

Weinland Österreich Teil 1

Weinregion Steiermark

Erstmals macht «Pauli Cuisine» einen Weinabstecher und zwar in unser Nachbarland Österreich. Die bekannte Autorin Lisanne Christen widmet sich diesem Thema in drei Teilen und beginnt mit der Steiermark. Im Maiheft folgt Niederösterreich und in der Juni-Ausgabe das Burgenland mit Wien.

Weinmarathons

Einmal im Jahr bietet der Österreichische Weinmarketingservice ÖWM umfassende Gelegenheit, das Spektrum österreichischer Weine in Zürich zu verkosten. «Österreichs grosse Weine» findet im Zürcher Kongresshaus statt, 2008 erstmals zweitägig am 30. und 31. März. Bekannte und weniger bekannte Weinproduzentinnen und -produzenten und/oder ihre Schweizer Importeure präsentieren Hunderte von österreichischen weissen, roten und reststüssigen Qualitätsweinen.

Schliesslich lohnt sich bei dieser Gelegenheit ein Blick auf die Schweizer Händlerpreise: Weine der «Topliga» international anerkannter Betriebe sind teuer, vielfach deutlich über 30 Franken für Privatkunden. (Noch) weniger bekannte Betriebe bieten häufig (vorläufig) günstigere Weine an. Ob teuer oder verhältnismässig preiswert: österreichischer Wein ist in der Schweizer Gastronomie auf Botschafter und Botschafterinnen angewiesen, die ihre Gäste mit Wissen und Enthusiasmus überzeugen. Wer österreichischen Wein in barockem Rahmen verkosten möchte, dem sei die VieVinum empfohlen. Diese internationale Weinmesse mit Schwergewicht auf der österreichischen Weinproduktion findet alle zwei Jahre in der Wiener Hofburg statt, das nächste Mal vom 31. Mai bis 2. Juni 2008.

Österreich und seine 16 Weinbaugebiete Österreich misst rund 84'000 Quadratkilometer, wovon gut 85 Prozent landwirt-



Hochgrail in der Weststeiermark ist die Heimat des Schilcher.

schaftlich nutzbar sind. In vier österreichischen Weinbauregionen mit 16 Weinbaugebieten stehen gegenwärtig rund 52'000 Hektaren Rebfläche in Ertrag. Über 60 Prozent der Ertragsflächen liegen in der Weinbauregion Niederösterreich, 30 Prozent im Burgenland, 7 Prozent in der Steiermark und gut 1 Prozent in der Weinbauregion Wien. Die «Alpenrepublik» ist als Weinland international be- und anerkannt.

Österreichischer Wein hat sich in den vergangenen Jahren durch den unermüdlchen Einsatz zuerst weniger enthusiastischer Vertreter aus Handel und Gastro-

nomie und dank seiner hervorragenden Qualität einen bedeutsamen Platz in der Schweiz erobert. Die Schweiz liegt an dritter Stelle der Abnehmerländer in Bezug auf den importierten Warenwert und an vierter Stelle in Bezug auf die importierte Menge. So wurden 2005 knapp 13'000 Hektoliter österreichischer Wein im Wert von rund 7,3 Millionen Euro importiert.

Zeitmarken in der österreichischen Weingeschichte

Kerne von vitis vinifera – der weintragenden Rebe – in einem Grabhügel aus dem

7. vorchristlichen Jahrhundert im heutigen Burgenland lassen vermuten, dass man sich bereits zu keltischer Zeit auf die Weinbereitung verstand. In römischer Zeit, bis Ende 5. Jahrhundert, entwickelte sich der Weinbau auf dem Gebiet des heutigen Südostösterreichs kräftig weiter. Die nachfolgende Völkerwanderungszeit liess den Weinbau fast ersterben.

Mit Klostergründungen verbreitete sich der Weinbau ab dem 8. Jahrhundert der Donau entlang nach Westen (heute Niederösterreich). Im Mittelalter soll die Rebfläche mehrere Hunderttausend Hektar

Mostgewichte und Prädikatsweine

Das **Mostgewicht** ist eines von mehreren Kriterien für die Bestimmung der Weinqualitätsstufe. Es wird in Österreich mit der Klosterneuburger Mostwaage in «KMW-Graden» gemessen.

