

WEINANBAU AM WATTENMEER

TEXT NILS LACKNER FOTOS NILS LACKNER,
BALTHASAR RESS, SYLTWEIN



0,7 ha darf der Sölviin sein Zuhause nennen

AN DER RAUEN NORDSEE WERDEN AUF
SYLT VINOPHILE GRENZEN VERSCHOBEN

Ein kräftiger, kühler Wind bläst mir ins Gesicht. Die Luft riecht klar und salzig, ihre Frische ist fast greifbar. Irgendwo hinter mir liegt das Wattenmeer, es muss Flut sein, denn ich kann ein leichtes Meeresrauschen vom Ufer her hören. Der wolkenverhangene Himmel wirkt melancholisch schön, ab und zu blitzen Sonnenstrahlen durch die Wolkendecke, aber generell sieht es eher nach Regen aus. Das scheint das Brautpaar aber nicht zu stören, welches in diesem Moment freudestrahlend aus der kleinen St. Severin-Kirche nach draußen kommt und sich übergücklich von den anwesenden Hochzeitsgästen gratulieren lässt. Ein Fotograf umkreist die Gruppe und versucht, die besten Bilder in den Kasten zu bekommen. Keitum, das romantische Friesendorf auf Sylt, ist ein beliebter Wallfahrtsort für heiratswillige Paare aus der gesamten Republik. Auch der Tennisprofi Michael Stich und seine Frau haben sich hier das Jawort gegeben.

**DER FOKUS LAG
DARAUF, EINE
PILZRESISTENTE
REBSORTE ZU
BEKOMMEN.**

Ideal für Sylt:
Solaris treibt
früh aus

Ich bin allerdings aus einem ganz anderen Grund hier. Es ist nicht die Kirche mit ihrem gotischen Turm, welche mich interessiert, sondern das, was daneben liegt. Ein 0,3 Hektar großes Stück Land, welches in sauberen Reihen mit Weinreben bepflanzt ist. Ein Weinberg auf Sylt? Streng genommen gibt es sogar zwei. Wobei man mit dem Wort Berg wohl eher vorsichtig umgehen sollte, denn eine Neigung ist fast nicht erkennbar. Trotzdem wachsen hier seit einigen Jahren Trauben, aus denen Wein gekeltert wird. Das macht Keitum zum nördlichsten Weindorf Deutschlands.

Heute treffe ich mich mit einer Gruppe Weinliebhabern, bestehend aus drei Pärchen, um ihnen den Sylter Weinbau näherzubringen. Dazu werden wir eine Weinbergsbegehung mit anschließender Probe unternehmen. Der erste der beiden Sylter Weinberge gehört Balthasar Ress, einem Weingut im Rheingau. Er ist aufgrund seiner Lage direkt an der Landstraße zwischen Keitum und Munkmarsch der häufiger wahrgenommene und dadurch auch bekanntere. Mit einer Höhe von zehn Metern über dem Meeresspiegel kann er auch den Titel „Niedrigster Weinberg Deutschlands“ für sich beanspruchen. Der nördlichste Weinberg ist er allerdings nicht. Diesen Superlativ musste er abgeben, wenn auch nur um Haaresbreite, genauer gesagt um drei geografische Sekunden.

Solaris heißt die Rebsorte Sylts. Man findet sie im internationalen Kontext sogar noch weiter nördlich, zum Beispiel auch in Dänemark. Ursprünglich kommt Solaris aber aus dem tiefsten Süden Deutschlands, aus Freiburg. Dort wurde sie 1975 am staatlichen Weinbauinstitut gezüchtet. Der Fokus lag darauf, eine pilzresistente Rebsorte zu bekommen. Man merkte sehr schnell, dass die Neuzüchtung sehr früh reifte und gab ihr den Namen Solaris, in Anlehnung an ihre Fähigkeit, auch aus wenig Sonnenlicht viel herauszuholen (Sol ist das lateinische Wort für Sonne.). Die landwirtschaftliche Nutzung weit oben im Norden spielte bei den Überlegungen damals überhaupt keine Rolle.



Der SÖL'RING
von Balthasar
Ress präsentiert
sich in einer
Syltkarte in
Tuchform

„GEGEN UNSEREN GRÖSSTEN FEIND WÜRDE CHEMIE SOWIESO NICHT HELFEN.“



Nur ein paar Gehminuten entfernt befindet sich gut versteckt Sylts zweiter Weinberg. Ruhig und friedlich ist es, mit einer wunderschönen Aussicht auf das Sylter Hinterland. Nebenan grasen zwei gelangweilt ausschauende Galloway-Rinder und in der Ferne sehen wir das Hochzeitsauto der eben frisch Vermählten entlanggleiten.

