

Schutzgebühr 3,50 Euro



Baden-Württemberg genießen

AUF ENTDECKUNGSREISE DURCH DAS GENIESSERLAND

Baden-Württemberg genießen 2014

Rendezvous der Weinstraßen

Zwei beliebte Routen feiern Jubiläum
und treffen sich im Kraichgau

Mohrenköpfe auf der Waldweide

Hohenloher Bauern präsentieren
das Eichelmastschwein

Jetzt geht's ans Eingemachte

Weckgläser erleben eine Renaissance

Es lebe der Landgasthof!

Dorfwirtschaften haben eine Zukunft

www.geniesserland-bw.de



4 192033 103509 01

ISBN 978-3-936983-71-6



↑ Weingenuß mit Blick auf den Weinkeller im neuen Heitlinger-Restaurant.

Aus den Kellern des Kraichgaus

Heitlinger im Kraichgau ist das größte Öko-Weingut in Deutschland. Dort kann man mit Blick auf den Weinkeller einen guten Tropfen und die regionale Küche genießen.

Zwischen Hügeln, Wäldern und Feldern liegt das Dorf Tiefenbach im Kraichgau. Unter der Kreuzbergkapelle ist der Spiegelberg und von dort kommen einige der besten Weine, die die Region zu bieten hat: der Spiegelberger Pinot Gris etwa, ein Grauburgunder, nach den strengen Kriterien des ökologischen Landbaus erzeugt.

Winzer ist Claus Burmeister, der schon im Weingut Burg Ravensburg in Sulzfeld von sich reden gemacht hat. Seit ein paar Jahren ist Burg Ravensburg mit dem Weingut Heitlinger in Tiefenbach-Östringen verschmolzen, wodurch eines der größten Weingüter in Deutschland entstanden ist: Rund 100 Hektar Kraichgauer Rebland bewirtschaftet der Winzer dort nun im mittlerweile größten ökologischen Weinbaubetrieb Deutschlands.

Heitlinger ist heute nach dem Haus Baden auch das zweitgrößte privat geführte Weingut in Baden-Würt-

temberg und Mitglied im Verband Deutscher Prädikatsweingüter. Der Unternehmer Heinz Heiler aus dem nahen Waghäusel hat es vor ein paar Jahren übernommen. Ihm gehörte bereits der Golfclub gegenüber und nun eben auch das Traditions-Weingut, das heute rund 20 Sorten Kraichgau-Wein erzeugt: Heitlinger-Riesling und Auxerrois, Schellenbrunnen und Königsbecher Pinot Noir sind darunter, genauso wie der Dicke Franz, die Husarenkappe oder der Rabanus von Burg Ravensburg.

Das alles kann man in den Weingütern nicht nur kaufen, sondern auch bei einem guten Essen genießen: Was einst mit einem einfachen Weinlokal begann, ist heute ein Restaurant mit anspruchsvoller regionaler Küche und gediegenem Ambiente: Eine Glaswand gibt den Blick frei auf die Eichenfässer des Weinkellers und immer öfter stoßen dort Hochzeitsgesellschaften auf die Zukunft des Brautpaares an.



† Sonnenterrasse im Kraichgauer Weingut.



† Die Küche ist regional und größtenteils bio.



† Sitzecke für Weinkäufer.



† Apartes Ambiente: Heitlinger ist ein gefragter Ort für Festivitäten.

Dabei ist man weit davon entfernt, den Wein und das Menü als etwas zu zelebrieren, das nur Kennern vorbehalten ist. Geschäftsführer Cyriacus Schultze und sein Küchenchef Robert Deyhle wollen bei der Einfachheit bleiben: Jeder soll sich hier wohlfühlen und eine möglichst ungezwungene Atmosphäre zum entspannten Weingenuss einladen.

Ähnliches gilt für die regionalen Menüs: Ragout vom Kraichgauer Lamm, Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Schwein, eingelegte Riesling-Birne – all das versteht man, auch ohne dass es einem der Kellner vor der Bestellung noch einmal übersetzen muss. Serviert wird auf der Terrasse oder in der rustikalen Umgebung der Weinstube, die den moderneren Bereich an der Vinothek ergänzt.

Heitlinger expandiert und so wird dieses Jahr erstmals auch ein Hotel mit 30 Zimmern und zwei Suiten eröffnet.

Tagungs-, Kurzurlaub- und Golfclubgäste haben nun auch die Möglichkeit, ein wenig zu bleiben und die sanften Hügellandschaften des Kraichgaus mit ihren vielen Weinwademöglichkeiten in aller Ruhe zu entdecken.

INFORMATIONEN

Das Weingut Heitlinger in Östringen-Tiefenbach hat von Montag bis Freitag geöffnet, das Restaurant und die Weinstube haben durchgehend geöffnet. Unter der Woche gibt es auch einen Weinverkauf auf der Burg Ravensburg in Sulzfeld. Zu Heitlinger gehört auch der Golfclub und das neue Hotel in Tiefenbach: Telefon 07259-91117, www.weingut-heitlinger.de, www.restaurant-heitlinger.de, www.heitlingerhof.de