

Ohne Leidenschaft läuft nix

■ Weingut und Weinstube Müller in Nordheim bei Heilbronn

Ricarda und Siegfried Müller haben vor neun Jahren das Weingut von Siegfrieds Eltern mit Direktvermarktung in Nordheim übernommen. Um fit für die Zukunft zu sein, haben sie schon 2005 in eine Aussiedelung mit Gastronomie und Übernachtung investiert. Ihr Erfolgsgeheimnis: „Ich denke einfach nicht schwäbisch genug“, erzählt die aus Siebenbürgen stammende Ricarda Müller mit einem Augenzwinkern.

■ ZUM THEMA

Serie in BWagrar

Vor wenigen Wochen beschäftigte sich eine kleine Artikelserie in BWagrar mit dem Thema Urlaub auf dem Bauernhof.

- BWagrar 35, Seite 38: „Vierbeiner im Gästebett“ – Sollten Gäste ihre Hunde mitbringen dürfen?
- BWagrar 36, Seite 30: „Qualität hat ihren Preis“ – Wie viel darf die Wohnung kosten?
- BWagrar 37, Seite 32: „Endreinigung inklusive“ – Haben Sie Ihre Kosten im Blick? ■

Rund um die Uhr für andere da sein. Mitten in der Nacht aufstehen, weil Gäste sich ausgesperrt haben. Auf Sonderwünsche eingehen und alles perfekt halten – jeden Tag. Kein Job für Jedermann. Aber für Ricarda Müller und ihren Mann Siegfried ist mit ihrem Weingut ein Traum in Erfüllung gegangen, den sie mit Leidenschaft leben. Auch wenn sie zu Anfang nicht wussten, worauf sie sich da eigentlich eingelassen haben. Aber fangen wir ganz vorne an.

Siegfried Müller ist gelernter Weinküfer. Bis 2005 war er Kellermeister in der damaligen

Weingärtnergenossenschaft Neckarsulm-Gundelsheim. Nebenbei hat er den Wein im elterlichen Weingut ausgebaut. Die führten einen Betrieb mit Direktvermarktung – nicht ganz alltäglich in der klassischen württembergischen Genossenschaftslandschaft. Vor neun Jahren stand dann die Betriebsübergabe an Ricarda Müller – gelernte Leder-Designerin, Industriekauffrau und studierte Betriebswirtin – gab ihren Job als Qualitäts- und Produktmanagerin in der Industrie auf und wagte gemeinsam mit ihrem Mann ein Experiment. *Lesen Sie weiter auf Seite 8*

Ricarda und Siegfried Müller wollen, dass ihre Gäste gut gebettet sind. Dabei nehmen die beiden immer ihre eigenen hohen Erwartungen an Hotels als Messlatte. | Foto: Klein



1 Die Vier-Sterne-Ferienwohnungen sind mit einer komplett eingerichteten Küche inklusive Spülmaschine ausgestattet. | 2 Auf der Bühne, oberhalb der Küche, findet ein gemütliches Doppelbett und ein Kleiderschrank Platz. Wird die Couch im unteren Bereich ausgezogen, können vier Personen in einer Wohnung übernachten. | 3 Neben drei Ferienwohnungen vermieten die Müllers ebenso viele Gästezimmer. Wird die Bettkonsole in der Mitte entfernt, wird aus diesem Einzelzimmer flux ein Doppelzimmer. Die warmen Rot- und Erdtöne finden sich in allen Zimmern wieder und sorgen für eine wohlige Atmosphäre. | 4 Alle Gästezimmer und Ferienwohnungen können nur direkt von außen betreten werden. Das verhindert Lärmbelästigungen im Flur. Außerdem können Gäste so auch ihre Hunde mitbringen, ohne andere Reisende zu stören – gegen eine zusätzliche Reinigungspauschale versteht sich | Fotos: Klein



Die Müllers essen gerne und gut, wie sie selbst sagen. Ricarda Müller war schon immer an Gastronomie und Tourismus interessiert – hat sich damit ihr Studium finanziert. Warum also nicht das Hobby zum Beruf zu machen – Wein und Tourismus zusammenbringen?

