

Lesestoff

Eine Sensation vom ältesten Weingut

Götz von Berlichingen hat nicht nur geflucht, er hat auch Wein angebaut.



Von Michael Weier

Der Götz von Berlichingen ist ein absolutes Idol meiner Kindheit. Wie toll fand ich, dass ein schwäbischer Ritter hinsteht und dem Kaiser seinen legendären Gruß überbringen lässt. Zumindest behauptet dies Goethe in seinem Stück. Götz von Berlichingen verlor seine rechte Hand, diese wurde ersetzt durch eine eiserne Faust, er war also der Iron Man des Mittelalters!

Umso blamabler für mich, dass ich mich mit dem Raubritter (der vermutlich die allerschrecklichsten Dinge getan hat!) nicht näher auseinander gesetzt habe. Denn nun genug zur Geschichte, die kann ja jeder nachlesen. Götz von Berlichingen war nicht nur ein furchterregender Geselle, er war ein Weinbauer! Winzer würde ich den Kerl nicht nennen, aber zu seiner Burg Hornberg gehört auch ein Weingut. Da der streitlustige Ritter unter anderem zehn Jahre lang in Reichsacht lebte, also gut zehn Jahre lang seine Burg nicht verlassen durfte, kümmerte er sich in dieser Zeit offenbar um seine Rebstöcke. Was will man auch machen, wenn es gerade keine Händel auszufechten gibt, der Buchdruck gerade erst und Netflix noch überhaupt nicht erfunden ist?

Der Mann dachte praktisch und hat sein Weingut in dieser Zeit um gut ein Drittel vergrößert. Wer mal im Weinberg gearbeitet hat, der weiß, dass man auf diese Weise viel, sehr viel Zeit rumbringen kann. Damals gab es auch schon Trockensteinmauern, der Götz hat die Terrassen offenbar noch weiter ausgebaut. Das Geschäft lief derart gut, dass sich der Ritter nach guten Lesen sogar bei einer Äbtissin im Keller einmieten musste. Die weißen Sorten Heunisch und Elbling wurden damals vor allem angebaut, der sogenannte Neckar-Schleckerwein lebte allerdings auch von roten Sorten, die der Ritter offenbar mit etwas Holundersaft färbte.

Heute produziert die Burg Hornstein auf ihren Flächen die gängigen Sorten, darunter natürlich auch einen Trollinger. Bei einem Wein erinnert das Etikett tatsächlich ans Mittelalter, beim Trollinger aus dem Jahr 2014, der tatsächlich noch im Verkauf ist. Unglaublich wie die Geschichte vom Götz. Frisch schmeckt dieser Wein, fruchtig, ja halbtrocken, aber dennoch ein Genuss. Ein perfekter Anlass, sich die Burg anzuschauen und in die Geschichte einzutauchen.

Das Urteil der Weinrunde:

- **Holger Gayer** Wahnsinn, dass so was noch im Verkauf ist. Und trotz seines Alters (ein Trollinger-Methusalem!) steht der Wein noch ordentlich da. Eine echte Rarität!
- **Kathrin Haasis** Das Aha-Erlebnis für Trollinger-Liebhaber und solche, die es werden könnten. Dass mir ein halbtrockener Wein derart Spaß macht, unglaublich.
- **Harald Beck** Auf neun Jahre hätte ich den nie geschätzt. Da steckt noch jede Menge Leben in dem alten Kerle – und wirklich interessant Trollingeruntypisches.

