



Die Yburg – das Wahrzeichen Stettens ist umgeben von den Weinlagen «Brotwasser» und «Pulvermächer», mit die besten in Württemberg. Die Yburg ist eine Wohnburg des frühen 14. Jahrhunderts. Ihr ursprünglicher Name lautete Eibenburg, aus dem allmählich Yburg wurde.

## Andreas Udo Fitzel      Stettener Brotwasser

### Ursprünge und Bedeutung eines besonderen württembergischen Weins im 18. Jahrhundert

Stetten im Remstal ist ein überregional bekannter Weinbauort. Rund 15 Kilometer östlich von Stuttgart gelegen, bietet der Ort eine große Vielfalt von Weinerzeugnissen an. Bedingt durch das milde Klima, geeignete Böden, die topografische Beschaffenheit mit vielen Hanglagen samt schützenden Wäldern in den Höhen bietet das in einem Seitental der Rems gelegene Stetten besonders gute Voraussetzungen für den Anbau unterschiedlichster Weinsorten. Zahlreiche Auszeichnungen gehen an dortige Weingüter. Insbesondere die um das Wahrzeichen Stettens – der Yburg – gelegenen Einzellagen «Stettener Brotwasser» und «Stettener Pulvermächer» sind ein Inbegriff für erstklassige Spitzenweine. Beide gelten mit als die besten Riesling-Lagen nicht nur des Remstals oder Württembergs, sondern sogar des gesamten Bundeslandes. Die Einzellage «Stettener Brotwasser» ist teilweise terrassiert und stellt damit eine der letzten Trockenmauer-Steillagen des Remstals dar. Die Sandsteinterrassen haben eine Steillage von bis zu 60 % und liegen romantisch direkt unterhalb der Ruine der Yburg, umgeben von weiteren Weinbergen, Wäldern und Wanderwegen. Seit Jahrhunderten befindet sich die Einzellage im Alleinbesitz des Weinguts Herzog von Württemberg. Dieses verfügt über insgesamt sechs im Land verstreute Einzellagen und bezeichnet das «Stettener Brotwasser» selbst oft als seine «berühmteste Weinlage». Stet-

ten im Remstal gelangte durch zwei Verträge in den Jahren 1664 und 1666 von der reichsritterschaftlichen Familie Thumb von Neuburg in den Privatbesitz des Hauses Württemberg, das zur Verwaltung der Hofkammerschreiberei zugewiesen wurde. Schloss und Dorf Stetten – und damit die herrschaftlichen Weinlagen – standen dem jeweiligen württembergischen Herrscher nun quasi zur freien Verfügung.

Den ungewöhnlichen Namen «Brotwasser» versucht eine alte Legende wie folgt zu erklären: Im ausgehenden 17. Jahrhundert soll es eine Hofdame in Stetten gegeben haben, die eine List eronnen hatte, um ihre Vorliebe für einen bestimmten Wein vor der höfischen Öffentlichkeit zu verbergen. Es war damals üblich, das oft sehr trockene Brot in Wasser zu tunken, um es noch essen zu können (= Brotwasser). Stattdessen ließ sie sich einfach den Krug mit Wein füllen. Jedes Mal, wenn sie das trockene Brot in das vermeintliche Wasser tauchte, konnte sie einen ordentlichen Schluck Wein zu sich nehmen. Da nun die Dienerschaft jener Dame stets in den Weinkeller statt zum Brunnen lief, um den Krug aufs Neue zu füllen, blieb diese List nicht lange verborgen und so bekam ihr Lieblingswein den Namen «Brotwasser». Diese kleine Legende wurde erstmals 1752 vom Herzoglichen Archivar Christian Friedrich Sattler<sup>1</sup> erwähnt und hat ihren historischen Kern um die Hofgesellschaft der württembergischen Herzogin

# Stetten



Stetten in der Kieserschen Forstkarte, um 1685. Im Vordergrund links das Schloss, rechts das Dorf. In den Weinbergen links über dem Dorf die heute abgegangene Lindhaldenkelter, rechts die Yburg noch mit Dach.

