SN/FERDI NEUMÜLLER (3)

Marcus Gruze sorgt für eigenständige biodynamische Weine, Harry Wilson liefert frische Zutaten für die Küche und Roman Wastler bereitet daraus saisonale Köstlichkeiten zu (v. l. n. r.).

Genusserlebnis mit Mehrwert

Am Südufer des Längsees bewirtschaften Marcus Gruze und seine Frau Uta ein Weingut mit Landwirtschaft und lässigem Gasthaus. Das Konzept: „Vom Feld auf den Tisch".

PETRA BADER

Der Blick über den See ist unschlagbar schön, im Hintergrund erheben sich die Berge der Gurktaler Alpen. Es ist eine paradiesische Landschaft, die das Weingut Georgium umgibt. Sie strahlt Ruhe und Geborgenheit aus. Hier, im östlichen Teil Kärntens zwischen Wolfsberg und St. Veit, ist Marcus Gruze aufgewachsen. Und hierhin ist er nach seinen Wanderjahren in der Gastronomie wieder zurückgekehrt. Mit im Gepäck: die große Leidenschaft für das Thema Wein. Beim Weltenbummeln hat der heutige Winzer einige Zeit am Weingut von Hans Herzog in Neuseeland verbracht. Eine Initialzündung. Noch mehr berufliches Rüstzeug holte er sich anschließend in Österreich in der Weinbauschule und bei Fredi Ploder, dem visionären Weinbauern aus St. Peter am Ottersbach im Vulkanland Steiermark, wo er die Umstellung auf biologische Bewirtschaftung hautnah erlebt hat. In seiner Frau Uta hat Marcus Gruze eine kongeniale Partnerin auf Augenhöhe gefunden. Sie teilen die Hingabe und den Respekt für die Natur. In ihrem heutigen Leben mit den drei Kindern wird ihnen das gefühlt jeden Tag noch ein Stück wichtiger.

2008 haben sie in ihrer Heimat St. Georgen ein zusammenhängendes Stück Weingarten neu angelegt. Dieser erhebt sich entlang eines sanften Hügels vom See bergauf. Gepflanzt haben sie ausschließlich Burgundersorten – Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder und Pinot Noir. Von Beginn an war klar, dass biologisch gewirtschaftet werden soll. Durch das Leben im Kreislauf mit der Natur und den Elementen ist es dann die Biodynamie geworden. Der Betrieb ist entsprechend zertifiziert.

Leidenschaft für Burgunder

Eine bunt gemischte Schafherde weidet das halbe Jahr im Weingarten und sorgt so für Balance und Dünger zwischen den Rebstöcken. Genauso wie die Pferde von Marcus Gruze, die zudem viele Aufgaben, vor allem bei der Bodenbearbeitung, sowohl in den Reben als auch in der Landwirtschaft übernehmen. „Die tierische Komponente ist sehr wichtig für die Energie der Pflanzen und das ganze Umfeld in der bäuerlichen Produktion. Sie wirkt sich positiv auf die Mikroorganismen im Boden aus", erzählt der Winzer, der auch seinen Wald mit den kraftvollen, anmutigen Kaltblütern bewirtschaftet.

Lediglich rund 8000 Flaschen Wein werden pro Jahr erzeugt. Ein Teil davon prickelt – so wie der Blanc de Noirs Frizzante. Daneben gibt es die mittlerweile zum Klassiker gewordene Burgundercuvée aus den weißen Sorten des Betriebs. Ausgebaut wird sie im Keramikfass. Das Behältnis unterstützt die fruchtige Strahlkraft im Wein, die die Trauben von Natur aus mitbringen. Eine Ergänzung dazu ist der Chardonnay „M". Er stammt von der Ernte aus dem Filetstück des Rebhügels, wird auf der Maische vergoren und ist somit ein straffer und energiegeladener Wein, der durchaus Ecken und Kanten hat. Gruzes Pinot Noir reift im Holzfass und vereint erdige Würze, zarte Beerennoten und eine kühle Frische. Alle Weine sind in ihrer wohltuenden Art der Natural-Richtung zuzuordnen. Sie sind mit minimaler Intervention, ohne Schönungen und Zusätze hergestellt. Nur hier und da erlaubt sich der Winzer eine Spur Schwefel in puncto Stabilität.

