Lesestoff

Edles Symbol der Wende

Holger Gayer öffnet heute einen Sekt aus der Remstalkellerei.



Von Holger Gayer

Dass Zeit eine der wichtigsten Gaben ist, die man einem Wein schenken kann, dürfte sich herumgesprochen haben. Bisweilen gilt diese Devise jedoch schon von der Geburt einer Idee bis zum Beginn der Umsetzung. Es ist ja kein Geheimnis, dass die Remstalkellerei wirtschaftlich am Boden lag und nicht wenigen in der Branche als Negativbeispiel dafür diente, was passiert, wenn ein Betrieb keine Strategie hat. Das hat sich grundlegend geändert. Die Großgenossenschaft hat sich in den vergangenen Jahren auf etwa 270 Hektar Fläche gesund geschrumpft, was mindestens einer Halbierung entspricht. Damit haben die Remstäler bereits vollzogen, was zahlreichen Betrieben noch bevorsteht. Außerdem haben sich die Genossen schon vor vier Jahren einen Spezialisten geangelt, der nach Querelen an seinem bisherigen Standort frei wurde und als einer der profiliertesten Weinstrategen Württembergs gilt: Martin Kurrle.

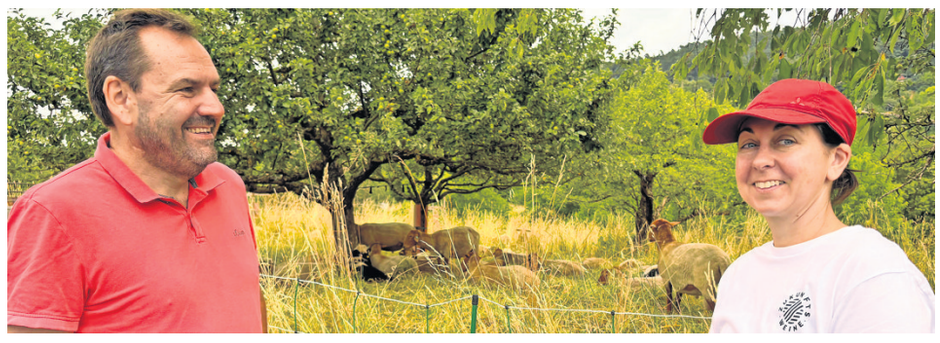
Seither geht's bergauf. Die Remstalkellerei hat ihr Sortiment aufgeräumt, den Weinen eine neue Ausstattung spendiert und eine neue Qualitäts- und Preispyramide aufgebaut. An der Spitze stehen dort die Reserve-Weine – inklusive einem Sekt, der die Geschichte von Martin Kurrle und der Remstalkellerei auf eine besondere Weise erzählt. „In den Gremien schlummerte der Gedanke, einen hochwertigen Sekt mit mindestens 24 Monate Hefelagerung aus Burgundersorten zu erzeugen, schon länger", sagt Thomas Wahler. Also schnappte sich der Rebzüchter, Vorstandsmitglied der Remstalkellerei, 2022 noch vor der Lese den künftigen leitenden Önologen Martin Kurrle und begutachtete die für den Sekt vorgesehenen Weinberge.

Gelesen wurden die Schwarzriesling- und Chardonnay-Trauben am 9. September 2022 und danach, erstmals in der Geschichte der Remstalkellerei, einer Ganztraubenpressung zugeführt. Nach der Cuvéetierung erfolgte die Flaschengärung, wobei aus den angepeilten 24 Monaten 34 Monate Hefelagerung wurden. Das Ergebnis ist ein vornehmer Sekt, der seine Eleganz mit einer zurückhaltenden, feinen Perlage zeigt. Obwohl er mit nur 0,2 Gramm Restzucker brut nature ist, wirkt er nicht herb, sondern sehr edel.

Das Urteil der Weinrunde:

- **Kathrin Haasis** Mit diesem Sekt kann man sich überall blicken lassen! Er macht optisch etwas her und wirkt auch beim Trinken edel. Wobei er mir fast zu kultiviert ist, zu feinperlig und leichtfüßig. Es fehlt ein wenig an Wumms!
- **Michael Weier** Das samtige Etikett scheint mir eine Nummer zu dick aufgetragen, die Eleganz des Sektes passt aber gut dazu. Die Frucht eher zurückhaltend, eine feine Perlage, ich würde diese Reserve in etwas gereifterem Alter vorziehen.

