

Lange hat es gedauert, bis dem Kraichgauer Wein die verdiente Aufmerksamkeit zuteil wurde. Buchautor Johannes Hucke schildert die Möglichkeiten des Weinbaus in der Mischkultur, stellt innovative und traditionelle Betriebe vor und verortet die Chancen, aus den Ressourcen eine Genusslandschaft zu entwickeln. Zentrale Rolle spielen Lagenpotenzial, Winzergenossenschaften und Gastronomie. Fünf Jahre lang hat der Verfasser vor Ort recherchiert, bis er das »Kraichgau Stromberg Weinlesebuch« vorlegte und für den SWR durch das »Unentdeckte Weinland Kraichgau« führte.

Wären die deutschen Weinbaugebiete eine Schulklasse, so käme dem Kraichgau die Rolle der lebenswerten Chaotin zu: meist ein bisschen unstrukturiert, aber immer voller Einfälle – und natürlich bildhübsch. Dass es länger gedauert hat, all die Begabung und Schönheit über die Gebietsgrenzen hinaus bekannt zu machen, liegt in der Geschichte begründet, aber auch in der Geomorphologie: Kein Identität stiftender Strom schlängelt sich durch die Landschaft, das namensgebende Fließgewässer ist ein Bächlein namens Kraich. Manche deuten diesen Begriff als keltisches Wort für Lehm ... womit wir wieder beim Weinbau wären. Dieser findet größtenteils im Patchwork-Verfahren statt, hier ein Wingert, dort ein Wengert, selten mal eine dominante Großlage. Darum musste man hier stets ganz anders vorgehen als an Rhein und Mosel,

sowohl weinbau- als auch vermarktungstechnisch. Befragt man die Aktivisten nach dem Prozess, bis nach Jahrzehnten endlich ein Schild »Weinland Kraichgau« an der Autobahn aufgestellt wurde, vernimmt man Stöhnen und Ächzen.

Bereits im wenige Kilometer entfernten Heidelberg wurde vor weniger als einer halben Generation die schiere Existenz von



Reben und Trauben im Land der 1000 Hügel
(Foto: Carsten Götz/Kraichgau-Stromberg Tourismus e. V.)

Kraichgauer Wein noch energisch bezweifelt. Der Verfasser dieser Zeilen, als er im Herbst 2007 zu einer umfangreichen Probe auf eine Terrasse in der Weststadt einlud, sah sich dem Verdacht der Lüge ausgesetzt – als die ungewohnte Qualität der gereichten Erzeugnisse offenbar wurde. Dieser Weißburgunder *durfte* einfach nicht aus Michelfeld stammen, jener Spätburgunder keinesfalls aus Malsch!

Fünf Jahre lang hatte die Expedition zwischen Gemmingen, Rauenberg, Karlsruhe gedauert, meist zu Fuß, da andernfalls viel zu viele Geschichten, Genüsse, Gerichte dem Forscher entgangen wären. Es existierte seinerzeit nicht einmal eine Auflistung sämtlicher Weinbaubetriebe. Die Recherche geschah auf Zuruf: »Im nächsten Dorf wohnt auch ein Winzer.« – »Ehrlich? Und wie komm ich da hin?« – »Wandern. Oder halt, ich fahr dich.« Es war wie im 19. Jahrhundert ...

Bis auf wenige Ausnahmen war Kraichgauwein früher Bauernwein, Hastrunk. Was nicht bedeutet, dass die Bauern den vergorenen Traubensaft selbst getrunken hätten; über Jahrhunderte blieb das Getränk des Kraichgaus der Most: aus Äpfeln, Birnen, Quitten.

