

# Auf Besuch bei Österreichs Bohnenzüchtern

Text: Stefan Keller / Bilder: Reto Camenisch

**Wien und Wein, das passt gut zusammen. Braunstein, Loimer, Weninger, die Betriebe des österreichischen Dreigestirns im Küferweg-Sortiment sind alle von der Hauptstadt aus in einer guten Zugstunde erreichbar. Zwischen Staatsoper und Burgtheater eine Landpartie einschalten? Das geht sich aus, wie die Österreicher sagen. Der Besuch am Neusiedlersee, im Mittelburgenland und im Kamptal ist gespickt voller Überraschungen. Bei Birgit Braunstein stößt man auf eine Leiche, bei Franz Reinhard Weninger erfährt man, dass die burgenländische Weingeschichte erst begonnen hat, und bei Fred Loimer, dass es in der österreichischen Bioszene rumort. Die Dynamik der Winzerinnen und Winzer ist ungeboren, ihre Weine werden Jahr für Jahr besser und interessanter. Wen wundert's, dass davon immer mehr im Ausland getrunken wird.**

Nach einer kurzen Untersuchung waren sich die Ärzte einig: Jede Hilfe war zu spät. «Der Sturz war tödlich, obwohl sie nicht sehr tief gestürzt ist, von dort oben.» Er sah zur Decke. Es waren keine fünf Meter. Auch Carl schaute hinauf. Kalt und hart schimmerten die Tanks aus Edelstahl.

Diese Szene aus dem Kriminalroman «Verschwörung beim Heurigen» von Paul Grote spielt sich im Keller der Burgenländer Winzerin Maria Sandhofer ab. Der Autor beschreibt sie als «bescheiden, aber engagiert, fasziniert von ihrer eigenen Arbeit, umtriebig und aufmerksam, mit dem Herzen dabei. Sie war vollständig von dem überzeugt, was sie tat, zeigte nicht den geringsten Zweifel. Sie wirkte so jung dabei, voller Tatendrang. Und sie wirkte verletzlich.»

Carl, Übersetzer und Weinliebhaber, hatte Maria Sandhofer an einer Weinverkostung in Stuttgart getroffen. Wenig später reiste er an den Neusiedlersee, um den Betrieb näher kennenzulernen. Nach dem Kellerbesuch bemerkte er, dass er Mappe und Telefon liegen gelassen hatte. Carl kehrte zurück und fand Maria mit gebrochenem Schädel auf dem Kellerboden liegen und sah, wie just in diesem Augenblick eine Männergestalt zur Tür floh. So beginnt Grotes Krimi, den mir die Winzerin Birgit Braunstein anlässlich meines Besuchs am Neusiedlersee in die Hand drückte. «Vieles wird dir nicht unbekannt vorkommen», meinte sie geheimnisvoll. Ja, bei der Lektüre wird schnell klar, wer Paul Grote als Maria Sandhofer vor Augen hatte: Birgit Braunstein.

Die Fahrt vom neuen Wiener Hauptbahnhof nach Purbach am Neusiedlersee dauert eine Stunde. Der Morgenzug ist wenig besetzt, da sich der Pendlerstrom in entgegengesetzter Richtung bewegt. Kaum habe ich den Stadtrand hinter mich gelassen, öffnet sich eine flache, bäuerlich geprägte und nur schwach besiedelte Landschaft. Birgit Braunstein holt

mich am Bahnhof ab. Es ist der Tag nach der Staatspräsidentenwahl, bei welcher Alexander Van der Bellen als Sieger hervorging. «Ein guter Tag heute», sage ich. «Ja, die Vernunft hat gesiegt. Zwei Drittel der Frauen wählten Van der Bellen», meint die Winzerin und wechselt gleich das Thema. «Aber dass du in dieser Jahreszeit nach Purbach kommst ... Die Wintermonate hier sind grau, kalt, und am See ist es oft neblig.» Nicht an diesem Tag! Der Neusiedlersee und die Rebberge an den Ausläufern des Leithagebirges wirken auf mich wie ein pastellfarbenes Gemälde, blau nuanciert Himmel und See, sandig-braun Schilf und Reben, ockerfarben die Felder, hellgrün changierend Bäume und Hecken – eine Landschaft wie von einem Impressionisten. Und keiner, der die Ruhe stört.

