



500-jährige Tradition: Weingut Ellwanger in Großheppach.

BADEN-WÜRTTEMBERG

Trollinger ist Trumpf

Auf das geliebte Viertele will man im Ländle nicht verzichten. Warum auch? Schwäbische Winzer starten durch und keltern aus traditionellen Rebsorten neue, feine Weine. Spezialitäten wie Maultaschen und Kässpätzle schmecken dazu gewohnt gut.



mobil 10|08

33



[1]



[2]



[3]



[4]

Ankommen, entspannen, fröhlich sein – genau wie der Wein.
Der ist kirschrot, heiter und zeigt sich von der sanften Seite.

Nur keine Hektik:
der Winzer Jochen
Beurer [1]. Weingut
Burg Schaubeck [2].
Schwäbische Maul-
taschen [3]. Edler
Tropfen aus dem
gräflichen Keller [4].

Wer den Trollinger verstehen will, jene Rebsorte Württembergs, an der sich Geister und Geschmäcker scheiden, der muss einen Blick über die Alpen werfen. Nach Südtirol, wo die Winzer sich mit derselben Traube abrackern. Bei ihnen heißt sie »Vernatsch«, und daraus entstehen so berühmte Weine wie der Sankt Magdalener und so bekannte wie der Kalterer See. Von Tirol zum Trollinger ist es nicht weit: Tirolinger – Trollinger, so einfach ist das.

In Württemberg wurden an der Sorte lange Zeit die Errungenschaften der Technik ausprobiert. Und zwar ungebremst, wie es sich für das Superländle, der Heimat von Mercedes und Porsche gehört. Viel Wein ist guter Wein, heißt es hier. So einfach gestrickt ist die schwäbische Liebe zum Trollinger. Sie ist unkompliziert und ewig. So unsterblich wie das Schäufole, die Kässpätzle, Maultaschen und Linsen. Und zwar aufgrund einer Tradition, die in Schwaben kein Lippenbekenntnis ist, sondern ganz real: die Bodenständigkeit. Und die scheint hier von Supermoderne und Hightech-Industrie stärker bedroht zu sein als anderswo. Die Rückzugstaktik im Ländle lautet: Ein Schluck Trollinger, und da ist es wieder. Alles wie früher. Alles in Ordnung.

Genau wie im »Gasthof zum Ochsen« in Stetten. Das Gasthaus samt Metzgerei tischt den Gästen Speisen auf, die anderswo längst von der Speisekarte verschwunden sind. Bei den Schlegels sind saure Kutteln, Kalbsherz, Kalbskopf und Nieren Dauerbrenner. Und es sind nicht die von weither angereisten Gourmets, sondern Einheimische, die sich mit der größten Selbstverständlichkeit über sie hermachen. Wenn man sich als Fremder zu ihnen setzt, dann kriegt man es auch, das Trollinger-Gefühl: ankommen, entspannen, fröhlich sein – genau wie der Wein. Der ist kirschrot, heiter und zeigt sich immer von der sanften Seite. Dabei ist er oft ein wenig süß.

Wer den Trollinger knochentrocken und kernig erleben will, der ist bei Jochen Beurer an der richtigen Adresse. Sein Weingut ist zehn Jahre jung. Die Leute nennen den 35-Jährigen einen jungen Wilden, er aber sieht sich ganz anders: »Ich arbeite absolut altertümlich«, sagt der Winzer. »Niedrige Erträge, Ernte mit der Hand, keine Aromahefen und vor allem keine Maischeerhitzung, die dem Trollinger die untypische Erdbeermarmeladenote verleiht.« Bei Jochen Beurer gibt's in einer Flasche Trollinger die Konzentration, die sich



**Das Winzerquintett »Junge Schwaben« eint die Vision,
dass Wein aus Württemberg ganz vorne mitmischen kann.**

Wo Großes reift: Für seinen Spitzenwein, den Sauvignon Blanc, beschneidet Sven Ellwanger die Trauben von Hand.

bei anderen auf drei verteilt. Eine verdammt ernste Angelegenheit also. Und viel mehr als nur ein guter Wein, sondern einer, der das Zeug dazu hat, den als dünn und süß verschrienen Trollinger zu rehabilitieren.

