

## Tipp des Tages

### Jazzfrühschoppen im Biergarten

Einen Jazz-Frühschoppen mit Peter Buhr and his Flat Foot Stompers gibt es am Sonntag, 31. Mai, im Biergarten auf der Schwanninsel. Zu hören gibt es die Musik Amerikas aus den zwanziger, dreißiger und vierziger Jahren. Swing, Jazz, Broadway-Melodien und Filmmusik. Garniert wird das Ganze mit launigen Ansagen sowie vergnüglichen Anekdoten aus dem goldenen Zeitalter des Jazz. Beginn ist um 11 Uhr. Der Eintritt ist frei.

## Kompakt

### Motorradfahrer schwer verletzt

**Waiblingen.** Ein 47-jähriger Motorradfahrer befuhr am Freitag im Kolonnenverkehr die B 14 in Richtung Winnenden. Zwischen Waiblingen und Korb ist er vermutlich infolge eines Bremsfehlers gestürzt. Er zog sich bei dem Sturz schwere Verletzungen zu. Mit einem Rettungswagen wurde er in die Rems-Murr-Kliniken nach Winnenden gebracht, wo er stationär aufgenommen worden ist. Am Montagrad ist bei dem Unfall ein Sachschaden von rund 1200 Euro entstanden.

### Alkoholisierter E-Bike-Fahrer gestürzt

**Waiblingen.** Ein 29-Jähriger war am vergangenen Freitag mit seinem E-Bike beim Erbachhof unterwegs. In einer scharfen Kurve war er gestürzt. Vermutlich ist die Ursache dafür sein vorheriger Alkoholkonsum gewesen. Aufgrund der erlittenen Verletzungen musste der Radfahrer im Krankenhaus Winnenden behandelt werden. Dort veranlasste die Polizei auch die Entnahme einer Blutprobe. Aufgrund der erlittenen Kopfverletzung des Radfahrers wurde zunächst ein Rettungshubschrauber angefordert. Dieser konnte jedoch ohne den Patienten wieder abfliegen.

### Mercedes-Sterne am Auto abgerissen

**Waiblingen.** In der Zeit von Donnerstag, 20.30 Uhr bis Freitag, 7.45 Uhr, haben Unbekannte in Waiblingen in dem Bereich Zeppelinstraße, Hermann-Hess-Straße, Ameisenbühl, Weidachstraße und Ziegeleistraße von insgesamt 21 Fahrzeugen die Mercedes-Sterne abgerissen und entwendet. Die Autos waren zum einen auf einem Firmengelände, zum anderen im öffentlichen Verkehrsraum abgestellt. Der entstandene Sachschaden beläuft sich auf rund 4000 Euro. Die Polizei sucht Zeugen zu dem Vorfall. Diese werden gebeten, sich mit dem Polizeirevier Waiblingen unter ☎ (0 71 51) 95 00 in Verbindung zu setzen.

### Albverein wandert auf dem Obst- und Gehölzweg

**Waiblingen-Hohenacker.** Die Ortsgruppe Hohenacker des Schwäbischen Albvereins wandert am kommenden Donnerstag, 28. Mai, über den Obst- und Gehölzweg in Bretzenacker. Treffpunkt ist dazu um 13.45 Uhr an der Apotheke in Hohenacker. Die Abfahrt wird gegen 14 Uhr sein. In Bretzenacker wird der Parkplatz am Angusttübli angesteuert, wo auch zum Schluss hin eingekehrt werden soll. Es werden Fahrgemeinschaften mit privaten Autos gebildet. Gäste sind willkommen. Wanderführer sind Hermann Faas ☎ 0 71 85 / 7 27 40 und Christa Bettig ☎ 0 71 7 / 6 80 27 30.



