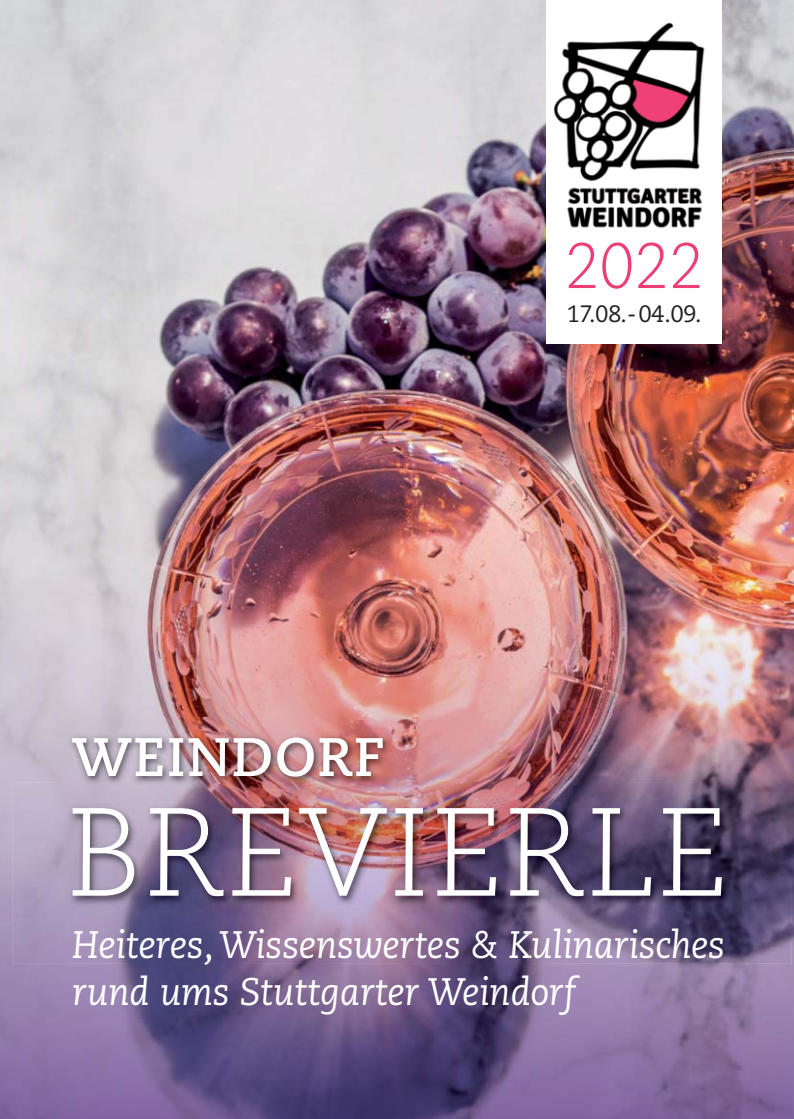


STUTTGARTER WEINDORF

2022

17.08. - 04.09.

WEINDORF BREVIERLE

Heiteres, Wissenswertes & Kulinarisches rund ums Stuttgarter Weindorf

Allianz

Global, nachhaltig, ganzheitlich – Vermögensanlage neu gedacht.

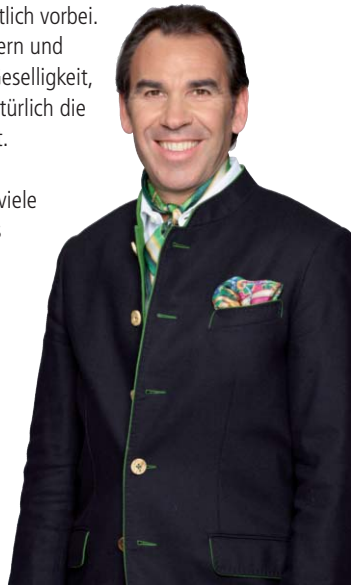
Wir schaffen im Auftrag unserer Kunden langfristige Werte, die über den rein wirtschaftlichen Erfolg hinausgehen.

Ein weltweites Kompetenznetzwerk erfahrener Investment Professionals mit großer Finanzkraft. Die Allianz bietet privaten wie institutionellen Anlegern, Family Offices und Stiftungen Zugänge zu innovativen Anlagemöglichkeiten und traditionellen Asset-Klassen sowie zu alternativen Kapitalanlagen über zukunftsfähige Versicherungslösungen.

ALLIANZ.DE

Liebe Freundinnen und Freunde des Stuttgarter Weindorfs,

was war den das?? Im Jahr 2020 überhaupt kein Weindorf, im Jahr 2021 nur eine Light-Version davon – aber hier sitzen wir nun endlich wieder beisammen auf dem Stuttgarter Weindorf und freuen uns, dass dies überhaupt möglich ist. Es kommt uns vor wie ein Spuk, von dem wir aber nicht wissen, ob er wirklich vorbei ist. Die Gastronomiebetriebe sind noch dabei, sich wirtschaftlich und personell wieder zu berappeln; vom Zustand vor der Pandemie sind wir aber noch ein ganzes Stück entfernt. Auch viele Weingüter hatten sehr unter den Corona-Beschränkungen zu leiden – insgesamt neun Monate lang fielen die Umsätze aus der Gastronomie und den ganzen Festveranstaltungen weg. Das ist nun hoffentlich vorbei. Schauen wir lieber nicht zurück, sondern feiern und genießen wir hier und jetzt das Leben, die Geselligkeit, die Musik, die leckeren Spezialitäten und natürlich die guten Tropfen, die unser Ländle hervorbringt.



Erheben wir das Glas darauf, dass wir noch viele Male gemeinsam in Frieden und Freiheit das Stuttgarter Weindorf erleben dürfen!

Mit einem herzhaften Prosit

Ihr

Michael Wilhelmer

Mit vielen schwäbischen Klassikern zum Nachkochen!

WEINDORF

BREVIERLE

Heiteres, Wissenswertes & Kulinarisches rund ums Stuttgarter Weindorf

Vorwort 1
Inhalt 2
Grußwort Pro Stuttgart 5
Grußwort Weinkönigin 6
Endlich wieder Weindorf 8
Terroir – was ist das? 12
Sommerweine 16
Schwäbische Weinsorten 19
Sieg über den Mehltau 26
Weinwanderweg Stuttgart . . . 29
Messe Stuttgart 34
Buchtipp: Zeitreise Baden-Württemberg 39
Etiketten-Etikette 42
Weinjahrgang 2022 46
Nachhaltiger Weinbau 50
Ein Wein mit vielen Namen . . 52
Arbeit im Weinberg 56
Weingut Heid 60
Das Musterländle feiert 68
Buchtipp: Baden-Württemberg: 70 Jahre – 70 Köpfe 73
Neckar-Käpt'n 76
Weingut Aldinger 80
2000 Jahre Weinbau 84
Renaissance auf dem Wasen . 90
Weindorf-Plan 92
Ein Wort zum Schluss 94
VVS-Weindorf-Fahrplan 95
Impressum 96

SCHWÄBISCHE REZEPTE

Maultaschen 4
Spätzle 14
Bubaspitzle 18
Spätzle-Variationen (1) 24
Spätzle-Variationen (2) 28
Gaisburger Marsch 32
Hitz-/Rahm-/Flammkuchen 36
Laugenbrezel 38
Schwäbischer Kartoffelsalat . . . 40
Sauerkraut 44
Nonnenfürzle 48
Wurst-/Maultaschensalat 54
Labskausmaultaschen 58
Schwäbisches Linsengericht 64
Saure Kutteln 66
Ofenschlupfer 74
Apfelküchle 78
Zwiebelkuchen 82
Kräuter-, Backsteinkäs 86
Pfitzauf 88

GASTFREUNDSCHAFT
UMWELT **VIELFALT** GENUSS
KULTUR STADTBELEBUNG
TRADITION **WEINDORF**

Pro Stuttgart e.V. – Stuttgarts ältester Fanclub
www.prostuttgart.de

Pro Stuttgart
Seit 1885 der Verein zum Wohle der Stadt

Maultaschen

Zutaten für 6 bis 8 Personen

- 400 g Mehl
- 4 Eier, Salz
- 350 g gemischtes Hackfleisch
- 200 g Kalbsbratwurstbrät
- 250 g Spinat
- 1 Bund Petersilie
- Pfeffer, Muskat, Majoran
- 1 Eiweiß, Fleischbrühe
- 4 Zwiebeln, 50 g Butter
- 100 g gewürfelter, geräucherter Speck

Aus Mehl, 2 Eiern, etwas Salz und 8 EL Wasser einen Nudelteig kneten und dünn ausrollen. Hackfleisch, Brät, grob gehackte Petersilie und die beiden restlichen Eier untermengen. Spinat blanchieren, abtropfen lassen, grob hacken und in die Fleischmasse einarbeiten. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Muskat abschmecken. Gewürfelten Räucherspeck andünsten und in die Masse geben. Teig in knapp 15 cm große Quadrate schneiden, reichlich Fülle draufgeben. Teigränder mit Eiweiß bestreichen, Quadrate über Eck zusammenklappen, Ränder fest andrücken.
(Heute macht man auch Teigbahnen, rollt die Füllung ein und schneidet dann quadratische Maultaschen ab, die an zwei Seiten offen sind.)
Die Maultaschen dann in heißer Fleischbrühe ca.10 Minuten ziehen (nicht kochen) lassen.

MAULTASCHEN VARIATIONEN:

- **Maultaschen in der Brühe**
  Maultaschen in etwas Brühe und mit Röstzwiebeln servieren.
- **Maultaschen geröstet**
  Eine beliebte Variante sind in Scheiben geschnittene und in Ei geröstete Maultaschen.
- **Maultaschen geschmälzt**
  Maultaschen mit Zwiebelschmälze übergossen servieren.
- **Maultaschen-Schnitzel**
  Länge von 2 flachen Maultaschen panieren, braten und mit Kartoffel-Gurken-Salat servieren.

Liebe Freundinnen und Freunde des Stuttgarter Weindorfs,

wir freuen uns riesig, dass dieses Jahr wieder ein Stuttgarter Weindorf stattfinden kann. Seien Sie herzlich willkommen und lassen Sie sich an 19 Tagen von unseren Wirtinnen und Wirten mit Köstlichkeiten aus Keller und Küche verwöhnen.

Freuen Sie sich auf unterhaltsame Familiensonntage und geselliges Beisammensein mit jung und alt.

Unsere Wirtinnen und Wirte sind bestens vorbereitet, um Ihnen einen schönen Besuch auf dem Stuttgarter Weindorf zu ermöglichen.

Ihre
Bärbel Mohrmann,
Geschäftsführung

Pro Stuttgart
Seit 1885 der Verein zum Wohle der Stadt

Liebe Freundinnen und Freunde des Stuttgarter Weindorfs,

in Stuttgart spürt man den Puls des Weinbaus. Stuttgart ist eine Stadt, die wirklich alles zu bieten hat und ein Ort, an dem man sich einfach wohlfühlen muss. Stuttgart gelingt es, den modernen und urbanen Lebensstil mit der weinbaulichen Tradition wunderbar zu verknüpfen. In Stuttgart und Umgebung, wird der Weinbau mit Herz und Leidenschaft betrieben und es fällt schwer, sich diesem Charme zu entziehen. Besonders dann, wenn das Stuttgarter Weindorf seine Pforten öffnet und für ein unverwechselbares Weindorfgefühl sorgt. Dieses Gefühl ist es, welches das Stuttgarter Weindorf ausmacht, zu internationaler Bekanntheit geführt hat und deutlich macht: Stuttgart ist viel mehr als die Hauptstadt von »The Länd«. Stuttgart ist unsere Weinmetropole schlechthin.

Das Stuttgarter Weindorf berührt, und wir alle, die es lieben und schätzen, tragen dieses Weindorfgefühl in unseren Herzen und geben es mit Freude weiter.

Stuttgart brennt für sein Weindorf. Und an dieser Stelle geht ein großes Dankeschön an all die, die zum Gelingen einer solch großartigen Veranstaltung beitragen.

Stoßen wir gemeinsam an, auf unser Stuttgarter Weindorf!

Herzlichst

Tamara Elbl

ENDLICH WIEDER WEINDORF!

© Pro Stuttgart

Es herrscht großer Nachholbedarf bei Stuttgarts Festen nach den Einschränkungen der Pandemie. Gut essen und edle Tropfen genießen in den gemütlichen, traditionellen Lauben ist das Wichtigste auf dem Stuttgarter Weindorf. Doch das ist bei Weitem noch nicht alles – das Rahmenprogramm bietet dazuhin noch eine Menge Unterhaltung, Talk und Spaß.

Eine Woche länger Stuttgarter Weindorf

Heimische Weine, kulinarische Köstlichkeiten, geselliges Zusammensitzen, volkstümliche Musik und vieles mehr – zwischen Markt- und Schillerplatz herrscht in diesem Jahr 19 Tage lang anstatt der gewohnten zwölf ein fröhlicher Ausnahmezustand für Einheimische und Reig'schmeckte mit einem tollen Programm! Die rund 30 Weindorfwirte und Winzer sowie drei Süßwarenhändler freuen sich auf ihre Gäste aus nah und fern. Vom 17. August bis zum 4. September verwöhnen sie sie mit regionalen Köstlichkeiten und hervorragenden Weinen aus Württemberg und Baden. Das größte Innstadtfest Stuttgarts lockt hoffentlich wieder unzählige Menschen in die gemütlichen und traditionellen Weindorf-Lauben und beweisen, wie gastfreundlich die Schwaben in Wirklichkeit sind.

Der Veranstalter Pro Stuttgart bietet während der Weindorftage ein abwechslungsreiches Programm. Es beginnt am 17. August mit einer musikalisch-feierlichen Eröffnung im Innenhof des Alten Schlosses.

Zehn Jahre SWR-Weindorftreff

Dieses Jahr feiert das Weindorf ein Jubiläum: Seit zehn Jahren funktioniert die hervorragende Zusammenarbeit mit dem Radiosender SWR 4, den Stuttgarter Nachrichten und Pro Stuttgart, dem Veranstalter des Weindorfs. Seit 2021 ist auch die Stuttgarter Zeitung Kooperationspartnerin. Die beliebten Promi-Talks werden moderiert von Diana Hörger (SWR), Tom Hörner (Stuttgarter Nachrichten) und Axel Graser (SWR).

Die Termine stehen fest:

- 22.08. bis 24.08.2022
- 29.08. bis 31.08.2022

jeweils um 17 Uhr in der Laube Nummer 5 bei Schmückers OX. Beste Unterhaltung garantiert!

Traditionelles Traubenpressen

Am Dienstag, 23. August 2022 findet um 18 Uhr das traditionelle Traubenpressen der Stuttgarter Po-

litprominenz auf der Rathaustreppe statt. Jedes Jahr ist es ein großer Spaß, wenn Stadträte und Stadträtinnen, Bundestags- und Landtagsabgeordnete nach der alten Tradition von Oberbürgermeister Manfred Rommel in den Zuber steigen und mit – natürlich frisch gewaschenen – Füßen die Trauben stampfen. Alt-Oberbürgermeister Rommel hat diese Tradition vor vielen, vielen Jahren wieder ins Leben gerufen. Organisiert und durchgeführt in bewährter Manier von den Weindorfwinzern Andreas Zaiß und Fritz Currle.

Drei Weindorf-Gottesdienste

Die Sonntage beginnen wir in guter Tradition mit unseren Kurz-Gottesdiensten auf der Rathaustreppe mit musikalischer Umrahmung. Jeweils um 12:00 Uhr sind zu hören am:

21. August 2022
Monsignore Dr. Hermes (Kath. Kirche) und Stadtdekan Schwesig (Ev. Kirche) begleitet von der Streetband der Musikhochschule unter Leitung von Uli Gutscher.

28. August 2022
Prälatin Gabriele Arnold musikalisch begleitet von Frassbrass und dem Posaunenchor der Johannesgemeinde unter der Leitung von Matthias Weitbrecht und Hans Gier.

4. September 2022
Pfarrerin Franziska Stocker-Schwarz und Pfarrer Matthias Haas musikalisch begleitet von der Weindorf-Brass-Band unter der Leitung von Friedrich Hornung.

Drei Familiensonntage am 21.8., 28.8. und 4.9.2022

Die beliebten Familiensonntage sind vom Stuttgarter Weindorf nicht mehr wegzudenken. Für die kleinen Gäste ist allerhand geboten: Maskottchenparade, Kinderschminken, Märchenerzähler, Weindorfrallye mit tollen Gewinnen, Sport- und Spielangebot, hunderte bunter Luftballons, Clowns und vieles mehr. Jeden Sonntag ab 13 Uhr geht es los.

