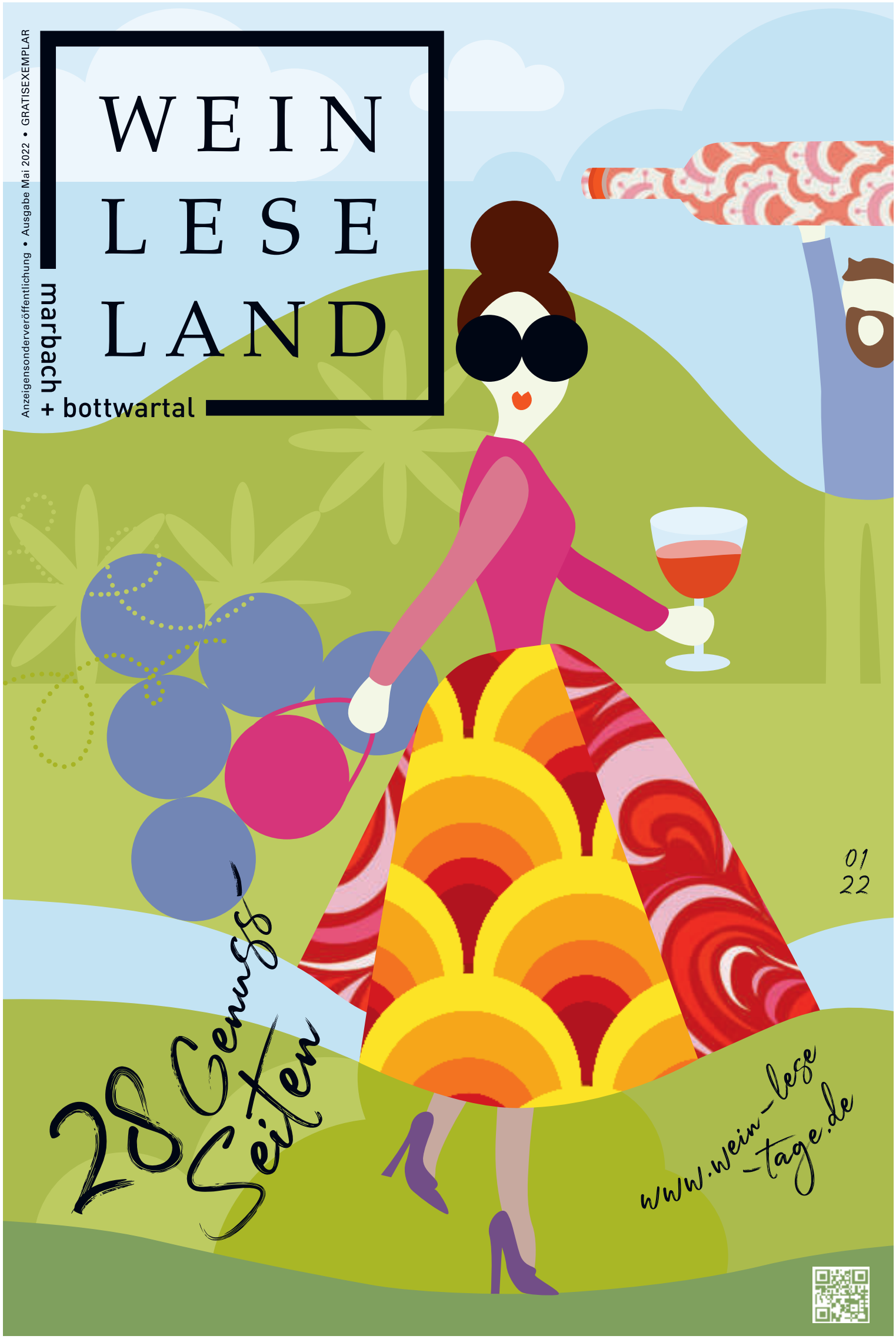
Anzeigensonderveröffentlichung • Ausgabe Mai 2022 • GRATISEXEMPLAR

WEIN LESE LAND

marbach + bottwartal



STUTTGARTER ZEITUNG · STUTTGARTER NACHRICHTEN · KORNWESTHEIMER ZEITUNG · Backnanger Kreiszeitung · Marbacher STADTANZEIGER · Willkommen Daheim! MARBACHER ZEITUNG BOTTWARTAL BOTE

WEIN LESE LAND

marbach + bottwartal

Weingüter und Genuss-Produzenten

1 **Weingärtner Marbach**
2 **Weinfactum Bad Cannstatt**
3 **Weingut Graf Adelmann**
4 **Weingut Forsthof**
5 **Weingut Schäfer**
6 **Bottwartaler Winzer**
7 **Schlossgut Hohenbeilstein**
8 **Weingut und Edelbrennerei Gemmrich**
9 **Weingut Sankt Annagarten**
10 **Käsbergkeller Mundelsheim**
11 **Weingut Herzog von Württemberg**
12 **Bäckerei Glock**
13 **Bienenmanufaktur**
14 **Huober Brezel**
15 **Stirms Hofladen**
16 **David Oehler Lederfabrik**
17 **Buchhandlung Taube**
18 **Jägers Restaurant Schillerhöhe**
19 **Königherz Polsterei + Sattlerei**
20 **Theo-Lorch-Werkstätten**

www.marbach-bottwartal.de

Museen

1 **Schillers Geburtshaus** Marbach
2 **LiMo & SNM** Marbach
3 **Ölmühle Jäger** Marbach
4 **Tobias-Mayer-Museum** Marbach
5 **Fritz Genkinger Kunsthaus** Marbach
6 **Urmensch-Museum** Steinheim
7 **Museum zur Kloster- und Stadtgeschichte** Steinheim
8 **Weinbau- und Landwirtschafts-museum** Kleinbottwar
9 **Heimatmuseum GroMusle** Gronau
10 **Museum in der Stiftsscheuer** Mundelsheim
11 **Museum im Adler** Benningen
12 **Heimatmuseum** Affalterbach
13 **BrezelMuseum** Erdmannhausen

Burgen

1 **Burg Schaubeck** Kleinbottwar
2 **Höpfigheimer Schlössle** Höpfigheim
3 **Burg Lichtenberg** Oberstenfeld
4 **Burg Hohenbeilstein** Beilstein

Freibäder

5 **Freibad Wellarium** Steinheim
6 **Freibad** Mundelsheim
7 **Mineralfreibad Oberes Bottwartal** Oberstenfeld

Schiffsanlegestellen Neckar-Käpt'n

8 **Mundelsheim**
9 **Benningen**
10 **Marbach**

Aktiv

11 **Burgfalknerei** Beilstein
12 **Hardy-Pfad** Hardtwald
Wein-Lese-Weg

Inhalt

4 Gemeinsam die Heimat genießen
Der Sommer verspricht, die Sehnsucht nach Feiern, Genuss und Festen zu stillen. Mit einem guten Glas Wein aus Marbach und Bottwartal lässt es sich richtig auskosten.

6 Die Spuren guter Tropfen
Am 22. Mai findet die Kultveranstaltung „Wein, Wandern und Genuss“ endlich wieder in gewohnter Größe statt. Auf zwei Strecken warten Genuss-Stationen und Lese-Zeiten.

8 Gewappnet für die Zukunft
Die Bottwartaler Winzer erobern mit ihren Weinen das Internet.

10 Natalie Lumpp testet
Die Sommelière hat einen Picknickkorb mit Weinen zusammengestellt.

12 Besonderes Geschmackserlebnis
Beim Bäcker Glock gibt es Neues.

12 Flüssiges Gold
Bei Stirm gibt es Sonnenblumenöl.

13 Sommer, Sonne, neue Stoffe
Der Sommer ist perfekt, um Möbel bei königherz beziehen zu lassen

14 Verkostung über der Stadt
Vier Winzerkollegen treffen sich zur Weinprobe auf einem Schloss.

16 Kulinarische Köstlichkeit
Honigperlen verfeinern Speisen.

17 Lesetipps für Weinfans
Die Buchhandlung Taube stellt Bücher passend zum Wein vor.

18 Zwei Neue im Bottwartal
Die neuen Mitarbeiterinnen bei Käsbergkeller lernen die Region kennen.

20 Ein wahres Symbol
Huober bedeutet Sicherheit.

22 Training für den Kopf
Die Leiterin des Marbacher Museums gibt Rätsel-Tipps.

23 Klein soll es bleiben
Das Bioweingut Forsthof hat die familiären Events für sich entdeckt.

26 Couscous und Auberginen
Regina Jäger vom Restaurant Schillerhöhe kocht orientalisch.

28 Schicke Schuhe
Egal zu welchem Anlass, Leder Oehler hat immer passende Schuhe.

26 Ein Fest für alle Sinne
Im Gärtnereicenter Rosen Hammer gibt es nicht nur Rosen.

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Endlich ist er da, der Frühling. Die Natur explodiert, die Sonne lacht, die Temperaturen steigen und reißt die Laune mit. Ich weiß nicht, wie es Ihnen geht, aber mich zieht es dieser Tage förmlich nach draußen. Nach der langen Zeit der pandemiebedingten Einschränkungen ist die Vorfreude auf die Veranstaltungen und Feste, die in den nächsten Monaten in der Wein-Lese-Landschaft Marbach & Bottwartal auf uns warten, riesig. Das Miteinander tut uns gut. Der Austausch tut uns gut. Der gemeinsame Genuss und das gemeinsame Erleben tun uns gut.

Wie in den vergangen Ausgaben nehmen wir sie im aktuellen Wein Lese Land mit zu einer Verkostung der besonderen Art. Joscha Dippon, Felix Graf Adelmann, Reinhard Schäfer und Joachim Kölz haben sich im Park des Schlossgutes Hohenbeilstein getroffen, um Weine zu verkosten und dabei zu fachsimpeln. Ein Video darüber ist auf unserer Homepage zu sehen. Und dann gibt es im neuen Magazin neben dem Thema Wein natürlich auch noch Geschichten über die vielen anderen Genüsse, die uns vor die Haustüre gelegt werden. Es gibt jede Menge Nahrung für den Geist, die Seele und den Gaumen. Einen besonderen Genussmoment hat beispielsweise Kaffeeröster Alexander Glock kreiert. Acht Wochen lang lagerte er Rohbohnen in einem Barriquefass, in dem zuvor ein französischer Bordeaux reifte. Herausgekommen ist eine wundervolle Symbiose von Wein und Kaffee.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Durchblättern des neuen Magazins und freue mich auf ein Wiedersehen bei einem der Feste und Veranstaltungen in der Wein-Lese-Landschaft Marbach & Bottwartal.

Karin Götz

Karin Götz leitet die Gemeinschaftsredaktion Kreis Ludwigsburg von Stuttgarter Zeitung, Stuttgarter Nachrichten, Marbacher Zeitung und Kornwestheimer Zeitung. Die gebürtige Remstälerin lebt mit ihrer Familie in Marbach-Rielingshausen.

Impressum Wein Lese Land Marbach & Bottwartal. Anzeigensonderveröffentlichung. Verbreitung: Stuttgarter Zeitung (Teilauflage), Stuttgarter Nachrichten (Teilauflage), Kornwestheimer Zeitung, Backnanger Kreiszeitung, Marbacher Zeitung, Marbacher Stadtanzeiger. Redaktion: Südwest Media Network GmbH, Reimund Abel (verantw.), Karin Götz, Andrea Hahn, Andrea Veyhle, Tatjana Eberhardt, Ingo Nicolay. Anzeigen: Südwest Media Network GmbH, Malte Busato (verantw.)
Fotos: Werner Kuhnle, Dieter Sukowski, Corinna Jacobs, AdobeStock/orangeberry/leszekglasner/Eduardo Santarosa/Eberhard Spaeth/bilderstoeckchen/aamulya/Manuel Schönfeld, Markus Schneider/ freepik, Deutsches Literaturarchiv Marbach, Heyne Verlag, Goldmann, Hoffmann und Campe, Hersteller. Grafik: Sabine Reich, twistdesigns. Layout: Yvonne Hornikel, ZGS GmbH. Verlag: Adolf Remppis Verlag GmbH + Co. KG, König-Wilhelm-Platz 2, 71672 Marbach, www.marbacher-zeitung.de.

Gemeinsam genießen: Leben, Wein, Heimat

Der Sommer verspricht, die bei allen vorhandene Sehnsucht nach Feiern, Genuss und Festen zu stillen. Mit einem guten Glas Wein lässt es sich richtig auskosten.

