

Fakten rund ums Weingut Braun

Familie

- **Fritz Braun**
 - Senior Chef, geb. 1946
 - Weinsberger Weinbautechniker
 - Gründete das Weingut in Meckenheim Anfang der 1970er Jahre mit seiner Frau Brunhilde
 - Verantwortungsbereich: möchte (und darf sich natürlich auch) in allen Bereichen einbringen
 - Überlässt aber mittlerweile seinen Söhnen auch gerne die Verantwortung
- **Brunhilde Braun (geb. Braun!)**
 - Senior-Chefin, geb. 1951
 - Kommt aus Ellerstadt
 - Ihre Eltern hatten bereits seit den 50er Jahren ein kleines Weingut in Ellerstadt
 - Weingüter in Ellerstadt und Meckenheim wurden zusammengeführt
 - Verantwortungsbereich: Kundenbetreuung, Verkauf, Büro
- **Michael Braun**
 - Älteste Sohn, geb. 1973
 - Gelernter Winzer und Weinbautechniker
 - Seit 1995 im elterlichen Betrieb tätig
 - Verantwortungsbereich: Kellerwirtschaft
 - Söhne Nils (geb. 2007) und Finn (geb. 2010)
- **Martin Braun**
 - Jüngster Sohn, geb. 1981
 - Studierte Weinbetriebswirtschaft in Heilbronn
 - Nach Studium und diversen Praktika seit 2008 im elterlichen Betrieb tätig
 - Verantwortungsbereich: Vermarktung, Vertrieb, Export
 - Sohn Jona (geb. 2016)

Mitarbeiter

- **Franz Käferböck**
 - o Gebürtiger Österreicher, geb. 1966
 - o Seit 1990 im Weingut
 - o Verantwortungsbereich: Leitung Außenbetrieb
- **Kristoffer Grass**
 - o Aus Meckenheim, geb. 1986
 - o Weinküfer und Weinbautechniker
 - o Seit 2008 im Weingut
 - o Verantwortungsbereich: Weinausbau, Kellerwirtschaft
- **Christian Lutz**
 - o Aus Deidesheim, geb. 1982
 - o Bankkaufmann und Dipl. Betriebswirt
 - o Seit 2017 im Weingut
 - o Verantwortungsbereich: Verkauf, Veranstaltungen, Büro
- 3 fest angestellte langjährige Mitarbeiter aus Polen
 - **Anna, Jadwiga und Karolina**
- Auszubildende(r) und Praktikanten
 - o Ständig mindestens 1 Auszubildende(r) im Beruf Winzer
 - o Ständig 1 Praktikant(in)

Geschichte

- Weinanbau seit über 2 Jahrhunderten
- Allerdings nur der Weinbau – keine Weinproduktion
- Früher: landwirtschaftlicher Mischbetrieb mit Getreide, Obst, Kartoffeln, Zuckerrüben, etc.
- Seit 2005: 100% Spezialisierung auf Weinbau, keine weiteren Produkte mehr
- Produktion und Selbstvermarktung erst seit den 1950er Jahren in Ellerstadt und seit den 1970er Jahren in Meckenheim
- Also ein junges, modernes Weingut
- Mitte der 1970er Jahre Zusammenschluss der beiden Betriebe in Ellerstadt und Meckenheim
- Beide Weingüter hießen „Braun“, da Brunhilde Braun zufälligerweise auch eine geborene Braun war
- In den 80er Jahren wurde der Weinausbau komplett nach Meckenheim verlagert
- In Ellerstadt befinden sich ca. 50% der Wingerte und bis 2006 (Opa Braun gestorben) war auch noch Verkauf
- Mittlerweile Ausbau und Vermarktung der Weine ausschließlich in Meckenheim
- Z.zt vollzieht sich der nächste Generationswechsel; die beiden Söhne Michael und Martin Braun sind beide ins elterliche Weingut eingestiegen

Rebsorten und Weine

- 25 % Riesling
- 25 % weiße Burgundersorten (Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay)
- 15 % restliche Weißweinsorten (Sauvignon Blanc, Kerner, Morio-Muskat, Müller-Thurgau, Gewürztraminer, Scheurebe)
- 35 % Rotweine (Spätburgunder, Portugieser, Dornfelder, Sankt Laurent, Schwarzriesling, Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa, Frühburgunder, Lemberger)

