

# Dettinger Rosstriebkellerei - Sortenreine Premium-Produkte von den Streuobstwiesen des Biosphärengebiets



Alle lieben Streuobstwiesen. Zumindest behaupten sie es. Wenn dann aber im Supermarkt-regal der Streuobstwiesen-Apfelsaft neben Billigsäften aus China steht, greifen viele leider doch zu dem Billigapfelsaft. Fakt ist auch, dass laut einer Untersuchung der Hochschule Nürtingen-Geislingen allein seit dem Jahr 1990 die Streuobstbestände um ein Fünftel zurückgegangen sind. - Die wirkungsvollste Methode, die Streuobstwiesen wirkungsvoll zu schützen, ist die Veredelung und Vermarktung von Streuobst als regionales Premium-Produkt. Diesen erfolgreichen Weg beschreitet auch die Dettinger Rosstriebkellerei mit ihren Spezialitäten aus dem Ermstal. Seit dem Jahr der Fußball-WM in Deutschland entstehen in dem ehemaligen Wasserhochbehälter am 'Rosstrieb' erlesene Streuobst-Spezialitäten. Hans Knauer, Geschäftsführer der Ermstaler Kellerei, erzählt 'made im Ländle' wie alles begann:

„Die Dettinger Rosstriebkellerei GbR wurde von 6 Gesellschaftern gegründet. Hans Olpp, Kurt Siegler und Reiner Wahl waren die Impulsgeber. Dazu kamen Eberhard Knauer und sein Bruder Hans sowie Roland Lieb.

Alle Gründungsgesellschafter kannten sich und haben ein ideelles Interesse am Erhalt der landschaftsprägenden Streuobstwiesen in Dettingen und Umgebung. Die endgültige Konzeptumsetzung, wie z.B. hochwertige Produkte, hochwertige Flaschenausstattung und klassisches Etikett, wurde von allen Gesellschaftern insgesamt beschlossen. Wir waren uns auch alle einig, dass die Streuobstwiesen nur mit einer Produktvielfalt und mit hochwertigen Produkten erhalten werden können. Denn nur bei einer entsprechenden Vermarktung kann auch den Grundstückbesitzern ein nachhaltiger Preis (zwischen 15 und 20 Euro pro 100 kg) geboten werden, der wiederum Voraussetzung ist, um die Kulturlandschaft erhalten zu können. Die Streuobstwiesen gehören zu den artenreichsten Lebensräumen in Mitteleuropa. Aufgrund dieser Zielsetzung wurden wir vom Landkreis Reutlingen über die Programme Regionen Aktiv und PLENUM mit öffentlichen Mitteln gefördert.“

## **Fünf Spezialitäten für alle Gelegenheiten**

Die alten Apfel- und Birnensorten wachsen auf den Streuobstwiesen der einzigartigen Kulturlandschaft des Biosphärengebiets Schwäbische Alb. Bislang wurden daraus fünf Streuobst-Spezialitäten kreiert: Der 'Primo' (aus den Apfelsorten Champagner-Renetten und Schöner von Boskoop); der 'Primela' (aus Goldrenette Freiherrn von Berlepsch und Gewürzluiken abgerundet mit Schweizer Wasserbirnen) sowie der 'Deros' (aus Bittenfelder und Blochinger Zufallssämling sowie Boskoop), der im Frühjahr mit Holunderblütensirup abgeschmeckt wird. Das Flagschiff ist aber der 'Peramo', ein Birnenschaumwein aus der oberösterreichischen Weinbirne mit traditioneller Flaschengärung. Diese Rarität vereint das Aroma reifer Birnen mit einer angenehmen Gerbstoffnote zu einem außergewöhnlichen Genuss.

Der jüngste Spross ist der 'RNo.5', der erst im Jahr 2010 auf den Markt gekommen ist. Hans Knauer hält diesen spritzigen Cocktail für besonders innovativ: „Dieser Apfelschaumwein vereint die feinen Aromen von Weinbergpfirsich und Pomeranze mit dem Apfelaroma zu einem unnachahmlichen Cocktail, fruchtig in der Nase und elegant am Gaumen.“

## **Besonders schonendes Ausbauverfahren**

Insbesondere der Birnenschaumwein Peramo stößt auf so große Nachfrage, dass gleich in der Saison nach der Premiere die Kapazitäten deutlich erhöht werden konnten. Jetzt ist man für eine Nachfrage von rund 4.000 Flaschen im Jahr gewappnet. Der große Vorteil des alten Gewölbekellers, in dem die Edelstahltanks für die Apfel- und Birnenweine stehen, sind die



gleichmäßigen Temperaturen innerhalb des Jahres.

