Im Mund geschliffen, frische Säure, viel Zitrusfrucht. Dann auch etwas Exotik, Passionsfrucht. Endet lang und mit feiner,

leicht herber Würze. Saftig bis ins Finale, hält lange an.

Preis: 11,90 Euro

www.weinmanufaktur.de

Lauffener Weingärtner eG

2020 Weißwein Cuvée QbA trocken
Kaleb
13,6 Vol.-%

Goldgelb im Glas, ganz leichte Honignote, Biskuit, duftet reif, ruhig. Im Mund klar, etwas Vanille, schönes Spiel, feiner Säurezug. Zu kräftigen Speisen, gebratenem Fisch, Geflügel. Für genussfreudige Kenner.

Preis: 17,50 Euro

www.lauffener-wein.de

Weingärtner Clebronn Güglingen eG

2020 Emotion Chardonnay & Viognier trocken
13,0 Vol.-%

Erwachsene, ausdrucksstarke Nase, etwas Kernobst, auch Grüntee. Im Mund zeigt er Frische, Zitrusfrucht, leicht salzig am Zungenrand, mineralisch, würzig, bleibt lange haften. Dürfte jeden Geschmack treffen.

Preis: 22,00 Euro

www.cg-winzer.de

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft eG

2018 Edition Württemberg Orange Wine trocken
13,0 Vol.-%

Leicht oxidative Nase, etwas Sherry, Nussnoten. Im Mund getragen von viel frischer

PERFEKT FÜR DEN
ABEND ZU ZWEIT



Säure, Apfel, deutliches Gerbstoffgitter. Markant, Tannin bleibt am Zahnfleisch hängen. Kein Wein für jedermann, aber hervorragend gemacht.

Preis: 23,80 Euro | www.wzg-weine.de

ROTWEIN

WG Sternenfels

Creation Ritter Cuvée halbtrocken

12,0 Vol.-%

Dunkelwürzige Nase, Holz, Waldbeeren. Im Mund nicht zu dicht, wieder Beerenfrucht, sanftes Tannin, zeigt Spiel. Saubere Säure, steht lang am Gaumen. In sich geschlossen, keine Ecken und Kanten, im besten Sinne gefällig.

Preis: 4,90 Euro | www.wg-sternenfels.de

Weingärtnergenossenschaft

Hohenneuffen-Teck eG

Berthold zu Nifen trocken

13,0 Vol.-%

Rubinrot im Glas. Zeigt in der Nase Holzeinsatz, Graphit, rohes Fleisch. Am Gaumen weich, charmant, sanfte Gerbstoffe, feinkörniges Tannin. Erstaunlich lang. Ist klar und reintönig.

Preis: 12,90 Euro

www.weingartner-neuffen.de

Weingärtner Marbach eG

Tobias Mayer Rotwein Cuvée

halbtrocken

12,0 Vol.-%

Kraftvoll würzige Nase, viel Beerenfrucht, auch Tabak. Im Mund dann etwas leichter wirkend, beinahe verspielt. Wieder rote Beeren, ein wenig Unterholz, sanftes Tannin. Etwas Restsüße, leichte, verspielte Art.

Preis: 6,90 Euro

www.weingartner-marbach.de



EIN WEIN FÜR ECHTE
ROTWEINFREAKS

Weingärtnergenossenschaft

Hohenneuffen-Teck eG

Knallrot halbtrocken

12,0 Vol.-%

Schon in der Nase duftet es nach Blaubeeren, Tabak, Veilchen. Viel Frucht dann auch im Mund, Kirsche, Beeren, kaum Tannin. Ist durch und durch charmant und zugänglich. Sehr weich und leicht, verspielter Typ.

Preis: 6,90 Euro

www.weingartner-neuffen.de

Weinkellerei Hohenlohe eG

2020 ROYAL Cuvée Alter Berg trocken

14,0 Vol.-%

Deutliche Lilanoten im Glas. Auch sehr dunkel in der Nase, Waldfrucht, Zigarrenkiste, Holz. Im Mund opulent und reichhaltig, zeigt sich mit dunkler Frucht, darunter sanftes Tannin, endet lang und würzig-kraftvoll.

Preis: 18,90 Euro

www.weinkellerei-hohenlohe.de

Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG

2019 Rotweincuvée «Mann im Fass»

trocken

13,5 Vol.-%

Erwachsene Nase, helleres Rubinrot. In der Nase Schwarzkirsche, dunkle Blüten, Lavendel. Im Mund schlank, eher frischer Typ, weich in den Gerbstoffen. Am Ende markant, würzig. Passt auch zur anspruchsvollen Küche.

Preis: 8,00 Euro

www.wg-sz.de

Lembergerland Kellerei Rosswag eG

2020 401 Cuvée Herzblut trocken

13,0 Vol.-%

Eigenwillige Nase, Honignoten, Kräuter, medizinisch. Ähnlich im Mund, wenig Frucht einfluss, dafür lebhaft Säure. Hat eher sekundäre Aromen, ein wenig Jod, gekochtes Beerenobst. Steht lang am Gaumen.

Preis: 12,50 Euro

www.lembergerland.de

Bottwartaler Winzer eG

2019 Wir-International Nr. 4

Rotwein Cuvée trocken

13,5 Vol.-%

Dunkelrot im Glas. Duftet nach Zwetschge, Schwarzkirsche, auch Kräutern. Im Mund kraftvoll, dicht, dabei nicht überladen. Spürbares Tannin, wirklich feinkörnig. Hallt lange nach. Zeigt Schmelz und Frische gleichermaßen.

Preis: 8,90 Euro

www.bottwartalerwinzer.de

Fellbacher Weingärtner eG

2020 Kellermeister Rotwein Cuvée

trocken

13,0 Vol.-%

Dunkle Beeren und Veilchen, dazu Zigarrenkiste. Am Gaumen dunkelfruchtig, schlanke Art, trotzdem viel Spannung und auch Kraft. Festes Tannin, beginnt sich abzurunden, ist dennoch zu keinem Zeitpunkt dominant.

Preis: 9,90 Euro

www.fellbacher-weine.de

Bottwartaler Winzer eG
2019 Wir-International Nr. 2
Cuvée Cabernet trocken
12,0 Vol.-%

Steht enorm dunkel im Glas, fast undurchdringlich. In der Nase Schokolade, dunkle Beeren, auch Würze, Thymian, Rosmarin. Hält im Mund nicht wirklich lang, etwas trockenes Tannin, leicht spröde. Noch etwas liegen lassen.

Preis: 8,90 Euro
www.bottwartalerwinzer.de

Amthof 12
2020 INTENSIV Merlot & Cabernet trocken
14,0 Vol.-%

Transparentes Kardinalsrot. Die Nase sagt Cabernet, dunkle Beeren, ein wenig Veilchen, Zigarrenkiste. Im Mund mit Schliff, hat Zug, Spannung, hält die würzige Holznote. Ein Wein, der zum kräftigen Essen glänzen dürfte.

Preis: 10,90 Euro | www.amthof12.de

Remstalkellerei eG
Primo #1 Cuvée Rot halbtrocken
12,5 Vol.-%

Helles Rubinrot, transparent, leuchtend. In der Nase dann Zeder, Veilchen, Himbeeren. Schlank, frisch, fast zart, aromatisch sind da Beerenfrucht und Vanille. Unbedingt kühl trinken, am besten zu Pasta oder Pizza.

Preis: 7,90 Euro | www.remstalkellerei.de

Collegium Wirtemberg
2019 Rotwein-Cuvée trocken «Salucci» trocken
13,5 Vol.-%

Erwachsene Rotweinnase: Beerenfrucht, auch Kirsche, Zeder. Im Mund charmant,

IDEAL FÜR AUSGEFALLENE
WILDERICHTE



**SPASSWEIN
FÜR PFENNIGFUCHSER**

zugänglich, hat Frucht und Finesse gleichermaßen. Durchaus mit Gerbstoff, zeigt Struktur, Komplexität und einige Länge.

Preis: 9,80 Euro
www.collegium-wirtemberg.de

Lauffener Weingärtner eG
2019 Cuvée Cabernet QbA trocken
«POET» trocken
12,8 Vol.-%

Enorm dunkel im Glas, fast schwarz. Kräftiger Holzeinsatz, dahinter Holunderbeeren. Auch im Mund mit Würze vom Holz, noch ungestüm, braucht Zeit und ein großes Glas, dann wird der präsen Gerbstoff sicher zugänglich.

Preis: 7,70 Euro | www.lauffener-wein.de

Weinkellerei Hohenlohe eG
2019 DUNKELGRAF Cuvée trocken
13,5 Vol.-%

Dunkle Würze, Schokolade, Zeder, Tabak. Im Mund mit Frucht, Holunderbeere, eine gewisse Frische, auch Kirsche. Darunter festes Tannin, noch leicht grün. Hinterlässt im Finale ein zartes Gerbstoffnetz am Gaumen.

Preis: 7,65 Euro
www.weinkellerei-hohenlohe.de

Weinkonvent Dürrenzimmern eG
Klosterhof Novitius trocken
13,0 Vol.-%

Duftet nach Waldfrucht und Schokolade, auch Mandel. Weich im Mund, sanftes Tannin, deutliche Kirschfrucht, auch Weichsel. Bleibt leichtfüßig bis zum Schluss. Der klassische Rotwein für jeden Tag und Anlass.

Preis: 8,90 Euro
www.weikonvent-duerrenzimmern.de

**Weingärtnergenossenschaft
Metzingen-Neuhausen eG**

2019 Rotwein-Cuvée Tesoro Barrique
Metzinger Hofsteige trocken
13,5 Vol.-%

Dunkel im Glas, wie in der Nase. Blaubeeren, Zwetschge, auch Zeder. Dann frisches Beerenkompott, satte Frucht, weiches, aber reichliches Tannin. Schön strukturiert, vielschichtig, herrlich langes Finale.

Preis: 18,00 Euro
www.wein-metzingen.de

Württembergischer Weinbergwerk eG
2018 Jahrwerk trocken im Eichenfass
gereift trocken
14,0 Vol.-%

Deutlicher Holzeinsatz, Zigarrenkiste, dahinter Marzipan, Mandel, Tabak. Im Mund mit Wucht, viel Kraft, auch Extrakt, sehr dicht, engmaschig. Viel, aber weiches Tannin, steht lang und würzig am Gaumen.

Preis: 9,00 Euro
www.weinbergwerk.de

Weingärtner Markelsheim eG
2018 Markelsheimer Tauberberg
Rotwein Cuvée, im Barrique gereift,
trocken

13,5 Vol.-%
Fruchtige Zwetschge in der Nase, ansprechend, zugänglich. Im Mund warme Aromen, wieder Zwetschge, auch Zimt, etwas Tabak. Sehr viel reifes Beerenobst, fast ein wenig süß, obwohl trocken. Liegt am enormen Extrakt.

Preis: 12,90 Euro
www.markelsheimer-wein.de

Weingärtner Cleebrohn Güglingen eG
2019 NEO Cuvée rot trocken
13,0 Vol.-%

In der Nase deutliche Noten von Brombeere, Zeder, dunkle Schokolade, Zigarrenkiste. Insgesamt maskuline Anmutung. Auf der Zunge dann weiche Frucht, Saft, feinkörnige Gerbstoffe, Saft. Ist schlank, dennoch saftig, mit zarter Adstringenz.

Preis: 9,90 Euro
www.cg-winzer.de

Weinkonvent Dürrenzimmern eG
2018 Cellarius Lemberger mit Merlot trocken
14,0 Vol.-%

In der Nase mit Waldfrucht, Heidelbeere, Jod, Medizinal, Kräuter, Holz. Im Mund Zwetschge, Schwarzkirsche, Extraktsüße, weiche Art, sehr viel Schmelz. Die Säure balanciert die Wucht präzise aus.

Preis: 11,50 Euro
www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

Weingärtner Horrheim Gündelbach eG
2015 Rotwein Cuvée trocken
12,9 Vol.-%

Der warme Jahrgang zeigt sich deutlich. Fast schon Überreife in der Nase. Wuchtig, viel dunkle Kirsche, Zwetschgenkompott. Auch im Mund wirklich reif, ganz zarte Oxidation, die Säure steht und sorgt für Frische.

Preis: 9,50 Euro
www.horrheimer-weingaertner.de

Württemberg Weinbergwerk eG
2015 Meisterwerk trocken, im Barrique gereift, trocken
13,5 Vol.-%

Duftet wie ein Portwein, reif, opulent, zeigt sein Alter. Zwetschgenkompott, Maraschinokirsche, Zimt, Nelke. Im Mund jünger



wirkend, ist zwar gereift, aber dank Säure noch mit frischem Zug. Eher kühl trinken und belüften.

Preis: 18,00 Euro
www.weinbergwerk.de

Genossenschaftskellerei Heilbronn eG
Jubiläumscuvée trocken
13,5 Vol.-%

Deutliche Lilatöne im Glas. Anklänge von Kirsche und Vanille, Marzipan. Im Mund mit schöner klarer Frucht, mittelgewichtig. Im Finale mit leichten, sehr delikatsten Bitternoten. Ein animierender Rotwein.

Preis: 14,99 Euro
www.wg-heilbronn.de

Winzer vom Weinsberger Tal eG
2018 Caverna Rotwein trocken
13,5 Vol.-%

Duftet in der Nase nach kaltem Rauch und dunklem Tabak, darunter Kirsche, auch eine Spur Zwetschge. Leicht adstringierend auf der Zunge, hat Frische und klare Struktur. Von vorne bis hinten sehr klar und saftig.

Preis: 17,90 Euro
www.weinsbergertal-winzer.de

Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG
2018 Rotwein trocken «Octavio»
14,0 Vol.-%

Zeder, Rosmarin und Tabak zeigen sich in der Nase. Im Mund mit frischer Art, zeigt Kirsche, Lebendigkeit. Feinstes Tannin. Elegant, komplex, hat Tiefe und bleibt dennoch trinkig. Sehr komplett und harmonisch.

Preis: 24,00 Euro
www.wg-sz.de

Amthof 12
Cuvée Rot trocken
14,0 Vol.-%

Ruhige, zurückhaltende Nase. Etwas Waldfrucht, ein Hauch Zeder. Im Mund mit feiner Reife, entwickelt, aber nicht überreif. Feinkörniges Tannin, schmeichelt dem Gaumen. Ein Speisebegleiter für das nächste Barbecue.

Preis: 15,90 Euro | www.amthof12.de

Fellbacher Weingärtner eG
2019 Lämmler Amandus P trocken
14,0 Vol.-%

Tabak, Zigarrenkiste, Brombeere, sehr männlich. Im Mund mit fruchtiger Note, Zwetschge, darunter viel weiches Tannin. Großzügiger Wein, ein wenig Extraktsüße rundet ab. Gelungener Wein, animiert zum Trinken.

Preis: 26,90 Euro | www.fellbacher-weine.de

Weinkonvent Dürrenzimmern eG
2019 Divinus Cuvée Weinkonvent trocken
14,0 Vol.-%

Klare, ansprechende Kirschnase, dazu Kräuter wie Rosmarin, Thymian. Im Mund mit Frische, sehr lebendig, vital, kurzum: Kirsche trifft Nuss. Viel weiches Tannin, die Säure balanciert präzise aus. Langes Finish.

Preis: 26,00 Euro
www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

Weinmanufaktur Untertürkheim
2018 Cuvée Concilium * trocken**
14,0 Vol.-%

In der Nase mit Holunderbeersaft, Kräuter, eher würzig. Im Mund charmant, viel Saft, animierend, trinkfreudig. Dabei überaus

vielschichtig, hat gutes Tannin. Lebhaftes Säure, feine Art, ein überaus eleganter Wein.

Preis: 22,90 Euro

www.weinmanufaktur.de

Weingärtner Cleebrohn Güglingen eG
2018 Roter Hirsch Cuveé Reserve trocken

13,5 Vol.-%

Duftet nach frischer Waldfruchtmarmelade, ansprechend, einladend. Im Mund mit Blaubeere, etwas Sauerkirsche, hat einen feinen Säurezug. Wirkt elegant, leicht sehnig, kein Monster. Trotzdem mit tollem Potenzial!

Preis: 38,00 Euro

www.cg-winzer.de

Felsengartenkellerei Besigheim eG
2018 Fas(s)zination Composition XXL, im Barrique gereift, trocken

13,0 Vol.-%

Zeigt sich tiefdunkel rubinrot im Glas. In der Nase mit deutlicher Holznote, Zeder, auch Vanille. Im Mund Schwarzkirsche, Heidelbeere, eher schlank, bleibt in der Mundmitte. Wenig Tannin, daher überaus genussfreudig.