Qualitätspyramide

- **EIN LITER** (Basissegment)
 - Unkomplizierter Trinkgenuss für jeden Tag zum besten Preis-Leistungs-Verhältnis
 - Riesling, Kerner, Morio-Muskat, Müller-Thurgau, Portugieser Rot und Portugieser Rosé
 - Schoppenweine < 5,00 €
 - Drehverschluss
- **ALLTAG** (Mittelsegment)
 - Frisch, fruchtig, leicht und bekömmlich für den alltäglichen Anlass
 - Ausbau zu 100% im Edelstahl (rot und weiß)
 - Drehverschluss
 - WEISS: Riesling, Grauburgunder, Weißburgunder, Chardonnay, Blanc de Noir, Sauvignon Blanc, Sankt Laurent Rosé
 - ROT: Spätburgunder, Dornfelder, Sankt Laurent, Lemberger, Schwarzriesling
 - Preise zwischen 5,00 € und 7,00 €
- **INDIVIDUELL** (Premiumsegment)
 - Gehaltvoll mit Kraft und Fülle – die idealen Speisebegleiter
 - Weißweine zu 100% im Edelstahl ausgebaut
 - Rotweine mit dezentem Holzfassanteil
 - Auch Süßweine
 - WEISS: Riesling, Grauburgunder, Weißburgunder, Chardonnay, Gewürztraminer
 - ROT: Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa, Rotwein Cuvées
 - Preise zwischen 7,00 € und 10,00 €
- **UNIKAT** (Top-Premiumsegment)
 - Weißweine im Barrriqueausbau (teilweise oder ganz)
 - Rotweine im Barrriqueausbau
 - Edelsüße Weißwein-Spezialitäten (Eiswein)
 - WEISS: Grauburgunder, Chardonnay, Riesling, Weissburgunder
 - ROT: Spätburgunder, Portugieser, Sankt Laurent
 - Preise > 10,00 €

Sonstige Produkte

Schaumwein und Perlwein

- Sekt:
 - Riesling und Weißburgunder
 - Traditionelle Flaschengärung (methode champenoise)
 - Mindestens 1 Jahr Hefelager
- Secco:
 - WEISS
 - ROSÉ

Vertrieb:

- 65 % Direktvertrieb an den Endverbraucher
 - Davon 50 % direkt ab Weingut
 - 50 % deutschlandweiter Versand per Paketdienst, Spedition oder direkter Auslieferung
- 15 % Fachhandel
 - Regional und überregional
 - Netz wird ständig erweitert
- 10 % Gastronomie
 - Regional und überregional
- 10 % Export
 - Niederlande, Lettland, Belgien, Tschechien, Norwegen, Dänemark, Polen, Schweiz
- **Ab Hof Vertrieb**
 - Sehr große Bedeutung
 - Probier- und Verkaufsraum
 - Neuer Gewölbekeller für Veranstaltungen und Weinproben, auch kulturelle Veranstaltungen
 - Große Hoffläche mit Sitzmöglichkeiten
 - Jährlich Weinfest (letztes Wochenende im Mai)
 - Jährlich Tage des offenen Weinguts (2. Wochenende im Juni) mit Jahrgangspräsentation
 - Jährlich Straußwirtschaft im Herbst (September und Oktober) mit Neuem Wein (Federweißer) und Pfälzer Speisen. Auch „normaler“ Wein im Hof- Ausschank, mit Sitzmöglichkeiten im Hof und Garten. Am Wochenende musikalische Veranstaltungen
- **Überregionaler Vertrieb**
 - Endverbrauchermesse einmal jährlich in
 - Berlin, Bremen, Stuttgart, Hannover, München, Hamburg

- Gemeinsame Veranstaltungen mit Fachhändlern oder Gastronomen (Präsentationen, Weinfeste, Tag der offenen Tür) im jeweiligem Gebiet
- Auslandsmessen in Amsterdam, Riga, Kopenhagen
- Veranstaltungen mit Importeuren im jeweiligem Gebiet

Philosophie

- Qualität wird im Weinberg erzeugt! Das ist die Grundeinstellung
- Kontrolliert umweltschonender Weinbau (seit 10 Jahren kein Einsatz von Insektiziden mehr, seit 5 Jahren kein Einsatz von Mineraldünger mehr, nur noch Humusdünger aus Pferdemist)
- Gute Trauben reifen nur an sorgfältig gepflegten Rebstöcken
- Gesundes und reifes Lesegut ist Priorität
- Nur dann kann im Keller auch ein guter Wein werden
- Im Keller ist das Motto „weniger ist mehr“
- Nur das Notwendigste tun, um möglichst viel zu erhalten, was die Natur in den 12 zurück liegenden Monaten im Weinberg erschaffen hat.
- Z.B. wenig Beanspruchung der Traube und des Weines (wenig pumpen, Trauben werden nur mechanisch bewegt (Gabelstapler mit Drehkranz und Kippvorrichtung), wenig Filtration)
- Wir würden uns selbst als ein junges, dynamisches und innovatives Weingut bezeichnen, welches Traditionen stets pflegt, jedoch diese immer kritisch hinterfragt und den Wandel der Zeit auch erkannt hat.

Positionierung

- Familie im Vordergrund
- Hochwertige Weine zu einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis
- Von einfachen Schoppenweine für jeden Geldbeutel bis hin zu hochwertigen Gewächsen für den besonderen Anlass oder die gehobene Gastronomie
- Wein ist kein elitäres Produkt, sondern gehört zum gesunden Lebensstil dazu
- Wein = Lebensfreude
-
- Wein = Lifestyle
- Wein = Wellness (für die Seele)
- Wein = Urlaub und Freizeit
- Wein gehört zu gutem Essen
- Wein gehört zu guten Gesprächen unter Freunden
- Wein gehört zur Party