

Flaschenpost

Feinrassiges im Remstal

Das gelobte Land liegt im Osten. Genauer: im Osten der Schwabenmetropole. Dort, vor den Toren Stuttgarts, befinden sich jene Dörfer wie Korb, Stetten, Großheppach oder Strümpfelbach, die derzeit die Maßstäbe in der Weinproduktion setzen – und deren Wenigerer einen Preis nach dem anderen einheimen.

Das Prinzip Klasse statt Masse trägt Früchte. Bundesweit gilt das Remstal mittlerweile als Vorzeige-Weinanbaugebiet. Kein Wunder, dass die prominentesten Vertreter denn auch in der Top-Adresse, dem Verband der Prädikatsweingüter, organisiert sind.

Doch der Durst nach Superlativen in Sachen Trollinger und Riesling erfasst auch jene, die eigentlich nicht ganz oben erwartet werden – die Weingärtnergenossenschaften. Zu den Erlesensten in diesem Bereich gehören die am dichtesten an der Landeshauptstadt gelegenen, die Fellbacher Weingärtner. Regelmäßig greifen die



Heute von Dirk Herrmann
E-Mail: d.herrmann@stn.zgs.de

Wengerter vom Kappelberg nach den Sternen – bei der alljährlichen Vergabe der „Top Ten“, also der besten Weine Württembergs in zehn Kategorien. Seit 2001 gibt es diese Prämierung, macht also zehn mal zehn gleich hundert Weine, die seitdem ausgezeichnet wurden. Und zehn Prozent davon stellte also die Fellbacher WG. „So habe ich das noch gar nicht ausgerechnet“, zeigte sich selbst deren Vorstandsvorsitzender Thomas Seibold überrascht, als er gestern vor Pressevertretern den eigenen Erfolg gebührend herausstellen wollte.

Heuer nun, bei der jüngsten Landesweinprämierung vor rund zwei Wochen, schlürften die EU-zertifizierten Sachverständigen bei dieser neutralen und verdeckten Probe wieder um die Wette – und hieften die Fellbacher diesmal gleich in zwei Kategorien auf den Spitzenplatz: Der Lemberger des Jahres 2008 vom Gebiet Lämmle räumte in der Kategorie Lemberger ab, bei Riesling lieblich überzeugte der 2009er Lämmle Riesling Spätlese die Testjury. Erneut also zwei „Goldene Preismünzen extra“, auf die die 270 Mitglieder der Fellbacher Weingärtner, darunter 20 Haupterwerbswengerter, stolz sein dürfen. Und bis Weihnachten, verspricht Marketingleiterin Jutta Reckemmer, sind noch genügend Flaschen zum Verkauf vorhanden – um etwa, so Kellermeister Werner Seibold, das Lemberger-Viertel, „an einem schönen Winterabend zu einem guten Buch“ zu schlotzen.

Tipps der Woche

Natürlich einer der beiden Fellbacher Sieger, jener in der Gruppe Riesling lieblich, geeignet als Aperitiv oder zum Dessert, „feinrassig, finessenreich, mit erlesener Süße und lebendiger Säure“.

- **Fellbacher Weingärtner, Lämmle Riesling Spätlese Edition P, 9 Euro für die Halbliterflasche**

Neues aus der Gastroszene

Lesung in der Lounge

Die Davidoff Lounge im Stuttgarter Steigenberger Graf Zeppelin, die im Jahr 2008 eröffnet wurde, ist vom Gault Millau zur Cigar Lounge des Jahres 2011 gekürt worden. Sie ist damit die schönste Zigarren-Lounge Deutschlands, klassisch und modern zugleich. Regelmäßig finden dort auch Veranstaltungen statt – so ist am Samstag, 11. Dezember, von 16 Uhr an die Bestsellerautorin Petra Durst-Benning („Die Zarentochter“) mit einer Lesung zu Gast. (anj)

Steaks am Marienplatz

Mit dem Park Inn hat am Stuttgarter Marienplatz nicht nur ein Hotel eröffnet, sondern auch eine neue kulinarische Adresse. Im Restaurant RBG Bar & Grill werden Steaks und Hamburger serviert, zudem stehen Suppen und Salate, Pizza und Pasta und einige Schwabenklassiker auf der Karte. In der Lounge gibt es vor und nach dem Essen eine große Auswahl an Getränken. (ina)

