



# BESENWIRTSCHAFT „D’R OBERRIEXINGER BESEN“

Theodor-Heuss-Str. 25  
71739 Oberriexingen  
info@weingut-staerk.de  
www.weingut-staerk.de

# WEINGUT STÄRK

Seit 1986 betreiben wir nunmehr eigenen Weinbau. Begonnen hat alles mit einem Weinberg in Markgröningen, welcher sich im Besitz der Familie von Gisela Stärk befand. Im Jahre 1990 eröffnete dann Gisela und Wilfried Stärk zum ersten Mal Ihren Besen in Oberriexingen.

Im Jahr 2002 gründete man das eigene Weingut, welches seit dem Jahre 2010 eigenverantwortlich vom Sohn Tobias geführt wird. Nach seiner Lehre als Bierbrauer begann Tobias im Jahre 1997 noch eine zweite Lehre als Winzer bei einem renommierten Württembergischen VDP Weingut. Im Jahre 2000 schloss sich noch eine weitere Ausbildung als Weinbautechniker an der Technikerschule für Weinbau in Weinsberg an. In den Jahren 2002 bis 2007 arbeitete Tobias als Stellvertretender bzw. von 2007 bis 2010 als Erster Kellermeister in seinem ehemaligen Ausbildungsbetrieb.

Zwischenzeitlich beträgt die Rebanbaufläche 4,5 ha. Die Weinberge befinden sich in Markgröningen, Unterriexingen, Enzweihingen sowie zum Großteil in Asperg in der renomierten Lage „Hohenasperg“.

Der „Hohenasperg“ wurde bereits ca. 500 v. Ch. von den Kelten als Fluchtburg, und ab dem späten Mittelalter als Festungs- und Gefängnisanlage genutzt. Berühmt wurde der Berg durch den Dichter Christian Friedrich Daniel Schubart, welcher hier von 1777 bis 1787 ohne Verhör, Anklage oder Urteil inhaftiert war. Der Weinanbau am Hohenasperg ist mindestens seit dem Jahr 1652 urkundlich belegt. Seit dem Jahr 2009 werden die zum Teil stark einsturzgefährdeten Mauern aufwändig gemeinsam durch die Stadt Asperg, dem Landkreis Ludwigsburg, dem Land Baden-Württemberg sowie den Eigentümern und Pächtern saniert. Das Ziel ist, das Kulturdenkmal für die nachfolgenden Generationen zu erhalten, und auch weiterhin Spitzenweine mit überregionalem Ruf am Hohenasperg zu erzeugen.

I. Asperg  
Lage: „Asperger Berg“  
Sorten: Riesling und Trollinger  
II. Enzweihingen  
Lage „Beerhalde“  
Sorten: Lemberger, Trollinger  
und Riesling  
III. Markgröningen  
Lage St.Johännser  
Sorten: Lemberger, Trollinger,  
Spätburgunder, Cabernet,  
Kerner und Riesling



# BESENWIRTSCHAFT „D’R OBERRIEXINGER BESEN“

Die älteste Möglichkeit,  
Wein dort zu probieren, wo er gewachsen ist,  
bieten die Besenwirtschaften.

Sie gehen, man höre und staune,  
auf Karl den Großen (748 - 814) zurück,  
der sich nicht nur um die Verbreitung  
des Weinbaus in seinem Reich, sondern  
um den Absatz des Weines sorgte.  
Er ordnete an, dass Winzer, die ihren Wein  
direkt an den Trinker verkaufen wollten,  
dies durch einen ausgehängten Kranz  
(corona de racemis) kenntlich zu machen hätten.

# WEINKARTE

## DEUTSCHE QUALITÄTSWEINE ROT

Trollinger mit Lemberger QbA (trocken)	0,25 / 1,00 l	3,50 / 13,00 EUR
Trollinger * QbA (fruchtig)	0,25 / 0,75 l	4,00 / 11,50 EUR
Trollinger mit Lemberger * QbA (fruchtig)	0,25 / 0,75 l	4,00 / 11,50 EUR
Lemberger ** QbA (trocken)	0,25 / 0,75 l	4,50 / 13,00 EUR
Spätburgunder ** QbA (trocken)	0,25 / 0,75 l	4,50 / 13,00 EUR
Lemberger „Barrique“ *** QbA (trocken)	0,10 / 0,75 l	3,50 / 19,50 EUR
Rotwein Cuvée „Aaron“ *** QbA (trocken)	0,10 / 0,75 l	3,50 / 19,50 EUR

— ... —

## DEUTSCHE QUALITÄTSWEINE WEISSHERBST

Schillerwein QbA (trocken)	0,25 / 1,00 l	3,50 / 13,00 EUR
Rosé * QbA (trocken)	0,25 / 0,75 l	4,00 / 11,50 EUR
Rosé * QbA (fruchtig)	0,25 / 0,75 l	4,00 / 11,50 EUR
Muskattrollinger ** QbA (fruchtig)	0,25 / 0,75 l	4,50 / 13,00 EUR

