

Acht Grad *plus*

Weil die Weinschorle im Glas nicht partytauglich ist, erfanden zwei Heilbronner Studenten das Mixgetränk in der Flasche

VERA PACHE

Viele gute Ideen haben ihren Ursprung auf einer Party oder an einem WG-Küchentisch. Bei Patrick und Volker Netzhammer hat beides eine Rolle gespielt. Als Studenten der Weinbetriebswirtschaftslehre wohnten sie zusammen in Heilbronn. Auf Partys gab es schon immer Weinschorle zu trinken. Mit gewissen Einschränkungen: Zum Beispiel, wenn das Mischen der Schorle den Barbetrieb ins Stocken brachte, wenn das Getränk

im Partygedränge über die Hose schwappte oder wenn das dünne Weinglas auf der Tanzfläche zerschellte. Und überhaupt war die Mischung niemals gleich. Diese Probleme wurden damals, natürlich bei Weinschorle, in der WG-Küche diskutiert. Bald war klar: Eine Weinschorle aus der Flasche muss her!

So der noch gar nicht alte Gründungsmythos von 8 Grad. Zunächst entstand aus der Idee – naheliegend für Studenten der Weinbetriebswirtschaftslehre – das Diplomarbeitsthema. Netzhammer und Braun entwickelten die perfekte Mischung, betrieben Marktforschung, ließen ein Logo und Etiketten entwerfen und gaben dem Getränk einen Namen: 8 Grad, in Anlehnung an die optimale Trink-Temperatur. „Und weil wir der Professorin zusammen mit unserer Arbeit auch etwas auf den Tisch stellen wollten, haben wir eine kleine Anzahl an Flaschen abgefüllt“, sagt Patrick Braun.

Das war 2008. „Damals haben wir uns zwei 1000-Liter-Tanks organisiert – einen für den Wein und einen für das Wasser – und dann auf einem Hänger mit meinem alten Audi durch die halbe Republik gezogen“, erzählt Volker Netzhammer. In der Nähe von Dresden gab es einen Betrieb, der bereit war, so eine kleine Menge in Flaschen abzufüllen. 7200 Flaschen waren das Ergebnis. Ähnlich schwierig gestaltete es sich bei den Kronkorken, die unbedingt das 8-Grad-Logo tragen sollten: eine schwarze Acht auf grasgrünem Hintergrund und eine Weintraube aus weißen Punkten, in die das Grad-Symbol integriert wurde. „Nach harten



Volker Netzhammer (links) und Patrick Braun mit der selbst entwickelten Weinschorle in der Flasche

Verhandlungen hat sich ein Produzent auf 100 000 Kronkorken klein quatschen lassen“, sagt Netzhammer. Die Mühe hat sich gelohnt. „Die Flaschen gingen alle weg und dann war die Entscheidung klar: Wir machen weiter“, sagt Patrick Braun. 2009 ging es schließlich richtig los, mit einer größeren Abfüllung und einem Stand auf der Messe BioFach. Seitdem haben Braun und Netzhammer sehr viel Zeit am Telefon verbracht und immer mehr Abnehmer gefunden. „Da ist ganz klassisch Klinkenputzen angesagt“, erklärt Patrick Braun. Und heute, nur zwei Jahre später, hat das Mischgetränk mit Bio-Siegel einen festen Regalplatz in der Feinkostabteilung von Galeria Kaufhof und bei der Bio-Supermarktkette Alnatura. Im angesagten Münchner Club P1 geht die Schorle über den Tresen und auch bei Vernissagen im Fotografie-Forum C/O-Berlin betrachten Gäste mit einer Flasche 8 Grad in der Hand die neu eröffnete Ausstellung.

Was die Zielgruppe anbelangt, haben Braun und Netzhammer

gemerkt, dass Theorie und Praxis nicht immer übereinstimmen. Laut ihrer Marktforschung für die Diplomarbeit hatten sie vor allem an 20- bis 40-jährige Frauen als Konsumentinnen geglaubt. Das stimmt nicht. „Wir haben festgestellt, nicht alle Männer mögen Bier“, sagt Volker Netzhammer, „und die Flasche selbst hat die Weinschorle Männer-tauglich gemacht.“ Viele fänden es einfach lässiger aus der Flasche zu trinken, anstatt an einem Weinglas zu nippen.

Nicht überall macht eine

FLASCHENPOST

8 Grad ist die erste Bio-Weinschorle aus der Flasche. Sie wird aus einem Bio-Chardonnay und Eiszeitwasser gemischt, das aus einer 400 Meter tiefen Quelle geschöpft wird.

Patrick Braun und Volker Netzhammer wurden 2010 mit dem KfW-Unternehmenspreis Gründerchampions in Baden-Württemberg ausgezeichnet.

Weinschorle aus der Flasche Sinn. Restaurants zum Beispiel wird man wohl kaum davon überzeugen können, zu feinem Essen eine Weinschorle in der Flasche zu servieren. Gleichzeitig gibt es aber auch genügend Orte an denen es bisher keine Weinschorle gab: In einigen Kinos wird 8 Grad jetzt verkauft.

Wie es weitergeht? Im Frühjahr 2011 soll das Sortiment erweitert werden um eine Bio-Rosé-Schorle. Und: „Wir wollen die Bekanntheit so ausweiten, dass jeder, der ausgeht, weiß: es gibt eine Alternative zur Weinschorle im Glas und die heißt 8 Grad.“ Es ist den Gründern wichtig, dass ihr Getränk mit einer gewissen Qualität verbunden wird. Die Leute sollen merken, „dass es ein ehrliches Produkt ist und das da wer dahintersteckt.“ Und wenn Volker Netzhammer und Patrick Braun noch ein bisschen weiter in die Zukunft blicken, träumen sie davon, einen eigenen 8-Grad-Weinberg zu bewirtschaften.

Ach übrigens – für die Diplomarbeit hatte es damals eine glatte Eins gegeben.

