

ZWANZIG
VIERZIG
HOLZ-
WEISBRÖDT
2025 JUBILÄUM | ARTRIUM & STAMMHAUS

LESEZEIT

AUSGABE HERBST 2025



Jubiläumsausgabe

INKLUSIVE WEINKATALOG



Kinder, wie die Zeit vergeht ...

Dieses Jahr feiern wir 40 Jahre STAMMHAUS und 20 Jahre ARTRIUM – Jahrzehnte voller Meilensteine für Wein und Gastronomie. Vor einigen Wochen hatten wir Sie deshalb angeschrieben und gebeten, uns zu sagen, warum Sie Fan von Holz-Weisbrodt sind. Selbstverständlich gab es dabei auch etwas zu gewinnen. Was dann zu uns zurückkam, hat all unsere Erwartungen übertroffen: Hunderte Antworten mit ganz persönlichen Erfahrungen, die uns tief im Herzen berührt haben.

Liebe große Weinfamilie, das ging unter die Haut. Vielen Dank für Ihre Wertschätzung, Ihr Wohlwollen, Ihre Treue und Ihren Zuspruch. Das ist nicht selbstverständlich – und wir versprechen, dass wir genau daraus neue Motivation schöpfen: Nicht nachzulassen in unserem Streben nach gutem Wein und echter Gastlichkeit, die von Herzen kommt.

Die Weinpakete für die Gewinner haben inzwischen unser Haus verlassen, und eine der schnellsten Weinlesen der letzten Jahre liegt hinter uns. Innerhalb von drei Wochen wurde das gesamte Lesegut eingebracht – gesund und gut gereift. Es ist etwas weniger als im Durchschnitt der letzten Jahre, aber sehr vielversprechend. Jetzt heißt es: geduldig sein. In der Zwischenzeit füllen wir neue Jahrgänge unserer langgereiften Barriqueweine ab – da wird sicher der ein oder andere Schatz dabei sein. Das Kellerteam ist außerdem schon fleißig, um den Keller für die kommenden Veranstaltungen vorzubereiten, auf die wir uns sehr freuen.

Zum Jubiläum haben wir dieser Lesezeit ein etwas anderes Gesicht gegeben. Indra hat zusätzlich den allerersten HW-Weinkatalog erstellt. Den haben wir mit angehängt. Viel Freude beim Lesen!

W. Weisbrodt

H. Zwick

Indra

S. Weisbrodt

S. Weisbrodt

C. Zwick

TRADITION: KARL HOLZ



„Heute begeht Küfermeister Karl Holz in körperlicher und geistiger Frische seinen 80. Geburtstag. Aus kleinen Anfängen hat der tüchtige Meister ein weit über seinen Heimatort hinaus bekanntes und aufblühendes Geschäft – Küferei, Weinbau und Weinkommission – aufgebaut. Viele junge Menschen erlernten bei ihm das Küferhandwerk und sahen in ihrem Lehrherrn stets das Vorbild eines gewissenhaften und erfolgreichen Handwerkers. Für zahlreiche Weisenheimer Winzer und Weingüter war Holz auch der Weinsachverständige, der ihre Weine im Keller pflegte und sie für den Verkauf in kleineren oder größeren Gebinden vorbereitete. Die Versteigerungsvereinigung Vereinigte Weinbergbesitzer von Weisenheim am Berg schätzte jederzeit sein fachmännisches Urteil bei der Bewertung der zur Versteigerung kommenden Weine ...“ So schrieb die Rheinpfalz im Jahr 1963 über Karl Holz. Ein paar Monate später erschien der Nachruf auf diesen außergewöhnlichen Mann, dem es bis zuletzt vergönnt war, das zu tun, was er liebte: zu arbeiten. Bereits mit elf Jahren war Karl Holz Vollwaise. Wie schon sein Vater erlernte er das Handwerk des Küfers, ging als Geselle nach Hessen und kehrte von dort als Meister mit seiner Ehefrau Katharina nach Weisenheim am Berg zurück, um in seinem Heimatort sein Gewerbe aufzubauen. „Streng war der Opa“, erinnert sich Helga, „aber auch gerecht. In der Sprache war er geradeheraus und nahm niemals ein Blatt vor den Mund.“

Vielleicht war er gerade deshalb im Dorf so geachtet. Karl Holz engagierte sich für seine Gemeinde – sei es beim Kirchenbau, bei der Freiwilligen Feuerwehr oder, wenn Not am Mann war, auch als Bürgermeister. Man konnte stets auf ihn zählen. Seinem Andenken fühlen wir uns – trotz zeitlicher Distanz – bis heute tief verbunden.



Von links oben gegen den Uhrzeigersinn:
Karl Holz mit Gesellen
Das STAMMHAUS, erbaut von Karl Holz 1921
Holz-Enkelinnen: Helga in der Mitte mit Gaby und Christel (li.)
Die 3. und die 4. Generation: Helga und Willibald Weisbrodt mit Christian und Sebastian 2011
Helga bei der Jazzweinabfüllung 2024



INNOVATION: HELGA & WILLIBALD

Wer mit Helga Weisbrodt über ihr Leben, über Weisenheim am Berg und Holz-Weisbrodt spricht, hat das Gefühl, dass die Vergangenheit lebendig wird. Niemand ist so sehr mit uns, unserer Tradition und diesem Ort verwoben wie sie. Helga ist der rote Faden, der den Betrieb ihres Großvaters Karl Holz mit dem heutigen Holz-Weisbrodt verbindet – und ihn bis heute durchzieht.

Früh musste Helga Verantwortung übernehmen und eigene Pläne hinten anstellen – weil es für die Familie wichtig war. Sie wurde zum Fels in der Brandung: zunächst für ihre Geschwister, später für ihre eigene Familie. Statt Abitur kam deshalb die Hauswirtschaftsschule – die sie immerhin bis zum Landeswettbewerb nach Bad Kreuznach brachte. Mit Auszeichnung und großem Ball. Und das, obwohl sie – wie Helga heute augenzwinkernd erzählt – das Gulasch im Eifer des Gefechts anbrennen ließ. Statt Studium entwickelte sie gemeinsam mit ihrem Mann Willibald die Genusskultur, die Holz-Weisbrodt bis heute prägt. Unbewusst hatte sie mit dem Küfermeister aus Niederkirchen genau den richtigen Mann gefunden – denjenigen, der nach dem frühen Tod ihres Vaters mit ihr zusammen den Betrieb übernahm und weiterentwickelte. Das war am ersten Tag der Weinlese 1973. Schritt für Schritt, wie sie betont, setzten die beiden auf den Weinbau – und ergänzten ihn um etwas Neues: Gastronomie. Denn Fässer waren damals nicht mehr so stark gefragt. Anfangs wurden sie im Dorf für ihre Weinfeste im Hof des Stammhauses belächelt – doch der Erfolg gab ihnen recht. Sie arbeiteten hart, und zu den Stoßzeiten schafften sie es nur mit der Hilfe ihrer Geschwister. Von Beginn an ist Holz-Weisbrodt eine gelebte große Weinfamilie.