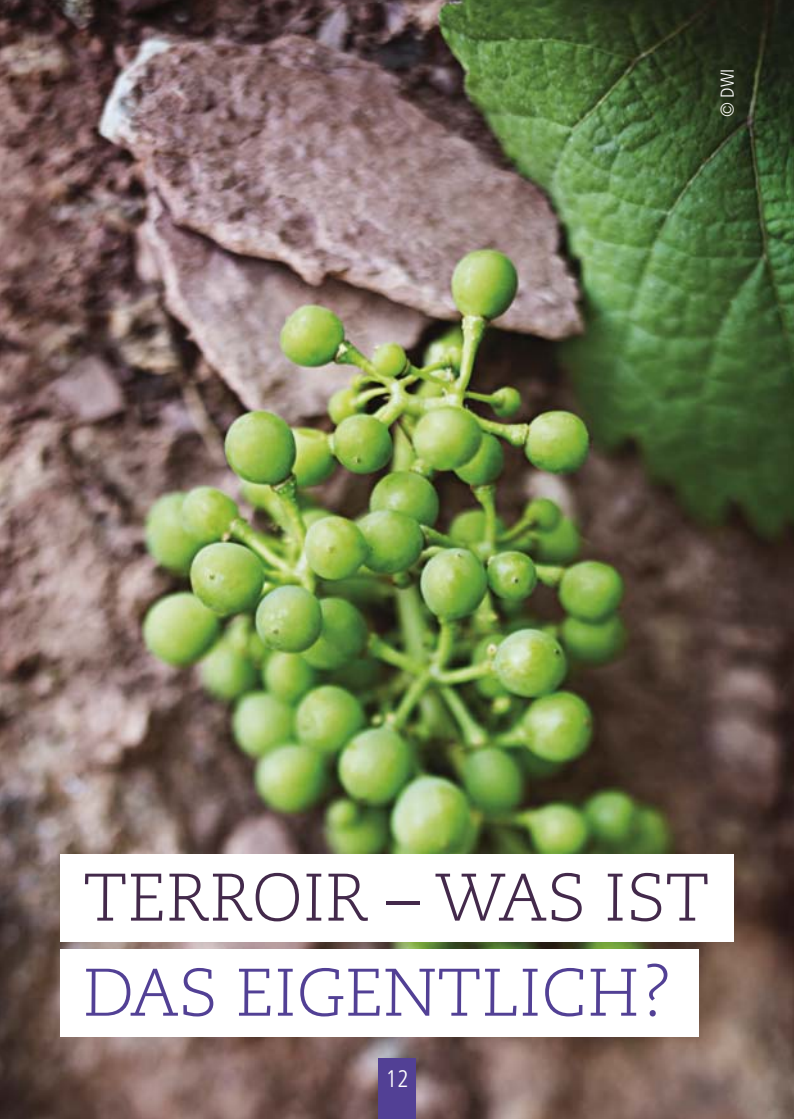
Stunde der Vielfalt: 29. August 2022

Auch in diesem Jahr wird die Kooperation mit der IG CSD Stuttgart e.V. (CSD = Christopher Street Day) fortgesetzt. Gemeinsam feiern Veranstalter und Gäste im Rahmen der Stunde der Vielfalt die Diversität auf dem Stuttgarter Weindorf. Freuen Sie sich auf ein unterhaltsames Programm. (SDA)
(Fotos: © Pro Stuttgart)
www.stuttgarter-weindorf.de

Viel Genuss mit unseren Weinen auf dem Weindorf!

WEIN.GUT.HEID.

FELLBACH



TERROIR – WAS IST DAS EIGENTLICH?

Wer sich mit Wein auskennt, spricht gelegentlich vom »Terroir«. Eine eindeutige deutsche Übersetzung dieses französischen Wortes gibt es nicht, deshalb verwenden auch wir den Begriff unserer westlichen Nachbarn. Doch was bezeichnet er eigentlich?

Ganz ursprünglich bedeutet »Terroir« »Gegend«, vom lateinischen »terra« für Erde. Je nach Interpretation beschreibt der Begriff die naturgegebenen Faktoren eines bestimmten Stückes Land, welche die Eigenschaften des dort angebauten Weins – oder auch anderer Kulturpflanzen – beeinflussen. Das können Klima, Geologie, Gelände oder Bodenbeschaffenheit, alles im Zusammenspiel mit der kulturprägenden Tätigkeit des Menschen sein. Terroir bezeichnet somit den Charakter, die Eigenheit und den Wert, die einer Weinregion und dem Wein selbst zugeschrieben werden.
Man kann auch sagen: Das Terroir ist die schmeckbare Herkunft des Weines. Dabei kommt dem Boden eine zentrale Rolle zu. Doch umfasst der Begriff nicht nur die Bodenstruktur des Weinbergs, sondern er verdeutlicht auch die Komplexität des Weinbaus, bei dem die genannten Faktoren sich ergänzen und am Ende eine Einheit bilden. Der Terroir-Gedanke sagt aus, dass der Wein seine bestimmbare Heimat und den Charakter seiner Herkunft geschmacklich widerspiegelt.
Er schließt deswegen neben dem Boden auch die Rebsorte, die besonderen klimatischen Verhältnisse und natürlich die Arbeit des Winzers mit ein. All diese Faktoren werden unter dem Begriff »Terroir« zusammengefasst und sind untrennbar miteinander verbunden. Das wichtigste Kapital ist dabei sicherlich der eigentliche Nähr-Boden, der gleichzeitig einen relativ konstanten Faktor darstellt. Der Winzer muss erkennen, welche Rebsorte – unter Berücksichtigung der klimatischen Besonderheiten – für seinen Weinberg und seinen angestrebten Weinstil am besten geeignet ist. In dieser Konstellation – Boden, Klima, Rebsorte und Winzer – entsteht bei harmonischem Zusammenspiel der unverwechselbare Charakter eines Weines. Damit bietet das Terroir in seiner jeweiligen geographischen Begrenzung durchaus geschmackliche Sicherheit - und genau darin liegt seine Authentizität begründet. (SDA)

Spätzle

*Im Schwäbischen heißen auch Sperlinge Spätzle.

Zutaten für 4 Personen

- 400 g Mehl
- 2 Eier
- etwas Salz
- 1/8 - 1/4 l Wasser
- (oder Milch verdünnt)
- 1 Spatzenbrett
- 1 Schaber
- 1 EL Öl

Mehl, Eier und Salz zu einem Teig verarbeiten. Wasser zugießen und den Teig weiter schlagen bis er Blasen wirft.

In einem großen Topf Salzwasser zum Sieden bringen. Spatzenbrett mit kaltem Wasser anfeuchten, eine kleine Portion Teig auf das Brett geben und mit dem ebenfalls angefeuchteten Schaber schmale Teigstreifen ins kochende Salzwasser schaben.

Wenn die Spätzle an die Oberfläche kommen, sofort mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen, in gut kaltem Wasser abschwenken und abtropfen lassen. In zerlassener Butter schwenken oder mit brauner Butter übergießen.

Allen auswärtigen Lästerern zum Trotz:
Von allen Regionalküchen der Republik hat die schwäbische die meisten Auszeichnungen der Testesser.

Jeder Moment elektrisierend

Entdecken Sie die Elektromobilität bei Audi Stuttgart.

Schöne Grüße aus der Zukunft?
Bei Audi finden Sie bereits jetzt zahlreiche Plug-in-Hybrid-Modelle und vollelektrische e-tron-Modelle, die keine Wünsche offen lassen. Ob fürs Business oder privat – bei uns im Autohaus finden Sie das passende Modell. Sichern Sie sich attraktive Förderungen für Elektromobilität und starten Sie mit uns elektrisch Richtung morgen.

Audi Zentrum Stuttgart

Audi Stuttgart GmbH, Standort Feuerbach
Heilbronner Str. 340, 70469 Stuttgart, Tel.: 0711 / 89081-1200
info.feuerbach@stuttgart.audi, www.stuttgart.audi

Audi Zentrum Stuttgart

Audi Stuttgart GmbH, Standort Vaihingen
Hauptstraße 166, 70563 Stuttgart, Tel.: 0711 / 737310-2200
info.vaihingen@stuttgart.audi, www.stuttgart.audi

»Ooohooo – summer wine…« - der reiferen Generation ist der alte Hit von Nancy Sinatra und Lee Hazlewood zu einem Ohrwurm geworden. Auch wenn Nancy und Lee unter Sommerwein »Erdbeeren, Kirschen und den Kuss eines Engels« verstehen - das Thema passt wunderbar zur Weindorf-Saison und wir wollen ein paar Tipps zum richtigen Wein an heißen Tagen loswerden.

SOMMERWEINE – LEICHT & FRISCH

Als Weintrinker liebt man im Sommer besonders die Weiß- und Roséweine. Denn sie werden kühl bis kalt serviert und garantieren einen erfrischenden Genuss. Wenn er leicht ist, darf auch ein Rotwein durchaus gekühlt daherkommen.
Damit steht schon eines von drei Merkmalen für einen geeigneten, guten Sommerwein fest: Wenig Alkohol sollte er haben. So kann er schon am frühen Abend genossen werden, wenn die Sonne nicht mehr so brennt. Doch »leicht« bedeutet nicht, dass es an Aroma fehlt. Das ist das zweite Merkmal. Deshalb sind hier die aromatischen Sorten gefragt, etwa Riesling, Chardonnay oder Sauvignon Blanc, nicht zu vergessen der Blanc de Noirs. Beim Riesling ist es ja klar, aber so französisch die anderen Rebsorten auch klingen mögen, sie werden allesamt im »Ländle« angebaut – und ganz sicher finden Sie sie auch hier auf dem Stuttgarter Weindorf.
Und last not least sollte das dritte Merkmal des Sommerweins natürlich eine angenehme Frische sein. Wem es wirklich um Erfrischung und wohl bekömmlichen Weingenuss geht, sollte immer ein Glas Wasser zum Wein trinken. So wird der Sommerabend zu einem entspannenden Erlebnis.
(SDA)

Bubaspitzle

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Kartoffeln, mehlig kochend
- Salz, Muskat
- 2 Eier
- 20 g Butter
- 150 g Mehl
- 1 Becher Sauerrahm

Kartoffeln am Vortag kochen. Kalt durch die Presse drücken, mit Ei, zerlassener Butter, Mehl, Salz, Muskat und Sauerrahm zu einem Teig verarbeiten. Ist der Teig zu weich, etwas Mehl zugeben. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Aus dem Teig fingerlange und fingerdicke Nudeln formen – so wie der Name es verlangt.

Die Bubaspitzle in reichlich siedendes Salzwasser geben. Wenn sie an die Oberfläche kommen, noch etwa zwei Minuten schwimmen lassen, mit der Schaumkelle herausheben, tüchtig abschwenken und auf warmer Platte anrichten oder in heißer Butter goldbraun rösten.

Bubaspitzle sind eine beliebte Beilage zu Sauerkraut oder mit Ei geröstet zu allen Arten von Salaten.

Übrigens:
Die um Stuttgart herum als Bubaspitzle bekannten Kartoffelnudeln erfahren etwas weiter im schwäbischen Allgäu eine Art Geschlechtsumwandlung. Dort heißen sie Nackede Mariele und sind eine mit Puderzucker bestäubte überwiegend süße Angelegenheit. Schwäbische Pfarrer nennen die etwas frivol klingende Speise ganz unverfänglich Schupfnudeln, was sich vom oberdeutschen schupfen = wegstoßen herleitet und die typische Handbewegung beim Formen der Nudeln auf dem Brett beschreibt.

SCHWÄBISCHE WEINSORTEN

Man mag es kaum glauben, aber keine deutsche Weinregion verfügt über eine so große Vielfalt an Rebsorten wie die Weinheimat Württemberg. Das ist kein Wunder: Hier werden, insbesondere an der staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg, immer wieder neue Rebsorten gezüchtet. Außerdem werden gleich mehrere Rebsorten in Deutschland fast nur in Württemberg angebaut: Trollinger, Lemberger, Schwarzriesling und Samtrot bei den Rotweinen, der Ur-Württemberger Kerner bei den Weißweinen. Erfahren Sie hier mehr zu einigen der bekanntesten Sorten...

TROLLINGER

Fangen wir doch gleich mit dem Lieblingswein der Schwaben an. Der spät reifende Trollinger wird in Deutschland fast ausschließlich in Württemberg angebaut. In Südtirol ist er als Vernatsch bekannt. Im Glas präsentiert sich der Trollinger in ziegelroter Farbe. Die leichten, saftigen Weine mit gutem Körper benötigen keine mehrjährige Lagerung, sondern sind schon früh nach der Ernte trinkreif. Ihr dezenter Duft verrät rote Johannisbeeren, gepaart mit einem zarten Bittermandelton im Finale. In den letzten Jahrhunderten entwickelten sich die bekömmlichen Weine zum Nationalgetränk der Württemberger.

LEMBERGER

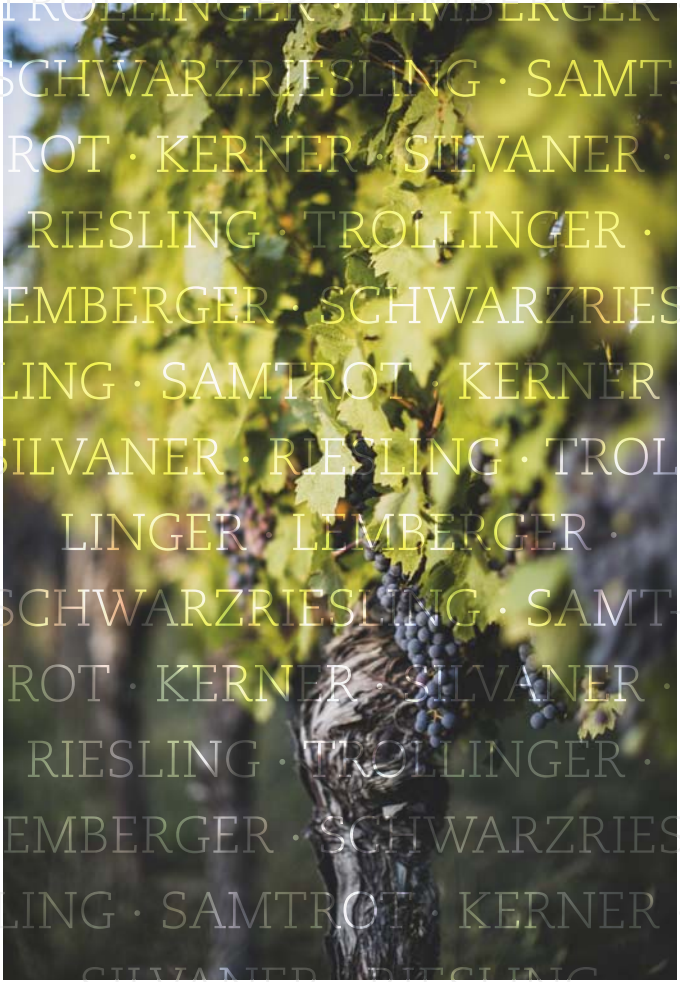
Eine der wertvollsten Rebsorten. In guten Lagen erreicht der Lemberger als württembergische Spezialität absolute Spitzenqualität und eignet sich perfekt für den Ausbau im Holzfass. Nicht umsonst galt er als Haustrunk des ersten Bundespräsidenten Theodor Heuss, und auch Fürst Bismarck und Napoleon sollen die Sorte geschätzt haben. Die Württemberger kennen den Lemberger in verschiedenen Varianten. Zum einen die leichten, fruchtigen Tropfen, zum anderen konzentrierte Qualitäten in Form von extrakt- und tanninreichen Rotweinen. Im Duft reichen die Aromen von Brombeere über schwarze Johannisbeere bis hin zu grüner Paprika.

SCHWARZRIESLING

Der Schwarzriesling ist die Urform der Burgunderfamilie und ist trotz der Namensähnlichkeit kein Verwandter des Rieslings. Die Weine vom Schwarzriesling zeigen eine rubinrote bis ziegelrote Farbe, duften nach roten Beeren und verfügen über einen eher eleganten Körper und ein zartbitteres Finale. Ausgebaut werden trockene, aber auch fruchtbetonte Varianten, meist als Qualitätsweine, aber auch als Kabinettweine oder Spätlesen.

SAMTROT

Der Samtrot gehört zur Familie der Burgunderreben und ist eine Mutation aus dem Schwarzriesling. Seinen Namen verdankt er seiner samtig weichen Art. Die Weine des Samtrot sind im Charakter seinem Verwandten, dem Schwarzriesling, recht ähnlich und machen in Geschmack und Farbe seinem Namen alle Ehre. Mit einer roten, warmen Farbe, den Aromen von Himbeere und Kirsche und



einem samtigen Geschmack, den er seiner harmonischen Säure verdankt.

