



Geny Hess ist «al dente»-Kolumnist, Experte für Schweizer Weine – und ein begnadeter Koch. Diesmal stellt er edle Tropfen aus den österreichischen Weinregionen vor.

Österreichischer Wein genießt heute weltweit einen hervorragenden Ruf. Dank der Begeisterung der Winzer – und einem perfekten Marketing.

## Fabelhafte Weine aus dem Nachbarland

SEIT ZWEI JAHRTAUSENDEN gehört Wein zur österreichischen Kultur. Römische Kellerranlagen, barocke Klöster und herrschaftliche Schlösser prägen noch heute das Bild in den Weinbaugebieten. Doch erst mit dem Weinskandal Mitte der 80er-Jahre hat die Zukunft im Weinland Österreich richtig begonnen. Zwar brachte er anfänglich einen enormen Imageverlust, doch rückblickend betrachtet war der Skandal ein wahrer Segen. Die neue Winzergeneration hat aus den Fehlern gelernt. Heute wird der Arbeit in den Weingärten und im Keller überdurchschnittliche Beachtung geschenkt, und dank dem grossen Engagement sind die österreichischen Weine auf einem noch nie da gewesenen Niveau. Die besten Winzer vinifizieren ihre Weine nach traditionellem Wissen und kombinieren es mit den Erkenntnissen, die sie in Weinfachschulen und auf andern Weingütern gelernt haben. Das führt zu einer enormen Steigerung an Erfahrung mit den Rebsorten, dem Terroir und dem Reifegrad der Trauben.

DIE MEISTEN WEINGÜTER sind kleine Familienbetriebe, wo bis zu drei Generationen unter einem Dach leben und die Weinkenntnisse und -erfahrungen von einer Generation an die nächste weitergegeben werden. Die Winzer hegen und pflegen die Reben durchs Jahr hindurch mit viel Hingabe und im Wissen, dass jeder Wein nur so gut wird, wie es die Qualität der Traube zulässt. Eine naturnahe Bewirtschaftung und gezielte Ertragsbeschränkungen sind weitere Faktoren für die

Erzeugung grossartiger, charaktervoller Tropfen. Egal, wo man hinschaut, überall findet man Regionen mit aussergewöhnlich guten Weinen. Im Norden Österreichs sind es die Weissweingebiete Wachau, Kremstal, Kamptal, Traisental, Wagram, Weinviertel sowie die rund 700 Hektaren grossen Weingärten auf dem Stadtgebiet von Wien, im eher rot- und süssweinstarken Osten die Thermenregion (die aber auch hervorragende Weissweine produziert), Carnuntum und das Burgenland. Im Süden des Landes bringt die Steiermark höchste Qualitäten vor allem der Sorte Sauvignon Blanc hervor, aber auch knackig aromatischen Muskateller und andere vorwiegend weisse Rebsorten. Dank der idealen Lage eignen sich die Gebiete für den Anbau fast aller Rebsorten. Die Vorliebe gilt aber den einheimischen, allen voran dem Grünen Veltliner. Weitere Kostbarkeiten sind der Riesling, der Sauvignon Blanc und die verführerischen Roten wie der Blaufränkisch, der Sankt Laurent oder der Zweigelt (eine Kreuzung aus Blaufränkisch und Sankt Laurent).

ÖSTERREICHS SPITZENWEINE geniessen heute einen hervorragenden Ruf, auch international. Der Grund dafür liegt jedoch nicht nur am Wein selber mit seinem unverwechselbaren Charakter, sondern auch am wohl besten Marketing der Welt. Den Fachleuten des Österreich Wein Marketing (ÖWM) unter der Leitung von Mag. Willi Klinger ist es gelungen, die Marke Österreich Wein rund um die Welt bekannt zu machen.



### 2008 LOIBENBERG RIESLING SMARAGD

Weingut Knoll, Unterloiben  
So muss es sein! Überwältigendes Beispiel einer ausgewogenen Verbindung zwischen pfeffriger Würze und fruchtigem Schmelz. Eine Edelkomposition aus der Wachau von reifen Pflirsichen, saftiger Säure, kristallklarer mineralischer Note und lang anhaltendem Finale. Perfekt zu einem Huhn in Riesling. Übrigens: Knoll-Weine haben Kultstatus!

[www.brancaia.ch](http://www.brancaia.ch)  
CHF 45.–



### 2008 RIESLING FEDERSPIEL

Weingut Rudi Pichler, Wösendorf  
Eine wahre Sinnesfreude, diese Auslese blumiger Eleganz und finessenreicher Struktur. Der Wein aus der Wachau beeindruckt durch filigrane Harmonie, denn die zarte, reife Frucht gleicht die saftige Säure aus. Den Wein vorab ohne Essen geniessen, nach ein paar Gläsern ist eine glacierte Schweinebacke auf Sauerkraut mit marinierten Steinpilzen eine willkommene Bereicherung.