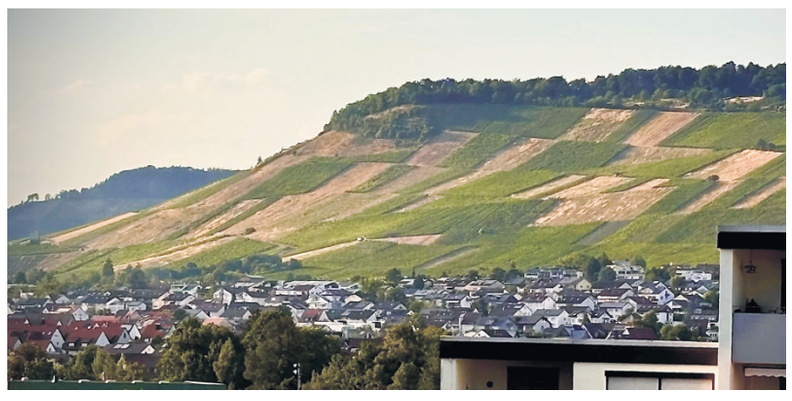
→ **Cuvée R Sekt blanc et noirs**, 17 Euro, Remstalkellerei, Weinstadt-Beutelsbach, Telefon 071 51 / 69 08 - 0, *www.remstalkellerei.de*



Johannes Schwegler und Barbara Singer vor den Schafen.



Rodungen am Korber Kopf: In besten Lagen werden die Reben herausgerissen Fotos: Michael Weier





Johannes Schwegler von der Zukunftsstiftung, Manfred Siglinger vom Klimaschutzbündnis und Winzer Christoph Klopfer (v.l.): Zwischen den Reben hat der Weinmacher Bäume gepflanzt. Links das Remstal von der Remstalkellerei aus betrachtet: ein Hang wie ein Flickenteppich.

Kahlschlag am Korber Kopf

Rückgang in Rekordgeschwindigkeit: Württembergs von Weinbergen geprägte Kulturlandschaft ändert sich gerade, weil viele Flächen gerodet werden. Die Zukunftsstiftung Remstal sieht auch Chancen.

Von Michael Weier

STUTTGART. Das Thema zeichnet jedem aus der Branche sofort die Verzweiflung ins Gesicht. Dramatisch. Unglaublich. Wahnsinn. Diese Worte folgen, wenn Weinerzeuger über die momentane Entwicklung sprechen. Georg Merkle vom gleichnamigen Weingut in Ochsenbach (Kreis Ludwigsburg) beschreibt es besonders deutlich: So müsse es nach dem dreißigjährigen Krieg ausgesehen haben, vermutet der Winzer, „wie nach der Pest!" In ganz Württemberg breiten sich in den Weinbergen immer mehr Brachflächen aus oder verwilderte, mit Büschen und Brombeeren überwucherte Stückchen, als seien die Besitzer vom Erdboden verschwunden. Im Remstal versucht die Zukunftsstiftung dieser dramatischen Entwicklung etwas Positives abzugewinnen. „Wir müssen akzeptieren, dass es einen Strukturwandel gibt, und versuchen, diesen zu gestalten", sagt deren Gründer Johannes Schwegler.

Barbara Singer vom Weingut Singer-Bader im Rems-Murr-Kreis hat täglich den Kahlschlag am Korber Kopf vor Augen. Von Weinbergen, die vor zwanzig Jahren nicht zu bekommen waren, weil damals die Nachfrage so hoch war, berichtet sie, und die nun reihenweise aufgegeben werden. Selbst rund um die Stuttgarter Stadtteile Rotenberg und Uhlbach oder am berühmten Cannstatter Zuckerle sparen sich die Weingärtner an vielen Stellen die aufwendige Arbeit. „Wo das hinführen wird, weiß niemand", sagt Philipp Kollmar, der Geschäftsführer der Genossenschaft Collegium Wirtemberg. Er zitiert Vorhersagen, nach denen in zehn Jahren nur noch die Hälfte an Wein im Vergleich zu heute getrunken werde. Laut dem Statistischen Landesamt ging die Weinbaufläche in Württemberg im vergangenen Jahr zwar nur um 4,4 Prozent zurück. Laut Prognosen könnte bis 2030 aber fast ein Drittel der Weinberge verschwinden. Auf dem Korber Kopf sieht es nach noch mehr aus.

Ein solches Szenario gibt Anlass zur Resignation. Für Johannes Schwegler, der schon ein halbes Leben damit beschäftigt ist, die Welt zu retten, ist Reaktion jedoch die bessere Alternative. Mit seinem Start-up Treeo ist er seit Jahren damit beschäftigt, in Indonesien Bäume zu pflanzen. In der Heimat will der Sprößling einer Weinbaufamilie aus dem Remstal nun eine neue Zukunft für die alte Kulturlandschaft auftun. Seine Strategie nennt er „geordneter Rückzug" und keinesfalls Kapitulation.

