

Der SCW zu Besuch bei den Fellbacher Weingärtnern

Am Samstag, 12.07.2025, trafen sich ca. 40 Mitglieder und Freunde des Skiclubs an der Stadtbahn-Haltestelle Löwen-Markt, um gemeinsam nach Fellbach zu fahren. Ziel war die Neue Kelter, die Heimat der Genossenschaft Fellbacher Weingärtner.

Dort angekommen, erhielten wir zur Begrüßung ein Gläschen Sekt – je nach persönlichem Gusto entweder mit oder ohne Alkohol. Beide Varianten schmeckten vorzüglich.



Dann wurden die Teilnehmer in zwei Gruppen aufgeteilt, um im Wechsel eine Führung im Weinberg am Kappelberg und durch die Kelter zu erhalten. Für die 1. Gruppe ging es zuerst auf den Spaziergang durch den Weinberg. Unter der Führung von **Albrecht Schurr**, Geschäftsführer der

Fellbacher Weingärtner eG, erfuhren wir Wissenswertes nicht nur über den Weinanbau und verschiedene Rebsorten, sondern auch über den Bau des Kappelbergtunnels.



Wir erfuhren, dass die Reben nach ca. 30 - 35 Jahren ausgetauscht werden. Für 1 ha neue Rebfläche muss man mit Kosten von ca. 10.000 € rechnen. Das alte Holz wird verkauft, es ist als Brennmaterial im BBQ-Bereich und zu Dekorationszwecken sehr beliebt.



Bei einer kleinen Weinprobe verkosteten wir einen Rivaner, ein Weißwein, der uns sehr gut mundete. Auf dem weiteren Weg erklärte unser Guide, wie Maschinen bei der Ernte zum Einsatz kommen und dass immer noch viel Handarbeit erforderlich ist, vor allem bei Top-Qualität. Bei einem zweiten Stopp durften wir einen Rotwein probieren, einen Lemberger, der am besten leicht gekühlt genossen werden soll.

Zurück an der Kelter angekommen, konnten wir uns bei einer kleinen Pause ausruhen und mit Sprudel erfrischen, ehe es unter der Leitung des Vertriebsleiters **Oliver Kaiser** zur Besichtigung der Kelter ging.

Die Fellbacher Weingärtnergesellschaft wurde 1858 gegründet von Wilhelm Amandus Auberlen. Im Weinlager herrscht gleichbleibend eine Temperatur von 18 – 19 °C. Bei der Herstellung wird dem Produkt Stickstoff und Schwefel zugeführt, damit es kalt und bakterienfrei bleibt. Diese Stoffe verflüchtigen sich im weiteren Prozess. Zur Klärung wird Erbsenbrei eingesetzt, im Gegensatz zu anderen Herstellern, die Gelatine verwenden. Derzeit wird die in die Jahre gekommene Abfüllanlage erneuert. Bei der Annahme des Leseguts können zwei Rebsorten gleichzeitig angenommen werden. Die Zuber werden einer Sichtprüfung unterzogen, dann wird ein Lesegerät angeschlossen an den Tank, das 90 verschiedene Qualitätsmerkmale prüfen kann. Eine Abbeerwalze trennt die Trauben von den Stielen. Diese werden als Dünger für



den Weinberg wiederverwendet. Die Maische dient auch zur Herstellung von z. B. Whisky.

Bevor wir dann zu den großen Tanks im Keller kamen, durften wir einen weiteren Wein verkosten, einen Grauburgunder, kräftig und schmelzig im Geschmack. Bei den Tanks erfuhren wir, dass heute Edelstahltanks verwendet werden. Diese sind zum Zweck der Kühlung doppelwandig. Vor diesen Edelstahltanks wurden Email-Tanks benutzt und davor Beton-Tanks, die in der Wand eingelassen sind. Beides ist auch heute noch voll funktionsfähig und immer noch in Betrieb.



Email-Tanks



Beton-Tanks



Edelstahl-Tanks



Schließlich durften wir im Barrique-Keller die Eichenholz-Fässer sehen, in denen der Wein 24 Monate reift. Diese Fässer aus Frankreich fassen 225 l und kosten bis zu 2.000 €. Sie sind nur viermal benutzbar, weshalb darin nur hochwertige und hochpreisige Weine hergestellt werden.

Anschließend gab es für alle Teilnehmer ein Vesper mit Weinprobe, bei der neben vier anderen Weinen auch der kürzlich prämierte Muskat-Trollinger ausgeschenkt wurde.



Nach diesem lehrreichen Nachmittag fahren wir mit der Stadtbahn wieder zurück nach Weilimdorf, wo eine kleine Gruppe „Unverbesserlicher“ noch auf einen Absacker bei Pepe vorbeischaute.

Auch dies war wieder eine äußerst gelungene Veranstaltung. Ein großes Dankeschön an Albrecht Schurr und Oliver Kaiser für die interessanten Erklärungen und ausführlichen Antworten auf die vielen Fragen seitens des Publikums. Herzlichen Dank auch dem Organisationsteam, das einmal mehr Außerordentliches geleistet hat.