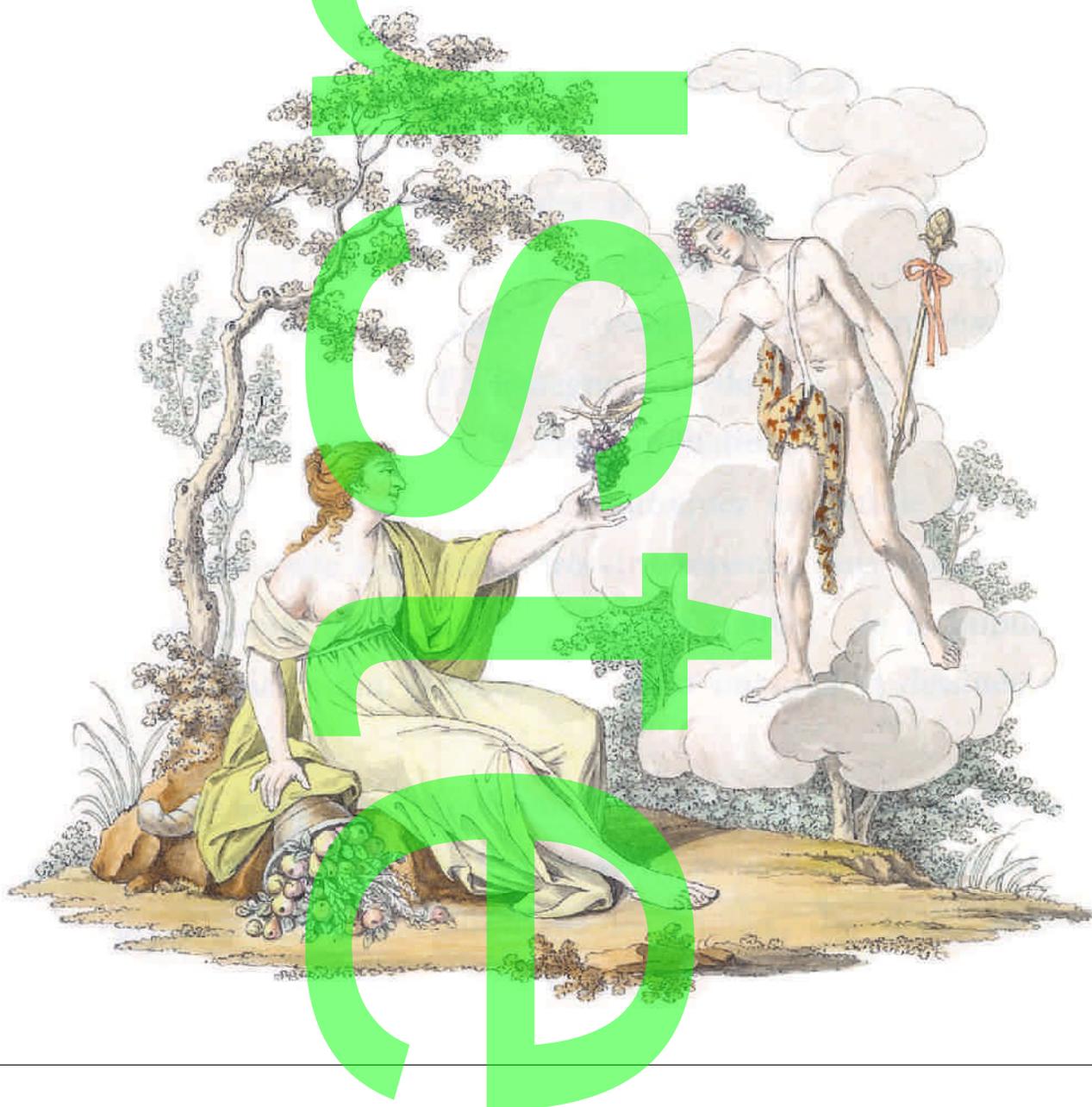


DURCH DAS JAHR MIT

# FRAUEN UND WEIN

IN WÜRTTEMBERG

*Dionysos / Bacchus, der Gott des Weines, der Freude und der Ekstase, reicht der Fruchtbarkeitsgöttin Ariadne auf Naxos eine Weintraube.*



ALLE ABBILDUNGEN IN DIESER PUBLIKATION

*Kerner, Johann Simon: Le Raisin. Ses Espèces Et Variétés,  
Dessinées Et Colorées D'Après Nature. Stuttgart: Chez l'auteur, 1803 bis 1815  
Stuttgart, Württembergische Landesbibliothek HBb 1765 und Nat.G.fol.768*



**ZONTA**  
CLUB OF  
STUTTGART  
MEMBER OF ZONTA INTERNATIONAL  
EMPOWERING WOMEN  
THROUGH SERVICE & ADVOCACY

# 100 JAHRE ZONTA

## 60 JAHRE ZONTA CLUB STUTTGART

Der Zonta Club Stuttgart feiert 2019 gleich zwei Jubiläen. Zonta ist eine parteiliche und überkonfessionelle Organisation, die seit 1919 ein weltumspannendes Netzwerk von berufstätigen Frauen verbindet. Zonta wurde 1919 in den USA gegründet und in Stuttgart 1959. Zonta engagiert sich vor 100 Jahren in den USA gegründet und in Stuttgart 1959. Zonta engagiert sich seit 60 Jahren für bessere Chancen für Frauen und Mädchen in Bita. Zonta unterstützt das UNICEF-Projekt »Ending Child Marriage« aktuell.

Die Jubiläumspublikation zeigt Weinmacherinnen und Weinpertinnen aus Württemberg und eine Auswahl kostbarer Traubenaquarelle aus der Württembergischen Landesbibliothek.

Die im Weinbau und Veranstaltungsmanagement aktiven Frauen repräsentieren in besonderem Maße unsere Region und sind Vorbilder für kreative Macherinnen und Expertinnen. Unser Jubiläumspublikationsprojekt zeigt Frauen, die hinter tollen Produkten stehen, die mit Freude und Finesse an Genussvollem arbeiten. Dafür sprechen wir Ihnen allen Dank und Anerkennung aus. Ein besonderes Dankeschön gilt Frau Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch für ihre Unterstützung!

*Friedlinde Gurr-Hirsch*

SPRECHERIN  
ES DANKE

MITGLIEDER  
STUTTGART  
BIENNIUM 2018 – 2020



FRIEDLINDE GURR-HIRSCH MDL,  
STAATSEKRETÄRIN IM MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM  
UND VERBRAUCHERSCHUTZ BADEN-WÜRTTEMBERG



SEHR GEEHRTE  
DAMEN UND HERREN,

in der langen Geschichte des Weins waren Frauen anfangs in vielen Gesellschaften vom Weingenuss ausgeschlossen. Im Mittelalter lernten die deutschen Volksstämme verhältnismäßig spät den Wein kennen. Ab dem 13. Jahrhundert waren Frauen als Arbeiterinnen in den Weinbergen unverzichtbar. Zur Arbeit gab es Wein für beide Geschlechter, aber für die Frauen stets den schlechteren Lohn.

