

Weinheimat



www.weinheimat-wuerttemberg.de

EIN HOCH AUF DIE NUDEL

Trollinger, Lemberger & Co. | Zu Fuß durch die schönsten Weinberge | Süße Nudeln

WO VIELES MIT EINEM GUTEN TROPFEN BEGINNT

#weinsüden



Designkonzept: Jungkommunikation

ICH MAG WÜRTTEMBERG, WEIL ...

... ich in Stuttgart geboren und in Fellbach aufgewachsen bin und es in der Region ein tolles kulturelles Angebot gibt. Seit meiner Kindheit bin ich mit der schwäbischen Küche vertraut und ich erinnere mich gerne an die zahlreichen Weinfeste in der Region, die ich in meiner Jugend besucht und bei denen ich meine ersten «Viertel geschlotzt» habe.

Auch danach waren alle meine Wohnorte eng mit dem Weinbau verbunden. Zuerst Würzburg, wo ich an der Musikhochschule Jazzposaune studiert habe, danach Wien, die einzige Millionenstadt, die Weinbau innerhalb der Stadtgrenzen hat. Hier lehre ich an der Universität für Musik und darstellende Kunst und bin als Komponist, Arrangeur, Bandleader und Posaunist tätig. Seit ein paar Jahren lebe ich nun in Pfaffstätt, einem kleinen Weinort etwa 20 Kilometer südlich von Wien in der sogenannten Thermenregion. Die zahlreichen Heurigen hier im Ort erinnern mich an die Bessenwirtschaften rund um Stuttgart. Das Einzige, was hier fehlt, ist eine ordentliche «Soß» beim Essen. Wenn Freunde und Bekannte bei uns zum Essen eingeladen sind, koche ich deshalb gerne Spezialitäten aus der schwäbischen Küche. Von Linsen mit Spätzle über schwäbischen Zwiebelrostbraten bis hin zu Maultaschen in den verschiedenen Variationen. Dazu reiche ich auch immer gerne einen württembergischen Riesling oder auch einen Lemberger oder Trollinger, wenn Rotwein gewünscht ist. Somit besteht auch in meiner Wahlheimat eine enge kulinarische Verbindung zu meinen schwäbischen Wurzeln.

Ihr
Markus Geiselhart
Jazzmusiker
Komponist, Arrangeur, Posaunist, Bandleader

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.



**Jeden Tag
die beste Musik!**

Deine Playlist mit den besten Chillout-Sounds, um zu entspannen und genießen.

Hier geht's direkt
zum Webradio:



Chillout



INHALT

ICH FEIER DICH!



06 Insider – News und Infos

11 Wussten Sie, dass ...?

12 Wein & Handwerk
Handgemachte Nudeln

20 Für Sie verkostet
Rote Alleskönner

31 Im Fokus
Dr. Dieter Blankenhorn

32 Wein & Reisen
Die schönsten Weinwanderwege

41 Gewinnspiel/Des Rätsels
Lösung

42 Wein & Kultur

44 Wein & Karriere
Junge Talente im Ländle

48 Wein & Kulinarik

52 Genussagenda

58 Impressum/
Mein Weinmoment
Sebastian Holler



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



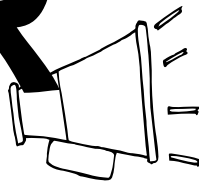
#WEINHEIMAT

DIE «WEINHEIMAT»
-SOCIAL-MEDIA-KANÄLE

Instagram [@weinheimatwuerttemberg](https://www.instagram.com/weinheimatwuerttemberg)

Facebook [@WuerttembergerWein](https://www.facebook.com/WuerttembergerWein)

INSIDER



Die Festtage kommen näher und von den Württemberger Genossenschaften gibt es viele Neuheiten. Umweltfreundlich sind auch zwei Weine aus einer pilzwiderstandsfähigen Rebsorte (Piwis) dabei. Außerdem haben drei Kellereien in diesem Jahr neue Geschäftsführer oder Kellermeister vorgestellt. Die Star-Nachricht ist zweifellos: Wein gibt's jetzt in Mehrwegflaschen!

DIE MEHRWEG-FLASCHE IST DA



Auf der Fachmesse ProWein im Frühjahr angekündigt, gibt es inzwischen die ersten Weine in der neuen 0,75 Liter Mehrwegflasche. Startschuss war im August - und damit früher als noch auf der ProWein erwartet. Der Kunde findet die Weine im ausgewählten Weinfachhandel, zum Start in Baden-Württemberg, aber in der Folge auch in weiteren Teilen Deutschlands. Bereits jetzt ist eine zweistellige Zahl an Weinen aller Geschmacksrichtungen erhältlich. Das Flaschenpfand liegt bei 25 Cent je Flasche. Bei dem Mehrwegpool handelt es sich um ein Projekt der Wein-Mehrweg eG in Möglingen. 10 Württemberger Weingärtnergenossenschaften sind an dieser beteiligt - und offen für weitere Unternehmen, die der Wein-Mehrweg unabhängig ihrer Betriebsform und Herkunft beitreten können. weinheimat-wuerttemberg.de



TRAUBE TRIFFT HOPFEN

Nicht nur Wein: Die Fellbacher Weingärtner haben jetzt auch ein Craft Beer im Angebot. Das «Grape Ale» haben die Fellbacher gemeinsam mit dem Hobbybrauer Markus Schmitt entwickelt, der auch das «Cannstatter Keller Bräu» braut. Das «Grape Ale» wird aus ausgewählten Hopfen- und Malzsorten zusammen mit angegorenem Traubenmost hergestellt - in der Erstauflage mit Most vom Muskattrollinger, was dem Bier eine rötliche Farbe verleiht. Schmitts Vision: «Ich möchte Menschen, die bisher nur Wein oder Bier trinken, offen machen für die jeweils andere Seite.»

fellbacher-weine.de

ERFRISCHEND UND AROMATISCH



Hommage an Marbachs Universalgelehrten: Anlässlich des 300. Geburtstags von Tobias Mayer haben die Weingärtner Marbach die weiße Cuvée «Mondschein» herausgebracht. Sie folgt auf den Rotwein «Tobias Mayer» und den Rosé «Rosa Monde». Die Cuvée aus Sauvignon Blanc, Kerner und Riesling ist aromatisch und frisch. Passt super zu Fisch!

weingaertner-marbach.de

JUNGER CHEF IN FELLBACH



Florian Gruner (rechts) hat die Geschäftsführung der Fellbacher Weingärtner von Fritz Benz übernommen, der in den Ruhestand geht. In den letzten Monaten wurde Gruner (33), der zuvor das Stadtmarketing Fellbach leitete, von seinem Vorgänger auf seine Aufgabe vorbereitet. Er komplettiert das Führungsteam mit Kellermeister Tobias Single (Mitte), Vertriebsleiter Albrecht Schurr (links) und dem Vorstandsvorsitzenden Tom Seibold. fellbacher-weine.de

FÜR DIE NATUR



Die ersten Weine in 0,75-Liter-Mehrwegflaschen gibt es von den Heuchelberg Weingärtnern. Diese neun Weine in wiederverwendbaren Flaschen kann man ab sofort im Getränkehandel in Baden-Württemberg kaufen. Unter den Weinen ist neben den klassischen Württemberger Rebsorten mit dem «Move for Nature» auch ein umweltfreundlicher Piwi-Wein. heuchelberg.de

WEIN FÜR HELDEN



Gemeinsam Gutes tun: Unter diesem Motto haben sich die Weingärtner Cleebronn-Güglingen etwas ganz Besonderes vorgenommen. Ab sofort wird pro verkaufter Flasche «Heldenhaft Weißwein» und «Heldenhaft Secco» ein Euro an gemeinnützige Organisationen gespendet. Als Erstes gehen alle gesammelten Spendengelder an die Stiftung «Große Hilfe für kleine Helden», die kranke Kinder und ihre Familien während eines stationären Aufenthalts an der Heilbronner Kinderklinik unterstützt. cg-winzer.de/gutes-tun

FÄSSER AUS BESIGHEIMER EICHE



Aus heimischen Wäldern kommt das Holz für die Barriquefässer der Felsengartenkellerei. Der Önologe Sebastian Häußer (Bild) sucht aus eingeschlagenen Werteiichen aus Besigheim die am besten geeigneten Stämme aus. Das Holz wird dann in Frankreich zu Fässern verarbeitet. Die fertigen Barriques werden im Fasskeller der Kellerei gelagert und mit Lemberger, Spätburgunder, Syrah, Merlot und Cabernets, aber auch mit Chardonnay, Grau- und Weißburgunder sowie Sektgrundweinen befüllt. Die Fässer werden nach etwa zehn Jahrgängen weiterverkauft an Hersteller von Destillaten, Craft Beer oder Dekor. felsengartenkellerei.de



KELLERMEISTER FÜR EINEN TAG

Einmal selbst im Keller experimentieren wie ein Kellermeister kann man bei den Cuvée-Workshops der Lembergerland Kellerei. Die Teilnehmer erfahren dabei, was sich hinter den Kellertüren so tut. Sie hantieren mit Messzylinder und Pipette und entwerfen so, jeder für sich, eine eigene Cuvée. Dieser selbst gemachte Wein kann dann abgefüllt und mit dem eigenen Namen etikettiert werden. Der nächste Termin ist am 19. Oktober 2023. Preis: 79 Euro pro Person. lemlbergerland.de

DU KANNST MICH MAL... INSPIRIEREN!

Die Genossenschaftskellerei Heilbronn hat einen Wein aus einer pilzwiderstandsfähigen Rebsorte (Piwi) ins Sortiment genommen. Der feinherbe 2022 Sauvitage «Kreuzweise» ist ein Projekt der Heilbronner Jungwinzervereinigung «Triebwerk». Der Name verweist zum einen darauf, dass der Sauvitage eine Kreuzung ist - in ihm stecken Erbanteile von Sauvignon Blanc, Riesling und Grauburgunder. Gezüchtet wurde die Rebsorte übrigens in Weinsberg. Zum anderen solle der Name aber auch ein wenig provozieren und unterstreichen, dass dieser Wein kein Mainstream-Produkt sei, erklärt Daniel Drautz, Geschäftsführer der Kellerei und Mitglied beim «Triebwerk».

wg-heilbronn.de



PROBIEREN IM ADVENT

Die Advents-Hausmesse der Fürstenfass Weinkellerei Hohenlohe findet in diesem Jahr am 9. und 10. Dezember statt. Die Besucher können sich in einer freien Verkostung durch das Sortiment der Kellerei probieren. Dazu werden Geschenkideen vorgestellt. Es gibt einen Christbaumverkauf und einen Glühweinstand. fuerstenfass.de



DIE NÄCHSTE GENERATION

Eine Ära geht zu Ende: Der langjährige Kellermeister der Genossenschaftskellerei Heilbronn, Arne Maier (62), geht nächstes Jahr in den Ruhestand. Sein Nachfolger steht schon in den Startlöchern: Ab 2024 übernimmt Tobias Zeller (Bild) vom Standort Flein die Gesamtverantwortung für die Heilbronner Keller. Der 45-Jährige ist bisher verantwortlich für die Marke Flein-Talheim und kümmert sich um die Grundweine für Sekt und Secco.

wg-heilbronn.de

**RICHTIG GUTE WEINE
AUS DER WEINHEIMAT
WÜRTTEMBERG.**



NEUES TEAM IM ROSSWAGER KELLER

Kellermeister Philipp Kercher ist nach vier Jahrgängen in der Kellerei Lembergerland Rosswag wieder zurück in seine Heimat, die Pfalz, gegangen. Das Team hat die Situation genutzt und die Weichen für eine nachhaltige Zukunft gestellt. Thomas Hagenbucher (links) hat nun die gesamte technische, weinbauliche und önologische Betriebsleitung der Kellerei übernommen. Ihm zur Seite steht der 26-jährige zweite Kellermeister Alexander Buchele (rechts). Mit Lisa Ernst wird zudem, nach ihrem abgeschlossenen dualen Studium in Wein-Technologie-Management, ab Oktober ein junges Eigengewächs das Kellerteam verstärken. lembergerland.de



SEKT FÜR DIE FESTTAGE

Feine Burgundernoten und ein zartes Mousseux zeichnen die Cuvée Pinot Brut Edition «R» der Remstalkellerei aus. Die Assemblage aus überwiegend Weißburgunder und Grauburgunder ist die neueste Kreation aus der Wein- und Sektlinie Edition «R». Sie wurde in traditioneller Flaschengärung hergestellt - modern und mit internationalem Anspruch. remstalkellerei.de



GESCHENK- IDEE: WEIN- KALENDER 2024

Der neue Wandkalender des Weinkonvents Dürrenzimmern zeigt die Württemberger Weinlandschaft von ihren schönsten Seiten. Er begleitet durch das Jahr mit Fotos, die die Winzerinnen und Winzer in den Weinbergen geschossen haben. Der Kalender ist ein tolles Geschenk für alle, die Württemberg verbunden sind, den Württemberger Wein lieben und oder fern der Heimat leben. weinkonvent-duerrenzimmern.de

**Freiheit.
ICH
FEIER
DICH!**



weinheimat-wuerttemberg.de

**UND WAS
FEIERST DU?**



**Jetzt mitmachen
und gewinnen!**



GOURMET PALAST

Dinner & Show
— in Heilbronn —



JETZT Tickets sichern!

8. Dez. '23 bis 13. Jan. '24 | Neues Menü & neue Show

gourmetpalast.de



VR Bank Heilbronn
Schwäbisch Hall eG



**WUSSTEN SIE,
DASS ...**

BRÄNDE

719

Millionen Flaschen an Spirituosen pro Jahr zuletzt allein in Deutschland verkauft worden sind? Der damit erzielte Umsatz betrug 4,75 Milliarden Euro. Damit ist die Bundesrepublik der größte Markt für Destillate in Europa. Der inländische Pro-Kopf-Konsum lag bei 5,2 Litern pro Jahr. Und auch in anderen Ländern sind deutsche Spirituosen begehrt: 295 Millionen Flaschen gingen in den Export.

23 000

Kleinbrennereien in Süddeutschland existieren? In Baden-Württemberg sind rund 13 000 Klein- und Obstbrenner beheimatet. Damit hat der Südwesten mehr Hochprozentiges aus Früchten und Weintrauben zu bieten als alle anderen deutschen Regionen. Die Brennereien verarbeiten übrigens nicht nur eigene Früchte. Jährlich lassen dort 200 000 Personen mit eigenem Brennkontingent ihr Obst verarbeiten.

1300

Jahre vergangen sind, seit der Siegeszug des Likörs in Italien seinen Anfang nahm? Heute sind seine Bestandteile genau vorgeschrieben. 100 Gramm pro Liter Zucker sind das Minimum, ebenso 15 Prozent Alkohol. Das sorgt für das wohlige Mundgefühl. Für das Aroma kommen etwa Früchte, Säfte, Kräuter und Gewürze zum Einsatz. Die Palette ist groß – vom Weinbergspfirsich- über Trauben- bis zum Haselnusslikör.

37,5

Prozent die untere Grenze an Alkohol bei Obst- und Tresterbrand darstellen? Bei Bränden stammt der Alkohol aus der Vergärung der jeweiligen Frucht und wird aus dem Maischeansatz meist in zwei Durchgängen destilliert. Das unterscheidet den «Brand» vom «Geist». Beim Geist werden aromatische, zuckerarme Früchte in neutralem Alkohol eingelegt. Dann wird destilliert.

6

geografische Angaben für Spirituosen aus Baden-Württemberg geschützt sind? Fünf davon beziehen sich auf den Schwarzwald: Schwarzwälder Kirschwasser, Mirabellenwasser, Zwetschgenwasser, Himbeergeist und Williams Birne. Die sechste kam 2022 dazu: das Hohenloher Birnenwasser, das aus alten Sorten erzeugt wird. Dort, wo der Weinanbau dominiert, gibt es statt Obst- vielfach Trester-, Trauben- und Hefebrände.

12

Monate Reifezeit im Fass für Deutschen Weinbrand verpflichtend sind? Damit gelten für diese Spezialität strengere Anforderungen als für einfachen Weinbrand nach EU-Recht. Hier ist eine sechsmonatige Reifung in Fässern unter 1000 Liter vorgesehen. Deutscher Weinbrand muss zudem wenigstens 38 Volumenprozent Alkohol aufweisen und die Weindestillate müssen zum Großteil im Inland gebrannt worden sein.



www.die-NudelMacher.de

**HANDGEMACHTE
NUDELN
SORGEN FÜR
GLÜCKSGEFÜHLE**

Macher
eine Legware

Gibt es etwas Besseres als einen Teller mit fein gefüllten schwäbischen Maultaschen in einer kräftigen Brühe? Oder frisch gekochte Eiernudeln mit einer köstlichen Sauce? Wir stellen in dieser Ausgabe drei Pasta-Profis vor, die in ihren Manufakturen wunderbare Nudel-Kreationen herstellen. **Text: Marina Eger, Fotos: Daniel Schneider**



Eines ist klar, Pasta ist Soulfood pur und macht in fast jeder Lebenslage glücklich. Das kann ich uneingeschränkt bestätigen. Ich erinnere mich noch gut an meinen letzten Besuch in einem italienischen Supermarkt am Comer See. Hier bin ich bei der ganzen Vielfalt in den riesigen Pasta-Regalen ein bisschen «ausgeflippt» und der Einkaufswagen war sehr voll. Dass mich das Thema Nudeln und Teigtaschen also so richtig erfreut, ist klar. Als italienischer Hartweizennudel-Fan bin ich aber doch positiv überrascht, dass mich die handgemachten Eiernudeln aus regionalen Zutaten dermaßen begeistern.


Schon das erste «Probiererle» direkt am Ort des Geschehens in der Manufaktur der Nudelmacher in Linsenhofen überzeugte mich. Die perfekt al dente gekochten langen Spaghetti waren wunderbar geschmackvoll, genau wie die hausgemachte Sauce. Da muss sich eine italienische Nudel schon anstrengen ...

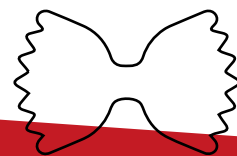
Auch die Lemberger-Nudeln von Andrea Specht aus Hohenlohe sind richtig fein. In der heimischen Küche habe ich gleich die zweite Sorte «Wein-Nudeln» ausprobiert: Zitronen-Riesling-Spaghetti. Die sind mir im Hofladen direkt ins Auge gesprungen und landeten gleich mehrfach in meinem Korb. Zum Glück. Die erste Portion habe ich mit einer feinen Riesling-Zitronen-Sauce serviert. Dazu gab es ein saftiges Stück Lachs. Und natürlich ein Glas von meinem Lieblingsriesling aus Cle-

bronn-Güglingen. Das war ein echtes kulinarisches Highlight. Vor allem der intensive Geschmack der Nudeln und die Konsistenz überzeugen hier. Gut, dass ich noch ein paar Vorräte habe ...

Die hat Andrea Trost auch in Ihrem Mühlenladen, der bis oben hin gefüllt ist mit Mehl und Grieß. Also optimale Voraussetzungen für die Nudelherstellung. Und uns vereinen noch weitere Dinge: Genau wie sie besitze auch ich eine handbetriebene Nudelmachine mit Geschichte. Das gute Stück von Andrea ist mit vielen Erinnerungen gespickt. Schon ihre Großtante Helene verarbeitete damit den Teig für die wichtigsten Teigtaschen im schwäbischen Universum: Maultaschen. Und das noch im hohen Alter von 99 Jahren. Heute tritt Andrea in ihre Fußstapfen und zaubert köstliche «Herrgottsbscheißerle» in ihrer Mühle - nach Helenes Rezept mit der «Geheimzutat», dem geräucherten Schweinehals. Das Ergebnis schmeckt einfach fantastisch.

Bei allen drei Nudel-Manufakturen im Ländle spürt man: Sie lieben, was sie machen. Mit Mut zur Innovation - auch wenn's erst mal ungewöhnliche Kreationen werden - und zum Detail.

Vom selbstdesignten Etikett über die eigens geformte Nudel bis hin zur individuellen Pasta-Mehl-Mischung für die Traditionsmaultaschen - hier geben die Manufakturen alles für das perfekte Pasta-Soulfood-Erlebnis. 

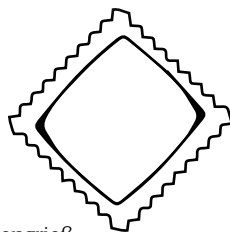


GUT ZU WISSEN

Die berühmtesten schwäbischen Teigtaschen sind natürlich Maultaschen, das ist ja klar. Doch wer hat die Maultasche eigentlich erfunden? Hier gibt es hitzige Diskussionen: Kommt sie nun aus südlichen Gefilden? Stimmt die Legende des Mönchs Jakob, der im Kloster Maulbronn Mitte des 15. Jahrhunderts das Fleisch einfach in den Maultaschen «versteckt» hatte, da während der Fastenzeit bis zum Ostersonntag traditionell kein Fleisch gegessen werden darf? Eine klare Antwort gibt es leider nicht, und so werden Historiker und Kulturwissenschaftler auch weiterhin lebhaft diskutieren!



TIPP 1 DAS MAULTASCHEN-GEHEIMNIS VON GROSSTANTE HELENE



Während des Fotoshootings für diese Story fliegt jede Menge Hartweizengrieß über den großen Holzküchentisch von Andrea Trost. Hoch oben in der Mühle zückt Fotograf Daniel seine Kamera, während die Trostmühlen-Chefin feinsten Nudelteig durch die handbetriebene Nudelmaschine dreht. Nachschub an Zutaten für die Teigtaschen-Produktion ist hier ja gar kein Problem, schließlich gibt es gleich unten noch den Mühlenladen und viele große Mehlsäcke.

Schon seit dem 12. Jahrhundert besteht die Trostmühle direkt in Bempflingen an der Erms. Das imposante Holz-Mühlrad ist noch voll funktionsfähig und produziert jetzt Strom. Gemahlen wird aber nicht mehr. Doch im Mühlenladen wird immer noch viel Mehl verkauft - auch für Pasta-Kreationen in der hauseigenen Küche. Und wer neben Mehl, Müsli und Gewürzen ums Eck schaut, findet klasse Accessoires rund um Küche und Lifestyle. Bekannt ist die Trostmühle aber auch für die saisonalen Märkte (der Adventsmarkt ist ein echter Geheimtipp) und die kulinarischen Kurse in toller Location. Und nicht zuletzt werden hier auch unvergessliche Events gefeiert. Spätestens als wir nach dem Shooting am lauschigen Mühlbach die köstlichen Maultaschen nach Rezept von Großtante Helene essen, wissen wir, warum die Trostmühle so beliebt ist: Dieser Ort und seine Bewohner sind einfach großartig. Und nach einem weiteren Nachschlag von den leckeren Maultaschen in der kräftigen Fleischbrühe ist uns auch klar, warum Andrea den Airline-Job zugunsten dieses Kleinods eingetauscht hat. Hier sein zu dürfen, ist ein echtes Geschenk. Und wenn's zu stressig wird, sorgt ein großer Teller hausgemachte Pasta schnell für neue Energie ...



DER PASSENDE WEIN

**Weingärtner Marbach e.G.,
Marbach am Neckar
EBERHARD LUDWIG Trollinger
Lemberger Edition, 2021**

Dieser feine Trollinger Lemberger aus den Steillagen ist ein leichter, saftiger Wein von gutem Körper – perfekt zu schwäbischem Soulfood.

