

Ausgabe 1
März bis Juni 2019



Wein Heimat

WEINKULTURMAGAZIN WÜRTTEMBERG



#Frühling

BUNDESGARTENSCHAU HEILBRONN 2019 KULTURGUT WEIN

MIT ALLEN SINNEN ERLEBEN

WIR FREUEN
UNS, SIE IM
BUGA-WEINBERG
BEGRÜSSEN
ZU DÜRFEN.

15 Ar Weinberg, eine der Weinpergolen und das Weinlabyrinth laden im Kulturgut Wein zum genießen ein. Schlendern Sie auch im Hafenpark an 85 dauerhaften Weinbergreihen entlang oder verweilen Sie unter schattigen Weinpergolen auf dem Gelände.

buga2019.de



BUNDES-
GARTENSCHAU
HEILBRONN
17.04. – 06.10.2019

Ich liebe Württemberg. weil ...

die Menschen bodenständig sind, aber auch ungemein viel Innovationskraft haben. Die Landschaft ist vielschichtig und regt an, auf Entdeckungstour zu gehen. Und dann ist da natürlich der Wein, zum Beispiel der Lemberger. Gut ausgebaut, kann er ganz klar bei den internationalen Rebsorten mithalten. In Deutschland gibt es seit vielen Jahren eine Dynamik in der Weinbranche, die ansteckend ist. Ein ganz wichtiger Aspekt ist das konsequente Qualitätsstreben. Das gilt insbesondere auch für die Winzer- und Weingärtnergenossenschaften. Die Weinszene zeichnet sich heute durch intensive Kommunikation und Kooperation aus: generationenübergreifend, regionenübergreifend, betriebsübergreifend. Am internationalen Markt ist genau das der Schlüssel zum Erfolg. Und für mich als Weinkönigin ist es der Aspekt, der mir besonderen Spaß macht: die Kommunikation mit den Menschen, die in den verschiedenen Regionen für die ganze Vielfalt des deutschen Weines stehen und dafür arbeiten.

Ihre
Carolyn Klöckner
(Deutsche Weinkönigin)

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 «Wein Heimat» alle vier Monate 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 des Magazins genutzt.

Inhalt



30



38



12



44



- | | | | |
|----|-------------------------------------|----|---|
| 06 | Insider - News und Infos | 38 | Gourmet-Interview: S. Gschwender |
| 11 | Wussten Sie, dass ... | 42 | Genossen: Traumberuf Kellerkind |
| 12 | Moderne Kräuterküche | 44 | Veranstaltungen und Termine |
| 20 | Verkostet: Frühlingserwachen | 49 | Gewinnspiel |
| 27 | Des Rätsels Lösung | 50 | Weintipps für jedermann |
| 30 | Reisen: Bundesgartenschau | | |



*Jetzt auch
als Blog.*



49



*Die «Wein Heimat»-Social-
Media-Kanäle:*



HERAUSGEBER Werbegemeinschaft Württembergischer Weingärtnergenossenschaften eG, Ulrich-M. Breutner, Raiffeisenstraße 6, D-71696 Möglingen, www.wwg.de

VERLAG Intervinum AG, Thurgauerstrasse 66, CH-8050 Zürich, redaktion@vinum.de, www.vinum.de, Nicola Montemarano/Verlagsleiter **REDAKTION** Carsten Henn/Chefredakteur, Martin Mächler/CvD, Mitarbeiter in dieser Ausgabe: Theresa Olkus, Marina Eger, Harald Scholl, Eva Maria Dülligen, Daniel Schneider, Roland Bauer, Armin Faber

GRAFISCHES KONZEPT Johanna Pietrek **GRAFIK** Johanna Pietrek/Sen. Art Director

TITELBILD BUGA2019 PRODUKTION Hans Graf

Alle Urheber- und Verlagsrechte an dieser Publikation oder Teilen davon sind 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 Württembergischer Weingärtnergenossenschaften eG, gemäß Telemediengesetz (TMG), Bundesdatenschutzgesetz (BDSG) sowie sonstiger datenschutzrechtlicher Bestimmungen, Details unter www.weinheimat-wuerttemberg.de/sonstiges/impressum-datenschutz.

Veranstaltungstipps, Neuheiten aus den Genossenschaften, Tipps zum Wein-Lifestyle und unterhaltsame Do-it-yourself-Videos machen den neuen Wein Heimat Blog zu einer tagesaktuellen Vertiefung und Erweiterung des Magazins.

 /WuerttembergerWein

 /weinheimatwuerttemberg

blog.weinheimat-wuerttemberg.de

Insider



Einen Jahrgang wie 2018 erlebt man als Weingärtnerin bzw. Weingärtner nicht alle Jahre. Umso schöner, dass man sich ihn als Erinnerung in den Keller legen kann. Aber auch 2019 ist bereit, wieder zahlreiche Weingeschichten zu schreiben. Hier ein kleiner Auszug ...



Remstal-Gartenschau

Vom 10. Mai bis Oktober 2019 verwandelt sich das Remstal in einen unendlichen Garten. Sie ist die erste Gartenschau, die von 16 Städten und Gemeinden gemeinsam geplant, vorbereitet und durchgeführt wird. Bei vielen Veranstaltungen sind selbstverständlich unsere Weingärtner dabei. Unter anderem mit der Sonderedition «Rot von Hier», an welcher alle Weinbaubetriebe vor Ort mitgewirkt haben. Alle Infos und Termine gibt es unter **www.remstal.de**.



100 Jahre WG Rohracker

Tradition ist schmeckbar. Und diese besteht in Rohracker seit 1919, als die Weingärtnergenossenschaft gegründet wurde. Mit den markanten Terrassenlagen um Rohracker passt das Motto «Steil, aber Oho!» zum einhundertjährigen Jubiläum wie die Faust aufs Auge. Anlässlich der großen Feierlichkeit gibt es nicht nur eine große Jubiläumsweinprobe am 30. März, sondern auch einen Kalender für das Jahr 2019, der Spannendes zur Vergangenheit, Gegenwart und Zukunftsvision der Genossenschaft erzählt. **www.wg-rohracker.de**



Führungsteam der Weingärtner Cleeborn-Güglingen e. G. (v. l. n. r.): Thomas Beyl (Vorstandsvorsitzender), Andreas Reichert (Kellermeister), Axel Gerst (Geschäftsführer)

Erfolgreich in deutschen Weinführern

In den zuletzt erschienenen 2019er-Ausgaben der deutschen Weinguides werden die Weingärtner Cleeborn & Güglingen weiterhin als eine der besten Weingärtnergenossenschaften geführt. Vor fast zehn Jahren tauchten die Cleeborner als Geheimtipp erstmals in den einschlägigen Weinführern auf. Seit 2008 verfolgen die Weingärtner konstant ihr erfolgreiches Qualitätsstreben, und das nicht nur bei der Weinqualität. Heute sind sie damit lang kein Geheimtipp mehr, sondern ein Garant für Qualitätsweine.

www.cleeborner-winzer.de

Finally! Die BUGA startet

Seit Jahren wird geplant, gebaut, organisiert und vorbereitet. Jetzt startet sie! Die Bundesgartenschau 2019 in Heilbronn. Am 17. April 2019 ist der offizielle Startschuss für das über ein halbes Jahr andauernde Spektakel. Als Industrie- und Weinstadt darf zu diesem Großevent der Wein nicht fehlen. Daher trumpft die Genossenschaftskellerei Heilbronn gleich mit fünf Sondereditionen auf - «BUGA» nennt sich das Premium-Quartett aus Lemberger, Trollinger, Riesling und Sauvignon Blanc im offiziellen BUGA-Gewand, das auch als Geschenkset erhältlich ist. Zusätzlich gibt es einen Lemberger mit komplettem BUGA-Logo, auf den sich die Besucher des permanenten Weinstands auf dem Gelände freuen dürfen. www.wg-heilbronn.de



Lauffener Weingärtner auf der Grünen Woche in Berlin

An der Weintheke des Genießerlands Baden-Württemberg im Januar luden die Weine aus Lauffen und Mundelsheim zum Verkosten ein. Die Weine der Lauffener waren darüber hinaus im «Regiomat» vertreten. Dieser Verkaufsautomat wurde im Südwesten erfunden und bei der Grünen Woche mit verschiedenen regionalen Produkten gefüllt. Dies ermöglichte den Besuchern, über die gesamte Messelaufzeit hinweg einzukaufen. www.wg-lauffen.de

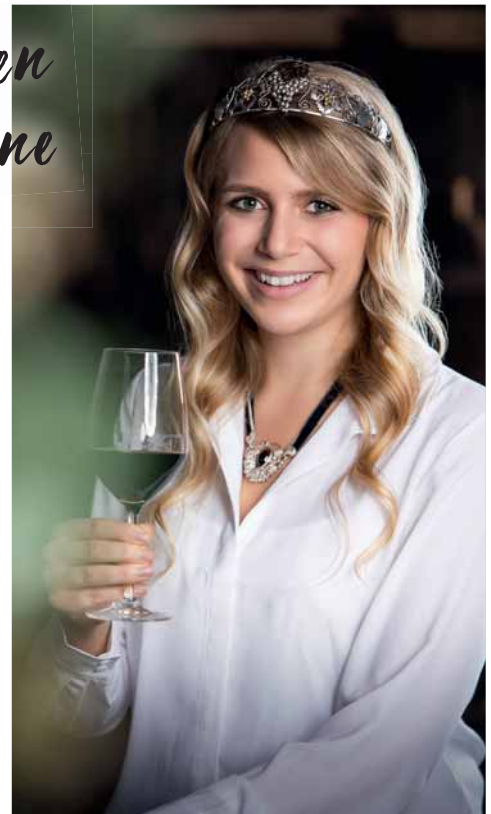


Fit wie ein Stäffele-Läufer

Sport ist dein Ding? Wir hätten da eines der schönsten Fitnessstudios überhaupt: die Rosswager Steillagen. Am 31. Mai startet der inzwischen weit über die Region hinaus beliebte BMW-401-Stäffele-Teamlauf in die achte Runde. Rund 300 Läufer in 60 Teams und weit über 1000 Fans verwandeln jedes Jahr die Steillage der Rosswager Halde in ein buntes Spektakel. Herausforderung angenommen? Dann gibt es alle Infos zur Anmeldung unter www.bmw401staeffeleteamlauf.de

Julia Böcklen holt die Krone

Sozusagen über Nacht bekam die 24-Jährige Julia Böcklen eine der schönsten Aufgaben in der Württemberger Weinbranche. Seither vertritt die neue Weinkönigin und Masterandin der Kommunikationswissenschaft die Württemberger Weine deutschlandweit und mit großem Engagement. Die Weinprinzessinnen Franziska Fischer, Ellen Volzer und Aliena Zischewski unterstützen die neue Weinhoheit in ihrem Amtsjahr und bieten gemeinsam geballte Power für den Württemberger Wein. www.facebook.de/wuerttembergerweinhoheiten



#pinnwand #neuheiten



Today my name is Queen

Bereits in unserer letzten Ausgabe haben wir euch die neue prickelnde Innovation der Heuchelberger Weingärtner vorgestellt. Inzwischen haben die roségoldenen Flaschen die Württemberger Frauen eingenommen. Der erste Fotowettbewerb hat zahlreiche Frauen dazu bewegt, sich mit ihrem ganz persönlichen Queen-Erlebnis zu zeigen und tolle Bilder zu schießen. Was seit dem Debut dieses einzigartigen Seccos alles passiert ist, findet ihr unter www.today-my-name-is-queen.de Cheers!

Premiere: Wein am See

Am Ufer des Breitenauer Sees bei Heilbronn, eingebettet zwischen Weinbergen und den Löwensteiner Bergen, gibt es eine neue Attraktion: ein Weindorf mit Blick auf den See. Vom 3. bis 5. Mai 2019 bieten Weinbaubetriebe aus dem Weinsberger Tal und Gastronomen ausgesuchte Weine sowie klassische und raffinierte Speisen an. Damit ist es schon bei der Premierenveranstaltung eines der Weindörfer mit der größten Auswahl an Weinbaubetrieben im ganzen Unterland.

www.weinamsee.net



Jubiläums-Wein für den Fellbacher Turm

Der Turm der Fellbacher Lutherkirche ist nicht nur das Wahrzeichen der Stadt, sondern auch der Fellbacher Weingärtner eG. In diesem Jahr feiert der Kirchturm sein 500-jähriges Jubiläum. 1519 wurde der prägnante Gebäudeteil fertig gestellt. Als Jubiläumswein mit passendem Etikett haben sich die Fellbacher einen Spätburgunder trocken der Linie C ausgesucht.

www.fellbacher-weingartner.de



Dieter Blankenhorn und Schülerin

Neuer Studiengang: Wein-Technologie-Management

Ein neues Konzept, bei dem beide Partner ihre Stärken einbringen – die LVWO Weinsberg ihre fachliche Kompetenz in Sachen Weinbau und Önologie und die DHBW Heilbronn ihre Expertise in BWL und Management. Am 1. Oktober ist der Startschuss des neuen Bachelor-Studiengangs. «Wein» studieren klingt nach genau deinem Ding? Hier kann man sich schlaumachen:

www.heilbronn.dhbw.de;
www.lvwo-bw.de

Fotos: z.V.g.

#weinheimatwürttemberg



Spezial- angebot für Abonnenten

Staatsehrenpreise in Berlin überreicht

Die Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft sowie die Lembergerland Kellerei Rosswag erhielten Ende des Jahres 2018 den Staatsehrenpreis des Ministeriums für ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg. Die begehrte Auszeichnung wird jährlich für nachhaltige Qualität in Berlin vergeben. Wir sagen herzlichen Glückwunsch! www.weinbauverband-wuerttemberg.de

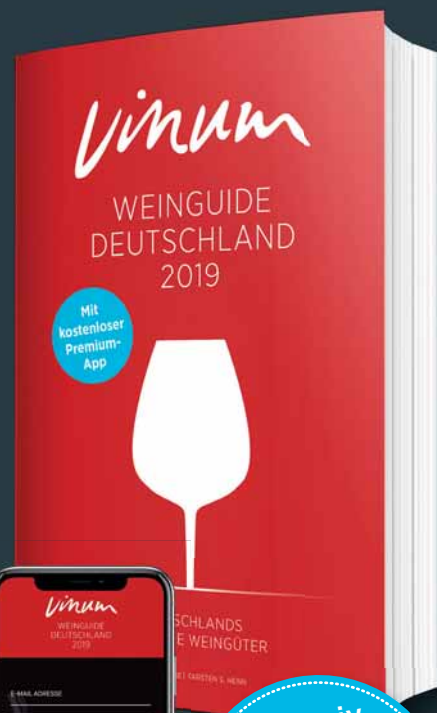


Erfolgsserie BergRebell bekommt Zuwachs

Die Rotwein-Cuvée «Berg Rebelle» der Winzer vom Weinsberger Tal kommt einfach gut an! Die fruchtbetonte und unkomplizierte Cuvée bekommt nun Zuwachs! Ab sofort wird es eine weiße Berg-Rebelle-Variante sowie eine Ausführung als Roséwein geben. Unbedingt probieren!
www.weinsbergertal-winzer.de

Eisweinlese in der Wein Heimat

Ein traumhafter Abschluss für einen grandiosen Jahrgang 2018! Die Witterung und der sehr gute Gesundheitszustand der Trauben machten es möglich, «flüssiges Gold» auf die Flasche zu bringen. Bis die Mindestanforderung von minus sieben Grad jedoch erreicht war, mussten sich unsere Genossenschaften bis Ende Januar des bereits neuen Jahres 2019 gedulden. Exakt in der Nacht der Finsternis und im Schatten des Blutmondes zogen die Lesetruppen dann aus, um die gefrorenen Beeren zu ernten. In Markelsheim war es ein Silvaner mit 155 Grad Öchsle, der etwa 400 Liter hochkonzentrierten Beerensaft hervorbrachte. Wir freuen uns schon auf den ersten Schluck! Alles rund um die Leses des 2018er Eisweins gibt es auf unserem Weinheimat-Blog blog.www.weinheimat.de



Exklusiv
für VINUM-
Abonnenten
Jetzt nur 25 €
statt 35 €

VINUM Weinguide Deutschland 2019:

- Rund 10900 Weinempfehlungen von knapp 1000 Produzenten
- Multimediales Gesamtpaket: für Leseratten das Buch mit rund 1030 Seiten – für die Digitalen die interaktive Premium-App
- 4455 Empfehlungen unter 10 Euro
- Inkl. Freischaltcode für die Premium-App

www.weinguide-deutschland.de

**Radio
Ton**

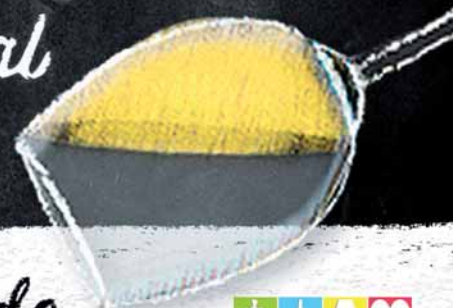
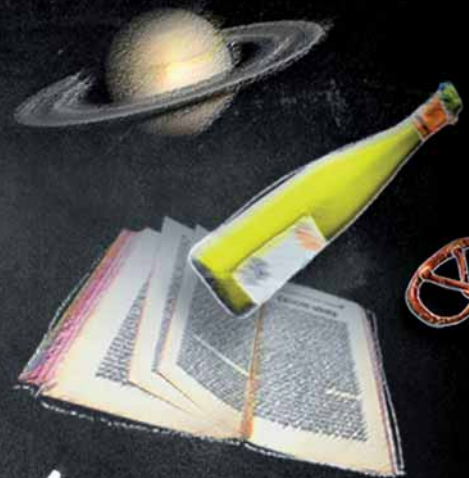
MEHR

ABWECHSLUNG

und mehr MUSIK!



