

Handverlesen

im Land der 1.000 Hügel

Ein Reisebegleiter zu Wein & Genuss



„Wein & Genuss“

VORWORT



Zwischen Mannheim und Karlsruhe, zwischen Heidelberg und Stuttgart, zwischen Rhein, Neckar und Enz, zwischen Schwarzwald und Odenwald, tut sich eine ganz besonders fruchtbare Landschaft auf. Ins Auge fallen dem Besucher sicherlich erst einmal die unzähligen Rebhänge, die zum badischen Kraichgau oder zum württembergischen Stromberg gehören. Es will entdeckt werden, dieses Stück Lehmland. Denn Kraich ist ein altes Wort für Lehm. Hier, im Weinsüden, sind beide Weinbaugebiete heimisch. Die Grenzen sind durchlässig, man überschreitet sie oft. Dann Streuobstwiesen, Mischwälder und die 1.000 sanften Hügel – soweit das Auge reicht. Diese landschaftliche Vielfalt ist auch die Grundlage für die vielen guten Dinge, die es hier gibt.

Der Kraichgau-Stromberg ist ein Feinkostladen par excellence. Ganz viel aus diesem wunderbaren Angebot haben wir in diesem Magazin erstmalig zusammengestellt. Herausragendes, Heimisches, Einzigartiges, Traditionelles, Saisonales, Neues Es gibt viel zu entdecken: Mit Leidenschaft und Herzblut schaffen Winzer und Wengerter, Köche und Landwirte, engagierte Genussmenschen und ehrenamtliche Mitstreiter ein unglaubliches, handverlesenes Genussangebot für alle, die sich auf Entdeckungstour in den Kraichgau-Stromberg begeben.

Unterstützt hat uns bei diesem Magazin der Autor Johannes Hucke, ein ausgewiesener Kenner dieser Genusslandschaft. Seine Texte laden ein, den Kraichgau-Stromberg mit allen Sinnen wahrzunehmen! Herzlich Willkommen.

Christina Lennhof
Geschäftsführerin Kraichgau-Stromberg Tourismus e.V.



INHALT

Vorwort	3
Gebrauchsanweisung Kraichgau-Stromberg	4
Weinland Baden-Württemberg	6
Unsere Wein- und Genussregion – Karte	8
Grenzgänge	10
Ganz große Gewächse	12
Junge Wilde	14
Weinland Baden-Württemberg: Tipps	16
Steillagen an Neckar und Enz	18
Architektur: Aus Wein ward Stein	24
Weingeschichtlich	30
Kloster Maulbronn und seine Weingeschichte	32
Weingeschichten	34
Ehre dem Liter	36
365 Tage Wein	38
Genuss erleben	40
Wirtshäuser – die letzten ihrer Art	42
Besen – Geheimgerichte	46
Genuss-Handwerker	50
Bruchsal – Heimat des Badischen Goldes	52
Genusshandwerker: Tipps	54
Der Naturpark Stromberg-Heuchelberg	56
Fisch & Wein	58
Im Kraichgau-Stromberg unterwegs	62
Wanderungen & Radtouren	64
Tipps	65
Nächtigen, wo Wein Passion ist	66
Impressum	67



ENTDECKEN

GEBRAUCHSANWEISUNG

Kraichgau-Stromberg

Johannes Hucke

Komm, setz dich. Da, auf die Stufen, die zu dem Hüttchen führen. Zu beiden Seiten wachsen Reben, dazwischen Gras. Apfelbäume, Nussbäume. Weiter unten, über der Weißdornhecke ragt ein Kirchturm hervor. In der Ferne ein Wäldchen. Dahinter ein Höhenzug – Schwarzwald, Odenwald? Du hast die Orientierung verloren. Zum Glück! Genau das hast du gebraucht. Und Ruhe.

So. Was hast du dabei? Ein Pfundbrot. Ziegenkäse, frisch aus Oberderdingen. Ein Fläschchen Wein, nix Besonderes, aber passend zur Vesper. Du schneidest das Brot wie deine Oma, freihändig. Während du dich dem Schmause hingibst, zieht ein alter Mann auf dem Feldweg an dir vorüber. Nichts da von wegen: „Raus aus dem Weinberg!“

{ Im Gegenteil, er nickt dir zu.
Und er murmelt etwas in der Art:
„So isch richtig.“ }

Dann lässt er dich in Ruhe. Das hat schon lange keiner mehr getan. Später packst du deine Sachen und wanderst in den Ort hinunter. Auf dem Etikett stand, dass der Winzer sein Weingut um die Ecke hat. Du lernst ihn kennen. Probierst ein paar Weine. Und bestellst zwei, drei Kistchen. Darüber wird es Abend. Du hast schon wieder Hunger. Der Winzer gibt dir zwei Tipps: die Besenwirtschaft des Kollegen ist noch geöffnet. Du glaubst dich zu verhehlen, als er sagt: „Probieren Sie mal dem seinen Weißburgunder. Isch besser wie meiner.“ Die zweite Empfehlung gilt einem Landgasthof.

Nein, heute soll es der Besen sein! Kaum hast du dich hingesetzt, gehörs du dazu. Du bestellst dir etwas zu essen, wovon du noch nie gehört hast. Der Weißburgunder regionalisiert deine Trinkvorlieben für immer. Von den Tischgenossen erfährst du, wie man hier lebt. Auf dem Weg in die Pension – wer würde nach einem solchen Abend schon nach Hause fahren? – überlegst du dir, ob das Erlebnis wiederholbar sei. Ist es. So funktioniert der Kraichgau. Und der Stromberg. In Württemberg wie in Baden. Genau so. Hand drauf. ■

Picknick im Weinberg

Wer jetzt auf den Geschmack gekommen ist, dem sei ein Picknick im Weinberg empfohlen. Das Weingut Weiberle in Sachsenheim-Hohenhaslach füllt einen Picknickkorb reich mit regionalen Spezialitäten und Wein auf Bestellung und bringt ihn zum vereinbarten Picknick-Platz. So lässt sich am Hummelberg-Bänke oder auf dem neuen Weinblick an der Sternwarte der Kraichgau-Stromberg wunderbar erleben und genießen.

Mehr zum Picknick im Weinberg hier:
www.weingut-weiberle.de

WEINE

WEINLAND

Baden-Württemberg

Johannes Hucke

Der erste Anblick kann verwirren. Wer andere Weingebiete kennt, wird sich an die Abfolge Ackerland – Rebland – Wald gewöhnt haben. Das in Dutzende Einzellagen zersplitterte Weinland Kraichgau-Stromberg überfordert die Weinpilgerin und ihren –pilger mitunter zunächst. Wir raten: locker bleiben. Und die Vielfalt genießen! Zum Wein führen nämlich alle Wege, das ist hier gar nicht anders möglich. Und dennoch ... Es kann geschehen, dass selbst bei ausgedehnten Spaziergängen sich kein einziger Rebstock zeigen will. Seltsam: Im Zentrum vieler Dörfer steht noch die alte Kelter. Viele Gasthäuser bieten heimische Weine an!

{ Bekannte und streng geheime
Weingüter verlocken hinter jeder
zweiten Biegung zur Probe }

Das Kraichgauer Märchen von den verzauberten Reben hat seine Ursache einerseits in der Realteilung, wodurch die Weinberge immer schmaler wurden, andererseits achteten die Herrschenden schon früh darauf, dass man es mit dem Wein nicht übertreibe. „Wo ein Pflug kann gehen, soll kein Rebstock stehen“, lautete die Maxime. Cultura mista, Mischkultur, ist der Gegenentwurf zur Monokultur. Für Liebhaber der Abwechslung ideale Voraussetzungen: fruchtbarer Löss findet sich allenthalben, aber die mineralische Grundlage ändert sich alle paar Meter. Uraltes Umgangswissen bestimmt den Anbau bestimmter Sorten in bestimmten Nischen. Auf Ehre, es bedarf einiger Jahre, bis man sich einen gewissen Überblick ersüffelt hat ...

Erst im Stromberg, Richtung Neckar, ändert sich das Bild. Großflächiger treten dort die Weinberge hervor. Das heißt nicht nur mehr Menge; seit gut dreißig Jahren widmen sich gewitzte Württemberger einer Staunen machenden Qualitätsoffensive; besonders interessant, wenn diese unmittelbar auf die badische trifft – in Oberderdingen etwa, wo ein Weingut gleich zwei Kellerbücher führen muss, da die weder sicht- noch schmeckbare Grenze mitten durch den Weinberg verläuft ... ■

SONNENAUFGANG ÜBER ROSSWAG

Baden

Von allen deutschen Anbaugebieten dringt das mit 15.906 Hektar drittgrößte am weitesten nach Süden vor: Baden. Damit einher geht die Klassifizierung als Weinbauzone B, was bedeutet, dass so strenge Richtlinien wie in der Champagne oder an der Loire angelegt werden. Vor allem Burgundersorten gedeihen prächtig an den Vulkanhängen von Kaiserstuhl und Tuniberg, aber auch im Kraichgau, der früher eine Einheit mit der Badischen Bergstraße bildete. Dem Elsass vis-à-vis liegen die Ortenau mit herausragenden Rieslingen, zur Schweizer Grenze hin Breisgau und Markgräflerland. Bodensee und Tauberfranken gehören zu den meistbesuchten Weinlandschaften mit ganz eigenen Spezialitäten.

Württemberg

Bis zur Qualitätsrenaissance des deutschen Weinbaus gingen die Meinungen über Württemberger Weine auseinander. Während man außerhalb bestenfalls den Riesling schätzte, schworen die Einheimischen auf Trollinger, noch heute die am häufigsten angebaute Sorte, gerne cuvetiert mit Lemberger. Längst wird an den Steillagen im Neckartal, aber auch im Stromberg, an Kocher und Jagst, am Bodensee und zu Füßen der Alb („Täleswein“) erstklassig produziert. Mit 11.345 Hektar existiert verglichen mit der Zeit vor dem 30jährigen Krieg gerade mal noch ein Viertel der Rebfläche. Von Bedeutung ist der Schwarzriesling, nicht nur als „Besenwein“, sondern auch aus dem Barrique.

Unsere Wein- & Genussregion im Land der 1.000 Hügel

Legende:

- Wein, Weingüter, Winzer, Weinerlebnisse
- Wirtshäuser, Besen
- Genusshandwerker
- Wandertour
- Radtour
- Übernachten
- Spargel
- Badische Weinstraße
- Württembergische Weinstraße
- Weinbaugebiet Baden
- Weinbaugebiet Württemberg

The map displays various regions including Kraichgau, Heuchelberg, Stromberg, Zaberfeld, and Enztal. Key locations like Karlsruhe, Ettlingen, Bruchsal, and Bad Schönborn are marked. The map also indicates the location of several wineries and vineyards throughout the area.



HESSISCH? WÜRTTEMBERGISCH? BADISCH?

Das Schwarzrieslingdorf

Kürnbach

Eingerahmt von Weinbergen im Kraichgauer Hügelland liegt das Schwarzrieslingdorf Kürnbach. Die wechselvolle Geschichte des Dorfes ist auch heute noch bei einem Rundgang durch den historischen Ortskern zu spüren. Ob Hessenkelter, badische Kelter oder das Weinhaus mit seinem Schwarzrieslingkeller – in dem hessisch-württembergischen und später hessisch-badischen Kondominat hat der Weinbau schon immer einen besonderen Stellenwert. Wein kann man hier auf vielfältige Art entdecken. Ob bei der Führung „Wein & Genuss“ (siehe S. 35), bei der Glühweinwanderung im Winter oder auf dem jährlichen Wein- und Naturparkmarkt im Herbst. Weingüter wie Gravino oder Plag und Besenwirtschaften wie Czech oder Büchele bieten Weinproben und ganz besondere Einkehrmöglichkeiten.

Scheinbar war das Dorf mit der bewegten Vergangenheit aber schon immer inspirierend für Genussmenschen. So machte ein Mädchen aus Kürnbach vor 250 Jahren in Stuttgart Karriere: FRIEDERICA LOUISA LÖFFLER wurde Köchin der Abgeordneten des Herzogtums Württembergs und eine berühmte Kochbuchautorin. 1791 erschien ihr erstes Buch mit dem Titel "Oekonomisches Handbuch für Frauenzimmer". Daraus wurde eine ganze Kochbuch-Trilogie, die eine Revolution im Kochtopf einleitete. Ein Straßename mit Hinweisschild erinnert an die Löfflerin und an den Standort ihres Geburtshauses. www.kuernbach.de



MIT SCHWÄBISCHEN WURZELN

Der Weinerlebnisort

Brackenheim

Seit Jahrhunderten zählt Brackenheim zu den Zentralorten im Weinbau am Neckar. Mit fast 800 Hektar Rebfläche handelt es sich um die größte Weinbaugemeinde im Ländle. Mehr Rotwein wird in Württemberg nirgendwo produziert. Es dominiert der genossenschaftliche Anbau der Weingärtner Stromberg-Zabergäu und der Weingärtnergenossenschaft Brackenheim eG, doch auch Privatweingüter wie Beck und Kern-Schaufler erzeugen gesuchte Weine. Einen guten Überblick verschafft man sich in der Vinothek Weinkostbar. Heimische Kreszenzen und kleine Köstlichkeiten finden hier zusammen. Nahebei liegt der Weinkonvent Dürrenzimmern, eine vinophile Anlaufstelle mit feinen Weinen und Sekten. Inmitten der heiteren Natur erfreuen sich der Weinausschank am Zweifelberg, am Mönchsbergsee oder an der Heuchelberger Warte großer Beliebtheit.

Im Ort selbst hat sich das Weinhotel Gasthaus Adler einen exzellenten Ruf erkocht. Rustikaler geht es zu in Grötzingers Bauernschänke; zumal zur Spargel- und Erdbeerzeit zeigt die Region, was sie kann. – Kulturinteressierte sind immer wieder fasziniert von der spätromanischen Basilika der Johanniskirche und der Stadtkirche St. Jakobus. Selbstverständlich wird auch des bedeutendsten Sohnes der Stadt gedacht: Museum und Gedenkstätte widmen sich der Erinnerung an den ersten Bundespräsidenten, den Weinkenner Theodor Heuss. www.brackenheim.de

... Hüben und drüben ... GRENZGÄNGE

In den Grenzregionen des Kraichgau-Stromberg, dort wo Württemberg und Baden aufeinandertreffen, zeigen Winzer, wie sich die vermeintlichen Gegensätze zwischen beiden Regionen genussvoll vereinen lassen. In Oberderdingen, im Grenzland zwischen Baden- und Württemberg, geht man gleich mehrfach über Grenzen: Der Weinbauort zwischen Karlsruhe und Heilbronn liegt am Übergang vom Kraichgau in den Stromberg und somit exakt an der weinbaulichen Grenze zwischen Baden und Württemberg.

Hier bewirtschaftet die Familie Lutz 17 Hektar Rebfläche – in Baden und in Württemberg. Auf der badischen Seite im Kraichgau überwiegend Riesling, Müller-Thurgau, Weiß- und Grauburgunder. Auf der württembergischen Hügellinie, dem Stromberg, gedeihen die Rotweine. Das Ergebnis: Aromenfülle, Kraft, Reife, Eleganz und Mineralität der Weine (siehe Tipp "Grenzgänger-Bustour").

Oberderdingen ist übrigens
der einzige Ort
mit württembergischen und
badischen Anbauflächen.

Auch das Weingut Gravino aus Kürnbach bewirtschaftet Lagen im Badischen und Württembergischen. Doch im Laufe der Jahrhunderte hat Kürnbach mehrmals seine Obrigkeit gewechselt. So hatte plötzlich die Familie Gramh Weinberge im Württembergischen, deren Trauben nicht mehr bei der örtlichen Genossenschaft im Badischen abgeliefert werden konnten. Diese „Chance“ wurde genutzt, das „Wein-selber-machen“ begann. Unzählige Auszeichnungen, wie beispielsweise vom Gault Millaut oder dem AWC Vienna belohnen diesen Mut und zeigen, dass das Weingut zu den ganz großen im Kraichgau gehört. ■



TIPPS

Grenzerfahrungen

Die Weinstraßen Baden und Württemberg

Die Badische und die Württemberger Weinstraße treffen in Oberderdingen aufeinander. Entlang dieser Routen lässt sich Wein vielfältig erleben. Burgen, Schlösser und Klöster erzählen spannende Geschichten. Kleine Museen und Fachwerkdörfer verleihen der Region ihren Charme. Ob mit dem Auto oder dem Wohnmobil – besser kann man Wein im Kraichgau-Stromberg nicht erleben. www.tourismus-bw.de

Grenzgänger-Bustour

Zum Grenzgänger wird ein jeder, der eine spannende Fahrt in einem historischen Omnibus durch die Weinberge des Weinguts Lutz in Oberderdingen bucht. Mit Weinerlebnisführerin Barbara Schwemmler, Tochter des Hauses Lutz. Großartige Weine des Weinguts und Leckereien aus der Weinstube eingeschlossen. www.weingutlutz.de

Grenzgänger-Cuvée Kürnbach

Die grenzübergreifende Lage der Weinberge der Familie Gramh wurde zum Motto einer Rotwein-Cuvée aus badischen und württembergischen Trauben. Doch auch hier redet das Weingesetz mit. Die Cuvée mit dem treffenden Namen „Grenzgänger“ muss ohne Qualitäts- oder Lagenbezeichnung auskommen und darf sich lediglich „Deutscher Wein“ nennen. Dennoch: Weinkenner sind begeistert von der grenzüberschreitenden Synthese. Ein fruchtiger, kräftiger internationaler Rotweintyp, unfiltriert abgefüllt. www.gravino.de/weingut

Eppinger Linienweg

Auf diesem als Qualitätsweg Wanderbares Deutschland zertifizierten Wanderweg kann man in vielerlei Hinsicht Grenzerfahrungen sammeln. Im Naturpark Stromberg-Heuchelberg folgt man über 42 Kilometer dem Verlauf des oft noch gut sichtbaren Wall-Graben-Systems von Eppingen bis Mühlacker. Das UNESCO-Welterbe Kloster Maulbronn ist ein kulturelles Highlight an der Strecke. www.naturpark-stromberg-heuchelberg.de

GANZ GROSSE GEWÄCHSE

Johannes Hucke

Man täusche sich nicht; auch früher tranken die Leute nicht nur Sauerampfer. Vor allem eine "Weinstätte" ragt (in jeder Hinsicht) durch Raum und Zeit hervor: die Ravensburg. Das Reichsrittergeschlecht derer von Göler verkaufte 1251 Weinberge bei Oberderdingen ans Kloster Herrenalb. Das war beileibe nicht der Anfang im Kraichgau; die Familie gilt gleichwohl als eine der ältesten Weinbau treibenden der Welt. Riesling aus der Lage Husarenkappe, Lemberger vom Dicken Franz, Burgunder aus dem Löchle ... diese Weine waren und sind von internationalem Rang. Zur Überprüfung der Behauptung genügt schon ein winziges Schlückchen: ah ---! Ein weiterer Superlativ gefällig?