Kennengelernt hat Helga ihren Willibald übrigens auf dem Wurstmarkt. Noch heute erzählt er gerne, dass sie beim anschließenden gemeinsamen Ausgehen im Motzenbäcker* – heute würde man wohl „daten“

sagen – „saure Woi“ bevorzugte. Und dass sie auch gern mal ein Viertel mehr trank, sodass er unter dem Tisch leise nachrechnete, ob er sich das leisten konnte. Er konnte – und Helga hatte schon damals einen guten Geschmack. Bis heute trinkt sie gerne trockene Weine und liebt charaktervolle Rotweine. Einen solchen speziell für sie zu kreieren – das steht ganz oben auf Sebastians Liste.

Auch heute noch ist Helga als guter Geist des Hauses aktiv. Sie unterstützt mit ihrem unerschöpflichen hauswirtschaftlichen Wissen, gewachsen aus jahrzehntelanger Erfahrung. Wenn montags und dienstags das Stammhaus geschlossen ist und sich niemand für die Küche findet, dann springt sie zur Not selbst ein – und kocht für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, so wie vor 50 Jahren. Karl Holz ist unser Gründervater. Doch Herz und Seele der Weinfamilie – das ist Helga Weisbrodt, geborene Reimertshofer.

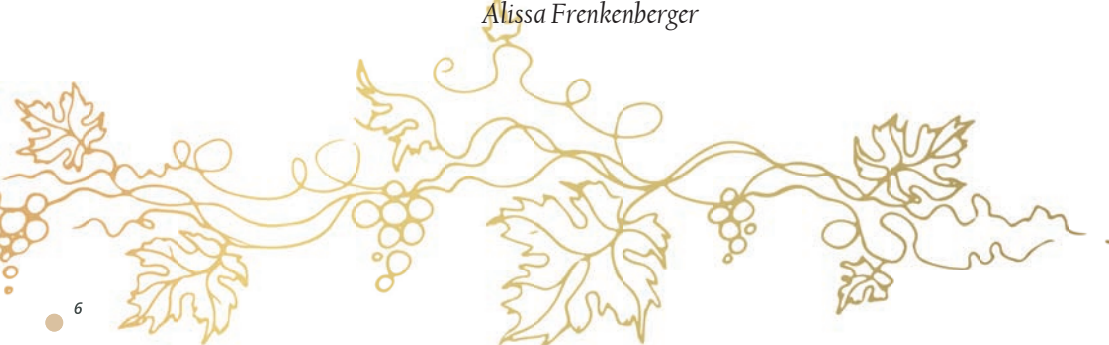


*Das erinnert so manchen aus der Region vielleicht an die eigene Jugend.



“ Die Weine von Holz-Weisbrodt treffen genau meinen Geschmack. Sie sind klar und gut gemacht – nicht überladen, sondern genau richtig. Egal ob Weiß oder Rot, sie haben Charakter, ohne kompliziert zu sein. Man merkt, dass hier mit viel Erfahrung und einem guten Gespür gearbeitet wird. Für mich einfach Weine, die Spaß machen und dabei trotzdem besonders sind.

Alissa Frenkenberger



DIE HW-WEINGESCHICHTE

VOM FASS ZU SIEGERWEIN

Der Anfang – Karl Holz

Der Ursprung von Holz-Weisbrodt liegt in der Küferei von Karl Holz. Was dabei gerne übersehen wird: Karl Holz war in seinem Denken und Fühlen ein echter Weinmann. Neben der Küferei betrieb er Weinbau und Weinkommision – und besaß ein Naturtalent in der Beurteilung und Vermarktung von Wein. Er selbst sah im Wein die Zukunft. Neuerungen nahm er mit Begeisterung auf. So richtete er in der Leistadter Straße 25 – ungefähr dort, wo heute die Küche des STAMMHAUSES ist – schon früh ein eigenes Labor ein. Alles war darauf ausgelegt, dass sein Sohn eines Tages den Betrieb übernehmen würde. Doch das Leben lässt sich nicht immer planen. Karl Holz musste den schweren Schicksalsschlag verkraften, dass sein Sohn Karl Adam nicht aus dem Zweiten Weltkrieg zurückkehrte. In den 1960er Jahren führte deshalb sein Schwiegersohn Kurt Reimertshofer, ein Mann der Zahlen, den Betrieb weiter – und bewahrte ihn für die nächste Generation.

Der Visionär – Willibald Weisbrodt

Auch wenn eine Betriebsübergabe an Willibald und Helga geplant war, kam sie früher als erwartet. Willibald brachte frischen Wind nach Weisenheim am Berg. Er übernahm den Weinbetrieb und stellte konse-

quent von Fasswein auf Flaschenwein um. Durch die Weinfeste wurde Holz-Weisbrodt – wie sich das Weingut seit den 1970er-Jahren nannte – bald überregional bekannt. Denn der Wein wurde zum Erlebnis: Man verband ihn mit Geselligkeit und unvergesslichen Momenten. Auch in der Vermarktung bewiesen Willibald und Helga Kreativität: Das beliebteste Give-away jener Zeit war ein Korkenzieher mit Griff aus Rebholz.

Mit dem Flaschenwein begannen auch die Liefertouren – zunächst in die Region, bald durch die ganze Republik. Mindestens viermal im Jahr machten sie sich auf den Weg. Einige der Kunden von damals sind uns bis heute treu – auch wenn die Weinpakete inzwischen vom gelben Lieferwagen eines großen Logistikdienstleisters gebracht werden. Willibald dachte stets voraus – und weiter als so manch anderer. Exkursionen, der Austausch mit Kollegen sowie ein Blick über den Teller rand machten ihn aus. So entstand u. a. auch der Secco Verde (s. u.). Seinem Weitblick ist es zu verdanken, dass er die ambitionierten Pläne seines Sohnes Sebastian nicht nur unterstützte – sondern gemeinsam mit dem Erstgeborenen Christian, der bis heute den kaufmännischen Part erledigt, zu seinen eigenen machte.