*Weine
aus dem Weinlese Land
marbach + bottwartal*



Wussten Sie,
dass ...

#weinwissen #wusstensiedass

1913

wurde die Sorte nach ihrem Züchter, Professor Herrmann Müller aus dem Kanton Thurgau in der Schweiz, benannt: Müller-Thurgau. Er hatte die Sorte in der Forschungsanstalt Geisenheim entwickelt. Den offiziellen Namen erhielt sie dann an der Forschungsanstalt Wädenswil.

12.400

Hektar Rebfläche sind aktuell in Deutschland mit der Sorte Rivaner bestückt. Damit ist sie die Nummer zwei in Deutschland nach dem Riesling. Noch bis in die 1990er Jahre war sie sogar die Nummer eins. Auf Württemberg entfallen nur etwa 300 Hektar der Rivaner-Rebfläche.

Superstar Rivaner

1

Geschmacksnuance wird als typisch für die Rebsorte angesehen: ein leichter Muskatton. Allerdings ist der Rivaner in seinem Geschmacksprofil äußerst vielseitig: von der Blumenwiese bis zu Fruchtnoten von Zitrone, Apfel, Birne oder Maracuja reicht das Spektrum.

80

Hektar - so groß oder vielmehr klein ist die Rivaner-Rebfläche in dem wohl am weitesten von Deutschland entfernten Anbaugebiet: Neuseeland. Dass es sich beim Rivaner durchaus um eine internationale Erfolgsgeschichte handelt, lässt sich in der Rebsortendatenbank der University of Adelaide nachlesen. Hier sind neben europäischen Ländern auch Anbaugebiete in Übersee gelistet - etwa Japan und Kanada.

2

Eltern hat die Rebsorte. Aktuelle Forschungsergebnisse weisen auf die Rebsorten Riesling und Madeleine royale hin. Lange hatte man angenommen, dass sie eine Kreuzung aus Riesling und Silvaner darstellt. Daher auch ihr Synonym: Ri-vaner.

304

Grad Öchsle soll das höchste jemals erzielte Mostgewicht für Müller-Thurgau-Lesegut gewesen sein, das für eine Trockenbeereauslese verwendet worden ist. Im Durchschnitt ist das Mostgewicht des Leseguts um ein Vielfaches niedriger. Unter der Bezeichnung Rivaner werden oftmals eher duftig-schlanke Tropfen vermarktet, die jugendlich getrunken werden können.

5,1 Millionen

Einträge listet die Suchmaschine Google in etwa, wenn man nach Müller-Thurgau sucht. Damit ist die Bezeichnung deutlich bekannter als Rivaner. Hier liefert Google nur rund 500 000 Einträge.



Moderne Kräuterküche

Eine Welt jenseits von Schnittlauch und Basilikum

Was waren das noch für Zeiten, als selbst in der Gastronomie nur alibimäßig ein Sträußchen krause Petersilie auf dem Teller drapiert wurde. Lang ist's her. Zum Glück! Denn frische Wild- und Küchenkräuter sind aus der Kulinarik nicht mehr wegzudenken. Und vielfältiger, als Sie vielleicht annehmen ...

Text: Marina Eger, Fotos: Daniel Schneider

Bis vor kurzem habe ich aus Gänseblümchen noch völlig ahnungslos Blütenkränze geflochten. Jetzt weiß ich: runter vom Kopf und ab damit in die Salatschüssel. Die kleinen Korbblütler sind nicht nur hübsch, sondern vor allem reich an Vitamin C, Magnesium und Eisen. Und machen natürlich auch optisch so richtig was her auf dem Teller. Wer also aufmerksam durch die Natur spaziert, kann ganz nebenbei einen Korb mit heimischen Superfood-Boostern pflücken. Vor allem, wenn man mit Kräuter-Expertin Thea Kornherr einen ausgedehnten Spaziergang unternimmt. Ich hätte Löwenzahn, Brennnessel oder Sauerampfer natürlich links liegen gelassen. Phytotherapeuten wie Thea Kornherr lieben solche Wildkräuter. Nicht nur wegen des Geschmacks, sondern vor allem wegen der tollen Inhaltsstoffe, die dem Körper oftmals einen Gesundheitskick geben. Gut, dass es allein in Deutschland über 1500 «Unkräuter» und Wildkräuter gibt, die man essen kann. Und Spezialisten wie Thea Kornherr, die bei der Zuordnung helfen. Bei einer Kräuter-Expedition lernt man genau, wo man die besten Kräuter sammelt und wovon man lieber die Finger lässt. Und natürlich, wie man Kräuter so verarbeitet, dass sich die Inhaltsstoffe bestmöglich entfalten.

Dieser Mission stellt sich auch Küchenchef Julian Berroth im Restaurant Boteca di Vino. Hier liegt der Fokus auf Küchenkräutern. Die werden unterschiedlich verarbeitet - so, dass sie geschmacklich perfekt passen. Es ist ein großer Unterschied, ob man ein Kraut schneidet, hackt oder zupft. Julian Berroth verarbeitet Kräuter vor allem gerne, indem er sie in einem Sud ziehen lässt. Oder er zaubert daraus ein würziges Kräuter-Öl. Der richtige Wow-Effekt entsteht, wenn man auch mal das verwendet, was oft vorschnell auf dem Kompost landet: den Kräuter-Stängel. Vor allem beim Koriander verblüfft dieses Aroma so manchen Gast ...

Koriander? Richtig, den mag man ja - oder hasst ihn. Weil er angeblich seifig schmeckt. Doch das muss nicht sein. Sofern die richtige Kräuter-Qualität verwendet wird. Mit Qualität kennt man sich vor allem auf dem Keltenhof in Filderstadt aus. Während im Minutentakt Boeings über die 50 Hektar große Anbaufläche fliegen, werden hier auf den Fildern Kräuter, Wildkräuter, Blüten und Micro-Leafs für die gehobene Gastronomie angebaut. Der richtige Zeitpunkt ist wichtig für den perfekten Geschmack! Geerntet werden die Kräuter jung, noch vor der Blüte - dann entfalten sie das beste Aroma. Und auch der hassgeliebte Koriander schmeckt dann wunderbar - und überhaupt nicht seifig!



Gut zu wissen

Sie haben ein tolles Frühjahrs-Kräuter-Menü kredenzt und suchen die passenden Weine dazu? Greifen Sie zu leichten Weißweinen, wenn Sie frische, junge Kräuter wie Kerbel, Bärlauch oder Liebstöckel einsetzen. Hier sind Sie mit einem Sauvignon Blanc oder einem Weißburgunder auf der sicheren Seite. Spielt Basilikum mit seinen ätherischen Ölen eine große Rolle, punkten Sie definitiv mit einem Riesling. Mediterrane Kräuter wie Rosmarin, Thymian oder Lavendel freuen sich über kräftige rote Begleiter. Hier passen vor allem im Barrique gereifte Weine perfekt!

#genuss #weinzumessen



Rezepte online
erhältlich >>



Mehr Infos:
www.kornherr.info





✂ *Lecker!*

Wildkräuter-Suppe, cremiger Erbsen-Parmesan-Wildkräuter-Aufstrich oder knackiger Wildkräuter-Salat? Bei Thea Kornherr dreht sich auch kulinarisch alles rund um frische Wildkräuter. Hier entstehen vitaminreiche und nährstoffreiche Gerichte - mit jeder Menge guten Inhaltsstoffen und einem tollem Geschmack!
Rezept-Download: www.weinheimat-wuerttemberg.de/rezepte

Power-Kräuter direkt aus Dettenhausen

Wer Thea Kornherr kulinarisch beeindrucken will, sollte möglichst nicht mit Tomate, Mozzarella und Basilikum ums Eck kommen. Damit erntet man eher ein müdes Lächeln. Kein Wunder, denn in ihrem Kräutergarten Kornherr pflegt sie eine der größten Kräuter-Sammlungen weit und breit. Neben Grapefruit- und Bananenminze tummeln sich 28 weitere Minz-Sorten im Kräutergarten. Und rund 290 weitere Kräuter-Sorten, darunter sogar ein eigener Kornherr Rosmarin: intensiv im Geschmack, mit hauchzarten Nadeln.

Schon als kleines Mädchen war Thea Kornherr begeistert von der Kräuter-Vielfalt im elterlichen Betrieb. Wen wundert's: Später wurde aus der weltweit gefragten Top-Floristin eine bekannte Phytotherapeutin, die ihr Wissen gerne weitergibt. In eigenen Workshops, als Referentin auf Fachveranstaltungen oder auch an Köche. Die sich gemeinsam mit Thea raus aus der «Kräuter-Komfortzone» wagen und auch mal was Neues ausprobieren. Brennnessel-Soufflé oder Mädesüß-Creme überraschen nicht nur geschmacklich, sondern sind wahre Gesundheits-Booster. Eine Handvoll Brennnessel enthält so viel Vitamin C wie drei Kilo Orangen. Mädesüß gilt als natürliches Aspirin und lässt sich direkt in der Natur sammeln. Sofern man sich auskennt - oder gemeinsam mit Thea Kornherr eine Kräuter-Expedition unternimmt. Besonders jetzt im Frühling macht das großen Spaß, weil die jungen Triebe nach dem Winter eine wunderbare Frische auf den Teller bringen. Und ganz nebenbei den wintermüden Stoffwechsel so richtig ankurbeln. Da hat Frühjahrsmüdigkeit keine Chance!



Der passende Wein

**Weingärtner
Cleebronn-Güglingen eG,
Cleebronn
2017 Emotion CG Riesling
trocken**

Geprägt von knackigen Pfirsicharomen, Orangenzeste und Kumquat. Komplexer Körper mit fein cremiger Textur, etwas Schärfe und mineralischer Tiefe.

Preis: 16,50 Euro
www.cleebronn-weinshop.de





Tipp 2

Gourmetküche in der Ex-Bäckerei

Dass Chefkoch Julian Berroth mittwochmorgens auf dem Wochenmarkt die besten Zutaten für seine sterneverdächtigen Menüs besorgt, klingt wie ein Märchen. Ist es aber nicht. In der Boteca di Vino wird Ware nicht bestellt, sondern vor Ort eingekauft. Direkt beim Erzeuger, dort wo die Qualität am besten ist. Jede Menge Inspiration gibt's «umsonst» dazu. Perfekt für Berroth, der alle zwei Wochen neue Menüs entwirft, die allabendlich rund 30 Gäste begeistern. Nur 30? Für mehr ist in der ehemaligen Botnanger Bäckerei kein Platz. Boteca-Gäste schätzen genau diese «Wohnzimmer-Atmosphäre» weg von der City. Was als Hobby-Gastronomie eines ehemaligen Daimler-Managers begann, ist unter Profi Sebastian Werning zu einer Erfolgsgeschichte geworden. Auch wenn jeder Stuttgarter Immobilienkunde beim Anblick der Boteca-di-Vino-Küche den Kopf schütteln würde. So winzig? Was will man denn da kochen? Das beste Risotto der Stadt. Und natürlich kreative Gerichte mit dem gewissen Etwas! Dafür sorgen vor allem jede Menge Kräuter, die vielfältig eingesetzt werden! Nicht nur als Sud oder als Öl runden sie die Gerichte perfekt ab. Die Art, wie Kräuter hier eingesetzt werden, erzielt oft einen Wow-Effekt. Den die Gäste in der Boteca di Vino so sehr lieben. Genau wie die umfangreiche Weinkarte mit rund 250 Positionen. Auch hier spürt man die Liebe zur Region. Viele Weine stammen aus Württemberg, die Weinbegleitung zum Menü wird von Chef und Weinkenner Sebastian Werning gekonnt ausgesucht.



Der passende Wein

**Heuchelberg
Weingärtner eG,
Schwaigern
2015 Acolon trocken
Qualitätswein**

Ein großer Wein mit Vanille-, Sauerkirschen- und Brombeearomen. Tiefgründig und opulent für besondere Momente und Anlässe.

Preis: 4,88 Euro
www.heuchelberg.de



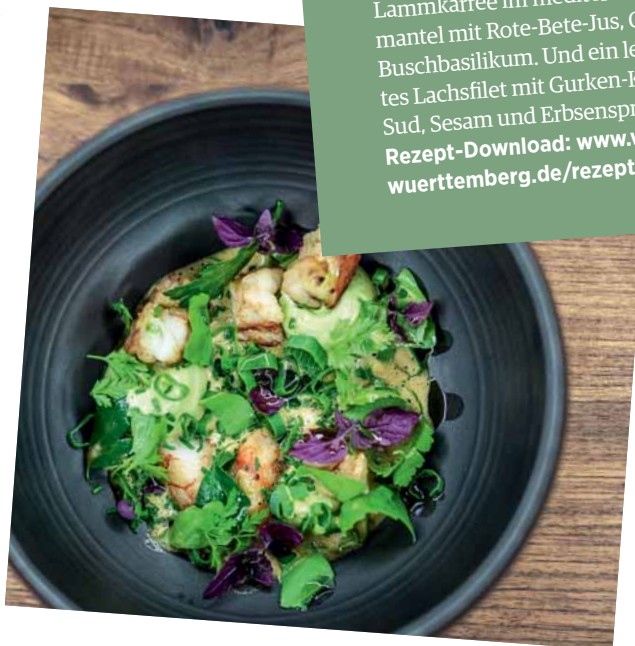
#genuss #weinzumessen



✂ Lecker!

