



Gefragt in allen Altersklassen: Das schwäbische Nationalgetränk Trollinger ist ein Multitalent, das den Zeitgeschmack trifft
Bild: www

Württembergs Trollinger und Südtirols Vernatsch

„Moderne Typen – einfach cool“

Beim Trollingerwettbewerb der Württemberger Weingüter wurden in der Heilbronner Wein-Villa die besten Württemberger Trollinger gekürt. Zuvor ernteten oberhalb von Meran die besten Südtiroler Vernatsch-Tropfen Lorbeeren. Im Gespräch mit dem Redakteur Kilian Krauth (Heilbronner Stimme) würdigen die Kritiker Gerhard Eichelmann (Heidelberg) und Othmar Kiem (Meran) die „Zwillingsbrüder“.

→ *Krauth: Bei Trollinger und Vernatsch handelt es sich um dieselbe Rebsorte. Doch im Glas sind die Unterschiede oft enorm.*

Othmar Kiem: Der Knackpunkt ist, dass Württemberger die Maische meist erhitzen. Das macht die Weine glatt und uniform. Südtirol würdigt die unterschiedlichen regionalen Spielarten. Kalterer See ist weich, Meraner würzig, Magdalener füllig. Gerade die Vielfalt macht den Reiz aus.

Gerhard Eichelmann: Deutsche Winzer definieren ihre Produkte zu sehr über die Kellertechnik. Dabei vergisst man, dass gerade die Trollinger-Qualität stark von der Lage ab-

hängig ist. Dass Württemberg aber auch ein eigenes Profil kultivieren kann, zeigt die Erfolgsgeschichte des Lemberger.

→ *Krauth: Warum wird das Ländle von auswärtigen Weinfreunden oft belächelt?*

Eichelmann: Das ist ein Imageproblem. Die Werbung zementiert überkommene Klischees. Auch die Landeskampagne kokettiert ja mit schwäbischer Bescheidenheit. Ich meine, der Weingärtnerstand müsste selbstbewusster auftreten.

→ *Krauth: Auch Vernatsch hat Imageprobleme.*

Kiem: Bei Touristen steht der Vernatsch von je her hoch im Kurs: als Ausdruck Südtiroler Lebensart. In den Achtzigerjahren wurde leider viel Schrott nach Deutschland und in die Schweiz exportiert. Da wurde viel kaputt gemacht. In der Folge sank die Anbaufläche um mehr als die Hälfte auf heute 1450 Hektar. Doch die Krise hat auch ein Umdenken bewirkt: zu anderen Sorten und zu mehr Qualität. So entdecken heute die Italiener ihre nördlichste Anbauregion. Sie schätzen spritzige und frische Tropfen. Selbst Kerner und Müller-Thurgau sind absolut in.

→ *Krauth: Sie treffen offenbar den Zeitgeschmack.*

Kiem: Ja, der Trend geht weg von mächtigen Tropfen. Trollinger und Vernatsch sind eigentlich moderne Typen: Kühl serviert schmecken sie trinkig, fruchtig, unbeschwert – einfach cool. Inzwischen gibt es witzige Etiketten, die auf Distanz zum Großvater-Image gehen.

→ *Krauth: Trollinger und sein Zwilling ...*

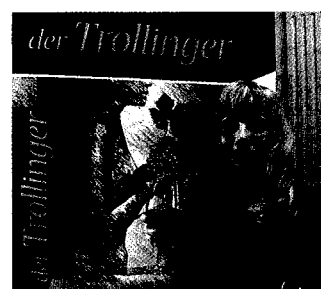
Eichelmann: ... munden einfach zu allem, auch zu Fisch, zu Sushi, ja sogar zu scharfer asiatischer Küche. www

Bekenntnisse zum schwäbischen „Grundnahrungsmittel“

„Wir leben für unseren Württemberger Trollinger“

Auf der Messe ProWein in Düsseldorf erregten sie Aufmerksamkeit. In der Wein-Villa Heilbronn legten die sieben Schwabenfrauen mit ihrer Trauben tragenden Eva erneut ihr Bekenntnis zum Württemberger Nationalgetränk Trollinger ab. Für Christine Golter aus Ilsfeld verbindet es „schwäbische Kultur und Tradition mit jugendlichem Stil und Spaßcharakter“. Christina Hengerer-

Müller aus Heilbronn ist „stolz, dass wir diesen Wein haben“. Der Trollinger prägt nicht nur meine Heimat, sondern auch die Menschen hier. Ich lebe nicht nur vom Trollinger, sondern ich lebe für den Trollinger“. Für Sabrina Roth aus Abstatt-Happenbach ist der Trollinger „ein Lebensgefühl, auf das ich nicht verzichten möchte“. Heidrun Hohl aus Obersulm-Willsbach, die mit den



genossenschaftlichen Weingärtner Willsbach und deren Kellermeister Joachim Stock kooperierte: „Trollinger ist für mich ein Stück Heimat und ein Stück Lebenserfahrung, einzigartig und nicht austauschbar.“

Die Heilbronner Künstlerin Crina Fleischmann hat das Etikett (im Hintergrund) für das Projekt „der Trollinger“ gestaltet Bild: www

Angelika Knauer aus Remshalden sieht im Trollinger „eine schwäbische Tradition“ und Margret Kuhnle aus Weinstadt-Strümpfelbach „ein Spiegelbild der schwäbischen Mentalität“. Das Publikum war nach diesem Abend überzeugt: Trollinger ist ein schwäbisches Grundnahrungsmittel für alle Lebenslagen, ein unkomplizierter und gut verträglicher Rotwein, der Lust auf Genuss weckt. www