



»OBSERVER«

Vinaria

Position

Österreichs Zeitschrift für Weinkultur
St. Pölten, im Februar 2016, Nr: 1, 7x/Jahr, Seite: _
Druckauflage: 22 000, Größe: 90,98%, easyAPQ: _
Auftr.: 952, Clip: 9586115, SB: Weingut Huber

www.observer.at

1
20

Gourmet

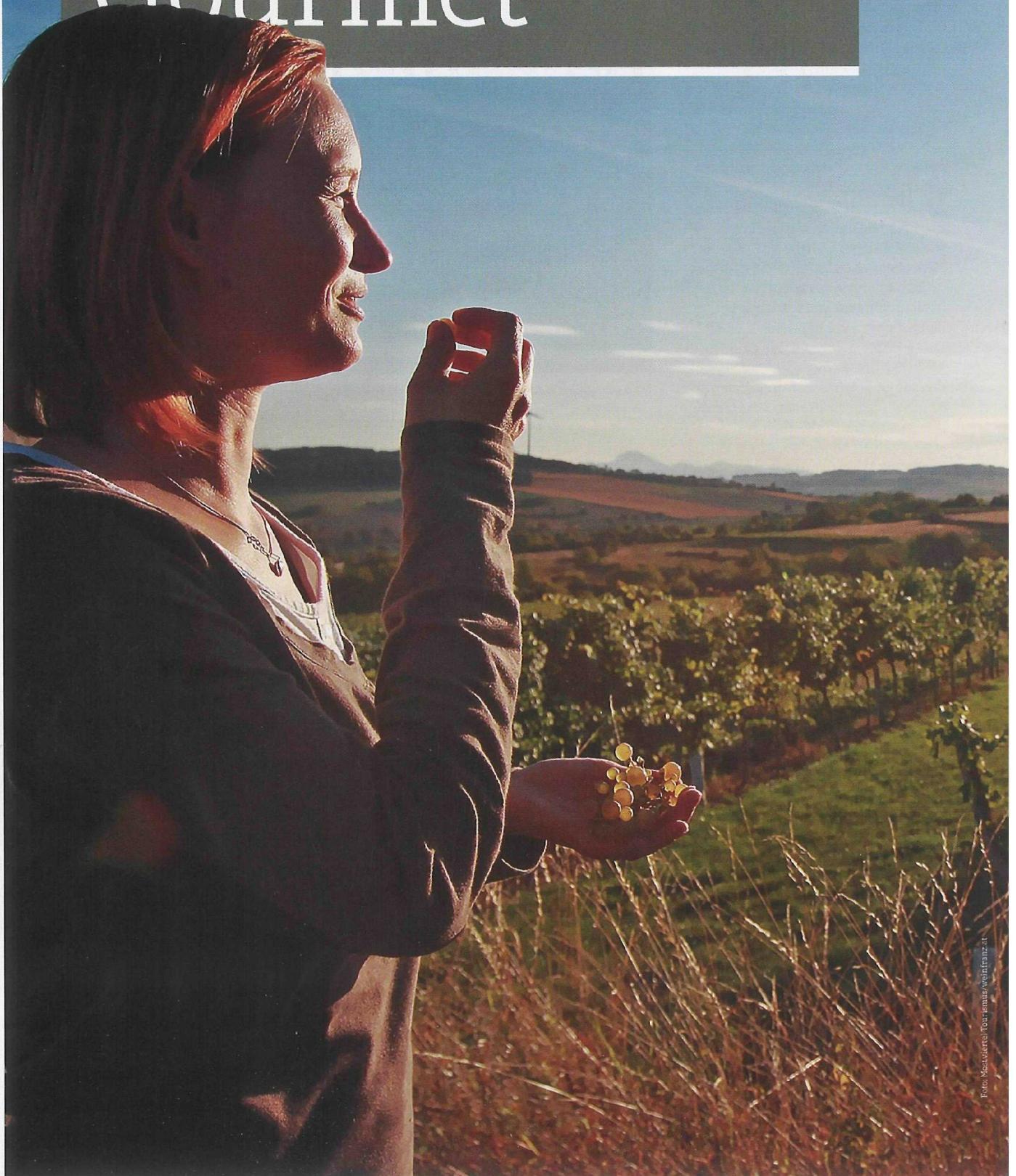


Foto: Mestrovic / Tour Partner Weinfranz.at

Weinreise ins Traisental

Zart, aber herzlich

Schwerer Gasfuß und das Traisental links liegen lassen war gestern. Ein Abstecher von der Schnellstraße lohnt. Die kleine Weinregion glänzt mit dem neuen Selbstbewusstsein junger Winzer und mit finessenreichen, straffen Weißweinen. Die Reben wachsen in einer Landschaft mit leuchtenden Wäldern, Weinbergen im Sonnengold und Weindörfern mit karminroten Dächern. Pfeffer steuern im Veltliner-Land auch die Köche bei, durch herzhaft aromatische Aromen mit Esprit. *Werner Ringhofer*





Markus Huber: Der ehemalige Traisental-Shootingstar ist mittlerweile etablierter Spitzenwinzer.

