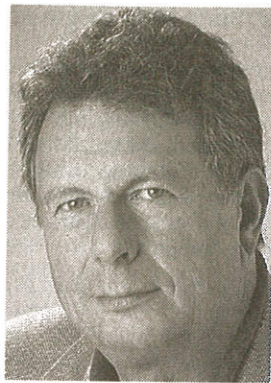


Deutsche Bahn verkauft Werk

enn. BERLIN, 19. Dezember. Die Deutsche Bahn AG, Berlin, hat ihr Bahnwerk in Delitzsch verkauft. Die Schienenfahrzeugwerk Delitzsch GmbH übernehme das Werk zum 1. Januar 2005, teilte die Bahn mit. Sie garantiert dem neuen Eigentümer die Grundausrüstung des Werkes für zwei Jahre. 225 der 245 Mitarbeiter würden übernommen. Das Schicksal des Werks in Delitzsch, in dem Reisezüge instand gehalten werden, war lange ungewiss. 2001 hatte die Bahn angekündigt, das Werk bis Ende 2002 schließen zu wollen. Nach Protesten wurde der Beschluß zunächst aufgehoben, dann aber der 31. Dezember 2006 als Schließungstermin festgelegt. Von den mehr als 500 Mitarbeitern ging mehr als die Hälfte in Vorruchstand oder in eine bahneigene Beschäftigungsgesellschaft. Die neuen Eigentümer hatten 2002 schon das einstige Bahnwerk in Leipzig-Engelsdorf übernommen.

Namen & Nachrichten



Alain Langlois

Begegnungen: Der Obstbrand-Matador

„Der Stier bei die 'örner packen.“ Auch nach mehr als dreißig Deutschlandjahren hat sich Alain Langlois, Chef der Edelobstbrennerei Ziegler, der deutschen Grammatik nicht vollständig unterworfen. Das anlautende „H“ kommt ihm wie allen Franzosen nicht oder nur mit Mühe über die Lippen. Vielleicht wirkt daher sein Wahlspruch eher ansteckend denn einschüchternd. Nimmt man die entwickelte Genußfähigkeit des Hedonisten, die Liebe zur Sache und die Kampferfahrung des Vertriebsmanagers hinzu, sind die persönlichen Voraussetzungen genannt, die den gebürtigen Burgunder zum richtigen Mann am richtigen Platz werden ließen.

Aufgewachsen ist der heute 55 Jahre alte Langlois in Chalon-sur-Saône. Die Eltern – sein Vater leitete eine der größten Flaschenfabriken Frankreichs – führten ein großbürgerliches Haus mit vielen Gästen. Der Sohn zeigte sich für das damit einhergehende Lebensgefühl früh empfänglich und besuchte mit dreizehn Jahren auf eigene Rechnung das erste Ein-Sterne-Lokal. Auch der von den Eltern verordnete Besuch eines jesuitischen Internats vermochte sein Streben nach Genuß und Sinneslust nicht zu beeinträchtigen. Das Abitur legte er gleichwohl ab, doch während des Vorbereitungsjahres auf den Eintritt in eine der Eliteschulen des Landes machten sich zwei massive „Störfaktoren“ bemerkbar: der Sport und das Leben. Letzteres präzisiert Langlois mit „Partys und Mädchen“, ersteres mit Skifahren, Eishockey, Rugby und Tennis.

Nach Deutschland führte den wilden Jungen gewissermaßen die Synthese aus beiden Faktoren: eine Sportjournalistin aus München. In der damaligen heimlichen deutschen Hauptstadt gefiel es ihm, im Tennisclub seiner Freundin gab er Stun-

den. Er wäre, wer weiß, vielleicht noch heute mit Vor- und Rückhänden befaßt. Doch begann Langlois eines Tages, von seinen Fahrten nach Hause Wein mitzubringen. Zuerst für seine Schüler, dann für die anderen Münchner, und schließlich stürzte er sich in den Beruf des Weinhändlers wie in ein Rugbyspiel. Nach einem Jahrzehnt wechselte er vom Wein zu Getränken mit mehr „Umdrehungen“. So nennt er, bei guter Laune, die Prozentangaben des Alkoholgehalts, der bei den Produkten, für die er sich seit zwölf Jahren ins Zeug legt, selten unter vierzig liegt.

Die Brennerei Ziegler steckte Anfang der neunziger Jahre in finanziellen Schwierigkeiten. Der Großkaufmann Willy Leibbrandt (Rewe) stieg damals in das 1865 in Freudenberg am Main gegründete Familienunternehmen ein und berief den tatkräftigen Franzosen in die Geschäftsführung. Langlois hatte keinen Zweifel: „Diese Firma paßt zu mir.“ Die Betriebsgröße – ein Dutzend Mitarbeiter – war „genau richtig“, und hier, am nördlichsten Zipfel Baden-Württembergs, war für ihn „die Welt in Ordnung“. Bis auf das Problem, daß er sich die Führung der Geschäfte mit verbliebenen Familienangehörigen teilen mußte. Doch da er auch diesen „Stier“ seinem Wahlspruch entsprechend behandelte, hatte er rasch das alleinige Sagen.

Er organisierte Blindverkostungen, um den wahren Qualitätsstand der damaligen Zieglerischen Destillate festzustellen, führte Methoden aus der Önologie ein und schuf sich in einem jungen Mitarbeiter einen engen Verbündeten. Der hörte auf den Namen Jürgen Marré, war Mädchen für alles und wurde von Langlois zur Fortbildung auf das Institut für Mikrobiologie und Gärungsgewerbe in Berlin geschickt. Marré bedankte sich, indem er mit dem Brennmeister-Examen als Jahrgangsbester zurückkam.

Ihrem selbstgesteckten Ziel, zu den führenden Obstbrennern der Welt, den Österreichern Rochelt und Gölles, aufzuschließen, kommt das Freudenberger Duo seither Schritt für Schritt näher. Aufwendige Verfahren wie zweifaches Brennen und die kostspielige Entscheidung, das Obst direkt bei den Erzeugern zu kaufen, haben den Umsatz seit 1992 verdreifacht. Daß heute vier von zehn Obstbrandflaschen in der Spitzgastronomie ein Ziegler-Etikett tragen, entlockt Langlois häufiger denn je seinen französischen Lieblingsseufzer: „Quelle vie, quel metier!“ Und wenn dann noch ein exquisites Fläschchen Wein in Reichweite steht – regelmäßigen Weingenuß hält er für eine unerläßliche Schulung des Geschmackssinns –, ist das Lebens- und Berufsglück am Main vollkommen. Einzige leichte Trübung: Brennmeister Marré trinkt privat Bier.

BERND FRITZ

Foto Archiv