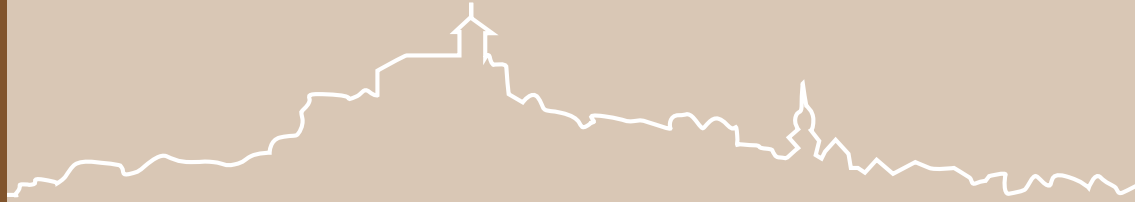


VAIHINGEN ENZÜCKT

STADT
VAIHINGEN
AN DER ENZ



Auf den ersten Blick wird klar: **Vaihingen an der Enz** ist ein geschichtsträchtiger Ort. Das schmucke Fachwerk-Ensemble des Marktplatzes repräsentiert eine jahrhundertealte Vergangenheit. Bei einem Spaziergang durch die verwinkelten Gassen der historischen Altstadt lassen sich Reste der mittelalterlichen Stadnanlage entdecken.

Die ersten Spuren der Besiedlung Vaihingens sind jedoch viel älter – sie gehen zurück bis ins 3. Jahrhundert n. Chr.





VAIHINGEN HAT GESCHICHTE

Inhalt

2 Vaihingen hat Geschichte

5 Vaihingen Enzückt

6 Majestätischer Kaltenstein

8 Auf Zeitreise

9 Stocherkahnfahrten – eine Tradition lebt!

10 Genussreich

11 Weinverführungen

12 Ein Tag im Weinberg

14 Linsen & Spätzle

16 Vaihinger Menü

18 Geselligkeit wird groß geschrieben

20 's isch Maiadag!

22 Wanderglück

24 RadtourENZeit

26 Behaglich

28 Vaihinger Jahreszeiten

30 Die ganze Vielfalt der Region

31 Impressum

32 Kontakt



VAIHINGEN ENZÜCKT

*W*alerisch liegt Vaihingen im Tal der Enz zwischen den sanften Hügeln des Strombergs und den weiten Feldern des Heckengäus. Die Stadt mit ihrem mittelalterlichen Ortskern, den liebevoll restaurierten Fachwerkfassaden und heimeligen Gassen blickt mit Schloss Kaltenstein weit übers Land.

Und an den sonnenbeschienenen Hängen wächst exzellenter Wein – Vaihinger Identität, auf schmackhafte Art und Weise.



MAJESTÄTISCHER KALTENSTEIN



Ob treppauf durch die engen Gassen der Altstadt; zu Fuß durch die Weinberge, entlang der wilden Brombeerhecken; oder mit dem Bike – der Kaltenstein mit strahlend weißem Schloss zieht magisch an. Und belohnt die Besucher mit einem prächtigen Ausblick: im Westen ragen spektakulär die steilen Weinberge der Roßwager Halde auf und im Süden leuchten die roten Ziegeldächer der Altstadt. Doch wer in den Abendstunden das Glück hat, den Sonnenuntergang über den Hügeln des Entzals zu erleben, den umhüllt Vaihinger Land-idylle.

Wenn Häuser und Gassen sprechen könnten, dann hätten sie einiges zu erzählen! So etwa der mächtige Pulverturm mit seinen drei Meter dicken Mauern, der in seiner bewegten Vergangenheit nicht nur Pulverlager, sondern auch Schlachthaus, Obdachlosenunterkunft, Gefängnis und Waschhaus war. Oder die pittoreske Stadtkirche, die seit über 500 Jahren allen Irrungen und Wirrungen der Zeit getrotzt hat.

AUF ZEITREISE



Stadtführungen

Ob Vaihingen beim Stadtbrand 1693, die tiefen Keller unter der Stadt oder treppauf, treppab über die Vaihinger „Stäffele“ – bei uns gibt es eine Vielfalt an Stadtführungen. Gerne auch für private Gruppen!



STOCHERKAHNFahrTEN – EINE TRADITION LEBT!

Einsteigen, entspannen und mit einzigartigem Schloßblick übers Wasser gleiten. So präsentiert sich eine Fahrt auf dem Stocherkahn heute. Noch bis in die 1950er Jahre sorgten die Kähne für den Materialtransport der Gerbereien. Mit unseren drei Stocherkähnen „Leonie von Kaltenstein“, „Leonhard von Vaihingen“ und „Leo von der Enz“ schippern wir auf den Spuren dieser alten Vaihinger Tradition.

