

Projektreise ins Burgenland

Die Lernenden des Ausbildungsgangs Winzer und Weintechnologen am Strickhof Au/Wädenswil unternahmen im Frühherbst 2014 (zu Beginn ihres letzten Lehrjahrs) eine Projektreise ins österreichische Burgenland. Dabei wurden verschiedene namhafte Weingüter, Weinmarketing-Organisationen sowie eine Essigmanufaktur besucht. Die Reiseteilnehmenden erhielten Einblick in eine gut strukturierte, funktionierende nationale Weinvermarktung.



BEITRÄGE DER KLASSE WINZER UND WEINTECHNOLOGEN 12/15,
ZUSAMMENGESTELLT VON YANNICK REUSSER, STÄFA
yannick.reusser@gmail.com

Zu Beginn unseres Abschluss-Lehrjahrs stand eine Projektreise ins österreichische Burgenland auf dem Programm. Die Klasse 12/15, bestehend aus 20 Winzerinnen und Winzern sowie neun Weintechnologinnen und Weintechnologen, traf sich am Sonntagabend am Hauptbahnhof Zürich. Im Reiseкар ging es gutgelaunt nach Wien, wo wir am Montag früh eintrafen.

Weinbau in Österreich

Als Erstes besuchten wir die Agentur des österreichischen Weinmarketings (ÖWM), in der wir über die Strukturen des österreichischen Weinmarkts informiert wurden. Schnell merkten wir, dass die Österreicher in Sachen Qualitätskontrolle und Vermarktung uns Schweizern um einiges voraus sind. So sind lediglich 35 Qualitätsrebsorten zu-

gelassen und sämtliche Qualitätsweine werden analytisch und degustativ überprüft. Andererseits verfolgen die Winzer, egal ob in Niederösterreich, Wien, dem Burgenland oder in der Steiermark, ein gemeinsames Ziel: den Verkauf von österreichischem Wein. Weinpolitik und ÖWM-Verantwortliche haben eine Strategie ausgearbeitet, die den Winzern zwar verschiedene Punkte vorgibt, aber doch Raum lässt für Innovation und Individualität.

Etwas verrückter Essigpapst

Nach einem leckeren Wienerschnitzel besuchten wir den renommierten Essigpapst Erwin Gegenbauer. Er empfing uns im Innenhof seines Betriebs. Angefangen hat das Ganze mit einer Essiggurkenfabrik, die sein Grossvater 1929 gründete. Ein Burnout veranlasste dann den 30-jährigen Gegenbauer, das Geschäft zu verkaufen. Heute ist er Essigbrauer, Kaffeeröster, Aromaexperte, Ölmacher, Bierbrauer und Visionär. Nach einem Rundgang durch die Abfüllerei konnten wir einige seiner Kreationen verkosten.

Mit einer Pipette tropfte er uns – fast wie bei der heiligen Kommunion – die Proben in die offenen Mäuler. Dabei wies er auf den Riesenaufwand bei der Produktion hin: Für einen Liter Himbeeröl braucht es 1½ Tonnen Kerne! Über eine Treppe gelangten wir dann in den Keller, in dem in Glasballons über 70 verschiedene Essigsorten reifen. Es sind Säfte von Äpfeln, Trauben, Kirschen, Beeren, aber auch von Gurken und Spargel.

Am Abend fuhren wir mit dem Car nach Neusiedl am See, wo wir unsere Unterkunft bezogen.

Kellertechnik «made in Austria»

Am Dienstagmorgen waren wir schon früh auf dem Weg nach Gols. Bei der Firma von Thomas Benczak konnten wir miterleben, wie Kellergeräte gebaut werden. Der Inhaber höchstpersönlich stellte uns seine Firma vor und erklärte, wie doppelwandige Tanks entstehen. Weiter werden in diesem Werk auch Abbeer- und Traubensortiermaschinen, Pressen und andere kellertechnische Geräte produziert. In vielen Weinkellern sind wir im Verlauf der Projektwoche immer wieder auf Geräte dieses Herstellers gestossen.

Biodynamische Spitzenweine

Das erste Weingut besuchten wir am Dienstagmittag im Burgenland. Der Rundgang durch den Betrieb von Joseph Umathum begann im Verkaufsraum mit einer kurzen Rückblende und einer informativen Übersicht über die geografischen und strukturellen Eigenheiten des Gebiets. Die Besichtigung führte durch Keller, Weingarten und Maschinenpark. Dabei fiel die spezielle Gebäudearchitektur auf. Besonders der kirchenartige Barriquekeller beeindruckte. Die Reben werden nach biodynamischen Grundsätzen bewirtschaftet. Manch einem wird das Vergraben von Kuhhörnern als «Hokuspokus» erscheinen. Wenn aber bei diesem Weingut etwas verzaubert, dann der fertige Wein im Glas und nicht die Anbauweise!

