

Jungwinzer am Vormarsch

Sie lieben die Arbeit mit der Natur, legen Wert auf gute Ausbildung, sind weltoffen, immer up to date und machen großartige Weine.

Teil 3 einer Serie über die junge Generation im österreichischen Weinbau.

Der dritte Teil der Serie über die junge Winzer-Elite in Österreich führt uns einmal in das größte Weinbaugebiet – ins Weinviertel – und einmal in eines der kleinsten Weinbaugebiete – in die Bundeshauptstadt. So unterschiedlich die Gebiete, so individuell sind die Winzerinnen und Winzer.

WEINVIERTEL

Frauenpower.pur

Auf dem Weingut der Familie Schüller ist alles in weiblicher Hand. Wenn die drei

Winzerinnen Kerstin, Nadine und Helga am Werken sind, dann bedeutet das: Frauenpower.pur. 2012 stieg Nadine hauptberuflich in den Betrieb in Pillersdorf ein und seit 2015 führt sie diesen gemeinsam mit ihrer älteren Schwester Kerstin. Mutter Helga unterstützt die beiden stets mit Rat und Tat, erzählt Nadine, außerdem findet es die Jungwinzerin schön, auf den Erfahrungsschatz ihrer Mutter zurückgreifen zu können. Jede Veränderung bedeutet Fortschritt und passiert jeden Tag. Immer mehr Arbeitsschritte werden von der nächsten Generation übernommen und mit der per-

sönlichen Note versehen. Wenn Erfahrung, Leben und jugendlicher Leichtsinn zusammenkommen, treffen sehr unterschiedliche Komponenten aufeinander, welche jedoch die Würze ausmachen. So werden hier alle Neuerungen immer ausführlich diskutiert und zu einem positiven Abschluss gebracht. Das liegt wahrscheinlich auch daran, dass Nadine nach dem Motto lebt: „Träume nicht dein Leben, sondern lebe deinen Traum.“ Mit diesem Leitsatz beginnt sie jeden Tag von Neuem das Winzerinnen-Dasein mit Motivation und Tatendrang. Wichtig ist immer, dass alle gemeinsam an einem Strang zie-



Agnes Lehner-Minkowitsch geht beherzt, engagiert und motiviert an ihr Handwerk – der Erfolg gibt ihr recht.

hen, das zeichne Familie Schüller aus, so die Jungwinzerin. Eine große Änderung gab es im Haus der drei Winzerinnen mit dem Jahrgang 2015, der sich in komplett neuem Design präsentiert: Leben, Landschaft, Genuss. www.weingut-schuessler.at

Weinmachen ist Leidenschaft

In Velm-Götzendorf im südlichen Weinviertel bewirtschaftet Lukas Lehner zehn Hektar Wein, der aus einer über Generationen weitergegebenen Landwirtschaft entstanden ist. Mit dem Beginn seiner Ausbildung in Klosterneuburg überließen ihm die Eltern immer mehr Verantwortung, daher konnte er alles ausprobieren, erzählt der Jungwinzer und reüssiert stolz, vieles davon habe auch geklappt. So entstand sein erster Wein, als er 16 Jahre alt war: ein Zweigelt Reserve 2002 – vier Trauben pro Stock, neues Holz, toller Jahrgang, erinnert er sich. Lukas ist seinen Eltern sehr dankbar für die Freiheit, die sie ihm gelassen, und auch für die Verantwortung, die sie ihm gleichzeitig geschenkt haben. Verantwortung empfindet der Jungwinzer auch gegenüber der Natur. Jedes Jahr ist anders, daher werden die verschiedenen Arbeitsschritte in Weingarten und Keller sehr individuell gesetzt. Der Jungwinzer versucht auch – so gut es geht –, eigene Rohstoffe einzusetzen, so kommt der Holzbestand aus der Gemeinde und das Wasch- und Kühlwasser aus dem Hausbrunnen. Lukas liebt die Abwechslung, die der Winzerberuf mit sich bringt. Die Kombination aus Verkauf, Kundengesprächen, Büroarbeit, Handarbeit,



Die Vegetation der Reben hat Christoph Berger schon von klein an fasziniert.

