

Zusammenfassung der Diploma-Arbeit:

„Die süßen Deutschen“

Zukunftsaussichten für die Nischenprodukte Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein

von Doris Fritz

Kandidatennummer:05010483

Motivation:

Meine Erfahrungen im Verkauf haben mir gezeigt, dass in Bezug auf Süßwein eine große Unwissenheit herrscht. Deutscher Süßwein ist vielen Kunden unbekannt und wird daher selten nachgefragt. In der Weinhandlung, in der ich arbeite, werden allenfalls Auslesen von einem kleinen Kundenkreis verlangt. Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen werden – auch wegen ihres hohen Preises – sehr selten verkauft, und Eiswein wird so gut wie nur von ausländischen Touristen nachgefragt. Außerdem werden heutzutage fast ausschließlich trockene Weine geachtet. Alles, was mit „süß“ zusammenhängt, ist mit einem schlechten Image behaftet.

Aufgrund dieser Tatsachen und meiner Meinung, dass besonders in Deutschland Süßweine deutlich unterbewertet sind, wollte ich in meiner Arbeit die Situation für deutsche Süßweine näher ergründen und Vorschläge zur möglichen Absatzsteigerung erarbeiten.

Zielsetzung:

In meiner Arbeit soll die aktuelle Situation für die deutschen Prädikate Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein ergründet und dargestellt werden. Näher beleuchtet werden sollen hierbei die Produktion mit deren Problemen, die Stilistik deutscher Süßweine und deren Vorzüge, die Sichtweise der Konsumenten, die Verbreitung von deutschem Süßwein und die allgemeine Lage im In- und Ausland. Dies soll nicht zuletzt durch Beispiele von einigen Weingütern veranschaulicht werden.

Ferner sollen Aussichten für die Zukunft dargestellt werden, um daraus Möglichkeiten zu entwickeln die Akzeptanz deutscher Süßweine – vor allem in Deutschland – und deren Absatz zu erhöhen.

Vorgehensweise:

Aufgrund der äußerst geringen Produktionsmenge gibt es über deutsche Süßweine nur sehr wenig Datenmaterial und keine spezifische Erfassung. Daher habe ich bei Weingütern nachgefragt und mit verschiedenen Winzern Interviews geführt. Zusätzlich wurden Informationen von „Fachleuten“ wie beispielsweise Sommeliers, Fachhändlern und Professoren der Forschungsanstalt Geisenheim durch Gespräche oder Korrespondenzen eingeholt. Die Ergebnisse fließen in den Text ein und werden teilweise durch Tabellen veranschaulicht.

Um eine Einschätzung über den Konsum von Süßweinen und deren Stellung in Deutschland zu bekommen, habe ich eine Umfrage durchgeführt. Diese kann allerdings nicht als repräsentativ für ganz Deutschland angesehen werden, da sich die 118 Teilnehmer größtenteils aus meinem ausgeweiteten Bekanntenkreis zusammensetzen. Daher ist ein überdurchschnittlich großer Anteil an Weinkennern und Genießern vorhanden, was nicht der allgemeinen Situation in Deutschland entspricht. Daher wird die Umfrage nicht in einem eigenen Abschnitt meiner Arbeit behandelt, sondern nur an den relevanten Stellen eingefügt. Die Auswertung der gesamten Umfrage befindet sich nur im Anhang.

Inhalt:

Um in die Thematik deutscher Süßweine einzuführen, wird zunächst die Entstehungsgeschichte edelsüßer Weine dargestellt. Weiter wird die risikoreiche und kostenintensive Herstellung von Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein anhand gängiger Praxis, wie z.B. der Handlese, und gesetzlicher Vorschriften erläutert.

Die Charakteristik und die Vorzüge deutscher Süßweine – auch im Gegensatz zu anderen Süßweinen der Welt – kann man kurz mit der hohen Säure und der Frische in Kombination mit Frucht zusammenfassen. Dies wird auch durch Aussagen verschiedener Sommeliers und meinen Umfrageergebnissen belegt. Auf die geschmacklichen Unterschiede zwischen einer Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und einem Eiswein wird nur kurz eingegangen. Die gute Kombinierbarkeit mit verschiedenen Gerichten wie Desserts und Käse wird kurz erwähnt. Weitere Vorschläge zu etwas exotischeren Kombinationsmöglichkeiten von Essen und deutschem Süßwein befinden sich im Anhang.