— ... —

## DEUTSCHE QUALITÄTSWEINE WEISS

Riesling QbA (trocken)	0,25 / 1,00 l	3,50 / 13,00 EUR
Riesling * QbA (fruchtig)	0,25 / 0,75 l	4,00 / 11,50 EUR
Kerner * QbA (fruchtig)	0,25 / 0,75 l	4,00 / 11,50 EUR
Weißburgunder ** QbA (trocken)	0,25 / 0,75 l	4,50 / 13,00 EUR
Grauburgunder ** QbA (trocken)	0,25 / 0,75 l	4,50 / 13,00 EUR

— ... —

## SCHORLE

Rot / Weißherbst / Weiß	0,25 l	3,00 EUR
-------------------------	--------	----------

— ... —

## SEKT

Riesling Sekt bA Württemberg	0,10 / 0,75 l	3,50 / 19,50 EUR
------------------------------	---------------	------------------

# GETRÄNKEKARTE

## NULL PROMILLE

Fanta <sup>1</sup> , Cola <sup>1,2</sup>	0,25 l	2,00 EUR
Ensinger Gourmet Bio-Mineralwasser „Classic“	0,50 l	2,50 EUR
Ensinger Gourmet Bio-Mineralwasser „Medium“	0,50 l	2,50 EUR
Ensinger Gourmet Bio-Mineralwasser „Still“	0,50 l	2,50 EUR
Ensinger Zitrone	0,50 l	2,50 EUR
Apfelsaft	0,25 l	2,00 EUR
Apfel mit Johannisbeere (Schorle)	0,25 l	2,00 EUR
Traubensaft (Schorle)	0,25 l	2,00 EUR

...

## ZUM ANHEIZEN

Apfelbrand („Obstler“)	0,02 l	2,50 EUR
Mirabellenschnaps	0,02 l	2,50 EUR
Zwetschgenschnaps	0,02 l	2,50 EUR
Williamsschnaps	0,02 l	2,50 EUR
Quittenschnaps	0,02 l	2,50 EUR
Eierlikör	0,02 l	2,50 EUR
Williams mit Schwips	0,02 l	3,00 EUR

„DER WEINBAU IST EIN HART' PROBLEM,  
BEIM HACKEN, SPRITZEN UNBEQUEM.  
DOCH BEI DEM TRUNK, DAS MUSS ICH SAGEN,  
LÄSST SICH DAS FACHGEBIET ERTRAGEN!“

Fritz Ulrich (1888 – 1969)

# SPEISEKARTE

## WENN DER MAGEN KNURRT ...

Schlachtplatte	10,50 EUR
Salzfleisch mit Brot <sup>3</sup>	7,00 EUR
Salzfleisch mit Kraut <sup>3</sup>	10,50 EUR
Kesselfleisch mit Brot	7,00 EUR
Kesselfleisch mit Kraut	10,50 EUR
Leber- und Griebenwurst mit Brot	5,50 EUR
Leber- und Griebenwurst mit Kraut	9,00 EUR
Ripple mit Brot <sup>3</sup>	6,00 EUR
Ripple mit Kraut <sup>3</sup>	9,50 EUR
Bauernbratwürste mit Brot <sup>3,5</sup>	6,00 EUR
Bauernbratwürste mit Kraut <sup>3,5</sup>	9,50 EUR
Weißer Schwartenmagen in Essig und Öl mit Zwiebeln	7,00 EUR
Wurstsalat <sup>3,5</sup>	6,50 EUR
Schweizer Wurstsalat (mit Käse) <sup>3,5,6</sup>	7,00 EUR
Rauchfleischplatte <sup>3</sup>	8,50 EUR
Besentoast <sup>3,6</sup>	7,00 EUR
Käsewürfel „Spezial“ <sup>6</sup>	8,50 EUR
Flambrot <sup>3,6</sup>	6,50 EUR
Besenplatte „Von allem ebbes“ (für 2 Personen) <sup>3,5</sup>	21,00 EUR
Grillfleisch mit Zwiebeln, Soße und Brot	10,00 EUR
Bratwürste aus der Pfanne mit Zwiebeln, Soße und Brot <sup>5</sup>	7,50 EUR
Bauchfleisch gegrillt mit rohen Zwiebeln und Brot	8,00 EUR
Riexinger Grillteller (Grill-, Bauchfleisch und 1 Bratwurst) <sup>5</sup>	11,00 EUR
Maultaschen in der Brühe mit Brot	6,00 EUR
Kartoffelsalat	3,50 EUR
Kraut	3,50 EUR

## D'R OBERRIEXINGER BESEN EMPFIEHLT AM ...

### **Samstag und Sonntag**

Siedfleisch mit Sahnemeerrettich und Preiselbeeren <sup>7</sup>	10,00 EUR
---	-----------

Alle Gerichte erhalten Sie auch als halbe Portion zum vollen Preis abzüglich 1,50 EUR.

