



STUTTGARTER
WEINDORF

Brevierle

Heiteres, Wissenswertes & Kulinarisches
rund ums Stuttgarter Weindorf

Lebenswert sind

Partnerschaften, die
Emotionen wecken



Liebe Gäste und Freunde des Stuttgarter Weindorfs,

herzlich willkommen auf dem Stuttgarter Weindorf 2026!

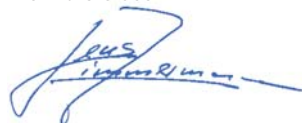
Es ist mir eine große Freude, Sie im Namen des Veranstalters Pro Stuttgart und meiner Vorstandskollegen Sven Hahn und Andreas Zaiß zu **50 Jahren Stuttgarter Weindorf** begrüßen zu dürfen. Seit 1976 steht unser Weindorf für gelebte Gastfreundschaft, eine hervorragende regionale Küche und erlesene Weine und für Begegnungen, die oft lange in Erinnerung bleiben.

Vom 20. August bis 5. September 2026 verwandeln unsere Wirtinnen und Wirte gemeinsam mit den Gewinnerinnen und Gewinnern die Stuttgarter Innenstadt wieder in einen Ort voller Genuss, Lebensfreude und schwäbischer Herzlichkeit.

Zu diesem besonderen Jubiläum erinnern wir auch an Erika Wilhelmer, eine Wirtin der ersten Stunde. Mit ihrer Idee des Brevierles hat sie etwas geschaffen, das bis heute ein fester Bestandteil des Weindorfs ist. Aus einem kleinen Begleiter wurde über die Jahrzehnte das inoffizielle Weindorf-Hefte – geschätzt von Generationen von Gästen und weit mehr als eine Marketingbroschüre.

Wir wünschen Ihnen unvergessliche Stunden, anregende Gespräche, besondere Weinerlebnisse und viele schöne Begegnungen.

Herzliche Grüße



Jens Zimmermann
1. Vorsitzender Pro Stuttgart e.V.



Brevierle

Heiteres, Wissenswertes & Kulinarisches
rund ums Stuttgarter Weindorf

Grußwort	3	Schwarzesriesling	88
Inhalt	4	Wenn Fürsten Wein bestellten	92
Grußwort Weinkönigin	8	Weindorf-Plan	96
50 Jahre Stuttgarter Weindorf	10	Impressum	98

Als Stuttgart Europas

Weinmetropole war

Die Reblauskatastrophe

Lemberger

Fast vergessene Gerichte

Alte Reben, neue Chancen

Müller-Thurgau

Versteckte Reben

Weitaus mehr als nur Wein

Aussichten mit einem Viertele

Weinjahrgang 2025

Trockenmauern

Unter Stuttgarts Straßen

Weinjahrgang 2026

Das Viertele zur Maultasche

Weinberg als Klimamesser

Das große Vesperbrevier

Kerner

Die Weinbergschnecke

Wengertstaffeln

SCHWÄBISCHE REZEPTE

Maultaschen

Bubaspitzle

Spätzle

Gaisburger Marsch

Nonnenfürzle

Laugenbrezel

Schwäbischer Kartoffelsalat

Saure Kutteln

Sauerkraut

Pfizauf

Wurst-/Maultaschensalat

Schwäbisches Linsengericht

Ofenschlupfer

Zwiebelkuchen

Apfelküchle

Camembert, Kräuterkäs,

Backsteinkäs

ALLES GUTE!

Stuttgarts schönste Feste gratulieren dem Weindorf



Maultaschen



(Foto: © SMC)

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. Gewürfel-

ten Räucherspeck andünsten und in die Masse geben. Teig in knapp 15 cm große Quadrate schneiden, reichlich Fülle draufgeben. Teigländer 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.

WÖHRWAG
WEINGUT

Ausgetrunken!



Ein tiefer Schluck
aus der
schwäbischen
Seele...

bekommen Sie bei uns im Weingut
oder in unserem Onlineshop



Grunbacher Str. 5 | 70327 Stuttgart | www.woehrwag.de



Liebe Gäste,

das **50. Stuttgarter Weindorf** ist ein ganz besonderes Jubiläum – ein Fest mit Geschichte, mit Tradition und mit einer Strahlkraft, die weit über Stuttgart hinausreicht. Seit fünf Jahrzehnten bringt das Weindorf Menschen zusammen und steht für Genuss, Begegnung und die besondere Lebensfreude unserer Weinheimat Württemberg.

Besonders freut es mich natürlich, dass ich dieses besondere Jubiläum als 60. Württemberger Weinkönigin begleiten darf! Zwei runde Zahlen, zwei wichtige Bestandteile unserer Geschichte und Heimat Württembergs, die unser Zusammenleben signifikant prägen.

Denn Wein verbindet Menschen und ist so vielseitig wie wir Menschen selbst. Jeder Wein hat seinen ganz eigenen Charakter, seine eigene Handschrift und seine besondere Persönlichkeit. Mal frisch und leicht, mal elegant und fein, mal kraftvoll und ausdrucksstark – so ist für jeden Geschmack und für jeden Moment etwas dabei.

Ich wünsche Ihnen beim Stuttgarter Weindorf viele genussvolle Stunden, herzliche Begegnungen und besondere Augenblicke voller Freude und württembergischer Weinkultur.

Ihre Württemberger Weinkönigin
Natalie Schäfer





50 Jahre
Stuttgarter
Weindorf

(Alle Fotos © ProStuttgart)

Ein halbes Jahrhundert Vierteleskultur

Wenn zwischen Marktplatz, Schillerplatz und Kirchstraße die Lichterketten leuchten, Gläser klingen und der Duft von Rostbraten, Maultaschen und Ofenschlupfer durch die Innenstadt zieht, ist wieder die Weindorf-Zeit. **2026 feiert das Stuttgarter Weindorf seinen 50. Geburtstag** – ein Jubiläum, das weit über ein gewöhnliches Stadtfest hinausgeht. Es ist längst zu einem Markenzeichen der Landeshauptstadt geworden: ein Fest des Weins, der Geselligkeit und der schwäbischen Lebensart.

Vom Experiment zur Institution

Als das Weindorf 1976 erstmals stattfand, war die Idee ebenso einfach wie erfolgreich: Der Weinbau, der Stuttgart seit Jahrhunderten prägt, sollte mitten in der Stadt sichtbar und erlebbar werden. Kaum eine andere deutsche Großstadt ist so eng mit dem Weinbau verbunden. Die Rebhänge von Untertürkheim, Uhlbach, Rotenberg oder entlang der Neuen Weinsteige gehören bis heute zum Stadtbild. Aus den bescheidenen Anfängen entwickelte sich eines der bedeutend-

sten Weinfeste Deutschlands. Rund 120 liebevoll geschmückte Lauben bilden jedes Jahr ein eigenes Dorf in der Innenstadt. Das Erfolgsrezept: Tradition und Moderne verbinden sich. Neben Trollinger und Lemberger gehören heute auch Riesling, Sauvignon Blanc, Rosé-Cuvées und Sekt selbstverständlich zum Angebot. Das Weindorf spiegelt damit die Entwicklung des württembergischen Weinbaus zu mehr Vielfalt und Qualität wider.

Jubiläumsjahr mit besonderen Akzenten

Das 50. Stuttgarter Weindorf findet vom 20. August bis 5. September 2026 statt. Das seit 2025 verlängerte Format mit 17 Tagen bleibt bestehen. Unter dem Motto »GeWeinsam« steht das Gemeinschaftsgefühl im Mittelpunkt.

Bei Redaktionsschluss stand das vollständige Programm noch nicht fest, ist aber mittlerweile auf

www.stuttgarter-weindorf.de zu finden. Man setzt vor allem auf bewährte Elemente wie die Eröffnungsfeier im Alten Schloss, das Traubenpressen, die Weindorf-Treffs und die Familiensonntage.

Zum Jubiläum sind zudem besondere Aktionen geplant. Gemeinsam mit dem Weingut der Stadt Stuttgart entsteht ein offizieller Jubiläumswein. Eine Kooperation mit dem Sportartikelhersteller JAKO bringt eine eigene Weindorf-Kollektion und ein limitiertes Trikot hervor, dessen Erlös einem guten Zweck zugutekommt. Die BWPOST gibt eine Sonderbriefmarke heraus. Neu ist auch die »echt-regional«-BW-Bank-Laube, die kleineren hochwertigen Betrieben aus Stuttgart eine Plattform bietet. Gemeinsam mit der Musikfirma Chimperator sind am ersten Weindorf-Wochenende zwei Konzerte mit Tim Twers und Morpheuz im Innenhof des Alten Schlosses geplant.

Tradition und neue Genusskultur

Kulinarisch bleiben Klassiker wie Maultaschen, Käsespätzle, Schupfnudeln und Rostbraten feste Bestandteile des Angebots. Gleichzeitig setzen viele Wirte auf moderne Interpretationen der schwäbischen Küche – leichter,





kreativer und mit mehr vegetarischen Gerichten. Zusammen mit den Weinen der regionalen Winzer macht dies das Weindorf zu einem der attraktivsten Weinfeste Deutschlands. Auch jüngere Zielgruppen sollen angesprochen werden. Weinwissen, Genuss und Geselligkeit werden bewusst zeitgemäß vermittelt. Gerade diese Verbindung von Tradition und Innovation trägt seit Jahrzehnten zum Erfolg des Festes bei.

Wein gehört zu Stuttgart

Wer Stuttgart verstehen will, muss seinen Wein verstehen. Über Jahrhunderte war der Weinbau einer der wichtigsten Wirtschaftszweige der Stadt. Zwar schrumpften die Rebflächen mit Industrialisierung und Stadtwachstum, doch die enge Verbindung blieb erhalten. Das Weindorf macht diese Geschichte bis heute erlebbar und zeigt, dass Wein in Stuttgart weit mehr ist als ein Ge-

tränk – nämlich ein Stück gelebter Stadtkultur.

Pro Stuttgart als Veranstalter

Dass das Weindorf seinen 50. Geburtstag feiern kann, ist eng mit Pro Stuttgart e. V. verbunden, der im vergangenen Jahr sein 140-jähriges Jubiläum feierte. Der 1885 gegründete Verein rief das Weindorf 1976 ins Leben und organisiert heute neben dem Stuttgarter Weihnachtsmarkt und weiteren Großveranstaltungen zahlreiche Projekte zur Belebung der Innenstadt. Seit einem halben Jahrhundert prägt Pro Stuttgart damit entscheidend das öffentliche Leben der Landeshauptstadt mit ihrem Weinfest.

Mehr als ein Fest

50 Jahre Stuttgarter Weindorf stehen für eine Veranstaltung, die Generationen verbindet. In einer Zeit permanenter Beschleunigung bietet sie Raum für Begegnungen, Gespräche und Genuss. Wenn im August die ersten Gläser erhoben werden, feiert Stuttgart deshalb nicht nur ein Weinfest – sondern ein Stück seiner eigenen Identität. Oder, wie man auf dem Weindorf seit Jahrzehnten sagt: »Noi, oims goht no.« (SDA) www.stuttgarter-weindorf.de



GEMEINSAM
— GENIESSEN



WEINGUT ALDINGER



(Foto: © Altabe Stock)

Als Stuttgart Europas Weinmetropole war

Heute denkt man bei Stuttgart zuerst an Automobile, Hightech und Ingenieurskunst. Vor 500 Jahren war das anders. Damals bestimmten Reben das Stadtbild – und Wein war der wichtigste Wirtschaftsfaktor

Wer heute durch Stuttgart fährt, entdeckt Weinberge meist an den Hängen des Neckartals oder in den Steillagen rund um Rotenberg und Uhlbach. Kaum vorstellbar ist, dass die Reben einst fast den gesamten Talkessel prägten. Tatsächlich ge-

hörte Stuttgart im 16. Jahrhundert zu den bedeutendsten Weinbaustädten Europas. Der Weinbau war damals die Lebensader der Stadt. Bereits um 1350 waren rund 500 Hektar mit Reben bestockt. Ende des 16. Jahrhunderts erreichte die Rebfläche mit rund 1.250 Hektar ihre größte Ausdehnung – wohlge-merkt ohne die damals noch selbstständigen Weinorte Cannstatt und Untertürkheim. Fast jeder geeignete Hang war mit Reben bepflanzt. Weinberge reichten bis dicht an die Stadttore heran, an vielen Stellen

sogar bis unmittelbar vor die Häuser. Der Wein war weit mehr als ein Genussmittel. Er war Grundnahrungsmittel, Handelsware und wichtiger Wirtschaftsfaktor zugleich. Wasser war häufig von schlechter Qualität, Bier spielte in Württemberg noch eine deutlich geringere Rolle als heute. Wein gehörte deshalb selbstverständlich zum Alltag – auf den Tischen der Bürger ebenso wie am Hof der Herzöge.

