



# 's weINBLättle

INTERESSANTES FÜR FREUNDE TRADITIONSREICHEN WEINES AUS OBERTÜRKHEIM

## ausbLicke 2010

Bei großer Hitze schauen wir auf das bisherige Jahr 2010 zurück.

Nach einem langen und auch schneereichen Winter setzte das Wachstum der Reben relativ spät ein. Die hohen Niederschlagsmengen des Winters bewirkten ein zügiges Gedeihen der Reben. Die Reblüte um den 21. Juni (Johannitag) – war zu einem ganz normalen Zeitpunkt. Sie verlief zügig ohne Störungen. Viel Sonne mit hohen Temperaturen im Juli haben die Weinberge bisher gut wachsen und gedeihen lassen.

In der Hoffnung, dass wir von Hagelschlag und Unwettern verschont bleiben, freuen wir uns auf's Hoffest. Bei einem Besuch haben Sie die Gelegenheit, einen Teil der fruchtigen und frischen Weißweine des 2009er-Jahrganges zu probieren. Die Rotweine lagern zum Großteil noch in unserem Keller, um die notwendige Trinkreife zu erhalten.

Ihr Weingut Zaiß

32. HAUS- UND Hoffest

WEIN FÜR DEN PRÄSIDENTEN

GOCKEL IN SPÄTBURGUNDER

## POWERPROGRAMM

zum Haus- und Hoffest

Außer dem gewohnt gutem schwäbischen Essen und den exzellenten Weinen, Sekten und Destillaten, darf natürlich auch die Muse nicht zu kurz kommen; unser tägliches Musik- und Unterhaltungsprogramm:

Freitag, 06.08.2010, ab 18 Uhr  
**„PLUG 'N' PLAY“**  
Oldies

Samstag 07.08.2010, ab 18 Uhr  
**„PLUG 'N' PLAY“**  
Oldies

Sonntag, 08.08.2010, ab 11.30 Uhr  
**„Jazz-Frühshoppen“**  
mit der „Old Fashion Jazzband“  
(Balladen aus der New Orleans- & Swing-Ära sowie Dixieland-Gassenhauer)

Montag, 09.08.2010, ab 18 Uhr  
**„Alpenstarkstrom“**  
„Die Partyband“ bekannt vom Alm-  
hüttendorf auf dem Cannstatter Wasen

Dienstag, 10.08.2010, ab 18 Uhr  
**„Alpenstarkstrom“**

Mittwoch, 11.08.2010, ab 18 Uhr  
**„Gitarrenduo Pit + Holger“**  
„Rock – Pop – Blues – Reggae –  
Oldies – Evergreens“  
Die Partymischung für jedes Alter!

Donnerstag, 12.08.2010, ab 18 Uhr  
**„Gitarrenduo Pit + Holger“**

Freitag, 13.08.2010, ab 18 Uhr  
**„Musikverein Obertürkheim“**  
Moderne Musik mit Holz- und  
Blechblasinstrumenten

Samstag, 14.08.2010, ab 18 Uhr  
**„Kleinmatzenbacher“**  
Oberkrainer Volksmusik

Sonntag, 15.08.2010, ab 11.30 Uhr  
**Frühshoppen**  
mit dem Männergesangsverein  
„Eintracht Obertürkheim“ und  
den „Kleinmatzenbachern“

Montag, 16.08.2010, ab 18 Uhr  
**„Duo Fusion“**  
Musik, die jeder kennt: Oldies,  
Schlager und vieles mehr

außerdem kommt täglich **Luigi**  
zu uns, bekannt aus Funk, Fernsehen,  
Pfadleihhaus und Kasperletheater.