KERNER

Der Kerner ist eine Neuzüchtung der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg. »Eltern« sind Trollinger und Riesling. Benannt wurde die Sorte nach dem Weinsberger Dichter, Arzt und Weinfreund Justinus Kerner. Das Bukett dieses Weißweins lässt viele Fruchtkomponenten erkennen. Birne, Orangenkonfitüre, grüner Apfel, Johannisbeere und Aprikose sind oft darunter.

SILVANER

Der Silvaner kann in Württemberg auf eine lange Geschichte zurückblicken. Man findet ihn vor allem im Norden an Kocher und Jagst und im lieblichen Taubertal. Hier verleihen die Muschelkalkböden den Weißweinen eine subtile Mineralität und vornehm elegante Art. Die Weine des Silvaners sind in der Jugend hell in der Farbe und haben einen dezenten Duft, der an Birne, grüne Bohne und Heu erinnert.

RIESLING

Den Riesling können wir Schwaben natürlich nicht für uns alleine beanspruchen, denn er wächst in allen deutschen Anbaugebieten und repräsentiert wie keine andere Rebsorte deutsche Weinkultur. Gleichwohl ist er unsere wichtigste Weißweinsorte. Der typische Riesling zeigt in der Jugend eine blassgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Im Duft dominieren Pfirsich und Apfel, im Mund zeigt er ein lebhaftes Spiel von Süße und Säure. (SDA)

Schlosskellerei Affaltrach Dr. Reinhold Baumann KG
Am Ordensschloss 15-21 · D-74182 Obersulm · www.schlossaffaltrach.de

Spätzles Variationen Nr. 1

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Spätzle
- 1 Salatgurke
- Salz, Pfeffer
- Hühnerbrühe
- 200 g Sauerrahm
- 200 g Sahne

Auf Basis des Spätzle-Grundrezepts für 4 Personen.
Zutaten und Gewürze nach Gefühl und Geschmack verwenden.

Lachsspätzle

Im Mixer Lachsmus den herstellen, diesen anschließend in den Spätzleteig rühren und würzen. Spätzle schaben oder durch ein Spätzlesieb drücken und im Fischsud kochen. Aus dem Sud servieren, mit Safran leicht überstreuen und die Lachsscheiben in Streifen darüber geben.

Omas Gurkenspätzle

Die Gurke mit Schale in Streifen oder Stifte hobeln und 10 Minuten stehen lassen; leicht salzen, damit die Gurke Wasser zieht.

Danach kurz aufkochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer, Hühnerbrühe und ein paar Tropfen Essig abschmecken. Sauerrahm, Sahne und Wasser hinzugeben, nochmals aufkochen lassen. Die Spätzle einfach mit der Soße mischen und einige gehobelte Gurkenscheiben als Dekoration obenauf geben.

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Spätzle
- 300 g frischen Lachs
- 2 Scheiben Räucherlachs
- Salz, Pfeffer
- 300 g Sahne

44 JAHRE WEINDORF
42 JAHRE GEWEINSAM

Bereits seit unserer Gründung sind wir als Partner des Stuttgarter Weindorfs für die umfassende Organisation und reibungslose Durchführung der Veranstaltung verantwortlich.

Messen / Events / Service

Wir betreuen mit Leidenschaft und Präzision seit **über 40 Jahren** verschiedenste Kunden rund um die Themen **Messen, Events und Ausstellungen.**

Erfahren Sie mehr über uns auf: **www.ms-messebau.de**

M&S Messebau und Service GmbH
Albstraße 9
73765 Neuhausen auf den Fildern

Telefon: +497158 902 40
info@ms-messebau.de

M&S
MESSEBAU UND SERVICE GMBH

M&S SYSTEME UND SERVICE GMBH & CO.KG

M&S MARKETING UND SERVICE

Neue Weine treten den Siegeszug bei immer mer Weingütern an: Die so genannten »Piwi«-Sorten nehmen den Winzerinnen und Winzern einige Sorgen ab. »Piwi« steht für pilzwiderstandsfähige Rebsorten. Sie sind besonders resistent gegen den Echten und den Falschen Mehltau.

SIEG ÜBER DEN MEHLTAU

Durch die klassische Kreuzung amerikanischer oder asiatischen Wildreben, die eine natürliche Resistenz gegen die Krankheiten besitzen, mit europäischen Weinreben (Vitis Vinifera), die für hohe Weinqualitäten stehen, konnten in den letzten Jahren neue, nachhaltige Rebsorten gezüchtet werden. Sie verbinden den guten Geschmack mit der Resistenz und helfen so den Winzerinnen und Winzern, den Pflanzenschutz auf ein Minimum zu reduzieren.
Schon vor rund 150 Jahren gab es in Frankreich Kreuzungen mit amerikanischen Wildarten, die auch sehr oft angebaut wurden. Allerdings verschwanden sie wieder fast vollständig. Heute ist Deutschland führend in der Züchtung einer neuen Generation dieser robusten Rebsorten.

Vorteile der Piwi-Sorten

Doch neben der Pilzwiderstandsfähigkeit haben sie noch weitere Vorzüge. So kann der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln um bis zu 80 Prozent reduziert werden, was gut für Mensch und Natur ist. Damit ersparen sich die Winzer auch viele Fahrten mit motorisierten Maschinen durch den Weinberg. Das reduziert CO2, Bodenverdichtung, Zeit und Geld. Für uns Konsumierende

eröffnet sich mit den neuen Sorten eine breitere Genussvielfalt und wir unterstützen mit dem Kauf eine nachhaltige und umweltschonende Weinerzeugung. Der Anbau von Piwi-Rebsorten ist eine Möglichkeit, den Herausforderungen des Klimawandels entgegenzutreten und zur Erhaltung von Steil- und Terrassenlagen beizutragen.
In Deutschland werden aktuell erst knapp drei Prozent der angebauten Rebflächen mit PiWis bepflanzt. Neben vielen ökologisch arbeitenden Weinerzeugern bauen auch immer mehr konventionell wirtschaftende Weinbaubetriebe vermehrt diese neuen Sorten an. (SDA)

Spätzles Variationen Nr. 2

Schinkenspätzle

Zum Spätzlesteig:
- 250 g gekochten Schinken (gewürfelt)

In den Spätzlesteig den feingewürfelten Schinken einrühren und dann in leicht gesalzenes siedendes Wasser schaben.

Spinatspätzle

Zum Spätzlesteig:
- 250 g rohen Spinat
- Muskat

Spinat roh durch den Wolf treiben, mit dem Spatzenteig verrühren, etwas Muskat reiben. Dann vom Brett ins siedende Wasser schaben und wie Originalspätzle weiterbehandeln.

Kässpätzle

- Spätzle
- 250 g Allgäuer Emmentaler (gerieben)
- 4 Zwiebeln
- 50 g Butter

Käse grob raffeln und Zwiebeln in Ringe schneiden. Heiße Spätzle portionsweise in eine vorgewärmte Schüssel geben, mit einer Lage Käse bestreuen, wieder Spätzle drauf und wieder Käse. Am Schluss die in Butter goldbraun gerösteten Zwiebelringe darauf verteilen.

Krautspätzle

- Spätzle
- Sauerkraut
- 200 g Schinkenwürfel
- 4 Zwiebeln
- 50 g Butter

Zwiebel würfeln, zusammen mit dem Schinken in der Pfanne andämpfen, Sauerkraut und Spätzle zugeben und unter Wenden weiterdämpfen.

WEINWANDERWEG STUTTGARTS SCHÖNSTE WEINORTE

Wer – außer den Einheimischen und Ortskundigen – denkt bei einer Großstadt schon ans Wandern? Und das noch durch Weinberge? Wer es noch nicht weiß: Stuttgart ist eine der grünsten Großstädte Europas und mit ihren Weinbergen bis in die Innenstadt wohl einzigartig. Wir stellen Ihnen den Weinwanderweg Obertürkheim-Uhlbach-Rotenberg-Untertürkheim vor. Er führt Sie durch die schönsten Weinlandschaften der Landeshauptstadt.

Lernen Sie Stuttgarts Weinlagen bei dieser spannenden Wanderung von Obertürkheim über Uhlbach, Rotenberg und Untertürkheim kennen.
Die reine Wanderzeit beträgt vier Stunden – allerdings laden zahlreiche Weingüter und Weinstuben entlang der Strecke zum Verweilen und natürlich Probieren ein.
Startpunkt des Rundwegs ist der Bahnhof Obertürkheim. Hier können Sie an der Weintafel am Bahnhofseingang gleich sehen, welche Besenwirtschaften aktuell geöffnet sind.
Die Weinberge schon im Blick biegen Sie in die Augsburger Straße ein und dann rechts in die Uhlbacher Straße ab. Jetzt folgt ein Anstieg – Sie passieren den »Sonnen-Besen« des Weinguts Zaiß, der schon zu einer ersten Einkehr einlädt.
Hier biegen Sie in die Kirchsteige ab.

Die zweite Abzweigung nach rechts führt mit einem steilen Anstieg mitten in die Weinberge hinein. Vor Ihnen liegt nun Uhlbach: Dieser Stadtteil ist wie kein anderer geprägt durch den Weinbau. An der früheren Weinkellerei Konzelmann vorbei passieren Sie die auf der linken Seite liegende Uhlbacher Kelter des Collegium Wirtemberg.
In Uhlbach laden mehrere schwäbische Gastronomiebetriebe zum Verweilen ein. Ob im Löwen, im Ochsen oder in der Krone, hier wird Gastfreundschaft noch groß geschrieben.
Weiter geht es zum Weinbaumuseum Stuttgart in Stuttgart-Uhlbach. Es verspricht einzigartige Eindrücke und spannende Einblicke in die Kunst der Weinproduktion – Genuss pur!
Nach einem spannenden Rundgang durch die Stuttgarter Weinkultur ist die ideale Zeit gekommen, um in der Vinothek Stuttgarter Weine zu verkosten.
Rechts von der Kelter sehen Sie die Pfarrkirche St. Andreas. Der markante achteckige Turm mit bunt lasierten Ziegeln prägt das Dorfbild. Kurz dahinter am Ortsausgang finden Sie auf der rechten Seite die urige Besenwirtschaft »Zum Dreimädelhaus« des Weinguts Currle: Stärken Sie sich in gemütlicher Atmosphäre bei einem Viertele und guter Besen-Kost.
Weiter geht es in Richtung Weinberge, Sie folgen der Beschilderung und kommen am »Weinberghäusle« und am »großen Stein« vorbei. Hier gibt es gemütliche Sitzgelegenheiten mit einem wunderbaren Blick in die grüne Weinberglandschaft. Die Route führt bergauf, bis Sie schließlich im kleinen Ort Rotenberg ankommen.

Hier befindet sich linkerhand die Grabkapelle auf dem Württemberg – einer der schönsten Aussichtspunkte Stuttgarts. Der Blick auf Stuttgart und ins Neckartal ist atemberaubend. Von hier aus geht es leicht bergab – mit Blick auf die Stuttgarter City, die Mercedes-Benz Arena und das Mercedes-Benz Museum. Wandern Sie durch Obstanlagen wieder hinein in die herrliche Rebenlandschaft.
Folgen Sie nun dem Weg zur Württemberger Straße. Rotenberg liegt hinter Ihnen und Sie stehen wieder inmitten von Weinbergen mit Blick auf den Kappelberg, zu dessen Füßen das Weingut Diehl mit Besenwirtschaft einlädt. Links geht es zur Rotenberger Kelter des Collegium Wirtemberg. Der kleine Weg rechts an der Kelter vorbei führt Sie an ein

Gaisburger Marsch

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Siedfleisch (Bug)
- 500 g Suppenknochen
- 2 Zwiebeln
- Sellerie und Lauch
- 3 Karotten
- Bund Petersilie
- Pfeffer, Salz, Muskat
- Schnittlauch
- Butter, Schmalz
- 400 g rohe Kartoffelschnitz
- etwa die gleiche Menge an frischen Spätzle

Suppenknochen mit einem TL Salz in eineinhalb Liter kaltem Wasser aufsetzen und langsam zum Kochen bringen. Abschäumen. Siedfleisch und Teile des Suppengemüses dazugeben (eine Zwiebel, 2 Karotten und die Hälfte der Petersilie zurückbehalten). Zwei Stunden leicht sieden lassen.

Inzwischen Spätzle machen (siehe Rezept), in heißer Butter schwenken, warm stellen. Kartoffeln schälen und zu fingerdicken Schnitzen schneiden. Die restlichen Karotten in Scheiben schneiden.

Siedfleisch aus der Brühe nehmen und in Würfel schneiden. Brühe abseihen und darin die Kartoffeln und die Karotten garen. Mit Pfeffer und Muskat würzen. Spätzle in vorgewärmter Terrine anrichten. Kartoffeln, Karotten und Fleisch dazugeben und mit Brühe auffüllen.

Übrige Zwiebel in Ringe schneiden, in Schmalz goldgelb rösten, über den Eintopf geben, der noch kräftig mit feingehackter Petersilie und Schnittlauch bestreut wird.

Weinberghäuschen. Geradeaus geht es inmitten der Weinberge weiter. Genießen Sie die Aussicht: Der Ausblick auf Untertürkheim ist herrlich!
Rund um den Mönchsberg geht es jetzt zurück nach Obertürkheim. Davor lohnt sich noch eine Stärkung mit schwäbischer Kost und hauseigenen Weinen im Weinhof Zaiß oder eine Verkostung im Weingut Warth. Noch etwas weiter, hinter der Sportanlage lädt das Weingut Gerhard Zaiß in die Besenwirtschaft ein. Sie nehmen nach den Aussiedlerhöfen links den Anstieg. An dessen Ende ist der Ausblick absolut phänomenal. Unterhalb der Grabkapelle gehen Sie durch nicht enden wollende Weinberge. Rechts geht es nach Untertürkheim, wo das Weingut Schwarz und der Besen am Kelterplätzle zu einer Einkehr einladen. Beim Maultaschenweltmeister in der »Alten Kelter« können Sie die schwäbische Leibspeise so richtig genießen. In die Weinmanufaktur lohnt sich ein Abstecher in jedem Fall.
Zurück in den Weinbergen halten Sie sich auf dem mittleren Weg. Unterhalb der Felsengärten folgen Sie dem Weg zurück nach Obertürkheim. Wer jetzt immer noch hungrig und durstig ist, der sollte sich im »Sonnen-Besen« von Konrad Zaiß oder im Besen vom Weingut Wöhrwag verwöhnen lassen. Die Route führt von hier wieder zurück zum Obertürkheimer Bahnhof. (SDA)

(Fotos: Stuttgart-Marketing GmbH)

Die Messe Stuttgart gilt als eine der modernsten und erfolgreichsten Standorte Europas. Nun läuft das Messegeschäft wieder und der Andrang zumindest bei den Publikumsmessen ist beachtlich. Seit dem Frühjahr haben die geplanten Messen zum Großteil wieder stattgefunden. Zum Messeherbst sollte alles wieder in normalen Bahnen laufen – falls nichts dazwischenkommt… Wir stellen Ihnen die wichtigsten Ausstellungen vor.

(Foto: © FLEET Events)

MESSEHERBST 2022

eat&style: Kulinarik live vor Ort und digital erleben

Die eat&Style lädt zum Schlemmen, genießen und erleben ein. Seien Sie gespannt, welche Neuigkeiten Sie 2022 erwarten und freuen Sie sich schon auf viele spannende Genuss-Momente mit der eat&style.

Spielemesse - Das Gesellschaftsspiel-Event im Süden

Ob Klassiker, Bestseller oder Neuheit – auf der Spielemesse wird Spielleidenschaft in vollen Zügen ausgelebt. Wer Spiele, Puzzles, Spielzeug oder Geschenke sucht, ist hier genau richtig. Eine bunte Produktvielfalt wartet nur darauf, entdeckt zu werden.

Familie & Heim - Die Einkaufs- und Erlebnismesse

Vier Tage im Jahr die Familie & Heim als Süddeutschlands große Einkaufs- und Erlebnismesse kompetente Beratung und Information, zahlreiche Produktpräsentationen namhafter AusstellerInnen und viele Ideen und Angebote rund um die Gestaltung der eigenen vier Wände.

KREATIV - Messe für Selbermacher

Die KREATIV bietet Schöngeistiges rund um Do it yourself und handgefertigte Lieblingsstücke. Neben Trends stehen klassische Kreativbereiche wie Nähen, Malen und Tortendeko im Fokus. Das Besondere: Zahlreiche Workshop-Angebote laden dazu ein, selbst kreativ zu werden und Materialien vor Ort auszuprobieren.