Endlich wieder die Menschen treffen, die einem am Herzen liegen. Sich mit Freunden verabreden, die ganze Familie zusammenbringen. Rausgehen, unterwegs sein, dem Leben schöne Momente geben und sie so richtig auskosten. Gelächter und Stimmengewirr genießen. Und natürlich mit einem Glas Wein auf das Wiedersehen anstoßen! Viel zu lange mussten wir darauf verzichten. Doch mit dem Frühling keimte die Hoffnung auf ein Stückchen Normalität, die ersten kleinen Feste und Feiern fanden statt und der Sommer verspricht, dass unsere Sehnsucht nach Gesellschaft und Genuss erfüllt werden kann.

Noch feiern wir anders, das haben die Winzer und Gastgeber beobachtet: „Man muss nicht überall dabei sein und immer höher, weiter und größer hinauswollen“, findet Andreas Roth vom Bioweingut Forsthof. Er schätzt an kleinen Veranstaltungen, dass er „sehr viel mehr Zeit für die Leute“ hat. „Wir wollen gesellig sein, aber anders. Wir werden neue Veranstaltungen entwickeln, die Tendenz geht zu kleineren Formaten“, erläutert Sonja Schult, Abteilungsleiterin Direktverkauf der Lauffener Weingärtner, zu dem der Käsbergkeller Mundelsheim gehört.

„Die Leute wollen wieder raus und sich treffen“, spürt auch Regina Jäger, Küchenchefin in Jägers Restaurant Schillerhöhe. Feste und Events sind kleiner, intimer und persönlicher – und viele davon finden direkt vor der Haustür statt. Mit den Einschränkungen, die Corona mit sich brachte, haben viele den Reiz des Bottwartals neu für sich entdeckt. Die Kulturlandschaft ist geprägt von malerischen Weinbergen an den Hängen und Streuobstwiesen, in denen es zur Blütezeit summt und brummt. Auf den Höhen thronen weithin sichtbar die Burg Hohenbeilstein mit dem markanten Bergfried „Langhans“ und die Stauferburg Lichtenberg. In den Städten und Dörfern laden historische Fachwerkhäuser oder ganze Straßenzüge, wie die Holdergassen in Marbach, zu einer Reise in die Vergangenheit ein.

Der Weinbau bestimmt das Landschaftsbild im Bottwartal.

Schon Heimatdichter Thaddäus Troll wusste das zu schätzen und ist in seinem Buch „Deutschland deine Schwaben“ voll des Lobes für die Landschaft und die Menschen hier: „Eine Weinlese am Neckar oder im Bottwartal“ ist für ihn ein „unvergessliches Erlebnis“, wie er schreibt. Der „Menschenschlag, der längs des Neckars und seiner Seitentäler mit dem Wein in Koexistenz lebt, scheint sonniger, fröhlicher, toleranter, geselliger, musischer, kontaktfreudiger, leichter und witziger zu sein als der, der auf dem kargen Boden der rauhen Alb oder in den Tälern des Schwarzwalds gedeiht.“

Troll, hauptberuflich Journalist und Autor, war auch Weinkenner und -liebhaber. Zur Welt kam er als Hans Bayer am 18. März 1914 in Cannstatt. Ob er seinen Künstlernamen vom Trollinger herleitete, ist nicht eindeutig geklärt. Er selbst brachte verschiedene Begründungen für die Namenswahl in Umlauf, die von ihm bevorzugte lautete, dass er im alphabetisch geordneten Buchbestand links von Kurt Tucholsky stehen wolle. Troll war überzeugt, die Welt wäre „arm“ und ohne „fröhliche Farben“, würde es den Wein nicht geben, das für ihn ein „königliches Getränk“ sei, wie er in einem gleichnamigen Zeitschriftenartikel 1977 schrieb, während Wasser „für die Ochsen“ sei. Er sei zudem „ein elementares Getränk“, habe „etwas Verzauberndes und Verzaubertes“, was sich allein schon aus der geheimnisvollen „Wandlung“ von „süßem Traubensaft“ zu einem Getränk bemerkbar mache, das „mit sanfter Gebärde Bedrückungen mildern, Sorgen auflösen, Schmerzen lindern und den Sterblichen in ein befreiendes Glücksgefühl hineinzuversetzen“ könne.

Der Weinbau mit Rebenzeilen, gewundenen Feld- und Wirtschaftswegen und den vielen malerischen Wengerthäusle bestimmt das Landschaftsbild im Bottwartal. Die Schönheit des Landstriches hat sich herumgesprochen und lädt nicht nur Einheimische zu Spaziergängen und Wanderungen mit Picknick oder Einkehr in eines der vielen Gasthäuser ein: Großbottwar, Steinheim an der Murr und Marbach am Neckar sind ausgezeichnet als „Weinsüden Weinorte“.

Das Siegel der Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg (TMBW) prämiert Städte und Gemeinden, die auf eine lange Geschichte des Weinbaus zurückblicken und über die Jahre ein breites weintouristisches Angebot entwickelt haben „Die ‚Weinsüden Weinorte‘ sind Aushängeschilder des Weintourismus im Land. In vorbildlicher Weise pflegen sie ihre traditionelle Beziehung zum Weinbau und machen dieses kulturelle Erbe sowohl für Einheimische als auch Urlauber erlebbar“, sagt TMBW-Geschäftsführer Andreas Braun. Es lohnt sich also immer, die Augen offen und nach den vielen Veranstaltungen der hiesigen Weingüter und Vereine Ausschau zu halten. Mit Aussicht auf die Weinberge schmeckt das Glas gleich nochmals so gut. *(vey)*

Die Holdergassen in der Marbacher Altstadt sind einzigartig.

Unterwegs auf den Spuren guter Tropfen

Nach der pandemiebedingten Pause kann am 22. Mai endlich wieder die Kultveranstaltung „Wein, Wandern und Genuss“ im großen Kreis stattfinden. Auf zwei ausgesuchten Rundwanderstrecken warten Genuss-Stationen und Lese-Zeiten.

Längst hat sich die Veranstaltung „Wein, Wandern und Genuss“, die 2010 von der Tourismusgemeinschaft Marbach-Bottwartal ins Leben gerufen wurde, als Fixpunkt in den Kalendern der Wander-, Wein- und Literaturfreunde eingeschrieben. Für die Menschen am Neckar und im Bottwartal gibt es im Frühling kaum etwas Schöneres, als in fröhlicher Gesellschaft durch die blühende Landschaft ihrer Heimat zu wandern, einzukehren, ein Viertele zu trinken und regionale Speisen zu genießen.

Umso besser, wenn man sich dabei auch noch etwas vorlesen oder vortragen lassen kann, bevor es dann ausgeruht zur nächsten Station geht. Zwei Jahre lang war aufgrund der Coronapandemie Wandern nur in ganz kleinen Gruppen angesagt. Das hatte seine Reize, aber jetzt freuen sich alle auf die „alte“ Wein-Lese-Veranstaltung für Liebhaber und Liebhaberinnen geistiger und kulinarischer Genüsse.

Zwei Rundtouren hat sich das Team der Tourismusgemeinschaft Marbach-Bottwartal für den 22. Mai ausgedacht, auf denen es vorbei an Burgen, durch Weinberge und Obstbaumwiesen geht. „Rund um die Burg“ heißt es bei der Tour zwischen Beilstein und Schmidhausen. Auf etwa 9,5 Kilometern und mit 241 Höhenmetern führt der Weg zwischen zwei und zweieinhalb Stunden zu den Weingütern Schütz, Gemmrich, Kircher, Sankt Annagarten und zum Schlossgut Hohenbeilstein. „Umgeben von Reben“ lautet das Motto der zweiten Tour. Auf der etwa 11,5 Kilometer langen Strecke geht es von Großbottwar über Kleinbottwar und zu den Lerchenhof-Aussiedlerhöfen. Dabei kann man bei den Bottwartaler Winzern und den Weingütern Bruker, Forsthof, Schäfer und Waldbüsser einkehren. Hier ist man rund drei Stunden unterwegs und bewältigt 232 Höhenmeter. Bei beiden Touren ist es möglich, jederzeit und an jedem Ort einzusteigen und aufzuhören sowie mit öffentlichen Verkehrsmitteln anzureisen. Egal, auf welchem der beiden Wege man unterwegs ist, immer warten, wie sollte es anders sein, edle Weine auf die Wandernden, aber auch je nach Station Secco, Edelbrände, Erdbeerbowle oder alkoholfreie Kreationen. Natürlich ist zugleich für eine bissfeste Grundlage gesorgt, seien es Grillspezialitäten, Spargel, Salate, Brotaufstriche und Käse, Flammkuchen und Eis. Auch Kaffee und Kuchen stehen bereit. Weinseminar, Weinverkostung und Kellerführungen erlauben Einblicke in die Welt der Weingärtner aus dem Bottwartal.

Wer durch Kleinbottwar kommt, kann einen kleinen Abstecher zu den Wasserbüffeln machen

Bei „Wein, Wandern und Genuss“ wird auch gelesen – nicht in Form von Traubenlese, wie sich um diese Jahreszeit versteht, sondern in Form von „Vorlesen“. Immer um 13 Uhr, 14 Uhr, 15 Uhr und 16 Uhr gibt es an den verschiedenen Stationen besondere literarische Darbietungen, die jeweils etwa 15 Minuten dauern. Geschichten über den Wein etwa erzählt Eckhard Fischer und weckt bei dieser Gelegenheit gleich den Verstand. Bücher zum Thema „Sommerblüten im Weinberg“ stellt Claudia Nafzger vor und vermittelt dabei viel von ihrem umfangreichen Kräuterwissen.

Humorvolle Geschichten und Gedichte bringt Hanns-Otto Oechsle zum Besten, ein bisschen Schwäbisch zu verstehen, könnte dabei von Vorteil sein. Hochdeutsch und doch vergnügt geht es zu, wenn die Schauspielerin Dorothe Baltzer Texte rund um den Rebensaft liest. Der baden-württembergische Vizemeister im Poetry Slam, Marius Loy, präsentiert ein buntes Bouquet seiner Bühnentexte. Eine Lehrstunde in Ur-Schwäbisch ist bei Gretel Hettig garantiert, wenn sie Texte von Dichtern aus dem Ländle vorträgt. Mit Musik und Literatur über Wein und das Leben unterhält Judith Quast das Publikum, während Stefanie Keller andernorts Märchen zu Wein, Weib und Mann lebendig werden lässt. Schwarz-romantische Lösungsansätze hat Jonathan Springer auf dem Grund des Glases gefunden und teilt sie gern mit den Anwesenden. Anekdoten und Absurditäten rund um den Rebensaft, etwa „Tausche Flasche gegen Haus“, erzählt wiederum Fabian Friedl.

Bei dem reichhaltigen Programm von „Wein, Wandern und Genuss“, das in einer Broschüre der Tourismusgemeinschaft Marbach-Bottwartal kompakt zusammengestellt ist, darf man sich auf jede Menge kulinarischer und literarischer Genüsse freuen. Aber das sind nicht die einzigen Highlights, die die Wein-Lese-Landschaft bietet. Im Online-Kalender finden sich noch zahlreiche Veranstaltungen, die man wunderbar im Verein mit lieben Menschen genießen kann.

Warum nicht einmal eine Fahrt mit dem Schiff, Tuk Tuk oder Oldie-Bus, eine Weinerlebnistour, eine literarische Spurensuche oder eine Märchenwanderung? Denn in der Wein-Lese-Landschaft Marbach-Bottwartal gibt es für jeden Geschmack Weinevents. *(aha)*

Der Blick vom Harzberghäuschen hinunter ins Bottwartal ist wunderschön.

Bei den Touren kann an jedem Ort eingestiegen und aufgehört werden.

Informationen
Tourismusgemeinschaft
Marbach-Bottwartal
Marktstraße 23
71672 Marbach am Neckar

Telefon 0 71 44/102-250 oder -375
Fax 0 71 44/102-311

info@marbach-bottwartal.de
www.marbach-bottwartal.de,
www.facebook.com/marbach.bottwartal

Imposant und repräsentativ – der Eingangsbereich der Bottwartal Winzer in Großbottwar.

Das Bottwartal startet durch

Die Bottwartaler Winzer sehen sich gewappnet für die Zukunft – und setzen dabei auf internationale Kundschaft, die auch online auf ihre Produkte aufmerksam wird.

