

Mit Trollinger den Tourismus ankurbeln

Frauengruppe poliert Image des schwäbischen Alltagsweines auf – Geburtstagsfeier mit Niveau auf Burg Stettenfels

Von unserem Redakteur
Kilian Krauth

REGION In Anlehnung an „www“ wird plötzlich die Forderung „weltweit Trollinger!“ laut. Weingärtnerin Christine Golter (Ilsfeld) und Oenologin Ute Bader (Horkheim) würden am liebsten „die Grenzen Württembergs sprengen“ und den Trollinger in großem Stil außerhalb der Region anpreisen. Doch Professor Andreas Hempel aus Brixen sagt piano. „Regionale Werte müssen dort angeboten werden, wo sie wachsen. Die Leute sollen hierher kommen und nebenbei den Tourismus stärken.“ Was in Südtirol mit dem Trollinger-Zwilling Vernatsch klappt, müsse doch auch in Württemberg möglich sein. An der Landschaft sollte es nicht scheitern, auch an einladenden Wein-Bauten nicht, und erst recht nicht am Wein.

Im Südflügel von Burg Stettenfels bei Untergruppenbach feierten am Wochenende die Trollinger-Evas den fünften Geburtstag ihrer Gruppe: mit dem ausgesprochen sortentypischen aktuellen Jahrgang, mit einer frisch kreierten spritzigen Perlwein-Cuvée namens „Evas Esprit“, mit fein abgestimmten Häppchen, mit überwiegend poppigen Klängen und nicht zuletzt mit einer ausgesprochen anregenden Diskussionsrunde unter Moderation von SWR-Frankenradio-Chefredakteurin Ulrike Hagenbuch.

Botschafter Andreas Hempels Tourismus-Plädoyer wirkte dabei wie Wasser auf die Mühlen der Lokalmatadorin Friedlinde Gurr-Hirsch. Die Landtagsabgeordnete gab zu bedenken, dass die Wertschöpfung des Baden-Württemberg-Tourismus über der der Autoindustrie liege, der



Die sieben Eva-Winzerinnen (v. l.) Tina Hengerer-Müller, Angelika Knauer, Heidrun Hohl, Christine Golter, Sabrina Roth, Margret Kuhnle, Andrea Gruber. Foto: Veigel

Agrartourismus aber in der Tat noch ausbaufähig sei. Dass der Südwesten bundesweit gastronomisch die Nase vorn hat, untermauerte Lothar Eiermann aus Friedrichsruhe, wobei die Qualität einer Küche nicht

nur an Sternen zu messen sei, sondern auch an ihrer Alltagstauglichkeit. Paradebeispiel: Leberwurst mit Trollinger beim Hessers Beck in Heilbronn. Wie Wein gerade die künstlerische Arbeit inspirieren

kann, hob die Moselaner Glaskünstlerin Maria Binz hervor.

Anfangs noch belächelt oder mit Neid betrachtet, hätten sich die Evas innerhalb von fünf Jahren zu viel beachteten Botschafterinnen der Region entwickelt, erklärte Heidrun Hohl (Willsbach) mit Blick auf Messeauftritte, Publikationen und gute Plätze beim Trollinger-Wettbewerb der Weingütervereinigung.

Das gemeinsam entwickelte Geschmacksprofil entspricht dem des klassischen, frischen, fruchtigen und unkomplizierten Trollinger-Typs, wobei betriebliche Eigenheiten durchaus erlaubt sind. Dem Profil zugrunde liegen strenge Weinbauliche und kellererische Richtlinien. Erst zwei sensorische Prüfungen qualifizieren die Weine für die Abfüllung in die 0,75-Liter-Flaschen mit dem Künstleretikett von Crina Fleischmann.