



**STUTTARTER
WEINDORF**

2024

28.08. - 08.09.

WEINDORF

BREVIEWERLE

*Heiteres, Wissenswertes & Kulinarisches
rund ums Stuttgarter Weindorf*



Global & ganzheitlich – Vermögensanlage neu gedacht.

Wir schaffen im Auftrag unserer Kundinnen und 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 Anlegerinnen und 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,

herzlich willkommen zum Stuttgarter Weindorf, nun schon im 48. Jahr! Wir freuen uns auf Sie in unseren schön geschmückten und gemütlichen Lauben auf dem Marktplatz, dem Schillerplatz und in der die beiden Plätze verbindenden Kirchstraße. Seit bald fünf Jahrzehnten ist unser Weinfest eines der großen festlichen Events in unserer Stadt. Eine größere Auswahl an baden-württembergischen Weinen und landestypischen kulinarischen Spezialitäten werden Sie kaum irgendwo finden. Wo sonst lässt es sich so angenehm genießen mit Familie, Freunden und Gästen, bei fröhlicher Musik und einem attraktiven Unterhaltungsprogramm?

Die Sommerferien in Baden-Württemberg neigen sich dem Ende zu und viele Urlauber sind schon ins Ländle zurückgekehrt. Für nicht wenige gehört es zum stimmungsvollen Urlaubsausklang, noch einmal Ferienstimmung aufkommen zu lassen und bei hoffentlich sonnigem Wetter die guten heimischen Weine mit denen der Urlaubsregionen zu vergleichen. Und wir sind überzeugt: Unsere guten Tropfen können weltweit mithalten. In Württemberg, dem zweitgrößten Weinanbaugebiet Deutschlands, gibt es weitaus mehr Weine als Trollinger und Lemberger, haben viele Weingüter mit ihren Spitzenweinen schon zahlreiche Auszeichnungen eingeheimst.

Genießen Sie die Gaumenfreuden mit den guten Weinen, feiern Sie mit uns Ihren gemütlichen Aufenthalt im Herzen Stuttgarts. Wir wünschen Ihnen wunderschöne und sorglose Stunden!

Ihr

Michael Wilhelmer



WEINDORF BREVIERLE

Heiteres, Wissenswertes & Kulinarisches
rund ums Stuttgarter Weindorf

Vorwort	1	Weinguides	80
Inhalt	2	Sauvignon Blanc	84
Grußwort Pro Stuttgart	5	Cannstatter Volksfest	88
Grußwort Weinkönigin	6	Weindorf-Plan	92
Neues vom Weindorf	8	Ein Wort zum Schluss	94
Verband Deutscher Prädikatsweingüter	10	Impressum	96
Korkgeschmack	15		
Trollinger	16		
Weingut Schneidmann	20		
Spätburgunder	26		
Stuttgart genießen	28		
Weingut Herzog von Württemberg	34		
Portwein	40		
Weinjahrgang 2023	44		
Chardonnay	48		
Wie wird man Sommelier	52		
Weinmanufaktur Stuttgart	56		
Wildblumen im Weinberg	60		
Weinschorle	64		
Schafe im Weinberg	68		
VfB-Stiftung	71		
Rose is a Rose?	72		
Weinstein	76		

SCHWÄBISCHE REZEPTE

Maultaschen	4
Spätzle	14
Bubaspitzle	18
Spätzle-Variationen	24
Gaisburger Marsch	32
Laugenbrezel	38
Schwäbischer Kartoffelsalat	42
Sauerkraut	46
Pfitzauf	50
Wurst-/Maultaschensalat	54
Schwäbisches Linsengericht	62
Saure Kutteln	66
Ofenschlupfer	74
Apfelküchle	78
Zwiebelkuchen	83
Kräuter-, Backsteinkäs	86

Mit vielen
schwäbischen
Klassikern
zum Nachkochen!



ameo
KUTTER
1825

ERLEBEN SIE AMEO
ameo.kutter1825.de

Maultaschen



(Foto: © SMG)

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 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, über Eck zusammenklappen, Ränder andrücken.* Die Maultaschen dann in heißer Fleischbrühe ca. 10 Minuten ziehen (nicht kochen) lassen. Anschließend mit gerösteten Zwiebeln und Schnittlauchröllchen servieren.

MAULTASCHEN VARIATIONEN:

- **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 Besuchende und Freunde des Stuttgarter Weindorfs,

bereits zum 48. Mal heißen wir Sie vom 28. August bis zum 8. September sehr herzlich beim Stuttgarter Weindorf im Herzen unserer Landeshauptstadt willkommen. In einem sehr ereignisreichen Jahr mit unzähligen Großveranstaltungen bildet das Stuttgarter Weindorf seit den 70er Jahren eine beliebte, stimmungsvolle und erfolgreiche Konstante im Veranstaltungskalender unserer Stadt. Vom Schillerplatz über die Kirchstraße bis zum Marktplatz werden sich alle Besuchenden wieder von den 30 Wirtinnen und Wirten und drei Schaustellern mit Süßwaren verwöhnen lassen.

Nach der gelungenen Premiere der BW-Bank Kulturlaube im vergangenen Jahr, gibt es auch 2024 wieder ein abwechslungsreiches Programm auf und neben der Bühne am Weindorf-Eingang an der Planie. Die Talkrunden der Weindorf-Treffs (2., 3. und 4. September) in Kooperation mit dem SWR, der STZ und STN erfreuen sich großer Beliebtheit. Ein fester Bestandteil sind auch wieder die Stunde der Vielfalt (4. September), die Weindorf-Impulse an den Familiensonntagen und am 3. September das traditionelle Traubenpressen.

Der Auftakt wird traditionell im Ehrenhof des Alten Schlosses gefeiert. Am 28. August wird OB Dr. Frank Nopper gemeinsam mit dem baden-württembergischen Verkehrsminister Winfried Hermann das Weindorf eröffnen. Genießen Sie die zauberhafte Atmosphäre Stuttgarts und lassen Sie uns zwölf Tage feiern und genießen. Das Team von Pro Stuttgart und die Wirtinnen und Wirte freuen sich auf Ihren Besuch.

Herzliche Grüße, Ihr

Jens Zimmermann

1. Vorsitzender Pro Stuttgart e.V.



(Foto: © Michael Möhle)

Liebe Genießerinnen und Genießer und des Stuttgarter Weindorfes,

bereits seit 48 Jahren lädt das Stuttgarter Weindorf zum gemütlichen Verweilen bei einem Gläschen Wein ein. An zwölf Tagen werden sie von den Wirten und Wirtinnen kulinarisch verwöhnt. Auch das Programm in diesem Jahr ist wieder vielfältig gestaltet. Schauen Sie doch mal beim traditionellen Traubenpressen am 03. September vorbei.

Besonders ist die Regionalität am Stuttgarter Weindorf. Für Sie wird hier die einmalige Chance geboten,

die Weine Ihrer hiesigen Winzer und Winzerinnen zu probieren. Bestimmt finden Sie unter der Vielzahl der verschiedenen Weine Ihren persönlichen Favoriten.

Getreu dem Motto **geWeinsam** freue ich mich bereits, mit Ihnen anstoßen zu dürfen.

Herzlichste Weingrüße
Larissa Salcher
Württembergischer Weinkönigin
2023/24





Foto: © Pro Stuttgart

GeWEINsam feiern

Das Stuttgarter Weindorf zählt zu den schönsten Weinfesten Deutschlands und lockt seit 48 Jahren viele Tausend Gäste aus Stuttgart und der Region auf die beliebtesten Plätze der Stadt, um in den gemütlichen und traditionellen Weindorf-Lauben schwäbische Spezialitäten und die guten Tropfen aus dem Ländle zu genießen.

BW-Bank Kulturlaube

Die BW-Bank Kulturlaube an der Ecke Schillerplatz/Richard-von-Weizsäcker-Planie geht dieses Jahr in die

2. Runde. Dort warten auf Sie alle Veranstaltungen des Stuttgarter Weindorfs sowie unzählige Kulturprogramme, von Silent Partys und Musik, über Artistik und Tanz bis zu den beliebten Weindorf-Treffs.

Weindorf-Treffs

Die Weindorf-Treffs, bestens eingeführt als unterhaltsamer und lockerer Talk von Promis aus Kultur, Sport, Politik, Wirtschaft und Stadtgesellschaft finden in Kooperation mit dem Radiosender SWR4, den Stuttgarter Nachrichten und der Stuttgar-

ter Zeitung statt.

Datum: 2., 3. + 4. September 2024

Uhrzeit: 17:00–18:00 Uhr

Ort: BW-Bank Kulturlaube

Stunde der Vielfalt

In Kooperation mit der IG CSD Stuttgart e.V. – Stuttgart Pride feiern wir zwei bunte Stunden der Vielfalt mit Musik und bester Unterhaltung.

Freuen Sie sich auf beste Stimmung!

Datum: 4. September 2024

Uhrzeit: 19:00–21:00 Uhr

Ort: BW-Bank Kulturlaube

Traditionelles Traubenpressen

Jedes Jahr ist es ein großer Spaß, wenn Stadträtinnen und Stadträte, Bundestags- und Landtagsabgeordnete nach alter Tradition in den Zuber steigen und mit – natürlich frisch gewaschenen – Füßen die Trauben stampfen. Organisiert und durchgeführt von den Weindorfwinzern Andreas Zaiß und Fritz Currele.

Datum: 3. September 2024

Uhrzeit: 19:00–20:00 Uhr

Ort: BW-Bank Kulturlaube

Weindorf-Gottesdienste

Die Sonntage beginnen wir in guter Tradition mit unseren ökumenischen Kurz-Gottesdiensten mit wunderbarer musikalischer Begleitung.

Datum: 1. und 8. September 2024

Uhrzeit: 12:00–13:30 Uhr

Ort: BW-Bank Kulturlaube

Familiensonntage

Für unsere kleinen Gäste ist allerbekanntesten Maskottchenparade, Kinderschminken, Märchenerzähler, Sport- und Spielangebot, hunderte bunter Luftballons, Clowns uvm.

Datum: 1. + 8. September 2024

Uhrzeit: 13:30–16:30 Uhr

Ort: BW-Bank Kulturlaube

Offizielle Afterpartys in der Schräglage

Gemeinsam mit dem Club Schräglage tragen die Veranstalter das Stuttgarter Weindorf in die Nacht. Die Schräglage in der Hirschstraße lädt ein zu bestem Sound im Ohr und regionalen Winzerinnen und Winzern im Glas.

Datum: jeden Do, Fr und Sa

Uhrzeit: ab 23:00 Uhr

Freuen Sie sich auf ein vielfältiges Programm!

Das 48. Stuttgarter Weindorf wird am 28. August 2024 um 19 Uhr mit einer musikalisch-kulturellen Feier im Innenhof des Alten Schlosses eröffnet.



TRAUBENADLER

UND DIE CHARTA DES

DES BESONDEREN

Die haben sich gesucht und gefunden, könnte man beim Blick auf die Winzer sagen, die sich im Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) zusammengeschlossen haben. In Baden-Württemberg gibt es 13 VDP-Weingüter von insgesamt 200 in Deutschland. Ihr Ziel: Top-Qualität. Ihr Zeichen: Der Traubenadler auf der Flaschenkapsel.

Wie in vielen Bereichen des Lebens haben sich auch bei den Winzern diejenigen zusammengetan, die Besonderes leisten und bieten wollen, die getrieben sind vom Ehrgeiz, mit ihrem Produkt an die Spitze zu gelangen und bei denjenigen Konsumenten Gehör zu finden, die diese Anstrengungen auch belohnen. Der Traubenadler als deren Sinnbild »garantiert die besten Weine von einem der renommiertesten Weingüter des Landes und spornt damit Neugier und Entdeckungslust von Weinliebhabern gleichermaßen an«, heißt beim VDP. Für den Verband sind seine nach strengen Kriterien ausgesuchten Mitglieder »das Bollwerk der Qualität gegen alles, was den Wein in einer globalisierten Welt beliebig und künstlich macht«. Es ist diese Allianz der Weinverrückten, die hervorragenden Lagen, aber

auch steinigten Böden und steilen Hängen in harter Arbeit das Beste abzuringen imstande sind. Sei es nun der 100-Punkte-Kultwein oder der verlässliche und preiswerte Gutswein. Der Traubenadler stehe für beides, sagt die Verbandsgeschäftsführerin Eva Raps in Mainz. Ein besseres Gütesiegel gebe es nicht.

