



WEINE
WINZER
WÜRTTEMBERG

Auslese

Hansjörg Jung

W E I N E

W I N Z E R

W Ü R T T E M B E R G

Hansjörg Jung

W E I N E

W I N Z E R

W Ü R T T E M B E R G

Zwischen Heilbronner Land und Bodensee

Hansjörg Jung

KULTUR

GMEINER



Sofern im Folgenden nicht aufgeführt, stammen alle Fotos vom Autor Hansjörg Jung: Weingut Fürst Hohenlohe/Rebel 20; Touristikgemeinschaft Hohenlohe e. V., Künzelsau 24; Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg 34; Weingut Kistenmacher-Hengerer 42; Weingut Drautz-Able 46, 48; Weingut Albrecht-Kiessling 50; Genossenschaftskellerei Heilbronn 52, 54; Heilbronn Marketing GmbH 56; Schell Schokoladen 58; HirschWeine 60; Lauffener Weingärtner 80, 82; Stuttgart-Marketing GmbH/Roland Halbe 124; Weinkellerei Kern 134; Remsgalerie Deuschle 140; WahlerReben 142, 144; Sektkellerei Kessler/Dulay 154, 156; Küferei Streib 170, 172; Falk von Traubenberg 178, 180

Besuchen Sie uns im Internet:
www.gmeiner-verlag.de

© 2019 – Gmeiner-Verlag GmbH
Im Ehnried 5, 88605 Meßkirch
Telefon 075 75/2095-0
info@gmeiner-verlag.de
Alle Rechte vorbehalten
1. Auflage 2019

Lektorat/Bildredaktion: Susanne Tachlinski
Satz: Julia Franze
Bildbearbeitung/Umschlaggestaltung: Benjamin Arnold
unter Verwendung der Bilder von: Thermometer, Kalenderblatt: © OpenClipart-Vectors/pixabay.com;
Flasche: © Clker-Free-Vector-Images/pixabay.com
Kartendesign: © Maps4News.com/©HERE
Druck: AZ Druck und Datentechnik GmbH, Kempten
Printed in Germany
ISBN 978-3-8392-5949-8

1	<i>Die Wiedergeburt des roten Schwarzen</i> Die Genossenschaft der Markelsheimer Weingärtner im Taubertal ...	11
2	<i>Wie einst Diogenes in der Tonne</i> Übernachten im Weinfass bei Markelsheim	15
3	<i>Auf dem Weg zum großen Fass</i> Kochertaler Genießertour rund um Ingelfingen	19
4	<i>Der alte Berg des Fürsten</i> Weingut Fürst Hohenlohe am Verrenberger Verrenberg	21
5	<i>Ein Schluck aus der warmen Heimat</i> Wein am Limes – das Weingut Ungerer in Pfedelbach-Renzen	23
6	<i>Das große Prickeln für den Sekt</i> Wein- und Sektkellerei Horst Stengel in Gellmersbach	27
7	<i>Es lächelt der See, er ladet zum Bade</i> Der Breitenauer See im Weinsberger Tal	29
8	<i>Rosen und die treuen Weiber</i> Der Weinsberger Wein- und Rosenrundweg	31
9	<i>Hier ist Wein eine Staatsaffäre</i> Die Weinbauschule und das Staatsweingut in Weinsberg	33
10	<i>Genuss in großbürgerlichem Rahmen</i> Die Heilbronner Wein Villa	37
11	<i>»Die Privatherbste fallen sehr splendid aus«</i> Das Weinpanorama im Heilbronner Wartberg	39
12	<i>Der Stille und die Diva</i> Junges Schwaben-Mitbegründer Hans Hengerer	43
13	<i>Kleine Parzellen für große Weine</i> Der Heilbronner Markus Drautz und der VDP Württemberg	47
14	<i>Eine Fusion der Liebe</i> Das Weingut Albrecht-Kiessling in Heilbronn	51
15	<i>Der Wein und sein Schatzkeller</i> Die Genossenschaftskellerei Heilbronn	53
16	<i>Hier geht man und hier steht man</i> Das Heilbronner Weindorf	57
17	<i>Erst einmal riechen</i> Schokolade und Wein – Schell Schokoladen in Gundelsheim	59
18	<i>Hier liegen Geweihe im Keller</i> Kein Geheimtipp mehr – Privatkellerei Hirsch in Leingarten	61
19	<i>Dreieinhalb Flaschen für eine Rede</i> Brackenheim – Heuss-Stadt und größte Rotweingemeinde	63
20	<i>Die Evas mit der Traube</i> Frucht statt Gerbstoffe – Sabrina Roth und ihre Trollinger-Evas	65

