

Jungwinzer am Vormarsch

Sie sind jung, engagiert, weltoffen und lieben guten Wein.

Teil 2 einer Serie über die junge Generation im österreichischen Weinbau.

Auf der einen Seite steht die langjährige Erfahrung, auf der anderen das neu erlernte Wissen. Tradition und Innovation, Beständigkeit und neuer Schwung – generationsübergreifende Zusammenarbeit kann für die Zukunft unglaublich bereichernd sein. Der zweite Teil der Serie porträtiert junge Winzerinnen und Winzer aus den Weinbaugebieten Traisental, Kamptal, Kremstal und Wachau.

TRAISENTAL

Handwerker mit Bezug zur Natur

Für den Jungwinzer Thomas Ott aus dem Traisental hat Weinbau viel mit Harmonie und Ausgleich zu tun. Er sucht den Bezug zur Natur, zu jedem einzelnen Weinstock. Es ist ihm ein Anliegen, das natürliche Gleichgewicht in den Weingärten zu erhalten, damit die Reben vital und die Trauben gesund

bleiben. So sorgt etwa die spezielle Begrünung zwischen den Rebzeilen für gesunde Artenvielfalt. Heute bewirtschaftet Thomas Ott fünf Hektar Rebfläche auf teils winzigen Terrassen. Die Größe empfindet er als Idealzustand, um alle anfallenden Arbeitsbereiche des Winzers persönlich abdecken zu können. Nach der Ausbildung in der Wein- und Obstbauschule lernte er bei Praktika in renommierten österreichischen Weinbau-



Die Weine von Philipp Bründlmayer spiegeln den Boden und das Klima wider.

betrieben, wie wichtig es ist, dass sich die Persönlichkeit des Winzers in den Weinen widerspiegelt. 2009 holt der unerwartet frühe Tod seines Vaters den 24-Jährigen in den elterlichen Betrieb. Geprägt durch seine Erfahrung ist es Thomas Ott wichtig, sehr bewusst zu leben. Sein Motto „Lebe im Jetzt und Hier“ hilft ihm dabei. So legt er viel Wert darauf, persönliche und authentische Weine zu erzeugen. Thomas Ott nennt sie Handwerksweine, die ihm selbst schmecken und die den Menschen Freude bereiten.

TIPP: 2014 Grüner Veltliner Alte Setzen Traisental DAC Reserve
www.ott-traisental.at

KAMPTAL

Guter Wein ist harte Arbeit

Die erste Änderung des Jungwinzers Markus Waldschütz im elterlichen Betrieb war die Einführung eines neuen Grünen Veltliners, der sich von dem bisherigen Sortiment deutlich abheben sollte: Mit dem Jahrgang 2012 war ihm dies auch gelungen und er konnte eine tolle Reserve von der Lage Rosengarten kreieren. Seit 2012 ist Markus in der vierten Generation im Weingut in Straß tätig. Nach der Weinbauschule Kretschesberg verschlug es Markus für Praktika nach Kalifornien, Neuseeland und in verschiedene Weinbaugebiete in Österreich. Da in einem Familienbetrieb jede helfende Hand ungemein wichtig ist, waren die vielen Praktika für Markus keine Selbstverständlichkeit. Durch die Zusammenarbeit mit den Kellermeistern hatte er stets das Glück, direkt am Geschehen mit dabei zu sein und sich so viele Feinheiten und Arbeiten anzueignen, die er auch im eigenen



Christoph Hoch will mit seinem Perlwein Kalkspitz Emotionen auslösen.

Betrieb gut umsetzen kann. Seit Markus in den Betrieb eingestiegen ist, blühe sein Vater richtig auf, erzählt er, da er nun viel mehr Zeit für den Weingarten und die Kunden übrig habe. Er genieße die Kundenbereisungen und Weinverkostungen. Für die Zukunft hat der Jungwinzer noch viel vor. Er wird einen weiteren Grünen Veltliner auf den Markt bringen, der in seiner Weise einzigartig ist und den es zuvor in dieser Ausbaumart noch nie gegeben hat!

