1

1 Lädt zum Verweilen ein: die Terrasse des Spingiersbacher Hofes.
2 Die Vermietung hochwertiger Ferienwohnungen trägt maßgeblich zum Betriebseinkommen bei.
3 Gabriele und Michael Borchert haben gerne Gäste auf dem Hof.
4 Reizvoller Kontrast: die moderne Brennereianlage im Gebäude direkt hinter der alten Stadtmauer.
5 Mit der Zeit wurde das Weingut auf 2,5 ha Steillagen erweitert.

5

Neubeginn hinter historischen Mauern

Weine, Edelbrände, Gäste auf dem Hof

Als sich für Gabriele und Michael Borchert die Gelegenheit ergab, das ehemalige Weingut des Augustinerklosters Springiersbach zu übernehmen, haben sie sich mit der Restaurierung der Gebäude und dem Einstieg in Weinbau und Brennerei ihren Lebenstraum erfüllt. Dafür gaben beide ihren Beruf auf und zogen von Frankfurt a. M. in das historische Moselstädtchen Ediger-Eller. Bereut haben sie ihren Entschluss nie.

2

Die Weinbautradition auf dem Springiersbacher Hof reicht bis ins Jahr 1299 zurück. Dort wurde der Wein für das Augustinerkloster Springiersbach angebaut. Im Rahmen der Säkularisierung von Kirchen- und Klosterbesitz durch Napoléon Bonaparte gelangte der Hof 1803 in den Besitz von Gabriele Borcherts Vorfahren. 1989 konnten sie und ihr Mann den Hof erwerben. Es dauerte mehrere Jahre, um das sanierungsbedürftige Anwesen mit zeitgemäßer Technik und modernem Wohnkomfort auszustatten, damit zunächst die Familie darin leben konnte. Das große Haus mit Schieferdach und ohne Heizung und Warmwasser sollte sich selber tragen, also baute das Ehepaar Borchert zwei Ferienwohnungen ein.

Bei Null angefangen

Die Neugründung des historischen Weingutes begann 1997. Von einem kleinen gepachteten Weinberg wurden die Trauben anfangs im Keller beim Vater gekeltert. Den Gästen auf dem Hof schmeckte der Wein so gut, dass er nicht lange ausreichte. Damit nahm die Erweiterung ihren Lauf. Mit der Zeit wurde das Weingut auf heute 2,5 ha in Steil- und Steilstlagen erweitert; gekauft wurden nur beste Weinberge in Großen Lagen wie im Calmont und im Elzhofberg. Daneben bauten die Borcherts weitere Ferienwohnungen aus, bis im alten Abteihof und im benachbarten Winzerhaus zwölf Gästewohnungen zur Verfügung standen. 2005 wurde das Weincafé in der ehemaligen Kelterscheune eröffnet.

Als sie 2010 zufällig vom Verkauf einer Brennerei erfuhr, dachte Gabriele Borchert gleich an ihren Mann: Das wäre doch etwas für ihn. Seine Begeisterung hat sich zwar etwas zögerlich, dann aber nachhaltig eingestellt. „Der eine kriegt eine Midlife-Crisis, der andere bekommt eine Brennerei“, schmunzelt Gabi Borchert. Die Brennerei wurde in einem historischen Gebäude untergebracht, das direkt an die Stadtmauer angebaut ist. „Hier ist alles denkmalgeschützt, in dem alten Ortskern darf man keinen Stein anpacken“, erklärt Michael Borchert die komplizierten baulichen Maßnahmen.

Da er wie beim Wein bei Null anfing, gab es auch keinen Druck durch Kunden. Qualität war von Anfang an seine Maxime. Der Autodidakt kniete sich tief in die Materie. Als sein erster eingereichter Brand mit einer Medaille belohnt wurde, war sein Ehrgeiz angestachelt. Im fünften Jahr seiner Brennerlaufbahn wurde ihm 2014 der Staatsehrenpreis des Landes Rheinland-

3

4

Pfalz verliehen. Mit insgesamt 8 x Gold, 4 x Silber und 2 x Bronze zählt die Destillerie zu den Besten in Rheinland-Pfalz.

Nur heimisches Obst

Großen Wert legt Michael Borchert auf heimisches, hochwertiges Obst als Grundlage aus der näheren Umgebung. Das meiste Obst kommt von der eigenen Streuobstwiese: Williamsbirnen, Äpfel, Mirabellen, Quitten, Kirschen oder Weinbergspfirsiche. Was dann noch fehlt, wird zugekauft, etwa Hagebutten oder Holunderblüten von einem biozertifizierten Betrieb in der Eifel – noch keine zehn Kilometer von Ediger entfernt.

