

Ein Reisebegleiter
zu Wein & Genuss

Hand verlesen!



Land der
1000 Hügel

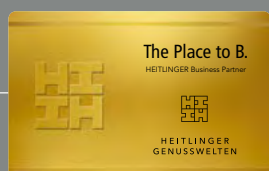
 Wir sind
SÜDEN
Baden-Württemberg

**Kraichgau-
Stromberg**



HEITLINGER GENUSSWELTEN

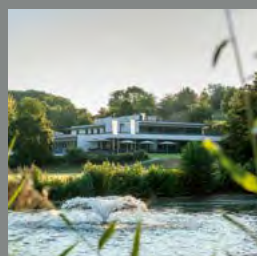
Genießen, Golfen, Tagen, Wohnen und Entspannen inmitten von Weinbergen.



SICHERN SIE SICH IHRE GOLD CARD UND KOMMEN SIE IN DEN GENUSS EXKLUSIVER VORTEILE!
Ihr Ansprechpartner
Philip Jacklin 07259 4640-142
heitlinger-businesspartner.de

Die HEITLINGER GENUSSWELTEN bieten ein in Europa einmaliges Angebot – alles aus einer Hand und im Familienbesitz. Im Herzen Deutschlands kann man inmitten von Weinbergen auf einem vorzüglichen Meisterschaftsplatz Golf spielen, kann danach im Clubhaus-Restaurant ALBATROS genüsslich speisen, dazu die Weine von zwei renommierten VDP-Qualitätsweingütern (HEITLINGER und BURG RAVENSBURG) genießen und in zwei Hotels (HEITLINGER HOF und KREUZBERGHOF) mit mehr als 70 Zimmern komfortabel übernachten, Familienfeiern oder Firmentagungen abhalten. Der Golfplatz wurde im Rahmen der „The International Golf Stars Classification“ sogar mit dem Prädikat 5-Sterne-Superior ausgezeichnet, das nur an Golfanlagen mit höchsten Qualitätsansprüchen vergeben wird.

Die HEITLINGER GENUSSWELTEN liegen im Kraichgau zwischen Heidelberg/ Mannheim, Karlsruhe und Heilbronn, in einer Gegend, die wegen ihrer vielen Sonnenstunden auch gerne als die Toskana Deutschlands bezeichnet wird.



Heitlinger Golf Resort



Heitlinger Restaurants



VDP Weingüter




Heitlinger Hof



Kreuzberghof

heitlinger-genusswelten.de

INHALT

	Vorwort	4
	Wein und Genuss – Übersichtskarte	6
	Siehst Du das auch!	8
	Weinbau ohne Schnick-Schnack	10
	Bioweingüter	12
	Bioweingut Vinçon-Zerrer	16
	Spürst Du das auch!	20
	Steillagen: Echt.Schön.Schräg	22
	Wine & Sleep	26
	Route „Weinsüden Architektur“	28
	Fairways für Feinschmecker	32
	Gravel & Genuss	36
	Riechst Du das auch!	38
	Nachts im Süden	40
	Deutsche Weinwelt	44
	Schmeckst Du das auch!	48
	Kulinarische Zeitreise – Restaurant Steig 1903	50
	Hörst Du das auch!	54
	Auf den Spuren des Weins	56
	3B-People	58
	Weinerlebnisse	60
	Impressum	62

Auf den folgenden Seiten verwenden wir zur besseren Lesbarkeit und Verständlichkeit geschlechtsspezifische Begriffe. Wo immer möglich, streben wir eine geschlechtsneutrale Formulierung an. Bitte beachte, dass alle Bezeichnungen geschlechtsneutral zu verstehen sind und alle Geschlechter gleichermaßen einschließen.



Willkommen zur dritten Ausgabe von Handverlesen, dem Reisebegleiter zu Wein & Genuss.



Willkommen im Land der 1000 Hügel – einer Region, die alle Sinne anspricht und mit ihrer Fülle beeindruckt. In den Weinbergen zwischen sanften Hügeln, blühenden Streuobstwiesen und traditionsreichen Orten laden wir dich ein, die Schönheit und den Genuss dieser einmaligen Kulturlandschaft zu entdecken.

In dieser Ausgabe spürst Du den Puls der Region: Ob beim Wandern durch die Steillagen der Weinberge, wo jeder Schritt dich einem grandiosen Ausblick näherbringt, oder beim Besuch der Genussproduzenten, die ihre regionalen Schätze mit Leidenschaft pflegen. Du riechst den Duft blühender Obstbäume, schmeckst die Vielfalt der Weine und hörst die Geschichten, die sie erzählen – Geschichten, die bis zu den Zisterzienser-Mönchen zurückreichen, die einst den Weinbau in dieser Region prägten.

Und so entführen wir dich in eine Welt, in der weniger oft mehr ist: Bio-weine ohne Schnick-Schnack, ehrliche Genüsse aus der Region, die von der Handwerklichkeit und dem Respekt vor der Natur zeugen. In einer Zeit, in der die Welt oft überflutet wird von Überfluss, laden wir dich ein, die Einfachheit zu feiern – die kleinen, stillen Momente des Genusses.



Lass dich treiben, tauche ein in diese Welt der Sinne und entdecke das Land der 1000 Hügel neu. Denn hier, zwischen sanften Hängen und uralten Weinbergen, wartet auf dich mehr als nur eine Landschaft – hier wartet eine ganze Welt, die nur darauf brennt, von dir erkundet zu werden.

Viel Freude beim Lesen und Entdecken!


Christina Lennhof & Team
des Kraichgau-Stromberg Tourismus e. V.

Wein und Genuss im Land der 1000 Hügel

Legende

-  Besenstandort
-  Ausgezeichneter Weinsüden Weinort

 Weinbaugebiet
Baden

 Weinbaugebiet
Württemberg



KARLSRUHE

PFORZHEIM

HEILBRONN

BRUCHSAL

Kraichtal

Eppingen

Sulzfeld

Kürnbach

Brackenheim

Ober-
derdingen

Zäberfeld

Bönnigheim

Kirchheim/
Necker

Knittlingen

Sternenfels

Erlebnispark Tripsdrill

Erligheim

Gemmrigheim

Weingarten
(Baden)

Gondelsheim

Bretten

Erlebnispark Tripsdrill

Frendental

Wal-
heim

Mundelsheim

Maulbronn

Ötisheim

Besigheim

Hessigheim

Ölbronn-
Dürren

Mühlacker

Illingen

Sachsenheim

Ingersheim

A8

B10

B294

B10

B35

Vaihingen / Enz

A81

Bietigheim-
Bissingen

B3

B292

A6

B39

A6

B39

B293

B27

B35

B3

B293

A8

B10

B294

B10

B35

A81

Bietigheim-
Bissingen

B3

B292

A6

B39

A6

B39

B293

B27

B35

B3

B293

A8

B10

B294

B10

B35

A81

Bietigheim-
Bissingen



Siehst Du das auch!

 Andreas Braun

Siehst Du das auch? Die Feldlerche etwa oder die Goldammer? Sie fliegen und pendeln zwischen Sträuchern und Büschen, singen und zwitschern, halten Ausguck auf einem Rebstock. Bunte Vielfalt macht sich breit zwischen den Rebzeilen. Das Gras darf hier wachsen, Blumen dürfen blühen – am Rand der Rebfläche und sogar zwischendrin. Lebensraum für Vögel und Insekten, für Käfer oder Feldhasen. Bisweilen siehst Du sogar Schafe inmitten der Rebstöcke Grashalme und Kräuter rupfen, natürliche Rasenmäher sozusagen. Ihre Hinterlassenschaften wiederum dienen als Dünger. Auch so geht Kulturlandschaft: Der Weinberg – ein mustergültiges Ökosystem. Immer mehr Winzerinnen und Winzer stellen um auf biologischen Weinbau, den damit verbundenen Mühen zum Trotz. So holen sie Biodiversität in den Weinbau, schonen die natürlichen Ressourcen, verzichten auf Spritzmittel. Auch viele konventionell wirtschaftende Weinbaubetriebe tun es ihnen gleich, versuchen Pilzen und Schädlingen mit schonenden Mitteln zu begegnen. Am Ende zahlen sich

die Anstrengungen für alle aus. Nicht nur für Natur und Artenvielfalt. Oder weil der Weinberg resilienter wird in puncto Hitze und Nässe. Auch Dein Auge freut sich, das keine Monotonie wahrnimmt, sondern eine farbige Reblandschaft, aufgelockert zudem durch Hecken und Bäume, Blumen oder aufgeschichtete Steinhäufen. Du siehst, aufmerksam beobachtend, wie Tiere und Pflanzen Leben in den Weinberg bringen. Was Du noch siehst in dieser einzigartigen Region zwischen Rhein und Neckar? Wie sich Weinberge und Streuobstwiesen, Äcker, Felder, Wiesen und Wald beständig abwechseln – und das in zumeist sanft gewellter Landschaft. Ab und an taucht zwischen den Hügeln ein Dorf auf, eine Kirchturmspitze erhebt sich, eine Burg thront auf der Anhöhe. Wie sollst Du nur diese Landschaft angemessen beschreiben? Malerisch? Idyllisch? Beschaulich? Lieblich? Verträumt? Friedlich? In jedem Fall ist es eine Oase inmitten und doch – gefühlt – weit weg von den geschäftigen Ballungsräumen und großen Städten.



Weinbau ohne Schnick- Schnack

Im Land der 1000 Hügel werden immer mehr Bio-weine angebaut. Ob in Baden oder Württemberg. Doch die vielen Begrifflichkeiten können ganz schön verwirren. Ob Bio- oder biodynamischer Weinbau, Demeter oder Bioland, veganer Wein oder nicht. Wir stellen Weingüter vor, die sich dem Thema verschrieben haben – ganz im Sinne "weniger ist mehr".

In einer Epoche des Überflusses, wo Komplexität und künstliche Interventionskunst den Alltag bestimmen, erstrahlt der Bio-Weinbau als Manifestation einer sehn-suchtsvollen Rückkehr zur Natur. Es ist eine Ode an die Einfachheit, eine Hommage an den unberührten Boden und die ungeschminkte Traube. Der biologische Weinbau, mit seiner Abkehr von synthetischen Pendanten, zelebriert die Reinheit der Natur. Diese Praxis ist nicht bloß ein Anbau, sondern eine Philosophie – eine, die das Wechselspiel zwischen Mensch und Erde respektiert und die Quintessenz der Traube in den Vordergrund stellt.

Der biodynamische Weinbau, eine spirituelle Vertiefung des Bio-Ansatzes, basiert auf Rudolf Steiners esoterischen Lehren. Hier wird der Weinberg als lebender Organismus verstanden, der im Einklang mit dem Kosmos gedeiht. Die Winzer, gleichsam Künstler und Alchemisten, verwenden spezielle Präparate und richten sich nach einem astrologischen Kalender, um die Lebenskraft der Trauben zu intensivieren.

Demeter und Bioland, die Zertifikate des Bio- und biodynamischen Weinbaus, sind nicht nur Siegel, sondern Symbole eines unerschütterlichen Engagements für die ökologische Integrität. Sie sind die Wächter der Authentizität und Garanten für eine Winzerkunst, die sich der Nachhaltigkeit und dem ökologischen Gleichgewicht verschrieben hat.

In der modernen Welt, wo der Veganismus als ethische und gesundheitliche Entscheidung an Bedeutung gewinnt, bietet veganer Wein eine Alternative, die sich dem Gebrauch tierischer Produkte verwehrt. Er ist ein Ausdruck des Respekts gegenüber allen Lebensformen und eine Erweiterung der Palette für den bewussten Genießer.

Diese Spielarten des Weinbaus sind nicht nur Methoden der Herstellung, sondern vielmehr Ausdruck einer tiefen Überzeugung. Sie sind das Resultat einer Philosophie, die auf Einfachheit, Natürlichkeit und Respekt basiert. In Zeiten, in denen der Konsument Transparenz und Nachhaltigkeit hochhält, repräsentieren sie eine ehrliche und unverfälschte Weinproduktion – fernab vom unnötigen Schnick-Schnack unserer Zeit.

Bioweingüter



Weingut Vinçon-Zerrer

BIOWEIN.
VEGANER WEIN.
SPONTANGÄRUNG.
WILDHEFEN.