Traktorfahren, Kellerarbeit, Telefondienst, Organisation und Logistik oder einfach nur über Wein zu philosophieren sind für ihn der beste Job dieser Welt! Dass auf jeder seiner Weinflaschen steht: „Weinmachen ist kein Beruf, kein Hobby, sondern Leidenschaft“, ist nicht mehr weiter zu erklären. www.weingut-lehner.com

Von G bis GE.ORG

Georg Toifl ist ein Winzer, der an Winzerhandwerk und Innovation einiges vorlegt. Er macht nicht nur erstklassige Weine, er versucht auch, sich mit allen Aspekten seiner Gegebenheiten auseinanderzusetzen und diese in seine Idee vom Wein fließen zu lassen. So änderte der Winzer nach der Betriebsübernahme 2010 zuallererst die Etiketten und definierte gleichsam dazu seine eigene Weinlinie in den Serien G, GEO und GE.ORG. Kurz gesagt – je länger der Name, umso schwerer und komplexer die Weine. G steht für die feine Klassik, trocken, fruchtig und typisch für das Weinviertel. GEO ist die geologische und geografische Interpretation der Region, vielschichtig, elegant und mit Reifepotenzial. GE.ORG ist seine Vision. Hochkarätige Einzellagen mit strengster Ertragsreduktion, konsequent selektioniert und mit höchstmöglicher physiologischer Traubenreife. Da geht nichts drüber, so Georg. Durch diese Qualitätspyramide werden der Vinifikationsstil und die Betriebsphilosophie erkennbar, dazu kommen noch sein Fokus auf die Burgunder-Sorten und die Liebe zum Holzausbau beim Weißwein. Derzeit plant Georg den Umstieg auf organisch-biologischen Anbau. Das ist natürlich eine Herausforderung, weiß er, aber nach seinem Lebensmotto „Ever tried. Ever failed. No matter. Try again. Fail again. Fail better.“ und

mithilfe seiner Erfahrungen und der nötigen vorhandenen Konsequenz wird auch dies gelingen.

www.weingut-toifl.at

Jede Lage hat ihren Veltliner

Im Herzen des Weinviertels – in Rösschitz – dreht sich in der 5. Generation alles um den Veltliner – die Leitsorte der Region. Christoph Berger bewirtschaftet mit seinen Eltern zwölf Hektar, Teamwork ist daher oberstes Prinzip. Nach der Weinbauschule Krems und der Meisterausbildung ist der Jungwinzer



Für Johannes Stadler ist sein Beruf ein ausgedehntes Hobby, dem er mit voller Motivation nachgeht.



Georg Toifl versucht, das Optimum seines derzeitigen Wissensstandes und Glaubens umzusetzen.



Für Lukas Lehner ist das Weinmachen kein Beruf, kein Hobby, sondern Leidenschaft.

seit 2009 für die Vinifikation der Weine verantwortlich. Da ihn die Vegetation der Reben schon immer fasziniert hatte, war es für Christoph stets klar, Winzer zu werden, erzählt er. Folglich ist es für ihn wichtig, so wenig wie möglich in die Natur einzugreifen, denn manches erledigt sich oft von ganz allein. Er weiß die ausgezeichneten klimatischen Bedingungen der Region bestmöglich zu nutzen, um eine hervorragende Sortentypizität zu erlangen. Seiner Leidenschaft für den Veltliner gibt er gleich in sieben Variationen Ausdruck. Aufgrund

der unterschiedlichen Bodentypen in den Weingärten wird jede Lage extra ausgebaut. Löss, Urgestein und Muschelverwitterungsstein ermöglichen dem Winzer, terroirgeprägte Weine zu produzieren. Der Plan für die Zukunft ist, die Weinqualität zu halten und das Weingut bekannter zu machen und somit auch den Export etwas anzukurbeln. Sein größter Erfolg bisher war der Sieg bei der „Schlossquadrat Trophy 2015“, erzählt Christoph. Ein Jahr Österreichs bester Jungwinzer zu sein, war für ihn eine große Ehre. www.bergerwein.at



Nadine Schüller liebt das Winzerinnen-Dasein in einem Frauenbetrieb.

