

KOLUMNE AUSLESE

Es ist Sommer!

Was für ein herrlicher Früh-sommer. Aber: Darf man sich überhaupt noch freuen, wenn es draußen 30 Grad und wärmer ist? Wenn man bis in die Nacht bei einem Glas Wein draußen sitzen kann? Wenn sich Groß und Klein im Schwimmbad tummeln. Offensichtlich nicht, denn Angst und Panik herrscht vor, wie immer in den vergangenen Jahren, wenn es mal paar Tage zu heiß ist und der Regen ausbleibt. Schon ist die Rede von Tausenden Hitzetoten. In früheren Zeiten lauteten die Schlagzeilen bei so einem Wetter: „Pack die Badehose ein.“ Jetzt heißt es „Alarmstufe Rot, die Hitzewelle rollt an.“ Dabei gab es immer wieder heiße Juniwochen und – ebenso wie in diesem Jahr – ein sehr nasser Frühling.

Und die Winzer? Besser könnte es derzeit in den Weinbergen nicht aussehen. Nach einem gleichmäßigen Austrieb der Reben Ende April ist nun die Blüte früh und schnell verlaufen. Beste Voraussetzungen also für einen ertragreichen und guten Jahrgang. Natürlich wäre jetzt ein kräftiger Landregen von Vorteil – für alles was draußen wächst.

Was den Klimawandel angeht: Über die negativen Auswirkungen im Weinbau ist schon oft geschrieben worden. Neue Schädlinge treten auf, die Trauben können Sonnenbrand bekommen und die Gefahr von örtlich begrenzten schweren und schädlichen Unwettern wächst. Über die positiven Auswirkungen liest man hingegen kaum etwas. Dabei hat der Weinbau in unseren Breiten von der Klimaerwärmung bislang eindeutig profitiert. Seit 1987 hat es an der Mosel keinen schlechten Jahrgang mehr gegeben. Die Qualitäten und Erträge waren durchweg gut, in manchen Jahren sogar hervorragend. Panikmache ist völlig fehl am Platz.



Winfried Simon

Carolin Hoffranzen führt Tradition weiter

Das Weingut Hoffranzen in Mehring ist ein Familienweingut. 2019 hat Tochter Carolin gemeinsam mit ihrem Mann Martin das Weingut übernommen – in der 17. Generation. Wer ist die junge Frau, und wie engagiert sie sich?

VON FRANZISKA WONNEBAUER

MEHRING „Ich sehe es als einen Schatz an, die Tradition zu bewahren“, sagt die Mehriinger Winzerin Carolin Hoffranzen. Die 36-Jährige hat vor vier Jahren gemeinsam mit ihrem Mann Martin das „Classische Weingut Hoffranzen“ von ihren Eltern übernommen. Damit führen sie das Weingut in der 17. Generation. Seit 1601 baut ihre Familie Wein in Mehring an. Der historische Gewölbekeller bildet auch heute noch die Grundmauern des Weinguts Hoffranzen.

Den Kern des Weinguts bilden nach wie vor die Rieslingweine. 60 Prozent der Hoffranzen-Weine stammen zudem aus moseltypischen Steillagen. Dort werden die Trauben noch wie vor 400 Jahren von Hand gelesen. Eine Aufgabe, die viel Arbeit und hohe Kosten verursacht, aber der Winzerin dennoch eine Herzenssache ist. Denn der typische mineralische und schlanke Geschmack dieser Weine sei einfach einzigartig in der Welt. Dieses Kulturgut will sie bewahren.

Ihr Motto: „Back to the roots“ (deutsch: „zurück zu den Wurzeln“). Erst kürzlich hat sie zusätzlich zu den modernen Edelstahltanks wieder traditionelle Fuderfässer angeschafft. Das sind für die Mosel typische Eichenholzfässer, in dem schon vor Jahrhunderten Wein ausgebaut wurde.