Das Weingut Vinçon-Zerrer, geführt von einem Bruder-Schwester-Team in der vierten Familiengeneration, verbindet traditionellen Weinbau mit moderner Technik. Seit 2013 wird das gesamte Weinsortiment zu 100% biologisch angebaut und verarbeitet. Die Weine des Weinguts werden seit 2018 mit traubeneigenen Wildhefen vergoren und nur minimal mit Mineralien oder Erbsenprotein geschönt. Sie setzen auf geringen Einsatz von Schwefel. Der Fokus liegt auf der respektvollen, handwerklichen Arbeit mit den Rebstöcken und der Nutzung von Holz und Edelstahl im Ausbau ihrer Weine.

vincon-zerrer.de

VDP-Weingut Heitlinger

Heinz Heiler (1940–2024) hat nach seiner erfolgreichen Karriere in der Immobilienbranche die Traditionsweingüter Heitlinger und Burg Ravensburg übernommen und schon früh auf biodynamische Produktion umgestellt. Diese Weingüter zählen zu Deutschlands größten und erfolgreichsten Bio-Weingütern und sind Mitglied im Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP), indem nur rund 200 der besten Weingüter Deutschland angehören. Claus Burmeister, ein Alchimist der seines gleichen sucht, und Winemaker der beiden Weingüter, bietet sogar Workshops zu diesem Thema an – mit großem Erfolg. Jetzt wurden die ersten Naturweine auf Basis von Muskateller, Pinot Meunier und Müller-Thurgau herausgebracht. Die Idee stammt von der neuen Generation um die Enkel Heilers, Patrick und Philip Jacklin, die mittlerweile in den Betrieb eingestiegen sind. Sie wollten einen Wein nach dem Motto »unfiltered, unbothered, untouched« kreieren.

vdp.de



Weingut Roter Faden

Im Land der 1000 Hügel gibt es viele Vertreter dieser unterschiedlichen Ansätze. Da wäre das Weingut Roter Faden aus Vaihingen-Roßwag zu nennen, welches biologisch-dynamischen Weinbau betreibt und sich dem Demeter-Siegel verschrieben hat, dem Siegel, mit den strengsten Kriterien (siehe hierzu auch Handverlesen #2).
weingutroterfaden.de



Weingut GravinO

Das Weingut, unter der Leitung von Jochen Gramh, stellt ein einzigartiges Beispiel in der Weinwelt Baden-Württembergs dar. Es vereint konventionellen Weinbau mit einem ökologischen Betriebszweig. Die Umstellung ist nicht nur ein Prozess des Wechsels von Anbaumethoden, sondern auch eine Übernahme einer Philosophie. Besonders hervorzuheben ist ihre Pionierarbeit mit pilzwiderstandsfähigen Rebsorten (PIWIs), die Teil ihrer "Grenzgänger"-Linie sind.
gravino.de



Weingut am Thalsbach

Das Weingut am Thalsbach, eingebettet in die malerische Landschaft des Kraichgaus, ist ein Sinnbild für nachhaltige Weinbaukunst. Gegründet im Jahr 2000 von Birgit Frost und Axel Rothermel, spiegelt es ihre tiefe Verbundenheit mit der Natur wider. Seit 2006 bewirtschaften sie ihre Weinberge biologisch, eine Philosophie, die 2020 durch die Mitgliedschaft bei Bioland e. V. weiter vertieft wurde. Ihr Engagement für den Erhalt der Biodiversität zeigt sich unter anderem in der Pflege von Hecken und Streuobstwiesen. Die innovative Nutzung pilzwiderstandsfähiger Rebsorten (PIWIs) und der Betrieb ihres Weinkellers mit Ökostrom unterstreichen ihr Bestreben nach einem harmonischen Einklang mit der Natur.
thalsbach.de





Weingut Eisele

Seit der Umstellung 2016 zum Bioland-Betrieb bewirtschaftet das Weingut Eisele seine Reben nach ökologischen Richtlinien. Schon immer war und ist es das Ziel, mit der Natur und nicht gegen sie zu arbeiten. Eine hervorragende Weinqualität beginnt in der Wiege! Deshalb ist für Eva und Alexander die Arbeit im Wengert und damit die Pflege der Rebstöcke besonders wichtig. Dazu gehört die Bodenbearbeitung für einen vitalen Nährboden, der Verzicht auf Pestizide und der möglichst gering gehaltene Pflanzenschutz. So entstehen bekömmliche und herrlich schmeckende Landweine.

weingut-eisele.de



Stromberg-Zabergäu eG

Bereits im Jahr 1993 wurde die Entscheidung getroffen, sich dem nachhaltigen Weinbau zu widmen. Diese Entscheidung basierte nicht nur auf einem ökologischen Verständnis, sondern berücksichtigte auch den höheren Aufwand im Vergleich zum herkömmlichen Anbau bei gleichbleibendem Ertrag. Die Motivation, diese zusätzliche Mühe auf sich zu nehmen und konsequent umzusetzen, stammte aus einer tieferen Hingabe zur schonenden und sanften Bewirtschaftung zugunsten von Rebe, Natur und Mensch. Das Ergebnis dieser Bemühungen: Weine, die sich durch Individualität und Authentizität auszeichnen.

wg-sz.de

Weingut Klumpp

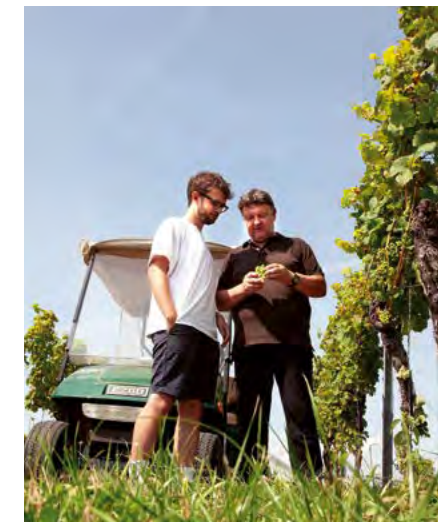
Die Story ist jung, frisch und ungeheuer spannend. Andreas und Markus schlagen ein neues Kapitel auf. Und das in einer der unterschätztesten Weinbauregionen der Welt: dem Kraichgau! Andreas setzt auf Sélection Massale, das Vermehren von bestem Rebmaterial direkt aus dem Burgund und in ausgewählten Kernparzellen. Niedrige Erträge, viele alte Stöcke, selektive Lese, aufwendige Bodenbearbeitung, ökologische Bewirtschaftung seit mehr als zwei Jahrzehnten und akribische Laubarbeit haben nur ein Ziel – kleine Beeren, die möglichst lange gesund ausreifen können. Dafür seziert er den Berg förmlich, ist unentwegt draußen. Markus begleitet das Werden. Dabei setzt er auf die Balance von Reife und Frische, auf Natürlichkeit und Finesse. Sein Reich ist ein moderner Klimakeller mit drei Zonen und rund 600 Holzfässern. Trauben, Most und Wein werden nur per Gravitation bewegt. Jeder Rote kommt ins Barrique, klassische Maischegärung gibt Rückgrat. Auch helle Burgundersorten im Lagenbereich vergären im Fass.



Weingut Honold

Ludwig ist ein Winzer, der mit Poloshirt und Gummistiefeln seinen eigenen Weg durch die Rebzeilen geht. Unverstellt, unangepasst und unnachahmlich. Vor allem, wenn es um klugen Weinbau und bisweilen mutige Kellerarbeit geht. Er gilt als Weinrebell und Pionier der PIWI-Weine, die er bereits seit über 20 Jahren mit großer Passion und Experimentierfreude anbaut. Aus Respekt vor der Natur, aus Liebe zu seiner Heimat, dem Kraichgau, sowie aus tiefster Überzeugung für nachhaltige und charakterstarke Weine bewirtschaftet er sein Weingut konsequent naturnah und mit sehr viel Handarbeit. Eine hohe Biodiversität erreicht er durch die aktive Stärkung des Bodenlebens sowie durch den Schutz und die Förderung einer intakten Insektenwelt. Nützlinge werden gezielt gegen Schädlinge eingesetzt. Und Pilzkrankheiten begegnet er mit umweltschonenden Wirkstoffen sowie speziellen widerstandsfähigen Rebsorten, den PIWI-Reben. Seit 2024 ist das Weingut Bio-zertifiziert und darf mit dem Siegel in Verbindung mit dem großem Willen, nachhaltig ökologischen Wein zu produzieren, nach außen treten.

weingut-honold.de





Generationen Wein



Im Weingut Vinçon-Zerrer arbeiten Bruder und Schwester, Benjamin und Carina, Winzer und Weinbetriebswirtin in vierter Generation Seite an Seite.

Sie verbinden alte Weinbautraditionen mit modernster Technik und setzen im Weinkeller auf die reizvollen Unterschiede zwischen dem Ausbau in Holz und Edelstahl. Jedem Rebstock begegnen sie auf Augenhöhe, in größtmöglicher Handarbeit. Aus Überzeugung bauen sie seit dem Weinjahr 2013 das gesamte Weinsortiment zu 100% biologisch aus.

Benjamin prägt Stil und Qualität des Weinguts. Der gelernte Winzer und Weinbautechniker entdeckte während der Ausbildung bei Rainer Wachtstetter seine Liebe zum Weinausbau im kleinen Eichenfass. Aus dem Weingut Blackenbrook in Neuseeland brachte er den Sauvignon Blanc nach Großvillars in den elterlichen Betrieb. Seit Juli 2017 leitet er das Weingut mit Neugier und Mut zur Veränderung.

Carina ist gelernte Bankkauffrau und Weinbetriebswirtin. Neben dem Interesse an Zahlen und Fakten liegt ihr vor allem ein nachhaltiger und achtsamer Lebensstil am Herzen. Im Januar 2018 nahm sie ihre Arbeit im Familienbetrieb auf. Sie unterstützt Benjamin bei der strategischen Ausrichtung des Weinguts für die Zukunft und bringt neben ihrer beruflichen Erfahrung auch ihre kreative Ader vielseitig in den Betrieb mit ein.



Geschichte und Philosophie

Christina: Was hat euch dazu inspiriert, sich auf Bioweinbau zu spezialisieren?

Benjamin: Das Weingut war in unseren Kindertagen noch ein richtiger Bauernhof mit allem, was dazugehört. Wir sind daher sehr tier- und naturverbunden aufgewachsen, waren viel mit dabei auf dem Acker und im Weinberg. Das prägt uns bis heute. Den Wunsch biologisch zu wirtschaften hegten wir schon lange. Unsere Eltern hatten Sorge, dass unsere Bedingungen wie steile Weinberge, viele kleine, sehr zerstreute Weinberge und die klimatischen Verhältnisse nicht für den Bioweinbau geeignet wären. Der Besuch einiger Biowinzer hat uns schließlich überzeugt und inspiriert den Schritt dennoch zu wagen. Und wir bereuen ihn bis heute nicht.

Biologischer Weinbau

Christina: Können Sie erklären, was biologischer Weinbau genau bedeutet und welche spezifischen Praktiken Sie in eurem Weingut anwenden?

Benjamin: Biologischer Weinbau bedeutet, dass in den Weinbergen keine chemisch-synthetischen Stoffe eingebracht werden. Heißt konkret: Wir Biowinzer verwenden naturverträglichere Pflanzenschutzmittel, Unkraut wird nicht weg gespritzt, sondern durch Bodenmanagement in Schach gehalten. Die Düngung erfolgt durch Biokompost und mit Begrünungen, also Pflanzen, die viel Stickstoff in den Boden bringen. Diese Pflanzen sorgen außerdem für viele Nützlinge im Weinberg, die wiederum die Schädlinge in Zaum halten.

Carina: Für uns im Speziellen bedeutet es außerdem, dass wir jeden Weinberg für sich betrachten und alle Arbeitsschritte auf seine Bedürfnisse anpassen. Die Bedarfsmengen an biologischen Pflanzenstärkungs- und Pflanzenschutzmitteln legen wir ganz individuell fest. Ist der Wein geerntet gehen wir im Weinkeller nach demselben Prinzip vor was Schönungsmittel und den Schwefel betrifft. Damit versuchen wir, den Einsatz jeglicher Stoffe auf ein Minimum zu reduzieren.

Auswirkungen auf die Qualität

Christina: Inwiefern beeinflusst die biologische Bewirtschaftung die Qualität und den Geschmack eurer Weine?

Benjamin: Die Gesundheit und Vitalität unserer Weinberge spielen sicherlich eine große Rolle. Die gute Nährstoffversorgung fördert ein optimales Traubenwachstum. Zwei weitere Parameter haben – unabhängig von der biologischen Bewirtschaftung – großen Einfluss. Bei der Weinlese haben wir die größte Qualitätsmaßnahme selbst in der Hand: unsere Rebschere. Durch die Weinlese von Hand tragen wir Sorge dafür, dass nur beste Trauben unseren Weinkeller erreichen. Mit der Spontangärung treiben wir unser Qualitätsmanagement dann im Weinkeller auf die Spitze. Jeder Wein wird mit den eigenen Wildhefen vergoren und täglich auf seine Gärentwicklung und die Aromatik hin untersucht.

Herausforderungen und Belohnungen

Christina: Welche Herausforderungen bringt der Bio-weinbau mit sich und was findet ihr am belohnendsten an dieser Art der Weinherstellung?

Benjamin: Die größte Herausforderung ist für uns die tägliche Bereitschaft während der Vegetationsphase. Hier darf nichts schief gehen, kein Zeitfenster verpasst werden, sonst hängt dem Weinberg dieses Defizit, wie z.B. ein um einen Tag zu spät durchgeführter Pflanzenschutz, noch wochenlang nach.

Carina: Die größte Belohnung ist der fertige Wein, der dem Weinliebhaber ein zufriedenes Lächeln entlockt. Wenn wir das geschafft haben, dann waren alle Mühen, alles Bangen wegen der Wetterkapriolen und ihrer Folgen nicht umsonst. Dann wird unser Einsatz belohnt. Denn das ist unser Ziel – nachhaltige Genussmomente erschaffen.

Klimawandel und Nachhaltigkeit

Christina: Wie geht ihr mit dem Thema Klimawandel um und welche Rolle spielt Nachhaltigkeit in eurem Betrieb?

Carina: Der Klimawandel ist im Weinbau stark spürbar. Es tut sich viel und wir versuchen, unser Weingut durch die Pflanzung anderer Rebsorten auf die Zukunft vorzubereiten. Vor allem setzen wir dabei auf sogenannte PIWIs. Dies sind pilzwiderstandsfähige Rebsorten, die durch Züchtung eine größere Robustheit gegen Pilzkrankheiten aufweisen. 2019 haben wir aber auch Nebbiolo, eine ursprünglich italienische Rebsorte gepflanzt. Sie ist Hitze

und lange Trockenperioden gewohnt. Mit ihr verbindet uns der Ursprung im Piemont, der Heimat unserer Vorfahren den Waldensern. Zu ihren Ehren haben wir den Wein „Waldenso“ getauft.

