



**STUTTGARTER
WEINDORF**

2025

WEINDORF BREVIERLE

*Heiteres, Wissenswertes & Kulinarisches
rund ums Stuttgarter Weindorf*

„Die Welt ändert sich.
Was heißt das eigentlich
für mein Vermögen?“
**Investieren mit
Allianz Faktoren.**

Legen Sie Ihr Vermögen renditeorientiert an – nutzen Sie die Allianz Faktoren Kapitalstärke, Marktzugang, Zukunftsorientierung, Risikoexpertise und die Kompetenz, Lebenswerke zu erhalten. Als einer der großen Investoren weltweit hat die Allianz diese Faktoren erfolgreich geprägt. Profitieren auch Sie davon und gestalten Sie Ihr Vermögen ertragsorientiert.

Sprechen Sie
uns an:
allianz.de/vermoegen



Liebe Gäste und Freunde des Stuttgarter Weindorfs,

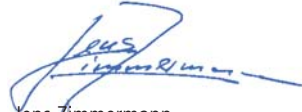
seit 140 Jahren besteht Pro Stuttgart, der Bürgerverein mit einem besonderen Herzen für unsere Stadt, zum 49. Mal findet in diesem Jahr das Stuttgarter Weindorf statt. Im Namen des Vorstandes, des Beirates und der Geschäftsführung von Pro Stuttgart heiße ich Sie als Veranstalter eines der beliebtesten Feste der Landeshauptstadt sehr herzlich beim Stuttgarter Weindorf willkommen.

Vom 21. August bis 6. September 2025 bietet das Stuttgarter Weindorf wieder eine einzigartige Atmosphäre, die es zu einem besonderen Ereignis in der Region macht. 17 Tage, an denen Winzer und Gastronomen aus der Region ihre besten Weine präsentieren und die Besucher die Möglichkeit haben, eine große Vielfalt an Weinen in einem wunderschönen Ambiente zu verkosten.

Das Weindorf findet seit 1976 in der malerischen Innenstadt von Stuttgart, vom Schillerplatz über die Kirchstraße bis zum Marktplatz, statt, eine ganz besondere Kulisse. Neben den Weinen gibt es auch kulinarische Spezialitäten, Live-Musik und ein fröhliches, geselliges Flair. Es ist eine großartige Gelegenheit, die schwäbische Weinkultur zu erleben, neue Weine zu entdecken und die regionale Gastfreundschaft zu genießen.

Für alle Weinliebhaber oder Besuchende, die einfach eine schöne Zeit in einer festlichen Atmosphäre verbringen wollen, ist das Stuttgarter Weindorf definitiv etwas Besonderes!

Herzliche Grüße



Jens Zimmermann
1. Vorsitzender Pro Stuttgart e.V.



WEINDORF BREVIERLE

Heiteres, Wissenswertes & Kulinarisches
rund ums Stuttgarter Weindorf

Grußwort Pro Stuttgart	3	Wein aus dem Supermarkt	92
Inhalt	4	Weindorf-Plan	96
Grußwort Weinkönigin	8	Impressum	98
Neues vom Weindorf	10		
Deutschlands Anbaugebiete .14			
Riesling	20		
Gut Rohreck	24		
Samtrot	28		
Wein-Touren in Stuttgart . . .32			
Weingut der Stadt Stuttgart .36			
Besenwirtschaften	40		
Bacchus	44		
Weinlese 2024	48		
Bocksbeutel	52		
Kochwein	56		
Weinjahrgang 2025	60		
Württemberg's Weinregionen 66			
Weindorf in Hamburg	70		
Weinbau in Stuttgart	74		
Muskattrollinger	76		
Rotweinflecken	80		
PIWI-Sorten	84		
Muskateller	88		

SCHWÄBISCHE REZEPTE

Maultaschen	6
Spätzle	18
Bubaspitzle	22
Gaisburger Marsch	30
Nonnenfürzle	38
Laugenbrezel	42
Schwäbischer Kartoffelsalat . .46	
Sauerkraut	50
Pfitzauf	54
Wurst-/Maultaschensalat . . .58	
Schwäbisches Linsengericht . .64	
Saure Kutteln	73
Ofenschlupfer	78
Apfelküchle	82
Zwiebelkuchen	87
Camembert, Kräuterkäs,	
Backsteinkäs	90



ameo
KUTTER
1825

ERLEBEN SIE AMEO
ameo.kutter1825.de

Maultaschen



(Foto: © S.M.G.)

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.



GEMEINSAM
— GENIESSEN



WEINGUT ALDINGER



Liebe Genießerinnen und Genießer und des Stuttgarter Weindorfes,

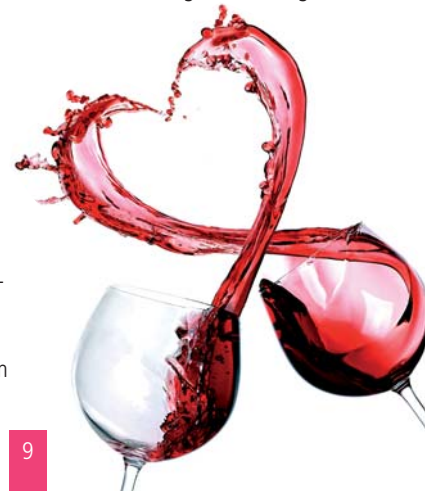
Freuen Sie sich vom 21. August bis 6. September 2025 auf genussvolle, abwechslungsreiche Tage beim Stuttgarter Weindorf. Entdecken Sie die erlesenen Weine der regionalen Winzerinnen und Winzer und lassen Sie sich von einer beeindruckenden Vielfalt edler Tropfen begeistern. Begleitet wird das Weinerlebnis von einem ebenso vielfältigen kulinarischen Angebot – perfekt, um sich in der gemütlichen Atmosphäre des Weindorfs verwöhnen zu lassen.

Besonders die spätsommerlichen Abende verleihen dem Fest seinen einzigartigen Charme und laden dazu ein, ein Glas Ihres Lieblingsweins in geselliger Runde zu genießen. Ob Sie Bewährtes genießen oder neue Weine kennenlernen möchten: Bei überregional bekannten Klassikern und spannenden Entdeckungen ist garantiert für jeden Geschmack etwas dabei. Wer tiefer eintauchen möchte, hat bei geführten Weinverkostungen, thematischen

Weinführungen oder exklusiven Wein-Events die Gelegenheit, den badischen und württembergischen Wein noch intensiver zu erleben.

Ich freue mich darauf, gemeinsam mit Ihnen auf das Stuttgarter Weindorf 2025 anzustoßen – auf genussvolle Momente, gute Gespräche und unvergessliche Begegnungen!

Ihre Kim Weißflog
59. Württemberger Weinkönigin





Genuss, Tradition und Lebensfreude

Wie immer im Spätsommer verwandeln sich Marktplatz, Schillerplatz und Kirchstraße in eine einzige große Festmeile: Das Stuttgarter Weindorf öffnet seine Tore und lädt Einheimische wie Gäste aus der ganzen Region zum gemeinsamen Genießen, Feiern und Entdecken ein. Vom 21. August bis zum 6. September 2025 heißt es wieder: Schwäbische Lebensart, regionale Weine und kulinarische Köstlichkeiten in stimmungsvoller Atmosphäre erleben.

49 Jahre Weindorf – eine Stuttgarter Institution

Das Stuttgarter Weindorf blickt 2025 auf eine fast fünf Jahrzehnte währende Erfolgsgeschichte zurück. Was einst als kleines Fest lokaler Winzer begann, ist heute eines der schönsten und beliebtesten Weinfeste Deutschlands. Jahr für Jahr lockt es unzählige Besucherinnen und Besucher auf die schönsten Plätze der Stuttgarter Innenstadt. Die Mischung aus regionaler Genussskultur, schwäbischer Gastfreundschaft und dem

besonderen Flair der historischen Kulisse macht das Weindorf zu einem einzigartigen Erlebnis.

Das Herzstück: Regionale Weine und schwäbische Küche

Im Mittelpunkt des Weindorfs stehen die Weine aus Stuttgart und der Region. Zahlreiche Wirtinnen und Wirte präsentieren an liebevoll dekorierten Ständen und in urigen Lauben die ganze Vielfalt der heimischen Weinkultur: Ob Trollinger, Lemberger, Riesling, Kerner oder die beliebten Rosé- und Sektvarianten – für jeden Geschmack ist etwas dabei. Kenner schätzen die Gelegenheit, Raritäten und Neuheiten direkt bei den Erzeugern zu probieren und mit ihnen ins Gespräch zu kommen.

Doch nicht nur die Weine begeistern: Auch die schwäbische Küche zeigt sich auf dem Weindorf von ihrer besten Seite. Von klassischen Maultaschen über Zwiebelrostbraten bis hin zu vegetarischen Spezialitäten reicht das Angebot. Die Wirte legen großen Wert auf regionale Zutaten und handwerkliche Qualität – ein Genuss für alle Sinne.

Programm 2025: Musik, Kultur und besondere Veranstaltungen

Das Stuttgarter Weindorf ist weit

mehr als ein reines Weinfest. Ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm sorgt für Unterhaltung und unvergessliche Momente. An vielen Abenden treten regionale Musikgruppen, Chöre und Bands auf und sorgen für die passende musikalische Begleitung – von schwäbischer Volksmusik bis zu Jazz und modernen Klängen. Die genauen Programmpunkte finden Sie auf der Homepage www.stuttgarter-weindorf.de, ein Blick ins Programm lohnt sich also für alle, die gezielt Highlights erleben möchten.

Zu den festen Bestandteilen des Weindorfs gehören:

- **Live-Musik auf mehreren Bühnen:** Unterschiedliche Musikrichtungen, lokale und überregionale Künstler sorgen für Stimmung und laden zum Verweilen ein.
- **Thematische Weinproben:** Winzer und Sommeliers führen durch die Welt der regionalen Weine, geben Tipps zur Verkostung und erzählen spannende Geschichten rund um Rebsorten und Anbau.
- **Kulinarik:** Viele Wirte bieten spezielle Menüs, Food-Pairings oder Kochshows an, bei denen die Verbindung von Wein und Speisen im Mittelpunkt steht.



■ Familienfreundliche Angebote:

Auch für die kleinen Gäste gibt es Mitmachaktionen, Kinderprogramm und alkoholfreie Spezialitäten.

Öffnungszeiten und einzigartige Atmosphäre

Das Weindorf ist täglich geöffnet – von Sonntag bis Mittwoch jeweils von 11:30 bis 23:00 Uhr, von Donnerstag bis Samstag sogar bis Mitternacht. Die lauen Sommerabende, das warme Licht der Lichterketten und der Duft von Wein und schwäbischen Spezialitäten schaffen eine ganz besondere Atmosphäre, die das Fest zu einem Höhepunkt im Stuttgarter Veranstaltungskalender macht.

Ein Fest für alle Sinne

Das Stuttgarter Weindorf 2025 verspricht wieder Genussmomente, Begegnungen und Lebensfreude pur. Ob Weinliebhaber, Feinschmecker oder einfach Genießer der besonderen Atmosphäre – das Fest ist ein Muss für alle, die Stuttgart von seiner genussvollen Seite erleben möchten. Die Mischung aus Tradition, Innovation und schwäbischer Gastfreundschaft macht das Weindorf zu einem der schönsten Feste des Landes – und zum festen Bestandteil des Stuttgarter Sommers. (Fotos: © Stuttgarter Weindorf)
Das detaillierte Programm unter:
www.stuttgarter-weindorf.de



GEMEINSAM DEN MITTELSTAND STÄRKEN.



awicontaxGroup

Mehr als Steuerberatung - ein Netzwerk für Unternehmer:innen.
Wir sind ein starkes Team, das den deutschen Mittelstand bei seinen täglichen Herausforderungen mit Weitblick unterstützt.

www.awicontax.de



Deutschlands

13 WEIN ANBAUGEBIETE



Deutschland zählt mit rund 103.000 Hektar Rebfläche und jährlich etwa neun Millionen Hektolitern Wein zu den bedeutenden Weinländern Europas. Die 13 gesetzlich definierten Anbaugebiete erstrecken sich über das ganze Land und spiegeln eine beeindruckende Vielfalt an Klima, Böden und Rebsorten wider. Ein Überblick in alphabetischer Reihenfolge.

AHR

Die Ahr, eines der kleinsten Anbaugebiete, ist berühmt für ihre Rotweine – allen voran Spätburgunder. Die steilen Schieferhänge und das milde Mikroklima lassen elegante, mineralische Rotweine entstehen, die deutschlandweit geschätzt werden.

BADEN

Das südlichste und längste Anbaugbiet Deutschlands erstreckt sich über 400 Kilometer von Tauberfranken bis zum Bodensee. Baden ist Burgunderland: Grauburgunder, Spätburgunder und Weißburgunder dominieren. Auch Riesling spielt eine wichtige Rolle. Die Region profitiert von viel Sonne und mildem Klima – einzigartig in Deutschland zählt Baden zur Weinbauzone B – das bedeutet ein Gebiet mit wärmerem, milderem Klima als die übrigen, die Weinbauzone A zugeordnet sind.