Preis: 6,90 Euro
weingartner-marbach.de

REZEPT HELENES MAULTASCHEN

- Nudelteig**
- 300 g** Weizenmehl 405 oder 550
 - 100 g** Dinkelmehl 630
 - 100 g** Hartweizengrieß, fein
 - 5** Eier (verquirlt)

Mit einer starken Rührmaschine oder von Hand zu einem glatten, sehr festen Teig kneten. Etwas ruhen lassen.

Füllung

- 1** Packung gehackter TK-Spinat
- 3** Brötchen (in kleine Stücke zerteilen, gefrorenen Spinat darüber geben und auftauen lassen)
- 1** Zwiebel
- ½** Bund Petersilie
- ½** Bund Frühlingszwiebeln (schneiden, hacken, in einer Pfanne mit etwas Butter leicht andämpfen)
- 800 g** gemischtes Hackfleisch
- 100 g** Brät
- Etwas gerauchter Schweinehals, klein geschnitten
- 5** Eier (verquirlt)
- Kräutersalz und Muskatnuss

Alles bis auf die Eier zum aufgetauten Spinat und den nun eingeweichten Brötchen geben und richtig schön vermischen. Mit Kräutersalz und Muskat abschmecken.

Zubereitung

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Einen Streifen der Maultaschenfüllung auf die gesamte Nudelbahn aufbringen. Die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen und die Nudelbahn von der Längsseite her aufrollen. Mit Hilfe eines Kochlöffels ca. 8 cm breite Segmente eindrücken, durchschneiden und nochmals mit den Fingern fest zusammendrücken.

Maultaschen in leicht köchelndes Salzwasser legen und ca. 5 bis 10 Minuten garen.

>> REZEPT ONLINE ERHÄLTlich



LECKER!

Wer schon immer mal in einer alten Mühle heiraten wollte, hat in der Trostmühle die Gelegenheit, eine unvergessliche Feier zu erleben. Das sanfte Plätschern des Wassers und die natürliche Schönheit der Umgebung schaffen eine Atmosphäre, die jedes Event zu etwas Besonderem macht. Und wenn es dann auf der eigenen Hochzeit vielleicht sogar noch leckere Maultaschen gibt, kann es doch gar nicht besser laufen ...

MEHR INFOS:
WWW.TROSTMUEHLE.COM



LECKER!

Die einen fingen während der Corona-Zeit an zu stricken. Nudel-Fachfrau Andrea tat sich stattdessen mit Wein-Profi Anja zusammen und tüftelte an der Idee für die «wine and dine»-Events. Wein, Pasta von Andrea und Rezepte gibt's als Paket im Onlineshop – und die Live-Kochshow bei Youtube. Und weil die Fans die gemeinsamen digitalen Kochabende so großartig fanden, geht das Format bald in eine neue Runde.

» REZEPT ONLINE ERHÄLTlich

REZEPT LEMBERGER-NUDELN MIT KRÄUTERSEITLINGEN

Zutaten

- 250 g Lemberger-Nudeln vom Specht
- 250 g Kräuterseitlinge
- 1 EL Butter
- 1 EL Olivenöl
- 4 EL gemischte Kräuter, z. B. Majoran, Petersilie, Thymian, etwas Rosmarin (aber nicht zu viel davon)
- 100 ml Riesling
- 1 EL Crème fraîche
- Salz, Pfeffer
- 100 g Pecorino, gerieben
- Extra-Kräuter zum Bestreuen

Zubereitung

Die Kräuterseitlinge in feine Streifen schneiden. Am besten eignen sich Pilze mit nicht so großen Köpfen, dann sehen die Streifen schöner aus. Evtl. auch hälftig teilen. Butter mit dem Olivenöl erhitzen. Die Pilzstreifen anbraten. Mit den Kräutern bestreuen, diese kurz mitbraten, salzen, pfeffern und mit Riesling ablöschen. Abgedeckt stehen lassen. Die Pilze sollen vor der Weiterverwendung wenigstens 15 Minuten in dem Sud stehen (= Kräuterinfusion).

Die Lemberger-Nudeln garen. Achtung, nur 4 Minuten!

Die Pilze während der Garzeit erneut erhitzen. Den geriebenen Pecorino unterrühren. Die Crème fraîche mit einem Esslöffel Kochwasser temperieren (damit sie nicht gerinnt beim Zugeben) und dann zu den Pilzen geben. Abschmecken, mit den Lemberger-Nudeln servieren, gerne mit Kräutern (gleicher Mix wie fürs Anbraten) bestreuen, mit frisch gemahlenem Pfeffer und gerne auch Pecorinospänen dekorieren.



MEHR INFOS:
WWW.NUDELN-VOM-SPECHT.DE



TIPP 2

LEMBERGER- NUDELN AUS HOHENLOHE

Andrea Specht greift nach den weinroten Bandnudeln, die frisch aus der Nudelmaschine kommen. Routiniert drapiert sie diese über einen Holzstab, bevor sie die Pasta vorsichtig zu Nudeln formt. Mit jedem Handgriff sieht man: Die Nudelherstellung ist ihre Passion.

Noch immer, denn vor fast 30 Jahren ging es los mit «Nudeln vom Specht». Wie sie auf Nudeln gekommen ist? Andrea lacht: «Die Liebe brachte mich auf diesen Hof, und schwere Trecker zu fahren ist nicht mein Ding.» Da der Liebste auch viele Hühner mit in die Beziehung brachte, fing sie an, das Eier-Business auszubauen und Eier auszufahren. Irgendwann kam die erste italienische Nudelmaschine in den Keller und die Experimente begannen. Andrea ließ sich von keiner Herausforderung abhalten. Sie hatte eine Vision und Durchhaltevermögen. Außerdem wollte sie vor allem aus den sehr kleinen Eiern der Junghühner ein tolles Produkt herstellen. Zum Start gab es zwölf Sorten Nudeln, die auf den Eier-Touren der absolute Hit waren. Kein Wunder, denn die Nudeln schmecken einfach grandios. Die Nudelmanufaktur wuchs schnell an - heute arbeiten hier viele engagierte Frauen und stellen für den eigenen Hofladen, für Verkaufsstellen und Onlineshop jede Menge Nudeln her. Der Kreativität sind kaum Grenzen gesetzt, das merkt man am Sortiment mit mehr als 100 Nudelsorten. Neben regionalen Zutaten wie Weizen und Dinkel verarbeitet Andrea Specht auch rote Linsen und Buchweizen. Ein Highlight sind auf jeden Fall die aromatisierten Nudeln. Neben den Lemberger-Nudeln gibt es hier auch Zitronen-Riesling-Spaghetti - und extrascharfe Pasta mit regionalen Chilis, vor der ich mich noch ein wenig fürchte ...



DER PASSENDE WEIN

Weinkellerei Hohenlohe eG, Hohenlohe
FÜRSTENFASS Lemberger halbtrocken,
2021

Ein vollmundiger, gehaltvoller Lemberger mit hoher Dichte und Länge. Sein Aroma erinnert an Brombeere und Cassis. Fein eingebundene Tannine und ein harmonischer Gesamteindruck zeichnen diesen Wein aus.

Preis: 6,05 Euro | fuerstenfass.de



TIPP 3

DIE «NUDLA»-PROFIS AUS LINSENHOFEN

Auch wenn Liebe durch den Magen geht, beim Thema Spaghetti-Zubereitung hört der Spaß auf. «Spaghetti zu brechen, wäre ein Scheidungsgrund», lacht Christian Waibel, während Daniel vorsichtig die hausgemachten, extralangen Spaghetti ins sprudelnd kochende Wasser gibt. Und natürlich vorher nicht durchbricht, sicher ist sicher.

Schon vor langer Zeit war es auch eine gemeinsame Kochaktion, die sie auf die Nudelmacher-Idee brachte. Damals hatten beide Pasta-Gelüste, aber Notstand im Vorratsschrank. Die Nachbarin rettete sie mit hausgemachter Pasta, was letztendlich ihr Leben verändern sollte. Nach anfänglichen Testversuchen kam auch schon die erste professionelle italienische Nudelmachine ins Haus. Seitdem werden dreimal pro Woche Nudeln gepresst und danach 48 Stunden schonend getrocknet. Neben bekannten Klassikern gibt's auch viele Nudelsorten mit speziellen Formen. Wer Nudeln in Gestalt von Hunden, Katzen oder Hasen sucht, wird bei den Nudelmachern fündig. Und natürlich dürfen auch Herzen und Weintrauben nicht fehlen. Funfact: Die Nudelmacher stellen auch selbst die Matrizen her. So können Firmen auch eigene Logo-Nudeln erhalten. Nudelmacher-Pasta gibt's natürlich online und in vielen regionalen Verkaufsstellen. Und als originelle Idee direkt im «Nudelschrank» vor der Firmenzentrale in Linsenhofen. Hier gibt's dann auch die leckeren Pesto-Variationen und hausgemachten Saucen. Natürlich auch die fruchtige hausgemachte Tomatensauce, die Christian Waibel über die mittlerweile al dente gekochten Spaghetti gibt. Ein paar frisch gepflückte Basilikum-Blätter und etwas Parmesan ... und fertig ist das Nudelglück!



DER PASSENDE WEIN

**Weingärtnergenossenschaft
Hohenneuffen – Teck e.G.**

Knallrot QbA

Knallrot in der Farbe, feine Vanille und rote Früchte in der Nase und am Gaumen. Der kräftige und vollmundige «Knallrot» bringt Genuss und Spaß ins Glas.

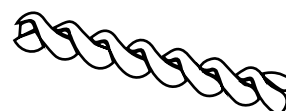
Preis: 7,20 Euro

weingaertner-neuffen.de



LECKER!

Seit kurzem haben Daniel und Christian ihren Fuhrpark erweitert. Jetzt gibt's auch ein knallrotes Nudelmobil. Mit diesem originellen Foodtruck kommen die beiden auf Events aller Art. Hier können Gäste die köstlichen Nudelkreationen frisch vor Ort verkosten – manchmal auch direkt im Weinberg. In Kombination mit einem guten Gläschen Wein sind hier Glücksgefühle auf jeden Fall garantiert.



MEHR INFOS:
WWW.DIE-NUDELMACHER.DE



**ROTE
ALLESKÖNNER**

Wenn es nach der Größe geht, ist Württemberg unter den deutschen Weinanbaugebieten auf Platz vier. Aber wenn es um Rotwein geht, ist das «Ländle» unter den 13 deutschen Weinregionen eindeutig die Nummer eins! Der Anteil von Trollinger, Lemberger, Spätburgunder, Schwarzriesling und Co. liegt zusammengerechnet bei 70 Prozent. Vor allem die zwei erstgenannten Rebsorten prägen den Weinbau an Neckar und Rems. **Text: Harald Scholl, Fotos: Steffen Jahn**



DIE VERKOSTUNG

Horst Reuschle, Küfer und Weinexperte
Jürgen Sawall, Geschäftsführer WeinVilla
Harald Scholl, Chefredakteur VINUM
Weinmagazin

Über viele Jahrzehnte hat er das Bild der Schwaben im Rest der Republik geprägt, der Trollinger gehörte für jeden Außenstehenden zu Baden-Württemberg wie Mercedes, Spätzle oder die Kehrwoche. Die Weine verkauften sich sprichwörtlich wie das geschnittene Brot, Viertel um Viertel wurden aus den typischen Henkelgläsern getrunken oder, wie der echte Schwabe sagen würde, geschlont. Dafür gab und gibt es mehr als nur einen guten Grund. Die Rebsorte ist ertragreich und ertragssicher, die Weine sind selten alkoholreich und haben vergleichsweise hohe Säurewerte. Das sorgt im Zusammenspiel für eine wunderbare Trinkigkeit, vor allem leicht gekühlt ist Trollinger der perfekte Wein für den Sommer. Das Geheimnis des Trollingers entdecken vor allem junge Weintrinker immer mehr, als Begleiter zur Pizza oder auch Pasta ist ein Glas gekühlter Trollinger immer häufiger auch in sogenannten Szenelokalen anzutreffen. Das liegt auch daran, dass sich der Stil der Weine selbst ein wenig gewandelt hat. Wurden sie früher gerne mit betonter Restsüße und viel Frucht ausgebaut, werden sie heute immer trockener und damit deutlich vielseitiger im Einsatz bei Tisch. Und im Lemberger hat der Trollinger sogar einen kongenialen Cuvée-Partner gefunden. Schließlich bringt er jene Vorzüge mit, die

dem Trollinger fehlen. Er ist von beiden der deutlich kraftvollere, dunklere und auch dichtere Wein. Deshalb wird er auch immer häufiger und in verschiedenen Qualitätsstufen als Solist ausgebaut. Gerade im kleinen Holzfass wird die Kraft der Rebsorte in Eleganz verwandelt. Übrigens: In Österreich ist die Rebsorte als Blaufränkisch und in Ungarn als Kékfrankos bekannt und überaus beliebt. Sie bringt ungemein langlebige und intensive Rotweine hervor, die vor allem vom Ausbau im Holzfass und von langer Lagerung profitieren. Nach Württemberg kam der Lemberger in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Er wurde aus seiner ursprünglichen Heimat, dem Ort Limberg bei Maissau in Niederösterreich importiert. Dort wurden die als «wurzelechte Limberger Blaufränkisch-Reben» zum Verkauf angeboten und nach Deutschland beziehungsweise Württemberg transportiert und kurzerhand «Limberger» genannt. Der heutige Name soll nach einer neuen Studie vom Lemberg - einem Berg zwischen den Stuttgarter Stadtteilen Weilimdorf und Feuerbach - abgeleitet sein. Dort war zur Zeit von König Wilhelm I. von Württemberg ein Musterweingarten der königlichen Hof- und Domänenkammer angelegt. Der Name der Rebe wurde dann einfach zu Lemberger transformiert. 

WEINVILLA GBR

Die WeinVilla in Heilbronn hat eine bewegte Geschichte hinter sich. Ursprünglich 1873 errichtet, wurde sie bis 1876 für die Familie Faißt zu einer mondänen Villa umgebaut. Das Gebäude befand sich nach dem Ableben der Witwe Henriette Faißt im Besitz diverser Unternehmer, ab 1922 war es Sitz verschiedener Verwaltungen und von 1960 bis 1995 im Besitz der Stadt Heilbronn. Seit 2000 wird das sorgfältig restaurierte Gebäude als «WeinVilla» durch ein Gemeinschaftsunternehmen von 14 Weingütern und die Genossenschaftskellerei Heilbronn unterhalten und als Restaurant betrieben.

WeinVilla GbR

Cäcilienstraße 66 | 74072 Heilbronn

Telefon: +49 (0)7131 67 67 12

info@wein-villa.de



www.wein-villa.de

BESSER GLEICH
6 FLASCHEN
EINLAGERN

PASST AUCH ZU
STEAK & CO.



TROLLINGER

Weinfactum Bad Cannstatt

2022 Cannstatter Zuckerle Trollinger
1Stern QbA trocken
12 Vol.-%

Klassisch helle Farbe. In der Nase rote Früchte, eine Spur Mandel, auch ein wenig Hibiskustee. Im Mund sehr leichtfüßig, wieder die rote Beerenfrucht, ganz zarte Gerbstoffe. Ein feiner und fokussierter Wein.

Preis: 6,90 Euro

www.weinfactum.de

Weingärtner Stromberg-Zabergäu

2021 «Mann im Fass» Trollinger trocken
12,5 Vol.-%

Klares, leuchtendes Rubinrot im Glas. In der Nase würzig, Thymian, Rosmarin, darunter rote Beerenfrucht. Im Mund zupackend, hat Kraft, auch etwas Gerbstoffe, feine, mineralisch anmutende Würze.

Preis: 6,95 Euro

www.wg-sz.de

Felsengartenkellerei Besigheim

2022 Besigheimer Wurmberg Trollinger
QbA trocken
12,5 Vol.-%

Strahlend helles Rot im Glas. Die Nase eher zurückhaltend, etwas rote Beerenfrucht, florale Andeutungen, Hibiskusblüte. Im Mund mit feinem Schmelz, ein wenig Bittermandel. Sehr animierende Art, beinahe gefällig, ein Schmeichler für jeden Tag.

Preis: 6,00 Euro

www.felsengartenkellerei.de

Felsengartenkellerei Besigheim

2021 FELS Trollinger trocken
12,5 Vol.-%

Kraftvolles, dabei klares Dunkelrot im Glas. In der Nase satte Kirschrucht, Pflaume, auch würzige Noten. Im Mund fest, viel dunkle Beerenfrucht. Ein erwachsener Trollinger, der mit jedem Fleischgericht fertig werden dürfte. Zwiebelrostbraten!

Preis: 9,50 Euro

www.felsengartenkellerei.de

Weinmanufaktur Untertürkheim

2019 Trollinger *** trocken
13 Vol.-%

Strahlendes, sehr kraftvolles, dunkles Rot. In der Nase saftige Frucht, Kirsche, Brombeere, mit Luft auch Bittermandel, Rosmarin, schwarzer Tee. Im Mund zupackend, feste und markante Gerbstoffe, zeigt Komplexität und Tiefe.

Preis: 17,90 Euro | www.weinmanufaktur.de

Teamwerk Esslingen

2020 Staffelsteiger Trollinger trocken
Esslinger Schenkenberg
12 Vol.-%

Sehr helles, transparentes Rot. In der Nase leicht gereifte Noten, Hagebutte, Tee, Kirsche, eine Spur medicinal. Am Gaumen sehr gelassen, in sich ruhend, wieder die Hagebutten- und Kirschnoten, auch ein wenig Nusswürze. Ein Wein für die ruhigeren Stunden.

Preis: 6,50 Euro

www.teamwerk-esslingen.de

WG Hedelfingen

2020 Hedelfinger Lenzenberg
Pfaffaklenga Trollinger trocken
12,2 Vol.-%

Helles Ziegelrot im Glas. Die Nase zwischen Frucht und Würze wechselnd. Etwas Kirschen, Rote Johannisbeeren, Mandel, Thymian. Im Mund saftig klar. Getragen von feiner, vitaler Säure. Ein sehr ausbalancierter, ausgewogener Wein.

Preis: 6,70 Euro | www.wg-hedelfingen.de

Weingärtner Marbach

2021 Eberhard Ludwig Trollinger
Steillage trocken
12 Vol.-%

Mittleres Rubinrot im Glas. Ausdrucksstarke Nase, sehr viel Kräuter, Gewürze, darunter Johannisbeere, Hibiskus, Tee, Bittermandel. Wird im Mund von saftigen Gerbstoffen getragen, wirkt maskulin, hat Kraft und deutliche Tiefe.

Preis: 6,90 Euro

www.wg-marbach.de

Genossenschaftskellerei Heilbronn

2021 URSPRUNG Trollinger QbA
trocken
12 Vol.-%

Helles, transparentes Rot im Glas. In der Nase Hagebutte, Früchtetee, Rote Johannisbeere, eine Spur Nuss. Im Mund leicht herbe Töne, deutliche Gerbstoffe, packt Zunge und Zahnfleisch. Sehr ausdrucksstarker Wein.

Preis: 6,55 Euro | www.wg-heilbronn.de

EIN WEIN FÜR FEINSCHMECKER



Fellbacher Weingärtner

2020 Lämmler Trollinger P trocken
12,5 Vol.-%

Strahlend helles Rot im Glas. In der Nase zunächst satte rote Beerenfrucht. Viel Kirsche, Rote Johannisbeeren, dann auch eine Spur Mandel, einladend und klar. Im Mund wieder rote Beerenfrucht, auch Gerbstoffe. Ausdrucksstark und von einiger Komplexität.

Preis: 14,50 Euro | www.fellbacher-weine.de

Weinkellerei Hohenlohe

2022 FÜRSTENFASS Trollinger trocken
13 Vol.-%

Helles, transparentes Kirschrot. In der Nase zunächst mit deutlicher Würze, Thymian, Borretsch, ein Hauch Mandel. Im Mund genau andersherum: zunächst einladend saftige rote Beerenfrucht, dann immer deutlichere Würze. Auch fein polierte Gerbstoffe sind dabei. Eine kleine Wundertüte!

Preis: 5,35 Euro

www.fuerstenfass.de

Weingärtner Cleebrohn Güglingen

2021 Sankt M Trollinger trocken
12,5 Vol.-%

Mittleres durchscheinendes Rot. In der Nase zunächst verhalten, Anklänge von roten Blüten, Hibiskus, Rose. Auch im Mund vornehm, zurückhaltend, rote Beerenfrucht, eine Spur Hagebutte. Ganz feines, zurückhaltendes Tannin. Endet lang und sehr klar.

Preis: 7,10 Euro

www.cg-winzer.de

Winzer vom Weinsberger Tal

2022 Trollinger trocken
12,5 Vol.-%

Durchscheinendes, helles Rot. Die Nase etwas ungewohnt. Sauerkirschen, kalter Früchtete, eine Spur frische Gartenkräuter. Im Mund sehr gefällig, es finden sich Kirsche und Rote Johannisbeeren. Ein Trollinger geschaffen für jeden Tag.

Preis: 5,95 Euro

www.weinsbergertal-winzer.de

Lauffener Weingärtner

2020 Württembergischer Trollinger
«Weiße Linie» trocken
13,3 Vol.-%

Kraftvolles, dunkles Rot. In der Nase lebhaft, Anklänge von Holz, Zeder, viel Schwarzkirsche, Schwarze Johannisbeere, viel dunkle Würze. Darunter festes, feinkörniges Histamin. Ausgesprochen komplex und tiefgründig. Ungewöhnlich für diese Rebsorte.

Preis: 9,30 Euro | www.lauffener-wein.de

Collegium Württemberg

2020 Trollinger «Wilhelm» trocken
13 Vol.-%

Klares, leuchtendes Kardinalrot. Die Nase zurückhaltend, nur Anklänge von roten Beerenfrüchten, Hibiskus, Gartenkräuter. Im Mund saftig, gut gebaut, spielt mit Struktur und Animation. Ein Wein, der entdeckt werden will.

Preis: 9,20 Euro

www.collegium-wirtemberg.de

Heuchelberg Weingärtner

2022 Premium Trollinger trocken
12,5 Vol.-%

Helles Ziegelrot. In der Nase dunkle Beeren, Frucht, Cassis, ein Hauch Schokolade, ganz wenig Haselnuss. Im Mund saftig und voll, wieder die dunkle Frucht, schmeckbares, sehr markantes Tannin. Endet sehr lang und nachdrücklich.

Preis: 7,85 Euro | www.heuchelberg.de

Heuchelberg Weingärtner

2022 Trollinger (0,75 l Mehrweg)
trocken
12,5 Vol.-%

Mittleres Kardinalrot, klar, transparent. Die Nase getragen von Walnuss und Mandel, darunter Hagebutte und Rote Johannisbeere. Im Mund mit viel Frische, fein nerviger Säurezug. Mit markanter Gerbstoff-Note.

Preis: 5,71 Euro | www.heuchelberg.de

Weinkonvent Dürrenzimmern

2021 Cellarius Trollinger im Eichenfass
gereift trocken
13 Vol.-%

Kräftiges Kardinalrot. Die Nase getragen von Kaffee, etwas Zeder, auch Kräuterwürze, Schwarzkirsche ist auch dabei. Im Mund erwachsen und ausdrucksstark. Hochfeines, markantes Tannin trifft auf ausdrucksstarke Beerenfrucht. Setzt sich am Gaumen und in den Gedanken fest.

