



Winzerfamilie Stephanie und Quirin Fleischmann mit Sohn Fabian, der in den elterlichen Betrieb einsteigen will.

Fotos (2): Fotostudio9, Wiesbaden

Hofnachfolge auf dem Weingut

Fleischmanns haben ihrem Sohn die Wahl gelassen

Helle und sonnige Farben sind die Favoriten von Stephanie Fleischmann in Gau-Algesheim. Ihre Vorliebe für mediterrane Einflüsse lässt sich nicht verheimlichen. Gemeinsam mit ihrem Mann Quirin und ihrem Sohn Fabian managt sie das Weingut im nördlichen Rheinhessen.

Trotz der umfangreichen Arbeit, die ein Weingut mit 17 Hektar mit sich bringt, wird Lebensfreude und Lebensqualität in der Familie groß geschrieben, ist Zufriedenheit im Leben ein wichtiger Faktor. Und zufrieden können sie in vielerlei Hinsicht sein: 2014 war ein Erfolgswort – Fleischmanns konnten wichtige Preise in der Weinwelt entgegennehmen, so zum Beispiel den Bundesehrenpreis sowie den Großen Staatsehrenpreis des Landes Rheinland-Pfalz. Darauf ist die Familie sehr stolz.

Stolz sind die Eltern auch auf ihren Sohn Fabian. Der 22-Jährige beabsichtigt, das Weingut nach Abschluss seiner Ausbildung weiterzuführen. Derzeit schreibt er seine Bachelorthesis im Bereich Weinbau und Önologie an der Hochschule Geisenheim. Anschließend will er noch seinen Master draufsetzen. „Unser Sohn soll die bestmögliche Ausbildung bekommen“, so die Einstellung der Eltern. Dabei stand zunächst ein Chemiestudium auf seinem Lebensplan. Ein Praktikum in

dieser Richtung absolvierte er noch während der Schulzeit. Anschließend war für ihn klar: Der Beruf des Winzers ist aus seiner Sicht abwechslungsreicher und interessanter. Und auch die Selbstständigkeit gefällt ihm. So eröffnete er seinen Eltern, dass er in den Betrieb einsteigen möchte.



Der Verkaufsraum des Weingutes ist liebevoll im mediterranen Stil dekoriert.

Die Motivation der Familie ist nun noch größer, das Weingut weiter auszubauen.

Freie Hand bei der Berufswahl

„Wir haben ihm völlig freie Hand bei seiner Berufswahl gelassen und ihn nicht manipuliert oder überredet. Das funktioniert aus unserer Sicht nicht“, ist sich die 52-jährige Mutter sicher. „Wenn er lieber einen anderen Weg gegangen wäre, hätten wir ihn auch dabei gern unterstützt. Aber so ist es natürlich optimal. Nur wenn man Spaß und viel Motivation bei seiner Arbeit hat, kann man auch erfolgreich sein.“ Auch heute lässt das Elternpaar ihm noch die Option, seine Meinung zu ändern.

Schon früh hat sich der Winzersohn gerne im Keller sowie im Kelterhaus aufgehalten und ist seinen naturwissenschaftlichen Interessen nachgegangen. Die chemischen Vorgänge im Wein haben ihn besonders interessiert. Chemie und Technik sind auch heute noch seine Leidenschaft. Mit seinem Mikroskop beispielsweise beobachtet er die Weinentwicklung. Experimente bleiben Bestandteil seiner Tagesordnung. Die neuen Erkenntnisse von der Hochschule sowie seiner drei Praktika werden in eigenen Betrieb umgesetzt. So experimentiert er mit Spontangärungen genauso wie mit dem reduktiven Ausbau der Weine und einem längeren Feinhefelerager. Drei eigene Weine sind bereits unter seiner Feder-



führung entstanden. Damit hat Fabian seine ersten drei Goldmedaillen abgeräumt. „Wir wollen ihm so weit wie möglich freie Hand in seinen Entscheidungen lassen. Er soll seine Ideen entfalten können“, ist die Einstellung des Winzerehepaars.