1 Grad KMW = 1% Zuckergehalt im Most = 5 Grad Oechsle (gerundet).

Auf der tiefsten **Qualitätsstufe** finden sich *Tafelweine* (mit Mostgewicht von mindestens 10,6 Grad KMW) und Landweine (Tafelweine aus einer Weinbauregion). Auf der nächst höheren Stufe stehen die *Qualitätsweine* (mindestens 15 Grad KMW, dürfen chaptalisiert, das heisst mit Zucker aufgebessert werden) und Kabinettweine (mindestens 17 Grad KMW, dürfen nicht chaptalisiert werden).

In die Schweiz werden vor allem Weine der höchsten Qualitätsstufe importiert, die Prädikatsweine. Sie dürfen nicht aufgebessert (chaptalisiert) werden, die Restsüsse entsteht durch Unterbrechung der alkoholischen Gärung (Entfernung der Gärhefe) oder unvollständige alkoholische Gärung (die Hefe ist «verbraucht», bevor aller Zucker in Alkohol umgewandelt war). Spätlese dürfen frühestens am 1. März und Weine der noch höheren Prädikatsstufen frühestens am 1. Mai nach der Lese verkauft werden.

gestattete. Als «Heurigen» kennt man noch heute den Buschenschankbetrieb. Die andere Bedeutung des «Heurigen» ist der Wein des aktuellen Jahrgangs, der zwischen Martinstag (11.11.) und Ende Dezember des Jahres nach der Lese ausgeschenkt werden darf.

Im 19. Jahrhundert durchlitt der europäische Weinbau die Verheerungen der Reblausplage. Forschungsanstalten für Rebbau entstanden, so auch 1870 die Forschungsanstalt Klosterneuburg. In Frankreich, von wo sich die Reblaus verbreitet hatte, fand man das einzig wirksame Mittel gegen Reblauschäden: das Aufpfropfen der Ertragsorte auf reblaus-tolerante amerikanische Rebwurzelstöcke. Rebbauern aus ganz Europa reisten nach Frankreich, um die neue Methode zu lernen, und sie brachten französische Rebsorten in ihre Länder zurück. Chardonnay, Sauvignon blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot sind nicht internationale Sorten im Zuge der wirtschaftlichen Globalisierung; sie sind international – also auch «österreichisch» – seit bald 150 Jahren!

Dem «Glykolskandal» im Jahre 1985 folgte die Trendwende, sehr zum Vorteil von uns heutigen Weinkonsumierenden. Die Panscherei mit dem gesundheitlich unbedenklichen Stoff (Diäthylenglykol) fügte der österreichischen Weinwirtschaft gewaltigen Schaden zu. Grund war die schiere Menge, in der die «Versüssung» geschah, aber auch die Tatsache, dass österreichischer Wein zu jener Zeit kaum als Qualitätsprodukt galt. Seither erleben wir die neue österreichische Weinkultur. Österreich wurde Herkunftsland einer Weinelite, die auf internationalen Prämierungen immer vorne liegt. Eine Grundlage war das neue strenge österreichische Weingesetz.

Eine letzte Zeitmarke mit Auswirkung auf den österreichischen Reb- und Weinbau sei erwähnt: 1995 der Eintritt Österreichs in die EU. Österreich ist der EU-Aktion zur Umstrukturierung und Umstellung von Weingärten unterworfen (oder kann sich, je nach Betrachtungsweise, daran beteiligen) in Gestalt neuer Bewässerungsanlagen, Böschungsterrassen, Mauerterrassen, Rodungen und Neubestockungen. Beläuft sich gegenwärtig in Österreich der Rotweinanteil auf ein Viertel – wohingegen fast 50 Prozent aller in Österreich konsumierten Weine Rotweine sind – so soll am Ende der Umstellungs-

Eine gastronomische Wegmarke setzte Kaiser Josef II., der 1784 das Buschenschankpatent veröffentlicht liess, das den Verkauf von Wein aus eigener Kelterung

aktion der Rotweinanteil über 30 Prozent betragen. Ob die österreichische Rebenlandschaft durch die Umstrukturierung gewinnt, wird sich zeigen.

Baustelle Österreichisches Weingesetz

Wurde 1985 ein neues Weingesetz erlassen, so war 1999 ein noch neueres nötig, weil man das «alte» der vielen Änderungen wegen nicht mehr verstand. Die Situation ist heute auch nicht einfacher. Das Weingesetz wird jährlich um Gesetzesnovellen angereichert – vieles davon Korrekturen und Präzisierungen der Vorjahreskorrekturen und -präzisierungen.

