

# Franken PRESSE

DAS »WEINIGE« MAGAZIN DER FELSENGARTENKELLEREI BESIGHEIM EG

14. JAHRGANG · AUSGABE NR. 28

SEPTEMBER 2011

🍷 Besigheimer Winzerfest vom 16. bis 19. September 2011

## Deutschlands schönster Weinort feiert das wahrscheinlich schönste Weinfest der Region



Besigheim ist schon seit vielen Jahrhunderten geprägt vom Weinbau. Rund um die Stadt, entlang der beiden Flüsse Neckar und Enz, dominieren steil emporragende Weinberge das Landschaftsbild. Gefeierte wird die Weinbautradition in »ungeraden Jahren« am 3. Wochenende im September, mit dem viertägigen Besigheimer Winzerfest – also dieses Jahr vom 16.-19. September. Eine einzigartige Atmosphäre herrscht dann in der Stadt, wenn in den historischen Kellern, in zahlreichen Schenken und an den vielen Ständen in der idyllischen Altstadt und auf dem Kelterplatz herzlich und leidenschaftlich gefeiert wird. Der Höhepunkt des Winzerfestes ist der große Festumzug am Sonntagnachmittag, der tausende Besucher begeistert.

🍷 Toller 2. Platz für unsere Kellerei in der »Bundesliga« der Genossenschaften

## »Vize« in Deutschland

Zum dritten Mal in Folge veranstaltete das internationale Weinmagazin VINUM den Deutschen Genossenschaftscup, an dem sich 60 Winzergenossenschaften aus ganz Deutschland beteiligten. Beim Finale in Heilbronn errangen die Felsengartenkellerei Besigheim zusammen mit der Weinmanufaktur Dagernova von der Ahr, den zweiten Platz und verfehlten nur sehr knapp den Siegerpokal, der an die Winzergenossenschaft Divino nach Franken ging.

Vor dem Finale mussten zwei Runden nach sportlichen Kriterien mit direkten Begegnungen und einer Gruppenphase bewältigt werden. Bei der Schlussrunde im Heilbronner Ratskeller herrschte Spannung bis zum letzten Wein der

35 Positionen umfassenden Finalverkostung, die von acht Juroren aus dem Weinhandel, der Weinberatung und den Medien bestritten wurde.

Bewertet wurde nach dem 20-Punkte-System. Wie knapp das Ergebnis ausfiel, zeigen die Durchschnittsnoten. Divino brachte es auf 16,5 Punkte, die Zweitplatzierten aus Hessigheim und Ahrweiler auf jeweils 16,3 Punkte. Auffällig waren die vielen hohen Bewertungen. »Vinum«-Redakteur Rudolf Knoll kommentierte: »Es hat wohl noch nie in Deutschland eine Probe nur mit Weinen aus Genossenschaften gegeben, die ein so exzellentes Niveau hatte.« Nur zwei Weine verpassten knapp die 15-Punkte-Marke, die für »sehr gut« steht. Alle anderen Weine lagen darüber.



Unsere beiden Kellermeister Reiner Bucher und Sebastian Häusser mit der »Vizemeysterschale«

Das erfolgreiche Team der Felsengartenkellerei: 2009er Besigheimer Felsengarten Riesling Auslese; 2010er Schwarzer Rappe, Muskateller ObA trocken; 2008er Schwarzer Rappe, Cabernet Dorsa ObA trocken; 2008er Schwarzer Rappe, Lemberger ObA trocken »Barrique«; 2009er Schwarzer Rappe, Spätburgunder ObA trocken »Barrique«.

## Editorial



Liebe Weinfreunde,

»Wer erhalten will, muss bereit sein zu ändern. Dort, wo notwendige Änderungen zu lange auf sich warten lassen, wird die Abrechnung

umso bitterer«. Betrachtet man die derzeitige Unruhe im Bereich württembergischer Weingärtnergenossenschaften, so scheinen Veränderungen unaufhaltsam und es bleibt zu wünschen, dass man nicht zu lange damit gewartet hat.