Im Geländewagen fahren wir entlang ihrer Weingärten. «Vor allem die flachen Parzellen und die Junganlagen hat es erwischt.» Birgit Braunstein spricht vom Frost Ende April, der in ganz Österreich enorme Schäden und Einbussen verursachte. Bei ihr lag die Ernte um einen Drittel tiefer als üblich. Dank dem Einsatz von Feuerwehr und Polizei konnte das Allerschlimmste abgewendet werden. In den kältesten Nächten verteilten die Helfer Strohballen in den Rebzeilen, und die Winzer zündeten sie an. Wie eine Decke legte sich der Rauch über die Weingärten und brach dem Frost die Spitze.

Wir verlassen das flache Gelände und fahren Richtung Goldberg, zu einer höheren Lage an den sanften Abhängen des Lithagebirges. Die Strasse führt am Friedhof vorbei. Die alten Purbacher Geschlechter heißen Heustadl, Kummer, Sandhofer. Auch Braunsteins gibt's, Birgit ist mit ihnen allerdings nicht verwandt. Ihre Familie stammt aus einem Eisenstädter Ortsteil. «Der Name deutet auf eine jüdische Abstammung hin», sagt sie, «nachgeforscht haben wir allerdings nicht.» Birgits Vater kam als junger Mann nach Purbach, denn in Braunsteins Gasthaus stand



**OXHOFT 2011**

Neusiedlersee-Hügelland; Rebsorten: Blaufränkisch, Zweigelt und Cabernet Sauvignon **75 cl – Fr. 26.–**

**ZWIEGELT MITTERJOCH 2012**

Neusiedlersee Burgenland; Rebsorte: Zweigelt **75 cl – Fr. 15.80**

**ST. LAURENT GOLDBERG 2011**

Neusiedlersee Burgenland; Rebsorte: St. Laurent **75 cl – Fr. 22.–**

**ZWIEGELT GOLDBERG 2011**

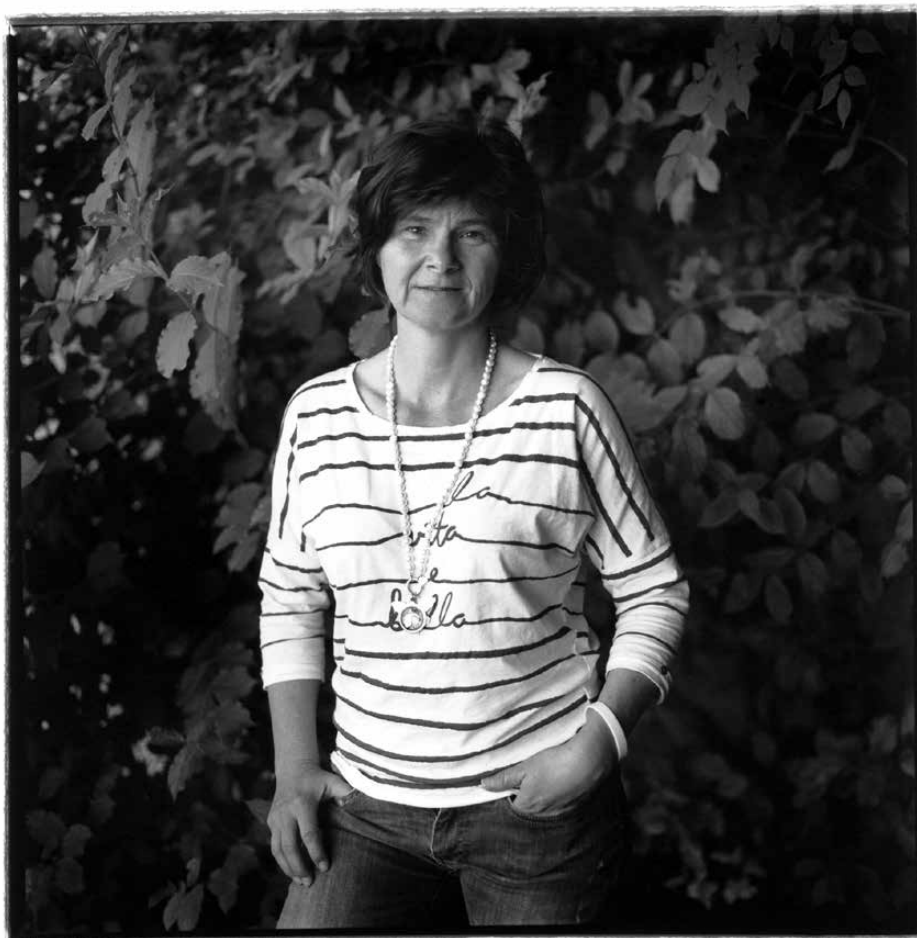
Neusiedlersee Burgenland; Rebsorte: Zweigelt **75 cl – Fr. 55.–**