Seit der Zusammenlegung mit dem Weingut Heitlinger floriert unter der Ägide von Claus Burmeister mit über 100 Hektar eines der größten Bio-Weingüter weltweit. Erhard Heitlinger, ein Metzgersohn, brachte Tiefenbach schon vor einem Vierteljahrhundert groß heraus: Es war der erste deutsche Wein, den die Lufthansa mit über die Wolken nahm. „Grand Etage“ nannte er Kompositionen, die für Zeitzeugen unvergesslich bleiben. Auch in nächster Nachbarschaft erblühte zeitig der Qualitätsweinbau. Im Angelbachtal liegt ein weiteres Weingut von Adel, das des Reichsgrafen und Marquis zu Hoensbroech, Mitgründer des VDP (Verband deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter e.V.) in Baden.

Noch einmal öko: Was die Klumpps in Bruchsal geschaffen haben, lässt inzwischen den ausgefuchstesten Connaisseur erstaunen. Es folgten Betriebe in Kürnbach, Oberderdingen, Ochsenbach ... womit das Thema Württemberger Top-Weinbau angesprochen wäre.

Dass ausgerechnet am heiligen Michaelsberg das Wunder begann, will uns nicht wundernehmen. Nach Dautel beweist inzwischen eine hiesige Genossenschaft, dass es nach oben keine Grenzen gibt, wenn Boden, Klima, Leidenschaft und Kenntnisse zusammenstimmen. ■

Ein Mindestmostgewicht von Spätlesequalität, traditionelle Rebsorten, optimale Wachstumsbedingungen: die Voraussetzungen für die höchste Klassifikationsstufe trockener Qualitätsweine.



Junge Wilde

Es ist ein Phänomen im weltweiten Weinbau, das gleichwohl nirgendwo so deutlich hervortritt wie in Deutschland und Österreich: Wachgerüttelt durch Skandale in den Achtziger Jahren, wird größter Wert auf die Ausbildung der Nachfolgeneration gelegt. Zu Haus kommt es seither oft zu bis dato unüblichen Situationen: Die Berufsanfänger, kompetent bis in den Nanobereich, schulen ihre Eltern. Alles wird auf den Kopf gestellt, manches modernisiert und vieles wieder so gemacht wie vor hundert Jahren. Auch in Kraichgau und Stromberg ist das Erscheinungsbild mittlerweile ein glänzendes, optisch wie qualitätsmäßig – wobei gesagt werden soll, dass bei den Besten die Eltern meist schon Pioniere waren.

Idealistisch, visionär, anders. Bei Wein.Im.Puls setzen Jungwinzer aus dem Württembergischen neue Impulse. Viele Ideen, Gegebenheiten und Philosophien, aber alle mit dem gleichen Ziel: **Weine aus Württemberg voranzutreiben.**

DAUTEL :: BÖNNIGHEIM

Unter dem Schutz des Michaelsberges beginnt die Revolution 1974. Ernst Dautel, Geisenheimer Absolvent, tritt aus der Winzergenossenschaft aus und stellt radikal auf Qualität um. Die neue Zeit kommt aus dem HADES, einem Zusammenschluss von Barrique-Winzern. 1999 erfolgt die Aufnahme in den VDP. Christian Dautel, künstlerisch versiertes Jung-Genie, geht den nächsten Schritt und internationalisiert seine Ausbildung: Bordeaux, Österreich, USA, Australien. Muschelkalk und Keuper sind die Grundlage. Im Ausbau entdeckt.

www.weingut-dautel.de

Lagen Auf Lagenangaben wird weitgehend verzichtet. Große Gewächse: Kalkschuppen, Wurmberg, Grübenstein, Sonnenberg, St. Michaelsfeder
Rebsorten Riesling, Weißburgunder, Chardonnay; Lemberger, Spätburgunder, Trollinger, Zweigelt, Merlot
Spezialitäten Weißburgunder „S“, Kreation Rot.



www.weingut-plag.de

Lagen Um Kürnbach, Sulzfeld, Oberderdingen. Auf Lagenangaben wird verzichtet
Rebsorten Riesling, Rivaner, Grauburgunder, Weißburgunder, Gewürztraminer; Lemberger, Spätburgunder, Schwarzes Riesling, Merlot, Syrah
Spezialitäten Lemberger, Weißburgunder

PLAG :: KÜRNBACH

Wo auch immer die Rede auf den neuen Kraichgauer Wein kommt, fällt der Name Philipp Plag. Gemeinsam mit Ehefrau Maja führt der bescheiden auftretende junge Mann das Gut in vierter Generation. Nicht zuletzt seit Plags Lemberger und Spätburgunder bei Prämierungen renommierte Mitbewerber reihenweise hinter sich lassen, gilt der Marathonläufer als Top-Talent. Grauburgunder, Weißburgunder und Chardonnay werden auch als „Premium“-Weine angeboten. In besten Jahren heißen Philipp Plags Tropfen „Elegance.“

KLENERT :: KRAICHTAL

Münzesheim hatte lange kein Weinfreund mehr auf dem Plan, bis David Klenert ein neues Weingut gründete. Er ist der Senkrechstarter unter den Kraichgau-Winzern. Traditionelle Sorten werden neu interpretiert; während die Weißweine durch Frucht und Eleganz überzeugen, wird bei den Roten auf Wärme und Substanz Wert gelegt. Klassisch für den Kraichgau, machen es Auxerrois und Weißburgunder keinem schwer, sind aber niemals eindimensional. Grauburgunder, Riesling und Chardonnay vermessen das Potenzial.

www.klenert-wein.de

Lagen Im Kraichtal (Verzicht auf Lagenangaben)
Rebsorten Grauburgunder, Weißburgunder, Chardonnay, Riesling, Auxerrois, Spätburgunder, Schwarzes Riesling, Lemberger
Spezialitäten Auxerrois, Weißburgunder



www.weingut-klumpp.com

Lagen Kirchberg, Rothenberg, Himmelreich
Rebsorten Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Riesling, Auxerrois, Gewürztraminer, Spätburgunder, St. Laurent, Blaufränkisch, Syrah
Spezialitäten Pinot Noir, Cuvée M, Hand in Hand

KLUMPP :: BRUCHSAL

Inzwischen sind sie zu viert. 1983 wagen Marietta und Ulrich Klumpp die Gründung eines Öko-Weinguts. Mehr Pionier geht nicht. Die Söhne Markus und Andreas zieht es erst nach Geisenheim ... und dann weiter, um zu lernen und zu lernen. Die Kenntnisse fließen in den Bruchsaler Betrieb ein. Wer in der Wein-Welt Baden sagt, sagt mittlerweile auch Klumpp. Genuss-Seminare, Offener Keller oder das Walking Dinner erfreuen einen passionierten Stammkundenkreis im exzeptionellen Neubau.

WEINGÜTER DER REGION

Lange Zeit prägten die Winzergenossenschaften den Weinbau in Baden-Württemberg. Die auf den Pfarrer und Schriftsteller Hansjakob zurückgehende Selbsthilfe-Initiative hat auch heute noch ihre Berechtigung: nicht nur durch den Erhalt historisch wertvoller Anbauflächen und Produktion preisgünstiger Ware, sondern mittlerweile vermehrt in der Erzeugung von Premiumweinen. – Von exemplarischer Bedeutung sind und bleiben für Kraichgau und Stromberg die Familienweingüter, seit eh und je Vertreter eines unverwechselbaren Stils.



{ Im Gegensatz zu Massenanbaugebieten bieten sich dem Wein-Pilger alle paar Kilometer ganz neue Erfahrungen dar. }

Die Auswahl ist fabelhaft: Das Weingut Häußermann im Fachwerkörtchen Diefenbach engagiert sich für heimische Genüsse aller Art; der Sonnenhof zu Gündelbach, Gründungsmitglied des renommierten HADES-Verbands, widmet sich unter anderem dem Barrique-Ausbau; Jaggy im Waldenserdorf Schönenberg verbindet bestes Wein-Handwerk mit Besen-Küche.

Empfehlenswerte Güter mit inniger Lokalanbindung sind ferner: Faigle in Horrheim, Zaiss und Häge in Schützingen, weiter westlich der Reblandhof zu Sulzfeld, Benz und Hockenberger in Elsenz, Plag und Gravino in Kürnbach, Kern in Oberderdingen, Klenert in Münzesheim, Hirsch in Odenheim, Hafner in Zeutern, Honold und das Weingut am Thalsbach in Östringen oder weiter südöstlich Walz in Ensingen.

Einer der Vorreiter ist zweifellos der Reichsgraf und Marquis zu Hoensbroech in Angelbachtal, wo sich mit Nägele und Mayer jüngst zwei Schwaben auf badischem Gebiet etablierten. ■



Die Weiße Burgunder CHARTA

Nirgendwo wachsen so großartige Weißburgunder wie an den Hängen im badischen Kraichgau. Was liegt da näher, als sich zusammenzuschließen und auf diese ganz besondere Rebsorte aufmerksam zu machen? So geschehen im April 2015: Fünfzehn Weingüter aus den beiden benachbarten Bereichen Kraichgau und Badische Bergstraße im Weinbaugebiet Baden schlossen sich zur Weißen Burgunder Charta zusammen. Ihre Weine sind durch das besondere Terroir geprägt. Und sie tragen die individuelle Handschrift der jeweiligen Winzerpersönlichkeit.

{ Der Fokus der Charta als Repräsentant der wichtigsten deutschen Weißburgunderregion liegt auf den Rebsorten Weißburgunder, Auxerrois und Chardonnay. }

Sie sind einander im Weintyp sehr ähnlich und stammen alle von der Burgunderrebe (Pinot) ab. Eine spezielle Charta-Cuvée verknüpft die Tradition des Gemischten Satzes mit individueller Interpretation. Auch weiß gekelterter Spätburgunder (Pinot Noir) und/oder Schwarzriesling (Pinot Meunier) darf bis zu einem Anteil von 15 Prozent enthalten sein. Zu kosten sind die Weine der Weißen Burgunder Charta zum Beispiel bei Wine goes Party im Weingut Heitlinger oder jedes Jahr am Mittwoch vor Christi Himmelfahrt bei der After-Work-Party im Rathaus in Bretten. Es stehen dann über 70 Weine zur Verkostung bereit. Alle Termine und Infos: www.weiße-burgunder-charta.de



EIN STÜCK WILDHEIT GEZÄHMT

» Merkle Wildspontan «

Es begann mit der Blüte einer Taubnessel. Nach langwieriger Suche gelang es Prof. Michael Brysch-Herzberg von der Hochschule Heilbronn auf einem unscheinbaren Pflänzchen eine extrem rare, echte Wildhefe zu extrahieren. Der „Geburtsort“ einer neuen Generation von Weinen ist atemberaubend: Im historischen Ochsenbacher Geigersberg zirpt sogar das Weinhähnchen, eine Grillenart, die sonst nur im Süden Europas vorkommt.

Anja und Georg Merkle heißen die wegweisenden Gründer des Weinguts, welches Ochsenbacher Reben internationale Aufmerksamkeit verschafft. So ernst wie sie nimmt die Chancen, die sich im Vergären mit Wildhefen bieten, niemand. Juniorchef Sandro Merkle feilt weiter an der einzigartigen Charakteristik, die auch bei Experten auf Interesse stößt. So ist der 2017er Merkle Wildspontan® Riesling „Meilenstein“ mit extrem geringer Säure, ein einmaliges sensorisches Erlebnis. Das erklärte Ziel der innovativen Tüftler lautet, künftig Rotweine ohne biologischen Säureabbau noch bekömmlicher zu vinifizieren. Riesling, Lemberger, Spätburgunder und Cuvées erringen regelmäßig höchste Prämierungen.

Im Weingut Merkle dominiert ein lebensfestlicher, die Sinne erfreuender Zugang. Alljährlich zu Pfingsten versammeln sich Gourmets jeglicher Couleur mit Blick auf den Geigersberg, um lukullische Kombinationen der erlesenen Art zu genießen. Übers Jahr verwöhnt Anja Merkle, eine begnadete Köchin mit Erzeugnissen ihrer ganz privaten Hochküche. Hier stimmt einfach alles: Innovationsgeist, Lebensart und feinste Weine. www.weingut-merkle.de

Vinotheken

Vinotheken sind Kathedralen. Und Schatzkammern. Sie präsentieren die ganze Vielfalt eines Weinguts, eines Ortes oder einer Region. Und davon gibt es im Kraichgau-Stromberg eine ganze Menge.

Weinkonvent Dürrenzimmern Brackenheim

2015 eröffnet, erinnert er mit seinem mächtigen Tonnengewölbe und den imposanten Portaltüren fast schon an einen Sakralbau. Veranstaltungen gibt es hier reichlich. Unterteilt ist das Sortiment in vier Kategorien. Übrigens: Der Weinkonvent Dürrenzimmern wurde vom deutschen Weininstitut als ausgezeichnete Vinothek zertifiziert. www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

Weinkostbar Brackenheim

Ausgelesene Weine und begleitende Köstlichkeiten aus der Region. Rustikale Fachwerkbalken, warmes Licht und dunkle Möbel. Zu den vollmundigen Weinen und prickelnden Sekten der Weingärtner Stromberg-Zabergäu gibt es kleine Häppchen. Hier lässt sich bestens der Feierabend ausklingen, abschalten und einfach entspannen. www.weinkostbar-brackenheim.com

Vinothek am Schloss Bönningheim

Ein Ort zum Schauen, Fachsimpeln, Verkosten, Genießen und Einkaufen. Hier eröffnet sich die ganze Welt der regionalen Weine, Sekte und Spirituosen. Ob vom VDP-Weingut Christian Dautel, der Weinkellerei Kölle, der Weingärtner Stromberg-Zabergäu oder den Brenneren Heinz Kölle, Walter Prochnau oder Maik Sartorius. Ehrenamtlich tätige VinothekarInnen haben sich zum Ziel gesetzt, hier für den regionalen Weinbau und Weinausbau als wichtiges Kulturgut einzutreten. <http://vinothek.boennigheim.de>

STEILLAGEN

AN NECKAR UND ENZ

Johannes Hucke

„Nein ... Doch ... Das gibt's nicht ... Sieh dich ruhig um ... Unglaublich ... Ja, unglaublich. Aber wahr!“ Der Dialog ist real. Er findet – so ungefähr – jedes Mal statt, wenn sich Genuss-Reisende von Mühlhausen aus aufmachen, um die in Schleifen mäandernde Enz zu erkunden. Die Enz ... Gar zu bescheiden nimmt sich der Name aus. Aber nur für Unkundige: denn die Fassungslosigkeit beim ersten Anblick ist einem optischen Spektakel geschuldet, wie man es an der Mosel erwartet, aber nicht nahe Mühlacker. Unzählige Treppchen wurden in den Stein gehauen, Terrassen und Terrässchen mühsam aufgeschichtet. Weiß glänzt der Kalk in der Sonne, gespiegelt in einem Flusslauf ohne Autoverkehr. Das hat nicht mal die Mosel. Eher denkt man an die Provence. Die Rolle des Meeres übernimmt die Enz.

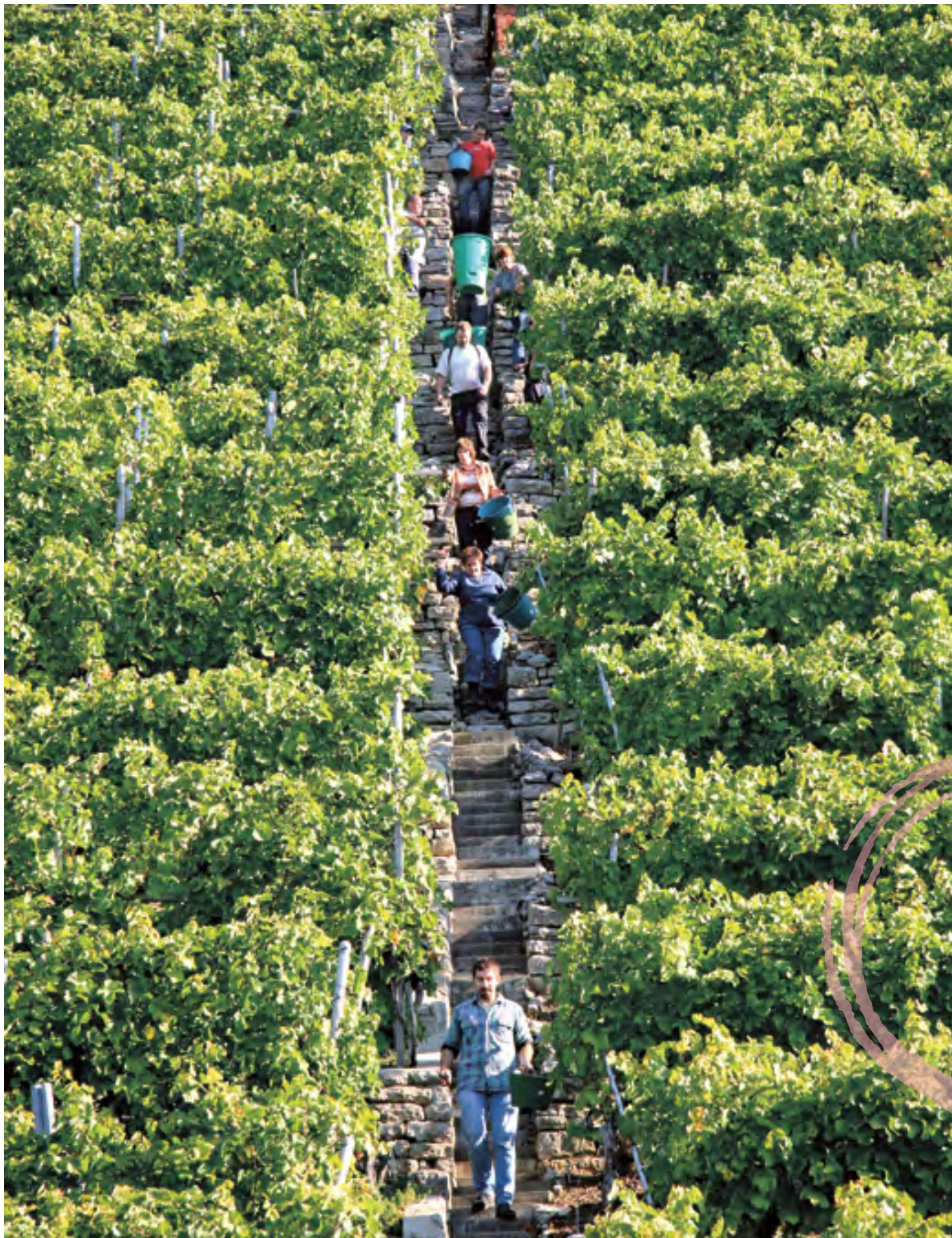
Ein paar Kilometer weiter östlich. Noch höher steigt hier der Weinbau himmelan. Der Neckar kennt das seit Jahrhunderten. Wer angesichts der Steillagen von Hessigheim, Besigheim oder weiter flussabwärts Gundelsheim nicht sofort an die Möglichkeit harmonischen Zusammenwirkens von Mensch und Natur glaubt, ist für alle Schönheit verloren. Ein Kunstwerk von Generationen: der Not geschuldet, der Lebensfeier gewidmet, ökologisch sinnvoll und weinbaulich 1 A.

