

# INVESTIEREN IN SACHWERTE

## A wie Armagnac

Von Daniel Schütz

Die Zeit der Niedrigzinspolitik der Zentralbanken machte das Sparen über die letzten Jahre hinweg sehr unattraktiv. Auf der anderen Seite wurden die Märkte mit billigem Geld überschüttet. Einem aktuellen Bericht des Handelsblattes zufolge, stieg die Verschuldung der Unternehmen weltweit auf 66 Billionen US-Dollar (USD 66 000 000 000 000) an. Eine solch weltweite Geldschwemme gab es geschichtlich betrachtet noch nicht. Dennoch bewegt sich die Inflation auf einem relativ niedrigen Niveau. Viele Experten würden bei einer solchen Geldmenge, die in die Märkte fließt, eine weitaus höhere Inflationsrate erwarten.

Für die Aktienmärkte war diese Entwicklung durchaus positiv, doch wie werden die Unternehmen die hohe Verschuldung handhaben?

Die derzeitige Situation führt dazu, dass sich mehr und mehr Anleger nach Alternativen bei der Geldanlage umschauen. In unserer neuen

Reihe „Investieren in Sachwerte“ möchten wir Ihnen dieses Segment einmal näher vorstellen.

Dieser Spezialbereich der Geldanlage erfordert ein fundiertes Wissen und Feingefühl. Vor einem Investment gilt es, sich genau über alle Einzelheiten zu informieren. Im Gegensatz zum reinen Aktieninvestment, gibt es hierbei weitaus mehr Dinge zu beachten. Nicht zuletzt können sich Sachwertinvestments sehr stark in der Liquidität unterscheiden. Dies kann dann ausschlaggebend sein, wenn Sie sich von Ihrem Investment trennen wollen oder müssen.

Die Bandbreite der Anlagemöglichkeiten ist wirklich groß. Wir werden Ihnen in dieser Reihe exemplarisch einige Werte von A bis Z vorstellen, ohne diese jedoch auf Chancen oder Risiken zu bewerten.



## A wie Armagnac

Dass das Investment in Sachwerte durchaus emotional sein kann, zeigt unser erster Wert. Cognac ist wohl vielen ein Begriff, dagegen ist der unter Kennern bevorzugte Armagnac für die breite Masse doch eher ein Geheimtipp.

### Herstellung und Lagerung

Bei Armagnac handelt es sich um ein Edel-Destillaten, denn das geistvolle Getränk wird aus Trauben, respektive aus Wein destilliert. Das Anbauggebiet beziehungsweise die Herkunft ist geschützt. Es handelt sich um eine Region mit ca. 15.000 Hektar, die sich über drei französische Departments erstreckt. Dies sind die Gebiete Gers, Landes und Lot-et-Garonne.

Nach einem eigenen Brennverfahren, das sich von dem des Cognac unterscheidet, benötigen Spitzenbrände eine Lagerzeit von 15, 20 oder sogar mehr Jahren. Nach der Lagerzeit wird aus verschiedenen Jahrgängen und Destillaten der endgültige Armagnac hergestellt. Dies geschieht in der Regel als sogenannter Sorten- oder Jahrgangsverschnitt. In der Jahresangabe ist dann üblicherweise das jüngste Destillat führend.

### Effizienz der Anlage

Für die einen unvorstellbar, für die anderen reine Körperbeherrschung, ist die Vorstellung sich eine Flasche Hochprozentiges in den Keller zu legen, ohne diese jedoch zu öffnen. Doch Edelspirituosen könnten durchaus Potential auf Wertzuwachs haben, denn die Anbaufläche mit 15.000 Hektar ist begrenzt. Zudem hat sie einen Liebhaberkreis der oft finanzkräftig ist. Durch eine geeignete Lagerung ist das Genussmittel selbst durchaus in der Lage, eine lange Zeit zu überstehen. Das sind eigentlich die besten Voraussetzungen für eine Wertsteigerung.

Eines muss Ihnen klar sein: Der Brand wird durch das Lagern nicht unbedingt besser. Die Entwicklung der Aromen sowie die Harmonisierung erfolgt während der Reifung im Fass und durch den Verschnitt. Dennoch nimmt die Qualität bei der richtigen Lagerung nicht ab. Und wie ich bereits erwähnt habe, kann nicht jeder die Körperbeherrschung aufbringen, um die Flaschen viele Jahre im Keller liegen zu lassen. So besteht die Aussicht darauf, dass das Destillat mit der Zeit immer rarer wird und im Preis steigt.

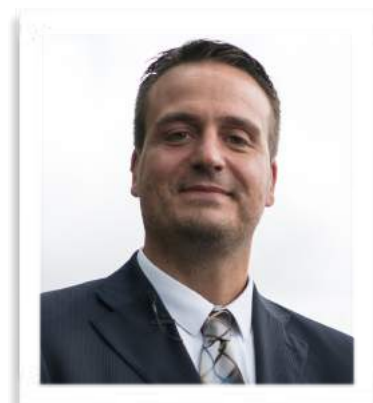
### Das sollten Sie wissen

Im Gegensatz zum „großen Bruder“, dem Cognac, fehlt dem Armagnac ein wenig das breite, das internationale Standing. Die Durchsetzung der Marke ist nicht so erfolgreich, wie die des Cognacs.

Als „Genussmittel“ ist ein Destillat auch immer konjunkturabhängig, denn es wird immer ein zahlungskräftiger Kreis an Genießern gebraucht, die auch willens sind, den aufgerufenen Preis zu bringen.

### Fazit

Mit Zeit und Geduld kann sich der Wert des Armagnacs lohnend steigern und ist für Liebhaber seltener Sachwerte ein edler Tropfen!



**Daniel Schütz**  
Chefredakteur