

Teil VII

**Die Zeit des
Friedrich „Fritz“
Carl August Wolff (*1947)
und
Jan Daniel Wilhelm Wolff (*1977)**

Inhalt Teil VII

Die Zeit des Friedrich „Fritz“ Carl August Wolff und Jan Daniel Wilehlm Wolff

Die Zeit von Friedrich „Fritz“ Carl August Wolff	225
Fritz Wolff, seine Frau Hilke Wolff und ihre Familien	225
Die Wurzeln von Hilke Catharina Wolff geb. Boekhoff	229
Übernahme weiterer Mitbewerber	231
Kornbrennerei N.U. Sebens, Leer (gekauft im Jahr 1993)	231
Weinhandlung u. Spirituosenfabrik J. C. Winter, Aurich (gekauft im Jahr 1990)	233
U. Groenefeld, Norden mit W. J. Fisser , Emden (gekauft im Jahr 1995)	236
Spirituosen	238
Was sind Spirituosen?	238
Die wichtigsten Sorten	239
Ostfriesische Spirituosen	240
Herstellung von ostfriesischen Spirituosen	240
Klassische ostfriesische Spirituosen	241
„Bohntjesopp“ (Ostfriesische Bohnensuppe)	242
Moderne Spirituosen	243
Die Firmenpolitik änderte sich	245
Neue Wege in der Vermarktung	245
Der Wein bleibt das Herzstück vom Weinhaus I. W. Wolff	246

Globalisierung des Weinhandels	247
Der Weinhandel war schon immer international	247
Die heutige Globalisierung	247
Jan Daniel Wilhelm Wolff	251
Hilke und Fritz Wolff Stiftung	252
Schlusswort	253
Das Team von Wein Wolff Leer im Jahr 2009	254
Das Team der Wein Wolff Filialen	255



Fritz Wolff (*1947) und Hilke Wolff (*1947)

Die Zeit von Friedrich „Fritz“ Carl August Wolff

Fritz Wolff, seine Frau Hilke Wolff und ihre Familien

Friedrich „Fritz“ Carl August Wolff kam am 10. April 1947, also in der schwierigen Nachkriegszeit zur Welt. Geboren wurde er in der Friesenstraße im Obergeschoss der Schlachtereier Leemhuis bei seiner Großmutter Marie Leemhuis, da das spätere Elternhaus in der Neuen Straße 31 noch zerstört war. Nach der Geburt vermeldete der Geburtshelfer Dr. Hake, dass das „Wichtigste dran wäre“ und Großvater Friedrich „Fritz“ Carl August meldete den Wunsch an, dass der Stammhalter nach ihm genannt werden solle, was auch geschah. Am Wasser aufgewachsen war Fritz Wolffs erster Berufswunsch Kapitän und später wollte er Chirurg werden. Er war gerade 18 Jahre alt, als sein Vater starb. Das gab seinem Leben die entscheidende Wende, nun kamen neue Anforderungen auf ihn zu. Von seiner Mutter Luise „Ite“ Wolff, die nach dem Tode ihres Mannes die Leitung der Firma übernommen hatte, wurde er als Ältester in die moralische Pflicht genommen, sich verantwortlich zu fühlen für die Firma, die Angestellten und die Arbeiter sowie den als Baudenkmal geschützten „Samson“ und das Familienmuseum, dessen Unterhaltung ständig viel Geld von der Familie Wolff erforderte. Die Leeraner lieben zwar dieses ehrwürdige Gebäude, führen am Wochenende auch ihren Besuch durch die Altstadt und zum „Samson“, aber genau so wie der Stadtrat und die Stadtverwaltung fühlen sie sich für den Unterhalt nicht verantwortlich.

Friedrich „Fritz“ Carl August Wolff absolvierte seine Ausbildung nun zielstrebig im Hinblick auf seinen zukünftigen Beruf. Nach dem Abitur folgten Banklehre in Bremen, Fernstudium der Betriebswirtschaft, Ausbildung zum Verkaufsleiter-assistenten bei Lehment in Kiel-Raisdorf (Schwarzer Kater, Nordischer Löwe, Cafe Oriental, Polar Rum), Destillateurausbildung in Berlin und leider nur kurze Besuche auf Weingütern. Der Druck nach Leer zu kommen, um die ohne entsprechende Berufsausbildung das Geschäft leitende Mutter abzulösen, wurde immer stärker. So trat er 1972 in die Firma ein und musste bald alleinverantwortlich mit 25 Jahren das Unternehmen führen. Er interessierte sich immer für die Geschicke seiner Heimatstadt, war aber kein politischer Mensch und fühlte sich immer als Kaufmann. Seinen ursprünglichen Berufswunsch Kapitän erfüllte er sich teilweise durch sein Hobby Segeln. Er stand und steht fest in der Tradition der Familie Wolff. Wie formulierte es sein Vater: „Ich habe meine ganze Kraft und Tätigkeit dem Geschäft gewidmet“, ohne dass das Geschäft einziger Lebensinhalt war.

Luise „Ite“ Wolff hatte die Firma sehr gut geleitet, so dass sofortige Veränderungen nicht nötig waren. Obwohl seine Weinausbildung zu kurz gekommen war, fand Fritz Wolff schnell sehr viel Freude an dieser Sparte.

Das Sortiment wurde erheblich ausgeweitet und insbesondere die Qualitäten mit bekannten Weingütern nach oben abgerundet. Zu diesem Konzept gehörte auch, dass man mit den Weinlieferanten im eigenen Verkaufsgebiet Exklusiv-Vertriebsrechte vereinbarte. Viele neue Kunden konnten durch persönlichen Außendienst auch außerhalb des bisherigen Absatzgebietes gewonnen werden. Im Spirituosensortiment wurden große Handelsgruppen als Kunden gewonnen. Das Spirituosensortiment wurde um viele Innovationen erweitert. Besonders erfolgreich waren die "Fruchtigen" mit „Karsentje“, dessen Markteinführung mit echt aussehenden, angehängten Kirschen großes Aufsehen erregte. "Teesöpfe", "Schwarzer Wolff", "Junge Schwedin" und "Lekker Kruiden" waren andere erfolgreiche Produkte. Die sich ausweitende Produktion erforderte den Bau einer neuen Produktionshalle, das Lager "Leda" Hellingstrasse wurde erweitert. Mitte der 70er Jahre wurde ein Meilenstein in der Verwaltung gesetzt, als die Firma Wolff als eine der ersten Firmen in Ostfriesland einen Kienzle Magnetkartencomputer anschaffte.

Seit Anfang der 90er Jahre baute Fritz Wolff das Unternehmen erheblich aus, indem er Mitwettbewerber aufkaufte. Seine Philosophie war, dass die gut eingeführten und von den Kunden in den jeweiligen Vertriebsgebieten bevorzugten Spirituosensorten der aufgekauften Firmen unverändert in Leer weiterproduziert wurden. Der Verbraucher konnte seine bevorzugten Spirituosensorten weiter kaufen, die Firma Wolff konnte durch die Produktion und den Vertrieb unter einem Dach erhebliche Synergieeffekte realisieren. So gehören seit 1990 die Marken der Spirituosensortenfabrik und Weinhandlung Winter aus Aurich, seit 1993 die Marken von Ostfrieslands ältester Destillerie N.U. Sebens aus Leer und seit 1995 die Marken von U. Groenefeld aus Norden zum Haus Wolff. Da Winter und Groenefeld auch Weinhandel betrieben, erweiterten sich durch die Übernahme ihrer Kunden die Weinumsätze deutlich.