➔ **Burg Hornberg 2014er Trollinger halbtrocken**, 8 Euro, Burg Hornberg, Neckarzimmern, Telefon 06261 / 50 01. www.burg-hornberg.de

Gastro-News

Superkraut-Festival im Palais

STUTTGART. Quinoa, Gojibeeren und Co. sind aller Munde, jetzt geht's aber um einheimisches Superfood! Beim Superkraut-Festival im Stadtpalais steht vom 15. bis zum 24. September das Kraut ganz im Mittelpunkt von diversen Veranstaltungen. Unter anderem kommt auch Johann Lafer nach Stuttgart. Weitere Infos unter: www.stadtpalais-stuttgart.de. *weih*

Nacht der offenen Keller

WEINSTADT. Wenn ein Ort schon so heiß! Am Freitag und Samstag, 15. und 16. September, werden von 19 bis 1 Uhr 18 verschiedene Keller geöffnet zwischen Endersbach und Schnait. Gemein ist allen: Es gibt Wein und von lokalen Wengertern. *weih*



Tobias Schifferer

Fotos: privat



Denis Link



Fünf Freunde von Edenberg und Tal



Jakob Bittner und Paul Kauber



Claudia Schmucker



Marcell Eck



Marcel Schweikart



Felix Velte



Theresa und Florian Wachter

Foto: Lg/Rettig

Steigender Hang zum Weinberg

Auch im Weinbau kann man klein anfangen: Immer mehr Mikroweingüter mischen die Württemberger Weinszene auf. Der Nebenerwerbswengertler ist zwar ein altes Phänomen im Land, aber heutzutage geht es den Kleinwinzern um Selbstverwirklichung und Landschaftspflege.

Von Kathrin Haasis

Mit zwei Typen lässt sich der Mikrowinzer leicht erklären: Felix Velte ist vom Fach und Denis Link ein Autodidakt. Beide pflegen einige Ar Reben im Feierabend und machen ihren eigenen Wein. „Ich will mich dem Wettbewerb stellen“, sagt der 32 Jahre alte Felix Velte, der als Kellermeister in einem Weingut angestellt ist. Von seinem Opa übernahm er den Weinberg, die Trauben lieferte er nicht mehr in der Genossenschaft ab. „Ich bin leidenschaftlicher Weinliebhaber“, sagt der knapp 20 Jahre ältere Denis Link, der als Grundschullehrer arbeitet und in dessen Garage Riesling und Grauburgunder in Edelstahltanks reifen. Der Nebenerwerbs-Wengertler ist zwar ein altes Phänomen in Württemberg, aber neue Versionen davon mischen die

Weinszene auf. Rund um Stuttgart, im Remstal und am Schönbuch füllen sie inzwischen die Lücken in der Landschaft.

„Ich habe mich spontan verliebt“, sagt Claudia Schmucker-Arold, beim Spaziergehen stieß sie auf das Schild „Weinberg zu verkaufen“. Sie schlug zu, ohne sich im Weinbau auszukennen. Sie hat in der Pharmaindustrie gearbeitet, war in der Herrenberger Weinhandlung ihrer Familie tätig und bot Catering an. Jetzt betreibt sie mit ihrem Bekannten Ulrich Frizlen, Geschäftsführer einer Kanzlei für Wirtschaftsprüfung und Steuerberatung, das Weingut Müneck im Ammertal. Der 65-Jährige hatte in der Lage Breitenholzer Hinterhalde unbesehen ebenfalls einen Weinberg gekauft. „Es wäre doch schön, eigenen Rotwein zu haben“, hatten die Familien immer wieder gedacht. Pilzwi-

derstandsfähige Sorten pflanzten sie, Schafe übernehmen bei ihnen die Bodenbearbeitung, die Bio-Zertifizierung läuft. Aus 50 Reben sind mittlerweile 2000 geworden, ein ganzer Hektar. Und wahrscheinlich wird ihnen noch mehr Fläche „zuwachsen“. Auch ein uraltes Bauernhaus mit Gewölbekeller legten sie sich in dem Ort zu. „Es soll mehr sein als ein Hobby“, sagt die 63-Jährige, „uns geht es um den Erhalt der Kulturlandschaft.“

In den Weinbergen unterhalb vom Schönbuch finden sich mehrere Quereinsteiger. Thomas Speer, der frühere Sindelfinger Leiter des Grünflächenamts, gehört ebenfalls dazu. Im Remstal haben Marcell Eck und seine Frau Heike Simmerlein ein Parade-Mikroweingut aufgebaut: Sie wollte eine Streuobstwiese, er Reben und durch Zufall kam beides zusammen. Mittlerweile werden ihnen immer wieder weitere Weinberge angeboten.

