



Mein

STUTTGART

und Region

13. Oktober 2022

Frank Nopper

**Oberbürgermeister
im Interview**

Das Erbe

**der Könige in der
Region Stuttgart**

EM 2024

**Umbau der
Mercedes-Benz Arena**

Eine Publikation der

Cannstatter Zeitung
Untertürkheimer Zeitung

STUTTGARTER
ZEITUNG

STUTTGARTER
NACHRICHTEN

In Zusammenarbeit mit der Stuttgart-Marketing GmbH



Foto: Lichtgut/Max Kovalenko

Schön und extrem

In Stuttgarts steilen Weinlagen

Von Barbara Bross-Winkler

Die schöne Jungfer im Grünen und der fallenstellende Ameisenlöwe, Blauer Natterkopf und duftender Thymian, Eidechsen und Wildbienen – alle fühlen sich wohl in diesen beiden steilen Weinbergen oberhalb des Neckars. Aber wie soll man sich hier inmitten der Reben des Weinbauprojekts Steiler Zucker auch nicht wohl fühlen? Hier, wo keine Maschinen durch die Reihen brausen, wo der Schnitt sanft ist und der Blick weit über Neckar und Max-Eyth-See schweift?

MÜ 1 und MÜ 2 heißen die beiden biologisch bewirtschafteten Weinberge, die schon der phänomenalen Aussicht wegen ziemlich nah an das kommen, was man sich gemeinhin als Paradies vorstellt. Und dennoch: In diesem Paradies steckt unendlich viel schweißtreibende Arbeit. Und viel Geld. Und auch hier droht Unbill. Mal erfriert der Lemberger, mal wütet die Kirschessigfliege oder die Stiehlähme. Früher kalbte hie und da auch mal eine Weinbergmauer. Alles nicht gut, aber zumindest Letzteres

kann gefährlich werden hier am Steilhang über dem Neckar im Weinbergprojekt Steiler Zucker. Denn wenn eine Mauer kalbt, sich durch den von oben schiebenden Erddruck nach vorne wölbt, kann jeder Starkregen dazu führen, dass sie herunterbricht. Dann sollte niemand ein paar Reihen drunter Beikräuter hacken, mulchen, wipfeln, ausdünnen, Weinbergpfirsiche pflücken oder Reben binden.

Ein teures Unterfangen

Die Gefahr ist fürs Erste fast gebannt. Denn die zehn Weinfreunde, die derzeit im Weinprojekt, finanziell unterstützt von 80 Fördermitgliedern, aktiv sind, haben in den vergangenen vier Jahren den größten Teil der Trockenmauern mit dem Einsatz erheblicher privater Mittel und städtischer Förderung erneuern und sanieren lassen, ein hartes Handwerk, das nur noch wenige Experten beherrschen. Sie haben MÜ 2 vollständig neu mit Lemberger und Cabernet Blanc bepflanzt. Die Reben von MÜ 1 mithilfe argentinischer Profis umgepfropft von Cabertin auf Cabernet Blanc und

Wahre Schätze

Weine des Collegium Wirtemberg vor Ort genießen



Die Grabkapelle ist das Markenzeichen der Weine des Collegiums Wirtemberg. Foto: Collegium Wirtemberg

Schön, welche Überraschungen unsere Landeshauptstadt bereithalten kann: An ihrem Rand beherbergen die Weingärtner vom Collegium Wirtemberg aus Rotenberg und Uhlbach wahre Schätze für Weinliebhaber.

Und die lassen sich nicht nur im heimischen Wohnzimmer genießen: die Rotenberger Kelter mit ihrer Sonnenterrasse bietet Urlaubsfeeling daheim – mit Aussicht und Wein. Hier kann man mit einem Wein im Glas beim Blick von der Terrasse den Weinreben beinahe beim Wachsen zusehen. Die Weinberge liegen alle rund um den Wirtemberg, den Stammberg der Württemberger. Hier steht die königliche Grabkapelle, die

als Markenzeichen für die vielfältigen Collegiumsweine steht. Geboten werden ein regionaltypisches, aber auch ein internationales Sortiment. Hier reifen echte und einfach besondere Württemberger, die jeden Weingenuss bereichern.