Eine Weingegend wie das Bottwartal ist nicht ohne Feste zu denken, zumindest nicht auf Dauer. Nach der Aufhebung der Coronabeschränkungen können sie wieder stattfinden. Die Bottwartaler Winzer sind darauf vorbereitet, doch sie sind nicht nur deswegen in Aufbruchstimmung. Das Event „Wein, Wandern und Genuss“ steht vor der Tür, und so stellt man sich mit Verkostung, Spargelgerichten und Grillwurst auf viele, viele Gäste ein. Eine launige Lesung auf Ur-Schwäbisch durch die Murrerin Gretel Hettig soll die Stimmung heben und dazu verführen, sich das eine oder andere Viertele zu genehmigen.

Der Reigen für eine feierfreudige Saison ist damit eröffnet. Jeden Sonntagnachmittag gibt es bei der Winzergenossenschaft zum Beispiel den fröhlichen Sonntagsausschank mit Kellerführung und an jedem zweiten Freitag im Monat „Hello Weekend“. Auch an die großen Veranstaltungen wie die Hausmesse und den „Berg in Flammen“, der vor Corona Tausende von Besuchern zum Harzberg lockte, will man sich 2022 wieder heranwagen. Die Menschen wollen sich erneut treffen, zusammen etwas unternehmen und gemeinsam genießen. Wer könnte diese Bedürfnisse besser bedienen als Wengerter oder in diesem Fall eine Winzergenossenschaft? Immanuel Gröninger, Vorstandsvorsitzender der Bottwartaler Winzer, freut sich darauf. „Unser Produkt muss auf den Gaumen kommen.“ Wenn sich dafür gleich jede Menge Gaumen bei einem einzigen Event anbieten, umso besser.

Dennoch sollen auch die kleinen Veranstaltungen nicht unter den Tisch fallen. Wie viele andere haben die Bottwartaler Winzer während Corona die Erfahrung gemacht, dass die Zusammenkünfte im kleinen Kreis ihre Vorteile haben. Sie sind persönlicher, die Gespräche sind besser und man kann individueller auf die Gäste eingehen. Die Menschen schätzen es nach wie vor, im vertrauten Kreis – zum Beispiel beim Frühstück in den Weinbergen – zusammenzutreffen. Die Winzer sind auf solche Neuerungen eingestellt. Ebenso auf die Erschließung neuer Märkte. Den deutschen Weinmarkt halten die Bottwartäler Winzer für gesättigt, auf dem skandinavischen oder polnischen Markt sehen sie Potenzial. Letzterer kommt ihnen besonders entgegen, weil die Polen süße Varianten bevorzugen, was die Bottwartaler bedienen können. Schwung erhielt das Vorhaben, sich auf den internationalen Boden zu begeben, nicht zuletzt durch ihr Mitglied Julian Fähnle, der an der Universität Stuttgart Betriebswirtschaft studiert. Bei einer Seminararbeit fiel ihm das Thema „Wachstum und Erschließung neuer Absatzmärkte am Beispiel des Weinmarktes“ zu. Er entschied sich, das Beispiel China durchzuspielen und die Ergebnisse an seine heimatliche Winzergenossenschaft heranzutragen, wo sie auf fruchtbaren Boden fielen.

Da trifft es sich gut, dass die Bottwartaler Winzer inzwischen Online-Weinproben anbieten. Dort treffen sie auf ein ganz anderes Publikum als bei Events vor Ort. Teils mehr als 20 Teilnehmer sitzen vor den Bildschirmen und informieren sich über die verkosteten Weine. Dass sich diese Form des Wine-Tastings bewährt, lässt sich an den positiven Verkaufszahlen ablesen, aber auch an den immer häufiger eintreffenden Anfragen nach Online-Terminen. Sie kommen aus der ganzen Welt, sodass eine englischsprachige Version erarbeitet wurde. Auch deshalb wird am Auftritt in den sozialen Medien gearbeitet sowie das Marketingkonzept neu aufgestellt. Bei den Bottwartaler Winzern sind alle Weichen auf Durchstarten gestellt. Man darf gespannt sein, wie sich das weiterentwickelt. Sicher ist: Es wird gefeiert – auf verschiedenen kleinen und großen Festen in der nächsten Zeit.

Bottwartaler Winzer eG
Oberstenfelder Straße 80
71723 Großbottwar
Telefon 0 71 48/96 00-0
info@bottwartalerwinzer.de
www.bottwartalerwinzer.de

Öffnungszeiten Vinothek:
Montag–Freitag 9–18 Uhr
Samstag 8–13 Uhr

Immanuel Gröninger, der Vorstandsvorsitzende der Genossenschaft (Bild oben), freut sich auf die Feste in Präsenz. Genauso wie Geschäftsführer Uwe Ziegler.

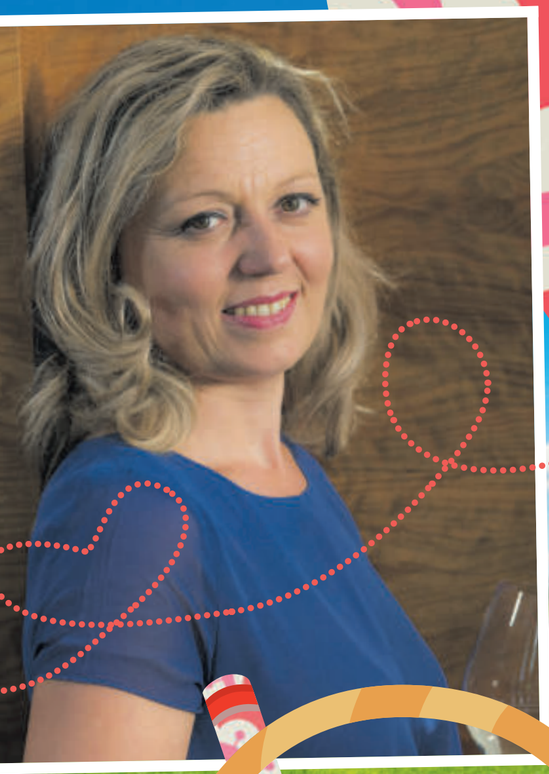
Weintipp

2020
Gold Trollinger Kabinett

Hell und mit einem leuchtenden Erdbeerrot läuft der Trollinger ins Glas. Das fruchtbetonte Bukett zeigt Aromen von Preiselbeeren, Erdbeeren, Sauerkirschen, Marzipan und kandierten Veilchen. Halbtrocken ausgebaut lässt die dezente Restsüße den Wein am Gaumen ungemein fruchtig und süffig wirken. Leicht im Körper und versehen mit einer angenehm frischen Säure ist es ein herrlicher Trinkspaß. So muss Trollinger sein! Schmeckt auch zu Klassikern der schwäbischen Küche, wie geschmälzte Maultaschen oder Zwiebelkuchen.

Alkoholgehalt: 10,5 %
Restzucker: 16,6 g
Säuregehalt: 4,6 g
Preis: 6,90 Euro

Da kann der Frühling kommen!



Die aus dem Fernsehen bekannte Sommelière Natalie Lumpp hat, passend zur Jahreszeit, eine Weinauswahl für einen Picknickkorb zusammengestellt. Die Weinexpertin weiß: Für jeden Anlass gibt es den richtigen Tropfen.

Am meisten hat mich schon immer fasziniert, dass es für jede Gelegenheit den passenden Wein gibt! Es geht uns doch allen so, dass beispielsweise ein fruchtiger leichter Roséwein zur Sommerparty mindestens genauso gut schmeckt, wie zu einem tollen Rehrücken eben ein toller Lemberger im Barrique gereift ebenso wie ein Syrah.

Mich erstaunt es immer wieder, dass sich die italienischen Weißweine in Deutschland immer noch so großer Beliebtheit erfreuen. In aller Regel sind es leichte, unkomplizierte Weine, die auch möglichst jung getrunken werden sollten. In viel größerer Güte und mit regionalem Bezugspunkt gibt es solche Weine gleich vor der Türe!

Die nebenstehenden Weine sind für mich wirklich „Frühling pur“! Sie wirken allesamt sehr modern – die Ausstattung präsentiert in modernen Bordeauxflaschen mit ansprechenden Etiketten und mit Drehverschluss (wunderbar – aus meiner Sicht gibt es nichts besseres!).

Ich bekomme da sofort Lust, einen Picknickkorb mit den Frühlingsweinen und einem Vesper zu packen – und mit der Familie oder Freunden in der Natur zu genießen! Ob zu Fuß oder mit dem Fahrrad – wickeln Sie Ihren gekühlten Wein in ein nasses Handtuch (der Wein bleibt so erstaunlich kühl), Weingläser, ein paar kleine Schmankerl – und los geht es!

Perfekte Weine für den Picknickkorb

Diese Weine können im Wein-Lese-Shop auf Seite 28 bestellt werden.

Weingut Herzog von Württemberg
2021
Blanc de Noir

Der 2021er Blanc de Noir vom Weingut Herzog von Württemberg funkelt in hellen Strohfarben und wirkt schon beim ersten Duft absolut animierend – ein bisschen wie Himbeere Ahoi Brause – aber bitte unbedingt positiv zu verstehen! Dann kommen Aromen an frische Birnen und weiße Blüten erinnernd. Am Gaumen behält er seine Fruchtigkeit und ja, er animiert so, dass man die Flasche gerne austrinken möchte.
Mit diesem Wein stelle ich mir einen sonnigen Sonntag vor – auf der Liege, ein Buch in der Hand und ein Gläschen dieses Weines...

Alkoholgehalt: 12 %
Restzucker: 13,9 g
Säuregehalt: 6,6 g
Preis: 8 Euro

Weingut Sankt Annagarten
2020
Trollinger „Alte Reben“ Tradition trocken

Eine große Stärke unserer Region sind natürlich unsere leichten und sehr bekömmlichen Rotweine wie der 2020er Trollinger „Alte Reben“ Tradition trocken vom Weingut Sankt Annagarten. Der Biowein leuchtet in Kirschrot und gefällt schon im Duft mit seiner so klaren und fruchtigen Art – denken Sie an reife Schwarzkirschen. Dann gesellen sich Aromen von Milchschokolade und auch erdige Aromen hinzu. Stellen Sie sich vor, Sie laufen durch den Wald und die Sonne scheint auf die frische Erde. Man spürt förmlich die wunderbare Reife der Trauben zur Lese. Am Gaumen wirkt er würzig nach Nelken. Alles steht in perfekter Balance.

Alkoholgehalt: 12,5 %
Restzucker: 2,3 g
Säuregehalt: 4,5 g
Preis: 7,30 Euro

Weingärtner Marbach
2020
Muskattrollinger Rosé

Den 2020er Muskattrollinger Rosé von den Weingärtnern Marbach kann man schon als regelrechten Knaller bezeichnen! Er strahlt in hellem Erdbeerrot – und schon beim Einschenken des Weines strömt Ihnen der Duft von Muskat entgegen. Eine wahrhafter Bukettwein! Denken Sie an frisch geriebene Muskatnuss, Holunderblüten und schwarze Johannisbeeren. Seine Süße steht ihm gut – er wirkt nicht pappig, viel mehr süffig. Im Nachhall erinnert er an Rosen und die Muskatwürze bleibt.
Mit nur 10 % Alkoholgehalt trinkt er sich unkompliziert – ketzerisch würde ich sagen: eine richtige Einstiegsdroge!

Alkoholgehalt: 10,2 %
Restzucker: 26,8 g
Säuregehalt: 5,2 g
Preis: 6,10 Euro

Weingut Gemmrich
2019
Sauvignon blanc trocken

Der 2019er Sauvignon blanc trocken vom Weingut Gemmrich könnte auch von unseren Antipoden stammen – aus Neuseeland. Der Wein leuchtet in kräftigerem Gold und wirkt schon sehr charaktervoll – denken Sie an schwarze Johannisbeeren, Stachelbeeren, Krokant und Paprika. Ein durch und durch präsenter Wein – und die Faszination ist, alles was er im Duft verspricht, hält er auch wirklich im Mund und sogar im Nachhall. Ein Wein, den man so schnell nicht vergisst! Ein perfekter Begleiter zu grünem Spargel – beispielsweise mit Lachs oder auch zu einem Gemüseauflauf.

Alkoholgehalt: 13 %
Restzucker: 0,8 g
Säuregehalt: 5,8 g
Preis: 9,40 Euro

Sommerliche Genussmomente

Von luftig-leichten Erdbeerjoghurtschnitten, selbst gemachtem Eis bis hin zu Kaffeebohnen, die mit dem Aroma von Rotwein verfeinert wurden: Die Erdmannhäuser Bäckerei Glock kennt sich bestens aus, besondere Geschmackserlebnisse zu kreieren.

Alexander Glock hat seit Neuestem Kaffee im Angebot, dessen Bohnen in einem Barriquefass gelagert wurden.