Die Bedeutung des Weinbaus war so groß, dass Stuttgart im späten 16. Jahrhundert nach Wien und Würzburg zu den größten Weinbaugemeinden des deutschsprachigen Raums zählte. Der Stuttgarter Wein wurde über Ulm bis nach Bayern und Österreich gehandelt. Weinmakler, Küfer, Fassmacher, Fuhrleute und Händler lebten vom Geschäft mit dem Rebensaft. Der Wohlstand vieler Familien hing unmittelbar von einer guten Weinernte ab.

Der Erfolg hatte allerdings auch seine Schattenseiten. Weil immer mehr Wein angebaut wurde, geriet die Versorgung mit Getreide in Gefahr. Herzog Christoph griff deshalb Mitte des 16. Jahrhunderts ein und verbot unter Strafandrohung die Neuanlage weiterer Weinberge – außer auf bislang ungenutzten Flä-

chen. Schon damals zeigte sich: Der Weinbau war für Stuttgart Fluch und Segen zugleich. Auch die Qualität des Weins beschäftigte die Obrigkeit früh. Bereits 1456 regelte eine sogenannte Weinrechnung, wie der Preis des neuen Jahrgangs festgelegt werden sollte. Wenige Jahrzehnte später legten Herbstordnungen den Beginn der Weinlese fest und empfahlen den Anbau hochwertiger Rebsorten. Qualitätsmanagement ist im württembergischen Weinbau also keineswegs eine Erfindung der Neuzeit. Erst Kriege, Reblaus, Industrialisierung und das rasante Wachstum der Stadt ließen die Weinberge nach und nach verschwinden. Wo einst Reben wuchsen, entstanden Straßen, Wohnhäuser und Fabriken. Geblieben sind rund 420 Hektar Rebfläche – genug, um Stuttgart bis heute zu einer der größten Weinbaugemeinden Deutschlands zu machen.

Wer heute auf dem Stuttgarter Weindorf ein Viertel genießt, knüpft deshalb an eine Tradition an, die viele Jahrhunderte zurückreicht. Stuttgart war nie nur eine Stadt mit Wein. Über lange Zeit war die Stadt ohne Wein überhaupt nicht denkbar.

Bubaspitzle



Zutaten für 4 Personen

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

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

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

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

»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.«



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.

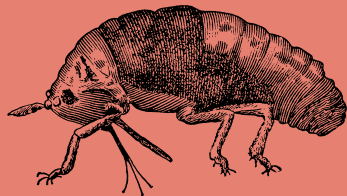
www.awicontax.de

Die Reblauskatastrophe

Der Feind kam aus Amerika. Er ist kaum einen Millimeter groß – und hätte den Weinbau in Europa beinahe ausgelöscht. Auch Württemberg blieb von der Reblaus nicht verschont. Doch aus der größten Krise der Weingeschichte entstand schließlich die Rettung des heimischen Weinbaus.

Mitte des 19. Jahrhunderts gelangte die Reblaus mit amerikanischen Reben nach Europa und breitete sich von Frankreich aus rasch über die Weinbauggebiete des Kontinents aus. Die winzigen Insekten befallen die Wurzeln der Rebstöcke, gegen die europäischen Reben keine natürlichen Abwehrkräfte besitzen. Ganze Weinberge starben ab, Millionen Hektar Rebfläche wurden vernichtet. Um 1880 erreichte die Reblaus auch Württemberg und bedrohte die Existenz vieler Wengerter entlang des Neckars. Die Krise traf das Land jedoch nicht unvorbereitet. Bereits 1868 war in Weinsberg die Königlich Württembergische Weinbauschule gegründet worden. Sie entwickelte sich rasch zu einem Zentrum für Forschung und Beratung und suchte gemeinsam mit Winzern und Behörden nach wirksamen Gegenmaßnahmen. Erste Versuche wie Rodungen oder die Behandlung der Böden blieben jedoch ohne dauerhaften Erfolg.

Die entscheidende Lösung kam dann ebenfalls aus Amerika: Europäische Edelreben wurden auf die widerstandsfähigen Wurzeln amerikanischer Reben gepfropft. Dieses Veredelungsverfahren schützt bis heute nahezu alle Rebstöcke weltweit vor der Reblaus und ermöglicht weiterhin den Anbau von Sorten wie Trollinger, Riesling oder Lemberger. Die Reblaus selbst ist nie verschwunden. Gefährlich ist sie heute kaum noch, weil fast alle Weinberge auf resistenten Unterlagen wachsen. Die Katastrophe erinnert bis heute daran, wie verletzlich der Weinbau sein kann – und wie Forschung, Innovation und der Einsatz der Winzer ihn letztlich gerettet haben.



(Illustration: © Depoistphoto)

Unser Herz schlägt für Stuttgart. Deins auch?



Nimm jetzt an unserer Umfrage teil.

Wir wollen wissen, wie es wirklich um deine Liebe zu Stuttgart steht. Und weil im Wein bekanntlich Wahrheit liegt, wünschen wir dir viel Spaß auf dem Stuttgarter Weindorf.
stadtwerke-stuttgart.de



Der König der Rotweine

Kräftig, würzig und voller Charakter: Der Lemberger gehört wie kaum eine andere Rebsorte zu Württemberg. Lange stand er im Schatten internationaler Klassiker; heute zählt er zu den Aushängeschildern des deutschen Rotweinbaus. Seine größte Heimat liegt ausgerechnet dort, wo er vermutlich gar nicht entstanden ist.



Weinportrait:
LEMBERGER

Wer in einer Weinstube in Stuttgart einen guten Rotwein bestellt, hat gute Chancen, einen Lemberger ins Glas zu bekommen. Keine andere Rotweinsorte prägt Württemberg so sehr wie dieser charaktervolle Wein. Rund drei Viertel der gesamten deutschen Lemberger-Anbaufläche liegen im Weinland zwischen Taubertal und Bodensee – und damit ist Württemberg die unangefochtene Heimat der Rebsorte.

Der Name führt allerdings auf eine falsche Fährte. Lange nahm man an, der Lemberger stamme aus der mährischen Stadt Lemberg, dem heutigen Mikulov in Tschechien. Neuere genetische Untersuchungen weisen jedoch darauf hin, dass seine Ursprünge vermutlich im heutigen Kroatien liegen. Von dort gelangte die Rebe über Österreich nach Süddeutschland. Bereits im 19. Jahrhundert wurde sie in Württemberg heimisch und entwickelte sich hier zu einer der wichtigsten Rotweinsorten.

International ist die Rebsorte übrigens besser unter dem Namen Blaufränkisch bekannt. Vor allem in Österreich genießt sie hohes Ansehen und bringt einige der besten Rotweine des Landes hervor. Dass sie in Württemberg Lemberger

heißt, ist eine regionale Besonderheit – ebenso wie ihre enge Verbindung zur hiesigen Weinkultur.

Lemberger liebt sonnige Lagen und tiefgründige Böden. Er reift später als viele andere Rebsorten und stellt hohe Ansprüche an die Arbeit im Weinberg. Dafür belohnt er die Wengerter mit Weinen von bemerkenswerter Tiefe und Eleganz. Typisch sind Aromen von Brombeeren, Kirschen und schwarzen Johannisbeeren, oft begleitet von einer feinen Pfeffernote. Je nach Ausbau entstehen fruchtige Alltagsweine oder kraftvolle Gewächse mit großem Reifepotenzial.

Lange galt der Lemberger vor allem als Begleiter deftiger schwäbischer Küche. Tatsächlich harmonisiert er hervorragend mit Zwiebelrostbraten, Wildgerichten oder Lamm. Seine Vielseitigkeit reicht jedoch weit dar-





über hinaus. Auch zu gereiftem Hartkäse oder mediterranen Schmorgerichten macht er eine ausgezeichnete Figur. Selbst internationale Spitzenköche entdecken den württembergischen Klassiker zunehmend für ihre Weinkarten.

Für viele Wengerter ist der Lemberger weit mehr als eine Rebsorte. Er gilt als Aushängeschild des Qualitätsweinbaus in Württemberg. In den vergangenen Jahrzehnten haben zahlreiche Weingüter gezeigt, welches Potenzial in ihm steckt. Moderne Kellertechnik, sorgfältige Ertragsbegrenzung und der Ausbau in Holzfässern haben seinen Ruf ent-

scheidend verbessert. Längst muss sich der Lemberger hinter internationalen Rotweinen nicht mehr verstecken.

Vielleicht liegt gerade darin sein größter Erfolg. Der Lemberger ist bodenständig geblieben, ohne provinziell zu wirken. Er verbindet Tradition mit Eleganz und zeigt eindrucksvoll, dass Württemberg weit mehr zu bieten hat als den so oft zitierten Trollinger. Wer den Charakter des württembergischen Rotweins kennenlernen möchte, kommt an einem guten Lemberger nicht vorbei.

MANCHE MENSCHEN
FOLGEN REGELN.
ANDERE IHREN TRÄUMEN.



SCHLOSS
Affaltrach





Fast vergessen – zum Glück nicht verloren

Die schwäbische Küche besteht nicht nur aus Maultaschen, Spätzle und Zwiebelrostbraten. Manche einst selbstverständlichen Gerichte sind heute fast von den Speisekarten verschwunden. Schade eigentlich – denn viele davon harmonisieren wunderbar mit einem guten Württemberger Wein.

Die schwäbische Küche war nie verschwenderisch. Gekocht wurde mit dem, was Garten, Feld und Speisekammer hergaben. Daraus entstan-

den Gerichte, die einfach, nahrhaft und überraschend raffiniert waren. Viele sind heute nur noch älteren Generationen bekannt – dabei hätten sie eine Rückkehr durchaus verdient. Da wäre zunächst die **Kratzete**. Der grob zerrissene Pfannkuchen wurde früher häufig als Beilage zu Spargel oder Gemüse serviert, manchmal auch süß mit Apfelmus gegessen, quasi als schwäbischer Kaiserschmarrn. Seine feinen Röstaromen harmonisieren hervorragend mit einem fruchtigen Kerner oder einem trockenen Müller-Thurgau.

Kaum noch anzutreffen sind auch Leberknöpfe. Die kleinen Klößchen aus Lebermasse gehörten früher selbstverständlich in kräftige Brühen oder wurden mit Kartoffelsalat serviert. Ein würziger **Lemberger** oder ein eleganter **Schwarzriesling** begleiten ihre herzhaften Aromen ausgezeichnet.

Ein weiteres Traditionsgericht ist das Saure Lüngle. Die fein geschnittene Kalbslunge in einer säuerlichen Sauce war über Generationen ein typisches Wirtshaussessen. Heute findet man sie nur noch selten auf Speisekarten. Gerade die feine Säure verlangt nach einem Wein mit Frische – etwa einem trockenen **Riesling** oder einem lebhaften **Kerner**.

Fast vollständig verschwunden ist dagegen der Brenntar. Der aus geröstetem Musmehl gekochte Brei war früher vor allem als sättigendes Frühstück oder Abendessen bekannt. Mit etwas Butter, Milch und Zucker gehörte er über Jahrzehnte zum Alltag vieler Familien. Heute kennt ihn kaum noch jemand. Wer dazu einen Wein probieren möchte, greift am besten zu einer feinfruchtigen **Riesling-Spätzlese** oder einem dezenten **Müller-Thurgau**.

Auch die Holderküchle sieht man nur noch selten. Frische Holunderblüten-

dolden werden in einem leichten Teig ausgebacken und mit Zucker bestäubt – ein einfaches, aber köstliches Frühsommergebäck. Dazu passt ein fruchtiger **Muskateller**, ebenso gut aber auch ein feinherber **Kerner**. Den wohl originellsten Namen tragen schließlich die Nonnenfürzle. Das lockere Hefengebäck, in heißem Fett ausgebacken und mit Zucker bestäubt. Heute begegnet man ihm nur noch gelegentlich auf historischen Märkten oder in traditionsbewussten Bäckereien. Ein edelsüßer **Kerner** oder eine **Riesling-Auslese** unterstreichen seine feinen Röstaromen. Das Rezept dazu finden Sie in diesem Brevierle auf Seite 38.

Viele dieser Gerichte erzählen vom Alltag früherer Generationen. Sie entstanden aus einfachen Zutaten, waren saisonal geprägt und kamen ohne großen Aufwand aus. Gerade deshalb wirken sie heute erstaunlich modern. Regional, nachhaltig und ehrlich – lange bevor diese Begriffe in Mode kamen. Vielleicht erlebt das eine oder andere Rezept ja eine zweite Karriere. Verdient hätte es die schwäbische Küche allemal. Und mit einem guten Viertele schmecken selbst fast vergessene Klassiker erstaunlich zeitlos.

Spätzle

Zutaten für 4 Personen

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



(Foto: © Adobe Stock)

ARTE Generali Privat

Wir versichern Sie nach allen Regeln der Kunst

ARTE Generali ist Premiumpartner der Generali Gruppe für Privatkunden mit besonderen Bedürfnissen. Mit personalisierten Deckungskonzepten in den Bereichen Kunst & Lifestyle unterstützen wir Sie, ihre Vermögenswerte richtig zu versichern.