Auch in Stuttgart gibt es Enklaven für Mikroweingüter. Am Schimmelhüttenweg in Degerloch sind sogar zehn Stück davon zu finden – und mit Kilian Kreis die zweite Generation an Mikrowinzern. Der 30-Jährige hat die Reben von seinem Vater Bernd Kreis übernommen. „Es ist cool, den Wein nicht nur von der Konsumentenseite her zu erleben“, sagt der Weinhändler.

Für das Weingut Edenberg und Tal haben sich gleich fünf anderweitig berufstätige Freunde zusammengetan, die 1,3 Hektar beackern. „Der Herstellungsprozess macht viel Spaß“, erklärt Nico Dittrich sein Engagement bei der Sache. Die Trauben für den Rotwein treten sie tatsächlich mit den Füßen für die Maischegärung. Das Ziel sei nicht, damit Geld zu verdienen, sondern „gute Weine zu kreieren“. Stuttgarts erste solidarische Weinwirtschaft von Theresa und Florian Wachter setzt ebenfalls auf die Gemeinschaft, um den Weinberg im Cannstatter Zuckerle zu pflegen. Ähnlich funktioniert das Prinzip der Ökologischen Gemeinschaft Naturwein, die in Münster eine Steillage übernommen hat, damit sie nicht verfällt.

Als Grundschullehrer hat Denis Link „Highlife bei der Arbeit“. In seinem Weinberg zwischen Bietigheim und Besigheim genießt er die Ruhe und die Idylle. Im Selbststudium hat er sich das

Weinmachen beigebracht. Er betreibt biologischen Pflanzenschutz, will „die Natur in die Flasche bringen“. Viel schwerer als den Wein herzustellen, findet er es, seine 300 Flaschen pro Jahrgang unter die Leute zu bringen. Für seinen Betrieb hat er sich das Wortspiel Weinmanufaktur ausgedacht. „Zwischen Hobby und Geschäft“ ordnet Felix Velte sein Mikroweingut ein. Neben seinem Haupterwerb beim Weingut Friedrich Baumgärtner wollte er noch „Chef im eigenen Keller“ sein. Und für die Restaurierung seines Terrassenweinbergs bei Ingersheim bekam er einen Kulturlandschaftspreis.

Jakob Bittner und Paul Kauber drücken mit dem Namen für ihren Nebenerwerb aus, worum es ihnen geht: „Hang zum Alkohol“ nennen sie ihren Minibetrieb mit 20 Ar im Remstal. „Es ist ein reines Spaßprojekt“, sagt Jakob Bittner, der als Kellermeister bei Hans-Peter Wöhrweg schafft, „da kann ich mich austoben.“ Aus Äpfeln von den Streuobstwiesen seiner Eltern im Kochertal produziert er außerdem einen Cidre. Marcel Schweikart hat ebenfalls die Tradition seiner Familie aufgegriffen: Neben seinem Teilzeitjob beim Weingut der Stadt Stuttgart kümmert er sich bereits um zwei Hektar Weinberge bio-dynamisch in Schnait und Beutelsbach. „Ich mache es, um mich selbst zu verwirklichen“, sagt der Winzermeister. Flächen zu bekommen sei kein Problem, weil es den Genossenschaften momentan wirtschaftlich nicht so gut gehe. In Bönningheim führt Tobias Schifferer noch vor, dass es sich von einem Mikroweingut auch leben lässt: Er bewirtschaftet ebenfalls zwei Hektar in Vollzeit.

Ein Weingut zwischen Hobby und Geschäft, um Chef im eigenen Keller zu sein.