Ob in der Mittagspause, nach Feierabend, am Wochenende oder an Feiertagen: Im Sommer ist Eiscreme immer eine eiskalte und leckere Bereicherung für den Gaumen. Und wenn diese dann auch noch selbst gemacht ist, schmeckt sie umso besser. Das weiß auch Bäckermeister Alexander Glock. In seinem Café in der Erdmannhäuser Ortsmitte bietet er acht beliebte Sorten an – unter anderem Vanille, Zitrone, Joghurt, Erdbeere oder auch Holunder. „Alles selbst gemacht und vorrangig mit Früchten aus der Region hergestellt“, sagt Alexander Glock. Kuchenfans empfiehlt er luftig-leichte Erdbeer- oder Himbeerjoghurtschnitten und dazu einen frisch aufgebrühten Kaffee – dann ist der Genussmoment vollendet. Apropos Kaffee: Der Bäckermeister hält etwas Besonderes für Kaffeeliebhaber in seinen Bäckereien als auch im Weinleseshop bereit: Bio-Kaffee, der in einem Weinfass gelagert wurde. „Acht Wochen lang wurden insgesamt 120 Kilogramm Rohbohnen in einem Barriquefass, in dem zuvor ein französischer Bordeaux reifen durfte, gelagert und im Anschluss geröstet. Der Kaffee erhält durch diese besondere Art der Lagerung eine spezielle Note – eine neue Art des Genusses entsteht dadurch“, erzählt der Inhaber der Traditionsbäckerei, die bekannt für hauseigenes Kartoffelbrot, Knollenseelen und Dinkelkreationen ist und in welcher auch Neues ausprobiert wird.

Was Glock wichtig ist: „Wir legen viel Wert darauf, die Herkunft unserer Rohstoffe nachvollziehen zu können und somit auch Transparenz für unsere Kunden zu schaffen – auch was das Thema Bio angeht, setzen wir so weit wie möglich auf Regionalität und Transparenz. Als Familienbetrieb in dritter Generation liegt uns ebenfalls die Nähe zu unseren Kunden – von Jung bis Alt – und unseren Mitarbeitern am Herzen“. *(eb)*

Bäckerei Glock
Mittelstraße 4 und Bahnhofstraße 53
71729 Erdmannhausen

Im Obsthof Eisenmann
Hauptstraße 15
71672 Marbach-Rielingshausen

www.baeckerei-glock.de

Selbst angebaut und gepresst: Sonnenblumenöl

Erntefrische Qualität, angebaut im Einklang mit der Natur: Dafür steht der Familienbetrieb Obstbau Stirm in Rielingshausen. Ganz aktuell zur Verfügung: kalt gepresstes Sonnenblumenöl.

Aktuell eine Rarität und doch direkt aus der Region erhältlich: Kaltgepresstes Sonnenblumenöl ist so begehrt wie nie. In Stirms Hofladen ist genau dieses erhältlich und das selbst angebaut und selbst gepresst. Eine Ölpresse hat Jürgen Stirm, der den Obstbaubetrieb Stirm und den dazugehörigen Hofladen führt, bereits seit 2008. Anfangs hat er Walnüsse zu Walnussöl verarbeitet, dann dachte er sich „Warum nicht auch Sonnenblumenöl herstellen?“ 2022 ist nun das vierte Jahr, in dem er das Öl für gelungene Speisen in seinem Hofladen verkauft. Aktuell sät er die Samen der imposant aussehenden Pflanzen auf insgesamt sechs Hektar Land, geerntet wird im Herbst. Besonderheit: „Unser Sonnenblumenöl hat einen etwas kräftigeren Geschmack als das konventionelle. Und auch wenn es kalt gepresst ist, ist es trotzdem gut zum Anbraten in der Pfanne geeignet“, sagt Stirm. Hochwertige Öle, Mehl, Eis, Essig, Apfelbalsamico, Eier von frei laufenden Hühnern sowie eine große Auswahl an verschiedenstem Obst – samt daraus gewonnen Säften und Marmeladen – und Leckereien aus Walnüssen: „Wir bauen alles an, was die Natur uns hier möglich macht“, erklärt Stirm. „Zu wissen, woher ein Lebensmittel kommt und wie es verarbeitet wird, ist uns sehr wichtig. Wir legen viel Wert auf Transparenz, denn diese schafft Vertrauen. Natürlich bauen wir die meisten Obstsorten selbst an und unterstützen vorrangig die Landwirte der Region. Wenn wir aber wirklich von etwas begeistert sind, darf es auch gerne überregional sein“. *(eb)*

Stirms Hofladen
Büchlesweg 74
71672 Marbach-Rielingshausen
www.obstbaustirm.de

Polstermöbeln neues Leben einhauchen

Nachhaltigkeit, Kreativität und Teamgeist: Auf all dies setzt königherz – Polsterei und Sattlerei, wenn es um den Neubezug und die Reparatur von Möbelstücken geht.

Sonnenbaden im Garten oder auf der Terrasse, mit Familie und Freunden die Grillsaison einläuten oder ausgiebige Spaziergänge bei schönstem Wetter ausrichten. Der Sommer steht vor der Türe und die Menschen zieht es nach draußen. Das Bottwartal bietet dabei wundervolle Ausflugsziele und Freizeitaktivitäten. Diese Zeit lässt sich perfekt nutzen, um Möbel in die Hände der Experten von königherz – Polsterei und Sattlerei zu legen. Das im Jahr 2015 gegründete Unternehmen ist auf den Neubezug und die Reparatur von Sesseln, Stühlen, Sofas und Eckbänken spezialisiert – ganz individuell auf den Geschmack der Kundinnen und Kunden abgestimmt.

„Die Sommerzeit ist ideal, lieb gewonnene Möbelstücke herrichten zu lassen, da man sich die meiste Zeit draußen befindet“, sagt Anissa Wiener, Geschäftsführerin von königherz. „Wenn das Leder zerschlissen oder der Stoff gerissen ist, das Kunstleder abbröckelt oder man nicht mehr bequem sitzen kann, weil der Schaum mit den Jahren an Qualität verloren hat, sind wir als Polsterei zur Stelle. Hochwertige Stoffe zu fairen Preisen sind bei uns Programm. Ebenfalls beziehen wir mit unserem zweiten Schwerpunkt als Sattlerei auch Motorradsitzbänke, wenn das Kunstleder ausgebleicht, hart und brüchig ist oder wenn man einfach Lust auf etwas Neues hat.“

Der Nachhaltigkeitsgedanke spielt bei königherz eine tragende Rolle: „Jedes Möbelstück, das zu uns kommt statt einfach nur durch ein neues ersetzt zu werden, trägt zur Nachhaltigkeit bei. Wir reparieren auch nur das, was nötig ist, um dem geliebten Objekt viele Lebensjahre schenken zu können und versuchen, so wenig Müll wie nur möglich zu produzieren. Hierbei muss betont werden, dass viele Menschen die Langlebigkeit ihrer oft qualitativ hochwertigen Möbel unterschätzen. Dabei halten sie meist zwischen zehn und fünfzehn Jahren“, so die Geschäftsführerin, die, wie das gesamte Team bestehend aus Vollzeitkräften und Auszubildenden, einen Faible für ältere Möbel hat.

Wer glaubt, in Zeiten von Lieferengpässen und Materialmangel für längere Zeit auf den alten Möbeln Platz nehmen zu müssen, der erfährt bei königherz eine Überraschung. „Von der Anfrage bis zur Rechnungsstellung vergehen weniger als vier Wochen. Ein Beratungstermin ist innerhalb weniger Tage möglich. Das ist eine Zeitersparnis, für welche unsere Kundinnen und Kunden sehr dankbar sind. Ein neuer Bezug ist zudem auf lange Sicht gesehen nicht so kostspielig, wie beispielsweise der Kauf eines neuen Sofas“, erklärt Anissa Wiener, die sehr viel Wert darauf legt, dass sich ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Unternehmen persönlich entfalten und ihrer Kreativität freien Lauf lassen können. Beim Beratungsgespräch werden achtsam die Vorstellungen der Kundinnen und Kunden erfragt, eine von insgesamt vier fachkundigen Beraterinnen trifft im Anschluss eine Auswahl an Stoffen – über 100 Kollektionen hat königherz zur Auswahl. Diese werden zu den Kundinnen und Kunden nach Hause geschickt. Hier können sie sich ganz in Ruhe Gedanken machen, welcher Stoff am besten passt.

Mit ganzen 5 Sternen auf Google samt positiven Bewertungen setzt das Steinheimer Unternehmen zudem ein Statement. Ein Auszug: „Ich bin sehr zufrieden und glücklich mit dem Ergebnis! Sehr freundliches und kompetentes Personal. Vom ersten Kontakt bis zur Übergabe des neu bezogenen Sessels, alles top! Immer transparent mit den Preisen, ohne versteckte Kosten; es wurden kostenlose Muster nach Hause gesendet, und am Ende war der Sessel innerhalb einer Woche fertig, nachdem ich mich für einen Stoff entschieden hatte! Danke sehr!“

Plus: königherz wurde im Jahr 2020 für sein hervorragendes betriebliches Gesundheitsmanagement ausgezeichnet. *(eb)*

königherz GmbH
Polsterei und Sattlerei
Industriestraße 30
71711 Steinheim an der Murr
0 71 44/3 34 12 82
info@koenigherz.com
www.koenigherz.com

Jedes Möbelstück, das zu königherz kommt, trägt zur Nachhaltigkeit bei. Repariert wird auch nur das, was nötig ist, um dem geliebten Objekt viele weitere Lebensjahre schenken zu können.

Herz, was willst du mehr. Gute Weine, nette Gesellschaft: Joachim Kölz, Joscha Dippon, Felix Graf Adelmann und Reinhard Schäfer (v. li.).

Treffen, testen, trinken

Joscha Dippon

Felix Graf Adelmann

Reinhard Schäfer

Das Schlossgut Hohenbeilstein thront über der Stadt. Im Park des Weinguts trifft sich ein Quartett zur Verkostung der besonderen Art. Im Mittelpunkt: der Genuss und der fachliche Austausch.

Das Ambiente für eine Verkostung könnte kaum schöner sein. Mächtige Bäume wiegen sich im Wind, ein Springbrunnen plätschert vor sich hin, und immer wieder schiebt sich die Sonne zwischen den Wolken durch. Unten in der Beilsteiner Innenstadt herrscht geschäftiges Treiben, oben im Park des Weingutes Schloss Hohenbeilstein wohltuende Ruhe. Gastgeber Joscha Dippon hat den Tisch gedeckt und alles vorbereitet für seine Winzerkollegen Felix Graf Adelmann vom Weingut Graf Adelmann in Kleinbottwar, Joachim Kölz von der Genossenschaft Weinfactum Bad Cannstatt und Reinhard Schäfer vom Bioweingut Schäfer, ebenfalls in Kleinbottwar. Die Experten genießen in den nächsten zwei Stunden nicht nur ihre Weine, sondern auch den fachlichen Austausch untereinander.

Joachim Kölz

Mitgebracht hat jeder eine Flasche aus dem eigenen Keller: Es gibt einen Riesling vom Schlossgut Hohenbeilstein, einen Johanniter vom Weingut Schäfer, einen Spätburgunder Rosé vom Weingut Graf Adelmann und die Cuvée Travertin Rosé von Weinfactum. Dank der etwas kühleren Temperatur an diesem Tag müssen sich die Wengerter keine Gedanken um die optimale Trinktemperatur machen.

Die Vierergruppe verkostet nicht nur gegenseitig ihre Weine, sie tauscht sich auch ausgiebig über den Weinbau im Bottwartal aus und teilt ihre Erfahrungen mit verschiedenen Jahrgängen. 2014 sei beispielsweise ein schwieriges Jahr gewesen, ist man sich einig. Der Jahrgang 2018 punktet mit einem hohen Alkoholgehalt. Und Weinen aus dem Jahr 2021 schreiben die Vier gerne eine ganz leichte, rauchige Note zu.

Zwischen Plauderei und Expertengespräch im Park hoch über Beilstein wird eines schnell klar: Es ist wunderbar, endlich wieder zusammen genießen zu können – am besten mit einem Glas Wein! *(vey)*

Hier gehts zum Film: www.wein-lese-tage.de

Vier gewinnt!

Diese Weine können im Wein-Lese-Shop auf Seite 28 bestellt werden.

