

Servus UNSER WEIN

☞ EINFACH . GUT . LEBEN ☞

DER
RICHTIGE
SCHLUCK

*Christian Seiler
über das Lesen
von Weinkarten*



IM REICH DER REBEN

Wilde Sorte: der Wiener Gemischte Satz ☞ Welschriesling: Asket mit neuen Qualitäten
Südsteirischer Charakter: Winzer Ewald Zwey tick ☞ Eine Weinreise durch Slowenien



Familienweingut

KOLKMANN

FELS AM WAGRAM



AB HOF VERKAUF & VERKOSTUNG im modernen Verkostungsgebäude

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo bis Sa 9-18 Uhr, So und Feiertag siehe:

www.kolkmann.at

T. +43 2738 2436 | Kremser Straße 53, A-3481 Fels am Wagram



EIN SPRITZER WIE NOCH NIE

presented by Weingut Kolkmann

ROSARI®



RUSARI



„Wer genießen kann, trinkt keinen Wein mehr,
sondern kostet Geheimnisse.“

Salvador Dalí

EIN FASS OHNE BODEN

Ein Magazin wie dieses unter das interessierte Weinvolk bringen zu dürfen bereitet große Freude. Auch wenn wir uns dabei im Vorfeld mit dem stets wiederkehrenden Problem herumschlagen mussten: Was lassen wir weg?

Zugegeben, es handelt sich um ein Luxusproblem. Und ist dem Umstand geschuldet, dass das Weinland Österreich so unendlich reich an Themen ist. Quasi ein Fass ohne Boden. Das beginnt schon bei den Winzerinnen und Winzern, die wir porträtieren. So viele unterschiedliche Typen, so viele spannende Charaktere, so viel zu erzählen – wer kommt ins Heft? In dieses ein Steirer: Ewald Zwey tick, der Mann mit der Liebe zu rockigen Tönen.

Und all die Weine, all die Regionen! Diesmal vor dem Vorhang: der wunderbare Wiener G'mischte Satz und der unverwüstliche Welschriesling. Zudem beschäftigen wir uns mit der orangen Revolution, beantworten die Frage, warum heimischer Sekt neuerdings so gerne naturbelassen ins Glas kommt, und kosten den Uhudler-Wermut der Schauspielerin Konstanze Breitebner.

Das und vieles mehr schenkt Ihnen die dritte Ausgabe von **Servus Unser Wein** ein – viel Spaß damit und zum Wohl!

Achim Schneyder
& das Team der Redaktion



Christian Seiler
ist eine der edelsten Federn des Landes, nicht zuletzt, wenn's um Kulinarik geht. Diesmal schreibt er über Weinkarten – ab Seite 26.



Wolfgang M. Gran
hat, weil er Steirer ist, Wein im Blut. Nun ist er zu seinen Nachbarn gereist, den Slowenen. Die Reportage gibt's ab Seite 58.



INHALT

AUSGABE 2020

6 Wilde Sorte

Der Wiener Gemischte Satz hat eine lange Geschichte. Und was er mit Sicherheit auch hat: eine große Zukunft.

14 Was Etiketten erzählen

Warum heißen Weine von Christian Tschida „Himmel auf Erden“, und warum zierte die Etiketten ein Bild von Alfred Hrdlicka? Das und mehr erzählen wir Ihnen.

6

18 Konzert in Barrique

Ewald Zwey tickt aus Ratsch an der Weinstraße übte viele Berufe aus, ehe er Winzer wurde. Und drei seiner besten Weine tragen die Namen von Liedern seiner Lieblingsband Guns N' Roses.

30 Orange Revolution

Als maischevergorene Weißweine wiederentdeckt wurden, bildeten sich zwei Lager: Anhänger und Skeptiker. Warum Orange Wine polarisiert.

16



18



36 Bühne frei für den Heckenklescher

Konstanze Breitebner, Schauspielerin und Drehbuchautorin, ist mit Wein aufgewachsen und liebt Uhudler.

39 Plopp und prost

Die Geschichte des Korkenziehers, der anno 1795 von einem Pfarrer aus Oxford erfunden wurde.



40



50



58



40 Die Jäger des verlorenen Schatzes

Der Welschriesling hat immer noch den Ruf eines Jausenweins. Völlig zu Unrecht, wie jene Winzer meinen, die ihm zurück ins Rampenlicht verhelfen wollen.

50 Süßes nur in kleinen Dosen

Zuckerzusatz? Nein, danke. Immer mehr Winzer produzieren trockene, naturbelassene Schaumweine.

56 Jahresringe

Die größte heute noch aktive Baum- presse der Welt steht am Nikolaihof in Mautern. Ein Denkmal – uralt und immer noch lebendig.

58 Alte Hasen und junge Wilde

Ein Besuch bei unseren Nachbarn in Slowenien, wo innovative Winzer das kleine Land Glas für Glas ins Spitzensfeld Europas geführt haben.

STANDARDS

- 3 Vorwort
- 13 Aus der Faktenlage – Wissenswertes zum Wein
- 16 Gutes aus Trauben
- 26 Essay: *Christian Seiler* über das Lesen von Weinkarten
- 48 Nachgefragt: der Weinautor *Andrew Jefford* im Interview
- 67 Pro & Contra / Impressum



UNSER WEIN AUS DER HAUPTSTADT

WILDE SORTE

Der Wiener Gemischte Satz hat eine lange Geschichte und eine große Zukunft. Die Gegenwart ist aber auch nicht zu verachten.

TEXT: SEBASTIAN HOFER FOTOS: PHILIPP HORAK



Michael Edlmoser. „Wir haben uns gefragt: Wofür steht Wien? Den Grünen Veltliner gibt es anderswo auch.“

Michael Edlmoser, Winzer in Wien-Liesing, steht an den südlichsten Hängen der Stadt, konkret am Maurer Berg, Ried Himmel. Gegenüber liegen der Steinbruch Kaltenleutgeben und die Perchtoldsdorfer Heide. Geradeaus: Rebzeilen im Spätwinter, Wiener Gemischter Satz. Edlmoser erklärt gerade, was hier wo wächst und warum, als ihn ein Anruf aus dem Schloss ereilt. Seine Mitarbeiter schneiden die Reben der Ried Liesenpfennig bei der Orangerie Schönbrunn, 600 Stöcke Gemischter Satz, von den Winzern der WienWein-Gruppe seit 2008 vinifiziert und versteigert zugunsten von SOS-Kinderdorf.

Die Mitarbeiter hätten da ein paar Fragen zum Austrieb. Es ist Anfang Februar, eigentlich macht man sich um diese Zeit noch keine Gedanken um solche Angelegenheiten. Aber die Zeiten haben sich geändert. Die winterlichen Durchschnittstemperaturen auch.

Was wiederum ein gutes Stichwort darstellt, um sich noch einmal genauer über den Wiener Gemischten Satz zu unterhalten, dessen Erfindung nicht ganz unwesentlich mit dem Klima zu tun hat. Michael Edlmoser: „Der Gemischte Satz war früher ein Mittel, um dem Wetter eine einzuhauen.“ Michael liebt knackige Sager, er kann es aber auch anders formulieren: „Man hatte

ja in der Regel nicht so viele Flächen, und wenn du nur Grünen Veltliner hattest, konntest du, wenn du Pech hattest, drei Jahrgänge hintereinander einen Totalausfall haben, wenn das Wetter dem Grünen Veltliner hineingepfuscht hat. Der Gemischte Satz aus mehreren verschiedenen Sorten hat das ausgeglichen und immer einen gewissen Ertrag gerettet.“

TAUSEND VARIANTEN

Ein Gemischter Satz ist, ganz grob gesprochen, ein Wein aus verschiedenen Rebsorten, die in einem gemeinsamen Weingarten wachsen und zusammen gelesen, gepresst und gekeltert ➤



Ried Sätzen, Wien-Liesing. Die Rebsortenmischung in einem Wiener Gemischten Satz zeigt die Handschrift des Winzers und die Tradition des Hauses.

werden. In den Feinheiten gibt es tausende Varianten, der Sortenvielfalt im Mischsatz sind kaum Grenzen gesetzt. Sie hängt von der Tradition eines Weinguts ab, von den Vorlieben des Winzers und davon, wie er sich die Zukunft vorstellt. In Wien hat der Gemischte Satz eine große Vergangenheit, die zwischen durch einmal weniger großartig schien, dann aber in eine prächtige Gegenwart mündete. Weil die Winzer heutzutage wieder an morgen denken.

In einer Woche will Michael Edlmoser einen Weingarten neu auspflanzen, einen Hektar am Kadolzberg in Mauer. Er ist noch am Tüfteln, welche Sorten genau dort hineinkommen, eines weiß

er schon: „Frühreife Sorten wie Müller-Thurgau oder Frühroten Veltliner werden wir keine mehr setzen. In Zukunft wird hier wohl der Riesling wichtiger werden. Der bringt uns die Säure, die dem Wein seinen Charakter gibt. Ich muss mir ja jetzt schon überlegen, was in 25, 30 Jahren, wenn diese Reben in ihr bestes Alter kommen, im Wiener Weinbau wichtig sein wird. Das ist die Herausforderung im Weinbau: Ich kann mich nicht jedes Jahr neu entscheiden.“

Bei einer wegweisenden Entscheidung war Michael Edlmoser hautnah dabei. Es war im Jahr 2006, als die vier Wiener Weingüter Wieninger, Christ, Edlmoser und Zahel sich zur Gruppe WienWein

zusammenschlossen und gemeinsam einen Plan fassten: dem Wein aus der Hauptstadt ein neues, zeitgemäßeres Gesicht zu verpassen. „Damals haben wir uns gefragt: Wofür steht Wien? Den Grünen Veltliner gibt es anderswo auch, Riesling und Burgundersorten ebenso, aber den Gemischten Satz haben wir nur hier, und zwar seit Jahrzehnten. Den haben unsere Großväter auch schon gemacht.“ Der Wiener Gemischte Satz war zu der Zeit trotzdem niemandem ein Begriff. „Wir haben ihn ungefähr eine Million Mal erklärt“, lacht Edlmoser. „Die vergangenen 13 Jahren haben wir uns den Mund füsselig geredet, aber es hat etwas gebracht.“ Tatsächlich ist

„DEN GEMISCHTEN SATZ HABEN UNSERE GROSSVÄTER AUCH SCHON GEMACHT.“

Michael Edlmoser

die WienWein-Gruppe, der heute neben Edlmoser die Weingüter Wieninger, Christ, Fuhrgassl-Huber, Mayer am Pfarrplatz und Cobenzl angehören, eine gut eingeführte Marke und der Wiener Gemischte Satz weit über die Landesgrenzen hinaus ein allgemein bekannter Begriff.

DEN TRENDS HINTERHER

Edlmoser erinnert sich noch gut, wie es davor, also früher einmal war: „Mauer war ja immer ein klassischer Heurigenort. Bei meinem Urgroßvater und meinem Großvater gab es nur Gemischten Satz, als Heurigen oder als Alten, das war der Wein vom Vorjahr, später auch einen roten Gemischten Satz. In den 80er-Jahren sind dann die sogenannten Spezis aufgekommen, das waren rein-sortige Qualitätsweine. In dieser Zeit ist man auch gewissen Trends nach-gelaufen, weil man internationaler, moderner sein wollte, aber beim Heurigen ist man doch dem Gemischten Satz immer treu geblieben.“

Am anderen Ende der Stadt, hoch oben im Wiener Norden, dröhnt ein Traktor über das Kopfsteinpflaster der Stammersdorfer Kellergasse. Hausnummer 131: Weingut und Heuriger Hans Peter Göbel. Der Hausherr wartet schon, ein bisschen schelmisch grinsend. ➡



Hans Peter Göbel. Der Stammersdorfer Winzer zählt zu den untypischen Vertretern seiner Zunft.

„DIE VIELFALT
ERZEUGT DEN
CHARME UND DAS
UNBEKANNTEN
DIE WÜRZE.“

Hans Peter Göbel

Er weiß um die eigene Eloquenz, verbirgt sie aber ganz gut. Dreieinhalb Hektar bewirtschaftet Göbel hier in Stammersdorf, das zwar nicht sein Geburtsort ist – „mit Andreas Okopenko sage ich: Ich stamme aus Strebersdorf und strebe nach Stammersdorf“ –, wo aber sein Vater schon seit Göbel-gedenken einen Weinbau samt Buschenschank betrieben hat. Hans Peters Einstieg in den väterlichen Betrieb „hat sich ergeben“, ganz ohne Streben. Eigentlich gelernter Architekt, ist er nach dem frühen Tod des Vaters zunächst nur interimistisch eingestiegen „und dann halt picken geblieben“. Im Jahr 1996 war das, vom Wiener Weinwunder war definitiv noch keine Rede. Hans Peter hat den Buschenschank erst einmal radikal um- und vor allem ausgeräumt. „Das war noch ein ganz klassischer 70er-Jahre-Betrieb mit Ochsenjoch und Strohkranz und gigantischem Heurigenbuffet. Na, und wenn du einmal anfängst, etwas zu ändern, dann ändert sich schnell alles Mögliche.“

Geändert hat sich seither vor allem die Wertschätzung des Wiener Weins. Wobei: „Wir sind ja, für Wien völlig untypisch, ein Betrieb mit starkem Rotweinanteil. Der Vater hat sich das eingebildet und war auch relativ stur diesbezüglich, und es gab in den 80er-



Picken geblieben. Eigentlich ja Architekt, übernahm Hans Peter Göbel das väterliche Weingut nur interimistisch. Das war vor 25 Jahren.



Gemischter Satz mit Donaupanorama. Der typische Wiener Wein passt zur kulturellen Tradition der Großstadt.

und 90er-Jahren ja tatsächlich einen Rotweinboom. Das hat dann auch gut funktioniert. Heute interessiert der Gemischte Satz die Menschen wesentlich mehr.“ Göbel weist über die Kellergasse hinüber zur Ried Breiten, einem Gemischtem Satz mit Donaupanorama. Göbel, auch persönlich relativ untypisch für den Wiener Weinbau, hat über den Wiener Gemischten Satz ein paar schöne Sätze auf Lager, die sich weniger auf Rebsorten beziehen als auf Grundsätzlicheres: „Der Wiener Gemischte Satz steht für die Vielfalt und Toleranz einer offenen Gesellschaft und setzt ein Zeichen gegen Rassismus und Intoleranz. Die verschiedenen Rebsorten mit ihren

unterschiedlichen Anteilen sind Abbild der kulturellen Traditionen einer Großstadt, nichts darf so dominieren, dass die Balance gestört wird, die Vielfalt erzeugt den Charme und das Unbekannte die Würze.“

GESETZMÄSSIG

Und was ist nun drinnen in seinem Gegen-Intoleranz-und-für-Vielfalt-Gemischten-Satz? „Na ollas!“ Hans Peter Göbel lacht ein bisschen schelmisch, das Wiener Weinbaugesetz formuliert es etwas trockener: Bundesgesetzblatt Nr. 236/2013, „Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft zur Fest-

setzung von Bedingungen für regional-typische Qualitätsweine mit Herkunftsprofilen für den Wiener Gemischten Satz DAC“. Verordnungsgemäß hat ein regionaltypischer Wiener Gemischter Satz „aus einem Wiener Weingarten zu stammen, der mit zumindest drei Rebsorten bepflanzt ist, die gemeinsam gelesen und verarbeitet werden. Der größte Sortenanteil hat nicht höher als 50 Prozent zu sein, der drittgrößte Sortenanteil hat zumindest 10 Prozent zu umfassen.“

Oder, noch einmal anders, mit Gerhard Lobner gesagt: „Der Wiener Gemischte Satz hat einen großen Nachteil: Man muss ihn erklären. Der Wiener ➤



Gerhard Lobner. Der Geschäftsführer der Weingüter Mayer am Pfarrplatz und Rotes Haus hat das Wiener Weinwunder durchaus aktiv mitgeprägt.