Preis: 28,50 Euro

www.felsengartenkellerei.de

Weinfactum Bad Cannstatt GmbH
2018 Reserve Masterblend No. 1 Rotwein-Cuvée trocken

13,5 Vol.-%

Duftet nach Kräutern Thymian und Rosmarin, dazu kommt Kirsche. Auf der Zunge mit üppiger Frucht, wieder Kirsche, weich, saftig, wenig Gerbstoff. Ein Schmeichler mit Zug und Trinkanimation.

Preis: 32,00 Euro

www.weinfactum.de

**FAVORIT
DER VERKOSTER**



**PASST AUCH ZU
STEAK & CO.**



Württemberg Weinbergwerk eG

2015 Lebenswerk, im Barrique gereift, trocken

13,5 Vol.-%

Duftet sehr maskulin, würzig, Zigarrenkiste, Zeder, auch Tabak. Zeigt auch Reifennoten, schön entwickelt, nicht störend. Viel saftige Frucht im Mund, Zwetschge, Schwarzkirsche, kernige Würze. Zeigt sich komplex mit ungeheurer Länge.

Preis: 36,00 Euro | www.weinbergwerk.de

Collegium Wirtemberg

2018 Cuvée Wirtemberg Rotwein Réserve trocken

14,0 Vol.-%

Saftig-runde Nase, dunkle Kirsche, Tabak. Im Mund recht vital, zeigt seine Entwicklung deutlich, ist aber keinesfalls überreif. Sehr harmonisch am Gaumen, ausgewogen zwischen Körper und Eleganz, einfach auf dem Punkt.

Preis: 20,00 Euro

www.collegium-wirtemberg.de

Genossenschaftskellerei Heilbronn eG

2018 G ZWEI, im Barrique gereift, trocken

14,5 Vol.-%

Leuchtend und sehr dunkel. Gibt im Moment wenig preis, bleibt verhalten. Etwas Kirsche, zartes Zedernholz. Im Mund mit Gerbstoff, feinkörniges Tannin, aber supersaftig. Der braucht noch, macht mit Luft aber jetzt schon Freude.

Preis: 19,99 Euro

www.wg-heilbronn.de

Teamwerk Esslingen

2019 Abt Fulrad Cuvée Zukunft trocken

14,0 Vol.-%

Duftet nach Holunderbeere, auch Kirsche, leicht adstringierend. Im Mund mit Frucht, wieder Kirsche, dazu eine Spur Himbeere, sehr charmant, aber auch mit feinem Gerbstoff. Halbt schön nach, hält an. Eine Überraschung!

Preis: 13,00 Euro

www.teamwerk-esslingen.de

Heuchelberg Weingärtner eG

2016 Cuvée Cabernet, im Barrique gereift, trocken

13,5 Vol.-%

Für Freunde gereifter Weine. Im Mund mit reifer Kirschfrucht, dazu kommt Zwetschgenkompott, die Säure sorgt für dezidierte Frische, das Tannin wirkt noch leicht grün. Ein sehr maskuliner Vertreter, der auch zur Zigarre besteht.

Preis: 22,02 Euro

www.heuchelberg.de

Remstalkellerei eG

Dialog «R» Cuvée Rot trocken

14,5 Vol.-%

Zeigt sich in der Nase mit viel süßer Kirschfrucht, auch eine Spur Brombeere, ein wenig Zeder. Hat Saft, viel Gerbstoff, präsentiert sich außerordentlich vielschichtig. Ein Hauch von Gerbstoff sorgt für Struktur und Komplexität.

Preis: 34,99 Euro

www.remstalkellerei.de

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft eG
Edition Württemberg Leone
Dessertwein Aromatisierter Wein süß
19,0 Vol.-%

Port trifft Sherry. In der Nase oxidative Noten, Trockenobst, Hefe. Im Mund mit deutlicher Süße, von der Säure im Zaum gehalten. Ein Wein für Liebhaber, etwa Zigarrenraucher oder Edelpilzkäse-Fans! Voilà!

Preis: 23,80 Euro | www.wzg-weine.de

SEKT

Collegium Wirtemberg
2020 Riesling Sekt brut
12,0 Vol.-%

Apfel- und Birnenduft, dazu Hefezopf. Im Mund mit zackiger Säure, viel Schliff, kräftiges Mousseux. Auch hier wieder Birne, erfrischend und verspielt. Viel zu komplex und vielschichtig, um nur als Aperitif getrunken zu werden.

Preis: 12,50 Euro
www.collegium-wirtemberg.de

Genossenschaftskellerei Heilbronn eG
2020 St. Veit Fleiner Kirchenweinberg
Riesling Sekt Brut
12,5 Vol.-%

Cremig in der Nase, heller Karamell, weiße Johannisbeeren. Mittelfeine Perlage, ausgewogene, sanfte Kohlensäureperlen. Aromatisch zurückhaltend, etwas Apfel und Zitronenschale. Harmonische Art, klingt erfrischend nach.

Preis: 11,90 Euro | www.wg-heilbronn.de

Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG
2020 Riesling Sekt brut
12,0 Vol.-%

Frische Nase, etwas Blütenduft, Pfirsich, auch Zitrusfrucht. Dann zart cremig am Gaumen,



**SPITZENSEKT
FÜR KLEINES GELD**



weiterhin frisch auf der Zunge. Vor allem Limette und Zitrusfrucht, die Säure spielerisch gepuffert. Eher leichtgewichtig, verspielt.

Preis: 10,00 Euro
www.wg-sz.de

Heuchelberg Weingärtner eG
2020 Schwaigerner Grafenberg Riesling
brut
12,0 Vol.-%

In der Nase Orangenschale, auch Kaffee, komplex. Viel Frische im Mund, deutlicher Zitronenzug auf der Zunge, sehr viel Frische. Bleibt knackig bis ins erfrischende Finale, macht sofort Lust auf das nächste Glas.

Preis: 9,40 Euro | www.heuchelberg.de

Weingärtner Marbach eG
2021 Riesling Sekt extra trocken
12,0 Vol.-%

Dunkle Röstnoten in der Nase, Kaffee, Toffee – Hefe. Darunter kommt auch Frucht zum Vorschein, vor allem Kernobst. Im Mund mit frischer Note, Zitrusfrucht, etwas gröbere Perlage. Langes Finale. Toll!

Preis: 8,70 Euro
www.weingaertner-marbach.de

Felsengartenkellerei Besigheim eG
2019 Neunundvierzig Grad Sekt Cuvée
Blanc de Blancs brut
13,0 Vol.-%

Blütenduft, Zitronenblüten, kaum Autolyse. Im Mund lebhaft, weiches Mousseux, schlank, im besten Sinne süffig. Wird aber grundsätzlich von seiner zitrischen Art bestimmt. Enorm erfrischend und trinkig.

Preis: 12,90 Euro
www.felsengartenkellerei.de

Teamwerk Esslingen
2020 Blanc de Blanc trocken
12,0 Vol.-%

Der hat Charakter: Frische in der Nase, Zitrusfrucht, Limette. Im Mund etwas gelbfruchtiger mit Orange, Ananas. Gleichmäßiges Mousseux, saftig, fruchtdominiert bis ins Finale. Eine kleine Überraschung!

Preis: 9,00 Euro
www.teamwerk-esslingen.de

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft eG
2019 Rebenschatze Württemberger
Blanc de Blanc Cuvée Sekt b.A. brut
12,0 Vol.-%

Frische Nase ohne spezifische Zuordnung, am ehesten Limette, Zitrusfrucht, aber sehr angenehm, einladend. Auf der Zunge mit Apfelnoten, Apfelfrumble. Ganz leichte Bitternote im Finale, lädt ein zum Trinken in großen Schlucken.

Preis: 8,09 Euro
www.wzg-weine.de

Heuchelberg Weingärtner eG
2019 Weinpalais Nordheim Pinot Blanc
Extra brut
12,5 Vol.-%

Grüner Apfel, Limettenschale. Im Mund mit viel saftiger Frucht, auch hier wieder Apfel, Ananas, wird zum Ende hin immer trockener, geschliffener. Ein wenig Reife dürfte ihm dennoch guttun.

Preis: 13,92 Euro
www.heuchelberg.de

Bottwartaler Winzer eG

2019 VINIAN Sekt Pinot Blanc de Noir brut

13,5 Vol.-%

Nase unentschieden: Frucht oder nicht? Leicht herb, kräuterige Noten, unterschwellig Apfel. Im Mund schlank, leichte Fruchtsüße, etwas Schmelz. Endet zittrisch-mineralisch, bleibt ruhig und gelassen bis zum Schluss.

Preis: 9,95 Euro

www.bottwartalerwinzer.de

Weingärtner Cleebrohn Güglingen eG

2020 Pinot Sekt brut

12,5 Vol.-%

In der Nase Apfelkuchen, Kardamom. Im Mund mit feiner Frucht, wieder Apfel, auch Pfirsich, darunter zitronige Säure. Schlank und belebend, hat Finesse. Leichter Schmelz am Gaumen, schöner, sauberer Abgang.

Preis: 10,00 Euro | www.cg-winzer.de

Lauffener Weingärtner eG

2019 Lauffener Katzenbeißer Schwarzriesling-Sekt brut Blanc de Noirs

12,0 Vol.-%

Eindeutig Autolyse, Hefezopf, Brioche. Im Mund mit weichem Mousseux, leichter Schmelz am Gaumen, Pfirsich, Aprikose. Hält lange an, sehr kompletter Sekt. Unge- wohnt, aber sehr delikat und animierend.

Preis: 12,50 Euro | www.lauffener-wein.de

Weingärtner Markelsheim eG

2020 Pinot Blanc de Blancs Sekt brut nature «Lust, Genuss, Tradition»

13,5 Vol.-%

Frische Autolyse, Exotik, Passionsfrucht. Im Mund mit weiterer Frucht, auch Süße, aus- gewogen. Zarter Schmelz am Gaumen,



EIN SCHNEICHLER UND CHARMEUR



EINE WIRKLICHE DELIKATESSE

erfrischt, bleibt nicht sehr lang. Eine gelun- gene, eigenständige Interpretation.

Preis: 13,00 Euro

www.markelsheimer-wein.de

Amthof 12

2020 Blanc de Noirs extra trocken

12,5 Vol.-%

Die Rebsorte macht's: hefige Nase, Brioche, frischer Hefezopf, auch Walnuss. Auf der Zunge schön frisch, leichte Süße, insgesamt verspielt und unaufgeregt. Macht Freude und stellt keine großen Ansprüche.

Preis: 10,40 Euro | www.amthof12.de

Württembergische Weingärtner- Zentralgenossenschaft eG

2019 Rebenschätze Württemberger Blanc de Noir Cuvée Sekt b.A. extra dry

12,0 Vol.-%

Zitrus- und Orangenblüte in der Nase. Im Mund geschliffen, knackig-frisch, wieder Zitrusfrucht, erfrischend, anregend. Ein Muntermacher. Vor allem der Boden drückt sich im Mund aus, steinig, leicht salzig, sehr fokussiert.

Preis: 8,09 Euro | www.wzg-weine.de

Teamwerk Esslingen

2020 Weißer Burgunder brut

12,0 Vol.-%

Der hat Charakter: grüner Apfel, Lindenblüten, Zitrusfrucht. Ähnlich auch auf der Zunge, viel zitronige Frische, hat Schlift, hinterlässt anregende Frische im Mund. Und eine Spur Cremigkeit am Gaumen.

Preis: 10,50 Euro

www.teamwerk-esslingen.de

Fellbacher Weingärtner eG

2020 Chardonnay Sekt extra trocken

12,5 Vol.-%

In der Nase verhalten, leicht zittrisch-frisch. Sehr wenig im Mund, es zeigen sich Pfirsich und reifer Apfel, hat Schmelz und zarte Süße am Gaumen. Schöne Ausdauer, sanfte Perlen, animiert zum Trinken.

Preis: 10,70 Euro

www.fellbacher-weine.de

Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG

Grand Crémant brut nature

12,5 Vol.-%

Butterscotch, bretonische Butterkekse, dazu Apfel. Auf der Zunge lebhaft, viele kleine Bläschen, vital. Eine Spur Karamell am Gau- men, leichter Schmelz. Das sollte vor allem zur gehobenen Küche bestens funktionieren.

Preis: 19,00 Euro

www.wg-sz.de

Weinfectum Bad Cannstatt

2021 Condostat Sekt Cuvée

13,0 Vol.-%

Orangenschale, Butterkuchen in der Nase, weiche saftige Pfirsichfrucht auf der Zunge. Trotz der Fülle herrlich frisch, vitaler Säure- zug. Hat definitiv Format und überzeugt vor allem durch seine Klarheit.

Preis: 15,90 Euro | www.weinfectum.de

Remstalkellerei eG

Cuvée «R» Sekt Cuvée de Blancs et Noirs brut nature

12,5 Vol.-%

Williams-Christ-Birne, reif, saftig. Nur wenig Hefe, dafür Schmelz. Auch im Mund mit viel Birne, saftig, nicht aufdringlich, keine Süße.

Guter Zug, schöner Ausdruck und ausgesprochen viel Länge.

Preis: 16,95 Euro | www.remstalkellerei.de

**Weinmanufaktur Untertürkheim
Weisser Burgunder Sekt extra brut
12,0 Vol.-%**

Unaufgeregte, geheimnisvolle Nase, ganz wenig Pfirsich, Reneklode, sehr klar. Klarheit auch im Mund, wieder gelbes Obst, saftig, großzügig. Blitzsauber im Abgang, sehr frisch, zitronig und anhaltend.

Preis: 14,90 Euro | www.weinmanufaktur.de

**Winzer vom Weinsberger Tal eG
2019 Riesling trocken
12,5 Vol.-%**

Frische Apfelnase, Zitronenschale, auch Würze kommt dazu. Im Mund mit deutlicher Fruchtsüße, Pfirsich, Rote Johannisbeeren. Erfrischend, unkompliziert, zugänglich und ungemein leichtfüßig.

**Preis: 9,50 Euro
www.weinsbergertal-winzer.de**

**Weinmanufaktur Untertürkheim
2020 Kerner Sekt trocken
12,0 Vol.-%**

Duftet nach Apfelkuchen und Pfirsich, auch Beerenobst. Feine Süße im Mund, die ganze Zeit spielt der Gedanke an Erdbeerkuchen mit, dazu sollte er perfekt passen. Ist im Gesamten eher in der Dessertküche zuhause.

Preis: 12,90 Euro | www.weinmanufaktur.de

**Weingärtnergenossenschaft
Hohenneuffen-Teck eG
2019 Kerner Sekt b.A. trocken
12,0 Vol.-%**

Zeigt in der Nase ein saftiges Fruchtpotpourri, Apfel, Birne, Melone, verspielt, leicht-

**MEHR SPRUDEL
FÜRS GELD GEHT NICHT**



**NICHT NUR FÜR
«JUNGE» LEUTE**



füßig. Das zeigt sich auch im Mund, ist glasklar und reintonig. Spricht deshalb auch die Freunde von Prosecco und Co. an.

**Preis: 8,90 Euro
www.weingaertner-neuffen.de**

**Weingärtnergenossenschaft
Metzingen-Neuhausen eG
2019 Sekt Müller-Thurgau «Matizzo» trocken
12,4 Vol.-%**

Birne in der Nase, auch Apfel, viel Saft, schöne fruchtige Süße, nicht aufdringlich, aber präsent. Schöner Zug, auch leicht zitrische Frische, dennoch harmonisch. Das hat viel Würze an der Basis, auch Kraft.

**Preis: 10,20 Euro
www.wein-metzingen.de**

**Heuchelberg Weingärtner eG
2020 Schwaigerner Grafenberg
Gewürztraminer trocken
13,0 Vol.-%**

Eindeutige Nase, Gewürztraminer, rosen-duftig, auch exotische Frucht, Ananas. Im Mund schlank, präzise Frucht, ganz leicht herbe Noten wie bei der Rebsorte typisch. Hat Schmelz und Trinkanimation, passt zu fruchtigen Desserts.

Preis: 9,40 Euro www.heuchelberg.de

**Collegium Wirtemberg eG
2020 Heroldrebe Rosé Sekt extra trocken
12,0 Vol.-%**

Muss ein guter Jahrgang sein – in der Nase frische Erdbeeren, auch Tomatengrün, wirklich bezaubernd. Im Mund dann fruch-

tig, aber nicht kitschig, sehr klar. Ein großer Spaß, der bekanntlich auch sein muss.

**Preis: 10,90 Euro
www.collegium-wirtemberg.de**

**Weinkellerei Hohenlohe eG
2021 Spätburgunder Rosé Sekt trocken
12,5 Vol.-%**

Im Duft Rote Johannisbeeren, auch Gartenkräuter. Das gleiche Bild zeigt sich im Mund: frische Frucht, leichte Würze. Vitale Säure, sanfte Perlage, auch zart cremig. Hat definitiv Zug und Trinkanimation.