Ob beim Sundowner auf der Weinterrasse, um „Wine O’Clock“ zum Afterwork, bei geselligen Stunden im Weinkabarett, auf winterlicher Weinerlebnistour oder im Kanu durch das Lembergerland – es gibt viele Möglichkeiten, um in den Vaihinger Weingenuss zu kommen – schmecken tun sie alle: einmalig gut!

Weingüter

Wein, Sekt und andere leckere Tropfen gibt es bei uns direkt vom Erzeuger. Die Türen der Vaihinger Weingüter stehen für Sie offen!



GENUSSREICH

Vaihinger Vinothek

Marktplatz 2

Hier können Besucher die ganze Bandbreite der Vaihinger Weine – darunter preisgekrönte Spitzenprodukte – kennenlernen.

WEIN
SUDEN
VINO THEK



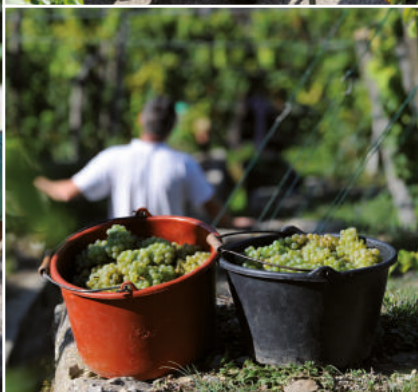


WEINVERFÜHRUNGEN

Wein ist in Flaschen gefüllte Poesie. Auf über 300 ha Rebfläche bauen die Vaihinger Weingärtner mit Leidenschaft und Herzblut die hiesigen Weine an. Dabei finden sich lokale Sorten wie Lemberger, Trollinger und Riesling, aber auch internationale Gewächse wie Cabernet Sauvignon, Merlot und Chardonnay.

EIN TAG IM WEINBERG





LINSEN & SPÄTZLE





Besenwirtschaften

Meist geht es eng zu und selten leise – hier lebt die Geselligkeit! Willkommen im „Besen“, einer ganz traditionellen Form der Gastwirtschaft, gepflegt von den schwäbischen Winzern, den „Wengertern“. An nur wenigen Tagen im Jahr geöffnet, locken hier traditionelle Gerichte und hauseigene Weine. Der Besen vor der Tür signalisiert: „Wir haben geöffnet!“.



Bodenständig, dabei unverwechselbar und Ursprung zahlreicher Klassiker. Mindestens genau so viel Liebe und Leidenschaft wie im Wein steckt zweifelsohne in der schwäbischen Küche.

Maultaschen, Zwiebelrostbraten, Flädlesuppe, Spätzle, Apfelkühle, oder – so genial wie einfach – die Brezel. Zahlreiche Leibgerichte prägen die Speisekarten der Region und regen zu einem Blick über den kulinarischen Tellerrand an.

Zu den großen Namen und Erfindungen, die das Schwabenländle hervorgebracht hat, gehören neben Mercedes und der Spätzlespresse die Maultaschen, ein schwäbisches Pendant zu den italienischen Ravioli. Man kann sie auf verschiedene Arten zubereiten und entweder als Hauptgang oder bereits als Vorspeise, wie auf unserem Menüvorschlag, genießen – „An Guada!“

(typisch schwäbisch, liebevolle Verkürzung von „Einen guten Appetit!“)

Spätzlespresse



Vorspeise

Suppenmaultäschle mit hausgemachtem Bauernbrot

Hauptgang

Zwiebelrostbraten mit „Buaba Spitzla“

Dessert

Nonnenfüzle mit Himbeersauce

Zu diesem Menü

kredenzen wir einen trockenen Lemberger Rotwein aus den Steillagen der Roßwager Halde.



SUPPENMAULTÄSCHLE

Zunächst bereitet man einen einfachen Nudelteig zu. Für die Füllung benötigt man:

250 g Rind- und Schweinefleisch verarbeitet und frisch gewolft sowie

250 g frisches Brät

2 Eier

250 g Blattspinat (jung)

80 g Zwiebeln

2 Brötchen vom Vortag

Gewürze: Salz, Pfeffer und Muskatnuss

Diese Mischung wird auf dem flach ausgerollten Nudelteig verteilt und so eingeklappt, dass er die Füllung umschließt. Mit einem Teigradchen werden gleich große Maultäschle geschnitten, und diese lässt man nur noch in heißer Brühe ziehen.

VAIHINGER MENÜ

ZWIEBELROSTBRATEN

4 Scheiben Rostbraten mit Fettrand
4 Zwiebeln
Salz und Pfeffer
Öl und 3 EL Butter zum Anbraten
Gut ¼ l Fleischbrühe
1 Glas trockener Rotwein



Am besten bedeckt man zwei Tage vor der Zubereitung den Rostbraten ringsum mit Öl, so wird er besonders zart beim Braten. Die Zwiebeln mit einem Gurkenhobel in Ringe schneiden, in Öl und etwas Butter in der Pfanne hellbraun braten und separat warm halten. Nun den Fettrand des Rostbratens mit einem Messer leicht einschneiden und in wenig Öl scharf anbraten (ca. 2 – 3 Minuten pro Seite). Nach (!) dem Braten mit Salz und Pfeffer würzen und ebenfalls warm halten. Nun den Bratensatz mit dem Rotwein ablöschen und zu einer feinen Soße einköcheln lassen.