21	<i>Wo Bonifatius mit dem Teufel rang</i> Weingärtner Cleebrohn-Güglingen – Riesling vom Michaelsberg	69
22	<i>Auf der grünen Wand</i> Hohenhaslach und der Kirchberg	73
23	<i>Die Ochsenbacher Hefenjäger</i> Weingut Merkle in Sachsenheim	75
24	<i>Den Wein mit elf Fingern lecken</i> Wein im Kloster Maulbronn	77
25	<i>Der Pioniergeist bleibt</i> Weingut Dautel in Bönningheim – zwei Generationen, ein Ziel	79
26	<i>Von Glaube und Traube</i> Die Lauffener Weingärtner, Katzenbeißer und Schwarzriesling	81
27	<i>Die Konsorten vom Käsberg</i> Das Consortium Montis Casei in Hessigheim	85
28	<i>Klettern in den Weinbergen</i> Die Hessigheimer Felsengärten	89
29	<i>Die Knappen der Steillagen</i> Das WeinBergWerk – eine der jüngsten Genossenschaften in Württemberg	91
30	<i>Mit Rosenduft und Muskatnote</i> Der Wildmuskat vom Amalienhof	95
31	<i>Alle Kraft geht vom Boden aus</i> Hartmann Dippon – Biowinzer in Beilstein	97
32	<i>Auf den Bergen kühler Wein</i> Weingut Herzog von Württemberg, Schloss Monrepos Ludwigsburg	101
33	<i>Die Mutter der Genossenschaften</i> Marktstabilisator und Dienstleister – die WZG in Möglingen	105
34	<i>Wein soll Vergnügen bereiten</i> Bernd Kreis – Weinhändler und Wein-Barista in Stuttgart	109
35	<i>Wengerter und Sonnenanbeter</i> Stuttgart und seine Weinwanderwege	111
36	<i>Besen! Besen! Seid's gewesen</i> Tradition und Standbein im Weingut Wöhrwag in Obertürkheim ...	115
37	<i>Das Juwel im Kreuzgewölbe</i> Der Holzfasskeller der Weinmanufaktur Untertürkheim	117
38	<i>Die Liebe höret nimmer auf</i> Die Grabkapelle auf dem Württemberg – Weinblick inklusive	119
39	<i>Die Kelter mit dem Panoramablick</i> Das Collegium Wirtemberg – Stuttgarts größte Genossenschaft	123

40	<i>Unterm großen Dach der alten Kelter</i> Das Stuttgarter Weinbaumuseum und seine Vinothek in Uhlbach ...	125
41	<i>Traditionsgaststätte mit Herz</i> Weinstube Ochsen im Stuttgarter Weindorf Uhlbach	129
42	<i>Zum Lachen in den Keller</i> Humor und Weinwissen mit dem Wein-Kabarett Schräglage	131
43	<i>Aus dunklem Keller ins Licht</i> Ausgezeichnete Architektur der Weinkellerei Kern in Rommelshausen	133
44	<i>Die pure Lust am Formen</i> Karl Ulrich Nuss und der Strümpfelbacher Skulpturenweg	137
45	<i>Weinperlen statt Perlweine</i> Weingut Kuhnle – Patentierte Wein-Innovation aus Strümpfelbach	141
46	<i>Wo die kleinen Reben herkommen</i> Thomas Wahler – Rebveredler in Schnait	143
47	<i>Die Pioniere des Holzwegs</i> Die Hades-Gruppe – Weingut Ellwanger in Winterbach	147
48	<i>Methusaleme mit drei Schenkeln</i> Schlössleswengert – Jochen Beurers Museumsweinberg in Stetten ...	151
49	<i>Sekt in the City</i> Kessler in Esslingen– die älteste Sektkellerei Deutschlands	155
50	<i>Der kalte Hauch der Alb</i> Der Hohenneuffen und der Täleswein	159
51	<i>Outlet-City mit 1.000 Jahren Weinkultur</i> Weinbaumuseum in der Metzinger Kelter	163
52	<i>»Hier schafft jeder, wie er denkt«</i> Sabine Koch und Stefan Haderlein – Nebenerwerbsswinzer in Unterjesingen	167
53	<i>Das Fass muss durch das Feuer</i> Küferei Streib in Mössingen	171
54	<i>Am Südzipfel des Württembergers</i> Rund um Kressbronn schnuppert das Anbaugebiet Bodenseeluft ...	175
55	<i>Ein Museum für alle Sinne</i> Das Vineum in Meersburg – Weinbau und seine Geschichte am Bodensee	179
	<i>Adressen</i>	184
	<i>Karten</i>	188