**Preis: 8,75 Euro
www.weinkellerei-hohenlohe.de**

**Fellbacher Weingärtner eG
2020 Pinot Rosé Sekt trocken
12,5 Vol.-%**

Klare Frucht in der Nase, Erdbeere und Rhabarber, Frucht ohne Kitsch. Lebendige Frische darunter, etwas Zitrusfrucht. Das gleiche Bild auf der Zunge, sehr delikat und ausgewogen. Einfach der perfekte Begleiter zur Biskuitrolle mit Erdbeeren.

**Preis: 10,70 Euro
www.fellbacher-weine.de**

**Weingärtnergenossenschaft
Metzingen-Neuhausen eG
2019 Sekt Rosé Matizzo trocken
11,7 Vol.-%**

Zartfruchtige Nase, Erdbeere, Himbeere, fein. Auch im Mund ganz leichtfüßig, zarte Frucht mit wenig Süße, ganz sanftes Mousseux, zurückhaltende Säure, hält sich im Hintergrund. Etwas für sensible Gaumen.

Preis: 10,20 Euro | www.wein-metzingen.de


**Weingärtner Horrheim Gündelbach eG
Spätburgunder Rosé Sekt trocken
11,5 Vol.-%**

Ein ganzer Korb von Johannisbeere und Apfel, im Mund viel Mousseux, ein wenig Zitrusäure, unkompliziert und schlank, blitzsauber und unaufgeregt. Unkomplizierte, fröhliche Art für jeden Tag.

Preis: 9,10 Euro
www.horrheimer-weingaertner.de

**WG Sternenfels eG
2019 Rosé Sekt extra trocken
13,0 Vol.-%**

In der Nase Beerenfrüchte, Erdbeere und Johannisbeere, deutlich auf der Fruchtseite. Im Mund vor allem mit reifer, roter Beerenfrucht. In sich geschlossen, keine Ecken und Kanten, im besten Sinne gefällig.

Preis: 7,60 Euro | www.wg-sternenfels.de

**Lembergerland Kellerei Rosswag eG
2020 Muskatrollinger Rosé Sekt trocken
12,0 Vol.-%**

Duftet nach roten Blüten, zur Erdbeere gesellt sich Cassis, würzige Noten. Im Mund frische Säure, eher Limette als Zitrone. Dezent Süße. Zarte Gerbstoffe, hat Grip am Gaumen, auch an den Zähnen.

Preis: 11,90 Euro
www.lembergerland.de

**Teamwerk Esslingen
2020 Muskat-Trollinger Rosé trocken
12,0 Vol.-%**

Das ist ganz leise und ausgewogen: verhaltene Nase, ein wenig rote Beerenfrucht. Im Mund schlank, gut eingebaute Fruchtsüße,

nicht sehr lang, dafür erfrischend und zugänglich. Easy Drinking.

Preis: 10,50 Euro
www.teamwerk-esslingen.de

**Weinkellerei Hohenlohe eG
2020 Lemberger Sekt trocken
12,5 Vol.-%**

Zeigt schon im Glas an, worum es geht: tatsächlich ROTER Sekt! Mittleres Rubinrot. Im Mund mit viel Heidelbeerfrucht, nicht ganz trocken, eine sanfte Süße spielt mit dem Gerbstoff. Eigenwillig, aber gut.

Preis: 8,75 Euro
www.weinkellerei-hohenlohe.de

**Remstallkellerei eG
Syrah «R» Sekt brut nature
13,5 Vol.-%**

Außergewöhnliche Nase, Waldfrucht in der Nase, auch Pfeffer. Im Mund zart adstringierend, wieder die dunkle Frucht, ein Hauch pfeffriger Würze, eine Spur Gerbstoff. Bleibt lange am Gaumen haften.

Preis: 16,95 Euro
www.remstallkellerei.de

**Winzer vom Weinsberger Tal eG
2016 Freidenker Spätburgunder Sekt brut
12,5 Vol.-%**

Im Glas mit deutlichen Brauntönen im Rot. Wenig Duft, sehr verschlossen, Zwetschgenkompott. Alles spielt sich im Mund ab, hier mit Zwetschge, auch Gerbstoff und vitale Säure, die für angenehmen Trinkfluss sorgt.

Preis: 14,50 Euro
www.weinsbergertal-winzer.de

**DES RÄTSELS LÖSUNG
DER
APOTHEKER**

In der Ausgabe 01/2022 haben wir nach dem Synonym für die Grauburgunder-Traube gesucht. Der Hinweis war, dass sie in Deutschland auch nach einem Apotheker benannt ist, der sie in Deutschland vermehrte. Johann Seger Ruland (1683-1745) war es, der im Jahr 1709 in Speyer in der Pfalz einen verwilderten Garten kaufte, in dem er auch zwei Rebstöcke einer ihm zunächst unbekannteren Rebsorte fand. Die Traube, von der er auch selbst Wein kelterte, stellte sich als Grauburgunder heraus. Weil er aber die Sorte in Deutschland in Umlauf brachte, wurde sie hier auch als Ruländer bekannt.

Wer die richtige Lösung gefunden hatte, konnte das Wein-Spargel-Paket gewinnen. Herzlichen Glückwunsch und viel Freude mit den Weinen!

THOMAS FRITZ MIT ALLEN WASSERN

Über Mineralwasser kann man Thomas Fritz einfach alles fragen. Der Geschäftsführer von Ensinger Mineral-Heilquellen kombiniert zu jedem Wein das richtige Wasser und zu jedem Wasser den richtigen Wein. Wie man die richtige Kombination findet, hat er jahrelang gelernt und selbst ausprobiert. **Text: Alice Gundlach**

«Zu jedem Wein gibt es das richtige Wasser», stellt Thomas Fritz fest. Er muss es wissen, denn in seinen 33 Jahren als Geschäftsführer von Ensinger ist er zum absoluten Wasser-Experten geworden. Zwischenzeitlich war er außerdem Vizepräsident des Verbandes Deutscher Mineralbrunnen und Vorsitzender der Deutschen Heilbrunnen.

Die meisten Konsumenten, sagt Thomas Fritz, hätten bei Wasser ein eher «anspruchloses» Empfinden. «Sie können mitunter die Geschmacksnoten, die ein Wassersommelier herausfindet, nicht nachvollziehen.» Hier müsse man sich behutsam an die Gäste herantasten, um herauszufinden, welches Wasser für sie das richtige sei.

Viele seien etwa empfindlich bei natriumhaltigem Wasser, weil es als salzig empfunden wird. Thomas Fritz nennt es «würziges Wasser», weil es viele Mineralstoffe enthält, die verschiedene Geschmacksnuancen haben können. Wasser mit einem hohen Anteil an Natriumbicarbonat - auch Sodawasser genannt - passe sehr gut zu fruchtigen und edelsüßen Weinen, erklärt Thomas Fritz. Rotweine wiederum würden von einem magnesiumhaltigen Wasser unterstützt. Und wenn er zum Mittagessen ein Glas Wein trinke, bevorzuge er ein kalkhaltiges, neutrales Wasser. «Wasser hat nicht die Aufgabe, nur neutral zu sein, es hat den Auftrag, das Geschmacksempfinden optimal zu gestalten», fasst Thomas Fritz zusammen.

Auch Wein war im Leben von Thomas Fritz schon immer gegenwärtig: «Meine Eltern und Großeltern waren nebenbei auch Wengerter. In den Sechziger- und Siebzigerjahren haben sie Wein für den Eigenbedarf gemacht - wie damals fast jeder», erinnert



er sich. Außerdem verkaufte die Familie damals auch Wein an Gasthäuser als lose Ware. Seit das Lebensmittelrecht den Verkauf in Flaschen festschreibt, sind die Familienweiber verpackt.

Und nicht nur das sei heute anders als damals: «Es gibt ja kein Weinfest mehr, zu dem nur Leute aus dem Dorf und Umkreis kommen. Das bedingt einen höheren Wasserkonsum, weil die Leute noch fahren müssen.» Außerdem brauche man, wenn man alkoholische Getränke trinkt, einen Nachschub an Magnesium, um Muskelkrämpfe zu vermeiden. Kurz: Wasser wird wichtiger, weil die Menschen mobiler sind.

Der Mineralwasser-Produzent ist oft dabei, wenn in Württemberg Wein ausgeschenkt wird. Mit vielen Genossenschaften arbeitet Ensinger zusammen, zum Beispiel mit dem Weinkonvent Dürrenzimmern, den Lauffener Weingärtnern, der Felsengartenkellerei oder Lembergerland. Mit den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu bringt Ensinger demnächst einen Bio-Wein und eine Bio-Traubenschorle heraus. Die Trauben für den Blanc de Noir und die rote Schorle stammen von neun Hektar Bio-Rebfläche von Ensinger Weingärtnern, die Mitglieder der Genossenschaft sind. Ab Januar sollen die beiden Getränke im Handel zu haben sein. 

IMMER DEM REBSTOCK NACH



Wandern kann man ohne ihn. Doch mal ganz ehrlich, gibt es eine schönere Belohnung, als ein richtig gutes Glas Wein zum herzhaften Vesper zu genießen? Ganz klar: Nein! Inmitten der idyllisch gelegenen Weingärten gut gelaunt die Weinlandschaften Württembergs zu erleben, ist das reinste Vergnügen! **Text: Sigi Hiss**



WEINBERGE IM HERZEN HOHENLOHES



Neuenstein mit den wunderschön gepflegten Fachwerkhäusern in der Altstadt dient als Start und Ziel für Wanderungen und als Ausgangspunkt für den Besuch der vielen in der Umgebung liegenden Seen und Bäder. Oder man besucht den jeden Donnerstagnachmittag stattfindenden Wochenmarkt mit frischem Gemüse und Obst und genießt mediterrane Antipasti mit frischem Baguette dazu. Es lässt sich herrlich bummeln und zum Kaffee oder Cappuccino gönnt man sich in einem der Cafés ein feines Stück Kuchen. Fürstlich geht es auf dem mächtigen Renaissance-Schloss, dem Domizil der Familie zu Hohenlohe-Öhringen, zu. Hier befindet sich auch das Hohenlohe-Museum mit wertvollen Sammlungen, unter anderem einem Kunst- und Raritätenkabinett der Malerei, der Goldschmiedekunst und der Elfenbeinschnitzerei. Der Kaisersaal mit seiner immensen Waffensammlung, die voll funktionsfähige spätmittelalterliche Schlossküche und Wallensteins Hut sind weitere Highlights. Deshalb gehört ein Besuch des Schlosses unbedingt dazu. Der für jedes Alter leicht gangbare Weinwanderweg startet beim Parkplatz Seewiese, von dort folgen wir der W-Markierung entlang dem Epbach bis zur Bernhardsmühle, um dann Richtung Süden ins Söllbachtal zu laufen. Je höher man steigt, umso mehr erblickt man die Landschaft Hohenlohe mit Feldern, Obstanlagen sowie gepflegten Weinbergen. Oben am Berghäusle führt an der Schranke der Wanderweg in den Wald und immer ergeben sich tolle Perspektiven auf Obersöllbach, Neuenstein und Öhringen. Der gut markierte Wanderweg zieht sich hinab nach Untereppach und erreicht den Ausgangspunkt der Tour «Weinberge im Herzen Hohenlohes» in Neuenstein.

MEHR INFOS:
WWW.HOHNLOHE.DE

Fotos: gettyimages / ThomBal, z.V.g.

TIPPS

Hohenloher Freilandmuseum

Die Welt unserer Vorfahren ohne Strom, Telefon und Computer. 70 historische Gebäude mit allem, was damals zum dörflichen Leben dazugehörte inklusive Feldern, Gärten und Hunderten von Tieren. Tolle Events wie Schmiedekurse, Wildkräuterführungen oder Backtage.

www.neuenstein.de



Ferienwohnung Hoddele

50 gut ausgestattete Quadratmeter auf zwei Schlafzimmer, ein Wohnzimmer, Küche und Bad verteilt, und das in einer angenehm entspannenden Lage. Waschmaschine, WLAN und Stellplatz sind inklusive. Das i-Tüpfelchen ist der traumhafte Ausblick von der Dachloggia!

www.neuenstein.de

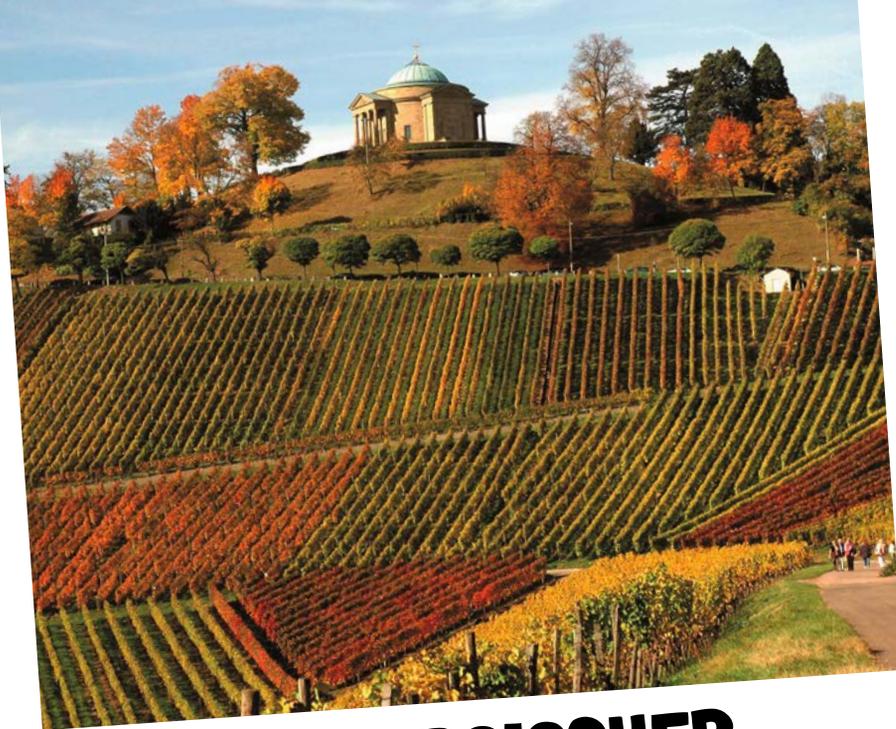
Solebad Schwäbisch Hall

Solebad mit moderner Sauna-Erlebniswelt, vielfältigem therapeutischem Angebot, bestens ausgestattetem Kosmetikstudio und Salzgrotten, die mit 60 Tonnen Totem- und Himalaja-Salz versehen sind – eine der faszinierendsten Wellness-Oasen weit und breit. www.solebad-hall.de



Wendel Hipler im Kostüm

Wendel Hipler mein Name, ich wurde ca. 1465 in Neuenstein geboren. Nach dem Jurastudium arbeitete ich als Kanzler beim Grafen zu Hohenlohe. Während des Bauernkrieges wechselte ich auf die Gegenseite der rebellierenden Bauern. Die ganze Geschichte gibts live während des Rundganges. www.neuenstein.de



WÜRTTEMBERGISCHER WEIN-WANDERWEG



Wer das Weinbaugebiet Württemberg in all seinen Facetten erleben möchte, sollte sich auf den Württembergischen Wein-Wanderweg - mit 470 km der längste Weinwanderweg Deutschlands - begeben. Vorbei an aussichtsreichen Landschaften und gemütlichen Weindörfern, führt der Weg von Aub in Bayerisch Franken nach Esslingen am Neckar und verbindet die Weinbauregionen zwischen Tauber und Neckar. Höhepunkt ist das ehemalige Residenzstädtchen Weikersheim im lieblichen Taubertal mit seinem großartigen Renaissance Schloss und einem der schönsten Barockgärten Deutschlands. Es folgen Krautheim mit spätromanischer Burgruine, Ingelfingen und Neuenstein, letzteres wieder mit einem beachtlichen Renaissanceschloss. Anschließend kommen Öhringen, Löwenstein und das Weinsberger und Heilbronner Weinbaugebiet. Hier macht der Weg eine große Schleife ins Zabergäu und den Naturpark Stromberg-Heuchelberg. Über Steinheim an der Murr und Marbach am Neckar geht der Weg weiter ins untere Remstal. Von hier geht es über Stetten auf einen der zwei höchsten Punkte des Schurwaldes, auf dem der Kernenturm liegt. Von hier hat man einen faszinierenden Rundblick über nahezu das ganze württembergische Unterland. Auf der Höhe erreicht man bei Rotenberg die von Weinbergen umgebene Grabkapelle. Durch Weinberge geht es nach Esslingen am Neckar, das mit seiner malerischen Altstadt den Endpunkt des Württembergischen Wein-Wanderweges bildet. Der Weg kann das ganze Jahr über begangen werden, besonders beliebt ist jedoch der Herbst durch die prächtige Herbstfärbung der Weinblätter und die Weinlese.



