

Im Galopp von Wien ins Weinviertel  
Marion Ebner-Ebenauer ist heute da, wo das Paradies beginnt

Von Stefan Keller

Marion Ebner ist kein Kind von Traurigkeit. Zusammen mit ihrem Mann Manfred leitet die gebürtige Wienerin das Weingut Ebner-Ebenauer, das sich auf internationalem Parkett gut positioniert hat. Dass die Gutsherrin über Charme, Witz und Selbstvertrauen verfügt, ist gewiss kein Nachteil.

Am Abend vor meinem Besuch bei Marion Ebner-Ebenauer traf ich mich in einem Wiener Beisl mit Peter Schleimer auf ein Glas Wein. Bei dem Chefredakteur von *Vinaria*, einer Zeitschrift, die sich ganz dem österreichischen Wein verschrieben hat, konnte ich davon ausgehen, dass er das Weingut kennt. «Die Marion, ja, was soll ich sagen, sie ist Wienerin, hat Schmah und sieht gut aus», ließ er sich entlocken. «Peter, erklär bitte einem Schweizer, was er sich unter Schmah vorstellen soll.» Da kam er ins Grübeln, strich sich übers unrasierte Kinn, nahm einen Schluck vom Weißen, und noch immer schien er sich schwer zu tun. «Denk an etwas Humorvolles, Schlagfertiges.»

Am folgenden Morgen fahre ich mit dem Zug Richtung Poysdorf, und je näher ich der Endstation Mistelbach komme, desto leerer wird das Abteil. Es regnet in Strömen, und das mitten in der Erntezeit. Marion Ebner-Ebenauer steht mit laufendem Motor bereit und strahlt. Das muss an ihrem Gemüt liegen, denke ich. Bis ich ihren Bauch sehe: eine Weltkugel! Ein Wunder, dass sie so hinter dem Steuer Platz findet. «Ja, es kann jederzeit so weit sein.» Zügig lenkt sie den Wagen nach Poysdorf. «Ein Glas pro Tag darf ich trinken, im Moment teile ich das auf einen Smith Haut Lafitte 2007 und einen Burgunder von Méo-Camuzet auf. Wenn schon nur ein Glas, dann aber gescheit», sagt sie lachend. «Ich habe ja Lust auf Wein, und ich habe auch Lust auf Beef Tatar mit rohen Eiern und Sushi. Aber das darf ich alles nicht essen, fürchterlich!» Und gesteht, dass sie von Sushi doch nicht ganz die Finger lassen kann.

Wir fahren durch eine der Kellergassen von Poysdorf. Links und rechts reiht sich ein Häuschen ans andere. Früher wurde hier gekeltert, heute dienen die Gebäude andern Zwecken. Die Straße ist so tief in den Hügel geschnitten, dass das Bodenprofil der Weingärten sichtbar ist. «Die braune Erde ist Löss. Damit sind wir privilegiert, sie ist die fruchtbarste. Generell dominiert aber Kalk unsere Böden, was unserer Stilistik sehr entgegenkommt, denn ich schätze Mineralität, Straffheit und Spannung über alles, bei den Veltlinern und bei den Burgundern sowieso.» Sie stoppt die Fahrt, drückt mir vor dem Häuschen einen riesigen Schlüssel in die Hand und bittet mich, die Tür zu öffnen. Über ein paar Treppenstufen gelangen wir in einen Raum, in dem das Familiensilber lagert: Flaschen aus den letzten zehn Jahren, seit sie mit ihrem Mann den Betrieb übernommen hat. Sie greift zu einer Flasche Grüner Veltliner von 2007 aus der Lage Hermanschachern. «Zur Feier des Tages, die verkosten wir dann zum Abschluss.»

Auf dem Weg zum Weingut im Dorfzentrum von Poysdorf erfahre ich, wie aus der Tochter einer Wiener Beislwirtin die «Ebenauerische» von Poysdorf wurde. Im Anfang war das Pferd. Als leidenschaftliche Reiterin entschied sich die Vierzehnjährige für eine Ausbildung in Pferdewirtschaft an der landwirtschaftlichen Schule in Gumpoldskirchen in der Thermenregion. Die Ausbildung umfasste auch ein paar Lektionen Rebbaue und Kellerwirtschaft. Marion Ebner war eines der wenigen Mädchen im Internat, das gefiel ihr. «Ich fühlte mich immer wohl unter Burschen, da rannte der Schmä, wir hatten Gaudi, es war das komplette Gegenteil zur katholischen Privatschule in Wien.» Die meisten ihrer Kollegen kamen aus Weinbaubetrieben. Die Burschen nahmen sie mit nach Hause, sie half beim Heurigen und sah, wie Wein entstand. «Nach einem Jahr sagte ich mir: Das mit den Pferden ist ja nett, ich werde immer reiten, aber was ich wirklich will, ist ein eigenes Weingut.» Die Lehrer versuchten, sie mit Winzersöhnen zu verkuppeln. «Der ist doch gut, der ist doch schön, und der hat noch keine. Das hat mich geärgert, das fand ich frech. Einheiraten war das Letzte, was ich wollte.» Mit sechzehn ging sie zu dem Wiener Winzer Wieneringer ins Praktikum. «Die haben mein Lebenstempo festgelegt, vor allem die Altchefin. Puppi, rechts ist das Gas, hat sie immer gesagt. Die ist heute noch Vollgas. Sie mochte mich, weil ich so brav und fleißig war.»