Was einmal aus Leidenschaft begann, kann im Laufe eines Lebens zu einer wertvollen Sammlung werden. Vermögenswerte wie diese sind oftmals nicht oder nicht richtig versichert.

Schützen Sie sich vor finanziellen Verlusten der Dinge, die Ihnen am Herzen liegen. Jede Sammlung ist einzigartig und kostbar – Grund genug, sie umfassend zu schützen.

Besonderer Schutz für besondere Werte



Kunst- und Sammlungsobjekte



Glas



Wertsachen
(z.B. Schmuck und Uhren)



Wohngebäude



Höherwertiger Hausrat



Reisegepäck

Ihr Ansprechpartner für exklusive
Versicherungslösungen in der Region:

Nikolas Johannes Csizmazia e. K.
Alexanderstraße 102
70182 Stuttgart
Tel. 0711-219 50 711
E-Mail: nikolas-johannes.csizmazia@dvag.de



Alte Reben, neue Chancen

Über Jahrhunderte prägten sie den Weinbau, dann verschwanden sie fast vollständig. Heute erleben manche historische Rebsorten eine überraschende Renaissance. Sie sind nicht nur ein Stück Weingeschichte, sondern könnten auch Antworten auf die Herausforderungen des Klimawandels geben.

Wer heute durch die Weinberge Württembergs geht, begegnet vor allem vertrauten Namen: Riesling, Lemberger, Trollinger oder Kerner. Doch das war nicht immer so. Noch vor rund 150 Jahren war die Vielfalt deutlich größer. Zahlreiche regionale Rebsorten wuchsen in den Weinbergen – manche lieferten hervorragende Weine, andere vor allem hohe Erträge. Viele von ihnen gelten heute als beinahe vergessen. Ihr Verschwinden hatte mehrere Ursachen. Die Reblauskatastrophe des 19. Jahrhunderts zwang viele Weniger dazu, ihre Weinberge vollständig neu anzulegen. Gleichzeitig setzte sich der Gedanke durch, nur noch leistungsfähige und wirtschaftlich interessante Sorten anzubauen. Mit der Einführung von Rebsortenkatalogen und modernen Anbaumethoden verschwanden viele historische Reben nach und nach aus den Weinbergen.

Doch inzwischen wächst das Interesse an den alten Sorten wieder. Ampelographen – Fachleute für Rebenkunde – haben in den vergangenen Jahrzehnten in verwilderten Weinbergen, an alten Hauswänden oder in aufgegebenen Gärten zahlreiche historische Rebstöcke entdeckt. Allein in Deutschland

konnten mehr als 240 fast vergessene Sorten wieder identifiziert werden, darunter etliche, die bereits als ausgestorben galten.

Zu diesen wiederentdeckten Schätzen gehören Namen wie Süßschwarz, Hartblau, Adelfränkisch, Gänsfüßer, Gelber Orléans oder Blauer Urban. Manche von ihnen wurden bereits im Mittelalter angebaut, andere verschwanden erst im 19. oder frühen 20. Jahrhundert aus den Weinbergen. Heute pflanzen engagierte Winzer kleine Versuchsfelder an, keltern erste sortenreine Weine und sammeln Erfahrungen mit den fast vergessenen Reben. Auch Württemberg besitzt einen reichen Schatz historischer Rebsorten. Der Heilbronner Historiker und Weinexperte Martin Geier hat nachgewiesen, wie vielfältig der Weinbau zwischen Neckar, Remstal und Zabergräu einst war. Manche Sorten



(Foto: © DWI)



Foto: © Doris Schneider, Julius Kühn-Institut
JULI / VVO / Wikimedia Commons, CC-BY-SA 4.0)

Aus dem Heunisch sind durch Kreuzungen 119 der heute bekannten Rebsorten entstanden, darunter Riesling oder Chardonnay.

überlebten nur in wenigen Rebstöcken, andere fanden Eingang in moderne Kreuzungen. Besonders der Heunisch, eine der ältesten bekannten Rebsorten Europas, gilt als Stammvater zahlreicher heutiger Klassiker – darunter sogar des Rieslings. Warum also lohnt sich der Blick zurück? Zum einen bewahren die alten Reben ein Stück Kulturschichte. Zum anderen könnten ihre genetischen Eigenschaften künftig wieder an Bedeutung gewinnen. Einige zeigen eine bemerkenswerte Anpassungsfähigkeit an Hitze oder Trockenheit, andere bringen besondere Aromen hervor. In Zeiten des

Klimawandels wächst deshalb das Interesse von Forschung und Weinbau an dieser genetischen Vielfalt. Historische Rebsorten sind keine Konkurrenz zu Riesling oder Lemberger – aber sie erweitern den Werkzeugkasten für den Weinbau von morgen.

Vielleicht begegnet man demnächst also wieder einem Wein mit einem Namen, den selbst erfahrene Weinfreunde noch nie gehört haben. Dann steckt dahinter nicht einfach eine neue Mode, sondern oft eine Rebsorte mit mehreren Jahrhunderten Geschichte – und einer überraschenden Zukunft.

Du bist des Salz auf meiner Brezel!*

*Liebeserklärung eines Schwaben



**OHNE das Brezelsalz
gibt es KEINE Brezel!**

Und ihre Form?

Die entsteht nur durch den
handgeschlungenen Teig.

**Tradition, die man schmeckt!
Backhandwerk aus'm Ländle.**



Emil Reimann Remstal • Schiemerweg 7 • 71394 Kernen i. R.
Telefon: +49 7151 4019-0 • info@emil-reimann-remstal.de
www.emil-reimann-remstal.de • [@emil.reimann.remstal](https://www.instagram.com/emil.reimann.remstal)





Foto: © DWI



Weinportrait:
MÜLLER-THURGAU

Der unterschätzte Klassiker

Jahrzehntelang war er die meist-angebaute Rebsorte Deutschlands. Heute steht der Müller-Thurgau oft im Schatten von Riesling oder Sauvignon Blanc. Dabei gehört er zu den erfolgreichsten Neuzüchtungen der Weinbaugeschichte – und erlebt derzeit eine Renaissance.

Kaum eine Rebsorte ist so eng mit dem deutschen Weinbau verbunden wie der Müller-Thurgau. Dennoch ranken sich um seine Entstehung bis heute Missverständnisse. Der Name

bezeichnet weder eine Herkunft noch eine Kreuzung zweier Rebsorten. Vielmehr erinnert er an seinen Züchter, den Schweizer Botaniker Hermann Müller aus dem Kanton Thurgau.

1882 gelang Müller an der Forschungsanstalt Geisenheim eine Kreuzung, aus der später der Müller-Thurgau hervorging. Lange galt Riesling als Vaterrebe. Erst moderne DNA-Analysen brachten Klarheit: Tatsächlich entstand die Sorte aus Riesling und Madeleine Royale, einer frühen französischen Tafel-

traube. Damit musste ein über hundert Jahre alter Irrtum korrigiert werden.

Der Erfolg ließ nicht lange auf sich warten. Die neue Rebsorte reifte früher als der Riesling, brachte zuverlässig gute Erträge und stellte geringere Ansprüche an Standort und Klima. Gerade nach dem Zweiten Weltkrieg, als viele Weinberge neu angelegt wurden, entwickelte sich der Müller-Thurgau zum Liebling der Wengerter. Zeitweise war jede vierte Rebe in Deutschland ein Müller-Thurgau – keine andere Sorte war häufiger vertreten.

Auch in Württemberg fand die Rebsorte schnell ihren Platz. Zwar dominiert hier traditionell der Rotwein, doch der Müller-Thurgau entwickelte sich zu einem wichtigen Weißwein für Alltag und Festtag gleichermaßen. Sein Charakter macht ihn bis heute beliebt: Er präsentiert sich meist mild, fruchtig und unkompliziert. Typisch sind Aromen von grünem Apfel, Birne, Muskat und frischen Wiesenkräutern. Seine zurückhaltende Säure macht ihn besonders zugänglich – auch für Weinfreunde, die kräftige Säure weniger schätzen. Lange hatte der Müller-Thurgau allerdings mit einem Imageproblem zu kämpfen. Hohe Erträge und ein-

fache Massenweine ließen seinen Ruf leiden. Doch dieses Bild wandelt sich. Viele Weingüter begrenzen heute bewusst die Erntemenge und bauen die Weine sorgfältiger aus. Das Ergebnis sind elegante, feinefruchtige Weißweine mit deutlich mehr Charakter als früher. Gerade auf guten Standorten zeigt der Müller-Thurgau, welches Potenzial in ihm steckt.

Kulinarisch ist er ein vielseitiger Begleiter. Er harmonisiert mit Spargel, Fisch, Geflügel, Salaten oder mildem Käse ebenso wie mit vielen Gerichten der schwäbischen Küche. Dank seiner Frische eignet er sich außerdem hervorragend als Terrassenwein an warmen Sommertagen.

Der Müller-Thurgau ist kein Modewein und will es auch gar nicht sein. Seine Stärke liegt in seiner Ausgewogenheit und seiner Vielseitigkeit. Vielleicht erlebt er gerade deshalb eine neue Wertschätzung. Wer ihm unvoreingenommen begegnet, entdeckt einen Weißwein, der zu Unrecht lange unterschätzt wurde – und der bis heute seinen festen Platz im württembergischen Weinbau verdient.

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 siedend 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 vorgewärmter Terrine anrichten. Kartoff-

feln, 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

20. AUGUST BIS 5. SEPTEMBER 2026



**WEIß UND ROT
NICHT NUR IM GLAS.**

**DER VfB STUTTGART
BEGRÜßT DICH IN LAUBE 38.**

Versteckte Reben

Stuttgart gilt als Großstadt zwischen Wald und Reben. Doch neben den berühmten Weinbergen gibt es zahlreiche kleine Lagen, die selbst viele Einheimische kaum kennen. Wer genau hinschaut, entdeckt mitten in der Stadt überraschende Weinberge – oft nur wenige Schritte vom Alltag entfernt.

Wer an Stuttgarter Wein denkt, denkt meist an den Württemberg, an Uhlbach oder an das Cannstatter Zuckerle. Tatsächlich liegen viele der bekanntesten Reblagen am Neckar. Doch Stuttgart besitzt noch eine zweite, weniger bekannte Weinwelt.

Sie versteckt sich zwischen Wohnhäusern, Straßen, Parks und Firmengeländen – und macht den besonderen Reiz der Weinbaustadt aus. Ein gutes Beispiel ist die **Karlshöhe**. Nur wenige Gehminuten vom Feuersee entfernt wachsen hier Reben an

einem sonnigen Südhang mit Blick über den Stuttgarter Talkessel. Zwischen Spaziergängern und Biergartenbesuchern vermuten die wenigsten einen Weinberg, dessen Geschichte Jahrhunderte zurückreicht. Ähnlich überraschend ist der **Hasenberg**. Wo heute Wohngebiete den Hang prägen, haben sich kleine Rebflächen erhalten – stille Zeugen einer Zeit, als weite Teile des Stuttgarter Kessels mit Wein bepflanzt waren. An der **Neuen Weinsteige** erinnert heute noch eine kleine Rebfläche daran, dass sich einst weite Weinberge an den Hängen des Stuttgarter Südens erstreckten. Das Weingut der Stadt Stuttgart bewirtschaftet diese historische Steillage bis heute – ein Stück Weinbaugeschichte mitten an einer der meistbefahrenen Straßen der Stadt. Eine Besonderheit ist der **Kriegsberg**. Wenige hundert Meter vom Hauptbahnhof entfernt liegt einer der ungewöhnlichsten Weinberge Deutschlands. Zwischen Büros und Verkehrsachsen werden bis heute Reben kultiviert – ein eindrucksvoller Beleg dafür, wie eng Weinbau und Stadtentwicklung in Stuttgart seit Jahrhunderten miteinander verflochten sind. Auch die **Mönchhalde** überrascht. Viele verbinden den Namen mit

einer einzigen Weinlage. Tatsächlich umfasst sie mehrere, über das Stadtgebiet verstreute Rebflächen – u.a. an der Karlshöhe, am Hasenberg und am Pragsattel. Das städtische Weingut bewirtschaftet diese oft kleinen, voneinander getrennten Parzellen bis heute in aufwändiger Handarbeit. Gerade diese verstreuten Weinberge erzählen viel über die Geschichte Stuttgarts. Wo heute Häuser, Straßen und Parks entstanden sind, reichten früher die Reben oft bis dicht an die Stadtmauern heran. Mit dem Wachstum der Residenz- und späteren Industriestadt verschwanden viele Weinberge. Die verbliebenen Flächen sind deshalb weit mehr als Produktionsstätten. Sie sind lebendige Erinnerungen an eine Landschaft, die Stuttgart über Jahrhunderte geprägt hat. Wer die Augen offen hält, entdeckt sie überall: ein schmaler Rebhang zwischen Wohnhäusern, ein kleines Wengerthäusle am Waldrand oder einige Rebstöcke oberhalb einer vielbefahrenen Straße. Zusammen bilden sie ein Mosaik, das Stuttgart einzigartig macht. Kaum eine andere deutsche Großstadt besitzt Weinberge, die so selbstverständlich zum Stadtbild gehören – manchmal gut sichtbar, manchmal fast verborgen, aber immer ein Stück gelebter Weinkultur.