Ein Menü ohne Kräuter? Undenkbar im Restaurant Boteca di Vino! Küchenchef Julian Berroth verrät seine liebsten Rezepte: gebratene Garnele mit Avocado-Creme und grüner Kräuter-Melange, Lammkarree im mediterranen Kräutermantel mit Rote-Bete-Jus, Cranberrys und Buschbasilikum. Und ein leicht abgebeiztes Lachsfilet mit Gurken-Koriander-Dill-Sud, Sesam und Erbsensproßlingen.

Rezept-Download: www.weinheimat-wuerttemberg.de/rezepte



Mehr Infos:
www.boteca-stuttgart.de



#genuss #weinzumessen



Rezepte online
erhältlich >> 



Mehr Infos: 
www.keltenhof.com





Tipp 3

✂ Lecker!

Wenn Spitzenkoch Andreas Holzäpfel in der Keltenhof Küche seine köstlichen Kreationen aufischt, dürfen besondere Kräuter und Blüten nicht fehlen. Ebenso wenig regionale Spitzenprodukt von Partnern aus dem JRE Genussnetz, wie Schwarzwald-Miso und Mozzarella vom Bodensee. Seit Rezept: Keltenhof Bittersalate «Aperitiv 2019» mit Zichorien, Mango-Chutney und Büffel-Mozzarella.
Rezept-Download: www.weinheimat-wuerttemberg.de/rezepte

Lieblingskräuter der Sterneköche

Ein Gemüsehof auf den Fildern ohne Filderkraut? Gibt's sowas? Na klar: den Keltenhof in Filderstadt. Familie Daumüller konzentriert sich auf ein Produktsortiment, das Spitzengastronomen in Deutschland, Österreich, Italien und der Schweiz begeistert: Baby & Micro Leaf, Wildkräuter, Wiesenkräuter, essbare Blüten, außergewöhnliche Salate und Spezialitäten wie wilden Brokkoli und Blumenkohl. 1999 begann die Erfolgsgeschichte mit dem Anbau von Baby-Leaf-Salaten in Top-Qualität, die tatsächlich nach etwas schmecken! Die Gastronomie war begeistert und wollte mehr. So ist die Produkt-Bandbreite Jahr für Jahr gewachsen. Gleich geblieben sind höchste Qualitätsansprüche, die kompromisslos eingehalten werden. Einzigartig: Vom Saatgut über die Ernte bis hin zur Verarbeitung durchläuft ein Produkt den kompletten Zyklus auf dem Keltenhof. Maßgeblicher Erfolgs-Baustein ist die innovative Produkt-Weiterentwicklung. Rote und grüne Oxalis-Blätter gehören zum Beispiel mittlerweile zum Standardsortiment in Küche und ganz neu auch Bar – dafür sorgt die Herbs-Spirit-Box mit gefriergetrockneten Wildkräutern und Blüten. Solche Produkte entstehen zusammen mit Spitzenköchen und Barkeepern oft in der Keltenhof-Versuchsküche mit Blick auf die die Felder. Hier entwickelt auch der Seminarkoch und Vertriebsleiter Andreas Holzäpfel neue Kreationen – zum Beispiel mit der Studentenblume Tagetes. Nicht nur die Blüten werden verwendet, die jungen Blätter schmecken nach japanischem Bergpfeffer und geben auch gerne Desserts in der Sterneküche den gewissen Kick!



Der passende Wein

Lauffener Weingärtner eG, Lauffen
Lauffener Weinwerkstatt Chardonnay QbA trocken
 Durch die Barrique-Lagerung besticht dieser Wein mit seiner goldgelben Farbe im Glas, feinen Tabak-Noten und Aromen von Birne und Apfel.
Preis: 8,90 Euro
www.wg-lauffen.de





Harald Scholl (stellv. Chefredakteur
VINUM-Weinmagazin), Ulrike Palmer
(Journalistin Food & Beverage),
Thomas Schuster (Leiter Weinabtei-
lung Getränkemarkt Freyer GmbH),
Alex Schulz (Kaufmann, Weinabtei-
lung Getränkemarkt Freyer GmbH)
und Patrick Hilligardt (Marketing
Assistent der Wein-Heimat)

Frühlingserwachen

Belebende Weine für junges Gemüse
und müde Geister

Nichts gegen die ruhigen Tage des Winters, mit prasselndem Kaminfeuer und kräftigen Rotweinen. Aber Geist und Körper dürsten regelrecht nach Sonne, Terrasse und frischem Gemüse. Natürlich begleitet von frischen Weiß- und Roséweinen, die beleben und genau das richtige Tempo für die kommenden Wochen vorgeben. Frühjahrsmüdigkeit? Nicht mit diesen Weinen!

Text: Harald Scholl, Fotos: Armin Faber



Eigentlich kennt man es nur aus der Tierwelt, den Winterschlaf und die damit verbundene Neigung, wieder ans Licht zu kommen, frisches Grün zu sehen, zu füttern und zu atmen. Sich mit den ersten, zartgrünen Sprossen den Bauch vollzuschlagen, zu spüren, wie das Leben wieder Einzug hält in Körper und Geist. Das geht aber nicht nur Braunbär, Igel und Murmeltier so, auch der Mensch scheint, sobald die Wintermonate hinter ihm liegen, förmlich nach der Leichtigkeit des Seins zu dürsten. Wie gut, dass es junges Gemüse gibt, mit dem man dieses Bedürfnis aufs Schönste befriedigen kann. Natürlich in Begleitung der entsprechenden Weine, frisch, jugendlich, nicht zu belastend, da moderat im Alkohol. Wir haben uns diesmal die passenden Weine für Spargel, Möhrchen und grüne Erbsen ausgesucht. Perfekte Begleiter der leichten Küche - für einen inspirierenden Einstieg in das immer noch junge Jahr.

Für jeden Geschmack ...

Richtig gut erwischt haben es die württembergischen Winzer im letzten Herbst. Der Jahrgang 2018 brachte so gesunde Trauben wie selten in die Keller, tadellose Beeren, gesund und voller Saft. Das sieht und schmeckt man schon heute, eigentlich alle Weine stehen blitzblank und aromatisch im Glas. Das spürt man besonders deutlich bei den Rebsorten, die ein wenig Bouquet haben, bei Riesling, Rivaner und den Traminer-Sorten. Ohne Fehltonen, sehr sortenrein und ansprechend, mit genau dem richtigen Verhältnis von Süße und Säure, von Körper und Trinkfreude. Selten hat sich ein junger

Jahrgang bereits so schön zu trinken gezeigt wie der 2018er in diesem Frühjahr. Besonders gelungen schienen den Verkostern dabei die Rieslinge zu sein, der ein oder andere Wein eroberte die Herzen des Teams im sprichwörtlichen «Sturm». Voller Leben und Vitalität, nicht dominant in der Säure, trotzdem frisch und schlank am Gaumen.

... und trotzdem individuell

Es zeigte sich aber genauso, dass ein wenig Reife manch anderem Wein ebenso guttut. Speziell die Burgundersorten scheinen ein Jahr auf der Flasche zu brauchen, um ihre ganze aromatische Vielfalt entwickeln zu können. Wenn es im Frühjahr darum geht, auf dem Teller das Gemüse zum Begleiter werden zu lassen, und wenn etwas kräftigere Speisen die Hauptrolle übernehmen, ist ein →



Dankeschön an ...

**Getränkemarkt Freyer GmbH
Geschäftsführer Jürgen Freyer
Dieselstr. 20
74211 Leingarten
www.befreyer.de**

„Einkühlen und
Aufmachen -
Frühling!“

gereifter Weißburgunder – gerade auch aus dem Holzfass – der geeignete Begleiter. Ein zartes Stück Fleisch aus dem Kalbsrücken, dazu weißer Spargel und eine Sauce béarnaise zum Beispiel. Oder ein Schweinefilet in feiner Rahmsauce mit glasierten Möhrchen oder ... Das machte die Verkostung in diesem Fall zu etwas wirklich Außergewöhnlichem: Zu fast jedem Wein kam aus dem Kreis der Verkoster eine Idee für ein passendes Gericht zum Wein, da flogen Begriffe wie »Landgockelbrüstchen«, »Morcheln«, »Bärlauch« oder »Grüner Spargel« durch den Raum. Sehr inspirierend und appetitanregend. Es war gar nicht so leicht, den eigentlichen Grund des Zusammenseins nicht aus den Augen zu verlieren. Trotzdem wurden natürlich mehr als 70 Weine verkostet und beurteilt. Die schönsten und inspirierendsten Weine stellen wir im Folgenden vor.

Genussprofis an den Gläsern

Das Verkostungsteam zum Thema »Frühlingsweine« bestand auch diesmal aus ausgewiesenen Wein-Fachleuten, die über eine langjährige Verkostungserfahrung verfügen. Die Verkostung wurde wie gewohnt »blind« durchgeführt, alle Etiketten, Kapseln und Banderolen wurden unkenntlich gemacht bzw. entfernt, um jede Beeinflussung auszuschließen. Die Weine wurden nach Rebsorten und Farben (Weißweine – Roséweine) getrennt verkostet. Eine Ordnung oder Reihenfolge nach Region oder Preis gab es dabei nicht. Die Verkoster probierten unabhängig, still und im eigenen Tempo. Diesmal als Verkoster dabei waren:

Ulrike Palmer, gebürtige Stuttgarterin, ist Journalistin mit Schwerpunkt Essen und Trinken, Autorin der TV-Serien »Isswas?!« und »richtig!gut« und betreibt unter anderem das Blog »Tellerschuber«.

Thomas Schuster ist Leiter der Weinabteilung im Getränkemarkt Freyer und hat über die Jahre eines der besten Angebote für Württemberger Wein aufgebaut.

Alex Schulz ist gelernter Kaufmann und in der Weinabteilung im Getränkemarkt Freyer tätig.

Harald Scholl ist als stellvertretender Chefredakteur für das VINUM-Weinmagazin Deutschland tätig und Gebietsverantwortlicher beim VINUM-Wineguide.



Rivaner/ Müller-Thurgau

Weingärtnergenossenschaft

Metzingen eG

2017 Rivaner trocken Metzinger

Hofsteige

12 Vol.-%

Saftig und sehr rebsortentypisch. Ein wenig Apfel, dazu eine Spur Muskat, feine anmierende Würze. Trocken, macht vom ersten Moment an Lust auf das nächste Glas. Als Aperitif oder zu leichten Knabberien.

Preis: 6,30 Euro

www.wein-metzingen.de

Fellbacher Weingärtner eG

2018 Fellbacher Goldberg Rivaner

trocken

12 Vol.-%

Relativ gehaltvoll, schöne gelbfruchtige Art. Ein Schmeichler, der schon in der Nase verführt. Im Mund dann weniger üppig, mit guter Struktur und saftigem Zug. Kann gerne etwas kühler getrunken werden, um die schlanke Art zu betonen.

Preis: 5,50 Euro

www.fellbacher-weine.de

Remstalkellerei eG

2017 Rivaner trocken

11 Vol.-%

Erinnert an knackig frische grüne Äpfel. Sehr schöner, erfrischender Saft, sogar ein wenig mineralischer Biss am Gaumen. Gibt auch solo eine sehr gute Figur ab. Schmeckt nach deutlich mehr, als er kostet.

Preis: 4,76 Euro

www.remstalkellerei.de

Weinfactum eG

2017 Rivaner* trocken

12,5 Vol.-%

Schon in der Nase auf der fruchtigen Seite, Apfel, Orangenblüten. Im Mund dann ein kleiner Charmeur, gefällt, ist offen und zugänglich. Macht spontan Lust aufs Trinken. Schön zur leichten Gemüseküche, ist aber auch ein feiner Solist.

Preis: 7,30 Euro

www.weinfactum.de

Weingärtner Markelsheim eG

2018 Markelsheimer Tauberberg

Müller-Thurgau trocken

11,5 Vol.-%

In der Nase ein wenig verschlossen, eine Spur Exotik, tropische Früchte. Aber das ändert sich im Mund. Sehr straffe und lebendige Säure, da trifft grüner Apfel auf Zitrus. Kein Wein für trübe Stunden – das ruft laut nach »Sonne!«.

Preis: 3,95 Euro

www.markelsheimer-wein.de

*Favorit
der Verkoster*

*Favorit aller
Riesling-Fans*

#verkostung #weine

Riesling

Lauffener Weingärtner eG 2018 Riesling trocken 12,5 Vol.-%

In der Nase deutliche Zitrusnoten, pikante Würzigkeit. Im Mund getragen von vitaler Säure, fast wie ein kleiner Laserstrahl auf der Zunge. Schöne erfrischende Art, kann noch ein wenig Ruhe im Keller vertragen.

Preis: 4,85 Euro
www.wg-lauffen.de

Weinmanufaktur Untertürkheim eG 2017 Riesling* trocken 12 Vol.-%

Knackige, grüne Äpfel in der Nase, «Granny Smith». Dahinter aber klassische Riesling-Frucht, mit einer Spur von Birne. Im Mund ausgewogen und gehaltvoll, delikate Mineralität. Hat Länge und Format.

Preis: 7,60 Euro
www.weinmanufaktur.de

Weinkonvent Dürrenzimmern eG 2018 Cellarius Riesling trocken 12 Vol.-%

Ganz eindeutig Riesling. Schon in der Nase viel Steinobst, vor allem Pfirsich. Im Mund wahrhaft «maulvoll», viel Saft und Volumen. Dabei immer auf der eleganten und feinen Seite. Macht extrem viel Spaß zu trinken.

Preis: 6,40 Euro
www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

Lembergerland Kellerei Rosswag eG 2017 Riesling trocken 11,5 Vol.-%

Sehr reifes Lesegut, üppig mit leichten Honiganklängen. Auch am Gaumen relativ üppig, ermüdet dank der Säure auch nicht nach dem zweiten Glas. Ein Riesling für den feinen Tisch, verträgt sich gut mit sahnigen Saucen.

Preis: 5,50 Euro
www.lembergerland.de

Weinfactum eG 2017 Riesling** trocken 12 Vol.-%

Opulent reife Rieslingnase, saftig-gelber Pfirsich, eine Spur Exotik. Hat einen kräftigen Körper, füllt den Mundraum. Trotzdem keineswegs schwer, die feingliedrige Säure sorgt für einen schönen Zug. Ein «Schlemmer»-Riesling, der an jeder festlichen Tafel brilliert.

Preis: 10,50 Euro
www.weinfactum.de

WG Rohracker eG 2017 Riesling 11 Vol.-%

Duftet fein nach Aprikosen, vollreif und fruchtig. Im Mund mit viel Schmelz und Körper, hat ein wenig Restzucker, was beim Riesling ja nicht stört. Ein sehr harmonischer Wein, gut balanciert zwischen Süße und Säure.

Preis: 5,20 Euro
www.wg-rohracker.de

Genossenschaftskellerei Heilbronn eG 2018 «Edelis» – Fleiner Eselsberg Riesling 11 Vol.-%

Duft und würzig zugleich in der Nase. Im Mund dann sofort reife, gelbe Frucht, Pfirsich, eine Spur Maracuja. Dabei sehr sauber und klar, reintönig. Hat ein wenig Süße, was dem Wein aber hervorragend steht.

Preis: 4,52 Euro
www.wg-heilbronn.de

Weinkonvent Dürrenzimmern eG 2018 Klosterhof Riesling 11 Vol.-%

Ein Moselriesling aus Württemberg! Absolut betörend reine Nase, duftet nach reifem Obst, aber schön verhalten. Zartgliedrig, lebendige, feine Säureader. Wirklich sehr gut balanciert zwischen Süße und Säure. Ein Volltreffer!

