



Frankfurt am Main,  
30. September 2024

## **„Ausgezeichnete Weintalente“ DLG kürt Jungwinzerin und Jungwinzer des Jahres 2024**

**Bekanntgabe der drei Gewinner des DLG-Wettbewerbs zur Förderung des Winzernachwuchses – Sieger: Karl Rummel, Bio-Weingut Rummel (Pfalz) – Zweiter Platz: Michaela Wille, Winzerhof Wille (Baden) – Dritter Platz: Christian Anselmann, Weingut Anselmann (Pfalz)**

**Die DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) hat die Jungwinzerin und Jungwinzer des Jahres 2024 gekürt. Viele junge Talente aus zahlreichen Anbauregionen Deutschlands bewarben sich auch in diesem Jahr wieder um den Nachwuchspreis der deutschen Weinwirtschaft. Eine Fachjury wählte aus den besten deutschen Weintalenten die Sieger aus. Erstplatzierte wurde Karl Rummel vom Bio-Weingut Rummel (Pfalz). „Vizemeisterin“ darf sich Michaela Wille vom Winzerhof Wille (Baden) nennen. Den dritten Platz belegt Christian Anselmann vom Weingut Anselmann (Pfalz).**

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

### **Porträts der DLG-Jungwinzer und Jungwinzerin des Jahres 2024**

#### **1. Platz:**

#### **Karl Rummel vom Bio-Weingut Rummel aus Nußdorf (Pfalz)**

Im elterlichen Bioweingut aufgewachsen, entwickelte Karl schon früh eine Leidenschaft fürs Kellerhaus und das Traktorfahren. In seiner Ausbildung zum Winzer (u.a. Knipser und Rebholz)

und während Auslandspraktika erkundete der heute 31jährige in allerhand Weinkellern, was der Winzer einem Wein mit auf den Weg geben kann. Anlässlich der anschließenden Weiterbildung als Techniker für Weinbau und Oenologie experimentierte er mit Weinstilen. Diese Passion führte er als Juniorchef und Kellermeister im Weingut fort. Vor kurzem übernahm er das elterliche Weingut und stellt als Betriebsinhaber weiterhin unter Beweis, dass sich pilzwiderstandsfähige Rebsorten (PIWIS) sehr vielfältig und qualitativ hochwertig präsentieren können. Geht es um die Pflege der Weinberge, liegt seine Messlatte sehr hoch, denn nur auf vitalen, gesunden Böden reifen Trauben für seine Weine. Sein Opa Kurt, der das Familienweingut gründete, wäre stolz auf ihn, denn für ihn stand die Arbeit in den Reben ebenfalls im Zentrum seines Schaffens.

### **Weinphilosophie Karl Rummel:**

„Die Vision „Neue Reben braucht das Land“ hat mich von Kindesbeinen an begleitet. Meine Eltern gingen mir mit Pioniergeist voraus und stellten nicht nur auf Bio-Weinbau um, sondern pflanzten, trotz starkem Gegenwind und wirtschaftlichem Risiko, pilzwiderstandsfähige Reben (PIWIs) an. Darauf aufbauend, die Vision im Herzen, möchte ich als aufstrebender Weingutsinhaber eigene Impulse setzen und den nachhaltigen Ansatz konsequent weiterentwickeln. Deshalb habe ich bereits viele Jahre im Weinberg und Keller experimentiert und auf diese Weise verschiedene, innovative Weinstile sowie unterschiedliche Qualitäten aus den neuen Trauben kreiert. Weininteressierte können nun bei uns aus einem vielfältigen Portfolio von weißen und roten PIWI-Trauben schöpfen: Säfte sowie stille und schäumende (entalkoholisierte) Weine, die bewusst überwiegend reinsortig ausgebaut sind. So gebe ich den teils noch unbekanntem Rebsorten eine Bühne und trage deren überzeugendes qualitatives Potential in die Welt hinaus. Die Auszeichnung „Jungwinzer des Jahres 2024“ ist für mich nicht nur eine persönliche Anerkennung, sondern auch Zeugnis dafür, dass biologische Bewirtschaftung und PIWIs wegweisend für den Weinbau der Zukunft sind!“

**Weitere Informationen:** [www.rummel-biowein.de](http://www.rummel-biowein.de)

**Foto:** © Bio-Weingut Rummel (Barbara Fromberger)

## **2. Platz:**

### **Michaela Wille vom Winzerhof Wille aus Dittwar (Baden)**

Nach ihrem Abitur in Tauberbischofsheim studierte Michaela Wille, deren Familie ein Baugeschäft betreibt, zunächst Bauingenieurwesen in Würzburg. Parallel zu ihrer Tätigkeit in der Baubranche folgte sie ihrer Leidenschaft für Wein und begann im Nebenerwerb eine Ausbildung zur