„Tradition muss nicht verstaubt sein, sie soll einem Halt geben in einer Welt voller Möglichkeiten“,



„Man darf Tradition auch neu interpretieren und etwas wagen“, sagt die 36-jährige Winzerin. FOTO: FRANZISKA WONNEBAUER

erklärt die Winzerin. „Man darf Tradition daher auch neu interpretieren und etwas wagen.“

Aus diesem Grund habe sie natürlich auch das aktuelle Marktgeschehen im Blick. Während der Corona-Pandemie habe sie Online-Weinproben angeboten. Und auch sonst will Carolin Hoffranzen Wein erlebbar machen. „Ich biete viele Wege an, wie Leute aus aller Welt zum Weinliebhaber werden“, sagt sie. So veranstaltet sie regelmäßig alleine oder in Kooperation mit anderen Betrieben Weinevents, bei denen sie Genuss gerne auch

mit Kreativität verbindet. Im Juli findet in der Vinothek des Weinguts Hoffranzen zum Beispiel ein Kreativkurs mit Weinbegleitung statt, bei dem die Teilnehmenden Armbänder oder Sommerdekoration basteln und nebenbei den Hoffranzenschen Wein genießen dürfen. Auf der Internetseite des Weinguts findet man zudem allerlei Ankündigungen von Weinwanderungen mit verschiedenen Themenschwerpunkten, unter anderem eine Käse-Wein-Wanderung. Außerdem kann man auf dem Weingut Urlaub machen.

Winzerin zu sein ist für Carolin Hoffranzen nicht nur ein Beruf, sondern ihre Berufung. Morgens sei sie im Weinberg, mittags empfangt sie ihre Feriengäste, später bietet sie Einblicke in die Arbeit einer Winzerin. „Man ist so vieles in einer Person“, findet die 36-Jährige. Das gefällt ihr.

Obwohl sie in einem Weingut aufgewachsen ist, war für sie nicht immer klar, dass sie Winzerin werden wollte: Der Gedanke, dass sie in die Weinbranche gehen möchte, kam ihr kurz vor dem Abitur. „Damals war ich mir aber noch nicht sicher,

ob ich mir zutraue, ein Weingut zu führen“, erinnert sie sich. Im Betrieb ihrer Eltern habe sie sich damals gar nicht gesehen.

Während ihres Studiums der internationalen Weinwirtschaft habe sie dann festgestellt, dass sie allein in der Weinvermarktung nicht glücklich werden kann. Sie wollte viel in der Natur sein und den gesamten Werdegang des Weins miterleben. Dass sie als Winzerin ihr Produkt vom Anfang bis zum Ende begleiten kann, ist für Caro Hoffranzen einzigartig in der Berufswelt. Sie sagt: „Das hat mich inspiriert und gefesselt.“ Da wusste sie: Sie will Winzerin werden.

Nachdem sie 2009 ihr Studium abgeschlossen und eine Zeit in Österreich verbracht hatte, arbeitete sie sich in die Arbeitsstationen des elterlichen Weinguts ein und schob noch eine Ausbildung zur Kellermeisterin hinterher. Danach fühlte sie sich bereit, das Weingut zu übernehmen.

Neben ihr und ihrem Mann arbeiten ihre Eltern weiterhin im Familienbetrieb mit. Besonders bei der Gästebetreuung unterstützt Mama Gertrud tatkräftig. Papa Hans sowie der Rest der Familie helfen bei der Traubenlese. „Überhaupt wäre das alles ohne die Unterstützung unserer Familien nicht möglich“, sagt Carolin Hoffranzen, die auch zweifache Mutter ist.

Ob schon absehbar sei, dass ihre Kinder das Classische Weingut Hoffranzen später in der 18. Generation fortführen? „Natürlich würde ich mich darüber freuen“, antwortet sie. Da sie und ihr Mann zwei Söhne haben, könnte zumindest der Name Hoffranzen schon mal weitergeführt werden. „Aber: Wir üben keinen Druck aus.“ Wenn ihre Kinder andere Wege gehen möchten, sei das in Ordnung.

Für die Zukunft wünscht sich Carolin Hoffranzen, weiterhin Familie und Weingut im Einklang halten zu können. Außerdem will sie weiterhin Riesling anbauen, die Steillagen bearbeiten und sich damit selbst treu bleiben.

Kellerei soll weiterhin eigenständig operieren

Eine der drei größten deutschen Weinkellereien aus Zell ist seit Ende April in französischer Hand.