> **„Vielleicht kann mal eines meiner Kinder profitieren."**
>
> **Christoph Klopfer,** Winzer, über den Einsatz von KI und Robotern im Weinberg.

Sein Büro hat der 57-Jährige in der Stuttgarter Innenstadt neben dem von Markus Turber, ebenfalls einer, der nach vorn denkt. Seine Firma Intuity Media Lab schreibt über sich selbst: „Wir arbeiten transdisziplinär an komplexen Aufgaben und beziehen wirtschaftliche, gesellschaftliche und politische Entwicklungen mit ein." Solche Mitstreiter suchte er sich für die Gründung seiner Stiftung. Manfred Siglinger vom Klimaschutzbündnis Weinstadt zählt ebenfalls dazu. Für so ein Projekt wie die Zukunftsstiftung brauche es „eine ganze Truppe", viele Menschen, die einsteigen und nach vorne schauen, sagt Johannes Schwegler.

Ein wichtiger Punkt seines Konzeptes: Die Flächen, die nicht mehr bearbeitet werden können, werden von der Stiftung übernommen und einer sinnvollen Nutzung zugeführt. Hecken werden dann darauf gepflanzt, Bäume oder andere landwirtschaftliche Produkte. In den Weinbergen von Christoph Klopfer sind die ersten Ergebnisse der Stiftungsarbeit zu sehen: Der Winzer aus Großheppach setzte zwischen seinen Reben Bäume. Noch vor zehn Jahren sei es nicht denkbar gewesen, Platz dafür zu finden, sagt er. Die Bäume haben viele Vorteile für den Weinberg – fürs Klima ganz grundsätzlich, als Schattenspender in heißen Sommern und sogar als Schutz gegen Hagel.

Barbara Singer setzt auf Schafe, um gerodete Flächen vor der Verwilderung zu schützen. Am Korber Kopf ist ein Schäfer mit seiner Herde bereits im Einsatz. Die Ideen der Zukunftsstiftung gehen jedoch weiter. Bei einer Veranstaltung namens Cyber Valley Impulse zeigen junge Unternehmen, wohin der Weg gehen kann. Drohnen beim Pflanzenschutz sind schon nicht mehr neu, aber die Kameras und die Künstliche Intelligenz für die Anwendung dazu schon. Beim technischen Ansatz geht es darum, die Arbeit im Weinberg zu erleichtern. KI hält auch in der Landwirtschaft Einzug, die Visionen gehen längst über den selbst fahrenden Schlepper hinaus. Kleine Roboter könnten etwa beim Rebenschnitt oder der Lese helfen. „Vielleicht kann ja mal eines meiner Kinder davon profitieren", hofft Christoph Klopfer.

Zukunftsfähig will der Winzer seinen Betrieb machen, damit seine Kinder die Option haben, ihn eines Tages zu übernehmen. Auf Direktvermarktung setzt er, zieht auf seinem Hof viele Veranstaltungen auf – wie Barbara Singer, Georg Merkle oder das Collegium Wirtemberg. Dabei spielt die Kulturlandschaft auch eine entscheidende Rolle für Feste oder Ausschank im Weinberg und für schöne Aussichten über Flusstäler hinweg.

Das Licht am Ende des Tunnels zu sehen, ist für die betroffenen Winzer aber momentan schwierig, das kann Johannes Schwegler verstehen. Für viele ist mit der Absatzkrise im Weinbau innerhalb kürzester Zeit eine Welt zusammengebrochen. „Es ist dramatisch, was damit für ein Wertverlust einher gegangen ist", sagt er. Für viele Wengerter seien die Weinberge die Absicherung fürs Alter gewesen: „Die ist nun futsch!" Trotz seiner positiven Einstellung blitzt beim Gründer der Zukunftsstiftung angesichts des Kahlschlags am Korber Kopf zuweilen auch die Fassungslosigkeit über die Entwicklung durch. Land für Landwirtschaft sei im Remstal immer knapp gewesen, sagt er, „und erstmals seit dreihundert Jahren, erstmals seit der Pest, gibt es wieder freie Flächen."

Tafelspitzen: Das Restaurant Krone in Esslingen-Sulzgries

Beste Aussichten im Traditionslokal

Von Thea Bracht

ESSLINGEN. Vom Stuttgarter Kessel hinauf auf die Esslinger Höhen: Eren Altan und Küchenchef Josip Cutura haben der Gloria-Passage den Rücken gekehrt und mit der Krone einen Ort gefunden, der deutlich mehr Aussicht und eine schöne Sonnenterrasse bietet. „Ich wollte raus aus der Stuttgarter Innenstadt und etwas Persönlicheres", sagt Altan. Der studierte Ingenieur hat sichtlich Freude daran, seine Gäste zu umsorgen. Die Krone hat ihn wegen der Aussicht und Geschichte überzeugt. Einst war das Lokal ein Mittelpunkt des dörflichen Lebens, im Garten trainierte sogar der örtliche Turnverein. An diese Zeiten möchte der 35-Jährige anknüpfen.

