

*Alles Schwaben:  
Hefezopf, Trollinger und  
Winzerfrauen (v. l.):  
Sabrina Roth, Angelika  
Knauer, Heidrun Hohl,  
Christine Golter, Christina  
Hengerer-Müller, Margret  
Kuhnle, Andrea Gruber*



# Sieben, die auszogen, den **Trollinger** zu retten



Der Trollinger soll wieder werden, was er war: ein traditioneller, frischer und fruchtiger Rotwein, der gekühlt auch ohne Anlass am Sommerabend getrunken werden kann. Das haben sich Winzerfrauen im Ländle auf die Fahne geschrieben. Eine Mission

TEXT: IKI KÜHN • FOTOS: ANJA JAHN

**D**er Trollinger hat ein Problem. Tanninumpülte Gaumen haben ihn in den letzten Jahren geradezu diskreditiert. Zu hell, zu wenig Volumen, eigentlich gar kein richtiger Rotwein, sagt so mancher Spötter. Wenig hilfreich ist es, den Trollinger-Liebhaber und Exbundespräsidenten Theodor Heuss zu bemühen, der ihn gar in seiner Doktorarbeit gewürdigt hat – Alt Herrenwein wird dem Rebensaft der Württemberger sowieso hinterhergerufen.

Doch Rettung naht: Zur Wiederherstellung der Ehre des Trollingers sind

gehalts wurde bei 12,5 Volumenprozent gezogen – auch das unterstützt das Aroma und gibt dem Wein Leichtigkeit und Frische. Die Rebstöcke dürfen nicht jünger als 15 Jahre alt sein. „Die wurzeln tiefer als ganz junge Stöcke und die Trauben werden dadurch anders versorgt“, erläutert die Trollinger-engagierte Christine Golter aus Ilsfeld. Das Profil ist ehrgeizig. Und es ist der Weg in die richtige Richtung. Da sind sich Experten wie Dr. Günter Bäder, Direktor der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau (LVWO), Weinsberg, und Dr. Christine Krämer, Mitgesellschafterin der Weinhandlung Bernd Kreis, einig.



***Der Trollinger ist ein frischer fruchtiger Wein unserer Region und genau das soll er bleiben***

**CHRISTINA HENGERER-MÜLLER**

sieben Winzerfrauen angetreten. „Der Trollinger ist ein frischer fruchtiger Wein unserer Region und genau das soll er bleiben“, erklärt Christina Hengerer-Müller, Betriebsleiterin des Weinguts Drautz-Hengerer in Heilbronn, das sie von ihrem Vater übernommen hat.

Über das Frauennetzwerk Vinissima haben sich sechs weitere traditionsbewusste Württembergerinnen zwischen Anfang 20 und Anfang 50 aus dem Umkreis Heilbronn und dem Remstal gefunden, die engagiert den roten Fruchtligen vertreten. Mit gebündelter Fachkompetenz erarbeiteten sie Anfang 2007 ein Profil. Es sieht vor, die Erntemenge auf 120 Kilo pro Ar zu begrenzen, um dadurch die geschmacksgebenden Inhaltsstoffe zu stärken. Die Obergrenze des Alkohol-

**T**rollinger wird fast ausschließlich in Württemberg angebaut und da dominiert er mit 21 Prozent die Flächen. Es hängt ihm der Ruf des Massenweins an. Anders formuliert: Er bringt unglaublich hohe Erträge pro Hektar und das war in den 60er oder 70er Jahren auch sehr erwünscht. Seit Jahrzehnten jedoch bemüht sich die LVWO züchterisch die Trollinger-Rebe zu bändigen. „Egal was wir getestet haben“, sagt Bäder, „der Trollinger bleibt großbeerig, neigt zu hohen Erträgen, die zu Lasten der Qualität gehen.“ Das bedeutet, die Reduktion der Erntemengen geschieht in Handarbeit in den Weinbergen, während der „grünen Lese“.

Natürlich wurde auch versucht, dem Trollinger etwas von den schweren Rotweinen mitzugeben, die in den letzten zehn Jahren in der Gunst der Verbraucher lagen, und vermählte ihn zum Beispiel mit dem erdigeren Lemberger. Der reine Trollinger-Absatz sank um nahezu 10 000 Liter, während Trollinger-Cuvées zulegen.

