



Gastlichkeit an gemütlichen Holztischen im bunt-rustikalen Ambiente.

In aller Munde

Eine von Iris Wittmann spontan gemischte Schorle kam bei den Gästen ihrer Weinstube so gut an, dass die Wirtin das Rezept zu einer eigenen Marke weiterentwickelte. Nun ist Traubona auf dem besten Weg zum Trendgetränk.

Die Chancen stehen jedenfalls nicht schlecht, dass der neue alkoholfreie Erfrischungsdrink bald zu Lande, zu Wasser und in der Luft genossen wird. Denn immer mehr Händler bestellen die Wohlfühlschorle der Bad Dürkheimer Wirtin. Listungen bei Luft-hansa und Hapag Lloyd Kreuzfahrten sind geplant, und auch eine Wellnesshotel-Kette hat bereits angefragt. Von diesem Erfolg ist selbst Iris Wittmann überrascht. „Ich wollte nur ein wenig Abwechslung in unsere Getränkekarte bringen. Etwas Alkoholfreies, Erfrischendes, Gesundes – eine Alternative zu Apfelsaft, Cola und Limonade“, erzählt die 47-Jährige. Doch dann fragten immer mehr Gäste nach der „Gourmetschorle“. Iris Wittmann begann, mit verschiedenen Zutaten zu experimentieren, las sich über Essenzen ein, flog sogar nach Spanien. Mit der Zeit fand sie zur richtigen Mischung. Saft von bukettreichen Rebsorten direkt vom pfälzischen Winzer, reines Quellwasser und Limonenessenzen aus Spanien. Kohlen-säure für leichtes Prickeln auf der Zunge. Zucker

und Konservierungsstoffe gehören dagegen nicht zur Zutatenliste. Inzwischen ist Traubona als Marke patentrechtlich geschützt und bereit, den gastronomischen Markt zu er-

obern. Bereits bei der offiziellen Vorstellung der Schorle drängte sich die regionale und überregionale Presse in und vor der schmucken Weinstube am Bad Dürkheimer Römerplatz. Denn das kulinarische Können von Iris Wittmann und ihrer Kollegin Imke Bruns ist längst über die Grenzen des Ortes hinaus bekannt.

Seit über zehn Jahren betreiben die beiden studierten Ernährungswissenschaftlerinnen die Petersilie, sind für ihre gute Küche bekannt. Mit ihrem Saumagenrezept beispielsweise hat Iris Wittmann bereits mehrere Preise im In- und Ausland gewonnen. Sie beliefert damit auch einen Feinkostservice. Für ihre gemeinsame Weinstube haben die Pfälzerin und ihre ursprünglich aus Norddeutschland stammende Kollegin eine kleine, aber ausgewogene Karte zusammen-



Frischer Saumagen ist eine beliebte Spezialität.

gestellt. Traditionell mit modernen, kreativen Akzenten, so könnte man diese überschreiben. Natürlich gibt es die regionalen Pfälzer Spezialitäten, deftige, aber leicht und



bekömmlich zubereitete Kost aus frischen Zutaten. Daneben können die Gäste der Petersilie an gemütlichen Holztischen unter bunten Glaslampen aber auch Ente in Restaurantqualität genießen. Der Januar ist kulinarisch gemäß norddeutscher Tradition dem Grünkohl gewidmet. Und der Handkäse reift bei Ines Wittmann und Imke Bruns nicht in Riesling, sondern in hochprozentigem Kirschwasser. So viel kulinarische Kreativität wissen nicht nur die zahlreichen Stammgäste zu schätzen, auch viele Urlauber kehren am Römerplatz ein. „Erst kürzlich wurde ich gefragt, wie wir der Wirtschaftskrise begegnen. Mein Rezept: Die Stammgäste pflegen und konstant hohes Niveau und hohe Qualität bieten“, erklärt Iris Wittmann. Im Klartext: Handarbeit und stets frische Zutaten. Wer eine Frikadelle bestelle, müsse eben auch warten, bis diese zubereitet und gebraten ist. Sie sei kein Freund von Lagerhaltung, deshalb gebe es in der Küche



Iris Wittmann forciert die nationale und internationale Vermarktung ihres selbst kreierten, exklusiven Erfrischungsgetränks Traubona.

weder Tiefkühltruhen noch Mikrowellen, sagt die Wirtin der Weinstuben. „Bei uns wird wirklich alles tagesfrisch verarbeitet. Auf unsere Lieferanten kann ich mich verlassen.“ Und auch die beiden Mitarbeiterinnen wissen, worauf es ankommt. Iris Wittmann: „Man muss diesen Beruf leben, im Kopf frisch sein, Interesse haben.“

Die größte Aufmerksamkeit gilt im Moment Traubona. Schon jetzt hat das neue Getränk, für dessen Flaschenetikett sich ihre

Freundin Katharina fotografieren ließ, Stammgäste. Iris Wittmann glaubt aus verschiedenen Gründen an den Erfolg der Schorle: „Sie ist alkoholfrei und aufgrund ihrer edlen Optik dennoch gesellschaftlich akzeptiert. Ein erfrischender Durstlöcher mit neuen Geschmacksaromen und ohne schädliche Inhaltsstoffe. Er lässt sich zu alkoholfreien und alkoholischen Cocktails mixen und ist einfach nicht vergleichbar mit anderen Getränken am Markt.“ Iris Wittmann und der Getränkevertrieb InterDrink sind auf einen Nachfragesturm vorbereitet.

Zwei Millionen Flaschen könnten sie aus dem Stand liefern. Im Moment werden für den Vertrieb noch bundesweit Kooperationspartner gesucht. Den Händler, der von Dezember 2009 bis Juni 2010 die größte Menge an Traubona verkauft, will Iris Wittmann sogar belohnen: Mit einer Wohlfühlreise auf einem Flusskreuzfahrtschiff – wahlweise auf der Donau oder der Rhône.



PROFILE

- Seit über zehn Jahren betreiben die studierten Ökotrophologinnen Iris Wittmann und Imke Bruns die Weinstube Petersilie, seit 2005 in Bad Dürkheim.
 - An gemütlichen Holztischen unter bunten Glaslampen genießt man insbesondere regionale und saisonale Speisen oder auch Gourmetgerichte, alle frisch zubereitet.
 - Die Weinstube lebt hauptsächlich von Stammgästen; sie hat im Innenbereich 38 Plätze, im Außenbereich 28.
 - Als gesunde Alternative zur Weinschorle entwickelte Iris Wittmann die alkoholfreie Traubenschorle Traubona.
 - Sie besteht aus Saft von bukettreichen Rebsorten direkt vom Winzer, Quellwasser, Limonenessenzen aus Spanien mit Kohlensäure und ist frei von Zucker und Konservierungsstoffen.
 - Traubona soll national und international vermarktet werden.
- www.weinstube-petersilie.de
(auch für Informationen zu Traubona).