Längst haben sich
Spitzenwinzer aufgemacht, um
das Potenzial der Württemberger
Steillagen auszuschöpfen.

Knorrige Winzergenossen, die hier lange dominierten, waren einst mit dem Trollinger-Lemberger zufrieden. Das kann nicht jeder nachvollziehen, nein? Dann fehlt eine wesentliche Erfahrung: Einmal an einem Abend nach der Weinbergarbeit oder noch besser während der Lese hier oben gesessen zu haben, ein – gekühltes – Gläschen von diesem Schwabentrunk in der Hand und ein Vesper dazu. Heidernei, das wiegt jeden Grand Cru in einem Sternetempel auf! Freilich, ganz so still wie früher ist es hier nicht mehr immer. Fröhliche Genießer haben die Hänge entdeckt und veranstalten hier (altersübergreifende) Feste wie die „Schräge Weinnacht“.

Mit Herzblut & Tradition

Hier, an Enz und Neckar, liegt ein ganz besonderer Schatz der Weinkultur. Steillagen – Weinhänge mit einer Steigung von mindestens 45 Grad. Viele davon sind zwischen dem 13. und 15. Jahrhundert entstanden, da das kostbare Ackerland für den Weinanbau verboten war. Heute stellen die steil terrassierten Hänge eine einzigartige Kulisse dar. Historische Trockensteinmauern unterteilen die steilen Hänge bis heute. Die oftmals nur von Hand kultivierbaren Hanglagen verlangen den Winzern und Weinbauern einiges ab. Auch bei der Lese ist Handarbeit angesagt. Wer hier Wein anbaut, der macht es mit Leidenschaft, viel Herzblut und einem tief verankerten Bewusstsein für Tradition.



Steillagen erleben

Die Flusstäler an Neckar und Enz laden zu Kanutouren durch die beeindruckenden Landschaften ein. Wer es etwas gemütlicher mag, kann auch eine Planwagenfahrt entlang der steilen Hänge machen. Oder er begibt sich auf eine „weinige“ Schifffahrt auf dem Neckar: Den Neckar entlang schippern und an Deck erlesene Weine der Weingärtner von Stromberg & Zabergäu und der Felsengartenkellerei Besigheim genießen.

Zahlreiche Angebote im ganzen Süden laden dazu ein, die Faszination Steillage mit allen Sinnen zu erfahren. Denn am besten schmeckt der Wein dort, wo er herkommt.

www.3b-tourismus.de

Tradition am Hang

Weltberühmt sind die Steillagen an der Mosel. Doch auch die Baden-Württembergischen Weinberge mit über 45 % Hangneigung nehmen sich spektakulär aus, zumal wenn Terrassenmauern, ein Werk von Generationen, das Bild prägen. Noch im Mittelalter waren weite Teile der Ackerflächen mit Reben bestockt, doch herrschaftliche Erlasse verbannten die Trauben an die Berge – mit erstaunlichen Ergebnissen. Optimal besonnt, im günstigen Klima der Flussläufe gedeihen die Reben noch einmal so gut. Seit dem 13. Jahrhundert wird an Neckar und Enz sowie im Stromberg Steillagenweinbau betrieben. Welche Mühen diese Bewirtschaftungsweise mit sich bringt, weiß nur, wer einmal an einem Sommertag im Hang geschuftet hat. 1.200 Stunden Schwerstarbeit pro Hektar muss ein Weinbaubetrieb im Jahr aufwenden; der Flachlagenwinzer, dem kraftsparende Maschinen zur Verfügung stehen, braucht gerade einmal 300-400. Den Unterschied kann man schmecken: Steillagenweine sind mineralische Natur-Kunstwerke! ■

Potenziale an Neckar

Reisende kommen aus dem Staunen nicht mehr heraus, wenn sie an Neckar und Enz in die Schleifen einbiegen, wo Terrassenmauern an Steilhängen in den Himmel wachsen. Immer mehr wird sich die Region bewusst, welche Kostbarkeit man da besitzt.

Was sich so trocken anhört – ILEK Integriertes Ländliches Entwicklungskonzept – birgt gehöriges Potenzial: Der Steillagenweinbau im Neckartal zwischen Marbach und Lauffen und im Enztal zwischen Enzberg und Enzweihingen soll umfangreich gefördert werden. Im Vergleich zum Weinbau in der Ebene kann das Kultivieren von Reben am Hang selbstverständlich nicht rentabel sein; wegweisende Projekte schaffen neue Erhaltungsperspektiven. Die Wein.Kultur.Landschaft Neckarschleifen wird als kulturelles Erbe des Weinbaus präsentiert, brachfallende Steillagen werden als Naturschutzinseln und Erlebnisorte entwickelt. Intensiv erleben die „Wengerter für ein Jahr“ die Extrembedingungen zwischen den Rebterrassen an der Enz: An die 30 „Lehrlinge“ bewirtschaften in Zusammenarbeit mit dem „Lembergerland“ in der entzückenden „Rosswager Halde“ 60 Ar.

... und Enz

Wer nach diesem Lehrjahr das Glas mit Selbstgebautem erhebt, weiß in der Tat, welche Anforderungen Steillagenweinbau an die Wengerter stellt ... aber auch, welches Glück damit verbunden ist. Die Steillagen entlang der Enzschleife zwischen Rosswag und Mühlhausen stehen ebenfalls im Fokus. Der landschaftsprägende Steillagenweinbau bildet ein zentrales Element der historisch gewachsenen Kulturlandschaft, der auch für die Identität der Region von höchster Bedeutung ist. Eine konfliktfreie Freizeitnutzung will man ermöglichen und die dafür notwendige Infrastruktur schaffen.

Das Wandern durch die Steillagenlandschaft birgt großes Potenzial und wird auf den Weg gebracht. Keine „Fahrradautobahn“ soll der Enztalradweg sein, sondern als Vier-Sterne-Qualitätsradweg weiter entwickelt werden und ein naturverträglicher Streckenabschnitt zwischen Roßwag und der Seemühle gefunden werden. Und so kann der Reisende diese wunderbare Kulturlandschaft hoffentlich bald noch viel intensiver erleben. ■



ARBEITEN MIT DER NATUR

» Weingut Walz «

Ein klassisches Familienweingut in Württemberg – gekennzeichnet durch den direkten Kontakt zum Winzer, alles aus einer Hand und das im Zusammenspiel mehrerer Generationen. Seit über dreißig Jahren wird hier Wein produziert. Auf einer Rebfläche von rund neun Hektar werden für Württemberg typische Rebsorten wie Lemberger, Trollinger und Riesling angebaut, aber auch Spezialitäten, wie Muskat-Trollinger oder der Cabernet Dorio. Der Großteil der Weinberge befindet sich in der Lage Ensinger Schanzreiter mit direktem Blickkontakt zum Weingut. Die restliche Fläche befindet sich im Nachbarort Horrheim. Und hier geht es ganz schön steil zu. In den Weinbergen arbeitet die Familie Walz mit der Natur, nicht gegen sie. Alle Schritte der Weinbereitung werden direkt auf dem Hof ausgeführt. Bei der Lese wird auf gesundes Lesegut und eine hohe Reife der Trauben geachtet. Die Weine bekommen Zeit zum Reifen, so wird auch bei allen Rotweinen die Säure durch den biologischen Säureabbau reduziert und harmonisiert. In toller Atmosphäre können die Weine in der neuen Vinothek des Weinguts verkostet werden, das Gespräch mit dem Winzer immer dabei. „Nichts ist so beständig wie der Wandel.“ Dies wusste man schon vor über zweitausend Jahren und dieser Leitsatz steht für das Weingut an oberster Stelle des täglichen Handelns. www.walz-wein.de

STEILE WEINE

» Schloss Mühlhausen «

Bereits um 1.100 n. Chr. wird von Weinbergen im Enztal berichtet. Die freien Flächen in der Talebene wurden für den Getreideanbau benötigt. In mühevoller Arbeit über Generationen hinweg wurden die Steillagen mit Trockenmauern terrassiert, um den Weinbau in der Vertikalen zu ermöglichen. Heute erstrecken sich die kulturhistorischen denkmalgeschützten Trockenmauerterrassen auf 40 Hektar. Über 35 Kilometer Trockenmauern sind hier noch intakt und bewirtschaftet. Und hier wachsen die Weine des Schloss Mühlhausen als Spiegelbild der terrassierten Weinberge, gereift in extremen Lagen mit der optimalen Sonneneinstrahlung, wie man sie in solchen steilen Lagen findet.

Die Arbeit in den „Felsengärten Mühlhausen“, gelegen in der Enzschleife zwischen Rosswag und Mühlhausen, verlangt den Weinmachern des Schlosses Mühlhausen so einiges ab. Die mineralstoffreichen Muschelkalkböden sind wärmespeichernd und eher wasserarm. Und das macht sie für den Weinbau besonders interessant. Der Muschelkalk entwickelte sich vor circa 250 Millionen Jahren durch Ablagerungen eines warmen, bewegten Meeres. Hier entstehen wunderbare Naturweine wie der Lemberger, im Barrique ausgebaut, Weissherbst oder Riesling – und die harte Arbeit – die schmeckt man. www.schloss-muehlhausen.de



Die schräge Weinnacht

Das Weinevent mit Kultstatus: Jedes Jahr im Juli geht es in Hessigheim ziemlich schräg zu. Direkt in den berühmten Felsengärten mit großartigem Blick über das Neckartal nimmt hier die schräge Weinnacht ihren Lauf. Der Name hält Wort: Der schmale Weinbergweg fällt steil ab, die Gläser werden extra für die Weinnacht mal weniger und mal mehr schief geblasen. Das Angebot der Felsengartenkellerei ist üppig. Wunderbare Weine, kulinarische Leckerbissen und musikalischer Hochgenuss garantieren zwei beschwingte Sommernächte. Höhepunkt ist sicherlich das Feuerwerk, das Samstagnacht über dem Neckar erstrahlt. www.felsengartenkellerei.de

401 Stäffeleslauf

Der Stäffeleslauf ist einzigartig: Steile Rebhänge mit vielen Naturtreppen und ein toller Ausblick auf die Enz inklusive. Der Lauf, der immer im Mai Rahmen des Roßwager Weinfestes ausgetragen wird, ist nicht ohne. Der 2,2 km lange Rundkurs geht hinaus aus Rosswag und über die Weinbergstäffele hinauf in die imposanten steilen Weinlagen. Über Wirtschaftswege durch die Reblandschaft geht es wieder hinunter zurück ins Dorf. Nach insgesamt 101 Minuten ist Schluss – Sieger sind die Teams mit den meisten gelaufenen Runden. www.eventservice-stahl.de



Lemberger 401

401 Stufen, im schwäbischen Stäffele, ziehen sich durch die Steillage der Rosswager Halde. Dies entspricht 23 Stockwerken – ohne Aufzug! Der Lemberger 401 ist ein Botschafter für den Erhalt einer einzigartigen Kulturlandschaft an der Enz. Mit seinem Charme, seiner Wärme und seiner feurigen Frucht repräsentiert er wie kein anderer die terrassierten Steillagen des Lembergerlands. www.lembergerland.de

Wengerter für ein Jahr

Steil ragen die terrassierten Weinberge der Rosswager Halde aus dem Enztal auf. Viele Jahre wurde ein Teil nicht mehr bewirtschaftet. Kurzerhand erstand die Lembergerland Kellerei 60 ar und betreibt ein spannendes Gemeinschaftsprojekt mit knapp 30 „Lehrlingen“. Angeleitet von Weinbau-Profis verbringt der „Wengerter für ein Jahr“ die Zeit in der Reblandschaft und lernt so das Wengerter-Leben von Grund auf kennen. Am Ende warten bis zu 50 Flaschen des »eigenen« Weines auf den Hobby-Wengerter. »Wengerter für ein Jahr« ist mehr als nur eine Rebpatenschaft. www.lembergerland.de



Sonntags in Württemberg

Immer wieder in die Steillagen geht es auch bei der Veranstaltungsreihe „Sonntags in Württemberg“. Auf diesen Weinerlebnistouren kann man das faszinierende Weinland aus ganz neuen Blickwinkeln erleben. Die Weinerlebnistourguides als echte Württemberger und Gastgeber bieten jeden Sonntag Führungen durch die Reblandschaft: unterhaltsam, originell, erlebnisreich. Buchbar sind die Touren hier: www.weinerlebnistour.de

Architektur

AUS WEIN WARD STEIN

Johannes Hucke

Wein-Kathedralen ... So werden nicht nur in Spanien die etablierten Güter genannt, wo man in Kreuzgewölben stundenlang an Barriquefässern entlangspaziert. Auch auf die neuesten Entwürfe himmelstürmender Avantgarde-Architekten lässt sich der Ehrentitel übertragen, verfolgen doch auch sie ein hehres Ziel: Repräsentation.

Der Güte des Weins einen
adäquaten Ausdruck zu verleihen,
auch von außen, war und bleibt
Ziel vieler Baumeister.

Vor allem in Österreich und Italien wurden jüngst stilprägende Weingüter neu errichtet, die vielleicht in Jahrhunderten ähnliches Erstaunen hervorrufen werden wie bei uns ein Klosterkeller aus dem Mittelalter. Und hier? Ja, die neue Wein-und-Steinzeit hat begonnen: Unterstützt von einem raffinierten Licht-Konzept, bietet sich das Bruchsaler Bio-Weingut Klumpp in atemberaubender Optik dar. Zu Tiefenbach ward ein Genuss-Imperium erschaffen, indem sich dem künstlerisch seit jeher anspruchsvollen Weingut ein Hotel beigesellte, das internationalen Vergleichen standhält – mitten im Weinberg natürlich.

Im Württembergischen glänzen Merkles in Ochsenbach mit einem verspielten Entwurf, auch Dautels bei Bönningheim lassen Wein und Kunst spektakulär zueinanderfinden. – Freilich, die Historie hat Zeugnisse voller Wunderkraft hinterlassen. Zu diesem gehört auch die Alte Kelter im Eilfingerberg bei Maulbronn, dem Kulturzentrum der Region für Jahrhunderte.

Eigentlich sind wir aber Demokraten, oder? In diesem Sinne sollten wir unsere Aufmerksamkeit auf eine bescheidene Variante des Zusammenspiels von Weinbau und Architektur widmen: den Wengertshäusle. Was könnte wohl das Auge mehr entzücken als so eine Steillage, getupft mit bunten Weinberghüttchen? Aber bitte, sehen Sie selbst ... ■



WENGERTSHÄUSLE



WEIN & ARCHITEKTUR

Friedrich Lörcher, Architekt, LVWO Weinsberg

Gebaut wurde schon immer. Früher vor allem für die Funktion. Seit Mitte der neunziger Jahre spielt auch die Form eine sehr wichtige Rolle. Es entstehen seither völlig neue Bauwerke. Beispiele aus dem In- und Ausland zeigen ein hohes Maß an Kreativität und außergewöhnlicher Architektur mit völligen anderen Baustilen. Die Form muss aus der Funktion heraus entwickelt werden.

Ein Vorreiter zum Thema „neue Architektur für die Weinwirtschaft“ ist die Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg. Dort hat man schon 1998/99 eine Vinothek gebaut, die richtungsweisend für die neue Architektur war und ist. Dieser Raum wurde mit einem internationalen Architekturpreis ausgezeichnet.

Gute Architektur kann dazu beitragen, das Image der Betriebe und der Produkte zu steigern und zu ändern. Die Austauschbarkeit von Betrieben zu verringern. Die Einzigartigkeit zu betonen. Neue Kunden zu begeistern. Einen bestimmten Stil zum Ausdruck zu bringen. Führungen, Verkostungen und Veranstaltungen spannender zu machen.

Die Architektur bietet dazu eine sehr wirksame, dreidimensionale, räumliche und emotionale Kommunikationsmöglichkeit. Die Begegnung mit der Marke am realen Ort bleibt ein analoger Vorgang der virtuell nur unterstützt werden kann.

So kann eine ganze Region durch gute Beispiele nach vorne gebracht werden. ■



ZEITGENÖSSISCHE BAUKULTUR im Kraichgau

Hochwertige Baukultur prägt die Identität und Attraktivität unserer Städte und Gemeinden und ist damit ein wichtiger Standort- und Zukunftsfaktor für den Kraichgau. Sie zeigt sich einerseits in einem besonnenen und nachhaltigen Umgang mit historisch bedeutsamer Bausubstanz, aber auch in einer qualitätsvollen zeitgenössischen Alltagsarchitektur. Vor diesem Hintergrund startet im Jahr 2018 ein gemeinsames Projekt des Regierungspräsidiums Karlsruhe und der Architektenkammer Baden-Württemberg, Bezirk Karlsruhe.

Im Rahmen eines Auszeichnungsverfahrens „Baukultur Kraichgau“ sollen herausragende und beispielgebende Projekte und Projektideen im Kraichgau prämiert sowie Beispiele und Möglichkeiten für gutes Planen und Bauen aufgezeigt werden.

Die Initiative wird vom Wirtschaftsministerium Baden-Württemberg im Rahmen der Landesinitiative Baukultur Baden-Württemberg unterstützt, gefördert und begleitet. Einzureichen sind in den letzten zehn Jahren errichtete Bauwerke sowie Projekte im öffentlichen Raum wie auch Konzepte oder Planungsideen für die Gemeinden (neue Ortsmitten, Gemeindezentren, Umnutzungen leerstehender Gebäude etc.). Teilnahmeberechtigt sind Kommunen, private und öffentliche Bauherren sowie Architekten, Innenarchitekten, Stadtplaner und Landschaftsarchitekten.

Veröffentlichung der Auslobung Mitte März 2018 unter www.akbw.de/baukultur-kraichgau.html



Die Tabakscheune :: Neibsheim

Weithin sichtbar thront die Tabakscheune am Rande von Neibsheim, einem Ortsteil von Bretten. Hinter der hölzernen Lamellenfassade wurden früher die auf langen Schnüren aufgefädelten Tabakblätter getrocknet. Offene Treppen, alte Laufdielen und Tabakgestänge geben einen Eindruck von der früheren Nutzung. Heute befinden sich im zweiten und dritten Stockwerk zwei Maisonette-Wohnungen, wie Wespennester in das Dach eingehängt – davon eine Ferienwohnung.

www.tabakscheune-kraichgau.de

Heitlinger Hof :: Tiefenbach

Ein Erlebnis für alle Sinne ist der Heitlinger Hof inmitten der Kraichgauer Weinberge. Authentizität gepaart mit einem Ambiente, das verblüfft und begeistert. Natürliche Materialien und liebevolle Details, die für viel Wohlgefühl sorgen. Zwei Restaurants, die den Grundsätzen von Slow Food entsprechen und gleichermaßen von Gästen wie Kritikern großes Lob erhalten.

www.heitlingerhof.de



Steinbachhof :: Gündelbach

Hier wurde historische Bausubstanz zur stimmungsvollen Bühne für ganz besondere Events. Die Hofanlage wurde erstmals im 12ten Jahrhundert erwähnt und gehörte zum Kloster Maulbronn. Fruchtkasten und Wohngebäude stammen aus dem Spätbarock, Feldscheune und Wagnerei aus dem 19. Jahrhundert. Die Schwäbisch-Fränkische Stufenlandschaft, der historische Flair der eindrucksvollen Gemäuer und die individuell gestalt- und nutzbaren Veranstaltungsräume sind ein architektonisches Juwel.

www.eissler-steinbachhof.de

Weinkonvent :: Dürrenzimmern

Das Ambiente, in dem Weine präsentiert und probiert werden, wird immer wichtiger. Die neue Architektur soll das Alleinstellungsmerkmal „Klosterhof“ unterstreichen, sakral mutet es an. Für seine Vinothek wurde der Weinkonvent vom Deutschen Weininstitut (DWI) Anfang Oktober 2016 ausgezeichnet, eine der 50 besten Vinotheken Deutschlands zu führen.

www.weinkonvent-duerrenzimmern.de





Das

WEINGUT KLUMPP

» Ein Interview mit Andreas Klumpp «

Alle Sinne ansprechen. Die Philosophie zum Ausdruck bringen. Terroir sichtbar machen. Die eigene Handschrift und den unverkennbaren Charakter der eigenen Weine wiedergeben. Auch die Architektur ist dafür entscheidend. Großartig ist dies beim Weingut Klumpp gelungen. Das Interview führte Christina Lennhof.