**Freitag bis Samstag: Warme Küche bis 21.30 Uhr**

**Sonntag: Warme Küche bis 20.30 Uhr**

# SPEISEKARTE

## VEGETARISCHES ...

Vegetarisches Flammbrötchen <sup>6</sup>	6,50 EUR
Käsebrot <sup>6</sup>	5,50 EUR
Käsewürfel <sup>6</sup>	5,50 EUR
Romadur in Essig und Öl mit Zwiebeln und Brot <sup>6</sup>	6,50 EUR
Käseplatte mit Brot <sup>6</sup>	8,50 EUR
Gsälzbrot	3,00 EUR
Luggeleskäsbrot	3,00 EUR
Knoblauchbrot	3,00 EUR

...

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER ...

Portion Kraut	3,50 EUR
Gsälzbrot	3,00 EUR
Schmalzbrot	3,00 EUR
Luggeleskäsbrot	3,00 EUR
Knoblauchbrot	3,00 EUR
Käsebrot <sup>6</sup>	5,50 EUR
Wurstbrot <sup>3,5</sup>	5,50 EUR
Rauchfleischbrot	6,50 EUR
Käsewürfel <sup>6</sup>	5,50 EUR
Käsewürfel „Spezial“ (mit Bauernbratwursthäppchen und Brot) <sup>3,5,6</sup>	8,50 EUR
Paar Saitenwürstle mit Brot	4,00 EUR

...

## KAFFEESTUNDE ...

Große Tasse Kaffee	3,00 EUR
Becher Tee	2,00 EUR
2 Stückle Hefezopf	2,50 EUR
Große Tasse Kaffee & 2 Stückle Hefezopf	5,00 EUR
Becher Tee & 2 Stückle Hefezopf	4,00 EUR

Alle Gerichte erhalten Sie auch als halbe Portion zum vollen Preis abzüglich 1,50 EUR.

**Freitag bis Samstag: Warme Küche bis 21.30 Uhr**

**Sonntag: Warme Küche bis 20.30 Uhr**

Zusatzstoffe: 1) Mit Farbstoff, 2) Coffeinhaltig, 3) Mit Nitritpökelsalz, 4) Mit Geschmacksverstärker, 5) Mit Phosphat, 6) Mit Konservierungsstoffe, 7) Geschwefelt, 8) Mit Konservierungsstoff, 9) Mit Stabilisator, 10) Mit Antioxidationsmittel, 11) Mit Emulgator  
Auf der letzten Seite der Speisekarte finden Sie eine detaillierte Allergeninformation.

# FEINE SACHEN ZUM MITNEHMEN

## DOSENWURST (390 G):

Schinkenwurst <sup>4,8,9,11</sup>	4,70 EUR
Leberwurst <sup>11</sup>	4,20 EUR
Griebenwurst <sup>8</sup>	4,20 EUR
Thüringer Rotwurst <sup>8</sup>	4,70 EUR
Weißer Schwartenmagen <sup>4,8,10</sup>	4,70 EUR
Bratwurst <sup>4,8,9,10</sup>	4,70 EUR
Sortiment, bestehend aus 1x Schinkenwurst, 1x Leberwurst, 1x Griebenwurst, 1x Thüringer Rotwurst, 1x Weißer Schwartenmagen und, 1x Bratwurst	26,00 EUR

---

## DEUTSCHE QUALITÄTSWEINE „ROT“

Flasche Trollinger mit Lemberger QbA (trocken)	1,00 l	5,10 EUR
Flasche Asperger Berg Trollinger mit Lemberger * QbA (fruchtig)	0,75 l	5,60 EUR
Flasche Asperger Berg Trollinger mit Lemberger * QbA (trocken)	0,75 l	5,60 EUR
Flasche Asperger Berg Trollinger * QbA (fruchtig)	0,75 l	5,60 EUR
Flasche Asperger Berg Trollinger ** QbA (trocken)	0,75 l	6,80 EUR
Flasche Asperger Berg Lemberger ** QbA (trocken)	0,75 l	7,90 EUR
Flasche Asperger Berg Spätburgunder ** QbA (trocken)	0,75 l	7,90 EUR
Flasche Zweigelt ** QbA (trocken)	0,75 l	7,90 EUR
Flasche Lemberger „Barrique“ *** QbA (trocken)	0,75 l	17,00 EUR
Flasche Rotwein Cuvée „Aaron“ *** QbA (trocken)	0,75 l	17,00 EUR

---

## DEUTSCHE QUALITÄTSWEINE „WEISSHERBST“

Flasche Schillerwein QbA (trocken)	1,00 l	4,60 EUR
Flasche Asperger Berg Rosé * QbA (trocken)	0,75 l	5,20 EUR
Flasche Asperger Rosé * QbA (fruchtig)	0,75 l	5,20 EUR
Flasche Asperger Berg Muskattrollinger Weißherbst ** QbA (fruchtig)	0,75 l	6,80 EUR

---

## DEUTSCHE QUALITÄTSWEINE „WEISS“

Flasche Asperger Berg Riesling QbA (trocken)	1,00 l	4,90 EUR
Flasche Asperger Berg Riesling * QbA (fruchtig)	0,75 l	5,60 EUR
Flasche Kerner * QbA (fruchtig)	0,75 l	5,60 EUR
Flasche Asperger Berg Riesling ** QbA (trocken)	0,75 l	7,50 EUR
Flasche Asperger Berg Weißburgunder ** QbA (trocken)	0,75 l	7,50 EUR
Flasche Asperger Berg Sauvignon Blanc ** QbA (trocken)	0,75 l	7,50 EUR
Flasche Grauburgunder ** QbA (trocken)	0,75 l	7,50 EUR