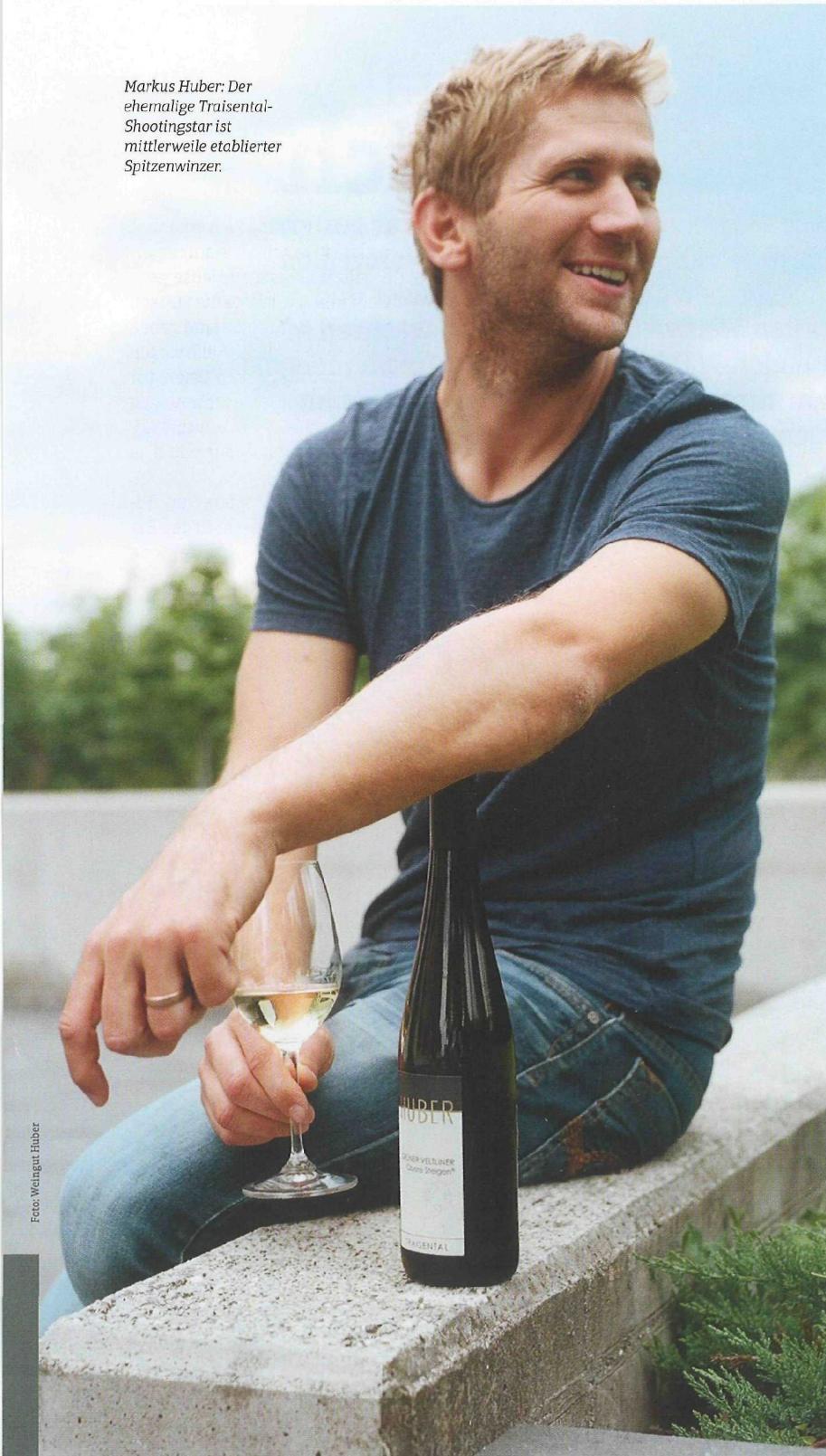


Foto: Weingut Huber

Paradox, als Weingebiet ist das Traisental ein Teenager und gleichzeitig das älteste. Schon früh beliebter Lebensraum, statt Wanderern und Bikern sah man allerdings Mammut-jagende Urzeit-Männer im Langhaar-Hippie-Look. Der Wein kam später ins Spiel, Beweis sind Traubenkernfunde aus der Bronzezeit vor 4000 Jahren. Auch die größten Grabplätze Mitteleuropas wurden entdeckt, Artefakte sind im Urzeitmuseum Nußdorf zu sehen. Bis in die Neuzeit konnte das Traisental seinen Ruf aber weder im Bestattungsbusiness noch im Weinbau hinüberretten.

Lange Zeit lief das Traisental nur als Anhängsel der Nachbarregionen. In dieser Zeit, als es im önologischen Niemandsland lag, war Ludwig Neumayer ein Solokünstler, und er war es auch, der 1995 mit seinem Bruder Karl die Umbenennung in Traisental anstobte. „Wahnsinnig wichtig“, sagt Ludwig Neumayer, „so konnten wir unsere Identität mit einer eigenen Herkunft entwickeln.“ Das Selbstbewusstsein der Region ist seitdem gewachsen, genauso wie die Weinfläche von 600 ha auf heute 790 ha. Seit 2006 hat das Gebiet außerdem das DAC-Mascherl für Grünen Veltliner und Riesling.

Wir sitzen im Verkostungsraum mit dicken, weiß gekalkten Mauern, „da, wo früher noch eine Kuh gestanden ist“. Seine Eltern führten, wie fast überall üblich, eine gemischte Landwirtschaft. Neumayer faszinierte aber der Wein und er nahm 1985 an der Weinmesse in Krems teil. Bilanz: fünf Weine, fünf Goldmedaillen. Dabei war der Hof noch gar kein richtiges Weingut. Kunden, die nachfragten, ob hier das Weingut Neumayer wäre, antwortete er daher: „Nein, aber der Wein ist gut.“

