

Viel Selbstvertrauen bei österreichischen Spitzenwinzern

Die Deutschschweizer Rebbaukommissäre führen in unregelmässigen Abständen Studienreisen in die Weinregionen benachbarter Länder durch, um sich so einen Einblick in die Lage der lokalen Branche zu verschaffen. Anfang September flogen sie diesmal nach Wien und besuchten die Weinbaugebiete im Burgenland und in der Wachau. Dieser Bericht schildert einige Eindrücke von erfolgreichen Weinbaubetrieben, denen die spezielle Aufmerksamkeit galt.

HANS PETER RUFFNER, AGROSCOPE FAW WÄDENSWIL
hanspeter.ruffner@faw.admin.ch

Die Studienreise der «Konferenz Deutschschweizer Rebbaukommissäre», zu welcher der Weinbaurektor der SZOW gewissermassen als Schriftführer jeweils mit eingeladen ist, führte dieses Jahr ins Nachbarland Österreich. Organisiert wurde die Reise vom Bündner Rebbaukommissär Hans Jüstrich. Unterstützung bei der Vorbereitung hatte er sich bei Karl Burger von Lallemand und beim Herrschäftler Topwinzer Daniel Gantenbein geholt. Letztgenannter liess seine Beziehungen spielen und sorgte dafür, dass die Rebbaukommissäre aus der Schweiz nicht nur gastlich empfangen, sondern sozusagen als VIP-Gruppe behandelt wurden. Beeindruckend, was sein Name als Türöffner bewirkte!

Geschichtsträchtiges Klosterneuburg

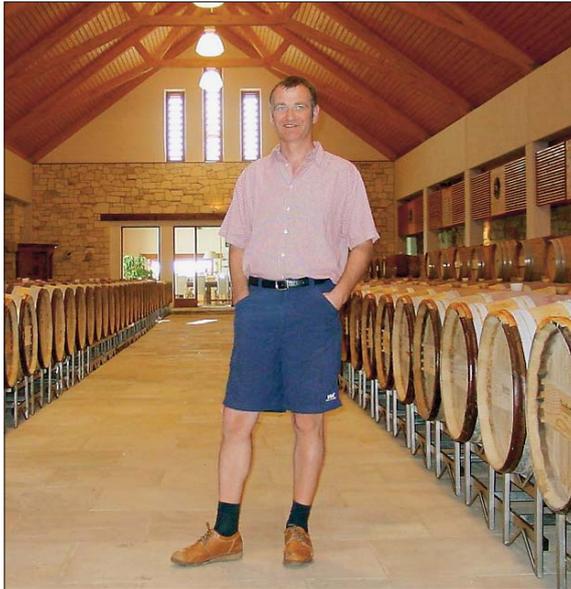
Am Mittag des 31. August flog die Gruppe mit der Swiss nach Wien, wechselte dort in einen Kleinbus

der Firma Zuklin, der sie nach Klosterneuburg führte. «Klosterneuburg» – ein klingender Name in Weinkreisen. Bekannt durch die 1860 von August Wilhelm von Babo gegründete höhere Bundeslehranstalt und dem Stift, das heute mit rund 100 ha der grösste private Weinbaubetrieb Österreichs ist. Dem Versuchsbetrieb Agneshof der Weinbauschule galt unser Antrittsbesuch. Zwölf Hektaren, ein Drittel Junganlagen, ein Drittel Brache, ein Drittel im Ertrag. Hier erfolgt ein Grossteil der praktischen Wissensvermittlung an die je 24 Schüler pro Jahrgang, die aus Bosnien, Ungarn, Tschechien und Südtirol stammen – wobei meines Wissens auch mindestens ein Schweizer darunter ist. Die Ausbildungstätigkeit nimmt rund 35% der Arbeitszeit des Betriebsleiters Bernhard Schmuckenschlager in Anspruch. Etwa die Hälfte ist der Versuchstätigkeit gewidmet, der Rest der Traubenproduktion. Die Forschungsthemen verteilen sich auf die Sorten- und Klonenprüfung (7 Sorten auf 30 Unterlagen), den biologischen Anbau, Spritzmittelversuche und die Pflege des Sortengartens.



