

Herbst/Winter 2025

Echt Winterzauber im Weinberg
Wärmende Cuvées & Glühwein
Wald- & Wiesenschmankerl

Württembergischer



echt-wuerttemberger.de

MACH'S WIE DER WEIN. LEG DICH IN DIE SONNE.

Genieß unsere Landschaften in absoluter Seelenruhe.

Komm nach Württemberg, in die Region der steilen Weinberge. Leg dich in die Sonne, zum Beispiel an den Ufern des Neckars und seiner Nebenflüsse. Oder komm nach Baden, in die Region, die im Wesentlichen aus

einem 200 Kilometer langen Sonnenhang entlang der Rheinebene besteht. Apropos Timing: Was ist eigentlich die beste Reisezeit für Württemberg und Baden? Wir würden sagen: jetzt!





Liebe Weinfreunde,

Neuffen ist für mich der perfekte Ort, um Wein in seiner reinsten Form zu erleben. Für mich als jemanden, der direkt an den Weinbergen lebt, wird der Wein zur täglichen Begleitung – sei es beim Spaziergang mit meinem Hund durch die Reben oder beim entspannten Abend mit einem Glas Rotwein. «Jedes Dorf hat hier seinen eigenen Weinberg», sagt man, und das ist etwas, das ich wirklich zu schätzen weiß. Im Herbst trinke ich am liebsten einen kräftigen Rotwein – etwa den Neuffener Acolon, der mit seinen vielschichtigen Aromen mediterranes Flair verströmt. Wenn das farbenprächtige Herbstlaub in der Sonne leuchtet und der Blick über den von der Burgruine Hohenneuffen überragten Weinberg schweift, fühlt man sich unweigerlich an Italien erinnert. Nicht ohne Grund wird das Biosphärengebiet rund um Neuffen gerne als «Schwäbische Toskana» bezeichnet. Meine Buchprotagonisten sind übrigens auch Weinfreunde – und während ich mir bei einem Glas Wein neue Geschichten ausdenke, gelange ich immer zu der Erkenntnis: Wein ist wie ein gutes Buch – immer voller Überraschungen. Und hier in Neuffen ist das Leben eben ein einziges prickelndes Kapitel. Also auf das Leben, die Reben und die ganz besonderen Geschichten, die jedes Glas Wein erzählt!

Prost und herzliche Grüße

Isabel Klink,
Bestseller-Autorin aus Neuffen

Abo Kostenlos bestellen

Sie wollen regelmäßig spannende Reportagen und Interviews aus dem Ländle, aktuelle Termine und Freizeittipps rund um den Württemberger Wein lesen? Das «Echt Württemberger»-Magazin, das zwei Mal pro Jahr erscheint, hält Sie immer auf dem Laufenden! Und das Beste daran: Sie können es kostenlos abonnieren! Einfach bestellen auf: echt-wuerttemberger.de

Inhalt

- 4 Insider**
News rund um die «Echt Württemberger»-Genossenschaften
- 9 Weinpaket**
«Echt Württemberger»-Festtags-Paket
- 10 Die Weinmacher**
Drei Persönlichkeiten, drei Erfolgsgeschichten
- 18 Verkostung**
Weiße und rote Cuvées sowie neue Glühweine
- 26 Erleben**
Reben im Jahreswechsel
- 34 Kultur**
Fluss der Geste
- 36 Kulinarik**
Kulinarischer Spaziergang
- 40 Genusstermine**
Highlights für Genießer
- 48 Württemberger**
Genossenschaftsadressen
- 49 Glücksmoment**
Gewinnspiel
- 50 Weinmoment**
Wein, Witz und Wintergrill mit Olli Gimber

#EchtWürttemberg

«Echt Württemberger» Social-Media-Kanäle

 @echt_wuerttemberger_weinmacher
 @Echt-Wuerttemberger



APP
Free
Download



Echt Württemberger. Wissenswertes.

Insider

Alte Fässer, neue Formen, starke Marken – Württembergs Weinszene sprudelt vor Ideen. Vom Barrique in der Bärenhöhle bis zum Pouch im Kühlschranks, von königlicher Tradition bis zu trendigen Newcomern ohne Alkohol fließen Energie, Vielfalt und Überraschungen ins Glas.



75 Jahre Weinkellerei Hohenlohe

1950 startete die Weinkellerei Hohenlohe als kleine Winzergemeinschaft. Heute bewirtschaften 400 Familien 560 Hektar in 26 Orten. Das imposante Fürstenfass von 1752 mit über 64 000 Litern ist seit den 1980er Jahren das prägende Symbol der Marke «Fürstenfass». Fusionen mit Michelbach-Söllbach, Ingelfingen und Heuholz festigten das Fundament und den Zusammenhalt. Im Juli feierte die Weinkellerei Hohenlohe ihr 75-jähriges Bestehen mit einem zweitägigen Fest.

weinkellerei-hohenlohe.de

Zapfen statt Korken

Neues Produkt der Genossenschaftskellerei Heilbronn: 1,5-Liter-Pouchbeutel aus recycelbarem Kunststoff, gefüllt mit Vernatsch, Sauvignon Blanc und Pinot Noir Rosé – alle feinherb. Platzsparend im Kühlschranks, praktisch im Handling und dank Vakuum lange frisch. Neue Wege gehen die Heilbronner auch bei der Rebsortenbezeichnung: «Vernatsch» steht für Innovation im Glas und auf der Verpackung. wg-heilbronn.de

04 Echt Württemberger

Three bottles of wine from Remstallkellerei. From left to right: a dark bottle of Weissburgunder Edition «R», a dark bottle of Spätburgunder Edition «R», and a lighter bottle of Zweigelt Rosé Edition «ZR». The labels feature the «R» logo and the text «REMSTALLKELLEREI» and «WÜRTTEMBERG».

Goldrausch im Remstal

Die Remstallkellerei hat auch 2025 wieder zahlreiche Auszeichnungen erhalten, darunter Goldmedaillen bei der AWC Vienna Spring Tasting 2025, der DLG-Bundesweinprämierung, der Women's International Trophy und bei sieben Landesweinprämierungen. Der Weiße Burgunder Edition «R» (2023) wurde bei der «Best of Württemberg 2025»-Verkostung von VINUM mit Gold prämiert. Die Dehoga ernannte den Spätburgunder Edition «R» (2023) zum Gewinnerwein im Oktober. Mit dem Zweigelt Rosé «ZR» sackten die Remstaller beim Riesling Champion 2025 ebenfalls Gold ein. remstallkellerei.de



Weinmagazin



Fellbach rockt Berlin

Bei der Stallwächterparty 2025 in Berlin begeisterten die Fellbacher Weingärtner mit diesen drei Top-Weinen: dem eleganten Grauburgunder, der kraftvollen Rotweincuvée Est. 1858 und dem prickelnden, mehrfach ausgezeichneten «Next Generation» Sekt. Vor Politik-Prominenz und VfB-Maskottchen Fritzle zeigte sich das Remstal von seiner besten Seite – handwerklich, regional und international beeindruckend.

fellbacher-weine.de



Etiketten-Update

Frischer Wind im Regal: Die Edition Klosterhof ist seit Juni 2025 mit neuem Design am Start. Drei klare Weinlinien strukturieren das Sortiment: «Tradition aus Württemberg» mit klassischen Rebsorten, «Jung & Modern» mit internationalen Sorten und «Lieblich & Fruchtig» für Fans leichter, süßer Weine.

weinkonvent-duerrenzimmern.de



Marbach lebt Wein – 75 Jahre Marbacher Weingensenschaft

75 Jahre jung und voller Ideen: Die Weingärtner Marbach feiern Jubiläum – mit Tradition, Fortschritt und Teamgeist! Rund 200 Mitglieder bewirtschaften etwa 60 Hektar Rebfläche, davon 23 Prozent in terrassierten Steillagen, die die Kulturlandschaft Ludwigsburgs prägen. Mit dem Wandel der Zeit, Leidenschaft und Engagement entwickelt sich die Genossenschaft weiter und zeigt mit nachhaltigen Projekten: Hier wächst Zukunft im Glas. In der «Heldenschmiede» erhalten interessierte Hobby-Winzer fachkundiges Wissen in Theorie und Praxis. Events verbinden Wein und Kultur. Modern, kreativ, regional stark – Marbach lebt Innovation mit jeder Traube. wg-marbach.de



Rosé neugedacht

Wow, was für ein Wein! Der Lemberger Saignée trocken begeistert mit Farbe, Frucht und Charakter. Kein Rosé von der Stange – hier steckt Power drin! Hergestellt nach der Saignée-Methode, konzentriert und intensiv im Geschmack. Reife Lemberger-Trauben, Ausbau in Holz und Edelstahl – das schmeckt nach mehr. Perfekt zu Fisch, Käse oder festlichen Menüs. Einschenken, staunen und genießen!

lembergerland.de

Echt Württemberger. Wissenswertes.



Ein Hoch auf 100 Jahre Heuchelberg

1925 von ein paar mutigen Weingärtnern in Schwaigern gegründet, entwickelten sich die Heuchelberg Weingärtner zur starken Genossenschaft mit heute rund 600 Mitgliedern. Trotz Weltwirtschaftskrise, Krieg und Fusionen mit Kleingartach, Großgartach, Stetten und Nordheim blieb der Kurs klar: Qualität aus der Region. Meilensteine wie der Bau der modernen Heuchelbergkellerei 1973, das Kelterhaus von 2006 oder Marken wie «Today my name is QUEEN» stehen für Innovationsgeist. Gefeiert wurde das 100-jährige Bestehen Anfang Juli mit einem stimmungsvollen Jubiläumswochenende am Weinbergstrand – mit Party, Genussabend und Familientag für alle Generationen.

heuchelberg.de

Stark im Markt

Vertrieb neugedacht: Mit eigenen Bezirksleitern statt mit Agenturen in Nord- und Westdeutschland betreuen die Möglinger ab sofort persönlich den Handel. Das Ergebnis: zweistelliges Wachstum, mehr Sichtbarkeit, ein starkes Netzwerk und vor allem mehr WZG-Weine im Regal. So wächst die Marke mit Tempo und Style über die Grenzen hinaus. wzg-weine.de



Feine Blüten, klare Linie

Der neue trockene Gewürztraminer 2024 der Trilogie-Serie der WG Horrheim-Gündelbach eG begeistert mit Spätlese-Charakter, goldgelber Farbe, feiner Würze und typischem Rosenduft. Fruchtig, säurearm – perfekt zu Fisch, Käse oder solo am Kamin. horrheim-weingartner.de

06 Echt Württemberger

FREI: Drei, die alles können – außer Alkohol

Prickelnd, fruchtig, charaktervoll – das FREI-Trio hat's drauf: Nach Sparkling Rosé und Blanc de Blanc bringt der neue FREI Rosé frischen Wind ins alkoholfreie Trio. Hergestellt aus echten Weinen, schonend entalkoholisiert und voll im Geschmack. Ob zum herbstlichen Abendessen oder beim festlichen Menü, ob beim Brunchen mit Freunden oder in der Sportpause: FREI bringt Stil ins Glas – ganz ohne Promille. teamwerk-esslingen.de



Weinmagazin



Golfgrün trifft Weingenuss

Abschlagen und anstoßen – bei «Golf & Wein» trifft sportlicher Ehrgeiz auf feinen Genuss. Zwei Stunden lang zeigt ein Golfprofi, wie der perfekte Schwung gelingt, danach wird bei einer 3er-Weinprobe geschwenkt, geschnuppert und genossen. Eine spritzige Kombi aus Bewegung, Geschmack und guter Laune – veranstaltet vom Collegium Wirtemberg und der Golfkultur Stuttgart. Termine: 11.10. und 24.10., jeweils um 18 Uhr in Stuttgart-Hedelfingen (Tickets für 35 Euro). collegium-wirtemberg.de

Tradition trifft Zukunft

Vor 200 Jahren gründete König Wilhelm I. in Württemberg den ersten Weinbauverband Deutschlands – ein Meilenstein für die Region. Jetzt, beim Jubiläum auf Schloss Monrepos, wurde deutlich: Die Herausforderungen sind heute größer denn je. Klimawandel, steigende Kosten und veränderte Kundenwünsche verlangen neue Wege: Nachhaltigkeit, innovative Rebsorten und direkter Kontakt zu Konsumenten stehen im Fokus, um die Weinkultur mit Qualität und Charakter zukunftssicher zu machen. Ein Blick zurück, der den Weg nach vorn zeigt.



Bärenstark im Barrique

Wein, der Höhlenluft geatmet hat. Tief in der Bärenhöhle auf der Schwäbischen Alb reift ein ganz besonderer Tropfen: eine Cuvée aus Lemberger, Cabernet Dorsa und Mitos, ein Jahr lang bei 9 Grad und 100 Prozent Luftfeuchtigkeit im Barrique. Dunkel, kühl, spektakulär. Der dritte Jahrgang ist im Fels – und vorbestellbar auf hoehlenwein.de. wein-metzingen.de

Volle Power, null Alkohol

THE ZHERO zeigt, wie genial alkoholfreier Wein schmeckt – ideal für gemütliche Herbst- und Winterabende. Ob zum Festtagsessen, beim Kaminfeuer oder als entspannter Ausklang nach einem langen Tag: 0,0 Prozent Alkohol, 100 Prozent Geschmack. Cheers auf warme Momente! cg-winzer.de





Hier gehts
zum Webradio:



**DIE
BESTEN HITS
VON HEUTE**

Baden-Württembergs einziges Hitradio auch mobil
in der antenne 1-App oder im Web auf antenne1.de



Echt Württemberger. Weingenuß.

Festtags- Weinpaket



<< Jetzt
bestellen

Wenn die Weinberge langsam in den Winterschlaf gleiten, kommt das wunderbare Festtags-Paket von «Echt Württemberger» gerade recht. Für prickelnde Momente – auch zwischen den Jahren – deshalb am besten gleich bestellen.

Perfekt für Herbst und Winter

Schnell den QR-Code scannen oder direkt auf echt-wuerttemberger.de das Weinpaket für 49,90 Euro sichern – und wer weiß, vielleicht sorgt das Glück beim Gewinnspiel auf Seite 49 sogar für eine doppelte Überraschung! Klar wie Kloßbrühe ist: Unser Genusspaket bringt jedes Fest zum Funkeln.

(Gewinnspiel S. 49)



1. TeamWerk Esslingen eG Glühwein «selber g'macht» | **2. Winzer vom Weinsberger Tal eG** Weißburgunder mit Chardonnay feinherb | **3. Weinkellerei Hohenlohe eG** Muskateller Sekt | **4. Genossenschaftskellerei Heilbronn eG** Alkoholfreier Mousseux «Zero» | **5. Weingärtnergenossenschaft Hohenneuffen-Teck eG** Lemberger trocken | **6. Collegium Württemberg eG** Rotwein Cuvée trocken «Wilhelm»



Drei Macher ganz privat

Obwohl die folgenden drei Weinmacher alle im Vorstand sitzen, könnte ihr Privatleben unterschiedlicher nicht sein. Der eine liebt es, Dreitausender zu bezwingen, der andere findet Ruhe zwischen seiner Schafsherde. Und der Jüngste hat mit nur einem Job offensichtlich nicht genug. Text: Eva Maria Dülligen, Fotos: Daniel Schneider

Es braucht einen ausgeglichenen Charakter und viel Power, um sich als Vorstand einer Winzergenossenschaft zu gerieren. Man vertritt das Unternehmen nach innen und außen, ist verantwortlich für Organisation und Geschäftspolitik – und entscheidend beteiligt an der Markenbildung. Wer da kein entsprechendes Gewicht in die andere Waagschale des Lebens wirft, ist nicht gut beraten. Die Begegnung mit drei charismatischen Typen der württembergischen Weinwelt gab Aufschluss über Strategien zur nötigen Balance. Dirk Mosthaf arbeitet als geschäftsführender Vorstand bei den Winzern vom Weinsberger Tal, die letztes Jahr einen Umsatz von 9,5 Mio. Euro einfuhren: kein Global Player, aber für den 48-jährigen Betriebswirt genau die richtige Größe zwischen Mammut-Kellerei und Boutique-Weingut. Ausgelastet ist er mit ca. 325 Hektar Rebfläche in der Hochlage des Sulmtals ohnehin. Und stolz auf sein Team: «Unsere Wengerter sind schon immer ihre eigenen Wege gegangen, richtige Rebellen, die sich gegen die Obrigkeit stellen.» Mosthaf selbst stellt sich in seiner Freizeit

den Naturgewalten in schwindelerregenden Höhen: Statt Keuperböden in heimatlichen Weinlagen bezwingt er Dachsteinkalk beim Erklimmen der Spitze des Watzmanns. Eine komplett andere Leidenschaft setzt Michael Schmitt als Detox gegen zu viel Stress ein. Er meditiert inmitten seiner Schafsherde. Abgesehen davon, dass das Coburger Fuchschaf sich perfekt zur Landschaftspflege eignet, also auch Schmitts Parzellen sauber hält, ist diese Schafsrasse genügend. «Es gibt nichts Schöneres, als sich nach einem turbulenten Arbeitstag zu den Tieren zu setzen und sie zu beobachten. Das macht den Kopf frei», sagt der Geschäftsführer und Vorstandsvorsitzende der Weingärtner Markelsheim. Wenn Mathieu Bubeck sich eine Auszeit zwischen Vorstandsarbeit beim Collegium Wirtemberg, seiner mobilen Bistro Bar und dem Management des «1819 Bistro» neben der Grabkapelle auf dem Württemberg nehmen will, dann chillt der 35-Jährige. Wo? Natürlich im Wengert: «Wegträumen im Weinberg nenne ich das. Gern auch mit einem Wein des Collegiums.»