Auch im Weineinzelhandel ging Fritz Wolff neue Wege. Das Fachgeschäft in der Rathausstraße war für ihn langfristig ohne Perspektive. Seine Idee war, dorthin zu gehen, wo der Kunde schon ist, nämlich in die großen Einkaufszentren. Die Läden sollten in Anlehnung an das Traditionsfachgeschäft in der Rathausstraße sofort als Wein Wolff zu erkennen sein, aber in ihrem Erscheinungsbild modernen Anforderungen Rechnung tragen. Die Familie Brahm, zu der Fritz Wolff freundschaftliche Verbindung hält, mit ihren Multi Einkaufszentren und die Famila Gruppe mit dem Eigentümer Bunting aus Leer, zu deren Familie und Geschäftsleitung auch vertrauensvolle Beziehungen bestehen, konnten als Partner gewonnen werden. Mit ihnen zusammen wurde ein innovatives und zukunftsweisendes Konzept verwirklicht. Heute im Jahr 2009 gibt es Wein Wolff in Leer in der Rathausstraße und an der Südumgehung, in Emden, Oldenburg, Jever, Brake, Bramsche und Norderney. Weitere Standorte sind in nächster Zeit geplant. Im Weingroßhandel kam eine partnerschaftliche Zusammenarbeit mit Getränkehändlern hinzu, wodurch gebietsferne Absatzgebiete wie Rheine-Münsterland, Brake-Elsfleth-Budjadingen und die Insel Amrum erschlossen werden konnten.



Modernes Ladenkonzept im Multi Markt Leer



Modernes Ladenkonzept im familia XXL Oldenburg

Immer schon hat I. W. Wolff ein intensives Präsentartikelgeschäft für Firmenkunden und Privatkunden betrieben, vor allem zur Weihnachtszeit. Grundlage war das Angebot an Weinen, aber die Firmenkundschaft verlangte ein immer größeres Angebot, so dass heute über Schinken, Schneckenkuchen, Schokolade und Tee alle Spezialitäten angeboten werden, die der Kunde verlangt.

Fritz Wolff ist verheiratet mit Hilke Catharina Boekhoff, die aus einer alten Kaufmanns- und Fabrikbesitzerfamilie stammt, der das heutige LEDA WERK Boekhoff & Co gehörte. In diesem Unternehmen ist sie heute Hauptgesellschafterin mit vier neu aufgenommenen Gesellschaftern aus der derzeitigen Geschäftsleitung. Sie brachte kaufmännisches Verständnis mit und hat sich in die Firma I. W. Wolff eingebracht. Sie hat sich besonders im Präsent- und Weihnachtsgeschäft verantwortlich engagiert und zum Ausbau dieses Geschäftes einen großen Anteil beigetragen. Besondere Verdienste hat sie um die Neugestaltung des Museum im „Samson“ erworben, nachdem dieser in den Besitz der Hilke und Fritz Wolff Stiftung übergegangen ist. Sie kümmert sich weiterhin intensiv um die Pflege und Weiterentwicklung des Museums.

Die Wurzeln von Hilke Catharina Wolff geb. Boekhoff

1. **Ottje Ottjes Boekhoff**, Klostermuhde, Landwirt (* 30.08.1773 - † 11.04.1853)

verheiratet 27.04.1810 Elisabeth Ontjes van Mark, Kirchborgum
1. Ehe (* 10.11.1784 - † 13.03.1818)

Kinder: Hilke Boekhoff (* 31.03.1811 - † 14.04.1813)
Ottje Boekhoff (* 12.08.1812 - † 03.06.1870)
Ontje Boekhoff (* 30.06.1814 - † 23.07.1903)
Jan Oltmanns Boekhoff (* 20.07.1816 - †)
Jan Oltmanns Boekhoff (* 07.11.1817 - † 15.11.1817)

verheiratet 01.05.1821 Antje Catharina Boumann, Esklum
2. Ehe (* 07.01.1802 - † 01.05.1869)

Kinder: Anna Boekhoff (* 28.05.1823 - †)
Arend Otjes Boekhoff (* 17.11.1826 - †)

2. **Ontje Boekhoff**, Landwirt, Ziegelfabrikant, Förderer Eisengießerei Boekhoff, Gutsbesitzer, Bingum (* 30.06.1814 - † 23.07.1903)

verheiratet: 13.06.1840 Hilke Catharina Hagen, Kringwehrum
(* 21.02.1814 - † 30.03.1854)

Kinder: Elisabeth Boekhoff (* 19.04.1841 - † 10.01.1905)
Christina Gertruda Boekhoff (* 15.06.1843 - †)
Otto Boekhoff (* 15.04.1845 - † 18.10.1913)
Peter Boekhoff (* 07.06.1847 - † 20.04.1918)
Hilkea Boekhoff (* 24.02.1849 - †)
Hilke Catharina Ontjelina Boekhoff (* 14.03.1854 - †)

verheiratet 12.1.1857 Christina Amalie Henriette Itzen, Burhave
(* 05.10.1812 - † 11.02.1892)

3. Otto Boekhoff, Kommerzienrat, Ziegelfabrikant,
Kaufmann, Besitzer Eisengießerei Boekhoff & Co
(* 15.04.1845 - † 18.10.1913), Bingumgaste

verheiratet 24.11.1869 Anna Caroline Helene Heye, Rastede
(* 11.05.1849 - † 26.05.1941)

Kinder: Onno Peter Boekhoff (* 12.05.1870 - † 06.05.1943)
 Anna Elisabeth Helene Boekhoff (* 13.05.1872 - †)
 Catharina Henriette Christine Boekhoff (* 19.06.1875 - †)

4. Dr. jur. Onno Peter Boekhoff, Fabrikbesitzer in Leer
(geboren 21.9.1870, gestorben 6.5.1943), schwedischer Vize-Konsul,
Bingumgaste

verheiratet 21.07.1898 Lorle Sophia Meinecke, Milwaukee/USA
(* 21.07.1880 - † 01.08.1954)

Kinder: Otto Ferdinand Boekhoff

5. Otto Ferdinand Boekhoff, Fabrikant und Besitzer Boekhoff & Co in Leer
(* 29.09.1906 - † 04.03.1985),

verheiratet Dora Aletta Margarethe Nanninga, Leer
(* 23.08.1910 - † 21.04.1970)

Kinder: Hilke Catharina Boekhoff (* 04.11.1947) Leer,
 Hauptgesellschafterin Boekhoff & Co
 heute LEDA WERK Boekhoff & Co
 verheiratet mit Fritz Wolff

Dora Sophia Boekhoff, verw. Burbach (* 16.08.1943)
Walldorf bei Frankfurt

Übernahme weiterer Mitbewerber

Kornbrennerei N.U. Sebens, Leer (gekauft im Jahr 1993)