Reben, soweit das Auge reicht, in der Gegend des Neusiedlersees. (Foto: Hans Jüstrich, Plantahof)

Joseph Umatham in seinem sakralen Barrique-Lager.
(Foto: Hans Jüstrich, Plantahof)



Gegen Lob kann man sich nicht wehren!

Den Abschluss des Arbeitstags bildete der Besuch auf dem Gut von Martin Haider in Illmitz (www.weinguthaider.at). Einer von drei Betrieben, der dort noch ausschliesslich vom Weinbau lebt. Alle anderen der etwa 350 Weinbauern mit total fast 1000 ha betreiben nebenher noch ein Gewerbe oder führen zumindest eine Frühstückspension. Der Senior stellt uns mit Stolz seinen Sohn, den «Jungwinzer» vor, der in Eisenstadt Weinbau studiert. Die Tochter führt am Flughafen Schwechat eine Vinothek und bringt sich gekonnt selbst ins Gespräch. Haider bearbeitet 13 ha, ein Drittel davon Rotwein – er hat sich aber seit 1970 auf süsse Weine, hauptsächlich Welschriesling spezialisiert, da die Herbstnebel am Neusiedlersee die Bildung von Edelfäule fördern. Interessant zu hören, dass in dieser Gegend für die Flurwache jährlich rund 200 Euro pro ha aufgewendet werden müssen. Neben den Vogelschwärmen aus dem nahe gelegenen Naturschutzgebiet am See, die sogar mit Flugzeugen bekämpft werden, sind auch Wildschäden (insbesondere an Junganlagen) ein Problem, das oft eine Einzäunung der Rieden nötig macht. Haider exportiert ebenfalls einen guten Teil seiner Ernte nach Deutschland und in die Schweiz, seine süssen Weine sind aber auch in Südostasien gefragt. Neuerdings ist er zusammen mit einem Exporthändler daran, den chinesischen Markt zu erschliessen. Er ist für seine Süsseweine bisher mit über 300 Medaillen ausgezeichnet worden und meint bescheiden: «Gegen Kritik kann man sich wehren – gegen Lob ist man machtlos!» Die Preise seiner Beerenauslesen, Eisweine und Trockenbeerenauslesen bewegen sich zwischen 7 und 26 Euro – das Schöppchen!

Zur Übernachtung waren wir im idyllischen Birkenhof in Gols einquartiert, einem ruhig gelegenen Landgasthof im Zentrum des Burgenlands. Wiederum beizeiten – um dem Pendlerstau im Naheinzugsgebiet von Wien zu entgehen – ging es am nächsten Morgen in die Wachau.

Gneis, Paragneis und Löss

Zunächst das Weingut der Stadt Krems (www.weingutstadtkrems.at). Im Besitz der Stadt seit 1452. Bis etwa im Jahr 2000 hatte sich auf dem 31-ha-Betrieb nicht mehr allzu viel getan. Abstossen oder aufbauen? Vor drei Jahren wurde entschieden das Gut zu behalten. Der Önologe Fritz Miesbauer wurde angeheuert. Er führte uns selbst durch den Betrieb. Engagiert, motiviert, optimistisch, raumgreifend, sprudelnd, innovativ seine Ideen. Offenbar kann er das auch auf seine Geldgeber übertragen. Der Keller nähert sich mit Riesenschritten der Moderne. Die Reben werden auf neue Systeme umgestellt, Grüner Veltliner und Riesling bleiben die Hauptsorten. Vielleicht etwas Pinot noir? Hier begegneten wir erstmals der mit dem Alkoholvolumen aufsteigenden Vinea-Wachau-Wein-klassifikation: Steinfeder (max. 11 Vol.-%), Federspiel (max. 12.5%) und Smaragd (über 12.5%) – und der Diskussion über den Bodeneinfluss (Terroir), dem in der Wachau viel Bedeutung beigemessen wird.



Reblagen in der Wachau – von der Ebene in Steillagen übergehend.