Küchenfest am Ebnisee

Ihr 24. Küchenfest feiert Familie Schassberger am 6. Dezember von 19 Uhr an am Ebnisee. Neben Ernst Karl Schassberger stehen fünf weitere Sternköche am Herd, so etwa Hans-Harald Reber vom Pflug in Schwäbisch Hall. Die Kosten für Gäste betragen 135 Euro. (ina)

www.schassberger.de



Eberhardt Weber beliefert nicht Gott und die Welt, sondern Stuttgart und die Region Foto: fk

Info

Diese Anbieter liefern deutschlandweit

- **Gourmondo:** Laut eigener Aussage der größte Online-Supermarkt Deutschlands. Führt auch zertifizierte Bio-Produkte, glutenfreie und fair gehandelte Lebensmittel. www.gourmondo.de
- **Froodies:** Das Sortiment umfasst etwa 5000 Artikel, neben frischer Ware wird auch Tiefkühlkost angeboten. www.froodies.de
- **Food-Shop 24:** Schmitt bei einem Vergleich von Online-Supermärkten als Testsieger ab. Der Shop führt neben Lebensmittel auch Tiernahrung, Drogerieartikel und alles für die Hausapotheke. www.foodshop24.com
- **Edeka24:** Führt das bekannte Sortiment. Mit 3,95 Euro Porto günstig im Versand. www.edeka24.de
- **Lebensmittel.de:** 24 000 Produkte im Sortiment, auch Partyzubehör und Büroartikel. www.doit24.de

Tafelspitzen: Restaurant Lava in Degerloch

Kulinarische Grenzgänge auf dem Kesselrand

VON ANJA WASSERBÄCH

In Degerlochs Mitte tut sich was. Das Wirtsehepaar Meynberg ist raus aus dem Hirsch nach Vaihingen ins Restaurant im Turm gezogen, und schon hat ein paar Meter weiter hat das neue, schicke Lava eröffnet. Die Front ist verglast, drinnen sitzt man auf schönen Stühlen und fühlt sich trotz der Größe des Raums nicht verloren. Nur die Plätze vorne an der Scheibe erinnern daran, wie es wäre, im Schaufenster zu sitzen. Die Inhaberin Ute Hollenbach wollte ein modernes Restaurant schaffen. Ihr Gatte Jürgen hat ihr auf dem neuen Hollenbach-Areal dafür Platz gemacht. Die Klientel hier oben auf dem Berg dankt es den beiden und nimmt das Lava gut an.

Der junge Service wuselt emsig umher. „Darf's ein Aperitiv sein?“ Danke, nein. Wir bleiben beim Wein, der mit 8,80 Euro für das 0,2-Gläschen schon ordentlich zu Buche schlägt. Der Chianti und der Cuvée No. 1 vom badischen Weingut Klump in Bruchsal sind wohltemperiert. Hochwertiges Kristall, edles Geschirr. Hier steckt Geld drin, das sieht man auf den ersten Blick. Ob man's auch schmeckt? Mit Henning Stein hat Ute Hollenbach einen versierten und zugleich mutigen Koch gefunden, der sich von Irma la Douce in Stuttgarts Mitte an den Kesselrand gewagt hat und auch kulinarisch Neues ausprobiert.

Übersichtlich ist der Ackersalat, der mit eingelegerter Roter Bete, gehobeltem Testun-Käse und karamellisierten Maronen serviert wird. Die Kombination funktioniert gut. Die Maultaschen vom Alblamm mit drei verschiedenen, sehr knackigen Bohnen und Balsamico-Zwiebelschmalze, die ebenfalls als Vorspeise angeboten werden, sind topp. Der Bad Wörishofener Frischlingsrücken ist eine sehr habhafte Portion und ein tolles Herbstgericht, an dem Bröckchenknödelchen gibt es nichts auszusetzen. Der

angekündigte Vanille-Rotkohl schmeckt nach Rotkohl, aber kaum nach Vanille, das noch dazu servierte Paprikagulasch ist fast zu viel des Fleisches. Ja, ja man mäkelte hier auf hohem Niveau. Das darf bei den Preisen aber auch sein. Die gefüllten Sepiatuben sind wunderbar, nur im Bouillabaisse-Risotto vermisst man den Geschmack der angekündigten Fischsuppe.

Man kann sich im Lava aber auch einfach überraschen lassen. Beim „Streifzug durch unsere süße Welt“ kommt man an einem mächtigen, etwas bitteren Stück Tiramisu vorbei, erfrischt sich am Limonensorbet im Gläschen, kämpft mit üppigem Orangengriesflammerie und freut sich über den kleinen, runden, cremigen Käsekuchen. Ein Abend im Lava ist durchaus überraschend und anders. Da sitzt man also vor seinem 26-Euro-Hauptgericht, blickt hinaus durch die Glasfront. Draußen im Nieselregen bringt ein Punk seinen leeren Einkaufswagen zurück zum Supermarkt. Er fährt davon. In einem alten Daimler. In Degerloch ist die Welt anders. Irgendwie.

