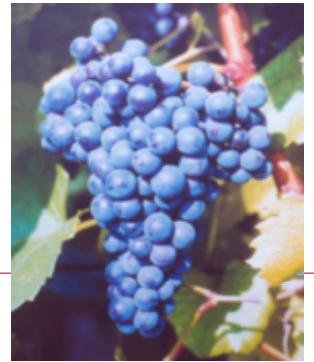


# Der Lemberger

Verein zur Förderung der Lemberger Kultur e.V.

Sitz Vaihingen a.d. Enz



Der Vaihinger Löwen-Pokal, Nachbildung eines Willkommensgefäßes der Stadt Vaihingen a. d. Enz aus dem Jahr 1610. Seit 10 Jahren ist er das Wappentier des gleichnamigen Lemberger-Preises.



## Ansprechpartner:

**Peter Ramolla**  
(Vorstandsvorsitzender)  
Spitzwegstraße 20  
73230 Kirchheim/Teck  
Tel.: 07021/58477

**Jutta Westphal**  
(Pressearbeit)  
Postfach 801169  
70511 Stuttgart  
Tel.: 0711/734010

**Bernd Essig**  
(Website)  
Weinkellerstraße 13  
71665 Vaihingen/Enz  
Tel.: 07042/25150

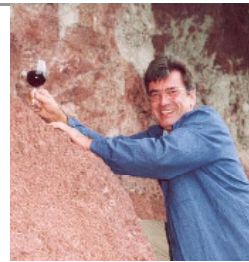
RA Peter Ramolla,  
Vorstandsvorsitzender



## Albrecht W. Fischer, Weingut Sonnenhof:

### „Unsere Böden leben!“

Das örtliche Terroir ist in unseren Reblagen eine positive, natürliche Gegebenheit. Nicht ohne Grund haben vor Jahrhunderten die Zisterzienser des Klosters Maulbronn schon Weinbau am Gündelbacher Wachtkopf betrieben. Lemberger vom Gündelbacher Wachtkopf, vielfach preisgekrönt, zählt zu den Spitzenerzeugnissen des 30-ha Weingutes.



Dem Terroir auf der Spur...

## Kulinarische Weinprobe, Dienstag, den 21. September 2002

### im Restaurant & Hotel Adler am Schloss, Schlossstraße 34, 74357 Bönningheim

Andreas Müller bereitet für uns folgendes Menü zu:

Salatvariation mit geräucherter Entenbrust und Rucola in Lembergeressig - Haselnussvinaigrette

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Lembergerisotto und Steinpilzen

Zarte Rehkeule auf Lembergerjus mit Rosenkohlblättern,  
roh gerührten Preiselbeeren und Serviettenknödel

Mousse von Valrhona-Schokolade in Lembergergelee mit glasierten Birnenspalten

Die Weine besprach Friedrich Hammel, Kellermeister der Weingärtnergenossenschaft Brackenheim eG

Kurzbericht über den kulinarischen Abend finden Sie auf der nächsten Seite.



## Editorial

Liebe Lemberger-Freunde,

anbei überreichen wir Ihnen die erste Ausgabe unserer neuen

Informationen. Alles über den Lemberger, über Essen und Trinken für Sie und Ihre Familie.

Wohl bekomms!  
Herzlichst Ihr  
*Peter Ramolla*

## Lemberger-Tipp für den Gourmet:

Verwenden Sie zum Kochen nur den gleichen Lemberger, der auch auf den Tisch kommt.



## Der Lemberger ist online

Unter [www.lembergerwein.de](http://www.lembergerwein.de) präsentiert sich der Lemberger-Verein auf mehr als 20 Seiten im Internet. Lemberger-Freunde können sich jetzt stets aktuell über den Verein und seine Aktivitäten informieren.