Die Firma Sebens geht zurück auf die Kornbrennerei Willem Jacobs, die im Jahre 1773 in Loquard gegründet wurde. Das Niedersächsische Staatsarchiv teilte der Familie Sebens am 10.04.1970 folgenden Auszug aus einer Lebensbeschreibung Willem Jacobs vom 13. Juni 1782 mit: "Ich bin aus Loquard im Ostfriesischen gebürtig und habe mich, da ich einige Jahre in Holland gewesen, und daselbst ein ansehnliches Vermögen erwarb, in anno 1773 wiederum nach Loquard als meinem Geburtsort begeben und mich daselbst mit meiner Familie niedergelassen, und eine Branntweinbrennerey, die ich mit gutem succes betrieben, angelegt." (Rep. 5, Nr. 2665 Bl. 4b)

Willem Jacobs, geboren am 1. November 1744, gestorben am 17. August 1826, war verheiratet mit Gertrud Nitterde. Willem Jacobs nannte sich später auch Willem Jacob Meyer. Mit seiner Frau Gertrud hatte er einen Sohn, Nittert Ubben Meyer, der am 19. Februar 1784 geboren wurde und vermutlich 1858 starb. Der Sohn hat die Brennerei etwa im Jahre 1818 nach Leer in die Groninger Straße 11 verlegt. Das Grundstück, auf dem sich ein Ziegelwerk befand, kaufte er im Jahre 1821 von den Geschwistern Loesing. Er hat die bestehenden Bauten auf dem Grundstück, ein Brandhaus, eine lange und eine kleine Bude abbrechen lassen. Dafür ließ er ein neues großes Wohnhaus erstellen, in dem sich neben der Wohnung die Geneverfabrikation, eine Scheune und ein Torfraum befand.

Im Jahre 1858 wurde die Geneverfabrik von seinem Neffen Nittert Ubben Sebens übernommen. Die Witwe von Nittert Ubben Meyer kaufte gemeinsam mit Foltje Ulfers Kramer das Haus Groninger Straße 13, das 1866 an Nittert Ubben Sebens ging, der es aber im gleichen Jahr wieder verkaufte.

Im gleichen Jahr heiratete Nittert Ubben Sebens Grietje Reinders, mit der er den Sohn Johann Peter Sebens, geboren am 1. September 1862, hatte. Dieser war wiederum verheiratet mit Rixtine Dreesmann, die ihm am 11. März 1908 einen Sohn Georg Theodor Sebens gebar.

Ende des zweiten Weltkriegs wurde das Gebäude der Firma an der Groninger Straße zerstört. So befand sich die Firma nach dem zweiten Weltkrieg im Jahre 1950 zunächst in der Brunnenstraße 27. Später zog sie in die Löwenstraße 7 um. In den letzten Jahren leitete die Witwe Georgina Sebens die Firma. Sie war wegen ihres freundlichen Wesens überall beliebt. Da ein Nachfolger für das Geschäft fehlte, wurde es schließlich an I. W. Wolff in Leer verkauft. Ein Vertragsbestandteil war, dass Georgina Sebens anschließend einmal im Monat ein Deputat von 12 Flaschen aus dem Angebot der Firma Wolff bekam. Dies nutzte sie regelmäßig, allerdings

nicht, um es selber zu trinken, sondern sie beschenkte damit Freunde und andere ihr nahestehende Personen, wie zum Beispiel ihren früheren Hausarzt. Sie erfreute sich bis zu ihrem Tod an der positiven Entwicklung der Sebens-Produkte.



Besondere Erzeugnisse der Firma Sebens sind neben dem Klaren 1773 und Sebens Eis der Sebens Kruiden, Jantje sacht in't liv für Mannlü und für Fraulü und dazu die Neuentwicklung Sebens Lekker Kruiden.



Weinhandlung u. Spirituosenfabrik J. C. Winter, Aurich (gekauft im Jahr 1990)

J. C. Winter wurde am 10. Mai 1838 in Aurich gegründet. Vorher hatte Johann Christoph Winter neun Jahre für das Bremer Weinhandelshaus Deneken & Boden gearbeitet. Sein Arbeitskollege Johann Conrad Schütte war der Sohn des Bremer Weinhändlers Schütte. In diesem Hause lernte er Marie Schütte kennen und lieben. Am 16. Juni 1838 fand die Hochzeit der beiden in Bremen statt.

Das hohe Ansehen und die vielen Beziehungen zu anderen Auricher Familien, die sein Vater als selbstständiger Kaufmann in Aurich besaß, erleichterte den Start in die Selbstständigkeit. Hinzu kam, dass Zeit seines Lebens die guten Verbindungen zu seiner Lehrfirma Deneken & Boden erhalten blieben und sich für ihn als sehr nützlich erwiesen.


Wohnhaus und Geschäft befanden sich in Aurich an der Osterstraße. Die Hauptlieferanten der Firma kamen zunächst nur aus Bremen. Sie lieferten Weine und Champagner, sowie die hochprozentige Spirituosen Rum, Arrak und Cognac. Schon vier Jahre später begann Winter mit der Herstellung von Fruchtlikören. Ab Mitte der vierziger Jahre des 19. Jahrhunderts wurde die Firma Winter direkt aus Frankreich mit Rotwein und Champagner beliefert.

Wenn auch das Hauptgeschäft der Firma Winter die Weine waren, mit denen besonders die gute Gesellschaft Aurichs beliefert wurde, entwickelte man doch zunehmend weitere Spirituosensorten. Neben einem "Ostfriesischen Genever" gab es "Maag Kruiden", "Negen Loogen", "Ostfriesischen Klosterlikör" unter der Bezeichnung "Kloster Ihlow" und "Winters Punschextract". Später kam dann der bekannte Winter Klaren dazu, der sich durch einen ganz besonders süffigen Geschmack auszeichnet. Er wurde, für einen Klaren ungewöhnlich, in einer grünen Flasche abgefüllt, deshalb "in de grön Buddel" genannt.

Nach dem zweiten Weltkrieg erholte sich die Weinhandlung erst sehr langsam von den Kriegswirren und der ungewissen Nachkriegszeit. Mit dem wirtschaftlichen Aufschwung der 50er Jahre wuchsen die Aufträge und die Umsätze. 1963 konnte das 125jährige Bestehen der Firma und 1988 das 150jährige Bestehen gefeiert werden. Neue Spirituosen wurden kreiert: "Upstalsboom", "Friesenfeuer", "Ostfriesland-Äquator", "Boßler-Schluck", "Sturm mit Wind", "Winter-Kirsch", wobei besondere Rücksicht auf ostfriesische Traditionsbegriffe genommen wurde. 1983 erfolgte der Umzug in ein neues Gebäude im Gewerbegebiet Leegmoor in Aurich.



Chronik Winter



Johann Christoph Winter, der Firmengründer von 1838

Zum Geleit

Im August 1988 begeht die Auricher Weinhandlung J. C. Winter ihr 150jähriges Geschäftsjubiläum. Es ist ein seltenes Fest – ein Grund zu Freude und Stolz. In unserer schnelllebigen Zeit gibt es nur wenige Firmen vergleichbaren Alters. Noch bescheidener nimmt sich die Menge derjenigen Häuser aus, welche mit ihrer Gründung im Besitz einer Familie geblieben sind. Die Familie Winter, seit 1753 in Aurich nachgewiesen, war über die Jahrhunderte hinweg beispielhaft mit dem Geschick der alten ostfriesischen Residenz verbunden. Die Zusammenfassung von 150 Jahren Unternehmensgeschichte zeichnet deshalb nicht nur das Bild einer angesehenen Auricher Kaufmannfamilie, sondern stellt darüber hinaus eine Zusammenfassung von mehr als eineinhalb Jahrhunderten Stadtgeschichte dar. Kulturgeschichtliche Züge und wirtschaftliche Wechselbeziehungen können nicht unberücksichtigt bleiben. Ausflüge in die bewegte deutsche Geschichte des 19. und 20. Jahrhunderts ergeben sich zwangsläufig.

