

Tausche Saxofon gegen Rebschere

PETRA BADER

Nach 20 Jahren im Musikgeschäft wollte ich eine Veränderung und Wein war schon immer mein großes Hobby“, sagt Günther Schönberger, Österreichs Parade-Quereinsteiger. Vor gut zehn Jahren tauschte er die Bühne, auf der er als Bandmanager und Saxofonist der EAV (Erste Allgemeine Verunsicherung) den Fans einheizte, mit der Welt des Weins.

Warum es den gebürtigen Steirer an den Neusiedlersee ins Burgenland zog, erklärt er so: „Die damalige Stilistik der steirischen Weine sagte mir nicht wirklich zu. Außerdem wollte ich nicht nur Weißweine, sondern auch Rot- und vor allem Süßweine produzieren. Mörbisch an der Westseite des Sees ist für mich einer der Orte, wo sich das perfekt vereinen lässt.“

Bereits 1991 kaufte der ausgebildete Pädagoge einen halben Hektar Rebfläche und kelterte vorerst nur als Hobby neben seiner Musikerkarriere ein wenig Wein. 1996 hängte er sein Saxofon zu Gunsten der Winzerei endgültig an den Nagel. Mittlerweile ist Schönbergers Betrieb mit 22 Hektar zu einem ansehnlichen Weingut geworden.

Die Weingärten wurden von Beginn an nach biologischen Richtlinien bewirtschaftet, seit 1999 sogar nach den strengen biodynamischen Regeln Robert Steiners. „Ich habe mich ohne große Vorkenntnisse in die Weinbranche gewagt. Das war nicht immer einfach, ich bin ins kalte Wasser gesprungen“, erzählt Schönberger. Doch der Erfolg gibt ihm Recht. Und er hat vor allem wieder eine treue Fangemeinde, wie in alten Zeiten.

Aus dem Kuhstall wurde der Weinkeller

Arbeiten wie in den alten Zeiten – das wollte gelernte Landwirt Toni Hartl aus Reisenberg in Niederösterreich nicht. Er sah keine Zukunft darin, den bäuerlichen Mischbetrieb der Eltern zu übernehmen und kehrte seiner Heimat für mehrere Jahre den Rücken. Sein tägliches Brot verdiente er bei den Wiener Verkehrsbetrieben. Nach einigen Jahren wurde er pragmatisiert. So mancher hätte sich jetzt wohl zurückgelehnt. Doch Toni Hartl hatte Größeres vor. Er kündigte und kehrte nach Hause zurück. Denn er hatte eine Vision. Er wollte Wein anbauen. Mit Zustimmung seines Vaters und viel Energie krepelte er den Betrieb komplett um. Aus dem alten Kuhstall wurde der Weinkeller. „Ich habe keine spezielle Winzerausbildung. Nachdem ich Wien verlassen hatte, bin ich nur viel gereist, habe Weingüter rund um die Welt besucht und Winzern Löcher in den Bauch gefragt“, sagt Hartl.

Seinen ersten Wein produzierte er 1996. Bereits mit dem Jahrgang 1997 wurden drei seiner Weine in den „Salon Österreichischer Wein“ aufgenommen, einer wurde sogar Landessieger. Sein Blaufränkischer Jahrgang 1998 erhielt bei einer internationalen Rotweinverkostung in Hamburg eine hohe Bewertung – der Durchbruch war geschafft.

Heute ist Toni Hartl aus der Spitzenszene nicht mehr wegzudenken. Er hat seine Weingärten von der Thermenregion bis nach Purbach am Neusiedlersee und ist Mitglied der Vereinigung der Leithaberg-Winzer. Hartl schaut immer gerne über den eigenen Tellerrand hinaus. Seine Weine tragen als Statement allesamt französische Namen.