**MAGNA MATER BLAUFRÄNKISCH AMPHORE 2011**

Neusiedlersee Burgenland; Rebsorte: Blaufränkisch **75 cl – Fr. 96.–**

**MAGNA MATER CHARDONNAY AMPHORE 2012**

Neusiedlersee Burgenland; Rebsorte: Chardonnay **75 cl – Fr. 96.–**



**Birgit Braunstein**

«Sie war vollständig von dem überzeugt, was sie tat, zeigte nicht den geringsten Zweifel. Sie wirkte so jung dabei, voller Tatendrang. Und sie wirkte verletzlich.»

die erste Jukebox weit und breit. Doch noch mehr als den Automaten faszinierte ihn Mizzi, wie Birgits Mutter Maria genannt wird. Im vergangenen August feierten die beiden ihre goldene Hochzeit. Sie haben zwei Kinder: Paul und Birgit. Paul übernahm das Gasthaus, Birgit den Weinbaubetrieb. Heute zählen das Hotel & Restaurant Pauli's Stuben und das Weingut von Birgit Braunstein zu den ersten Adressen in der Region.

Wir sitzen im Verkostungsraum in Purbach, und Birgit Braunstein präsentiert einen Querschnitt ihrer Produktion. BB, das Kürzel ihres Namens, prägt die Etiketten. Die beiden Buchstaben stehen Rücken an Rücken. Vorahnung, Hoffnung oder bloss Zufall? Jedenfalls haben ihre Zwillinge Maximilian und Felix im vergangenen Jahr eine Winzerlehre begonnen. Eben hat Birgit Braunstein ihre zwanzigste Ernte eingebracht. Viel hat sich in dieser Zeit verändert, einem Wein ist sie treu geblieben, dem Oxhoft. Die Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt und Cabernet Sauvignon kelterte schon ihr Vater. Die 2011er-Abfüllung ist ein Wurf, und Birgit Braunstein ist bereit, davon ihre letzten zwei Paletten fürs Probierpaket zur Verfügung zu stellen. Darauf stossen wir an.

Der nächste Besuch – ein paar Tage später – führt zur Familie Weninger nach Horitschon im Burgenland. Die Züge der 1872 gegründeten Raaber Bahngesellschaft, die vom Wiener Hauptbahnhof über ungarischen Boden nach Deutschkreutz führen, sind so leuchtend grün und gelb, dass sie mich an die Farben von Wellensittichen erinnern. Neben mir nehmen zwei österreichische Paare Platz, Pensionäre, die die Mitfahrer wissen lassen, dass sie nach Sopron, deutsch Oedenburg, zum Zahnarzt fahren. In für mich schwer verständlichem Wiener Dialekt loben die beiden Frauen Viktor Orbáns Politik der geschlossenen Grenzen, die Männer schweigen, wie sie dies fast während der ganzen Fahrt tun. Kaum liegt die Hauptstadt hinter uns, fährt der Zug durch eine menschenleere, flache Gegend. Er gleitet über weite Felder und hält an kleinen Bahnhöfen, die an der Strecke liegen. Die Landschaft erscheint als Bild: Der Himmel weit ausgebreitet, er bietet so gleichzeitig für alle Wetterstimmungen Platz. Das Einzige, was sich hinter dem Fenster bewegt, sind riesige Windräder und in der Ferne Autos, die wie bunte Spielzeuge wirken.

