

Frauen in der Weinwelt: **Eva Fricke**

# Übers Brauhaus zu den Trauben

Was macht jemand, der von einem Leben mit Pferden träumt und sich eines mit Reben erst gar nicht vorstellen kann? Hervorragende Rieslinge zum Beispiel.

VON INGO SWOBODA

RÜDESHEIM. Ein frisch gezapftes Bier. Das ist für Eva Fricke immer wieder ein Genuss, auf den sie nicht verzichten möchte. „Wein ist und bleibt für mich etwas Besonderes“, sagt die zierliche Dreißigjährige. „Bevor ich einfache Weine trinke, wähle ich lieber ein kühles Blondes.“ Als Kellermeisterin im Weingut Leitz in Rüdesheim hat sie zwar Zugriff auf einige der besten Rieslinge des Rheingaus, doch manchmal muss es eben einfach etwas ganz anderes sein.

Eva Fricke ist ein Kind des Nordens, geboren in Bremen, aufgewachsen in einem 300-Seelen-Dorf im Oldenburger Land. Dort wird herzhafte gegessene, Bier getrunken und an den Stammtischen in den gemütlichen Dorfkneipen vorwiegend über Pferde diskutiert. Kaum einer, der im Oldenburger Land nicht in irgendeiner Form dem Reitsport verbunden ist.

Auch für Fricke, die von Kindesbeinen an erfolgreich auf Turnieren reitet, ist zunächst selbstverständlich, dass in ihrer Lebensplanung Pferde eine Hauptrolle haben. Doch ein Reitunfall macht die Träume zunichte. „Dass ich letztendlich beim Wein gelandet bin, hat vor allem mit Bier zu tun“, erzählt sie heute. „Mit Freunden haben wir zu Hause schon mal einen Bottich Bier gebraut, fanden das Procedere spannend und das Resultat sogar trinkbar.“

Als Jugendliche spielt sie mit dem Gedanken, eine Lehre in einer bekannten Bremer Brauerei anzufangen. Aber das Schulpraktikum im Brauhaus Beck ist ernüchternd. „Ich hatte mir viel mehr Handwerk und weniger Technik vorgestellt“, sagt sie. Handwerklich geht es dafür in einem Weingut an der Nahe zu, wo Eva Fricke bei Freunden ihrer Eltern die Sommerferien verbringt und einen Ein-



Seit Eva Fricke sich für den Wein entschied, hat sie ihre ganze Energie hineingelegt – heute ist sie angestellt, und im Nebenerwerb noch selbständig. Foto Frank Röth

blick in die Winzerei bekommt. Richtig begeistert hat sie das zuerst nicht. Die Liebe zum späteren Berufsfeld ist langsam gewachsen. „Ich bewegte mich jeden Tag ein klein wenig mehr in Richtung Weinbau“, blickt Fricke zurück.

Nach bestandenen Abitur absolviert sie ein Praktikum in Bordeaux, gleich danach heuert sie für ein Praktikumsjahr auf Schloss Johannisberg im Rheingau an. Das anschließende Weinbaustudium an der Fachhochschule in Geisenheim absolviert sie erfolgreich in Mindeststudienzeit. „Nach so viel Theorie brauchte ich erst einmal frische Luft und wollte mich im Weinberg austoben.“ Die Wein-

bauingenieurin zieht es in die „Dominio de Pingus“, das legendäre Weingut von Peter Sisseck, einem Dänen, der im Bordelais das Winzerhandwerk lernte und sich schließlich in Spanien niederließ.

