

# 's WEINBLÄTTLE

INTERESSANTES FÜR FREUNDE TRADITIONSREICHEN WEINES AUS OBERTÜRKHEIM

## ausblicke 2011

Das Jahr 2011 wird in der Chronik einen Sonderplatz einnehmen. Es begann mit reichlich Schnee und geringem Frost. Die Weinreben und auch die Obstbäume haben sehr früh ausgetrieben. Im April gab es keinen Regen, dafür viel Wärme und Sonnenschein. Schon Ende April waren die jungen Triebe der Reben ca. 30 cm lang und man erkannte bereits die künftigen Trauben – als Gescheine. Danach gab es Anfang Mai, schon vor den „Eisheiligen“, durch Nachfröste einen Tiefschlag für den Wein- und Obstbau. Die jungen Triebe an den Reben und die Blüten an den Obstbäumen wurden, abhängig von der Region im Land, unterschiedlich stark geschädigt – teilweise bis zum Totalausfall der Ernte. Es ist damit zu rechnen, dass zum Jahresende voraussichtlich manche Weinsorten ausverkauft sein werden. Hoffentlich bleiben wir vom Hagel und weiteren Unwettern verschont, damit die weit früher als sonst erwartete Ernte zu gutem Wein reifen kann.

*„Es ist des Wengerters große Gabe,  
dass er eine Hoffnung habe!“*

In diesem Sinn auf einen guten Jahrgang 2011!

33. HAUS- UND Hoffest

neue edelsteinlinie

stuttgarter wein in berlin



## POWERPROGRAMM

zum Haus- und Hoffest

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

Freitag, 12.08.2011, ab 18 Uhr

### Nightflash

Die Partyband aus Stuttgart

Samstag, 13.08.2011, ab 18 Uhr

### „Margerit Michell & Band“

Folk, Blues, Rock 'n' Roll, Soul  
bis zu Pop- und Rocksongs

Sonntag, 14.08.2011, ab 11.30 Uhr

### „Jazz-Frühshoppen“

mit dem Dixieland & Swing Quintett  
Dixieland-Ohrwürmer, Swing-Oldies

Montag, 15.08.2011, ab 18 Uhr

### „Alpenstarkstrom“

„Die Partyband“ bekannt vom Alm-  
hüttendorf auf dem Cannstatter Wasen

Dienstag, 16.08.2011, ab 18 Uhr

### „Alpenstarkstrom“

Mittwoch, 17.08.2011, ab 18 Uhr

### „Gitarrenduo Pit & Holger“

„Rock – Pop – Blues – Reggae –  
Oldies – Evergreens“

Die Partymischung für jedes Alter!

Donnerstag, 18.08.2011, ab 18 Uhr

### „Gitarrenduo Pit & Holger“

Freitag, 19.08.2011, ab 18 Uhr

### „Musikverein Obertürkheim“

Moderne Musik mit Holz- und  
Blechblasinstrumenten

Samstag, 20.08.2011, ab 18 Uhr

### „Kleinmatzenbacher“

Oberkrainer Volksmusik

Sonntag, 21.08.2011, ab 11.30 Uhr

### „Frühshoppen“

mit dem Männergesangsverein  
„Eintracht Obertürkheim“ und  
den „Kleinmatzenbachern“

Montag, 22.08.2011, ab 18 Uhr

### „Margerit Michell & Band“

Folk, Blues, Rock 'n' Roll, Soul  
bis zu Pop- und Rocksongs

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

Änderungen vorbehalten!

Weingut Zaiß



## 11 WENGERTER- GENERATIONEN

### Über 400 Jahre Weintradition in der Familie Zaiß

Sein Geburtsdatum ist unbekannt, aber am 27.01.1612 starb der Stammvater der Familie, Moriz Zaiß in Cannstatt. Wann er geboren ist, wissen wir nicht. Aber der aus Kirchheim am Neckar stammende Ahnherr hinterließ sechs Kinder. Einer davon machte richtig Karriere und war der erste Weingärtner der Familie Zaiß. Als „Vinitor“, also Weinmacher, Bürgermeister, Ratsverwandter und Senator wird der 1611 geborene Johannes in den Kirchenbüchern bezeichnet. Auch dessen Sohn Mauricio-Hanß Zaiß (\*1646 †1731)

war Vinitor, Bürgermeister, Gerichtsverwandter und Consul. Die Bezeichnung „Gerichtsverwandter“ findet sich in der Zaiß'schen Ahnenlinie immer wieder. Gerichtsverwandter ist eine altertümliche Bezeichnung für eine Art Stadtrat, bzw. Mitglied eines Ortsgerichts. Auch diese Tradition hat in der Familie Bestand, denn der Seniorchef Konrad Zaiß ist Stadtrat der Freien Wähler in Stuttgart.