Weinsortiment

Christina: Welche Sorten von Bio-Weinen bietet ihr an und gibt es eine Sorte, die ihr besonders empfehlen würdet?

Carina: Alle unsere Weine werden biologisch an- und ausgebaut und sind zudem vegan. Ganz besonders können wir aber den Sauvignon Blanc auf Grund seiner Vielschichtigkeit empfehlen. Bei den Rotweinen lieben wir vor allem den Lemberger, mit seiner kräftigen, würzigen Art.

Weinbau-Tipps für Einsteiger

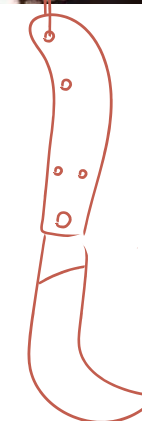
Christina: Habt ihr Tipps für Weinliebhaber, die daran interessiert sind, selbst biologischen Wein anzubauen?

Benjamin: Wein – egal ob bio oder konventionell – allein im Keller auszubauen ist sehr schwierig. Es braucht schon aller Hand Know-how und Technik, damit daraus kein Essig wird. Wir arbeiten mit einigen Hobby-Winzern zusammen, geben ihnen Tipps zur Bearbeitung ihrer Weinberge und bauen für sie den Wein nach ihren Vorstellungen aus. Es macht einfach Spaß sich mit Weinbegeisterten auszutauschen und gemeinsam am perfekten Wein zu feilen.

Gemeinschaft und Bildung

Christina: Inwiefern engagiert ihr euch in der lokalen Gemeinschaft oder in Bildungsinitiativen, um das Bewusstsein für biologischen Weinbau zu fördern?

Benjamin: Wir sind Mitglied bei ECOVIN und dem Biologischen Beratungsverein. Dadurch stehen wir im Austausch mit vielen Biowinzern, treffen uns im Weinberg, überlegen gemeinsam, was die besten Schritte sind. Insgesamt ist das Winzer-Netzwerk ein Miteinander und Füreinander. Um jungen Menschen den Weg in den Bio-weinbau zu ermöglichen und sie – hoffentlich – für den Weinbau zu begeistern, sind wir seit zwei Jahren Ausbildungsbetrieb und bieten die Ausbildung zum Winzer und Schüler-Praktika an.



Weinerlebnisse für Besucher

Christina: Bietet ihr Besuchern spezielle Erlebnisse oder Touren an, um mehr über biologischen Weinbau zu erfahren?

Carina: Auf unserem Weingut veranstalten wir regelmäßig Events, wie ein Weinfest im Mai, Afterworks im Sommer und im Dezember unseren herzerwärmenden Weihnachtsmarkt. Dazwischen bieten wir Weinproben und Weinbergwanderungen für kleinere private Gruppen oder auch Firmen an, die von Benjamin gestaltet werden. Ein Blick in den Weinkeller darf dabei natürlich nicht fehlen. Neben der Weinverkostung lernt man dabei auch sehr viel über die biologische Weinbereitung.

Zukunftspläne

Christina: Welche Zukunftspläne oder -ziele habt ihr für euer Weingut im Bereich des biologischen Weinbaus?

Benjamin: In den letzten 10 Jahren haben wir viel „gesät“: Die Umstellung auf den biologischen Weinbau erfolgte 2012, seit 2018 bauen wir unsere Weine vegan aus und vergären sie komplett spontan, also mit den traubeneigenen Wildhefen. Jetzt können wir ernten, was wir gesät haben. Darüber freuen wir uns sehr und sind stolz auf diese Entwicklung.

Carina: Im letzten Jahr haben wir die komplette Bewirtung unseres Weihnachtsmarktes selbst gestemmt und für Benjamins Kochkünste großes Lob erhalten. Wir haben vor, uns kulinarisch noch weitere Skills anzueignen und den gastronomischen Bereich auszubauen. Wie dieser genau aussehen könnte, steht aber noch in den Sternen.

Christina: Das klingt spannend. Ich wünsche euch weiterhin viel Erfolg. Vielen Dank für das Gespräch.



Spürst Du das auch!

 Andreas Braun

Spürst Du das auch? Den schnelleren Atem, die zitternden Oberschenkel, den allmählich aus den Poren drückenden Schweiß? Drei, vier Schritte hinauf, dann wieder Pause. Ausschlaufen. Ausschau halten. Wieder ein paar Schritte. Und noch mal. Nicht nachlassen. Weiter geht's. Deine Pausen werden länger. Immerhin: Dein Ziel rückt allmählich näher. Und am Ende belohnst Du dich. Mit einem fantastischen Rundblick – über alle Höhen hinweg, in die Ferne. Ist das dort die Schwäbische Alb? Der Odenwald? Nun schweift Dein Blick steil hinunter ins Tal, wo mäandernd und silbern glänzend der Fluss seine Bahn zieht. Über die tausend und abertausend Rebstöcke hinweg, die am Hang zu kleben scheinen, festgehalten von steinernen Terrassen und aufgeschichteten Trockenmauern, die Generationen von Weingärtnern einst mühsam modelliert haben. Von Hand und ohne maschinelle Unterstützung! An Neckar und Enz, im Stromberg, aber auch im Zabergäu befinden sich

deutlich mehr Steil- und Hanglagen als in anderen deutschen Weinregionen, mit Ausnahme der Mosel. Zwischen und in den Mauern haben sich wärmeliebende Pflanzen und Tiere angesiedelt, signifikantes Beispiel: die Eidechse, die dir an warmen Tagen immer wieder begegnet. Aber Steillage bedeutet eben auch harte Arbeit beim Rebschnitt wie bei der Lese. Hier fährt kein Vollernter durch die Rebzeilen, Werkzeug musst Du auf dem Rücken nach oben tragen. Mitunter gibt es wenigstens einen Monorack, die Einschienen-Zahnradbahn, die auch spektakuläre Steigungen überwindet. Die herrliche Aussicht und die sportliche Herausforderung sind das eine, die einträgliche Bewirtschaftung dieser Steillagen ist das andere. Auch Du kannst zum Erhalt dieser einmaligen Kulturlandschaft beitragen: wandernd, radfahrend, genießend, regionale Produkte wertschätzend. Und natürlich Höhenmeter überwindend, im Schweiß deines Angesichts.

Steillagen: Echt. Schön. Schräg.

**Weintourismus-
Preis 2024
des Landes
Baden-
Württemberg**

Fast jeder Weinberg im Landkreis Ludwigsburg birgt seine eigenen historischen Schätze, die nur darauf warten, entdeckt zu werden. Die Art und Weise, wie diese Steillagen bewirtschaftet werden, hat sich über die Jahrhunderte kaum verändert und ist auch heute noch ein echtes Handwerk, das Kraft und Schweiß erfordert.

Der Weinbau in Württemberg, der vermutlich bis in die römische Zeit zurückreicht, ist eine Geschichte voller Leidenschaft und Hingabe. Schon zwischen dem 10. und dem 13. Jahrhundert begannen die ersten Terrassierungen der Rebflächen – ein beeindruckendes Zeugnis mittelalterlicher Landkultivierung. Es ging nicht nur um den Bau von Trockenmauern, sondern auch um Wasserführung, Unterstände, Häuschen und Treppenanlagen, wobei Klöster eine treibende Kraft waren.

Im späten Mittelalter, als die Bevölkerung wuchs und jede verfügbare Ackerfläche für die Ernährung gebraucht wurde, verbot die Obrigkeit in Württemberg den Weinbau im Flachland. „Wo ein Pflug kann gehen, darf kein Rebstock stehen“ – so lautete die Devise. In dieser Zeit erlebte der Weinbau seine Blüte und bedeckte eine Fläche von rund 45.000 Hektar.

Doch der Weg war nicht einfach. Kriege, der verstärkte Bierkonsum, Mehltau und die Reblauskrise führten bis Mitte des 20. Jahrhunderts zu einem stetigen Niedergang des Terrassenweinbaus, auch weil der Betrieb oft wirtschaftlich unrentabel war. Aber man lies sich nicht entmutigen: Dank der Unterstützung von Genossenschaften, Verbänden und Lehranstalten lebt diese Tradition weiter und trägt zum Erhalt eines einzigartigen kulturellen Erbes bei. Heute wird im Landkreis Ludwigsburg auf etwa 316 Hektar Steillagen-Weinbau betrieben, der echte Premiumweine hervorbringt. Eine wahre Erfolgsgeschichte!

Entdecke die erlebbare Geschichte des Steillagen-Weinbaus mit der Steillagen-App – ganz einfach und immer up to date. Alle Informationen findest Du auf Seite 25.

Egal, ob Du ein kleiner Entdecker bist oder ein großer Fan von Kultur und Natur, mit der App findest Du einzigartige Erlebnishighlights. Jede Jahreszeit bringt ihren eigenen Zauber mit sich, also ist jetzt der perfekte Zeitpunkt für einen Besuch.

Ausblick von der Himmelsleiter – Walheim Stell dir vor, Du stehst hoch über dem Zusammenfluss von Neckar und Enz, mit einem atemberaubenden Blick auf das mittelalterliche Besigheim. Dieser Aussichtspunkt, 2012 als „Schönste Weinsicht“ prämiert, lädt dich zu einem unvergesslichen Erlebnis ein.

Hessigheimer Felsengärten – Hessigheim Entdecke das rund 500 m lange Felsareal mit seinen imposanten Muschelkalkfelsen. Mit rund 130 Kletterrouten und zahlreichen Rundwanderwegen bietet es dir traumhafte Ausblicke und ist zugleich ein Refugium für seltene Pflanzen- und Tierarten.

Käsberg – Mundelsheim Die amphitheaterähnlichen Weinberge am Käsberg Mundelsheim sind ein bedeutendes Kulturdenkmal. Besuche das idyllische „Königshäusle“ von 1819, ein geschichtsträchtiges Weinberghäuschen, das Du bequem über Wanderwege erreichst.

Weinterrasse – Kirchheim Genieße die Aussicht über das Neckartal und auf den Kapellenberg, eine der steilsten Weinlagen im Ländle. Der Genussplatz, über die „Kapellenbergrunde“ erreichbar, bietet dir von Ostern bis Mitte Juli sonntags und bei gutem Wetter einen Weinausschank.

Weinkanzel am Niedernberg – Besigheim Erlebe den Blick auf Besigheim, 2010 zum schönsten Weinort Deutschlands gekürt, von der Weinkanzel am Niedernberg aus. Sie ist über die Löchgauer Steige oder die „Himmelsleiter“ zu Fuß erreichbar.

Neckarschleifen-Steillagenrunden – 3B-Land Erkunde sechs Wanderwege, wie die Kapellen-, Steillagen-, Felsengarten-, Käsberg-, Schlossberg- und Neckarhaldenrunde. Sie bieten dir schöne Rastplätze und tolle Aussichtspunkte entlang der Strecken für ein aktives und genussvolles Erlebnis.



**ECHT
SCHÖN
SCHRÄG**
Die Steillagen im
Landkreis Ludwigsburg

Egal, ob Du eine Ausflugstour planst, nach Highlights und Geheimtipps suchst, spontan Infos benötigst oder Lust auf ein interaktives Spiel hast. Die Steillagen-App ist übersichtlich, faszinierend und lehrreich. Mit dieser App in der Hand kannst Du die einzigartige Kulturlandschaft der Steillagen auf eine smarte Art und Weise entdecken und genießen. Lass dich von der digitalen Welt in ein echtes Naturerlebnis führen!

echt-schoen-schraeg.de

Und hier kannst Du deine Steillagen-App downloaden und ins nächste Genuss-Erlebnis starten:





Wine & Sleep

Weinverkostung und Kuschelkoje: Nicht nur der Weinbau prägt das Land der 1000 Hügel, sondern auch die Kunst des Gastgebens. Nach dem Genuss erlesener Tropfen ist das Steuer eines Autos keine gute Idee. Wir öffnen dir die Türen zu Orten, wo Weinfreude nahtlos in eine Nacht voller Geborgenheit übergeht. Hier ist jeder Schlafplatz ein liebevoll gestaltetes Nest und Du findest Ruhe nach einem Tag im Zeichen edler Weine.



3

In Östringen-Tiefenbach bieten dir die **Heitlinger Genusswelten** eine einzigartige Kombination aus Wein, Gastronomie, Golf und Entspannung. Inmitten von Weinbergen gelegen, kannst Du exzellente Weine vom Weingut Heitlinger und der Burg Ravensburg genießen, kulinarische Highlights in den Restaurants erleben und im modernen Heitlinger Hof übernachten. Für Golfbegeisterte bietet das Golf Resort eine tolle Kulisse für ein perfektes Spiel. Die Kombination dieser Elemente ist einzigartig.

1

Das kleine, aber feine Hotel im Dorfzentrum von Hessigheim ist Teil der **exNicrum Weinmanufaktur**. Gegenüber dem pittoresken Rathaus gelegen, verbindet es den Charme eines Dorfhouses mit dem Geist des historischen Winzerhauses, das seit 1564 an diesem Ort stand. Als Weinliebhaber sitzt Du hier an der Quelle und kannst in der Vinothek oder auf der Terrasse im Innenhof in Ruhe die Weine aus dem eigenen Angebot genießen. Auch Gäste, die nicht übernachten, sind natürlich herzlich willkommen.

1
exNicrum
Hessigheim

exnicrum.de

2
Weingut Lutz
Oberderdingen

weingutlutz.de

2

Das **Weingut Lutz** in Oberderdingen bietet nicht nur eine wunderbare Auswahl an Weinen und regionalen Speisen, sondern auch die Möglichkeit, im hauseigenen Hotel zu übernachten. Hier kannst Du dich nach einer Weinprobe oder einem wunderbaren Essen in der behaglichen Atmosphäre des Hotels entspannen. Diese Kombination aus Weingenuss, kulinarischen Genüssen und komfortabler Übernachtung macht das Weingut Lutz zu einem besonderen Erlebnis.