Bunter Bodenmix Auch heute noch ist Neumayer einer der Vorreiter im Traisental. Kein Marktschreier, sondern ein nachdenkender, ruhiger Typ. Ein Charakter, der sich in seinen Weinen wiederfindet. „Frühreife, laute Blender interessieren

mich nicht.“ Die Weine sind aber nicht nur Ergebnis seiner Philosophie, sondern auch der Böden. Seine Rieden in Inzersdorf liegen auf einer Kalkinsel. Dementsprechend zeigen sich die Weine kühl-mineralisch, klar und subtil. Neumayer beschreibt sie als „zarte Kalkweine“, die auch Kraft zum Ausdruck bringen.

Rebsorte Nummer eins mit 65 Prozent der Traisentaler Rebflächen ist der Grüne Veltliner, keine andere Region in Österreich hat eine derart hohe Konzentration. Dahinter der Riesling mit rund 16 Prozent. Ein Trend, den auch Ludwig Neumayer mitträgt. In acht Varianten bringt er den Veltliner in die Flasche, in vier den Riesling. Seine besten Weine aus Grüner Veltliner, Riesling, Sauvignon Blanc und Weißburgunder nennt er Wein vom Stein, Cuvées aus seinen besten Lagen auf den Hügelkämmen, darüber steht der Ikon.

Wie vielfältig die Region ist, zeigt ein Blick auf die Geologie. In einem Umkreis von nur 15 Kilometern findet man einen ziemlich bunten Bodenmix. Am nordwestlichen Ende des Tals zur Donau hin strecken die Reben ihre Wurzeln in bis zu zehn Meter hohe Lösswände mit hohem Kalkanteil, etwa in Nußdorf oder in Wagram ob der Traisen. In Reichersdorf, Inzersdorf und Getzersdorf dominieren die kargen, kalkreichen Konglomeratböden, noch weiter westlich beim Dunkelsteinerwald findet sich Urgesteinsboden. Auf der Traisen-Ostseite südlich von Traismauer dagegen sind kalkreicher Sandstein und Schotterböden typisch.

