

seit 1881
WOGV Feuerbach

zum
46. Mal



16.-18.
August
2019

KELTERFEST FEUERBACH

en dr Kelter ond drom rom

*„ob Stielglas oder Becher,
mr drengd Feuerbächer“*

Freitag, 16. August 2019 18 - 22 Uhr
Samstag, 17. August 2019 17 - 22 Uhr
Sonntag, 18. August 2019 10 Uhr

11 - 14 Uhr
15 - 17 Uhr
18 - 21 Uhr

Es spielen:

Musikverein Stadtorchester FEUERBACH

„Edelweiss - Express“

Ökumenischer Gottesdienst mit Posaunenchor
und musica varia der Chorvereinigung Feuerbach

HARDT STOMPERS - Jazz

Harmonikafreunde Feuerbach

Musikverein Stadtorchester Feuerbach

„Ob Stielglas oder Becher, mr drengd Feuerbächer“

Ebbes schwäbisch damit des net verloren gohd: Der Wille zum Weingenuss unter Freunden ist im schwäbischen eindeutig, von Fremden jedoch nicht immer gleich zu verstehen wie folgendes Beispiel zeigt: D'r Karle kommt zu seinen Freunden und said, da hense gsaid, mr sott zom Kelterfescht ganga.

Ins Deutsch übersetzt: Der Karl kommt zu seinen Freunden und sagt irgendwer (hense) hat gesagt, irgendjemand (mr) sollte zum Kelterfest gehen. Schwäbisch richtig übersetzt wäre: der Karl will den Wein auf dem Kelterfest trinken und fragt wer geht mit.

Der frohe Zecher trinkt seinen Wein aus dem (Pfälzer-) Becher. Am Kelterfest wird a Viertele g'schlotzt, emmer ois nach 'am andera. Es ist ein Weinfest, vergleichbar mit einem großen Besen, da geht es gesellig zu. Den Pfälzerbecher ¼ Liter gibt es schon seit dem ersten Kelterfest pfandfrei und auch noch heute für Wein und auch alkoholfreie Getränke. Da ein Teil der ersten Gläser von der Volksbank mit Aufdruck gespendet war, musste ein erheblicher Verlust verkraftet werden. Auch in den ersten Jahren verschwanden viele Gläser auch ohne Aufdruck. Inzwischen hält sich der Verlust der pfandfreien Gläser in Grenzen.



Im Pfälzer- Becher Riesling, Trollinger, Rosé

Seit dem ersten Kelterfest findet man am Probiertand auch Weine anderer Sorten in der ganzen Flasche, deren Menge hatte in dem ersten Jahrzehnt wenig Bedeutung. Ab 1984 gibt es für Probiertweine Gläser

mit Motiv und zwar das Probiertglas mit 0,1 Liter und das typisch schwäbische ¼ Liter Henkelglas mit grünem Henkel zum Verkauf.

Die Weine aus anderen Stuttgarter Lagen rundeten den Bedarf an anderen Weinsorten bis heute ab. Getreu dem Motto „der frohe Zecher drengd Feuerbächer“ und dreht auf den Verschluss für weiteren Stuttgarter Weingenuss.



Heilbronner-Becher

Schwäbisches Henkelglas

Im Laufe der Jahre gewinnt der Wein am Probiertand immer mehr an Bedeutung. Die Gesellschaft wandelt sich, es wird weniger Wein getrunken jedoch auf mehr Qualität geachtet. Auch unser Trollinger hat heute eine wesentlich höhere Qualität als noch vor 40 Jahren.

Bis Mitte des letzten Jahrhunderts, seit alters her, war der Zinn- oder Tonbecher aus vielerlei Gründen ein passendes einfaches Trinkgefäß, dies hat sich gewandelt. Damit Wein richtig gut schmeckt, braucht er das passende Glas. Doch welches ist das richtige? Peer Holm, Präsident der deutschen Sommelier-Union, erklärt, wie sie sich unterscheiden – und worauf es bei der Auswahl wirklich ankommt.