„Man kann aus einem Trollinger keinen Bordeaux machen“, betont Bäder. „Wenn ein Trollinger im Holzfass angebaut wird, ist er tot – da schmecken Sie nur noch Holz.“ Doch warum auch? In den letzten Jahren lässt sich in der Genusswelt Europas ein Trend zu leichteren Weinen beobachten. „In anderen Ländern versuchen sie eilig, leichte Weine hervorzubringen, und wir haben ihn seit Jahrhunderten“, konstatiert Christina Hengerer-Müller, eine schlanke Frau Anfang 40, die stets in Bewegung ist. Zugute kommt den Winzerfrauen auch, dass auf dem globalisierten Markt der Ruf nach regionaltypischen Nahrungsmitteln mit unverwechselbarem Geschmacksprofil laut wird. Heinz Meistermann, Geschäftsführer des Handelshauses für in-



i

## ZAHLEN UND FAKTEN

### TROLLINGER

**Die Traube** ist genetisch identisch mit dem Südtiroler Vernatsch (Schiava grossa), der ähnlich wie der Trollinger durch lieblose Massenproduktion an Image eingebüßt hat. Aktuell engagieren sich auch dort junge Winzer für einen fruchtigen feinen Vernatsch von gehobener Qualität.

**Historisch** geht Dr. Christine Krämer in ihrer Dissertation davon aus, dass der Trollinger eine der ältesten Rebsorten überhaupt ist und seine Geschichte bis in die Zeit der Römer zurückreicht. Sie reift spät und braucht ein mildes Klima mit warmen Tagen und kühlen Nächten. Ideal sind Keuper- und Muschelkalkböden, wie sie im Unterland zu finden sind. Ab dem 17. Jahrhundert verbreitete sich die Rebsorte in Südwestdeutschland und erlebte im 18. Jahrhundert ihren Durchbruch.

**Heute** werden in Deutschland rund 2500 Hektar Trollinger angebaut, davon allein 2400 in Württemberg. Das entspricht 21 Prozent der dortigen Rebfläche.

ternationale Getränke Dehlwisch in Lohne, bestätigt diesen Trend auch bei Wein: „Trollinger bedient den Hang zu leichten feingliedrigen Weinen für den geselligen Weingenuss“, sagt der Weinkenner.

**D**er erste Jahrgang der Winzerfrauen ist ein fruchtiger, leichter, ziegelroter Sommerwein, der ihre selbst gesteckten Zielvorgaben erfüllt, und darauf sind sie stolz. „Es ist vielleicht auch eine Generationenfrage, dass wir in Württemberg erst jetzt wieder stolz sind auf das, was wir haben“, gibt die gelernte Winzerin und ehemalige Weinkönigin, Andrea Gruber zu bedenken. Auch die jüngste im Bunde, Sabrina Roth, ist gelernte Winzerin. Sie hat zudem Önologie und Technik studiert und 2005 das elterliche Weingut in Happenbach übernommen und damit die Verantwortung, welche Weine ausgebaut und vermarktet werden. Der Trollinger ist ein Alleinstellungsmerkmal von Württemberg, betonen die beiden jungen Frauen. Er ist aber auch Überzeugung und Hingabe zur



*Es ist eine Generationenfrage, dass wir in Württemberg erst jetzt wieder stolz sind auf das, was wir haben* **ANDREA GRUBER**

Heimat. Margret Kuhnle aus Strümpfelbach blickt auf eine Familiengeschichte zurück, die seit dem 16. Jahrhundert von Weinbau geprägt ist: „Schon unsere Vorfahren haben vom Trollinger gelebt“, erzählt die gelernte Bankkauffrau, die ursprünglich aus dieser Familientradition ausscheren wollte. Aber der Wein holte



sie ein. „Heute ist Weinbau mein Leben“, sagt die ruhige Winzerfrau schlicht. In der Nachbarschaft, in Remshalden, betreibt Angelika Knauer gemeinsam mit ihrem Mann das Weingut. Seit Jahrzehnten lebt sie für den Wein, auch wenn ihre Ausbildung als Erzieherin das nicht zwingend vorsah. „Es steckt viel Zuwendung in jeder Flasche“, betont sie. In ihrem Wengert, wie der Schwabe sagt, wird bis heute handgelesen. Das ist ihr wichtig.