Küche ★★★★★ Internationale Küche mit regionalem Einschlag

Atmosphäre ★★★★★ Modern, schlicht, stilvoll

Preis/Leistung ★★★★★ Gute Qualität zu gehobenen Preisen

Bewertung

- ★★★★★ erstklassig
- ★★★★☆ überdurchschnittlich
- ★★★★☆ gut
- ★★★☆☆ passabel
- ★★☆☆☆ enttäuschend

Schweinefilet per Mausklick

Eberhardt Weber verkauft online regionale Lebensmittel

Bio-Fleisch vom Metzger aus Owen, Brot aus Grabenstetten, Milch aus Tübingen. Vieles, was es bei Eberhardt Weber (40) zu kaufen gibt, kommt aus Stuttgart und Umgebung. Nach dem Motto: aus der Region für die Region.

VON MARION BUSACKER

STUTTGART. Auf der einen Seite ist da der Unternehmensberater Eberhardt Weber. Er kennt sich aus in Marketing und Vertrieb, weiß Bescheid über Internet, Software, E-Commerce. Auf der anderen Seite ist da der Metzgersohn Eberhardt Weber, der im elterlichen Betrieb aufwuchs und ein Filet vom Albschwein einem argentinischen Hüftsteak vorzieht. Beide Seiten haben ihren Anteil an seiner Geschäftsidee, hochwertige Lebensmittel übers Internet zu verkaufen. Neu ist die Idee nicht, aber anders. Denn im Online-Supermarkt „Lieferladen.de“ veräußert der gebürtige Kirchheimer nicht nur Nussnugatcreme und Apfelschorle, sondern vor allem frische Lebensmittel aus Stuttgart und der Region. Und nur dort liefert er seine Ware auch aus.

Filderkraut online, „da kann nur ein dezentraler Ansatz funktionieren“, ist sich der Diplom-Ökonom sicher. Seit dem 13. November ist sein Laden online. 2500 Produkte umfasst das Sortiment, etwa 1000 Lebensmittel stammen aus der Region, 500 sind in Bio-Qualität erhältlich. Heimisches Obst und Gemüse wird nur aus Stuttgart und der Region bezogen. „Warum muss die Tomate durch halb Europa zu uns gekarrt werden?“ Bei Bananen hört Webers Ethik aber auf. „Ich schreibe den Kunden nicht vor, was sie kaufen sollen.“ Und Bananen wachsen nun mal nicht auf den Fildern.

Der Mindestbestellwert beträgt 40 Euro

„Bei Fleisch muss ich den Transportweg nicht in Kauf nehmen.“ Deshalb kommt es von einem Metzger aus Owen, der selbst schlachtet und darauf achtet, dass die Tiere von heimischen Bauernhöfen stammen. Das Brot backen Bäcker aus Stuttgart und Grabenstetten, Milchprodukte liefert eine Molkerei aus Tübingen. Die Teigwaren werden in Fellbach hergestellt, der Wein wächst in Stuttgart. „Mir liegt der Erhalt unserer landwirtschaftlichen Strukturen am Herzen.“ Lieber den Bauer in Esslingen unterstützen als den Plantagenbesitzer in El Ejido.

Über eine Sortierfunktion auf der Webseite kann man sich regionale Erzeugnisse innerhalb einer Warenkategorie direkt anzeigen lassen. Der Mindestbestellwert beträgt 40 Euro, hinzu kommen 4,90 Euro Lieferpauschale. „Andere Anbieter berechnen bis zu sieben Euro“, sagt Weber. Wer bis 24 Uhr bestellt, bekommt seinen Einkauf am

nächsten Tag per Kühltransporter geliefert. „An Werktagen liefern wir von 16 bis 22 Uhr aus. Der Kunde muss uns ein Zeitfenster von zwei Stunden einräumen und den Lieferort angeben.“ Das kann auch das Büro oder der Nachbar sein. Soll der Einkauf in der Garage abgestellt werden, schickt man Weber vorher den Schlüssel zu. In diesem Fall wird gekühlte Ware gegen Pfand in Kühlboxen, alles andere in Kunststoffkisten geliefert. „Wir wollen Verpackungsmüll vermeiden. Wer zu Hause ist, bekommt seinen Einkauf in Papiertüten.“

Nach einem Mindesthaltbarkeitsdatum sucht man vergeblich. Der Aufwand dafür sei zu hoch, deshalb gibt Weber eine Frische-Garantie: „Wir halten die Kühlkette ein und garantieren, dass wir nur frische Ware liefern. Wer nicht zufrieden ist, bekommt sein Geld zurück.“ Er hat keine Lagerbestände, die abverkauft werden müssen. Die Ware wird erst am Tag der Auslieferung bei den Lieferanten kommissioniert. Fleisch, Wurst und Käse werden frisch und nach Kundenwunsch geschnitten und auch vakuumiert geliefert.