Die Arbeiter, die zur Erstellung dieses Textes führten, erstreckten sich insgesamt über ein Jahr. Der Ertrag ist größer als erwartet. Durch Sammeln, Ordnen,

Kommentieren und Kombinieren entstand aus einer scheinbar unüberschaubaren Menge von Vergangenheitszeugnissen unterschiedlichster Art ein Firmenarchiv und zugleich eine familiengeschichtliche Dokumentation, die vom Umfang her beeindrucken dürfte. Auf der Grundlage dessen konnte die vorliegende Darstellung geschrieben werden. Sie soll ein informatives und zugleich unterhaltsames Geschenk nicht nur für die Freunde und Geschäftspartner des Hauses J. C. Winter, sondern auch für den geschichtsinteressierten Auricher Bürger sein.


Wir möchten dieses Jubiläum zum Anlaß nehmen, den richtigen Verfahren für ihre Leistungen und ihren unermüdlichen Fleiß zu danken. Ohne ihren Einsatz wäre das heutige Ereignis nicht möglich gewesen.

Ebenso danken wir unseren treuen Kunden, die teilweise schon seit Generationen mit unserem Hause verbunden sind.

Allen Mitarbeitern unseres Hauses, die in rüchtiger und aufrichtiger Weise zum Wohle unserer Firma beigetragen haben, gilt heute unser ganz besonderer Dank.

Aurich, August 1988

Christoph Winter



Johann Christoph Winter, der Inhaber im Jubiläumsjahr 1988

Auszug aus der Chronik Winter



1989 konnte Fritz Wolff die langen Verkaufsverhandlungen mit dem Ehepaar Winter zum Abschluss bringen, die Verträge wurden im Dezember unterzeichnet und die Übergabe erfolgte im März 1990. Die Produktion wurde anschließend nach Leer verlagert, um eine rationellere Produktion und den Vertrieb an einem Standort zu ermöglichen.

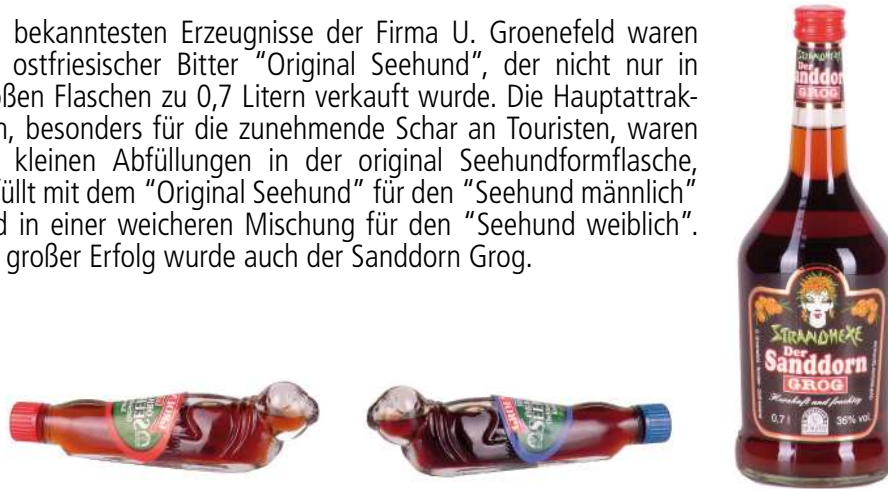
U. Groenefeld, Norden mit W. J. Fisser , Emden (gekauft im Jahr 1995)

Ulfert Groenefeld zog aus dem Rheiderland nach Norden und kaufte im Jahre 1880 das Haus Spykerboor mit der Abbildung eines Handbohrers, der das Handwerkszeichen für einen Tischler- oder Schlosserbetrieb war. Dieses Haus an der Ecke Neuer Weg und Osterstraße war damals ein guter Standort für eine Getreidehandlung, da sowohl die Osterstraße als auch der Neue Weg Einfahrtstraßen für die Bauern waren, die aus Lütetsburg und Hage einerseits und aus dem südlichen Kreisgebiet andererseits in die Stadt kamen. Über dem Erdgeschoss befand sich ein großer Getreideboden, auf den mittels Winden das angelieferte Getreide durch die heute noch vorhandenen Luken gehoben wurde.

Ulfert Groenefeld erkannte schnell, dass er mit einer Wein- und Spirituosenhandlung besser fahren würde als mit der Getreidehandlung, und so gründete er noch im Jahre 1880 die entsprechende Firma. Als Firmenzeichen verwendete er das Zeichen des Spykerboor mit drei Sternen als Symbol für den Standort Norden, das ebenfalls die drei Sterne im Wappen hat. 1909 beteiligte sich der Senator Carl Stegmann an der Firma, die er 1917 ganz übernahm. Im Jahre 1971 wurde der Betrieb an den Kaufmann Kurt Schnoor verkauft, der ihn in das Gewerbegebiet Leegmoor verlegte. 1995 wurden sehr faire Verhandlungen zwischen Kurt Schnoor und Fritz Wolff geführt, weil sich beide Unternehmen sowohl im Spirituosenbereich als auch im Weinbereich sehr gut ergänzten. Dazu war die Firma Groenefeld traditionell auf den Inseln und an der Küste sehr stark. So war ein Kauf sinnvoll und hat sich bis heute als richtig erwiesen. Die Verlagerung nach Leer fand im Juni 1995 statt.



Die bekanntesten Erzeugnisse der Firma U. Groenefeld waren ein ostfriesischer Bitter "Original Seehund", der nicht nur in großen Flaschen zu 0,7 Litern verkauft wurde. Die Hauptattraktion, besonders für die zunehmende Schar an Touristen, waren die kleinen Abfüllungen in der original Seehundformflasche, gefüllt mit dem "Original Seehund" für den "Seehund männlich" und in einer weicheren Mischung für den "Seehund weiblich". Ein großer Erfolg wurde auch der Sanddorn Grog.



Erweitert wurde das Sortiment der Firma Wolff durch die Übernahme des Vertriebs der Bäckerei Eden aus Jever mit dem Gebäck wie "Leidenschaften" oder „Friesenwaffeln“. Ebenfalls im Sortiment Groenefeld - Konfitüren aus Sanddorn oder Holunder nach eigenem Rezept.



Generalvertrieb von „Echten Leidenschaften“



Vertrieb von Konfitüren nach eigenem Rezept

Spirituosen

Was sind Spirituosen?

Der Name kommt von Spiritus (lat.) = Geist - Spirituosen, das sind mit Alkohol angeereicherte Getränke. Unter Spiritus versteht man heute vergälten Alkohol mit einem Alkoholgehalt von 80-85%, der nicht genießbar ist und heute vielfach im Haushalt als Reiniger Verwendung findet. In der Spirituosenverarbeitung wird heute Sprit - Primasprit mit ca. 96 % Alkohol als Produktionsgrundlage verwendet.