3
Heitlinger
Genusswelten
Östringen

heitlinger-genusswelten.de



Wein &



Entdecke die Route auch im Web



Architektur

- ROUTE „WEINSÜDEN ARCHITEKTUR“
- 1 Weingut Rainer Hofäcker
Queckbronn
 - 2 Becksteiner Weinwelt
Beckstein
 - 3 Weingut Leiss
Gellmersbach
 - 4 Weingut Albrecht-Kissling
Heilbronn
 - 5 Eventraum bei Dippons
Beilstein
 - 6 Weinpavillon a. d. Neckarbühne
Heilbronn
 - 7 Heitlinger Genusswelten
Tiefenbach
 - 8 Weingut Klumpp
Bruchsal
 - 9 Tabakschuppen
Rheinstetten
 - 10 Lembergerland Kellerei
Vaihingen-Roßwag
 - 11 Weininformationspavillon
Besigheim
 - 12 Weingut Eisele
Hessigheim

Weinfans schätzen hervorragende Weine in einem stilvollen Ambiente. Mit dem Qualitätssiegel „Weinsüden Architektur“ lassen sich besonders attraktive Bauwerke erkennen. Sie verbinden exklusives Design und Ambiente mit Weingenuss. Sozusagen ein Cuvée aus Wein und Architektur. Und sie kreieren Weinerlebnisse par Excellence.



Dank des Qualitätssiegels „Weinsüden Architektur“, einer Initiative der Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg und der Architektenkammer Baden-Württemberg, werden diese architektonischen Meisterwerke gewürdigt. Sie repräsentieren eine Vereinigung von handwerklicher Leidenschaft und außergewöhnlichem Baustil und bieten einzigartige Weinerlebnisse. Willkommen im Wein- und Architektur-Süden Baden-Württembergs. Begleite uns auf einer Reise entlang der Route „Weinsüden Architektur“.

1 Weingut Rainer Hofäcker

Manchmal ist das, was glänzt, eben doch Gold. In diesem Fall ist es sogar echtes Blattgold mit dem die Vitrinennenseiten komplett belegt wurden, um die darin ausgestellten Weine in ganz besonderes Licht zu rücken. Ergänzt wurde die Farb- und Materialpalette des Entwurfs von Architektin Luisa Ballmann durch Stoffe in den Grüntönen von Weinblättern und -ranken, durch heimischen Muschelkalk und dazu passend abgestimmtem, steingrauem Filz und durch ganz viel offeneporige Eiche in unzähligen Formen. Als Tische, Tresen, Wandverkleidungen, Regale und Böden. Kontrastiert wurde die Palette durch Edelstahl und Glas. Die Zeitlosigkeit ohne modischen Schnick-Schnack hat die Jury überzeugt.
weingut-hofaecker.de

2 Becksteiner Weinwelt

Die Vinothek der Becksteiner Weinwelt im Taubertal wurde mit viel Muschelkalk und Eiche neu erfunden. Sie befindet sich über einem Teil des St.-Kilian-Keller, ein klassischer Gewölbekeller und ein beeindruckendes Zeugnis hoher Baukultur. Von den beiden Gewölben mit einer Breite von 17,60 Metern und fünf Metern Höhe steht ein Gewölbe für Veranstaltungen zur Verfügung. Das zweite Gewölbe ist ein Lagerkeller mit Holz- und Barrique-Fässern.
becksteiner-winzer.de

**Qualitätssiegel
„Weinsüden
Architektur“**

Entdecke den
9 Tabakschuppen
auf Seite 62

3 Weingut Leiss

Das Weingut Leiss beeindruckt durch eine Architektur, die den Geist des Weinbaus mit modernem Design vereint. Ein besonderes Augenmerk liegt auf dem harmonischen Zusammenspiel von Tradition und zeitgenössischer Baukunst. Der Verbindungsbau des Weinguts, gestaltet mit natürlichen Materialien und großzügigen Glasfronten, bildet ein elegantes Entree und organisiert gleichzeitig die Abläufe. Die bestehenden Strukturen wurden respektvoll in die Neugestaltung integriert. Das LEISSIUM bietet eine Kombination aus Design und familiärer Wärme, in der Du dich an feinen Weinen und traditioneller Küche erfreuen kannst. weingut-leiss.de



5 Schlossgut Hohenbeilstein – Eventraum bei Dippons

Mit viel Liebe zum Detail und viel Eigenleistung wurde die ehemalige Kelter in einen feinen und charmanten Eventraum umgebaut. Architektonisch verbindet sich moderner und rustikaler Stil und so strahlt der Raum einen einzigartigen Charme aus. Der Ausblick über Beilstein, in Kombination mit dem Genuss der gutseigenen Weine aus biologischem Anbau, machen jede Veranstaltung zu einem ganz besonderen Erlebnis. schlossgut-hohenbeilstein.de/eventraum

4 Weingut Albrecht-Kiessling

Architektonisch hat das Weingut einiges zu bieten. Erst 2017-2018 wurde es nach den Entwürfen der Architekten von „müller.architekten“ umgebaut. Das optische Erscheinungsbild des Baukörpers gleicht einem „Wengerthäusle“, das sich perfekt in die Landschaft der Weinberge einbettet. Dies geschieht auch durch die Fertigung aus Naturmaterialien, sowohl bei der Innen- als auch bei der Außenverkleidung. In der Einrichtung findet man den direkten Bezug zur Weinbaukultur mit Leuchten aus Weinflaschen und einer Tafel aus einem Keltereichenstamm. Für die Weinevents stehen drei Räume mit jeweils einzigartigen Besonderheiten zur Verfügung. albrecht-kiessling.de



6 Weinpavillon an der Neckarbühne

Am idyllisch gelegenen Pavillon inmitten der Heilbronner Innenstadt kannst Du während der warmen Monate des Jahres Weine in angenehmer und authentischer Atmosphäre „open air“ genießen. Die zentrale Lage an der Neckarbühne ist eine der schönsten in Heilbronn. In Württembergs ältester Weinstadt wird auf diese Weise der lokale Wein auch im Stadtzentrum erlebbar gemacht. Als Außenstelle der Heilbronner Wein Villa fügt er sich in seiner schlichten Eleganz ansatzlos in das gewachsene Ensemble ein. wein-villa.de



7 Heitlinger Genusswelten

Das moderne Hotel mit 31 Zimmern, Tagungsräumen und einem Spa Bereich besticht durch seine moderne Architektur mitten in den Tiefenbacher Weinbergen. Das Motto Wein zieht sich als roter Faden durch das gesamte Hotel-Design. Die Lobby ist als Weinbibliothek gestaltet und bietet Gästen sowohl eine Kaffeebar als auch Selbstbedienungskühlschränke mit Kaltgetränken. Zusammen mit den Weingütern Heitlinger und Burg Ravensburg, dem Golf Resort und dem nahegelegenen Kreuzberghof bildet der Heitlinger Hof die Heitlinger Genusswelten. heitlinger-genusswelten.de



8 Weingut Klumpp

Am Stadtrand von Bruchsal befindet sich seit 2015 das neue Weingutsgebäude der Familie Klumpp. Aus grünen Wiesen hebt sich das holzverkleidete Hauptgebäude hervor. Was 1983 begann zieht heute Gäste aus der ganzen Welt an. Durch die großen Glasfronten fällt das angenehme Sonnenlicht herein. Die warme Raumgestaltung mit Eichenholzdielen erinnert an den heimischen Wohn- und Essbereich. Man fühlt sich gleich zuhause. Der Blick auf die ausladende Terrasse und den neuen Weinpark wird frei. Die rötlichen Holzstühle versinnbildlichen die verschiedenen Nuancen der ausgeschenkten Tropfen. weingut-klumpp.com



10 Lembergerland Kellerei

Die Vinothek der Winzergenossenschaft Lembergerland ist ein Dokument vom Aufbruch in eine neue Zeit. Die Glasfassade nimmt eine ganze Giebelfront ein, sogar die Büroräume in der oberen Etage zeugen von Transparenz und Leichtigkeit. Hier wurde ein vinophiler Raum geschaffen. lembergerland.de

11 Weininformationspavillon Besigheim

Der Weininformationspavillon an der Himmelsleiter integriert sich harmonisch in die Umgebung. Entworfen, um aus dem Boden zu "wachsen", schwebt er über bestehenden Trockenmauern. Verwendet wurde erdiger Cortenstahl, der eine Verbindung zur benachbarten Bahnlinie herstellt. Die mit vertikalen Öffnungen versehenen Brüstungen, inspiriert von den umliegenden Rebstöcken, definieren zwei Räume, die einen Innenbereich mit Blick auf die Landschaft bieten.

12 Weingut Eisele

Von der Vinothek am Ortseingang in Hessigheim aus genießt Du eine herrliche Aussicht ins Neckartal mit den terrassierten Steillagen des Wurmbergs. Neben Aussicht gibt es auch Einsicht. Nämlich in die Produktion! Durch eine Glasplatte im Boden siehst Du die Schätze aus dem Fass im darunter gelegenen Barriquekeller. weingut-eisele.de



Fairways für Feinschmecker

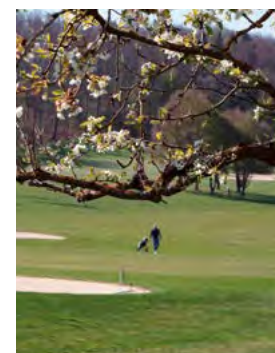
Golf im Land der 1000 Hügel – eine Kombination, die Genuss und Sport auf erlesene Weise vereint. Stell dir vor, Du schwingst deinen Schläger inmitten sanfter Hügel, umgeben von Reben, die bald zu edlem Tropfen reifen. Unsere Golfplätze bieten mehr als nur sportliche Herausforderungen. Sie sind Eintrittskarten in eine Welt voller kultureller und kulinarischer Schätze.



Betrachtet man die Golfplätze dieser Region, erkennt man schnell, dass sie mehr sind als nur Spielstätten. Sie sind Bühnen, auf denen sich sportliche Präzision mit dem Reiz des Terroirs verbindet. Ein Schlag hier, ein Schluck dort – beides erfordert Fingerspitzengefühl und ein tiefes Verständnis für die Nuancen des Moments.

Die umliegenden kulturellen Schätze, wie das Kloster Maulbronn oder das Barockschloss Bruchsal, verleihen dem Golfspiel eine zusätzliche Dimension. Ein Spaziergang durch diese historischen Stätten ist wie eine Zeitreise, die die Sinne schärft und den Geist inspiriert. Und dann, nach einem Tag auf dem Grün, öffnet die Region ihre Pforten zu einer Welt voller kulinarischer Erlebnisse. Ob in einem der traditionellen Restaurants oder bei einer Verkostung in einem Weingut, hier wird der Genuss zelebriert – als wäre er selbst ein geschätzter Teil des Spiels.

In dieser Art des Golfens offenbart sich eine Lebenseinstellung, die Eleganz und Genuss in den Mittelpunkt stellt. Ein Spiel, das nicht nur gespielt, sondern in vollen Zügen genossen wird. So ist Golfen im Land der 1000 Hügel mehr als nur ein Sport – es ist eine Symphonie der Sinne, ein Fest für Geist und Gaumen. Ein Spiel, das man nicht nur spielt, sondern lebt und liebt.



Das Heitlinger Golf Resort ist eine Oase der Ruhe und des Genusses, die Golfliebhaber und Feinschmecker gleichermaßen anzieht. Eingebettet in die sanften Hügel einer einzigartigen Naturkulisse, bietet das Resort einen 18-Loch Meisterschaftsgolfplatz, der sowohl für erfahrene Spieler als auch für Anfänger geeignet ist. Jede Bahn des sorgfältig gestalteten Kurses bietet einzigartige Herausforderungen und Panoramaaussichten, die das Spielerlebnis unvergesslich machen.

Heitlinger Golf Resort



Harmonisch ist der **Golfplatz** in die umgebende Weinlandschaft eingebettet. Die natürliche Topografie wurde geschickt genutzt, um ein anspruchsvolles und abwechslungsreiches Spiel zu ermöglichen. Der Kurs windet sich durch die malerischen Weinberge, mit Fairways, die sich wie grüne Teppiche zwischen den Reben erstrecken. Die hochwertigen Greens und gepflegten Bunker sind ein Zeugnis des Engagements für Qualität und Pflege, die im Heitlinger Golf Resort großgeschrieben werden.

Das **Clubhaus** ist der ideale Ort für einen entspannten Ausklang nach einer Golfrunde bei einem Glas exzellenten Wein aus dem eigenen Weingut. Das kulinarische Angebot ist ebenso bemerkenswert. Es präsentiert eine Auswahl an Speisen, die sowohl lokale als auch internationale Küche widerspiegeln. Die Terrasse des Clubhauses bietet einen beeindruckenden Blick auf den Golfplatz und die umliegenden Weinberge – ein perfekter Ort, um die Erfolge des Tages zu feiern oder einfach die Seele baumeln zu lassen.

Für Gäste, die länger verweilen möchten, bietet das Resort **komfortable Übernachtungsmöglichkeiten** und verschiedene Aktivitäten und Annehmlichkeiten, wie Weinverkostungen und geführte Touren durch die Weinberge, die das Erlebnis abrunden.