Wien in Kürzeln: DAC, ÖTW

Der Wiener Gemischte Satz wird seit dem Jahrgang 2013 als gebietstypischer Wein mit dem DAC-Siegel ausgezeichnet, wenn er den lokalen gesetzlichen Vorgaben entspricht. Zu diesen gehört unter anderem, dass die Trauben eines Weines **ausschließlich aus Wiener Weingärten** stammen und dass in dem Gemischten Satz mindestens drei verschiedene Qualitätsweinsorten vertreten sind, von denen der größte Rebsortenanteil nicht mehr als 50 Prozent und der drittgrößte mindestens 10 Prozent ausmachen muss. In diesem Rahmen sind DAC-Weine mit und ohne Lagenbezeichnung möglich, ein Wiener Ge-mischter Satz ohne DAC ist dagegen nicht rechtmäßig.

Zudem wurden im Herbst 2018 zwölf Wiener Rieden ins Verzeichnis der „**Ersten Lagen**“ der Österreichischen Traditionsweingüter (ÖTW) aufgenommen. Insgesamt machen die Ersten Lagen der Bundesstadt, auf denen zu einem Großteil Wiener Gemischter Satz wächst, knapp drei Prozent der gesamten Wiener Rebfläche von 640 Hektar aus.

„**DER GEMISCHTE SATZ HAT EINEN GROSSEN VORTEIL: MAN MUSS IHN ERKLÄREN.**“

Gerhard Lobner

Gemischte Satz hat aber auch einen großen Vorteil: Man kann ihn erklären. Das ist ja gerade für internationale Kunden schon eine interessante Geschichte.“

Der Geschäftsführer der miteinander verschwisterten Weingüter Mayer am Pfarrplatz und Rotes Haus steht oben am Nussberg. Die Stadt erscheint von hier wie eine Theaterkulisse: „Man findet immer wieder Gebäude, die man vorher noch nie aus dieser Perspektive betrachtet hat“, schwärmt Lobner, der die Perspektive, die man heute auf den Wiener Wein hat, selber aktiv verbessert hat: Niemand blickt mehr von oben auf ihn herab. Das Wiener Weinwunder, das im Grunde ein Wunder des Gemischten Satzes ist, hat Lobner aktiv mitgeprägt, zudem hat es eine historische Tiefenwurzel in dem Weingut, das er leitet: Beim Mayer am Pfarrplatz wurde unter der Patronanz des legendären Franz Mayer, Doyen des Wiener Weinbaus, der Gemischte Satz erstmals vom Schank zum Qualitätswein erhoben und in Flaschen gefüllt. Das war in den 70er-Jahren eine durch und durch exotische Position. „Die wichtigsten Kriterien waren damals sicher Quantität und Preis. Franz Mayer war mit seinem Qualitätsbewusstsein einfach früher dran als die anderen.“ Die Zeiten haben sich geändert. Der Wiener Wein aber auch.

LESE IN DER FAKTEN-LAGE

Vom zügigen Trinken bei Hofe und von Katzensprüngen zu Seezungen.

TEXT: NIKI NUSSBAUMER ILLUSTRATION: ANDREAS POSSELT

In der Antike und im Mittelalter war die **Wasserqualität schlecht** und die Keimbelastrung hoch. Der Genuss alkoholischer Getränke war daher gesundheitlich weniger risikoreich als jener von bakterienbelastetem Brunnenwasser. So wurde Wein zu einem **Volksnahrungsmittel**, das schon Kinder in verdünnter Form verabreicht bekamen.

Aus einer uralten Tradition heraus gehören den **Klöstern und Stiften** bis heute die **besten Lagen des Landes**. Die Kirche brauchte den Wein als **Opferwein** in der Liturgie und natürlich für den täglichen Gebrauch bei Tisch. Orden und Pfarren sicherten sich vielfach durch Weingartenbesitz ihre wirtschaftliche Existenz. In **Krems** etwa hatten im Laufe der Zeit 54 verschiedene Klöster und Stifte Lesehöfe.

Bei **höfischen Festmahlen** war es üblich, keine Trinkgefäß auf der Tafel stehen zu haben, da diese meist mit anderem Geschirr voll war. Ein Diener brachte das **Weinglas auf einem Teller**, das Glas musste **auf einmal geleert** und wieder zurückgestellt werden.

„Dürnsteiner Katzensprung“ war die Bezeichnung für einen kleinen, steilen Weingarten in der **Wachau**. Berühmt wurde der „Katzenprung“-Veltliner im **Mai 1955**, als er beim Bankett nach der **Unterzeichnung des Österreichischen Staatsvertrags** zum Seezungenfilet kredenzt wurde. Schon bei den Verhandlungen in Moskau hatte die österreichische Delegation diesen Wein als Gastgeschenk überreicht.

Seit dem Mittelalter hat der **Johannistag** am **27. Dezember** besondere Bedeutung. An ihm wurde Wein geweiht und als **„Johannisgegen“** genossen - zur Abwehr von Gift, für **gute Gesundheit und reiche Ernte**. Diese Tradition lebt in vielen Weinbauregionen des Burgenlandes weiter: Man verwahrt den Wein des Johannistages, um ihn dem Brautpaar bei der Hochzeit **mit einem Milchbrot** zu reichen.

Komponist **Joseph Haydn** liebte den Wein. Er besaß in **Eisenstadt** einen Weingarten oberhalb des Schlosses Esterházy an den Hängen des Leithagebirges. Zusätzlich bekam er **einen Teil seines Gehalts** als Hofkapellmeister von Fürst Esterházy in Wein ausbezahlt - umgerechnet **1.044 Liter** pro Jahr!

Man mag es kaum für möglich halten, aber im **16. und 17. Jahrhundert** genoss Wein aus **Tirol** einen vorzüglichen Ruf. Vor allem der **Tiroler Traminer** war über das Land hinaus bekannt.

ETIKETTEN UND IHRE GESCHICHTEN

Vom seligen Leben, vom Schnee im Mai und von der Liebe.

TEXT: SEBASTIAN HOFER



Christian Tschida, Illmitz
Cuvée Himmel auf Erden

Man muss schon genau hinschauen, um zu erfassen, was es hier alles zu sehen gibt. So, wie man auch genau hinschmecken sollte, um diesem Wein gerecht zu werden. Das Bild zum Wein, das Christian Tschida auf seinen „Himmel auf Erden“ drucken lässt, darf man dabei ruhig als Zeichen verstehen: Frauen in himmlischer Verzückung, Engerl in allen möglichen Zuständen, ein frivoles, seliges Fest, gezeichnet im Jahr 1982 von dem großen österreichischen Maler und Bildhauer Alfred Hrdlicka. „Der

Hrdlicka ist ein Rebell gewesen, der hat Dinge getan und gesagt, die nicht jedem gefallen haben. Das hat mir immer schon getaugt“, sagt Tschida, dessen Wein, auch weil er ziemlich unkonventionell ist, heute wohl berühmter ist als die Radierung, die sein Etikett zierte.

Gerade war der Winzer in Los Angeles, in einem ziemlich angesagten Restaurant diente eine Magnum „Himmel auf Erden“ als Kerzenständer. „Da geht dir natürlich das Herz auf.“ Tschida begreift die Kunst am Wein als Botschaft.

Tatsächlich sind die meisten seiner Weine mit zeitgenössischen Kunstuwerken bedruckt, dieser Fall ist aber speziell: „Als ich das Bild in der Galerie Hilger zum ersten Mal gesehen habe, hat es mich gleich gepackt. Ich war hingerissen.“ Den Himmel auf Erden, den Hrdlicka gezeichnet hat, solle man ruhig buchstäblich verstehen: „Ich will, dass die Leute, die diesen Wein trinken, eine gute Zeit haben.“ Das ist übrigens gar nicht schwierig. Man muss nur genau hinschmecken.



Weingut Gross, Ratsch an der Weinstraße
Sauvignon Blanc Jakobi

Es war das erste gemeinsame Projekt der drei jungen Gross-Geschwister nach der Übernahme des elterlichen Weinguts vor inzwischen auch schon bald zehn Jahren – ein besonderer Wein, ein Signal für die Zukunft. Eine Inspiration fanden Johannes, Michael und Veronika Gross in der Vergangenheit, bei dem alten Bauernkalender aus der Küche der Großmutter. Es handelte sich um einen steirischen „Mandlkalender“, dessen Symbole und „Mandln“ wichtige Ereignisse im bäuerlichen Jahreskreis bezeichnen: Schneefall, Hitze, Mondphasen, Namens- und Lostage.

Für das Etikett ihres Sauvignon Blanc Jakobi, der nach dem heiligen Jakobus, Schutzpatron für das Wetter, benannt ist, haben sich die Geschwister Gross an einer noch viel früheren Variante dieses Kalenders, dem Admonter Bauernkalender von 1500, orientiert und noch ein paar eigene Symbole entworfen, die den Verlauf des Weinjahres anzeigen: Austrieb, Blüte, Erntebeginn und -ende, Fassabstich, Flaschenfüllung. Und über dem 25. Juli schwebt das Jakobi-Mandl. An diesem Tag wird in der Südsteiermark das Aufstellen der Klapotetze gefeiert, die mit ihrem Geklapper die Vögel vertreiben – auf dass der Jahrgang ein guter werde. Was sonst noch geschah, steht auf dem Etikett.



Magdalena Haas und Matthias Warnung, Kamptal
Blauer Zweigelt Jugend

Zwei junge Menschen, Kinder aus alteingesessenen Kamptaler Winzerfamilien, machen ihr Ding: Magdalena Haas, 27, aus dem Hause Allram hat mit ihrem Lebensgefährten Matthias Warnung, Jungwinzer in Straß, vor fünf Jahren die Jugend ausgerufen. „Es geht darum, seine Träume zu verwirklichen, eben seine Jugend zu leben, mit allem, was dazugehört: Leichtigkeit, Glück und ein bisschen Unvernunft“, sagt Magdalena Haas. Das Ergebnis ist ein Wein, der jedes Jahr anders ausfallen kann und nur in kleinsten Mengen gekeltert wird. Vom 2016er, einem Blauen Zweigelt, gab's nur 300 Liter, nun kommt ein maischevergorener Gelber Muskateller auf den Markt, danach ein Pinot Noir. „Mir war bei dem Projekt der Ausgleich ein Anliegen, die goldene Mitte zwischen Tradition und Neuem.“

Matthias geht mit seinem Weingut klar in Richtung Experiment, die Eltern sind eher klassisch unterwegs. Der Jugendstil, dessen Formensprache das Etikett zitiert, soll diese Verbindung symbolisieren, den Respekt für das Alte und die Lust aufs Neue; die beiden Pfauen bringen noch Schönheit und Liebe mit. Gestaltet wurde das handgezeichnete Bild von Magdalena gemeinsam mit dem Grazer Designer Lukas Diemling, ganz unten steht das Leitmotiv: „weinsam statt einsam“. Süßer Vogel Jugend.

GUTES AUS TRAUBEN

REDAKTION: NIKI NUSSBAUMER



EIN ZUCKERL MIT TRADITION

Er, Christian Mayer, war Sänger, sie, Maria Scholz, Juristin. Bei einer gemeinsamen Reise entdeckten sie das alte Handwerk des Zuckerlmachens für sich. Schnell war beiden klar: „Wir möchten Bonbonmacher werden!“ Sie schmissen ihre Jobs hin und gründeten die Wiener Zuckerlwerkstatt. Hier wird noch wie in alten Zeiten gekocht, gemischt, gerührt, gezogen, geformt und geschnitten. Die Walzen, mit denen sie ihre Zuckerl produzieren, stammen aus dem Jahr 1910. In reiner Handarbeit wird somit auch das fruchtige Walzenzuckerl mit Himbeer- und Traubengeschmack (mindestens 94 Prozent natürliche Aromen) hergestellt. „Die Herstellung ist sehr schwierig, weil man Trauben nicht hoch erhitzen darf. Aber es war uns wichtig, ein Produkt mit Obst aus der Heimat zu fertigen“, sagt Christian Mayer.

270 g um 15 Euro, Tel.: +43/1/890 90 56, zuckerlwerkstatt.at



VOM WEINSTOCK INS MARMELADE-GLAS

Im Herzen des steirischen Vulkanlandes liegt der Obstbaubetrieb der Familie Christandl. Hier entsteht ein besonderes Produkt aus den Trauben der Isabella-Sorte. „Wir kochen noch eine richtige Marmelade – so wie früher“, sagt Chefin Renate Christandl stolz. Der vulkanische Boden, das milde Klima und die Isabella-Trauben verleihen der Marmelade einen intensiven, leicht säuerlichen Geschmack.

„Iss a Bella“-Marmelade, 320 g um 3,20 Euro bei Familie Christandl, Tel.: +43/3152/2107, obstchristandl.at

„Schade, dass man Wein nicht streicheln kann.“

Kurt Tucholsky, deutscher Journalist und Schriftsteller



DES WINZERS EISIG-SÜSSE IDEE

Die Wurzeln der Familie Drexler-Leeb im Weinort Perchtoldsdorf bei Wien reichen bis ins Jahr 1699 zurück. Seit 2019 gibt es ihren Wein nicht nur in flüssiger Form, sondern auch als Eis. Die Biomilch dazu stammt aus Laab im Wald, der Zweigelt-Traubensaft von den eigenen, sieben Hektar großen Rieden. Eis-Erzeuger Peter Reinbacher kreiert daraus Eisknödel, gefüllt mit Traubengelee und ummantelt mit dem Bruch von Pischinger-Nussecken.

Um 4,50 Euro bei Weinbau Drexler-Leeb, drexler-leeb.at, Tel.: +43/1/869 76 60, und bei „Das Eis – Reinbacher“, daseis.at, Tel.: +43/1/865 55 23



SCHÖNHEIT AUS DEM UHUDLER

Schon am Hofe Ludwigs XIV. ließen sich Adelige das blasse Gesicht mit Traubensaft einreiben, um den Teint wieder strahlen zu lassen. Und im Südburgenland schwört man sowieso auf die Kraft der Uhudler-Pflegecreme, die einen hohen Gehalt an Antioxidantien aus dem Uhudler-Trester enthält. Die natürlichen Substanzen regenerieren und schützen. Sie eignen sich speziell für trockene, rissige und sensible Haut. Ohne Farbstoffe und synthetische Duftstoffe.

100 ml um 16 Euro bei den Uhudlerwinzern unter office@uhudlerverein.at oder Tel.: +43/3324/63 18

UNSER WEIN ZU GAST BEIM WINZER



KONZERT IN BARRIQUE

Ewald Zweytk und der Wein – das ist eine Geschichte voller Leidenschaft und Musik. Und Herzblut. Der Winzer aus Ratsch in der Südsteiermark dirigiert vor allem seinen Sauvignon Blanc in höchste Sphären.

TEXT: USCHI KORDA FOTOS: MIRCO TALIERCIO



Handarbeit. Gelesen werden nur schöne Beeren – und das nur, wenn sie wirklich reif sind. Wenn es sein muss, auch erst im November.

Foa ibas Khockte, des is schena“, sagten meine steirischen Freunde und schickten mich abseits der A9 Richtung Slowenien. Mag sein, dass sich normalerweise auf dem Weg übers hochdeutsch „Gehackte“ – also Hügel rauf, Hügel runter auf gewundenen, schmalen Straßen – die Bilderbuch-Landschaft des Südsteirischen prächtig präsentiert, allein im dichten Nebel verliert sogar das Navi die Orientierung.

Hundert Meter da drüben, sagt Mama Zwey tick, die ich nach mehreren Fahrten ins Leere schließlich in der Vinothek mitten in den Weinbergen aufstöbere. Dabei fuchtelt sie mit dem Arm irgendwohin ins blickdichte Weiße, wo sie ansonsten ihrem Sohn einfach zu-

winken kann. Wer hier aufwächst, denkt man sich, während man endlich vorm Weinkeller einparkt, muss seinen Weg finden. Oder man muss weggehen. Im Fall von Ewald Zwey tick stimmt beides.

