

Die Spitze wird dichter

„Vaihinger Löwe“: 153 Lemberger-Weine von 62 Betrieben im Test

Roßwag – Der frühe Termin war Grund dafür, dass in diesem Jahr „nur“ 153 Lemberger-Weine zum Wettbewerb um den begehrten „Vaihinger Löwen“ eingereicht wurden. Dennoch genügend Arbeit für die sechsköpfige Jury, die die kostbaren Tropfen an zwei Tagen (gestern und heute) im Probierraum der alten Kelter in Roßwag verkostet und bewertet.

Frank Elsässer

Mit gespannter Erwartung sitzen die Jury-Mitglieder auf ihren Stühlen und beobachten, wie Bastian Walz und Ulrich Allmendinger den nächsten Wein verdeckt einschenken. Gleich wird das Glas geschnappt, die Nase tief hinein gesteckt und kräftig die Würze des Weins erschnuppert. Mit leisem Schlürfen nehmen die Weinkenner einen Schluck in den Mund, spülen ihn ein paar Mal über die Zunge und spucken ihn dann gezielt in den Eimer. Kurzes Überlegen, die Punktezahl vergeben – der Nächste bitte.

Insgesamt 62 Betriebe haben in diesem Jahr 153 Weine der letzten fünf Jahrgänge um den begehrten Preis des besten Lembergers Deutschlands ins Rennen geschickt. Die meisten eingereichten Weine stammen vom Jahrgang 2005 (91), nur ein einziger Wein ist aus dem Jahr 2006. Der aktuelle Wettbewerb um den Vaihinger Löwen bringt einmal mehr die Vormachtsstellung Württembergs in Sachen Lemberger zum Ausdruck: Nur elf Weine von sieben Betrieben stammen nicht aus Württemberg, sondern aus Baden. Verkostet und bewertet wurden die Weine in den drei Kategorien Lemberger trocken, Lemberger mit mehr Restsüße als gesetzlich trocken und Barrique Lemberger trocken. Letzterer wird heute die Gaumen der Jury kitzeln, nachdem die Weine der beiden anderen Kategorien bereits gestern probiert wurden.



„Es sind weniger Weine als 2006, da die Preisverleihung letztes Jahr erst im April stattgefunden hat“, erklärte Albrecht Fischer vom Organisationsbüro der Vaihinger Weinmesse. In diesem Jahr seien die in Frage kommenden Wochenenden allesamt durch andere Weinmessen, an denen Vaihinger Betriebe teilnehmen, belegt. Ein weiterer Grund: Da der Weinabsatz wieder angezogen hat, sind bei einigen Weingütern die Vorräte schon abverkauft.

Zur Qualität der eingereichten Weine wollte sich Albrecht Fischer während der Bewertung nicht äußern. „Das lässt sich



erst sagen, wenn alle Weine probiert sind“, sagte der Weingutbesitzer. Folglich sei auch die Frage überflüssig, wer denn nun den Lembergerpreis „Vaihinger Löwe“ 2007 bekomme. „Vor dem 4. März wird das von uns niemand erfahren“, lachte Fischer. Allerdings sei die Spitze in den vergangenen Jahren dichter geworden. Während die Erträge runter gingen, sei die Qualität hoch geschraubt worden. Die Reben im Winter kurz schneiden und im Sommer ausdünnen sowie entblättern, damit die Trauben immer schön viel Sonne abbekommen – so verbessern die Betriebe die Qualität ihrer Weine. „Der Markt erfordert es, Qualität zu liefern“, weiß Albrecht Fischer. Hier werde schnell die Spreu vom Weizen getrennt. Fischer: „Wer nicht mitgeht, verliert.“

So bieten Wettbewerbe eine gute Möglichkeit für die Weinbaubetriebe zu erfahren, wo sie im Vergleich zur Konkurrenz stehen. Oft wirkt sich dies auf die Arbeit an der Qualität des jeweiligen Weins aus.

Frank Elsässer

Der Lemberger e. V.

