

Keine halben Sachen

Das Weingut Schloss Halbturn

«Wir geben den Weinen das Teuerste, was es gibt – und das ist Zeit», heißt es auf Schloss Halbturn. Auf dem burgenländischen Weingut geht man auch im Verkauf neue Wege. Nur was trinkreif ist, wird einer handverlesenen Klientel zum Kauf angeboten.

Von Stefan Keller

Fotos Johannes Grau

Wer über Schloss Halbturn schreibt, kommt um dessen Geschichte nicht herum. Die barocke Anlage unweit des Neusiedler Sees diente einst als kaiserliche Jagd- und Sommerresidenz. Nach dem Ende des Zweiten Weltkriegs wurde sie von russischen Soldaten und der einheimischen Bevölkerung geplündert. 1949 brannte Schloss Halbturn bis auf den Mittelteil des Hauptgebäudes ab. «Als wir das erste Mal hierhin gefahren sind, habe ich mir gedacht: Du lieber Himmel! Es haben noch Flüchtlinge in den Gebäuden gewohnt. In der Mitte stand eine Blautanne, der man den Wipfel für einen Christbaum abgeschnitten hatte. Auf der einen Seite waren Schweineställe, auf der anderen hing Wäsche an der Leine. Mein Lebenswerk entstand aus einer Ruine.» So erinnert sich Marietheres Waldbott-Bassenheim in einem Interview des österreichischen Magazins News. Alles hatte 1955 mit einem Telegramm an Freiherr Paul von Waldbott-Bassenheim begonnen. Kurz und bündig wurde ihm darin beschieden: «Sie sind Universalerbe von Halbturn. Bitte um sofortigen Besuch.» Der vom kinderlos verstorbenen Erbonkel begünstigte Leutnant aus ungarisch-altösterreichischer Familie folgte dem Marschbefehl. Es dauerte dreißig Jahre, bis die Anlage wieder in altem Glanz erstrahlte. Maßgeblichen Anteil an der Wiederauferstehung von Schloss Halbturn hatte Marietheres Reichsgräfin von

Wickenburg. Sie hatten den Halbturn-Besitzer und künftigen Ehemann bei der Flüchtlingsarbeit nach dem Ungarn-Aufstand kennengelernt.

«Qualität kennt keine Kompromisse.» Es dauert keine fünf Minuten, bis Dieter Hoffmann-Unzog das Credo des Weinguts Schloss Halbturn zum ersten Mal deklamiert. Der smarte Steirer führt den landwirtschaftlichen Gutsbetrieb von Schloss Halbturn mit rund fünfzehnhundert Hektar Land, davon fünfzig Hektar Weingärten. «Wir haben zwei polare Positionen: auf der einen Seite eine bis ins Detail optimierte Hightech-Landwirtschaft, auf der anderen Seite ein Weingut als erstklassige Manufaktur.» Auf dem Wittmannshof wird rund um die Schlossanlage biologischer Ackerbau betrieben, er zählt zu den größten seiner Art in ganz Österreich. Das Rebland unterteilt sich auf zwei Gebiete, zweiundvierzig Hektar liegen in der Halbturner Ebene, acht am Jungenberg bei Jois. Im Weinberg arbeitet man naturnah, aber nicht biologisch zertifiziert. Sportlich steuert Dieter Hoffmann-Unzog den Geländewagen über den holprigen Feldweg. «Wir können vier Kilometer in eine Richtung fahren und fünf Kilometer in die andere und verlassen nie das eigene Grundstück. Diese Monopollage ist einmalig», schwärmt er. «So sind wir unbeeinflusst von anderen Bewirtschaftern und können tun und lassen, was wir für richtig empfinden. Wir haben unseren Weg gefunden und lassen uns nichts vorschreiben.» Allerdings. Einzigartig sind die zweiundvierzig Hektar Weingarten an einem Stück, eigenwillig ist das Geschäftsmodell.