„November Fog“ (also Nebel), sagt der Winzer zur Begrüßung und in Anspielung an seinen Morillon „November Rain“ (also Regen). Dieser wurde zwar nach dem Hit der Rockband Guns N' Roses benannt, verrät aber auch etwas über die Erntegewohnheiten von Ewald Zwey tick. Meinen ersten Wein habe ich im November 1997 gelesen, sagt er. Und dass er generell ein Spätleser sei.

Zu grüne Trauben riechen nicht gut, das würde man dann auch am Gaumen schmecken. Überhaupt, sagt er noch,

hat sein Wein eine Stimme. Eine ruhige, eine bestimmende und eine, auf die er hört. Meine Weine sagen mir, was ich besser machen kann, sagt er, und wann sie zum Abfüllen bereit sind.

Das mag zwar, wenn es so dasteht, etwas esoterisch klingen, damit würde man der Persönlichkeit von Ewald Zwey tick aber unrecht tun. Eher ist er einer mit Bodenhaftung, naturverbunden und mit einer Kompromisslosigkeit ausgestattet, die er fast wie ein Markenzeichen vor sich her trägt. Vor allem aber ist er einer, der Wein liebt.

Weißwein wohlgernekt, denn ein Roter kommt ihm selten ins Glas. Und schon gar nicht in seine Weingärten. Hier wächst nur typisch Steirisches, ➤



Lesehilfe. In den steilen Weinhangen helfen alle mit. Auch Vater Johann Zweytick, der sich hier um die Zweigelttrauben für die Familienbuschenschank kümmert.

also Morillon (der anderswo Chardonnay heißt), Gelber Muskateller, Welschriesling, Weiß- und Grauburgunder und natürlich Sauvignon Blanc. Mein Liebling, sagt er, und das Blitzen in den Augen lässt erahnen, mit welcher Leidenschaft er sich dieser Sorte widmet.

DIE SAUVIGNON-VERFÜHRUNG

Es war einst ein Schluck Sauvignon, und zwar von Erich und Walter Polz, der ihn 1992 zu seinem Beruf führte, der längst zur Berufung geworden ist. Das will ich auch können, sagte er sich, packte seine sieben Sachen und kehrte in die elterliche Landwirtschaft zurück. Gleich nach der Schule war er einst weggezogen, machte eine Kfz-Lehre, ging als UNO-

Soldat nach Zypern und ließ sich dann als Automechaniker in Graz nieder.

Ich mag die kleinen Städte mit Dorfcharakter, sagt er, und dass er auch gern nach Porto oder Barcelona fährt. Grundsätzlich reist er gerne, aber egal welches Ziel, es muss dort Weingärten geben, in denen man sich umschauen und Anregungen holen kann, sonst kommt schnell Langeweile auf.

In Ratsch an der Weinstraße, nur einen Steinwurf von der slowenischen Grenze entfernt, lebt die Familie Zweytick seit Generationen auf einem Bauernhof. Mit Kühen, Schweinen und natürlich mit Weingärten. Als Ewald heimkehrte, war sein großer Bruder Johannes, ein gelernter Weinbauer, gerade nach

Wien in die Politik gegangen, die ihn dreizehn Jahre lang fesseln sollte.

In dieser Zeit habe ich den Betrieb ausgebaut und komplett auf Weinbau umgestellt, sagt Ewald Zweytick. Jetzt tue es ihm fast leid, dass es keine Tiere mehr am Hof gibt, aber damals war er überzeugt, dass das der richtige Weg ist.

Er kaufte ein paar Weingärten und pflanzte 1996 seinen ersten Sauvignon Blanc aus. Und er freut sich heute, dass sein Vater nicht, so wie viele in der Gegend, in schwierigen Zeiten die alten Reben ausgerissen hat.

Über dreißig Jahre alt sind manche der Stöcke, die zwar weniger Ertrag, dafür aber beste Qualität liefern. Mein größter Luxus, sagt Ewald Zweytick, ➔

Im Holz. Bis zu 24 Monate
reifen Morillon, Sauvignon Blanc
und Co in neuen Eichenfässern.
Sind sie einmal ausrangierte,
pflanzt Papa Zweytick
Rhododendren darin an.



Gute Lagen. Karge Böden und steile Hänge mit viel Sonneneinstrahlung – besser geht's nicht, findet Ewald Zweytick.

„WENN ICH NICHT
IN DER LAGE BIN,
EINE GANZE
FLASCHE ZU
TRINKEN, DANN
IST ES KEIN
GUTER WEIN.“

Ewald Zwey tick

für den es vermutlich auch das größte Glück ist, genau hier auf diesem Flecken Erde Wein machen zu dürfen.

Wir sind nicht besser als die Franzosen, aber wir haben die besseren Voraussetzungen, sagt er mit fester Stimme und einer Portion Stolz und Selbstbewusstsein im Unterton. Es sind die kühlen Herbstnächte, die guten Niederschläge und die kargen Böden auf den steilen Hängen mit direkter Sonneneinstrahlung, die den Unterschied machen. Auch mehr Arbeit, denn im fast senkrecht anmutenden Gelände haben Maschinen Pause, vieles geht hier nur in Handarbeit, auch Routine hilft oft nicht weiter.

NATUR UND VERNUNFT

Ein Winzer ist nicht dann gut, wenn er nur einen einzigen guten Wein macht, sagt Ewald Zwey tick, die ganze Palette muss passen. Deshalb macht er eine einfache, leichte Linie im Stahltank und große Lageweine, die er bis zu 24 Monate in Eichenfässern reifen lässt. Fällt von Letzteren ein Jahrgang zu klein aus oder entspricht nicht seinen Ansprüchen, gibt er die Trauben zu den süffigen Alltagsweinen dazu.

Ich schütze meine Stöcke nicht mit Plastik vor Hagel und Vögeln, ich spritze kein Kupfer, sagt Ewald Zwey tick. Und dass er herbizid- und pestizidfrei arbeitet. Auch seinen Dünger macht er aus altem Trester und Pferdemist selber, trotzdem sieht er sich nicht als Bio-Winzer. Erstens würde er bei Pilzbefall seine Weingärten mit allen Mitteln ➡



Hier spielt die Musik.
Die besseren Weine sind nach großen Hits seiner Lieblingsband Guns N' Roses getauft. Tosca hat er seinem guten Freund Richard Dorfmeister vom Elektronik-Duo Kruder & Dorfmeister gewidmet.

ECHT SÜDSTEIRISCH

Das Weingut von **Ewald Zwey tick** (ewaldzwey tick.at) umfasst 11 Hektar, um die Familien-Buschenschank (Ratsch 102, 8461 Ehrenhausen, Tel.: +43/3453/72 22) kümmern sich die Geschwister Astrid und Johannes.

In den Weingärten wachsen ausschließlich **Weißweinreben**, also Welschriesling, Weiß- und Grauburgunder, Chardonnay, Gelber Muskateller und Sauvignon Blanc. In der preiswerten Linie **Straight** produziert der Winzer nach dem Motto „Ich muss mich nach dem ersten Glas aufs zweite freuen“ ehrliche Alltagsweine ab 8 Euro.

K3 nennt er einen Weißburgunder der auf drei Kogeln wächst und im großen Holzfass reift. Besonders stolz ist Ewald Zwey tick auf seinen Muskateller und Sauvignon von der

Ried Höllriegl am Alten Pfarrweingarten in Gamlitz, die ebenfalls im Holz reifen (um die 30 Euro).

Bis zu 24 Monate in neuen Barriquefässern werden der Sauvignon **Don't Cry**, der Grauburgunder **Tosca** und der Morillon **November Rain** (um 54,30 Euro) ausgebaut.

Eine Rarität ist der Sauvignon Blanc **Heaven's Door**. Er wird nur in guten Jahrgängen mittels intrazellulärer Gärung hergestellt. Diese natürliche Form der Vergärung wurde ursprünglich bei französischen Rotweinen praktiziert, um die Typizität einer Rebe noch mehr zu betonen. Seit den 2000er-Jahren wenden das die Südsteirer vermehrt bei ihren Spitzen-Weißweinen an. Rund 1.000 Flaschen gibt es vom Jahrgang 2017, für eine zahlt man 156 Euro.



Leidenschaften. Ich liebe Motorräder, hab mich aber für Alkohol entschieden, sagt der Winzer. Mit der alten Puch 125 fährt er nur durch die Weingärten.

retten, schließlich nimmt er ja auch bei einem eitrigen Zahn lieber Antibiotika, bevor dieser für immer verloren geht. Zweitens hat er es nicht so mit den Kategorisierungen.

Ich bin ein ganz einfacher Winzer, der seinen eigenen Weg geht, sagt er, und wir wollen ihm da jetzt ein klein wenig Koketterie unterstellen. Schließlich legt man für seine beste Flasche um die 150 Euro hin. Es ist natürlich ein Sauvignon Blanc, und er wurde mit „Heaven’s Door“ (Himmelstor) natürlich nach einem Guns-N’-Roses-Titel getauft, obwohl er eigentlich von Bob Dylan ist.

Musik, das ist nicht schwer zu erraten, ist die zweite große Leidenschaft des 54-Jährigen. Insgesamt fünfzehn

Konzerte seines, laut eigener Aussage, seelischen Zwillingsbruders Axl Rose hat er im Laufe seines Lebens besucht. Während der vielen Stunden im Weinkeller sorgen auch Herbert Pixner, Deep Purple oder Sven Regener für gute Stimmung. Beim Winzer, nicht bei den Weinen, die reifen auch ohne ganz gut.

Mit „Don’t Cry“ (Weine nicht) steht noch ein weiterer Titel seiner Lieblingsband Pate für einen Sauvignon Blanc, und den Grauburgunder „Tosca“ hat er seinem Freund und Elektromusik-Pionier Richard Dorfmeister gewidmet.

Mit derselben Akribie, Leidenschaft, Kompromisslosigkeit und dem Perfektionismus, mit dem der Autodidakt einst in den Weinbau eingestiegen ist, geht er

auch neue Wege. Seit 2008 beschäftigt er sich mit intrazellulärer Gärung, für die man nur handverlesene, einwandfreie Trauben nehmen kann. Das von Louis Pasteur 1934 entdeckte Prozedere auf Kohlensäurebasis erfordert Wissen, Fingerspitzengefühl und Geduld genug, um sich nach der natürlichen Entwicklung zu richten.

Eigentlich, sagt Ewald Zwey tick, will ich ja den Wein nicht machen, ich will lieber sehen, wie er wird. Und wenn der Wein dann sagt, es ist so weit, hört einer wie er aufmerksam hin und füllt ihn ab. Dann weiß er ganz genau, dass es besser nicht gehen kann. Etwas Schöneres als „Heaven’s Door“ kann man zu so einem Tropfen nun wirklich nicht sagen.

Servus

EINFACH . GUT . LEBEN

Lassen Sie sich inspirieren. Jeden Monat neu.



Servus zeigt monatlich die schönsten Seiten unserer Heimat
im Verlauf der Jahreszeiten. Bestellen Sie ein Abo,
und lesen Sie über alle Themen, die das Leben so schön machen:

**Natur & Garten, Essen & Trinken, Wohnen & Wohlfühlen,
Land & Leute sowie Brauchtum & Mythen.**

Jetzt Abo bestellen:

servusmagazin.com/abo

ES GIBT KEINE ANDERE WAHRHEIT

Über das Lesen von Weinkarten und
die Entscheidung für den richtigen Schluck.

TEXT: CHRISTIAN SEILER ILLUSTRATIONEN: ANDREAS POSSELT



Ich kenne zwei Sorten von Lokalen. Solche mit – und solche ohne Weinkarte. Ich erinnere mich noch heute mit Schrecken daran, als Michael Horowitz und ich mit dem großen Wolfram Siebeck unser Lieblingslokal „Schlusche“ im Abseits von Speising aufsuchten – ein Wirtshaus wie aus dem Bilderbuch. Es gab dort eine wundervolle Hühnerleber im Reisring, einen großartigen Mayonnaise-salat zum Gebackenen, und vom Gebackenen jeweils reichlich. Außerdem standen im Gastgarten alte Kastanien, die im Sommer Schatten spendeten, und der Herr Schlusche war in seiner brummigen Strenge das, was man einen Charakterwirten nennt.

Als Siebeck den Wirten nach der Weinkarte fragte, wusste der gar nicht, was der deutsche Herr meinte. Sein Angebot beschränkte sich auf ein, zwei Weine aus dem Weinviertel, der eine resch, der andere süß. Siebeck aber bestand darauf, sich nicht aus dem unetikettierten Doppler einschenken zu lassen, sondern wollte Flaschenwein – also jene Ware, die normalerweise auf einer eigens dafür angefertigten Weinkarte steht, die manche Gastronomen „das Buch“, „den Keller“ oder gar „die Bibel“ nennen.

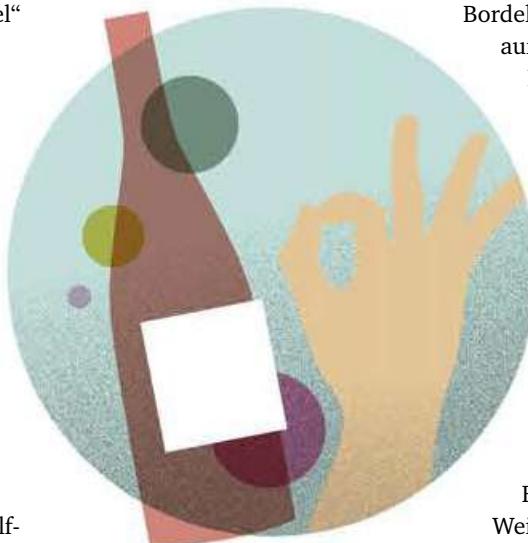
Der Herr Schlusche entfernte sich grunzend, kam mit einer einzlichen staubbedeckten Flasche zurück, über deren Inhalt meine Erinnerung den Mantel des Schweigens gebreitet hat. Um es kurz zu machen: Der Schlusche war ein Wirtshaus ohne Weinkarte, so wie es bis vor kurzem in Wirtshäusern auch üblich war.

Aber das ist Geschichte. Den Schlusche gibt es nicht mehr, und auch Wolfram Siebeck löscht seinen Durst inzwischen in einer anderen Dimension. Wir Lebenden aber haben uns angewöhnen müssen, in allen möglichen Häusern alle möglichen Weinkarten zu studieren. Es würde mich nicht einmal mehr überraschen, wenn ich am Würstelstand

eine Ringmappe mit Kreszenzen überreicht bekäme, um darauf die ideale Getränkebegleitung zu meiner Käsekrainer auszuwählen.

Tatsache ist, dass jeder Mensch, der gern Wein trinkt und dabei nicht allein auf die Empfehlungen des Wirten oder Sommeliers vertraut, Weinkarten lesen können muss. Das erfordert Übung und Kunstfertigkeit, oft auch Geduld, Widerstandskraft und Humor (jedenfalls, wenn man Fantasiesummen für eine Flasche Wein witzig finden möchte). Nicht immer sorgt das Angebot für ein freudiges Leuchten im Gesicht dessen, der es studiert. Hier sind drei Gründe dafür – und eine Schlussfolgerung.

1. Was tun, wenn der Wein zu teuer ist? Wer Freude daran hat, hier und da ein Spitzenrestaurant aufzusuchen, weiß ein Lied davon zu singen: Auf den Seiten, wo die renommierten, also mit dem Prüfsiegel der Weinkritik versehenen Flaschen aus dem Burgund oder dem Bordelais aufgeführt werden, befinden sich auf der rechten Seite der jeweiligen Spalte Fantasiezahlen. Es kann ohne weiteres sein, dass sogenannte große Weine aus bekannt guten Jahren einen vierstelligen Preis kosten. Umgekehrt, wenn man vom offensiven Kennerblick (Wo ist der Richebourg?) auf den defensiven „Wie zum Teufel komme ich hier zu einer Flasche Wein, ohne mein Konto überziehen zu müssen!“-Blick umschwenkt, findet man als zweitbilligste Flasche oft nur einen beliebigen und im Konzert der großen Etiketten geradezu grotesk übereuerten Wein, für den man sich trotzdem entscheidet. (Die billigste Flasche auszuwählen, verbietet der dämliche Stolz gegenüber dem Trickbetrüger von Sommelier, der die Auswahl ja entsprechend zusammengestellt hat.) Und ja, es ist bekannt, dass die Weine schon im Einkauf viel kosten. Aber wenn sie im Restaurant



aus Kalkulationsgründen dreimal so teuer verkauft werden, bleiben sie schlicht und einfach doch, einfache Rechnung, zu teuer.

