



FOTOS: G. PRIELER

Weine als Kunstwerke

WILDER WEIN

Winzer und Jäger Georg Prieler

*Begeisterung und Leidenschaft als ewige Antriebskraft:
Georg Prieler, Winzer und Jäger in Schützen am Gebirge, im Porträt.*

Schon in der Kindheit hat ihn sein Vater zum Fischen mitgenommen, und weil man in der Familie Prieler grundsätzlich wissbegierig und Neuem gegenüber aufgeschlossen ist, entschied sich Georg Prieler 2011 spontan, die Jagdprüfung zu machen, als ein Freund mit der Idee an ihn herantrat. Die Inhalte waren dann so faszinierend, erzählt er begeistert, dass er vom klassischen Lernen gar nicht sprechen will, denn die Lektüre sei ganz automatisch ins Langzeitgedächtnis übergegangen. Mit dem Jagern intensivierte sich auch die Leidenschaft fürs Wildbret – Georg Prieler legt es am liebsten auf den Griller. Reduziert gewürzt – mit Knoblauch, Oregano und etwas Paprika –, genießt man so sämtliche Teilstücke vom Schlägel bis zum Rücken. „Ich bin in der Natur aufgewachsen und wollte in der Natur arbeiten. Und mit ihr.“

Wein zum Wild

Neben dem unbändigen Engagement scheint in der Familie Prieler auch Fol-

gendes zu gelten: Je komplexer es wird und je mehr Brain Power gefordert ist, desto wohler fühlen sie sich dabei. „Der Blaufränkische liegt uns im Blut“, weiß Georg Prieler, „auch wenn es keine einfache Sorte ist.“ Kapriziös, fordernd und eigenwillig sei sie. Wurzelt sie in Kalk, möchte sie Sonne. Wächst sie auf Schiefer, verlangt sie auch noch nach frischen Winden. Waldbeer- und Brombeerkonfit, Komplexität und ein zitroniger Touch machen den Blaufränkisch Leithaberg zu einem seidigen Speisenbegleiter. Wohl gäbe es genügend Weine, die hervorzuheben wären, geht es doch um einen Winzer, der bereits in einem berühmten Weingut aufwachsen durfte. Im Zuge vieler Erfahrungen wurde ihm auch bewusst, was es heißt, Weine als Kunstwerke zu schaffen. Den



Ein kongenialer Partner zum gegrillten Wild ist auch der Chardonnay Sinner 2019, „er hat genug Kraft“.

Mut, sich zurückzunehmen, müsse man haben und dabei dem Wein seinen Willen lassen. Auch einer der Gründe, warum er sich 2014 für die biologische Bewirtschaftung entschieden hat.

Spannend bleibt es auf jeden Fall im Weingut Prieler, wo Weine jedes Jahr aufs Neue in aufregende Richtungen gelenkt werden und wo Weingärten lebendige Ökosysteme sind, in denen Reben die Hauptrolle spielen. Da glaubt man es ihm gern, wenn er über seine 100.000 Rebstöcke sagt, „Ich versuche zu verstehen, was in ihnen vorgeht, und glaube, jeden von ihnen zu kennen.“ Georgs Grundsätze sind ein Plädoyer für die permanente Weiterentwicklung: „Tradition ist ein wichtiger Punkt, aber nicht so wichtig wie Innovation.“

Eva Himmel