FRANKEN

Franken, bekannt für den Bocksbeutel, steht für charaktervolle Silvaner und mineralische Weißweine. Die Böden, insbesondere Muschelkalk, prägen den Stil. Auch Müller-Thurgau und Bacchus sind hier verbreitet, Rotweine spielen eine Nebenrolle.

HESSISCHE BERGSTRASSE

Der »Frühlingsgarten Deutschlands« ist international das kleinste Anbaugbiet auf dem Festland. Die Weine, meist Riesling und Grauburgunder, profitieren vom milden Klima und der frühen Vegetation. Die Region ist ein Geheimtipp für Liebhaber feiner, aromatischer Weißweine.

MITTELRHEIN

Entlang des Rheins zwischen Bingen und Bonn wachsen die Reben auf spektakulären Steillagen. Riesling dominiert, die Weine sind oft rassig, mineralisch und langlebig. Die Landschaft mit Burgen und Weinbergen ist UNESCO-Welterbe.

MOSEL

Die Mosel mit ihren Nebenflüssen Saar und Ruwer gilt als älteste Weinregion Deutschlands. Berühmt ist sie für ihre filigranen, fruchtigen und oft restsüßen Rieslinge von den steilsten Weinbergen Europas. Die Schieferböden sorgen für unverwechselbare Mineralität.

NAHE

Die Nahe-Region verbindet Vielfalt und Qualität. Unterschiedliche Böden und Mikroklimata ermöglichen ein breites Spektrum an Reb-

sorten, wobei Riesling, Silvaner und Burgunder dominieren. Die Weine sind elegant, aromatisch und oft von einer feinen Mineralität geprägt.

PFALZ

Die Pfalz ist nach Rheinhessen das zweitgrößte Anbaugebiet und bekannt für ihre Vielfalt. Riesling, Dornfelder, Spätburgunder und viele weitere Sorten gedeihen hier. Das milde Klima und die vielen Sonnenstunden sorgen für reife, fruchtbetonte Weine. Die Weinstraße ist ein touristisches Highlight.

RHEINGAU

Der Rheingau steht für Riesling und Spätburgunder auf höchstem Niveau. Die sonnenverwöhnten Südhänge am Rhein bringen komplexe, langlebige Weine hervor. Der Rheingau ist international für seine trockenen und edelsüßen Rieslinge berühmt.

RHEINHESSEN

Deutschlands größtes Anbaugebiet ist geprägt von sanften Hügeln und einer enormen Sortenvielfalt. Neben Riesling und Silvaner gewinnen Burgundersorten und innovative Cuvées

an Bedeutung. Rheinhessen gilt als dynamische, moderne Weinregion.

SAALE-UNSTRUT

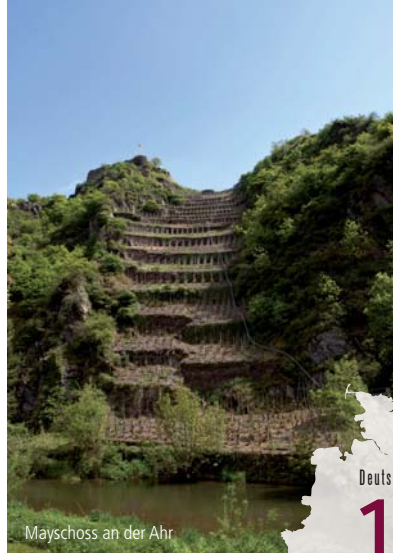
Das nördlichste Qualitätsweingebiet Deutschlands liegt an den Flüssen Saale und Unstrut. Das kühle Klima und die terrassierten Weinberge bringen frische, säurebetonte Weißweine hervor, vor allem Müller-Thurgau, Weißburgunder und Riesling.

SACHSEN

Sachsen ist das östlichste und eines der kleinsten Anbaugebiete. Rund um Dresden wachsen auf Elbhängen vor allem Weißweine wie Müller-Thurgau, Riesling und Traminer. Die Region ist für ihre traditionsreichen Winzergenossenschaften bekannt.

WÜRTTEMBERG

Last not least ist Württemberg die Hochburg der Rotweine, insbesondere Trollinger, Lemberger und Schwarzriesling. Die Weinberge ziehen sich entlang des Neckars und prägen das Landschaftsbild. Württemberger Weine sind oft fruchtig, leicht und werden gerne in geselliger Runde getrunken.
(Fotos: © DWI)



Mayschoss an der Ahr



Schloss Johannisberg im Rheingau



Weinbergsterrassen in Sachsen



Moselschleife



Naumburg



Weinberge bei Lauffen



Spätzle

(Foto: © Adobe Stock)

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 Teig-

streifen 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.

Willkommen zu Hause!

Halle 9
Hall 9

Jetzt bei unserer Umfrage mitmachen und eine Couchbar gewinnen!

Machen Sie es sich bei uns gemütlich!

Die Messe Stuttgart ist weit mehr als ein Veranstaltungsort - sie ist ein Zuhause für erfolgreiche Messen, Kongresse und Events aller Art. Dabei stehen wir Ihnen natürlich stets mit unserem erstklassigen Service zur Seite. Wir sind Ihre Partner für großartige Events.

#messestuttgart

Weitere Infos:



Riesling – das weiße Aushängeschild im Weinbau des Ländles



(Foto: © Corina Rainer, Unsplash)

Der Riesling gilt als der König der Weißweine und nimmt im deutschen Weinbau eine herausragende Stellung ein. Auch in Baden-Württemberg prägt diese Rebsorte das Bild der regionalen Weinkultur maßgeblich. Mit rund 2.100 Hektar Rebfläche in Württemberg und 1.500 Hektar in Baden gehört der Riesling zu den wichtigsten weißen Sorten der Region.

Charakteristisch für den Riesling aus Baden-Württemberg ist seine frische, fruchtige Aromatik und die oft prä-sente, aber milde Säurestruktur. Die Weine zeigen ein breites Spektrum an Aromen – von Apfel, Zitrone und Limette bis hin zu Pfirsich und Passionsfrucht. Besonders in den Steillagen des Neckartals entfaltet der Riesling sein volles Potenzial und bringt Weine hervor, die sowohl als junge, spritzige Kabinettweine als auch als langlebige, komplexe Prädikatsweine überzeugen.

Die klimatischen Bedingungen Baden-Württembergs, mit kühlen Nächten und ausreichend Sonnenstunden, bieten dem Riesling ideale Voraussetzungen. Die Rebsorte stellt hohe Ansprüche an die Lage, ist aber vergleichsweise genügsam ge-

genüber dem Boden. In den oft steilen Hängen entlang von Neckar und Rhein reift der Riesling langsam und entwickelt dadurch seine typische Säure und Finesse.

Ein besonderes Merkmal des baden-württembergischen Weinbaus ist der hohe Anteil an Winzer-genossenschaften, die etwa 70 Prozent der Rebfläche bewirtschaften. Diese Struktur ermöglicht es auch kleineren Betrieben, hochwertige Rieslinge zu erzeugen und gemeinsam zu vermarkten. Die Vielfalt der Ausbauvarianten – vom trockenen, mineralischen Stil bis hin zu edelsüßen Beerenauslesen oder Eisweinen – macht den Riesling zu einem vielseitigen Speisebegleiter, der sowohl zu Fisch und Meeressrüchten als auch zu asiatischen Gerichten oder Desserts passt.

International genießt der Riesling aus Baden-Württemberg hohes Ansehen. Immer wieder erzielen Weine aus der Region Spitzenbewertungen bei Wettbewerben und in Fachmagazinen. Damit bleibt der Riesling nicht nur ein Symbol für die Qualität und Vielfalt des baden-württembergischen Weinbaus, sondern ist auch ein Botschafter regionaler Identität und Handwerkskunst.

Bubaspitzle



Zutaten für 4 Personen

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

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

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

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

Übrigens:

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

MANCHE MENSCHEN
FOLGEN REGELN.
ANDERE IHREN TRÄUMEN.



SCHLOSS
Affaltrach





Gut Rohreck: Weinbau mit Schafen und Gemeinschaft

Das kleine Weingut Gut Rohreck liegt idyllisch an den steilen Südhängen des Rohracker Tals am Rand des gleichnamigen Stuttgarter Stadtteils. Die drei Hektar Rebfläche sind kleinteilig, steil und größtenteils als historische Terrassen mit Trockenmauern angelegt. Hier betreibt Sebastian Schiller fast im Alleingang, unterstützt von seinem Vater und freiwilligen Helfern, nachhaltigen Weinbau – und das auf ungewöhnliche Weise.

Statt Maschinen setzt Schiller auf die Kraft von Zwergschafen der Rasse Ouessant. Die Tiere halten das Gras kurz, düngen den Boden und sorgen durch ihren „Goldenen Tritt“ für eine hohe Bodenqualität und Artenvielfalt. Besonders clever: Die Schafe fressen gezielt die Blätter in der Traubenzone ab, wodurch die

Trauben mehr Licht und Luft bekommen und weniger anfällig für Fäulnis sind. Ihr leichter Körper schont zudem die empfindlichen Böden.

»Nach ein paar Jahren ist der ganze Weinberg durchlässig wie ein Schweizer Käse«, sagt Schiller. Denn kleine Mistkäfer nähern sich dem Schafdung unterirdisch. Das Regenwasser bleibt länger in Wurzelnähe gespeichert – ein Vorteil in Dürrezeiten. Schiller gründete das Weingut 2013 unter dem Namen »Vintage Winery«, um alte Anbaumethoden wiederzubeleben. Die Arbeit erfolgt weitgehend von Hand, wie früher. Die Schafe sind dabei ein wichtiger Bestandteil, denn sie waren bis ins 20. Jahrhundert in den Weinbergen der Region üblich. Die Idee, Schafe einzusetzen, entstand während der Corona-Pandemie, als Betriebsmittel knapp und teuer wurden. Heute ist





Schiller überzeugt: »Wachstum ist nicht immer nur durch Investition möglich.« Sein Ziel ist Unabhängigkeit vom »System« – auch in der Vermarktung.

Gut Rohreck ist Deutschlands erstes Crowdfunding-Weingut. Das Startkapital kam von Weinfreunden aus ganz Deutschland. Neben dem Crowdfunding setzt Schiller auf »Crowd-Production«: Jeder kann im Weinberg mitarbeiten und wird Teil der Gemeinschaft. Als Dank gibt es Wein. Auch Patenschaften sind möglich: Für 70 Euro jährlich kann man einen Rebstock übernehmen, für Schafe gibt es jeweils drei Paten. Die Tiere tragen französische Namen, passend zu ihrer Herkunft, und stärken den Gemeinschaftsgedanken.

Ein weiteres Standbein ist die solidarische Landwirtschaft: Wer einen Anteil am solidarischen Weinberg erwirbt, erhält jährlich Wein und

unterstützt den Betrieb. So werden Kosten und Risiken auf viele Schultern verteilt und die Kulturlandschaft erhalten.

Die Weinberge sind seit vier Generationen im Familienbesitz. Schiller, studierter Winzer, konzentriert sich auf Qualität statt Masse: Rund 20.000 Liter Wein entstehen jährlich. Eine besondere Kooperation verbindet Schiller mit Sternekoch Vincent Klink, der eine eigene »Edition Vincent Klink« mit Weinen von Gut Rohreck anbietet. Der Erlös unterstützt die Zucht der Zwergschafe. Mit innovativen Ideen wie Elektrokultur – der Nutzung elektromagnetischer Felder zur Förderung des Pflanzenwachstums – und dem Fokus auf Qualität und Nachhaltigkeit zeigt Gut Rohreck, wie moderner Weinbau im Einklang mit Natur und Gemeinschaft funktionieren kann. (Fotos: © Gut Rohreck)

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

Samtrot – der samtige Botschafter aus Württemberg



(Foto: © Natali Hordjuk, Unsplash)

Der Samtrot ist eine der charaktervollsten Rotweinsorten Baden-Württembergs und ein echtes Kind der Region. Entdeckt wurde die Rebsorte 1928 vom Winzer Hermann Schneider in Heilbronn. Es handelt sich um eine natürliche Mutation des Schwarzrieslings, auch Pinot Meunier genannt, und sie wird nahezu ausschließlich in Württemberg angebaut. Damit ist der Samtrot ein Paradebeispiel für die regionale Identität und Innovationskraft des württembergischen Weinbaus.