Auf dem Kriegsberg nah beim Hauptbahnhof befindet sich ein Teil der Weinlage Mönchhalde.

Foto: © Stuttgart-Marketing GmbH

Nonnenfürzle



Dieses duftige Gebäck müsste eigentlich korrekterweise Nonnenfürtchen 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 lauwarmer

Milch dazugeben und mit etwas Mehl zum Vorteig verrühren, der zugedeckt 30 bis 40 Minuten gehen muß. Den Vorteig mit den restlichen Zutaten zu einem lockeren Hefeteig schlagen, 40 Minuten gehen lassen. Mit einem Teelöffel Teigstücke abstechen und in heißem Fett goldbraun backen.

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

»Ein Nonnenfürzle ist ein relativ kleines, hohles, mit Süßem oder Salzigen gefülltes Backwerk, welches in der Ulmer Gegend heimisch ist.«

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

Eppli – mehr als nur ein Auktionshaus

Über 10.000 pre-owned Luxusobjekte sofort verfügbar.

Schmuck | Uhren | Mode | Kunst



 **EPPLI**
WIR SCHÄTZEN WERTE

Handelshaus | Onlineshop | Auktionshaus



(© Frau. Depotphoto)

Weitaus mehr als nur Wein

Aus Trauben lässt sich weit mehr herstellen als Wein. Traubenkernöl, Verjus oder Traubengelee erleben seit einigen Jahren eine Renaissance. Was früher oft als Nebenprodukt galt, gilt heute als Delikatesse – und zeigt, wie vielseitig der Weinberg wirklich ist.

Wenn im Herbst die Keltern ihre Arbeit aufnehmen, denken die meisten Menschen an Most, Gärung und den neuen Jahrgang. Doch mit der Weinlese beginnt noch eine ganz andere Geschichte. Denn fast jeder Teil der Traube lässt sich nutzen. Aus Schalen, Kernen und sogar aus unreifen Beeren entstehen Produkte, die in Küche und Feinkost längst ihren festen Platz gefunden haben. Ein gutes Beispiel ist Traubenkernöl. Seine Herstellung ist aufwändig: Für einen Liter werden je nach Rebsorte rund zwei Tonnen Trauben oder mehr als 40 Kilogramm getrocknete Traubenkerne benötigt. Entsprechend kostbar ist das Öl. Mit seinem leicht nussigen Aroma eignet es sich besonders für Salate, Rohkost oder zum Verfeinern bereits zubereiteter Speisen. Zum scharfen Anbraten ist es nicht geeignet, denn dabei würden die feinen Aromen verloren gehen. Fast vergessen war auch der Verjus. Der Name stammt aus dem Französischen und bedeutet „grüner Saft“. Gewonnen wird er aus unreifen grünen Trauben, die bereits im Sommer ausgedünnt werden. Verjus schmeckt angenehm säuerlich, aber deutlich milder als Essig oder Zitronensaft. Schon im Mittelalter war er in europäischen Küchen weit verbreitet.

Heute entdecken Spitzenköche und ambitionierte Hobbyköche den würzigen Saft wieder – etwa für Dressings, Fischgerichte oder helle Saucen. Auch als alkoholfreier Aperitif mit Mineralwasser erfreut sich Verjus zunehmender Beliebtheit. Selbst aus den Schalen gepresster Trauben entsteht Neues. Aus ihnen werden unter anderem Tresterbrände hergestellt. Getrocknet und fein gemahlen verleihen sie als Traubmehl Backwaren eine fruchtige Note. Auch Gelee, Konfitüren oder Chutneys gehören inzwischen zum Sortiment vieler Weingüter und Hofläden. Sogar die Kerne selbst werden genutzt. Geröstet bereichern sie Müslis oder Brote und liefern wertvolle Ballaststoffe. In der Kosmetik sind Traubenkernextrakte wegen ihrer antioxidativen Inhaltsstoffe gefragt. Die Weintraube zeigt sich damit als erstaunliches Multitalent.

Für viele Wengerter gehört diese möglichst vollständige Nutzung der Ernte längst zu einer nachhaltigen Wirtschaftsweise. Was früher oft auf dem Kompost landete, wird heute bewusst weiterverarbeitet. Das schont Ressourcen, schafft zusätzliche Wertschöpfung und bringt neue Geschmackserlebnisse auf den Teller.

Laugenbrezeln

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.

»Stuttgarter Staatsempfangs-Brezel: frisch, knusprig und im dicken Teil mit Butter bestrichen«

Zutaten Laugenbrezeln

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

Einen festen Teig machen, Brezeln formen, reifen lassen.

In einem etwas kälteren Raum stehen lassen. In Lauge tunken, schneiden und abbacken.

Die fertige Lauge muss man vom Bäcker beziehen.



Schwaben Bräu

HELLES OHNE HANGOVER.



0,0% Alkohol
Zuckerfrei
Kalorienarm



Foto: © SWG/Jürgen Pollack

Aussichten mit einem Viertele

Kaum eine deutsche Großstadt verbindet Weinbau und Panorama so eindrucksvoll wie Stuttgart. Zwischen Rebhängen, Trockenmauern und Wengerterhäuschen eröffnen sich immer wieder Ausblicke, die zeigen, warum Wein hier seit Jahrhunderten zum Stadtbild gehört.

Wer Stuttgart von oben erleben möchte, hat die Qual der Wahl. Fernsehturm, Birkenkopf oder Eugensplatz sind beliebte Aussichtspunkte. Doch die schönsten Blicke auf die Stadt

finden Weinfreunde oft dort, wo die Reben wachsen. Hier verbinden sich Landschaft, Geschichte und Weinkultur zu einem Panorama, das es in dieser Form kaum ein zweites Mal gibt. Zu den bekanntesten Aussichtspunkten zählt der Württemberg mit der Grabkapelle über Rotenberg. Von hier schweift der Blick über die Weinberge des Neckartals bis weit hinein in den Stuttgarter Talkessel. Zwischen den Rebstöcken wird besonders deutlich, wie eng die Stadt seit Jahrhunderten mit dem Weinbau verbunden ist. Kein Wunder, dass

dieser Ort zu den beliebtesten Ausflugszielen der Region gehört. Nicht weniger reizvoll ist der Blick vom Cannstatter Zuckerle. Die steilen Terrassenweinberge mit ihren Trockenmauern gehören zu den eindrucksvollsten Kulturlandschaften Württembergs. Von den schmalen Wengerterwegen aus blickt man auf Bad Cannstatt, den Neckar und die modernen Gebäude des Neckar-Parks – ein spannender Kontrast zwischen jahrhundertealtem Weinbau und urbaner Gegenwart. Wer es etwas ruhiger mag, sollte den Weg nach Uhlbach wählen. Rund um das Weinbaumuseum führen Wanderwege durch historische Weinberge mit zahlreichen Aussichtspunkten. Von dort reicht der Blick über Rebhänge, Streuobstwiesen und kleine Wengerterhäuser – fast so, als wäre die Zeit stehen geblieben. Eine Überraschung bietet auch die Karlshöhe. Nur wenige Gehminuten vom Feuersee entfernt wachsen an ihrem Südhang Reben, während sich oberhalb ein Biergarten und Spazierwege befinden. Von der Aussichtsterrasse öffnet sich ein weiter Blick über den Stuttgarter Talkessel. Gerade in den Abendstunden, wenn die Sonne die Dächer der Stadt in warmes Licht taucht, gehört dieser Ort zu

den stimmungsvollsten Aussichtspunkten der Landeshauptstadt. Weniger bekannt, aber nicht minder reizvoll sind die Weinberge an der Neuen Weinsteige. Die verbliebene historische Rebfläche erinnert daran, dass sich früher weite Teile der Süd- hänge unter Reben befanden. Wer hier innehält, entdeckt mitten im Großstadtverkehr ein Stück der alten Weinlandschaft Stuttgarts. Viele dieser Aussichtspunkte verbindet ein gemeinsames Merkmal: Sie sind gewachsene Kulturlandschaften. Trockenmauern, Wengerterstaffeln und kleine Häuschen erzählen von Generationen von Weinbauern, die diese Hänge über Jahrhunderte gestaltet haben. Gerade dadurch wirken die Ausblicke besonders authentisch.

Welcher Weinblick der schönste ist, lässt sich deshalb kaum beantworten. Manche genießen den Sonnenuntergang am Württemberg, andere die Ruhe oberhalb von Uhlbach oder den Blick von der Karlshöhe. Sicher ist nur eines: In Stuttgart liegen die schönsten Aussichten oft dort, wo auch die Reben wachsen. Vielleicht schmeckt ein Glas Württemberger Wein gerade deshalb nirgendwo besser als mit Blick über die Weinberge, aus denen er stammt.

Schwäbischer Kartoffelsalat



Zutaten für für 4 Portionen

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

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

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

Kartoffelsalat-Variationen:

Senf in die Fleischbrühe einrühren, oder Kartoffelscheiben erst mit Most übergießen, oder gewürfelten gerauchten 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

Ein Jahrgang mit viel Potenzial

Nach schwierigen Jahren konnten die Wengerter in Württemberg im Herbst 2025 aufatmen. Gesunde Trauben, eine entspannte Weinlese und vielversprechende Qualitäten wecken große Erwartungen. Auch deutschlandweit gilt der 2025er als Jahrgang mit Charakter – trotz einer vergleichsweise kleinen Ernte.

(Foto: © DWI)

Als Ende August 2025 die ersten Trauben gelesen wurden, blickten viele Wengerter optimistisch auf ihre Weinberge. Das Weinjahr hatte vergleichsweise unspektakulär begonnen – und genau das erwies sich als Vorteil. Nach ausreichenden Niederschlägen im Winter und Frühjahr trieben die Reben im langjährigen Durchschnitt aus. Anders als 2024 blieben nennenswerte Spätfrostschäden aus. Die Blüte verlief ruhig, die Reben entwickelten einen guten Fruchtansatz und präsentierten sich bis in den Sommer hinein erstaunlich gesund.

Zwar brachte der Sommer einzelne Hitzeperioden und regional auch Hagel, doch größere Schäden blieben in Württemberg die Ausnahme. Dank ausreichender Niederschläge litten die Reben kaum unter Trockenstress. Die Trauben reiften gleichmäßig heran und erreichten eine sehr gute physiologische Reife. Viele Wengerter sprachen bereits während der Lese von außergewöhnlich gesundem Lesegut.

Besonders erfreulich entwickelte sich die Qualität der Rotweine. Lemberger, Schwarzriesling und Spätburgunder profitierten von den warmen Tagen und kühlen Nächten im Spätsommer. Sie konnten Farbe, Aroma und

Tannin langsam ausbilden und versprechen strukturierte, elegante Weine. Aber auch die Weißweine überzeugten mit einer ausgewogenen Balance aus Frucht und Säure. Der Jahrgang dürfte deshalb sowohl Liebhaber frischer Weißweine als auch Freunde kräftiger Rotweine ansprechen. Deutschlandweit fiel das Bild ähnlich positiv aus – allerdings mit einem wichtigen Unterschied: Die Erntemenge war vergleichsweise klein. Nach Schätzungen des Deutschen Weininstituts wurden in den 13 deutschen Anbaugebieten zunächst rund 7,3 Millionen Hektoliter Weinmost erwartet; die endgültige Erhebung ergab später rund 7,65 Millionen Hektoliter. Damit lag die Ernte zwar leicht unter dem Vorjahr, qualitativ jedoch auf einem hohen Niveau. Besonders Burgundersorten und viele Rotweine zählen zu den Gewinnern des Jahrgangs.



(Foto: © DWI)



(Foto: © DWI)

Auch die württembergischen Genossenschaften zeigten sich sehr zufrieden. Sie berichteten von gesunden Trauben, sehr guter Aromareife und einer entspannten Weinlese ohne größeren Zeitdruck. Solche Jahre sind den Wengertern besonders willkommen: Nicht Hektik bestimmt den Rhythmus, sondern der optimale Lesezeitpunkt jeder einzelnen Rebsorte. Dennoch bleibt ein Wermutstropfen. Während die Qualität der Weine überzeugt, kämpft die Branche weiterhin mit rückläufigem Weinkonsum. Viele Betriebe setzen deshalb verstärkt auf Qualität statt Menge, auf

regionale Identität und auf besondere Weinerlebnisse. Gerade ein Jahrgang wie 2025 bietet dafür beste Voraussetzungen.

Ob ein Wein tatsächlich groß wird, entscheidet sich allerdings nicht allein im Weinberg. Erst nach Gärung, Ausbau und Reife zeigt sich sein endgültiger Charakter. Vieles spricht jedoch dafür, dass der 2025er in Württemberg als ausgewogener, eleganter und langlebiger Jahrgang in Erinnerung bleiben wird – einer, auf den sich Weinfreunde schon heute freuen dürfen.