Wein(ver)führung als eine Mischung aus Historie und Habhaftem: Weinerlebnisführer Gunter Metzler (links) und Wolfgang Wiedenhöfer vom Heimatverein entführen die Besucher auf eine Stadtführung mit Weinprobe. Metzlers Frau Brunhilde steuerte Leckerereien dazu bei. Bilder: Habermann

## Mit einem guten Tröpfle in der Hand

Wolfgang Wiedenhöfer und Gunter Metzler informieren bei einer Stadtführung mit Weinprobe über die Wein-Historie

VON UNSEREM MITARBEITER  
 MICHAEL RIEDIGER

**Waiblingen.** Der Wein, einst Arme-Leute-Getränk, hat Waiblingen nicht viel Reichtum gebracht. Aber viele Geschichten. Und Wolfgang Wiedenhöfer vom Heimatverein kennt sie alle. Mit dem Weinerlebnisführer Gunter Metzler hat er jetzt die Gäste einer Waiblinger Wein(ver)führung erneut mit beidem versorgt: guten Themen und guten Tropfen – beides aus Waiblingen.

Ein Schrei der Erleichterung, überall lächelnde, erlebte Gesichter – der VfB hat in Paderborn das Siegtor geschossen! Und die Gäste der Wein(ver)führung hätten an ihrer Station, direkt bei Bobbys, am liebsten auch noch die dritte Weißburgunder-Flasche aufgemacht.

Wein ist in Waiblingen ja immer ein Thema, aber am Samstag stand eben lange etwas anderes im Mittelpunkt des Interesses, auch bei den 22 Gästen der „Mischung aus Stadtführung und Weinprobe“, so das Veranstalter-Info der WTM Wirtschaftsförderung. Erst als der VfB das 2:1 machte, deutlich erkennbar am Aufschrei in den Häusern der Altstadt und durch zahlreiche Smartphone-Spickereien, konnte sie richtig losgehen, diese 8. Wein(ver)führung mit zwei, oder besser drei, Spezialisten für ein Mischerelebnis aus Historie und Habhaftem: Stadtführer Wolfgang Wiedenhöfer vom Heimatverein, „eigentlich überzeugter Weißbiertrinker“, wie er sich überraschend outete, aber auch profunder Kenner Waiblingens und seiner Weine, sowie Gunter Metzler, zertifizierter Weinerlebnisführer und gemeinsam mit seiner Gattin Brunhilde zuständig für die Leckerereien sowohl in flüssiger als auch fester Form sowie alles Wissenswerte vom (Waiblinger) Wein.

Eine außergewöhnliche Altstadtführung, die zunehmend gelöster wird, sobald nach den ersten Stationen die wohltuende Wirkung des Weines sich zu entfalten beginnt. Auf solider Grundlage von Strudel, Salzgebäck oder Schmalzbrot.

Man weiß gar nicht, über was man sich mehr freuen soll: Über Gaumen-Genuss wie den vom Berufsbildungswerk Waiblingen angebauten Schillerwein, der am Markt-



Mit einem Tropfen Wein in der Hand begeben sich die Teilnehmer auf einen Streifzug durch die Weingeschichte der Stadt Waiblingen.

platz ausgeschenkt wird, passend zum Schiller-Haus des Dichtergroßvaters Kaspar, oder dem „Gruß vom OB“ (Wiedenhöfer), den Ratströple-Sekt an Station eins; oder aber über die interessante Info dazu – etwa dass Waiblingens ältestes, 1545 für einen Gerber gebautes Haus, wo heute Stadtgeschichte dokumentiert wird, später einem relativ wohlhabenden Winzer gehörte, während ansonsten die Wengertler im Remstal laut Wiedenhöfer „arme Bauersleute“ waren, sichtbar etwa an den kleinen Häusern der Weingärtner Vorstadt.

### Ergänzt mit Geschichte und Geschichte

Obwohl – oder weil – es überall massig Wein gab, 1086 in einer Beinstener Urkunde erstmals erwähnt und schon 1600 in Württemberg für 450 000 Einwohner auf 45 000 Hektar angebaut (zum Vergleich: in den 1990ern, bei zehn Millionen, nur noch auf 10 000 Hektar). Wein als Allerweltsgetränk,

auch weil laut Gunter Metzler „das Wasser eine Sauerwei war, der Wein aber sauber“. Und so reichlich vorhanden, dass er auch mal in die Rems gegossen wurde.