Und wenn sonst noch ein Obst übrig war, kam es auch noch mit hinein. Trauben, immer schon aufwändiger zu pflegen und demzufolge kostbarer als andere Früchte, wurden meist abgeliefert: in die Klöster, an schlecht zahlende Weinhändler, an die kärglich vertretene Gastronomie. Den Mägden und Knechten blieb etwas anderes übrig, man liest es mit Grausen: Der Trester wurde mit Wasser versetzt und abermals zum Gären gebracht. Für die dünne Brühe, die daraus gewonnen wurde, existieren verschiedene Ausdrücke. »Gesindewein« ist einer der harmlosesten ...

Ausnahmen gab es freilich immer, worunter die Ravensburg am höchsten hervorzuheben ist. Die Familie Göler, eine der ältesten Weinbau treibenden Familie der Welt, erkannte bereits im Mittelalter das enorme Potenzial um Sulzfeld herum. Gleich drei nobel beleumdete Einzellagen finden sich unter der Burg: Husarenkappe, Löchle und Dicker Franz. Inzwischen ward das Weingut mit dem der Heitlingers aus Tiefenbach vereint. Die haben ihre eigene Geschichte, Kraichgau-typisch bis ins Detail: Noch in den Achtzigern baute man für die Burschen der Metzgerei an. Dann kam ein

Weinkenner und bestaunte die Qualität, es folgte ein Investor – und alles war anders.

Mit dem Heranwachsen zweier neuer Generationen hat sich auch im Kraichgau jede Menge verändert – nur die Kleinteiligkeit blieb, mittlerweile das Pfund, mit dem gewuchert werden kann. Masse war zwischen Neckar und Enz kaum wo möglich, es sei denn, man kippte zusammen, was die unterschiedlichen Weingärtchen hergaben. Aus dieser Zeit stammt noch der (veral-



Weinlese im Kraichgau
(Foto: Christian Ernst/Kraichgau-Stromberg Tourismus e. V.)

tete) Ruf der Winzergenossenschaften – wie unfair! Taten sie doch ihr Bestes, um den ungeheuren Nachkriegsdurst zu stillen. Und auf einmal hieß es: »Die machen ja Menge, wo bleibt die Qualität?« Nun, auch die Genossen schicken ihre begabtesten Mitglieder längst nach Geisenheim, Weinsberg, Neustadt, wo sie Fachkenntnisse erwerben, die früher nicht mal dem Bruder Weinmönch im Kloster Odenheim zu Gebote standen.

In den späten 1980er Jahren war es, im Anschluss an die rufschädigenden Weinskandale, da die Pioniere auszogen, um in der Welt und auf der Weinbauschule neu zu lernen, wie man in Weinberg und Keller anders, qualitätsorientiert zu Werke geht. Längst ist die nächste Generation nachgerückt ... und auf einmal gilt der Nachteil von einst – der winzige, irgendwo zwischen Mais und Streuobstwiese versteckte Rebhang – als Besonderheit. Monokultur? Aber doch nicht im Kraichgau! Wer sich ein bisschen auskennt, ahnt sofort, dass weit auseinanderliegende Weinberge mehr Arbeit bedeuten. Viel mehr Arbeit. Um einen knappen Hektar zu bestellen, lohnt es sich kaum, riesige Maschinen heranzukarren. Vom Obstbaum nebenan droht schon die Kirschessigfliege. Und die fröhlichen Wanderer freuen sich ebenfalls über reife Träubchen, ungeachtet der Tatsache, dass drei Reihen weitaus schneller leergefressen sind als eine Vollernter-Fläche irgendwo in Rheinhessen ...

Trotzdem, sie kriegen es hin, all die jung gebliebenen und allerjüngsten Kraichgau-Winzerinnen und -winzer! Um auf das Bild von der Schulklasse zurückzukommen: Unsere temperamentvolle, sympathi-

sche Kraichgauerin hat sich längst emanzipiert. Vom Schnösel-Verdacht, unter dem der Mitschüler von der Mosel zwei Reihen vor ihr grundsätzlich steht, ist sie ebenso frei wie von der Großsprecherei des Pfälzer Sitznachbarn (»Mei Huxelreb is' de beschte Woi uff de Welt!«). Bald kommt sie ins heiratsfähige Alter; wohl dem, der ihre Gunst gewinnt!