Informationen für Weinfreunde & Gourmets

Ausgabe 1/2007

Zu Besuch beim Löwenkünstler

Ulrich Trautmann ist ein Töpfer von altem Schrot und Korn. Er stellt in seiner Töpferwerkstatt in Vaihingen/Enz die begehrte Lemberger-Trophäe her.

Er gewährte uns bereitwillig Einlass in seinen Betrieb, um ihm bei der Produktion der Skulptur über die Schulter zu schauen. Bei der Betriebsführung kommt man aus dem Staunen nicht mehr heraus. Ein wahres Töpfereimuseum tut sich auf. – hier ist irgendwann die Zeit stehen geblieben. Transmissionsgetriebene Maschinen, Arbeitsplätze vermitteln den Eindruck als wären sie gerade erst verlassen worden, werden aber seit Jahren nicht mehr genutzt. Farbtöpfe, Pinsel in jeder Form, Spatel, darunter auch kleine Eislöffelchen, zeugen vom Ideenreichtum der einstigen Künstler.



„Eigentlich ist das eine Arbeit für einen Goldschmied“ berichtet Trautmann, „es war für mich aber eine besondere Herausforderung, den Löwen aus Ton zu gestalten“. Mehrere Gießformen sind nötig – der Löwe kann nicht aus einem Stück hergestellt werden. Trautmann entwickelte eine besondere Tonmischung, die sich gießen lässt. Auch spezielle Formen wurden dafür hergestellt. Hier half ihm natürlich seine Jahrzehnte lange Erfahrung. Sind die Einzelteile gegossen und in mehreren Durchgängen gebrannt, wird der Löwe zusammengesetzt und golden lackiert.

Über Kosten will Trautmann nicht sprechen, denn betriebswirtschaftlich darf er die Arbeit nicht rechnen. Der Zeitaufwand ist immens, weil so viele Arbeitsgänge notwendig sind.

Ein kleines „Schmankerl“ gibt uns Ulrich Trautmann mit auf den Weg: Der Lemberger Verein ist eingeladen seinen Betrieb zu besichtigen und in seinen Räumen eine Lembergerprobe zu veranstalten.



Ordentliche Mitgliederversammlung in der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt in Weinsberg

Dass eine ordentliche Mitgliederversammlung beim Lembergerverein nicht nur Tagesordnungspunkte hat, die Geschäftsordnung vorschreibt, ist schon häufig unter Beweis gestellt worden.

Der 1. Vorsitzende, Peter Ramolla, eröffnete die Versammlung und arbeitete die anstehenden Themen zügig ab. Der positive Bericht des Kassiers, Hermann Alt, wurde wohlwollend aufgenommen. Die Kassenprüfer bescheinigten eine einwandfreie Buchhaltung. Auf Antrag von Hans-Joachim Sabisch wurde der gesamte Vorstand mit drei Enthaltungen entlastet.

Beim Tagesordnungspunkt „Wahlen“ war der komplette Vorstand neu zu wählen. Andrea Zimmermann (Schriftführerin) und Rolf Kern (stellvertr. Vorsitzender) standen nicht mehr zur Wahl. Für sie gingen Klaus-Dieter Dresek (stellvertr. Vorsitzender) und Hans-Joachim Sabisch (Schriftführer) in den Ring. Es wurde en bloc gewählt – mit zwei Enthaltungen war die Sache eindeutig.

Der neue Vorstand setzt sich wie folgt zusammen: Peter Ramolla (1. Vorsitzender), Klaus-Dieter Dresek (2. Vorsitzender), Hermann Alt (Schatzmeister), Bernd Essig (Internetbeauftragter), Hans-Joachim Sabisch (Schriftführer), Manfred Arnold (Presse- und Öffentlichkeitsarbeit). Albrecht Fischer ist als „geborenes Mitglied“ automatisch im Vorstand.

Als Belohnung wartete ein üppiges Wengerter-Vesper auf die Versammlungsteilnehmer.