Magdalena Sibylla, die um 1700 häufig in Stetten residierte. Bereits als 21-Jährige bekam sie 1674 Schloss und Dorf Stetten als Brautgabe anlässlich ihrer Hochzeit mit dem württembergischen Erbprinzen Ludwig Wilhelm übereignet. Sechs Monate nach der Hochzeit wurde ihr Ehemann zum Herzog von Württemberg ernannt. Aus der Ehe entsprangen vier Kinder: drei Mädchen und ein Junge. Nach knapp vierjähriger Ehe verstarb ihr Mann am 23. Juni 1677. So wurde die mit dem vierten Kind schwangere 25-jährige Magdalena Sibylla quasi über Nacht zur amtierenden Herzogin von Württemberg. Sie übernahm zusammen mit einem Administrator de facto die Regentschaft über das Land sowie die Vormundschaft für ihren neugeborenen Sohn Eberhard Ludwig, bis dieser dann 1693 als 16-Jähriger die Thronfolge antreten konnte. Herzogin Magdalena Sibylla hielt sich in ihrer aktiven Regierungszeit von 1677 bis 1693 und auch danach als Herzoginwitwe bis zu ihrem Tode 1712 (neben Stuttgart und Kirchheim u. Teck) meist halbjährlich im Schloss Stetten auf. Durch ihre Frömmigkeit und Umsicht in allen Entscheidungen erfreute sie sich allgemein großer Beliebtheit.

Es waren unruhige Zeiten: Französische Soldaten des «Sonnenkönigs» fielen gleich mehrfach während des Pfälzischen und Spanischen Erbfolgekriegs in Südwestdeutschland ein und verbreiteten Schrecken, auch Württemberg hatte schwer zu leiden. Magdalena Sibylla konnte 1688 Stuttgart buchstäblich in letzter Sekunde retten, indem sie den anmaßenden Forderungen des französischen

Befehlshabers in geschliffenstem Französisch derart furchtlos entgegnetrat, dass er von einer Verbrennung der Stadt absah. Erst in der Schlacht von Höchstädt im Jahre 1704 konnten die Franzosen entscheidend geschlagen werden und verloren ihren Nimbus der Unbesiegbarkeit. In jenem unruhigen Jahr 1704 fand der Sohn von Magdalena Sibylla Herzog Eberhard Ludwig sogar noch Zeit, den Grundstein für sein neues Schloss legen zu lassen. Ludwigsburg sollte zeitlebens sein bevorzugtes Prestigeobjekt werden – eben «Ludwigs Burg».

Und noch etwas geschah 1704: In Stetten wurde – gemäß den Archivalien erstmalig – ein

Wein unter dem Namen «Brotwasser» eingelagert. Die genauen Umstände dieser erstmaligen Erwähnung: Am 10. Januar 1713 wurde anlässlich des Todes der Magdalena Sibylla in den Kellern des Schlosses Stetten eine Inventur durchgeführt. Die verschiedenen Inventurlisten führen auf, dass dort insgesamt etwa 139.722 Liter Wein (475 Eimer und 6 Imi) lagerten, darunter etwa 26.086 Liter Brotwasser (87 Eimer und 12 Imi).<sup>2</sup> In dieser Inventur von 1713 wurden auch die gelagerten Jahrgänge des Brotwassers aufgelistet: Es sind die Jahrgänge 1704, 1706 und 1707 (ein Eimer entsprach etwa 293 Liter, ein Imi etwa 18 Liter). Da der Name «Brotwasser» zuvor in



Weinlese in Württemberg um 1720 im «Barocken Welttheater. Ein Buch von Menschen, Tieren, Blumen, Gewächsen und allerlei Einfällen» des Köngener Pfarrers Daniel Pfisterer (1651–1728). Die zwischen 1716 und 1727 entstandenen detaillierten Zeichnungen und Aquarelle stellen ein wichtiges Zeugnis der Alltagskultur kurz nach 1700 dar. Zeichnung aus dem Jahre 1716.

den Weinchroniken nirgends auftaucht und auch kein alter Gewann- oder Flurname in Stetten so bezeichnet war, musste es sich also bereits um eine konkrete Bezeichnung für einen ganz bestimmten Wein gehandelt haben. Zudem ist es mehr als wahrscheinlich, dass dieser auch schon vor dem erwähnten 1704er-Jahrgang angebaut worden ist, allein schon deshalb, weil er bereits 1704 einen eigenen und ungewöhnlichen Namen führte.