“

*Wein Frauen sind ausgezeichnete Weinkennerinnen und in allen Bereichen der Weinszene aktiv.*

Selbst noch um die Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert galt es als unfein und wenig damenhaft, wenn Frauen etwas von dem Wein verstanden. Heute sind es gerade auch Frauen, die hervorragende Weine machen. Frauen sind heute zu Recht bewusste Winzerinnen. Das zeigen Preise und Auszeichnungen und auch wie sie Weine beurteilen. Zudem haben Studien belegt, dass Frauen die bessere Grundlage für sensorische Fähigkeiten besitzen. In vielen Weinbaugebieten, so auch in Deutschland, haben sich Winzerinnen zu losen Vereinigungen zusammengeschlossen, um ihren Interessen mehr Nachdruck zu verleihen. Stellvertretend möchte ich hier »Vinissima e.V.« nennen.

Winzerinnen sind hierzulande als auch international auf dem Vormarsch, darunter viele Winzertöchter, aber auch Queersteigerinnen. Mittlerweile sind sie in allen Bereichen der Weinszene aktiv, wie etwa in der Produktion, Vermarktung, Verkostung, dem Weintourismus oder als Repräsentantinnen für unsere Weinkultur. Und die Ausbildung zum Weinerlebnisführer Württemberg ist eine Frauen-Domäne. Der vorliegende Wein Frauen-Kalender gibt einen kleinen Einblick in vielseitig engagierte Frauen in der Weinszene. Möchten Sie weitere Impuls und Anreiz auf diesem Wege sein.

Friedlinde Gurr-Hirsch MdL  
Staatssekretärin im Ministerium für Ländlichen Raum  
und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

# JOHANN SIMON KERNER

DIE WÜRTTEMBERGISCHE LANDESBIBLIOTHEK BESITZT  
EINEN REICHEN BESTAND AN LITERATUR ZUM WEINBAU,  
DARUNTER AUCH DAS SELTENE UND LUXURIÖSE TAFELWERK:

KERNER, JOHANN SIMON: LE RAISIN, SES ESPÈCES  
ET VARIÉTÉS, DESSINÉES ET COLORÉES D'APRÈS NATURE.  
STUTT GART: CHEZ L'AUTEUR, 1803 BIS 1815  
NAT.G.FOL.768 UND HBB 1765 [2.EX.]

Johann Simon von Kerner (1755 —1830) kam 1770 als Gärtner an die Hohe Karlsschule, die von Herzog Carl Eugen von Württemberg gegründete Universität auf Schloss Solitude bei Stuttgart. 1780 wurde er aufgrund seiner künstlerischen Begabung Professor für Botanik und Pflanzenzeichnung, 1811 Oberaufseher der königlichen Gärten und Pflanzungen.

Kerner ist Herausgeber vieler illustrierter Werke, deren Bilder meist von ihm selbst gezeichnet und gestochen wurden. Er konzentrierte sich dabei auf die Darstellung der ökonomisch wichtigen Pflanzen, darunter auch die »Flora Stuttgardiensis« eine frühe deutsche Lokalfloora und die erste für die Umgebung von Stuttgart. Kerner gab »Le Raisin« zwischen 1803 und 1815 für einen kleinen, exklusiven Liebhaberkreis heraus und bezog sich darin auf seine über 40-jährige Beschäftigung mit einheimischen und ausländischen Rebsorten.

Das Werk erschien in 12 Lieferungen mit jeweils einem illustrierten Titelblatt und 12 Traubenaquarellen. Die Vorlagen stammten zum großen Teil aus den ehemaligen Weinbergen des Geheimrates Georg Bernhard Bilfinger (1693 —1750), der Musterweinberge mit Rebsorten aus allen Weinbau treibenden Ländern auf Cannstatter Gemarkung hatte anlegen lassen.