Die Weine der 200 Prädikatsweingüter sind ausgezeichnet mit dem Siegel feinsten Weinkultur, dem Traubenadler. Mit ihm und dem Namen des Winzers auf jeder Flasche bürgen sie für erlesenen Weingenuss. Vor nunmehr 103 Jahren gegründet, hat der Verband sein Handeln in eine Charta gefasst:

- Wir ringen um Weine von höchster Güte
- Wir arbeiten in den besten Weinbergslagen
- Wir produzieren im Einklang mit der Natur
- Wir kultivieren traditionelle Rebsorten
- Wir limitieren Ernteerträge
- Wir pflegen die Tradition
- Wir gönnen den Weinen Ruhe
- Wir stehen für Stil und Persönlichkeit
- Wir halten alles in einer Hand



Der Schlüssel für die Einzigartigkeit der VDP-Weine ist ihre Herkunft. Daraus leitet der VDP eine Klassifikation von vier Stufen ab. Die allerbesten Weinberge adelt der Verband mit der Auszeichnung **VDP.GROSSE LAGE®**. Weine aus diesen Lagen strahlen durch ihre Einzigartigkeit und Unverwechselbarkeit. Auch Weine aus der Stufe **VDP.ERSTE LAGE®** zeichnen sich durch ihren besonderen Lagencharakter aus. **VDP.ORTSWEINE LAGE®** entstammen den besten Weinbergen eines Ortes. **VDP.GUTSWEINE LAGE®** sind die Basis der herkunftsprägen Philosophie und kommen nur aus gutseigenen Weinbergen. Alle Weine der Mitglieds-Winzer tragen den VDP-Adler auf dem Flaschenhals – als vertrauenswürdige Garantie für beste Weine. (Fotos: © DWI)



VDP. Die Prädikatsweingüter

In die »Erste Liga« des deutschen Weinbaus werden nur Weingüter aufgenommen, die auf Herz und Nieren geprüft sind. Im Turnus von fünf Jahren wird diese Prüfung wiederholt. **Infos unter: www.vdp.de**

BÜRGER

BIO? NA LOGISCH!

Entdecke den unverwechselbaren Geschmack und die Qualität unserer neuen BÜRGER BIO-Maultaschen mit Zutaten aus ökologischem Anbau. Sie eignen sich perfekt zu einem Glas Wein – egal ob angebraten, in der Brühe oder in einer Bowl. Noch mehr Produktvielfalt findest du im Kühlregal oder unter: buerger.de/vielfalt





Spätzle

Zutaten für 4 Personen

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

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.

(Foto: © Adobe Stock)

KORKGESCHMACK

trotz Schraubverschluss?

Manchmal haben Weine einen unangenehmen Beigeschmack, wenn der Naturkorken mit einem Pilz infiziert ist – sie »korken«. Doch nicht nur am Kork entsteht der Nebengeschmack.

Man spricht von einem Korkfehler, wenn der Wein nach modrigem Holz oder schimmeligem Keller riecht und schmeckt. Bei einer Pilzinfektion am Naturkorken wird das so genannte TCA (2,4,6-Trichloranisol) freigesetzt, das so muffig schmeckt und das der menschliche Gaumen schon bei einem Milliardstel Gramm in einer Weinflasche wahrnehmen kann. Zudem wird häufig die Rinde der Korkerleiche nach dem Ernten mit chlorhaltigen Reinigungsmitteln behandelt – auch hierbei entsteht TCA.

Da müssten doch Schraubverschluss oder Kunststoffkork diesem Problem ein für allemal ein Ende bereiten. Aber beim Herstellen, Lagern und Abfüllen des Weins kann sich ebenfalls ein Korkfehler einschleichen. Denn chlorhaltige Holzschutzmittel beispielsweise in Deckenbalken der Kellereien oder mangelnde Hygiene in den Holzfässern können die Ursache dafür sein, dass TCA ganz ohne Kork in den Rebensaft gelangt. Da helfen dann kein Kunststoffkork und kein Schraubverschluss mehr. Ein Korkwein ist zum Trinken nicht mehr geeignet – aber trotzdem nicht gleich wegschütten: Als Kochwein kann er immer noch den Braten verfeinern. Denn die Chlorverbindung löst sich beim Erhitzen auf!

(Foto: © Pixabay)



Foto: © Depositphotos

TROLLINGER

Der SCHWABENwein

Höchste Zeit, hier im Weindorfbrevierle auch einmal ein paar Worte über den Trollinger zu verlieren, des Schwaben liebsten Viertelstropfen. Er gehört so selbstverständlich zu Württemberg, dass man ihn unter all den anderen beliebten, hippen und modischen Weinen vergisst. Und trotzdem am meisten trinkt.

Das weiß jeder, auch außerhalb der schwäbischen Weinbaugebiete: Der Trollinger ist der beliebteste Wein der Schwaben. Württemberg ist das

größte Anbauggebiet dieser Rebsorte. Das Wort Trollinger kommt wohl von »Tirolinger«, denn der Wein stammt ursprünglich aus Südtirol und dem benachbarten Trentino, wo er als Vernatsch bezeichnet wird. Die Römer brachten ihn über die Alpen, zuerst an die Bergstraße und in die Pfalz. Mitte des 17. Jahrhunderts ist er in Württemberg heimisch geworden. Leider ist sein Ruf nicht so gut wie sein Geschmack. Er ist ein Wein, der zu allem passt, auch zum Wurstsalat oder zu Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle. Ein leichter Vesperwein

mit großer Tradition. Böse Zungen nennen ihn einen »Sauf- und Zechwein«. Manche finden, er gehöre wegen seiner großen Beeren an den Obststand, nicht ins Weinregal. Tatsächlich ist er als Tafeltraube unter dem Namen »Black Hamburg« weiterhin bekannt. Dabei ist der Wein eine anspruchsvolle Diva, die viel Arbeit macht. Er braucht viel Sonne, beste Hanglagen und nährstoffreiche Böden. Er reift spät, ist kälteempfindlich und pilz anfällig. Dafür liefert er große Erträge. Doch manche Winzer in Württemberg versuchen, den Wein hochwertiger zu machen. Sie wollen mehr

Charakter, Tiefe und Niveau. Sie behandeln den Trollinger wie große Weine, reduzieren den Ertrag, bauen ihn im Holzfass aus, verleihen ihm Kraft, erreichen bis zu 13 Prozent Alkohol und lassen dem Wein Zeit. Der Aufwand ist allerdings hoch, und so werden hohe Trollinger-Prädikate wohl eher eine Seltenheit bleiben. Gleichwohl bleibt das schwäbische Nationalgetränk ein leichter, rassiger, mitunter delikater Wein mit einem feinblumigen Duft von Muskat oder Wildkirsche, auf den die Einheimischen nie verzichten würden. Niemals.



Foto: © sonne-walken.de/globusliebe.com

Der Trollinger wächst auch in Stuttgart, zum Beispiel am Max-Eyth-See.

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 abschnellen 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.

MANCHE MENSCHEN
FOLGEN REGELN.
ANDERE IHREN TRÄUMEN.



SCHLOSS
Affaltrach





WEINGUT SCHNAITMANN:

»Hinter jedem Wein steckt eine Idee, eine Geschichte.«

Früher wurden Weine aus Württemberg von Profis eher belächelt. Sie nahmen keine Spitzenweine im Ländle wahr und glaubten, die Württemberger würden eh nur Trollinger anbauen, ihn eh nur selber trinken, und das sei auch gut so. Inzwischen haben Württemberger Weine diesen zweifelhaften Ruf abgeschüttelt und es gibt viele Weingüter, die exzellente und exquisite Weine keltern. Eines davon ist das Weingut von Rainer Schnaitmann in Fellbach, ein junges Unternehmen, das einen kometenhaften Aufstieg verzeichnete und dessen Weine zu den besten im ganzen Land gehören

Erst 1997 hat Rainer Schnaitmann sein Weingut in Fellbach gegründet. Doch natürlich hat er nicht ganz bei Null angefangen, denn seine Familie baut schon seit mindestens 15 Generationen Wein an, allerdings nie

unter dem eigenen Namen, sondern meist als Nebenerwerb in ihrer Landwirtschaft.

Studierter Weinbauer

Schnaitmann selber wollte eigentlich Architekt werden. Doch die Tradition seiner Familie, die Arbeit im Weinberg seines Vaters und in der Gastronomie stimmten ihn um. Er war einer der ersten in Fellbach, die Weinbau studiert haben. Nach dem Studium arbeitete er auf Weingütern in Neuseeland und in Südtirol. Die gute Ausbildung und seine Auslandserfahrungen sieht er als einen der Gründe an, warum ihm von Anfang an so gute Weine gelungen sind: »Ich glaube, der größte Effekt war, dass ich eine ziemlich gute Bildung hatte von dem, was in der Welt passiert und dass ich mich daran orientiert habe und nicht daran, was der Nachbarort macht. Es gab in Würt-





temberg schon einige Weingüter, die Spitzenweine hergestellt haben, aber ich wusste: Da gibt's noch Platz für mich«, lächelt der Fellbacher.

Ritterschlag vom VDP

Schon im Jahr 2006 wurde er in den Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) aufgenommen, das ist der Ritterschlag für deutsche Weingüter. Man kann sich dort nicht bewerben oder die Mitgliedschaft kaufen, sondern man muss eingeladen werden.

Das Flaggschiff des Hauses ist der Simonroth Spätburgunder, ein Großes Gewächs aus der Lage Fellbacher Lämmeler. Dort wachsen auch Lemberger und Riesling. Weitere Lagen des Weinguts sind Schnaiter & Beutelsbacher, Altenberg, Fellba-

cher Goldberg, Rotenberger Schlossberg, Uhlbacher Götzenberg und Untertürkheimer Mönchberg. »Die Weine, die wir machen, sind keine Zufallsprodukte, sondern hinter jedem Wein steckt eine Idee und eine Geschichte. Das verstehen auch die meisten Leute, dazu braucht man kein großer Weinspezialist zu sein. Wir versuchen, dass jeder unserer Weine wach macht und nicht müde. Wein muss die Kommunikation anregen, das ist für mich die Idee von Wein«, sagt Schnaitmann.

Viefältige Weine aus vielfältigen Lagen

Schnaitmann baut zu 60 Prozent weiße und zu 40 Prozent rote Traubensorten an, insgesamt produziert er mit seinen zwölf fest Angestellten

plus Saisonkräften auf 25 Hektar jährlich zwischen 100.000 und 130.000 Liter Wein. Seine Weine sind auch deshalb von so hoher Qualität, weil er bewusst den Ertrag reduziert, um Wachstum, Reifung, Gehalt und Qualität der Trauben zu verbessern. Während in Württemberg der durchschnittliche Ertrag rund 110 bis 120 Hektoliter pro Hektar beträgt, erzeugt Schnaitmann rund 40 bis 50 Hektoliter.

Bei den weißen Sorten spielt Riesling die erste Geige, aber auch weiße Burgundersorten: Weiß-/Grauburgunder und Chardonnay. »Daraus machen wir eine wichtige Cuvée, die heißt einfach nur ‚Grau.Weiß‘«, erklärt der Winzer. Außerdem erzeugt er Sauvignon Blanc. Hierbei war er, wie er sagt, Pionier in der Region, hat die Rebsorte schon 1994 angebaut.

Bei den klassischen Rotweinen produziert das Weingut neben dem erwähnten Spätburgunder natürlich Trollinger und Lemberger. »Aus den Roten machen wir auch Rosé-Sorten, zum Beispiel einen trockenen Muskattrollinger«, ergänzt der Weingärtner.

Befragt nach seinem persönlichen Liebling unter seinen Weinen lacht er und sagt: »Das wechselt natürlich dauernd, ich bin da leider nur seriell monogam. Aber über die Jahre ist mein großer Klassiker, einer der teuersten Rotweine in Württemberg, der Fellbacher Lämmeler, also der Spätburgunder aus dem steilen, alten Weinberg, mein Herzenswein Nummer Eins.«

(Fotos: © Weingut Schnaitmann)
www.weingut-schnaitmann.de



Spätzles Variationen



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
- 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 herstellen, diesen anschließend in den Spätzlesteig rühren und würzen. Spätzle schaben oder durch ein Spätzlesieb drücken und im Fischesud kochen. Aus dem Sud servieren, mit Safran leicht überstreuen und die Lachscheiben in Streifen darüber geben.



Zutaten für 4 Personen

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

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



(Foto: © DWI)

SPÄTBURGUNDER:

KÖNIG DER ROTWEINE

Württemberg und Württembergern kennen bei weitem nicht nur Trollinger. Auch wenn dies der beliebteste Wein ist – so gibt es doch einige andere wichtige Rotweinsorten, allen voran der wertvolle Spätburgunder, ein genussvoller Begleiter der anspruchsvollen Küche.

Spätburgunder ist die älteste und auch wertvollste Rebsorte, die weltweite Bedeutung erlangt hat und bei nahezu überall kultiviert wird. Zuweilen wird er auch Schwarzburgunder oder blauer Spätburgunder genannt. Er ist ein klassischer Wein, der meist trocken ausgebaut wird. Weinliebhaber nennen ihn zuweilen »königlicher Wein« oder »König der Rotweine«. Sein Geschmack ist samtig und vollmundig, das fruchtige Aroma lässt oft einen leichten Mandelgeschmack erkennen. Der Duft dieses Weines erinnert an Früchte, die ebenfalls rot sind: Brombeere, Erdbeere, schwarze Johannisbeere oder sogar Kirschen. Bei Barriqueweinen kommen Vanille-Zimt-Anklänge hinzu. Die Rebsorte Spätburgunder oder Pinot Noir zählt zur Burgunderfamilie. Diese gehört wohl zu den frühesten, aus den Wildreben im westlichen Mitteleuropa ausgelesenen Sorten.

