

Kompetenz für Saisonprodukte

70 Jahre Gerstacker Weinkellerei

Die Gerstacker Weinkellerei feiert in diesem Jahr ihr 70-jähriges Bestehen. Das Unternehmen hat sich vor allem bei Saisonprodukten im Bereich Wein/Glühwein einen Namen gemacht und zählt heute zu den größten Weinabfüllbetrieben in Deutschland. Der GETRÄNKEFACHGROSSHANDEL sprach mit Jörg Toller. (eis)

GETRÄNKEFACHGROSSHANDEL: Das Unternehmen Gerstacker feiert in diesem Jahr sein 70-jähriges Bestehen. Beschreiben Sie bitte kurz die größten historischen Meilensteine.

Jörg Toller: Gerne. Das Unternehmen wurde 1945 durch Friedrich Gerstacker ursprünglich als „Fränkische Edelbranntweinbrennerei Thomas & Gerstacker“ mit dem ersten Firmensitz in Fürth gegründet. Zu Beginn stand die Herstellung und der Vertrieb von Spirituosen vor allem in und um Franken im Fokus.

Erste Sortimentserweiterungen in Richtung Wein erforderten dann in den 50er und 60er Jahren einen neuen Standort in der Siegelsdorfer Straße in Nürnberg. 1966 folgten auch erste Exporte nach England und in die USA.

GFGH: Und dann kam auch der berühmte Christkindles Markt-Glühwein ins Spiel?

Toller: Genau. Friedrich Gerstacker entwickelte 1974 in Zusammenarbeit

mit E. Otto Schmidt, dem Gründer von Lebkuchen-Schmidt, den ersten original Nürnberger Christkindles Markt-Glühwein nach dem bekannten Lebkuchenrezept und führte einen ersten Testversuch auf dem weltbekannten Nürnberger Christkindlesmarkt durch. Bald wurde der Glühwein dann aufgrund wachsender Beliebtheit in Flaschen abgefüllt und man begann damit, sich auf Saisonprodukte zu konzentrieren und zu spezialisieren.

GFGH: Wie ging es dann weiter?

Toller: 1973 übernimmt der Sohn Hans-Friedrich Gerstacker in zweiter Generation als alleiniger Inhaber die Gerstacker Weinkellerei. 1978 wird der „Federweißer“ (erst in Bayern, 1985 dann national) eingeführt. Im Jahr 1995 entsteht ein modernes Zweitwerk in Crossen/Thüringen.

2003 tritt schließlich Stefanie Gerstacker in dritter Generation in das Unternehmen ein. 2007 entsteht eine mo-

derne Fabrikation und Verwaltung in der Mainstraße 9 in Nürnberg (Nürnberger Glühwein). Ab 2011 kommen zahlreiche Produktneuheiten für Winter und Sommer auf den Markt.

GFGH: Und heute ...

Toller: ... zählt Gerstacker zu den größten Weinabfüllbetrieben in Deutschland.

GFGH: Wie viele Mitarbeiter beschäftigt Ihr Unternehmen? Welche Philosophie verfolgt die Gerstacker Gruppe?

Toller: Wir beschäftigen aktuell 100 fest angestellte Mitarbeiter, 11 Auszubildende und über 60 Saison- und Zeitarbeitskräfte. Unser Handeln ist konsequent am Kunden ausgerichtet. Unser Ziel besteht darin, ein zuverlässiger und hoch angesehener Partner zu sein. Mit kompetenten und verantwortungsvollen Mitarbeitern setzen wir auf höchste Qualitätsorientierung.

GFGH: Wodurch zeichnet sich die Gerstacker Gruppe aus?



Ein Auszug aus dem umfangreichen Gerstacker-Sortiment: für die kommende kalte Jahreszeit bietet das Unternehmen eine Vielzahl an Produkten.

Toller: Wir bieten einen flexiblen und erstklassigen Service. Daher können wir eine kurzfristige Lieferfähigkeit durch effektive und effiziente Produktionsplanung, ausreichende Lagerhaltung in sieben Eigen-/Außenlagern an beiden Standorten anbieten.

Einen herausragenden Service können wir durch kurzfristige Berücksichtigung spezieller Kundenwünsche anbieten und durch die Produktion von Handels-/Eigenmarken und Eigenausstattungen gewährleisten. Ein breit aufgestelltes Vertriebsteam mit einem flächendeckenden Außendienst in Deutschland ermöglicht uns eine gute Marktdurchdringung.

GFGH: *Wie vertreiben Sie derzeit Ihre Produkte?*

Toller: Die Distribution erfolgt über drei Vertriebsgesellschaften: die Gerstacker Weinkellerei Likörfabrik, die Weico Weinkellerei und die Nürnberger Weinkellerei.

GFGH: *Erläutern Sie Ihre Produktpalette mit dem/den entsprechenden Gebinde/-n und Zugpferd/-en.*

Toller: Gerstacker verfügt über ein sehr breites und tiefes Sortiment. Im Frühjahr/Sommer-Bereich produzieren wir seit Jahrzehnten Bowlen, (Sahne)-Cocktails, unseren beliebten Cula Lou, Beerenweine in vielen Sorten, Bellinis, Fragolino, Hugos, Hugo rosé, Sprizz, Sangria und original französischen Cidre sowie Tafelweine und Eistees.

Im Herbst bieten wir original italienischen Federweißen und deutschen Federweißen und im Winter unseren original Nürnberger Christkindles Markt-Glühwein, Albrecht Dürer Glühwein (aus Weißwein), Eier- und Schokoladenpunsch, Bratapfelpunsch, heißen Hugo, Bio-Glühwein, Feuerzangenbowle sowie Punsch mit Amarettogeschmack an und – nicht zu vergessen – unseren Heidelbeer- und Kirschglühwein.

Abgerundet wird das Sortiment durch nichtalkoholische Getränke wie Kinderpunsche und Glühpunsch. Neu im Sortiment ist unsere Sansibar-Linie aus dem Kultlokal Sylt. Hier führen wir z. B. einen Hugo, Bellini oder im Winter Glühwein, heißen Hugo und vieles mehr.

Dies ist nur ein Ausschnitt aus unserem großen Programm, das wir in unterschiedlichen Flaschen- und Gebindeformen wie Karton, BiB, Kanister und Großbehälter verschiedenste Displays anbieten. Nicht zu vergessen sind unsere Tetrapaks 1,0 und 1,5 Liter sowie unsere Dosen.

GFGH: *Sie legen den Fokus bei Ihrer Produktpalette klar auf Saisonprodukte. Wo liegen dabei die ganz besonderen Herausforderungen bzw. Vorteile?*

Toller: Wir, als Gerstacker Gruppe, sind seit 70 Jahren auf Saisonprodukte eingespielt und haben uns hinsichtlich der gesamten Servicepalette darauf eingestellt und können somit nahezu allen Anforderungen unserer Kunden Rechnung tragen. Dies fängt bei speziellen Etikettenwünschen an, geht über kundenspezifische Sortierungen und wird mit unserer schnellen Lieferfähigkeit abgerundet.

Auch können wir unseren Kunden zahlreiche langjährige und gut eingeführte Marken zur Verfügung stellen. Vielfach entwickeln wir auch exklusive Gestaltungen für unsere Kunden.

GFGH: *Wie sehen Ihre Zukunftsziele aus?*

Toller: Der Erfolg der Vergangenheit zeigt uns, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Diesen werden wir auch künftig einschlagen.

GFGH: *Wir bedanken uns für das Gespräch.*