

## Jahreshauptversammlung im Weingut Sonnenhof in Gündelbach

Recht zahlreich waren unsere Mitglieder der Einladung zur ordentlichen Mitgliederversammlung gefolgt.

Trotz einer gut gefüllten Tagesordnung konnten die neun offiziellen Punkte zügig abgehandelt werden. Eine Veränderung bei der Wahl des Vorstandes wurde durch Abstimmung der Versammlung herbeigeführt: Mit Manfred Arnold wurde die Stelle für Presse- und Öffentlichkeitsarbeit neu besetzt. Als Punkt zehn präsentierte der Vorsitzende den Präsidenten des Deutschen Weinbauverbands, Norbert Weber, mit einem sehr interessanten Vortrag mit dem Thema „Weinvision 2020 – Qualitätspyramide deutscher Weine“. Das Referat wurde unterstützt durch eine Weinprobe mit Weinen, die aus Beständen des „Vaihinger Löwen“ kostenlos zur Verfügung gestellt wurden.

Im Anschluss präsentierte Charlotte Fischer ein vorzügliches Wengerter-Vesper: Gefüllter Schweinerücken mit Spätzle und Lemberger Nudeln mit Salatbuffet wurden aufgetischt, für Vegetarier waren feine Käseküchle zubereitet. Kaffee mit Johannisbeerkuchen rundeten die Speisenfolge ab. Charlotte Fischer gebührt an dieser Stelle unser herzlicher Dank für ihren tollen Einsatz.



*Der neue/alte Vorstand v. l.: Albrecht Fischer, Hermann Alt, Peter Ramolla, Bernd Essig und Rolf Kern, flankiert vom Referenten Norbert Weber (nicht im Bild) Andrea Zimmermann, Manfred Arnold).*



*Dank an Norbert Weber für ein sehr informatives Referat.*

## Die Lemberger-Rebe

Offiziell heißt die Lemberger-Rebe „Blaufränkisch“. In Deutschland wird sie aber stets als „Lemberger“ oder „Blauer Limberger“ bezeichnet. Beide Namen deuten auf ihre Herkunft aus dem Donaugebiet hin.

Die Herkunftsbezeichnung „Lemberger“ führt zu der Weinbaugemeinde Lemberg in der früheren Untersteiermark, heute Republik Slowenien, von wo aus im Jahre 1877 „Lembergerreben“ exportiert wurden.

Ähnlich verhält es sich mit der Namensnennung „Limberger“. Im Weinort Limberg bei Maissau in Niederösterreich wurden Ende des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts „wurzelechte Limberger-Blaufränkisch-Reben“ zum Verkauf angeboten.

In Deutschland wird die Lemberger-Rebe heute auf einer Fläche von ca. 1450 ha angebaut, davon zu über 93 % im bestimmten Anbaugebiet Württemberg. Doch man findet auch Lemberger-Reben in Baden, in der Pfalz, in Rheinhessen und in Franken.

Die Lemberger-Rebe stellt hohe Ansprüche an die Lage und gilt als mittelfrühe bis späte Sorte. Sie bringt bei moderatem Anschnitt ansprechende Mostgewichte, die dann vielfach im Prädikatsweibereich liegen. Durch den frühen Austrieb ist die Rebe für spätfrostgefährdete Lagen nicht geeignet.



*Bei moderatem Anschnitt erreicht die Lemberger-Rebe ansprechende Mostgewichte, was sich auf die Qualität der Weine auswirkt – kosten Sie einfach die herrlichen Tropfen.*

## Termine 2005

Liebe Freunde und Mitglieder des Vereins „Der Lemberger“, auch in diesem Jahr stehen wieder einige Veranstaltungen an. Leider waren die Termine bis zum Redaktionsschluss dieser Ausgabe noch nicht alle festgezurr. Bis zum Erscheinen der nächsten Ausgabe werden wir unsere Hausaufgaben gemacht haben. Bis dahin finden Sie alle Termine auf unserer Internetseite [www.lemberger-wein.de](http://www.lemberger-wein.de)

## Kontaktadresse:

Peter Ramolla  
„Der Lemberger“ –  
Verein zur Förderung der Lemberger-Kultur e.V.  
Spitzwegstraße 20  
73230 Kirchheim/Teck  
Telefon und Fax: 07021/58477

Interessenten erhalten unter dieser Adresse auch weitere Auskünfte über die Mitgliedschaft im Verein und weitere Veranstaltungen des Vereins.