www.weingut-waldschuetz.at

Mit 23 Jahren 23 Hektar übernommen

Die Symbiose aus zwei Generationen ist wahrscheinlich die effizienteste Arbeits-

gemeinschaft, so Michael Sax, einer der Zwillingbrüder des Winzerhofs Sax in Langenlois. Die Eltern ließen den beiden alle Berufschancen offen und genau diese Freiheit führte dazu, dass sie sich ein Leben ohne Weinbau nie vorstellen konnten. Nach einem Arbeitsunfall des Vaters mussten Michael und Rudolf quasi über Nacht in die Bresche springen, was für beide rückblickend eine gute Chance war, sich zu behaupten. Heute haben sie den Betrieb auf 30 Hektar ausgebaut und verarbeiten insgesamt 50 Hektar. Klarerweise hat die junge Generation zeitweilig andere Vorstellungen als ihre Eltern. Da die beiden Söhne ihren Eltern grundsätzlich sehr ähnlich sind und sich jede Generation neu etablieren muss, hatten sie jedoch keine Einschränkungen zu befürchten. Grüner Veltliner und Riesling von den Rieden Steinhaus, Steinmassl, Spiegel und Panzaun zählen zu den Klassikern des Betriebes, aber auch Frühroter Veltliner, Chardonnay und Weißburgunder finden sich im Sortiment. Die Sax-Zwillinge wurden nach dem Leitspruch „Leben und leben lassen“ erzogen. Neid zu empfinden schränkt nur das eigene Schaffen und die Kreativität ein.
www.winzersax.at

KREMSTAL

Stillstand ist ein Fremdwort

2012 hat Philipp Bründlmayer die Regie auf dem Familienweingut Josef Bründlmayer in Grunddorf im Kremstal übernommen. Sein Vater Josef spielt aber immer noch eine große Rolle, schließlich hat er den Betrieb zu dem gemacht, was er heute ist: 18 Hektar in den besten Lagen des Kremstals. Für beide ist es enorm wichtig, herkunftsbetonte Wei-



Ludwig und Birgit Buchecker sind seit 10 Jahren ein eingespieltes Team.

Die junge Winzer-Elite in Österreich – Teil 2 Niederösterreich



Naturnahes Arbeiten steht für Markus Waldschütz an erster Stelle.

ne zu erzeugen, die ungeschminkt den Boden und das Klima widerspiegeln. Nach der VINOHAKE in Krams studiert Philipp Önologie an der BOKU Wien. Diverse Weiterbildungsveranstaltungen zum Thema „Biologischer Weinbau“ bringen ihn stets auf den neuesten Stand und er versucht, dies auch bestmöglich im Betrieb umzusetzen. Die ersten Änderungen waren der Verzicht auf Herbizid und Insektizid sowie eine konsequente Handlese bei allen Weinen, weiters der vielfältige Anbau von Begrünung in den Weingärten und ein komplett lagenreiner Ausbau der Weine. Nach anfangs gespannten Beobachtungen, ob und wie die Änderungen sich auswirken würden, ziehen nun alle gemeinsam an einem Strang, erzählt Philipp, da sich aufgrund der Steigerung der Weinqualität und der Optimierung der Betriebsstilistik natürlich auch der Verkauf verbessert hat. Für den Jungwinzer ist es wichtig, dass die Herkunft betont wird und dominiert und nicht die Machart. Schließlich stehen Moosburgerin, Gebling und Tiefenthal für dichte, kraftvolle, aber auch lebendige und strukturierte Weine – und das soll man auch schmecken!
www.josef-bruendlmayer.at

Der Boden ist unser Kapital

Trotz seiner 31 Jahre ist Ludwig Buchecker immer noch ein junger Winzer, seiner Erfahrung nach jedoch keineswegs mehr ein Jungwinzer. Schließlich zählt der Jahrgang 2015 bereits zu seiner 12. Ernte. Der auf mittlerweile 12 Hektar gewachsene Familienbetrieb in Gedersdorf geht auf eine kleine gemischte Landwirtschaft des Großvaters zurück. Ende der 1980er Jahre hat Ludwigs Vater den Betrieb auf Weinwirtschaft umgestellt, 1994 den Heurigen eröffnet und 2004 begann Ludwig, nach der Matura mitzuarbeiten. Die Praxisaufenthalte an der Mosel

und im Burgenland haben seinen Horizont sehr erweitert, berichtet Ludwig. Er habe viele neue Erkenntnisse gewonnen, die seine spätere Arbeit im Keller und im Weinberg weitreichend beeinflusst haben. So setzt auch er auf eine Dauerbegrünung im Weingarten und verwendet seit vier Jahren keine Insektizide. Neben vielen kleinen qualitätsfördernden Umstellungen beim Ausbau hat Ludwig auch das Sortenangebot sehr gestrafft und dafür mehr Lagen-Veltliner im Angebot, seine absolute Stärke. Die vielen Auszeichnungen und der ständig wachsende Erfolg geben ihm recht. Für den Winzer ist ganz klar der Boden das Kapital und diesen für die nächsten Generationen fruchtbar zu halten, versteht er als seine Pflicht. So will er das Hauptaugenmerk auf den Humusaufbau lenken und durch die verschiedenen Arten der Bodenbegrünung Lebensraum für Nützlinge schaffen. Um schließlich dort Trauben zu ernten, aus denen er Weine produzieren

kann, die schmecken und Lust auf mehr machen wie der großartige Grüner Veltliner Spiegel 2013 – eine Kremstal DAC Reserve.
www.weingut-buchecker.at