Auf der Suche nach etwas Besonderem

Aber eine einfache Besenwirtschaft sollte es nicht sein. „Wir haben uns am Anfang zunächst Gedanken darüber gemacht, wie wir den Betrieb so aufstellen können, damit wir die nächsten 20 Jahre davon leben können“, erzählt Ricarda Müller. Das Paar war da schon Mitte Vierzig. Das Weingut in seiner bisherigen Form konnte nicht die Zukunft sein. Die Altersstruktur der damaligen Kundschaft war 60+, das Weingut im Wohnhaus der Eltern mitten im Ort untergebracht. „Wir konnten uns genau ausrechnen, wann uns der demografische Wandel ereilen würde“, stellt die Chefin mit einem Schmunzeln fest.

Zum Glück besaß die Familie noch ein weiteres Grundstück in Ortsrandlage von Nordheim – damals noch im Außenbereich gelegen. Dort sollte das neue Weingut mit neuem Konzept entstehen. Von der Betriebsübernahme bis zum fertigen Bau vergingen noch mal zwei Jahre. Es mussten Förderanträge gestellt und Baugenehmigungen eingeholt werden. Neben dem Weinausbau und der Flaschenvermarktung findet sich hier seit sieben Jahren eine große Weinstube, drei Drei-Sterne-Gästezimmer, drei Vier-Sterne-Ferienwohnungen und zwei Wohnmobilstellplätze. Bis zu 300 Gäste können auf dem Weingut gleichzeitig verköstigt werden. Insgesamt 18 Betten hat das Haus. Bei dem Neubau war es dem Ehepaar wichtig, dass der Betrieb anschließend so

aufgestellt ist, dass sämtliche Schulden noch während der Berufstätigkeit von beiden abgebaut sind. Sie wollen aus dem Generationenvertrag ausbrechen und ihrer 14-jährigen Tochter die freie Berufswahl lassen.

Die Weinstube ist von Freitag bis Sonntag und an Feiertagen geöffnet. Natürlich können Veranstaltungen wie Familien- oder Firmenfeiern ab 20 Personen auch jederzeit unter der Woche realisiert werden. Möglich ist das nur, weil der Koch des Hauses eine 39-Stunden-Woche hat und diese komplett am Wochenende und bei Veranstaltungen absolviert.

Irgendwas ist immer

Der Koch ist fest bei den Müllers angestellt und daher quasi jederzeit abrufbar. Solche Leute – und das gilt für alle Mitarbeiter, die in der Weinstube arbeiten – sind nicht leicht zu finden. Wer möchte schon ausschließlich am Wochenende arbeiten? Überhaupt haben die Müllers das Thema Mitarbeiter anfangs etwas unterschätzt. Ein Hindernis sind nicht nur die ungewöhnlichen Arbeitszeiten. „Die Leute müssen auch zu uns passen. Sie müssen sich mit unserem Weingut identifizieren, unser Konzept leben und mitdenken“, erläutert Ricarda Müller ihre Ansprüche. Trotzdem haben sie es geschafft, ein Team zusammenzustellen, das zum Teil schon Jahre mit dem Paar zusammenarbeitet. Außerdem bieten sie nichts an, was sie nicht im Notfall selbst stemmen könnten. „Wir müssen immer einen Plan B haben“, sagt Ricarda häufig, wenn sie von den Unwägbarkeiten ihres Jobs erzählt. So kommt es auch mal vor, dass kurzfristig

der Koch ausfällt und die Chefin selbst eine 100-köpfige Hochzeitsgesellschaft bekocht, ohne dass die Gäste etwas bemerken.

