



Daniel Mayer schneidet im Weinberg in Berlin Trauben an Spätburgunder-Rebstöcken.



Ein Weinberg auf der Nordseeinsel Sylt



Thomas Eicherts Lese in Köln

## GENIESSEN

## Reben am Meer

Weinbau ist überall möglich – auch auf Sylt, in Berlin oder Köln

Besuchern der nördlichsten Rebstöcke Deutschlands weht eine Meeresbrise um die Nase. Auf Sylt wachsen auf rund 3000 Quadratmetern (das sind 0,3 Hektar) Solaris und Rivaner. „Es ist ein spannendes Projekt und bietet eine einzigartige Story“, erklärt Kenneth Barnes. Barnes ist Vertriebsleiter Deutschland beim Weingut Balthasar Ress im Rheingau, zu dem die Rebstöcke auf Sylt gehören. Im Stammland umfasst das Anbaugelände 42 Hektar. Etwa 250 000 Flaschen werden dort im Jahr produziert. Davon ist der Sylter Ertrag natürlich weit entfernt. Deutschlandweit gibt es insgesamt 100 000 Hektar Weinanbaugelände.

## Beliebtes Souvenir

Wer auf der Insel Urlaub macht, nehme den Wein aus „Meeres-Trauben“ gerne als Souvenir mit, sagt Barnes. Ein vergleichsweise teures Mitbringsel für 65 bis 75 Euro. Der Aufwand für die Winzer auf Sylt ist hoch. Ausrüstung und Erntemitarbeiter müssen vom Rheingau zu jeder Lese in den Norden reisen. Lohnstückkosten verdoppeln sich so. All das bestimmt den Preis der nur rund 600 Flaschen im Jahr. „Der Anbau allein lohnt sich überhaupt nicht,

aber darum geht es nicht“, sagt Barnes. Die Herausforderung, an einem solchen Standort Wein anzubauen, macht den Reiz aus.

Deutschlands nördlichste Rebstöcke beschieren dem Weingut zudem viel Aufmerksamkeit. Die Pflanzung auf Sylt galt lange als Ausnahme im strikten Weingesetz. Nur möglich, weil Schleswig-Holstein einst zehn Hektar Rebepflanzrechte von Rheinland-Pfalz übertragen bekam. Die Genehmigung ist nötig, wenn Wein kommerziell angebaut wird.

Pflanzrechte für Gebiete außerhalb der gesetzlich festgelegten 13 Weinanbaugelände Deutschlands zu bekommen war bis vor kurzem fast unmöglich. Da gab es fast nur Hobbywinzer. Aber auch unter dieser Regelung entstanden einige spezielle Tropfen: Winzervereine dürfen im Norden etwa Mecklenburger Landwein anbieten, die zweithöchste Weinkategorie. „Weine aus norddeutschen Regionen sind eine Spezialität“, sagt Ernst Büscher vom Deutschen Weininstitut. Sie werden oft nur zu besonderen Anlässen ausgeschenkt und sind über klassische Vertriebswege kaum erhältlich. „Selbst in Deutschland wissen ja viele Menschen gar nicht, dass in

Schleswig-Holstein oder Berlin Reben wachsen“, so Büscher. Tatsächlich stehen in der Hauptstadt etwa im Stadtteil Kreuzberg seit den 1960er Jahren Rebstöcke. Der Mini-Weinberg gehört dem Stadtbezirk. Freiwillige pflegen ihn. Gewinnabsichten gibt es nicht, die Menge ist auch nicht rentabel.

Auch Thomas Eichert setzt auf Weinanbau im urbanen Raum. Er zieht an 30 Standorten in Köln Wein an Häuserwänden hoch – mit 50 Prozent Erntebeteiligung. Etwa 300 Liter hat Eichert so im vergangenen Jahr erzeugt. Aber auch er darf den Wein bisher nicht mit Gewinn abgeben. Ein bisschen Geld verdient er trotzdem indirekt damit. „Ich verkaufe die Geschichten“, sagt der 55-Jährige. Auf Führungen entlang der Reben-Wände erklärt er Touristen und Interessierten die Weintradition der Rheinmetropole. Allerdings hofft Eichert, einen kleinen Hügel zum offiziellen Weinberg umwandeln zu dürfen.