DR. VERA TROST

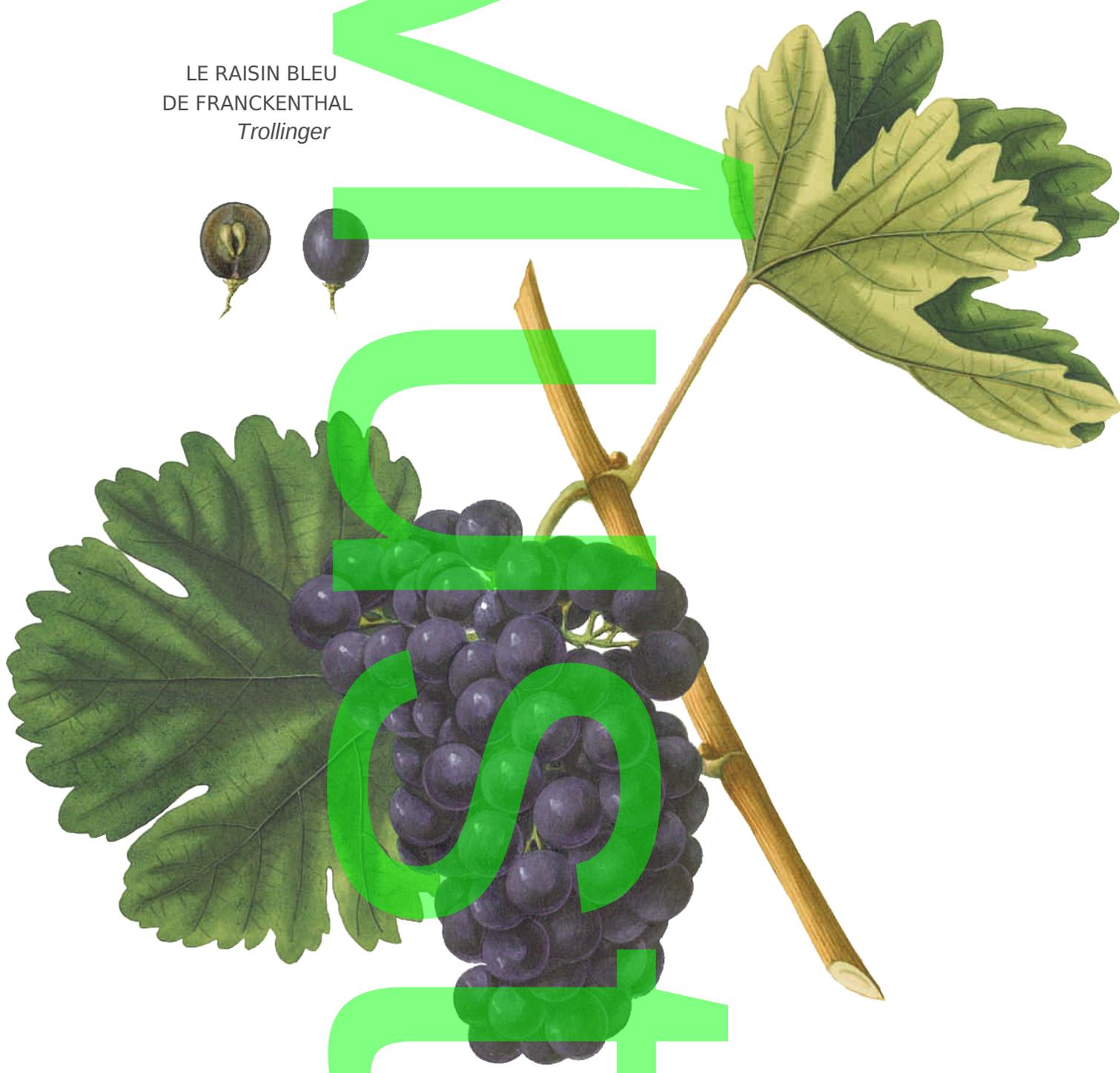
IMPRESSUM

LE SCHUKURU BLANC  
*Elbling, Mehlweißer*

Herausgeber: Zonta Club Stuttgart, 2019 · Idee, Konzeption und Durchführung: Dr. Vera Trost, Gestaltung und Realisation: on off media, Stuttgart · Marketing: Stefanie Sauerhöfer  
Druck: Offizin Scheufele Stuttgart · Fotografien: *Friedlinde Gurr-Hirsch*: MLR/Potente; *Viola Albrecht*: Michael Möhle; *Cathrin Bihlmayer*: Nico Kurth; *Christel Currle*: Michael Birth; *Magdalena Dreisiebner*: © Magdalena Dreisiebner; *Wybke Gawor*: Micaela Abel (Firma Jacques); *Anja Gemmrich*: Werner Kuhnle; *Christina Hilker*: Alex Droller; *Anita Landesvatter*: Margrit Elser-Haft; *Andrea Ritz*: Frau Mitschele Fotografie, Petra Mitschele; *Stefanie Schwarz*: Sven Barucha  
*Claudia Steinbrenner*: © Claudia Steinbrenner; *Mara Walz*: © Weingut Walz



LE RAISIN BLEU  
DE FRANCKENTHAL  
*Trollinger*



JANUAR

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24

25 26 27 28 29 30 31

Eine meiner großen Leidenschaften ist der Sekt.

## CHRISTEL CURRLE

WINZERIN UND STAATLICHE TECHNIKERIN  
FÜR WEINBAU UND KELLERWIRTSCHAFT



Beruflicher Werdegang: Christel Currle ist ausgebildete Winzerin (1990), Betriebsleiterassistentin (1991 Bad Kreuznach) und staatliche Technikerin für Weinbau und Kellerwirtschaft (1995 Weinsberg). Ihr umfangreiches Wissen rundete sie mit Praktika in Neuseeland, Italien und Südafrika ab und setzte die darin gewonnenen, spannenden Erfahrungen zunächst als Mitarbeiterin im elterlichen Weingut um, das sie 2007 übernahm und seitdem als Wein- und Sektgut Christel Currle führt. Die Zeitschere zwischen Produktion zeichnete Christel Currle als Winzerin des Jahres 2017 aus.

Christel Currle legt viel Wert darauf, aus jedem ihrer Weine etwas ganz Besonderes zu machen, und bestimmt bereits bei der Auswahl des Weinbergs über erste Charakterzüge der Rebsorten. Bei der Verarbeitung entscheidet sie, ob aus dem Trauben ein unkomplizierter Württemberger für jede Gelegenheit wird oder ob durch intensive Begleitung ein wirklich außergewöhnliches Naturprodukt, teilweise in kleinsten Mengen, entsteht.

JANUAR

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24

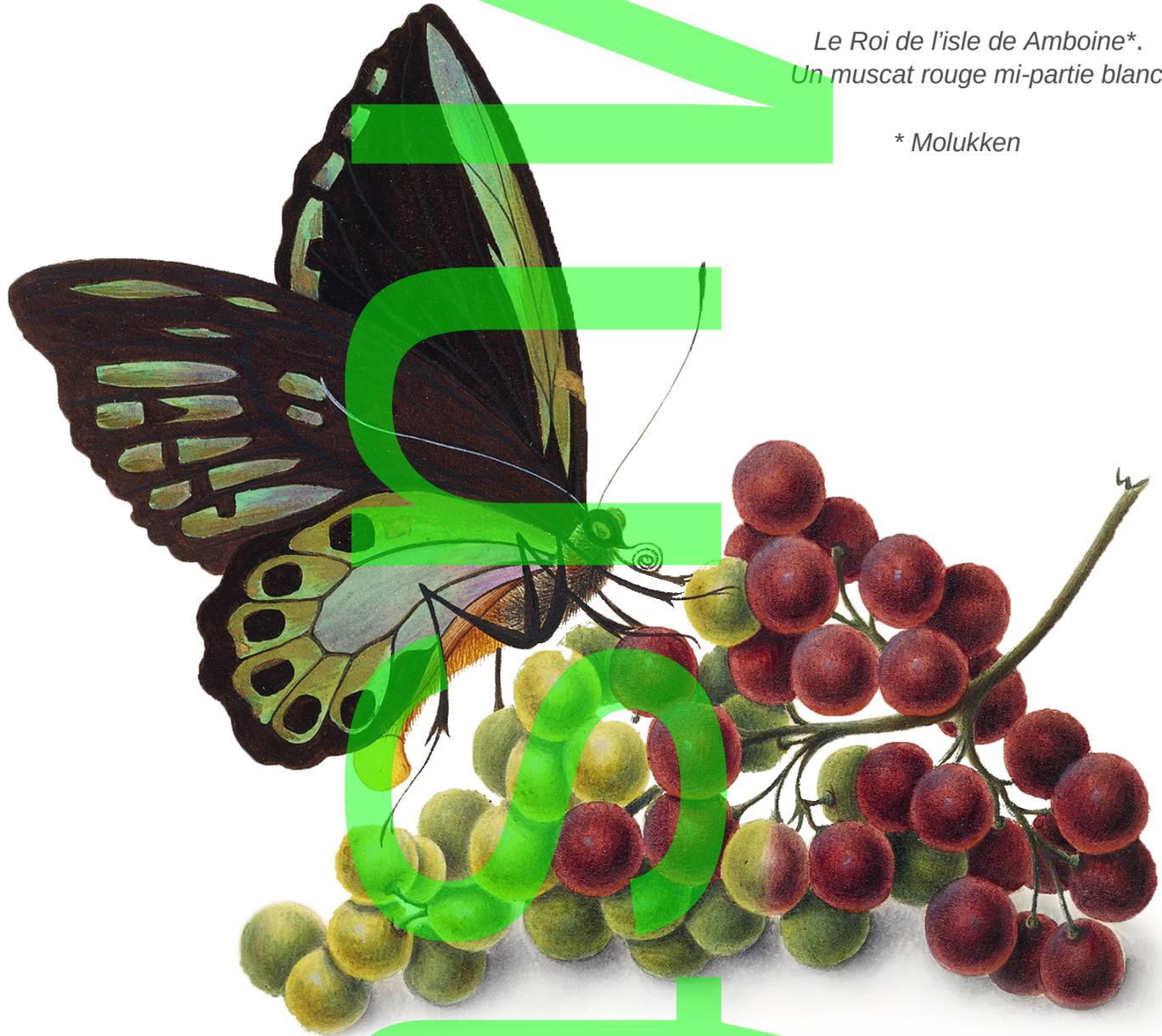
25 26 27 28 29 30 31

2  
3  
4

PAPILIO PRIAMUS, LINN

*Le Roi de l'isle de Amboine\*.  
Un muscat rouge mi-partie blanc*

\* Molukken



5  
6

7  
8  
9  
10  
11  
12

FEBRUAR

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	[29]							

13  
14

*Etwas von echtem Wert mit den eigenen Händen zu machen, ist pure Erfüllung.*

## CATHRIN BIHLMAYER

DIPLOMINGENIEURIN FÜR WEINBAU  
UND ÖNOLOGIE (FH)

Beruflicher Werdegang: Nach Praktika bei Seyfried Esch in Richmond, Neuseeland, und in der Schlosskellerei Affatrich studierte sie an der Hochschule Geisenheim Weinbau und Önologie. Während des Studiums jobbte Cathrin Bihlmayer im Weingut Georg Breuer in Rüdesheim und absolvierte im Weingut Gies-Düppel, Birkweiler, ihr Berufspraktisches Semester. Seit 2010 ist sie im Weingut Bihlmayer tätig und seit 2014 Gesellschafterin der Bernd & Cathrin Bihlmayer GbR, in der Weinausbau verantwortlich zeichnet.