Von Spanien aus geht es für ein halbes Jahr nach Australien und dann zurück in den Rheingau. „Nach dem kleinen vinologischen Bummel in der Alten und Neuen Weinwelt wollte ich Riesling vom Schiefer machen. Die Eleganz dieser mineralischen Weine hat mich vom ersten Schluck an fasziniert“, erzählt Fricke. Bei Johannes Leitz findet sie genau die Gewächse, die ihren Vorstellungen entsprechen. „Tolle Weine aus dem Rüdeshei-

mer Berg, gezeichnet von einem mineralischen Glanz und einer Eleganz, wie sie nur der Riesling hervorbringen kann“, schwärmt sie. Leitz stellt die ambitionierte junge Frau ein, zunächst für die Weinbergsarbeit, später für den Keller. Aus der gebürtigen Bremerin mit Wurzeln im Oldenburger Land ist eine Rheingauer Kellermeisterin geworden. „Ich kann mir keinen schöneren Arbeitsplatz vorstellen“, sagt sie, und fügt hinzu, dass sie das gute Arbeitsklima im Weingut Leitz schätze und die Großzügigkeit des Chefs.

Johannes Leitz gewährt ihr alle erdenklichen Freiheiten, von Konkurrenzdenken keine Spur, ob-

schon das durchaus denkbar wäre. Denn Eva Fricke ist längst auch Kellermeisterin in eigener Sache. „Als mir eine kleine Parzelle in der Steillage Lorcher Krone angeboten wurde, habe ich zugeschlagen“, erzählt sie. „Ein eigener Weinberg auf Schieferboden, das war eine Herausforderung, der ich nicht widerstehen konnte.“ Wie sie es allerdings neben ihrer Tätigkeit bei Leitz schaffen sollte, ihn zu bearbeiten, war zunächst unklar: ein anstrengender Job, außerdem für ein berufsbegleitendes Studium an der European Business School in Oestrich-Winkel eingeschrieben. Kein Keller, keine Ausrüstung, keine Mitarbeiter und

weiblicher Wein existiert nicht, nur guter oder schlechter. Aber immer mehr Frauen in der männlich geprägten Weinwelt, die gibt es. In den nächsten Wochen berichten wir an dieser Stelle über einige von ihnen.

eigentlich gar keine Zeit. Aber Ehrgeiz.

Das Energiebündel Eva Fricke macht sich an die Arbeit, besteht ihre Klausuren und stemmt parallel ihre erste Ernte im Jahre 2006. Rund 600 Flaschen umfasste die Ausbeute. „In der Hektik zwischen Weinlese und Studium hatte ich nicht daran gedacht, mich um ein passendes Etikett zu kümmern“, sagt sie. Doch die trocken ausgebauten Riesling-Auslese findet auch so ihre Abnehmer, und Eva Fricke wird in der Weinszene schnell als Geheimtipp gehandelt.

Seit Anfang dieses Jahres wohnt sie in einem ehemaligen Weingut in Kiedrich und nutzt dessen Keller für ihre Eigengewächse. Ihre Weinbergsfläche ist von 0,2 auf heute 0,7 Hektar gewachsen, das ist nicht einmal so groß wie ein Fußballfeld. „Only Riesling“, sagt sie kurz und bündig, Riesling ist ihre weiße Lieblingssorte, dazu der ideale Partner für die steilen Schieferböden rund um Lorch. Vor kurzem konnte Fricke noch einige Rebzeilen im begehrten Rüdesheimer Schlossberg erwerben.

„In meinen Weinbergen wird ausschließlich handwerklicher Weinbau betrieben, schonend und behutsam an alten Rebstöcken gearbeitet“, hebt sie hervor. Das hat natürlich seinen Preis. Rund 12 Euro kostet die Basisqualität, die Flaggschiffe aus der Lorcher Krone und dem Rüdesheimer Schlossberg liegen knapp unter 30 Euro. Dafür bekommt man aber bemerkenswert ausdrucksstarke Rieslinge voller mineralischer Dynamik und fruchtiger Beschwingtheit, elegant und gleichzeitig saftig und süffig. Meisterwerke mit Tiefe und Nachhall, die das Potential haben, neue Sterne am Rheingauer Weinhimmel zu werden. Die Rieslinge von Eva Fricke sind so außergewöhnlich wie die Karriere der sympathischen Bremerin. Ihre Ansprüche an sich und ihre Weine sind hoch, und auch beim Bier macht sie keine Qualitätskompromisse: Etwas herb im Geschmack muss es sein und auf jeden Fall kühl serviert.

weiblicher Wein existiert nicht, nur guter oder schlechter. Aber immer mehr Frauen in der männlich geprägten Weinwelt, die gibt es. In den nächsten Wochen berichten wir an dieser Stelle über einige von ihnen.