BUABA SPITZLA

250 g gekochte Kartoffeln
250 g Mehl
1 Ei
1 TL Salz
½ TL frisch ger. Muskatnuss
3 EL Schweineschmalz



Die gekochten Kartoffeln durch die Spätzles- oder Kartoffelpresse drücken und mit Mehl, Ei und Gewürzen zu einem festen Teig vermengen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 5 cm langen Würstchen rollen und in kochendes Salzwasser geben. Nun sollen die Buaba Spitzla nur noch ziehen. „Schwimmen“ sie an der Oberfläche, kann man sie mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in einem Sieb gut abtropfen lassen. In einer heißen Pfanne werden sie nun im Schweineschmalz goldgelb angebraten.

NONNENFÜRZLE

250 ml Milch
1 Prise Salz
1 EL Zucker
50 g Butter
125 g Mehl
1 TL Backpulver
1 kg Frittierfett zum Ausbacken
3 Eier (Größe M)
Puderzucker zum Bestäuben



Milch, Salz, Zucker und Butter in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Diesen nun vom Herd nehmen und Mehl und Backpulver hineingeben. Mit einem Kochlöffel rühren, bis ein zäher Kloß entstanden ist. Den Topf wieder auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze weiterrühren, bis sich am Topfboden eine weiße Haut absetzt. Hat sich der Teig etwas abgekühlt, können die Eier nach und nach untergerührt werden.

Das Fett nun erhitzen und mit einem Teelöffel Kugeln abstechen, diese ca. 3 Minuten gold-gelb ausbacken und dabei mit einer Gabel wenden. Mit einem Schaumlöffel in ein Sieb geben und noch heiß mit Puderzucker bestäuben.

HIMBEERSAUCE

400 g Himbeeren
6 EL Wasser
5 EL Zucker
1 Pck Vanillezucker
2 EL Zitronensaft



Die Himbeeren in einen Topf geben und mit den restlichen Zutaten vermengen. Alles kurz aufkochen lassen und anschließend die Masse durch ein Sieb streichen. Kalt werden lassen!

Mercedes



GESELLIGKEIT WIRD GROSSGESCHRIEBEN

Vaihinger Strandleben

Von Mitte Juli bis Anfang September verwandelt sich der Vaihinger Marktplatz in einen ca. 400 m² großen Sandstrand mit Liegestühlen und Strandcafé – unser Strandleben!



In Vaihingen wird gerne gefeiert! Ob an Pfingsten mit dem „Maientag“, alle zwei Jahre beim Vaihinger Kultursommer, dem Straßenfest, dem Weindorf oder auf dem Weihnachtsmarkt – wir feiern gerne, laden dazu herzlich ein und bekommen überregionalen Besuch. Dazu locken wir mit allen Reizen, die wir haben. Aber am meisten zieht die einmalig wohltuende Vaihinger Geselligkeit – und die ist garantiert ansteckend!

'S ISCH MAIADAG!





So schallt es einmal im Jahr durch die Vaihinger Gassen. Seit vielen, vielen Jahren steht die Stadt rund um Pfingsten ganz im Zeichen des Maientags.

So ganz klar lässt sich nicht sagen, wann das traditionsreiche Kinder- und Heimatfest ins Leben gerufen wurde. War es schon um 1400 oder doch erst im 18. Jahrhundert?

Eines ist jedoch ganz sicher – die Vaihinger lieben ihren Maientag!

WANDERGLÜCK





Über Stock und Stein
im Einklang mit der Natur.
Wandern in Vaihingen und
seinen acht Ortsteilen heißt
wandern umgeben von
sanften Hügeln, weiten
Feldern, grünen Wiesen,
dichten Wäldern und
prachtvollen Weinbergen.
Zahlreiche ausgeschilderte
Touren und unsere
kostenlose Wanderkarte
weisen den direkten Weg
zur Entschleunigung.

Landschaftliche Highlights
begegnen einem auf Schritt
und Tritt: im Naturpark
Stromberg-Heuchelberg,
entlang des Enztals und im
malerischen Heckengäu.

Entlang von Stadt, Land, Fluss. Von der Quelle im Nordschwarzwald bis zur Mündung in den Neckar führt der Enztalradweg über gut 100 facettenreiche Kilometer. Wir starten im Schwarzwald mit seiner ganzen Ursprünglichkeit. Flussabwärts wird die Landschaft weitläufiger, ...