Man findet u.a. einen Veranstaltungskalender aber auch Informationen über Top-Lemberger und Spitzen-Erzeuger. So sind z.B. alle Gewinner des Lemberger-Preises „Vaihinger Löwe“ aufgeführt. Der Nutzen für Besucher soll durch einen Ausbau der Link-Liste weiter verbessert werden. Wer noch nicht Mitglied im Lemberger-Verein ist kann sich einen Anmeldeantrag herunterladen oder sich zunächst seine offenen Fragen vom Vorsitzenden beantworten lassen. Schauen Sie doch einfach einmal vorbei: [www.lembergerwein.de](http://www.lembergerwein.de).



## Programm 2002

21. September 2002: Kulinarische Lemberger-Weinprobe im Hotel Restaurant Adler am Schloss, Bönningheim  
*Moderation: Friedrich Hammel, Kellermeister der Weingärtnergenossenschaft Brackenheim eG, Brackenheim (siehe oben)*
30. November 2002: Siegerweinprobe der Gewinnerweine des Lemberger-Wettbewerbs „Vaihinger Löwe 2002“ auf Schloss Kaltenstein in Vaihingen an der Enz.  
*Moderation: Hans-Dieter Dreischmeier, Direktor Schloss Kaltenstein, Vaihingen an der Enz*

**Der Wein hat zwei Mängel:  
der gute verdirbt den Geldbeutel,  
der schlechte den Magen.**  
*Schwäbischer Ofenspruch*

## Lesen Sie bitte auf Seite 2:

- Vorstandswahlen 2002
- Wie man einen Weinkeller einrichtet
- Kellermeister Friedrich Hammel beim Verein Der Lemberger e.V.

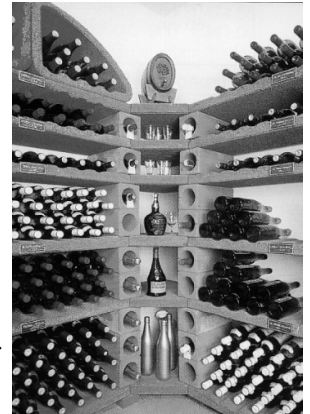


### Vorstandswahlen 2002

Turnusmäßig alle zwei Jahre muss der Vorstand neu gewählt werden - so schreibt es die Satzung des Vereins Der Lemberger e.V. mit Sitz in Vaihingen an der Enz vor. Am 7. Juni 2002 war es soweit: Anlässlich der ordentlichen Mitgliederversammlung im Weingut Sonnenhof in Vaihingen-Gündelbach bei Vorstandsmitglied Albrecht W. Fischer ergaben die Neuwahlen, dass die neuen Vorstandsmitglieder - fast - die alten sind. Lediglich beim Stellvertreter des Vorsitzenden gab es einen Wechsel. Für Hans-Dieter Dreischmeier, der das Jugenddorf Schloss Kaltenstein und Vaihingen zum Jahresende verlässt, rückt der frühere Vaihinger Buchhändler Rolf A. Kern nach: Vorstandsvorsitzender ist Peter Ramolla, Kirchheim/Teck; stellvertretender Vorsitzender Rolf A. Kern, Maulbronn; Vorstandsmitglied und Schatzmeister Hermann Alt, Brackenheim; Vorstandsmitglied Albrecht W. Fischer, Vaihingen/Gündelbach; Vorstandsmitglied und Internet-Beauftragter Bernd Essig, Vorstandsmitglied und Schriftführerin Andrea Zimmermann, beide Vaihingen-Rosswag und Vorstandsmitglied und Pressereferentin Jutta Westphal, Stuttgart-Vaihingen. Zu Kassenprüfern gewählt wurden Friedrich Wahl, Vaihingen/Enz und Wolfgang Saffert, Ebersbach.