Ein falsches Glas kann den Weingenuss trüben "Ein untaugliches Glas kann einen großen, teuren Wein komplett deklassieren", weiß Weinberater und Dozent Holm. "Jeder Wein, hat ein großes Glas mit genug Raum zum Entfalten verdient", betont er. Dies sei für Weingenuss entscheidend. "Ich will riechen können, was ein Wein an Aromen mitbringt. Sie entfaltet er am besten, wenn ich ihn schwenken kann", erklärt Peer Holm die Voraussetzungen.

Sein Tipp: Das Glas maximal zu einem Viertel füllen, damit sich die Aromen des Weins öffnen. Die breiteste Stelle sei da die richtige Orientierung. Der freie Raum wirke nun wie ein Kamin, in dem sich die feinen Noten bündeln und entfalten. Denn was nicht riecht, das schmeckt auch nicht.

Die Basis eines jeden guten Weinglases sei die Tulpenform des Kelches: "Es ist unten recht breit, damit viel Luft an die Oberfläche kommt und oben schmaler, um die Aromen zu bündeln", erklärt er die richtige Gestaltung. Gläser für Rotwein sind deutlich größer und breiter als für Weißwein, weil die Gerbstoffe mehr Sauerstoff zur Entfaltung benötigen – eine breite Oberfläche ist daher genau richtig.

Günstige Weißweine kommen in kleineren Gläsern besonders gut zur Geltung, weil sich die zarten Fruchtaromen darin am besten entwickeln können. Für gereifte



Stielgläser

oder im Holzfass (Barrique) ausgebaute Weißweine seien dagegen Rotweingläser oft die bessere Wahl: "Die kraftvollen Aromen kommen mit mehr Luft im großen Kelch einfach am besten zur Geltung", empfiehlt der

Präsident der Sommelier-Union. Leichte Rotweine wie etwa der Trollinger gehören für ihn dagegen ins Weißweinglas. "Es gibt da keine starren Regeln. Wer nicht sicher ist, probiert einfach zwei unterschiedliche Gläser aus und lässt sich überraschen, mit welchem ihm der Wein besser schmeckt. Es geht dabei ja nicht um Wissenschaft, sondern um Genuss."

In der Weinszene wird über kaum etwas häufiger und intensiver diskutiert als über die richtigen Gläser. Holm sieht die Debatten entspannt. Damit Wein gut schmeckt,

brauche ich nur zwei Gläser: Ein gutes für Rotwein und eins für Weißwein." Dabei sei eine möglichst dünne Glaswand wichtig. Der Ausschankwein bietet im Pfälzer-Becher genügend Entfaltungsmöglichkeit. Bei Spitzenweinen ist das Stielglas für den Genuss von Vorteil, aber nur dann, wenn das Glas nur zu einem Viertel gefüllt wird. Der Wei' Schlotzer sollte überlegen, eine Flasche zu erstehen, damit er nicht zu schnell im trockenen sitzt.

Dor Wei' des frohen Zechers,
kommt aus dem Glas des Pfälzer Bechers.
Dor Vorteil von dem Glas isch eba,
mor muss dafür koi Pfand hergeba.

Wer den Wei' will erleben,
der muss deshalb a' Pfand ausgeba.
Wenn mr d'r Wei' will schwäbisch drenga,
ka' mr mit Sicherheit a' Henkelglas fenda.

Kommt dor Genuss des Wein's ens Spiel,
isch dort bestemmt a' Glas mit Stiel.
Doch diese Gläser send besonders schee',
mor ka darauf die Feuerbächer Kelter seh.