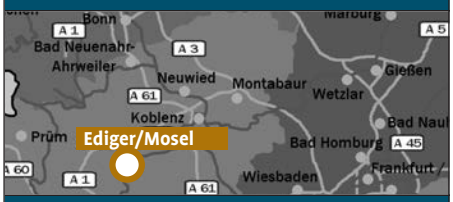
Da die Familie selbst Wein anbaut und vinifiziert, werden in der Abfindungsbrennerei auch selbst Weinbrand, Hefebrand und Tresterbrand erzeugt. Eine Besonderheit ist „Engelspinkel“, ein Tresterbrand, der mit heimischem Obst versetzt wird, vorzugsweise Pflaumen. Vom roten Weinbergspfirsich werden nicht nur Likör und Brand, sondern auch Konfitüre, Chutney und im Sommer Torte hergestellt.

90 % der eigenen Weine und Edelbrände werden an Laufkundschaft oder Gäste vermarktet. „Bei uns greifen die Kunden auch gerne nach hochpreisigen Flaschen“, freut sich Gabriele Borchert, wenn sie die Kunden im Weincafé bedient. Größere Abnehmer gibt es kaum. Das Weincafé bietet neben den hauseigenen Weinen im Vinothekbereich Kaffeespezialitäten samt Kuchen sowie traditionelle Winzerküche mit regionalen Zutaten, die auch im Freien im historischen Hofgarten des Springiersbacher Hofes genossen werden kann. Der Gastronomiebetrieb und die Erzeugnisse aus Weinbau und Brennerei machen etwa die Hälfte des Umsatzes aus. Die andere Hälfte kommt aus der Vermietung der Ferienwohnungen. Die Weinproduktion (ca. 9000 Flaschen/Jahr) ist umfangreicher und arbeitsintensiver als die Brennerei. In 2,5 ha Steillagen werden jährlich ca. 1800 bis 2000 Arbeitsstunden geleistet.

Gäste auf dem Hof - ein wichtiges Standbein

Von 1997 an bis heute sind zwölf Ferienwohnungen entstanden – mit einem beachtlichen Teil an Eigenleistung. Gabriele Borchert hat den gestalterischen Part übernommen, ihr Mann die Umsetzung, das „Machbare“. Die Wohnungen sind nach Gebäudeteilen des Hofes (Kelterhaus oder Winzerhaus) und Weinlagen (Feuerberg, Calmont etc.) benannt. Der Komfort in al-

STANDORT



BETRIEBSDATEN

SPRINGIERSBACHER HOF

- **Arbeitskräfte:** Betriebsleiterehepaar, 2 Halbtags- und 4 Saisonarbeitskräfte
- **Lage des Betriebs:** 91 m ü. NHN
- **Fläche:** 2,5 ha Weinbau, Streuobst
- **Betriebszweige:** Vermietung/Ferienwohnungen, Weinbau und Abfindungsbrennerei, hofeigene Gastronomie
- **Sortiment:** Wein-, Hefe-, Trester-, Beeren-, Stein- und Kernobstbrände, Liköre, Wein, Sekt, Essig, Konfitüren
- **Vermarktung:** Direktvermarktung ab Hof und in der hofeigenen Gastronomie
- **Preise:** 6,80 bis 15 € bei Wein (0,75 l-Flasche); Brände von 10 bis 34,50 €; teilweise 0,35 l, meist 0,5 l-Flaschen.
- **Geplante Investition:** Betriebsgebäude
- **Kontakt:** Gabriele und Michael Borchert
  Springiersbacher Hof
  Oberbachstraße 30, 56814 Ediger-Eller
  Tel.: +49 (0) 2675 1560
  E-Mail: borchert@moselhof.de
  www.ediger-mosel.de

6 Das gemütliche Weincafé bietet neben hauseigenen Weinen Kaffeespezialitäten samt Kuchen sowie regionale Küche.

ten Mauern und das Wohlfühlambiente ziehen sich durch sämtliche Ferienwohnungen, elegante wie rustikale. Damit das so bleibt, wird in der Gäste-freien Zeit über den Winter jede Wohnung wieder in Schuss gebracht.

Der Springiersbacher Hof ist ein Qualitätsbetrieb der „Dachmarke Mosel“, d. h. er ist in allen Bereichen zertifiziert. Gabriele Borchert ist auch Mitglied bei Vinissima, dem bundesweiten Berufsnetzwerk für Frauen in der Weinbranche. Im Weinführer Eichelmann sowie im Weinführer Gault-Millau wurde das Weingut Borchert 2010 bzw. 2011 aufgenommen.