**«Ich war der Erste, der Sauvignier
Gris im Collegium gepflanzt hat.»**



Mathieu Bubeck

Als er 16 war, erschien ihm die Weinlese im elterlichen Wengert alles andere als prickelnd. An den Wochenenden wollte er raus, mit seinen Freunden Party machen. Auch während des Zivildienstes hatte Mathieu Bubeck andere Pläne, als Winzer oder Kellermeister zu werden: «Ich arbeitete auf einer Jugendfarm mit Tieren und konnte mir gut vorstellen, etwas in dieser Richtung zu machen.» In seinem 20. Lebensjahr platzte der Knoten, und er entschied sich für den Wein. Die Rebflächen des Großvaters waren ja schon da, und mit dem Wein habe er schließlich alles gehabt. Doch Mathieus anfänglicher Enthusiasmus wurde erstmal durch den Vater gebremst: Der wollte, dass der heute 35-Jährige auch die technische Seite des Winzer-Berufs mit an Bord nimmt. Mathieu Bubeck setzte dies durch ein Weinbau- und Önologiestudium um. Parallel dazu schöpfte er den praktischen Teil bei Reichsrat von Buhl und auf dem Weingut Kuhnle ab. Heute ist der gebürtige Stuttgarter Vorstandsmitglied beim Collegium Wirtemberg, wo er die Kellerarbeit, den Verkauf und die Kundengewinnung unterstützt. Die Trauben seiner eigenen fünf Hektar liefert er selbstredend an das Collegium. Ausgelastet scheint der Sohn einer Französin und eines Schwaben offensichtlich noch nicht zu sein. Im März 2020 eröffnete er mit Ehefrau Ina das «1890 Bistro» an der Grabkapelle auf dem Württemberg: «Da oben gab es gastronomisch nichts. Als zur Disposition stand, dort ein Outdoor-Lokal zu eröffnen, wollte ich nicht, dass da Pommes oder Pizza verkauft werden.» Mathieu bekam den Zuschlag und serviert stattdessen schwäbische Leckerbissen und exklusiv die Weine des Collegiums. Und, wenn ihm das alles doch mal zu viel wird, geht Mathieu zum Wegträumen – in den Weinberg.

Vita

NAME Mathieu Bubeck

FUNKTION Geschäftsführender Vorstand

ALTER 35 Jahre

FAMILIE Verheiratet, eine Tochter

AUSBILDUNG 2012 bis 2016 Weinbau- und Önologiestudium in Neustadt an der Weinstraße, Ausbildung bei Reichsrat von Buhl in Deidesheim und im Weingut Kuhnle im Remstal.

GENOSSENSCHAFT mit 215 Mitgliedswinzern, die 125 Hektar bewirtschaften, zählt das Collegium Wirtemberg zu den erfolgreichsten Vereinigungen Württembergs. Aushängeschild der Stuttgarter sind ihre von Bordeaux inspirierten Rotwein-Cuvées und der Chardonnay Reserve.

Mein Wein

Eine Verschmelzung rieslingtypischer Frische mit den fruchtintensiven Noten des Chardonnays. In dieser Cuvée finden sich Aspekte von Zitrusfrüchten, herber Birne und etwas Karamell – stoffig, erfrischend und harmonisch.



Collegium Wirtemberg

«Katharina»

Weisswein-Cuvée 2024

8,50 Euro

shop.collegium-wirtemberg.de



«Die Weinberge für unsere Piwis sind acht bis zehn Jahre alt. Die müssen sich noch etablieren.»

Michael Schmitt

Die Kirchenglocken läuten im Hintergrund beim Interview mit Michael Schmitt. Das sei die Kilianskirche, keine 300 Meter Luftlinie von hier: «Das Läuten erinnert daran, dass es Zeit ist, Mittagessen aufzusetzen.» Im Fall des 57-jährigen Winzers bereitet Ehefrau Andrea, gelernte Hauswirtschaftsleiterin, gerade Käsespätzle in der Küche zu. Häufig gibt es bei den Schmitts ein Lammgericht, denn sie besitzen 25 Coburger Fuchsschafe, eine Schafsrasse mit rotbrauner Färbung. Nicht nur, dass die Fuchsschafe die Begrünung in Anlagen, wo Michael Schmitt die Reben höher erzieht, kurzhalten, «die Tiere strahlen eine unglaubliche Ruhe aus. Wenn ich runterkommen will, setze ich mich zu ihnen und beobachte sie». In solchen Momenten tankt der Geschäftsführer und Vorstandsvorsitzende der Weingärtner Markelsheim Energie für seinen Job. 180 Hektar Rebfläche hat die Winzergenossenschaft im Taubertal und 130 aktive Mitglieder: «Als Vorstand bin ich gesamtverantwortlich vom Personalbezug bis zum wirtschaftlichen Ergebnis, vom Weinberg bis zum Vertrieb.» Viel Zeit, in Schlüsselmomenten seiner Laufbahn zu zögern, war ihm nie geblieben. Sein Vater verstarb, da war Michael Schmitt gerade 20, und er übernahm den Winzerbetrieb. Als 21-Jähriger wurde er in den Aufsichtsrat der Weingärtner gewählt und mit 27 zum Vorsitzenden. «Ich war immer der Jüngste. Heute bin ich der Dienstälteste.» Aber einer, der generationenübergreifend denkt: «Wir dürfen uns nicht nur auf die Best Ager konzentrieren und müssen die Generation X und die Millennials genauso mitnehmen.» Deshalb stehen Nachhaltigkeit und Zukunftsweine in der Unternehmensphilosophie für den Manager ganz weit oben.

Vita

NAME Michael Schmitt

FUNKTION Geschäftsführender Vorstandsvorsitzender

ALTER 57 Jahre

FAMILIE Verheiratet, zwei Kinder

AUSBILDUNG Nach seiner Winzerlehre Ende der 1980er im elterlichen Weinbaubetrieb nahm Michael Schmitt sein Studium an der Hochschule Geisenheim University auf. Als Diplom-Ingenieur für Weinbau und Getränke-technologie führt er den elterlichen Betrieb.

GENOSSENSCHAFT Seit 2018 ist Schmitt Vorstandsvorsitzender der Weingärtner Markelsheim eG im lieblichen Taubertal. Etwa 250 Weingärtner aus sieben Weinbaugemeinden sind angeschlossen und bewirtschaften eine Rebfläche von 180 Hektar.

Mein Wein

Im Duft saftige Birne und Aprikosenhaut, daneben Aromen von Ananas und Litschi. Eine subtile Rauchnote. Harmonische Struktur, gute Süße-Säure-Balance. Sein Fruchtcharakter macht diesen Zukunftswein zu einem tollen Begleiter zu Party-Salaten.



Weingärtner Markelsheim
Souvignier Gris 2024
«Edition Lust»
6,80 Euro
markelsheimer-wein.de

«Der Wein ist für mich nicht
nur Beruf, er ist Berufung.»



Dirk Mosthaf

Das Rebellische liegt ihm im Blut. Von daher ist es nicht verwunderlich, dass die Winzergenossenschaft, der er vorsteht, eine Weinlinie namens «Bergrebell» im Sortiment führt. Dirk Mosthaf liebt sowohl das eine als auch das andere: die Weine der Löwensteiner Winzer oberhalb des Sulmtals. Und die Faszination der Bergwelt, in der er sich beim Besteigen des Großglockners oder der Watzmann Ostwand an den Gipfel kämpft. «Bei mir geht es immer bis zum Gipfel», bemerkt der 48-Jährige. «Ganz oben gibt es einen Gipfelblick und einen Gipfelschluck. Ich hole dann eine Viertelliterflasche roten Bergrebell aus dem Rucksack und genieße die atemberaubende Aussicht». Dass Mosthaf dem bezwungenen Berg anschließend auch einen Schluck von der Rotwein-Cuvée gönnt, fügt er augenzwinkernd hinzu. Ganz nebenbei gewinnt er neue Kunden in seinen liebsten Urlaubsregionen Berchtesgaden und den österreichischen Zentralalpen: «Die Menschen aus den Bergen sind oft Weintrinker. Mit dem Bergrebell haben wir dort einen verlässlichen Kundenkreis erschlossen». Alles hinter sich zu lassen, sich den Kopf im Hochgebirge frei zu pusten, scheint ein angemessener Ausgleich zu Mosthafs Job als geschäftsführender Vorstand der Löwensteiner Winzergenossenschaft. Zukünftig möchte er seine Passion für Württembergischen Wein indes mit der Reise-Industrie verknüpfen: Ende 2025 wechselt der gelernte Groß- und Außenhandelskaufmann in den Fremdenverkehr. Als Geschäftsführer des Tourismusvereins e.V. im Weinsberger Tal wird Dirk Mosthaf die Region mit ihrer idyllischen Weinlandschaft nach außen vermarkten. «Der Weinbau bleibt Kernthema. Mit meinem gewonnenen Fachwissen zu den regionalen Einzellagen, Rebsorten und Events rund um die hiesige Weinkultur will ich dieses vinophile Tal noch weiter in den touristischen Fokus rücken».

Vita

NAME Dirk Mosthaf

FUNKTION Geschäftsführender Vorstandsvorsitzender

ALTER 48 Jahre

FAMILIE Verheiratet, drei Kinder

AUSBILDUNG Ausbildung zum Groß- und Außenhandelskaufmann, Weiterbildung zum Handelsfachwirt und Betriebswirt bei der IHK.

GENOSSENSCHAFT Als geschäftsführender Vorstandsvorsitzender arbeitet Dirk Mosthaf seit 2018 bei den Winzern von der Weinsberger Tal eG. Die Weine der Winzergenossenschaft wachsen auf Keuper und buntem Mergel in Einzellagen wie Paradies, Sommerhalde oder Wohlfahrtsberg. Hauptrebsorten sind Trollinger, Riesling, Lemberger und Spätburgunder.

Mein Wein

Diese Rotweincuvée mit fruchtig-beerigem Duft überzeugt am Gaumen mit reifen Kirschen, schmelzender Tanninstruktur und zarten Vanillearomen. Perfekter Begleiter zu Pastavariationen, Steak, aber auch zu Ziegenkäse.



Winzer vom Weinsberger Tal
BergRebell Rotwein
6,95 Euro
weinsbergertal-winzer.de

**Echte Wärme
kommt von
innen**



Echt Württemberger. Verkostung.

Wenn die Tage kürzer und die Abende kühler werden, wächst die Lust auf Weine mit Substanz, Wärme und Charakter. Genau in diese Jahreszeit passen Cuvées in Rot und Weiß sowie fein abgestimmte Glühweine besonders gut. Denn sie zeigen, wie kreativ und stilistisch vielfältig Württembergs Genossenschaften arbeiten – und wie geschickt sie Tradition mit modernen Ansprüchen verbinden.

Text: Harald Scholl, Fotos: Jana Kay

Ob kraftvoll und komplex oder frisch und zugänglich: Cuvées vereinen das Beste aus verschiedenen Rebsorten. Und Glühwein? Der ist längst kein Massenprodukt mehr, sondern wird immer öfter mit handwerklichem Anspruch und regionaler Handschrift erzeugt – nicht selten auf Basis hochwertiger Grundweine. Die Kunst des Verschnitts hat in Württemberg eine lange Tradition. Schon seit dem 19. Jahrhundert ist die Kombination von Trollinger und Lemberger fester Bestandteil der regionalen Weinkultur. Der kräftige, würzige Lemberger verleiht dem fruchtbetonten Trollinger Tiefe und Rückgrat – eine Verbindung, die bis heute beliebt ist und mittlerweile in unterschiedlichen Stilrichtungen vinifiziert wird. Auch Cuvées aus Dornfelder, Acolon oder Spätburgunder gehören seit Jahrzehnten zum Repertoire vieler Genossenschaften, wobei zunehmend auch internationale Rebsorten wie Merlot, Cabernet Sauvignon oder Syrah eingesetzt werden. Der Barriqueausbau spielt eine wichtige Rolle: Viele Rotwein-Cuvées reifen mehrere Monate im kleinen Holzfass, was ihnen Struktur, Komplexität und Reifepotenzial verleiht. Im Weißweinbereich ist die Cuvée-Tradition jünger, hat sich aber dynamisch entwickelt. Besonders spannend sind Kombinationen aus aromatischen Sorten wie Muskateller oder Sauvignon Blanc mit Riesling, Weißburgunder oder Chardonnay. Solche Weißwein-Cuvées stehen exemplarisch für eine neue Generation württembergischer Weine: modern, trinkfreudig und zugleich anspruchsvoll.

Glühwein mit Anspruch und Handwerk

Auch beim Glühwein hat sich viel getan. Während früher oft einfache Weine und künstliche Aromazusätze den Ton angaben, setzen immer mehr Genossenschaften heute auf qualitätsvolle Grundweine aus eigener Produktion, natürliche Gewürzmischungen und wenig Zucker. Das Ergebnis sind Glühweine mit erkennbarer Herkunft und viel Charakter – ob klassisch rot mit Noten von Zimt, Nelke und dunkler Frucht oder weiß mit feinen Zitrus- und Ingwerakzenten. Die Nachfrage nach hochwertigen Glühweinen wächst, nicht nur auf Weihnachtsmärkten, sondern auch im Fachhandel und direkt ab Hof. Württemberg zeigt sich hier wandelbar: mit tief verwurzelter Cuvée-Tradition, mutigen Kompositionen und neuem Selbstverständnis in der winterlichen Weinstilistik. Ob für festliche Anlässe, gesellige Abende oder den gemütlichen Moment daheim – diese Weine machen die kalte Jahreszeit ein ganzes Stück wärmer.

Facts Das ist Cuvée

Cuvée bedeutet Verschnitt – also die Kombination zweier oder mehrerer Rebsorten zu einem Wein +++ In Württemberg hat diese Praxis lange Tradition, etwa bei Trollinger mit Lemberger, einem Klassiker mit ausgewogenem Frucht-Würze-Spiel +++ Bei Rotweinen werden oft Dornfelder, Spätburgunder, Cabernet, Merlot oder Syrah kombiniert – je nach Stil und Ausbau im Holzfass +++ Im Weißweinbereich sind Riesling, Weißburgunder, Muskateller oder Sauvignon Blanc beliebte Partner +++ Ziel ist keine Beliebigkeit, sondern die Verbindung spezifischer Stärken, etwa Frucht, Frische, Körper oder Würze +++ Cuvées können Alltagsweine sein oder komplexe Premiumweine mit Reifepotenzial.

Das ist Glühwein

Glühwein ist gewürzter, erhitzter Wein, traditionell rot, inzwischen auch immer öfter weiß +++ Die Basis bilden meist fruchtige, leichte Grundweine, zunehmend aber auch qualitätsvolle Cuvées aus regionalen Rebsorten +++ Typische Gewürze sind Zimt, Nelken, Kardamom, Orangenschale oder Ingwer. Die besten Glühweine setzen dabei auf natürliche Zutaten. +++ Weißer Glühwein punktet mit Zitrusfrische, roter mit Beerenaromen und Würze – beide sollten nicht über 70 °C erhitzt werden +++ Immer mehr Winzer und Genossenschaften bieten eigene Glühweine an, trinkfertig, authentisch und oft mit klarer Herkunft +++ Glühwein ist heute mehr als nur Marktware, er ist Teil einer neuen Winterwein-Kultur mit Anspruch.

Verkostung

WIE VIELE? Insgesamt 39 Weine kamen in die Gläser, acht weiße Cuvées, 22 rote Cuvées und neue Glühweine von weiß bis rot.

WO? Die Verkostung fand am 5. August 2025 in den Räumlichkeiten der Weinheimat Württemberg eG in Möglingen statt.

WER? Harald Scholl, Chefredakteur VINUM Deutschland



WEISSWEIN

Weingärtnergenossenschaft Metzingen-Neuhausen

Weißweincuvée «Naturtalent» trocken 2023

12,5 Vol.-%

Unkomplizierter Weißwein mit jugendlichem Charme und klarer Stilistik. In der Nase Zitrusfrüchte, grüner Apfel und ein Hauch von Holunderblüte. Am Gaumen lebendig, saftig und ausgewogen, mit feiner Säure, moderatem Alkohol und angenehmem Trinkfluss.

Preis: 8,60 Euro
wein-metzingen.de

Weinkonvent Dürrenzimmern

Klosterhof Riesling mit Sauvignon Blanc 2024

11,0 Vol.-%

Frisches Profil. Zitrusfrucht, grüner Apfel und weiße Blüten auf exotischen Noten von Stachelbeere und Grapefruit. Am Gaumen lebendig und klar, mit straffer Säure vom Riesling und der duftigen Aromatik des Sauvignon Blanc. Ein belebender Wein mit mineralischem Zug und feinem Nachhall.

Preis: 6,40 Euro
weinkonvent-duerrenzimmern.de

Weingärtner Clebronn & Güglingen

Heldenhaft weiß trocken 2024

11,5 Vol.-%

Animierende Struktur. In der Nase Aromen von grünem Apfel, Zitrusfrucht und etwas weißem Pfirsich, unterlegt mit einem Hauch von Kräuterwürze. Am Gaumen trocken, lebendig und geradlinig, mit feiner Säure, moderatem Alkohol und guter Balance. «Heldenhaft» präsentiert sich unkompliziert, aber charaktvoll – ein vielseitiger Begleiter.

Preis: 7,40 Euro
cg-winzer.de

Collegium Wirtemberg

«Katharina» Weißwein-Cuvée trocken 2024

12,5 Vol.-%

Feinfruchtiger, charmant komponierter Weißwein mit femininer Eleganz und lebendiger Frische. In der Nase Aromen von Aprikose und Birne sowie ein Hauch von Zitrusblüte. Am Gaumen saftig, ausgewogen und harmonisch, mit milder Säure, zarter Restsüße und fruchtigem Nachklang.

Preis: 8,50 Euro
collegium-wirtemberg.de

Winzer vom Weinsberger Tal

Cuvée Weiß trocken «Noblesse» 2024
12,5 Vol.-%

Gelber Apfel, Zitrusfrucht, etwas Pfirsich und ein Hauch von floralen Noten. Am Gaumen trocken, ausgewogen und mit angenehmem Schmelz. Die Frucht bleibt präsent, die Säure gut integriert. «Noblesse» steht hier für stilvolle Zurückhaltung und subtile Raffinesse – ein seriöser Essensbegleiter mit Format.

