

# Weihnachten am Weingut



Familie Winkler-Hermaden auf ihrem Weingut Schloss Kapfenstein.

BILD: SN/WINKLER-HERMADEN



Josef, Agnes und Viktoria, die junge Generation vom Weingut Mantlerhof.

BILD: SN/MANTLERHOF

**Bis kurz vor dem Heiligen Abend geht es in den heimischen Weinbaubetrieben rund. Danach stellt sich bis zum Neuen Jahr Ruhe ein. Es ist Zeit sich zu besinnen und alte Traditionen zu leben.**

PETRA BADER

## Ruhe am Schloss

Am 24. Dezember ist der Weinverkauf am Schloss Kapfenstein bis mittags geöffnet. „Viele unserer Kunden kommen nochmal her, um sich ein paar Flaschen fürs Fest zu kaufen“, sagt Margot Winkler-Hermaden. Und: „Für uns ist der Heilige Abend ein halber Fasttag. Wir beginnen ihn ohne Frühstück, bis Mittag spielen unsere Kunden die Hauptrolle. Danach gibt es eine Gemüsesuppe und wir gehen nach Hause, um uns auf den Nachmittag und Abend vorzubereiten.“ Um 15 Uhr spaziert die ganze Familie gemeinsam zur Nikolauskirche, die nahe dem Schloss Kapfenstein liegt. Die Winkler-Hermadens haben dort einen eigenen Kirchenstuhl, wo man beisammen sitzt und die Messe feiert. Anschließend geht es zurück zum Weingut, und, wenn das Wetter mitspielt, wird vor dem Wohnhaus mit gutem Sekt auf Weihnachten angestoßen. Am Abend sitzt die Großfamilie zusammen bei Raclette. Die junge Generation wählt sechs bis acht Weine aus der privaten Vinothek aus. Diese umfasst unzählige Flaschen früherer Jahrgänge des Weingutes und Besonderes von befreundeten Winzern. Die ausgesuchten Weine werden blind verkostet, es wird viel diskutiert, der Abend zieht sich lange hin. Die beiden Weihnachtsfeiertage sind bewusst ohne Programm. Es ist auch mal wichtig, einfach nur die Batterien wieder aufzuladen. Das Weingut der Winkler-Hermadens ist mit seinen 40 Hektar Fläche eines der größeren im Vulkanland Steiermark. Die ganze Familie arbeitet mit, viele Ideen fließen ein. Das Schloss Kapfenstein erhielt seinen Namen übrigens wegen seiner Funktion als Aussichtspunkt vom Wort „kapfen“, das aus dem Althochdeutschen stammt und so viel wie spähen oder gaffen bedeutet. Ein wichtiger Termin vor Jahreswechsel ist alljährlich der 27. Dezember. Dann findet die Johannes-Weinsegnung am Weingut statt. Jeder Winzer des Ortes bringt drei seiner Heurigen als Fassproben mit. Der Pfarrer weicht die Weine, es wird miteinander verkostet und musiziert. So geht das Jahr in der Südoststeiermark zu Ende.