Karl der Dicke brachte die Sorte 884 an den Bodensee. Im 13. Jahrhundert wurde sie im Rheingau gepflanzt. Im 16. Jahrhundert stand sie vermutlich auch in der Pfalz. Im 18. Jahrhundert soll die Sorte aus dem Burgund an die Ahr gelangt sein.

Am besten gedeiht der Spätburgunder in kühleren Gebieten, denn die Rebe hat hohe Ansprüche an das Klima und den Boden. Deshalb fühlt sich die Rebsorte in Württemberg auf rund 1.300 Hektar und im gesamten Deutschland auf 11.500 Hektar recht wohl, davon allein in Baden auf zirka 5.000 Hektar. Man unterscheidet den klassischen und den modernen Typ. Traditionell wurden die besten Spätburgunder aus hochreifen Trauben gewonnen, waren nicht sehr farbintensiv, mild, gerbstoffarm und von rostroter Farbe. Neben diesem klassischen Typ gewinnt der moderne Spätburgunder mit kräftigem Rot, mehr Gerbstoff, weniger Säure und häufig kurzer Lagerung im kleinen Eichenfass immer mehr an Bedeutung. Spätburgunder Rotweine sind ideal für die kühlere Jahreszeit. Man trinkt sie chambriert auf 16 bis 18 Grad. Kräftige Varianten begleiten am besten Braten, Wild oder auch eine Käseplatte.

Lassen Sie sich zum Wein (ent- oder ver-)führen

Lernen Sie die Weinwelt von Stuttgart kennen! Das geht mit den geführten Touren der Stuttgart-Marketing GmbH hervorragend. Genießen Sie unterschiedliche Weinerlebnisse an den Hotspots des Weinbaus in der und um die Landeshauptstadt.

Weinerlebnisführung in Stuttgart-Untertürkheim

Stuttgart überrascht viele mit seiner herrlichen Topographie und der tollen Weinlandschaft. Am besten erkundet man die wunderbare Weinlandschaft Stuttgarts in Begleitung eines Weinerlebnisleiters. Dabei genießen Sie wunderschöne Aussichten auf die Grabkapelle der württembergischen Könige, aufs Mercedes-Benz-Museum und natürlich auf die ganze Stadt. Mit viel Witz und Sachverstand

Anmeldung:
Tickets sind jederzeit
buchbar unter
www.stuttgart-tourist.de
oder telefonisch unter
+49 711 2228123

STUTTGART TOURIST



(© SMG, Werner Dietrich)



führt Sie Ihr Weinerlebnisleiter zu den schönsten Weinplätzen der Stadt - hierbei wird so manch Interessantes über den Weinbau und den Weingenuss in Stuttgart erzählt - und auch das Verkosten darf dabei nicht zu kurz kommen. Drei Weine entlang des Weges werden die Besucher auf den Geschmack bringen. Bitte bringen Sie Wasser/Sprudel für die Eigenversorgung selber mit.
Termine: 30.8., 4.10.2024

Freitagsweinprobe im Weinbaumuseum

Starten Sie doch einmal ganz anders und entspannt ins Wochenende: mit einer genussvollen Weinprobe in der Vinothek des Weinbaumuseums Stuttgart. Expertinnen und Experten machen Sie mit drei exzellenten Stuttgarter Weinen bekannt und vermitteln Ihnen nebenbei hoch- inter-

essante Details über den Weinbau im mittleren Neckarraum. Ein Vergnügen, bei dem Sie anschließend mit Ihrem Kennerwissen punkten können. Gesellig, lehrreich, lecker!
Termine: immer freitags, auch ohne Voranmeldung möglich (außer 20. und 27.12.2024).

Always Wine O'Clock

Der Wein gehört zu Stuttgart wie das Äffle zum Pferdle. Aber wie hat sich der Weinbau in den letzten Jahrhunderten entwickelt, und wie geht das eigentlich überhaupt, dass aus Trauben am Ende ein Wein entsteht? Dies und vieles mehr können Sie im wunderschönen Weinbaumuseum im historischen Weinort Stuttgart-Uhlbach erfahren. Begeben Sie sich mit Ihrem Guide auf eine kleine Weinreise, auf der Sie Interessantes und Wissenswertes über den Weinbau



© Horst Rüdell



© TMBW Gregor Lengler

erfahren. Und weil man so schön sagt: »it's always wine o'clock« darf natürlich am Ende das Anstoßen mit einem guten Stuttgarter Tröpfle nicht fehlen. **Termine:** immer samstags (außer 14.9.), 14.30 Uhr.

Stuttgarter-Weinberge-Tour mit dem Segway

Die Stuttgarter-Weinberge-Tour startet am Weinbaumuseum in Uhlbach und führt Sie mit den Segways leise und schwebend durch die idyllischen Weinberge der Landeshauptstadt Baden-Württembergs. Sie entdecken während der rund einstündigen Tour einen der schönsten Aussichtspunkte Stuttgarts – die Grabkapelle auf dem Württemberg, von wo aus man bei gutem Wetter sogar bis zur Schwäbischen Alb sehen kann. Die tempelartige Kapelle wurde von König Wilhelm I. als ewiger Liebes-

beweis für seine jung verstorbene Gemahlin Katharina von Württemberg erbaut. Die Tour endet mit einem Rundgang durch das Weinbaumuseum in Uhlbach, in dem das Segway-Erlebnis in der museumseigenen VINOTHEK mit einer 2er Weinprobe gemütlich ausklingt.

Weinberg-Express

Bei dieser Planwagenfahrt mit Traktor, fachkundigem Guide und Wein-genuss ab Stuttgart-Münster geht es entlang des Neckars, vorbei an den imposanten Steilhanglagen. Oben angekommen, genießen Sie fantastische Ausblicke auf den Max-Eyth-See und ins Neckartal. Unterwegs erwarten Sie Stoppes und fachkundige Erklärungen mit einer 5er-Weinprobe, Wasser und Knabbereien.

Termine: 8.9., 6.10.2024

Bereit? FREIBIER geht immer.

Naturtrübes Helles mit vollem Geschmack. Kein Alkohol. Ohne Zucker. Kalorienarm.

📍 [FREIBIER.INFO](https://www.freibier.info)



Gaisburger Marsch

Suppenknochen mit einem TL Salz in eineinhalb Liter kaltem Wasser aufsetzen und langsam zum Kochen bringen. Abschäumen. Siedfleisch und Teile des Suppengemüses dazugeben (1 Zwiebel, 2 Karotten, 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 Schnitten 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 vorge-

wärmter 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.

Zutaten für 6 bis 8 Personen

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



WEINMANUFAKTUR
STUTTGART





Weingut Herzog von Württemberg:

Geadelt mit höchster Auszeichnung

Weinbau war in der Geschichte immer auch Sache der Landesherren. Nicht anders ist es beim Haus Württemberg, dessen Weinbautradition bis ins 13. Jahrhundert zurückreicht. Die eigentliche Gründung der »Hofkammerkellerei« erfolgte aber erst 1677 durch die Herzogliche Familie. Bis heute steht das Weingut Herzog von Württemberg für besondere Weine aus den besten Lagen des Landes.

Was nur wenige wissen: Bis 1982 erfolgte der Weinausbau des herzoglichen Weinguts im Stuttgarter Alten Schloss. Wo die Grafen und Herzöge Württembergs lange residiert haben, war das Weingut aber nur Mieter, denn das Schloss ist seit 1918 im Staatsbesitz und gehört seit der Gründung des Südweststaats dem Land Baden-Württemberg. »Wir haben uns schon 1980 entschlossen, ein neues Weingut zu bauen«,

erzählt Gutsleiter und 1. Kellermeister Joachim Fischer, »und zwar relativ zentral zwischen den bewirtschafteten Weinbergen: in Ludwigsburg.«

Übers gesamte Anbauggebiet

Was das herzogliche Weingut aus anderen württembergischen Weingütern heraushebt, ist seine Ausbreitung. Die 40 Hektar Weinberge erstrecken sich in sechs Lagen über praktisch das gesamte württembergische Anbauggebiet: im Osten vom Stettener Brotwasser im Remstal über den Untertürkheimer Mönchsberg in Stuttgart, den Mundelsheimer Käsberg, den Hohenhaslacher Kirchberg und den Gündelbacher Steinbachhof bis zum Maulbronner Eilfingerberg im Westen. Alle dieser bekannten Weinlagen in Württemberg befinden sich im Besitz der

Hofkammer des Hauses Württemberg, teilweise sogar im Alleinbesitz. Von den 40 Hektar Anbauggebiet werden auf rund 23 Hektar bevorzugt weiße Sorten wie Riesling, Traminer, Silvaner und Weißburgunder angebaut, auf zirka 17 Hektar kultiviert das Weingut Trollinger, Lemberger, Spätburgunder und Zweigelt.

»Wir sind – relativ unwürttembergisch – ein Weißweingebiet. Riesling macht in unserem Portfolio rund 45 Prozent aus«, so Fischer. »Trotzdem sind wir mit Trollinger und Lemberger auch sehr traditionell aufgestellt.«

Domäne Schloss Monrepos

Der Sitz des Weinguts befindet sich seit 1981 in Ludwigsburg in der Domäne Schloss Monrepos im roman-





tischen Park des Schlosschens am Eglösheimer See. Hier befindet sich auch eine der beiden Vinotheken mit dem gesamten Sortiment an Weinen aus Württembergs Spitzenlagen, die verkostet werden können. Die zweite Vinothek befindet sich auch an einem See, aber an einem sehr viel größeren: im Schloss Friedrichshafen am Bodensee. Nun ist der Bodensee ja reichlich gesegnet mit – badischen – Weinlagen. Doch im württembergischen Zipfel zu Friedrichshafen läuft der Vertrieb der herzoglichen Weine laut Fischer sehr gut. »Es ist schon ein gewisser Aufwand, diesen Satelliten zu betreiben. Aber es lohnt sich«, so der Kellermeister.

Prädikatsweingut

Das Weingut Herzog von Württemberg ist seit über 25 Jahren Mitglied im exklusiven Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP), der ältesten nationalen Vereinigung von Spitzenweingütern in der Welt. Ihm gehören (nur) 200 Weingüter aus allen deutschen Weinanbaugebieten an. Die Weine des Weinguts Herzog von Württemberg sind überall im Ländle zu bekommen, doch »am besten verkaufen sie sich dort, wo unsere Schlösser stehen: in Ludwigsburg, in Friedrichshafen und am heutigen Familiensitz Altshausen bei Ravensburg«, so Fischer.

(Fotos: © Weingut Herzog von Württemberg)

INFO: Weingut Herzog von Württemberg, Vinothek Ludwigsburg: Monrepos 9, 71634 Ludwigsburg · Vinothek Friedrichshafen: Schlossstraße 2, 88045 Friedrichshafen · www.weingut-wuerttemberg.de

HAPPY PLACE

Von einem Glühwürmchenschwarm inspiriert schwebt die Pendelleuchte *Flock of Light* von *Moooi* magisch im Raum. Die Tapete *Memento* von *Moooi* haucht ausgestorbenen Tieren neues Leben ein, während die Stehleuchte *Grashopper* von *Gubi* die Eleganz der 40er-Jahre zelebriert. Eine traumhafte Kulisse für Sofa *Maaru* von *Walter Knoll*, das mit sanften Formen zum Entspannen einlädt.



10%
 Rabatt Code:
Weindorf2024
 gültig bis Dezember 2024
 unter architare.shop
 oder in unseren
 Stores

Laugenbrezeln

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.

Zutaten Laugenbrezeln

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

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.



VOLLE KRAFT FÜR STUTTGART!

Werde Energiewende-Held (m/w/d) und hilf uns, unsere Stadt bis 2035 klimaneutral zu machen.



Jetzt bewerben unter www.volle-kraft.de





Foto: © Depositphoto

PORTWEIN

– ein Klassiker der Weinwelt

Der berühmte Süßwein wird – je nach Sorte – als Apéritif oder als Dessertwein gereicht. Seine Herkunft und sein spezielles Herstellungsverfahren machen ihn so einzigartig.