Zusatzstoffe: 1) Mit Farbstoff, 2) Coffeininhaltig, 3) Mit Nitrtpökelsalz, 4) Mit Geschmacksverstärker, 5) Mit Phosphat,  
6) Mit Konservierungsstoffe, 7) Geschwefelt, 8) Mit Konservierungsstoff, 9) Mit Stabilisator, 10) Mit Antioxidationsmittel, 11) Mit Emulgator  
Auf der letzten Seite der Speisekarte finden Sie eine detaillierte Allergeninformation.



# FEINE SACHEN ZUM MITNEHMEN

## SEKT

Flasche Riesling Sekt bA Württemberg trocken	0,75 l	10,00 EUR
--	--------	-----------

...

## EDELBRÄNDE

Flasche Apfelbrand („Obstler“)	1,00 l	12,00 EUR
Flasche Zwetschgenschnaps	1,00 l	13,00 EUR
Flasche Mirabellenschnaps	1,00 l	16,00 EUR
Flasche Quittenschnaps	1,00 l	17,00 EUR
Flasche Williamsschnaps	1,00 l	19,00 EUR

...

## LIKÖR

Flasche Eierlikör	1,00 l	16,00 EUR
-------------------	--------	-----------

SIE SUCHEN NACH EINER  
GEEIGNETEN ÜBERRASCHUNG?  
WIR HABEN DAS PASSENDE GESCHENK!  
FRAGEN SIE UNS NACH UNSEREN  
GUTSCHEINEN UND GESCHENKKÖRBEIN!

# OB VOR DEM ODER NACH DEM BESEN BESUCH, EINE SCHÖNE WANDERUNG LOHNT SICH IMMER!

Streckenverlauf: Oberriexingen – Sersheim – Großsachsenheim – Himmelsleiter – Oberriexingen  
(14,5 km; Gehzeit: 3 3/4 Std.)

Markierung: Oberriexingen – Sersheim ohne Markierung, Sersheim – Großsachsenheim blau-gelbe Raute, Großsachsenheim – Himmelsleiter roter Strich, Himmelsleiter – Oberriexingen blauer Strich und rote Traube.

Ausgangspunkt: Oberriexingen, Rathaus

Auf der Hauptstraße zur evangelischen Kirche und beim Gasthaus Adler (ohne Markierung) durch die Obere Gasse zur Kronengasse, dort links über eine Treppe am Spielplatz vorbei in die Sersheimer Straße. Ein Fußgängerweg führt nun links neben der Straße weiter in die Weilerstraße 14 zum Römerkeller.

Unterhalb der Jupiter-Gigantensäule auf dem Fußgängerweg abwärts zur Sersheimerstraße, diese überqueren und auf dem Radweg links über ein kleines Brückchen zum Feldweg. Nun an mehreren Feldscheunen vorbei am Hangfuß entlang, dann halbrechts auf dem Asphaltweg aufwärts in den Reutwald. Oben bei der Weggabelung Orientierungstafel, Spiel- und Rastplatz mit Feuerstelle. Auf dem Forstweg links am Waldrand, dann im Wald weiter. Nach ca. 700 m zweigt links ein Waldweg (Erdweg) ab. Eine Pfadspur führt dort nach Norden zum Fischteich am nördlichen Waldrand (ohne Markierung) hinunter. (ca. 2,0 km)

Etwas 100 m vor dem Teich links (ohne Markierung) auf Asphaltweg über den Geländesattel, danach links versetzt auf dem Weg mit einer Betonfahrspur weiter nach Norden zum Sersheimer Schützenhaus am Rande des Eichwaldes. Weiter gerade auf der Unterriexinger- und Oberriexinger Straße durch den südlichen Ortsteil von Sersheim zur Bahnunterführung. (ca. 2,5 km)

Vor der Unterführung rechts auf der Dammstraße mit Zeichen blau-gelber Raute zum Eichwald und zur Oberriexinger Straße in Großsachsenheim. (ca. 4,0 km)

Die Oberriexinger Straße überqueren und in der Oberen Straße (ohne Markierung) gerade zur Stadtkirche. Nach dem Pfarrhaus rechts mit dem Zeichen roter Strich über Treppen zum Friedhof und Schulzentrum. Zwischen den Sporthallen wieder in die Oberriexinger Straße, dann links zum Kraichertsweg und auf diesem südwärts bis zum Enzhang. Bei dem Gartengrundstück in westlicher Richtung ca. 500 m durch Obstwiesen und an einzelnen Weinbergen vorbei zu eingezäunten Obstgärten, dort links auf dem Fußweg zur Hangkante und auf der Himmelsleiter\* steil abwärts ins Enztal, roter Strich und rote Traube.

