

WINZERINNEN SIND DIE NEUEN WINZER

AUCH IN DER WELT DES WEINES DRÄNGEN
FRAUEN AN DIE SPITZE. EINE REISE
VON RHEINHESSEN NACH SÜDBADEN



Jede Traube zählt: Die jungen Winzerinnen
gehen besonders fürsorglich mit
ihren Reben um. Ist das ihr Geheimnis?

E

Es ist der Tag, an dem endlich die Anspannung von ihr abfällt. Eva Vollmer steht auf dem Hüttberg in der Nähe ihres Elternhauses und blickt auf ihre Zukunft. Weinstöcke überziehen das Land links des Rheins hier wie kunstvoll geritzte Schraffur. Immer wieder, wochenlang, hat sie auf diese Hügel gestarrt und gewartet, und je länger sie wartete, desto kräftiger wurden die Trauben. Doch nun soll Regen kommen und mit ihm der Schimmel, sie hat die Trauben gerade rechtzeitig in Sicherheit gebracht. Hat sie auch diesmal alles richtig gemacht?

Der Wind greift in die dünne Jacke der Winzerin, sie scheint trotzdem nicht zu frieren. Sie ist eine grazil gebaute junge Frau mit langen blonden Haaren. Wäre ihre Hose nicht dreckverschmiert, sie wirkte hier draußen völlig fehl am Platz. Vor ihr liegt ihr bester Grund, voller Tonmergel und Kalk, darauf wachsen besonders kräftige Reben. Nur ein kleiner Teil des Grunds gehört ihr, der Rest anderen Weinbauern. Diese neun Hektar werden nicht reichen, nun, da der Erfolg sie so überrumpelt hat.

»Was passiert da eigentlich gerade?«, fragt sie sich. »Warum gerade ich?«

Voriges Jahr erst füllten sie und ihr Freund den ersten Jahrgang Riesling und Silvaner in Flaschen, schrieben Evas Namen aufs Etikett. Heute kennt man ihn in ganz Deutschland. Mit 27 hat Eva Vollmer das Winzerdorf Ebersheim am Rand von Mainz in die Köpfe der Weinkenner gebracht. Der *Gault Millau* hat sie zur »Entdeckung des Jahres« ausgerufen, zum ersten Mal hat der wichtigste deutsche Weinführer eine Frau ausgewählt. Ihre Weine seien »absolut gelungen«, hieß es zur Begründung, sie verschaffe der Weinstadt Mainz ein »neues Profil«.

Es ist das Jahr, in dem die Männerbranche auf die Frauen guckt. »Noch nie haben so viele Frauen so guten Wein gemacht«, sagt Joel Payne, Chefredakteur des *Gault Millau*. Namen wie Caroline Diel, Carolin Spanier-Gillot, Eva Clüsserath und Tina Pfaffmann stehen dafür schon seit einigen Jahren. Von den 200 Top-Weingütern in Deutschland mit Prädikat werden zwar nur 13 von Frauen geführt. Doch jetzt wächst eine Generation von Winzerinnen heran, die sich mit der traditionellen Rolle der Ehefrau im Hintergrund, wie sie ihre Mütter oft ausfüllten, nicht länger zufriedengeben. Die Töchter übernehmen Be-

triebe, die früher wie selbstverständlich an die Söhne gegangen wären.

Der Weinanbau in Rheinhessen folgt uralten Regeln, die meisten Parzellen sind seit Generationen in Familienbesitz. Auch Eva Vollmers Großvater und ihr Vater haben schon Wein angebaut, sie lieferten die Trauben an die örtliche Winzergenossenschaft. Eva ist die Erste in der Familie, die selbst Wein macht. »Woi«, so nennt sie den Wein, wie man das in Rheinhessen eben tut.

Eva Vollmer steigt in ihren Range Rover und rast über die Feldwege. Sie liebt große Fahrzeuge, auch Traktoren, Lastwagen, Mähdrescher, die den Boden unter ihr beben lassen. An einer Steillage deutet sie auf ein Stück Brachland. Sie fragt sich, wem es wohl gehört. So eines müsste sie kaufen. Sie stellt den Geländewagen zwischen alten Obstbäumen ab, der Range Rover ist jetzt mit Schlamm bespritzt. Wer nicht weiß, dass sie 2003 Weinkönigin war, käme nie auf die Idee, dass die Frau, die nun mit festen Schritten auf einen Schuppen zuläuft, mal mit einer Goldkrone im Haar für den Wein der Region erworben hat.