Vom Fass zu Siegerwein



Der Weinmacher – Sebastian Weisbrodt

Sebastian ist der erste „gelernte“ Weinmacher der Familie. Redet man mit seiner Mutter Helga über ihren Großvater Karl Holz, muss man manchmal schmunzeln, denn in so machen Wesenszügen erkennt man auch den Urenkel Sebastian wieder, der offensichtlich nicht nur das Verständnis für Wein von seinem Urgroßvater geerbt hat. Sebastian durchlief während seiner Ausbildung renommierte Weingüter in einer Zeit, in der Pfälzer Wein einen spannenden Aufbruch erlebte: weg von der Masse hin zu mehr Qualität, weg von den „Einheitsrebsorten“ hin zu mehr Vielfalt und einer besseren Nutzung des großen Potenzials der Weinregion Pfalz. Er kam entsprechend mit eigenen Vorstellungen zurück nach Weisenheim. Hinzu kam, dass man in der Leistädter Straße 25 an Kapazitätsgrenzen stieß. Man brauchte einfach mehr Platz und entschloss sich zu einem Betriebsneubau auf der gegenüberliegenden Straßenseite, was außerdem die Möglichkeit zur Errichtung des ARTRIUMS bot. Mit Sebastian kam nicht nur das ARTRIUM, sondern auch neue Rebsorten sowie neue An- und Ausbaumethoden, eine davon ist der Einzug des Barriquefasses in unseren Keller. Waren es im zunächst noch die internationalen Rotweinsorten, wiederentdeckte Burgundersorten

wie der Auxerrois und der „Weltbürger“ Sauvignon Blanc, die das Portfolio erweiterten, so folgen in letzter Zeit regelrechte „Exoten“ wie der Manzoni Bianco, den Sebastian als einer der ersten in die Pfalz holte. 2017 wurde der Betrieb um eine moderne Kelterhalle und zusätzliche Lagerflächen erweitert, das bot Raum für einen neuen Fasskeller. Ähnlich wie das ARTRIUM für Weingenus steht, wurde dieser Barriquefasskeller zum Synonym für die Qualität von Holz-Weisbrodt-Weinen. Auch die besten Weine kommen nicht weit ohne die passende Betriebsverwaltung und Vermarktung. Hier steht Christian seit vielen Jahren fest an der Seite seines Bruders und trägt maßgeblich zum Erfolg bei.



„Ich könnte jetzt vieles über die Qualität Ihrer Weine schreiben, aber das macht sicher jeder. Wir haben die Entwicklung verfolgen können. Bei unserem ersten Besuch befanden sich die Waren auf einfachen Gartentischen unter einem Vordach im Hofe. Bei einem weiteren Besuch früh morgens sahen wir ihren Senior am Neubau beim Streichen. Die Lieferung der Weine bis in den Keller durch den Junior waren immer ein Erlebnis. Unvergessen bleiben uns die Abende mit Herr Schaub (die kulinarische Weinprobe). Besuche sind heute nicht mehr möglich (Jahrgang 1937). Was bleibt ist eine gewisse Zusammengehörigkeit und der Wein.“

Günter Schmidtke

Weine & Prämierungen

Seit den 2000er Jahren ist die Güte der Weine von Holz-Weisbrodt auch in Prämierungsergebnissen ablesbar. Besonders stolz sind wir auf die konstant hohe Anzahl von Goldenen und Silbernen Kammerpreismünzen. An einzelne Sternstunden erinnern wir uns besonders gern. So wurden unsere Weine von der Fachzeitschrift „Der Deutsche Weinbau“ zur bundesweit besten Produktidee zur Jahrtausendwende gekürt. Das ist schon lange her und die Weinserie hieß „Duo Millia“. Vielleicht erinnern sich einige unserer Leser noch. In jüngerer Zeit war es der Riesling „Vadder“, der uns 2022 einen zweiten Platz beim renommierten Wettbewerb „Riesling Champion“ schenkte. Ein fantastische Auszeichnung und zugleich Bestätigung für Sebastians Art des Weinmachens war die Kür des Sauvignon Blancs zum Siegerwein 2024 durch die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz. Der Weinversteher Karl Holz wäre stolz auf seine Nachfahren!



Vom Fass zu Siegerwein

Secco-Pioniere

Seit Jahrzehnten ist er ein beliebter Genussbringer in der Pfalz und darüber hinaus, der Perlwein, der sich als leichte Alternative zum Sekt mit der Fantasie-Bezeichnung „Secco“ einen Namen gemacht hat. Das war nicht immer so, denn noch in den 1990er Jahren war deutscher Perlwein eher von zweifelhaftem Ruf. Holz-Weisbrodt ist fest mit der Secco-Entwicklung in der Pfalz verbunden. Es war Willibald, der 1998 von einer Exkursion aus Portugal zurückkam und begeistert vom dortigen Vinho Verde berichtete. Ein spritziger, leichter Wein, dessen Trauben kurz vor der Reife gelesen wurden. Dabei wäre es vielleicht geblieben, wenn nicht Bernd Wehrum, der sich damals um unser „Ständchen“ (Vorläufer der SECCO-HÜTTE) kümmerte, ähnlich begeistert von einem Perlwein aus Italien namens „Prosecco“ gewesen wäre. Bernd wurde Willibalds „Sparringspartner“, Sebastian wurde der Mann für die Umsetzung und am Ende floss der Secco Verde in die Flaschen. Von der Fachwelt teilweise belächelt, aber von Gästen und Weinkäufern begeistert aufgenommen. Inzwischen gehören noch weitere Seccos, auch alkoholfreie, zur Secco-Familie. Unser Anspruch: moderne, charakterstarke Seccos auf konstant hohem Niveau.



Auf in den Norden

2009 war der neue Ausschank-Wagen, Secco-Wagen genannt, gerade fertig – da entschlossen wir uns, erstmals Weinfeste auf den deutschen Inseln zu besuchen: Norderney und Sylt waren die Ziele. Viele Jahre lang schenkten wir unseren Wein an deren Stränden aus. Es entstanden wunderbare Begegnungen und echte Freundschaften. So wurde Holz-Weisbrodt auch im Norden ein Begriff – und unsere Weinfamilie ein Stück größer.

” Warum sind wir Fan von HW?
die Weine uns immer wieder aufs Neue begeistern. Sie machen kleine Momente besonders und große Gelegenheiten noch schöner. Ob zu zweit, mit Freunden oder bei einem Fest – ein Glas Holz-Weisbrodt passt einfach immer. Für uns steckt in jeder Flasche nicht nur Qualität, sondern auch Leidenschaft und Lebensfreude.

Danke an das Holz-Weisbrodt-Team für so viel Genuss im Glas!

