



MEINEN ORT WÄHLEN ▼

MEINEN ORT WÄHLEN ▼

- REMS-MURR-KREIS
- ALFDORF
- BACKNANG
- BERGLEN
- FELLBACH
- KAISERSBACH
- KERNEN
- KORB
- LEUTENBACH
- PLÜDERHAUSEN
- REMSHALDEN
- RUDERSBERG
- SCHORNDORF
- SCHWAIKHEIM
- URBACH
- WAIBLINGEN
- WEINSTADT
- WELZHEIM
- WINNENDEN
- WINTERBACH



Sie sind hier »»Startseite »»Mein Ort »»Waiblingen

WAIBLINGEN

Eck und Simmerlein: Ein kleines, aber feines Weingut aus Waiblingen



Von **Andreas Kölbl**

Aktualisiert: 15.08.2023, 17:31 Veröffentlicht: 15.08.2023, 15:23

Teilen 

Marcell Eck und Heike Simmerlein betreiben ein Mini-Weingut, hier an ihrem Wengert bei Strümpfelbach. © Gabriel Habermann

Gastronom Pascal Fetzer von der „Gerberei“ (ehemals Teneria) in Waiblingen hat unlängst ein Feuerwerk gezündet – im übertragenen Sinn: Das „[Festival der Mini-Weingüter](#)“ sorgte nicht nur für ein ausverkauftes Lokal, sondern für Begeisterung unter Besuchern und Winzern. Direkt aus Waiblingen war das Weingut Eck und Simmerlein mit von der Partie. Während das Weingut Häußermann aus Neustadt und das Neu-Waiblinger beziehungsweise Korber Weingut Zimmerle schon gute Namen haben, ist der kleine Familienbetrieb gerade dabei, sich einen zu machen.

Voll berufstätig: Die Freizeit verbringen Marcell Eck und Heike Simmerlein im Weinberg

Eigentlich haben Marcell Eck sowie Stefan und Heike Simmerlein ganz andere Berufe. Der 55-jährige Marcell Eck ist Informatiker beim Sportwagenbauer in Stuttgart-Zuffenhausen und Heike Simmerlein (58) Sozialpädagogin in Stuttgart – beide arbeiten Vollzeit. Dennoch nimmt der Weinbau inzwischen viel Raum ein in der Freizeit des Paares: Gemeinsam bringen sie es auf insgesamt 1000 Stunden im Jahr, wovon sie die meisten mit Handarbeit im Weinberg verbringen, der oberhalb von Strümpfelbach liegt. Mitgründer des Weinguts ist Heike Simmerleins Bruder Stefan, der als Arzt in Schweden lebt. Sie verstehen sich als neuen Typ Nebenerwerbsswinzer, die klassisch aus der Landwirtschaft kamen.

Erste Kenntnisse im Weinbau durch Kurse mit dem Stadtwengerter

Vor sechs Jahren zog das Paar aus Stuttgart ins Remstal. Basiskenntnisse über die Praxis des Weinbaus erwarben sie sich durch die Teilnahme bei einem ganzjährigen Kurs mit dem langjährigen [Weinstädter Stadtwengerter Gerhard Bischoff](#). Nach Ablauf des Jahres im Weinberg nutzten sie die Möglichkeit, dort weiter mitzuarbeiten. Heike Simmerlein sattelte sogar noch eine Weinbau-Ausbildung drauf.

Was sie als Nebenberufler oder Hobbywinzer allerdings nicht schaffen (können), das ist, täglich im Keller nach dem Rechten zu sehen, Gärung und Zuckergehalt zu überwachen. Deshalb arbeiten sie fest zusammen mit einem Profi, ihrem Freund Marcel Idler. Bei Idlers werden auch die Fässer gelagert, denn so „mini“ ist das Weingut mittlerweile auch nicht mehr, dass sie in die Garage in Waiblingen passen würden. Was nicht etwa bedeutet, dass es sich bei ihren Erzeugnissen eigentlich um Idler-Weine handelt. Die wichtigen Entscheidungen treffen tatsächlich Eck und Simmerlein. Und sie setzen im Weinberg eine Philosophie um, die ein Profi-Betrieb schon angesichts seiner größeren Flächen nicht anwenden kann.



WAIBLINGEN

"Gold-"Fans, Bachofer-Bewunderer und Neulinge: "Waiblingen erfrischt" rappelvoll



REMS-MURR-KREIS

Grundsteuer: Bodenrichtwerte in Waiblingen & Korb nur in Einzelfällen korrigiert

Fast alles ist Handarbeit

Große Maschinen kommen in den vier Zeilen Riesling und drei Zeilen Lemberger oberhalb von Strümpfelbach nicht zum Einsatz. Und auch in den anderen Parzellen mit Chardonnay, Gewürztraminer und der seltenen Rebsorte Garanoir, welche das Weingut dazu erwarb, nicht. Ein Mäher und eine Motorspritze auf dem Rücken – das ist alles. Das Gras wächst recht hoch unter den Reben, was auch in Dürreperioden etwas Feuchtigkeit hält. Inzwischen bewirtschaften sie auf diese Weise einen halben Hektar und versuchen in Kleinarbeit, das Bestmögliche herauszuholen. Angesichts der kleinen Flächen gelinge es etwa, Pilzschutzmittel punktgenau einzusetzen, wenn die Sporenkonzentration es erfordert – und dadurch an Menge zu sparen. Fast alle Weine von Eck und Simmerlein sind biozertifiziert.

Warum der Chardonnay "not for Bambis" ist

Beim Garanoir handelt es sich um eine relativ seltene Neuzüchtung aus der Schweiz.



WAIBLINGEN

Eröffnungstage noch bis 14. Mai beim Weingut Zimmerle (Waiblingen/Korb)

Vielen Remstaler Weinfans ist sie dennoch bekannt, denn der Weinberg wurde bislang vom [Weingut Kuhnle](#) bewirtschaftet. Die Version von Eck und Simmerlein gleicht nach Meinung von Besuchern der Messe in der Gerberei einem Beaujolais Primeur. Davon gibt es auch eine als „Réserve“ im Holzfass ausgebaute Variante. Mit originellem Namen und Etikett macht der Chardonnay „Not for Bambis“ auf sich aufmerksam. Der Hintergrund: Als die Winzer im Weinberg ein Rehkitz entdeckten, fanden sie's süß und voll in Ordnung – Natur eben. Tags darauf der Schreck: Der Weinberg war kahl gefressen, das Kitz war natürlich nicht allein gewesen. Die Chardonnay-Ernte fiel aus, und der Weinberg wurde zum Schutz vor „Bambis“ eingehegt.

Insgesamt 1800 Flaschen im Jahr produzieren die Waiblinger. Beim „Festival der Mini-Weingüter“ wurden Gastronomen aus Berlin und München auf die Weine aufmerksam, die ansonsten über die Webseite vertrieben werden. Das Weinmachen, sagt Marcell Eck, sei „ein bisschen zur Sucht“ geworden – aber die Grenze des ohne Maschinen Leistbaren sei nunmehr erreicht.

[INSTAGRAM-ARTIKEL](#)

DIE WICHTIGSTEN MELDUNGEN AKTUELL