Seine Herkunft trägt der Portwein oder kurz Port doppelt im Namen: Er kommt aus Portugal, aus der Hafenstadt Porto. Der Name des roten, lohfarbenen oder – seltener – auch weißen Süßweins ist geschützt. Nur solche Weine dürfen ihn tragen, die die Kriterien des Portweininstituts »Instituto dos Vinhos do Douro e Porto« (IVDP) erfüllen und mit dem

entsprechenden offiziellen Siegel versehen sind. Die verwendeten Trauben dürfen nur aus einem bestimmten Gebiet im Tal des Flusses Douro in Nordportugal stammen. Dort gibt es mittlerweile über 80 Rebsorten, aus denen Portwein gekeltert wird. Beispiele für hochwertige Traubensorten sind Touriga Nacional, Touriga Francesca oder Tinta Barroca. Die handverlesenen Trauben werden wie bei anderen Weinen gepresst. Der Most beginnt zu gären und hier beginnt die eigentliche Portwein-Behandlung, die man »Vinierung« nennt. Der Wein wird mit hochwertigen Weindestillat angereichert.

Damit wird die Gärung gestoppt und die Süße und die Restsüße des Weins bestimmt. Der hohe Alkoholgehalt zwischen 19 und 22 Volumenprozent hat schon Likördimensionen, macht den Portwein aber auch sehr lange lagerfähig. Die Lagerung ist ein sehr spezielles Thema. Zunächst bleibt der Portwein nach der Vinierung sechs Monate lang im Douro-Tal. Dann wird er ans Douro-Ufer gegenüber von Porto transportiert, wo der eigentliche, mindestens zweijährige Reifungsprozess beginnt, der auch bis zu sechs Jahren dauern kann. Die erste Qualitätsverkostung erfolgt

erst nach zwei Jahren. Dann wird über die weitere Lagerung entschieden. Je länger der Port in großen Tanks aus Holz oder Stahl und anschließend in der Flasche im Keller lagert, desto höher die Qualität. Diese Lagerung wandelt den Geschmack und die Farbe des Portweins. Man unterscheidet vier Haupttypen: »Ruby« ist ein hauptsächlich in der Flasche gereifter Portwein aus roten Trauben. »Tawny«, ebenfalls aus roten Trauben, ist hauptsächlich im Fass gereift. Dann gibt es noch den »White Port« und den »Rosé Port«. Die beiden letzteren serviert man meist gekühlt vor dem Essen. Der Ruby ist eher ein Dessert-Wein, den man nach dem Essen bei Zimmertemperatur zu Käse oder aber süßen Desserts reicht. Der Tawny gilt vielen als Verdauungswein nach dem Mahl.



Weniger häufig ist weißer Port. Man trinkt ihn gekühlt als Apéritif.

(Foto: © Christoph Kanitzer/pixelio.de)

Schwäbischer Kartoffelsalat



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

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.

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

HIRSCH



„Aufstieg in die
DREI Trauben Liga.“
Gault&Millau 2022

AGED RESERVE Edition W.
Große Geweihe im
Team Wilhelmer

Christian Hirsch Weine
Kastanienstraße 1
74211 Leingarten

www.Hirsch.Wine

HIRSCH IST WILD



(© Foto: Ursplast)

Der Weinjahrgang 2023 war für die Winzer mit starken Herausforderungen verbunden. Das Wetter machte Kapriolen, es herrschte extreme Trockenheit, wenig später gab es Wochen mit starken Niederschlägen. Und schließlich folgte ein sehr warmer Spätsommer. Mit intensiver Bearbeitung ihrer Weinberge schafften es die Weinbauern trotzdem, eine hohe Qualität in den Keller zu bringen.

Nach Turbo-Weinlese hohe Qualität im Glas

Die Winzerinnen und Winzer in Württemberg mussten – wie alle anderen – reaktionsschnell sein. »Die Lese war hektisch und komprimiert«, sagt Herman Morast, Geschäftsführer des Weinbauverbands Württemberg. **»Wir hatten ein gutes Weinjahr, aber der Regen hat viel über den Haufen geworfen.«** Nur drei Wochen dauerte die Hauptlese im Schwabenland, waren doch praktisch alle Rebsorten gleichzeitig reif geworden. Aber am Ende der Turbolese standen zufriedene Gesichter: Der warme und sonnige Spätsommer hatte zu tollen Qualitäten im Glas geführt. Während der Blüte blieb es überwiegend trocken und warm, sodass die Vollblüte in den meisten Weinbergen binnen weniger Tage abgeschlossen war – und zwar mit einem optimalen Fruchtansatz. Der Frühsommer war dann aber so trocken, dass insbesondere in Junganlagen und auf trockenen Standorten bewässert werden musste. Von den erheblichen Niederschlägen im Spätsommer blieben auch die Württemberger Weingärtner nicht verschont. Wegen aufplatzender Trauben und Mehltaugefahr mussten sie schnell reagieren. Bei Septembertemperatur

WEIN
JAHRGANG
2023

ren von bis zu 30 Grad holten die Winzerinnen und Winzer ihre Trauben in den kühlen Nacht- und Morgenstunden ein, damit der Most nicht überhitzt in den Fässern landete. Die Herausforderung des Jahres hieß also vor allem, gesunde Trauben einzubringen. Vielerorts musste in den Weinbergen stark vorselektiert werden, was einerseits die Mengen reduzierte, andererseits auch gute Qualitäten sicherte und einige Spitzenqualitäten ermöglichte. Morast spricht denn auch von einer **»Turbolese«**, mit einem klaren Sieger, dem Riesling, der Hauptrebsorte in Württemberg. Die Weinmacher berichten von feinfruchtigen und aromatischen Rieslingen mit moderatem Alkoholgehalt, auf die sich die Verbraucher freuen können. Die schwäbische Traditionsrebsorte Trollinger tat sich in diesem Jahr besonders schwer: Bei ihr sorgte die Kirschessigfliege für größere Schäden, was zu erheblichen Abstrichen bei den Erträgen führte. Die geschätzte Erntemenge für das Anbauggebiet lag mit 930.000 Hektolitern denn auch sechs Prozent unter dem Vorjahresniveau und blieb damit deutlich hinter den anfänglichen Erwartungen zurück.

Sauerkraut

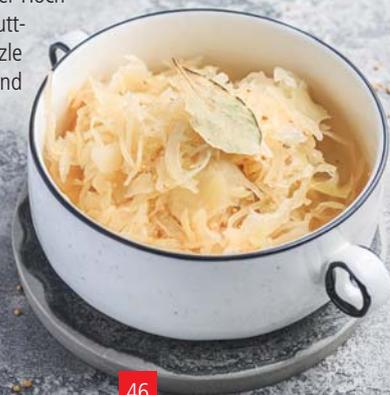
Das Sauerkraut mit Wasser, Lorbeer, Wacholderbeeren, Nelken, Pfefferkörnern, Zwiebel und dem gerauchten Bauch etwa 2 Stunden köcheln lassen. Dann den geschälten, entkernten und in Stücke geschnittenen Apfel zugeben. Das Ganze noch eine weitere Stunde zugedeckt dünsten lassen. Sollte zuviel Flüssigkeit 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 ebenso gereicht wie zu einem Rostbraten.

Zutaten für 4 Portionen

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



STUTT GART CITYTOUR



AUF TOUR DURCH STUTT GART! SCHAUEN, STAUNEN UND OPEN-AIR ENTDECKEN

ABFAHRT TOURIST INFORMATION i-PUNKT

Königstraße 1a · 70173 Stuttgart · Tel. +49 (0)711/22 28 0



STUTT GART Citytour

touren@stuttgart-tourist.de

www.stuttgart-citytour.de

Der Chardonnay ist eine internationale Größe in der Weinwelt. Er wird in über 40 Ländern der Welt angebaut und liegt auf Platz zwei der meist angebauten weißen Rebsorten nach – nein, nicht Riesling, sondern der spanischen Sorte Airén. Auch im Ländle findet sich die Rebsorte immer häufiger.

INTERNATIONALER WEISSWEIN-STAR

Chardonnay stammt ursprünglich aus Burgund. Seine Beliebtheit bei den Weinbaubetrieben kommt von seiner Anpassungsfähigkeit. Er ist ziemlich winterhart und nicht besonders anfällig für Krankheiten. Eigentlich mag er kühlere Regionen wie das Burgund oder eben auch Deutschland, wo er elegante Weine mit feinen Fruchtaromen und viel Säure hervorbringt. Dafür entstehen in wärmeren Regionen üppige und aromaintensive Chardonnay-Weine. Am besten gedeihen die Trauben auf tiefgründigen, kalkigen und warmen Böden. Winzerinnen und Winzer messen der Rebsorte die Fähigkeit bei, die Eigentümlichkeiten des Bodens besonders gut zu übersetzen. Deshalb ist die Lage das A und O eines guten Chardonnays. Er reift – ähnlich wie Weißburgunder – relativ spät im Herbst und wird kurz vor dem Riesling geerntet. Chardonnay gibt es in verschiedenen Qualitätsstufen vom frischen Qualitätswein bis zur wuchtigen, trockenen Auslese. Deshalb kann er für die verschiedensten Anlässe eingesetzt werden. Leichte, junge Weine passen gut zu Fisch und Meeresfrüchten, kräftige oder holzbetonte Weine eignen sich als Begleiter für Gebären oder zu herzhaftem Käse.

Für den Chardonnay ist der Duft von Melonen, exotischen Früchten, reifen Stachelbeeren oder auch von fast reifen Äpfeln typisch. Gehobene Qualitäten besitzen meist reichlich Alkohol, sind nachhaltig im Geschmack. Der Chardonnay ist ein Alleskönner und lässt sich zu unterschiedlichen Weinsorten verarbeiten. Er eignet sich sowohl für Weine, die Frische und Fruchtaromen herauskehren, als auch für solche, mit großer Vielschichtigkeit und feiner, cremiger Textur. Und nicht zuletzt ist Chardonnay – in der Champagne – die erste Wahl für weiße Champagner-Cuvées, aber auch für einen Blanc de Blanc.

Ein Blick auf die Geschichte: Wie gesagt, stammt der Chardonnay aus dem Burgund, aber noch ursprünglicher aus Vorderasien. Mit der Ausbreitung der Weinkultur kam die Sorte dann nach Frankreich. Eine Siedlung bei Tournus im Burgund mit dem Namen »Chardonnay« ist mit hoher Wahrscheinlichkeit der Ursprung des Namens für die Rebsorte. In Deutschland wurde sie erst 1991 zugelassen. Da die Betriebe schon in früheren Jahren Pflanzgut aus Frankreich bezogen, dürften einige deutsche Chardonnay-Bestände jedoch wesentlich älter sein.

Pfizzauf



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 Pfizzaufformen 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 Pfizzaufformen vorhanden sein, kann man auch einfach Kaffeetassen nehmen.



★ REGIONAL ★ FRISCH ★ EHRlich

BESTE
OMA-
QUALITÄT!

Schwäbisches für Schleckige

KOMMT VORBEI!



FÜR MEHR
TIERSCHUTZ
tierschutzlabel.info

Schulstraße 2 in Stuttgart
Nähe Marktplatz

Montag – Samstag
11.00 – 20.00 Uhr

- ♥ handgemachte Maultasche geschmelzt/ geröstet
- ♥ Maultasche »to go«
- ♥ Linsen mit Spätzle
- ♥ Kässpätzle
- ♥ Fleischküchle

WIE WIRD MAN SOMMELIER?

(Foto: © DWI)



Ein Sommelier oder eine Sommelière ist eine Person, die im Restaurant die Gäste berät, welche Weine zu ihren Speisen passen, oder aber beratend im Weinhandel tätig ist. Dazu bedarf es Fachwissen und Erfahrung, die nicht von ungefähr kommen.

Sommelier oder Sommelière sind keine geschützten Begriffe, deshalb dürfen sich Menschen so bezeichnen, die den Beruf ohne vorherige Ausbildung ausüben bzw. kann sich eine geschulte Servicekraft im normalen Restaurantbetrieb so nennen. Es gibt durchaus renommierte Sommeliers, die ihren Beruf ausschließlich durch die Praxis gelernt und dann ihr Wissen Schritt für Schritt perfektioniert haben. Allerdings sind sie die Ausnahme. Heutzutage beginnen junge Menschen ihre Sommeliers-Karriere meist mit einer Ausbildung. Es war die Industrie- und Handelskammer (IHK) Koblenz, die im Jahr 2008 die entsprechende Ausbildung schuf. Am Ende steht eine öffentlich-rechtliche Prüfung, deren Bestehen zum Tragen des Berufstitels »IHK-geprüfte(r) Sommelier(e)« berechtigt. Anwärterinnen/Anwärter sollten allerdings schon zuvor eine klassische Ausbildung im Gastgewerbe absolvieren. Ein anschließendes Praktikum bei einem Weingut ist eine weitere Voraussetzung zur Teilnahme. Die IHK Koblenz firmiert inzwischen hier als »Deutsche Wein- und Sommelierschule« (DWS) mit Außenstellen in weiteren Städten. Auch andere IHKs bieten Kurse nach Koblenzer Vorbild an. Hinzu kommen weitere

Schulen und Unternehmen für diese Ausbildung. Dabei nimmt immer die IHK die Prüfungen ab. Die bekanntesten Schulen sind das International Wine Institut (IWI) in Bad Neuenahr-Ahrweiler, die Deutsche Hotel Akademie (DHA) sowie die Hotelfachschule Heidelberg (HFH).

