

Reportage AM WOCHENENDE

Die Wein-Rebellin aus Alsheim

Wie Juliane Eller den elterlichen Traditionsbetrieb in ein innovatives und nachhaltiges Unternehmen umgekrempelt hat

ALSHEIM. -edb- Mit gerade mal 23 hatte Juliane Eller den Betrieb ihrer Eltern übernommen. „Eine Bauchentscheidung“, wie sie selber sagt. Dass aus anfänglicher Ablehnung Leidenschaft wurde, verdankt sie einem Praktikum im nahe gelegenen Weinbaubetrieb Keller in Flörsheim-Dalsheim. „Ein Spitzenwinzer, der mir eine ganz andere Welt gezeigt hatte, als ich sie kannte“, schwärmt sie noch heute. „Das wollte ich auch machen.“

Ein JUWEL

Die Entscheidung ist gefallen. Vorbei die Suche nach sich selbst, stattdessen rein ins Weinbau- und Oenologie-Studium und danach raus in den elterlichen Betrieb. Der hat bisher auf eine möglichst breit gefächerte Vermarktung seiner 45 Rebsorten gesetzt. Doch damit ist jetzt Schluss. Juliane dünnt konsequent aus, bricht das Ganze auf fünf Rebsorten und sechs Weine runter, stellt vom Fasswein auf Flaschenweine um, setzt auf biologische Bewirtschaftung und wechselt von der Maschinenernte zur Handlese. 2013 gründet sie ihr eigenes Label „JUWEL“. Ihr Konzept bewirbt sie offensiv über sämtliche Social-Media-Kanäle und geht mit der Vermarktung online. Das soll in Corona-Zeiten ihre Rettung werden. Die Kunden nutzen - während



Juliane Eller hat radikal mit den Traditionen gebrochen und statt auf Quantität auf hohe Qualität gesetzt. Dazu gehörten auch Investitionen in ein neues Kühlsystem, neue Weinberge und deren ökologische und auf Handarbeit ausgerichtete Bewirtschaftung, aber auch Investitionen in ein neues und zeitgemäßes Design. Foto: Christof Henninger

Restaurants und Läden geschlossen haben - auch weiterhin den direkten Draht über den Online-Shop. So bleibt die Abhängigkeit von Bestellungen aus Gastronomie und Fachhandel, von denen mittlerweile viele Existenzen durch den Lockdown bedroht sind, überschaubar. „Bei uns hat es auch keine Kurzarbeit gegeben“, sagt sie stolz. „Corona hat gezeigt, welches Potenzial wir haben.“

Mit der Eigenmarke „JUWEL“ und dem noch jungen Label „III FREUNDE“, einem Gemeinschaftsprojekt mit Joko Winterscheidt und Matthias Schweighöfer, hat Juliane zwei deutsche Weinmarken etabliert und den Spagat zwischen Tradition und Moderne geschafft. Die puristischen JUWEL-Weine werden aus traditionellen Rebsorten hergestellt, das Projekt III FREUNDE steht für den jungen, innovativen Weinbau.

Julianes größtes Erfolgserlebnis ist die 2. Traube im Gault Millau für ihren vierten Jahrgang. „Alles ist möglich, wenn man seine Träume zum Ziel hat und hart dafür arbeitet“, ist die junge Frau, die als Exot in einer männerdominierten Weinwelt begonnen hatte und mittlerweile zu den größten Winzertalenten Deutschlands gehört, überzeugt.

Gewusst wie

Ihren Erfolg verdankt sie aber auch ihrer jugendlichen Unbedarftigkeit. Wie man sich am besten vermarktet, wollte sie aus erster Hand des gefragten Fernsehmoderators Joko Winterscheidt, der viel in der Gründerszene unterwegs ist, wissen. Den kontaktierte sie einfach mal auf Facebook und hatte tatsächlich das unverschämte Glück, dass gerade ihre Mail dem neugierigen Joko in die Hände fiel. Unkonventionell griff der zum Hörer, hatte Vater Thomas am Ohr und eine erstaunte Juliane im Hintergrund, die glaubte, hier mache einer einen schlechten Scherz. „So nahm das Ganze seinen Lauf“, erzählt die junge Winzerin. Joko war nicht nur interessiert, sondern brachte auch seinen Freund und Schauspieler Matthias Schweighöfer mit. Beide große Weinliebhaber und bereit, sich für das gemeinsame Projekt einzubringen. Nach langem Tüfteln und vielen Weinseligkeiten konnten die drei Freunde schließlich ihre (in dieser Reihenfolge entwickelten) Eigen-Kreationen Grauburgunder, Rosé, Riesling und Glühwein auf den Markt bringen. Der Erfolg ließ nicht lange auf sich warten. Damit haben sie eines ihrer Ziele erreicht: Junge Menschen für guten deutschen Wein zu begeistern.



Junge Menschen für deutschen Wein zu begeistern – dieses Ziel haben sich die drei Freunde Juliane Eller, Joko Winterscheidt und Matthias Schweighöfer gesetzt. © III Freunde/Peter Bender

Handverlesen

Juliane ist bekennendes (Wein-)Kellerkind. „Dort bin ich ganz alleine, habe noch nicht einmal Handyempfang“, freut sie sich auf die morgendliche Routine. Mit einem bunten Musikmix von Rock bis Klassik im Hintergrund werden Fässer gereinigt, der Reifegrad der Weine getestet oder der Oechsle-Grad bestimmt. Das verlangt von der zierlichen Frau viel Konzentration, aber auch körperlichen

Einsatz. Wie auch die Arbeit in den Weinbergen, insbesondere seitdem von der Maschine auf die Handlese umgestellt wurde. Rund 20 Mitarbeiter sind dann in den Weinbergen. „Die händische Traubenlese garantiert eine hohe Qualität“, erläutert Juliane. „Ebenso die konsequente biologische Bewirtschaftung, bei der wir auf Herbizide und Kunstdünger verzichten.“ Kompromisslos erzeugte

Weine mit eindeutiger Herkunft und unverwechselbarem Charakter, das ist ihre Philosophie. Und wenn ihr die Wetterlaunen einen Strich durch die Rechnung machen? „Das gehört dazu“, sagt sie selbstbewusst. „Wir arbeiten schließlich mit der Natur. Wenn wir weniger produzieren können, dann sind die Weine halt ausverkauft. Aber unsere Kunden warten dann, bis es einen neuen Wein gibt. Hier wird nicht gepanscht.“

PENNY.
Weyerbusch

PAYBACK Punkte für alle.

Weyerbusch
Frankfurter Straße 25
Mo – Sa, 7 – 22 Uhr

Frisch für alle.

Liebe Nachbarn,

wir checken für euch regelmäßig, ob unser Obst & Gemüse noch frisch ist. So haben wir immer eine super Qualität in den Regalen. Garantiert!

Mehr unter penny.de/frische

alle **90 min**
Frische
Check

Überraschend anders:

**Der frischeste
Penny der Welt.**