Bioweingut Schäfer
Johanniter „S“
2019 trocken

„In diese Rebsorte habe ich mich im Markgräfler Land verliebt“, erzählt Reinhard Schäfer. Der Johanniter gehört zu den so genannten Pi-wi-Sorten, die Züchtungen sind widerstandsfähiger gegenüber Pilzkrankheiten. „Sie hat außerdem einen schönen, geraden Wuchs“, berichtet der Biowengerter, „das macht die Laubarbeiten einfacher!“ Der Wein duftet nach vollreifen Birnen – oder wie Reinhard Schäfer es ausdrückt: „Nach saftigen Birnen, die schon im Gras liegen. Doch durch das ausgewogene Säure-Zucker-Spiel bleibt der Wein lange hängen.“ Joachim Kölz lobt die „schön strukturierte Säure“, Joscha Dippon die Harmonie des Weines: „Der Wein ist wunderbar leicht und ausgewogen.“ Für Felix Graf Adelmann ist der Wein „trinkig, das gefällt mir sehr gut!“

Alkoholgehalt: 12 %
Restzucker: 2,1 g
Säuregehalt: 6,5 g
Preis: 7,20 Euro

Schlossgut Hohenbeilstein
Riesling trocken
2022 VDP Ortswein

Direkt in den Beilsteiner Weinbergen wächst der Riesling des Schlossgutes Hohenbeilstein. Joscha Dippon baut den Ortswein trocken aus: „Ich will die Trauben nicht zu reif, sondern noch schön knackig in den Keller holen.“ Ein Teil des Rosés wird im Holzfass ausgebaut. „Das bringt eine leichte Vanillenote und etwas Pfeffriges ins Glas“, erklärt der Winzer. In der Nase nimmt man bei diesem Riesling zunächst neues Holz wahr – doch „das ist gut eingebunden“, findet Felix Graf Adelmann. Joachim Kölz beschreibt den Wein als „klassischen, runden Riesling mit etwas Spitzigkeit“. Reinhard Schäfer sieht in ihm einen perfekten Begleiter zum Spargel: „Der Wein erinnert an einem typischen Schieferriesling und passt auch zu einer gut gewürzten Spargel-Soße.“

Alkoholgehalt: 13 %
Restzucker: 2,3 g
Säuregehalt: 6,5 g
Preis: 9,90 Euro

Weingut Graf Adelmann
2021
Spätburgunder Rosé

Einen frisch abgefüllten Rosé hat Felix Graf Adelmann mitgebracht: „Das ist ein idealer Frühlingswein, schlicht, einfach und geradeheraus“. Der dunkle Roséton leuchtet im Glas: „Wir lassen die Trauben auf der Maische gerne ein Stündchen länger liegen, das bringt die tiefe Farbe – und mehr Farbe bedeutet mehr Geschmack“, berichtet er. Ausgebaut wird der unkomplizierte Wein „im Edelstahltank ohne Firlefanz.“ „Da steigt einem sofort Erdbeere in die Nase“, sagt Joachim Kölz nach einem kurzen Glasschwenk, Joscha Dippon ergänzt um eine weitere Frucht: „Und etwas Blutorange!“ Eine leicht rauchige Note erspürt Reinhard Schäfer: „Das ist ganz typisch für den Jahrgang 2021.“

Alkoholgehalt: 11,5 %
Restzucker: 4,4 g
Säuregehalt: 5,9 g
Preis: 7,90 Euro

Weinfactum
Travertin Rosé

Eine Cuvée aus Spätburgunder, Schwarzriesling und Lemberger gießt Joachim Kölz in die Gläser. „Wir wollten bei diesem Wein mit einer Holznote spielen. Er wird zur Hälfte in neuen Holzfässern ausgebaut.“ Mit dem Travertin Rosé ist ein anspruchsvoller Roséwein gelungen: „Man hat zunächst Holz in der Nase, es braucht einen Moment, bis der Wein aufmacht – aber dann!“, beschreibt Reinhard Schäfer seinen ersten Eindruck. Joscha Dippon lobt die Vanillenote und das gut eingebundene Holzarmoma. Felix Graf Adelmann pflichtet ihm bei: „Ich mag dazu die lebendige Säure der Weines, dieses Würzige.“ Der Rosé passe zu Geflügel wie Ente, da sind sich die Experten einig – oder als Übergang zwischen Weiß- und Rotwein bei einem Menü.

Alkoholgehalt: 12,5 %
Restzucker: 5,2 g
Säuregehalt: 5,6 g
Preis: 9,90 Euro

Kleine Perlen, große Genusserlebnisse

Für Geschmackshighlights sorgen die Honigperlen der Bienenmanufaktur GmbH in Erdmannhausen.

Von Speisen wie knackigen Salaten mit leichten Cocktails, leckeren Fisch- und Spargelgerichten bis hin zu deftigem Grillfleisch und süßen Sünden wie Eisdesserts: Kulinarische Köstlichkeiten unter freiem Himmel zu genießen machen den Sommer zu einem wahren Fest für unsere Geschmacksknospen – das „Feeling“ ist einfach Freiheit pur. Immer für eine Überraschung gut sind die Honigperlen – eine Innovation der Bienenmanufaktur GmbH in Erdmannhausen. Wer sanft auf sie beißt, erlebt eine echte Geschmacksexplosion, mit der niemand rechnet: Nicht nur Honig fließt langsam aus der Perle in den Mund, sondern auch die Essenz von Zitronen, Minze, Blütenhonig pur oder Kaffee, Curry, ja sogar Chili. Sie sind ummantelt von einer Algenhülle bestehend aus feinstem Blütenhonig und erlesenen Zutaten – alle vegetarisch, glutenfrei und halal. „Die verschiedenen Geschmacksrichtungen geben dem Honig, diesem wundervollen Naturprodukt, einen besonderen Mehrwert. Die Perlen sind bis etwa 140 Grad hitzebeständig und behalten so ihre Form, den Geschmack und ihre Natürlichkeit bei“, erklärt Thomas Deckert, der gemeinsam mit Ehefrau Carmen David-Deckert die Bienenmanufaktur leitet. „Das Spiel mit den Kontrasten finden wir unglaublich spannend. Der Kreativität sind daher keine Grenzen gesetzt, was die Verfeinerung von Speisen und Getränken mit unseren Honigperlen angeht und optisch sind sie ebenfalls ein wahrer Hingucker, schließlich isst das Auge bekanntlich mit.“ Ideal für einen kühlen Gin Tonic eignen sich beispielsweise die Honigperlen Blütenhonig und Chili, Zitronenperlen hingegen passen perfekt zu Fisch- und Spargelgerichten. Zu cremigen Suppen oder Speisen mit Reis empfiehlt Thomas Deckert Curryperlen. Viele Genusstipps samt Fotos finden sich als „Inspiration“ auf der Website www.bienenmanufaktur.com. *(eb)*

Bienenmanufaktur Erdmannhausen
Infos und Online-Shop unter
www.bienenmanufaktur.com
info@bienenmanufaktur.com
Instagram @bienen.manufaktur

10% Rabatt auf alle Honigperlen
Code „GENUSS2022“
Gültig bis 30.09.2022

Markus Schneider hat für uns in Bücherregalen gestöbert.

Wein und Buch — ein perfektes Duo

Markus Schneider, Inhaber der Buchhandlung Taube in Marbach, und sein Team haben ein paar Lesetipps für Sie zusammengestellt – passend zu drei Weinen von hiesigen Winzern.

Ein Gläschen Wein (aus dem Bottwartal) und ein gutes Buch, so sieht für den einen oder die andere ein perfekter Abend aus. Und da haben sie auch recht. Genuss und Unterhaltung sind ein schönes Duo. Und zwar auch als Geschenk. Wie wäre es, wenn Sie bei der nächsten Einladung bei Freunden mal ein solches Duo als Mitbringsel überreichen würden? Der Täuberich und seine Kolleginnen und Kollegen von der Buchhandlung Taube hätten da ein paar richtig gute Matches für Sie . . .

Für Fußballfans

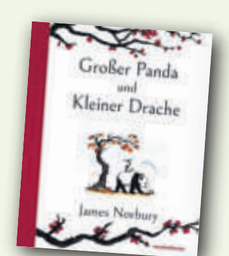
Fußballer sind keine Literaten - und die hier versammelten beinahe 80 Briefe von Bernd Schuster, Sepp Herberger, Jupp Derwall und Co. beweisen es. Aber sie tun es auf ausgesprochen kurzweilige Art und Weise. Verfeinert mit tollen Fotos, Interviews und Tagebucheinträgen ist das Buch ein Geschenk, nicht nur für Fußballfans. Zu den zum Teil markigen Sprüchen brauchen wir einen passenden Wein mit Struktur, Kraft und Raffinesse: der Täuberich ist ausgewiesener Acolon Fan. Und der Acolon vom Forsthof ist spitze. Die Kreuzung aus Dornfelder und Lemberger vereint Würze und Fruchtigkeit perfekt. Für ein schönes Mahl und jeden Tag.

Lieber Herr Bundestrainer!,
Heyne Verlag, 26 Euro,
ISBN: 9783453273474

Weingut Forsthof 2017 Acolon trocken 8,90 Euro

Für Poesiefans

Ein feines, humorvoll-leichtes Buch voller Charme, Lebensweisheit und wunderschönen Illustrationen. Das schenkt man Freunden mit Sinn für den Zauber zwischen den Zeilen. Wir begleiten Großen Panda und Kleinen Drachen auf ihrer Reise durch die Jahreszeiten. Auf jeder Seite lauert eine neue Wendung mit herzwarmen, tiefsinnigen und augenzwinkernden Sprüchen. Dazu ein spritziger und sanfter Rosé Sekt von den Bottwartaler Winzern, der dem Gaumen schmeichelt und den Sinn leicht macht. So ein Gläschen darf man ruhig auch schon mal am Donnerstagnachmittag trinken.



Großer Panda und Kleiner Drache,
Goldmann,
18 Euro,
ISBN: 978-3-442-31655-7

Bottwartaler Winzer 2018 Spätburgunder Rosé Sekt 9,95 Euro

Für Krimifans

Ein Krimi aus der Toskana – und schwupps sind wir mitten im Kopf-Urlaub. Commissario Luca hat seinen Job in Venedig an den Nagel gehängt und arbeitet nun im größtmöglichen Idyll: Montegiardino, ein Städtchen, das sich am Flusslauf des Arno in die sanften Hänge der Toskana schmiegt. Hier herrscht Dolce Vita. Und trotzdem fallen auf dem trubeligen Marktplatz Schüsse. Vorbei ist es mit der Ruhe . . . Stimmungsvoll, turbulent und klasse geschrieben. Zu einem rassigen Italienroman ein schwachbrüstiges Schwabenweinchen? Weit gefehlt. Die Familie Gemmrich baut nicht nur besonders nachhaltig an (Piwi Weine), sondern legt mit dem Cabernet Cubin einen Wein vor, der Spaß macht und von südlicheren Gefilden träumen lässt. Reif und dicht und „g'schmackig“.

Flüssiges Gold, Hoffmann und Campe,
16 Euro, ISBN: 9783455013290

Weingut Gemmrich 2016 Cabernet Cubin 16,50 Euro

Neue Gesichter, alte Geselligkeit

Die Coronabeschränkungen sind gefallen, die Feste können wieder gefeiert werden, wie sie fallen. Beim Käsbergkeller Mundelsheim stehen schon alle in den Startlöchern dazu – und zwei freuen sich ganz besonders darüber.

Eine lange Tafel mit traumhaftem Ausblick, Ochs am Spieß, preisgekrönte Weine und Livemusik, fröhliche Menschen in Scharen – das hat es zwei Jahre lang nicht gegeben, doch am 20. und 21. Mai ist es wieder soweit. Hoch oben über dem Neckar steigt das Käsbergfest und die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen vom Käsbergkeller Mundelsheim haben alle Hände voll zu tun mit den Vorbereitungen. Fast könnte man meinen, dass sie es gar nicht mehr gewohnt sind, ein so großes Fest auszurichten, aber die Erinnerung an die Abläufe ist dann doch schnell wieder da. Für zwei Mitarbeiterinnen gilt das allerdings nicht, für sie ist das Käsbergfest etwas ganz Neues, denn seit sie in der Kellerei arbeiten, hat es bestenfalls kleine Veranstaltungen gegeben.

