

Erlebnis-Weinkauf

VINOTHEKEN Immer mehr Weingüter setzen auf eigene Vinotheken, um ihren Kunden den Weinkauf zum Erlebnis zu machen. Zwei gelungene Beispiele, wie Altgebäude umgebaut und neu inszeniert werden können.

Text: Anna Widmaier

Weingüter besuchen, Weine probieren, mit Winzern ins Gespräch kommen – für viele Kunden ist der Weinkauf mittlerweile ein Freizeiterlebnis. Auch für Feiern und Events werden Weingüter zunehmend beliebter. Diesen Wünschen kommen immer mehr Weingüter nach und schaffen dafür geeignete Räumlichkeiten. Falls ein Neubau auf der grünen Wiese nicht in Frage kommt, sondern Altgebäude genutzt werden sollen oder müssen, kann die Einrichtung einer Vinothek eine knifflige Angelegenheit werden. Denkmalschutzauflagen, bauliche Herausforderungen, eine stimmige Einpassung des Neuen in die alten Gemäuer – es sind einige Herausforderungen zu bewältigen.

MIX AUS MODERN UND ALT

Einer, der sich dieser Aufgabe stellte, ist Frank Höhn vom Weingut Immengarten Hof in der Pfalz. Der Inhaber bewirtschaftet den

Betrieb nun bereits in fünfter Generation. Aktuell gehören dazu rund 15 Hektar Rebfläche in und um Maikammer an der südlichen Weinstraße.

Ihre Weine verkaufen Höhns zu einem großen Teil ab Hof in den 127 Jahre alten, historischen Gebäuden. Dafür gab es früher einen knapp 20 Quadratmeter großen Weinprobierraum mit sieben Sitzplätzen sowie einen Innenhof mit zehn überdachten Sitzplätzen, die jedoch nur im Sommer genutzt werden konnten. »Das war mit der Zeit zu klein. Der Ab-Hof-Verkauf nahm in den vergangenen Jahren stetig zu. Für die Kunden sollte der Weinkauf immer mehr auch ein Erlebnis sein«, erzählt Höhn. Auch die Anfrage nach Räumlichkeiten für Feiern, Tagungen etc. nahmen zu und machten es erforderlich, über eine Veränderung nachzudenken.

Im Jahre 2015 entschied sich Höhn schließlich, den kleinen Probierraum um eine richtige Vinothek zu ergänzen. Dafür wurde der Wohnraum im Erdgeschoss des 1894 erbau-

ten Gutshauses umgebaut. Aus dem ehemaligen Festtagzimmer und dem Schlafzimmer zur Straßenseite wurde ein großer Verkostungsraum mit 20 bis 25 Sitzplätzen, einer Theke und einem Weinregal. Aus dem ehemaligen Wohnzimmer wurden Damen- und Herren-WCs sowie eine Garderobe. Zusätzlich wurde eine Profiküche eingebaut, an derselben Stelle, wo einstmal die Küche und ein alter Brotbackofen standen. Zudem gibt es einen separaten Kühlraum für Getränke und Lebensmittel sowie eine Mitarbeiter-toilette.

»Die Vinothek ist ein Mix aus modern und alt«, erklärt Höhn den prägenden Stil des Umbaus. »Wir haben besonders viel Wert darauf gelegt, so viele Elemente wie möglich zu erhalten und warme Farben einzubringen.« So sind der Terrazzoboden und die alte Holztreppe im Eingangsbereich, die alten Dielen und der Deckenstück im Verkostungsraum echte Hingucker. Das Highlight der Vinothek ist ein handgemauerter Kachelofen von 1894.



Fotos: Marcus Scheuermann

Weiches Licht, warme Farben, viel Holz und etwas Stahl mit dezentem Industrie-Design-Touch: Die neue Vinothek des Immengarten Hofes

PLANUNG UND BAU

»Die Planungsphase hat recht lange gedauert.« Da es keine Pläne vom Haus gab, mussten erstmal welche erstellt werden. Die Entwürfe wurden mehrere Male geändert, da immer wieder etwas auffiel. Den Architekten Kühle haben Höhns über Empfehlungen gefunden. »Er hat bereits mit einigen anderen Weingütern zusammengearbeitet, das lief unkompliziert.« Denkmalschutzauflagen waren nicht zu beachten, an der Steinfassade wurde nichts geändert. »Beim Innenausbau war die Küche der Knackpunkt, vor allem die geforderte Abluftanlage.« Höhns hatten viele Varianten durchgespielt: »Im Hof wollten wir die Anlage nicht haben. Durch den angrenzenden Betrieb ging auch nicht, da der Weg zu lang war und auch wegen dem Brandschutz.«

Letztlich wurde der Kaminschacht durch die Privaträume bis hoch unters Dach gezogen. »Für Geräusch und Abluft das Beste, aber unsere privaten Räumlichkeiten wur-

den etwas durcheinander geworfen«, erinnert sich Höhns.