Cultura mista. Am grünen Rand der Welt

Bereits vor 200 Jahren bemerkte der Dichter Nikolaus Lenau den Unterschied zwischen dem Weinbau in Württemberg und anderswo; die straffere Organisation und höhere Effizienz missbehagte dem Romantiker, der sich Landwirtschaft als »höfliche Anfrage an Mutter Natur« vorstellte. Vielleicht wäre er mit dem Kraichgau zufriedener gewesen, denn tatsächlich ist bis heute ein gewisser Unterschied vorzufinden; jene bunte Mischkultur, wie sie den Weinbau um Unteröwisheim, Neuenbürg, Odenheim auszeichnet, wird Stück für Stück zugunsten größerer Flächen aufgelöst, wenn wir uns durch den Stromberg Häfnerhaslach,



Kraichgauer Weinberge (Foto: Jürgen Alberti)



Reblandschaft im Herbst (Foto: Jürgen Alberti)

Hohenhaslach, gar Brackenheim nähern. Jetzt aber mal nicht übertreiben: Bei Ochsenbach etwa schlägt das Herz des Naturfreundes geradezu Kapriolen angesichts all der Natursteinmauern, der wildspontanen Flora und Fauna ...

Mit der Schaffung des Weinbaugebiets Kraichgau-Stromberg wurde nun nicht unbedingt ein Beitrag zur Ent-Chaotisierung des Reblagen-Flickenteppichs geleistet. Württemberger und Badener brauchten gut anderthalb Generationen, um miteinander zurechtzukommen. Abermals ein Lob den Jungen und Jüngsten: Da spielen die Vorurteile von einst gar keine Rolle mehr, im Gegenteil, man erfreut sich des gemeinsamen Aufschwungs und nutzt das Repertoire der traditionellen Neckereien allenfalls noch selbstironisch. Grob, fast schon zu grob gesagt, umfasst das Gebiet 5000 Hektar, wobei circa 3000 auf den Stromberg entfallen. Sogar einen echten Rekord bringt man seitab der hochberühmten Weinbauregionen zuwege: die längste Weinstraße Deutschlands! 355 Kilometer lang schlängelt sich die Route durch sämtliche Dörfer im Nordwesten des Bundeslandes, ohne allerdings spektakuläre touristische Erfolge zu erzielen.

Mischkultur also. Im Kraichgau weiten Teils so geliebt – aus Geldmangel. Um Flächen zu arrondieren, braucht es eben Kapital. Und wer will investieren, wo nur alle zwanzig Minuten mal ein Weinberg auftaucht? Nun, bei Wiesloch, Rauenberg, Malsch zum Beispiel wurde durchaus flurbereinigt, auch andernorts blieben beherzte Eingriffe in die Landschaft nicht aus. Sonst aber alles wie es früher war? Auch nicht. Die meisten Betriebe überlassen Zwiebeln

und Kartoffeln längst spezialisierten Bauern und konzentrieren sich auf die Traube. Auf welche Traube? Nun, das ist ein weites Feld, das wir weiter unten noch beackern wollen. Tatsache allerdings, dass auch im Kraichgau längst der Boden belüftet, grün gedüngt und gelesen, Traubenhäufung betrieben, ja jedwedes Verfahren angewendet wird, das Ökologie und Qualität gleichermaßen zugute kommt.

Befragt man Winzerin oder Winzer nach dem größten Schatz, wird nicht immer zuerst das Ehegespons genannt. Der Weinberg, sprich Boden, Stein, Kleinklima und sonstige nur an diesem einen Ort weltweit zu findende Bedingungen beanspruchen ein Gutteil der Libido der Weinbautreibenden. Auch auf der anderen Rheinseite wechselt der Boden häufig, bedingt durch den Rheingrabenbruch. Doch registrieren wir linksrheinisch eine nahezu ununterbrochene Rebfläche vom Südeßs bis zur Mosel, während östlich des Rheins hinter Baden-Baden erst einmal Schluss ist – scheinbar. Indessen der Pfälzer oder Rheinhessische Winzer gerade mal aus dem Dorf hinausstapft und schon mitten im Weinberg steht, umkurvt der Kraichgauer gleich meh-

rere Fruchttäcker und Orchideenwiesen, bis er irgendwann zwischen Eichenwäldchen und Wildrosenhecke seinen Wingert findet. Toll da, wirklich. Fast zu schön zum Arbeiten.

