

Vaihinger Löwe als Qualitätssymbol von Lemberger Weinen

203 Weine aus 82 Betrieben in drei Kategorien im Test

Roßwag – Da ist höchste Konzentration angesagt. Die sechs Herren und die Dame riechen und nippen. Sie lassen den Rebsaft in der Mundhöhle kreisen. Nur der Weg in den Magen muss verschlossen bleiben. Der Lemberger wird in die blauen Eimerchen gespuckt. Was sich im Probiersaal der alten Kelter in Roßwag abspielt, nennt sich „Verkostung“. Hier werden die Punkte für den Vaihinger Löwen ermittelt. Probenleiter Martin Werthwein fragt seine Jury ab. Die gibt nach einem 20-Punkte-System ihre Wertung ab, 13, 12,5, 14, 13... Es geht um Farbe und Klarheit, um Geruch und Geschmack. Was ihnen der Roßwager Kellermeister Jürgen Essig und Bastian Walz aus Ensingen eingeschenkt haben, wissen sie nicht. Die Flaschen haben eine Bandage. 82 Betriebe haben ihre Weine „angestellt“, wollen bei der 14. Vaihinger Weinmesse, die am Sonntag, 09. April 2006 auf dem Kaltenstein stattfindet, einen der drei Löwen ergattern. 203 Weine stehen zur Begutachtung parat (vorwiegend aus Württemberg und Baden, aber auch ein Pfälzer ist dabei), das Gros aus dem Jahrgang 2004.

„So viele Kollegen waren noch nie dabei“, freut sich Albrecht Fischer, Sprecher der Weinmesse-Organisatoren. Der Vaihinger Löwe habe sich zu einem echten Marken- und Marketingzeichen entwickelt. Zu einem Qualitätssymbol bei Konsumenten und ambitionierten Weinfreunden.

77 Weine sind der Kategorie Lemberger trocken zuzuordnen, 48 sind unter der Bezeichnung „mit mehr Restsüße als gesetzlich trocken“ eingestuft. Der größte Anteil (78) läuft als Barrique mit deutlicher Holznote, gesetzlich trocken. Die Weine dürfen noch nicht bei diesem Wettbewerb angemeldet gewesen sein.

Zur Jury gehören diesmal Dr. Gerhard Götz, Direktor i. R. der staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Obst- und Weinbau in Weinsberg, der Gastronom Karl Schempf, Dr. Gernot Hahn (Wirtschaftsjournalist), Christina Hengerer-Müller (Weingutbesitzerin), Thomas Schuster (Weinfachberater), Dr. Ulrich Koeppen (freier Journalist) und Andreas Braun (Chefredakteur Sonntag aktuell).



Höchste Konzentration bei der Verkostung der angestellten Lemberger



Aufgereiht wie die Soldaten stehen die angestellten Weine in einem Nebenraum ...



... um dann verdeckt verkostet zu werden.

Der „Vaihinger Löwe“ ist der einzige Lemberger-Wettbewerb in Deutschland. Benannt ist er nach dem Wappentier der Stadt Vaihingen. Der Bezug der Stadt mit ihren Ortsteilen zum Wein ist bereits seit 1987 mit dem Prädikat „Internationale Stadt der Rebe und des Weins“ dokumentiert worden. Initiiert wurde die Weinmesse vom früheren Vaihinger Stadtbaumeister und Weinexperten Richard Hachenberger. Das Wappentier der Stadt, ein historisches Trinkgefäß aus dem Jahre 1610, diente als Vorlage für den Siegerpokal, den die drei Erstplatzierten in jeder Kategorie erhalten.

Derzeit gehören das Weingut Faigle (Horrheim), die Weingärtner Horrheim-Gündelbach, das CJD Schloss Kaltenstein, das Weingut Nonnenmacher (Vaihingen), die Genossenschaftskellerei Roßwag-Mühlhausen, das Weingut Sonnenhof (Gündelbach), das Weingut Steinbachhof (Gündelbach), das Weingut Walz (Ensingen) und das Weingut Zimmermann (Roßwag) zur Messe-Gruppe. Zu Gast bei der Löwen-Verleihung sind unter anderem der Landrat aus Ludwigsburg Dr. Rainer Haas, die deutsche Weinprinzessin Katharina Jost, Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch und Vaihingens Oberbürgermeister Heinz Kälberer.

Albert Arning

Der Lemberger e. V.

Informationen für Weinfreunde & Gourmets

Ausgabe 1/2006

Exkursion zu den Weinmachern in Cleebronn-Güglingen

Direkt an der Weinstraße Kraichgau-Stromberg mitten im Zabergäu und zu Füßen des legendären Michaelsberges, auf dem Wein nachweislich seit 1200 Jahren angebaut wird, liegt der Betrieb der Weingärtner Cleebronn-Güglingen. 1951 gegründet, gehören heute Weingärtner der Stadt Güglingen mit den Teilorten Frauenzimmern und Eibensbach und des Weindorfes Cleebronn zu dieser Produktionsgemeinschaft.

