

Traumberuf Winzer

Die Arbeit der Weinbauern ist so facettenreich wie die Winzer selbst. Sie teilen dabei die Leidenschaft für die Natur und die Möglichkeit, ihre Weine kreativ und behutsam zu begleiten.

PETRA BADER

Thomas Huber vom Wiener Weingut Fuhrgassl-Huber beginnt seinen Tag sehr zeitig. Er braucht die Ruhe und Gelassenheit des Morgens, um sich auf das einzustellen, was ihn erwartet. Gleich in der Früh trifft er täglich seinen wichtigsten Berater – Großvater Ernst. Er ist ihm mit seiner Erfahrung eine wichtige Stütze im Betrieb – nie belehrend und immer offen für alle Fragen. Ein Geschenk für den jungen Winzer. Mit 19 Jahren und direkt nach Abschluss der Weinbauschule ist er in den familieneigenen Betrieb eingestiegen. Zum einen, weil sein Großvater mit 75 Jahren schon auf seine Wachablöse gewartet hat. Aber auch, weil er sich bereit fühlte. Wie in jeder Weinbauernfamilie üblich, war er aber schon immer mit eingebunden. Als Kind hat ihm das Traktorfahren am meisten gefallen. „Das tue ich heute noch gern“, erzählt er. Huber ist trotz seiner Jugend traditionsverhaftet. Er verwendet ganz klassische Etiketten und setzt auf die Qualität alter Sorten wie Neuburger, Roter Muskateller oder Grüner Silvaner.

Von langen Auslandspraktika hält er nicht viel. In einer gelassenen, fast abgeklärten Art meint er: „Ich bin Freigeist und will machen, was mir passt. Es ist schon wichtig, über den eigenen Glasrand hinauszuschauen. Deshalb unternehme ich Exkursionen und spreche mit den Menschen, die ich dort treffe.“ Er möchte verstehen, wie es die anderen machen, aber nichts kopieren. Momentan schaut er sich die Weinregion Piemont an. Seine Vorstellung vom guten Wein: Er soll den Leuten einfach schmecken. Sein Ehrgeiz und sein lockeres Auftreten haben ihn innerhalb kurzer Zeit auch zum beliebten Kollegen gemacht. Im vergangenen Jahr wurde er in die Gruppe „Wien-Wein“ aufgenommen. Betriebe wie Wieninger, Christ, Edlmoser, das Weingut Cobenzl und Mayr am Pfarrplatz – sozusagen das Who's who der Wiener Winzerszene – zollen ihm so ihren Respekt. Thomas Hubers Erfolge kamen schnell. Restaurants wie Obauer in Werfen und zahlreiche Wiener Ringstraßenhotels listen Fuhrgassl-Huber auf ihren Weinkarten. Ganz nebenbei hat er den Betrieb in Neustift am Walde von 19 auf 34 Hektar erweitert und den Keller modernisiert. Chapeau vor so viel Tatendrang.

Was macht das Leben eines Winzers aus? „Die Art, wie ich mich jeden Tag selbst verwirklichen kann, fasziniert mich am meisten“, lautet Johannes Zillingers Antwort, die von Herzen kommt. In einer sanften Hofübergabe konnte er Schritt für Schritt in seine Aufgaben im Weinviertler Biopionierbetrieb in Velm-Götzendorf hineinwachsen. 2002 überließ ihm sein Vater zuerst die Vinifikation der Rotweine, 2006 übernahm er die kompletten Kellerarbeiten. Seit 2012 ist er Betriebsleiter. „Hier am Weingut hat man schon immer alles ein wenig anders gemacht als die Kollegen“, erklärt er. Johannes hat zwar die Weinbauschule absolviert, tut aber kaum etwas so, wie er es dort gelernt hat. Für die Zillingers hat die intakte Umwelt immer oberste Priorität.



Thomas Huber vom Wiener Weingut Fuhrgassl-Huber.

BILD: SN/FUHRGASSL-HUBER

tät. Seit 30 Jahren wirtschaften sie biologisch. Die Rebpfanzen werden mit Kräuteraufgüssen und Auszügen aus dem eigens dafür angelegten Garten gestärkt. Besonders Thymian ist hilfreich. Er wirkt da herbizid und fungizid, wo andere gleich die chemische Keule schwingen.

