

EDELSÜSSE WEISSWEINPERLEN

Klein, aber fein

Wein in Form von Kaviar aus der Wurstdose. „Bitte was?“, denken sich da wohl die meisten. Und damit ist Daniel Kuhnles Marketingidee bereits aufgegangen. Er will mit seinen „Weinperlen“ Aufmerksamkeit erregen, zum Gesprächsthema werden.

Die Perlen sind mit edelsüßem Riesling gefüllt.

Gleich vorneweg: Die glibberigen Kügelchen erinnern zwar an Kaviar, haben aber mit Fischeiern nichts gemein. Sie sind umhüllt von einer Schicht aus Natriumalginat, ein Stoff, der aus Braunalgen gewonnen und häufig als Gelier- und Verdickungsmittel verwendet wird. Gefüllt sind sie mit Wein vom Weingut Kuhnle. Zerplatzen die Perlen am Gaumen, kommt der edelsüße Riesling zum Vorschein.

„Verändert das nicht den Geschmack des Weines?“, fragt sich der Weinliebhaber. Kaum, meint der 33-jährige Daniel Kuhnle. Die Hauptgeschmacksträger bleiben unverändert, auch Restsüße und Alkoholgehalt bleiben gleich.

Als Daniel die Idee Ende Dezember seinen Eltern vorstellt, sind diese zunächst skeptisch. „Ich konnte mir darunter gar nichts vorstellen“, sagt Mutter Margret. Und auch Vater Werner konnte dem Wein aus Kügelchen, statt aus Flaschen, zunächst wenig abgewinnen.

Konkurrenz belebt

Doch Daniel hielt an der Idee fest. Schließlich ist der Markt hart umkämpft, was auch das in zweiter Generation geführte Weingut Kuhnle in Strümpfelbach im Rems-Murr-Kreis zu spüren bekommt. „Im Handel stehen unsere Weinflaschen zwischen Tausenden anderen im Regal. Da muss man sich besonders im



Daniel Kuhnle (links) und Uli Brunner (Mitte) sind stolz auf ihre neuen Weinperlen.

Hinblick auf Neukunden abheben.“ Es musste etwas Neues, Ausgefallenes her. Etwas, was sonst keiner hat oder keiner kann, erklärt der gelernte Winzer.

Und da kommt sein Freund Uli Brunner ins Spiel. Der vertreibt schon seit Jahren Gewürz- und Essigperlen. Zudem hat er gute Kontakte nach Asien. Kurz vor Weihnachten klopfte er mit einer neuen Geschäftsidee im Gepäck an Kuhnles Tür. Er war auf der Suche nach Weingütern, die mit ihm weingefüllte Perlen für den chinesischen Markt produzieren. „Da ist die Wahl schnell auf Daniel gefallen, wir kennen uns schon lange und menschlich wie unternehmerisch passt das einfach“, erklärt Brunner.

Kuhnle war hellauf begeistert von den Weinperlen, die sowohl zu Fleisch oder Fisch als auch in Desserts oder Sekt

schmecken. Der Fantasie der Hobbyköche und Genießer sind hier keine Grenzen gesetzt.

Schnellstart

Für Kuhnle stand fest, dass er das Produkt nicht nur für China, sondern vor allem für den heimischen Markt herstellen will. Und als der Entschluss einmal gefasst war, wurde nicht mehr lange gefackelt – bereits Anfang Februar kamen die Perlen auf den Markt und sind seitdem im Remstal-Markt Mack, im Onlineshop und direkt beim Weingut Kuhnle zu erwerben. Die mit Riesling gefüllten Perlen kosten den Probierfreudigen zehn Euro pro Dose. Der schnelle Markteintritt war bewusst so gewählt, er sei „volles Risiko gefahren, um deutschlandweit der Erste zu sein, der Weinperlen anbie-

tet“, erklärt Daniel stolz. Und das scheint sich auszuzahlen: Bereits nach wenigen Tagen waren die Weinperlen ausverkauft. Kuhnle und Brunner kommen seitdem kaum hinterher, die Nachfrage nach den edelsüßen Kügelchen zu stillen. Auf seinem Erfolg ausruhen will sich Kuhnle, der in Heilbronn Weinbetriebswirtschaft studiert hat, aber nicht. Als nächstes sind Roséperlen geplant, auch Rotweinkerlen und Eisweinkerlen sind im Gespräch.

Auch Mutter Margret ist inzwischen überzeugt von Sohnmanns neuer Marketingidee. Sie nutzt die Perlen mittlerweile sogar beim alltäglichen Kochen. So wie gestern, da gabs die Weißweinkügelchen zu einem einfachen Vanillepudding. „Auch wenn die Perlen super zu Lachs oder Krabben schmecken: Es muss nicht immer sowas Hochgestochenes sein, ganz einfach ist auch gut“, sagt sie und lacht. Und Vater Werner? Daniel Kuhnle schmunzelt: „Na wünsch dir das, ist der immer dabei!“

Text: Kristin Dally, Redaktion Rebe & Wein

Bilder: Harad Deuschle, Remsgalerie



KONTAKT

Weingut Kuhnle GbR
Hauptstraße 49
71384 Weinstadt-Strümpfelbach
Tel. 07151 / 61293
www.weingut-kuhnle.de