Aus Sicht eines Winzers: Was macht den Kraichgau für Sie als Weinregion so spannend?

Andreas Klumpp: Es gibt für jeden Winzer zwei feste Faktoren, die er nicht beeinflussen kann, gleichzeitig aber größten Einfluss auf den späteren Wein haben – diese Faktoren sind der Untergrund und das Mikroklima. Wir haben in beiderlei Hinsicht das große Glück, dass sich unser Weingut exakt hier befindet, denn nirgendwo sonst in deutschen Weinbaugebieten gibt es auf einem so kleinen geografischen Raum eine derart große Vielfalt unterschiedlicher Böden. Oft entscheiden nur wenige hundert Meter, ob der Boden sehr schwer, also besonders tonhaltig, oder eher leicht, also sandig ist. Ebenso verhält es sich mit dem Steinanteil im Oberboden und dem Ausgangsgestein (überwiegend Muschelkalk) im Untergrund. Kurzum, der Kraichgau bietet für uns eine herrliche Spielwiese auf der wir für viele unterschiedliche Rebsorten die perfekten Bedingungen vorfinden und das bei optimalem Klima.

Wie beschreiben Sie Ihr Weingut in wenigen Worten?

Andreas Klumpp: Wir sind ein junges, dynamisches Weingut, das nach der Devise „back to the roots“ biologische Weine in kompromissloser Qualität produziert.

Welche Rebsorten bauen Sie an?

Andreas Klumpp: Klassisch für Baden liegt der Schwerpunkt auch bei uns auf den Burgundersorten (Weißburgunder, Auxerrois, Grauburgunder, Chardonnay und Spätburgunder). Durch die nördliche Lage unseres Weingutes zwischen Karlsruhe und Heidelberg sind wir Grenzgänger zu den Weinregionen Pfalz und Württemberg, so dass zusätzlich auch Riesling, Blaufränkisch und St. Laurent eine wichtige Rolle spielen.

2015 haben Sie den Neu- und Umbau Ihres Weingutes fertig gestellt, worauf haben Sie dabei besonderen Wert gelegt?

Andreas Klumpp: Uns war es wichtig, dass sich die Qualität unserer Weine, die von Garmisch-Patenkirchen bis Sylt in der deutschen Top-Gastronomie vertreten sind, auch in der Architektur widerspiegeln. Wir wollten für Weininteressierte einen Ort schaffen, an dem man sich wohl fühlt und in entspannter Atmosphäre unsere Weine verkosten kann – ohne Schnickschnack und ohne Hochglanz. Dementsprechend fühlt man sich in unserem Verkostungsraum eher wie in einem Wohn- und Esszimmer mit hochwertigen und ehrlichen Naturmaterialien. Die Vinothek befindet sich direkt über den Weinkellern. Hier lassen wir gerne alle besonders Interessierten noch tiefer in die Materie Wein blicken.

Heute spricht man ja von einer Markenarchitektur. Was möchten Sie mit der Architektur über die Marke Klumpp zum Ausdruck bringen? Inwiefern wurde hier der Marke Raum und Identität gegeben?

Andreas Klumpp: Unsere Weine haben eine ganz klare Stilistik, die wir in der Architektur mit klaren Formen widerspiegeln wollten. Darüber hinaus sind wir bereits seit 21 Jahren ein ökologisch arbeitendes Weingut. Somit war uns auch wichtig, dass wir ausschließlich natürliche und ehrliche Materialien verwenden. Und als letzter und wichtigster Punkt: Herzblut, sehr viel Herzblut und Passion bei allem was wir tun, auch das war uns sehr wichtig mit dem Neubau zu transportieren.

Funktionale Aspekte versus ästhetisch-gestalterische Aspekte – wie wurde hier ein optimaler Weg gefunden?

Andreas Klumpp: Alle Elemente wie Schränke oder Schubladen wurden ohne Griffe fließend in die Möbelstücke integriert, so



dass die Funktionen nur bei Benutzung sichtbar werden. Auch in unseren Kellern haben wir versucht alle Rohrleitungen möglichst gut „getarnt“ zu verbauen und den Rest regelt ein ausgefeiltes Beleuchtungskonzept.

Gab es Vorbilder?

Andreas Klumpp: Wir haben so lange auf den Moment hingearbeitet, um uns den Traum des Neu- und Umbaus zu verwirklichen, dass die Vorstellungen schon sehr konkret waren. Die Funktionalität der Arbeitsbereiche hat viel von der Architektur vorgegeben, da der Neubau natürlich nicht nur optisch wichtig für unser Weingut war, sondern auch Arbeitsabläufe vereinfacht werden sollten. Direkte Vorbilder gab es keine, da wir uns im Bau selbst verwirklichen, aber nichts kopieren wollten.

Wie ist das Feedback Ihrer Gäste?

Andreas Klumpp: Unsere Gäste fühlen sich bei uns sehr wohl. Das ist die größte Auszeichnung!

Herzlichen Dank für das Gespräch.





WEIN- GESCHICHTLICH

Johannes Hucke

Anfang der Achtziger. Zwei Verwaltungsangestellte machen Feierabend, für immer. Und gründen ein Öko-Weingut. Das Urteil im Umfeld: Verlust der Zurechnungsfähigkeit. Zehn Jahre später hagelt es Auszeichnungen. Das Weingut baut um, die nächste Generation lernt bei den besten Winzern. Heute werden Klumpp-Weine ebenso gern in New York und Sidney wie in Ubstadt-Weiher getrunken.

Lieber ein paar Tiergeschichten? Gerne. Ein rechter Winzerhund mag Trauben gerne leiden: aber erst, wenn sie vollreif sind. Bis auf den Schlawiner des Grafen Neipperg, der frisst die Träublein schon früher ... allerdings, nun ja, mit einem eher dünnflüssigen Ergebnis. Die physiologische Traubenreife wird angezeigt durch die perfekte Konsistenz der äh – schnell wechseln, zu den Pferden! Und einem anderen Grafen.

Seit Rüdiger Reichsgraf zu
Hoensbroech zum ersten Mal auf
seinem Schimmel im Weinberg
abgelichtet wurde, reißt der Strom
der Medienschaffenden nimmer ab.

Und immer wird das Pferd gesattelt, und ab geht's zwischen die Rebzeilen. So ward aus einem Hochqualitätswinzer ein Model wider Willen.

Was Historisches? „Zu Odenheim vor dem Odenwalde ...“ Das steht im Nibelungenlied, nicht wahr? Steht es nicht. Ein Klosterabt hat's fälschen lassen, um die Gegend aufzuwerten. Unbeirrt künden Siegfriedbrunnen und die Weinlage Königsbecher von nie erlebten Heldentagen. Weiter östlich. In Ochsenbach ist die Weiberzeche verbürgt, Ventilsitte für Frauen, die Frondienst leisten mussten. Jahrhundertlang zogen sie durch die Gegend, randalierten und besoffen sich. Forscher sehen darin ein Nachspiel des römischen Kultes der „guten Göttin“ – bona dea. Genau so heißt der beste Wein aus dem Keller von Anja und Georg Merkle ...

WELTKULTURERBE KLOSTER MAULBRONN UND SEINE WEINGESCHICHTE

Für eine erste Annäherung an das weinberühmte Maulbronn empfiehlt es sich, in aller Ruhe vor oder im historischen Restaurant „Klosterschmiede“ Platz zu nehmen. Hier genießt man nicht nur den Blick auf das Kloster, sondern auch die Weine des Hauses Württemberg, sogar in gereiften Jahrgängen. Wer ausgiebigere Erkundungen vornehmen möchte, kann sich im Hotel Klosterpost einlogieren; bedeutende Persönlichkeiten wie Joseph Victor von Scheffel und Theodor Heuss haben dort auch schon übernachtet. Herzog Michael von Württemberg höchstselbst liebt es, die Maultaschen an ihrem vermeintlichen Entstehungsort zu genießen, zubereitet von Küchenchef Karl Schempf. Zu den Lachsmaultaschen passt ein Silvaner, zu den mit Reh gefüllten ein Lemberger, beide aus der Lage Eilfingerberg, seit Jahrhunderten eine der besten im ganzen Land. Der Legende nach waren die Maulbronner Klosterbrüder von diesem Wein so angetan, dass sie zur Fastenzeit, wenn nur das

Herzog Michael von Württemberg höchstselbst liebt es, die Maultaschen an ihrem Entstehungsort zu genießen.

Abschlecken der in den Wein getauchten Finger erlaubt war, sich einen elften Finger wünschen, um den Genuss noch ein wenig fortsetzen zu können ... Heute gehört der Weinberg zum Haus Württemberg; ein Besuch in Ludwigsburg am Schloss Monrepos lohnt auf alle Fälle, wo auch Kreszenzen aus den anderen Top-Lagen Württembergs verkauft werden. Es führt ein Spaziergang vom Kloster zum Eilfingerberg, landesüblich gekrönt von einem Wasser speichernden Wäldchen. Von hier aus sieht man die Alte Kelter, zu Veranstaltungszwecken nach wie vor genutzt. Weiter unten im Tal liegt der Aalkistensee, ebenfalls ein Werk der Mönche, denen Fisch und Wein unerlässlich war. Reichshalde heißt eine angrenzende Weinlage, die sich bis auf Knittlinger Gemarkung erstreckt. Dort beeindruckt eine weitere Kloster-Kelter, einst ausgestattet mit vier gigantischen Kelterbäumen.

Direkt am Kloster Maulbronn wurden die alte Reblage Klosterstück neu angelegt. Der „Closterweinberg“ des Weinguts Jaggy lässt sich etwa während der Besenzeiten im Waldenserdorf Schönenberg probieren. Auch das Weingut Häge im reizenden Schützingen verfügt über einen Besen, wo der original Maulbronner gereicht wird. Zur Stadt Maulbronn gehört das Örtchen Zaisersweiher mit gleich mehreren Besenwirtschaften. Das Weingut Lazerta betreibt einen besonders idyllischen Besen.

Überblick über das vinologische Treiben lässt sich auf der Messe „Weinkultur Westlicher Stromberg“ im hocharbauten Fruchtkasten im Klosterhof gewinnen. Dabei fällt auf, dass nicht nur die Maulbronner Grundlegendes für den Weinbau in der Region geleistet haben; auch die frommen Brüder aus Bad Herrenalb kultivierten Reben in beachtlicher Menge. Der Amthof in Oberderdingen legt davon heute noch Zeugnis ab. Unter der Adresse „Amthof 12“ arbeiten die Weingärtner aus Knittlingen und Oberderdingen zusammen und sind somit als rechtmäßige Nachfolger der weinkundigen Zisterzienser zu betrachten. ■

Wein & Maulbronn

Weinmesse Westlicher Stromberg

In der historisch reizvollen Kulisse des Maulbronner Klosters präsentieren die fünf Weingärtnergenossenschaften Oberderdingen, Knittlingen, Sternenfels, Diefenbach und Freudenstein zusammen mit sechs Weingütern einmal jährlich über 100 Weine und Sekte der Region westlicher Stromberg. www.weinkultur-stromberg.de

Weinsommer Maulbronn

Das historische Ambiente des Klosterhofs bietet die besten Voraussetzungen für ein stimmungsvolles Weinfest. Hier lassen sich die köstlichen Weine der Winzer und Genossenschaften aus der Region in Kombination mit der Vielfalt der Maulbronner Gastronomie kennenlernen. Für die perfekte Stimmung sorgen Live-Bands mit abwechslungsreichem Bühnenprogramm. www.weinsommer-maulbronn.de

Kultur- und Weinlehrpfad am Klosterberg

Der Maulbronner Weinlehrpfad ist ein 1,4 km langer Rundweg, der in unmittelbarer Nähe des Klosters beginnt und endet. Auf befestigten Wegeflächen und Wiesenwegen erklimmt man den Klosterberg und kann so eine herrliche Aussicht über Maulbronn genießen. Auf zahlreichen Tafeln erfahren die Wanderer Wissenswertes über den Klosterberg, den Weinanbau gestern und heute sowie über das Leben der Zisterzienser-Mönche. www.maulbronn.de

Klosterführungen – Genuss und Geschichte

Ob eine Führung zum Maulbronner Closterweinberg mit Weinprobe, ob Tafelgeschichten der Maulbronner Mönche oder ein nächtlicher Rundgang bei Kerzenschein und Glühwein: Die Führungen im Kloster Maulbronn drehen sich viel um Genuss und Geschichte und zeigen eindrucksvoll, wie man damals speiste und trank. www.kloster-maulbronn.de



RAVENSBURG

Johannes Hucke

Neben der Burg Steinsberg, dem „Kompass des Kraichgaus“, gilt die Burg Ravensburg als einprägsamste Erhebung im Hügelland. Bis 2010 betrieb die Familie Göler von Ravensburg über 750 Jahre lang Weinbau – Weltrekord! Seither gehören die Spitzenlagen Husarenkappe, Dicker Franz, Kapellenberg und Löchle zu den Weingütern Heitlinger mit Hauptsitz in Tiefenbach. Geschäftsführer Claus Burmeister hat das VDP-Gut weit nach oben geführt: Riesling, Lemberger Spätburgunder und weiße Burgundersorten zählen zu den meistgefragten aus Baden-Württemberg.

Im Burgrestaurant unter der Ägide der Familie Scheidtweiler lässt sich der hiesige Wein immer noch vor Ort verkosten. An Kachelofen und Kamin oder auf der Freiterrasse mit Rundblick wird der Aufenthalt zum kulinarischen Erlebnis. Die Burgküche verschreibt sich in vorbildlicher Weise dem Prinzip der Regionalorientierung. Besonders empfehlenswert: Das preisgünstige

Mittagsmenü mit drei Gängen! Für Feiern aller Art, zumal Hochzeiten bietet die Ravensburg ideale Voraussetzungen. Meistbeliebt ist der historische Rittersaal. Naturliebhaber wählen die gastliche Stätte gern als Anlaufziel, denn zahlreiche Wanderwege führen von hier aus über die Waldberge des Strombergs oder durch die abwechslungsreiche Kraichgauer Hügellandschaft. Oberderdingen, Kürnbach, Sternenfels oder das entzückende Städtchen Eppingen mit seinem Fachwerkpfad liegen in Wanderweite. An Einkehrmöglichkeiten fehlt es nirgendwo. Den Besenkalender sollte man stets mit sich führen. Direkt in Sulzfeld bieten die Weingüter Pfefferle, Brüssel und der ökologische wirtschaftende Reblandhof nicht nur exzellente Weine, sondern haben auch alle ihren „Besen“ – mit einem wünschenswerten gastronomischen Spektrum. Das sehenswerte ehemalige Rentamt, auch „Mittleres Schloss“, beherbergte für lange Zeit das Weingut Burg Ravensburg. ■

Weingeschichten zum Geniessen & Erleben



Schwarzerdt

1504. Philipp Schwarzerdt wächst bei seinem Großvater, einem Weinhändler in „Brettheim“ auf. Früh schreibt er Gedichte auf Latein. Der Humanist Reuchlin, der zu seinem Förderer wird, übersetzt Philips Namen von „Schwartz/Erdt“ in „Melanchthon“. Diesen kennt man, wurde er doch zu einem der größten Gelehrten seiner Zeit. Heute besinnt sich ein Winzer, ebenfalls mit Namen Philip darauf, Wein wie damals aus Steingut zu trinken. Das Ergebnis: ein exklusiver Kraichgauer Wein in Rot, Weiß und Rosé. Alles in Steingutfaschen. www.weingut-plag.de

Schlenderweinprobe Oberderdingen

Ein vergnüglicher Rundgang und eine außergewöhnliche Zeitreise mit Ortsführer Jürgen Fischer und Weinguide Rita Häffele im historischen Gewand. Es wird ein Bogen geschlagen von den Anfängen des Weinbaus und der Weinkulturlandschaft, von der Ortschaft „Tarding“ bis ins heutige Oberderdingen. Bei einer kleinen, feinen Weinprobe und leckerer Stärkung wird im Schein der Laternen den Geschichten aus vergangenen Zeiten gelauscht. www.oberderdingen.de



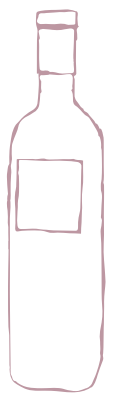
Weindorf Kürnbach – „Genuss & Geschichte“

Eingerahmt von Weinbergen liegt das Schwarzrieslingdorf Kürnbach. Der Ortsführer Hans Wilhelm erzählt auf einem historischen Rundgang amüsante Geschichten rund um die Besonderheiten eines hessisch-württembergisch und später hessisch-badischen Kondominats. Anhand von 40 Stationen zeigt er beeindruckende Gebäude und stellt interessante historische Persönlichkeiten vor. Mit Weinprobe bei ausgezeichneten Winzern. www.kürnbach.de

Theodor Heuss und der Wein

Weinbau und Weingärtnerstand machte Theodor Heuss im Jahre 1905 zum Thema seiner Doktorarbeit. Doch Heuss' Interesse galt nicht nur wissenschaftlich dem Kulturgut Wein. Auch in seinen Erinnerungen, als heimatverbundener Schwabe und Journalist schrieb er Zeit seines Lebens über den Wein. Darum herum ranken sich ebenso die eine und andere Anekdote aus seiner Amtszeit als Kultusminister und Bundespräsident. Führungen unter www.theodor-heuss-museum.de





EHRE DEM LITER!

Johannes Hucke

Das nächste Kapitel handelt wieder vom Genuss. So, so. Ja, was ist denn das? Echte Wachskerzen in Silberlüstern, der Pianist intoniert zum elften Mal die "Ballade pour Adeline", Kellner-Attrappen gleiten über schwere Teppiche, auf dem Silbertabletchen ein Likörgläschen, halb gefüllt mit Château d'Yquem von 1789? Vielleicht auch. Aber bestimmt nicht nur! Wer es verlernt hat, bekehre sich von neuem zum urkraftvollen, klaren Literwein – geschaffen, um direkt im Weinberg pokuliert zu werden; um ein Vesper zu begleiten; um an Sommertagen von einem Wurf eiskalten Sprudelwassers zum besten Durstlöscher auf Erden verwandelt zu werden!

