

Stadt Heidelberg

Heidelberg, den 12.12.2019

Anfrage Nr.: 0113/2019/FZ
Anfrage von: Stadträtin Winter-Horn
Anfragedatum: 21.11.2019

Betreff:

Glühwein aus Heidelberg auf dem Heidelberger Weihnachtsmarkt

Im Gemeinderat am 21.11.2019 zu Protokoll genommene Zusatzfrage:

Ich hatte eine Frage bezüglich „Glühwein aus Heidelberg auf dem Heidelberger Weihnachtsmarkt“ gestellt und wir haben uns ja heute viel über regionale Produkte unterhalten und da frage ich mich umso mehr, warum dieser Punkt nicht gefördert wird. Unter anderem stand in der Antwort, dass man auf Regionalität achtet und 85 % Regionalität gegeben wäre in Sachen Glühwein. Da kann ich ganz einfach sagen, dass diese Zahl nicht stimmt. Denn kein Glühwein auf dem Heidelberger Weihnachtsmarkt wird aus deutschem Wein hergestellt. Er nennt sich Heidelberger Weihnachtsmarkt-Glühwein, dieser Wein wird aber aus Spanien importiert und in Leimen zu Glühwein verarbeitet. Das sind doch keine regionalen Produkte.

Der Heidelberger Weihnachtsmarkt-Glühwein, den Heidelberg Marketing vertreibt und viele andere auch, wird nicht aus deutschem Wein hergestellt. Also das stimmt einfach nicht. 85 % Regionalität ist da nicht gegeben und ich finde, das wäre ein Punkt an dem man ansetzen und mehr auf regionale Produkte achten könnte. Eventuell auch noch Bio und Vegan, das ist auch möglich.

Antwort:

Die Frage nach (regionalen) Heidelberger Glühwein ist sicherlich gerechtfertigt – jedoch kann und darf das für den Veranstalter kein (in diesem Fall alleiniges) Zulassungskriterium sein.

Durchaus besteht für jeden Heidelberger Winzer die Möglichkeit in Verkaufsgesprächen sein Produkt an Weihnachtsmarkthändler zu vermitteln (da es hier von unserer Seite keine Vorgaben gibt und auch nicht geben darf) – warum bisher die Heidelberger Winzer klar in der Unterzahl sind (beziehungsweise nicht vertreten sind), kann von Veranstalterseite nicht beurteilt werden.

Eine Recherche auf den Online-Präsenzen der Heidelberger Winzer und die Durchsicht der öffentlich angebotenen Produktpaletten zeigt, dass kein Heidelberger Winzer aktiv einen „Heidelberger Glühwein“ anbietet/verkauft und daher auch nicht auf dem Heidelberger Weihnachtsmarkt in Umlauf gebracht werden könnte.

Recherchiert wurde auf folgenden Seiten: Weingut Winter (Website derzeit nicht in Betrieb – www.weingut-hanswinter.de), Weingut Clauer (in der Preis- und Produktliste wird kein Glühwein aufgeführt – www.weingutclauer.de), Weingut Bauer (in der Preis- und Produktliste wird kein Glühwein aufgeführt – www.heidelberger-dachsbuckel.de), sowie verschiedenen Weinhandelsplattformen (beispielsweise: www.weinfuehrer.wein-plus.eu, www.weinhaus-fehser.de).

Drucksache:

Anfrage Nr.: 0113/2019/FZ

00302424.doc

.

Eine Vorgabe an Händler zu formulieren, ist zulassungsrechtlich äußerst bedenklich.

Herkunft der Glühweine im Überblick (telefonische Händlerbefragung Stand 12.11.2019):
5 % Heidelberg (Als Grundwein der hauseigenen Mischung),
5 % Schriesheim (Als Grundwein der hauseigenen Mischung),
15 % Nürnberg (Alle Weinkellerei Gerstacker),
30 % Pfalz (Diverse Winzer),
45 % Leimen,
85 % der Glühweine auf dem Heidelberger Weihnachtsmarkt, kommen aus der Region.
Lediglich 15 % kommen von der Weinkellerei Gerstacker, bei welcher es sich im Glühweinbereich um eine renommierte und qualitativ hochwertige Weinkellerei handelt.

Eine weitere Abfrage der genauen Herkunft einzelner Glühweine unterstreicht die Regionalität und somit die Herkunft aus Deutschen Weinbaugebieten:
Stand auf dem Kornmarkt (Palais Prinz Carl): Sowohl beim roten, als auch beim weißen Glühwein stammen die verwendeten Grundweine vom Weingut Winter aus Heidelberg.
Stand auf dem Universitätsplatz (Pfälzer Imbiss): Roter Dornfelder Glühwein stammt aus reinem Pfälzer Dornfelder Glühwein.
Stand am Marktplatz der Familie Rehm: Roter Dornfelder Glühwein stammt aus reinem Pfälzer Dornfelder Glühwein.
Perkeo Glühwein (Stand „Heidelberger Fass“ und „Vesper Stübl“ am Universitätsplatz) wird aus Deutschem Wein eines Winzermeisters aus Rheinland-Pfalz gewonnen.
Glühweine des Weingut Müller aus Leimen (insgesamt 8 Händler auf dem Weihnachtsmarkt (inkl. Pyramide) sowie die Eisbahn am Karlsplatz). Auch hier sind die Grundweine allesamt aus der Region.
Stand auf dem Universitätsplatz (Fam. Faas): Selbsthergestellter Glühwein. Grundwein des Weingut Albert Kötz (Kirrweiler Pfalz).

Die Zusammensetzung des Gerstacker-Glühweins lässt sich nicht erfragen, da hier die Rezeptur streng geheim gehalten wird. Allerdings handelt es sich auch hier um einen hochwertigen Glühwein, welcher in Nürnberg hergestellt wird (mit 25% Weltmarktanteil).

Leider konnten nicht alle Händler exakte Informationen liefern, was insbesondere auf die vorherrschende Arbeitsbelastung während des Weihnachtsmarktes und auch die Kurzfristigkeit der Anfrage zurückzuführen ist.

Bei der Vergabe von Standplätzen auf dem Heidelberger Weihnachtsmarkt wird grundsätzlich auch darauf geachtet, dass regionale Produkte einen Platz einnehmen. Als Veranstalter kann regional aber nicht ausschließlich auf Heidelberger Gemarkung festgelegt werden.