

# „Wir sind keine Emanzen“

**Weinfrauen** Sie lassen sich inzwischen gern „die Trollinger-Evas“ nennen: sieben Damen aus Württemberg haben sich aufgemacht, die Weinwelt um einige grundlegend weibliche Tropfen zu bereichern. Mit Erfolg, wie inzwischen diverse Auszeichnungen zeigen.

**V**or drei Jahre ist der Startschuss für das Projekt „der Trollinger“ gefallen, initiiert durch Vinissima (siehe „Ein Frauennetzwerk“). In diesem Jahr sind die Tropfen aus Damenhand gleich mehrfach auf das Siegertreppchen gekommen. Ein Gespräch mit drei „Trollinger-Evas“.

*Frau Hengerer-Müller, Frau Roth, Frau Kuhnle, rein sprachlich heißt es die Traube, die Lese und die Rebe, andererseits aber der Wein, der Keller und der Kellermeister – ich habe den Eindruck, mit einer daraus direkt abgeleiteten Rollenverteilung zwischen Mann und Frau in Wengert und Keller sind sie nicht so ganz einverstanden.*

**Hengerer-Müller** Nein, das sind wir absolut nicht. Die Weinbranche ist eine sehr männlich dominierte Branche. Aber Gott sei Dank wandelt sich das gerade etwas. Die Frauen werden bewusster wahrgenommen, setzen sich bewusster in den Betrieben ein. Auch was die Ausbildung zum Winzer angeht, sind die Frauen in Wengert und Weinkeller heute ganz anders vertreten als in den vergangenen Jahrzehnten.

*Macht das beim Wein einen Unterschied, den wir aus Frauenhand ins Glas bekommen?*

**Kuhnle** Man kann nicht schmecken, ob ein Wein von einem Mann gemacht worden ist, oder von einer Frau. Bei unserem Projekt ist es so, dass wir uns nach dem Profil richten, das wir Trollingerfrauen erstellt haben. Danach muss sich dann der Kellermeister richten – bei uns in Strümpfelbach ist das ja mein Mann. Bei Tina und Sabrina ist das anders, die sind selbst die Kellermeisterinnen. Aber darum geht es uns gar nicht, ob der Wein letztlich von einem Mann oder einer Frau ausgebaut worden ist. Das Wichtige ist, dass unser qualitativvolles Weinprofil erreicht wird.

*Was ist das Spezielle an diesem Weinprofil?*

**Roth** Wir haben nur Trollinger aus mindestens 15 Jahre alten Beständen. Dann haben wir eine Höchstmenge von ungefähr 115 Kilogramm pro Ar festgesetzt. Der Wein wird erwärmt, um einen frischfruchtigen Wein zu bekommen, er wird gekühlt vergoren. Durch die längere Gärung hat man mehr Fruchtaromen im Wein.

**Kuhnle** Und dann ist es wichtig, dass die Trauben langsam reifen. Das ist wie beim Kopfsalat, wenn man den schnell herdüngt und er von heute auf morgen wächst, dann

hat er viel weniger Aromen und Inhaltsstoffe, als wenn er langsam reift.

**Hengerer-Müller** Es ist ganz klar: was wir von außen an Qualität nicht reinbringen, das können wir im Keller nicht erzeugen.

*Zum Profil kommt also das Handwerk. Und für den Erfolg des „Vinissima“-Weinprojekts sprechen diverse hochkarätige Weinpreise.*

**Roth** Ja, da waren jetzt zuletzt beim Trollinger-Wettbewerb 2010 der Württemberger Weingüter der zweite und der dritte Platz für mich und Margret Kuhnle. Auch im vergangenen Jahr waren zwei mit auf dem Siegerpodest. Und diesmal sind bei den zehn Finalisten in der Sparte Trollinger Original immerhin vier unserer Weine gewesen.

*Trotzdem nennt sich das Projekt der Evas ganz maskulin, „Der Trollinger“?!*

**Hengerer-Müller** Das mit der „Eva“ hat sich ja erst später entwickelt, durch die Figur auf unserem gemeinsamen Etikett. Das sollte knackig sein und schon ein bisschen auffallen. Der Linolschnitt, der als Vorlage dient, heißt „Eva ohne Schlange“. Daher kam es dann zu den Evas. Deren Frucht der Erkenntnis ist in dem Fall aber natürlich nicht der Apfel, sondern der Trollinger. Zehn Frauen, sieben Weine, ein Profil, so lautet unsere Devise. Und das Etikett in Kombination mit „der Trollinger“ haben wir als Wort-Bild-Marke schützen lassen.