Nun ist es aber so, dass sich das Gewohnte und Naheliegende den meisten in seiner Einzigartigkeit nicht immer erschließt, will sagen: Manch Weinfreund aus Sidney oder Seoul empfindet den Reichtum der Differenz vielleicht mit mehr Enthusiasmus als der Eingeborene. Kraichgauer Familien-Weingüter mit gerade einmal zwei bis sieben Hektar nennen nicht selten vier, fünf vollkommen unterschiedliche Weinberglein ihr eigen – aus Jahrhunderte langer Erfahrung bestockt mit genau den richtigen Reben, gehegt mit unübertrefflicher Ortskenntnis, ausgebaut auf die denkbar sensibelste Weise. Welch ein Abenteuer, sich durch das Sortiment durchzuprobieren! Das ist allemal spannender (und entspannender) als die Luxus-Probier auf irgendeinem Château in der Bourgogne, wo es sowieso nur zwei Rebsorten gibt und einem der uradelige Gutsbesitzer erst einmal auf die Schuhe guckt: um zu befinden, ob man seines Trunkes würdig sei.



Vesper im Weinberg
Foto: (Christian Ernst/Kraichgau-Stromberg Tourismus e. V.)

Groß und Klein. Vorreiter, Trendsetter, Traditionalisten

Bei so viel gelebter Romantik fällt es richtig schwer, ein Wort wie Innovationsdruck überhaupt zuzulassen. Oh ja, Behörden und ihre Bürokraten setzen den Klein-Winzern noch im letzten Weiler furchtbar zu. Wachsen oder sterben, diese dumpf kapitalistische Alternative stellt sich tatsächlich sehr vielen Betrieben ... was dazu führt, dass wunderbare Güter wie das von Thomas Hagenbucher, einem echten Qualitätspionier, zusperrten mussten. Auf der anderen Seite: Die kostbaren Weinberge des Sulzfelders konnten gerettet werden – ausgerechnet durch einen »neuen Riesen«, den Weingutsverband Heitlinger/Ravensburg, ausgestattet mit entsprechenden Investorenmitteln.

Jedoch, die altgewohnte Dichotomie klein = gut und groß = böse greift nicht. Zum einen wirtschaftet das für Kraichgauer Verhältnisse gigantische Weingut mit über 100 Hektar Rebfläche komplett ökologisch und erhält somit Lagen und natürliche Ressourcen in vorbildlicher Weise; zum anderen beschäftigt man mit Claus Burmeister einen Fachmann, der in seinem Leben noch keinen schlechten, dafür unzählige herausragende Weine gemacht hat. Zudem, das Geld wird zielgerichtet investiert: Eine im weiten Rund einzigartige Sortiermaschine befördert mittels Luftdruck noch das kleinste faule Träubchen vom Förderband. Im Keller wird aufgeboten, was Hochqualitätsweine erfreut. Und überdies ward mit Hotel und Restaurant ein Genusszentrum geschaffen, wie es dem Kraichgau noch gefehlt hat. So geht Entwicklung!