Die Herstellung erfolgt in Kornbrennereien oder Spirituosenfabriken. Sebens in Leer, Doornkaat in Norden, Ecks in Weener waren Kornbrennereien, die Alkohol aus Weizen, Roggen, Kartoffeln, Rüben oder Melasse brannten. Im Prinzip kann man aus allen Stoffen, die Zucker enthalten, Alkohol gewinnen, also auch aus Obst, Weintrauben (Weinbrand/Cognac). Rum entsteht auf der Basis von Rohrzucker, Cognac oder Weinbrand auf der Basis von Weintrauben, Weizenkorn auf der Basis von Weizen, Korn auf der Basis von Getreide, Klarer auf der Basis von Kartoffeln und Rüben.

„Obstwässer“ werden aus gärenden Obstmaischen erzeugt, wobei der bei der alkoholischen Gärung entstandene Alkohol abdestilliert wird, „Obstgeiste“ entstehen aus zerkleinerten Früchten, die, mit Alkohol (Primasprit) angesetzt, dann ebenfalls abdestilliert werden. Kräuterspirituosen werden aus einem Kräuterauszug (Perkolat oder Mazeration) hergestellt, dessen Essenz dann mit einem Alkohol-Wasser Gemisch auf Trinkstärke gebracht wird. Die ab den 90er Jahren des 20sten Jahrhunderts so beliebten „Fruchtigen“ und Liköre werden aus Fruchtsäften, Destillaten, Aromen, Zucker und einer Mischung aus Alkohol und Wasser hergestellt.

Im Jahre 1886 wurde ein Branntweinmonopol für den Staat eingeführt, um die Herstellung von Alkohol kontrollieren zu können. Heute darf nur derjenige Alkohol bzw. Spiritus herstellen, der entsprechende Brennrechte besitzt oder über sie verfügt. Die Spiritusherstellung (vergälter Alkohol) für gewerbliche Zwecke ist heute weitgehend auf Großbetriebe beschränkt.

Spirituosen dürfen auch Hersteller produzieren, die keine Brennrechte besitzen. Sie kaufen zu diesem Zweck den Alkohol (Primasprit) (ca. 96 %) von einer Brennerei und mischen dann in ihrem Betrieb die entsprechenden Spirituosen. Der Staat belastet die Herstellung von Spirituosen mit der Alkoholsteuer, die z.Z. (2009) 3,03 Euro pro Liter reinen Alkohol beträgt. Er will über die Steuer, die den größten Teil des Endverbraucherpreises ausmacht, den Konsum von Alkoholika steuern.

Allerdings fließt die Branntweinsteuer heute wie die Tabaksteuer in den allgemeinen Haushalt ein. Außerdem gibt es Altersgrenzen für die Käufer von alkoholischen Getränken, damit eine Abgabe an Jugendliche verhindert wird

Die wichtigsten Sorten

Branntwein aus Wein

Abgelagerte (mindestens sechs Monate) aus Wein gebrannte Spirituosen. Zu diesen Sorten gehören: „Armagnac“, „Brandy“, „Cognac“ und andere. Eine besondere gebietstypische Sorte ist der

Ostfreeske Brannwien

ein in Weinbrandrichtung aromatisierter Klarer, den die Ostfriesen als Weinbrandersatz getrunken haben. Heute benutzen sie den Ostfreeske Brannwien für den „Kinnertön“, der anlässlich der Geburt eines Kindes angesetzt wird oder auch zum Ansetzen von sommerlichen Früchten in einem großen Gefäß ähnlich dem Rumtopf.



Obstbrände (Wässer)

Direkt aus Most oder Obstmaische hergestellte Getränke. Zu diesen Sorten gehören: Kirschwasser, Mirabellenbrand usw., Calvados wird aus Apfelmaische hergestellt.

Obstgeist

Durch Destillation aus Früchten und zugesetztem Alkohol hergestellte Getränke. Zu diesen Sorten gehören: Himbeergeist, Schlehengeist usw.

Getreidebrände

Auf der Basis von Getreide, Rüben oder auch Kartoffeln hergestellte Getränke. Zu diesen Sorten gehören: Whisky, Verkauf nach mindestens dreijähriger Lagerung. Unterscheidung nach Herkunftsland, z.B. schottischer Whisky oder auch Wodka, aber auch der normale Korn, Klarer oder Weizenkorn.

Brände aus Zuckerrohr

Rum

Brände aus Palmwein

Arrak

Brände aus Agaven

Mezcal, Tequila

Mit Zusätzen versetzte Spirituosen

Schnäpse mit Wacholder, Anis, Kümmel oder Bitter

Liköre

Likör, im 19. Jahrhundert auch noch „Liqueur“ geschrieben, weil in Frankreich zum ersten Male hergestellt, wird kaltgemischt mit aromatisch riechenden Ölen, Fruchtsäften, Destillaten und aufgelöstem Zucker (heute auch Instantzucker) und mit Alkohol und Wasser auf Trinkstärke gebracht. Sie können auch Rahm, Milch, Obst, Eier usw. enthalten, der Alkoholgehalt liegt zwischen 15% und 40%.

Beispiele für Liköre: Amaretto, Eierlikör, Kirschlikör, Sanddornlikör Sahnelikör

Ostfriesische Spirituosen

Herstellung von ostfriesischen Spirituosen

Ostfriesische Spirituosen sind etwas ganz Besonderes, denn sie spiegeln die Eigenart unseres Landstriches wieder. Einmal ist es der herbe Charakter Ostfrieslands, der sich in einigen Spirituosen widerspiegelt, wie im Greve-Stirnberg's Magenbitter Alter Schwede, einem Bittern, der seit mehr als 130 Jahren in Ostfriesland sehr beliebt ist und seit inzwischen fast 70 Jahren von J W Wolff produziert wird. Typisch für Ostfriesland sind auch die verwendeten Kräuter und Essenzen für Sebens Kruiden, der Sanddorn für Sanddornrog oder Kirschen, Schlehen, oder Hagebutten, die den Likören ihre eigene Note geben. Und drittens sind es die Sahneliköre, ebenfalls mit ostfriesischen Früchten oder Kräutern als Sanddornsahne oder Teesahne kombiniert und natürlich die ostfriesischen Klaren mit ihrer ganz besonderen Note.

Die Herstellung von Likören wurde um 1870 bis 1890 wesentlich vereinfacht. Durch die Entwicklung verbesserter Essenzen und ätherischer Öle wurde es möglich, Liköre auf kaltem Wege herzustellen. Damit wurde es auch für kleinere Spirituosenhersteller möglich, spezielle alkoholische Getränke herzustellen. Um diese Zeit wurden in Deutschland etwa 900 verschiedene Liköre hergestellt, die sich in Geschmacksrichtungen und dem Alkoholgehalt unterschieden. Wichtig war der Anschluss an eine funktionierende Wasserversorgung guter Qualität. I. W. Wolff begann mit der Herstellung von Likören und Spirituosen erst, nachdem die Stadt Leer eine eigene Wasserversorgung besaß und qualitativ gutes Wasser zur Verfügung stellte.

