

Liebe Winzerinnen und Winzer,

heute möchten wir Sie wieder über einige aktuelle Themen informieren.

## 1. ALLGEMEINE SITUATION WEINMARKT DEUTSCHLAND UND AKTUELLER GESCHÄFTSVERLAUF DER WINZER VON BADEN EG

Der deutsche Weinmarkt im Jahr 2025 ist geprägt von einem strukturellen Wandel, der durch einen sinkenden Weinkonsum, Herausforderungen für die Winzer und eine Konzentration auf hohe Qualitäten gekennzeichnet ist. Trotz des allgemeinen Rückgangs des Verbrauchs werden 2025 sehr gute Weinqualitäten, insbesondere bei Rot- und Burgunderweinen, erwartet.

**Sinkender Weinkonsum:** Der Trend zu weniger Weinkonsum setzt sich fort. Im Wirtschaftsjahr 2024/2025 sank der Pro-Kopf-Verbrauch erneut auf etwa 21,5 Liter (bei Erwachsenen), was einem Rückgang von etwa einer Flasche Wein pro Person im Vergleich zum Vorjahr entspricht. Der häusliche Pro-Kopf-Verbrauch wird für 2025 auf nur noch rund 16,6 Liter geschätzt.

**Krise der Erzeuger:** Viele deutsche Winzer kämpfen mit Existenzängsten aufgrund von Preisverfall bei Fassweinen, gestiegenen Produktionskosten (Energie, Personal, Mindestlohn) und dem Druck durch ausländische Konkurrenz. Die Fassweinpreise sind teilweise sehr niedrig.

**Winzer von Baden eG:** Das Kalenderjahr 2025 war geprägt von deutlichen Absatz- und Umsatzrückgängen im Bereich des Großkundengeschäfts (Discount). Im zweiten Halbjahr 2025 wurde nur noch ein Großkunde durchgängig beliefert. Eine Erholung der Ab- und Umsätze wird sich ab März 2026 einstellen, da die ersten Abrufe von dem Jahrgang 2025 eines weiteren Großkunden erfolgen werden.

Im Bereich des klassischen Lebensmittelhandels konnten wir die allgemeinen Umsatzrückgänge in Deutschland durch Gewinnung neuer Kunden und Listungen weiterer Erzeugnisse bremsen, wenngleich wir trotzdem ein niedriges einstelliges Minus ausweisen müssen.

Für das Kalenderjahr 2026 erwarten wir durch die bereits getätigten Abschlüsse und Gespräche mit unseren Kunden eine deutliche Verbesserung der Ab- und Umsätze. Zusätzlichen Schub brachte uns bereits die Premium-Serie der Weinmanufaktur Heidelberg GmbH. Hier konnten wir bereits viele Kunden gewinnen und begeistern. Mit dem Jahrgang 2026 hätten wir unsere erfolgreiche Heidelberger Mannaberg-Serie nicht mehr weiterführen können, da nach dem neuen Weinbezeichnungsrecht die Großlagenbezeichnungen verändert werden. Aktuell haben wir diese Linie angepasst und vermarkten die Weine unter der Weinmanufaktur Heidelberg GmbH mit dem Seriennamen „Tradition“.

## 2. ÜBERARBEITUNG SORTIMENT / NEUE PRODUKTE / EXPORT

Die Sortimentsoptimierung ist ständig im Fokus. Wir beleuchten die Entwicklung der Abverkaufs-/ Erlöszahlen und passen diese an die Marktanforderungen an.

Aktuell entwickeln wir eine neue Serie „Region Badische Bergstrasse“. Da die Linie „Kraichgauer“ sehr erfolgreich läuft, wollen wir den Herkunftsaspekt der Bergstrasse ebenfalls als positives Verkaufsargument nutzen. Wir werden fünf Weine zum Start der Serie auf den Markt bringen. Die ersten Weine werden voraussichtlich im April 2026 vermarktet.

Zudem erweitern wir das Sortiment unserer Weinmanufaktur Heidelberg GmbH mit der Prestigelinie für die gehobene Gastronomie und den guten Weinfachhandel. Die ersten beiden Weine (Weiß- und Grauburgunder) werden bereits im März 2026 angeboten. Ein Rosé und ein Rotwein werden später im Jahr noch folgen. Mit dieser Linie möchten wir im Großraum Heidelberg/Mannheim neue Kunden gewinnen.

