

## Duo aus Markelsheim gewinnt Trollinger Cooking Contest

10.07.2017, 13:13 | Freizeit, Buntes, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Werbegemeinschaft Württembergischer Weingärtnergenossenschaften eG*  
Presseagentur: *PRNZIP E GmbH*

---

Die Sieger des ersten Trollinger Cooking Contests stehen fest: Es sind Siegrid Ronowski und Sophia Lehr von den Weingärtnern Markelsheim. In ihrem sehr humorvoll angelegten Wettbewerbsbeitrag zeigen sie, warum ihr Rezept „Gebratener Spargel an Grünkernsalat mit cremigem Kräuter-Topping“ so erstklassig mit Trollinger harmoniert – und dafür selbst eingefleischte Taubertälerinnen den heimischen Tauberschwarz einmal stehen lassen –ausnahmsweise. Eine mit Fachleuten der Bereiche Wein, Weintourismus, Food, Foto und Videographie besetzte Jury wählte die Sieger aus. Insgesamt acht Videos waren zu dem erstmals ausgetragenen Wettbewerb eingereicht worden. Veranstalter waren Trollinger 2.0, die junge Initiative der Württemberger Weingärtnergenossenschaften und die Bauer Media Group. Die Sieger erwartet ein alles andere als alltäglicher Preis: Sie fahren am 14. Juli für zwei Tage nach Hamburg, Höhepunkt des Aufenthaltes ist der Dreh eines professionellen Food-Videos in der Showküche der Bauer Media Group – dem Ort, an dem auch die Rezept-Shootings für die Food-Magazine stattfinden. Unterstützt und angeleitet werden sie dabei von Koch und Food-Stylist Iskander Madjitov aus der Food-Redaktion der Zeitschrift „Lecker“.

In ihrem Video sollten die Teilnehmer ein Gericht nach eigenem Rezept kochen und begründen, warum der Trollinger besonders gut dazu passt. Idealerweise am konkreten Beispiel, auf jeden Fall mit einem Trollinger der Württemberger Weingärtnergenossenschaften. Natürlich durfte dieser auch schon beim Kochen des Gerichtes zum Einsatz gekommen sein. Eine Teilnehmerin war von dieser Aufgabe so inspiriert, dass sie gleich fünf Rezepte zum Wettbewerb einreichte. Die Jury war am Ende vom Video des Duos aus Markelsheim – beide sind bei der dortigen Weingärtnergenossenschaft beschäftigt - am meisten begeistert. So hatten Siegrid und Sophia bewusst darauf geachtet, dass sich alle Aspekte des Weins auch in ihrem Gericht wiederfinden. „Das Gericht ist ein schönes Beispiel dafür, wie vielseitig der Trollinger ist: Wir haben zum einen die Würze im Grünkern und die Fruchtigkeit von Paprika, die man beide auch im Wein wiederfindet, dazu die Kräuter und der Spargel, das spiegelt sehr schön die Leichtigkeit des Sommers wider“, sagt Siegrid Ronowski.

Auch Ulrich-M. Breutner, Vorstandssprecher der Werbegemeinschaft Württembergischer Weingärtnergenossenschaften, ist erfreut über die Verschiedenartigkeit der Gerichte, die von den Teilnehmern mit und zum Trollinger, der meistangebauten Rebsorte der Weinheimat Württemberg, gekocht wurden. Für ihn auch ein Zeichen für die Qualität der Rebsorte: „Es gelingt dem Trollinger immer mehr, sein klassisches Image als Vesperwein abzuschütteln und auch von verwöhnten Kennern als Essensbegleiter ausgewählt zu werden“, sagt Breutner, der allen Teilnehmern seine höchste Anerkennung für Ihre Videos aussprach. Unter anderem hatten sich zwei Wettbewerbsteilnehmerinnen aus der Pfalz zunächst sehr humorig mit der Württemberger Spezialität auseinandergesetzt, schlossen Ihr Video aber mit den Worten: „Komplimente von der Konkurrenz sind die besten Komplimente“.

Mitglieder der Jury waren Ilka Wirdemann, Redaktionsleiterin Bauer Food & Foto Experts, Iskander Madjitov, Koch & Food-Stylist bei den Bauer Food & Foto Experts, Andrea Ritz, amtierende Württemberger Weinkönigin und Jessica Deutsch von der Koordinierungsstelle Weintourismus Württemberg bei der Stuttgart Marketing GmbH.

Große Freude herrscht bei den Siegerinnen: „Wir sind so stolz, dass wir es geschafft haben“, resümiert Sophia Lehr. Jetzt sei man in großer Vorfreude auf den Aufenthalt bei den Profis der Bauer Media Group in Hamburg – auch, um in Sachen Food-Blogging noch mehr Tricks und Kniffe dazulernen. Für die Platzierten gibt es jeweils ein Trollinger-Überraschungspaket. Alle Teilnehmervideos können auf der Webseite von Trollinger 2.0, [www.trollinger2punkt0.de](http://www.trollinger2punkt0.de) auch weiterhin angesehen werden.

## Portrait

### Über die Württemberger Weingärtner

Eine abwechslungsreiche Landschaft und eine reichhaltige Rebsortenvielfalt kennzeichnen das Weinland Württemberg. Von den unterschiedlichen Burgunder-Sorten wie Schwarzriesling oder Samtrot über die Spezialitäten Trollinger und Lemberger bis zu Acolon und ausgesuchten Cuvées erstreckt sich die Württemberger Rotweinwelt. Unter den Weißen findet man neben den bekannten Sorten Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau und Gewürztraminer auch weiße Burgundersorten sowie den beliebten Kerner. Mit ca. 11.800 ha Rebfläche ist Württemberg das viertgrößte Weinbaugebiet Deutschlands und das mit dem höchsten Rotweinanteil. Die jährliche Gesamterzeugung beträgt ca. 110 Millionen Liter. Die rechtlich und wirtschaftlich selbstständigen Weingärtnergenossenschaften und eine Zentralgenossenschaft liefern jährlich Spitzen-Erzeugnisse von Könnern für Kenner. [www.weinheimat-wuerttemberg.de](http://www.weinheimat-wuerttemberg.de)

---

News-ID: 958360 • Views: 486 (Stand: 05.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/958360/Duo-aus-Markelsheim-gewinnt-Trollinger-Cooking-Contest.html>