Tafelspitzen: Ristorante Salvini in Korntal-Münchingen

Mit Tapas italiana den Sommerurlaub verlängern

Von Matthias Ring

Als wir dank Navi vor einem Supermarkt landen, erwarten wir nicht, dass man im Salvini direkt dahinter und gegenüber der Teichwiesenhalle so schön und ruhig sitzen kann. Dem ist auch draußen auf der Terrasse an der voll verglasten Flanke des Restaurants so, etwas abgeschirmt von einer Bambushecke unter einer großen Markise. Wo einst die Alte Feuerwache stand, ist jetzt ein Neubau, in dem auch Gastgewerbe vorgesehen war, wie der Inhaber Bernhard Letter erzählt. Der 37-jährige Hotel- und Restaurantfachmann hatte sich in der Coronakrise erst einmal aus der Gastronomie (zum Beispiel In Due in Schwieberdingen und Gerlingen) zurückgezogen. Dann aber hat ihn ein ehemaliger Mitarbeiter auf das neue Objekt aufmerksam gemacht – und seit fünf Monaten läuft der Laden.

Letter hat eine ausgeprägte Liebe zu Italien und steht häufig selbst in der Küche, aber er hat auch den Service gut im Blick. Was im Salvini besonders ins Auge fällt: Aus gut einem Dutzend Antipasti kann man sich zu zweit für 25 Euro fünf verschiedene (oder noch mehr à jeweils 5 Euro) aussuchen. In der Ahnung, dass die „Tapas italiana“ so klein nun auch wieder nicht sind, bleiben wir bei fünf und können sagen: alles frisch, sauber, liebevoll gemacht. Sogar die Aubergine im gegrillten marinierten Gemüse ist kein öliges Schwamm. Zu den knusprig frittierten Calamari und Zucchini gibt es eine nicht zu knofelige Aioli, die Thunfischsoße

des Vitello tonnato ist hocharomatisch, die Parmigiana etwas zurückhaltender. Der Meeresfrühtesalat muss allerdings ohne Muscheln auskommen, weil viele Gäste ein Problem damit hätten, wie uns Bernhard Letter nach dem Essen erklärt. Müssen diese dann unbedingt Meeresfrüchte bestellen, fragen wir uns, aber egal: Insgesamt gefällt uns das Angebot so gut, dass wir uns auch vorstellen können, einmal alles zu nehmen, zumal man sich zum regulär gereichten Brot auch Pinsabrot bestellen kann.

Das soll aber nicht heißen, dass uns die Hauptgerichte nicht gefallen. Die Tagliatelle mit Pfifferlingen (14 Euro) sind herzhaft, beim gegrillten Lammkotelette (29 Euro) handelt es sich um fünf kleine Stücke ohne jegliche strenge Note, die in einem cremigen Kartoffelpüree baden. Allein die Pannacotta (8 Euro) unter einem Fruchtspiegel ist uns wie so häufig zu fest, dafür aber ist sie nicht zu süß. Mit zwei Dutzend offenen Weinen (5,80 bis 10,50 Euro für 0,2 l) ist die Auswahl beachtlich und bietet auch Ordentliches aus Baden und der Pfalz. Da die Speisekarte bis auf einige Standards alle vier Wochen wechselt, spricht also vieles dafür, immer mal wieder eine kleine Auszeit im Salvini zu nehmen, zumal man – wie wir am Nebentisch sehen – auch einfach nur zum Pilsessen (9 bis 16 Euro) vorbeischaun kann.

➔ **Ristorante Salvini**, Feuerseeweg 4, Korntal-Münchingen, Telefon 07 11 / 4894 72 77, geöffnet montags bis samstags von 17 bis 23 Uhr, sonntags 12 bis 21 Uhr. www.salvini-korntal.de



Bernhard Letter hat in Korntal ein schönes Objekt gefunden.

Foto: Jürgen Bach

BEWERTUNG

Küche	★★★★★
Service	★★★★★
Atmosphäre	★★★★★
● Barrierefrei ● Außenbereich ● Parkplatz	
★★★★★	erstklassig
★★★★	überdurchschnittlich
★★★	gut
★★	passabel
★	enttäuschend



Grafik: Lange