Kein Platz für Ungenauigkeiten

Am Fuße der Ruine der Burg Falkenstein befindet sich das Weingut Stadler, dessen Ursprung bis ins Jahr 1726 zurückgeht. Seit knapp zwei Jahren ist Johannes Stadler junior voller Elan mit dabei und unterstützt seinen Vater bei der Bewirtschaftung von 35 Hektar. Beide verfolgen das Ziel, hochwertige Weine zu produzieren. Über den Weg dorthin wird zwischen Vater und Sohn schon mal diskutiert, erzählt der Jungwinzer. Die meisten Änderungen habe er im Keller vorgenommen, mit Hauptaugenmerk auf eine produktschonende Arbeitsweise. Während der Lese achtet Johannes besonders auf Sauberkeit wie auch Schnelligkeit. Erst wenn alles erledigt ist, ist für ihn der Arbeitstag zu Ende, immerhin handelt es sich um Lebensmittel, so der Winzer. Ebenso viel Ehrgeiz und Einsatz zeigt Johannes, wenn er sich vorab Gedanken macht, wie er aus den Weinen das Maximum herausholen kann. Seine Philosophie beschreibt Johannes kurz und prägnant: Perfektionismus im Keller, gepflegte Weingärten und ein sauberer Traktor. Die Arbeit ist für den Jungwinzer mehr wie ein ausgedehntes Hobby, dem er voller Begeisterung nachgeht. So ist Johannes auch einer von neun Winzern, die die alte Falkensteiner Traditionsmarke wiederbelebt haben: das sogenannte „Falkensteiner Berggericht“. **Tipp:** 2015 Grüner Veltliner Alte Reben „Falkensteiner Berggericht“ – erhältlich ab 1. September 2016.

www.weingut-stadler.at

Voller Begeisterung für den Wein

Auch im dritten Teil haben wir wieder einen jungen Winzer mit dabei, der bei Weitem kein Jungwinzer mehr ist, aber auf jeden Fall zur jungen Winzer-Elite Österreichs zählt. Roman Josef Pfaffl – der Name „Pfaffl“ ist mit dem Weinviertel DAC verbunden wie kaum ein anderer, schließlich ist Vater Roman Pfaffl Vorsitzender des Regionalen Weinkomitees Weinviertel und war federführend in Sachen Weinviertel DAC. Ebenso engagiert und dynamisch ist sein Sohn unterwegs. Mittlerweile hat er mit seiner Schwester Heidemarie den 100 Hektar großen Betrieb übernommen. Beide gehen mit dem gleichen Innovationsgeist und Enthusiasmus an die Arbeit wie schon die Eltern zuvor. Ein Betrieb muss sich permanent ändern, um erfolgreich zu sein, so Roman, das haben die Eltern bereits schon so gehandhabt und er sieht das genauso. Der Zusammenhalt in der Familie ist sehr stark, man spürt die positive Energie, die von beiden Generationen auf einen überspringt. Genauso kraftvoll sind auch Pfaffls Weine. Romans großes Ziel ist es, immer noch besser zu werden. Aufgrund der Größe des Betriebes erstrecken sich die Weingärten auf die unterschiedlichsten La-



Roman Pfaffls Enthusiasmus und Begeisterung für den Wein sind spürbar.

gen bis nach Wien. Daraus ergibt sich ein vielfältiges Sortiment. Gerade die Rotweine haben es ihm angetan, schwärmt er, immerhin gilt er bereits als Spezialist für Pinot noir und St. Laurent. Daher unbedingt probieren: 2013 St. Laurent Altenberg Reserve. www.pfaffl.at

Die Natur ist unser Arbeitgeber

Sebastian Jatschka lebt in Stetten und ist „Weinbauer“ in der dritten Generation. Der erste Weinstock wurde 1922 von Franz Jatschka gepflanzt, heute sind es mittlerweile sieben Hektar, für deren Vinifikation Sebastian verantwortlich ist und aus denen er versucht, den für ihn perfekten Wein zu machen. Die Natur ist unser Arbeitgeber, unsere Heimat und unsere Begeisterung – lautet der Leitsatz der Familie. Die Begeisterung, mit den eigenen Händen etwas zu formen und zu erschaffen, war für ihn ausschlaggebend, den Winzerberuf zu wählen. Das Interessante an der Natur für ihn ist, dass man zwar eine gewisse Vorstellung hat, in welche Richtung es gehen soll, aber jedes Weinjahr ist nun mal anders und es gibt immer etwas zu lernen. Die wichtigsten Instrumente für unverfälschte Weine sind die eigenen Hände, das Wissen der gesamten Familie, fruchtbare Böden und ein intaktes Ökosystem. Um all das zu erhalten, wird nach den Richtlinien der integrierten Produktion gearbeitet und manche Ideen holt sich Sebastian aus dem Bio-Landbau. Indem er sich intensiv mit den einzelnen Elementen wie Sorte, Lage, Böden, Bodenaufbau und Humus befasst, versucht er, eine Brücke zwischen biologischer und konventioneller Landwirtschaft zu schlagen. Selbstverständlich liegt auch hier das Hauptaugenmerk des Winzers auf dem Grünen Veltliner,