2. Der Wein ist zu abgefahren. Der Trend zum Naturwein ist aus dem Norden Europas und Amerikas längst zu uns geschwappt und beschert Verwirrung. Seit junge, engagierte und neuen Zeiten in der Gastronomie verpflichtete Sommeliers kein gutes Haar an den Gewissheiten von gestern lassen und statt auf berühmte Etiketten auf Eigenschaften wie Biodynamik, Maischegärung und den partiellen oder völligen Verzicht

von Schwefel setzen, sind Weine im Angebot, von denen man selbst als geübter Weintrinker noch nie gehört hat. Man sitzt also vor der Weinkarte, als wäre diese in koreanischen Schriftzeichen verfasst, und orientiert sich einmal mehr am Preis, hoffend, dass je teurer der Wein, desto verlässlicher sein Geschmack sein wird. Stimmt aber nicht. Oft genug sehen die Weine anders aus, schmecken anders und wirken anders als alles, was man bisher kannte – und nur wenn man Glück hat, führt diese Erkenntnis auch zu einem angenehmen Erlebnis. Denn so positiv die Welle an neuen Naturweinen auch sein mag, was den Besitzstand der alten, selbstzufriedenen Châteaux betrifft, so rasch ist es den neuen Erzeugern gelungen, anstelle der alten Dogmen neue zu installieren: Je trüber der Wein, je undefinierbarer sein Geschmack, desto interessanter. Wer gegen unreife, mostige Aromen, Essigsäuregeschmack oder moussierenden Saft Einspruch erhebt, dem wird maximal bescheinigt, dass er noch viel zu lernen hat, viel Glück dabei.



„Die besten Vergrößerungsgläser für die Freuden dieser Welt sind jene, aus denen man trinkt.“

Joachim Ringelnatz

3. Die Beratung ist nicht seriös. Die Weinwelt ist sich selbst genug. Was ein Sommelier am wenigsten mag, ist konstruktive Kritik an seiner Meinung. Hat er sich einmal zu einer Haltung aufgeschwungen, zieht er diese mit Vorliebe ohne Rücksicht auf Verluste durch: gibt Interviews in Fachzeitschriften, alimentiert Weinkritiker, trägt sein Dogma möglichst sichtbar vor sich her. Das schärft sein Profil, klassisch oder bio, ganz egal. Selbstverständlich geht das auf Kosten der Kunden, also auf unsere Kosten. Denn in Wahrheit darf ein Sommelier kein Fahnenträger für die eine oder andere

Weinphilosophie sein. Er hat für nichts anderes zu sorgen, als dass wir zum Essen den Wein bekommen, der uns schmeckt. Wenn wir seinen Vorschlägen folgen, gut. Wenn unsere Wahl ihnen komplett entgegenläuft, genauso gut. Sommeliers, die diese Kunst beherrschen, gibt es nur wenige. (Aber, um das nicht zu unterschlagen: besonders großartige. Viele große Weine für kleines Geld habe ich nur ihrem emphatischen Geschmack zu verdanken.)

4. Wir müssen also selbstbewusst sein. Nie war das Angebot so groß. Wir können jeden Wein kriegen, den wir wollen, zu jedem Preis. Wichtig ist nur, keine Autorität über die des eigenen Geschmacks zu stellen: Was uns schmeckt, ist gut. Es gibt keine andere Wahrheit.



* **Christian Seiler** ist Kolumnist und Buchautor, zuletzt erschien „Alles Gute. Die Welt als Speisekarte“ (Echtzeit). Er liebt Blaufränkisch aus Lutzmannsburg und Apfelsaft aus Südtirol.

Die Schönheit der Natur entdecken



Jahresabo
6 Ausgaben
+ 2 Specials
für nur **€ 39,-***

Darauf können Sie sich in jeder Ausgabe freuen:



BERGPORTRÄT

Ein Berg oder eine Bergregion wird anhand der dortigen Menschen, Hütten, Touren und der Geschichte vorgestellt.



REGIONEN

Wanderungen und Porträts von Hütten in den schönsten Alpenregionen – mit Tipps und Infos.



SPORT

Bouldern, Skitourengehen, Mountainbiken oder Klettersteiggehen – wenn mehr Adrenalin gefragt ist.

Jetzt am Kiosk & im Abo

bergwelten.com/abo

*Österreich, Deutschland und Italien inkl. Versand, andere Länder zzgl. € 22 Versandkosten.
Vorzugspreis für Alpenvereinsmitglieder: € 30 statt € 39.

ORANGE REVOLUTION

Als die Tradition maischevergorener Weißweine wiederentdeckt wurde, bildeten sich zwei Lager: da Skeptiker, die Orange Wine für entbehrlich halten, dort Anhänger, die die bodenständigen Aromen schätzen.

TEXT: CHRISTINA FIEBER



Sepp Muster erinnert sich gut an seine Premiere. 2003 war das, da kostete er erstmals maischevergorene Weißweine aus dem Friaul, und die feinherben Gewächse, die nach Kräutern und frischem Heu rochen, schmeckten dem südsteirischen Biowinzer sofort. Und so wagte er sich als einer der Ersten im Land an die unkonventionelle Weinverarbeitung heran. Heimische Weintrinker zeigten sich anfangs aber skeptisch. „Der herbe Charme begeisterte nicht auf Anhieb“, erinnert sich Muster. „Allein die Farbe irritierte viele.“

Bisher war alles so einfach: Weine waren weiß, rot oder rosé, und man wusste, wie sie zu schmecken hatten. Vor etwa 15 Jahren jedoch hielt diese vierte Weinfarbe in Österreich Einzug, die für gehörig Aufregung in der bislang so behaglichen Weinszene sorgte: Da wurde eine seltsam anmutende Flüssigkeit in trübem Orange kredenzt, deren Geschmack niemand einzuordnen wusste, die die Gemüter aber erhitzte. Konnten sich die einen vor Begeisterung über die markanten Aromen nicht mehr einkriegen, rümpften andere die Nase.

Von Maischegärung, Natur- oder Amphorenweinen war da die Rede – Begriffe, die nicht nur unter Laien Verwirrung stifteten, sondern oft auch Weinkenner ratlos zurückließen. Der Einfachheit halber nannte man dann gleich alle weißen Gewächse, die nicht gängigen Geschmacksnormen entsprachen, fälschlicherweise Orange Wines.

MEHRERE PAAR SCHUHE

Bio-Weine, Natural und Orange Wines wurden oft verwechselt oder gleichgesetzt. Während Bio-Weine vorwiegend



Wo der Wein wird. Die ersten maischevergorenen Weine wurden in Georgien in Tonamphoren ausgebaut. In unseren Breiten vinifiziert man Orange Wine hingegen vorwiegend in Holzfässern.

strengen Richtlinien im Weingarten unterliegen, werden Natural Wines zudem auch im Keller weitgehend ohne Eingriffe und Zusätze verarbeitet.

Maischevergorene Weißweine, auch Orange Wines genannt, werden – so wie Rotweine – einfach mit der Schale vinifiziert. Sie können, müssen aber nicht zwangsläufig biologisch oder Natural sein. Die Trauben werden dabei gemeinsam mit ihren Schalen (mitunter auch mit Stängeln und Kernen), also auf der Maische, vergoren und die in den Beerenhäuten enthaltenen Gerbstoffe, aber

auch Geschmacks- und Farbstoffe, ausgelaugt. Der fertige Wein leuchtet dann nicht mehr in strahlendem Hellgelb, sondern präsentiert sich in allen möglichen Orangetönen. Er schmeckt auch nicht mehr nach süßer Frucht, sondern herb-würzig, für viele eine doch sehr ungewohnte Note.

URSPRUNGSLAND GEORGIEN

Was wie eine modische Erfindung anmutet, ist eigentlich eine uralte Art, Wein zu keltern, die weltweit eine Renaissance feiert.

In den Anfängen des Weinbaus – als Wiege gilt das heutige Georgien mit einer über 8.000 Jahre alten Tradition – wurden alle Weine auf der Maische in Tonamphoren, sogenannten „Kwewris“, vergoren und gelagert. Und die in den Beerenschalen enthaltenen Gerbstoffe sorgten für die Haltbarkeit des Weins. Schwefel als Konservierungsmittel wurde erst viele Jahrtausende später entdeckt.

Während sich der Weinbau in vielen anderen Ländern vergleichsweise rasch weiterentwickelte und man bald ➤



Gutes Gespann. Maria und Sepp Muster aus der Südsteiermark sind Meister in Sachen Orange. Ihr Sauvignon Blanc „Gräfin“ gehört zu den Besten in dieser Kategorie.

zunehmend Holz- und später vermehrt auch Edelstahlfässer verwendete, wurde in Georgien bis ins 20. Jahrhundert ausschließlich in Amphoren vinifiziert. Auch heute noch setzen einige kleine georgische Weinbauern fast ausschließlich auf diese traditionelle Methode.

In unseren Breiten geriet sie hingegen mehr und mehr in Vergessenheit. Lediglich in einigen Anbauregionen auf dem Balkan hielt sich die Tradition der Maischegärung immerhin noch bis in die 1970er-Jahre. Danach jedoch nutzten auch im diesem Gebiet die meisten

Produzenten die Errungenschaften der modernen Önologie.

ORANGE RENAISSANCE

Einige Winzer, insbesondere in der Grenzregion zwischen Slowenien und Italien, kelterten schon in den späten 1990er-Jahren wieder wie ihre Großväter: biologisch im Weingarten, keine Zusätze im Keller und langer Schalenkontakt der Weißweine. Einer von ihnen war Stanko Radikon im friulanischen Oslavia. Als Radikon 1980 den Hof übernahm, konnte auch er den Ver-

lockungen von Chemie und neuester Technik nicht widerstehen. Er spürte aber, dass die künstliche Stilistik der Weine nicht zu ihm passte, bewirtschaftete wieder biologisch und warf die ultramodernen Gäranks aus dem Keller. Vergoren wird seitdem wieder wie eh und je spontan mit wilden Hefen auf der Maische. Seine Weißweine bleiben bis zu neun Monate im Kontakt mit Schalen und Kernen. Als er 1995 seinen ersten Orange Wine kelterte, hielten ihn die Nachbarn für verrückt. Der Verkauf stagnierte, und seine Frau hatte Angst,



Aus Weiß wird Orange. Weiße Trauben werden wie rote mit den Schalen auf der Maische vergoren. Das verleiht auch Weißweinen feine Gerbstoffe und die typische Farbe.

Haus und Hof zu verlieren. Heute sind Radikale-Weine Kult.

Auch sein Nachbar Joško Gravner vollzog einen Gesinnungswandel: Wollte er früher nur raffinierte Gewächse produzieren und damit viel Geld verdienen, wie er selbstkritisch eingesteht, ist er heute einer der radikalsten Vertreter von natürlich produzierten Orange-Weinen. „Das ist mein Weinkeller und kein Technologiezentrum“, empört er sich immer noch, fast 20 Jahre nachdem sein erster Amphorenwein auf den Markt kam.

Die Pioniere des neuen alten Weinstils lösten einen ungeahnten, weltweiten Trend aus.

Auch in Österreich experimentierten plötzlich Produzenten mit Maischegärung: Sepp Muster gilt als einer der Orange-Pioniere der Bewegung. Der Wein, der ihn damals, im Jahr 2003, so begeisterte, war von Joško Gravner. Inzwischen ist der steirische Winzer selbst einer der großen Meister dieses Fachs: Sein Sauvignon Blanc „Gräfin“ zählt auch international zu den besten und charaktervollsten Orange Wines.

Die Kritik von Gegnern, maischevergorene Weißweine würden wegen der enthaltenen Gerbstoffe alle gleich schmecken und keine Herkunft erkennen lassen, lässt er nicht gelten: Der viel besungene „Terroirausdruck“ sei doch in der modernen Verarbeitung oft nur das Ergebnis von Aromazugaben. „Da bastelt man sich halt mit allerlei Hilfsmitteln die gewünschte Stilistik“, so der Winzer.

Tatsächlich benötigt es eine gewisse Gewöhnung und wohl auch Erfahrung, um die Faszination maischevergorener Weine zu verstehen und feine Unter- ➔



„MAISCHEGÄRUNG VERLEIHT VOR
ALLEM AROMAINTENSIVEN
SORTEN BALANCE UND FRISCHE.“

Andreas Gsellmann

schiede herauszuschmecken: Allein die Dauer des Maischekontakts variiert von Region zu Region, von Winzer zu Winzer, von Jahr zu Jahr. Der Entwicklung geht aber hin zu kürzerem Maischekontakt. Nicht zuletzt hat auch die Auswahl der Rebsorte Einfluss auf den Geschmack: Aromasorten wie Traminer, Muskat Ottonel oder Sauvignon Blanc eignen sich besonders für längeren Maischekontakt.

Der burgenländische Winzer Andreas Gsellmann, nach eigenen Angaben kein großer Fan der geschmacksauffälligen

Traminersorten, keltert inzwischen eine betörend feine maischevergorene Version, die sich eigentlich gar nicht mehr orange, sondern kupferfarben präsentiert. Traminer neigt zu intensiven Aromen, die man auch als aufdringlich empfinden kann – die Gerbstoffe aus den Schalen wissen dies auszubalancieren. Der Wein gewinnt deutlich an Temperament und Tieftgang.

Selbst Grünem Veltliner steht ein wenig Orange manchmal gut. Die heimische Paradesorte leidet besonders unter den heißen, trockenen Sommern,

die der Klimawandel mit sich bringt: Es fehlt ihr dann an Säure und Eleganz. Zusätzlicher Gerbstoff kann ihr wieder Lebendigkeit und Struktur verleihen.

Auch in der Gastronomie machen Orange Wines eine gute Figur: So mancher Sommelier schätzt ihre feinwürzigen Aromen in der Weinbegleitung, die wie gemacht für den Trend zu puren und schnörkellos zubereiteten Gerichten scheinen. Auch wenn nicht alle Gäste vor Begeisterung jubeln, scheint die Zahl aufgeschlossener Gaumen doch zu wachsen.

Die Heimat des Handwerks



„Wir wollen, dass Sie jeden Tag mit einem Lächeln aufwachen.“

KLEMENS MAIRER & FLORIAN RAGG,
SCHLAF-EXPERTEN AUS INNSBRUCK



DAS SERVUS ZIRBENBETT

Wer sich für unser Bett aus österreichischem Zirbenholz entscheidet, holt sich ein Stück reiner Natur mit nachweislich schlaffördernder Wirkung ins Schlafzimmer. Um **€ 1.995,-**.

Ihr Online-Shop für handgefertigte Unikate aus dem Alpenraum.

servusmarktplatz.com

UNSER WEIN AUF EIN GLAS MIT ...



Im Arkadenhof. Konstanze Breitebner, Schauspielerin und Drehbuchautorin, genießt im Sommer den Grünen Veltliner gern beim Heurigen Feuerwehr-Wagner im 19. Bezirk in Wien.

BÜHNE FREI FÜR DEN HECKENKLESCHER

Die Schauspielerin Konstanze Breitebner liebt Grünen Veltliner, Wiener Heurige und Uhudler. Letzteren stellt sie im Burgenland selbst her und bricht eine Lanze für diesen polarisierenden Wein, dem sie sogar ein eigenes Theaterstück widmete.