An aerial photograph of a vast, terraced vineyard. The rows of green grapevines are meticulously arranged in a grid pattern across a sloping hillside. A light-colored, paved road winds through the vineyard, starting from the top left and curving towards the bottom right. In the upper right corner, a small section of the vineyard is covered with a blue plastic tarp. The overall scene is lush and green, suggesting a healthy and well-maintained agricultural landscape.

*»Seliges Land!
Kein Hügel wächst
in dir ohne Weinstock ...«*

(Friedrich Hölderlin, »Der Wanderer«)





Die Wiedergeburt des roten Schwarzen

Die Genossenschaft der Markelsheimer Weingärtner im Taubertal

Carl Ludwig von Hohenlohe-Weikersheim sei Dank. Der Graf soll im Jahr 1726 einer im Taubertal verbreiteten Rebsorte den Namen »Tauberschwarz« gegeben haben. »Dafür gebührt ihm noch heute ein Orden«, sagt die Markelsheimer Winzerin Conny Lehr. Denn keine andere Rebsorte ist namentlich so eng mit ihrem heimischen Anbaugebiet verbunden wie der leichte Rote aus dem Taubertal. Ob der Weikersheimer Graf tatsächlich der Namenspate für die Rebsorte war, darf bezweifelt werden. Denn bereits ein Vierteljahrhundert zuvor tauchte der Name »Tauberschwarz« in einer Landesverordnung des Würzburger Fürstbischofs auf.

Wie auch immer, die Rebsorte trug viele Namen – andere Orte, andere Worte: »Grobschwarz« weist der Önologe Lambert Joseph von Babo bereits in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts dem Tauberschwarz ebenso als Synonym zu wie auch »Hartwegstraube«. Und 1844, in *Der Weinstock und seine Varietäten*, fügt er hinzu, »dass der württembergische Blaue Hängling ebenfalls als Tauberschwarz vorkommt«. Vor allem im Oberen Neckartal und in den Weinbergen am Fuße der Alb war der Blaue Hängling während

des 18. und 19. Jahrhunderts verbreitet. Babos Zeitgenosse, der Verwaltungsbeamte und Winzer Immanuel Dornfeld, bleibt in seiner »Geschichte des Weinbaus in Schwaben« für den Weinbau im württembergischen Frankenland bei der Bezeichnung »Grobschwarz« und vermerkt als Anbauswerpunkte nicht nur das Taubertal, sondern auch die benachbarten Täler von Kocher und Jagst.

Das war einmal. Heute ist das schöne und romantische Tal der Tauber gewissermaßen Weltmarktführer in Sachen Tauberschwarz – auch wenn nur rund 14 Hektar im gesamten Tal damit bestockt sind. Immerhin liegt mit neun Hektar im Lieblichen Taubertal, rund um Markelsheim und Weikersheim, der Löwenanteil davon im Anbaugebiet Württemberg. Denn Tauber aufwärts, hinter Schäfersheim, beginnt Franken, und flussabwärts, hinter Bad Mergentheim bei Edelfingen, gehören die Weinberge in den Verantwortungsbereich des Badischen Weinbauverbands. Dennoch ist es unterm Strich ein recht kleines Gärtchen für den Tauberschwarz, angesichts der Anbaufläche von rund 11.500 Hektar an Weinbergen allein in Württemberg.