Vor der Brücke rechts ca. 400 m auf der Fahrstraße, dann bei dem Pappelwäldchen halblink auf dem Feldweg (anfangs asphaltiert), an einer kleinen Siedlung vorbei, im Enztal aufwärts nach Oberriexingen zum Ausgangspunkt (blauer Strich und rote Traube). (ca. 6,0 km)

Eine Kopie der Wegbeschreibung halten wir für Sie bereit!

VIEL SPASS BEIM NACHWANDERN WÜNSCHT IHNEN  
DAS TEAM VOM OBERRIEXINGER BESEN!

\* Himmelsleiter, 255 – 190 m NN. Bei Einheimischen auch „d’Steig“ genannt. In einer engen Klinge verlaufende Treppe aus unterschiedlich hohen Muschelkalksteinen. Alter und kürzester Verbindungsweg zwischen Großsachsenheim und Unterriexingen.

\*\* Wanderung entnommen aus „Naturpark Stromberg - Heuchelberg“ Herausgegeben vom Schwäbischen Albverein, Theiss-Verlag.

# ZUR GESCHICHTE OBERRIEXINGENS

Oberriexingen, das schön gelegene kleine Städtchen an der Enz, konnte im Jahre 1993 seinen 1200-jährigen Geburtstag feiern. 1200 Jahre bewegte Geschichte prägten den Ort, und hier und da zeugen heute noch alte Gebäude und Reste der Stadtmauer von der Vergangenheit Oberriexingens. Die erste urkundliche Erwähnung lässt sich bis ins Jahr 793 zurückverfolgen. Damals entstand Ruotgisingen als ein alemannisches Dorf. Die Trennung der Gemarkung Riexingens in die Orte Ober- und Unterriexingen erfolgte erst viel später, vermutlich um das Jahr 1120 herum. Die Stadtgründung Oberriexingens vollzog sich im Jahre 1250; aus dieser Zeit stammt auch die Burg Tuseck, deren Reste im Jahre 1789 abgebrochen wurden. Bereits im 13. Jhd. wurde Oberriexingen zur befestigten Stadt, davon zeugt heute noch die St. Georgskirche, die Stilelemente der romanischen Zeit aufweist. Über die Schicksale Oberriexingens im Dreißigjährigen Krieg (1618-1648) liegen keine örtlichen Nachrichten vor, doch weiß man, dass das Piccolominische Winterquartier im Jahre 1642 das schwerste gewesen ist, währte es doch immerhin 5 Monate. Neben der Rindviehzucht und dem Ackerbau spielte in dieser Zeit der Weinbau in Oberriexingen eine bedeutende Rolle. Dies geht auch aus der Tatsache hervor, dass das erste öffentliche Gebäude, welches nach dem großen Brand von 1693 wiedererrichtet wurde, die Kelter oberhalb des Rathauses war. Noch im Jahre 1856 wird von einer Weinernte von 400 Eimern berichtet (1Eimer = 300l).

Doch nahm die ganze Landwirtschaft mit dem Ende des 19. Jhd. immer mehr und mehr ab, denn im Jahre 1862 hält auch in Oberriexingen die Industrialisierung mit der Eröffnung der Bügeleisenfabrik Kaltschmid Einzug. Vervollständigt wurde der Aufbruch ins 20. Jhd. mit dem Bau der massiven Enzbrücke (1875) und dem Elektrizitätswerk an Stelle der altehrwürdigen Mühle (1898). Ein weiteres Wahrzeichen der Stadt, die Enzflößerei, deren Beginn sich auf das Jahr 1325 festlegen lässt, wird im Jahre 1913 vollends eingestellt. Doch erinnert noch heute der linke Teil des Wappens, ein goldenes Schaufelruder im schwarzen Feld an die Enzflößerei in Oberriexingen. Der rechte Teil des Wappens, welches übrigens seit 1604 gültig ist, zeigt ein aufrecht stehendes Hirschhorn im goldenen Feld.

Quelle: Chronik anlässlich der Jahrhundertfeier Oberriexingens im Jahre 1952



**Rathaus + Kelter:** Das Gebäude wurde bereits 1699 erbaut und bis heute durchgängig als Rathaus benutzt. Dass der Weinbau in der Gemeinde Oberriexingen eine große Rolle spielte, läßt sich an der Tatsache ersehen, dass nach dem großen Brand 1693 als erstes die Kelter in der Oberen Gasse wieder instandgesetzt wurde.



**Ev. Kirche:** St. Georgskirche, deren Geschichte bis weit ins Mittelalter zurückreicht. Beim großen Brand 1693 wurde sie stark in Mitleidenschaft gezogen. In den Jahren danach wurden Kirche und Turm mehrmals umgebaut bis sie schließlich Ende des 19. Jahrhunderts ihre jetzige Form erhielt.

# DIE LESEARTEN

Das Weingesetz unterscheidet grundsätzlich zwei Arten von Weinen. Den schlichten Tafelwein, der aus Weinen verschiedener Jahrgänge, Rebsorten und Weinbaugebiete gemischt sein kann (dazu gehört seit 1982 auch der Landwein als eine Art „gehobener Tafelwein“), und den Qualitätswein, der nur aus Trauben eines bestimmten Anbaugebietes bereitet werden darf und zu mindestens 85% aus einem Jahrgang und einer Rebsorte stammen muss.