Star und Terroir Markus Huber in Reichersdorf nützt diese Bändbreite in 134 Weingärten aus. Obwohl nur auf sechs Kilometer Luftlinie verteilt, sind die Unterschiede spürbar. In seiner Jugend träumte er von einer Karriere als Fußballprofi, als Winzer traf er ins Schwarze. Er war der Erste einer jungen Generation, die frischen Schwung ins Traisental brachte. „The Wunderkind“, wie er vom Decanter bezeichnet wurde, kratzte die 20 an, als er 2000 den Betrieb übernahm.

Damals noch eine gemischte Landwirtschaft und ein Heuriger mit Schmalzbrot und Viertellitergläsern. Gewachsen ist das Weingut seit damals rasant: von 5 ha auf heute 50 ha, 10 ha davon bekam er erst letztes Jahr. „Ein Glücksfall. Die ganze Fläche ist frisch mit Grünem Veltliner bepflanzt.“

Markus Hubers Weine sind mineralisch, straff, klar, haben auch Fleisch und spürbare Säure als Rückgrat. Zu 80 Prozent widmet er sich dem Grünem Veltliner, den Anstoß dazu bekam er in Südafrika. „Rotwein funktionierte dort bestens, Weiß-

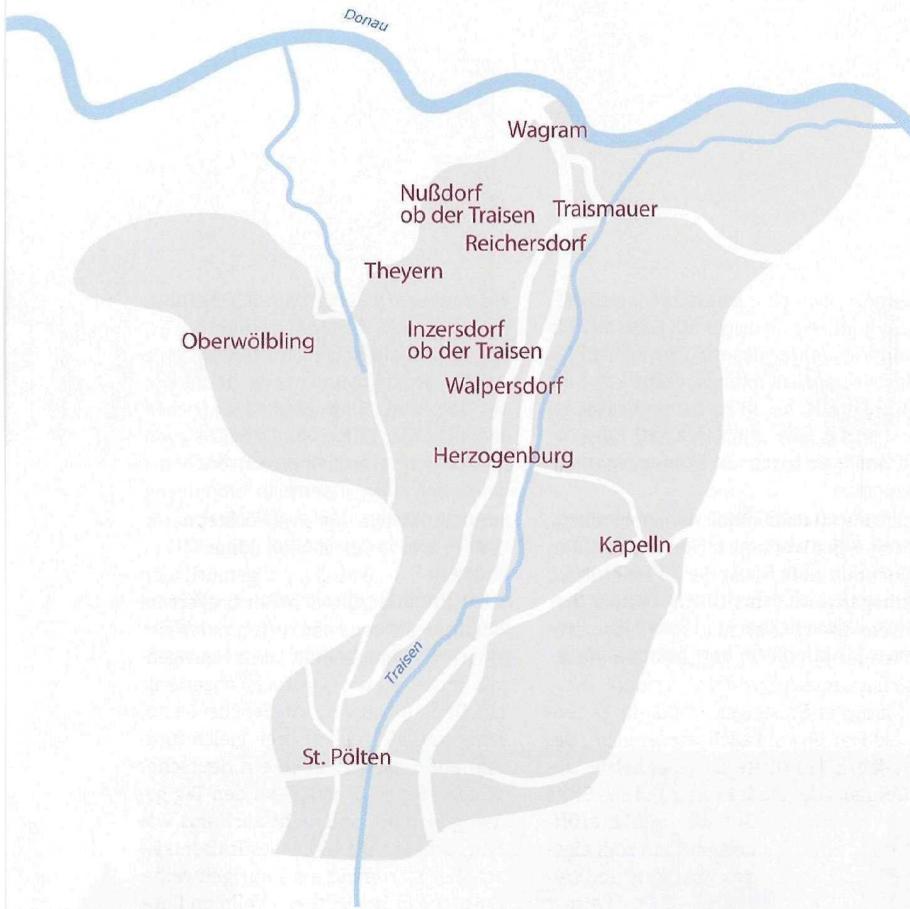
wein dagegen war mühsam. Ich erkannte, dass es sinnlos ist, gegen die Natur zu arbeiten. Deshalb stellte ich zu Hause ganz auf Weißwein um und nützte die Stärken des Traisentals.“ Diese Stärken sind neben den Böden das Klima. Für die Reife sorgen pannonische Wärme aus dem Osten, für das Aroma kühle atlantische Strömungen aus dem Westen. „Das ergibt ein cool Climate, wie es in der Qualität nur selten zu finden ist.“

