



Wenn sich der Kreis schließt

Ruhezeit in den Reben:
Stephanie, Gerhard, Herbert
und Claudia Triebaumer
durchstreifen einen ihrer
Weingärten oberhalb des
Neusiedler Sees. BILD: SN/TRIEBAUMER

Die Weine der Familie Triebaumer haben mit ihrem authentischen, tiefgründigen Stil Vorbildcharakter.

Essenziell dafür sind das ökologische Gleichgewicht der Weingärten und der Faktor Familie.

PETRA BADER

EET steht für das Weingut Ernst Triebaumer, also für großartige Weine in Weiß, Rot und Süß. Sie spielen in der heimischen Topliga, strahlen aber gleichzeitig jene Gelassenheit aus, die sie zu etwas Eigenständigem

macht. Der Weg dahin führt über den biologischen Landbau und das Bekenntnis zur Enkeltauglichkeit. „Größer“ und „mehr“ sind Fremdworte. O-Ton Ernst Triebaumer: „Die Welt wächst ja auch nicht.“ Das Bewusstsein für die Arbeit im Einklang mit der Natur ist das wichtigste Anliegen. Die Familie hat sich im Laufe der Jahre ein Umfeld geschaffen, in dem es ihr und ihren Mitarbeitern Spaß macht, die Zeit zu verbringen. 20 Hektar umfasst die Weingartenfläche, zwei Drittel davon sind mit Rotweinsorten bepflanzt. ET gilt als große Ikone für heimischen Blaufränkisch. Nicht zuletzt aufgrund des legendären 1986ers. Damals als Kabinett gefüllt, ist er heute noch das Maß der Dinge in Sachen Blaufränkisch. Alle folgenden Jahrgänge standen dem in nichts nach. Der Wein aus der kargen, östlich ausgerichteten Riede zwischen Oggau und Rust, deren Untergrund von Muschelkalk geprägt ist, hat längst Rotweingeschichte geschrieben. Und er hat mitgeholfen, die früher wenig angesehene Rebsorte Blaufränkisch vor den Vorhang zu holen.

Vor über 300 Jahren zog es die Familie im Zuge der Gegenreformation als lutherische Religionsflüchtlinge ins protestantische Rust. Die Freistadt gehörte damals zu Deutsch-Westungarn. 1921 kam sie zu Österreich. Die Triebaumers waren immer Bauern. Ernst und Margarethe, die heutige Seniorgeneration, spezialisierten sich auf den Weinbau. Seit dem Jahr 2000 entwickeln sie sich aber bewusst wieder zurück zu einem gemischtlandwirtschaftlichen Betrieb. Ihr Ziel: den geöffneten Kreis in der Agrarwirtschaft, verursacht durch Monokultur und Einsatz von synthetischen Spritzmitteln, wieder zu schließen und so das ökologische Gleichgewicht zu fördern. „Wir

haben als Menschen die Wahl, unsere Umwelt zu gestalten, wie wir es für richtig halten. Uns ist es sehr wichtig, dass auch die folgenden Generationen eine gesunde Basis zum Leben und Arbeiten haben. Wir drehen quasi die Globalisierung zurück“, sagt Gerhard, eines der vier Kinder der Familie. Er und sein Bruder Herbert arbeiten aktiv im Betrieb. Aber auch ihre beiden anderen Geschwister sind mit der Landwirtschaft verbunden. Richard hat sich mit seiner Frau auf Feldgemüseanbau mit Freiland Schweinehaltung spezialisiert und erzeugt daraus hochwertigste Produkte. Elsa ist Landschaftsarchitektin und hat einen Bauern geheiratet.

Was aber machen die Triebaumers nun anders als andere Winzer? Sie lassen nicht nachdenken, sie denken selbst nach. Und sie sind durchaus streitbar. Viele ihrer Gedanken fließen in die Verbesserung der Lebensbedingungen für Mensch und Tier. Sie beleben ihre Rebflächen durch Hecken, Bäume und Bienenvölker. Daneben haben sie Streuobstwiesen angelegt. So wird Nützlingen ein gutes Umfeld geboten, der Artenreichtum in den Anlagen gesteigert und die natürlichen Ressourcen werden reaktiviert. Besonders ist: Rund 70 Prozent ihrer Flächen werden beweidet. Die Schafe dafür wurden eigens gezüchtet. Die putzigen kleinen Tiere haben eine Schulterhöhe von nur 45 Zentimetern. Sie reichen also, auch wenn sie sich groß machen, kaum in die Traubenzone. Dafür sind sie fleißige Mitarbeiter bei der Laubarbeit. Sie putzen die Rebstöcke von unten her aus. „Mit den Schafen kann man auch das Loslassen lernen. Wir sind nicht ständig hinter ihnen her. Wir lassen sie machen“, sagt Gerhard Triebaumer. Durch die Beweidung können auch viele Traktorfahrten und somit Sprit eingespart und daneben die Verdichtung des Bodens verringert werden.