Preis: 8,95 Euro
weinsbergertal-winzer.de

Weingärtner Marbach

MONDSCHNEI Weißwein-Cuvée 2023
11,0 Vol.-%

Aromen von reifer Birne und Honigmelone sowie ein Hauch von Blütenhonig. Am Gaumen rund und weich, mit milder Säure, feiner Restsüße und angenehmem Trinkfluss. Die «Mondschein»-Cuvée zeigt sich stimmungsvoll und unkompliziert. Duftig-verspielter Weißwein mit charmanter Frucht und sanftem Charakter.

Preis: 7,40 Euro
weingartner-marbach.de



Genossenschaftskellerei Heilbronn

Riesling mit Muskateller DQ 2024

10,5 Vol.-%

Lebendige Aromatik und verspielter Charakter. In der Nase treffen Zitrusfrucht und grüner Apfel vom Riesling auf florale Muskatnoten, Litschi und etwas Muskatnuss. Am Gaumen frisch und fruchtbetont, mit animierender Säure, feiner Süße und gutem Gleichgewicht.

Preis: 6,07 Euro
wg-heilbronn.de

Weingärtner Horrheim-Gündelbach

Novize Weiss Cuvée 2023

10,5 Vol.-%

Jugendlicher Weißwein mit unkomplizierter Art und saftigem Charakter. In der Nase Aromen von grünem Apfel und Zitrusfrucht sowie ein Hauch von Melone. Am Gaumen leichtfüßig, mit lebendiger Säure, feiner Frucht und angenehmem Trinkfluss. Klar, gradlinig und ideal für den Alltag.

Preis: 5,50 Euro
horrheimer-weingaertner.de



ROTWEIN

Bottwartaler Winzer

Rotwein Cuvée Nr. 4 trocken 2022

13,0 Vol.-%

Dunkelwürzige Nase, Cassis, Brombeere, auch Kirsche, eine Spur Lakritz. Zeigt sich ähnlich am Gaumen, viel dunkle, saftige Beerenfrucht, eher transparentes Tannin, gut von der Säure ausbalanciert, schöne Frische trotz der aromatischen Dichte. Endet klar und mit Nachhall.

Preis: 9,90 Euro
bottwartalerwinzer.de

Lembergerland Kellerei Rosswag

Herzblut Cuvée «Meisterwerk» trocken 2022

12,5 Vol.-%

Tiefdunkle Farbe, fast schwarz. Die Nase gefällt mit viel Schwarzkirsche, auch Zwetschge. Im Mund mit fruchtigem Auftakt, hat Zug, spürbare Säure, die Frische gibt. Die Frucht blitzt immer wieder durch, der Gerbstoff sitzt passgenau. Überaus delikat und nachhallend.

Preis: 11,70 Euro
lembergerland.de

Fellbacher Weingärtner

Rotweincuvée «S» trocken Quentin 2022

13,0 Vol.-%

Zeigt in der Nase eine animierende Cuvée aus roten Früchten – vor allem Kirsche – und Gewürzen, Zimt, Nelke. Im Mund mit ausbalancierter Frucht, der lebendige Säurezug sorgt für Frische. Feinkörniges Tannin verleiht Struktur und Tiefe. Bleibt auch im Nachhall feingliedrig und elegant.

Preis: 10,50 Euro
fellbacher-weine.de

Weingärtnergenossenschaft Metzinger-Neuhausen

Rotweincuvée «Naturtalent» trocken 2023

12,5 Vol.-%

Kraftvolle Farbe, lila Reflexe. Duftet nach Zwetschge, Weichsel und einem Hauch von Zedernholz. Helle Beerenfrucht im Mund, darunter markantes Tannin. Am Gaumen mit mehr Zwetschge, auch die zarte Adstringenz passt dazu. Hat Tiefgang, Komplexität und solide Länge.

Preis: 8,60 Euro
wein-metzingen.de





Collegium Württemberg

«Wilhelm» Rotwein-Cuvée trocken 2023
13,0 Vol.-%

Bringt die Eleganz und Offenheit des Jahrgangs ins Glas. Herrlich saubere Kirschfrucht, sogar eine zarte florale Note findet sich. Leicht und feingliedrig auch am Gaumen, wieder Kirsche, animierende Frische, zarter Gerbstoff. Glänzt mit Ausdruck und Balance, endet lang und klar auf roter Frucht.

Preis: 8,50 Euro

collegium-wuerttemberg.de

Teamwerk Esslingen

Dicker Turm Rotwein Esslinger Burg trocken 2023

13,5 Vol.-%

Viel saftige Zwetschge, schwarzer Pfeffer, leichte ätherische Noten. Beginnt im Mund mit leichter Fruchtsüße, wieder die reife dunkle Steinfrucht, eine Spur Vanille. Geschmeidig auf der Zunge, die Aromen balancieren sich elegant aus. Feiner Gerbstoff, wie poliert wirkendes Tannin. Hallt lange nach.

Preis: 18,00 Euro

teamwerk-esslingen.de

Weinkonvent Dürrenzimmern

Klosterhof «NOVITIUS» trocken

13,5 Vol.-%

Intensive Nase, dunkle Beerenfrucht, Pfeffer, Muskat, Eisen, rohes Fleisch, wirkt mas-

kulin. Geschmeidiger im Mund, weich und einnehmend, mit Luft zeigen sich die Säure und eine leichte Pfeffrigkeit am Zungenrand. Wirkt wuchtiger als er ist, zeigt Tiefe und einiges Spiel. Langes Finale.

Preis: 9,30 Euro

weinkonvent-duerrenzimmern.de

Fellbacher Weingärtner

Rotweincuvée Est. 1858 trocken 2022

13,5 Vol.-%

Enorm dunkel im Glas, nahezu undurchdringlich. Duftet nach Schwarzkirsche, rohem Steak und weihnachtlichen Gewürzen. Auf der Zunge mit Cremigkeit, wieder dunkler Frucht und vitalem Säurezug. Zeigt die klassischen Tugenden, poliertes Tannin, große Tiefe und Körper. Braucht Luft.

Preis: 15,90 Euro

fellbacher-weine.de

AMTHOF 12 Weingärtner Oberderdingen-Knittlingen

Intensiv 2022

13,5 Vol.-%

Kirschaftige Nase, Herzkirsche, Schattensmorelle, dazu Gewürze, weißer Pfeffer, Sternanis. Im Mund zeigt sich der Ausbau im Holzfass nur ganz dezent, leichte Fruchtsüße, gefällig. Dabei von tiefgründiger Delikatess, lädt zum Meditieren ein, braucht Zeit im Glas.

Preis: 11,99 Euro

amthof12.de

Weinkellerei Hohenlohe

GENIALO Rotweincuvée trocken 2022

13,5 Vol.-%

Kommt in der Nase vor allem über die Würze: Zimt, Sternanis, Gewürznelke; nur wenig Frucht in Form von Zwetschgenmus. Eine lebhaft, frische Säure sorgt für Finesse im Mund, leichtfüßig trotz tiefer Aromatik. Ist eher schlank gebaut, deshalb besonders als Speisebegleiter geeignet.

Preis: 5,80 Euro

weinkellerei-hohenlohe.de

Genossenschaftskellerei Heilbronn

GRANDOR Rotwein DQ trocken 2022

13,5 Vol.-%

Ein deutscher Klassiker. Ungemein würzige Nase: Feuerstein, Zündholz, Vanille, Brombeere. Trotz der dunklen Aromen von höchster Eleganz, fast leichtfüßig. Großartige Tanninstruktur, füllt den Mundraum mit feinstem Gerbstoff. Darunter dunkle Beerenfrucht, bleibt verspielt und ausdrucksstark bis ins lange Finale.

Preis: 32,99 Euro

wg-heilbronn.de

Remstalkellerei

Cuvée Noir Edition «R» 2022 trocken

13,5 Vol.-%

In der Nase mit dunklen Beeren, Schwarze Johannisbeere und schwarze Kirschen, begleitet von feinen Röstaromen, etwas Tabak und dunkler Schokolade. Am Gau-



men dicht und samtig, mit reifer Frucht, harmonisch eingebundenem Holz und geschliffenen Tanninen.

Preis: 9,00 Euro
remstakellerei.de

Weinmanufaktur Stuttgart

Mönch Berthold ** Rotwein trocken 2022
 13,5 Vol.-%

Tabakwürzige Nase, dazu Nelke, Zimt und Schwarzkirsche, Brombeere. Geradezu leichtfüßig am Gaumen, vitale Säure bringt Spannung, lädt ein zum Trinken. Der Gerbstoff ist markant und prägend, kraftvolle Struktur bei feingliedriger Art. Dekantieren tut ihm gut.

Preis: 12,90 Euro
weinmanufaktur.de

Lauffener Weingärtner

Cuvée Cabernet QbA trocken Poet Ludwig Uhland 2020
 12,5 Vol.-%

Duftet nach frischen Kräutern, dazu Paprika und Weichselkirsche – eine interessante Mixtur. Auch im Mund besteht die Spannung zwischen Frische und Cremigkeit, das Tannin ist noch leicht grün. Anspruchsvoll, braucht viel Luft und Zeit. Vor allem der leicht adstringierende Gerbstoff fordert den Weintrinker.

Preis: 9,00 Euro
lauffener-wein.de

Weingärtner Markelsheim

Markelsheimer Tauberberg Rotwein Cuvée trocken – im Barrique gereift 2018
 13,0 Vol.-%

In der Nase reife Schwarzkirschen, Brombeeren und ein Hauch von Zartbitterschokolade, unterlegt mit feinen Röstaromen und etwas Zedernholz. Am Gaumen kraftvoll und geschmeidig, mit reifer Frucht, gut eingebundenem Holz und samtigen Tanninen. Hat Tiefe und Länge.

Preis: 12,90 Euro
markelsheimer-wein.de

Winzer vom Weinsberger Tal

Cuvée Rot trocken «Noblesse» 2021
 13,0 Vol.-%

In der Nase dunkle Kirschen, Pflaumen und ein Hauch von Cassis, feine Röstaromen, etwas Tabak und Zartbitterschokolade. Am Gaumen kraftvoll und dicht, mit reifer Frucht, geschmeidigen Tanninen und gut integrierter Holzprägung. Harmonisch ausbalanciert, würzig-warmer, langer Nachhall.

Preis: 8,95 Euro
weinsbergertal-winzer.de

Weinmanufaktur Stuttgart

Sommelier Blend * trocken 2021**
 13,5 Vol.-%

Reife Waldbeeren, Schwarze Johannisbeere, feine Kräuterwürze und ein Hauch von Graphit. Am Gaumen kraftvoll und

gleichzeitig elegant, mit klarer Frucht, gut dosiertem Holzeinsatz und feinkörnigen Tanninen. Vielschichtig und zugleich trinkanimierend.

Preis: 17,90 Euro
weinmanufaktur.de

Weinkellerei Hohenlohe

Cuvée Alter Berg – trocken Royal 2020
 14,0 Vol.-%

In der Nase dunkle Kirsche, Brombeere und etwas Wacholder, edle Holznoten und ein Hauch von Mokka. Am Gaumen dicht und strukturiert, mit satter Frucht, reifem Tannin und feiner Würze. Zeigt Tiefe und Komplexität, ohne die Herkunft zu überdecken. Hat Potenzial und Länge – gemacht für besondere Momente.

Preis: 20,75 Euro
weinkellerei-hohenlohe.de

Heuchelberg Weingärtner

«Black Edition» Cuvée 1925
 12,0 Vol.-%

Reife Brombeeren, Schwarzkirsche und ein Hauch von Vanille, unterlegt mit feiner Röstaromatik und einem Touch Lakritz. Am Gaumen kraftvoll, weich und vollmundig, mit geschmeidigen Tanninen, gut integrierter Holzprägung und langem, würzigem Nachhall.

Preis: 6,25 Euro
heuchelberg.de



AMTHOF 12 Weingärtner Oberderdingen-Knittlingen

Basso Grandioso 2022

13,0 Vol.-%

In der Nase reife Kirschen, dunkle Beeren und ein Hauch von Kräuterwürze. Am Gaumen vollmundig und weich, mit rundem Tannin, milder Säure und angenehmer Wärme. Die geschmeidige Textur und der fruchtbetonte Charakter machen ihn zum idealen Begleiter kräftiger Speisen.

Preis: 9,95 Euro
amthof12.de

Weingärtnergenossenschaft Sternenfels Ritter Rotwein Cuvée 2023

12,5 Vol.-%

Einladende Aromatik, rote Beeren, Kirschen und ein Hauch von Pfeffer. Am Gaumen saftig und rund, mit weichem Tannin, moderater Struktur und angenehmem Trinkfluss. Die Cuvée wirkt charmant und unkompliziert, bleibt dabei aber charaktervoll und ausgewogen.

Preis: 5,10 Euro
wg-sternenfels.de

Weingärtner Marbach

Tobias Mayer Rotwein Cuvée

11,5 Vol.-%

In der Nase Aromen von reifen Kirschen und roten Beeren sowie ein Hauch von Würze. Am Gaumen rund und weich, mit sanftem Tannin, saftiger Frucht und feiner Balance. Kein Kraftprotz, sondern ein stimmiger Begleiter, bodenständig, charmant und im besten Sinne alltagstauglich.

Preis: 7,40 Euro
weingaertner-marbach.de

GLÜHWEIN

Remstallkellerei

Glühwein rot

11,0 Vol.-%

Würziger Duft nach Zimt, Gewürznelken und Orangenschale, unterlegt von dunkler Frucht. Am Gaumen weich und wärmend, mit harmonischer Süße und gut eingebundenen Gewürzen. Ein stimmungsvoller Begleiter für kalte Tage – unkompliziert, aromatisch und einladend rund.

Preis: 4,80 Euro
remstallkellerei.de

TeamWerk Esslingen

Glühwein selber gemacht

11,2 Vol.-%

In der Nase duftet er nach reifen Kirschen, Zimt, Nelken und einem Hauch von Zitrusfrucht. Am Gaumen weich, vollmundig und angenehm süß, mit ausgewogener Würze und fruchtigem Kern. Kein industrielles Massenprodukt, sondern ein liebevoll komponierter Winterwärmer – authentisch, aromatisch und mit Seele.

Preis: 6,60 Euro
teamwerk-esslingen.de

Lauffener Weingärtner

Winzerglühwein rot

11,2 Vol.-%

Klassischer Winzerglühwein mit kräftiger Farbe und einladendem Duft nach dunklen Beeren, Zimt, Nelken und Orangenzeste. Am Gaumen rund und wärmend, mit harmonischer Süße, gut dosierter Würze und fruchtigem Nachhall. Ehrlich, aromatisch und perfekt für kalte Winterabende.

Preis: 4,10 Euro
lauffener-wein.de





**Bottwartaler Winzer
Flamme Rot**

11,0 Vol.-%

Kraftvoller, winterlich gewürzter Glühwein mit intensiver Frucht und feiner Aromatik. In der Nase reife Kirschen, Pflaumen, Zimt, Nelke und ein Hauch von Pfeffer. Am Gaumen vollmundig und wärmend, mit gut eingebundener Süße, harmonischer Würze und einem angenehm fruchtigen Finale.

Preis: 4,60 Euro

bottwartalerwinzer.de

**Württembergische Weingärtner-
Zentralgenossenschaft
Winzerglühwein rot**

10,3 Vol.-%

Klassischer Glühwein aus regionalen Grundweinen, der mit intensiver Frucht und winterlicher Würze punktet. In der Nase rote Beeren, Kirsche, Zimt und Nelken. Am Gaumen weich, ausgewogen süß und angenehm wärmend, mit einem Hauch von Zitrusfrucht im Abgang.

Preis: 2,77 Euro (1,0 l)

wzg-weine.de

**Lembergerland Kellerei Rosswag
ROSS Glühwein**

11,5 Vol.-%

In der Nase dunkle Kirschen, Pflaumenkompott, Zimt und ein Hauch von Nelken. Am Gaumen vollmundig und rund, mit saftiger Frucht, gut abgestimmter Süße und wärmender Würze. Zeigt, dass auch Tradition modern schmecken kann – authentisch, kraftvoll und perfekt für kalte Winterabende.

Preis: 5,50 Euro

lembergerland.de

**Heuchelberg Weingärtner
Winzerglühwein Rosé**

9,9 Vol.-%

Fruchtbetonter und leichter Glühwein mit überraschend frischem Charakter. In der Nase Aromen von Himbeere und Erdbeere sowie ein Hauch von Zitrusfrucht, charmant begleitet von feinen Wintergewürzen wie Zimt und Nelke. Am Gaumen saftig, mild süß und animierend, mit zarter Würze und fruchtigem Nachklang.

Preis: 4,40 Euro

heuchelberg.de

**Weingärtner Cleeborn & Güglingen
Weißburgunder Glühwein**

10,5 Vol.-%

Heller Glühwein mit feiner Frucht und zurückhaltender Würze. In der Nase duften Birne, Apfel und ein Hauch von Zitrone, begleitet von sanften Noten wie Vanille, Zimt und etwas Ingwer. Am Gaumen leichtfüßig, harmonisch süß und angenehm wärmend, mit klarer Frucht und subtiler Aromatik. Ein stilvoller Winterwein.

Preis: 5,60 Euro

cg-winzer.de

**Württembergische Weingärtner-
Zentralgenossenschaft
Winzerglühwein weiss**

11,1 Vol.-%

Heller Glühwein mit klarer Frucht und feiner Würze. In der Nase saftige Pfirsich- und Zitrusnoten, unterlegt mit Anklängen von Zimt, Nelken und einem Hauch von Ingwer. Am Gaumen angenehm süß, leicht und frisch, mit wärmender Struktur und fruchtig-würzigem Nachhall. Ein ausgewogener weißer Glühwein.