Die Produkte dieser Wetter- und Bodenküche gehen zu 65 Prozent in den Export, besonders beliebt ist der „groone



Vorbildlich renoviertes Betriebsgebäude am Weingut Hauleitner.

Foto: Weingut Hauleitner



Veltliner“ von „Mr. Hoover“ in den USA, aber auch in Mexiko oder Indonesien. „Grüner Veltliner ist der Exportschlager“, sagt Markus Huber. Warum gerade Veltliner? „Mit der Rebsorte hat Österreich eine Alleinstellung. Veltliner ist ein perfekter Begleitwein zum Essen, außerdem hat er Qualität in allen Bereichen – vom Einstiegswein bis zur Reserve.“

Warum das Traisental trotzdem noch relativ unbekannt ist? „Ich würde sagen: unentdeckt. Weil wir erst spät als eigenes Weingebiet anerkannt wurden und weil die produzierte Menge so klein ist, dass nur wenig außerhalb der Region getrunken wird. Aber man kann auch als Geheimtipp gut leben.“

Wechsel vom Designstil im Weingut Huber in eine atmosphärische Gegenwelt in Herwald Hauleitners Betrieb in Traismauer. Hier steht noch eine mächtige Baumpresse aus dem Jahr 1793. Die Fässer lagern im alten Gewölbekeller, der in den Berg gegraben wurde. „Ein bisschen Nostalgie gehört dazu, außerdem habe

ich unten eine konstante Temperatur zwischen 9 und 12 Grad. Praktisch, die Gratiskühlung.“

Reizvoll findet der junge Winzer die Variationsbreite des Veltliners. Zur Demonstration schenkt er drei Veltliner ein: aus drei Lagen in unmittelbarer Entfernung und trotzdem so eigenständig. Den Grünen Veltliner Sonnleiten, einen Lössgeprägten Wein mit typisch reifer Kernobstaromatik. Dann den Veltliner aus der Lage Rosengarten mit hohem Konglomerat-Anteil, der mehr Würze und Mineralität gibt. Der Veltliner Venusberg dagegen ist vom Muschelkalk mit einer Tonaufgabe geprägt, im Duft zurückhaltender, dafür im Geschmack dick da. Auch im Angebot: ein spontan vergorener Riesling, der Papa steuert 17 Edelbrände bei – u. a. Dirndl, Hagebutte und Kriecherl.

Wiederentdeckt Ein anderer Jungwinzer arbeitet am Theyerner Berg: Tom Dockner, 33, ewig jugenhaft wirkend, vielseitig interessiert, mit Tiefgang. Eine

Winzertipps

Theyern

Tom Dockner
3134 Theyern, Traminerweg 3
T +43 2783/7278
www.docknertom.at

Inzersdorf

Weingut Enghart-Schoderböck
Michael Schoderböck
3131 Inzersdorf, Dorfstraße 24
T +43 2782/82151
www.enghart.co.at

Ludwig Neumayer
3131 Inzersdorf, Dorfstraße 37
T +43 2782/82985
www.weinvomstein.at

Traismauer

Leopold Figl
3133 Traismauer, Wagramer Straße 34
T +43 660/1981035
www.weingut-figl.at

Weingut Heuriger Hans Schöller
3133 Traismauer, Wagram 10
T +43 2783/535
www.weinschoeller.at

Wagram

Herwald Hauleitner
3133 Wagram ob der Traisen,
Geymüllergasse 3
T +43 676/9519813
www.weingut-hauleitner.at

Reichersdorf

Markus Huber
3134 Reichersdorf, Weinriedenweg 13
T +43 2783/7200
www.weingut-huber.at

Nußdorf

Weingut Andreas Holzer
Neusiedler Straße 54
3134 Nussdorf
T +43 2783/8426
wein@weingutholzer.at
www.weingutholzer.at

Vinothek

Schlossvinothek Traismauer
3133 Traismauer, Hauptplatz 1
T +43 676/9519813
www.traisentalerwein.at/vinothek-verkauf/index.html



Foto: Helge Völzl

Tom Dockner hat sich glücklicherweise nicht für Architektur, sondern für Weinbau entschieden.

