

Die Weinmacher

# Weine mit Ausrufezeichen!

„Aussiedeln wäre ein Wunsch, den wir uns gerne erfüllen würden, um dem beengenden Hof zu entkommen und einen besseren Empfang mit Straußwirtschaft und Gutsausschank möglich zu machen.“

Eva Vollmer

Im zehnten Teil der Serie besucht „initiativ“ Eva Vollmer auf ihrem Hof in Mainz-Ebersheim

**Auf der Suche nach einer langen und traditionsreichen Familiengeschichte wird man im Weingut Eva Vollmer in Mainz Hechtsheim nicht fündig. Hier gibt es kein Weingut seit 300 Jahren und auch keine sechste, siebte oder achte Winzergeneration. Was es hier jedoch sehr wohl gibt, ist eine unübersehbare Leidenschaft für Wein – und das seit 2007. Keine lange Geschichte, aber eine Erfolgsgeschichte.**

Vor vier Jahren fiel bei der „jungen Wilden“ Eva Vollmer aus Mainz-Ebersheim die Entscheidung, den bisherigen Mischbetrieb mit Weizen, Gerste, Zuckerrüben und Fasswein neu auszurichten und künftig **eigenständig und ökologisch wirtschaftend** Flaschenwein zu produzieren. Dazu wurden auf dem versteckt liegenden Hof in Ebersheimer Randlage neue Strukturen geschaffen. Die Oldtimer im Keller mussten weichen, und dort, wo noch vor einigen Jahren kein Schlauch, keine Pumpe, geschweige denn ein Fass zu finden war, füllt sich

heute der Keller mit Leben – auch wenn er vielleicht auf den ersten Blick nicht aussieht wie ein typischer Weinkeller.

Nach gerade einmal drei Jahren hatte es Eva Vollmer gemeinsam mit ihrem Lebensgefährten Robert Wagner schon so weit gebracht, dass die Experten des Gault Millau auf die Jungwinzerin aufmerksam wurden und das Weingut Eva Vollmer als **„Entdeckung des Jahres 2010“** auszeichneten. Ein Erfolg, über den sich die in Geisenheim ausgebildete Winzerin, die über ein halbes Jahr im Ausland – darunter Kalifornien – verbrachte, sichtlich freut. Zeigt er doch, dass die mutige Entscheidung, den Schritt in die Selbstständigkeit zu wagen, der richtige war. Unterstützung bei der Bewirtschaftung der elf Hektar großen Rebflächen in den Lagen **Ebersheim, Zornheim, Harxheim und Gau-Bischofsheim** erhält sie von ihren Lebensgefährten, Robert Wagner, der – obwohl bereits Meister im Heizungs- und Sanitärbereich –

eine Winzerlehre begann. „Gemeinsam mit einem Partner hat er darüber hinaus ein Catering und ‚Live-Cooking‘ aufgezogen, zu dem Weine natürlich erstklassig passen, da bei beiden der Genuss im Mittelpunkt steht“, berichtet Eva Vollmer euphorisch.

Bis zum Wein-Genuss, ist es jedoch jedes Jahr aufs Neue ein beschwerlicher und harter Weg, den man im Familienbetrieb Vollmer geht. Denn gerade die immer weiter ansteigende Nachfrage birgt auch Gefahren, derer sich Eva Vollmer voll und ganz bewusst ist. „Wir müssen bei aller Freude über den Erfolg aufpassen, dass wir den Gefahren des ‚Überwachsens‘ nicht erliegen und mehr produzieren wollen, als wir mit unseren Ressourcen aktuell können“, zeigt die engagierte Winzerin selbstkritisch die eigenen Grenzen auf. „Aktuell bewirtschaften wir elf Hektar Rebfläche. Drei bis vier Hektar nutzen wir für Flaschenweine. Unsere Produktion konnten wir so von 4.500 Flaschen im ersten Jahr auf 17.000 Flaschen im Jahr 2010 ausbauen. Eine weitere Steigerung hat das für Winzer besonders schwierige Vorjahr nicht möglich gemacht“, so die Winzerin weiter.

Heute werden im Weingut Eva Vollmer rassiger Riesling, fülliger Silvaner, filigrane Weißburgunder und als Exot die fruchtbare Scheurebe kultiviert. Beim Rotwein setzt sie auf Spätburgunder und samtiger Dornfelder. Die ökologische Ausrichtung spielte im Weingut von Anfang an eine bedeutende Rolle. „An sich ist der Weinberg streng genommen eine anfällige Monokultur, die erst durch alle neben den Reben existierenden Pflanzen zu einem **lebendigen Weinberg** wird“, philosophiert Eva Vollmer über ihr Credo, warum für sie nur eine ökologische Ausrichtung in Frage kam.



## DAS WEINGUT IN ZAHLEN

**Anbaufläche:** 11 Hektar

**Sortenspiegel:** Riesling, Silvaner, Weißburgunder, Scheurebe, Spätburgunder und Dornfelder

**Spitzenlagen:** „Ebersheimer Hüttenberg“ und „Gewann Böckhohl“

## HOFFEST

Vom 5. bis zum 7. August laden Eva Vollmer und Robert Wagner zum Kulinarischen Hoffest ein. „Wie jedes Jahr versuchen wir, unseren Gästen immer wieder etwas Neues zu bieten.“



In 15 Weinhandlungen und zehn Gastronomie-Betrieben finden sich die Weine aus dem Weingut Eva Vollmer.

Verschlossen werden alle Weine im Weingut Eva Vollmer mit einem Kapselverschluss. „Wenn ich bei Bundesweinprämierungen miterlebe, wie unzählige Weine korkverdächtig schmecken, dann habe ich einfach ein ungutes Gefühl dabei. „Denn so erreicht der Wein nicht den Kunden wie er vom Winzer eigentlich ‚gemeint‘ gewesen ist“, erklärt die Ebersheimer Winzerin ihren Entschluss.

Auch bei der Etikettierung setzt Eva Vollmer auch auf ein junges und zukunftsweisendes Erscheinungsbild der Weine und bedient sich eines ganz **neuen Ansatzes eines Qualitätssystems**. Das größte von drei Segmenten bildet die Rubrik „GutsWein“. Es sind Weine, die für den alltäglichen Genuss bestimmt sind: unkompliziert, frisch und anregend. Die Rebsorte erhält den „PUNKT“. als

Zusatz auf dem Etikett. Im zweiten Segment, PremiumWein, handelt es sich um sehr vielschichtige Weine, die zum regen Gedankenaustausch animieren und ideale Essensbegleiter sind. Die Rebsorte ist mit dem „AUSRUFZEICHEN!“ gekennzeichnet. Und zu guter letzt gibt es die Rubrik „KultWein“, bei der es sich um einzigartige Lagenweine aus den Lagen „Hüttberg“ und „Böckhohl“ handelt. Die Rebsorte trägt die Lage mit „AUSRUFZEICHEN!“. Hierbei handelt es sich um absolute Raritäten, die der Winzerin besonders am Herzen liegen. ■ C.M.



„Was eigenes auf die Beine stellen.“

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

Individuell  
beraten lassen:  
VR-FinanzPlan  
Mittelstand

Telefon 0671 378-0  
www.VOBA-RNH.de

**Volksbank**  
**Rhein-Nahe-Hunsrück eG**

