

Der Lemberger

e.V.

Informationen für Weinfreunde & Gourmets

Ausgabe 1/2003

Kulinarische Lemberger-Weinprobe im Restaurant „Zum Schiller“ in Bietigheim

Bietigheim. Am 15. März 2003 feierten die Lembergerfreunde im Hotel & Restaurant „Zum Schiller“ der Familie Schork in Bietigheim ein rauschendes Fest. Das gesamte Restaurant war nur für die Lembergerliebhaber reserviert. So hatte in diesem Jahr Burkhard Schork als Küchenchef die Herausforderung angenommen um zu den erlesenen Lembergerweinen erlesene Speisen zu servieren. Die kulinarische Weinprobe der Vereins setzt jedoch nicht nur kulinarische Köstlichkeiten als Herausforderung an die Küche voraus, sondern jeder Menügang muss auch bei der Speisenzubereitung Lemberger enthalten. Besonders hervorzuheben war, dass die Mitgliedsbetriebe des Vereines es verstanden haben Weine zu empfehlen, die mit den Speisen in großer Harmonie standen. So war bereits die Vorauswahl der Weine über alle Maße schwierig, da alle vorgeschlagenen Weine großen Trinkgenuss mit sich gebracht hätten. Bereits bei der Vorprobe, die u.a. in Anwesenheit des Küchenchefs, Herrn Burkhard Schork und der Probensprecherin, der deutschen Weinprinzessin Friedrun Schwerdtle erfolgte, zeichnete sich ein Lembergerfestival ab.

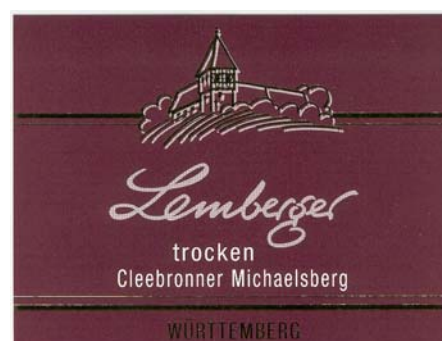
Bild: Friedrun Schwerdtle und Peter Ramolla



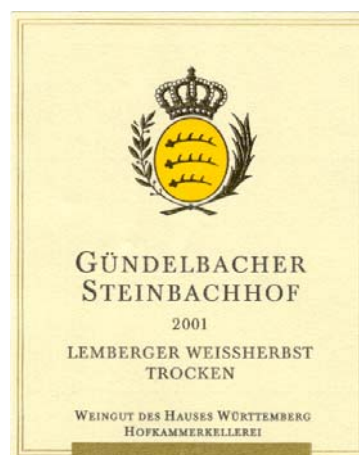
Die ehemalige Württembergische Weinkönigin und amtierende deutsche Weinprinzessin Friedrun Schwerdtle führte im beinahe bis zum letzten Platz mit Lembergerfreunde besetzten Restaurant mit viel Sachverstand, Sprachwitz und Charme durch den Lembergerabend.

Zur Begrüßung wurde der Cleebronner Michaelsberg Lembergersekt brut 2000 der

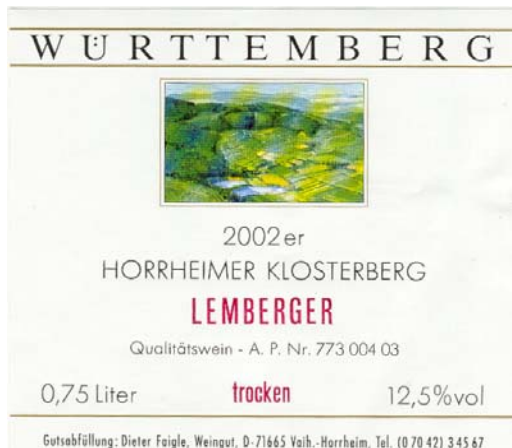
Weingärtner Cleebronn-Güglingen eG gereicht. Dieser volle, körperreiche tiefdunkle und fein moussierende Lembergersekt bestach in erster Linie durch sein feines Waldbeerenaroma und seine Nachhaltigkeit.



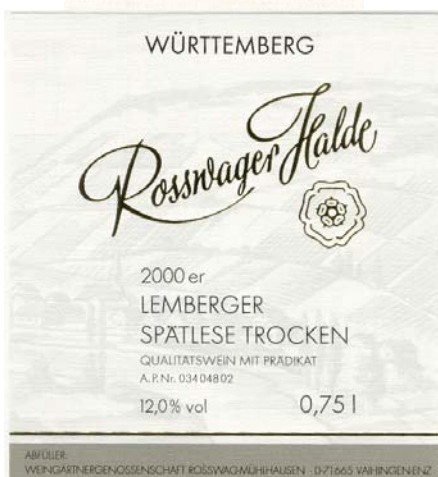
Nach dieser gelungenen Einstimmung ging es zum „Zongalupfer“ nach Laune des Burkhard Schork. Dieser „Zongalupfer“ wurde begleitet von einem Gündelbacher Steinbachhof Lemberger Weißherbst trocken 2001 des Weinguts des Hauses Württemberg Hofkammerkellerei aus Ludwigsburg. Dieser Lemberger Weißherbst verband auf außergewöhnliche Weise die Leichtigkeit und Frische mit den feifruchtigen und würzigen Aromen des Lembergers.



