

Die Vinothek verjüngt sich

3.11.17

Bönnigheim Die „Freunde der Vinothek“, die nun ihr zehnjähriges Bestehen feiern, kümmern sich ehemaligen Forstgefängnis um Beratung und Verkauf sowie die Fortbildung ihrer inzwischen 35 Vinothekare. *Von Uwe Deecke*

Sie verstehen sich als „junges Forum für die Freunde des Weins“: Die „Freunde der Vinothek“ feiern am 25. November ihr zehnjähriges Bestehen.

Seit 1999 ist die Vinothek zwischen Schloss und Kavalierebau beheimatet. Während der Öffnungszeiten betreuen die Vinothekare auch das Museum Sophie La Roche und die Tourist-Infor-

„Die Touristen probieren, nehmen was mit und man hört nette Geschichten.“

Regine Jung
Vinothekarin

mation der Stadt Bönnigheim als beliebten Anlaufpunkt für Touristen der Wein- und Museumsstadt. Stadtführungen beginnen hier, und man kann sich über das reichhaltige Angebot der Bönnigheimer Winzer und Schnapsbrenner informieren.

In der Vinothek präsentieren

sich mit den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, dem Weingut Dautel und der Weinkellerei Kölle sowie den Brennereien Walter Prochnau, Heinz Kölle und Meik Sartorius insbesondere lokale Erzeuger mit ihren Produkten. Dort kann natürlich auch probiert und zu den jeweiligen Listenpreisen eingekauft werden.

Am 25. November feiern die „Freunde der Vinothek“ ihr zehnjähriges Bestehen, die damals von Hans-Joachim Jaeger ins Leben gerufen wurden. Sie haben es sich zum Ziel gesetzt, für den regionalen Weinbau und Weinausbau als wichtiges Kulturgut einzutreten. So ist der Freundeskreis „Freunde der Vinothek“ seit vielen Jahren auch Ansprechpartner für die kompetente Beantwortung aller Fragen rund um die Themen Wein, Sekt, Likör und Schnaps.

Eine Gruppe aus Erzeugern und Ehrenamtlichen bildet den Kreis, der den Betrieb der ersten Vinothek Württembergs ermöglicht. Der Freundeskreis besitzt aktuell 55 ehrenamtlich tätige Mitarbeiter, davon 35 Vinothekare, die die Veranstaltungen ausrichten.



Regine Jung wurde im Juni zur Vorsitzenden der Freunde der Vinothek gewählt.

Foto: Rolf Schube

Jeden Monat gibt es ein Weinkolleg, in dem Fachvorträge, Diskussionen und Ausflüge veranstaltet werden. Jede Woche gibt es auch einen „Wein der Woche“, jeden Monat wird ein „Schnaps der Woche“ behandelt. Auch die Fortbildung hat ihren festen Platz: Veranstaltungen wie die jährliche Jungweinprobe im Strombergkeller oder der Besuch von Forschungseinrichtungen wie bei der Weinbauschule Weinsberg werden veranstaltet.

Nachdem Weinkolleg-Moderator Fritz Wachter und Vorsitzender Hans-Joachim Jaeger aus Altersgründen in diesem Jahr ausgeschieden sind, stehen die Zeichen auf Verjüngung. Bei der jüngsten Hauptversammlung wurde mit der Kirchheimerin Regine Jung die neue Vorsitzende gewählt. Sie ist in Ingersheim mit dem Weinbau aufgewachsen und heute auch Weinerlebnisführerin. „Wein ist mein Hobby“, sagt die neue Vorsitzende, die ihre Freizeit den heimischen Rebsorten opfert.

Vor allem am Wochenende sind die Freunde aktiv. „Wir passen uns dem Besucherstrom an“, so Jung zu den gefragtsten Zeiten der Vinothek. Am Sonntagnachmittag vor und nach den Stadtführungen aber auch am Samstag seien am meisten Besucher in der Vinothek. „Die Touristen wollen probieren, nehmen was mit und man hört nette Geschichten“, beschreibt sie die Arbeit als Vinothekarin am Schloss. Es sei eine gute Unterstützung für die Stadt, was ihre Vinothekare leisten, von denen auch einiges an Weiterbildung verlangt werde, um hier kompetent Rede und Ant-

wort stehen zu können.

Auch nach draußen gehen die Vinothekare: Zu Anlässen der Stadt wie beim Open-Air-Kino oder - auf Anfrage - bei Hochzeiten und Events ist die Vinothek mit einem Stand vor Ort um die heimischen Produkte zu vertreten und bekannter zu machen.

2012er Spätburgunder ist der Wein der Woche

Im November dreht sich in der Vinothek alles um den Spätburgunder. An diesem Wochenende präsentieren die Vinothekare den „Drei-Sterne-Spätburgunder trocken Jahrgang 2012“ aus der Weinkellerei Kölle. In ausgewählten Weinbergen sind die Trauben herangereift. Durch Reduzieren des Ertrages um etwa ein Drittel ist die Grundlage für einen ausdrucksvollen Spätburgunder gelegt worden, der nach der klassischen Maischegärung gekellert und in Holzfässern ausgebaut wurde, heißt es in einer Mitteilung. Am Freitag von 14 bis 17 Uhr, Samstag und Sonntag von 11 bis 17 Uhr sind die Vinothekare Renate Graf und Ulrich Bauer im Einsatz.