Als Ekaterina López vor rund einem Jahr ihre neue Stelle in Mundelsheim angetreten hat, herrschte ziemlicher Coronastillstand. Die 28-Jährige stammt aus Venezuela und hat dort zuerst zwei Jahre lang Agrarwissenschaften studiert. 2016 kam sie in das hessische Geisenheim, um ihren Bachelor in Internationaler Weinwirtschaft zu absolvieren. Dort hat sie viel Praxis auf Weingütern mitbekommen, aber sie wollte gern noch ins Marketing einsteigen. Das kann sie nun in Mundelsheim, denn sie kümmert sich vor allem um den Direktvertrieb und die sieben Onlineshops. Aber auch Veranstaltungen fallen in ihr Aufgabengebiet, worauf sie sich ebenso wie auf Messeauftritte sehr freut. Obwohl sie beim Käsbergkeller Mundelsheim noch keine großen Events erlebt hat, konnte sie doch feststellen, dass Mundelsheim „ein Feierort“ ist: „Man stellt zwei Biertische vor die Tür und schon gibt es ein Fest.“ Ekaterina López muss es wissen, denn sie arbeitet nicht nur hier, sie wohnt auch nur wenige Meter von der Kellerei entfernt.

Etwas weiter weg, nämlich in Ditzingen, ist Nadine Ullrich zu Hause. Obwohl es ihr am Neckar sehr gut gefällt, würde sie dort nicht wegziehen wollen – zu sehr ist sie als Mitglied der Freiwilligen Feuerwehr mit dem Ort verbunden. Sie stammt aus Untertürkheim und hat dreieinhalb Jahre lang in Heilbronn Internationales Weinmanagement studiert. Ende Februar wurde die 26-Jährige fertig und schon am 1. März konnte sie bei den Lauffener Weingärtnern anfangen. Dass sie gleich nach dem Studium in einer Genossenschaft arbeiten kann, begeistert sie, denn die Arbeit in einem solchen Betrieb empfindet sie als vielseitig und breit gefächert. Meistens ist Nadine Ullrich bei den Lauffener Weingärtnern eingesetzt, sie kommt aber auch oft nach Mundelsheim, da die beiden Genossenschaften 2012 fusioniert haben. Probleme bereitet ihr das Hin-und-Her-Wechseln nicht, „denn wo Bedarf ist, da geht man hin und packt an, man muss nur flexibel sein, darauf muss man sich einlassen“.

Nadine Ullrich, die sich besonders auf die Sozialen Medien konzentrieren will, hat inzwischen Erfahrungen bei Online-Verkostungen gesammelt. Diese neue Form der Verkostung, die sich vermutlich vor nicht allzu langer Zeit noch kaum jemand hätte vorstellen können, hat ihr Spaß gemacht. Einig ist sie sich mit Ekaterina López und ihrer Vorgesetzten Sonja Schult, dass die lokale Vinothek und Weinproben vor Ort nicht wegzudenken sind. Die direkte Begegnung mit den Menschen und das Haptische werden auch in Zukunft ihren Beruf begleiten. Dennoch wird sich aus den Erfahrungen der vergangenen beiden Jahre etwas ändern, da sind sich die drei Weinfachfrauen einig. „Wir wollen gesellig sein“, so Sonja Schult, „aber anders. Wir werden neue Veranstaltungen entwickeln, doch die Tendenz geht zu kleineren Formaten.“ Es werde wohl mehr Themenproben wie etwa zu „Wein und Schokolade“ geben, auch sollen bei schönem Wetter die Verkostungen öfter nach draußen verlegt werden.

Wie wird es mit dem Besuch von Messen aussehen? Seit 2020 gab es ja kaum welche und zudem hatte der Betrieb so viel mit Aktionen für Privatkunden zu tun, dass man gar nicht so recht Zeit gefunden hat, sich auf den wenigen zu präsentieren. Vor Corona gab es pro Messe immer einen Mitarbeiter oder eine Mitarbeiterin aus der Stammbelegschaft, die den Auftritt betreut haben. In Zukunft wird das sicher auch auf Ekaterina López und Nadine Ullrich zukommen. Darauf freuen sie sich schon, zumal die Weinwelt klein ist und sie Studienfreunde wiedertreffen werden, mit denen sie sich austauschen können. Dann werden sie erfahren, wie es den anderen erging, die während Corona den Start ins Berufsleben vollzogen. Vor allem aber können sie auf Messen in den Gesprächen neue Ideen entwickeln, was im Käsbergkeller Mundelsheim gut ankommt, denn, so Sonja Schult: „Wichtig ist, dass wir nicht stehen bleiben, wir lassen uns gern auf Neuerungen ein“. Das gesellige Zusammentreffen rund um die edlen Tropfen, sei es vor Ort oder auf Messen, wird einen entscheidenden Beitrag leisten. Die Neueinsteigerinnen können auch in Zukunft mit Überzeugung sagen: „Wein ist ein tolles Produkt!“ *(aha)*

Weintipp

2019
Mundelsheimer Samtrot

Ein rubin- bis dunkelroter Wein von samtiger Art – sein Name ist Programm. Der aus edlen Burgundertrauben mutierte Samtrot besticht durch seine Wärme und samtige Fülle. Zu festlichen Anlässen beweist diese Besonderheit ein Höchstmaß an Eleganz, aber auch die gemütliche Runde mit Freunden wird mit unserem Samtrot zu einem kleinen Fest.

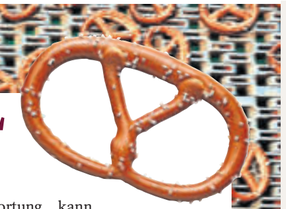
Alkoholgehalt: 12,3 %
Restzucker: 18,2 g
Säuregehalt: 4,5 g
Preis: 5,20 Euro

Die beiden Neueinsteigerinnen Ekaterina López (links) und Nadine Ullrich freuen sich sehr auf „ihr“ erstes Käsbergfest. Am 20. und 21. Mai wird in Mundelsheim wieder gefeiert – nach zwei Jahren Coronapause.

Käsbergkellerei Mundelsheim
Heinrich-Maulick-Straße 24
74395 Mundelsheim
Telefon 0 71 43/81 55-0
info@mundelsheimerwein.de
www.mundelsheimerwein.de

Öffnungszeiten Vinothek:
Montag–Freitag 9–12 Uhr, 13–18 Uhr,
Samstag 9–13 Uhr

„Immer frisch und knusprig“



In herausfordernden Zeiten steht die Brezel für Sicherheit und Vertrautheit. Durch HUOBER BREZEL in Erdmannhausen hat sie sich zu einem wahren Symbol etabliert.

Das geliebte Laugengebäck – die Brezel – ist ein Klassiker zu einem schmackhaften Glas Wein. Das teilt die Erste Württembergische Brezelfabrik HUOBER BREZEL mit – und hier muss man es schließlich wissen, denn in dem Erdmannhäuser Unternehmen dreht sich seit mehr als 70 Jahren alles rund um das schwäbische Traditionsgebäck. Natürlich muss man nicht immer nur Brezeln zum Wein essen. Denn gerade zum Wein gibt es aus dem Hause HUOBER die Winzer-Ecken, sowie die WeinKnabberle. Beides leckere Snacks, die aus der Zusammenarbeit mit den Winzern der Region entstanden sind.

Zur Herstellung der Gebäcke, wie übrigens bei allen Backwaren, verwendet HUOBER ausschließlich Zutaten aus biologischer Landwirtschaft, die von zuverlässigen Partnern aus der Region bezogen werden. In den Rezepturen verzichtet man auf die Zugabe künstlicher Zusatzstoffe und vertraut stattdessen auf Erfahrung, Können und das handwerkliche Geschick der Bäckerinnen und Bäcker.

Die Firma HUOBER BREZEL in der Badstraße ist im Jahr 1950 aus der Idee des Bäckermeisters Emil Huober gegründet worden. Er wollte aus rein natürlichen Zutaten durch gleichmäßiges Durchbacken eine knusprige Laugenbrezel backen, die „immer frisch und knusprig“ schmeckt. Als Karl Huober 1980 den Betrieb des Vaters übernahm, erneuerte er die Brezel-Kompetenz und stellte schon bald auf biologische Zutaten um.

Arlend Huober, Enkel des Gründers, erinnert sich an die Worte seines Vaters Karl Huober, der stets betont hat, dass er als Unternehmer einen „Samen“ für eine organische Zukunft säen möchte. Aus dieser Saat ist über die Jahre ein beachtliches Pflänzchen gewachsen, das inzwischen von rund 180 Mitarbeitern geduldig „gepflegt“ wird. Und diese Pflanze bringt ebenfalls fruchtbare Samen hervor: im Sinne einer gesunden Wirtschaftlichkeit und vor allem im Sinne eines verantwortungsvollen und respektvollen Handelns mit allen Beteiligten.

„Verantwortung kann man nur dort übernehmen, wo man Vertrauen geschenkt bekommt“, so ein Leitspruch bei HUOBER. In den letzten zwei Pandemie-Jahren durfte HUOBER dieses Vertrauen seitens der Kundinnen und Kunden erneut dankbar erfahren.

Das 70. Jubiläumsjahr von HUOBER BREZEL ist 2021 leider „ins Wasser gefallen“. Umso schöner, dass nun das Sommerfest zum sechsjährigen Bestehen des BrezelMuseums am 3. Juli 2022 gefeiert werden kann. In diesem haben sich übrigens zu den Geheimnissen der Brezel jüngst auch Weinverkostungen hinzugesellt. *(eb)*

Huober Brezeln
Riedstraße 1
71729 Erdmannhausen
www.huoberbrezel.de
Werksverkauf durchgehend geöffnet.

BrezelMuseum
Badstraße 8
71729 Erdmannhausen
Anfragen unter
Telefon 0 71 44 / 8 88 25 65

www.theo-lorch-werkstaetten.de/job-karriere

Ludwigsburg
Bietigheim
Großbottwar

Theo-Lorch Werkstätten gGmbH

07141 2856-0

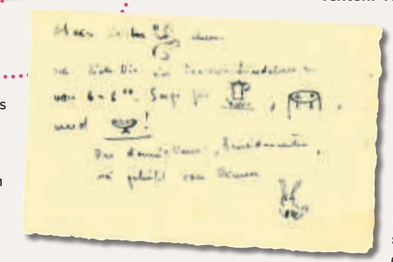
Aldinger Straße 169
71638 Ludwigsburg

theolorchwerkstaetten
www.theo-lorch-werkstaetten.de

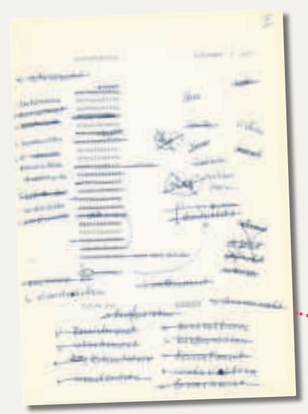
Einladung zum Zeichenspiel

Etwas Fantasie, ein Schuss Kreativität, Papier und ein Bleistift: Mehr braucht es nicht zu einem spannenden Spiel mit Wörtern und Texten. Tipps dazu von Vera Hildenbrandt, Leiterin der Marbacher Museen.

Buchstaben wiegen Zum Spiel mit Buchstaben und Zahlen, mit Wörtern und Poesie, mit Mathematik und Literatur regt Oskar Pastior an. Unter Rückgriff auf eine bis in die Antike zurückreichende Tradition, nach der Wörtern und Wortgruppen bestimmte Zahlenwerte zugewiesen werden, wendet der rumäniendeutsche Lyriker eine mathematische Formel zur Generierung potenzieller Gedichte an: Jeder Buchstabe des Alphabets erhält ein Gewicht von „a = 1, b = 2, c = 3, bis z = 26. Umlaute jeweils mit e“. Das Gewicht eines Wortes oder Textes erhält man durch Addition der Buchstabengewichte. Der Eigenname Oskar Pastior wiegt nach dieser Formel 162. Die Herausforderung gewichteter Gedichte besteht darin, dass jeder Vers dasselbe Gewicht hat.



Bilderrätsel Ob nun auf Tee und Gebäck oder auf Wein und Tapas – eine Einladung zum geselligen Beisammensein muss nicht nur aus Buchstaben und Wörtern bestehen: Dies zeigt ein Brieflein Hilde Domins an ihren Mann Erwin Palm, in dem die Schriftstellerin Schrift und Bild rebusartig miteinander verwebt.
„Mein liebes Äffchen. Ich biete Dir ein Teeviertelstündchen an von 6 – 6^{20}. Sorge für Tee, gedeckten Tisch und Gebäck! Du dormiglione [Schlafmütze], Beneidenswerter, sei geküßt von Deinem Hasen.“



Buchstaben tauschen Dem Hexen-Einmaleins der gewichteten Gedichte verwandt ist das Verfahren des Anagrammierens, bei dem aus dem begrenzten Buchstabensatz eines Wortes oder einer Wortfolge beliebig viele andere Wörter gebildet werden. Aus dem Titel der Kalendergeschichte ***Kannitverstan*** von Johann Peter Hebel schöpft Oskar Pastior am 7. Mai 1984 in Rom 44 neue Wörter.