Marco Niebur



Eine kleine Anekdote am Rande: Secco im Bierfass

Ja, das gab es auch. Von regelrechter Secco-Mania erfasst, gingen wir 2005 dieses Kuriosum an. Ein stromlos selbstkühlendes KEG-Fass mit 14 l Inhalt als Mittelpunkt jeder Party – der ICESECCO war geboren! Er war ein Gemeinschaftsprojekt mit einem großen Bierbrauer und einem Logistikdienstleister. Leider überlebte das Projekt die Einführungsphase nicht. Aber wir haben es immerhin versucht. Fast wären wir also wieder beim Fass angekommen ...



To be continued

Groß sind die Herausforderungen und spannend der Weg, der vor uns liegt. Mit Ihnen gemeinsam gehen wir ihn weiter. Freuen Sie sich auf die nächsten Kapitel!



KELLERNEWS

Autumn et Argentum



Wir haben in diesem Jahr nicht nur tolles Lesegut eingefahren. Auch mit unseren Prämierungsergebnissen sind wir in diesem Herbst mehr als zufrieden. Unser Merlot Blanc de Noir wurde mit Großem Gold von **Savoir Vivre** gekrönt. Ein großartiges Ergebnis für diesen Publikumsliebbling, der auch bei der Landesweinprämierung mit Gold ausgezeichnet wurde. Die Prämierungen durch die Landwirtschaftskammer sind für uns der wichtigste Indikator für die Güte unseres Weines, da sie unabhängig und nicht von einem privaten Anbieter gegen Gebühr stattfindet. Insgesamt neun Goldmedaillen haben wir in diesem Jahr erhalten, dazu ganze zwölfmal Silber und viermal Bronze. Damit sind fast alle unserer Weine LWK-prämiert. Herausragend hat der „Vadder“ abgeschnitten: Traumnote 5,0! Die Landwirtschaftskammer nutzt ein Fünf-Punktesystem mit zwei Stellen hinter dem Komma zur Begutachtung. Besser geht es also nicht. Daneben punktete der „Vadder“ auch noch mit 90 Punkten bei **Meiningers Best of Riesling 2025**. Und das Beste ist, dass dieser prämierte Jahrgang erst jetzt in den Verkauf geht. Vadder-Liebhaber und Genussinvestoren haben also noch die Chance, die ein oder andere Kiste zu erwerben. Oder sich schenken zu lassen (bitte vormerken, Weihnachten ist auch schon bald). Zufrieden lehnen wir uns nun mit einem Glas zurück und warten gespannt auf die Ergebnisse der Rotwein-Wettbewerbe.

Dürfen wir vorstellen, unsere neun Goldenen 2025:

- Nr. 301 2024 ROSÉ „LA VIE EN ROSE“ feinherb Stammhaus
Gold für die Rosa-Momente
- Nr. 281 2024 GRAUBURGUNDER trocken Artrium
Gold für den Weltstar Pfälzer Prägung
- Nr. 286 2024 MERLOT BLANC DE NOIR trocken Artrium
Gold ... what else?
- Nr. 292 2022 SPÄTBURGUNDER trocken Artrium
Königlich: Gold zu Samt und Seide
- Nr. 396 2022 CABERNET SAUVIGNON trocken Artrium
Gold für begeisterte Frucht und Fülle
- Nr. 274 2022 GRAUBURGUNDER trocken Sebastian
Gold für einen wahren Schatz, gehoben aus dem Holz
- Nr. 278 2022 RIESLING „VADDER“ trocken Sebastian
siehe links!
- Nr. 218 2023 SEKT WEISSBURGUNDER brut
Gold für feine Eleganz
- Nr. 215 2023 SEKT PINOT MEUNIER brut
Gold für Indras Liebling





” Ich hatte das Glück in einer Pfalz aufzuwachsen, in der Weinbau Kultur und Menschen im besten Sinne prägte. Diese Verbundenheit von Mensch und Natur möchte ich bewahren und an zukünftige Generationen weitergeben.

Sebastian Weisbrodt

nachhaltig

DER WEINBAU STEHT VOR GROSSEN HERAUSFORDERUNGEN.
WIE STEHT ES DA UM DIE NACHHALTIGKEIT BEI HOLZ-WEISBRODT?
FÜNF FRAGEN AN WINZER SEBASTIAN WEISBRODT.

LZ: Sebastian, Du hast viele Entwicklungen im Weinbau miterlebt und Holz-Weisbrodt weit nach vorne gebracht. Was bedeutet für dich Nachhaltigkeit?

SW: Für uns ist Nachhaltigkeit kein Modewort, sondern Teil unserer Identität. Wir leben mit der Natur, und ohne gesunde Böden und stabile Ökosysteme könnten wir keine Weine von solcher Qualität erzeugen. Es geht darum, Verantwortung zu übernehmen – für heute und für kommende Generationen. Letztlich werden wir es nur durch nachhaltiges Wirtschaften schaffen, mit den sich stark verändernden Bedingungen zurecht zu kommen, seien es die Veränderungen des Klimas oder das sich ändernde Konsumentenverhalten.

LZ: Wie zeigt sich das konkret in deiner Arbeit?

SW: Schon im Weinberg achten wir auf natürliche Kreisläufe. Begrünungen zwischen den Rebzeilen geben Insekten Lebensraum und schützen den Boden. Wir reduzieren Pflanzenschutz auf das absolut Nötige und setzen verstärkt auf natürliche Methoden. Im Keller arbeiten wir mit energieeffizienter Technik, recycelbaren Materialien und kurzen Wegen. Jeder Schritt wird hinterfragt: Ist er schonend? Ist er sinnvoll? Noch ist nicht alles machbar. So eignen sich zum Beispiel Flaschen aus Leichtglas nicht für eine lange liegende Lagerung. Diese ist jedoch platzsparender, auch beim Transport, als alle Flaschen stehend in Kartonagen zu packen. Bei den Weinen mit Naturkorken gibt es keine Alternative zum liegendlagern. Es gilt also, immer wieder abzuwägen. Wichtig ist, dass wir uns im Prozess nach vorne bewegen. So haben sich Leichtglasflaschen inzwischen bei unseren STAMMHAUS-Literweinen bewährt.

LZ: Welche Projekte sind denn schon gut gelungen?

SW: Der Bau unserer Photovoltaik-Anlage war ein großer Schritt. Inzwischen erzeugen wir mit einem eingebundenen Blockheizkraftwerk 80 % unseres Stroms für den gesamten Betrieb selbst. Das ist nicht nur der Weinbetrieb, sondern beinhaltet auch die Gastronomie. 2026 steht der Bau eines zweiten Blockheizkraftwerks an, damit wir uns komplett selbst versorgen können.