Einem anderen Weingut, ebenfalls konsequent biologisch, ist es nach bescheidenen, überaus riskanten Anfängen ebenfalls geglückt, zu einer Art global player zu werden: Klumpp in Bruchsal. Bruchsal? Da müssen schon Historiker ran, um die lokale Weinbautradition richtig einzuordnen. Eine Lage wie »Klosterberg« zeugt bis heute vom segensreichen Wirken der Mönche, nach einigen Jahrhunderten Pause neu belebt von zwei Seiteneinsteigern mit großem Gastgeberherzen. Inzwischen wirkt schon die nächste Generation, ausgebildet an ersten Häusern ... und die Branche kriegt sich kaum mehr ein, wenn der neue Jahrgang in der Weinkathedrale vorgestellt wird.

Prägend für lange Zeit war im Kraichgau Dr. Robert Arzet vom Regierungspräsidium in Karlsruhe. Der Mann erkannte schon früh das Potenzial der Region und erwies sich als entscheidender Förderer und Berater gerade der kleinen und kleinsten Winzer. In Michelfeld im Angelbachtal schuf 1968 der Reichsgraf und Marquis zu Hoensbroech, Mitgründer des VDP in Baden, ein Weingut mit seinerzeit einzigartigen Maßstäben. Über die Grenzen des Kraichgaus hinaus wirksam, setzte als einer der ersten der Malscher Herbert Becker auf kompromissloses Qualitätsstreben. Inzwischen ist Malsch zu einem der wichtigsten Weinorte nicht nur Nordbadens gereift, wo neben Becker Weingüter wie Hummel oder Bös ein faszinierendes Panorama gestalten.

Dazu gehört auch einer wie Harald Kempf, der als »Bonsai-Winzer« beweist, wie wenig Fläche nötig ist, um exquisite Weine zu schaffen. Auf dieser Schiene fahren mittlerweile einige junge Betriebe, darunter Daniel Klenert, der die Münzesheimer Weinbaugeschichte neu belebt. Und da sind die vielen, die zusätzlich zu einem fabelhaften Wein-Sortiment Gastronomie mit regionalen Besonderheiten anbieten, sei es als Besen oder Wein-Restau-

rant. Beispielhaft für diese Entwicklung, in der Kulinarik und Vinologie einander aufs schönste ergänzen, sei das Weingut Plag zu Kürnbach genannt, aber auch Lutz und Kern in Oberderdingen leisten Großartiges in beiden Genussbereichen.

Teufelskopf und Himmelberg. Wichtige Rebsorten und Lagen

Oberderdingen samt seinem historisch wie atmosphärisch beeindruckenden Amthof und zahlreichen Fachwerkhäusern, weist eine weitere Besonderheit auf: Hier geht die Grenze mitten durch den Weinberg – und dies nicht nur geografisch. Auf der einen Seite Baden, auf der anderen Württemberg, sprich Kraichgau und Stromberg; das lässt sich noch einigermaßen verstehen. Dass hier aber auch zwei Weinbauzonen aufeinandertreffen, erscheint doch ein wenig sonderbar. In Deutschland ward nur Baden der Weinbauzone B zugeschlagen, der höchsten Stufe, was jede Menge Unterschiede, etwa beim Anreichern von Weinen, mit sich bringt. Schmecken lässt sich diese Grenze nicht, es sei denn, man zieht die Vorlieben für bestimmte Rebsorten in Betracht. So hält sich der Trollinger nahezu ausschließlich auf Württemberger Gemarkung auf, indessen es Lemberger und Schwarzriesling auch außerhalb zu Ehren gebracht haben.

Mit dem Riesling ist es im Kraichgau so eine Sache. Den klassischen, mineralisch geprägten finden wir ebenfalls zu Füßen der Ravensburg, ansonsten – eine herausragende Spezialität – in einem eng umgrenzten Bereich bei Bad Schönborn, wo Schiefer an die Erdoberfläche tritt. Andreas Braunecker von Weingut Bosch ist schon mancher Coup gelungen, wenn seine Rieslinge in Blindverkostungen gegen Berühmtheiten von Mosel, Nahe und Rhein

antreten ... Ansonsten gilt *mutatis mutandis*: Kraichgau – Burgunderland! Wie der Name schon sagt: Kraich, Lehm, gibt den Burgundern Stoff und Fülle. Die spezifische Mineralität wiederum wechselt von Ort zu Örtchen. Mit der Gründung der »Weiße Burgunder-Charta« trugen 15 Weingüter 2015 der eingewurzelten Erkenntnis Rechnung, dass sich Weiß- und Grauburgunder, aber auch Chardonnay zwischen Badischer Bergstraße und Sulzfeld besonders wohl fühlen.