**A**uch Heidrun Hohl gehört zu der Generation erfahrener Winzerinnen, die mit ihrer Heimat verbunden ist. Ihr gibt es „eine tiefe Zufriedenheit, wenn ich über meinen Weinberg schaue und sehe, dass alles sauber g’schafft ist.“ Sie liefert ihre Trauben in der Genossenschaft ab und musste dort

*In meinem Wengert werden die Trauben nur von Hand gelesen – es steckt viel Zuwendung in jeder Flasche* **ANGELIKA KNAUER**

## DREI FRAGEN AN:



Dr. Christine Krämer, geschäftsführende Gesellschafterin der Weinhandlung Bernd Kreis in Stuttgart, die ihre Doktorarbeit über Rebsorten in Baden-Württemberg geschrieben hat.

### Passt Trollinger zu heutigen Geschmacksvorlieben?

*Ich denke, Trollinger könnte sich in einen Trend einreihen, den wir bei einer jüngeren, weingebildeten Käuferschicht seit ein paar Jahren bemerken: den Trend zum „leichten“, aber nicht banalen, zum trinkbaren, womöglich sogar den Durst löschenden und möglichst naturbelassenen Wein. Viele haben bemerkt, dass die hochkonzentrierten, Parker-bepunkteten Rotweine nicht zum Trinken animieren oder zumindest nicht alltagstauglich sind. Weinliebhaber finden zunehmend Spaß an einem leichten Cabernet Franc aus dem Loiretal oder einem Gamay aus dem Mâconnais, dem südlichen Burgund.*

### Was zeichnet den Trollinger aus, was fehlt ihm?

*Leichtigkeit, frische Fruchtaromen, eine animierende Struktur am Gaumen. Wenn er wie ein Massenwein gemacht wird, das heißt bei hohen Erträgen und einer lieblosen Vinifikation, fehlt es ihm jedoch an Rasse, an Farbe, an der Klarheit der Aromen.*

### Der Trollinger gilt noch weithin als einfacher Massenwein. Was ist sein Potenzial?

*Wenn die Erträge auf rund 90 hl/ha reduziert werden, die Trauben bei der Lese wirklich reif sind und maisevergoren werden, könnte er in Württemberg die Stellung erreichen, wie sie im Jura ein Poulsard, im Piemont ein Grignolino oder im Friaul ein Teran hat, das heißt, das Image eines leichteren, fruchtbetonten, Durst löschenden und originellen gebietstypischen Weins.*

erst mal Überzeugungsarbeit leisten, dass „der Trollinger“ nach den Vorgaben der Schwabenfrauen vinifiziert wird. Dieser Prozess war nicht ganz einfach. „Dabei haben mir die Frauen in der Gruppe immer den Rücken gestärkt“, erläutert die lebhaft dunkelhaarige Winzerfrau: „Wir ziehen alle an einem Strang und das gibt uns einen starken Zusammenhalt.“

Jetzt gilt es, ihren Wein bekannt zu machen. Dafür gibt es Vorbilder. „Was die Italiener mit Prosecco geschafft haben, sollte uns doch auch mit dem Trollinger gelingen“, erklärt Christina Hengerer-Müller kämpferisch. Eine Marke soll der vergorene Traubensaft werden. Und davon soll dann das ganze Ländle profitieren. Der Jahrgang 2007 wird selbstbewusst als „der Trollinger“ mit weiblichem Etikett vermarktet. Eine kaum verhüllte Eva reicht nicht hinterlistig den biblischen Apfel, sondern genussorientiert die Traube. Nur die Absender auf dem Flaschenrücken machen deutlich, von welchem Weingut „der Trollinger“ stammt. Vermarktet werden die Weine von den einzelnen Weingütern selbst sowie über das Internet unter [www.der-trollinger.de](http://www.der-trollinger.de). Rund 1000 Liter hat jede der Frauen produziert – und die sind beinahe schon ausverkauft.

[www.der-trollinger.de](http://www.der-trollinger.de)