Der erste in Obertürkheim ansässige Zaiß war Conrad Friedrich (\*1738 †1810). Über dessen Vater

Johann Moriz (\*1698 †1779) steht in den Kirchenbüchern zu lesen, dass er nicht nur Gerichtsverwandter, Heiligenpfleger und ältester Richter war, sondern auch ein „anständiger Mann“.

Und so setzt sich die männliche Linie der Familie Zaiß fort. Über 11 Generationen wird in der Familie der Weinbau gepflegt. Was Wunder also, dass das Wissen um die Qualität des Rebensaftes ein besonders geerdetes Terroir hat.

## NEUE EDELSTEINLINIE

Auch in einer seit über 400 Jahren bestehenden Weibautradition macht man sich regelmäßig Gedanken um die Zukunft. Gemeinsam mit unserem Werbebüro Wager Kommunikation haben wir eine neue Klassifizierung unserer Weine ausgearbeitet. Dabei kamen wir zum Schluss, die klassischen Prädikatsbezeichnungen nach Spätlese, Auslese, Kabinett, etc. durch ein Sternesystem zu ersetzen. Das erleichtert unseren Kunden die Auswahl aus dem großen Weinangebot unseres Weingutes. Auch um markenrechtlich auf sicheren Beinen zu stehen, verzichten wir künftig auf die Bezeichnung „Weißer Traum“ und nennen unseren beliebten weißgekel-

terten Trollinger „Weißer Rubin“. Die Idee mit dem Oxymoron, also einer rhetorischen Figur aus zwei gegensätzlichen, einander scheinbar widersprechenden Begriffen, kam uns bei einem guten Viertele. Natürlich nicht ohne Zukunftsgedanken, denn Sie dürfen sich ab 2012 auf weitere feine Tropfen in unserer Edelsteinlinie freuen: Funkelnde, flüssige Edelsteine – Kostbarkeiten aus dem Zaiß'schen Keller.





## OBERTÜRKHEIMER WEIN IN BERLIN

### Bundespräsident steht auf Zaiß-Weine

Bereits zum zweiten Mal sind wir zum Sommerfest des Bundespräsidenten nach Berlin in den Park des Schlosses Bellevue eingeladen worden, um dort unsere Weine zu kredenzen. Aus mehreren Weinanbaugebieten Deutschlands war je ein Betrieb vertreten. „Als einer von mehreren Tausend Weinerzeugern im Land ist das natürlich eine besondere Auszeichnung“, so Juniorchef Christian Zaiß. Mit einem 2008er Lemberger trocken Barrique, einem 2009er Riesling Spätlese trocken und dem „Weißen Rubin“, unserem weiß gekel-

terten Trollinger, trafen wir den Geschmack der 5700 Gäste. Franz Müntefering, Bundestagsvizepräsident Wolfgang Thierse und weitere hochkarätige Gäste aus Wirtschaft und Politik besuchten uns und genossen unsere Weine.

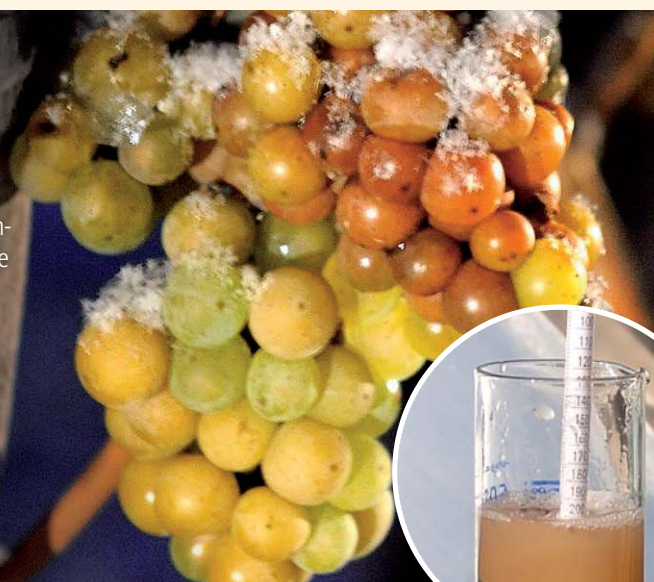


## EISWEIN GEERNTET

### 15° Minus – aber 200° Öchsle

Bei eisigen Temperaturen konnten wir Anfang Dezember 2010 einen wundervollen Eiswein vom Riesling ernten. Sensationelle 200° Öchsle brachte der süße Dessertwein auf die Mostwaage.