Seinen Namen verdankt der Samtrot seiner samtig-weichen Art. Die Weine zeichnen sich durch eine warme, rubinrote Farbe, eine harmonische Säure und ein feines Aromenspiel aus. Typisch sind Aromen von Himbeere und Kirsche, die dem Wein eine fruchtige Frische verleihen. Im Vergleich zu anderen regionalen Rotweinen wie Trollinger oder Lemberger ist der Samtrot meist leichter, säurearm und unkompliziert, was ihn besonders zugänglich macht. Er wird überwiegend halbtrocken bis lieblich ausgebaut und eignet sich hervorragend als Begleiter zur schwäbischen Küche, zu Braten oder mildem Hartkäse.

Die Rebsorte stellt gewisse Ansprüche an Boden und Klima, gedeiht aber besonders gut auf den kalkhaltigen Böden Württembergs. In manchen Jahren bringt der Samtrot relativ geringe Erträge, was die Weine zu einer begehrten Spezialität macht. Die Anbaufläche ist im Vergleich zu anderen Sorten überschaubar, doch die Beliebtheit des Samtrot wächst stetig – nicht zuletzt wegen seines milden Charakters und der Vielseitigkeit im Glas. Für den Weinbau in Baden-Württemberg – und speziell in Württemberg – hat der Samtrot eine wichtige Bedeutung: Er steht für Tradition, regionale Eigenständigkeit und Vielfalt. Während internationale Rebsorten vielerorts dominieren, pflegen die württembergischen Winzer mit dem Samtrot eine lokale Spezialität, die das Profil der Region schärft und Weinliebhabern neue Geschmackserlebnisse bietet. Samtrot ist damit nicht nur ein Wein für Genießer, sondern auch ein Symbol für die Innovationsfreude und das Qualitätsbewusstsein der baden-württembergischen Winzer. Mit seinem samtigen Charakter und seiner regionalen Verwurzelung bleibt der Samtrot ein besonderer Botschafter der württembergischen Weinkultur.

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.

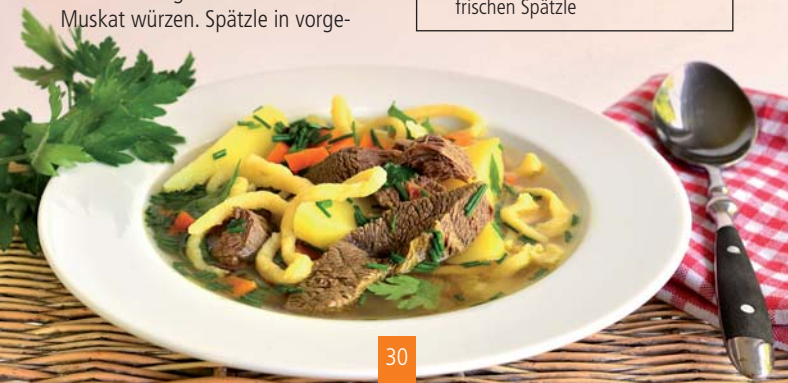
Siedfleisch aus der Brühe nehmen und in Würfel schneiden. Brühe abseihen und darin die Kartoffeln und die Karotten garen. Mit Pfeffer und Muskat würzen. Spätzle in vorge-

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



WEINDORF



WEISS UND ROT NICHT NUR IM GLAS.

ERLEBEN SIE DEN VfB STUTTGART
VOM 21.8. BIS ZUM 6.9.2025
AUF DEM STUTTGARTER WEINDORF.

Wein-Touren in Stuttgart

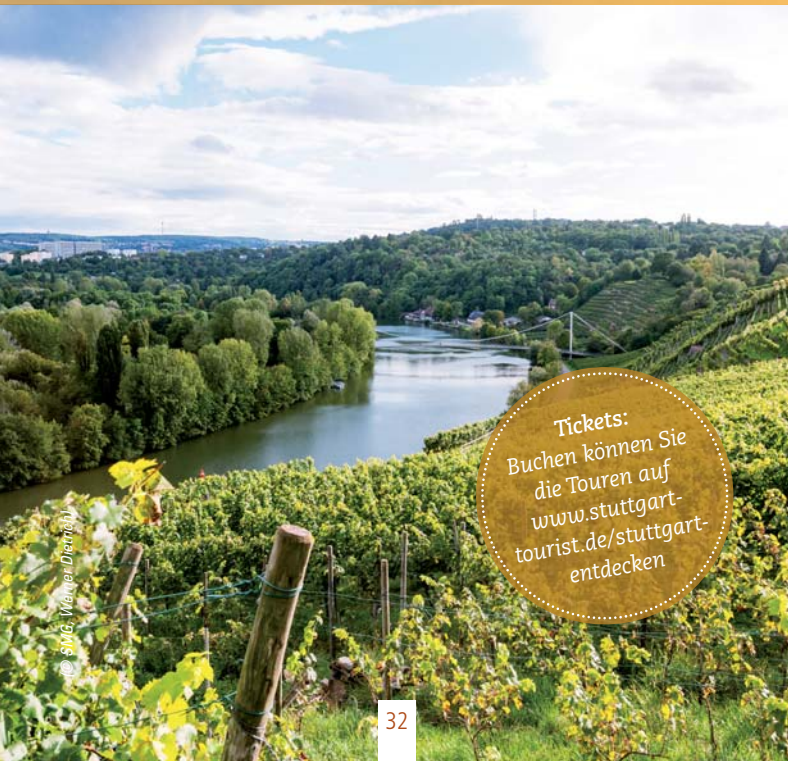
Stuttgart ist nicht nur Automobilstadt, sondern auch eine der spannendsten Weinmetropolen Deutschlands. Die Stuttgart-Marketing GmbH und zahlreiche lokale Anbieter laden zu vielfältigen Stadtführungen und Erlebnissen rund um den Wein ein. Von klassischen Weinwanderungen über Planwagenfahrten bis zu exklusiven Verkostungen – für Genießer und Neugierige ist einiges geboten.



(© SMG)



(© SMG, Martina Denker)



Tickets:
Buchen können Sie
die Touren auf
www.stuttgart-tourist.de/stuttgart-entdecken

Freitagsweinprobe im Weinbaumuseum

Starten Sie doch einmal ganz anders und entspannt ins Wochenende: mit einer genussvollen Weinprobe in der Vinothek des Weinbaumuseums Stuttgart. Unsere Expertinnen und Experten machen Sie mit drei exzellenten Stuttgarter Weinen bekannt und vermitteln Ihnen nebenbei hochinteressante Details über den Weinbau im mittleren Neckarraum. Ein Vergnügen, bei dem Sie anschließend mit Ihrem Kennerwissen punkten können. Gesellig, lehrreich, lecker! Enthalten ist eine 3er-Weinprobe von ausgewählten Weinen und ein kleiner Snackteller.

Termine: immer freitags, auch ohne Voranmeldung möglich (außer 19. und 26.12.2025).

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 in historischen Weinort Stuttgart-Uhlbach erfahren. Begeben Sie sich mit unserem Guide auf eine kleine Weinreise, auf der Sie Interessantes und Wissenswertes über den Weinbau 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 20.9., 20. und 27.12.).



Weinberg-Express

Planwagenfahrt mit Traktor und Weingenuss ab Stuttgart-Münster entlang des Neckars, vorbei an den imposanten Steilhanglagen. Aufahrt über den Schnarrenberg bis zum Freienstein mit phantastischen Ausblicken auf den Max-Eyth-See und ins Neckartal. Unterwegs Stopps und fachkundige Erklärungen mit 5er Weinprobe, Wasser und Knabbereien (z. B. kleine Salzbrezeln & Salzstangen).

Termine: 7., 17., 21. September, 5. Oktober, 14., 28. Dezember 2025.

Weinerlebnistour in Stuttgart-Uhlbach

Herzlich willkommen im schönsten Dorf Stuttgart! Uhlbach liegt eingebettet von Weinbergen am Fuße

der Grabkapelle. Wir wandern gemeinsam rund um den Götzenberg mit herrlichen Ausblicken auf Uhlbach und den Württemberg. Mit viel Witz und Sachverstand erläutert unser Weinerlebnisführer was es so alles in den Weinbergen zu sehen und erleben gibt. Auch das Verkosten darf nicht zu kurz kommen. Während der Tour gibt es drei verschiedene Stuttgarter Weine - ein typischer Snack gehört natürlich auch dazu.

Am Ende der Tour können Sie noch in der Vinothek des Weinbaumuseums weitere Weine aus Stuttgart probieren - oder in einer der gemütlichen Weinstuben Uhlbachs ein tolles schwäbisches Essen genießen.

Termine: 20. September, 15. November 2025

Schwaben Bräu

JUST DRINK AND DRIVE.



Alkoholfrei

Zuckerfrei

Kalorienarm

Die Stadt macht Wein

Das heutige Weingut der Stadt Stuttgart wurde 1949 gegründet und ist eines der wenigen städtischen Weingüter Deutschlands. Die Stadt übernahm damals die direkte Bewirtschaftung der eigenen Weinberge, nachdem zuvor die Erträge versteigert worden waren. Anfänge eines städtischen

Weinguts und eine eigene Kelter gab es schon im 19. Jahrhundert. Die neue städtische Kelter entstand als Ersatz für die im Krieg zerstörte Kelter am Mombach – zunächst an der Rommelstraße, heute befindet sich die Kellerei in einem ehemaligen Luftschutzbunker in Bad Cannstatt.



(Foto © Stadt Stuttgart)

Das Weingut bewirtschaftet aktuell rund 16 Hektar Rebfläche in neun Lagen, darunter bekannte Namen wie Cannstatter Halde, Mönchhalde, Karlshöhe und Weinsteige. Die Weinberge sind über das gesamte Stadtgebiet verteilt und prägen das Bild von Stuttgart als urbane Weinstadt. Viele Flächen sind Steillagen und werden ausschließlich von Hand gelesen – eine Seltenheit für eine Großstadt. Das Weingut setzt auf große Sortenvielfalt: Der Anteil roter Trauben beträgt etwa 55 Prozent, weißer Trauben 45 Prozent. Neben traditionellen Sorten wie Trollinger, Lemberger und Riesling werden zunehmend auch neue Rebsorten wie Chardonnay, Gelber Muskateller und pilzwiderstandsfähige Sorten wie Cabernet Blanc und Sauvignac angebaut. Im Keller kommen sowohl große Holzfässer als auch moderne Edelstahltanks zum Einsatz. Ein wichtiger Meilenstein war die Umstellung auf ökologischen Weinbau: Seit 2023 ist das Weingut Bio-land-zertifiziert und arbeitet komplett herbizidfrei – Glyphosat wird bereits seit 2017 nicht mehr eingesetzt. Damit leistet das Weingut einen Beitrag zum Umweltschutz und zur nachhaltigen Bewirtschaftung der Stuttgarter Kulturlandschaft.

Die Pflege der 4,9 Hektar terrassierter Steillagen gilt als besondere Herausforderung und ist ein wichtiger Beitrag zum Erhalt dieser historischen Kulturgüter. Ehrenamtliche Helfer unterstützen das Weingut regelmäßig bei der aufwändigen Handarbeit in den Weinbergen. Trotz moderner Ausrichtung und Qualitätssteigerungen stand das Weingut mehrfach auf dem Prüfstand: Wegen wirtschaftlicher Schwierigkeiten wurde immer wieder über Privatisierung oder Verpachtung diskutiert. Doch der Gemeinderat bekannte sich zum Fortbestand des Weinguts als städtischen Eigenbetrieb – auch, weil es ein Alleinstellungsmerkmal für Stuttgart ist und die Weinberge ein Stück Stadtidentität bewahren. Mit Veranstaltungen, Weinproben und einer eigenen Vinothek bringt das Weingut die urbane Weinkultur direkt zu den Menschen in Stuttgart. Unter der Leitung von Timo Saier, der seit 2016 frischen Wind in den Betrieb bringt, hat sich das Weingut modernisiert und sein Image erneuert. So bleibt das Weingut der Stadt Stuttgart ein lebendiges Beispiel für die Verbindung von Tradition, Innovation und nachhaltigem Stadtleben.

www.weingutstuttgart.de

Nonnenfürzle



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

Zutaten

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

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

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

(Bei salziger Version statt Zucker geriebenen Käse in den Teig rühren.)

GAZI

Mediterrane Käsevielfalt für den Sommer!



Ohne Gentechnik!

Football Edition



Original aus Griechenland! 100% Schafmilch! 100% Ziegenmilch!





Schwäbische Geselligkeit:

Die Besenwirtschaften in Stuttgart

Wer Stuttgart von seiner authentischsten Seite erleben will, sollte in eine der zahlreichen Besenwirtschaften einkehren. Diese urigen Lokale, meist von Winzerfamilien geführt, öffnen nur für wenige Wochen im Jahr ihre Türen – erkennbar am traditionellen Reisigbesen, der vor dem Eingang hängt. Hier werden regionale Weine ausgeschenkt und schwäbische Spezialitäten serviert, während Gäste an langen

Tischen ins Gespräch kommen. Die Atmosphäre ist herzlich, manchmal laut, immer gesellig – und das macht den besonderen Charme der »Besen« aus.