GESCHMACKSACHE



## Feld, Wald und Kuchen

VON JACQUELINE VOGT

Wiese und Baumwipfel. Die letzten Wespen sind laut, wenn sie einem am Ohr vorbeisummen, sonst sind nur leise murrende Gespräche zu hören und Kuchengabeln, die über Teller schaben – dass denken, die sie in der Hand haben, auch kein Krümel entgehe. Vom Charme des Odenwalds war hier schon mehrmals die Rede. Heute ist es an der Zeit, ein Lokal zu erwähnen, das eine außergewöhnlich attraktive Lage hat und sich als Ziel oder Start eines Spaziergangs durch ein bewaldetes Tal ohne Autotour anbietet. Seine Kernkompetenz sind süße Waren: das Café Bauer zwischen Grasellenbach und Hammelbach. An einem schönen Herbsttag dort auf der Terrasse zu sitzen, ist pures Vergnügen.

Die Kuchentheke innen wirkt zunächst unprätentiös, ein zweiter Blick zeigt dann, welches Volumen sie hat. In mehreren Etagen stehen immer um die 20 Kuchen und Torten, viele davon für Diabetiker geeignet. Bemerkenswert gute Ergebnisse aus dieser Konditorei sind die mit Obst, mit Heidelbeeren, Himbeeren, Kirschen. Mal sind sie Bestandteil einer Sahnetorte, mal liegen sie auf einem Mürbeteig, aus dem die Butter herausgeschmeckt, mal auf einem Hefeboden. Wir lieben besonders den gedeckten Apfelkuchen und die Himbeertorte, im Sommer die Heidelbeer-Joghurt-Torte – und den Käsekuchen, die Hefe-Mohntorte mit Vanillecreme, die Zuger Kirschtorte... Wer das alles nicht will, kann frische Windbeutel mit Früchten und Sahnebelegen essen oder Eis. Außerdem gibt es, wie es sich in einem Café gehört, kleine deftige Gerichte, aber bis zu denen haben wir es trotz etlicher Besuche nie geschafft, denn: siehe oben (Kuchen von 2,20 Euro an).

Café Bauer. Im Gabbachtal 1 in 64689 Grasellenbach. Telefon: 0 62 53/55 60. Öffnungszeiten: Täglich von 10 bis 18 Uhr. Montag Ruhetag.

## Ein Mann, ein Gericht

Manche Lokale haben auf der Speisekarte hundert Positionen, dieses nicht. Bei Marcel Speidel gibt es Gulasch in zwei Varianten, und Ende. Wahl ohne Qual, den Gästen gefällt es.

VON JACQUELINE VOGT

MAINZ. Die letzten Meter aus der Mainzer Altstadt hinauf zum Gaudium sind steil, zum Glück gibt es viel zu sehen. Auf der rechten Straßenseite hinter Glas die Speisekarte des kleinen, feinen Restaurants La Gallerie, noch geschlossen am

späten Vormittag. Ein Bäcker, geöffnet, eine Weinbar, der Eingang zugesperrt, und eine weiß gerahmte Tür, so schmal, dass sie leicht zu übersehen ist. Sie führt in ein kleines, bunt gestaltetes Lokal mit nur wenigen Plätzen, das „MizGulasch-House“. Sein kulinarisches Programm trägt es im Namen, mehr gibt es nicht, nur Gulasch.

Fleischwürfel, butterweich in sämiger Soße, mit Chili oder ohne, scharf, nicht scharf – das ist auch, was mittags die ersten Gäste dem Wirt zurufen, wenn sie reinkommen. Dann hebt Marcel Speidel, heute in orangefarbenen T-Shirt vor der orangegetönten Wand, den silberfarbenen Deckel eines Warmhaltegefäßes hoch, taucht die Kelle ein, Eintopf vom argentinischen Black-Angus-Bio-Rind, bitte sehr.