E'n Nochteil bei den Gläser für den Zecher
er hat dafür a' Pfand zu blecha.
Em Stielglas isch au' der Feuerbächer fei,
des gilt au' für d'e andre Stugarder Wei'

Helmut Wirth

**D'r frohe Zecher
schlozt den Feuerbächer,
em Stielglas isch es besonders fei'
des gilt au' für e'n andra Wei'.**

*„wo's Herz
von Feuerbach
schlägt“*



PROSIT KELTERFESTBESUCHER

Quellen:

T-online.de Artikel „Weingenuss: Das richtige Glas ist entscheidend“ von Uwe Kauss vom 20.06.2017

„ob Stielglas oder Becher, mr drengd Feuerbächer“



Im Kelterfest-Ausschank 2019

Weine (Glas ohne Pfand)

0,25 Liter € 3,90 1-Liter-Flasche € 14,80

Feuerbacher Berg
2017/18 Trollinger trocken
2017/18 Riesling trocken
2017/18 Rosé



Am Probiertstand (+ Glas Pfand 2,50 €)

0,1 Liter € 3,50 0,25 Liter € 7,00
0,75-Liter-Flasche € 16,00

2018 „Siaher Drobbfa“ Riesling süß
2018 Blanc de Noir Linie Regen trocken
2016/17 Riesling Linie Regen trocken
2018 Mönchhalde Cabernet Blanc
2016/17 Pinot Meunier Rosé *
2017 Rössle Rosé trocken
2016 Trollinger Cannstatter Zuckerle
2015/16 Trollinger mit Lemberger *
2015 Muskat Trollinger **
2014 „Semsakrebsler“
Dornfelder trocken



0,1 Liter € 4,50 0,25 Liter € 9,00
0,75-Liter-Flasche € 22,00

2017 Mönchhalde Riesling trocken
Travertin Rosé ** trocken
2016 Kerner Linie Boden trocken
2016 Weißer Burgunder ** trocken
2017 Pinot Gris *** trocken
2017 Gewürztraminer fruchtig
(0,5-Liter-Flasche € 17,00)
2015/16 Rotwein Cuvée Linie Boden
im Eichenfass gereift trocken
2016 Saint-Laurent trocken
2016 Spätburgunder Mönchhalde trocken
2016 Syrah Mönchhalde Barrique trocken
2016 Merlot Cannstatter Zuckerle trocken
2014 Edition 1923 ***
Rotwein-Cuvée trocken
2016 Lemberger Linie Sonne
im Eichenfass gereift trocken

0,1 Liter € 6,50 0,25 Liter € 13,00
0,75-Liter-Flasche € 32,00

2015 Zweigelt *** trocken
2013 Mönch Ulrich Rotwein
Cuvée trocken
2010 Condistat Rotwein Cuvée ***
Barrique trocken

Alkoholfreies

(Flasche 0,5 Liter, ohne Pfand)


Mineralwasser € 2,50
Coca Cola € 2,50
Apfel-Schorle € 2,50
Apfel-Johannisbeer-Schorle € 2,50

Sekt (+ Glas Pfand 2,50 €)

0,1 Liter € 4,00
0,75-Liter-Flasche € 19,00

2016/17 Muskateller Secco
2018 Secco Rosé trocken
2016 Riesling Sekt Brut
2016 Cannstatter Zuckerle Rosé trocken

Am Wurststand

Rote ^{1,2,3} mit Brötchen  € 3,00
Bratwurst ^{1,2} mit Brötchen € 3,00
Currywurst ^{1,2} mit Brötchen € 3,00
Fleischkäs^{1,2,3,4} mit Brötchen € 3,00
1 Portion Pommes frites € 2,50

Am Göcklesstand

½ Hähnchen mit Brötchen € 6,80

Am Backwarenstand

Brötchen € -,50
Brezel € -,90
Käsehörnchen € 1,00
Zwiebelkuchen  Stück € 2,80
Portion Käsewürfel € 2,80

Am Vesperstand (in der Kelter)

„Wengerter-Wecken“ ^{1,2,4,5} € 3,20
Gemüsestrudel vegetarisch ⁵ € 3,20

Farbe entspricht: **Feuerbacher Berg**
70469R! Weinbau Rajtschan
Weingut Stadt Stuttgart
Weinfectum Bad Cannstatt



Weine können Sulfite und Proteine
enthalten. Alle Weine sind aus
Württemberg.

¹ mit Phosphat, ² mit Geschmacksverstärker,
³ mit Nitritpökelsalz, ⁴ mit Antioxidationsmittel,
⁵ mit Konservierungsstoff

Handbuch Zusatzstoffe für Allergene am Vesperstand in der Kelter