Mit geschlossenen Augen zeichnen
Im Jahr 1927 legen Ernst Penzoldt und Ernst Heimeran ein Gästebuch an, in das sie bis in die 50er Jahre hinein ihre Gäste mit verbundenen Augen Schweinchen zeichnen lassen. Sie folgen darin einem berühmten Vorbild: Thomas Mann schildert in seinem 1924 erschienenen Roman ***Der Zauberberg***, was die Bewohner des Sanatoriums Berghof an Fasching bei diesem Experiment zustande bringen: „Was kamen da für Mißgeburten zustande! Es fehlte an allem Zusammenhang. Das Äuglein fiel außerhalb des Kopfes, die Beinchen ins Innere des Wanstes, der seinerseits weit entfernt war, sich zu schließen, und das Schwänzchen ringelte sich irgendwo abseits, ganz ohne organische Beziehung zur verworrenen Hauptgestalt, als selbständige Arabeske.“

Das gesellige Spiel mit Wörtern als Teil einer fröhlichen Tafelrunde hat Tradition. Es war an den italienischen Renaissancehöfen ebenso verbreitet wie in der französischen Hof- und Salonkultur des 17. Jahrhunderts, erlebte in Deutschland im späten 18. Jahrhundert eine Blütezeit in den bürgerlichen Salons, fand Eingang auch in die Literatur. Ein berühmtes Beispiel begegnet in Theodor Fontanes *Wanderungen durch die Mark Brandenburg*: An einem Sonntag nach dem Gottesdienst macht die von Kantor Klingestein geführte Fontane'sche Gesellschaft einen Ausflug in ein Spreewaldwirtshaus. Es gibt Hecht, dazu den mitgebrachten Wein aus dem Flaschenkorb, „der bereits während der Fahrt mehr als einen interessierten Blick auf sich gezogen hatte“. Die Tafelrunde unterhält sich mit Leberreimen (scherzhafte Stegreifgedichte), die nach etlichen Gläsern genossenen Weins ihren Abschluss finden in den Versen: „Die Leber ist von einem Hecht und nicht von einem Störe, / Es lebe Lehrer Klingestein, der Kantor der Kantöre.“

Viel zu lange hat die Coronapandemie die Sehnsucht nach geselligen Runden dieser Art genährt. Wer dem nachgeben möchte, findet Anregungen zum gemeinsamen Spiel mit Zeichen und Wörtern im Literaturmuseum der Moderne auf der Marbacher Schillerhöhe. Es braucht nur Papier, Stift, Fantasie und Kreativität sowie Lust am Spiel – und man kann bei einem Glas Wein mit Freunden loslegen.

Auf die wunderbare und poetische Welt der kleinen und kleinsten Zeichen, der Buchstaben und Zahlen, Striche und Linien, Bögen und Kreise richtet zurzeit die Ausstellung „punktpunktkommastrich. Zeichensysteme im Literaturarchiv“ den Blick. Die Ausstellung ist Teil des von der Kulturstiftung des Bundes und dem Ministerium für Wissenschaft, Forschung und Kunst des Landes Baden-Württemberg geförderten Ausstellungsprojekts #LiteraturBewegt und noch bis zum 24. Juli 2022 zu sehen.

Andreas und Bettina Roth haben sich ihren Optimismus bewahrt – gerade auch in Zeiten von Corona.

Im Außenbereich der Gutsschänke steht ein Weinautomat, der Genießer rund um die Uhr mit Rebensaft, aber ebenso mit Alkoholfreiem und kleinen Leckereien versorgt.

Bettina Roth und Dany Arnold freuen sich auf ihre Gäste in der Gutsschänke.

Ehrlich, familiär – und nah an den Kunden

Die großen Feste überlassen sie den anderen. Die Familie Roth vom Bioweingut Forsthof hat in der Coronapandemie entdeckt, dass Veranstaltungen im kleinen Rahmen viele Vorteile haben. Welche, das verraten sie hier.

Natürlich hätten sie beim Forsthof, wie wir alle, nur zu gern auf die negativen Auswirkungen von Corona verzichtet. Aber Andreas und Bettina Roth waren und sind fest entschlossen, das Beste aus der Situation zu machen. Dieser Wille, auch in schwierigen Zeiten den Optimismus zu bewahren, muss in den Genen liegen. Immerhin bewirtschaftet die Familie Roth den Forsthof, früher „Rother Hof“ genannt, schon seit 1754. Wer sich so lange halten kann, muss vieles richtig gemacht haben und sich immer wieder an veränderten Gegebenheiten anpassen. Die Freude am Ausprobieren und an der Entwicklung von Neuem ist den jetzigen Besitzern anzumerken.

So haben sie sich auch in der Coronazeit Neues einfallen lassen. In der Weinlaube steht ein Weinautomat, der Genießer rund um die Uhr mit dem wertvollen Rebensaft, aber ebenso mit Alkoholfreiem und kleinen Leckereien versorgt. Sogar Gläser stehen bereit, mit denen man sich gemütlich in der Laube niederlassen kann. Da viele Wanderer vorbeikommen, werden die Gläser schon mal mit in den Weinberg genommen, doch das macht den Roths nichts aus. Die Erfahrung zeige, dass sich die Leute als äußerst dankbar erweisen und fair verhalten. Es braucht kein Schild und keine Aufforderung, sie bringen die Gläser von ganz allein zurück.

Der Weinautomat war nur eine der Veränderungen. Da Feste im großen Rahmen nicht möglich waren, konzentrierte sich Familie Roth in den vergangenen zwei Jahren auf Verkostungen, bei denen sie sich eingehend um ihre Gäste kümmern konnte. Die Erfahrungen seien auch hier durchweg positiv. Der Aufwand sei geringer, auch das Risiko. Und vor allem, sagt Andreas Roth, „hatten wir sehr viel mehr Zeit für die Leute“. Sein Fazit: „Man muss nicht überall dabei sein und immer höher, weiter und größer hinauswollen.“ Seine Frau Bettina ist genauso wie ihr Mann davon überzeugt, dass es nicht zu ihnen passt, auf jedes Boot aufzuspringen, alles mitzumachen und möglicherweise die so wertvollen persönlichen Begegnungen zu vernachlässigen.

Die Roths möchten die Menschen persönlich treffen und vor Ort haben. Diese Bindung ist ihnen wichtig, das sei ihnen klarer denn je, sagen sie. Sie bieten bei den Weinproben Führungen an, zeigen den Keller, gehen mit den Gästen in die Weinberge und schaffen so Transparenz. Der Erfolg gibt ihnen Recht. Auf den Forsthof kommen überwiegend Privatkunden. Sie hielten auch während des pandemiebedingten Lockdowns Kontakt. Die Zahl der Weingenießer wurde sogar noch größer, auf einmal wurde die Region neu entdeckt und damit der regionale Weinbau.

Doch nicht nur das Regionale und die persönliche Betreuung, sondern auch der biologische Anbau der Forsthof-Weine wird von den Kunden positiv wahrgenommen. Auf den 12 Hektar Rebfläche zwischen Kleinbottwar und dem Lichtenberg verzichtet Andreas Roth auf chemisch-synthetische Spritz- und Düngemittel und stellt die Gesundheit der Reben in den Mittelpunkt seiner Arbeit im Weinberg. So baut er seit 2008 sogenannte Piwis – pilzwiderstandsfähige Rebsorten – an. Der Winzer spielt außerdem gern mit seinen Weinen und probiert immer wieder Neues aus, zum Beispiel den Pétillant Naturel“, einen trockenen, hefetrüben und spontan vergorenen Perlwein.

Das Ergebnis seiner Experimentierfreude und Fürsorge für die Weine und die Natur kann sich sehen lassen: 2021 konnte sich der Forsthof gleich mehrfach über Gold bei der vom Weinbauverband Württemberg durchgeführten Weinprämierung freuen. Auch über das Ländle hinaus weiß man längst seine Weine zu schätzen, so wird der Forsthof im Falstaff Weinguide 2021 unter den Spitzenweingütern aufgeführt und der Gault Millau 2021 spricht ebenfalls eine Empfehlung aus.

Setzt das Bioweingut beim Weinanbau auf Qualität statt auf Masse, gilt das auch für die Veranstaltungen. Natürlich nimmt der Forsthof am 22. Mai wieder an der Kultveranstaltung „Wein, Wandern und Genuss“ teil. Dann wird die Gutsschänke geöffnet und Außenbewirtung angeboten. Traditionelle Gerichte aus der bewährten Roth’schen Familienküche und eine große Weinauswahl erwarten die Gäste. Sabine Keller wird sinnliche und erheiternde Märchen zu Wein, Weib und Mann präsentieren. Ganz bestimmt werden die Wandernden das Angebot mit Begeisterung aufnehmen. Aber mindestens genauso gern werden die Forsthof-Fans die kleinen, feinen Veranstaltungen besuchen oder den Picknickkorb packen, sich am Weinautomaten bedienen und in der Laube oder den Weinbergen die Bioweine genießen. Genau diese Genusssuchenden sind es, die Andreas und Bettina Roth erreichen wollen, denn sie möchten „nicht die Masse bedienen“, ihnen ist es am wichtigsten, dass „es den Leuten bei uns gefällt und schmeckt, dass wir ehrlich familiär und immer erreichbar sind“. Der Geselligkeit tut dies keinen Abbruch, im Gegenteil. *(aha)*

Weingut Forsthof
Andreas Roth GbR
Forsthof 4
71711 Steinheim/Kleinbottwar
Telefon 0 71 48/61 34
Fax 0 71 48/40 11
info@weingut-forsthof.com
www.weingut-forsthof.com

Öffnungszeiten Vinothek:
Dienstag–Freitag 9–12 Uhr, 14–18 Uhr
Samstag 8–14 Uhr
Und nach telefonischer Vereinbarung

Die Gutsschänke hat 2022 an folgenden Tagen geöffnet:
18.–22. Mai, 2.–6. Juni., 27.–31. Juli, 7.–11. September, 30. September–3.Oktober,28. Oktober–1. November

Weintipp

2021
Grauburgunder trocken

Frische Aromen von Quitten, Birnen und Citrusfrüchten. Sein feiner Schmelz und eine geringe Säure machen ihn sehr bekömmlich.
Er passt zu gebratenem Seefisch, hellem Fleisch und besonders zu raffinierter Gemüseküche.

Alkoholgehalt: 12,5 %
Restzucker: 5,1 g
Säuregehalt: 5,8 g
Preis: 8,40 Euro

Auberginenröllchen

2 große Auberginen
Olivenöl
Salz
Pfeffer aus der Mühle
5 Schalotten, fein gewürfelt
3 Zehen Knoblauch, fein gewürfelt
800 g aromatische Tomaten, gewürfelt
1 Prise brauner Zucker
2 Lorbeerblätter
2 Zimtstangen
½ Teelöffel Koriandersamen, gemörsert
100 g Rosinen
300 g Feta-Käse, zerbröselt
100 g Parmesan oder Pecorino, frisch gerieben

1. Auberginen in 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden, salzen. Ausgetretenes Wasser abtupfen und in Olivenöl anbraten.
2. Schalotten- und Knoblauchwürfelchen in Olivenöl anschwitzen, braunen Zucker, Tomaten, Lorbeerblätter, Zimtstangen, Koriandersamen zugeben. 30 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Lorbeer und Zimtstangen entfernen, Rosinen dazugeben.
3. Auberginenscheiben ausbreiten, mit etwas Tomatensauce bestreichen, Feta in die Mitte geben und Scheiben aufrollen.
4. Restliche Tomatensoße in eine Auflaufform geben, Auberginenröllchen daraufsetzen, mit Parmesan bestreuen und bei 180 Grad ca. 30 Minuten überbacken.

CousCous

300 g Cous-Cous
ca. 200 ml Gemüsebrühe
1 rote, gelbe und grüne Paprikaschote, gewürfelt
1 Bund Blattpetersilie, grob gehackt
Salz
Ras el Hanout
Olivenöl
Zitronensaft

1. Cous-Cous mit heißer Gemüsebrühe überbrühen und quellen lasen, dabei mit einer Gabel etwas lockern.
2. Salz, Ras eh Hanout, Paprikawürfel und Petersilie untermischen. Mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Regina Jäger in ihrem Element – als Küchenchefin in Jägers Restaurant Schillerhöhe in Marbach.

Willkommen in der orientalischen Küche

Küchenchefin Regina Jäger verrät ein Rezept, das sich für ein kleines Essen zu zweit ebenso gut zubereiten lässt wie für eine Feier in größerer Runde.