Babini Stuttgart

Auf der Babini in Stuttgart finden Sie garantiert die Babyausstattung,

Die schwäbische Antwort auf italienische Pizza

Zubereitung:
Hefeteig dünn ausrollen, Joghurt-Quark- (oder Joghurt-Rahm-) Gemisch anrichten, würzen und gleichmäßig auf den Teig streichen.

Den gewürfelten Speck leicht anbraten und auf dem Kuchen verteilen. Man kann auch glasig gebratene Zwiebeln darüber geben.

Bei 240 Grad backen.

Hitzkuchen

- Hefeteig
- Joghurt
- Quark oder Rahm
- Gewürze
- Kartoffelscheiben
- Speckwürfel
- Zwiebelwürfel

Rahmkuchen

- Hefeteig
- Joghurt
- Quark und/oder nur Rahm
- Gewürze
- Speckwürfel
- Zwiebelwürfel

Flammkuchen

- Hefeteig
- Joghurt
- Quark
- Gewürze
- Speckwürfel
- Zwiebelwürfel

die perfekt zu Ihnen und Ihrem Kind passt. Sie sind zudem hautnah dran an ausgewiesenen Baby-Experten und wertvollen Infos. Zahlreiche tolle Highlights werden den Messetag für Sie und Ihre kleine Familie perfekt machen!

18.-20.11 2022
veggie & frei von - Leitmesse für Genuss und Gesundheit

Zwei Themen unter einem Dach - die veggie & frei von bietet für alle, die vegetarisch und vegan leben, eine optimale Plattform für ihre Ernährung und Überzeugung. Ebenso finden von Allergien Geplagte hier eine Vielzahl von Informationen und Produkten, die die alltägliche Lebensqualität deutlich steigern wird.

18.-20.11 2022
ANIMAL - Die Heimtiermesse
Streicheltiere, Exoten, Rasseschau, Gesundheitscheck: Die ANIMAL entführt in eine bunte Welt rund ums Haustier. Dank der riesigen Produktauswahl, der Beratung durch Profis und Informationen zu allen Tierfragen gilt die ANIMAL als eine der wichtigsten Heimtiermessen Deutschlands.

18.-20.11 2022
Mineralien Fossilien Schmuck

Treff für seltene Fund- und traumhafte Schmuckstücke: Die Mineralien Fossilien Schmuck hält edle Steine, seltene Fossilien und individuellen Schmuck bereit. Die Veranstaltung lädt herzlich ein zum Mitmachen, Stöbern und Schnäppchen suchen. Eines ist sicher: Es erwartet Sie Vielfalt, Internationalität, Kompetenz und Qualität! (Fotos: © Landesmesse Stuttgart GmbH oder wie gekennzeichet) **www.messe-stuttgart.de**

Laugenbrezel

Brezeln sind längst ein in aller Welt beliebtes Gebäck, das es in China ebenso gibt wie in den Vereinigten Staaten und das den Bayern genauso mundet wie den Preußen.

Allerdings, wo immer eine Laugenbrezel angeboten wird, sei es im Busch oder in der Steppe, dann ist mit großer Wahrscheinlichkeit ein Schwabe in der Nähe. Denn diese Spezialität, ebenso wie den doppelten »Schling«-Handgriff, haben Nichtschwaben bisher kaum übernommen – es sei den, sie hatten einen schwäbischen Meister.

Zutaten Laugenbrezel

- 3 1/2 Pfund Mehl
- 1 l Milch (Milchpulver)
- 50 g Fett (Margarine, Butter oder Schmalz)
- 30 g Salz
- 80 g Hefe

Einen festen Teig machen, Brezeln formen, reifen lassen.
In einem etwas kälteren Raum stehen lassen. In Lauge tunken, schneiden und abbacken.
Die fertige Lauge muss man vom Bäcker beziehen.

Stuttgarter Staatsempfangs-Brezel:
Frisch, knusprig und im dicken Teil mit Butter bestrichen.

Das Weltkulturerbe Maulbronn, Konstanz zur Zeit des Konzils, die weithin sichtbare Burg Hohenzollern oder die Festung Hohenasperg bei Ludwigsburg mit ihrem berühmten Gefängnis. Die am Reißbrett geplante barocke Fächerstadt Karlsruhe und die Klosteranlage in Zwiefalten. Stuttgart und seine Grabkapelle auf dem Württemberg, dem Cannstatter Wasen, aber auch der »Schwarze Donnerstag« im Schlossgarten. Schloss Grafeneck, als erste »Euthanasie«-Einrichtung der Nationalsozialisten, ist heute Gedenkstätte, Whyl und Mutlangen wurden zum Symbol für Anti-Kernkraft und gewaltfreien Widerstand gegen Aufrüstung.

Dietrich Hub präsentiert in seiner reich bebilderten, kenntnisreichen und kurzweiligen Zeitreise schlaglichtartig 50 dieser historischen Stätten in Baden-Württemberg, an denen Geschichte auch heute noch spürbar und sichtbar wird. Geschichtsträchtige Orte in Baden-Württemberg

Dr. Dietrich Hub ist Pfarrer, Kommunikations- und Sozialwirt und hauptberuflich in der Öffentlichkeitsarbeit einer großen kirchlichen Einrichtung tätig. In seiner Freizeit schreibt er Reisereportagen und Kriminalromane. Seine besondere Liebe gilt der Geschichte seiner baden-württembergischen Heimat.

INFO

Dietrich Hub
Zeitreise Baden-Württemberg
Orte, die Geschichte schrieben
128 Seiten, ca. 70 Abb.,
Format 17,0 x 24,0 cm
Hardcover
ISBN: 978-3-8425-2337-1
19,99 €, Silberburg Verlag

Schwäbischer Kartoffelsalat

Die Kartoffeln in der Schale kochen, abgießen und pellen (schälen), dann in mittelfeine Scheiben schneiden. Die Schüssel mit der geschälten, halbierten Knoblauchzehe ausreiben und die Kartoffelscheiben hineingeben. Den Essig mit der heißen Brühe vermischen und über die Kartoffelscheiben gießen. Mit Salz, Pfeffer und der Zwiebel würzen und pikant abschmecken.

Dann das Öl zugießen und unterheben. Den Salat noch durchziehen lassen. Er muß auf schwäbisch »schmotzig«, also feucht sein.

Zutaten für für 4 Portionen

- 1 kg Salatkartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Essig
- 1/4 l Fleischbrühe, warm
- 1 1/2 TL Salz
- 1/2 TL weißer Pfeffer
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 3 - 4 EL Öl
- nach Geschmack 1 Eigelb

Variation:
Senf in die Fleischbrühe einrühren, oder Kartoffelscheiben erst mit Most übergießen, oder gewürfelten geräuchten Speck andünsten und daraufstreuen.

HIRSCH
by CHRISTIAN HIRSCH

»Württembergs Aufsteiger des Jahres«
VINUM Weinguide 2021

AGED RESERVE Edition W.
Große Geweihe im
Team Wilhelmer

Christian Hirsch
Kastanienstraße 1
74211 Leingarten

www.Hirsch.Wine

HIRSCH IST WILD.

ETIKETTEN -ETIKETTE

Das Weinetikett ist die Visitenkarte eines Weines. Es vermittelt vielfältige Informationen, die beim Weineinkauf wichtig sind.

Für den Weineinkauf finden sich auf dem Etikett wichtige Informationen: Jahrgang, Rebsorte, Herkunft, Qualitätsstufe, Weinart, Geschmacksangabe, Alkoholgehalt, Erzeugername oder amtliche Prüfnummer. Teilweise sind solche Angaben Pflicht, teilweise sind sie freigestellt. Obligatorische Angabe bei einem deutschen Qualitätswein oder Prädikatswein ist die Bezeichnung der Qualitätsstufe und des Anbaugebiets, aus dem der Wein kommt. Zusätzlich kann eine engere Herkunftsbezeichnung, ein Weinort oder eine Weinlage genannt werden. Auf dem Etikett angegeben sein müssen außerdem die amtliche Prüfnummer, der Erzeuger (Gutsabfüllung/Erzeugerabfüllung) oder Abfüller, der vorhandene Alkoholgehalt in Volumenprozent und der Flascheninhalt. Erlaubt ist die Angabe des vorhandenen Restzuckergehaltes, doch dies wird selten mitgeteilt. Der Jahrgang darf nur angegeben sein, wenn mindestens 85 Prozent des Weins aus der Ernte des jeweiligen Jahrgangs stammt. Die Nennung einer Rebsorte ist erlaubt, wenn mindestens 85 Prozent der Trauben von dieser Sorte stammen und damit geschmacksprägend sind. Auch drei Rebsorten dürfen (in absteigender Reihenfolge nach ihrem Mengenanteil) genannt werden, wenn der Wein vollständig von ihnen stammt.

Viele Weingenießer sind manchmal überfordert und verunsichert, wenn sie beim Weinkauf nicht beraten werden. Was die Orientierung erleichtert: Die amtliche Prüfnummer gibt eine Garantie für einen qualitativen Mindeststandard, ebenso wie der (gute) Name eines Erzeugers. Die Rebsorte beeinflusst Duft und Geschmack erheblich. Die Weinlage ist eine Orientierung, aber eher für Kenner von Bedeutung. Seit geraumer Zeit bemühen sich die Weinabfüller, die Weinetiketten nicht mit zu vielen Angaben zu überfrachten. Mehr Klarheit durch übersichtliche Optik heißt die Devise. Manche Erzeuger stellen für ihre Weine nur noch den Erzeugernamen, die Geschmacksrichtung und Rebsorte heraus und verzichten auf Weinlagenangaben. Andere platzieren die verpflichtenden Angaben auf einem Rückenetikett, um die Übersichtlichkeit zu verbessern. Seit einigen Jahren erfahren Weinetiketten auch eine kreative Aufwertung. Grafisch modern gestaltete Versionen zeigen, dass die deutschen Winzer mit dem Zeitgeschmack gehen. (SDA)

Sauerkraut

Zutaten für für 4 Portionen

- 1 kg Sauerkraut
- 10 Wacholderbeeren, 5 Nelken
- 1 Lorbeerblatt, 10 Pfefferkörner
- 1 Zwiebel
- 1 kl. säuerlicher Apfel (man kann auch Apfelsaft nehmen)
- 500 g gerauchten Bauch (klein gewürfelt, später noch 200 g zugeben)
- 2 EL Schweineschmalz
- 1 Tasse Wasser
- 1 geriebene Kartoffel zum Abbinden

Das Sauerkraut mit Wasser, Lorbeer, Wacholderbeeren, Nelken, Pfefferkörnern, Zwiebel und dem geräucherten Bauch etwa 2 Stunden köcheln lassen. Dann den geschälten, entkernten und in Stücke geschnittenen Apfel zugeben. Das Ganze noch eine weitere Stunde zugedeckt dünsten lassen. Sollte zuviel Flüssigkeit verdampfen, muss etwas zugegeben werden (z.B. ein Schuss herber Weißwein). Wenn das Kraut weich ist, rührt man das Schweineschmalz hinzu und würzt evtl. noch ab. Danach die geriebene Kartoffel zugeben, 1 x aufkochen und das Kraut ist fertig.

Schwäbisches Sauerkraut kommt fast immer von der Filder-Hochfläche vor den Toren Stuttgarts. Es ist neben Spätzle einer der wichtigsten und häufigsten Bestandteile der schwäbischen Küche und wird zu einer deftigen Schlachtplatte mit Schweinernem ebenso gereicht wie zu einem zarten Rostbraten (auch eine schwäbische Spezialität).

Selbst Fasan und Forelle kann man in Schwaben auf einem Sauerkrautfest finden, dann allerdings ist das Kraut in Sekt oder Riesling gedünstet.

ARTE GENERALI

Wir schützen, was Ihnen wichtig ist – Die Kunstversicherung der ARTE Generali

Wir bieten Versicherungslösungen für Ihre Kunst, Wertsachen, hochwertigen Hausrat und Gebäude mit Allgefahrendeckung.

Deutsche Vermögensberatung

Ihr Ansprechpartner
Regionaldirektion
Nikolas Johannes Csizmazia e.K.

Alexanderstr. 102
70182 Stuttgart

Telefon: 07112195070
E-Mail: Nikolas-Johannes.Csizmazia@dvag.de

WEINJAHRGANG 2022: EIGENTLICH GUT, ABER

Bis zur Mitte des Jahres waren die Weinbaubetriebe optimistisch, dass es eine gute und qualitätsvolle Ernte geben könnte. Die Rebenblüte, die etwa eine gute Woche früher eingesetzt hatte als im langjährigen Durchschnitt, war gut und ist ohne Probleme verlaufen. Doch ab Juli setzten die Hitze und die Trockenheit ein.

Fast kann man schon von einem »Supersommer« sprechen, der in jedem Fall dazu führen wird, dass es eine Frühlese geben wird. Die Reifung der Trauben wurde stark beschleunigt. »Die Wassersituation kann man in vielen Regionen durchaus als angespannt bezeichnen«, formuliert es Ernst Büscher vom Deutschen Weininstitut vorsichtig. »Wahrscheinlich startet sogar beim Riesling schon ab Mitte September die Weinlese.« Vor allem die Junganlagen, in denen die Weinstöcke noch keine tiefen Wurzeln gebildet haben, sind von der Trockenheit schon gestresst. Da leiden die Reben entsprechend und dann kommt es teilweise wieder zu einer Verzögerung des Reifungsprozesses durch die Trockenheit. »Die Reben machen dann ‚zu' und schaffe nix mehr«, sagt es Büscher auf gut Pfälzisch. Zum Redaktionsschluss Ende Juli war es natürlich schwer, den August vorherzusagen. In den vergangenen Jahren gab es durchaus feuchte Augustmonate. Die Junganlagen werden schon zum Teil bewässert. »Aber der Gesundheitszustand insgesamt ist natürlich sehr gut«, so der Pressesprecher. »Wir hoffen natürlich auf Regen, aber nicht wieder alles auf einmal… Wenn wir noch ein paar schöne Landregen bekommen, sieht es ganz gut aus.« Bleibt die Trockenheit, wird die Ernte natürlich geringer ausfallen und die Beeren bleiben kleiner. Insgesamt ist der Jahrgang recht gut, es gab eine gute Blüte.

»Aber es ist noch zu früh, um Voraussagen zu treffen«, betont Büscher. »Die Voraussetzungen für einen guten Jahrgang sind schon da, die Reben sind sehr gesund, der Reifezustand ist vergleichsweise weit fortgeschritten. Wenn jetzt noch Regen fällt, kann etwas wirklich Gutes dabei herauskommen. Aber das ist zurzeit noch sehr spekulativ.«

Fazit: Frühe Reife, der Wein kann gut werden, aber wir brauchen noch Regen. (SDA)

Nonnenfürzle

(Ein Nonnenfürzle ist ein relativ kleines, hohles, mit Süßem (Gelee, Gsälz) oder Salzigem (geriebenem Käse) gefülltes Backwerk.
In der Ulmer Gegend heimisch.)

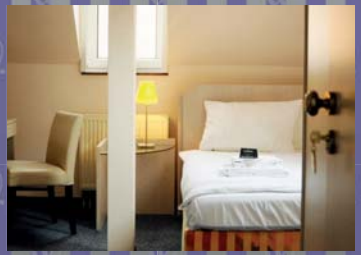
Dieses duftige Gebäck müsste eigentlich korrekterweise Nonnenfürtchen heißen, was sich von dem mittelniederdeutschen Wort »nunnekenfurt« ableitet, und soviel bedeutet wie »von den Nonnen am besten zubereitet«. Ein Witzbold machte daraus den nicht ganz salonfähigen, aber heute überall gebräuchlichen Namen, um den sich dann natürlich bald allerhand Legenden rankten. So soll bei einem Essen eine große Schale voll dieser duftenden Köstlichkeiten serviert worden sein, und ein alter Domherr und Feinschmecker griff sich gleich das größte heraus und sagte schmunzelnd: »Ich nehme das von der Oberin.«

Zutaten

- 500 g Mehl
- 30 g Hefe
- 60 g Zucker
- 1/4 Liter Milch
- 60 g Butter oder Margarine
- 1 Prise Salz oder Zucker
- Schale einer halben Zitrone
- 4 Eier
- 100 g Sultaninen
- Backfett
- Gelee, Gsälz oder geriebener Käse

Mehl in eine Backschüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken, die zerbröckelte Hefe mit einem Teelöffel Zucker und etwas lauwarmer Milch dazugeben und mit etwas Mehl zum Vorteig verrühren, der zugedeckt 30 bis 40 Minuten gehen muß. Den Vorteig mit den restlichen Zutaten zu einem lockeren Hefeteig schlagen, 40 Minuten gehen lassen. Mit einem Teelöffel Teigstücke abstechen und in heißem Fett goldbraun backen.
(Bei salziger Version statt Zucker geriebenen Käse in den Teig rühren.)

