

Wenn die neue Generation mit einsteigt



Von Martin Pfefferle
Sa, 02. Dezember 2017
Buggingen

Beim Wein- und Spargelhof Helmut Noll kommt Sohn Fabian in den Betrieb / Gemeinsam wollen sie an Stellschrauben drehen.



Fabian, Annemarie und Helmut Noll im Weinkeller des Betriebs. Hier soll sich am meisten verändern. Foto: Martin Pfefferle

BUGGINGEN-SEEFELDEN. Für einen Betrieb einen Nachfolger zu finden, ist nicht immer ganz einfach. Wenn dieser Betrieb ein landwirtschaftlicher ist, dann gilt dies umso mehr. Helmut Noll ist es für seinen Wein- und Spargelhof gelungen. Sohn Fabian steigt nach Abschluss seines Bachelor-Studiums ein. Die Perspektive ist klar: Künftig sollen zwei Familien von dem Betrieb leben können. Dazu soll sich einiges tun. Die Nolls packen das gemeinsam an.

Bei seinem Vater hat Helmut Noll erlebt, wie ein Generationenübergang eher holprig vonstatten geht. Gelernt hat er daraus: klare Verhältnisse zu schaffen, Toleranz und Kommunikation. "Es soll besser laufen als bei der eigenen Übergabe", sagt Helmut Noll. Sohn Fabian ist deshalb Angestellter, bekommt sein eigenes Geld und darf in seinen Bereichen festlegen, wohin die Reise geht.

Fabian Nolls Spezialgebiet ist die Önologie, der Ausbau der Weine. Da gebe es noch Potenzial. Das

Lesegut im Familienbetrieb sei schon jetzt von höchster Qualität, darin sind sich Vater und Sohn einig. Im Keller hingegen soll jetzt auch Zeit sein, um Dinge auszuprobieren, die den Wein noch besser, noch spezieller machen.

"Es soll besser laufen als bei der eigenen Übergabe."

Helmut Noll

Die sogenannte Kaltmazeration gehört dazu. "Das Rauskitzeln hat gefehlt", sagt Vater Helmut. Studiert hat Fabian Noll in Neustadt in der Pfalz und gelernt beim Weingut Moosmann in Buchholz bei Waldkirch. Viele Stationen im In- und Ausland kamen dazu. Die Spezialität der Noll'schen Weine ist mit Säure, feinfruchtig und mit Kohlensäure zu sein. Den Barriqueausbau will Fabian Noll

forcieren – auch bei Weißweinen. Am meisten bauen die Nolls Burgundersorten an. 30 Prozent Spätburgunder, 15 Prozent Grau- und 15 Prozent Weißburgunder. Auf insgesamt zehn Hektar stehen Reben. Sieben Hektar sind für den Spargel reserviert.

Bei beidem, Wein und Edelgemüse, wollen die Nolls die Selbstvermarktung ausbauen. Das sei nötig, um die Gewinnspanne zu erhöhen. Schon jetzt kann man Noll'schen Spargel nicht nur im Hofladen, sondern auch in Buggingen an der B3, Müllheim, Zweirad Meier, Auggen, Abzweigung Jacoby kaufen. Der Spargel wird nach und nach die Hauptkultur. Gezogen wird er unter Folien oder teilweise auch in Folientunnels. Bei der Ernte in der Hauptzeit helfen polnische Kräfte mit. Sie kommen seit Jahren zu den Nolls. Wichtig sei die Frische, betont Fabian Noll. "Spargel altert ab dem Moment, wenn er geschnitten ist", sagt er. Deshalb wird er bei den Nolls sofort nach dem Ernten auf den Feldern um den Ort herum weiterverarbeitet. "Die Spargelzeit ist knackig", sagt Helmut Noll und erläutert: "kein Wochenende, kein Feiertag". Ansonsten aber hat der Beruf auch seine Freiheiten. "Der Urlaub Ende August, Anfang September ist uns heilig", sagt er.

Jüngere Geschwister hat Fabian Noll zwar, aber die zeigen bislang kein Interesse in den Betrieb einzusteigen. Wichtig sei das betriebswirtschaftliche Denken. Die Büroarbeit macht derzeit Mutter Annemarie. Sie hatte eine Ausbildung zur Industriekauffrau gemacht, ehe sie ihren Mann kennenlernte und mit ihm zusammen den Hof ab 1987 aufbaute. "Man muss eben gute Leute haben", sagt Helmut Noll.

Fabian Nolls Freundin Marina Sahner arbeitet auch im Betrieb mit. In ihrem Haupterwerb hat sie die Leitung eines Büros für Steuerberatung inne. Gute Voraussetzungen also für die nächste Generation.

Kontakt: Wein- und Spargelhof Noll, Kirchstraße 20a, Buggingen-Seefeld, Tel. 07634/2739,
<http://www.weingut-noll.com>

Ressort: **Buggingen**

Veröffentlicht in der gedruckten Ausgabe der BZ vom Sa, 02. Dezember 2017:

» Zeitungsartikel im Zeitungslayout: **PDF-Version herunterladen**

Kommentare

Liebe Leserinnen und Leser,

leider können Artikel, die älter als sechs Monate sind, nicht mehr kommentiert werden. Die Kommentarfunktion dieses Artikels ist geschlossen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Viele Grüße von Ihrer BZ