VON DAVID DITZER

ZELL Das Ende einer fast 140-jährigen Ära in der Moselstadt Zell ist inzwischen schon seit einiger Zeit besiegelt: Die Weinkellerei Zimmermann-Graeff & Müller (ZGM) befindet sich nicht länger in den Händen der Nachfahren des Betriebsgründers Jacob Zimmermann. Bereits mit Wirkung zum 26. April hat die französische Kellereigruppe Les Grands Chais de France (GCF) den Zeller Branchenriesen zu 100 Prozent übernommen. „Die ZGM wird weiter als eigenständiges Unternehmen innerhalb der GCF-Gruppe operieren“, heißt es in einer Pressemitteilung der GCF-Gruppe. Was bedeutet die Übernahme für die ZGM-Mitarbeiter, und wie sieht die künftige Ausrichtung des Betriebs im Zeller Höhenstadtteil Zell aus? In diesen Punkten hält sich die neue Leitung bisher bedeckt.

Schon länger hatte sich die ZGM-Übernahme durch die im elsässischen Petersbach beheimatete GCF-Gruppe angedeutet. Nach

dem Vollzug hieß es einer Mitteilung: „Wir sehen in der Akquisition einen wichtigen Baustein für die künftige Ausrichtung der Gruppe und erweitern unsere Aktivitäten in Deutschland durch eine starke Vinifikation, Produktion und Distribution“, sagt Joseph Helfrich, Präsident der GCF-Gruppe. Umgehend werde nun „der Fokus auf die Ausweitung der vorhandenen weltweiten Vertriebsaktivitäten gelegt“.

Was auch immer das im Einzelnen bedeutet, vor allem für die Beschäftigten von ZGM. Fest steht: Mit einem jährlichen Abfüllvolumen von mehr als 100 Millionen Litern gehört ZGM – nach übereinstimmenden Darstellungen der „Lebensmittel Zeitung“ und der Fachzeitschrift „Weinwirtschaft“ – zu den drei größten Weinkellereien in Deutschland. ZGM wird von mehr als 1000 Winzern in Rheinland-Pfalz mit Trauben beliefert und exportiert einen großen Teil seiner Produkte in mehr als 50 Länder. Allein im Jahr 2018 hatte ZGM nach eigenen Angaben einen

Nettoumsatz von 160 Millionen Euro erzielt.

Im August 2019 hatte ZGM unter anderem ein voll automatisiertes Hochregallager, neue Sozialräume für einen Teil der damals 275 Mitarbeiter und eine Abfüllhalle eingeweiht. Vom Mai 2016 an bis August 2019 hatte ZGM, wie es seinerzeit vonseiten des Unternehmens hieß, rund 40 Millionen Euro in seinen Standort auf dem Barl investiert.

Über die Hintergründe für die Übernahme sei wenig bekannt, schrieb die Branchenzeitschrift „Weinwirtschaft“ Ende April. In der Szene sei gemunkelt worden, dass die im Zuge der Investitionen entstandenen Kosten zu hoch gewesen seien. Weiter schreibt die Zeitschrift, ZGM habe in der Branche als Unternehmen gegolten, das im deutschen Lebensmittel-einzelhandel immer wieder mit Angeboten überrascht habe, „die so scharf kalkuliert schienen, dass Wettbewerber sie als unrentabel bezeichneten“.

Als sich die Übernahme im Frühjahr 2023 abzeichnete, war im Zel-

ler Land von „Managementfehlern“ zu hören, die ZGM begangen habe. Das Unternehmen selbst wollte sich zu Betriebsinterna nicht äußern. Doch schon bevor die Zeller Kellerei von der GCF-Gruppe übernommen worden war, waren mehrere frühere ZGM-Mitarbeiter bereits zu GCF gewechselt, wie im Umfeld des Unternehmens zu erfahren war.

Nun, nach der Übernahme, besteht die ZGM-Geschäftsführung aus Joseph Helfrich (unter anderem Präsident der Group GCF), Frédéric Helfrich (unter anderem Executive Commercial Director GCF), Matthias Schwunk (unter anderem Group Director International Wines, Spirits & Distribution Partners) und Horst Hillesheim (Geschäftsführung Marketing und Vertrieb ZGM). Hillesheim war im Januar zu ZGM gekommen.

