



Zu Weihnachten ist Wein auch als Geschenk beliebt. Winzer halten die Tradition hoch: Marlies Hanke, Johannes Gross (M.), Kurt Feiler.



Weihnachtstradition der Winzer

Die Zeit um Weihnachten und den Jahreswechsel bedeutet Genuss, Zeit mit der Familie und Besinnung. In den Weinbaugebieten werden die Traditionen besonders hochgehalten.

PETRA BADER

Für Marlies Hanke vom Weingut Müller-Grossmann in Furth-Palt im Kremstal ist Weihnachten in erster Linie Familienzeit. Nach den turbulenten Wochen der Weinlese und Kellerarbeit, in denen sie die Jungweine des neuen Jahrgangs begleitet, freut sie sich besonders auf Ruhe. „Bei uns steht am 24. Dezember, solange ich denken kann, ein gebackener Karpfen mit Erdäpfelsalat auf dem Tisch. Es ist ein ziemlich deftiges Gericht, deshalb essen wir es auch schon zu Mittag. Dazu trinken wir ein Glas von unserem kraftvollen Grünen Veltliner Ried Silberbichl. Der passt perfekt“, sagt die Winzerin. Die Vorspeise – Fischbeuschlsuppe – hat sie seit ihrer Kindheit jedes Jahr gemeinsam mit ihrem Vater Rudi im Loibnerhof bei der Familie Knoll abgeholt. „Den ersten Teller haben wir schon dort in der Küche gegessen. Das ist eine ganz besondere Erinnerung für mich“, erzählt sie weiter. Hanks Vater ist heuer im Herbst verstorben, aber im Herzen wird er sie auch dieses Jahr zum Suppeholen beim Knoll begleiten. Was am Weingut Müller-Grossmann immer eingekühlt ist, sind die drei Winzersekte – der Zweigelt Rosé, die Welschriesling-Weißburgunder-Cuvée Brut Nature und die Große Reserve vom Chardonnay. Marlies Hanks Herz hängt be-

WEINE FÜRS FEST – DIREKT VOM WINZER

2020 Grüner Veltliner Kremstal DAC Reserve Ried Silberbichl 1ÖTW, Müller-Grossmann

Ein wunderbar dichter Wein, der ein genaues Spiegelbild der Rebsorte Veltliner und des Kremstals ist. Kraftvoll, saftig und doch lebendig zugleich macht er sich perfekt zu gebackenem Karpfen, Raclette oder Käsefondue und Geflügel wie Putenbraten. www.müller-grossmann.at

2018 Solitär, Feiler-Artinger

Was für ein Pracht-Rotwein. Die stoffige und gleichzeitig elegante Cuvée aus 87% Blaufränkisch und 13% Merlot mit ihrer blaubereigenen, würzigen Frucht ist wie geschaffen als Begleiter für intensive Wildgerichte, geschmortes Rindfleisch und dunkle Schokolade. www.feiler-artinger.at

2016 Sauvignon Blanc Sulz Erste STK Lage, Gross

Kräutrig, nach gegrilltem Paprika und Cassis duftend ist dieser mineralische Sauvignon ein herrlich authentischer Steirer voll Ruhe. Gleichzeitig ist er leichtfüßig und verspielt samt tollem Trinkfluss. Er passt genial zu Wolfsbarsch in der Salzkruste, Wallergulasch oder Thunfischsteak mit Sesam. www.gross.at

sonders daran. Das eine oder andere Glas davon wird schon am Abend vor Weihnachten geleert, wenn sie mit ihrem Mann Florian und ihrer Mutter Helma den Christbaum aufputzt. „Das Wohnzimmer bleibt für die Kinder bis zum Heiligen Abend tabu. Sogar das Schlüsselloch wird mit Watte blickdicht gemacht“, sagt sie schmunzelnd.