Die Felsengartenkellerei stellt sich den aktuellen Herausforderungen, immer mit dem Ziel, den Weinbau als einträglichen Wirtschaftsfaktor für die ganze Region zu erhalten und weiter zu entwickeln. Dass wir auf dem richtigen Weg sind, zeigen nicht nur die vielen Preise in den verschiedenen Wettbewerben, sondern auch der Erfolg in der Vermarktung. Im Genossenschafts-Cup der Zeitschrift Vinum als beste Genossenschaft Württembergs ausgezeichnet zu werden, kann sich sehen lassen.

Dass es die Natur den Wengertern nicht leicht macht, mussten wir in diesem Jahr schmerzlich erfahren. Der jüngere Generation waren derartige Schäden durch Spätfrosts unbekannt. Der Schock saß tief und wurde nur noch getoppt durch die Hagelschläge, die im Laufe des Juli's auch Weinberge im Einzugsbereich der Felsengartenkellerei schädigten.

Ein schwieriger Herbst wird's allemal, doch die sehr frühe Vegetation hat zumindest das Potential, hervorragende Qualitäten zu liefern. Ob's dann so wird, hängt wie üblich vom Wetter ab und dabei spielen die letzten Wochen der Reifephase eine entscheidende Rolle.

Der Jahrgang 2010 hat's gezeigt, auch mit schwierigen Jahren können unsere Wengerter und unser Kellerteam bestens umgehen. Wieder einmal ist uns mit dem Riesling Besonderes gelungen. Bester Riesling Deutschlands in der Kategorie LEH-Vermarktung, eine großartige Anerkennung der Zeitschrift Weinwelt.

Bleibt mir nur noch, Ihnen eine angenehme zweite Jahreshälfte mit den Weinen der Felsengartenkellerei Besigheim zu wünschen und versäumen Sie es nicht, das wichtigste aller Feste, das Besigheimer Winzerfest, zu besuchen.

Ihr

Dr. Götz M. Reustle

Die Menschen (Mitglieder) der Felsengartenkellerei Besigheim

## Weinerlebnisführer



Die Weinanbaugebiete im Allgemeinen erfreuen sich seit langem großer Beliebtheit bei Tagesausflüglern und Urlaubern. Nicht nur die oftmals fast mediterran wirkende Kulturlandschaft unserer Gegend lockt die Ausflügler hier her, sondern auch der Genuss kulinarischer Köstlichkeiten - nicht zuletzt der Wein als regionales Spitzenprodukt. Aufgrund eines immer größer werdenden Interesses an unserer Region, auch durch den Ausbau des Radwegenetzes, verzeichnen

*Kompetent und immer gut gelaunt: Die Weinerlebnisführer Michael Eisele, Wilhelm Pfitzenmaier, Christine Spahr und Andreas Ammer (nicht auf dem Bild).*

wir im Einzugsgebiet des 3B-Tourismus (Besigheim, Bietigheim, Bönnigheim) steigende Übernachtungszahlen. Dies hat uns von der Felsengartenkellerei in Eigeninitiative bewogen, unsere Weine, durch den Lehrgang zum Weinerlebnisführer, den Touristen als potenzielle Weinkunden näher

zu bringen. Die dadurch erworbenen Fertigkeiten und Kenntnisse sollen als weitere weintouristische Dienstleistung in Form von Gästeprogrammen künftig das »Weinerlebnisangebot« der Felsengartenkellerei Besigheim abrunden bzw. vervollständigen. Die Ausbildung zum Weinerlebnisführer umfasste unter anderem die Themen Weinbau, Kellerwirtschaft, Ökologie mit Flora und Fauna, Sensorik sowie Didaktik und Kommunikation. Diese Inhalte werden durch Dozenten der Weinbauschule Weinsberg, dem Deutschen Weininstitut und den Hochschulen Heilbronn und Würzburg vermittelt. Außerdem referieren langjährige Praktiker aus weinwirtschaftlichen Betrieben, sowie Weinbauberater und Mitarbeiter von Tourismusverbänden. Die Ausbildung wird mit einer mündlichen und schriftlichen Prüfung sowie mit einer Hausarbeit abgeschlossen. Ziel soll nunmehr sein, den hohen Qualitätsstand der Weine der Felsengartenkellerei in Verbindung mit Landschafts- und Kulturerlebnissen zu vermitteln und dies für die Gäste zu einem unvergesslichen Genuss aller Sinne zu machen.