Stäffele
CITY APPARTEMENTS
wilhelmer
Gästehaus und Stadtwohnungen mit Hotelkomfort
Wenn Sie nur für eine befristete Zeit in Stuttgart sind und der Zeitraum für einen Hotelaufenthalt zu lang und für die Anmietung einer angemessenen Wohnung zu kurz ist, bieten wir Ihnen eine preiswerte Lösung, bei der Ihnen Ihr gewohnter Komfort erhalten bleibt. Herzlich Willkommen bei uns.



wilhelmer
Buschlestraße 2a | 70178 Stuttgart
+49(0)711 664190
willkommen@staeffele-cityappartements.de
www.staeffele-cityappartements.de

NACHHALTIGER WEINBAU

Die Forderungen nach Nachhaltigkeit werden in allen Bereichen immer lauter – völlig zu Recht. Sie gewinnt auch im deutschen Weinbau immer mehr an Bedeutung. Sogar weltweit haben sich in den letzten Jahren Programme für eine nachhaltige Weinherstellung entwickelt.

Wenn es um Nachhaltigkeit geht, gilt es, die Aspekte Ökologie, Ökonomie und Soziales unter einen Hut zu bringen – auch in der Weinwirtschaft. Nachhaltig wirtschaftende Betriebe optimieren ständig jeden Arbeitsschritt vom Rebschnitt bis zum Versand. Auf dem Weinberg bedeutet das, Pflanzenschutz- und Düngemittel nur nach Bedarf und unter strengster Einhaltung von Umweltschutzvorschriften einzusetzen. Hier gilt die Devise: »So viel wie nötig, so wenig wie möglich«. Manche Winzer säen zwischen den Reben heimische Wildblumen aus, um Honig- und Wildbienen sowie anderen bestäubenden Insekten Lebensraum und Nahrung auch außerhalb der Blütezeit der Reben zu bieten. In der Flaschenweinproduktion setzen sie dünnwandige Flaschen und Schraubverschlüsse ein, die sparsamer herzustellen und zu transportieren sind. Bei der Vermarktung beauftragen sie nachhaltig arbeitende Speditionen, statt die Weine mit dem eigenen Transporter auszufahren. In allen Bereichen wird versucht, ressourcenschonend zu arbeiten, zum Beispiel mit der Verwendung von Ökostrom. Auf diese Weise werden nicht nur ökologische Aspekte berücksichtigt, sondern auch Kosten reduziert. Soziale Aspekte sind beispielsweise eine faire Bezahlung der Mitarbeiter, Weiterbildungsangebote oder auch die Erhaltung der Kulturlandschaft.

Eine rein ökologische Anbauweise sagt noch nichts über die Nachhaltigkeit eines Betriebes insgesamt aus. Bei einer Zertifizierung ökologischer Betriebe werden nur umweltrelevante Aspekte in den Anbaurichtlinien erfasst, aber nicht soziale und ökonomische. Umgekehrt erstreckt sich eine insgesamt nachhaltige Weinwirtschaft auch Aspekte der Ökologie.

EIN WEIN MIT VIELEN NAMEN

Viele finden es schick, vom italienischen Pino Grigio oder vom französischen Pinot Gris zu schwärmen, dabei könnten sie auch einfach Grauburgunder sagen. Tatsache ist, dass es sich um dieselbe Rebsorte handelt und dass deutscher Grauburgunder sich vor seinen südländischen Spielarten nicht zu verstecken braucht.

Beim Anblick der Trauben könnte man meinen, es handele sich um eine Rotweinsorte, denn sie sind von rötlich-grauer Farbe. Tatsächlich ist Grauburgunder aber eine Weißweinsorte, die in Deutschland unter dem Namen Ruländer klassifiziert ist. Tatsächlich ist der Grauburgunder eine Mutation des Pinot noir aus der französischen Familie der Burgunder, einer Rotweinsorte, die auch als Blau- oder Schwarzburgunder bekannt ist.
Im Ländle wird der Grauburgunder hauptsächlich in Baden angebaut und hat dort eine große Tradition, in Württemberg kommt er aber auch vor.
Früher haben Weinkenner den Ruländer als etwas grobschlächtig belächelt. Aber seit die deutschen Winzer größeren Wert auf Aromen legen, gibt es eine elegante und kräftige Grauburgunder-Generation. Viele Winter legen Wert auf mehr Eleganz, einen schlanken Säuregehalt und delikate Aromen, teilweise bauen sie diesen Wein im Barrique-Fass aus.
Vielleicht liegt es an seiner südlicheren Herkunft – jedenfalls treibt die Sorte schon früh im Jahr aus, was ihm bei den Spätfrösten im Frühjahr gefährlich werden kann und mit seiner dünnen Beerenhaut anfällig für Edelfäule. Deshalb wird er meist in warmen Hanglagen angebaut, besonders gut gedeiht er auf vulkanischen Böden wie am Kaiserstuhl.
Die Farbe des Weins ist kräftig und wirkt zuweilen messingfarben bis rötlich. Sein Alkoholgehalt ist tendenziell etwas höher. Der Grauburgunder entfaltet sich sehr schön, wenn man ihn in kalt in einer Karaffe serviert. Im übrigen kann man ihn gut im Keller lagern, wo er noch viele Jahre der positiven Entwicklung vor sich haben kann. (SDA)

Schwäbischer Wurstsalat

Zutaten für für 4 Portionen

- 150 g Schwarzwurst
- 500 g Schinkenwurst (oder Lyoner/Fleischkäse)
- 1 kleines Glas saure Gewürzgurken
- 1/2 frische Gurke
- 1 große Zwiebel
- Pfeffer, Salz, Essig und Öl

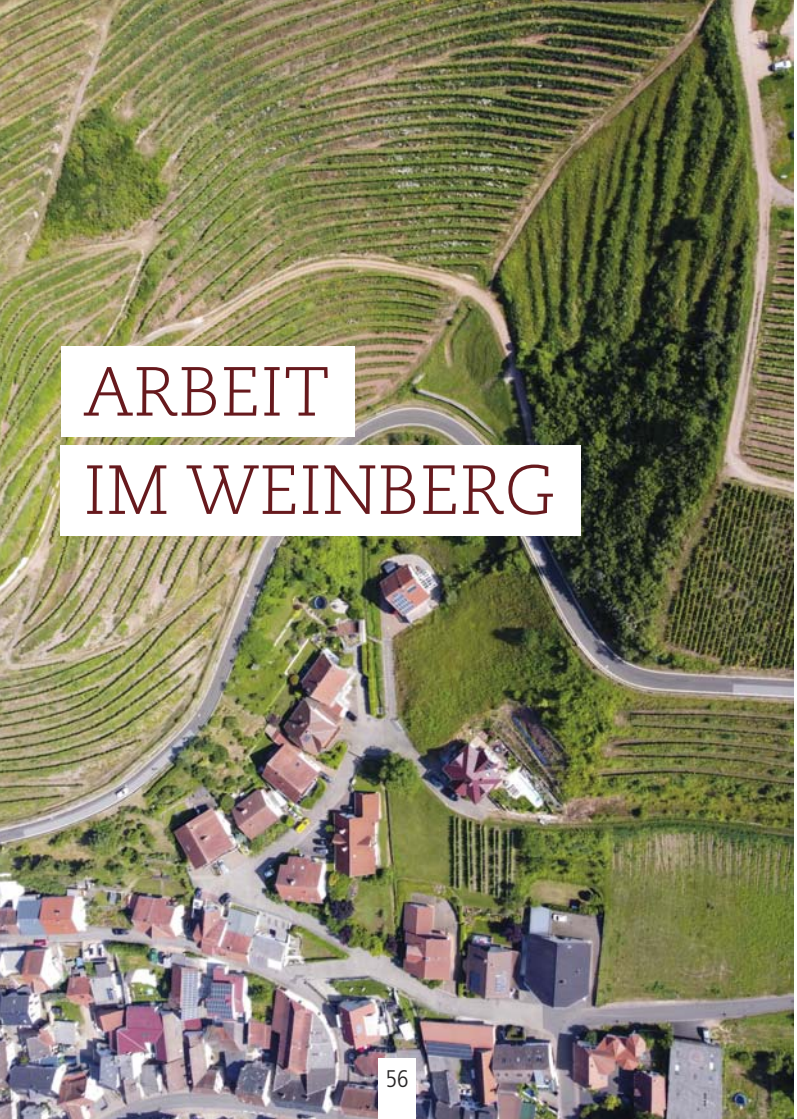
Wurst in Scheiben, dann in Streifen schneiden. Zwiebeln in Ringe und dann in Streifen schneiden. Saure Gewürzgurken in längliche Scheiben und dann in Streifen schneiden (im Sommer evtl. 1/2 frische Salatgurke erst in Scheiben, dann in Streifen schneiden). Alles zusammen in eine Schüssel geben, würzen und mit Essig und Öl anmachen.

Maultaschen-Salat

Zutaten für für 4 Portionen

- 6-8 Maultaschen
- 2 Zwiebeln
- 1/2 Salatgurke
- 1 Glas saure Gewürzgurken
- 2 Tomaten oder1 kleine rote Paprika
- 1 Kopfsalat, Schnittlauch,
- Salz, Pfeffer, Essig und Öl

Maultaschen in Würfel oder Scheiben schneiden, Zwiebeln in Ringe, dann in Streifen schneiden. Salatgurke stifteln, Gewürzgurke stifteln und entweder Tomatenscheiben oder kurze Tomatenstreifen schneiden. Alles zusammen in eine Schüssel geben und mit Gewürzen, Essig und Öl anmachen, Schnittlauch darüber streuen, auf Blatt-Salaten anrichten.



ARBEIT IM WEINBERG

Jeder Laie weiß, dass es aufwändig und mühsam ist, Wein anzubauen. Auch wenn es für viele Arbeiten inzwischen maschinelle Unterstützung gibt, so ist Weinbau vor allem eins: Handarbeit. Doch was ist alles zu tun? Das hängt sehr von den Jahreszeiten ab.

IM FRÜHJAHR

In den ersten beiden Monaten des Jahres legen Winzer den Grundstein: Sie schneiden die Reben auf ein bis zwei Ruten zurück. Dabei setzen sie die Maßstäbe für die spätere Qualität der Weine. Der Rebschnitt ist bis heute eine sehr aufwendige und intensive Handarbeit, für die jeder größere Betrieb mehrere Wochen einplanen muss. Vor dem Austrieb der Pflanzen werden diese gebogen und durch Binden in Form gebracht, um eine gleichmäßige Versorgung der Triebe mit den nötigen Nährstoffen zu gewährleisten. Durch eine gezielte und auf den Bedarf abgestimmte Düngung und Begrünung der Rebzeilen können die besten Möglichkeiten für die Reben geschaffen und eine Belastung für das Grundwasser vermieden werden.

Rebenschnitt

IM SOMMER

Mit der Rebblüte beginnt wieder eine hitzige Arbeitsperiode im Weinberg. Qualitätssteigernde Maßnahmen stehen auf dem Programm. Das sogenannte Ausgeizen bezeichnet das Ausbrechen von unerwünschten Trieben, um den Wuchs der vorhandenen Rebentriebe zu stärken. Mit dem Laubschnitt wird die Laubwand zurückgeschnitten und ebenfalls in Form gehalten. Beim Entlauben werden die Blätter entfernt, um den Trauben mehr Freiheit zu verschaffen. Die bessere Lichteinwirkung und Durchlüftung sorgen am Ende wieder für eine bessere physische Qualität der Trauben.

Vor der eigentlichen Lese der Trauben kann der Winzer zusätzlich zu den bereits ergriffenen Maßnahmen noch einmal die Qualität steigern. Überflüssige und nicht gereifte Trau-

Labskaus Maultasche

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln mehlig, Salz
- 600 g Rote Bete Knollen gegart und geschält
- 400 g Gewürzgurken
- 200 ml Gewürzgurkensud
- 1 Dose Corned Beef
- Öl, 4 Eier
- 8 Rollmöpse

Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser 20 min. garen. Inzwischen 400 g Rote Bete in grobe Stücke schneiden und zusammen mit den Gewürzgurken, GG-Sud und Corned Beef fein pürieren. Übrige Rote Bete in dünne Spalten schneiden.

Die Kartoffeln abgießen und mit einem Kartoffelstampfer fein zerdrücken. Rote Bete Püree unterheben und alles bei milder Hitze erwärmen. Mit Salz + Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Eier darin als Spiegeleier braten. Zusammen mit den Rollmöpsen, einigen Rote Bete und Gurkenspalten zum Labskaus servieren.

Nudelteig: Aus Mehl, 2 Eiern, etwas Salz und 8 EL Wasser einen Nudelteig kneten und dünn ausrollen. Mit Ei bestreichen. Den Labskaus dick auf den Teig verteilen und einrollen. Nach Belieben viereckige Maultaschen schneiden. Die Schnittseiten zudrücken und die Maultaschen mehrere Minuten in Brühe kochen.

ben werden dabei zwischen Juli und Anfang August herausgeschnitten. Die Erntemenge wird damit verringert: Niedrigere Erträge bedeuten in der Regel die besseren und vor allem extraktreicheren Weine.

Zuckergehalt messen

IM HERBST

Zum Anfang des Spätsommers wird bereits der Zuckergehalt der Trauben gemessen. Er ist Maßstab für die Reife und er bestimmt wesentlich mit, wann ein Wein gelesen wird. Die Lesezeit ist sicher der spannendste Moment für den Winzer. Dann entscheidet sich, ob die ganze Mühe zur Pflege des Weinbergs mit einem erfolgreichen Wein belohnt wird. Wann ein Wein reif ist für die Lese, hängt natürlich hauptsächlich von der Rebsorte und der Witterung ab. Letztlich bestimmt der Winzer den Zeitpunkt, an dem die Trauben ihren Weg in den Keller finden. Je höher die angestrebte Weinqualität, desto wichtiger die Frage, ob per Hand oder maschinell geerntet werden soll. Handarbeit ermöglicht eine genaue Selektion: Nur die reifen Trauben werden abgeschnitten. Faule Beeren können aus der Traube herausgeschnitten werden – gut für die Qualität. Eine Erntemaschine spart dagegen Zeit und Geld. Das Prinzip: Die Trauben werden durch Vibration herabgerüttelt und aufgefangen. Ist der Vollernter korrekt eingestellt und sind die Trauben optimal reif, ist diese Art zu ernten durchaus schonend und bedeutet kaum eine Qualitätsminderung.

Das Keltern aus Ausbauen folgt auf die Ernte – aber das ist eine andere Geschichte.

Erntemaschine

DAS SPIEL MIT KRAFT UND BITTERNIS

Markus Heid ist Winzer in zehnter Generation. Sein Weingut in Fellbach baut heimische Weine an und zu sehr hochwertigen Tropfen aus, die auch international gefragt sind. Dabei setzt er auf ökologischen Anbau und auf seine ganz eigene Stilistik, in der nicht Säure und Süße die wichtigste Rolle spielen, sondern Kraft und Bitternis.

Der Fellbacher Winzer Markus Heid pflegt die Rückbesinnung auf Traditionssorten. »Als junger Kerl baute ich viele internationale Sorten an«, erzählt er, »aber ich habe davon vieles wieder gerodet, weil sie hierzulande nicht wirklich funktionieren.« So konzentriert er sich bei den Rotweinen auf Lemberger und Spätburgunder. Der schwäbische Klassiker Trollinger spielt nur eine untergeordnete Rolle. »Als ich das Weingut von meinem Vater übernahm, hatten wir 70 Prozent Trollinger – heute sind es unter zehn.« Ein Exot befindet sich immerhin unter den Rotweinsorten: Syrah. »Der wird auch in unserem kühleren Klima gut, er verträgt eine breitere Bandbreite an Temperaturen«, so Heid. Bei den Weißweinen wachsen in seinen Weinbergen natürlich Riesling, aber auch die ganzen weißen Burgundersorten. Auch hier gönnt sich der Winzer einen Exoten: Sauvignon Blanc, der in seinem Hause fast schon Tradition ist.

Markus Heid in einem seiner Weinberge.

Was seine Weine besonders macht, erklärt Heid so: »Jeder Betrieb baut seine eigene Stilistik auf, die das Weingut und seine Weine einzigartig machen soll. Für uns ist wichtig, dass man nicht nur den ersten Schluck deutlich schmeckt, sondern auch den letzten. Der Wein muss in sich ausgewogen sein und immer in sich funktionieren. Dieses ‚Über-Ex-

trahieren', das ‚Zuviel-Wollen' haben wir für uns abgelehnt. Ich finde das Spiel mit Kraft und Bitternis viel spannender als ein Spiel mit Süße und Säure.»