[www.scalavini.ch](http://www.scalavini.ch)  
CHF 22.50



### 2007 RIESLING SILBERBICHL KREMSTAL DAC RÉSERVE

Weingut Stift Göttweig, Furth  
Fritz Miesbauer hat das alte Stiftsweingut aus dem Dornröschenschlaf geweckt. Der Riesling Silberbichl ist der Beweis des Potenzials der Lagen. Das feine Gewächs von delikat gegliederter Eleganz und subtiler Fülle von Zitrusaromen überrascht mit Feinheit, Frische und anmutigem Finale. Perfekt zur sanft pochierten Seeforelle.

[www.brancaia.ch](http://www.brancaia.ch)  
CHF 27.50



### 2007 GRÜNER VELTLINER KAMMERNER LAMM

Schloss Gobelsburg, Weingut des Stiftes Zwettl, Wagram  
Michael Moosbrugger ist ein begnadeter Winzer. Sein Grüner Veltliner ist vollmundig, mit kraftvollem Körper, feinwürziger Saftigkeit und mineralisch anmutendem Nachhall. Dank seinem herzhaften und authentischen Stil hinterlässt er eine unvergessliche Erinnerung! Vor allem zu süd-afrikanischen Scampis in Safrannage.

[www.bauraulacwein.ch](http://www.bauraulacwein.ch)  
CHF 43.–



### 2008 GRÜNER VELTLINER ÄUSSERE BERGEN

Weingut Phillip Zull, Schrattenthal  
Der charmante geschmacksintensive Wein verbindet Konzentration mit Finesse und Eleganz, offenbart eine charakteristische Vielschichtigkeit und bewirkt durch seine Ausgewogenheit und Struktur angenehmes Trinkvergnügen. Seinen Zauber entfaltet er zum pochierten Zander in Limonenöl mit Borlottbohnen und Strauchtomenjus.

[www.bb-winehouse.ch](http://www.bb-winehouse.ch)  
CHF 22.–



### 2006 ST. LAURENT RÉSERVE FRAUENFELD

Weingut Johanneshof Reinisch, Tattendorf  
Die kalkhaltigen Lagen in den Rieden des Johanneshofes bringen ausserordentliche Beerenaromen und gehaltvolle Länge in das grossartige Gewächs St. Laurent. Die primären Barrique-Aromen verschmelzen im Glas mit dem Brombeerbouquet. Der ideale Begleiter: ein sanft geschmorter Ochsenbrustspitz mit frischen Eierschwämmen und Wurzelgemüse.

[www.nauer-weine.ch](http://www.nauer-weine.ch)  
CHF 28.50



### 2007 UNGERBERG BLAUFRÄNKISCH

Weingut Paul Achs, Gols, Neusiedlersee  
Ein überragender Klassewein! Der 2007 Ungerberg präsentiert sich trotz seinem jugendlichen Alter harmonisch. Der würzige und kräftige Tropfen mit perfekt eingebundener Tanninstruktur und reifer Kirschenaromatik ist ein überragender Vertreter seiner Herkunft und macht dem traditionell guten Ruf des Blaufränkisch alle Ehre.

[www.deligusto.ch](http://www.deligusto.ch)  
CHF 62.–



### 2005 GOLDBERG BLAUFRÄNKISCH

Weingut Prieler, Schützen am Gebirge, Neusiedlersee/Hügelland  
Sie sind ein Top-Winzer-Gespann, Seniorchef Engelbert und Tochter Silvia Prieler. Das zeigt einmal mehr der 2005er Blaufränkisch Goldberg. Ein Spitzengewächs mit wilder Süsse, stoffigen, kernigen und dichten Aromen, die sich mit einem gegrillten Kalbskotelett auf Zitronenkräutersauce und Risotto blendend verstehen.

[www.wyhusbelp.ch](http://www.wyhusbelp.ch)  
CHF 47.90



### 2007 HOCHÄCKER BLAUFRÄNKISCH

Weingut Weninger, Horitschon, Mittelburgenland  
Der absolute Preis-Leistungs-Favorit! Charaktervoll mit typischer herber Terroirfülle. Ein solider Tropfen mit sprühender Saftigkeit, kräftigem Zug, eigensinnigem Schlag – verbunden mit warmen Tönen heimischer Tradition. Bei Tisch verlangt er nach etwas Kräftigem: einer gebratenen Ente mit Erbsenravioli zum Beispiel.