Flüssiges Gold

Bei einem Besuch im Burgenland darf das Weingut Kracher nicht fehlen, es gilt als «Süssweinhochburg» schlechthin. Auf Wunsch der Klasse fuhren wir mit dem Rebmeister als Erstes in die Reben. Ungefähr ein Drittel davon steht überraschenderweise auf einer Sandschicht, die bis zu sechs Meter mächtig ist. Mineralischer Dünger wird in Sulfatform und zwei- bis dreimal als Blattdünger verabreicht. Für uns neu war auch die Doppelstockerziehung. Dabei werden immer zwei Reben pro Stichel gepflanzt. Die Stockpaare stehen 120 cm auseinander, die Reihen zwei Meter. Beide Reben eines Paares werden auf je einen Strecker mit sechs Trieben zurückgeschnitten, wobei die eine Tragrute nach links, die andere nach rechts gezogen wird. Natürlich durfte die Weindegustation nicht fehlen: Wir konnten 13 Weine verkosten, davon zehn Süssweine. Jede erdenkliche Art von Süsswein ist hier zu finden: Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und auch ein Eiswein. Unser Favorit war die «Zweigelt Beerenauslese 2011».



Wein im Burgenland

Am Mittwochmorgen besuchten wir das regionale Weinkomitee Burgenland, wo uns Christian Zechmeister zu einer Einführung mit anschließender Degustation erwartete. Das Burgenland vereint weingeografisch die vier Regionen Neusiedlersee, Leithaberg, Mittelburgenland und Eisenberg. Das Weinkomitee ist die überregionale Weinmarketing-Organisation. Der Verein koordiniert die strategischen Bemühungen der Weinwirtschaft. Wichtig dabei ist, dass der Auftritt im Einklang mit dem der ÖWM GmbH steht. Ziele sind die Hebung des Bekanntheitsgrads burgenländischer Weine im In- und Ausland, die Absatzförderung sowie die Bündelung der Gesamttätigkeiten um den burgenländischen Wein.

Bei der Weinverkostung auf dem Weingut Feiler-
Artinger.

Innovation und Tradition

Nach dem Mittagessen in Eisenstadt und einer spannenden Führung mit Kellerbesichtigung im Schloss Esterházy

Degustation im modernen Keller von Hannes Reeh.





Auf dem Weg zum Degustationsraum des Weinguts Iglar.

ging es am Nachmittag weiter zum Weingut Hans Iglar. Empfangen wurden wir von Juniorchef Clemens Reisner, der bei einem Glas Zweigelt Rosé in die Vergangenheit zurückblendete: Die Betriebsgeschichte – vor allem die der historischen Scheune – ist nicht alltäglich. Im Ersten Weltkrieg diente das Gebäude als Unterschlupf für Flüchtlinge, brannte später nieder und wurde wieder aufgebaut. 2009 übernahm Iglars Tochter den Hof. Bei der Renovation wurde das Innenleben der Scheune erhalten, das Dach isoliert und im oberen Stock ein mo-



Der Barrique-Keller im Weingut Iglar.

derner Degustationsraum eingerichtet. Der im traditionellen Stil gehaltene Barriquekeller bringt die Besucher schon durch die Zahl der Fässer ins Staunen. Bei der Weindegustation wurde schnell klar, dass hier Qualität eine grosse Rolle spielt. Die körperreichen und terroirbetonten Rotweine gefielen den meisten von uns sehr gut.

«Unplugged»

Hannes Reeh steht für Innovation wie kaum ein anderer österreichischer Winzer. Er übernahm 2007 den gemischtlandwirtschaftlichen Betrieb mit acht Hektaren Reben. Mittlerweile besitzt er selbst 25 ha Rebland und kauft Trauben von weiteren 60 ha zu.

Eine kurze Führung durch einen der Rebberge gab Einblick in den lokalen Weinbau. Andau ist mit 2400 Sonnenstunden der sonnenreichste Ort Österreichs und mit 450 mm Niederschlag trocken. Die Reben werden wenn möglich nur einmal kurz vor der Blüte bewässert. Ausser dem Gipfeln werden alle Laubarbeiten und die Ertragsreduktion von Hand ausgeführt. Auf dem Betrieb stehen zu 80% rote Sorten. Das Kellergebäude mit Büro und Wohnhaus wurden in den letzten Jahren neu erstellt. Der Bau wirkt äusserlich schlicht und modern, auch das Innenleben ist einfach und funktionell. Vom Haupteingang gelangt man via Präsentationsraum durch eine Glastüre direkt ins 1000 Fass zählende Barrique-Lager. Die Weine sind in drei Linien unterteilt. Klassik: reinsortige klassisch ausgebaute Weine; Heideboden: Cuvees (Hauptsorte Zweigelt) und «Unplugged». Unter «Unplugged» werden Weine ohne Einsatz von Schönungsmitteln, Enzymierung und Reinzuchthefen hergestellt. In guten Weinjahren sogar ohne Filtration. Die Weine trinken sich leicht, sind unkompliziert und zeigen trotzdem beeindruckende Raffinesse.