Mit Spannung erwarteten die Teilnehmer den angekündigten



Vergleichsweinprobe Chips – Barrique

Vortrag von Dr. Dieter Blankenhorn mit dem Reizthema „Chips oder Barrique in der Weinbereitung“. Dr. Blankenhorn referierte fachkundig über die Forschungsergebnisse zu diesem Thema. Eine Vergleichsweinprobe mit chipsbehandelten Weinen und Wein aus dem Barriquefass brachte so manchen Kenner zum Staunen.

Einblicke in die Weinwelt Brackenheim – ein Bilderbogen



Gastfreundschaft der besonderen Art durften wir bei unserer Exkursion zu den Weingärtnern in Brackenheim genießen – herzlichen Dank dafür. Ein ausführlicher Bericht folgt in der nächsten Ausgabe des „Lemberger“.

Siegerweinprobe des Lemberger Wettbewerbs „Vaihinger Löwe“

Einen Besucherrekord konnte der Lemberger Verein in diesem Jahr bei seiner Siegerweinprobe auf Schloss Kaltenstein verzeichnen. Noch nie, so Vorsitzender Peter Ramolla, waren in der Geschichte der Siegerweinproben so viele Lembergerfreunde erschienen, um die beim Lemberger Wettbewerb „Vaihinger Löwe“ ausgezeichneten Weine zu verkosten. Zehn Sieger sind bei dem Wettbewerb im Mai aus 212 angestellten Weinen (die VKZ berichtete) hervorgegangen.

Als Probensprecher fungierte der Roßwager Joachim Sommer, ein Mitglied des Vorstandes der Württembergischen Weingärtner-Zentralgenossenschaft, der wie er sagt, sein Hobby zum Beruf gemacht hat. Mit sehr informativen und unterhaltsamen Ausführungen zu jedem Wein erntete Sommer großen Applaus. Das Team der Schlossküche wartete mit liebevoll gemachten Schnittchen auf. Schlossherr, Klaus-



Besucherrekord auf dem Kaltenstein – Wohlfühlambiente in weihnachtlich dekoriertem Umfeld.



Wie die Soldaten aufgereiht: Die Siegerweine des Lemberger Wettbewerbs „Vaihinger Löwe“ 2006.

Dieter Drensek, gab einen kurzen Einblick in die Arbeit des CJD Jugenddorfs Schloss Kaltenstein. Er konnte auch mit einer Neuigkeit aufwarten: Im Schloss gibt es ab sofort sechs Fremdenzimmer, die von den Auszubildenden zur „Fachkraft im Gaststättengewerbe“ betreut werden. Die weihnachtlich geschmückte Aula des Schlosses gab der Veranstaltung den festlichen Rahmen. Neben vielen bekannten Gesichtern war auch der Initiator des Vaihinger Löwen, Richard Hachenberger, auszumachen. Er ließ es sich nicht nehmen, trotz angeschlagener Gesundheit an der Veranstaltung teilzunehmen.



Oben: Hermann Alt als „Vorkoster“ – ... er ist vielmehr ein Elixier, eine Medizin, ein Labsal und Balsam ... (unten).

Termine 2007

Liebe Freunde und Mitglieder des Vereins „Der Lemberger“, auch in diesem Jahr stehen wieder einige Veranstaltungen an.

- 04. 03. 2007**, 11.00 Uhr Vaihinger Weinmesse mit Lemberger-Preis „Vaihinger Löwe“
- 10. 03. 2007**, Gasthaus Lamm, Vaihingen-Roßwag
Kulinarische Weinprobe
- 01. 07. 2007**, Ordentliche Mitgliederversammlung.
Ort und Termin sind noch offen!
- 01. 09. 2007**, Burg Ravensburg, Sulzfeld:
Betriebsbesichtigung. Termin ist noch offen!
- 01. 12. 2007**, Schloss Kaltenstein, Vaihingen/Enz
Siegerweinprobe „Vaihinger Löwe 2007“

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.