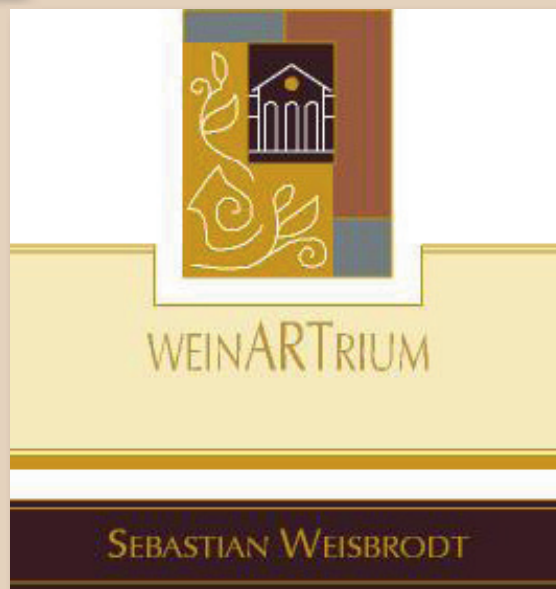
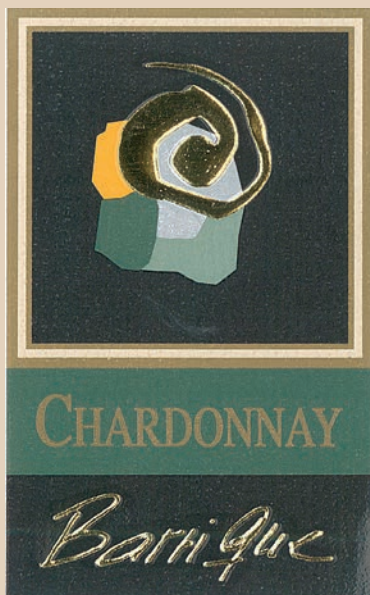
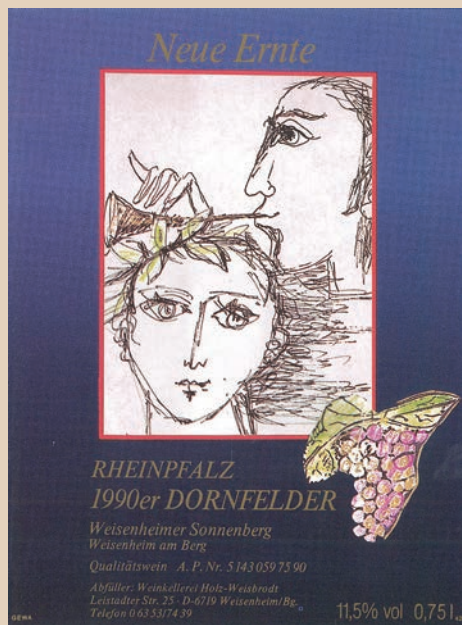
LZ: Da passiert vieles hinter den Kulissen. Steht denn auch eine Zertifizierung an, damit der Verbraucher die Bemühungen nachvollziehen kann?

SW: Bei allem, was wir tun, haben wir auch ein Auge auf eine eventuelle Zertifizierung. Zum großen Teil erfüllen wir bereits jetzt die Bedingungen verschiedener Labels. Demgegenüber steht, dass eine Zertifizierung teuer ist. Geld, das wir momentan besser an anderer Stelle investieren. Auch hier sind wir also permanent am Abwägen.

LZ: Gibt es aus deiner Sicht noch einen Aspekt der Nachhaltigkeit beim Wein, der gar nicht oder zu wenig wahrgenommen wird?

SW: Nachhaltigkeit stoppt nicht mit der Erzeugung und Vermarktung. Wir brauchen auch eine nachhaltige Weinkultur, um zukunftsfähig zu sein. Deshalb ist Holz-Weisbrodt Mitglied der Initiative „Wine in Moderation“, die für verantwortungsvollen und maßvollen Weinkonsum eintritt. Nachhaltigkeit in diesem Sinn bedeutet, dass Wein als Kulturgut geschützt wird, indem sein Genuss mit dem Wohlbefinden von Menschen und dem Erhalt des Weinbaus für zukünftige Generationen verbunden wird.





ANSICHTSSACHE

ETIKETTEN ERZÄHLEN GESCHICHTE – 50 JAHRE DESIGN BEI HW

Wir haben tief gegraben, um Ihnen eine Auswahl der Holz-Weisbrodt-Etiketten aus den vergangenen 50 Jahren präsentieren zu können. Und siehe da: Etwa alle zehn Jahre änderte sich der Stil – sodass unser aktueller Relaunch (unbewusst) perfekt in diese Reihe passt. Unser Ausflug in die Vergangenheit ist damit auch ein kleiner Blick in die (Wein-)Kunstgeschichte.

Die 1970er – Tradition mit einem Augenzwinkern. Damals zierten klassische Rankenmotive und das Familienwappen Weisbrodt unsere Etiketten. Gleichzeitig tauchte erstmals eine Grafik der Weintrinkerin auf – mit Weinglas, wallendem Haar und einem Lächeln, das irgendwo zwischen Jugendstil und Hippiekultur verortet war. Eine kleine Rebellion zwischen all der Tradition. Die 1980er – Dornfelder, Rustikalität und Understatement. Der Dornfelder kommt mit Macht – der damals neue, kräftige Rotwein verändert das Sortiment. Der rustikale Schriftzug, unsere damalige Wort-Bild-Marke, bleibt. Doch die Etiketten werden eleganter, fast schon künstlerisch. Eine feine Zeichnung des Stammhauses, ergänzt um einen zarten Schriftzug für die Rebsorte, zeigt vornehmes Understatement. Übrigens: Wer erinnert sich noch, dass unsere Region damals Rheinpfalz hieß? Gefühlt stand da doch schon immer Pfalz! Die 1990er – Hoch-Zeit der Künstleretiketten. Ob Zeichnung oder Aquarell, naiv oder expressiv – jetzt musste auf jede Flasche ein Bild. Die Etiketten wurden zur kleinen Leinwand. Und während die Kunst immer größer wurde, blieben Postleitzahl und Telefonnummer noch vierstellig. Good old times! Die 2000er – Gold & Selbstbewusstsein. Jetzt kam Gold ins Spiel. Die Kunst wurde abstrakter, die Gestaltung mutiger. Sebastian, inzwischen als Weinmacher aktiv, setzte eigene Akzente – und führte die Gestaltung konsequent weiter.

2013 – Einheitlicher Look, klare Linie. Eine radikale Neugestaltung brachte einheitliche Etiketten, ein klares Logo und eine durchgängige Linie über das gesamte Sortiment. Besonders im Fokus: individuelle Bildmotive, passend zum Charakter jedes einzelnen Weins. So entstand ein starker, wiedererkennbarer Auftritt – mit Ausdruck und Tiefgang. 2025 – Relaunch mit Feingefühl. Unser aktueller Etiketten-Relaunch transportiert die Designlinie in die Gegenwart: Weniger Gold, weniger Schwarz – dafür mehr Raum für das Bildmotiv. Etwas leiser, vielleicht, aber umso klarer in der Aussage: Einzigartig und einfach typisch HW. Ein visuelles Statement, das auf großen Weingenuss hinweist.