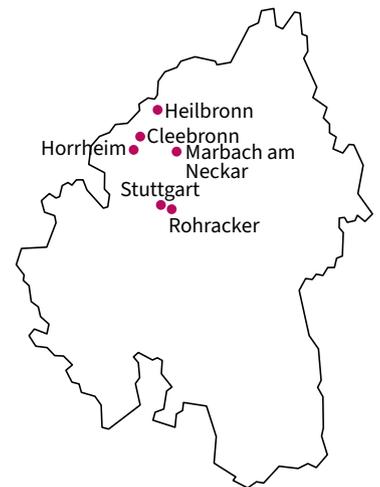
Preis: 2,77 Euro (1,0 l)

wzg-weine.de



Reben im Jahreswechsel

Nach der Weinlese kehrt Ruhe im Weinberg ein – die Reben schlummern, der Winter zieht ein. Auch an grauen Tagen ist jetzt die beste Zeit für genussvolle Ausflüge, kreative Weinwanderungen und nachhaltige weihnachtliche Geschenkideen: Von Schafen im Weinberg bis zur smarten Mehrwegflasche – Württembergs Genossenschaften zeigen stets Stil und Charakter. **Text: Maren Moster**



Wenn der Nebel durch die Rebenhänge zieht und die Natur leise wird, beginnt für den Wein eine stille, aber bedeutende Phase: der Reset im Rebjahr. Keine hektischen Erntefahrzeuge mehr, keine gefüllten Butten, kein Laub, das in der Sonne raschelt – nur noch Rebstöcke, die wie Skulpturen in der Landschaft stehen. Stille kehrt ein. Zeit für eine Auszeit im Weinland. Auch für Weinfans darf es jetzt gern entspannter zugehen. Statt durch die Läden zu hetzen, lohnt sich ein genauer Blick in die Weingärtnergenossenschaften der Region – für Geschenkideen mit Charakter.

Die Weingärtner Marbach etwa laden am 14. und 15. November zu ihren Weinprobiertagen ein. Wer Lust auf Entdeckungen hat, kann sich durch das gesamte Sortiment probieren – von still bis prickelnd. Und dabei ganz nebenbei ein paar schöne Geschenkideen für Weihnachten aufschnappen. Tickets gibt's online (wg-marbach.de).

Wer Nachhaltigkeit mit Genuss verbinden möchte, findet bei den Fleiner Winzerfamilien Seiz und Münzing etwas ganz Besonderes: Mähwerk-Weine, begleitet von einer kleinen Schafherde. Die Tiere entlauben Reben, düngen den Boden und schaffen Biodiversität – ganz ohne Maschinen.

Die Weine: Riesling, Samtrot, Sauvitage, Levitage. Ausdrucksstark und charmant wie ihre tierischen Helfer (wg-heilbronn.de). Noch ein Geheimitipp für kalte Abende: der Eichenfass-gereifte Tresterbrand der Weingärtner Horrheim-Gündelbach – kräftig, warm und mit feinen Holznoten (horrheimer-weingaertner.de). In Fellbach locken Weinproben mit und ohne Kulinarik – wer sich nicht entscheiden kann, verschenkt einfach einen Gutschein (fellbacher-weine.de). Auch die C&G Winzer machen's einem leicht: Ob Event-Gutschein oder die wiederbefüllbare Mehrwegflasche «The Bottle» – hier trifft Zukunft auf Geschmack (cg-winzer.de). Ein Abstecher nach Lauffen? Fast schon Pflichtprogramm! Hier wächst mehr Schwarzriesling als irgendwo sonst im Land. Mit dem «Katzenbeißer», benannt nach einer ihrer besten Lagen, haben sich die Lauffener Weingärtner einen echten Namen gemacht. Wer noch höher hinaus will, wirft einen Blick nach Rohracker. Dort reifen an extrem steilen Lagen die Weine des Steilwerks – konzentriert, trocken, im Barrique ausgebaut. Große Gewächse aus kleinen Erträgen (steilwerk.de).

Chillmodus in den Reben? Unbedingt. Und am besten gleich mit einem Glas Wein in der Hand.



Heilbronn im Herbst und Winter

Die Tage werden kürzer? Heilbronn legt nach – mit Wein, Weitblick und einer ordentlichen Portion Lebensfreude. Damit das Entdecken entspannt bleibt, rollt freitags bis sonntags ein elektrischer Cabrio-Doppeldecker zu zwölf ausgewählten Spots – einfach einsteigen, zurücklehnen und genießen (bis 1./2. November). Der Audioguide liefert passende Anekdoten dazu. Einer der Höhepunkte ist der Wartberg: Bis Ende Oktober schenken hier unter anderem die Jungwinzer der Genossenschaftskellerei Heilbronn aus – ihre «Triebwerk»-Weine. Mit dabei: preisgekrönter Riesling, Lemberger mit Charakter, Schiller für Fortgeschrittene und der unkomplizierte Sauvitage. Ein Glas weitergedacht: die Wengerter-Probe in der Wein Villa jeden letzten Donnerstag im Monat. Hier gibt es sechs Weine, ehrliche Gespräche und den guten Tropfen zum Winterpreis. Für Gruppen ab sechs Personen bietet die Wein Villa auch stimmungsvolle Themenabende wie zum Beispiel «Damenwahl», «Typisch württembergisch» und «Edles aus dem Schatzkeller» – alles fachkundig moderiert und genussvoll inszeniert. Wenn dann noch Kulturhunger aufkommt, lohnt sich der Abstecher zum Trappenseeschlösschen. Dort lädt das Literaturhaus Heilbronn ein – mit Ausstellungen, Lesungen und sogar standesamtlichen Trauungen für alle, die sich im Bücher-rausch das Ja-Wort geben wollen (literaturhaus.heilbronn.de). wg-heilbronn.de

A photograph of a church at night, illuminated with warm lights. A large Christmas tree is in the foreground, decorated with lights. There are market stalls in front of the church, and people are visible. The sky is dark blue.

WEIHNACHTSAUBER IN HEILBRONN: GLÜHWEIN UND KULINARISCHE GENÜSSE
Würzigen Heilbronner Glühwein und andere weihnachtliche Leckereien gibt es auf dem Käthchen Weihnachtsmarkt (25.11.–22.12.) sowie auf dem Weihnachtsmarkt vor dem Weinschatzkeller der Genossenschaftskellerei (6./7.12.).
wg-heilbronn.de



Fellbachs Reben-Revier rockt

Herbstfarben, die die Hänge zum Strahlen bringen, und ein Hauch von Winterzauber in der Luft – der Weinweg Fellbach ist ein Muss für alle Weinliebhaber, Geschichts-Fans und Naturfreunde: Auf fünf Kilometern rund um die Neue Kelter warten über 100 Rebsorten und spannende Geschichten am Wegesrand. Wein und Fellbach – das ist eine Liebesgeschichte, die bis ins Jahr 1245 zurückreicht. Heute kümmern sich knapp 300 Mitglieder der Fellbacher Weingärtner eG um stolze 182 Hektar Weinberge. Und die Geschichte geht weiter: Die «Next Generation» bringt frischen Wind und charakterstarke Weine in die zweitälteste Weingärtnergenossenschaft Württembergs. Neugierig geworden? Beim Offenausschank in der Neuen Kelter (Montag bis Samstag, 9 bis 18.30 Uhr) gibt's die «Next Generation»-Weine und regionale Snacks – zum Probieren. Nächster Halt: der Kappelberg. Für den kulinarischen Hochgenuss empfiehlt sich das «Waldschlössle» – seit 2025 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Natürlich spielen die Weine der Fellbacher Weingärtner dort die Hauptrolle (restaurant-waldschloessle.de). Zum Abschluss wartet der 27 Meter hohe Kernenturm mit einem grandiosen Blick über Fellbach, Stuttgart und das Remstal. Ideal, um die Tour Revue passieren zu lassen oder gleich die nächste zu planen. Wer mag, sammelt mit der SummitLynx-App beim Wandern oder Radeln im Remstal digitale Trophäen (summitlynx.com). fellbach.de



HERBST UND ADVENT IN FELLBACH

Die Fellbacher Weingärtner sind am Start, wenn in Fellbach gefeiert wird! Ob beim fetzigen Fellbacher Herbst (10.–13.10.) mit Wein-Action oder beim gemütlichen Weihnachtsmarkt (29.11.–22.12.) rund um die Lutherkirche – sie packen ihre besten Flaschen und Goodies aus. fellbacher-weine.de



Entdeckungen und Genussmomente in Horrheim-Gündelbach

Die Weingärtner Horrheim-Gündelbach können auf über 110 Jahre Erfahrung zurückblicken. Rund 180 Wengerter liefern ihre Trauben aus sonnigen Lagen am Klosterberg und Wacktkopf. Der schwere Keuperboden gibt den Weinen hier ihr ganz spezielles «Bodagfährtle». Wer jetzt neugierig geworden ist, startet am Wanderparkplatz bei der Neuen Kelter in Vaihingen-Horrheim. Auf dem drei Kilometer langen Wein- und Rebsortenlehrpfad erklären 23 Tafeln alles, was man über Bodenpflege, Lesereife und Co. wissen muss – inklusive Ausblick bis zur Alb. Oben angekommen, lockt der Rebsortenpfad mit 40 Sorten auf 500 Meter. Wenn der Arbeitstag vorbei ist, geht's donnerstagsabends in der Vinothek am Vaihinger Marktplatz stilvoll weiter. Bei einem Glas Wein der Weingärtner Horrheim-Gündelbach lässt sich wunderbar abschalten. Noch schneller kommt der Wein in der Weingärtnergenossenschaft ins Glas – samt Insiderwissen. Nach Wandern, Wein und Wissen ist noch lange nicht Schluss: Wie wäre es mit einer schaurig-schönen Halloween-Gruseltour? Oder einer Laternenführung mit dem Nachtwächter durch Roßwag? Für alle, die es lieber knifflig mögen, gibt's eine interaktive Rätselrallye – mit jeder Menge Spaß und Spannung. Ob Wanderstiefel, Weinglas oder Taschenlampe – in Horrheim und Umgebung erlebt man Wein aus ganz neuen Blickwinkeln. horrheimer-weingartner.de



BONBON-MUSEUM VOLLER ZAUBER

Das Bonbon-Museum in Vaihingen/Enz zeigt 25 Jahre süße Geschichte mit historischen Maschinen, Exponaten und der originalen Ladeneinrichtung von «Oscar Zahn». Führungen bieten tolle Einblicke in Bonbonherstellung und -geschichte – ideal für Familien und Gruppen. bonbon-museum.de



Wanderlust trifft Weingenuss an Neckar und Zaber

Natur, Wein und Bewegung – der Wander3Klang im Zaber-gäu bringt's auf den Punkt: Über 60 Rundwege starten an praktischen Wanderparkplätzen, drei Touren in verschiedenen Längen warten an jedem Startpunkt. Ein Klassiker ist der Wander3Klang Cleebronn, der am Schloss Bönningheim losgeht. Tipp für Genießer: Ein Abstecher ins Bönningheimer Schnapsmuseum lohnt sich immer. Weiter geht's auf den Michaelsberg zum Weinausschank der C&G Winzer. Sonntags und an Feiertagen gibt's hier ganzjährig Weinproben mit Aussicht – einfach traumhaft. Die Genossenschaft bewirtschaftet 370 Hektar auf Gipskeuper und Schilfsandstein. Ihre Lemberger und Trollinger bringen genau die Wärme ins Glas, die die kalte Jahreszeit so dringend braucht: kraftvoll, würzig und mit Struktur. Nur ein paar Kilometer weiter liegt das charmante Lauffen am Neckar. Die Lauffener Weingärtner sind wahre Profis für naturnahen Weinbau und kredenzen frische, mineralische Rieslinge und Weißburgunder von Muschelkalk- und Lössböden. Übrigens: Lauffen ist nicht nur die größte Schwarzrieslinggemeinde Deutschlands, sondern auch die Geburtsstadt von Friedrich Hölderlin. Im Hölderlinhaus wartet eine moderne Ausstellung über Leben und Werk des Dichters – perfekt für eine herbstliche oder winterliche Auszeit mit Tiefgang. cg-winzer.de, lauffener-wein.de



WINEFLIGHT NECKAR-ZABER: GENUSS IN BEWEGUNG – PER BIKE UND ZU FUSS

Wine meets Workout: Der Wineflight Neckar-Zaber führt zu 21 Genuss-Stops – u. a. bei den Genossenschaften Cleebronn-Güglingen, Lauffen, Dürrenzimmern und Heuchelberg. heilbronnerland.de



Schillerndes Marbach – literarisch und genussvoll

Sobald der Herbst die Weinberge rund um Marbach in ein buntes Farbenmeer taucht, startet die Hochsaison für geführte Touren durch die steilen Lagen. Die Weingärtner Marbach haben flotte Formate im Gepäck: Von der «Wengerter Dickkopfführung» bis hin zu «Durch Gassen und Keller» gibt's nicht nur frischen Wein, sondern auch tiefe Einblicke in die Geschichte der Marbacher Wengerter. Kulturfans kommen auch nicht zu kurz: Nach dem Besuch in Schillers Geburtshaus locken das Schiller-Nationalmuseum, das Literaturmuseum der Moderne und das Deutsche Literaturarchiv Marbach. Im Winter verwandelt sich das Neckartal in eine Genussmeile: Geführte Weinwanderungen mit Glühwein und Geschichten, direkt am Wegesrand erzählt, sorgen für warme Herzen und volle Gläser. Wer selbst zum Wengerter werden will, sollte bei der «Heldenschmiede» vorbeischaun. Das Projekt aus Ludwigsburg und von den Marbacher Weingärtnern bringt Weinliebhaber in die Weinberge – über 100 Hobby-Wengerter haben hier schon ihre ersten Rebstöcke gehegt und gepflegt, etwa 15 bewirtschaften mittlerweile eigene Parzellen. In Benningen gibt's mit «Wengerter auf Probe» eine ähnliche Gelegenheit für alle, die Wein nicht nur trinken, sondern erleben wollen. Denn wo der Wein reift, sprießen die Ideen – Marbach verbindet beides auf besondere Weise. weingaertner-marbach.de



TECHNIK, DIE BEGEISTERT: MARBACHS MÜHLE ÖFFNET EINMAL IM MONAT

Die historische Ölmühle Jäger von 1906 in Marbach läuft noch! Jeden letzten Sonntag im Monat gibt's Führungen mit spannenden Einblicken in die Ölherstellung – von der Saat bis zum Öl. schillerstadt-marbach.de



Rohracker: auf alten Staffeln zum jungen Wein

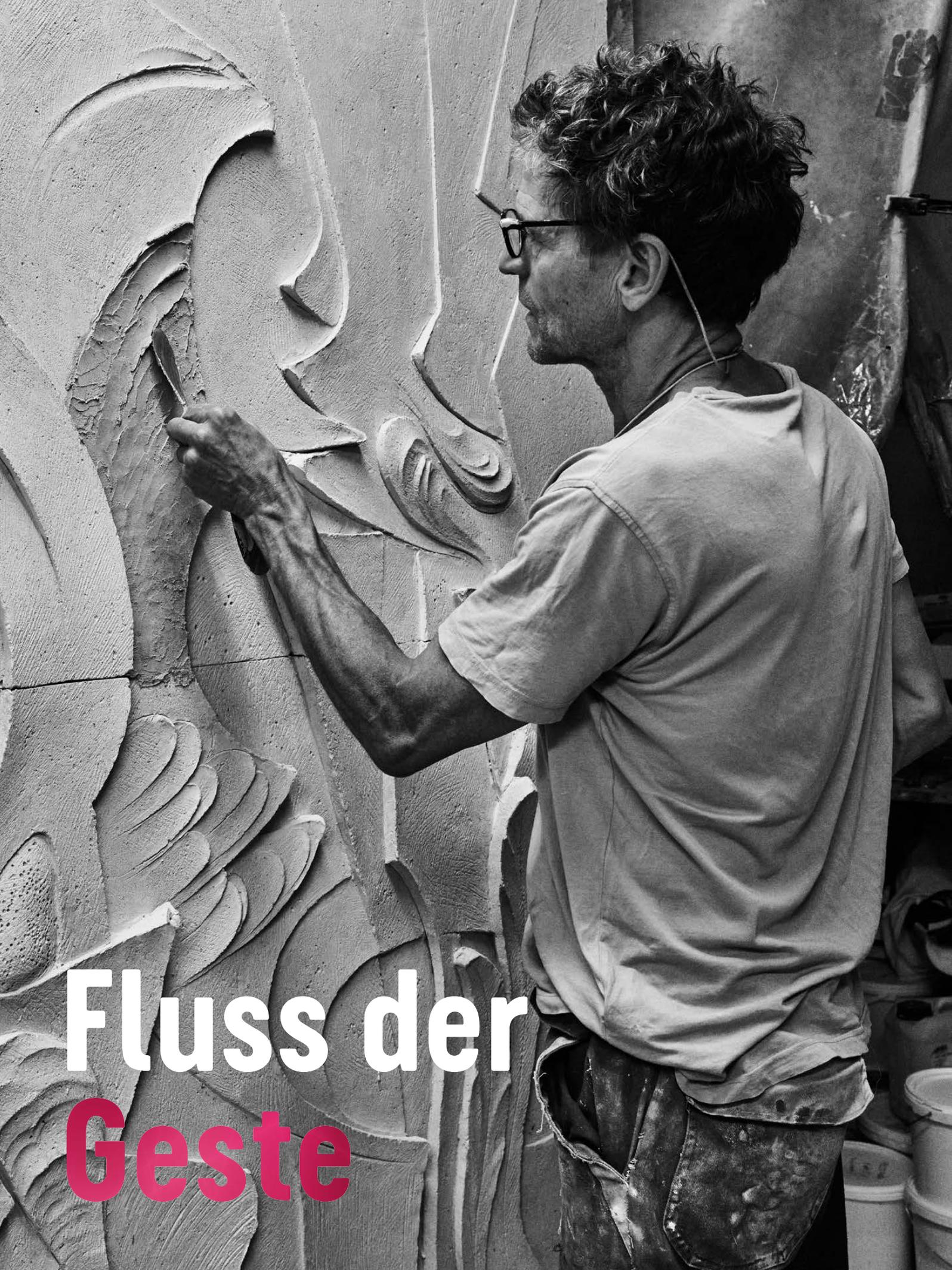
Wenn die Reben golden werden, wird's besonders in Rohracker. Ländlich, ruhig, charmant – und mit Charakter. Die Einheimischen werden noch immer liebevoll «Welschkorneber» genannt – ein Spitzname aus Zeiten, als hier Mais angebaut wurde, das sogenannte Welschkorn. Der Mais ist längst verschwunden, aber der Stolz auf die eigene Geschichte ist geblieben. Und den kann man erleben – am besten auf dem Weinwanderweg Hedelfingen-Rohracker. Sieben Kilometer Genuss: gut ausgeschildert, mit Ausblicken zum Verweilen, alten Staffeln, Trockenmauern – und jeder Menge Geschichten über Wein, Landschaft und Menschen. Start und Ziel ist die über 460 Jahre alte Kelter in Rohracker. Heute schlägt dort das Herz der Weingärtnergenossenschaft Steilwerk. Freitags von 18.30 bis 20 Uhr und samstags von 10 bis 12 Uhr wird verkauft, probiert und «a Schwätzle ghalte» – worüber? Über Wein, was sonst? Auf den steilen Terrassen des Lenzenbergs wachsen die Reben ausschließlich in Handarbeit. Traktoren? Haben hier keinen Platz – die jahrhundertealten Staffeln lassen nur zwei Beine zu. Das kostet Mühe, bewahrt aber die Kulturlandschaft. Und bringt Weine hervor, die in jeder Flasche erzählen, wo sie herkommen. Nämlich von einem Ort, der sich seinen Charakter nicht nehmen lässt. steilwerk.de



WEIN TRIFFT WEIHNACHTSZAUBER: WEIHNACHTSMÄRKTE IN STUTTGART UND ESSLINGEN

Rohracker liegt zwischen Stuttgart und Esslingen: Esslingen im Mittelalter-Flair (25.11.–22.12.), Stuttgart klassisch-glanzvoll rund ums Alte Schloss (26.11.–23.12.2025).

stuttgarter-weihnachtsmarkt.de, esslingen-info.com



Fluss der Geste

Jan Hooss ist Stuttgarter Handwerker und Künstler. Er restauriert Stuck, gestaltet Reliefs, zeichnet und modelliert. Mit sicherer Hand bewegt er sich zwischen Rokoko-Pracht und moderner Formensprache. Zu seinen Auftraggebern zählt sogar Hollywood-Star Brad Pitt.

