

Alkoholfreies fürs Champagnerglas

Duprès-Kollmeyer ist die einzige Sektellerei Norddeutschlands. Mit ihrem prickelnden Apfelsaft haben sich schon die Politiker auf dem G-8-Gipfel zugeprostet.

Von Meite Thiede

Über Apfelsaft redet Jochen Plinke seit einiger Zeit noch viel lieber als über Champagner. Der 53 Jahre alte Unternehmer ist zwar Inhaber von Duprès-Kollmeyer, einer uralten norddeutschen Sektellerei, aber mit seiner neuesten Erfindung, dem prickelnden Apfelsaft, glaubt er, in Zukunft mehr Geschäft machen zu können als mit den edlen Schaumweinen. Acht Jahre hat Plinke in sein neues Produkt, es heißt Perlman, investiert, und nun soll dieser

■ DYNASTIEN ■ AUSSENSEITER ■ NEWCOMER

erste, nach Secco-Art mit Kohlensäure verperlte Apfelsaft eine Alternative zu Sekt und Champagner bieten. Seine potentielle Kundschaft vermutet Plinke vor allem auf Banketten, wo es besonders stilvoll zugehen soll, aber Alkohol lieber nicht getrunken wird – schließlich befindet man sich ja auf einem Arbeitstreffen. Plinke kann schon einige prominente Adressen aufzählen: Nach Tests im „Sansibar“ auf Sylt oder im Hotel „Vier Jahreszeiten“ an der Hamburger Binnenalster hatten auch die Politiker aus aller Welt seinen Apfelsaft in den Gläsern, als sie sich 2007 auf dem G-8-Gipfel in Heiligendam zuprosteten.

Duprès-Kollmeyer ist die einzige Sektellerei Norddeutschlands. Im kleinen Städtchen Neustadt am Rübenberge, nordwestlich von Hannover, hat die über

200 Jahre alte Firma noch heute ihren Sitz an der Löwenbrücke. Weinberge sucht man in dieser niedersächsischen Region vergebens. In der näheren Umgebung gibt es ein ausgedehntes Moor, und ein paar Kilometer weiter liegt das Steinhuder Meer. Für Reben aber ist das kein geeigneter Standort. Doch die Ursprünge des Familienunternehmens lagen auch nicht im Weinbau, sondern im Handel. Durch die Marktstraße, wo Plinke heute sein Geschäft, die Probierstube und ein Café betreibt, verlief früher die Bundesstraße 6, jene Straße, die schon im Mittelalter wichtiger Handelsweg zwischen Bremen und Hannover war. Für den Weinhandel aber war vor allem die Wasseranbindung an die Leine von Bedeutung. Über mittelalterliche Ackerwege hätte man die Glasflaschen kaum sicher transportieren können.

Erstmals wird der Name Kollmeyer 1650 in den Chroniken erwähnt, als Weinhandlung, Gasthof und Bierbrauerei. Der Handel an der Löwenbrücke florierte über Generationen, aber erst Fritz Kollmeyer, den die Familie heute nur den „alten Fritz“ nennt, entwickelte den Familienbetrieb vom Händler zum Produzenten. Und das kam so: Ende des 19. Jahrhunderts reiste Fritz als Perlenhändler durch die Welt und kehrte schließlich als reicher Mann nach Neustadt zurück. Im Gepäck hatte er neben seinen kostbaren Perlen auch noch die Firma Duprès & Co., die er in Reims, mitten im Zentrum der Champagne, gegründet hatte. Das Standbein in Frankreich sollte für die Familie noch nützlich werden: Schaumwein darf sich nur dann den edlen Namen Champagner geben, wenn er



Duprès bietet auch Sekt an, der bis zu sechs Jahre lang in der Flasche gegärt hat und in einem niedersächsischen Schlosskeller lagerte.

auch wirklich in der Champagne hergestellt wurde. 1888 erwarb Fritz in Neustadt außerdem noch die Nutzungsrechte an den Kellergewölben von Schloss Landestrost, um dort neben dem Handel fortan eine Sektellerei zu betreiben.

Noch heute wird ein Teil des „Niedersächsensektes“ in den Kasematten des landeseigenen Schlosses produziert. Herr über die kühlen Gewölbe ist Kellermeister Dietrich Walloschke. Der 73 Jahre alte Experte überwacht nicht nur die Flaschengärung, sondern er schleust über das Jahr auch eine Menge Besuchergruppen durch sein Reich, erzählt ihnen dann Geschichten und Fakten über das perlende Getränk und lädt sie am Kamin zu einer Probierunde ein.