In England und der Schweiz bereits ein Milliardengeschäft

Wer seinen Kühlschrank im Discounter auffüllt, ist im Lieferladen fehl am Platz. Vom Preisniveau orientiert sich Weber an Supermarkt-Ketten, „wobei wir beim Fleisch eher günstiger sind“. Zielgruppe sind Menschen mit wenig Zeit und hohem Qualitätsanspruch. Gerade erst online, tüftelt Weber schon an neuen Ideen. In der Vorweihnachtszeit soll Wild aus der Region ins Angebot, zudem sind „Bundles“ geplant, also „Bündel“. Was Weber darunter versteht? „Wir stellen Rezepte ins Netz und liefern alle Zutaten in der benötigten Menge.“

Im Vorjahr bestellten die Deutschen für 32 Millionen Euro Lebensmittel per Mausklick, das macht weniger als ein halbes Prozent des gesamten Online-Handels aus. Doch immer mehr Anbieter drängen auf den Markt. 2011 will der Rewe-Konzern einsteigen. Kopfzerbrechen bereitet Weber die wachsende Konkurrenz nicht: „Viele haben es versucht, viele sind gescheitert.“

Man müsse vor Ort sein und dort den Markt bedienen: „So funktioniert das auch in England und der Schweiz“, sagt Weber. Dort ist der Online-Lebensmittelhandel ein Milliardengeschäft. Der Schweizer Marktführer LeShop setzte 2009 über 70 Millionen Euro um. Der britische Konzern Tesco machte damit fast 2,4 Milliarden Euro Umsatz. „Bei Schuhen und Büchern mag das Prinzip, Ware von einem zentralen Standort in die Republik zu versenden, funktionieren. Bei Lebensmitteln nicht.“ Deshalb beliefert Weber nicht Gott und die Welt, sondern nur Stuttgart und die Region.

www.lieferladen.de



Rot dominiert im Lava in Degerloch

Foto: Thomas Kienzle

Lava Stuttgart
Inh. Ute Hollenbach
Epplestrasse 40
70597 Stuttgart-Degerloch
Tel: 0711/71917895
Fax: 0711/71917896
info@lava-stuttgart.de
www.lava-stuttgart.de
Steuer-Nr. 93122/35813

Rechnung Nr. 2994 Datum: 18.11.2010

Tisch 3

Anz. Artikel	Preis	Gesamt
1 Vaiser Naturelle 0,75	5,50	5,50
1 Espresso	2,00	2,00
1 Espresso	2,00	2,00
1 Süßer Streifzug	12,00	12,00
1 Ackersalat Testun di Porca	9,00	9,00
1 Maultaschen vom Alblamm	9,50	9,50
1 Sepiatuben	18,00	18,00
1 Bad Wörishofener	26,00	26,00
Frischlingsrücken		
1 Cuvée No 1 0,2 l	9,80	9,80
1 Chianti Salichetto 0,2l	9,80	9,80
Rechnungsbetrag		99,60 €
Netto	83,70 €	
Enthaltene MwSt.		
19% aus	99,60 € =	15,90 €

- Adresse: Epplestr. 40, 70597 Stuttgart, Telefon: 0711/ 71 91 78 95.
- www.lava-stuttgart.de
- Öffnungszeiten: Dienstag und Mittwoch von 8 bis 23 Uhr, Donnerstag bis Samstag von 8 bis 1 Uhr, Sonntag von 10 bis 23 Uhr.
- Extras: Die Bar- und Loungekarte bietet Kleinigkeiten für 4 Euro pro Portion an. Sonntags wird von 10 bis 15 Uhr Frühstück angeboten, von 12 bis 15 Uhr gibt es Braten. Unter der Woche wird Mittagstisch serviert.
- Anfahrt: Verschiedene Stadtbahnlinien bis zur Haltestelle Degerloch. Für Autofahrer: Parken im Parkhaus.

