



Die Reblandschaft in der Südsteiermark mit steilen Hügellagen führte zum Namen „Steirische Toskana“. BILD: SN/PETRA BADER

# Die Weinstraße entlang

Die Steirische Toskana gilt als das Sehnsuchtsziel vieler Weinfans. Die Schönheit der Landschaft ist so besonders wie die Gastfreundschaft.

PETRA BADER

**E**in Glück, hier in der Südsteiermark aufzuwachen. Mit einer Tasse duftendem Kaffee in der Hand den Sonnenaufgang beobachten, ein paar Runden im Pool mit Blick auf die Prachtriede Zieregg und dann ein Frühstück auf der privaten Terrasse. Die Zutaten dafür werden in einem prall gefüllten Korb direkt vor die Tür geliefert. So beginnt ein Tag in der Winzerei in Berghausen.

Die Tementen haben mit ihren Chalets ein zauberhaftes Hideaway mitten in einer der schönsten Weingegenden der Welt geschaffen. Schon Ende der 1980er-Jahre gehörten sie zu den Größen der Weinszene, auch international. Manfred Tement gilt gemeinsam mit seinen Kollegen Willi Sattler, Alois Gross, den Brüdern Polz und Fritz Tinnacher als Begründer der neuen Qualitätsweinbewegung in der Südsteiermark. Das Gebiet ist heute als Eldorado duftig frischer Weißweine genauso bekannt wie für die weltweit gesuchten Spitzen-Crus.

Mit Stichtag 1. März 2019 begann durch das Inkrafttreten der DAC-Regelung eine neue Zeitrechnung in Sachen Herkunftswein. Sie untermauert, was die Region ausmacht: ein Cool-Climate-Weintyp von steilen Rebhängen und Trauben heimischer Weißweinsorten, die händisch geerntet werden. Die DAC-Pyramide ist in drei Teile gegliedert: Die Basis bildet die DAC-Südsteiermark mit den wichtigsten Rebsorten Welschriesling, Weißburgunder, Morillon (so heißt der Chardonnay in der Steiermark), Grauburgunder, Riesling, Gelber Muskateller, Riesling, Sauvignon Blanc, Traminer sowie Cuvées daraus.

Der Mittelbau sind Ortsweine aus fünf Gemeinden mit ihren unterschiedlichen Böden und Kleinklimata: Kitzzeck-Sausal, Eichberg, Leutschach, Gamlitz und Ehrenhausen. Ihnen sind die dort wachsenden Leitsorten zugeeignet, etwa Sauvignon Blanc und Morillon in Ehrenhausen. Die Spitze bilden die Riedenweine. Sie spiegeln die Unterschiede, die die Weinlagen ausmachen, wider.

Apropos Lage: Außergewöhnlich ist jene von oberGuess. Das Weingut liegt hoch über Leutschach auf 600 Metern Seehöhe. Wer es besuchen will, muss sich unzählige Kurven den Schlossberg hinaufschlängeln. Doch die Anfahrt lohnt. Im revitalisierten, denkmalgeschützten Ensemble betreibt Christian Krampfl eine Buschenschank mit atemberaubendem Ausblick auf das Weinland. Serviert werden Speisen aus eigener Produktion und von benachbarten Bauern, die Weine spielen in der Oberliga

ganz vorn mit. Auch mit dem Faktor Lage, aber vor allem durch die unkonventionelle Herangehensweise an das Thema Wein, punktet der Rebenhof in Ratsch. Nur einen Steinwurf von der slowenischen Grenze entfernt, blickt man von der Terrasse der Einkehr auf die steilen Weingärten des Herrenbergs, der besten Riede von Hartmut Aubell. Seit 2008 betreibt er das Weingut der Familie biodynamisch nach Demeter-Richtlinien. Kongenial an seiner Seite: Roman Wastler, der sich um maximal 16 Gäste, die an vier Tischen Platz nehmen können, kümmert. Das Konzept: eine fleischlose Küche aus allerbesten Biozutaten als Partner zu den natürlichen, tiefgründigen Weinen Aubells.

Weiter nach Gamlitz zum Weingut von Katharina Tinnacher. Wer bei ihr ankommt, spürt sofort die intakte Natur – ein Paradies. Derzeit ist die Reblüte abgeschlossen, die Witterung trägt das Ihre dazu bei, dass die Mitarbei-

ter alle Hände voll mit dem „Einstricken“ der Reben und dem biologischen Pflanzenschutz zu tun haben. Vergangene Woche wurden Tinnachers hochwertigste Weine aus dem Jahrgang 2018 abgefüllt: Sauvignon Blanc der Rieden Welles und Flamborg. Auch die Gebiets- und Ortsweine aus 2019 sind bereits in der Flasche. Durch die Covid-19-Krise bietet sich Besuchern heuer ein besonderer Aspekt beim Besuch der Weingüter. Die Winzer, normalerweise im Frühjahr und Sommer auf Reisen, um die neuen Weine zu präsentieren, trifft man

persönlich an. Spannenden Gesprächen steht also nichts im Wege. Übrigens: Das Weingut LacknerTinnacher ist ein Muss für alle Architektur- und Einrichtungsfans, und die aktuelle Weinkollektion ist unschlagbar gut.