Mehr Schein als Sein?

Mit dem Weingut Scheiblhofer besuchten wir eines der grössten Weingüter Österreichs. Der Betrieb verarbeitet Trauben aus 100 ha Reben. Johann Scheiblhofer persönlich führte uns durch den Betrieb. Er gründete vor Jahren das Weingut und konzentrierte sich zunächst auf Weiss- und Süssweine. Sein Sohn Erich übernahm 1999 den Betrieb und produziert heute hauptsächlich Rotwein im «Neuweltstil».

Besonders ins Auge sticht die Architektur. Die Hauptfassade ist verglast und alles ist sehr modern und gepflegt eingerichtet. Das Verkaufslokal ist 365 Tage im Jahr geöffnet und man kann die Weine kostenlos probieren. Dies trägt sicherlich ebenfalls dazu bei, dass die Kunden immer wieder gern vorbeikommen.

Unter dem Eindruck des Designs, der Innenausstattung, der Elektronik sowie der quasi filmreifen Bezeichnungen «The General» oder «The Commander», die die Porträts der Familienmitglieder zieren, geraten die Weine fast zur Nebensache. Sehr selbstsicher wurden sowohl Einrichtungen wie Weine gezeigt. Was für die einen grandios daherkommt, wirkt auf andere eher etwas protzig. Am Erfolg des Weingut Scheiblhofer sieht man aber, dass sich die Strategie auszahlt – nicht umsonst nennt sich Johann Scheiblhofer «Big John».



Besichtigung einer Zweigelt-Parzelle.

Der Winzerkönig

Auf der Heimfahrt besuchten wir noch das Weingut Feiler-Artinger in Rust. Die TV-Serie «Der Winzerkönig», bei der Besitzer Kurt Feiler als Statist und fachlicher Berater mitwirkte, wurde hier gedreht. Ein Betrieb mit eigener Philosophie: Seit 2010 wird die Methode des «sanften Rebschnitts» angewendet, seit 2012 ausserdem nach biodynamischen Richtlinien gearbeitet. Dadurch wird die Wuchskraft der Rebe reduziert. Die Trauben werden lockerer, was das Aufplatzen der Beeren und damit die Gefahr von Essigsäurebildung vermindert. Gespritzt wird jeweils im Frühling mit Brennesselaufguss und im Sommer mit Kamillentee. Wie in der Homöopathie ist nicht die Menge, sondern der Informationsgehalt der Präparate von Bedeutung. «Extrakte» dominieren den Pflanzenschutz im biodynamischen Weinbau. Nach der Kellerbesichtigung degustierten wir diverse biodynamische Topweine.

Ende gut, alles gut!

Damit ging die sehr spannende und lehrreiche Projektreise zu Ende. Jeder von uns hat wertvolles Wissen mitgenommen und kann es künftig im Berufsalltag anwenden. Besonders beeindruckte uns die gut strukturierte Vermarktung des österreichischen Weins. Sie zeigt, dass mit Offenheit und Flexibilität aller Partner viel erreicht werden kann!

Herzlich bedanken möchten wir uns bei den Organisationen, die unsere Reise ermöglicht haben: das Kompetenzzentrum für Bildung und Dienstleistung Strickhof, der Branchenverband Deutschschweizer Wein (BDW), die Brunner Weinmanufaktur in Hitzkirch (LU), die Rebschule A. Meier in Würenlingen (AG) und die Firma Silent AG in Otelfingen (ZH). ■

Voyage au Burgenland

R É S U M É

Un voyage a conduit les apprentis de 3e année de la filière technologie en viticulture et œnologie du Strickhof Au/Wädenswil dans l'Etat autrichien du Burgenland au début de leur dernière année de formation. Au programme figuraient les visites de domaines prestigieux, de vinaigreries et de manufacturiers d'équipements pour la cave, mais aussi d'entreprises spécialisées dans le marketing du vin. Tout au long de cette semaine très intéressante, nous avons ainsi eu l'occasion de découvrir de multiples facettes de la commercialisation, de la production du vinaigre, du vin et du vin

doux, et nous avons été confrontés aux philosophies individuelles de la vinification et de la viticulture de ceux qui nous ont accueillis.

Les conditions climatiques et structurelles du Burgenland formaient un autre centre d'intérêt. Après un voyage riche en enseignements, nous sommes retournés dans le pays avec dans nos bagages beaucoup de nouvelles connaissances et d'idées que chacune et chacun de nous pourra intégrer dans sa future vie professionnelle. Le voyage a été un succès retentissant!