

Weinland Österreich Teil 3

Wien und Burgenland

Zum Abschluss unserer Serie schauen wir uns im winzigen Weinbaugebiet Wien um. Anschliessend geht's nach Osten durch die vier Weinbaugebiete des Burgenlands, in die Heimat der grossen österreichischen Rot- und Süssweine.

Die Millionenstadt und ihr Wein

Das ist weltweit einmalig: Eine Grossstadt mit Millionenbevölkerung, die Hauptstadt einer Republik, ist ein eigenes Weinbaugebiet! Mit dem Weingut Wien Cobenzl ist die Stadt überdies Weinproduzentin. Bis Ende 1985 war Wien Hauptstadt des Bundeslandes Niederösterreich (seither ist dies St. Pölten). Wien, sagt Willi Klinger, der Geschäftsführer des Österreichischen Weinmarketing-service, liegt im Schnittpunkt der gesamten österreichischen Weinszene, und das Weinbaugebiet geht nahtlos in den niederösterreichischen Weinbau über – nördlich ins Weinviertel, westlich in den Wagram (bis 2007 Donauland), südlich in die Thermenregion und östlich ins Carnuntum.

Rund ein Sechstel von Wien ist Agrarfläche, das Meiste davon Wald. Bedeutsam ist auch der Obst- und Gemüsebau vor allem im 21. Bezirk (Floridsdorf). 700 ha Reben wachsen in Stadtrandgebieten – mehr als im ganzen Kanton Zürich. Am Bisamberg in Floridsdorf misst die Rebfläche rund 250 ha. Der Boden ist wasserdurchlässig und die Donau weit weg, so dass es kaum Botrytis gibt (Graufäule, die gesund gereifte Trauben als Edelfäule befällt). Der Bisamberg ist die ideale Lage für feine aromatische Rotweine und Rotwein-Cuvées. Am rechten (südlichen) Donauufer, im 17., 18. und vor allem 19. Bezirk (Döbling), stehen rund 350 ha Wiener Reben. Die berühmten

Heurigenorte Nussdorf und Grinzing liegen hier. Der Boden ist kalkhaltig, nährstoffreich und gut mit Wasser versorgt. Die Flussnähe fördert die Botrytis. Deshalb dominieren weisse Sorten wie Riesling, Chardonnay und Weissburgunder. Von den Rebzeilen des berühmten Nussbergs hat man eine phänomenale Sicht auf Fluss und Stadt. Zwei weitere kleine Weinbauinseln befinden sich südwestlich in Mauer und südöstlich in Oberlaa.

Im Mittelalter standen Reben auch innerhalb der Stadtmauern im Bereich des 1. Bezirks. Heute liegt der dem Zentrum nächste Rebgarten am Schwarzenbergplatz. Er misst 100 Quadratmeter und wird vom Weingut «Mayer am Pfarrplatz»* betreut.

Der neue Wiener Wein

Schrammelmusik, weinseitig-traurige Heurigenlieder, Fiaker über Kopfsteinpflastern, Kaffeehäuser samt Sachertorte – unzählige sind die überlieferten Identitätselemente, auf die man im modern-pulsierenden Wien an allen Ecken trifft. Die Tradition ist Fundament und Bestandteil der Moderne. Das lässt sich am Wiener Wein schön zeigen.

Wein gibt es auf dem Wiener Boden länger als die

Stadt, viele historischen Reblagen werden noch heute bewirtschaftet. Die Kessellage, die Temperatur ausgleichende Donau, warme pannonische Winde von Osten, Bodenqualität und optimale Exposition der Reben an Hanglagen erlauben Weinbau auf hohem Niveau. Mit dem leiwanden (prächtigen) Absatz des Weins im eigenen Heurigen machten es sich die Wiener Winzer allerdings zu lange zu bequem. So begann in Wien die Qualitätsentwicklung später als anderswo in Österreich. Eine neue Winzergeneration besann sich in den 1990er-Jahren auf ihre Burgund-artigen Böden, die vorteilhaften klimatischen Bedingungen, auf Qualität, Flaschenabfüllung und Export. Wiener Wein



Fotos: Lisanne Christen

Sonntags von 11 bis 15 Uhr bietet das Kunsthistorische Museum Kunst- und Gaumengenuss.

findet seit einigen Jahren trotz teilweise hoher Preise in den gehobenen Fachhandel und in die besten Restaurants der Welt.