Es entwickelten sich in den verschiedenen Regionen Deutschlands unterschiedliche Geschmacksrichtungen. In Ostfriesland wurden besonders die bitteren Spirituosen wie Alter Schwede, Kruiden oder Bitter bevorzugt. Bei klaren Spirituosen gelten unterschiedliche Alkoholstärken: Während im größten Teil Ostfriesland 32 % üblich sind, wird in Emden und der Krummhörn 38 % bevorzugt, im Gebiet zwischen Aurich und Norden (Moordorf) will man 35 %. Nur im mittleren und südlichen Teil Ostfrieslands und im Emsland gilt der Kruiden als „Nationalgetränk“. Die Firma I. W. Wolff hat diese regionalen Eigenheiten, die mitunter von Ort zu Ort unterschiedlich sind, berücksichtigt.

Die einzelnen Spirituosenhersteller entwickelten von einander abweichende Spirituosen, indem sie die Zutaten unterschiedlich dosierten. Die so entstandenen „Geheimrezepturen“, die auch über den regionalen Erfolg entscheiden, werden bis heute streng gehütet, weil sie auch über Marktchancen entscheiden.

Während früher die süßen Liköre von Frauen bevorzugt wurden, hatten sich die Männer mehr für die bitteren oder halbbitteren Spirituosen entschieden. Heute verwischen sich die Geschmackspräferenzen zwischen Männern und Frauen.

Wir unterscheiden klassische ostfriesische Spirituosen und moderne, dem Zeitgeist unterliegende Getränke.

Klassische ostfriesische Spirituosen

„**Ostfriesischer Klarer**“, aus Roggen, Weizen, Rüben und Kartoffeln gebrannter klarer Schnaps, mitunter auch mit Wacholder oder Kümmelzusatz.

„**Pingelsöpke**“, früher vor allem auf dem Lande weit verbreitet. In das Schnapsglas kam ein Stück Würfelzucker oder auch feiner Zucker. Mit einem kleinen Löffel wurde der Schnaps gerührt und



anschließend getrunken. Der Name „Pingelsöpke“ erklärt sich aus dem Klingeln des Löffels bei Rühren.

„Bitter“, Spirituose mit leicht bitterem Geschmack, bräunlicher Färbung. „Greve-Stirnberg Alter Schwede“, Sebens Kruiden oder Ostfriesischer Bittern aus dem Hause Wolff.

„Kruiden“, mit einem Auszug aus tropischen Kräutern versetzter Schnaps, meist bräunliche Färbung. „Sebens Kruiden“ oder die etwas süßlichere Variante „Sebens Lekker Kruiden“ aus dem Hause Wolff.

„Upsetter“ (aufgesetzter Brannwein)

Unter einem Upsetter versteht man mit Ostfriesischem Brannwein versetzte Früchte, hauptsächlich rote oder schwarze Johannisbeeren oder auch Kirschen. Nach regional verschiedenen Rezepten werden die Früchte mit dem Alkohol angesetzt.

„Bohntjesopp“ (Ostfriesische Bohnensuppe)

Berühmtes ostfriesisches Getränk, das bei Familienfeiern aller Art, besonders bei Geburten, nicht fehlen darf. Gewaschene helle Rosinen kommen in eine größere Schüssel oder Suppenterrine, Ostfriesischer Brannwein wird dazugefüllt. Gesüßt wird mit aufgelöstem Zucker oder Kandis, dieser darf aber nur kalt dazugegeben werden. Mehrere Tage muss das Ganze stehen, damit sich die Rosinen mit Brannwein vollsaugen können. Früher wurde die „Bohntjesopp“, auch „Sinbohntjesopp“ genannt, in einem etwas größeren Trinkgefäß, dem Brannwienskopp, gereicht, aus dem der Reihe nach getrunken wurde. Die Firma Wolff stellt heute die Bohntjesopp fertig als „Sinbohntjesopp“ oder „Ostfriesentopf“ her.



„Grog“

Ein hohes Glas, am besten eignen sich im Handel erhältliche Groggläser, wird zu einem Viertel mit Rum gefüllt, je nach Geschmack mit 40% oder 54% Rum. Zwei bis drei Löffel Zucker werden hinzugegeben und das Ganze mit sehr heißem Wasser aufgefüllt. Eine Ergänzung stellt der Sanddornrog oder Holunderrog da.

„Eiergrog“

Der normale Grog. Hier wird allerdings der Rum vorher mit einem frischen Ei verquirlt, ehe er hinzugegossen wird.

„Pharisäer“

In zwei etwas höhere Becher wird heißer Kaffee gegossen, es sollte relativ starker Kaffee sein. Etwas Zucker und etwas Rum werden hinzugegeben. Obendrauf kommt ein Löffel steife süße Schlagsahne.

Moderne Spirituosen

Der schnelle Geschmackswandel, Modetendenzen und ein überaus harter Konkurrenzkampf erfordern von den Spirituosenherstellern die ständige Entwicklung von neuen Geschmacksrichtungen.

Das gesamte Angebot der Firma Wolff an Spirituosen umfasst mehr als 90 Sorten. Mit einer im Jahre 2006 angeschafften modernen Abfüllanlage können rund 3000 Flaschen pro Stunde gefüllt werden. Das ist auch notwendig, denn die Erzeugnisse der Firma werden inzwischen in ganz Deutschland vertrieben, wobei regionale Schwerpunkte im norddeutschen Küstenraum und auf den Inseln liegen. Insgesamt werden jährlich mehr als 3 Millionen Flaschen ausgeliefert.

Das Angebot wird ständig erweitert. So gibt die Firma Wolff jährlich bis zu vier neue Spirituosen heraus, für die neue Geschmacksrichtungen entwickelt werden. Dabei spielen Modetrends eine große Rolle. So muss man alles tun, um die neu entstehenden Nachfragen zu befriedigen. Eigene Trends hat man z.B. mit der Entwicklung der „Fruchtigen“ gesetzt, die als „Karsentje“, „Bickbeertje“, „Plumke“ und „Aibeertje“ bis heute großen Anklang finden. Es folgte der innovative „Sanddornrogg“ oder „Holunderrogg“. Zum 200jährigen Jubiläum wurde die „Junge Schwedin“ entwickelt. Eine völlig neue Spirituosengattung waren der Kruidenlikör „Lekker Kruiden“ und ein Produkt für junge Leute der „Oh“ aus Limette. Im Jahre 2007 wurden die neuen fruchtigen Liköre Wolff's Rhabarber und Wolff's Schlehe und die Sahne Liköre Sanddorn-Sahne und Tee-Sahne herausgegeben. 2009 folgten unter dem Namen „Piratenschluck“ drei neue Produkte.





Die Firmenpolitik änderte sich

Nach außen sind die Veränderungen durch Fritz Wolff in der Firmenpolitik, die Luise „Ite“ Wolff schon begonnen hatte, kaum festzustellen. Das Haus „Samson“ prangt wie eh und je in der Rathausstraße als traditionelles Firmenzentrum. Das Ladengeschäft und Hauptkontor befinden sich noch immer dort. Und doch ist etwas wesentlich anders geworden!

Neue Wege in der Vermarktung

Das veränderte Kundenverhalten hatte schon seit Beginn der 90er Jahre die Firma gezwungen, neue Wege in der Vermarktung von Weinen und Spirituosen zu gehen. Über Wege der eigenen Distribution wollte man näher an die Kunden kommen. Das bedeutete, dass eigene Weinfachgeschäfte innerhalb von großen Einkaufszentren eröffnet wurden. Das sind Wege, die auch heute vom jüngsten Spross in der Firmendynastie, Jan Wolff, weiter verfolgt werden.