Der Bau ging gut und schnell über die Bühne und dauerte rund ein Jahr. Die Kontakte zu den beteiligten Firmen kamen hauptsächlich

WEIN- & SEKTGUT IMMENGARTEN HOF

Inhaber: Frank Höhn

Gründung: 1894, heute in 5. Generation

Lage: Maikammer, südliche Weinstraße, Pfalz

Rebfläche: 15 Hektar

Beste Lagen: Maikammerer Heiligenberg und Kapellenberg

Weine: traditionelle und internationale Rebsorten, Neuzüchtungen, Barrique-Rotweine

Weinberg: Verzicht auf Herbizide und mineralische Dünger, Begrünungen aus Kräutermischungen

www.frank-hoehn.com

aus dem bekannten Umfeld und durch Empfehlungen, aber auch durch Messen und Internetrecherchen. »Im Großen und Ganzen waren wir sehr zufrieden mit unseren Firmen«, so Höhns. Beispielsweise mit dem Schreiner Fabian Frey, der bereits einige Weingüter ausgestattet hatte: »Er hat pünktlich geliefert, sehr gute Arbeit geleistet und viele Ideen mitgebracht.« Da Höhns den Originaldeckenstück erhalten wollten, wurde er ausgebessert. Zudem nahm sich Maler Wadlinger sehr viel Zeit für die Farbgebungen, um den Räumen Harmonie zu verleihen. Ein Hingucker sind die kreisförmigen Deckenlampen der Lieht Licht Manufaktur, die schon einige andere Weingüter ausgestattet hatten. Die Firma Dudadur, die auch auf Böden in Weinkellern spezialisiert ist, goss den Küchenboden. Die Firma Steindoktor überarbeitete die Sandsteintreppe im Eingangsbereich: »Die haben sie wieder super natürlich hinbekommen! Die war zuvor mehrmals überstrichen«, so Höhns.

SICH ZEIT NEHMEN

Auf die Frage, was er heute anders machen würde, antwortet Höhn: »Für manches mehr Zeit nehmen! Ist leicht gesagt, aber schwierig umzusetzen. Der normale Betrieb muss ja weiterlaufen und zwischendurch noch Farben, Materialien aussuchen ist nicht ganz einfach, da man in zwei Jahren ja nicht wieder neu gestaltet, weil es einem nicht mehr gefällt. Etwas mehr Zeit für den Bau zu haben, ist wahrscheinlich Luxus. Die Handwerker mussten schon sehr getaktet werden.«

Als herausfordernd empfand Höhn auch die vielen Bestimmungen, Auflagen und Vorschriften, die die Umsetzung erschwerten, z.B. Brandschutzauflagen. Höhns hätten gerne die alten Türen drin gelassen, was aus Brandschutzgründen aber nicht zulässig war.

Zum Thema Kosten schmunzelt Höhn: »Nach oben keine Grenzen! Letztlich muss jeder Betrieb für sich entscheiden, wieviel Luxus er haben möchte. Insgesamt kann man von den Genehmigungsgebühren bis hin zur Ausstattung schon mit 500.000 Euro rechnen. Höhns haben soweit möglich viel Eigenleistung eingebracht, vor allem in der Abrissphase. »Man denkt zwar, ist ja nur der Innenausbau. Aber es kommen noch so viele Dinge dazu, an die man erstmal gar nicht denkt.« Allein für eine Profiküche sind rund 100.000 Euro zu veranschlagen, dazu die Einrichtungsgegenstände wie Tische, Stühle, Gläser, Geschirr, Feuerlöscher... Dazu kamen noch die Kosten für die vorgewiesenen Stellplätze. »Ein Umbau in einem alten Haus ist kostenintensiver als ein Neubau«, resümiert Höhn. »Da muss während der Bau-phase öfter mal umgeplant werden, da die eine oder andere unvorhergesehene Überraschung auftaucht. Insgesamt sind wir mit dem Ergebnis aber sehr zufrieden«, resümiert Höhn. »Das Ambiente eines herrschaftlichen Gutshauses ist einfach toll. Es gibt der Präsentation unserer Weine einen stilvollen Rahmen.«

CORONA LOCKDOWN

Nachdem der Umbau abgeschlossen war, kam Corona und damit Auflagen, Einschränkungen, Restriktionen, Verbote. Die Eröffnungsfeier fand im vergangenen Jahr noch statt, die Vinothek konnte jedoch nur zwei Mal für Geburtstagsfeiern vermietet werden, obwohl genügend Anfragen und Buchungen für Konfirmationen, Firmenveranstaltungen usw. vorgelegen hätten.



