

alles über Wein



Germany's next Topwinzerinnen

Sie sind hoch motiviert und machen richtig gute Weine. Eine neue Generation von Winzerinnen sorgt in Deutschland für Furore. Ihre Karriere wurde teilweise vom Zufall bestimmt, aber ebenso von klaren Zielvorstellungen. Vorhang auf für Christine, Carmen, Petra und zwei Evas.



Neue Weifrauen braucht das Land.
Hier sind sie: Carmen Krück,
Petra Bächner, Christine Pröstler,
Eva Vollmer und Eva Fricke
(von links nach rechts).

Text: Rudolf Knoll
Fotos: Armin Faber

Mit traumwandlerischer Sicherheit steigt Christine Pröstler über dicke Schläuche, die wie satte Schlangen auf dem gefliesten Boden liegen. Zur Linken und zur Rechten der jungen Frau ragen Stahl tanks in Schwimmbad-Dimension in die Höhe. «Die fassen 250 000 Liter», erzählt sie und ordnet kurz ihr aus Gründen der Hygiene aufgesetztes Häubchen, das der Fränkin das Aussehen einer Krankenschwester verleiht. Nur

der grüne Kittel passt nicht dazu. «Bei uns im Keller geht es sehr, sehr steril zu», berichtet die Önologin, die in der Binger Kellerei Reh-Kendermann zuständig für alle Weine ist, die kühl vergoren werden. Das sind im Jahr so zwischen 20 und 25 Millionen Liter. Die Weine sind national und international in den Regalen der Supermärkte zu finden. Dazu gehören Marken wie «Kendermanns», «Carl Reh» und «Black Tower», Deutschlands Markenwein Nummer eins, von dem jährlich zwölf Millionen Flaschen in 54 Ländern verkauft werden.

Das «Frauen-Degu-Paket»

Möchten Sie die in diesem VINUM-Artikel vorgestellten Winzerinnen nicht nur in Text und Bild, sondern auch in Nase und Gaumen kennenlernen? Wir haben ein Probierpaket mit jeweils einem Wein der fünf Winzerinnen geschnürt. Es enthält einen 2008er Lorcher Riesling von Eva Fricke, einen 2009er Weissburgunder von Carmen Krück, einen 2008er Silvaner von Christine Pröstler, einen 2007er Dornfelder aus der Barrique von Eva Vollmer sowie die rote Cuvée Mechthild 2008 von Petra Bächner. Das 5er-Paket kostet inklusive Verpackung und Versand 55 Euro und wird Ihnen einige Wochen nach der Bestellung von Carmen Krück zugeschickt, die auch die Rechnungstellung vornimmt.

Bestellen können Sie das Degu-Paket bei:
**VINUM, Otto-Raggenbass-Str. 11,
78462 Konstanz, info@vinum.de oder
Tel. 07531 13 28 23**

167 Kilometer östlich, in Retzbach am Main, hat es die stets fröhlich und unbekümmert wirkende 30-Jährige mit ganz anderen, winzigen Dimensionen zu tun. Von ihrem ersten Jahrgang 2008 wurden lediglich 2200 Flaschen mit reschem, knackigem Silvaner und würzig-mineralischem Weissburgunder gefüllt. Beim 2009er ist es durch die Hinzunahme von Bacchus und Müller-Thurgau fast die doppelte Menge, die in einigen Monaten in den Verkauf kommt.

Der Arbeitgeber in Bingen toleriert diesen «Nebenerwerb» auf heimatlichem Boden. Schliesslich lässt Christine Pröstler zwischen Montag und Freitag in der Grosskellerei höchste Sorgfalt walten.



«In Bingen mache ich Weine für den Markt, zu Hause für mich.»

Christine Pröstler

Sie überwacht die Entwicklung in den riesigen Tanks, probiert täglich 40 bis 50 Weine, stellt Cuvées zusammen und kontrolliert im Sommer und Herbst, was in den Weingärten der deutschen Vertragslieferanten vor allem in Rheinhessen und an der Mosel passiert. Die Fränkin hat kein Problem mit ihrem Kontrastprogramm. «In Bingen mache ich Weine für die Märkte, zu Hause für mich.» Sie gehört zur neuen Generation der weiblichen Weinmacher mit ehrgeizigen Zielen. Sie bezeichnet sich selbst als «von Jugend an weinverrückt», hat eine Ausbildung als Winzerin hinter sich, studierte in Geisenheim und machte Auslandspraktika in Südafrika und Neuseeland, ehe sie 2005 bei Reh-Kendermann anheuerte. Langsam will sie zu Hause noch mehr als die bisherigen 1,4 Hektar aus dem Besitz der Eltern herauslösen, die ansonsten bei der Thüngersheimer Genossenschaft ihre Trauben abliefern. «Unsere Steilla-

gen haben ein grosses Potenzial», meint sie zuversichtlich. Papa Johannes, der die Bewirtschaftung besorgt, hat von ihr den Titel «Assistent Winemaker» verliehen bekommen...