In diesem Zusammenhang gehört unbedingt der Auxerrois genannt, ein veritable *local hero*, saftig und elegant, kulinarisch vielseitig verwendbar. Im roten Bereich dominiert nach wie vor der Spätburgunder, der wie keine andere Rebsorte die steile Aufwärtsentwicklung im Kraichgauer Weinbau widerspiegelt. In guten Jahrgängen schließen die Barrique-gereiften Kreszenzen zur internationalen Spitze auf. Auch dem St. Laurent gilt es Reverenz zu erweisen. – Noch immer profitiert das Anbaugebiet vom segensreichen Wirken des Johann Philipp Bronner, der zur Biedermeierzeit in Wiesloch wohnt und forschte.

Klangvolle, erzählende Lagennamen, die das Weingesetz von 1971 zu nutzen leider untersagte, werden nach und nach wieder beantragt. Vom Deringer Horn aus, einem fabulösen Aussichtspunkt, erblickt man fast nur noch die Lage Kupferhalde: 125 Hektar alles Mögliche, aber keine sinnvolle Zuordnung. Gemeint war einst ein deutlich durch seine Färbung gekennzeichnetes Gewann, vergleichbar mit dem »Malscher Rotsteig«, zu dessen Füßen noch immer roter Ton abgebaut wird. Nicht weit ist es von Michelfelder Himmelberg zum Dieheimer Teufelskopf, dazwischen immer noch – auch optisch reizvolles – Bauernkulturland. Viel Potenzial gilt es auszuschöpfen am Neubürger Silberberg, am Östringer Königsbecher und Rosenkranzweg oder auch im Rau-

enberger Schlossberg. Bestens ausgestattete Familienbetriebe sind längst dabei ... aber auch immer noch und immer wieder Winzergenossenschaften, die in den letzten Jahren mit erstaunlichen Innovationen aufwarten.

Vorwärts, Genossen! ■

Eine gewisse Undankbarkeit den Winzergenossenschaften gegenüber haben wir oben schon angemerkt. Riesige Flächen, wie sie etwa der Winzerkeller Wiesloch verwaltet, ließen sich früher leichter vermarkten; den bescheidenen, treuen Literflaschen-Abonnenten gibt es zweifellos immer noch, doch insgesamt sind die Ansprüche an Güte, Design und Bekömmlichkeit deutlich gestiegen. Gleichzeitig ziehen es die meisten jungen Leute vor, im Fitness-Studio statt im Weinberg ihre Muskeln zu stählen – wie schade! Doch wer weiß, auch das kommt vielleicht einmal wieder ... Bis dahin schrumpfen die Genossenschaften weiter, werden älter, entwerfen neue Konzepte, fusionieren – so wie die Weingärtner, die sich mittlerweile Weinmanufaktur nennen, mit den Gutedelspezialisten aus dem Markgräflerland zusammengingen und ein auch für Anspruchsvolle faszinierendes Portfolio auflegten.

Von herausragender Bedeutung ist das Wirken der Winzergenossen nicht zuletzt für den Erhalt unserer Kulturlandschaft, all der Vielfalt, die mit dem nüchternen Fachausdruck Biodiversität nicht wiederzugeben ist. Insofern wird der Kraichgau die Entwicklungen im Winzerkeller Wiesloch mit gesteigertem Interesse verfolgen. Beispiele bester Praxis gibt es einige, etwa ein paar Kilometer weiter östlich, unterm Cleebronner Michaelsberg, wo die Genossen eine rasante Umgestaltung von Grund auf hinbekommen haben: Schulungen, Kontrolle, Strukturen, Modernisie-

rung ... all das ist wichtig, reicht aber nicht aus. Es muss ein frischer Geist durch Weinberg und Keller wehen, jeder einzelne muss mit derselben Passion zu Werke gehen wie sein Kollege Privatwinzer. Dann wird das schon, und vom sauberen Literwein bis zum Grand Cru ist alles möglich!

