

## Zehn Jahre „Haus der Baden-Württemberger Weine“ Weinsberger Hotel und Gutsgaststätte Rappenhof ist Vorreiter für regionalen Genuss



Der Rappenhof in Weinsberg: Spitzengastronomie in romantischem Ambiente inmitten von Weinbergen

Die Weinsberger Gutsgaststätte Rappenhof glänzt mit vielen Zertifikaten: Die Küche ist BIO-zertifiziert und hier ist die „Schmecken-Süden“ Gastronomie zu Hause. In Sachen regionale Weinkompetenz erhielt der Weinsberger Gastronomiebetrieb bereits im Jahr 2003 als erstes Restaurant im Ländle die Auszeichnung „Haus der Baden-Württemberger Weine“.

Das „Haus der Baden-Württemberger Weine“ ist eine Initiative des Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA gemeinsam mit den Weinbauverbänden aus Baden und Württemberg.

Mit dem Zertifikat „Haus der Baden-Württemberger Weine“ zeichnet eine Fachjury gastronomische Betriebe aus, die sich aus Überzeugung der regionalen Weinkultur verschrieben haben. Als begeisterte Gastgeber können die Gastronomen und ihre Servicekräfte immer den richtigen Tropfen zum Essen empfehlen. Ein Betrieb, der sich „Haus der Baden-Württemberger Weine“ nennen darf, unterliegt strengen Qualitätsstandards. Gepflegte Gasträume sind ebenso Kriterium wie die richtige Kühlung und Lagerung, die Auswahl auf der Weinkarte und natürlich fundiertes Weinwissen und Weinservice. Alles Kriterien, die der Rappenhof und sein Personal in überreichem Maße erfüllen. „Wir haben nur regionale Weine aus Baden und Württemberg auf unserer Getränkekarte“, betont Gastronom Sascha Schmidt. Im Weinsberger Rappenhof kann man sich mit Weinen aus ganz Baden verwöhnen lassen

und die Vielfalt des Württemberger Weinlands entdecken. Im Gutsgasthof trifft man sie fast alle, die Weine und manchmal auch die Winzer. Mittlerweile sind über 60 gastronomische Betriebe in Baden und Württemberg in dieser Initiative Mitglied. „Für uns als Gastronomiebetrieb, angesiedelt inmitten von Weinbergen, ist es fast Pflicht mitzumachen“, scherzt Sascha Schmidt. Eine Besonderheit, in zahlreichen der als „Haus der Baden-Württemberger Weine“ zertifizierten Restaurants ist der Wein des Monats. Für jeden Monat



Gastronom Sascha Schmidt schätzt die Monats-Weinempfehlungen der Initiative Haus der Baden-Württemberger Weine

des Jahres wählt eine Fachjury einen besonderen Wein aus. Es gibt fünf Sommerweine und sieben Winterweine. „Diese Weine sollen mit dem saisonalen Speisenangebot harmonieren“, erklärt Gastronomin und „staatsweingutlich“ geprüfte Weinerlebnisführerin Elisabeth Wurster. So ergänzen sich Küche und Keller zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis. Eine Fachjury beim Weinbauverband Württemberg hat im

September in Weinsberg die sieben Winter-Weine, darunter einen Weißwein, für die Monats-Weinempfehlung ausgewählt. Auch hier ist Rappenhof-Geschäftsführer Sascha Schmidt als DEHOGA-Vertreter und Jurymitglied an der vordersten Weinfront für seine Gäste im Einsatz. Die Sommerweine werden im Frühjahr beim Badischen Weinbauverband in Freiburg verkostet und ausgesucht. Zur herbstlichen Speisekarte von Rappenhof Küchenchef Thomas Handfest mit Kürbissüppchen, Wildspezialitäten mit Preiselbeeren, Pilzen und Desserts mit saisonalen Früchten passt hervorragend der Wein des Monats September: Ein Blauer Spätburgunder, Scherzinger Batzenberg Selection S, 2010, trocken im Barrique-Fass ausgebaut aus dem Badischen Weingut Heinemann, Ehrenkirchen. Eine Expertise und Vorstellung eines jeden Weins erstellt die international renommierte Sommeliere Christina Hilker für die zertifizierten Restaurants. „Diese Weinempfehlung

