

Wein ist nicht gleich Wein

MQ im Gespräch mit Annette Booß vom Weingut Dr. Booß
anlässlich der 350-Jahr Feiern der „Neuen Hopfenblüte“ in Quakenbrück

„Frau Booß, ist es nicht generell ungewöhnlich, dass ein Weingut ein „Weinfachgeschäft“ rund 500 km vom Produktionsstandort eröffnet, wie Sie es bei und in Quakenbrück getan haben?“

„Wissen Sie, Frauen sind dafür bekannt, dass sie aus heiterem Himmel eine Idee haben, die sie dann unbedingt verwirklichen wollen. Und so war es auch bei mir. Wie jeder Berufsstand haben auch die Winzer „Fachzeitschriften“ mit Marketingvorschlägen. Meistens dreht es sich dann darum, wie man ein Weingut umbauen und attraktiver machen kann, um den heutigen „Kundengeschmack“ zu treffen. Ein richtig teures Unterfangen, wie sich jeder denken kann.

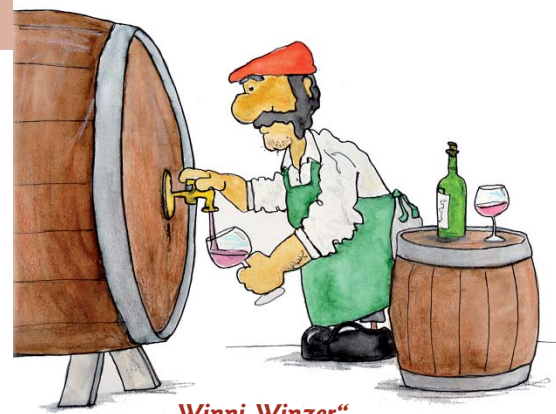
Und das 500 km entfernt mit steigenden Benzin- und Übernachtungspreisen für den Einkauf beim Winzer. Macht das Alles eigentlich noch Sinn? Ganz abgesehen davon – will ich meine Kunden eigentlich mit eindrucksvoller oder nostalgischer Architektur beeindrucken oder mit ausgesuchten Weinen mit „Geschmackssympathie“ verwöhnen?



„Der Weingeschmack hat sich in den letzten 15 bis 20 Jahren grundlegend verändert.“ Annette Booß (re.) und Heidi David

Ich habe mich für den Wein entschieden. Und das war der schwierigste Teil der Idee. Denn der Weingeschmack hat sich in Deutschland in den letzten 15 – 20 Jahren grundlegend verändert. Unsere Kunden sind weit gereist, haben andere Länder, eine andere Küche kennengelernt und natürlich auch den Wein des Urlaubslandes getrunken. Und so langsam ist auch das Kochen bei uns anders geworden, gewürzbetont, fettarm und variationenreich, alte Rezepte werden wieder entdeckt – wie die „Landlust“ mit jeder neuen Auflage vorschlägt. Vielleicht können Sie sich vorstellen, wie schwer es war, meinen Ehemann

Aperçu, Privat, Emotion, Noblesse und Ambiance – fünf Weinstilrichtungen wurden entwickelt, mit über 300 Jahren Weinbautradition.



„Winni Winzer“

Eigens entwickelte Sympathiefigur

mit über 300 Jahren Weinbautradition im Rücken, davon zu überzeugen, dass die zukünftigen Weine aus eigenem Anbau plötzlich eine andere, internationale „Stilrichtung“ haben sollten, entsprechend dem Verbrauchergeschmack von HEUTE.

So entstanden nach und nach fünf Weinstilrichtungen: Aperçu – die Literweinkollektion – der neuen Zeit angepasst, Privat – die Weißweinkollektion – für die Stunden zu Zweit, Emotion – die Rotweinkollektion – Zeit für Gefühle, Noblesse – die Weine aus besonderem Anlass und Ambiance – die Krönung der Weinkollektion – Sympathie aus Leidenschaft.

2005 habe ich dann das erste Geschäft in der Nähe von Husum, der „Grauen Stadt am Meer“, eröffnet. Daraus sind in der Zwischenzeit acht Geschäfte geworden, das bisher letzte vor zwei Jahren in Quakenbrück – die „Neue Hopfenblüte“.