MEHR INFOS:
WWW.WEINWEGE-WUERTTEMBERG.DE

TIPPS

Weinsüden Weinort Weikersheim

Mitten im anmutigen Taubertal liegt das ehemalige Residenzstädtchen Weikersheim mit seinem prächtigen Schloss. Schloss und Schlossgarten sind beeindruckend und laden zum Verweilen ein, der Rittersaal ist einfach nur imposant. Weikersheim ist ausgezeichnetes Weinsüden Weinort! www.weikersheim.de

Ingelfinger Fass

Zweitgrößtes Holzfass Europas, das idyllisch inmitten der Ingelfinger Weinberge liegt. Ein besonderes Weinbaumuseum ohne feste Öffnungszeiten! Weingärtnerisches, Hand-, Trage- und Hackwerkzeuge zeigen den arbeitsintensiven Weinbau. Für private Feiern buchbar.

www.schlosshotel-ingelfingen.de



Grabkapelle auf dem Württemberg

Die Liebe war so groß, dass der württembergische König Wilhelm I, seiner Frau Katharina nach deren Tod eine wunderschöne wie monumentale Grabkapelle bauen lies. Über dem Haupteingang hängt die hingebungsvolle Inschrift «Die Liebe höret nimmer auf». Unbedingt besichtigen.

www.grabkapelle-rotenberg.de

Unvergleichliche Weintouren

Qualifizierte Weinerlebnissführer führen sie mit Herz und Leidenschaft durch alle Regionen entlang des Württembergischen Wein-Wanderwegs. Ob Weinproben, Führungen durch Weinberg und Keller oder Weinseminare – vielseitig ist das Angebot, wie die Weine selbst. www.weinerlebnistour.de





WEINWANDERWEG ZABERGÄU SCHLEIFE



Die Neckar-Zaber-Region ist einmal als Deutschlands größte Rotweinlandschaft, aber auch als ein Fleckchen Erde, das die Ruhe und schwäbische Herzlichkeit ausstrahlt, bekannt. Zudem ist es unter Radfahrern eine beliebte Region mit für jedermann gut zu bewältigenden wie gleichermaßen anspruchsvollen Strecken. Mitten drin im Herzen Württembergs gelegen und jeweils nur eine knappe Autostunde von Stuttgart und Karlsruhe entfernt. Viele Dörfer und Städte verströmen immer noch diese beschauliche Mischung aus dem ursprünglichen Charme der Fachwerkhäuser und den engen kleinen Gassen. Da steht die typisch schwäbische Küche nicht nach, die man, traditionell wie modern interpretiert, überall finden kann. Nicht anders bei Hotels und Pensionen, die für jedes Budget geeignete Zimmer oder Ferienwohnungen bereithalten. Die Neckar-Zaber-Region bietet vielfältige Möglichkeiten, hier kann man die Seele baumeln lassen, typische Gerichte genießen oder sich bei einem Aktivurlaub in der Natur austoben. Der württembergische Weinwanderweg vernetzt die wichtigen Weinanbaugebiete der gesamten Region, dabei ist der Neckar als Herz der Region nie weit weg. Die 16 ganzjährig begehbaren Etappen ziehen sich durch insgesamt 56 Weinbaugemeinden. Das erste Teilstück startet in Talheim und geht nach Neipperg auf einer Länge von 24 Kilometern. Die Route hat wenige, leichte Anstiege, die gut zu bewältigen sind. Zweifelsohne sind die Panoramen von der Heuchelberger Warte und vom sogenannten Hörnle die Höhepunkte der Tour. Die Warte mit dem Aussichtsturm bietet einen tollen Ausblick über weite Teile des württembergischen Unterlands, zudem lädt der dazugehörige Biergarten auf eine Rast ein.

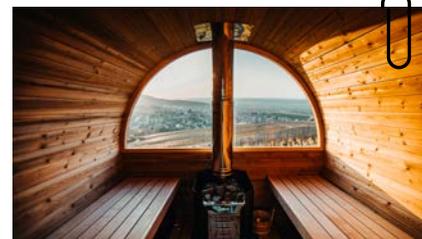
MEHR INFOS:
WWW.WIR-WANDERN-GERNE.DE

TIPPS

Sauna on Tour

Ja, richtig gelesen – die mobile Sauna kommt zu Ihnen! Die Fasssauna hat alles, was eine klassische Sauna auch hat. Verschiedenste Aufgüsse und unterschiedliche Temperaturen bieten abwechslungsreiche Saunagänge. Wunschort auswählen und die Fasssauna steht dort.

www.sauna-zabergaeu.de



Purer Spaß – Wengertergolf

Gespielt wird mit einem Rebenstamm als Schläger und einem Tennisball. An 18 Stationen, immer in Verbindung mit Wein, geht es urig, aber vor allem richtig lustig zu. Ungefähr 1,5 Stunden dauert das Spiel, ein Spaß für die ganze Familie! Lachsalven inklusive.

www.neckar-zaber-tourismus.de

Gartenschau Eppingen

Unweit vom Zabergäu richtet die Fachwerkstadt Eppingen die Gartenschau 2022 aus. Mit renaturierten Wasserläufen, dem Mühlkanal und dem Stadtweiher ist Wasser das zentrale Thema. Ein wunderschöner Erholungsraum als Dauerausstellung mit Ideen für den heimischen Garten.

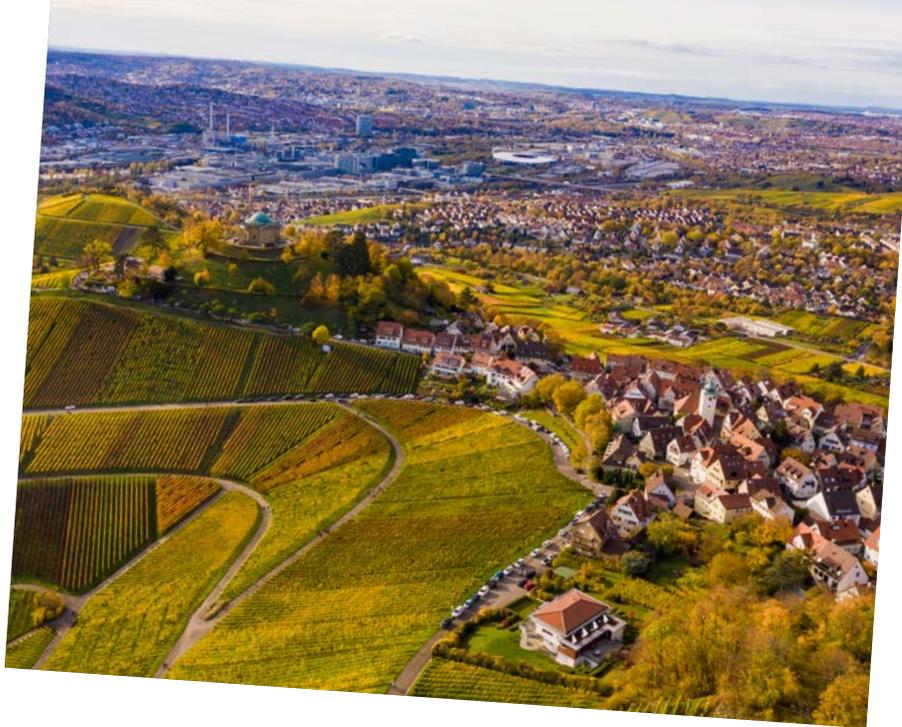
www.neckar-zaber-tourismus.de



Weingärtner Stromberg-Zabergäu

1993 entschied man sich für den Bioweinbau und setzte ein Zeichen, Weine nachhaltig und im Einklang mit der Natur zu produzieren. Erlebbar wird das in geführten Weinproben mit dem Genussmobil «Rother Theo», beim Picknick in den Weinbergen und bei vielen weiteren Events.

www.wg-sz.de



STUTTGARTER WEINWANDERWEG



Stuttgart steht für ein Trio bestehend aus dem Städtchen, umringt vom ländlichen Charme der Umgebung und verwoben mit einer enorm lebendigen und geliebten Weinkultur. Topografisch liegt die Stadt einmalig: eingerahmt von Hängen mit den historischen, berühmten Weingärten und verträumten Weinorten. Stuttgart ist aber auch eine moderne, fast schon kosmopolitische Stadt. Handwerk, Industrie und eine Gastronomie, die mit regionaler wie auch mit Sternen ausgezeichnete Küche überzeugt. Das Angebot, sich die Zeit zu vertreiben, ist vielfältig wie spannend, sodass für jeden etwas dabei ist. Dazu gehören die fünf eindrucklichen, dabei leichten Weinwanderwege mit insgesamt 40 Kilometern Länge - quer durch die idyllischen Weinberge mit bezaubernden Ausblicken auf Neckar und Max-Eyth-See. Die womöglich schönste Route der ganzen Region startet am Obertürkheimer Bahnhof und führt vorbei am Gasthof «Wirt am Berg», aus dem Friedrich Schiller auch den Namen Württemberg ableitete. Weiter vorbei an der alten Obertürkheimer Kelter. Anschließend kann man schon die erste Aussicht ins Neckartal genießen. Der folgende Anstieg führt auf den Panoramaweg nach Uhlbach, von wo man bis zur Schwäbischen Alb schaut. Bergauf durch Weingärten und vorbei an Feldern und der Grabkapelle auf dem Württemberg kommt man weiter nach Rotenberg. Weiter geht es rund um den kegelförmigen Mönchsberg, und schon steht man fast schon wieder am Ausgangspunkt der Wanderung. Übrigens befinden sich zahlreiche Rastmöglichkeiten auf allen fünf Stuttgarter Weinwanderwegen. Der obligatorische Besuch bei den Weingärtnern und Weingärtnergenossenschaften bildet den genussvollen kulinarischen Abschluss.



MEHR INFOS:
WWW.STUTTGART-TOURIST.DE

TIPPS

Weinhaus Stetter

Gegründet 1902, ist das Weinhaus Stetter die älteste Weinhandlung Stuttgarts und bietet eine riesige Auswahl an deutschen Spitzenweinen. Mit Top-Qualität, Weinwissen par excellence sowie erstklassiger Beratung ist das Weinhaus Stetter eine ausgezeichnete WEIN SÜDEN Vinothek.

www.weinhaus-stetter.net

Stuttgarts beste Weine meet Landesmuseum

Die besten Stuttgarter Weinmacher kommen. Im Alten Schloss im Herzen der Stadt trifft man im stimmungsvollen Landesmuseum zwölf Stuttgarter Wen-gerter. Mit Freunden probieren und mit den Weinmachern diskutieren. Samstag, den 19. November! Tickets im Voraus buchen. www.stuttgarts-beste-weine.de



Schiff & Schiene

Mit dem roten historischen Schienenbus fährt man ins Städtchen Gundelsheim und anschließend gehts auf einen Stadtrundgang. Danach durchfährt man auf der «Neckar-Perle» die herrlichen Fluss-schleifen nach Bad Wimpfen. Nach der kurzweiligen Stadttour wartet schon der rote Flitzer.

www.neckar-kaeptn.de/regio-kreuzfahrt



Collegium Württemberg

Aus den Weingärtnergenossenschaften Rotenberg und Uhlbach bildete sich das innovative Collegium Württemberg. Hervorragende Weine, die Kelter Uhlbach und Rotenberg als repräsentative Verkaufs- und Veranstaltungsorte und vielzählige Wein- und Kulturveranstaltungen.

www.collegium-wuerttemberg.de



TIPPS

Campingplatz Hirtenteich

Auf dem Hochplateau liegt der Campingplatz mitten im GEO-Park Schwäbische Alb. Hochwertig und modern ausgestattet: Sanitärgebäude, Kiosk, Gaststätte mit Terrasse, Pool, Spielplatz, Grillplatz, freies WLAN. Indian Summer während des Herbstes inklusive.

www.hirtenteich.camp



Skulpturenschleife im Schlosspark

Die riesige grüne Lunge von Essingen mit dem alten Baumbestand des einstmaligen von Woellwarth'schen Schlossparks. Wunderschöne Blumenbeete, romantische Wege und zahlreiche unterschiedlichste Skulpturen namhafter Künstler – ein Muss für Freunde der Kunst.

www.essingen.de

Landhotel Wental

Familiengeführtes Landhotel mit dem Ambiente schwäbischer Gastlichkeit inmitten eines Naturschutzgebietes. Feine Küche, Württemberger Weine und ein unkomplizierter Service. Wellness und Tagungsräume runden das Angebot ab. Idealer Ausgangspunkt für Wanderungen.

www.wental.de

Wentaler Felsenmeer

Bizarreste Gesteinsbrocken liegen wild verstreut im Wental, sodass man auf ein Meer verschiedenartiger Felsformationen blickt. Da man auch auf seltene Tier- und Pflanzenarten trifft, ist das Wental ein Naturschutzgebiet und faszinierendes Eldorado für Familien. www.essingen.de



REMSERLEBNISWEG MIT PANORAMA- SCHLEIFE



Eine der schönsten Regionen in Deutschland überhaupt und immer noch eine Art Geheimtipp ist für viele Württemberg. Spätestens nach dem ersten Besuch ist man von der mit Genuss, Kultur, Sport, Spaß und Erholung vollgepackten Region fasziniert und gefangen. Sie bietet genauso etwas für jene, die Ruhe und Entschleunigung brauchen, wie für die, die Bewegung und aktive Urlaubstage suchen. Es gibt romantische Burgen und verträumte Weindörfer mit gemütlichen Altstadtkernen, wo es sich wunderbar verweilen lässt, sowie steile und historische Weingärten, in denen hervorragende Weine wachsen und die zudem den Wanderer mit fulminanten Aussichten entlohnen. Bei den unzähligen Möglichkeiten entlang der Routen, Küche und Weine der Region kennenzulernen, braucht es nicht viel Proviant im Rucksack.

Eine Tour der besonderen Art ist der Remserlebnisweg mit Panoramashleife. In Essingen starten wir am Wanderparkplatz «In den Buchen». Bald passiert man die ehemalige Ölmühle mit einem Teich davor, in dem früher Schafe gewaschen wurden. Es geht am ersten Weinberg am Verlauf der Rems vorbei, von wo ab Kinder bis zur Quelle an einzelnen Spielstationen verweilen können. Bald danach stehen wir auch schon am Ursprung des Flüsschens Rems. Wer Freude an schönen Aussichten auf die reizvolle Landschaft hat, der nimmt gemütlich den etwas längeren Rückweg in Kauf. Es lohnt sich wirklich, deshalb die wenigen Höhenmeter über Essingen ins Welland, nach Ellwangen und bis ins Fränkische sich zu nehmen. Jetzt nämlich darf man sich verdientermaßen auf die schwäbische Küche und die Württemberger Weine freuen.

MEHR INFOS:
WWW.REMSTAL.DE



MARBACH- BOTTWARTALER LITERATUR & WEIN



Marbach-Bottwartal liegt südlich von Heilbronn in einer in jeder Hinsicht bezaubernden Weinregion und ist auch als Wanderregion mit elf beschilderten Rundwegen auch als Wanderregion bekannt, wovon fünf am sogenannten Wein-Lese-Weg liegen. Für diesen historischen Literatur-Hotspot eine charmante Untertreibung mit Literaten vom Format eines Friedrich von Schiller, dessen Geburtshaus und das Schiller-Nationalmuseum in Marbach auf jeden Fall einen Besuch wert sind. Auf sehr launige und genussvolle Art und Weise lassen sich Wandern, Literatur und lokales Weinmacherhandwerk miteinander verknüpfen.

Marbach ist die dazu ideale Basis für den durch die Region verlaufenden, rund 35 Kilometer langen Abschnitt des Württemberger Weinwanderweges. Den Besucher erwarten hier 15 literarische Haltepunkte, die mit Versen, Briefauszügen, Zitaten und wunderbar zu lesenden Anekdoten das Wandern wie im Flug vergehen lassen. Nicht nur Schiller ist hier vertreten, sondern auch unter den nicht so bekannten Autoren wird der Begeisterte auf inspirierenden Lesestoff stoßen. In fünf Abschnitten lassen sich historische Städte und Weinorte in aller Gemütlichkeit erkunden.

Soll es dagegen in von Burgen überthronte Weingärten und Streuobstwiesen und Wäldern hinausgehen, dann warten weitere sechs Themen-Routen auf die Wanderer. Stärken lässt es sich bestens in den urigen Besenwirtschaften und traditionellen Weinlokalen. Idealer Einstieg ist Teil 1 des Wein-Lese-Wegs, der von der Kelter in Benningen durch den Ort über die Fußgängerbrücke nach Marbach an Schillers Geburtshaus vorbei und in Richtung Panoramaweg führt.