Preis: 5,00 Euro
www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

Weingärtner Marbach eG 2017 Eberhard Ludwig Riesling Steillage 12 Vol.-%

Beeindruckende Nase, vor allem exotische Frucht, Passionsfrucht, Maracuja, Grapefruit. Dabei niemals vordergründig laut. Wird getragen von fein-pikanter Säure, dabei eine leichte Cremigkeit am Gaumen. Bleibt präzise in der Zungenmitte.

Preis: 5,90 Euro
www.weingaertner-marbach.de

Lauffener Weingärtner eG 2018 Mundelsheimer Riesling 11,2 Vol.-%

Apfelblüten, klar, sauberer Geruchseindruck.

#verkostung #weine

Terrassenwein par
excellence

Für die
Schatzkammer



Die dezente Art bewahrt er auch im Mund, ist schlank, bleibt dabei auf der Fruchtseite. Nicht anstrengend, sehr schön zu trinken. Hat ein kleines Süßeschwänzchen.

Preis: 5,20 Euro
www.wg-lauffen.de

Bottwartaler Winzer eG
2017 Premium Aurum Riesling
11 Vol.-%

In der Nase zeigen sich erste Reifenoten, ein Hauch Ginsterblüten, etwas Honig. Im Mund präsentieren sich mit jedem Schluck neue Facetten, hat Körper und Charakter. Ein Wein, der besonders gut zum Essen passt, gerne auch etwas kräftigere Speisen mit hellem Fleisch.

Preis: 6,10 Euro
www.bottwartalerwinzer.de

Riesling plus x

Felsengartenkellerei Besigheim eG
2018 «Schwarzer Rappe»
Riesling mit Kerner
11,3 Vol.-%

In der Nase sehr knackig, animierend-frische Nase. Bleibt schön schlank im Mund, ein bisschen Apfel kommt durch, aber auch etwas grüne Haselnuss. Hinten kommt der Apfel stärker raus. Erstklassiger Wein für jeden Tag und Anlass.

Preis: 4,50 Euro
www.felsengartenkellerei.de
www.schwarzerrappe.de

Weinkellerei Hohenlohe eG
2017 Silvaner mit Riesling
«Distelfink»

11,5 Vol.-%
Im besten Sinne «milder» Weißwein. Leicht duftend nach Apfel, eine Spur Ginsterblüten. Im Mund saftig und geschmackvoll, reifer Apfel, etwas Birne, ausgewogen. Der perfekte Wein für den Schoppen zur Vesper.

Preis: 4,05 Euro
www.weinkellerei-hohenlohe.de

Genossenschaftskellerei Heilbronn eG
2018 Riesling mit Muskateller
11,5 Vol.-%

Blüten und Kräuter in der Nase, sehr frühlingshaft. Am Gaumen saftig und frisch, gelbes Obst, Pfirsich, eine Spur Exotik. Darunter feine, lebendige Säure. Ein Wein, der einfach Spaß macht und getrunken werden will.

Preis: 5,12 Euro
www.wg-heilbronn.de

Heuchelberg Weingärtner eG
2018 Riesling mit Muskateller
11 Vol.-%

Erinnert im ersten Moment ein wenig an Sauvignon Blanc – Stachelbeere, leicht grasig. Sehr interessant! Blumig auch im Mund, dazu kommt ein wenig Frucht. Tolle Balance, viel Zug. Der schreit regelrecht nach dem Sommer!

Preis: 4,70 Euro
www.heuchelberg.de

Weißburgunder

Lembergerland Kellerei Rosswag eG
2017 Weißburgunder trocken
12,5 Vol.-%

In der Nase viel Traubenaroma, dazu ein wenig Reifenoten. Auch ein wenig Holz. Im Mund relativ üppig, hat viel Körper und Schmelz, fast cremig. Ein Wein wie geschaffen für gehobene Fischküche, gerne mit Sahne kombiniert. Sollte nicht zu warm getrunken werden.

Preis: 6,50 Euro
www.lembergerland.de

Weinmanufaktur Untertürkheim eG
2018 Weißer Burgunder* trocken
12,5 Vol.-%

Weich und gehaltvoll in der Nase, duftet wie warmer Hefezopf. Das täuscht ein wenig, denn im Mund wird es durchaus straff, da lauert ein wenig Mineralität im Unterbau. Sehr tiefgründig und komplex, gezügelte Kraft. Noch ein wenig auf die Seite legen!

Preis: 7,60 Euro
www.weinmanufaktur.de

Weingärtner Esslingen eG
2017 Weißer Burgunder «Ebene 3» trocken
12 Vol.-%

In der Nase ein wenig Frucht, Birne, eine Spur Apfel. Am Gaumen gefällig, hat Frucht und Struktur, nicht aufdringlich. Frischer Säure. Dazu ein leichter Schmelz. Im besten Sinne internationaler Stil. Gut zu hellen Pastagerichten.

Preis: 6,40 Euro
www.weingaertner-esslingen.de



Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG
2017 Weißer Burgunder «Mann im Fass» trocken
 12 Vol.-%

Blütenduft in der Nase, dazu gesellt sich ein Hauch von reifem Apfel. Im Mund gute Balance zwischen Körper und Frische, zeigt Druck am Gaumen, ist dabei schön frisch. Ein fröhlicher Burgundertyp.

Preis: 6,50 Euro
www.wg-stromberg-zabergaeu.de

Grauburgunder

Genossenschaftskellerei Heilbronn eG
2018 Grauer Burgunder QbA trocken
 12,5 Vol.-%

Typische Nase, etwas Haselnuss, dazu Apfel. Auch im Mund diese leichten Nussnoten, dazu eine reife Apfelfrucht. Hat Körper und Volumen, dank der Säure aber nicht ermüdend. Bleibt geradlinig und schlank am Gaumen.

Preis: 4,64 Euro
www.wg-heilbronn.de

Weinkonvent Dürrenzimmern eG
2018 Cellarius Grauburgunder Exclusive trocken
 13 Vol.-%

Duftet angenehm nach Kräutern und Honig, kräftig, gehaltvoll. Auch im Mund mit gewisser Kraft und Fülle. Reichhaltiger Wein mit viel Substanz, wirkt kräftiger, als er



laut Datenblatt ist. Exzellenter Begleiter der deftigen Küche.

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

Sauvignon Blanc

Heuchelberg Weingärtner eG
2018 Weinpalais Nordheim Sauvignon Blanc trocken
 12,5 Vol.-%

Gibt im Duft keinerlei Rätsel auf: eindeutig Sauvignon Blanc! Stachelbeere, frisch gemähtes Gras, viel Würze. Im Mund dann sehr schlank, frisch. Erinnert ein wenig an nasse Kieselsteine, sehr typischer, betont trockener und würziger Stil. Fein!

Preis: 10,47 Euro
www.weinpalais-nordheim.de

Remstalkellerei eG
2018 Sauvignon Blanc
 12 Vol.-%

Sortentypisch würzig, etwas Stachelbeere, Kräuter. Saubere Fruchtaromen, delikat im besten Sinne. Guter Trinkfluss durch feine Säure. Leicht zu trinken, unkompliziert, ein Volltreffer als Wein für das Gartenfest.

Preis: 7,02 Euro
www.remstalkellerei.de



Kerner

WG Ochsenbach-Spielberg
Häfnerhaslach eG
2018 Kerner «dr» Geiger
 10,5 Vol.-%

In der Nase sehr würzig, Muskat und Pfeffer. Dazu kommt am Gaumen eine üppige Traubenfülle, klare Frucht, unterlegt mit lebendiger Säure. Kein klassischer Speisebegleiter, macht vor allem als Solist eine gute Figur.

Preis: 5,60 Euro
www.wg-osh.de

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft eG
2018 Hofener Stromberg Kerner trocken
 11 Vol.-%

Könnte auch ein Sauvignon sein – etwas grasige Nase, ein wenig Stachelbeere. Sehr ansprechend. Das geht im Mund weiter. Ist ein richtiger «Trinkwein», regt den Speichelfluss und somit den Durst an. Feine mineralische Ader. Viel Spaß und Wein für wenig Geld.

Preis: 3,69 Euro
www.wzg-weine.de

Weinkellerei Hohenlohe eG
2017 Kerner halbtrocken «Fürstenfass»
 11,5 Vol.-%

«Apfel trifft Muskat» – das sagt die Nase. Der Mund sagt noch: «Reifer Apfel.» Ein saftig, reifer Weißwein, wie geschaffen für gewürzte Küche. Die leichte Restsüße lässt asiatische Küche als perfekte Begleitung erscheinen.

Preis: 4,05 Euro
www.weinkellerei-hohenlohe.de



Cuvée

Collegium Württemberg eG 2018 325 Weißwein-Cuvée Weiss- burgunder mit Chardonnay trocken 12,5 Vol.-%

Feinduftige Nase, kühl, zart aromatisch, ein wenig Mirabelle. Dann sehr saftig und kraftvoll im Mund, tolle Säurestruktur. Ein «erwachsener» Weißwein, der auch anspruchsvolle Weinfreunde zufrieden stellen dürfte.

Preis: 6,50 Euro
www.collegium-wuerttemberg.de

Weingärtner Marbach eG 2017 Dichterfürst Weißwein 10,5 Vol.-%

Duftete intensiv nach Blüten, dazu weißer Pfeffer. Reifes Obst kommt in den Sinn. Am Gaumen schön balanciert zwischen Süße und Säure, tendiert aber leicht in Richtung lieblich. Ein guter Wein für jeden Tag.

Preis: 5,90 Euro
www.weingaertner-marbach.de

Fellbacher Weingärtner eG 2018 Federle Weiß 9,5 Vol.-%

Schon die Nase zeigt an: Frucht! Maracuja und Passionsfrucht, sehr exotisch. Die besondere Frucht setzt sich im Mund fort, sehr fruchtiger Wein. Ein Partywein für junge – und junggebliebene – Leute. Bemerkenswert niedrig im Alkohol.

Preis: 4,90 Euro
www.fellbacher-weine.de

Weingärtner Cleeborn-Güglingen eG 2017 Blanc de Blancs 12 Vol.-%

Viel Frucht und Exotik schon in der Nase. Ist dabei aber nicht aufdringlich, wirkt edel. Sehr schöne Frische, leichte Art. Trinkt sich sehr schön unkompliziert. Ein Wein, der viele Weintrinker ansprechen dürfte.

Preis: 5,30 Euro
www.cleebornner-weinshop.de

WG Rohracker eG 2017 {Bix} 11,4 Vol.-%

Duftet sofort nach reifer Aprikose, Birne, Maracuja. darunter eine leichte Säureader. Sogar eine Spur Mineralität, durchaus komplex für einen Wein dieser Klasse. Im Finale zartherb, macht sofort Lust auf die nächste Flasche.

Preis: 5,60 Euro
www.wg-rohracker.de

Collegium Württemberg eG 2018 grad 5 Weißwein-Cuvée 10,5 Vol.-%

Voller Saft und Frucht, die ideale Flasche für die erste Freundschaftseinladung des Jahres. Frucht und Rasse, etwas Pfirsich, etwas Apfel, unterlegt mit belebender Säure. Idealer Aperio-Wein, steigert die Freude auf alles, was kommt.

Preis: 6,00 Euro
www.collegium-wuerttemberg.de

Winzer vom Weinsberger Tal eG 2018 «Spuren im Sand» Weißwein 12 Vol.-%

In der Nase schön jugendlich, reife gelbe Früchte. Etwas CO₂ auf der Zunge sorgt für zusätzliche Frische. Im Mund schlank und sehr trinkfreudig. Ein leichtes Prickeln, dahinter die zarte Restsüße. Ein Wein für die erste Grillparty und laue Frühsommernächte.

Preis: 5,12 Euro
www.weinsbergertal-winzer.de

Bottwartaler Winzer eG 2018 Frühlingswein Weißwein Cuvée 11,5 Vol.-%

Duftet blumig und feinwürzig, eine zarte Muskatnote ist zu spüren. Hat ein bisschen CO₂, das macht ihn frisch und lebendig. Überzeugt mit guter Balance zwischen Würze und Frucht, wobei die Würze leicht dominiert. Deshalb gut als Speisebegleiter.

Preis: 6,90 Euro
www.bottwartalerwinzer.de

Bacchus

Weingärtner Markelsheim eG 2018 Markelsheimer Tauberberg Bacchus 10 Vol.-%

Der Rebsorte entsprechend: zartwürzige Nase, etwas Kräuter, dazu Muskat. Im Mund geprägt von reifem Apfel, sehr saubere Frucht. Stimmiger und sympathischer Wein,

Einfach mehr
Bacchus wagen

Favorit
der Verkoster



der die Frage aufwirft: Warum nicht mehr Bacchus?

Preis: 3,95 Euro

www.markelsheimer-wein.de

Muskateller

Weingärtner Esslingen eG

2017 Muskateller «Ebene 3» trocken

12 Vol.-%

Feiner Rosenduft. Im Mund kommt noch Litschi dazu. Alles sehr typisch für die Rebsorte. Ungewohnt, dass hier alles eher trocken daherkommt. Straff am Gaumen, pikant auf der Zunge. Ein ungewöhnlicher Wein, der Freunden der Rebsorte viel Spaß bereiten dürfte.

Preis: 7,00 Euro

www.weingaertner-esslingen.de

Genossenschaftskellerei Heilbronn eG

2018 Muskateller

11,5 Vol.-%

Rosenblüten in der Nase, dabei nicht parfümiert, sehr edel. Am Gaumen kommt noch eine deutliche Litschi-Note dazu, aber auch etwas Quitte. Im Nachgang dann ein wenig Süße, die aber durch die Säure schon balanciert ist. Nicht nur für Liebhaber der Rebsorte.

Preis: 5,59 Euro

www.wg-heilbronn.de

Weingärtnergenossenschaft

Metzingen eG

2018 Metzinger Hofsteige Muskateller

10,5 Vol.-%

In der Nase überraschend, eine Spur «Streichholz», sehr würzig. Zeigt sich auch im Mund wenig typisch, sehr straff, dann aber doch mit Fruchtnoten, ein wenig Quitte, eine Spur Grapefruit. Wirkt noch unentschlossen, ein wenig Flaschenreife wird ihn deutlich wachsen lassen.

Preis: 7,90 Euro

www.wein-metzingen.de

Winzer vom Weinsberger Tal eG

2018 Muskateller «Junge Linie»

11 Vol.-%

Ein Muskateller wie aus dem Bilderbuch. Zarter, eleganter Rosenduft, eine Spur reife Quitten. Am Gaumen schön cremig, hat Druck, wieder schöne klare Frucht. Das passt sowohl zum anspruchsvollen Obstdessert mit exotischen Früchten, aber auch zur Ziegenkäsevorspeise. Toll!

Preis: 5,95 Euro

www.weinsbergertal-winzer.de

#rätselslösung

Die Hochphase des Weingärtners: die Lese!