Als die Müllers ihre Weinstube eröffneten, mussten sie noch mit einer Saisongaststättenkonzession auskommen. Schließlich haben sie im Außenbereich gebaut. Das bedeutete, an nur 120 Tagen im Jahr konnten sie Speisen und Getränke anbieten. Aber für eine Weinstube, die kein klassischer Besen sein wollte, passte das nicht. Im vorhandenen Ambiente erwarten die Gäste eine vollwertige Gastronomie und kein Sauerkraut mit Schäufole. „Wir hatten anfangs eine relativ große Vesperkarte“, erzählt Siegfried Müller. „Die haben wir mittlerweile auf vier Gerichte reduziert. Dafür hat unsere große Karte regelmäßig zehn Gerichte vom Wild über hochwertigen Fisch bis zur Gänsekeule.“ Seine Frau ergänzt: „Ich wollte von vornherein eine kleine Karte haben und ich möchte immer saisonal kochen.“

Zusätzlich gibt es eine Wochenend-Empfehlung. Schließlich müssen die vielen Stammgäste mit immer neuen Gerichten überrascht werden. Zur Weinlese gibt es beispielsweise eine Winzer-Roulade mit Trauben statt Gürkchen und einer süßen Traubensauce. Ein echter Renner. Pro Wochenende gehen dann auch mal 50 bis 60 Portionen über die Theke – neben den anderen Gerichten auf der Karte. Die Ideen für die Rezepte stammen meist vom Ehepaar selbst. Für ihr Konzept sind sie anfangs von Ämtern und Verbänden belächelt worden. Der Aufwand sei viel zu groß und es sei logistisch kaum zu stemmen. Die beiden haben es trotzdem versucht. Heute gilt ihr Weg als Pionierleistung.

Und in der Küche wird immer noch alles frisch und saisonal zubereitet. Die Saucen kochen bis zu zehn Stunden mit Fleisch,



In der Gartenwirtschaft finden zusätzlich bis zu 60 Personen Platz. Ricarda Müller legt Wert auf Details: Kleine Sinnsprüche im Außenbereich laden zum Träumen ein (Kleines Bild). | 2 Der Tresen im Gastraum

schafft die Verbindung zum Wein. Statt Stahl oder Holz wurden hier zertrümmerte Weinflaschen modern in Szene gesetzt. | 3 Mit viel Liebe und einem Riecher für die Wünsche ihrer Gäste deckt Ricarda Müller die Tische in der Weinstube für Feierlichkeiten ein. Die können auch unter der Woche ausgerichtet werden. An den Wochenenden findet hier meist regulärer Restaurantbetrieb statt. | Fotos: Klein (3), privat

Knochen und Gemüse. Die Waren stammen von Bauern aus der Region. Eine Großhändlerin besorgt alles, was die Küche benötigt. Die Kunden wissen diese Frische und Regionalität zu schätzen und die passenden Weine, die das Paar den Gästen individuell am Tisch empfiehlt. Das Besondere: Alle 21 Weine des Betriebes gibts im Offenausschank, in 0,1-Liter-Gläsern. „Das ist die perfekte Werbung für unsere Produkte“, sind sich beide sicher. Auch wenn die kleinen Einheiten zwei Servicekräfte beanspruchen, wo im Normalfall ein Mitarbeiter ausreichen würde. Es ist eben arbeitsintensiv, aber kundenorientiert, was die Müllers auf die Beine stellen.

Ein Leben für die Gäste

Zwei Jahre und einige Euro kostete es, bis das Weingut eine Vollkonzession erhielt. Mittlerweile wurde der Betrieb eingemeindet. Neben dem klassischen Weinbau war ein vollwertiges Hotel- und Gaststättengewerbe möglich. Heute können die Müllers so viel und so oft Essen anbieten, wie sie möchten. Und das ist auch gut so. Macht die Gastronomie zusammen mit den Gästezimmern doch rund 60 Prozent des Umsatzes aus. Den Rest steuert der Weinverkauf bei. Siegfried Müller bewirtschaftet dabei die typisch württembergische Mischung. Auf sechs Hektar Rebfläche baut er zu 70 Prozent rote und zu 30 Prozent weiße Sorten an.