Um 11 Uhr macht das winzige Restaurant auf, um 15 Uhr ist Pause bis 16.30 Uhr, und abends ist um 20.30 Uhr Schluss. Sonntags ist geschlossen, das Personal besteht aus Speidel und einer Küchenhilfe. 300 Stammgäste, die er zu besonderen Veranstaltungen einlädt, hat der Inhaber in seiner Kartei.

Außer Gulasch zu essen gibt es bei Speidel eine große Auswahl argentinischer Weine zu trinken. Er führt das wohl umfassendste Angebot aus diesem südamerikanischen Land, das in einem Restaurant in der Region zu haben ist. Erzeugnisse der großen und bekannten Bodegas sind darunter, Cavas des Weinerners, Pulenta, O. Fournier, aber auch von weniger bekannten. „Es gibt Leute, die trinken bei mir abends am Stehtisch einen Wein

für 50 Euro und essen dazu ein Gulasch für 5,50, so ist das hier“, sagt Speidel. Er habe, sagt er dann, „kein typisches Speiselokal“, aber „ein sehr spezielles Publikum“, dem biete er einen Ruhepol.

Das Fleisch fürs Gulasch liefert der Importeur „La estancia“ in Köln, den Wein führt Speidel größtenteils selbst ein, und wenn er nicht im Gulasch-House hinterm Tresen steht, verkauft er ihn auch anderswo, an Poloclubs zum Beispiel. Langfristig soll der Wein- und -handel sein Hauptberufsfeld werden, sagt der 1961 geborene Speidel, der als Jugendlicher Leistungssportler war, der seit mehr als 20 Jahren malt und fotografiert und Bilder und Fotos verkauft und Bauingenieur wurde, bevor er ins Gulaschgeschäft wechselte. Das möchte er einem Angestellten überlassen, wenn er selbst sich nur noch dem Wein widmet.

Vor knapp anderthalb Jahren, im Mai 2008, hat Speidel das Lokal in Mainz eröffnet, dass es gut läuft, erklärt er mit der Begrenzung des Angebots. „Es ist eigentlich ganz einfach“, meint er, um im nächsten Satz hinzuzufügen, dass es so leicht nun auch nicht sei, „denn das funktioniert natürlich nur in dieser Kombination“. Wahrscheinlich liegt der Zuspruch auch ein wenig an Speidel selbst mit seinen vielen Bekannten, dem gewundenen Lebensweg und der polyglotten Familie. Die Mutter des gebürtigen Kölners lebt in Spanien mit einem Argentinier zusammen. Die Familie besitzt eine Finca in Argentinien, und dort, sagt Speidel, sei ihm die Idee gekommen, in Deutschland etwas zu machen mit Fleisch und Wein. Und nach der Logik, dass gute Geschäfte meistens ausgeweitet werden, entwickelt sich auch die Gulaschhouse-Speisekarte: Neuerdings gibt es freitags auch Steaks vom Grill.



Essen selbst gekocht, Bilder selbst gemalt, Wein selbst importiert: Marcel Speidel in seinem Gulasch-House. Foto Frank Röth

50 JAHRE MINI



## Auch B&K gratuliert zum 50.!

Feiern Sie mit. Am **26.09.2009** ab **10 Uhr**. **MINI 50 Mayfair** und **MINI 50 Camden** sind die Ehrengäste. In Begleitung der Versionen Cooper, Cooper D und Cooper S. Zusätzlich erwartet Sie unser außergewöhnliches „Fancy Cocktailfood for MINI“ und ein DJ der Premium Klasse.

**Kommen Sie vorbei, wir freuen uns auf Sie!**  
Ihr B&K Autohaus in Bad Homburg.



B&K...alles klar! Bad Homburg  
MINI Vertragshändler  
Ober-Eschbacher-Str. 153 · 61352 Bad Homburg  
Tel: (06172) 30 90 -0 · Fax: (06172) 30 90 20 -04  
www.mini-badhomburg.de