

# ALLES ANDERE ALS EINE SCHNAPSIDEE

Der Sozialpädagoge Andreas Dilger hat sich als Bio-Winzer in Freiburg etabliert

Ich war froh, dass es kein Essig war. Es hatte geklappt“, erinnert sich der Winzer Andreas Dilger an seinen ersten eigenen Wein. Ein Müller Thurgau war es, ein Hobby war es. Damals, im Jahr 1993. Und zugleich der Startschuss für eine nicht ganz alltägliche erfolgreiche Karriere in den Weinbergen südlich von Freiburg. Der Feinschliff sollte in den kommenden Jahren folgen, 2010 wurde der weiße Johanner als „Bester Badischer Biowein“ prämiert. Mittlerweile hat sich das Weingut in der Urachstraße neben dem alten Straßenbahndepot etabliert – und findet Zuspruch nicht nur bei den Ökos in der Wiehre und auf Vauban.

Dilger, inzwischen 47 Jahre, sieht zwar aus wie einer dieser typischen Freiburger Winzer: Falten vom Lachen, braun gebrannt von der vielen Arbeit unter freiem Himmel, wissende Genießer-Augen. Er ist einer, der auch zupacken kann. Doch eigentlich stammt er aus Rheinfeldern, der Vater war Schlosser, die Mutter Lehrerin. Nach der Schule fing die Joberei an. „Einen richtigen Plan hatte ich nicht. Geld verdienen, Spaß haben“, schmunzelt Dilger. Ende der 1980er Jahre kam er nach Freiburg und machte 1992 an der Evangelischen Fachhochschule sein Diplom in Sozialpädagogik.

Gearbeitet hat er jedoch nur ehrenamtlich in diesem Bereich, nach dem Studium machte der dreifache Vater und Mitinitiator der Siedlungsinitiative SUSI einen Betrieb für ökologische Häusersdämmung auf. Sein Bruder,



Foto: © Astis Krause

Überzeugungstäter: Andreas Dilger

Bauingenieur von Beruf, hatte den Dämmstoff entwickelt, noch heute sind „Die Holzbläser“ das zweite berufliche Standbein des Selfmade-Winzers.

Das mit dem Wein war keine Schnapsidee, sondern Zufall. Dilger suchte einen Garten oder eine Streuobstwiese. Zum Ausspannen in der Freizeit. Fündig wurde er in St. Georgen. Die Wiese gehörte einem alten Winzer, der den Weinbau im Nebenerwerb betrieb und nicht mehr fortführen konnte. Auf einer Fläche von gerade einmal sieben Ar standen da die Rebstöcke, heute sind es gut zweieinhalb Hektar Reben und eineinhalb Hektar Streuobst auf Lagen am Schönberg in St. Georgen. „Ich habe mir vieles selbst beigebracht und angelesen. Und habe auch viele Leute gefragt“, sagt Dilger. Nach der ersten Ernte sprang der Funke über. 200 Flaschen waren es zu Be-

ginn, gekeltert, vergoren und abgefüllt wurde noch in St. Georgen bei einem Freund. Alles Handarbeit, auch heute noch. Bei der Lese Ende September sind Dilger und ein Dutzend Freunde und Bekannte in den Reben. Ohne maschinelle Lese. Ganz ökologisch.

Öko ist das Alleinstellungsmerkmal. Dilger ist kein Missionar, sondern ein Überzeugungstäter. Und mittlerweile hat er sich bei den alteingesessenen Winzern in St. Georgen Respekt erarbeitet – auch wenn er beim Weinfest im Mai durch Abwesenheit glänzt. Dafür ist er auf Messen präsent. „Ich bin Pionier, ich habe zu 100 Prozent auf Bio und Piwi umgestellt, bei mir gibt es keine herkömmlichen Sorten mehr.“ Statt Gutedel, Spätburgunder oder Müller Thurgau werden Reben mit bislang eher unbekannt Namen kultiviert: Helios, Solaris, Johanner, Muskaris, Monarch, Regent, Cabernet-Contor, Pinotin. Die Züchtungen stammen vom Staatlichen Weinbauinstitut an der Merzhauser Straße.

Warum Bio? Warum Piwi? Es handelt sich um pilzwiderstandsfähige Rebsorten, sogenannte Piwis. Weniger Schädlinge bedeuten weniger Chemie und mehr Bio. Er macht Cuvées, die Weine mit den Namen „Georges Blanc“, „Roter Georges“, „Georges Rosé“ verkauft er auf dem Wiehremarkt und auf Vauban. Gaststätten wie der Kaiser oder der Süden haben sie auf der Karte. Ebenso die Liköre und Brände.

Heute produzieren Dilger und ein Angestellter pro Jahr 15.000 Flaschen in der Urachstraße, wo das Weingut seit fünf Jahren beheimatet ist. „Es geht nicht um die Masse, der Betrieb wird bewusst klein gehalten.“ Es soll weiter Spaß machen, es soll Zeit bleiben für Kultur und Kulinarik, für Veranstaltungen in den Räumlichkeiten. Und für neue Ideen. „Im Frühjahr bringen wir den ersten Freiburger Absinth auf den Markt“, sagt Dilger. Die Augen leuchten vor Vorfreude auf den ersten Schluck.