Beurers Arbeitsweise kommt allen seinen Erzeugnissen zugute, auch den Spitzenweinen Riesling und Sauvignon Blanc. Deren Gärung überlässt er den natürlichen Hefen aus Weinberg und Keller und nicht den Reinzuchthefen aus dem Labor. Radikale Ertragsreduzierung, durch Ausdünnen der Trauben, gehört ebenso zu seiner Strategie wie die Prinzipien des Bioweinbaus.

Traditionelles Heimatgefühl weckt Jochen Beurer mit seinen ungewöhnlichen Weinen nicht. Dafür aber das Staunen der Kenner, die kaum glauben können, dass das Ländle jetzt aus dem Schatten des allgegenwärtigen Trollingers heraustritt. Damit bringt Beurer das Weinland Württemberg einen gehörigen Schritt nach vorne – und das nicht allein: Mit vier Gleichgesinnten zieht er in der Gruppe »Junges Schwaben« am gleichen Strang. Alle eint die Vision, dass Wein aus Württemberg ganz vorne mitmischen kann. Jeder Einzelne stellt es mit einem Spitzenprodukt unter Beweis. Jochen Beurer mit Riesling, Sven

Ellwanger mit Sauvignon Blanc. Jürgen Zipf mit einer Rotwein-Komposition. Rainer Wachtstetter mit Lemberger. Und Hans Hengerer mit Spätburgunder. Einer so gut wie der andere.

Hautnah lässt sich der Paradigmenwechsel beim Wein in Stuttgart erleben. Hier gibt es sie noch, die trollinger-treuen Weinstuben mit ihren niedrigen Decken und blankgescheuerten Ahorn-tischen, auf denen seit ewigen Zeiten Viertel geschlötzt werden. In der ur-ur-schwäbischen »Kiste« zum Beispiel. Das Who is who der schwäbischen Küche gesellt sich hier zur Crème de la Crème der württembergischen Trollinger-Szene: von Fleischküchle bis Rostbraten, von Adelman bis Wöhrwag.

Im »Augustenstüble«, ein paar Straßen weiter, ist der gute alte Trollinger aber nicht mehr das Maß aller Dinge, auch wenn saure Kutteln vom Kalb und Maultaschen auch hier noch zu haben sind. Die weltoffene Weinkarte bietet aber erstaunlich wenig rote Württemberger – nämlich gar keine. Hier stillen die Lebenskünstler ihre Sehnsucht nach Weltläufigkeit mit internationalem Rotwein. Im »Schellenturm« hingegen gelingt es den Wirtsleuten, beides zu verbinden. Hier trifft der Trollinger auf Bella

Leben für die Reben: Bei der Weinernte werden die Trauben von Hand gepflückt und in Bütten gesammelt [1]. Die »Jungen Schwaben« Rainer Wachtstetter, Hans Hengerer, Jochen Beurer, Jürgen Zipf, Sven Ellwanger, v. l. [2].

Italia, ein erstaunlich gut funktionierendes Experiment. Besonders glücklich darf sich schätzen, wer an milden Herbsttagen noch ein Plätzchen draußen vor dem alten Turm ergattert.