Das **Heitlinger Golf Resort** ist mehr als nur ein Golfplatz – es ist ein Rückzugsort, der die Liebe zum Golf mit der Leidenschaft für Wein und gutes Essen verbindet. Für alle, die eine Auszeit vom Alltag suchen und dabei sowohl sportliche Herausforderung als auch kulinarische Höhepunkte genießen möchten, ist das Heitlinger Golf Resort ein unvergessliches Ziel.

heitlinger-genusswelten.de/heitlinger-golf-resort



Tradition trifft Moderne

Bruchsal

Der **Golfclub Bruchsal** ist eine perfekte Symbiose aus historischem Ambiente und modernem Golfsport. Gelegen in einer malerischen Landschaft, vereint der 18-Loch-Meisterschaftsplatz die Ruhe der umliegenden Wälder mit den gepflegten Grüns und Fairways. Das Herzstück des Clubs ist das Clubhaus, in dem sich Mitglieder und Gäste gerne bei einem Glas Wein austauschen.

Gäste können ebenfalls auf dem 18-Loch Platz des Golfclub Bruchsal spielen. Tageskarten und beschränkte Mitgliedschaftsoptionen stehen zur Verfügung. Anfänger können in der Golfakademie trainieren, während erfahrene Spieler die Herausforderung des Kurses genießen können.

golfclub-bruchsal.de



Zwei Plätze, ein Ziel – Golfgenuss pur!

Öbronn-Dürrn

Zwei eigenständige Golfplätze inmitten einer idyllischen Naturlandschaft: **golfyouup** und **Karlshäuser Hof Golf Pforzheim**. Golfyouup mit seiner 9-Loch-Anlage ist ideal für spontane Besuche frei nach dem Motto Pay & Play. Die Driving Range und Übungsmöglichkeiten, wie das Putting-Grün, laden zu einer entspannten Trainingsrunde ein. Der Karlshäuser Hof Golf Pforzheim überzeugt mit einem anspruchsvollen 18-Loch-Platz und richtet sich an ambitionierte Golfer. Abwechslungsreiche Bahnen und naturnahe Elemente wie Seen und Obstwiesen machen den Platz besonders. Die beiden benachbarten Golfplätze beherbergen jeweils ein individuelles, abwechslungsreiches Gastronomieangebot in legerer Atmosphäre und versprechen köstliche Golf- und Genussmomente!

golfyouup.com
golfpforzheim.de

Gravel @ Genuss

Gravel-Abenteuer im Hügelland: Pack deine Siebensachen und lass dich auf ein Abenteuer ein, das Körper und Gaumen gleichermaßen freut! Das Land der 1000 Hügel öffnet dir mit sechs neuen Gravel-Genuss-Touren die Pforten zu einer Welt, in der sich die Leidenschaft fürs Radfahren mit der Liebe zum regionalen Genuss perfekt vereint.

Eine Reise durch Geschmack und Natur

Stell dir vor: Du düst auf deinem Gravelbike durch eine Landschaft, die wie gemalt scheint. Farbenprächtige Weinberge, luftige Höhen mit weiten Ausblicken und charmante Fachwerkstädte sind deine ständigen Begleiter. Hier im Land der 1000 Hügel ist das kein Traum, sondern auf sechs

abwechslungsreichen Gravel-Touren erlebbar. Das Besondere der Touren ist nicht nur, dass jede Tour mit einem auserwählten Gastronomiebetrieb oder Hofladen verknüpft und eine Genuss-Einkehr somit vorprogrammiert ist, sondern auch, dass Du bei jedem dieser Betriebe einen

Gravel-Radständer mit kostenlosen Schlössern zum Abschließen deines Gravelbikes vorfindest. Gönn deinem Rad ebenfalls eine „Hügel-Pause“ und genieße die regionalen Spezialitäten. Drei der sechs Gravel-Genuss-Touren stellen wir dir hier vor.



Tour-Tipp:
Obsthalle Kirchheim

Feinster Gravel-Genuss im Neckartal

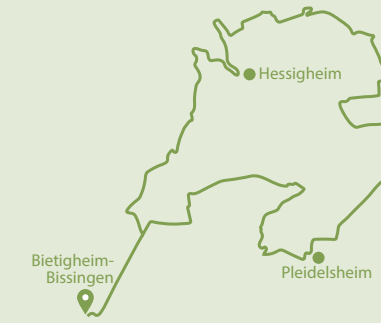
Eine dieser Touren führt dich durch das idyllische Neckartal. Startpunkt ist das historische Städtchen Besigheim, wo neben einer beeindruckenden Fachwerk-Architektur knackige Anstiege und die Obsthalle Kirchheim mit ihren sonnengereiften Früchten auf dich warten. Genieße frisches Obst direkt an der Weinterrasse und lasse deinen Blick über die Neckarschleife schweifen.



komoot



Kraichgau-Stromberg



Tour-Tipp:
Felsengartenkellerei Besigheim

Steillagen, soweit das Auge reicht

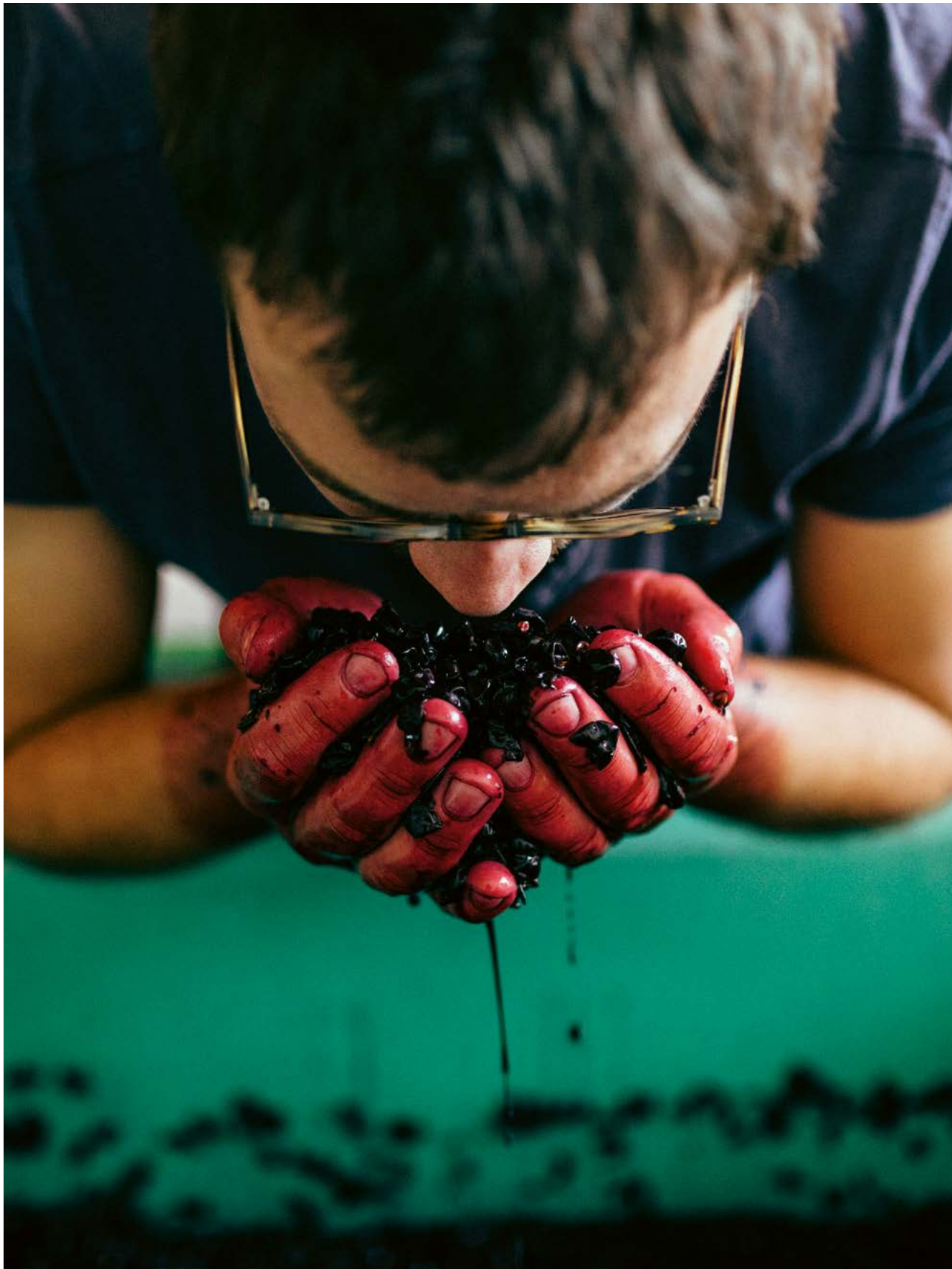
Ein weiteres Highlight ist eine Tour beginnend in Bietigheim-Bissingen. Hier kombinierst Du das rasante Gefühl auf Schotterpisten mit steilen Passagen und Panoramablicken über die Steillagen. Echt. Schön. Schräg. Und zur Belohnung? Edle Tropfen aus den Steillagen, wo Du eben noch vorbei geradelt bist. Die Felsengartenkellerei wartet auf dich.

Die digitalen Touren, navigierbar per Outdoor-App komoot (siehe QR-Code), führen dich durch die Landschaft und zu den genussvollen „Hügel-Pausen“.



Tour-Tipp:
Kramer's Biergarten Besigheim
Vom Welterbe zum Wein – Eine Tour für alle Sinne

Eine besondere Empfehlung ist die 100 Kilometer lange Route von Besigheim, die dich vorbei am UNESCO-Welterbe Kloster Maulbronn führt. Hier entdeckst Du nicht nur kulturelle Schätze, sondern auch kulinarische Highlights, wie bspw. die Maultasche. Frische Maultaschen und ein kühles Bier bekommst Du am Ende der Tour in Kramer's Biergarten, welcher dir den perfekten Abschluss dieser erlebnisreichen Tour bieten.



Riechst Du das auch!

 Andreas Braun

Riechst Du das auch? Die Blüten auf den Blumenwiesen? Den Duft, der von Apfel- und Birnbäumen ausgeht? Die harzigen Gerüche in dem kleinen Mischwald oben auf der Kuppe? Oder riechst Du den Ackersenf auf diesem weitläufigen Feld? Tatsächlich können von ihm nicht nur die Samenkörner, Blätter und Blüten, sondern auch Wurzeln und Stängel Verwendung finden. Es riecht nach Senf. Die alles andere als eintönige Kulturlandschaft zwischen Odenwald und Schwarzwald verströmt, wen wundert's, mannigfaltige Gerüche. Vieles, was da wächst und gedeiht, hat auch einen eigenen Geruch. So richtig trainieren kannst Du deinen Geruchssinn aber bei den Weinen der Region. An Zunge und Gaumen schmeckst Du Süße, salzige Mineralität, feine Bittertöne oder auch herbe Gerbstoffe. Von der lebendigen, animierenden Säure so manchen frischen Weißweins gar nicht zu sprechen. Was jedoch in die Nase dringt an Gerüchen und Aromen, öffnet noch einmal ganz

neue Dimensionen. Im Land der 1000 Hügel herrscht eine verblüffende Vielfalt von unterschiedlichen Böden und geologischen Formationen. Das reicht vom Löss über Bunt-, Kiesel- und Stubensandstein bis hin zu Tonmergel, Muschelkalk oder Keuper. Das alles spiegelt sich in den Aromen der Weine. Natürlich spielt dabei die Rebsorte ebenfalls eine große, wenn auch nicht die alleinige Rolle. In den Weißweinen der Region entdeckst Du Zitrusnoten, Birnen, Äpfel, gelbes Steinobst wie Aprikosen oder Pfirsiche, sogar tropische Früchte. Bei den Rotweinen riechst Du, sofern dir deine Erinnerung an frühere Geschmackserlebnisse zu Hilfe kommt, Erdbeeren und Himbeeren, dunkle Waldbeeren und eingelegtes Obst oder kandierte Früchte. Damit nicht genug, kannst Du im Bukett von Weinen Töne von verschiedenen Kräutern oder Hölzern entdecken, von Gewürzen, Blumen und sogar Gemüsesorten. Riech hinein ins Glas, probier es aus!

Abendstimmung über dem Hügelland. Es beginnt die Zeit der goldenen Stunden. Hier, wo die sanften Hügel sich mit den letzten Sonnenstrahlen in ein malerisches Farbenspiel kleiden, findet jeder Abend seinen eigenen, zauberhaften Rhythmus.



Nachts im Süden



Stell dir vor, Du sitzt auf einer alten Steinmauer, umgeben von Weinreben, die in der Abendsonne leuchten. In der Hand ein Glas des feinsten lokalen Rieslings, während die letzten Sonnenstrahlen die Welt in ein warmes Licht tauchen.

Hier hat jeder Spot seine Story – geprägt von Tradition, Natur und der herzlichen Gastfreundschaft der Menschen.

Ob auf einem versteckten Hügel mit weitem Blick über das Tal, in einem charmanten Dorfgasthof, wo die Locals ihre Geheimtipps mit dir teilen, oder auf einem Weingut, das mit regionalen Weinen lockt – jeder Sundowner wird hier zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Im Land der 1000 Hügel ist der Sundowner mehr als nur ein Drink zum Tagesausklang. Es ist ein Moment der Ruhe und des Genusses, ein Innehalten, um die Schönheit der Natur und die Freude am Zusammensein zu zelebrieren. Von panoramareichen Aussichtspunkten bis hin zu versteckten Terrassen in alten Weingütern – wir verraten dir, wo Du den aussichtsreichsten Sundowner im Land der 1000 Hügel genießen kannst! Begleite uns auf einer Reise zu den schönsten Orten für deinen Abend im Kraichgau-Stromberg, und erlebe, wie jeder Sundowner seine eigene kleine Geschichte erzählt.

