

seit 1881
WOGV Feuerbach

zum
49. Mal



16.-18.
August
2024

KELTERFEST FEUERBACH

en dr Kelter ond drom rom

*„A bissle isch ällweil no besser
wia gar nix“*

Freitag, 16. August 2024 ab 16³⁰ Uhr
Samstag, 17. August 2024 ab 16³⁰ Uhr
Sonntag, 18. August 2024

Es spielen:

18⁰⁰ - 22⁰⁰ Musikverein Stadtorchester Feuerbach

17³⁰ - 22⁰⁰ „Die Lausbuba“ - Partyband

10⁰⁰ Ökumenischer Gottesdienst mit Posaunenchor

11⁰⁰ - 14⁰⁰ Riverside - Jazzband

18⁰⁰ - 21⁰⁰ Musikverein Stadtorchester Feuerbach

Veranstalter: Wein-, Obst- und Gartenbauverein Feuerbach 1881 e.V. • www.wogv.de

„A bissle isch ällweil no besser wia gar nix“

Das Jahr hat mit dem Wetter sehr gut begonnen. Nach den phänologischen Jahreszeiten war der Winter bereits am 15.1.2024 beendet und es begann der Vorfrühling.

Es hatte gewaltige Auswirkung auf die Natur. Die Aprikosen standen schon Ende Februar in Vollblüte. Nach den sehr geringen Erträgen beim Kernobst im letzten Jahr, waren die Er-



Bild: Wirth

wartungen auf eine reichliche Ernte in diesem Jahr sehr groß, ganz nach dem Motto **„A bissle isch ällweil no besser wia gar nix“**

Die Natur explodierte und alles deutete auf ein sehr frühes Erntejahr hin. Der Winter war mit 25 Tagen sehr kurz. Das phänologische Jahr hatte zu dieser Zeit einen Vorlauf von zwei bis drei Wochen. Die Eisheiligen normalerweise Mitte Mai schlugen Ende April mit ein zwei Tagen mäßig frostig zu. Es war nicht sehr kalt, ein zwei Grad Minus, aber die Sonne war zu dieser Zeit am Morgen prall und schon sehr heiß.

Die Reben, haben dies sehr schlecht er-



Bild: Hörenberg

tragen und den Wengertern blutete das Herz.

So früh im Jahr so ein Schaden hatten wir schon lange nicht mehr. Im ersten Augenblick sah es so aus, dass alles erfroren war. Die Frostschäden auf dem Bild unten links sind sehr einprägend. Der Frost war heimtückisch. In den angeblich frostsicheren Lagen kam es teilweise zum Totalausfall und in den sonst sehr gefährdeten Lagen gab es wenig Ausfall. Für die Wengerter bedeutet dies: Arbeit das ganze Jahr und kein Ertrag und das bei der harten Arbeit in den durch Mauern durchzogenen Flächen. Die Rebstock-Pflege ist auch ohne Behang durchzuführen, damit es nächstes Jahr hoffentlich wieder schöne Trauben gibt.

Nach relativ kurzer Zeit stellte sich heraus, dass vor allem die Rotwein-Sorten betroffen sind, die weißen Rebsorten haben die Kälte besser ertragen. Das hat zur Folge, wir müssen uns auf eine bescheidene Trollinger Ernte (der größte Anteil unserer Rebflächen) einstellen, unserem Vesperwein und vor allem dem Rosé.

Bei den Aprikosen lagen nach wenigen Tagen fast alle Früchte plötzlich auf dem Boden und wir hatten vom Ansatz her eine reichliche Ernte erwartet.

Für die Blüte der frühen Johannis- und Stachelbeeren kam auch der Frost sehr ungünstig. Die schon kleinen jungen Früchte der Stachelbeeren fielen einfach ab. Die Ernte-Erwartungen werden im Mai für die Beerenerträge plötzlich sehr bescheiden. Aber es bleibt die Hoffnung:

„A bissle isch ällweil no besser wia gar nix“

Die schlechten Ernteerwartungen schlagen sich in den Preisen nieder und wir haben es deutlich im Geldbeutel gemerkt bzw. werden wir es noch merken.

Zu allem Überfluss setzte sich im eigentlichen warmen Winter die begonnene große Regenzeit fort. Das Gras und die Wildkräuter schossen in die Höhe. Selbst Wiesen

und vor allem der Rassen mussten wesentlich häufiger gemäht werden als in den vergangenen Jahren.

Die Kirschernte hatte nicht nur mit der Kirschfruchtfliege und Kirschessigfliege zu kämpfen. Der erhebliche Niederschlag brachte auch einen beträchtlichen Ausfall durch Fäulnis.

Die Stachelbeer Ernte und auch die frühen Johannisbeeren brachten nur ein Zehntel des jahrelangen Durchschnittsertrag. Die Erdbeeren sind bei dem Regen buchstäblich abgesoffen. Eine eher bescheidene Ernte war die Folge.

„A bissle isch ällweil no besser wie gar nix“

Durch die großen Niederschläge herrschte in den Gemüsebeeten eine nie dagewesene Schneckenplage. Vor allem die kleinen schwarzen Nacktschnecken fraßen frisch gesetzten Salat locker in einer Nacht auf.

Für das Wachstum in unseren Gütle war der viele Regen förderlich, vor allem die Obstbäume konnten den reichlichen Fruchtansatz prächtig entwickeln.