**Kuhnle** Aber inzwischen kommen bei uns die Leute tatsächlich ins Weingut und verlangen den Eva-Trollinger, dann ist ganz klar, was gemeint ist.

*Wie geht es weiter, suchen Sie nach weiteren Trollinger-Macherinnen?*

**Kuhnle** Nein, wir sind auf die jetzige Gruppe begrenzt. Sieben, die den eigenen Trollinger machen, und unterstützend ist beim Projekt eine Önologin mit dabei, dazu eine Frau, die neue Ideen beisteuert, und eine, die für die Pressearbeit zuständig ist.

*Und das Weinprofil, lässt sich das in Zukunft noch verbessern?*

**Roth** Als Gruppe haben wir uns in den drei Jahren sehr gut entwickelt. Wir lassen auch externe Qualitätskontrollen machen. Und wenn zum Beispiel unter den Weinen des Jahrgangs 2010 einer wäre, der unseren Kriterien nicht entspricht, dann dürfte er nicht unter dem Etikett der Trollinger-Evas verkauft werden.

**Hengerer-Müller** Da gibt es eine Blindverkostung, und wir müssen der Meinung sein,



**Margret Kuhnle**

„Wein ist für mich Bodenständigkeit und Natur“, sagt die 52-jährige Strümpfelbacherin. Das vor 25 Jahren mit Ehemann Werner gegründete Weingut umfasst inzwischen 19 Hektar Rebfläche.



**Christina Hengerer-Müller**

Die 50-jährige Winzermeisterin hat den Familienbetrieb mit zehn Hektar Fläche 1987 übernommen. Zu dem Heilbronner Weingut Drautz-Hengerer gehört auch eine Besenwirtschaft.

dass der jeweilige Wein ins Profil passt. Da kann es auch passieren, dass man womöglich seinen eigenen Wein rausschmeißt.

*Gab es den Fall schon, dass ein Trollinger rausgeflogen ist?*

**Hengerer-Müller** Bis jetzt noch nicht, das kann aber noch kommen.

**Kuhnle** Aber das hoffen wir nicht.

*Wo Trollinger-Evas sind, kann eigentlich auch der Adam nicht weit sein. Wie reagiert denn die männliche Weinwelt auf die vinologische Frauenpower?*

**Kuhnle** Da wär's vielleicht besser, wenn wir nichts dazu sagen.

*Es gab also die Phase, in der Sie darum kämpfen mussten, als Weinmacherinnen in der Weinszene erst mal überhaupt ernst genommen zu werden?*

**Hengerer-Müller** Die ist noch nicht vorbei, aber wir gehen unseren eigenen Weg.

**Kuhnle** Durch den Erfolg wird die Beobachtung eher noch kritischer, aber ernst genommen werden wir auf jeden Fall.

**Roth** Am Anfang haben wohl viele gedacht: lasst die dummen Weiber mal machen. Aber jetzt ist es an einem Punkt, wo die Angriffe schon gezielt vorgenommen werden.

*Letztlich hat man es also gerade als weibliche Gruppe bei der Etablierung in der Weinwelt nicht leicht?*

**Roth** Nein, man hat es insgesamt in der Weinwelt als Frau nicht einfach. Zwar einfacher als früher, aber es ist immer noch problematisch. Und noch schwieriger wird es für eine ganze Gruppe von Frauen. Aber wir sind keine Emanzen, sondern nur ehrgeizig und zielstrebig in unserem Weinmetier.

*Helfen da die eingeheimsten Weinpreise etwas weiter?*

**Hengerer-Müller** Für uns ist das jedenfalls die Bestätigung, dass wir in unseren Bestrebungen richtig liegen. Aber man muss auch sagen, wir sind vor drei Jahren sehr blauäugig an die Sache herangegangen.