Regina Jäger freut sich. Bei Veranstaltungen wie beispielsweise Geburtstagsfeiern gibt es so gut wie keine Absagen mehr. „Die Leute wollen wieder raus und sich treffen“, sagt sie. „Es kommen so viele Leute wie angekündigt, alle wollen dabei sein!“, erzählt die Küchenchefin in Jägers Restaurant Schillerhöhe. Und wenn Freunde und Familien zusammenfinden und sich etwas gönnen wollen, darf gutes Essen nicht fehlen.

Das könne auch vegetarisch sein, sagt Regina Jäger. „Gerade die orientalisch angehauchte Küche bietet da viel.“ Zum Beispiel die mit Schafskäse gefüllten Auberginenröllchen mit Cous-Cous, die im Marbacher Restaurant auf der Karte stehen und deren Rezept Regina Jäger verrät. Wobei: „Man kann Fleisch dazu servieren, kurz gebratenes Lamm oder ein Steak“, empfiehlt die Köchin. Wer es weniger exotisch mag, lässt die Rosinen in der Tomatensoße einfach weg.

„Ich liebe den scharf-süßen Geschmack der mediterran-orientalischen Küche, mein Mann hingegen weniger“, sagt Regina Jäger und lacht. Die Gewürzmischung Ras el Hanout stammt ursprünglich aus Nordafrika – im Restaurant Schillerhöhe mischt Renate Jäger sie selbst aus rund zehn verschiedenen Gewürzen.

Das Gemüsegericht kann wunderbar vorbereitet werden. Egal, ob für ein romantisches Dinner zu zweit oder für das Familienessen in der großen Runde. „Einfach die vorbereiteten Röllchen in den Ofen schieben, kurz bevor die Gäste eintreffen – nach einer halben Stunde sind sie fertig, auf ein paar Minuten hin oder her kommt es dabei nicht an“, weiß Regina Jäger.

Für die Röllchen werden Auberginenscheiben angebraten und eine Tomatensoße gekocht. „Das kann man auf Vorrat machen, Auberginen und Soße lassen sich prima einfrieren und bei Bedarf auftauen, ebenso für andere Gerichte“, empfiehlt die Köchin. Zubereiten kann man das Gericht in kleinen Portionsförmchen ebenso gut wie im tiefen Backblech. „Das Rezept funktioniert auch im Gas- oder Kugelgrill“, weiß Regina Jäger.

Damit auch das Auge beim Essen etwas davon hat, empfiehlt Renate Jäger, das Gericht vor dem Servieren mit Blattpetersilie zu bestreuen. „Die besitzt mehr Geschmack als krause“, verrät die Köchin und schiebt noch einen Profitipp hinterher: „Basilikum als Deko würde geschmacklich gut passen, wird auf dem heißen Gericht jedoch schnell braun. Besser ein wenig Olivenöl drüber träufeln, das verleiht schönen Glanz.“ *(vey)*

Schillerhöhe 12
71672 Marbach
0 71 44/3 40 81
www.jaegers-schillehoehe.de

Schicke Schuhe!

Für Feiern und Freizeitaktivitäten hat Leder Oehler hochqualitatives Schuhwerk zu bieten.

Offizielle Anlässe nehmen endlich wieder zu – und damit kommt die Lust, sich wieder etwas formeller anzuziehen. Das Unternehmen Leder Oehler mit Sitz in Marbach bietet für Hochzeiten, Geburtstage, Taufen, Jubiläen und Co. zeitlose Klassiker wie Chelsea Boots, Loafers, Brogues und Oxfordschuhe. Diese können ein festliches Outfit abrunden oder einen Casual-Look aufwerten. Für den Alltag und generell die Freizeit sind zudem bequeme Sneaker und Taschen in verschiedenen Ausführungen erhältlich.

Leder Oehler steht für beste Lederqualität sowie hohe Handwerkskunst und ist eine der letzten Gerbereien Deutschlands. Echte Handarbeit mit einer Mischung aus Tradition und hoch entwickelten Verfahren ermöglichen höchste Qualitäts-, Sozial- und Umweltstandards – das schätzen die Kundinnen und Kunden seit vielen Jahren, die sogar aus weiten Teilen Deutschlands und Europas anreisen. Eine Besonderheit ist das hydrophobierte Leder. Durch ein spezielles Gerbungsverfahren erhält das Leder hydrophobe Eigenschaften. Das Material ist wasserabweisend und gleichzeitig wärmeregulierend. Dadurch ist es vor Wasserrändern und Flecken geschützt und auch die Farbintensität bleibt lange erhalten. „Es ist ein Naturprodukt, das die perfekte Grundlage für unsere hochwertigen Schuhe und Accessoires bietet“, betont Geschäftsführer David Oehler.

Bei der Umsetzung der Produkte spielt Nachhaltigkeit eine große Rolle. Eine Kombination auserwählter, natürlicher Materialien garantiert eine einzigartige Passform und nachhaltige Langlebigkeit. Die besondere Konstruktion macht den Schuh sehr reparaturfreudig und mit der richtigen Pflege lässt sich die Lebensdauer sogar verlängern. Durch das Verwenden natürlicher Materialien sind die Schuhe und Taschen biologisch abbaubar und hinterlassen keine umweltbelastende Schadstoffe. *(eb)*

Reinschlüpfen und sich wohlfühlen – in hochwertigen Schuhen von Leder Oehler.

David Oehler GmbH Lederfabrik und Werksverkauf
Bottwartalstraße 25-27
71672 Marbach am Neckar
Tel.: 0 71 44/50 20
www.oehler-schuhe.de
Instagram: @oehlerdesign

Der Duft der Vielfalt

Wer das Gärtnereicenter Rosen Hammer in Hessigheim besucht, erlebt ein Fest für alle Sinne.

Bernd und Christine Hammer vom Gärtnereicenter Rosen Hammer in Hessigheim.

Im Weinleseland (Marbach & Bottwartal) bieten Christine und Bernd Hammer vom Gärtnereicenter Rosen Hammer ein abwechslungsreiches zusätzliches Erlebnis an. Während in den Hängen der Weinberge und in den Weinkellern vor allem die Sinne des Gaumens angeregt werden, bieten Bernd und Christine Hammer ein Feuerwerk für die Sinne von Augen und Nase. Nur ein paar Schritte weiter, direkt am idyllischen Ufer des Neckars gelegen, liegt das liebevoll gestaltete und familiär geführte Gärtnereicenter mit der persönlichen Note. Hier finden die Besucher alles, um den eigenen Garten zum Blühen zu bringen und zu verschönern. Denn Bernd Hammer kennt nicht nur die rund 350 Rosensorten persönlich. Er berät mit seinen kompetenten Mitarbeitern, welche Sorte sich am besten eignet, wie sie am besten gepflanzt, gepflegt, gedüngt oder geschützt werden. Und obendrein dürfte es wohl kein Pflänzchen geben, von dem er nicht wie aus der Pistole geschossen sofort den lateinischen Namen wüsste.

Die Auswahl geht weit darüber hinaus. Natürlich sind die Rosen die namensgebende Pflanze der inzwischen vierten Gärtnergeneration der „Rosen Hammer“-Dynastie. Doch wer sich einmal aufmerksam umschaut, dürfte über die Vielfalt und breite Auswahl sicher begeistert sein.

Überall blüht und grünt es. Vielfältige Düfte schaffen nicht nur ein ganz besonderes Erlebnis für die Sinne der Augen, sondern auch für die Nase. Gerade noch hat der duftende Lavendel an die bis zum Horizont reichenden Lavendelfelder der Provence Urlaubserinnerungen geweckt. Doch schon ein paar Gänge weiter wecken würzige Kräuteraromen die Vorfreude auf den nächsten Grillabend mit Freunden im heimischen Garten mit dem eigens dafür angebauten frischen Salat und den passenden Gartenkräutern. Und wer bis dahin nicht warten kann, der mag dann vielleicht im Anschluss den eben geweckten Appetit zum Abschluss bei den Weinlesetagen stillen.

Und genau das schätzen die vielen Kunden so sehr: Persönliche und kompetente Beratung in der schon vierten Generation, kombiniert mit einer riesigen Auswahl an blühenden Pflanzen für Beet und Balkon, Kräutern oder Gemüsejungpflanzen. Wer selbst nicht so geschickt ist, kann sich beim Ein- und Bepflanzen unterstützen lassen. Für Kübel, Balkonkästen oder Gefäße stehen schon fertig vorbereitete Gefäße zum Mitnehmen bereit oder werden nach Wunsch individuell bepflanzt.

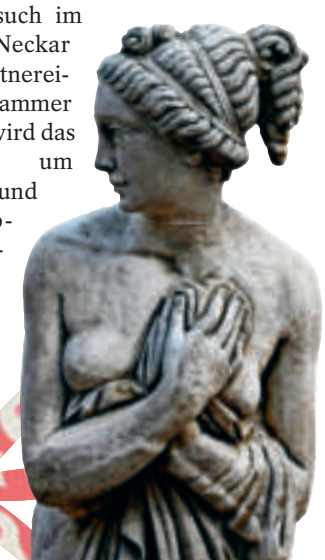
Hier beraten die Gärtner, die selbst die Pflanzen großgezogen haben. Und damit nicht genug: Um den eigenen Garten besser genießen zu können, gibt es jede Menge Dekoratives und hochwertige Gartenobjekte. Mit dem passenden Gartenzubehör können die Pflänzchen im eigenen Garten am besten biologisch gedüngt und geschützt werden.

Auf rund 5 000 Quadratmetern wird jeder Wunsch erfüllt. Mit familiärer Atmosphäre kombiniert sich die Kompetenz einer Gärtnerei mit der Vielfalt eines Gartencenters aufs Beste.

In der vielfältigen Floristikabteilung verwöhnt Christine Hammer mit ihrem Team die Kunden mit frischen Schnittblumen, die handwerklich mit viel Gefühl und sehr kreativ nach Wunsch individuell und für jeden Anlass passend zusammengestellt werden.

Mit einem Besuch im idyllisch am Neckar gelegenen Gärtnereicenter Rosen Hammer in Hessigheim wird das Weinleseland um einen „Wein- und Pflanzenerlebnistagen“ bereichert. *(ian)*

Florales Ambiente auf rund 5 000 Quadratmeter Fläche.



Gärtnerei Rosen Hammer e.K.
Inh. Bernd Hammer
Kleiningersheimer Straße 2
74394 Hessigheim
Telefon 0 71 43/51 38
Fax 0 71 43/5 94 20
info@rosen-hammer.de
www.rosen-hammer.de

Öffnungszeiten
Montag–Freitag 9–18 Uhr
Samstag 9–16 Uhr

WÜRTTEMBERGER WEINE

WEIN LESE Shop
marbach + bottwartal

Jetzt bestellen unter
wuerttemberger-weine.de
Telefon 07131 - 2710913

Vergnügen

Vergnügen im Paket
3 Rotweine + Genuss

39,90 €*

* inkl. MwSt. & Versandkosten
alle Weine enthalten Sulfite

Gold Trollinger Kabinett 2020 Bottwartaler Winzer
Mundelsheimer Samtrot 2020 Käsbergkeller Mundelsheim
Trollinger Alte Rebe 2020 Weingut Sankt Annagarten
Wein-Kaffee „Arabica und Robusta“ Bäckerei Glock | **Winzerecken** Huober Brezel

Heiterkeit

Heiterkeit im Paket
4 Weißweine + Genuss

54,90 €*

* inkl. MwSt. & Versandkosten
alle Weine enthalten Sulfite

Beilsteiner Riesling 2020 Schlossgut Hohenbeilstein
Johanniter *S* 2020 Weingut Schäfer | **Grauburgunder 2021** Weingut Forsthof
Sauvignon Blanc 2019 Weingut und Edelbrennerei Gemmrich
Honigperlen „Zitrone“ Bienenmanufaktur | **Winzerecken** Huober Brezel

Schwerelosigkeit

Schwerelosigkeit im Paket
4 Roséweine + Genuss

49,90 €*

* inkl. MwSt. & Versandkosten
alle Weine enthalten Sulfite

Travertin Rosé Weinfactum | **Spätburgunder Rosé 2021** Weingut Graf Adelmann
Muskat-Trollinger Rosé 2020 Weingärtner Marbach | **Blanc de Noir 2021** Weingut Herzog von Württemberg
Sonnenblumenöl Obstbau Stirm | **Winzerecken** Huober Brezel

WW Weinvertrieb GmbH, Gutenbergstr. 22, 74074 Heilbronn