Nach Abschluss der vierjährigen Ausbildung in Gumpoldskirchen ging's nach Krems an die Donau. Die Wein- und Obstbauschule bot mit dem Wein-College eine Managementausbildung an. Hier konnte sie Sprachen lernen, was sie in Gumpoldskirchen vermisst hatte. Zudem kam sie dank Reisen in Kontakt mit den wichtigsten europäischen Anbaugebieten. Was ihr allerdings bezüglich Vermarktung vermittelt wurde, das habe mit dem, was sie heute tue, nichts gemeinsam. «Man versuchte uns Tricks und Kniffe beizubringen. Das wichtigste im Weinverkauf ist aber, dass man authentisch bleibt», davon ist sie überzeugt. «Wir machen das schließlich bis zum Lebensende.» Ihr werde immer wieder unterstellt, dass sie eine Marketingfrau sei. Doch schon den Ausdruck Marketing mag sie nicht. «Ich mag einfach Menschen und erkläre ihnen gern alles.»

Ihr Lebensmotto hat Marion Ebner-Ebenauer bei Goethe entlehnt: Unsere Wünsche sind Vorgefühle der Fähigkeiten, die in uns liegen. Sie hatte ja nichts, was auf ein eigenes Weinbauunternehmen hindeutete, aber sie wusste, wenn man will, dann geht's. Man muss nur kreativ sein. Und an Kreativität hat es ihr nie gemangelt. Als Zwanzigjährige marschierte sie zu Michael Moosbrugger auf Schloss Gobelsburg in Langenlois und bei Gerhard Markowitsch in Göttlesbrunn in den Keller: «Hallo, ich bin die Marion, und ich möchte eure besten Trauben kaufen», erinnert sie sich und lacht heute schallend darüber. «Der Michi und der Gerhard waren so cool und sagten bloß: Na gut, schau wir mal. Und ich: Aber ich hab nix, das muss alles bei euch geschehen! Und die haben mich das für zwei Barriques durchziehen lassen, ich wundere mich heute noch darüber.» Damit war Marion Ebner Négociant und das Label «Melusine» geboren. Schon der zweite Jahrgang, der 2002er, heimste Parker-Punkte ein. «Die Weine waren natürlich grandios, weil die Winzer grandios sind und die Lagen auch. Von Schloss Gobelsburg habe ich Veltliner aus einer Lyra-Erziehung in der Lage Ried Lamm erhalten. Da kann man nichts falsch machen.» An den

Telefonanruf von David Schildknecht, den damals für Österreich verantwortlichen Parker-Mitarbeiter, mag sie sich erinnern, als sei es gestern gewesen. Sie leitete zu der Zeit ein Restaurant für das Handelshaus Wein & Co, und hinter dem Anruf vermutete sie den Scherz eines Mitarbeiters – sie hängte gleich wieder auf. Erst beim zweiten Anruf konnte sie glauben, was sie hörte.

«So schade, dass es regnet, ich wollte dir die Rebberge zeigen. Dort, wo der Asphalt aufhört und das Paradies beginnt». Das hat sie gut drauf, Merksätze, so flockig eingestreut, als seien sie ihr eben zugefallen. Durch Poysdorf fahren täglich zehntausend Lastwagen. Die Autobahn nach Tschechien steht vor der Fertigstellung, dann wird sich am Ort vieles ändern. Wir biegen zum Wohnhaus und Keller ein; so unscheinbar die Einfahrt ist, so prächtig sind die Fassaden im Innenhof. «Schönbrunnergelb», sagt Marion Ebner-Ebenauer. Das Gebiet stand immer wieder im Zentrum kriegerischer Auseinandersetzungen, auch 1945. Das Weingut brannte weitgehend ab und musste neu aufgebaut werden.

