

Die Entdeckung des Wesentlichen

Das Weingut Gesellmann in Deutschkreutz

Von Stefan Keller

Fotos Johannes Grau

Ganz im Osten schießt einer nach Westen. Das österreichische Weingut Gesellmann in Deutschkreutz hat mit faszinierenden Cuvées den internationalen Markt erobert. Heute steht beim Burgunderliebhaber Albert Gesellmann Sortenreines aus Einzellagen hoch im Kurs.

Die Züge der 1872 gegründeten Raaber Bahngesellschaft fahren vom Wiener Hauptbahnhof über ungarischen Boden nach Deutschkreutz. Sie erinnern in ihren leuchtend grünen und gelben Farben an das Gefieder eines Wellensittichs. Welch ein Kontrast an einem grauen Montagmorgen im Januar. Neben mir nehmen zwei Paare Platz, österreichische Pensionäre. Sie lassen die Mitfahrer wissen, dass sie nach Sopron, deutsch Ödenburg, 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. Das Einzige, was sich hinter dem Fenster bewegt, sind riesige Windräder und in der Ferne Autos, die wie bunte Spielzeuge wirken. Der Schaffner spricht deutsch mit ungarischem Akzent. Er erzählt, dass die Linie, die Wien mit Deutschkreutz verbindet, auch während der Zeit des Kalten Krieges befahren wurde. Für die Grenzkontrollen wurde außerhalb des Bahnhofs von Sopron eine zusätzliche Schleuse eingerichtet. Nicht wenige hätten trotzdem über die Raaberbahn den Weg in den Westen geschafft.

In Deutschkreutz wartet Albert Gesellmann mit laufendem Motor auf den Besucher aus dem fernen Wien. «Da hast du dir nicht gerade die beste Jahreszeit ausgesucht», grinst er. Ja, es ist grau und bitterkalt, nichts Ungewöhnliches während der winterlichen Monate im Burgenland. «Das kenn ich schon», erwidere ich. «Bei meinem ersten Besuch bei euch Mitte der 1990er Jahre war es ebenso.» Damals hatte René Gabriel, Herausgeber des Buchs «Bordeaux total», die neuen Rotweine aus dem Burgenland entdeckt und war davon begeistert – durchaus verständlich: es handelte sich in erster Linie um Kopien von Bordeaux-Cuvées, um Mischungen von Cabernet Sauvignon und Merlot, geprägt vom pannonischen Klima. Mit seinen Trouvaillen bestückte Mövenpick-Einkäufer Gabriel die Keller seines Auftraggebers und veröffentlichte Notizen und Bewertungen im Periodikum «Weinwischer». Und weil er ein geselliger Mensch ist, lud er zu seiner winterlichen Verkostungsreise durch die Keller von Kollwentz, Iglar, Stiegelmar, Krutzler und Gesellmann ein paar seiner Berufskollegen ein. In der Erinnerung war da viel Mächtiges und Stoffiges dabei, aber auch viel Ungehobeltes und Unfertiges.

Im Keller der Gesellmanns in Deutschkreutz sitzen die Mitarbeiter beim Kaffee. Sogar Elvis, dem schwarzen Labrador, ist es draußen zu garstig, und er gesellt sich zu uns und genießt die Streicheleinheiten. Elvis sei ein großer Schnarcher, erfahre ich, der sein Herrchen akustisch noch zu übertreffen vermöge. Während Albert Gesellmann den Anruf eines amerikanischen Importeurs entgegennimmt, habe ich Zeit, mir die Trophäensammlung anzuschauen. Sie steht über der Eingangstür in Reih und Glied: Château Lynch-Bages, Château Haut-Brion, Chambertin von Armand Rousseau, Echézeaux der Domaine de la Romanée-Conti, Penfolds Grange, Ornellaia, Barolo von Voerzio, Opus One. «Wir müssen uns ja auch weiterbringen», meint Albert Gesellmann, als ich ihn auf die Sammlung verflossener Erinnerungen anspreche. «Meine Vorbilder sind nach