Praktisch – mit dem Hang zum Wahnsinn

So beschreibt sich der umtriebige Jungwinzer Christoph Hoch aus Hollenburg an der Donau. Euphorie macht seinen Beruf zur Leidenschaft. Die Wurzeln der Familie lassen sich bis ins Jahr 1640 zurückverfolgen. Ab 2005 war Christoph im elterlichen Betrieb mit dabei, 2013 gründete er sein eigenes Weingut. Dieser Schritt ermöglichte ihm, all seine kreativen Projekte und Ideen uneingeschränkt umzusetzen, zu experimentieren und neue Wege zu beschreiten, mit dem Ziel, „Weine mit guter Langlebigkeit und Unverwechselbarkeit zu machen. Weine, die nicht einfach nur gut sind, sondern Weine, die Emotionen auslösen!“. Aus einer Idee heraus entwickelte sich der Kalkspitz, ein einzigartiger Perlwein mit einer speziellen Erzeugungsart. Hollenburg stellt geologisch eine Ausnahme dar. Das hier vorkommende Konglomerat erlaubt Weine mit viel Struktur und reifer Säure. Das Klima ist kühl, aber ausgeglichen – beides Voraussetzungen ähnlich der Champagne. Im Bemühen um eine möglichst puristische Darstellung des Terroirs erfolgte die Entscheidung, einen Schaumwein nach der Méthode ancestrale zu machen – auch „Pet Nat“ genannt. 2015 kam der erste Kalkspitz, ein Perlwein mit 2,5 bar, in den Verkauf, für 2017 wird ein Schaumwein aus dem „Sparkling Project“ mit 7 bar so weit sein.
www.christoph-hoch.at

Nicht nur Beruf, sondern Berufung

Das Weingut Dockner zählt mitunter zu den bekanntesten, mit einer Jahresproduktion von einer Million Flaschen und 130 Hektar Gesamtfläche auch zu den größten Weingütern



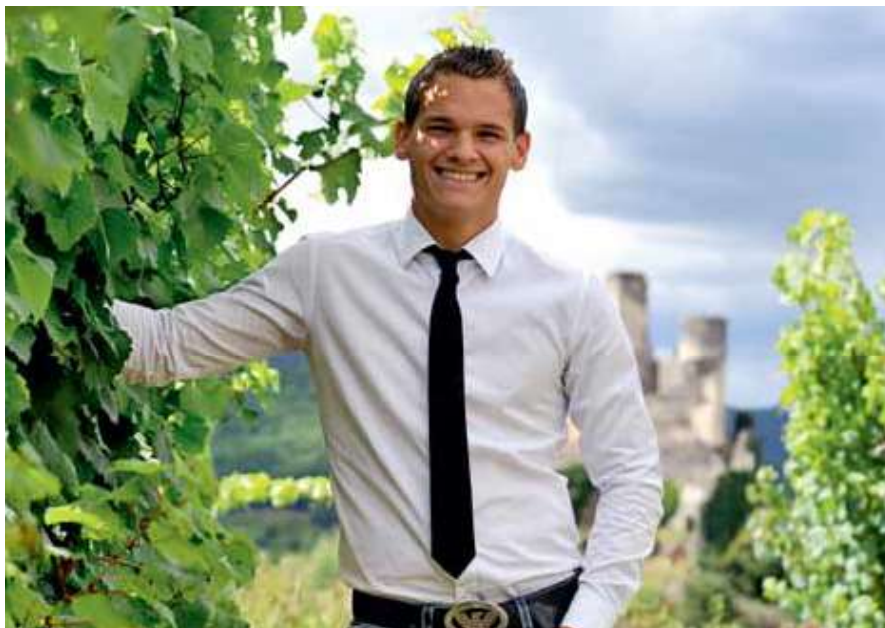
Die Zwillinge Michael und Rudolf Sax in ihren Weingärten im Kamptal.