Die Affinität zum Weinbau war bei Cathrin Bihlmayer immer da, bereits in ihrer Kindheit wurde der Grundstein ihrer Liebe zum Weinbau gelegt. In einem Weingut aufzuwachsen bedeutet für Cathrin Bihlmayer, im Zyklus der Reben zu leben und zu arbeiten. Wie schön und wertvoll das Weingutsleben ist, wurde aber erst richtig klar, als sie selbst Mutter wurde: »Es ist etwas Besonderes, in einem Familienbetrieb groß werden zu dürfen mit Eltern, Groß- und sogar Urgroßeltern.«



CATHRIN BIHLMAYER IM WEINKELLER

Mit ihren drei jüngeren Schwestern hat sie das Label »Weinschwester« ins Leben gerufen. Unter dieser Marke machen und vertreiben die vier Schwestern veritable Weine, die so sind wie sie: Lebendig, kreativ und vielschichtig.

WEIN- & SPIRITUELLIEN FÜR BIHLMAYER, BERND & CATHRIN BIHLMAYER GBR,

WEINSTRASSE 60, 74245 LÖWENSTEIN

TELEFON: 071 30.81 72 E-MAIL: INFO@BIHLMAYER.DE

WWW.BIHLMAYER.DE

WEINSCHWESTERN, E-MAIL: HELLO@WEINSCHWESTERN.INFO

WWW.WEINSCHWESTERN.INFO

FEBRUAR

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24

25 26 27 28 [29]

MÄRZ



LE GRAND TRAMIN  
*Traminer*

MÄRZ

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24

25 26 27 28 29 30 31

Weingenuß – mehr als Sehen,  
Riechen und Schmecken.

## MAGDALENA DREISIEBNER

MASTER OF SCIENCE WEINWIRTSCHAFT,  
LEITERIN DER QUALITÄTSWEINPRÜFUNG UND  
WEINBAUKARTEI WÜRTTEMBERG



Beruflicher Werdegang: Nach und während ihres Weinbaudiploms in Geisenheim und dem anschließenden Masterstudium in Weinbau an der Universität für Weinbau in Geisenheim vertiefte Magdalena Dreisiebner schon früh ihre Sensorikkenntnisse bei zahlreichen Verkostungen, eigenen Seminaren und bei Weinproben im Pfälzer VDP-Weingut Georg Mosbacher. Als »Noigschmeckte« kam sie 2010 in der Weinbauschule Weinsberg an.

Der Wein wurde Magdalena Dreisiebner in die Wiege gelegt. Mit Wurzeln in den Weinbauregionen Südburgenland und Südböhmen, geboren und aufgewachsen in der Pfalz, zog sie berufsbedingt nach Württemberg.

Die Kombination aus hoheitlichen Aufgaben, darunter die Prüfung der Württemberger Qualitätsweine, Unterricht und Fachvorträge zu halten und die Verknüpfung zum Staatsweingut Weinsberg reizen Magdalena Dreisiebner an ihrem vielseitigen Beruf. Damit verbunden ist der rege Kontakt zu Winzern, Prüfern und Studierenden.

Als absoluter Geruchsmensch faszinierte Magdalena Dreisiebner schon von Kindheit an die Vielfalt der Aromen und Düfte. Für sie ist die Sensorik ein faszinierendes Zusammenspiel unserer Sinne, das durch Training steigern lässt.

MAGDALENA DREISIEBNER, STAATLICHE LEHR- UND FORSCHUNGSANSTALT FÜR WEIN- UND OBSTBAU  
WEINBAUSCHULE WEINBERG, TRAUBENPLATZ 5, 74189 WEINBERG  
TELEFON: 071 34.50 41 75  
E-MAIL: MAGDALENA.DREISIEBNER@LVWO.BWL.DE  
WWW.LVWO-WEINBERG.DE

MÄRZ

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24

25 26 27 28 29 30 31

LE MUSCAT ROUGE  
*Roter Muskateller*



APRIL

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24

25 26 27 28 29 30

Wer genießen kann, trinkt keinen Wein mehr,  
sondern kostet Geheimnisse !

SALVADOR DALI



## WYBKE GAWOR

AGENTURINHABERIN JACQUES' WEIN-DEPOT  
STUTTGART-WEILIMDORF

Beruflicher Werdegang: Wybke Gawor arbeitete nach ihrer kaufmännischen Ausbildung lange im Einzelhandel und entdeckte nebenher die tiefe Verbundenheit zum Wein.

Den Grundstein für ihren Traum: »Einen eigenen Weinladen zu betreiben, sie bei der Arbeit im Weinberg eines Freundes, umgeben auf Weingütern und Seminaren und schließlich mit der Aus- bildung und Prüfung beim WSET-Weinausbildung, Weininstitut München.

Wybke Gawor war schon sehr früh weinverliebt. An erster Stelle stand dabei immer der Genuss, weniger das Wissen. Wybke Gawor liebt es, Menschen den Genuss und die Vielfalt der Weinwelt nahezubringen, und ihre Liebe zum Wein wird stetig tiefer und beständiger: »Wein ist für mich eine wahre Bereicherung!« so Wybke Gawor.

IST ES EIN VERGNÜGEN,  
IHREN KUNDEN DEN GENUSS UND DIE VIELFALT  
DAS WEINWELT NAHEZUBRINGEN  
WYBKE GAWOR  
AGENTURINHABERIN: WYBKE GAWOR  
HERSTRASSE 2, 70499 STUTTGART-WEILIMDORF  
TEL: 0711.380 42 20 UND 0177.233 28 16  
E-MAIL: WYBKE.GAWOR@JACQUES.DE  
WWW.JACQUES.DE/DEPOT/226

APRIL

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24

25 26 27 28 29 30



PAPILLON HYPOLITUS

*Un Raisin de l'an 1809;  
d'une vigne de Gernsbach, pays de Baden*

MAI

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24

25 26 27 28 29 30 31

Wo Wein Inspiration ist ...

# ANITA LANDESVATTER

STAATLICH GEPRÜFTE TECHNIKERIN FÜR WEINBAU  
UND KELLERWIRTSCHAFT



Beruflicher Werdegang: Aufgewachsen in einer traditionellen Weingärtnerfamilie, sammelte Anita Landesvatter, nach ihrer Winzerausbildung in Württemberg, bei renommierten Weingütern in Kalifornien wertvolle Erfahrungen. Schon während ihrer anschließenden Ausbildung zur Staatlich geprüften Technikerin für Weinbau und Kellerwirtschaft gründete sie 2000 ihr eigenes Weingut in Brackenheim.

