

PRESSEMITTEILUNG

Sylt, 9. April 2025

Auf Sylt wächst Deutschlands nördlichster Wein

Wein oder Nicht Wein

Der Sylter Spitzenkoch Jörg Müller und sein Schwiegersohn, Sommelier Ben Müller-Birkholz bewirtschaften den nördlichsten Weinberg Deutschlands. Die ersten Jahrgänge sind vielversprechend: Vorhang auf für den „Söl’viin“.

Sylt hat zwei Weinberge. Wie bitte? Ja, richtig gelesen. Seitdem sich Schleswig-Holstein 2009 mit insgesamt zehn Hektar in die Reihe der weinbautreibenden Länder einreihete, wächst in Keitum Deutschlands nördlichster Wein. Auf der einen Fläche wachsen unter der Regie des Rheingauer Winzers Christian Ress Reben der Sorte Solaris – zunächst für den „Söl’ring“-Wein, seit dem Jahrgang 2019 entsteht der „Söl’ring“-Sekt. Die benachbarte 7000 Quadratmeter grosse Fläche, die 54 Grad nördlicher Breite und zehn Meter über Seehöhe liegt, wird seit 2022 von Familie Müller bewirtschaftet und bringt Reben für den „Söl’viin“ hervor.

Man kann ruhig davon ausgehen, dass es bei Jörg Müller nur das Beste sein darf. Das war schon 1977 in den Wertheimer „Schweizer Stuben“ so, als der auf der ganzen Welt ausgebildete Chef sich dort erstmals zwei Sterne erkochte. Das blieb so, als er in Morsum 1983 auf Sylt das Restaurant „Nösse“ übernahm, und änderte sich auch nicht, als er 1988 das Restaurant „JM“ (ab 1999 mit Hotel) in Westerland eröffnete. Seit über 40 Jahren also steht er mit seinem Namen für allerfeinste Küche auf Sylt, auch wenn er 2014 bekannt gab, auf Sterne zukünftig zu verzichten. „Zu viel Chichi“ lautete die – grob verkürzte – Begründung des sympathischen Genussmenschen. Dass in sein Restaurant gezielt Gäste aus aller Welt pilgern, ist allerdings nicht nur seiner Speisekarte zu verdanken, die u. a. legendäre Klassiker wie Steinbutt an Hummer mit zwei Saucen oder Cordon Bleu mit Weissem Trüffel anbietet. Es liegt mindestens zu gleichen Teilen an der unfassbar beeindruckenden, ausgesuchten und exquisiten Weinkarte, für die an dieser Stelle auch jeder weitere Superlativ gerechtfertigt wäre.

Seit 1978 sammelt Jörg Müller Weine. Angefangen hat er mit Bordeaux-Weinen en primeur. Heute lagern im Keller seines Restaurants und in einem Bunker in Tinnum 30.000 Flaschen ... Dreissigtausend! Der international angesehene „Wine Inspector“ verleiht dem „Restaurant JM“ seit über 30 Jahren jährlich den „Grand Award“, mit dem Restaurants für die besten Weinkarten ausgezeichnet werden. Weltweit kamen 2023 nur 98 Restaurants zu dieser Ehre, in Deutschland ist Jörg Müller der Einzige. Und dieser Mann macht jetzt auf Sylt seinen eigenen Wein? Ist da die Fallhöhe nicht gewaltig? Jörg Müller lacht. „Mein Schwiegersohn Ben kam vor einiger Zeit zu mir und meinte, dass er einen der beiden Weinberge auf Sylt haben könne. Zuerst war ich skeptisch. Haben wir nicht genug Arbeit? Doch mit seinem Gedanken, sich dann halt einen anderen Investor zu suchen, hat er mich bei der Familienehre gepackt“, lacht er. Ben Müller-Birkholz, nach seinen Anfängen im Hamburger „Café Paris“ und dem „Hotel Vier Jahreszeiten“ inzwischen längst selbst ein international renommierter Sommelier, hat keine Zweifel. „Der Sylter

Pressekontakt
Sylt Marketing GmbH
Jutta Vielberg
Stephanstr. 6
D-25980 Westerland/Sylt

Fon: 0 46 51 / 820 20
Fax: 0 46 51 / 820 222

www.sylt.de
presse@sylt.de

PRESSEMITTEILUNG

Weinberg in Keitum braucht sicher seine Zeit, aber schon die ersten 320 Flaschen des Jahrgangs 2022 konnte man trinken“, spöttelt der Neu-Winzer mit heiterem Understatement.

Er und sein Weinmacher Leo Keppler bauen für den „Sylter Söl'viin“ mit der pilz- und kälteresistenten Rebsorte Solaris einen exklusiven Weisswein aus, für den die klimatischen Bedingungen an der Nordsee ideal sind. Nicht mal gespritzt werden muss die Rebe. Ihre Aromen von Zitrusfrüchten und grünem Apfel sollen die maritime Frische der Insel widerspiegeln. Davon konnten sich Ende September letzten Jahres auch die fleissigen Erntehelferinnen und -helfer überzeugen. Via Instagram wurden Gäste und Einheimische eingeladen, bei der Weinlese mitzuhelfen. Sogar vier Doppelzimmer im eigenen Hotel waren für helfende Personen reserviert. Jörg Müller liess es sich nicht nehmen, einen köstlichen Eintopf für die Mittagspause herzurichten. Vermutlich der beste, den man im nördlichsten Weinberg Deutschlands je gegessen hat.

Weitere Informationen rund um die Ferieninsel Sylt auf www.sylt.de

Pressekontakt
Sylt Marketing GmbH
Jutta Vielberg
Stephanstr. 6
D-25980 Westerland/Sylt

Fon: 0 46 51 / 820 20
Fax: 0 46 51 / 820 222

www.sylt.de
presse@sylt.de