Winzerin, die sie erfolgreich abschloss. 2015 gründete sie zusammen mit ihren vier Schwestern ihr eigenes Weingut Wille in Dittwar, zu dem auch zwei gastronomische Konzepte gehören. Auf ca. zehn Hektar bauen sie in den Einzellagen „Dittwarer Ölkuchen“ und „Impfinger Silberquell“ verschiedene Rebsorten an, wie etwa Schwarzriesling, Grauer Burgunder, Silvaner oder Bacchus. Michaela ist für den Ausbau der Weine und den Außenbetrieb verantwortlich.

### **Weinphilosophie Michaela Wille**

„Ich mag frische Weine mit klarer Linie und fruchtbetont. Unsere Muschelkalkböden und das Cool Climate im Taubertal eignen sich hierfür besonders. Wein soll Spaß und Lust auf mehr machen. Es stimmt mich glücklich, wenn Menschen eine gute Zeit mit meinen Weinen haben und den Moment genießen.“

Den zweiten Platz beim DLG-Wettbewerb Jungwinzer des Jahres belegt zu haben, bedeutet mir sehr viel, da es meine Leidenschaft zum Wein und meine Arbeit bestärkt. Ich würde mich freuen, wenn andere junge Menschen von meiner Geschichte inspiriert werden und den Mut haben, selbst etwas aufzubauen und ihren Träumen zu folgen, selbst wenn man ursprünglich aus einer ganz anderen Branche stammt.“

**Weitere Informationen unter:** [www.winzerhof-wille.de](http://www.winzerhof-wille.de)

**Foto:** © Winzerhof Wille

### **3. Platz:**

#### **Christian Anselmann vom Weingut Anselmann aus Edesheim (Pfalz)**

Christian Anselmann hat niemals infrage gestellt, einmal in die Familientradition einzusteigen und das über 450 Jahre alte familiengeführte Edesheimer Weingut, das mit rund 150 Hektar Rebfläche zu den größten Privatweingütern Deutschlands gehört, in die nächste Generation zu führen. Dabei war es für den 27jährigen immer die Arbeit direkt am Produkt, die ihn am meisten begeistert hat. Deshalb liegt sein Hauptaugenmerk heute auch im Weinkeller. Studiert hat Christian Anselmann Weinbau und Önologie (B.Sc.) in Geisenheim. Erfahrungen außerhalb des elterlichen Weinguts hat er unter anderem in Neustadt im Staatsweingut Johannitergut und in Südtirol gesammelt, bis er 2020 fester Bestandteil des Familienweinguts wurde.

#### **Weinphilosophie Christian Anselmann:**

„Um hervorragende Weine zu kreieren, die Spaß machen und überraschen, braucht es Mut, mal etwas auszuprobieren. Aber auch Geduld und Vertrauen in die eigenen Sinne sind gefragt.“

Deswegen dürfen die Weine bei uns auch manchmal ein bisschen anders sein – egal ob ein Pfälzer Tempranillo oder ein Rosé im Barrique ausgebaut wird. Solange das Fundament im Weinberg stimmt und wir das traditionelle Handwerk im Blick halten, entstehen Weine mit eigenem Charakter und einem faszinierenden Geschmack aus den hochwertigen und vielfältigen Trauben. Der dritte Platz beim DLG-Jungwinzer-Wettbewerb ist eine tolle Bestätigung für mich, auf dem richtigen Weg zu sein.“

**Weitere Informationen unter:** [www.weingut-anselmann.de](http://www.weingut-anselmann.de)

**Foto:** © Weingut Anselmann (Jonas Hogeback)

### **DLG-Bundesweinprämierung**

Die DLG-Bundesweinprämierung ist der führende Qualitätswettbewerb für deutsche Weine und Sekte. Eine besondere Herausforderung: Alle Weine müssen sich im Vorfeld durch Erfolge bei der amtlichen Qualitätsweinprüfung und der jeweiligen Gebietsweinprämierung für die Teilnahme an der Bundesweinprämierung qualifizieren.

Weitere Informationen unter: [www.bundesweinpraemierung.de](http://www.bundesweinpraemierung.de)

### **Presse-Kontakt**

Regina Hübner

Pressereferentin Food & Food Supply Chain

+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 31.000 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 ihren Fachzentren 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](http://www.dlg.org)**