Der Süße im Wein steht er ohnehin ziemlich kritisch gegenüber. »In Deutschland wird viel mit der Süße gearbeitet. Das lehnen wir ab. Auch bei trockenen Weinen wird oft mit Restsüße gearbeitet. Das mag anfangs Eindruck schinden, aber ab dem zweiten Glas geht dir das auf den Wecker. Süße ist für mich das Zeichen, dass man einen Fehler kaschieren muss.» Heid ist demgegenüber der Auffassung, dass die deutschen Winzer auch deutsche Rotweine machen müssen. »Bei uns ist es trotz Klimawandel immer noch kühler, wir befinden uns am Nordrand des Weinbaus. Damit müssen wir spielen und würzige, ‚kräuterige' Weine machen und nicht ‚marmeladige' Weine. Darin unterscheiden wir uns in Deutschland sehr deutlich vom beinahe ganzen internationalen Rest. Das bringt uns auf dem internationalen Markt mehr Vorteile als auf dem deutschen.»

Markus Heid ist Mitglied im Verband der Deutschen Prädikatsweingüter (VDP). Seine Weinflaschen tragen das Adler-Logo, ein Zeichen für die außerordentliche Qualität der Tropfen. Um Mitglied im VDP zu werden, muss man vom Verband eingeladen werden. Man kann sich nicht bewerben oder die Mitgliedschaft erwerben. Man muss einfach besser sein als der Durchschnitt und durch besondere Weine auffallen. Der VDP mit seinen rund 200 Mitgliedern ist in Deutschland weniger bekannt als international. Der Adler ist beispielsweise in den USA oder in China von Bedeutung. »Die VDP-Mitgliedschaft hat uns erst richtig ins internationale Geschäft gebracht. Der Adler hat uns einen Exportanteil von 20 Prozent beschert.«

Das Weingut Heid bekommt jedes Jahr mehrere Auszeichnungen für seine guten Tropfen. Doch der Weinbauer ist zurückhaltend: »Da muss man sich selbstkritisch hinterfragen: Was sind gute und was sind weniger gute Auszeichnungen? Aber in diesem Jahr habe ich mich besonders über die Auszeichnung des Weinführers Eichelmann gefreut. Hier haben wir den Titel ‚Rotweinkollektion des Jahres' gewonnen.» So lautet die Bewertung des Weinführers: **»In Fellbach im Remstal erzeugt Markus Heid auf Keuperböden faszinierende Rotweine, Große Gewächse aus dem Fellbacher Lämmler, Erste Lage-Weine aus dem Fellbacher Goldberg und auch die Basisweine überzeugen…«**. Warum für Heid diese Anerkennung so wertvoll ist, erklärt er so: »Eichelmann setzt immer dasselbe Verkostungsteam ein, für mich führen die die sauberste Bewertung durch. Unsere großen Gewächse haben nur 12,5 Prozent Alkohol. Wenn daneben ein Wein mit 13,5 Prozent steht, schmeckt der erst mal kräftiger und beeindruckender. Aber die Frage ist: Welcher Wein bleibt länger stehen, hat mehr Finessen, mehr Stil? Das muss ein Verkostungsteam begreifen. Deshalb hat mich diese Auszeichnung besonders gefreut.« (SDA)

Schwäbisches Linsengericht

Zutaten für 4 Portionen

- 250 g Linsen (über Nacht in kaltem Wasser eingeweicht)
- 1 l Fleischbrühe
- 1 Zwiebel (mit zwei Nelken und Lorbeerblatt gespickt)
- 100 g magere Speckwürfel
- 8 EL Zwiebelwürfel
- 4 EL Mehl
- Salz (Suppenwürze)

Die eingeweichten Linsen abgießen und in der Fleischbrühe mit der gespickten Zwiebel weichkochen.

Speck- und Zwiebelwürfel anbraten, Mehl anstäuben und leicht bräunen lassen, dann in die Linsen einrühren und nochmals aufkochen. Nach Geschmack salzen. Zum Abschmecken bei Tisch ein Krügchen Apfelessig bereitstellen. Zu den Linsen isst der Schwabe in Butter heiß geschwenkte Spätzle, heiße Saitenwürste und durchwachsenen Speck.

Vornehme Variante:
Bevor die Linsen das zweite Mal aufkochen, pro Person zwei Viertel einer geschälten geschmackvollen Birne hineingeben und mitkochen lassen.

Designer-Linsen:
Zwiebel in Butter bräunen, Speck und Mehl weglassen, dafür Bananenscheiben und Ananaswürfel vor dem zweiten Aufkochen in die Linsen geben.
Aber nicht auf Spätzle und Saitenwurst verzichten!

EGAL WAS SIE SAGEN WOLLEN, WIR BRINGEN ES PERFEKT ZUM AUSDRUCK

Immer im grünen Bereich.

WWW.DHW.DE

DHW
DRUCKHAUS WAIBLINGEN

Saure Kutteln

Zutaten für 4 Portionen

- 30 g Fett
- 3 EL Mehl
- 1 Zwiebel
- 20 g Tomatenmark
- 1 ½ l Fleischbrühe
- Salz, Pfeffer
- 2 Lorbeerblätter
- 600 g Kutteln
- (vorgekocht und geschnitten)
- 1 - 2 EL Weinessig
- 1/8 l herber Weißwein

Fett in einer extra Pfanne erhitzen, das Mehl darin andünsten. Inzwischen Zwiebel klein hacken, in Fett leicht andünsten und mit Tomatenmark anreichern, Mehlschwitze dazugeben, dunkelbraun werden lassen. Brühe zugießen, mit Salz, Pfeffer und Lorbeer würzen. Die vorbereiteten Kutteln in die kochende Flüssigkeit geben und in knapp 1 Stunde bei ständigem Rühren weich kochen. Soße mit Essig, Wein und Salz abschmecken. Die Kutteln in der Soße servieren.

Kuttla für d'Hotwollee:
Zubereitung wie saure Kutteln. Nach dem Kochen das Tomatenmark in die Soße einrühren, den Trollinger zugeben und mit etwas Essig abschmecken. Kurz aufkochen, Krabben hineingeben und ca. fünf Minuten ziehen lassen. Vom Feuer nehmen und mit dem Calvados parfümieren. Frisches Weißbrot dazu schmeckt köstlich.

Appetit bekommen?

Wir beliefern auch Ihr Unternehmen mit
Frische und Qualität aus eigener Herstellung!

Haag

Traditionelle Backwaren • Exklusive Pâtisserie • Innovative Snacks

www.panetteria-haag.de

Das Musterländle feiert Geburtstag

Freiburg

Stuttgart

Tübingen

…auf der Schwäbischen Alb (Burg Hohenzollern)…

Unser Ländle erscheint uns heute im Jahr seines 70. Geburtstags als selbstverständliche Einheit, die mit starker Identität, vielfältiger Kultur, wunderschönen Landschaften und führender Wirtschaftskraft national wie international hohes Ansehen genießt. Dem, was heute so selbstverständlich aussieht, ging aber ein langer Prozess des Zusammenraufens voraus.

Erst sieben Jahre nach dem Ende des zweiten Weltkriegs, am 25. April 1952, entstand das heutige Bundesland Baden-Württemberg. Was sich bis heute und seit langem nur noch in humorvollen Frotzeleien äußert, nämlich die einstigen Abgrenzungsbedürfnisse zwischen Badenern und Schwaben, sprich Württembergern, war nach dem Krieg noch ein ernstzunehmender Hemmschuh für die Bildung eines zusammengehörigen Bundeslandes. Das Gebiet im deutschen Südwesten war nach der bedingungslosen Kapitulation Deutschlands ohne Rücksicht auf geografische, soziale oder wirtschaftliche Verhältnisse dreigeteilt worden. Die Amerikaner formten aus den von ihnen besetzten Gebieten Nordbaden und Nordwürttemberg den Übergangsstaat »Württemberg-Baden« mit der Hauptstadt Stuttgart. Die Franzosen machten aus dem Süden Württembergs und Hohenzollern das Land »Württemberg-Hohenzollern« mit der Hauptstadt Tübingen. Aus dem südbadischen Landesteil wurde »Baden« mit der Metropole Freiburg – mit jeweils eigenen Regierungen und Regierungschefs.

Am 1. Juli 1948 erteilten die drei Militärgouverneure allen Regierungs-

(Foto: © Stefan Dangel)

So manche hätten Karlsruhe gerne als Landeshauptstadt gesehen.

chefs in Westdeutschland den Auftrag, Vorschläge für eine Neugliederung der Länder zu erarbeiten. Nach Fläche und Einwohnerzahl sollten dabei möglichst ausgewogene Länder entstehen. Für den deutschen Südwesten bedeutete dies die Vereinigung der drei Verwaltungseinheiten. Auf badischer Seite zielte man jedoch auf die Wiedervereinigung des ganzen badischen Landes ab und glaubte, »schwäbischen Imperialismus« am Werk zu sehen. Die Situation war vertrackt. Verhandlungen zwischen den drei Regierungschefs Leo Wohleb (Baden), Reinhold Maier (Württemberg-Baden) und Gebhard Müller (Württemberg-Hohenzollern) kamen zunächst zu keinem Ergebnis. Denn der streitbare Badener Leo Wohleb machte im letzten Moment vor einer Einigung einen Rückzieher.

Inzwischen beschäftigte sich nach dem Willen der drei westlichen Besatzungsmächte der »Parlamentarische Rat« mit der Ausarbeitung einer Verfassung für den gesamten westdeutschen Staat. Darin kam es zu einer Sonderregelung für die Lösung der Südweststaatsfrage. In dem betreffenden Artikel 118 hieß es, durch Vereinbarung der drei südwestdeutschen Länder könne es zu einer Neugliederung des südwestdeutschen Gebiets kommen. Ohne eine Vereinbarung werde die Neugliederung durch ein Bundesgesetz geregelt, das eine Volksbefragung vorsehe.
Am 24. September 1950 gab es erst eine Probeabstimmung, die keinen bindenden Charakter hatte. Die Württemberger entschieden sich mit über 90 Prozent für den Südweststaat, die Nordbadener immerhin noch mit

über 57 Prozent, während die Südbadener den neuen Staat mit knapp 60 Prozent ablehnten.
Den Durchbruch brachte schließlich ein Gesetzentwurf zur Neugliederung der Südweststaaten von 13 CDU-Abgeordneten aus Württemberg unter der Führung von Kurt Georg Kiesinger. Sie schlugen eine Festlegung von vier Abstimmungsbezirken vor. Die Stimmbezirke gliederten sich in Nordbaden, Südbaden, Nordwürttemberg und Südwürttemberg-Hohenzollern. Demnach war der Südweststaat dann zu bilden, wenn die Abstimmung im gesamten Abstimmungsgebiet und in mindestens drei Abstimmungsbezirken eine Mehrheit für die Vereinigung ergab. Mit großer Mehrheit stimmte der Bundestag dem Gesetz am 25. April 1951 zu.
Nach einem heftigen Abstimmungskampf, in dem es an kräftigen Worten nicht fehlte, fiel am 9. Dezember 1951 schließlich die Entscheidung. Insgesamt nahmen mehr als 60 Prozent der Bevölkerung an der Volksbefragung teil, wovon sich knapp 70 Prozent für einen einzigen Südweststaat aussprachen. In den drei Abstimmungsbezirken Nord- und Südwürttemberg sowie Nordbaden votierte die Mehrheit der Bevölkerung für den Südweststaat. In Württemberg waren es über 92 Prozent, die zustimmten, in Nordbaden immerhin noch 57 Prozent. In Südbaden sprachen sich dagegen nach wie vor über 62 Prozent der Abstimmungsberechtigten für die Wiederherstellung des alten Landes Baden aus. Damit war klar: Baden-Württemberg würde gegründet werden. Überraschend wurde trotz anderer Mehr-

(Foto: © Landtag von Baden-Württemberg)

Hier steht der Landtag: Stuttgart war Regierungssitz, aber noch lange nicht Landeshaupstadt.

Schönes Baden-Württemberg – am Bodensee...

(Foto: © Michael Schwarzenberger/pixabay)

heitsverhältnisse bei den Parlamentssitzen der DVP/FDP-Politker Reinhold Maier zum ersten Ministerpräsidenten des neuen Südweststaates gewählt. Er lieferte gleich die nächste Überraschung: In einer der turbulentesten Szenen in der Geschichte des Parlaments gab Reinhold Maier unmittelbar nach der Wahl die Vereinigung der drei bisherigen Länder zu einem neuen Bundesland bekannt. Mit Blick auf seine Taschenuhr sagte er: »Meine sehr verehrten Abgeordneten! Gemäß Paragraph 14 Absatz 4 wird hiermit der Zeitpunkt der Bildung der vorläufigen Regierung auf den gegenwärtigen Augenblick, nämlich auf Freitag 25. April 1952, 12 Uhr und 30 Minuten, festgestellt. Mit dieser Erklärung sind […] die Länder Baden, Württemberg-Baden und Württemberg-Hohenzollern zu einem Bundesland vereinigt. […] Gott schütze das neue Bundesland.« Damit war der »Käs gegessen« – sollte man meinen. Doch die Altbadener zogen bis vor das Bundesverfassungsgericht. Es gestand ihnen 1956 zu, dass die badische Bevölkerung in einer nochmaligen Volksabstimmung über den Verbleib ihrer Heimat im Land Baden-Württemberg entscheiden dürfe. Erst am 7. Juni 1970 kam es zu dieser erneuten Volksabstimmung. Das Ergebnis war ein eindrucksvolles Bekenntnis der badischen Bevölkerung für das Land Baden-Württemberg. Bei einer Beteiligung von mehr als 62 Prozent stimmten knapp 82 Prozent für den Verbleib beim Land Baden-Württemberg. Und damit war der Käs wirklich gegessen. (SDA)

Dietrich Hub
Baden-Württemberg: 70 Jahre – 70 Köpfe Prägende Persönlichkeiten aus Kultur und Politik, Wirtschaft und Wissenschaft. 1952 bis heute.
Silberburg Verlag
160 Seiten, ca. 80 Abb.
Format 17,0 x 24,0 cm
Hardcover
ISBN: 978-3-8425-2365-4
27,99 Euro

Dietrich Hub präsentiert zum Jubiläum diesen reich bebilderten Band, in dem er kurzweilig und pointiert die prägenden Persönlichkeiten aus 70 Jahren Landesgeschichte vorstellt. Ob Politik, Kultur und Sport, Kunst, Wissenschaft und Wirtschaft, hier finden sich die Frauen und Männer, die in Baden-Württemberg Spuren hinterlassen haben. Eine Landesgeschichte der besonderen Art.

Dr. Dietrich Hub ist Pfarrer, Kommunikations- und Sozialwirt und hauptberuflich in der Öffentlichkeitsarbeit einer großen kirchlichen Einrichtung tätig. In seiner Freizeit schreibt er Reisereportagen und Kriminalromane. Seine besondere Liebe gilt der Geschichte seiner baden-württembergischen Heimat.

Ofenschlupfer

Zutaten für 4 Portionen

- 70g Butter
- 6 altbackene Milchbrötchen
- 4-5 säuerliche Äpfel
- Zimt, etwas Zucker
- 50g Sultaninen

für den Guß:

- 3 Eier
- ½ l Milch
- 3 EL Zucker mit etwas Vanille zucker (1/2 TL)
- eventuell etwas heiße Butter, ca. 20g

Zutaten für den Guß alle miteinander verquirlen.

Mit 20g Butter kleine Gugelhupfform gut ausfetten.

Brötchen in Scheiben schneiden. Äpfel schälen, mit Apfelausstecher das Kernhaus ausstechen. Äpfel in Scheiben schneiden.

In Gugelhupfform zuerst eine Schicht Brotscheiben, darauf eine Schicht Apfelscheiben, dann etwas Zimt, Zucker und Sultaninen darüber streuen. Einschichtung fortsetzen. (Eventuell jede zweite Schicht mit ganz wenig Guß übergießen) Den Abschluß der Schicht sollten immer die Brötchen sein. Vollschichten bis Guglhupfform voll ist. Guß darüber gießen.

Danach den Rest Butter in Flöckchen verteilen und mit Zucker überstreuen. Ofenschlupfer bei 180- 200 Grad auf der unteren Einschubleiste eine ¾ Stunde backen, bis Oberfläche goldbraun ist.

Um den Ofenschlupfer aus der Form zu stürzen, erkalten lassen.

Ofenschlupfer wird warm und mit heißer Vanillesoße gegessen. Reste können natürlich auch kalt mit Eis serviert werden.