Tradition mit Herz

Die Geschichte der Besenwirtschaften reicht weit zurück. Ursprünglich räumten Winzer ihre Wohnstuben aus, um Platz für Gäste zu schaffen. Heute sind viele Besenwirtschaften in liebevoll gestalteten Gasträumen oder lauschigen Gärten unterge-

bracht. Das Angebot reicht von deftigen Klassikern wie Maultaschen, Linsen mit Spätzle oder Schlachtplatte bis zu saisonalen Gerichten. Im Mittelpunkt stehen aber immer der eigene Wein und das unkomplizierte Miteinander.

Vier Beispiele aus Stuttgart

Im Folgenden stellen wir Ihnen vier typische Besenwirtschaften vor – mit aktuellen Öffnungszeiten für die Saison 2025:

■ WEINGUT GERHARD ZAISS

Gehrenwald 5, S-Untertürkheim
Geöffnet 13.8. bis 14.9.2025,
Mi. – So.: 11 – 22 Uhr

■ SONNEN-BESEN

Uhlbacher Str. 23, S-Obertürkheim
Geöffnet 17.10. bis 30.11.2025,
täglich ab 11:00 Uhr, montags
Ruhetag

■ BESENWIRTSCHAFT RAUSCHER

Im Mäder 8, S-Untertürkheim
Geöffnet 03.9. bis 15.10.2025,
ab 11 Uhr

■ ZIEGLERS HOFBESEN

Luise-Benger-Str. 40, S-Uhlbach
Geöffnet 13.7., 02.11., 23.11.,
ab 11:30 Uhr

Bitte beachten:

Die Öffnungszeiten variieren je nach Saison und Jahr. Viele Besen haben montags Ruhetag oder öffnen nur an bestimmten Tagen der Woche. Es empfiehlt sich, vor dem Besuch die aktuellen Termine zu prüfen.

Ein Erlebnis für alle Sinne

Ein Besuch in einer Stuttgarter Besenwirtschaft ist mehr als nur ein kulinarischer Ausflug – es ist ein Stück schwäbische Lebenskultur. Fremde werden zu Tischnachbarn, der Wein kommt direkt vom Wengerter, und die Stimmung ist so herzlich wie selten anderswo. Wer die Gelegenheit hat, sollte sich dieses einzigartige Erlebnis nicht entgehen lassen – denn der nächste Besen kommt bestimmt, aber eben nur für kurze Zeit.

Die genannten Öffnungszeiten und Adressen beziehen sich auf die Saison 2025 und können sich ändern. Für aktuelle Informationen empfiehlt sich ein Blick auf die Webseiten der jeweiligen Betriebe oder auf lokale Besenkalender, zum Beispiel www.besen-stuttgart.de/termine/.

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



 **STADTWERKE
STUTTGART**

 **STUTTGART
NETZE**

Bacchus – die unterschätzte Aromasorte



(Foto: © DepsiPhotos)

Der Bacchus ist eine vergleichsweise junge, aber traditionsreiche Weißweinsorte, die 1933 am Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof aus den Sorten Silvaner, Riesling und Müller-Thurgau gezüchtet wurde. Ihren Namen verdankt sie dem römischen Weingott Bacchus – ein Hinweis auf die aromatische Kraft und Fruchtigkeit, die diese Rebe in sich trägt.

Bacchus wurde ursprünglich gezüchtet, um auch in kühleren Lagen hohe Reifegrade zu erreichen, wo der anspruchsvollere Riesling an seine Grenzen stößt. Die Sorte ist frühreifend und liefert hohe Mostgewichte, was sie für Winzer attraktiv macht. In Deutschland erlebte Bacchus in den 1970er und 80er Jahren einen Boom, doch seit den 1990er Jahren ist die Anbaufläche rückläufig. Heute sind deutschlandweit noch rund 1.500 Hektar mit Bacchus bestockt, mit Schwerpunkt Franken und Rheinhessen. Bacchus-Weine sind bekannt für ihr intensives, fruchtiges Bukett. Typische Aromen reichen von Johannisbeere, Orange und Blüten bis hin zu Muskat. Im Glas präsentiert sich Bacchus meist hellgelb bis grün-golden. Die Weine sind leicht bis mittelkräftig, extrakt-

reich und bukettbetont. Besonders geschätzt wird Bacchus als frischer, aromatischer Sommerwein, der auch als Aperitif oder zu asiatischen Gerichten, Spargel, hellem Fleisch und mildem Käse hervorragend passt. Ein Nachteil: Bacchus-Weine können bei unvollständiger Reife an Säure verlieren, weshalb sie häufig mit Müller-Thurgau verschnitten werden. Dennoch überzeugt die Sorte durch ihre Vielseitigkeit – von trocken bis lieblich, als junger Wein oder als Spätlese.

Im Weinbau Baden-Württembergs spielt Bacchus eine untergeordnete Rolle. Die wenigen Bacchus-Weine aus Baden und Württemberg sind echte Geheimtipps für Liebhaber aromatischer Weißweine. Sie zeigen, dass auch abseits der großen Sorten wie Riesling oder Spätburgunder spannende, charaktervolle Weine entstehen können.

Mit dem Trend zu aromatischen, leichten Sommerweinen und der Suche nach neuen Geschmackserlebnissen könnte Bacchus in Baden-Württemberg wieder an Bedeutung gewinnen. Die Sorte steht für Experimentierfreude und die Offenheit der Winzer, auch weniger bekannte Reben zu kultivieren und so die regionale Weinvielfalt zu bereichern.

Schwäbischer Kartoffelsalat



Zutaten 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 geräuchten Speck andünsten und daraufstreuen.



Frisch | Regional | Handgemacht

GESCHMACK PUR

Nur wer höchste Ansprüche stellt, erzielt höchste Qualität. Dieser Philosophie fühlen wir uns auch heute noch verpflichtet. Fleisch ist ein Geschenk der Natur und ein wertvolles Lebensmittel. Aus diesem Grund gehen wir bei der Auswahl der Rohstoffe und deren Verarbeitung gewissenhaft und aufmerksam mit diesem Naturprodukt um.

7 Mal im Umkreis / Online-Shop / Großhandel

Metzgerei Widmayer GmbH & Co.KG
Lichtäckerstraße 6
73770 Denkendorf
www.metzgerei-widmayer.de



(© Foto: DWI)

Weinlese 2024:

Herausforderungen und Winzerkunst

Die Weinlese 2024 in Baden-Württemberg war geprägt von herausfordernden Wetterbedingungen und brachte einen der kleinsten Jahrgänge der letzten Jahre hervor. Trotzdem haben die schwäbischen und badischen Winzer hervorragende Weine gekeltert.

Bereits im Frühjahr sorgten Spätfröste zwischen dem 21. und 26. April für erhebliche Schäden an den Reben, gefolgt von einem regenreichen Sommer, der den Krankheitsdruck durch Pilzkrankheiten deutlich erhöhte. Diese Kombination führte zu deutlich niedrigeren Erträgen:

Die Erntemenge lag rund 10 bis 12 Prozent unter dem Vorjahr und sogar 12 bis 20 Prozent unter dem mehrjährigen Durchschnitt.

In Baden fiel die Weinmosternte mit etwa 1,1 Millionen Hektolitern um 10 Prozent geringer aus als 2023. Besonders betroffen waren die weißen Rebsorten, deren Ertrag um 9 Prozent zurückging. Auch die roten Sorten lagen mit 420.000 Hektolitern rund 10 Prozent unter dem Vorjahr. Der durchschnittliche Hektarertrag sank auf 74 Hektoliter, bei Weißwein sogar auf 71 Hektoliter – fast 13 Prozent weniger als 2023. In Württemberg war die Situation ähnlich angespannt. Hier wurden rund 730.000 Hektoliter geerntet, was einem Minus von 11 Prozent gegenüber dem Vorjahr entspricht. Die Rotweinproduktion – traditionell das Herzstück der Region – fiel mit 500.000 Hektolitern um 10 Prozent niedriger aus, die Weißweinernte lag sogar 13 Prozent unter dem Vorjahr. Im Vergleich zum sechsjährigen Mittel verzeichnet Württemberg einen Rückgang von fast 20 Prozent.

Trotz der geringen Mengen zeigt sich die Qualität der 2024er Weine überraschend positiv. Fachkundige

Verkoster loben insbesondere die Fruchtigkeit und Trinkfreude der jungen Weiß-, Rosé- und Blanc de Noir-Weine. Die Weißweine zeichnen sich durch ausgeprägte Frische, feine Fruchtaromen und typische mineralische Noten aus. Bei den Rotweinen gelten insbesondere Trollinger und Riesling als Gewinner des Jahrgangs: Trollinger überzeugt mit feiner Frucht, leichter Farbe und moderatem Alkoholgehalt, während Riesling mit klarer Frische und Eleganz punktet.

Die schwierigen Bedingungen zwangen die Winzer zu sorgfältiger Selektion und intensiver Handarbeit. Viele Betriebe mussten mehr Aufwand in Pflanzenschutz und Traubenselektion investieren, um gesundes Lesegut zu sichern. Für Verbraucher bedeutet die kleine Ernte, dass bestimmte Weinsorten knapp werden und die Preise tendenziell steigen könnten.

Die Weinlese 2024 wird in Baden-Württemberg als Jahr der Herausforderungen, aber auch der Winzerkunst in Erinnerung bleiben. Trotz Frost und Regen haben die Winzer mit großem Engagement einen Jahrgang hervorgebracht, der mit Frische, Frucht und Charakter überzeugt – wenn auch in begrenzter Menge.

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



(© Foto: Dapichphoto)



WEINMANUFAKTUR
STUTTGART



Die Events



Strümpfelbacher Str. 47 // 70327 Stuttgart // www.weinmanufaktur.de



Wie der Bocksbeutel ins Ländle kam

Wer sich auch nur ein bisschen mit Wein auskennt, weiß, dass die Franken, und nur die Franken, ihren Wein seit Jahrhunderten in flache, bauchige Flaschen abfüllen: den Bocksbeutel. Nur die Franken? Nein! Eine kleine, von unbeugsamen Winzern bevölkerte Weinregion in Baden-Württemberg hört nicht auf... es ist fast wie bei Asterix. Kurz gesagt: Den Bocksbeutel gibt's auch bei uns!

Kampf ums Bocksbeutel-Recht

Im Baden-Badener Rebland wird schon seit über 200 Jahren Wein in Bocksbeutel abgefüllt. Das konnten die fränkischen Winzer irgendwann nicht mehr ertragen und wollten dies in den 1970er-Jahren den badischen Weinbauern streitig machen. Sie gingen bis zum Bundesgerichtshof, aber am Ende wurde das Bocksbeutelrecht für Baden-Baden gesetzlich verbrieft. Denn die Rebländer konn-

ten ihre lange Bocksbeutel-Tradition problemlos nachweisen. Allerdings ist das Recht auf die Baden-Badener Stadtteile Neuweier, Steinbach-Umweg und Varnhalt beschränkt. Die Franken gaben sich nicht zufrieden und zogen sogar bis vor den Europäischen Gerichtshof, denn sie wollten Markenschutz für diese Flaschenform erwirken. In diesem legendären »Bocksbeutelstreit« entschied das Gericht 1983, dass es diesen Markenschutz nicht gibt. Somit waren auch die festgelegten Bestimmungen in der deutschen Weinverordnung unzulässig, wonach nur Qualitätsweine aus Franken in Bocksbeutel-Flaschen verkauft werden durften. Im Jahr 1989 wurde der Bocksbeutel nach langem Streit für Qualitäts- und Prädikatsweine aus Franken und einigen anderen abgegrenzten Weinbauregionen in der Europäischen Gemeinschaft urheberrechtlich geschützt. Neben Franken und dem Baden-Badener Rebland sind dies auch das Badische Frankenland und Weinregionen in Portugal (Mateus).

Doch warum Bocksbeutel in Baden?

Ganz einfach: Der Herr auf Schloss Neuweier, Freiherr Franz-Philipp Knebel von Katzenellenbogen,

brachte um 1782 den Bocksbeutel aus seiner fränkischen Heimat mit. Seine Familie hatte das Schloss schon 1615 erworben. Er verfügte, mehr Riesling anzubauen und ließ diese Weine in die ihm vertrauten Bocksbeutelflaschen füllen. Und warum gibt es überhaupt diese Flaschenform? Auch ganz einfach: Ein Bocksbeutel kann nicht wegrollen und ist, so flach wie er ist, besser zu transportieren.

Woher kommt der Name Bocksbeutel?

Darüber streiten sich die Gelehrten. Einige glauben, dass die Bezeichnung aus dem niederdeutschen Wort »Booksbüdel«, also einem Bücherbeutel, einem Überzug für Gebets- oder Gesangsbücher, abgeleitet wurde. Andere Experten nennen als Wortherkunft die Ähnlichkeit zum Hodensack eines Bockes. Der Vergleich lässt sich aus dem täglichen Umgang der ländlichen Bevölkerung mit dem volkstümlichen Tier erklären. Zudem gibt es schon seit jeher eine Verbindung zwischen Wein und Bock, war er doch schon in der antiken Mythologie das Begleittier des Weingottes Dionysos. Bis heute lässt sich die Herkunft des Wortes jedoch nicht genau erschließen.