Das übliche Bild eines Weingärtners, der mit einem zugekniffenen Auge auf der einen Seite und einem Refraktometer auf dem anderen Auge der Sonne entgegen sieht, kennt jeder. Es ist ein fast epischer Prozess, kurz bevor der große Trubel der Weinlese beginnt. Doch was genau misst man mit dem Refraktometer? Das war unsere große Gewinnspiel-Frage in der letzten Ausgabe der Wein Heimat. Während es zur Bestimmung der Säure und des Alkoholgehalts andere Messmethoden gibt, erkennt der Weingärtner mittels des Refraktometers den Zuckergehalt in der Traube. Somit kann er gut abschätzen, welchen Reifegrad die Beeren erreicht haben. Jedoch verlässt man sich meist nicht nur auf blanke Werte. Auch der Mund, die Zunge und das Auge kommen zum Einsatz. Wie dick ist die Beerenchale? Wie steht es um die Säure in den Trauben? Welche Farbe haben die Kerne? Wie ist das Verhältnis von Süße und Säure? Wie schmeckt die Frucht? All das sind wichtige Indikatoren, um ausmachen zu können, wann der richtige Erntezeitpunkt erreicht ist. Eine Menge Antwortkarten haben uns erreicht. Viele der Teilnehmer wussten die richtige Antwort - nämlich Antwort B. Über unser winterliches Festtagspaket mit sechs Flaschen Wein durften sich die folgenden Personen freuen:

Silke Pannек, Cuxhaven | **Gina Hofmann**, Kefenrod | **Sebastian Eismann**, Stuttgart
Kathrin Lang, Bopfingen | **Janina Schakulat**, Klein Offenseth-Sparrieshoop
Dons Drubel, Reinhardshagen | **Rosmarie Schneider**, Tuttlingen | **Horst Wild**, Heidenheim | **Jürgen Sandmann**, Bremerhaven | **Angelika Oexl**, Diefurt

#verkostung #weine



Blanc de Noir

Rosé/Weißherbst/ Schiller

**Württembergische Weingärtner-
Zentralgenossenschaft eG**
**2018 Edition Gourmet Württemberger
Blanc de Noir Cuvée**

11,5 Vol.-%

Wirklich «blanc», keinerlei rote Reflexe. Auch in der Nase sehr klar, frisch. Im Mund feine Kräuternoten, hat sogar etwas Gerbstoff. Sehr kraftvoll schmeckender Wein, der locker das erste gegrillte Stück Fleisch des Jahres verträgt.

Preis: 4,52 Euro
www.wzg-weine.de

Weingärtner Marbach eG
2017 Trollinger Blanc de Noir
11 Vol.-%

Die Rebsorte bestimmt die Richtung: rote Johannisbeeren, etwas Kirsche. Sehr gute Frische am Gaumen, lebhaft, dabei eine schöne Cremigkeit. Macht sich sehr gut bei Tisch, verträgt sich dank seines Charakters mit vielen Gemüsegerichten.

Preis: 5,60 Euro
www.weingaertner-marbach.de

Bottwartaler Winzer eG
2018 Basic Cuprum Schwarzriesling Rosé trocken

12 Vol.-%

Schon in der Nase feine Kräuternoten, ein Hauch von Südfrankreich liegt über dem Glas. Dazu kommen im Mund ein paar rote Beeren, Rhabarber. Das ist nicht laut oder vordergründig, das hat Tiefe und Eleganz.

Preis: 4,90 Euro
www.bottwartalerwinzer.de

Fellbacher Weingärtner eG
2018 «Evento» Rosé trocken
12 Vol.-%

Zartes Mandelaroma prägt sowohl den Geruch wie auch den Geschmack. Das hat Spannung am Gaumen, zeigt Druck und Zug. Dürfte vor allem den Freunden französischer Weine gefallen, da wirklich trocken. Sehr gut!

Preis: 4,60 Euro
www.fellbacher-weine.de

Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG
2018 Bönningheimer Stromberg Schillerwein
11,5 Vol.-%

Fruchtbetonte Nase, Erdbeere, rote Johannisbeere. Am Gaumen sehr gefällig, unkompliziert. Ein Hauch Bittermandelöl. Ein leiser Vertreter dieses Weintyps.

Preis: 4,90 Euro
www.stromberg-zabergaeu.de

Felsengartenkellerei Besigheim eG
2018 Schillerwein

11 Vol.-%

Schon in der Nase: viele rote Beeren, ein ganzer Korb davon. Johannisbeere, Kirsche, Erdbeere. Spielt geschickt mit Süße und Säure. Trinkt sich auch wegen des geringen Alkoholgehalts sehr unkompliziert.

Preis: 3,99 Euro
www.felsengartenkellerei.de

Collegium Wirtemberg eG
2018 Rotenberger Schlossberg Trollinger Weißherbst
10,5 Vol.-%

Der Alleskönner. Hat feine rote Fruchtaromen ein wenig Gerbstoff, etwas CO₂. Der perfekte Einstieg in den Abend, trinkt sich richtig schön nebenher. Hat dabei durchaus Charakter, drängt sich aber nicht auf.

Preis: 5,16 Euro
www.collegium-wirtemberg.de

**Württembergische Weingärtner-
Zentralgenossenschaft eG**
2018 Edition Gourmet Württemberger Pinot Meunier Rosé
12 Vol.-%

Zeigt die klassischen Rosé-Merkmale: feine rote Beeren, lebhaftes Säure, ist erfrischend und unangestrengt. Hat dabei durchaus mehr zu bieten, etwa Struktur, gute Balance und ein feines Finale. Wirklich gelungen.

Preis: 4,52 Euro
www.wzg-weine.de



Weingärtner Esslingen eG
2017 Faifegrädler Spätburgunder
Weißherbst «Ebene 3»

11,5 Vol.-%

Ein eher kräftiger Rosé, könnte auch als leichter Rotwein durchgehen. Hat dunkle Beerennoten, eine spürbare Spur von Cassis. Zeigt sogar eine deutliche Tanninnote, mit Struktur und Format. Schön zu Grillgerichten mit deutlicher Kräuterwürzung.

Preis: 5,40 Euro

www.weingaertner-esslingen.de

Winzer vom Weinsberger Tal eG
2018 «Spuren im Sand» Rosé
11,5 Vol.-%

Viel dunkle Frucht in der Nase, vor allem Kirsche. Setzt sich im Mund fort, hat wirklich viel Kraft, Druck am Gaumen und Zug nach hinten. Wirkt trockener, als er ist, hat definitiv Format und Klasse. Zum Entrecote vom Grill?

Preis: 5,12 Euro

www.weinsbergertal-winzer.de

Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG
2018 Roséwein Bio
11,5 Vol.-%

Angenehme Frische in der Nase, es gesellt sich Herbes de Provence zu den roten Beeren. Tiefgründig, delikat, schöne Gerbstoffe. Solo trinken oder zum gegrillten Fleisch?

Preis: 5,50 Euro

www.stromberg-zabergaeu.de

Weingärtner Cleeborn-Güglingen eG
2018 Samtrot Rosé fein & fruchtig
11 Vol.-%

Das duftet sofort nach Roten Johannisbeeren, etwas Erdbeere ist auch dabei. Zeigt noch deutliche Noten von Kohlensäure, das macht den Wein aber lebhaft und trinkfreudig. Balanciert schön zwischen Frucht und Säure.

Preis: 5,30 Euro

www.cleebornner-weinshop.de

Lauffener Weingärtner eG
2018 Württemberger Samtrot Rosé
11,5 Vol.-%

Die roten Sorten liegen den Lauffenern. Auch dieser Rosé ist perfekt balanciert zwischen Körper und Trinkfluss. Feine rote Beeren in der Nase und am Gaumen, belebende Säure und ein nicht zu trockenes Finale. Wirklich gekonnt.

Preis: 4,85 Euro

www.wg-lauffen.de

Felsengartenkellerei Besigheim eG
2018 «Fruchtig und Süß» Samtrot Rosé
9 Vol.-%

Der Name sagt viel über den Wein. Deutliche Fruchtnoten, viel Erdbeere, Kirsche, sehr intensiv rotbeerig. Die Frucht steht ganz klar im Vordergrund, nur wenig Säure schwenkbar. Passt sicher gut zu Desserts auf Obstbasis.

Preis: 3,99 Euro

www.felsengartenkellerei.de

*Das beliebteste
junge Gemüse:
Spargel!
Und was dazu?*

Wie so oft, wenn es um die Kombination von Speisen und Wein geht, lautet die Antwort auf die Frage, was wozu passt: Das kommt darauf an. Denn Spargel ist nicht gleich Spargel. Weißer Spargel mit seinem milden Geschmack und der leicht bitteren Note fühlt sich in Begleitung von dezenten Weinen besonders wohl. Bacchus oder Müller-Thurgau sind eine gute Wahl. Grüner Spargel ist aromatischer und braucht deshalb auch einen herzhaften Tischpartner. Riesling oder Grauburgunder könnten hier besonders gut passen. Bleibt die Frage nach den Soßen zum Spargel. Zerlassene Butter, Sauce hollandaise oder auch Remoulade sind Klassiker. Solche auf Fett basierende Soßen benötigen einen spritzigen Begleiter. Riesling und Rivaner/Müller-Thurgau helfen mit ihrer lebendigen Säure, die opulenten Beilagen besser zu verdauen. Grundsätzlich gilt die Regel, dass je gehaltvoller die Soße, umso kraftvoller auch der Wein sein sollte. Wenn das junge Gemüse einen sonntäglichen Braten begleitet, darf es auch gern ein opulenter Weißburgunder sein. Auch auf die Gefahr hin, dass der Spargel ein wenig in den Hintergrund gerät. Er spielt dann zwar nicht die Hauptrolle, ein Genuss ist er dennoch.

Tourismus & Reisen



*Die unerträgliche
Leichtigkeit
auf 40 Hektar*



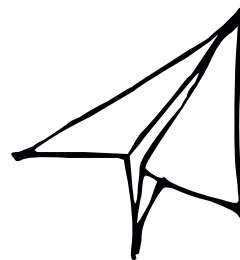
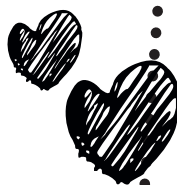
Eigentlich gehört die diesjährige Bundesgartenschau in Heilbronn mit 40 Hektar eher zu den kleineren BUGAs. So war dieser Event in Hamburg, Stuttgart oder München mehr als doppelt so groß. Doch bekanntlich ist es weniger die Größe, die es macht: Die geschichtsträchtige Stadt am Neckar hat nicht nur blühendes Leben in die 40 Hektar eingebettet, sondern ihren Fokus hier gleichzeitig auf Nachhaltigkeit und eine Stadt der Zukunft gelegt. Kunst, Kultur & Kulinarik sind wie selbstverständlich in die Bundesgartenschau hineingewachsen. **Text: Eva Maria Dülligen**

Zu behaupten, man würde eine andere Welt betreten, wäre zu kurz gegriffen. Die ehemalige Gewerbebrache zwischen Alt-Neckar und Neckar-Kanal hat sich in eine kleine Galaxie verwandelt. Aber bevor die Brache zum botanischen Wunderland wurde, musste zunächst mal der kontaminierte Boden von Öl, Schrott oder Bomben aus dem 2. Weltkrieg befreit werden. Alles in allem mehrere hundert Tonnen. Insgesamt 600 000 Kubikmeter Boden wurden - seit dem ersten Spatenstich im Jahr 2013 - innerhalb des Geländes bewegt. Das entspricht laut BUGA-Management einer LKW-Schlange von Köln bis nach München. In puncto erneuerbare Energien oder Biodiversität kann die BUGA bereits mit der EMAS-Zertifizierung für geprüftes Umwelt-Management aufwarten.

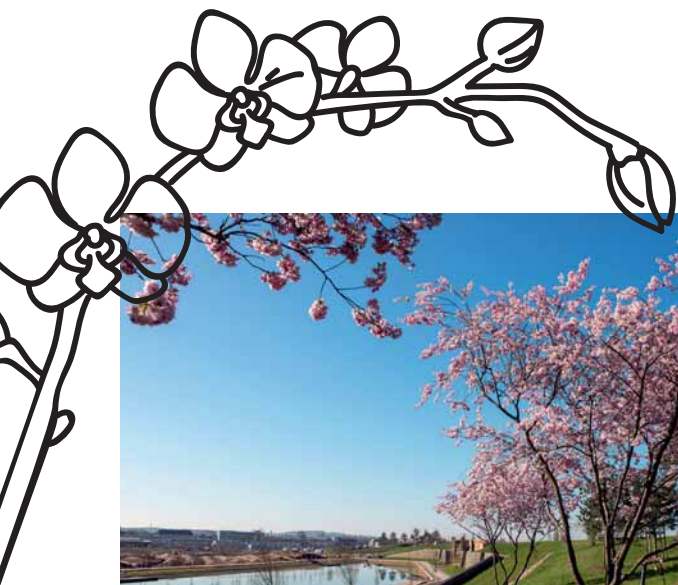
Neupflanzungen von 960 Waldkiefern und Eichen und ein temporär angelegter Wald mit 1700 Pappeln, die später als Energiepflanzen verwertet werden, bilden eine Seite der szenischen Blickfänge. Eine weitere ist die Inszenierung des Wassers: angelegte Seen, Sandstrände, ein Steg aus Bongossi-Holz, ein kleiner Yachthafen, verschiedene Wasserschauspiele sind nur einige der thematischen Anlaufpunkte. Die können ihr Flanierfinale etwa an der Strandbar, der Hafen-Lounge oder der Genussmeile haben. Es verteilen sich 14 verschiedene Foodstätten über die Open-Air-Ausstellung. Der Rebensaft spielt bei der sechsmonatigen Ausstellung nicht weit vom Heilbronner Zentrum freilich mit. Nicht nur in der Weinvilla, wo Riesling, Lemberger & Co. von lokaler Winzern sowie der ansässigen Weingärtnergenossenschaft über

die Gaumen gleiten, sondern gleichwohl als angelegter Weingarten inklusive Wengertshäusle, die dem Besucher hautnah den Weinbau vermitteln. Eine Rekordzahl lauert in der 5000. Exakt so viele Spektakel finden während der 173 Tage in den Garten- und Parkanlagen statt. Eine der ersten Geigen spielt beim Kulturprogramm die Musik: für Liebhaber von Rock und Pop über solche, die Soul, Funk oder Electronic favorisieren, bis hin zu Klassik-Fans. Wer außer Chillen, Zen-Meditation und Tai Chi auch Bouldern an Kletterwänden zu seinen Lieblings-Aktivitäten zählt, wird hier ebenso glücklich wie Blumenkinder: 23 Blumenschauen, 18 Garten-Kabinette, essbare Gärten, schwebenden Baumschulen, bionische Pavillons - von knalligen Frühlingsblumen bis in die exotische Pflanzenwelt kann man in die bunten Ozeane eintauchen. Um zu verhindern, dass Sie in den groß angelegten Angeboten zwischen dem 17. April und dem 6. Oktober 2019 ertrinken, haben wir die Abenteuer schon mal vorsortiert.

www.buga2019.de



#weinreise #weinzumessen



Mehr Informationen:
www.buga2019.de





Tipps 1

Inzwischenland und Wohnen 4.0

Das Inzwischenland steht für ein experimentelles Stück Land, das nach der Veranstaltung zurückgebaut wird, Blumenmeere, Hafenpromenade und vieles andere dagegen überdauert das sechsmonatige Groß-Ereignis. Von Pappeln eingefasst, betritt man im Inzwischenland 18 Themengärten. Etwa den «Pilzgarten», in dem mannigfaltige Kultur- und Wildpilze aus Holzstämmen schießen: bei Kochshows mit Meisterköchen sollen Pilze und Heilkräuter einfließen. Der «Rosengarten» prahlt mit 8000 Exemplaren, deren Duft jeden umhaut. Ein Teil besteht aus Prachttosen, ein anderer erinnert an eine Dünen-Landschaft, in dem die dornigen Diven von Sand und Gräsern umgeben sind. Nachdem man alte Obstsorten gekostet, die Laute von Bienen samt Audiofiles aufgesogen, beim «Weinbeitrag» regionale Rebsorten probiert und sich über die Funktion von Trockenmauern und Rosenstöcken im Weinberg schlaugemacht hat, geht es weiter zum Hafenpark am westlichen Rand des Geländes. Dessen Höhe erlaubt den Blick über das von Weinbergen umgebene Heilbronn. Ein Picknick zwischen Eichen und Zierkirschen mit der Aussicht auf Kilianskirche und Wartberg macht fit für den nächsten Stopp, «Wohnen 4.0». In dem Projekt sind Urbanität und Natur verschmolzen. Bereits 800 Menschen leben in futuristischen Gebäuden inmitten der grünen Mini-Stadt am Fluss. Wie sich das Leben im neuen Stadtquartier Neckarbogen anfühlt, erfahren die Besucher bei der integrierten Stadtausstellung. Das höchste Holzhybridhaus Deutschlands mit gemeinschaftlicher Dachterrasse zum Chillen und Grillen fesselt nicht minder als Muschelkalkplatten und Black Box Gardening im Innenhof oder die Energieversorgung mit Blockheizkraft. Willkommen in der Science-Fiction-Stadt!