Die traditionsreiche Neckarschifffahrt, die mit dem legendären Ausflugsschiff Berta Epple vor über 60 Jahren ihren Anfang nahm, bietet immer mehr erlebnisreiche Touren und Events an. Seit Jens Caspar im Jahr 2020 die Canstatter Schifffahrtsgesellschaft »Neckar-Käpt'n« übernahm, ist die Flotte von drei auf elf Schiffe gewachsen, ebenso sind die Ausflugsmöglichkeiten und nun auch das gesamte Unternehmen gewachsen.

NECKAR-KÄPT'N
DIE FLOTTE FLOTTE

Vor zwei Jahren übernahm Jens Caspar die 1956 gegründete Neckar-Personen-Schifffahrt Berta Epple GmbH & Co. KG, auch bekannt als Neckar-Käpt'n. Anfang des Jahres übernahm Caspar zusätzlich noch das Ruder der 1975 gegründeten Personenschifffahrt GmbH & Co. KG Stumpf in Heilbronn. Dies ermöglicht kleine »Neckarkreuzfahrten« vom Heimathafen Wilhelma in Stuttgart-Bad Cannstatt bis nach Gundelsheim im Kreis Heilbronn. Einer Strecke von 90 Kilometern. Einem Viertel des gesamten Neckars.
Der 54-jährige Cannstatter möchte sein Erfolgskonzept aus Schifffahrt, Gastronomie, Kultur-Events und Chartermöglichkeit auf die neue Linie übertragen. Ebenso seine Philosophie in Umweltschutz und Nachhaltigkeit. Weitere Naturhabitate nach dem Vorbild am Heimathafen Wilhelma sollen entstehen. Nach wie vor wird im Bereich Gastronomie auf Regionalität und hochqualitative Lebensmittel gesetzt. Fleisch kommt nur aus tierartgerechter Haltung mit dem Premiumlabel des Deutschen Tierschutzbunds. Auf der Speisekarte stehen schwäbische Klassiker in bester Oma-Qualität. Auf Wunsch auch Sterneküche. Als gastronomische Berater ist der Gastrosoph Bernd Heidelbauer mit an Bord.

Neue Schiffe und Anlegestellen

Mit der neuen Linie wurden auch zwei Schiffe eingekauft. Ebenso kommen elf neue Anlegestellen hinzu. Ein weiteres Schiff wird in Bälde angeschafft. Dieses soll »Robert Mayer« - nach dem Heilbronner Arzt und Physiker (1814-1878) - heißen und wird gemeinsam mit dem Deutschen Zentrum für Luft- und Raumfahrt auf Wasserstoffantrieb umgestellt. Das bedeutet wieder viel Arbeit für Michael Gaedt, bekannt durch SOKO Stuttgart, der auch diese Strecke recherchieren und in eine Bordansage packen muss. Auch Neckar-Käpt'n-Darsteller Heiko Volz, bekannt durch Äffle & Pferdle und Regio TV, wird in Zukunft mehr und weiter unterwegs sein.
Nach einer Modernisierung der Schiffe und Anlegestellen heißt es seitdem »Leinen los 2.0« und bedeutet für Stuttgarter, sich bis nach Gundelsheim vom Neckar-Käpt'n verwöhnen und gut unterhalten zu lassen.
www.neckar-kaeptn.de
(SDA)

Apfelküchle

Zutaten für 4 Portionen

- 200 g Mehl
- 3 Eier
- 1/4 l Milch
- 1/8 l Bier
- 1 Prise Salz
- 4 möglichst säuerliche Äpfel (groß)
- 1 Zitrone (oder Arrak, Rum, Kirschwasser)
- 1 EL Zucker
- 1 EL Zimt
- Butterschmalz zum Ausbacken (oder Backfett)

Aus dem Mehl, Eiern, Milch, Bier und Salz rührt man einen etwas festeren Pfannkuchenteig.

Äpfel schälen, mit dem Apfelausstecher das Kernhaus ausstechen und in 8 mm starke Scheiben schneiden.

Diese wendet man im Saft einer ausgepreßten Zitrone (oder befeuchtet sie mit Arrak, Rum oder Kirschwasser).

Die Apfelscheiben werden kurz in den Pfannkuchenteig eingetaucht und in Butterschmalz ausgebacken.

Die Küchle werden nach dem Abtropfen mit Zucker und Zimt bestreut und heiß serviert. (Sehr gut schmeckt dazu heiße Vanillesoße oder Vanille-Eis).

SPITZENWEINE AUS 500 JAHREN ERFAHRUNG

Das Weingut Aldinger in Fellbach dürfte eines der ältesten in der Region sein: Im Jahre 1492 ist ein Winzer namens »Benz der Aldinger« erstmals urkundlich erwähnt. Er kam aus der kleinen Stadt Aldingen nach Fellbach, um hier Reben zu kultivieren. Heute kultivieren in 16. Generation seine Nachkommen, die Brüder Hansjörg und Matthias Aldinger, exquisite Weine mit einem hervorragenden Ruf weit über die Grenzen des Ländles hinaus.

Die Aldingers berufen sich auf »die traditionelle Art des Weinmachens«. Hansjörg Aldinger erklärt es so: »Wir verstehen darunter, dass wir der Natur ein bisschen ihren Lauf lassen. Natürlich müssen wir schauen, dass die Weinberge gesund bleiben. Wir verwenden nur noch ganz wenig Pflanzenschutzmittel. Im Weinkeller lassen wir alles spontan vergären mit natürlichen Hefen. Wir verarbeiten die Trauben schonend und quetschen sie nur wenig. Und wir geben auf der Maischegärung lieber etwas mehr Zeit, um das Aroma aus der Schale zu ziehen.«
Auf rund 30 Hektar, die sich auf Weinberge nicht nur in Fellbach, sondern auch in Stuttgart-Untertürkheim, -Bad Cannstatt und -Rotenberg, Stetten im Remstal und Winnenden-Hanweiler verteilen, werden ungefähr je zur Hälfte Rot- und Weißweine angebaut. Bei den Weißweinen macht Riesling mit zwei Dritteln den Löwenanteil aus, hinzu kommen Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc sowie kleinere Mengen weiterer Weißweinsorten. Bei den Roten sind es Spätburgunder, Lemberger, Trollinger, etwas Merlot und weitere »kleinere« Sorten. »Wir legen wieder mehr auf regionale Sorten Wert als auf die internationalen«, so Aldinger.
Im Weingut Aldinger entstehen sehr hochkarätige Tropfen, die auch ihren Preis haben. Was macht sie so besonders? Der Winzer überlegt kurz. »Es sind eher feingliedrige Weine, die einen nicht sofort erschlagen, sondern die man ‚zwischen den Zeilen lesen' muss. Und speziell unsere Rotweine kann man sehr lange lagern. Unser Highlight ist ganz klar die Lage Untertürkheimer Gips, mit der das Weingut in der Region bekannt geworden ist, weil es quasi ein Monopol, eine Einzellage ist. Mein Bruder Matthias und ich merken jetzt, dass auf dem Gipsstein sehr gut die Burgundersorten wachsen. Spätburgunder sowieso, aber speziell Weißburgunder und Char-

Zwiebel-kuchen

Zutaten

- 1/8 l lauwarme Milch,
- 6 EL Öl,
- 400 g Mehl,
- Salz,
- 20 g Hefe,
- 1,5 kg Zwiebeln,
- 3 große oder 4 kleine Eier,
- 1 Becher saure Sahne,
- etwas Kümmel,
- 50 g Fett für die Form,
- 150 g durchwachsenen Speck

Mehl in eine Rührschüssel geben, dazu die lauwarme Milch, die 6 EL Öl, eine Prise Salz und die zerbröckelte Hefe.

Aus den Zutaten einen glatten, geschmeidigen Teig kneten, zugedeckt 20 Minuten an einem warmen Platz gehen lassen.

Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. In einem großen Topf etwas Fett erhitzen, Zwiebelwürfel darin glasig braten. Topf vom Herd nehmen. In die leicht abgekühlte Zwiebelmasse die verquirlten Eier und die saure Sahne unterrühren.

Mit Salz und Kümmel (nach Geschmack) würzen. Speck würfeln.

Hefeteig nochmals durchkneten, dünn ausrollen und in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) legen, den Rand so hoch wie möglich ziehen. Zwiebelmasse einfüllen. Speckwürfel darüberstreuen.

Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas Stufe 3) eine Stunde backen und warm servieren.

Die Brüder Hansjörg (r.) und Matthias Aldinger

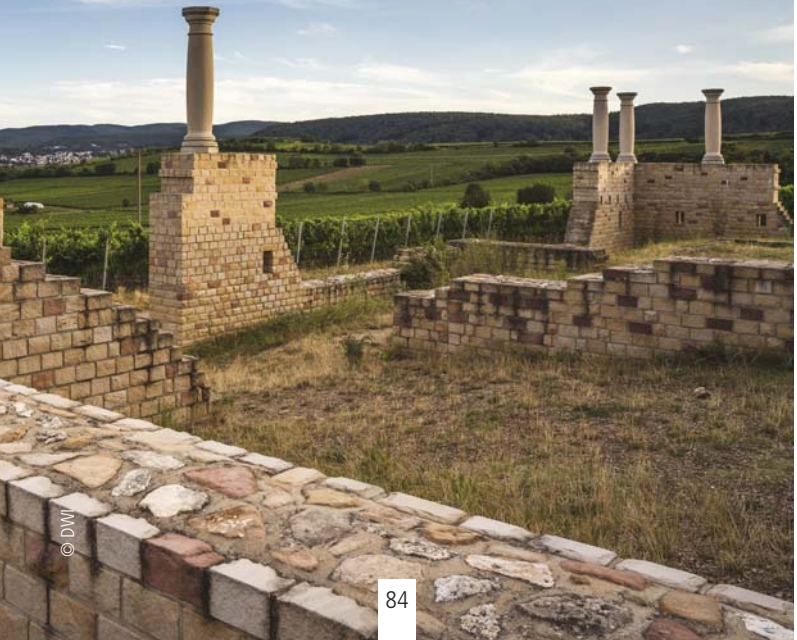
donnay gedeihen sehr gut. Das ist unser Lieblingskind, weil wir selber sehr gerne Burgunderweine trinken.« Ein weiteres Highlight ist »unser Spaßprodukt«, ein Sekt, den die Aldingers seit 2009 auf Champagnerniveau ausbauen. Der renommierte Weinführer Gault Millau zeichnete den 2011er-Jahrgang des »Aldinger Brut nature« mit der Höchstbewertung von 100 Punkten aus. »Darauf sind wir besonders stolz, denn es gab noch nie einen trockenen 100-Punkte-Wein in Deutschland«, lächelt der Winzer. Die Liste der Auszeichnungen ist lang: Der 2017er-Lemberger erhält 2020 Platin und zählt zu den besten 150 Weinen der Welt. Der »Aldinger Brut nature« landet 2020 auf Platz 1 der Gault-Millau-Sekt-Verkostung und erhält 99 Punkte bei James Suckling als bester deutscher Schaumwein des Jahres. Im Eichelmann 2020 wird das Weingut erneut als »Weltklasse Weingut« geehrt. Und das sind nur einige. Stolz sind die Brüder und ihr Vater auch auf die Auszeichnung des Vinum Weinguide zum »Winzer des Jahres 2020«. »Das war extrem toll«, freut sich Hansjörg Aldinger, »dass in Württemberg jemand Winzer des Jahres werden kann. Denn, das darf man gar nicht laut sagen, die Württemberger werden in der Weinwelt immer noch belächelt.« Sehr zu Unrecht, wie man an diesem Beispiel sieht. Gönnen Sie sich einen Besuch auf der Webseite, im Online-Shop oder direkt vor Ort. Es lohnt sich. (SDA)

www.weingut-aldinger.de

2000 JAHRE WEINBAU

Die Geschichte des Weinbaus könnte ganze Bibliotheken füllen. Doch keine Angst – wir nippen nur ein wenig daran und zeigen ein paar wichtige Meilensteine auf.

Tatsächlich ist die Weinrebe eine der ältesten Pflanzen der Welt. Schon vor mehr als 100 Millionen Jahren gab es mehrere Arten von Wildreben.



© DW

Dass wir hierzulande Wein trinken, haben wir aber vor allem den Römern zu verdanken, die die Reben vor mehr als 2000 Jahren hier eingeführt haben.

Bereits die Hochkulturen aus dem Nahen Osten, also das heutige Ägypten oder Israel, bauten die für den Weinausbau geeignete Wildrebe »vitis vinifera« an. In Mesopotamien wurden bereits vor 8.000 Jahren Trauben gepresst, um daraus Wein zu keltern.

Zurück zu den römischen Besatzern in Germanien. Sie fanden es möglicherweise zu mühselig, den Wein in schweren Amphoren über die Alpen zu transportieren. Also brachten Sie einfach die Rebstöcke aus ihrer Heimat mit in den Norden. Diese »nordischen« Weine waren schon damals frischer und vielfältiger im Geschmack als ihre südlichen Vorgänger.

Karl der Große regelte im 8. Jahrhundert den Anbau der Reben, die Weinbereitung und den anschließenden Verkauf. Vor allem die Klöster waren Zentren der Weinkultur. Wein war zu dieser Zeit das Volksgetränk Nummer Eins und diente als Ersatz für das oft verschmutze Trinkwasser. Die Vorherrschaft über den Weinbau durch die Kirche wurde in den linksrheinischen Gebieten durch die Eroberungen Napoleons abgeschafft. Doch auch die neuen Besitzer legten hohen Wert auf Qualität und führten die deutschen Rebsäfte zu internationalem Erfolg. Weine von Rhein und Mosel wurden bis England, Böhmen und Russland exportiert.

Nachdem die Reblaus den Weinbau im 19. Jahrhundert in Deutschland praktisch zum Erliegen gebracht hatte, brachte das Verfahren der Pfropfrebe, bei der heimische Rebsorten auf resistenten amerikanischen Wurzeln gezüchtet wurden, Anfang des 20. Jahrhunderts einen Neuanfang. Dieses Verfahren ist mittlerweile gesetzlich vorgeschrieben. So entstand ein ausgewähltes Sortiment von Standardsorten, die heute den deutschen Weinbau ausmachen. Das Know-how deutscher Winzer ist ebenso zum Exportschlager geworden wie die heimischen Rebsäfte: Bis nach Südafrika, Australien, Kalifornien oder Chile reicht der Einfluss der deutschen Weinforschung und Kellertechnik.

Historisch gesehen zeichnen sich die deutschen Weine vor allem durch eines aus: Innovationskraft. Das mag etwas theoretisch oder vielleicht technisch klingen, aber ohne diese Fähigkeit würde es herrliche Genüsse wie den Dornfelder oder den Kerner gar nicht geben. (SDA)

Kräuterkäs

Zutaten für für 4 Portionen

- 2 Hütchen Kräuterkäse
- 100 g Butter (oder Frischkäse)
- Schnittlauch, Bier

Kräuterkäs reiben, Butter zerdrücken und mit gehacktem Schnittlauch untermischen. Einen Schuss Bier dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, dazu Bauernbrot reichen.

Backsteinkäs

Zutaten für für 4 Portionen

- 500 g Limburger (reif)
- 1 große Zwiebel
- Schnittlauch
- Pfeffer und Salz
- Essig und Öl

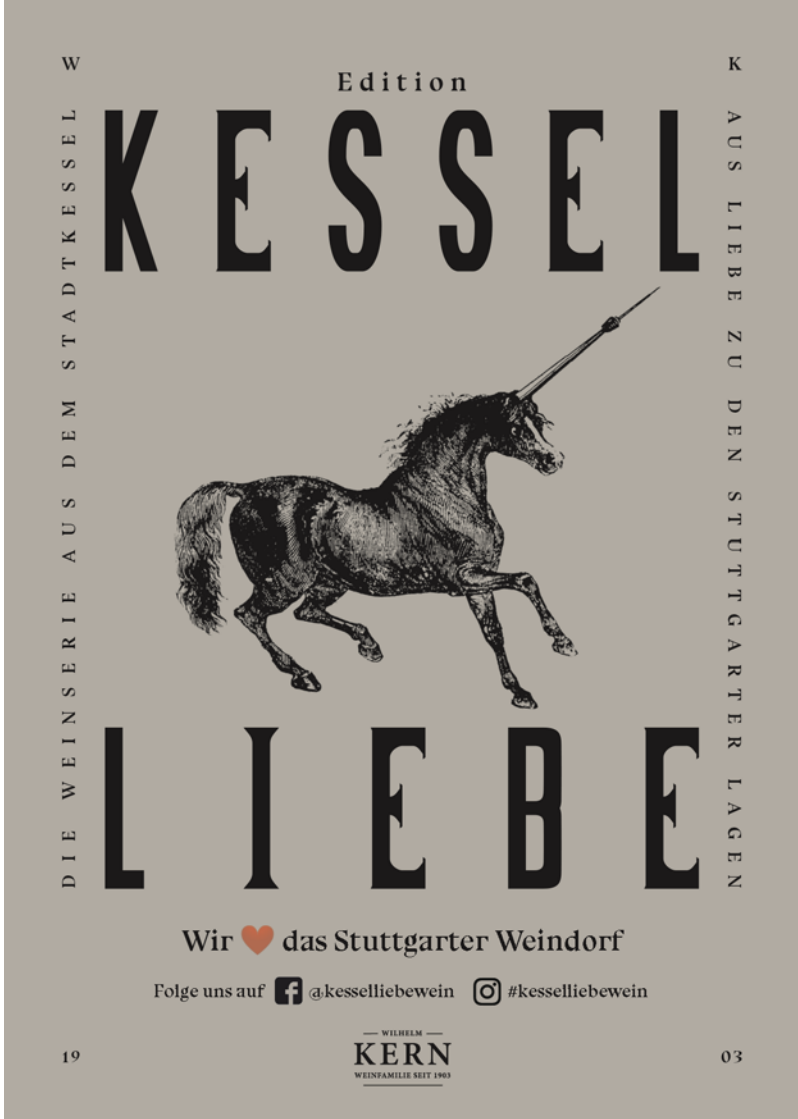
Limburger in Scheiben schneiden, Zwiebel in Ringe schneiden oder fein hacken. Käse auf großem Teller anrichten, Zwiebel darauf geben, würzen mit Essig und Öl anmachen und servieren.

