

# Bioweine öffnen die Tür nach Japan

**BÖNNIGHEIM** WG Zabergäu-Stromberg feiert Exporterfolg – 80 000 Flaschen auf dem Weg ins Land der aufgehenden Sonne

Von Harald Schmidt

**E**in dickes Ausrufezeichen in Sachen internationaler Handelsbeziehungen können die Weingärtner Zaberfeld-Stromberg setzen. Die drittgrößte Weingärtnergenossenschaft in Württemberg schickt in diesen Tagen 80 000 Flaschen Biowein nach Japan. Abnehmer der Sorten Riesling, Trollinger-Lemberger und Rosé ist mit dem Handelsunternehmen Costco der weltweit zweitgrößten Lebensmittelhändler. Erstmals werden auch 3000 Flaschen des Premiumweins „Epos Spätburgunder Großes Gewächs“ exportiert.

Dem Großauftrag mit einem Umfang im deutlichen sechsstelligen Euro-Bereich gingen Monate dauernde umfangreiche Verhandlungen voraus, wobei sich die guten Kontakte von WG-Geschäftsführer Dr. Bernd Kost als äußerst hilfreich

**„Wir mussten dafür hart arbeiten.“**

Dr. Bernd Kost

erwiesen. „Wir mussten dafür hart arbeiten“, erklärt Kost und bezieht damit den Vorstandsvorsitzenden Jürgen Conz, Assistentin Anja Kranzler, sowie den in Deutschland lebenden Export-Manager Ryo Shiga und dessen Sohn Tomo mit ein.

**Kontakte** Die Kontakte der Kellerei nach Japan bestehen bereits seit rund zehn Jahren. Zum Vorteil erreicht der genossenschaftlichen Kellerei dabei der Direktverkauf an den Großhändler und der Wegfall von Importzöllen auf Wein. Für die



Voller Stolz über das Exportgeschäft präsentieren (v.l.) Vorstandsvorsitzender Jürgen Conz, WG-Geschäftsführer Bernd Kost und Ryo und Tomo Shiga die nach Japan gelieferten Bioweine.

Foto: Harald Schmidt

deutschen Weinerzeuger bietet die dynamische Entwicklung des Weinmarktes in Japan, dem zweitgrößten Markt in Asien überhaupt, ein attraktives Feld. Laut Ryo Shiga befindet sich der Weinmarkt in seinem Heimatland im Umbruch. „Während Wein bisher überwiegend in den Lokalen getrunken wurde, findet der Konsum mittlerweile auch im privaten Bereich statt“, berichtet er. Auch die Geschmacksreferenz hat sich hin zu trockenen Weinen verändert. Besonders gefragt sind

bei den gesundheitsbewussten Japanern die Bioweine.

**Türöffner** „Unser Bönnigheimer und Brackenheim Wein sind da geradezu ein Türöffner. Schließlich gehören wir zu den drei größten genossenschaftlichen Bioweinproduzenten in Deutschland“, sagt der Diplom-Önologe Kost. „Wir erzeugen derzeit Biowein auf einer Fläche von rund 50 Hektar. In den nächsten fünf Jahren wollen wir die Anbaufläche verdoppeln“, ergänzt Vorstandsvor-

sitzender Conz. Der deutsche Anteil der gesamten japanischen Weinimporte beläuft sich auf rund 15 Prozent, wobei fünf Prozent aus Brackenheim kommen. „Das ist ein richtig großer Anteil“, sagt Kost und nennt weitere beachtliche Zahlen. „Aktuell werden bei uns 4,5 Prozent des Gesamtumsatzes aus Exportgeschäften erzielt.“

Neben dem Japangeschäft befinden sich Beziehungen nach Russland und China im Aufbau. Auch nach Vietnam bestanden gute Kon-

## Neuerungen

Nicht nur die Exporttätigkeiten, sondern auch der heimische Markt stellt die Verantwortlichen immer wieder vor neue Herausforderungen. „Wir haben **tolle Produkte** in Württemberg. Unser Problem ist nicht die Qualität, sondern die Vermarktung“, meint Bernd Kost. Unter dem Namen „Luisa’s Wein Kost“ ([www.Luisa-s-weinkost.de](http://www.Luisa-s-weinkost.de)) hat die WG jetzt drei junge Weine mit bereits guten Verkaufszahlen auf dem Markt platziert. Neu im Angebot sind auch das „Weinwanderpaket“ und ein „Nachhaltigkeitspaket“. hsc

takte, die jedoch aufgrund der Pandemie ins Stocken gerieten. „Die Coronakrise hat uns im Exportgeschäft um eineinhalb Jahre zurückgeworfen“, bedauert Kost. Ein kleiner, aber interessanter Markt bietet sich in Polen. „Unser Ziel ist die dortige Gastronomie, die haben eine richtig gute Szene“, weiß der Geschäftsführer, der zugleich auch den Vorsitz im Exportbeirates beim Deutschen Weininstitut innehat.

**Spaß** Als einen großen Schritt in Richtung zum US-amerikanischen Markt bezeichnet Conz die Lieferung eines Rieslings mit einer Ausnahmestellung auf dem dortigen Weinmarkt. Mit dem „Swan En Blanc“ haben wir einen Wein mit einem Schwefelanteil von maximal 100 Milligramm abgefüllt. In Deutschland macht das sonst fast niemand“, sagt er. Die hohen Anforderungen der risikobehafteten Produktion sind für das Kellerteam Herausforderung und Motivation zugleich. „Die haben richtig Spaß daran“, freut sich der Geschäftsführer.