



Frankfurt am Main,
25. September 2026

DLG zeichnet Jungwinzerinnen und Jungwinzer 2026 aus

Bekanntgabe der drei Gewinner des DLG-Wettbewerbs zur Förderung des Winzernachwuchses – Sieger: Tobias Spieß, Wein- und Gästehaus Spieß (Pfalz) – Zweiter Platz: Katharina Schmitt, Weingut Schmitt-Weber (Mosel) – Dritter Platz: Eva Müller, Weingut Müller (Rheinhessen)

Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) hat die besten Nachwuchstalente der deutschen Weinwirtschaft gekürt. Zahlreiche junge Winzerinnen und Winzer aus den verschiedensten Anbauregionen Deutschlands stellten sich auch in diesem Jahr dem Wettbewerb um den renommierten DLG-Nachwuchspreis. Eine Fachjury wählte aus dem hochkarätigen Teilnehmerfeld die drei überzeugendsten Persönlichkeiten aus: Den ersten Platz sicherte sich Tobias Spieß vom Wein- und Gästehaus Spieß in Kirrweiler (Pfalz). Auf Rang zwei folgt Katharina Schmitt vom Weingut Schmitt-Weber in Perl (Mosel). Eva Müller vom Weingut Müller aus Wöllstein (Rheinhessen) belegt den dritten Platz.

Die gezielte Förderung des deutschen Winzernachwuchses ist ein besonderes Anliegen der DLG. In insgesamt drei Runden stellten die jungen Talente ihr Wissen und Können unter Beweis. Im Rahmen der Qualifikationsrunde wurde das Fachwissen in den Bereichen Oenologie, Weinbau und internationale Weinwirtschaft geprüft. In der zweiten Runde wurde die Qualität der Weine im Rahmen der Bundesweinprämierung bewertet. In der Finalrunde stellten sich die besten Teilnehmerinnen und Teilnehmer schließlich den Fragen einer Fach-Jury aus Weinexperten, die die Sieger unter den besten deutschen Weintalenten ermittelte.

Porträts der DLG-Jungwinzerinnen und Jungwinzer 2026

1. Platz : Tobias Spieß vom Wein- und Gästehaus Spieß, Kirrweiler (Pfalz)

Von klein auf hat Tobias Spieß im elterlichen Weingut mitangepackt und sich vor zehn Jahren mit dem Start seiner Winzerausbildung dazu entschieden, die Familientradition fortzuführen. Nach und nach hat er das Weingut modernisiert und an der ein oder anderen Qualitäts-Stellschraube gedreht und Neues gewagt. Nach seiner Mittleren Reife begann er seine Ausbildung

zum Winzer an der Berufsbildenden Schule für Weinbau und Gartenbau am DLR Rheinpfalz in Neustadt/Weinstraße. Prägende Stationen im praktischen Teil der Ausbildung waren unter anderem das Weingut Bergdolt-Reif & Nett in Neustadt-Duttweiler und das Weingut Graf von Weyher. Dort lernte der 26-Jährige vor allem im Bereich der Oenologie Techniken und Praktiken kennen, die er zuhause im Betrieb umsetzte. Nach der Winzerausbildung bereitete sich der Jungwinzer mit der Fortbildung zum Staatlichen Geprüften Wirtschaftler für Weinbau und Oenologie sowie zum Winzermeister auf die Führungsaufgaben im eigenen Betrieb vor, in den er im Anschluss fest einstieg und in den kommenden Jahren von seinem Vater übernehmen wird.

Weinphilosophie Tobias Spieß

Die Gärkühlung war eine der ersten Neuerungen, die Tobias Spieß im elterlichen Betrieb umsetzte. „Durch die gekühlte, gezügelte Gärung konnte ich meine frisch-fruchtige Stilistik präziser herausarbeiten“, sagt er. Seine Weine sollen jung getrunken werden und vor allem Spaß machen. Ein neues Flaschen- und Etikettendesign macht die Veränderungen sichtbar. Dem Flaschenmehrwegsystem seines Vaters bleibt er treu: „Nachhaltigkeit spielt in unserem Betrieb eine große Rolle. Mit dem Flaschenspülen nutzen wir den größtmöglichen Hebel zur CO₂-Einsparung.“ Seine Weine unterteilt Spieß in drei Qualitätskategorien: vom Basiswein mit einem bis zum Premiumwein mit drei Spießen. Die besten Weine aus den Top-Lagen vermarktet er unter der Jungwinzer-Linie SPIESSLING. Zu seinen bevorzugten Rebsorten zählen neben den Burgundersorten auch Bukettsorten wie Sauvignon Blanc und Goldmuskateller. Bei der Vermarktung setzt er vermehrt mit Events auf eine Möglichkeit, die sowohl bei älteren als auch jungen Leuten gut ankommt. Seit zwei Jahren veranstaltet er mit dem Weingut ein Hoffest, beteiligt sich mit einem Ausschank am Weinfest in Kirrweiler und hat gemeinsam mit anderen Jungwinzern im Ort die Jahrgangspräsentation „Kirrweiler uncorked“ ins Leben gerufen. Mit seinen Winzerkolleginnen und -kollegen möchte er zukünftig noch enger zusammenarbeiten, um der aktuell herausfordernden Situation im Weinbau gemeinsam zu begegnen und bei Projekten zusammen anzupacken.