So selbstverständlich und leicht, wie die Etiketten heute wirken – der Weg dorthin war es nicht. Zahlreiche Probeläufe mit unterschiedlichen Papieren, Formaten und Maschinen-Einstellungen waren nötig, um das Etikett mit dem ausgestanzten HW vom Entwurf zuverlässig auf die Flasche zu bringen. Der gesamte Prozess zog sich über zwei Jahre. Zum Glück hatten wir starke Partner an unserer Seite: Marco Göbel von **Wineworlds**, der uns seit Langem kennt und 110 % geliefert hat sowie Thorsten Schug von **Krämer Druck**, der mit viel Erfahrung und spürbarer Leidenschaft für sein Handwerk unsere Sonderwünsche in Papier und Etikettenrollen umgesetzt hat. Wir sagen Danke.





STAMMHAUS

LEBENSWERK AUS LEIDENSCHAFT

ZWANZIG
VIERZIG
2025 JUBILÄUM | ART



Als Helga und Willibald Weisbrodt den Familienbetrieb übernahmen hatten sich die Zeiten geändert: Während bei Karl Holz noch die Gastwirte aus der Vorderpfalz mit ihren Fuhrwerken anstanden, um Fasswein für den Ausschank zu besorgen, waren es nun die Vorderpfälzer, die Kurpfälzer und die Touristen, welche die Pfalz als Ausflugsziel entdeckten. Gleichzeitig sank der Bedarf an Fässern für den täglichen Gebrauch, die Karl Holz früher neben den Weinfässern in großer Zahl hergestellt hatte. Wer brauchte in den 1970ern daheim noch Büten, Butterfässer oder Zuber. Der Betrieb musste umstrukturiert werden, um eine Zukunft zu haben. Das verstand niemand besser als Willibald Weisbrodt, selbst Küfer, selbst aus einer großen Familie mit Weinbau stammend. Willibald und Helga hatten zwei Leitsätze: 1. Der Wein hat Zukunft. 2. Ein Dorf ohne Gastwirtschaft hat keine Zukunft. Dazu kam Willibalds unermüdlicher Ideenreichtum – immer offen für Neues, immer in Bewegung.

Die Küferei war geschlossen, der Weinbau begann im großen Stil. Helga kochte für alle und wer als Gast kam, für den reichte es auch. Dies war der Beginn des Gutsausschanks mit Pfälzer Gerichten. Jede verfügbare Ecke im Haus wurde genutzt, teilweise wurde mit Ständen,

Überdachungen und Markisen gearbeitet, denn den Leuten kamen gerne. Die Bekanntheit stieg, denn Willibald und Helga gingen auch selbst zu den Menschen – auf Weinfeste, Veranstaltungen, in die Region hinaus. Anfang der 1980er kamen dann auch die Busse. Nächste Schritte wurden nötig. Köche wurden eingestellt und ein Neubau geplant, um das bestehende Haus zu erweitern. Ergebnis war 1985 die Eröffnung der „Pfälzer Weinstuben Holz-Weisbrodt“, heute kurz STAMMHAUS genannt, um den Ort zu ehren, an dem alles anging.

Die Arbeit von Helga und Willibald trägt bis heute und wird mit viel Freude von Sohn Christian zusammen mit seiner Ehefrau Simone weitergeführt. Gibt es ein Erfolgsgeheimnis? Viel Arbeit, der Glaube an sich und die eigenen Ideen, Mut zum Ausprobieren, keine Angst vor Neuland, sich selbst treu bleiben – so könnte man es zusammenfassen. Das STAMMHAUS ist eine Konstante durch die Jahrzehnte. Auch der große Erfolg hat es im Kern nicht verändert. Es steht für gutes, ehrliches Essen, ganz in der Pfälzer Tradition, das Menschen bei einem guten Glas Wein zusammenbringt. Einige der Rezepte gehen bis auf Helgas Mutter Maria zurück. Vieles kam im Laufe der Jahre dazu. Und doch bleibt eines immer gleich: Man setzt sich hier einfach gern nieder.



ARTRIUM

INSPIRATION FÜR DIE PFALZ

Majestätisch und markant steht das ARTRIUM seit nunmehr 20 Jahren in der Leistadter Straße 30 – als unser Aushängeschild, weithin sichtbar und weit über die Mittelhaardt hinaus bekannt. Die Vinothek ARTRIUM ist das beste Beispiel dafür, was möglich wird, wenn Pfälzer Tradition auf modernes Lebensgefühl trifft. Am Anfang stand eine Idee: Den neu gewonnenen Raum aus dem Betriebsneubau nicht nur funktional zu nutzen, sondern daraus etwas Besonderes entstehen zu lassen – eine Vinothek, wie man sie aus Südafrika kannte. Ein Ort, an dem man Wein nicht nur probiert, sondern erlebt: In schöner Umgebung genießen, verweilen, Zeit vergessen.

Viele kluge Köpfe und fleißige Hände haben dazu beigetragen, diese Idee in die Tat umzusetzen. Einer von ihnen soll stellvertretend genannt sein: Markus Dieden. Wir kannten Markus bereits – er hatte als Koch im STAMMHAUS ausgeholfen. Jetzt kam er auf uns zu, weil er etwas Eigenes aufbauen wollte. Er verstand die Vision sofort – und machte sich mit viel Leidenschaft und Tatkraft an die Umsetzung. Gemeinsam mit seiner Frau Sandra legte er das kulinarische „Genussfundament“ des ARTRIUMS, das bis heute unsere Gäste begeistert. Die Besucher kamen – und sie blieben immer länger. Schnell wurde klar: Hier geht es um mehr als nur erweiterte Weinverkostungen – hier war ein neuer Genuss-Ort entstanden, der den Nerv der Zeit traf. Das ARTRIUM wurde zu einem bekannten Wein-Ort in der Region, zum Vorbild für viele andere Projekte in der Pfalz und, wie es einmal treffend hieß, zur „Keimzelle der Pfälzer Vinothekenkultur“.*

*Uwe Ittensohn, Weinbar. Essbar. Wanderbar 2: Die junge Pfälzer Vinothekenkultur entlang der Weinstraße, 2024