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.

zugeben und mit Essig abschmecken. Kurz aufkochen, Krabben hineingeben und ca. fünf Minuten ziehen lassen. Vom Feuer nehmen und mit 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

Kuttla für d'Hotwollée:

Zubereitung wie oben.

Nach dem Kochen das Tomatenmark in die Soße einrühren, den Trollinger



(Foto: © Depositphoto)

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. Neben Spätzle einer der wichtigsten und häufigsten Bestand-

teile 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 *gerauchter Bauch* (klein gewürfelt, später noch 200 g zugeben)
- 2 EL *Schweineschmalz*
- 1 *Tasse Wasser*
- 1 *geriebene Kartoffel zum Abbinden*



WEINMANUFAKTUR
STUTTGART



Die Events



Trockenmauern: *die Schatzkammern der Weinberge*

Wer durch die Steillagen am Cannstatter Zuckerle, am Untertürkheimer Herzogenberg oder in den Weinbergen von Uhlbach spaziert, entdeckt sie überall: Natursteinmauern, die sich wie gewaltige Treppenstufen den Hang hinaufziehen. Viele Besucher halten sie für reine Stützmauern. Tatsächlich sind sie weit mehr. Sie erzählen von jahrhundertealter Handwerkskunst und gehören zu den artenreicheren Lebensräumen in Baden-Württemberg.

Die Geschichte der Trockenmauern reicht viele Jahrhunderte zurück. Schon im Mittelalter begannen die Wengerter, die steilen Hänge rund um Stuttgart zu terrassieren. Ohne diese Mauern wäre Weinbau an vielen Stellen schlicht unmöglich gewesen. Sie fingen den Hang ab, verhinderten Bodenerosion, speicherten Wärme und schufen ebene Terrassen, auf denen gearbeitet werden konnte. Ihren Namen tragen sie, weil sie ganz ohne Mörtel errichtet wurden. Die sorgfältig aufeinander geschichteten Natursteine halten allein durch

ihr Eigengewicht und das handwerkliche Geschick ihrer Erbauer. Auch in Stuttgart prägen Trockenmauern bis heute an einigen Stellen das Landschaftsbild. Während viele Weinberge in anderen Regionen und auch in Stuttgart im Zuge der Flurbereinigung für eine maschinelle Bewirtschaftung umgestaltet wurden, blieben zahlreiche historische Mauerterrassen in den Steillagen erhalten. Sie verleihen den Weinbergen ihren unverwechselbaren Charakter – und stellen die Wengerter bis heute vor große Herausforderungen. Pflege und Reparaturen sind aufwändig und können kaum maschinell erledigt werden. Dennoch lohnt sich der Einsatz, denn die Mauern erfüllen weit mehr als eine technische Funktion. Zwischen den locker aufgeschichteten Steinen entstehen zahllose Hohlräume. Sie bieten ideale Verstecke für Tiere, die Wärme lieben und trockene Lebensräume benötigen. Zu den bekanntesten Bewohnern zählen Mauereidechsen und Blindschleichen. Auch Wildbienen, Hummeln und zahlreiche Käferarten finden hier Nistplätze. Für viele dieser Arten sind Trockenmauern heute zu einem unverzichtbaren Rückzugsort geworden. Ebenso bemerkenswert ist die Pflan-

zenwelt. In den schmalen Fugen wachsen Mauerpfeffer, Hauswurz, kleinblättrige Farne und verschiedene Moose und Flechten. Im Umfeld der Mauern gedeihen wärmeliebende Wildkräuter, die andernorts längst selten geworden sind. Die Mauern speichern tagsüber Sonnenwärme und geben sie nachts langsam wieder ab. Dadurch entsteht ein besonderes Kleinklima, das Pflanzen und Tieren und zugleich den Reben zugutekommt. Doch dieses Kulturerbe ist gefährdet. Verfallende Mauern, aufgegebene Weinberge und der hohe Pflegeaufwand setzen vielen Anlagen zu. Deshalb unterstützt die Stadt Stuttgart seit 2014 die Sanierung und den Erhalt von Trockenmauern und Wengerterstaffeln finanziell. Ziel ist es, sowohl die charakteristische Kulturlandschaft als auch ihre ökologische Vielfalt dauerhaft zu bewahren

Wer heute durch Weinberge wandert, sieht deshalb nicht nur alte Steine. Jede Trockenmauer ist ein Stück Stadtgeschichte, ein Meisterwerk traditioneller Baukunst und zugleich ein kleines Naturreservat. Gerade diese Verbindung von Kultur und Natur macht den besonderen Reiz der Weinlandschaft aus.

Pfitzauf



Zutaten

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

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

Zuletzt vorsichtig die zerlassene Butter einquirlen.

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

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

Wichtig:

Der Backofen muss gut vorgeheizt sein.

Servieren:

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

Förmchen:

Sollten keine Pfizzaufformen 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



Unter den Straßen Stuttgarts

Unter den Gassen und Plätzen der Stuttgarter Innenstadt verbirgt sich eine zweite Stadt. Gewölbekeller, Weinfässer, Stollen und jahrhundertealte Lagerräume erzählen Geschichten aus einer Zeit, als guter Wein kühl gelagert werden musste und massive Gewölbe über Wohlstand entschieden.

Stuttgart ist nicht nur eine Stadt der Hügel und Weinberge – sondern auch eine Stadt unter der Erde. Wer durch die Altstadt spaziert, ahnt kaum, dass

sich unter vielen historischen Gebäuden weitläufige Kellergewölbe verborgen. Sie stammen aus einer Zeit, als Wein zu den wichtigsten Handelsgütern Württembergs gehörte und kühle Lagerräume unverzichtbar waren. Zu den eindrucksvollsten Anlagen zählt der Historische Stiftskeller unter der Stiftskirche. Als Herzog Ludwig von Württemberg ihn 1584 errichten ließ, galt er als technische Meisterleistung. Der rund 35 Meter lange Keller kam ohne tragende Säulen aus und bot Platz für bis zu 450.000 Liter Wein. Zeitgenössische Berichte

erwähnen gewaltige Holzfässer, von denen einige mehr als 30.000 Liter fassten. Der Wein wurde hier gelagert, bevor er an den Hof oder in den Handel gelangte. Heute ist der Stiftskeller eine Ladenfläche des traditionsreichen Wäschefachgeschäfts Maute-Benger.

Nur wenige Schritte entfernt erinnert auch der Fruchtkasten am Schillerplatz an die enge Verbindung zwischen Landwirtschaft und Weinbau. Das spätgotische Gebäude war ursprünglich gar kein Kornspeicher, sondern eine herrschaftliche Kelter. Erst später diente es als Fruchtkasten. Seine mächtigen Kellergewölbe gehörten über Jahrhunderte zur Versorgungsinfrastruktur der Residenzstadt. Auch unter dem heutigen Prinzenbau lagerten einst riesige Weinfässer. Die Gewölbe wurden bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts von der Hofdomänenkammer genutzt und galten als Sehenswürdigkeit. Reiseführer des 18. Jahrhunderts empfahlen Besuchern ausdrücklich einen Blick in die eindrucksvollen Hofkeller – ein früher touristischer Geheimtipp. Doch die Unterwelt Stuttgarts besteht nicht nur aus Weinkellern. Im Zweiten Weltkrieg entstanden zahlreiche Luftschutztollen, von denen einige bis heute erhalten sind. Einer der be-

kanntesten liegt unter der Heilbronner Straße. Er wurde 1939 für Bahnreisende und Beschäftigte des Hauptbahnhofs gebaut und vermittelt heute eindrucksvoll, wie sich die Nutzung der unterirdischen Anlagen im Laufe der Jahrhunderte verändert hat. Die alten Keller hatten vor allem einen Zweck: Sie boten ein nahezu konstantes Klima. Dicke Mauern und das umgebende Erdreich hielten die Temperaturen auch im Sommer kühl – lange bevor es elektrische Kühlanlagen gab. Für die Lagerung von Wein war das ideal. So wurden die Gewölbe zu einem unverzichtbaren Bestandteil des württembergischen Weinhandels und trugen wesentlich zum guten Ruf der heimischen Weine bei.

Viele dieser historischen Anlagen sind heute nicht öffentlich zugänglich. Umso spannender ist der Gedanke, dass unter den Füßen der Passanten Gewölbe, Keller und Gänge liegen, die von Jahrhunderten Stuttgarter Geschichte erzählen. Wer durch die Stadt geht, bewegt sich deshalb eigentlich auf zwei Ebenen: oben zwischen Cafés und Geschäften – und darunter über einer verborgenen Welt aus Stein, Wein und Geschichte.

Schwäbischer Wurstsalat

Zutaten für 4 Portionen

150 g Schwarzwurst,
500 g Schinkenwurst (oder Lyoner),
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, Salz, Pfeffer, Schnittlauch, 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



Genussmomente gibt's nicht nur im Glas - entdecke unsere neuen Snack Balls!



Alle Sorten
findest du in unserem
Werksverkauf



Zwischen Hoffnung und Bangen

Wie der Weinjahrgang 2026 am Ende ausfallen wird, kann heute noch niemand seriös vorhersagen. Doch eines zeichnet sich bereits ab: Die Voraussetzungen sind deutlich besser, als manche Winzer noch im Frühjahr befürchtet hatten. Ob daraus ein großer Jahrgang wird, entscheidet sich in den Wochen vor der Weinlese.

Der Wein kennt keine Eile. Auch wenn die Reben im Sommer schon prächtige Trauben tragen, fällt die eigentliche Entscheidung erst kurz vor der Lese. Genau deshalb sind Prognosen im Juli oder August immer mit Vorsicht zu genießen. Ein einziger Hagelschauer, lang anhaltender Regen oder eine Hitzewelle können den Charakter eines ganzen Jahrgangs noch verändern.

Dennoch blicken viele Wengarter in Württemberg derzeit vorsichtig optimistisch auf ihre Weinberge. Nach einem überwiegend milden Winter begann die Vegetation vergleichsweise zügig. Das warme Frühjahr beschleunigte den Austrieb, und auch die Reblüte verlief vielerorts unter günstigen Bedingungen. Fachberater sprechen von einer gleichmäßigen Entwicklung der Reben und einem guten Fruchtausatz – wichtige Voraussetzungen für einen erfolgreichen Jahrgang.

Bislang präsentiert sich der Jahrgang 2026 ausgesprochen gesund. Größere Spätfrostschäden blieben in Württemberg weitgehend aus, und auch der Krankheitsdruck hielt sich vielerorts in Grenzen. Gleichzeitig verlangten hohe Temperaturen und zeitweise trockene Witterung den Wengartern viel Aufmerksamkeit ab.

Gerade in den Steillagen rund um Stuttgart entscheidet eine sorgfältige Laubarbeit darüber, wie gut die Trauben vor intensiver Sonneneinstrahlung geschützt sind.

Ob der Jahrgang am Ende außergewöhnlich wird, hängt nun vor allem vom August und September ab. Idealerweise folgen auf warme Tage kühle Nächte. Sie fördern die Aromabildung, erhalten die Säure und sorgen dafür, dass die Trauben langsam und gleichmäßig ausreifen. Weinmacher sprechen dann von einer langen physiologischen Reife – oft ein Kennzeichen besonders hochwertiger Weine.

Die Wengarter beobachten ihre Weinberge deshalb derzeit fast täglich. Sie kontrollieren den Gesundheitszustand der Trauben, lockern bei Bedarf die Laubwand und entscheiden später sehr genau über den richtigen Lesezeitpunkt. Anders als früher wird heute nicht mehr möglichst früh geerntet. Vielmehr wartet man, bis Zucker, Säure und Aromen optimal zusammenspielen. Dieser Zeitpunkt kann je nach Rebsorte und Lage um mehrere Wochen variieren.

Deutschlandweit zeigt sich ein ähnliches Bild. In vielen Anbaugebieten verlief die Rebentwicklung zügig,

WEIN
JAHRGANG
2026

(© DWI)

*Die Winzerin prüft den
Reifegrad der Trauben.*

sodass sich der Vegetationsvorsprung aus dem Frühjahr zunächst fortsetzt. Gleichzeitig erinnern Fachleute daran, dass sich der endgültige Charakter eines Jahrgangs erst kurz vor der Weinlese entscheidet. Die vergangenen Jahre haben gezeigt, wie schnell sich Wetterlagen ändern können. Wenn Sie diesen Beitrag auf dem Stuttgarter Weindorf lesen, dürfte die Weinlese in den frühen Lagen bereits begonnen haben oder unmittelbar bevorstehen. Die Winzer wissen dann deutlich mehr als zum Redaktionsschluss dieses Heftes. Ob

sich die Hoffnungen auf einen großen Jahrgang erfüllt haben oder ob Hitze, Trockenheit oder ein Wetterumschwung die Entwicklung der Trauben noch verändert haben, zeigt sich erst jetzt im Weinberg. Genau darin liegt die Faszination des Weinbaus: Jeder Jahrgang schreibt seine eigene Geschichte – bis zum letzten Lesetag. Wie der 2026er schließlich schmecken wird? Darauf gibt es heute nur eine ehrliche Antwort: Wir wissen es noch nicht. Aber die Voraussetzungen sind vielversprechend.

