

# Sylter Nachrichten

## Aus der lokalen Wirtschaft

### „Gin ist total angesagt“

Am Dienstag findet die Wein- und Spirituosenmesse in Wenningstedt statt / Im Interview sprechen Alexander Sievers und Lars Schnittgard von Wein Heiliger über Trendgetränke

**WENNINGSTEDT** Am **Diens- tag, 5. März**, findet im Kursaal<sup>3</sup> die 14. Wein Heiliger-Fachmesse statt. Im Interview sprechen Alexander Sievers und Lars Schnittgard über Wermut als Aperitif sowie alkoholfreie Alternativen.

**Herr Sievers, die Messe hat Tradition, denn sie wird unter Ihrer Leitung seit 14 Jahren veranstaltet. Was hat sich in dieser Zeit verändert?**

Sievers: Also zunächst mal gab es die Messe schon, als mein Schwiegervater Rainer Heiliger das Geschäft noch führte, die Tradition besteht also schon sehr viel länger. Unsere Messe fand in den Anfängen noch in unseren Lagerräumen in recht privater Atmosphäre statt, denn wir luden aus Platzgründen nur 15 bis 18 Weingüter dazu ein. Unsere Kunden hatten so Gelegenheit, die Winzer in entspannter Atmosphäre persönlich kennen zu lernen. Irgendwann platzte unser Lager aber aus allen Nähten und wir

zogen zur Messe um in die Sylt Quelle, das Marine Golf Bistro und in den Friesensaal. Aus Platzgründen halten wir seit letztem Jahr die Fachmesse für unsere Kunden nun im Kursaal<sup>3</sup> in Wenningstedt ab, was bei allen Beteiligten sehr gut ankommt. In diesem Jahr wird das Datum übrigens Dienstag, der 5. März von 12 bis 19 Uhr sein.

**Hat sich im Laufe der Jahrzehnte der Weinmarkt eigentlich stark verändert?**

Sievers: Während in den 90er Jahren überwiegend Weinen aus Italien und Frankreich getrunken wurden, ist seit Jahren die Nachfrage nach deutschen Weinen gestiegen. Denn unsere Weine haben stetig an Qualität hinzugewonnen und überzeugen immer mehr Weinkenner von ihrem hohen Niveau und ihrer Vielfalt. Hinzugekommen



Alexander Sievers

**38 Aussteller** laden auf der Messe zum Verkosten ein. FOTO: SR

sind auch Bio-Weine, die man allerdings eher als Nischenprodukt sehen muss.

**Können Sie bei Ihren Kunden, die schwerpunktmäßig aus der Sylter Gastronomie und Hotellerie kommen, bestimmte Lieblingsweine erkennen, die immer auf den Weinkarten stehen?**

Sievers: Auf der Insel werden natürlich verstärkt die klassischen Weißweine, wie Riesling oder Burgundersorten geor-

dert. Das mag daran liegen, dass die Weißen besser zum Fisch passen oder auch an der Jahreszeit, denn zur Hauptsaison im Sommer schmeckt ein kühler Weißwein einfach besser. Die Nachfrage geht hier tatsächlich zu deutschen Weinen, was übrigens auch für den Rosé- und Rotwein-Sektor gilt. Wichtig ist, dass Qualität und Preis-Leistungsverhältnis stimmen.

**Gibt es bei den Spirituosen Trendgetränke?**



Schnittgard: Seit einigen Jahren erlebt der Gin ein echtes Revival und ist nach wie vor total angesagt. Allerdings trennt sich langsam die Spreu vom Weizen und nur einige Gin-Produzenten können sich dauerhaft am Markt behaupten. In diesem Jahr kommt auch wieder Bewegung in das Thema Wermut als Aperitif, denn es wird versucht eine Alternative für den Aperol Spritz zu kreieren. Großer Nachfrage erfreut sich auch der Whiskey oder Rum in all seinen Varianten.



Lars Schnittgard

**Gibt es für Ihre Kunden etwas Neues zu entdecken, vielleicht auch ohne Alkohol?**

Schnittgard: Ja, auch ohne Alkohol gibt es innovative Ideen, zum Beispiel bei Monin, die immer wieder neue Sirup-Sorten für Cocktails, Smoothies, Eistee, Homemade Lemonade

oder Desserts auf den Markt bringen. Und traditionell haben wir auch Aussteller dabei, die nichts mit Alkohol zu tun haben, wie Magnus Quelle Mineralwasser, Azul Kaffee, Resch&Frisch mit Backwaren oder Jolie mit Glas und Geschirr.

**Verraten Sie schon, auf welche Highlights sich Ihre Kunden freuen können?**

Schnittgard: Es sind wieder fünf neue Winzer zum Kennenlernen dabei, denn auch die Menschen hinter den Produkten sind uns und unseren Kunden besonders wichtig. Natürlich haben alle Weingüter ihre neuen Jahrgänge dabei, aber auch alte Schätze aus dem Weinkeller. Als Highlight gibt es z.B. einen besonders wertvollen und alten Whiskey, der als Heiliger Gral in der Szene bekannt ist sowie einige deutschlandweite Neuvorstellungen. Es lohnt sich also wieder, vorbeizukommen. SR