Eine Renaissance erlebte vor knapp 10 Jahren der Gemischte Satz. Diese traditionelle Rebbaupweise, bei der viele verschiedene Sorten in einem Rebgarten standen und gemeinsam verarbeitet wurden, war eine Wetterversicherung, denn irgendetwas wurde immer gut. Rainer Christ nennt die Gemischten Sätze regelrechte Gen-Datenbanken. Erfolgreiche Sortenkombinationen wurden kopiert und verbreitet. Die heutigen Gemischten Sätze sind Erfahrung- und nicht Zufallsprodukte. Häufig umfassen sie Sorten, die in Wien sonst selten sind wie Grüner Veltliner, Neuburger oder Rotgipfler. Jede Sorte bringt etwas Wichtiges in den Wein, sei dies Farbe, Tannin, Frucht, Säure oder Zucker (potenzieller Alkohol). Jedes Jahr entsteht ein anderer Wein, je nach Wetterverlauf. Rainer Christ nennt deshalb den Gemischten Satz den regionalsten Wein. Aus Gemischten Sätzen werden klassische leichtere Heurigenweine und lagerfähige körper- und alkoholreichere Weine gekeltert.

Aus der kleinen Gruppe feiner Weinbetriebe seien auch die Weingüter Edlmoser, Wieninger und Zahel erwähnt, die Gemischte Sätze pflegen.

Gourmet- und andere Heurigen

Der Heurige ist elementar für das Wiener Selbstverständnis. Er ist der nicht-exportierbare Teil der vereinten Wiener Gesellschafts-, Wein- und Esskultur. Verbringt man im Kaffeehaus seine Zeit allein unter vielen Leuten, so kann man im Heurigen unmöglich einem «Fremden» den freien Platz am Tisch verwehren. Wer seine Ruhe haben will, ist im Heurigen schlecht aufgehoben.

Nicht hinter jedem der rund 150 Wiener Heurigen bzw. Buschenschenken steht aber ein Weinbaubetrieb oder wird nur eigener Wein serviert. Der 2003 gegründete Verein «Der Wiener Heurige» verleiht an authentische Betriebe das gleichnamige Qualitätszeichen. Zu den Anforderungen gehören unter anderem: «Der Wein beim Wiener Heurigen stammt ausschliesslich aus eigenem Anbau. Der 'Heurige' ist der Wein der letzten Ernte und zeichnet sich durch seine leichte, süffige und bekömmliche Harmonie aus.»¹ Rund die Hälfte der Wiener Heurigenbetriebe sind Vereinsmitglieder – die Chance, einen «richtigen» Heurigen zu erwischen ist also gross!



Sonnendurchfluteter Freiluftbereich des Heurigen Mayer am Pfarrplatz in Nussdorf, Minuten vor der nachmittäglichen Öffnung.

Die Verzahnung von Tradition und Moderne manifestiert sich auch in der Heurigen-Kultur. Willibald Balanjuk sieht dies so: «Essen und Trinken haben sich an den gestiegenen Qualitätsansprüchen der Kunden auszurichten. Auch beim Heurigen muss mit vegetarischen Konzepten, Salaten und Gemüsen auf die Marktbedürfnisse reagiert werden. Früher hat man nur gefragt, wer die grössten Schnitzel und deftigen

sten Schweinebraten anbietet. Das ist jetzt anders.» Heurige, in denen man gesund essen kann, müssen keine Gourmet-Tempel sein, doch mindestens sind sie moderne Restaurants, meint Willibald Balanjuk. Zu gutem Essen gibt es heute auch guten Wein.