FELLBACHER
WEINGÄRTNER

NEU!
Überall erhältlich,
wo es guten Wein gibt!



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



(Foto: © SWM)

Das Viertele zur *Maultasche*

Gebraten oder in der Brühe, klassisch mit Kartoffelsalat oder modern interpretiert – die Maultasche gehört zu den bekanntesten Spezialitäten Württembergs. Doch welcher Wein passt dazu? Die Antwort lautet: Es kommt darauf an.

Die Maultasche gilt als Inbegriff schwäbischer Küche. Um ihre Entstehung ranken sich viele Geschichten – die bekannteste erzählt von

den Zisterziensermönchen des Klosters Maulbronn, die das Fleisch während der Fastenzeit im Nudelteig versteckt haben sollen – weshalb die Maultaschen auch als »Herrgottsbscheißerle« bekannt sind. Ob die Legende stimmt oder nicht: Fest steht, dass die Maultasche heute weit mehr ist als ein Fastengericht. Sie gehört zu den Klassikern auf den Speisekarten – und natürlich auch auf dem Stuttgarter Weindorf. Gerade weil die Maultasche so viel-

seitig ist, gibt es nicht den einen perfekten Wein. Entscheidend ist vielmehr die Zubereitung. Die klassische Maultasche in einer kräftigen Brühe verlangt nach einem Wein, der das feine Aroma der Füllung unterstützt, ohne sich in den Vordergrund zu drängen. Ein frischer **Kerner** oder ein eleganter **Müller-Thurgau** passen hier ausgezeichnet. Beide bringen Frucht und Frische mit, ohne die Brühe geschmacklich zu überdecken.

Ganz anders sieht es bei der gebratenen Maultasche aus. Durch die Röstaromen gewinnt das Gericht an Kraft und Würze. Jetzt darf auch der Wein etwas mehr Charakter zeigen. Ein fruchtiger **Lemberger** oder ein weicher **Schwarzriesling** harmonisieren hervorragend mit den gebräunten Aromen der Pfanne. Wer doch lieber Weißwein trinkt, greift zu einem kräftigen **Riesling** mit etwas Reife.

Besonders beliebt ist in Württemberg die Kombination mit Kartoffelsalat. Dessen feine Säure verlangt nach einem Wein mit guter Balance. Ein trockener Kerner oder ein feiner Riesling nehmen die Säure auf und sorgen für ein harmonisches Zusammenspiel.

Auch die Füllung spielt eine Rolle.

Klassische Maultaschen mit Brät, Spinat und Zwiebeln vertragen andere Begleiter als Varianten beispielsweise mit Pilzen, Käse oder Gemüse. Vegetarische Maultaschen harmonisieren oft besonders gut mit einem fruchtigen Weißwein oder einem Blanc de Noirs aus Schwarzriesling. Eine häufige Empfehlung lautet, grundsätzlich Rotwein zur Maultasche zu trinken. Das stimmt nur teilweise. Die schwäbische Küche ist meist feiner, als ihr Ruf vermuten lässt. Zu viel Gerbstoff oder Alkohol können die zarten Aromen leicht überdecken. Deshalb gilt auch hier eine einfache Regel: Der Wein soll das Essen begleiten – nicht dominieren.

Und was trinken die Wengerters selbst? Viele antworten erstaunlich schlicht: das, worauf sie gerade Lust haben. Denn bei aller Kunst der Weinempfehlung bleibt Genuss immer eine persönliche Angelegenheit. Vielleicht ist genau das das schönste Rezept. Ein gutes Viertele, eine frisch zubereitete Maultasche und Menschen, mit denen man gern am Tisch sitzt – mehr braucht es oft nicht für einen gelungenen Abend auf dem Stuttgarter Weindorf.

Schwäbisches Linsengericht



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 Krüglehen Apfelessig bereitstellen. Zu den Linsen isst der Schwabe in Butter heiß geschwenkte Spätzle, heiße Saitenwürste und durchwachsenen Speck.

Zutaten für 4 Portionen

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

Vornehme Variante:

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

Designer-Linsen:

Zwiebel in Butter bräunen, Speck und Mehl weglassen, dafür Bananenscheiben und Ananaswürfel vor dem zweiten Aufkochen in die Linsen geben.

Aber nicht auf Spätzle und Saitenwurst verzichten!

Alles dreht sich in der Offizin Scheufele

•

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

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

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

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



Offizin Scheufele
Druck & Medien seit 1808

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

www.scheufele.de

Der Weinberg als Klimamesser

Wer wissen möchte, wie sich das Klima verändert, muss nicht unbedingt auf Wetterstationen oder Satelliten schauen. Oft genügt ein Blick in den Weinberg. Seit Jahrhunderten zeigen Reben, wie sich Temperatur, Niederschläge und Vegetationszeiten verändern – und machen den Klimawandel unmittelbar sichtbar.

Kaum eine Kulturpflanze reagiert so empfindlich auf das Wetter wie die Weinrebe. Schon wenige Grad Temperaturunterschied entscheiden darüber, wann sie austreibt, blüht oder ihre Trauben reif werden. Deshalb gelten Weinberge unter Fachleuten als sensible Anzeiger klimatischer Veränderungen – gewissermaßen als natürliche Messinstrumente. Besonders deutlich zeigt sich das im Frühjahr. Früher begann der Austrieb vieler Rebsorten oft erst Ende April. Heute treiben die Reben häufig ein bis zwei Wochen früher aus. Das verlängert zwar die Vegetationsperiode, erhöht aber zugleich das Risiko von Spätfrost. Ein einziger Kälteeinbruch kann junge Triebe und damit einen Teil der Ernte zerstören. Auch die Weinlese hat sich verändert. In Württemberg beginnt sie heute im Durchschnitt deutlich früher als noch vor Jahrzehnten. Während früher häufig bis in den Oktober hinein gelesen wurde, starten viele Betriebe inzwischen bereits im September, manchmal schon im August, mit den ersten Rebsorten. Ursache sind vor allem höhere Durchschnittstemperaturen und längere warme Phasen während des Sommers. Gleichzeitig steigen vielerorts die Mostgewichte – ein Zeichen für einen höheren



Zuckergehalt der Trauben. Dadurch entstehen oft alkoholreichere Weine. Manche Winzer äußerten schon, dass sie vom Klimawandel profitierten – je nach Weinsorte. Doch Wärme allein macht noch keinen guten Jahrgang. Immer häufiger wechseln sich Trockenperioden mit Starkregen ab. Während Trockenheit die Reben unter Stress setzt, können heftige Niederschläge Erosion verursachen – besonders in den Steillagen rund um Stuttgart. Trockenmauern, Begrünungen zwischen den Rebzeilen und eine schonende Bodenbearbeitung gewinnen deshalb zunehmend an Bedeutung. Sie helfen, Wasser im Boden zu halten und den fruchtbaren Oberboden zu schützen.



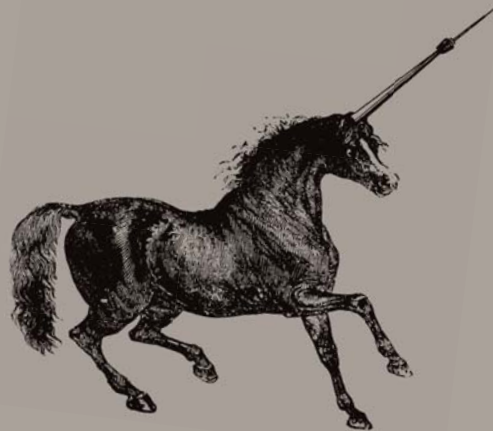
Winzer erleben den Klimawandel
in ihren Weinbergen.

Die Wengerter reagieren längst auf diese Veränderungen. Manche pflanzen hitzeverträglichere Unterlagen oder testen historische Rebsorten, andere verändern den Rebschnitt oder lassen mehr Laub an den Rebstöcken stehen, um die Trauben vor intensiver Sonneneinstrahlung zu schützen. Auch neue pilzwiderstandsfähige Rebsorten – sogenannte PIWI-Sorten – gewinnen an Bedeutung, weil sie mit weniger Pflanzenschutz auskommen. Gleichzeitig bringt der Klimawandel nicht nur Herausforderungen mit sich. Rebsorten, die früher in Württemberg nur schwer ausreifen, erzielen heute oft hervorragende

Qualitäten. Lemberger oder Spätburgunder profitieren vielerorts von längeren warmen Herbsttagen. Entscheidend wird künftig sein, die richtige Balance zwischen Tradition und Anpassung zu finden. Die Weinberge rund um Stuttgart erzählen deshalb jedes Jahr eine neue Geschichte. Wer genau hinsieht, erkennt darin nicht nur den Verlauf einer Vegetationsperiode, sondern auch die Veränderungen des Klimas. Vielleicht sind die Reben gerade deshalb so gute Zeugen ihrer Zeit: Sie reagieren auf jedes Wetter, vergessen nichts – und zeigen Jahr für Jahr, wie eng Natur, Landschaft und Wein miteinander verbunden sind.

W
AUS
LIEBE
ZU
DEN
STUTTGARTER
LAGEN
DIE
WEINERIE
AUS
DEM
STADTKESSEL

Edition
KESSEL



LIEBE

Wir ♥ das Stuttgarter Weindorf

Folge uns auf @kesselliebeweine #kesselliebeweine

KERN
Weine

K
AUS
LIEBE
ZU
DEN
STUTTGARTER
LAGEN
DIE
WEINERIE
AUS
DEM
STADTKESSEL

Das große Vesperbrevier

Für die einen ist es nur eine Brotzeit. Für die Schwaben ist das Vesper fast eine Lebensphilosophie. Es braucht weder viele Zutaten noch großes Besteck – aber gutes Brot, ehrliche Produkte und natürlich den passenden Wein.

Das schwäbische Vesper ist ein erstaunliches Phänomen. Es kommt ohne aufwändige Rezepte aus und zählt doch zu den beliebtesten Mahlzeiten im Ländle. Ob nach der Weinlese, beim Wandern, im Besen

oder auf dem heimischen Balkon – ein gutes Vesper schmeckt fast überall. Und vielleicht liegt genau darin sein Geheimnis: Es ist unkompliziert, gesellig und lebt von der Qualität seiner Zutaten. Das Wort »Vesper« stammt übrigens vom lateinischen vespera für Abend und bezeichnete ursprünglich eine Zwischenmahlzeit vor dem kirchlichen Abendgebet. Im südwestdeutschen Sprachraum wurde daraus schließlich die Brotzeit schlechthin, steht aber auch als Synonym fürs Abendbrot. Denn unter der Woche isst der

Schwabe abends normalerweise nicht mehr warm. Im Mittelpunkt steht immer das Brot. Ob kräftiges Bauernbrot, Holzofenbrot oder ein knuspriges Landbrot – entscheidend ist eine gute Kruste und ein aromatischer Teig. Dazu kommen Wurst und Schinken, würziger Käse, Rettich, Gewürzgurken oder frische Tomaten. Butter darf ebenso wenig fehlen wie ein Klecks Senf oder ein Glas Essigurken. Viele Familien haben bis heute ihre ganz eigene Vesper-Tradition. Typisch schwäbisch wird das Ganze durch einige regionale Spezialitäten. Hausmacher Leberwurst, Schwarzwurst, Schinken aus dem Land, Schmalz mit Zwiebeln oder ein Stück Romadur gehören vielerorts selbstverständlich dazu. Im Herbst ergänzen frischer Rettich, Zwiebeln oder Trauben das Brett. Oft reicht schon wenig – solange die Qualität stimmt. Auch die Wengerter wussten das Vesper zu schätzen. Wer den ganzen Tag im Steilhang arbeitete, brauchte keine aufwendigen Menüs, sondern kräftige und haltbare Lebensmittel. Brot, Wurst, Käse und ein Viertele Wein gehörten über Generationen zur wohlverdienten Pause zwischen den Reben. Das Vesper war praktische Wegzehrung und gemeinsames

Essen zugleich. Und welcher Wein passt dazu? Eine allgemeingültige Antwort gibt es nicht. Zu einer rustikalen Vesperplatte mit Rauchfleisch oder Landjägern harmoniert ein kräftiger Lemberger ebenso gut wie ein Trollinger. Geräucherter Schinken und milder Käse vertragen sich hervorragend mit einem fruchtigen Schwarzriesling. Entscheidend ist weniger die Regel als der persönliche Geschmack – erlaubt ist, was schmeckt. Das Vesper hat sich im Laufe der Zeit verändert. Neben den Klassikern finden sich heute häufig vegetarische Aufstriche, Antipasti oder regionale Bio-Produkte auf dem Brett. Geblieben ist jedoch seine wichtigste Eigenschaft: Es bringt Menschen zusammen. Niemand muss lange auf das Essen warten, jeder greift zu, Gespräche entstehen fast von selbst.