MEHR INFOS:
WWW.MARBACH-BOTTWARTAL.DE

TIPPS

Weingärtner Marbach

Den perfekten Ort für die Rast mit einer Flasche Wein der Marbacher Weingärtner und dem feinen Vesper dazu gibt's mitten in den Marbacher Weinbergen am Marbacher Wengert-Häusle. Tolle Stimmung und anregende Gespräche sind garantiert. Termine findet man online.

www.wg-marbach.de

Schillers Geburtshaus

Nur ein einziges Zimmer «miethweise» hatte die junge Familie Schiller, dazu teilte man sich noch die Küche mit dem Hausbesitzer. Das typische Handwerkerhaus betreut heute der umtriebige Schillerverein, und selbstverständlich bietet das Museum Führungen an. Lohnenswert!

www.schillersgeburtshaus.de

Schwimmende Weinlaube

Auf der MS Weinkönigin von Marbach bis Besigheim und zurück. Aufregender und effizienter kann man nicht zum Weinkenner werden: Man probiert die Weine aus den Steillagen, an denen die MS Weinkönigin gerade vorbeifährt. Kulinarisch versorgt wird man von der Bordküche.

www.neckar-kaeptn.de

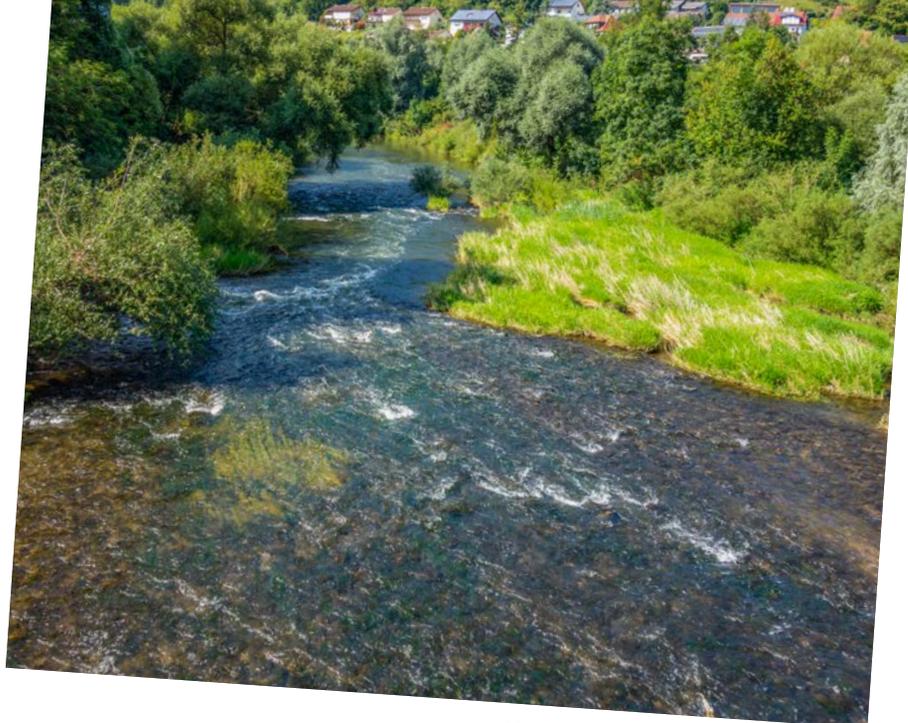


Schlaffässer

Mirabelle, Williams und Sporty 40 sind die Namen der 4,30 Meter langen, mit einem Bett in der Größe 2 Meter x 2 Meter ausgestatteten, behaglichen Schlaffässer. Ausziehbare Tische, gemütliche Sitzbänke, Heizung und Winter-Heizdecken, nichts fehlt. Dazu die hochwertigen Destillate von Krügel.

www.kruegele.de





WEIN, ERHOLUNG, GENUSS IM KOCHERTAL



Kocher und Jagst sind die prägenden und überall gegenwärtigen Flüsse im Kochertal. Sie verleihen der Region ein ureigenes Flair. Neben der reinen Schönheit der Landschaft wurden durch sie zudem ideale Verhältnisse für den Weinbau geschaffen. Eindrückliche, nach Süden ausgerichtete, steile Weingärten mit charakteristischen, auf den Parzellengrenzen stehenden Steinriegel. Dazu verteilen sich in der Hohenloher Weinregion zahlreiche sehenswerte Burgen und Schlösser. Natürlich belassene Streuobstwiesen, Trockenrasen, kühle Bachschluchten und gesunde Wälder ergänzen die Landschaft. und zeigen dem Naturliebhaber, in welcher intakter Natur er sich bewegen und erholen kann.

Nicht weniger reizvoll sind die Weine, die in aller Regel aus den Sorten Riesling und Silvaner, Spätburgunder und Trollinger gekeltert werden. Dazu die bekannt gute Ingelfinger Gastronomie, was will man mehr? Um sich die zu verdienen, bietet sich vor dem kulinarischen Vergnügen eine der unzähligen Weinwanderungen an. «Von der Höhe zum Kochertal» heißt die Rundtour von und nach Ingelfingen zurück. Erst verläuft sie recht steil auf dem Württembergischen Weinwanderweg in die Weinberge, wo man das Ingelfinger Fass bewundern kann. Weiter geht es über Kalkofe, wo früher Kalkstein abgebaut wurde, gut erkennbar an den Weinbergmauern und Steinriegeln in den Weingärten. Dann läuft man bis zum Criesbacher Sattel, von wo man nach der gemütlichen Rast den bestens beschilderten Rückmarsch antritt. Es existieren übrigens verschiedene ansprechende Varianten, den Rückweg zu wählen, so lernt man die Region um Ingelfingen noch besser kennen und schätzen.

MEHR INFOS:
WWW.HOHENLOHE.DE

Fotos: gettyimages / prill, / ola_p, Fotostudio M42, z.V.g.

TIPPS

Pendel-Marionetten

Das Marionettentheater «Pendel» wird geführt von dem Künstlerpaar Marlene Gmelin und Detlef Schmelz. Die verständlich pantomimischen Inszenierungen regen Fantasie und Konzentration des Publikums so derart an, dass dieses mitten im Geschehen steht. Ein tolles Programm für Erwachsene und Familien.

www.pendel-marionetten.de



Schlosshotel Ingelfingen

Nur wenige kennen die zwischen Schlosspark und Schlossmauern liegende, riesige Terrasse des Hotels, ein Geheimtipp schlechthin. In malerischer Umgebung lässt es sich bei regionalen Gerichten und Weinen wundervoll plaudern und abschalten. Einfach nur traumhaft schön.

www.schloss-hotel-ingelfingen.de

Ingelfinger Weinbau-Lehrpfad

1,8 Kilometer lang und leicht zu gehen ist der Rundweg durch die Weinberge zwischen Ingelfingen und Criesbach. Spannendes über das Weinmachen verbindet sich mit reizvollen Blicken über die Landschaft des Kochertals. 25 Tafeln vermitteln leicht verständliches Wissen.

www.ingelfinger-fass.de

Künzelsauer Nordic Walking

Auf der Tour 4 «Waldsportpfad Künzelsau» läuft man abwechslungsreich einmal im Wald und dann wieder auf freier Strecke. Durch die geringen Höhenunterschiede sowie die breiten und vorwiegend geschotterten Wege ist die Tour problemlos übers ganze Jahr hindurch machbar.

www.hohenlohe.de





HESSIGHEIMER FELSENGÄRTEN MIT NECKARSCHLEIFE!



In ganz Deutschland kennt man die Felsengärten bei Hessigheim, und das nicht nur aufgrund der hervorragenden, teils anspruchsvollen Klettermöglichkeiten. Der selten schöne Wanderweg von Besigheim nach Hessigheim ist eine Augenweide im wahrsten Sinne des Wortes. Traumhafte Panoramen wechseln mit jeder Richtungsänderung des Wanderweges und zeigen dem Wanderer verschiedenste Blickwinkel auf die Umgebung. Von den hohen Felsen betrachtet wandert der Neckar gewissermaßen immer mit, ein naturgegebener Wanderführer. Los geht's. Wer erholsam und umweltfreundlich anreisen möchte, tut das mit der Bahn. Am kleinen Bahnhof angekommen, läuft man direkt auf Hinweistafeln mit Informationen zu den verschiedenen Wanderwegen zu. Abgesehen davon sind diese selbst bestens ausgeschildert, sich zu verlaufen ist nahezu unmöglich. Von hier ist die 20 Kilometer lange Wanderung zu den Felsengärten ohne Rast in vier bis fünf Stunden gut zu bewältigen - immer davon abhängig, wie groß der sportliche Ehrgeiz ist. Durch das Städtchen und raus aus der Ortschaft läuft man im ersten Teilabschnitt größtenteils auf asphaltierten Wegen. Danach führt der zweite Teil durch eine längere, im Wald liegende und kurzweilige Strecke, die darüber hinaus auch durch die kühleren Temperaturen und die weicheren, den Gelenken guttuenden Wege eine angenehme Abwechslung bietet. An den Felsengärten angekommen, freut man sich schon auf die verdiente Rast, während man die Weitsicht genießt oder den Kletterern beim Trainieren zuschaut. Zudem zählen die Felsformationen hier am Neckar zu den größten Geotopen Deutschlands. Beinahe vergessen - Besigheim und Hessigheim bieten unzählige Möglichkeiten zum Einkehren.

**MEHR INFOS:
WWW.HESSIGHEIM.DE**

TIPPS

Felsengartenkellerei Besigheim

Am Rande von Hessigheim liegt die Felsengartenkellerei Besigheim, deren Weine schon vielfach ausgezeichnet wurden. An abfallenden Muschelkalkfelsen liegen die oftmals terrassierten Steillagen der Winzer. Unbedingt eine der hochinteressanten und flüssigen Weintouren buchen.

www.felsengartenkellerei.de

Entdeckungstour mit dem Kanu

Wer auf eigene Faust den Neckar erkunden will, der ist bei den Zugvögel Kanu-Tours bestens aufgehoben. Weinfreunde buchen am besten erst eine Paddeltour und genießen danach eine Weinwanderung mit Wengerter, Picknick und Weinverkostung.

www.diezugvoegel.de

Besigheimer Wochenmarkt

Jeden Samstag zwischen 7.00 und 12.00 Uhr findet auf dem lauschigen Marktplatz der Besigheimer Wochenmarkt statt.

Zweimal pro Monat gibt's von Mai bis Oktober Live-Musik mit Künstlern und Musikgruppen aus Besigheim und Umgebung. Beschwingter Start ins Wochenende.

www.besigheim.de



Klettern in den Felsengärten

500 Meter Felsareal, 130 Kletterrouten, Schwierigkeitsgrade drei bis neun. Beeindruckende Fakten für Kletterer, ob für Anfänger oder Profis. Ob Soft- oder Hardmover, Boulderer oder Bergsteiger - Jung und Alt finden in den Hessigheimer Felsengärten, was sie suchen.

www.hessigheim.de/klettern





STETTENER RUNDWANDERWEG!



Stetten hat den idealen Mix an Freizeitaktivitäten für Jung und Alt, für Aktive wie auch die, die Ruhe und Entspannung suchen. Von Abenteuerspielplätzen für Familien mit Kindern bis zu gut machbaren Spazier- oder Wanderwegen. Der Mountainbike-Trail bei Stetten oder der Bikepark mit BMX-Trials, Skate-Bowl und Pumptrack sprechen den Aktivurlauber an. Für alle sind entweder das Hallen- oder das Freibad tolle Möglichkeiten, um sich zu erholen oder einige Bahnen zu schwimmen. Auch lohnt sich ein Stadtrundgang, vorbei an historischen Fachwerkhäusern und schönen Geschäften. Danach findet jeder Gaumen im abwechslungsreichen gastronomischen Angebot das Passende. Dass sich in der näheren Umgebung viele preisgekrönte Weinbaubetriebe befinden, hat sich längst herumgesprochen.

Wein und Kunst verbindet übrigens der Stettener Rundwanderweg. Mit knapp sieben Kilometern Länge gehört er zu den Kürzeren und ist für jeden in ca. 2,5 Stunden mühelos machbar. Höhepunkt ist einmal die exponierte Yburg, von der man atemberaubende Blicke auf die steilen Weinberge und das Remstal hat. Die Ausstellung des Strümpfelbacher Künstlers Karl Ulrich Nuss mit 15 Skulpturen umgibt die Burg. Sie lockt ganzjährig Kunstinteressierte aus ganz Deutschland an. Start der Tour ist die evangelische Kirche St. Maria und St. Veit, schon bald steht man an der Yburg. Weiter führt der Weg mitten durch die Weinberge zum Aussichtspunkt Linden. Vorbei an der herzoglichen Kugelbahn, hin zum idyllischen Eichensee, geht es ins Haldenbachtal hinunter zur Aussichtsplattform mit Blick auf das Biotop Jägersumpf. Über den Tälesweg kommt man zum Ausgangspunkt der Wanderung zurück.

MEHR INFOS:
WWW.REMSTAL.DE, WWW.KERNEN.DE

TIPPS

Tälesweg

Ein idealer Spaziergang mit gerade mal 1,5 Kilometern, zertifiziert als barrierearmer Rundweg. Gemütlich läuft man vom Ortsende von Stetten los, passiert die Glockenkelter, genießt die Aussichten auf Weinberge, das Haldenbachtal und die markante Yburg. www.kernen.de

Stettener Bädle

Lauschiges, kleineres Freibad im idyllischen Ortsteil Stetten, wie es sie heute kaum mehr gibt. Ehrenamtlich betrieben, dementsprechend ist Badespaß für Groß und Klein garantiert. Unkompliziert, familiär und rollstuhlgerecht. Hektik und Lärm sind woanders zu Hause. www.kernen.de

Herzogliche Kugelbahn

Auf 1,5 Kilometer Strecke verteilt sich die 800 Meter lange Herzogliche Kugelbahn. Die XXL-Murmelbahn verläuft am Stettener Rundweg und ist ein Riesenspaß für jede Altersstufe. 25 verschiedene Stationen mit Themen wie Wald, Weinbau und Kernen sind kindgerecht aufgearbeitet. www.kernen.de



Wahrzeichen Yburg

Fraglos das markante Wahrzeichen Stettens, idyllisch inmitten der Stettener Weinärten gelegen. Die nun wieder bewohnte Yburg ist auch der exponierte Ort für die 15 Bronzeplastiken des Künstlers Karl-Ulrich Nuss. Von Kunstliebhabern aus ganz Deutschland besucht. www.kernen.de





IMMENSTAADER APFEL- UND WEINSPAZIERWEG



Es hat Gründe, warum die Region um Immenstaad an den Ufern des Bodensees eine ganz besondere Perle unter den Urlaubsorten darstellt. Mit dem Qualitätssiegel Familien-Ferien Baden-Württemberg ausgezeichnet, unterstützt man den Besucher schon im Voraus mit Packlisten, Vorschlägen für familienfreundliche Unterkünfte und Freizeitaktivitäten. Vom Kleinkind bis zum Teenager finden alle Altersstufen das, was sie suchen. Sonne, Wasser, pittoreske Uferstriche und malerische Stellen für Picknicks oder Treffen mit Freunden. Außer dem See prägen auch Obst- und Weinbaubetriebe die Landschaft, die sich herrlich durchwandern lässt. Es geht an beschaulichen Weingärten und Wiesen mit Obstbäumen vorbei es bieten sich wunderschöne Aussichten auf den Bodensee und die fernen Schweizer Alpen. Nach der Tour klingt der Tag mit einer Flasche der hervorragenden Weine vom Bodensee und leckeren Gerichten der heimischen Küche aus. Ob aktiv sein, entspannen, die einfache oder die gehobene Küche, Immenstaad bietet all das. Und all das erlebt man auch auf dem Immenstaader Apfel- und Weinspazierweg. Der 7,4 Kilometer lange Rundwanderweg informiert auf 27 Tafeln gut verständlich über Obst- und Weinanbau am Bodensee. Sowohl für Rollstuhlfahrer als auch für Familien mit Kinderwagen ist die Strecke, die keine Langeweile aufkommen lässt, absolut geeignet. Man startet oberhalb des neuen Friedhofes, erreicht dann den Hochberg mit einem faszinierenden Blick auf Bodensee und die angrenzenden Alpen. An Möglichkeiten, sich bei einem Abstecher auf einen der Höfe mit frischem Proviant zu versorgen, mangelt es nicht.