Änderungen vorbehalten



## WEIN FÜR DEN NEUEN BUNDESPRÄSIDENTEN

**Weingut Zaiß schenkt beim Sommerfest im Park vom Schloss Bellevue seine Weine aus**

**Der 2. Juli 2010, gegen 22 Uhr wird für Konrad und Christian Zaiß einer jener Momente sein, den sie in ihrem Leben nie vergessen werden. Schon die Einladung, beim Sommerfest des Bundespräsidenten Weine ausschenken zu dürfen, war für die Obertürkheimer eine kleine Sensation. Dass am Freitag dann Christian Wulff, das neu gewählte Staatsoberhaupt, am Stand des Familienbetriebs vorbeischaute, war „die Krönung eines fantastischen Tages mit 6000 Gästen im Park von Schloss Bellevue“, schwärmt Christian Zaiß.**

... „Die drei Tage waren ein einmaliges Erlebnis“, meint auch Gerlinde Zaiß. Das Obertürkheimer Weingut war angefragt worden, ob es mit seinen Weinen das Land Baden-Württemberg auf dem Sommerfest des Bundespräsidenten repräsentieren wolle. „Das Organisationsteam im Bundespräsidialamt wollte dieses Jahr kleine, familienbetriebene Weingüter einladen“, erzählt Christian Zaiß. ... Aus dem Zaiß'schen Sortiment fiel die Wahl auf den 2007er Lemberger Barrique, eine 2009er Riesling Spätlese und den „Weißen Traum“, einen weißgekelterten Trollinger. Die Flaschen reisten vorab nach Berlin. Christian, Konrad, Gerlinde und Kathrin Zaiß machten sich am Donnerstagmittag auf den Weg. „Mit Freude und etwas Spannung“, gesteht Christian Zaiß. Schließlich dürfe nicht jeder in den Park des Bundespräsidenten. Die Sicher-

heitsmaßnahmen sind streng, wie Konrad Zaiß merkte. Sein Spezialkorkenzieher gab an der Sicherheitsschleuse „laut“. Die Beamten ließen sich jedoch von der Wichtigkeit des Handwerkszeugs des Wengerters überzeugen. Glücklicherweise. ... Auf drei Bühnen traten 300 Künstler auf. Darunter Peter Maffay, das Bundesjugendorchester unter Kurt Masur sowie das RIAS Kammerorchester. VIPS wie Fürstin Gloria von Thurn und Taxis, Johannes B. Kerner, Richard von Weizsäcker und Joachim Gauck mischten sich unter die Festgäste. Im Mittelpunkt des Interesses stand jedoch das frisch gewählte Staatsoberhaupt. Wo Mikrofone und Kameras sich ballten, war Wulff. Umso geehrter fühlte sich Konrad Zaiß, als der Niedersachse plötzlich im Pavillon der Obertürkheimer stand. „Viel Zeit zum Reden hatte ich nicht. Ich gra-

tulierte zur Wahl, wünschte ihm eine gute Amtszeit und überreichte ein Präsent unserer erlesenen Weine“, verrät Konrad Zaiß.

Seine Frau hatte eine zweite Gelegenheit zu einem Kurzgespräch. „Seine Familie und Freunde hatten unweit unseres Pavillons Platz genommen und mochten unseren Weißen Traum“, erzählt Gerlinde Zaiß. Also fragte sie Wulff, ob sie auch ihm einschenken dürfe. Da er noch Interviews geben musste, habe er nur genippt und dann augenzwinkernd gebeten, dass sie seine Frau nicht betrunken machen solle von dem guten Tropfen. Eine Bitte, die Gerline Zaiß befolgte, zumal an diesem heißen Sommerabend nicht nur der Bundespräsidententisch den weißgekelterten Trollinger aus Württemberg schätzte. „Um Mitternacht, als das Fest sich dem Ende zuneigte, hatten wir nichts mehr auszuschenken“, sagt Christian Zaiß. Als die Familie am Samstagnachmittag bei der Stadtrundfahrt im Bus nochmals am Schloss Bellevue vorbeifuhr, waren die Spuren des Sommerfestes bereits beseitigt – als ob alles nur ein Traum gewesen wäre.

*Aus der Untertürkheimer Zeitung  
vom 06.07.2010*





## Das Maß der Dinge vom Schwäbischen Viertele

**Was dem Bayern die Maß, dem Hessen der Bembel, dem Pfälzer der Schoppen, ist dem Schwaben das Viertele. Es ist das kleinste, der alkoholische Getränke ummantelnden Regionalgefäße. Ein Viertele ist im Südwesten des Landes ein Viertelliter Wein. Ein gutes Viertele enthält etwas mehr: a Muggasegele – sei es infolge Überschreitens des Eichstrichs oder infolge Nachfüllens.**