## Änderung des EU-Gesetzes

Aktuell besteht sogar grundsätzlich eine Chance dazu. Mit der Änderung eines EU-Gesetzes ist inzwischen theoretisch in jedem Bundesland kommerzieller Wein-

anbau möglich. Schon 2016 gab es die ersten „Neuzulassungen“. In Niedersachsen etwa – Reben-Niemandsland – erwarben zehn Neuwinner Rechte, auf insgesamt 7,6 Hektar Fläche Rebstöcke anzubauen. Der Klimawandel trägt dazu bei, dass Reben im Norden gedeihen können. Das wirtschaftliche Risiko und der Aufwand, dort nachhaltigen Weinbau zu betreiben, ist sehr groß.

Trotzdem haben die Traditionswinner sich gesorgt, als die EU-Regeln gelockert wurden. Denn die deutsche Auslegung des Gesetzes fällt strenger aus als nach Brüsseler Vorgaben nötig wäre. Zudem ist der Weinabsatz weltweit rückläufig; der deutsche Markt zeigt Sättigungstendenzen. Ob Weine mit vielfältiger Herkunft neue Impulse bringen, ist noch nicht abschätzbar. Im großen Stil konkurrenzfähig würden diese nicht, sagt Barnes. Punkten könnten die Rebsäfte aber mit ihrem Exoten-Status, und vielleicht exotischem Geschmack. Barnes: „Ich bilde mir schon ein, dass der Sylter Wein salziger ist.“ (dpa)

Infos zu dem Kölner Projekt und dem Sylter Wein:

» [www.stadtwinzer.net](http://www.stadtwinzer.net)  
» [www.balthasar-ress.de](http://www.balthasar-ress.de)

## Langes Finale mit würziger Pfeffernote

Grüner Veltiner aus dem Wagram

Eine Fahrt in die österreichischen Weinbaugelände entlang der Donau lohnt sich immer. Besonders dann, wenn die Marillen reif sind wie derzeit. In dicken Trauben hängen sie orangerot an den Bäumen, dass sich die Äste biegen. Wer die geschmackvollen Früchte kostet, wird fast ein bisschen neidisch. Denn so ein üppiges Aroma bekommen Aprikosen in Deutschland nur in den wärmsten Ecken des Landes. Österreich ist nun einmal deutlich südlicher gelegen und die Weinbaugelände damit deutlich wärmer im Vergleich zu Deutschland. Ideale Bedingungen für die österreichische Paradesorte Grüner Veltliner.

In Niederösterreich fühlt sich die weiße Rebsorte besonders wohl und



zwar nicht nur wegen der milden Witterung. Während Riesling auf noch so kargen und steinigen Böden mühelos wächst, mag es der Grüne Veltliner gemüthlicher. Besonders die dicken Löß-Schichten, die man hier oft findet und die jede Rebsorte gleichmäßig mit Wasser, sowie Nährstoffen versorgen, haben es der Sorte angetan. Hier entfaltet sie ihr ganzes Aromenspiel samt Finessen.

Die Region Wagram in Niederösterreich liegt am linken Ufer der Donau und ist aufgrund seiner Meterhohen Löß-Schichten ein El Dorado für ausgezeichneten Grünen Veltliner. Kein Wunder, dass sich Spitzenwinzer wie Bernhard Ott fast ausschließlich dieser Rebsorte widmen. Seit den 1990er Jahren haben Winzer wie er dafür gesorgt, dass diese Region

den Kennern ein Begriff ist. Was an Bernhard Ott dabei fasziniert: Dass er sich nie auf seinen Lorbeeren ausruht und nicht müde wird, seine Weine zu hinterfragen. So hat er auf der Höhe seines Erfolges den Betrieb auf den viel risikoreicheren biologischen Anbau umgestellt. Ebenso hat sich der Stil der

„Die Weine von Bernhard Ott sind heute prägnanter

Weine drastisch verändert. Waren die Weine vor zehn Jahren noch plakativ und von Fülle, Alkohol und Reife geprägt, kommen sie heute umso präziser, leichtfüßiger und prägnanter daher. Zu Recht gilt er damit als einer der besten Interpreten dieser Rebsorte.