Vom Pferdestall in den Weinberg

Ebenfalls auf zwei Hochzeiten tanzt Eva Fricke, die Tochter eines Bremer Arzthepepaares. In ihrer Jugend spielte sie mit dem Gedanken, Bierbrauerin zu werden. Dann avancierte sie zur Turnierreiterin («ein Reitunfall hat diese Karriere beendet») und heute ist sie in Rüdesheim zuständig für den Ausbau der Weine von Johannes Leitz, einem der Topbetriebe im Rheingau. «Vieles in meinem Leben

sieht geplant aus, war aber Zufall», erzählt die zarte 32-Jährige, die jünger wirkt, aber beruflich inzwischen klare Vorstellungen hat. Es war eine glückliche Fügung, dass sie bei einem Aufenthalt

in Südafrika beim Weingut Buitenverwaching Gefallen an der Arbeit in den Weinbergen fand. Es folgte ein Praktikum bei Château Cissac in Bordeaux. Bei einem Spanien-Urlaub lernte sie zufällig den schon legendären Weinmacher Peter Sisseck von der Edeldomäne Pingus in der spanischen Ribera del Duero kennen. Kein Wunder, dass sie sich nach diesen Erlebnissen entschloss, die berufliche Zukunft im Wein zu suchen. Es folgte die Lehre auf Schloss Johannisberg («die vielen alten Weine, die ich da probieren durfte, eröffneten mir eine neue Weinwelt»). In ihrer Vita stehen ausserdem noch Praktika im Piemont, in Australien und das Studium in Geisenheim, das sie als «ätzend» emp-



fand, weil es auf der Wein-Uni früher üblich war, viel Technik zu vermitteln. Im «traumhaften Australien» wäre sie, 23-jährig, fast hängen geblieben, wenn es keine Visumprobleme gegeben hätte. Danach nahm sie eine Stelle als Kellermeisterin bei einem Rheingauer Winzer an, mit dessen knorriger Art sie aber nicht zurechtkam. «Mit 25 war ich plötzlich arbeitslos und wollte selbstständig werden.» Die Trauben für ihren ersten Wein wollte sie beim Weingut Leitz in Rüdesheim kaufen. Der aber brauchte gerade jemand für die Weinberge. Und weil der Betrieb durch Zukäufe wuchs und wuchs, war sie plötzlich Betriebsleiterin. Die Idee mit dem eigenen Wein verlor sie trotz des neuen, verantwortungsvollen Jobs nicht aus den Augen. 2004 machte sie einen ersten Testlauf mit einigen Litern Riesling-Auslese. «Die war richtig lecker und wurde von den Eltern und der Verwandtschaft begeistert getrunken.» So nach und nach bekam sie Zugriff auf 0,8 Hektar, demnächst sollen es mehr werden. 2008 holte sie aus Lorcher Gemarkungen erstklassige Rieslingweine heraus, die sie selbstbewusst auf Leitz'schem Preisniveau verkauft. «Lorcher Seligmacher» und «Lorcher Krone» haben Format, Tiefgang, eine tolle Mineralik und können mit sehr guten Ersten Gewächsen locker konkurrieren. Dabei ist ihr Keller in Kiedrich noch ein Provisorium. Aber die Leidenschaft für anspruchsvolle Weine macht vieles wett.

Weinkönigin wird Ökowinzerin

Eine andere Eva wurde im aktuellen «Gault Millau 2010» als «Entdeckung des Jahres» gepriesen. VINUM-Leser erfuhr schon ein Jahr zuvor etwas über

«Die vielen alten Weine, die ich probieren durfte, eröffneten mir eine neue Weinwelt.»

Eva Fricke

die temperamentvolle Mainzerin Eva Vollmer (Ausgabe 1–2/2009), die ihr eigenes Weingut erst am 1. Juli 2007 offizi-



«Ein gelungener Riesling vereint für mich Facettenreichtum mit einer Spur Romantik.»

