

Genuss und Leidenschaft Mit allen Sinnen schmecken!

Interview mit **Beate Wimmer**, Gründerin und Geschäftsführerin der Vinalia GmbH in Minden

TOP: Frau Wimmer, in Ihrem Unternehmen, der Vinalia GmbH, dreht sich alles ausdrücklich um die schönen Dinge des Lebens – dem Genuss kulinarischer Köstlichkeiten – wie passt das in die heutige Zeit?

Beate Wimmer: Optimal! Gerade in Krisenzeiten müssen wir uns auf die wesentlichen Inhalte besinnen. Wie zum Beispiel in unserer „Genussbranche“. Wer heute den Mut hat, neue Ideen zu entwickeln, neue Wege zu gehen und damit neue Ziele zu erreichen, der wird den Lohn ernten. Unsere Mütter und Väter haben es uns doch in beispielloser Weise vorgelebt! Deutschland hat in der Vergangenheit existenziell bedrohliche Krisenzeiten hinter sich bringen können.

Interview

Unsere heutigen Probleme sind zum großen Teil „hausgemacht“ und können meines Erachtens nur mit sehr viel persönlichem Einsatz und Leidenschaft bewältigt werden. Es wird Zeit, dass wir die Ärmel hochkrepeln und wieder die Freude an unseren Berufungen finden. Wir müssen heute mehr denn je begreifen, dass jeder Euro nur einmal ausgegeben werden kann. In der Genussbranche fühlen wir uns diesem Gedanken sehr verpflichtet. Der Konsument lebt und ernährt sich heute bewusster denn je und hat einen hohen Anspruch auf Qualität und gutes Preis-Genuss-Verhältnis. VINALIA – Der Marktplatz der Genüsse ist ein Garant dafür!

TOP: Sie sind vielen Hannoveranern als Initiatorin der Wein- und Genussmesse Vinalia 2008 noch in Erinnerung geblieben. Wie versprochen kommen Sie im November wieder in den HCC Kuppelsaal. Was erwartet die Gourmetfreunde diesmal?

Zunächst freue ich mich darüber, dass wir den Hannoveranern in guter Erinnerung geblieben sind. Im vergangenen Jahr hoffte ich, dieses Jahr weiß ich, dass Hannover uns Willkommen heißt! Das ist ein schönes Gefühl! Unsere Aussteller waren im vergangenen Jahr von dem

genussfreudigen und interessierten Publikum sehr angetan. In diesem Jahr wird das Angebot insgesamt noch breiter aufgestellt sein. Der Besucher wird von der Leidenschaft profitieren, mit der die Aussteller für ihre Erzeugnisse stehen. VINALIA ist kein Bauchladen – VINALIA bedeutet hohe Kompetenz in den präsentierten Produkten. Zum ersten Mal werde ich persönlich ins Geschehen eingreifen und die VINALIA-Verkostungszone leiten! Hier hat der interessierte Genießer die Möglichkeit, intensive Informationen über Anbaugebiete, Herstellungsverfahren sowie Aromen & Sensorik zu erhalten. Hinzu kommt das Thema „Harmonie von Speise & Wein“. Meine intensive und langjährige Ausbildung an der Deutschen Wein- und Sommelierschule gibt mir die Kompetenz dazu. Die „Genussmacher“ aus Hannover werden wieder in unserer Show-Küche den Kochwettbewerb „Wir kochen uns in die kulinarischen Herzen Hannovers“ leiten. Der erfolgreiche Präsen-SERVICE bleibt bestehen, bekommt aber gewissermaßen ein neues, noch attraktiveres Kleid. Weiterhin dürfen sich die Besucher auch auf den Bereich der „Direktvermarkter“ freuen. Hier zeigen ausgesuchte regionale Produzenten ihre regionalen Köstlichkeiten.

TOP: Die Weinmessen sind demnach nur eine der Säulen Ihres Unternehmens?

Richtig! VINALIA schafft Synergien zwischen Erzeuger, Importeuren und Konsumenten. VINALIA präsentiert nicht nur während der Messen außergewöhnliche Spezialitäten, sondern informiert auch ganzjährig über den richtigen Umgang mit den köstlichen Besonderheiten. Bei unseren zahlreichen Sonderverkostungen und Schulungen in unseren eigenen Räumen in Minden und der Gastronomie spannen wir immer wieder den Bogen zwischen Produkt und Genießer. Unser VINALIA-Präsen-SERVICE bleibt über die Messen hinaus bestehen, so wie wir auch unterschiedliche Produkte der Aussteller generell ganzjährig präsentieren. Bis vor kurzem fanden diese

Aktivitäten unter dem Firmennamen Menestralia statt. Nach unserer Umfirmierung sind unsere Angebote nun in der Vinalia GmbH gebündelt. VINALIA ist zur eigenen Marke geworden! VINALIA wird sich ab 2010 in fünf weiteren Städten präsentieren. Hierzu gehört u.a. das Gewandhaus in Leipzig!

TOP: Was glauben Sie, wird Ihre Kunden dauerhaft überzeugen?

Tradition – Kontinuität – Treue – Zuverlässigkeit – Transparenz! Diese Begrifflichkeiten mögen vielleicht antiquiert klingen! Sie werden aber nicht nur in unserem Hause künftig eine Renaissance erleben. Firmen, die dauerhaft auch ihre soziale Kompetenz mit Leidenschaft leben, werden im Markt überzeugen!

TOP: Ihr Ehemann, Peter Wimmer, hat als Kreativeur der Marke Danemann den traditionellen Karriereweg einer Männer dominierten Domäne durchlaufen. Haben Sie von ihm lernen können oder worin sehen Sie Ihre, speziell weiblichen Stärken?

Gute Frage: Ich glaube, dass es den Männern dieser Generation nicht immer leicht gefallen ist, dem tradierten Karriereweg zu folgen und die Rolle des Versorgers der Familie übernehmen zu müssen. Als Regionalleiterin der Verbands Deutscher Unternehmerinnen vertrete ich aber selbstverständlich die Meinung, dass Frauen mit Mut und Visionen unternehmerisch ihren eigenen Weg einschlagen und deshalb gesellschaftliche Unterstützung erfahren sollten. Ich hatte das große Glück, dass mein Mann mir anfangs mit seinem reichen Erfahrungsschatz zur Seite stand. Mein Stehvermögen habe ich wohl von Haus aus mitgebracht! Ich bin allerdings eine überzeugte Teamplayerin und bin dafür, weniger die Unterschiede zwischen männlichen und weiblichen Qualitäten zu diskutieren, als ein Team so aufzustellen, dass sich deren Kräfte bündeln und ergänzen.

TOP: Frau Wimmer, vielen Dank für das Gespräch.

UD

>> www.vinalia.de



Beate Wimmer
Foto: Ulrike David