

ZOOM

GERSTACKER – Nürnbergs Weinkellerei mit Spezialitäten für jede Jahreszeit und jeden Geschmack

Gerstacker Weinkellerei, Nürnberg

WEIHNACHTSSTIMMUNG IM GLAS

Mit dem Nürnberger Christkindles[®] Markt-Glühwein wurde die Gerstacker Weinkellerei zum Marktführer. Heute bietet die Produktpalette ganzjährig saisonale Spezialitäten – vom „Heißen Hugo“ bis zur „Pink Lady“.

Der Nürnberger Christkindlesmarkt ist der wohl bekannteste Weihnachtsmarkt und wurde schon 1628 schriftlich erwähnt. Heute zählt das „Städtlein aus Holz und Tuch“ rund 180 Buden, in denen in der Vorweihnachtszeit wieder hauptsächlich traditionelle Waren angeboten werden.

Tradition erobert die Welt

Ganz klar: Neben Nürnberger Rostbratwürsten und Nürnberger Lebkuchen gehört der Original Nürnberger Christkindles[®] Markt-Glühwein von Gerstacker fest ins kulinarische Programm eines Christkindlesmarkt-Besuchs in Nürnberg. „Mit unserem Glühwein liefern wir im Grunde genommen viel mehr als ‚nur‘ ein Getränk. Hier schwingt ein Stück deutsche Weihnachtsmarkt- und Vorweihnachtsstimmung mit – und das kommt eben an“, weiß Stefanie Gerstacker, Inhaberin der Gerstacker Weinkellerei. Sie führt heute das Unternehmen, das ihr



Großvater Friedrich Gerstacker 1945 gegründet hat, in der dritten Generation.

Seit der Unternehmensgründung hat sich Gerstacker von einer regionalen Brennerei zu einer der bedeutendsten Weinkellereien Deutschlands entwickelt. Doch Gerstacker-Glühwein ist auch außerhalb Deutschlands gefragt. Am meisten davon wird in Österreich, Belgien, den Niederlanden, England, Frankreich sowie in Tschechien, der Slowakei, Ungarn, Polen, Kroatien und Russland getrunken. Auch in den USA und sogar in Asien und Südamerika schätzt man die Spezialität aus Nürnberg. Und weil Glühwein und klirrende Kälte ein gutes Gespann bilden, sollen künftig die Exportaktivitäten in Skandinavien, Osteuropa und den USA verstärkt werden. Der internationale Erfolg ihres Produkts überrascht Stefanie Gerstacker nicht: „Wir bieten beim Nürnberger Christkindles[®] Markt-Glühwein ebenso wie bei sämtlichen Saisonprodukten unseres Sortiments nur allerbeste Qualität.“

Foto: Stadt Nürnberg (Ralf Schedlbauer)



Original nach Familienrezept

Anfang der 1970er-Jahre begann Gerstacker, einen nach geheimer Familienrezeptur speziell zum Christkindlesmarkt hergestellten Glühwein glasweise anzubieten. Bald wollten immer mehr Kunden diese Köstlichkeit auch zu Hause genießen. Inzwischen ist der Glühwein aus

Weihnachtszeit ist Christkindlesmarktzeit in Nürnberg – da darf Glühwein aus Nürnberg ebenfalls nicht fehlen.



dem Hause Gerstacker nicht nur die bedeutendste Premium-Glühweinmarke Deutschlands, sondern auch die einzige, der die Bezeichnung „Nürnberger Christkindles® Markt-Glühwein“ zusteht. Hergestellt wird er noch immer nach dem sorgsam gehüteten Familienrezept. Was Stefanie Gerstacker dennoch verrät: Für den Nürn-



KLEINE FIRMENGESCHICHTE

Friedrich Gerstacker gründet die Firma 1945 als „Fränkische Edelbranntweinbrennerei Thomas & Gerstacker“. Bald wurde Wein ins Lieferprogramm aufgenommen. 1961 siedelt die Weinkellerei von Fürth nach Nürnberg über. 1973 übernimmt der Sohn Hans-Friedrich Gerstacker den Betrieb. 1995 entsteht in Crossen/Thüringen ein zweites Werk. Seit 2003 führt Stefanie Gerstacker in dritter Generation das Unternehmen mit derzeit 80 festangestellten Mitarbeitern, elf Auszubildenden und über 40 Saisonarbeitskräften. www.gerstacker-weinkellerei.de



berger Christkindles® Markt-Glühwein werden ausschließlich hochwertige italienische Rotweine mit einer besonderen Gewürzmischung 48 Stunden lang versetzt. Mehr als 20 verschiedene Gewürze verfeinern den Gerstacker-Glühwein, darunter Anis, Kardamom, Muskat, Nelken, Piment und Zimt – genau die Gewürze, die auch die berühmten Nürnberger Lebkuchen zur einmaligen Spezialität machen.