# Der Lemberger e. V.

Informationen für Weinfreunde & Gourmets

Ausgabe 1/2005

## Kulinarische Lemberger-Weinprobe im CJD Jugenddorf Schloss Kaltenstein in Vaihingen/Enz

**Vaihingen/Enz.** Der Verein Lemberger veranstaltete seine traditionelle Kulinarische Lemberger-Weinprobe zusammen mit dem CJD Jugenddorf Schloss Kaltenstein. Der Erlös der Veranstaltung kommt der Anschaffung einer CNC-gesteuerten Holzbearbeitungsmaschine zugute.

Schon im Eingangsbereich wartete zur Einstimmung ein Lembergersekt trocken des Jahrgangs 2002 aus der Kellerei Cleebrohn/Güglingen und ein Amuse-gueule auf die Besucher. Der Vorsitzende des Lembergervereins, Peter Ramolla, begrüßte die zahlreichen Gäste in einer kleinen Ansprache und stellte die Moderatorin des Abends, die Sommeliere Jutta Eiselen aus Brackenheim, vor. Er bedankte sich beim Hausherrn, Klaus-

Dieter Dresek, für immer die wieder einladend hergerichteten Veranstaltungsräume und die Bereitschaft, ein so aufwändiges Experiment mit dem Küchenpersonal und den Hauswirtschaftshelferinnen durchzuführen. Seinen Dank richtete er auch an die Mitgliedsbetriebe des Vereins, die zu reduzierten Kosten den Wein geliefert hatten.

Im Hintergrund arbeitete die Sommeliere bereits; sie prüfte jede Flasche auf eventuellen Korkgeschmack.

Eröffnet wurde die Menüfolge mit einer Geflügelterrine mit Lembergerglasur an einem kleinen Salat. Als Wein wurde dazu ein 2001er Lemberger Weißherbst Qualitätswein aus der GK Roßwag/Mühlhausen und ein 2000er Lemberger Weißherbst Auslese vom Weingut Sonnenhof eingeschenkt. Jutta Eiselen



*Großkampftag in der Schlossküche: In Reih und Glied stehen die lecker angerichteten Vorspeisen bereit.*



*Durch den Abend führte die Sommeliere Jutta Eiselen. Sie weckte die Sinne der Gäste mit ihren sachkundigen Beiträgen.*



*Blumendank für hervorragende Arbeit: Der Präsident des Lembergervereins, Peter Ramolla (links), überreicht als Dankeschön ein Blumengebinde an Jutta Eiselen.*

kommentierte die Harmonie zwischen Essen und den Weinen – so kommentiert, kann auch ein weniger profunder Weinkenner die Geschmacksrichtungen erkennen, sowohl die des Essens als auch die des Weines.

Der zweite Gang bestand aus einem Steak vom Wels auf Rataouille mit Lembergerschalotten und Polenta. Hier passten ein 2003er Lemberger Kabinett vom Weingut Faigle in Horrheim und ein 2003er Nonnenmacher Lemberger vom Weingut Nonnenmacher aus Vaihingen ausgezeichnet zu der Speisenfolge.

Das Zwetschgensorbet im Lembergersud war zwar etwas schwierig aus den schmalen Gläsern zu löffeln, dennoch war es Küchenchef Meder und seinem Team gelungen, einen perfekten Übergang zum Hauptgang auf den Tisch zu bringen.