Bis zum Jahr 2001 ging es auf Schloss Halbturn traditionell und beschaulich zu und her. Es wurden vor allem anspruchslose Weiße aus Welschriesling oder Muskat Ottonel gekeltert. In der Nachbarschaft jedoch hatte es zu rumoren begonnen. Eine Handvoll ambitionierter Winzer, beraten von dem französischen Önologen Philippe Ricoux, fing an, den burgenländischen Wein neu zu denken. Vor allem rote Cuvées Bordelaiser Machart hatten es ihnen angetan. Das

Publikum war entzückt, und die Fachpresse knauserte nicht mit hohen Bewertungen für die Abfüllungen mit Fantasienamen wie Vulcano, Bela Rex oder Solitaire. Auch auf Schloss Halbturn entschloss man sich, die Weichen für die Zukunft zu stellen, und ging dabei, angestachelt von dem deutschen Gastronomen Karl-Heinz Wolf, radikal zur Sache. Dieter Hoffmann-Unzog charakterisiert ihn so: «Carlo Wolf vereinigt Wahnsinn und Genie in einer Person.» 1978 hatte er den Rungis-Express gegründet, einen Zulieferbetrieb für Spitzenrestaurants, benannt nach dem Namen des Pariser Großmarkts in Rungis, wo anfangs ein Großteil der Ware eingekauft wurde. Später folgten verschiedene Weinhandlungen, und 2002 stieg er als Joint-Venture-Partner bei Schloss Halbturn ein. Es kam zum Kahlschlag. Die Reben fast aller Parzellen wurden ausgerissen, bis auf sechs Hektar, die mit uralten Pinot-Noir-Klonen bestockt waren. Fachleute aus Bordeaux machten Bodenproben, erstellen Analysen und Anbaupläne. Eine Lowtechkellerei entstand. «Carlo Wolf hatte große Visionen, und ohne ihn wären wir vermutlich nicht dort, wo wir heute sind. Es wurde alles in extremer Radikalität und mit irrsinnigem finanziellen Aufwand angepackt.» Dieter Hoffmann-Unzog weiß, wovon er spricht. Er betreibt in Wien zusammen mit Frau und Tochter die Finanzinvest Unternehmensberatung GmbH und war schon in den 1990er Jahren von Schloss Halbturn mandatiert. «Man wollte um jeden Preis an die Spitze.» Carlo Wolf wusste, welcher Wein künftig auf Schloss Halbturn erzeugt werden sollte: eine Cuvée aus überwiegend Blaufränkisch und einer Bordelaiser Mischung mit Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot. Wie es sich für eine Schlossabfüllung gehört, sollte sie einen majestätischen Namen tragen: Impérial. Und so kam es denn auch. Mit dem Jahrgang 2001 – noch aus zugekauften Trauben – kam die erste Impérial-Abfüllung auf den Markt. Wolfs Vorstellungen eines Château-Weins und die Erkenntnisse der Fachleute aus Bordeaux bildeten die Grundlagen für die Neupflanzungen auf Schloss Halbturn.

2008 starb Baron Paul von Waldbott-Bassenheim. Die Ehe mit Marietherese Reichsgräfin von Wickenburg war kinderlos geblieben. Zur Sicherung der Nachfolge hatten die beiden Markus Graf zu Königsegg-Aulendorf adoptiert, einen direkten Nachkommen der erzherzoglichen Familie aus dem schwäbischen Ravensburg. Zusammen mit seinem Bruder Max Erbgraf zu Königsegg-Aulendorf, der das Familienschloss in Königseggwald erbte, suchte er eine verstärkte Zusammenarbeit mit Dieter Hoffmann-Unzog. Der knüpfte an eine Übernahme der operativen Führung die Bedingung, Anteile am Gutsbetrieb erwerben zu können. «Unternehmensberatung hat ja viel mit heißer Luft zu tun. Hier bot sich die Möglichkeit für ein Geschäft mit der Natur, mit Grund und Boden. Das motiviert», sagt er. Die Möglichkeit, direkt an einem Erfolg beteiligt zu sein, wiege das Risiko auf.

«Ich betrachte es als große Herausforderung, damit etwas Einzigartiges zu schaffen. Schloss Halbturn ist aus meiner Sicht eines der wenigen österreichischen Weingüter, das die Chance hat, ein hohes internationales Niveau zu erreichen. Wir sehen uns als Leitbetrieb.»