Der passende Wein

2017 BUGA Sonderedition Sauvignon Blanc GbA trocken

Alles andere als eine Fruchtbombe, sondern ein Touch von Stachelbeere umschlungen von Lorbeerblatt. Die Special Edition «BUGA» hält neben diesem Sauvignon Blanc auch Trollinger, Lemberger und Riesling bereit. Allesamt schön gemacht, doch der Sauvignon mit wunderbar integrierter Säure und langem Nachhall war Favorit.

Preis: 10,- Euro
www.wg-heilbronn.de





Tipp 2

Strandbar und Riesendrachen

Nur wenige hundert Meter von der BUGA entfernt, bekommt man in der City von Heilbronn eigentlich alles: von der Perlhuhnbrust bis zum Running Sushi. Aber wer lieber im floralen Universum bleibt, kann an 14 verschiedenen Ess-Stätten Zwischenstopp einlegen. Gleich im Fruchtschuppen befindet sich die «Markthalle». Mit über 900 Sitzplätzen und riesigen Holzterrassen finden in der Markthalle auch große Gruppen Platz und Leckeres auf dem Porzellan. Im «Bootshaus», kann sich das Publikum mit Blick auf die historische Wilhelmsschleuse an Fisch, frisch aus dem Räucher-Ofen, oder Spaghetti alle vongole vergnügen kann. Den Cocktail in der einen Hand, ein Stück Flammkuchen in der anderen und beide Füße im Sand holt sich der Besucher in der «Strandbar» Urlaubsgefühle ab. Die laden die Akkus für den Kunstkonsum auf. Denn: 24 Skulpturen internationaler, nationaler und regionaler Künstler begegnen einem über das gesamte Gelände verteilt. Unter dem Motto «Transformation einer Stadtlandschaft» haben etwa die US-amerikanische Künstlerin Alice Aycock oder der Deutsch-Niederländer Ewerdt Hilgemann sich mit Form, Zeit und Raum auseinandergesetzt und verfremdete Materialien inszeniert. Auch andere internationale Bildhauerinnen wie Carole Feuermann und Laura Ford stellen hyperrealistisch das Spannungsfeld von Natur und Kultur dar. Monumentale Skulpturen wechseln mit temporären Objekten, bunte Drachen mit erleuchteten Figuren. Man begegnet den Kunstwerken vom «Stadtdschungel» im Eingangsbereich bis zu den Ufern des Neckars. Parallel zum Kunstgenuss findet man bei Angeboten von Yoga, Tai-Chi, Fitness-Workout und Steilwand-Klettern zum physisch-spirituellen Gleichgewicht. 

Der passende Wein

Triebwerk Riesling 2017 Premium

Zurückhaltend in der Nase und ein weiches Gaumengefühl. Durch lange Reifung – teils in Edelstahl, teils in Holz – hat sich ein schönes Gleichgewicht von Süße, Säure und Trockenheit herausgefeilt. Zitronendrops mit einer Bitter-Lemon-Note und im Abgang eine Ahnung von Karamell. Elegante Mineralität.

Preis: 16,90 Euro
www.triebwerk-heilbronn.de



#weinreise #weinzumessen



Mehr Informationen:
www.buga2019.de



Fotos: z. V. g.

#weinreise #weinzumessen

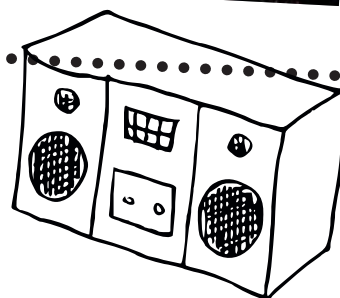
Mehr Informationen:
www.buga2019.de





Tipp 3

Party, Pop und Pink Flamingo



Zwar ist die BUGA kein Musik-Festival, doch auf die Ohren gibt es hier Rhythmen für jeden. Acid-Jazzler Joo Kraus begleitet als einer der besten Trompeter Deutschlands die Cool Jazz Sängerin Malia. Das Mainzer Trio «Dynarchy» heizt mit elektronischem Sound ein. Und «Cris Cosmo» bringt das Auditorium dazu, mit einem Mix aus Dancehall, Latin und Reggae die Socken durchzutanzten. Selbst Special Guest Max Mutzke legt sich Open Air ins Zeug. Ska, Sweet Soul, Folk und Indietronic repräsentieren sich live auf einer überdachten Bühne, vor der 3000 Menschen Platz finden. Eine Woodstock-Show lässt Flower-Power Feeling aufblühen und das Atomic Brick Orchestra führt die Rockoper «The Wall» auf. In den Köpfen der Blumen-Schöpfer gibt es keine Mauern: Im alten Fruchtschuppen kennt die Phantasie nationaler Floristen-Teams keine Grenzen und zeigt dies zwischen dem 17. April und dem 6. Oktober mit 23 einander abwechselnden Blumen-schauen in zwei Hallen. Blumiges Arrangement meats Video-Installation, der Event «Pink Flamingo» erzeugt via zart-rosa Blüten Assoziationen zur Mode der Achtziger. Knallige Frühlingsblumen und exotische Pflanzen umschmeicheln das Auge bei der Schau «Yolo». Japanische Blumenkunst wird bis in den letzten Fruchtknoten unter der Parole «Ikebana» zelebriert. «Ikebana» heißt «Weg der Blume». Dieses hübsche Sprachbild passt zu der Reise durch Blumenmeere, zu Kletterfelsen und Wassershow, zu Europa-Minigärtnern und Robotic Garden.

Der passende Wein

Fleiner Kirchenweinberg Karmeliter Rosé-Sekt Extra Dry

Orange und Rosa in der Farbe. Leichte Dattellakzente in der Nase und hauchfeines Raucharoma, in dem bei intensivem Reinriechen Rosenblätter hinzukommen. Angenehm sanft am Gaumen. Rohmilchkäse mischt sich ein. Ein Best-Price-Sekt. Sehr erotisch-exotisch. Ein schwäbischer Schampus. Fein strukturiert und ebenso subtil moussierend.

Preis: 7,50 Euro
www.wg-heilbronn.de





Das Gourmet-Interview
**Stefan
Geschwendtner**

Die «Speisemeisterei» in Stuttgart-Hohenheim geriet trotz Michelin-Stern im Frühjahr 2018 in die Insolvenz. Das Catering-Unternehmen Bayer & Scholz übernahm und sorgte für einen Wiederaufschwung mit dem alten, dem Unternehmen treu gebliebenen Team. Auch Stefan Gschwendtner, seit August 2016 Küchenchef, steht weiterhin am Herd und tischt großartig auf.

Interview: Rudolf Knoll, Fotos: Roland Bauer

**Was hat Sie als Koch besonders geprägt?
War das Ihre Ausbildung in dem fast
legendären Zwei-Sterne-Restaurant
Schweizer Stuben in Wertheim?**

Nur bedingt. Noch mehr habe ich von Stefan Marquard in seinen «3 Stuben» in Meersburg profitiert. Er ist ein exzellenter Koch, bekannt vom Fernsehen. Als er mal unerwartet in der Speisemeisterei war, hat er mir hinterher gratuliert, mein Menü habe Zwei-Sterne-Qualität gehabt. Das ging runter wie ein Spitzenwein.

**Sie standen in Stuttgart einige Jahre etwas
im Schatten des ebenfalls vom TV be-
kannten Frank Oehler. Konnte er sich, als
er sich vom Herd zurückzog und Sie Chef
in der Küche wurden, zurücknehmen?**

Das hat er. Ich konnte mich eigenständig weiterentwickeln, neue Ideen einbringen, auch jetzt, unter der neuen Leitung mit den Betreibern Alexander Scholz und Jochen Bayer, die erfahrene Profis im Cateringbereich sind.

**War die Nachricht von der Insolvenz
für Sie ein Schock?**

Sie kam für uns alle überraschend, obwohl wir wussten, dass wir jedes Jahr rote Zahlen geschrieben haben, sogar im Spitzenjahr 2017. Doch mein Team blieb bei der Stange, was nicht selbstverständlich war. Das lag wohl auch an der immer hervorragenden Zusammenarbeit. Eine Weile hörten wir auf die Insolvenz-Kanzlei. Jetzt setzen wir gemeinsam alles dran, um deutlich zu machen, dass es uns immer noch gibt. Und vielleicht besser und raffinierter als jemals zuvor.

Was hat sich kulinarisch geändert?

Wir haben das Angebot etwas gestrafft, aber jetzt zum Beispiel einige Gemüse-Gänge auf der Karte. Das Wort vegetarisch haben wir nicht im Repertoire. Wir brauchen auch nicht unbedingt Hummer und besondere Edelrische und achten auf den regionalen Charakter unserer Ware. Wir haben hier einen klaren Radius. Stopfleber und Thunfisch müssen nicht sein. Unser Gemüselieferant muss sich an der Jahreszeit orientieren, wir wollen nichts, was aus Übersee eingeflogen wurde.

Lassen Sie sich international inspirieren?

Ich finde es sehr spannend, was in Japan kulinarisch passiert. Wir arbeiten gern zum Beispiel mit Soja-Saucen und besonderen Aromen. Leider war ich noch nie vor Ort, aber diese Reise steht auf meinem Wunschzettel, weil ich die authentische japanische Küche kennenlernen will. Bei den Japanern in Deutschland ist das nicht möglich. Ansonsten opfere ich viel Freizeit für die Lektüre von Kochbüchern. Da habe ich eine riesige Sammlung. Ich bin halt sehr neugierig. —>



**Stefan Gschwendtner
in blauer Kochjacke.**

Vita



Stefan Gschwendtner wurde am 16. Januar 1973 in Heilbronn geboren. Früh in der Jugend verbrachte er mit den Eltern, die Entwicklungshilfe leisteten, einige Jahre in Saudi-Arabien. Schon als Knabe hatte er Spaß am Kochen und schrieb als 11-Jähriger erstmals eine Menü-Karte. Später machte er eine Ausbildung zum Außenhandelskaufmann, wollte dann Journalist werden, ehe er sich entschloss, doch Koch zu werden. Das Zwei-Sterne-Restaurant Schweizer Stuben war dafür eine Top-Adresse. 2008 wurde er zunächst Souschef unter Patron Frank Oehler, ehe er zum Küchenchef aufstieg. Er ist verheiratet und hat drei Kinder. Seine Frau Daniela eroberte er mit einem mehrgängigen Menü.

Gourmet-Interview



Wie schaut Ihr Tagesablauf aus?

Zum Frühstück leiste ich mir meist nur etwas bittere Schokolade. Meine Frau findet meine Ernährung fürchterlich. Dann bringe ich unseren Kleinsten in den Kindergarten. Anschließend wird im Restaurant die Post gecheckt und ich mache Saucenansätze für das Mittagsgeschäft. Am Nachmittag habe ich meist Termine mit meinen Chefs, dem Service und Lieferanten. Um 17 Uhr steht für alle zusammen das Abendessen auf dem Programm.

Gehen Sie ab und zu fremd in andere Restaurants?

Aber ja, leidenschaftlich gern, auch mit Azubis und Mitarbeitern in Sterne-Restaurants. So kommen wir auf neue Ideen und können gleichzeitig schmecken, wo wir selbst stehen.

Haben Sie selbst besondere Vorlieben?

Ich mag das Feinessen ebenso wie das Rustikale, Bodenständige, also zum Beispiel Rouladen oder Spaghetti bolognese. Und wenn man Kinder hat, sind gelegentlich Hamburger-Restaurants unvermeidlich.

Was kommt bei Ihnen nie auf den Tisch?

Ist vielleicht eine schwäbische Todsünde. Aber Kutteln und Nierle rühre ich nicht an,

da kann ich schon den Geruch nicht ertragen.

Haben Sie eine gute Beziehung zum Wein?

Ich bin sogar ein totaler Weinfan und habe früher viel für den privaten Keller gehortet, neben Weißwein aus Deutschland und Österreich selbstverständlich auch Rotweine aus Italien und Bordeaux. Aktuell habe ich immer noch einige hundert Flaschen in meinem Weinverrat. Übersee ist kein Thema. Im Keller der Speisemeisterei sind wir selbstverständlich regional sehr stark mit etlichen Weinen aus Württemberg. Darunter sind auch gute Tropfen der Genossenschaften



aus Cleebronn und Untertürkheim. Die Cleebronner haben sogar einen speziellen Wein für uns kreiert, die weiße und rote Cuvée Fünfezner. Ich persönlich mag nicht unbedingt schwere Weine, die zu stark vom Holz geprägt sind. Beim Riesling habe ich manchmal etwas Probleme mit der Säure. Ich mag zwar Wein zum Essen, aber am liebsten trinke ich ihn solo.

Wie halten Sie es im Restaurant mit dem Wein, wird gezielt kombiniert?

Sehr sogar. Gemeinsam mit meinem Restaurantchef wird sehr viel diskutiert. Zusammen suchen wir die passenden Weine zu

den einzelnen Gängen aus und können deshalb auch gezielte Weinreisen als Begleitung zu einem Menü offerieren.

Ist Süßwein für Sie selbst spannend?

Für mich nicht, obwohl ich ein Süßer bin, weil ich den Tag mit Schokolade beginne. Allenfalls zum Dessert ist so ein Wein gestattet.

Was halten Sie von Sommeliers?

Da gibt es manche, die schwingen nur große Reden und denken, sie wissen schon alles. Ich mag lieber Leute, die fachkundig sind und zudem im Team mit anpacken, wenn das notwendig ist.

Haben Sie auch über die Gastronomie-führer beziehungsweise Restaurant-tester eine Meinung?

Vom Michelin halte ich sehr viel. Die Tester geben sich sogar hinterher mit Ausweis zu erkennen. Ansonsten kann ich vor allem den Restaurantführer Gusto empfehlen.

Haben Sie neben dem Kochen noch private Hobbys?

Ich habe früher gern Tennis gespielt, aber dafür fehlt mir heute die Zeit. Dafür fahre ich oft mit dem Fahrrad vom Stuttgarter Talkessel hoch zu unserem Restaurant, damit ich sportlich etwas in Form bleibe.



Traumberuf Kellerkind Künstler im Keller



Abwechslungsreich und genussvoll: Das – und vieles mehr – lieben Kellermeister an ihrem Beruf. Dabei übernehmen immer mehr jüngere Menschen die Verantwortung, wie etwa Philipp Kercher in Roßwag, Claudia Rieß im Weinsberger Tal und Tobias Single bei den Fellbacher Weingärtnern.