Wir hoffen dort auf einen überdurchschnittlichen Ertrag, sofern uns nicht noch Unwetter treffen. Bei den Äpfeln wo es letztes Jahr

**„gar nix geaba hod,
wär gnuaq besser, als zviel“,
wer soll des alles blos verschaffa“.**



Bild: Wirth

Beim Steinobst hoffen wir auf eine gute Ernte. Auch bei den späteren Beeren sieht es nicht schlecht aus. Alles in allem werden wir uns an die regenreiche warme Natur gewöhnen müssen. Die Frage ist, was können wir in Zukunft noch anbauen und was wächst gut. Der erste Feigenansatz ist in kürze reif und der zweite Satz setzt schon an, bei langem warmen Wetter reift auch dieser bei uns aus.

Quellen: Internet, Stuttgarter Zeitung, Amtsblatt

A bissle isch ällweil no besser
wie gar nix,
gescheidr wer äbbes meh,
ond däd ons au net schada.

Des Jahr hod guad agfanga,
Reba wared en Safd geganga,
Gescheine guad da gstanda,
Aprikosa voll Früchte hanged.

Da komd a' Froschd,
oi zwoi Däg, mäßig kald.
rote Reba send bleddzlich hee,
Aprikosa send net meh zu seh !

Des Sauweddr em Friehleng
macht haufaweis Schada.
Oigane Gwäggs werdet rar,
mor wird's em leera Beidl merga.

Em Wei-, ond Obstbau
isch es äba, wie em Leba,
mr nemmets wi's kommt
ändra ka mr eh nix dra.

Helmut Wirth

**„wo's Herz
von Feuerbach
schlägt“**



**„A bissle isch ällweil no besser
wie gar nix“**

PROSIT KELTERFESTBESUCHER

"A bissle isch ällweil no besser wia gar nix "

Im Kelterfest-Ausschank 2024



Weine (Glas ohne Pfand)

0,25 Liter € 4,60 1-Liter-Flasche € 17,40

Feuerbacher Berg
2022/23 **Trollinger trocken**
2022/23 **Riesling trocken**
2022/23 **Rosé**



Am Probierstand (+ Glas Pfand 2,50 €)

0,1 Liter € 3,50 0,25 Liter € 7,00
0,75-Liter-Flasche € 16,00

2023 „Siaßer Drobbfa“ **Riesling süß**
2023 **Blanc de Noir Linie Regen trocken**
2022 **Rivaner ***
2022 **Weißer Burgunder ***
2022 **Rosé Lombadierle lieblich**
2023 **Stadtwein Rosé**
2021 **Trollinger Cannstatter Zuckerle**
2022 **Trollinger mit Lemberger ***



0,1 Liter € 4,50 0,25 Liter € 9,50
0,75-Liter-Flasche € 23,00

2021 **Riesling Cannstatter Zuckerle trocken**
2021 **Weißburger Mönchhalde trocken**
2022 **Kerner Linie Boden trocken**
2023 **Sauvignon Blanc, trocken ****
2022 **Chardonnay Canstatter Halde trocken**
2023 **Grauburgunder ****
2023 **Gewürztraminer fruchtig**
(0,5-Liter-Flasche € 17,00)
- **Travertin Rosé ****
2022 **Trollinger Cannstatter Zuckerle ***
2020 **Lemberger Mönchhalde**
- **Travertin Rotweincuvée ****
2021 **Stellaria Lemberger Barrique**

0,1 Liter € 6,50 0,25 Liter € 13,00
0,75-Liter-Flasche € 32,00

2020 **Chardonnay *****
2021 **Spätburgunder Mönchhalde**
2020/21 **Merlot Cannstatter Zuckerle trocken**
2020 **Edition 1923 *****
Rotwein-Cuvée trocken
2018 **Lemberger Linie Sonne**
im Eichenfass gereift trocken

Alkoholfreies

(Flasche 0,5 Liter, ohne Pfand)

Mineralwasser € 3,20
Coca Cola € 3,20
Apfel-Schorle € 3,20
Apfel-Johannisbeer-Schorle € 3,20

Secco / Sekt (+ Glas Pfand 2,50 €)

0,1 Liter € 4,00
0,75-Liter-Flasche € 19,00

- **Rosé Secco**
2021/22 **Muskateller Sekt**
2020 **Blanc de Noir Sekt**
2018 **Riesling Sekt Brut**
- **Trauben-Secco (alkoholfrei)**

Am Wurststand

Rote^{1,2,3} mit Brötchen € 4,20
Bratwurst^{1,2} mit Brötchen € 4,20
Currywurst^{1,2} mit Brötchen € 4,20
Fleischkäse^{1,2,3,4} mit Brötchen € 4,20
1 Portion **Pommes frites** € 3,80



Am Göcklesstand

½ Hähnchen mit Brötchen € 8,80

Am Backwarenstand

Brötchen € -,80
Brezel € 1,60
Käsehörnchen € 2,40
Zwiebelkuchen Stück € 3,90
Portion Käsewürfel € 3,90



Am Vesperstand (in der Kelter)

„Wenger-Wecken“^{1,2,4,5} € 4,80
(auch vegetarische Variante im Angebot)

Farbe entspricht: **Feuerbacher Berg**
70469R! Weinbau Rajtschan
Weinbau Schak
Weinfactum Bad Cannstatt
Weingut Stadt Stuttgart
Weine können Sulfite und Proteine



enthalten. Alle Weine sind aus Württemberg.

¹ mit Phosphat, ² mit Geschmacksverstärker,
³ mit Nitritpökelsalz, ⁴ mit Antioxidationsmittel,
⁵ mit Konservierungsstoff

Handbuch Zusatzstoffe für Allergene am Vesperstand in der Kelter