Preis: 9,00 Euro

www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

**PERFEKT FÜR
DEN ABEND
ZU ZWEIT**

SPITZENWEIN



Lembergerland Kellerei Rosswag

**2021 Trollinger trocken
11,5 Vol.-%**

Eher helles Ziegelrot. In der Nase viel rote Beerenfrucht, Johannisbeere, Kirsche, ein wenig frische Gartenkräuter. Auch im Mund klar und saftig, wieder die rote Beerenfrucht, feinnerviger Säurezug, hinterlässt ein Gefühl der Frische am Gaumen.

**Preis: 5,90 Euro
www.lembergerland.de**

Bottwartaler Winzer

**2020 Trollinger «Gold» trocken
12,5 Vol.-%**

Die Farbe zeigt erste Anklänge von Reife, Kardinalrot. Auch in der Nase eher ruhige Töne, Thymian, Borretsch, getrocknete Kirschen, Früchtete. Im Mund ruhig und getragen, wieder eine Spur von Reife, sehr ausgewogen, in sich ruhend und ausbalanciert.

**Preis: 7,90 Euro
www.bottwartalerwinzer.de**

Weingärtner Marbach

**2021 Neckarheld Trollinger Steillage trocken
12 Vol.-%**

Kräftiges, leuchtendes Kardinalrot. In der Nase roter Früchtete, Hagebutte, Hibiskus, auch Kirsche. Im Mund mit viel frischem Saft, schöner, klarer Säurezug. Jetzt deutlich mehr Kirsche, auch ein wenig Gerbstoff, unkompliziert und einladend zugleich.

**Preis: 14,00 Euro
www.wg-marbach.de**

Weingärtner Sternenfels

**2021 Trollinger
11,5 Vol.-%**

Kraftvolles Rot im Glas, hell und durchscheinend. In der Nase viel Kirschfrucht, ein wenig Kräuterwürze, auch der typische Mandelton fehlt nicht. Im Mund geradezu erfrischend, saftige Kirsche, feiner Gerbstoff. Ein sehr erfrischender, lebhafter Wein.

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

Weinfactum Bad Cannstatt

**2022 Cannstatter Zuckerle Trollinger
1Sterne QbA
12 Vol.-%**

Sehr helles, durchscheinendes Rot. In der Nase ein ruhiger Vertreter, Hibiskus, Hagebutte, Orangenzeste. Im Mund fein und leichtfüßig, ein ganz feiner Fruchtschmelz am Gaumen, ruht in sich. Ein Wein wie geschaffen, um den nächsten Zwiebelrostbraten zu begleiten.

Preis: 6,90 Euro | www.weinfactum.de

Württembergische Weingärtner-

**Zentralgenossenschaft
Württembergischer Original Trollinger
11,5 Vol.-%**

Kraftvolles Kardinalrot. In der Nase rote Beeren, Kräuter, leicht herbe Seite. Orangenzeste, Borretsch, Thymian. Im Mund mit mehr Frucht, Kirsche, Rote Johannisbeeren, auch Gerbstoffe. Endet sehr sauber und anhaltend.

**Preis: 5,19 Euro
www.wzg-weine.de**

Remstallkellerei

**2021 Trollinger «T»
11 Vol.-%**

Helles, durchscheinendes Ziegelrot. Wirkt sehr leichtfüßig. Auch in der Nase leicht und beschwingt, etwas Kirsche, Hibiskusblüte, eine Spur Mandel. Im Mund getragen von Kirsche, Johannisbeere, etwas Schmelz am Gaumen. Am besten leicht gekühlt trinken wie einen Rosé.

Preis: 5,30 Euro | www.remstallkellerei.de

Württembergische Weingärtner-

**Zentralgenossenschaft
2020 Edition Gourmet Trollinger
13 Vol.-%**

Klares, leuchtendes Rot. Die Nase überrascht mit würzigen Noten, etwas Zeder, Thymian, Liebstöckel. Im Mund Schwarzkirsche, Brombeere, dazu kommt ein markantes Gerbstoffgitter. Ausgesprochen erwachsen wirkender Wein, der auch solo eine gute Figur abgibt.

Preis: 5,25 Euro | www.wzg-weine.de

Fellbacher Weingärtner

**2021 Lämmle Trollinger C
12 Vol.-%**

Mittelkräftiges Kardinalrot. In der Nase florale Noten, rote Hibiskusblüten, rote Beerenfrucht, Kirsche. Im Mund saftig und beschwingt, hohe Trinkanimation. Auch der nötigen Gerbstoffe ist da, insgesamt sehr komplex. Hinterlässt einen sauberen, erfrischten Gaumen.

**Preis: 5,90 Euro
www.fellbacher-weine.de**

MEHR WEIN
FÜRS GELD GEHT NICHT

FAVORIT
DER VERKOSTER



Weingärtner Freudenstein-Hohenklingen

2021 Trollinger Regine M

10,5 Vol.-%

Durchscheinendes, transparentes Rot. Die Nase zurückhaltend, florale Anklänge, Hibiskus, Johannisbeere, Kirsche. Im Mund dominiert saftige Kirsche das Geschehen. Hat viel Charme, Zugänglichkeit und Trinkfreude. Der klassische Vierteleschoppen.

Preis: 6,00 Euro | www.wg-fh.de

Winzer vom Weinsberger Tal

2022 Trollinger Feinherb

12 Vol.-%

Im Glas leuchtendes, helles Rot. In der Nase Sauerkirsche, mit Luft kommt Rote Johannisbeere. Im Mund saftige Frucht, Kirschsaft, Johannisbeerschorle, eine Spur Gerbstoff rundet das Ganze ab. Ein gefälliger, unkomplizierter Wein für jeden Tag.

Preis: 6,95 Euro

www.weinsbergertal-winzer.de

Lauffener Weingärtner

2020 Katzenbeißer Trollinger

Terrassenlage

12,6 Vol.-%

Durchscheinendes, helles Rot im Glas. Die Nase sehr zugänglich, offen, roter Traubensaft, Johannisbeere, ein Hauch Zitrusfrucht. Im Mund mit Animation, lebhafter Säurezug, etwas Gerbstoffe, wird abgerundet von roter Frucht. Bleibt erstaunlich lange am Gaumen haften.

Preis: 5,65 Euro

www.lauffener-wein.de

Weingärtnergenossenschaft Metzingen

2021 Trollinger Metzinger Hofsteige

11,5 Vol.-%

Leuchtet hell und klar im Glas. Ebenso klar in der Nase: Johannisbeere, Kirsche, eine Spur Flieder. Im Mund saftig, gleichzeitig auch konturiert durch feine Gerbstoffe. Packt tatsächlich am Zahnfleisch, zeigt seine Kraft, seine Verspieltheit. Ein interessanter Wein.

Preis: 6,90 Euro | www.wein-metzingen.de

LEMBERGER

Weingärtnergenossenschaft Metzingen

2021 Lemberger Brauner Jura

Metzinger Hofsteige trocken

13 Vol.-%

Tief dunkelrot, mit schwarzen Reflexen. In der Nase ähnlich dunkel, Schwarze Johannisbeere, ein Hauch Lakritz, Rosmarin. Am Gaumen intensiv dunkelwürzig, Brombeere, Schwarzkirsche. Wirkt jugendlich, hat das Potenzial für weitere Reifung.

Preis: 9,80 Euro | www.wein-metzingen.de

Remstallkellerei

2021 Lemberger «L» trocken

13 Vol.-%

Durchscheinendes Rot mit schwarzen Reflexen. In der Nase zurückhaltend, eine Spur Menthol, dann Brombeere, Schwarze Johannisbeere. Im Mund mit viel dunklem Saft, animierende, feinerbe Noten, auch Gerbstoffe. Steht am Beginn der Trinkreife.

Preis: 6,00 Euro | www.remstallkellerei.de

Collegium Wirttemberg

2018 Lemberger Réserve trocken

14 Vol.-%

Tiefdunkle, fast schwarze Farbe. In der Nase mit deutlichem Holzeinfluss, Zeder, Tabak, ein Hauch Menthol. Im Mund kraftvoll, wieder die spürbare Holzwürze, ein Hauch Vanille, viel saftige dunkle Beerenfrucht. Zeigt eine Tendenz zur Größe.

Preis: 20,00 Euro

www.collegium-wirtemberg.de

Collegium Wirttemberg

2020 Lemberger Edition trocken

13,5 Vol.-%

Ganz leicht durchscheinendes, kraftvolles Lila. In der Nase schwarze Beerenfrucht, Brombeere, Cassis, ein Hauch Holz. Am Gaumen mit Schmelz und Frucht, wieder Brombeere, aber auch eine würzige Komponente, Rosmarin. Hat Struktur, Kraft und Tiefe.

Preis: 9,80 Euro

www.collegium-wirtemberg.de

Weinkellerei Hohenlohe

2021 FÜRSTENFASS Lemberger

trocken

13,5 Vol.-%

Kraftvolles Purpurrot im Glas. Die Nase zunächst verhalten, braucht Luft, dann Schwarzkirsche, Brombeere und ätherische Noten. Im Mund klar und saftig, schwarze Beerenfrucht, dann Rosmarin, auch Schwarztee, feinste Gerbstoffe.

Preis: 6,05 Euro

www.fuerstenfass.de

**EIN SCHMEICHLER
UND CHARMEUR**



**SPASSWEIN
EIN VIERTELE MEHR**

Winzer vom Weinsberger Tal

**2020 Lemberger trocken Rebsortenlinie
13 Vol.-%**

Mittleres Rubinrot mit schwarzen Reflexen. Die Nase wird zunächst von ätherischen Noten bestimmt, Menthol, etwas Holz, mit Luft schwarze Beerenfrucht, Schwarzkirsche. Im Mund mit viel dunkler Frucht, eine Spur Fruchtsüße, dahinter dichtes und feines Tannin.

Preis: 6,95 Euro

www.weinsbergertal-winzer.de

Lauffener Weingärtner

**2019 Württemberger Lemberger
«Josua» trocken
14,3 Vol.-%**

Purpurfarben mit schwarzen Reflexen. In der Nase zunächst deutlicher Holzeinfluss, Zeder, Astschnitt. Mit Luft kommt Schwarztee dazu, sehr würzig, kraftvoll. Auch im Mund von zupackender Art, krallt sich regelrecht an den Zähnen fest, maskulin.

Preis: 35,30 Euro

www.lauffener-wein.de

Weingärtner Cleebornn Güglingen

**2020 Herzog C Lemberger trocken
13 Vol.-%**

Eher helles Purpurrot mit schwarzen Reflexen. In der Nase mit Noten von Kaffee, Schokolade, ein wenig Leder. Im Mund ein ganz anderer Eindruck. Hier dominiert frische schwarze Beerenfrucht, Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Fliederbeersaft. Verbirgt seine wahren Qualitäten derzeit noch.

Preis: 11,90 Euro

www.cg-winzer.de

Weinfactum Bad Cannstatt

**2021 Lemberger 1Stern QbA trocken
12,5 Vol.-%**

Durchscheinendes, transparentes Purpurrot im Glas. Die Nase verschlossen, nur mit Luft kommt etwas Kakao, Schwarze Johannisbeere, Rauch. Im Mund saftig, Fliederbeersaft, wieder eine Spur Kakao. Feines Tannin, schmeichelt dem Gaumen und dem Zahnfleisch.

Preis: 6,90 Euro

www.weinfactum.de

Weinfactum Bad Cannstatt

**2021 Lemberger 2Stern QbA trocken
13,5 Vol.-%**

Tiefdunkel im Glas, Purpurrot mit schwarzen Reflexen. Die Nase ätherisch, Thymian, Rosmarin, mit Luft kommen Brombeeren und Holunderbeeren dazu. Saftiger, zugänglicher Trinkfluss. Hat Animation, feinste Gerbstoffe, wirken wie poliert, hat das Potenzial für Jahre.

Preis: 9,90 Euro

www.weinfactum.de

Weingärtner Stromberg-Zabergäu

**2021 «Mann im Fass» Lemberger trocken
13,3 Vol.-%**

Transparentes, durchscheinendes Purpurrot. Die Nase mit deutlichem Holzeinfluss, etwas Zeder, Rauch, Räucherspeck, Blaubeeren. Ein ähnliches Bild auch im Mund, ein feiner Säurenerv sorgt für Frische und Zugänglichkeit. Wirkt nicht schwer, eher tänzelnd bei aller Kraft.

Preis: 7,95 Euro

www.wg-sz.de

Weingärtner Stromberg-Zabergäu

**2018 «Signum I» Lemberger trocken
14,2 Vol.-%**

Tiefschwarz im Glas. Auch die Nase dunkel, kraftvoll, mit deutlichem Holzeinfluss. Duftet nach Zeder, Schokolade, Brombeere. Im Mund mit ein wenig Frucht, süße, reife Brombeeren, dahinter feines, dicht gewobenes Tannin. Ein Wein, der jetzt andeutet, wie viel Freude er in fünf Jahren bereiten wird.

Preis: 25,00 Euro

www.wg-sz.de

Remstalkellerei

**2020 Blaufränkisch Edition «R» trocken
13 Vol.-%**

Helles, durchscheinendes Purpurrot. Die Nase zurückhaltend, mit Luft kommt etwas Kräuterwürze durch. Am Gaumen saftig, Schwarzkirsche, Blaubeeren, dazu kommt eine feine Würze. Das Tannin ist präsent, an den Zähnen spürbar. Wird sich im Laufe der Jahre deutlich abmildern. Liegen lassen!

Preis: 9,00 Euro | www.remstalkellerei.de

Teamwerk Esslingen

**2020 Lemberger trocken Esslinger Schenkenberg
12,5 Vol.-%**

Transparentes, durchscheinendes Purpurrot. Die Nase sehr verschlossen, noch verhalten. Nur Andeutungen von Schwarzkirsche, ein wenig Kräuterwürze, ganz entfernt Holz. Im Mund mit viel Saft und dunkler Fruchtsüße, zugänglich, unkompliziert, ist dennoch kraftvoll und intensiv. Ein Wein, den man jeden Tag trinken kann.

Preis: 6,50 Euro

www.teamwerk-esslingen.de



**Württembergische Weingärtner-
Zentralgenossenschaft**

**2020 Rebenschätze Lemberger trocken
13 Vol.-%**

Klares, leuchtendes Purpurrot im Glas. Die Nase öffnet sich nur zögerlich, braucht Luft und Zeit. Dann Schwarze Johannisbeere, Fliederbeere, Schokolade. Am Gaumen saftig, kraftvoll, Schwarzirsche, wieder Schokolade. Darunter vitale Säure, trägt den Wein, hat Würze und Kraft.

Preis: 7,21 Euro
www.wzg-weine.de

WG Hedelfingen

**2020 Hedelfinger Lenzenberg
Pfaffaklenga Lemberger trocken
12,7 Vol.-%**

Mittleres Rot im Glas, zarte schwarze Reflexe. Die Nase wird dominiert von Schwarzer Johannisbeere, Brombeeren, auch Blaubeeren. Auch im Mund mit viel Frucht und klarem, dunklen Saft. Vermittelt spontane Trinkfreude.

Preis: 7,70 Euro
www.wg-hedelfingen.de

Weingärtner Marbach

**2022 Don C. Lemberger trocken
12,5 Vol.-%**

Leuchtend helles Rot im Glas. In der Nase viel rote Frucht, Kirschen, Zwetschgen, sogar ein wenig Zitrusfrucht. Am Gaumen leichtfüßig, ein klassisches Mittelgewicht, kommt über die unkomplizierte Frucht. Das macht jeden Tag aufs Neue Spaß.

Preis: 6,50 Euro
www.wg-marbach.de

Genossenschaftskellerei Heilbronn

**2020 Lemberger HC QbA trocken
13 Vol.-%**

Steht nahezu schwarz im Glas. Auch die Nase dunkel, Tabak, Fliederbeersaft, rotes Fleisch. Im Mund Schwarzkirsche, Brombeere und Holunderbeersaft. Weiches Tannin gibt Struktur, wird in drei bis vier Jahren seinen Höhepunkt erreichen.

Preis: 11,00 Euro
www.wg-heilbronn.de

Genossenschaftskellerei Heilbronn

**2020 TRIEBWERK Lemberger QbA
trocken
13,5 Vol.-%**

Tiefschwarz und dunkel im Glas, undurchdringliches Purpurrot. In der Nase mit zarten Holztonen, dazu Brombeere, Kaffee, Tabak. Am Gaumen mit dunkelfruchtigem Schmelz. Vor allem Brombeere zeigt sich, dazu pikante, mineralische Würze. Ein sehr vielschichtiger Wein, der vor allem als Solist eine überragende Figur macht.

Preis: 32,99 Euro
www.wg-heilbronn.de

Heuchelberg Weingärtner

**2018 Weinpalais Nordheim Lemberger
-im Barrique gereift- trocken
14 Vol.-%**

Dunkel, fast schwarzes Purpurrot im Glas. Die Nase mit Zigarrenkiste, mit Luft kommen Brombeere, Schwarzirsche und Zwetschgenkompott dazu. Im Mund mit feiner Fruchtsüße, eine Spur Vanille, wieder Brombeeren, auch Schokolade. Ein saftiger, kraftvoll komplexer Wein.

Preis: 23,21 Euro | www.heuchelberg.de

Remstallkellerei

**2019 Lemberger «im Barrique gereift»
trocken
13,5 Vol.-%**

Kraftvolles Purpurrot mit schwarzen Reflexen. Mit Luft kommt ein zarter Holzton, Brombeere, Herrenschokolade, zart ätherische Noten. Am Gaumen mit Wucht und Finesse gleichermaßen. Hat Kraft und enorme Tiefe, feines Spiel zwischen Frucht, Säure und Gerbstoffen. Ein Wein, bei dem es jede Minute etwas Neues zu entdecken gibt.

Preis: 17,50 Euro | www.remstallkellerei.de

Winzer vom Weinsberger Tal

**2021 Lemberger trocken Edelstein
trocken
13,5 Vol.-%**

Mittleres Purpurrot mit schwarzen Reflexen. In der Nase leicht animalisch, Fleischbrühe, mit Luft kommen Zwetschgen und Brombeere dazu. Am Gaumen Schwarzirsche, Holunderbeersaft. Der Gerbstoff noch jugendlich, unentwickelt, braucht etwas Zeit.

Preis: 15,95 Euro
www.weinsbergertal-winzer.de

**Weingärtner Freudenstein-
Hohenklingen**

**2018 Lemberger trocken im Eichenfass
gereift
13,5 Vol.-%**

Steht dunkel und kraftvoll im Glas. In der Nase Zigarrenkiste, Zeder, Tabak, auch Schwarztee. Die Frucht zurückhaltend. Ist im Mund sofort da, Brombeere, Schwarze Johannisbeere. Der Gerbstoff ist sehr präsent, braucht etwas Zeit zur Entwicklung.

Preis: 9,50 Euro | www.wg-fh.de

MEIN LIEBER
SCHOLLIFÜR ECHE
ROTWEINTRINKER**Felsengartenkellerei Besigheim****2021 Schwarzer Rappe Lemberger QbA trocken****13,5 Vol.-%**

Im Glas mittleres Purpurrot, schwarze Reflexe. In der Nase dominieren Kakao, Schwarzkirsche, und ein wenig Teer. Im Mund Holunderbeersaft, wieder Schwarzkirsche, darunter kraftvoll dichtes Tannin. Im Moment etwas unruhig, sollte noch ein wenig Reife im Keller bekommen.

Preis: 10,00 Euro**www.felsengartenkellerei.de****Felsengartenkellerei Besigheim****2019 Fas(s)zination Lemberger QbA trocken****13,5 Vol.-%**

Dunkles Purpurrot im Glas, leuchtend und einladend. Die Nase aktuell vom Ausbau geprägt, Holzwürze, auch ein wenig Reduktion. Mit Luft zeigen sich schwarze Beerenfrucht, Zwetschgen und auch Tabak. Im Mund einladend und generös. Viel dunkle Frucht, vor allem Brombeeren, dazu ein wenig Tabak und Holzwürze. Das Tannin sehr gut eingebaut.

Preis: 17,50 Euro**www.felsengartenkellerei.de****Weinkellerei Hohenlohe****2020 FÜRSTENFASS Lemberger Edition Dunkelgraf im Holzfass gereift trocken**
14 Vol.-%

Ungewöhnlich helles Purpurrot im Glas, auch die Nase zeigt eine leichtere Interpretation der Rebsorte an. Kirschfrucht, Johannisbeere, sogar ein wenig floral. Leichtfüßig,

nahezu verspielt, auch am Gaumen. Schöner, klarer Saft, feine Gerbstoffe, schöne Balance. Eigenwillig und doch typisch.

Preis: 8,40 Euro**www.weinkellerei-hohenlohe.de****Weinkellerei Hohenlohe****2020 FÜRSTENFASS Lemberger Edition ROYAL im Barrique gereift trocken****14 Vol.-%**

Klares, sauberes Purpurrot, dezente schwarze Reflexe. In der Nase ein wenig Zigarrenkiste, Zeder, Tabak, Rauch, mit Luft kommt ein wenig dunkle Beerenfrucht dazu. Brombeere, Schwarzkirsche. Im Mund klar und eindeutig. Schönes Spiel, gute Trinkanimation, ist klar und sauber gebaut. Ein schöner Vertreter der Rebsorte.

Preis: 20,75 Euro**www.fuerstenfass.de****Weinmanufaktur Untertürkheim****2018 Lemberger *** trocken****13 Vol.-%**

Strahlendes Purpurrot. Die Nase zeigt Schwarzkirsche, Holunderbeersaft, auch ein wenig Zwetschgenkompott. Zimt, Muskat. Im Mund saftig einladend, es kommen Kakao, Mon Chéri. Legt im Glas mit jeder Minute zu, wird bis zum Höhepunkt eine gewisse Zeit im Keller brauchen.

Preis: 21,90 Euro | www.weinmanufaktur.de**Weinmanufaktur Untertürkheim****2021 Lemberger ** trocken****13,5 Vol.-%**

Fast schwarz im Glas, mit roten Reflexen. In der Nase zunächst mit viel dunkler Frucht, Schwarzkirsche, Kirsche, Brombeere, Her-

renschochokolade. Im Mund saftig frische Frucht, ein vitaler Säurezug, eher Schwarze Johannisbeere als Brombeere. Endet sauber und klar, mittellang.

Preis: 12,90 Euro | www.weinmanufaktur.de**Bottwartaler Winzer****2019 3 – Lemberger****«Wir – International» trocken****13,5 Vol.-%**

Mittleres Purpurrot im Glas, transparent durchscheinend. In der Nase noch etwas verschlossen, mit Luft kommt Holzwürze, dann auch Heidelbeere, Schokolade, heller Tabak. Im Mund mit animierender Art, fein nervige Säure, darüber schwarze Beerenfrucht. Ein Lemberger, der auch im Sommer eine sehr gute Figur abgibt!

Preis: 9,90 Euro**www.bottwartalerwinzer.de****Bottwartaler Winzer****2021 Lemberger «Gold» -im Eichenfass gereift- trocken****13,5 Vol.-%**

Leuchtend durchscheinendes Purpurrot. Die Nase im ersten Moment zurückhaltend, mit Luft kommen etwas Kirsche, Tabak und eine Spur Holz dazu. Im Mund von saftig-süßer Kirschfrucht geprägt, zugänglich, ein kleiner Charmeur für jeden Tag.