Michael Prónay, einer der tiefsten Kenner österreichischer Wein- und Esskultur, hat vor Jahren die Auswüchse moder-



Im Vordergrund die Nussberg-Lage Weisleiten, dahinter die Lage Burgstall und im Hintergrund am anderen Donauufer der Bisamberg.



Das Rote Haus ist ein kleines Haus inmitten wunderbarer Reblagen und Aussicht über Wien.

ner Gastro-Konzepte unter dem Deckmantel der Heurigen-Tradition kritisiert.² Die Entwicklung zeigt aber klar in Richtung Moderne, sei's in traditionellem Rahmen wie im Nussdorfer «Mayer am Pfarrplatz» oder in der Kombination von Neu mit Alt wie bei Christ am Bisamberg.

Land der Vielfalt – Burgenland

Österreichische Weinkonsumierende verstehen das Burgenland als Rotwein- und Prädikatsweinland mit gutem Preis-Leistungsverhältnis.³ Tatsächlich kommen aus dem Burgenland hervorragende Weiss-, Rot- und Süssweine. In den Gebieten Neusiedlersee und Neusiedlersee-Hügelland findet man das gesamte Weinspektrum. Südburgenland und insbesondere Mittelburgenland sind Rotweingebiete. Von hier stammen die besten Rotweine Österreichs. Die tragen abenteuerliche Namen ohne Bezug zu dem, was in der Flasche ist – Réve de Jeunesse, Tetuna, Pentagon, Phaëton, Avus, Domus Petri, Cronos, Kentaur... Etwas entwirrt wurde hingegen nach langen Versuchen mit allen möglichen internationalen Reben der Sortenspiegel. Bei den roten Sorten haben sich Zweigelt und Blaufränkisch zu Recht durchgesetzt. Bei den weissen Sorten dominiert der Grüne Veltliner, obgleich diese Sorte auf den Löss- und Urgesteinsböden in Niederösterreich deutlich bessere Qualität erbringt.

Burgenland ist für Weintourismus hervorragend eingerichtet. Gastronomisch einzigartig ist die pannonische Küche mit ungarisch-pikanten Paprikagerichten, Ente,

Gans oder mit Zander und anderen Fischen aus dem Neusiedlersee. Übers ganze Jahr fasziniert die Natur im 300 Quadratkilometer grossen grenzüberschreitenden Nationalpark Neusiedlersee-See-See-Winkel. Kultur-Suchende werden in der Landeshaupt- und Haydn-Stadt Eisenstadt fündig.

Land kraftvoller Weine – Weinbaugebiet Neusiedlersee

Fast geschlossen zieht sich die über 9100 ha grosse Rebbaupzone von Winden a.S. am Nordufer um den See bis Pamhagen im Süden hin. Im Norden des Sees ist es trocken und heiss; das richtige Klima für trockene Weissweine (hauptsächlich Welchriesling, Weissburgunder, Chardonnay) und Rotweine bzw. Rotwein-Cuvées.

Weiter südlich beginnt der Seewinkel mit seinen flachen natronhaltigen Lacken oder Zickseen. Das ist der Naturpark Neusiedlersee-See-Winkel, und die Reben stehen mitten drin. Hohe Luftfeuchtigkeit begünstigt die Bildung von Botrytis und die Kelterung der Beeren- und Trockenbeerenauslesen von Weltruf. Der berühmteste Weinbetrieb des Seewinkels ist der Weinlaubenhof in Illmitz, den Michaela und Gerhard Kracher im Sinne des im Dezember 2007 verstorbenen Alois Kracher führen.

1994 wurde zur Förderung der einheimischen Sorten die Vereinigung «Pannobile» vom Golser Winzer Hans Nittnaus, Weingut Anita & Hans Nittnaus, initiiert. Pannobile-Weine müssen zu mindestens 85% aus heimischen roten Sorten (Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent) bestehen, aus Trauben von hoher physiologischer Reife (Kennzeichen: braune Traubenkerne und -stiele). Die Weine sollen schonend – ohne Holzdominanz – in Barriques ausgebaut sein. Pannobile ist das Gefäss für eine Vielfalt an Weinstilen.