So ist das Weinhaus Wolff heute in folgenden Städten vertreten:

Brake, im Haus Getränke Achnitz,
Brake, im Famila
Emden, im Multi West im DOC,
Jever, im Famila in der Mühlenstraße,
Leer, Multi Süd am Osseweg,
Norderney, im Getränke Markt Rass,
Oldenburg, im Famila XXL in Wechloy
Bramsche, im Famila Markt

Demnächst in Wildeshausen Famila und natürlich ist nach wie vor das Traditionsgeschäft im „Samson“ in Leer in der Rathausstraße.

Seit der deutschen Einheit im Jahre 1990 konnte der Handel mit eigenen Erzeugnissen weit nach Osten ausgeweitet werden. Neben der ausgeweiteten Tätigkeit als Großhändler für Weine ist die Produktion ausgewählter Spirituosen und der Direktvertrieb aller Erzeugnisse als äußerst wichtiges Standbein für den wirtschaftlichen Erfolg hinzugekommen. Die Innovation neuer Geschmacksrichtungen von Spirituosen ist hier äußerst wichtig.

Durch Anzeigen in bekannten regionalen Tageszeitungen und wöchentlich erscheinenden Anzeigenblättern werden die Verbraucher auf neue und eingeführte Produkte von I. W. Wolff aufmerksam gemacht. Dieser Weg ist wegen der notwendigen Kosten für Werbung und der großen Anzahl verschiedener Tageszeitungen sehr teuer, aber dank des steigenden Umsatzes und des höheren Bekanntheitsgrades beim Endverbraucher macht sich die neue Firmenpolitik bezahlt.

Der Wein bleibt das Herzstück vom Weinhaus I. W. Wolff

Das Herz der Firma ist, schwerpunktmäßig weiter der Weinhandel, für den heute mehr als 1000 Weinsorten aus allen Teilen der Welt in den Kellern der Weingroßhandlung lagern. Bereits im Jahre 2003 wurde das Weinhaus I. W. Wolff zum "Weinhändler des Jahres" gekürt und im Jahre 2008 errang die Firma diesen Titel ein zweites Mal.

Heute werden in Leers keine Flaschen mehr aus großen Weinfässern abgezogen und danach gelagert. Heute kommen die Flaschen gut verpackt aus allen Teilen der Welt, im Schwerpunkt aber weiterhin aus den deutschen Anbaugebieten. In den weiträumigen Kellern werden sie unter optimalen Bedingungen gelagert und können dort in aller Ruhe reifen.

Dies ist einer der großen Vorteile der Firma I. W. Wolff, dass sie im Herzen der Altstadt Leers dieses große unterirdische Weinlager unterhalten kann. Hier findet ein ständiger Umschlag statt, indem für die vielen eigenen Läden und Direktkunden tausende Weinflaschen täglich das Lager verlassen. Ständig kommen neue Weinsorten hinzu, jede neue Weinlese bereichert die Keller.

Globalisierung des Weinhandels

Der Weinhandel war schon immer international

Der Weinhandel spielte schon in der Römerzeit in Europa eine große Rolle. Durch die Ausbreitung des römischen Weltreiches kam es immer wieder zum Austausch von Waren. Der Wein wurde damals in großen Amphoren transportiert und gelangte von Italien in alle Teile des Römerreiches.

Im Mittelalter wurde auf den Handelswegen Wein transportiert, roter Wein aus Frankreich und Spanien, Weißwein aus den Anbaugebieten in Süddeutschland in norddeutsche Städte wie Hamburg, Bremen oder Lübeck. Und er reiste dann weiter auf den Handelswegen der Hanse. Bremen wurde sehr schnell zur Hauptstadt des Weins, und der Ratskeller der Hansestadt war führend in allen Fragen der deutschen und der ausländischen Weine.

Die heutige Globalisierung

Der Weinhandel war immer schon international. Die heutige Globalisierung war für den Weinhandel eigentlich nichts Neues. Neu ist, dass die überseeische Konkurrenz ("Neue Welt") der Weine aus Kalifornien, Neuseeland, Chile oder Kapstadt so stark geworden ist.

Globalisierung gibt es also auch im Weinhandel und bedeutet, dass alle Weinbauflächen auf der Erde, australische Weine, Weine aus Süd- und Nordamerika und Afrika mit den europäischen Weinflächen aus Spanien, Italien, Österreich, Frankreich und Deutschland, um nur einige zu nennen, um die Gunst des Konsumenten wetteifern.

Dabei gibt es Wettbewerbsvorteile der Weine aus Südamerika, Südafrika und Australien. Es sind vor allem drei Gründe, die die Wettbewerbsfähigkeit der überseeischen Weine so stark macht. Das eine sind die örtlichen Gegebenheiten. Die klimatischen Voraussetzungen sind in vielen dieser Anbaugebiete wesentlich besser als in Deutschland und anderen europäischen Ländern. Dann gibt es den Weinbau auf sehr großen Flächen, die ein rationelleres Arbeiten ermöglichen. Als letztes sind die Arbeitskosten im Weinberg und Weinkeller fast immer niedriger als bei uns in Deutschland.

Zusätzlich können auf den großen Anbauflächen Maschinen für die rationellere Arbeit eingesetzt werden. Transportkosten sind kein Wettbewerbshemmnis mehr, im Gegenteil, die Großtransporte aus Übersee mittels Container sind preisgünstiger als die Überlandtransporte per Eisenbahn oder Lkw innerhalb Europas. Die Bringekosten für eine Flasche Wein von Kapstadt nach Hamburg sind heute geringer als die Transportkosten vom Weinbaugebiet Baden nach Leer.

Ist Weinqualität noch ablesbar am Preis? Für den Weinkenner stellt sich diese Frage offenbar nicht. Er ist bereit, für ausgewählte Lagen und gute Weingüter auch hohe Preise zu zahlen, zumindest dann, wenn die Qualität der Weine auch tatsächlich besser ist. Eine Wettbewerbsverzerrung tritt aber immer dann auf, wenn aufgrund überschüssiger Erntemengen Weine minderer Qualität zu weit herabgesetzten Preisen auf den Markt gedrückt werden.

Die niedrigeren Preise für überseeische Weine und einfachere Sorten aus Europa haben dazu geführt, dass heute mehr Menschen an den Wein herangeführt werden als früher. Sie suchen aber dann zunehmend die Fachgeschäfte auf, in denen die qualitativ besseren Sorten angeboten werden, eine überdurchschnittliche Auswahl vorhanden ist und fachkundige Beratung erfolgt - all das deckt dann Wein Wolff ab.



Jan Wolff (*1977)

Jan Daniel Wilhelm Wolff

Jan Wolff wurde am 14. November 1977 im Borromäushospital in Leer geboren. Da sein Vater Claas Wolff Arzt in Loßburg ist, verbrachte er seine Kindheit und Schulzeit im Schwarzwald. Er besuchte die Realschule und machte nach deren Beendigung das Abitur mit Schwerpunkt Wirtschaft. Trotz der räumlichen Entfernung verbrachte er viel Zeit in Leer bei Oma „Ite“ und so wuchsen auch bei ihm, gefördert durch Ferienjobs in der Firma Wolff, das Verständnis für Firmendinge und die Neigungen zum kaufmännischen Handeln. So war er sofort begeistert, als sein Onkel Fritz Wolff ihn fragte, ob er sich vorstellen könne, das Unternehmen einmal fortzuführen.