Im Weingesetz von 1999 werden die grösseren Weinbaugebiete Niederösterreich und Burgenland sowie die Weinbauregionen Weinland und Bergland definiert, kleinere Weinbaugebiete – zum Beispiel Neusiedlersee-Hügelland oder Weststeiermark – jedoch beibehalten.

In der Gesetzesnovelle von 2000 wird unter Anderem festgelegt, dass Heuriger, Schilcher und Bergwein aus einheimischer Produktion stammen müssen und «inländischer Wein» neu «österreichischer Wein» zu heissen hat. Auf Schaumweinflaschen dürfen neu bis drei Rebsorten angegeben sein.

In der Gesetzesnovelle 2002 ist neu die Möglichkeit vorgesehen, «regionaltypische Qualitätsweine mit Herkunftsprofil» unter der Bezeichnung «Districtus Austria Con-

trollatus DAC» zu vermarkten. – In DAC-Weinen sollen Herkunft und definierte Geschmacksprofile zusammenfinden. Vom DAC-System verspricht man sich, wiedererkennbare Weine zu definieren, d.h. eine klare Vorstellung vom Wein in der Flasche und somit eine substantielle Hilfe beim Weinkauf zu bieten. Als erster DAC-Wein kann sich ein Grüner Veltliner aus dem Weinviertel profilieren. Weitere gesetzliche Anpassungen sind 2002 die Schaffung des Weinbaugebietes «Steiermark» oder die Lockerung der Vorschrift von dreimonatigen Trocknungszeiten für Strohweintruben, damit in feuchten Jahren das Traubengut nicht verschimmelt.

Mit der Novelle 2003 sind nur noch gesundheitsbezogene Angaben zum Wein verboten, die den Verbraucher in die Irre führen oder sich auf bestimmte Krankheiten beziehen (zum Beispiel «gegen Schlaganfall»). In der Novelle 2004 werden die Obergrenzen für den Alkoholgehalt nach Aufbesserung (Zuckerbeigabe zur Erhöhung des Alkoholgehalts) aufgegeben, während von der Novelle 2005 vor allem die Vorschriften zu Inhalt und Gestaltung der Weinetiketten bedeutsam sind.

Steiermark – die südöstliche Wiege der österreichischen Weinkultur
Steirischer Weinbau und steirische Weinbereitung bedeuten, das Beste aus dem zu

machen, was geblieben ist. Aktuell sind fast 3'800 Hektaren steirischen Bodens mit Reben bestockt. Mit dem verlorenen ersten Weltkrieg war mehr als die Fläche des heutigen Bundeslandes an Jugoslawien – nunmehr Slowenien – abzutreten. Es war nicht nur der grösste Teil, es betraf auch die besten Rotwein-Lagen. Von Slowenien kommt heute ernsthafte Konkurrenz.

Die Steiermark ist heute ein Weissweiland. Neben Neuseeland und der Loire profiliert sich die Steiermark als ausgezeichnete Anbauzone für Sauvignon blanc. Rotweine sind hingegen Spielereien, häufig Verschnitte aus einheimischen und internationalen Sorten. Sie machen nur 10 Prozent der steirischen Weinproduktion aus. Steirische Winzer, die gute Rote produzieren wollen, machen dies im benachbarten Burgenland.

Südsteiermark – die Wiege des neuen steirischen Weines

Die Südsteiermark ist ein kleiner Zipfel vom Weinbaugebiet der Donaumonarchie, aber die grösste der heutigen drei steirischen Weinbauregionen. Auf Böden aus Schiefer, Mergel und Sand gedeihen vor allem weisse Rebsorten besonders gut: Chardonnay (steirisch: Morillon), Sauvignon Blanc und Welschriesling.

Die meisten steirischen Weinbetriebe liegen an der Südsteirischen Weinstrasse, die man von den Orten Ehrenhausen, Gamlitz, Spielfeld und Leutschach erreicht. Ein kurzes Stück ist Staatsgrenze zu Slowenien. Die Landschaft ist ein Patchwork aus Bauernhöfen, Wald, Rebbergen, Kürbis- und Getreidefeldern. Gewundene Strassen und Landwirtschaftswege durchziehen als dünne Adern das grüne Hügelland. Hier liegt auch die Wiege des neuen steirischen Weins, der heute Weltruf geniesst:

Nach dem österreichischen Weinskandal 1985 übernahmen gut ausgebildete junge Winzer die Betriebe im Dreieck Ehrenhausen – Gamlitz – Ratsch. Sie hatten nicht die besten Lagen und entschieden sich für die Produktion trockener Weine mit Einsatz von Reinzuchthefen, Vergärung und Ausbau im Stahltank und früher Flaschenabfüllung. Die Weine waren frisch, fruchtig, austauschbar.