Literwein, ach Gottchen ... Was zieren sich nicht manche Wein-Snobs, wenn sie die plumpen Flaschen (unten) im Regal erspähen. Schande über sie: Wer den Liter nicht ehrt, ist des Grand Crus nicht wert. Kraichgau und Stromberg-Wein war die meiste Zeit vor allem Bauernwein, Fuhrmannsschoppen, Landsknechtslohn, Handwerkertrunk. Dem Gesinde gönnte man gerade noch den zweiten Aufguss: Trester, mit Wasser und Zucker nochmals zum Gären gebracht. Das ist noch gar nicht lange her ...

In der Literflasche blinkt etwas nach von diesen Tagen, die zu romantisieren man sich hüten sollte. Manch Besen schenkt ohne Scheu noch immer vom Offenen aus, also Fasswein. Dass der am besten zum Schäufele mit Kartoffelsalat sowie zum Siedfleisch passt, wissen alle, die durch Feld und Auen genau deswegen dorthin ziehen, sobald die schreckliche Zeit der geschlossenen Besen endlich wieder vorüber ist.

Wieder einmal war Österreich vorne: der „Gemischte Satz“ gilt in Wien inzwischen als Weltkulturerbe. Wir sind da weniger eingebildet (oder weniger geschäftstüchtig?) – mehrere Rebsorten jedoch in einem Wengert gemeinsam zu hegen, gilt auch hier als alte Methode. Ob nun cuvetiert oder als klassischer Liter-Riesling, Müller-Thurgau oder Trollinger-Lemberger eingeschenkt: dieser bodennahe Genuss stellt schlechthin die Basis dar. Ein hiesiger Weinbauer braucht eigentlich keinen Personalausweis; sein Literwein genügt. ■





365
TAGE WEIN

Wein hat immer Saison. Besonders wenn gleich zwei Weinbaugebiete eine Region prägen wie im Kraichgau-Stromberg. Während des ganzen Jahres präsentieren Winzer (badisch) und Wengerter (schwäbisch) ihre Weine auf den unterschiedlichsten Festen. Ob bei Verkostungen oder Genussseminaren, zu köstlichen Sternemenüs, in offenen Kellern, beim Weinausschank, in der Besenwirtschaft, ob im Monat Mai bei den vielen MaiWein-Veranstaltungen an der badischen Weinstraße oder an den Württemberger Weinwegen. In Lauben, auf Weingütern oder direkt im Weinberg. Anlässe gibt es immer. ■



Weinfeste im Kraichgau-Stromberg

Weinwandertag Ubstadt-Weiher

Jährlich an einem August-Wochenende findet der Weinwandertag statt. Startpunkt des Wein-kulinarischen Spektakels auf einer Länge von 12,5 km ist das Kelterhaus in Ubstadt (nur sonntags bewirtet), Ziel das Kelterhaus in Zeutern. Am Samstag liegt der Fokus auf Zeutern. Am Sonntag sind zusätzliche Stationen geöffnet. Die Stadtbahn zwischen Ubstadt, Stettfeld und Zeutern ist am Sonntag des Weinwandertags kostenlos. www.weinwanderung.net

Herbstweinfest Bönningheim & Brackenheim

Zwei Standorte, ein Fest. Immer am 3. Oktober. Ein Weinfest mit Blick hinter die Kulissen und großer Verkostung. Das Herbstweinfest in Bönningheim & Brackenheim eröffnet Einblicke in die Weinberge und den Keller. Der Weinverkauf an beiden Standorten ist geöffnet. Es gibt große Weinproben, neuen Wein und für das leibliche Wohl Kartoffel- und Zwiebelkuchen. Hier lassen sich die herbstlichen Weinberge zusammen mit dem Winzer erleben und wunderbare Aussichten auf einer Fahrt mit dem Planwagen "Rother Theo" zu reifen Trauben genießen. Die Kunst des Weinmachens kann bei einer Kellerführung zwischen Holzfässern und Gärtanks ebenso erlernt werden. www.veranstaltung-baden-wuerttemberg.de

WEINAUSSCHANK

① Brackenheimer Zweifelberg

Direkt am Weinlehrpfad im Zweifelberg, zwischen Brackenheim-Neipperg und Brackenheim-Haberschlacht, liegt der Weinausschank der Weingärtner Stromberg-Zabergäu. Die kleine Weinprobe steht hier im Vordergrund, ein deftiges Vesper wird zum Wein serviert. Gut lässt sich der Besuch am Weinausschank mit einem Spaziergang über den Weinlehrpfad gleich nebenan verbinden. Öffnungszeiten am besten vorher telefonisch erfragen. www.wg-stromberg-zabergaeu.de

② Kirchheimer Weinterrasse

Idylle pur! Weinausschank in den Steillagen hoch über dem Neckar mit Weinen der Weingärtner Stromberg-Zabergäu. Mit Blick auf die terrassierten Steillagen und die Neckarschleife bei Kirchheim. Die Aussichtsplattform ist ein Kooperationsprojekt der Weingärtner Stromberg-Zabergäu und der Gemeindeverwaltung Kirchheim am Neckar. Bei schönem Wetter können an Sonntagen im Mai und September ab 11 Uhr Weine der Weingärtner Stromberg-Zabergäu in den Steillagen hoch über dem Neckar verkostet werden. www.kirchheimer-weinwelt.de

③ Weinausschankstellen der Weinbaubetriebe Mönchsbergsee

Genuss zwischen Mönchsbergssee und Weinbergen. Der Weinausschank mit Weinen und Sekt vom Weinkonvent Dürrenzimmern ist im Sommer von 11-19 Uhr, im Winter von 13.30 -18 Uhr geöffnet. Angeboten werden am Radweg Dürrenzimmern-Neipperg unterhalb des „Hörnles“ Grillwurst und Hefezopf, zweimal im Jahr bei einem „Event“ auch Kartoffel- und Zwiebelkuchen. www.wein-und-see.de

④ Kelter Hohenhaslach

Die Winzergenossenschaft Stromberg-Zabergäu („Strombergkeller“) veranstaltet einen Weinausschank an der Kelter im Sachsenheimer Stadtteil Hohenhaslach. An jedem Sonntag zwischen Mai und Oktober (außer im August), je nach Witterung ab 11 Uhr. Weingärtner Stromberg-Zabergäu. www.wg-sz.de

DAS SOLIDARITÄTSPRINZIP

Genossenschaften

Winzergenossenschaften sind eigentlich aus der Not heraus geboren. Mitte des 19. Jahrhunderts vernichteten Reblaus und Pilzkrankheiten ganze Ernten und zwangen die Winzer, sich nach anderen Verdienstmöglichkeiten umzusehen. Die boomende Industrie bot Arbeitsplätze in großer Menge an. Viele Winzer kehrten dem Weinbau den Rücken. Ein weiterer Faktor für die Genossenschaftsgründung war die besonders hier im Südwesten vorherrschende Realteilung: Das Land wurde unter allen Kindern aufgeteilt, die Winzerhöfe wurden so immer kleiner. Schließlich lohnte sich nur noch der Anbau im Nebenerwerb, die Weinherstellung aber nicht mehr, da die Technik zu teuer war. Winzer schlossen sich zusammen und verarbeiteten seitdem ihre selbst erzeugten Trauben gemeinschaftlich. Für die Trauben erhalten sie ein sogenanntes Traubengeld, die Genossenschaft finanziert sich mit dem Erlös des verkauften Weines. Viele Weine von Winzergenossenschaften werden regelmäßig ausgezeichnet und gehören zu den besten, die eine Region zu bieten hat. ■

Amthof 12 – Die neue Adresse für guten Wein

Amthof 12 – das ist die neue Marke der Knittlinger und Oberderdinger Winzer. Schon lange hat man in Sachen Wein zusammengearbeitet. Hier, im Amthof 12 in Oberderdingen, dem ehemaligen Pflerhof des Klosters Herrenalb aus dem frühen 14. Jahrhundert, hat die neue Kooperative nun ihren Sitz. Und gleichzeitig den perfekten Namen. www.amthof12.de

Lembergerland

Einzigartige Kulturlandschaften und historische Dorfbilder reihen sich der Enz entlang durch das Lembergerland. Steilste Terrassenweinberge, größtenteils mit Lemberger bestockt, prägen hier seit über 1.000 Jahren Land und Leute. Was nach schweißtreibender Arbeit für die 300 Wengerter aussieht, steckt doch voller Lebensfreude. Das schmeckt man den Weinen an, regelmäßig erhalten sie Auszeichnungen, zuletzt Gold beim PIWI-Weinpreis 2017. Bei einer Fülle von großartigen Weinerlebnissen lassen sich die Weine kennenlernen und erleben. www.lembergerland.de

GENUSS

GENUSS ERLEBEN

Johannes Hucke

Schlechterdings ist nichts denkbar, das dem Krampf der Studien entginge. Selbst der Genuss wurde 2004 Opfer einer Massenuntersuchung. Auf Anhieb sollte uns, die wir zur munteren Teilnahme an den Vorgängen in Natur, Weinbau und Gastronomie anregen möchten, das vorläufige Endergebnis resignieren lassen: Nummer 1 in Deutschland ist der „Couchgenuss.“ Die meisten Frauen bezeichnen „das Nichtstun“ als Höchstform der Lebensfreude. Uff – so schlimm? Doch die Hoffnung wächst gleich in der Nähe, denn der „Geschmacksgenuss“ folgt auf Platz zwei ... und nun ist es ja so, dass man durchaus auch in einem tiefem Sitzmobiliar abends etwas Feines zu sich nehmen kann, das tagsüber bei einer Tour erworben wurde.

Konsultieren wir einen Fachmann, selbstverständlich Epikur, kein plumper Hedonist, sondern ein Durchdenker der besten Möglichkeiten, wie man das Erdendasein einigermaßen würdevoll zubringen könnte. Und was sagt er so? Nun, unter anderem bezeichnet er „Geschäfte und Politik“ als Gefängnis, aus dem man sich befreien sollte. Hier sind wir auf der richtigen Spur! Wer hätte es nicht schon erlebt, wie befreiend ein „postives Sinnerlebnis“ augenblicklich sich auswirken kann.

**Kurzum, eine göttliche Praline, mit Andacht
in den Mund geschoben, relativiert für
den Moment jeden Alltagsdruck.**

Hirnphysiologen machen immer wieder das Belohnungszentrum im Gehirn dafür verantwortlich, dass wir bestimmte Genüsse wiederholen wollen. Wir sind da pragmatischer, wir sagen: Der Bäcker aus Dingsda ist Schuld, dass ich immer wieder anreisen muss, um dieses unerträglich sanfte Hefengebäck zu kosten! Die Köchin klagte ich an, deren Saure Nierle mit Bratkartoffeln mich Woche für Woche in dieses Dorf zwischen Heuchelberg und Enztal nötigen! Nachdem wir die Schuldfrage geklärt haben, werfen wir uns desto ungestümer in die Arme der Genusserzeuger ... und memorieren dabei Kants Devise, „das Innige des Vergnügens“ stehe im Zentrum. Und das kann keine matschige Laugenkäsestange sein, am Bahnsteig hastig runtergeschlungen. ■

AUGENSCHMAUS & GAUMENFREUDEN

» Stephanie Haller «

Stephanie Haller kocht leidenschaftlich gerne. Und sie gibt ihr Wissen auch leidenschaftlich gerne weiter. „Augenschmaus & Gaumenfreuden“ heißt ihre kleine Genussmanufaktur in Unteröwisheim. Hier, mitten im Kraichgau, in einer alten, rustikal renovierten Scheune, wird stilvoll gekocht, gegessen, getrunken und das Leben genossen. Kulinarische Workshops sind ein Schwerpunkt von Augenschmaus & Gaumenfreuden. Kreative Küche und neueste Kochtrends werden dann in der hauseigenen Kochschule in geselliger Runde zelebriert.

Bei Stephanie Haller trifft Hightech auf Tradition, verbindet sich moderne Küchentechnik mit rustikalem Ambiente. In der Eventküche sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt: ob Küchenparty, kulinarische Weinverkostungen oder andere Events – alles ist möglich. „Anfänger werden nicht überfordert, Fortgeschrittene werden sich sicher nicht langweilen“, so Stephanie Haller, die stets ihre langjährigen Erfahrungen mit einbringt. Immerhin war sie bereits im Alter von acht Jahren längst über das Stadium des Topfguckers hinausgewachsen und experimentierte fortan fleißig am großmütterlichen Herd.

„Augenschmaus & Gaumenfreuden“ ist auch Förderer der weltweiten Vereinigung Slow Food, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten. Eine verantwortungsvolle Landwirtschaft und Fischerei, artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt werden gefördert. Stephanie Haller weiß, woher ihre Produkte kommen, sie bezeichnet sich selbst als „Qualitätsfreak“ und arbeitet eng mit lokalen Produzenten zusammen. Und das schmeckt man. www.stephanie-haller.de



Wirtshäuser

DIE LETZTEN IHRER ART

Johannes Hucke

„Essen gehen“ wäre zu wenig gesagt. In einem echten Wirtshaus, sei es ein Landgasthof oder ein Sternelokal, erlebt man Kultur: die Hochkultur der Gastfreundschaft. Wirt, das kommt vom germanischen "werdum": Hausherr. Wer sein Haus betritt, steht unter seinem Schutz, gehört seiner Familie an. Und wird entsprechend behandelt: mit Aufmerksamkeit. In alten Worten wie Wohlbehagen, Behaglichkeit schauert etwas nach von diesem überwältigenden Gefühl, nach gefährvoller Reise endlich angekommen zu sein. Es kann nicht wundernehmen, wie oft sich Poeten den Himmel als ein Gasthaus ausgemalt haben. Im Zentrum: der ewige Kachelofen.

Deutschlands Gasthöfe haben Reisende zu allen Zeiten beeindruckt. Montaigne war positiv überrascht, Mark Twain amüsiert, Hemingway allerdings entsetzt. Das lag an den Zeiten. Dass sich diese positivste aller Traditionen überhaupt hat halten können, ist der kolossalen Sturheit hiesiger Wirte zu verdanken. Die Weitsichtigen haben sich dem Generalangriff der Siebziger Jahre widersetzt und entstellende Umbauten verweigert.

{ Mag sie doch auf Plastik schwören,
die neue Zeit –
wir bleiben beim Holzbalken! }

Denn da steht das Gründungsjahr eingebrennt. Und der Lieblingsspruch des Ur-Urgroßvaters: „Der teuffel hat die welt verlassen / dieweil er weiß / die menschen sich auch ohn ihn hassen / und machen sich die helle heiß.“

Im Windschatten der Großpolitik hat sich im Kraichgau-Stromberg die Wirtshauskultur wunderbar erhalten. Das ist typisch. Staunend treten wir durch die Holzportale des Löwenthors zu Gondelsheim oder des Nachtwächters in Lienzingen; mit Freuden kehren wir immer wieder ein im Gündelbacher Lamm, in der Gochsheimer Krone. Dessen sind wir überall gewiss: Unser Wirt ist ein Netzwerker, der die besten Produzenten kennt. Und uns ihre allerbesten Erzeugnisse gönnt. Das ist doch mal ein Grund zur Dankbarkeit. ■



Ochsen zu Diefenbach :: Sternenfels

Hinter dem Fachwerkbau im Herzen Diefenbachs findet der Gast ein historisches Wirtshausambiente aus dem 18. Jahrhundert. Hier lebt der Geist der alten Zeit wieder auf, hier speist man traditionell schwäbisch. Der Ochsenwirt Georg Barta ist Naturparkwirt. Die Küche wurde mit drei von drei möglichen Löwen des baden-württembergischen Qualitätssiegels „Schmeck den Süden“ geadelt. Vinzent Klink hat recht: Georg Barta versteht sei Sach'!
www.ochsen-zu-diefenbach.de

Mayers Alte Kelter :: Löchgau

Das Wirtshaus „Alte Kelter“ wurde bereits 1407 erstmals urkundlich erwähnt. Hier erlebt man moderne, aber dennoch traditionelle Wirtshausküche in einem tollen, historischen Ambiente. Die schwäbische Küche bietet fast ausschließlich Produkte aus der Region. Gleichzeitig ist die Alte Kelter mit dem „Schmeck den Süden“-Label Baden Württembergs zertifiziert. Mit Biergarten.
www.alte-kelter-loechgau.de



Heckerstuben im Wasserschloss Eichersheim :: Angelbachtal

Ein Kleinod in Angelbachtal. Robert Petermann und Isabell Landsγγελ zaubern mit ihrem Team wunderbare Kreationen in perfekter Qualität. Sie sind Slow Food-Unterstützer und verzichten konsequent auf jegliche Fertigprodukte. Wem läuft bei in „Rotwein gebratener Entenleber an warmem Kürbis-Apfelsalat mit Rösti“ nicht das Wasser im Munde zusammen? Und das alles in einzigartigem Wasserschlossambiente. www.heckerstuben.de

Zum Nachtwächter :: Mühlacker-Lienzingen

1441 erbaut, ist das Hotel-Restaurant „Zum Nachtwächter“ das älteste Wohnhaus im Regierungsbezirk Karlsruhe. Die Gaststuben mit ihrer spätmittelalterlichen Bausubstanz weisen teilweise noch original Bemalungen auf. Hier verwöhnt Reinhard Pfullinger mit hausgemachten schwäbischen Spezialitäten und internationalen und saisonalen Gerichten. www.hotelrestaurant-nachtwaechter.de



Marktwirtschaft :: Besigheim

Das Motto von Frank Land lautet: „Wenn Gastronomie, dann mit Vollgas, Leib und Seele!“. Das schmeckt man. Bodenständigkeit, Herzlichkeit und Charme sind die Kennzeichen des Hauses. Hier verzichtet man ganz bewusst auf übertriebenen Firlefanz und Schickimicki. Es muss schmecken und das Einfache einfach gut gemacht sein. Ein modernes „Wirtshaus“, trendbewusst, aber nicht modisch, regional verwurzelt und mit viel Liebe zum Detail.
www.marktwirtschaft-besigheim.de



LoewenThor :: Gondelsheim

Als ehemaliger Kutschenhalt auf der „Thurn & Taxis Strecke“ Mechelen–Wien, macht das Gasthaus LoewenThor in Gondelsheim der Tradition alle Ehre. Bereits 1701 war neben dem Wirtshausbetrieb eine Fuhrhaltereie. Heute genießt man hier beste Wirtshausküche aus Baden und Flandern. Das Küchenteam vereint Küchenklassiker mit neuen Eigeninterpretationen. Außergewöhnlich: die Vielfalt der flaschenvergorenen Biere De Luxe. www.loewenthor.de

Walk'sches Haus :: Weingarten

Im Badischen Weingarten liegt am Marktplatz ein wunderschöner Fachwerkbau – das Walk'sche Haus. Gleich zwei Restaurants befinden sich in diesem traditionellen Bauwerk, dessen Grundmauern noch aus dem Jahr 1509 stammen. Sebastian Syrbe präsentiert im Gourmetrestaurant seine leichte, junge und aufregende Küche. Wiederholt ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern. Das Bistro bietet eine traditionell badisch-regionale Küche mit frischen und besten saisonalen Zutaten. www.walksches-haus.de



Lamm :: Rosswag

Kostenswert auch das Lamm im Weinort Rosswag. Ebenfalls mit einem Michelin-Stern dekoriert. Trotzdem schwäbisch-traditionell. Aber auch regional verfeinert, frisch ambitioniert, durch französische und mediterrane Einflüsse abwechslungsreich und spannend. Jeder Gang ein kleines Kunstwerk. Hier werden heimische Produkte aus der Region verarbeitet. Das Fleisch kommt aus der hauseigene Metzgerei. Der Slow-Food-Gedanke steht im Vordergrund. www.lamm-rosswag.de

Besen

GEHEIMGERICHTE

Johannes Hucke

Regional-saisonal. Mittlerweile signalisiert jeder Schnellimbiss, nur noch jahreszeitgemäße Produkte aus der Region zu verwenden, am besten rein biologisch. Der Trend möge anhalten; das ist ja erfreulich, wenn wirklich ernst gemeint. Für ausgemachte food hunter auf der Spur des Exotischen im Allzu-Bekannten gibt es scheinbar nichts mehr zu entdecken. Maultaschen in Berlin, Curry-Wurst in Maulbronn. Bleibt denn gar kein weißer Flecken mehr für kulinarische Expeditionen?