Zukunftsinspirationen ■

In summa darf dem Kraichgauer Weinbau eine erfreuliche Zukunft prognostiziert werden, insbesondere wenn es gelingt, gemeinsam mit anderen Genussproduzenten die Besonderheiten der Region herauszustellen. Vom stimmungsvollen Besen über Landgasthäuser von Ruf bis hin zur Haute Cuisine ist alles vorhanden, was Lukulliker mit Lust anreisen lässt. Sie alle leben mit und vom Wein. Und haben erkannt, dass es richtig ist, auf den Wein von hier zu setzen, Kooperationen zu suchen und zu beleben. Noch gibt es Bäcker, Metzger, Gemüsebauern, die auf hervorragendem Niveau produzieren. Es nützt nichts, dass nur ein paar von ihnen überleben: das Gesamtpanorama ist wichtig, die lange Kraichgauer Festtafel voll guter Dinge.

Nachholbedarf besteht vor allem optisch. Verglichen mit der Wein-Pfalz, nehmen sich die meisten Orte doch ein wenig trist aus, bieder, unfroh – das passt nicht zu der Munterkeit der Leute hier. Um Naherholungs- und Genusstourismus weiter anzukurbeln, genügt es nicht, wenn die Weingüter immer vorangehen ... und die Politik zuckelt hinterher. Es wäre gar nicht einmal so aufwändig und kostspielig, Weinorte wie Malsch, Sulzfeld, Rauenberg – für andere gilt gleiches – aufzuhübschen und als Stätten der Lebensfreude kenntlich zu machen. Wenn das Ziel sich freundlich darbietet, steigt die genusswurzelige Bewoh-

nerschaft Karlsruhes, Heidelbergs, Mannheims nur zu gerne in den ÖPNV und verbringt Tage, Wochenenden, Kurzurlaube, wo es am schönsten ist.

Bewegung ist da, sie muss aber beständig neu motiviert werden. Ja, der Kraichgau muss sich mehr anstrengen als die Ortenau oder der Kaiserstuhl. Es sollte dennoch gelingen, all die Vorzüge bekannt zu machen, als da wären: Ruhe und Erholung statt Massentourismus, herrlich abwechslungsreiche Landschaften, herausragend gute landwirtschaftliche Erzeugnisse und gastfreundliche Lokale ... und natürlich vielfältige Weine aller Qualitätsstufen, gewachsen in gut versteckten, geheimnisvollen, gottgesegneten Weinbergen.

Mit dem Kraichgauer Weinlesebuch legte Johannes Hucke 2007 die erste umfassende Darstellung von Weinen und Winzern der Region vor (Lindemanns Bibliothek, Kraichgau Stromberg Weinlesebuch, 3. Auflage, ISBN 978-3-88190-475-3). Im selben Brettener Verlag sind mehrere weinreiche Kriminalromane erschienen, die im Kraichgau spielen. Außerdem textete Hucke für Kraichgau-Stromberg Tourismus den Genussbegleiter »handverlesen«. Mit zahlreichen Lesungen und Theaterabenden zwischen Heidelberg, Heilbronn und Karlsruhe leistet der gelernte Lyriker Beiträge zum kulturellen Leben. – Neu erschienen: »Trink aus, wir bleiben! Texte zum Wein« (Lindemanns Bibliothek, Bd. 312, 2018, ISBN 978-3-96308-005-0).



Anschrift des Autors:
Johannes Hucke
St. Florian-Straße 5
76135 Karlsruhe
E-Mail: Jhucke@web.de