Andere, heute berühmte Winzer – Erich und Walter Polz, Alois Gross, Manfred Tement beispielsweise – schufen mit Ertragsregulierung und hoher Fruchtreihe



In der Südsteiermark gedeihen vor allem weisse Rebsorten.



Winzer Manfred Tement.

hingegen Weine mit Lagen-Charakter. «Steirische Klassik» heissen seit 1993 Weine mit traditionellem Ausbau in grossen Holzfässern, Edelstahl oder gebrauchten Barriques. In der «Steirischen Klassik» kommen Frucht und Sortencharakteristik etwa von Sauvignon blanc oder Chardonnay (Morillon) sehr schön zum Ausdruck. Das wird in der österreichischen Gastronomie geschätzt. Vielen Barrique-ausgebauten Weinen, die man für die einheimische Privatkundschaft und aus Prestige-gründen produziert, gehen hingegen Sorten- und Herkunftscharakter ab. Manfred Tement gelingen Weissweine ohne krassen Holzgeschmack. Die Barrique-Weine des ebenfalls hoch renommierten Walter Skoff bezeichnet ein österreichischer Weinexperte hingegen als «fünfzehnprozentigen Karamellabsud».

Eine Fahrt über die Sausaler Weinstrasse sollte man sich gönnen. Schmal und eng gewunden führt sie von Leibnitz aus durch die steilsten steirischen Weingärten. Viele Aussichtspunkte laden ein, die hügelige alte Kulturlandschaft zu bestaunen. In Kitzeck lohnt sich der Besuch des Weine-museums.

Andere empfehlenswerte, in der Schweiz vertretene Produzenten: Gut am Ottenberg der Domäne Müller Gutsverwaltung von Günter J. Müller und die Weingüter Lackner-Tinnacher, Sattlerhof, Wohlmuth.

Vielseitige Südoststeiermark

Die Südoststeiermark ist das zweitgrösste steirische Weinbaugebiet mit den Haupt-sorten Welschriesling, Weissburgunder und Traminer. Rotweine aus Zweigelt, Blauburger und St.Laurent sind «Nischenprodukte».

Im Süden beginnt die Klöcher Weinstrasse in Bad Radkersburg (slowenisch: Gornja Radgona) und zieht sich nordwärts parallel zu Ungarn. Klöch liegt an einem westlichen «Umweg» der Weinstrasse und ist wegen seines auf Vulkantuff wachsenden Traminers bekannt. Die Qualitätsunterschiede sind allerdings beträchtlich. Und weil in die Schweiz ohnehin kaum etwas kommt, probiert man ihn am besten in der Klöcher Ortsvinothek oder, weil qualitativ hoch stehend, im Weingut Stürgkh (Familie Winkler-Hermaden).

Nördlich von Klöch, in St. Anna am Aigen, lohnt der Besuch der Gesamtsteirischen Vinothek. Noch weiter nördlich lockt Schloss Kapfenstein, Sitz des Weinguts Winkler-Hermaden, mit hervorragenden Weissweinen, traditionsreichem Restaurant, einladenden Gastzimmern und einer phänomenalen Sicht ins weite südoststeirische Hügelland.

Bei Fehring beginnt die Thermenland-Weinstrasse. Publikumsmagnet dort ist die Hundertwasser-Therme in Blumenau. In Riegersburg steht die Schnapsbrennerei

Österreichische Prädikatsstufen

Spätlese: Mindestens 19 KMW

Auslese: Mindestens 21 KMW, es bedarf mehrere Lesedurchgänge, um die jeweils reifsten Trauben auszulesen.

Beerenauslese (BA): Mindestens 25 KMW aus edelfaulen Trauben (das heisst Botrytis-befallene Trauben).

Trockenbeerenauslese (TBA): Mindestens 30 KMW aus edelfaulen, durch Wasserverdunstung am Stock geschrumpften Trauben.

Eiswein: Mindestens 25 KMW aus Trauben, die vor der Lese und während der Kelterung natürlich gefroren waren. Voraussetzung hierfür ist gesundes Traubengut ohne Botrytis-Befall. Die Inhaltsstoffe sind stark konzentriert, das Wasser bleibt im Trester (Stiele, Häute und Kerne) zurück.