Doch was lernt man als Sommelière oder Sommelier? Zunächst die Grundlagen Weinbau und Kellertechnik, Weinsensorik, Harmonie von Speise und Wein und Weinrecht. Dann folgt das Studium der Weinländer in aller Welt. Auch allgemeine Getränkekunde gehört zum Wissen, etwa über alkoholfreie Getränke, Aufgussgetränke, Bier und Spirituosen. Des Weiteren lernen die Azubis Aufgaben, Abläufe und professionelles Auftreten im Restaurant oder im Handel, Knigge, Arbeiten am Tisch des Gastes, über den Weinkeller und Menükunde. Und schließlich brauchen sie auch Kenntnisse über betriebswirtschaftliche Grundlagen, Marketing, Zielorientierte Verkaufsstrategien, Weinverkauf und Weinempfehlung. Werden Sie also künftig von einer Sommelière oder einem Sommelier beraten, fragen Sie ruhig nach deren Ausbildung. Dann können Sie sich auf professionelle Empfehlungen verlassen.

Schwäbischer Wurstsalat

Zutaten für 4 Portionen

150 g Schwarzwurst, 500 g Schinkenwurst (oder Lyoner/Fleischkäse), 1 kleines Glas 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 4 Portionen

6-8 Maultaschen, 2 Zwiebeln, 1/2 Salatgurke, 1 Glas Gewürzgurken, 2 Tomaten oder 1 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.



Die besten Steaks der Stadt?
Jetzt auch in unserem Online-Shop!



WE DON'T LIKE BEEF,
WE SIMPLY ❤️ BEEF



Tagesfrische Waren



Gekühlte Lieferung



Online bestellen



Guten Appetit!

Besuchen Sie uns einfach unter:
www.kueblergo.de

KÜBLER
IHR METZGER



Saskia Wörthwein, geschäftsführende
Vorstandsvorsitzende der Weinmanufaktur
Stuttgart, mit Kellermeister Jürgen Off.

Aus Weinmanufaktur Untertürkheim wird Wein- manufaktur Stuttgart

Die unterschiedlichsten Veränderungen beeinflussen die Arbeit der Winzer und ihrer Genossenschaften: der Klimawandel ebenso wie gesellschaftlicher Wandel. Die traditionsreiche Weinmanufaktur Stuttgart, wie sie seit dem 1. Januar 2024 heißt, passt sich dem Wandel an und bewegt sich kontinuierlich in Richtung Moderne. Ohne dabei ihre klassische Ausrichtung als älteste Winzergenossenschaft Stuttgarts aus den Augen zu verlieren.

Die älteste Winzergenossenschaft Stuttgarts gründete sich 1887 als »Weingärtnergenossenschaft Untertürkheim«. Im Jahr 2002 gab sich die Kooperative einen neuen Namen: Weinmanufaktur Untertürkheim. Das war nicht nur eine Umfirmierung, sondern ging einher mit einem neuen Konzept und einer neuen Qualitätsphilosophie. Vereinfacht gesagt verfolgte die Weinmanufaktur fortan das Prinzip »Klasse statt Masse«. Diese Neuausrichtung besicherte den Untertürkheimern einen

(c) DMW

steilen Aufstieg: Dreimal in Folge gewann sie damals den Deutschen Rotweinpreis. Bis heute mehren sich die erstklassigen Auszeichnungen renommierter Weinführer oder bei Weinwettbewerben.

Bekennnis zur Landeshauptstadt

Und zum Jahresbeginn änderte die Genossenschaft nach über 20 Jahren wieder ihren Namen: »Wir sind die Weinmacher Stuttgarts«, formulieren die rund 40 Genossen selbstbewusst ihren Anspruch. Deshalb nennen sie sich nun »Weinmanufaktur Stuttgart«. Unter dieser neuen Flagge modernisiert sich die Weinmanufaktur auf mehreren Ebenen. Nachdem sich der langjährige Vorstandsvorsitzende Bernd Munk in den Ruhestand verabschiedet hat, folgt ihm die bisherige Geschäftsführerin Saskia Wörthwein im Amt nach. So hat die Genossenschaft mit ihr und der Aufsichtsratsvorsitzenden Sonja Beck als erste im Land eine weibliche Doppelspitze. Unter der neuen geschäftsführenden Vorstandsvorsitzenden werden auch die Hierarchien in der verjüngten Belegschaft flacher. »Wir sind ein gemeinsames Team, wir entscheiden gemeinsam, erstellen gemeinsam Strategien und Visionen«, konkretisiert Saskia Wörthwein.

Kunden bekommen mehr Einfluss Die Kundschaft rückt noch mehr in den Vordergrund als bisher. Sie soll bis zu einem gewissen Grad quasi mitbestimmen, welche Weine das Sortiment umfasst. »Wir beziehen unsere Kunden mit ein, fragen viel ab und erkundigen uns nach ihren Wünschen«, so Wörthwein. »Wir zentrieren uns stärker auf die Dinge, die wir gut können: hochwertigere, trockenere Weine, Burgundersorten und klassische württembergische Sorten wie Trollinger oder Lemberger.« Die jüngere Kundschaft genießt viel bewusster Wein als die vorhergehende Generation. Sie legt Wert auf höherwertige Tropfen, trinkt aber deutlich weniger. All diese Neuerungen hat Saskia Wörthwein intern unter dem Begriff »Weinmanufaktur 2.0« zusammengefasst. Gleichzeitig wird selbstverständlich Bewährtes weitergeführt und -entwickelt. An Weinsorten baut die Manufaktur bislang vor allem klassische heimische Reben an: Trollinger, Lemberger, Riesling, Kerner, Spätburgunder sowie weitere Burgundersorten wie Weiß- und Grauburgunder oder Chardonnay. Hinzu kommen Merlot, Cabernet, Syrah. »Wir werden künftig auch neue Rebsorten, Zukunfts-

sorten pilzwiderstandsfähige Sorten anpflanzen«, so Wörthwein.

Herausforderung Klimaanpassung

Für alle Weinbaubetriebe ist der Klimawandel deutlich spürbar. Was das für die Weinmanufaktur Stuttgart heißt, beschreibt Wörthwein so: »Es ist extrem trocken oder extrem nass und deutlich wärmer geworden. Viele heimische Rebsorten haben Schwierigkeiten. Dem Riesling ist es zu warm, der Trollinger hat Probleme mit der Feuchtigkeit und ist fäulnisgefährdet. Die Rebsorten können sich nicht in allen Lagen anpassen. Deshalb müssen sorgfältig entscheiden: Was pflanzen wir wo an, wieviel Pflanzenschutz ist nötig?«

Nachhaltig auf mehreren Ebenen

Nachhaltigkeit ist ein großes Thema für die Winzergenossenschaft. »Ökologie und Naturschutz sind eminent wichtig«, so Wörthwein. »Aber die wichtigste Säule ist wirtschaftliche Nachhaltigkeit. Wenn der Schornstein nicht raucht, können wir alles andere lassen. Deshalb brauchen wir nachhaltige Vertriebsstrategien und nachhaltige Kundenverbindungen. Auch die Endkunden sind wichtig. Wir haben viele Kunden, die schon seit über 20 Jahren bei uns kaufen.«

Selbstverständlich ist auch Nachhaltigkeit im Geschäftsbetrieb. So verwendet die Weinmanufaktur fast ausschließlich Holzkisten, die teilweise von Behindertenwerkstätten hergestellt werden.

Die Weinmanufaktur Untertürkheim hat ihre Innovationskraft immer wieder bewiesen. Die Erfolge und Auszeichnungen sprechen eine deutliche Sprache. Zum Schluss sei noch erwähnt, dass die Weinmanufaktur Stuttgart 2016 als einzige Genossenschaft neben dem 1. Platz beim Vinum Rotweinpreis für den 2013 Lemberger*** trocken Barrique den »Roten Riesen« gewonnen hat – eine Auszeichnung für den langjährigen Kellermeister Jürgen Off für sein Lebenswerk – das er aber noch lange nicht beendet.



Weinmanufaktur Stuttgart eG

Strümpfelbacher Str. 47, 70327 Stuttgart, Tel.: 0711 336 381 0
www.weinmanufaktur.de



LÄSST KEINE WÜNSCHE OFFEN.

Eröffnet neue Perspektiven. Das neue CLE Cabriolet.

Entdecken Sie das neue CLE Cabriolet: Eine Kombination aus zeitlos kraftvollem Design und innovativer Technologie von Mercedes-Benz.

Erleben Sie es selbst bei Ihrer Mercedes-Benz Niederlassung Stuttgart.



Mercedes-Benz

Anbieter: Mercedes-Benz AG, Mercedesstraße 120, 70372 Stuttgart
Niederlassung Stuttgart: Mercedesstraße 102
Telefon 07 11 25 90-52 54 • www.mercedes-benz-stuttgart.de

WILDBLUMEN IM WEINBERG

Heutzutage ist den meisten Winzerinnen und Winzern bewusst, dass ihre Arbeit am besten in Harmonie mit der Natur gelingt. Und viele tragen dazu bei, dass die bedrohte Artenvielfalt bei Tieren und Pflanzen geschützt und gefördert wird.



(Foto: © Petra Buhli)

60

Zwar ist die erste Aufregung um das Massensterben der Insekten in den letzten Jahrzehnten ein wenig verklungen, das Problem besteht aber nach wie vor. Der WWF spricht vom »stillen Sterben der Insekten«. Die Biodiversität schwindet, weltweit sind inzwischen 40 Prozent aller Insektenarten vom Aussterben bedroht. Mittlerweile gibt es viele Initiativen, den Krabblern, Schwirrern und Flatterern wieder mehr Lebensraum und Nahrungsquellen zu schaffen – doch bislang ist das immer noch ein Tropfen auf den heißen Stein. Weinberge bieten grundsätzlich zahlreichen Tieren und Pflanzen einen einzigartigen Lebensraum. Nicht nur die Reben, auch die Begrünung der Rebgassen oder die Randstreifen und natürlich die Böden sind potenzielle Futterwiesen und Nistmöglichkeiten für Insekten und Kleinlebewesen. Deshalb sind viele Winzer dazu übergegangen, in ihren Weinbergen gezielt heimische Wildblumen auszusäen. Denn heimisch müssen sie sein, auch wenn sie nicht so bunt werden wie die exotischen Samenmischungen aus dem Baumarkt. Die meisten Insekten, vor allem Wildbienen, sind hoch spezialisiert auf bestimmte Pflanzengruppen, die in ihrer Region wachsen. Schon eine Kornblume aus

Schleswig-Holstein würden württembergische Wildbienen verschmähen, es muss eine aus dem Ländle sein. Ob mit Ausgleichsflächen, begrünten Böden oder einzelnen Anlagen – das Ziel, Artenvielfalt in ihren Weinbergen zu fördern, ist dabei den meisten Winzern und Winzerinnen gemein. Um einen attraktiven Lebensraum zu schaffen, säen sie jedes Jahr Blühstreifen an ihren Reben und schaffen dank einer Begrünung mit Blumenwiesen natürliche Oasen mit einem reichhaltigen Blüten- und Nektarangebot für Insekten. Zum Schutz der Wildbienen lassen sich auch Wild-



(Foto: © DWI)

bienenkästen in den Weinbergen aufstellen. Weinpflanzen befruchten sich zwar weitgehend selbst, aber auch die Befruchtung durch Insekten ist möglich, die dadurch zusätzlich Nahrung bekommen. Letztlich nützt die Begrünung auch der Bodenqualität, sie schützt vor Hitze und lockert die Erde.

61

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 Krüglein Apfelessig bereitstellen. Zu den Linsen ist 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!

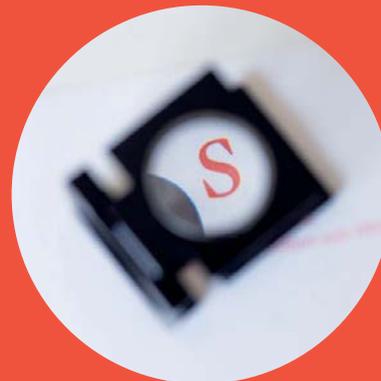
Alles dreht sich in der Offizin Scheufele

Die Offizin Scheufele ist Ihr Partner für hochwertige Druckerzeugnisse im Offset- und Digitaldruck und Spezialist für das Bedrucken von Natur- und Designpapieren.

Von der Visitenkarte über Plakate, Broschüren und Zeitschriften bis hin zu Katalogen und Büchern.

Durch die LED-UV-Technik in einer unserer Druckmaschinen erreichen Sie eine einzigartige Farbbrillanz auf Naturpapieren.

Und dies immer unter strengeren umwelttechnischen Vorgaben. Denn ... Edel UND Öko dürfen kein Widerspruch sein.