Beim Qualitätswein, der amtlich geprüft und mit einer Prüfnummer gekennzeichnet wird, sind zwei Untergruppen zu unterscheiden: Qualitätsweine bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A.), deren Moste mit Zucker angereichert werden dürfen, und Qualitätsweine mit Prädikat, bei denen jede Zuckerung verboten ist.

**Kabinett:** Der Wein muss die Voraussetzung für einen Qualitätswein erfüllen und eine Prüfung bestehen. Das Mostgewicht muss mindestens 73 Grad Öchsle aufweisen.

**Spätlese:** Sie muss die Kabinett-Bedingungen erfüllen und aus Trauben bereitet werden, die in einer späteren Lese und in vollreifem Zustand geerntet wurden. Das Mostgewicht muss mindestens 85 Grad Öchsle betragen. Für Spätlesen kommen im allgemeinen nur spätreife Sorten wie Riesling, Traminer, Ruländer und Spätburgunder in Betracht.

**Auslese:** Die Bedingungen für einen Kabinettwein müssen erfüllt sein, außerdem muss es sich um vollreife Weintrauben „unter Aussonderung aller kranken und unreifer Beeren“ handeln. Mostgewicht mindestens 95 Grad Öchsle.

**Beerenauslese:** Außer den allgemeinen Kabinettwein-Bedingungen ist vorgeschrieben, dass für die Weine mit diesem Prädikat nur „edelfaule oder wenigstens überreife Beeren“ verwendet werden dürfen. Mostgewicht mindestens 125 Grad Öchsle.

**Trockenbeerenauslese:** Dieses Prädikat steht Weinen zu, die aus weitgehend eingeschrumpften edelfaulen Beeren gewonnen wurden. Mostgewicht in diesem Fall mindestens 150 Grad Öchsle.

Außerdem gibt es noch den Eiswein, welcher aus gefrorenen Beeren gekeltert wird und im übrigen die Bedingungen eines der aufgezählten Prädikate erfüllen muss.

# SINNIGES & HINTERSINNIGES RUND UM DEN WEIN

## METZELSUPPENLIED

WIR HABEN HEUT' NACH ALTEM BRAUCH  
EIN SCHWEINCHEN ABGESCHLACHTET;  
DER IST EIN ABGEFEIMTER GAUCH,  
WER SOLCH EIN FLEISCH VERACHTET.  
ES LEBE ZAHM' UND WILDES SCHWEIN!  
SIE LEBEN ALLE, GROSS UND KLEIN,  
DIE BLONDEN UND DIE BRAUNEN!  
SO SÄUMET DENN, IHR FREUNDE, NICHT,  
DIE WÜRSTE ZU VERSPEISEN,  
UND LASST ZUM WÜRZIGEN GERICHT  
DIE BECHER FLEISSIG KREISEN!  
ES REIMT SICH TREFFLICH WEIN UND SCHWEIN  
UND PASST SICH KÖSTLICH WURST UND DURST;  
BEI WÜRSTEN GILT'S ZU BÜRSTEN.  
AUCH UNSER EDLES SAUERKRAUT,  
WIR SOLLEN'S NICHT VERGESSEN;  
EIN DEUTSCHER HAT'S ZUERST GEBAUT,  
DRUM IST'S EIN DEUTSCHES ESSEN.  
WENN SOLCH EIN FLEISCHCHEN WEISS UND MILD  
IM KRAUTE LIEGT, DAS IST EIN BILD  
WIE VENUS IN DEN ROSEN.  
UND WIRD VON SCHÖNEN HÄNDEN DANN  
DAS SCHÖNE FLEISCH ZERLEGT,  
DAS IST, WAS EINEM DEUTSCHEN MANN  
GAR SÜSS DAS HERZ BEWEGT.  
GOTT AMOR NAHT UND LÄCHELT STILL  
UND DENKT: „NUR DASS, WER KÜSSEN WILL,  
ZUVOR DEN MUND SICH WISCHE!“  
IHR FREUNDE, TADLE KEINER MICH,  
DASS ICH VON SCHWEINEN SINGE!  
ES KNÜPFEN KRAFTGEDANKEN SICH  
OFT AN GERINGE DINGE.  
IHR KENNET JENES ALTE WORT,  
IHR WISST: ES FINDET HIER UND DORT  
EIN SCHWEIN AUCH EINE PERLE.