Am Bahnhof von Deutschkreutz empfängt mich Petra Gratzner-Weninger. Die zweifache Mutter und Ehefrau von Franz Reinhard Weninger stammt aus dem Salzkammergut, sie studierte in Wien Publizistik und arbeitet seit 2009 auf den beiden Betrieben in Ho-

ritschon und im ungarischen Balf mit. Seit 20 Jahren betreiben die Weningers über die Landesgrenzen hinaus Weinbau. Petra und Franz Reinhard wohnten gar in Balf. Doch vor Kurzem kam es zu einem Wohnwechsel der beiden Generationen. Die Schwiegereltern Franz und Martina zogen nach Ungarn, die junge Familie nach Österreich. Geografisch ein Katzensprung, kulturell ein Spagat.

«Der Umzug gab uns auch Antrieb aufzuräumen», sagt Franz Reinhard. Wir steigen die Kellertreppe hinab. «Mein Vater hat über all die Jahre immer wieder unsystematisch ein paar Flaschen zurückgelegt. In dieses Lager habe ich Ordnung gebracht. 18.000 Flaschen finden nun Platz. Wenn ich im geplanten Rhythmus Jahrgänge aus unserer Produktion zurücklege, wird zum Zeitpunkt meiner Pensionierung alles voll sein.» Franz Reinhard interessiert nicht nur die eigene Familiengeschichte. Er erzählt, dass bis zum Ersten Weltkrieg Sopron beziehungsweise Oedenburg das Zentrum der Weinproduktion war. Der Rebbau war damals in den Händen von Deutschschwaben, die von den ungarischen Viehzüchtern herablassend «Ponciter», also Bohnenzüchter, genannt wurden. Die Winzer verkauften ihre Trauben und ihren Most den jüdischen Weinhändlern in Sopron, die den Wein von hier in alle Welt verschickten. Nach dem Ersten Weltkrieg und bis zum Weinskandal Mitte der Achtzigerjahre besaßen Weine aus dem Burgenland keine Identität. Dann kam der Aufbruch. Eine Delegation von burgenländischen Winzern reiste nach Bordeaux. Nach diesem Besuch engagierten sie den Önologen Philippe Ricoux, der bei allen ambitionierten Betrieben ein- und ausging – auch bei den Weningers. Ricoux riet den Burgenländern, die Rebberge mit Cabernet Sauvignon und Merlot zu bestocken und die Weine in Barriques auszubauen. So entstanden reinweise bordeauxartige Weine, zwar eindrücklich in ihrer Üppigkeit, aber doch austauschbar und identitätslos. Erst nach dem Jahrtausendwechsel fächerte sich das Spektrum auf, Eleganz und Finesse kamen ins Spiel, und man besann sich auf den einheimischen Blaufränkisch. Auf diese Sorte richtet sich auch Weningers ganzes Augenmerk. Franz Reinhard keltert sie nach Lagen, und mit jedem neuen Jahrgang gelingt es ihm noch besser, Feinheit und Raffinesse zum Ausdruck zu bringen.

Auch der dritte Besuch beginnt am Wiener Hauptbahnhof. Diesmal geht die gut stündige Fahrt nach Westen, über St. Pölten nach Langenlois im Kamptal. Fred Loimer steht mit seinem Geländewagen am Bahnhof. Ich lobe die ÖBB, die auch ohne Christian Kern an der Spitze den Fahrplan einzuhalten ver-



**Franz Reinhard Weninger:**

«Mein Vater hat über all die Jahre immer wieder unsystematisch ein paar Flaschen zurückgelegt. In dieses Lager habe ich Ordnung gebracht. 18.000 Flaschen finden nun Platz. Wenn ich im geplanten Rhythmus Jahrgänge aus unserer Produktion zurücklege, wird zum Zeitpunkt meiner Pensionierung alles voll sein.»