Ausgezeichnete Betriebe gibt es im Weinbaugebiet Neusiedlersee so viele, dass wir hier nur wenige «Appetizers» reichen können: Paul Achs, Gernot und Heike Heinrich, Pöckl, Umatham, Velich.

Rot-weiss-süsse Vielfalt im Neusiedlersee-Hügelland

Wir befinden uns am Westufer des Neusiedlersees. Eisenstadt liegt inmitten von zahlreichen Weindörfern und Reblagen im Süden des Weinbaugebiets, ebenso die Freistadt Rust. Sie hat sich einen Namen gemacht für die Süssweinspezialität «Ru-

ster Ausbruch» (Trockenbeerenauslesen mit hoher Zuckergradation) und für die 1991 gegründete Weinakademie Österreich für professionelle und nicht-professionelle Weininteressierte.

Rund 4000 ha Reben wachsen im Neusiedlersee-Hügelland im Schutz des Leithagebirges. Die Böden enthalten Kalksedimente wie in der westlich angrenzenden Thermenregion. Die Hanglagen des Leithagebirges und der hohe Kalkgehalt der Böden erinnern an das Burgund. So eignen sich die höheren Lagen des Leithagebirges für trockene Weissweine insbesondere aus Burgundersorten (Grau- und Weissburgunder, Chardonnay). Näher zum See nutzt man die Botrytisbildung für hochklassige restsüsse Auslesen aus einer Vielzahl weisser Rebsorten. Die steinig Hanglagen im Süden des Weinbaugebiets sind für rote Sorten ideal. Wichtigste rote Sorte ist der Blaufränkisch.

Auch das Weinbaugebiet Neusiedlersee-Hügelland wartet mit einer Reihe namhafter Produzenten auf. Zu den ganz Grossen zählen die Weingüter Feiler-Artinger, Kollwenz, Familie Prieler, Ernst Triebaumer mit prächtigen Weissweinen, Rotweinen und Auslesen.

Blaufränkisch-Land Mittelburgenland

Am Südzügel des Neusiedlersee-Hügellands beginnt das Mittelburgenland. Rund 2200 ha Reben wachsen auf geschlossenem Gebiet von wenigen Gemeinden. Hauptsorte ist der Blaufränkisch, und selbstverständlich ist DAC Mittelburgenland reiner Blaufränkisch. Daneben werden Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot und weitere rote Sorten kultiviert.



Der 2005 eröffnete Verkostungs- und Degustationsbereich im Weingut Christ, Edlersdorf.



Fotos: Lisanne Christen



Weingut K + K Kirnbauer (Mittelburgenland).

Christine Wellanschitz, Weingut Wellanschitz, Neckenmarkt (Mittelburgenland).

Wiedererkennbar gebietstypisch sollen die DAC-Weine (Districtus Austria Controlatus) sein. Im Mittelburgenland wollte man die Typizität nicht in einem Wein bündeln und hat gleich vier DAC-Weine definiert: DAC Mittelburgenland/Classic mit traditionellem Ausbau in Stahl oder grossem Holzfass und 12,5 – 13% Alkohol; Mittelburgenland DAC mit Riede, ein traditionell ausgebaute Wein einer Lage mit 13 – 13,5% Alkohol und später auf den Markt entlassen als der Classic; Mittelburgenland DAC Reserve mit mindestens 13% Alkohol und optional Ausbau in neuen kleinen Holzfässern, die entsprechende Aromen abgeben dürfen; Mittelburgenland DAC Reserve mit Riede, der «fruchtig, würzig, kräftig – unverkennbar Blaufränkisch» ist. Als unverkennbare Blaufränkisch-Merkmale gelten dunkles Rubinrot, Aromen von dunklen Beeren und Anklängen von Kräutern und Minze.

