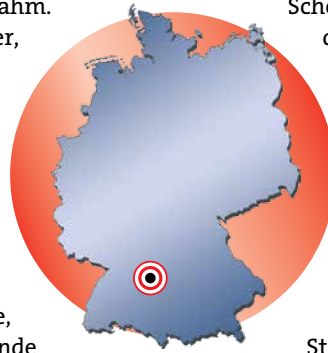


Weinhaus Stetter

# Schwäbisch auf Top-Niveau

Seit 118 Jahren gibt es das Weinhaus Stetter in Stuttgart. Es ist eine Institution für Württemberger Weine. An normalen Tagen kamen über 100 Menschen in die Weinstube. Doch dann brach Corona aus.

**M**anchmal ist es Liebe auf den dritten Blick. Andreas Scherle jedenfalls hatte zuvor zweimal „Nein“ gesagt, bevor er das Weinhaus Stetter dann doch als neuer Inhaber übernahm. Gründerenkel Roman Stetter, der das Familienunternehmen in dritter Generation führte, suchte 2008 einen Nachfolger. Zwar hatte es eine Reihe an Interessenten gegeben, doch Stetter wollte unbedingt Scherle gewinnen. Das Unternehmen sollte nicht nur in gute, sondern in professionelle Hände übergeben werden. Denn das Weinhaus Stetter ist Laden und gleichzeitig Institution in der baden-württembergischen Landeshauptstadt.



Dass Scherle der Wunschkandidat für die Nachfolge war, ist auch rückblickend absolut nachvollziehbar. Denn so wie das Weinhaus Stetter stadtwweit bekannt ist, gehört Scherles Familie zu den altherwürdigen Namen der Stuttgarter Gastronomieszene. Die Familie leitet das Hotel Weinsteige, inklusive Cateringbetrieb und Gourmetrestaurant. Dort legte Scherle stets Wert auf eine Top-Weinkarte. Sein Unternehmen war eine gute Adresse und professionell geführt - aus Sicht von Stettters war das die vertrauenswürdigste Hand, in der sie das Unternehmen abgeben wollten. Immer wieder kamen sie in der Weinsteige vorbei und fragten nach.

Der Enkel des Firmengründers übergab das Weinhaus Stetter an seinen Wunschkandidaten Andreas Scherle.



„Ich hatte eigentlich kein Interesse daran, einen weiteren Betrieb aufzumachen“, erzählt Scherle. Sein Unternehmen lastete ihn bereits voll aus. Doch als er einem befreundeten Kollegen von den Avancen der Stettters erzählte, kam er doch ins Grübeln. Denn dieser reagierte mit großer Begeisterung über diese einmalige Chance. Unmöglich könne er sich diese Chance entgehen lassen. Also fuhr Scherle nochmal hin ins Weinhaus Stetter.

Es ist ein gelbgestricherter Altbau, am Rande eines schicken

Wohngebiets, am Haus ranken Blätter empor, es stehen ein paar kleine Tische auf dem Bürgersteig. Innen wirkt der Geist von jahrzehntelanger Weingeschichte. Die dunklen Holzvertäfelungen prägen bis heute eine Atmosphäre, die Historie und Niveau vereint.

„Ich sah auf einmal, welche Synergien und Potenziale hier drinstecken“, erinnert sich der heute 46-jährige Scherle. Also übernahm er das Weinhaus dann doch. Seither kann er sein Restaurant mit Weinen aus dem eigenen Handel ausstatten und schafft damit optimale Konditionen. Wenn den Weinsteige-Gästen ein Wein besonders geschmeckt hat, empfiehlt er ihnen direkt den Besuch seines Weinladens. Doch am häufigsten kommen die Besucher aus einem anderen Grund ins Weinhaus Stetter: die Weinstube neben dem Verkaufsraum gehört zu den beliebtesten Adressen Stuttgarts.

Der Gastraum kam bereits vor rund 70 Jahren dazu, als sich die damaligen Inhaber entschieden, die Küferei zu schließen. In die

Es ist der älteste Weinhandel Stuttgarts. Seit 118 Jahren steht das Haus hier im Bohnenviertel, nicht weit von der Innenstadt. Der Firmengründer leitete einen Küferbetrieb, der nicht nur Fässer herstellte, sondern diese auch mit Wein befüllte. Heute ist das Fasshandwerk passé, der Weinhandel ist dagegen bis heute geblieben.



Name	Weinhaus Stetter
Adresse	Rosenstraße 32, 70182 Stuttgart Telefon: 0711 / 24 01 63, mail@weinhaus-Stetter.de www.weinhaus-Stetter.de
Inhaber	Andreas Scherle
Gründung	1902
Anzahl Mitarbeiter	3 Vollzeitkräfte, 4 Aushilfen
Sortimentsumfang	ca. 500 Artikel, davon 100 im Laden
Sortimentsschwerpunkte	Deutschland [70%], davon 70% Baden-Württemberg, weitere 30% Pfalz, Rheinhessen, Mosel, Nahe; Spanien [15%], Frankreich, Italien, Australien [zusammen 15%]

Fotos: Weinhaus Stetter

Werkstatt bauten sie Tische und Theke ein und schenkten die Weine vor Ort aus. Bis heute wirkt hier der rustikale Charme des dunklen Holzes, bei gutem Wetter sitzen die Gäste an kleinen runden Bistrotischen vor dem Laden.