Die Trauben sehen gesund aus und scheinen hier gut zu gedeihen. Beim Gang durch die Rebzeilen fallen uns immer wieder dicke Exemplare auf. Meine Gäste sind überrascht. „Das sieht ja aus wie bei uns daheim in der Pfalz“, sagt Klaus. Eine typische Reaktion. Wenn ich vom Weinbau auf Sylt erzähle, ernte ich immer wieder ungläubige Blicke, meist gefolgt von einer abwinkelnden Handbewegung. Das sei doch alles nur ein Marketing-Gag, lautet die häufigste Vermutung. Doch hier, knappe 200 Meter vom Wattenmeer entfernt, wirkt das Ganze schon viel greifbarer. Man spürt, dass dies hier kein Experiment einer PR-Agentur ist, sondern real betriebener Weinanbau. Balthasar Ress behandelt seinen Weinberg an der Nordsee auch alles andere als stiefmütterlich. „Wir haben vor Ort zwei Angestellte, welche sich um alles kümmern. Zudem kommt einer unserer Kellermeister alle paar Wochen extra nach Sylt, um nach dem Rechten zu sehen. Das macht zwar logistisch viel Arbeit, ist aber die Mühe wert“, versichert Kai Schnaus vom Weingut Ress.

Olaf Klein aus Tinum und Henning Lehmann aus Westerland haben sich hier einen Traum verwirklicht und auf 0,7 Hektar Fläche fast 3.000 Rebstöcke gepflanzt. Ihr Sölviin ist der unbekanntere der beiden Weine, steht seinem Rheingauer Bruder aber in nichts nach. „Wir verschieben hier die Grenzen des deutschen Weinbaus“, berichtet Henning mit einem breiten Lächeln. Er ist kurz vor uns angekommen, um den aktuellen Zuckergehalt seiner Trauben zu messen.

„Vor ein paar Jahren hätte das niemand für möglich gehalten. Jetzt produzieren wir hier bei uns fast 1.000 Flaschen Wein im Jahr.“ Als Quereinsteiger hat sich Henning in den letzten Jahren viel Fachwissen selbst angeeignet, eigentlich ist er Architekt. Man merkt ihm an, wie stolz er auf das Erreichte ist.

Sein Partner Olaf Klein betreibt einen Biobauernhof, sodass es für die beiden selbstverständlich war, auch bei ihrem Wein viel Wert auf natürlichen Anbau zu legen. So verzichten sie komplett auf den Einsatz von Chemikalien und setzen auf ausgewogenen Biotopbewuchs. „Gegen unseren größten Feind würde Chemie sowieso nicht helfen“, erzählt Henning und nimmt uns mit in den hinteren Bereich des Weinbergs. Dort sehen wir deutlich, was er meint. Der raue Nordseewind bereitet den Reben hier merklich mehr Probleme als ihren Mitstreitern. Dabei sind wir auf dem Weg hierher gerade mal um einen Höhenmeter geklettert. „Meistens herrscht Westwind, so bläst es fast an jedem Tag hier in den Weinberg hinein.“



Sölviin mit Geschenkbox

Die Folgen sind erkennbar. Eine breite Schneise hat sich gebildet, in der die Pflanzen weniger kräftig sind und weniger Trauben tragen. „So ist das eben hier oben im Norden“, merkt Henning gelassen an, auch heute weht eine steife Brise von der Küste herüber.

Wir machen uns auf den Weg in den Ortskern von Keitum, um dort in Ruhe in einem Restaurant die Weine zu probieren. Vorbei an den typischen Ferienhäusern mit ihren reetgedeckten Dächern kommen wir in das alte Kapitänsviertel, wo die schönsten und ältesten Häuser zu finden sind. Der Tisch, an dem wir Platz nehmen, ist lecker gedeckt mit allerlei einheimischen Delikatessen. Galloway-Schinken, Rauchwurst und Holsteiner Deichkäse lachen uns entgegen. Die Stars sind aber natürlich die beiden Weine, welche wir parallel zueinander verkosten.

Trotz der Nähe der beiden Weinberge zueinander haben wir zwei komplett unterschiedliche Getränke im Glas. Der Söl'ring von Balthasar Ress hat viel Frische und Lebendigkeit, mit viel Zitrusfrucht. Darunter verbergen sich eine leichte Würze und ein Hauch Meersalz, gradlinig und nordisch anmutend. Er passt super zu Meeresfrüchten wie zum Beispiel der Sylter Royal Auster oder Scampi. Sein Gegenspieler, der Sölviin, überrascht mit einer hohen Aromatik, wirkt süffig, etwas reifer und verspielter. Auch er

besitzt ein elegantes Säurespiel und ist sehr zugänglich. Welcher der Bessere ist, kann unsere Gruppe heute nicht entscheiden. Klaus bringt es auf den Punkt: „Beide sind viel besser, als man es erst mal erwartet. Jeder mit eigener Persönlichkeit und doch zeigen beide ganz deutlich, dass Weinbau nicht nur auf südlichere Gefilde reduziert werden kann und darf. Prost!“

Friesen sind pragmatisch. Bei Wind wird der Kleinwagen zur Weinbar



Reifes Lesegut



INFO
 Balthasar Ress SÖL'RING
 75 Euro (0,75 Liter) www.balthasar-ress.de
 Syltwein SÖLVIIN OHK
 49 Euro (0,75 Liter) www.syltwein.com
 Keitum Weinbergstour/Probe
 149 Euro pro Person, nils.lackner@syltwein.com,
 +49 152 28759836
 Den freiberuflichen Sommelier Nils Lackner können Sie für Ihre eigene Weinprobe über sommelier@tripmagazin.de buchen.