

Flaschenpost

Ein Fall für Weintrinker

Der Winter ist eine gute Zeit, um einen Besen aufzusuchen, ist mir mal wieder aufgefallen. Im Sommer ist's auch im Biergarten gemütlich, an Weingärten mangelt es in unserer Gegend ja leider. Im Besen rücken die Leute zusammen, noch viel mehr, wenn's draußen kalt ist, da kommt man ins Gespräch. Allerdings habe ich mit den guten Stuben zuweilen ein Problem: Der Wein stößt mir sauer auf. Mein Vater hat da definitiv die bessere Einstellung. Er hat mir erklärt:

Ein Besenwirt braucht keine Weinkenner, sondern Weintrinker.



Heute von

Michael Weier
m.weier@stn.zgs.de

Es gibt aber längst auch andere Beispiele. Eines davon habe ich jetzt in Löchgau erlebt, dort war ich kürzlich verabredet. Für einen Stuttgarter ohne Navigationsgerät ist ja allein diese Tatsache eine echte Herausforderung. Ich bin zwar irgendwo in Bietigheim falsch abgegangen, über Metterzimmern und sehr kleine Straßen aber doch in Löchgau gelandet. Beim Fritz Funk. In dessen Besen geht es zu wie bei uns in der Stadt, der Laden ist hoffnungslos überfüllt. Und man kommt wie üblich mit wildfremden Menschen ins Gespräch. Herrlich! In Löchgau bin ich richtig fand ich schnell Freunde, die Frau neben mir, war begeistert von meiner großstädtischen Gesellschaft und erzählte sofort glücklich, dass sie früher in Hofen gewohnt habe.

Der Besen in Löchgau zeichnet sich jedoch nicht nur dadurch aus, dass dort Stuttgarter trinken, sondern dadurch, dass der Wein schmeckt. Und Fritz Funk schenkt die Tropfen nicht nur im Henkelglas aus, es gibt ordentliche Kelche und eine lange Liste mit Weinen, die er alle in kleinen, eleganten Probier-Einheiten verkauft. Ich stehe auf die Abwechslung – und trinke mich an so einem Abend durch die Karte. Das macht Spaß wenn die Weine so gut schmecken wie in Löchgau. Vor allem, wenn man das kleine Dorf zwar selbst suchen muss, aber nicht der Fahrer ist.

Bei meinem Vater würde dieser Besen natürlich sofort durchfallen. Die 0,1 Liter-Menge entspricht nicht dem, was er sich vom Besen verspricht. Und probieren braucht er schon gar nicht. für zwei Viertel, also 0,5 Liter, müsste er fünfmal bestellen – immer den gleichen Trollinger. Das stört nur die gute Unterhaltung mit der Nachbarsdame. Dieser hätte er schnell erklärt, dass es eine uralte Besenweisheit gibt: Wenn jemand fünf Viertel verträgt und er trinkt nur zwei, dann stimmt doch was nicht! Denn zwei Viertel sind nur ein halber Rausch und folglich rausgeschmissenes Geld.

Tipp der Woche

Ich gebe zu, dass Löchgau nicht einfach zu finden ist, der Wein lohnt allerdings einen Abstecher.

▪ **Weingut Fritz Funk, Löchgau, Lemberger Spätlese trocken, unfiltriert 2009, 7,50 Euro (ab Weingut)**