Offizin Scheufele
Druck & Medien seit 1808

Tränkestraße 17
70597 Stuttgart
Tel 0711. 725 86 -0
info@scheufele.de



(Foto: © DWI)

SOMMERFRISCH: WEINSCHORLE

Ein erfrischendes Mixgetränk im Sommer ist die Weinschorle – schwäbisch: DAS Schorle. Man mag nicht auf den Wein-genuss verzichten, sich aber in der Sommerhitze möglichst vor zu vielen Promille schonen. Das Mischungsverhältnis ist halbe-halbe, der Genuss aber trotzdem ganz.

Riesling-Schorle ist der Klassiker unter den Mixgetränken im Sommer. Denn Riesling enthält frische Fruchtsäure und verfügt über Aromen, die an Äpfel, Pfirsich oder auch Grapefruit erinnern. Aber auch andere Rebsorten eignen sich hervorragend: Wer es lieber etwas säuremilder mag, kann beispielsweise auf einen Müller-Thurgau oder Silvaner als Weinpartner zurückgreifen. Immer beliebter wird die Rosé-Schorle. Sie ist geschmacklich etwas ausdrucksvoller als ihr weißes Pendant und besticht durch ihre sommerliche Farbe. Es gibt auch Freunde von Rotwein-Schorlen. In diesem Fall sollte man auf gerbstoffarme Rebsorten zurückgreifen, wie etwa Portugieser, Spätburgunder oder Schwarzriesling. Denn Gerbstoffe und Kohlensäure harmonieren nicht gut miteinander. Zusammen mit dem

Mineralwasser ergibt der ausgewählte Wein ein frisch-fruchtiges Sommergetränk. In der Regel nimmt man einen trockenen Wein für eine Schorle, doch das ist ebenso Geschmacksache, wie die persönliche Vorliebe beim Wein. Halbtrockene oder liebliche Weine ergeben entsprechend weniger herbe Weinschorlen. Es soll Leute geben, die ein Schorle »weiß-süß« verlangen, sprich, den Wein mit süßem Sprudel alias Zitronenlimonade mischen. Dazu sind höherwertige Weine natürlich zu schade. Ein guter Landwein tut's da auch. Aber wie immer: Das ist Geschmacksache.



(Foto: © DWI)

Saure Kutteln

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'Hotwollée:

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.

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

Foto: © Depositphoto



WEINDORF



**WEISS UND ROT
NICHT NUR IM GLAS.**

DER VfB STUTTGART
BEGRÜSST DICH IN LAUBE 38.

SCHAFE IM WEIN- BERG

Sie sind ökologische Helfer, die nicht nur die Biodiversität im Weinberg unterstützen und ihn auf natürliche Weise düngen, sondern den Winzerinnen und Winzern auch eine Menge Arbeit abnehmen können. Schafe im Weinberg sind eine Win-Win-Situation für Winzer, Schafe und tatsächlich auch für das Klima. Dies bestätigt ein Forschungsprojekt. Aber lesen Sie selbst.

Wenn Schafe im Weinberg weiden, tun sie etwas Gutes für den Klimaschutz? Ja, tatsächlich, denn sie tragen zum Humusaufbau zwischen den Reben bei und Humus bindet CO². Doch das ist noch lange nicht alles. Sie nützen auch der Artenvielfalt im Weinberg und der Nachhaltigkeit im Weinbau.

Ein Forschungsprojekt zu Doppelnutzungsformen in der Landwirt-



(Foto: © Depositphotos)

schaft mit dem Titel »Win-Win im Weinberg – innovatives, ökologisches und ökonomisches Weinbergmanagement mit extensiver Schafbeweidung« beschäftigt sich damit. Selbstverständlich wird in diesem Projekt auch echter «Schafswein» von beweideten Flächen erzeugt. Weinbaubetriebe, die ökologisch und nachhaltig agieren wollen, sind gut beraten, über den Einsatz von Schafen nachzudenken. Denn damit können sie die Produktivität und die ökologische Wertigkeit ihrer Flächen steigern. Natürlich sind Winzer keine Schäfer, doch manche halten sich bereits Schafe. Alternativ könnten sie aber Schafe vom Schäfer »mieten«. Die Schäfer und ihre Schafe wiederum sind froh über zusätzliche Weideflächen, denn die sind nicht häufig. Weidetiere in der Landschaft, insbesondere Wiederkäuer, helfen maßgeblich dabei, natürliche Nährstoffkreisläufe zu beschleunigen und das Bodenleben zu (re)aktivieren. Andererseits entstehen durch die Beweidung als schonendste Form der Bewirtschaftung erhebliche Vorteile für die Artenvielfalt. Gerade in der heutigen Zeit ist das eine sehr smarte Lösung. Das gilt insbesondere auch deshalb, weil die Schafe auf ganz natürliche Weise eine

wichtige Rolle bei der Anpassung an den Klimawandel im Weinberg spielen können.

Schafe halten das Gras zwischen den Reben niedrig und entblättern die Traubenzonen schonend. Das erspart dem Winzer aufwändige Handarbeit, Zeit und Geld. Dabei kann man aber die Wollknäuel nicht sich selbst überlassen. Das Ziel ist zwar, sie das ganze Jahr im Weinberg weiden zu lassen. Aber wenn im Frühjahr die Reben Knospen treiben und dann blühen, muss man die Schafe mit elektrischen Litzen davon abhalten, sich diese Leckerbissen schmecken zu lassen. Dann folgt im Sommer eine sechs- bis achtwöchige Phase, in der sich die Weintrauben bilden und noch grün und sauer sind.



(Foto: © Steffen Dangel)

Weinbergschaf bei der Arbeit: Nur die unteren Blätter werden gefressen – das ist gewollt. Unreife Trauben werden nicht angerührt.

Daran haben die Schafe kein Interesse, aber sie fressen die Blätter um die Trauben herum ab. Das ist gewollt. So bekommen die Trauben Licht und Luft und sind besser gegen Krankheiten geschützt. Wenn die Früchte reifen und süß werden, muss man sie allerdings wieder vor den Schafen schützen.

Mit Biss und Schiss für den Klimaschutz – so könnte man den Nutzen der Schafe bezeichnen. Als »Rasenmäher« machen die Schafe gleichzeitig den Einsatz von Herbiziden sowie einige Überfahrten (Mulchen, Fräsen, Mähen, Unterstockpflege) überflüssig. »Speziell für schwer befahrbare Steillagen, für Reben in Umkehrerziehung und beim Minimalschnitt sind Schafe eine ökonomisch

hochinteressante Alternative zur maschinellen und menschlichen Arbeitskraft«, sagt Jakob Hörl von der Uni Hohenheim. Er koordinierte das Projekt »Schafe im Weinberg« an der Hochschule Rottenburg und dem Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg. »Die Universität hat im Forschungsprojekt selbst Schafe gehalten. Wir waren überrascht vom Erfolg des Projekts, mit so guten Ergebnissen hätten wir nicht gerechnet«, so Hörl. Und dass auch die Konsumenten den »Schafwein« schätzen, war ein weiteres Ergebnis der Forschungsarbeiten. »Sie sind bereit, bis zu 20 Prozent mehr für Wein aus einem Weinberg auszugeben, der ökologisch und nachhaltig von Schafen gepflegt wird.«



Ein ungewohnter Anblick. Schafe und Schäferwagen im Weinberg.
Bis vor 70 Jahren war das allerdings nicht unüblich.



VfB-STIFTUNG
Brustung der Herzen

ZUM WOHL!

EIN GUTER VEREIN IST WIE EIN GUTER WEIN

Weiß und Rot, gut gereift – immerhin bereits 131 Jahre – und von süß bis herb jedes Erlebnis dabei. Manchmal berauscht von Euphorie, manchmal ein bitterer Abgang. Und doch zweifelsfrei Stuttgarter Kulturgut und dem Schwaben so lieb wie sein Viertel. Der VfB begrüßt dieses Jahr in Laube 38 des Weindorfs seine Gäste.

Seit jeher umschließt der Brustung symbolisch unsere Herzen. Mit jedem getragenen Trikot zeigen wir Mut, Zusammenhalt und Leidenschaft. Mit jedem Glas Wein übernehmen wir Verantwortung – denn ein Besuch bedeutet auch Unterstützung für die gemeinnützige VfB-Stiftung „Brustung der Herzen“.

Unser Ziel: Gleiche Chancen für ein gesundes, selbstbestimmtes Leben für alle. Unabhängig von Herkunft und Jahrgang. In diesem Sinne „zum Wohle“!



(Foto: © DWI)

Das englische Bonmot soll ausdrücken, dass etwas mit sich selbst identisch ist. Und so sehen es viele Laien, wenn sie von Rosé sprechen und damit gleichzeitig auch Weißherbst und Schillerwein meinen. Doch da gibt es natürlich deutliche Unterschiede. Wir klären auf.

ROSE IS A ROSE IS A ROSE?

Rosé ist in aller Munde – wirklich? Und was genau ist Rosé? Es ist Wein aus roten oder blauen Trauben, die man aber relativ schnell abpresst. Der rote Farbstoff des Rotweins sitzt bei den meisten Trauben in den Schalen. Wenn man diese nur kurz einmaischt, kommt wenig roter Farbstoff aus den Beerenhäuten in die Flüssigkeit und es entsteht die rosa Farbe. Diese kann ganz zart oder auch kräftiger ausfallen, je nach dem, wie lange die Beeren auf der Maische liegen. Es ist sogar möglich, weißen Wein aus roten Beeren zu keltern – auf Französisch »Blanc de Noir«. Rosé heißt in Deutschland Weißherbst – aber Vorsicht: Hierzulande darf ein Rosé nur

als Weißherbst bezeichnet werden, wenn ausschließlich eine Rebsorte verwendet wird. Der Rosé hingegen darf als Cuvée aus mehreren Trauben gemischt sein – muss aber nicht. Ein einsortiger Rosé kann also nur in diesem Fall ein Weißherbst sein, ein Weißherbst ist aber nach dieser Definition immer auch ein Rosé. So etwas wie »Cuvée-Weißherbst« ist nach deutschem Weinrecht nicht statthaft. Obwohl der Weißherbst also eine rein deutsche Angelegenheit ist, nennen viele Winzer und Weinhändler ihn trotzdem Rosé, weil der Begriff mehr en vogue ist und die jüngeren Weingenießer mehr anspricht.



(Foto: © DWI)

Ofenschlupfer

Zutaten für den Guß alle miteinander verquirlen.

Mit 20g Butter kleine Gugelhupf-
form gut ausfetten.

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

In Gugelhupfform zuerst eine Schicht
Brotseiben, 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. Vollschie-
ten bis Gugelhupfform 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.



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



Teinacher

DER HARMONISCHE GESCHMACK VON TEINACHER STEHT FÜR PUREN GENUSS.

Es entspringt aus bis zu 100 Meter tiefen Quellen in der unberührten Natur des Schwarzwaldes. Dank der direkten Abfüllung am Quellort in Bad Teinach ist es vor äußeren Einflüssen geschützt. Das garantiert seine Reinheit, seinen unverwechselbar harmonischen Geschmack und seine einzigartig ausgewogene Mineralisierung.

IDEAL ZU GUTEN WEINEN UND FEINEN SPEISEN.

Der ausgewogene Mineralgehalt der Teinacher Quellen ist kennzeichnend für unser Mineralwasser. Er macht es zum idealen Begleiter kulinarischer Genüsse. Denn es neutralisiert die Geschmacksnerven und macht sie aufnahmefähiger für die vielfältigen Aromen guter Weine und feiner Speisen.

*Der Perfekte
Begleiter*



WEINSTEIN?

HALB SO WILD...

(Foto: © Adobe Stock)



(Foto: © Susanne Schmitt, pixello.de)

Weinstein wird in der Regel von den meisten, die Wein trinken, etwas skeptisch beäugt. Dabei sind die Kristalle im Wein weder schädlich noch ein Zeichen mangelnder Qualität – ganz im Gegenteil!

Weinstein ist durchaus schon in jungen Weinen zu finden und zeugt für einen hohen Gehalt an Mineralien. Am häufigsten jedoch setzen sich die Kristalle bei älteren, wertvollen Weinen ab, also bei Auslesen, Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen. Bei ihnen ist der Weinstein am Korkspiegel oder an der Flaschenwand das Kennzeichen langer Lagerung. Der Fachmann spricht hier vom »Altersweinstein«, den man an den

größeren Kristallen erkennt, die sich erst nach und nach bilden. Doch woher kommt der Weinstein? Die Antwort ist recht einfach: Je reifer die Trauben sind, desto größer ist der Anteil an Weinsäure. Und je länger sie am Rebstock reifen, desto länger haben die Trauben Zeit, viele Mineralien aus dem Boden aufzunehmen. Treffen Mineralien und Weinsäure aufeinander, so kann sich nach und nach Weinstein bilden. Diese Kristalle lösen sich nicht im Wein, sondern fallen aus – an der Flaschenwand, am Boden, am Korken oder bereits im Fass.