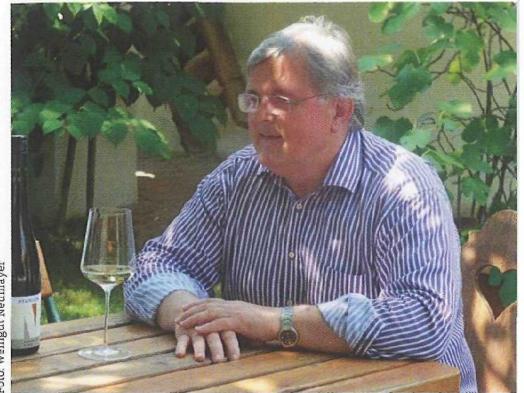


Foto: Weingut Neumayer

Qualitätsvorreiter des Traisentals: Ludwig Neumayer

Zeit lang überlegte er eine Karriere als Architekt, die Liebe zum Wein war stärker. In vierter Generation führt er das Weingut weiter. Eine andere Tradition musste wiederbelebt werden. Der Theyerner Berg, erstmals 1389 erwähnt, wurde zur Zwischeneiszeit im 18. Jahrhundert als Weinlage auf Eis gelegt. Erst 2009 wurde der Berg mit kalkreichem Löss und Konglomerat von Tom Dockner mit Grünem Veltliner rekultiviert.

Bio als Verkaufsargument würde Dockner nie in den Mund nehmen. Kompostdüngung mit Grünschnitt ist bei ihm aber Standard, in Zukunft soll auch Rindermist dazukommen. Im Fokus hat er Finesse durch den Kalk, Eleganz und feine Mineralität. „Früher wurde das Üppige, Dichte besser bewertet, jetzt ist die Zeit reif für Traisental-Weine.“ Neben den Grünen Veltlinern (Pletzenberg und Konglomerat) und dem Riesling (Parapluiberg) pflegt er auch Nischenprodukte: etwa den feingestrickten Traminer Pletzengra-

Herkunftstypische Weine & echte Heurigenkultur

ben oder den Pinot Noir vom Hochschopf. Fans reifer Weine sind übrigens bei Tom Dockner richtig, er hebt gerne ältere Jahrgänge auf, bis in die späten 70er reicht das Weinarchiv. Als vielversprechendes junges Winzertalent empfiehlt sich Andreas Holzer aus Nussdorf.

Jüngster Einsteiger ist allerdings Leopold Figl, obwohl auch wieder nicht. Der 34-Jährige arbeitete als Kellermeister des Weinguts der Stadt Krems und des Stifts

Göttweig, 2012 eröffnete er dann sein eigenes Weingut in Wagram. Ein reiner Familienbetrieb: Bruder, Eltern, Schwiegereltern und seine Frau – alle dabei. 12 ha bewirtschaftet Leopold Figl, „so kann ich alles überblicken und die Kunden persönlich betreuen“. 80 Prozent baut er als Grünen Veltliner aus, aber weniger säurebetont und pikant als üblich im Traisental. Übrigens, die Assoziation stimmt, es gibt eine Verwandtschaft mit dem ehemaligen Bundeskanzler. Der Winzer ist bereits der achte Leopold Figl

in seiner Linie, seine zwei Töchter nannte er allerdings nicht Leopoldine.

Gleich um die Ecke im gemütlichen Heurigen von Hans Schöllner flackert im Kamin ein Feuer, rundherum nur Weingärten. Sitzplätze werden zur Heurigenzeit gehandelt wie begehrte Konzertkarten. Deshalb sperrte Hans Schöllner letztes Jahr statt wie geplant drei- gleich fünfmal auf. Gast war auch ein deutscher Winzer: Stefan Schöllner, auf den Tag genau gleich alt, und sieht auch aus wie Hans Schöllner. Die Weine des Traisentaler Schöllner sind mehr als Heurigenweine. Etwa der Grüne Veltliner Vollmondlese, wie der Name sagt: bei Vollmond gelesen und gefüllt. Die Veltliner-Reserve ist nach Tochter Nadine benannt, die Trauben werden an ihrem Geburtstag am 10. November geerntet. Im Boot auch Junior Johann, der sich bereits mit dem imposanten Grauburgunder Barrique Meilenstein einbringt.