Nach dem Mittagessen im Loibnerhof, wo zwar unsere Reservation verloren gegangen war, in dem wir aber trotzdem noch ein schattiges Plätzchen im Garten fanden, besuchten wir den Traditionsbetrieb von Emmerich Knoll. Der Juniorchef führte uns durch den Betrieb, den die Eltern seit 30 Jahren bewirtschaften. Vierzehn Hektaren, davon ein Drittel in Steillagen, aufgeteilt auf 70 Parzellen. Über 80% Weisswein; Grüner Veltliner und Riesling je etwa zur Hälfte. Produktionsziel 900 g/m²; Arbeitsaufwand 400 h/ha am Hangfuss, 1200 bis 1400 h/ha in Steillagen. Es wird in einem Maschinenring gearbeitet, in dem auch temporäre Arbeitskräfte verpflichtet werden können. Irgendwie wirkt das Weingut Knoll wie ein Traubenproduktionsbetrieb, dem eine Verwertung und Vermarktung angehängt wurde. Am Wein wird möglichst wenig verändert. Die Kellerräume, in die wir zur Degustation geführt wurden, waren zwar altherwürdig, aber weder von der Luft noch von der Beleuchtung her für eine Verkostung geeignet. Zudem stellte sich parallel eine jugendliche Besuchergruppe ein, worunter auch die Akustik zunehmend litt. Immerhin glaube ich gehört zu haben, dass unser

Durch die Abteilung Kellerwirtschaft der Lehranstalt führte uns Diplomingenieur Harald Scheiblhofer. Hier ging es vorab um Fragen der Traubenverarbeitung, Vibrationsrinnen, Hochkurz-Erhitzung, verschiedene Gärssysteme (air pulse) und schliesslich das Reizthema Flaschenverschlüsse, einschliesslich des in Mode kommenden Glasstopfens. Im Osten auch nichts Neues! Dem Zustand der Kellereinrichtungen ist anzusehen, dass auch hierzulande die Sparwut auf bestem Weg ist, ein renommiertes Institut in den Ruin zu treiben. Ein Lichtblick immerhin, dass uns Abteilungsleiter Robert Steidl bei der Begrüssung mitteilen konnte, dass der Bau eines neuen Keltereigebäudes beschlossen sei. Erfreulich. Nur – die Errichtung eines Keltereigebäudes ist eine Sache – dessen Unterhalt auf Forschungsniveau eine andere!

Mittlerweile war es aber Zeit fürs Nachtessen im Vorgärtchen unseres Hotels geworden, was besagt, dass das Wetter sich von der angenehmen Seite zeigte. Sozusagen zum Nachtschiff erhielten wir Besuch von «Verbindungsman» Karl Burger, der mit den Kollegen Jochen Sigler aus Freiburg (D) und dem Altmeister der Weinanalytik, Professor Adolf Rapp im Schlepptau anrückte und zwei Weine vom Weingut seines Bruders in Langenlois mitbrachte.

Edelstahl, edle Weine, Glasstopfen

Am Morgen ging's zeitig los nach Gols im Burgenland, auf den 32-ha-Betrieb von Gernot und Heike Heinrich (www.heinrich.at). Das «technische» Glanzlicht unseres Österreich-Besuchs, wie sich später zeigte. Die Heinrichs vermarkten den Ertrag von insgesamt etwa 65 ha, sind Mitglieder der Produzentengemeinschaft Pannobile und qualitätsbesessen: Die Kellerei ein Monument aus Beton, Stahl und Glas, blitzsauber, hell und rationell eingerichtet. In der Traubenannahme Sortierbänder vor und nach dem «Rebler», wie hier die Abbeermaschine genannt wird. Es wird nichts dem Zufall überlassen. Oder doch? Die Topweine



Die «Produktionshalle» des Vorzeigebetriebs Heinrich.

werden spontan vergoren. Sogar ohne Ansteller! Traditionell der Sortenspiegel: Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent und Pinot noir sowie etwas Syrah und Cabernet. Zu 95% Rotwein.