Vielleicht ist das der eigentliche Grund, warum das Vesper bis heute so beliebt ist. Es ist keine Inszenierung und kein Gourmetmenü. Es ist ein Stück Alltagskultur, das hervorragend zum württembergischen Wein passt. Oder, wie man im Ländle sagt: »Meh brauch't's eigentlich gar net.«

Ofenschlupfer



Die Zutaten für den Guss miteinander verquirlen.

Mit 20g Butter eine kleine Gugelhupfform gut ausfetten.

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

In eine Gugelhupfform zuerst eine Schicht Brotscheiben, darauf eine Schicht Apfelscheiben, dann etwas Zimt, Zucker und Sultaninen darüber streuen. (Eventuell jede zweite Schicht mit wenig Guss übergießen). Den Abschluss der Schicht sollten immer die Brötchen bilden. Einschichten, bis die Form gefüllt ist. Den Guss darübergießen.

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

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

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

Zutaten für 4 Portionen

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

für den Gus:

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

MORE THAN COFFEE.

Take your Shot

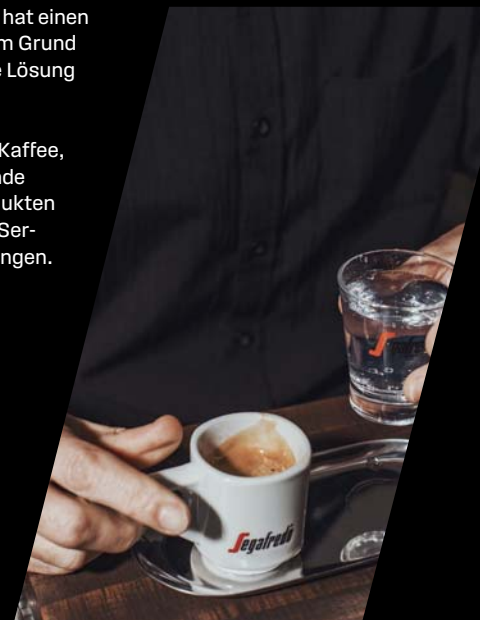
SEGAFREDO
BOLOGNA

Jeder Gastronomiebetrieb hat einen anderen Bedarf. Aus diesem Grund gibt es bei Segafredo keine Lösung von der Stange.

Wir bieten Ihnen nicht nur Kaffee, sondern liefern das passende Gesamtkonzept - von Produkten über Equipment bis hin zu Service und individuellen Lösungen.

**Jetzt Segafredo
Partner werden!**

www.segafredo.de
info@segafredo.de
+49 89 829925-0



BOLOGNA
ITALY

TAKE
YOUR SHOT

Segafredo



Ein Schwabe macht Karriere



Weinportrait:
KERNER

Er ist einer der jüngsten Klassiker unter den deutschen Rebsorten – und ein echtes Kind Württembergs. Der Kerner entstand in Weinsberg und trat von dort seinen Siegeszug durch die deutschen Weinberge an. Noch heute gehört er zu den wichtigsten Weißweinen des Südwestens.

Der Kerner hat etwas geschafft, was nur wenige Rebsorten von sich behaupten können: Seine Geburtsurkunde ist bekannt. Am 1. August

1929 kreuzte der Weinsberger Rebzüchter August Herold an der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau den roten Trollinger mit dem weißen Riesling. Das Ziel war ehrgeizig: eine robuste, ertragreiche Rebsorte mit der Eleganz des Rieslings. Der Versuch gelang – auch wenn es bis 1969 dauerte, ehe der Kerner offiziell als Rebsorte zugelassen wurde.

Seinen Namen erhielt der neue Wein nach dem schwäbischen Dichter und Arzt Justinus Kerner (1786–1862), der in Weinsberg lebte und

nicht nur als Literat, sondern auch als leidenschaftlicher Weinfreund bekannt war. Sein Wohnhaus, das Kernerhaus, gehört bis heute zu den bekanntesten Sehenswürdigkeiten der Stadt.

Schon wenige Jahre nach seiner Zulassung begann der Aufstieg. In den 1970er- und 1980er-Jahren galt der Kerner als Hoffnungsträger des deutschen Weinbaus. Zeitweise war er nach Müller-Thurgau und Riesling die dritthäufigste Weißweinsorte Deutschlands. Heute sind die Anbauflächen zwar kleiner geworden, doch gerade in Württemberg genießt der Kerner weiterhin einen ausgezeichneten Ruf. Hier entstehen viele seiner charaktervollsten Weine.

Der Kerner verbindet Eigenschaften seiner Eltern auf bemerkenswerte Weise. Vom Riesling hat er die feine Frucht und die lebendige Säure geerbt, vom Trollinger seine Robustheit und Ertragsstabilität. Die Rebe ist winterhart und gedeiht auch in höheren Lagen zuverlässig. Deshalb fand sie nicht nur in Württemberg, sondern auch in vielen anderen deutschen Anbaugebieten schnell Verbreitung.

Im Glas präsentiert sich der Kerner frisch, aromatisch und vielseitig. Je nach Ausbau erinnert sein Duft an

grüne Äpfel, Birnen, Pfirsiche oder Aprikosen, manchmal auch an Muskat und frische Kräuter. Die lebendige Säure verleiht ihm Frische, ohne aufdringlich zu wirken. Junge Kerner schmecken besonders lebhaft, hochwertige Spätlesen überraschen dagegen mit erstaunlicher Fülle und Reifefähigkeit.

Auch als Speisenbegleiter zeigt sich der Kerner ausgesprochen flexibel. Er passt zu Fisch, Geflügel und Spargel ebenso wie zu Salaten oder milden Käsesorten. Selbst zur schwäbischen Küche mit Maultaschen oder Käsespätzle macht er eine gute Figur, wenn diese nicht allzu kräftig gewürzt sind.

Der Kerner ist kein lauter Wein. Er drängt sich nicht in den Vordergrund und lebt nicht von spektakulären Aromen. Seine Stärke liegt in der Ausgewogenheit – und in seiner Herkunft. Denn kaum eine Rebsorte erzählt so viel über die Innovationskraft des württembergischen Weinbaus wie dieser Weißwein aus Weinsberg. Vielleicht ist gerade das sein größtes Verdienst: Er beweist, dass Tradition manchmal dort beginnt, wo jemand den Mut hat, etwas Neues auszuprobieren.



(Foto: © Unsplash/Wolfgang Hasselmann)

Die Schnecke *aus dem Weinberg*

Sie ist langsam, unscheinbar und auch in den Weinbergen rund um Stuttgart zu Hause. Dennoch gehört die Weinbergsschnecke zu den bemerkenswertesten Bewohnern der Rebhänge. Die Aufmerksamkeit, die man ihr schenkt, reicht bis in die Römerzeit zurück – und ihr Name verrät, wo sie sich besonders wohlfühlt.

Wer im Frühjahr oder nach einem Sommerregen durch die Weinberge spaziert, entdeckt sie mit etwas Glück

zwischen Trockenmauern und Rebstöcken: die Weinbergsschnecke. Mit ihrem hellbraunen, spiralförmig gewundenen Gehäuse ist sie die größte heimische Landschnecke Deutschlands. Ihren Namen trägt sie nicht zufällig. Sonnige Hänge, lockere Böden und strukturreiche Weinberge bieten ihr seit Jahrhunderten ideale Lebensbedingungen. Besonders wohl fühlt sich die Weinbergsschnecke dort, wo Trockenmauern, Graswege, Hecken und kleine Gebüsche den Reben Gesellschaft leisten. Die Mauern speichern tags-

über Wärme, spenden aber zugleich schattige Verstecke. Zwischen Steinen, Laub und Pflanzenresten findet die Schnecke Nahrung und ausreichend Feuchtigkeit, um auch trockene Sommer zu überstehen. Dabei ist sie weit mehr als nur ein Bewohner der Weinberge. Die Weinbergsschnecke gehört zu den ältesten Tierarten Mitteleuropas und steht seit Jahrzehnten unter besonderem Schutz. Ihr Bestand ging vielerorts zurück, weil Lebensräume verschwanden und strukturreiche Landschaften seltener wurden. Heute darf sie in Deutschland weder gesammelt noch aus der Natur entnommen werden. Umso wichtiger sind naturnahe Weinberge, in denen sich unterschiedliche Lebensräume ergänzen. Mit Wein selbst hat die Schnecke übrigens wenig zu tun. Sie frisst weder Trauben noch richtet sie nennenswerte Schäden an den Rebstöcken an. Auf ihrem Speiseplan stehen überwiegend abgestorbene Pflanzenteile, Algen und Pilze. Dass die Weinbergsschnecke dennoch eng mit der Weinkultur verbunden ist, hat historische Gründe. Schon die Römer schätzten sie als Delikatesse und hielten sie in sogenannten Schneckengärten. Im Mittelalter galt ihr Fleisch während der Fasten-

zeit nicht als Fleisch im kirchlichen Sinn und durfte deshalb gegessen werden. Auch in Württemberg wurden Weinbergsschnecken gesammelt und auf Märkten verkauft. Heute begegnet man ihnen auf Speisekarten nur noch selten, wenngleich sie in der französischen Küche als Escargots bis heute ihren festen Platz haben. Wer eine Weinbergsschnecke beobachtet, braucht vor allem Geduld. Gemächlich tastet sie sich über Steine und Pflanzen, hinterlässt ihre silbrig glänzende Schleimspur und verschwindet bei Gefahr rasch in ihrem Gehäuse. Im Winter verschließt sie dessen Öffnung mit einem Kalkdeckel und hält mehrere Monate Winterruhe – eine erstaunliche Anpassung an das Klima unserer Breiten. Vielleicht ist gerade diese Gelassenheit das Geheimnis ihres Erfolgs.

Während ringsum emsig gearbeitet wird, folgt die Weinbergsschnecke unbeirrt ihrem eigenen Tempo. So gehört sie seit Jahrhunderten ganz selbstverständlich zur Kulturlandschaft der Stuttgarter Weinberge – als stiller Mitbewohner einer Landschaft, die nicht nur hervorragende Weine hervorbringt, sondern auch zahlreichen Tier- und Pflanzenarten ein Zuhause bietet.

Apfelküchle

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

Äpfel schälen, mit dem Apfelausstecher das Kernhaus ausstechen, 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. Nach dem Abtropfen mit Zucker und

Zimt bestreuen und heiß servieren. Sehr gut schmeckt dazu heiße Vanillesoße oder Vanille-Eis.

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



»Weinmachen ist wie Haut Couture – die Kunst, aus dem gegebenen etwas ganz eigenes zu schaffen.«



WEINGUT – HOTEL

Graf von Bentzel-Sturmfeder
Sturmfederstraße 4
74360 Schozach
Tel. 0 71 33 / 96 08 94
www.sturmfeder.de



(Foto: © Adobe Stock)

Stufen zur Weinkultur

Sie gehören zu den markantesten Elementen der Stuttgarter Weinberge und werden doch oft übersehen: die Wengerterstaffeln. Seit Jahrhunderten verbinden sie Reben, Menschen und Landschaft.

Wer zum ersten Mal durch die Steillagen am Württemberg, in Untertürkheim oder Uhlbach wandert, wundert sich vielleicht über die schmalen Steintreppen, die sich scheinbar endlos den Hang hinaufziehen. Mal sind es nur wenige Stufen, mal mehrere hundert. Für die Wengerter waren und sind diese Staffeln weit mehr als nur

Verbindungswege. Ohne sie hätte der Weinbau an den steilen Hängen rund um Stuttgart kaum funktioniert. Ihre Geschichte reicht bis ins Mittelalter zurück. Als die Weinberge terrassiert wurden, entstanden gleichzeitig Treppen, die den Zugang zu den einzelnen Rebparzellen ermöglichten. Die Wengerter trugen über

sie alles, was für die Arbeit nötig war: Werkzeuge, Setzlinge, Dünger, Pflanzenschutzmittel, später auch gefüllte Butten mit Trauben. Jeder Schritt bedeutete körperliche Arbeit. Maschinen konnten die steilen Hänge über Jahrhunderte nicht erreichen. Die Staffeln wurden aus dem gleichen Naturstein gebaut wie die Trockenmauern der Weinberge. Beides gehört untrennbar zusammen.