Nach der Bundeswehrzeit hat er eine berufsbezogene Ausbildung gemacht. Das berühmte Weinimporthaus Segnitz in Bremen, dem schon Urgroßvater, Großvater und Onkel persönlich verbunden waren, ist seine erste Lehrstelle, verbunden mit einem Studium der Betriebswirtschaftslehre. Beides wurde erfolgreich abgeschlossen. Er beendete eine weitere Ausbildung auf diversen Weingütern in Deutschland und Frankreich. Die Ausbildung zum Destillateur erfolgte auf der Destillateurfachschule in Berlin.

2004 trat er dann in das Unternehmen Wolff ein, um sich in allen Betriebsbereichen einige Jahre einzuarbeiten. Dies tat er mit Leidenschaft und Können, so dass sein Onkel ihn bereits 2007 zum Mitgeschäftsführer und Teilhaber ernannte. Ende 2009 erhielt er eine Beteiligung an der Firma I. W. Wolff von 50 % und übernahm immer mehr Aufgaben von seinem Onkel. Unterstützt wird er von langjährigen Führungskräften seines Onkels: dem Prokuristen Hans–Hermann Böse, der ihm mit seiner Erfahrung, seinem Fachwissen und seiner Loyalität den Rücken freihält, der Buchhalterin und Handlungsbevollmächtigten Elfriede Ebens, dem Betriebsleiter Armin Lange und dem Destillateur Stephan Mennenga.

Er wird den bewährten Weg seines Onkels Fritz Wolff weitergehen, aber auch die notwendigen innovativen Ideen haben, um dann Veränderungen durchzusetzen, die I. W. Wolff auch in dieser Generation erfolgreich werden lassen.

Jan Wolff eröffnet neue Weinfachgeschäfte, entwickelt neue Spirituosenprodukte, erweitert das Weinsortiment und hat neue Vertriebskonzepte geschaffen. Dazu gehört auch das Projekt eines Internetschops, das er gemeinsam mit der bundesweit agierenden Logistikgruppe Dirks aus Emden für Ende 2009 plant.

Hilke und Fritz Wolff Stiftung

Die Ehe von Hilke und Fritz Wolff ist kinderlos geblieben. Für die Firma I. W. Wolff ist mit dem Neffen Jan Wolff ein Nachfolger gefunden, im LEDA WERK Boekhoff & Co nahm Hilke Wolff leitende Mitarbeiter als Gesellschafter auf, so dass personell die Weichen für die Zukunft gestellt sind. Hilke und Fritz Wolff wollen aber Teile ihres privaten Vermögens über Generationen erhalten und gleichzeitig das Haus „Samson“ auf eine Basis stellen, die dieses Kulturdenkmal unabhängig vom Wohl der Firma macht und eine Zukunft über Generationen sichert.

Deshalb gründeten sie am 11. April 2007 die Hilke und Fritz Wolff Stiftung. Sie wurde mit einem nennenswerten Stiftungskapital ausgestattet. Das Haus „Samson“ wurde in die Stiftung überführt und die Stiftung wird nach dem Tod von Hilke und Fritz Wolff große Teile ihres Vermögens erben.

Der Stiftungszweck ist der Erhalt und die Pflege von Baudenkmalern, denkmalgeschützten Gebäuden und schutzwürdigen Anlagen, die Förderung von Wissenschaft und Forschung, Kunst und Kultur sowie die Förderung der Heimatpflege und Heimatkunde in Ostfriesland.

Zum ersten Vorstand sind bestimmt: Hilke Wolff, Fritz Wolff sowie Dieter Nannen als Vorsitzender des Vorstands. Zu ersten Mitgliedern des Stiftungsrates sind bestimmt: Wolfgang Bartels (Vorsitzender), Hildegard Brahm (stellvertretende Vorsitzende), Claas Wolff, Folkmar Ukena und Rüdiger Voges.

Bereits in den Jahren 2007 und 2008 konnte in die Sanierung des „Samson“ und die Restaurierung seiner Gemälde über 100.000 € investiert werden. Dies war nur möglich mit dem Engagement des Landesamtes für Denkmalspflege, der Ostfriesischen Volksbank, der Sparkasse Leer Wittmund, der Sparkassenstiftung, der Volksbanken- und Raiffeisenstiftung, der Doornkaatstiftung, einiger Einzelspenden und eben der Hilke und Fritz Wolff Stiftung.

Im Jahr 2009 hat Hilke Wolff mit einer sehr großzügigen Spende in das Stiftungsvermögen das Stiftungskapital erheblich erhöht.

So ist für die Zukunft der Erhalt des „Samson“ gesichert und die Hilke und Fritz Wolff Stiftung wird sich weiter in unserer Heimat engagieren.

Schlusswort

Jede Generation der Familie hat ihren Beitrag zum Erhalt des Unternehmens I. W. Wolff geleistet. Ohne loyale und leistungsbereite Mitarbeiter wäre alles nicht möglich gewesen. In jeder Generation hat es Mitarbeiter gegeben, die sich, über den üblichen Rahmen hinaus, engagiert haben. Das ist auch jetzt so, diesen Mitarbeitern gilt ganz besonderer Dank. Auch im Herbst 2009 zeichnet I. W. Wolff eine ganz besonders motivierte „Truppe“ aus, die das Ziel hat, besser als die Konkurrenz zu sein.



Der größte Dank gilt aber unserem wichtigsten Kapital, unseren Kunden. Nur ihretwegen haben wir gearbeitet und werden wir arbeiten. Erfüllen wir auch in Zukunft deren Ansprüche und bleiben sie uns treu, wird I. W. Wolff weiter bestehen.

Im Herbst 2009

Fritz Wolff

Das Team von **Wein Wolff** Leer im Jahr 2009



Fritz Wolff



Jan Wolff



Hans Hermann
Böse
Prokurist



Armin Lange
Lagermeister



Elfriede Ebens
Buchhaltung



Monika Hartrumpf
Innendienst



Sonja Fecker
Innendienst



Claudia Cirkse
Innendienst



Imke Bierma
Weinkarten-
Service



Tobias Mennenga,
Heinrich Berg
und Stefan Mennenga
(Destillateur)
Produktion



Franz Eilers und Dieter Eden
Außendienst



Almuth Przibilla und
Helga von Frieling
Präsent-Service



Wilhelm Harms, Wolfgang Eichler,
Michael Scheper, Fahrer

Das Team der **Wein Wolff** Filialen



Frau Stürenberg
Wein Wolff Filiale
im Famila Brake



Frau Groenhagen, Frau Glaum
und Frau Schütte
Wein Wolff Filiale
im Famila XXL Oldenbug



Frau Brinkmann
Wein Wolff Filiale
im Famila Bramsche



Frau de la Cruz und Frau Förster-Abels
Wein Wolff Filiale im Multi Markt Leer



Frau Hillers-Marken und Frau Uphoff
Wein Wolff Filiale im Famila Jever



Frau Rewerts und
Frau Siemens
Wein Wolff Filiale
im Multi Markt Emden

Was sich Wolff und Samson erzählen.



DIE GESCHICHTE EINER OSTFRIESISCHEN
KAUFMANNSFAMILIE.