

Frauen geben dem Wein sinnliche Noten

VINISSIMA Netzwerkerinnen aus ganz Deutschland treffen sich in Mainz zum „Walking-Dinner“

Von Nicole Weisheit-Zenz

MAINZ. Gläser klingen, begleitet von fröhlichem Lachen. Angenehm würziger Duft herzhafter Köstlichkeiten liegt in der Luft, kombiniert mit einer fruchtig-frischen Note. Der Funke in den Augen der Gäste, er spiegelt die besondere Atmosphäre dieses Abends von „Vinissima – Frauen und Wein e.V.“, einem bundesweiten berufsbezogenen Netzwerk. Die Liebe zu diesem Kulturgut ist es, die sie verbindet – Frauen aus mehreren Generationen und verschiedenen Gegenden Deutschlands. Bei ihrem Netzwerktreffen in Mainz gönnen sie sich ein Erlebnis für alle Sinne: Einen Wein- und Speisen-Parcours im Restaurant „Kupferbergterrassen“, der von Christina Fischer vorbereitet wurde.

» Eine Vinissima zu sein, darauf können wir stolz sein. «

ULRIKE LENHARDT,
Ex-Vorsitzende des Netzwerks



Wein, Schnecken, Quiche: Diese und andere Genüsse gehörten zum Schlemmer-Parcours. Fotos: Studio Gi/victoria p. - Fotolia; imago stock&people

An neun Stationen werden jeweils Kostproben eines Gerichts und eines passenden Weins serviert. Schon die Speisekarte macht Appetit: Pochierte Bachforelle oder Zander mit Rieslingkraut, kombiniert mit Sauvignon Blanc und Riesling trocken. Generell gilt das Grundprinzip: Der Wein soll den Geschmack der Speisen begleiten und unterstützen, ihn aber nicht

überdecken. Solide Gerichte wie Schwartenmagen oder Kalbsbäckchen wechseln ab mit ungewöhnlichen Kreationen wie Quiche mit Mangold und Flusskrebse oder Ragout von Weinbergschnecken. Hinzu kommen rheinhessische Spezialitäten wie „Grumbeerrie“ (Kartoffelsuppe mit Speck) oder „Dippe-Has“ (Hase im Topf), dem Favoriten von Köchin Eva Eppard, der Gastgeberin des Hauses. An der

Weinbar gibt es weitere Vinissima-Weine zu verkosten, vom Riesling mit leichter Restsüße bis zum Burgunder mit Holzeinsatz.

In mehreren Räumen sind die Frauen unterwegs, um die delikaten Kombinationen zu probieren. Doch vor allem geht es darum, miteinander ins Gespräch zu kommen, Kontakte zu knüpfen. „Das ist das Schöne hier: Die Gemeinschaft von Gleichge-

sinnten, bei denen die Wellenlänge stimmt“, beschreibt Sabine Wichert aus Alsheim und fügt hinzu: „Wir Frauen haben eine andere Art, über Wein zu sprechen, eher sinnlich-bildlich statt nüchtern-sachlich wie einige unserer männlichen Kollegen.“ Sehr angetan vom „Walking-Dinner“ ist Elke Höllein aus Mainz, die das Netzwerktreffen in der Landeshauptstadt mit organisiert hat. Und Anne Winter-

ling, die einen Familienbetrieb in der Pfalz mit betreibt, findet klare Worte für die flüssigen Gaumenfreuden: „Die Weine sind echt der Hammer, alle auf sehr hohem Niveau.“

„Dieser Abend ist der krönendste Abschluss meiner Amtszeit“, gerät auch Ulrike Lenhardt ins Schwärmen. In den vergangenen vier Jahren war sie Erste Vorsitzende und hat das Amt nun nach dem Rotationsprinzip

weitergegeben. „Eine Vinissima zu sein, das ist etwas, worauf wir Frauen stolz sein können“, ist sie sich sicher und wirft gern einen Blick in die Geschichte des Branchennetzwerks. 1991 gegründet zählt „Vinissima“ heute über 450 Mitglieder. Eine Entwicklung, die auch Mari Lax Hoffmann aus Köln beeindruckt. Seit über zehn Jahren ist sie dabei. Der fachliche überregionale Austausch von Wissen und Erfahrungen bildet dabei das Herzstück des Vinissima Gedankens. Ein wichtiges Ziel ist die Förderung von junger Frauen in der Weinwirtschaft. „Die Vielfalt der Angebote an Vorträgen und Seminaren ist enorm, und das bei einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis“, findet Alexa Sinn aus Neustadt Duttweiler, die wie 40 andere Interessentinnen neu in das Netzwerk aufgenommen wurde. Weinliebhaberin zu sein, das allein reicht jedoch nicht aus, um „Vinissima“ beitreten zu können. Wichtig ist die persönliche Empfehlung und einjährige Begleitung durch eine Patin.

Auch eine Majestät gibt sich die Ehre: Judith Dorst, die Rheinheische Weinkönigin, die Fragen beantwortet zur Weinparcours. Wie funktioniert die Klassifikation hier, im größten Weinanbaugebiet Deutschlands? Wie sehen Kalkstein Löss oder Quarzporphyr aus? Und vor allem: Wie schmecker Sorten, die den jeweiligen Bodentyp deutlich spiegeln?

► ZUR PERSON