Die sonnigen, nach Süden fallenden Bergflanken des Naturparks Stromberg-Heuchelberg schenken ihren Weinbergen besonders ausgeprägtes mediterranes Klima. In den reichen Keuper- und Sandsteinböden wurzeln die Weinstöcke besonders tief, so gedeihen markante Trauben mit wunderbar vielfältigem terroir-typischen Charakter. Sorgsam von Hand gelesenen, bleiben die fruchtig-opulenten Aromen der Trauben umhüllt von frischer Säure und feinen Tanninen. Mit feiner Präzision gelingt es Anita Landesvatter, das Bouquet ihrer

ausgebauten Weine kunstvoll zu entfalten, bis der Moment perfekter Harmonie erreicht ist. Besonders edle Tropfen lässt sie in klassischen Holzfaß reifen. So gelingen ihr jedes Jahr wunderbare

Natur-Weine mit viel Identität, die alle Besonderheiten der Region Brackenheim kraftvoll widerspiegeln und mit zahlreichen Auszeichnungen und Preisen gekrönt werden.

ANITA LANDESVATTER, SCHLOSSSTRASSE 15,  
BRACKENHEIM, TELEFON: 07135.931 87 81  
E-MAIL: GEO@WEINGUT-LANDESVATTER.DE  
WWW.WEINGUT-LANDESVATTER.DE

MAI

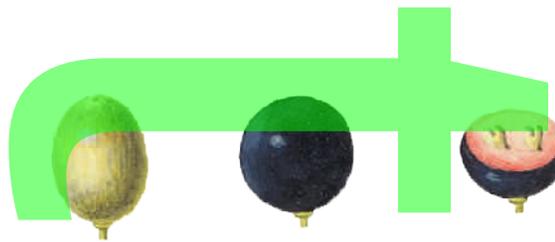
01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24

25 26 27 28 29 30 31

JUN

VITIS VINIFERA  
*Edle Weinrebe in der Blüte*



JUNI

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24

25 26 27 28 29 30

JUL

Entdecken – probieren – genießen

## ANDREA RITZ

KAUFFRAU FÜR GROSS- UND AUSSENHANDEL,  
WEINBETRIEBSWIRTIN (BA), WEINERLEBNISFÜHRERIN,  
WÜRTTEMBERGERWEINKÖNIGIN 2016 / 17



Beruflicher Werdegang: Andrea Ritz absolvierte eine Ausbildung zur Kauffrau für Groß- und Außenhandel im Weinzeug von Württemberg. Schnell war für sie klar, dass sie sich beruflich mit dem Thema Wein befassen wollte, und so hat sie sich für den Bachelorstudiengang Weinbetriebswirtschaft in Heilbronn entschieden. Während ihres Praxissemesters im Staatsweingut Weinsberg legte sie überdies die Ausbildung zur Weinerlebnisführerin in Württemberg ab. 2016/17 amtierte sie als Württembergischer Weinkönigin.

»It's a girl!« würde man heute sagen! Vor 26 Jahren freuten sich die Eltern von Andrea Ritz über die Geburt ihrer zweiten Tochter (von dreien). Das Ehepaar Ritz bewirtschaftet einen landwirtschaftlichen Betrieb, in dem auch Weinbau eine bedeutende Rolle spielt. Alle drei Mädels packen mit an. Egal ob Traktor fahren oder doch lieber Laubarbeit. Von Kindesbeinen an wurden die Schwestern an den Weinbau herangeführt. Beim Thema Wein

Andrea Ritz schließlich »hängen geblieben« und hat im Studium auf die Vermarktung spezialisiert. Nebenbei führt Andrea Ritz im Auftrag der Lembergerland Kerei, der Genossenschaft, bei der Familie Ritz ihre Trauben abweimsen in luftiger Höhe im Heißluftballon durch. »Genieße die Früchte der Erde aus der besten Perspektive ist das Motto — und ich genieße jedes Mal aufs Neue.«

ANDREA RITZ, LETTENBÖDLE 4, 71706 MARKGRÖNINGEN  
Telefon: 07143.717 06 22, E-MAIL: ANDREA\_SOFIE@WEB.DE

JUNI

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24

25 26 27 28 29 30



LE HATIF JAUNE DE SMIRNE  
*Weißer Gutedel*

JULI

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24

25 26 27 28 29 30 31

Wein bewegt! Geist und Körper Faszination.  
 Verschiedene Weine zu probieren – das lässt  
 den Gaumen tanzen!



# VIOLA ALBRECHT

WINZERIN, WÜRTTEMBERGER  
 WEINPRINZESSIN 2016 / 2017

Beruflicher Werdegang: Viola Albrecht zog es zur Ausbildung als Winzergehilfin zunächst in die Pfalz (Weingut A. Christmann bei Neustadt a. d. Weinstraße), dann nach Rheinhessen (Familie Winter, Riesling-Gut in Dittelsheim-Hessloch) und zum Schluss nach Geisenheim, Rheingau.

Den Weltweinbau erkundete sie in der Romagna Region und in der Saint Clair Family Estate Winery, Neuseeland. Die Arbeit macht Freude, die Vielfalt der Tätigkeiten in Weinberg, Keller und Verkauf spornt sie an. Eine Flasche Wein aus eigenem Werk in der Hand zu halten macht sie stolz.

Viola Albrecht trägt ihre Passion in die Welt: den Lifestyle pin Menschen verbinden und Weingenuss zum Erlebnis machen. Im Weingut Albrecht-Kiessling leben und arbeiten drei Generationen. Drei Töchter legen in ihrer Winzerfamilie fort und sind dabei frei, mit Elan und Kreativität neue Wege in Präsentation und Marketing des Weinguts Albrecht-Kiessling zu beschreiten.

ALBRECHT LIEBT DIE ARBEIT IN DER NATUR.

ALBRECHT LIEBT DIE ARBEIT IN DER NATUR.