Neues aus der Gastroszene

Weine zum Probieren

Sie wollten schon immer mal ein paar Weine aus der Region probieren? Dann sind Sie am Wochenende in Fellbach richtig. Die Remstaler Wengertler laden am Samstag, 5. Februar, und Sonntag, 6. Februar, jeweils von 11 bis 19 Uhr zum 15. Weintreff in die Alte Kelter. Mit dabei sind Kollegen aus Esslingen und Stuttgart, so etwa die Weingärtner aus Bad Cannstatt und das Collegium Württemberg sowie die Weingüter Kusterer und Wöhrwag. Außerdem präsentiert sich das Weingut Herzog von Württemberg aus Ludwigsburg. Aus dem Remstal sind gut 40 Betriebe dabei. Das Tagesticket kostet 19, das Wochenendticket 27 Euro. (ina)

www.remstal-route.de

Alles Käse

Auszeichnung für die Fromagerie Holzapfel in Herrenberg. Der Käseladen in der Schulstraße 8, in dem es auch Wein und allerlei Delikatessen zu kaufen gibt, ist von der Zeitschrift „Der Feinschmecker“ in seinem „Käse Guide 2011“ in den Kreis der Top-Adressen aufgenommen worden. Der Laden, an den das Lokal Fachwerk angeschlossen ist, hat dienstags bis freitags von 9 bis 19 Uhr und samstags bis 14 Uhr geöffnet. (ina)

www.holzapfel-kaese-wein.de



Nach erfolgreichem Studium wieder zurück in der Praxis: Barbara Bader setzt im Remstal auf Tradition und neue Ausbaumethoden

Foto: Frank Eppler

Jungwinzerin liebt feinherbe Noten

Barbara Bader aus dem Remstal erhält Förderpreis und geht im Weingut der Eltern in Stetten neue Wege

In Stetten vollzieht sich ein Generationswechsel: Auf dem Weingut Bader baut die Tochter Barbara inzwischen außergerwöhnlich fruchtige Weine aus und bietet Besuchern neben dem Geschmackserlebnis auch ein abwechslungsreiches Programm.

VON CLAUDIA BELL

KERNEN. Dass eine junge Frau sich entschließt, den Beruf der Winzerin zu erlernen und anschließend Weinbau und Önologie zu studieren, ist an sich nichts Besonderes im Remstal. Dass sich diese junge Dame während ihres Studiums in Geisenheim aber regelrecht langweilt, deshalb nebenbei junge Kommilitonen fachlich betreut und ihr Studium dann auch noch mit der Gesamtnote 1,0 abschließt, ist selbst für eine Weingegend etwas Außergewöhnliches.

Jetzt hat der Verein Deutscher Ingenieure (VDI) die Jungwinzerin mit einem weiteren Superlativ bedacht: Barbara Bader ist mit dem Förderpreis für ihre hervorragenden Leistungen im Studium ausgezeichnet worden. „Ich bin die erste Frau aus dem Remstal, die diesen Preis erhalten hat“, erzählt

die 25-Jährige stolz. Dass sie ihre Ausbildung so gut und schnell durchziehen konnte, hat ihrer Meinung nach nur einen Grund: „Wenn man etwas wirklich möchte und sich von Herzen dafür interessiert, dann schafft man das auch.“

Die Liebe zum Wein und zu den Weinbergen haben ihr die Eltern Hans und Iris Bader mitgegeben. Schon als Kind half die Tochter immer gern auf dem Weingut mit und wollte alles ganz genau wissen. Immer schon habe sie ein Interesse für alles gehabt, was mit den Pflanzen und dem Endprodukt

Wein zu tun hat. Und doch: Die Entscheidung für diesen Berufsweg habe sie sich gut überlegt und nach dem Abitur 2004 zunächst ein halbjähriges Praktikum in Neuseeland absolviert. „Meine Eltern haben mich nie dazu gedrängt, diesen Beruf zu ergreifen – aber nach diesen sechs Monaten so weit weg von der Heimat ist mir klargeworden, dass ich genau das und nichts anderes machen möchte.“

Seit Barbara Bader ihr Studium im vergangenen Jahr abgeschlossen hat, ist sie als Vollzeitkraft ins elterliche Weingut einge-

stiegen und setzt dort ihre Visionen und Ideen um. Gemeinsam mit ihrem Lebensgefährten Julian Singer aus dem benachbarten Korb – auch er ein Wengertlerkind – beschreitet sie nun neue Wege. Während ihr Vater eher trockene Weine ausbaue, konzentrieren sich die Jungen nun auf feinherbfruchtige Weine. Dazu gehören der Merlot Slow und der außergewöhnliche Syrah mit dem satten Geschmack von Trockenfrüchten und Vanille. „Mit dem Syrah probieren wir seit 2009 etwas Neues aus und sind sehr zufrieden mit dem Ergebnis“, erzählt die ehrgeizige Winzerin.