Zum günstigen Zeitpunkt, nämlich in der Hochphase der Lese, konnten eine größere Gruppe unserer Vereinsmitglieder den Weingärtnern Cleebronn-Güglingen über die Schulter schauen. Die Gruppe wurde von Geschäftsführer Axel Gerst, dem Vorstandsvorsitzenden Rainer Beyl und Kellermeister Werner Auchter aufs herzlichste willkommen geheißen.



Sektempfang in den modern eingerichteten Verkaufsräumen der Cleebronner Genossenschaft

Nach einem Stehempfang mit Sektausschank führten uns die Gastgeber in die geschützte Lage des Michaelsbergs zwischen Stromberg und Heuchelberg.

19% der 240 ha großen Anbaufläche ist mit Lemberger bestockt. Nahezu 500 Wengerter beliefern die Erzeugergemeinschaft mit ihren Trauben. Große Mengenreduzierungen garantieren eine durchweg exzellente Qualität.

Zurück in der Kellerei konnten sich die Teilnehmer vom Produktionsablauf des Betriebs überzeugen. Kellermeister Werner Auchter erklärte, trotz Lesestress, seinen Betrieb in allen Einzelheiten.

Im Versammlungsraum der Genossenschaft wurde die Gruppe ausgezeichnet verköstigt – eine Weinprobe mit Jahrgängen aus der Schatzkammer schloss sich an.



Geschichtliches zur Michaelskapelle – natürlich mit Verkostung von Lemberger aus der direkten Nachbarschaft



Zu Fuß auf die Spitze des Cleebronner Michaelsbergs, vorbei an Musterweinbergen der Weingärtnergenossenschaft Cleebronn



Interessanter Vortrag des Kellermeisters über die Verfahren und Arbeitsabläufe in seinem Keller

Ordentliche Mitgliederversammlung in der Alten Kelter in Brackenheim-Botenheim

Eine Veranstaltung der besonderen Art erlebten die Teilnehmer der ordentlichen Mitgliederversammlung unseres Vereins. Nicht nur, dass die geschäftlichen Dinge reibungslos über die Bühnen gingen – sämtliche Anträge wurden einstimmig von der Versammlung beschlossen, auch die gesellige Seite kam nicht zu kurz. Familie Alt hat sämtliche Register gezogen und ein exquisites Buffet gezaubert, dafür herzlichen Dank.

Auch die obligatorische, von Albrecht Fischer moderierte Weinprobe „Lemberger – Blaufränkisch“, fand großen Zuspruch bei den Teilnehmern – siehe Auszug aus dem Gästebuch: *Hallo liebe Mitglieder und Vorstände des Lemberger Vereins, die Jahreshauptversammlung mit der blind zu verkostenden Vergleichsweinprobe, Lemberger – Blaufränkisch, war ein voller Erfolg. Ich hätte nie gedacht, dass der Blaufränkische einen solchen Geschmacksunterschied zum Lemberger hat.*

Tisch 2, vertreten durch, Horst Wagner mit Frau Heidi, Martin Schmid mit Frau und Herbert Helber mit Frau Renate, hatte bei allen

6 Vergleichsproben den Blaufränkisch herausgefunden. Sogar der Brackenheimer Signum wurde von Renate Helber blind erkannt. Mit freundlichen Grüßen

Herbert Helber



Bei den Abstimmungen herrschte Einstimmigkeit.

Kulinarische Weinprobe in der Klosterschmiede in Maulbronn

Dieses Jahr hat der in der Weinwelt nicht unbekannt Karl Schempf vom Hotel und Restaurant Klosterschmiede in Maulbronn die Herausforderung unserer schon traditionellen kulinarischen Lemberger-Weinprobe angenommen. Er wartete mit einem 4-Gänge-Menü auf, zu dem sieben Lemberger-Weine von Mitgliedsbetrieben gereicht wurden.

Als Probensprecher konnten wir den Geschäftsführer der LBBW Gastro Event, Reinhold Weinmann, gewinnen. Weinmann führte souverän durch den ganzen Abend. Er war ausgezeichnet vorbereitet und konnte somit jeden Wein faszinierend kommentieren. Die Zuhörer erfuhren jede Menge Details über die einzelnen Weine und deren Erzeuger. Da er sich seit vielen Jahren auch mit der Geschichte des Weins beschäftigt waren auch in diesem Bereich kurzweilige Geschichten zu hören. Eine kleine Kostprobe: „Prinz Eugen, dem zur Vermählung mit einer schwäbischen Edeldame ein Reutlinger Alb-Wein gereicht wurde, sagte, dass er lieber nochmals Wien von den Türken befreien würde, als nochmals einen Becher Albwein aus Reutlingen zu trinken. Auch wisse er nun, woher der Begriff Mitgift herkomme“.