Wie gut ihr Konzept ankommt, das hat Ricarda Müller selbst überrascht. Und den Erfolg können sie teilen. Immerhin sind neue Arbeitsplätze in Nordheim entstanden. In der Küche sorgt ein festangestellter Koch für das leibliche Wohl der Gäste, daneben arbeiten drei Teilzeitkräfte auf 80-Prozent-Stellen, bis

zu sieben Servicekräfte auf 450-Euro-Basis und Hilfskräfte für Küche, Gästezimmer und Weinberg auf dem Betrieb. Aber nichts läuft ohne das Unternehmer-Paar. Das verlangen auch die Gäste so.

Ricarda und Siegfried Müller kümmern sich um das Einchecken der Übernachtungsgäste, sind im Service und hinter dem Tresen für das Restaurant da, führen Gästegruppen durch den Betrieb und zu Wanderungen in die Weinberge, fahren Weine aus und kümmern sich um den Flaschenweinverkauf. Alles im Betrieb trägt das Gesicht der beiden Chefs. Das kostet viel Kraft und belastet auch die Beziehung. „Da darf man sich nichts vormachen“, mahnt die 52-Jährige. Aber anders funktioniert ein Familienbetrieb nicht. Es ist die absolute Leidenschaft für ihren Beruf, die ihnen die Kraft gibt, das alles mit Spaß zu meistern.

Trotzdem sind die beiden zufrieden. Bei den Übernachtungszahlen liegen sie mit über 70 Prozent Auslastung ganz gut. Aber es wird etwas weniger, hat Ricarda Müller festgestellt. Einen Grund dafür kennt sie: „Wir sind nicht im Internet buchbar.“ Das ist es aber, was Übernachtungsgäste erwarten. Daher steht die Mitgliedschaft auf Online-Buchungsportalen ganz oben auf ihrer Agenda. Egal ob booking.com oder HRS, eines ist klar: Die Übernachtungspreise müssen angepasst werden. Immerhin mindestens 16 Prozent Provision verlangen die Portale für die Zimmervermittlung im Internet. Da bleibt nicht mehr viel für die Familie übrig, bei Zimmerpreisen ab 39 Euro pro Person, ohne Frühstück. Außerdem gibt es Klauseln, die sogenannten Best-Preis-Garantien, die es den Müllers verbieten, Zimmer, die direkt bei ihnen gebucht werden, günstiger zu vermieten. Aber besonders Geschäftsleute buchen spontan über das

Internet. Und die machen immerhin 90 Prozent der Gäste unter der Woche aus.

Die Wochenenden hingegen sind fest in der Hand der Urlaubsgäste. Und wenn die Müllers mal ausgebucht sind, dann nutzen sie ihr Netzwerk mit gleichgesinnten Betrieben. Irgendwo findet sich immer ein Bett für spontan angereiste Gäste. „Wir arbeiten oft mit Kollegen zusammen“, erklärt Ricarda Müller ihre Philosophie. Ihr ist es wichtig, dass der Gast sich rundum wohl fühlt, auch wenn er gerade nicht bei den Müllers unterkommen kann.

Bloß nicht den Anschluss verlieren

Das Netzwerk mit anderen Betrieben war Ricarda Müller von Anfang an wichtig. Schließlich profitieren unterm Strich alle Beteiligten davon. Auch wenn sie sich zunächst hat sagen lassen müssen „ich denke nicht schwäbisch genug“, lacht sie und schaut dabei verschwörerisch ihren Mann an. Er, Ur-Schwabe, mit allem, was dazu gehört, sie aus Hermannstadt in Siebenbürgen. In der Generation seiner Eltern hat noch jeder für sich gearbeitet. Es gab fast nur Konkurrenten – kaum Kollegen. Heute ist das anders. Besonders die Frauen treffen sich regelmäßig auf Fortbildungen und Veranstaltungen. Schließlich wollen sie immer auf dem neuesten Stand sein und den Anschluss nicht verlieren. Es geht um nicht weniger als ihre Existenzen.

Zum Abschluss hat Ricarda Müller noch einen Tipp für alle Landwirte und Winzer, die einen ähnlichen Weg einschlagen wollen: „Diesen Job, den wir hier machen, den muss man leben. Und wenn man das nicht mit Leib und Seele macht, dann geht man daran zugrunde.“ | rmk ■