Aus welcher Rebsorte bestand das «frühe Brotwasser»? Es ist davon auszugehen, dass das «Brotwasser» schon damals ein Weißwein gewesen ist, ein Weißwein mit einer allerdings eher etwas dunkleren Farbtonung. Der Wein dürfte tatsächlich seinen Namen aufgrund seiner hellen bräunlichen «brotähnlichen» Farbe erhalten haben, denn vom 17. bis zum 19. Jahrhundert wurde generell ein «brotfarbiger Wein» als «Brotwasser» bezeichnet. Parallel dazu stand der Begriff auch als Bezeichnung für ein stärkendes Getränk für Kranke: Geröstete Brotrinde oder Zwieback wurde mit (falls vorhanden) Zucker oder Zitronenscheiben versehen und dann mit heißem Wasser aufgegossen.

Auch anhand der Inventurliste von 1713 ist zu vermuten, dass das Brotwasser ein Weißwein gewesen sein muss, da Rotwein extra aufgeführt ist und um 1700 generell eher Weißweinsorten bevorzugt wurden; mehr als Dreiviertel des im 17. Jahrhundert erzeugten Weins in Württemberg war Weißwein. Darüber hinaus muss das Brotwasser ein lagerungsfähiger Weißwein gewesen sein, war doch der erwähnte 1704er-Jahrgang zum Zeitpunkt der Inventur 1713 bereits acht bzw. neun Jahre alt. Es besteht eine hohe Wahrscheinlichkeit, dass die frühen Brotwasserweine um 1700 aus der Rebsorte «Weißer Traminer» gekeltert worden sind. Der weiße Traminer war im 17. Jahrhundert in Württemberg sehr beliebt und galt als langlebig, aber auch recht teuer.<sup>3</sup> Synonyme für diese Rebsorte sind «Savagnin» oder «Weiß Fränkischer». Aus dem Begriff des (Weiß) «Fränkischen» wiederum leitet sich der Begriff «Frentschen» bzw. «Frenschen» ab. In allen Stettener Weinhalde gab es solche «Frentschen»-Weinberge. Bereits 1598 wird der weiße Traminer in Stetten erwähnt, danach 1674 (in den «Unteren Steingruben») sowie 1756. Auch die alte Stettener Gewannlage «Frenschen», die sich nahe der Lindhalder Kelter in Richtung Strümpfelbach befand, erinnert noch an den weitverbreiteten Weißtraminer-Anbau.<sup>4</sup> Die aus weißem Traminer gewonnenen Weine sind meist goldgelb, erreichen oft hohe Alkoholgrade und zeichnen sich durch ein zurückhaltendes, zartes Bouquet und einen kräftigen Geschmack aus, der an Nuss, Vanille und Honig

