

Flugabwehrgeräte bestellen. Im Gesamtjahr wuchs der Auftrags- ein- gang der Sparte um über 50 Prozent auf 2,9 Milliarden Euro.

Das Düsseldorfer Unternehmen ist bislang auf die Produktion von Kriegsgerät und Fahrzeugkomponenten spezialisiert; von seiner Automotive-Sparte will sich der Konzern indes trennen.

Im vergangenen Jahr steuerten beide Seiten gleich viel zum Konzernumsatz von 2,7 Milliarden Euro bei. Mit einem operativen Gewinn von 174 Millionen Euro ist die Rüstungssparte trotz der Belastungen durch den Konzernumbau aber profitabler.

auch ein wenig undankbar. Immerhin bietet die Aktie ihren Besitzern seit Jahren stabile Dividenden-Renditen. Mit zwei bis drei Prozent des Kurses liegen sie bei der teuren Aktie zwar nicht allzu hoch – dafür ist Nestlé einer der verlässlichsten Konzerne der Welt. Das macht sie bei konservativen Fondsverwaltern attraktiv – laut der Vermögensverwaltung Flossbach von Storch sogar als Alternative zu Rentenpapieren. Diesen Erfolg verdanken die Schweizer mehreren Faktoren.

**Vor allem ist Nestlé nah am Kunden.** Die Länder-Töchter haben große Spielräume. Einige – etwa in Malay-

**Nespresso-Laden:** Nestlé schafft Wachstum und Rendite in satten Märkten mit „Super-Premium“.

sia und Nigeria – sind eigene börsennotierte Gesellschaften. Sie können ihre Produkte an die Märkte anpassen – mit Fabriken vor Ort. Nescafé schmeckt in fast jedem Land anders. Maggi-Würfel sind in Afrika mit Spurenelementen wie Eisen und Vitaminen versetzt. Und in Deutschland erscheint Maggi wie ein heimischer Mittelständler.

Doch auch die Verpackungen variieren: In den Schwellenländern

## Nestlé

**Kennzahlen**  
in Mrd. Schweizer Franken



KGV 12/13  
17,3

Börsenwert  
202,7 Mrd. sfr

**Analystenempfehlungen**  
Letzte 12 Monate

- ✓ 16 kaufen
- 23 halten
- ✗ 3 verkaufen

Handelsblatt  
Quellen: Unternehmen

verkauft Nestlé kleine Portionen, etwa einzelne Suppenwürfel in Indien. Diese Erfahrung nutzt in der Euro-Krise. In Südeuropa konnte Nestlé schnell preisgünstigere Produkte anbieten und billigere Marken stärken. Bulcke meldet daher sogar in Griechenland und Spanien Wachstum.

**Nestlé hat eine überzeugende Premium-Strategie** - vor allem für reife Märkte: Nespresso beispielsweise hat Kaffee wieder zu einem Luxusgut gemacht – mit zweistelligem Wachstum. Mit einem ähnlichen Konzept arbeitet der Konzern an

## FALKENSTEINS WEINMACHER

# Ein kraftvoller Schluck mit eigenwilligem Duft

Im Süden Frankreichs gründeten zwei Freunde eine Kellerei. Trauben und Most beziehen sie von der Provence bis ins Roussillon. Ergebnis: großartige Weine.



**G**regory Hecht und François Bannier, beide 41 Jahre alt, sind zwei Männer, wie sie unterschiedlicher nicht sein können. Sie lernten sich an der Universität Dijon kennen, hielten freundschaftlichen Kontakt und betreiben heute eine Kellerei in Südfrankreich.

Hecht ist schmal, das dunkle Haar ist in den Nacken gekämmt, und er blickt meist sehr ernst drein. Er stammt aus dem Elsass und besorgte lange Zeit Weine für gute Restaurants. Bannier, schon ziemlich ergraut, wiegt einige Kilo mehr und ist eine rechte Frohnatur. Er stammt aus Bordeaux und arbeitete in der Champagne.

„Wir wollten selbst Wein machen. Eher zufällig sind wir in unser derzeitiges Unternehmen gestolpert“, erzählt Bannier. 2001 begannen sie

im südfranzösischen Minervois Trauben von ausgesuchten Winzern zu verarbeiten. Mit bescheidensten Mitteln wurden 8000 Flaschen gefüllt.

Inzwischen erzeugt die Firma H & B die 50-fache Menge. Die Freunde kaufen Trauben oder Most. Die jungen Weine werden in 600-Liter-Fässern bis zu zwei Jahre gelagert. Ein Önologe ist nicht nötig. „Das machen wir selbst“, sagt Bannier. Ihr Arbeitsfeld reicht von der Provence bis ins Roussillon - so ergibt sich eine logistische Meisterleistung. Dass dabei gediegene bis großartige Weine entstehen, muss kein Widerspruch sein.

Aus dem reichhaltigen Programm der Kellerei gefiel besonders der 2009er aus dem Minervois, dem feinsten Teil der riesigen Languedoc-Region. H & B besorgten sich dafür Trauben von ural-

**Pit Falkenstein**  
ist Weinjournalist  
in Köln.



ten Reben. Der kraftvolle Schluck verströmt einen eigenwilligen herblich-krautigen Duft, der an einen abgeernteten Bauerngarten erinnert. Die saftige Kirschrucht wird von einem Bündel verschiedener Aromen begleitet: Veilchen, Minze, Vanille, Milkschokolade. Dazu passt ein Gulasch aus dem Rinder-Bugdeckel, das ruhig ein wenig scharf sein darf.

**Minervois**  
**Jahrgang** 2009  
**Rebsorten** Syrah, Grenache  
**Anbaugebiet** Languedoc  
**Analyse** 13,4° Alkohol, 5,3 g Säure, 1,7 g Restzucker (pro Liter),  
**Trinken** bis 2014  
**Preis ab Lager** 10,50 Euro  
**Adresse** Kölner Weinkeller  
Stoiberger Straße 92  
50993 Köln  
**Telefon** 0221/1397280  
**Website** www.koelner-weinkeller.de