

Hochprozentiges aus dem Heckengäu

Aidlingen Leonard Wilhelm möchte Whiskey und Gin selbst brennen und vertreiben. Darüber hinaus plant er ein Eventcenter für Produkte aus der Region. Der angehende Betriebswirt sieht gute Marktchancen für sein Vorhaben. *Von Ralf Recklies*

Bis Leonard Wilhelm seinen ersten selbst gebrannten Whiskey aus der im Frühjahr gegründeten Heckengäu-Brennerei verkaufen kann, gehen noch gut dreieinhalb Jahre ins Land. „Whiskey muss mindestens drei Jahre lagern“, erklärt der 23-Jährige in Aidlingen geborene Jungunternehmer. Und da die Brennerei, die Wilhelm derzeit samt einem Eventcenter für bis zu 60 Personen in einer ehemaligen Lagerhalle in Gechingen einrichten lässt, frühestens im Frühjahr 2017 ihren Betrieb aufnehmen kann, wird es 2020 werden, bis die ersten Flaschen verkauft werden können. Der angehende Betriebswirt hofft aber darauf, bereits im kommenden Jahr so gute Umsätze machen zu können, dass die Zukunft des Heckengäu-Whiskeys nicht zu Ende ist, bevor sie überhaupt begonnen hat. Aus diesem Grund hat er sich entschlossen, neben dem Whiskey auch Gin herzustellen sowie weitere hochprozentige regionale Produkte anderer Erzeuger im Eventcenter zu vertreiben.

Wilhelm weiß, dass er ausreichend Umsatz machen muss, um am Markt bestehen zu können. Mit einem Produkt aus dem Heckengäu werde er nicht ad hoc mit etablierten Marken auf dem deutschen oder internationalen Markt konkurrieren können. Auch sei sein Bestreben keine industrielle Massenproduktion. „Mir geht es um das Individuelle, um Regionalität“, sagt Wilhelm.

Ganz bewusst habe er sich für den Schritt in die Selbstständigkeit entschlossen. „Ich kann mir nicht vorstellen, dass ich beispielsweise in der Buchhaltung eines Unternehmens glücklich werde“, sagt der Noch-Student, der an der Tübinger Universität derzeit seinen Master in Betriebswirtschaftslehre (BWL) anstrebt.

Die Idee, sich mit einer Brennerei selbstständig zu machen, ist relativ jung, wie Wilhelm erzählt. Zwar begeistert sich der junge Mann seit einer Rundreise durch Irland und Schottland nach dem Abitur für Whiskey. Er habe auch mit dem Gedanken gespielt, Whiskey „als eine Art Hobby herzustellen“. Die ersten kaufmännische Kalkulationen brachten Wilhelm aber schnell zu der Erkenntnis, dass er die Herstellung



Leonard Wilhelm möchte in dreieinhalb Jahren seinen ersten Whiskey verkaufen.

Foto: factum/Granville

von Whiskey entweder professionell betreiben oder aber lassen muss. „Als Hobby wäre so etwas nicht finanzierbar.“ Daraufhin hat er sich in mehreren kleineren Destillieren im Südwesten umgeschaut und sich ein Bild von den Marktchancen gemacht sowie Kosten und mögliche Erlöse gegenübergestellt. „Am Anfang werde ich sicher vieles alleine machen“, so Wilhelm. Er ist sich bewusst, dass der Weg kein leichter sein wird. „Aber wenn es Spaß macht, dann arbeitet man ja gerne auch mal mehr als acht Stunden am Tag“, sagt er lachend. Sollte sich der erhoffte Erfolg einstellen, will er auch Mitarbeiter mit ins Boot holen, die ihm in der Brennerei helfen sollen

– oder im Eventcenter, in dem er Feiern, Veranstaltungen oder Seminare ausrichten will. Ein klassischer Gastronomiebetrieb soll das Eventcenter aber nicht werden. „Ich will dort auch Verkostungen der eigenen Produkte anbieten“, sagt Wilhelm.

Zwei Mal wöchentlich will Wilhelm in seiner Verschlussbrennerei, die derzeit im Gechinger Industriegebiet entsteht, den Alkohol für seine Produkte destillieren. Der Grund liegt auf der Hand: Die Maische, aus der der Alkohol gewonnen werden soll, „muss vier Tage lagern“, erklärt der angehende Brenner, der bei Seminaren an der Universität Hohenheim weitere Fachkenntnisse erwerben will. „Die Herstel-

lung von Whiskey ist eine Wissenschaft für sich“, sagt Wilhelm, der den Whiskey in Amarone- und Bourbonenfässern lagern möchte, damit diese den gewünschten Geschmack erreichen. Dass drei Jahre reichen sollen, wofür in Schottland und Irland zumeist sechs bis sieben Jahre benötigt werden, begründet er mit dem beim Brennen erzielten Alkoholgehalt. Während in Irland und Schottland der Alkoholgehalt des Destillats oft bei 60 bis 65 Prozent liege, plane er – wie in Deutschland üblich – durch den Einsatz einer Grob- und einer Feinbrandblase sowie durch sogenannte Kolonnen ein Destillat mit bis zu 85 Prozent Alkohol zu erzeugen.

Der Rathauschef lässt seine Zukunft offen

Leonberg Bernhard Schuler will im Frühjahr erklären, ob er wieder kandidiert. *Von Thomas Slotwinski*

Bernhard Schuler lässt weiterhin offen, ob er im kommenden Jahr zum vierten Mal als Oberbürgermeister kandidiert. „Im Frühjahr werde ich entscheiden, was ich in den Folgejahren machen werde“, erklärte der Rathaus-Chef. Der OB der Stadt Leonberg wird im Herbst 2017, womöglich parallel zur Bundestagswahl, wieder direkt gewählt.

Auf eine mögliche Gegenkandidatur seines Stellvertreters Ulrich Vonderheid (CDU) angesprochen, reagierte der parteilose Schuler zurückhaltend. Dass er allerdings über den Alleingang des Finanzbürgermeisters bei der möglichen Finanzierung einer neuen Sporthalle für einen aus TSG und TSV fusionierten Großverein nicht erbaut war, verhehlt Schuler nicht.

Wie berichtet schwebt den beiden Vorständen ein gemeinsames Vereinszentrum für rund 11,8 Millionen Euro auf dem Gelände des TSV Eltingen vor. Ulrich Vonderheid hatte dafür einen namhaften städtischen Zuschuss in Aussicht gestellt. Bernhard Schuler hingegen sieht angesichts der angespannten Haushaltslage eine größere Beteiligung der Stadt kritisch. „Wenn ich stärker bin, muss ich auch mehr aus eigener Kraft leisten können“, sagt der Oberbürgermeister, der ein größeres finanzielles Engagement eines fusionierten Vereins erwartet, sollte dieser auf einer aufwendigen Halle bestehen. Für den Verwaltungschef ist das Bauprojekt nicht entscheidend: „Die Vorteile einer Fusion sind von einer Halle völlig unabhängig.“

Inwieweit das TSG-Gelände in der Jahnstraße zu Bauland umgewandelt werden kann, will der OB erst öffentlich erörtern, wenn die Mitglieder im November über eine Fusion abgestimmt haben. Sollte

Schuler sieht die Vereine bei der Finanzierung der Sporthalle in der Pflicht.

Sollte