



Reine Frauensache: am Rüttelpult im Keller des Sekthauses Solter (von links) Produktionsleiterin Bettina Appelhäuser, Kellermeisterin Sabrina Schach, Chefin Verena Solter und Vertriebsleiterin Betty Enchelmaier-Tietz. Foto: Sekthaus Solter

Hier ist (fast) alles Frauensache

SEKTHAUS Verena Solter führt den Betrieb nach dem Tod ihres Mannes weiter / Zwei Freunde der Familie als Berater

Von Ulrike Würzberg

RÜDESHEIM. Das Rüdesheimer Sekthaus Solter will nach dem plötzlichen Tod des Firmengründers Helmut Solter im vergangenen Herbst dessen Arbeit fortsetzen. Seine Witwe Verena Solter, die mit ihrem Mann 1988 die Kellerei gegründet hat, stützt sich dabei auf ihre bisherigen Mitarbeiterinnen – und hat als Berater zwei Freunde der Familie mit ins Boot geholt: Hermann Schmoranz, Betriebsleiter im benachbarten Rüdesheimer Weingut Breuer, und Peter Perabo, früher Leiter des Weinguts der „Krone“ in Assmannshausen und seit 2007 Kellermeister im Bischöflichen Weingut in Rüdes-

heim. Als Geschäftsführerin setzt Verena Solter, Diplom-Weinbauingenieurin, weiter auf die beiden bisherigen Standbeine des Sekthauses – die Lohnversektung für Winzer und auf eigene Sekte.

„Das wäre in seinem Sinne“

Vor allem die eigenen Cuvées aus verschiedenen Jahrgängen oder verschiedenen Burgundersorten lagen dem mit 61 Jahren verstorbenen Firmengründer besonders am Herzen. Das weiterzuführen, sagt Verena Solter, „das wäre in seinem Sinne“. Das Sekthaus hat zehn Hektar eigene Weinberge im Rheingau und auf der gegenüberliegenden Rhein-

seite aus Rheinhessen stammen vor allem die Chardonnay, Weiß- und Grauburgunderweine.

Eine Spezialität sind die Sekte, die besonders lange auf der Hefe liegen bleiben und erst degorgiert und verkorkt werden, wenn sie an Kunden verkauft werden sollen. Auch in der Lohnversektung bleiben manche Winzersekte bei Solter jahrelang auf der Hefe liegen.

Rund 70 Betriebe lassen bei Solter ihre Sekte herstellen, ausnahmslos in traditioneller Flaschengärung. Die Lohnversektung macht rund 80 Prozent des Geschäfts aus, sagt Verena Solter. Renommierte Betriebe wie Wegeler, Robert Weil, Breuer, Rees, Allendorf, Schloss Vollrads

und die Hessischen Staatsweingüter lassen Weine hier versekteln.

„Die Lohnversektung wie bei uns ist eine Nische“, sagt Verena Solter, „es geht um Premiumprodukte.“ Das gelte auch für die eigenen Sekte. Der Kunde sei bereit, für einen besonderen Sekt etwas mehr zu bezahlen. „Der Verbraucher will heute ja auch wissen, wo sein Ei herkommt.“

Rund 30000 Flaschen liegen in den Kellern des Betriebes, davon rund 50000 Solter-Sekte. Für die will Betty Enchelmaier-Tietz als Vertriebsleiterin auch neue Kunden im Ausland gewinnen, exportiert wird schon jetzt nach Großbritannien, Dänemark, Belgien, Tschechien, in die

USA und die Niederlande. Im Kern-Team des Hauses ist der Sekt Frauensache: Neben Chefin Solter und Vertriebsleiterin Enchelmaier-Tietz ist Bettina Appelhäuser Produktionsleiterin und Sabrina Schach leitet Keller und Außenbetrieb mit zehn Hektar Weinbergen. Insgesamt hat der Betrieb acht Mitarbeiter.

Ob die Kinder die Kellerei eines Tages weiterführen, ist noch ganz unklar, der Sohn ist 18, die Tochter erst zwölf. Für die Eltern war der Umzug ins ehemalige Weingut Asbach-Kretschmar nach Rüdesheim 1995 ein Glücksfall. Denn gegründet wurde das Sekthaus 1988 in einem engen Keller in Geisenheim unter der Druckerei Nagel.