1

Das **Sternle am Schlossbergturm** ist mehr als nur ein Ort für deinen Sundowner. Gelegen am historischen Schlossbergturm, bietet es eine einzigartige Kombination aus sensationeller Aussicht und entspannter Atmosphäre. Hier, umgeben von den malerischen Weinbergen, kannst Du regionale Weine genießen, während die Sonne langsam am Horizont untergeht. Die Location ist nicht nur wegen ihrer idyllischen Lage beliebt, sondern auch wegen ihrer lebendigen Veranstaltungen. Von April bis Oktober kannst Du hier besondere Momente erleben, unterstützt durch Köstliches von Foodtrucks an Sonn- und Feiertagen. Das "Sternle am Schlossbergturm" ist dein Zufluchtsort für entspannte Stunden, wo Du die Schönheit der Natur in vollen Zügen genießen kannst.



3

Wenn der Tag sich dem Ende neigt und die Sonne in warmen Farben über den sanften Hügeln des Kraichgau-Stromberg untergeht, lädt die Weinerlebnisführerin Regine Sommerfeld zu einem ganz besonderen Erlebnis ein: einer **Planwagenfahrt** mit dem Zabergäu-Bummler. Während Du durch die malerische Landschaft fährst, umfängt dich die beruhigende Schönheit des Abends. Entdecke die zauberhafte Verbindung von Natur, Wein und Gastfreundschaft, und lasse den Tag mit einem Glas lokalen Weins und dem Blick auf den sternenklaren Himmel ausklingen. Die Termine findest Du hier auf der Webseite der Zaberguides.

2

Mitten auf dem malerischen Heuchelberg erwartet dich ein unvergessliches Erlebnis in der **Waldschenke Hörnle**, oberhalb von Dürrenzimmern. Stell dir vor, du genießt deinen Sundowner auf der neuen Aussichtsplattform, umgeben von einem Panoramablick, der dein Herz höher schlagen lässt. Unter dir breitet sich das malerische Zabergäu aus. Dein Blick schweift über die endlosen Weinberge, die sich bis zum Horizont erstrecken. Der Abendhimmel beginnt, sich in ein spektakuläres Farbspiel aus Orange- und Rottönen zu verwandeln. Dieser Moment ist mehr als nur eine Aussicht – es ist eine Einladung, den Alltag hinter sich zu lassen und in eine Welt der Ruhe und des Staunens einzutauchen.



4

Du stehst hoch oben am **Zweifelberg**, umgeben von sattgrünen Weinbergen, während die Sonne langsam hinter den Hügeln versinkt. Klingt das nicht nach einem perfekten Abend? Bei der Winzergenossenschaft Stromberg-Zabergäu wird dieser Traum Wirklichkeit. Hier, wo die Reben in der sanften Abendsonne glänzen, laden die Winzer zu einem Sundowner der Extraklasse ein. Komm vorbei und lass dich verzaubern. Hier kannst Du einfach mal abschalten, plaudern und die Seele baumeln lassen. Und das von Mai bis September an jedem ersten Freitag im Monat. Also, schnapp dir Freunde oder komm allein, um in dieser herrlichen Kulisse den Tag ausklingen zu lassen. Bis bald am Zweifelberg!



5

Mitten im malerischen Kraichgau, eine riesigen Aussichtsterrasse, umgeben von sanften Hügeln und weiten Landschaften ... das neue Weingut Klenert in Kraichtal-Münzesheim wartet darauf, von dir entdeckt zu werden. Ab März sind hier jeden Mittwoch die Türen für dich geöffnet – der perfekte Ort, um dem Alltagsstress zu entfliehen und seinen Sundowner zu genießen. Hier, wo die Abendsonne ihre letzten Strahlen über die Weinberge tanzen lässt, findest Du nicht nur herausragende Weine, sondern auch eine Atmosphäre, die so unkompliziert und lebendig ist, dass Du dich sofort wie unter Freunden fühlst. Das Motto "Jeder Monat ist ein **Hügelfest**-Monat!" – ist ein Versprechen. Hier bist Du jederzeit herzlich willkommen.

6

Afterwork im Weinpark – Seit 1983 vereint das familiengeführte Bio-**Weingut Klumpp** in Bruchsal Tradition und Innovation, um beste Weine mit nachhaltigen Methoden zu kreieren. Diese Leidenschaft spiegelt sich in jeder Flasche wider – aber auch in dem 2023 eröffneten Weinpark. Hier, am Ortsende von Bruchsal, ist ein Paradies entstanden, welches Genuss, Geselligkeit und Natur vereint. Lass dich von der sommerlichen Wärme, den goldenen Sonnenstrahlen und einem beeindruckenden Sonnenuntergang verzaubern. Tauche ein in eine lässige Atmosphäre, wo großartige Weine, schwungvolle Beats, hausgemachte Pinsa und weitere Köstlichkeiten auf dich warten – das perfekte Setup für einen gelungenen Feierabend.

1

Sternle am Schlossbergturm Sternenfels

sternle-am-schlossbergturm.de

2

Waldschenke Hörnle Brackenheim-Dürrenzimmern

waldschenke-hoernle.de

3

Sunset Moonrise Planwagenfahrt Zabergäu

zaberguides.de

4

Sundowner am Zweifelberg WG Stromberg-Zabergäu

wg-stromberg-zabergaeu.de

5

Hügelfeste Weingut Klenert Münzesheim

klenert-event.de

6

Weingut Klumpp Bruchsal

weingut-klumpp.com

Deutsche Weinwelt

Early Bird: Entdeckungsreise durch die Weinwelt – ein Blick auf das zukünftige Juwel von Brackenheim. Denn wenn die Tore der „Deutschen Weinwelt“ im Mai 2025 in Brackenheim öffnen, wird nicht einfach nur ein weiteres Museum seine Pforten öffnen. Nein, es entsteht eine Welt, in der jeder Schluck Wein eine Geschichte erzählt und jedes Aroma zum Abenteuer wird. Im historischen Ambiente des Schlosses Brackenheim, das sich über fast 1000 Quadratmeter erstreckt, wird sich ein Erlebniszentrum der besonderen Art entfalten, das Bildung und Unterhaltung geschickt miteinander verwebt.

Mit Unterstützung durch renommierte Institutionen wie die Cité du Vin in Bordeaux und lokale Weinexperten bietet dieses Edutainment-Center eine immersive Einführung in die Weinlandschaft. Hier wird die Kultur des Weines nicht nur erklärt, sondern erlebbar gemacht. Du kannst durch interaktive und multimediale Installationen wandeln, die dich direkt in die Weinberge Deutschlands und darüber hinaus entführen.

Die „Deutsche Weinwelt“ versteht sich dabei auch als eine Bühne für die Winzer der Region.

Stell dir vor, Du trittst in einen Raum, der die sensorischen Nuancen des Weines in den Vordergrund rückt. Hier wird das Verkosten zu einer wissenschaftlichen Expedition, bei der Du zum Forscher wirst. Du erfährst, wie Terroir und Klima den Charakter eines Weins prägen, und entdeckst die Feinheiten, die einen Riesling von der Mosel von einem Spätburgunder aus Baden unterscheiden.

In einem speziellen Bereich des Zentrums kannst Du die Geschichten und Traditionen kennenlernen, die hinter den etablierten und den aufstrebenden Weinbetrieben stehen. Diese persönlichen Einblicke vermitteln dir ein tiefes Verständnis dafür, was deutschen Wein so besonders macht.





Wolfgang Scheidtweiler

Zur Person

Wolfgang Scheidtweiler, Geschäftsführer der "Deutschen Weinwelt" in Brackenheim, bringt eine beeindruckende Vielfalt an Erfahrungen und ein ausgeprägtes Engagement für Qualität und Tradition in seine Projekte ein. Bekannt für seine Führungsrollen in verschiedenen Unternehmen, darunter mehrere Brauereien und Hotels, hat Wolfgang Scheidtweiler eine bemerkenswerte Karriere in der Getränke- und Gastgewerbebranche aufgebaut.

Seine Ausbildung als Diplombraumeister und Diplomingenieur für Brauwesen und Getränketechnologie, zusammen mit seiner leidenschaftlichen Unternehmermentalität, ermöglichten es ihm, mehrere Unternehmen erfolgreich zu führen und zu sanieren. Wolfgang Scheidtweiler ist insbesondere für seine Fähigkeit bekannt, traditionelle Betriebe wie Brauereien in Deutschland zu übernehmen und zu revitalisieren, wobei er stets auf lokale Produktion und die Bewahrung traditioneller Werte achtet.

Sein Engagement geht über das bloße Geschäftliche hinaus; Wolfgang Scheidtweiler ist auch in der Erhaltung von Kulturdenkmälern aktiv, wie seine Beteiligung an der Restaurierung von Klosteranlagen zeigt. Er ist ein Perfektionist, der stets nach höchster Qualität strebt und dabei nie den menschlichen oder kulturellen Aspekt seiner Unternehmungen aus den Augen verliert. Diese Eigenschaften machen ihn zu einer prägenden Figur für die "Deutsche Weinwelt", die er mit einer Vision von Exzellenz und Bildung führt.

Eines der Highlights wird der immersive Weinproberaum sein, der erste seiner Art in Deutschland. Hier können bis zu 100 Gäste gleichzeitig in eine virtuelle Weinprobe eintauchen, die alle Sinne anspricht.

Dieses Erlebnis wird durch eine spezielle Audio-Visualisierung des Weinanbaus und der Herstellungsprozesse unterstützt, die es ermöglicht, die Geschichten hinter den Weinen auf fesselnde Weise zu erleben.

Nicht zu vergessen ist das umfassende Bildungsangebot, das von Seminaren über Weinkurse bis hin zu Vorträgen reicht.

Die "Deutsche Weinwelt" plant, Experten aus verschiedenen Bereichen zu Vorträgen einzuladen, um so den Austausch und das Lernen zu fördern. Ob Du ein eingefleischter Weinliebhaber oder ein neugieriger Neuling bist – hier findet jeder etwas zu seiner Geschmacksrichtung.

Darüber hinaus wird das Zentrum durch ein hochwertiges gastronomisches Angebot abgerundet, das lokale Spezialitäten und klassische Gerichte bietet, die perfekt auf die Weinauswahl abgestimmt sind. Wer nach all den Eindrücken entspannen möchte, kann in einem der 45 Hotelzimmer übernachten, die aktuell im Schloss Brackenheim entstehen und das Erlebnis abrunden.

Mit der bevorstehenden Eröffnung im nächsten Frühjahr verspricht die „Deutsche Weinwelt“ in Brackenheim nicht nur ein Ausflugsziel zu werden, sondern ein pulsierendes Herzstück der deutschen Weinlandschaft: Eine Reise, die den Gaumen kitzelt und den Geist bereichert – ein wahres Fest der Sinne.



Schmeckst Du das auch!

 Andreas Braun

Schmeckst Du das auch? Die Wilde Sau zum Beispiel, sprich: Erzeugnisse vom Fleisch der Schwarzkittel, die im Naturpark Stromberg-Heuchelberg zuhause sind? Würste, Speck, Schinken oder lieber Gulasch und Braten? Daneben gibt es Obst und Gemüse, Honig und frische Kräuter, Ziegenkäse und edle Brände. Auf Naturparkmärkten und bei Direktvermarktern findest Du die Produkte, die allesamt aus der unmittelbaren Umgebung stammen. Weinstuben, Landgasthöfe und Naturpark- und Besenwirte bringen die regionalen Spezialitäten auf den Tisch. Über Letztere kannst Du nicht sprechen, ohne die Maultasche zu erwähnen, deren Ruhm sich längst über die Region hinaus verbreitet hat. Sie ist schwäbisches Nationalgericht und von der EU geschützte Herkunftsbezeichnung. In der Region freilich legt man Wert darauf, dass sie in Maulbronn erfunden wurde. Der Legende nach haben – vermutlich

lustvolle – Mönche zur Fastenzeit Fleisch klein gehackt und in der Teigtasche vor den Augen Gottes versteckt, weswegen man das Gericht auch gelegentlich „Herrgottsbscheißerle“ nennt. Über den Wahrheitsgehalt musst Du dir keine Gedanken machen. Hauptsache, es schmeckt dir. Und die Anekdote ist hübsch erzählt! Heutzutage eignet sich die Maultasche auch perfekt für vegetarische Varianten. Ganz im Westen der 1000 Hügel erregt noch ein anderes Produkt deine Aufmerksamkeit: der Spargel, das badische Gold. Er gedeiht auch anderwärts, aber derjenige rund um Bruchsal, gewachsen im lockeren, feinen Sand der Rheinebene ist besonders begehrt und schmackhaft. Nun stelle dir vor: ein Spargelgericht, dazu einen begleitenden Wein aus der Region, Weiß- oder Grauburgunder etwa, schmeckst Du das? Was fehlt dir zum kulinarischen Genuss? Nun, viel kann es nicht sein.

Kulinarische Zeitreise



In der charmanten Kleinstadt Vaihingen an der Enz eröffnete im Frühjahr 2024 das neue Restaurant „Steig 1903“ seine Pforten. Und das ist vielversprechend, denn es verspricht, ein kulinarisches Highlight in der Region zu werden.

Dieses einzigartige Restaurant, ansässig im historischen Stadtbahnhof, kombiniert geschmackvolles Ambiente mit einer Küche, die sowohl Tradition als auch Innovation ehrt.