Auf der Speisekarte treffen schwäbische Klassiker auf mediterrane Einflüsse, dazu gesellt sich Pizza. Charmant ist das Lokalkolorit: Rüdern, Sulzgries, Krummenacker und Neckarhalde heißen die Salate – das Höhenstadtteil-Quartett wird kurzerhand zum kulinarischen Stadtplan. Beim Salat „Neckarhalde" (17 Euro) setzen gegrillte Apfelstücke einen feinen Kontrapunkt zu knackigen Blattsalaten, Erdbeeren und Garnelen. Letztere sind erfreulich großzügig bemessen.

Nicht ganz auf derselben Höhe liegt das gebratene Lachssteak (21 Euro), das an diesem Abend eine kleine Spur zu trocken geraten ist. Dafür bringen die saftigen gegrillten Zucchini und die Blumenkohl-Trüffel-Creme ordentlich Aroma ins Spiel. Auch beim Preis-Leistungs-Verhältnis gibt es wenig zu meckern. Beim „Chefs Special" (26 Euro) sitzt der Garpunkt: Das argentinische Roastbeef kommt perfekt medium und bleibt dabei zart. Begleitet wird es von einer üppigen Portion Parmesan-Spaghetti – cremig und käsig und zweifellos lecker, aber gehaltvoll. Die Mitesserin hätte deshalb lieber etwas weniger Pasta und dafür eine Portion Erntefrisches auf dem Teller gesehen. Gerade weil Cutura beim saisonalen Gemüse ein Händchen für kreative Kombinationen beweist.

Das zeigt sich etwa bei den gegrillten Hähnchenbrustfilets mit Pilz-Rahm-Sauce (18 Euro). Sie ruhen auf einem Bett aus gegrillten Zucchini und Auberginen, die erfreulicherweise nicht bloß dekoratives Beiwerk sind, sondern ordentlich Eigengeschmack mitbringen. Auf die Zucchini des Sommers folgen nun die Pfifferlinge: Sie finden sich unter anderem auf der Mittagskarte. Die sei vor allem wegen des Fischgerichts beliebt, erzählt Altan.

Der Erdbeertraum (9 Euro) am Nachbartisch sieht großartig aus. Leider ist beim besten Willen kein Platz mehr dafür. Wir kommen also wieder. Schon allein, um die Pizza zu probieren. Und natürlich, um herauszufinden, was Küchenchef Cutura kulinarisch aus dem Herbst macht.

→ **Restaurant Krone,** Sulzgrieser Straße 74, Esslingen am Neckar, Telefon 0711 / 12 25 65 26 (Reservierung per WhatsApp). Geöffnet Mittwoch bis Freitag von 11.30 bis 14 Uhr sowie 17.30 bis 22 Uhr, Samstag von 17.30 bis 22.30 Uhr und Sonntag von 11.30 bis 14 Uhr sowie 17.30 bis 22 Uhr. *https://krone-esslingen.com*



Eren Altan, eigentlich studierter Ingenieur, hat Spaß an der Gastronomie. Foto: Simon Granville

Bewertung

Küche	★★★★☆
Service	★★★★☆
Atmosphäre	★★★★☆

❍ Barrierefrei ● Außenbereich ● Parkplatz

★★★★★ erstklassig
★★★★☆ überdurchschnittlich
★★★☆☆ gut
★★☆☆☆ passabel
★☆☆☆☆ enttäuschend



Grafik: Lange

Gastro News

Tim Striegel ist Aufsteiger des Jahres im „Feinschmecker"

RUTESHEIM. Cedric Staudenmayer aus Weinstadt war 2025 Aufsteiger des Jahres im Magazin „Der Feinschmecker". Dieses Jahr geht die Auszeichnung wieder nach Baden-Württemberg: Tim Striegel aus Rutesheim setzte sich bei der Leserwahl des Genussmagazins gegen sechs weitere junge Talente durch. *nja*

Vier Weinmenüs zum Jubiläum der Hades-Gruppe

STUTTGART. Die Hades-Gruppe wird 40 Jahre alt: Um den Weinausbau im Barrique zu fördern, taten sich 1986 fünf Weingüter zusammen. Das Jubiläum wird mit vier Weinmenüs gefeiert, Reservierungen sind über das jeweilige Restaurant (Lamm in Hebsack, Adler Asperg, Hirsch in Erpfingen und Christophorus im Porsche Museum) möglich. *kat*