



SO MOOKT WI DAT seit zehn Jahren

Altmühlen, 16. Mai 2019

Vor zehn Jahren wurden auf den zwei Hektar großen Flächen von Hof Altmühlen die ersten Weinreben für den professionellen Anbau von Wein in Schleswig-Holstein gepflanzt. Ein historischer Meilenstein, der am Sonntag mit einem Mühlenfest gefeiert wird.

In dem Café To'n Windbüdel, das die „singende Müllerin“ Tina Benz in der Grebener Mühle betreibt, eröffnet ein plattdeutscher Gottesdienst das Mühlenfest. Die Landrätin Stephanie Ladwig und Peter Harry Carstensen halten kurze Festreden. Bei einem Stück hausgemachtem Kuchen und einem Glas Wein können die Besucher den Blick über den Weinberg, an dessen Fuß sich der Schierensee erstreckt, genießen. Ein buntes Programm mit Weinbergsführung und Live-Musik rundet den Tag ab.

Pionierarbeit in der Holsteinischen Schweiz

Die Idee, in einem der landschaftlich flachsten Bundesländer Deutschlands Wein anzubauen, stammt von Dr. Hermann Langness. Der Inhaber des Kieler Handelshauses Bartels-Langness, zu dem unter anderem die familiengeführten Warenhäuser und Markt-Supermärkte im Norden gehören, fand in dem erfahrenen Winzer Steffen J. Montigny den perfekten Partner für den professionellen Weinanbau.

Pflanzrechte aus Rheinland-Pfalz

Der Aufstieg Schleswig-Holsteins zum Weinland war 2009 möglich geworden, weil Rheinland-Pfalz Pflanzrechte abgetreten hatte. Der damalige Ministerpräsident Peter Harry Carstensen hatte sich dafür eingesetzt und die

Gespräche mit seinem Kollegen aus der Pfalz geführt. Am 19. Mai 2009 konnten die ersten Rebstöcke gepflanzt werden. Rund 8.500 Stück stehen auf den Flächen in Altmühlen und Grebin. Steffen J. Montigny baut die weißen Solaris- und Felicia-Trauben sowie die roten Regent-Trauben an. Nach der Ernte werden sie auf seinem Hauptweingut in Bretzenheim an der Nahe verarbeitet.

Klimatische Bedingungen erfüllt

Weinanbau in Schleswig-Holstein funktioniert genauso wie in traditionellen Anbaugebieten. Bewährt haben sich pilzwiderstandsfähigen Rebsorten. Sie können hier im Norden die ganze Länge der Vegetations- und Reifephase nutzen. Das führt gerade bei den Weißweinsorten Solaris und Felicia zu einer sehr viel stärkeren Aromaausbildung. Im Frühjahr besteht zwar die Gefahr, dass Frost die Ernte schmälert. Der Herbst hingegen ist noch recht mild und eher trocken. In den Sommermonaten reifen die Trauben tagsüber bei hohen Temperaturen und viel Sonne, behalten aber durch die kalten Nächte auch sehr gut ihre Säure bei. Die kühlen Nächte sorgen zudem für die Bildung ausgeprägter und frischer Fruchtaromen in den Beeren.

SO MOOKT WI DAT überzeugt Kritiker

„Terra Altmühlen“ sollte der Tropfen vom Weingut SJ Montigny ursprünglich heißen. Mit dem endgültigen Namen SO MOOKT WI DAT setzte der Winzer schließlich ein klares Statement. Der Wein ist seinem Namen gerecht geworden: Inzwischen belächelt niemand mehr Steffen J. Montigny. In der Holsteinischen Schweiz gedeiht tatsächlich erstklassiger Wein, der bereits zahlreiche Auszeichnungen und beste Bewertungen in einschlägigen Weinführern erhalten hat.

Erhältlich als Weiß- und Roséwein

Den SO MOOKT WI DAT gibt es als fein-aromatischen Weißwein und als fruchtigen Rosé. Aus den herausragenden Jahrgängen 2012 und 2017 waren sogar Rotweine gekeltert worden. Die SO MOOKT WI DAT-Weine gibt es in allen familia-Warenhäusern in Schleswig-Holstein und Hamburg sowie in einigen Häusern in Nordniedersachsen. Weitere Verkaufsstellen sind die Citti-Märkte, viele Markant-Märkte sowie der Onlineshop schneekloth.de.



Ansprechpartnerin

Solveig Hannemann

Tel.: 0431 1696-4059

E-Mail: presse@bela.de

Alte Weide 7 – 13, 24116 Kiel

Internet: www.weingut-montigny.de