

## Interview mit Nina Ruge und Wolfgang Reitzle

# «Lebensfreude ist unsere Dividende»

Prominente, die sich im Wein engagieren, gibt es viele. Aber nur wenige stecken so viel Herzblut hinein wie der bekannte deutsche Wirtschaftsmanager Wolfgang Reitzle und seine Frau, die TV-Moderatorin Nina Ruge. 2001 begannen sie ihre Wein-Karriere mit dem Weingut Villa Santo Stefano in Lucca in der Toskana.

Text: Rudolf Knoll

### Wie kam es zur Gründung eines Weingutes? Und warum in der Toskana?

Reitzle: Wir waren beide etwas Italienvorbelastet. Ich war mit den Eltern in der Jugend immer wieder mal am Gardasee... Ruge: Und meine Eltern waren in Rom auf Hochzeitsreise.

Reitzle: Als leidenschaftlicher Golfer wäre Mallorca besser geeignet gewesen, aber ich nahm das Handicap in Kauf, dass es in der Toskana kaum Golfplätze gibt. Doch eigentlich wollten wir nur einen festen Urlaubsort zum Ausspannen und kein Weingut. Ich hatte ausserdem für mich privat immer wieder bei Subskriptionen Wein geordert, und mein häuslicher Keller war gut gefüllt.

### Was war vorhanden, als Sie den Kauf tätigten. Schon ein funktionierendes Weingut?

Reitzle: Alles andere als das. Es gab damals neben einem zwar stattlichen, aber renovierungsbedürftigen Gebäude hauptsächlich Olivenbäume und nur knapp einen Hektar Reben, aus denen mit eher primitiven Methoden Wein erzeugt wurde.

### Wie erwachte der Ehrgeiz, richtige Winzer zu werden?

Reitzle: Begonnen hat es mit dem Öl, als uns ein Experte erklärte, dass wir eine Toplage dafür hätten, aber bei der Produktion so gut wie alles falsch machen würden. Also haben wir uns hier neu orientiert und machten mit der Zeit und mit Unterstützung von Profis ein besonders gutes Olivenöl. Pro Baum gibt es nur einen Liter. Bei diesen Bestrebungen rückte dann fast zwangsläufig auch der Wein in den Fokus.

### Mit einem Hektar?

Reitzle: Wir haben am Fuss des Hanges bei unserem Grundstück eine geeignete Fläche mit sechs Hektar gekauft und dann nach aufwendigen Bodenanalysen alles arrondiert und Drainagen eingebaut, die im Regenjahr 2014 einiges gerettet haben. Da spielte vielleicht auch ein Familien-Gen mit rein. Mein Vater war der Erste in der Linie, der kein Bauer war. Damit hatte ich durch die Grosseltern schon

als Kind Beziehung zur Landwirtschaft. Ich konnte bereits als Sechsjähriger mit Traktor und Mähdrescher umgehen.

### Was war der erste Wein-Jahrgang?

Reitzle: 2006 konnten wir erstmals etwas Vorzeigbares ernten. Damit entstanden Emotionen und auch der Ehrgeiz, die Qualität des Weins ständig zu steigern. Wir haben danach viel investiert, haben mit einem italienischen Önologen einen hervorragenden Weinmacher und sind aktuell nicht schlecht unterwegs. Aber Nina kennt dazu meinen Standardanspruch...

Ruge: Klar, Wolfgang betont immer, dass die ersten hundert Jahre die schwierigsten seien. Und der Wein ist sein Ding, ich kümmere mich lieber um meine Tiere und die sonstige Pflanzenwelt auf unserem Grundstück.

### Was musste noch getan werden, um das Weingut voranzubringen?

Reitzle: Mir war klar, dass wir uns in einer Region befinden, die nicht die allerbesten Voraussetzungen für bedeutende Weine hat. Als Mann der Technik habe ich mir gedacht, dass im Keller entscheidende Weichen gestellt werden. Was im Weinberg zu tun ist, habe ich von beratenden Experten gelernt. Dann habe ich Ausschau nach der besten Kellertechnik gehalten und tatsächlich einen Spezialisten dafür gefunden. Heute haben wir einen computergesteuerten Keller, der zum



Nina Ruge und Wolfgang Reitzle haben mit ihrem Team den Ehrgeiz, die Qualität der Weine noch weiter zu steigern.

### Prof. Dr. Wolfgang Reitzle

wurde am 7. März 1949 in Neu-Ulm geboren, studierte Maschinenbau und Wirtschaftswissenschaften in München und promovierte 1974 im Fach Metallphysik. 1976 begann er seine berufliche Karriere bei BMW, hatte später viel Anteil an der positiven Entwicklung des Unternehmens, wurde aber doch nicht Vorstandsvorsitzender. Von 1999 bis 2002 war er bei Ford für Marken wie Jaguar Land Rover, Volvo und Aston Martin verantwortlich. 2002 wechselte er zum Gas- und Technikkonzern Linde, wo er aktuell Aufsichtsratsvorsitzender ist, ebenso wie beim Autozulieferer Continental. 2005 avancierte er zum Honorarprofessor für Unternehmensführung an der TU München. Bei der Weinhandelsgruppe Hawesko war er im Aufsichtsrat tätig.