## Wein-Adventskalender



Unser beliebter Wein-Adventskalender ist wieder vorbereitet und wartet mit vielen köstlichen Überraschungen auf Sie. Auch in diesem Jahr haben wir uns wieder Einiges einfallen lassen. Neben verschiedenen Weinfläschchen 0,25 Ltr. und Piccolos finden Sie nicht nur Kulinarisches, sondern auch Praktisches und Schönes rund um das Thema Wein und um die Felsengartenkellerei Besigheim eG. Für 55 Euro inkl. MwSt haben Sie ein tolles Geschenk für Freunde, Bekannte und Geschäftspartner oder natürlich für Sie persönlich. Gerne versenden wir dieses exklusive Präsent gut verpackt in Ihrem Auftrag und mit Ihrer individuellen Grußkarte. Die Versand- und Verpackungspauschale innerhalb Deutschland – Festland beträgt 7,50 Euro inkl. MwSt. je Wein-Adventskalender. Auskünfte über Insel- und Auslandsfrachten erteilt Ihnen gerne unsere Frau Eifried unter Telefon 07143/8160-14.

Ein bisschen Hollywood in den Felsengärten

## Mit der Filmkamera durch das Weinjahr



Foto: Dieter Schedy

Wo die Reben wachsen, wissen wir, dass aus deren Traube Wein hergestellt wird, wissen wir auch. Doch was liegt dazwischen, zwischen den Reben in unseren Steillagen und dem Wein im Glas? Eines ist bereits jetzt sicher: zwischen dem Weinstock und dem Wein liegt viel Arbeit. Arbeit im Weinberg und Arbeit im Keller. Diese Arbeit darzustellen haben sich Hobbyfilmer Dietmar Bauer und Dieter Schedy auf den Weg gemacht, ein Konzept entwickelt, Überlegungen

*Filmemacher Dietmar Bauer bei der Arbeit*

angestellt und sich entschlossen, einen Film darüber zu drehen. Gut ausgerüstet machten sich Dietmar Bauer und Dieter Schedy auf den Weg, nahmen Kontakt mit den Weingärtnern der Felsengartenkellerei auf und unterbreiteten ihr Vorhaben. Überall stießen sie auf positive Resonanz. Gern haben die Weingärtner zugestimmt, dass ihre Arbeiten auf Zelluloid festgehalten wurden und noch werden.

Es wird kein Videofilm entstehen. Dieser Film hat ein Aufnahmeformat von 16 mm und damit Kinoqualität. Dietmar Bauer arbeitet seit 1970 mit einer Bolex 16 EL, die schon 33 Jahren auf dem Buckel hat. Dennoch surrt dieses Präzisionsgerät wie ein Uhrwerk und hat ihn noch nie verlassen. Als Heimatfilmer hat er mehr als fünfzehn Filme gedreht, ganz abgesehen von den über 100 Filmen im Privatbereich. Die ersten Aufnahmen fanden schon im zeitigen Frühjahr statt, als noch Schnee lag. Diese Aufnahmen zum beginnenden Rebenjahr drehte er in der Neckarhölde, als geschnitten wurde. Dem folgten das Biegen und Binden. Da hatte Bauer Glück, einen Weingärtner zu finden, der seine Reben nach alter Art, nämlich mit Weiden befestigte. Der nächste, festgehaltene Arbeitsschritt war die Laubarbeit, verbunden mit dem Ausgeizen und dem Entfernen der nachgetriebenen Trauben. Mulchen, die Arbeit mit dem Laubschneider und auch das Spritzen mit dem Hubschrauber standen im Drehbuch. Dabei versucht Bauer immer andere Weingärtner bei ihrer Arbeit auf das Zelluloid zu bannen, denn sie sind es letztlich, die für die Trauben

