

## SCHWERPUNKTTHEMA NAHVERSORGUNG

► In der digitalisierten Welt, in der die Menschen mit ihrem Smartphone nur einen Klick weit von allem entfernt sind, was sie interessiert, besteht die Gefahr, den Blick für das Regionale zu verlieren.

► Die AZ widmet sich in den kommenden Monaten schwerpunktmäßig dem Thema **Nahversorgung**

► Der kleine Laden um die Ecke,

der Bäcker, der das duftende Brot noch selbst aus der Backstube in die Ladentheke bringt, der Buchhändler, der Leseempfehlungen gibt – das alles gibt es direkt vor Ort.

► Die Redaktion stellt verschiedene Themenfelder vor, spricht Probleme an und zeigt Stärken der Nahversorgung auf. Heute geht es um die **Winzer**.

## „Münze Symbol für Qualität“

**EINKAUF** Weinbauamtschef Tauscher über den Weg zum Wein des persönlichen Geschmacks

**ALZEY-WORMS.** Die einen mögen es staubtrocken, die anderen lieben eine angenehme Fruchtsüße. Die Vielfalt der Weine, die direkt beim Erzeuger in der Volkerstadt und im Alzeyer Land gekauft werden kann, ist groß. Darüber, wie man den richtigen Wein findet, und über generelle Kriterien des Weineinkaufs sprach die AZ mit Dr. Ludwig Tauscher, dem Leiter des Alzeyer Weinbauamtes.

### Was sollte man beim Weineinkauf beachten?

Generell ist es gar nicht so einfach, einen Wein, der meinen Vorstellungen entspricht, nur anhand von Hinweisen auf der Flasche zu kaufen. Das Etikett liefert aber doch eine Reihe von Informationen, die bei der Auswahl sehr hilfreich sein können. Die Herkunft, die Qualitätsstufe, die Rebsorte, der Jahrgang, die Angabe der Restsüße, der Alkoholgehalt, die Amtliche Prüfungsnummer und die Abfüllerangabe geben Hinweise auf die Qualität des Weines in der Flasche.

### INTERVIEW

#### Wie kann ich sicherstellen, dass der Wein meinen Geschmacksvorstellungen entspricht?

Grundsätzlich gilt: Je mehr von den oben genannten Angaben auf dem Etikett vorhanden sind, umso eher kann man Rückschlüsse auf die Qualität in der Flasche ziehen. Dabei stehen sicherlich die Angaben zur Rebsorte und zur Geschmacksrichtung im Vordergrund.



Dr. Ludwig Tauscher ist Leiter des Alzeyer Weinbauamtes, in dem die Qualitätsprüfung für Weine stattfindet. Foto: Tauscher

#### Was hat es mit der Amtlichen Prüfungsnummer auf sich?

Die amtliche Prüfungsnummer (APNr) ist die jedem Qualitäts- und Prädikatswein individuell zugeteilte Nummer, die das erfolgreiche Bestehen der Qualitätsweinprüfung bestätigt. Die Angabe auf dem Etikett ist obligatorisch vorgeschrieben. In Deutschland unterliegen alle Qualitäts- und Prädikatsweine einer amtlichen Qualitätsprüfung. Diese besteht aus einer formalen und analytischen sowie einer sensorischen Prüfung. Eine Amtliche Prüfungsnummer wird nur dann vergeben, wenn bei einem Qualitäts- oder Prädikatswein die geltenden weinrechtlichen Anforderungen bezüglich Herstellung, Zusammensetzung und Sensorik erfüllt wurden. Sie garantiert damit ein bestimmtes Qualitätsniveau und

dass der Wein frei von Fehlern ist.

#### Was ist mit den Weinen, die keine AP-Nummer haben? Sind die zwingend schlechter als die anderen?

Bei Weinen ohne AP-Nummer, wie etwa Landwein, ist vom Gesetzgeber keine permanente Qualitätsprüfung vorgeschrieben. Es werden aber trotzdem stichprobenartige Kontrollen

### NAHVERSORGUNG



von Seiten der Weinkontrolle durchgeführt. Es gibt aber für den Konsumenten keinen Hinweis auf dem Etikett, welchen Qualitätsanforderungen dieser Wein unterliegen soll. Das heißt also, die Möglichkeit, einen weniger guten oder sogar mit Fehlern behafteten Wein zu kaufen, ist bei solchen Produkten deutlich erhöht.

#### Manche Weine schmecken nach Kork, andere riechen faulig (Böckser), wieder andere haben einen Essigton. Was kann man als Kunde tun, wenn man einen Wein mit Fehlertönen gekauft hat?

Wer glaubt, einen fehlerhaften Wein gekauft zu haben, sollte mit dem Wein zu dem Verkäufer gehen und reklamieren, dass diese Flasche einen Fehlton aufweist. In der Regel wird der Verkäufer des Weines daran interessiert sein, eine einvernehmliche Lösung zu finden. Insbesondere natürlich, wenn für beide Seiten der Fehler nachvollziehbar ist, wie etwa bei einem deutlich wahrnehmbaren Korkgeschmack. Sollte man keine Einigung erzielen, besteht daneben die Möglichkeit, über neutrale Weinsachverständige oder die Weinüberwachungsbehörde den Sachverhalt überprüfen zu lassen.

