



Zeigt her Eure Füsse, zeigt her Euren Wein: Ob Wein von Männern oder Frauen produziert wird, ist für die selbstbewussten Winzerinnen der Gruppe «11 Frauen und ihre Weine» kein Thema. zvg

Keltern ist Frauensache

WEIN Österreichs Winzerinnen sind auf dem Vormarsch. Immer mehr Frauen übernehmen die Betriebsführung und keltern Gewächse, von denen Männer träumen. Zur Avantgarde zählt die Gruppe «11 Frauen und ihre Weine».

Ganz schön selbstbewusst treten sie auf, die österreichischen Winzerinnen, die sich in der Gruppe «11 Frauen und ihre Weine» zusammengeschlossen haben. Sie sagen: «Frauen haben Männern rein gar nichts voraus. Sie pflügen nicht ordentlicher, schneiden die Trauben nicht penibler vom Stock, machen den Wein nicht behutsamer, sprechen nicht mehr mit ihm. Und doch: Wenn Frauen Wein machen, entsteht Wein, so wie ihn viele Männer gern hätten.»

Die Matinee im Palmenhaus des Wiener Burggartens jedenfalls hatte Klasse. Die elf Gruppenmitglieder und ein paar befreundete Winzerinnen machten alles richtig. Der vom Jugendstil beeinflusste Bau aus dem Jahr 1901 bot eine entspannte Atmosphäre, die durch das im Hintergrund spielende Jazzduo noch verstärkt wurde. Und die Frauen waren allesamt gut gekleidet, jede in ihrem eigenen Stil. «Die hat heut ihr Panier an», heisst das in Österreich. Ilse Maier, eine aus der Elf, bestätigt den Eindruck:

«Ja, für einen solchen Anlass zupft sich Frau zusammen.»

Ein Stammbaum, der aus lauter Frauen besteht

Ilse Maier zählt zu Österreichs Pionierinnen, wenn die Rede von Frauen ist, die einen eigenen Betrieb führen. «Bei uns ist das nichts Besonderes. Schon meine Urgrossmutter war für das Weingut verantwortlich. Eines ihrer fünf Mädchen, meine Grossmutter, übernahm. Meine Mutter war einziges Kind und später Mutter dreier Töchter», sagt sie. «Als ich heiratete, sprach mein Onkel Mantler Sepp, ein Weinbauer, zu meinem Mann: Und du traust dich was, dass du in das Haus reinkommst!». Ilse Maier betrachtet es als grossen Vorteil, dass ihr Mann beruflich in einem ganz anderen Bereich tätig ist, «sonst würden wir uns schon in die Quere kommen, denn ich bin nicht undominant».

«Die Nachbarn werden schon geredet haben»

Nach dem Studium in Wien, 1987, kehrte sie nach Hause zurück und übernahm den heute 15 Hektaren grossen Betrieb in Furth, unweit der Stadt Krems. Sie habe, wie sie sagt, ihre Sache durchgezogen. Damit meint sie auch die Umstellung auf biologischen Weinbau – eine Pionierleistung. «Gott sei Dank unterstützten

mich meine Eltern dabei. Mein Vater liess mir vom ersten Tag an freie Hand. Aber die Nachbarn werden schon geredet haben», erinnert sich Ilse Maier.

Ein Pendant zur deutschen Frauenelf

Und wie kam es zur Gründung der «11 Frauen und ihre Weine»? Vier ihrer Kolleginnen waren in Deutschland zu einer Veranstaltung eingeladen, organisiert durch deutsche Winzerinnen. Das liegt nun schon über zehn Jahre zurück. Das Quartett war vom Auftritt derart begeistert, dass es sich noch auf der Heimreise entschloss, ein österreichisches Pendant ins Leben zu rufen. Ein paar Telefonanrufe genügten, und die Gruppe war komplett. Und warum gerade elf? Ein Seitenhieb auf die Fussballversessenheit vieler Männer? «Ich glaube nicht», sagt Ilse Maier, «es war eine spontane Eingebung. Für die Selektion war neben den persönlichen Kontakten die Weinqualität ausschlaggebend.»

Ob Mann oder Frau scheint kein Thema mehr zu sein

Mit dabei ist auch Judith Beck aus Gols im Burgenland. Sie ist Mitglied der Vereinigungen RAW (Natural Wine), Pannobile (Burgenländer Spitzenbetriebe) und Respekt (biodynamischer Weinbau). Was macht das Besondere

TIPPS



Weisser mit Pep

Der kräftige Weisse ist geprägt von minzig-pfeffriger Kühle. Ein mundfüllendes Vergnügen! Grüner Veltliner Wechselberg 2013, Birgit Eichinger, Strass, 75 cl, 19 Franken, www.gerstl.ch



Riesling in Reinkultur

Silke Mayr keltern exzellente Weissweine, darunter den Riesling aus der Lage Kreamsleithen. Ein Sommerwein par excellence. Riesling Kreamsleithen 2013, Vorspannhof, Dross, 75 cl, 15 Franken, www.martigastro.ch