TEXT: ACHIM SCHNEYDER FOTOS: MICHAEL REIDINGER

Es soll sich, so ist's zumindest überliefert, am frühen Abend des 31. Dezember 1960 im Hause Breitebner in Schönau an der Triesting zugetragen haben, dass Tochter Konstanze erstmals Weißwein zu sich nahm. Gut, es soll ja vorkommen, dass zum Jahreswechsel Alkohol im Glas ist, und wenn man obendrein auch noch Geburtstag hat an diesem Tag, gibt's gleich einen weiteren guten Grund, um mit den Liebsten anzustoßen. „Bloß war das mein erster Geburtstag“, erzählt Konstanze, lächelt und nimmt einen Schluck. „Ich soll mir damals jedenfalls in einem unbeobachteten Moment ein Glas gegriffen und das bissel, das da noch drinnen war, ausgetrunken und dann sehr tief geschlafen haben.“

Ein Schock fürs Leben? „Aber wo ... eher im Gegenteil, denn ich habe schon in ziemlich früher Jugend begonnen, mich mit Weißwein anzufreunden. Was wohl auch daran lag, dass ich im niederösterreichischen Triestingtal aufgewachsen bin, und dort wächst bekanntlich sehr guter Wein. Unser Nachbar war Winzer, und sehr oft war ich bei ihm, habe ihm schon als Mädchen beim Weinmachen zugeschaut, da und dort ein bissel geholfen, und als Belohnung gab's den aus den Fässern herausgeklopften Weinstein. Diese wunderschönen Kristalle, die waren als Mädchen mein größter Schatz.“

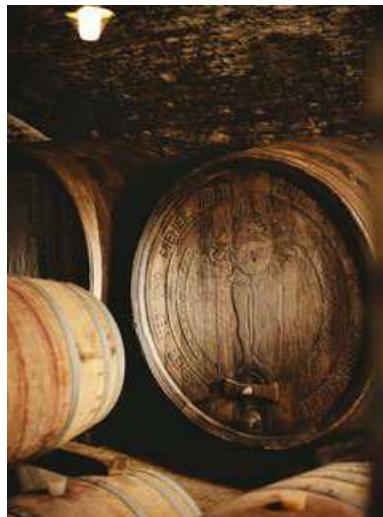
Als es schließlich wirklich zu schmecken begann, war's der Gelbe Muskateller, der ihren besonderen Gefallen fand. „Das leicht Süßliche war sehr verführerisch“, sagt Konstanze, die's heute allerdings gern rescher mag. „Grüner Veltliner, das ist mein Wein. Allerdings nur der leichte Grüne, der, der wie Wasser über Steine rinnt. Diese 14,5-Prozent-Smaragd- und -Reserve-Granaten sind nicht mein Ding.“

Und so genießt sie es, im Sommer so manchen Nachmittag beim Heurigen Feuerwehr-Wagner an der Grenze zwischen Heiligenstadt und Grinzing im 19. Bezirk zu verbringen. „Der Grüne hier ist wirklich sehr, sehr fein“, frohlockt die Mimin und Autorin und schenkt sich aus der Flasche nach. „Und der Garten und der Arkadenhof sind auch einmalig schön.“

ARBEITSTEILUNG IN KELLER UND GARTEN

„Weißt“, sagt sie dann, „irgendwie war der Wein für mich immer wie ein Mensch. Das lag daran, wie die Winzer mit ihm geredet haben, wenn sie etwa auf Fässer geklopft, gehorcht und dann Sätze wie ‚Na, was macht er denn?‘ oder ‚Na, wie weit ist er denn schon?‘ gesagt haben.“

Heute pflegt Konstanze Breitebner ein ebenso freundschaftliches Verhältnis zu ihrem eigenen Wein. In Inzenhof im ➤



Kostprobe. Konstanze Breitebner hat ihren Uhudler-Wermut (Mitte) zum Heurigen mitgebracht und bittet im kühlen Gewölbekeller zu einer spontanen Verkostung.

Südburgenland, nicht weit von Güssing, besitzen sie und ihr Mann, der Drehbuchautor Peter Mazzuchelli, nämlich nicht nur Haus und Kellerstöckl, sondern auch einen Weingarten.

„Sechs mal fünfzig Meter nur, also klein, aber fein“, erzählt sie und erinnert sich, wie der Weinbauer damals, als Konstanze und Peter vor 13 Jahren gekauft hatten, den Weingarten nicht länger bewirtschaften wollte. „Also hab ich das übernommen, habe gelernt, wann und wie der Rebschnitt zu passieren hat und was sonst noch zu tun ist im Garten. Peter wiederum hat gelernt, wie die Arbeit im Keller abläuft, und da uns der Weinbauer seinen Keller zur Verfügung stellt, machen wir nun seit Jahren unseren eigenen Wein. Uhudler übrigens.“

GROSSE PLÄNE MIT DER „RABIATPERLE“

Uhudler also. Jene Cuvée, die von der Farbe her an Rosé oder hellen Rotwein erinnert, aus Trauben wie Isabella, Ripatella, Noah, Elvira, Clinton oder Delaware hergestellt wird und lange Zeit einen wahrlich schlechten Ruf genoss. „Gesundheitsschädlich sei er, hieß es, weil Weine von Direktträgern, und so einer ist der Uhudler, angeblich einen hohen Anteil an Fuselölen und Methanol enthalten würden“, erzählt Konstanze.

„Darum wurde der Uhudler 1938 das erste Mal verboten und

Mitte der 1980er abermals, bis zu Beginn der 1990er. Und noch heute darf er nur im Burgenland angebaut werden.“

Rund 100 Liter füllen Konstanze und Peter pro Jahrgang ab. „Und er schmeckt mir. Er schmeckt mir richtig gut“, bricht Konstanze eine Lanze für das früher als Heckenklecker oder Rabiatperle verschriene Getränk. Mit dem 2018er-Jahrgang hat sie nun einen – zum Teil bereits umgesetzten – Plan. „Aus unserem Uhudler, dem Uhudler-Trester vom Nachbarn und der geheimen Kräuter- und Pflanzenmischung eines Freundes, Michael Vesely aus dem Retzer Land, in der auch Frauendistel drin ist, stellen wir einen Uhudler-Wermut her. Der soll in Serie gehen. Wollt ihr kosten? Ich hab eine Probeflasche mit.“

Ein wenig bitter ist er, aber gut. Wirklich gut. Aufgespritzt mit Sekt etwa ein perfekter Aperitif.

Und weil ihnen der Uhudler so sehr am Herzen liegt, haben Konstanze und Peter vor fünf Jahren das Uhudler-Landestheater gegründet. „Wir haben seine Geschichte dramatisiert und im Sommer in Heiligenbrunn in der Kellergasse gespielt. Ich hab dabei mehrere Rollen übernommen, etwa die einer Rebe. Und der letzte Satz des Stücks lautete – natürlich in Anspielung darauf, dass er erst wieder seit den 1990ern erlaubt ist: „Der Uhudler ist frei!“ Na dann, auf den Uhudler.



PLOPP UND PROST

Immer seltener werden Weine mit Korken verkauft.
Dennoch soll hier ein Loblied auf einen jahrhundertelang
verlässlichen Helfer angestimmt werden – den Korkenzieher.

TEXT: NIKI NUSSBAUMER

Als im Jahre 1810 der britische Kaufmann Peter Durand die Konservendose erfand, war die Freude anfangs groß: Nun konnte man Produkte wie Bohnen, Erbsen, Fisch oder Mais länger aufbewahren und auch verschicken. Doch es sollte noch gut 50 Jahre dauern, ehe der Dosenöffner entwickelt wurde. Vor allem Matrosen und Soldaten, die auf die Verpflegung durch Konserven angewiesen waren, hatten daher enorme Schwierigkeiten, die Dosen überhaupt zu öffnen. Nur mühsam behalf man sich mit Bajonett, Hammer und Meißel.

Warum das hier erwähnt sei? Weil vermutlich jeder Weinfreund diesen Schreckensmoment schon einmal erlebt hat: dass zwar ein edler Tropfen, aber kein Korkenzieher zur Hand ist. Was also tun? Den Korken mit dem Finger reindrücken? Es mit einem Kleiderbügel aus Draht versuchen? Oder gar Messer, Schlüssel oder Schraubenzieher zur Hand nehmen?

AUS DER WAFFE IN DIE FLASCHE

Den Korkenzieher verdanken wir einem Engländer. Es war der Pfarrer Samuel Henshall aus Oxford, der bereits vor Franzosen und Italienern den Wein in Flaschen füllte und 1795 das erste Patent für einen Korkenzieher einreichte.

Angeblich stand ein Reinigungsinstrument für Waffen bei der Erfindung Pate, der sogenannte Stopfbüchszieher. Den führte man in den Lauf ein und drehte die an der Spitze angebrachte Spindel in die stecken gebliebene Kugel, um sie anschließend herauszuziehen. „Plopp“, so machte es fortan, wenn nach diesem Prinzip ein Korken aus einer Glasflasche gezogen wurde.

Im Laufe der Jahre entstanden zahlreiche Korkenziehertypen, die sich in Form, Material und Mechanismus unterscheiden. Da gibt es Modelle aus Holz, Plastik, Stahl oder Messing, und man nennt sie T-, Flügel-, Scheren-, Glocken-, Hebel- und Überdruckkorkenzieher sowie Kellermesser.

Gute Korkenzieher haben eine „Seele“, einen Freiraum in der Mitte der Spindel, der den Korken beim Herausziehen festhält. Die Seele verhindert auch, dass der Korken dabei zerkrümelt. Nicht unerwähnt bleiben soll, dass mit der „Pomelkophilie“ sogar ein eigener Fachbegriff für die Liebhaberei von Korkenziehern vorliegt. Allen Pomelkophilen sei hier noch ein Museum nahe Ménerbes in der Provence ans Herz gelegt: In einem alten Weingut können 1.200 verschiedene Korkenzieher einer privaten Sammlung besichtigt werden.

In diesem Sinne: plopp und prost!

DIE JÄGER DES VERLORENEN SCHATZES

Der Welschriesling hat immer noch den Ruf eines Jausenweins.
Zu Unrecht, wie rebellische Winzer meinen. Sie wollen dem Asketen
mit Qualitätsanspruch zurück ins Rampenlicht verhelfen.

TEXT: MICHAEL HUFNAGL FOTOS: PHILIPP HORAK & MIRCO TALIERCIO





Idealisten. Franz Weninger sitzt in seinem verwilderten Weinergarten und glaubt an die Heilkräfte der Natur. Die Brüder Stefan und Armin Tement (rechts oben) vertrauen auf hochqualitative Einfachheit. Und Thomas Straka (unten) erkennt im Charakter des Welschrieslings ein Kunstwerk.





Gerechtigkeit. Es mag sonderbar anmuten, ausgerechnet daran zu denken, während man erwartungsfroh vor dem Weinglas sitzt. Aber mitunter verdient sich ein edler Tropfen genau diese Klassifizierung. Gerechtigkeit für den Welschriesling – für die machen sich so manche Winzer stark.

In der Überzeugung, dass der Welschriesling besser sein kann als sein Ruf. Viel besser sogar. „Es handelt sich um eine Rebsorte, die ihren Ruf verloren hat und heute immer noch unter ihrem Wert geschlagen wird“, sagt Armin Tement, der an der Seite von Vater Manfred und Bruder Stefan 2005 mit der biologischen Bewirtschaftung begonnen hat und seit 2011 Lagen-Welschriesling produziert.

DIE VERLETZTE EHRE

Was bedeutet: Er startete den Versuch, der Sorte zurück ins Rampenlicht zu verhelfen. Etwa zehn Prozent der südsteirischen Tement-Weine sind mittlerweile als leidenschaftliche Hinwendung zu einem „attraktiven, appetitlichen, transparenten und durch seine Säure frisch bekömmlichen Wein“ zu verstehen. Die alten Reben am Zieregg machen die Renaissance möglich.

Rund 40.000 Flaschen Welsch produziert das renommierte Trio aus Berghausen jährlich und verweist auf die hochqualitative Einfachheit. „Das Bild vom billigen Jausenwein verletzt die Ehre des Welschrieslings“, sagt Armin.

„Vielleicht ist das die Folge seiner robusten Beständigkeit, die es immer erlaubt hat, zuverlässig in Masse zu ernten, aber genau genommen nix für die Sorte zu tun. Dabei besitzt er in Wahrheit eine enorme Konzentration und Tiefe.“

RÜFFEL VON DER OMA

Franz Weninger nickt. Der burgenländische Winzer führt uns in seinen verwilderten Weingarten am Eisenberg, setzt sich in die ungewöhnlich naturbelassene Wiese zwischen den Reben und lächelt: „Ich bin geprägt von der Agrarökologie und glaube an das fruchtbare Zusammenspiel der Pflanzen und ihrer Funktionen. Früher wurde jedes Kräutl als Konkurrent der Rebe gesehen und entfernt. Aber wer sich mit Permakultur beschäftigt, der weiß, dass ein Strauch nicht kommt, weil wir gesündigt haben, sondern weil er über heilende Kräfte verfügt.“

Ein Ansatz, mit dem er sich von vielen anderen Weinphilosophen unterscheidet. Und der ihm einst auch schon einmal einen Rüffel der Oma eingebracht hat, die ihn mahnte: „Fahr raus und spritz, die Leute in der Kirche reden schon.“

2008 hat Franz begonnen, den Welschriesling, der seinen Ursprung in Norditalien hat, als hochwertige Traube zu betrachten. „Ich war immer auf der Suche nach einer burgenländisch-ungarischen Identität und habe viel experimentiert. Wie lange lasse ich ➡

Reben-Paradies. In der Südsteiermark hat der Welschriesling eine lange Geschichte. Vor allem dank seiner robusten Beständigkeit, die ihn zum verlässlichen Partner der Winzer machte.







Qualität gefragt. Stefan Tement bei der Fässer-Parade (links), auf Kontrollgang im Weinkeller.

Franz Weningers Sayritz ist die Folge eines Aha-Erlebnisses in Ungarn. Im Glas: Der Welschriesling von Thomas Straka ist vielfach prämiert.

„DIE IDEALE TRINKTEMPERATUR IST 14 BIS 16 GRAD. SONST NIMMT MAN DIESEM WEIN DIE OPULENZ.“

Franz Weninger

ihn auf der Hefe, was macht der Wein im Holzfass, ist die Amphore für die Entfaltung besser?“ Denn gewiss ist: Der Welschriesling gilt als stabile Sorte, als Asket, der auf den kargen Böden auch mit wenig Wasser nicht gleich die Säure verliert.

ZEIT, GEDULD, AKRIBIE

So oder so folgt Franz Weninger einer Überzeugung: Qualität geht vor Ertrag. 30 bis 40 Prozent weniger Ernte als bei anderen Sorten sind Normalität. Derzeit füllt er von seinem Sayritz maximal 1.000 Flaschen ab, das ist ein Prozent seines Sortiments. Aber heuer will er am Weinberg Kalkofen 5.000 neue Reben pflanzen. Um dem Welschriesling, dessen Anbaufläche in Österreich in den vergangenen 20 Jahren auf rund 3.300 Hektar zurückgegangen ist, die verdiente Aufmerksamkeit zukommen lassen.

Verantwortlich für diese neue Liebe war ein Schlüsselerlebnis: „Ich habe 2002 bei ungarischen Winzern ohne jede Erklärung einen Wein gekostet, der sagenhaft gut war. Dann habe ich sie nach der Sorte gefragt, und sie sagten mir, dass das ein Welschriesling sei. Und ich konnte es gar nicht glauben.“

Also investierte er selbst Zeit, Geduld und Akribie in die Stöcke, dafür sind 28 Euro für die Bouteille weit entfernt vom Jausenwein-Preis. „Aber ich habe ein besseres Gefühl“, sagt der Rebell aus Horitschon. „Es geht auch um Nach-

haltigkeit. Ich spare Wasser, Dünger, Benzin und arbeite gegen diese irrwitzige Industrialisierung. Im Glauben, dass uns das auch kulturell weiterbringt.“ Der Welschriesling soll dafür als vollmundiges Symbol dienen.