Preis: 7,90 Euro**www.bottwartalerwinzer.de****Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft****2019 Edition Württemberg Lemberger trocken****14 Vol.-%**

FAVORIT DER VERKOSTER



Steht satt purpurfarben im Glas, viele schwarze Reflexe. In der Nase vom Ausbau geprägt, deutlicher Holzeinfluss riechbar. Räucherspeck, Leder, dahinter Schwarzkirsche, Brombeere. Auch im Mund mit Holzeinfluss, Schokolade, festes, reichhaltiges Tannin. Braucht noch etwas Zeit, um sich zu finden.

Preis: 18,16 Euro
www.wzg-weine.de

Weinkonvent Dürrenzimmern 2019 Divinus Lemberger, im Barrique gereift trocken

14 Vol.-%

Nahezu undurchdringliches Schwarz im Glas. Die Nase verschlossen, braucht viel Luft. Dann Schwarzkirsche, Brombeeren, Tabak, rohes Fleisch. Am Gaumen deutlich zugänglicher. Schwarzkirsche, Holunderbeersaft, Brombeeren, abgerundet von Tabakwürze und Schokolade. Hochelegante Interpretation der Rebsorte.

Preis: 24,00 Euro
www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

Amthof 12 2021 Lemberger 12/3 trocken

12,5 Vol.-%

Helleres Purpurrot im Glas, schwarze Reflexe. Die Nase offenherzig, Schwarzkirsche, Holunderbeersaft, dunkle Blütenaromen. Auch im Mund schlank, ein Mittelgewicht mit Tiefe und Eleganz. Zeigt schwarze Beerenfrucht und mürbes Tannin gleichermaßen. Schon jetzt mit großem Vergnügen zu trinken.

Preis: 11,40 Euro
www.amthof12.de

Amthof 12 2019 Lemberger 12/2 trocken

13 Vol.-%

Mittleres Rot im Glas. Die Nase geprägt von dunkler Beerenfrucht, Kirsche, Blaubeeren, auch ein wenig Zitrusfrucht. Am Gaumen leichtfüßig, fast beschwingt, rote Früchte. Der Gerbstoff sorgt für Konturen, ansonsten ein unkomplizierter Lemberger, der jeden Tag Freude bereitet.

Preis: 8,70 Euro
www.amthof12.de

Lembergerland Kellerei Rosswag 2021 Lemberger 401 trocken

12,5 Vol.-%

Transparentes Purpurrot im Glas, durchscheinend und hell. In der Nase mit etwas Mandel, dann kommt reife Beerenfrucht dazu. Im Mund unkompliziert und einladend. Viel saftige Beerenfrucht, schmelzendes Tannin, feiner Säurezug, der für Vitalität und Animation sorgt.

Preis: 7,50 Euro
www.lembergerland.de

Lembergerland Kellerei Rosswag 2021 Lemberger Meisterwerk trocken

13 Vol.-%

Mittleres Rot im Glas, schwarze Reflexe. In der Nase schwarzer Tee, Schwarzkirsche, eine Spur Thymian. Mittelgewichtige Statur, schöne Trinkanimation durch klare Beerenfrucht, feinsten Gerbstoff. Selbstverständlich trocken, trotzdem nicht spröde. Ein eher tänzelnder Lemberger.

Preis: 8,90 Euro
www.lembergerland.de

Heuchelberg Weingärtner 2021 Lemberger

12,5 Vol.-%

Kraftvolles Rot mit Purpurreflexen, dabei transparent. In der Nase zurückhaltend, dann Kirsche, Hibiskus. Auch am Gaumen von roter Frucht geprägt, sehr frisch, feiner Säurenerv, zurückhaltendes Tannin. Ein Lemberger, der sogar leicht gekühlt Freude bereiten wird.

Preis: 5,89 Euro | www.heuchelberg.de

Fellbacher Weingärtner 2020 Lemberger S Spätlese

12 Vol.-%

Leuchtendes Purpurrot. In der Nase duftet er nach frischen Kirschen, Träubekuchen und etwas Mandel. Im Mund saftig zugänglich, wieder die klare Beerenfrucht, feinkörniges Tannin, sehr animierender Trinkfluss.

Preis: 9,90 Euro | www.fellbacher-weine.de

Weingärtnergenossenschaft Metzingen 2021 Lemberger Edition M Metzinger Hofsteige

12,5 Vol.-%

Leuchtendes mittleres Rot im Glas. Sehr verschlossene Nase, nur mit Luft zeigt sich etwas Rotfruchtigkeit, auch ein wenig Mandel. Am Gaumen sehr leicht und tänzelnd, feine Mandelnote, wieder die rote Beerenfrucht. Endet leicht herb auf saftigen Tanninen.

Preis: 7,50 Euro | www.wein-metzingen.de

Weinkonvent Dürrenzimmern 2022 Klosterhof Lemberger

12 Vol.-%

Mittleres Rot im Glas, klar und hell. In der Nase rote Beerenfrucht, Rote Johannisbeere, Kirsche, eine Spur Gartenkräuter. Auf der Zunge sehr leicht und tänzelnd, etwas Fruchtsüße, wieder die rote Beerenfrucht, moderate Gerbstoffe.

Preis: 5,80 Euro
www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

ALKOHOLFREI

Bottwartaler Winzer Mit Ohne alkoholfrei

In der Nase Birne, Flieder, auch Zitronenzeste. Am Gaumen sehr präsent, viel saftige Zitronenaromen, eine Spur Gerbstoff, ein ganz leichter, herber Unterton. Erfrischend und animierend.

Preis: 6,30 Euro
www.bottwartalerwinzer.de

NICHT NUR FÜR
JUNGE LEUTE
Weinkonvent Dürrenzimmern eG
Ohne weiss – alkoholfrei

Floral-intensive Nase, Flieder, Apfelblüte, Quitte. Im Mund, frisch und fruchtig zugleich. Zitrusfrucht trifft auf reife Birne. Sehr lebhaft, erfrischend, einladend.

Preis: 5,90 Euro

www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

Collegium Württemberg
Traubensecco -alkoholfrei-

Altrosa im Glas. In der Nase mit viel Hibiskus, auch Hagebutte, roter Früchtete. Vital dann auch im Mund. Sehr viel Frucht, schmeckbare Süße, zurückhaltende Säure.

Preis: 5,00 Euro

www.collegium-wuerttemberg.de

Weingärtner Marbach
FÄTZ Rosé alkoholfreier Sekt

Ganz zart roséfarben im Glas, feines Mousseux. In der Nase rote Beerenfrucht, Johannisbeere, helle Melone. Am Gaumen wieder Johannisbeere, auch Rhabarber, zeigt etwas Gerbstoffe und Zitrusfrische. Sehr kompletter Sekt.

Preis: 6,90 Euro

www.weingaertner-marbach.de

Genossenschaftskellerei Heilbronn
ZERO Mousseux

Zu Beginn zurückhaltend in der Nase. Deutet ein wenig Zitronenfrische an, auch ein wenig helle Blüten. Auch im Mund geprägt von vitaler Säure, viel Zitrusfrucht, Limette. Ungemein erfrischend und belebend.

Preis: 7,08 Euro

www.wg-heilbronn.de

Weingärtner Clebronn Güglingen
Secco Muskateller Fein & Fruchtig
Alkoholfrei

Saftig saubere Nase, viel Apfel, Birne und Quitte. Auch Zitrusfrucht, Limette, Mirabelle. Fruchtige Zitrusader, hat Komplexität, ein wenig Gerbstoff, auch Körper. Die Kohlen-säure ist gut eingebaut. Delikat!

Preis: 8,40 Euro | www.cg-winzer.de

Weinmanufaktur Untertürkheim
Chauffeur
alkoholfrei

Duftet nach hellem Tee, Muskatellertrauben, Traubensaft. Im Mund mit deutlicher Traubensüße. Die Säure hält sich vornehm zurück. Relativ viel Süße, sollte unbedingt gut gekühlt getrunken werden.

Preis: 6,50 Euro

www.weinmanufaktur.de

Fellbacher Weingärtner
NIXLE – Secco weiß ohne Alkohol

Duftet nach Traubensaft und Blüten. Im Mund mit vitaler Zitrusfrucht, sehr schlank, fokussiert, kaum Süße. Im besten Sinne ein Erfrischungsgetränk.

Preis: 5,90 Euro

www.fellbacher-weine.de

Weingärtner Clebronn Güglingen
Rosé Fein & Fruchtig Alkoholfrei

Altrosa im Glas. In der Nase ein wenig Hibiskus, Tee, angedeutete rote Beerenfrucht, roter Apfel. Im Mund mit moderater Kohlen-säure, erfrischender Säurezug, wieder der Apfel, Zitrusfrucht und ein bisschen Johannisbeere. Erfrischend.

Preis: 7,30 Euro | www.cg-winzer.de

Teamwerk Esslingen
Blanc de Blanc entalkoholisiert

Duftet zart aus dem Glas. Kernobst wie Apfel, Birne, Quitte. Mit viel Zitrusfrische, sehr lebendig, fokussiert, steht in der Mundmitte. Ein Erfrischungsgetränk!

Preis: 7,20 Euro

www.teamwerk-esslingen.de

Weingärtnergenossenschaft Metzingen
Weißwein alkoholfrei M Blanc

Eine fruchtig, frische Cuvée aus verschiedenen feinen Weißweinen zusammengestellt, durch schonende Entalkoholisierung bleiben die schönen Fruchtaromen im Wein enthalten und prägen die Stilistik dieses Weines.

Preis: 7,90 Euro

www.wein-metzingen.de

Lauffener Weingärtner
Riesling und Rivaner alkoholfrei

Duftet nach weißen Blüten, Glyzinie, auch Zitrusfrucht, Limette. Im Mund sehr schlank, viel saftige Zitrone, ganz wenig Gerbstoffe. Hinterlässt ein wirkliches Weingefühl im Mund.

Preis: 6,80 Euro | www.lauffener-wein.de

Teamwerk Esslingen
BeerenSprizz Traubensaftschorle

Duftet nach reifem Apfel, nach Most, ein paar herbe Noten sind auch dabei. Im Mund dann wie Campino-Bonbons, fruchtig, einschmeichelnd, unkompliziert.

Preis: 2,50 Euro

www.teamwerk-esslingen.de

DR. DIETER BLANKENHORN STECKENPFERD TROLLINGER

In Weinsberg wird der Wein-Nachwuchs nach aktuellen Standards ausgebildet. Unter der Leitung von Dr. Dieter Blankenhorn geht es derzeit viel um neue Rebsorten und ökologischen Anbau. An den Versuchen der Anstalt sind oft auch Genossenschaften beteiligt.

Text: Alice Gundlach

Welche sind die Rebsorten der Zukunft für die Steillage? Wie kann man im Weinberg Pflanzenschutzmittel sparen? Wie viel Öko-Anbaufläche ist in Baden-Württemberg möglich? Das sind die Fragen, um die sich die Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg kümmert.

Dieter Blankenhorn, Doktor der Önologie, ist seit 2017 Direktor der Lehr- und Versuchsanstalt, an die auch das Staatsweingut Weinsberg angegliedert ist. 50 Hektar Rebfläche hat die Lehr- und Versuchsanstalt, davon seien derzeit 15 Hektar ökologisch bewirtschaftet, berichtet Blankenhorn. In der Zukunft sollen es noch mehr werden, aber eine komplette Umstellung auf Öko sei nicht möglich: «Schließlich müssen wir ja auch Pflanzenschutzmittel testen. Das ist für die Forschung und auch für die Lehre wichtig.»

Und die Anstalt hat auch eine eigene Rebenzüchtung, von der so manche bekannte Rebsorten gekommen sind. In der Vergangenheit waren dies etwa der rote Dornfelder und der weiße Kerner. Die jüngsten Erfolgsreben aus Weinsberg sind die pilzwiderstandsfähigen Rebsorten Sauvitage und Levitage. Diese beiden Piwis sind weniger anfällig für Echten und Falschen Mehltau.

Doch die Suche nach guten Piwis sei noch nicht vorbei, berichtet Blankenhorn: Das fortlaufende Projekt «Steile Weine», an dem auch die Lauffener Weingärtner beteiligt sind, beschäftigt sich mit der Frage, welche Rebsorten in Zukunft in die terrassierten Steillagen gepflanzt werden können. «Die bisherigen Piwi-Sorten sind das, wie sich in unseren Versuchen gezeigt hat, eher nicht. Die meisten dieser Sorten sind frühreifend, und in den heißen Steillagen werden spätrei-



fende Sorten benötigt.» Internationale Rebsorten wie Merlot, Cabernet Sauvignon oder Sangiovese seien zwar besser geeignet, aber würden diese großflächig eingeführt, würde das den Charakter von Württemberger Wein komplett verändern, gibt Blankenhorn zu bedenken. Er setzt eher darauf, dass auch noch spätreifende Piwis gekreuzt werden.

Piwis gehen aber auch in Weinsberg nicht über alles: «Es wird auch in Zukunft nicht ohne Riesling gehen. Burg Wildeck etwa ist für ihn ein besonders guter Standort», erklärt Blankenhorn. Einen besonderen Stellenwert nehme für ihn aber der Trollinger ein. «Er wird immer mehr zu meinem Stecken-

pferd», verrät er. Denn er brauche dringend Unterstützung: «Wir sehen schon mit Sorge, dass die Mengen und Flächen für Trollinger zurückgehen. Leichter Rotwein passt aber eigentlich zum aktuellen Lifestyle. Deshalb haben wir eine Verbraucherstudie zum Trollinger gemacht. Dabei haben wir festgestellt: Wenn die Weinkäufer mehr für besseren Trollinger ausgeben sollen, wollen sie dafür auch mehr über den Wein informiert werden, etwa über seine Herkunft, seine Geschichte und sein Geschmacksprofil.» Aktuell suche die Anstalt Partner, um ein moderneres Image für den Trollinger zu gestalten. 

EIN ABENTEUER NAMENS WÜRTTEMBERG



Württemberg liegt schwer im Trend. Was die Region so attraktiv macht, sind nicht nur ihre Topgewächse und verlinkten Wein-Events. Hier finden sich außerdem tausend und eine Gelegenheit auf den Ebenen Genuss, Outdoor-Aktivitäten und Kultur: vom Klettern in Steillagen über Kultstätten für Maultaschen bis hin zur romantischen Nacht im Trapper-Bus. **Text: Eva Maria Dülligen**



STUTTGART WEINSTADT AM ZEITPULS



Die Landeshauptstadt am Neckar hat so ziemlich alles, was Reisende mit Faible für Abwechslung reizt. Kunst wird hier genauso großgeschrieben wie der Kult zum Wein. Oder die Kulinarik in allen Facetten. Aber beginnen wir mit «Fressa ond Saufa»: Von der «Speak Easy Bar» in einem alten Banktresor über das vollverglaste Edelrestaurant ganz oben auf dem Kunstmuseum bis zu den Vinotheken der Weinmanufaktur Untertürkheim und Weinmanufactum Bad Cannstadt muss man keine langen Strecken zurücklegen - nicht einmal 15 Minuten mit dem Fahrrad braucht man, um von der quiriligen Grosstadt in die wunderbare Stille am Untertürkheimer Altenberg oder den Cannstatter Zuckerberg zu gelangen und sämtliche Spitzentropfen der Genossenschaften zu genießen.

Bevor wir zum Abendmahl im «Cube» auf den Topfloor des Kunstmuseums hochfliegen, kehren wir erstmal in das denkmalgeschützte Jugendstilgebäude auf der Dorotheenstraße ein. Was es da gibt? Nicht weniger als 33 Stände mit Leckereien aus der halben Welt. Frankreich, Südamerika, Spanien und mehr auf 8000 Quadratmetern Markthalle mit Serrano-Schinken, Biobrotten oder Wein. Mit der U-Bahn düsen wir hernach zum Mercedes-Benz-Museum. 160 Fahrzeuge vom ältesten Mercedes, dem Simplex, bis zum 300-SL-Flügelträger verteilen sich über die Etagen. Getunt wird die Zeitreise durch Fotografien, die die Modelle mit den adäquaten Geschichtsereignissen verbinden. Abends erholen wir uns beim Edelmibbiss in Schwindelhöhe. Das Kunstmuseum darunter muss bis morgen warten.

TIPPS

The Gardener's Nosh

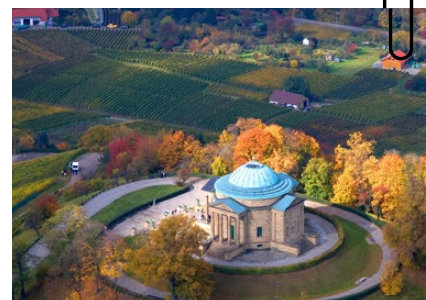
Aus den Boxen pulst Soul. Dazu kommt ein passendes Frühstück auf den Tisch, das die Seele streichelt. Bis nach Paris fährt Madeleine, um das feinste Baguette, und bis nach Thailand, um die besten Tees zu finden. Die marokkanische Besitzerin entwirft Frühstücksideen wie andere Haute Couture.

www.thegardenersnosh.com

Grabkapelle auf dem Württemberg

Romantischer geht's nimmer: Als ultimativen Liebesbeweis ließ König Wilhelm I. diese hübsche Kapelle für seine früh verstorbene Gemahlin Katharina errichten. Und zwar nach dem Vorbild eines römischen Tempels. Für Paare aus aller Welt ist das rund 200 Jahre alte Mausoleum der sozial engagierten und beliebten Zarentochter zur Pilgerstätte geworden.

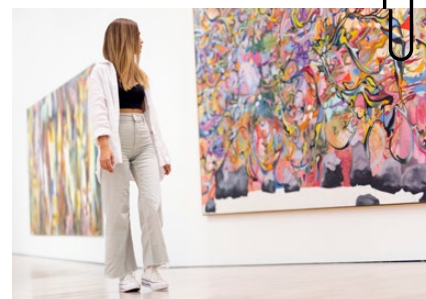
www.grabkapelle-rotenberg.de



KuBUS – Kunstmuseum

Nach dem Klassedinner im «Cube» auf dem Topfloor des Kunstmuseums, gaben wir uns am nächsten Morgen satt und glücklich der aktuellen Ausstellung von Wolfgang Laib hin. «The Beginning of Something Else» setzt sein Thema des menschlichen Seins und Handelns als Teil fragiler Lebensräume ungebrochen fort. Sei es in Form von Blütenstaub-Kunstwerken oder seiner Skulpturen aus Bienenwachs.

www.kunstmuseum-stuttgart.de





HEILBRONN WEINSTADT MIT FLUSSROMANTIK



Dass das dynamische Städtle die längste Weinbautradition im ganzen Ländle hat, bleibt nicht folgenlos. Chill-outs für Weinverliebte finden hier zum Beispiel an der Neckarbühne statt – einem der schönsten Orte von Heilbronn mit Blick auf den sich seeartig ausweitenden Neckar. Bis in die Nacht werden am Wein-Pavillon regionale Tropfen zu schwäbischen Tapas, Wengarter Fladen und Vesperbrettle kredenzt. Das Weinsortiment speist sich aus 14 Weinvilla-Betrieben und der hiesigen Genossenschaftskellerei. An bestimmten Tagen präsentieren auch die Jungwinzer vom «Triebwerk» hier ihre Gewächse. Die neue Weinmacher-Generation zeigt regelmäßig, was unter jungen Weingenießern abgeht. Das «Triebwerk» schlägt übrigens auch zu festgelegten Terminen mit «Weinsüden»-Pop-ups auf: württembergweite Probiererevents mitten im Weinberg mit coolem Sound, regionalen Snacks und richtig gutem Jungwinzer-Wein in entspannter Atmosphäre. Weiter geht's am Fluss entlang. In Spuckweite von der Neckarweile, auf der sich 20 Gastrobetriebe, Shops und Hotels aneinanderfädeln, liegt die «Experimenta». Der nächste Superlativ, denn das Science-Fiction-Center darf sich das größte Deutschlands nennen. Innen erfasst einen Bauchkribbeln: In einer Kombination aus Planetarium und Theater – dem «Science Dome» – tritt man eine virtuelle Reise an. Unter dem riesigen Kuppelbildschirm hat man dank Lasertechnologie und 3-D-Sound das Gefühl, durch Raum und Zeit zu schweben. Zum Beispiel zu einem der stimmungsvollen Hoffeste und zu besonderen Weinproben der Genossenschaften der Region.

**MEHR INFOS:
WWW.HEILBRONN.DE**

TIPPS

Gourmetpalast

Zum Jahresende wartet im «Gourmetpalast» die Verbindung von Glamourshow und Kulinarik auf alle, die beim Dinner statt Ruhe das volle Bespaßungsprogramm wollen. Zwischen Tellergerichten von Vier-Sterne-Köchen geben Mentalmagier, Akrobaten und Tänzer alles, um die Haute Cuisine unterm Zirkuszelt nochmal kräftig nachzuwürzen.

www.gourmetpalast.de

Wein-Panoramaweg

Seinen Ruf als Megafreilandmuseum zum Thema Heilbronner Weinbau hat dieser Panoramaweg weg. Eingebettet zwischen den herrlichen Lagen des Wartbergs erwartet den Weinwanderer ein sechs Kilometer langer Rundweg mit Infotafeln. Integriert in den Wein-Panoramaweg sind ein Skulpturenlehrpfad, eine Baumkelter und eine Fassküferwerkstatt.

www.heilbronnerland.de



Trollinger Marathon

Die Strecken beim Trollinger Marathon, kurz «Trolli», sind anspruchsvoll. Denn es geht bergauf und bergab in den Weinberglanschaften rund um Heilbronn. Dieser Strecken-Mix zwischen Stadt und Natur lockt am 5. Mai 2024 zum 22. Mal rund 6000 Teilnehmer in die kleine Weinmetropole.

www.heilbronn.de





HEILBRONNER LAND DIE VOLLE WEINKULTOUR



Start- und Landepunkt unserer Vergnügungstour durchs Heilbronner Land ist das Weinkonvent Dürrenzimmern. Da trifft es sich gut, dass wir rechtzeitig zur genossenschaftlichen After-Work-Party in der Meimsheimer Straße 11 aufschlagen. Die abendsonnige Feierstimmung ist durchsetzt mit zartem Grillduft und dem Geräusch von Wein, der in Gläser fließt. Als Grillmaster des BBQ-Events erweist sich Tim Huber von der Metzgerei Pfenninger. Und eins wollen wir an dieser Stelle festhalten: Unser XL-Burger mit allem drauf, was ein Fastfood-Herz begehrt, bewegte sich auf kulinarischer Augenhöhe mit dem feinerlichen Auxerrois Brut oder dem Cassis-fruchtigen Rosé namens «Lobgesang». Jeden ersten Donnerstag im Monat lädt das Weinkonvent zu einem chilligen Weinerlebnis ein. Den übrigen Monat kann man vielerorts in dieser vom Wein geküssten Region verbringen. Mehr als die Hälfte des württembergischen Weins stammt aus dem Heilbronner Land. Imposante Steillagen und alte Weinbergterrassen führen entlang der Flüsse Neckar, Jagst und Tauber. Auf der 18 Kilometer langen WeinkulTOUR zum Beispiel warten malerische Aussichtspunkte mit Fernblickgarantie. Außerdem führt der Rundwanderweg zu zwei Burgruinen, streift eine Greifvogel-Station und lotst durch die idyllische Altstadt von Beilstein. Entlang der sonnenverwöhnten Hänge kann es aufgrund der fantastischen Panorama-Aussichten durchaus zu Schnappatmung kommen. Vom Brunch im Grünen bis zur Weinprobe bei Mondschein können Besucher des Naturparks Stromberg-Heuchelberg übrigens die ganze Bandbreite der Heilbronner Weinkultur genießen.