doch auch der Gelbe Muskateller wird für ihn immer wichtiger. www.jatschka.com

Mit Leidenschaft und Beharrlichkeit

Noch ist die Arbeit im Betrieb Minkowitsch in Mannersdorf ein Generationen-Projekt, spricht: Die Weine werden von Tochter Agnes Lehner-Minkowitsch und ihrem Vater Josef gemeinsam erzeugt. Diese Symbiose ist ein Garant für die steigende Bekanntheit des Weinguts, wobei es auch zu unterschiedlichen Ansichten kommen kann. Aber genau das gehört einfach dazu und fördert die Weiterentwicklung des Betriebs, erzählt Agnes. Im Sommer dieses Jahres wird die Jungwinzerin jedoch den elterlichen Betrieb übernehmen und weiter viel Leidenschaft und Beharrlichkeit ins Weingut einbringen. Wer beim Lesen des Doppelnamens an den oben genannten Jungwinzer Lukas denkt, kombiniert richtig: Vergangenen Sommer haben die beiden geheiratet, was im Weinviertel natürlich gebührend gefeiert wurde. Mittlerweile ist bereits ein gemeinsamer Wein auf dem Markt: Amare – eine vollmundige rote Cuvée – perfekt für den Genuss zu zweit! Um die noch etwas weniger bekannte Weingegend des südlichen Weinviertels populärer zu machen, kreierten die 14 Marchweingärtner, ein Winzerverband, deren Obfrau und gleichzeitig einzige Winzerin Agnes ist, einen eigenen Wein: den Bernsteinwein – eine Cuvée aus Grünem Veltliner, Chardonnay und Weißburgunder. Auch um den Fokus von der Leitsorte Grüner Veltliner etwas auf die Burgunder-Sorten auszuweiten. Schließlich gedeihen und entstehen rund um den Veltliner noch zahlreiche andere hervorragende Weine.

www.minkowitsch.at

WIEN

Frischer Wind in Oberlaa

Galt der Vater Franz Wieselthaler in den späten 1980ern als Pionier Oberlaas, sind es heute die Söhne Franz jun. und Michael, die dem Weingut in Wien neuen Schwung verleihen. Allen voran Franz, der den Betrieb mittlerweile mit seinem Vater gemeinsam führt. Michael arbeitet als Tischler und unterstützt die beiden im Marketing und Verkauf. Obwohl es für beide nicht von Anfang an klar war, im elterlichen Betrieb mitzuarbeiten, hat letztendlich doch die Leidenschaft für den Wein gesiegt. Gleich zu Beginn wurde ein neues Logo kreiert, der Name von Winzerhof Oberlaa in „Weingut Franz Wieselthaler“ umbenannt und es wurden wieder vermehrt Barriqueweine produziert. Durch das neue Logo und die modernen Etiketten gelingt es Franz immer mehr, mit den Weinen auch in der Gastronomie Fuß zu fassen. Die nächsten Pläne werden sein, den Heurigen etwas zu restaurieren, die Umgestaltung des Presshauses sowie ein neuer Kühlraum. Das Wichtigste ist natürlich die Qualität des Weines, aber auch die Freude der Gäste. Ab September 2017 ist der Heurige der Familie Wieselthaler von der neuen Endstation der U1 – Therme Wien – in nur 400 Meter zu erreichen. Was aber nicht heißt, dass man bis September 2017 warten sollte. Besser wäre gleich mit dem Verkosten zu starten. Tipp: 2014 Wiener Gemischter Satz DAC.

www.weingut-wieselthaler.at



Sebastian Jatschkas Einstellung im Weingarten ist: immer die richtige Arbeit zum richtigen Zeitpunkt.