Ein besonderer Ausflugstipp ist auch das 1819 Bistro, das im Frühjahr 2020 am Fuße der Grabkapelle eröffnet hat. Es wird von einem Mitgliedswinzer und seiner Ehefrau betrieben. Hier finden Besucher den perfekten Ort, um die edlen Tropfen aus dem Sortiment des Collegiums und kleine regionale Köstlichkeiten zu genießen. (red)

► www.collegium-wirtemberg.de

MEIN STUTTGART

Weingenuss mit Urlaubsfeeling



COLLEGIUM WIRTEMBERG
ROTENBERG & UHLBACH

Kelter Rotenberg Württembergstraße 230 · 70327 Stuttgart-Rotenberg
Öffnungszeiten Mo. bis Fr. 9.30-18 Uhr, Sa. 9-16 Uhr · **Kelter Uhlbach**
Uhlbacher Straße 221 · 70329 Stuttgart-Uhlbach · **Öffnungszeiten** Do. & Fr.
15-18 Uhr · Tel. (0711) 327 77 58-0 · info@collegium-wirtemberg.de

www.collegium-wirtemberg.de

Cabernet Franc. Und eine Tröpfchenbewässerung eingerichtet, ohne die eine Umpfropfaktion sinnlos wäre.

Gerhard Schiek ist Mitinitiator des Weinbauprojekts Steiler Zucker. Der frühere Direktor der Landesbausparkasse bewirtschaftet gemeinsam mit neun anderen Weinbegeisterten zwei insgesamt 40 Ar große terrassierte Weinberge in bester Südost-Ausichtslage in Mühlhausen (MÜ1) und Münster (MÜ2). Es könnten längst viel mehr sein, denn die Weinfreunde bekommen jedes Jahr Weinberge angeboten, die kaum mehr jemand bearbeiten kann – und winken ab. Im Vergleich mit der einfachsten Anbaulage, erklärt Schiek, ist der Aufwand hier 45-mal so hoch.

2015 hatten sich die Hobbywinzer um Schiek zur Gesellschaft bürgerlichen Rechts „Steiler Zucker“ zusammengefunden. Sie wollten frei gewordene Weinberge am Zuckerberg wieder flottmachen und ohne Chemiekeule bewirtschaften. Dabei die einzigartige Kulturlandschaft und die Artenvielfalt erhalten. Und die Qualität des sogenannten Terroirs zur prägenden Kraft ihres Weins machen. Alles über den Weinbau lernen. Und gemeinsam großartige Wengertfeste feiern. All das ist in den vergangenen sieben Jahren trefflich gelungen.

„Wir arbeiten im Prinzip im schönsten Weinberg Stuttgarts“, sagt Schiek. „Wir sind unglaublich innovativ, haben einen gigantisch guten Ruf, und heute lacht keiner mehr über uns.“ Diverse Preise und Förderungen, etwa der Kulturlandschaftspreis, zeigen, dass sie auf einem zwar steilen, aber richtigen Weg sind.

Der Wein und die schwäbische Landeshauptstadt sind seit tausend



Im Herbst leuchtet es im Steilen Zucker in allen Farben.

Foto: Lichtgut/Max Kovalenko

Jahren ein unzertrennliches Paar. Schon im 11. Jahrhundert wurde mitten in Stuttgart Wein angebaut. Zur selben Zeit wurden am Cannstatter Zuckerberg die ersten Weinberge durch Trockensteinmauern terrassiert. Die Bevölkerung wuchs, Ackerland war kostbar und Weinbau im Flachland im 16. Jahrhundert ganz verboten. Im Lauf der Jahrhunderte wurden daher immer mehr Hänge terrassiert und für Weinbau genutzt.