Im Keller Reihen von 3000 und 10 000 L-Stahltanks mit Temperatursteuerung, 40 Holzgärbehälter mit der Möglichkeit zur Argon-Überschichtung des Lagerguts. Die Toplinie der Weine ruht in etwa 1500 Eichenbarriques, davon drei Viertel neues Holz. Ein schöner Teil der Flaschen bereits mit Vino-Lok-Glasstopfen. Die Weinpreise: Einsteigerlinie «Red» zu gut 6 Euro die 75-cl-Flasche, Blaufränkisch und Zweigelt knapp 9 Euro, Pannobile Rot etwas unter 20 Euro, Pinot Noir 27 Euro, die bekannten «Gaborinza» (30 Euro) und schliesslich der «Salzberg» 2002 mit 48 Euro. Kosten-/Leistungsverhältnisse stimmen, wie wir uns in einer abschliessenden Degustation im Verkaufslokal überzeugen konnten, obwohl nach Ansicht von Heike Heinrich die Preise der Topweine zu stark durch die Nachfrage bestimmt werden.

Gespür für Schöpfungskraft

Nach dem Mittagessen an den Gestaden des Neusiedlersees besuchten wir das Weingut von Joseph Umathum (www.umathum.at) in Frauenkirchen. Die Gegend zeichnet sich durch das so genannte pannonische Klima mit über 2000 Sonnenstunden aus, heissen trockenen Sommern, schönem Herbstwetter und kalten Wintern. Umathum veredelt seine Reben selbst und betreibt mit Diplomingenieur Helmuth Gagl von der Weinfachschule in Eisenstadt Klonenselektion. Ihr Ziel sind lockere kleinbeerige Sorten mit nicht zuviel Ertrag. Zurzeit sind es etwa sieben Zweigelt-Klone, die ihren Vorstellungen entsprechen. Der Weinbaubetrieb ist aus einer ärmlichen Landwirtschaft heraus gewachsen. Selbstkelterung mit Direktverkauf ab 1985. Auch heute noch trägt der Gourmet-Tourismus aus dem recht nahe gelegenen Wien viel zu dem 25% Direktverkauf bei. Die weitere Vermarktung erfolgt zu 20% über den Export nach Deutschland, in die USA und die Schweiz. Der Rest geht in die Skigebiete Österreichs.

Die Traubenproduktion folgt biologisch-dynamischen Grundsätzen, ohne dass dies auf der Etikette steht. Kupfer- und Schwefelbrühe werden beim Spritzen der Reben elektrisch geladen. Die Wirkstoffe sollen sich dann wie bei der Pulverbeschichtung in der Autolackiererei an die Reben anlagern. Während unseres Besuchs wurde ein Spritzgerät getestet, das vier Gramm Schweizer Bergkristallmehl pro ha (!) über die Reben versprüht und damit den Gesundheitszustand der Reben erhöhen soll. Worauf die Wirkung beruht, kann Umathum nicht erklären, aber er ist vom Effekt überzeugt. Hier beginnt der Glaube. Der Barriquekeller des Betriebs gleicht einer Kathedrale. Neben etwa 400 Eichenfässchen steht in einer Ecke ein Beichtstuhl. Die Weinkarte reicht vom Messwein zu Euro 5.50 über Zweigelt und St. Laurent (10 Euro) bis zum Ried Hallebühl 2001, einer Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon zu 35 Euro. Umathum ist ein Rotweinspezialist, der auf eine lange Lagerdauer im Holz schwört.

Führer behauptete, dass wer über Reblagen verfüge wie der Betrieb Emmerich, keine Barriques brauche ... Wenn das auf die Dauer nur gut geht!

Ganz anders verlief unser Besuch bei «Terroir-Toni» Bodenstein auf dem Weingut Prager (www.weingutprager.at), der den Betrieb seit etwa einem Dutzend Jahren führt. Wir waren gewarnt worden, dass uns eine hochschulreife Lektion in Bodenkunde erwarten würde - wir wurden nicht enttäuscht. Ausgehend von einer Attacke gegen die EU-Instanzen, die ohne Sachkenntnis Gesetze erlassen und am falschen Ort finanziell stützen, über die Missgriffe der Landesregierung mit dem «Rebinverkehrbringungs-gesetz» bis zur Entwicklungsplanung im ländlichen Raum Wachau schwenkte der studierte Bodenkundler beredt ein auf das pannonische Klima und die Geologie, die via Kaliumgehalt die Spaltöffnungen bei seinem Riesling offen hält. Uff ... Allerdings bringt der *Homo rusticus* (wie er sich selbst nennt), klare, gradlinige und gut strukturierte Weine aus seinem 15-ha-Betrieb hervor, der etwas untypisch 75% Riesling und (nur) 25% Grünen Veltliner umfasst. Nach Bodenstein hat das Terroir sogar einen Einfluss auf die Hefepopulation, was ihn veranlasst, jeden Herbst seine riedspezifischen Hefen in einem Ansteller vorzukultivieren um dann damit die Gärung seines Kaiserbergs oder Steinriedls einzuleiten.