Der Abend verlief sehr harmonisch, alle Gäste fanden genügend Gesprächsstoff und äußerten sich sehr angetan von der gelunge-

nen Veranstaltung, die mit dem üblichen „Reste trinken“ ihren Abschluss fand.

Zwei Wermutstropfen sind dennoch zu nennen: Zum Einen gab es keinen Nachschlag von der köstlichen Beerenauslese aus Brackenheim, zum Anderen hat draußen der Winter erheblich zugeschlagen, was die Heimfahrt der Teilnehmer zum Risiko machte.



Für die Köstlichkeiten aus der Küche erhielt Küchenchef Karl Schempf und sein Team großen Applaus



Fachliche Gespräche am Tisch: Probensprecher Reinhold Weinmann diskutiert mit den Gästen



Mit einem Weinpräsent bedankte sich Hermann Alt für die fachkundige Führung durch die angestellten Weine.

Wein machen ist ein erotischer Prozess

Alle Jahre wieder lädt der Verein der Lembergerfreunde e. V. und das CJD Jugenddorf Schloss Kaltenstein zu der schon traditionellen Siegerweinprobe ein. Verkostet werden alle die Weine, die im laufenden Jahr bei der Prämierung des Vaihinger Löwen die ersten bis dritten Plätze belegt haben. So waren auch dieses Mal die Siegerweine aus den drei Kategorien trocken, höhere Restsüße als gesetzlich trocken und Barrique angestellt. Rund 70 Wein Interessierte nahmen an der Veranstaltung im festlich geschmückten Speisesaal des Schlosses teil.

Eine besondere Überraschung ist den Veranstaltern gelungen: Als Probensprecher konnte man den früheren Schlossherren Hans-Dieter Dreischmeier verpflichten. Zehn Stunden Anfahrt hat er auf sich genommen, um diese Veranstaltung zu moderieren – und er tat dies in einer Art, wie ihn viele kennen.



Interessant war bei der Siegerweinprobe auf Schloss Kaltenstein zu hören – Dreischmeier zog die Teilnehmer in seinen Bann.

Jeden Erzeuger hat er in seinen Vorbereitungen angerufen, um alle Einzelheiten über die präsentierten Weine zu erfahren. Diese geballte Ladung an Informationen gab er gemischt mit einem Quäntchen Humor und ausgesuchten Zitaten aus der Literatur an sein Publikum weiter. Die grandiosen Weine gerieten dabei fast in den Hintergrund.

Er bedankte sich bei all den Menschen, mit denen er erleben durfte welche Arbeit Jahr für Jahr in den Weinbergen geleistet werden muss. Er sprach davon, dass Weinmachen ein erotischer Prozess sei und leitet so gekonnt sein Finale ein. Mit einem Lied, auf der Mundharmonika geblasen, verabschiedete sich Hans-Dieter Dreischmeier unter großem Applaus von den Lembergerfreunden unseres Vereins.

Büchertipp für Weinfreunde

Richard Hachenberger hat inzwischen unzählige Veröffentlichungen zum Thema „Wein“ vorgelegt. Er ist der Fachmann, wenn es um die Geschichte rund um den Wein geht – sein Rat ist in vielen Gremien gefragt.



Bisher sind drei Bände erschienen – seine jüngste Veröffentlichung beschäftigt sich mit den Persönlichkeiten des Weinbaus in Württemberg – Band 1 ist bereits vergriffen.

Band 2 beschreibt die Herrschaften Kalb, Mährlen, Schneider, Haag und Herold. Kessler, Schiller, Single, Steeb und Warth werden in Band 3 beschrieben – allesamt sind das Persönlichkeiten, die sich um den Weinbau in Württemberg verdient gemacht haben.

Erschienen ist die Reihe im IPa-Verlag in Vaihingen/Enz. Band 3 hat einen Umfang von 98 Seiten und kostet 6,- Euro zzgl. Porto und ist direkt beim Verlag (Telefon 07042-950464) erhältlich.

Termine 2006

Liebe Freunde und Mitglieder des Vereins „Der Lemberger“, auch in diesem Jahr stehen wieder einige Veranstaltungen an. **15. Juli 2006 Hauptversammlung** in der Lehr- und Versuchsanstalt Weinsberg: Herr Dr. Blankenhorn referiert über das spannende Thema *Barrique versus Chips*. Wir werden auch kulinarisch mit Vesper und Wein versorgt sein.

Am **23. September** hat uns die WG Brackenheim zu einer Betriebsbesichtigung eingeladen.

Am **2. 12. 2006** sind wir wieder auf Schloss Kaltenstein in Vaihingen/Enz zur **Siegerweinprobe des Lembergerpreises „Vaihinger Löwe“** – es werden dieses Mal 10 Weine vorgestellt werden.

Sie finden alle Termine auch auf unserer Internetseite www.lemberger-wein.de

Kontaktadresse:

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

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