Nach dieser gelungenen Overture ging dann der kulinarische und önologische Reigen weiter. Serviert wurden die Sonnenwirbel-Ackersalatröschen vom Wilhelmshof mit hausgemachtem Spanferkelpresskopf an Lemberger-Zwiebelmarinade. Dazu wurde ein Diefenbacher König Lemberger Qualitätswein trocken 2001 des Weinguts Häußermann aus Sternenfels-Diefenbach und ein Horrheimer Klosterberg Lemberger Qualitätswein trocken 2001 des Weinguts Willi und Dieter Faigle aus Vaihingen-Horrheim kredenz. Beide Weine bestachen durch Ihre typische Lembergernote und fügten sich harmonisch in die Speisen ein.



Auf das Cassoulet von schwäbischen Linsen mit Wurzelgemüse und gepökelten Schweinsbäckle an Lemberger-Eisweinsauce gaben der Lauffener Katzenbeißer Lemberger Qualitätswein trocken 2001 der WG Lauffen und der Gündelbacher Wachtkopf Lemberger Spätlese halbtrocken 2001 des Weinguts Sonnenhof aus Vaihingen-Gündelbach eine harmonische Antwort.



Das klassisch in Lemberger geschmorte Lammhaxe an getrüffeltem Kartoffelrisotto und grünen Bohnenkernen umrahmte eine Roswager Halde Lemberger Spätlese trocken 2000 der Weingärtnergenossenschaft Rosswag-Mühlhausen.

Dieser tanninbetonte kräftige Rotwein mit einem Duft nach reifen Früchten, nach Brombeeren und Johannisbeeren stand neben einem Lemberger aus unserem Nachbarweinbaugebiet Baden. Unser Mitgliedsbetrieb, das Weingut Burg Ravensburg aus 75056 Sulzfeld empfahl sich mit einem Corvus Lemberger Spätlese trocken 1999. Dieser auf der Maische vergorene Lemberger wurde nach der Gärung 18 Monate in den kleinen 225 l Eichenholz Barrique-Fässern herangereift und belegte bei einem vorangegangenen Lemberger-Wettbewerb den 3. Platz um den begehrten Vaihinger Löwen. Und so waren die Gäste auch von unserem badischen Lemberger zum Lamm sehr begeistert.

Die eingelegte Rotweinsbirne auf Lembergersabayon und weißem Schokoladeneis wurde von einem Brackheimer Zweifelberg Lemberger Weißherbst Eiswein 1999 begleitet. Beim Dessert zeigte sowohl Küche, als auch Keller was Lemberger in Perfektion und Harmonie zu leisten in der Lage sind. Lembergerfreunden konnte zur Krönung dieses Abends nichts anderes, als ein edelsüßer hochfeiner Lemberger Eiswein kredenz werden.



Die Trauben zu diesem Eiswein wurden am 22. Dezember 1999 von 30 fleißigen Helfern der Weingärtnergenossenschaft Brackenheim bei minus 12 Grad Celsius gelesen. Stattliche 175° Öchsle brachte der Eiswein an Mostgewicht vom Rebberg in den Keller der WG Brackenheim. Fruchtnoten, die an Aprikosen, Quitten und Karamell erinnern beeindruckten die Lembergerfreunde bei diesem Dessertwein. Die beeindruckende Geschmacksfülle dieses Weines wurde durch die üppig vorhandene Fruchtsüße und elegant ausbalancierte Fruchtsäure

zusammen mit dem Dessert zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis.

Nach dieser Erlebnisreise durch Keller und Küche konnten die Gäste noch ein gemütliches Miteinander unter Gleichgesinnten verbringen, bis dann das „Sandmännchen“ zum Aufbrechen drängte.



Bild: Mitglieder und Gäste der kulinarischen Lemberger-Weinprobe in Bietigheim

Am Ende dieses sehr gelungenen Abends mit Köstlichkeiten aus Keller und Küche konnten die deutsche Weinprinzessin Friedrun Schwerdtle, der Küchenchef Burkhard Schork und der Vorsitzende des Vorstandes des Lemberger Vereins Peter Ramolla zufrieden auf den tollen Abend anstoßen.



Waren Sie schon auf unserer Website?

Bild: v.r.n.l Burkhard Schork, Friedrun Schwerdtle und Peter Ramolla

(Beitrag von Carmen Ramolla)

Termine 2003

Der Lemberger stellt seine Veranstaltungen vor:

1 16. Mai 2003

Jahreshauptversammlung in den Räumen der Weingärtnerzentralgenossenschaft Möglingen mit anschließendem Vortrag und Weinprobe zum Thema „Mostkonzentration bei Weinen“ von und mit Kellereidirektor Wilfried Dörr.

