



Konzentrierte Lese: Finn Glaub (3) darf am Rebstock ernten, den seine Eltern zum fünften Hochzeitstag bekommen haben.

FOTOS: REUBNER



Stefan Ress, Vater von Christian Ress, und Tilmar Pfefferkorn packen mit an.

„Jede Traube zählt“

Im nördlichsten Weindorf Deutschlands – Keitum – wurde Sonntag auf der Anbaufläche von Christian Ress der Wein gelesen

KEITUM Wenn Nordlichter zur Weinlese kommen, hat das ohnehin schon Besonderheitswert. Und wenn diese Weinlese dann auch noch auf Sylt stattfindet, in Keitum – dem „nördlichsten Weindorf“ der Republik, dann bekommt die Lese auf der 3000 Quadratmeter großen Anbaufläche nicht nur viel mediale Aufmerksamkeit, sondern einen Schwung interessierter Besucher, die sich zum ersten Mal in ihrem Leben mit Scheren bewaffnet an die Rebstöcke wagen.

Vor vier Jahren hat das Rheingau-Weingut Balthasar Ress auf der Fläche südlich von St. Severin Rebstöcke der Sorte Solaris und Müller-Thurgau angepflanzt. Nachdem die Lese im vergangenen Herbst recht mager ausfiel, hofft Christian Ress nun bestenfalls auf 600 bis 700 Flaschen Sylter Wein. Die meisten dieser Flaschen werden bei den 555 Rebstock-Pächtern aus ganz Deutschland landen, die sich am Sonntag begeistert daran machten, „ihre“ Rebstöcke abzuernsten. „Ist doch lustig, ’nen Rebstock auf Sylt zu haben“ fasste Peter Karlsfeld seine Motivation zusammen, auf der Insel als Kleinst-Winzer zu agieren.

Damit auch wirklich genug Wein für alle Pächter zusammen kommt, gab es von Ress ein klares Nasch-Verbot bei der Ausgabe von Butte und Scheren: „Das ist eine

knappe Sache hier: Jede Traube zählt!“ Ob der unter nordischen Wetterbedingungen gediehene Wein nun wirklich schmeckt, können die Pächter im kommenden Sommer testen, wenn der Wein gekeltert und in Flaschen gefüllt ist. Stefan Beck, Sylts Dehoga-Vorsitzender, hat da leichte Zweifel. Unbestritten ist für

„Das Sylter Deichlamm schmeckt doch auch.“

Petra Reiber
Bürgermeisterin der Gemeinde Sylt

ihn jedoch, dass der Ress'sche Wein dem Image der Insel helfe: „Schön auch, dass dies ein Sylt-Produkt ist, das wirklich auf der Insel angebaut wird.“ Petra Reiber, Bürgermeisterin der Gemeinde Sylt, ist humorig-zuversichtlich: „Das Sylter Deichlamm schmeckt doch auch.“

Dass sein Wein auch in diesem Jahr eher eine Rarität bleiben wird, liegt laut dem 39-Jährigen neben dem Sylter Wetter auch an zwei „Schädlingen“: „Dem Fasan, der sich über die Reben her gemacht hat, und dem gemeinen Sylt-Touristen, den wir alle gern hier haben, der aber auch gern einmal Trauben nascht.“

Dass Sylter Wein trotz geschmacklicher Zweifel und (bisher) geringer Aus-

beute ein heißes Thema ist, zeigte am Sonntag nicht nur die hohe Dichte an Journalisten, die sich zwischen den Reben tummelten, sondern auch eine Diskussion, die Ress etwas sauer aufstößt: Sein einstiger Sylter Geschäftspartner, Martin Schachner, lässt in der aktuellen *Hallo Sylt*, seinen Unmut darüber aus, dass er die Weine des ehemaligen gemeinsamen Projekts nicht mehr exklusiv vermarkten darf. „Kindergarten, lächerlich“ – viel mehr möchte Ress dazu nicht sagen. Denn: „Es ist nicht mein Stil, geschäftliche Dinge in der Öffentlichkeit auszutragen.“ Er freue sich, dass die Warteliste bei seinem Sylt-Wein so lang sei. „In spätestens zwei Jahren möchte Ress auf Sylt rund 1500 Flaschen Wein produzieren. „Aber die Nachfrage ist so hoch, die können wir nie bedienen.“

Dass Sylter Wein gefragt ist, weiß auch Hans-Henning Lehmann: „Die Leute

sind ganz scharf auf eine Flasche.“ 200 Meter von der Ress'schen Anbaufläche entfernt betreibt der Architekt gemeinsam mit Olaf Klein und Brigitta Quendler das nördlichste Weinbaugebiet Deutschlands. Auch dieses Hobby-Winzerteam hat mit den Sylter Widrigkeiten zu kämpfen: „Vorletztes Jahr haben wir zehn Flaschen raus gekriegt, im vergangenen Jahr waren es 70.“ Den ökologisch produzierten Wein hat die Gruppe bisher vor allem an Freunde und Bekannte verteilt. Irgendwann, so Lehmann, sollen seine 2700 Rebstöcke mal 2000 Liter abwerfen – „aber wir haben es damit nicht eilig.“

Ob Sylt-Wein also irgendwann in mehr als ein paar Gläser schwappen kann, ist also noch unklar. Für den Marketingeffekt für die Insel ist das wahrscheinlich auch egal – Hauptsache, ein paar Reben überleben.

Friederike Reußner

DIE SYLT-SORTE SOLARIS

Die beiden Sylter Winzergruppen, das Weingut Balthasar Ress und das Hobby-Winzerteam bestehend aus Hans Henning Lehman, Olaf Klein und Brigitta Quendler, bauen vor allem die Rebsorte Solaris an. Diese weiße Rebsorte wurde 1975 am Staatlichen Weinbauinstitut in Freiburg gezüchtet und gilt als sehr frostfest und Pilz-resistent. Solaris genießt seit 2011 Sortenschutz und ist seit 2004 zugelassen. Bislang wird sie hauptsächlich im deutschen Anbaugebiet Baden und im Schweizer Kanton Zürich angebaut. Auch in Dänemark wurden erste Anbauversuche mit dieser Rebsorte gestartet. Der Geschmack des künftigen Weins soll würzig und fruchtig sein.