Diesmal nächtigte unsere Gruppe in der Nobelherberge Steigenberger in Krems, wo beim Abschiedessen Karl Burger uns noch Versuchsweine für einen Präferenztest «unterjubelte». Ich hoffe, dass die Resultate nicht in den Firmenschriften von Lallemand als «Blindverkostresultate einer Schweizer Expertengruppe» auftauchen - dafür war mein zwischendurch genossenes Hirschfilet dann doch etwas zu sehr auf der würzigen Seite und auch die Konzentration liess nach.

Ausklang

Der Samstagmorgen war einer Stippvisite in Krems gewidmet, dessen alten Stadtkern wir fast im Laufschrift durchmassen, einem halbstündigen Überfall auf das Stift Göttweig und einem kurzen Anstandsbesuch im Rebschul- und Keltereibetrieb Burger in Lan-



Die Gruppe der Rebbaukommissäre mit Betriebsleiter Toni Bodenstein (links) auf dem Weingut Prager.

genlois. Schliesslich strandeten wir im Loisiium, wobei leider keine Zeit zur Teilnahme am berühmten Sinnenparcours blieb und wir uns stattdessen mit einer Degustation von den einheimischen Spitzengewächsen verabschiedeten. Als besonderen Eindruck von der Reise ins Nachbarland Österreich nahm ich mit nach Hause, mit welchem Vertrauen die Winzer hinter ihren Produkten stehen. Wohl gab es fast überall den nervösen Blick zurück in die frühen 80er Jahre, als der Glykolskandal den österreichischen Weinmarkt zusammenbrechen liess. Heute ist man sich aber einig, dass der damalige Schock eine «Flurbereinigung» eingeläutet hat. Man gibt sich fast mitleidig mit den normalen Traubenproduzenten, die ihre Ernte für 40 bis 80 Eurocents pro Kilo - oder noch weniger - loszuschlagen versuchen, ist aber gleichzeitig überzeugt, dass Qualitätsprodukte das Doppelte bis Dreifache einbringen sollten. Als Aussenstehender muss man dem zustimmen, wenn man das Preispotenzial der Weine berücksichtigt.

RÉSUMÉ

Une sérénité admirable chez les meilleurs viticulteurs autrichiens

Leur voyage d'étude annuel a conduit les commissaires viticoles des cantons viticulteurs suisses allemands chez leurs voisins autrichiens cette année. En trois jours d'excursion, le groupe a eu l'occasion de rendre visite à sept domaines renommés sur le pourtour du lac de Neusiedl dans la Wachau, avec en plus une escale à l'Institut fédéral pour la viticulture et l'arboriculture de Klosterneuburg. Les problèmes qui se posent aux institutions publiques en Autriche semblent étrangement familiers: la pénurie grandissante de ressources financières ne permet plus d'être à la hauteur des plus récentes évolutions en matière d'équipement et l'image s'en ressent. En revanche, les propriétaires des prestigieux domaines visités ont été impressionnants de fierté et de confiance dans l'avenir: Certes, le scandale des glycols du début des années 80 est encore dans toutes les mémoires, mais il est perçu en tant que catalyseur d'un processus d'assainissement qui a permis de séparer le bon grain de l'ivraie et les producteurs sont persuadés que les vins de la région ont encore une chance très réelle sur les marchés européens et même mondiaux. Un optimisme qui semble justifié vu la qualité des produits qui sortent des meilleurs domaines.