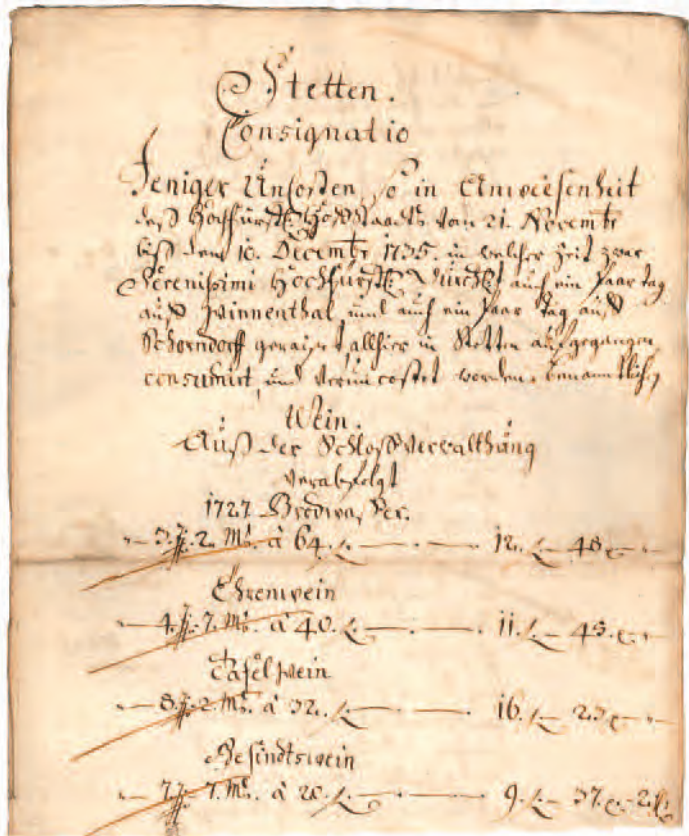


*Christine Wilhelmine von Grävenitz (1685–1744), die langjährige Mätresse des Herzogs. Sie bestimmte über 20 Jahre lang die Geschehe Württembergs maßgeblich mit. Eine teilweise Rehabilitierung der oft als «Landesverderberin» geschmähten Frau erfolgte erst Anfang dieses Jahrhunderts. Brustbild von C. E. v. Quitter in einer Brosche, 8x7 cm, um 1721.*

erinnert, auch bisweilen mit einer leicht rauchigen Note. Es ist davon auszugehen, dass der weiße Traminer damals weiß, süß und stark war. Heute wird der Weißtraminer als «Savagnin» fast nur noch im französischen Jura angebaut.

Generell wurden in Württemberg immer wieder neue Rebsorten eingeführt. Im Laufe der vielen Jahrzehnte bzw. Jahrhunderte wurden auch für das Brotwasser diverse Rebsorten ausprobiert, manchmal reinsortig, manchmal mit mehreren Sorten als Cuvée. Nach seinen Anfängen als Traminer war das Brotwasser während des 18. Jahrhunderts danach für einen langen Zeitraum wohl eine Cuvée aus Ruländer bzw. Grauburgunder und Muskateller. So heißt es 1787: *Aus den hiesigen Herrschaft Weinbergen wurden die besten Gattungen der Trauben, die sogenannten Ruhländer, Muskateller besonders ausgesucht, gebeert und ein Wein davon gezogen, der besonders delikater werden musste.*<sup>5</sup>

Die Qualität ließ im frühen 19. Jahrhundert nach; selbstverständlich hatte man in Württemberg und im Remstal nach den Napoleonischen Kriegen, katastrophalen Missernten, einer furchtbaren Hungersnot und gewaltigen politischen Umwälzungen andere Sorgen als hochwertige Qualitätsweine herzustellen. Nach einer Phase der Konsolidierung in Württemberg in den 1820er-Jahren setzte sich auch



«Brotwasser» war der beste Wein. Herzog Carl Alexander und seinem Gefolge werden in Stetten 1735 Weine in der qualitativen Reihenfolge Brotwasser – Ehrenwein – Tafelwein – Gesindewein verabreicht:

«Stetten. / Consignatio Jeniger Uncosten, so in Anwesenheit deß Hochfürstl. Hofstaadts Vom 21. Novembr biß den 10. Decembr 1735. in welcher Zeit zwar Serenissimi Hochfürstl. Durchlt. auch ein Paar Tag auf Winnenthal und auch ein Paar Tag auf Schorndorff geraiset, allhier in Stetten aufgegangen, consumirt, und veruncostet worden. Benanntlichen Wein Auß der Schloßverwalthung verabfolgt [:]

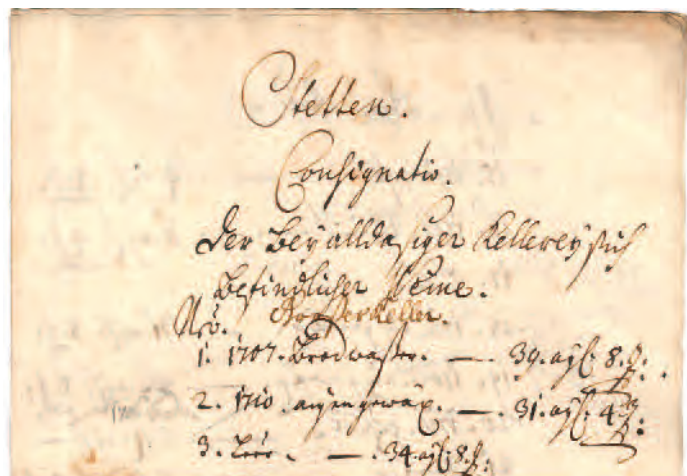
1727 Brodwaßer	3 I(m)i 2 M(a)ß	à 64 fl	12 fl 48 x
Ehrenwein	4 I(m)i 7 M(a)ß	à 40 fl	11 f 45 x
Tafelwein	8 I(m)i 2 M(a)ß	à 32 fl	6 fl 23 x
Gesindtswein	7 I(m)i 7 M(a)ß	à 20 fl	9 fl 37 x 2 hl»