Weniger Trauben, mehr Geschmackserlebnis – das ist auch für Armin Tement ein Welschriesling-Prinzip. „Das hat sich so entwickelt, nach jahrelanger intensiver Beobachtung und viel Herumprobieren. Mit der Natur zu arbeiten statt gegen sie, darum geht's. Ein großer Wein mit unverwechselbarer Typizität braucht einen gesunden Rebstock.“

AUF DER SUCHE

Für Thomas Straka liegt das Geheimnis eines guten Weins auf der Hand: „Die Sorte einfach Sorte sein lassen. Ohne viel Zusatz einen Charakter annehmen und zur Reife bringen.“ Der Winzer aus dem burgenländischen Rechnitz produziert in alter Familientradition zu zwei Dritteln Weißwein, die Hälfte davon ist Welschriesling. Dabei wähnt er sich als Entwickler „ständig auf der Suche“ und befasst sich seit 2009 nach der Demeter-Methode intensiv mit seiner Paradesorte, die nur noch im Holzfass reift. „Der Stahltank ist Geschichte“, sagt er. Und bei der Herstellung vertraut er mehr auf Gefühl und weniger auf Technik und Künstelei. „Das Zeitalter des heftigen Hintrimmens auf den Kundengeschmack ist vorüber.“



Experimente im Keller. Franz Weninger hat den Welschriesling auch in Amphoren reifen lassen, um Geschmackseffekte zu erzielen. Für Thomas Straka, der das spezielle Ambiente im Lusterlicht mag, ist das Holzfass für diese Sorte die einzige Wahrheit.

20.000 Flaschen Welschriesling füllt er jedes Jahr ab, vom typischen, leichten Klassiker über den nicht so duftigen, würzigeren Ortswein bis zum vielfach prämierten Lagenwein, dem Prantner mit „viel Länge, viel Finesse, viel Harmonie“. Vor 15 Jahren wurde Thomas wegen seines Sortiments noch belächelt, heute freut er sich über die Anerkennung der Sommeliers.

Das Terroir in Rechnitz hilft, ein homogener Grünschiefer, sehr karg. Die Rebstöcke, die im Originalbestand zum Teil 90 Jahre alt sind, liegen 330 bis 500 Meter hoch, die kühlen Fallwinde des Geschriebenstein unterstreichen den Qualitätsprozess im Weingarten.

Nur 11,5 bis 12 Prozent Alkoholgehalt sollte ein leichter, zeitgemäßer und erfrischender Welschriesling haben. „Und bitte nicht krachkalt trinken“, sagt

Armin Tement. „In Kühlschranktemperatur, also etwa acht Grad, einfüllen und dann ein bissel warten, bis er sich im Glas entwickelt.“ So sieht es auch Thomas Straka: „Es kommt auch auf die Jahreszeit an, wie schnell sich der Wein im Glas erwärmt. Aber acht bis zehn Grad sind eine gute Trinktemperatur.“

ERSTAUNLICHE TIEFE

Franz Weninger ist auch diesbezüglich ein Querdenker. Seinen Saybritz, den er beim klassischen Heurigen als „Themenverfehlung“ sieht, will er am liebsten in Rotweindimension im großen Glas spüren. „14 bis 16 Grad halte ich für ideal. Sonst nimmt man dem Wein seine Opulenz.“ Und genau deshalb ist er kein Freund von Verkostungen. Denn nicht nur der Welschriesling benötigt zur Entfaltung vor allem eines: Zeit. „Wer je

in aller Ruhe ein zweites oder drittes Achterl genossen hat, weiß: Zu Beginn schmeckt man Fülle und Süße, erst hintennach offenbart sich im Spiel der freien Oxidation in fast buddhistischer Anmutung die erstaunliche Tiefe des Welschrieslings. Wie ein Mensch, der nach längerem Schweigen plötzlich redselig wird.“ Umso verständlicher ist daher auch sein Credo: „Weine gehören nicht gekostet, sondern getrunken.“

*** Weingut Tement:** Zieregg 13,
8461 Berghausen (Steiermark)

Tel.: +43/3453/410 10, tement.at

Weingut Weninger: Florianigasse 11,
7312 Horitschon (Burgenland)

Tel.: +43/2610/421 65, weninger.com

Weingut Straka: Föhrenweg 4,
7471 Rechnitz (Burgenland), Tel.:
+43/664/201 63 96, weinbau-straka.at

SELBST ANBAUEN & GENIESSEN



JETZT
NEU

SERVUS UNSER GARTEN begleitet Hobbygärtner
mit Tipps und Ratschlägen durch die vier Jahreszeiten.

servus.com/unser-garten

MACHT UNS WEIN PHILOSOPHISCH, MISTER JEFFORD?

Der feinsinnige britische Weinautor *Andrew Jefford* meint,
dass man Wein wie einen Ehepartner kennen und
sich bewusst wieder von ihm entfremden sollte.

TEXT: ROLAND GRAF FOTO: JOHN JEFFORD

Mister Jefford, statt über Wetter und Geologie zu reden, plädieren Sie für einen philosophischen Zugang zum Wein... Ja. Die meisten Weintrinker kümmern sich nicht um Geologie und die Details eines Jahrgangs. Das ist für Leute, die ihre Erfahrungen gerne mit Wissen überlagern. Die meisten trinken jedoch unschuldig, das heißt, sie erkunden sinnliche Eigenschaften eines Weins, um Emotionen auszulösen. Sie wissen auch, dass Wein Gesundheit bringen, bei Missbrauch aber töten kann. Wie es bei Euripides heißt, ist Dionysos der schrecklichste und zugleich der mildeste Gott für die Menschen. Daher ist die Philosophie weitaus geeigneter, uns die Schönheit, das Rätsel und die Gefahr des Weins verstehen zu helfen, als die üblichen Terroir-Textchen.

Sie sagen auch, dass wir Wein wie einen Ehepartner kennen und uns

*bewusst wieder entfremden sollten.
Wie geht das?*

Wir müssen uns jeden Wein so fremd wie möglich machen, um ihn neu zu sehen, und den bekannten Weg gehen, als wäre es das erste Mal. Das heißt aber nicht, dass unsere Erfahrung die einzige Hürde ist: Jungfräuliche Gaumen nehmen die Bandbreite des Weins zunächst als Chaos wahr. Sie finden keinen Weg zu ihm. Für erfahrene Gaumen ist das anders. Wir wissen, wo es hingehrt. Aber wir müssen dennoch vergessen, wohin wir zu gehen glauben, damit wir uns auf den Weg selbst konzentrieren können.

Folgen wir dieser Ehepartner-Analogie: Wenn Sie 30 Jahre verheiratet sind, kennen Sie sich sehr gut. Dennoch funktioniert die Beziehung am besten und wird die Liebe aufs Neue genährt, wenn Sie die Originalität der Person – das, was Sie anfangs anzog – neu entdecken. Sein gesammeltes

Weinwissen zu vergessen wäre also eigentlich gescheit?

Ja, wenn wir Wein quasi existenziell trinken wollen – was wir auch tun können und was uns am nächsten ans Wesen des Weins bringen kann! Das ist aber nicht die einzige Art, Wein zu trinken. Streber trinken gerne kultiviert, es bereitet ihnen Vergnügen, über Böden zu reden oder wie 2016 neben 2010 abschneidet. Das bedeutet aber auch Meisterschaft, Beherrschung. Für mich heißt das, dass man da manches einschließt, manches ablehnt und Grenzen absteckt. Das würde ich eher nicht tun.

Wenn wir so unvoreingenommen sein sollen, entsteht doch sogleich ein anderes Problem: Wir bräuchten auch neue Beschreibungen für jeden Wein. Welche Kostnotizen ergibt das?

Tja, das ist eine gute und notwendige Frage. Ich denke, die Hervorbringungen des Philosophen Martin Heidegger zu



Lektüre zur Lese. Der britische Autor Andrew Jefford plädiert mit seiner philosophisch inspirierten Verkost-Weise für den unverstellten Blick auf Weine.

diesem Thema waren sinnvoll als eine Art Schocktherapie in der philosophischen Arena, und ich persönlich schätze sie als Werkzeuge in meinem Leben. Allerdings wäre es anmaßend, so über Wein zu reden. Gleichzeitig ist aber auch die Weinsprache weitgehend antrainiert und unecht. Ich meine, absolute Offenheit bei der Beschreibung seiner Erfahrung ist der Ausweg aus der Einbahnstraße. Leider würden nur wenige Weinautoren bei ihren Herausgebern so schreiben dürfen.

Hat je ein Wein aus Österreich dieses Staunen bei Ihnen hervorgerufen?

Ich kam einmal an einen Tisch, wo Leute Wein tranken, einen von Emmerich Knoll. Dann mussten sie gehen und überließen mir, was von der Flasche übrig war. Dieser Wein war so reichhaltig und frisch zugleich, und zwar jenseits der Abgrenzungen von reichhaltig-frisch oder frisch-reichhaltig. Das ist

etwas – wie ich später lernte –, was in Österreich besser als irgendwo sonst in der Welt gelingt.

Für Weinliebhaber, die es nicht so mit der Philosophie haben: Meidet man das „Etiketten-Trinken“ und das Mehr vom Lieblingswein, wie Sie sagen, endet das nicht mit: Kaufe öfter, was du nicht magst?

Nein. Das wäre ja Masochismus. Lassen wir nur die Reputation beiseite und fragen jeden Wein: Was bist du? Hören wir zu und gehen wir damit so weit, wie wir gehen wollen und können. Nehmen wir den Reichtum dieser Erfahrung mit, in der Art formuliert, wie jeder es möchte. Das mag manchmal eine kurze Reise sein, aber unternehmen wir sie dennoch!

Sie zitieren gerne Heidegger, aber gibt es auch das platonische, also nicht sinnliche, sondern seelisch-geistige Ideal eines perfekten Weins?

Platon wäre in diesem Zusammenhang zu gefährlich. Da entsteht das Risiko der Annahme einer Form für jeden Wein – der ideale Dies, das ideale Das. Und dagegen muss jeder Wein verblassen, wäre nur ein tanzender Schatten an der Höhlenwand, um es mit Platon zu sagen. Damit hätten Sie ein Leben enttäuschenden Weintrinkens vor sich. Wenn wir schon in die Antike blicken, dann lieber zu Aristoteles und der Unterscheidung von *energeia*, also Verwirklichung, und *entelecheia*, Vollendung. Manche Weine können Letzteres erreichen, aber *energeia* haben sie alle. Das sollte jeder, der mit Wein zu tun hat, verstehen.

* **Andrew Jefford**, Jahrgang 1956, arbeitet seit 30 Jahren als Weinautor und -vortragender. Die Bücher des Engländer umfassen u. a. „The New France“ und „Andrew Jefford's Wine Course“. Jefford schreibt regelmäßig für das angesehene Weinmagazin „Decanter“.

SÜSSES NUR IN KLEINEN DOSEN

Was beim Verkorken des Sekts an Hefe verlorengeht, füllt man mit Zucker auf. Vermehrt weichen Winzer von dieser Lehre ab – zugunsten von trockenen, puristischen Schaumweinen.

TEXT: ROLAND GRAF FOTOS: LUPI SPUMA





Zuckerfrei. In der Manufaktur von Petra und Hannes Harkamp steigt der Anteil knochentrockener Abfüllungen: „Die Spitzengastronomie verlangt Sekt ohne Süße.“

Es wird gefeiert am Weingut. Das Ritschert – wir sind schließlich im südsteirischen Leibnitz – hält Petra Harkamp am Köcheln, während Hannes Harkamp Flaschen entkorkt. Der Winzer ist gerade fünfzig Jahre alt geworden, seine Sektmanufaktur feiert zwanzig-jähriges Bestehen, und seit zehn Jahren gibt es hier Schaumweine mit *zéro dosage*. Diese Bezeichnung ist eine von vielen, die auf den Verzicht von Zuckerrücksatz bei der Sektfüllung verweisen. Parallel dazu wird von *ultra brut*, *pas dosé*, *brut sauvage* oder *brut nature* in der Schaumwein-Nomenklatur gesprochen.

MIT DER HEFE SCHIESSEN

Sie alle bedeuten nicht nur, dass ein kompletter Produktionsschritt beim Ver-

sekten einfach abgeändert wurde, sondern dass ein eigenes Geschmacksbild erwünscht ist. Denn traditionell wird bei der Flaschengärung von Wein, bei der die begehrte Kohlensäure und damit das Prickeln des Sektos entsteht, die abgestorbene Hefe in den Flaschenhals „gerüttelt“. Deshalb stehen die Flaschen kopfüber im Rüttelpult oder – heute häufiger – in maschinell bewegten Rüttelkisten. Andernfalls würde die „tote“ Hefe zum Flaschenboden hin absinken. Im Hals der Flasche angesammelt, lässt sich der unerwünschte Trub aber einfach „rausschießen“, wie dies die Sektkönige salopp nennen. Bewirkt wird das Ganze durch den Eigendruck des gebundenen Gases in der Kohlensäure, sobald man die Flasche öffnet.

Die martialische Wortwahl *Schießen* verweist in diesem Falle noch auf das historische Verfahren. Einst wurde nämlich immer im Flug – *à la volée* – degorgiert, wie das Loswerden der Hefe mit einem weiteren französischen Lehnwort heißt. Entsprechend hoch waren allerdings die Mengenverluste. Doch auch das moderne Degorgieren im etwa minus 25 Grad kalten Kühlbad – hier gefriert der Hefetrub zu einem Ppropfen – geht nicht ohne das Opfern einer kleinen Menge Sekt ab. Aufgefüllt wird dieser Schwund vor dem endgültigen Verschließen des Schaumweins für den Handel mit der „Dosierung“ oder „Dosage“. In der Regel ist das eine gesüßte Weinmenge, die zur Stabilisierung auch etwas Schwefel enthält. Diese „Süß-“ ➤



Alte Schule. Vergoren werden die Grundweine in der südsteirischen Stollenanlage der Harkamps immer noch im Holzfass – der erste Schritt der Sektwerdung.

reserve“ stammt meistens aus Weinen des Vorjahres, um den Sortenausdruck nicht zu verfälschen. Genauere Angaben machen die Winzer, die ebenfalls echten Süßwein verwenden können, in der Regel allerdings nicht.

DAS SCHMEICHELN DES ZUCKERS

Bei großen Sekterzeugern steuert dieses zugegebene „Hausgeheimnis“ schließlich auch den gleichmäßigen Geschmack – „säurige“ Jahrgänge werden so etwa abgerundet. Was einst als Hilfe gedacht war, steht in Zeiten möglichst geringer Eingriffe in die Weinbereitung plötzlich unter einem gewissen Rechtfertigungsdruck. „Kleine Sekterzeuger verzichten mitunter auf hohe Dosagen, um mehr Terroir in den Sprudel zu bringen“,

meint Hannes Harkamp im Sektkeller der historischen Villa Hollerbrand dazu. „Vor allem bio- oder biodynamische Betriebe vermeiden sie aus Prinzip.“

Harkamp selbst ist gerade wegen der Umstellung auf Demeter-Richtlinien in seinen Weingärten, die sich eigentlich in St. Nikolai im Sausal befinden. Doch das Aushängeschild des Betriebs wurde die Leibnitzer Villa mit dem versteckten Innenleben. Unmittelbar vom Kostraum aus geht es in die Kellergewölbe, die eine über hundertjährige Geschichte aufweisen. Heute – das zeigt das Rüttelpult links vom Eingang – reifen hier die Sekt, mit denen Harkamp landesweit bekannt wurde. Mittlerweile lassen auch andere Betriebe hier ihre Schaumweine herstellen. Das Weglassen der Dosage ist

aber vor allem bei den 50.000 Flaschen, die mit dem Hauswappen Harkamps die Villa Hollerbrand verlassen, ein Thema: „Von unseren eigenen Schaumweinen sind gut 5.000 ohne Dosage.“

NACHFRAGE NACH TROCKENHEIT

Vor zehn Jahren hat man im Sausal die ersten Experimente mit den weitgehend zuckerfreien Sekt unternommen. Dass unabhängig davon auch eine österreichweite Bewegung unter den Sektwinzern entstanden ist, hat laut Harkamp genauso technische Gründe. Eine bessere Traubenselektion und niedrigere Säurewerte durch heißere Sommer sorgten dafür, dass es weniger Eingriffe brauchte, um am Ende geschmackliche Harmonie zu erzielen: ➔

Schau-Stück. Die unterschiedlichen Reifestadien des Sekts erleben Besucher der Villa Hollerbrand am Rüttelpult mit.