Aufgrund von Marktanalysen und Gesprächen mit Händlern kam die Trojka von Schloss Halbturn zum Entschluss, sich von den Mitbewerbern durch eine grundsätzlich unterschiedliche Verkaufsstrategie abzusetzen: Kein Verkauf über Fachhandel oder Großverteiler – dies bedeutet den Aufbau eines eigenen Vertriebsnetzes; kein Verkauf von nicht trinkreifen Jahrgängen – was zur Folge hat, dass die Abfüllungen mehrere Jahre im Schlosskeller gelagert werden. Im Fokus: Privatkunden und die Topgastronomie, die in Österreich durch die Firma Morandell betreut wird. Ihnen sollen von den einzelnen Weinen immer mehrere Jahrgänge zur Auswahl stehen. «Ich glaube, dass dies sehr mutig war. Wenn wir zu Beginn gewusst hätten, was es abverlangt, unsere Weine erst trinkreif und in Jahrgangstiefe auf den Markt zu bringen, dann hätten wir das wahrscheinlich

nicht gemacht. Denn es hat Unsummen verschlungen, und damit meine ich einen zweistelligen Millionenbetrag». Dieter Hoffmann-Unzog verzieht die Miene, wenn er daran denkt, wie viele hochwertige Weine zu Schleuderpreisen verkauft werden, verkauft werden müssen. «Einem Betrieb wie Schloss Halbturn soll auch eine Wertschöpfung vergönnt sein», sagt er. Die Verkaufspreise ab Gut für die Cuvée Impérial – sie macht rund ein Drittel der Gesamtproduktion aus – notieren je nach Jahrgang zwischen 36 und 75 Euro. Die sortenreinen Weine, die unter dem Etikett Schloss Halbturn in den Verkauf gelangen, kosten zwischen 49 und 150 Euro. «Nun, da es uns möglich ist, den Großteil der Weine nicht vor fünf Jahren in den Verkauf zu bringen, sind wir etwa dort, wo wir uns wohlfühlen.»

Im Empfangsraum von Schloss Halbturn hat Kellermeister Markus Sieben eine Verkostung vorbereitet, die einer Zeitreise gleicht. Carlo Wolf hatte den gebürtigen Mainzer 2005 vom Rheingauer Weingut Prinz von Hessen abgeworben. Nach Wolfs Ausscheiden wurde er ab dem Jahrgang 2006 für den Keller verantwortlich. Dabei steht ihm sein Vorgänger François-Xavier Gaboriaud aus Bordeaux (regelmäßig) und Pascal Marchand aus Burgund (gelegentlich) zur Seite. Sieben hat sich an das Burgenland bestens assimiliert: «Nach dem schiechen 2005er hatte ich das Glück, im darauffolgenden Jahr eine Toperte verarbeiten zu können.» Von allen wichtigen Weinen werden davon noch heute Flaschen angeboten. «Unsere Zielgröße in der Produktion liegt bei zweihunderttausend Flaschen, das bedeutet einen Ertrag von dreitausend Litern pro Hektar.» Bei der Abfüllung orientiert sich der Kellermeister am Château-Prinzip mit Erst- und Zweitwein, mittlerweile schaffen es zwei Drittel in die Erstweinabfüllung. Bis auf Zweigelt werden alle Weine mehr oder weniger lang in kleinen Fässern ausgebaut. Die Erstweine sind Baron Paul von Waldbott-Bassenheim gewidmet und bilden auf dem Etikett die barocke Fassade von Schloss Halbturn ab, die Zweitweine gelangen unter dem Namen Koenigsegg

mit entsprechendem Familienwappen in den Verkauf. In Frankreich ist eine gängige Unterscheidung folgende: Ein Wein, der innerhalb von zehn Jahren getrunken werden soll, wird als «vin de plaisir» bezeichnet, einer, der diese Hürde zu nehmen vermag, gilt als «grand vin». Einiges, was Markus Sieben an diesem Tag entkorkt, ist auf gutem Weg dazu.