

Fritz Keller – ein regionaler

Fritz Keller, geboren 1957, ist ein Multitalent und Netzwerker zwischen verschiedenen »Welten«.



1990 übernahm er das Weingut seines Vaters Franz Keller in Vogtsburg-Oberbergen. Die Keller-Familie ist großer Bordeaux-Importeur seit 1893. Seit 2007 ist er Inhaber und Geschäftsführer vom Restaurant und Hotel Schwarzer Adler, dem Winzerhaus Rebstock gegenüber dem Weingut Franz Keller Schwarzer Adler. Von 1992 bis 2010 war Fritz Keller Vizepräsident der Sommelierunion Deutschland. Seit 2010 ist er Erster Vorsitzender des Fußballbundesligisten SC Freiburg. Der Schwarze Adler trägt seit 1969 bis heute einen Michelinster. 2011 wurde Keller zum Restaurateur des Jahres durch Gault Millau ausgezeichnet. Seit einigen Jahren werden nach seinen Qualitätsvorgaben von vielen badischen Winzern und Weingütern hochwertige Weine für ALDI unter dem Label »Edition Fritz Keller« produziert.

In Ihrem Leben machen Sie einen Spagat von der Spitzgastronomie über den Weinproduzenten – auch für ALDI – bis hin zum Fußball. Wie schaffen Sie das?

Durch Zeitmanagement und Powermapping in der Mittagszeit. Ich empfinde keine der Tätigkeiten als Arbeit, alles ist bloßes Vergnügen. Man fängt morgens



Der SC-Präsident Fritz Keller (links) und der scheidende Trainer, Robin Dutt erhielt zum Abschied eine Grafik, die ihn immer an den Schwarzwald erinnern soll.



Foto: Fritz Keller Schwarzer Adler

Fritz Keller will das Paradies Schwarzwald wachküssen, unter anderem mit »Tourismus und Weinbau in allen Preiskategorien«.

früh an in der Gastronomie und das geht bis abends, sieben Tage in der Woche. Zudem habe ich eine sehr fleißige Frau, die mich fantastisch unterstützt, sowie sehr gute Mitarbeiter in allen Bereichen, die viele Freiräume haben, damit sie sich besser entfalten können. Dadurch entstehen Spektrum und Ideenküche. Zudem habe ich für das ALDI Projekt einen guten Partner: Frank Frickenstein, der für das Kaufmännische zuständig ist.

Wieviele Mitarbeiter haben Sie?

Im Schwarzen Adler sind es allein an die 100. In dem Solidaritätsprojekt für ALDI, das ich angestoßen habe, sind es über 500 Winzer, mit denen ich zusammenarbeite. Hier kontrolliere ich die Rebstöcke durch Consulting und Controlling im Weinberg. Aber der beste Kontrolleur ist hier immer noch der Nachbar.

Mit diesem Solidaritätsprojekt haben Sie guten Wein in die ALDI-Regale gebracht. Welche Philosophie steckt dahinter, wenn ein Spitzenwinzer Weine für den Discounter entwickelt?

Beim Wein haben wir immer eine gemeinsame Marke, das ist Baden. Wir wollten neue Zielgruppen für diese Weinbauregion gewinnen, die wir mit No-Name-Produkten, noch dazu im preiswerten Bereich, nicht ansprechen können. Menschen, die bei Aldi statt zwei Euro für die Flasche Wein sechs oder zehn Euro ausgeben, beginnen, sich auch für höherwertige Weine zu interessieren und besuchen Weingüter in Baden. Wein und Tourismus sind untrennbar miteinander verbunden. Das ist der Vorteil unseres Hauses und der Vorteil dieser Region. Die Menschen dort abholen wo sie stehen – Vom Markt abholen, heißt die Philosophie in der Marketingsprache. Und wir haben damit in Baden eine Verjüngung des Wein-Publikums erreichen können.

Kommen die alle nur zu Ihnen oder wie verteilt sich da der Tourismus?

Unser Ziel ist erreicht, wenn die Menschen zu uns in die Region kommen und in den verschiedenen Weingütern probieren: Wie schmeckt der Wein hier und wie schmeckt er da? Dann nehmen sie sich ein Stück Erlebnis mit nach Hause

und der nächste Besuch ist damit sicher vorprogrammiert.

Was ist der Schlüssel für Ihren Erfolg?

Das ist sicher Fleiß, aber auch ein besonderes Gespür für Menschen. Wenn man immer mit einem bestimmten Klientel zu tun hat, muss man, um Erfolg zu haben, auch mal auf den Dorfplatz und an die Wurstbude gehen und sehen: Was inspiriert und bewegt die Menschen? Mut zum Risiko braucht man sicher auch. Die Welt positiv sehen ist ebenso wichtig.

Sind Sie bekennender Schwarzwälder?

Ja, auf jeden Fall. Wir sind ja hier auch Landkreis Breisgau-Hochschwarzwald. Ich liebe diese Ehrlichkeit der Schwarzwälder, da wird nichts vorgegaukelt. Manchmal muss man etwas hartnäckiger sein, damit sie sich öffnen. Aber ich liebe die Menschen hier. Einen Schritt offener sein und auf die Menschen zugehen, wäre sicher gut. Häufiger zeigen, was man hat, denn wir haben ja viel zu bieten. Ich selbst empfinde mich als regionalen Kosmopolit. Wenn man viel reist und wieder zurückkommt, merkt man wieder, in was für einem Paradies wir wohnen.

