

Neustadter Glühwein sogar in Manchester geschätzt

Weinkellerei Kaub produziert jährlich 800 000 Liter und beliefert bundesweit Weihnachtsmärkte – Seit drei Jahren spezialisiert

► Ein Bummel über den Weihnachtsmarkt ohne einen Becher Glühwein ist für viele undenkbar. Die wenigsten, die in Frankfurt, Mainz, Köln oder Bremen das heiße Getränk schlürfen, wissen, dass der Glühwein aus Neustadt kommt. Etwa 800.000 Liter Glühwein produziert die im Gewerbegebiet Nachtweide ansässige Weinkellerei Emil Kaub pro Jahr. Laut Weinbauverband ist das Familienunternehmen damit der größte Hersteller von Glühwein in der Pfalz.

Gegründet wurde die Weinkellerei 1936 von Emil Kaub, dem Großvater des heutigen Inhabers Stefan Kaub. Bis 1992 war sie in der Schwesternstraße ansässig, dann sei man aus Platzgründen in die Dr. Julius-Leberstraße umgezogen, erzählt der 44-Jährige Chef. Glühwein fülle man schon seit über 40 Jahren ab, „aber das war immer ein Nischenprodukt“, so Kaub. Geändert habe sich das erst Anfang der 90-er Jahre. Man habe andere Betriebe übernommen, die Glühwein im Angebot hatten, zudem sei die Nachfrage nach dem Heißgetränk immer größer geworden. „Es hat sich herumgesprochen, dass wir gute Qualität liefern“, so Kaub, der den Betrieb 1994 übernommen hat. Seit rund drei Jahren hat sich die Weinkellerei ausschließlich auf Glühwein spezialisiert. „Wir haben mit Glühwein etwa 85 Prozent unseres Umsatzes gemacht, da lag es auf der Hand, die volle Energie in dieses Produkt zu stecken“, begründet Kaub die Entscheidung.

Vier Sorten roten Glühwein, einen Christkindl-Glühwein aus Weißwein und einen alkoholfreien Kinder-

punsch mit der Bezeichnung „Roter Feger“ bietet die Weinkellerei an. Reinig, Luana, Winterfreude und Dornfels sind die Namen der roten Glühweine. Letzterer wird ausschließlich aus Dornfelder Weinen gemacht, die Weinkellerei hat sich diese Bezeichnung schützen lassen.

Während der Wein für den Dornfels überwiegend aus der Pfalz kommt, werden die Grundweine für die weiteren Sorten aus anderen Weinanbaugebieten Deutschlands, aus Italien, Spanien und Frankreich geliefert. Ausnahme ist der Glühwein, den Kaub für den Deidesheimer Weihnachtsmarkt zubereitet. Dort dürfen nämlich nur Weine aus der Verbandsgemeinde verkauft werden. Deshalb wird in der Weinkellerei ein eigener Glühwein für den Deidesheimer Weihnachtsmarkt hergestellt und abgefüllt.

Eigenes Produkt für Deidesheim

In der Pfalz gebe es in der Regel nicht die Mengen an Rotweinen, die er brauche, so Kaub. Generell komme der geringste Teil der Grundweine aus Deutschland, „denn in Deutschland sind die Weine nur selten farbintensiv genug“. Großen Wert lege er darauf, nur Zutaten von hoher Qualität zu verwenden, betont der Weinküfer, Kellermeister und Groß- und Einzelhandelskaufmann. Dies gelte für die Weine, die Gewürze und die natürlichen Aromen von Orange und Zitrone. Nur aus einem guten Grundwein könne man einen guten Glühwein machen, ist der Experte überzeugt. Er verwende deshalb nur Tröpfchen, „die man auch so trinken kann“.

Die einzelnen Glühweinsorten unterscheiden sich durch die unter-



Dick im Geschäft: Stefan Kaub, Chef der Weinkellerei Emil Kaub, vor einer Auswahl seiner Glühweinsorten. Seine Produkte werden auf Weihnachtsmärkten in ganz Deutschland angeboten.

—FOTO: LM

schiedliche Mischung der Zutaten. „Probieren, probieren, probieren“, antwortet Kaub auf die Frage, wie diese Mischungen entstehen. Zum Probieren hat Kaub allerdings nur von April bis September Zeit, denn von Oktober bis Mitte März ist Saison für Glühwein – und da wird produziert und ausgeliefert.

Etwa 80 Prozent des Glühweins aus dem Neustadter Gewerbegebiet wird auf Weihnachtsmärkten in ganz Deutschland verkauft sowie auf dem Weihnachtsmarkt in Manchester. „Da hat ein Kunde aus dem Saarland einen Stand“, erzählt Kaub, wie der Glühwein aus Neustadt nach England kommt. Die restlichen 20 Prozent der Produktion gehen in den Getränkefachhandel sowie in Skihütten und Liftstationen, überwiegend im Schwarzwald und auf der Schwäbischen Alb. Die Weinkellerei verkauft den Glühwein überwiegend in Zehn- und 20-Liter-Kanistern, es seien aber auch Literflaschen und 1000-Liter-Behälter im Angebot, so Kaub. Auch im Sommer beschäftigt sich der 44-Jährige mit Glühwein. Da werden nicht nur Gewürzmischungen ausprobiert, sondern auch Weine und Gewürze eingekauft.

Unterstützt wird Kaub dabei von einer Bürokräft, während der Saison beschäftigt er zudem sechs bis acht Mitarbeiter. Kaub trinkt auch durchaus selbst einmal einen Glühwein, allerdings nicht auf dem Weihnachtsmarkt. „Die sehe ich nur morgens und abends, wenn sie zu sind und ich anliefe. Im Dezember geht es bei uns rund um die Uhr, da habe ich keine Zeit für Weihnachtsmärkte“, so der Neustadter Glühweinexperte. (ann)

—Wirtschaft