**MEHR INFOS:
WWW.TOURISMUS-BW.DE**

TIPPS

Besenwirtschaft Reblandhof Siebenhaller

Besenwirtschaft und Gästehaus in einem! Selbstgekelterte Weine zu bodenständigen Vespers, herzhaften Flammkuchen, selbst gemachten Maultaschen oder fabelhaften Käsespätzle. Besonders schön sitzt man im teilweise überdachten Außenbereich. Wohlfühlen!

www.reblandhof-siebenhaller.de

Sail & Wine – Weinprobe auf der Lädine

Weinprobieren auf dem Bodensee auf dem historischen Lastensegler Lädine, so hat man Wein noch nie erlebt. Vier Weine mit Hintergrundinformationen aus erster Hand direkt von den Produzenten. Inklusive ist ein Immenstaader Weinglas. Das Highlight für Wein- und Bodenseefans!

www.laedine.de

Heinzlers am See

Wenige Meter vom Ufer, unter schattenspendenden Kastanien, im Freien den Schwänen und Schiffen zuschauen. Frühstück, Kaffee und Kuchen oder am Abend draußen die gute Küche mit regionalen Weinen genießen. Die Produkte aus der Region stammen meist aus natürlichem Anbau. www.heinzleramsee.de



Intuitives Bogenschießen

Bogenschießen mit dem Fachmann, das ist aufregend und macht einfach Spaß – Abenteuer mit Pfeil und Bogen. Oder es geht zum intuitiven Bogenschießen, bei dem auf Körperbewusstsein, Ruhe und Achtsamkeit Wert gelegt wird – die eigenen Batterien mit neuer Energie aufladen.

www.pfeilsam.de



GEWINNSPIEL WÜRTTEMBERGER MIT ITALIENISCHEN WURZELN

Württemberg ist Trollinger-Land. In keinem anderen deutschen Anbaugebiet wird diese Rebsorte angebaut, zumindest nicht in relevanten Mengen. In Württemberg wiederum steht der Trollinger auf fast 19 Prozent der Rebfläche. Für den Württemberger Viertelesschlotzer ist der Trollinger die erste Wahl - in anderen Regionen Deutschlands wird der leichte Rote aber oft belächelt. Doch das tut ihm Unrecht - davon sind viele Wengerter überzeugt. Deshalb gibt es immer mehr Trollinger, die nicht nur einfache Viertele-Weine für jeden Tag sind, sondern mehr Anspruch haben.

Doch es gibt noch eine andere Region, in der die Rebsorte verbreitet ist, und zwar in Norditalien: In Südtirol heißt diese Vernatsch. Von dort stammt sie auch: Der Name Trollinger ist aus dem Wort «Tirolinger» entstanden. In Italien kennt man sie auch unter einem italienischen Namen. **Wie lautet er?**

a) Vernaccia b) Teroldego c) Schiava

MITMACHEN

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

Einsendeschluss ist der 9. Dezember 2022.



www.blog.weinheimat-wuerttemberg.de/gewinnspiel_festtagspaket-2022

FESTTAGSPAKET

Weinkonvent Dürrenzimmern

2018 Lemberger Cellarius – trocken im Holzfass gereift

Lembergerland Kellerei Rosswag

2019 Novum rot trocken

Weinkellerei Hohenlohe

2021 Grauburgunder Fürstenfass Kabinett trocken

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft (WZG)

2019 Rebenschätze Blanc de Blanc Cuvée Sekt Brut

Genossenschaftskellerei Heilbronn

Käthchen Glühwein

Felsengartenkellerei Besigheim

Muskateller Likör



Zu den Festtagen braucht man eigentlich von allem etwas, damit man Familie und Gäste rundum verwöhnen kann: Rotwein, Weißwein, Likör und natürlich einen guten Sekt. Und an kalten Tagen bietet sich ein Glühwein an. Dieses Weinpaket können Sie gewinnen, wenn Sie die Quizfrage richtig beantworten. Ansonsten kann man es auch bestellen unter www.weinheimat-wuerttemberg.de, Preis: 54 Euro.



<https://www.weinheimat-wuerttemberg.de/weine/weinpakete/festtagspaket-2022>



GERÜHRT UND GESCHÜTTELT

Freundschaft 7/19/14
Mike & Markus

Sa 27/14
auf dem Weg zum Red Bull

RECHNUNG 8
MERCATE
Kanna

Sa 27/14
auf dem Weg zum Red Bull

Maria für
Muttertag

Sa 27/14
Kloster
Mama & Papa
letzter Anblick

Sa 27/14
Kloster
Eft

Sa 27/14
auf dem Weg zum Red Bull

Orange Peel 8/7/14
New Ate

Orange Peel 8/7/14
Wohle 2013



Sigrid Ortwein hält mit ihrer Sofortbildkamera Begegnungen mit Menschen fest. Von ihr fotografiert zu werden, ist ein experimentelles Ereignis! Ihre Aufnahmen sind schrill, wild und energiegeladen, ebenso wie die Künstlerin selbst.

Text: Ute Noll

2016 bis 2018 hatte die Fotografin nächtelang in kleinen Klubs und dunklen Bars gefeiert, getanzt und mit ihrer Leica-Sofortbildkamera Bilder aufgenommen. Vorgestellt hatte sie sich mit ihrem Künstlernamen Frau von Rotwein, den sie sich schon im Studium zugelegt hatte. In den vergangenen Jahren porträtierte sie im Privaten und auf Veranstaltungen Menschen der kreativen Szene, die sie liebevoll ihre Kunst-Kultur-Job-Familien-Bande nennt.

Mit ihrem Werk knüpft Ortwein an die Polaroidfotografie von Andy Warhol an, der in den späten 1970er Jahren das New Yorker Nachtleben, Freunde und befreundete Künstler mit seiner SX-70-Polaroid-Kamera festgehalten hatte. Mit der Zeit entwickelte Sigrid Ortwein jedoch ihren eigenständigen, wiedererkennbaren, unverwechselbaren Stil.

Von Momenten aus dem Leben, von intimer Nähe und expressiven Gefühlen erzählt sie. Nicht nur Freunden und Freundinnen gegenüber traut sie sich so nahezukommen, sondern tut das in der ihr eigenen Art auch mit Unbekannten in Klubs, auf Events oder der Straße. Exzentrisch und offen sucht sie Kontakt zu allen, lässt sich auf die jeweiligen Be-

gegnungen ein. Je nach Szene verfolgt sie dabei auch ihr analoges Soziales-Netzwerk-Konzept.

Spontan regt sie zu Selbstdarstellung und Gruppendynamik an. Nach dem ersten Klick auf den Auslöser dreht Sigrid Ortwein die Kamera, verändert blitzartig die Perspektive, tritt zurück oder geht näher heran, kreist ihr Motiv von vorne ein oder dreht manchmal die Kamera auf den Kopf, erst dann drückt die Künstlerin für die zweite Aufnahme einer Doppelbelichtung auf den Auslöser. Drehen und Schütteln sind Vorgänge, wie man sie vom Champagnerrütteln und Cocktailmixen kennt. Es ist der Methodenmix aus Intuition und Können sowie Spontaneität und Zufall, der zu Ortweins überraschenden Bildmotiven mit unverkennbarer Bildsprache führt. Nach dem zweiten Klick verwandelt sich Ortweins Negativ in wenigen Minuten mithilfe der eingebauten Chemie im Papierträger in ein fertig entwickeltes Positiv. Sie reicht es in der Gruppe herum, die bestaunt und kommentiert es gemeinsam. Genau genommen ist das «Polaroid» seit den späten 1970er Jahren ein «Social-Media-Tool» und damit ein Vorläufer der digitalen Handyfotografie der

2010er Jahre. Auf dem typisch weißen Sofortbild-Rahmen signiert Ortwein mit «©SO», notiert das Datum, hält noch den Ort oder andere Details fest. Die Porträtierten lässt sie am Aufnahmeort ebenfalls signieren. Der spielerische Umgang mit Schriftzeichen und Sprachwitz ist ein prägnantes Stilmittel, auch in ihren anderen Werkgruppen.

Die beschrifteten und bemalten Originale archiviert Sigrid Ortwein in ihrem Sofortbild-Archiv, das die Funktion eines autobiografischen Tagebuchs hat. Über 2000 Sofortbild-Einzel- und Gruppenporträts hat sie nach Ort und Zeit geordnet, diese dann akribisch in hunderte transparente Archivhüllen einsortiert und in Ringbüchern zusammengeführt. Keine einzige Erinnerung an die vielen Begegnungen, Erlebnisse und Geschichten darf darin fehlen. Selbst wenn das Foto nicht gelungen ist, für Ortwein muss die Sammlung vollständig sein! Die Künstlerin folgt dabei ihrer eigenen Logik und entwickelt ihr persönliches Codierungs-, Informations- und Storytelling-System. Gezeigt hat sie die Aufnahmen unter anderem 2019 im Haus der Stadtgeschichte in Offenbach. Derzeit bereitet die Künstlerin den Umzug ihres umfangreichen Archivs nach Leingarten vor, wo sie jetzt schon die elterliche LKW-Garage als ihr Atelier nutzt.



Bild links: Sigrid Ortwein in ihrer Ausstellung im Stadtmuseum Offenbach im April 2019

Bild rechts: fotografiert auf der Frankfurt Fashion Week im Juni 2022

VITA

Sigrid Ortwein, geboren in Heilbronn und aufgewachsen in Leingarten, studierte Visuelle Kommunikation an der Kunsthochschule Kassel und schloss ihr Studium mit Auszeichnung ab. Anschließend arbeitete sie unter anderem für Verlage in Berlin, Hamburg und Frankfurt. Seit 2006 betreibt sie mit dem Illustrator Esjottes das gemeinsam gegründete Studio Caepsele für visual storytelling + thinking in Offenbach. Ihren zweiten Wohnsitz hat sie in Leingarten.

BEREIT FÜR DIE ZUKUNFT

A woman with long brown hair, wearing a white tank top and denim shorts, is riding a brown horse through a vineyard. The horse is walking towards the left. In the foreground, a large, fluffy white dog is walking towards the right. The vineyard rows stretch into the distance under a clear blue sky. The scene is bathed in warm, golden light, suggesting late afternoon or early morning.

Das Ländle bringt einzigartige Weine hervor. Aber auch außergewöhnliche Menschen, die daran beteiligt sind. Die beste Nachricht aber ist, dass die neue Generation die Qualität immer weiter nach oben schraubt. Drei Talente aus der württembergischen Weinwelt zeigen auf, warum das so ist. **Text: Eva Maria Dülligen, Fotos: Jana Kay**



LUISA WEIN WINZER- MEISTERIN, 24

Der Begriff «Wein» ist Programm in Luisas Lebenskosmos. Nicht nur ihr Nachname lautet wie das Synonym für Rebsaft, auch ihre Weinlinie wurde durch ein Wortspiel zu «Luisas Weinkost». Ihr kleines Sortiment, das von den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu vermarktet wird, macht nur einen Teil im Leben der 24-Jährigen aus: Als Vollzeitwinzerin arbeitet sie mit auf dem elterlichen Weinbaubetrieb. «Für mich gab es nie einen anderen Job als den, Wein zu machen. Draußen im Wengert, da ist meine Welt. Da bin ich jeden Tag hautnah dabei, wie das Produkt entsteht.» In ihrer Ausbildung hat Luisa drei Jahre durchgewechselt. Vom elterlichen Betrieb ging es im zweiten Lehrjahr zum Weingut Graf Neipperg, einer historischen Adresse mit steilen Hanglagen wie dem Neipperger Schlossberg. Hier fand die Brackensteinerin aufgrund der schwer zu bearbeitenden Hangneigungen eine gute Schule für ihren zukünftigen Beruf. Der Rebsortenspiegel des Vorzeigebetriebs stellte eine weitere Weiche für Luisa, denn Riesling und Lemberger stehen heute im Fokus ihrer Arbeit. Das Staatsweingut Weinsberg gab den letzten Schliff auf ihrem Weg zur Winzerin. Als Forschungsstation und Ausbildungsstätte gehört das Staatsweingut zu einer begehrten Adresse unter angehenden Önologen und Winzern: «Der Betrieb ist sehr ausbildungsorientiert. Als Vorbereitung für die Gesellenprüfung konnte ich hier sehr viel abgreifen.» Das setzt Luisa Wein heute im Weinberg gekonnt um. Und verliert dabei nicht aus den Augen, was sich in der Weinwelt ändert. «Der Klimawandel betrifft auch Württemberg. Deshalb haben wir vorsorglich die Piwi-Sorte Sauvitage bei uns angepflanzt.»



VITA

Nach der mittleren Reife wechselte Luisa Wein in die Winzer-Ausbildung. Parallel zum praxisbezogenen Lernen auf drei Weingütern, machte sie sich auf der Christiane-Herzog-Schule in Heilbronn fit für den theoretischen Teil ihres Traumjobs. Als Winzermeisterin verantwortet die 24-Jährige heute den Anbau trocken ausgebauter Rebsorten wie Blaufränkisch oder Riesling in der Weingärtnerei Stromberg-Zabergäu und führt eine eigene Weinlinie. Auf ihrem Blog und ihrem Instagramkanal kann man sich unter www.luisasweinkost.de spannende Einblicke in den Winzeralltag der Brackensteinerin abholen. Wenn Luisa mal nicht im Wengert steht, findet man sie beim Geländeausritt zu Pferd.



LUISE MÜLLER **STUDIERTE WINZERIN,** **ÖNOLOGIN,** **AUFSICHTSRÄTIN,** **24**

VITA

«Als ich zwölf war, hat mein Vater mir eine pneumatische Rebschere in die Hand gedrückt und mich machen lassen.» Ihre Ausbildung zur Winzerin auf dem Weingut Berthold in Neckarsulm und dem Staatsweingut Weinsberg besiegelte die 24-Jährige mit einem dualen Studium in Neustadt an der Weinstraße. In den Semesterferien griff sie zusätzliches Wissen bei Praktika im Weinkonvent Dürrenzimmern ab. Die Hände legt sie deshalb nicht in den Schoß: In ihrer Bachelorarbeit befasst Luisa sich mit verschiedenen Techniken zur Reifebestimmung der Weintraube. Wer weiß, vielleicht entdeckt die Winzertochter eine revolutionäre Methode zur Erfassung des Öchslegrads?

Zwar führt die gebürtige Nordhausenerin keinen so marketingträchtigen Namen wie Luisa Wein. Aber auch mit dem häufigsten Nachnamen Deutschlands macht Luise Müller im Weinbau auf sich aufmerksam. Bevor sie ihr Know-how im Weinkonvent Dürrenzimmern unter Beweis stellen konnte, durchlief Luise viele Stationen. Auf zwei regionalen Weingütern vertiefte sie ihr handwerkliches Können in Weinberg und Keller: «Obwohl ich mittlerweile in vierter Generation Wein mache und schon als Kind im Wengert stand, war vieles für mich komplett neu. Den gelernten Umgang mit Hefelager, Holzeinsatz, Technologie im Keller oder neuen Maschinen im Weinberg habe ich für den eigenen Betrieb mitnehmen können.» Beim praxisorientierten Studium «Weinbau und Önologie» in Neustadt legte die 24-Jährige noch eine Schippe drauf, drang noch tiefer in die Weinmaterie ein und schreibt aktuell an ihrer Bachelorarbeit, die sich mit neuen Methoden zur Reifeerfassung von Trauben befasst. Dass Luise heute im 280 Mitglieder starken Weinkonvent schwerpunktmäßig in Aufsichtsrat und Vinothek arbeitet, erfüllt sie mit Stolz. Nicht nur, weil ihr Uropa Mitbegründer der Kooperative war: Jahrhundertalte Ursprungslagen, mineralstoffreiche Keuperverwitterungsböden und eine Premium-Rotwein-Ränge, die überregional für Furore sorgt, haben die Jungwinzerin in ihrem persönlichem Nirvana ankommen lassen. Im Austausch mit anderen jungen Weinmachern der Genossenschaft Wein.Im.Puls bringt sie sich immer auf den neuesten Stand. Und: «Wir Württemberger müssen zusammenhalten, statt uns gegenseitig zu bekämpfen. Nur gemeinsam können wir unser Potenzial zu großer Außenwirkung bündeln.»





STEFFEN MAILE

**WEINBAUTECHNIKER,
BETRIEBSLEITER,
AUFSICHTSRATMITGLIED,
42**

«Ich habe zumindest die Jungwinzergruppe Vinitiative mit auf den Weg gebracht», schmunzelt Steffen. Das war 2008, nachdem er auf Topweingütern wie jenen von Gerhard Aldinger oder Jürgen Ellwanger seine Gesellenjahre verbracht hat. Besonders viel lernen konnte er etwa bei Ellwanger in Sachen Holzmanagement - als Mitglied der HADES-Gruppe zählt das VDP-Weingut zu den Pionieren des Barriqueausbaus - und bei der Arbeit in den Steillagen: «Nicht selten ist man in den Grenzbereich der Befahrbarkeit gekommen. Das hilft mir heute, wenn ich in den eigenen Steillagen zugange bin.» Auch an das Traminer-Weingut Hofstätter, wo er gleich nach der Lehre ein Jahr arbeitete, denkt der Weinbautechniker gern zurück. Die gute Südtiroler Küche und die fantastischen Weine seien das i-Tüpfelchen gewesen. Heute verbringt Steffen viel Zeit bei den Lauffener Weingärtnern. Als einer von zehn Aufsichtsräten kontrolliert er die Abläufe innerhalb der Württembergischen Genossenschaft mit rund 1200 Mitgliedern. «Wir gestalten eher, als dass wir Aufsicht führen. Da geht's um Lesezeitbestimmung, Basispreise für die Trauben unserer Winzer oder darum, ob wir unsere Bio-Schiene weiter ausbauen.» Dabei betont er, dass die circa 880 Hektar ohnehin schon sehr umweltschonend bewirtschaftet werden und sie regional mit die ersten bei Begrünung und Verwirrmethode waren.