Pfitzauf



Zutaten

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

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

Zuletzt vorsichtig die zerlassene Butter einkücheln.

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

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

Wichtig:

Der Backofen muss gut vorgeheizt sein.

Servieren:

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

Förmchen:

Sollten keine Pfitzaufformen vorhanden sein, kann man auch einfach Kaffeetassen nehmen.

HIRSCH



*„Beeindruckend -
Drei Trauben“*

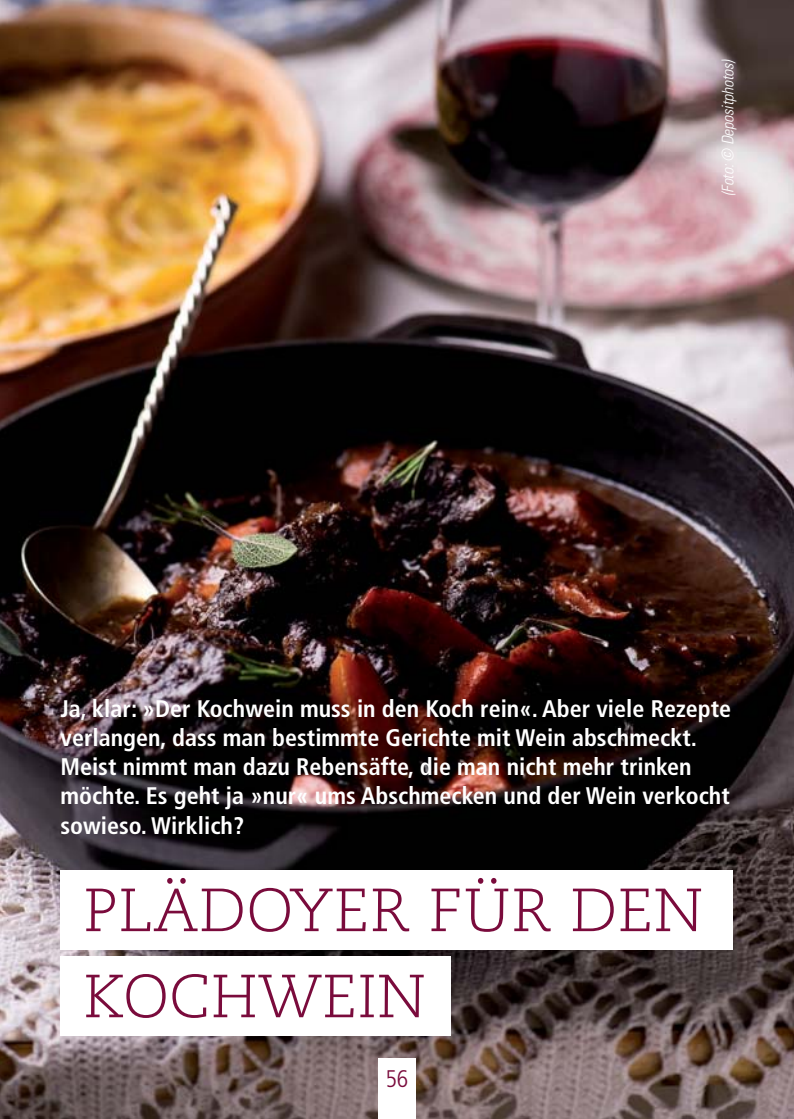
Gault & Millau 2025

AGED RESERVE Edition W.
**Große Geweihe im
Team Wilhelmer**

Christian Hirsch Weine
Kastanienstraße 1
74211 Leingarten

www.Hirsch.Wine

HIRSCH IST WILD



(Foto: © Depositphotos)

Ja, klar: »Der Kochwein muss in den Koch rein«. Aber viele Rezepte verlangen, dass man bestimmte Gerichte mit Wein abschmeckt. Meist nimmt man dazu Rebensäfte, die man nicht mehr trinken möchte. Es geht ja »nur« ums Abschmecken und der Wein verkocht sowieso. Wirklich?

PLÄDOYER FÜR DEN KOCHWEIN

Inzwischen gibt es in manchen Supermärkten und auch im Weinhandel spezielle Kochweine zu kaufen – einfache Weine, die keine besondere Güte besitzen. Edle Tropfen sind den meisten Köchinnen und Köchen »zu schade«, um sie in den Kochtopf zu kippen.

Es muss nicht der teuerste Wein sein, aber ein gutes Gericht verlangt einen guten Kochwein. Denn schließlich wählen der Gastgeber oder die Gastgeberin die besten Zutaten für ihre Speisen, die sie gerne mit Finesse zubereiten. Warum sollte dann der Kochwein minderwertig sein? Faustregel: Er sollte aus der Region stammen, aus der auch das Gericht stammt. Und welchen Wein man verwendet, hängt natürlich vom Gericht ab. Ein Coq au Vin verlangt natürlich einen französischen Rotwein, hier empfiehlt sich ein Pinot Noir oder ein Beaujolais. Beim Risotto al vino bianco wird, wie der Name schon sagt, Weißwein zum Garen des Reises verwendet – hier eignen sich zum Beispiel Pinot Grigio oder ein Gavi. Man kann die oben erwähnte Faustregel auch brechen und einen trockenen deutschen Riesling verwenden. Die Regel bricht auch ein deutsches Gericht: Beim Berliner Klassiker

»Solei« werden die Eier ausgerechnet in schwäbischen Trollinger für mehrere Stunden eingelegt.

Auch in der schwäbischen Küche wird Wein zum Verfeinern von Saucen oder zum Marinieren verwendet. So ist es üblich, bei Fleischgerichten wie Rindergulasch oder Sauerbraten Wein als Zutat zu nutzen, um den Geschmack zu intensivieren – selbstverständlich mit heimischen Gewächsen.

Schmeckt mal ein Wein nach Kork, also nach dem chemischen Stoff TCA – das kann sogar bei Weinen mit Schraubverschluss vorkommen –, dann nicht gleich wegkippen. Einen solchen Wein kann man noch gut zum Kochen verwenden, denn beim Erhitzen verflüchtigt sich der Stoff mitsamt seinem störenden Geschmack.

Dass sich der Alkohol vollständig beim Kochen verflüchtigt, ist eine Mär. Nur ein Teil davon verdampft, selbst nach zwei Stunden kochen ist immer noch Alkohol im Topf. Darauf sollte man achten und sich um Alternativen kümmern, wenn Kinder am Tisch sitzen.

Wählen Sie also Ihren Kochwein mit Bedacht und schauen Sie, dass Sie ihn am Koch vorbei in Ihre feinen Gerichte bekommen. Guten Appetit!

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.



BÜRGER

WELCHER GNOCCHI-TYP BIST DU?

Kartoffeln in ihrer schönsten Form: ob klein oder groß, veggie oder vegan, traditionell oder kreativ neu gedacht – lecker sind sie alle!

Einfach in der Pfanne oder dem Airfryer zubereiten und die bunte Gnocchi-Vielfalt von BÜRGER erleben.

Entdecke mehr unter buerger.de/gnocchi.

Weitere
Varianten
im Kühlregal
erhältlich



Lust auf leckere
Rezepte?



WIE WIRD DER WEINJAHRGANG 2025?

Prognosen sind schwierig, besonders wenn sie die Zukunft betreffen, sagte schon Mark Twain. Trotzdem versuchen wir hier vorsichtig, den zu erwartenden Weinjahrgang 2025 zu beschreiben – selbstverständlich ohne Gewähr.

Der Weinjahrgang 2025 in Baden-Württemberg wird maßgeblich von den extremen Wetterlagen des bisherigen Jahres geprägt. Nach einem recht feuchten und gemäßigten Frühling folgte im Juni eine außergewöhnlich starke Hitzewelle, die vielerorts Temperaturen bis knapp an die 40-Grad-Marke brachte und mehrere Tage mit tropischen Nächten bescherte. Diese intensive Hitze führte in den Weinbergen zu Stress für die Reben, insbesondere dort, wo Wassermangel herrschte und die Verdunstung hoch war. In einigen Lagen, etwa im Kraichgau und am unteren Neckar, konnten die Temperaturen Mitte/Ende Juni sogar Rekordwerte erreichen. Gleichzeitig war der Juni regional von Unwettern und Starkregenereignissen wie am Hochrhein geprägt, wobei örtlich auch Hagel erhebliche Schäden hinterließ. Die Folge dieser Konstellation ist eine

sehr heterogene Ausgangslage für die weitere Vegetationsperiode: Während die Trockenheit in Südbaden für kleinere Trauben und konzentrierte Mostgewichte sorgt, mussten Regionen mit Starkregen punktuell mit Fäulnis und Pilzinfektionen kämpfen.

Seit Anfang Juli präsentiert sich das Wetter hingegen auffallend wechselhaft: Die sommerliche Hitze wich einer eher kühlen und feuchten Witterungsphase, das Temperaturniveau pendelte vielerorts um oder sogar leicht unter 20 Grad. Regen und niedrige Temperaturen brachten zwar eine Verschnaufpause für die Rebflächen und senken das Risiko von Sonnenbrandschäden, sorgen jedoch bei empfindlichen Sorten für einen langsameren Reifeprozess und ein erhöhtes Pilzinfektionsrisiko.

Aus heutiger Sicht ist mit Erträgen leicht unter dem Mittelwert zu rechnen, da Hitzephasen im Juni die Blüte und die Fruchtentwicklung begrenzten und Dürre in manchen Lagen zu einer natürlichen Ertragsreduzierung geführt hat. Weinexperten gehen regional von rund 10 bis 20 Prozent niedrigeren Mengen aus. Entscheidend für die endgültige Qualität und Menge wird sein, ob

WEIN
JAHRGANG
2025



sich der feuchte Witterungstrend des Sommers fortsetzt und ob bei kühlem Wetter die Traubenreife ohne Krankheiten voranschreitet. Qualitativ birgt das Jahrgangsprofil Chancen: Die ausgeprägte Hitze-welle sorgt für gute Zuckerwerte, der kühle Juli kann eine feine Säurestruktur und Frische fördern. In den Steillagen und bei früh gelesenen Weißweinen sind aromatische, präzise Weine mit moderatem Alkohol zu erwarten. Voraussetzung ist, dass weitere starke Niederschläge und Fäulnis ausbleiben und die Witte-

rung ab August wieder mehr Stabilität bringt. Badische Klassiker wie Grauburgunder und Riesling sowie Württemberger Trollinger und Lemberger dürfen auf elegante, strukturierte und langlebige Weine hoffen, die den Jahrgang 2025 trotz Mengenverlusten auszeichnen werden. Das Jahr bleibt aber bis zum Herbst ein Wagnis – mit jedem weiteren Wetterumschwung können sich Ertrags- und Qualitätsprognosen noch verschieben.

FELLBACHER
WEINGÄRTNER

NEU!
Überall erhältlich,
wo es guten Wein gibt!



**Die Edition VfB-Stuttgart
für alle Fans!**

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 isst der Schwabe in Butter heiß geschwenkte Spätzle, heiße Saitenwürste und durchwachsenen Speck.

Vornehme Variante:

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

Designer-Linsen:

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

MEDIA PRINT SERVICES

Ihr starker Medienpartner aus der Region



Weinregionen in Württemberg: Rotwein dominiert

Die Weinbauregion Württemberg zählt mit rund 11.400 Hektar Rebfläche zu den bedeutendsten Weinlandschaften Deutschlands und belegt im nationalen Vergleich den vierten Platz. Charakteristisch für die Region ist der hohe Anteil an Rotweinen: Rund 65 bis 70 Prozent der Rebflächen sind mit roten Sorten bestockt, was Württemberg zur wichtigsten Rotweinregion Süddeutschlands macht.



Foto: © Zoltan Kovacs, Unsplash

Das Herzstück des württembergischen Weinbaus liegt entlang des Neckars und seiner Nebenflüsse – Rems, Enz, Kocher, Jagst, Tauber – sowie im Württembergischen Unterland, das als größte Einzellage gilt. Hier prägen steile Terrassen, kleine Parzellen und ein vielfältiges Bodenprofil das Bild: Vom Keuper im Unterland über vulkanische Böden im Remstal bis hin zu tertiären Sedimenten am Bodensee. Diese geologischen Unterschiede spiegeln sich in der Bandbreite der Weinstile wider. Die wichtigsten Rebsorten sind natürlich das »Nationalgetränk« Trollinger (1.855 ha), sowie der Lemberger (1.757 ha), der mit Tiefe und Würze überzeugt. Ergänzt werden

sie durch Schwarzriesling und Spätburgunder, die das Rotweinprofil abrunden. Im Weißweinbereich dominiert der Riesling, der mehr als die Hälfte der weißen Reben ausmacht und mit Frische und Finesse punktet. Eine regionale Spezialität ist der Schillerwein – ein Rosé, der aus roten und weißen Trauben gekeltert wird und besonders im Sommer beliebt ist.

