

Die Stilisten

— Hamburg —

Eva Fricke

Datum

03.05.2022

Art der Publikation

Lifestyle-Supplement

Publikation

Auflage

Die Stilisten Hamburg (Die Welt)

90.000



Prost

Im Wein liegt ihre Wahrheit

Für eine Arztochter aus Norddeutschland ist der Weg ins Rheingau nicht unbedingt der direkteste. Doch Eva Fricke wollte immer nur Winzerin sein



Riesling ist ihr Metier: Eva Fricke

Auch nach Jahrzehnten im Weingeschäft irrt Eva Fricke zumindest noch in einem Punkt: Meint die 44-Jährige doch, dass sie leider keine schlüssige Geschichte parat habe, warum ausgerechnet der Anbau von Wein für sie Berufung und Beruf wurde. „Es wäre toll, wenn ich erzählen könnte, dass ich bei meinen Eltern schon die schönsten Bordeaux und Burgunder erlebt habe. So war es nicht.“ Doch das mindert den Werdegang der Bremer Arztochter keinesfalls, zumal er beweist, dass der Apfel, beziehungsweise die Traube ruhig weit vom Stamm fallen kann. Die Norddeutsche gehört zur Spitze der deutschen Riesling-Winzer. Gleich drei 100-Punkte-Bewertungen der Wein-Berurteiler von Robert Parker und James Suckling für zwei Weine aus dem Jahrgang 2019 – Lorcher Krone und Lorcher Krone Riesling Trockenbeerenauslese – sind die offensichtlichen und Aufmerksamkeit bescherenden Trophäen für Jahrzehnte des unermüdeten Einsatzes. Bestellungen von Weinkennern aus aller Welt die Folge. Und das kam so: Nach einer Woche Herbstferien, die Eva Fricke als Schülerin auf dem Weingut Paul Anheuser in Bad Kreuznach kurz vor der Beerenlese verbrachte, hatte der Berufswunsch „was mit Wein machen“ vage Gestalt angenommen: „Ich konnte damals nicht genau sagen, was es war, denn Wein mochte ich da immer noch nicht, aber die Arbeit in und mit der Natur und der Hofgedanke nahmen mich gefangen.“

Ein Gespräch mit der Quereinsteigerin ist eine Lehrstunde in Bodenständigkeit und Paradebeispiel dafür, dass Überzeugung, Glaube an sich selbst und Fleiß belohnt werden.

Denn die Eltern waren nur mittelbegeistert. Sie hatten eine Karriere in der Medizin für die Tochter vorgesehen. Gleichwohl ließen sie sie gewähren, ein Patient der Mutter war praktischerweise der Bremer Weinhändler Hermann Segnitz, der die Idee großartig fand. Die Weinbranche brauche Quereinsteiger, war seine Devise. „Er hat mir aufgezeigt, was man machen muss: Also erst ein Praktikum auf einem deutschen Weingut, dann das Studium in Geisenheim und unbedingt auch mindestens eine Weinlese im Bordeaux. Bei alledem hat er mich sehr unterstützt, und ich habe seine Tipps auch keine Sekunde infrage gestellt.“

So fand sich Eva Fricke tatsächlich beim Wein-Studium in Geisenheim wieder, der ersten önologischen Ausbildungs-Adresse in Deutschland. Ihre Mitsudierenden waren vor allem der Nachwuchs etablierter Winzerfamilien. Nur sie ohne eigene Weinberge, dafür mit großer Neugier auf diese noch recht unbekannt Welt. Und im Gegensatz zu den Kommilitonen zog es sie immer wieder ins Ausland: nach Spanien, Italien, Südfrankreich. Das sei als eher unstat betrachtet worden, allein: Auf diesen Reisen lernte Eva Fricke einen Trend kennen, der in

Deutschland bis dahin kaum eine Rolle spielte. Während man in der Heimat nämlich gerade aus traditionellen Strukturen heraus den Weinbau in Richtung Industrialisierung und Markendenken steuerte, begegnete sie in Resteuropa kleinen, biodynamisch arbeitenden Winzern, die in der Nische und im Naturwein mit Erfolg ihr Glück suchten.