Dominik Bloedner



Handarbeit: Auf dem Schönberg gibt es keine maschinelle Lese.

Foto: © Holger Mette-Christ

# UNTER STROM

Kultladen Omega electronic – längst keine kleine Klitsche mehr



**Spaß an Drähten und Transistoren:**  
Ulrich Allgaier erkannte die Marktlücke

**E**s war im Jahr 1978, da gab es noch keine Flachbildschirme, Mobiltelefone, PCs und iPods.

Elektronik und Bauteile hingegen schon. Ebenso zahlreiche Bastler, Tüftler und Technikfreaks. Und zwei Physikstudenten aus Freiburg, die jede Menge Spaß an Drähten, Transistoren und Kabeln hatten, sich aber niemals vorstellen konnten, in einem anonymen Großbetrieb zu arbeiten. „Wir haben die Marktlücke erkannt und machten uns 1978 selbstständig“, erinnert sich Ulrich Allgaier, heute 55 Jahre alt und immer noch Geschäftsführer.

Die Omega electronic GmbH, benannt nach dem griechischen Buchstaben für Widerstand (Ohm), begann mit zwei Mitarbeitern in der Eschholzstraße 68 im Stühlinger. 1982 wurde fünf Häuser weiter der heutige Standort bezogen und beständig erweitert, 2007 ka-

Fotos: © Omega

men das Geschäft und die Büroräume in der zentralen Raustraße hinter der Schwarzwaldcity (Bild unten) hinzu.

In Freiburg gibt es Mediamarkt, Saturn und sonstige Elektrogroßhändler, Omega gibt es immer noch. Derzeit hat der Laden knapp 50 Mitarbeiter und sechs Auszubildende und hegt sogar weitere Expansionspläne. „Das Konzept kann auch in anderen Orten Sinn machen“, sagt Andreas Laux, als Prokurist Teil der Geschäftsführung. Wie und warum hat man überlebt? „Wir sind ein sehr personalintensives Unternehmen, die umfangreiche Beratung steht bei uns im Vordergrund, das unterscheidet Omega von den Mitbewerbern“, so Laux weiter. Der 32-jährige studierte Volkswirt selbst ist auch ein Teil der Erfolgsstory, denn schon als Student jobbte er bei Omega. „Wir sind ein Kultladen, bei uns arbeiten nur Leute mit einem hohen technischen Grundverständnis.“ Und diese Leute wissen, wovon sie reden.

Ein weiteres Alleinstellungsmerkmal ist die Anzahl der Artikel: Es sind über 12.000, es fängt an beim Akku für ein zehn Jahre altes Handy, geht über Batterien für Hörgeräte und Zubehör zu Funktechnik und Netzwerktechnik bis hin zu elektronischen Bauteilen. Einmal wollte jemand sogar ein Bauteil für das Raumschiff, das in seinem Garten gelandet war. Auch er bekam, was er wollte. Aber das ist eine andere Geschichte.

**Dominik Bloedner**

## Der Traum von der Selbstständigkeit

Drei Fragen an Martin Stern

Deutschen Sportlern ein Stipendium an einer amerikanischen Universität verschaffen. So lautet das Ziel, das sich die Freiburger Studenten Martin Stern (29) und Kyle Goodman (25) mit ihrer neuen Website Eurorecruiting.com gesteckt haben. Daniel Weber hat sich mit Stern unterhalten.

**chilli:** Was kann man sich unter Eurorecruiting vorstellen?

**Stern:** Es ist eine Internetplattform, mit der wir den Kontakt zwischen Sportlern und amerikanischen Universitäten herstellen. Das Ziel ist das Stipendium. Sportler können sich gegen eine Gebühr von 50 Euro ein Profil erstellen und bekommen von uns über 4000 Kontakte zu amerikanischen Trainern. Dazu stellen wir viele Formalia zur Verfügung: angefangen vom ausformulierten Bewerbungsschreiben über das Studentenvisum bis zur Auslands-Krankenversicherung. Auf der anderen Seite sollen auch amerikanische Trainer praktisch vom Bürostuhl aus bei uns gute Sportler finden können.

**chilli:** In welchen Sportarten?

**Stern:** Wir beginnen mit Fußball, Tennis und Leichtathletik. Da haben deutsche Sportler einen guten Ruf und sind im Amateurbereich beliebt in den USA. In Zukunft wollen wir Volleyball, Schwimmen und Basketball mit ins Programm aufnehmen, wenn es gut läuft.

**chilli:** Wie entstand die Idee?

**Stern:** Kyle und ich kennen uns vom Basketball spielen im Unisport. Er hat mir eine Anekdote erzählt, wie ein Tennisspieler mal vom Fleck weg ein Stipendium bekommen hat, als ihn ein Uni-Trainer hat spielen sehen. Wir haben uns dann gefragt, ob man solchen Zufällen nicht auf die Sprünge helfen kann. Die Idee haben wir lange im Kopf getragen und sie jetzt verwirklicht. Ein Traum wäre es natürlich, wenn die Seite ein Erfolg wird und daraus eine Selbstständigkeit entsteht. Interesse ist jedenfalls da.



Foto: © Daniel Weber



**Bauteil für ein Raumschiff?** Auch das bekam ein Kunde bei Omega.