Mit einer exakten Selektion bei der Lese erreicht Zillinger das perfekte Ausgangsmaterial für den Keller. Deshalb kommt er dort mit einem recht minimalistischen Prinzip aus. Gekeltert werden drei Weinlinien: „Vélué“, der alte Name des Ortes Velm, steht für trinkfreudige und frische Weine. Für die „Reflexion“ werden Lagenweine meist im Edelstahl ausgebaut und anschließend mit in der Amphore Maischevergorenem rückverschnitten. So entstehen Weine mit viel Rückgrat und Dichte, die kaum Schwefel brauchen. Als „Numen“ wird das metaphysische Wirken bezeichnet, das der Mensch nicht beeinflussen kann. Für diese Serie greift Zillinger im Keller kaum noch ein. Die Weine reifen in 500 bis 700 Liter fassenden Akazienfässern. Seit der Ernte 2013 und nach einem langen Umstellungsprozess ist der Betrieb nun Mitglied im Demeter-Verband. Die so arbeitenden Weingüter erfüllen freiwillig strengere Richtlinien, als es das EU-Biogütesiegel verlangt. Und sie orientieren sich an den Lehren des Anthroposophen Rudolf Steiner. Logische Konsequenz: Zillingers Weine sind wohlthuend authentisch und schwimmen nie im Mainstream mit.

Der ehemalige Wirtschaftsinformatiker Stephan Oberpfalzer hat sich erst vor gut fünf Jahren seinen Traum vom Leben als Winzer erfüllt. Für ihn und seine Frau, Monika Killer-Oberpfalzer, Neurochirurgin an der Medizinischen Paracelsus Universität in Salzburg, war die Faszination beim Weintrinken der Auslöser dafür, ihr Leben umzukrem-

pehn. Nach vielen Weinreisen und auf der Suche nach einem Platz, wo sie selbst Wein machen könnten, verschlug es sie ins Burgenland. In Deutsch-Schützen wurden sie fündig und konnten 2008 gut 1,2 Hektar Weinberge kaufen. Stefan Oberpfalzer sattelte 2009 beruflich komplett um und begann, sein Weingut samt Kellerei und Gästezimmern im Südburgenland zu planen. Die Adresse Weinberg 150 in Deutsch-Schützen könnte stimmiger nicht sein. Beim Namen für das Weingut ließ er sich von Shakespeare inspirieren. Der war ja bekannt für Charakter, Tiefsinnigkeit und Würze, ganz so, wie man sie im Wein auch findet. Stephano, der berauschte Kellermeister aus dem Theaterstück „Der Sturm“, wurde Pate für den Betrieb.

Die Verarbeitung der ersten Ernte 2009 fand noch im Keller eines befreundeten Weinbauern im Ort und mit dessen Hilfe statt. Überhaupt wurden die Quereinsteiger im Südburgenland sehr offen aufgenommen. „Franz Wachter und sein Sohn Christoph vom Weingut Wachter-Wiesler waren immer für uns da. Aber auch alle anderen Kollegen im Gebiet waren sehr kooperativ.“ Aus diesem Grund schätzt das Ehepaar Oberpfalzer das Leben in der Gemeinde an der Grenze zu Ungarn. Es ist vor allem für Monika Oberpfalzer, die unter der Woche noch in Salzburg an der Uni arbeitet, ein wertvoller Ausgleich. Auch die Stilistik der Weine, die hier auf dem sehr speziellen Terroir am und rund um den Eisenberg entstehen, ist genau das, was Stephan Oberpfalzer machen wollte. „Als Winzer hat man die einzigartige Chance von der Urproduktion im Weingarten über die Verarbeitung und Vermarktung alles in einer Hand zu haben und frei zu gestalten“, sagt er. Nie wieder würde er den Bürostuhl mit der Arbeit in den Rebzeilen oder dem Fasskeller eintauschen.



Johannes Zillinger, Weinviertel.

BILD: SN/ZILLINGER



Stephan Oberpfalzer

BILD: SN/PETRA BADER

BESONDERE WEINE

Thomas Huber

2013 Traminer Preussen

Der Wein brilliert durch seinen charmanten Duft nach Wildrosen, Pfirsich und etwas Marzipan. Im Mund ist er kompakt und straff, hat eine wunderbar fließende Säure. Das Schöne: Er ist nicht überparfümiert und bietet dabei doch eine Pracht an rebsortentypischen Attributen.

www.fuhrgassl-huber.at

Johannes Zillinger

2012 Riesling Numen

Es ist der Star aus Zillingers 2012er-Kollektion. Enorm dicht und gleichzeitig hochelegant, mit starker Aussage, aber der genau richtigen Dosis an Offenheit. Ein Riesling wie aus dem Bilderbuch, der selbst eingefleischte Fans der Rebsorte mit seinem Potenzial überrascht.

www.velue.at

Stephan Oberpfalzer

2011 Blaufränkisch Eisenberg DAC Reserve Prospero

Ein besonders typisches Beispiel eines authentischen Südburgenländers. Ein Blaufränkisch in Reinform mit Beerentönen und zarten Pfeffernoten sowie einem sehr guten Trinkfluss. Das Tannin ist harmonisch, der Wein wirkt pur und direkt.

www.stephano.at

KOSTBARE KULTUR



ÖSTERREICH WEIN

„Tradition ist die Weitergabe des Feuers und nicht die Anbetung der Asche.“ Gustav Mahler
www.osterreichwein.at