RADTOURENZEIT

Tour de Vaihingen

Wenn man ankommt, ist die Tour noch lange nicht zu Ende. Mit dem Fahrrad lässt sich Vaihingen von seiner schönsten Seite erkunden. Neugierde im Gepäck ist ein guter Begleiter!



...die Enz breitet sich aus, verträumte Fachwerkdörfer säumen den Weg. Die Natur ändert sich noch ein weiteres Mal: an den felsigen Steilhängen gedeiht nun Wein. Wir kommen nach Vaihingen an der Enz. Die Stadt lädt zur Pause ein – das Glas Wein und ein Vesper stehen bereit: **So muss Urlaub sein!**

BEHAGLICH





Glücksmomente

Ja es gibt sie, die einzigartigen Punkte rund um Vaihingen an der Enz, an denen es sich fast anfühlt, als wäre man im Himmel. In unserer Kultur- und Touristinformation zeigen wir gerne, wie man dorthin kommt. Und welche Veranstaltungen dazu einladen, die Seele baumeln zu lassen. Wir halten eine vielfältige Auswahl an kulturellen und kulinarischen Events für Sie bereit. Nehmen Sie sich Zeit für sich!



Nach einem erlebnisreichen Tag zufrieden die Beine hochlegen und zur Ruhe kommen. Ob Hotel, Ferienwohnung oder Pension – in Vaihingen und den acht Stadtteilen Aurich, Ensing, Enzweihingen, Gündelbach, Horrheim, Kleinglattbach, Riet und Roßwag freuen sich zahlreiche liebevoll eingerichtete Unterkünfte auf Ihren Besuch!

Auftanken für neue
Urlaubsabenteuer –
denn der nächste Tag
wartet schon!

VAIHINGER JAHRESZEITEN







DIE GANZE VIELFALT DER REGION



Erlebnispark Tripsdrill

Wer Spaß und Spannung für die ganze Familie sucht, wird im Erlebnispark Tripsdrill, nur 25 km entfernt von Vaihingen an der Enz, fündig. Über 100 originelle Attraktionen sorgen für Begeisterung.

Nicht nur für Automobilfans ist ein Abstecher nach Stuttgart verlockend. Hier warten der erste Fernsehturm der Welt und der Zoologisch-Botanische Garten „Wilhelma“ auf Ihren Besuch. Auch unweit von Vaihingen: das UNESCO-Weltkulturerbe „Kloster Maulbronn“ und das Residenzschloss Ludwigsburg. In Hochdorf/Enz kann in die faszinierende Welt der Kelten eingetaucht werden, und für **pures Vergnügen** steht der Erlebnispark Tripsdrill mit Wildparadies in Clebronn.

Impressum

Stadtverwaltung Vaihingen an der Enz,
Kultur- und Touristinformation
Gestaltung: face-design.de

Bildnachweise:

Epple (S. 6) | Frau Mitschele Fotografie (S. 16) | Katharina Rösch Fotografie (S. 10, 15) | Mende (S. 2, 5, 25) | Pfisterer (S. 1-4, 6-7, 11-13, 20-23, 29, 32) | Rösner (S. 9, 18) | Enztalradweg (S. 24, 25) | Erlebnispark Tripsdrill (S. 31) | Keltenmuseum Hochdorf/Enz (S. 30) | Kraichgau-Stromberg Tourismus e.V. Ulrike Klumpp (S. 22, 23) | Lembergerland Kellerei Roßwag (S. 18, 27) | Stuttgart-Marketing GmbH + Achim Mende (S. 30) | Stuttgart-Marketing GmbH Antje Seeling (S. 28, 29) | Tourismus_&_Events_Ludwigsburg (S. 30) | Weingut Walz (S. 10) | Wilhelma / Knitter (S. 30, 31) | PhotoCuisine (S. 17): Nonnenfüzle: Amiel, Jean-Claude | Shutterstock (S. 14-17) Maultaschen: stockcreations, Brezel: Dejan Dundjerski, Rostbraten: hlphoto, Gruppe: PointImages, Himbeersauce: Misses Jones

Kultur- & Touristinformation

Hier erhalten Sie Tipps und Wissenswertes rund um Vaihingen an der Enz. Wir versorgen Sie mit Kartenmaterial und Veranstaltungstickets, buchen Ihre Stadtführung und sind bei Fragen gerne für Sie da.



Kultur- und Touristinformation

Marktplatz 5
71665 Vaihingen an der Enz
Telefon: 07042/18-235
E-Mail: tourismus@vaihingen.de

<https://www.vaihingen.de>
<https://www.vaihingen.events>

Öffnungszeiten:

Montag: 10 - 12 Uhr
Dienstag - Freitag: 10 - 18 Uhr
Samstag: 9 - 14 Uhr