fl: Gulden (= 60 Kreuzer); x: Kreuzer (= 8 Heller); hl: Heller  
 1 Eimer (293,97 Liter) = 16 Imi; 1 Imi (18,37 Liter) = 10 Maß;  
 1 Maß (1,837 Liter).

hierzulande im Laufe des 19. Jahrhunderts ganz allmählich das heutige «Aushängeschild» und die «Prestige»-Traube schlechthin des deutschen Weinbaus durch: der Riesling. Dieser wurde in Württemberg erst in den 1820er-Jahren aufgrund verschiedener Dekrete des württembergischen Königs Wilhelm I. eingeführt.<sup>6</sup> Einer der ersten Rieslinge aus Württemberg überhaupt dürfte der 1828er-Jahrgang aus Stetten von der Königlichen Hofkammerkellerei gewesen sein.<sup>7</sup> Bis heute besteht das Brotwasser bekanntlich reinsortig aus der Rebsorte Riesling. Dieser zeichnet sich durch eine frische elegante und

mineralische Lebendigkeit aus sowie durch Leichtigkeit mit einer pikanten Fruchtsäure. Der Alkoholgehalt ist oft leichter und die Aromen erinnern zuweilen an Zitrus oder Apfel, an Ananas oder Maracuja.

Die letzten Jahre ihres Lebens muss die fromme Herzoginwitwe und Herzogsmutter Magdalena Sibylla durch das Benehmen ihres Sohnes Herzog Eberhard Ludwig wohl ziemlich verbittert gewesen sein. Obwohl er seit 1697 mit Johanna Elisabetha von Baden-Durlach verheiratet war und sie damit die offizielle Herzogin war, wandte sich der Herzog immer offener seiner Mätresse zu, der berühmterbüchtigten «Grävenitz». Christine Wilhelmine von Grävenitz kam über Beziehungen 1706 als Hofdame an den Stuttgarter Hof. Die junge Frau war sehr klug, sehr ehrgeizig, sehr gebildet, sehr charmant und sehr attraktiv – kurzum: eine gefährliche Mischung für den unglücklich verheirateten Herzog. Wilhelmine wurde rasch zu seiner Geliebten. Sie war aber nicht nur eine der wechselnden Liebschaften des Herzogs, vielmehr entwickelte sich eine eheähnliche Lebensgemeinschaft. In ihr fand der Herzog endlich Liebe, Verständnis und Geborgenheit, zumal beide eine Leidenschaft für Prunk und Luxus hegten. Der Herrscher von Württemberg vermachte der jungen Frau immer größere Vermögen und Güter mit großem Landbesitz, sodass sie ständig an Macht und Einfluss gewann. Nach theaterreife Irrungen und Wirrungen blieb sie über Jahr-



Ersterwähnung von «Brotwasser» in der Inventurliste von Schloss Stetten, Januar 1713:

«Stetten			
Consignatio			
Der Bey alldasiger Kellerey sich			
Befindlichen Weine			
Nr.	Großer Keller		
1.	1707.	Brodwaßer	39 Eimer 8 Imi
2.	1710.	aigengewäx	31 Eimer 4 Imi
3.	Leer		34 Eimer 8 Imi»

Die Lage «Brotwasser» ist heute ausschließlich mit Riesling-Trauben bepflanzt und befindet sich im Alleinbesitz des Weinguts Herzog von Württemberg. Die Lage ist nach den Kriterien des Verbands Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) untergliedert in eine «Erste Lage» und in eine «Große Lage», die qualitativ höchste Stufe.



zehnte in Württemberg die «Erste Dame». Bereits kurz nach dem Tode seiner Mutter Magdalena Sibylla vermachte Herzog Eberhard Ludwig am 10. Dezember 1712 seiner Mätresse Wilhelmine von Grävenitz Schloss und Dorf Stetten im Remstal, wobei das Schloss sogleich ihren Wünschen gemäß ausgebaut wurde.