Beispiel die Fermentation optimal regelt und der Natur bestens nachhilft. Es hat lange gedauert, bis alles geliefert wurde, weil unser Hersteller noch eine internationale politische Prominenz als Kunden hatte und wir deshalb Geduld haben mussten. Aber mit dem Jahrgang 2014 konnten wir dann richtig durchstarten.

#### Lassen Sie nur auf den Computerknopf drücken und warten Sie dann auf das Ergebnis?

Reitzle: Nein, ich bin schon bei der Ernte dabei und stehe am Band, um Trauben zu selektionieren.

#### Und was macht Frau Ruge im Weingut Santo Stefano?

Ruge: Ich kümmere mich um die Vermarktung und gehe dabei auch an die Verkaufsfrent. Kürzlich war ich zum Beispiel im Münchner Feinkosthaus Käfer und habe dort unsere Weine vorgestellt. Es ist mir gelungen, gut zu verkaufen, während mein Mann vermutlich Golf gespielt hat.

#### Haben Sie bei Ihren Weinen bestimmte Vorlieben?

Ruge: Wir sind inzwischen so verwachsen mit unseren Weinen, dass wir keinen so richtig bevorzugen.

Reitzle: Aber du bist doch mehr auf Weiss fixiert, während ich Rot bevorzuge. Bei meiner Frau bewundere ich, dass sie Wein sehr gut einschätzen kann, natürlich nicht wie ein professioneller Sommelier oder eine Sommeliere, aber doch ausgezeichnet.

#### Ihr habt ein überschaubares Sortiment mit nur drei Weinen, einem Vermentino, einer roten Cuvée namens Sereno, die vom Sangiovese dominiert wird. Und das Aushängeschild, den roten Loto aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot.

Ruge: Den Loto haben wir nach indischen Seerosen benannt, die auf einem kleinen See auf unserem Grundstück heimisch wurden. Diese Lotosblüten waren für uns ein Naturwunder. Loto ist ein ganz Grosser für mich, unser Referenzwein. Er wird von Monat zu Monat besser.

Reitzle: Mir gefällt er auch, aber ich mache gern mal einen reifen Lafite auf. Doch damit kann ich Nina nicht locken, sie zeigt mir die kalte Schulter und trinkt Loto. Aber zumindest hatte ich schon



alpin spa  
\*\*\*\*\*  
**Panorama**  
HOTEL OBERJOCH

## VINUM-Sommer-Gewinnspiel

# Atmen Sie richtig durch!

Gelegen in atemberaubender Kulisse auf 1200 m Höhe in Bad Hindelang-Oberjoch im Allgäu macht die Nähe zu den Bergbahnen das Wellness-hotel zum idealen «Sprungbrett» in die Alpen. Anspruchsvolle Wanderer, Skifahrer, Biker und Wellnessgäste sollen hier gute Luft, alpine Landschaft und die Vorzüge der gehobenen Gastronomie genießen.

Im «Panoramahotel Oberjoch» erlebt der Gast die vitalisierende Verbindung von gutem Essen, Bewegung in erholsamer Natur, ausgewählten Wellnessangeboten, guter Luft und gesundem Schlaf. Hochgefühl garantiert. Eine grosszügige Lobby mit Bar, Vinothek und ruhigen Zonen zum Verweilen eröffnen sich dem Gast bereits beim Eintreten. In jedem Raum wird das Spiel mit Höhe und Weite und dem grossartigen Blick auf die Landschaft deutlich. Ob vom Bett, vom Bad, dem begehbaren Schrank oder von den Galerien in den Suiten, immer wandert der Blick hinaus auf die beeindruckende Bergkulisse. Beeindruckend ist auch der Alpin-Spa, ausgebreitet auf 3000 m<sup>2</sup>,

komplett ebenerdig und durch riesige Fensterfronten mit der Natur verbunden. Die Eigentümer spielen mit der gesamten Palette an Spa-Möglichkeiten, die den vier Elementen - Erde, Feuer, Wasser, Luft - und dem Menschen gewidmet sind, um die Balance von Wohlbefinden, Gesundheit, Schönheit und Lebenskraft anzuregen und zu erneuern - von der grossen Panorama-Sauna über die Bio-Sauna, die Blockhaus-Sauna mit Tauchbecken, das Dampfbad, eine Salz-Lounge, verschiedene Ruhe-Räume sowie den Raum der Stille mit Wasserbetten, den Feuer-Raum, einen grosszügigen Indoor- und Outdoor-Pool mit 28 bis 30 Grad, die miteinander verbunden sind, eine Liegewiese, den textiltfreien Bereich mit Tauchbecken, einen Fitness-Raum mit den neuesten Geräten bis hin zum Raum für Yoga und Pilates.