Schatz der Streuobstwiesen

Das Terroir des Weingartens ist von einem speziellen Mikroklima geprägt. Der Längsee dient als Wärmespeicher. Er sorgt auch dafür, dass es relativ wenig Unwetter wie Hagel gibt. Die umliegenden Gebirge schützen vor unwirtlichen Temperaturen. Die kargen, kalkhaltigen Böden mit Phyllit drücken den Weinen zudem ihren ganz persönlichen Stempel auf. „Die Natur ist für uns nicht selbstverständlich. Wir sind ihre Schüler und Hüter", sagt Marcus Gruze. Wenn er ringsherum auf die unzähligen konventionell bewirtschafteten Flächen schaut, kann er nur den Kopf schütteln. „Das, was wir produzieren und zu uns nehmen, wirkt sich direkt auf unser Wohlbefinden aus", meint er weiter.

In seiner Heimatregion sind ihm schon vor Jahren mehr und mehr Streuobstwiesen aufgefallen, deren Früchte im Herbst niemand geerntet hat – ein großer Fehler in seinen Augen und die Vergeudung wertvoller Ressourcen. Deshalb bringt er in Zusammenarbeit mit seinen bäuerlichen Kollegen diese Birnen und Äpfel heim und keltert daraus seinen herrlichen, fruchtigen Speckbirnenschaumwein oder das „Hopferl", einen Apfelmost, der mit Hopfendolden aus der Region zu einer anregenden Erfrischung wird.

Natürliche Köstlichkeiten

Auf den landwirtschaftlichen Flächen des Georgiums wird nachhaltige Kultur gepflegt. Einen Teil davon bearbeitet die Familie selbst. Auf weiteren Flächen kultiviert der gebürtige Engländer Harry John Warren Wilson Biogemüse. Er packt es in Kisten, um diese an Haushalte zu verteilen, oder es landet direkt im Gasthaus, das zum Georgium gehört. Die gastronomischen Agenden dort liegen seit Beginn dieses Jahres in den Händen von Roman Wastler. Geöffnet ist heuer noch bis Ende November und dann ab dem Frühjahr wieder. Im Winter nimmt sich das Team eine kreative Auszeit. Wastler wird sich in der Küche des Gralhofs am Weißensee weiteren Feinschliff holen. Der ausgebildete Gastronom war viele Jahre bei Hartmut Aubell im Demeter-Weingut Rebenhof in der Südsteiermark in ähnlicher Funktion wie jetzt im Georgium tätig. Am Längsee liegt ihm nun vor allem das Konzept „Farm to Table" am Herzen.

Die Zusammenarbeit mit Wilson und den Bauern der Gegend, die mit dem gleichen Geist arbeiten, ist ein Geschenk. Auf seiner Karte stehen Gerichte wie handgekrendelte Kasnudeln mit brauner Butter, Fleischtomaten mit Rohmilchmozzarella, Zucchini im Tempurateig oder die beliebte hausgemachte Bratwurst mit Senfsaat und frischem Kren. Als

> „Die Natur ist für uns nicht selbstverständlich."
>
> **Marcus Gruze,** Winzer

Lieferanten wertvoller Lebensmittel stehen ihm unter anderem die Nuarts mit ihren Schafkäsen zur Seite oder er profitiert vom Wildfleisch aus Marcus Gruzes Wald. Mehr Natur geht nicht.

Dazu gibt es die Weine aus dem eigenen Keller und von befreundeten Winzern wie Georg Schmelzer am Neusiedler See, dem Wachauer Nikolaihof oder Jasmin und Daniel Jaunegg in der Südsteiermark. Das garantiert eine stimmige Begleitung zu den hochwertigen und gleichzeitig bodenständigen Köstlichkeiten aus Wastlers Küche.

Wer all das ohne den ständigen Gedanken an die Weiterfahrt mit dem Auto im Hinterkopf genießen will, sollte sich in eines der wunderschönen, authentischen und gemütlichen Gästezimmer einbuchen. So lassen sich die Welt des Georgiums und die prachtvolle Region rund um den Längsee nach Herzenslust genießen.

Schafe weiden im Weingarten und düngen ihn.

Im Gasthaus des Weinguts gibt es bodenständige Köstlichkeiten.