

STEIRER DES TAGES

Winzererfolg im Vulkanland

Christoph Neumeister ist Österreichs „Winzer des Jahres 2019“. Was Heimat für ihn bedeutet und was die Oma zum Erfolg beigetragen hat.

Von Birgit Pichler

Am Abend vor seinem runden Geburtstag, am 18. Juni, war die Überraschung perfekt. Das Gourmetmagazin „Falstaff“ kürte Christoph Neumeister aus Straden zum „Winzer des Jahres“ und lobte ihn für seine „authentischen, ausdrucksstarken Weißweine“. Ein „Adelstitel“ für einen Winzer, der vor ihm nur drei weiteren Steirern, Manfred Tement, Gerhard Wohlmuth und Erwin Sabathi, zuteilwurde.

Den Erfolg schreibt der Weinbauer auch den ersten beiden Generationen zu, denn „den Grundstein für das Weingut legte schon der Opa in den 60ern“. Er pachtete die Weingärten der Pfarre Straden und „die Oma brachte die Ried Morarfeitl als Mitgift in die Ehe ein“. Die Weine eben dieser Riede zählen heute zu den erfolgreichsten des Weinguts.

Schon als Kind flitzte Christoph Neumeister durch die Weingärten und half in der angegliederten Buschenschank beim Straubenbacken. Nach der Matura und Praktika in Südtirol und Australien kam er wieder in die Heimat zurück. Und die geht ihm über alles. „Ich bin gerne unterwegs“, sagt er. Von New York bis Sankt Petersburg. „Aber ich freue mich jedes Mal wieder, heimzukommen. Ich bin ein ‚Vulkanländer‘ und wollte immer dort, wo ich aufgewachsen bin, etwas schaffen.“

Seit rund zehn Jahren lenkt er nun die Geschicke des Weinguts. Fast ebenso lang setzt er sich intensiv mit dem Thema biologische Bewirtschaftung auseinander. Heute ist das Weingut biozertifiziert – unter den schwierigen Produktionsbedingungen in der Steiermark mit dem vielen

Höchste Auszeichnung: Christoph Neumeister holte den Titel nach nur drei Jahren wieder in die Steiermark

OLIVER WOLF



Zur Person

Christoph Neumeister (40) maturierte an der HBLA/BA Klosterneuburg. Nach Praktika arbeitete er fünf Jahre Seite an Seite mit seinem Vater. 2009 übernahm er den Betrieb. Er bewirtschaftet heute 30 Hektar biologisch und ist Obmann der „Winzer Vulkanland“.

Niederschlag, den steilen Hängen und der Handarbeit eine Herkulesaufgabe. Auf rund 30 Hektar wird gearbeitet, ein Traubenanteil kommt von ebenfalls biozertifizierten Be-

trieben. Rund 30 Prozent der Weine gehen ins Ausland. Jede Flasche transportiert ihre Herkunft mit sich – Sauvignon blanc, Burgunder, Traminer und Muskateller finden Anklang von England bis Tschechien, von den USA bis Russland. Und natürlich zu Hause.

Denn aus der Buschenschank von damals formten die Eltern mit der Saziani Stub'n ein ausgewachsenes Drei-Hauben-Lokal. Wie es nun weitergeht? Mit dem nächsten Jubiläum. Am 24. Dezember wird Oma Stefanie 100 Jahre alt.