Auch Kurt Feiler aus Rust erinnert sich an das Fischessen früher zu Weihnachten. Der Zander aus dem Neusiedler See, den sein Vater jedes Jahr nach Hause gebracht hat, ist ein paar Stunden vor dem Weihnachtsschmaus noch in der Badewanne geschwommen. „Es gab die Filets immer mit Paprikakruste und Erdäpfeln aus dem Rohr. Dazu haben wir die eigenen Weine durchprobiert, junge aus dem Fass genauso wie bereits gefüllte“, erzählt er. Das Weinkosten ist unverändert, nur das Essen hat gewechselt. Die Familie besitzt unweit von Rust einen seenahen kleinen Wald im Windschutzgürtel, wo sie Damwild hält. „Zu Weihnachten essen wir jetzt Rehrücken mit Polenta. Mittags gibt es Kalbsbratwürste mit Biersauce. Das ist eine Tradition, die meine Frau, die aus Bayern stammt, mitgebracht hat“, sagt Feiler. Worauf sich der Winzer jedes Jahr freut: Weine von Kollegen zu kosten. Dabei hänge sein Herz besonders am Riesling aus Deutschland. Heuer wolle er mit seiner Familie ein paar Flaschen Cabernet Sauvignon aus Südafrika aufmachen, um zu schauen, was sich dort in den vergangenen Jahren getan hat. Es soll aber auch etwas von heimischen Winzerfreunden, aus Frankreich und Italien geben. Bis Silvester wird bei Feiler auch der neue Pet Nat aus Pinot Noir fertig sein. Die Maische dafür wurde nur kurz angegoren, sanft gepresst und im Sturmstadium abgefüllt. Die Vergärung beendete er in der Flasche, ohne dass die Kohlensäure entweichen konnte. Gleich nach dem Degorgieren ist der frische Schäumert trinkbereit.

Weihnachten ist bei Johannes Gross in Ratsch an der Weinstraße in der Südsteiermark ein richtiges Familienfest. Sein Bruder Michael und er, die Frauen und sieben Kinder versammeln sich um einen großen Tisch. Ein traditionelles Weihnachtessen gibt es nicht. „Wir kochen aber immer etwas Besonderes. Letztes Jahr habe ich einen geschmorten Ochsenfleisch gemacht“, sagt der Winzer „und wir kosten über die Feiertage Weine aus aller Herren Länder. Unser Vater hat schon vor langer Zeit begonnen, Bordeaux, Burgunder, Toskaner und Barolo zu sammeln. Wir machen aber auch immer wieder was in Richtung Nouvelle Vague – also von jungen Winzertalenten mit neuen Weinstilen – auf. Und reife Sachen aus unserem Keller.“ Besonders sei ihm dabei ein 1997 Sauvignon Blanc Nussberg und ein Ruländer aus dem Jahr 1989 in Erinnerung. Nach Weihnachten ist der 27. Dezember, der Hansltag, traditionell wichtig für Österreichs Winzer. Zu Ehren des heiligen Johannes wird junger Wein in der Kirche gesegnet

und anschließend auf die Fässer im Keller verteilt. Dadurch soll sich die neue Ernte gut entwickeln. Danach gibt es ein Essen im Wirtshaus, zum Schluss werden Winzerkollegen besucht und deren Jungweine aus dem Fass probiert. „Letztes Jahr waren wir bei Tements, am Sattlerhof, beim Kogler und den Firmenichs“, erzählt Johannes Gross. Auf die Tage vom 28. bis 30. Dezember freut er sich jedes Jahr besonders. Da feuert er den uralten Brennkessel an und erzeugt Schnaps aus Trester und eigenen Früchten. Die meditative Arbeit ist ideal für die ruhige Zeit zwischen den Feiertagen. Dabei lässt sich das vergangene Jahr bestens reflektieren.

Jetzt Weine schenken

WAS WÄRE WEIHNACHTEN OHNE WEIN?

Wie ein Baum ohne Schmuck oder ein Geschenk ohne Mascherl. Eh nett, aber unvollendet.

Egal, ob Sie Ihre Liebsten oder sich selbst verwöhnen wollen: Österreichs Winzer haben ihre Schatzkisten für Sie geöffnet!

ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.

#aufweihnachten
www.weinezumfest.at