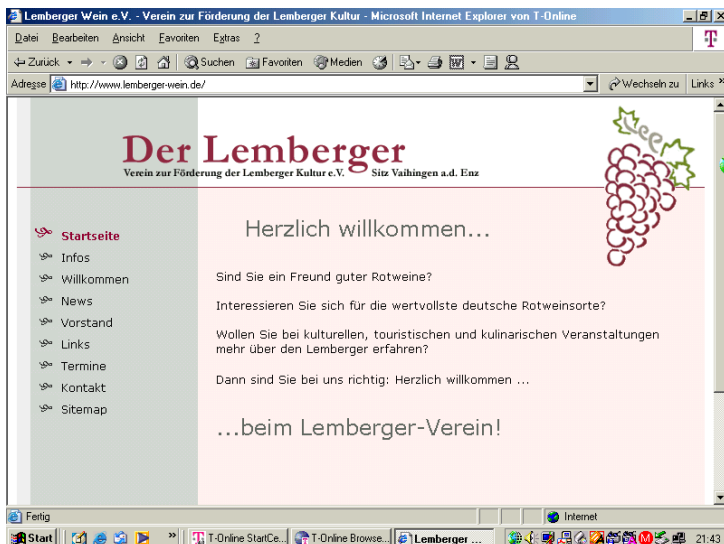
1 20. September 2003

Besichtigung des Staatsweinguts Weinsberg einschließlich Weinprobe in Weinsberg.

1 29. November 2003

Festliche Weinprobe mit den Siegerweinen des Lemberger Wettbewerbs „Der Vaihinger Löwe 2003“ im CJD Jugenddorf Schloss Kaltenstein in Vaihingen an der Enz.

Mitglieder unseres Vereins werden jeweils schriftlich zu den Veranstaltungen eingeladen.



Vaihingen an der Enz. Seit über einem Jahr ist der Verein „Der Lemberger e.V.“ nun schon Online. Unter www.lemberger-wein.de hat unser Internetbeauftragter Bernd Essig mit viel Engagement unseren Verein im Internet positioniert. Wir berichteten bereits darüber. Bernd Essig steht unseren Mitglieder und auch anderen Lembergerfreunden per e-mail zur Verfügung. Besuchen Sie uns doch einfach bei Ihrer nächsten Reise durch das world wide web und mailen Sie uns Ihre Meinung zu unserem Internetauftritt.

Kam die Lemberger Ahnenforschung einen bedeutenden Schritt weiter ?

Heidelberg. Zwei Heidelberger Wissenschaftler entdeckten jüngst eine längst verschollen geglaubte Rebsorte, den weißen Heunisch. Dies berichtete die Stuttgarter Zeitung in Ihrer Ausgabe vom 18. Februar 2003. So vermuten die beiden Forscher der

Bundesforschungsanstalt für Rebenzüchtung Erika Dettweiler und Andreas Jung, dass die Rebsorte mit dem Namen weißer Heunisch vermutlich der Vater von 76 teils bekannten Rebsorten sein könnte. Als mögliche Nachkommen gelten neben den

Sorten Riesling, Chardonnay und Auxerrois auch – man höre und staune – unser guter Lemberger.

Hans-Dieter Dreischmeier zieht es nach Norden

Vaihingen an der Enz. Am 14. März 2003 verabschiedete der Vorsitzende des Vorstandes unseres Vereins RA Peter Ramolla anlässlich einer kleinen Feier für die Mitarbeiter des CJD Jugenddorfes Schloss Kaltenstein den ehemaligen stellvertretenden Vorstandsvorsitzenden Hans-Dieter Dreischmeier im Namen des Vorstandes und der Mitglieder des Vereins „Der Lemberger e.V.“ und übergab ihm für sein Engagement für unseren Verein ein Weinpräsent – natürlich ausnahmslos Lembergerweine. Hans-Dieter Dreischmeier ist Gründungsmitglied unseres Vereins und seit dieser Zeit auch im Vorstand für den Verein aktiv. Mit dem Eintritt in den Altersruhestand verlegt die Familie Dreischmeier jetzt ihren Wohnsitz in den kühlen Norden. Aus diesem Grund stand Hans-Dieter Dreischmeier für eine dritte Wahlperiode im Vorstand unseres Vereines nicht mehr zur Verfügung. Seinen Platz im Vorstand nahm bereits vor einem knappen Jahr unser Mitglied Rolf A.

Kern aus Maulbronn ein. Hans-Dieter Dreischmeier wird jedoch auch aus der Ferne unserem Verein die Treue halten.



Bild: v.l.n.r. Albrecht Fischer, Hans-Dieter Dreischmeier und Peter Ramolla

Verantwortlich für den Inhalt:

Rechtsanwalt Peter Ramolla, Vorsitzender des Vorstandes des Vereins „Der Lemberger“ - Verein zur Förderung der Lemberger Kultur e.V., Spitzwegstraße 20, 73230 Kirchheim/Teck. Telefon und Telefax 07021/58477. Interessenten erhalten unter dieser Adresse auch weitere Auskünfte über die Mitgliedschaft im Verein und weitere Veranstaltungen des Vereins.