zuständig sind. Doch auch die Arbeit im Keller war und wird weiterhin ein Thema des Filmes sein. Mehrere einhundert Meter Film sind schon im Kasten und die Ausbeute ist gut. In der Weise wird es weiter gehen, bis das Rebenjahr mit der Lese zu Ende gehen wird. Doch nicht nur die Arbeit um die Trauben sind Thema des Films; auch die vielen Gelegenheiten, bei denen sich Weinfreunde treffen, den Wein genießen, den Wein verkosten und mit ihm Feste feiern, gehören zum Thema. Auch hierzu sind schon viele Szenen abgedreht worden und werden noch abgedreht. Nach den Aufnahmen erfolgt die Arbeit im eigenen Atelier. Sichten, Schneiden, zusammen fügen, Texte zur Vertonung zusammenstellen und die passende Musik suchen und einspielen - ein riesiger Zeitaufwand wartet dann auf den Hobbyfilmer. »Es wird wohl ein Jahr dauern, bis dann alles für eine Vorführung bereit ist«, erklärt Bauer auf ungeduldige Fragen. Neben den Filmaufnahmen werden Aufnahmen mit der Digitalkamera gemacht, die im Anschluss daran im »Das Buch zum Film« zusammengestellt werden.

 *Einzigartige Stimmung bei der »Schrägen WeinNacht«*

## Zwei bezaubernde Abende



An der diesjährigen »Schräge WeinNacht« gab es wieder Vieles zu sehen und zu erleben. Das Wetter passte, die Stimmung war super und der Besucherrekord wurde am Samstagabend mit ca. 4.500 Personen deutlich geknackt! Am Freitagabend wurde das Fest von der Württembergischen Weinkönigin

Karolin Harsch standesgemäß eröffnet, am Trollinger-2.0-Cocktailstand wurde kräftig gemixt und auf der Bühne sorgten die »Hornflakes« für gewohnt gute Stimmung. Samstags waren die »Künstler des Jahres« DICKE FISCHE auf der schrägen Bühne. Die Band hat den Besuchern eingeeizt und die Stimmung unter den Felsengärten war am Kochen. Bis spät in die Nacht wurden Klassiker wie auch aktuelle Hits zum Besten gegeben. Neben dem Musikalischen war auch kulinarisch wieder Einiges geboten, vom Deie über Lembergerwürstle bis hin zu Lachsnudeln, für jeden Geschmack war das Passende dabei. An drei Weinständen wurde ein gemischtes Sortiment präsentiert, das Wetter lud zu leichten Sommerweinen, jedoch zur späteren Stunde auch zu kräftigen Rotweinen ein. Der Samstagabend wurde erneut mit unserem berühmten Feuerwerk über dem Neckar gekrönt. Zwei laue Sommerabende, die nicht schöner hätten sein können!

 *Edition Terra S Riesling QbA trocken*

## Deutschlands bester Riesling des Jahrganges 2010 im LEH

Die Rebsorte Riesling genießt weltweit nach wie vor einen hohen Stellenwert. Um seinem Potential gerecht zu werden, führte die renommierte Weinzeitschrift WEINWELT seit nunmehr 11 Jahren regelmäßig ihre große Riesling-Jahrgangskostung durch und zeichnet die besten Gewächse und ihre Erzeuger mit dem WEINWELT Riesling-Preis aus. Mehr als 1.100 Riesling-Weine des Jahrganges 2010 standen diesmal auf den Verkostungstischen und wurden von einer Expertenjury unter der Leitung des Chefverkosters Richard Grosche in einer Blindprobe degustiert und bewertet. Die Verkostungsnotiz lautet: »sehr klar und frisch, mit einem Fitzelchen Zitrone und viel knackigem Pfirsich, etwas Birne, sehr solide Struktur«. Die Juroren empfehlen den Wein zu reifem Parmesan oder Gouda, aber auch zu gegrillter Makrele. Die Gründe für die



gute Weinqualität sind vielfältig. Einer davon sind beispielsweise relativ alte Rieslingweinberge, die durchschnittlich 25 Jahre alt sind, so der stellvertretende Kellermeister Sebastian Häuser. Dann natürlich auch die Lagen und Böden sowie die enge Zusammenarbeit mit den Weingärtnern der Felsengartenkellerei Besigheim. Dass viele Verbraucher mit Genossenschaften noch immer nur Massenproduktion auf geringem Niveau verbinden, versteht Kellermeister Reiner Bucher nicht. Für ihn liegen die Vorteile einer Genossenschaft auf der Hand: »Wir haben die Möglichkeit, aus vielen einzelnen Traubenpartien die besten für unsere Top-Weine auszuwählen. Wer kann das sonst noch?« Dass dem so ist, davon können Sie sich gerne selber überzeugen – noch sind Flaschen des ausgezeichneten Weines verfügbar.