In der urig-stimmigen Verkostungsstube im Weingut Enghart-Schoderböck in Inzersdorf steigt uns würziger Duft von



Fotos v.l.n.r.: Doostal, Wilke Kraus



Die junge Generation gibt Gas: Michael Schoderböck, Andreas Herzinger, Leopold Figl, Michael Schoderböck.



Geräuchertem in die Nase. In der Vitrine sehen wir Schweinsleberaufstrich, Geselchtes, Rohschinken, Blutwurst oder Leberkäse und noch mehr – alles von selbst gezogenen Schweinen, die langsam ein halbes Jahr und länger wachsen dürfen. Geschlachtet wird stressfrei am eigenen Hof und anschließend alles selbst verarbeitet. Im eigenen Heurigen werden die herzhaften Köstlichkeiten serviert, die Weine steuert Michael Schoderböck bei. Großteils Grüne Veltliner, aber auch glöckchenklaren Sauvignon Blanc.

Dirndlmarmelade Platz im Kofferraum reserviert ist auch für die Produkte von Andreas und Daniela Herzinger. Neben Wein und Bränden pflegen sie 4,5 ha Obstgärten. Marillen, Birnen, Äpfel und Holunder bauen sie naturnah an, aber auch Raritäten wie Dirndl, Vogelbeeren, Nagowitzbirnen und Bohnäpfel. Daraus produzieren sie Saft, Nektar und Marmeladen – sehr erfrischend, weil nicht zu süß. Fotos von ihrem Obst hängen quer über den Betten ihrer netten Winzerzimmer. Sympathisch.

Die Weinkeller kennen wir jetzt, aber wie kommt man der Landschaft näher? Mit einem Escortservice: ausgebildete Weinbegleiter, die durch Kellergassen, Weinberge und Dörfer führen. Fahrradfahren als Fortbewegungsart ist im Winter dank Chill-Faktor durch den Fahrtwind verwegen, aber Wandern geht immer, weil die Wege zwischen den Weininseln Nußdorf, Reichersdorf, Inzersdorf, Traismauer oder Herzogenburg kurz sind und so flach wie mit einer Wasserwaage gemessen. Nur auf der Bergwertung nach Theuern steigt die Betriebstemperatur.

Nußdorf kommt dem Ideal eines Weindorfs nahe. Mit hübschen Bürgerhäusern und Weinkellern entlang der schmalen Straßen, die hinauf zu den Hügeln mäandern. Heute große Oper, wenn der Nebel vor der Sonne verduftet. Weingärten, Marillen-, Apfel- und Dirndlbäume flammen im Licht auf. Wer höher hinaus will, wandert zum Eichberger Korkenzieher. 15 Meter hoch ragt der Aussichtsturm mit Weit- und Weinblick, der zwei Talente vereint: Er ist Ort des meditativen Riedenschauens und Ort der Lebensfreude, Hochzeitspaare sagen hier gerne Ja. Aber nur im Sommer, jetzt hat die Stille das Sa-



Prächtig: Das Stift Herzogenburg ist ein echtes Barockjuwel.



Im Heurigen von Hans Schöller sind die Tische heiß begehrt, Reservierung empfohlen.

gen und der Duft nach Holzrauch und feuchter Erde.

In Herzogenburg widmet man sich statt der Aus- der Innensicht. Der Rahmen dafür ist glanzvoll: lang gestreckt, barock, weiß, mit ziegelroten Dächern und pastellfarbigem Turm zeigt sich das Stift. Am Bau arbeiteten die größten Kunststars: Johann Bernhard Fischer von Erlach oder der Kremser Schmidt waren die Zaha Hadid und der Andy Warhol ihrer Zeit.

Heurigen-Land Die Heurigen haben das ganze Jahr Saison, das Traisental hat mit geschätzten 150 Betrieben die höchste heimische Heurigendichte gemessen an

ihrer Weingartenfläche. Zentraler Anlaufpunkt ist die Ahrenberger/Eichberger Kellergasse mit rund 70 Weinkellern, die längste, ganzjährig bewirtschaftete Kellergasse Österreichs.