ALBRECHT-KIESSLING, IM BREITENLOCH 37,

HEILBRONN, TELEFON: 07131.17 89 47

ALBRECHT-KIESSLING, IM BREITENLOCH 37,

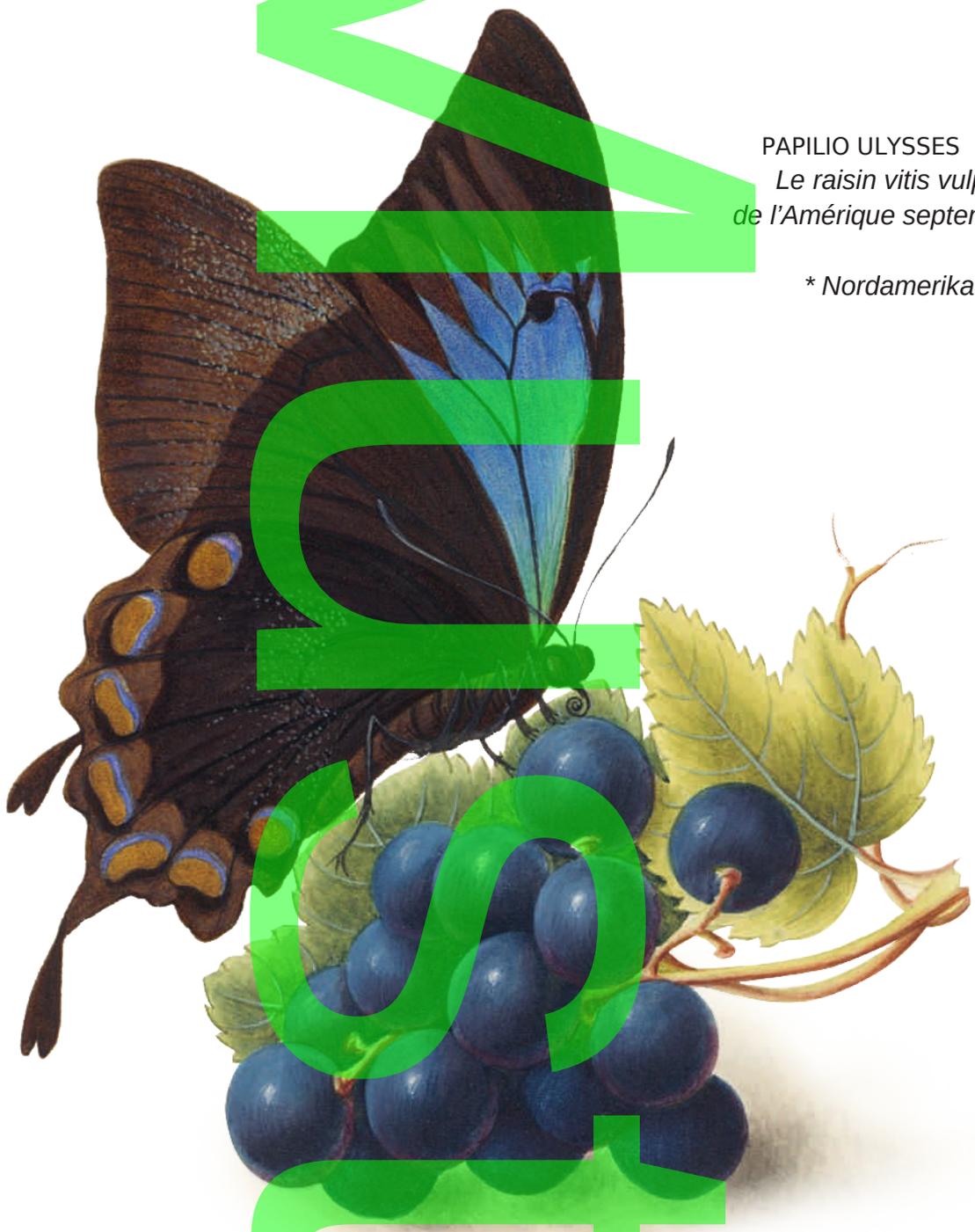
WWW.ALBRECHT-KIESSLING.DE

JULI

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24

25 26 27 28 29 30 31



PAPILIO ULYSSES  
*Le raisin vitis vulpia*  
*de l'Amérique septentrionale\**

\* Nordamerika

2024

AUGUST

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12  
13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24  
25 26 27 28 29 30 31

Du musst die Veränderung sein,  
die du in der Welt sehen willst.

## STEFANIE SCHWARZ

WINZERIN, BACHELOR OF SCIENCE INTER-  
NATIONALE WEINWIRTSCHAFT, WÜRTTEMBERGER  
WEINKÖNIGIN 2014 / 2015



Beruflicher Werdegang: Nach Abitur und anschließender Aus-  
bildung zur Winzerin (2009–2012) studierte Stefanie Schwarz  
bis 2015 Internationale Weinwirtschaft in Geisenheim. Im Rah-  
men des Studiums absolvierte sie 2014 ein Auslandspraktikum im  
kanadischen Niagara-on-the-Lake. Im Jahr 2014/2015 verbrachte  
Stefanie Schwarz ihre Heimat als Württemberger Weinkönigin.

Seit dieser Zeit — mit kleineren Unterbrechungen, in Wien ist für Stefanie Schwarz ein faszinierendes Kulturgut, in  
Auslandsaufenthaltes in der Wachau, Österreich (2016) und die Heimat der verschiedenen Reben in einzigartiger  
einer Teilzeitstelle im Weinfactum Bad Cannstatt (2017) — spiegelt die Leidenschaft wider. »Für mich ist Wein viel mehr als nur ein  
ist Stefanie Schwarz im Familienbetrieb tätig.

Getränk«, berichtet Schwarz: »Wein vereint viele verschiedene  
Facetten in sich, verbindet Menschen und assoziiert  
freude und Leidenschaft.«

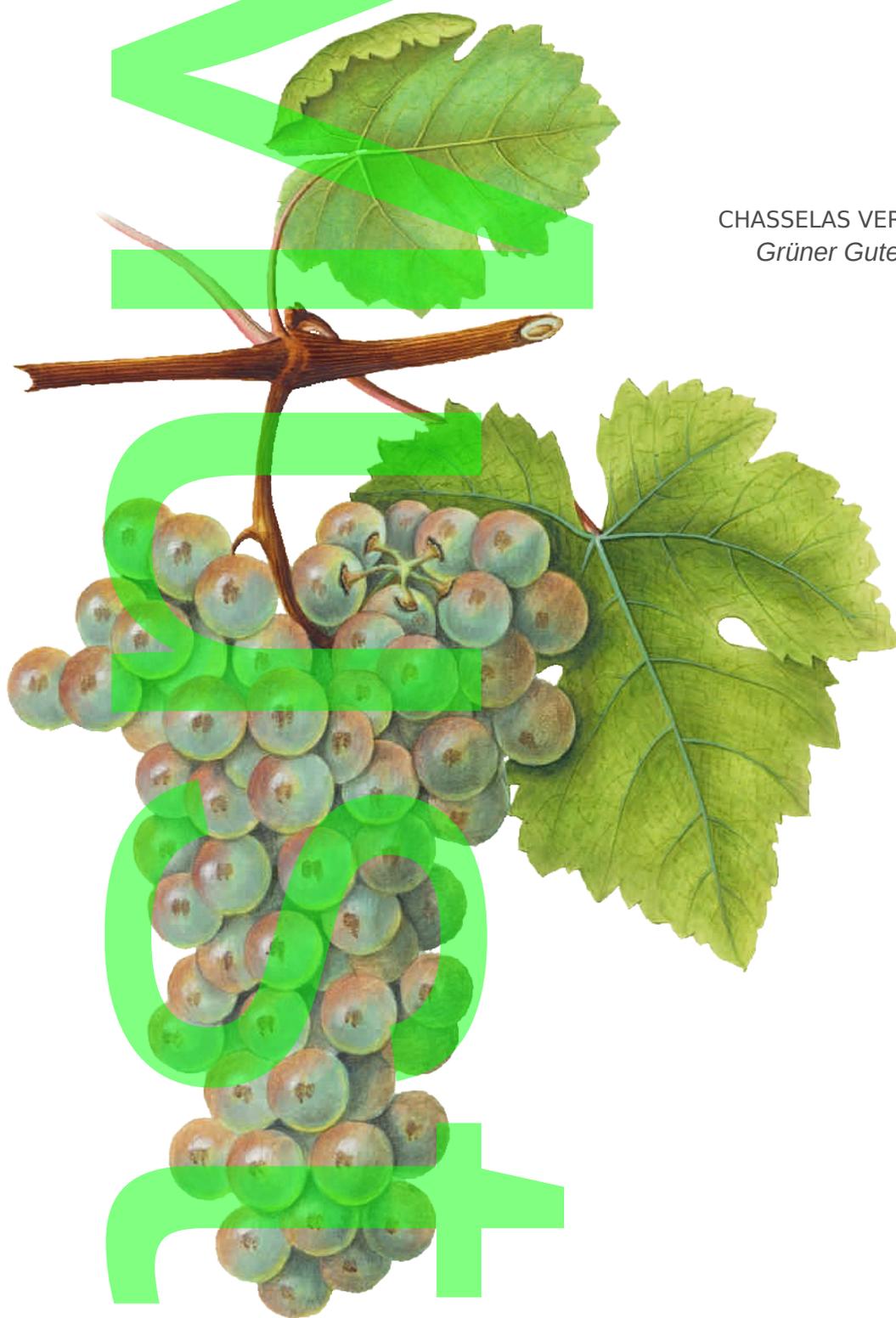
Auf einem Familienweingut aufgewachsen, ist Stefanie Schwarz  
bereits früh mit der Tätigkeit im Weinberg, in Weinkeller und  
-verkauf in Berührung gekommen. Die Vielseitigkeit dieses be-  
sonderen Berufs hat sie dabei von Anfang an begeistert und  
vor allem die Befriedigung, die daraus entsteht, am Ende  
Weinjahres das eigene Produkt in Händen zu halten. [www.weingut-schwarz.eu](http://www.weingut-schwarz.eu)