Weitere Infos: <https://www.wein-und-gaestehaus-spiess.de/>

Foto: © Imke Paul

2. Platz : Katharina Schmitt vom Weingut Schmitt-Weber, Perl (Mosel)

Für Katharina Schmitt war es nicht selbstverständlich, Winzerin zu werden. Obwohl sie mit dem Weinbau und dem Familienweingut aufwuchs, studierte sie zunächst BWL. Erst später entdeckte sie die Vielseitigkeit und den Gestaltungsspielraum ihres heutigen Berufs.

Während ihres Studiums am Weincampus Neustadt sammelte sie bei Praktika in der Pfalz, am Kaiserstuhl und in Österreich vielfältige Erfahrungen im Weinbau. Dabei erweiterte die

Jungwinzerin ihren Blick auf Wein und Handwerk und erkannte, wie viel Persönlichkeit darin steckt. Besonders schätzt sie die Vielseitigkeit ihres spannenden Berufs: Kein Jahr gleicht dem anderen, jeder Weinberg stellt neue Anforderungen. Die Verbindung aus Natur, Handwerk, Kellwirtschaft, Betriebsführung und Kreativität macht den Beruf für sie besonders. Heute arbeitet die 31-Jährige im Familienweingut an der saarländischen Mosel, mitten im Dreiländereck von Deutschland, Frankreich und Luxemburg.

Weinphilosophie Katharina Schmitt

„Muschelkalk- und Keuperböden prägen unsere Weinberge und schaffen eine spannende Grundlage für unseren Schwerpunkt auf Burgundersorten. Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay und Auxerrois stehen dabei besonders im Mittelpunkt. Mir ist wichtig, die Herkunft unserer Weine erkennbar zu machen und gleichzeitig meinen eigenen Weg zu gehen. Dabei darf Tradition für mich niemals Stillstand bedeuten. Wir arbeiten mit klassischen Methoden und geben unseren Weinen Zeit, gleichzeitig probieren wir immer wieder Neues aus und hinterfragen, was wir tun. Diese Philosophie spiegelt sich auch in unserem Sortiment wider: von frischen, unkomplizierten Weinen aus dem Edelstahltank über im großen Holzfass ausgebaute Lagenweine bis hin zur Premiumserie 1725 und meiner neuen eigenen Linie ‚Katharina Schmitt Weine‘. Daraus sind drei besondere Weine entstanden: Madame, Monsieur und Fuder N.1. Als junge Winzerin sehe ich es als meine Aufgabe, den Weinbau weiterzudenken. Tradition bedeutet für mich nicht, alles so zu machen wie früher. Tradition bedeutet, zu wissen, wo man herkommt und daraus etwas für die Zukunft zu entwickeln. Genau diese Mischung aus Herkunft, Handwerk und neuen Ideen möchte ich auch nach außen tragen“, so Katharina Schmitt.

Weitere Infos: <https://www.schmitt-weber.de/weingut/>

Foto: © Christina Körte

3. Platz : Eva Müller vom Weingut Müller, Wöllstein (Rheinhessen)

Aus einem ursprünglichen Mühlenbetrieb mit Fasswein, Ackerbau und Viehhaltung entstand vor drei Generationen das Weingut Müller in Wöllstein mit Flaschenweinvermarktung, Vinothek und Gästehaus. Eva Müller absolvierte ihre Winzerinnenausbildung im Weingut Pauser in Rheinhessen, am DLR Bad Kreuznach an der Nahe sowie im Weingut Philipp Kuhn in der Pfalz. Während ihres praktischen Jahres verbrachte die 30-Jährige drei Monate zur Weinlese in Neuseeland auf dem Weingut Yealands. Anschließend erwarb sie ihre Abschlüsse als Wirtschaftlerin und Technikerin in Bad Kreuznach. Seit 2018 ist sie fest im elterlichen Betrieb tätig. 2017/18 vertrat sie die Verbandsgemeinde Wöllstein als Weinkönigin. In den Jahren 2019/21 wurde sie zur Rheinheissischen Weinkönigin und 2020/21 zur Deutschen Weinprinzessin gewählt.