Wir werfen einen Blick in den Keller, wo Manfred Ebenauer zusammen mit seinem Vater an der Arbeit ist. Ich entschuldige mich, dass ich mich heute vor allem um seine Frau kümmere, sie zu porträtieren, sei meine Aufgabe. Er lächelt und sagt mit leiser Stimme: «Das kenne ich, ist meistens so.» Im Wohnzimmer mit offener Küche steht auf dem großen Tisch alles für die Verkostung bereit: Wasserkrug, Brot, Verkostungsliste und eine Reihe Zalto-Gläser. «Wenn man die einmal in der Hand hat, möchte man sie nicht mehr auslassen.» Allerdings konnte sie sich lange nicht zwischen dem Zalto- und dem Gabriel-Glas entscheiden. Die Wahl fiel aufs Österreichische: «Da muss man ein bisschen patriotisch sein.» Sie gießt eine erste Serie Grüner Veltliner ein, die Hauptsorte in der Region und auch auf ihrem Betrieb. «Die Gläser verzeihen gar nichts. Wenn ein Wein nicht absolut gut dasteht, dann ist ein Zalto-Glas tödlich. Sie kitzeln alles heraus, man kann nichts verstecken.» Und ergänzt mit der Miene eines unschuldigen Mädchens: «Aber wir haben sowieso nichts zu verstecken, wenn es so ist, ist es so.» In der Region zählen die Weine von Ebner-Ebenauer zu den teuersten, österreichweit liegen sie im Mittelfeld. Im Vergleich zur Wachau sind vierzig bis fünfzig Euro Differenz drin. Das habe mit der Gebietsreputation zu tun, bei der Qualität werde man diesen großen Unterschied weniger stark wahrnehmen. Dies ist mit ein Grund, weshalb das Weingut stark auf Export setzt. In der Region sei ihre Arbeitsweise lange unverstanden geblieben. «Im Ausland war's viel einfacher. Ihr macht Veltliner? Ihr macht Einzellagen? Der ist super, her damit.» Siebzig Prozent gehen in den Export, verteilt auf einundzwanzig Länder. Die wichtigsten Märkte sind Deutschland, Schweiz, England und die Vereinigten Staaten. Eine Zusammenarbeit in Taiwan und China hat eben begonnen. «Japan möchte ich gerne, stellt sich aber als schwierig heraus», sagt Marion Ebner-Ebenauer und schaut in die Ferne. «Das würde mir wahnsinnig taugen, ich reise so gern. Und ich mag deren Kultur, die Art und Weise, wie sie diszipliniert leben und wie lange sie sich für ein Produkt aufgeben. Fünf Jahre Ausbildung, nur um zu lernen, wie man Reis kocht, erst dann darf ein Fisch geschnitten werden. Oder wie sie ihre Kühe verwöhnen für das Kobebeef – penibel, detailverliebt.»

Die Weine, ob aus Veltliner- oder Burgundertrauben gekeltert, zeichnen Kühle und Mineralität aus, die Frucht bleibt im Hintergrund. «Wir machen Geschmacksweine, keine Geruchsweine», sagt Marion Ebner-Ebenauer dezidiert. «Säure und Gerbstoff sind uns ganz wichtig, deshalb arbeiten wir auch mit Maischestandzeiten, und den biologischen Säurebau lassen wir nur ausnahmsweise zu. Ein Wein soll saftig sein, dann hat man auch Lust, mehr als einen Schluck davon zu trinken.» Schon ihr Schwiegervater verkaufte Weine in Flaschen, die seien auch gut gewesen, nur habe er es nicht verstanden, sie auch bekannt zu machen. Und es habe ihm an einer Frau gefehlt, die sich darum gekümmert hätte. «Das Weingut, man muss es sagen, war am auslaufen» hält Marion Ebner-Ebenauer fest. «Wir wollten bei Null beginnen und nicht mit dem bisherigen verglichen werden. Deshalb entschieden wir uns für den Doppelnamen Ebner-Ebenauer – und auch, weil keiner auf seinen Namen verzichten wollte.» Die Etiketten der Weine tragen ihre verzierten Initialen, die beiden E stehen Rücken an Rücken und bilden eine Art Familienwappen. Das Motiv wurde der Hochzeitskarte entlehnt. Dann fehlte noch eine Farbe. «Wir müssen die Flaschen das ganze Leben anschauen, also keine lauten Farben, zeitlose Eleganz war gefragt. Und was ist zeitlos: Schwarz, Grau und Weiß», erklärt Marion Ebner-Ebenauer. Die Wahl fiel auf Grau. «Zu Beginn haben wir auch nicht alles durchdacht, sondern einfach gemacht. Doch gibt's schon einen Plan hinter allem», sagt sie. «Wir haben einen langen Atem, und ich schau gern weit in die Zukunft.» Die Verkostung endet mit einem Schluck lebendiger Vergangenheit, mit dem Grünen Veltliner Hermanschachern 2007 – er steht da wie eine Eins. «Manfred keltert intuitiv, das könnte ich nicht, ich würde viel technischer ans Werk gehen», sagt sie. «Er hat eine Engelsgeduld und ein Urvertrauen, dass am Schluss alles gut wird, und meistens hat er recht damit.»

Auf dem Bahnhof in Mistelbach erzähle ich Marion Ebner-Ebenauer, was mir Peter Schleimer mit auf den Weg gegeben hat. Sie lacht aus vollem Herzen. Ist Schmähs Humor?, will ich wissen. «Ja, aber auch Witz und Charme und etwas Lausbubenhaftes ist auch dabei.» Nachtrag: am 15. Oktober 2016 kam Marie Ebner-Ebenauer zur Welt.