#### Es gibt die Landes- und Bundesweinprämierung, daneben eine Vielzahl von Weinpreisen und -wettbewerben. Das ist für den Laien oft sehr verwirrend. Wie kann er sich orientieren?

Wichtig ist es, auf den Auszeichnungsgewinn und die Modalitäten des Wettbewerbs zu achten. Nach Reglement werden bei der Landesweinprämierung der Landwirtschaftskammer nur Weine und Sekte prämiert, die deutlich über dem Durchschnitt liegen. Die Bewertungen erfolgen anonym durch neutrale Expertengremien, die sich aus den Bereichen Weinbau, Gastronomie, Handel, Weinjournalismus und Weinliebhabern/Verbrauchern zusammensetzen. Die Teilnahme am Wettbewerb ist freiwillig und für alle offen. Die Landesprämierung ist nicht kommerziell ausgerichtet. Die Kammerpreisurteile auf der Flasche ist das Symbol für geprüfte und garantierte Qualität.

Das Interview führte Thomas Ehlke.



Petra Brand und ihr Mann Andreas Biegler stoßen mit einem Glas Rotwein in ihrer Vintothek Kaisergarten an. Foto: photoagenten / Carsten Selak



Die Regale in der Vintothek des Weinguts der Stadt sind prall gefüllt – unter anderem mit Weißburgunder. Foto: Thomas Ehlke

# Attraktive Bühnen für den Wein

**VINOTHEKEN** Weingüter der Volkerstadt setzen auf direkte Kundenansprache in authentischem Ambiente

Von Thomas Ehlke

**ALZEY.** In Rheinhessen wohnt der Genuss um die Ecke. Während in Hamburg, München, Berlin oder Hannover guter Wein nur im Fachhandel zu haben ist, sind im Land der 1000 Rebentempel die Wege zum Erzeuger kurz. Immer mehr Winzer stellen sich hierzulande auf die gestiegenen Ansprüche der Kunden ein und richten ebenso schmucke wie gut sortierte Vintotheken in ihren Gütern ein. So auch in Alzey und dem Alzeyer Land.

„Wir haben uns überlegt, wie präsentieren wir unsere Weine, ohne Kaufzwang beim Kunden auszulösen“, beschreibt Petra Brand die Beweggründe, die sie

und ihren Mann Andreas Biegler veranlasst haben, Vintothek und Winzercafé Kaisergarten in der Hospitalstraße einzurichten. Das ist nun zehn Jahre her. „Hier kann unverbindlich verkostet werden, und wenn einem der Wein schmeckt, kann er direkt mitgenommen werden, wenn nicht, ist das auch kein Problem“, sagt die Winzerin. Die Verbindung Vintothek – Winzercafé soll den Kunden Lust machen, in einem gastlichen Rahmen den Wein ihrer Wahl auszusuchen. So ist auch das Sortiment des Cafés durchaus auf das Thema Wein abgestimmt, indem es etwa Kreationen wie den Dornfelder-Kirschkuchen gibt.

Doch eine gute Idee alleine macht noch keinen

Umsatz. „Es hat schon gut fünf Jahre Eingewöhnungszeit gebraucht, bis sich Vintothek und Café etabliert hatten“, blickt Andreas Biegler auf durchaus zähe Anfangsjahre zurück. Mittlerweile hat die Vintothek mit dem Weinladen im gerade eröffneten Weinhotel Kaisergarten auf der anderen Straßenseite eine Ergänzung erhalten. Hier im stylischen Loftdesign sind Riesling, Burgunder und Co. des Gutes Biegler-Brand aufgereiht – 30 an der Zahl, hinzu kommen sechs Winzersekte – und können an Ort und Stelle auch probiert werden. Begleitende Produkte wie Nudeln, Senf oder Destillate ergänzen das Sortiment. „Bei allem, was wir tun, sind wir Winzer und wollen das auch bleiben. Wir bauen nur eine Bühne für den Wein“, sagt Petra Brand.