Erfreulicherweise ist es uns gelungen, einen neuen Exportkunden für den osteuropäischen Markt zu generieren. Die erste Bestellung mit einer fünfstelligen Flaschenanzahl an Riesling trocken ist bei uns eingegangen. Aus heutiger Sicht werden wir die erste Lieferung im April oder Mai 2026 durchführen.

## 3. WINZERABRECHNUNGEN JG 2024 / VORLÄUFIGE ENDABRECHNUNG JAHRGANG 2025

Bitte entschuldigen Sie die späte Endabrechnung für den JG 2024 für die einzelnen Winzer. Es war uns wegen einem personellen Engpass nicht möglich die Abrechnungen früher zu erstellen. Die Abrechnungen für die Einzelwinzer wurden nun erstellt und gehen Ihnen in den nächsten Tagen zu. Die Restauszahlung für den JG 2024 ist Ende Juni 2026 geplant.

Die vorläufige Endabrechnung für den Jahrgang 2025 wurde erstellt. Die Auszahlung ist auf 5 Raten vorgesehen. Ende März 2026 (kleine Rate), Ende September 2026, Ende Dezember 2026, Ende März 2027 und Ende Juni 2027 (Endabrechnung). Aufgrund der niedrigen Auszahlungsleistung für den JG 2024 und enormen Risiken in der weiteren Geschäftsentwicklung wurde die vorl. EA JG 2025 bewusst auf einen geringen Wert angesetzt. Die vorläufige Endabrechnung geht den Winzern zur Kontrolle ebenfalls in den nächsten Tagen zu. Wir bitten eventuelle Korrekturen bis zum **13. März 2026** zu melden.

## 4. TRAUBENANLIEFERUNGSBEDINGUNGEN 2026

Die Traubenanlieferungsbedingungen wurden von Vorstand und Aufsichtsrat am 09. Februar festgelegt und liegen dem Winzerbrief bei. Informationen und Anmeldeformulare der Segmente (Ortsweine / Selektionen) liegen ebenfalls bei.

Im Kern wurde eine gravierende Änderung beschlossen. Das alte System mit der Öchslesabstufung wurde verändert. Nun gelten Korridore für Öchslesbereiche, Gesundheitszustand des Lesegutes und Kulturführung.

Dies wurde vor allem notwendig um eine gezielte, bedarfsgerechte Traubenproduktion zu initiieren.

Als primärer Parameter für die Klassifizierung steht die Traubengesundheit. Hier wird vor allem der Fäulnisgrad und der Oidiumbefall gewertet. Im zweiten Schritt wird dann das Mostgewicht betrachtet und das Lesegut in die unterschiedlichen Korridore eingeordnet.

Wie schon letztes Jahr, wird für das Erntejahr 2026 das Ortswein- und Selektionsprogramm fortgeführt. Neu hinzu kommt, dass in diesem Jahr auch Trauben der Sorten Weiß-, Grau-, und Spätburgunder auf Grundlage der Ortsweinproduktionsrichtlinien auf Flächen produziert werden können die nicht auf der entsprechenden Gemarkung liegen. Die so produzierten Trauben müssen in Wiesloch an der Kelterstation der WG Kraichgau angedient werden.

Eine weitere wichtige Neuerung ist, dass der Minimalschnitt mit Faktor 0,8 ausgezahlt wird. Es besteht jedoch die Möglichkeit Minimalschnittflächen bonitieren zu lassen. Die durch den Qualitätsmanager positiv bewerteten Minimalschnittanlagen können dann mit dem Faktor 1,0 ausgezahlt werden

## 5. AKTIONSWEIN MITGLIEDER

Diesem Winzerbrief liegt wieder ein Bestellformular der Aktionsweine für unsere Winzer bei. Bitte machen Sie von diesem Angebot reichhaltig Gebrauch. Die Limitierung der Bestellmenge von maximal 120 Flaschen wurde aufgehoben und besteht nicht mehr. Dies hat sich gut bewährt und bleibt vorerst auch so. Voraussichtlicher Auslieferungstermin der Bestellungen an die Genossenschaften wird zwischen Mai und Anfang Juni 2026 sein.