Bereits 2009 schreibt das Magazin „À LA CARTE“: „Seit einigen Jahren mischt der junge Kreativwinzer die Pfälzer Weinszene mit seinen innovativen, modernen und ausdrucksvollen Weinen auf, erntet hohe Anerkennung in Fachkreisen und wurde bereits mit zahlreichen Auszeichnungen bedacht. Vor vier Jahren setzte Sebastian Weisbrodt mit der Eröffnung der Vinothek WeinARTRIUM neue Maßstäbe in zeitgemäßer Gutsgastronomie. Sowohl Architektur als auch Ambiente und Entertainment sprechen ein Lebensart-orientiertes Publikum an.“

Was als mutige Idee begann, ist heute ein fester Bestandteil unserer Identität und ein Ort, an dem Wein, Architektur und Begegnung auf besondere Weise zusammenfinden. Seit mehr als 12 Jahren leitet Indra Weisbrodt das ARTRIUM. Ihr Anspruch: Jeder Gast soll die Vinothek als Wohlfühlort wahrnehmen. Ein Besuch hier soll eine kleine Auszeit vom Alltag sein – ob zum Glas Wein, zu einer Weinprobe oder bei einem der Events. Aus Norddeutschland stammend und über den Umweg Sylt in der Pfalz gelandet, spricht sie auch gerne vom „Tag am [Reben]Meer“.

2025 können wir sagen, dass wir uns auch im ARTRIUM treu geblieben sind. Mediterranes Ambiente, Pfälzer Lebensart, ein gutes Glas Wein und ein herzlicher Empfang ziehen weiterhin Weinfreunde in die Leistadter Straße 30. Voll Dankbarkeit und Zuversicht freuen wir uns auf die nächsten 20 Jahre.

“ Seit mehr als 20 Jahre kenne ich Euch nun. Leider nicht von Anfang an, aber den Baufortschritt am Artrium habe ich intensiv verfolgt. Ganz am Anfang gab es kein Schild mit dem Hinweis, was hier gebaut wird. Die oberen runden Aussparungen für Fenster waren irgendwann zu sehen und ich dachte: Oh, Gott, jetzt gibt es hier an der Weinstraße eine Moschee. Glücklicherweise ein Trugschluss von mir!! Ein wunderbarer Beginn mit Markus [...] Bald die erste Jazz-Weinabfüllung, ganz wunderbar. Viele andere schöne Feste folgten.

Christel Schweiger

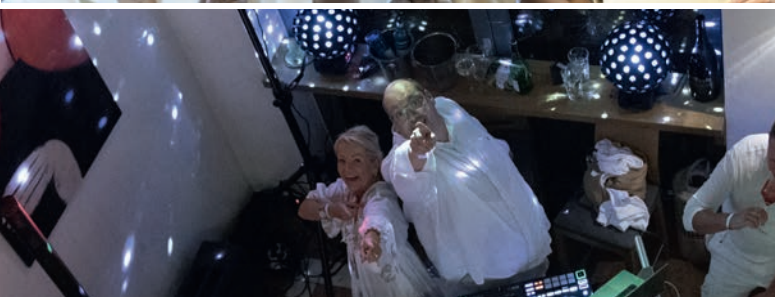


Magie des Augenblicks



“ Seit zwei Jahrzehnten sind wir ein Ort der Begegnung und des Weines zur Freude der Menschen. So hatte ich 2006 auch die Idee zur White Night – die Sommernacht in Weiß zu Ehren des Weißweins, seit einigen Jahren von Indra stetig weiterentwickelt. Denn hier erleben wir die Freude der Menschen „an uns“ auf eine ganz besondere Art und Weise. Und wenn ich als DJ die Tanzfläche im Artrium fülle, bin ich einfach glücklich.

Christian Weisbrodt



GEOCACHING *new!*

SO HABEN SIE WEIN NOCH NIE PROBIERT!

Oft wurden wir gefragt, ob wir unsere Weinproben auch draußen im Weinberg durchführen. Lange suchten wir nach dem richtigen Format. Jetzt haben wir es gefunden. Ab sofort können Sie bei uns in den Reben auf Schatzsuche gehen! Ausgerüstet mit GPS und guter Laune müssen die Weine erst gefunden werden, bevor die Verkostung folgt. Die Tour führt durch die Lagen Vogelsang und Herrenmorgen und bietet Pfalzfeeling pur zwischen Wald und Rebenmeer.

Unsere Outdoor-Weinprobe für Gruppen – fünf Weine, ca. 6 km und ganz viel Fun – bieten wir mit unserem Partner frohnatouren an. Gründer Lars ist selbst mit einem Winzer verwandt und überlässt nichts dem Zufall. Das hat uns überzeugt. Alle weiteren Infos zu Tour und Buchung auf unserer Website.



Alle HW-Weinproben:



FRANK ROTH 1980–2025

TEIL UNSERES TEAMS, TEIL UNSERER WEINFAMILIE.
FÜR IMMER EIN TEIL UNSERER ERINNERUNG.

Du hättest noch so viel zu geben gehabt, Du großer Mensch
mit dem noch größeren Herzen. Wir vermissen dich.

HW-GESCHICHTEN

Lieben Dank euch allen!



Über das ARTRIUM ist viel geschrieben und berichtet worden, zu Recht, es ist und bleibt die Wiege einer neuen Weingenusskultur in der Pfalz. Respekt vor dieser Idee und deren Umsetzung. Dort verbringen wir die meiste unserer Pfalzzeit ... Als wir im August im ARTRIUM zu Gast waren, hat eine junge Dame aus dem „Keller“ im Service mit ausgeholfen, einfach klasse wie sie über die verschiedenen Weine philosophieren konnte. Ein schöner Moment!

Machen Sie weiter so, ... oder trauen Sie sich noch mehr, ... die gesamtheitliche Idee des ARTRIUM schreit geradezu nach einer „HW-Weinbotschaft“ im Norden!

Herzlichst,
Stefan Dette

PS: Als promovierter Marketeer bin ich sehr angetan von der Qualität Ihres Marketings! Auch das setzt Maßstäbe in der Winzerlandschaft und zeigt den modernen Wandel. Also weiter so!