## Räuchern als Ritual

Weihnachten beginnt am Weingut Mantlerhof im Kremstal schon vor dem ersten Advent. Die Familie Mantler fährt gemeinsam zum Manhartsborg, wo sie einen Wald besitzt. Dort werden – zum richtigen Zeitpunkt entsprechend der Mondphase – zwei Tannen geschnitten. Eine ist für das Wohnhaus bestimmt, die andere für den Hof. Der Baum im Freien wird mit allerlei Leckereien für die Vögel geschmückt. Auch an sie wird zu Weihnachten gedacht. Daneben nimmt die Familie aus dem Wald Reisig mit. Aus ihm binden die Frauen der Familie Kränze – eine Arbeit, die im wahrsten Sinne des Wortes verbindet. Am letzten Arbeitstag gibt es die klassische Weihnachtsjause für die Familie und alle Mitarbeiter. Danach geht es auf einen gemeinsamen Ausflug. „Das war schon bei meinen Großeltern so“, sagt Agnes Mantler, eine der Töchter von Margid und Sepp Mantler, die im Betrieb mitarbeitet. „Tradition ist bei uns am Heiligen Abend, dass wir zum Essen für eine Person mehr aufdecken. So gibt es immer einen Platz für einen Reisenden“, erzählt die Winzertochter weiter. Eine schöne, symbolische Geste. Der erste Wein auf der Weihnachtstafel ist immer einer aus dem eigenen Keller und dem aktuellen Jahrgang. Mit dem stimmt sich die Familie auf den Heiligen Abend ein. Gekocht wird klassisch. Heuer gibt es Ente mit Rotkraut und Knödeln. Zum Hauptgang kommt immer ein Roter aus Frankreich auf den Tisch: ein mächtiger Corbières aus Syrah und Grenache von der Domaine Baillat. Dieser Wein aus der südfranzösischen Region Languedoc wird von Sepp Mantlers Verwandtschaft gekeltert, die nach Frankreich ausgewandert. Über die Feiertage pflegt die Familie im Kamptal, wie auch das restliche Jahr, ein offenes Haus. Viele Verwandte und Bekannte kommen. Zum Jahreswechsel, in den Rauhnächten, ist das Räuchern für Margid Mantler eine Herzensangelegenheit. Die ausgebildete Kräuterpädagogin taucht tief in das Thema ein. Es werden Haus, Stall und Hof zusammengeräumt, so dass keine Geister hängen bleiben, alle

Räume werden ausgeräuchert. Ein wichtiger Termin vor Silvester ist das Pachtzahlen. Die Verpächter holen sich beim Mantlerhof ihren Zins ab. Auch hier wird Gastfreundschaft gelebt, es gibt immer Zeit für Gespräche und das eine oder andere Glas Wein.

## Heiliger Abend

### mit Gemüse-Mayonnaise-Salat

Heidi Schröck hat ihr Weingut in Rust am Neusiedlersee. In dem Städtchen leben Menschen mit katholischem und auch sehr viele mit evangelischem Glauben. Kurz vor der Christvesper am Nachmittag des Heiligen Abends treffen sich alle Kirchgänger am Rathausplatz für eine ökumenische Zusammenkunft. Die beiden Pfarrer beginnen hier ihre Messe gemeinsam. Im Anschluss wird in den jeweiligen Kirchen weitergefeiert. Nach der Andacht geht es nach Hause ins Weingut. Wie in jedem Jahr hat Heidi Schröck schon am Vortag einen Französischen Salat zubereitet. „Das ist ein Gericht, das meine Mutter schon immer zu Weihnachten gemacht hat. Bis auf das Öl für die Mayonnaise hatten wir früher alle Zutaten aus eigener Produktion. Der Betrieb wurde einst, wie die meisten Weingüter, gemischtlandwirtschaftlich geführt. Die Karotten und Sellerie haben meine Eltern nach der Ernte in unserem Keller mit Sand zum Lagern abgedeckt. Auch die Erbsen und Eier hatten wir selber. Heute muss ich das Meiste einkaufen“, sagt die Winzerin. „Der Salat war immer schon eine Riesenarbeit. Aber die Zeit nehme ich mir. Alles muss sehr klein geschnitten werden und mindestens einen Tag durchziehen, dass es wirklich gut schmeckt. Bei meinen Eltern gab es dazu einen gebackenen Karpfen. Das habe ich zugunsten eines Zanders aus dem Neusiedlersee abgewandelt. Früher kamen zu Weihnachten die Bleikristallgläser aus dem Schrank. Das hat immer so schön gefunkelt“, erzählt sie. Burgunder, ihr Lieblingswein, steht zu Weihnachten immer am Tisch. Und, was natürlich zu den Keksern nicht fehlen darf: ein Ruster Ausbruch, das flüssige Gold aus dem Keller von Heidi Schröck.



Winzerin Heidi Schröck aus Rust.

BILD: SN/SCHRÖCK/STEVE HAIDER

**GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.**

Soht g.U. aus Österreich ist die eleganteste Möglichkeit, jeden Tag mit Kunst zu veredeln. Lassen Sie sich verführen von starken Charakteren und genießen Sie geprüfte Qualität mit geschütztem Ursprung in drei Stufen: Klassik, Reserve und Große Reserve. [oesterreichwein.at](http://oesterreichwein.at)

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