Neben Zahlen und Fakten hat Wiedenhöfer viele süffige G'schichte parat, die er zufällig in einem Buch seiner Winzer-Vorfahren fand. Er kennt sich auch gut in Wengertler-Fachausdrücken aus, weiß, dass Schenkelfellen nichts Unanständiges ist. Oder er holt kuriose literarische Zeugnisse vor, etwa wie der Herrgott den Wein nach Waiblingen brachte (und was den Fellbachern daraufhin geschah), oder Wilhelm Buschs „Der Freimaurer“, das einen Gaststättenbesuch in Waiblingen betrifft, im „Adler“ und somit womöglich in jenem, der noch heute als Hotel existiert. 30 Gaststätten habe die Stadt einst gehabt, bei acht Brauereien und fünf Kelteren – „bestens ausgestattet“ also laut Wiedenhöfer, was heute leider nicht mehr gelte.

Sehr ergiebig auch Zitate aus den Protokollen des Kirchenkonvents, „die pietistische Remstaler NSA“ (Wiedenhöfer), deren

Fallberichte über vermeintliche Ausschweifungen mit „leichtfertigen Hurenliedern“ uns Heutige eher schmunzeln als empören lassen.

Dieses Schmunzeln hält bei allen auch noch an, als die letzte Station, der Hochwachturm mit seinen 124 Stufen, erklimmen wurde. Oder besser: dieses selbige Lächeln. Kein Wunder nach neun Stationen mit wunderbaren Weinen, denen man sich ganz einfach nicht verweigern kann.

### Immer zweimal

■ Zum 8. Mal fand die Wein(ver)führung statt, seit dem Start 2011 mit jeweils **zwei Führungen im Jahr**. Das nächste Mal werden Wolfgang Wiedenhöfer, Gunter und Brunhilde Metzler am Samstag, 19. September, durch Waiblingens Gassen führen und dazu ausgesuchte Tropfen ausschenken.

## Die Grillseason hat begonnen

Unsere Metzgermeister bieten Ihnen eine reichhaltige Auswahl an frischen Grillspezialitäten: Verschieden mariniertes Schweinehals, würzige Spare Ribs, Putenschnitzel in Curry, Lamm- und Geyrospieße, Entrecôte, Lammkotelett in Kräutern der Provence oder Rinderhüftsteaks mit Whiskey mariniert in Buchenholz gewickelt.

**Magere Hähnchenbrustfilets**  
für Kalorienbewusste  
100 g **0,99**

**Schäfers Bauernschinken**  
heißgeraucht  
100 g **1,59**

**Korsischer Schafkäse**  
48% Fett i.Tr.  
100 g **1,49**

**Pizza-Schnecke aus Croissant-Teig**  
mit Pizzafüllung  
Stück **1,99**

**Kiemles Strauchtomaten**  
Kl. I  
1 kg **3,49**

**Grünländer Käsescheiben**  
1 kg = 10,60/9,08 €  
150/175 g Pkg. **1,59**

**Mövenpick Konfitüre**  
1 kg = 7,96 €  
250 g Glas **1,99**

**Nutella Nuss-Nougatcreme**  
1 kg = 4,42 €  
450 g Glas **1,99**

**Mageres Siedfleisch**  
aus der Rinderwade  
100 g **1,09**

**Frische gekochte Ripple**  
mager, saftig  
100 g **0,89**

**Schweizer Alpkäse**  
45% Fett i.Tr.  
100 g **1,49**

**Frisches Seelachsfilet**  
aus Island  
100 g **0,99**

**Feines Zanderfilet**  
ideal zum Braten  
100 g **2,49**

**Meggle Butter u. Joghurtbutter**  
1 kg = 3,96 €  
250 g Pkg. **0,99**

**Thomy Sonnenblumenöl**  
1 Ltr. = 1,85 €  
0,75 Ltr. Flasche **1,39**

**Dallmayr Crema D'Oro**  
verschiedene Sorten  
1 kg Pkg. **9,99**

Die Welt des Genießens!

**Mack**  
REMSTAL-MARKT

Weinstadt-Endersbach  
Strümpfelbacher Str. 11  
Tel. 07151 / 20 700-0

www.mack-remstalmarkt.de