Die Märchenrolle sei ihr gar nicht peinlich gewesen, sagt sie. Eher war diese eine erste Lektion in Marketing, der Beginn einer zielstrebigten Karriere. Nach einer Winzerlehre hat sie in Geisenheim, an einer Außenstelle der Fachhochschule Wiesbaden, ein Diplom in Weinbau gemacht. Einen Master will sie noch folgen lassen und einen Dokortitel in Önologie.

»Als mein Vater die Meisterprüfung ablegte, waren in seinem Jahrgang nur Männer«, erzählt sie. »An der Uni sind heute fast die Hälfte Frauen. Früher hieß es, der Job sei zu hart für uns, man muss ja Fässer rumwuchten, aber wozu gibt es bitte Gabelstapler?« Sie betritt den Schuppen, der zum Hof ihrer Eltern gehört bahnt sich den Weg zwischen landwirtschaftlichen Geräten. Zwischen all den Utensilien des Vaters steht Eva Vollmers Weinpresse, die sie zusammen mit dem Allernötigsten angeschafft hat, nebenan in einem alten Lagerraum gibt es noch ein paar Stahl tanks.

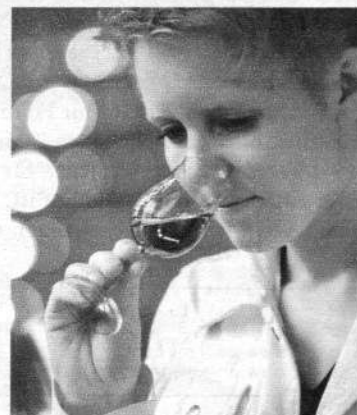
Noch ist sie eine kleine Familienunternehmerin – eine ziemlich ehrgeizige. »Wir Frauen haben so schnell aufgeholt, weil wir einen feineren Geschmackssinn haben als Männer«, sagt sie. »Und ich gebe mir sehr viel Mühe. Ich schaue mir jede Traube dreimal an, bevor ich sie ernte.« Ist das allein das schon das Erfolgsgeheimnis der jungen Frauen?

Nur ein paar Kilometer von Vollmer entfernt sitzt an diesem Nachmittag Anette Closheim in der Probierstube des elterlichen Weinguts in Langenlonsheim und guckt etwas säuerlich auf die rustikale Möblierung. Ihre Familie keltert seit 1860 Wein, aber die Tochter ist die Erste, die Großes vorhat. Wein ist für sie das Gegenteil dieser gedrechselten Holzbänke. Die *Weinwelt* hat Closheims bestes Produkt gerade als »Riesling-Entdeckung des Jahres« gefeiert. Noch führt ihr Vater das Gut, aber die Tochter macht die Premiumweine. Sie stellt sich vor, dass mehr Großstädter an den Tischen

sitzen und mehr Frauen, deshalb will sie die Schänke zusperrern und eine neue bauen.

Wenn Frauen mit den Traditionen der Männer brechen, reißen sie schon mal ein paar Mauern ein. Anette Closheim ist 32 Jahre alt, und bevor sie Winzerin wurde, hat sie unter anderem in London Betriebswirtschaft studiert und war Produktmanagerin für Wodkas und Single-Malt-Whiskys. Wenn sie etwas hasst, dann den Jargon von selbst ernannten Weinexperten, meistens sind es Männer. »In welcher Sprache die über Wein reden! Rassig, üppig, damit kann doch kaum einer was anfangen.« Mit ihrem Vater streitet sie manchmal, er findet, sie mache vieles »zu akkurat«. Sie aber hält es für normal, an den Reben jedes verdorbene Träubchen abzuschneiden.