#### Gastronomie profitiert

Dabei spielt auch der aufblühende Tourismus in und um die Volkerstadt eine Rolle. „Es gibt komplette Gruppen, die zum Weinerlebnis nach Alzey kommen“, berichtet Andreas Biegler. Die wollen nicht nur Weinberg und Keller sehen, sondern abends auch gut essen. Von diesem Ansinnen profitieren nicht nur die Biegler-Brands, sondern auch die anderen Lokale



Foto: fotolia – Mikko Pitkänen

# Wo Kartoffeln und Eier Weinabsatz fördern

**HOFLADEN** Christina und Hans-Friedrich Hofmann bieten große Produktpalette an

Von Thomas Ehlke

**ALZEY.** Freundliche Pastelltöne begrüßen einen im Hofladen von Christina und Hans-Friedrich Hofmann in der Flonheimer Straße. In den Regalen hübsch drapiert finden sich Kartoffeln, Zwiebeln, Äpfel und Quitten ebenso wie Nudeln, Honig, Senf, Marmeladen, Gurken und Rote Bete in Einmachgläsern, Schokolade, Wurst in Dosen, Süßigkeiten, Säfte und Destillate. Das Sortiment ist reichhaltig – und dennoch dominiert ein Produkt eindeutig: der Wein. Denn die Hofmanns führen in der vierten Generation ein 13 Hektar großes Weingut. Die meisten anderen Erzeugnisse kaufen sie bei regionalen Direktvermarktern.

#### Boom in Kirschenzeit

Vor 15 Jahren habe sie den Laden eingerichtet, der mittlerweile in der Volkerstadt bestens bekannt ist. Im Moment ist es ruhig, der graue, trübe November wirkt sich offenbar auf den Geschäftsgang aus. Doch im Sommer,

wenn etwa Kirschen eines Marienborner Hofes angeboten werden, sind bis zu 200 Kunden in der Woche im Hofladen. Auch vor Weihnachten zieht das Geschäft wieder deutlich an. Als die beiden Kinder der Hofmanns geboren waren, stellte sich die Frage, ob Christina Hofmann ihren Beruf als Altenpflegerin weiter ausübt oder ob es im Betrieb Perspektiven gibt. „Wir haben uns dann für die Einrichtung eines Hofladens entschieden, weil sich das über regelte Öffnungszeiten gut handeln ließ“, skizziert Hans-Friedrich Hofmann. Vorrangiges Ziel sei es dabei jedoch gewesen, den Weinabsatz zu steigern. Das ist auch gelungen. Ob rot, weiß oder rosé – Wein macht 70 Prozent des Umsatzes im Hofladen aus.

Und was geht sonst gut? „Was man jeden Tag braucht. Kartoffeln, Zwiebeln, Honig, Äpfel und Eier“, sagt Christina Hofmann. Die bekommen sie vom Berufskollegen Erhard Kunz vom Eichhof. Wichtige Kontaktbörse für den Hofladen sind die Alzeyer Verbrauchertage, die alljährlich



Christina Hofmann bietet in ihrem Hofladen außer Wein auch eine bunte Palette anderer Produkte an. Foto: pa / Carsten Selak

Kunden in der Vintothek geht eindeutig zu vollmundigen, hochwertigen Weinen“, sagt Stefan Metzler. Oft werden diese Weine, die nicht selten mit goldener oder silberner Kammerpreisurkunde versehen sind, als Präsent im Zusammenspiel mit Nudeln, Chutneys, feinen Schokoladen oder Bränden, die ebenfalls in der Vintothek angeboten werden, gekauft. „Man merkt, die Leute wollen was Gutes, Wertiges verschicken“, verdeutlicht Metzler.

#### Souvenir für Touristen

In die Vintothek des Stadtguts kommen Weinfreunde aus einem Umkreis von rund 50 Kilometern. Manche decken ihren häuslichen Weinbedarf und laden gleich mehrere Kisten in den Kofferraum, andere kaufen nur einige Flaschen. „Vor allem in den Sommermonaten haben wir Touristen hier, die eine Flasche als Souvenir mitnehmen“, stellt Rainer Becker fest.

Was Metzler und Becker freut, ist, dass die Bemühungen in und um die Vintothek fruchten – so gibt es etwa im Sommer einen Ausschank in Hof und Garten. „Der Weinabsatz hat sich deutlich gesteigert“, freut sich Metzler. Sorgen bereitet den Pächtern indes der Außer-Haus-Verkauf. Hier ist man dabei, an einer neuen Kundenstrategie zu feilen.

Anfang November stattfinden.

#### Wichtige Kontaktbörse

„Da haben wir damals am Anfang unseres Ladens erste Kontakte geknüpft. Es ist auch heute noch eine wichtige Plattform für uns“, stellt Christina Hofmann fest. Man zeigt sich einerseits selbst, andererseits ordert man Ware von den dort vertretenen Direktvermarktern. „Wichtig ist, dass die Leute mitbekommen, dass diese Produkte bei uns im Hofladen zu haben sind und man nicht weite Wege fahren muss.“

An fünf Wochentagen ist der Laden vormittags geöffnet, mittwochs ist Ruhetag. Wenn das Hofort auf ist, schickt man auch außerhalb dieser Zeiten niemand weg. „Wir sind dann ja sowieso da“, sagt die 41-jährige ausgebildete Hauswirtschafterin. „Flexibilität gehört eben dazu“, ergänzt ihr Mann, seines Zeichens Winzermeister. Der 49-jährige ist zudem als Spediteur seines eigenen Weins in ganz Deutschland unterwegs, beliefert Kunden zwischen Passau und Flensburg.