

Unbändige Weinleidenschaft

Alexander Eggers Energie scheint unerschöpflich. Als selbstständiger Elektriker schupft er einen Betrieb mit 20 Mitarbeitern. In seiner raren Freizeit werden rund fünf Hektar Weingärten umsorgt.

PETRA BADER

Das Weingut Sternberg unweit von Villach ist eine Ausnahmeerscheinung in der Kärntner Weinlandschaft. 2009 startete Alexander Egger mit der Ernte von 600 Weinstöcken. Heute stecken etwas mehr als 21.500 ihre Wurzeln tief in die Böden am Hang, der oberhalb des neu gebauten Kellers samt 350 Jahre alten Bauernhaus der Familie liegt. Das Terroir dort ist geprägt von Schiefer, Lehm und Konglomerat. Es herrscht gemäßigtes Klima, geschützt vom Alpenhauptkamm und beeinflusst von der Sonne des Südens. Weinbau ist in der Region keine Novität, wurde aber jahrelang nicht mehr aktiv betrieben. Alte Flurnamen wie Weinzierl weisen aber auf die frühere Existenz von Reben hin.

„Das ganze Leben hatte ich mit kulinarischen Themen zu tun. Ich bin auf einem Bauernhof aufgewachsen, meine Mutter hat ein Gasthaus geführt, wo ich schon als Kind mitgeholfen habe. Ich bin ausgebildeter Koch und Konditor“, erzählt Egger, der auf Drängen seiner Eltern eine Lehre zum Elektrotechniker drangehängt hat. Anschließend ging er nach Wien, wirkte nach Dienstschluss unter anderem im legendären alten Restaurant Steirereck im dritten Bezirk bei Heinz Reitbauer senior in der Küche. Irgendwann, wie sollte es anders sein, kam dann auch die Liebe zum Wein. Eggers Frau Petra schenkte ihm einen Weinbaukurs und er startete mit seinem Weingut durch. Heute ist es das individuellste, spannendste in Kärnten – und nur das Hobby des Neo-Winzers, wohlgekannt.

Hilfe von natürlichen Rasenmähern

In Eggers Weingärten gedeihen Sauvignon blanc, Riesling, die Burgundersorten und Traminer. Daneben bemüht er sich um

PIWIs, pilzwiderständige Reben wie Sauvignon gris, die in Zukunft helfen sollen, den Pflanzenschutz samt Traktorfahrten durch die Weingärten zu minimieren. „Ein wichtiger Ansatz im Sinne des Umweltgedankens“, so der Winzer. Bei der Bewirtschaftung geht er keine Kompromisse ein. Sein Jahreszyklus folgt der biodynamischen Arbeitsweise, eine Biozertifizierung gibt es bereits, die Umstellung nach Demeter-Richtlinien läuft.

In den Weingärten tummeln sich neben Hühnern auch Shropshire-Schafe, die als natürliche Rasenmäher fungieren und zur Düngung beitragen. Die entzückenden Tiere sind besonders zur Pflege in Obstkulturen beliebt, da sie ein selektives Fressverhalten zeigen. Sie schälen we-



Amphoren aus Ton sind die Reifebehältnisse für die Sternberg-Weine.

der die Rinden vom Rebstock noch machen sie sich über die Zweige her. „Während des Austriebs müssen wir sie aber doch aus den Anlagen nehmen“, sagt Egger mit einem Augenzwinkern. Dass im Bioweinbau keine synthetischen Spritzmittel eingesetzt werden, ist selbstverständlich. „Wir brauchen ein gesundes Umfeld für unsere Kinder und auch für die Reben. Warum sollten wir mit Gift hantieren?“, meint er. In seinen Weingärten wachsen Kräuter und Blumen, es gibt einen alten Baumbestand und somit Raum für Nützlinge. Aber auch Schädlinge sind Teil des Ökosystems. Als biologisches Spritzmittel dient ein selbst gebrauter Extrakt aus Brennnesseln, Löwenzahn, Ackerschachtelhalm, Wermut und Rainfarn.