Und um eines richtig zu stellen: Weinstein hat keinen Einfluss auf die Qualität eines Weines. Aber es gibt trotzdem einen interessanten Zusammenhang – eine langsame Gärung bei geringen Temperaturen schont die Duft- und Aromastoffe im Wein. Je langsamer und länger die Gärung, desto weniger Weinstein bildet sich im Fass – und umso eher dann später in der Flasche. Also kann Weinstein in der Flasche sogar ein Zeichen für die gute Arbeit des Winzers und die Qualität des Weines sein.

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
- 1 Zitrone (Arrak, Rum oder Kirschwasser)
- 1 EL Zucker
- 1 EL Zimt
- Butterschmalz zum Ausbacken

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).



Stäffele

CITY APARTEMENTS



APARTEMENTS MIT CHARME UND KOMFORT

Stäffele City Apartments, Gästehaus und Stadtwohnung mit Hotelkomfort in ruhiger Lage im Herzen der Stadt.

Sie haben einen Firmenwechsel nach Stuttgart vor? Sie haben derzeit noch keine Wohnung? Sie sind zugezogen oder noch in der Probezeit? Sie sind nur für befristete Zeit in Stuttgart? Sie sind Tagungs- oder Schulungsteilnehmer in Stuttgart? Bei uns finden Sie genau das passende Apartment für 1 oder 2 Personen.



»Weinguides oder Wein-
besten und wichtigsten
Weine, meist nach einem
100-Punktesystem. Sie
wollen damit den Wein-
freundinnen & -freunden
Orientierung geben und
ihnen eine Einschätzung
des Preis-Leistungs-
verhältnisses ermöglichen.
Gleichzeitig zeichnen sie
Weingüter aus,
was gut für deren
Renommee ist.«

WEINGUIDES:

Punktrichter für Weine

Was ist ein guter, ein sehr guter Wein? Eine Vielzahl von Fachleuten legen dafür eine Vielzahl an Bewertungskriterien zugrunde, die sie jährlich in unterschiedlichen Publikationen veröffentlichen, die unter anderem im Buchhandel erhältlich sind. Bei mehreren Tausend bewerteten Weinen sind die Weinguides naturgemäß dicke Wälzer, in denen Weinfans ihre Lieblingsweine finden oder neue Anregungen bekommen sollen. Aber mal ehrlich: Die Geschmäcker sind verschieden. Vollkommen objektive Kriterien können die vielen Weintesterinnen und -sommeliers nicht wirklich anlegen – denn Geschmack ist nun mal subjektiv. Deshalb wird sich die Leserin oder der Leser am ehesten in dem Weinguide wiederfinden, dessen Tester einen ähnlichen Geschmack wie sie selbst haben. Gleichwohl können die Weinguides schon eine wichtige Orientierung geben, wenn es um die Qualität der Weingüter, deren Professionalität und deren Weinerzeugnisse geht. Auch die Weingüter um Stuttgart haben bereits viele Auszeichnungen von den wichtigsten Weinguides bekommen. Was Ihnen am besten schmeckt, probieren Sie bitte aus! Und wir stellen Ihnen die wichtigsten Weinguides 2024 vor.

GAULT & MILLAU

800 Seiten, 6.000 Weine

Er zählt zu renommiertesten unter den Weinguides. Ursprünglich ein Restaurantführer, benannt nach seinen Gründern Henri Gault und Christian Millau, gilt er neben dem Guide Michelin als einflussreichster Guide französischen Ursprungs. Seit 1993 erscheint jährlich der Gault-Millau-Weinguide Deutschland. Zum Team zählen hochkarätige Fachleute wie »Master of Wine« Janek Schumann, der erste vereidigte Weinsachverständige Deutschlands Otto Geisel oder die vielfach ausgezeichnete Sommelière Natalie Lumpp. Die Höchstwertung für Weingüter beträgt fünf Trauben, sie steht für die Auszeichnung »Weltklasse«. Weine können maximal 100 Punkte erreichen. In der 2018er Ausgabe wurde diese Spitzennote erstmals für drei trockene Weine vergeben. Das Expertenteam bestätigt, wie herausragend die Qualitäten der deutschen Weine in allen Kategorien sind.

EICHELMANN

1184 Seiten, 9500 Weine

Der Hessische Rundfunk nannte ihn den »Reich-Ranicki für Weingüter und Weine«. Er sei »der umfassendste und kritischste Guide zu Deutsch-

lands Weinen«, urteilte die »Zeit«. Er bietet eine Einführung in die deutschen Weinanbaugebiete, Porträts zu den besten Erzeugern und die Bewertung und Beschreibung ihrer Weine. Sein Gründer Gerhard Eichelmann gründete 1997 den Mondo-Verlag in Heidelberg, in dem der Weinführer erscheint. Alljährlich von April bis September testet Eichelmann mit seinem Verkosterteam deutsche Weine. Die Bewertung erfolgt in Blindverkostung und nach dem Fünf-Sterne- und 100-Punkte-System.

VINUM

1080 Seiten, 10.500 Weine
Für die 7. Ausgabe des VINUM Weinguides hat das 30-köpfige Expertenteam um die Chefredakteure Matthias F. Mangold und Harald Scholl im Laufe des Jahres über 10.500 Weine der 1.000 besten Betriebe aus allen deutschen Anbaugebieten verkostet und bewertet. Der VINUM Weinguide zeichnet sich aus durch seine redaktionelle Unabhängigkeit und die umfassende Auswahl an Traditionsweingütern und Newcomern. Das Wein-Buch ist für Einsteiger und Weinkenner geeignet. Alle Weine werden mehrfach verkostet, um ein möglichst objektives Bild zu erreichen.

FALSTAFF

703 Seiten, 4500 Weine
Der Falstaff ist ein österreichisches Gourmet-Magazin, das in großem Umfang über Wein berichtet. Seit 2013 veröffentlicht es auch einen Weinguide über deutsche Weine. Der Falstaff 2024 enthält rund 4.500 Weinempfehlungen von mehr als 500 Winzerinnen und Winzern, ebenfalls nach dem 100-Punkte-System bewertet. Dazu kommen 200 Gasthaus-Tipps und die Rubrik »Talentschuppen«, die sich dem Winzernachwuchs widmet.

ROBERT PARKER

Auf den US-amerikanischen Weinjournalisten und Rechtsanwalt Robert Parker geht das 100-Punkte-System zurück, das er anwendete, als er seinen ersten Weinguide veröffentlichte. Sein Bewertungssystem geht auf das amerikanische Schulnotensystem zurück und ist heute ein international maßgeblicher Faktor zur Preisbildung auf dem Weinmarkt. In Europa war bis dahin ein 20-Punkte-System üblich, das einige Weinfachleute auch heute noch anwenden. Die 100 Punkte geben jedoch einen größeren Spielraum, um Qualitätsnuancen abzubilden. »100 PP« Weine gelten als die besten der Welt.

Zwiebelkuchen

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.

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 durchgewachsenen Speck

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.

Foto: © Unsplash

Württemberg ist die erste Weinbauregion in Deutschland, in der die weiße Rebsorte Sauvignon Blanc zum Anbau zugelassen wurde. Das war im Jahr 1999. Mittlerweile ist die Sorte weit verbreitet. Schon davor kam sie praktisch in allen Wein anbauenden Ländern der Welt vor und ist eine der bekanntesten weißen Rebsorten weltweit, nur der Chardonnay ist noch weiter verbreitet.

SAUVIGNON BLANC:

Vielfalt der Aromen

In den letzten zehn Jahren hat sich die Anbaufläche von Chardonnay in Deutschland verdreifacht. Mit rund 2.000 Hektar hat er sich in den Anbauverzeichnissen vieler Weingüter auch in Baden-Württemberg fest etabliert. Ein weiterer Anstieg des Anbaus in den nächsten Jahren ist zu erwarten, den die Sorte eignet sich auch klimatisch sehr gut für Deutschland. Der Chardonnay zeichnet sich hierzulande durch seine stilistische Bandbreite aus. Sie reicht von äußerst fruchtbetont mit ausgeprägten Aromen, die an Maracuja, Grapefruit oder Holunder erinnern, bis hin zum recht herben Typ mit Duftnoten von frisch geschnittenem Gras, Stachelbeeren oder Paprika. Die feinen Gaumen und Zungen der Weinfachleute identifizieren auch Noten von Stachelbeere, Schwarzer Johannisbeere, Brennnessel oder Zitrusfrüchten. Zu diesen charakteristischen Eigenschaften kommen bemerkenswerte mineralische Noten und eine angenehme Säurestruktur hinzu. Nicht nur zum »pur genießen«, sondern auch als Speisebegleiter eignet sich der Wein gut, vor allem zu Fisch, Meeresfrüchten, kräftigen Spargelgerichten, und auch zu Ziegenkäse. Darüber, woher die Rebsorte stammt, ist sich die Fachwelt nicht eindeutig

eing. Es gibt eine erste urkundliche Erwähnung im Südwesten Frankreichs um 1710, andere Berichte weisen auf die Region der oberen Loire hin. In Württemberg wird er zwar erst seit der Jahrtausendwende wieder angebaut, war aber schon vor rund 150 Jahren als »Muskat Sylvaner« hier bekannt. Zu den Top-Sauvignon-Blanc-Erzeugern in Württemberg gehören vor allem Weingut Aldinger und Weingut Schnaitmann, die sogar als »Sauvignon-Pioniere« gelten. Über das Weingut Schnaitmann lesen Sie auch in diesem Weindorf-Brevierle. Der Name Sauvignon Blanc stammt von dem französischen Begriff »sauvage« ab, was so viel wie »wild, ungezähmt« bedeutet. Diese Beschreibung ist passend. Unverkennbare Merkmale des Weins sind die Frische, die vordergründige Säure und eben die Aromen von Stachelbeere, grüner Paprika, Kräutern, Brennnessel, Gras und grünen Früchten.



Foto: © DWI

Camembert

500 g Camembert (reif) oder Gervais,
1 große Zwiebel, 1 Becher Sauerrahm
50 g Butter, Pfeffer & Salz (eventuell
Paprika), Schnittlauch

Camembert und Butter in Scheiben
schneiden, in eine Schüssel geben, Sau-
errahm darauf verteilen, gehackte Zwie-
beln und Gewürze dazugeben, alles mit
der Gabel zerdrücken und auf einem
Teller mit Blattsalat anrichten. Schnitt-
lauch darauf streuen.

Kräuterkäse

2 Hütchen Kräuterkäse, 100 g Butter
(oder Frischkäse), Schnittlauch, Salz
und Pfeffer, Bier

Kräuterkäse reiben, Butter zerdrücken,
gehackten Schnittlauch untermischen.
Einen Schuss Bier dazugeben, mit Salz
und Pfeffer abschmecken.

Backsteinkäs

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

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

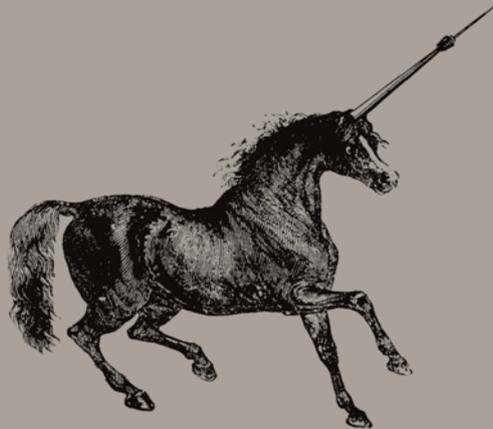
Zutaten für
jeweils 4 Personen.
Dazu Bauernbrot reichen!



W
DIE WEINERIE AUS DEM STADTKESSEL

Edition

KESSEL



LIEBE

K
AUS LIEBE ZU DEN STUTTGARTER LAGEN

Wir ❤️ das Stuttgarter Weindorf

Folge uns auf  @kesselliebewein  #kesselliebewein

Ausgelassene Tage auf dem Wasen



So kann es immer sein: Im vergangenen Jahr freuten sich Veranstalter, Schausteller, Festwirte und Gäste über ein Volksfest wie aus dem Bilderbuch. Freuen wir uns also nun auf das kommende Volksfest, möge Petrus uns aufs Neue beglücken!

»Auf zum Cannstatter Wasen!«, heißt es ab dem 27. September 2024 wieder, denn dann beginnt in Stuttgart am NeckarPark mit dem 176. Cannstatter Volksfest das bedeutendste Fest Baden-Württembergs. Bis zum 13. Oktober 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.