Aufschwung nahm die Rotweinkultur Anfang der 1980er-Jahre durch Hans Iglar in Deutschkreuz. Die Reben wachsen auf schweren lehmigen Böden an geschützten Lagen, in die nur von Osten der warme, trockene pannonische Wind einfließt. Im Norden wirkt der Neusiedlersee ausgleichend auf Temperatur und Klima. Von den vielen ausgezeichneten Produzenten seien stellvertretend die herausragenden Weingüter Gesellmann, Paul Kerschbaum und Weninger genannt.

Weinidylle Südburgenland

«Rad- und Wanderwege durch die Weinberge der Südburgenländischen Weinidylle laden zum Verweilen in den typischen Buschenschenken mit Weinverkostungen ein. [...] Das Südburgenland ist das Land der Burgen, Schlösser, Gutshöfe und Meiereien, sie sind Zeugen einer herrschaftlichen Baukultur; als Zeugen tiefer Gottverbundenheit finden sich gotische Kirchen, romanische Kapellen und jüdische Synago-

gen.»⁴ 500 ha klein und in viele Inselchen zerteilt ist dieses teils hügelige teils bergige Weingebiet. Ganz ähnlich ist die südlich angrenzende Süd-Oststeiermark.

Die Pinkataler Weinstrasse führt von Rechnitz im Norden parallel zur ungarischen Grenze südwärts durch Weinorte und kleinteilige Rebgrärten. In Moschendorf lohnt ein Abstecher ins Weinmuseum und in die Vinothek. Herrschen im nördlichen Teil Welschriesling und weisse Bur-

gundersorten vor, so ist der Süden, insbesondere die Lagen vom Eisenberg und von Deutschschützen, wegen der eisenhaltigen Schieferböden Rotweingebiet. Wichtigste rote Sorte ist auch im Südburgenland der Blaufränkisch, doch werden auch andere einheimische und internationale Sorten kultiviert. Wenige Kilometer weiter südlich hat man das Ende der südburgenländi-



Fritz Wieninger mit seinem Sohn Fritz und den Töchtern Sophie und Katharina sowie der Mutter Barbara, die 1964 als erste Frau in Klosterneuburg ihren Abschluss als Weinbauingenieur machte.

Weitere Informationen:

www.aufzumwein.at heisst die neue Internetplattform des Österreichischen Weinmarketingsservice ÖWM mit feinen Tipps für einen Kurzurlaub bei Winzern, Betriebsöffnungszeiten, empfehlenswerten Buschenschenken und Heurigen, Restaurants und Übernachtungsmöglichkeiten bei österreichischen Winzern, mit Übersicht über Gebietsvinotheken und Hinweisen auf kulturelle und sportliche Aktivitäten in Weinbaugebieten.

Die Autorin bedankt sich bei Christian Zechmeister, Geschäftsführer von Wein Burgenland, für Informationen zum Burgenländer Wein.

* Alle im Artikel erwähnten Betriebe sind im Schweizer Weinhandel vertreten.

schen Weingärten erreicht und steht nun in der Heimat des Uhdler. Gemeint sind damit Hybridsorten, d. h. Kreuzungen von Amerikanerreben mit Sorten der Weinrebe Vitis vinifera aus der Zeit der Reblauskrise. Heute spricht man von «interspezifischen Sorten», und die sind in der EU nicht erlaubt. Uhdler ist aber eine Lokalkuriosität und -spezialität im Heurigenlokal oder in der Moschendorfer Vinothek. Hervorragender Betrieb des Weinbaugebiets ist das Weingut Krutzler.