Dem barocken Zeitgeist entsprechend feierte Herzog Eberhard Ludwig mit Wilhelmine von Grävenitz und zahlreichen geladenen Gästen auch im Schloss von Stetten im Remstal rauschende Feste, wenngleich es diesbezüglich nur wenig Überliefertes gibt. Am 25. August 1719 brachte einer der bedeutendsten deutschen Opernkomponisten der Barockzeit, Reinhard Keiser (1674–1739), höchstpersönlich eine von ihm komponierte «Serenata» im Schloss Stetten zur Aufführung.<sup>8</sup> Den Sommer 1730 verbrachte der Herzog mit seiner Geliebten und einer großen Festgesellschaft im Schloss zu Stetten. Während der siebenwöchigen Anwesenheit dieser Gesellschaft wurde die ungeheure Menge von 66 Eimern Wein verbraucht (knapp 20.000 Liter), darunter 15 Eimer des begehrten Brotwassers (etwa 4.400 Liter) neben 20 Eimern Ehrenwein, 18 Eimern Tafelwein und 11 Eimern Gesindtswein. Der Amtmann (Verwaltungsbeamte) Cuon vermerkte dies ausführlich in seinem Bericht vom 2. August 1730.<sup>9</sup> Diese unglaublich erscheinenden und eigentlich nicht zu bewältigenden Mengen lassen darauf schließen (und hoffen), dass wohl auch Höflinge, Belegschaft und auch Teile der Bevölkerung zumindest während dieses Aufenthaltes reichlich mit Wein versorgt und entlohnt wurden.

Die ausschweifenden Feste des Sommers 1730 waren aber auch die letzten, die Wilhelmine von Grävenitz in großem Stil mit dem Herzog zusammen feiern konnte. Ihre Stellung bei Hof wurde ab Frühjahr 1731 immer unhaltbarer. Zudem hatte sich

der Herzog mit seiner Frau, Herzogin Johanna Elisabetha, aus politischen Gründen wieder versöhnt. Zunächst beendete der Herzog jeglichen Kontakt mit seiner ehemaligen Geliebten, der nun Hausarrest oder gar Inhaftierung drohten. Die Gräfin von Grävenitz alias Gräfin von Würben ahnte wohl, was ihr bevorstand, und versuchte sich noch so gut wie möglich finanziell abzusichern bzw. ihren bereits vorhandenen Reichtum weiter auszubauen.

In diesem Zusammenhang versuchte sie sich mit dem begehrten Brotwasserwein sogar als «illegale Weinhändlerin». Um 1731 brachte sie heimlich große Mengen dieses Weins vom Schloss Stetten auf ihr großes Landgut nach Welzheim im Schwäbischen Wald. So ließ sie *gegen 100 Eimer vom besten so genannten Brodwasser von Stetten nach Welzheim abführen (...), daß dieser Wein dem Durchlauchtigsten Hause Württemberg auff eine Unrechtmäßige Weise abgenommen worden*. Ihr Ziel sei gewesen, den Wein aus Stetten *unter der Hand außer Landes zu verkauffen (...)* und *davor das Gellt ein zu cahsieren.*<sup>10</sup> Die heimlich nach Welzheim abgeführten 100 Eimer (knapp 30.000 Liter) des Stettener Brotwassers ergaben bei einem Durchschnittspreis von 65 Gulden pro Eimer einen Verkaufspreis von insgesamt 6500 Gulden, was in etwa 15 bis 25 Jahresgehältern eines damaligen Lehrers entsprach.