Text: Ute Noll, Foto: Igor Panitz

«Mich fasziniert, wie mit Kelle und Spachtel und der Bewegung meiner Hand aus Gips eine Form entsteht. Eine Form, die sich mit anderen Formen zu einem Ganzen verbindet», sagt Jan Hooss. Nur wenige Stuckbildhauer in Europa beherrschen dieses Handwerk noch in vergleichbarer Qualität. Sein Spektrum reicht von Rekonstruktionen nach historischen Vorlagen, etwa im Schloss Veitshöchheim bei Würzburg, bis zur Gestaltung mehrerer Reliefs für Brad Pitt im Château Miraval im Jahr 2014 oder aktuell für David Forbes in Miami. Auch in Stuttgart und in der Region ist Hooss präsent. Auf dem Waldfriedhof steht ein von ihm gestalteter Engel, in der Feuerbacher Kirche eine Madonna. Für eine Bäckereifiliale entwarf er ein Relief mit Brezeln. Zeichnen und Modellieren lagen ihm schon in der Schulzeit. Die Arbeit mit Gips begeisterte ihn so sehr, dass er seine Architekturpläne aufgab und bei Fachfirmen die 250 Jahre alte Tradition der Rokoko-Stuckbildhauerei erlernte. Später studierte er an der Akademie der Bildenden Künste Stuttgart. Mit Sorge beobachtet Hooss, dass in der Denkmalpflege zunehmend nur noch der Bestand gesichert, aber kaum noch rekonstruiert wird. Damit droht auch das Wissen um seine Technik zu verschwinden – eine Technik, die er auch in zeitgenössischen Arbeiten gekonnt einsetzt. In seinem Atelier im Stuttgarter Osten formt Jan Hooss größere Arbeiten aus Draht oder Styropor und trägt den Gips Schicht für Schicht auf, bevor er die fertigen Stücke vor Ort installiert. Dort entstehen auch Ornamente, Zeichnungen und winzige Wachfiguren. Seine Affinität zu eigenwilligen Formen und übergroßen Objekten zeigt sich auch in Robert, einer zwei Meter hohen Spielzeugpuppe, die er immer wieder in künstlerische Aktionen einbindet. Sie war bereits Teil mehrerer Performances im öffentlichen Raum, etwa in Stuttgart und St. Tropez. Zerlegt reiste sie im VW-Bus mit, was regelmäßig für irritierte Blicke sorgte. Das Atelier von Jan Hooss gleicht einer Wunderkammer. Es ist bis zur Decke gefüllt mit Modellen, Proben, Zeichnungen, Materialien und Fachbüchern. Dazwischen hängt sein blaues Kajak, mit dem er auf Flüssen in der Bourgogne unterwegs ist. Auf dem Château d'Ozenay gibt er seit Kurzem Modellierkurse. Vielleicht, so sagt Jan Hooss, zieht es ihn bald ganz dorthin.

Vita

NAME Jan Hooss

LIEBT Gips-Tattoos, Modellsegler und schöne Landschaften

FÄHRT VW-Bus, Kajak und Fahrrad

MEIDET Machos

Bild links u. unten: Jan Hooss gestaltete ein Wandrelief für David Forbes und ein Brezelrelief für einen Bäckereibetrieb.

Bild ganz unten: Die Puppe Robert bei einer Kunstperformance in Stuttgart





Kulinarischer Spaziergang

Sammeln, was die Wiesen und Wälder im Herbst hergeben. Jetzt zeigt die Natur noch mal, was sie hat. Mit prallen Farben und intensiven Aromen. Runter vom Sofa: Korb und Messer eingepackt. Und dann wird gesucht, probiert und am Abend verarbeitet und gegessen. Von diesem leckeren Abenteuerflug erzählen die Kinder noch lange – garantiert! **Text und Fotos: Ulrike Palmer**



Den Spätsommer genießen – wenn die Tage golden sind und die Natur noch mal alles gibt. Jetzt hängen Äpfel, Birnen und Zwetschgen in voller Pracht an den Bäumen, in den Wäldern werden die Nüsse reif und die Pilze sprießen. Warum also nicht den Spaziergang oder die Wanderung mit offenen Augen und einem kleinen Korb machen? Wer sammelt, tut nicht nur sich selbst etwas Gutes, sondern auch der Umwelt: Viele Streuobstwiesen werden kaum noch genutzt – dabei wächst genau hier noch das regionale Obst. Aus dem Sammelgut lassen sich ganz einfach Marmelade oder Kuchen zaubern. Pilze wie Maronen oder Pfifferlinge gibt's gratis im Wald. Bestimmungs-Apps oder Pilzkurse helfen weiter, wenn man unsicher ist. Sammeln ist in kleinen Mengen für den Eigenbedarf erlaubt, aber nur das, was frei zugänglich ist. Apropos: Kinder bekommt man damit vom Bildschirm weg. Das Abenteuer vom selbstgesammelten Essen ist unbezahlbar. Ob süßer Nachtisch, kleine schwäbische Pizzen oder herzhaftes Chutneys, diese Gerichte sind einzigartig.

Highlight

Wo gesammelt werden darf, erfährt man bei mundraub.org. Auf vielen Streuobstwiesen sind Bänder an den Bäumen, die man abernten darf. Beim Pilzesuchen sollten Sie zu Beginn einen erfahrenen Sammler mitnehmen. Die Uni Hannover hat eine Pilz-App entwickelt: id-logics.com.

Rezept

Apfelküchle

100 g	Mehl
2 EL	Zucker
1 Prise	Salz
150 ml	Milch
2	Eier
2-3	große Äpfel
	Butterschmalz zum Ausbacken
	Zimt-Zucker-Mischung zum Bestreuen

Zubereitung Das Mehl in eine Schüssel sieben, Zucker und Salz dazugeben. Die Milch leicht erwärmen und untermischen. Der Teig sollte dickflüssig werden. Mit einem Geschirrtuch abdecken, 20 Minuten ruhen lassen. Die Äpfel schälen und in dicke Scheiben schneiden, das Kerngehäuse entfernen. Die Eier trennen. Das Eigelb in den Teig einrühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig mit einer Gabel unter den Teig heben. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Die Apfelscheiben in den Teig tauchen und im Fett anbraten, wenden. Wenn beide Seiten goldbraun sind, die Apfelküchle aus der Pfanne nehmen. Auf einem Papiertuch vom Fett abtropfen lassen. Mit Puderzucker und einer Zimt-Zucker-Mischung bestreuen. Und weil wir ja auch ein paar Zwetschgen gesammelt haben, gibt es zu den Küchle einen schnellen Zwetschgenröster. Die Zwetschgen werden halbiert, mit etwas Zucker in der Pfanne erhitzt und im eigenen Saft geschmort, bis sie weich werden.



Der passende Wein

**Weinkellerei Hohenlohe eG
Riesling Sekt Brut «Fürstenfass»
12,5 Vol.-%**

Die blassgelbe Farbe mit goldenen Reflexen und das saftige Bouquet von Pfirsich, Apfel und Holunder wirken verführerisch. Am Gaumen begeistert der Riesling-Sekt vor allem durch sein lebhaftes Spiel von Süße und Säure, das für prickelnde Genussmomente sorgt.

Preis: 9,65 Euro
shop.fuerstenfass.de



Herbstzeit ist Einkochzeit. Es muss nicht immer Marmelade sein. Das Obst kann sauer oder scharf eingemacht werden. Chutneys sind einfach gemacht. Dafür ist intensiv gereiftes Obst ideal. Chutneys leben vom Experimentieren – und vom Mut, Dinge zu kombinieren, die auf den ersten Blick nicht zusammenpassen. Einfach sammeln, was einem unterwegs begegnet: Äpfel mit Schorfflecken, reife Birnen, schon etwas mehlig. Mirabelen, Zwetschgen, auch Quitten und Holunderbeeren machen sich super im Glas. Chutney hat seinen Ursprung in der indischen Küche, wo es seit Jahrhunderten zu fast jeder Mahlzeit dazugehört. Der Name stammt vom Hindi-Wort «chatni», was so viel wie «leckeres Beiwerk» bedeutet. Die Briten entdeckten das Chutney während der Kolonialzeit für sich, brachten es mit nach Europa und machten daraus die Variante, die wir heute als das klassische Frucht-Gemüse-Gewürz-Chutney kennen. Chutney passt zu Raclette, Burgern, Ofengemüse oder einfach aufs Brot mit Frischkäse. Und ist ein tolles Mitbringsel im Glas.

Highlight

Für Würze und Wärme sorgen Gewürze wie Ingwer, Chili, Zimt, Senfkörner oder Curry. Auch der Essig entscheidet über den Geschmack: mild oder sauer. Das Chutney sollte drei bis vier Wochen ziehen, dann wird der Geschmack richtig intensiv. Der Festtagsbraten erhält eine neue Dimension.

Rezept

Chutney

- 1** Birne
- 1** Apfel
- 2** Handvoll Zwetschgen
- 1** Zwiebel
- 1** Knoblauchzehe
- Gewürze: Pfefferkörner, Senfkörner, Sternanis
- Salz
- 2 EL** Essig
- Zitronenschale und -saft
- 1 TL** Zucker (braun)

Zubereitung Die kleingeschnittenen Zwiebeln und den Knoblauch in etwas Öl andünsten. Die Äpfel, Birnen und Zwetschgen waschen, entsteinen, kleinschneiden und dazugeben. Die Gewürze in einen Teefilter aus Papier füllen, Zitronen waschen, die Schale mit einem Sparschäler abschälen, den Saft auspressen.

Alles zusammen mit Zitronensaft, Zucker und Essig zu den Früchten geben. Bei mittlerer Hitze – es sollte nicht kochen – ca. 45 Minuten einkochen. Immer wieder umrühren. Das Gewürzsäckchen und die Zitronenschale entfernen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einmachgläser heiß auswaschen und das heiße Chutney einfüllen.

Alternativ: helles Chutney mit Birnen und Kürbis. Die Birnen sollten etwas härter sein, damit sie ungefähr den gleichen Garpunkt haben wie der Kürbis. Immer wieder probieren, eventuell nachwürzen und das Chutney abfüllen, solange die Stücke noch leicht bissfest sind.



Der passende Wein

**Heuchelberg Weingärtner eG
Riesling mit Muskateller lieblich
10 Vol.-%**

In zartem Gelb zeigt der Wein verführerische Aromen von Muskat, frischer Zitrusfrucht und saftigem Apfel. Am Gaumen spritzig, fruchtig und frisch, überzeugt er durch seine harmonische Balance. Ideal zu asiatischer Küche, süß-sauren Gerichten, hellem Fleisch sowie feinen Desserts und Mehlspeisen.

Preis: 5,89 Euro | heuchelberg.de



Rezept

Dinnete

250 g	Mehl
½	Würfel frische Hefe
100 ml	Milch
3 EL	Wasser
2 EL	Olivenöl
1 TL	Salz
¼ TL	Zucker

Für den Belag

1 Becher	Schmand
1	Zwiebel
½	Kürbis
1	Birne
	Käse zum Reiben
	Kräuter, Gewürze

Zubereitung Mehl in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Vertiefung schaffen. Die Hefe in die Vertiefung bröseln. Die Milch erwärmen und darin die Hefe auflösen. Olivenöl, Wasser, Salz und Zucker zugeben und alles kräftig durchkneten. Den Teig zudecken und eine Stunde an einen warmen Ort stellen. Kürbis und Zwiebel mit der Brotschneidemaschine in schmale Scheiben schneiden, in neutralem Öl in einer Pfanne anbraten. Birne vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Den Teig in vier gleich große Stücke teilen und auf einer bemehlten Fläche zu Fladen ausrollen. Den Schmand mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, auf die Fladen streichen. Im Wechsel Kürbisscheiben und Birnen auf den Fladen legen, mit Pfeffer würzen, die geröstete Zwiebel darüber geben. Geriebenen Käse über die belegte Dinnete streuen. Im Backofen bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen. Die fertige Dinnete mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern bestreuen.

Die Dinnete ist das perfekte Gericht für die «zweite Ernte», für all das, was man beim Streifzug durch Feld und Garten findet. Ein paar alte Äpfel vom Baum, Zwiebeln und eine Handvoll Pilze. Ein Rest Rahm im Kühlschrank, eine Käsecke. Auch hier gibt es kein starres Rezept. Nur der Teig braucht etwas Zuwendung. Dinnete ist die schwäbische Antwort auf belegte Fladenbrote – irgendwo zwischen Pizza und Flammkuchen. Sie kommt vor allem aus dem Raum Oberschwaben und dem südlichen Württemberg. Was macht die Dinnete aus? Der Teig ist meist ein Hefeteig aus Mehl, Wasser, Hefe und Salz. Die Form ist oval oder rechteckig. Die Dinnete wird auf einem Blech oder direkt auf dem heißen Stein gebacken. Der Belag besteht oft aus Speck, Zwiebeln und Sauerrahm. Gerade Familien lieben die Dinnete, weil man sie gut vorbereiten und unterschiedlich belegen kann. Das Ergebnis ist warm, knusprig, herzhaft oder süß, improvisiert oder liebevoll geplant. Sie schmeckt nie gleich, sondern immer wie der Moment, in dem sie gemacht wurde.

Highlight

Früher wurde Brot nur einmal pro Woche gebacken – der Ofen musste dafür erst auf Temperatur gebracht werden. Damit die Hitze am Anfang nicht verschwendet wurde, hat man aus dem Brotteig ein Stück flach gedrückt und gebacken – das Ergebnis: Dinnete.



Der passende Wein

Lauffener Weingärtner eG
Riesling | Rivaner Alkoholfrei
0 Vol.-%

In der Nase feine Nuancen von grünem Apfel, frischer Limette und dezenteren Kräutern. Am Gaumen anhaltend fruchtbetont mit Anklängen tropischer Früchte, elegant feinherb ausbalanciert. Eine herausragende alkoholfreie Genuss-Innovation mit Finesse.