Württemberg ist in sechs Bereiche mit insgesamt 17 Großlagen und über 200 Einzellagen unterteilt. Neben dem Württembergischen Unterland und dem Remstal-Stuttgart sind Kocher-Jagst-Tauber, der Obere Neckar sowie der Württembergische und der Bayerische Bodensee wich-





tige Anbauzonen. In der nördlichen Region Kocher-Jagst-Tauber wird ungewöhnlich viel Weißwein angebaut, was die Vielfalt des Gebiets unterstreicht.

Die Weinkultur in Württemberg ist tief verwurzelt: Bereits im Jahr 766 wurde der Weinbau erstmals urkundlich erwähnt. Heute prägen über 50 Weingärtnergenossenschaften das Bild, die rund 80 Prozent der Weine vermarkten. Diese genossenschaftliche Struktur, die seit dem 19. Jahrhundert besteht, garantiert eine breite Qualität und Vielfalt, von Alltagsweinen bis zu prämierten Spitzengewächsen.

Die Region ist nicht nur für ihre

Weine, sondern auch für ihre lebendige Festkultur bekannt: Zahlreiche Weinfeste, Besenwirtschaften und Wanderwege entlang der Württemberger Weinstraße laden zum Entdecken und Genießen ein. Heilbronn gilt als inoffizielle Hauptstadt des württembergischen Weins und ist jährlich Austragungsort großer Prämierungen.

Württemberg steht für eine traditionsreiche, aber zugleich innovative Weinszene, die sich durch Vielfalt, Qualität und eine besondere Rotweinleidenschaft auszeichnet. Wer die Region besucht, erlebt nicht nur exzellente Tropfen, sondern auch ein Stück schwäbische Lebensart.



VfB-STIFTUNG
Brustling der Herzen

ZUM WOHL!

EIN GUTER VEREIN IST WIE EIN GUTER WEIN

Weiß und Rot, gut gereift – immerhin bereits seit über 132 Jahren – und von süß bis herb jedes Erlebnis dabei. Manchmal berauscht vor Euphorie, manchmal ein bitterer Abgang. Und doch zweifellos frei Stuttgarter Kulturgut und dem Schwaben so lieb wie sein Vierteile. Der VfB begrüßt dieses Jahr in Laube 38 des Weindorfs seine Gäste.

Dabei können Sie genießen und zugleich Gutes tun. Denn ein Besuch bedeutet auch immer Unterstützung für die gemeinnützige VfB-Stiftung „Brustling der Herzen“. Der Brustling, das einzigartige Symbol des Clubs aus Cannstatt, verbindet Menschen und lässt sie zusammen Großes bewirken – für unsere Gesellschaft, für unsere Heimatstadt und unsere Region.

In diesem Sinne „zum Wohle“ (aller).

Es war einmal...

Stuttgarter Weindorf in Hamburg



Vor zehn Jahren feierte das Stuttgarter Weindorf sein 30. Jubiläum auf dem Hamburger Rathausmarkt. Was zu diesem Zeitpunkt noch niemand ahnen konnte: Die Schwaben schlugen ihre Weinlauben zum letzten Mal in der Hansestadt auf. Dennoch war die Jubiläumsausgabe eine unvergessliche Veranstaltung, die es wert ist, nochmals in Erinnerung gerufen zu werden

Wohl gerüstet mit schwäbischen Spezialitäten, hervorragenden Weinen aus Baden und Württemberg, Gläserkisten, Küchengeräten und Laubendeko reisten im Sommer 2015 elf Weindorf-Betriebe in den hohen Norden und freuten sich auf eine ganz besondere Ausgabe des Stuttgarter Weindorfes: Die Schwaben gastierten in diesem Jahr bereits zum 30. Mal in der Hansestadt. Und es war mehr als nur ein kulinarisches Fest – wieder einmal brachte der Bürgerverein Pro Stuttgart e.V. mit der beliebten Veranstaltung die schwäbische Lebensart nach Hamburg und sorgte für den kulturellen Austausch zwischen den beiden Großstädten.

Ganze 17 Tage fand das Weindorf im Juni und Juli 2015 in Hamburg statt. Bereits zwei Tage vor dem offiziellen

Jubiläumsfest nahm das Fest seinen Betrieb auf. Die Auftaktveranstaltung fiel dem Anlass entsprechen feierlich aus: Der damalige Vorstand von Pro Stuttgart e.V., Werner Koch, begrüßte die Präsidentin der Hamburger Bürgerschaft Carola Veit sowie den späteren Bundeskanzler Olaf Scholz, zu dieser Zeit noch Hamburgs Erster Bürgermeister. Aus Stuttgart waren der damalige Oberbürgermeister Fritz Kuhn und Stefanie Schwarz, die Württemberger Weinkönigin 2015, angereist. Scholz betonte in seiner Rede die gute Freundschaft der beiden Städte, dem Kuhn zu diesem Zeitpunkt nur zustimmen konnte

Ein Hauch von Nostalgie: Erinnerungen an das Weindorf

Die Hamburgerinnen und Hamburger sowie viele Reisende kamen in den mehr als zwei Wochen, die das Weindorf geöffnet hatte, zuhauf auf den Rathausmarkt. Sie flanierten zwischen den Ständen, genossen in den Lauben Buabaspitzle oder Trollingen und ließen sich von der fröhlichen Stimmung anstecken. Auch die Wirte und Wirtinnen waren damals sehr zufrieden mit dem Verkauf der Veranstaltung, obwohl das Wetter einige Kapriolen schlug: Mal war es sehr heiß, mal regnerisch und kühl. Doch



vor allem war es ein friedliches Fest ohne Zwischenfälle – von dem man zu diesem Zeitpunkt glaubte, dass es im Folgejahr seine Fortsetzung finden würde. Doch daraus wurde leider nichts.

Seit 1986 hatten die Weindorf-Wirte meist im Juli oder August ihre Zelte an der Alster aufgeschlagen. Um die Städtefreundschaft von Stuttgart und Hamburg zu fördern, waren die norddeutschen Behörden in all den Jahren bereit, deutlich weniger als die sonst dort übliche Platzmiete zu verlangen. Nach der Feier des 30. Weindorfs im Sommer 2015 beschloss das Bezirksamt dann jedoch

die Angleichung an die normale Gebührenordnung. Die dadurch deutlich gestiegenen Platzgebühren waren von Pro Stuttgart und den teilnehmenden Weindorfwirten nicht mehr kostendeckend zu finanzieren. Bis zuletzt hatte der Bürgerverein über alle politischen Kanäle versucht für ein Einlenken zu sorgen – vergebens.

Das Ende einer Ära: Der Abschied des »Stuttgarter Weindorfs zu Gast in Hamburg«

Und so kam es, dass das Stuttgarter Weindorf in Hamburg trotz seiner Beliebtheit und langjährigen Tradition nach der Jubiläumsveranstaltung gezwungen war, seine Pforten für immer zu schließen. Dennoch bleiben die Erinnerungen an die vergangenen Jahre lebendig. Viele Hamburger Stammgäste seien traurig, auf eines der beliebtesten Straßenfeste in ihrer Stadt verzichten zu müssen, weiß der ehemalige Pro Stuttgart-Vorstand Werner Koch zu berichten. Immerhin können die Menschen in Stuttgart nach wie vor jeden Sommer den Hamburger Fischmarkt auf dem Karlsplatz genießen. Und wer weiß: Vielleicht wird eines Tages auch wieder die schwäbische Gemütlichkeit nach Hamburg zurückkehren.

(Text: Pro Stuttgart)

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)

Von Römern bis Riesling:

Stuttgarts Weinbau im Wandel der Zeit

Die Geschichte des Weinbaus in Stuttgart reicht vermutlich bis in die Römerzeit zurück. Zwar gibt es keine direkten archäologischen Belege für römische Weinberge im Stadtgebiet, doch die Römer waren maßgeblich an der Verbreitung der Weinkultur in Mitteleuropa beteiligt und brachten ihr umfassendes Wissen über Rebsorten, Anbau und Lagerung auch an den Neckar. Erste konkrete Hinweise auf Weinbau in Stuttgart stammen allerdings aus dem frühen Mittelalter.

Die erste urkundliche Erwähnung eines Weinbergs im Raum Stuttgart datiert auf das Jahr 708: Das Kloster Sankt Gallen besaß damals Weinberge in Cannstatt, was den Weinbau als festen Bestandteil der regionalen Wirtschaft belegt. Im 10. Jahrhundert wurde der Anbau auf Mauerterrassen eingeführt, um die steilen Hänge des Neckartals optimal zu nutzen. Im heutigen Stadtgebiet Stuttgart ist Weinbau spätestens seit dem 11. Jahrhundert nachweisbar – eine Urkunde von 1108 er-

wähnt die Schenkung eines Weinbergs an das Kloster Blaubeuren. Im Mittelalter entwickelte sich der Weinbau zur wichtigsten Erwerbsquelle der Region. Der älteste bekannte Stuttgarter Weinberg, der Relenberg nahe dem Alten Schloss, wird mit der Herzogin Regelinda in Verbindung gebracht. Weitere bedeutende Lagen wie die Mönchhalde (1229) und der Kriegsberg (1259) sind urkundlich belegt. Bereits im 13. Jahrhundert wurden Aufzeichnungen über die Qualität der Ernten geführt, was auf die hohe Bedeutung des Weins für Handel und Alltag hinweist.

Die Blütezeit des Stuttgarter Weinbaus lag im 16. Jahrhundert. Damals waren nahezu alle geeigneten Hänge im Talkessel mit Reben bepflanzt, und die Rebfläche erreichte mit etwa 1.250 Hektar ihre größte Ausdehnung. Wein war so allgegenwärtig, dass er zeitweise sogar günstiger als Wasser war. Der Weinbau prägte nicht nur das Landschaftsbild, sondern auch die soziale Struktur: Die Weingärtnerzunft entstand im frühen 16. Jahrhundert und regelte die Rechte und Pflichten der Weinbauern. Um Preisschwankungen und Streitigkeiten zu begegnen,

wurde 1456 die sogenannte »Weinrechnung« eingeführt, bei der eine Kommission den Weinpreis festlegte. Doch der Weinbau war immer wieder von Krisen betroffen: Missernten, Klimaschwankungen und politische Umbrüche führten zu Preissprüngen und Rückgang der Rebflächen. Im 19. Jahrhundert begann der Niedergang, doch die Stadt Stuttgart betrieb weiterhin eine eigene Kelter und engagierte sich für den Erhalt der Weinbautradition.

Heute ist Stuttgart mit rund 400 Hektar Rebfläche eine der größten Weinbaugemeinden Deutschlands. Die Weinberge prägen weiterhin das Stadtbild, insbesondere an den Hängen des Neckartals. Tradition und Innovation gehen Hand in Hand: Moderne Weingüter, Genossenschaften und das Weinbaumuseum Stuttgart in Uhlbach halten die Geschichte lebendig und machen sie für Besucher erlebbar.

So erzählt der Stuttgarter Weinbau eine Geschichte von Kontinuität, Wandel und regionaler Identität, die über Jahrhunderte hinweg das Leben in der Stadt geprägt hat.

Muskattrollinger – Die duftende Rarität aus Württemberg

Der Muskattrollinger ist eine der spannendsten und eigenständigsten Rebsorten im Weinbau Baden-Württembergs. Während Riesling, Trollinger oder Lemberger die Rebflächen dominieren, gilt der Muskattrollinger als echte Spezialität, die vor allem in Württemberg eine Heimat gefunden hat. Die Rebsorte ist seit 1836 belegt und vermutlich aus einer natürlichen Kreuzung von Trollinger und Muskateller entstanden. Ursprünglich als Tafeltraube geschätzt, wird sie heute fast ausschließlich für die Weinproduktion genutzt.

(Foto: © Depositphoto)

Charakteristisch für den Muskattrollinger ist sein intensives, aber angenehm unaufdringliches Muskat-aroma, das von Noten nach Himbeeren, Granatapfel und Kirschen begleitet wird. Die Weine präsentieren sich meist rubinrot, mit einer frischen Säure und einem sehr bekömmlichen, leichten Mundgefühl. Die ausgeprägte Aromatik macht den Muskattrollinger zu einem einzigartigen Erlebnis im Glas und hebt ihn deutlich von anderen Rotweinen der Region ab.

Im Anbau ist der Muskattrollinger eine spät reifende Sorte mit ungewöhnlich großen Beeren. Die Weine werden heute überwiegend trocken oder halbtrocken ausgebaut, wobei auch edelsüße Varianten existieren, die hervorragend zu Desserts oder weihnachtlichem Gebäck passen. Als gekühlter Aperitif eignet sich Muskattrollinger ebenso wie als Begleiter zu leichten Speisen – eine Vielseitigkeit, die ihn bei Kennern und Genießern beliebt macht.