Viertele – welch wunderbar schwäbischer Begriff. Die Quart vom Ganzen, durch den suebischen Diminutiv nochmals verkleinert – sparsamer geht's kaum. Das Ganze wäre dem pietistisch geprägten Alt-Württemberger viel zu viel. Halbe Sachen macht er sowieso niemals und ganze nur beim „Schaffen“ und beim „Kindle machen“. Beim Trinken also das Viertele. Allerdings ist das gute Viertele, das vom minimalistischen Schein umkränzt ist, wie gesagt, nach oben unbegrenzt. Die schwäbische Volksphilosophie bringt es schnurstracks auf den Punkt: „Trollinger in kleine Gläse genossa, schadet au in größere Menga nix!“ Das hat auch schon der Arzt und Poet Justinus Kerner (der mit der eigenen Rebsorte) erforscht. Anfang des 19. Jahrhunderts hat Kerner gelebt. Und getrunken! Natürlich streng wissenschaftlich. Er hat sich zum Beispiel mit der Frage beschäftigt, ob Weißwein anders auf die Psyche wirkt als Rotwein. Dazu waren selbstverständlich einige Viertele nötig. Was bei die-

sem aufopferungsvollen Selbstversuch herauskam, entzieht sich unserer Kenntnis. Auf jeden Fall führte es zu einem der bekanntesten Lieder Kerners: „Wohlauf noch getrunken den funkelnden Wein!“ Jawohl, und zwar aus Viertelegläsern. Das hat er zwar nicht gedichtet, aber gedacht. Man muss auch zwischen den Zeilen lesen können.

Ein Viertele, also der vierte Teil des Ganzen – in diesem Fall ein Liter – besagt, dass man aus Viertelegläsern eher einfache Alltagsweine trinkt, keine Festtagsweine. Kabinett, Auslese und Spätlese verdienen bessere Gläser. Stilvollere – also mit Stiel. Man trinkt übrigens niemals einen Liter Wein. Man trinkt allenfalls vier Viertele – oder auch mehr. Diesen, mit erheblichem Genuss verbundenen Vorgang, bezeichnet man als „Viertellesschlotzen“ und die Menschen, die das häufiger tun, sind „Viertellesschlotzer“. Das schwäbische Verb „schlotza“ bezeichnet hier einen dem Trinken ähnlichen Vor-

gang, der mit sanftmütigen Schlurfgeräuschen verbunden ist, wie es für den – bei heißem Wetter hastigen Verzehr schmelzenden Eises – typisch ist. Das Schlotzen allerdings zeugt von großem Weinverstand, denn durch das genüssliche Zusammenführen von Wein und der, darüber in den Schlund des ‚amicus vini‘ einströmenden Luft, erreicht den Schlotzer das volle Aroma des Weins – lustvolle Attacken auf die Geschmacksknospen. Der Fluss in den Hals wird im unteren Bereich des Stroms ausschließlich durch das vergorene Göttergetränk und im oberen Bereich durch ein verwirbeltes Luft-Wein-Gemisch bestimmt. Eine geschmacksexplosive Mischung, ähnlich dem Gas-Benzin-Gemisch des im Schwabenland ebenfalls erfundenen leichtlaufenden Benzinmotors – nur eben umweltfreundlicher.

Nach dem Einsaugen verweilt, nein, ruht das Gemisch einen Moment im Mund. Dort nimmt es Körpertemperatur an und gibt Aromen frei, die dem Nicht-Schlotzer auf ewig verborgen bleiben. Geschluckt wird erst später. Das ist auch gar nicht so wichtig, man könnte den Wein auch wieder ausspucken, denn der Genuss ist vorbei. Das allerdings wäre völlig unschwäbisch. „En halber Balla isch naus-gschmissas Geld“, heißt es hierzulande.

Auf Hochdeutsch: Wir machen keine halben Sachen!

Bundespräsident Theodor Heuss thematisierte das Viertele als Bestandteil schwäbischer Lebensart in seiner Antrittsrede, im seinerzeitigen Bundesland Württemberg-Hohenzollern, am 5. Juni 1950: „[...] Das ‚Viertele‘ hat im Grunde mit dem Alkohol nichts mehr zu tun. [...] Das Viertele steht stellvertretend als Symbol für das Dazugehören.“ Tiefe Einblicke ins Viertele Glas gewinnt man immer in der Gemeinschaft. Wer alleine trinkt, ist ein Säufer. Beim Viertele öffnet sich der Viertellesschlotzer dem neben-sitzenden Bruder im Weine – und sei er noch so unbekannt. Hier und nur hier kann der Schwabe Nähe zu Fremden (und fremd sind alle außer Frau und Kindern) ertragen, die in der Straßenbahn oder in der Warteschlange unangenehm ist. Oag'nehm!