Das Württemberger Taubertal ist im Wesentlichen Genossenschaftsland. Hier dominiert die



Blick über die Weinberge auf Markelsheim

Genossenschaft der Markelsheimer Weingärtner. Mit dem Weingut Braun gibt es gerade noch ein selbstvermarktendes Weingut in dem maleischen Bad Mergentheimer Teilort. Auf rund 200 Hektar bestellen die rund 300 Markelsheimer Genossen, zu denen heute auch die Kollegen aus Weikersheim, Elpersheim, Schäfersheim, Laudenbach, Oberstetten und Vorbachzimmern gehören, ihre Weinberge. Man sieht: Der Tauberschwarz, auch wenn er eine Spezialität der Region ist, spielt lediglich eine untergeordnete Rolle. Dies kommt nicht von ungefähr. »Tauberschwarz ist nicht die einfachste Sorte. Die Winzer sagen, er braucht doppelte Aufmerksamkeit«, sagt Theresa Olkus, einst Württemberger und Markelsheimer Weinkönigin. Auch wenn sie ihre Krönungsinsignien längst abgelegt hat, versteht sie sich noch immer als

Botschafterin für den Württemberger Wein im Allgemeinen – und für den Tauberschwarz im Besonderen. Als Spross einer Markelsheimer Weingärtner-Familie wurde Theresa Olkus die Liebe zur Taubertaler-Spezialität vermutlich schon in die Wiege gelegt. Aufmerksamkeit des Winzers, das heißt vor allem, die Rebschere in die Hand zu nehmen, weil der Tauberschwarz eine stark wachsende Rebe ist, die im Zaum gehalten werden will. Denn wenn etwas ins Kraut schießt, hat dies in der Regel weniger gute Auswirkungen auf die Qualität der Früchte. Dazu ist die Rebsorte anfällig für Botrytis, eine Pilzkrankung. Der Pilz kann als Edelfäule in späten Reifestadien zwar zu edelsüßen Spezialitäten führen, die dünne Beerenhaut des Tauberschwarz lässt im Zweifelsfall den Pilz jedoch schon früh ins

Fruchtfleisch passieren. Die Folge: Die Traube bleibt sauer und fault.

Und: Der Name ist schon ein wenig Etikettenschwindel, denn der Wein dieser Rebsorte ist alles andere als schwarz. In der Farbe tendiert der Taubertäler mit seinem Kirschtrot eher zum Trollinger und zum Spätburgunder. Denn da die rote Farbe des Weins aus der Schale kommt, kann die dünnhäutige Beere dem Tauberschwarz nicht allzu viel davon mitgeben. »Am Tauberschwarz scheiden sich deshalb die Geister – wie beim Trollinger. Viele sagen, das ist gar kein richtiger Rotwein«, sagt Theresa Olkus. Der Tauberschwarz ist kein tanninstrotzender Kraftprotz. Er punktet mit Frische und Frucht, einem milden Kirschtrot, dem eine markante Bitternote folgt. Theresa Olkus: »Die Muschelkalkböden und das kühle Klima machen den Tauberschwarz hier eher filigran und fein-fruchtig. Aber ich finde, das Mineralische steht dem Wein gut und gibt ihm eine besondere Würze.« Ohnehin müsse man die Erzeugnisse aus dieser autochthonen Rebsorte nicht kleinreden. »Der Wein kommt nicht tanninreich und nicht breitschultrig daher. Aber man muss aus ihm auch keinen Wein machen, der er nicht ist, sondern ihm sein authentisches Gesicht lassen«, sagt die Markelsheimerin in ihrem Plädoyer für den Tauberschwarz.