Hirschkalbsrücken im Wirsingmantel auf Steinpilzragout mit Lembergersößle, Haselnusspätzle und gefülltem Kohlrabikörbchen standen auf der Karte. Und was auf den Tisch kam, konnte sich sehen lassen – fast zu schade zum Essen, so extravagant waren die Teller angerichtet. Als Begleiter wurden ein 2003er Fellbacher Goldberg Lemberger der Edition „P“ trocken der Fellbacher Weingärtner und ein 2002er Heuholzer Dachsteiger Lemberger im Barrique gereift vorgestellt. Auch hier konnte man nach der ausführlichen Einstimmung der Sommiere genau nachvollziehen, wie wichtig es sein kann, den richtigen Wein zum Essen zu wählen, um auch wirklich beides genießen zu können.

Als krönenden Abschluss servierten die überaus freundlichen Mädchen, allesamt Auszubildende zur Hauswirtschaftshelferin, und ihre Betreuerinnen eine Mousse au chocolat mit Mangoparfait auf exotischen Früchten. Als Wein wurde ein 2002er Brackensteiner Zweifelberg Lemberger Weißherbst Eiswein der Weingärtner Brackenheim kredenzt. Jetzt nutzte Jutta Eiselen die Gelegenheit mit einem grandiosen Tropfen im Glas, für die regionalen Weine zu werben. „Wie wir heute Abend alle gekostet haben, müssen unsere Weine sich nicht hinter den großen und bekannten Namen verstecken. Auch die Winzer der Region erzeugen ausgezeichnete Weine zu einem bezahlbaren Preis“. Mit großem Beifall belohnten die Gäste ihre Ausführungen. Der Präsident des Vereins bedankte sich bei Jutta Eiselen mit einem Blumengebinde. Anhaltenden Applaus erhielten auch das Küchenpersonal und die Mädchen, die den Service übernommen hatten. Der Schatzmeister des Vereins,




*Dankende Worte und große Komplimente an den Küchenchef des CJD Jugenddorfs Schloss Kaltenstein Bernhard Meder und sein Team.*

Hermann Alt, konnte nach Abzug aller Kosten dem Jugenddorfleiter Klaus-Dieter Dresek einen Betrag von 700 Euro für die gewünschte Holzbearbeitungsmaschine in Aussicht stellen. Ein Scheck wird im Rahmen der Lembergerprämierung „Vaihinger Löwe“ am 24. April an den Leiter des CJD Jugenddorfs Schloss Kaltenstein übergeben. **Manfred Arnold**

**Bundesverband mittelständische Wir**

Unternehmerverband Deutschlands e.V.




**BVMW**

Interessengemeinschaft mittelständischer Verbr

Seite 2 von 2


**And the winner is:**

(Können zu bewertende Näherfolge der Benennung innerhalb der Kategorien)




Team des CJD Jugenddorfs Schloss Kaltenstein  
Küche, Hauswirtschaft, Organisation.


in den Kategorien




Team des CJD Jugenddorfs Schloss Kaltenstein  
erhält zusätzlich 4 OSCARS für die  
Kategorien: Service, Dekoration, Atmosphäre und Freundlichkeit.



Weinbauunternehmen aus:  
Rosswag, Gündelbach, Horrheim, Vaihingen, Fellbach, Heuholz, Brackenheim.



Sommiere  
Jutta Eiselen



Der Lemberger  
Verein zur Förderung der Lemberger Kultur

**Der BVMW – Die Stimme des Mittels**

*Schöne Reaktion nach der gelungenen Veranstaltung: Die Leiterin des BVMW-Kreisverbands Stuttgart, Petra Hetzel, hat die Veranstaltung in einem Dankschreiben mit Oscars prämiert.*

# Lemberger Verein fördert den „Kaiser der Rotweine“ Keine bierernste Sache

**Fellbach.** Von den Lemberger-Weinen der hiesigen Weingärtner war nicht nur Peter Ramolla sichtlich begeistert. „Wenn die Fellbacher noch nicht bei uns Mitglied wären, spätestens jetzt müssten sie es werden“, schwärmte der Vorsitzende des Lemberger Vereins, der kürzlich mit etwa 30 Mitgliedern zu Besuch in Fellbach war. Herbert Aldinger, der WG-Chef, führte die Gäste durch die Weinberge und anschließend gab es eine Weinprobe in der Neuen Kelter. Nach dem Verkosten der edlen Tropfen vom Kappelberg waren alle begeistert.