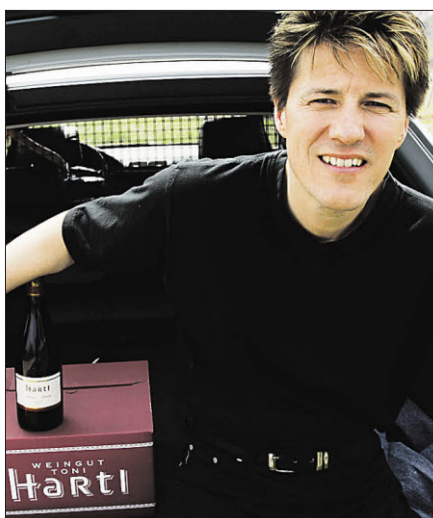
Heribert Bayer

Bild: SN



Uwe Schiefer

Bild: SN/BLAHA



Toni Hartl

Bild: SN

IM Detail

Liebe & Leidenschaft

zum Produkt sind die wichtigsten Voraussetzungen, die jemand mitbringen muss, der Winzer werden möchte. Ohne diese emotionale Bindung wird nie ein schöner Wein entstehen. Nächster Schritt ist die Suche nach Weingärten. Uwe Schiefer und Günther Schönberger begannen mit jeweils einem halben Hektar Grund – damals noch als privates Hobby. Welche Menge Wein pro Hektar erzielt werden kann, lässt sich nicht so einfach sagen. Es hängt vom Anspruch des Winzers ab.

Im Prinzip gilt:

Je geringer die geerntete Menge an Trauben, desto höher die Qualität, aber auch der Aufwand. Andererseits steigt der mögliche Preis. 5000 Liter pro Hektar können als Richtlinie für anspruchsvolleren Wein gelten. Dann werden zum Anfangen gebraucht: ein Keller mit Wasseranschluss, kühl & trocken; eine Presse und ein Gärtank, eventuell kleine Eichenholzfässer. Für die Füllung in die Flaschen kann man sich Lohnabfüller holen.

Auch im Leben von Heribert Bayer spielt Frankreich eine wichtige Rolle. Es waren die Weine der „Grande Nation“, die ihn zu seinem jetzigen Beruf brachten. Nach französischen Vorbild nennt er sich „Négociant“, was so viel bedeutet wie Weinkaufmann oder Großhändler. Genauer: er kauft Grundweine und veredelt sie in seinem Keller derart weiter, dass sie den Namen Bayer tragen dürfen.

Ursprünglich arbeitete er als Manager in der Petrochemie. Dabei blieb es nicht aus, Kunden in hoch dekorierte Restaurants auszuführen. Dort kam er immer wieder mit großen Weinen aus Frankreich in Kontakt. Was jedoch Ende der 70er und zu Beginn der 80er Jahre aus Österreich zu kosten war, stimmte ihn nicht besonders zufrieden – es stachelte ihn eher auf. Als visionärer Weintrinker und -sammler hatte er sich ein ordentliches Wissen erarbeitet, das er vorerst nebenberuflich an damals auf-

Vom Kellner im Steirereck zum Winzer am Eisenberg

strebende Winzer wie Franz Schindler oder Hans Feiler vom Weingut Feiler-Artinger weitergab. Mit Josef Pöckl hob er gemeinsam die Cuvée „Admiral“ aus der Taufe. Doch Bayer war trotz der Erfolge, die er als Berater einfahren konnte, noch nicht befriedigt. 1994 kelterte er seinen ersten eigenen Wein in seinem Steirereck des Löwen: „In Signo Leonis.“ Seit 1997 arbeitet er professionell mit dem Winzerkeller Neckenmarkt und Winzern der besten Weinlagen zusammen. In der nächsten Zeit will er aber endlich leiser treten, um seinem Sohn Patrick, der schon komplett für die Weine verantwortlich zeichnet, noch mehr Raum zur Entwicklung zu lassen.

Als Uwe Schiefer sich entschloss, Wein zu machen, musste er bei null beginnen. Der Südburgenländer ist Tourismuskaufmann. Der Kontakt zu Wein und Winzern kam durch die Arbeit als Kellner im Restaurant Steirereck in Wien. Mit dem ersten ersparten Geld kaufte er 1994 einen kleinen Weingarten in seiner Heimat. „Es war Knochenarbeit“, so erinnert sich Schiefer, „nach dem Abendservice im Steirereck fuhr ich noch ins Südburgenland um am nächsten Morgen zeitig mit der Weingartenarbeit anzufangen.“ Heute nennt Schiefer sechs Hektar am Eisenberg und 2,5 Hektar in Ungarn sein Eigen.