# WINZERBRIEF

FEBRUAR 2026

# WINZER VON BADEN



## 6. VERANSTALTUNGEN / WEINPROBEN & MEHR ... 2026

### 27.02. \ KÖNIGLICHE WEINPROBE

33,00 € PRO PERSON \ 19.00 – 22.00 UHR

Betriebsbesichtigung und Verkostung von sechs Weinen, dazu ein buntes Vesper. Moderiert wird der Abend mit weinadliger Unterstützung von Viktoria Benz, Weinprinzessin Kraichgau/Badische Bergstraße.



### 21.03. \ WEINWANDERN MIT LAMA

44,00 € PRO PERSON \ 16.00 – 18.30 UHR

Wanderung durch die Weinberge mit leckeren Weinen, kleinen Snacks und den Rauenberg Lamas als Wegbegleiter. Geführt wird die Tour von der erfahrenen Lama-Besitzerin ROSI WIPFLER. Wissenswertes: Die Strecke ist hügelig und es gibt keine Sitzgelegenheiten und Toiletten. Bei Extremwetter muss der Termin ggf. verschoben werden.



### 24.04. \ MÄDELSABEND

33,00 € PRO PERSON \ 19.00 – 22.00 UHR

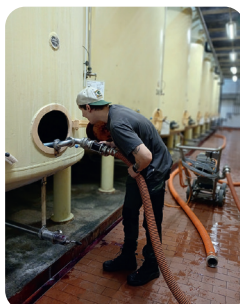
Verkostung von sechs Weinen, ergänzt durch einen Begrüßungsdrink, dazu Fingerfood. Moderiert wird der Abend von Kellermeister a.D. JÜRGEN KNOPF.

### 08.05. \ MEET & GREET IM WEINKELLER

38,00 € PRO PERSON \  
START 17.00 \ 18.00 \ 19.00 UHR  
ENDE 22.00 UHR

Lernen Sie das Team hinter den Weinen kennen!

Bei einer Betriebsbesichtigung mit Sektempfang, umfangreicher Weinverkostung inklusive Mineralwasser & Snacks sowie der Möglichkeit zu interessanten Gesprächen mit unserem Kellerteam.



### 17.07. \ WEISSWEINPROBE

38,00 € PRO PERSON \ 19.00 – 22.00 UHR

Verkostung von sechs Weißweinen verschiedener Qualitäten und Geschmacksrichtungen, ergänzt durch Perlwein und Sekt. Dazu ein buntes Vesper.



### 21.08. \ WEINPROBE FÜR JEDERMANN

38,00 € PRO PERSON \ 19.00 – 22.00 UHR

Betriebsbesichtigung mit Sektempfang und Verkostung von sechs Weinen, dazu ein buntes Vesper.

### 18.09. \ WIR FEIERN UNSERE VINO THEK

After Work Sause zum 30. Geburtstag unserer Vinothek

25,00 € PRO PERSON \ 17.00 – 21.00 UHR

ABENDKASSE 29,00 €

Wir möchten das 30jährige Bestehen unserer Vinothek mit Euch feiern. Bei einer leckeren Auswahl verschiedener Weine inklusive Mineralwasser und kleiner Snacks. Für Euch alles inklusive. Entspannt \ ungezwungen \ mit Musik



### 16.10. \ WEIN & KÄSE

38,00 € PRO PERSON \ 19.00 – 22.00 UHR

Verkostung von sechs hochwertigen Käsesorten mit korrespondierenden Weinen, dazu Brot.

### 27.11. \ AFTER WORK GLÜHWEIN ABEND

25,00 € PRO PERSON \ 17.00 – 21.00 UHR

ABENDKASSE 29,00 €

Wir möchten Euch zu einem geselligen Glühwein Abend einladen inklusive Mineralwasser und kleiner Snacks. Genießt unsere Auswahl an Glühweinen, egal ob rot, weiß oder rosé. Für Euch alles inklusive. Entspannt \ ungezwungen \ mit Musik



### 28.11. \ ADVENTSAMSTAG MIT GLÜHWEIN

EINTRITT FREI \ 09.00 – 14.00 UHR

Adventsamstag in der Vinothek mit Glühwein, alkoholfreiem Punsch und Lebkuchen. Auf jeden zahlenden Kunden wartet außerdem ein kleines Präsent.



Termine immer aktuell auf  
unserer Homepage unter Erlebnisse