

Rebe & Wein



*Berghof.
Neu gedacht.*
KINZINGER BERGHOF

KINZINGER BERGHOF, VAIHINGEN/ENZ-ENZWEIHINGEN

Ein Stück Berghof zum Mitnehmen

Wenn Michael Kinzinger über seinen neuen Hofladen spricht, wird schnell klar: Es geht um mehr als Verkaufsfläche – es geht um Identität. Wie lässt sich handwerkliche Regionalität in einem wachsenden Familienbetrieb sichtbar machen? Auf dem Kinzinger Berghof über Enzweihingen ist ein Ort entstanden, der seit September 2024 Tradition und Moderne eindrucksvoll verbindet.

Michael Kinzinger sagt: „Für uns war bei der Planung klar, dass der Verkaufsraum unser Aushängeschild werden soll.“ Und das ist spürbar: Der neue Laden präsentiert sich modern, zeitlos und mit viel Liebe zum Detail – ohne abgehoben zu wirken. Die Farbgestaltung in Naturtönen, massive Eiche und kupferfarbene Weinträger schaffen eine warme, einladende Atmosphäre. „Wir wollten einen Laden, der zu uns als Familie auf unserem Berghof passt. Er musste modern sein, aber nicht in Hochglanz erscheinen. Der Laden sollte, wie unsere Produkte, uns widerspiegeln“, so der 33-Jährige.

„Unser alter Hofladen stammte aus dem Jahr 2004. Damals hatten wir drei bis fünf verschiedene Weine in der Literflasche. Das hat nicht mehr dem entsprochen, was wir heute machen“, erklärt Michael. Die Produktpalette hat sich deutlich erweitert, ebenso wie der Betrieb. Der Keller – ursprünglich für 3 bis 4 ha konzipiert – wurde mit dem Wachstum des Weinguts zu eng. Der Winzer sagt: „Mit 7,5 ha benötigt man mehr Platz für Flaschen, für Ver-

packungsmaterial oder Maschinen.“

Funktionalität trifft Vielfalt

Also entschied sich die Familie für einen umfassenden Neubau: Ein Bauabschnitt sollte alles vereinen – einen funktionalen Keller,

eine moderne Wohnung und einen Verkaufsraum, der das widerspiegelt, wofür der Betrieb heute steht. Der Bau startete im Februar 2024, bereits im September desselben Jahres wurde eröffnet – Bauzeit: rund neun Monate.

Die Anforderungen an den neuen Laden waren vielfältig. „Ziel war, in einem Raum alles wertig zu präsentieren – von den eigenen Weinen bis zu unseren landwirtschaftlichen Erzeugnissen“, so der Winzer. Dazu gehören Wein, Kartoffeln, Zwiebeln sowie Brot und Backwaren – ergänzt durch ausgewählte Zukaufprodukte wie Öl, Essig oder Nudeln. Hinzu kommen die hauseigenen Liköre und Destillate, darunter Sauerkirsch- oder Walnusslikör.

Zum anderen musste die Bedienlogistik stimmen. „Eine Person muss den Betrieb im Laden bewerkstelligen können“, sagt Michael. Das heißt: Der Kunde soll sich selbstständig im Laden orientieren und bedienen können – auch wenn das Team im Gespräch oder bei einer Verkostung ist. Von jeder Weinsorte stehen im Verkaufsraum 12 bis 15 Einzelflaschen bereit, dazu mehrere Kartons, die bei Bedarf unkompliziert nachgefüllt werden.

Auf rund 100 m² vereint der Hofladen nun alles, was die Familie produziert. Der Neubau wurde außerdem durch einen 240 m² großen Keller und eine Wohnung ergänzt – umgesetzt komplett durch regionale Hand-

„...“
ZIEL WAR, IN EINEM RAUM ALLES WERTIG ZU PRÄSENTIEREN

Michael Kinzinger





werksbetriebe. Geplant und realisiert wurde der Laden gemeinsam mit der Firma SG Ladeneinrichter aus Talheim und der Werkstatt Werk 33 aus Enzweihingen.

Das Design und die Farben ziehen sich durch den kompletten Raum. Über der Theke hängen Lampen im Stil von Weingläsern. Ein ausgeklügeltes Lichtkonzept sorgt für den passenden Rahmen. „Es sieht wertig aus, wirkt aber nicht zu hochgestochen“, so beschreibt der Winzer das Konzept. Die verwendeten Materialien und Farben spiegeln den Charakter des Hofes wider – hochwertig, aber bodenständig.

Ein Ladenkonzept für Begegnungen

Für den Winzer war von Anfang an klar: Der Verkaufsraum sollte mehr sein als eine reine Verkaufsstelle – er sollte Begegnungen ermöglichen. „Im Verkaufsraum bieten wir kleine Weinproben und Verkostungen an. Das war ein Wunsch von uns, mit kleinen Gruppen im Verkaufsraum zu sitzen“, erzählt er. Die Umsetzung liegt meist in den Händen seiner Frau Stefanie, die im integrierten Verkostungsbereich exklusive Proben begleitet.

Diese persönliche Nähe ist zentral für das Selbstverständnis der Familie – nicht nur im Alltag, sondern auch während der sieben bis acht Wochen im Jahr, in

denen die Besenwirtschaft geöffnet ist. „In unserem Hofladen ist immer ein Familienmitglied. Auch während unseren Besenöffnungszeiten versuchen wir immer, dass die Kunden ein Familienmitglied als Ansprechpartner haben.“

Das Weinsortiment ist breit aufgestellt – etwa je zur Hälfte Weiß- und Rotweine – und reicht von unkomplizierten Gebietsklassikern bis hin zu charaktervollen Lagenweinen, die bis zu 24 Monate im Barrique reifen. „Ich will Weine machen, die begeistern und beeindrucken“, sagt Michael. Und dabei spielt Vielfalt eine zentrale Rolle: „Jeder Kunde, der in den Laden kommt, soll für seinen Geschmack etwas finden.“

Der Neubau ist bewusst auf eine Betriebsgröße von maximal 10 bis 12 ha ausgelegt – ausreichend Spielraum für weiteres

Wachstum, ohne dabei die familiäre Struktur und persönliche Prägung zu verlieren. „Wir brauchen einen breit aufgestellten Berghof mit verschiedenen Richtungen“, so der Winzer. „Da ist das Weingut ein Baustein davon – ebenso wie die Landwirtschaft mit Kartoffel- und Zwiebelanbau, unser Hofladen und die Besenwirtschaft.“

Dass dieses Gesamtkonzept aufgeht, zeigt sich im direkten Kundenkontakt: Viele Stammkunden, berichtet Michael, reagieren beim Betreten des neuen Verkaufsraums genauso, wie es sich die Familie gewünscht hat: „Diesen Aha-Effekt. Diesen Wow-Moment.“

Text: **Natalie Krampfl**
 Bilder: **Natalie Krampfl (1-3, 5, 6), Mario Brunner (4)**

- 1 Winzer Michael Kinzinger in seinem neuen Hofladen.
- 2 Große Glastüren laden zum Einkaufen ein.
- 3 Im Verkaufsraum bietet die Familie kleine Weinproben und Verkostungen an.
- 4 Der neue Hofladen ist hell und modern.
- 5 Kunden können sich selbstständig im Laden orientieren und bedienen.
- 6 Das Weinsortiment wird durch Edelbrände und Destillate ergänzt.

KONTAKT

Kinzinger Berghof
 Berghof 1
 71665 Vaihingen/Enz – Enzweihingen
 Tel. 07042 / 4660
 www.kinzinger-berghof.com