Wer sich besondere Weine gönnen möchte, kann natürlich die Einzellagen Veltliner kosten. Be-

sonders stark ist aber auch der Grüne Veltliner „Fass 4“, eine Lagencuvée aus älteren Rebanlagen die im Stahltank ausgebaut wird. Der Wein läuft hellgelb ins Glas und zeigt zart grüne Reflexe. Das zarte Bukett zeigt verspielte Aromen von Williams-Birne, Marillen, Heublumen, frisch geschnittenem Gras und grünem Pfeffer. Der Wein ist trocken, die angenehm frische Säure wird durch die cremige Textur abgepuffert. Mit 12,5% Alkohol fällt der Wein mittelkräftig aus und zeigt ein langes Finale mit viel würzigen Pfeffernoten im Rachen. Der ideale Wein zur österreichischen Küche wie etwa Backhendl, Tafelspitz oder ein original Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat.

2016 Grüner Veltliner „Fass 4“ / Weingut Ott / Wagram

Für 14,50 Euro pro Flasche zu bestellen im Internet unter:

» [www.pinard-de-picard.de](http://www.pinard-de-picard.de)



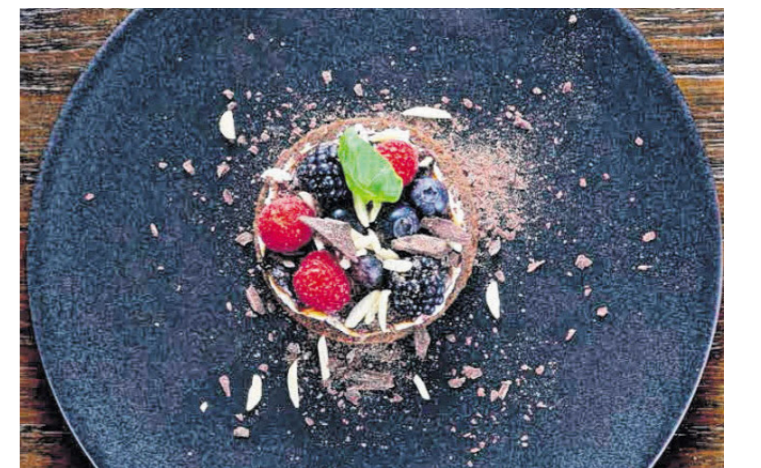
DIE  
**Wein**  
KOLUMNE  
VON ROMANA ECHENSERGER

## Zehn Genuss-Gebote

Jürgen Dollases Plädoyer für einen neuen aromatischen Purismus

Wer spät bekehrt wird, ist oft besonders gläubig. Das gilt für Religionen aller Art, und auch das Essen. Jürgen Dollase, der sich nach eigener Auskunft jahrelang bevorzugt von Fast Food ernährte, schrieb mit Anfang 50 seine erste Restaurantbesprechung und ist nun, mit Ende

60, einer der einflussreichsten Gastrokritiker. In seinem Buch „Pur, präzise, sinnlich“ (AT Verlag, 39,90 Euro) wechseln sich Rezepte mit Plädoyers für einen neuen aromatischen Purismus ab – für den schnellen Überblick auch zusammengefasst in zehn Geboten, äh, Grundsätzen. (pa.)



## Dessert-Brottörtchen

## Zutaten

Pumpnickel (runde Pumpnickelscheiben aus der Dose)  
Magerquark, Zucker, Zitronenabrieb (den Quark minimal süßen und mit etwas Zitronenabrieb vermischen)  
Marmelade/Gelee von schwarzen Johannisbeeren (am besten angereichert mit einem weiteren Aroma)  
Brombeeren, Himbeeren, Blaubeeren (sehr gro-

ße Früchte in der Höhe halbiert)  
Basilikum, Mandelsplitter/-stifte  
Schokoladensplitter von dunkler Schokolade mit etwa 60-70 Prozent Kakaoanteil (besonders gut: Valrhona Guanaja)

## Zubereitung

Die Basis bildet die Scheibe Pumpnickel. Aufgetragen wird eine dicke Schicht Quark und eine nicht zu dicke Schicht Marmelade/Gelee. Die

Früchte werden vorsichtig daraufgestellt und nicht zu tief eingedrückt. Als weiteres Aroma gibt es ein Basilikumblättchen und – über alles gestreut – die Mandelstifte und Schokoladenspäne.  
Die feinen, staubähnlichen Partikel auf dem Foto sind dadurch entstanden, dass über alles mit einer Microplane-Reibe (also einer sehr fein verkleinernden) nochmals ein wenig Schokolade gerieben wurde.