



**Prosit:** Thorsten Reim und Robin Apel (v. l.) bevorzugen Rotweine französischer und italienischer Herkunft. Roséabfüllungen, wie auf den hinteren Regalen, sind eher im Sommer gefragt. FOTO: WOLFGANG BUDDECK

# Eine prickelnde Geschichte

Weinparadies Hess: Vom Schoko-Ei zum Champagner

VON HEIDI HAGEN-PEKDEMIR

■ **Mitte.** Genießer haben das Geschäft von Anfang an geschätzt. Nach ihrer Gründung stellte die „Chokoladen- und Zuckerwaren-Fabrik Hermann Grieswelle Nachf.“ Bonbons und Schokolade her. Heute, genau 140 Jahre nach dem Start des Unternehmens, heißt das Geschäft an der Siechenmarschstraße längst Weinparadies Hess und verkauft an gleicher Stelle Spirituosen.

„Glückseier, Häschen, Citronen & Apfels, Drops, 4 große Chocol. Eier“ weist die handgeschriebene Rechnung vom 7. März 1912 an einen Kunden namens Olderdissen aus. Zu dieser Zeit leitete August Hess die Geschäfte in dem 1867 gegründeten Unternehmen. Der Name Hess ist bis heute geblieben.

95 Jahre später verkauft sein Urenkel Robin Apel an gleicher Stelle Wein, Whisky und Champagner. Im hinteren Teil des 400 Quadratmeter großen Geschäfts, zwischen Weinregalen und einer Verkostungstheke, erzählt der 36-Jährige von der wechselvollen Geschichte der Firma. Max, der Sohn von August Hess, betrieb nach Kriegsende bis 1963 einen Süßwarengroßhandel. Sein Stiefsohn Bernd Apel wandelte das Unternehmen in einen Supermarkt um. „In den späten 70er Jahren verstärkte sich der Druck der großen Lebensmittelketten. Mein Vater hat daraus die Konsequenzen gezogen und das Sorti-

ment auf Wein umgestellt“, erzählt sein Sohn Robin. Der studierte Betriebswirt hat 2001 das Weinparadies übernommen. Seit 2003 ist Thorsten Reim (37) sein Geschäftspartner.

Sein Verständnis für Wein, erzählt Apel, sei eher langsam gewachsen. Nach seinem Schulabschluss absolvierte der junge Mann ein Praktikum auf dem

Gut Schloss Vollrads in Oestrich-Winkel. In dieser Zeit sei der Entschluss gereift, den Familienbetrieb in der vierten Generation weiterzuführen.

800 unterschiedliche Sorten lagern im Geschäft und im Keller. Von jeder hat der Unternehmer gekostet. Seine persönliche Vorliebe? „Bei Rotweinen bin ich eher für die französischen zu

begeistern. Und die besten Weißweine, keine Frage, sind für mich nun mal die deutschen.“

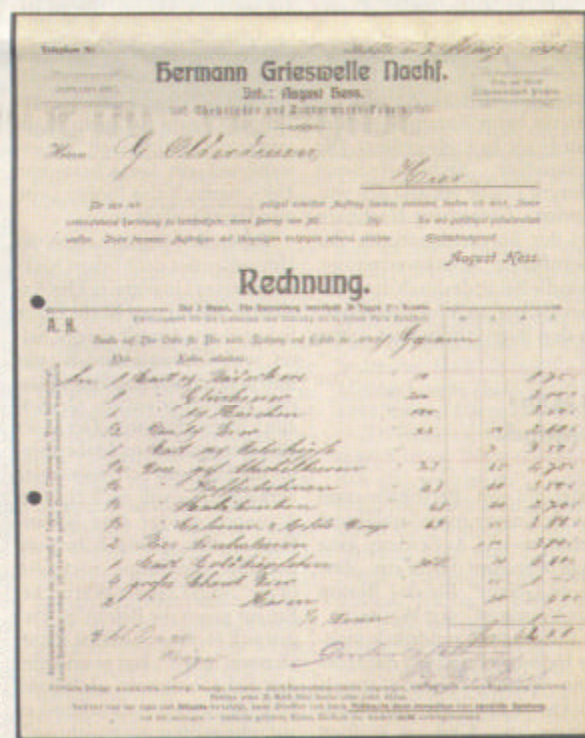
Entsprechend engagiert setzt Apel sich bei seinen Kunden für die Vermarktung heimischer Abfüllungen ein, empfiehlt etwa statt des verbreiteten Pinot Grigio den Grauburgunder. „Die Traube ist die gleiche. Wer sich auf einen Geschmacksvergleich einlässt, wird den Qualitätsunterschied herausschmecken.“ Ein weiteres überzeugendes Argument: Das Preis-Leistungsverhältnis sei „top“.

Sein Geschäft versteht Apel als „Weinladen für jedermann“. Studenten kaufen bei ihm Nachschub für die nächste Party, Rentner decken sich fürs Sonntagsessen mit der Familie ein. Die Preisspanne reicht von 2,95 bis etwa 150 Euro pro Flasche.

Apels Getränketipp für die Feiertage: Die Vorspeise sollte ein deutscher Riesling begleiten. „Was sonst?“, sagt er und lächelt freundlich. Und zum Weihnachtssbraten sei ein gehaltvoller Rotwein unverzichtbar.

Zum Ausklang des Menüs empfiehlt er eine edelsüße Abfüllung, einen Schluck Eiswein oder Beerenauslese. „Statt Praline.“ Und als Alternative zum Silvesterchampagner rät Apel zu Crémant, einem französischen Schaumwein. „Damit lässt es sich genauso stilvoll anstoßen.“

Seine schlanke Figur verdankt der Connoisseur übrigens einem bewegenden Hobby: Der 36-Jährige spielt in der Oberliga-Mannschaft des Tennisclubs Gelb-Weiß.



**Süße Zeiten:** Eine Rechnung über Schokolade und Bonbons, die August Hess zur Vor-Osterzeit am 7. März 1912 ausgestellt hat.