

# Der Kultwein aus Wien

Von New York bis Tokio – er ist in aller Munde: der Wiener Gemischte Satz. Vor Kurzem wurde er sogar von Slow Food als Presidi in die „Arche des Geschmacks“ aufgenommen.



Jutta Kalchbrunner in einem ihrer Weinberge: „Diese Arbeit lehrt viel fürs Leben.“

Bild: SN

PETRA BADER

Wenn's einen Wiener Wein trinken wollen, müssen's zum Heurigen gehen“, das war lange Jahre der Rat vieler Sommeliers an ihre Gäste. Nach seiner Renaissance ist der Wiener Wein, und im Speziellen der Wiener Gemischte Satz, Kult geworden – und von keiner ordentlich bestückten Weinkarte mehr wegzudenken. Einen Löwenanteil an dieser Entwicklung hat Fritz Wieninger, Chef eines 45 Hektar großen Weingutes in Stammersdorf und Leitfigur der Wiener Winzer. Schon in den 1980er-Jahren, als er das Weingut von seinen Eltern übernahm, war er fasziniert von der Idee des Gemischten Satzes. Er führte Gespräche mit betagten Weinbauern, die ihm von seinen Vorzügen vorschwärmten. Dieser war allerdings damals aus fast allen Weingärten der Bundeshauptstadt verschwunden. Rebsortenreine Weinberge galten in der modernen Weinkultur als das Maß aller Dinge.

Viele Jahre später bekam Wieninger einen nach alter Tradition bepflanzten und vier Hektar großen Weingarten in der Lage Nußberg angeboten. Ohne wirklich genau zu wissen, was ihn erwartete, ging er das Wagnis ein. Der Weingarten, der mit unzähligen verschiedenen Rebsorten bunt durcheinander bestockt ist, wurde 1999 von Wieninger das erste Mal geerntet. „Bei meinen ersten Verkostungen aus dem Tank, war ich überrascht. Der Wein präsentierte sich so facettenreich wie ein junger Meursault. Ich spürte sofort das Potenzial und entschied, ihn lang auf der Feinhefe reifen zu lassen und erst nach einem Jahr im November abzufüllen“, erzählt er.

Der Wein schlug ein wie eine Bombe. Abgefüllt wird er seit der ersten Ernte in eine spezielle historische Flasche, ausgestattet mit einem nostalgischen Etikett, das die Vorfahren von Wieninger in einer Schwarz-Weiß-

Aufnahme bei der Weinernte zeigt. Der Wiener Gemischte Satz Nußberg Alte Reben wurde über Nacht zum Bestseller des Weingutes und animierte etliche von Wieningers Kollegen, sich auf diese Tradition zurückzubesinnen.

Der Weinbau in Wien hat lange Tradition. Archäologische Funde beweisen, dass in Wien seit 750 v. Chr. Wein angebaut wird. Die Römer brachten allerdings die Kulturreben mit und weiteten die Rebfläche aus. Kaiser Josef II. erteilte der Wiener Winzerschaft im Jahr 1784 die Erlaubnis, neben ihren Weinen auch Lebensmittel aus eigener Herstellung verkaufen zu dürfen – der Wiener Heuriger war geboren. Das Wort „Heuriger“ kommt übrigens nicht von „heuer“, sondern von „Hauer“, der Urwiener Bezeichnung für Weinbauer.

Aber nicht nur in Wien, in nahezu allen wichtigen Weinbaugebieten der Welt pflanzten Weinbauern damals ihre Rebberge nicht reinsortig, sondern gemischt aus. Was heute kaum mehr vorstellbar ist, galt als wichtige „Versicherung“. Die zusammengewürfelten Rebsorten – früh- und spätreifend, säurebetont und mild, dezent oder „schmeckert“, die Seite an Seite gemeinsam im Weingarten wachsen, minimieren das Risiko eines Ernteausfalls durch Wetterkapriolen oder Schädlingsbefall. Hat eine Sorte Probleme in einem Jahr, gedeiht die nächste dafür prächtig. Freilich wurden die Trauben nach der Ernte nicht getrennt, sondern gemeinsam gekeltert und ausgebaut. Die unterschiedlichen Charaktere der Rebsorten ergeben ein verblüffend harmonisches Ganzes, zudem tritt das Terroir deutlich in den Vordergrund. Heute werden von den 680 Hektar Rebfläche in Wien etwa zehn Prozent als Gemischter Satz bewirtschaftet – Tendenz steigend.