**Roth** Am Anfang waren wir ein ziemlich chaotischer Haufen. Aber sehr motiviert.

**Kuhnle** Wir haben einfach gesagt, wir wollen was für den einheimischen Trollinger machen, für die Rebsorte, die es bei uns schon immer gibt. Und da finde ich es schon fast sensationell, wenn bei einer verdeckten

Wettbewerbsprobe zwei der Trollinger ganz vorne dabei sind. Es war uns einfach wichtig zu zeigen, dass wir Schwaben uns mit dem Trollinger voll identifizieren können.

**Roth** Raus aus dem Altherrenimage – als Kind habe ich mit dem Trollinger immer das Bild der fünf Herren um die 70 in der Wirtschaft verbunden, am runden Tisch mit dem Viertelesglas und einer Flasche Trollinger auf dem Tisch.

*Gibt es bei den Evas auch Überlegungen über das Thema Trollinger hinaus?*

**Hengerer-Müller** Wir haben uns gleichzeitig auch in gleicher Weise wie beim Trollinger die Wort-Bild-Marke „Der Lemberger“ schützen lassen. Da ist es möglich, dass wir irgendwann noch etwas nachladen.

**Kuhnle** Aber momentan schaffen wir das nicht, da bleiben wir zunächst einmal beim Trollinger.

*Wie muss er denn nun wirklich schmecken, der Eva-Trollinger?*

**Kuhnle** Zunächst sollte er von der Farbe her ziegelrot sein, er darf nicht lila aus dem Glas schauen. Vom Geschmack her leicht, frisch und fruchtig.

**Roth** Die roten Beeren sind uns ganz wichtig in der Nase, also das Frische. Dann sollte er immer gekühlt serviert werden. Und es ist wichtig – das ist die Einzigartigkeit des Trollingers –, dass er eine super Frucht hat. Wenn man jetzt in ein schwarzes Glas mit Trollinger reinriechen würde, wäre man womöglich nicht sicher, ob es ein Weißwein oder ein Rotwein ist.

**Hengerer-Müller** Wenig Tannine, so dass er überhaupt nicht bitter ist und einfach Lust auf mehr macht, mit jedem Schluck.

**Roth** Meine persönliche Vision ist immer noch, dass man irgendwann „der Trollinger“ morgens um zehn trinkt, so wie anderswo ein Gläsle Prosecco. Wenn wir so weit sind, dann haben wir es geschafft.

**Hengerer-Müller** Kürzlich haben wir die letzte der sieben Trollinger-Evas unter die Haube gebracht. Wir sind Spalier gestanden, wie sich das gehört. Aber nach dem Standesamt hat es nicht das übliche Glas Sekt gegeben, sondern einen schön gekühlten Trollinger – und das ist bei allen ganz super angekommen.

Das Gespräch führte Harald Beck.



## Sabrina Roth

Im Jahr 2005 hat die 30-jährige Technikerin für Weinbau und Önologie den väterlichen Betrieb in Happenbach übernommen. Ihr Credo: „Ich liebe alles, was mit Wein zu tun hat.“

### EIN FRAUENNETZWERK

**Vinissima** Das Netzwerk von Weinfachfrauen entstand 1991 in Südbaden. Zunächst waren es sieben Frauen, die sich zu einem Stammtisch trafen und sich über die Weinwelt austauschten. Mit der Zeit kamen immer mehr hinzu – Winzerinnen, Gastronominnen, Weinhändlerinnen oder Sommeliers, die miteinander diskutierten. Bald wurde beschlossen, eine Vereinigung zu gründen – Vinissima.

**Austausch** Fortbildung steht bei Vinissima im Vordergrund. Das Netzwerk ermöglicht es, von Erfahrungen und Kenntnissen aller Mitglieder zu profitieren. Vinissima-Seminartemen reichen von biodynamischer Anbau bis Marketing. Inzwischen hat die Organisation bundesweit etwa 300 Mitglieder. 2003 wurde mit Weinfrauenorganisationen aus Frankreich, Spanien, Griechenland, der Schweiz, Österreich und Ungarn die International Associated Women in Wine gegründet. *buc*



*Die Liebe zum schwäbischen Nationalgetränk eint die Trollinger-Evas und ist ihnen Ansporn für ihr weibliches Weinprojekt.*