Weinanbau in vielen Bezirken

Ob weiß oder rot, trocken oder lieblich – die Deutschen lassen sich rund 20 Liter Wein pro Jahr munden. Gut die Hälfte davon wird importiert. Dabei liegen Anbaugelände direkt vor unserer Haustür. Heimische Winzer, aber auch immer mehr Weinkenner wollen, dass das so bleibt. Die Bewohner der Stadt zwischen Wald und Reben sind stolz auf die Weinberge mit-

ten in der City. In 16 der 23 Stadtbezirke wird Wein angebaut, 70 der insgesamt 420 Hektar Rebfläche sind Steilst- oder Handarbeitslagen.

Eine Besonderheit aber ist die Tatsache, dass die Landeshauptstadt über ein eigenes Weingut verfügt. Seit mehr als 70 Jahren bewirtschaftet es eigene Rebflächen, zurzeit 16 Hektar. Zu ihnen gehören auch die Innenstadtwienberge am Hasen- und Wolfersberg, der Karlshöhe, der Neuen Weinsteige und am Pragsattel. Auch hier verändert sich das Portfolio. Das Angebot an Weißweinsorten, etwa Chardonnay, Gelber Muskateller und diverse pilzwiderstandsfähige Sorten, Cabernet Blanc und Sauvignac, wird ausgebaut. Doch auch der Rotwein bleibt: Lemberger, Spätburgunder und Trollinger, dieser Inbegriff des schwäbischen Viertele, wachsen neben Syrah, Merlot oder dem neu gepflanzten Cabernet Sauvignon.

Von wegen Ranzaspanner und Semsakrebsler: Nicht nur der Trollinger ist vielfach besser als sein Ruf. Vor wenigen Jahrzehnten, als es beim Wein hauptsächlich um Masse statt Klasse ging, als die Weinerträge zum Teil beim Zehnfachen der heutigen Menge lagen, hießen die Weine nicht umsonst „Elender“ oder „Grobschwarz“. Heute legen die Winzer Wert darauf, aus Trauben, Terroir und Kellermeisterkunst einen exquisiten Tropfen zu kreieren.

Timo Saier ist seit Sommer 2016 Leiter des Weinguts. „Wir produzieren sehr teuer“, sagt er angesichts der rund fünf Hektar an steilen Rebflächen, die nicht maschinell bearbeitet werden können. Eine terrassierte Steillage zu bearbeiten bedeutet dreibis viermal mehr Arbeitsstunden, verglichen mit dem Weingärtner auf der Ebene, der Maschinen nutzen kann. „Um die Weine trotzdem verkaufen zu können, müssen wir sehr gute, individuelle Weine machen“, erklärt er. Verkauft werden die in der Vinothek, Breite Straße 4. Die prämierten Tropfen des städtischen Weinguts sprechen für sich.

Wer nun Lust bekommt, sich mehr mit dem Thema Wein zu befassen, wer verstehen möchte, wie aus der Traube ein Viertele wird, der hat in Stuttgart viele Möglichkeiten. Beispielsweise beim Besuch des Weinmuseums in Stuttgart-Uhlbach. Hier, in der einstigen Kelter in der Ortsmitte, kann der Wein mit allen Sinnen erforscht werden: Der Intellekt kann sich an Schautafeln mit der Geschichte des Weins beschäftigen, mit Geologie, Schädlingsbekämpfung, Rebflurereinigung, Lese und Küferei. Die Nase kann Aromen erschnuppern, und die Zunge schmeckt sie in der Museums-Vinothek. Na dann, zum Wohl!



Der Trockenmauerbau ist mühsam (li.). In Uhlbach gibt es ein Weinbaumuseum.



Fotos: z/B. Schiek, B. Bross-Winkler