TIPPS

Waldkletterpark Weinsberg

Man fühlt sich wie eine Mischung aus Wildkatze und James Bond zwischen den Baumwipfeln in bis zu 15 Metern Höhe. Der riesige Kletterpark erstreckt sich über 1200 Quadratmeter Eichenwald mit insgesamt zwölf Parcours, die von leicht bis schwer 92 Übungen umfassen: Über Drahtseile oder Brücken in verschiedenen Höhen balanciert man von Podest zu Podest. Oder lässt sich am Sicherheitsgurt in die Tiefe fallen.

www.waldkletterpark-weinsberg.de



Wengertshäusle am Breitenauer See

Bis Ende Oktober geht es jeden Sonntag (sowie feiertags) rund am Breitenauer See. Das kleine Segler- und Surferparadies birgt am Ufer, oberhalb des Seerundwegs, für Vinophile ein eigenes Eldorado: Winzer von der Weinsberger Tal eG schenken hier ihre Weine im Wengertshäusle aus.

www.heilbronnerland.de



Schell Schokoladenmanufaktur

Wenn ihr schon mal da seid in dem bezaubernden Fachwerkstädtchen Gundelsheim, solltet ihr unbedingt einen Abstecher in die Schokoladenmanufaktur von Eberhard Schell wagen. Seine berühmten Champagnertrüffel sind nicht etwa mit Champusaromen befüllt, sondern mit reinem Champagner.

www.schell-schokoladen.de

MEHR INFOS:
WWW.HEILBRONNERLAND.DE



DAS REMSTAL DEM HIMMEL EIN STÜCK NÄHER



Dass Weinbau im Remstal, Weinbau in Hang- und Höhenlagen bedeutet, ist für Weinbesserwisser nichts Neues. Auch nicht, dass die größte Weinbaugemeinde hier mit ihren 500 Hektar Weinstadt heißt. Und die anbaustärkste Rebsorte Trollinger. Kaum einer jedoch weiß: In Sachen «Zukunftsreben» hat das Flusstal die Nase vorn. Die Bio-Musterregion Rems-Murr-Ostalb ist regelmäßiger Mitveranstalter von Events zu den aktuell erfolgreichen neuen Piwi-Sorten inklusive Verkostungen derselben. Nach einer kleinen Weinprobe in der Remstalkellerei, die mit dem Piwi Sauvitage beginnt und einem roten Pet-Nat-Perlwein ausläuft, machen wir uns auf zum unweiten «Remstalking». Welcher Film hier abgespielt wird, hängt ganz von Jahres- und Tageszeit ab - und von den Launen des Wettergottes. Frühaufsteher können nicht nur den besten von 26 Kinostühlen ergattern, sondern auch das Lichtspiel des Sonnenaufgangs hinter den Weinstädter Weinbergen auf 385 Höhenmetern in kleinstem Cineasten-Kreis auf sich wirken lassen. Der wie ein Freilichtkino gestaltete Aussichtspunkt zwischen den Hängen des Schurwaldes und dem Schwäbischen Wald gilt als besonderes Exempel gelungener Landschaftsarchitektur.

Von hier geht es über den Remstalsteig östlich nach Schorndorf. Fachwerkidylle in den Gassen der denkmalgeschützten Altstadt ist ebenso garantiert wie es der Genießerhimmel in der Geburtsstadt des schwäbischen Erfinders Gottfried Daimler ist: vom einfachen Besen über den Gasthof mit gutbürgerlicher Küche bis hin zur Haute Cuisine im Gourmetrestaurant «Nico Burkhardt» auf der Höllgasse 9.

MEHR INFOS:
WWW.REMSTAL.DE/WEIN

TIPPS

Alpaka-Wanderung

Wenn man vier Freunde zusammen hat, kann es losgehen mit den vier Alpakas Alfi, Don, Pepe und Bärchen. Vorher muss die Wanderung mit den flauschigen Paarhufern online gebucht werden. 90 Minuten geht man unter der fachkundigen Leitung einer Sozialpädagogin durch die Waiblinger Natur. Joy Fehm haut derweil spannende Facts über die domestizierte Kamelart aus den Anden raus.

www.waldmuehle-waiblingen.jimdo.com



Weinproben mit Flair

Die Fellbacher Weingärtner locken auch im Herbst mit tollen Veranstaltungen rund um das Thema Wein. In und um die Weinberge der Genossenschaft können Besucher vor Ort ausgewählte Weine aus dem großen Weinsortiment verkosten, z.B. bei Touren über die Weinberge mit dem Oldtimerbus. Ein besonderes Erlebnis bieten die kulinarischen Weinabende und zahlreichen Weinfeste im Grünen.

www.fellbacher-weine.de



Remstalkellerei eG

Ob individuelle Degustation im Weinpavillon oder Online-Tasting: Die Weinstädter Genossenschaftstropfen bereiten überall Gaudi. Wir verkosteten Aprikosen-duftigen Pinot Blanc mit feiner Salzigkeit am Gaumen und Barrique-gereiften Lemberger, der den Duft ätherischer Öle verströmte.

www.remstalkellerei.de



TAUBERTAL LIEBLICH UND LECKER



An der Tauber treffen drei Weinbaugebiete und zwei Bundesländer aufeinander. Auf knapp 130 Kilometern durchfließt der Strom das Taubertal, gesäumt von malerischen Weinbergen. An seinem Ufer thronen Weinorte wie Bad Mergentheim. Genau hier bleiben wir hängen und nehmen erst einmal den Rundweg vom Marktplatz der ehemaligen Residenzstadt durch das Naturschutzgebiet Altenberg. In dem 87 Hektar großen Schutzgebiet wandern wir auf das auf 132 Höhenmetern gelegene Plateau «Vogelherd», das bis ins 18. Jahrhundert unbewaldet war und wo von dortigen Vogelvolieren Falken und Habichte ins weithin sichtbare Taubertal ausflogen. Den Blick weit hinein in die Schlucht bis nach Bad Mergentheim genießen wir von einer Panorama-Liege aus und toppen das Wohlgefühl mit einem fruchtig-leichten Silvaner und einem Stück luftgetrocknetem Mettwurststring aus dem Rucksack. Im fränkisch geprägten Taubertal wachsen überwiegend Weißweinsorten, allen voran Müller-Thurgau und Silvaner. Uns drängt es zurück in die bildhübsche Fachwerkstadt, die von hier aus aussieht, als wäre die Zeit seit dem Mittelalter dort unten stehengeblieben. Um uns einen hautnahen Eindruck vom geschichtsschwangeren Bad Mergentheim abzuholen, bewundern wir nacheinander das Alte Rathaus im Renaissance-Stil, die Zwillingshäuser im frühklassizistischen Stil und das Mörikehaus, wo der schwäbische Dichter Eduard Mörike von 1841 bis 1855 lebte. Der Hunger hat uns gepackt, also steuern wir Richtung Deutschordenplatz und gönnen uns im «Johanniterhof» hausgemachte Maultaschen und einen knackigen Marktsalat.

MEHR INFOS:
WWW.WEINLANDTAUBERTAL.DE

TIPPS

La Flamme

Das sollte sich jeder Feinschmecker auf der Zunge zergehen lassen: 86 verschiedene Flammkuchen von vegan bis asiatisch von klassisch bis flambiert. Man sollte der All-you-can-eat-Versuchung widerstehen und sich mehrere Flammkuchen mit Freunden am Tisch teilen. Unsere Favoriten: der mit Feta und Spinat und der mit Apfel-Calvados!

www.la-flamme.de

Solymar Therme

Von A wie Außenpool bis V wie Vitalbad hat die Solymar Therme einiges auf dem Wellness-Screen: sechs Sauna-Typen zum Beispiel, die mit Bio-Kräutern oder Himalayasalz in unterschiedlicher Luftfeuchte, die Poren zum Kochen bringen. Nach anschließendem Relaxen im Lithium-Becken oder Antistressmassage grinst jeder für den Rest der Woche.

www.solymar-therme.de

Ein Grund zum Feiern

Die Markelsheimer Weingärtner feiern 2023 ihr 125-jähriges Jubiläum – und lassen es dabei richtig krachen. Noch bis Dezember erwarten Interessierte nicht nur ausgewählte Veranstaltungen zum Fest, sondern auch wiederkehrende Highlights wie öffentliche Kellerführungen, Genuss im Tauberberg oder die Weinschatzsuche.

www.markelsheimer-wein.de

Wildpark

Auch im Wildpark Bad Mergentheim darf man eine Nacht verbringen. Und zwar im Wolfswagen, was bedeutet, dass Naturfreunde Tür an Tür mit den Wölfen schlafen. Am offenen Kamin im Außenbereich herrscht Romantik-Alarm!

www.wildtierpark.de





BIETIGHEIM-BISSINGEN HISTORISCHES PRUNKSTÜCK



Wenn im Herbst symbolisch wieder der Reisigbesen vor den Weinstuben hängt, ist die Zeit gekommen. Wofür? Na, für Schlachtplatten, Zwiebelrostbraten mit Spätzle und saftige Maultaschen. Manchmal auch für Wild aus regionaler Jagd. Abgerundet wird die schwäbische Hausmannskost durch Gewächse der jeweiligen Wengerter, die in den «Besa ausg'schengd werda». Doch bevor wir uns dem schwäbischen Dionysos andienen, checken wir in der Bietigheimer Altstadt ein, um sie kulturell und kulinarisch zu durchleuchten. 789 erstmals urkundlich erwähnt, kommt die Stadt an der Enz im Laufe der Jahrhunderte durch Weinbau und Handel zu Wohlstand. Mit Hanna Hornmold, Tochter des Bietigheimer Vogtes, tauchen wir ein in diesen magischen Ort der Renaissancezeit, lassen uns das Rathaus, die Lateinschule, das Hornmoldhaus, die Renaissancebrunnen, den Marktplatz und die Schieringergasse zeigen. Dazu lauschen wir Anekdoten aus der Zeit um 1580. Von hier aus springen wir 400 Jahrhunderte weiter, indem wir uns in den Japangarten begeben. Anlässlich der Landesgartenschau haben der japanische Bildhauer Jan Suzuike und der Gartenmeister Mitsuru Tabata ihn 1989 ins Leben gerufen. Gesäumt ist der Garten mit Kaskadenchrysanthen, japanischem Ahorn, Magnolien, Ginkgo und Zierkirschen aus der Partnerstadt Kusatsu. Die exotischste Pflanze ist ein Amurkorkbaum, der aus Asien stammt. Hungrig von so viel Erlerntem und Schönem kehren wir zurück in den historischen Stadtkern und lassen uns inmitten eines Fachwerk-Ensembles mit Fasswein und deftiger Kost verwöhnen.

MEHR INFOS:
WWW.BIETIGHEIM-BISSINGEN.DE

TIPPS

Stadtmuseum Hornmoldhaus

Ausgestellt, gesammelt und erforscht werden hier Objekte, die die Geschichte der Stadt Bietigheim-Bissingen erlebbar machen. Dazu zählen Funde von der Steinzeit über die römischen und alemanischen Besiedlungen bis ins Mittelalter. Exponate aus dem 16. Jahrhundert veranschaulichen die Blütezeit Bietigheims.

www.stadtmuseum.bietigheim-bissingen.de



Weinspaziergang durch Bietigheim

Am Hornmoldhaus startet am 23. September um 15:00 Uhr der weinselige Fußmarsch durch die Bietigheimer Altstadt. Die 5er-Weinprobe wird mit einer spannenden Zeitreise durch historische Baukunst kombiniert. Einzigartiges und Kurioses aus Weinkellern, Keltern und Weinbau gibt Einblicke für vinophile Genusstouristen. **www.felsengartenkellerei.de**

Kanutour/Stand-up-Paddling

Aus der Flussperspektive kann man das Enztal stehend und sitzend in sich aufsaugen – vorbei an Steillagen, Auen und Wiesen. Für Neulinge bietet sich Kanufahren und Stand-up-Paddling auf der Enz unbedingt am Viadukt an. Hier fließt der Nebenfluss des Neckars nur sehr langsam. Und von hier aus geht es durch herrliche Natur Richtung Römmelmühle und wieder zurück zum Viadukt.

www.diezugvoegel.de





MARBACH-BOTTWARTAL ZU WASSER UND ZU LAND



Die Weinberge dieser Region schmiegen sich elegant an die Hänge der Flüsse Neckar, Bottwar und Murr. Innerhalb von Jahrtausenden hat sich das Flusstal in Muschelkalkschichten eingeschnitten. Hier wird seit 1000 Jahren Wein angebaut, teilweise wachsen die Reben noch heute auf uralten Steinlagen. Mittelalterliche Burgen thronen über den Weinlagen des etwa 500 Hektar großen Anbaugebiets, also einem der größten Württembergs. Im Bottwartal findet vor allem der Trollinger auf den warmen Terrassen ideale Bedingungen. Zu den beliebtesten Ausflugszielen gehört Burg Lichtenberg, hoch über dem Tal auf der Spitze eines schmalen Ausläufers der Löwensteiner Berge. Der Bau ist eine der ältesten, vollständig erhaltenen staufischen Burganlagen nördlich der Alpen. Vor allem die Burgkapelle mit ihren um 1230 entstandenen Wandgemälden und der Schnappatmungsblick vom Burgfried lohnen einen Abstecher hierher. Vergesst nicht, eine Flasche kräuterwürzigen Trollinger und Sülze einzupacken und während der Aussicht von dort oben zu genießen! Von den Bergen aufs Wasser: Der Neckar bietet viele Erlebnisfahrten, wir entscheiden uns für einen Flusstrip auf der «MS Weinkönigin» - von Marbach nach Bietigheim. Durch Flusssauen, Steillagen und Felsengärten gleiten wir übers Wasser, nehmen die Neckarschleife mit und erfahren Wissenswertes zum regionalen Weinbau. Um unser Glück auf die Spitze zu treiben, gönnen wir uns einen «Schwabenteller» und begießen den Abschluss der kleinen Reise mit dem «Neunundvierzig Grad»-Sekt von der Felsengartenkellerei.

TIPPS

Großbottwarer Straßenfest

Ein Jahr ohne Weinfeste im Bottwartal wäre wie Weihnachten ohne Christbaum. Das bekannteste nennt sich Großbottwarer Straßenfest, das jedes Jahr in den Gassen der historischen Altstadt tobt. Beim «Sichelhenket» schenken die lokalen Winzerhäuser freizügig aus.

www.marbach-bottwartal.de

Steillagentour

Für Weinfreaks mit Hang zum Abenteuer ist diese Weinerlebnistour ein Zuckerle. Über die steilen Stäffele der Benninger Weinberge erklimmt man den Weinberg Gipfel. In schwindelerregender Höhe beruhigt der Ausblick auf den Neckar und die Weinlandschaft. An verschiedenen Haltepunkten wird fürs leibliche Wohl gesorgt.

www.weingaertner-marbach.de



Literaturmuseum der Moderne

Nach derart vielen Feiern und Höhenflügen darf die Kultur nicht zu kurz kommen. Und wo könnte man da besser beginnen als bei Schiller, Hölderlin, Kerner und Mörike? Die Dichter von Weltrang und gebürtigen Schwaben werden auf besondere Weise greifbar gemacht. Zum Beispiel durch Schillers Spiele oder Kerners Tintenlecksbilder. www.dla-marbach.de



Bottwartaler Winzer

Das Terroir im Bottwartal ist durch kalkhaltige, teils schwere Keuperböden geprägt und gibt den Weinen Fülle und Kraft. Der verkostete, Eichenfass-gereifte Lemberger 2018 bewies das mit einem Duft von ätherischen Ölen, Kräuterwürze und etwas Leder. Am Gaumen lief er mit seidiger Textur und enormer Dichte zu Hochtouren auf. www.bottwartalerwinzer.de

MEHR INFOS:
WWW.MARBACH-BOTTWARTAL.DE



HOHENLOHE SCHLEMMERFALLE ZWISCHEN KOCHER UND JAGST



Der Weinberg brennt. Jedes Jahr seit 2019 flammt dieses feurige Bretzfelder Lichtspektakel in den Gemütern von Jung und Alt wieder auf. Bretzfeld ist der Weinbau-Hotspot im Hohenlohekreis und darf sich mit 300 Hektar Rebfläche zu einem der 50 «Weinsüden»-Weinorte zählen. Hier scheint einfach alles um die schönste Nebensache der Welt zu rotieren: Weinfeste, Weinstuben, Weinwege- und bekannte Einzellagen vom Geddelsbacher Schneckenhof bis zum Siebeneicher Himmelreich, in dem man sich beim «Rebenglühen Bretzfeld» angekommen glaubt. Denn das himmlische Vergnügen lockt mit schier zahllosen Glühbirnen, die in sanftem Schwung durch Weinberge mäandern und eine kilometerlange Kette bilden. Aus flackernden Feuerkörben schlagen Funken, Lichtprojektionen illuminieren die Weinlandschaft und Genuss-Stationen überbieten sich mit Tröpfle und Schmankerln gegenseitig. Kurz: Das Weinevent der dritten Art verbindet Weingenießen mit Kulinarik und einer unvergesslichen Weinbergwanderung. Übrigens, im März 2024 ist es wieder so weit, der Kartenvorverkauf startet im Januar! Der romantische Faden in der «Fränkischen Toskana» hat eine hohe Dichte und setzt sich für uns in und um Schloss Langenburg fort. Über dem Jagsttal wurde es in der Blüte des 16. Jahrhunderts zum Renaissanceschloss umgebaut. Hier lässt sich ein ganzer Tag verbringen: Im Barockgarten, im schlosseigenen Oldtimer-Museum und anschließend im Kletterpark unterhalb des Märchenschlosses. Für fürstliche Versorgung sorgen Schlosscafé und Restaurant.

**MEHR INFOS:
WWW.HOHENLOHE.DE**

TIPPS

Theater Dörzbach

Eine Profi-Tänzerin und ein Konzert-Pianist beschlossen sich den gemeinsamen Lebenstraum zu erfüllen. Also verwandelten Stefanie Goes und Christoph Soldan ihren Proberaum kurzerhand in einen Theatersaal. Seitdem zieht ihr Programm aus Tanz, Theater und Musik bundesweit Besucher in seinen Bann.

www.theaterdoerzbach.de

Genuss pur

Die Weinkellerei Hohenlohe wartet mit einer originalen Besonderheit auf: dem Fürstenfass. 1752 gefertigt, ist es heute das drittgrößte Weinfass Deutschlands und kann im Weinbaumuseum Pfedelbach bestaunt werden. Kein Wunder, dass das Fürstenfass-Sortiment der Kellerei zum Synonym für Weine mit hoher und verlässlicher Qualität geworden ist.

www.weinkellerei-hohenlohe.de

Mozers Spirit

Seinen ersten Schnaps brannte er mit 17. Heute darf sich Constantin Mozer Edelbrand-Sommelier nennen. Den Sprung von Opas biederer Schnapsbrennerei zur stylischen Destillerie schaffte der Aromenschnüffler mit High-End-Produkten wie Apfel-Gin aus dem Sherry-Fass oder im alten Rumfass ausgebautem Birnenbrand.

www.mozers-spirit.de



Ingelfinger Fass

Das zweitgrößte Holzfass Europas beinhaltet leider keinen Wein. Die gute Nachricht: Fritz Müller – der Bauherr – hat ein Weinbaumuseum inmitten von Weinbergen damit geschaffen. Liebevoll restaurierte Objekte wie Mostpressen, Holzbutten und Weinzuber lassen sich durch Schaufenster von außen bewundern.

www.ingelfingen.de

GEWINNSPIEL ANDERE LÄNDER, ANDERE NAMEN

Der Lemberger ist eine der Signature-Rebsorten der Region. Von den 1929 Hektar in ganz Deutschland befinden sich 1769 Hektar in Württemberg. Die Rebsorte mag es gerne warm und reift spät, weshalb sie sich für den Anbau in Zeiten des Klimawandels gut eignet. Und der Lemberger wird immer beliebter: Seit den 1980er Jahren, als in Deutschland nur rund 500 Hektar damit bestockt waren, vergrößert sich seine Anbaufläche stetig. Als die größte Lemberger-Anbaugemeinde der Welt gilt Brackenheim. Aber nicht nur in Deutschland ist die Sorte beliebt. Noch häufiger findet man sie in Österreich, und hier vor allem im Burgenland. Der Name leitet sich im Übrigen auch nicht von der ukrainischen Stadt Lemberg ab, sondern vom niederösterreichischen Limberg. Auch in Ungarn, Rumänien, Bulgarien und Kroatien wird die Rebsorte angebaut. In anderen Ländern ist die Rebsorte allerdings auch unter anderen Namen bekannt. Kennen Sie diese? Unsere Frage lautet dieses Mal nämlich: **Was ist kein Synonym für Lemberger?**

a) Zinfandel b) Kékfrankos c) Blaufränkisch

DES RÄTSELS LÖSUNG In der Ausgabe 2023/01 haben wir drei Württemberger Weinberglagen mit kulinarischen Namen vorgestellt, von denen eine erfunden war. Dabei handelte es sich um «Fellbacher Schäufole».

Lembergerland Kellerei Rosswag
2021 Merlot «Meisterwerk» trocken

Lauffener Weingärtner
Lauffener Riesling/Rivaner Alkoholfrei

Teamwerk Esslingen
2021 Esslinger Burg Riesling trocken

WZG
2019 Blanc de Blancs Sekt

Collegium Wirtemberg
2022 Trollinger Alte Reben trocken

Weinkonvent Dürrenzimmern
Glühwein

FESTTAGSPAKET



Zu den Festtagen braucht man eigentlich von allem etwas: Rotwein, Weißwein und natürlich einen guten Sekt. Auch für diejenigen, die noch fahren müssen, ist im aktuellen Paket etwas dabei. 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: 49 Euro.



[www.blog.weinheimat-wuerttemberg.de/
gewinnspiel_festtagspaket-2023](http://www.blog.weinheimat-wuerttemberg.de/gewinnspiel_festtagspaket-2023)

MITMACHEN

Teilnehmen an unserem Rätsel können Sie entweder per Mail (gewinnspiel@weinheimat-wuerttemberg.de) oder per Post (Weinheimat Württemberg eG, Raiffeisenstraße 6 in 71696 Möglingen). Eine Nachricht per E-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 15. Dezember 2023.



[www.blog.weinheimat-wuerttemberg.de/
gewinnspiel_festtagspaket-2023](http://www.blog.weinheimat-wuerttemberg.de/gewinnspiel_festtagspaket-2023)

**AUGEN FÜR
DIE POESIE**






Auf die grenzenlose Schönheit, die überall lauert, richtet Anne Schubert ihren poetischen Blick. Mit ihren Fotografien, Skulpturen und Filmclips erzählt sie uns Geschichten, die subtil und humorvoll sind.