Doch, hier. Im Gegensatz zu Regionen, über die schon frühzeitig der Nahverkehrsmassentourismus hergefallen ist, haben sich im Kraichgau-Stromberg Nischen gehalten, wo gar sonderbare Gerichte auf der Karte stehen. Oder zum Mittagsschmaus für die Lesehelfer gereicht werden. Oder in einem Ein-Hektar-Weinbaubetrieb auf den Tisch kommen: weil die Oma die Enkelin so liebt und die wiederum Mitschele. Bitte wen? Eben. Das Ur-Stromberger Wein-Gebäck galt als ausgestorben, bevor Genussmenschen wie Anja Merkle vom Weingut Merkle daran gingen, es für die Mit- und Nachwelt zu bewahren.

Schon mal Grumbirawurst verschmaust? Ja, übersetzt heißt das Kartoffelwurst. Nein, das ist keine Bratwurst mit Knollenanteil wie weiter nördlich, in Hessen. Sondern ein grauer Brei, hochaufgetürmt, heiß mit Sauerkraut und Brot gereicht, dessen Verzehr schon ein wenig lukullischen Wagemut voraussetzt. Einige wenige Besenwirtschaften bieten das noch an. Überhaupt, der Besen als Genussbestandswahrer! Unersetzlich. Brätbrot bekommen wir hier als Hors d'Oeuvre gereicht. Danach sauren Schwartenmagensalat. Oder – wie bei Pfefferles in Sulzfeld – Käs mit Musich bzw. Kurz-Lang. Ob wir bitteschön verraten möchten, worum es sich dabei handelt? Nö, durchaus nicht. Einfach hinfahren! Aber bitte den Besenkalender beachten.

Übrigens, Schupfnudeln selbst zu schupfen macht glücklich. Wie das geht, verrät Ihnen die Winzergattin. Aber erst nach Feierabend. Bis dahin bestellen Sie einfach ein Tomatenbrot. Mit Zwiebeln. Aber behaupten Sie hinterher nicht, Sie hätten je etwas Besseres gegessen. Haben Sie nicht. Wetten? ■





Besenkultur

URIG (EIN)KEHREN: Besenkultur im Kraichgau-Stromberg

Wo hängen heute die Besen? Etwa 150 Besenwirtschaften gibt es im badischen und württembergischen Kraichgau-Stromberg. Eine geöffnete Besenwirtschaft erkennt man an einem ausgesteckten Besen, Zweig oder Strauß. Sie ist ein echtes Kulturgut der Region und hat mit der klassischen Kehrwoche nichts zu tun. Auch wenn es der „Neigschmeckte“ erst mal denken mag.

In einem Besen bewirtschaften Winzer und Wengerter ihre Gäste mit eigenem Wein und wunderbar traditionellen Speisen wie eingelegtem Handkäse mit Zwiebeln und Brot, Hausmacher Wurst, Zwiebel- oder Speckkuchen und anderen einfachen – aber köstlichen Spezialitäten.

Hier ist man mittendrin und erfährt gelebte Gastfreundschaft im wahrsten Sinne des Wortes hautnah. Denn hier rückt man eng zusammen, wenn es voll wird.

Der Ursprung geht der Geschichte nach zurück auf Karl den Großen. Der Landesherr war ein Förderer des Weinbaus. 791 verfügte er per Erlass, dass Bauern auch ohne Schankkonzession ihren Wein direkt an die Durstigen ausschenken durften. Kennzeichen für diesen Ausschank war der Kranz. Die Tradition ist bis heute geblieben. Der Kranz wurde durch einen Besen ersetzt.

Heute sind die Besenwirtschaften ein fester Bestandteil des „Wirtschaftslebens“ im Kraichgau-Stromberg und darüber hinaus. Per Gesetz darf ein Winzer oder Wengerter seinen Besen bis zu vier Monate im Jahr öffnen, die Anzahl der Sitzplätze ist auf 40 begrenzt und neben hauseigenen Weinen dürfen nur kalte oder einfache warme Speisen angeboten werden. Die Gäste sitzen traditionell in den Besenwirtschaften in der „guten Stube“ der Wirte, in einer umgebauten Scheune oder im urigen Gewölbekeller und genießen neben ihrem Vierteile deftige badi-sche oder schwäbische Hausmannskost.

Besen sind saisonal geöffnet – hier orientiert man sich am besten am Besenkalender oder an der Besen-App – wenn man nicht vor verschlossener Tür stehen möchte. ■

BESENWIRTSCHAFTEN

Bähr :: Erligheim

Besen mit regional-schwäbischen Vesperplatten und Spezialitäten aus feinen Zutaten der Region sowie eine große Vielfalt an Weinen und Bränden. Weihnachtliches Adventsspielen im Hof mit Bewirtung und Nikolaus.

www.baehr-weine.de

Besenwirtschaft Czech :: Kürnbach

In der urgemütlichen Besenwirtschaft Czech in Kürnbach werden Weine aus der eigenen Produktion angeboten, dazu deftiges, hausgemachtes Essen. Empfehlenswert die Schlachtplatte und dazu einen leckeren Schwarzriesling – typisch für Kürnbach. Zwischen März und Mai geöffnet.

www.weingut-czech.de

Weingut Kelterhof :: Großvillars

Ute Schäufele legt besonderen Wert auf die Verarbeitung von marktfrischen, regionalen Produkten. Insbesondere das Schwein ist ausschließlich von Höfen, die zur Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall gehören. Neben den typischen Besengerichten gibt es auch vegetarische Speisen sowie Wild.

www.kelterhof.de

Weinstadt Pfefferle :: Sulzfeld

Von Oktober bis Mai ist Weinstadt-Zeit im Weingut Pfefferle. Dann nämlich treffen sich hier an fünf verschiedenen Terminen Besenfreunde jeden Alters. Zu den edlen Weinen und Sekten serviert man im Weinstadt herzhaftes Vesper.

www.weingut-pfefferle.de

Besenwirtschaft Brüssel :: Sulzfeld

Dreimal im Jahr wird aus der Weinstube eine Besenwirtschaft. Sauerkraut wird gekocht, aus eigener Schlachtung gibt es Schlachtplatte, Vesperteller, Sied- und Salzfleisch, Zwiebelsteak und vieles mehr. Gegen den Durst gibts einen Besenwein.

www.weingut-bruessel.de

Besenrezept von Stephanie Haller

Abblinsenlasagne aus dem Kelterhof für 6 Personen

Zutaten: 500 g Nudelteig frisch, 500 g Bio-Abblinsen, 50 g Öl, 1 Zwiebel gewürfelt, 1 kg passierte Tomaten, 500 ml Wasser, Kräuter der Provence, 1 Tl Salz, ½ Tl Pfeffer, Zitronenmelisse gehackt, Petersilie gehackt, 1 Tl Kreuzkümmel, 200 g frisches Gemüse (nach Jahreszeit), 400 g dünne Scheiben Bühlertaler Heumilchkäse

So wird die Tomatensoße für die Lasagne zubereitet:

1. Die Zwiebeln und die Linsen in Öl anbraten
2. Mit den passierten Tomaten und Wasser ablöschen
3. Ca. 35 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen
4. Die Gewürze und Kräuter untermischen
5. Gemüse unterheben

Zutaten Bechamelsoße: 50 g Öl, 1 kg Zwiebel gewürfelt, 3 El Mehl, 400 ml Wasser, 500 ml Milch, 2 Tl Gemüsebrühe, ½ Tl Pfeffer

Zubereitung

1. Das Öl mit den Zwiebeln andünsten
2. Mehl einrühren
3. Erst mit Wasser, dann mit Milch langsam ablöschen, zum Köcheln bringen
4. Gemüsebrühe und Pfeffer zugeben und unter Rühren aufkochen

So wird die Lasagne zubereitet:

Eine rechteckige Form mit Kräuterbutter einfetten. Ca. ⅓ der Bechamelsoße in die Form füllen, darauf den Nudelteig legen. Linsenmasse auf den Nudelteig geben, dann die Masse mit Käse bedecken. Diesen Vorgang wiederholen. Die letzte Lage muss Bechamelsoße und Käse sein. Backofen auf 170 Grad vorheizen und 35 Minuten backen. Mit Rucola und Parmesan servieren.

Ersetzt man den Nudelteig mit Teigplatten ohne Ei, und nimmt einen Käseersatz sowie Mandelmilch erhält man eine vegane Variante.

Guten Appetit!

Genuss-Handwerker

Johannes Hücke

„Slow Food? Wir haben noch nie etwas anderes gemacht.“ Der Bauer, den wir beim Brotbacken stören, hat wahrlich Grund zu seiner Bemerkung. Auf seinem Hof wurde niemals anderes Korn verarbeitet als das eigene. Für Ackergifte fehlte einfach das Geld. Und slow? Also wirklich! Es ist das langsamste Brot, dem wir je begegnet sind. Das beginnt bei der Ernte, setzt sich fort über den Mahlprozess ... und endet nicht bei der tagelangen Gär-
führung. Der Laib hält eine Woche lang frisch. Besser: er hielte. Denn wer so was anschneidet, belässt es nicht bei einer Scheibe. Das Einfachste wird zum Besonderen. Das Althergebrachte zur Avantgarde.

„Was hat deine Oma gekocht?“

ist der Leitsatz

von Slow-Food-Gründer Carlo Petrini.

Eine Vielzahl der Hofläden im Kraichgau-Stromberg produziert auf einem Niveau, von dem viele Großstädter aufgehört haben zu träumen. Und es geht weiter. Die junge und jüngste Generation spezialisiert sich: da gibt es Käse-Affineure, Schokoladen-Skulpteure, Süßwasserfisch-Connaissseure ...

Stellen wir uns ein Kraichgau-Stromberg Menü zusammen. Auf das sensationell duftende Brot kommt eine Ladung Ziegenfrischkäse, darauf ein paar gewürfelte Radieschen nebst Frühlingszwiebeln, ein Scheibe Vesperspeck schneiden wir klein, außerdem etwas Kraichgauer Salami: alles erworben im Umkreis von wenigen Kilometern, alles von einer sensationellen Güte. Seit Jahren nehmen auch Handelsketten heimische Produkte ins Regal. Das ist nett, ersetzt jedoch nicht den Besuch auf dem Bauernhof oder auf dem Wochenmarkt.

Ein Problem wollen wir nicht verschweigen. Wohnt jemand in Gütersloh oder Büttelborn, wird er auf die frischen Dinge von hier verzichten müssen, sobald er wieder zu Hause ist. Zum Trost darf er ein paar Dosen Wurst einpacken, Wein sowieso. Vielleicht nimmt er die Geschmackserlebnisse ja als Anregung und schaut sich in seiner Gegend etwas genauer um. Oder – noch besser – er gründet daheim eine Genussinitiative. Wir würden uns freuen. ■

Spätzle nach Oma Ingrid

Augenschmaus & Gaumenfreuden

(für 8 Personen)

Zutaten Teig: 500 g Spätzlemehl, 1 glatter TL Salz, 8 Bio-Eier, rund 200 ml Mineralwasser zum Glattrühren des Teiges

Und so wird der Teig zubereitet:

1. Zutaten miteinander zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
2. Den Teig so lange mit dem Kochlöffel schlagen, bis er Blasen wirft.
3. Mittels Schabebrett oder Spätzlepresse die Spätzle in reichlich kochendes Salzwasser schaben/drücken.
4. Wenn die Spätzle aufsteigen sofort mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen.
5. Spätzle auf eine Platte gleiten lassen und etwas ausbreiten.
6. Nach Belieben mit Butterbröseln abschmelzen.

Guten Appetit!



BRUCHSAL HEIMAT DES BADISCHEN GOLDES

Spargel ist ein großartiges Gemüse. Meist kennt man den weißen und grünen Spargel, seine Saison ist zum Bedauern seiner Fans nur viel zu kurz. Gerade mal von Mitte April bis zum 24. Juni, dem Johannistag, dauert die Spargelzeit.

In dieser Zeit dreht sich in Bruchsal fast alles um den Spargel, der im lockeren, feinen Sand der Rheinebene hervorragend gedeiht und von den vielen Sonnenstunden verwöhnt, einen besonders feinen Geschmack bekommt. Keine Frage: Spargel aus Bruchsal steht für anerkannte Spitzenqualität. Und mit stolzen 5.400 Tonnen im Jahr ist die Obst- und Gemüse-Vertriebsgenossenschaft Nordbaden (OGA) unter den Erzeugerorganisationen in Deutschland der größte Vermarkter deutschen Spargels. „Durch strenge Sortierungsvorgaben haben wir über Jahrzehnte eine eigene Spargelqualität definiert, die in der Branche Anerkennung findet“, betont OGA-Geschäftsführer Hans

Lehar. Oder anders gesagt: Bruchsaler Spargel betört durch sein feines Aroma und seinen beinahe perfekten Wuchs und ist nicht umsonst Deutschlands „Vorzeige-Spargel“ schlechthin. Sogar einen einzigartigen Spargelschnaps hat man ihm gewidmet. Kreiert und gebrannt von Bernhard de Bortoli aus Unteröwisheim. Seit 2013 ist der klare Schnaps der Gaumenrenner in Bruchsal und der ganzen Region. Deshalb lässt sich auch hier das kostbare Gemüse auf vielfältigste Art entdecken. Auf dem Spargelhof Zimmermann geht es raus auf den Spargelacker, man darf selbst Spargel stechen und erfährt alles rund um den Anbau des beliebten Saisongemüses. Bei einem Besuch des Spargelhofs Schöffner mit Hofladen führt Anette Schöffner über Hof und Hofladen, präsentiert frischen Spargel und regionale Leckereien und nimmt die Gäste mit auf den Spargelacker zum Spargelstechen. Weitere Informationen: www.bruchsal-erleben.de

Spargel kaufen

Hervorragenden Spargel bekommt man auf dem Spargelhof der Familie Schwandner, in Bruchsal-Büchenau, aber auch viele andere Hofläden halten das weiße Gold zum selber Zubereiten parat. Passende Rezepte gibt es hier direkt von den Spezialisten. www.spargel-schwandner.de

Spargel speisen

Dort, wo der beste Spargel wächst, bekommt man ihn natürlich auch am vielfältigsten zubereitet in frischester Qualität auf den Teller. Frisch zubereitete direkt vom Feld genießt man im Zeltrestaurant Böser Spargel in Spitzenqualität. www.spargelrestaurant.de

Spargel feiern

In Bruchsal findet jedes Jahr der Genießermarkt rund um den Spargel statt. Ganz Bruchsal ist dann ein einziges Spargelbuffet – so sieht das Schlaraffenland für Spargelliebhaber aus. Beim Büchenauer Spargelfest lautet das Motto „Spargelessen wie Gott in Büchenau“. Alljährlich lädt der „Männergesangsverein Harmonie Büchenau“ zum Spargelfest ein. Alle Termine unter www.bruchsal-erleben.de

Spargel erradeln

Erfahren lässt sich der Spargel ganz wunderbar mit dem Fahrrad. Die Tour de Spargel führt entlang von Spargelfeldern, Badeseen und Binnendünen durch den „Hardtwald“ von Karlsruhe bis nach Schwetzingen. Die ca. 108 km lange Tour ist ein Highlight für jeden Radfahrer, besonders reizvoll von April bis zum Johannistag, denn in dieser Zeit kann man das Gemüse erleben. www.tour-de-spargel.de

Badische Spargelstraße

Wer es lieber mit dem Auto mag, ist auf der badischen Spargelstraße genau richtig. Die 135 km lange „Feinschmecker-Route“ führt von Schwetzingen über Bruchsal nach Scherzheim. Während der Spargelsaison laden Spargelfeste und Gastronomen mit erntefrischen Spargelspezialitäten zu Tisch. Kulinarisch wie auch kulturell ein Muss für Spargelliebhaber. www.bruchsal-erleben.de



Spargel-Rezept

Restaurant Ritter, Bruchsal-Büchenau

Spargelragout

Zutaten: 500 g grüne Spargelspitzen, 500 g weiße Spargelspitzen, 3 EL Frühlingslauch geschnitten, 2 EL Butter, 2 Schalotten fein gewürfelt, 4 Stück getrocknete Tomaten gewürfelt, 16 Stück Frühlingsmorcheln (evtl. Morcheln getrocknet), 200 ml flüssige Sahne, Salz, Pfeffer, Zucker, Spritzer Zitronensaft.

Zubereitung: Schalotten in Butter farblos anschwitzen. Die kurz blanchierten Spargelspitzen und die Frühlingsmorcheln dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Sahne angießen und aufkochen lassen. Getrocknete Tomatenwürfel und Frühlingslauch zugeben und mit einem Spritzer Zitronensaft verfeinern. Das Ragout zwei Minuten ziehen lassen, bis alle Zutaten gar sind. Kurz vor dem Servieren den Schlagrahm unterheben. In einem Pastateller anrichten.

dazu

Bärlauch-Käse Knödel

Zutaten: 500 g gewürfelte Semmel „altbacken“, 500 ml Milch, 200 g Bergkäse oder Allgäuer Käse in kleine Würfel geschnitten, 3 Eier, 2 EL Butter, 1 Bund Bärlauch gehackt, 2 EL Petersilie gehackt, 1 Zwiebel in Würfel geschnitten, Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran, Öl oder Butterschmalz zum Frittieren

Zubereitung: In einem Topf die Zwiebelwürfel in Butter anschwitzen, mit Milch auffüllen und Gewürze dazu geben. Einmal aufkochen lassen. Anschließend das ganze über die gewürfelten Brötchen gießen. Wenn die Masse etwas abgekühlt ist, die Eier und den Käse unterkneten und den Bärlauch und die Petersilie zugeben. Mit nassen Händen Knödel formen und in leicht kochendem Salzwasser ziehen lassen. Anschließend die abgetropften Knödel in reichlich Öl oder Fett goldbraun frittieren oder in der Pfanne braten. Vorsicht Spritzgefahr!