Seine Bedeutung im Weinbau von Baden-Württemberg liegt vor allem in der Erweiterung der regionalen Vielfalt. In einer Weinlandschaft, die für

ihre Rotweine bekannt ist, bringt der Muskattrollinger eine aromatische, duftige Komponente ins Sortiment. Er steht für die Experimentierfreude der württembergischen Winzer, die sich nicht nur auf die großen, etablierten Sorten verlassen, sondern auch seltenere Rebsorten pflegen und weiterentwickeln.

Obwohl die Anbaufläche im Vergleich zu anderen Sorten gering ist, hat der Muskattrollinger als regionale Spezialität Kultstatus erlangt. Er ist ein Paradebeispiel dafür, wie Baden-Württemberg seine Weinbautradition mit neuen Geschmackserlebnissen bereichert und so das Profil der Region schärft. Für Liebhaber aromatischer, leichter Rotweine bleibt der Muskattrollinger ein Geheimtipp – und ein duftender Botschafter württembergischer Weinkultur.



Ofenschlupfer



Zutaten für 4 Portionen

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

für den Guß:

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

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 Brotscheiben, darauf eine Schicht Apfelscheiben, dann etwas Zimt, Zucker und Sultaninen darüber streuen. Einschichtung fortsetzen. (Eventuell jede zweite Schicht mit ganz wenig Guß übergießen) Den Abschluß der Schicht sollten immer die Brötchen sein. Vollschiechten 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.



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



ROTWEINFLECKEN?

KEINE PANIK!

Ein Glas Rotwein, ein unachtsamer Moment – und schon zielt ein tiefer roter Fleck das Lieblingshemd oder den Teppich. Rotweinflecken gelten als besonders hartnäckig, doch mit den richtigen Maßnahmen und etwas Hausverstand lassen sie sich meist problemlos entfernen.

(Foto: © Stefan Keller, Pixabay)



Schnelles Handeln ist entscheidend: Sobald der Rotwein verschüttet ist, sollte man sofort ein saugfähiges, helles Tuch oder Küchenpapier zur Hand nehmen und die Flüssigkeit vorsichtig von außen nach innen abtupfen. Wichtig: Nicht reiben, sonst arbeitet man den Fleck nur tiefer ins Gewebe.

Hausmittel im Einsatz: Zu den bewährtesten Helfern zählt Salz. Es wird großzügig auf den noch feuchten Fleck gestreut, saugt den Wein auf und verhindert, dass er tiefer eindringt. Nach etwa 15 bis 30 Minuten kann das Salz vorsichtig entfernt und das Textil wie gewohnt gewaschen werden. Auch Mineralwasser – idealerweise mit Kohlensäure – hilft: Die Bläschen lösen die Farbpigmente, der Fleck lässt sich leichter auswaschen.

Für eingetrocknete Flecken empfehlen sich Backpulver oder Natron. Beide Hausmittel werden mit etwas Wasser zu einer Paste angerührt und auf den Fleck aufgetragen. Nach längerer Einwirkzeit – bei Natron gern über Nacht – werden die Rückstände abgebürstet oder abgesaugt, anschließend das Gewebe gründlich ausgewaschen. Weißwein oder Sekt gelten als Geheimtipp gegen Rotweinflecken auf

robusten Stoffen. Die enthaltenen Säuren und Alkohol sollen die Rotweinfarbstoffe lösen, sodass sie sich leichter entfernen lassen. Auch hier gilt: Immer an einer unauffälligen Stelle testen, um Materialschäden zu vermeiden.

Weitere Mittel: Zitronensaft, Essig-Spülmittel-Gemisch oder sogar farbloser Glasreiniger können bei älteren Flecken helfen. Sie werden vorsichtig aufgetragen, kurz einwirken gelassen und dann mit Wasser nachbehandelt.

Spezialfall Polster und Teppiche: Hier sollte die Flüssigkeit ebenfalls sofort aufgesaugt werden. Anschließend können Salz, Mineralwasser oder Glasreiniger helfen. Nach dem Einwirken wird der Fleck mit einem feuchten Tuch abgetupft – auch hier ohne Reiben.

Rotweinflecken sind also kein Grund zur Panik. Wer schnell reagiert und auf bewährte Hausmittel zurückgreift, hat gute Chancen, das Malheur restlos zu beseitigen. Wichtig ist, die Methode immer an einer unauffälligen Stelle zu testen, um das Material zu schonen. Mit etwas Geduld und den richtigen Kniffen bleibt das Lieblingsstück fleckenfrei – und der nächste Weinabend kann kommen.

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 APPARTEMENTS



APPARTEMENTS 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.




wilhelmer
Gastlichkeit hat eine Adresse

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





(Foto: © Unsplash)

PIWI-Sorten:

Nachhaltigkeit trifft

Innovation

Der Begriff PIWI steht für »pilzwiderstandsfähige Rebsorten« und bezeichnet eine Gruppe von neu gezüchteten Weinreben, die gegen die wichtigsten Pilzkrankheiten im Weinbau resistent sind. Diese Rebsorten sind das Ergebnis jahrzehntelanger Züchtungsarbeit, bei der europäische Weinreben (*Vitis vinifera*) mit pilzresistenten Wildreben aus Amerika oder Asien gekreuzt wurden. Das Ziel: Weine zu erzeugen, die qualitativ überzeugen und zugleich den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln drastisch reduzieren – ein entscheidender Schritt hin zu nachhaltigem und umweltfreundlichem Weinbau.

Was bedeutet PIWI?

PIWI-Reben sind widerstandsfähig gegen die beiden gefürchteten Pilzkrankheiten im Weinberg: den Echten Mehltau (*Oidium*) und den Falschen Mehltau (*Peronospora*). Diese Pilze verursachen weltweit Ernteverluste und erfordern im konventionellen Weinbau häufig bis zu zwölf Pflanzenschutzbehandlungen pro Saison. PIWI-Sorten ermöglichen es, diese Behandlungen um mehr als die Hälfte zu reduzieren, was nicht nur die Umwelt schont, sondern auch Kosten und Arbeitsaufwand verringert.

Wichtig ist dabei: »Pilzwiderstandsfähig« bedeutet nicht gleich »pilzresistent«. Die Rebsorten benötigen dennoch eine angepasste Pflege, und der Grad der Widerstandsfähigkeit variiert je nach Sorte. Dennoch sind PIWIs eine vielversprechende Antwort auf die Herausforderungen des modernen Weinbaus, insbesondere im ökologischen und biodynamischen Anbau.

PIWI-Sorten in Baden-Württemberg

Baden-Württemberg, bekannt für seine Vielfalt an traditionellen Rebsorten, setzt zunehmend auch auf PIWI-Reben. Einige der wichtigsten

pilzwiderstandsfähigen Sorten, die hier angebaut werden, sind:

- **Regent:** Eine rote PIWI-Sorte, die aus einer Kreuzung von Diana und Chambourcin entstanden ist. Regent-Weine sind tiefdunkel, mit Aromen von Waldbeeren und einer feinen Tanninstruktur. Sie erinnern an Merlot oder St. Laurent und überzeugen durch ihre Robustheit und Vielseitigkeit.
- **Johanniter:** Eine weiße PIWI-Rebsorte, die sich durch Frische, feine Fruchtaromen und eine gute Säurestruktur auszeichnet. Johanniter ist besonders im biologischen Anbau beliebt, da sie wenig Pflanzenschutz benötigt und dennoch qualitativ hochwertige Weine liefert.
- **Sauvignac:** Weißwein mit Anklängen an Sauvignon Blanc, der sich durch seine aromatische Frische und feine Kräuternoten auszeichnet. Diese Sorte ist eine vielversprechende Alternative für Weinliebhaber, die aromatische Weißweine schätzen.
- **Muscaris:** Eine weiße Sorte mit muskatellerähnlichem Aroma, die sich durch ihre Resistenz und den intensiven Duft auszeichnet. Sie bietet eine spannende Alternative für Fans aromatischer Weißweine.

- **Cabernet Blanc:** Weißwein mit Ähnlichkeit zu Sauvignon Blanc, der sich durch fruchtige und florale Noten auszeichnet und ebenfalls pilzwiderstandsfähig ist.

Diese Sorten stehen exemplarisch für die Vielfalt der PIWI-Reben, die in Baden-Württemberg zunehmend Fuß fassen. Der Anteil der PIWI-Flächen in Deutschland liegt derzeit bei etwa 2,4 Prozent, mit steigender Tendenz, auch in Baden-Württemberg. Weine aus PIWI-Sorten sind häufig ausdrucksstark und eigenwillig, dabei aber qualitativ auf Augenhöhe mit klassischen Sorten wie Riesling, Sauvignon Blanc oder Merlot. Sie bieten eine spannende Aromatik, die von fruchtigen, floralen Noten bis hin zu würzigen und mineralischen Nuancen reicht. So schmeckt Muscaris ähnlich wie Muskateller, während Regent und andere rote PIWIs

an Merlot oder Cabernet erinnern können. PIWI-Sorten sind nicht nur ein Gewinn für die Umwelt, sondern auch für die Winzer, die mit ihnen weniger Pflanzenschutzmittel einsetzen müssen und dennoch qualitativ hochwertige Weine erzeugen können. Sie sind ein wichtiger Baustein für den nachhaltigen Weinbau der Zukunft und helfen, die Herausforderungen durch Klimawandel und steigenden Druck durch Krankheiten zu meistern. In Baden-Württemberg tragen PIWI-Reben dazu bei, die Weinvielfalt zu bereichern und die Region als Vorreiter für nachhaltigen Weinbau zu positionieren. Sie sind Symbol für die Verbindung von moderner Züchtung und ökologischem Bewusstsein – und bieten Weinliebhabern spannende neue Geschmackserlebnisse. PIWI-Sorten sind die Zukunft des nachhaltigen Weinbaus. Ihre pilzwiderstandsfähigen Eigenschaften reduzieren den Pflanzenschutz erheblich, schonen die Umwelt und ermöglichen hochwertige Weine mit eigenständigem Charakter. In Baden-Württemberg gewinnen diese innovativen Rebsorten zunehmend an Bedeutung und prägen das Bild einer modernen, zukunfts-fähigen Weinregion.



Foto: © Depositphotos

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.



Muskateller – die aromatische Rarität

Der Muskateller zählt zu den ältesten und faszinierendsten Rebsorten der Welt. Seine Geschichte reicht bis in die Antike zurück, und schon die Römer schätzten die »Bienentraube« wegen ihres intensiven Duftes. In Baden-Württemberg, wo Tradition und Innovation im Weinbau aufeinandertreffen, nimmt der Muskateller eine besondere, wenn auch eher exklusive Rolle ein.



(Foto: © Depositphotos)

Die Rebsorte stammt ursprünglich aus Vorderasien und gelangte über den Mittelmeerraum nach Mitteleuropa. Heute ist der Muskateller in vielen Weinbauländern vertreten, doch in Deutschland konzentriert sich der Anbau vor allem auf Baden, Württemberg und die Pfalz. In Baden-Württemberg sind aktuell rund 264 Hektar mit Muskateller bestockt – davon 121 Hektar in Baden und 142 Hektar in Württemberg. Damit bleibt der Muskateller eine Nische, gewinnt aber durch seine Einzigartigkeit und steigende Nachfrage zunehmend an Bedeutung.

Muskateller-Weine sind bekannt für ihr unverwechselbares, intensives Muskataroma, das von floralen Noten wie Rosenblüte, Holunder und exotischen Früchten wie Litschi und Bitterorange begleitet wird. Im Glas präsentieren sie sich meist frisch, gelbgrün und mit einer lebendigen, aber milden Säure. Die Aromatik ist so ausgeprägt, dass die Trauben bereits am Rebstock nach dem späteren Wein duften und schmecken – ein seltenes Phänomen im Weinbau. Die Weine werden überwiegend trocken oder feinherb ausgebaut, eignen sich aber auch hervorragend für edelsüße Varianten. Muskateller ist ein idealer Aperitif, harmoniert

aber auch mit asiatischer Küche, würzigen Speisen oder Desserts. Seine Frische und Vielschichtigkeit machen ihn zum perfekten Begleiter für gesellige Sommerabende. Obwohl der Muskateller in Baden-Württemberg flächenmäßig hinter Riesling, Spätburgunder oder Müller-Thurgau zurückbleibt, ist er für die regionale Weinkultur von großer Bedeutung. Er steht für Vielfalt, Handwerkskunst und die Fähigkeit der Winzer, auch anspruchsvolle und empfindliche Sorten erfolgreich zu kultivieren. Die Rebe stellt hohe Ansprüche an Lage und Pflege, ist empfindlich gegenüber Kälte und Krankheiten, belohnt aber mit außergewöhnlicher Qualität und aromatischer Finesse.