## Programm des Besigheimer Winzerfestes 2011

### Freitag, 16. September

- 19.30 Uhr Anstießen und Eröffnung des Winzerfestes mit Einsetzung der Weinprinzessin und Verleihung der Weinorden auf dem Kelterplatz
- 20.15 Uhr Live-Sendung »SWR auf Tour« mit »Die Höhner«, »Loona«, »Wirtschaftswunder«, »Trenkwalder« u. a.
- 20.00 Uhr »Rockfever« im Hof der Förderschule
- 20.00 Uhr »Beatboys« im Hof des Steinhauses

### Samstag, 17. September

- 14.00 Uhr, Fischerstechen auf der Enz
- 15.00 Uhr und
- 17.00 Uhr, Führungen durch die Altstadt; Treffpunkt: Waldhornturm
- 17.00 Uhr, Musikalische Unterhaltung und Tänze auf dem Marktplatz
- 17.00 Uhr, Weindorf auf dem Kelterplatz unterm Schirm; ab 18 Uhr mit musikalischer Unterhaltung
- 20.00 Uhr »Highway 61« auf dem Marktplatz
- 20.00 Uhr »More than Six« im Hof der Förderschule

### Sonntag, 18. September:

- 8.30 Uhr Winzerfestblasen vom Waldhornturm
- 10.00 Uhr Ökumenischer Gottesdienst in der Stadthalle „Alte Kelter“
- 11.00 Uhr Frühschoppenkonzert auf dem Kelterplatz
- 13.00 Uhr Festzug durch die Innenstadt mit rund 70 Gruppen
- 15.00 Uhr Genuss für Gaumen und Geist. In den Weinkellern und Schänken erwartet die Gäste stilvolle Unterhaltung und ein vielseitiges kulinarisches Angebot. Auf dem Kelterplatz spielen die Musikvereine der Umgebung
- 15.00 Uhr Musik und Volkstänze durch zahlreiche Gruppen auf dem Marktplatz und vor der Stadtkirche
- 16 Uhr bis
- 18 Uhr »Destructivo« im Hof der Förderschule, abends Unterhaltung mit DJ's
- 20.00 Uhr »Hornflakes« auf dem Marktplatz
- 20.30 Uhr Feuerwerk über Kelterplatz, Haupt- und Kirchstraße

### Montag, 19. September

- von 13.00 bis
- 19.00 Uhr Kindernachmittag am Festplatz an der Enz
- ab 18.00 Uhr Genuss für Gaumen und Geist, stilvolle Unterhaltung in Weinkellern, Schänken und unterm Schirm auf dem Kelterplatz
- 19.30 Uhr »Blaumeisen« auf dem Kelterplatz
- 20.00 Uhr »Soul Control – Matthias Leucht u. a.« auf dem Marktplatz



 Mittlerweile eine Institution!

# Herbstparty und Weinfest in der Felsengartenkellerei



Am 2. und 3. Oktober ist es wieder soweit, unser traditioneller Weinfest- und Weinprobiertag steht vor der Tür! Am Sonntag, den 2. Oktober hat unser Weinverkauf von 13 bis 18 Uhr geöffnet und im Hof sind die Weinstände sowie die Bewirtung des TASV Hessigheim auf reichlichen Besucherandrang vorbereitet. Ab 20 Uhr findet in der Versandhalle die Herbstparty mit »SUNSET POINT« statt. Eine junge, moderne Band die mit Rock- und Popmusik der letzten 30 Jahren für Unterhaltung sorgen wird. Am Montag, den 3. Oktober 2011 von 11

bis 18 Uhr wird wieder viel geboten sein: Kellereiführungen, Weinberggrundfahrten mit dem Schlepper, Weinlehrpfad mit mehreren Weinständen, Kinderkettenkarussell und der NEB-Roadshow zum 175-jährigen Jubiläum mit Kinderprogramm und Gewinnspielen.

Ein Familientag mit Programm für Klein und Groß sowie Jung und Alt. An verschiedenen Weinständen wartet ein ausführliches Weinprogramm darauf, probiert zu werden und das Speisenangebot des TASV Hessigheim sowie des Restaurants „Krauthof“ aus Ludwigsburg lassen keine Wünsche offen!

