

**Weinpatenschaft
im Weingut
Winzerhof Linder
Endingen**

(V 1.2 Stand 15.12.2009)

Inhalt:

Idee
Vertrag
Beispielrechnung

Idee:

Werden Sie Weinpate im Weingut Winzerhof Linder in Endingen am Kaiserstuhl.

Was bedeutet das?

Für den Paten:

Sie sind verantwortlich für Ihren eigenen Weinberg, Sie bestimmen in welcher Weise Ihr persönlicher Weinberg gepflegt wird (traditionell oder vielleicht gar biologisch?) Sie erleben den Lauf der Zeit aus Sicht der Weinrebe. Sie erhalten einen idealen Ausgleich zu Bildschirmarbeitsplätzen oder erfüllen sich einfach Ihren Jugendtraum vom eigenen Weinberg.

Sie erledigen die Handarbeit die über das Jahr verteilt mit 5-10 h/ Ar zu Buche schlägt. Wir erledigen die maschinelle Arbeit, den Weinausbau und die Konfektionierung. Ihren Wein im persönlichen Gewand.

Als Pate gehören Sie zu einem besonderen Kreis weinbegeisterter Menschen mit besonderen Vorteilen. Feiern Sie Ihre Feste bei uns oder geben Sie spezielle Konditionen und Angebote an Ihre Freunde weiter.

Für den Winzer:

Wir erlangen eine gesteigerte Absatzsicherheit. Wir erreichen einen neuen Kreis an Weinbegeisterten. Wir erweitern unseren Freundeskreis rund um unser ureigenes Thema.

- Patenschaftsvertrag:** zwischen Weingut Winzerhof Linder, Inh. Mariette Linder
im Folgenden Winzer genannt
- und _____ im Folgenden Pate genannt.
- §1 Vertragsdauer Die Patenschaft dauert nach Abschluss 3 Jahre und wird nach Ablauf dieser Zeit automatisch alle zwei Jahre um zwei Jahre verlängert.
Die Patenschaft ist kündbar jeweils zum 1. Januar.
- Eine frühzeitige Auflösung der Patenschaft aus unvorhersehbaren Gründen ist im Einvernehmen möglich.
- Eine Vertragsübernahme durch Dritte ist nur nach Absprache mit dem Winzer möglich.
- §1 Vertragsgegenstand Der Weinpate ist Pate von folgender Rebfläche:
- Gewann: _____
- Sorte: _____
- Fläche: _____
- Markierungen: _____
- §2 Bewirtschaftung Der Weinpate erledigt Handarbeiten unter Anleitung des Winzers (je Arbeitsstunde ca. 15 Minuten). Der Weinpate erlernt das nötige Wissen durch den Winzer. Der Winzer veröffentlicht über das Internet regelmäßig die anstehenden Arbeiten. Kommt der Weinpate innerhalb des angekündigten Zeitraums nicht dazu die Handarbeit zu erledigen, wird sie vom Winzer übernommen. Es wird von einem zu leistenden Handarbeitsaufwand von 5-10 h / Ar und Jahr ausgegangen.
- Die maschinellen Arbeiten wie Düngung, Schädlingsbekämpfung und Bodenpflege werden prinzipiell vom Winzer ausgeführt.
- §3 Weinausbau Die Weinernte erfolgt in gemeinsamer Aktion von Helfern des Paten und des Winzers. Der Winzer verarbeitet die Trauben und baut den Wein aus.
- Die Weine werden Sorten-gleich, in unterschiedlichen Qualitäten, abhängig von Mostgewicht und Gesundheitszustand unterschieden und ausgebaut.
- Der Weinpate erhält seinen Wein fachmännisch abgefüllt und abgepackt und mit einem individuellen Etiketteindruck versehen.

Der selektive Ausbau eines Weinpaten-Weins ist erst ab einer Menge von 350L Gesamtvolumen (Patenanteil und Winzeranteil) möglich. Ein Veredelungszuschlag von 2€/ Flasche wird erhoben. Weitere Veredelungen sind nach Absprache möglich.

§4 Ausgabe

Nach Abfüllung der jeweiligen Chargen kann der Wein vom Weinpaten im Weingut abgeholt werden.

Der Patenwein ist für den Privatverbrauch gedacht. Es ist nicht gestattet den Patenwein weiter zu verkaufen.

§5 VIP-Status

Als Pächter ist man Teil eines engen Kreises an Wein-kundigen und Wein-liebenden Menschen. Für sie und ihre Freunde bietet der Winzer wechselnde Fest- und Aktivitäten an und stellt seine räumlichen Möglichkeiten gegen Kostenbeteiligung dem Weinpaten für dessen Festivitäten zur Verfügung. Essensangebote können dann frei gestaltet werden. Getränke müssen vom Winzer abgenommen werden. Termine sind rechtzeitig mit dem Winzer abzusprechen.

§6 Kosten

Für die maschinellen Arbeiten, Dünger und Schädlingsbekämpfung, das Abfüllen und Konfektionieren des Patenweins behält der Winzer 2/3 des ausgebauten Weins als finanziellen Ausgleich ein.

Für die Verwaltung, Betreuung und Anleitung der anstehenden Arbeiten entrichtet der Pate, unabhängig von der Anbaufläche, im ersten Jahr 150€ in den Folgejahren 75€/Jahr.

Leistet der Weinpate die volle Handarbeit selbst, entrichtet er je Flasche eine Verbrauchsmaterialienpauschale von 1,50€
Leistet der Weinpate aus persönlichen Gründen in einem Jahr keine Handarbeit, muss er sein Drittel zum aktuellen Flaschenpreis der gleichen Sorte und Qualität abkaufen.

Datum/ Ort/ Unterschrift Pate:

Datum/ Ort/ Unterschrift Winzer:

Beispielrechnungen:

Fläche in Ar	Arbeitsaufwand im Jahr	Ertrag bei 60Kg/Ar Qual: ++	Patenanteil Flaschen (0,75L) bei 60Kg (ein Drittel)	Win.anteil Flaschen (0,75L) bei 60Kg (zwei Drittel)	Kosten bei Arbeitsaufwand 100% pauschal 1,50€/Fl.	Kosten bei Arbeitsaufwand 50% in 2006 ((8,50€-1,50€)/2)+1,50€ = 5,00€/Fl.	Kosten bei Arbeitsaufwand 0% in 2006 8,50€/Fl.
1	5-10h	60kg	20Fl.	40Fl.	30,00 €	100,00 €	170,00 €
2	10-20h	120kg	40Fl.	80Fl.	60,00 €	200,00 €	340,00 €
3	15-30h	180kg	60Fl.	120Fl.	90,00 €	300,00 €	510,00 €
4	20-40h	240kg	80Fl.	160Fl.	120,00 €	400,00 €	680,00 €
5	25-50h	300kg	100Fl.	200Fl.	150,00 €	500,00 €	850,00 €

Im dargestellten qualitativen Idealfall erhält der Pate für eine 5 Ar Patenschaft und geleisteten 25-50h ca. 100 Flaschen á 0,75L. Zu entrichten wären dann lediglich die Verbrauchsmaterialkosten in Höhe von 150€ und 150€ Patenschaftspauschale im ersten Jahr.