Anrichten: Spargelragout in einem vorgewärmten Pasta-Teller anrichten und die Bärlauch-Käseknödel oben auflegen.

Guten Appetit!



Brotsommelier STEFFEN LEONHARDT

Das traditionelle Bäckerhandwerk hat es schwer, gibt es doch schon das Brot für ein paar Cent aus dem Backautomaten. Das war bei Steffen Leonhardt – Bäcker in 4. Generation – nicht anders. Er musste etwas ändern: erst eine Ausbildung als „Artisan Boulanger“, seit 2016 examinierter Brotsommelier. Dem Spezialisten für französische Backkunst und innovative Brotkreationen macht heute in Sachen Brot so leicht keiner mehr was vor.

Wer in den Laden in der Pforzheimer Straße in Bretten tritt, den empfängt ein intensiver Brotduft. Hier liegen klassische Backwaren neben französischer Backkunst. Ob Baguettes, Croissants oder Tartes – alles wird nach traditionell französischen Rezepten und mit original französischen Zutaten gebacken. Feinste Edelweizen-Sorten aus der Champagne geben dem Gebäck den unvergleichlichen Geschmack.

Um mit diesem Mehl umgehen zu können, erfordert es handwerkliches Geschick und viel, viel Zeit, denn nur so entfaltet sich der wunderbare Geschmack. Zum Beispiel beim Baguette „Meran“. Verfeinert mit getrockneten Tomaten, Walnüssen und Fenchelsamen. Oder man koste den „Scharfen Hirten“ – ein kleiner Laib – gefüllt mit Pepperoni, Schäfskäse, Pinienkernen und einer Pfefferkruste. Hm. Und das Mitten im Kraichgau. Mit Leidenschaft, einem Anspruch an höchste Qualität, Handarbeit und viel Liebe und Sorgfalt entsteht hier Unglaubliches. Da schmeckt es gerne auch mal ohne Wurst!

www.baeckereileonhardt.de



Käsesommelier SERVAIS GUETH

Auch ein Familienunternehmen: Im Jahr 1950 gründete Ruth Schneidewind aus Bad Schönborn den Eier-Butter-Käsehandel auf den Heidelberger Wochenmärkten. Die Tochter übernahm in den Achtzigern – und, welch großes Glück – ihr Mann Servais Gueth, ein Franzose und großer Käsekenner, brachte seine hervorragenden Kenntnisse mit in die Firma.

2015 wurde Servais Gueth in Frankreich als Maître Fromager und Professionel Fromager Affineur ausgezeichnet, seit 2015 ist er diplomierter Käsesommelier. Zu den meisten Erzeugern hat er einen persönlichen Kontakt. Er liegt viel Wert darauf, dass seine Käse aus Rohmilch hergestellt sind. Denn nur so ist höchste Qualität garantiert.

In Servais Gueths Reifekeller finden sich Spezialitäten wie Comté in verschiedenen Reifestufen oder Epoisses aus Rohmilch von der Käserei Gaugry. Aber auch Bergkäse von der Hochalpe oder einen geaschten Ziegenmilchkäse, den Valencay, findet man hier. Er reift mit Pflanzenasche und Edelpilz bestäubt mindestens 14 Tage.

Schon seit über 20 Jahren veranstalten Winzer aus der Region regelmäßig Wein- und Käseseminare mit Schneidewind-Gueth. Der Käsesommelier erklärt die Käse, der Winzer die Weine. Natürlich kann man sich auch gerne an Markttagen von Servais Gueth, der meistens anwesend ist, an seinem Stand beraten lassen. Seminartermine und Markttag unter www.kaese-schneidewind-gueth.de



Schokoladenmanufaktur Schell :: Gundelsheim

Die Familie Schell steht seit 1924 bereits in 3. Generation für erstklassiges Konditorenhandwerk. Ihre Leidenschaft gilt der perfekten Harmonie von Wein und Schokolade. Hiermit hat sich die Manufaktur weltweit einen Namen gemacht. Zu Verkosten sind die Schokoladen unter anderem im Ersten Deutschen Zuckerbäckermuseum in Kraichtal-Gochsheim. Bei der Schokoladenführung wird man in die Welt der „süßen Kostbarkeiten“ entführt. www.schell-schokoladen.de / www.kraichtal.de

Ziegenkäse :: Oberderdingen

Köstliches auch hier: Vor über 25 Jahren begann die Familie Voorhoeve im Tal des Hundsachs einen Ziegen- und Geflügelhof zu bauen. Hier werden wunderbare Käse von der Milch der Kraichgau-Ziege produziert, sowie Joghurt und Frischmilch. Aber auch Zickleinfleisch und Wurstprodukte werden angeboten. Der Betrieb ist Bioland zertifiziert. Der Verkauf der Erzeugnisse erfolgt über den Biohandel, Restaurants, auf Märkten und im neu erbauten Hofladen. www.ziegenfarm-voorhoeve.de

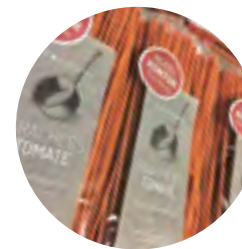


Schwäbisches Landeis vom Bauernhof :: Freudental

In Freudental – am Fuße des Strombergs – liegt ein Aussiedlerhof. Es ist idyllisch. Wander- und Radwege führen hier vorbei. Auf dem Milchviehbetrieb werden 20 Kühe gemolken. An der Milchtankstelle kann man rund um die Uhr Milch zapfen. Und vor allem kann man hier eines: Eine „kühle“ Eiszeit erleben. Denn die Hofmanns stellen hochwertigstes Speiseeis ohne Farbstoffe, künstliche Aromen und Chichi her, dafür mit viel frischer Milch der hofeigenen Kühe und vielen gesunden Früchten. www.hofmann-freudental.de

Ölmühle :: Illingen

Die historische Ölmühle Illingen ist ein technisches Kulturdenkmal. Und ein lebendiges Museum. Denn hier werden noch, mit dem Originalinventar aus dem Jahr 1904, wie eh und je Speiseöle höchster Qualität produziert. Eine Besonderheit: die Lohnpressung. Privatkunden lassen ihre selbst mitgebrachten Walnusskerne zu einem köstlichen Öl pressen. Dank einer Kooperation mit Bio-Landwirten aus dem Enzkreis und dem Kreis Ludwigsburg werden zudem mit einer modernen Presse auch traditionsreiche Saaten wie Mohn und Lein verarbeitet. Spannende Besichtigungen mit Verkostung der delikaten Öle werden regelmäßig angeboten. www.oelmuehle-illingen.de



Das Nudelkontor Klaus Bracher :: Brackenheim

Was wäre die Welt ohne Nudeln? Vermutlich nicht ganz so glücklich. Eine kleine familiengeführte Nudelmanufaktur in Brackenheim – seit 12 Generationen im Bäckerhandwerk – hat sich diesem wunderbaren Produkt verschrieben. Ausschließlich handgemacht. Aus Hartweizen- oder Dinkelgrieß. Oder den Urkorngetreiden Emmer und Einkorn aus einer heimischen Mühle, angebaut im Kraichgau. Immer mit viel Liebe zum Detail. Verwendet werden ausschließlich Eier von heimischen Höfen aus dem Ländle, die sich einheitlichen Standards wie gentei-freies Futter und artgerechte Tierhaltung verschrieben haben. Erhältlich in vielen Supermärkten in der Region oder auf Naturparkmärkten. www.facebook.com/teigwarenherstellung



... Regional genießen... DER NATURPARK Stromberg-Heuchelberg

Wein + Wald + Wohlfühlen

Mitten im Kraichgau-Stromberg liegt einer der kleinsten Naturparke in Baden-Württemberg – der Naturpark Stromberg-Heuchelberg. Sein hehres Ziel: die Kulturlandschaft mit ihren seltenen Tier- und Pflanzenarten zu erhalten und gleichzeitig als Erholungsraum für die Bevölkerung erlebbar zu machen. Sein Motto: Wein – Wald – Wohlfühlen.

Dabei handelt es sich nicht um unberührte Natur, sondern um eine seit Jahrhunderten vom Menschen geprägte Kulturlandschaft, die ihren typischen Charakter erst durch die menschliche Pflege erhält und bewahrt.

Eine Dauerausstellung im Naturparkzentrum zeigt auf unterhaltsame Weise all diese Facetten der Naturparkregion. Ein Highlight: die zur Wildkatzenwelt Stromberg gehörende Wildkatzenausstellung mit jeder Menge spannend aufbereiteten Informationen zu unseren scheuen Waldbewohnern.

Ein wichtiges Anliegen des Naturparks ist eine Kooperation mit örtlichen Landwirten, Erzeugern und Gastronomiebetrieben – den Naturparkwirten. Dadurch werden lokale Wertschöpfungsketten geschaffen und vor allem einmalige Genusserlebnisse.
www.naturpark-stromberg-heuchelberg.de

Die Naturparkmärkte

Auf den regelmäßig stattfindenden Naturparkmärkten werden in ländlichem Ambiente regional erzeugte Lebensmittel gesund und frisch direkt vom Erzeuger angeboten. Hausgemachtes nach traditionellen Rezepten, Fleisch- und Wurstwaren vom Wild, Bio-Huhn, Schaf oder auch Rind, Honig von Streuobstwiesen, regionales Gemüse und Obst, Gesundes aus Getreide oder Kuchen aus Omas Backstube ... Die Termine finden Sie hier:
www.naturpark-stromberg-heuchelberg.de

Naturparkbrunch auf dem Bauernhof

Der Brunch auf dem Bauernhof findet jährlich am ersten Sonntag im August statt und ist eine gemeinsame Aktion aller sieben baden-württembergischen Naturparks. Die Platzzahl auf den Höfen ist begrenzt! Bitte unbedingt vorher anmelden.
www.naturpark-stromberg-heuchelberg.de

Die Naturparkwirte

Diese Wirte bieten auf ihrer Speisekarte regionale Gerichte mit Zutaten aus dem Naturpark an. Sie betreiben Landschaftspflege mit dem Kochlöffel und verwöhnen die Gäste mit Köstlichkeiten aus der Region. Man erkennt sie an dem Naturpark-Logo.



GENUSSSCHEUNE DIEFENBACH

Landschaftspflege mit dem Einkaufskorb

Mitten im Naturpark Stromberg-Heuchelberg, zwischen Weinbergen, Wäldern und Wiesen, liegt das malerische Naturparkdorf Diefenbach, ein Ortsteil von Sternenfels. Immer am ersten Freitag des Monats – von April bis Oktober – öffnet hier die Diefenbacher Kelter ihre Tore. Regionale und saisonale Produkte aller Art, vom Apfel-Secco bis zum Ziegenkäse, saisonales Obst und Gemüse, Fleisch- und Wurstwaren, Honig und frische Kräuter, Weine und Obstbrände wetteifern dann hier um die Gunst der Kunden.

Hier dreht sich alles um Lebensmittel von Direktvermarktern aus dem Naturpark. Und hier darf natürlich auch ein Koch nicht fehlen. Boris Biggörs aus Brackenheim und Peter von Ribbeck aus Heilbronn sind meist dabei und verarbeiten live frische Produkte aus dem Naturpark – zum sofortigen Kosten oder Mit-nach-Hause-nehmen... Hier lassen sich die beiden immer wieder etwas Neues einfallen ...

Die GenussScheune trägt mit ihrem Konzept zur Erhaltung der attraktiven und ökologisch wertvollen Kulturlandschaft bei. Man könnte es auch nennen: Landschaftspflege mit dem Einkaufskorb. Rund 20 Betriebe konnten die Initiatoren der GenussScheune, Annette Häußermann und Andrea und Michael Binder, im ersten Jahr (2017) für das Nahversorgungsprojekt gewinnen und begeistern – denn auch weiterhin wird es dieses nachhaltige Projekt geben.

Fazit: Tolle Marktatmosphäre, entspannt mit den Produzenten plaudern und lecker essen und einkaufen – ein wunderbar ländliches After-Work-Einkaufserlebnis. Von April bis Oktober, immer am ersten Freitag des Monats jeweils von 16 bis 20 Uhr, öffnet die GenussScheune in der Diefenbacher Kelter ihre Tore.
www.naturpark-stromberg-heuchelberg.de



Genüsslich feiern in Eppingen



Bärlauchfest

Jedes Jahr im März beginnt die Saison für den Bärlauch. Und das wird in Eppingen am Ende seiner Saison – jedes Jahr am letzten Wochenende im April – groß gefeiert. Denn dank seiner würzigen Blätter gehört der

Bärlauch zu den beliebtesten Wild-

kräutern, mit denen man köstliche Frühlingsgerichte zaubern kann. Das wissen auch die Eppinger Gastronomen und kredenzen an diesem Tag eine umfangreiche Karte mit köstlichen Gerichten mit diesem kleinen, grünen Kraut. Ob Bärlauchsuppe oder Burgunderbraten mit Bärlauch-Knödeln. Alles dreht sich dann um den Waldknoblauch. Verbunden wird das Bärlauchfest mit einem verkaufsoffenen Sonntag.
www.eppingen.de



Kartoffelfest

Dieses uralte Gewächs aus Südamerika wird in Eppingen am letzten Augustwochenende groß gefeiert. Sie ist ein bescheidenes Knöllchen, die Kartoffel. Ob warm oder kalt, trocken oder feucht – die Kartoffel wächst beinahe überall. Doch viel-

leicht hat sie es gerade wegen dieser genügsamen Art zum absoluten Superstar gebracht. Die Eppinger Gastwirte und Erzeuger wissen das und widmen der tollen Knolle jedes Jahr ein Fest. Und sie lassen sich viel einfallen, um die Grumbier von ihrer besten Seite zu präsentieren. Sie verführt mit ihrer ganzen Vielfalt, vom feinen bis rustikalen Geschmack der verschiedenen Sorten, zum Probieren und Inspirieren zu neuen Kochideen. Ein großartiges Fest für Kartoffelliebhaber und alle, die es werden wollen. **www.eppingen.de**

Fisch & Wein

Johannes Hucke

Seit der Beschleunigung des Transports hat sich unsere Beziehung zum Speisefisch sozusagen anonymisiert. Die längste Zeit beschränkte sich der Konsum von Seefisch für die Bewohnerschaft Süddeutschlands auf ab und zu mal einen Salzhering, herangerollt im Fass des Gewürzhändlers. Alles andere musste vor Ort aus Seen und Flüssen gezogen werden. Wie langweilig? Bewahre. Noch heute tummeln sich über 90 Arten in heimischen Süßgewässern. Trotzdem fällt den meisten erst mal nur „Forelle“ ein, bestenfalls Lachsforelle. Zuletzt hat auch der Saibling Karriere gemacht (ob er das eigentlich wollte?), und das in der höheren Gastronomie. Dass der Zander ein Süßwasserbarsch ist, weiß auch nicht jeder, der ihn auf der Haut gebraten zu sich nimmt.

Trockene Angelegenheit bisher, nicht wahr? Das liegt einfach daran, dass wir kulturell seit der Christianisierung auf die Zweieinigkeit von Fisch und Wein gepolt sind. Schönstes Beispiel in unseren Breiten, wenn wir von Knittlingen aus Richtung Maulbronn spazieren: Da haben wir's auf einen Blick, den Aalkistensee und die historischen Weinberge. Was für eine Arbeit, Leute! Die Laienbrüder „sömmerten“ in Abständen das Gewässer, ließen also die Fische trocken fallen und schnappten sie sich, doch der Schlick wurde in Kiepen verladen und als Dünger zu den Reben hochgeschleppt.

Für den christlichen Alltag und Gottesdienst unerlässlich, emanzipierte sich das köstliche Duo nach und nach. In der Maulbronner Klosterschmiede treffen wir eine höchst innige Verschmelzung an. Mit Lachsforelle gefüllte Maultaschen, die – zumindest für Fische – sehr laut nach einem Begleiter schreien: dem Silvaner aus der angrenzenden Reblage.

Zum Glück haben die Mönche bis zum heutigen Tag zahlreiche Nachahmer gefunden. Renommiertere Fischzüchter bieten im Kraichgau-Stromberg allerfrischeste Ware an, ein gefundenes Fressen für die ambitionierte Gastronomie. Nutznießer sind immer wir, die wir stets auf Entdeckungen aus sind. Und große Augen bekommen, wenn vor uns plötzlich im Hinterland eine Filiale des Sylter Frischfischhändlers GOSCH aus dem Boden wächst.

Kochrezept aus Kraichtal

Herausgegeben vom Heimat- und Museumsverein Kraichtal e.V.

Gespickter Karpfen

„Zuerst wird der Karpfen geputzt und ausgenommen, dann reibe ihn mit Salz und Pfeffer aus, stelle ihn dann mit Butter, feingewiegten Charlottenzwiebeln, Lorbeer, Zitron, Petersilien, Muskatennuss und ein Glas Wein bei, lasse ihn dampfen, ehe ihn anrichtest nehme ein wenig sauren Rahm und Zitronensaft hinein und wenn man es liebt etwas Sartellenbutter.

Guten Appetit!





FANGFRISCH UND RÄUCHERFRISCH

Forellenzucht Ernst in Kraichtal-Gochsheim

Fischzucht hat im ganzen Kraichgau eine lange Tradition. Mönche legten im Mittelalter bereits die ersten Teiche an.

Heute betreibt die Familie Ernst in Kraichtal-Gochsheim eine der ältesten Forellenzuchten Baden-Württembergs. Begonnen hat alles mit Urgroßvater Johann. Schon damals wurden die Forellen im eigenen Bruthaus gezüchtet und in den umliegenden Bächen großgezogen.

Danach übernahm die nächste Generation die Fischzucht und baute sie in den 80er Jahren zur heutigen Größe aus. Nach alter Tradition und unter ökologisch ausgewogenen Bedingungen werden hier nun in 3. Generation in Quellwasserfischzucht Regenbogen- und Bachforellen sowie Spiegelkarpfen gezüchtet – naturnah und extensiv.

Kraichgau-Guide Anita Ernst bietet regelmäßig Führung durch die familieneigene Forellenzucht. Hier erfährt man alles über den schmackhaften Fisch. Und kann sich bei einer kleinen Bewirtung mit fangfrischen Forellen und hervorragenden Gochsheimer Weinen verwöhnen lassen.

Direkt ab Haus gibt es frische und geräucherte Forellen sowie Lachsforellen. Verkauf täglich (außer Sonn- und Feiertag) nach telefonischer Vereinbarung. www.kraichgau-pur.de



WAS TREIBT DEN NORDEN INS LÄNDLE?

GOSCH Sylt in Freudental

Feiner Fisch nach Sylter Art – direkt aus der Kombüse. Und das ganz in der Nähe des „Schloss Freudental“, der einstigen Sommerresidenz des württembergischen Königs Friedrich I.