Während die Mauern die Terrassen stützen, verbinden die Treppen die einzelnen Ebenen miteinander. So entstand über Generationen eine einzigartige Kulturlandschaft, die heute zu den prägenden Merkmalen des Stuttgarter Weinbaus zählt. Noch immer nutzen Wengerter die historischen Treppen. Gleichzeitig haben sie eine neue Bedeutung gewonnen. Für Spaziergänger und Wanderer eröffnen sie ungewöhnliche Wege durch die Weinberge und immer wieder beeindruckende Ausblicke auf Stuttgart, das Neckartal und die umliegenden Rebhänge. Wer eine Wengerterstaffel hinaufsteigt, erlebt die Landschaft Schritt für Schritt – deutlich intensiver, als es von einer Straße aus möglich wäre. Doch die historischen Treppen verlangen Pflege. Wurzeln, Frost und Starkregen setzen den Natursteinen

zu. Beschädigte Abschnitte müssen in traditioneller Bauweise erneuert werden. Das erfordert Erfahrung und handwerkliches Können, denn die historischen Bauwerke sollen ihren ursprünglichen Charakter behalten. Die Stadt Stuttgart unterstützt deshalb gemeinsam mit weiteren Partnern die Erhaltung der Weinbergstaffeln und der angrenzenden Trockenmauern. Sie sind nicht nur Verkehrswege, sondern auch wichtige Zeugnisse der Kulturgeschichte. Was heute als idyllischer Spazierweg erscheint, war einst der tägliche Arbeitsweg der Menschen, die den Weinbau rund um Stuttgart geprägt haben. Jede Stufe erinnert daran, wie eng Landschaft und menschliche Arbeit miteinander verbunden sind.

Vielleicht lohnt es sich deshalb, beim nächsten Spaziergang einmal bewusst stehen zu bleiben. Den Blick über die Reben schweifen zu lassen und sich vorzustellen, wie hier über Jahrhunderte Wengerter mit ihren Butten bergauf und bergab unterwegs waren. Dann werden die unscheinbaren Steintreppen plötzlich zu dem, was sie wirklich sind: steingewordene Geschichte – und ein unverzichtbarer Teil der Stuttgarter Weinlandschaft.

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.

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.

Zutaten

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



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*





Weinportrait:
SCHWARZRIESLING

Der Riesling, *der keiner ist*

Sein Name führt regelmäßig in die Irre. Mit dem Riesling hat der Schwarzriesling nämlich fast nichts gemeinsam. Tatsächlich gehört er zur Burgunderfamilie und zählt in Württemberg seit Jahrhunderten zu den wichtigsten Rotweinsorten.

Wer zum ersten Mal einen Schwarzriesling bestellt, erwartet oft einen besonders kräftigen Riesling. Tatsächlich steckt hinter dem Namen jedoch eine Rotweinsorte, die mit dem Riesling weder verwandt ist noch geschmacklich Ähnlichkeiten besitzt.

Der Schwarzriesling gehört vielmehr zur großen Burgunderfamilie und ist international als **Pinot Meunier** bekannt – eine der drei klassischen Rebsorten der Champagne. Seine Heimat liegt im Burgund. Bereits im 16. Jahrhundert wurde die

Sorte beschrieben, später gelangte sie nach Deutschland und fand vor allem in Württemberg ideale Bedingungen. Heute befinden sich rund zwei Drittel der deutschen Schwarzriesling-Rebflächen im Ländle. Damit ist Württemberg seine eigentliche Heimat geworden. Hier gehört er nach Trollinger und Lemberger zu den wichtigsten Rotweinsorten des Anbaugebiets.

Den Namen **Müllerrebe**, unter dem der Schwarzriesling ebenfalls bekannt ist, verdankt er seinen jungen Trieben und Blattunterseiten. Sie sind dicht weiß behaart und wirken, als hätte ein Müller sie mit Mehl bestäubt – daher der französische Name Meunier, also Müller. Gerade diese feinen Härchen unterscheiden ihn von seinem nahen Verwandten, dem Spätburgunder.

Im Weinberg gilt der Schwarzriesling als vergleichsweise robust. Er treibt etwas später aus als der Spätburgunder und ist deshalb weniger anfällig für Spätfrost. Gleichzeitig stellt er geringere Ansprüche an Boden und Klima. Für viele Wengter ist er deshalb seit Generationen eine zuverlässige Rebsorte.

Auch im Glas zeigt der Schwarzriesling seinen eigenen Charakter. Seine Weine sind meist heller als Lember-

ger oder Spätburgunder, fruchtbetont und elegant. Typische sind Aromen von Kirschen, Himbeeren und roten Johannisbeeren, dazu eine feine Würze und angenehm weiche Gerbstoffe. Dadurch wirkt der Wein zugänglich und unkompliziert, ohne an Charakter zu verlieren. Besonders gekühlt an warmen Sommerabenden spielt er seine Stärken aus.

Kulinarisch ist der Schwarzriesling ein vielseitiger Begleiter. Er harmoniert mit Vesperplatten ebenso wie mit Geflügel, Pilzgerichten, Pasta oder milden Wildgerichten. In Württemberg wird er außerdem gern als Weißherbst oder als Bestandteil des traditionellen Schillerweins eingebaut. International wiederum sorgt er in der Champagne für Fruchtigkeit und Fülle edler Schaumweine – eine Karriere, die viele Genießer kaum mit der württembergischen Rebsorte verbinden.

Der Schwarzriesling steht oft im Schatten berühmter Rotweine. Dabei verkörpert er vieles, was den württembergischen Weinbau auszeichnet: Bodenständigkeit, Vielseitigkeit und Qualität. Wer ihm unvoreingenommen begegnet, entdeckt einen Rotwein, der weit mehr ist als nur der »Riesling, der keiner ist«.

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, Sauerrahm darauf verteilen, gehackte Zwiebeln und Gewürze dazugeben, alles mit der Gabel zerdrücken und auf einem Teller mit Blattsalat anrichten. Schnittlauch darauf streuen.

Kräuterkäse

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

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

Backsteinkäs

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

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

Zutaten für
jeweils 4 Personen.
Dasu Bauernbrot reichen!

MEGA

IHR REGIONALER GROSSHÄNDLER

AUS STUTTGART FÜR STUTTGART

REGIONAL BELIEFERT

Kurze Wege, schnelle Lieferungen und persönlicher Service - direkt aus Ihrer Region.

REGIONAL VERWURZELT

Seit Jahrzehnten ein verlässlicher Partner für Gastronomie, Metzgerei und Handel in der Region Stuttgart.

REGIONAL VERBUNDEN

Mit Kunden, Lieferanten und regionalen Erzeugern gemeinsam für eine starke Heimat.

FÜR UNSER
STUTTGART
FÜR UNSERE
REGION

König Wilhelm I modernisierte die Landwirtschaft und damit auch den Weinbau.

Wenn Fürsten Wein bestellten

Württembergische Herzöge und Könige wussten guten Wein zu schätzen. Sie förderten den Weinbau, erließen Qualitätsvorschriften und ließen gewaltige Keller anlegen. Über ihre persönlichen Lieblingsweine ist dagegen erstaunlich wenig bekannt – und gerade das macht ihre Geschichte spannend.



Wer heute auf dem Stuttgarter Weindorf ein Viertele genießt, folgt einer Tradition, die bis in die Zeit der Herzöge von Württemberg zurückreicht. Wein gehörte am Hof nicht nur zum täglichen Leben, sondern war auch Ausdruck von Wohlstand, Gastfreundschaft und politischem Ansehen. Schon Graf Eberhard im Bart (1445-1496) förderte den Weinbau in seinem Herrschaftsgebiet. Unter seiner Regentschaft gewann Württemberg wirtschaftlich an Bedeutung, und der Wein entwickelte sich zu einem wichtigen Handelsgut. Zwar ist nicht überliefert, welchen Wein Eberhard besonders schätzte, wohl aber, dass der Weinbau gezielt ausgebaut und geschützt wurde.

Noch deutlicher zeigt sich dies unter Herzog Christoph (1515-1568). Seine Regierungszeit fiel in eine Blütephase des württembergischen Weinbaus. Weil immer mehr Hänge mit Reben bepflanzt wurden, griff der Herzog sogar ordnend ein. Er begrenzte die Neuanlage von Weinbergen, damit der Getreideanbau nicht verdrängt wurde – ein frühes Beispiel dafür, dass Nachhaltigkeit und Flächen-nutzung schon vor fast 500 Jahren politische Themen waren. Gleichzeitig entstanden Vorschriften zur Weinlese und zur Qualität der Weine. Der

gute Ruf des württembergischen Weins sollte nicht dem Zufall überlassen bleiben.

Auch am Hof spielte Wein eine bedeutende Rolle. Große Bankette, diplomatische Empfänge und festliche Hochzeiten kamen ohne die Weine des Landes kaum aus. Gelagert wurden sie in den gewaltigen Hofkellern unter dem Alten Schloss und später im Historischen Stiftskeller. Dort lagerten Zehntausende Liter Wein in mächtigen Eichenfässern – sichtbare Zeichen für den Stellenwert des Rebensafts in der Residenzstadt. Mit der Erhebung Württembergs zum Königreich im Jahr 1806 änderte sich daran wenig. König Friedrich I. ließ den Weinbau weiter fördern und sorgte dafür, dass die Hofkellerei gut gefüllt blieb. Unter König Wilhelm I. erhielt die Landwirtschaft insgesamt einen kräftigen Modernisierungsschub. Weinbauvereine entstanden,



(© Depoistphoto)

Auf des Königs Geheiß wurde Schloss Hohenheim
eine landwirtschaftliche Lehranstalt.



(Foto: © Stefan Dangel)

neue Anbaumethoden wurden erprobt und die Ausbildung der Wengerter gewann an Bedeutung. Die Gründung der Weinbauschule Weinsberg im Jahr 1868 fiel zwar in die Regierungszeit König Karls, war aber Ergebnis einer Entwicklung, die schon Jahrzehnte zuvor begonnen hatte. Und der Lieblingswein der Könige? Darüber schweigen die Quellen weitgehend. Anders als manche Fürstenthümer führten die württembergischen Herrscher keine Weintagebücher, in denen einzelne Rebsorten oder Lagen besonders hervorgehoben wurden. Sicher ist jedoch: Getrunken wurde überwiegend Wein aus dem eigenen Land. Trollinger, Elbling oder die damals verbreiteten historischen Reb-

sorten fanden ebenso ihren Weg auf die Hoftafeln wie ausgesuchte Weine aus den herzoglichen Weinbergen.

Vielleicht liegt gerade darin die eigentliche Botschaft. Die württembergischen Herrscher machten den heimischen Wein nicht durch persönliche Vorlieben berühmt, sondern durch ihre Förderung des Weinbaus. Sie investierten in Keller, Weinberge und Qualitätsregeln – und schufen damit die Grundlage für den Ruf, den Württembergs Weine bis heute genießen. Das schönste Denkmal dieser langen Geschichte steht jedes Jahr aufs Neue mitten in Stuttgart: das Weindorf.

KRÜGER



WERNAU | STUTTGART | ULM



Do – Sa: 12:00 – 24:00



Fotopoint



Pro Stuttgart Seit 1885 der Verein zum Wohle der Stadt

Seit 1885 der Verein
zum Wohle der Stadt



C Mandelbrennerei Stuttgart
Tobias Wölfe
0172 - 725 09
info@mandelbrennerei-stuttgart.de

46 Stuttgarter Ratskeller Laube
Milos Vujicic 0711 - 585 35 100
info@stuttgarter-ratskeller.de

Brevierle

Heiteres, Wissenswertes & Kulinarisches
rund ums Stuttgarter Weindorf

HERAUSGEBER:

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

Texte: Stefan Dangel, DWI

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

Herstellung:
Offizin Scheufele
Druck u. Medien GmbH & Co.KG
Tränkestraße 17
70597 Stuttgart
www.scheufele.de

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

MITHERAUSGEBER:

Allianz	U2
Awicontax Group	17
Bäckerei Wohlgemut	31
Bürger Maultaschen	61
LBBW	U4
Deutsche Vermögensberatung	27
Dinkelacker-Schwaben Bräu	43
Eppli Media	39
Fellbacher Weingärtner	65
Hirsch Privatkellerei	57
in.Stuttgart	5
Kern Weine	73
Krüger	95
Stuttgart Marketing	U3
Mega	91
Metzgerei Widmayer	47
Offizin Scheufele	69
Segafredo	77
Stadtwerke Stuttgart	19
Teinacher Mineralbrunnen	87
VfB Stuttgart	35
Weingut Aldinger	13
Weingut Graf von Bentzel-Sturmfeder	83
Weingut Wöhrwag	7
Weingut Schloss Affaltrach	23
Weinmanufaktur Stuttgart	53

HDTi1

ALWAYS WINE TIME



WEINE AUS DER REGION STUTTGART KENNENLERNEN!

Entdecken Sie mit unserem „Weinfinder“
Ihren persönlichen Lieblingstropfen.



**TOURIST INFORMATION „I-PUNKT“
IM HAUS DES TOURISMUS
DIREKT AM MARKTPLATZ**

Öffnungszeiten & mehr unter
stuttgart-tourist.de

Starke Bank. Starkes Team.

Erfolg entsteht gemeinsam.
Auf dem Platz und in der Wirtschaft.



LB≡BW

OFFIZIELLER HAUPTSPONSOR