Zum Schluss: Kaum wo neigt sich der Tag genussvoller zu Ende als in einem der südsteirischen Restaurants. Bei Norbert Thaller in St. Veit am Vogau gibt es entspannte Gasthausatmosphäre, am Abend bietet er ein Fine-Dining-Menü mit wohltuender Bodenhaftung. Die Weinkarte ist stark regional ausgerichtet, die Liebe der Thaller für Naturweine ist allgegenwärtig. Nur fünf Kilometer weiter in Ehrenhausen führen Gerhard Fuchs (Küchenchef) und Christian Zach (Sommelier) seit sechs Jahren die Weinbank. Nomen est omen – die mehrfach ausgezeichnete Weinliste spielt alle Stücke, die Küchenlinie – sowohl im Restaurant als auch im Wirtshaus – ist geprägt von großer Lust am Geschmack und konsequenter Qualität. Was für ein Glück für die Gäste – tu felix Steiermark.

„  
Je kleiner die Herkunft,  
desto wertvoller der  
Wein.“

Katharina Tinnacher  
Winzerin, Gamlitz

## REISETIPPS SÜDSTEIERMARK

### ÜBERNACHTEN

**Winzerei in Berghausen**  
[www.winzerei.at](http://www.winzerei.at)

Einzigtages Refugium der Familie Tement mit Chalets direkt an der Prachtweinslage. Äußerst geschmackvoll mit Liebe zum Detail ausgestattet, samt einzigartigem Ausblick.

**Moor-Rosl in Gamlitz**

[www.moor-rosl.at](http://www.moor-rosl.at)

Quasi mitten in Gamlitz aber trotzdem ganz ruhig gelegen. Das gepflegte Bed-and-Breakfast bietet schöne große Zimmer und Ferienwohnungen sowie einen Außenpool.

### ESSEN

**Weinbank in Ehrenhausen**  
[www.dieweinbank.at](http://www.dieweinbank.at)

Restaurant und Wirtshaus in einem, geführt von Christian Zach (Sommelier) und Gerhard Fuchs (Küchenchef). An der Weinstraße isst und trinkt man wohl nirgends besser als hier.

**Gasthaus Thaller in St. Veit am Vogau**

[www.gasthaus-thaller.at](http://www.gasthaus-thaller.at)

Sympathisches, alteingesessenes Gasthaus mit zeitgeistigem Esprit. Die Thaller legen Wert auf Ursprüngliches – die Produkte kommen aus dem eigenen Garten und Fischteich.

### BUSCHENSCHANK

**oberGuess in Leutschach**  
[www.oberguess.com](http://www.oberguess.com)

Christian Krampfl hat von seinem Weingut mit Buschenschank den allerschönsten Blick über die Weinlandschaft zu bieten. Auch das, was ins Glas und auf den Teller kommt, kommt da locker mit.

**Rebenhof-Einkehr in Ratsch**

[www.rebenhof.at](http://www.rebenhof.at)

Nur 16 Plätze an vier Tischen, totale Entschleunigung und eine fleischlose Küche, genial auf die Demeter-Weine von Hartmut Aubell zugeschnitten, machen dieses kulinarische Juwel aus.

### WEINGUT

**LacknerTinnacher in Gamlitz – [www.tinnacher.at](http://www.tinnacher.at)**

Katharina Tinnacher führt ihr Weingut nach biologischen Gesichtspunkten, architektonisch sind Keller und Kostraum ein Traum, die Weinserie zählt zu den Top 3 der Region.

**Schauer in Kitzzeck**

[www.weingut-schauer.at](http://www.weingut-schauer.at)

Ein Familienbetrieb mit Weingut, Buschenschank und Gästezimmer. Die Weine sind ein Spiegel der steilen Schiefer-Weingärten. Das Sausal und die Schauer sind einen Abstecker wert.

**GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.**

WINE-MODERATION  
CHOOSE SHARE CARE

Österreichs Weine sind daheim im Herzen Europas, wo kontinentale Wärme mit kühler Nordluft tanzt. In diesem einzigartigen Klima wachsen edle Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung – zu erkennen an der rotweißbroten Banderole auf der Kapsel und der staatlichen Prüfnummer auf dem Etikett.

[oesterreichwein.at](http://oesterreichwein.at)

**ÖSTERREICH WEIN**  
Große Kunst. Ohne Allüren.