Vor den Toren Stuttgarts, ein paar Kilometer den Neckar hoch, türmen sich die jahrhundertealten Weinbergterrassen, die auf die Staufer zurückgehen, in den Himmel. Mittendrin, im Esslinger Schenkenberg, wachsen die Reben von Hans und Monika Kusterer. Seit 25 Jahren liefern sie das Beste von Lemberger und Spätburgunder. Im exklusiven Schenkenberg gedeiht auch ihr Trollinger, und zwar in einem Filetstück. »Der braucht die besten Lagen, sonst wird er nicht reif«, sagt Hans Kusterer. Das ist der Grund, warum andere, potenziell hochwertigere Sorten, es lange Zeit so schwer hatten, in Württemberg Fuß zu fassen. Der Trollinger hat den Anbau von Spitzenweinen blockiert. Die Kusterers können das eine tun, ohne das andere zu lassen. Und so wird aus dem Trollinger bei ihnen ein richtig feiner Wein.

700 Jahre hat der Weinbau auf Burg Schaubeck in Kleinbottwar Tradition. Der heutige Burgherr, Michael Graf Adelman, gehört zu den Rotweinpionieren im Ländle, die dem Rest der Welt bewiesen haben, dass





[2]

Tipps für Baden-Württemberg:

Gasthof zum Ochsen, Kirchstraße 15, 71394 Kernen-Stetten, Tel. 07151/943 60, www.ochsen-kernen.de → **Weingut Beurer**, Langes Straße 67, 71394 Kernen-Stetten, Tel. 07151/421 90, www.weingut-beurer.de → **Weinstube Kiste**, Kanalstraße 2, 70182 Stuttgart, Tel. 0711/24 40 02, → **Weinstube Augustenstühle**, Augustenstraße 104, 70197 Stuttgart, Tel. 0711/62 12 48 → **Weingut Kusterer**, Untere Beutau 44, 73728 Esslingen/Neckar, Tel. 0711/35 79 09, www.weingut-kusterer.de → **Weingut Graf Adelmann**, Burg Schaubeck, 71711 Steinheim/Kleinbottwar, Tel. 7148/92 12 20, www.graf-adelmann.com → **Hoteltipp**: Ameropa lädt ins Viersternehotel Schassberger Ebnisee ein. Preis für 2 Ü/F ab 120 € p.P. inklusive Württemberger Weinprobe [nur freitags]. Dazu können hauseigene Kochkurse bei Sternekoch Ernst Karl Schassberger gebucht werden. Infos und Buchung in allen Reiseland - DB Reisebüros, DB Reisezentren und DB-Agenturen. www.ameropa.de

FOTOS: GABRIELE KRASS [4], PETER WIDMANN/ANTRA, WEINGUT GRAF ADELMANN, EBERHARD GRAMES/BILDERBERG, CHRISTINE GILLÉ/STOCKFOOD

Muskat-Trollinger duftet nach Rose, Wacholder, Kardamom und Pfeffer.

nicht nur Luxus-Bleche aus dem Schwabenland kommen, sondern auch Spitzen-Viertel. Die fügt er zur Hälfte aus Lemberger zusammen, den Rest teilen sich Spätburgunder und Cabernet. Seine S-Klasse heißt »Vignette« und verfügt über eine verführerische Ausstattung in Brombeertönen mit einer eleganten Holzeinfassung aus französischer Eiche. Echte Wertarbeit: alles vom Feinsten, der Wein hat jede Menge Drehmoment unter dem Korken und hält ewig.

Doch auch bei Adelmann steht der Trollinger an der Basis. Ein Leben ohne ihn? Für den Grafen undenkbar. Er macht fünf verschiedene Sorten und jede so andersartig, dass selbst Profi-Zungen bei der Qualitätsweinprüfung ins Grübeln kommen. Doch einer ragt himmelhoch hinaus: der Muskat-Trollinger. Mit seinem orientalisch anmutenden Duft ist er ein Erlebnis: Rose, Wacholder, Blutorange, Kardamom und Pfeffer – ganz Indien kommt einem beim Riechen in den Sinn, und dann driften die Gedanken in Richtung Curry ab. So etwas muss man erst einmal hinkriegen. FABIAN UND CORNELIUS LANGE

→ Weitere Infos unter www.db.de/db-mobil

mobil 10|08

1/2 hoch rechts, 99*280