# SINNIGES & HINTERSINNIGES RUND UM DEN WEIN

„TRINK NIE GEDANKENLOS  
UND NIE GEFÜHLLOS TRINKE –  
MACH' DICH NICHT ALLZU GROSS  
UND NIE ZU TIEF VERSINKE  
WENN VOR DIR, GOLDENEN SCHEINES  
EIN VOLLER HUMPEN BLINKT:  
DER IST NICHT WERT DES WEINES,  
DER IHN WIE WASSER TRINKT“

Friedrich von Bodenstedt (1819 – 1892)

„WAS IST DAS FÜR EIN DURSTIG JAHR?  
DIE KEHLE LECHZET MIR IMMERDAR,  
DIE LEBER DORRT MIR EIN.  
ICH BIN EIN FISCH AUF TROCKENEM SAND,  
ICH BIN EIN DÜRRES ACKERLAND –  
OH, SCHAFFT MIR WEIN – SCHAFFT WEIN.  
UND WENN ES EUCH WIE MIR ERGEHT,  
SO BETET, DASS DER WEIN GERÄT,  
IHR TRINKER INSGEMEIN!  
OH HEILGER URBAN, SCHAFF UNS TROST!  
GIB HEUER UNS VIEL EDLEN MOST,  
DASS WIR DICH BENEDEIN“

Ludwig Uhland (1787-1862)

„ANDERE DICHTER TRINKEN AUCH,  
DICHTEN ABER NÜCHTERN.  
UMGEKEHRT HAB ICH'S IM BRAUCH,  
NÜCHTERN BIN ICH SCHÜCHTERN.  
ABER SO BEIM SIEBTEN GLAS  
GEHT DIE LOGIK FLÖTEN;  
DANN MACHT MIR DAS DICHTEN SPASS.  
OHNE ZU ERRÖTEN,  
PREISE ICH DES DASEINS FRIST,  
LOBE AUS DEM VOLLEN,  
BIN BEJAHUNGSSPEZIALIST,  
WIE'S DIE BÜRGER WOLLEN.“

Hermann Hesse (1877 – 1962)

# SINNIGES & HINTERSINNIGES RUND UM DEN WEIN

„DER WEIN IST UNTER DEN GETRÄNKEN DAS NÜTZLICHSTE,  
UNTER DEN ARZENEIEN DIE SCHMACKHAFTESTE,  
UND UNTER DEN NAHRUNGSMITTELN DAS ANGENEHMSTE.“

Plutarch von Chäronea (45 – 120)

„DER WEIN IST EIN DING, IN WUNDERBARER WEISE  
FÜR DEN MENSCHEN GEEIGNET, VORAUSGESETZT, DASS ER  
BEI GUTER UND SCHLECHTER GESUNDHEIT SINNVOLL  
UND IM RECHTEN MASSE VERWANDT WIRD.“

Hippokrates (460 – 370 v. Chr.)

## VORSCHTELLUNGSKRAFT

„WIESO BSCHTELLSCH DENN DU ZU DEIM VIERTELE NO A WASSER  
EXTRA? DU KANNSCH DIR DOCH GLEI A SCHORLA BRENGA LASSA!“

„WEISSCH, DES ISCH SO: I DRENK HALT MEI WIE GERN PUR,  
OVERWÄSSERT, ABER BLOSS WEI DRENKA DES ISCH HALT AU NEX,  
SCHO ALLOI WEGGAM FÜHRERSCHEI OND SO.“

„JA SCHO, ABER DU HASCH DOCH JETZT DIA GANZE ZEIT NO NET  
OIN SCHLUCK VON DEIM WASSER DRONKA UND GRAD HASCH'S  
DRITTE VIERTELE BSCHTELLT!“

DU HASCH ABER GUAT UFASST! DES SCHTEMMT SCHO, I DRENK  
MEI WEI, ABER I GUCK AU EMMER WIEDER MEI WASSER O. DES  
ISCH FÜR MI SO, ALS DÄD I SCHORLE DRENKA.“

„HA WAS SOLL DENN DES FÜR A SCHORLE SEI? DR WEI SAUFA  
OND'S WASSER SCHTANDA LASSA.“

MEI NEIESCHTE ERFENDONG – A MENTAL SCHORLE!“

entnommen aus: „... Dr. Schobaseckel oder grad wia aus dem Leba – Gedichte und Betrachtungen rund um den Saitenwurschtäquator“  
von Wilfried Albeck

# SINNIGES & HINTERSINNIGES RUND UM DEN WEIN

WER WEIN TRINKT, SCHLÄFT GUT,  
WER GUT SCHLÄFT, SÜNDIGT NICHT,  
WER NICHT SÜNDIGT, WIRD SELIG.  
WER ALSO WEIN TRINKT, WIRD SELIG.

Shakespeare (1564 – 1616)

WER ALS WEIN- UND WEIBERHASSER  
JEDERMANN IM WEGE STEHT,  
DER ESSE BROT UND TRINKE WASSER  
BIS ER DARAN ZUGRUNDE GEHT.

Wilhelm Busch (1832-1908)

WEIN IST STÄRKER ALS DAS WASSER,  
DAS GESTEHN AUCH SEINE HASSER.

Gotthold Ephraim Lessing (1729 – 1781)

MAN KANN, WENN WIR ES ÜBERLEGEN,  
WEIN TRINKEN, FÜNF URSACHEN WEGEN:  
EINMAL UM EINES FESTTAGS WILLEN,  
SODANN VORHANDENEN DURST ZU STILLEN,  
EINGLEICHEN KÜNFTIGEN ABZUWEHREN,  
FERNER DEM GUTEN WEIN ZU EHREN  
UND ENDLICH UM JEDER URSACHEN WILLEN.