Dabei hatte es schon ziemlich schwarz um den Tauberschwarz

ausgesehen. Im Zuge der Rebflurbereinigung fielen in den 50er- und 60er-Jahren des vorigen Jahrhunderts nahezu alle Stöcke der Hacke zum Opfer – rund 400 Jahre, nachdem die Rebsorte auf Geheiß des Grafen Wolfgang von Hohenlohe schwerpunktmäßig im Tal angebaut wurde. Stattdessen wurden die steilen Weinberge vor allem mit weniger anfälligen, ertragreicheren und besser zu vermarktenden Sorten wie Silvaner, Müller-Thurgau oder auch Schwarriesling bestockt. Lediglich in Ebertsbronn stand noch eine Anlage von rund 300 Weinstöcken der autochthonen Sorte. Dann kam der Frostwinter 1978. »Damals sind in Ebertsbronn nahezu alle Reben erfroren – nur der Tauberschwarz hat den Frost überstanden«, erzählt Theresa Olkus. Gerade auch diese Frostbeständigkeit hat dem Tauberschwarz bis heute seine Daseinsberechtigung gegeben. Die Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg kümmerte sich verstärkt züchterisch um den Roten von der Tauber und sorgte dafür, dass die Sorte vermehrt wurde. 1994 schließlich wurde der Tauberschwarz in die Bundessortenliste aufgenommen und darf seitdem auch außerhalb von Versuchsanlagen wieder angebaut werden. Dies war die Wiedergeburt des Tauberschwarz und legte den Grundstein dafür, dass das schöne Taubertal zum Epizentrum dieser autochthonen Rebsorte wurde.



Wie einst Diogenes in der Tonne

Übernachten im Weinfass bei Markelsheim

»Wäre ich nicht Alexander, ich möchte wohl Diogenes sein.« Die Bedürfnislosigkeit und der Stolz des Philosophen, der in einer einfachen, leeren Tonne hauste, soll dem makedonischen Herrscher mächtig imponiert haben. Denn Diogenes wird nachgesagt, er habe lediglich »Geh mir ein wenig aus der Sonne« geantwortet, als ihn Alexander nach seinen Wünschen befragte.

»Es ist immer wieder überraschend, wie wenig man braucht, um glücklich zu sein«, sagt Conny Lehr aus Markelsheim. Sie und ihr Mann Thomas bieten ihren Gästen seit einigen Jahren an, in Fässern zu übernachten. Dabei ist Diogenes nicht das einzige Vorbild dieser »fasszinierenden« Herberge. Auch in der Ortenau gab es zuvor schon derartige Angebote. »Warum soll das nicht auch bei uns funktionieren«, sagten sich die beiden Markelsheimer und stellten 2012 die ersten beiden Fasspaare auf. Heute sind es deren vier, die in gebührendem Abstand oberhalb der Weinberge des Roggenbergs am Waldrand verteilt sind. Damit soll es genug sein. »Das reicht. Wir wollen dort kein Fassdorf bauen«, sagt Conny Lehr.

Dabei ist das angesprochene Wenige, das es zum Glück braucht,

relativ. Dies hat mit Diogenes nur noch am Rande zu tun. Die Fässer aus Fichtenholz und verzinkten Fassreifen haben ein Fassungsvermögen von rund 8.000 Litern. Genug für ein gemütliches, breites Bett unter der gewölbten Decke. Ohnehin: Der Kreis, die runde Form, gilt in vielen Kulturen als Idealform, als Symbol des Lebens, der Harmonie. Entsprechend behaglich und geborgen wie in Abrahams Schoß darf man sich im Fasse fühlen. Schlafen ist das eine. Regenschutz und die alltäglichen Bedürfnisse der Reinlichkeit sind das andere – doch dafür steht den Gästen ein zweites Fass zur Verfügung, das auf derselben Parzelle am Waldrand steht. Das eigentliche Wohnzimmer für die Tage in der Tonne ist vor der Fasstür unter freiem Himmel auf der Terrasse – ausgestattet mit Bänkchen, Liegestühlen und einem Sonnenschirm. Der Vorgarten sind die Rebzeilen der Weinlage Mönchberg, die sich vom Waldrand in perfekter Südlage talwärts ziehen. Diese Lagenbezeichnung gilt auch drüben, jenseits von Markelsheim, in den oberen Lagen des Tauberbergs, dessen breiter Hang südwestlich, hinab zur Tauber ausgerichtet ist. Im Mittelhang liegt die Teillage Probstberg, dessen Muschelkalkboden besondere Rieslinge



Morgenstunde über den Weinbergen am Roggenberg

oder auch Silvaner hervorbringt. So liegt auch drunten im Tal dem Fassbewohner Markelsheim zu Füßen.