Eva Vollmer

ell angemeldet hat. Kurz zuvor hatte sie in Geisenheim ihr Diplom gemacht, ihre Praktika hat sie in Kalifornien absolviert. Der definitive Anstoss zur Weinkarriere war die Regentschaft als rheinhessische Weinkönigin 2003/04. Dabei war ihr Weg zur selbstständigen Winzerin nicht unbedingt vom Elternhaus aus vorgezeichnet. Die Eltern betreiben einen typischen rheinhessischen Gemischtbetrieb mit 100 Hektar Ackerbau (Weizen, Gerste, Zuckerrüben) und neun Hektar Reben im südlichsten Mainzer Stadtteil Ebersheim. Deren Ertrag wurde früher an eine Winzergenossenschaft abgeliefert. Eva machte dennoch eine Weinküferlehre, avancierte dann zur Queen und begann nach dem Studium, aus selektionierten Teilen der Ernte eigenen Wein zu machen, der im Moment noch grössere Rest wird im Fass verkauft. Bereits die 4500 Flaschen ihres ersten Jahrgangs 2007 fielen überzeugend aus. Ihre Weissweine (Silvaner, Weissburgunder, Riesling und Scheurebe) haben Biss und eine anregende Art mit viel Trinkfluss. Sie selbst beschreibt den Riesling aus ihrer besten Flur Hüttberg als «facettenreich mit einem Touch verträumter Romantik». 2008 füllte sie schon 7000 Flaschen ab. Beim vielversprechenden 2009er kündigt sich eine weitere Steigerung an. Und der 2010er wird dann der erste offizielle Ökowein-Jahrgang sein. Kein Wunder, dass die 28-Jährige gern das Wort «Frauen-Power» benutzt; sie vergisst aber nicht, den Mann an ihrer Seite zu erwähnen. Robert Wagner (33) ist nicht nur

Heizungs- und Sanitärmeister, sondern auch ein begeisterter Koch und machte aus Liebe zu Eva sogar die Winzerlehre.

Er ist ihr «Öko-Manager» im Weinberg. Mit dem berühmten amerikanischen Schauspieler ist er nicht verwandt. Wohl aber passt der Titel eines

Films, den der Star vor fast 60 Jahren drehte, ein bisschen zur Entwicklung des Weingutes Eva Vollmer: «Wilde Jahre».

Die Winzerin trägt nicht Prada...

Eine solche Phase hat auch Carmen Krück hinter sich. Vielleicht ist sie deshalb etwas schwer zu finden, in einer kleinen Seitengasse der Ortschaft Grosskarlbach in der Nähe von Grünstadt. Hier ist es ruhig und beschaulich, ohne die Hektik, die einige Jahre ihr Leben prägte. Ursprünglich wollte sie nichts mit Wein zu tun haben. Nach dem Betriebswirtschaftsstudium bekam sie in Mannheim eine Topstelle in einem Modehaus, wurde internationale Vertriebsleiterin und musste «ständig Vollgas geben». Fünf Jahre lang, bis 2006, bereiste sie wichtige Modemessen in der ganzen Welt. Privatleben fand nicht statt, gesprochen wurde nur über neue Trends der Damenmode. «Dann war ich total ausgelaugt.» Sie kündigte und kam in den Heimatort zurück, wo Vater Werner (59) den Betrieb von 20 auf 6,5 Hektar abgespeckt hatte und verkaufen wollte. Denn die Tochter war als Nachfolgerin längst abgeschrieben gewesen. Die 31-Jährige liess sich vom Vater und von Winzerkollegen wie Thomas Hensel aus Bad Dürkheim beraten, wurde Gasthörerin bei der Weinbauschule in Neustadt und kam so ins «weinige» Fahrwasser. «Ich lebe jetzt in einer komplett anderen Welt, arbeite zwar nicht weniger als vorher, bin aber mein eigener Chef



«Ich lebe jetzt in einer komplett anderen Welt, arbeite zwar nicht weniger als vorher, bin aber mein eigener Chef und habe keinen Stress mehr.»

Carmen Krück

und habe keinen Stress mehr.» Noch 2006 setzte sie erste Akzente, schaffte neue Tanks und Geräte an und kreierte mit der «Collection C» eine eigene Premiumlinie. Mit dem 2007er startete sie dann so richtig durch. Ihre Weine sind gradlinig, ohne modische Schnörkel, wenn auch teilweise mit präsen-ter Kohlensäure versehen. Die Stärken sind Riesling (prächtiger Literwein), die weisse Burgunder-Familie sowie der Spätburgunder. Dem prächtigen 2007er will sie bald einen noch besseren 2009er folgen lassen. «Wenn ich die Nase in den Tank stecke, rieche ich einen Knaller. Der wird sich in den neuen Barriques toll entwickeln.»