Preis: 6,80 Euro
shop.lauffener-wein.de

Highlights

Oktober 2025 bis März 2026

OKTOBER

2. Oktober

Afterwork Weinprobe mit Leckereien
weinkonvent-duerrenzimmern.de

Afterwork Zu Wein und Sekt gibt's in der Viothek Snacks, Pizza oder Flammkuchen.
18–21 Uhr. wein-metzingen.de

Premiere: Sundowner Herbst-Edition
Zum 75-jährigen Jubiläum lädt die Felsengartenkellerei erstmals zum After Work Sundowner ein – mitten in der Weinlese, samt Musik, Essen, Wein und Sekt.
17–22 Uhr.
wg-marbach.de

Magie, die berührt In der Uhlbacher Kelter bringt Marco Miele Magie zurück ins Leben – mit Hypnose, Mentalmagie und Stauen pur. Ein Abend voller Wunder, Emotionen und Gänsehautmomenten. 19 Euro.
collegium-wirtemberg.de

3. Oktober

Neuer Wein & Zwiebelkuchen an der Kelter mit Blick ins Neckartal. 14–18 Uhr.
teamwerk-esslingen.de

Den **Goldenen Oktober** in den Weinbergen bei Obersulm-Willsbach erleben – mit Blick ins Weinsberger Tal, neuem Wein und Leckereien aus dem Foodtruck. 11–18 Uhr.
weinsbergertal-winzer.de

Weinausschank auf dem Hof der Felsengartenkellerei, ab 11 Uhr.
felsengartenkellerei.de

Offene Kelter Strümpfelbach
weinfreunde-struempfelbach.de
remstalkellerei.de

Weinwanderung «Mit Wein zu Liebenstein» Während der Wanderung von der Reblandhalle zur Burg Liebenstein an

verschiedenen Stationen in den Weinbergen regionale Weine genießen. 11–18 Uhr.
wg-heilbronn.de

Lembergerland Genussmeile Wein, Kulinarik und Livemusik gibt's auf der 1,6 km langen Wanderung in den Weinbergen der Rosswager Halde. 12–18 Uhr. Eintritt frei.
lembergerland.de

4. Oktober

Neuer Wein & Zwiebelkuchen an der Kelter mit Blick ins Neckartal. 12–18 Uhr.
teamwerk-esslingen.de

Weinlese-Event Mit dem Planwagen auf den Michaelsberg, im Weinberg mit anpacken und den Weg der Traube bis in den Keller verfolgen. 14–19 Uhr. 69 Euro.
cg-winzer.de

Weinprobe «Zeit für Wein»
remstalkellerei.de

5. Oktober

Im **Weinpavillon** Weine probieren und genießen – direkt dort, wo sie wachsen. 13–19 Uhr. weingaertner-neuffen.de

Neuer Wein & Zwiebelkuchen an der Kelter mit Blick ins Neckartal. 12–16 Uhr.
teamwerk-esslingen.de

Offene Kelter Strümpfelbach
weinfreunde-struempfelbach.de
remstalkellerei.de

9. Oktober

Große Weinprobe zum 76. Fellbacher Herbst mit Natalie Lump und Dr. Mario Ludwig in der Schwabenlandhalle in Fellbach. Ab 18 Uhr Einlass, 19 Uhr Beginn.
fellbacher-weine.de

10. Oktober

Neuer Wein & Zwiebelkuchen an der Kelter mit Blick ins Neckartal. 14–18 Uhr.
teamwerk-esslingen.de

Wine & Crime mit Frau Nägele, die ermittelt und das Publikum mit ihrer «Schlabbergosch» auf ihre Ermittlungsreise mitnimmt. 19–22 Uhr. 49 Euro (inklusive Weinprobe und Knabberzeug).
teamwerk-esslingen.de

Wine & Dine bei der 6er-Weinprobe und einem 3-Gänge-Menü im Restaurant Bottega (Besigheim). felsengartenkellerei.de

Wein.Fass.Probe. Highlight Schatzkammer – Schätze und Raritäten der C&G-Weingeschichte. 19–22 Uhr. 69 Euro.
cg-winzer.de

Lembergerland & Friends – der Weintreff in Rosswag mit Livemusik, kleinen Speisen und Weinen. Ab 18 Uhr. Eintritt frei.
lembergerland.de

10. bis 13. Oktober

Zum **Fellbacher Herbst**, dem größten Weinfest im Remstal, laden die Fellbacher Weingärtner in den Rathausinnenhof des Fellbacher Rathauses ein. Fr 17–23 Uhr, Sa 14–23 Uhr, So 11–23 Uhr und Mo 14–23 Uhr. fellbacher-weine.de

11. Oktober

Lemberger Express-Fahrt durch die Weinberge mit Empfangs-Sekt, 5 Weinen und Einblicken in die Weinbergsarbeit, 15 Uhr. 49,50 Euro.
weinkonvent-duerrenzimmern.de

Neuer Wein & Zwiebelkuchen an der Kelter mit Blick ins Neckartal. 12–18 Uhr.
teamwerk-esslingen.de

Weinverkostung mit Führung durch die **Bärenhöhle**, Weinerlebnis-Tour zum Höhenwein und eine Auswahl der feinsten Metzinger Weine. 19 Uhr. 49 Euro.
wein-metzingen.de

Käse & Wein, das muss sein

Mit Begrüßungssekt, 5er-Weinprobe und 5 Käsegängen. 19–22 Uhr. 59 Euro.
felsengartenkellerei.de

Golf und Wein 2-stündiger Golfschnupperkurs mit anschließender 3er-Weinprobe ausgewählter Collegiums-Weine. 35 Euro.
collegium-wirtemberg.de

Käse & Wein passen perfekt zusammen
Ab 19 Uhr. 54 Euro. weinmanufaktur.de

Chansonabend in der Uhlbacher Kelter Sandra Hartmann zelebriert die Liebe – mal tiefgründig, mal urkomisch. Am Klavier: Oliver Prechtl, virtuos und einfühlsam. 19 Euro. collegium-wirtemberg.de

12. Oktober

Neuer Wein & Zwiebelkuchen an der Kelter mit Blick ins Neckartal. 12–16 Uhr.
teamwerk-esslingen.de

Knausbira Sonntag Verkaufsoffener Sonntag mit Flohmarkt (Heumadener- und Amstetterstraße, Stuttgart-Hedelfingen). 12–17 Uhr. wg-hedelfingen.de

Offene Kelter Strümpfelbach
weinfreunde-struempfelbach.de
remstalkellerei.de

Gentleman's Guide in der Uhlbacher Kelter – Thomas Weber und James Geier entführen in die Welt des Gentleman – stilvoll, wild und herrlich absurd. Ein Abend zum Schmunzeln und Staunen. 19 Euro.
collegium-wirtemberg.de

13. Oktober

Kirbe-Ausklang mit dem Musikverein Beutelsbach 1887. remstalkellerei.de

16. Oktober

After Work Jeden 3. Do ab 17 Uhr: Weine, Essen, Musik, spannende Mottos.
remstalkellerei.de

16. + 17. Oktober

Weinerlebnis – «Wein liebt Käse, grüezi Heimat!» Sommelier und Musiker Bertram Haak kombiniert Schweizer Käse-Legenden und Weine aus dem Lembergerland zu Genussmomenten. 19.30 Uhr. 59 Euro.
lembergerland.de

17. Oktober

Wild & Wein Menü mit Weinbegleitung. 19 Uhr. wg-marbach.de

Neuer Wein & Zwiebelkuchen an der Kelter mit Blick ins Neckartal. 14–18 Uhr.
teamwerk-esslingen.de

Divinus meets Südtirol – 5-Gänge-Menü vom Gasthaus Adler (Botenheim) mit Divinus-Weinen und Gastweinen aus Südtirol. 19–23 Uhr. 119 Euro.
weinkonvent-duerrenzimmern.de

4er-Themenweinprobe mit Programm 19–22 Uhr. 18 Euro.
collegium-wirtemberg.de

Offene Weinprobe – Herbstweine
6 ausgewählte Weine, die perfekt zur Jahreszeit passen. 19 Uhr. 39 Euro.
weinmanufaktur.de

18. Oktober

Neuer Wein & Zwiebelkuchen an der Kelter mit Blick ins Neckartal. 12–18 Uhr.
teamwerk-esslingen.de

Weinwanderung «Auf Schritt und Tritt» mit einer Weinerlebnisführerin in den Weinstädter Weinbergen. Inklusive Verkostung von 3 Weinen, dazu Sekt und Fingerfood.
remstalkellerei.de

Öchsleparty der Jungwinzer Coole Beats, Heuchelberg-Wein, Cocktails und Food. Ab 18 Uhr in der Traubenannahme (Neiperger Straße 25, Schwaigern) – open end. Eintritt frei. heuchelberg.de

18. + 19. Oktober

Die Weinsberger Weinwanderung bietet Routen von 2 bis 6 km entlang des Wein- und Rosenrundwegs. Mit Abstechern zur Burgruine Weibertreu oder dem Waldkletterpark und Infotafeln rund um Wein und Reben. Sa 13–18 Uhr, So 11–18 Uhr.
weinsberg.de, wg-heilbronn.de

19. Oktober

Neuer Wein & Zwiebelkuchen an der Kelter mit Blick ins Neckartal. 12–16 Uhr.
teamwerk-esslingen.de

Erntedankbesen im Gewölbekeller der Kelter Uhlbach. 10.30 Uhr Gottesdienst, ab 12 Uhr Besenöffnung.
collegium-wirtemberg.de

Offene Kelter Strümpfelbach
weinfreunde-struempfelbach.de
remstalkellerei.de

Mit Guide Maegy Hammes geht's auf eine **Weinbergtour im Herbst**, gespickt mit Geschichten über Weinbau, Biodiversität und die kulturhistorische Landschaft. Inklusive Aperitif, Sekt, Wein, Wasser und Snack. 13.30–17 Uhr. 33 Euro. lembergerland.de

23. Oktober

Kulinarische Weinprobe für Wildliebhaber mit Begrüßungssekt, 6er-Weinprobe, 4-Gänge-Menü mit regionalen Wildgerichten, Amuse-Bouche und Espresso im Hotel Otterbach (Bietigheim). 18.30–22.30 Uhr. 95 Euro. felsengartenkellerei.de

Weintreff Weinverkostungen zu abwechslungsreichen Themen im Weinschatzkeller Heilbronn. 19–23 Uhr. 36 Euro.
wg-heilbronn.de

24. Oktober

Herbstweinprobe Spannende Führung durch Traubenannahme und Kelterhaus mit Einblicken in die Weinerstellung. Danach 5er-Weinprobe mit Esecoco und kulinarischen Köstlichkeiten. 19–22.30 Uhr. 65 Euro. teamwerk-esslingen.de

Weingenuss im Fasskeller Mit Begrüßungssecco, 6er-Weinprobe und 3-Gänge-Menü. 19–22 Uhr. 79 Euro.
felsengartenkellerei.de

Schokolade & Wein Mit Begrüßungssekt und Champagnertrüffelpraline geht's los. Es folgen 5 erlesene Weine, jeweils kombiniert mit passenden Schokoladenspezialitäten, begleitet von einem herzhaften Vesper. 19–22.30 Uhr. 49 Euro.
felsengartenkellerei.de

Wein.Fass.Probe. Thema: Same, Same Kellerführung, Weinprobe, Vesper sowie Testen und Vergleichen der Wirkung von Wein und Glas. 19–22 Uhr. 35 Euro.
cg-winzer.de

Golf und Wein 2-stündiger Golfschnupperkurs mit anschließender 3er-Weinprobe ausgewählter Collegiums-Weine. 35 Euro.
collegium-wirtemberg.de

Brot & Wein Brot-Sommelier Joerg Schmid präsentiert handverlesene Brotsorten, die mit 6 Weinen harmonieren. 19 Uhr. 54 Euro.
weinmanufaktur.de

25. Oktober

Theaterveranstaltung mit Comedian Link Michel und seinem Programm: «Jetzt Hammer den Salat». Bürgersaal (Sternenfels). 18–23 Uhr. 20 Euro (Vorverkauf).
wg-sternenfels.de

Auf der Planwagenfahrt mit den Weinfreunden Strümpfelbach Aussicht und Weine genießen.
weinfreunde-struempfelbach.de
remstalkellerei.de

Echt Württemberger. Genusstermine.

Online-Wein-Erlebnis «Wein liebt Käse, grüezi Heimat!» Sommelier und Musiker Bertram Haak führt online durch eine Kombination aus Schweizer Käseklassikern und Weinen aus dem Lembergerland. Das Tastingpaket (reicht für 2 Personen) enthält alle Weine, Käse und Infos. 19.30 Uhr. 59 Euro. lembergerland.de

Weinbergtour «Goodbye Summertime» Gemeinsam mit Weinberg-Guide Gerlinde Hönes geht's bei Dämmerung durch die Reben, begleitet von Fackellicht und spannenden Geschichten rund um den Wein. Inklusive Aperitif, Wein, Mineralwasser und kleinen Leckereien. 44 Euro. lembergerland.de

Chris Green & Friends in der Uhlbacher Kelter: Chris Green verzaubert mit seiner Musik zum 3. Mal das Gewölbe – intim, persönlich und voller Gefühl. 19 Euro. collegium-wirtemberg.de

25. + 26. Oktober
Weinausschank am Wartberghäusle
Sa von 14 Uhr und So von 12 Uhr bis Sonnenuntergang verschiedene Weine der Wein Villa verkosten. Mit Bewirtung. wg-heilbronn.de
heilbronn.de

26. Oktober
Ausschank am Keltergarten in der Wine-lounge. Edle Tropfen in den Weinbergen mit Blick auf die Reben genießen – samt passender Snacks vom Hotel Graf Eberhard. 13–18 Uhr. wein-metzingen.de

Offene Kelter Strümpfelbach
weinfreunde-struempfelbach.de
remstalkellerei.de

29. Oktober
Weinwanderung mit Weinprobe. 14–17 Uhr, 25 Euro. weinkonvent-duerrenzimmern.de

31. Oktober
Hallowee(i)n-Zauber am Weinbergstrand hinter der Kellerei. Catering von der Metzgerei Geiger. Ab 17 Uhr. heuchelberg.de

Berg in Flammen Kleine Wanderung von Wengerthäusle zu Wengerthäusle mit Wein, Licht und schwäbischer Kost an 5 Stationen und auf dem «Gipfel». Ab 18 Uhr. bottwartalerwinzer.de

Weinprobe «Zeit für Wein»
remstalkellerei.de

Wein & Halloween Weinprobe im historischen Fasskeller. Ab 19 Uhr. 54 Euro. weinmanufaktur.de

31. Oktober
Weingut-Hopping im Oldtimerbus
Rundfahrt im Oldtimerbus und Stopp auf 4 Weingütern mit Weinprobe und Blick in den Keller. Ab 17 Uhr. 49 Euro. wg-heilbronn.de
weinsbergertal.com

NOVEMBER

1. + 2. November
Schlachtfest im Schützenhaus
schnaiter-weintreff.de
remstalkellerei.de

6. November
Afterwork Weinprobe mit Leckereien
weinkonvent-duerrenzimmern.de

Afterwork Zu Wein und Sekt gibt's in der Vinothek Snacks, Pizza oder Flammkuchen. 18–21 Uhr. wein-metzingen.de

Wein trifft Schokolade Mit Begrüßungssekt, 5er-Weinprobe, Probierle und Chocolatier Joachim Habiger. 19–22 Uhr. 65 Euro. teamwerk-esslingen.de

7. November
It's wine time 6er-Weinprobe samt kulinarischer Köstlichkeiten mit Heide Bezner auf der Galerie der Alten Kelter (Besigheim). 18.30 Uhr. 45 Euro. felsengartenkellerei.de

Wein.Fass.Probe. Thema: Simply the best Kellerführung, Weinprobe, Vesper. 19–22 Uhr. 35 Euro. cg-winzer.de

Weinerlebnis Weinmacher – die eigene Cuvée kreieren Im Workshop entsteht mit Pipette und Messzylinder eine ganz persönliche Lemberger-Cuvée, begleitet von spannendem Weinwissen. Die fertige Mischung kann mit eigenem Etikett abgefüllt werden. Inklusive Aperitif, Abendessen, Workshop und anschließendem Käse-Tasting. 19.30–23.30 Uhr. 79 Euro. lembergerland.de

8. November
Schokolade & Wein Geschmeidige Tannine treffen mit den Kreationen der Schokoladenmanufaktur Schell auf feinen Kakao. 19 Uhr. 54 Euro. weinmanufaktur.de

8. bis 10. November
Während der **Kerwe** gibt es eine Wein- und Sektverkostung sowie Bewirtung in den Räumlichkeiten von Amthof12. Krämermarkt am Montag. 11–18 Uhr. amthof12.de

11. November
Wein & Leidenschaft 4-Gänge-Menü (Gänseessen) inklusive Begrüßungssekt und 6er-Weinprobe mit den Blutsbrüdern Fabian und Jonas. 18.30–22 Uhr. 95 Euro. felsengartenkellerei.de

14. November
Glühwein-Opening an der Kelter Sternenfels (Kilgenweg) mit Glühwein und Grillspezialitäten. 18–24 Uhr. wg-sternenfels.de

Offene 6er-Weinprobe – Burgunderweine
Reise durch die Wein- und Sektwelt, begleitet von frischem Bauernbrot. weinmanufaktur.de

Weinerlebnis Weinmacher – die eigene Cuvée kreieren Im Workshop entsteht eine persönliche Lemberger-Cuvée, begleitet von spannendem Weinwissen – und das bequem von zuhause aus via Zoom-Zugangslink. Mit dem Tastingpaket gibt's die Anleitung, alle Fassproben, Weine und Zubehör. 19.30 Uhr. 79 Euro. lembergerland.de

Lembergerland & Friends – der Weintreff in Rosswag mit Livemusik, kleinen Speisen und Weinen. Ab 18 Uhr. Eintritt frei. lembergerland.de

14. + 15. November
Probiertage beim Wein-, Secco- und Sektsortiment. Ab 18.30 Uhr. wg-marbach.de

15. November
Winetasting Weine und Sekte probieren, Geschenkideen entdecken, abwechslungsreiches Rahmenprogramm, kleine Imbisse. Ab einem Einkauf im Wert von 100 Euro gibt's 10 Euro Rabatt. 14–21 Uhr. VK: 20 Euro (inklusive 3 Euro Essensrabatt). Tageskasse möglich. teamwerk-esslingen.de

Käse & Wein, das muss sein Mit Begrüßungssekt, 5er-Weinprobe und 5 liebevoll zusammengestellten Käsegängen. 19–22 Uhr. 59 Euro. felsengartenkellerei.de

Pop-up-Kulinarik – Curry-Reise durch Asien Asiatische Currys mit schwäbischem Twist, raffiniert interpretiert von Manuel Gutjahr (Heimweh & Fernweh Catering). Dazu passende Weine oder alkoholfreie Begleitung. Serviert werden 4 Vorspeisen und jeweils 1 Hauptgang, Dessert und Espresso. 18.30 Uhr. 79 Euro. lembergerland.de

15. + 16. November
Gänsebesen im Gewölbekeller der Kelter Uhlbach. Ab 12 Uhr. collegium-wirtemberg.de

16. November

Weinbergtour – Zukunft im Glas, neue Weine braucht das Land Mit Weinerlebnis-Guide Maeggy Hammes geht es in den Weinberg. Im Fokus stehen neue, robuste Rebsorten – spannend erklärt und genussvoll verkostet. Inklusive Aperitif, Sekt, Wein, Mineralwasser und Snack. 13.30–17 Uhr. 33 Euro. lebergerland.de