### AUGUST

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24

25 26 27 28 29 30 31



CHASSELAS VERT  
*Grüner Gutedel*

## SEPTEMBER

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24

25 26 27 28 29 30

Die Wahrnehmung der Weine zu entschlüsseln, die vielfältigen und vielschichtigen Weinwelten transparent zu machen, ist mir Leidenschaft und Vergnügen.



## CHRISTINA HILKER

RESTAURANTFACHFRAU UND SOMMELIÈRE

Beruflicher Werdegang: Christina Hilker wurde die Freude am Genießen im Elternhaus in Bad Camberg in die Wiege gelegt. Sie absolvierte ihre Ausbildung zur Restaurantfachfrau im Hotel Bareiss im Schwarzwald. Im dortigen Weinkeller reiften die edelsten Tropfen – und mit ihnen Christina Hilkers Faszination für Riesling, Burgunder und Co. Eine prägende Zeit nach der Ausbildung und der Zeit in Frankreich (Hotel du Parc, Obernai im Elsaß) war für Christina Hilker die Arbeit als Sommelière im Landgasthof Paulus in Nonnweiler-Sitzerath. Mit 24 Jahren wurde sie Chef-Sommelière von Zwei-Sterne-Koch Marc Christian Hilker, »Hinter jedem Wein steht immer ein Künstler in der Speisemeisterei in Stuttgart, bei dem sie bis zu ihrer Selbstständigkeit vier Jahre lang blieb.«

COMPLEXE KULTURELLE WESEN EINES WEINES  
OBERNAI, IST CHRISTINA HILKERS LEIDENSCHAFT.

Christina Hilker, »Hinter jedem Wein steht immer ein Künstler in der Speisemeisterei in Stuttgart, bei dem sie bis zu ihrer Selbstständigkeit vier Jahre lang blieb.«

SOMMELIER-CONSULT GMBH MEDIENHAUS  
INDUSTRIEPLATZ 41, 70199 STUTTGART  
TELEFON: 0711.220 73 40 MOBIL: 0177.689 71 99  
CHRISTINA.HILKER@SOMMELIER-CONSULT.DE,  
WWW.SOMMELIER-CONSULT.DE, WWW.CHRISTINA-HILKER.DE

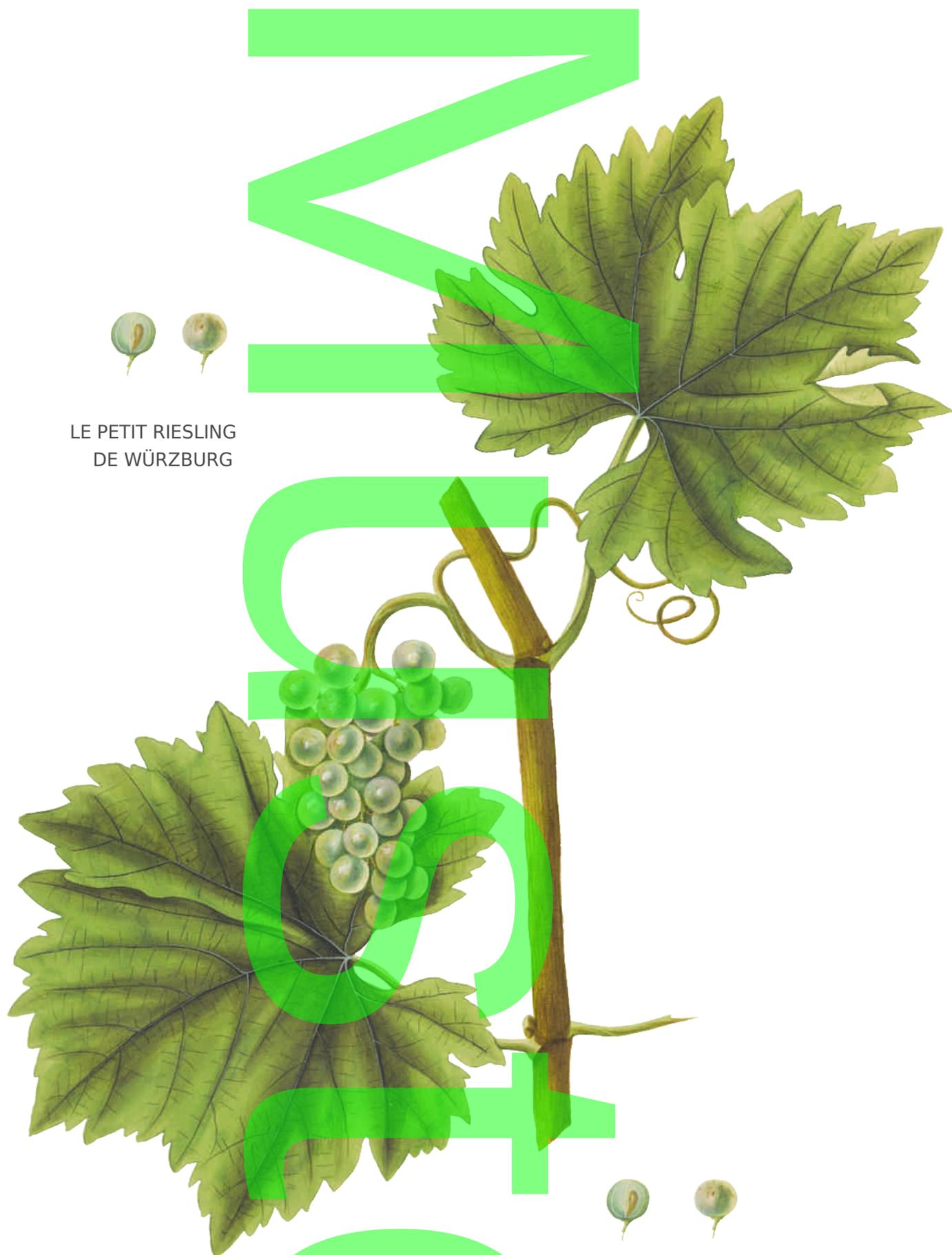
Wenn Christina Hilker einen Wein genießt, will sie in ihm seine »Geschichte« aufspüren und ihn auf der Grundlage ihres Wissens interpretieren. »Ein Wein ist ebenso wie ein Kunstwerk kein Produkt, das sich sofort und jedem direkt offenbart.«

### SEPTEMBER

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24

25 26 27 28 29 30



LE PETIT RIESLING  
DE WÜRZBURG

OKTOBER

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24

25 26 27 28 29 30 31

Wein ist Tradition und Lebensfreude.