Die neue Vinothek des Weinguts Arnold: Dezent moderne Sachlichkeit mit einem Hauch Rustikalität durch Stein-Elemente

Höhn plant nun, im Juli diesen Jahres mit dem Betrieb zu starten - wenn es die Bedingungen zulassen. Die Vollkonzession liegt vor und es ist zu hoffen, dass zumindest im Außenbereich bei gutem Wetter Gäste empfangen werden können.

Dafür wird momentan der idyllische, ruhige Innenhof ausgebaut, um den Gästen, umrandet von Sandsteinen, ein gutes Gläschen Wein zu ermöglichen. Für die Zukunft ist eine Bistro-Küche mit fünf saisonal wechselnden Gerichten aus regionalen Produkten, sowie Veranstaltungen rund um Wein und Essen geplant. »Ein solches Konzept wird noch auf keinem Weingut in Maikammer angeboten«, so Höhn. Insgesamt ist er zuversichtlich: »Die positive Resonanz unserer Kunden im letzten Jahr hat uns sehr gefreut.« Er geht davon aus, dass sich der zeitliche und finanzielle Aufwand trotz allem lohnt. »Wir können dadurch ein ganz anderes Publikum ansprechen.«

HERAUSFORDERUNG DENKMALSCHUTZ

Ein weiteres gelungenes Beispiel für die Gestaltung einer stilvollen Vinothek ist das Weingut Arnold im fränkischen Weinort Randersacker.

WEINGUT WILHELM ARNOLD

Inhaber: Diana und Bruno Arnold
Gründung: seit 1673 im Familienbesitz, heute in elfter Generation
Region: Randersacker, Franken, 5 km von Würzburg
Rebfläche: 11 Hektar
Lagen: Muschelkalk, Steillagen, z.B. Pfülben, Sonnenstuhl, Teufelskeller, Spielberg
Weine: Rebsortenmix, Hauptsorte Silvaner. Seltene Sorten wie blauer Silvaner oder Würzer, über 50 Jahre alte Rieslingreben



Fotos: Weingut Arnold

Der neue Eingangsbereich (oben) und die neue Schatzkammer des Weinguts Arnold

dersacker, gelegen in einem alten, denkmalgeschützten Gebäudeensemble. Das seit 1673 in Familienbesitz befindliche Weingut bewirtschaftet nun bereits die elfte Generation, Diana und Bruno Arnold. Auf elf Hektar Rebfläche bauen Arnolds eine Vielzahl von Rebsorten an, hauptsächlich Silvaner. Die Vermarktung der Weine erfolgt überwiegend an Privatkunden. »Die Großeltern Wilhelm und Valeria bewirteten ihre Kunden in den siebziger Jahren noch in ihrer Wohnstube, erinnert sich Diana Arnold. »Das ist heute natürlich nicht mehr zeitgemäß.«

So war und ist es Ziel der jetzigen Generation, das Weingut im Altort mit seiner gewachsenen Struktur an die veränderten Anforderungen der Weinkunden und des Weinverkaufs anzupassen. Eine zentrale Maßnahme war dabei die Errichtung einer neuen Vinothek mit Verkostungsräumen. Bereits vor zehn Jahren begannen die Arnolds, die damalige Probierstube umzubauen. Be-

sonders zu beachten waren dabei die Besonderheiten, die das denkmalgeschützte Ambiente mit sich bringt. Mit einer neuen Theke, zahlreichen Steh- und Sitzmöglichkeiten wurde in den früheren Räumen eine zeitgemäße Umgebung geschaffen, angrenzende Verkostungsräume für Gruppen wurden geöffnet. Ein direkter Zu- und Eingangsbereich vom Hof wurde errichtet und Sitzmöglichkeiten auf der Dachterrasse geschaffen. »Unser Ziel war es, die Räume im Weingut zu öffnen und dem Kunden einen Blick auf die noch aus dem Jahre 1673 stammenden Fachwerkbalken, das Ambiente der Räume und den Hausbrunnen zu ermöglichen«, berichten Arnolds. Moderne Architekturelemente sollten sich mit der historischen Bausubstanz verbinden. Im Keller sollte ein Bereich für die Lagerung von Schatzkammerweinen und ein attraktiver Raum für Gruppenführungen gestaltet werden.