Text: Claudia List

Philipp Kercher kam über den Zivildienst auf den Geschmack. Den absolvierte er in seiner Pfälzer Heimat Bad Dürkheim bei der Lebenshilfe, zu der ein Weingut gehört. «Dort habe ich gelernt, dass nicht nur Wein trinken ein Spaß ist, sondern auch Wein machen!» Für Biochemie interessierte sich der Abiturient schon seit längerem. Auch beim Wein wollte er in die Theorie eintauchen und ganz genau wissen, was bei der Gärung vor sich

geht. Deshalb entschied er sich, «Weinbau und Oenologie» an der Hochschule Geisenheim in Hessen zu studieren. Mittlerweile ist er Kellermeister der Lembergerland Kellerei Rosswag. Und damit verantwortlich für alle Schritte der Weinbereitung, von der Annahme der Trauben bis zum Abfüllen. Eine Aufgabe, die ihn erfüllt, verbindet sich doch darin Theorie mit dem Handwerklichen. Außerdem schätzt er die «emotionale Seite» des Weins: «Das Wis-

sen und die sensorische Analyse sind die Basis, aber es gehört auch Gespür dazu.»

Er hatte unter anderem im Weinkeller der Vier Jahreszeiten Winzergenossenschaft in Bad Dürkheim gearbeitet, bevor er nach Roßwag kam. Die ersten Monate liegen hinter ihm, er ist zufrieden mit den Weinen und den Abläufen. Dennoch hat er unübersehbare Veränderungen eingeleitet: Zwischen den Stahltanks stehen neue Barriquefässer bereit. «Pfälzer Eiche» prangt darauf – und sie sind nicht das Einzige, was der 32-Jährige aus seiner Heimat mitgebracht hat. Verglichen zu den dortigen Genossenschaften ist Roßwag mit 170 Hektar klein. Deshalb sieht sich Kercher auch eher als Weinmanufaktur, will den Holzfassausbau erweitern, selektiver arbeiten, die Trauben einzelner Parzellen separat ausbauen – und damit die Marke Lembergerland weiterentwickeln. Er freut sich drauf: «So eine spannende Aufgabe wie hier kriegt man nicht alle Tage geboten.»

Auch Claudia Rieß hat sich ganz bewusst für den Keller entschieden. Die Arbeit in den elterlichen Weinbergen in Lauffen war nicht ihr Ding. So machte sie eine Ausbildung zur Weinküferin und ging dann an die Technikerschule in Veitshöchheim, «um mehr in die Tiefe zu gehen und eine Ahnung von Betriebswirtschaft zu bekommen.» Seit 2009 ist sie stellvertretende Kellermeisterin bei den Weingärtnern Willsbach, die mittlerweile zu den «Winzern vom Weinsberger Tal» gehören. In Württemberg ist die 39-Jährige eine der wenigen Frauen in dieser Position. Dabei empfindet sie ihre Arbeit als besonders abwechslungsreich: «Wir koordinieren die Lese, legen die Schritte der Weinbereitung fest, kümmern uns um Zertifikate und werben auf Messen für unsere Weine.» Dass weltweit Weinbau betrieben wird und man im Ausland arbeiten kann, ist für sie ein weiteres Plus. Sie selbst hat schon in Neuseeland und den USA gejobbt. «Da kann man sich richtig austoben!» Kellermeister Tobias Single hat einen steilen

Start hingelegt. Nach dem Abi war ihm klar: Sein Beruf sollte was mit Genuss zu tun haben. Koch kam in Frage, auch Käser konnte er sich vorstellen. Ein Ferienjob in einer Vintothek hat ihn dann zum Wein gebracht. Nach einer Woche Praktikum hat ihm das Fellbacher Weingut Gert Aldinger gleich einen Ausbildungsplatz angeboten. Anschließend studierte Single in Geisenheim, war auf Weingütern im Ausland, bis es ihn wieder zurückzog ins Remstal, das er schätzen gelernt hatte: «Hier kann man überall gut essen und trinken, das ist Lebensqualität für mich», sagt er. Seit wenigen Monaten arbeitet der 28-Jährige als stellvertretender Kellermeister bei den Fellbacher Weingärtnern und rückt nach, wenn sein Chef im Herbst in Ruhestand geht. Dass er im Keller von den Trauben bis zur Abfüllung das Produkt ständig verändern und beeinflussen kann, schätzt er an seinem Beruf. «Wenn der Wein am Ende dann mir und den Kunden schmeckt, bin ich begeistert.»



**Linke Seite: Philipp Kercher
zwischen Stahltanks.
Tobias Single im Weinkeller.
Claudia Rieß im Rebberg.**

Verschiedene Wege führen in den Beruf des Kellermeisters, der oft auch als technischer Betriebsleiter gilt: Es kann die Lehre als Weintechnologe (früher Weinküfer) sein oder auch als Winzer. Die Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg (LVWO) bietet Infos und weitere Ausbildungen an, etwa zum staatlich geprüften Techniker (oder Wirtschaftler) für Weinbau und Oenologie und ein Bachelor- oder Masterstudium «Weintechnologie-Management».
www.lvwo-bw.de/pb/Lde/Startseite/Ausbildung

Unfassbar rein.

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



bio
mineralwasser

#termine #geselligkeit



Highlights März bis Juni

März

16. März

Weinwelten entdecken | erleben | genießen:

Entdecken Sie in unseren drei Themenräumen die Markelsheimer Weinwelt und freuen Sie sich auf faszinierende Geschmackserlebnisse.

www.markelsheimer-wein.de

17. März

Wein & Genuss: Tag der offenen Tür im Weinhaus Eberstadt mit Verkostung der Weine der Winzer vom Weinsberger Tal und weiteren Ausstellern.

www.weinsbergertal-winzer.de

21. März

Genussreise – Weinseminar für alle Sinne:

Gehen Sie mit Bertram Haak, Sommelier und Musiker, auf eine Reise in die Welt der Aromen und Geschmackserlebnisse. www.lembergerland.de

23. März

Lange Nacht der Museen: Führungen durch die önologische Werkstatt des Collegiums im Rahmen der Stuttgarter Langen Nacht der Museen.

www.collegium-wirtemberg.de

Wein & Sound Mundelsheim: Wir laden Sie ein auf eine exklusive Rundreise der Sinne durch unseren historischen Weinkeller in Mundelsheim. Genießen Sie die Live-Musik. www.mundelsheimerwein.de

Prämierte Weine: Urkunden, Goldmedaillen, Sterne – die Teilnehmer verkosten preisgekrönte Weine, dazu wird ein Gourmetseller gereicht. www.remstalkellerei.de

23. bis 24. März

Frühlingsmarkt: Start in den Frühling mit Wein und Kulinarischem, dazu Handgemachtes direkt von unseren Winzern. www.weinsbergertal-winzer.de

24. März

Württembergischer Weinsalon: Die wahrscheinlich schönste Weinprobe in der Wein-Heimat Württemberg. Die Gäste können Wein-Innovationen entdecken, Überraschungen probieren und Highlights aus ganz Württemberg genießen.

www.weinheimat-wuerttemberg.de

30. März

Festliche Weinprobe: Anlässlich des hundertjährigen Bestehens der Weingärtnergenossenschaft Rohrer. www.wg-rohracker.de

Sushi – selbst gemacht: Unter professioneller Anleitung erlernen die Gäste den richtigen Umgang mit den Zutaten und erfahren alles über die fachgerechte Zubereitung. www.remstalkellerei.de

30. bis 31. März

Frühjahrsweinprobe: Die neue Kollektion der Weingärtner Clebronn-Güglingen eG wird im Probiersaal präsentiert. www.cg-winzer.de

31. März bis 22. April

Offene Kelter Beutelsbach: Ausschank diverser Weine und feines Vesper. www.weinbaufreunde-beutelsbach.de

April

4. April

MusikGESCHMACK – Weinerlebnis mit La Finesse

Tour: Verbinden, was zusammengehört, und ein Weinerlebnis zu einem emotionalen Highlight machen. www.lembergerland.de

6. April

Kulinarische Weinprobe: Das Beste aus Keller und Küche, umrahmt von einem unterhaltsamen Potpourri aus Musik, Comedy oder Kabarett. www.wg-heilbronn.de

Schokoladenträume: Wein & Schokolade – eine klassische Kombination, die einfach glücklich macht. www.remstalkellerei.de

6. bis 7. April

Baden-Württemberg Classics Duisburg: Weinliebhaber aufgepasst: Es laden Winzer und Weingärtner aus den Anbaugebieten Baden und Württemberg in die Kraftzentrale. Die BW Classics bringen den Geschmack des Südens. Im Landschaftspark Nord präsentieren Winzer und Weingärtner 1.000 Weine, Sekte und Obstbrände. www.bw-classics.de

Tag des offenen Kellers Weinkellerei Flein-Talheim:

Besucher können sich einen hochinteressanten Einblick in den Weinkeller gönnen. Dazu Genuss und Unterhaltung für die ganze Familie sowie Kunsthandwerk und regionale Spezialitäten. www.wg-heilbronn.de

#termine #geselligkeit

Täglich ab 9 Uhr - open end Württemberg bei Nacht

Zuhause ist kein Ort, sondern ein Gefühl. Das Wohnzimmer in Heilbronn ist genau das, was es verspricht: kreativ, authentisch, bodenständig und überzeugend in jeder Facette. Zur Crossover-Küche des Wohnzimmers gehören frische Wraps, knackige Salate, rustikale Kartoffelchips, außergewöhnliche Gaumenfreuden und eine süße Auswahl an Naschereien. Von der Genossenschaftskellerei Heilbronn gibt es dazu aromatischen Muskateller, trockenen Grauburgunder, erfrischenden Rosé, einen Spätburgunder Weißherbst und von roter Seite einen Lemberger sowie einen Samtrot. Auch die Weinschorle gehört fest zum Getränkeangebot, erfreut sich großer Beliebtheit und untermauert die Philosophie des Wohnzimmers: die Leichtigkeit des täglichen Lebens. Also perfekt für diese Abende, an denen man einfach mit Freunden eins, zwei, drei Gläser Wein trinken gehen will. www.wohnzimmer-heilbronn.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. Süßstoffen
- ✓ mit natürlicher Quellsäure
- ✓ mit 100% regenerativen Energien produziert
- ✓ ressourcenschonende Herstellung
- ✓ Förderung des ökologischen Landbaus
- ✓ umweltfreundliche Mehrwegglasflasche

www.ensinger.de

#termine #geselligkeit

7. April

Weinfrühling: An beiden Standorten der Heuchelberg

Weingärtner: Verkostungsmöglichkeit sämtlicher Weine, kulinarische Köstlichkeiten und geöffneter Weinverkauf. www.heuchelberg.de

12. April

Finissimo: Die anregende Themenweinprobe für alle Wein- und Collegiumsleute. Probieren, genießen, diskutieren. Ohne Anmeldung. www.collegium-wirtemberg.de

Lauffener Weintage: Große Weinprobiertheke, kulinarische Spezialitäten der Landfrauen und der Landjugend und Livemusik. Am Sonntag Kinderprogramm. www.wg-lauffen.de

14. April

Festival der Weingenüsse: In der einzigartigen Kulisse der Alten Kelter Fellbach wird wieder Besonderes geboten: Verkostung von über 80 Weinen, moderierte Themenweinproben, feine Leckereien u. v. m. www.fellbacher-weingaertner.de

17. April

Eröffnung Bundesgartenschau Heilbronn: Die Besucher erwartet in Heilbronn eine ungewöhnliche Garten- und Stadtausstellung. Unter dem Motto «Blühendes Leben» gehen auf 40 Hektar innenstadtnaher Fläche und am Neckar gärtnerisches Können und Kulinarik eine Symbiose ein. www.buga2019.de

26. April

Colore, Odore, Sapore: Die klassische Weinprobe. Ein Weinabend im Weinkonvent Dürrenzimmern. www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

Schokolade & Wein: Die Teilnehmer tauchen ab in die genussvolle Welt und ergeben sich der sündhaft süßen Versuchung Schokolade, begleitet von erlesenen Weinen der Weinmanufaktur Untertürkheim. www.weinmanufaktur.de

27. April

Frühjahrsweinprobe: Die Gäste können das spannende und genussreiche Weinsortiment genießen und sich mit anderen Weinliebhabern und den Weingärtnern austauschen. www.collegium-wirtemberg.de

Candle-Light-Dinner: Die Pforten des Holzfasskellers werden für ein stimmungsvolles Menü bei Kerzenschein und romantischer Musik geöffnet. www.remstalkellerei.de

27. bis 28. April

Baden-Württemberg Classics Dresden: Das Maritim Internationale Congress Center Dresden ist der perfekte Ort für eine Weinmesse. Die Weine der Badener und württembergischen Weinbaubetriebe kommen im von Licht durchfluteten Ambiente besonders zur Geltung. www.bw-classics.de

28. April

Ladys in Pink – Weinwanderung für Frauen: Mit Rosépower durchs Lembergerland. Bei einem Spaziergang einfach quatschen, über Männer, Mode und Familie, und dann einen Rosé im Glas, als Sekt oder Wein. www.lembergerland.de

Grantschener Weinfrühling: Einfach die Seele baumeln lassen, herrliche Weine verkosten, sich an Gaumenschmeicheleien erfreuen und dazu über Weine und ihre Philosophie fachsimpeln. www.wg-heilbronn.de

Mittwoch bis Samstag von 17 bis 1 Uhr geöffnet SiS • Weinbar in Kirchheim-Teck



Das größte Hobby deiner Schwester und dir ist Wein. Ihr beide lebt für die Gastfreundschaft. Mit der Eröffnung eines Genuss-Ortes erfüllt sich also ein Traum! SiS • Weinbar steht für eine von Neuheiten geprägten Weinliste, mit Herzblut zubereitete Snacks sowie Gerichte und vor allem pure Lebenslust. Auf der Weinliste von Petra und Sue findet man deren Lieblinge der Weinmanufaktur Untertürkheim, der WG Hohenneuffen-Teck und vieles mehr. Unbedingt vorbeischaun! www.sis-kirchheim.de



30. April

Kult-Weinprobe (die etwas andere): Wir haben den Wein und Sie das Vergnügen. Die Picknickweinprobe geht in die nächste Runde. www.wg-sz.de

30. April bis 5. Mai

Weindorf Beutelsbach: Weinstadts Wengerter und Gastronomen bieten Erlesenes aus Keller und Küche. Wein-Lounge auf der Rathaustreppe. www.weinstadt-weindorf.de

Mai

1. Mai

Weinfrühling am Stromberg & Zabergäu: Großes Frühlingsweinfest mit Musik und Wein. Kaffee und Kuchen, Kellerführungen, großer Verkostungszone und Leckeres aus Pfanne und Grill. www.wg-sz.de

Weinfest in der Felsengartenkellerei: Das Weinfest lädt ein, entlang dem Neckar zur Kellerei zu wandern, um sich dort verwöhnen zu lassen. Es gibt Weine, Führungen und reichlich Kulinarisches. www.felsengartenkellerei.de

Frühjahrsweinprobe am Wengertshäusle:

Probieren des neuen Jahrgangs inmitten der Reben. Weine und Grillköstlichkeiten werden angeboten. www.wg-marbach.de

3. bis 5. Mai

Wein am See – Weindorf am Breitenauer See:

22 Weinbaubetriebe aus dem Weinsberger Tal aus Erlenbach, Eberstadt, Weinsberg, Obersulm und Löwenstein bieten erstmals gemeinsam bei einem Weindorf am Breitenauer See rund 175 verschiedene Weine an. www.weinamsee.net

4. Mai

Il piu'bello dall'Italia – das Schönste aus Italien:

Feine, hochwertige, nicht alltägliche italienische Küche und Weine aus dem Weinkonvent. www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