Friedrich Rückert (1788 – 1866)

TRUNKEN MÜSSEN WIR ALLE SEIN!  
JUGEND IST TRUNKENHEIT OHNE WEIN;  
TRINKT SICH DAS ALTER WIEDER ZU JUGEND,  
SO IST ES WUNDERVOLLE TUGEND.  
FÜR SORGEN SORGT DAS LIEBE LEBEN,  
UND SORGENBRECHER SIND DIE REBEN.  
SOLANGE MAN NÜCHTERN IST,  
GEFÄLLT DAS SCHLECHTE;  
WIE MAN GETRUNKEN HAT,  
WEISS MAN DAS RECHTE.

Johann Wolfgang von Goethe (1749 – 1832)



# SINNIGES & HINTERSINNIGES RUND UM DEN WEIN

„AFTER THE FIRST GLASS  
YOU SEE THINGS  
AS YOU WISH THEY WERE.  
AFTER THE SECOND,  
YOU SEE THINGS  
AS THEY ARE NOT.  
FINALLY YOU SEE THINGS  
AS THEY REALLY ARE,  
AND THAT IS  
THE MOST HORRIBLE THINGS  
IN THE WORLD“

Oscar Wilde (1854 – 1900)

„EIN TRUNKNER DICHTER LEERTE  
SEIN GLAS AUF JEDEN ZUG;  
IHN WARNT SEIN GEFÄHRTE:  
HÖR AUF, DU HAST GENUG!  
BEREIT VOM STUHL ZU SINKEN  
SPRACH DER: DU BIST NICHT KLUG;  
ZU VIEL KANN MAN WOHL TRINKEN,  
DOCH NIE TRINKT MAN GENUG.“

Gotthold Ephraim Lessing (1729 – 1781)

„SOLCHE DÜFTE SIND MEIN LEBEN,  
DIE VERSCHEUCHTEN ALL MEIN LEID:  
BLÜHEN AUF DEM BERG DIE REBEN,  
BLÜHT IM TAL DAS GETREID.  
DONNERN WERDEN BALD DIE TENNEN,  
BALD DIE MÜHLEN RAUSCHEND GEHEN,  
UND WENN DIE SICH MÜDE RENNEN,  
WERDEN SICH DIE KELTERN DREHN.  
GUTE WIRTIN VIELER ZECHER!  
SO GEFÄLLT MIR'S, FLINK UND FRISCH;  
KOMMST DU MIT DEM WEIN IM BECHER,  
STEHT DAS BROT SCHON AUF DEM TISCH.“

Ludwig Uhland (1787 – 1862)

# ALLERGENINFORMATION

<b>Getränke &amp; Speisen</b>	Glutenh. Getreide	Eier	Fisch	Erdnüsse	Sojabohnen	Schalenfrüchte (Nüsse mit Schale)	Milch	Sellerie	Senf	Sesamsamen	Schwefeldioxid/Sulphite	Lupinen (Wolfs-/Feigbohne)	Weichtiere (Muscheln etc.)
Weißweine											•		
Rotweine											•		
Weißherbst											•		
Riesling Sekt											•		
Kesselfleisch*													
Salzfleisch*													
Leberwurst*													
Blutwurst*													
Ripple*													
Bauernbratwurst*													
Schwartenmagen* (in Essig & Öl)													
Bauernvesper* (Schinken-, Brat-, Leber- & Blutwurst)													
Wurstsalat*										•			
Schweizer Wurstsalat*							•		•				
Rauchfleisch*													
Besentoast*	Weizen						•						
Flambrot*	Weizen						•						
Besenplatte*													
Kutteln* (mit Soße)													
Knöchle und Schäripple*													
Grillfleisch* (mit Soße)								•					
Bauchfleisch* (mit Soße)								•					
Bratwürste (Pfanne)* (mit Soße)								•					
Grillteller* (mit Soße)								•					
Siedfleisch* (mit Preiselbeeren & Sahnemeerrettich)								•			•		

<b>Für den kleinen Hunger &amp; Vegetarisches</b>	Glutenh. Getreide	Eier	Fisch	Erdnüsse	Sojabohnen	Schalenfrüchte (Nüsse mit Schale)	Milch	Sellerie	Senf	Sesamsamen	Schwefeldioxid/Sulphite	Lupinen (Wolfs-/Feigbohne)	Weichtiere (Muscheln etc.)
Kraut													
Gsälzbrot	Weizen												
Schmalzbrot	Weizen												
Luggeleskäsbro	Weizen						•						
Knoblauchbrot	Weizen												
Käsebrot	Weizen						•						
Wurstbrot	Weizen												
Rauchfleischbrot	Weizen												
Käsewürfel*							•						
Käsewürfel „Spezial“*							•						
Käseplatte*							•						
Romadur* (in Essig & Öl)							•						
Saitenwurst*													
Brot	Weizen												

\* Allergeninformationen ohne Brot (Beilage)