»Der ansehnliche Ort liegt schön und stattlich, lang hingestreckt zwischen Weinbergen und Obstgärten beim Einfluß des Apfelbaches in die Tauber. Besonders wirkt der vom östlichen Thalabhang, dem Engelsberg, malerisch herabschauende Thurm sammt den Steinbauten des früheren Klosters und gibt dem ganzen Ort etwas Stadtartiges«, heißt es in der Mergentheimer Oberamtsbeschreibung von 1880. Daran hat sich nicht viel geändert, auch wenn für das »Stadtartige« heute sicher andere Maßstäbe gelten.

Ein wenig schief wirkt der 48 Meter hohe Turm aus dem späten 15. Jahrhundert mit seinem schwarzen, schiefergedeckten Turmhelm.

»Es heißt, er wird erst wieder gerade, wenn eine Jungfrau durchläuft«, erzählt Conny Lehr mit einem verschmitzten Lächeln. Der Turm auf dem Engelsberg gehört zu dem malerischen Ensemble eines ehemaligen Beginenklosters. Überhaupt ist Markelsheim ein schmucker Ort mit viel altem Fachwerk. Hübsch auch das Rathaus aus dem 14. Jahrhundert mit seinen beiden spitzgiebeligen Erkern, das dem Deutschritterorden einst als Gerichtsgebäude diente. Unten an der Tauber führt auch der Tauberradweg von Wertheim, Baden-Württembergs nördlichster Stadt, nach Rothenburg vorbei. Auf der rund 110 Kilometer langen Strecke liegt Markelsheim fast genau auf halbem Weg und ist ein beliebtes Etappenziel bei den Radlern. Dazu bietet der Ort viele Übernachtungs-

möglichkeiten – neben Hotelzimmern und Pensionen auch eine Vielzahl von Privatzimmern und Ferienwohnungen. Und hungrig muss in dem kleinen Weinort auch kein Tourist den Tag beschließen. Das Weinlaubenrestaurant Schurk und die Weinstube Lochner sind allemal eine Einkehr wert. Sie präsentieren auf ihren Speisekarten vor allem auch Taubertäler Spezialitäten.

Markelsheim ist nicht nur der größte Teilort von Bad Mergentheim, sondern auch der weinseligste, sagt man. »Einst besaß wohl jeder Markelsheimer ein Stück Weinberg«, erzählt die ehemalige Württemberger Weinkönigin Theresa Olkus, eine waschechte Markelsheimerin. Mit Weinkultur im volkstümlichen Sinn hat ein Ereignis zu tun, das sich sowohl die Einheimischen als auch viele Touristen rot im Kalender anstreichen: das Markelsheimer Weinfest. Immer in der Woche nach Pfingsten von Freitag bis Montag versetzt es den Ort in den Ausnahmezustand. Nach der Eröffnungsparty am Freitagabend warten am Samstag die Weinlauben rund um den Weinbrunnen mit viel Musik auf die Gäste. Sonntags steht der festliche Umzug auf dem Programm. »Der Festzug ist schöner als der in Neustadt an der Weinstraße. Alle Vereine sind dabei und bauen Motivwagen. Man spürt einfach die Ortsgemeinschaft, wie sich alle dabei einbringen«, sagt Conny Lehr. Für sie

und ihre Familie ist es eine Ehrensache, dass sich der Jakobshof ebenfalls beteiligt. Ein Publikumsmagnet ist am Montag der Buttenlauf, bei dem es für die Teilnehmer sowohl von innen als auch von außen recht feucht werden kann, wenn sie mit Wasser gefüllten Butten auf dem Rücken einen Parcours bewältigen müssen.