Darüber hinaus engagiert sich Eva Müller im Jungwinzerverein der Verbandsgemeinde Wöllstein, der „Vino Generation e. V.“, und sie ist Mitglied bei Vinissima – Frauen & Wein e. V. Außerdem sitzt sie im Kirchenvorstand und im Tourismusausschuss der Verbandsgemeinde Wöllstein.

Weinphilosophie Eva Müller

Seit Beginn ihrer Ausbildung hat Eva Müller ihre eigene Weinlinie im elterlichen Betrieb, die mittlerweile neun Weine und einen Sekt umfasst. Im Keller arbeitet sie gerne mit verschiedenen Werkstoffen und Ausbauarten: mit unterschiedlichen Holzfassgrößen ebenso wie mit Verschnitten von Weinen, die durch den Ausbau im Edelstahl geprägt sind. Gleichzeitig ist es ihr wichtig, die Herkunft ihrer Weine aus dem „wildem Westen von Rheinhessen“ zum Ausdruck zu bringen. Ihre Weine sind oft filigran und von den Böden geprägt, auf denen die Reben wachsen.

Wein ist für Eva Müller weit mehr als ein Produkt. Wer sich für eine Tätigkeit im Weinbau entscheidet, braucht große Leidenschaft, denn es handelt sich um einen anspruchsvollen und zugleich körperlich fordernden Beruf. Besonders schätzt sie, dass Wein Menschen auf der ganzen Welt miteinander verbindet.

„Der dritte Platz bei der Wahl zur „Jungwinzerin des Jahres“ bestärkt mich in meiner Arbeit und ist eine tolle Wertschätzung! Gerade in diesen herausfordernden Zeiten brauchen wir positive Aufmerksamkeit für unsere Branche“, so Eva Müller.

Weitere Infos: <https://www.hjm-wein.de>

Foto: © Torsten Zimmermann

DLG-Jungwinzerwettbewerb

Die gezielte Förderung des deutschen Winzernachwuchses ist ein besonderes Anliegen der DLG. In insgesamt drei Runden des DLG-Jungwinzerwettbewerbs stellen die jungen Talente ihr Wissen und Können unter Beweis. Die Qualifikationsrunde umfasst einen Online-Test, in dem das Fachwissen in den Bereichen Oenologie, Weinsensorik und internationale Weinwirtschaft geprüft wird. In der zweiten Runde wird die Weinqualität im Rahmen der Bundeswein-prämierung bewertet. In der Finalrunde stellen sich die besten Teilnehmer schließlich den Fragen einer Fach-Jury aus Weinexperten, Journalisten, Dozenten und Oenologen, die die Sieger unter den besten deutschen Weintalenten ermittelt.

<https://www.dlg-bwp.de/de/empfohlene-winzer/jungwinzer-2026>

Die DLG-Bundesweinprämierung

Die DLG-Bundesweinprämierung ist der führende Qualitätswettbewerb für deutsche Weine und Sekte. Alle eingereichten Weine und Sekte wurden von geschulten Sachverständigen nach den strengen Kriterien des DLG-5-Punkte-Schemas® geprüft und bewertet. Testergebnisse und weitere Informationen unter www.bundesweinpraemierung.de.

Presse-Kontakt

Regina Hübner
Pressereferentin
+49 69 24788-206
R.Huebner@dlg.org

DLG. Fortschritt und Nachhaltigkeit in Landwirtschaft und Lebensmittelwirtschaft

Die DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V.), 1885 von Max Eyth gegründet, steht für Produktivität und Ressourcenschutz in einer nachhaltigen und innovationsfreundlichen Wertschöpfungskette Agrar und Ernährung. Ziel der DLG ist, mit Wissens-, Qualitäts- und Technologietransfer den Fortschritt zu fördern. Die DLG hat mehr als 30.000 Mitglieder, sie ist gemeinnützig, politisch unabhängig und international vernetzt. Als eine der führenden Organisationen ihrer Branche organisiert die DLG Messen und Veranstaltungen in den Bereichen Landwirtschaft und Lebensmitteltechnologie und testet Lebensmittel, Landtechnik sowie Betriebsmittel. Die DLG steht mit ihrem Fachzentrum für Landwirtschaft und Lebensmittel sowie den Medien der DLG-Verlage für unabhängigen Know-how-Transfer. Darüber hinaus erarbeitet die DLG in zahlreichen nationalen und internationalen Experten-Gremien Lösungen für die Herausforderungen der Land-, Agrar- und Lebensmittelwirtschaft.

www.dlg.org