Das Neue im Sinn, die Tradition im Blick: Das ist der Grundstock für die Arbeit von Barbara Bader und Julian Singer. Neu ist in dem Familienbetrieb, dass das Thema Wein künftig mehr mit speziellen Veranstaltungen verknüpft wird, ganz im Sinne eines modernen Marketings eben. So bietet das Weingut etwa Heißluftballon-Fahrten über den Weinbergen, Weinproben im Wengertlerhäusle oder auch Fahrten mit dem Oldtimer-Bus inklusive Weinverkostung. Was für Barbara Bader das Schönste an ihrem Beruf ist, erklärt sie in wenigen Worten: „Wenn ich frühmorgens im Weinberg stehe und übers Land blicke, dann ist das für mich das Größte!“

Info

Basis-, Guts- und Premiumweine

- Weingut H. Bader
Albert-Moser-Straße 100
71394 Kernen-Stetten
Tel.: 0 71 51 / 4 28 28
www.weingut-bader.de
- Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 16 bis 18 Uhr, samstags von 9 bis 13 Uhr sowie nach Vereinbarung, mittwochs ist das Weingut geschlossen.
- Mit einer Rebfläche von rund fünf Hektar in den Lagen Pulvermächer (Riesling), Mönchberg (Trollinger) sowie Lindhaldler und Häder verkörpert das Weingut den klassischen Familienbetrieb im Remstal.
- Zum Verkauf stehen Basisweine (z. B. Riesling und Trollinger), Gutsweine (z. B. Weißburgunder) und Premiumweine (z. B. Sauvignon blanc, Muskattrollinger und Syrah).

Tafelspitzen: Gasthaus Hirsch in Degerloch

Traditionelles Wirtshaus mit gehobener Küche

VON MICHAEL GERSTER

Es ist kein leichtes Erbe, das Ralph Kuhn im Hirsch in Degerloch angetreten hat. Fast zehn Jahre lang haben die Wirtsleute Helmut und Gisela Meynberg das Lokal geführt. Viel Stammgäste kehrten hier ein, so mancher Prominente bis hin zu Ex-Kanzler Helmut Kohl ließ sich hier den Rostbraten schmecken. Dann scheiterte die Verlängerung des Pachtvertrags an unterschiedlichen Vorstellungen, die Meynbergs übernahmen in Vaihingen das Restaurant im Turm.

Für Ralph Kuhn wiederum war dies die Gelegenheit zuzuschlagen. „Ich habe schon sehr lange nach einem geeigneten Lokal in Stuttgart geschaut“, sagt der 44-Jährige. Zuvor war er Küchenchef im Hotel Pullman Stuttgart Fontana in Vaihingen. Als Koch hat er Erfahrung auf der ganzen Welt gesammelt, etwa im Fünf-Sterne-Hotel Peninsula in Peking, im Vierjahreszeiten in München, im Hotel Barreis im Schwarzwald, im Centenario in Locarno und nicht zuletzt bei Vincent Klink, als der noch in Schwäbisch Gmünd am Herd stand.

Seit der Eröffnung präsentiert sich der Hirsch innen und außen komplett renoviert. Trotz neuer Böden und Bezüge der Bänke ist der Wirtshaus-Charme erhalten geblieben. An den Wänden hängen alte Ansichten von Degerloch, die Tische schmiegen sich an die Seiten des Lokals, die Lampen verbreiten gemütliches Schimmerlicht. Wer es heller mag, kann im Wintergarten vor der Terrasse Platz nehmen.