Text und Portraitfoto: Ute Noll, Fotos: Anne Schubert

Anne Schubert zerschlägt mitunter Kristallglas oder Porzellan. Die Bruchstücke arrangiert sie für ihre Fotografien und Skulpturen so, dass dabei Neues entsteht, das zugleich bezaubert und irritiert. Die Fotografie mit den zerschlagenen Weingläsern erinnert die Fotografin an ihre verstorbenen Eltern. Die hatten sich die Gläser für besondere Gelegenheiten in einem Stuttgarter Traditionshaus für Haushaltswaren erstanden und daraus gerne ab und an einen Württemberger Trollinger mit Lemberger getrunken. Nach dem Tod der Eltern hat Anne Schubert diese Gläser aus dem Nachlass für ihre Kunst eingesetzt. Einige dieser Bilder wie auch ihre Tellerbilder hängen für eine gewisse Zeit in einem Stuttgarter Restaurant. Blicke ich auf die Fotografien der Teller, stelle ich mir eine Tischrunde vor und frage mich, ob es die Gäste wohl schaudern würde, wenn der Teller samt Insekt im Lokal aufgetischt würde? Und ob es ihnen gelingen würde, die Insekten vom Teller zu vertreiben, bevor das Essen darauf serviert wird? Oder würde sie gar die Schönheit des Geschöpfes betören? Die Insekten, die zunächst so lebendig wirken, können jedoch schon lange nicht

mehr krabbeln. Die Tiere kommen aus der Insektenkiste der Künstlerin - seit Jahren klaubt sie tote Tierchen bei Streifzügen durch die heimischen Wälder von Stuttgart auf. Auch beschädigtes Getier nimmt sie in ihre Sammlung auf und sagt: «Wenn der Flügel fehlt, löst sich die ursprüngliche Form auf, das ist spannend!» Auf den Tellern dieser Serie landen jedoch nur unversehrte Exemplare. Form und Farbe wählt Schubert passend zu den Blumenmustern auf den Tellern, die sie auf Flohmärkten ergattert hat. Auf diesen Tellern schiebt Anne Schubert die Tierkörper so lange hin und her, bis sowohl die Anordnung von Tier, fröhlichem Blumenmuster und Form des edlen Tellers als auch der schwarze Hintergrund zu einer gelungenen ästhetischen Einheit werden.

Das Schwarz steht für Dunkles, das sich unter der Oberfläche auftun kann, und steht in Kontrast zur festlichen weißen Tischdecke mit ihrer unschuldigen und reinen Anmutung. Kürzlich hinzugekommen ist eine Serie über pflanzliche Abfälle, drapiert in einer Schale, von oben vor Schwarz fotografiert. Zwischen den schön angeordneten Blüten und Gemü-

seresten erkennt man beim genauen Blick Zitrusfrüchte mit malerischen Schimmelstreifen. Viele Bilder von Schubert zeichnen sich dadurch aus, dass sie so wunderbar mit Doppeldeutigkeiten spielen: Je nach Perspektive des Betrachters ist das, was mit den Bildern erzählt wird, begehrenswert oder schauerhaft. Oder es liegt dazwischen. Bei den Arbeiten von Anne Schubert schwingen unweigerlich auch Themen wie Vergänglichkeit, Tod oder Verlust mit. Diesen Lebensbereichen, denen wir uns letztlich alle stellen müssen, begegnet sie jedoch mit Humor und Augenzwinkern. Seit einigen Jahren arbeitet Schubert an Skulpturen und Filmclips. Auch in diese beiden künstlerischen Ausdrucksformen bringt sie ihren Humor ein. Für die Skulpturen verwendet sie Porzellanfiguren, die sie erst zerschlägt und dann wieder zu Zwitterwesen zusammensetzt. Ihren experimentellen Filmclips fügt Anne Schubert oft passende Musik, Geräusche und Schrift hinzu. 2023 drehte sie während eines Künstlerstipendiums auf der Insel La Gomera einen Clip über nie endende Winde. Inspiration findet die Künstlerin in Sprache und Poesie wie auch in Literatur und Film. 

Bilder oben: Die Künstlerin arrangiert ihre Blumenstillleben vielfältig. Manchmal versteckt sie darin auch getrocknete Insekten.

Bild links: Anne Schubert vor ihren Fotografien in ihrer Wohnung in Stuttgart im August 2023.

VITA

Anne Schubert, geboren in Stuttgart, lebt und arbeitet in Stuttgart als Fotografin im künstlerischen und im angewandten Bereich. Ihre künstlerischen Projekte verfolgt die ausgebildete Fotografin seit Jahrzehnten allein oder im Duo mit Freundinnen und Freunden. 2023 waren ihre Arbeiten im Berliner Kunstquartier Bethanien zu sehen sowie in der Galerie Arthouse 11 in Villefranche-sur-Mer in Südfrankreich.

www.anneschubert-art.de

EIN RIESENSTÜCK VOM GLÜCK



Junge Menschen im Weinbau sind gut drauf. Sie haben allen Grund dazu. Ob im Wengert, im Reifekeller oder bei Degustationen: Umgeben sind sie immer von einem faszinierenden Produkt. Und wer einen Weinberg besitzt, erntet am Ende sogar die eigenen Früchte seiner süßen Arbeit. Text: Eva Maria Dülligen



TOBIAS BECKBISSINGER WEINBAUTECHNIKER, 34 DER STEILLAGEN- MENSCH

Wenn man Tobias Beckbissinger fragt, ob er früher irgendetwas anderes hat werden wollen als Winzer, steht Unverständnis in seinen grünen Augen. Er komme aus einer Winzerfamilie und in die Steilhänge hier am Neckar – dabei zeigt er empor zu den Muschelkalkfelsen – sei er schon immer vernarrt gewesen. Dort hat der Weinbautechniker seine Anlagen mit Lemberger, Riesling, Chardonnay, Cabernet Franc und Merlot. Als aktives Genossenschaftsmitglied liefert er sein Traubengut bereits in dritter Generation an die Felsengartenkellerei Besigheim. Wir landen in der Vinothek derselben Genossenschaft und schon prickelt eine Cuvée aus den Champagnersorten im Verkostungsglas. «Diesen Schaumwein haben wir »Neunundvierzig Grad« genannt. Weil sich die Felsengartenkellerei auf demselben Breitengrad befindet wie Ay – unsere Partnerstadt in der Champagne.» Feine Perlen transportieren Aromen von Aprikosen und ofenfrischem Weißbrot über den Gaumen. Er mache viel Premium, wirft Tobias ein, während er stolz den nächsten Wein, einen johannisbeerduftigen Trollinger mit körperreicher Tanninstruktur einschenkt. «Dazu würde ich selbst gemachte Spätzle mit frischen Tomaten aus meinem Garten empfehlen. Oder schwäbische Lasagne, also: Maultaschen.» Entschieden hat sich Tobias für die Arbeit im Wengert, obgleich er neben Weinbau auch Önologie in Weinsberg studierte. «Nur im Keller» wäre nichts für ihn. Er liebt es, die Steillagenmauern zu pflegen, da wo die «Echse durch die Mauerritze flitze». Dem Aufsichtsratsmitglied der Felsengartenkellerei mit dem Gecko als Markenzeichen glaubt man sofort, wenn er beim Schwenken des granatrotten Gewächses im Glas sagt: «Ich brenne für Wein.»



VITA

Die Steillagen im mittleren Neckartal bedeuten für Tobias Beckbissinger zuhause zu sein. Artenvielfalt und Trockenmauern, alte Rebstöcke und einzigartiges Mikroklima faszinieren ihn seit jeher. Bevor der 34-Jährige seinen eigenen Weinbaubetrieb aus der Taufe hob, absolvierte er eine dreijährige Winzerausbildung auf Weingütern in Kleinbottwar und Hohenhaslach. Zwei anschließende Gesellenjahre sowie zwei weitere Jahre an der Technikerschule in Weinsberg rundeten sein Profil ab. Tobias ist Aufsichtsratsmitglied der Felsengartenkellerei und war lange in der Leitungsteamgruppe der Felsengarten-Jungwinzer: den Geckos. felsengartenkellerei.de



TABEA KLEIN INDUSTRIEKAUFFRAU, 28 ATEMLOS DURCH DEN TAG

VITA

Obwohl die 28-jährige Industriekauf-
frau schon mal vier Monate in Neu-
seeland verbracht hat, kann sie sich
nicht vorstellen, irgendwo anders
zu leben als im Zabergäu. In Dürren-
zimmern ist sie im elterlichen Milch-
viehbetrieb mit fünf Geschwistern
aufgewachsen, und hier hat sie ihren
halben Hektar mit Lemberger und
Trollinger. Als Gegengewicht zur
Arbeit im Wengert arbeitet Tabea
Klein im Büro eines Dichtungstech-
nikbetriebs. Zusätzlich zu ihrer kauf-
männischen Ausbildung hat sie
bei der IHK den Bachelor Profession-
al zur Wirtschaftsfachwirtin ab-
gelegt. Wenn sie zwischen Weinberg
und Rechnungswesen Zeit findet,
genießt sie After-Work-Partys und
entwirft Glückwunschkarten.

weinkonvent-duerrenzimmern.de

«Ich bin eher lieblich und süß», antwortet Tabea Klein auf die Frage nach ihren Weinpräferenzen. Deshalb mag sie die Weine der «Only»-Serie. Diese haben für die 28-Jährige viel frische Frucht. Das gilt für jeden Wein vom Secco bis zur roten Cuvée. Auch ihre eigenen Trauben befinden sich neben denen anderer Genossenschaftsmitglieder in der Range. Gerichtet ist die Weinlinie unmissverständlich an die jüngere Klientel: «Das Label darf für die jungen Konsumenten nicht steif nach Winzergenossenschaft ausschauen.» Tabea baut auf einem halben Hektar Lemberger und Trollinger an und liefert - wie ihr Vater, der 15 Hektar sein Eigen nennt - das Traubengut im Nebenerwerb an den Weinkonvent Dürrenzimmern. Als gelernte Industriekauffrau verbringt sie den Tag im Büro. Abends und am Wochenende pflegt sie ihren Weinberg. Und genau dieser Mix aus Kopf- und Handarbeit gibt der jungen Frau mit den geröteten Wangen innere Balance: «Ich gehe gern in den Wengert. Zum Abschalten.» Je länger man ihr zuhört, umso deutlicher tritt ihre Weinpassion zutage. Im Kern geht es ihr darum, die Weinqualität einer 1937 gegründeten Genossenschaft rüberzubringen, die sich 2015 in «Weinkonvent» umtaufte. Das war die Stunde null für einen Traditionsbetrieb, der heute 328 aktive Mitglieder zählt und schwerpunktmäßig rote Rebsorten über seine 130 Hektar verteilt. Auf ihren eigenen 0,5 Hektar fiebert Tabea jedes Jahr der Lese entgegen. «Da hat man drei Wochen Urlaub vom Büro und verbringt diese mit der Lese im Wengert», lacht sie. Zur Belohnung wird nach der Knochenarbeit mit dem Team über einem Rebholzfeuer gegrillt. Würstchen und Steak am Wengert. «Als Nachtisch gibt's gegrilltes Brot. Da streichen wir dann selbstgemachte Marmelade drauf.»





JULIA HÖLLMÜLLER, WEINBETRIEBSWIRTIN, 34 ZEITGEIST-WINZERIN

«Ich probiere alles, was mir über den Weg läuft. Ganz egal, ob im Ausland oder bei Winzerkollegen.» Das ist wohl auch der Grund, warum Julia Höllmüller sich nicht auf eine Rebsorte festlegt. Während ihrer Südafrika-Reise degustierte sie sich durch Chardonnay und Cabernet Sauvignon. «Es ist faszinierend, wie unterschiedlich die Weine schmecken können, die dort auf einem einzigen Weinberg wachsen.» So besuchte sie nach dem Abi Weingüter und Kooperativen in Franschhoek, Constantia und Paarl, um ihren württembergischen Weinhorizont zu erweitern. Über dem ging für Julia die Sonne bereits in der Jugend auf: Im elterlichen Wengert lernte sie, Laubwände hochzuziehen, Rebstöcke zurückzuschneiden und den richtigen Lesezeitpunkt zu eruieren. Weinbautradition reicht bei den Höllmüllers zurück bis zu Julias Uropa, der Gründungsmitglied der Lauffener Weingärtner eG war. Die 34-jährige Winzerin bringt sich im Aufsichtsrat der Genossenschaft ein, ist Mitglied der Jungwinzer-Genossenschaft «Vinitiative» und organisiert Weinfeste wie «Weinsüden»-Pop-ups: «Bei chilliger Musik gibt's am Weinwagen mitten in den Lauffener Weinbergen hochwertige Tropfen. Vom Liegestuhl aus blickt man mit einem Glas Jungwinzer-Wein in der Hand runter auf den glitzernden Neckar.» Die junge Generation liegt Julia am Herzen. Mit der Erfahrung der Älteren im Rücken haut die Lauffener «Vinitiative» neue Ideen raus. Innovative Flaschengestaltung, Qualitätssteigerung, Piwis und Social-Media-Präsenz verpassen der Genossenschaft einen immer neuen Anstrich. «Wir könnten natürlich auch einfach nur Trauben produzieren und abliefern. Aber Stehenbleiben kommt für uns nicht infrage.»



VITA

Den Bachelor of Arts in Weinbetriebswirtschaft absolvierte Julia Höllmüller 2012 an der Hochschule Heilbronn. Mit dem erworbenen Knowhow arbeitet sie seither im Weinbaubetrieb ihrer Eltern mit. Julias Engagement reicht weit über das Traubenabliefern – sie besitzt eigene Rebflächen – hinaus: «Ich weiß, wie wichtig es ist, sich weiterzuentwickeln, immer am Zahn der Zeit zu bleiben.» Deshalb bedeutet der Jungwinzer-Zusammenschluss «Vinitiative» für die 34-Jährige eine immaterielle Investition in die Zukunft. «Der Pool an Modernisierungswillen, unverbrauchter Kreativität und der Nähe zur jungen Klientel ist ein Garant für das Fortbestehen der Lauffener Weingärtner.»

lauffener-wein.de

SÜSSE NUDELN – EIN BAUKASTEN VOLLER IDEEN

Süße Nudeln – ist das ernst gemeint? Keine Angst, niemand schüttet Zucker auf die Spaghetti. Aber Nudeln sind wahre Chamäleons und perfekte Geschmacksträger. Warum nicht mal süße Gerichte damit ausprobieren? Also her mit Spätzle und Schupfnudeln. Dann mit Früchten, Nüssen, gerne auch noch Sahne oder Quark kombinieren, und im Handumdrehen entstehen nicht alltägliche Süßspeisen für den Herbst. Und selbst Lasagneplatten werden nicht verschont. Text und Fotos: Ulrike Palmer

REZEPT KARAMELLISIERTE SPÄTZLE IM GLAS

Zutaten

Teig

4	Eier
0,25 TL	Salz
1 TL	Vanilleextrakt
400 g	Mehl
130 ml	Mineralwasser

Creme


500 g	Quark
1	Limette (Abrieb und Saft)
80 g	Puderzucker
400 ml	Sahne

Fruchtschicht

500 g	Früchte
40 g	Zucker

Zubereitung

Eier mit Salz und Vanilleextrakt verrühren, Mehl und Wasser hinzufügen. Den Teig rühren, bis er Blasen wirft. Etwa 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Quark mit dem Limettenabrieb verrühren, Vanilleextrakt und Puderzucker dazugeben. Sahne halbsteif schlagen und mit dem Limettensaft unterheben. Kühlstellen. Wasser aufkochen, salzen. Entweder den Teig schaben oder Spätzlepresse verwenden. Kurz im Wasser kochen, bis die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, danach abtropfen lassen. Die Früchte kleinschneiden, mit Zucker vermischen, in Butter anschwitzen. Gehackte Nüsse in einer Pfanne leicht karamellisieren. Butter dazugeben und dann die Spätzle darin schwenken. Die Nachspeise ins Glas schichten.

Süße Nudeln - bei dieser Vorstellung schüttelt es viele. Die ersten Kochversuche in der Kindheit, mit Vanillepudding übergossene oder mit reichlich Zucker bestreute Bandnudeln, das ist für jeden Erwachsenen gewöhnungsbedürftig. Nudeln sind im Naturzustand eher fad, sie bekommen den richtigen Pfiff erst durch würzige Hauptakteure, wie Bolognese oder geschichtet und mit Käse überbacken. Das klappt auch in der süßen Richtung. Mit Gewürzen, Nüssen, Kompott oder karamellisierten Früchten führt man neutral schmeckende Nudeln zu süßen Höchstleistungen. Um gleich mal mit einem überzeugenden Beispiel zu starten: Die Foodbloggerin Sally nimmt sich Spätzle vor. Ganz schön gewagt, aber absolut delikates. Saliha «Sally» Özcan ist Produzentin von Webvideos und Buchautorin. Unter dem Namen «Sallys Welt» betreibt sie einen der erfolgreichsten YouTube-Kanäle Deutschlands zum Thema Kochen und Backen. 



HIGHLIGHT!

Spätzle-Tricks: Für Geschmack und Optik den Spätzleteig mit zwei Esslöffeln Kakaopulver vermischen. Übergebliebene Spätzle einfach in der Pfanne in etwas Butter schwenken, Ziegenfrischkäse darüber bröseln und ein paar Tropfen Honig dazugeben. Spätzle lassen sich auch perfekt einfrieren. Erhöht man den Eianteil und schabt die Spätzle etwas dicker, bekommt man eine fluffige Eierspeise. Altes Brot zerbröseln und mit Zimt und Zucker in der Pfanne leicht anrösten. Ein Topping für alle Fälle.



DER PASSENDE WEIN


Fellbacher Weingärtner

2022 Muskat-Trollinger Rosé C fruchtig
11,5 Vol.-%

In der Nase ein Mix aus Cassis, frischen Blättern, Paprika. Im Mund mit deutlicher Fruchtsüße, weich, saftig, ein Tick Gerbstoff. Bleibt schön am Gaumen haften, ist dennoch zu keinem Zeitpunkt dominant.

Preis: 7,70 Euro

www.fellbacher-weine.de

Nudeln sind nicht nur sehr anpassungsfähig, sie sind auch mit wenigen Zutaten herzustellen. Mehl und/oder Hartweizengrieß sowie Wasser. Und am Sonntag gibt es ein Ei dazu. Eine echte Arme-Leute-Küche, die körperlich schwer arbeitenden Menschen schnell die nötigen Kohlenhydrate brachte. Die weiteren Komponenten der Gerichte waren immer saisonal und regional. Was im Garten wuchs, wurde verarbeitet. Oft wurde eine größere Menge Nudeln auf Vorrat hergestellt und man hatte Suppeneinlage, Hauptspeise und Nachtisch für mehrere Tage. Eine Besonderheit und sehr nahrhaft sind Schupfnudeln. Sie sind vor allem in der süddeutschen und österreichischen Küche bekannt, oft aus Mehl und Ei, aber genauso häufig aus Kartoffeln. Beliebter Kirmesimbiss sind Schupfnudeln mit Sauerkraut. Bei uns bekommen die Schupfnudeln einen süßen Gegenspieler: süße Mohn-Schupfnudeln mit Zwetschgen-Röster. Und genau wie in Österreich als Hauptspeise serviert. Geht eben nichts über das Original. 



HIGHLIGHT!

Wer hat die Nudel erfunden? Im Jahr 2005 wurde in China bei Ausgrabungen ein rund 4000 Jahre alter Topf mit Nudeln gefunden. Aber auch in Italien und Griechenland wurden Nudeln schon in der Antike, also vor Marco Polo, gekocht. Ab dem 9. Jahrhundert wurden sie getrocknet und so haltbar gemacht. Nudeln geben dem Körper durch die notwendige Glukose Energie und sie regen die Produktion von Serotonin an, bekannt als Glückshormon.

REZEPT

MOHN-SCHUPFNUDELN AUS MEHL

Zutaten

Abgeriebene Biozitronenschale/
alt. Limette

125 g	Quark
20 g	Butter
40 g	Mehl
1	Ei
1	Päckchen Vanillezucker
50 g	Weizengrieß
30 g	Mohn
20 g	Puderzucker

Zubereitung

Quark mit Butter, Vanillezucker, abgeriebener Zitronenschale, Ei und einer Prise Salz verrühren. Dann Mehl und Grieß dazugeben. Den Teig 15 Minuten kühl stellen. Anschließend auf bemehlter Fläche zu daumendicken Rollen formen. Die Rollen in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit der flachen Hand rollen. An Daumen und kleinem Finger etwas weiter ausrollen, um die typische Schupfnudelform zu bekommen. Einen großen Topf mit Salzwasser aufkochen. Die Nudeln ins kochende Wasser geben, bei reduzierter Hitze ca. 6 Minuten ziehen lassen. Puderzucker und Mohn in einer Pfanne anrösten. Die abgetropften Nudeln darin schwenken. Wer es knuspriger mag: Die Schupfnudeln in separater Pfanne anbraten und dann in die Mohn-Zucker-Mischung geben.




DER PASSENDE PRICKLER

Teamwerk Esslingen
Sparkling Rosé Alkoholfrei
0 Vol.-%

Dieser Prickler ist eine alkoholfreie Schaumwein-Cuvée, die mit aromatischer Fruchtigkeit und leichter Süße überzeugt. Prickelnd, spritzig und animierend, bei 8° C serviert ein perfekter Begleiter zu den süßen Mohn-Schupfnudeln. Easy Drinking vom Feinsten.

Preis: 10,00 Euro
www.teamwerk-esslingen.de

Die perfekten Begleiter für süße Nudeln sind eingelegte oder eingekochte Früchte. Mischt man verschiedene Früchte, wie eine süße Apfelsorte mit der leicht herben Quitte, dann wird das Kompott geschmacklich runder. Der Klassiker ist natürlich der Zwetschgen-Röster. Dabei werden Zwetschgen nur mit Zimt im eigenen Saft eingekocht. Selbst geerntet schmeckt noch mal so gut. Dazu braucht man noch nicht mal einen Garten. Über Plattformen wie www.mundraub.org findet man Streuobstwiesen, die abgeerntet werden können. Ein gelbes Band um den Baumstamm signalisiert: Hier darf kostenlos und ohne Rücksprache geerntet werden. Auch auf vielen Bauernhöfen und Obstplantagen darf gegen kleines Geld selbst geerntet werden. Damit die süßen Nudeln etwas Frische bekommen, nimmt man zum Anrichten einen Klecks Sauerrahm, verfeinert mit ein paar Tropfen Limetten- oder Zitronensaft, samt der Zesten. Mit gerösteten Nüssen bestreuen und fertig ist das Topping. 



HIGHLIGHT!

Lasagneplatten sind mit Quark und Obst ein schneller Strudlersatz. Auch leicht angeschlagenes, überreifes Obst findet in den zahlreichen Nudelgerichten aus dem Backofen noch Verwendung. Ein Nudelaufbau funktioniert auch mit veganem Guss, aus Hafersahne und Mandelmilch. Eine echte Augenweide ist das Schwarzwälder Nudelgratin aus Farfalle-Nudeln und Sauerkirschen, aufgegossen mit Sahne-Eier-Milch und mit Schokoraspeln und Mandelstiften als Topping.

REZEPT FRÜCHTE-LASAGNE

Zutaten

400 g	gemischte Früchte (Zwetschgen, Aprikosen, Blaubeeren, Kirschen)
100 g	Butter
140 g	Zucker
1	Päckchen Vanillezucker
3	Eier (Größe M)
500 g	Magerquark
200 ml	Milch
1 EL	abgeriebene Bio-Zitronenschale
9	Lasagneplatten (vorgekocht)
3 EL	Mandelblättchen

Zubereitung

Die Früchte entsteinen und je nach Sorte vierteln oder in breite Spalten schneiden. Für die Quarkcreme Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, dann die Eier nach und nach dazugeben. Dann den Quark, Milch und Zitronenabrieb einrühren. Eine Auflaufform fetten, abwechselnd Lasagneplatten, die Quarkcreme und Früchte schichten, bis die Form gefüllt ist. Die Creme sollte die Platten komplett bedecken. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Lasagne in der mittleren Schiene ca. 45 Minuten backen. Nach 30 Minuten die Mandelblättchen darüberstreuen. Falls die Oberfläche vor der Zeit zu braun wird, mit Backpapier oder Alufolie abdecken. Tipp: Je nach Fruchtsüße kann man die Zuckermenge im Teig anpassen.