Die Geschäftsführer, Alexandrina und Marko, bringen eine reiche Vielfalt an Erfahrungen in ihr neues Unterfangen ein. Alexandrina, deren Karriere sie von der Hotelfachfrau im Ludwigsburger Monrepos bis zu bedeutenden Stationen wie dem Manufactum und dem Landschloss Korntal führte, und Marko, der seine Fähigkeiten unter anderem im Le Meridien Stuttgart und auf Sylt verfeinerte, teilen eine gemeinsame Vision: die Schaffung eines gastronomischen Erlebnisses, das die lokalen Produkte und Traditionen in den Mittelpunkt stellt.

Die Entscheidung, sich in Vaihingen an der Enz niederzulassen, beschreiben die beiden als schicksalhaft. Die Herzlichkeit und die Begeisterung für das Projekt am Stadtbahnhof waren ausschlaggebende Faktoren für ihre Wahl. Der historische Charakter des



Bahnbaus, einschließlich seiner denkmalgeschützten Architektur und der einzigartigen Güterwaggons, die zu zusätzlichen Speisesälen umgebaut wurden, verleiht dem Steig 1903 eine unvergleichliche Atmosphäre.

In der Küche des Steig 1903 steht die Verwendung natürlicher und regionaler Zutaten im Vordergrund. Alexandrina und Marko sind passioniert darin, vergessene Rezepte neu zu interpretieren und traditionelle Kochmethoden mit modernem Einfluss zu revitalisieren. Dies spiegelt sich in einer Speisekarte wider, die nicht nur den Gaumen erfreut, sondern auch die Neugier der Gäste weckt.

Die Zukunft sieht vielversprechend aus, mit Plänen, sich in der lokalen Gemeinschaft zu etablieren und eine Beziehung zu regionalen Produzenten zu pflegen, die das Fundament ihrer Zutatenversorgung bildet. Die Nachhaltigkeit ist ein zentrales Anliegen. Im Betrieb wird auf kurze Lieferwege und lokale Produkte gesetzt.





Ein Besuch im Steig 1903 verspricht nicht nur ein kulinarisches Erlebnis, sondern auch eine Zeitreise durch die Geschichte Vaihingens. Mit Herzlichkeit und Professionalität streben Alexandrina und Marko danach, jedem Gast einen unvergesslichen Aufenthalt zu bieten. Das Steig 1903 ist mehr als nur ein Restaurant – es ist ein Ort, an dem sich Kultur, Geschichte und moderne Gastronomie vereinen.



Gründung

Christina: Was hat euch dazu bewogen, das Steig 1903 zu eröffnen? Gibt es persönliche Erlebnisse oder Inspirationen, die zur Gründung eures Restaurants geführt haben?

Marko: Sehr früh war uns beiden schon klar, dass wir uns eines Tages selbstständig machen wollen. Seit 2020 haben wir uns bereits nach passenden Objekten umgesehen. Zufällig erfuhren wir von dem Projekt in Vaihingen an der Enz. Anfang 2023 haben wir uns den Stadtbahnhof angeschaut. Wir waren sofort begeistert und haben das Potenzial gesehen. Zu dem Pächter Benjamin Geier, der unheimlich viel Liebe zum Detail besitzt, hatten wir direkt einen guten Draht. Die Entscheidung fiel dann nicht schwer. Eigentlich war es also das Schicksal, dass uns nach Vaihingen gebracht hat.

Location

Christina: Was macht die Location des Steig 1903 einzigartig? Gibt es gestalterische oder historische Elemente, die euer Restaurant besonders machen?

Alexandrina: Das Steig 1903 befindet sich im historischen Stadtbahnhof. Ende 1903 wurde der erst Spatenstich getätigt. Vor dem zweiten Weltkrieg wurde der Bahnhof für Güter und Personenverkehr genutzt. Später jedoch nur noch als Güterbahnhof für Zuckerrüben und Tierhäute.

Christina Lennhof (Kraichgau-Stromberg Tourismus e. V.) traf Marko und Alexandrina in ihrer neuen Location.

Der Bahnhof ist denkmalgeschützt. Das Gebäude hat durch die Backsteinwände und den Holzbalken im Gastraum eine wunderbare Atmosphäre. Die Güterwaage mitten im Raum erinnert daran wie früher hier gearbeitet wurde. Das absolute Highlight sind natürlich die drei Güterwaggons am Bahnsteig, die aus Berlin angeliefert wurden. Der geschlossene Waggon wurde als Gastraumerweiterung stilecht umgebaut. Die zwei weiteren Waggons dienen bei gutem Wetter als Terrasse. Alle haben stilecht Holzbänke, gefertigt im Schwarzwald.

Christina: Habt ihr einen persönlichen Lieblingsplatz oder -bereich im Steig 1903? Was macht diesen Ort für euch besonders?

Marko: Der Reisezugwaggon, der mit sehr viel Liebe zum Detail ausgebaut und hergerichtet wurde, ist mein Favorit. Die Bänke wurden im Schwarzwald hergestellt, die Polster in Handarbeit bezogen. Es gibt eine Fußbodenheizung, so dass wir den Waggon ganzjährig betreiben können.

Alexandrina: Mein persönlicher Lieblingsplatz ist der große Gastraum. Ich liebe die Holzdecken und Balken kombiniert mit dem Backstein und die bodentiefen Fenster, die vorher große Tore waren. Es ist einfach eine großartige Atmosphäre im Raum, vor allem wenn die Nachmittagssonne reinschaut.

Küche

Christina: Was zeichnet die Küche im Steig 1903 aus? Verfolgt ihr bestimmte Prinzipien oder Philosophien bei der Auswahl eurer Zutaten und der Gestaltung eurer Speisekarte?

Marko: Natürliche, regionale Zutaten bilden das Herzstück unserer Küche. Unsere Leidenschaft liegt darin, vergessene Gerichte und traditionelle Kochtechniken wieder aufleben zu lassen und sie mit einem zeitgemäßen Twist zu präsentieren. Wir streben danach, unsere Gäste mit einer Vielfalt an Texturen auf dem Teller zu überraschen, ja, sie zum Staunen zu bringen. In unserer Küche ist Kreativität ein gemeinschaftliches Unterfangen. Jeder Koch und Mitarbeiter bringt seine individuelle Perspektive und Expertise in die Gestaltung unserer Speise- und Getränkekarte ein. Dabei steht nicht die Neuerfindung des Rads im Vordergrund, sondern vielmehr der Wunsch, unseren Gästen einen echten Mehrwert zu bieten.

Die Präsentation unserer Gerichte ist nicht weniger als eine Inszenierung auf modernsten, farbenfrohen Tellern, die die kulinarischen Erlebnisse noch intensiver machen.

Regionalität

Christina: Wie bindet ihr die Region und lokale Produzenten in euer Konzept ein? Wie wichtig ist euch die regionale Verankerung?

Marko: Beispiel Wein: Wir haben uns mit regionalen Weingütern getroffen und ausgesuchte Weine aus der

Region auf unsere Karte gesetzt. Unsere Zutaten bilden das Herzstück unserer Küche, diese beziehen wir von vertrauten, heimischen Produzenten und regionalen Lieferanten.

Erlebnisse

Christina: Welches Erlebnis möchtet ihr euren Gästen bieten? Gibt es bestimmte Atmosphären oder Erinnerungen, die ihr mit dem Besuch im Steig 1903 verbinden möchtet?

Alexandrina: Jeder Besuch soll besonderes sein. Ob Mittagstisch, Kaffee und Kuchen am Wochenende oder Dinner am Abend. Unser Serviceteam begleitet unsere Gäste durch ihren Aufenthalt und auch geschmacklich soll jeder auf seine Kosten kommen. Unser Ziel: Jeder soll glücklich nach Hause gehen.

Verantwortung

Christina: Wie geht ihr im Steig 1903 mit Themen wie Nachhaltigkeit und sozialer Verantwortung um?

Alexandrina: Nachhaltigkeit ist ein großes Thema. Wir versuchen mit dem, was uns möglich ist einen Teil dazu beizutragen: Verzicht auf Papierservietten, Kassensystem und Verwaltung sind fast papierlos, kurze Lieferwege. Und unsere Milch kommt nicht aus Tschechien, sondern aus Baden-Württemberg. Unser Ziel: den CO₂-Abdruck möglichst gering zu halten!

Christina: Viel Erfolg und Danke für das Gespräch.





Hörst Du das auch!

 Andreas Braun

Hörst Du das auch? Hörst Du die Geschichten vom Wein, von seiner Entstehung, vom Terroir und von den in dieser Region zwischen Rhein und Neckar so unterschiedlichen Böden und geologischen Schichten? Hörst Du von den vielen hier beheimateten Sorten? Da sind die Burgunder, weiß und rot, aber auch Riesling, Müller-Thurgau, Auxerrois im Westen, Schwarzriesling im Osten, Lemberger vor allem in Württemberg, jedoch auch im Kraichgau. Hörst Du von den Übergängen zwischen Baden und Württemberg, wo Winzer und Wengerter schon mal Grenzen überschreiten? Bei Oberderdingen und Kürnbach zum Beispiel. Hörst Du von den Geschichten über die Geschichte? Die sind oft atemraubend. Im Neckartal entdeckte man Spuren aus römischer Zeit, eine Jupitersäule etwa, vom Wettergott, der auch das Schicksal des Weinbaus bestimmte. Oder kennst Du die Geschichte von Maulbronn im Herzen des Naturparks Stromberg-Heuchelberg? Von dem legendären Kloster und UNESCO-Weltkulturerbe, dessen

Zisterzienser-Mönche Wein und Weinkulturlandschaft formten und prägten. Im 12. Jahrhundert bauten sie den ersten Wein aus. Sie legten ausgeklügelte Bewässerungssysteme und kunstvolle Sandsteinterrassen an. Ein kulturell-genussvolles Erbe, das auch anderswo in Süddeutschland Verbreitung fand. Oder hörst Du die Geschichten von den Menschen hinterm Wein? Von leidenschaftlichen Winzern? Oder von historischen Persönlichkeiten? Von Johann Philipp Bronner beispielsweise, Apotheker aus Wiesloch und gebürtig aus Neckargemünd. Er hat sich um die Erziehung der Reben genauso verdient gemacht wie um die Verbesserung der Weinqualität im Allgemeinen. Und das schon im 19. Jahrhundert! Oder hast Du von Theodor Heuss gehört? Nicht dem ersten Bundespräsidenten wohlgermerkt, sondern dem Studenten aus der Rotweingemeinde Brackenheim, der im Fach Nationalökonomie mit einem Weinbau-Thema promovierte? Und später Staatsgästen Weine seiner Heimat kredenzte?

Auf den Spuren des Weins

Bist Du auf der Suche nach einem unvergesslichen Weinerlebnis? Dann bist Du bei den Weinerlebnisführern Baden-Württemberg e. V. genau richtig. Seit 2009 organisieren unsere zertifizierten Weinerlebnisführer individuelle Ausflüge und Touren, die dich direkt in die Weinberge und Weinkeller der Region führen. Ihre Expertise und Leidenschaft für Wein garantieren dir einzigartige Erlebnisse, die Du so schnell nicht vergessen wirst.

Ob klassische Weinproben, geführte Weinberg- und Kellerführungen, Weinseminare, Busbegleitungen oder mehrtägige Weinreisen – das Angebot der Weinerlebnisführer ist so vielseitig wie der Wein selbst. Die Regionen Kraichgau, Stromberg/Enztal und Zabergäu bieten vielfältige Möglichkeiten, Wein und Landschaft zu genießen.

Unsere Weinerlebnisführer haben eine umfangreiche Ausbildung absolviert, die etwa 150 Stunden umfasst. Dabei lernen sie alles Wichtige über Weinbau, Kellerwirtschaft, Sensorik, Flora und Fauna, Ökologie sowie Kommunikation und Didaktik. Mit diesem Wissen führen sie dich durch die Weinberge und lassen dich die faszinierende Welt des Weins hautnah erleben. Regelmäßige Fortbildungen stellen sicher, dass sie immer auf dem neuesten Stand sind und ihr Wissen gerne an dich weitergeben.

Egal, für welche Tour oder Region Du dich entscheidest, unsere Weinerlebnisführer werden dir die Schönheit und Vielfalt der Anbauggebiete Baden und Württemberg näherbringen. Lass dich von ihrer Leidenschaft anstecken und entdecke die faszinierende Welt des Weins bei einer unvergesslichen Tour.



Zabergäu

Das Zabergäu, südwestlich von Heilbronn, ist Deutschlands größte Rotweinlandschaft. Die hervorragenden klimatischen Bedingungen und reichhaltigen Böden ermöglichen es den Winzern, hochklassige Weine zu produzieren. Genieße die atemberaubenden Ausblicke über Weinberge, Wiesen, Wälder und das sonnenverwöhnte Zabergäu auf deiner Tour mit den Weinguides.

Kraichgau

Dieses sanfte Hügelland zwischen Schwarzwald und Odenwald ist besonders für sein vielfältiges Rotweinangebot bekannt. Hier findest Du Sorten wie Spätburgunder, Portugieser, Schwarzriesling, Lemberger und St. Laurent. Aber auch Weißweine sind sehr beliebt. Genieße die malerische Landschaft und die ausgezeichneten Weine bei einer unserer Touren mit den Weinerlebnisführern.

Stromberg/Enztal

Weiter östlich bietet diese Region sowohl sanfte Hügel als auch beeindruckende Steillagen im Enztal bei Roßwag. Besuche das Kloster Maulbronn oder die Michaelskapelle auf dem Michaelsberg bei Cleeborn für Momente der Ruhe oder erlebe Fun und Action im Erlebnispark Tripsdrill.

Tauche ein in einzigartige Weinmomente und lass dich durch die Weinberge Baden-Württembergs führen!