Musik im Glas

Der Blaufränkisch tout court gibt den Ton an. Der 2013er begeistert durch Beerennoten und Süffigkeit. Blaufränkisch 2013, J. Heinrich, Deutschkreutz, 75 cl, 15 Franken, www.gerstl.ch sk

der Gruppe «11 Frauen und ihre Weine» aus? «Unser Ziel war zu zeigen, dass Frauen genauso wie Männer Wein machen können. Da hat sich viel getan in den letzten Jahren. Heute scheint mir das kein Thema mehr zu sein, ob der Wein von einer Frau oder einem Mann gekeltern wurde. Das finde ich wichtig und schön», sagt Judith Beck. Dann hat sich die Gruppe überflüssig gemacht? «Irgendwie schon», lacht sie «aber die Freundschaften und die Freude daran, etwas gemeinsam zu machen, sind nach wie vor da». Nebst dem Auftritt an Weinveranstaltungen geht man zusammen auf Weinreisen und berät sich über rebbauliche und keller-technische Fragen. Doch nicht nur das, auch Kinderfragen kommen aufs Tapet, «denn die meisten unter uns leben mit der Doppelbelastung Betriebsführung und Muttersein», sagt Judith Beck. Gibts auch Streitigkeiten untereinander? «Eigentlich kaum», wagt sie ab, und wenn sie sich ankündeten, «dann reissen wir uns zammen.» *Stefan Keller*

Stefan Keller ist regelmässiger Mitarbeiter der Schweizerischen Weinzeitung, Weinproduzent im Veltlin und Leiter der Firma Kontext.

www.11frauenundihreweine.at

Letzter Schrei

DRINK

Angenehm schwer, dieser Campari

Man misst sich gerne in der Cocktailszene. Lanciert werden die Wettbewerbe oft durch die Getränkehersteller, die sich so auch mehr Aufmerksamkeit für ihre Produkte verschaffen wollen. So auch Campari, der heute weltweit sechstgrösste Player in der Premium-Spirituosenindustrie,



der den italienischen Aperitif vertreibt. Im Rahmen vom «Campari Circle», einem Schweizer Memberprogramm für talentierte Barkeeper, wurde die beste Neuinterpretation des Klassikers Negroni gesucht, der in der Originalrezeptur aus Campari, rotem Wermut und Gin gemixt wird. Gut 30 Rezepte wurden eingereicht, gewonnen hat der 32-jährige Berner Alain Müller von der Propeller Bar. Seine Siegeskreation trägt den Namen **Italian Smoker**: 2 cl Campari, 1 cl roter Wermut der Marke Punt e Mes, 1,5 cl Likör Drambuie, 2 BL Sing Malt Whisky der Marke Laphroig (10y.) und 1 Grapefruitzeste als Garnitur – «der beste Negroni der Schweiz», schreibt die Organisation, «angenehm schwer und ausgewogen bitter». Die Branche misst sich nicht nur gerne, sie spricht auch gerne von neuen Trends. Einer davon ist, wiederum laut Campari, in die Schweiz «übergeschwappt»: **Barrels aged Cocktails**, also Drinks, die im Holzfass nachreifen. Das geht so: Der Bartender mixt einen frischen Drink, lagert ihn in einem Holzfässchen, und serviert ihn erst nach ungefähr drei Wochen – ohne Wartezeit für den Gast, direkt ab Fass. «Die Aromen verschmelzen noch intensiver, neue Geschmacksstoffe vom Holz werden in den Drink aufgenommen», schreibt Campari, das ausgewählte Schweizer Bars, darunter auch einige Berner wie das Cesary, die Abflugbar oder den Club Bonsoir, mit solchen Holzfässern beliefert. *ph*

WEIN

Jolie und Pitt sind jetzt Weinbauern

Eine kräftige Farbe, ein trockenes Aroma und Noten von Himbeeren, Cassis und weissen Lilien: Der Rosé, eine Assemblage aus Syrah-, Grenache- und Cinsault-Trauben, sieht aus und schmeckt wie eine Hollywood-Schönheit. Ist sie ja auch. Ihre Paten, Angelina Jolie und Brad Pitt, betreiben ein Weingut in Frankreich, als Winzer amtet die nicht unbe-



kannte Familie Perin, die auch Besitzerin des Château de Beaucastel ist. Ob «Brangelina» ihren Wein trinken, ist nicht bekannt. Das kann uns auch egal sein. Der Miraval schmeckt (am besten bei einer Temperatur von 10 bis 13° C) vor allem als Apéro, zu Antipasti, Fischsuppen, grilliertem Fisch, Krustentieren und Grilladen. *nk*

Miraval 2013, Côtes de Provence AOC, Jolie-Pitt, Fr. 25.90, trinkreif

KELLERNOTIZEN

Österreichs Weine in der Schweiz

Importe haben sich mehr als verdoppelt Österreichische Weine sind in den letzten Jahren fester Bestandteil des Angebots im Schweizer Weinhandel geworden. Allerdings beschränkt sich die Verbreitung fast ausschliesslich auf die Deutschschweiz. Innerhalb der letzten zehn Jahre haben sich die Einfuhren aus unserem Nachbarland mehr als verdoppelt. Der Höhepunkt war 2009 mit drei Millionen Litern,

das entsprach allerdings bloss 1,5 Prozent der Gesamtimporte. Seither sind die Einfuhren rückläufig, im vergangenen Jahr kamen noch 2,2 Millionen Liter in die Schweiz, davon 1,2 Millionen Liter Weisswein – der Boom scheint also vorbei zu sein.

Was die Wertschöpfung betrifft, sind die österreichischen Spitzenreiter: Bloss Frankreichs Weissweine erzielen mit durchschnittlichen 7.80 Franken pro

Flasche einen höheren Preis als die Österreicher (7.40 Franken), und nur fünf Länder sind mengenmässig bezüglich Weisswein stärker vertreten.

Beim Rotwein liegt Österreich mit einem durchschnittlichen Flaschenpreis von 6.70 Franken auf dem dritten Rang. Die teuersten Roten erzielen allerdings noch höhere Preise als die besten Weissen, sie kosten rasch einmal 50 Franken oder mehr. *sk*



Die Köpfe zu den Füßen: Die elf Frauen mitsamt einer Winzerkollegin auf einem gruppeneigenen Weingut. zvg