DER PASSENDE SECCO

Winzer vom Weinsberger Tal
Leo Secco Rosé lieblich
11 Vol.-%

Schönes, zartes Rosa im Glas. Die Nase ausdrucksstark, grüne Paprika, frisches Gras, Ginsterblüten. Im Mund mit viel süßer Frucht, Pfirsich, Trauben, sanft moussierende Kohlensäure. Ein kleiner Schmeichler.

Preis: 8,35 Euro

www.weinsbergertal-winzer.de

HIGHLIGHTS OKTOBER BIS MÄRZ

OKTOBER

1. Oktober

Weintreff am Kappelberg An der Sonnenseite der Neuen Kelter mit Blick auf die Rebhänge des Kappelbergs laden die Fellbacher Weingärtner bei schönem Wetter zum Weinausschank ein. Mit Leckerem vom Grill, Kaffee und Kuchen.
www.fellbacher-weine.de

1. Oktober

Sonntagsausschank Eine feine Auswahl von Wein- und Sektspezialitäten, regionalem Gaumenschmaus, Kaffee und Kuchen bei einem gemütlichen Hocketse auf dem Hof der Bottwartaler Winzer.
13–19 Uhr. www.bottwartalerwinzer.de

1. Oktober

Taleswein to go Die Weine der Weingärtner Hohenneuffen Teck dort probieren, wo sie wachsen: in den Neuffener Weinbergen. 13–19 Uhr.
www.weingaertner-neuffen.de

2. + 3. Oktober

Goldener Oktober auf dem Offelesberg in den Weinbergen bei Obersulm-Willsbach mit den Winzern vom Weinsberger Tal. Bei neuem Wein und kleinen Leckereien den Blick ins Weinsberger Tal genießen. Jeweils von 11 bis 18 Uhr.
www.weinsbergertal-winzer.de

3. Oktober

Tag der Einheit in Hessigheim Bewirtung auf dem Hof der Felsengartenkellerei. 11–18 Uhr.
www.felsengartenkellerei.de

3. Oktober

Königsweinprobe am Schlossbergturm in Sternenfels von der Weingärtnergenossenschaft Sternenfels. Auch für leckere Speisen wird gesorgt.
11–21 Uhr. www.wg-sternenfels.de

3. Oktober

Herbstweinfest der Weingärtner Stromberg-Zabergäu im Weinkeller Brackenheim und im Strombergkeller Bönningheim. Fahrten in die Weinberge, neuer Wein und leckere Speisen. Im Saal gibt es wieder eine große Weinprobe quer durch das Sortiment.
www.wg-sz.de

3. Oktober

Genussmeile in Rosswag Feiertagswanderung in und um Rosswag mit der Lembergerland Kellerei. Wein, Livemusik und Kulinarik auf 1,6 km an verschiedenen Stationen inmitten der Weinberge.
12–18 Uhr. www.lembergerland.de

3. Oktober

Genussmeile an der WeinSicht Die Genussmeile zwischen Esslingen und Mettingen lädt mit kulinarischen

Angeboten zum Flanieren ein. 12–18 Uhr.

www.teamwerk-esslingen.de

5. Oktober

Afterwork im Weinkonvent Lockere Weinprobe unter dem Motto «Lemberger und Co.» beim Weinkonvent Dürrenzimmern. 17.30–22 Uhr, Eintritt: 15 Euro.
www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

6. Oktober

GenussScheune an der Kelter in Diefenbach findet von 16 bis 20 Uhr statt. www.wg-sternenfels.de

6. + 7. Oktober

Weindorf Erdmannhausen Weine und Sekte regionaler Winzer auf dem Rathausplatz in Erdmannhausen bei entspannter Livemusik. Fr ab 19 Uhr, Sa ab 17 Uhr. gsv-erdmannhausen.de

7. Oktober

Kellerblicke Hinter die Kulissen schauen bei den Fellbacher Weingärtnern bei einer Kellerführung inklusive 3er-Weinprobe. Anmeldung bis 13 Uhr am Veranstaltungstag. 16–17 Uhr, Preis: 12 Euro.
www.fellbacher-weine.de

7. + 8. Oktober

Neuer Wein und Zwiebelkuchen Ein Spaziergang bei klarer Luft durch die herbstlich gefärbten Rebstöcke beim Teamwerk Esslingen. Danach wird in der WeinSicht der Genossenschaft eingekehrt.
12–18 Uhr. www.teamwerk-esslingen.de

8. Oktober

Weintreff am Kappelberg An der Sonnenseite der Neuen Kelter mit Blick auf die Rebhänge des Kappelbergs laden die Fellbacher Weingärtner bei schönem Wetter zum Weinausschank und zum Verweilen ein. Mit Leckerem vom Grill, Kaffee und Kuchen. www.fellbacher-weine.de

8. Oktober

Sonntagsausschank Eine feine Auswahl von Wein- und Sektspezialitäten, regionalem Gaumenschmaus, Kaffee und Kuchen bei einem gemütlichen Hocketse auf dem Hof der Bottwartaler Winzer.
13–19 Uhr. www.bottwartalerwinzer.de

8. Oktober

Kastanienbeutelfest Zu Ehren der kleinen braunen Frucht, der Kastanie, lädt auf dem Rathaus- und Arsenalplatz von 11 bis 18 Uhr der Kunst- und Genussmarkt ein – mit ausgewählten Weinen der Weingärtner Marbach.
www.weingaertner-marbach.de

8. Oktober

Märchenhaftes im Weinberg Wanderung durch den Weinberg mit Märchenerzählerin Stefanie Keller aus

Bietigheim bei der Lembergerland Kellerei. Start: 14 Uhr, Preis: 29 Euro. www.lembergerland.de

12. Oktober

Wein und Comedy Schlagfertig und umwerfend komisch betrachtet das schwäbische Multitalent Helga Becker alias Frau Nägele die Welt durch ein gut gefülltes Weinglas beim Teamwerk Esslingen. Beginn: 19 Uhr, Eintritt: 65 Euro, Tickets unter: esslinger-weinshop.de.
www.teamwerk-esslingen.de

13. Oktober

Königliche Weinprobe Weindegustation mit Begrüßungs-Secco, sechs Weinen und einem Drei-Gänge-Menü mit einer Weinhoheit. Im Fasskeller der Alten Kelter der Felsengartenkellerei in Besigheim, Beginn: 19 Uhr, Preis: 75 Euro. Anmeldung erforderlich.
www.felsengartenkellerei.de

13. Oktober

Afterwork in Rosswag Entspannt mit Freunden ins Wochenende starten beim Weintreff «Lembergerland & Friends» in Rosswag. Mit Livemusik, kleinen Speisen und Weinen vor der Vinothek. Ab 18 Uhr.
www.lembergerland.de

14. Oktober

Käse und Wein Sektempfang und Verkostung von fünf Weinen, gepaart mit fünf ausgewählten Käsesorten bei der Felsengartenkellerei. 19 Uhr, Preis: 49 Euro. www.felsengartenkellerei.de

14. Oktober

Kellerblicke Hinter die Kulissen schauen bei den Fellbacher Weingärtnern bei einer Kellerführung inklusive 3er-Weinprobe. Anmeldung bis 13 Uhr am Veranstaltungstag. 16–17 Uhr, Preis: 12 Euro.
www.fellbacher-weine.de

14. + 15. Oktober

Neuer Wein und Zwiebelkuchen Ein Spaziergang bei klarer Luft durch die herbstlich gefärbten Rebstöcke beim Teamwerk Esslingen. Danach wird in der WeinSicht der Genossenschaft eingekehrt.
12–18 Uhr. www.teamwerk-esslingen.de

15. Oktober

Sonntagsausschank Eine feine Auswahl von Wein- und Sektspezialitäten, regionalem Gaumenschmaus, Kaffee und Kuchen bei einem gemütlichen Hocketse auf dem Hof der Bottwartaler Winzer.
13–19 Uhr. www.bottwartalerwinzer.de

15. Oktober

Weintreff am Kappelberg An der Sonnenseite der Neuen Kelter mit Blick auf die Rebhänge des

Kappelbergs laden die Fellbacher Weingärtner bei schönem Wetter zum Weinausschank und zum Verweilen ein. Mit Leckerem vom Grill, Kaffee und Kuchen. www.fellbacher-weine.de

15. Oktober

Herbst im Weinberg Wanderung durch die Weinberge der Rosswager Steillage und den Stäffele mit Geschichte und Geschichten vom Weinbau und der kulturhistorischen Landschaft. Start: 15 Uhr, Preis: 29 Euro, Tickets unter: www.lembergerland.de

19. Oktober

Weinmacher-Seminar Beim Cuvée-Workshop in der Kellerei Lembergerland Rosswag assemblieren Teilnehmer ihre eigene Lemberger-Cuvée.

Die Kreationen können auch in eigene Flaschen mit Namensetikett gefüllt werden. Start: 19.30 Uhr, Preis: 79 Euro. www.lembergerland.de

19. Oktober

Afterwork in Weinstadt Das Wochenende mit Freunden bei Wein und Leckereien einläuten bei der Remstalkellerei. 18–21 Uhr. www.remstalkellerei.de

20. Oktober

Finissimo Themenweinprobe Das Collegium Wirtemberg stellt vier Weine vor, umrahmt wird das Ganze durch ein individuelles Programm. 19–21 Uhr.

www.collegium-wirtemberg.de

20. Oktober

Schokolade und Wein Die Schokoladen- und Weindegustation in der Felsengartenkellerei beginnt mit einem Sekt und einem Champagnertrüffel. Es

folgen fünf weitere Genusskombinationen und eine herzhaftes Vesper. Beginn 19 Uhr, Preis: 45 Euro.

Anmeldung erforderlich. www.felsengartenkellerei.de

20. Oktober

Kulinarische Weinprobe Fünf-Gänge Menü mit hochkarätigen Weinen der Weingärtner Marbach. Beginn 19 Uhr, Tickets unter: www.wg-marbach.de

21. Oktober

Kellerblicke Hinter die Kulissen schauen bei den Fellbacher Weingärtnern bei einer Kellerführung inklusive 3er-Weinprobe. Anmeldung bis 13 Uhr am Veranstaltungstag. 16–17 Uhr, Preis: 12 Euro.

www.fellbacher-weine.de

21. Oktober

Weinmacher-Seminar – online Beim Cuvée-Workshop in der Kellerei Lembergerland Rosswag assemblieren Teilnehmer ihre eigene Lemberger-Cuvée. Die Kreationen können auch in eigene Flaschen mit Namensetikett gefüllt werden. Start: 19.30 Uhr, Preis: 79 Euro. www.lembergerland.de

21. + 22. Oktober

Weinsberger Weinwanderung Gesellige Weinverkostung mit Bewegung in Weinsberg. Die Wanderung entlang des Wein- und Rosenrundwegs kann mit Abstechern zur Burgruine Weibertreu und dem Waldkletterpark gestaltet werden. Rundwege zwischen 2 und 6 km. Die Tour ist ausgeschildert und startet beim Grasigen Hag P1 oder bei der Zufahrt Kletterpark. Sa 13–18 Uhr, So 11–18 Uhr.

www.weinsberg.de

21. + 22. Oktober

Neuer Wein und Zwiebelkuchen Ein Spaziergang bei klarer Luft durch die herbstlich gefärbten Rebstöcke beim Teamwerk Esslingen. Danach wird in der WeinSicht der Genossenschaft eingekehrt. 12–18 Uhr.

www.teamwerk-esslingen.de

22. Oktober

Weintreff am Kappelberg An der Sonnenseite der Neuen Kelter mit Blick auf die Rebhänge des Kappelbergs laden die Fellbacher Weingärtner bei schönem Wetter zum Weinausschank und zum Verweilen ein. Mit Leckerem vom Grill, Kaffee und Kuchen.

www.fellbacher-weine.de

22. Oktober

Sonntagsausschank Eine feine Auswahl von Wein- und Sektspezialitäten, regionalem Gaumenschmaus, Kaffee und Kuchen bei einem gemütlichen Hocketse auf dem Hof der Bottwartaler Winzer. 13–19 Uhr.

www.bottwartalerwinzer.de

25. Oktober

Traumhafte Farben Der Weinkonvent Dürrenzimmern lädt zur herbstlichen Tour durch den Mönchsberg ein. Neben Ein- und Ausblicken gibt es Secco, eine 3er-Weinprobe, Traubensaft, Mineralwasser und Handvesper. Start: 14 Uhr, Preis: 21 Euro. Anmeldung unter Tel.: 07135 951 50 oder E-Mail: info@weinkonvent-duerrenzimmern.de.

www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

Unfassbar rein.

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



bio
mineralwasser

26. Oktober

Sundowner Eine wunderschöne Aussicht über das Neckartal mit einem Glas Wein und Leckereien von lokalen Caterern beim Teamwerk Esslingen. Ab 18 Uhr. www.teamwerk-esslingen.de

27. Oktober

Kulinarische Weinprobe der Felsengartenkellerei im Restaurant Otterbach in Bietigheim. In stilvoller Atmosphäre werden ein saisonales Vier-Gänge-Menü und korrespondierende Weine präsentiert. Start: 19 Uhr mit Sektempfang, Preis: 95 Euro. Anmeldung erforderlich. www.felsengartenkellerei.de

27. Oktober

Wein und Bibel Oberin Schwester Paulin vom Kloster Schöntal zeigt mit biblischen Texten, wie Bibel und Wein seit Jahrtausenden verbunden sind. Zur Verkostung gibt «Weinprediger» Willi Keicher sechs Weine aus dem Weinschatzkeller Heilbronn, dazu gibt es einen Vesperteller. Im Weinkeller Flein-Talheim der Genossenschaftskellerei Heilbronn. Beginn 19 Uhr, Preis: 35 Euro. www.wg-heilbronn.de

27. Oktober

Vollmondwanderung Wein, Genuss und Landschaft bei Nacht mit der Lembergerland Kellerei. Abendstimmung, das Erwachen der Nacht und eine besondere Ruhe beim Wandern. Hoch oben warten Liegestuhl, Wein und Vesper. Start: 19 Uhr, Dauer: 4 Stunden, Preis: 49 Euro, Anmeldung unter: www.lembergerland.de

28. Oktober

Kellerblicke Hinter die Kulissen schauen bei den Fellbacher Weingärtnern bei einer Kellerführung inklusive 3er-Weinprobe. Anmeldung bis 13 Uhr am Veranstaltungstag. 16–17 Uhr, Preis: 12 Euro. www.fellbacher-weine.de

28. Oktober

Weinberg-Tour «Goodbye Summertime»-Wanderung mit Wein und Fackeln in die Dämmerung in den Weinbergen des Lembergerlands mit Weinberg-Guide Gerlinde Hönes. Start: 16 Uhr, Preis: 29 Euro, Tickets unter: www.lembergerland.de

28. + 29. Oktober

Herbst-Besen Besentypische Spezialitäten und erlesene Weine bieten die Winzer vom Weinsberger Tal an ihrem Herbst-Besen in ihrem Weinhaus in Löwenstein an. Sa ab 16 Uhr, So ab 11 Uhr + Weinverkauf. www.weinsbergertal-winzer.de

28. + 29. Oktober

Neuer Wein und Zwiebelkuchen Ein Spaziergang bei klarer Luft durch die herbstlich gefärbten Rebstöcke beim Teamwerk Esslingen. Danach wird in der WeinSicht der Genossenschaft eingekehrt. 12–18 Uhr. www.teamwerk-esslingen.de

29. Oktober

Sonntagsausschank Eine feine Auswahl von Wein- und Sektspezialitäten, regionalem Gaumenschmaus, Kaffee und Kuchen bei einem gemütlichen Hocketse auf dem Hof der Bottwartaler Winzer. 13–19 Uhr. www.bottwartalerwinzer.de

29. Oktober

Weintreff am Kappelberg An der Sonnenseite der

Neuen Kelter mit Blick auf die Rebhänge des Kappelbergs laden die Fellbacher Weingärtner bei schönem Wetter zum Weinausschank und zum Verweilen ein. Mit Leckerem vom Grill, Kaffee und Kuchen. www.fellbacher-weine.de

31. Oktober

Halloween-Party Im Weinkeller Brackenheim der Weingärtner Stromberg-Zabergäu. Schaurig-schönes Ambiente bei Kerzenschein in einem stimmungsvollen Abend mit Gruselfaktor. Blutroter Wein, gruselige Cocktails und leckere Snacks. Ab 19 Uhr. Eintritt: 5 Euro, Karten im Onlineshop. www.wg-sz.de

31. Oktober

Berg in Flammen Wein und Licht in Einklang mit der Natur am Harzberg in Großbottwar. Kleine Wanderung von Wengerthäusle zu Wengerthäusle bis zum Gipfel mit Wein, Licht und schwäbischer Küche. Ab 18 Uhr. www.bottwartalerwinzer.de

NOVEMBER

2. November

Afterwork im Weinkonvent Lockere Weinprobe unter dem Motto «Tintenherz» beim Weinkonvent Dürrenzimmern. 17.30–22 Uhr, Eintritt: 15 Euro. www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

4. November

Kellerblicke Hinter die Kulissen schauen bei den Fellbacher Weingärtnern bei einer Kellerführung inklusive 3er-Weinprobe. Anmeldung bis 13 Uhr am Veranstaltungstag. 16–17 Uhr, Preis: 12 Euro. www.fellbacher-weine.de

5. November

Sonntagsausschank Eine feine Auswahl von Wein- und Sektspezialitäten, regionalem Gaumenschmaus, Kaffee und Kuchen bei einem gemütlichen Hocketse auf dem Hof der Bottwartaler Winzer. 13–19 Uhr. www.bottwartalerwinzer.de

5. November

Winter-Hitze Weinverkauf, Sensorik-Parcours im Gewölbekeller der Heuchelberg Weingärtner im Weinhaus Nordheim. Essen von der Metzgerei Geiger und Weine der Kellerei im Saal im OG. Plätzchen, Waffeln und Kaffee verkauft der Kindergarten. 10 bis 17 Uhr. www.heuchelberg.de

7. November

Japan in Fellbach Das Sushi-Lädle serviert ein fernöstliches Menü bei den Fellbacher Weingärtnern, die die passende Weinauswahl dazu stellen. Start: 19 Uhr, Preis: 99 Euro, Tickets unter Tel.: 0711 578 80 30. www.fellbacher-weine.de

10. November

Afterwork in Rosswag Entspannt mit Freunden ins Wochenende starten beim Weintreff «Lembergerland & Friends» in Rosswag. Mit Livemusik, kleinen Speisen und Weinen vor der Vinothek. Ab 18 Uhr. www.lembergerland.de

10. + 11. November

Weinprobiertage in Marbach Sich durch das Wein-, Secco- und Sektsortiment der Weingärtner Marbach

probieren. Außerdem viele Weingeschenk-Ideen für Weihnachten. Ab 17 Uhr, Tickets unter: www.wg-marbach.de

11. November

Kulinarische Weinprobe Regionale Gaumenfreuden im Vier-Gänge-Menü von renommierten Restaurants und Caterern der Umgebung in der Felsengartenkellerei in Hessigheim, kombiniert mit ausgesuchten Weinen der Kellerei. Start: 19 Uhr mit Sektempfang, Preis: 89 Euro. Anmeldung erforderlich. www.felsengartenkellerei.de

11. November

Kellerblicke Hinter die Kulissen schauen bei den Fellbacher Weingärtnern bei einer Kellerführung inklusive 3er-Weinprobe. Anmeldung bis 13 Uhr am Veranstaltungstag. 16–17 Uhr, Preis: 12 Euro. www.fellbacher-weine.de

11. bis 13. November

Kerwe in Oberderdingen Wein- und Sektkostung mit Bewirtung im Amthof 12, montags Krämermarkt rund um den Amthof. 11 bis 18 Uhr. www.amthof12.de

12. November

Sonntagsausschank Eine feine Auswahl von Wein- und Sektspezialitäten, regionalem Gaumenschmaus, Kaffee und Kuchen bei einem gemütlichen Hocketse auf dem Hof der Bottwartaler Winzer. 13–19 Uhr. www.bottwartalerwinzer.de

12. November

Weinberg-Tour «Buch und Wein» Genussvoller Nachmittag mit ausgewählten Weinen und interessanten Büchern in der Weinbergkulisse des Lembergerlands. Start: 13.30 Uhr, Preis: 29 Euro, Tickets unter: www.lembergerland.de

16. November

Afterwork in Weinstadt Das Wochenende mit Freunden bei Wein und Leckereien einläuten bei der Remstalkellerei. 18–21 Uhr. www.remstalkellerei.de

17. November

Finissimo Themenweinprobe Das Collegium Wirtemberg stellt vier Weine vor, umrahmt wird das Ganze durch ein individuelles Programm. 19–21 Uhr. www.collegium-wirtemberg.de

18. November

Fels und Fackelschein Stimmungsvolle Nachtwanderung mit Fackeln durch die Weinberge der Felsengartenkellerei in Hessigheim mit 4er-Weinprobe, Glühwein, kleinen Köstlichkeiten und einer üppigen Stärkung im Wengert. Start: 18 Uhr mit Secco-Empfang, Preis: 58 Euro. Anmeldung erforderlich. www.felsengartenkellerei.de

18. November

Kellerblicke Hinter die Kulissen schauen bei den Fellbacher Weingärtnern bei einer Kellerführung inklusive 3er-Weinprobe. Anmeldung bis 13 Uhr am Veranstaltungstag. 16–17 Uhr, Preis: 12 Euro. www.fellbacher-weine.de

18. November

Wein und Käse – online Zwei uralte Lebens- und Genussmittel neu entdecken. Sommelier und

Musiker Bertram Haak kombiniert bei dem Seminar alle Sinne mit Käse und Wein. Start: 19.30 Uhr, Preis: 49 Euro, Tickets unter: www.lembergerland.de

19. November

Wein trifft Genuss in Eberstadt Weine der Winzer vom Weinsberger Tal und regionale Spezialitäten in ihrem Weinhaus in Eberstadt. 11–17 Uhr.

www.weinsbergertal-winzer.de

19. November

Sonntagsausschank Eine feine Auswahl von Wein- und Sektspezialitäten, regionalem Gaumenschmaus, Kaffee und Kuchen bei einem gemütlichen Hocketse auf dem Hof der Bottwartaler Winzer. 13–19 Uhr.

www.bottwartalerwinzer.de

19. November

Zukunft im Glas Weintour mit Weinerlebnis-Guide Maeggy Hammes dahin, wo die Zukunft wächst. Wanderung zu den neuen, robusten Rebsorten, die die Lembergland Kellerei in der Linie «Novum» verarbeitet. Start: 13 Uhr, Preis: 29 Euro, Tickets unter: www.lembergerland.de

23. November bis 22. Dezember

Weihnachtsmarkt Ludwigsburg Genießen Sie den Glühwein des Ludwigsburger Barock-Weihnachtsmarkts der Weingärtner Marbach auf dem Marktplatz. Es gibt ihn als weißen und roten Glühwein, jeweils hergestellt nach traditionellem Familienrezept und mit winterlichen Aromen verfeinert. www.weingaertner-marbach.de