### Kontakt

Panoramahotel Oberjoch GmbH  
Paßstraße 41 | D-87541 Oberjoch  
Tel.: +49 (0)8324 93 33-0  
info@panoramahotel-oberjoch.de  
www.panoramahotel-oberjoch.de

## GROSSES GEWINNSPIEL

### Genusspaket

im Wert von 684 Euro

- 2 Übernachtungen für 2 Personen im Doppelzimmer
- 1 Sektcocktail
- **Wellness: eine Elemente-Rückenmassage** (25 Minuten)
- **Inklusive Panorama-Dinner:**
  - 5-Gänge-Wahlmenü am Abend inkl. Salatbuffet und Käse vom Brett
  - Freitags Motto-Bufferabend
  - Jeden 1. Freitag im Monat Küchenparty
- **Panorama-Inklusivleistungen:**
  - Schlemmer-Frühstücksbuffet
  - Zusätzliches Pool-Frühstück im Spa-Bistro
  - Tagsüber Salatbar und Suppen im Spa-Bistro
  - Benutzung des Alpin-Spa mit Innen- und Aussenpool, Saunaland und Fitness-Studio
  - Verleih der Wellnesstasche inkl. Badeslipper, Badetuch und Bademantel
  - Begrüssungsgetränk bei Anreise
  - 1 Flasche Mineralwasser pro Zimmer
  - Aktiv- und Wanderprogramme
  - Tiefgaragenstellplatz nach Verfügbarkeit
  - WLAN und Internet-Anschluss

**Jetzt mitmachen und gewinnen!**

[www.vinum.info/gewinnspiel](http://www.vinum.info/gewinnspiel)

**«Wir sind inzwischen so verwachsen mit unseren Weinen, dass wir keinen so richtig bevorzugen.»**

mal die Genugtuung, dass der Wein in einer Blindprobe mit Super-Toskanern zwar nicht siegte, aber sehr gut abschnitt. Berühmte Italiener lagen dabei hinter uns.

**Sind Sie richtig heimisch geworden in Lucca?**

Reitzle: Das sind wir. Aber ich bin auch froh, dass hier nach meiner Ankunft alle paar Wochen Arbeit auf mich wartet. In einem Liegestuhl könnte ich es nicht aushalten.

Ruge: Ich bin zwar zwischen meinen Engagements in Deutschland häufiger hier als Wolfgang. Aber ich bin dann ebenfalls mit dem grossen Garten und meiner Tierwelt ausgelastet und freue mich, dass uns der Bürgermeister immer wieder mal besucht, weil er uns inzwischen als Referenzbetrieb für Lucca betrachtet.

**Haben Sie eventuell irgendwann mal bereit, dass Sie sich hier engagiert und gewaltig investiert haben?**

Reitzle: Was mich als Unternehmer etwas stört, sind etliche Maschinen, die notwendig, aber alle nicht ausgelastet sind. Doch was ich investiere, ist mein gutes, in Deutschland versteuertes Geld. Natürlich wird es keinen Return on Investment geben, dafür müssten wir gewaltig wachsen. Doch ich freue mich an einer Dividende, die Lebensfreude heisst.

**Darf man das erfolgreiche Winzerpaar fragen, wie es sich eigentlich kennengelernt haben?**

Reitzle: Das dürfen Sie. Es war bei einem Abendessen mit einigen Bekannten. Nina sass zwar neben mir, beachtete mich aber nicht. Ich sprach sie an, als sie von einem Marderbiss an ihrem BMW erzählte. Da wir damals bei BMW zufällig gerade einen Marderschutz konzipiert hatten, machte ich ihr den Vorschlag, den zu installieren...

Ruge: Ich nahm gern an. Und ein paar Wochen später hat er mich zum Essen eingeladen.

**Also war genau genommen ein Marder schuld, dass es heute das Weingut Villa Santo Stefano gibt!**

Reitzle: So kann man das auch sehen. 



**Nina Ruge**

War zunächst im Berufsleben Studienrätin für Deutsch und Biologie an einem Gymnasium in Wolfsburg, ehe sie Karriere im TV machte. Sie startete beim Sender Freies Berlin, wurde bekannt als Moderatorin der Sendung «Leute heute» (1997 bis 2007) und war danach nicht nur bei ARD und ZDF immer wieder in verschiedenen Sendungen auf dem Bildschirm zu sehen. Nebenbei schrieb sie 23 Bücher, organisiert und moderiert Kongresse und andere Events. Ruge ist UNICEF-Botschafterin und engagiert sich intensiv im Umweltschutz. Seit 2001 ist sie mit Wolfgang Reitzle verheiratet.

Foto: z.Vg.