Obleich der Vater von zwei Töchtern selbst nicht mehr bei der Vinitiative mitmischt, fördert er den Nachwuchs der Genossenschaft mit Begeisterung: «Die Wein-Linie unserer Jungwinzer lässt viel Gutes hoffen für die Zukunft».



VITA

Auf seinen eigenen 18 Hektar baut Steffen Maile unter anderem Lemberger und Riesling an und liefert das Lesegut an die Lauffener Weingärtner. Dort hat er auch sein zweites Standbein im Aufsichtsrat und sorgt mit dafür, dass alles rund läuft. Prädestiniert ist der diplomierte Weinbautechniker für diese komplexe Aufgabe, weil er sein Handwerk in Keller und Wengert gleichermaßen beherrscht. Prognose-Modelle für die CO₂-Bilanz im Weinberg sind ihm ebenso vertraut wie naturnahe Anbau-Methoden oder der Fassausbau. Mit seiner Ehefrau und den Töchtern Leni und Mia lebt der 42-Jährige auf seinem Lauffener Weingut.

PRICKELNDER .. KICK FÜRS APPETITHÄPPLE!

Bloß nicht so vornehm. Ein Glas Sprudler in der einen und eine handliche Vorspeise in der anderen Hand, das geht auch ohne viel Aufwand und Gedöns. Feine Vorspeisen, Hors d'œuvre oder Tapas sind inzwischen in aller Munde und auf jede Küche anwendbar. Also natürlich auch auf die schwäbische. Und dazu gibt es richtig spannende Sekte aus Württemberg ins Glas. **Text und Fotos: Ulrike Palmer**

KOMMT VON
D'R ALB 'RA
 UND MACHT SICH STADTFEIN



Gemeint ist die Leisa, die schwäbische Alblinse. Als wichtiger Eiweißlieferant, der bis Mitte des 20. Jahrhunderts auf der Schwäbischen Alb angebaut wurde, war die genügsame Linse über Jahrhunderte für viele Kleinbauern ein bedeutendes Grundnahrungsmittel. Und damit lässt sich auf Augenhöhe mit einem feinen prickelnden Getränk in den Abend starten? Nichts leichter als das. Mit Alblinsen-Falafel, sprich würzigen Linsenbällchen. Dazu gibt es einen Kräuter-Frischkäse-Dip. Würze und Schärfe treffen cremiges Kräuteraroma. Die Linsen einweichen und kochen, bis sie leicht breiig werden. Was dem Schwaben schwer fallen dürfte, aber es muss sein, es braucht verkochte Linsen. Für die Optik ein paar Linsen etwas früher abschöpfen, am Schluss zur Masse geben. Zusammen mit Mehl, Eiern und Semmelbröseln einen Teig mischen und würzen. Natürlich gehört Chili dazu, aber auch Koriander, etwas Curry und für die Wärme eine Prise Zimt. Von Hand oder mit Teelöffeln formt man kleine Bällchen, die in Butterschmalz knusprig gebraten werden. Und schon bewegt sich die etwas behäbige Alblinse aromatisch im spannenden Feld zwischen erdig und scharf. Da darf sich der Sekt gerne anstrengen. Die Alblinse ist inzwischen wieder richtig gefragt. Slow Food hat sie als Passagierin in die Arche des Geschmacks der vom Aussterben bedrohten Lebensmittel aufgenommen. Das Motto «Essen, um zu bewahren» hilft so der Alblinse, die aufwändig zu bearbeiten und nicht sehr ertragreich ist. Dafür aber höchst aromatisch-nussig - ein heimisches Superfood. 



DER PASSENDE SEKT

Weinmanufaktur Untertürkheim eG
 2019 Weisser Burgunder Sekt Extra
 Brut

12 Vol.-%

Unaufgeregte, fast schon geheimnisvolle Nase, ganz wenig Pfirsich, Reneklude, sehr klar. Dieselbe Klarheit auch im Mund, wieder gelbes Obst, saftig, großzügig. Ausgewogene Perlage, lebhaft, nicht aufdringlich. Blitzsauber im Abgang, anhaltend.

Preis: 14,90 Euro

www.weinmanufaktur.de

HIGHLIGHT!

Den cremigen Kräuter-Frischkäse-Dip kann man selbst herstellen: Man braucht Naturjoghurt, eine Schüssel, ein Sieb und ein feines Tuch. Den Joghurt in das mit dem Tuch ausgelegte Sieb geben. Und dann die Schwerkraft arbeiten lassen. Die Molke tropft in die Schüssel. Zurück bleibt ein cremiger Quark. Mit Sahne oder Öl, frischen Kräutern, gehackten Frühlingszwiebeln und abgeriebener Zitrone verfeinern. Fertig ist der Kräuter-Frischkäse-Dip.



DER PASSENDE SEKT

Heuchelberg Weingärtner eG
 2019 Schwaigerner Grafenberg Riesling
 Brut

12 Vol.-%

In der Nase Orangenschale, auch Kaffee, komplex, vielschichtig. Zeigt Frische im Mund, ein deutlicher Zitronenzug auf der Zunge, fokussiert und animierend. Das wird von der vitalen Perlage noch verstärkt. Bleibt knackig bis ins erfrischende Finale.

Preis: 9,40 Euro | www.heuchelberg.de



HIGHLIGHT!

An der Quelle in Maulbronn gibt es eine Maultaschen-Manufaktur. Lena Kranidis ist die «Mama Lemonia». Sie verarbeitet die regionalen Zutaten zu feinen Füllungen – ohne Konservierungsstoffe. Neben der «Original Maulbronner Maultasche» gibt es auch die Veggie-Variante im Dinkelteig. Dazu viele Rezepte und Tipps. Wichtig: Maultaschen nie ins kochende Wasser legen, sondern nur sieden!

www.maulbronner-maultaschen.com

Etwas arg strapaziert ist das schwäbischste aller Gerichte, die Maultasche. Da geht aber noch mehr. Zum Beispiel Maultaschen-Sticks. Die Teigtasche wird dazu in Streifen geschnitten, bekommt eine knusprige Hülle. Fertig ist die Vorspeise. Dazu eignen sich Gemüse- oder Fleisch-Maultaschen. Einfach in fingerdicke Streifen schneiden, in Mehl, verquirltem Ei und in Semmelbröseln wenden. Ausbacken und auf Zahnstocher spießen. Dazu passt eine süß-scharfe Sauce, etwa ein Mango-Chutney. Kleiner Tipp: Semmelbrösel einfach selbst herstellen. Altes Weißbrot klein hacken, ein Drittel etwas gröber mahlen. So wird die Panade knuspriger. Übrigens: Die schwäbische Maultasche ist seit 2009 von der EU in ihrer Herkunftsbezeichnung geschützt, mindestens eine der Produktionsstufen muss im Herkunftsgebiet stattfinden. Über ihren Ursprung gibt es diverse Deutungen. Zum einen soll sie ihren Weg von China über die Seidenstraße nach Arabien und Sizilien bis in den Norden gefunden haben. Eine zweite Erklärung hat christlichen Ursprung und ist eine nicht belegte Legende. Sie ist so augenzwinkernd schwäbisch, dass sie wahr sein könnte. Zisterziensermönche im Kloster Maulbronn sollen die Maultasche in der Fastenzeit erfunden haben. In dieser Zeit war Fleisch verboten, die kreativen Mönche versteckten es einfach unter dem Gemüse in Teigtaschen. Der Name «Herrgottsbescheisserle» war geboren. Übrigens: Die Bezeichnung «Laubfrosch» kommt von den Spinatblättern, die um die Fleischfüllung gewickelt werden. Schon kreativ, das schwäbische Nationalgericht. 

DON'T CALL IT RESTEVERWERTUNG



DER PASSENDE SEKT

Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG
Grand Crémant Brut Nature
11 Vol.-%

In der Nase Butterscotch, bretonische Butterkekse, dazu Apfel, schöne Reifenoten. Auf der Zunge lebhaft, viele kleine Bläschen, vital. Eine Spur Karamell am Gaumen, leichter Schmelz, dabei knochentrocken. Ein wahrhaft edler Tischgeselle.

Preis: 19,00 Euro
www.wg-sz.de

Gibt's auch was Süßes? Unbedingt braucht es auch ein Dessert! Weicher Teig, saftige Äpfel, gehackte Nüsse und ein Hauch Puderzucker das ist der Ofenschlupfer. Ein Nachtisch, der in vielen Familien von Jung bis Alt geliebt wird. Er eignet sich zur perfekten Weiterverwertung des heiß geliebten, aber doch zu schnell getrockneten Hefezopfs oder Weißbrots. Mit der Zubereitung im Schraubglas lässt sich das Dessert wieder verschließen und nach und nach auslöffeln. Damit ist der Ofenschlupfer auch fürs Picknick geeignet. Das Weißbrot kleinschneiden, mit warmer, gesüßter Milch einweichen, dann Eier und Zimt daruntermischen. Äpfel vierteln, entkernen, in kleine Stifte schneiden und dazugeben, Nüsse klein hacken, leicht anrösten und unterrühren. Die Masse in gebutterte Weck- oder Schraubgläser füllen und im Ofen backen. Etwas Puderzucker darüberstreuen und mit Zwetschgenröster oder Vanillesauce anrichten. Die schwäbische Küche pflegt einen sehr wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln - und das hat nichts mit der sprichwörtlichen Sparsamkeit zu tun! Viel zu wertvoll und zu aufwändig in der Zubereitung sind die Ausgangsprodukte, siehe Maultaschen oder von Hand geschabte Spätzle. Deshalb erfahren die Produkte am nächsten Tag eine delikate Weiterverwertung. Sei es der übriggebliebene Pfannkuchen, der in Streifen geschnitten eine feine Suppenbeilage ergibt, oder Spätzle, kleingeschnitten und knusprig gebraten, zusammen mit geschmolzenen Zwiebeln, dem Geschmacksturbo schlechthin. Schwäbisches Soulfood. Less waste und lecker! 

HIGHLIGHT!

Lebensmittel teilen statt wegwerfen ist das Motto im Foodsharing Café Raupe Immersatt in Stuttgart. Hier bekommen Lebensmittel im Fairteiler des Cafés eine zweite Chance. Auch bei den Schnippeldiscos von Slow Food Youth wird krummes Gemüse zu leckerem Essen auf Events verarbeitet. Seit 2017 gibt es den World Disco Soup Day, in 50 Ländern und auf 5 Kontinenten. Aus 20 Tonnen gerettetem Essen wurden 40 000 Mahlzeiten zubereitet.

HIGHLIGHTS OKTOBER BIS DEZEMBER

OKTOBER

3. Oktober 2022

Lembergerland Genussmeile Die Lembergerland Kellerei lädt zu einem kulinarischen Rundgang durch die Weinberge ein. Ab 12 Uhr geht es los mit der Genussmeile in den Weinbergen von Rosswag. Mit Livemusik. www.lembergerland.de

6. Oktober 2022

Weintreff Heilbronn Eine Weinprobe mit fünf Weinen und einem kleinen Vesper unter dem Motto «Den Jahrgang 2022 hautnah erleben» bietet die Genossenschaftskellerei Heilbronn an. Ab 19 Uhr im Weinschatzkeller, Preis: 19 Euro.

www.wg-heilbronn.de

6. Oktober 2022

Weinchen nach der Arbeit Afterwork-Events finden an jedem 1. Donnerstag im Monat beim Weinkonvent Dürrenzimmern statt.

www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

7. Oktober 2022

Lieber Spät- als Nie-Burgunder Herbstweinprobe von Weiß- bis Spätburgunder im Strombergkeller Bönningheim der Weingärtner Stromberg-Zabergäu, ab 18 Uhr. Mit Aperitif, Kellerführung, sechs Weinen, Herbstsnacks und Weinpräsent. Kosten: 39 Euro, Anmeldung bei: weller@wg-sz.de.

www.wg-sz.de

7. Oktober 2022

Sechs Weine und eine Führung Offene Weinprobe mit einer 6er-Degustation und Hausführung bietet die Weinmanufaktur Untertürkheim an. Uhrzeit: 19 Uhr, Preis: 29 Euro. www.weinmanufaktur.de

9. Oktober 2022

Durch die Steillagen Wanderung mit der Genossenschaft Lembergerland auf den Spuren des Lembergers durch terrassierte Steillagen. Von 13.30 bis 17 Uhr. Start: Vinothek im Lembergerland. Preis: 19 Euro, Anmeldung: info@lembergerland.de.

www.lembergerland.de

12. Oktober 2022

Afterwork in Roßwag Livemusik, kleine Speisen und Wein beenden die Arbeitswoche in der Vinothek der Genossenschaft Lembergerland. Ab 12 Uhr.

www.lembergerland.de

21. Oktober 2022

Herbstliche Themenweinprobe Das Collegium Wirtemberg lädt um 19 Uhr zur «Finissimo»-Themenweinprobe in den Gewölbekeller der Kelter Uhlbach.

Eintritt: 15 Euro an der Abendkasse ab 18.30 Uhr.

www.collegium-wirtemberg.de

21. Oktober 2022

Weinmenü Die Felsengartenkellerei verköstigt in Hessigheim ihre Weine in stilvoller Atmosphäre. Nach einem Sektempfang gibt es ein Vier-Gänge-Menü von regionalen Restaurants. Ab 19 Uhr, Preis: 89 Euro, Anmeldung unter: weinprobe@felsengartenkellerei.de.

www.felsengartenkellerei.de

22. Oktober 2022

Weinsberger Weinwanderung Wanderung mit Panoramablick entlang des Wein- und Rosenrundweges, Abstecher zur Burgruine Weibertreu und zum Waldkletterpark sind möglich. Auf der Strecke gibt es Stände mit Wein und Leckereien. Von 13 bis 18 Uhr.

www.weinsbergertal-winzer.de

22. Oktober 2022

Divinus trifft alte Weinwelt Die Divinus-Weine des Weinkonvents Dürrenzimmern gehen bei einem Menü in den direkten Vergleich zu hochkarätigen Rotweinen aus Europa. Ab 19 Uhr, Preis: 79 Euro. Tickets unter: www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

23. Oktober 2022

Weinsberger Weinwanderung Wanderung mit Panoramablick entlang des Wein- und Rosenrundweges, Abstecher zur Burgruine Weibertreu und zum Waldkletterpark sind möglich. Auf der Strecke gibt es Stände mit Wein, Sekt und Leckereien. Von 11 bis 18 Uhr. www.weinsbergertal-winzer.de

23. Oktober 2022

Manufaktur-Tag Lokale Handwerksbetriebe stellen ihre Erzeugnisse im Festsaal der Weinmanufaktur Untertürkheim aus. Dazu gibt es die Topweine der Weinmanufaktur und Hausführungen.

www.weinmanufaktur.de

23. Oktober 2022

Märchenhaftes in den Weinbergen Die Wein_Berg_Tour der Genossenschaft Lembergerland Rosswag wird begleitet von der Märchenerzählerin Stefanie Keller. Uhrzeit: 13.30 bis 17 Uhr, Start: Vinothek im Lembergerland, Preis: 29 Euro, Anmeldung: info@lembergerland.de.

www.lembergerland.de

28. Oktober 2022

Bibel und Wein Eine biblische Weinprobe findet ab 19 Uhr im Weinschatzkeller der WG Heilbronn statt. Preis: 15 Euro. www.wg-heilbronn.de

29. Oktober 2022

Weinprobe Stadt Wein Genuss Die Esslinger Weingärtner laden um 11 Uhr zu einer Dreier-Weinprobe (ein Sekt oder Secco, zwei Weine, Wasser) ein. Veranstaltungsort ist die Vinothek am Markt, Esslingen. Preis: 23 Euro, Tickets unter:

www.teamwerk-esslingen.de

30. Oktober 2022

Winterzeit bricht an Fackelwanderung durch die Weinberge in der Dämmerung bei der Genossenschaft Lembergerland Roßwag. Von 16 bis 19.30 Uhr, Preis: 19 Euro, Anmeldung: info@lembergerland.de.

www.lembergerland.de

31. Oktober 2022

Es spukt Halloween(i)n-Zauber mit Weinausschank, Glühwein und Spezialitäten vom Grill bei stimmungsvollem Feuer-Ambiente bei den Heuchelberg Weingärtnern in Schwaigern. Ab 17 Uhr.

www.heuchelberg.de

NOVEMBER

3. November 2022

Weintreff Heilbronn Eine Weinprobe mit fünf Weinen und einem kleinen Vesper unter dem Motto «Genusszauber rot-weiß» bietet die Genossenschaftskellerei Heilbronn an. Die Probe startet um 19 Uhr im Weinschatzkeller der WG Heilbronn. Preis: 19 Euro.

www.wg-heilbronn.de

3. November 2022

Ein Weinchen nach der Arbeit Afterwork-Events finden an jedem 1. Donnerstag im Monat beim Weinkonvent Dürrenzimmern in Brackenheim-Dürrenzimmern statt.

www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

4. November 2022

Durchs Weinglas betrachtet Die Kabarettistin Helga Becker mimt die Urschwäbin Frau Nägele und verschafft amüsante Einblicke in die Weinwelt bei einer Weinprobe in der Genossenschaft Amthof12 in Oberderdingen. Beginn: 20 Uhr.

www.amthof12.de

6. November 2022

Sensorik-Parcours Bei der «WinterHitze» im Gewölbekeller im Weinhaus Nordheim der Heuchelberg Weingärtner kann man Wein mit

31. OKTOBER 2022 HALLOWEEN HALLO, WEIN!

Zu Halloween spukt es bei den Heuchelberg Weingärtnern in Schwaigern. Beim «Hallowee(i)n-Zauber» ab 17 Uhr wartet stimmungsvolles Feuerambiente auf dem Naturareal hinter der Kellerei. Ausgeschenkt werden Wein und Glühwein, die Metzgerei Geiger steuert Spezialitäten vom Grill bei.

www.heuchelberg.de



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

Unfassbar rein.