# CLAUDIA STEINBRENNER

BÜROKAUFFRAU UND FACHKRAFT FÜR NEBENERWERBSWEINBAU, BOTSCHAFTERIN FÜR AGRARPRODUKTE, ZERTIFIZIERTE NATUR- UND LANDSCHAFTSFÜHRERIN BANU, WEINERLEBNISFÜHRERIN



Beruflicher Werdegang: Claudia Steinbrenner ist gelernte Bürokauffrau und Fachkraft für Nebenerwerbsweinbau, die zusammen mit ihrer Mutter 2 ha Weinberge betreibt. Darüber hinaus hat Claudia Steinbrenner 2010 die Ausbildung zur Weinlebensführerin an der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg absolviert und sich 2013 zur zertifizierten Natur- und Landschaftsführerin BANU und Weinbotschafterin für Agrarprodukte aus der Region beim Landesverband Württemberg-Baden e. V. qualifiziert.

CLAUDIA STEINBRENNER BEI EINER WEINERLEBNISFÜHRUNG  
AUF DEM SEGWAY  
Die vielfältigen Kenntnisse und Fertigkeiten zeichnen Claudia Steinbrenner aus, bei Weinerlebnisausflügen – Weinerlebnisausflügen – die landwirtschaftlichen Produkte der Region engagiert und ideenreich vorzustellen. Die Tochter aus einem Weinbaubetrieb kann dabei ihre Wurzeln nicht verbergen: wenn sie über Wein erzählt, funkelt

Claudia Steinbrenner ist eine jugendliche, dynamische Landwirtin von Weinsberg-Grantschen und stolz darauf, aus dem Ländlichen Raum zu stammen. Deshalb macht es ihr neben ihrer Tätigkeit in der Verwaltung eines Pflegeheims sehr viel Freude, den Verbrauchern die Natur und den Landbau ihrer Region zu bringen.

CLAUDIA STEINBRENNER, AUSTRASSE 7,  
73906 WEINSBERG-GRANTSCHEN, TELEFON: 0178.627 77 27  
EMAIL: ZUBO@WEINERLEBNIS-UND-MEHR.DE  
WWW.WEINERLEBNISTOUR.DE

## OKTOBER

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12  
13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24  
25 26 27 28 29 30 31



PAPILIO LEUCIPE  
*Le vitis labrusca*

NOVEMBER

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24

25 26 27 28 29 30

Selbstbewusst bei  
mutigen Entscheidungen

## MARA WALZ

WINZERIN UND BACHELOR OF SCIENCE WEINBAU  
& OENOLOGIE, WÜRTTEMBERGER WEINKÖNIGIN  
2015 / 2016 DEUTSCHEWEINPRINZESSIN 2016 / 2017



Beruflicher Werdegang: Mara Walz nahm 2011 das duale Studium für Weinbau & Oenologie am Weincampus Neustadt auf, das sie 2015 abschloss. Seither ist sie auf dem elterlichen Weingut tätig. Mara Walz ist seit 2018 stellvertretende Bundesvorsitzende im Bundesverband der Winzerinnen im Elterlichen Weinberg bei Ensingen.

Wenn Mara Walz nach Reisen zurück nach Ensingen kommt, kann man viel bewegen und dabei die eigene Zukunft auf den Hof fährt und von dort die Weinberge sehen aktiv mitgestalten, was ihr wichtig ist. Sowohl im Ehrenamt als auch im Betrieb stehen immer wieder mutige Entscheidungen an. Sie weiß sie: »Hier bin ich richtig!« Lange war ihr nicht klar, dass sie als Winzerin werden möchte. Nach dem Abitur hat sie erkannt, dass hierbei ist Unternehmergeist, gute Abwägung und Mut die praktische Arbeit in der Natur, der Umgang mit Menschen. Wenn dann das gewünschte Ergebnis eintritt, dann weiß sie: »Hier bin ich richtig!«

Winzerin darf sie jeden Tag ihre Ideen einbringen und verwirklichen, die Passion für Wein an die Kunden weitergeben und dazu noch in der wunderschönen Natur arbeiten. Neben der Arbeit auf dem Weingut ist Mara Walz ehrenamtlich für die Jungwinzerinnen aus ganz Deutschland im Bund der Deutschen Landjugend tätig.

WALZ, SEEHAU 1, 71665 VAHINGEN/ENZ-ENSINGEN  
TEL: 07142.214 68 E-MAIL: MARA@WALZ-WEIN.DE  
WWW.WEINGUT-WALZ.DE

NOVEMBER

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24

25 26 27 28 29 30



LE BLEU D'ASSYRIE  
*Saperawi*

DEZEMBER

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24

25 26 27 28 29 30 31

UNKAPUTTBAR –  
der Held unter den Weinen

# ANJA GEMMRICH

WEINBETRIEBSWIRTIN (BACHELOR OF ARTS)  
WÜRTTEMBERGERWEINPRINZESSIN 2015 / 2016



Beruflicher Werdegang: Während ihres Studiums der Weinbetriebswirtschaft an der Hochschule Heilbronn (2012 – 2016) absolvierte Anja Gemmrich ein Praxissemester im Weinbaumuseum Stuttgart (Stuttgart Marketing GmbH) und amtierte 2015/2016 als Württemberger Weinprinzessin. 2017 war sie zu einem Auslandsaufenthalt in Neuseeland (Kumeu River, The Hüttinge Lodge). Seither arbeitet sie im elterlichen Betrieb. Zusammen mit ihrem Bruder Simon wurde sie mit dem Jungwinzerpreis des Jahres 2019 (Württemberg) ausgezeichnet.

Als Weingutskind wuchs Anja Gemmrich mit dem Wein auf. Es dauerte aber einige Zeit bis sie die Liebe zum Wein entdeckte.

Nach und nach wurde ihr bewusst, welches Geschenk es ist, im Einklang mit der Natur zu arbeiten und am Ende eines Jahres eines der genussvollsten Ergebnisse – den Wein – in den Händen zu halten. Dies mit anderen zu teilen, macht sie sie zu ihrer Aufgabe.

»UNKAPUTTBAR – der Held unter den Weinen«.  
Eine junge Menschen hat der Wein ein verstaubtes und unfiziles Image. Doch Wein ist überhaupt nicht kompliziert: egal ob er süß besitzt oder im Holzfass ausgebaut wird, der Wein muss schmecken und Freude machen«. Dafür hat Familie Gemmrich in ihrem Weingut ein junges, modernes, zum Teil provokantes Konzept für ihre Pilzwiderstandsfähigen Rebsorten (Piwis) entwickelt.

ANKA GEMMRICH UND EDELBRENNEREI GEMMRICH  
DÄRMSTÄTTER STRASSE 34, 71717 BEILSTEIN  
TELEFON: 070 62.35 14E-MAIL: ANJA@GEMMRICH.DE  
WWW.GEMMRICH.DE

DEZEMBER

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24

25 26 27 28 29 30 31