Camembert

Zutaten für für 4 Portionen

- 500 g Camembert (reif) oder Gervais
- 1 große Zwiebel
- 1 Becher Sauerrahm
- 50 g Butter
- Pfeffer und Salz (evtentuell noch Paprika)
- Schnittlauch

Camembert oder Gervais und Butter in Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben, Sauerrahm darauf verteilen, gehackte Zwiebeln und Gewürze dazugeben, alles mit der Gabel zerdrücken und auf einem Teller mit Blattsalat anrichten. Schnittlauch darauf streuen und Bauernbrot dazu reichen.



Pfitzauf

Zutaten

- 250 g Mehl
- 1/2 l Milch
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zucker
- 2 EL zerlassene Butter

Aus Mehl, Milch, Eiern, Salz und nach Belieben etwas Zucker einen Teig rühren.

Zuletzt vorsichtig die zerlassene Butter einquirlen.

Die Pfitzaufformen mit Butter einfetten und jeweils zur Hälfte mit Teig füllen.

Bei 200°C ca. 45 Minuten backen – den Backofen in dieser Zeit niemals öffnen!

Wichtig:
Der Backofen muss gut vorgeheizt sein.

Servieren:
heiß mit Kompott oder Eis – mit kalter Schlagsahne und Marmelade.

Förmchen:
Sollten keine Pfizaufformen vorhanden sein, kann man auch einfach Kaffeetassen nehmen.

Kaum eine Veranstaltung haben Einheimische und Gäste in Stuttgart so vermisst wie das Volksfest, das drei Jahre warten musste, bis es nun in diesem Herbst endlich sein 175. Jubiläum feiern darf. Vorausgesetzt natürlich, dass die Pandemie den Veranstaltern nicht wieder einen Strich durch die Rechnung macht. Am 23. September geht es mit dem Fassanstich los, bis zum 9. Oktober laden Festzelte und Fahrgeschäfte dazu ein, den Alltag hinter sich zu lassen und zum puren Vergnügen zu genießen.

RENAISSANCE AUF DEM WASEN

»Auf zum Cannstatter Wasen!«, heißt es ab dem 23. September 2022 wieder, denn dann beginnt nach zweijähriger Corona-bedingter Pause im Stuttgarter NeckarPark mit dem 175. Cannstatter Volksfest das bedeutendste Fest Baden-Württembergs. Das Volksfest auf dem Cannstatter Wasen gilt nach der Münchner Wiesn als das weltweit zweitgrößte Fest dieser Art. Vor Corona hatten die Veranstalter jedes Jahr rund 3,5 bis 4 Millionen Besucher gezählt.

Vom 23. September dieses Jahres an und bis zum 9. Oktober wird es zum 175. Mal in seiner Geschichte gefeiert, sofern es weiterhin keine Auflagen gibt. Bis zu diesem Tag also sorgen die Schausteller auf dem Cannstatter Volksfest mit ihren Fahr- und Vergnügungsgeschäften, leckeren Speisen und Getränken wieder für eine festliche und einzigartige Stimmung auf dem Wasen.

Es ist gute Tradition, das Cannstatter Volksfest mit einem offiziellen Fassanstich zu eröffnen. Stuttgarts Oberbürgermeister Dr. Frank Nopper übernimmt am 23. September erstmals diese Aufgabe auf dem größten Fest des Landes Baden-Württemberg. Herrlich dekorierte Prachtgespanne der Stuttgarter Brauereien, historische Fahrzeuge, bunte Trachtengruppen und -kapellen, bäuerliche Darstellungen, historische Gruppen und Bürgerwehren aus dem ganzen Land und weit darüber hinaus ziehen am 25. September mit mehr als 3.500 Mitwirkenden vom Cannstatter Kursaal zum Cannstatter Wasen.

Alle vier Jahre findet auf dem Wasen parallel zum Cannstatter Volksfest das Landwirtschaftliche Hauptfest statt. Mit rund 700 Austellern und Organisationen sowie einer Gesamtfläche von 130.000 Quadratmetern ist es Süddeutschlands größte Fachausstellung für Land-, Forst- und Ernährungswirtschaft. Unter dem Motto »LANDWIRTSCHAFT erLEBEN« begeisterte das 100. LWH zuletzt vom 29. September bis 7. Oktober 2018 rund 210.000 Besucher.

Nun ist es wieder soweit: Das 101. Landwirtschaftliches Hauptfest öffnet seine Tore. Es findet auf dem Wasen vom Sonntag, 25. September, bis Montag, 3. Oktober statt, dann dreht sich alles um Tiere, Technik, Natur und Ernährung. (SDA)

www.cannstatter-volksfest.de

STUTTGARTER WEINDORF

MI | **17. August** bis
SO | **04. September 2022**

Veranstalter: Pro Stuttgart e.V.

Impressum/Veranstalter

Pro Stuttgart e.V.
Gymnasiumstraße 43
70174 Stuttgart
Tel.: 0711 - 29 50 00
Fax: 0711 - 29 30 24
www.stuttgarter-weindorf.de
www.prostuttgart.de
info@prostuttgart.de

STUTTGARTER_WEINDORF
STUTTGARTERWEINDORF

Schillerplatz

1 Der Rote Hirsch
Christian List
0711 - 806 091 0
weindorf@derrotehirsch.de

2 Pandoro's Jausenlaube
Hannes Krüger u.
Sebastian Gross
0176 - 57890517
reservierung@jausenlaube.eu

3 Weinstube Zwiebel
Martin Brunner
0711 - 315 14 913
Gaststätte-zwiebel@web.de

4 Weinfactum
Weinfactum Bad Cannstatt
0711 - 542 266
info@weinfactum.de

5 Schmücker's OX
Michael u. Michele Schmücker
0711 - 758 583 90
info@schmuecker.eu

6 Zur Weindorfwirtin
Familie Schmieg
07181 - 994 03 33
info@schmiegs-rems-besen.de

7 Sommers Weinlaube
Steffen Lenzner u.
Johannes Leichtle
0172 - 746 633 5
info@bankettplus.de

Kirchstraße

19 Wein-Moment
Anna-Lisa Wenzler u.
Mona Maisack
0711 - 252 557 60
weindorf@wein-moment.de

22 Inge's Laube
Familie Putler
0172 - 996 82 04
info@gastronomie-putler.de

23 Weingut der Stadt Stuttgart
Timo Saier
0711 - 216 57 507
weingut@stuttgart.de

24 Zum Dreimädelhaus
Annette Currle
0151 - 234 239 27
info@currles-culinarium.de

8 Weinbar Romy
Familie Putler
0172 - 996 82 04
info@gastronomie-putler.de

10 Zum Schluckspecht
11 Familie Breitmayer
0172 - 715 943 4
rein@breitmayer-gastronomie.d

12 Schillers Mitte
Leander Leins u.
Alexander Neuberth
0160 - 272 123 7
tell@schillers-mitte.de

14 joschs Laube
Richard Amonath
0711 - 360 83 50
info@new-josch.de

15 /1 Zur Zaißerei
Andreas Zaiß
0160 - 984 17 868
info@zaisserei.de

15 /2 Vis-à-Vis
Andreas Zaiß
0160 - 984 17 868
info@zaisserei.de

16 Alte Kanzlei
Dennis R. Shipley
0711 - 29 44 57
info@alte-kanzlei-stuttgart.de

17 Die Jungwinzer
Adrian Beurer
0152 - 513 78 126
reservierung@jungwinzer-stuttgart.de

A Mandelbrennerei Stuttgart
Tobias Wölfle
0172 - 725 09 49
info@mandelbrennerei-stuttgart.

B Süßwaren und Mandelbrennerei Benda
Claus Benda
0171 - 620 77 07
info@bendas-wiener-mandeln.d

C Süsse Laube
Melanie Weeber
0177 - 561 17 91

Marktplatz

29 Zur Linde
Maximilian & Ferdinand Trautwein
0711 - 986 910 629
info@linde-stuttgart.de

30 W-30
Wecause x Zur Linde
0711 - 986 910 630
info@linde-stuttgart.de

31 Gasthaus Bären
Dario Orec
0711 - 500 70 854
stuttgart@gasthaus-baeren.de

32 Obertürkheimer Weinlaube
Ulrich Redl
0711 - 320230
info@brita-hotel.de

33 fritzle
Barry u. Robin Hackh
0711 - 64 58 07 17
weinlaube@fritzle-stuttgart.de

34 STADT LAUBE
Grupp, Diehl, Weller
0172 - 723 97 80
reservierung@stadt-laube.de

35 Strotmanns Zauberlaube
Thorsten Strotmann
0711 - 57 71 52 90
info@strotmanns.com

37 Die Stäffelesrutscher
Michael Wilhelmer
0711 - 66 41 90
willkommen@staeffele.de

42 Zum Zullo
Fabrizio Zullo
0176 - 242 76 405
reservierung@zumzullo-weindorf.de

45 Rauschenberger's Weinlaube
Jörg Rauschenberger
0711 - 553 401 74
info@rauschenbergers-weinlaube.de

Ein Wort zum Schluss!

Und wieder hatten wir einen sehr heißen und trockenen Sommer im Juni und Juli. Man ist über jeden Tropfen Regen froh und hofft, dass sich das Klima normalisiert.
Der August ist ebenfalls ein Hochsommermonat. Dem sollte sich auch der Weingenuss anpassen: Sommerlich frisch sollen die Weine nach unserem Gusto sein. Das ist auch unser Rat, wenn Sie Wein während der warmen Jahreszeit zum Essen kredenzen. Da verzichten wir gemeinhin auf schwere und deftige Kost. Stattdessen kommen Salate, Gemüse, Fisch oder Meeresfrüchte auf den Tisch. Leichtes passt zu Leichtem – deshalb sind harmonische, fruchtige, eher unkomplizierte Tropfen zu empfehlen. Sind die Temperaturen hoch, trinken Sie die Weine zwei bis drei Grad kühler als sonst, das hält sie auch im Glas länger frisch. Ein feiner Weißwein wie Sauvignon blanc, Silvaner oder Riesling, oder ein roter, süffiger Trollinger oder ein spritziger Schillerwein wären angemessene Begleiter eines lauschigen Dinners im Freien. Natürlich können Sie all das auch hier auf dem Weindorf genießen.
Viel Spaß beim Kosten!

© Foto: fotolia/kovaleva

VVS-Weindorf-Fahrplan (gültig vom 17.8. bis 4.9.2022)

Wir sorgen dafür, dass Sie gut nach Hause kommen.

In der Übersicht finden Sie die letzten Fahrgelegenheiten von den Haltestellen Schlossplatz, Rathaus und Hauptbahnhof. Ihre individuellen Verbindungen erfahren Sie über die VVS-App und unter vvs.de

S-Bahn (ab Haltestelle Hauptbahnhof oben)

in Richtung	Linie				
Herrenberg	S1	alle 30 Min.	00:37	01:07	
Kirchheim (T)	S1	alle 30 Min.	00:50	01:20	
Schorndorf	S2	alle 30 Min.	00:33	01:03	
Filderstadt	S23	alle 30 Min.	00:25	00:55	
Waiblingen-Backnang	S23	alle 30 Min.	00:15	00:45	01:15
Marbach-Backnang	S4	alle 30 Min.	00:07	00:37*	01:07*
Bietigheim-Bissingen	S5	alle 30 Min.	00:27	00:57	
Weil der Stadt	S6	alle 30 Min.	00:17	00:47	
Sindelfingen-Magstadt	S1/S60	alle 30 Min.	00:07		

* nur bis Marbach

Stadtbahn (ab Haltestelle Schlossplatz)

in Richtung	Linie			
Leinfelden	U5	alle 30 Min.	00:42	
Killesberg	U5	alle 30 Min.	00:23	00:38
Flughafen/Messe	U6	alle 15 Min.	00:39	
Gerlingen	U6	alle 15 Min.	00:35	
Nellingen-Ostfildern	U7	alle 15 Min.	00:31	
Mönchfeld	U7	alle 15 Min.	00:25	
Hallschlag	U12	alle 15 Min.	00:29	
Dürrlewang	U12	alle 15 Min.	00:33	
Ruhbank	U15	alle 15 Min.	00:22	
Stammheim	U15	alle 15 Min.	00:32	

Stadtbahn und Bus (ab Haltestelle Rathaus)

in Richtung	Linie		
Killesberg	44	alle 30 Min.	00:04
Killesberg-Pragsattel	43	alle 30 Min.	00:19
Vaihingen	U1	alle 15 Min.	00:38
Fellbach	U1	alle 15 Min.	00:31
Botnang	U2	alle 15 Min.	00:44
Neugereut	U2	alle 15 Min.	00:40
Hölderlinplatz	U4	alle 15 Min.	00:26
Untertürkheim	U4	alle 15 Min.	00:34
Südheimer Platz	U9	alle 15 Min.	01:05
Hedelfingen	U9	alle 15 Min.	00:43*
Hauptbahnhof	U14	alle 15 Min.	00:33
Mühlhausen	U14	alle 15 Min.	00:36

* ab Wasenstraße mit Bus UE

Bus (ab Haltestelle Rotebühlplatz (Stadtmitte)

in Richtung	Linie		
Leonberg	92	alle 60 Min.	23:33

WEINDORF

BREVIERLE

Heiteres, Wissenswertes & Kulinarisches rund ums Stuttgarter Weindorf

HERAUSGEBER:

Verlag: »Zur Sache Stuttgart«
Michael Wilhelmer
Buschlestraße 2A
70178 Stuttgart
Tel. 0711 66419-0
info@ZurSache-Stuttgart.de
www.ZurSache-Stuttgart.de

Texte: Stefan Dangel

Bildnachweise:
Titel: © Adobe Stock Photo
Zeichnungen: Irmela Gäßler-Strohecker, Horst Fenn

Grafik: Petra Buhl
Neckaraue 27
71686 Remseck
Tel. 07146 282870
www.pitbuhl.de

Herstellung:
Druckhaus Waiblingen
Remstal-Bote GmbH
Albrecht-Villinger-Straße 10
71332 Waiblingen
Tel. 07151 566-0
www.dhw.de

MITHERAUSGEBER:

Allianz U2
Audi-Zentrum Stuttgart. 15
BF Direkt U3
City Appartements 49
Deutsche Vermögensberatung . . 45
Druckhaus Waiblingen. 65
Heid Weingut. 11
Hirsch Privatkellerei. 41
Kern Weine 87
Kübler Metzgerei. 55
M&S Messebau 25
Panetteria Haag. 67
Pro Stuttgart 3
Schloss Affaltrach. 23
Schweinemuseum 79
Sparda Bank U4
Weinmanufaktur Untertürkheim 75
Wilhelmers Schwabenwelt 89

BF.real estate finance – Ihr Spezialist für die Finanzierung von Immobilienprojekten

Die BF.real estate finance ist ein unabhängiger Spezialist für die Beratung, Strukturierung und die Vermittlung wohnwirtschaftlicher und gewerblicher Immobilienfinanzierungen. Wir verfügen über ein breites Netzwerk zu unterschiedlichsten Finanzierungspartnern und können somit auf alle verfügbaren Bausteine entlang der Kapitalstruktur zurückgreifen.

www.bf-realestatefinance.de

BF real estate finance

Sparda-Bank

BADEN-WÜRTTEMBERG

Erfahre jetzt mehr über unser Gemeinschaftsbanking.
spardawelt.de/unserevielfalt