Der Apfel- und Birnenwein wird sortenrein gepresst und geklärt und gelangt dann in die zwölf modernen Edelstahl tanks. Den Säften werden spezielle Weinhefen zugegeben, so dass die langsame und schonende Kaltvergärung einsetzt. Durch den relativ geringen Alkoholgehalt mit ca. 6-7 Vol. % Alc dürfen auch Autofahrer mehr als nur einmal am Gläschen nippen. Daher ist Hans Knauer auch besonders stolz auf das Ausbauverfahren: „Das aufwändige Verfahren trägt zum Erhalt der Aromen und der Spritzigkeit der Frucht bei. Feingefühl bei der Komposition der Cuvées garantiert ein besonderes Geschmacks-erlebnis mit geringem Alkoholgehalt. Unsere hohe Produktqualität erreichen wir durch die Beratung von Evangelos Pattas, Sommelier des Jahres 2007 (Gault Millau), Inhaber des Sternelokals Delice in Stuttgart und des Weingeschäfts et cetera in Dettingen. - Ferner sind wir stolz darauf, dass wir mit unserer Streuobstinitiative auch einen Beitrag zur Renaissance dieser alten widerstandsfähigen Obstsorten leisten können. Alle Gesellschafter haben ein ideelles Interesse am Erhalt der Streuobstwiesen. Unser Motto lautet: 'Schützen durch Nützen'.“

#### Stetig wachsender Kundenstamm

Die Idee – und natürlich besonders die Produkte – haben bereits zahlreiche Anhänger unter Händlern und Gastronomen gefunden. Die Spezialitäten der Dettinger Rosstriebkellerei finden sich in renommierten Verkaufsstellen für schwäbische Spezialitäten und Feinkost, so z.B. in der Weinhandlung et cetera und Ermostalsäfte Keinath in Dettingen, beim BeckaBeck in Bad Urach, im Metzinger Gourmet-Kontor und bei Genussundmehr in Kirchheim, im Nürtinger Käsekontor und im Bauralada in Pfullingen, bei Stebruka in Reutlingen, im Biosphärenzentrum in Münsingen sowie am Zebundus-Stand in den Markthallen von Stuttgart und in Berlin sowie beim Gemiasmayer in Blaubeuren.



Auch die Gastwirte in der Region erkennen das Potential und bieten ihren Gästen diese außergewöhnlichen Perl- und Schaumweine von der Schwäbischen Alb an: Hotel Graf Eberhard in Bad Urach, Biosphärenhotel Herrmann in Münsingen, Hotel Fürstenhof in Reutlingen, Hotel Schönbuch in Pliezhausen, Hofgut Uhenfels in Bad Urach-Seeburg, Burg Hohenneuffen, Lagerhaus an der Lauter in Dapfen, Landgasthof Hirsch der Familie Failenschmid in Gächingen oder im Gasthaus zum Hirsch in Hohenstein-Oberstetten. Hans Knauer freut sich über den Zuspruch, den die hochwertigen Getränke erhalten:

„Die höchste Auszeichnung erhalten wir von unseren Kunden und Verbrauchern. Sie haben erkannt, dass regionale Produkte nachhaltig gut sind. Mit ihrem bewussten Kaufverhalten kann die Kulturlandschaft erhalten werden, und es werden hochwertige regionale Produkte gefördert und die natürlichen Ressourcen geschützt. Mit dieser gelebten Identität, Kooperation und Solidarität wird die Nachhaltigkeit in besonderem Maße gefördert. Damit können wir alle unserer Verantwortung gerecht werden.“

Es muss also nicht immer Champagner, ein Cava oder ein Prosecco aus dem Supermarkt sein, wenn man mit der Familie und Freunden auf einen besonderen Anlass anstoßen möchte. Die Produkte aus der Rosstriebkellerei schmecken nicht nur gut und eignen sich aufgrund der wertigen Aufmachung auch als Mitbringsel, sondern erzählen auch eine Geschichte, denn jeder Schluck ist ein wirkungsvolles Stück Naturschutz. – Mehr Infos zu den Aktivitäten der Rosstriebkellerei und alle Verkaufsstellen finden Sie auf der Webseite [www.rosstriebkellerei.de](http://www.rosstriebkellerei.de).

[Die Kontaktdaten zur Rosstriebkellerei Dettingen erhalten Sie hier.](#)

## **Unser Fazit: Die Premium-Produkte der Rosstriebkellerei bieten regionalen Genuss mit Niveau.**

Urheberrechtshinweis:

Alle Inhalte (Texte und Bilder) dieser Seite sind urheberrechtlich geschützt!  
Es ist nicht gestattet, Inhalte dieser Seite zu kopieren, weiterzugeben oder in irgendeiner Form zu verändern, ohne das eine ausdrückliche schriftliche Genehmigung der Fa. Regio-Schaufenster vorliegt!

- [Wir über uns](#)
- [Produkte](#)
- [Impressum und AGBs](#)

[Powered by Multidigital-Webdesign](#)