Durch Empfehlungen aus dem Bekanntenkreis kamen Arnolds auf den Architekten Thomas Schmucker aus Ochsenfurt. Der Auftrag an ihn lautete:

- » Übersichtliche Außendarstellung, großzügiger Empfangsbereich, Auflösung des kleinteiligen Raumgefüges, Verbindungen schaffen
- » Schaffung neuer Eingangssituation, Zugang künftig über den Hof
- » Errichtung einer Toilettenanlage
- » Öffnung des vorhandenen Türbogens zur neuen Vinothek
- » Entkernung und Umgestaltung der ehemaligen Wohnstube der Großeltern zu einem modernen Präsentationsraum mit Gestaltung einer Probier- und Verweilzone
- » Abtrennung eines Abstellraumes und einer Garderobe
- » Sanierung des bestehenden Büros mit IT-Technik, direkter Zugang vom Büro zu Ausschank und Vinothek
- » Öffnung der Wandstruktur zwischen Vinothek und Gutsausschank, Einfassung mit Stahlrahmenkonstruktion
- » Abtrennung zum Privatbereich
- » Neugestaltung des Gutsausschanks mit rund 30 Sitzplätzen
- » Aufwertung des ehemaligen Hausbrunnens
- » Verbesserung der Belichtungsverhältnisse durch transparente Türen
- » Integration des Hofbereichs
- » Aufwertung des Kellerbereichs zur Präsentation von »Schatzkammerweinen«

Die Planungsphase verlief gut und zügig, die Zusammenarbeit mit Architekt Schmucker empfanden die Arnolds als sehr angenehm: »Er war zwar nicht auf Weingüter spezialisiert, aber er hat versucht, unsere Ideen und Vorstellungen zu berücksichtigen und in Einklang mit dem Denkmalschutz zu bringen.« Die ursprünglich geplante großzügige Öffnung der Erdgeschossfassade im Bereich der neuen Vinothek wurde vom Landesamt für Denkmalpflege nicht genehmigt. Stattdessen erfolgte die Öffnung für den Eingangsbereich im direkten Nebengebäude, welches früher als Schuppen genutzt wurde. Dieser war nicht denkmalgeschützt. »Der Eingangsbereich dort erscheint uns im Nachhinein sogar als die bessere Lösung, er wirkt so viel filigraner«, so Diana Arnold. Eine ursprünglich gewünschte Muschelkalkwand im Innenraum konnte aufgrund der Statik nicht umgesetzt werden, da sich im Untergeschoss der Keller des Weingutes befindet.

FIRMEN AUS DEM UMKREIS

Für ihr Bauprojekt beauftragten Arnolds regionale Handwerksfirmen aus dem Umkreis von 30 Kilometern, verbauten regionale Materialien wie Kirchheimer Muschelkalkplatten oder Spessarteiche für die Möbel. Die Dämmung erfolgte mit mineralischem Kalkputz, da die Wände aus Lehm und Stroh bestehen. Die neuen Fenster wurden dreifach verglast. Insgesamt konnte der Bau zügig durchgeführt werden, da sich die Handwerksunternehmen an die zeitlichen Vorgaben hielten.

Inklusive der Neugestaltung der Sitzgelegenheiten auf der Außenterrasse und inklusive der Neugestaltung des Kellerbereiches »Schatzkammer« investierten Arnolds damals rund 350.000 Euro. Von der Landesanstalt für Landwirtschaft Bayern erhielten sie rund 80.000 Euro Direktzuschuss im Rahmen der Weinbauförderung.

Rückblickend sind die Arnolds überzeugt: »Der finanzielle und zeitliche Aufwand hat sich gelohnt. Unsere Erwartungen wurden alle erfüllt.« Die Kunden bewerteten den Umbau ebenfalls positiv und nahmen die neuen Verkostungsräume sehr gut an. In den neuen Räumen konnten nun Weinproben mit größeren Gruppen stattfinden. Abschließend resümieren die Arnolds: »Wir sind froh, die Möglichkeit zu haben, in unserem Weingut privat zu leben und dort nun auch effektiv arbeiten zu können.«