Zusätzlich haben wir am 3. Oktober einen Shuttle-Service für Sie eingerichtet. Der faszinierende Oldtimer-Bus aus dem Jahr 1927 bringt Sie sicher von und nach Besigheim. Die Fahrzeiten können Sie bei uns erfragen oder aus der Vorberichterstattung zum Fest entnehmen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



## »Strandstuhl« im »Trollinger-Design«

Alte Reben aus den Felsengärten geben nicht nur hervorragenden Wein, sondern inspirieren auch zur Kreativität. Diese »gipfelt« dann beispielsweise in solch kunstvollen Gebrauchsgegenständen. Dieser Stuhl aus Reben, ein Präsent für Freunde, steht nun an der schönen Ostsee. Der Stuhl und das Bild stammen von unserer Leserin und Mitglied Heidi Bensler.

**IMPRESSUM:** Die Traubenpresse erscheint halbjährlich und wird kostenlos den Kunden der Felsengartenkellerei Besigheim eG zugesandt · Verantwortlich für den Inhalt i.S.d.P.: Geschäftsleitung und Vorstandschaft der Felsengartenkellerei · Auflage: 15000 · Redaktionelle Beiträge: Joachim Franzoni, Monika Nägele, Dr. Götz M. Reustle, Hans-Georg Schiller, Klaus Schrempf, Birgit Eckard, Dieter Schedy · Fotos: Felsengartenkellerei Besigheim eG, Blumhardt MediaDesign, Dieter Schedy · Layout und Grafik: Blumhardt MediaDesign · 2011 Felsengartenkellerei Besigheim eG

## Felsengarten-Vogelhäusle mit 8 verschiedenen 0,25 Liter-Weinen

### Ein ausgefallenes Mitbringsel

Sie sind auf der Suche nach einem nicht alltäglichen Geschenk, das dem Beschenkten eine Freude bereitet, Genuss bietet und anschließend noch nützlich ist? Dann ist unser Felsengarten-Vogelhäusle eine gute Wahl. Sieben verschiedene 0,25 l Weine und unser Glühwein, ebenfalls in der Kleinflasche, sorgen für einen abwechslungsreichen Wein-genuss. Das Häusle bietet den Vögeln an den kalten Wintertagen eine trockene Futterquelle und dem Betrachter Freude beim Beobachten des Federviehs – bei einer heißen Tasse Glühwein aus den Felsengärten. Diese Geschenkidee gibt es bereits für 19,64 Euro zzgl. Versand und Verpackungskosten.



## Weinportraits



### Edition Schwarzer Rappe Acolon Rosé Qualitätswein feinherb

Der frühreifende Acolon ist geradezu prädestiniert für einen Rosé. Schon der Farbe wegen, die ein Genuss für sich ist. Hellrot mit bläulichen Reflexen schimmert er uns im Glase entgegen. In der Nase zelebriert kernige Frucht einen Duft, über den man fast das Trinken vergessen könnte und am Gaumen streichelt uns anregend das kongeniale, feinherbe Säure-Süße-Spiel. Wenn Sie möchten, gönnen Sie sich leichte, sommerliche Gerichte dazu. Aber glauben Sie uns, bei der Klasse dieses Weines muss das nicht sein.

Alkohol: 11,0 %vol; Restzucker: 16,6 g/l; Säure 5,6 g/l



### Edition Schwarzer Rappe Spätburgunder Qualitätswein trocken Im Barrique gereift

Wenn die Qualität eines württembergischen Spätburgunders unsere badische Winzerkollegen vor lauter Anerkennung nachgerade betroffen dreinblicken lässt, dann sagt das wohl mehr als tausend Worte.

So geschehen mit diesem Spätburgunder aus dem Barrique. Ein Hauch von brilliantrotem Hedonismus im Glase. Von einer unglaublich grazilen Dichte. Auf sinnliche Weise perfektionieren die feinen, dezenten Tannine seinen Facettenreichtum bis hin zur Vollendung. Ein Wein, wahrlich wie ein Juwel. Nicht nachlassen, liebe Badener.

Alkohol: 13,5 %vol; Restzucker: 1,8 g/l; Säure 5,4 g/l