Von den Rohstoffen bis zur Auslieferung muss das Produkt strengen Kontrollen standhalten: Wein und Zucker werden bereits bei der Anlieferung sensorisch und analytisch untersucht. Auch der fertige Glühwein muss erst einmal ins hauseigene Labor, bevor es weitergeht zur Filtration. Nach einer abschließenden Prüfung wird das Getränk in Flaschen abgefüllt und sofort verschlossen. „Ganz besonders wichtig ist, dass unser Original Nürnberger Christkindles® Markt-Glühwein in Nürnberg hergestellt und abgefüllt wird“, erklärt Stefanie Gerstacker.

Viel mehr als Glühwein

Im Herbst und Winter ist bei Gerstacker Hochsaison. Denn das große und beliebte Wintersortiment ist der Absatzgarant der Firma. Auch wenn der Glühwein von Gerstacker der Renner ist, bietet das Produktportfolio viele weitere Köstlichkeiten: Dazu zählen Heidelbeer- und Kirschglühwein, Eier-, Kinder- und Schokopunsch ebenso wie Albrecht-Dürer-Glühwein aus Weißwein und Bio-Glühwein oder Feuerzangenbowle.

Neben den Klassikern gibt es auch im Winter neue Trendgetränke mit klangvollen Namen wie „Heißer Hugo“, „Hüttengaudi“ oder „Chai Creamy“. Und was kommt dieses Jahr am besten an? „Unser neues koffeinhaltiges Heißgetränk – die glühcola®“ und auch unser Sansibar-Glühwein, der gemeinsam mit dem gleich-

namigen Kultlokal auf der Insel Sylt entwickelt wurde“, berichtet Stefanie Gerstacker. „Sie fanden schon innerhalb der ersten Wochen enormen Zuspruch.“

Auch im Frühling und Sommer wird es bei Gerstacker nicht wirklich ruhig. Denn dann haben Cocktails, Partygetränke, Rot-, Rosé- und Weißweine, Hugo, Sprizz, Bowlen, Cidre, Federweißer und andere weinhaltige und alkoholfreie Getränke Saison. Derzeit führt das Unternehmen mehr als 150 verschiedene Produkte. Der Gesamtumsatz liegt bei weit über 50 Millionen Litern jährlich.

Dynamischer Familienbetrieb

Und es könnte noch mehr werden: „Erkennen wir Bedarf, sind wir als Familienbetrieb umgehend handlungsfähig. Das ist ein klarer Wettbewerbsvorteil“, weiß Stefanie Gerstacker. Wie zügig Pläne bei der Gerstacker Weinkellerei in die Realität umgesetzt werden, zeigt die Schnelligkeit, mit der 2007 eine neue Produktionsstätte errichtet wurde. In dem damaligen, innerstädtisch gelegenen Produktionsbetrieb konnte das Unternehmen nicht mehr weiterwachsen. Ende Oktober 2006 starteten die Bauaktivitäten im Industriegebiet am Nürnberger Hafen. Im Juni 2007 begann der Umzug und schon Anfang August wurde dort produziert. Zwischenzeitlich überbrückte das 1995 gegründete Zweigwerk der Gerstacker Weinkellerei in Crossen/Thüringen die Produktionslücke durch gesteigerte Abfüllaktivitäten.

Beide Standorte werden von der N-ERGIE mit Strom und Erdgas beliefert. „Wir arbeiten seit Jahren sehr gut mit der Firma Gerstacker zusammen, und ich schätze das partnerschaftliche Miteinander, das unsere Geschäftsbeziehungen prägt“, freut sich Stefan Schmidt, der als Großkundenmanager der N-ERGIE das Unternehmen betreut.