

...und plötzlich war sie Weinkönigin

Wie das Weingut Gunderloch-Usinger ins Rampenlicht geriet

Gar nicht weit von der Mainzer Innenstadt entfernt, liegt der kleine Ort Nackenheim, eingebettet inmitten sanft ansteigender Weinberge. War Nackenheim schon seit je her bekannt für seine vorzüglichen Weine, ist es seit dem letzten Jahr noch um eine Attraktion reicher: in Nackenheim steht das Elternhaus der Deutschen Weinkönigin 1980/81, das Weingut Gunderloch-Usinger.

Der 1890 gegründete Familienbetrieb – ein alter Kunde des Druckhauses Lindner – wird heute von der vierten und fünften Generation bewirtschaftet. Das elf Hektar große Weinanbaugebiet hat sich als Juwel erwiesen, denn es wurden bereits zahlreiche Weine mit silbernen und goldenen Plaketten prämiert. In beschwingter Laune hatte Regine Usinger eines abends dem Bürgermeister versprochen, beim nächsten Regionalwettbewerb für den Thron der Weinkönigin zu kandidieren.

Als einige Zeit später tatsächlich eine „Vorladung“ kam, mochte sie keinem

fuhr sie morgens seelenruhig zur Arbeit, zog sich nach Feierabend im Waschraum um und fuhr in die Rheingold-Halle. Für den Friseur hatte die junge Frau keine Zeit gehabt, denn ihr

übel, mit ihren Kolleginnen aus den übrigen Weingegenden um den deutschen Thron streiten. Obwohl Rheinland-Pfalz an der Reihe gewesen wäre – wie Insider behaupten – flogen Regine Usinger die Herzen der Jurymitglieder zu und sie wurde zur Deutschen Weinkönigin 1980/81 gekürt.

Seitdem geht es im elterlichen Weingut recht turbulent zu. Besonders in der Gutsschänke, einem gemütlichen Wein-



„Aus einer Laune heraus hab' ich mitgemacht ... und wurde gewählt“, erinnert sich Regine

Heirat ausgeschlossen

Es darf keiner glauben, jede Frau könne zur Weinkönigin gewählt werden. Neben Anmut, Grazie und Weinkenntnissen ist auch der Familienstand wichtig: jede Kandidatin muß ledig sein. Aber damit noch nicht genug. Als Königin ist sie verpflichtet, sich während ihrer Regentschaft nicht dem Traualtar zu nähern. Gut zu wissen, daß die Position der Weinkönigin kein Amt auf Lebenszeit ist...

etwas davon erzählen, wollte aber auch Nackenheim nicht blamieren. Mit dem Dirndl ihrer Schwester in der Tasche

Beruf als Reisekaufmann nahm sie voll und ganz in Anspruch. Außerdem ging sie ja auch nur zum Spaß zu dieser Veranstaltung... und gewann auf Anhieb den Titel.

Als Weinkönigin aus Rheinhessen mußte sie nun aber auch, wohl oder

lokal, wo der Gast vom Qualitätswein bis zur Beerenauslese jede Köstlichkeit auch in kleinen Mengen probieren kann, machte sich die Popularität der Tochter schnell bemerkbar. Weinkenner aus Nah und Fern wollten jetzt nicht mehr nur einen weinseligen Abend rund um den berühmten „Nackenhheimer Rothenberg“ verbringen, sondern auch ihre Majestät, die Weinkönigin Regine kennenlernen. Natürlich mußten alle Freunde, Bekannten und Kunden über dieses außergewöhnliche Ereignis informiert werden. Ein Anruf in der „Hausdruckerei Lindner“ genügte, und schon wurden neue Visitenkarten gedruckt, die nun den Hinweis auf den Königstitel tragen.

Übrigens: Die Kürung zur Deutschen Weinkönigin ging ausgerechnet am Wahlsonntag über die Bühne. Als die Nackenhheimer von Regines Sieg hörten, ließen sie Politik Politik sein, bereiteten ihr einen triumphalen Empfang und feierten in der Gutsschänke bis in den frühen Morgen.

Königlicher Tip

Kaum sind Weihnachtsfest und Jahreswechsel vorüber, stehen auch schon die drei tollen Tage vor der Tür. Und wie in jedem Jahr stellt sich auch 1981 die Frage: mit welchem Wein kommt man beschwingt durch die närrische Zeit? – Ein Tip der Deutschen Weinkönigin, speziell für die „Express“-Leser: Trinken Sie vorwiegend deutsche Kabinett-Weine, denn sie sind leicht und für ihre Bekömmlichkeit berühmt. Möglichst auch bei einer Sorte bleiben und den Weingenuß nicht durch harte Getränke unterbrechen. Schnäpse untergraben außerdem die notwendige Standfestigkeit und sie sind dann auch schuld, wenn am Aschermittwoch der Kopf brummt. Ihre Gäste werden es Ihnen zu danken wissen, wenn Sie ihnen am Rosenmontag halb-trockene oder auch trockene Weine servieren. Heben Sie sich die „lieblicheren“ Flaschen für andere Gelegenheiten auf. Trockene Weine „konservieren“ die Fröhlichkeit, und gut gekühlt löschen sie auch den Durst.