Auch in den Küchen ist das Herzhafte ohne Schnörkel gefragt. So wie beim Jägerwirt in Gemeinlebar. Hannes Windhör schafft es, die einheimischen Kartenspieler und die Fans tadelloser Wirtshausküche zu vereinen. Ausgezeichnet vor allem das Ragout vom Sika-Hirsch, den der Hausherr selbst schießt. Rainer Melichar im Nibelungenhof in Traismauer ging noch einen Schritt wei-



Restaurants & Übernachtung

Gaststätte Figl

3100 St. Pölten-Ratzersdorf, Hauptplatz 4
T +43 2742/257402
www.gaststaettefigl.at

Restaurant Galerie

3100 St. Pölten, Fuhrmannsgasse 1
T +43 2742/351305
www.restaurantgalerie.at

Gasthof-Restaurant Kalteis

3204 Kirchberg/Pielach, Melker Straße 10
T +43 2722/7223
www.kalteis.at

Zum Jägerwirt

3133 Traismauer/Gemeinlebarn,
Tullner Straße 24
T +43 2276/2289
www.zumjaegerwirt.at

Gasthaus Nährer

3141 Kapelln, Rassing 11
T +43 2784/2224
www.gasthaus-naehrer.com

Nibelungenhof

3133 Traismauer, Wiener Straße 23
T +43 2783/6349
www.succowell.at

Rast- und Gasthaus Pils

3153 Eschenau, Rotheau 6
T +43 2762/68613
www.gasthof-pils.at

Schloss Walpersdorf

3131 Walpersdorf, Schlossstraße 2
T +43 2782/84504
www.schloss-walpersdorf.net

Weingut Herzinger

3134 Nußdorf ob der Traisen,
Oberer Markt 16
T +43 2783/8648
www.herzinger.at

Weingut Heuriger Hans Schöller

3133 Traismauer, Wagram 10
T +43 2783/535
www.weinschoeller.at

ter. Er entwickelte die Succowell-Methode und kocht mit hocharomatischen Essenzen durch Entsaften von Früchten, Gemüse und Kräutern.

Auf die Besuchsliste gehört natürlich Karl Pils. In seinem Rast- und Gasthaus in Rotheau serviert er Bries und Zunge mit Salbei seiner selbst gezüchteten Schafe oder geschmortes Ochsenbackerl mit Linsengemüse und Kürbis-Kartoffelpüree. Regionalküche mit leichter Hand. Die feinen Töne beherrscht auch Andreas Hett-

Bodenständigkeit mit Pfiff gibt es bei Michael Nährer (li.), Rainer Melichar & Elisabeth Melchiar-Haimer vom Nibelungenhof, Figl-Küchenmeister Andreas Hetteger (u.).



Fotos: Wolfgang Hummer, Anna Stecher, Nibelungenhof

egger in der Gaststätte Figl in St. Pölten. Zur würdevoll traditionellen Gaststube passen getrüffelte Erdäpfelcremesuppe mit Knusperbrot oder sensibel abgeschmeckte Seeforelle mit Karfiolcreme und Spinat-Erdäpfel-Creme. Ganz klassisch geht es im Restaurant Galerie in der Landeshauptstadt zu, wo Robert Langeneder seit vielen Jahren ein treues Stammpublikum bekocht

Ein ehemaliger Junger Wilder ist der Gästemagnet im Gasthaus Nährer in Kapelln. Nach seiner Ausbildung bei Glanzlichtern wie Walter Eselböck, Marc Verrat und Thomas Dorfer experimentierte

Michael Nährer gerne mit Espumas. „Jetzt bewege ich mich mehr am Boden. Im Vordergrund steht für mich nicht der Effekt, sondern der Geschmack.“ Ein „Wilder“, aber schon mit ein paar Jahren mehr im Lebenslauf, ist Hubert Kalteis. Im ländlichen Gasthaus in Kirchberg an der Pielach traut er sich Gerichte wie Wildhasenrücken mit Ei-Gin-Sauce zu servieren. Auch das Traditionelle fehlt nicht. Seine Mama kocht noch immer das Gulasch oder Ochsenfleischsuppe mit Sauschädelpofesen. „Die Klassiker kommen wieder. Einfach deswegen, weil es immer mehr Köche verlernt haben.“