„JE BESSER DIE SCHAUMWEINTRAUBEN, DESTO WENIGER DOSAGE BRAUCHT MAN.“

Hannes Harkamp

„Je besser die Schaumweintrauben sind, desto weniger Zucker braucht man.“

Bei Petra und Hannes Harkamp aber ist aus der Pioniertat des Jahres 2010 immerhin ein wirtschaftlich wichtiges Segment geworden: „Gerade die Spitzen-gastronomie verlangt nach Weinen und Sektan ohne Süße.“ Auch Privatkunden, die ab und zu einen teureren Schaumwein trinken – etwa die nach der neuen heimischen Sekt-Nomenklatur so genannte „Große Reserve“, die zumindest dreißig Monate auf der Hefe gelagert hat –, stellten fest, „dass die meisten davon wenig dosiert sind“. Etliche Neueinsteiger beim Versekten beginnen deshalb gleich mit dem radikalen Zuckerverzicht (*siehe Kasten rechts*).

Auch in der Leibnitzer Sektmfaktur steigt gemäß der Kundennachfrage der „brut nature“-Anteil. Doch hier weiß man, dass es noch ein weiter Weg ist, bis die „naturtrockenen“ Schaumweine mehrheitsfähig sein werden.

Den Grund nennt Hannes Harkamp: „Die oft schmelzigen österreichischen Weine sind genau das Gegenteil der wirklich straffen, säurebetonten Zéro-dosage-Sekte. Doch wenn Schaumwein-Spezialisten eines gelernt haben, dann abzuwarten.“

Weingut Harkamp:
Villa Hollerbrand, Hollerbrandweg 6,
8430 Leibnitz, Tel.: 03452/764 20,
harkamp.at/weingut

Ohne „Zugabe“



Die feine Klinge.
Marion Ebner-Ebenauer öffnet eine Flasche Sekt mit dem Säbel, ihr Mann Manfred lächelt stolz.

UNVERFÄLSCHT TROCKEN

Ein Dogma war der Verzicht auf Zucker bei **Marion** und **Manfred Ebner-Ebenauer** nicht: „Ich habe drei Jahre an einer Dosage gefeilt, nur um sie dann doch nicht zu verwenden“, so die Winzerin, der bei jedem Verkosten der „undosierte“ Chardonnay-Sekt besser geschmeckt hat. 2006 startete sie in Poysdorf mit dem „Blanc de Blancs“, und viele Entscheidungen ergaben sich direkt aus dem ersten Jahrgang. „Ich war enttäuscht, als ich den nach zwei Jahren kostete“, so Marion. Am Ende kam der Schaumwein nach sechs Jahren Hefelager in den Verkauf, aufgefüllt mit Sekt desselben Jahrgangs: „Für 1.900 Flaschen verbrauchen wir 60.“ Doch der Aufwand machte sich bezahlt; für den dritten Jahrgang gab es 94 Parker-Punkte.

„Mit fruchtigen Sektan und kurzem Hefelager“, zog man die Lehre am Weingut, „kann ich nichts anfangen.“ Dafür steht neben dem Verzicht auf die Dosage der Grundwein aus der kalkreichen Einzellage „Alte Geringen“ im Mittelpunkt. Sekt ist für das Winzerpaar vor allem großer Wein: „Schmeckt uns das Glas auch am nächsten Tag noch, wenn die

,Bubbles‘ weg sind, haben wir unser Ziel erreicht.“
Weingut Ebner-Ebenauer
Laer Straße 5, 2170 Poysdorf
Tel.: 02552/26 53, ebner-ebenauer.at

DEM JAHRGANG NACH

„Da Sekt ein Naturprodukt ist, stellt Dosage für mich kein Thema dar“, meint **Gottfried Lamprecht** vom Weingut Herrenhof in Markt Hartmannsdorf und lehnt Süßreserven ab. Er hat sich für seinen Schauwein-Erstling 2019 für die Rebe Furmint entschieden. Der nach französischem Vorbild als „Crémant de Herrenhof“ gefüllte Vulkanland-Sekt sollte mit „purem Geschmack und ohne Schnickschnack in die Flasche“.

Für den Herrenhof-Winzer ist Schaumwein kein Basisprodukt; er wird nur dann gefüllt, wenn es der Jahrgang erlaubt. „Zucker ist natürlich der einfachste Weg, ein Produkt harmonisch werden zu lassen“, sagt Gottfried Lamprecht – sein Furmint-Sekt soll allerdings bewusst auch die Unterschiede der Jahrgänge im Glas transportieren.

Herrenhof Lamprecht, Pöllau 43
8311 Markt Hartmannsdorf
Tel.: 0699/1714 96 89, herrenhof.net

The Servus logo consists of the word "Servus" in a stylized, handwritten font. The letters are primarily black, with the "S" being red. A thin black swoosh underline starts below the "S" and ends below the "s".

GESCHICHTEN VOM GENIESSEN



**JETZT
NEU**

Servus Gute Küche zeigt zweimal jährlich saisonal den kulinarischen Reichtum in all seinen Facetten.

servus.com/gute-kueche

JAHRESRINGE

Die größte aktive Baumpresse der Welt
steht am Nikolaihof in Mautern:
ein Denkmal, uralt und lebendig.

TEXT: SEBASTIAN HOFER FOTOS: MICHAEL REIDINGER

Alte Werte. Der Presskorb, in den die ganzen, ungerebelten Trauben kommen, fasst bis zu zehntausend Kilogramm - heute sind es meist nur drei bis vier Tonnen, die über Stunden hinweg langsam gepresst werden.

Natürlich, bis 1988 haben sie die gesamte Ernte damit gepresst, sagt Christine Saahs und muss schmunzeln, so weit weg scheint diese Zeit. So weit weg ist sie aber gar nicht: Vor 15 Jahren holte Sohn Nikolaus, der das Weingut heute leitet, die alte Baumpresse wieder aus dem Ruhestand. Einmal im Jahr kommt sie seither zum Einsatz, meist im Oktober, wenn in der Wachau die letzten trockenen Weine gelesen werden.

Das Weingut Nikolaihof Wachau in Mautern am südlichen Donauufer hat so manche historische Besonderheit. Es steht auf 2.000 Jahren Geschichte, die man – im Kellergewölbe oder an der Fassade der Agapitus-Kapelle neben der 112-jährigen Kaiserlinde – gut sehen, teilweise sogar begreifen kann. Römische Siedler haben hier im Jahre 63 nach Christus das Kastell Favianis errichtet, der heilige Severin hat anno 470 hier gebetet, vom 10. Jahrhundert an war der Nikolaihof eine Domäne des Passauer Stifts St. Nikola.

TONNEN VON TRAUBEN

Vor ungefähr 350 Jahren wurde schließlich die Baumpresse aufgestellt: ein monumentales Gerät, der Pressbalken aus einem einzigen Ulmenstamm gehauen, zwölf Meter lang, an dem ein Pressstein von 2.000 Kilogramm hängt. In den Presskorb kommen 3.000 bis 4.000 Kilo Trauben, früher sogar bis zu zehn Tonnen, „eben so viel, wie an einem Tag geerntet werden konnte“, erklärt Christine Saahs. Abends wurde dann gepresst, eine zeitintensive Arbeit: Presskorb füllen und beschweren, kurbeln, Pressbaum justieren, Scheiter nachlegen, nachkurbeln, den Presskuchen auflockern, abermals pressen, bis tief in die Nacht hinein. „Heute passiert das einmal im Jahr, das ist dann ein echtes Fest. Aber früher, wenn du sechs Wochen lang, in denen du schon den ganzen Tag gelesen hast, hier bis in die Nacht hinein arbeitest – da weißt du dann bald, wer deine echten Freunde sind.“

Die Trauben werden vorsichtig angequetscht und mit den Stielen in den Presskorb gegeben, die Stiele sind nötig, damit der Most Platz hat, um aus dem Presskuchen abzufließen. „Aber genau das bringt wegen der Gerbstoffe auch Geschmack und Bekömmlichkeit, das hat sich die Natur schon richtig ausgedacht“, sagt Christine Saahs, die mit ihrem Mann den Nikolaihof 1971 auf biodynamische Bewirtschaftung umgestellt hat, was damals völlig unerhört war. Die Zeit hat der Familie Saahs recht gegeben, der Wein sowieso.

Der Rest ist Geschichte.



So wie früher. Die Trauben werden noch mit Holzbutten transportiert. Bei der Arbeit mit der alten Baumpresse mutet jeder Handgriff archaisch an.



ALTE HASEN UND JUNGE WILDE

Sloweniens Winzer sind so unterschiedlich wie die edlen Tropfen, die sie hervorbringen. Aber eines haben sie gemeinsam, ob Rebell oder Rebekönig: Sie machen ihr kleines Land groß in Sachen Wein.

TEXT: WOLFGANG MARIA GRAN



FOTOS: LIPI SPUNA



Gemeinsames Abenteuer. Maria und Michael Gross teilen nicht nur die Liebe zum Wein, sondern auch die zu Slowenien. Deshalb werden sie in Zukunft auch ihren Wohnsitz in die neue Heimat verlegen.

Schöne Aussichten. Im kleinen Weinbauort Gorca im Haloze-Gebiet wachsen die Trauben für die edlen Weine. Dort haben die Gross' nicht nur einen wunderbaren Ausblick, sondern schöne Erfolgssichten.



Der Tausendsassa. Jožef Prus aus der Region Bela Krajina galt früher vorwiegend als Spezialist für Süßweine, aber der geschäftstüchtige Winzer hat sich aus diesem Korsett längst befreit.

U ngefähr so stellt man sich einen Ort vor, an dem Fuchs und Hase einander gute Nacht sagen. Das kleine Weinbaudorf Gorca in der Štajerska, der slowenischen Steiermark, besteht aus Hügeln, Wältern, und da und dort steht einmal ein Haus. Eines davon gehört Michael Gross, Spross der steirischen Weinbau-Dynastie aus Ratsch an der Weinstraße. Der weiß zwar nicht, wer in der hiesigen Fauna wem eine gute Nacht wünscht, aber wer zu früher Stunde mit einem gegrunkten „Guten Morgen“ vorstellig wird, schon: „Dort unten“, dabei zeigt er mitten in den Weinberg hinein, „ist ihre übliche Route. Da kommen immer Wildschweine vorbei.“

Michael ist einer von mehreren österreichischen Winzern, die nach Slowenien expandiert haben – wie Manfred und Armin Tement mit ihrer „Domaine Ciringa“ oder Hannes Sabathi mit dem Kauf eines Weinguts im Vipava-Tal im

Westen Sloweniens. Seit mehr als zehn Jahren arbeitet Michael nun in Gorca und freut sich, dass ihn seine erste Einschätzung nicht getrogen hat: „Mir hat sich Schritt für Schritt das unsagbare Potenzial dieser Weinbauregion erschlossen.“ Das er mit „Vino Gross“ auch beeindruckend nutzt.

SCHLITZOHR IM STERNZEICHEN

Bei den jüngsten World Wine Awards in London holte der Wahl-Slowene mit seinen Furmint-Weinen Gold und Platin. Furmint, auch Šipon genannt, ist eine der autochthonen Rebsorten, die in den vergangenen Jahren im Qualitätswein-Segment eine fulminante Renaissance gefeiert haben. „Wir machen hier auch sehr spezielle klassische Weine, aber unser Türöffner ist der Furmint“, sagt er, der seine Philosophie in Slowenien klar definiert hat: „Hier schmeckt der Wein nach der Herkunft, und das ist genial.“

Rebsorten sind oft nur die Transporteure, ich will aber die Region schmecken.“

Individualität ist für Michael das Zauberwort, um im kleinen Weinland Slowenien groß aufzuzeigen. Und die weisen die Weine im selben Maß aus wie die Winzer.

Einer von ihnen ist Jožef Prus, der im südlichsten Weinbaugebiet, in Bela Krajina an der kroatischen Grenze, den größten Wein-Familienbetrieb leitet. Er ist ein alter Hase im Geschäft, keiner der kreativen bunten Hunde, die man immer öfter findet, sondern man ist fast versucht zu sagen: Sternzeichen Schlitzohr. Früher auf Süßweine und Massenwein für Gastronomie und Handel in der Region Posavje spezialisiert, hat er sich in den vergangenen Jahren in den Qualitätssektor hineingeschlichen.

Zwar ist er mit 45 verschiedenen Weinen – natürlich inklusive der süßen – immer noch einer mit beträchtlicher ➤

Trend in Orange. Einer, der praktisch alles macht, verschließt sich auch Trends nicht. Also erzeugt Jožef Prus mittlerweile auch Orange Wine, einen Weißwein, der mit den Beerenschalen maischevergoren wird.



Wo einst alles begann. Hier in Brda in der Region Primorska unweit der Adriaküste nahm der Siegeszug des slowenischen Weins seinen Anfang. Die ehrgeizigen Winzer Simčič, Kristančič und Co traten die Weinrevolution los.





Der Wein-Verrückte. Marjan Simčič denkt und lebt 24 Stunden am Tag Wein. Er hat sich zu einem der großen Stars der Szene entwickelt – unter anderem mit seinem Spitzenwein, der Opoka-Serie, die in Fass-Eiern ausgebaut wird.

Quantität, aber er hat, zum Beispiel mit fulminanten roten und weißen Cuvées, längst unübersehbar auch qualitativ aufgezeigt: „Früher haben die Menschen bei uns sehr viel getrunken. Jetzt trinken sie weniger, aber dafür mit höherem Anspruch.“ Und, Sternzeichen Schlitzohr, da kann und will ein Jožef Prus nicht fehlen: „Marketing ist recht und schön, aber du musst schon was in der Flasche haben, wenn du ernst genommen werden willst.“

RÜCKBESINNUNG AUF DIE WURZELN

Ist Prus ein Späteinsteiger in diese Weinliga, so war Marjan Simčič aus der Weinregion Primorska an der italienischen Grenze von Beginn an einer der Träger der Revolution des slowenischen Weinbaus. Das hat historische Wurzeln, denn sein Vater Salko gehörte, was den Weinbau betrifft, einer in der ideenarmen Planwirtschaft Jugoslawiens verlorenen

Generation an. Mit entsprechendem Furor ging Marjan Simčič nach der Übernahme des elterlichen Weinguts in der Gemeinde Brda ans Werk – fast schon besessen vom Wunsch, endlich das ganze Potenzial dieser wunderbaren Weinregion auszuschöpfen. Das ist auch der Grund, dass ihn seine Frau Valerija als Wein-Verrückten im positivsten Sinn bezeichnet. Marjan Simčič denkt, liebt und lebt Wein.

Wie viele hiesige Winzer ging er zurück zu den Wurzeln des Weinbaus in Slowenien. Da dieses kleine Land nicht nur unterschiedlichste klimatische Bedingungen aufweist, sondern auch verschiedenste Bodengegebenheiten hat, war früher stets eines das Wichtigste: die Beschaffenheit des Untergrunds in den Wein zu bringen. Und darauf bessann sich Marjan Simčič, der inzwischen wie sein Nachbar Aleš Kristančič mit seinem Weingut Movia als Star-Winzer gilt,

als einer der Ersten im Lande. Nicht umsonst nennt er seine Spitzenweine, die in eiförmigen Fässern ausgebaut werden, „Opoka“ – was im Jargon der Brda den an Mineralsalzen reichen Mergelböden bezeichnet.

So liebevoll, wie man sich im Nordosten des Landes inzwischen des Furmint oder Šipon annimmt, widmet man sich in der Primorska einer anderen heimischen Rebsorte: der Rebula oder Ribolla, wie sie auf italienischer Seite genannt wird. Einer der ersten Slowenen, die daraus Qualitätswein machten, war Stojan Šćurek aus Dobrovo, einer der vielen Quer- und Vordenker in der hochinteressanten slowenischen Winzerszene, der sein Weingut gemeinsam mit seinen fünf Söhnen bewirtschaftet. Die Primorska gilt auch als Hochburg der Naturwein-Szene.