wie vor Frankreichlastig, muos i sogn.» Bei den Weißen sind es Meursault und Sancerre, sie beeindruckten ihn durch die Mineralität, bei den Roten die Geschmeidigkeit der Burgunder und der Stil der Bordeaux. Die größte Überraschung im vergangenen Jahr habe ihm allerdings ein Wein aus Spanien geboten: ein Viña Tondonia von Bodegas López de Heredia in der Rioja. In den Kellern des Kultbetriebs lagern Weiß- und Rotweinschätze des 20. Jahrhunderts, die auch noch verkauft werden. Reifer Viña Tondonia hat auch bei Gesellmann einen festen Platz gefunden.

Die Affinität zu französischem Wein wurde Albert Gesellmann gewissermaßen in die Wiege gelegt. In den 1970er Jahren gehörte sein Vater zu der Gruppe burgenländischer Winzer, die jährlich in bedeutende Anbaugebiete reisten, um sich inspirieren zu lassen. Bordeaux war die erste Adresse. So erlebte er, mit fünfzehn Jahren am Beginn seiner Winzerlehre, seine Initiation auf Château Latour und Château Mouton-Rothschild. Nach Abschluss der Ausbildung schickte ihn der Vater ins Ausland, zuerst nach Südafrika. «Mai, was soll ich denn da bei den Blassfüßigen», schoss es ihm durch den Kopf. Widerwillig zog er los – und lernte Land und Leute lieben. Später folgte ein Praktikum auf dem Weingut Cuvaison im Napa Valley. «Hier hatte ich mein Kick-in-the-ass-Erlebnis», erinnert er sich. Eines Tages tauchte der Besitzer Thomas Schmidheiny auf. Alle Angestellten standen in Reih und Glied und wurden von dem Schweizer Industriellen mit Handschlag begrüßt, ganz am Schluss auch Albert Gesellmann, «der neue Praktikant aus Österreich». Schmidheiny grinste und sagte, zu Österreich falle ihm ein Witz ein. An die versammelte Belegschaft gerichtet, fragte er: «Wissen Sie, was das ist, wenn vor einem Einkaufszentrum Autos mit geöffneter Motorhaube stehen? – Eine österreichische Weindegustation.» Schallendes Gelächter – außer bei einem, der sich am liebsten in den Boden verkrochen hätte. Das war 1991, und der Glykolskandal,

der die österreichische Weinwirtschaft zu einem Neuanfang gezwungen hatte, lag schon sechs Jahre zurück.

Auf dem Weingut Gesellmann hatte die Neuorientierung bereits vor dem Zusammenbruch eingesetzt. Im Mittelburgenland gab es bis in die 1970er Jahre zwei Weißweingemeinden: Neckenmarkt und Deutschkreutz. Engelbert Gesellmann, Alberts Vater, hatte sich einen guten Namen für Süßweine gemacht. Der «Kofferraumexport» florierte dank Feriengästen aus Holland und Deutschland. Doch immer öfter erzählten deutsche Kunden, dass beim Discounter burgenländische Süßweine für eine Mark angeboten würden. Engelbert Gesellmann war klar, dass sich Unheil zusammenbraute. Vermehrt begann er, auf rote Sorten zu setzen. Einen Durchbruch erzielte er mit einer Abfüllung aus dem Jahr 1979, die vom österreichischen Magazin «Falstaff» gelobt worden war. Mit dem Jahrgang 1988 kam der erste Opus Eximium auf den Markt, eine Cuvée nach Bordelaiser Vorbild mit Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir und Sankt Laurent. Schon die ersten zehntausend Flaschen sorgten für Furore. Heute wird davon jährlich die zehnfache Menge abgefüllt, das entspricht vierzig Prozent der Gesamtproduktion. Dies ist auch deshalb bemerkenswert, weil es sich beim Opus Eximium um einen Wein handelt, der ab Hof 20 Euro kostet. Neckisches Detail am Rand: Im Export muss der Wein mit OP Eximium etikettiert werden, da Engelbert Gesellmann den Namen nur für den österreichischen Markt schützen ließ und die kalifornische Opus-One-Winery den Begriff «Opus» in Zusammenhang mit Wein für sich beansprucht. Geblieben sind seit der selbstbewussten Lancierung des österreichischen Glanzstücks die sortenreine Kelterung und der Ausbau sowie die Cuvetierung erst ein paar Monate vor der Abfüllung, geändert hat sich die Zusammensetzung. Mit dem Jahrgang 1997 ersetzte Albert Gesellmann Pinot Noir durch Zweigelt, ab 1999 verzichtete er auf Cabernet Sauvignon. Seither steht Opus Eximium für eine Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt und Sankt