Weitere Prädikatsweine sind *Ausbruch* (mindestens 27 KMW, edelfaule eingetrocknete Beeren evtl. mit Mostauslaugung durch Weinzusatz) und *Strohwein* (mindestens 25 KMW, Beeren mindestens drei Monate auf Stroh- oder Schilfmatten luftgetrocknet).



Foto: Lisanne Christen

Straden liegt in der Nähe der Therme Bad Gleichenberg und Bad Radkersburg.



Schloss Kapfenstein, 1065 erstmals urkundlich erwähnt.



Übersichtskarte des Österreichischen Wein-Marketings.

und Essigmanufaktur Alois Gölles, Familienbetrieb in vierter Generation und Pionier für Edelbrände und Essige, die mit moderner Technik unter anderem aus alten Obst- und Beerensorten hergestellt werden. Noch nördlicher verläuft die Oststeirische Römerweinstrasse, deren Name darauf verweist, dass hier die Römer in ihrer Provinz Noricum eine Weinbereitung im heutigen Sinne entwickelten.

In der Schweiz vertreten sind die Weingüter Neumeister mit Restaurant und «Schlafgut» Saziani in Straden sowie Ploeder-Rosenberg.

Schilcherland Weststeiermark

Blauer Wildbacher heisst die rote Rebsorte, aus der man Schilcher macht, nach dem Wildbach bei Deutschlandsberg. Auch von den Gneis- und Schieferböden der Weststeiermark kommen keine überwältigenden Rotweine, weshalb man den Blauen Wildbacher mit Vorteil zum Schilcher (oder Schilcher-Sekt) ausbaut. Als Rosé erhält diese autochthone steirische Rebsorte eine grasig-würzige Charakteristik mit feiner Säure, die ihr als Rotwein fehlt. Schilcher muss zu 100% aus in der Steiermark gewachsenem Blauen Wildbacher bestehen. Es ist ein unkomplizierter Wein, den man jung und gut gekühlt vor allem in der Steiermark selbst trinkt. Dazu gehört das Schilcher-Früh-

stück (eine Art Znüni) oder die nachmittägliche Brettl-Jause – Brot mit allerlei währschaftem Belag.

Die Weststeiermark hat aber noch mehr als Wein und Postkarten-Landschaften: Die steirische Hauptstadt Graz mit ihrer als Weltkulturerbe anerkannten Altstadt liegt hier. Bärnbach ist Zentrum der Glasproduktion; das Glasmuseum ist einen Besuch wert, wie auch die von F. Hundertwasser umgestaltete Barbara-Kirche. Piber ist seit 1920 ein Zentrum der Lippizzaner-Zucht; im Sommer kann man die Pferde auf dem Gaberl auf der Alm besuchen. Kürbisse – schalenlose steirische Ölkürbisse – werden im ganzen Bundesland angebaut und «Kernöl» in praktisch allen steirischen Weinbaubetrieben verkauft. Wir haben die Ölmühle Hamlitsch im weststeirischen Deutschlandsberg besucht, in der es heiss war und köstlich duftete. Die gemahlenen und mit Salz zu Brei gekneteten dunkelgrünen Kerne wurden gerade bei niedriger Temperatur geröstet. Aus dieser Masse presst man das Öl. Was übrig bleibt, landet im Kompost. Warum aber gibt's aus so etwas Feinem eigentlich keinen Snack?

Weinliteratur: In der Schweiz wird eine verhältnismässig kleine Auswahl steirischer Weine angeboten. Eine gute Übersicht über Produkte mit gehaltvollen Beschreibungen der Betriebe sowie Vorstellungen von Weingasthöfen, Restau-

rants und Übernachtungsmöglichkeiten bietet der Falstaff Weinguide Österreich von Peter Moser. Er wird jährlich aktualisiert.

Dr. Lisanne Christen
Wort und Wein
lisanne.pc@wortundwein.ch

Österreichische Weinbauzonen und Weinbaugebiete

Weinbauregion	Weinbaugebiete
Niederösterreich	Wachau, Kremstal, Kamptal, Traisental, Donauland (ab Jahrgang 2007: Wagram), Weinviertel, Carnuntum, Thermenregion
Burgenland	Neusiedlersee, Neusiedlersee-Hügelland, Mittelburgenland, Südburgenland
Steiermark	Südsteiermark, Südoststeiermark, Weststeiermark
Wien	diverse Stadtbezirke