



Pressemitteilung

01.09.2024

Premiumweinprobe im Heilbronner Ratskeller als Kick-Off ins Weindorf

Kulinarisches Highlight in 4-Gängen und 19 Weinen

Kurz vor Beginn des Heilbronner Weindorf ist es gute Tradition, dass sich die Vorstände, Kellermeister und Wengerter der am Weindorf beteiligten Genossenschaften und Weingüter zur Premiumweinprobe treffen. Mit dabei auch Verbraucher und Medien, um die besten Tropfen der jeweiligen Weinstände zusammen mit einem kulinarischen Menü zu verkosten. Die Weinprobe wurde von der Spitzen-Sommelière Natalie Lumpp moderiert, die auch die Menschen hinter den Weinen im Gespräch vorstellte.

„In der Weinwirtschaft ändert sich derzeit so enorm viel“, betonte Steffen Schoch, Geschäftsführer der Heilbronn Marketing GmbH (HMG) und Veranstalter des Heilbronner Weindorfs. Er verwies in seinen einleitenden Worten auf Klimawandel, Flächenstilllegungen, Kostendruck, Fachkräftemangel, Preisverfall, Kostensteigerungen und Weinimporte aus dem Ausland. Die HMG wolle mit dem Heilbronner Weindorf aber nicht nur die Menschen in die Stadt holen, um ihnen ein schönes Erlebnis zu bieten, sondern es gehe auch um Plattformen, wo sich die Weinwirtschaft „nahe am Weinberg“ authentisch und mit den Personen dahinter ihrem Publikum präsentieren könne. „Der Austausch darüber, welchen Wert die Handarbeit im Wengerter hat, welcher Preis das Produkt Wein haben darf und muss und welchen Beitrag die Bewirtschaftung der Weinkulturlandschaft im Zusammenhang mit Ökologie, Ökonomie und Nachhaltigkeit hat, das muss mehr denn je im Bewusstsein der Menschen ankommen“, forderte Schoch. Gerade auch die Bewerbung Heilbronns als European Green Capital biete beste Voraussetzungen dafür, um das zu kommunizieren.

Aufsichtsratsvorsitzender
Oberbürgermeister Harry Mergel

Geschäftsführer
Steffen Schoch

Kreissparkasse Heilbronn
IBAN DE20 6205 0000 0000 0790 17
BIC HEISDE66XXX

Registergericht
Amtsgericht Stuttgart
HRB 107207
USt-ID-Nr.
DE 237 115 997


#wirfürHN



H

Seite 2

„Ihr seid schon eine super Truppe“, warf Sommelière Natalie Lumpp gleich zu Beginn in die Runde. Sie lobte die regionale Weinwirtschaft auch dafür, dass die Nachfolger hier schon in der Verantwortung stünden und Weine mit ganz eigener Handschrift und in der Verantwortung für Mensch und Natur herstellen. Das beweise auch die jüngst erfolgte Zertifizierung des Weinguts Albrecht-Kiessling mit dem Fair´n Green-Siegel. „Es ist uns das Wichtigste, allumfassend unseren Betrieb weiterzuentwickeln. Nachhaltig ist, wenn wir ökologische, ökonomische und soziale Aspekte analysieren, sichtbar darstellen und uns auf dieser Basis generationenfreundlich und kontinuierlich weiterentwickeln“, so Louisa Albrecht, Junior-Chefin und verantwortlich für die Arbeit im Weinberg. Sie hatte zum zweiten Gang mit „Tortellini von der Blutwurst an Meerrettichschaum mit gebratenen Pfifferlingen“ einen „schicken und schlanken“ Chardonnay mit Weißburgunder dabei. Der unkomplizierte Muschelkalk Silvaner von der Weinkellerei Hohenlohe passte ebenso vorzüglich wie der Cellarius Grauburgunder vom Weinkonvent Dürrenzimmern und der Saignée Rose der WG Heilbronn, zu dem Willy Keicher mit einem Schmunzeln anmerkte, dass er so „strubbelig sei, wie der Kellermeister in Grantschen“. Aber man könne bei diesem Wein auch viel erzählen und zeigen, dass auch ein großer Betrieb Feinheiten herstellen könne.

Bereits zum Einstieg erfrischend und passend zum Wetter servierte das Ratskellerteam um Rainer Mosthaf einen „Mango-Avocadosalat mit roten Zwiebeln und gebratenen Hummerkrabben“. Der ausdrucksstarke Fleiner Riesling Sankt Veit der WG Heilbronn, der im Holzfass gereifte Sauvignon Blanc Fumé mit leichten Rauchnoten und zartem Schmelz vom Amalienhof und der vielschichtig-elegante Sauvignon Blanc vom Weinpalais Nordheim überzeugten gleich zum Einstieg und stellten die Leistungsfähigkeit Württembergs unter Beweis.

Auch der „Zwischengang“ mit dem Merlot „Edelstein“ der Winzer vom Weinsberger Tal, dem „schwäbischen Italiener Bockstark“ vom Weingut Rolf Willy und der Lemberger Edition „Orgelwein“ der WG Heilbronn demonstrierten die Bandbreite der „großartigen Rotweine als Stärke Württembergs“, wie Natalie Lumpp anmerkte. „Wir müssen innerhalb Württembergs den Neid ablegen und uns gemeinsam über den Erfolg der Kollegen freuen und dabei nicht den Mut verlieren“, forderte Jürgen Willy seine anwesenden Kollegen auf.

Zum Hauptgang „Brasato vom Rind im Lemberger geschmort mit Serviettenknödel und Gemüse der Saison“ ließen die ausgewählten teils vielschichtigen, breiten, voluminösen aber nicht zu tanninhaltigen Rotweine ihre aromatischen Muskeln spielen. Der Signum Lemberger der Weingärtner Stromberg-Zabergäu, die Rotwein-Cuvée „Der Springer“ vom Weingut Springer, die „Cuvée Cabernet“ der Heuchelberger Weingärtner und der Lemberger vom Jungwinzerprojekt Triebwerk der WG Heilbronn machten viel Vorfreude und Lust, auf die kühleren Weindorfabende.

Dass zur Käsevariation vom „Käseonkel auf dem Heilbronner Wochenmarkt“ mit Feigen-Curry-Chutney, Trauben und Nüssen eher die leichteren und nicht so sehr tanninbetonten Rotweine passen, genossen die Gäste zusammen mit dem

N

H

Trollinger der Weinschwester Biehlmayer aus Löwenstein, dem Schwarzriesling aus der Poetenserie der Lauffener Weingärtner und dem Spätburgunder vom Weingut G.A. Heinrich. „Wir Wengerter müssen alle das Ziel haben, die von unseren Enkeln geerbten Weinberge verantwortungsbewusst zu hegen und zu pflegen. Wir müssen unser Tun und Handeln zu Ende zu denken und nur die Fußstapfen hinterlassen, in denen auch unsere Kinder und Enkel noch gehen können“, forderte Wengerter-Urgestein und „Mister Weindorf“, wie ihn Natalie Lumpp nannte, Martin Heinrich auf. Er bezeichnete es als „eine Schande“, dass heute im Weinberg kaum mehr Mindestlohn verdient werden könne. Das müsse sich wieder ändern, wenn man die jahrtausendealte Kulturlandschaft nicht aufs Spiel setzen wolle.

Seite 3

Weitere Informationen www.weindorf-heilbronn.de

N