„Ich habe dann irgendwann entschieden, dass ich was Eigenes machen will, und zwar nur das, was mich wirklich begeistert: Riesling auf Schiefer, und das biologisch.“ Nicht wegen des Trends, sondern weil sich bio für sie einfach gesünder, besser und somit naheliegender präsentierte. 2006 gründete Eva Fricke ihr eigenes Weingut. „Ich konnte immer selbst entscheiden, mit wem ich arbeiten wollte und mit wem nicht. Was genau ich machen wollte, oder wie meine Etiketten aussehen sollten. Das ist eine große Freiheit, die sehr motiviert.“ Und ja, die ersten zehn Jahre seien knallhart gewesen: „Hätte ich damals gewusst, dass alles so ausgeht, wie es gekommen ist, dann hätte ich vermutlich wesentlich früher Investoren und Partner dazugenommen. Denn der Einstieg ist als Außenseiterin natürlich sehr schwierig und kostspielig: von der Miete und Pacht hin zu den Maschinen.“ Zweimal habe sie kurz vor dem Bankrott gestanden. Man habe naturbedingt jedes Jahr eben auch nur einen einzigen Versuch.

52.000 Hektar Riesling werden weltweit angebaut, 24.000 davon in Deutschland. Die Bremerin pachtete ein viertel Hektar. Genug für 600 Liter Wein, viel zu wenig, um davon zu leben. Eher ein Experiment neben dem Hauptjob als Betriebsleiterin beim Weingut Leitz. Inzwischen sind es immerhin 17 Hektar, auf denen Fricke ihre Weinreben rund um Eltville biologisch an- und ausbaut. Die inzwischen verfestigten Kontakte sind hilfreich, aber am Ende ist sie immer darauf angewiesen, das zu mieten, was andere verpachten wollen – und daraus dann etwas zu produzieren, was andere hiervermutlich kaum für möglich gehalten hätten. Was die Magie ihrer Weine ausmacht? Man muss sie verkosten. Sicher ist: Sie sind geradlinig ausgebaut, typische Rieslinge, meist eher alkoholarm und dafür – gerade bei den Lorcher Lagen – sehr mineralisch. „Mir ist es vielmehr gelungen, über die Jahre hinweg meine Handschrift und meinen Stil auszubauen. Das in Kombination mit einem nachhaltigen Ansatz und einem reinen Produkt hat einfach seine Liebhaber gefunden.“

Den Grundstein für ihren Erfolg legte der Weineinkäufer vom Berliner „Hotel Adlon“, der ihr gleich den ersten Jahrgang abkaufte. Inzwischen liefert sie ihre Jahresproduktion von ungefähr 60.000 bis 80.000 Flaschen in 20 Länder und erzählt, dass die 100-Punkte-Bewertungen zunächst zu einem Verkaufsrusch geführt hätten. Die Zeiten, in denen 100-Punkte-Winzer aber wie Rockstars gefeiert werden würden, die seien wirklich vorbei – dafür gäbe es inzwischen viel zu viel gute Weine. Eva Fricke ist sicher: „Social Media bedeutet für uns Winzer: Wir leben im Zeitalter der Selbstvermarktung. Jeder ist seines eigenen Glückes Schmied. Niemand sollte sich darauf verlassen, dass sich ein Händler noch die Mühe macht, einen Winzer aufzubauen. Da muss ich also selber ran.“ Das habe aber auch Vorteile: „Es kommt kaum noch vor, dass Weinmarken einfach nur durch盲目的 Marketing gehypt werden, stattdessen setzen sich Qualität und Wahrhaftigkeit durch.“ Und was kommt als Nächstes? „Der konsequente Schritt wäre es, den Farmgedanken zu realisieren – mit eigenem Hoflädchen, Kreislaufwirtschaft, Wasseraufbereitung, einem eigenen Kompostsystem – das alles ist in den heutigen gemieteten Strukturen leider nicht möglich.“ Aber der Weg von Bremen nach Eltville war schließlich auch nicht gebnet. *Alexander Stilkens*