Marjan Simčič zählte übrigens bei den jüngsten World Wine Awards ➤



Sir der Reben. Danilo Flakus leitet das Weingut Dveri-Pax, das nicht nur mit ausgezeichneten Weinen Preise in Serie abräumt, sondern auch mit einem stimmungsvollen Gewölbe-Restaurant lockt.

wie Michael Gross und Stojan Ščurek zu den slowenischen Platin-Medaillengewinnern. Mit Gold ausgezeichnet wurde dort das Weingut Dveri-Pax, das sich als eines der ersten im Nordosten des Landes in der Weltspitze etabliert hat. Und das einen starken Österreich-Bezug hat, gehört es doch den Benediktinermönchen aus Stift Admont in der Obersteiermark.

WIE EINE MARIENERSCHEINUNG

Der Mann, der dort das Sagen hat und in Aufreten und Erscheinung an einen englischen Sir erinnert, heißt Danilo Flakus. Er war beim Neustart des wunderschönen Weinguts, das in Jugoslawien durch Enteignung an den Staat gefallen und später an die Benediktiner zurückgegeben worden war, dabei und erzählt schmunzelnd: „Als wir nach sehr großen und sehr notwendigen Investitionen 2012 einen Auftrag von einer

Fluglinie erhielten, 36.000 Flaschen zu liefern, war das für uns fast wie eine Marienerscheinung.“

Auch er widmet sich mit Hingabe dem Šipon: „Wir haben in Slowenien nur eine Chance, uns wirklich einen großen Namen zu machen: wenn wir regionale Rebsorten mit internationalem Stil in Top-Qualität produzieren. Denn auf der großen Bühne haben wir mit dem Šipon die größeren Chancen als zum Beispiel mit Chardonnay.“ Die Ergebnisse bei diversen Wettbewerben geben ihm da recht. Bei den World Wine Awards 2018 war Dveri-Pax mit 13 Medaillen einer der großen und viel beachteten Abräumer.

Wobei das Weingut der Mönche einen großen strategischen Vorteil gegenüber anderen hat, was die Vielfalt anbelangt. Dveri-Pax besitzt Weingärten in drei verschiedenen Regionen – mit ebenso vielen verschiedenen Boden-

beschaffenheiten. „Das ist gut für uns“, sagt Danilo Flakus, „aber es spiegelt auch den großen Vorteil slowenischer Winzer im Gesamten wider. Wir haben alles, was an Böden möglich ist, auf relativ kleinem Raum: Kalk, Mergel, Sand, Lehm. Und dazu haben wir einen riesigen klimatischen Bogen vom Meer bis zu den Alpen.“

Auch Danilo zählt in seinem Metier zu den alten Hasen, aber er verfolgt mit großem Interesse und in manchen Fällen begeistert das Tun der jungen Wilden, die Sloweniens Weinkultur mit kreativen Ideen in nächster Generation weiter revolutionieren.

DAS UFO IM NIRGENDWO

Einer von ihnen ist ein ehemaliger Basketball-Profi von Branik Maribor, der 1,95-Meter-Hüne Uroš Valcl. Er leitet, nachdem er schon mit 20 Jahren die Sportlerkarriere beendet und

Mit Gottes Segen. Dveri-Pax gehört den Mönchen des Benediktinerordens in Admont in der Obersteiermark, die in Slowenien seit mehr als 800 Jahren Wein anbauen (lassen) und gern auf eine Visite vorbeikommen.





Die großen Individualisten. Der ehemalige Basketball-Profi Uroš Valcl (li.) vom Weingut Marof passt genauso wenig in eine Schublade wie Vasja Čotar vom gleichnamigen Öko-Weingut im Karst.

danach Weinbau studiert hat, das Weingut Marof in Mačkovič.

Das wirkt auf den ersten Blick ebenso unwirklich wie die Vorstellung, dass ein Basketballer Spitzwein produziert. Bei der Anfahrt werden die Häuser immer weniger, die Wiesen und Wälder immer mehr, und man wartet nur auf das Schild „Hier endet alles“. Und dann liegt dieses hochmoderne Weingut mitten auf der Wiese zwischen Weinbergen wie ein gestrandetes UFO. Und dennoch lohnt sich die Anreise, denn Uroš Valcl ist ein aufgehender Stern. Michael Gross etwa verkostete seinen Blaufränkischen und sagte danach: „Ich bin fast vom Hocker gefallen – das war der beste, den ich je getrunken habe.“

DEM WEIN SEINE ZEIT GEBEN

Uroš schmunzelt, wenn er so etwas hört: „Ich glaube, es ist sehr viel vom Menschen im Wein, von seinem Wesen und

Charakter. Ich wirke nach außen meist sehr cool, aber im Inneren bin ich ziemlich verrückt und voller Überraschungen. So ist, glaube ich, auch mein Wein.“ Und Danilo Flakus von Dveri-Pax ergänzt: „Wenn in Slowenien in dieser Generation einmal zehn bis fünfzehn Winzer von Uroš' Kaliber da sind, wird das noch einmal einen großen Sprung nach vorne bewirken.“

Manchmal muss man sie derzeit noch suchen, aber es lohnt sich, sie zu finden. Wie Branko Čotar und seinen Sohn Vasja in der Karst-Region. Da wird unter schwierigsten Bedingungen produziert, aber das Resultat auf diesem Öko-Weinhof macht sprachlos. Da bleiben die Weine oft acht Jahre im Fass, ehe sie in Flaschen gefüllt werden. Branko sinniert: „Man muss dem Wein seine Zeit geben. Viel mehr Gutes muss man ihm gar nicht tun, das macht dann schon die Natur.“

DIE WEINGÜTER

Weingut Vino Gross

Gorca 43, Podlehnik
+43/664/820 6179
vinogross.com

Weingut Domaine Ciringa

Ciringa 28, Zgornja
+43/3453/4101
domaine-ciringa.com

Weingut Dveri-Pax

Polički Vrh 1, Jarenina
+386/3178 9100, dveri-pax.com

Vinska Klet Prus

Krmačina 6, Metlika
+386/7/305 90 98, vinaprus.si

Vinska Klet Marof

Mačkovič 35, Mačkovič
+386/2/556 1810, marof.eu

Weingut Marjan Simčič

Ceglo 3b, Dobrovo
+386/5/395 92 00, simcic.si

Vina Čotar

Gorjansko 4a, Komen
+386/41/87 02 74, cotar.si

SAGEN SIE MAL,

brauchen Sie auf Weinkarten unbedingt Weinbeschreibungen?



PRO: Roland Graf



CONTRA: Christina Fieber

Wer im Wirtshaus lesen will, isst auch in der Bibliothek. So oder ähnlich klingt's, wenn Beschreibungsverweigerer pädagogischen Eifer entwickeln. Es gibt sie in zwei Unterarten: jene, die vorgeblich wissen, welchen Wein die anderen bestellen wollen, und bekennende Etiketten-Trinker. Eines aber vergessen sie: In Zeiten, in denen findige Weinhändler „ihren“ Wirten die Getränkekarte gleich mitliefern, zeigt eine selbst verfasste Weinbeschreibung Persönlichkeit.

Vor allem aber bringt sie uns Neues selbst dann nahe, wenn im Lokal gerade nur der Lehrbub die Weine „erklären“ kann. Zumal Auslobungen à la „Ein Orange-Wein, der nicht nach Most riecht“ oder „Der unkonventionellste Sauvignon Blanc im Keller“ Vor-Lust und Widerspruchsgeist zugleich reizen. Linkshirnig sind Geschäftssessen eh auch so schon. Warum sich nicht kurz die kreativen Ganglien wachrütteln lassen?

Sollte doch Dummschwätzerisches („Leicht mit satten Holz- und Ledernoten“) dort stehen, ist Papier allemal geduldiger zu ertragen als ein Sommelier-Vortrag. Versuchen wir es mit einem Vergleich zum anderen Lese-Gut: Der Angestellte im Buchgeschäft ist vielleicht kein großer Literaturkritiker, aber seine ans Buch geheftete handgeschriebene Rezension halte ich für gleich sympathisch wie ein „Der Rod Stewart unter den Rosés“.

Es ist schwierig, Wein zu beschreiben. Worte für sensorische Eindrücke zu finden scheint eine Herausforderung zu sein, die selbst Experten zuweilen an ihre Grenzen stoßen lässt. In der gut gemeinten Absicht mancher Gastronomen, in ihrer Karte über kleinste Details aufzuklären, versteigen sie sich gerne zu bizarrer Degustationsprosa.

Da schmeckt etwa ein Zweigelt nach „Kirschen, ausgewogen durch Vanilletöne der Holzbehandlung“. An anderer Stelle serviert man im Ringen um weise Worte einen Schmarrn aus „herbstlich gelblichen Äpfeln mit Birnenaroma“.

Derlei schwindelerregende Wortakrobatik mag amüsieren, allein ob der Wein zum gewählten Essen passt, bleibt trotz – oder gerade wegen – dieses Geschwurbels ein Rätsel.

Jede sensorische Beschreibung, und sei sie noch so fachkundig, ist zudem subjektiv: Schwärmt einer von reifen Papaya-Aromen, bleibt ein anderer ratlos zurück – nicht, weil er ein desolates Riechorgan besitzt, er hat die exotische Frucht schlicht nie verspeist.

In der Weinsprache greift man auch zu immer gleichen Floskeln: Jeder noch so fette Veltliner wird als hochelegant bezeichnet und gnadenlos überholzten Merlots Finesse zugeschrieben.

Bevor man Gäste also nötigt, sich durch sinnlose oder wirre Wortgebilde zu ackern, könnte man sie doch einfach auch persönlich beraten.

IMPRESSUM
Chefredakteur Markus Honsig
Stv. Chefredakteure Carolin Giermindl, Klaus Kamolz
Projektleitung Achim Schneyder
Projektkidee Gabriele Burian

Art Direction Matthias Preindl (Ltg.),
 Verena Bartosch (Stv.), Tino Liebmann
Fotochefin Sabina Dzinić
Projektleitung Foto Kerstin White
Fotoredaktion Izabela Idziak, Martin Kreil
Freie Mitarbeiter Christina Fieber, Roland Graf,
 Wolfgang M. Gran, Sebastian Hofer, Niki Nussbaumer,
 Christian Seiler

Redaktionsmanagement Martina Bozecsky
Illustrationen Andreas Posselt, Roland Vorlauffer
Head of Photo Isabella Russ
Executive Creative Director Markus Kietreiber
Head of Digital Publishing Mesi Töschinger
Projektmanagement Digital Vanessa Elwitschger
Redaktion servus.com/magazin
 Beatrix Hammerschmid (Ltg.), Luana Baumann-Fonseca, Chris Julia Helmberger
Digital Publishing Marco Bogner, Marijan Kelava, Manfre Krammer, Max Moser

Managing Director Stefan Ebner
Publishing Management Barbara Kaiser (Ltg.),
 Ines Dannecker, Simon Weichselbaum
Head of Media Sales & Partnerships
 Lukas Scharmbacher
Sales Operations & Development Anna Schönauer
 (Ltg.), David Mühlbacher
Sales Management Servus Johannes Wahrmann-Schrä (Ltg.), Christopher Miesbauer, Sabine Zöllb
Anzeigenverkauf Österreich Franz Fellner,
 Thomas Hutterer, Stefanie Krallinger, Alfred Minassian,
 Nicola Okasek-Lang, Britta Pucher, Jennifer Sabejew,
 Ellen Wittmann-Sochor, Kristina Krizmanic (Team
 Assistant); Manuela Brandstätter, Monika Spitaler
 (Anzeigendienst)

Anzeigenverkauf Deutschland Thomas Keihl (Ltg.),
 Clemens Dittrich, Daniela Güpner, Jennifer Heng,
 Martin Riedel, Constantin Röttger, Benedikt Schmid,
 Christian Wörndle

Co-Publishing Susanne Degen-Pfleger (Ltg.), Elisabeth
 Staber (Ltg.), Matthias Blaha, Raffael Fritz, Thomas
 Hammerschmid, Marlene Hinterleitner, Valentina
 Pierer, Mariella Reithoffer, Verena Schörkhuber, Sara
 Wonka, Julia Bianca Zmek, Edith Zöchling-Marchart
B2B-Marketing & Kommunikation Katrin Sigl (Ltg.),
 Agnes Hager, Alexandra Ita, Teresa Kronreif,
 Stefan Portenkirchner

Commercial Design Peter Knertl (Ltg.), Sasha Bunch,
 Simone Fischer, Martina Maier, Julia Schinzel,
 Florian Solly

Abo & Vertrieb Peter Schiffer (Ltg.), Nicole Glaser
 (Vertrieb), Victoria Schwärzler, Yoldas Yarar (Abo)

Herstellung Veronika Felder
Produktion Martin Brandhofer, Markus Neubauer

Lektorat Hans Fleißner (Ltg.), Petra Hannert, Monika
 Hasleder, Billy Kirnbauer-Walek, Belinda Mautner,
 Klaus Peham, Vera Pink

Lithographie Clemens Ragotzky (Ltg.), Claudia Heis,
 Nenad Isailovic, Sandra Maiko Krutz, Josef Mühlbacher

Finanzen Siegmar Hofstetter, Klaus Pleninger
MIT Michael Thaler, Christoph Kocsisek

Operations Yvonne Tremmel, Alexander Peham
Assistant to General Management Patricia Höreth

Herausgeber & Geschäftsführer Andreas Kornhofer

Offenlegung gemäß § 25 Mediengesetz:
 Informationen zum Medieninhaber sind ständig und
 unmittelbar unter folgender Webadresse auffindbar:
servus.com/impressum

Druck Vogel Druck und Medienservice GmbH,
 D-97204 Höchberg (Kern und Endfertigung),
 Poly-Druck Dresden GmbH, D-01257 Dresden (Cover);
 gedruckt auf Furioso von Sappi Fine Paper Europe

Vertrieb Österreich Presso Großvertrieb Austria
 Trunk GmbH, pgvaustria.at; DE, ITA, CH, LUX, LIE:
 DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH, dpv.de

Abo-Service Simmeringer Hauptstraße 24,
 A-1110 Wien, Tel.: 01/36170 70-700,
 Fax: 01/36170 70-799,
 abo@servusmagazin.at

Jahresabre EUR 48,90

Redaktionsanschrift
 Heinrich-Collin-Straße 1/1, A-1140 Wien,
 Tel.: 01/36221-0, Fax-DW: 27930
 E-Mail: redaktion@servus.com
servusmagazin.com

Medieninhaber, Eigentümer & Verleger
 Red Bull Media House GmbH,
 Ober-Leopoldinger-Straße 11-15,
 A-5071 Wals bei Salzburg, FN 297115i,
 Landesgericht Salzburg, ATU6361700

Geschäftsführer Dkfm. Dietrich Mateschitz,
 Gerrit Meier, Dietmar Otti, Christopher Reindl

Ein Produkt aus dem

Red Bull MEDIA HOUSE

DAS HOCH DES TAGES



... KEIN WUNDER BEI DEM WASSER.

Seit jeher umgibt ein Hauch von Mystik und Einzigartigkeit das Thalheimer Heilwasser. Bereits Kelten, Römer und Ritter wussten die positiven Eigenschaften des Heilwassers zu schätzen und für sich zu nutzen. Diese Wertschätzung erfuhr ihren Höhepunkt im 16. Jahrhundert durch die Errichtung von Schloss Sauerbrunn über den sieben geheimnisvollen Quellaustreten. Kein Wunder, denn große Mengen an natürlich gelöstem Natrium, Kalium, Calcium und Magnesium wirken sich neben vielen weiteren Stoffen wie dem stimmungsaufhellenden Lithium positiv auf das ganzheitliche Wohlbefinden aus.

THALHEIM