¹http://www.wienerwein.at/
²M. Prónay: Grinzinger Urgestein. Vinaria 2/2005, S. 37-38.
³ÖWM: Dokumentation Österreichischer Wein 2006.
⁴Wolfgang Dähnhard: Atlas der österreichischen Weine. Hallwag AG, Bern 1999, S. 184

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

Wichtige Rebsorten in Österreich		
Weisse Sorten	Rebflächen-Anteil; Anbaugebiete	Beschreibung
Grüner Veltliner (Aussprache: «Weltliner»)	36%; ganz Niederösterreich (NÖ), Burgenland, Wien	Stark tragende, spät reifende Sorte, deren Ertrag zugunsten der Weinqualität reguliert werden muss. Weine von Lössböden mit würzig-pfeffrigen Noten, fruchtige Weine von Urgesteinsböden. Prädikatsweine haben Lagerpotenzial.
Welschriesling	9%; Burgenland, Steiermark, NÖ: östliches Weinviertel	Nicht mit Rheinriesling verwandt, aber ebenso stark tragend und spät reifend. Trockene Weine sind feinwürzig und fruchtbetont und jung zu trinken. Grossartige burgenländische Beeren- und Trockenbeerauslesen mit schönem Süss-Säure-Spiel.
Rivaner, vormals: Müller-Thurgau (Schweiz: Riesling-Silvaner)	7%; alle Weinbaugebiete	Leichtere nach Muskat schmeckende, häufig wenig interessante Weine aus einer 1882 von Hermann Müller an der Forschungsanstalt Wädenswil (Kanton ZH) vermeintlich aus Riesling und Silvaner gezüchteten reich tragenden Sorte. Gemäss DNA-Analysen eine Kreuzung zwischen Riesling und einem Chasselas-(Gutedel-)Abkömmling.
Weissburgunder und Chardonnay	6%; alle Weinbaugebiete	In alten Rebeständen mit Mischsätzen häufig verwechselte bzw. für identisch gehaltene Sorten. Sorgfältig ausgebaute Weissburgunder weist Körperfülle, feinen Duft und rassige Säure auf. Chardonnay aus vollreifen Trauben entwickelt auch ohne Barrique-Ausbau gewisse Noten von «Holz», von Äpfeln, Pfirsich, tropischen Früchten. Vanille-, Marroni-, Teearomatik stammen von Vergärung und Ausbau in neuen Barriques. Grossartige burgenländische Süssweine, häufig als Cuvées, aus Weissburgunder und Chardonnay.
Riesling	3%; NÖ: entlang der Donau und anderer Flusstäler	Stark tragende, spät reife Sorte, von besonnenen Steillagen körperreiche Weine mit kräftiger Säure und Pfirsich-, Aprikose- oder Zitrusnoten, bei fortgeschrittener Flaschenreife auch mineralische Noten («goût pétrol»). Ausgezeichnet als trockene und restsüsse Qualitäten.
Rote Sorten		
Blauer Zweigelt	9%; alle Weinbaugebiete	Vom Züchter Prof. Fritz Zweigelt «Rotburger» genannte Kreuzung aus Blaufränkisch (Lemberger) x St. Laurent. Jung mit köstlich-samtiger Kirschfrucht; im reifen Stadium teilweise mächtig. Gute Lagerfähigkeit der Weine.
Blaufränkisch	5%; Burgenland	Ursprung unbekannt, in Württemberg Lemberger genannt. Als «fränkisch» bezeichnete Rebsorten galten im Mittelalter als wertvoll. Kraftvoller rubinroter tanninreicher Wein mit guter Frucht, samtig im reifen Zustand.
Blauer Portugieser	5%; NÖ, Burgenland	Fruchtig-mild, gerbstoffarm, Veilchenduft; geeignet für jung zu trinkende Weine.
Blauburger	2%; NÖ	Von Prof. Fritz Zweigelt 1923 in Klosterneuburg aus Portugieser x Blaufränkisch gezüchtete Sorte; neutrales Bouquet, deshalb für Cuvées geeignet – insbesondere wegen der hohen Farbintensität.
St. Laurent	1%; NÖ, Burgenland	Vermutlich aus Frankreich stammende, heute aber als autochthon-österreichische (d. h. nur in Österreich kultivierte) Sorte geltend. Im Anbau schwierig, Weine erinnern an Pinot Noirs.

Quelle: ÖWM: Dokumentation Österreichischer Wein 2006