Die Karte ist absichtlich übersichtlich. Schwäbische Klassiker wie Maultaschen oder Fleischküchle mit Kartoffelsalat, Linsen und Spätzle liegen alle um die elf Euro. Für den Zwiebelrostbraten mit Lemberger-Sauce und Spätzle werden 18 Euro fällig – er gibt als Leitwährung einen Hinweis auf das Preisgefüge: Für ein wirklich gutes Stück Fleisch zahlt man in der Innenstadt

auch mal mehr. Der regionale Schwerpunkt wird ergänzt mit mediterraner Küche, zu der etwa eine Dorade mit Safran-Muschel-Sud zählt. Auch die Desserts sind ausgefallener, etwa ein Riesling-Sorbet oder eine Maronen-Creme-Brulée mit Dresdner Brand. „Wir machen alles frisch und selbst“, betont Kuhn.

Wir wählen die Maultaschensuppe, die mit einer kräftigen Brühe gemacht ist. Der Feldsalat mit Wildhasenfilet ist knackig frisch, hübsch angerichtet und lässt die Ambitionen des Chefs erkennen. Das gilt auch für die Entenbrust mit Thymian-Honig-Sauce und viererlei Wurzelgemüse – auch wenn das Gericht auf dem Teller etwas rustikal anmutet. Das Wiener Schnitzel vom Kalb ist ein Tick zu lange in der Pfanne geblieben, doch das Fleisch ist top – und die Portion mehr als üppig. Dazu kommen eine gut sortierte Weinkarte mit vielen regionalen Tropfen und ein freundlicher Service. Den Weggang der früheren Pächter dürften die Degerlocher inzwischen verschmerzt haben.

- Küche** ★★★★★
Schwäbisch mit internationalen Akzenten
- Atmosphäre** ★★★★★
Gepflegter, gemütlicher Wirtshaus-Stil
- Preis-Leistungs-Verhältnis** ★★★★★
Frische und Qualität haben ihren Preis

Bewertung

- ★★★★★ erstklassig
- ★★★★☆ überdurchschnittlich
- ★★★☆☆ gut
- ★★☆☆☆ passabel
- ★☆☆☆☆ enttäuschend



Wer es hell mag, wählt im Hirsch den Wintergarten mit Blick auf die Terrasse

Foto: Wagner

Gasthaus zum Hirsch
Epplestr. 27
70597 Stgt./Degerloch
Tel.: 0711/7655384
Steuer-Nr.: 95255/09225

Rechnung Nr. 5
15.1.2011

Saftschorle 0,2l	1,80 €
Radler 0,5l	3,00 €
Diverse Speisen	3,00 €
Feldsalat mit Wildhasenfilet	12,00 €
Maultaschenbrühe	4,50 €
Gebratene Entenbrust	16,00 €
Wiener Schnitzel	19,50 €
Saldo	59,80 €
zu verst. Netto	50,25 €
Bruttobetrag	59,80 €
MwSt 19%	9,55 €
Bar	59,80 €
13:19 15.1.2011 1 Frau Froschauer	

Wir danken für Ihren Besuch
Rechnung gleich Verzehrdatum

- **Adresse:** Gasthaus Hirsch, Epplestraße 27, 70597 Stuttgart, Telefon: 07 11 / 7 65 53 84. Eine Internetseite befindet sich derzeit im Aufbau.
- **Öffnungszeiten:** Dienstag bis Sonntag von 12 bis 14 und von 18 bis 22 Uhr warme Küche, Montag ist Ruhetag.
- **Extras:** begrünte Terrasse mit 50 bis 60 Plätzen, kein Raucherzimmer.
- **Anfahrt:** verschiedene Stadtbahnlinien bis zur Haltestelle Degerloch. Von dort sind es etwa 250 Meter zu Fuß. Für Autofahrer: Nur wenige Meter vom Lokal entfernt befinden sich zwei Tiefgaragen.