Medienfrau, Mutter, Winzerin

Solche kleinen Fässchen finden sich auch in Württemberg, wo mit Petra Bächner eine weitere Seiteneinsteigerin positiv überrascht. Man muss sich abseits der gewohnten Weinpfade bewegen, um sie zu finden. Ihre Reben stehen am südlichen Rand des schwäbischen Weinbaus, auf Fluren in Neuffen, sie selbst ist zu Hause in Dettingen an der Erms, das liegt etwas nordöstlich von Reutlingen.

standen die ersten Tanks noch in der Garage. «Das war etwas abenteuerlich», gesteht die Weingärtnerin.

Eigentlich ist die zweifache Mutter Mediendesignerin und war früher in der Werbung tätig. Mit ihrem Mann Thomas, einem Maschinenbauingenieur, erzeugte sie bereits im Remstal in einem Minirebberg von gerade mal neun Aren etwas Wein. Ein Restposten aus jener Zeit, ein Riesling des Jahrgangs 2003, beweist, dass sie schon von Anfang an wusste, worauf es bei dieser Sorte ankommt. Dann musste ihr Mann



«Im Startjahrgang 2007 standen die ersten Tanks noch in der Garage. Das war etwas abenteuerlich.»

Petra Bächner

aus beruflichen Gründen umziehen. Als sich die Gelegenheit bot, 1,6 Hektar Rebfläche zu erwerben, schlug sie zu. «Die Arbeit im Weinberg macht einen Riesenspass. Es ist hier zwar etwas kühler als im Remstal. Aber das gleichen wir

durch niedrige Erträge aus.» Die Reben stehen auf kleinen Parzellen mit kars-tigen Juraböden. Der Bearbeitungsaufwand ist hoch, aber das stört die 41-Jäh-rige nicht. Im Keller hilft der Gatte. «Er ist ein technischer Tüftler», lobt sie. Bei der Ernte sind einige Freundinnen als Hilfe unverzichtbar. Das Weinsortiment ist überschaubar. Silvaner, Riesling und Kerner bilden eine weisse Cuvée. Als So-list überzeugte der Kerner 2007 in Form einer in Barriques ausgebauten Beeren-auslese. Die Traubenreste erbrachten noch einen ausgezeichneten Trester-brand. Richtig stark ist Petra Bächner mit Rotwein. Ihr 2007er Spätburgunder war beim Rotweinpreis im Finale dabei und wurde als «sehr gut» bewertet. Er trägt, weil auf 510 Meter Höhe gewach-sen, den Zusatz «510 NN». Der Nachfol-ger aus 2008 könnte ein ähnliches Er-gebnis bringen. Das gilt ebenso für die charmante Cuvée Mechthild (Schwarz-

riesling, Dornfelder) und den eleganten 2008er Storchenfärber (Zweigelt, Merlot und Lemberger). Verkauft werden die Weine via Mundpropaganda. Trotz der vielen Komplimente, die sie für ihre feinen Tropfen bekommt, läuft ihr einer in der Familie bezüglich Bekanntheitsgrad den Rang ab. Der achtjährige Sohn kam beim VINUM-Besuch gerade von einem Fussball-Match zurück, in dem er zwölf (!) Tore geschossen hatte. Vermutlich haben die Talentspäher des VfB Stutt-gart schon ein Auge auf ihn geworfen und werden vielleicht eine spätere Win-zerkarriere verhindern... ■

Die Adressen

Eva Fricke
Suttonstr. 14
65399 Kiedrich
Tel. 0179 735 32 12

Carmen Krück
Sperbergasse 1
67229 Grosskarlbach
Tel. 06238 36 99
www.weingut-krueck.de

Petra Bächner
Sulzweg 4
72581 Dettingen an der Erms
Tel. 07123 92 05 11
www.weingut-baechner.de

Christine Pröstler
Mühlgasse 9
97225 Retzbach
Tel. 0175 418 20 13

Eva Vollmer
Nieder-Olmer-Str. 65
55129 Mainz-Ebersheim
Tel. 06136 464 72,
0172 611 36 99
www.evavollmer-wein.de