Weine perfektionieren

Die Arbeit seines Vaters schätzt der Student hoch ein. Die Qualität der erzeugten Weine beeindruckt ihn. Er will sie zukünftig nur noch perfektionieren. Weinbereitung ist seine Leidenschaft. Vater Quirin ist der Praktiker in der Familie. Als ausgebildeter Techniker für Weinbau und Kellerwirtschaft und ebenso Winzermeister ist er im Wingert genauso gern unterwegs wie im Keller. Hier ist er in seinem Metier. Für die Leitung des Außenbetriebes hat das Weingut einen festen Mitarbeiter. Im Bereich Verkauf und Kundenbetreuung sind zwei zusätzliche Mitarbeiterinnen beschäftigt. Saisonarbeitskräfte aus Polen und Rumänien unterstützen die Familie in den Arbeitsspitzen. Seit 25 Jahren kommen einige polnische Aushilfskräfte bereits auf den Hof in Gau-Algesheim. Das Essen von Schwiegermutter Theresia schmeckt ihnen immer wieder gut, und die Großmutter freut sich über diese Aufgabe. In ihrer Zeit in Deutschland sind die Saisonkräfte in die Familie integriert. Auch der 85-jährige Senior Theo Fleischmann geht noch mit in die Weinberge und hilft wo er kann.

Stärken der Familienmitglieder nutzen

Arbeitsteilung wird in der Familie Fleischmann groß geschrieben. „Jeder macht das, was er am besten kann“, ist das Credo der Unternehmer. Der 54-jährige



Quirin ist zufrieden mit dem Organisationstalent seiner Frau. „Ich bin froh, dass ich eine Frau habe, die alles regelt.“ Die ehemalige Assistentin der Geschäftsleitung eines Konzerns hat alles um die Organisation des Betriebes fest in der Hand. Verkauf, Marketing, Buchhaltung und die Organisation der Arbeitsabläufe sind ihre Stärken. Ihre langjährige Berufserfahrung kommt dem Betrieb jetzt zugute. Und sie tut es gern. „Und mein Mann hat den Kopf frei für seine Aufgaben“, freut sie sich. Das heißt aber nicht, dass nicht über das Arbeitsgebiet des anderen ge-

sprochen wird. Der Austausch findet in der Regel nach den gemeinsamen Mahlzeiten statt.

Der Betrieb wird konventionell geführt. Die Lese erfolgt in der Regel mit Vollerntern. Das geben die meistens flachen Weinberge her. Einen Teil der Flächen liest die Familie mit einer Schar von Helfern mit der Hand. Hier handelt es sich dann um Trauben für Premiumweine. Auf rund fünf Hektar wachsen rote Trauben heran. Der Rest ist mit Reben für Weißwein bepflanzt. „Die Nachfrage nach Weißweinen ist wieder größer geworden. Fruchtigkeit ist gefragt. Unsere Kunden lieben den halbtrockenen Ausbau.“ Und für diese Richtung ist ihr Mann der Fachmann. Riesling und Burgundersorten bilden den Schwerpunkt des Anbaus.

Keine Werbung für die Kunden

95 Prozent der Flaschen verlassen den Hof in der Direktvermarktung. Die Kunden kommen in erster Linie aus dem Rhein-Main-Gebiet, dem Köln/Bonner Raum und aus der Region um Hannover. Aber auch Käufer aus München, Hamburg, Berlin und vielen anderen Orten fahren direkt nach Gau-Algesheim, um zu



Das mediterrane Anwesen liegt im Herzen der Weinstadt Gau-Algesheim.

sehen, wo ihr Wein produziert wird. Dabei wird er verkostet und der Kontakt zur Winzerfamilie gepflegt. Auch Niederländer, Belgier, Franzosen, Schweizer und Österreicher suchen den Weg in die hübsche mittelalterliche Stadt. Selbst die Rheingauer überqueren den Rhein für die Köstlichkeiten aus Rheinhessen. Einige Weine gelangen über eine Spedition an ihre Kunden.