„Was ist das Besondere an Ihnen, wie Sie sagten, fünf Weinkollektionen, abgesehen davon, dass die Kunden, ohne Ausnahme, alle Weine vor dem Einkauf verkosten können – wie auf einem Weingut?“

„Wein ist nicht gleich Wein! Wein ist ein „emotionales“ Getränk mit einer Vielzahl von

Facetten. Grundsätzlich lässt sich Wein erklären mit fünf „Geschmacksträgern“: (Wein-) Säure, Restsüße (unvergorener Traubenzucker), Alkoholgehalt, Aromen der Rebsorte und die Farbe des Weins. Letzteres ist wichtig, da die Farbe eine wichtige Rolle bei der „Geschmackswahrnehmung“ spielt.

Dazu hat das Deutsche Weingesetz, etwas sprachverwirrend für eine Flüssigkeit, die Begriffe „trocken, halbtrocken, mild“ definiert, die abhängig sind von der Restsüße des Weins und dem Alkoholgehalt, der mit aufsteigender Höhe ein intensiver Geschmacksträger ist. Soviel nur zum Wein als generelle Anmerkung.

„Die Rebsorten im Eigenanbau werden sortenspezifisch angebaut. Ein Riesling zum Beispiel anders als ein Chardonnay oder Pinot Gris, ein Merlot anders als ein Cabernet Sauvignon. Dazu hat das Weingut 369.000 Liter Fassraumlager mit Edelstahltanks, Holzfässern und einer großen Anzahl von Barrique-Fässern zur Herstellung und Abrundung von Cuvées, für die das Weingut sich einen Namen gemacht hat.“

Alle Weine werden „säurereduziert“ angebaut, das heißt die Weißweine liegen in der Regel um 6 Gramm und die Rotweine um 5 Gramm pro Liter. Aufgrund der veränderten Essgewohnheiten garantieren die Weine damit sehr gute Bekömmlichkeit.

Welcher Wein dann die Geschmackssympathie der Kunden trifft, entscheidet sich entweder bei der Verkostung oder einer ausführlichen Weinprobe und Beratung durch Frau David.

Selbstverständlich können auch sämtliche Analysewerte (Säure, Restsüße und Alkoholgehalt) für jeden einzelnen Wein bei der Beratung erfragt und eingesehen werden.

Die Kollektionen decken eigentlich 95 % der Geschmacksvorlieben unserer Kunden ab, wobei der Anlass des Einkaufs mitentscheidend ist.

Zu diesem Zweck bieten wir die Einzelflasche in der Geschenkverpackung genauso an wie Wein im 3er und 6er Karton, mit Preisvorteilen bei aufsteigenden Mengen. Zusätzlich erhält jeder Kunde beim Einkauf eines 3er oder 6er Kartons einen WEINPASS, der beim Einkauf von insgesamt 3 Kartons den vierten Karton als Bonuskarton garantiert.“

„Das sind sehr viele Informationen auf einmal, Frau Booß. Kann man das vielleicht irgendwo nachlesen?“

„Soviel ich weiß, sind wir das einzige Weingut mit familieneigenen „Fachgeschäften“ mit ausführlichen Beschreibungen rund um den Wein.

In unser Hausbroschüre: „Schade, dass man Wein nicht streicheln kann“ erfährt der interessierte Leser vielleicht viel Neues über die Geschichte des Weins, die Kellerwirtschaft,

Flaschen, den VinoLok-Glasverschluss, die innovative Erfindung eines Apothekers, unsere Etiketten und natürlich die 16 Rebsorten, die wir im Anbau haben und von denen einige direkt von Frankreich importiert wurden und die bei uns erstaunlicherweise eine neue Heimat gefunden haben. Diese Broschüre ist kostenlos bei uns zu erhalten.

Ebenfalls kostenlos ist unser Broschüre: „Welcher Wein passt zu welchem Essen“, deren Inhalt sicherlich für Gastgeberin wie Gastgeber interessant ist. Zugeschnitten auf die Weine unseres Hauses geben wir Beispiele. Für Speisen mit Schwein, Rind, Kalb, Lamm, Fluss- und Seefischen, Krusten- und Schalentieren, Vorspeisen, Käse, Nachspeisen sind das kleine hilfreiche Empfehlungen.“

„Frau Booß, die nachträgliche Neuausstattung der Hopfenblüte mit Mobiliar und charmanter Dekoration lädt den Gast so richtig zum Verweilen ein. Haben Sie vor hier wieder ein Restaurant entstehen zu lassen?“

„Das nicht, aber die Räumlichkeiten kann man anmieten für kleine Feiern mit 24 Sitzplätzen – Essen vom Caterer – Weine von uns“.

„Vielen Dank für diese Weinexkursion!“



**Was gibt's schöneres
als ein gutes Glas
Wein nach einem
arbeitsreichen Tag?**