Hier tut sich plötzlich Meer auf. Denn hier serviert der Chef persönlich feinsten Fisch nach Sylter Art. Und so kann man in Freudental heute noch bei Edelfischsuppe und Langusten königlich speisen.

Hier gibt es natürlich auch ein paar echte Klassiker wie die Fischbrötchen, den herzhaften Matjes nach nordischer Art oder den Fisch vom Grill mit knusprigem Teint. Aber natürlich auch Exotisches wie GOSCH-Shrimps in Kokos-Currysauce.

Gemütliche Strandkörbe wähen die Gäste weit oben im rauen Norden. Im Inneren dominiert im modernen, maritimen Flair vor allem der rote Hummer, das Markenzeichen von GOSCH Sylt, der an Decken und Wänden in allen Größen zu finden ist.

Also, wen die Sehnsucht an die Nordsee treibt, der braucht gar nicht mehr so weit zu fahren, denn in Freudental wartet Urlaubsfeeling pur auf alle Fischfreunde. www.gosch.de



DAS GENUSSFESTIVAL

Fisch & Wein in Rosswag

Den Sommer mit einem Glas Wein in der Hand und feinen Fischkreationen auf dem Teller genießen. Das ist möglich bei dem Genussfestival „Fisch und Wein“ rund um die Neue Kelter in Rosswag. Fisch & Wein drei Tage lang, bei Live-Musik und herrlichem Ausblick auf die Rosswager Halde. Ein Genuss für alle Sinne! Immer am letzten Juli-Wochenende. www.lembergerland.de

HAFENSTIMMUNG

Alte Fischerei in Zeutern

Mit viel Liebe zum Detail werden hier hochwertige Fisch-Feinkost und Räucherfischspezialitäten produziert. Die Philosophie von Hans-Peter Hirsch: Immer ein bisschen besonderer. Jahrzehnte lang erarbeitetes Wissen, hervorragend ausgebildete Mitarbeiter und regelmäßiger Austausch mit renommierten Instituten – all dieses Wissen macht die Produkte einzigartig. Seit 2012 residiert das Unternehmen in einer nachempfundenen Hafenfestung mit wunderschönem Biergarten und eigener Räucherei in Ubstadt-Weiher. Bei regelmäßigen Veranstaltungen oder dem Sonntagsbrunch können die Köstlichkeiten probiert werden. www.altefischerei.de

Fischwanderung Kraichtal



Wanderbeschreibung

Start/Ziel Bahnhof Münzesheim
10 oder 20 km 2 h oder 4 h 220 hm ●● mittel

Der perfekt ausgeschilderte Rundwanderweg führt von Kraichtal-Münzesheim zu vier idyllisch gelegenen Fischweihern. Die für den Kraichgau typischen Hohlwege und seine liebliche Hügellandschaft mit herrlichen Ausblicken auf Schwarzwald und Odenwald machen den Wanderweg besonders reizvoll. Er lässt sich wahlweise über einen Rundweg von 10 oder 20 Kilometern erwandern und kann auch gut mit dem Fahrrad, oder ganz bequem mit der Pferdekutsche unternommen werden. Zudem bietet der Odenwaldclub zwei geführten Wandertouren auf dem Fischwanderweg an.

Die vier Fischweiher entlang der Strecke gehörten einst zum Kloster Maulbronn und dienten damals als Zwischenstation beim Fischtransport von Speyer nach Maulbronn. Der Fischwanderweg will heute auf die frühere Bedeutung der Fischzucht im Kraichgau hinweisen und diese in Verbindung mit aktiver Freizeitgestaltung wiederbeleben. Nach vorheriger Anmeldung können bei den Fischzüchtern an den Fischweihern lokale Fischspezialitäten verkostet werden. Kontakt über die Touristinformation Kraichgau-Stromberg.

www.kraichtaler.com



REISEN

IM KRAICHGAU-STROMBERG UNTERWEGS

Johannes Hucke

Hinkommen. Ankommen. Dableiben. So leicht geht das. Selbst Einheimische entdecken immer noch kaum begangene Feld- und Hohlwege. Das liegt an der Mischkultur. Aber auch an der Historie: Fürsten und Klosterherren schoben und zerrten die Grenzen hin und her. Und damit die Straßen. Unpraktisch für Bauern und Postboten von einst, für uns heute ein Traum: Wie von einem überirdischen Landschaftsgärtner angelegt, offenbaren die Sträßchen im Kraichgau-Stromberg alle Augenblicke überraschende Ansichten. Und die Weinstraßen erst! Gleich drei an der Zahl ...

Prosaisch formuliert, könnte man die Autobahnen 5, 6, 8 und 81 als Außengrenze bezeichnen. Zwei Bundesstraßen führen schräg mittendurch. Nicht anders die Schienenführung: Ringsherum verlaufen bedeutende Bahnstrecken, durchs Rheintal, am Neckar entlang, zwischen Karlsruhe und Stuttgart. Überall kann man aus- und einsteigen und sich ins Innere fortbewegen: mit der Straßenbahn ab Bruchsal. Mit dem Regionalzug von Heidelberg. Mit der S 4, die, aus der Ortenau heranzuckelnd, über Durlach nach Bretten gondelt – und dann weiter gen Heilbronn.

Berufshektiker brauchen ein Weilchen, um sich an die Gemächlichkeit zu gewöhnen. Ein Bähnchen namens „Sprinter“ töffelt unbeirrt um Effizienz mit Tempo 30 durch die Landschaft. Na und? Da staunen die Kinder, wenn sie auf der Apfelwiese ein Schäfchen erspähen, die Großmütter, sobald eine Kapelle überm Hügel ausgemacht wird ... und die Genießer, wenn sie ein Weingut entdecken. „Da muss ich hin!“, lautet die natürliche Reaktion.

Für den Anfang empfehlen wir das gute alte Fahrrad. Klar, hier ist Hügelland. Aber kein Gebirge! Selbst wenn man ab und zu mal ein bisschen ins Schnaufen kommt, droben wartet eine luftige Ausflugschenke im Wald. Es braucht manchmal nur eine Kurve, und man entfernt sich Jahrhunderte vom Zeitalter der Automobilma-
chung. Noch ein Stückchen den Hohlweg rauf, schon sieht man die Streuobstwiese ... und auf einmal öffnet sich der Blick bis zum Horizont. Aber Achtung, manchmal kreuzt ein Waldtier den Pfad. Das hat hier Vorfahrt, grundsätzlich.



GENUSSVOLL WANDERN

Für einen genussvollen Wandertag braucht es außer einem zünftigen Besen-Vesper vor allem eines: perfekte Wanderwege! Und diese findet man idealerweise in der vielfältigen Landschaft des Kraichgau-Stromberg. Hier lassen sich sanfte Hügel erklimmen, spannende Aussichten genießen, Burgen und Schlösser erleben und natürlich der Gaumen verwöhnen.

... Weinsichten-Tour ...

Start/Ziel Löschgau

15 km 3:50 h 150 hm ●● leicht

Die schönste Weinsicht Württembergs gibt dieser Tour ihren Namen und bietet dem Wanderer eine echte schwäbische Landschaft mit Äckern, Streuobstwiesen, Wäldern, Fluss- und Bachläufen, steilen Weinbergen und prächtige Aussichten hoch über dem Zusammenfluss von Enz und Neckar. Unterwegs laden historische Orte mit ihren typischen Besenwirtschaften zur Einkehr ein.



... Auf & ab durchs Rebenmeer ...

Start/Ziel Kürnbach

18 km 5:00 h 330 hm ●● mittel

Die Rundtour um Kürnbach, Oberderdingen und Sternenfels verbindet kurzweiliges Kulturerlebnis mit viel Naturgenuss. Neben pittoresken Fachwerkhäusern in Kürnbach und Oberderdingen, herrlichen Aussichten, eindrucksvollen Einblicken in die Erdgeschichte und dem idyllischen Bernhardsweiher, bietet die Tour ruhige Waldpassagen zum Entspannen und genießen.



... Historien- & Weinwanderweg ...

Start/Ziel Odenheim

17 km 4:45 h 310 hm ●● mittel

Die Rundwanderung führt durch das Herz des Kraichgaus, das mit seinen lieblichen Hügeln, den malerischen Streuobstwiesen, Laubwäldern und Weinbergen, und seiner vielfältigen Pflanzen- und Tierwelt, dieser Landschaft ihren unverwechselbaren Charme verleiht. Neben den zahlreichen Sehenswürdigkeiten bietet die Tour eine herrliche und unvergessliche Fernsicht.



GENUSSVOLL RADFAHREN

Thematische Rund- und Streckentouren durch die Hügellandschaft des Kraichgau-Strombergs verbinden Radelspaß mit kulturellen Highlights, kulinarischen Gaumengenüssen und einmaligen Natureindrücken mit den schönsten Aussichten – vom gemütlichen Flußradeln an Neckar, Enz, Elsenz, Metter und Kraich bis zu Genuss-Touren durch Weinberge und urige Fachwerkstädtchen.

... Württemberger Weinradweg ...

Start/Ziel Besigheim

97 km 9:45 h 1.058 hm ●● mittel

Die Nebenroute des bekannten Radfernweges führt durch das Zabergäu und Deutschlands größte Rotweinlandschaft. Wo Wein wächst, da gedeiht auch Lebensart. Bereits die Römer erkannten die hohe Lebensqualität dieser Region, Herrscher bauten hier Burgen und viele Literaten, Poeten, Dichter und Denker ließen sich von der schönen Landschaft entlang der Tour inspirieren.



... Besen-Tour ...

Start/Ziel Oberderdingen

36,5 km 3:00 h 470 hm ●● mittel

Wenn der Weingärtner einen Besen vor das Haus steckt, dann gibt es drinnen heimische Hausmannskost zum Wein. Und zwischen den vielen Einkehrmöglichkeiten erwartet den Radler eine aussichtsreiche Tour durch Wald und Weinberge, vorbei an regionstypischen Fachwerkhäusern, idyllisch gelegenen und aussichtsreichen Höhen in einer reizvollen Hügellandschaft.



... Fachwerkdorf-Tour ...

Start/Ziel Illingen

30 km 2:00 h 145 hm ●● leicht

Die aussichtsreiche Radtour führt durch Dörfer abseits der Deutschen Fachwerkstraße. Der eine oder andere Stop lohnt sich, denn auch hier findet man bezaubernde historische Fachwerkhäuser. Besondere Gaumenfreuden, von lecker-ländlich bis zum Gourmet-Niveau werden in rustikalen Besenwirtschaft und feinen Restaurants geboten.



LUFTIGE WEINPROBE IM HEISSLUFTBALLON

Das ist spektakuläres Reisen: mit einem Glas Wein in der Hand in einem Heißluftballon über den Kraichgau-Stromberg fahren. Sich vom Wind treiben, von der Landschaft beeindruckt und vom Wein inspirieren lassen. Und so eine völlig neuen Perspektive genießen.

Die Fahrt klingt mit der Ballontaufe, einem Vesper und einer kleinen Weinprobe aus. Treffpunkt ist die Neue Kelter Rosswag, gestartet wird in Rosswag oder Mühlacker.
www.lembergerland.de

WEINSTRASSEN



Vom Markgräfler Land bis zur Badischen Bergstraße führt die Badische Weinstraße, die inmitten der Oberrheinischen Tiefebene das sonnigste und wärmste Klima Deutschlands bietet:
www.badische-weinstrasse.de



Von Niederstetten-Oberstetten bis nach Metzingen lässt sich die württembergische Welt des Weines erleben:
www.weinwege-wuerttemberg.de



Der Autor JOHANNES HUCKE

Wir haben uns sehr gefreut, mit Johannes Hucke, einem ausgewiesenen Kenner der Weinlandschaft Kraichgau-Stromberg, für dieses Magazin zusammenarbeiten zu dürfen. Er ist Autor und Projektentwickler. Seine Veröffentlichungen umfassen Romane, Lyrik, Weinliteratur und Theaterstücke sowie journalistische Beiträge im Bereich Feuilleton, Weinbau und Gastronomie.

Johannes Hucke ist Autor des vergnüglichen „Kraichgau-Stromberg Weinlesebuch“, ein gehaltvoller Routenbegleiter zu Kraichgau- und Stromberg-Winzern in einer Landschaft voller Erlebnisse.



Gastfreundschaft auf dem Lande



Die Landgastlichen

Rund 20 Winzer- und Ferienhöfe der „Landgastlichen“ im Kraichgau-Stromberg laden dazu ein, in herzlicher und familiärer Umgebung Land und Leute kennen zu lernen. Gastfreundschaft und Service werden hier großgeschrieben. Behagliche Übernachtungsmöglichkeiten und gemütliche Besenwirtschaften bieten die Gelegenheit, bei einem guten Glas Wein direkt vom Winzer viel Neues über Weinanbau und Weinherstellung zu erfahren. Wer noch mehr wissen möchte, kann bei der Weinlese mit anpacken und den Winzern über die Schulter schauen. Auch auf den Bauernhöfen gibt es niemals Langeweile – Traktorfahren, Kälbchen und Schweine füttern oder für Hasen und Hühner Löwenzahn pflücken ist für Kinder immer ein Erlebnis.

www.dielandgastlichen.de

Empfohlene Weinhotels Baden-Württemberg

Landgasthof Stromberg :: Sachsenheim-Ochsenbach

Das Hotel wurde gerade erweitert. Daneben betreibt die Familie Gemrig einen fabelhaften Landgasthof. Beides ist gleich mit vier Auszeichnungen dekoriert: „Schmeck den Süden“, „Naturpark-wirt“, „Haus der Württemberger Weine“ und „Empfohlene Weinhotels Baden-Württemberg“.

www.landgasthof-stromberg.de

Gasthaus-Hotel Adler :: Brackenheim-Botenheim

Hier im Zabergäu ist die Familie Rembold mit Leib und Seele für ihre Gäste da. Gepflegte Gastlichkeit, eine familiäre Atmosphäre und ein besonderes Ambiente, das zu entdecken sich lohnt. Regionaler Wein spielt hier eine große Rolle. Serviert wird schwäbische Küche mit weltoffenem Blick.

www.adlerbotenheim.de

Heitlinger Hof :: Östringen-Tiefenbach

Der Heitlinger Hof liegt verborgen inmitten von sanft geschwungenen Hügeln und Weinbergen, direkt angebunden an die Weingüter Burg Ravensburg und Heitlinger mit wunderschöner Vinothek. Hier kann man es sich richtig gut gehen lassen und sich von wunderbaren hauseigenen Weinen überzeugen.

www.heitlingerhof.de

Romantik Hotel Friedrich von Schiller :: Bietigheim-Bissingen

Moderner Komfort unter historischem Dach. Die individuelle und familiäre Atmosphäre des kleinen Privathotels bietet alles für eine tolle Auszeit. Hier kocht Küchen- und Metzgermeister Burkhard Schork eine frische Jahreszeitenküche. Der passende, regionale Wein dazu ist obligat.

www.friedrich-von-schiller.com

Hotel Rose :: Bietigheim-Bissingen

Die Brüder März betreiben mit dem Hotel und Restaurant einen ganz außergewöhnlichen Ort der Gastlichkeit. Ein charmantes, modernes Hotel. Dazu das mit einem Michelin-Stern dekorierte innovative Restaurant. Als ausgebildeter Sommelier empfiehlt Christian März immer einen ausgezeichneten Tropfen.

www.maerzundmaerz.de

Hotel Adler am Schloss :: Bönningheim

Klein, aber fein...trendbewusst, aber nicht modisch, gehoben, aber nicht abgehoben. Eine Oase zum Genießen mit allen Sinnen. In der hauseigenen Vinothek genießt man ganz besondere Weine, denn Wein ist hier Passion.

www.adler-am-schloss.de

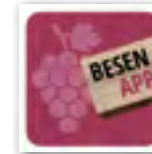
Wir sind ausgezeichnet



Hol dir die kostenlose BesenApp!



Google Playstore



Apple Appstore

Weitere Highlights im Land der 1.000 Hügel



Impressum

1. Auflage 04/2018

Herausgeber

Kraichgau-Stromberg Tourismus e.V. • Melanchthonstraße 3, 75015 Bretten
Telefon +49 (0) 7252 9633-0 • Telefax +49 (0) 7252 9633-12
info@kraichgau-stromberg.com • www.kraichgau-stromberg.com

Gesamtherstellung & Produktion

map.solutions GmbH • Am Wetterbach 2 • 76228 Karlsruhe
Telefon +49 (0) 721 490176-20 • info@mapsolutions.de • www.mapsolutions.de

Konzept & Gestaltung

Elisabeth Deger, Marc Schichor

Kartografie

Altan Cicek

Text

Johannes Hucke, Christina Lennhof, Marc Schichor

Druck

ColorDruck Solutions GmbH

Fotonachweise

Soweit nicht anders angegeben, wurden uns die abgebildeten Fotos von den betreffenden Tourist-Informationen, Gemeinden, Unternehmen und Einrichtungen zur Verfügung gestellt.

Bruchsaler Tourismus, Marketing & Veranstaltungs GmbH, Thomas Rebel, Stadt Vaihingen, Gemeinde Kürnbach, Gemeinde Brackenheim, Blumhardt Media, Lembergerland Kellerei Rosswag e.G., Heimo Aga, Dietmar Gretter, F. Mitschele, picture alliance/Harry Flesch, Lamm Rosswag, Loewenthor Gondelsheim, Felsengartenkellerei Besigheim e.G., Kraichgau-Stromberg Tourismus e.V., GÖSCH Sylt, Florian Blümig, Maria Schiffer, Carsten Götze, Johannes Micke, Steinmetz/ Kürnbach, Krusch/Brackenheim, Weingut Klenert, Weingut Plag, Weingut Dautel, Christoph Göckel, Weingut Heitlinger, Weingut Merkle, anzock photographY, Schloss Mühlhausen, Friedrich Lörcher, Steinbachhof, Marco Eckert, Stadt Maulbronn, Gemeinde Sulzfeld, Gunter Grimm, Stadt Eppingen, Günther Lang, Aline Lange, Heckerstuben, Andy Wirth Art, Walksches Haus, Mayers Alte Kelter, Zum Nachtwächter, Ziegenhof Voorhoeve, Schell Schokoladenmanufaktur, J. Krauth, Bäckerei Steffen Leonhardt, Käse Schneidewind-Gueth, Nudelkontor Klaus Bracher, Gemeinde Kraichtal, Fotolia: Anneke / Viktorija / didecs / happy_lark / deniskarpenkov / photo / Zerbor / Ramona Kaulitzki / Giorgio Pulcini, canstockphoto.com: rostislavsedlacek

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



**Willkommen im
Kraichgau-Stromberg.
Genießen Sie das Land
der 1.000 Hügel.**

Mehr Infos:

Kraichgau-Stromberg Tourismus e.V.
Melanchthonstraße 3, 75015 Bretten

Telefon +49 (0) 7252 9633-0

Telefax +49 (0) 7252 9633-12

info@kraichgau-stromberg.com

www.kraichgau-stromberg.com

unterstützt von



Baden-Württemberg
MINISTERIUM DER JUSTIZ UND FÜR EUROPA