Von Walloschke kann man lernen, wie das mit der Flaschengärung funktioniert. Der meiste Sekt – bei Duprès wie in der Branche – wird in riesigen Tanks gegärt, und da reichen in der Regel auch sechs Monate bis zur Vollendung. Bei der traditionellen Flaschengärung aber bleibt der Sekt von Beginn der Gärung bis zum Genuss in ein und derselben Flasche. Mindestens neun Monate und bis zu sechs Jahre stecken die Flaschen kopfüber in den schrägen Holzregalen in Walloschkes Gewölben. Am Ende hat sich die Hefe am Korkeboden abgesetzt, und dann wird degorgiert: Walloschke vereist den Flaschenhals, und beim Öffnen der Flasche reißt der Eispropf die Resthefe mit sich heraus. Mit Grundwein und einer Likördosage wird der Verlust an Menge ausgeglichen, bevor die Flasche verschlossen wird.

Von Walloschke kann man auch lernen, dass ein Plastikkorken nichts Ver-

worfliches ist – selbst für Champagner nicht. Der Plastiktöpsel kostet nur wenige Cent anstatt – wie der Korken – einen halben Euro. Vor allem aber: Er schimmelt nicht, er mufft nicht, und er bekommt auch keinen Korkwurm. Oder diese Erkenntnis nimmt man mit aus den Kasematten: Champagner soll genossen und nicht ehrfürchtig aufgehoben werden. Allenfalls zwei bis drei Jahre vertrage er, danach könne er altern und diesen Edelfirm genannten, an Sherry erinnernden Geruch und Geschmack bekommen. Für den Kenner nichts Schlechtes, aber jedermanns Sache ist der Edelfirm nicht.

Duprès-Kollmeyer hat es in der Schaumweinbranche mit Giganten zu tun. Während die Neustädter eine halbe Million Flaschen Sekt, Prosecco und Apfelsaft im Jahr produzieren, schafft zum Beispiel Rotkäppchen 300 000 Flaschen Sekt an einem Tag. „Um da als Mittelständler zu überleben, müssen wir gnadenlos rationalisieren“, sagt Plinke. So hat er bereits große Bereiche wie die Tankgärung oder das Abfüllen ausgelagert. Das Abfüllen übrigens ist in dem kleinen Örtchen jedes Mal ein Ereignis: Dann kommt die „Rollende Sektellerei“, und auf dem Schlosshof werden zwei, drei Tage lang aus einem riesigen Tankwagen die Flaschen befüllt.

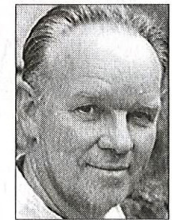
Von der Wirtschaftskrise hat Plinke im vergangenen Jahr noch nichts gemerkt. Auch für 2009 gibt er sich ganz zuversichtlich und fühlt sich in der Nische einigermaßen stabil: „Unsere Kunden konsumieren bewusst und wollen Qualität“, meint er. Sein Sortiment bewegt sich im hochpreisigen Segment des Marktes; eine Flasche Duprès-Sekt kostet

sechs bis 15 Euro, während man ein Fläschchen Rotkäppchen auch schon mal für 1,50 Euro erstehen kann.

Vom Weihnachtsgeschäft, wie früher, kann Plinke längst nicht mehr leben. Einst war der Dezember der entscheidende Monat, heute steht er nur noch für etwa zehn Prozent des Jahresumsatzes. Üppige Firmengeschenke sind in Deutschland nicht mehr erlaubt, beziehungsweise nicht mehr gern gesehen. „Heute muss ich mir Nischen suchen, die andere nicht bedienen können oder wollen“, sagt Plinke. Wie seinen prickelnden Apfelsaft.

„Die Nachfrage nach moussierenden alkoholfreien Getränken ist riesig und das Angebot winzig“, weiß er. Und deshalb soll Perlman die kleine Firma aus Neustadt auch in die Zukunft führen. 2008 machten die alkoholfreien Getränke bereits ein Viertel der Produktion von 500 000 Flaschen aus. Plinke sieht gute Chancen, dass er in diesem Jahr die Perlman-Produktion verdoppeln kann. Da wüchse dann das dritte Standbein des Unternehmens.

Profil



Jochen Plinke, Inhaber

Name: Duprès-Kollmeyer
Sitz: Neustadt am Rübenberge
Gegründet: 1888
Umsatz: etwa zwei Millionen Euro
Beschäftigte: 12 Fotos: oh