20. November

Wein & Käse Begrüßungssekt, 5er-Weinprobe und Probiererte vom Alpkäse der Hohensteiner Hofkäserei, samt musikalischer Begleitung von Alphörnern. 19–21.30 Uhr. 58 Euro. teamwerk-esslingen.de

After Work Jeden 3. Do ab 17 Uhr: Weine, Essen, Musik, spannende Mottos. remstakellerei.de

Weintreff Weinverkostungen zu abwechslungsreichen Themen im Weinschatzkeller Heilbronn. 19–23 Uhr. 36 Euro. wg-heilbronn.de

Pfundsweiber Das Leben ist schwer, aber Sabine Schiefs «Pfundsweiber» packen mit Witz und Herz ordentlich zu. Höhen, Tiefen und jede Menge schwarzer Humor. 19 Euro. collegium-wirtemberg.de

21. November

Wine & Dine Weinprobe im Restaurant Bottega (Besigheim). 6er-Weinprobe und 3-Gänge-Menü mit Weinen. felsengartenkellerei.de

Yoga & Wein 75 Minuten sanftes Yoga zum Thema «Genießen mit allen Sinnen», gefolgt von einer 4er-Weinprobe und Vesper. 18–22 Uhr. 49 Euro. felsengartenkellerei.de

Wein.Fass.Probe. Thema: Simply the best Kellerführung, Weinprobe, Vesper. 19–22 Uhr. 35 Euro. cg-winzer.de

4er-Themenweinprobe mit Programm 19–22 Uhr. 18 Euro. collegium-wirtemberg.de

Weinprobe «Zeit für Wein» remstakellerei.de

Weinerlebnis – Weinsensorik erleben Wein riechen, schmecken, erleben – mit Sommelier Bertram Haak geht's in diesem Training für Nase und Gaumen auf eine Reise vom Weinberg bis ins Glas. 19.30 Uhr. 59 Euro. lebergerland.de

22. November

Neuffener Lichterfest Beim langen Einkaufssamstag gibt's u. a. auf dem Kelter-

platz Täleswein, Secco sowie weißen und roten Glühwein. 16–21 Uhr. weingartner-neuffen.de

Winterweintag Mundelsheim Lange Weinprobiertheke, herzhaftes Speisen, Vegetarisches, Musik. 16–24 Uhr. lauffener-wein.de

Manufakturzauber Gala-Abend mit 5-Gänge-Menü von der Burg Staufeneck, begleitet von passenden Weinen und Entertainment von Ines Martinez. 19 Uhr. 179 Euro. weinmanufaktur.de

Kehrwoch & Köfte In der Uhlbacher Kelter servieren Buddy Bosch und Murat Kutlu schwäbischen Witz, Musik und Alltagskomik. 19 Euro. collegium-wirtemberg.de

23. November

Sortimentsverkostung 2025 mit Beratung und Aromastand. Stündliche Kellerführungen, geöffneter Verkauf mit Rabatten auf gesamte Weinsortiment. 11–17 Uhr. 15 Euro. bottwartalerwinzer.de

28. November

Sparkling & Austern Das perfekte Trio aus frischen Austern, perlendem Sekt und abgestimmten Weinen sorgt für einen rundum gelungenen Abend. 19 Uhr. 98 Euro. weinmanufaktur.de

29. November

Auf dem **Weihnachtsmarkt an der Neuen Kelter** servieren die Fellbacher Landfrauen Glühwein, Gebäck und Kunsthandwerk. 10–16 Uhr. fellbacher-weine.de

Adventsweinprobe im Wengertersaal mit Gebäck, Glühweinverkauf, Grillstand und Waffeln. Die Vinothek ist geöffnet. 10–17 Uhr. 10 Euro (wird beim Weinkauf verrechnet). lauffener-wein.de

29. + 30. November

Tag des offenen Kellers Weine entdecken und verkosten. 11–18 Uhr. 15 Euro. weinkonvent-duerrenzimmern.de

29. November bis 22. Dezember

Auf dem **Fellbacher Weihnachtsmarkt** sind die Fellbacher Weingärtner im Rathausinnenhof mit einem Glühweinstand vertreten. Mo–Mi 16–21 Uhr, Do–So 12–21 Uhr. fellbacher-weine.de

30. November

Auf dem **Weihnachtsmarkt in Großbottwar** serviert die Bottwartaler Winzergenossenschaft ihren Glühwein «Flamme». 11–22 Uhr. bottwartalerwinzer.de

DEZEMBER

4. Dezember

Afterwork Weinprobe mit Leckereien weinkonvent-duerrenzimmern.de

5. Dezember

Wein.Fass.Probe. Thema: Burgunderwunder Kellerführung, Weinprobe, Vesper. 19–22 Uhr. 35 Euro. cg-winzer.de

Glühende Sterne In den Weinbergen Winzer-Glühwein und Grillwürste genießen – Abschluss im stimmungsvollen Holzfasskeller. 16 Uhr. 39 Euro. weinmanufaktur.de

5. bis 7. Dezember

Weihnachtsmarkt Weinverkostung und Glühwein im historischen Amthof. amthof12.de

5. Dezember bis 10. Januar 2026

Radio Ton Gourmet Palast 4-Gänge-Gourmet-Menü mit Weinen der Heilbronner Genossenschaftskellerei und Showprogramm internationaler Künstler. gourmetpalast.de

6. Dezember

Wine & Dine Weinabend mit 5-Gänge-Menü vom Gasthaus Adler (Botenheim). 19–23 Uhr, 119 Euro. weinkonvent-duerrenzimmern.de

Weihnachtsweinverkauf in und um die Kelter Sternenfels (Kilgenweg): festliche Weine in gemütlicher Atmosphäre probieren und direkt mit nach Hause nehmen. 9.30–12.30 Uhr. wg-sternenfels.de

Glühwein-Hocketse Winterzauber oberhalb der neuen Kelter. Ab 16 Uhr. horrheimer-weingartner.de

Advent an der Schnaiter Kelter schnaiter-weintreff.de remstakellerei.de

Wild & Wein 6er-Weinprobe, begleitet von perfekt aufeinander abgestimmten Wildspezialitäten. 19 Uhr. 69 Euro. weinmanufaktur.de

6. + 7. Dezember

Auf der **Seeweihnacht** handgemachte Schätze sowie Glühweine in Rot, Weiß und Rosé entdecken und genießen. Sa 11–22 Uhr, So 11–20 Uhr breitenauer-seeweihnacht.de

Nikolaus-Wochenende mit geöffnetem Weinverkauf in Schwaigern (Sa 9–16 Uhr,

Echt Württemberger. Genusstermine.

So 11–17 Uhr). Catering von der Metzgerei Geiger an beiden Tagen, Besuch vom Nikolaus am Sa. heuchelberg.de

Weinverkostung und -beratung im Fürstenfass-Saal bei der **Fürstenfass-Advents-hausmesse** mit großer Auswahl an weihnachtlichen Weinpräsen, Christbaum- und Weinverkauf sowie Bewirtung. 11–18 Uhr. weinkellerei-hohenlohe.de

Kleiner, feiner **Weihnachtsmarkt** mit weihnachtlichen Leckereien, Heilbronner Glühwein, Kunsthandwerk, Präsenten und Musik. 11–17 Uhr. wg-heilbronn.de

7. Dezember

Beim **Musical-Dinner** treffen Kulinarik (Krehls Linde, Stuttgart), Musik (Chris Green und Marvin Ziegler) und besondere Collegiums-Weine im festlichen Ambiente des Kellergewölbes aufeinander. Ab 19 Uhr. 179 Euro. collegium-wirtemberg.de

Weinbergtour – wenn es in der Welt dezembert Mit Weinberg-Guide Gerlinde Hönes geht's durch die winterliche Landschaft des Lembergerlands. Inklusive Aperitif, Sekt, (Glüh-)Wein, Mineralwasser und traditionellem Weihnachtsgebäck. 13.30–16.30 Uhr. 33 Euro. lembergerland.de

12. Dezember

Weihnachtsevent – FreitagsMaMi Von 16 bis 22 Uhr auf dem BAGeno-Gelände (Unterer Wasen, Markelsheim) Glühwein- und Punschspezialitäten genießen – dazu Bratwürste und andere Leckereien. markelsheimer-wein.de

Weingenuss im Fasskeller Mit Begrüßungssecco, 6er-Weinprobe und 3-Gänge-Menü. 19–22 Uhr. 79 Euro. felsengartenkellerei.de

Weinwandern – prickelnder Winterzauber Verkostung von 2 Schaumweinen im Sektbunker – danach startet die Fackeltour durch die Untertürkheimer Weinberge. 19 Uhr. 49 Euro. weinmanufaktur.de

Lembergerland & Friends – der Weintreff in Rosswag mit Livemusik, kleinen Speisen und Weinen. Ab 18 Uhr. Eintritt frei. lembergerland.de

13. Dezember

Maultaschen-Comedy-Häppening mit den Kächeles Begrüßungssecco, gemeinsam schnippeln, kochen, genießen, samt 4er-Weinprobe und Comedyprogramm. 17–20.30 Uhr. 89 Euro. felsengartenkellerei.de

44 Echt Württemberger

Glühweinfest an der Kelter Grunbach weintreff-neuekelter.de remstalkellerei.de

Offene 6er-Weinprobe – Festtagsweine Die Reise durch die Wein- und Sektwelt wird von frischem Bauernbrot begleitet. 19 Uhr. 39 Euro. weinmanufaktur.de

14. Dezember

Neuffener Weihnachtsmarkt In den Gassen der Neuffener Altstadt bietet die Weingärtnergenossenschaft Täleswein, Tälessecco sowie weißen und roten Glühwein. 11–18 Uhr. weingaertner-neuffen.de

19. Dezember

4er-Themenweinprobe mit Programm 19–22 Uhr. 18 Euro. collegium-wirtemberg.de

Kellerschätze Bei einer Weinverkostung der Extraklasse präsentiert Kellermeister Jürgen Off seltene und gereifte Weine aus unterschiedlichen Jahrzehnten. 19 Uhr. 54 Euro. weinmanufaktur.de

20. + 21. Dezember

Glühweinfest an der Kelter Grunbach weintreff-neuekelter.de remstalkellerei.de

20. Dezember

Planwagenfahrt – Weihnachtsspecial Seccoempfang, 2er-Weinprobe, 2 Glühweine, Grillwurst und winterliches Dessert – mit Aussicht auf die Hessigheimer Felsengärten. 15–18 Uhr. 49 Euro. felsengartenkellerei.de

28. Dezember

Glühendes vom Wein & Grill beim gemütlichen Beisammensein. Ab 16 Uhr. wg-marbach.de

Weinbergtour – zwischen den Jahren Weinwanderung mit Weinberg-Guide Claudia Hoffmann: Tradition, Wissenswertes, Wein und ein besinnlicher Jahresausklang. Inklusive Aperitif, Sekt, Wein, Mineralwasser und Snack. 14–17 Uhr. 33 Euro. lembergerland.de

31. Dezember

Wein am Berg Silvester-Ausschank mit Winzer-Glühwein, Punsch, Weinen, Secco. Dazu gibt's Grillwürste und Crêpes. Ab 12 Uhr. heuchelberg.de

Silvestertreff auf dem Deringer Horn mit Bewirtung auf dem Aussichtsplateau. 11–16 Uhr. amthof12.de

Ausschank am Römerhof lauffener-wein.de

JANUAR

6. Januar

Traditionelles Neujahrswiegen an der historischen Traubenwaage in der Kelter Hedelfingen – Neujahrsvorsätze testen, 16–20 Uhr. wg-hedelfingen.de

10. Januar

Glühweinfest am Umlegungsdenkmal Grunbach (oberhalb des Pfeifferle). weintreff-neuekelter.de remstalkellerei.de

11. Januar

Weinbergtour – welcome 2026 Weinberg-Guide Gerlinde Hönes führt durch die Ross-wager Halde mit Glühwein und Gebäck. Inklusive Aperitif, Wein, Mineralwasser und Snack. 33 Euro. lembergerland.de

16. Januar

4er-Themenweinprobe mit Programm 19–22 Uhr. 18 Euro. collegium-wirtemberg.de

18. Januar

Fackelnachtwanderung Mit Fackeln und Feuershow. 17–19 Uhr. 20 Euro. teamwerk-esslingen.de

22. + 23. Januar

Weinerlebnis – Wein liebt Käse, Entdeckungsreise durch Deutschland Sommelier und Musiker Bertram Haak kombiniert heimische Käsespezialitäten und Weine aus dem Lembergerland zu Genussmomenten. 19.30 Uhr. 59 Euro. lembergerland.de

24. Januar

Auf der **Laudenbacher Glühweinwanderung** (3 km) an der beleuchteten Laudenbacher Schafsteige warten 3 Glühwein- und Punschspezialitäten sowie Leckereien, die unterwegs verzehrt werden können. Anschließend Glühweinparty. Ab 16 Uhr. 27 Euro. markelsheimer-wein.de

Fackelwanderung durch die Deringer Weinberge mit Wein und Glühwein. amthof12.de

25. Januar

Happy Konfetti in der Uhlbacher Kelter Mit Karamba und Karacho wirbelt Tina Häussermann durch ein Best-of voller Witz, Tiefgang und Überraschungen. 19 Euro. collegium-wirtemberg.de

30. Januar

Weinerlebnis – Weinsensorik Wein riechen, schmecken, erleben – mit Sommelier

Weinmagazin

Bertram Haak geht's in diesem Training für Nase und Gaumen auf eine aromatische Reise vom Weinberg bis ins Glas. 19.30 Uhr. 59 Euro. lembergerland.de

31. Januar

Online-Weinerlebnis – Wein liebt Käse, Entdeckungsreise durch Deutschland Sommelier und Musiker Bertram Haak führt online durch eine Kombination aus heimischen Käsespezialitäten und Weinen aus dem Lembergerland. Das Tastingpaket (reicht für 2 Personen) enthält alle Weine, Käse und Infos. 19.30 Uhr. 59 Euro. lembergerland.de

FEBRUAR

5. Februar

Afterwork Weinprobe mit Leckereien weinkonvent-duerrenzimmern.de

After Work mit Verkostung eines jahreszeitgerechten Weinsortiments. Mit Musik und kleinen Leckereien. 19–21 Uhr. 22 Euro (ohne Essen). fellbacher-weine.de

6. Februar

Comedy-Weinprobe Aperitif und 5er-Weinprobe, kombiniert mit Sketchen und Comedy vom Theater «Fleckabutzer». Ab 19 Uhr. wg-marbach.de

7. Februar

Käse- und Weinprobe im Weinfass mit exquisiten Kombinationen in einzigartiger Atmosphäre. 19–22 Uhr. cg-winzer.de

Pop-up-Kulinarik, Hanoi (Vietnam)

Manuel Gutjahr (Heimweh & Fernweh Catering) kocht vietnamesische Gerichte, schwäbisch interpretiert. Dazu passende Weine oder alkoholfreie Begleitung. Serviert werden 4 Vorspeisen und jeweils 1 Hauptgang, Dessert und Espresso. 18.30 Uhr. 79 Euro. lembergerland.de

13. Februar

Lembergerland & Friends – der Weintreff in Rosswag mit Livemusik, kleinen Speisen und Weinen. 18–22 Uhr. Eintritt frei. lembergerland.de

14. Februar

Glühwein-Hocketse Winterzauber oberhalb der neuen Kelter. Ab 16 Uhr. horrheimer-weingaertner.de

20. Februar

4er-Themenweinprobe mit Programm 19–22 Uhr. 18 Euro. collegium-wirtemberg.de

Weinerlebnis Weinmacher – die eigene Cuvée kreieren

Im Workshop entsteht mit Pipette und Messzylinder eine ganz persönliche Lemberger-Cuvée, begleitet von spannendem Weinwissen. Die fertige Mischung kann mit eigenem Etikett abgefüllt werden. 19.30–23.30 Uhr. 79 Euro. lembergerland.de

26. Februar

Krimidinner mit Sektempfang, Fingerfood und 4-Gänge-Menü (Getränke separat). 18–23 Uhr. 75 Euro. teamwerk-esslingen.de

MÄRZ

5. März

Afterwork Weinprobe mit Leckereien weinkonvent-duerrenzimmern.de

Blindverkostung mit Carmen Bilgeri Hier kann man gemeinsam mit Wengertern die Weine auf spannende Weise entdecken. 18–21 Uhr. 49 Euro. Inklusive 6er-Weinprobe, Knabberzeug und Brot. teamwerk-esslingen.de

After Work mit Verkostung eines jahreszeitgerechten Weinsortiments. Mit Musik und kleinen Leckereien. 19–21 Uhr. 22 Euro (ohne Essen). fellbacher-weine.de

13. März

Lembergerland & Friends – der Weintreff in Rosswag mit Livemusik, kleinen Speisen und Weinen. 18–22 Uhr. Eintritt frei. lembergerland.de

14. + 15. März

Tasting-Tage Lembergerland – Vinothek Rosswag Weine probieren, mit den Machern schwätzen und sich auf dem Genussmarkt Trüffel aus dem Enztal, Käse und Grillköstlichkeiten von BestCa-Catering schmecken lassen. lembergerland.de

20. März

4er-Themenweinprobe mit Programm 19–22 Uhr. 18 Euro. collegium-wirtemberg.de

21. März

Weinberg-Tour «Frühling lässt sein blaues Band ...» 3-stündige Weinwanderung durch das Lembergerland mit Wein-

berg-Guide Gerlinde Hönes. Inklusive Aperitif, Wein, Mineralwasser und kleinem Snack. 33 Euro. lembergerland.de

21. + 22. März

Am **Tag des offenen Kellers** steht der Weinkeller Flein-Talheim für 2 Tage zum Probieren von Wein und regionalen Spezialitäten offen. 10–18 Uhr. 15 Euro. wg-heilbronn.de

26. März

Das **Sensorikseminar** mit Carmen Bilgeri macht fit fürs bewusste Verkosten. Mit 8er-Weinprobe und Fingerfood. 18–22 Uhr. 89 Euro. teamwerk-esslingen.de

Weintreff Weinverkostungen zu abwechslungsreichen Themen im Weinschatzkeller Heilbronn. 19–23 Uhr. 36 Euro. wg-heilbronn.de

28. März

Lemberger Express-Fahrt durch die Weinberge mit Empfangs-Sekt, 5 Weinen und Einblicken in die Weinbergsarbeit. 15 Uhr. 49,50 Euro. weinkonvent-duerrenzimmern.de

28. + 29. März

Bei der **Frühjahrs-Weinprobe** neue Jahrgänge entdecken und Lieblingsweine gleich mitnehmen. 11–18 Uhr. 10 Euro. cg-winzer.de

29. März

Weinfrühling in Schwaigern mit Weinverkauf. Bei gutem Wetter: im Grünen mit Grillspezialitäten der Metzgerei Geiger. 11–17 Uhr. heuchelberg.de

Weinbergtour «Weinberg- und Kellergeheimnisse», bei der Weinberg-Guide Judith Friedrich sowohl mitten in den Reben als auch in der Kelter Einblicke in den Weinbau gibt. Inklusive Aperitif, Wein, Mineralwasser und Snack. Dauer ca. 3 Stunden. 33 Euro. lembergerland.de

Highlights!