[www.brancaia.ch](http://www.brancaia.ch)  
CHF 21.50



### 2006 ST. LAURENT GOLDBERG

Weingut Birgit Braunstein, Purbach am Neusiedlersee  
Der Wein offenbart Harmonie und Opulenz ohne übertriebene Fleischigkeit und erfreut durch eine schmackhafte – an reifen Pinot Noir erinnernde – Frucht und warme Töne von bodenständiger Herkunft. Ein Wiener Kalbsrahmfrikassee mit hausgemachten Spätzli hat genau die Schlichtheit und den Charakter, nach dem dieser Wein verlangt.

[www.fischer-weine.ch](http://www.fischer-weine.ch)  
CHF 29.50



### 2008 SAUVIGNON BLANC KLAUSEN

Weingut Neumeister, Straden, Südststeiermark  
Sauvignons Blancs aus den Weingärten der Steiermark geniessen weltweit hohes Ansehen. Wie der 2008er Klausen von Neumeister! Elegant, stoffig, saftig, fein unterlegt von finessenreicher Säure und zarter Zitrone und Stachelbeeraromen. Im Glas entwickelt er eine geschmackvolle Aromenvielfalt – perfekt zu einer Dorade royale im Fenchel-Safransud.

[www.martel.ch](http://www.martel.ch)  
CHF 32.–



### 2008 NUSSBERG GRANDE RÉSERVE

Weingut Zahel, Wien  
Die Lage Nussberg ist bestockt mit 50 Jahre alten Reben. Der Nussberg Grande Réserve ist ein gemischter Satz aus neun diversen Rebsorten. Der 2008er – ein reifer, fruchtig anmutender Wein mit einer leichten Bitternote im Abgang – vermittelt im Glas ein Gefühl von Gegensätzlichkeit und Genügsamkeit. Seine Raffinesse entfaltet er in der Kombination zu fernöstlicher Küche.

[www.travino.ch](http://www.travino.ch)  
CHF 29.80

Gross im Trend sind bei uns die Weine aus dem östlichen Nachbarland. Warum, weiss der österreichische Master of Wine *Josef Schuller*.

## «Wein aus Österreich hat Sex-Appeal»

**Josef Schuller, warum ist der österreichische Wein in der Schweiz so gefragt?**

Ich staune selber, wie viele Top-Restaurants in der Schweiz österreichische Weine im Angebot haben. Sie haben Vorzüge, allerdings nicht erst seit gestern. Aber in den letzten sechs Jahren ist das Image enorm gestiegen. Sie haben an Sex-Appeal zugelegt und wurden auch auf internationaler Ebene gross gefeiert. Daher konnten sie sich wohl im Weinland Schweiz leicht und sehr gut platzieren.

**Was unterscheidet denn die österreichischen von den Schweizer Weinen?**

Zum Glück sehr viel. Es sind zwei total unterschiedliche Weinkulturen, die über Jahrtausende gewachsen sind. Mit völlig eigenständigem Weinstil. Siehe den Chasselas zum Beispiel.

**Mögen Sie den?**

Sehr, auch weil es ihn bei uns nicht gibt. Der Chasselas ist ein äusserst interessanter Terroirwein, der wieder ganz gross rauskommen wird. Aber ich habe eh ein Faible für Rebsorten, die etwas in den Hintergrund geraten sind.

**Lagert in Ihrem persönlichen Weinkeller auch Schweizer Wein?**

Erwischt. Ein paar Pinots Noirs könnte ich wohl noch finden. Aber sonst muss ich passen.

**Verdrängt österreichischer Wein die Schweizer Flaschen aus den Verkaufsregalen?**

Ich kenne den Markt in der Schweiz nicht so gut. Aber ich denke, dass den Schweizer Weinen der grosse Hype erst bevorsteht. Die Winzer sind mit ganz fantastischen Tropfen unterwegs und widmen sich voller Begeisterung der Aufgabe.

**Sind denn die österreichischen**



JOSEF SCHULLER, 50, ist der erste Nicht-Brite, der es an die Spitze des Institute of Masters of Wine geschafft hat. Und er leitet die österreichische Weinakademie in Rust.

**Weine wirklich so gut? Oder ist das Marketing perfekt?**

Das Marketing in Österreich erhält generell sehr viel Lob. Aber was tun wir? Wir zeigen einfach unsere besten Weine und Winzer. Und wir sind in der glücklichen Lage, nicht auf einfache Weine in Hülle und Fülle, grosse Kellereien und Genossenschaften im unteren Marktsegment setzen zu müssen. Sondern wir fördern unsere kleinen, feinen Weingüter, die Premium-Qualität anstreben. Die Weine sprechen für sich, der Enthusiasmus der Winzer auch.