Die Klassiker: Bier, Göckele und Weckle

In den prächtig geschmückten Festzelten steigt derweil die Stimmung. Die Wasenwirte können zusammengekommen 30.000 Gäste gleichzeitig bewirten. Der kulinarische Renner ist, solange die Stuttgarter denken können, das »Göckele« mit »Weckle« – und Erfrischungstuch, denn gegessen wird es meist mit den Fingern –

und dazu eine Maß Volksfestbier. Darüber hinaus bietet jeder Festwirt eine vielfältige Speisekarte. Aber hier geht es nicht nur ums Essen und Trinken, sondern vor allem ums Feiern. Hochklassige Bands und Kapellen bringen die Gäste mit fetzigen Rhythmen dazu, auf den Bänken zu tanzen und mitzusingen. Man darf gespannt sein, welche Melodie der diesjährige Wasenhit wird.

Eröffnungsfeier mit Fassanstich: Freitag, 27. September 2022

Es ist gute Tradition, das Cannstatter Volksfest mit einem offiziellen Fassanstich zu eröffnen. Stuttgarts Oberbürgermeister Dr. Frank Nopper übernimmt zum dritten Mal diese Aufgabe auf dem größten Fest des Landes Baden-Württemberg. Erst nach dem erfolgreichen Fassanstich beginnt in allen Festzelten und Gastronomiebetrieben der Bieraus-schank.

Großer Historischer Volksfestumzug: Sonntag, 29. September 2024, 11 Uhr

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 mit mehr als 3.500 Mitwirkenden vom Cannstatter Kursaal zum Cannstatter Wasen.

Familientag: Mittwoch, 2. und 9. Oktober

Familienfreundlichkeit wird auf dem Wasen großgeschrieben. Die beliebten Familientage sind schon lange gute Tradition: Schausteller, Wirte und Marktkaufleute bieten ganzjährig ermäßigte Preise auf viele ihrer Attraktionen an. Auch das Parken kostet weniger. Zudem warten auf die kleinen Besucher zahlreiche Überraschungen. Ob der Wasenhasi, Kinderschminken, Clowns, Märchen-

karussell oder eine Kindereisenbahn für die Kleinsten – auf dem Volksfest gibt es für jedermann viel zu erleben.

Krämermarkt

Wie die Festzelte, die bunten Fahrgeschäfte und Buden gehört auch der Krämermarkt seit jeher zum Cannstatter Volksfest. Rund 30 Händler bieten auf dem Wasen Richtung König-Karls-Brücke Textilien, Leder- und Haushaltswaren, Schmuck, Kunst, Tee, Gewürze, Kosmetik- und Geschenkartikel an. Abseits des Volksfest trubels können Sie in entspannter Umgebung nach Herzenslust bummeln und einkaufen. (SDA)

www.cannstatter-volksfest.de

(Fotos: © Thomas Niedermüller)

Ein eigenes Museum nur für uns Schweine! Davon habe ich immer schon geträumt.
Dort finden Sie mich mit über 50.000 Kollegen.

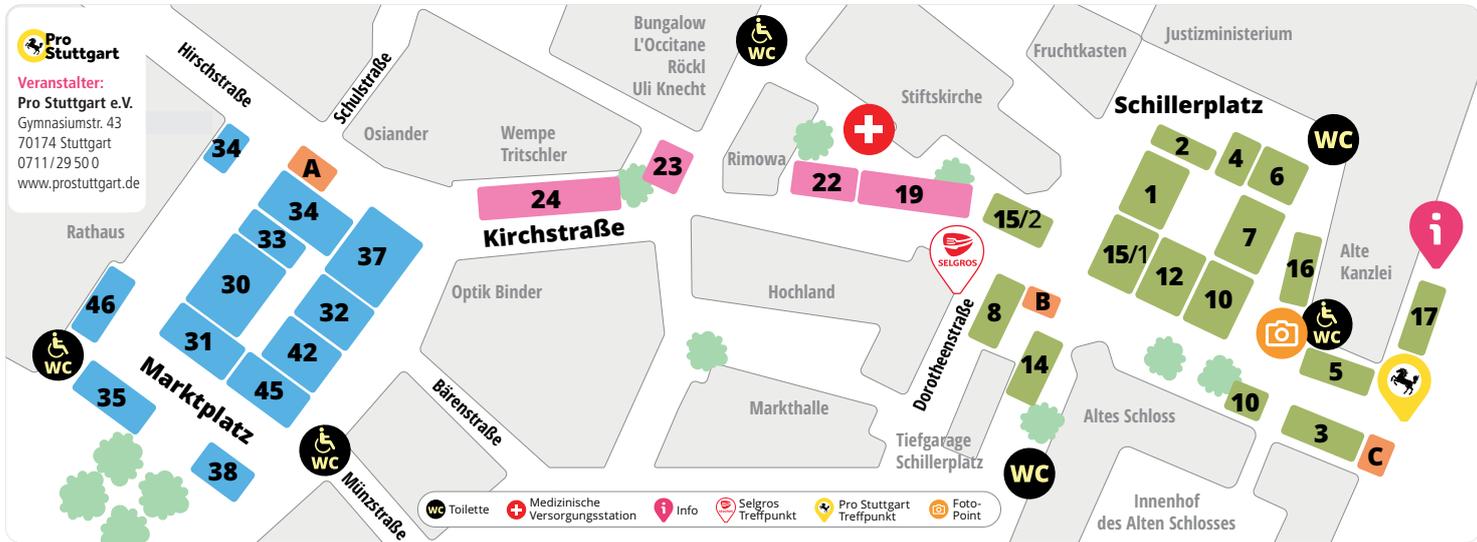


Das größte Schweine-Museum der Welt mit mehr als 50.000 Exponaten!

Kunst · Kultur und Kitsch


**SCHWEINE
MUSEUM**

Schlachthofstraße 2a
70188 Stuttgart
Tel: 0711 66419 600
schweinemuseum.de



Veranstalter:
Pro Stuttgart e.V.
 Gymnasiumstr. 43
 70174 Stuttgart
 0711/29 50 0
 www.prostuttgart.de

Schillerplatz

- 1 Der Rote Hirsch**
Christian List
0711/806 09 10
- 2 Weinstube Zwiebel**
Martin Brunner,
0711/315 149 13
- 3 Sonja Merz**
Sonja Merz
0711/686 81 11
- 4 Weinfactum**
Weinfactum Bad Cannstatt
0711/542 266
- 5 Schmücker's OX**
Michael + Michele Schmücker
0711/758 583 90
- 6 Zur Weindorfwirtin**
Fam. Schmiege,
07181/994 03 33
- 7 Spelunkerei - Wein & Küche**
Michael Schokatz, Antonio
Baratta 0178/601 43 36
- 8 Weinbar Romy**
Fam. Putler,
0172/758 33 42
- 10 Zum Schlukspecht**
Fam. Breitmayer,
0172/715 94 34
- 12 Schillers Mitte**
Leander Leins und Alexander
Neubeth, 0160/272 12 37
- 14 Schillers Garten**
Leander Leins und Alexander
Neubeth, 0160/272 12 37
- 15#1 Zur ZaiBerei**
Andreas Zaiß,
0171/888 33 78

- 15#2 Vis-à-Vis**
Andreas Zaiß,
0171/888 33 78
- 16 Alte Kanzlei**
Dennis R. Shipley,
0711/29 44 57
- 17 BW-Bank Kulturlaube**
Pro Stuttgart e.V.,
0711/29 50 00
- 17 Kulturbar by SITT Wein**
Nicolas Sigloch,
0711/504 758 90

Marktplatz

- 30 Zur Linde**
Maximilian + Ferdinand Trautwein
0711/986 910 630
- 31 Gasthaus Bären**
Dario Orec, 0711/500 708 54
- 32 Obertürkheimer Weinlaube**
Ulrich Redl, 0177/201 61 32
- 33 Uritze**
Barry + Robin Hackh,
0711/645 807 17
- 34 STADT LAUBE**
Grupp, Diehl, Weller,
0172/723 97 80
- 35 Winzerlaubeam Weinbrunnen**
Adrian+ Johannes Bauerle,
0174/248 67 28

- 37 Die Stäffelelsrucher**
Michael Wilhelmer,
0711/66 41 90
- 38 VfB Stuttgart**
Michael Wilhelmer,
0711/66 41 90
- 42 Zum Zullo**
Fabrizio Zullo
0176/242 764 05
- 45 Rauschenberger's
Weinlaube**
Jörg Rauschenberger,
0711/553 401 74
- 46 Stuttgarter Ratskeller
Laube**
Milos Vujicic
0711/585 35 100

Kirchstraße

- 19 Wein-Moment**
Anna-Lisa Wenzler und Mona
Maisack, 0711/252 557 60
- 22 Inge's Laube**
Fam. Putler, 0172/758 33 42
- 23 Weingut Stadt Stuttgart**
Timo Saier, 0711/216 575 07
- 24 Zum Dreimädelhaus**
Annette Currie,
0151/234 239 27

Süßwaren

- A Süße Laube**
Fam. Putler, 0177/561 17 91
- B Mandelbrennerei Stuttgart**
Tobias Wölffe, 0172/725 09
- C Benda Süßwaren**
Claus Benda, 0171/620 77 07

Ein Wort zum Schluss!

Da war doch was – ja, die Fußball-Europameisterschaft! Wie haben wir gefiebert und gehofft, dass sich das Sommermärchen von 2006 wiederholt. Und sah es nicht danach aus, als könne das gelingen? So eine gute deutsche Fußballmannschaft hat man seit zehn Jahren nicht gesehen. In Stuttgart war sie nach ihrem 5:1-Erfolg im Münchener Eröffnungsspiel gegen Schottland mit ihrem Spiel gegen Ungarn zu Gast, das sie souverän mit 2:0 gewann.

Ebenfalls zu Gast war das Schweizer Nationalteam, das während der EM im Stuttgarter Waldhotel Quartier bezog. In Frankfurt traf die deutsche Mannschaft auf die starke Equipe aus dem Nachbarland. Das 1:1 reichte den Deutschen für den Gruppensieg. Nach dem gewonnenen Achtelfinale gegen Dänemark in Dortmund (2:0) erfüllte sich die Hoffnung, unsere Nationalmannschaft in Stuttgart wiederzusehen. Dort traf sie auf Spanien, den Top-Favoriten der EM. Inzwischen wurde auch die deutsche Mannschaft als Favorit auf den EM-Titel gehandelt, denn sie hatte mit Spielwitz, Tempo-Fußball und Kampfesstärke überzeugt. Deshalb galt

das Viertelfinale in Stuttgart auch als das vorweggenommene Finale. Wir alle wissen, wie es ausging – der spätere Europameister Spanien ging nach zähem Ringen in der Verlängerung mit 2:1 als Sieger hervor. Die Spanier hatten das kleine Quäntchen Glück. Doch die deutsche Mannschaft konnte mit erhobenem Haupt den Wettbewerb verlassen und wir dürfen auf tollen Fußball bis zur Weltmeisterschaft 2026 in Nordamerika hoffen.

Für Stuttgart jedenfalls war die EM ein Erfolg, was die Besucherzahlen, die Belebung der Innenstadt, den Run auf touristische Angebote und natürlich das gesamte Renommee der Stadt betrifft. Hunderttausende feierten unter dem Motto »Die ganze Stadt ein Stadion« ein friedliches und fröhliches Fußballfest. Und wir haben keinen Grund, mit den Festen aufzuhören, deshalb begegnen wir uns hier im Weindorf und sehen uns hoffentlich auch auf dem Volksfest wieder. Es lebe die Lebensfreude!

Ihr

Michael Wilhelmer

Jetzt Mitglied
werden und
profitieren!

Das Fundament
unserer Bank:
unsere Mitglieder.

Morgen
kann kommen.

Wir machen den Weg frei.

Gemeinsam stärker.

Unsere Mitglieder sind Teilhaber unserer Bank, bestimmen gemeinsam über die Zukunft mit und erhalten viele attraktive Vorteile.

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, DWI

Bildnachweise:

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

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

Herstellung:
Offizin Scheufele
Druck und Medien
GmbH + Co.KG
Tränkestrasse 17
70597 Stuttgart
www.scheufele.de

MITHERAUSGEBER:

Allianz	U2
Architare	37
Bürger Maultaschen	11
City Appartements	79
Deutsche Vermögensberatung	25
Dinkelacker-Schwaben Bräu	31
Herr Kächele – Schwäbisches für Schleckige	51
Hirsch Privatkellerei	43
Kern Weine	87
Krüger	U4
Kutter	3
Kübler Metzgerei	55
Mercedes-Benz	59
Offizin Scheufele	63
Schloss Affaltrach	19
Schweinemuseum	91
Stadtwerke Stuttgart	39
Stuttgart Marketing	47
Teinacher Mineralbrunnen	75
VfB Stuttgart	67
Volksbank Backnang	95
Weinmanufaktur Stuttgart	33
Wilhelmers Schwabenwelt	U3

**Amore
nach Maß.**

CANNSTATTER WASEN
27.09. – 13.10.2024

Jetzt reservieren!
schwabenwelt.de

wilhelmer's
SCHWABENWELT
Schmuckstück des Wasens

big FM

**Schwaben
Bräu**

KRÜGER



WERNAU | STUTT GART