Mit dem Naturgarten Kaiserstuhl haben Sie auch zu tun?

Wir haben sensationellen Gemüseanbau in der Rheinebene und eine tolle Viehzucht über den Schwarzwald verteilt. Das ist ein Paradies, wirklich. Durch die Internationalisierung haben wir vergessen, was es hier an ausgezeichneten regionalen Produkten gibt. Wir wollen aus dem globalisierenden Mischmasch rauskommen und authentisches Gemüse aus der Region vorstellen, das hier vor langer Zeit angebaut wurde und nun wiederentdeckt und angebaut wird. Der Vulkanspargel zum Beispiel oder das Kaiser-Röschen. Da müssen wir noch mehr arbeiten, um eine eigene Identität zu bekommen.

Die Liebe zur Region geht über die Kulinarik. Dazu brauchen wir auch die alten, individuellen Dorfgasthäuser, die besondere Produkte aus der Region anbieten. Der Naturgarten Kaiserstuhl hat da eine großartige Initiative angestoßen. Jeder lebt hier mit dem anderen. Und das ist das System einer guten Mannschaft, wie beim Fußball. Fußball und Tourismus ist Mannschaftssport. Mit Einzelkämpfertum geht da gar nichts. In der Vielfalt sind wir viel wirkungsvoller. Einander die Hand zu geben und gemeinsam nach vorne zu gehen, das fehlt mir hier noch

Kosmopolit im Kaiserstuhl

ein bisschen. Natürlich müssen wir mit der Zeit gehen und neue Wege einschlagen, Mut zu neuen Geschichten haben. Ein schönes Beispiel ist dafür die Familie Mack und das, was sie mit dem Europapark für die Region bewegt hat. Das sind Vorreiter.

Welche Tipps geben Sie den Gästen, die zu Ihnen kommen?

Es gibt wunderbare Orchideen am Badberg. Ich empfehle den Gästen auch den Besuch regionaler Freizeiteinrichtungen, die Kapelle in Niederrotweil, oder die Silbermannorgel in Oberrotweil. Man kann hier Weinwanderungen machen oder auch Kunsthistorisches und Sportliches erleben, zum Beispiel mit dem Mountainbike.

Gibt es Verbindungen zwischen dem Freiburger Fußball und dem Schwarzwald?

Der Trainer Robin Dutt hat zum Abschied ein Bild von einem Schwarzwaldmädel bekommen mit der Inschrift »heimweh«. Die Grafik ist von dem Offenburger Künstler Stefan Strumbel. Wir nehmen auch ein Bundesligaspiel zum Anlass, um die Spieler zum Beispiel aus Dortmund mal für zwei Tage in den Schwarzwald zu schicken. Man unterschätzt die Wirkung von solchen Großereignissen. Das Gesamterlebnis Schwarzwald, Baden ist geeignet für solche Synergieeffekte. Ein Geschäft macht noch keine Einkaufsstraße. Wir brauchen den Tourismus und den Weinbau in allen Preiskategorien. Nur dann haben wir die Möglichkeit, das Paradies hier auch anderen zu vermitteln. Der Schwarzwald ist ein Paradies, wir müssen es nur wachküssen.



Heimat und Kapital zugleich: Der Kaiserstuhl mit seinen typischen Terrassen.

Foto: Erich Spiegelhalter

Sie sind dabei zu bauen. Bereits in den Entwürfen wird deutlich, wie sehr Sie sich zur Region bekennen. Was ist das Regionaltypische an der Architektur hier?

Unser Gebäude wird terrassenförmig gebaut, so wie die Rebterrassen im Kaiserstuhl. Die Landschaft ist prägend.

Wichtig ist aber auch, dass die Architektur die Zeit überdauert. Wir haben uns für eine Mehrfachbeauftragung mit internationalen Architekten entschieden und dazu einige Vorgaben gemacht: Wir möchten einen bescheidenen Ausdruck nach außen, wir leben von der Natur für die Natur und dementsprechend können wir keine

monströse Architektur bevorzugen. Der Freiburger Architekt, der das Vorhaben jetzt betreut, hat die Aufgabe völlig verstanden und die Landschaft hervorragend berücksichtigt und integriert. Man muss nur mutig sein. Mit »form follows function« (Die Form folgt der Funktion) ist man sicher gut beraten. Das Alte bewahren und es mit neuen, frischen Elementen aufpeppen, ist ein wichtiges Ziel dabei. Im Frühjahr 2013 wird das neue Gebäude fertig sein.

Wie sorgen Sie sich um Ihre Nachhut?

Ich habe drei Söhne, 20, 18 und 16 Jahre alt. Der große hat gerade Abitur gemacht und alle drei kicken. Der eine macht eine Winzerlehre, der andere hat schon in der Gastronomie gejobbt. Er macht gerade ein Praktikum auf Sylt. Damit sind die ersten Schritte getan, um für die nächsten Jahre gewappnet zu sein. On verra! (Man wird sehen)

Vielen Dank für das Gespräch!

Das Gespräch mit Fritz Keller führte Ulrike Lehmann, Leiterin der PR/Kommunikation der Schwarzwald Tourismus GmbH, im Mai 2011.



Illustration: Franz Keller Schwarzer Adler

Der terrassenartige Neubau des Weinguts Franz Keller wird sich harmonisch in die Landschaft einfügen.