



Sinnbild einer regionalen Rückbesinnung: der Flachgauer Hannes Reichel in „seinem“ Weinberg bei Michaelbeuern.

BILD: SN/MARCO RIEBLER

Europäische Rückbesinnung

Je enger die Staaten der EU zusammenrücken, desto stärker wird der Wunsch nach einem regionalen Gegengewicht. Der Blick auf das engste Umfeld wird wieder als Blick auf das Wesentliche erkannt. Das hat Sinn.

PETRA BADER

Handel, Reisen, Globalisierung – die Welt wächst immer mehr zusammen. Doch gleichzeitig ist eine Gegenbewegung zu beobachten. Es gibt den Wunsch nach Ursprünglichem, nach Authentizität und Unverwechselbarkeit. Je enger die Europäische Union ihre Nationen zusammenschließt, desto mehr Regionales entsteht auch. Es dient sozusagen als Gegengewicht zum Staat, der sich schön langsam in einem vereinten Europa auflöst.

So wird eine neue Definition von Heimat wichtig. Womit wir beim Essen und Trinken wären: Schließlich gilt durchaus als identitätsstiftend, was im Umkreis so gekocht und ins Glas geschenkt wird. Regionale Produkte wirken wie Balsam für den verunsicherten Kunden, der in schöner Regelmäßigkeit mit neu aufgedeckten Lebensmittelskandalen aus der Glitzerwelt der Konzerne konfrontiert ist. Ganz zu schweigen vom Tierleid, das durch subventionierte, aber unsinnige Lebendtransporte verursacht wird. Mit der Hinwendung zu Nahrungsmitteln aus der Gegend spürt der Konsument zumindest ein wenig die Möglichkeit, Einfluss zu nehmen. In vielen anderen Bereichen von Finanzkrise bis Klimawandel bleibt selbst der verantwortlichste Mensch oft ohnmächtig zurück.

In die Kerbe schlägt Josef Floh mit seinem Restaurant Floh in Langenlebarn bei Tulln. Ihm ist die Nachvollziehbarkeit und Rückbesinnung auf das in der Nähe Verfügbare ein vorrangiges Anliegen. Aus diesem Grund hat er sich voll und ganz seiner Idee vom „Radius 66“ verschrieben. Dabei erfolgt die Auswahl der Lieferanten und Bauern nach strengsten Qualitätskriterien, das Hauptaugenmerk liegt dabei aber auf absoluter Regionalität. Das sieht man der Speisekarte an. Floh verarbeitet nur Produkte, die in einem Umkreis von 66 Kilometern rund um seine niederö-

sterreichische Gastwirtschaft angebaut werden. Lediglich Salz und Pfeffer sind ausgenommen. Mit viel Ehrgeiz hat er sich ein Netzwerk von Produzenten erschlossen und kann nun aus dem Vollen schöpfen. Dass das keineswegs in die kulinarische Sackgasse führt, zeigen seine immer zahlreicher werdenden Stammgäste und Auszeichnungen wie zwei Hauben beim Guide Gault Millau. Vorbildlich am Rande: Floh verwertet als ausgebildeter Koch und Fleischhauer ganze Tiere, nicht nur die sogenannten Edelteile. Gemüsereste werden zu Fond verarbeitet und alles, was Saison hat, wird eingekocht. So ist auch in der kargen Winterzeit der Tisch stets reich gedeckt. Einen guten Balsamico lässt er nicht aus Italien kommen, sondern vom Essigbrauer aus Klosterneuburg. Seine Belugalinsen baut ihm Adolf Figl im Weinviertel an und Michael Bauer aus Stetten versorgt ihn mit Gemüsesorten, die er sonst von weit her holen müsste. Das ist nicht die bequemste Art, Gastronomie zu betreiben, aber mit Sicherheit die beglückendste.

Auch beim Wein zeichnet sich über die Jahre eines ab: die Rückbesinnung auf das, was sich schon immer in den heimischen Rieden wohlfühlte. Auslöser ist die Sehnsucht nach Identität und handwerklich Erzeugtem als Gegengewicht zu den zunehmend uniformierten Weinstilen auf der ganzen Welt. Viele Chardonnays und Cabernets sind sich in Wahrheit oft schon so ähnlich, dass sie kaum mehr ihrer Herkunft zugeordnet werden können. Wo bleibt da die Spannung, die ein gutes Glas Wein ausmacht? Die österreichische Winzerschaft raffte sich vor rund 30 Jahren auf, um sich mit einem durch den Weinskandal etwas angeschlagenen Selbstbewusstsein umzusehen, wie guter Wein in Kultregionen wie Bordeaux und Burgund geht. Vielerorts wurden in Österreich die weithin bekannten Renommiersorten ausgepflanzt. Nun sollten auch bei uns Weine von internationalem Format entstehen. Wer es sich leisten konnte, investierte auch noch in Barriquefässer. Wenn dieses Be-

kenntnis zur Modernität zu einer gewissen Uniformierung des Geschmacks führte und zu einem Verlust an regionaler Typizität beitrug, war es doch ein wichtiger Schritt in der Entwicklung des heimischen Qualitätsweinbaus. Leider ging die Rechnung in vielen Fällen nicht auf, sondern auf Kosten von Blaufränkisch, Neuburger und Co. Durch den Ausbau der internationalen Rebsorten wurde man vergleichbar und das authentische Profil drohte verloren zu gehen. Viele Winzer entdeckten aber bald wieder, dass der Weg zum wirklich guten heimischen Wein eigentlich nur über die ursprünglichen Rebsorten führt, so wie sie in den Regionen schon immer wuchsen. Beispielsweise hat sich die Rebfläche der urösterreichischen Rebe Zweigelt zuletzt mehr als verdoppelt.

Die Entwicklung der vergangenen zehn Jahre spiegelt das vermehrte Auspendeln dieser autochthonen, regional verwurzelten Reben deutlich. Hier kommt dann auch das DAC-System (Districtus Austriae Controllatus) ins Spiel. Angelehnt ist es an das romanische Weinrecht, bei dem die Herkunft der Trauben im Vordergrund steht. Die Entwicklung begann mit dem Weinviertel DAC, ein Grüner Veltliner, klassisch oder länger gereift, aber mit einem Geschmack und Stil, wie ihn nur das Weinviertel kennt. DAC ist ein System mit einem klaren Bekenntnis zum Typischen einer Region. Mittlerweile gibt es acht verschiedene DAC, das jüngste Mitglied im Bunde ist der Wiener Gemischte Satz.

Es werden immer mehr Weine bei uns erzeugt, die nicht nur von den Böden und den heimischen Reben wie Blaufränkisch, Zweigelt oder St. Laurent geprägt sind, sondern auch von der Stilistik im Keller als unverwechselbar österreichisch wiederzuerkennen sind. Und das Beste: Sie müssen keinen Vergleich scheuen.

Ganz nebenbei: Das Preis-Leistungs-Verhältnis vieler österreichischer Spitzenweine ist international unschlagbar. Das kann neben allen anderen positiven Aspekten nicht oft genug erwähnt werden.