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



bio
mineralwasser

allen Sinnen erfahren. Von 10 bis 17 Uhr.

www.heuchelberg.de

6. November 2022

Herbst im Weinberg Die Wein_Berg_Tour der Genossenschaft Lembergerland Roßwag widmet sich der Geschichte des Weinbaus in Roßwag. Eine Steillage, die wie ein Amphitheater aussieht, ist auch dabei. Von 12.30 bis 15 Uhr, Start: Vinothek im Lembergerland, Preis: 19 Euro, Anmeldung: info@lembergerland.de.

www.lembergerland.de

9. November 2022

Vollmond-Wanderung Wanderung durch die Weinberge der Genossenschaft Lembergerland inklusive Weinverkostung und Lembergerland-Tapas. Uhrzeit: 20 bis 23.30 Uhr. Start: Wanderparkplatz an der K1648, Vaihingen-Roßwag. Preis: 49 Euro, Anmeldung: info@lembergerland.de.

www.lembergerland.de

11. November 2022

Afterwork in Roßwag Livemusik, kleine Speisen und Wein beenden die Arbeitswoche in der Vinothek der Genossenschaft Lembergerland. Ort: Vinothek im Lembergerland, ab 12 Uhr. www.lembergerland.de

11. November 2022

Sechs Weine und eine Führung Eine offene Weinprobe mit einer 6er-Degustation und Hausführung bietet die Weinmanufaktur Untertürkheim an. Uhrzeit: 19 Uhr, Preis: 29 Euro.

www.weinmanufaktur.de

11. November 2022

Weinshow Württemberg Über 50 Betriebe aus Württemberg präsentieren ihre Weine in der Harmonie Heilbronn.

www.weinimpuls-wuerttemberg.de

12. November 2022

Weinshow Württemberg Über 50 Betriebe aus Württemberg präsentieren ihre Weine in der Harmonie Heilbronn.

www.weinimpuls-wuerttemberg.de

13. November 2022

Wein und Genuss Weine der Winzer vom Weinsbergertal zu regionalen Spezialitäten im Weinhaus Eberstadt in Eberstadt. 11 bis 17 Uhr.

www.weinsbergertal-winzer.de

17. November 2022

Genuss entdecken Essen, Wein, Musik und Emotionen kombinieren: Bei der Genossenschaft Lembergerland wird «ess»perimentiert. Kreiert wird ein besonderes Löffelgericht für einen Genussmoment mit Wein. Ab 19.30 Uhr. Start: Vinothek im Lembergerland, Preis: 69 Euro, Anmeldung: info@lembergerland.de. www.lembergerland.de

18. November 2022

Herbstliche Themenweinprobe Das Collegium Wirtemberg lädt um 19 Uhr zur «Finissimo»-Themenweinprobe in den Gewölbekeller der Kelter Uhlbach. Eintritt: 15 Euro an der Abendkasse ab 18.30 Uhr.

www.collegium-wirtemberg.de

18. November 2022

Genuss entdecken Essen, Wein, Musik und Emotionen kombinieren: Bei der Genossenschaft Lembergerland wird «ess»perimentiert. Schritt für Schritt wird ein besonderes Löffelgericht für einen Genussmoment mit Wein kreiert. Ab 19.30 Uhr. Start: Vinothek im Lembergerland, Preis: 69 Euro, Anmeldung: info@lembergerland.de.

www.lembergerland.de

19. November 2022

Frühstück im Weinhaus Frühstücksbuffet mit Blick auf die Weinberge im Weinhaus Eberstadt mit den Winzern vom Weinsbergertal. Von 8 bis 13 Uhr, Preis: 15 Euro. Anmeldung unter Tel.: 07130 46120200.

www.weinsbergertal-winzer.de

20. November 2022

Winter im Weinberg Wanderung mit Einblick in die Winterarbeit der Wengerter der Genossenschaft Lembergerland Roßwag. Ab 12.30 Uhr. Preis: 19 Euro, Anmeldung: info@lembergerland.de.

www.lembergerland.de

24. November 2022

Käse-Lust Wein- und Käse-Sommelier Bertram Haak kombiniert zwei Kulturgüter. Ab 19.30 Uhr, Ort: Vinothek im Lembergerland, Preis: 49 Euro, Anmeldung: info@lembergerland.de.

www.lembergerland.de

25. November 2022

Krimidinner Mittendrin in einem mysteriösen Kriminalfall bei der Genossenschaftskellerei Heilbronn. Ab 19 Uhr im Weinschatzkeller der WG Heilbronn. Preis: 75 Euro. www.wg-heilbronn.de

25. November 2022

Käse-Lust Wein- und Käse-Sommelier Bertram Haak kombiniert zwei Kulturgüter. Ab 19.30 Uhr. Ort: Vinothek im Lembergerland, Preis: 49 Euro, Anmeldung: info@lembergerland.de.

www.lembergerland.de

26. November 2022

In den Weinkeller schauen Tage des offenen Kellers im Weinkonvent Dürrenzimmern.

www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

27. November 2022

In den Weinkeller schauen Tage des offenen Kellers im Weinkonvent Dürrenzimmern.

www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

27. November 2022

Deine Cuvée Einen Wein nach dem eigenen Gusto assemblieren kann man bei dem Workshop «Weinmacher» der Genossenschaft Lembergerland. Der eigene Wein wird zum Mitnehmen abgefüllt. Ab 19.30 Uhr. Preis: 69 Euro, Anmeldung: info@lembergerland.de. www.lembergerland.de

27. November 2022

Weihnachtsmarkt Weihnachtliche Aussteller, feine Leckereien und Glühwein gibt es beim Weihnachtsmarkt der WG Heilbronn. Von 11 bis 17 Uhr vor dem Weinschatzkeller der WG Heilbronn.

www.wg-heilbronn.de

28. November 2022

Deine Cuvée Einen Wein nach dem eigenen Gusto assemblieren kann man bei dem Workshop «Weinmacher» der Genossenschaft Lembergerland. Der eigene Wein wird zum Mitnehmen abgefüllt. Ab 19.30 Uhr. Preis: 69 Euro, Anmeldung: info@lembergerland.de. www.lembergerland.de

DEZEMBER

1. Dezember 2022

Weintreff Heilbronn Eine Weinprobe mit fünf Weinen und einem kleinen Vesper unter dem Motto «Wei(h)nachten» bietet die WG Heilbronn an. Die Probe startet um 19 Uhr im Weinschatzkeller. Preis: 19 Euro. www.wg-heilbronn.de

1. Dezember 2022

Ein Weinchen nach der Arbeit Afterwork-Events finden an jedem 1. Donnerstag im Monat beim Weinkonvent Dürrenzimmern in Brackenheim-Dürrenzimmern statt.

www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

2. Dezember 2022

Prickelnder Winterzauber Mit einer Handfackel geht es in den Abendstunden in die Weinberge der Weinmanufaktur Untertürkheim. Es werden zur Winterzeit passende Weine verkostet.

www.weinmanufaktur.de

2. Dezember 2022

Nikolaus-Wochenende Wein- und Glühweinausschank mit Spezialitäten vom Grill auf dem Naturareal hinter der Kellerei. Von 10 bis 16 Uhr.

www.heuchelberg.de

3. Dezember 2022

Nikolaus-Wochenende Der Nikolaus kommt zu den Heuchelberg Weingärtnern nach Schwaigern. Vorher gibt es Wein- und Glühweinausschank mit Spezialitäten vom Grill auf dem Naturareal hinter der Kellerei. Von 10 bis 17 Uhr. www.heuchelberg.de

4. Dezember 2022

Es dezembert im Weinberg Weinbergs-Wanderung mit Glühwein und Weihnachtsgebäck, dazu weihnachtliche Geschichten. Uhrzeit: 13.30 bis 17 Uhr, Start: Vinothek im Lembergerland, Preis: 19 Euro, Anmeldung: info@lembergerland.de.

www.lembergerland.de

9. Dezember 2022

Königliche Weinprobe Die Württemberger Weinkönigin Tamara Elbl lädt in der Felsengartenkellerei zur saisonalen Weinprobe unter dem Motto «Festtagsweine» inklusive Drei-Gänge-Menü (Preis: 69 Euro). Uhrzeit: 19 Uhr, Ort: Fasskeller

ALLE VERANSTALTUNGEN FINDEN SIE ONLINE AUF WWW.WEINHEIMAT-WUERTEMBERG.DE

«Alte Kelter» in Besigheim, Anmeldung unter:
weinprobe@felsengartenkellerei.de
www.felsengartenkellerei.de

9. Dezember 2022

Afterwork in Roßwag Livemusik, kleine Speisen und Wein beenden die Arbeitswoche in der Vinothek der Genossenschaft Lembergerland. Ort: Vinothek im Lembergerland, ab 12 Uhr. www.lembergerland.de

10. Dezember 2022

Frühstück im Weinhaus Frühstücksbuffet mit Blick auf die Weinberge im Weinhaus Eberstadt mit den Winzern vom Weinsbergertal. Von 8 bis 13 Uhr, Preis: 15 Euro, Anmeldung unter Tel.: 07130 46120200.
www.weinsbergertal-winzer.de

16. Dezember 2022

Weihnachtliche Themenweinprobe Das Collegium Wirtemberg lädt um 19 Uhr zur «Finissimo»-Themenweinprobe in den Gewölbekeller der Kelter Uhlbach. Eintritt: 15 Euro an der Abendkasse ab 18.30 Uhr.
www.collegium-wirtemberg.de

16. Dezember 2022

Prickelnder Winterzauber Mit einer Handfackel geht es in den Abendstunden in die Weinberge der Weinmanufaktur Untertürkheim. Es werden zur Winterzeit passende Weine verkostet. Zum Schluss gibt es noch eine Hausführung, dazu werden Häppchen gereicht. www.weinmanufaktur.de

NOCH BIS 1. NOVEMBER 2022 IMMER SONN- UND FEIERTAGS DURSTLÖSCHER MIT AUSBLICK

Wein vom Wengertshäusle: Die Winzer vom Weinsbergertal bieten durstigen Wanderern, Touristen und Naturfreunden die Möglichkeit, die Weine der Genossenschaft direkt neben den Rebstöcken zu verkosten, an denen sie gewachsen sind – und dazu noch mit einem grandiosen Blick auf den Breitenauer See. Das Wengertshäusle am See, nahe der Weinbergslage Löwenstein, wird von den Wengertern sonn- und feiertags von 11 bis 18 Uhr bewirtschaftet. Na denn Prost!

www.weinsbergertal-winzer.de



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

bio
mineralwasser



Unfassbar bio.

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

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

MICHAEL OETTINGER EIN WEIN ZUM ZURÜCKLEHNEN



Michael Oettinger ist seit 2005 Küchenchef in «Oettingers Restaurant» in Fellbach, seit 2016 ist er mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Zu dem Familienbetrieb, den der 44-Jährige mit seinem älteren Bruder Matthias führt, gehören außerdem auch eine Weinstube und ein Business-Hotel.

Collegium Wirtemberg eG
2021 Cuvée Blanc
13 Vol.-%

Leichte, florale Cuvée aus Weißburgunder, Sauvignon Blanc und Kerner. Der Duft erinnert an Birne, Pfirsich, Zitrusfrucht und weiße Blüten. Am Gaumen zeigen sich Aromen von Apfel und Kräutern. Saftig und animierend. Er kann solo genossen werden, ist aber auch ein dankbarer Essensbegleiter.

Preis: 7,90 Euro
www.collegium-wirtemberg.de

HERAUSGEBER Weinheimat Württemberg eG, Ulrich-M. Breutner, Raiffeisenstraße 6, D-71696 Möglingen, www.weinheimat-wuerttemberg.de
REDAKTION Harald Schöll (Chefredakteur), Inès De Boel (CvD), Mitarbeiter in dieser Ausgabe: Harald Schöll, Alice Gundlach, Eva Maria Dülligen, Marina Eger, Sigi Hiss, Ute Noll, Daniel Schneider, Andreas Seidl, Ulrike Palmer
VERLAG Intervinum AG, Thurgauerstrasse 66, CH-8050 Zürich, redaktion@vinum.de, www.vinum.de, Nicola Montemarano/Verlagsleiter
GRAFIK Jota Ziogas/Art Director
TITELBILD Daniel Schneider

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

Auf unserer Weinkarte sind die drei Genossenschaften vertreten, die uns örtlich am nächsten sind: die Fellbacher Weingärtner, die Weinmanufaktur Untertürkheim und das Collegium Wirtemberg - und manche anderen Einzelweine von anderen Genossenschaften, die unser Sommelier Matthias Kapp auswählt. Für die Fellbacher koche ich auch drei Mal im Jahr für ein Menü-Event, das in der Neuen Kelter stattfindet; die Themen sind «Wein und Wild», «Wein und Spargel» sowie «Wein und Fisch». Obwohl mir die Fellbacher Weingärtner - da im gleichen Ort angesiedelt - am nächsten sind, hatte ich meinen Weinmoment beim Collegium Wirtemberg. Vor vier Jahren lieferte ich dorthin ein Menü für 100 Personen für eine Veranstaltung im Keller des Collegiums. Der hat mir so gut gefallen, dass ich direkt gefragt habe, ob man den auch mieten kann. Konnte man - und dann habe ich im selben Jahr im September dort meinen 40. Geburtstag gefeiert. Wir sind mit der Gesellschaft in Oldtimerbussen über den Kappelberg dorthin gefahren. Bei der Feier wurden natürlich die Weine des Collegiums ausgeschenkt, auch mein Lieblingswein der Genossenschaft: die Cuvée Blanc. Ich mag einfach Weine, bei denen man sich beim Trinken nicht konzentrieren muss, sondern sich einfach zurücklehnen und genießen kann. 

Jetzt Weinhören!

Apéro. Der junge Wein-Podcast von **Foodie**

Kein Fachgesimpel,
keine Angeberei,
kein Schnickschnack.



apero.podigee.io



Jetzt Mitglied werden

Patrick,
Mitglied seit 2022

„Meine Bank gehört mir,
weil mir Werte nicht nur
in Euro wichtig sind.“

Morgen kann kommen.
Wir machen den Weg frei.

Wir sind Genossenschaftsbanken.
Die Banken, die ihren Mitgliedern gehören.



Jetzt QR-Code scannen und mehr erfahren.

Volksbanken Raiffeisenbanken

Die Volksbanken Raiffeisenbanken arbeiten in Kooperation mit:

- Bausparkasse Schwäbisch Hall
- Union Investment
- R+V Versicherung
- Ein Produkt der TeamBank
- Deutsche Zentral-Genossenschaftsbank
- DZ Privatbank
- DZ HYP
- VR Smart Finanz
- MünchenerHyp
- Atruvia AG
- Gewinnsparen
- SÜddeutsche Krankenversicherung