Weitere Informationen und die Möglichkeit zur Buchung deiner Weinerlebnisführung findest Du auf der Website.

weinerlebnistour.de



Im Herzen der Weinkultur des 3B-Landes schlagen die Herzen von Janine Heß, Stephan Muck und Lisa Riecker, die mit ihrer Passion und Innovationsfreude den Weinbau neu definieren. Diese Weinpersönlichkeiten begeistern mit kreativen Wein-Erlebnissen, die jede Flasche zu einem Abenteuer machen. Sie sind diejenigen, die Weinliebhaber mit außergewöhnlichen Angeboten und unvergesslichen Touren begeistern.

3B-People



1

Stephan Muck leitet das **Steillagenweingut** in Bietigheim-Bissingen, das sich durch seine authentischen Weine aus echten Steillagen auszeichnet. Mit seinen Rot-, Weiß- und Roséweine, die in den eigenen Weinbergen angebaut und in den Kellern ausgebaut werden, steht das Weingut für Qualität und Tradition. Stephan und sein Team bieten nicht nur exzellente Weine, sondern auch die Besenwirtschaft in ihrem "Besa em Städtle". Hier kannst Du in gemütlicher Atmosphäre die Spezialitäten genießen. Spannend sind Stephans Touren durch die Bietigheimer Altstadt, verbunden mit Weinproben und kulinarischen Genüssen. Zu den Erlebnissen gehören ein geführter Stadtpaziergang mit Besuch im "Besa em Städtle", Weinproben inmitten historischer Kulisse sowie besondere Veranstaltungen wie Fackelwanderungen im Weinberg. Diese Touren bieten eine einzigartige Kombination aus Kultur, Geschichte und Weingenuss, ideal für Gruppen, die das "Enz-Florenz" und seine Weine entdecken möchten.



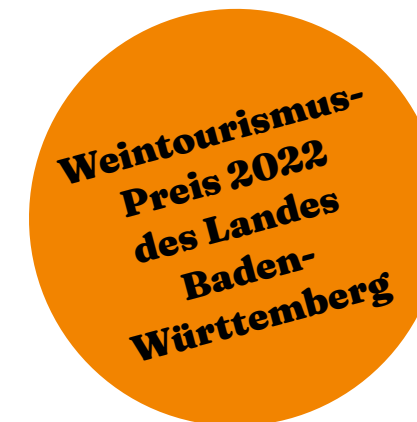
2

Janine Heß führt den **WeinRaum** Besigheim, ein Ort, der Raum für guten Wein in der historischen Altstadt bietet. Mit Veranstaltungen wie "Walk the Wine" bietet sie Weinproben-Wanderungen an, die mit Weinschatzkisten ein unvergessliches Erlebnis versprechen. Janine versteht es, ihre Liebe zum Wein mit kreativen Projekten zu verbinden, und bietet neben den Weinwanderungen auch private Events und Veranstaltungen im WeinRaum an, wo die Weinkarte ausschließlich aus persönlich ausgesuchten Weinen besteht. Ihre Leidenschaft und der Mut, neue Wege zu gehen, spiegeln sich in jedem Glas Wein wider.



3

Lisa Riecker bietet mit ihren **Weinerlebnisführungen** eine spannende Möglichkeit, die Welt des Weins zu entdecken. Durch ihre Führungen, die sowohl informativ als auch unterhaltsam sind, öffnet sie die Türen zu den Geheimnissen des Weinbaus und der Weinherstellung. Ihre Arbeit spiegelt die Lebendigkeit und die Vielfalt der Weinregion wider und lädt Einheimische sowie Gäste dazu ein, tief in die Kultur des Weins einzutauchen. So steht bei der WEINJAGD durch die Steillagenweinberge das Entdecken, das Rätseln, die Überraschung und ja, das Abenteuer im Zentrum.



Entdecke die Vielfalt des 3B-Lands, Heimat der 3B-People.

Weitere Informationen zum 3B-Land findest Du hier:
3b-tourismus.de



1

**Steillagenweingut
Bietigheim-Bissingen**

steillagenweingut.de

2

**WeinRaum
Besigheim**

weinraum-besigheim.de

3

**Weinerlebnis-
Führungen**

3b-tourismus.de

Genuss auf Rädern:
Einzigartige Wein-
proben im

Wein Velo

Unzählige Weingenießer hat das WeinVelo bereits in den Kraichgau gelockt. Die fast mediterran wirkende Landschaft in und um Weingarten (Baden) bietet ideale Bedingungen für Weinbau und zieht Abenteurer sowie Genussmenschen an.

Hier findet das WeinVelo seine Bühne: Eine fahrende Bar, die bis zu vierzehn Personen durch die Reben trägt. Gemeinsam strampeln die Gäste durch die Weinberge, angeleitet von Maximilian, der aus einer Weingartener Winzerfamilie stammt. „Es ist mir ein Herzensanliegen, den Weinanbau greifbar zu machen und die Leidenschaft, die ich für den Wein empfinde, an meine Gäste weiterzugeben“, erklärt der Tourguide. Seine Worte spiegeln das tiefe Verbundenheitsgefühl mit seiner Heimat und deren Weintradition wider, welches er mit jeder Tour zu teilen versucht. Ergänzt wird das Angebot um die WeinVelo-Juniors „Gustav“ und „Julius“, die es ermöglichen, auch benachbarte Ortschaften zu erkunden, komplett mit Weinproben zum Mitnehmen. Mehr Infos findest Du hier: weinvelo.de



Jule Mayrs Weinkiste



Du bist Weinliebhaber! Dann entdecke Jule Mayrs Weinkiste – dein neues Lieblingsziel in den Weinbergen zwischen Hohenhaslach und Freudental. Jule, die württembergische Weinprinzessin 2023/24, lädt dich ein, ihre handverlesenen Weine und leckeren Snacks zu genießen.

An ausgewählten Terminen, bei gutem Wetter, kannst Du direkt im Weinberg entspannen und dich von der einzigartigen Atmosphäre verzaubern lassen. Egal, ob Du alleine, mit Freunden oder der Familie kommst – hier erlebst Du Weinmomente, die in Erinnerung bleiben. Komm vorbei, schnapp dir ein Glas Wein und erlebe das pure Weinvergnügen direkt im Weinberg. Schau vorher kurz auf der Webseite, ob die Weinkiste geöffnet ist. Mehr Infos findest Du hier: jm-weine.de



Aus dem Lemberger Land: "TeamSchorle"

Sommerspaß mit TeamSchorle! Die legendäre Erfrischung für heiße Tage und laue Sommernächte. Einfach die Flasche schnappen, genießen und den Moment feiern. Das brandneue „TeamSchorle“ ist ein geniales Gemeinschaftsprojekt der Lembergerland Kellerei und dem Mineralbrunnen Bad Liebenzell. Das Etikett zeigt das „Dream Team“ – den coolen Lembergerland Schwan und den frechen Schwarzwald-Kuckuck. Ob prickelnder Weißwein mit sprudelndem Schwarzwälder Wasser oder fruchtiger Rosé mit einem Hauch von Waldbeeren und Tonic, diese zwei erfrischenden Weinschorlen sind ein Muss für entspannten Genuss. Abgefüllt in handlichen 0,33-Liter-Flaschen sind sie ideal für gesellige Sommerabende im Freien. Wir freuen uns darauf, mit dir unvergessliche Sommertage zu erleben und erfrischende Momente mit dem Lembergerland „TeamSchorle“ zu teilen. Chin-chin!
lembergerland.de

Qualitätssiegel „Weinsüden Architektur“ Der Außenposten



Im Süden von Karlsruhe erhebt sich ein außergewöhnliches Beispiel für das Zusammenspiel von Wein und Architektur. Der „Tabakshuppen“, eine ehemalige Industrieanlage zur Tabaktrocknung in Rheinstetten-Forchheim, hat sich seit seiner umfangreichen Sanierung in eine Weinbar und ein Café verwandelt. Mit seiner besonderen Geschichte und Architektur avanciert er zu einem Aushängeschild für das Qualitätssiegel „Weinsüden Architektur“.

Nach 70 Jahren Leerstand kauften Marius Seemann und seine Eltern die historische Tabaktrocknungsanlage. Was folgte, war eine aufwendige, eigenhändige Restaurierung, die den Charme der alten Bausubstanz in den Vordergrund stellte. Die gelben Backsteine und die beeindruckende Raumhöhe von neun Metern vermitteln ein Ambiente, das den Gast in eine andere Zeit und Atmosphäre versetzt. Die erdigen Töne und die lichtdurchfluteten Räume erinnern an gemütliche Stuben im Alpenraum.

Die Herausforderung bestand darin, die bestehenden Strukturen zu bewahren und gleichzeitig moderne Elemente dezent zu integrieren. Diese harmonische Verbindung von Tradition und Moderne setzt neue Maßstäbe für Gastlichkeit in historischen Gebäuden. Das architektonische Kleinod beherbergt eine umfangreiche Weinkarte, die sich durch Weine aus dem Kraichgau auszeichnet – auch ein Zeichen der engen Freundschaft zur Winzerfamilie Klumpp aus Bruchsal.

Der Tabakshuppen bietet neben kulinarischen Genüssen auch Einblicke in seine Geschichte. Führungen sind jederzeit möglich, denn der Hausherr ist zugleich der Architekt. Hier treffen Architekturbegeisterte und Weinliebhaber aufeinander und erleben, wie das Qualitätssiegel „Weinsüden Architektur“ in einem einzigartigen Bauwerk seine volle Strahlkraft entfaltet. tabakshuppen.com

IMPRESSUM

Handverlesen! #3
11/2024

Herausgeber

Kraichgau-Stromberg Tourismus e. V.
Melanchthonstraße 3, 75015 Bretten
Telefon +49 (0)7252 9633-0
info@kraichgau-stromberg.de
kraichgau-stromberg.de

Chefredaktion

Christina Lennhof

Autor*innen

Andreas Braun,
Lena Fuchs,
Christina Lennhof

Gestaltung

dedesigned elisabeth deger, Bruchsal

Druck

Offizin Scheufele, Stuttgart

Bildnachweis

www.medienagenten.de (Titel, S. 8, 10, 12, 16, 19, 38); Stefan Leitner Photography (S. 4, 14); Claus Geiss (S. 13); Andreas Henke (S. 13); Weingut Thalsbach (S. 13); Sebastian Canaves (S. 13); Weingut Eisele (S. 14, 28, 31); Martin Naujocks (S. 15); Weingut Klumpp (S. 15); Alexander Seeboth (S. 15); Christian Ernst (S. 20, 57, 58); Felsengartenkellerei Besigheim eG (S. 22, 24); Ulrike Klumpp (S. 25); Florian Trykowski (S. 25, 36, 50, 53); Maddi Bazzocco on Unsplash (S. 26); ExNicrum (S. 27); Thomas Rebel (S. 27, 57); Catjana Bechtle (S. 27); Gerd Bayer (S. 29); Michael Spies (S. 29); Andreas Durst (S. 30); Dietmar Strauss (S. 30); Schlossgut Hohenbeilstein (S. 30); Holger Günther (S. 30); Heitlinger Genusswelten (S. 31); Martina Denker (S. 31); Daniel Viesser (S. 31); Lembergerland Kellerei (S. 31); Johanna Rombach (S. 32, 34); Golfclub Bruchsal e.V. (S. 33, 35); golfyouup (S. 33, 35); Sebastian Heck (S. 40); anna_wa_fotografie (S. 41, 42); rems-suedwind/Sanda Bihlmaier (S. 42); Christina Lennhof (S. 43); Deutsche Weinwelt (S. 45, 46); Mario Brunner (S. 48); Johannes Hauser (S. 50, 51, 52, 53); Carolin Steig & Martin Merten @wetraveltheworld (S. 54); Anna Monterroso Carneiro (S. 57); NINA_SCHMID_PHOTOGRAPHIE (S. 59); Rahel Veit (S. 59); Vanessa Mayer (S. 60); Jule Mayr Weinkiste (S. 61); Lembergerland Kellerei Rosswag e.G. (S. 61); Nikolay-Kazakov (S. 62)

Alle Angaben wurden nach Vorgaben des jeweils Verantwortlichen vor Ort mit Sorgfalt zusammengestellt. Dennoch wird für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Angaben keine Gewähr übernommen.



Erck

Flair Hotel | Gastronomie
Catering

GEMÜTLICHES & FAMILIENGEFÜHRTES HIDEAWAY MIT KREATIVER GASTRONOMIE.

Erleben Sie die Vielseitigkeit einer der spannendsten Metropolregionen Deutschlands – herzlich willkommen im ERCK!

Ob Business-Trip, Kurzurlaub oder „Workation“ – bei uns finden Sie den idealen Rückzugsort in unseren Business-, Komfort- oder Elegance-Zimmern.

Unser Herzstück ist das „WALTERS“ – Ihr gemütliches Wohnzimmer zum Verweilen, Co-Working oder für eine entspannte Kaffeepause. Das „WALTERS“ ist rund um die Uhr für unsere Hotelgäste geöffnet und bietet eine erlesene Auswahl an Getränken.

Freuen Sie sich auf regionale Köstlichkeiten, kreative Heimatküche im Feinschmeckerrestaurant „Erck. Das Restaurant“ und traditionelle Gerichte in „ERCKs Gaststube“. Lässig, unkompliziert und einfach lecker.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



DIREKTBUCHUNG MIT
BESTPREISGARANTIE
& TISCHRESERVIERUNGEN





Ein Partner der
 **Im Süden ganz oben**
Tourima



Gefördert durch  **Baden-Württemberg
Ministerium für Wirtschaft,
Arbeit und Tourismus**

Diese Maßnahme wird finanziert aus Landesmitteln,
die der Landtag Baden-Württemberg beschlossen hat.