Auch auf ihrem Landgut in Unterboihingen (bei Wendlingen am Neckar) kamen mehrere große Weinlieferungen an; eine Inventur des hierfür zuständigen «Gräflich Würbenschen Jägers», welcher zugleich die Inspektion über die Weine innehatte, ergab, dass auch hier über 15.000 Liter (heimlich abgeführten) Weins lagerten, davon knapp 12.000 Liter des wertvollen Brotwassers aus Stetten.<sup>11</sup> Eine weitere kleinere geheime Lieferung eines Wagens mit vier Fässern des *besten Stettener oder soge-*



Die 1582 erstmals erwähnte und 1786 neu errichtete Stettener «Glockenkeller». In ihr wurden auch Brotwasser-Weine gekellert. Im Hintergrund die Lage «Brotwasser» und die Yburg. Vermutlich hatte die Kelter einst einen Dachreiter mit Glocke, die während der Weinlese abends das Ende der Lese einläutete, was der Kelter ihren Namen gab.

nannten Brotwassers ging ebenfalls auf ihr Landgut nach Unterboihingen. Die Menge dieser Wagenlieferung betrug 4 Eimer 10 Imi (etwa 1250 Liter). Das Umfüllen und der Abtransport dieser vier Fässer Brotwasser vom Schloss Stetten nach Unterboihingen musste allerdings wohl in sehr großer Eile und Hektik erfolgt sein, da man nach einiger Zeit in Unterboihingen feststellen musste, dass in 2 von diesen Fassen kurz vorher Birnen Most gewesen sei und das dies dem Wein in die Länge nicht gut thun dürfte (... ) (und dieser) schwerlich lang gut bleiben dürfte.<sup>12</sup>

Wilhelmine von Grävenitz wurde im Oktober 1731 festgenommen und zunächst im Schloss Urach unter Hausarrest gestellt, dann in der Burg Hohenurach unter verschärften Bedingungen inhaftiert. Im Dezember 1732 musste sie gegen eine hohe finanzielle Entschädigung vertraglich auf ihre Güter verzichten, unter anderem auch auf Schloss und Dorf Stetten im Remstal. Schließlich verstarb ihr Geliebter und Protegé Herzog Eberhard Ludwig 1733. Die Frau, die 25 Jahre lang die Politik Württembergs mitbestimmte, verließ im Frühjahr 1733 das Land und zog nach Berlin, wo sie 1744 verstarb. Der nachfolgende Herzog Carl Alexander kümmerte sich höchstpersönlich um die Abwicklung (Rückführung bzw. Verkauf) des beschlagnahmten *arrestierten Weins* aus den illegal abgeführten Lieferungen des Stettener Brotwassers von Welzheim und Unterboihingen. Diese Weinlieferungen waren ein weiterer schwerwiegender Anklagepunkt in den nun zahlreich gegen «die Grävenitz» erhobenen Prozessen.

Mit dem Tode des alten Herzogs Eberhard Ludwig war die Herrschaft Stetten an seine Witwe gefallen, der jahrelang von ihm verschmähten Herzogin Johanna Elisabetha. Sie war eine vornehme und gutherzige Dame, die sich auch um die Hilfsbedürftigen im Ort kümmerte. Sie verstarb schließlich 1757. Der höfische Glanz erlosch somit in Stetten und das Schloss fiel für lange Zeit in einen Dornröschenschlaf.

Der Brotwasser-Wein gewann in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts – ausgelöst und begünstigt durch die offensichtliche Vorliebe der höfischen Gesellschaft – allmählich ein starkes Renommee. Auch die ersten Erwähnungen in geografischen Beschreibungen ab 1740 führten zu einem großen Bekanntheitsgrad im aufkommenden Bildungsbürgertum. Die Ausnahmestellung des Brotwassers mag auch darin begründet liegen, dass im 18. Jahrhundert der württembergische Wein generell keinen besonders guten Ruf hatte. Waren württembergische Weine vor dem Dreißigjährigen Krieg noch sehr geschätzt und von guter Qualität (und auch Württembergs Hauptexportartikel nach Bayern und Österreich), ging es nach diesem langen Krieg erst einmal darum, für die Überlebenden möglichst schnell und billig viel Massenwein zu produzieren. Der Brotwasser-Wein war auch in dieser Hinsicht ein erster Vorreiter an neugewonnener Qualität in Württemberg um 1700. Einen weiteren großen Schub