Der Lemberger gilt als wertvollste deutsche Rotweinsorte und bringt – sortenrein angebaut oder als Cuvee-Partner – die besten deutschen Rotweine hervor. Voraussetzung für eine hohe Weinqualität ist beim Lemberger – mehr als bei anderen Sorten – eine sehr gute Traubenreife. Die Weine zeigen sich dann in einer tiefroten, ins violette gehenden Farbe. Ihre Aromen sind fruchtig und erinnern an Waldbeeren und schwarze Johannisbeeren. Typisch ist ihr kräftiger Körper und ihr feinherber Geschmack, der im Gaumen lange nachklingt. So schwärmen die Lemberger-Freunde auf ihrer Homepage – [www.lemberger-wein.de](http://www.lemberger-wein.de) – von ihrem Lieblingstropfen.

Die Nobelrebsorte – Richard Hachenberger, Experte auf dem Gebiet der Geschichte des Weinbaus in Württemberg und Betreuer des städtischen Weinmuseums in Vaihingen-Horrheim, nennt den Lemberger auch den „Kaiser des Rotweins“ – wird in Deutschland auf einer Fläche von etwa 1450 Hektar angebaut. 1350 Hektar davon liegen im bestimmten Anbaugebiet Württemberg. Doch man findet auch Lemberger-Reben in Baden, der Pfalz, in Rheinhessen und neuerdings auch in Franken.

„Lemberger – Verein zur Förderung der Lemberger-Kultur“ heißt die Vereinigung von Vierteleschlotzern, Weinerzeugern und Gastronomen ganz offiziell. Gegründet wurde sie 1999 in Vaihingen/Enz. „Es gibt auch einen Pro-Riesling-Verein, und wir mögen halt den Lemberger“, sagt Vorsitzender Ramolla und lacht. Als Vereinszweck haben er und seine Mitglieder „Dialoge mit dem Lemberger und Gespräche über den Lemberger bei Weinproben, Weinseminaren, Kellerei- und Weinbergführungen, Betriebsbesichtigungen“ ausgelobt. Und alles sei „immer auf hohem Niveau, aber nie bierernst“.



Präsident und Kassenprüfer Herr Wolfgang Saffert vor Ort in den Weinbergen. Offensichtlich freuen sie sich mit den Winzern über eine gute Qualität.



Gäste bei der fachkundigen Führung durch den Weinberg: Vorstandsvorsitzenden Herbert Aldinger von der Winzergenossenschaft Fellbach



Gastfreundschaft bei der Weinverkostung: Die Ehefrau des Vorstandsvorsitzenden der WG Fellbach (rechts) schenkt Wein im Barriquefasskeller aus.

Eines aber nehmen sie jedes Jahr überaus ernst, die Verleihung des Lembergerpreises „Vaihinger Löwe“. Zum zwölften Mal wurde der Löwe im April 2004 auf Schloss Kaltenstein vergeben, und am 27. November organisiert der Verein an gleicher Stelle eine festliche Weinprobe mit den Siegerweinen. Die Fellbacher haben 1996 in der Kategorie 1 – „Lemberger mit Geschmacksrichtung trocken“ – gewonnen, im Jahr 2001 siegten sie in der Kategorie 2 – „Lemberger mit höherer Restsüße als trocken“. „Diesmal ist kein Fellbacher dabei, aber was nicht ist, kann ja im nächsten Jahr wieder werden“, sagt Peter Ramolla.

Eva Herschmann, Stgt. Nachrichten