

# Sylter Südhang

Erste Weinlese auf der rauen Nordseeinsel. Robuste Sorte lässt hoffen

**E**s war ein Experiment, das Fachleute mit einer Mischung aus Argwohn und Hochmut begleiteten. Vor vier Jahren bepflanzte der Rheingauer Winzer Christian Ress ausgerechnet auf der Nordseeinsel Sylt 3000 Quadratmeter mit Weinreben. Jetzt will er die erste Ernte einfahren. Und Ress ist sich sicher: „Wir werden keinen Säuerling ins Glas bringen.“ Die Mostgewichte der weißen Solaris-Trauben seien vielversprechend. Was macht Ress da so sicher?

Zum einen die Statistik: Sylt hat 1714 Sonnenscheinstunden im Jahr, der Rheingau, immerhin eine traditionelle deutsche Weinbauadresse, nur 1587. Zum anderen wurde mit der Rebsorte Solaris eine Züchtung nach Sylt gebracht, die nicht nur besonders robust ist, die Trauben reifen auch sehr früh und sind pilzresistent. „Das hilft uns in den letzten Wochen vor der Ernte, wenn es üblicherweise reinregnet“, sagt Ress. Im Herbst regnet es auf Sylt eben deutlich stärker als im Rheingau. Auf der flachen Insel gibt es natürlich keinen Weinberg, die Rebstöcke stehen auf einem

flachen Feld am Ortsrand der Gemeinde Keitum. Früher weideten hier Pferde, die Fläche darf nicht bebaut werden. Sie ist auf drei Seiten von Hecken umgeben, die die Pflanzen schützen. Andererseits wird die Durchlüftung der Anlage aufgrund der windoffenen Seite im Westen gewährleistet, heißt es auf der Homepage des Weingutes Ress. Wegbereiter des schleswig-holsteinischen Weinbaus war übrigens der ehemalige Ministerpräsident Peter Harry Carstensen (CDU), der nicht nur eine Weinbauverordnung im Land durchsetzte, sondern seinem rheinland-pfälzischen Kollegen Kurt Beck (SPD) auch noch zehn Hektar Neupflanzungsrechte abrang.

Von den rund 1600 Rebstöcken werden 555 verpachtet. Der Pächter bekommt ein kleines Namensschild an seiner Pflanze – und vor allem jedes Jahr eine Flasche seines Weines. Im Moment wird eine Warteliste geführt. Ein eigener Weinstock auf Sylt ist eben eine sehr exquisite Sache. Aber auch der Handel hat schon vorbestellt – zu 69 Euro die Flasche. *ecb*