Die steigende Nachfrage nach aromatischen, charakterstarken Weißweinen verleiht dem Muskateller neuen Auftrieb. Immer mehr Winzer in Baden und Württemberg entdecken die Rebsorte für sich und experimentieren mit unterschiedlichen Ausbauparametern.

So bleibt der Muskateller ein Symbol für die Innovationskraft und die geschmackliche Vielfalt des baden-württembergischen Weinbaus – und ein Geheimtipp für Genießer, die das Besondere suchen.

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.

Kräuterkäs

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

Kräuterkäs 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 [f](#) @kesselliebewein [@](#) #kesselliebewein

KERN
Weine

Wein aus dem Supermarkt: Qualität zum kleinen Preis?



Foto: © Depositphotos

Wer beim Weinkauf nur an den Fachhandel oder den Winzer denkt, unterschätzt das Angebot im Supermarktregal. Tatsächlich greifen laut Umfragen fast die Hälfte der deutschen Weintrinker regelmäßig im Supermarkt zu – und das längst nicht nur aus Bequemlichkeit. Denn: Auch dort lassen sich durchaus gute Tropfen entdecken, oft zu überraschend günstigen Preisen.

Vielfalt und Qualität: Das neue Supermarkt-Weinregal

In den letzten Jahren haben viele Supermärkte und Discounter ihr Weinangebot deutlich aufgewertet. Neben Massenware finden sich heute auch prämierte Weine, regionale Spezialitäten und internationale Klassiker. Große Ketten wie Lidl oder Aldi wurden sogar mehrfach für ihre Weinauswahl ausgezeichnet – etwa mit der »Berliner Wein Trophy«. Die Bandbreite reicht vom unkomplizierten Alltagswein bis hin zu Tropfen, die bei Wettbewerben Medaillen holen.

Worauf sollte man beim Kauf achten?

Die Auswahl ist riesig, doch mit ein paar einfachen Tipps fällt die Entscheidung leichter:

- **Preis als Qualitätsindikator:**
Für einen guten Wein sollte man mindestens 5 bis 8 Euro investieren. Weine unter 4 Euro sind meist Massenprodukte, bei denen an Qualität, Reifezeit und Handarbeit gespart wird.
- **Regalhöhe beachten:**
Die besten Weine stehen oft auf Augenhöhe oder leicht darüber. Die untersten Regale sind meist den günstigsten, weniger hochwertigen Weinen vorbehalten.
- **Jahrgang prüfen:**
Bei Weiß- und Roséweinen sollte der Jahrgang möglichst aktuell sein – ältere Jahrgänge können an Frische verlieren. Rotweine dürfen gern zwei bis drei Jahre alt sein.
- **Etiketten und Auszeichnungen:**
Prämierungen (z.B. Medaillen, Siegel wie der VDP-Adler) sind ein guter Hinweis auf Qualität. Aber Vorsicht: Auffällige, schwere Flaschen oder besonders aufwendige Etiketten sind oft mehr Marketing als Qualitätsversprechen.
- **Lagerung im Markt:**
Staubige Flaschen oder solche, die direkt unter grellem Licht stehen, sollte man meiden. Besser: Frische Flaschen aus dem Karton nehmen.



Was sagen die Preise?

Der Preis eines Weines setzt sich aus vielen Faktoren zusammen: Produktionskosten, Marketing, Transport und natürlich die Gewinnspanne des Händlers. Bei günstigen Weinen profitieren große Erzeuger von Skaleneffekten und können trotz niedriger Preise solide Qualität bieten. Sehr billige Weine (unter 4 Euro) sind jedoch meist industriell gefertigt und selten ein Genuss.

Ab etwa 5 bis 10 Euro findet man im Supermarkt bereits Weine, die in Blindverkostungen überzeugen und teilweise sogar Preise gewinnen. Teurere Weine bieten oft mehr Charakter, stammen von kleineren Erzeugern oder aus limitierten Lagen. Doch auch hier gilt: Der Preis allein

garantiert keine Qualität – Prestige, seltene Jahrgänge oder aufwendige Verpackungen treiben die Kosten oft in die Höhe, ohne dass sich dies immer im Geschmack widerspiegelt.

Mut zur Entdeckung

Gute Weine gibt es auch im Supermarkt – man muss nur wissen, worauf zu achten ist. Wer etwas mehr investiert, auf Jahrgang und Auszeichnungen achtet und nicht dem auffälligsten Etikett vertraut, kann auch zwischen den Regalen von Aldi, Lidl, Rewe & Co. echte Schätze finden. Am Ende entscheidet jedoch immer der eigene Geschmack – und der lässt sich am besten durch Probieren schulen. Neugier und Experimentierfreude zahlen sich also aus.

Amore nach Maß.

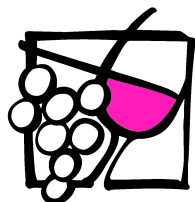
CANNSTATTER WASEN
26.09. – 12.10.2025

Jetzt reservieren!
schwabenwelt.de

wilhelmer's
SCHWABENWELT
Schmuckstück des Wasens

big FM

**Schwaben
Bräu**







STUTTGARTER WEINDORF

Datum

Do | **21. August** bis
SA | **06. September 2025**

Öffnungszeiten

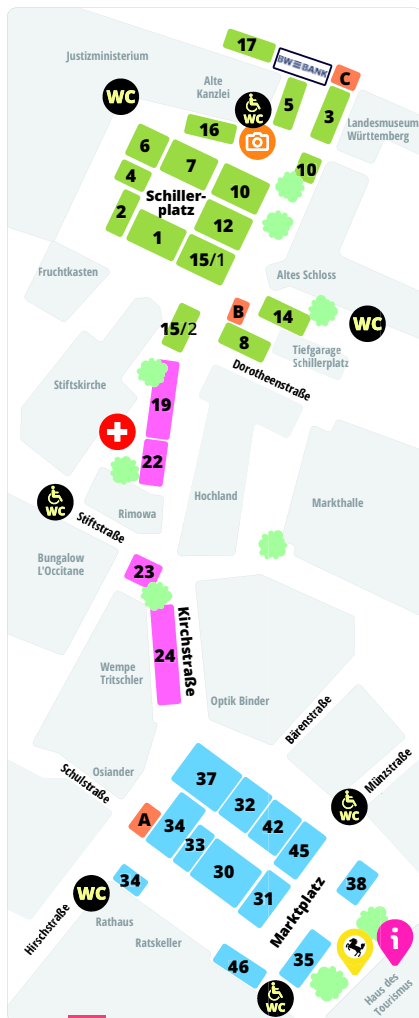
SO–MI | **11:30–23:00**
DO–SA | **11:30–24:00**

-  Toilette
-  Medizinische Versorgungstation
-  Info im Haus des Tourismus
-  Pro Stuttgart Treffpunkt
-  Foto-Point

Veranstalter

Pro Stuttgart e. V.,
Gymnasiumstraße 43
70174 Stuttgart

+49 711 29 50 00
info@prostuttgart.de
prostuttgart.de



Schillerplatz

- 1 Der Rote Hirsch**
Christian List
0711 - 806 09 10
weindorf@derrotehirsch.de
- 2 Zum Rädle**
Enis & Sezer Masalci
01520 - 577 05 32
zumraedle@gmail.com 
- 3 Lieblingsplatz**
Reinhard Lieb
07142 - 999 80 70
mein@lieblingsplatz-stuttgart.de 
- 4 Weinfactum**
Weinfactum Bad Cannstatt
0711 - 542 266
info@weinfactum.de
- 5 Schmücker's OX**
Michael und Michele Schmücker
0711 - 758 583 90
info@schmuecker.eu
- 6 Zur Weindorfwirtin**
Familie Schmiege
07181 - 994 03 33
info@schmieges-rems-besen.de
- 7 Spelunkerei - Wein & Küche**
Michael Schokatz und Antonio Baratta
0178 - 601 43 36
info@spelunkerei-stuttgart.de
- 8 Weinbar Romy**
Familie Putler
0172 - 758 33 42
info@gastronomie-putler.de
- 10 Zum Schluckspecht**
Familie Breitmayer
0172 - 715 94 34
rein@breitmayer-gastronomie.de
- 12 Schillers Mitte**
Leander Leins und Alexander Neuberth
0160 - 272 12 37
tell@schillers-mitte.de
- 14 Schillers Garten**
Leander Leins und Alexander Neuberth
0160 - 272 12 37
tell@schillers-mitte.de
- 15#1 Zur Zaißerei**
Andreas Zaiß
0171 - 888 33 78
info@zaissererei.de
- 15#2 Vis-à-Vis**
Andreas Zaiß
0171 - 888 33 78
info@zaissererei.de
- 16 Alte Kanzlei**
Dennis R. Shipley
0711 - 29 44 57
info@alte-kanzlei-stuttgart.de

Marktplatz

- 30 Zur Linde**
Maximilian und Ferdinand Trautwein
0711 - 986 910 630
info@linde-stuttgart.de
- 31 Gasthaus Bären**
Dario Orc
0711 - 500 708 54
stuttgart@gasthaus-baeren.de
- 32 Sonja Merz**
Die Laube mit Herz
Sonja Merz
0711 - 686 81 11
weindorf@sonjamerz-gmbh.de
- 33 Jägerlaube by Easy Street**
Ingo Hampf & Leone Paul
weindorf@easystreet.bar 
- 34 STADT LAUBE**
Grupp, Diehl, Weller
0172 - 723 97 80
reservierung@stadt-laube.de
- 35 Winzerlaube am Weinbrunnen**
Adrian Beurer und Johannes Bauerle
0174 - 248 67 28
info@weingut-johannesb.de
- 37 Die Stäffelesrutscher**
Michael Wilhelm
0711 - 66 41 90
willkommen@staeffele.de
- 38 VfB Stuttgart**
Michael Wilhelm
0711 - 66 41 90
willkommen@staeffele.de
- 42 Zum Zullo**
Fabrizio Zullo
0176 - 242 764 05
reservierung@zumzullo-weindorf.de
- 45 Rauschenberger's Weinlaube**
Jörg Rauschenberger
0711 - 553 401 74
info@rauschenbergers-weinlaube.de
- 46 Stuttgarter Ratskeller Laube**
Milos Vujcic
0711 - 585 35 100
info@stuttgarter-ratskeller.de
- 17#1 BW-Bank Kulturlaube**
Pro Stuttgart e. V.
0711 - 29 50 00
info@prostuttgart.de
- 17#2 WEIN & WACHOLDER - Die ESCHER x GINSTR-Laube**
Markus Escher
0174 - 789 49 35
info@wein-escher.de 

Kirchstraße

- 19 Wein-Moment**
Anna-Lisa Jung und Mona Maisack
0711 - 252 557 60
weindorf@wein-moment.de
- 22 Inge's Laube**
Familie Putler
0172 - 758 33 42
info@gastronomie-putler.de
- 23 Weingut der Stadt Stuttgart**
Timo Saier
0711 - 216 575 07
weingut@stuttgart.de
- 24 Zum Dreimädelhaus**
Annette Currie
0151 - 234 239 27
info@curries-culinarium.de

Süßwaren

- A Mandelbrennerei Stuttgart**
Tobias Wölfe
0172 - 725 09
info@mandelbrennerei-stuttgart.de
- B Benda Süßwaren und Mandelbrennerei**
Claus Benda
0171 - 620 77 07
info@bendas-wiener-mandeln.de
- C Süße Laube**
Melanie Weeber
0177 - 561 17 91

WEINDORF BREVIERLE

*Heiteres, Wissenswertes & Kulinarisches
rund ums Stuttgarter Weindorf*

Herausgeber:

Verlag: »Zur Sache Stuttgart«
Michael Wilhelmmer
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:

GO Druck Media
Einsteinstraße 12-14,
73230 Kirchheim u. T.,
www.go-kirchheim.com

Mitherausgeber:

Allianz U2
Awicontax Group 13
Bürger Maultaschen 59
BW-Bank U4
City Appartements 83
Deutsche Vermögensberatung . . 27
Dinkelacker-Schwaben Bräu . . . 35
Fellbacher Weingärtner 63
Gazi Grill- & Pfannenkäse 39
GO Druck 65
Hirsch Privatkellerei 55
Kern Weine 91
Krüger U3
Kutter 5
Messe Stuttgart 19
Metzgerei Widmayer 47
Schloss Affaltrach 23
Stadtwerke Stuttgart 43
Teinacher Mineralbrunnen 79
VfB Stuttgart 31
Weingut Aldinger 7
Weinmanufaktur Stuttgart 51
Wilhelmers Schwabenwelt 95

KRÜGER



WERNAU | STUTTGART | ULM

Dein Fanmoment für jeden Tag: die VfB Card.



Sichern Sie sich jetzt Ihre VfB Card zum BW-Bank Girokonto. Schon gewusst? Wir sind offizieller Banking-Partner des VfB Stuttgart. Alle Informationen auf **bw-bank.de/vfb**



BW BANK