Ein Quereinsteiger gibt Gas

Im Keller verfolgt Alexander Egger das Prinzip der Langsamkeit. Initialzündung dafür war das Kennenlernen mit Jörg Bretz, der 2012 als Weinbauberater der Landwirtschaftskammer Kärnten für die Fortbildung und Wei-

„Wir produzieren keine Massenware, für mich zählt nur Qualität.“

Alexander Egger, Winzer

terentwicklung der Winzer in der Region engagiert wurde. Ein Projekt, das Früchte trug. Schnell merkten die beiden, dass sie auf einer Wellenlänge liegen. Jörg Bretz, gebürtiger Deutscher, ausgebildet an der Fachhochschule im Rheingauer Geisenheim, führt seit vielen Jahren ein eigenes Weingut am Neusiedler See. Was er keltet, sind gesuchte Raritäten, die durchaus polarisieren. Ganz gleich ob Weiß, Rot oder Rosé, sie dürfen fünf bis hin zu zehn Jahren im Fass reifen, bevor er sie auf den Markt bringt. Low Intervention, also so wenig Einflussnahme bei der Weinwerdung wie möglich, ist zudem selbstverständlich. Bretz sagt über Egger: „Ich schätze ihn sehr. Er hat ein unglaublich gutes Gespür für die Natur wie auch für den Wein. Und er liebt gutes Essen. Als Quereinsteiger gibt er richtig Gas.“ Diese Leidenschaft ist allgegenwärtig. Zum Beispiel, wenn Egger sagt: „Unsere Weine sind ein wenig wie das Gebiet vor den Karawanken – schroff, geradlinig und doch wunderschön. Sie passen mit ihrer markanten Art auch perfekt zum hiesigen Essen, das von der Rauchküche, von Fett, Getreide und Polenta geprägt ist.“

Kein Verfechter von Orange Wine

Zurück zum Weingut Sternberg und dort in den Keller. Der Win-

zer gibt den Weinen, inspiriert durch seinen Freund Bretz, viel Zeit und Ruhe während der Entstehung und Reife. „Was aus meinem Keller kommt, sehe ich als Naturweine. Zusätze sind tabu, geschwefelt wird nur so viel wie notwendig. Die meisten Weine haben eine Maischestandzeit von 36 Stunden bis hin zu sechs Tagen. So bekomme ich mehr Struktur und Spannung. Ein Verfechter von Orange Wine bin ich allerdings nicht. Ich möchte den Ausdruck der Sorte und viel Trinkfluss“, sagt Egger. Der Weinkeller ist in seiner runden Form dem Kapitol nachempfunden. Über allem schwebt als Quelle positiver Energie ein Bergkristall an der Decke. Es gibt im Erdreich eingegrabene sowie stehende Amphoren. In ihnen werden rund 80 Prozent der Weine ausgebaut. Daneben stehen Holzfässer und Edeltahltanks. Verwendet werden sie je nach Weintyp. Über seinen Stil sagt Egger: „Wir produzieren keine Massenware, für mich zählt nur Qualität. Es gibt nur die Mengen, die uns die Natur bereit ist zu geben.“

Der Naturgewalt ausgesetzt

Der Weinbau in Kärnten kann zwar als einer der Gewinner des Klimawandels bezeichnet werden, trotzdem dominiert im Jahresverlauf ein enormer Arbeitsaufwand. Und es gibt Rückschläge. 2015 vernichtete ein Hagel-



Um seiner Familie und den Reben ein gesundes Umfeld zu ermöglichen, wirtschaftet Neo-Winzer Alexander Egger nach biodynamischen Richtlinien. Alter Baumbestand sorgt für Artenvielfalt.

sturm fast die gesamte Ernte, 2016 und 2017 gab es sehr späten Frost, der ebenfalls großen Schaden anrichtete. Mit 800 Paraffinkerzen, die im Weinberg angezündet wurden, konnte ein Totalausfall abgewendet werden. Auf der sicheren Seite ist Egger also nie. Die Erträge sind niedrig. Auf rund 3000 bis 3500 Kilogramm pro Hektar kommt er. Trotz des

vielseitigen Engagements zu jeder Zeit des Jahres nimmt der Winzer doch auch Unterstützung an. „Eine Nachbarin aus unserer Straße hilft im Weingarten über das Jahr seit Anfang an mit. Ich glaube, sie kennt jeden Rebstock mit Namen. Außerdem kommt ab und zu ein Freund, der mich bei den Traktorfahrten unterstützt. Und im Elektrobetrieb habe ich

tolle Leute. So ist es erst möglich, dass ich dort zu gewissen Zeiten weggang. Meine Frau ist sowieso der wichtigste Teil des Ganzen“, so Egger. Aktuell steht die Lese bevor und am Weingut Sternberg wird wieder ein neuer Jahrgang eingebracht. Damit schließt sich erneut der Jahreskreis bei seinem Projekt, das so viel mehr ist als nur ein Hobby.



Charakterweine Auszeit Craftbeer
Cenusschhof vig. Ritter | www.vulgoritter.at | Loschental 8 - 5470 St. Paul im Lavanttal/Kärnten | +43 680 3027100