

Thomas Askan Vierich

Poker mit der Natur



Am Anfang stand der Kampf. Vater gegen Sohn. „Des hamma scho immer so g'mocht!“ gegen „Jetzt wird alles anders“. Markus Huber wird heuer 32. Doch er ist schon seit Jahren der Starwinzer aus dem Traisental. Er hat die junge Weingegend bekannt gemacht. Angefangen hat alles mit einem großen Streit.

Markus Huber hat in zehn Jahren aus dem Nebenerwerbsweingut seiner Eltern im Traisental ein Spitzenweingut gemacht

Die Hubers machen seit zehn Generationen Wein. Für den Heurigen, neben der Landwirtschaft. So wie das alle im Traisental bis zur Generation des Vaters von Markus gemacht haben. Doch Markus wollte mehr. Er hatte in der Weinbauschule in Klosterneuburg gelernt, bei berühmten Kollegen reingeschnuppert und bei Winzern in Südafrika gearbeitet. 1999 durfte er zu Hause seinen ersten Wein machen. Da war er zwanzig. Und wurde mit dem Grünen Veltliner „Obere Steigen“ Landessieger.

Was der Vater für 40 Schilling verkauft hatte, bot Markus um das Dreifache an. Sein Vater erklärte ihn für verrückt. Doch man riss den Hubers die Flaschen aus der Hand. Andere hatten in diesem extrem trockenen Jahr Schwierigkeiten. Doch Markus hatte in Südafrika gelernt, wie man mit Hitze umgeht: Er warf Trockeneis in die Presse. Und besorgte sich mit wenig Geld eine Kühlanlage, mit der er die Gärung besser kontrollieren konnte. Die musste er in einem Kuhstall abschrauben. „Was für die Milch gut ist, kann für den Wein nicht schlecht sein, oder?“

Mit 22 flog er nach Amerika zur größten Weinmesse der Welt. Er ganz allein, aus dem unbekanntem Traisental. Seine schwangere Frau Edith blieb zu Hause. „Ich war sicher, dass wir mit unseren frischen, knackigen Weinen auf dem Weltmarkt eine Chance haben.“ Auf der Messe traf er seinen späteren US-Importeur.

„Was für die Milch gut ist, kann für den Wein nicht schlecht sein, oder?“



Und Markus gewann weitere Preise, jedes Jahr mindestens einen. Die Fachpresse lobte seine Veltliner und Rieslinge, Händler und Gastronomen standen Schlange. „Ich hatte Glück: Alle waren neugierig auf das Traisental.“

Hubers Weine gaben dem Traisental ein Gesicht: Sie schmecken mineralisch und filigran. Dafür sorgt das ganz besondere Terroir an der Traisen, die jahrmillionenlang Kalkstein aus den Alpen an die Donau schwemmte. So entstand das Kalkkonglomerat, ein Boden, der sich deutlich von dem auf der anderen Donauseite unterscheidet. „Das macht unseren Wein kristallin, schlank, fast rasiermesser-

scharf.“ Das kann man in Weinberg und Keller betonen oder verwischen. Huber betont es: durch Laubarbeit, Ertragsreduzierung, Sorgfalt im Keller. „Man muss auf die Natur reagieren.“ Und manchmal auch pokern. „Beginnt man mit der Lese zu spät, kann es regnen und die Beeren verfaulen. Es ist wie beim Sport“, sagt der ehemalige Regionalligaspieler. „Die Spitze erreicht nur, wer das Limit auslotet.“ Was er im Weinberg macht, wie das Wetter ist – alles schreibt er in sein „Schwarzes Buch“. „Jahre später weiß man dann, wie man reagieren muss.“

Das Weingut wurde größer, doch Huber ist am Boden geblieben. „Ich spreche noch

die Sprache der Leute von hier. Das Gut muss auch nicht immer weiterwachsen, es soll Platz für die Familie bleiben.“ Anna ist acht, Magdalena vier. Sein zehnjähriger Bruder hilft im Betrieb. Auch die Eltern sind noch aktiv. „Wir sind ein erweiterter Familienbetrieb.“ Der Vater hält ihn längst nicht mehr für verrückt.

Reisetipp

Weingut Markus Huber
Weinriedenweg 13, 3134 Reichersdorf,
Tel. 02783/829 99

www.weingut-huber.at