### Wie man einen Weinkeller einrichtet

Leider verfügen heute die wenigsten Wohnungen bzw. Häuser über einen geeigneten Weinkeller. Dabei kommt es nicht einmal so sehr auf besonders niedrige Lagertemperaturen an. Wesentlich entscheidender ist das Unterbinden von stärkeren Temperaturschwankungen - mehr als sechs Grad sollten vermieden werden. Weißweine halten sich am besten bei Temperaturen zwischen acht und zwölf Grad, für Rotweine empfiehlt sich eine Temperatur von zehn bis 15 Grad. Generell dürfte eine Lagertemperatur von 10 bis 13 Grad passend sein. Wichtig ist ein trockener Raum mit einer allerdings nicht zu niedrigen Luftfeuchtigkeit. Keller, in denen die Heizung untergebracht ist, sind meist zu trocken. Bei niedriger Luftfeuchtigkeit verdunstet der Wein stärker durch den Korken, dadurch kommt es zur Luftaufnahme und zu einem Oxidationsgeschmack. Andererseits ist auch ein feuchter, muffiger Keller nicht geeignet. Dort können Pilze entstehen, die die Flaschen besiedeln und den Kork angreifen. Außerdem soll der Wein dunkel gelagert werden - er altert bei Helligkeit schneller. Abhilfe schafft die Unterbringung in Tonröhren (siehe Foto), die außerdem für eine einigermaßen gleichmäßige Temperatur sorgen. Übrigens sollte man beim Weinkauf auf die "modernen" weißen Flaschen verzichten. Sie sind einzig fürs Auge geschaffen, aber für den Wein gänzlich ungeeignet. Andrea Zimmermann, Weingutsbesitzerin



### Kellermeister Friedrich Hammel beim Verein Der Lemberger e.V.

Feine Lemberger zu kulinarischen Genüssen: Für die Mitglieder des Vereins Der Lemberger e.V. mit Sitz in Vaihingen an der Enz ist das ein gern geübtes Vergnügen. Am 21. September 2002 traf man sich in erwartungsvoller Stimmung im Hotel-Restaurant Adler am Schloss in Bönningheim, um ein viergängiges Menü mit den passenden Lemberger-Kreszenzen zu genießen. Vorgestellt wurden die außergewöhnlichen Tropfen von keinem Geringeren als Friedrich Hammel, Kellermeister der WG Brackenheim, der den Teilnehmern am Vorabend der Bundestagswahl schon mal zu "Ihrer persönlichen Wahl, nämlich dem Lemberger als Begleiter zum Essen" gratulierte. Sein Credo: "Sie als Gourmets des heutigen Abends werden den vollkommenen Genuss vorfinden und davon können und sollen Sie noch lange träumen". In der Tat wurde es bei dem von Andreas Müller komponierten Menü und Lembergerweinen vorwiegend aus der Region Stromberg-Heuchelberg ein "traumhafter Abend", wie Vorstandsvorsitzender RA Peter Ramolla aus Kirchheim/Teck kommentierte. Zur nächsten Veranstaltung des Vereins Der Lemberger sind Weinfreunde und Gourmets schon jetzt herzlich eingeladen: Termin 30. November 2002 auf Schloss Kaltenstein, Vaihingen an der Enz, Weinprobe mit Siegerweinen des Lemberger-Wettbewerbs Vaihinger Löwe 2002. Nähere Auskünfte - auch zu einer Mitgliedschaft - erteilt gerne Albrecht Fischer, Inhaber des Weingutes Sonnenhof, Vaihingen-Gündelbach und Vorstandsmitglied beim Verein der Lemberger e.V.,  
Telefon 07042-81888-0, Fax 07042-81888-6.

### Termine rund um den Lemberger und andere württembergische Spezialitäten bei den Baden-Württemberg Classics 2002:

München  
26. und 27. Oktober 2002  
Olympiazentrum, Werner-von-Linde-Halle

Berlin  
23. und 24. November 2002  
Airport Tempelhof, CEC Event- und Congress-Centrum

Weinfreunde aus dem Ländle sind herzlich willkommen! Infos unter Telefon: 07134/8091, Weinbauverband Württemberg

### MITGLIEDERWERBUNG ZAHLT SICH AUS

Ich werbe Herrn / Frau

---

---

als neues Mitglied für den Verein Der Lemberger e.V. und freue mich auf eine Flasche Lemberger an folgende Adresse:

---

---

Coupon einsenden an: RA Peter Ramolla, Spitzwegstr. 20, 73230 Kirchheim/Teck