**Sie leiten die Weinakademie Österreich, die grösste Weinschule. Hat die Schulung zu diesem Erfolg beigetragen?**

In den letzten zwanzig Jahren haben fast eine halbe Million Teilnehmer unsere Seminare besucht, vom Winzer bis zum Konsumenten. Der Wein-Wissensdurst ist in Österreich gross. Das hat Weinkultur und -qualität positiv beeinflusst. Auch unsere internationalen Ausbildungen zum Weinkademiker – wie hier in der Schweiz gemeinsam mit der ZHAW Wädenswil – waren

wichtige Entwicklungen für das Weinland Österreich.

**Welche österreichischen Weine sind momentan besonders begehrt?**

Weniger ist auch beim Wein oft mehr. So glaube ich, dass der Trend weg von den kraftvollen Weinen geht. Und hin zu bekömmlichen, eleganteren und filigranen Tropfen. Das gilt für den weissen genauso wie für den roten.

**Die Neue-Welt-Imitate sind also vorbei?**

Ja, definitiv. Denn der Konsument muss Wein auch gern trinken, nicht nur degustieren und sich von der Monumentalität beeindruckt lassen.

**Wie erkennt man als Laie ab Flasche oder Etikett, dass es sich um einen guten österreichischen Wein handelt?**

Das Level in Österreich ist so hoch, dass es kaum grosse Betriebe gibt, die einen Wein produzieren, den man nicht trinken kann.

**Verraten Sie Ihren bevorzugten Wein?**

Das kann ich nicht, weil ich keine absolute Präferenz habe. Sie liegt

IM OSTEN von Österreich befinden sie sich, die berühmten Weinbauregionen des Nachbarlandes.



wohl zwischen einem Veltliner und einem Riesling.

**Ihnen schmecken Weissweine?**

Ja, sehr sogar. Und ich mache das nicht abhängig vom Essen. Das liegt wohl daran, dass Rotweine in den letzten Jahren – wie bereits erwähnt – immer voluminöser und fetter geworden sind. Weissweine finde ich bekömmlicher.

**Weinkenner sind meist auch Feinschmecker.**

**Haben Sie ein Lieblingslokal?**

Das ist das Restaurant Taubenkobel in Schützen am Gebirge. Das liegt sozusagen bei mir um die Ecke. Aber ich gehe nur zu speziellen Anlässen hin. So ist es jedes Mal ein riesiges Erlebnis.

**Welchen Wein gönnen Sie sich in so edlen Hauben-Restaurants?**

Ich bevorzuge die Lokale, wo ich nicht bestellen muss, sondern wo ich vom Koch und vom Sommelier überrascht werde.

**Trifft man Sie auch beim Heurigen oder in einer Buschenschänke?**

Sehr oft sogar. Ich liebe diese Kultur. Da geht man hin, um sich auszutauschen, Bekanntschaften zu machen. Da geht es nicht um Weinhochkultur. Ist das Wetter schön und heiss, trinke ich jeweils gerne einen Gespritzen gegen den Durst.

*Isabel Notari*

[www.weinakademie.at](http://www.weinakademie.at)

## «Österreichische Winzer haben den ZEITGEIST GETROFFEN»



**Philipp Schwander, Master of Wine** «Die österreichischen Weine überzeugen bis anhin mit Qualität und Vielfalt – und einem ausgezeichneten Preis-Leistungs-Verhältnis. Das gilt weiterhin, aber einigen «Stars» ist der Erfolg in den Kopf gestiegen.»



**Marcus G. Lindner, «Mesa», Zürich** «Drei Punkte machen die Österreicher einzigartig: das seit 1985 strenge Weingesetz, das hervorragende Klima – und die Vielfalt an hervorragenden kleinen Winzern, die zu 100 Prozent auf Qualität setzen.»



**Linda Mühlemann, Gastgeberin im «Mesa»** «Ich schätze diese wunderbare Vielfalt der österreichischen Weine, auch die vielen autochthonen Sorten, die dort noch geschätzt und gepflegt werden – und die hervorragenden Winzer.»



**Markus Segmüller, Sommelier des Jahres 2006** «Die Österreicher machen's richtig: Sie profitieren von einer ausgezeichneten Ausbildung, von ihren autochthonen Sorten, vom Marketing. Und haben eine gute Nase für neue Produkte.»



**Daniel Gantenbein, Top-Winzer** «Die Österreicher setzen nach dem Weinskandal rigoros auf Qualität. Und haben heute sicher die beste Weinwerbung weltweit, sie sind selbstbewusst; für sie ist klar, wer die besten Weine der Welt macht.»



**Andreas Keller, Agentur Weininformation** «Die österreichische Weinkultur verfügt über eine lange, kostbare Tradition. Und die Österreicher schaffen es in den letzten Jahren, den Zeitgeist mit fülligen, aromatischen Weinen zu treffen.»