



NZ Nürnberger Zeitung

Suchbegriff: J. Oppmann

22.11.2007

Verbreitete Auflage: 164.218

Anzeigenäquivalenz:

Tageszeitung / täglich

Reichweite: 410.545

Seite: 17 / oben mitte

38540 - 8 - OS - TZ - 10714954 -

In Würzburg ist Bayerns älteste Sektellerei zu Hause: J. Oppmann

Rütteln, schütteln – und dann genießen

VON STEPHAN SOHR

WÜRZBURG/NÜRNBERG – Franken ist für seinen Wein berühmt, wie auch für sein Bier. Weniger bekannt ist, dass in der Frankenwein-Metropole Würzburg Bayerns älteste Sektellerei zu Hause ist: J. Oppmann. Ein Besuch.

Wer Schaumweine herstellt, sollte von den Besten lernen. In sehr jungen Jahren hatte sich Josef Oppmann, Sohn eines Weinbergkontrolleurs in königlichen Diensten, in die Champagne aufgemacht, um in die Geheimnisse des prickelnden Edeltunks eingeweiht zu werden. Sein Wissen brachte er heim nach Franken und hier in Würzburg gründete Josef Oppmann 1865 seine Sektellerei, mit 22 Jahren.

Albert Friedrich kam spät zum Sekt. Die längste Zeit seines Berufslebens hat der Oberpfälzer in der Bierbranche verbracht. Seit einigen Jahren führt Friedrich bei Oppmann die Geschäfte. Bereut hat er den Wechsel nicht, sagt er. „Sekt ist viel interessanter.“ Aber Sekt ist auch ein schwieriges Getränk.

Zum einen für den Kellermeister. Zusammen mit Josef Sauer sucht Albert Friedrich persönlich die Kellereien auf, von denen er die Grundweine bezieht, sei es in der Emilia Romagna in Italien, im spanischen Penedes, im Rheingau – oder ganz in der Nähe, vom Staatlichen Hofkeller in Würzburg. „Ohne gute Grundweine gibt es keinen guten Sekt“, konstatiert Albert Friedrich und ergänzt launig: „Da nützt sonst alles Rütteln und Schütteln nichts.“

Mit Herstellern, die ihre Schaumweine für 1,99 Euro verkaufen, will er Oppmann erst gar nicht vergleichen wissen. Rechnet man die Sektsteuer noch ab, dann verbleibe für eine Flasche samt Inhalt ein Wert von unter einem Euro. Friedrich: „Ich frage mich: Wie machen die das?“

Auch der Oppmann-Chef könnte mit Blick auf die Rendite billigere Weine einkaufen, vor allem, weil die Preise in den letzten Jahren um über 40 Prozent angezogen haben. Doch das hält er für den falschen Weg. Oppmann müsse für Qualität stehen, sagt der Vorstand und weiß seinen Eigentümer hinter sich. Denn die Mehrheit der Stimmrechte bei Opp-



Im Reich des Kellermeisters: Josef Sauer (re.) ist bei J. Oppmann für die Reifung des Sektes zuständig. Mit Vorstand Albert Friedrich ist er sich einig: Nur aus guten Grundweinen kann ein guter Sekt entstehen. Foto: Sohr

mann besitzt der Milliardär August von Finck.

Den Qualitätsanspruch durchzusetzen, ist leichter gesagt als getan. Denn der Markt für Schaumweine ist hart umkämpft. Zum einen wegen der Vielfalt. Prosecco aus Italien, Cava aus Spanien, Champagner aus Frankreich, dazu die immer beliebteren Winzersekte – und eben die Billig-Marken, die über die Discounter verkauft werden – da hat es ein Unternehmen wie Oppmann nicht leicht.

In Spitzenjahren hat das Unternehmen 2,2 Millionen Flaschen verkauft. Nun sind es noch 1,5 Millionen. Doch Albert Friedrich will nicht klagen, solange für die geringere Menge ein höherer Preis erzielt werden kann. Deswegen nahm er, wenn auch zähneknirschend, in Kauf, dass einige

Großkunden aus der Hotellerie abgesprungen sind. „Ich kann meine Produkte nicht verschenken.“

Deshalb sind Oppmann-Sekte nicht über den klassischen Lebensmittel Einzelhandel zu bekommen. Mehr denn je will Oppmann-Chef Friedrich den genussorientierten Endverbraucher ansprechen, der Wert auf Qualität legt und dafür etwas mehr Geld ausgibt. Schließlich wirbt das Unternehmen mit dem Motto: „Sekt aus bestem Haus“.

Die deutschen Sekte, sei es aus Rheingau-, Rheinhessen- oder Franken-Weinen, gären zwölf Monate in der Flasche – in den Gewölben unter der stillvollen Oppmann-Zentrale in der Martin-Luther-Straße. Die Keller sind viel älter als die Sektellerei, in früheren Zeiten dienten sie als Bierlager. Stabile 12 Grad Celsius hat es in

den Gewölben – ideal für die Sektreifung.

Doch Oppmann will sich modernen Trends nicht verschließen. Seit einiger Zeit gibt es auch einen Secco, also einen Schaumwein, dem die Kohlensäure zugesetzt worden ist, und zwei Sektcocktails. Gerade wegen der langen Tradition des Hauses sei es wichtig, neue Produkte anzubieten und damit auch jüngere Leute anzusprechen und damit zum Qualitätssekt zu bringen, erklärt Friedrich.

Bei Voranmeldung kann die Sektellerei Oppmann besichtigt werden – ein Vergnügen, das Zeit braucht, denn allein für die Sektprobe sind drei Stunden angesetzt. Infos im Internet unter www.oppmann.de oder unter 0931/35 57 40.