Aktive Werbung ist für die gebürtige Bingerin ein Fremdwort. „Wir werben mit unserer Qualität und unseren Auszeichnungen. Und unsere Stammkunden bringen immer wieder neue Interessenten für unsere Weine mit“, ist sie mit der Nachfrage nach ihren Produkten zufrieden. So etikettieren sie auch jede Woche neu, um die aktuellen Prämierungen auf die Flaschen bringen zu können. Auch bekommen ihre Kunden keine Schreiben oder E-Mails mit der neuen Preisliste oder speziellen Angeboten. „Ich mag es nicht, mit Werbung überhäuft zu werden und möchte dies auch unseren Kunden nicht zumuten“, ist ihre Einstellung. Feste Öffnungszeiten sind für die Fleischmanns ganz wichtig. „Früher hatten wir auch sonntags geöffnet. Das haben wir geändert. Dadurch haben wir mehr Lebensqualität, und unsere Kunden verstehen es.“

Ausgleich in der Musik finden

Ihren Ausgleich für den Alltag finden die Fleischmanns in der Musik. Ein Klavier im Foyer verriet, dass Hausmusik ein Thema

sein könnte: Neben diesem Instrument spielt Stephanie Gitarre. Daneben hat sie 23 Jahre im Chor gesungen. Ihr Mann bläst Trompete und Flügelhorn. Klassische und auch moderne Musik ist ihre Leidenschaft und ihr Ausgleich, ihr gemeinsames Hobby. Regelmäßig besuchen sie Konzerte. Deshalb ist Wein und Musik auch ihr Motto: Die Weine der „Musiklinie“ heißen beispielsweise Crescendo und Ouvertüre.

Freizeit für die Familie

Überhaupt legen Fleischmanns viel Wert auf Lebensqualität und ausreichend Zeit für Familie und Freunde. Auch der Urlaub ist fester Bestandteil im Jahresablauf. „Das war früher auf den Winzerbetrieben nicht üblich. Aber nur so kann man auch die Jugend für diesen Beruf begeistern“, ist die Tochter einer Landwirtschaftsfamilie überzeugt. Für eine junge Frau, die in einen Winzerbetrieb einheiratet, sieht sie ebenfalls Chancen, ihr Betätigungsfeld zu finden. „Sie können sich heute als Geschäftsfrau verstehen und das Unternehmen mitgestalten“, ist sie überzeugt. „Man kann viel bewirken, wenn man etwas in Angriff nimmt und über den Tellerrand schaut. Im Leben sollte man immer nach vorn sehen und nicht stehen bleiben“, ist die Lebens Einstellung der engagierten Unternehmerin. *Dagmar Hofnagel, aus: LW Hessenbauer/Der Landbote für Rheinhessen und die Pfalz Nr. 14/2015*



BETRIEBSSPIEGEL

Fleischmann, Gau-Algesheim

- Größe des Betriebes: 17 ha
- Aufteilung Anbau: 20 Prozent Riesling, 15 Prozent Spätburgunder, 10 Prozent weißer und grauer Burgunder, sowie Silvaner, Chardonnay, Müller-Thurgau, Portugieser, Frühburgunder
- Höhenlage: 121 m
- Niederschläge im zehnjährigen Schnitt: 585 mm jährlich
- Preisbeispiele für Wein, 0,75 l in Euro (inklusive Mehrwertsteuer) ab Hof: 2013 Gau-Algesheimer Johannisberg, Rivaner QbA, trocken: 3,60; 2013 Gau-Algesheimer Abtei, Riesling QbA, trocken: 4,20; 2013 Gau-Algesheimer Goldberg, Grüner Silvaner, QbA, halbtrocken: 3,60; 2013 Gau-Algesheimer Abtei, Grauer Burgunder QbA, halbtrocken: 4,40; 2013 Gau-Algesheimer Johannisberg, Kerner Spätlese: 4,60; 2013 Gau-Algesheimer Steinert, Portugieser QbA, trocken: 4,00; 2013 Crescendo Spätburgunder *S* Blanc de Noir, QbA, trocken: 7,40; 2013 Gau-Algesheimer Abtei, Spätburgunder QbA, trocken 4,90.
- Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 10.30 bis 13 und 14.30 bis 18 Uhr, Sa 9.30 bis 16 Uhr durchgehend.
- Website, E-Mail: www.Fleischmann-weine.de, info@fleischmann-weine.de dh