*Wulf Wager*







Weingut Zaiß KG

Sektellerei | Brennerei

D-70329 Stuttgart-Obertürkheim  
Mörgelenstraße 24  
Telefon 0711 324282  
Telefax 0711 3280314  
weingut@zaiß.com | www.zaiß.com

Unsere Verkaufszeiten:  
Dienstag bis Freitag 9.00–12.30 Uhr  
und 14.00–18.00 Uhr  
Samstag 9.00–14.00 Uhr  
und nach telefonischer Vereinbarung



## BRANDNEU im Netz

Unsere Website wurde neu gestaltet. Hier finden Sie eine Menge Informationen und alles rund um unseren Weinbau, das Hoffest, und unseren Sonnen-Besen etc.



[www.zaiß.com](http://www.zaiß.com)

## zaiß - weine auf dem SIEGERTREPPCHEN



### Württembergische Weinprämierung

2007	<b>Lemberger QbA trocken</b> – im Barriquefass gereift –	GOLD
2009	<b>Riesling Spätlese trocken</b>	SILBER
2009	<b>Weißwein Cuvée QbA</b>	SILBER
2009	<b>Obertürkheimer Kirchberg Trollinger QbA trocken</b>	BRONZE

### Selection – Cabernet – Spielarten einer edlen Rebsorte

2007	<b>Cabernet Sauvignon QbA trocken</b> – im Barriquefass gereift –	★★★
------	--	-----

### Selection – Internationale Sommerweine 2010

2009	<b>Riesling Spätlese trocken</b>	★★★
2009	<b>Weißwein Cuvée QbA</b>	★★★

Aus Oma Charlotte's historischem Kochbuch

## gockel IN SPÄTBURGUNDER

- 1 Poularde (1,2 bis 1,5 kg) in Portionsteile zerlegt
- Salz, weißer Pfeffer
- 2 EL Mehl
- 40 g Butter
- 40 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- 250 g Schalotten, geschält, halbiert
- ½ l Spätburgunder
- 3 EL Tresterbrand
- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- 1 Lorbeerblatt
- 5 Stängel Petersilie
- Thymian und Estragon
- Muskatnuss und Cayennepfeffer
- 5 weiße Pfefferkörner
- 150 g Champignons, halbiert
- 20 g Butter zum Dünsten

Geflügelteile mit Salz und Pfeffer würzen, leicht bemehlen. In einem Schmortopf die Butter erhitzen, Speckwürfel und Schalotten anbraten. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und beiseite stellen. In der gleichen Bratbutter die Geflügelteile von allen Seiten anbraten. Speckwürfel und Schalotten wieder hineingeben. Die Hälfte des Weines aufgießen, Tresterbrand dazugeben. Zugedeckt langsam weich dünsten; nach etwa 15 Minuten den restlichen Wein aufgießen.

Garzeit insgesamt etwa 50–60 Minuten. Fleischteile, Speck und Schalotten herausnehmen, warm stellen. Die Sauce im offenen Topf auf die gewünschte Menge einkochen, durchpassieren. Speck und Schalotten wieder in die Sauce geben, abschmecken, über das angerichtete Fleisch gießen. Champignons in Butter 5 Minuten dünsten, die Hähnchenteile damit garnieren.

Beilage: Kartoffelbrei und Blattsalate

Guten Appetit!

## UNSER aktuelles weinpäckle

Das ideale Mitbringsel – oder auch zum Selbertrinken!  
Verpackt in der eleganten Flaschen-Tragetasche



- 1 x 2009**  
Obertürkheimer Kirchberg  
Trollinger QbA trocken
- 1 x 2009**  
Riesling Spätlese trocken
- 1 x** Gewürztraminer Sekt  
trocken

Exklusiv-Selektion  
**nur 25,- €**  
anstatt 31,50 €