Jetzt gehört ZGM „zum größten französischen Weinproduzenten“, der in Deutschland mit großen Marken wie Grand Sud oder J. P. Chenet bestens vertreten sei, heißt es in der Zeitschrift „Weinwirtschaft“.

Neue Kletterkurse auf dem Burgenklettersteig

MANDERSCHIED (red) Ausgebildete Guides bieten Kurse für „Einstieger“ am Burgenklettersteig Manderscheid an. Die Guides begleiten die Teilnehmer beim Erlernen des Klettersteiggehens und Vermitteln das nötige Wissen und die Routine, um anschließend Klettersteige selbstständig begehen zu können. Zum Abschluss wird eine Klettersteigetappe mit den Fähigkeiten angepasstem Schwierigkeitsgrad absolviert.

Die nächsten **Kurse für Einstieger** sind an folgenden Terminen: Freitag, 28. Juli, Freitag, 4. August, Freitag, 18. August, jeweils 15.30 Uhr sowie Mittwoch, 26. Juli, Mittwoch, 2. August, Mittwoch, 9. August, Mittwoch, 16. August, Mittwoch, 23. August, Mittwoch, 30. August, jeweils 16 Uhr.

Die nächsten **Kurse für Frauen** finden statt am Freitag, 21. Juli, und Freitag, 11. August.

Nach einer Begrüßung geht es gemeinsam hinunter zum Übungsklettersteig auf die Turnierwiese. Der Preis beträgt 60 Euro je Teilnehmer. Für Verpflegung sorgen die Teilnehmer selbst. In der Kursgebühr ist die Ausleihe der benötigten Kletterausrüstung vor Ort enthalten. Voraussetzung für die Teilnahme sind Trittsicherheit und Schwindelfreiheit. Teilnehmer des Aufsteigerkurses sollten bereits einfache Klettersteige der Kategorie A-B absolviert haben. Die Kurse sind online buchbar. Weitere Informationen zum Manderscheider Burgenklettersteig und weitere Kurstermine gibt es hier: www.burgenklettersteig.de. Wer den Manderscheider Burgen-



Wer klettern lernen möchte, kann in Manderscheid einen Kurs belegen.

FOTO: GESUNDLAND

klettersteig außerhalb eines Kurses und ohne eigenes Equipment besuchen möchte, kann in der Gesundland Tourist Information Manderscheid die zwingend erforderliche Kletterausrüstung bestehend aus Sitzgurt, Bandfalldämpfer, Rast-schlinge & Helm ausleihen.

Seit dem 1. Juni kann das Equipment bereits vorab online gebucht und bezahlt werden. Die Ausrüstung ist am reservierten Tag ab 9.30 Uhr verfügbar und bis 11.30 Uhr zurückgelegt, danach geht sie in den freien Verleih zurück. Das Vorab-Reservieren empfiehlt sich vor allem für Wochenenden, Feiertage sowie Ferientage, wenn mit großem Andrang zu rechnen ist. Buchung unter <https://burgenklettersteig.de/verleih/>



Die Zeller Weinkellerei ZGM hat einen neuen Besitzer.

FOTO: INGE FAUST

INFO

Erst Generationen-, dann Besitzerwechsel

Im Jahr 1886 hatte Jacob Zimmermann die Weinkellerei Zimmermann-Graeff. Die Führung bei ZGM hatte sich zuletzt, seit 2021, aus dem Duo Dr. Tina und Kristian Schiemann zusammengesetzt. Tina Schiemann ist eine Urenkelin des Betriebsgründers. Mit ihrem Bruder Dominik Hübinger und dem langjährigen ZGM-Geschäftsführer Hans-Josef Esch hatte sie 2014 die

Geschäftsführung von ihrem Vater Johannes Hübinger übernommen. Dominik Hübinger war 2020 als neuer Geschäftsführer der Dagnova-Winzergenossenschaft an die Ahr gewechselt. Nach nur circa zwei Jahren hatte er seinen Vertrag dort wieder gekündigt. Es hatte einige Kritik an seiner Geschäftspolitik gegeben (die RZ berichtete). Jetzt der ZGM-Verkauf, der Generationenwechsel von 2014 mündet 2023 in einen Besitzerwechsel.

Produktion dieser Seite: Christine Catrein