5. Mai

19. Trollinger-Marathon: Die Marathonstrecke führt wieder durch die herrliche Landschaft sowie durch die stimmungsvolle Atmosphäre der anliegenden Weinbaustädte und -gemeinden. www.trollinger-marathon.de

Spargelfest: Gourmetfest mit facettenreichen Spargelkreationen, Kinderprogramm und Livemusik. www.cg-winzer.de

Wein & Kulinarik: Zu verschiedenen Speisen wie Lammkeule, Schweinelende oder auch Maultaschen sowie Salaten der Saison können die Weine der Weingärtner Freudenstein-Hohenklingen probiert werden. www.wg-fh.de

11. bis 13. Mai

Weinfest Eberstadt: Traditionelles Weinfest mit regionalen Speisen und erlesenen Weinen – dazu Livemusik an allen drei Tagen. Mit Traktorrundfahrten am Sonntag. www.weinsbergertal-winzer.de

12. Mai

Sektfrühstück: Den Tag in den Weinbergen auf dem Harzberg beginnen – mit Sonnenstrahlen, frischer Luft und einem Gläschen Sekt oder Secco sowie reichhaltigem regionalem Frühstück. www.bottwartalerwinzer.de

Weinwandertag Hedelfingen/Rohracker: Zwischen typischen Wengerthäusle, Trockenmauern und terrassierten Steillagen führt die Wanderung zu den einzelnen Weinständen. www.wg-hedelfingen.de

17. Mai

Finissimo: Die anregende Themenweinprobe für alle Wein- und Collegiumsleute. Probieren, genießen, diskutieren. Ohne Anmeldung. www.collegium-wirtemberg.de

Fassputede: Ein unterhaltsames Event: Wer passt in ein Fass? Wie schön glitzert Weinstein? www.remstalkellerei.de

17. bis 18. Mai

Käsbergfest Mundelsheim: Feiern an der längsten Tafel des Neckartals. Lassen Sie Ihre Augen durch den einzigartigen Ausblick, vom dezent mit Lichtern beleuchteten Käsberg, auf die berühmte Neckarschleife verwöhnen. www.mundelsheimerwein.de

18. Mai

Kanutour – Lembergerland vom Wasser aus

erkunden: Wein, Wald und Wasser bilden eine besondere Harmonie im Lembergerland. Nach der Kanutour stärken wir uns im Bäckhäusle Rosswag bei kulinarischen Köstlichkeiten und einer kleinen Weinprobe. www.lembergerland.de

Wein & Fisch: «White wine to the fish?» Die Gäste genießen einen Abend voller Überraschungen, was alles zum Fisch schmecken kann. www.remstalkellerei.de

18. bis 19. Mai

Wein über Berg und Tal: Wandern in den Löwensteiner Weinbergen. Verpflegungspunkte mit Wein & Essen. Traktortransfer möglich. www.weinsbergertal-winzer.de

19. Mai

«Wein & Genuss» – regionaler Genießermarkt:

Entdecken Sie die Schätze unserer Heimat und genießen Sie in gemütlicher Atmosphäre ausgewählte Weine, regionale Spezialitäten und Erlesenes von «Hier». www.fellbacher-weingartner.de

24. bis 27. Mai

41. Sommerfest: Abwechslungsreiches Programm mit Bands und kulinarischen Spezialitäten. In schöner Atmosphäre können die Weine der Genossenschaftskellerei probiert werden. www.wg-heilbronn.de

25. Mai

Sunset wine tasting: Auf der mediterranen Sommerterrasse gut gekühlte Weißweine oder Rosés genießen. Inklusive Weinbergführung und Weinverkostung. www.collegium-wirtemberg.de

26. Mai

Musiktrekking mit La Finesse: Mit den vier Virtuosinnen des Streichquartetts «La Finesse» wandern wir von Musik zu Musik und von Wein zu Wein und erleben die Synergie von Musik, Wein und Landschaft. www.lembergerland.de

Spargel & Wein: Die BesucherInnen erwartet eine kleine Auswahl mit saisonalen Spargelgerichten sowie den passenden Weinempfehlungen. www.bottwartalerwinzer.de

29. Mai bis 2. Juni

Weindorf Neckarsulm: Traditionelles Weindorf in der City mit allen Weinbaubetrieben Neckarsulms. www.neckarsulm.de

29. bis 30. Mai

Heuholzer Weinfest: Reichhaltiges Angebot an regionalen Speisen und regionalem Ausschank im Weinbergshäusle. Mittwochs Livemusik und Happy Hour an den Bars. www.fuerstenfass.de

30. Mai

Rosswager Weinfest: Wein | Genuss | Landschaft erleben Sie bei unserem traditionellen Weinfest in Rosswag. www.lembergerland.de

Weinfest Lehensteinsfeld: Gemütliches Fest mit Livemusik und Bewirtung durch Caterer und Landfrauen. www.wg-heilbronn.de

Obertürkheimer Weinwandertag: Malerische, 3,5 km lange Weinwanderung um den Obertürkheimer Ailenberg mit vier Probiertänden entlang dem Weg. www.weinmanufaktur.de

31. Mai

BMW-401-Stäffele-Teamlauf: Ein beeindruckender Anblick, wenn sich eine Menschenkette über die vielen Stufen den Hang zwischen den Weinbergen hinauf bewegt. Anmeldungen und weitere Infos unter www.bmw401staeffeleteamlauf.de

Shoppen mit Schoppen: Kommen, entdecken, probieren und genießen. Die Markelsheimer Weingärtner verwöhnen bei Livemusik mit edlen Tropfen – das Ganze illuminiert vor einer traumhaft farbenprächtigen Kulisse. www.bad-mergentheim.de



Wein Heimat abonnieren - kostenlos!



Holen Sie sich das Weinkulturmagazin Württemberg ins Haus: alle vier Monate mit neuen Geschichten, Tipps, Interviews, Reiseberichten und Gewinnspielen rund um den Wein. Schreiben Sie uns einfach eine Mail mit dem Betreff „Abo“ an: info@weinheimat-wuerttemberg.de oder rufen Sie uns an: 07141 24 46 0.

Selbstverständlich ist das Abo jederzeit kündbar und Ihre Daten werden lediglich zum postalischen Versand des Magazins genutzt. Informationen zum Datenschutz finden Sie auch unter www.weinheimat-wuerttemberg.de/sonstiges/impressum-datenschutz.

www.weinheimat-wuerttemberg.de

#termine #geselligkeit

Juni

1. Juni

Stäfflesparty: Die Weinterrasse wird zur Partylocation. Mit leckeren Weinen, Cocktails, Snacks und DJ. www.wg-sz.de

1. bis 2. Juni

Kelterfest: Weinproben der Sternenfeser Weine, Spargel mit Spargelwein und mit Trollinger. Am Samstag Livemusik mit den Whiskey Boyz. www.wg-sternenfels.de

2. Juni

Rosswager Rostbratenfest: Rostbratenfest am Sonntag im Rahmen des Rosswager Weinfestes mit dem Musikverein Illingen. www.lembergerland.de

Alle in einem Boot: Weingenuss auf dem Fluss. Genießen Sie von zwölf Winzern aus Lehensteinsfeld, Löwenstein und Obersulm ausgesuchte Weine vom Klassiker zur exquisiten Spätlese und ein 5-Gänge-Picknick. www.weintal.de

7. Juni

Sommerweinprobe – dufte Typen: Verkosten Sie unsere Bouquetsorten von frisch und spritzig bis gehaltvoll und schmelzig. www.wg-sz.de

7. bis 8. Juni

Weinfest Gundelsheim: Genießen Sie die Weine der WG Heilbronn im Gundelsheimer Ortskern. www.gundelsheim.de

8. Juni

Grünzeug trifft Wein: Essen ohne Fleisch ist wie ein Wein ohne Bouquet? Von wegen! Vegetarische Köstlichkeiten, abgestimmt mit Remstallkellerei-Weinen. www.remstallkellerei.de

14. bis 17. Juni

Markelsheimer Weinfest: Am Markelsheimer Weinfest ist für jeden Geschmack etwas geboten. Festzug mit Markelsheimer Weinkönigin, Auftritte der Winzertanzgruppen, Erlebnisführungen im Weinberg und traditioneller Buttenlauf. www.markelsheimer-wein.de

15. Juni

Oldtimer Cabriobus: Während der Fahrt durch die Rebenlandschaft erfährt man Interessantes über den Wein und seine Region. www.bottwartalerwinzer.de

15. bis 16. Juni

Weinfest Dürrenzimmern: Großes Festzelt mit Livemusik am Samstag, vielfältige Speisenauswahl, große Weinkarte, Kinderprogramm. www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

Stuttgarter Saloniker Wengertkonzert: Lassen Sie sich verzaubern von Serenaden mitten im Wengert! www.wg-rohracker.de

16. Juni

Weinwandertag: Durch die Weinberge wandern und dabei erstklassige Weine und leckeres Essen der Weingärtnergenossenschaft und Neuffener Selbstvermarkter genießen. www.weingaertner-neuffen.de

Weinblütenfest: Durch die blühende Horrheimer Reblandschaft wandern und dabei allerlei kulinarische Köstlichkeiten genießen. www.horrheimer-weingaertner.de

Alle Veranstaltungen
finden Sie online auf
www.weinheimat-wuerttemberg.de

Gewinnspiel Der Geburtsjahrgang

Eine gute Freundin von Ihnen hat 2018 Nachwuchs bekommen und ist eine große Weinliebhaberin. Daher möchten Sie ihr als Geschenk einige Flaschen Wein besorgen, die sie für ihr Kind in den Keller legen kann, um sie beispielsweise eines Tages anlässlich seines 18. Geburtstages zu öffnen. Welcher Wein ist hierfür eher weniger geeignet?

- a) 2018 Riesling Trockenbeerenauslese
- b) 2018 Lemberger Spätlese trocken in Barrique gereift
- c) 2018 Schwarzriesling Weißherbst Kabinett

Mitmachen

Teilnehmen an unserem Rätsel können Sie entweder per Mail (info@weinheimatwuerttemberg.de) oder per Post (Werbegemeinschaft Württembergischer Weingärtnergenossenschaften eG, Raiffeisenstraße 6 in 71696 Möglingen). Eine Nachricht per Mail oder eine Postkarte mit Ihrer Antwort und den Angaben zur eigenen Postadresse reicht aus, um am Gewinnspiel teilzunehmen. Oder Sie schauen einfach im Wein Heimat Blog vorbei. Unter den richtigen Antworten verlosen wir zehn Frühlingspakete. Einsendeschluss ist der **15. Mai 2019**.

Spargelweinpaket



Der Frühling lässt jedes Jahr erneut unser Herz höherschlagen. Kalte, eisige Wochen sind vorüber und endlich erwacht wieder alles. Aber was wäre der Frühling ohne das saisonale Gemüse schlechthin – den Spargel? «Willst du etwas gelten, komm selten» trifft hier in jeder Hinsicht zu. Vielleicht ist unsere Freude über das erste Spargelgericht eines neuen Jahres deshalb so groß, da man weiß, dass die Saison wie immer viel zu schnell vorübergehen wird. Für dutzende Varianten des leckeren Königsgemüses haben wir euch wie immer ein abwechslungsreiches und treffsicheres Paket zusammengestellt.

Für diejenigen, die es nicht abwarten können und direkt zuschlagen wollen: Unter www.weinheimat-wuerttemberg.de kann man das «Spargelweinpaket» jederzeit für 29 Euro bestellen.

Teilnahmebedingungen Teilnahmeberechtigt an der VINUM-Leserverlosung sind ausschließlich Personen, die das 18. Lebensjahr vollendet haben. Die Gewinner/innen werden ausgelost und persönlich benachrichtigt. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung der Preise ist nicht möglich. Datenschutz: Alle beim Gewinnspiel erfassten Daten sind nur für die Gewinnermittlung und Kontaktaufnahme im Gewinnfalle bestimmt, Details www.weinheimat-wuerttemberg.de/sonstiges/agb/gewinnspiel

Weintipps

Steillagenweine

#weintipps #württembergerwein

Es gibt so viele Wege, die Steillagen der Wein Heimat zu entdecken. Beim Wandern und Schlendern auf der Suche nach einer krassen Aussicht, beim Jagen nach Sonnenuntergängen zum Niederknien, der Blick von oben über das Neckartal und weit darüber hinaus, mit dem Motorrad der Schleife entlang, sportlich die schmalen Stufen zwischendrin rauf - wir finden: eine der besten Möglichkeiten ist das Steillagen-Trinken. Yes. Also nicht nur sehen, wie viel Schweiß, Mühe, Liebe und Geduld in diese alten Lagen gesteckt wird, sondern beim Wein-Shopping einfach öfter auch einen Wein aus Steillagen nehmen. Mitnehmen. Am besten mitten in die Weinberge - «Woah!». Versprochen!



2012 Meisterwerk QbA trocken im Barrique gereift WeinBergWerk

Wein aus den markantesten Steillagen Württembergs. Das Meisterwerk ist der Beweis dafür, welches Potenzial in solchen Lagen steckt. Internationales Format und Größe, tief und mit scharfem Sinn!

Preis: 18 Euro
www.weinbergwerk.de

2017 Esslinger Burg Riesling QbA trocken Esslinger Weingärtner eG.

700 Jahre Esslinger Burg war der Anlass für den Wein. Erfolg war der Grund zum Beibehalten der Serie. Riesling mit straighter Säure und enormer Frucht. Extraktreich, fest und animierend. Zwei Gläser, rauf auf die Burg - enjoy!

Preis: 8 Euro
www.weingartner-esslingen.de

2016 Lauffener Katzenbeisser Trollinger QbA Terrassenlage Lauffener Weingärtner eG.

Zeitlos und Trollinger? Manche würden sagen - über der Zeit. Dabei gibt es so viele gute Vertreter! Der hier zum Beispiel. Runterkühlen auf acht Grad und vom Flow des Klassikers überzeugen lassen.

Preis: 4,95 Euro
www.wg-lauffen.de

Fotos: z. V. g.

Freuen Sie sich auf die schönste
Weinprobe in der
Wein-Heimat-Württemberg.

WÜRTTEMBERGER WEINSALON



ENTDECKEN . PROBIEREN . GENIESSEN

Probe: über 200 Weine

Speisen: Restaurant Parkcafé Ludwigsburg

Musik: Stuttgarter Saloniker

24. MÄRZ
2019 EINTRITT 20 €
11 BIS 18 UHR

MUSIKHALLE LUDWIGSBURG

BAHNHOFSTRASSE 19 · 71638 LUDWIGSBURG

www.weinsalon.org



GUTSCHEIN



Vergünstigter Eintrittspreis: 13.-€* (anstatt 20.-€)

* Gültig für 1 Person – einfach Coupon ausschneiden und an der Kasse vorlegen.

Kontaktloses Vorzeigepaar.



Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

Ist das nicht schön? Und vor allem so bequem.

Die goldene girocard (Debitkarte) lässt Shopping-Herzen höher schlagen. Zahlen Sie von nun an kontaktlos! Das spart Zeit, ist sicher und schont die Nerven. Jetzt mehr erfahren auf vr.de/bw

**Volksbanken
Raiffeisenbanken**



Die Volksbanken Raiffeisenbanken arbeiten in Kooperation mit:



Bausparkasse
Schwäbisch Hall



Union
Investment



R+V
Versicherung



Ein Produkt
der TeamBank



Deutsche Zentral-
Genossenschaftsbank



DZ
Privatbank



DZ HYP



VR Smart
Finanz



Münchener Hyp



Fiducia & GAD



GewinnSparen



Süddeutsche
Krankenversicherung