in Österreich. Mit dem auf zwei Etagen befindlichen Weinverkostungszentrum herrscht stets reger Betrieb. Heute ist die vierte Generation am Ruder. Für Josef war von Anfang an klar, dass er gemeinsam mit seiner Familie im Weingut arbeiten werde, denn schon als Kind faszinierten ihn sehr viele Dinge, die für die Berufswahl ausschlaggebend waren. So hofft er auch, dass seine Kinder einmal genauso denken und entscheiden werden. Wie auch sein Vater Sepp ist Josef davon überzeugt, dass es nur mit bedingungslosem Qualitätsdenken vorwärtsgen kann. Dass die Familie diese Denkweise auch praktiziert und lebt, ist nicht zu übersehen. So treffen sie die wichtigsten Entscheidungen immer gemeinsam. Ganze acht verschiedene Linien, darunter Göttweiger Berg, SACRA oder Domäne Baron Geymüller, sowie Sekte als auch Fruchtsäfte und Edelbrände finden sich im Sortiment der Familie Dockner. Für Josef ist es wichtig, dass Weinmachen nicht nur ein Beruf, sondern eine Berufung ist. Das sollen auch die Kunden spüren.

www.dockner.at

Winzer mit Leib und Seele

Erstmals 1650 genannt, seit 1738 in Senftenberg, ist Patrick Proidl bereits die zehnte Generation am Familienweingut Proidl und greift seinem Vater tatkräftig unter die Arme. Das größte Kapital sehen die Winzer in den bis zu 60 Grad steilen Lagen in Senftenberg, wovon sie viele im vergangenen Jahrzehnt rekultiviert haben – wie die Riede Ehrenfels. Aufgrund der steilen Ausrichtung der Lagen bezeichnet sich die Winzerfamilie gerne als Bergweinbauer. Gerade hier wachsen elegante wie auch vielschichtige Weine mit einer feinen Mineralik und großartigem Tiefgang. 2012 begann Patrick, seine eige-



Patrick Proidl verbindet im Kremstal Tradition mit Innovation.

nen Weine zu erzeugen. Jeder Jungwinzer braucht die Möglichkeit, sich zu verwirklichen, an Projekten wachsen zu können. Es hilft nichts, sich hinter einer erfolgreichen Generation zu verstecken und abzuwarten, so Patrick. Mit seiner Linie „Generation X“ zeigt er, dass er bereits Winzer mit Leib und Seele ist. Begonnen wurde mit einem Riesling, ausgebaut in einem 500-l-Fass aus französischer Allier-Eiche, 2013 folgte der Grüne Veltliner Generation X, der in einem 500-l-Akazien-Fass ausgebaut wurde. Mittels Spontangärung zwischen acht und vierzehn Monaten lässt der Jungwinzer seinen Weinen so lange Zeit, bis er absolut zufrieden ist. Tipp: Unbedingt probieren!

www.proidl.com

WACHAU

Momente genießen können

Inmitten der Riede Burgberg, am Fuße des Tausendeimerberges, liegt das Weingut Hofstätter und bewirtschaftet rund acht Hektar in den Top-Lagen der Wachau. Seit dem Jahr 2000 im Familienbetrieb mit dabei, kann man Wolfgang Hofstätter bereits zu den routinierten Jungwinzern zählen, der bereits mit Siegen bei *wein.pur*-Verkostungen auf sich aufmerksam gemacht hat. Seine Ausbildung führte ihn von der Weinbauschule Krems über ein Praktikum bei einem namhaften Winzer in der Wachau ins elterliche Weingut. Großen Einfluss auf den Winzer haben stets die vielen Kleinigkeiten, die man sich überall anschauen kann und auch muss, erzählt er. Auch wenn Wolfgang mittlerweile das Weingut gehört, bewirtschaftet er den Betrieb noch immer gemeinsam mit seinen Eltern. Das Streben nach Qualität steht für alle an erster Stelle. Die Frage nach dem Berufswunsch hat sich bei Wolfgang nie gestellt, er wollte immer in den Betrieb einsteigen ... außer dem unrealistischen Wunsch in der Jugend, Fußballprofi zu werden, scherzt er.

Wolfgang Hofstätter genießt es, in und mit der Natur arbeiten zu dürfen, weiß aber auch, dass dies oft nervenaufreibend sein kann. Der Lohn, den man dann nach getaner Arbeit im Herbst ernten kann, ist für ihn etwas Wunderbares. So folgt er der Philosophie, aus der traumhaften Landschaft naturbelassene, authentische Weine zu keltern, die die Handschrift des Winzers tragen – wie etwa der Weißburgunder Spitzer Hartberg Smaragd 2012.

www.weingut-hofstaetter.at



Thomas Ott erzeugt im Traisental großartige Handwerksweine.