Laurent; es werden also ausschließlich Sorten österreichischen Ursprungs miteinander vermählt.

Die Bedeutung von Einheimischem wurde Albert Gesellmann während seiner Lehr- und Wanderjahre zunehmend bewusst. Als er 1992 nach Deutschkreutz zurückkam, war ihm klar, dass auf dem Betrieb künftig Blaufränkisch im Zentrum stehen solle. In den ersten Jahren biss er sich dabei allerdings die Zähne aus. 1994 stellte sich die Blaufränkisch-Kelterung als Misserfolg heraus, 1995 war die Ernte geprägt von Fäulnis, und 1996 schlug der Hagel achtmal zu. Erst der darauffolgende Jahrgang brach den Bann. «1997 war ein superschöner Jahrgang und das erste Mal, dass ich die Trauben aus den damals vierzig- bis siebzigjährigen Reben am Hochberg separat vinifizierte», erinnert er sich. Daraus entstand die Abfüllung «G» wie Gesellmann, eine Mischung aus vier Fünfteln Blaufränkisch und einem Fünftel Sankt Laurent. Die Produktion wuchs in den folgenden Jahren von fünf- auf achttausend Flaschen an, und der Anteil Sankt Laurent liegt heute noch bei fünf Prozent. «Auch wenn die Beigabe von Sankt Laurent immer wieder zur Diskussion steht, ganz möchte ich darauf nicht verzichten. Es geht mir dabei weniger um den Geschmack als um die Ausgewogenheit», sagt Albert Gesellmann.

Der Hochberg liegt ihm besonders am Herzen: «Die Lage ist mit ihrer süd-südwestlichen Ausrichtung, dem sandig-lehmigen Oberboden und dem Kalksteinunterboden perfekt für Blaufränkisch geeignet und prägt den Wein durch gute Säure und Lebendigkeit.» Seit der Übernahme vor zehn Jahren hat Albert Gesellmann die Betriebsgröße auf über fünfzig Hektar verdreifacht, auch am Hochberg kamen neue Parzellen dazu. Ein Teil dessen, was er hier erntet, vergärt spontan mindestens einen Monat lang in offenen Fünfhundert-Liter-Fässern und wird nach dem dreißigmonatigen Ausbau als reinsortiger Blaufränkisch «hochberc» abgefüllt.

Albert Gesellmanns Weg geht vom Internationalen zum Nationalen, von der Cuvée zur Reinsortigkeit, vom Gutswein zur Einzellagenabfüllung, von der Fantasiebezeichnung zu Weinnamen, die in Bezug zur Einzigartigkeit einer Familie oder Lage stehen. Dabei sollte aber nicht außer Acht gelassen werden, dass Albert Gesellmanns Gesellenstück «Bela Rex», der 1992 erstmals gekelterte Bordeaux-Blend mit Cabernet Sauvignon und Merlot, nach wie vor hoch im Kurs steht. Der Jahrgang 2009 wurde zwei Jahre später mit 96 Punkten als bester Rotwein Österreichs ausgezeichnet. Il faut de tout pour faire un monde – es gibt eben solche und solche.