Die derzeit älteste bekannte Brotwasser-Flasche aus dem Spitzenjahrgang 1959. Im 19. Jahrhundert benutzte die Hofkammerkellerei für Rot- und Weißweine bauchige braune Burgunderflaschen. Oftmals wurde der Wein damals aber nicht in Flaschen abgefüllt, sondern verblieb im Fass.

erfuhr das Brotwasser mit der großen nationalen und internationalen Riesling-Begeisterung um das Jahr 1900, wo deutsche Rieslinge aus Spitzenlagen (meist von Rhein und Mosel) oft höhere Preise erzielten als die besten französischen Weine.

Seit etwa 1990 besteht eine weitere große Nachfrage im In- und Ausland nach Riesling. Das Weingut Herzog von Württemberg, idyllisch am Seeschloss Monrepos bei Ludwigsburg gelegen, versteht es aufgrund moderner Weinbautechnik und strikter Ertragsreduzierung, dem Stettener Brotwasser wieder die ihm gebührende Qualität zu verleihen. Insofern schließt sich der Kreis: Das Stettener Brotwasser hat wieder seinen Platz gefunden.

#### LITERATUR:

Bellon, Eugen: Flurnamen des Weinortes Stetten im Remstal. Kernen im Remstal 1986.

Fritz, Eberhard: Die Verbesserung des Weinbaus in Württemberg unter König Wilhelm I. (1816–1864). Tübingen 1994.

Kaufmann, Adolf: Geschichte von Stetten im Remstal. Stetten 1962.

Krämer, Christine: Rebsorten in Württemberg. Herkunft, Einführung, Verbreitung und Qualität der Weine vom Spätmittelalter bis ins 19. Jahrhundert. Ostfildern 2006.

Kremer, Joachim: Magdalena Sibylla von Württemberg. Tübinger Bausteine zur Landesgeschichte. Band 27. Tübingen 2017.

Oßwald-Bargende, Sybille: Die Mätresse, der Fürst und die Macht. Christina Wilhelmina von Grävenitz und die höfische Gesellschaft. Frankfurt/Main 2000.

Röder, Philipp Ludwig Hermann: Geographie und Statistik Württembergs. Laybach und Ulm 1787.

Sattler, Christian Friedrich: Historische Beschreibung des Herzogtums Württemberg. Stuttgart und Esslingen 1752.

Sauer, Paul: Musen, Machtspiel und Mätressen: Eberhard Ludwig – württembergischer Herzog und Gründer Ludwigsburgs. Tübingen 2008.

#### ANMERKUNGEN

1 Sattler 1752, S. 242.

2 Staatsarchiv Ludwigsburg GL 155 Bü 78.

3 Krämer 2006, S. 72 und 78.

4 Kaufmann 1962, S. 11.

5 Röder 1787, S. 491.

6 Fritz 1994, S. 46–47.

7 Archiv Haus Württemberg Schloss Altshausen, Bestand Hofdomänenkammer, Bü 1434.

8 Sauer 2008, S. 152.

9 Kaufmann 1962, S. 332.

10 Hauptstaatsarchiv Stuttgart A 48/05 Bü 101.

11 Hauptstaatsarchiv Stuttgart A 48/05 Bü 101.

12 Hauptstaatsarchiv Stuttgart A 48/05 Bü 101.

Von dem Autor dieses Beitrages erscheint im Mai das Buch «Stettener Brotwasser – Geschichte(n) eines legendären Weines». ISBN-Nr. 978-3-86372-052-0. [www.bag-verlag.de](http://www.bag-verlag.de)

## VON HIER. VON UNS.

Große Denker.\*



\* Schiller, Hölderlin und Mörike – große Dichter, geboren in Württemberg.

Große Weine.



Entdecken Sie das Beste aus Württemberg: Zum Beispiel diese würzigen und fruchtigen Lemberger mit ihrem tief dunklen Rot oder diesen kräftigen Portugieser mit seinen Frucht- und Gewürzaromen: alle drei sind ein Gedicht!



Württembergische Weingärtner-  
Zentralgenossenschaft e. G.  
[www.wzg-weine.de](http://www.wzg-weine.de)