Jeden 2. Freitag im Monat Weintreff in Rosswag

Feierabend? Dann ab ins Lembergerland! Jeden zweiten Freitag im Monat wird in der Vinothek in Rosswag das Wochenende eingeläutet – locker, lässig und mit ganz viel Genuss. Von 18 bis 22 Uhr gibt's Livemusik, kleine Leckereien und natürlich die Weine der Region. Eintritt frei, keine Anmeldung – einfach vorbeikommen, anstoßen und den Abend genießen.
lembergerland.de

Jeden 3. Donnerstag im Monat After Work im Remstal

Jeden dritten Donnerstag von Mai bis November wird der Hof der Remstallkellerei in Weinstadt-Beutelsbach ab 17 Uhr zum entspannten Treffpunkt. Coole Weine, leckere regionale Snacks und entspannte Livemusik sorgen für den perfekten Start ins Wochenende. Ob lässiges «After Wasen Work» am 16. Oktober oder die heiße Glühweinparty am 20. November – so wird der Feierabend zum Highlight des Tages.
remstallkellerei.de



Hinweis

Ausführliche Informationen zu den Veranstaltungen finden sich auf der Homepage echt-wuerttemberger.de sowie auf den Seiten der jeweiligen Genossenschaften.



26. Oktober 2025 Ausschank am Keltergarten in der Winelounge

Mitten in den Weinbergen der Äußeren Kelter Neuhausen geht am 26. Oktober von 13 bis 18 Uhr die Winelounge im Keltergarten an den Start. Hier warten spritzige Metzinger Weine und Sekte darauf, entdeckt und genossen zu werden – perfekt begleitet von feinen Snacks vom Team des Hotels Graf Eberhard. Schlechtes Wetter? Dann heißt es: abwarten und Daumen drücken, bei Regen fällt das Event aus. Ort: Kelterstraße 58, 72555 Metzingen.
wein-metzingen.de

31. Oktober 2025 Hallowee(i)n-Zauber

Gruseln, Glühen, Genießen – beim Hallowee(i)n-Zauber am Weinbergstrand wird's schaurig-schön! Ab 17 Uhr sorgt ein gespenstischer Mix aus flackerndem Feuer und Lichtzauber für Gänsehaut-Atmosphäre hinter der Kellerei. Dazu werden Grillspezialitäten von der Metzgerei Geiger serviert, begleitet von Hexy-Cocktails, edlen Weinen und dem teuflisch guten «Hexy hot»-Glühwein. Für Kinder gibt es Marshmallows, Stockbrot und Rote Wurst zum Selbergrillen – und als besonderes Highlight eine geführte Gruselwanderung. Der Weinausschank spukt bis tief in die Nacht. Ideal zum Gruseln, Schlemmen und Feiern unterm Sternenhimmel.
heuchelberg.de



31. Oktober 2025 Berg in Flammen

Wein und Licht statt Spuk und Schrecken: Bei «Berg in Flammen» laden die Bottwartaler Winzer ab 18 Uhr zur stimmungsvoll beleuchteten Weinwanderung durch den Harzberg. An fünf Wengerthäusle-Stationen gibt's Weine, Lichter und schwäbische Leckereien – vom Secco mit Gebäck bis zum Muskattrollinger mit Trüffelpraline. Oben am Harzberghäuschen warten weitere Köstlichkeiten, Glühwein und Cocktails. Geparkt wird bei den Bottwartaler Winzern, der ausgeschilderte Fußweg dauert rund 20 Minuten.
bottwartalerwinzer.de



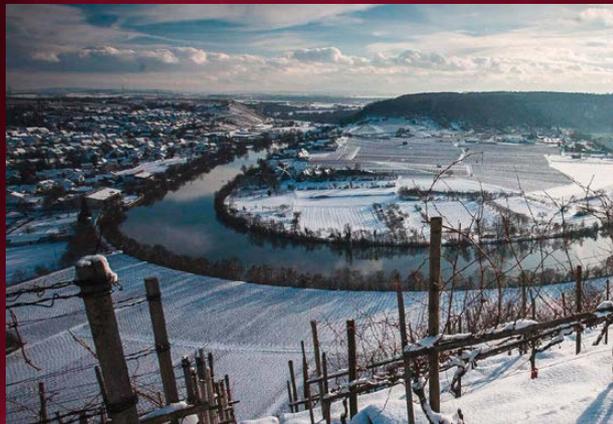
6. und 7. Dezember 2025 Seeweihnacht am Breitenauer See

Am 2. Adventswochenende verwandelt sich der Breitenauer See in ein festliches Winterwunderland: Kunsthandwerk, regionale Leckereien und Glühwein der Winzer vom Weinsberger Tal sorgen für echte Weihnachtsstimmung. Mit Musik, Mitmachaktionen für Kinder und Nikolausbesuch, ab 16 Uhr wird's rundum gemütlich (Sa 11–22 Uhr, So 11–20 Uhr).
weinsbergertal-winzer.de
breitenauer-seeweihnacht.de

22. November 2025

Winterweintag in Mundelsheim

Feine Weine, fette Beats und leckeres Soulfood – am 22. November 2025 wird die Mundelsheimer Kelter zum Hotspot für Genießer. Von 16 bis 24 Uhr warten edle Tropfen aus Mundelsheim und Lauffen an der langen Probiertheke, dazu erste Fassproben des Jahrgangs 2025. Arrowhead liefert live und laut den Soundtrack mit Rock- und Popklassikern, Foodtrucks & Co. servieren Deftiges, Veggie-Optionen, Spanferkel, Pizza und Crêpes. Feuerstellen bringen die wohlige Wärme, der Eintritt ist frei. lauffener-wein.de



5. Dezember 2025–10. Januar 2026

Radio Ton Gourmet Palast

Startschuss für Genuss und Show: Michelin-Sterneköche wie unter anderem Jürgen Koch (Hotel Laurentius, Weikersheim) zaubern ein mega 4-Gänge-Menü, perfekt abgestimmt auf die Weine der Heilbronner Winzergenossenschaft. Obendrauf gibt's eine spektakuläre Show mit internationalen Künstlern, präsentiert von Ralph Sun, dem künstlerischen Leiter des Friedrichsbau Varietés Stuttgart. wg-heilbronn.de, gourmetpalast.de



Unfassbar rein.

Aus der einzigartigen **Ensinger Bio-Geosphäre**.



Echt Württemberger. Genossenschaften.

In der stillen Zeit zwischen Lese und Rebschnitt stellen sich 10 000 Winzer in Württemberg den Herausforderungen von Regen, Frost und steilen Hängen – als starke Gemeinschaft der «Echt Württemberger». Die Genossenschaften sichern kleine Betriebe, fördern junge Talente und setzen auf moderne Techniken. So bleibt die Qualität auch in herausfordernden Lagen konstant hoch. Innovation trifft hier auf Tradition – für Weine, die authentisch, kraftvoll und voller Persönlichkeit sind. Echter Zusammenhalt in jeder Flasche.

Amthof 12

75038 Oberderdingen
amthof12.de

Bottwartaler Winzer eG

71723 Großbottwar
bottwartalerwinzer.de

Weingärtner Cleeborn-Güglingen eG

74389 Cleeborn
cg-winzer.de

Collegium Wirtemberg eG

70327 Stuttgart
collegium-wirtemberg.de

Weinkonvent Dürrenzimmern eG

74336 Brackenheim-Dürrenzimmern
weinkonvent-duerrenzimmern.de

Teamwerk Esslingen

73733 Esslingen-Mettingen
teamwerk-esslingen.de

Fellbacher Weingärtner eG

70734 Fellbach
fellbacher-weine.de

Weingärtnergenossenschaft Hedelfingen eG

70329 Stuttgart-Hedelfingen
wg-hedelfingen.de

Genossenschaftskellerei Heilbronn eG

74076 Heilbronn
wg-heilbronn.de

Heuchelberg Weingärtner eG

74193 Schwaigern
heuchelberg.de

Weinkellerei Hohenlohe eG

74626 Bretzfeld-Adolzfurt
weinkellerei-hohenlohe.de

Weingärtnergenossenschaft Hohenneuffen-Teck eG

72639 Neuffen
weingaertner-neuffen.de

Weingärtner Horrheim-Gündelbach e. G.

71665 Vaihingen-Enz/Gündelbach
horrheimer-weingaertner.de

Lembergerland Kellerei Rosswag eG

71665 Vaihingen-Rosswag
lembergerland.de

Lauffener Weingärtner eG

74348 Lauffen
lauffener-wein.de

Weingärtner Marbach e. G.

71672 Marbach am Neckar
weingaertner-marbach.de

Weingärtner Markelsheim eG

97980 Bad Mergentheim-Markelsheim
markelsheimer-wein.de

Weingärtnergenossenschaft Metzingen-Neuhausen eG

72555 Metzingen
wein-metzingen.de

Remstalkellerei eG

71384 Weinstadt-Beutelsbach
remstalkellerei.de

Steilwerk Rohracker

70329 Stuttgart-Rohracker
steilwerk.de

Weingärtnergenossenschaft Sternenfels eG

75447 Sternenfels
wg-sternenfels.de

Weinmanufaktur Stuttgart eG

70327 Stuttgart
weinmanufaktur.de

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft e.G.

71696 Möglingen
wzg-weine.de

Winzer vom Weinsberger Tal eG

74245 Löwenstein
weinsbergertal-winzer.de

Impressum

HERAUSGEBER Weinheimat Württemberg eG, Patrick Hilligardt, Raiffeisenstraße 6, D-71696 Möglingen, Tel.: 07141 2446-0
www.echt-wuerttemberger.de

REDAKTION Harald Scholl (Chefredakteur), Inès De Boel (CvD), Mitarbeiter in dieser Ausgabe: Harald Scholl, Maren Moster, Eva Maria Dülligen, Jana Kay, Ute Noll, Daniel Schneider, Ulrike Palmer

VERLAG Intervinum AG, Zürcherstrasse 39, CH-8952 Schlieren, redaktion@vinum.de, www.vinum.de, Nicola Montemarano (Verlagsleiter)

GRAFIK Jota Ziogas (Art Director)

TITELBILD Daniel Schneider

Alle Urheber- und Verlagsrechte an dieser Publikation oder Teilen davon sind dem Verlag vorbehalten. Jede Verwendung oder Verwertung bedarf der schriftlichen Zustimmung des Herausgebers. Der Inhalt dieses Heftes wurde sorgfältig geprüft. Dennoch übernehmen Autoren, Redaktion und Verlag keine Haftung für seine Richtigkeit. Datenschutz: Es gelten die Datenschutz-Regelung und die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Werbegemeinschaft Weinheimat Württemberg eG, gemäß Telemediengesetz (TMG), Bundesdatenschutzgesetz (BDSG) sowie sonstigen datenschutzrechtlichen Bestimmungen, Details unter www.echt-wuerttemberger.de/sonstiges/impressum-datenschutz.

Echt Württemberger. Glücksmoment.

Gewinnspiel

Jubiläum auf dem Heuchelberg – Tradition und Innovation since 1925

Heuchelberg Weingärtner – gegründet 1925, gewachsen zu einer der stärksten Genossenschaften Württembergs. 600 Familien bewirtschaften 600 Hektar im Naturpark Stromberg-Heuchelberg. Der Turm auf dem Etikett steht für Herkunft und Anspruch. Abseits des Gewöhnlichen präsentiert sich die Linie

«WeinPalais Nordheim». Der Schlüssel auf dem Etikett symbolisiert das Erschließen neuer Genussdimensionen mit außergewöhnlichen Weinen und lädt zum persönlichen «Schlüsselerlebnis» ein. Unsere Frage lautet dieses Mal: **Welches besondere Jubiläum stand 2025 bei den Heuchelberg Weingärtnern an?**



- a) Gar keines | b) 100-jähriges Jubiläum |
c) 50-jähriges Jubiläum



◀◀ Das Festtagspaket kann auch in unserem Onlineshop erworben werden.

Des Rätsels Lösung: In der vergangenen Ausgabe wurde gefragt, was Schillerwein ist. Von drei vorgegebenen Antworten waren zwei erfunden. Die richtige Antwort lautete: Rotling.

Mitmachen

Teilnehmen an unserem Rätsel können Sie entweder per Mail (gewinnspiele@echt-wuerttemberger.de) oder per Post (Weinheimat Württemberg eG, Raiffeisenstraße 6 in 71696 Möglingen). Eine Nachricht per Mail, online oder eine Postkarte mit Ihrer Antwort und den Angaben zur eigenen Postadresse reicht aus, um am Gewinnspiel teilzunehmen. Unter den richtigen Antworten verlosen wir zehn Festtags-Weinpakete.

Einsendeschluss ist der 15. Dezember 2025.



blog.echt-wuerttemberger.de/allgemein/gewinnspiel-festtags-weinpaket-2025

Unfassbar bio.

Aus der einzigartigen **Ensinger Bio-Geosphäre**.
Ensinger Gourmet Bio-Mineralwasser.



- ✓ bio-zertifiziert
- ✓ Qualität aus der Region
- ✓ ausgewogene Mineralisierung
- ✓ gesundheitsfördernde Zusammensetzung
- ✓ Frei von anthropogenen Stoffen, wie z.B. Süßstoffen
- ✓ mit natürlicher Kohlensäure
- ✓ ressourcenschonende Herstellung
- ✓ Förderung des ökologischen Landbaus
- ✓ umweltfreundliche Mehrwegglasflasche

Wein, Witz und Wintergrill



Lemberger Grantschen, Großes Holz

Qualitätswein trocken, im Holzfass gereift
Genossenschaftskellerei Heilbronn eG
Schmeckt nach Brombeere, Paprika, Heidelbeere und Holunder vereinen sich in diesem kräftigen Lemberger mit feinen Tanninen, zarten Holzaromen und komplexem Charakter. Perfekt zu Lamm, Gulasch und Schmorbraten.



Trollinger, Ursprung Qualitätswein trocken Genossenschaftskellerei Heilbronn eG

Schmeckt nach Kirschen, Erdbeeren, Brombeeren und Pflaumen. Ein Trollinger mit Tiefgang, aus besten Heilbronner Lagen. Passt perfekt zu Filet, Wild oder würzigem Käse.

wg-heilbronn.de

Olli Gimber liebt's regional

Der erste Wein? Mit 17. Ein Moment, der hängenblieb. Denn was Olli Gimber einmal überzeugt, das bleibt – auch beim Thema Genuss. Der Comedian ist bis heute leidenschaftlicher Weintrinker, nicht aus Gewohnheit, sondern aus Überzeugung. Gutes Essen braucht guten Wein, Punkt. Und weil bei ihm rund ums Jahr der Grill glüht – Sommer wie Winter – steht auch die passende Flasche immer griffbereit. Lemberger, Trollinger oder ein feiner Spätburgunder – gern kräftig, gern regional, gern mit Charakter. Gimber kauft da, wo er den Wein sehen, riechen, erleben kann: im gut sortierten Supermarkt oder direkt beim Winzer. Dort wird dann ordentlich eingekauft – «damit's auch unterm Jahr reicht.» Online? Keine Option. «Wein muss man fühlen, nicht klicken.»

Für Gimber ist Wein kein Alltagsprodukt, sondern ein Stück Kultur. Ehrlich, bodenständig – wie er selbst. Und am besten schmeckt er, wenn die Glut lodert, der Duft von Gegrilltem in der Luft liegt und das Glas nach Heimat duftet.

Vita

NAME Oliver Gimber

ALTER 62 Jahre

FAMILIE Lebt mit Lebensgefährtin und zwei Kindern (5, 10 Jahre) in Bad Wildbad

BERUF Maler- und Lackiermeister (führt das Unternehmen in der 3. Generation), seit 2016 Comedian



GOURMET PALAST

Dinner & Show
in Heilbronn

JETZT Tickets sichern!

5. Dezember bis 10. Januar | Neues Menü & neue Show

Buchungshotline 07131 650-565 (Mo. bis Fr., 9 bis 17 Uhr)

E-Mail buchung@gourmetpalast.de | **Website** gourmetpalast.de



VR Bank Heilbronn
Schwäbisch Hall eG





Genossenschaftlich heißt, Zukunft gemeinsam zu gestalten.

Morgen kann kommen.

Wir machen den Weg frei.

Wir sind die Banken mit der genossenschaftlichen Idee.

Als Genossenschaftsbanken tragen wir Verantwortung für unsere Region. Deshalb stärken wir die lokale Wirtschaft und fördern Projekte vor Ort.

**Volksbanken
Raiffeisenbanken**



Die Volksbanken Raiffeisenbanken arbeiten in Kooperation mit:

Schwäbisch Hall



easy
Credit



DZ PRIVATBANK



VR Smart
Finanz



reisebank



ATRUUVIA