**BLAUFRÄNKISCH HORITSCHON 2015**

Mittelburgenland DAC  
Rebsorte: Blaufränkisch  
75 cl – Fr. 14.60

**BLAUFRÄNKISCH HOCHÄCKER 2013**

Mittelburgenland DAC  
Rebsorte: Blaufränkisch  
75 cl – Fr. 18.90

**BLAUFRÄNKISCH KALKOFEN 2013**

Mittelburgenland DAC  
Rebsorte: Blaufränkisch  
75 cl – Fr. 37.-



**LOIS 2015**  
Österreichischer Qualitätswein  
Rebsorte: Grüner Veltliner  
75 cl – Fr. 11.90

**LENZ 2015**  
Österreichischer Qualitätswein  
Rebsorte: Riesling  
75 cl – Fr. 12.80

**GRÜNER VELTLINER  
LANGENLOIS KAMPTAL 2015**  
Kamptal DAC  
Rebsorte: Grüner Veltliner  
75 cl – Fr. 16.–

**RIESLING LANGENLOIS  
KAMPTAL 2014**  
Kamptal DAC  
Rebsorte: Riesling  
75 cl – Fr. 15.90

**RIESLING LOISERBERG 2013**  
Kamptal DAC Reserve  
Rebsorte: Riesling  
75 cl – Fr. 24.20

**GRÜNER VELTLINER  
SPIEGEL 2014**  
Kamptal DAC  
Rebsorte: Grüner Veltliner  
75 cl – Fr. 38.–



**Fred Loimer:**

«Es kippt dich rein, und dann ist es schwierig, wieder rauszukommen.  
Bei aromatischen weissen Sorten kriegen wir mit Maischegärung  
die überzeugendsten Resultate.»

mag. Seit Mai 2016 versucht Kern als neuer Bundeskanzler, ganz Österreich voranzubringen. Loimer hingegen hat gerade andere Sorgen, nämlich etwas Ärger. Er musste nicht nur einen Kellermitarbeiter entlassen, in der Tageszeitung «Die Presse» wurde denn auch das (aus seiner Sicht untaugliche) neue Label «nachhaltig Austria» hochgeholt, was indirekt ein Angriff auf die Bioweine ist. Als Vorsitzender der Gruppe «Respekt» griff er gleich in die Tasten und schickte eine scharfe Replik los.

«Es kippt dich rein, und dann ist es schwierig, wieder rauszukommen.» Fred Loimer meint jetzt nicht die Weinbaupolitik, er spricht von seinem Traminer, den er mir im Verkostungsraum einschenkt: noch etwas trüb, strohgelb, mit der Maische vergoren, ungeschwefelt und unfiltriert abgefüllt. «Bei aromatischen Sorten kriegen wir mit dieser Ausbauart die überzeugendsten Resultate», kommentiert er seinen Schluck. Loimer kennt keine Berührungängste, er ist fortlaufend auf der Suche, offen für Neues, er bemerkt, was andere tun und setzt um, was ihn selbst interessiert. 70 Prozent seiner Jahresproduktion von 600 000 Flaschen gehen in den Export, verteilt auf über 20 Länder. Loimer kennt den Markt. Mit den beiden Weinen Lois und Lenz, benannt nach seinen zwei Söhnen, begeistert er weltweit ein grosses Publikum für Grünen Veltliner und Österreicher Riesling. Seine Lagenweine findet man auf den Weinkarten der besten Restaurants. 2006 begann Loimer mit der Umstellung auf biologischen Rebbau. Das war auch für ihn ein Kraftakt. Die ausgesprochen schwierigen klimatischen Bedingungen des vergangenen Jahres brachten ihn mit dieser Bewirtschaftungsart an den Rand der Erschöpfung und ins Grübeln. Es dürfe doch nicht sein, dass der biologische Rebbau den Menschen krank mache und die Wirtschaftlichkeit gefährdet sei. Fred Loimer wird seine Mitstreiter zu tabulosen Diskussionen aufordern. Mit Respekt kann er rechnen.



**FELIX AUSTRIA – GLÜCKLICHES ÖSTERREICH**

Die Wendung «Felix Austria» weist auf eine offenbar besonders glückliche Lebensart der Österreicher hin. Was den Wein betrifft, hat unser Nachbarland in den letzten Jahrzehnten in der Tat viel Glückbringendes geschaffen, die Abfüllungen von Birgit Braunstein, Fred Loimer und Franz Reinhard Weniger zählen dazu.

**Je eine Kostprobe des Trios sind in diesem Probiertpaket vereint. Beachten Sie dazu die Rückseite dieser Küferwegpresse.**