Es ist auch ein Gegeneinander. Die jungen Frauen sind stolz auf ihr Handwerk, auf das Bodenständige ihres Berufs. Aber sie müssen auch etwas von den Trends der Haute Cuisine in Paris und New York verstehen. Die



ANETTE CLOSHEIM,

32, aus Langenlonsheim in Rheinhessen wurde für ihren Riesling ausgezeichnet. Es regt sie auf, wie manche über Wein reden: »Mit Begriffen wie rassig oder üppig kann doch keiner was anfangen«

EVA VOLLMER,

27, aus Mainz-Ebersheim wurde soeben vom Weinführer »Gault Millau« zur »Entdeckung des Jahres« gekürt. Dabei hat sie vor einem Jahr zum ersten Mal eigenen Wein in Flaschen gefüllt

jungen Winzerinnen holen die große, mondäne Welt der Sterneküche mitten in die deutschen Weinberge, eine Welt, mit der ihre Väter nie in Berührung kamen.

Was bedeutet der Aufstieg der Winzerinnen für den Wein?

Man muss 300 Kilometer in Richtung Süden fahren, um eine Antwort auf die Frage zu erhalten. Hier, am Kaiserstuhl bei Freiburg, führt die Familie Schätzle ein altes Weingut, es ist nach Gregor und Thomas Schätzle benannt. Thomas' Tochter Franziska ist von der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft soeben zur »Winzerin des Jahres« gekürt worden. Auch dieser Preis ging zum ersten Mal an eine Frau. Schätzle ist erst 25.

»Der Erfolg der Frauen müsste den Wein und den Weinmarkt verändern«, sagt sie. »Sie machen besseren Wein, weil sie mehr darüber wissen und mehr Gefühl für Aromen haben.« Wenn Franziska Schätzle mit ihrem Vater durch die Reben läuft, hat er immer ein kleines Gerät in der Tasche, mit dem er den Öchslegrad misst, den Zuckeranteil in den Trauben. Je mehr, desto besser, so war das früher. Darüber schmunzelt die Tochter. Sie probiert einfach nur die Früchte.

Der wahre Bruch verläuft für Franziska Schätzle aber nicht zwischen den Generationen. Wütend machen sie jene, für die Wein nur ein günstiges Konsumgut ist. Die gar keinen Wein vom Winzer kennen, son-

dern nur Fabrikware. Nur jede sechste in Deutschland verkaufte Flasche stammt direkt vom Winzer. »Das ist, als würde man nur geschnittenen Fertigkäse aus dem Supermarkt essen«, sagt Franziska Schätzle. »Dann weiß man doch gar nicht, wie guter Käse schmeckt.«

»Ach, die Franziska!«, ruft Eva Vollmer, wenn man sie auf Schätzle anspricht, sie kennen sich von der Uni. Im Schuppen auf dem Hof der Eltern schöpft Eva Vollmer frischen Most aus der Saftwanne, nimmt einen Schluck, saugt gurgelnd Luft ein. Es ist Most aus den neuen weißen Trauben. Für einen kurzen Moment guckt sie sehr konzentriert. »Pfersich«, haucht sie dann. »Aprikose.« Danach wird der Riesling schmecken, den sie im Frühjahr abfüllt. Wenn es ihr gelingt, auch aus dem Jahrgang 2009 Spitzenweine zu keltern, dann ist ihr Name eine Marke von Wert.

Bis jetzt führt Eva Vollmer nur so etwas wie ein Start-up, eine Klitsche mit Potenzial. Die Etiketten auf den Flaschen hat eine Freundin gemacht, und mittags kocht die Großmutter. In der Küche dampft es aus den Schüsseln, es gibt Kartoffelpüree, Speck und Sauerkraut. Die Familie hockt an einem langen Tisch. Man trinkt gespritzten Traubensaft. Eva Vollmers Freund Robert Wagner sitzt auch dabei. Er war Installateur, dann hat er ihr zuliebe eine Ausbildung zum Winzer ge-

macht. Nächstes Jahr heiraten sie. Ist es für ihn gar kein Problem, dass ihr Name auf dem Etikett prangt, nicht seiner? »Ich finde es schon komisch, wenn Freunde von Evas Wein sprechen«, sagt er. »Ich hab ihn doch mit gemacht.« – »Aber ich hab die Hauptregie«, sagt Eva bestimmt.

In der Küche der Vollmers ist die Zukunft weiblich, keine Frage.

ZEITMAGAZIN
NR. 49



FRANZISKA SCHÄTZLE,

25, aus Schelingen bei Freiburg darf sich »Winzerin des Jahres« nennen. »Frauen schmecken mehr Aromen«, sagt sie. »Ihr Erfolg müsste sowohl den Wein als auch den Weinmarkt verändern«