Anschließend soll die aktuelle Situation deutscher Süßweine näher erklärt werden. Beispielsweise ist deren Herstellung durch die extreme Wetterabhängigkeit sehr problematisch und die Klimaveränderung hat große Auswirkungen auf die Produktion der hohen Prädikate, besonders bei Eiswein. Die Produktionsmengen schwanken aufgrund der Jahrgangsunterschiede deutlich.

Desweiteren wird die Preisgestaltung bei deutschen Süßweinen dargestellt und erläutert werden. Auch die Gründe der großen Preisspanne von 10€ im Supermarkt bis zu vierstelligen Beträgen bei Versteigerungen der Weine von Kultweingütern sollen eine nähere Erklärung finden.

Die Marktsituation für deutschen Süßwein wird durch Aussagen von Winzern, Fachleuten und durch meine Umfrageergebnisse näher erläutert. Hierbei soll auch auf die Diskrepanz zwischen hohen Exportmengen und geringer Inlandsnachfrage eingegangen werden.

In Deutschland spielt für Süßweine die Spitzengastronomie eine wichtige Rolle, da deutscher Süßwein eigentlich nur dort einen festen Platz gefunden hat. Deshalb wird anhand von Aussagen verschiedener Sommeliers ein Überblick über die hohe Nachfrage in diesen Restaurants gegeben.

Darauf aufbauend wird der Versuch unternommen Möglichkeiten zu entwickeln, um mehr Akzeptanz und damit eine Absatzsteigerung für Süßwein speziell in Deutschland zu erwirken. Hierin spielt die Gastronomie die Hauptrolle, da hier durch verstärkte Empfehlung die gute Kombinationsmöglichkeit von deutschem Süßwein und Essen erfahrbar werden kann. Davon ausgehend könnte sich der Konsum von deutschem Süßwein auch in das private Umfeld ausweiten. Darin liegt ein möglicher Ausblick für die Zukunft deutscher Süßweine. Zukunftseinschätzungen und dieser Ausblick bilden auch den Abschluss meiner Arbeit.

Fazit:

Die Situation für deutsche Süßweine ist im Moment durch die geringe Produktionsmenge stabil. Im Ausland besitzen sie ein hohes Renommee, nicht zuletzt durch die sehr hohen Bewertungen der internationalen Presse. In Deutschland hingegen ist die Akzeptanz deutlich geringer und es herrscht eine äußerst geringe Nachfrage. Allenfalls in der Spitzengastronomie haben deutsche Süßweine ihren festen Platz gefunden. Dadurch und mit Hilfe von Sammlern und Liebhabern kann der deutsche Süßweinmarkt - auch in Deutschland selbst - stabil gehalten werden. Dies wird nach Einschätzung von Fachleuten auch in Zukunft so bleiben, wenn die Produktionsmenge weiterhin gering gehalten wird und somit eine hohe Qualität gewährleistet ist.

Die Möglichkeit einer Absatzsteigerung von deutschen Süßweinen ist allerdings nur mittels verstärkter Empfehlung von Fachleuten gegeben. Hierbei müsste die Gastronomie die Hauptaufgabe übernehmen, denn nur wer Süßwein probiert hat, weiß ihn auch zu schätzen. Nach dem Beispiel der Spitzengastronomie, in der eine hohe Nachfrage nach deutschen Süßweinen herrscht und in der sie eine große Akzeptanz haben, könnte die „allgemeine“ Gastronomie - ebenfalls durch Empfehlung - die Bereitschaft fördern, Süßwein zu probieren und somit die Akzeptanz von deutschem Süßwein fördern. Hierin läge die Chance neue Liebhaber für diese außergewöhnliche deutsche Rarität zu gewinnen.