Beschaulicher, wenn auch nicht weniger unterhaltsam, sind die Weinberggrundfahrten, zu denen die Familie Lehr Gäste hoch auf den gelben Wagen lädt. Dies kann eine vielstimmige Angelegenheit werden, denn dabei wird gesungen. Und damit alle mitsingen können, bekommt jeder ein Liederheft, in Großbuchstaben gedruckt, an die Hand. Den Ton gibt Conny Lehr mit ihrem Akkordeon an. Bis zu 52 Fahrgäste nimmt der gelbe Wagen auf. »So bekommen alle die gleiche Stimmung mit«, sagt Conny Lehr, die ihre Gäste an der Roggenberghütte, unweit der Übernachtungsfässer, mit Wein, selbst gebackenem Brot sowie hausgemachtem Frischkäse und Wurstspezialitäten vom Markelsheimer Metzger versorgt.

Einen solch üppigen Vesperteller darf auch der Fassschläfer erwarten. Dieser wird den Übernachtungsgästen, ebenso wie am nächsten Morgen das Frühstück, hinauf auf den Roggenberg gebracht. Wie sagt Conny Lehr? Es bedarf nicht viel zum Glück und zur Zufriedenheit. Dies hat Diogenes schon vor über 2.300 Jahren erkannt.



Auf dem Weg zum großen Fass

Kochertaler Genießertour rund um Ingelfingen

In zwei größeren Schleifen schlängelt sich der Kocher zwischen Künzelsau und Forchtenberg durch den Talgrund. Tief hat sich der Fluss eingegraben und steil sind die Südhänge, die mit Reben bewachsen sind. Hier, durch die Weinberge, führt die Hohenloher Genießertour. Jedes Jahr an einem der letzten Augustwochenenden geht es auf rund 16 Kilometern vom Künzelsauer Teilort Belsenberg über die Weinberge von Ingelfingen, Criesbach und Niedernhall, über Weißbach bis nach Forchtenberg. »Auf der Strecke gibt es elf Stationen. Man kann ungefähr alle eineinhalb Kilometer einkehren. Es braucht unterwegs also keiner zu hungern«, sagt Susanne Schmezer. Neben Wein und regionalen Spezialitäten wird auch Unterhaltung geboten. Susanne Schmezer ist Weingärtnerin in Ingelfingen und Vorsitzende des Vereins Kochertaler Genießertour, der das zweitägige Ereignis seit 2015 alljährlich ausrichtet.

Ins Leben gerufen hatte die Tour Dieter Häberlein, ein Bäcker aus Niedernhall, bereits 2002. Er hatte sich die Idee bei einer ähnlichen Veranstaltung abgesehen und fürs Kochertal angepasst. »Unsere Weinberge geben den schönen

Rahmen für die Tour auf alle Fälle her«, sagt Susanne Schmezer. Sie schwärmt für ihre Heimat. »Das Kocher- und das Jagsttal sind sehr idyllisch. Die vielfältige Reblandschaft schafft eine besondere Atmosphäre. Und von oben hat man immer einen schönen Ausblick«, sagt sie.

Ein Trumpf – auch für die Kochertaler Genießertour, die 2018 mit dem Weintourismus-Preis Baden-Württemberg ausgezeichnet wurde. »Eine Weinreise ist dann unvergesslich, wenn sie zum Erlebnis wird«, sagt Andreas Braun, Geschäftsführer der Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg. Ein Erlebnis ist die Genießertour allemal. Spätestens dann, wenn die Wanderer auf ungefähr halber Strecke das Ingelfinger Fass erreichen. Die überdimensionale Tonne auf einem gemauerten Natursteinsockel gilt als zweitgrößtes Holzfass Europas. Der Unternehmer Fritz Müller, Spross einer Winzerfamilie, hatte 2001 das Fass bauen lassen. Sieben Meter hoch, beherbergt es ein kleines Weinbaumuseum, das in der Regel aber nicht öffentlich zugänglich ist. Gleich nebenan informiert ein Weinlehrpfad über Rebsorten, Böden und auch Anbaumethoden – und gewährt einen Blick übers Kochertal.