„Viele unserer Gäste gehen an einem Abend ins Gourmetrestaurant und am zweiten Abend suchen sie dann bewusst etwas

fast die Waage. Inzwischen überwiegen die gastronomischen Umsätze – zumindest in normalen Zeiten. Die Weine für die Weinstube kommen natürlich direkt aus dem Laden.

Hier hat Scherle in den vergangenen 12 Jahren seine Akzente im Verkaufsportfolio gesetzt. Das Weinhaus Stetter stand zwar schon immer schwerpunktmäßig für Württemberger Wein. Doch seit dem Inhaber-

te er in der Weinstube ein Nachwuchstalents als Küchenchef einsetzen: Er hatte ihn in seinem Hotel ausgebildet. Insgesamt arbeiten sieben Mitarbeiter im Weinhaus Stetter. Da Scherle selbst im Hotel und Restaurant eingespannt ist, hat er Daniel Erne als Stellvertretenden Geschäftsführer und Kathrin Scherb als Sommelière eingestellt. Sie leiten das operative Geschäft im Weinhaus, und das ist in Normalzeiten durchaus trubelig: Pro Tag kommen 120 bis 150 Gäste, die 60 Plätze sind abends immer belegt. Eigentlich. Denn aktuell (Stand: Mitte Juni) ist die Weinstube verwaist. Die Tische und Stühle sind zur Seite geschoben. „Als die Coronapandemie ausbrach, haben wir direkt zugemacht. Unsere Weinstube lässt sich aktuell nicht regelkonform betreiben“, sagt Scherle. Denn der Grund, warum die Gäste den Ort lieben, ist nun das größte Hindernis: Im Weinhaus Stetter sitzen die Gäste gemeinsam an großen Tischen. Wenn es eng wird, rückt man gerne auch mal zusammen. Es ist urig und gemütlich.

Auch die Weinhandlung hat die Krise getroffen. Als das Geschäft schließen musste, hat das Team die Weine ausgeliefert bzw. via Abholung verkauft. Die Mitarbeiter wurden direkt in Kurzarbeit geschickt. Mittlerweile hat der Laden zumindest für vier Stunden am Tag wieder geöffnet. Daneben realisiert Scherle aktuell einen Webshop für das Weinhaus. Das wollte er eigentlich nie, Wein gab es bei Stetter immer nur vor Ort. „Ich bin ein sehr persönlicher Mensch, ich wollte kein Online-Geschäft. Doch Corona hat uns jetzt dazu gezwungen, umzudenken“, erläutert er.

Dabei dachte die Familie immer, sie sei besonders krisensicher aufgestellt: Hotel, Restaurant, Catering, Weinhandel und Weinstube – es gab so viele Geschäftsbereiche, um gegebenenfalls auch mal Einbußen aus einer Sparte ausgleichen zu können. Aber Stillstand in allen, das war dann doch eine Katastrophe. „Wir hätten nie gedacht, dass uns einmal etwas so treffen kann.“

Doch Scherle bleibt optimistisch: In seinem Restaurant speisen mittlerweile wieder Gäste, in seinem Hotel übernachten wieder Touristen. So hofft er darauf, bald die Weinstube wieder öffnen zu können. Und mitten in der Krise wurde bestätigt, dass es eine gute Entscheidung war, den Weinhandel zu übernehmen. Denn sein Restaurant Weinsteige wurde vom Deutschen Weininstitut für sein Spitzen-Weinangebot ausgezeichnet – mit einer Weinkarte, die selbstverständlich vom Weinhaus Stetter bestückt wird.

KATHARINA MATHEIS



**Andreas Scherles Familie zählt zu den altherwürdigen Namen der Stuttgarter Gastronomieszene. Sie führt das Hotel Weinsteige, inklusive Cateringbetrieb und Restaurant.**

Bodenständiges. Dann kommen sie hierher“, sagt Scherle.

Dass einfache Küche auch mit gehobenem gastronomischen Niveau funktioniert, wollte er von Anfang beweisen. Früher gab es nur kaltes Vesper, heute wird jeden Tag gekocht. Kurz nachdem er das Weinhaus übernommen hatte, baute er eine Küche ein. Jeden Tag gibt es frischgeschabte Spätzle, Maultaschen und Schweine-Niere. Zünftig-schwäbisch eben.

„Früher kamen die Leute nur hierher, um ein Viertele zu trinken. Heute kommen sie auch bewusst zum Essen“, erklärt der Firmenchef. Das merkt die Familie auch am Umsatz. Als Scherle das Weinhaus übernahm, hielten sich Einnahmen von Handel und Weinstube

wechsel liegt der Fokus auf einer anderen Art von Weingütern. „Wir wollen für Regionalität auf Spitzenniveau stehen.“ Das heißt: Alle großen Namen aus und rund um Stuttgart sind im Weinhaus Stetter vertreten, von Aldinger über Haidle bis Wöhrwag. Früher lag der Sortimentsschwerpunkt auf Weinen aus Genossenschaften. Heute gibt es viele Weine aus VDP-Betrieben, manche sogar viele Jahrgänge zurück. Praktisch: Unterhalb der Weinhandlung liegt ein historischer Keller, in dem Weine eingelagert werden können.

Auch beim Personal kann Andreas Scherle Synergien zu seinen anderen Betrieben nutzen. Während der Großteil der Gastrobranche über Fachkräftemangel klagt, kann-