„Ohne Mäzene wäre der Beginn von null aber kaum möglich gewesen“, betont er ehrlich. Besonders der früh verstorbene Tibor Szemes, Winzerlegende aus dem Mittelburgenland, hat ihn gefördert und inspiriert. Ein einprägsames Moment für Schiefer war auch die Begegnung mit „Pepi“ Umatham vom gleichnamigen Weingut in Frauenkirchen.

„Er probierte meinen ersten Wein aus dem Jahrgang 1995 – und war angetan.“ Umatham versteigerte zu Gunsten des jungen Talents 96 Flaschen seiner bekannten Cuvée „Hallebühl“ aus dem Jahrgang 1996 im Internet. Der Erfolg war so durchschlagend, dass sich Schiefer am Ende über ein Startkapital von rund 100.000 Schilling freuen durfte. Verwendet hat er das Geld natürlich, um einen Weinberg zu kaufen: 1000 Quadratmeter beste Blaufränkisch-Weingärten in der Lage „Szapary“ am Eisenberg.

Eines vereint die vier sehr unterschiedlichen Charaktere:

Es sind wunderbare Weinnmacher geworden, die aus der heimischen Branche nicht mehr wegzudenken sind. Und es ist schwierig zu glauben, dass sie je etwas anderes gemacht haben als Wein.

Mit viel Leidenschaft zum Wein verließen sie ihre Berufe und sattelten um – Winzer auf dem zweiten Bildungsweg.



Günther Schönberger

Bild: SN

Ihre Weintermine

Burgenland

29.01.
Das 1x1 des Weinverkostens in der Weinakademie Rust, Info: Voranmeldung erbeten!, Martina Giefing, Tel.: +43 2685 6853, info@weinakademie.at, www.weinakademie.at

Niederösterreich

29.02. - 03.03.
Ab Hof Messe in Wieselburg, Info: Messe Wieselburg / Ing. Werner Roher, Tel.: +43 7416 50222, wr@messewieselburg.at, www.messewieselburg.at

Oberösterreich

29.02.
Wein+Biennale Cuvée im Kulturhaus Oberösterreich, Darnitzstr. 30, 4020 Linz, Info: Willibald Katschthaler, Tel.: +43 664 2308551, office@vinovino.at, www.vinovino.at

Thermenregion

14.02.
Barrique, ja oder nein? in der Badener Hauervinothek, Brusattiplatz 2, 2500 Baden, Info: Anmeldung erbeten!, Tel.: +43 2252 45640, badener.hauervinothek@aon.at, www.hauervinothek.at

Tirol

29.02. - 02.03.
Weinmesse in Innsbruck, Info: Int. Messen CMW / Peter Lindpointner, Tel.: +43 6232 6563, office@cmw.at, www.cmw.at

Wien

31.01.
Burgenland rot im Museumsquartier, Museumsplatz 1, 1070, Info: Wolfgang P. Obermaier, Tel.: +43 (1) 2161945, office@agrarpromotion.com, www.weintage.at

04.02. - 06.02.

Wein und Fisch in den Weinbaubetrieben, Neustift am Walde, 1190, Info: Michael Eischer, Tel.: +43 440 293891, eischer@aon.at, neustift-am-walde.at

20.02. - 21.02.

Kulinaria in Wien, Info: WK Wien / Rosa Maria Jordan, Tel.: +43 1 514503234, rosa.jordan@wkw.at, wko.at/wien/lebensmitteleinzelhandel

28.02.

Weinviertel DAC Präsentation 2008 im Ferry Dusika Stadion, Info: Tel.: +43 2245 82666, www.weinvierteldac.at

27.02. - 01.03.

Weinfestival 2008 im Palais Coburg, Info: info@weltweinfestival.com, www.weltweinfestival.com

Seminare für Weinliebhaber:

Das vollständige Seminarprogramm können Sie bei der Weinakademie Österreich kostenlos anfordern, Info Tel. 02685/6853 od. 02732/87612, www.weinakademie.at

Weitere Veranstaltungen rund um den Wein finden Sie unter www.weinausosterreich.at

www.weinausosterreich.at