Michael Borchert, gelernter Industriemeister Metall und Schweißfachmann, hat sich bestens in seine neue, selbst gewählte Rolle eingearbeitet und ist damit der einzige sächsische Moselwinzer. Seine Prämierungsurkunden müssen den Meisterbrief für Weinbau ersetzen, damit die Kunden sehen, dass er sein Fach beherrscht.

„Wir sind die Unterhalter schlechthin“

Eine komfortable Unterkunft ist zwar die halbe Miete, aber die Gäste suchen auch Anregungen für ihre Urlaubsgestaltung. Sehr beliebt sind neben Ausflügen Weinfeste, ja sogar Krimi-Lesungen auf dem Hof. „Man muss den Leuten einen Anreiz bieten, damit sie wiederkommen. Auch das Brennen ist eine Art Entertainment.“

Ediger-Eller ist ein touristischer Ort, genau genommen ein Geheimtipp an der Mosel. Ein Teil der Gäste kommt über die Homepage im Internet auf den Hof, andere über Empfehlungen und Mund-zu-Mund-Propaganda. Bei der gegebenen Anzahl von Wohnungen ist es wichtig, im Internet gut auffindbar zu sein. Während der Winzer anfangs die Homepage selber betreut hat, ist das heute nicht mehr machbar. Inzwischen wurde eine professionelle Agentur damit beauftragt.

Es kommen auch viele Familien mit kleinen Kindern. „Wir haben richtige Urlauber.“ Durchreisende, die nur einen kurzen Aufenthalt buchen, gehören nicht zur Zielgruppe. Vielmehr suggeriert das Motto des Betriebes „Willkommen im Urlaubsglück“ Entspannung, es sich gut gehen zu lassen und das komfortable Ambiente in historischen Mauern zu genießen. „Im Übrigen ist ja hinter jeder Kurve etwas Tolles, von Koblenz bis Trier“, ergänzt die Hausherrin. Auch der Moselsteig führt direkt hinter ihrem Haus vorbei. Den goldenen Oktober kann man auf dem Springiersbacher Hof bis Mitte November auskosten.

In einem Beherbergungsbetrieb dieser Art können sich jederzeit fremde Leute auf dem Hof und im Haus bewegen. „Wenn man das nicht will, kann man so einen Betrieb nicht führen“, erklären die beiden kurzerhand. Borcherts haben Vertrauen in ihre Gäste, für sie war das vom ersten Tag an in Ordnung. Schließlich dauert die Hauptsaison ja nur von Ostern bis Ende Oktober und von Weihnachten bis Silvester. Allerdings möchten sie Urlauber auf dem Hof willkommen heißen, keine Leute, die nur kurz hier sind und Stress verursachen, weil sie in der Zeit alles erlebt haben wollen. „Wir sind kein Hotel. Bei uns müssen die Gäste auch ihren Müll in den Müllkeller bringen.“ Die meisten wollen im Urlaub Teil der Familie sein. Sie kommen gerne wieder.

Aber es steckt oft harte Arbeit dahinter, um den Urlaubern Einblick in den Betriebsablauf zu geben. Beispielsweise, wenn eine Familie mit Kindern im Weinberg mithelfen möchte. „Da kommt eigentlich kaum Arbeitsleistung zustande, aber die Gäste kommen wieder“, erklärt Michael Borchert. So macht es auch den Vermietern Spaß, selbst wenn sie am Saisonende „ausgepowert“ sind.

Bloss nicht expandieren

Für die Zukunft wünscht sich das Ehepaar weiterhin ein gutes Händchen für Produktion und Vermietung. Eine weitere Aufstockung soll es aber nicht geben, eher könnte die Dimension etwas verringert werden. Gabriele Borchert, deren Domäne vorwiegend die Vermietung ist, inklusive aller Büroarbeiten, ist trotz helfender Hände bei nahezu durchgehender Vollbelegung stark gefordert. Tochter Franziska studiert Kultur und Wirtschaft, Sohn Johannes möchte nach seinem Studium der internationalen Weinwirtschaft in Geisenheim erst mal Auslandserfahrung sammeln. Gabriele und Michael Borchert lassen die noch offene Frage der Nachfolge (bewunderswert) gelassen auf sich zukommen. Letztendlich wird die Zeit das zeigen.

Text: **Anette Gerhold**
Bilder: **Anette Gerhold (1,2,4,6), Borchert (3,5)**