Im Keller arbeitete Ernst Triebaumer aus Überzeugung schon immer mit so wenigen Eingriffen wie möglich. Zusätze, wie etwa Schönungsmittel, tolerierte er noch nie. Zum einen, weil er sich sicher ist, dass ein Wein seinen Charakter umso mehr zeigen kann, je weniger an ihm „geschraubt“ wird. Auch die Bekömmlichkeit sieht er als essenziell an.

Als seine Söhne in den Betrieb einstiegen, machten sie erste Versuche mit Weinen, die völlig ohne Schwefel auskommen. Heute werden diese als Urwerk-Serie abgefüllt. Sie verkörpern die urzeitliche Herangehensweise an die Weinbereitung – quasi Wein ohne Handschellen. Die meisten davon, auch die Weißen, werden maischevergoren, sind unfiltriert, ungeschönt und kommen ohne Schwefelzugabe, gleichsam naturbelassen in die Flasche. Das Etikett unterscheidet sich optisch durch sein Elefantpapier von den klassischen ET's. „Für mich ist die Urwerk-Serie der Triebaumers die perfekte, wiedererkennbare Art Naturweine, die sich auch hervorragend zum Essen kombinieren lässt. Sie ist am Puls der Zeit und vor allem am Puls der Natur“, sagt Alexander Koblinger, Mastersommelier und tätig bei Döllers Genusswelten in Golling. Wichtiger Punkt für die Urwerk-Weine, aber auch alle anderen bei ET: Es dürfen wirklich nur die Trauben in den Lesekübel, die man auch mit Genuss essen würde. Wenn diese dann noch aus einem gesunden Ökosystem stammen und in Balance seien, brauche es im Keller keine Hilfsmittel.

Zum Erfolg des Weinguts trägt nicht unwesentlich der Zusammenhalt der Familie bei. Man zieht an einem Strang, tritt für den anderen ein und entwickelt sich gemeinsam weiter. Vor allem treffen sie alle täglich bei Tisch, zum Reden, Essen und Trinken. Margarethe kocht mit Zutaten aus dem Gemüsegarten der Familie. Das Fleisch stammt von den eigenen Tieren. Natürlich wird dazu die eine oder andere Triebaumer-Flasche aus dem Keller geholt, verkostet und diskutiert. Aber auch der Blick über den Glasrand hinaus gehört dazu. Neben den Weinen von geschätzten Kollegen wie Michael Wenzel aus Rust und dem Steirer Ewald Tschepp (Weingut Werlitsch) liebt die Familie die Leichtigkeit und Präzision deutscher Rieslinge und die Ausdruckskraft der Burgunder. Nach dem Essen schwirrt die Enkelschar von Margarethe und Ernst Triebaumer um den Tisch. Wenn alle so zusammen sind, wird greifbar, wie wichtig ihre Arbeit im Sinne der Enkeltauglichkeit ist.

URWERK – DIE MAGIE DES WEGLASSENS

Die Weinserie Urwerk verkörpert den Zugang der Familie Triebaumer zur natürlichen Weinherstellung. Hier wird ohne jegliche Zusätze gearbeitet. Die meisten Weine, auch die weißen, sind maischevergoren. Alle werden unfiltriert, ungeschönt, ungeschwefelt – sprich naturbelassen – gefüllt.

2014 Grüner Veltliner Urwerk

Die spät geernteten Trauben für diesen Wein wurden 14 Tage auf der Maische vergoren. Er duftet kräuterwürzig, hat archaische Waldnoten und ausgeprägte, aber stimmige Tannine. Sein großes Lagerpotenzial und die unbestechliche Eigenständigkeit machen ihn zu etwas ganz Besonderem.

2015 Traminer Urwerk

Auch bei der Bukettsorte gehen die Triebaumers den Weg der Maischegärung. So gewinnt der Wein an Spannung und Energie. In der Nase kraftvoll mit Noten wie Nelke, Kumquat und würziger Rose. Er überzeugt am Gaumen durch seinen dichten Kern, seine Charakterstärke und viel Druck.

2013 Blaufränkisch Urwerk

Ein authentischer, unverkennbarer Blaufränker aus dem Keller von Triebaumer mit Weichsel- und Kirschfrucht im Bukett, dazu kommen Beerentöne. Ein Wein mit Vitalität, Ausgewogenheit, Tiefgang und kernigem, gleichzeitig perfekt integrierten Gerbstoff.

Erhältlich bei Döllerer www.weinhandelshaus.at

Preise zwischen 35,90 und 36,90 Euro



ÖSTERREICH WEIN

Ein großer Wein ist ein Geschenk von bleibendem Wert, weil man seinen Geschmack ein Leben lang nicht vergisst. Wein aus Österreich. Kostbare Kultur. www.osterreichwein.at