Am Altenberg haben wir einige Reihen Riesling stehen lassen, in der Hoffnung, dass es ausreichend tiefe Temperaturen gibt. Im Morgengrauen des 4. Dezember haben wir dann 400 kg „bockelhart“ gefrorene Beeren nach Hause gebracht, aus denen wir besonders edlen Rebsaft kelterten. Bis Sie aber in den Genuss dieses delikaten Tropfens kommen, müssen Sie sich noch gedulden. Der Eiswein braucht noch einige Zeit zur Reifung. Sobald diese abgeschlossen ist, steht dieses Elixier für Sie zur Verfügung.





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



Aus Oma Charlotte's historischem Kochbuch

## Sauerbraten

- 1 kg Rindfleisch (mögl. Bürgermeisterstück)
- 1/4 l Wasser
- 3/4 l guter Rotwein, z. B. Lemberger
- 1 Schuss Essig
- 3–4 Nelken
- 3–4 Lorbeerblätter
- 6–8 Pfefferkörner
- 6–8 Wachholderbeeren
- 1 Bund Suppengemüse aus Gelbe Rüben, Petersilie und Sellerie
- reichlich Zwiebeln
- 2 EL Bratfett
- Salz, Pfeffer
- 1 Teelöffel Zucker
- 150 ml süße Sahne
- 1 EL Mondamin

Das Fleisch in eine passende, nicht zu große Schüssel legen. Die Gewürze in Wasser kurz aufkochen, den Sud abkühlen lassen, mit Wein und Essig über das Fleisch gießen (dieses muss ganz bedeckt sein) und zugedeckt zwischen 4 und 10 Tagen kühl ruhen lassen, zwischendurch wenden.

Fleisch aus der Beize nehmen, mit Küchenkrepp abtrocknen, salzen und pfeffern und im rauchheißen Fett ringsum anbraten. Suppengemüse klein schneiden und kurz mitbraten, dann mit Beize ablöschen und das Fleisch ca. 2 Stunden schmoren lassen.

Das Fleisch herausnehmen, kurz zugedeckt ruhen lassen und in Scheiben schneiden. Auf vorgewärmter Platte anrichten. Den Sud abseihen und zurück in den Topf geben, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und dann die Soße mit dem in der Sahne angerührten Mondamin andicken.

Einen Schöpfer voll Soße über die Fleischscheiben geben und den Rest in einer Sauciere anrichten.

Dieser wunderschöne Braten wird bei uns von allen Familienmitgliedern, ob groß oder klein, heiß und innig geliebt und besonders an hohen Festtagen und Familienfesten gegessen. Fast ausschließlich wird er mit handgeschabten Spätzle gereicht.

Beim Spätzlesteig rechnen wir auf 250 g Mehl 4 Eier und 1/2 Teel. Salz – kein Wasser! –, wobei man für 4 Personen mit ca. 6 Eiern kalkulieren sollte, je nach Essgewohnheit.

Und jetzt einen ganz guten Appetit

## Hoffest UND Besen ZERTIFIZIERT

Qualitätssiegel des Württembergischen Weininstituts



„Die Qualität der Weinfeste fördern und das Niveau steigern“, das will das Württembergische Weininstitut mit der Zertifizierung von Weinfesten. Das „Hoffest“ des Weingutes Zaiß ist die zweite Weinfestveranstaltung in Stuttgart, die durch zwei Prüfer geprüft und ausgezeichnet wurde. „Die Dekoration des Festes ist hier mit sehr viel Liebe gemacht. Die Veranstalter haben Modernes und zeitgemäße Standards, die die Besucher erwarten, mit Traditionellem verbunden“, urteilten Horst Reuschle und Patrick Hilgardt vom Weininstitut.

Auch der Sonnenbesen wurde geprüft und hat sich in den höchsten Punktzahlen etabliert. Zweimal jährlich können die Zaiß'schen Gäste im Besen genießen und feiern. Dazu kommt das Hoffest im August. Also, hier lässt es sich „ausgezeichnet“ gesellig und fröhlich beisammen sein!

## UNSER aktuelles weinpäckle

SONDER-EDITION: automobilsommer 2011

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



- 1x 2009 Samtrot
- 1x 2009 „Weißer Traum“ ein weiß gekelterter Trollinger
- 1x 2009 Riesling Kabinett trocken

In der attraktiven Geschenkverpackung  
**33,- €**