ist für uns Gastronomen eine große Hilfe“, sagt Elisabeth Wurster. So bekäme man eine außergewöhnliche Ausstattung mit Weinen aus Baden und Württemberg, die man in dieser Qualität und Vielfalt sonst nicht im offenen Ausschank anbieten könne. „Unsere Gäste fragen oft nach der Weinempfehlung des Monats“, hat Rappenhof-Service Mitarbeiter Domenico D'Aniello festgestellt. Alle Servicemitarbeiter des Rappenhofs bilden sich regelmäßig auf den Seminaren der DEHOGA fort, um den Gästen die richtigen Weine zum Speisenangebot empfehlen zu können. „Die Weinempfehlung des Monats bereitet den Weinfreunden unter unseren Gästen immer wieder einen überraschenden Genuss, den Sie inzwischen sehr schätzen“, hat Elisabeth Wurster in den letzten zehn Jahren festgestellt. Die nächste Überraschung steht im November auf der Speisekarte des „Haus der Baden-Württemberger Weine“ Hotel und Gutsgaststätte Rappenhof.

Fotos & Text gud



Zu jedem Gericht der richtige Wein - Gastronomin und Weinerlebnisführerin Elisabeth Wurster kennt die Vorlieben und Schwächen ihrer Stammgäste für regionale Weine genau

**ERICH HIRTH**

CUVÉE 2007  
**OPTIMUS**  
SPÄTLESE TROCKEN

op timis  
solum  
rebus frui

optimis solum rebus frui –  
die besten Dinge nur genießen

WEINGUT ERICH HIRTH  
LÖWENSTEINER STR. 76 · D-74182 WILLSBACH  
TEL. 07134-3633 · ERICH.HIRTH@T-ONLINE.DE  
WWW.WEINGUT-HIRTH.DE

## Gewinner des Trollinger-Wettbewerbs 2013 Sieger-Pokal an Erich Hirth überreicht

Zum neunten Mal fand in diesem Jahr das Obersulmer Weindorf in der historischen Kelter von Eichelberg statt. Drei Tage Musik, Gesang, Kulinarisches und Wein erfreuten zahlreiche Besucher, die bei herrlichem Sommerwetter in den schönen Weinort in den Löwensteiner Bergen gekommen sind. Der alljährlich stattfindende Trollingerwettbewerb, bei dem sich in diesem Jahr sechs Trollinger von Betrieben aus dem Weinsberger Tal dem Geschmacksurteil der Besucher stellten, war der Höhepunkt des Obersulmer Weindorfs. Am Montagabend konnte Obersulms Bürgermeister Tilman Schmidt mit der Württembergischen Weinkönigin Nina Hirsch die Sieger des Trollinger-Wettbewerbs 2013 bekanntgeben: der erste Platz ging an das Weingut Erich Hirth aus Obersulm-Willsbach für seinen Trollinger trocken, Jahrgang 2012 – der zweite Platz wurde von Grantschen Weine eG belegt und die Winzer vom Weinsberger Tal freuten sich über den dritten Platz. Alle Gewinner erhielten aus der Hand der Weinkönigin

eine Urkunde überreicht. Auf den Sieger Erich Hirth wartete noch der gläserne Trollinger-Pokal, auf den er sich aber noch etwas gedulden musste, da dieses Unikat natürlich erst nach der Siegerermittlung gefertigt werden kann.

Mitte September war es endlich soweit, die beiden Vorstände des Liederkranzes Eichelberg, Joachim Herrmann und Reinhold Knödler, hatten sich zum Besuch beim Ehepaar Hirth in Willsbach angemeldet, um den Glas-Pokal zu überreichen. Der aufwändig mit Inlaser-Gravur gefertigte Pokal ist mittlerweile die dritte Sieger-Auszeichnung für Erich Hirth. Schon im Jahr 2011 und 2008 konnte Hirth die Weindorfbesucher mit der Qualität seiner Trollinger überzeugen.

Mit einem guten Tropfen wurde auf den Erfolg angestoßen und Erich Hirth freut sich schon mit den Vorständen des Weindorf-Veranstalters Liederkranz Eichelberg auf das kommende Jahr 2014, wenn das Obersulmer Weindorf und der Trollingerwettbewerb zum zehnten Mal stattfindet. Foto & Text: rb



V.l.n.r.: Gudrun und Erich Hirth stoßen mit Joachim Herrmann und Reinhold Knödler vom Liederkranz Eichelberg auf den Trollinger-Pokal 2013 an.