25. November

Frühstück im Weinhaus Reichhaltiges Frühstücksbuffet mit vielen selbstgemachten Köstlichkeiten und Blick auf die Weinberge im Weinhaus Eberstadt der Winzer vom Weinsberger Tal. 8–13 Uhr, Preis: 18 Euro, Tickets unter Tel.: 07130 46 12 00.

www.weinsbergertal-winzer.de

25. November

Weintag Mundelsheim Weinausschank mit Bewirtung im Käsbergkeller Mundelsheim. Ab 16 Uhr. www.mundelsheimerwein.de

25. November

Kellerblicke Hinter die Kulissen schauen bei den Fellbacher Weingärtnern bei einer Kellerführung inklusive 3er-Weinprobe. Anmeldung bis 13 Uhr am Veranstaltungstag. 16–17 Uhr, Preis: 12 Euro.

www.fellbacher-weine.de

25. November

Lichterfest Den Neuffener Täleswein und regionale Spezialitäten genießen. Mit Bewirtung durch die Weingärtnergenossenschaft Hohenneuffen Teck, Neuffener Vereine und Gastronomen. 16–21 Uhr.

www.weingaertner-neuffen.de

26. November

Sonntagsausschank Eine feine Auswahl von Wein- und Sektspezialitäten, regionalem Gaumenschmaus, Kaffee und Kuchen bei einem gemütlichen Hocketse auf dem Hof der Bottwartaler Winzer. 13–19 Uhr. www.bottwartalerwinzer.de

DEZEMBER

2. Dezember

Winterlicher Kellermeisterbrunch Köstliches zur Adventszeit vom Frühstück über raffinierte Vorspeisen bis zu herzhaften Hauptgängen und einem feinen Dessertbuffet bei den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu. Dazu gibt es ein breites Angebot an Weinen. Beginn: 10.30 Uhr bei einem Glas Sekt, Preis: 69 Euro. www.wg-sz.de

2. Dezember

Fels und Fackelschein Stimmungsvolle Nachtwanderung mit Fackeln durch die Weinberge der Felsengartenkellerei in Hessigheim mit 4er-Weinprobe, Glühwein, kleinen Köstlichkeiten und einer üppigen Stärkung im Wengert. Start: 18 Uhr mit Secco-Empfang, Preis: 58 Euro. Anmeldung erforderlich.

www.felsengartenkellerei.de

2. Dezember

Adventsweinprobe Festliche Stehweinprobe mit Gebäck im Wengertsaal der Lauffener Weingärtner. Im Hof Glühwein und Grillwurst. 10 bis 17 Uhr.

www.lauffener-wein.de

2. + 3. Dezember

Tag des offenen Kellers Das aktuelle Weinsortiment im Weinkonvent Dürrenzimmern in gemütlicher Atmosphäre verkosten. Auch für das leibliche Wohl ist gesorgt, die Vinothek ist geöffnet von 11 bis 18 Uhr. www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

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. Substanzen
- ✓ mit natürlicher Quellsäure
- ✓ mit 100% regenerativen Energien produziert
- ✓ ressourcenschonende Herstellung
- ✓ Förderung des ökologischen Landbaus
- ✓ umweltfreundliche Mehrwegflasche

2. + 3. Dezember

Nikolaus-Wochenende am Standort Schwaigern der Heuchelberg Weingärtner. Geöffneter Weinverkauf (Sa ab 9 Uhr, So ab 10 Uhr). Wein- und Glühweinausschank sowie Wintergrillen (Sa ab 16.30 Uhr, So ab 11 Uhr) mit der Metzgerei Geiger. Feuerzauber im Außenbereich, Besuch vom Nikolaus.

www.heuchelberg.de

2. + 3. Dezember

Sternenfels Weihnachtsmarkt Rund um die Kirche gibt es leckere Essensangebote mit Glühwein der Weingärtnergenossenschaft Sternenfels. Kleine Marktstände mit Lederwaren, Kunsthandwerk und Büchern. www.wg-sternenfels.de

3. Dezember

Weihnachtsmarkt am Weinschatzkeller Kleiner, feiner Weihnachtsmarkt der Genossenschaftskellerei Heilbronn, bei dem der Genuss im Vordergrund steht. Weihnachtliche Leckereien, würziger Heilbronner Glühwein, Kunsthandwerk, Weinpräsente und Accessoires. Von 11 bis 17 Uhr, Tickets unter: www.wg-heilbronn.de

3. Dezember

Sonntagsausschank Eine feine Auswahl von Wein- und Sektspezialitäten, regionalem Gaumenschmaus, Kaffee und Kuchen bei einem gemütlichen Hocketse auf dem Hof der Bottwartaler Winzer. 13–19 Uhr. www.bottwartalerwinzer.de

3. Dezember

Es dezembert im Weinberg Wenn es in der Welt dezembert, geht es mit der Lembergland Kellerei auf eine vorweihnachtliche Weinbergtour mit Glühwein, Wein und Gebäck. Begleitet von weihnachtlichen Geschichten und Düften. Start: 13.30 Uhr, Preis: 29 Euro, Tickets unter: www.lembergerland.de

7. Dezember

Afterwork im Weinkonvent Lockere Weinprobe unter dem Motto «Christmas Party» beim Weinkonvent Dürrenzimmern. 17.30–22 Uhr, Eintritt: 15 Euro. www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

7.–10. Dezember

Weihnachtsmarkt in Marbach Budenzauber, kulinarische Köstlichkeiten, Livemusik und Glühwein sowie Punsch der Weingärtner Marbach auf dem Burgplatz in Marbach. www.schillerstadt-marbach.de

8. Dezember

Afterwork in Rosswag Entspannt mit Freunden ins Wochenende starten beim Weintreff «Lembergland & Friends» in Rosswag. Mit Livemusik, kleinen Speisen und Weinen vor der Vinothek. Ab 18 Uhr. www.lembergerland.de

8. + 9. Dezember

Christbaumverkauf Frisch geschlagene Nordmantannen von der Wengerter-Familie Gschwind vom Schurwald beim Teamwerk Esslingen. Dazu eine Tasse Esslinger Glühwein. Fr 12–18 Uhr, Sa 9–16 Uhr. www.teamwerk-esslingen.de

9. Dezember

Frühstück im Weinhaus Reichhaltiges Frühstücksbuffet mit vielen selbstgemachten Köstlichkeiten und Blick auf die Weinberge im Weinhaus Eberstadt

der Winzer vom Weinsberger Tal. 8–13 Uhr, Preis: 18 Euro, Tickets unter Tel.: 07130 46 12 00.

www.weinsbergertal-winzer.de

9. + 10. Dezember

Advents-Hausmesse Weinverkostung und Weinberatung bei der Fürstenfass Kellerei Hohenlohe. Große Auswahl an weihnachtlichen Weinpräsente, Weinverkauf geöffnet, Bewirtung. Sa 10–18, So 11–17 Uhr. www.fuerstenfass.de

9. + 10. Dezember

Weihnachtsmarkt in Oberderdingen Weinverkostung und Glühwein am Wochenende in Oberdingen. www.amthof12.de

9. + 10. Dezember

Seeweihnacht Winzerglühwein der Winzer vom Weinsberger Tal und weitere Köstlichkeiten im Lichterglanz des Weihnachtsmarktes am Breitenauer See genießen. www.weinsbergertal-winzer.de

10. Dezember

Geccos Brunch in der Felsengartenkellerei in Hessigheim mit 6er-Wein-, Sekt- und Secco-Probe, köstlichen Speisen und Kaffee. Ab 10.30 Uhr, Preis: 55 Euro. Anmeldung erforderlich. www.felsengartenkellerei.de

10. Dezember

Sonntagsausschank Eine feine Auswahl von Wein- und Sektspezialitäten, regionalem Gaumenschmaus, Kaffee und Kuchen bei einem gemütlichen Hocketse auf dem Hof der Bottwartaler Winzer. 13–19 Uhr. www.bottwartalerwinzer.de

15. Dezember

Finissimo Themenweinprobe Das Collegium Wirtemberg stellt vier Weine vor, umrahmt wird das Ganze durch ein individuelles Programm. 19–21 Uhr. www.collegium-wirtemberg.de

17. Dezember

Sonntagsausschank Eine feine Auswahl von Wein- und Sektspezialitäten, regionalem Gaumenschmaus, Kaffee und Kuchen bei einem gemütlichen Hocketse auf dem Hof der Bottwartaler Winzer. 13–19 Uhr. www.bottwartalerwinzer.de

17. Dezember

Weihnachtsmarkt in Neuffen Neuffener Täleswein und regionale Spezialitäten. Mit Bewirtung durch die Weingärtnergenossenschaft Hohenneuffen Teck, Neuffener Vereine und Gastronomen. 11–18 Uhr. www.weingaertner-neuffen.de

21. Dezember

Afterwork in Weinstadt Das Wochenende mit Freunden bei Wein und Leckereien einläuten bei der Remstalkellerei. 18–21 Uhr. www.remstalkellerei.de

28. Dezember

Glühwein und Gegrilltes Gemütliches Beisammensein bei Glühwein, Wein, Punsch und gegrillten Speisen bei den Weingärtnern Marbach. Ab 16 Uhr. www.wg-marbach.de

31. Dezember

Silvestertreff Bewirtung auf dem Aussichtsplateau vom Oberderdinger Horn von den Weingärtnern aus Oberderdingen und Knittlingen. 11–16 Uhr. www.amthof12.de

JANUAR 2024

12. Januar

Glühweinparty Anstoßen auf das neue Jahr mit Glühwein und Punsch im Weinkeller Brackenheim der Weingärtner Stromberg-Zabergäu. Dazu gibt es regionale Spezialitäten und Musik vom DJ im gemütlichen Innenhof vom Weingenusskeller. Ab 19 Uhr. www.wg-sz.de

12. Januar

Afterwork in Rosswag Entspannt mit Freunden ins Wochenende starten beim Weintreff «Lembergland & Friends» in Rosswag. Mit Livemusik, kleinen Speisen und Weinen vor der Vinothek. Ab 18 Uhr. www.lembergerland.de

13. Januar

Fels und Fackelschein Stimmungsvolle Nachtwanderung mit Fackeln durch die Weinberge der Felsengartenkellerei in Hessigheim mit 4er-Weinprobe, Glühwein, kleinen Köstlichkeiten und einer üppigen Stärkung im Wengert. Start: 18 Uhr mit Secco-Empfang, Preis: 58 Euro. Anmeldung erforderlich. www.felsengartenkellerei.de

13. + 14. Januar

Schneegestöber in der WeinSicht In winterlich geschmücktem Ambiente Glühwein oder alkoholfreien Traubenpunsch mit rustikalen Häppchen genießen. Beim Teamwerk Esslingen, Sa 16–20 Uhr, So 12–18 Uhr. www.teamwerk-esslingen.de

18. Januar

Afterwork in Weinstadt Das Wochenende mit Freunden bei Wein und Leckereien einläuten bei der Remstalkellerei. 18–21 Uhr. www.remstalkellerei.de

20. Januar

Winterwanderung Genuss- und erlebnisreiche Wanderung durch die Winterlandschaft in den Weinbergen der Felsengartenkellerei. Mit zwei Weinen, Glühwein und einer kleinen Stärkung. Start: 13.30 Uhr mit Secco-Empfang, Preis: 29 Euro. Anmeldung erforderlich. www.felsengartenkellerei.de

20. + 21. Januar

Schneegestöber in der WeinSicht In winterlich geschmücktem Ambiente Glühwein oder alkoholfreien Traubenpunsch mit rustikalen Häppchen genießen. Beim Teamwerk Esslingen, Sa 16–20 Uhr, So 12–18 Uhr. www.teamwerk-esslingen.de

21. Januar

Winterglühen Ausschank in der Winter-Edition im Strombergkeller Bönningheim der Weingärtner Stromberg-Zabergäu. Mit Wein, Glühwein und warmen Speisen. 11–17 Uhr. www.wg-sz.de

26. Januar

Wein und Käse Zwei uralte Lebens- und Genussmittel neu entdecken. Sommelier und Musiker Bertram Haak kombiniert bei dem Seminar alle Sinne mit Käse und Wein. Start: 19.30 Uhr, Preis: 49 Euro, Tickets unter: www.lembergerland.de

27. Januar

Wein und Käse – online Zwei uralte Lebens- und Genussmittel neu entdecken. Sommelier und

Musiker Bertram Haak kombiniert bei dem Seminar alle Sinne mit Käse und Wein. Start: 19.30 Uhr, Preis: 49 Euro, Tickets unter: www.lembergerland.de

27. + 28. Januar

Schneegestöber in der WeinSicht In winterlich geschmücktem Ambiente Glühwein oder alkoholfreien Traubenpunsch mit rustikalen Häppchen genießen. Beim Teamwerk Esslingen, Sa 16–20 Uhr, So 12–18 Uhr.

www.teamwerk-esslingen.de

FEBRUAR 2024

1. Februar

Wine & Vibes Musik, Storys, Wein und Käse – das Afterwork-Tasting in der Lembergerland Kellerei. Beginn 20 Uhr, 49 Euro. www.lembergerland.de

8. + 9. Februar

Weinmacher-Seminar Beim Cuvée-Workshop in der Kellerei Lembergerland Rosswag assemblieren Teilnehmer ihre eigene Lemberger-Cuvée. Die Kreationen können auch in eigene Flaschen mit Namensetikett gefüllt werden. Start: 19.30 Uhr, Preis: 79 Euro. www.lembergerland.de

9. Februar

Fackelwanderung mit Glühwein Winterwanderung bei Fackelschein mit der Weinerlebnisführerin ab dem Weinkeller Brackenheim der Weingärtner Stromberg-Zabergäu. Verkostet werden vollmundige Rotweine und würziger Glühwein. Start: 19 Uhr, Preis: 45 Euro, Tickets unter Tel.: 07135 98 55 34.

www.wg-sz.de

9. Februar

Afterwork in Rosswag Entspannt mit Freunden ins Wochenende starten beim Weintreff «Lembergerland & Friends» in Rosswag. Mit Livemusik, kleinen Speisen und Weinen vor der Vinothek. Ab 18 Uhr.

www.lembergerland.de

10. Februar

Weinmacher-Seminar – online Beim Cuvée-Workshop in der Kellerei Lembergerland Rosswag assemblieren Teilnehmer ihre eigene Lemberger-Cuvée. Die Kreationen können auch in eigene Flaschen mit Namensetikett gefüllt werden. Start: 19.30 Uhr, Preis: 79 Euro.

www.lembergerland.de

10. Februar

Fels und Fackelschein Stimmungsvolle Nachtwanderung mit Fackeln durch die Weinberge der Felsengartenkellerei in Hessigheim mit 4er-Weinprobe, Glühwein, kleinen Köstlichkeiten und einer üppigen Stärkung im Wengert. Start: 18 Uhr mit Secco-Empfang, Preis: 58 Euro. Anmeldung erforderlich.

www.felsengartenkellerei.de

15. Februar

Afterwork in Weinstadt Das Wochenende mit Freunden bei Wein und Leckereien einläuten bei der Remstalkellerei. 18–21 Uhr.

www.remstalkellerei.de

17. Februar

Winterwanderung Genuss- und erlebnisreiche Wanderung durch die Winterlandschaft in den Weinbergen der Felsengartenkellerei. Mit zwei Weinen, Glühwein und einer kleinen Stärkung. Start: 13.30 Uhr mit Secco-Empfang, Preis: 29 Euro. Anmeldung erforderlich.

www.felsengartenkellerei.de

MÄRZ 2024

2. März

Lembergerland-Gala in der Neuen Kelter. Kulinarik und Wein von der Traubenannahme über den Edelstahl- zum Holzfasskeller bis ins Flaschenlager an eine weiße Tafel. Dazu Wein, Livemusik und Storys mit der Band 2am. Moderation: Carolin Klöckner, ehemalige deutsche Weinkönigin. Start 19 Uhr, Tickets unter: www.lembergerland.de

8. März

Afterwork in Rosswag Entspannt mit Freunden ins Wochenende starten beim Weintreff «Lembergerland & Friends» in Rosswag. Mit Livemusik, kleinen Speisen und Weinen vor der Vinothek. Ab 18 Uhr.

www.lembergerland.de

17. März

Sektfrühstück Den Tag mit einer Kellerführung beginnen bei den Bottwartaler Winzern. Danach gibt es ein reichhaltiges, regionales Frühstück sowie das eine oder andere Glas Prickelndes. Beginn: 9.30 Uhr, Preis: 45 Euro.

www.bottwartalerwinzer.de

22. März

Schokolade und Wein Die Schokoladen- und Weindegustation in der Felsengartenkellerei beginnt mit einem Sekt und einem Champagnertrüffel. Es folgen fünf weitere Genusskombinationen und eine herzhafte Vesper. Beginn 19 Uhr, Preis: 45 Euro. Anmeldung erforderlich.

www.felsengartenkellerei.de

23. März

Planwagenfahrt im Weinberg Zweistündige Fahrt mit dem Planwagen durch die Weinberge der Felsengartenkellerei in Besigheim, Walheim und Hessigheim mit Blick auf das Neckartal. Während der Fahrt gibt es Secco, eine 3er-Weinprobe und einen Snack. Start: 13 Uhr, Preis: 37 Euro. Anmeldung erforderlich. www.felsengartenkellerei.de

23. + 24. März

Frühjahrsweinprobe An zwei Tagen die ersten Gewächse des neuen Jahrgangs 2023 der Weingärtner Cleeborn-Güglingen verkosten und die Neuheiten entdecken. Je 11–18 Uhr.

www.cg-winzer.de

24. März

Hallo Frühling Ein Glas Wein, Secco oder Sekt, alkoholfreie Getränke und Kaffee in der Frühlingssonne bei den Weingärtnern Marbach genießen. Dazu gibt's Gegrilltes, frische Waffeln und frühlingshafte Blumendeko. www.wg-marbach.de

TOP-EVENTS

1. OKTOBER

TOUR DURCH DIE STEILLAGEN

Auf den Spuren des Lembergers durch die terrassierten Steillagen über die 401 Stäffele der Rosswager Halde mit der Kellerei Lembergerland wandern. Einmalige Aussichten und Weine der 401er-Familie. Start: 13.30 Uhr, Preis: 29 Euro, Tickets unter www.lembergerland.de

31. OKTOBER

HALLOWEEN- ZAUBER

am Weinberg-Strand in Schwaigern hinter der Kellerei der Heuchelberg Weingärtner. Gespenstisch-schöner Mix aus Licht und Feuer, dazu Essen von der Metzgerei Geiger und die Weine der Kellerei. Ab 17 Uhr. www.heuchelberg.de



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

ALLE VERANSTALTUNGEN FINDEN SIE
ONLINE AUF [WWW.WEINHEIMAT-
WUERTEMBERG.DE](http://WWW.WEINHEIMAT-WUERTEMBERG.DE)

SEBASTIAN HOLLER PREMIUM-WEINPROBE FÜR RADLER



Sebastian Holler leitet die Abteilung Wein und Spirituosen bei Getränke Kiesel. Der gebürtige Unterfranke absolvierte eine Ausbildung als Weinküfer, bevor es ihn, der Liebe wegen, nach Württemberg verschlug. Mit der «Radbande Stromberg» fährt er am liebsten in der Region Stromberg-Kraichgau.

Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG Lemberger Signum I 2018 14 Vol.-%

Für diesen Lemberger werden nur Trauben aus reduzierten Erträgen von alten Reben verarbeitet. Er reift 24 Monate im Barrique – das erkennt man an seinem würzigen Charakter und seiner kräftigen Struktur. Feine Noten von Vanille treffen auf fruchtige Aromen von Brombeeren und Cassis. Perfekter Begleiter zu Wild oder Rinderbraten.

Preis: 25 Euro | www.wg-sz.de

Im Jahr 2021 war die «Radbande Stromberg» mit dem Autor des Fahrrad-Magazins «Lifecycle» unterwegs. Die dreitägige Tour führte uns von Mühlacker nach Heilbronn. Am letzten Tag waren wir von den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu zu einer Weinprobe eingeladen. Normalerweise machen wir bei unseren Radtouren ja eher einen Espresso-Stopp! An diesem Tag aber empfing uns Jürgen Conz, der Vorstandsvorsitzende der Weingärtner, im Weinausschank der Genossenschaft am Zweifelberg. Dort öffnete er für uns die ganze Bandbreite seiner Weine. Der letzte Wein des Tages war der Lemberger Signum I in der Sonderedition. Für diesen Jubiläumswein hatte die Genossenschaft mehrere Getränkehändler und andere Geschäftspartner eingeladen, um an der Zusammenstellung der Cuvée mitzuwirken - unter anderem auch meinen Chef, Gerhard Kiesel.

Weine wie dieser zeigen für mich, welche Entwicklung der Württemberger Lemberger gemacht hat, vom einfachen Viertelewein in der Cuvée mit Trollinger hin zu großen Weinen, die mit Roten aus Frankreich oder Italien mithalten können. Dieser Wein braucht Luft, um sich zu entfalten, dann ist er ausdrucksstark und komplex, vor allem das Holz ist sensationell gut eingebunden. Es ist ein Wein, der noch ein langes Leben vor sich hat.



IMPRESSUM

HERAUSGEBER Weinheimat Württemberg eG, Patrick Hilligardt, Raiffeisenstraße 6, D-71696 Möglingen, Tel.: 07141/2446-0

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, Steffen Jahn, Ute Noll, Daniel Schneider, Andreas Seidl, Ulrike Palmer

VERLAG Intervinum AG, Thurgauerstrasse 66, CH-8050 Zürich, redaktion@vinum.de, www.vinum.de, Nicola Montemarano/Verglagsleiter

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.

Für kulinarische Weinliebhaber



**3 Ausgaben
lesen, nur
2 bezahlen.**



DER FEINSCHMECKER:
Ihr unverzichtbares Magazin für exklusiven Genuss und stilvolles Leben – ob daheim oder auf Reisen, von Haute Cuisine bis zum Landgasthof. Ein exklusiver Ratgeber für kulinarische Entdeckungen und Lebensfreude – für wahre Genießer.

JETZT BESTELLEN:
feinschmecker.de/probe

Tel.: 040/21 03 13 71
Bestellnummer: 213 18 06





**Genossenschaftlich heißt,
die Zukunft voller
Zuversicht anpacken.**

**Morgen
kann kommen.**

Wir machen den Weg frei.

Wir sind die Banken mit der genossenschaftlichen Idee.

Als Wertegemeinschaft handeln wir partnerschaftlich, transparent und verantwortungsvoll. Bei uns kann man nicht nur Kundin oder Kunde, sondern auch Mitglied sein. Das stärkt uns als Bank für die Region und bietet weitere Vorteile. Welche, erfahren Sie hier: vr.de/mitglied

**Volksbanken
Raiffeisenbanken** 

Die Volksbanken Raiffeisenbanken arbeiten in Kooperation mit:


Schwäbisch Hall
Bausparkasse
Schwäbisch Hall


Union
Investment


R+V
Versicherung


easyc
Credit
Ein Produkt
der TeamBank


DZ BANK
Deutsche Zentral-
Genossenschaftsbank


DZ PRIVATBANK
DZ PRIVATBANK


DZ HYP
DZ HYP


VR Smart
Finanz


Münchener
Hypothekenbank


reisebank
Reisebank


atruvia
Atruvia AG


GewinnSparen
Gewinnsparen


SDK
Einfach für Ihr Leben da.
Süddeutsche
Krankenversicherung