Allerdings liegen die Weinberge recht nahe dem Stadtkern, was natürlich Immobilienspekulanten auf den Plan ruft. Die wesentlichen Flächen sind auf die Regionen Nußberg/Kahlenberg, Bisamberg und Mauer aufgeteilt. Das rasante urbane Wachstum tut seinen Teil dazu, die Zahl der

Weinberge zu limitieren. Jutta Kalchbrunner mit ihrem Weingut Ambrositsch – ihr Mädchenname – hatte Glück, als sie sich für Weingärten in Wien interessierte. Die Quereinsteigerin und gelernte Grafikerin, hatte zuvor Uwe Schiefer im Südburgenland und John Nittnaus am Neusiedlersee über die Schulter schauen dürfen. Ihr wurden in der Folge dann zwei Weingärten mit Gemischtem Satz anvertraut. Darunter ein malerischer Weingarten, 1955 bepflanzte, in der historischen Grinzinger Paradelage Sommereg. Dort wachsen etwa 20 verschiedene Rebsorten, unter anderem verschiedene Traminer Spielarten, Riesling, Weißburgunder und Welschriesling. „Die Arbeit lehrt viel fürs Leben“, sagt die Winzerin. Das „Einfach-werden-Lassen“ ist hier oberste Pflicht des Winzers. Auch der richtige Erntezeitpunkt geschieht aus dem Bauch heraus. Ihr zweiter Gemischter Satz, 1952 ausgesetzt, steht in der Obersieveringer Lage Reissern. Dort keltert sie einen Wein mit kühlerer Stilistik – ein echter Sieveringer, wie Wienweinfans ihn nennen. Eine besondere Traube hat die Winzerin in der Reissern stehen: die k. u. k. Hoftraube. Diese sehr alte, kaum mehr bestimmbare Sorte wurde zu Kaisers Zeiten von den Bäuerinnen als Speisestrauben an den Wiener Hof gebracht.

Jetzt nahm auch die Slow-Food-Stiftung den Wiener Gemischten Satz in die „Arche des Geschmacks“ auf. Weltweit sind dort rund 300 Presidi (ital. presidio = Schutzraum) als schützenswert gelistet, darunter fünf Weine. Die in Italien gegründete Slow-Food-Bewegung hat mehr als 100.000 Mitglieder in 153 Ländern. Durch diese Vernetzung gewann der Gemischte Satz noch mehr Aufmerksamkeit.

Nicht nur die Wiener Winzer haben wieder entdeckt, dass der Gemischte Satz „ihr“ Wein ist. Mittlerweile unterstützt auch die Landwirtschaftskammer das Projekt. Im Sinne eines guten Miteinanders befand übrigens auch der verstorbene Schriftsteller Norbert Silberbauer: „Der Gemischte Satz ist für mich ein Widerstandstrunk gegen unsere Asylpolitik.“

## BUCHTIPP



**Wien ist ein Schmelztiegel.** Menschen, Sprachen, Kulturen – alles kommt hier zusammen. Wien ist g' mischt. Mozart & Beethoven, Chuzpe & Trottoir, Schnitzel & Knödel, die Lipizzaner & die Habsburger – alle sind sie keine gebürtigen Wiener. Sie sind „Zuagaste“ und machen doch die Stadt aus. Dasselbe gilt für die Rebsorten: Riesling, Traminer, Veltliner, Weißburgunder, ... Alle finden sich im Wiener Gemischten Satz. Der Autor Oliver Gruen hat fast zwei Jahre dieser Buch/DVD-Kompilation gewidmet. Er ist tief in den Gemischten Satz eingetaucht, hat Interviews geführt, Fotos geschossen und natürlich Texte verfasst. Er hat Weinberge und Winzer besucht, Kellergassen und Heurigen. In seinem vollständigen Werk finden sich rund 350 Fotos, 800 weitere sind auf der beigefügten 30-Minuten-DVD abrufbar. Die aufregend schönen Bilder wurden bislang noch nie veröffentlicht. Außerdem gibt es Interviews mit Wiener Originalen, wie einem Soziologieprofessor, einem Weinverkoster oder dem Dompfarrer sowie rund 30 Wiener Winzern. Der Gemischte Satz ist ein einzigartiges, urwienerisches Genussmittel. Vor allem ist er ein köstliches Symbol für das, was Wien ist – ein guter Boden, auf dem viele Arten nebeneinander existieren und miteinander Flüssiges bilden, das als das sprichwörtliche Ganze viel mehr ist, als die Summe seiner Weinbeeren.

**Oliver Gruen, G' mischter Satz – Weltkarriere in Wien**  
208 Seiten, ca. 350 Abbildungen. Format 22,5 x 22,5 cm, Hardcover ISBN 978-3-9502728-4-0, 30,00 Euro (A)



KOSTBARE KULTUR  
JETZT ENTDECKEN



**www.aufzumwein.at**  
Entdecken Sie Österreichs schönste Weinbaugelände, treffen Sie Ihre Lieblingswinzer, verkosten Sie die besten Tropfen und die gemühtlichsten Heurigen. Klicken Sie jetzt Ihr Wein-Erlebnis: [www.aufzumwein.at](http://www.aufzumwein.at)  
Neu auch am Handy!

ÖSTERREICH WEIN