Herzlichst
Dr. Uwe Stuhldreier

Das Weingut Holz Weisbrodt ist für mich weit mehr als nur ein Ort, an dem hervorragender Wein ausgeschrieben wird – es ist ein Stück Heimat und Tradition. Die Qualität der Weine überzeugt mich jedes Mal aufs Neue: authentisch, charaktervoll und mit viel Liebe zum Detail hergestellt. Dazu kommt das Essen – kreativ, regional und einfach köstlich. Ob ein gemütliches Abendessen oder ein festlicher Anlass, hier stimmt einfach alles. Was das Weingut aber besonders macht, ist das Ambiente. Die Mischung aus modernem Stil und pfälzischer Gemütlichkeit schafft eine Atmosphäre, in der man sich sofort wohlfühlt. Es ist ein Ort, an dem man gerne verweilt, lacht und genießt. Meine Eltern gehen schon seit vielen Jahren regelmäßig dorthin – und das hat sich auf uns übertragen. Jetzt sind auch unsere Kinder begeistert und gehen gerne mit. So ist das Weingut für unsere Familie zu einem festen Bestandteil geworden, der Generationen verbindet. Viele Grüße Thomas und Ute Vondung

*Holz-Weisbrodt, das Atrium lädt ein,
zu lachen, trinken, fröhlich sein.
Mit jedem Schluck ein Glücksmoment,
der uns noch lange Freude schenkt.*

*Die Gläser klingen, Snacks dazu,
im Atrium kommt mein Herz zur Ruh.
Gemütlich, grün, ein Sommertraum,
man fühlt sich fast wie unterm Baum.*

*Zur White Night tanzt die Menge sacht,
die ganze Nacht wird durchgelacht.
Und an Vatertag, da ist was los,
mit DJ Moped – grandios!*

*Doch auch im Keller, Barrique genannt,
spürt man Musik, die Funken entflammt.
Neulich sang Phil – so wundervoll,
da war der Abend einfach toll.*

*Die Secco-Hütte, Stammhaus fein,
laden zum Schlemmen, Trinken ein.
So ist's Holz-Weisbrodt, charmant und klar,
ein Lieblingsort, das ganze Jahr.*

Liebe Grüße
Kerstin Trapp

*„und noch eine kleine
Notiz in eigener Sache:“*

Seit ein paar Jahren schon ist **Christine** die Chefredakteurin unserer Lesezeit und managed nebenbei viele andere unserer Projekte wie z. B. den „Markt schöner Dinge“, den Auftritt der Staatsphilharmonie und das Geocaching. Während sie immer über die Kollegen und uns als Familie schreibt, bleibt sie im Hintergrund. **Üerraschung, Christine**, heute nicht – wir haben nach Redaktionsschluss noch schnell die Druckdaten angepasst. Denn es ist Zeit, mal **Danke** zu sagen: **Danke** für dein außergewöhnliches Engagement für uns. Du bist ein wertvoller Teil unserer [Wein]Familie geworden und begeisterst uns immer wieder mit guten Ideen, tollen Worten und unermüdlicher Ausdauer. Wir freuen uns auf die nächsten Jahre mit dir! Herzlichst,
Helga, Willibald, Indra, Sebastian, Simone, Christian und alle Kollegen.



Leider konnten wir nur einen kleinen Teil Ihrer Geschichten abdrucken, am liebsten hätten wir ein ganzes Buch gemacht!

BESTE AUSSICHTEN

für Wine-lovers

WINELOVER
HOLZ-
WEISBRODT
CLUB since 1972

8. NOVEMBER 2025

MMONKS | Die große Broadwayshow im Bar-
riquefasskeller | Tickets online*

28. NOVEMBER 2025

SCHLENDERWEINPROBE mit Glühweinabschluss.
17.30 Uhr | ca. 1,5 h
Buchung: artrium@holz-weisbrodt.de

29. NOVEMBER 2025

QUEEN KINGS im Barriquefasskeller.
Stehkonzert | Tickets online*

30. NOVEMBER 2025 *besonders!*

QUEEN KINGS im Barriquefasskeller

ACOUSTIC NIGHT

bestuhlt | freie Platzwahl | Tickets online*

14. DEZEMBER 2025 *must do!*

WEIHNACHTSZAUBER im Reimertshof (ARTRIUM)

15 Uhr Weihnachtssingen: „Sing Mim!“

1. FRANKENTHALER MÄNNERCHOR 03

Eintritt frei

31. DEZEMBER 2025

Silvesterpary im STAMMHAUS *nur noch Restkarten*

COMEDY DINNERS IM STAMMHAUS 2026

21. JANUAR: GÖTZ VALTER

26. & 27. FEBRUAR: DUBBES & DABBES

Buchung: info@holz-weisbrodt.de

31. JANUAR 2026

JAZZWEINABFÜLLUNG | Grand Central Big Band

Buchung: artrium@holz-weisbrodt.de

28. FEBRUAR 2026

LIONS IM KELLER Charitykonzert im Barrique-
fasskeller | Stehkonzert | Infos: Lions Club FT

7. MÄRZ 2026

PHIL im Barriquefasskeller

Stehkonzert | Tickets online

! Tickets direkt online bestellen über
unseren Ticketshop bei Nightowl:
holzweisbrodt.nightowl.app



ÖFFNUNGSZEITEN

Restaurant STAMMHAUS

MI-SO ab 11.30 Uhr

Tel.: 0 63 53/93 61 0

Hausmannsküche SECCO-HÜTTE

FR, SO-DI ab 11.30 Uhr | SA ab 13.30 Uhr

Tel.: 0 63 53/93 61 0

Vinothek ARTRIUM

MI-SA 14-22 Uhr

SO 11-20 Uhr

WhatsApp: 0173/64 39 871 (nur Text)

WO BEKOMME ICH MEINEN WEIN?

STAMMHAUS

MO-SO 10-18 Uhr

und nach Vereinbarung

ARTRIUM

Mi-SA 14-22 Uhr

SO 11-20 Uhr

24 / 7 IM ONLINESHOP

shop.holz-weisbrodt.de

BESTELLUNG PER TELEFON:

0 63 53/93 61 0

Ab 100 € Einkaufswert in 6er-Einheiten liefern
wir deutschlandweit versandkostenfrei.

IMPRESSUM

Herausgeber: HW - Die Weinfamilie GmbH & Co. KG
HOLZ-WEISBRODT

Leistadter Straße 25, 67273 Weisenheim am Berg

Telefon: 06353-93610, Fax: 06353-936161

info@holz-weisbrodt.de, www.holz-weisbrodt.de

Redaktion & Konzeption: Christine Kleemann

Fotos: Archiv HOLZ-WEISBRODT, André Kunz PWF,
Shutterstock, frohnatouren

Ihnen gefällt, was Sie hier lesen?

Neben der Lesezeit, sind wir mit vielen News, Ge-
schichten und Geschichtchen, aber auch vielen Infor-
mationen rund um unsere Weine und Veranstaltungen
in den Sozialen Medien aktiv. Besuchen Sie uns doch
auch mal auf Facebook & Co. Wir freuen uns über ehr-
liche, positive Bewertungen.

Keine News verpassen?

Da ist unser digitaler monatlicher Newsletter das Rich-
tige für Sie. Einfach auf unserer Webseite abonnieren.

Markenpartner von

Rheinland-
Pfalz



WINEinMODERATION

WEIN | BEWUSST | GENIESSEN