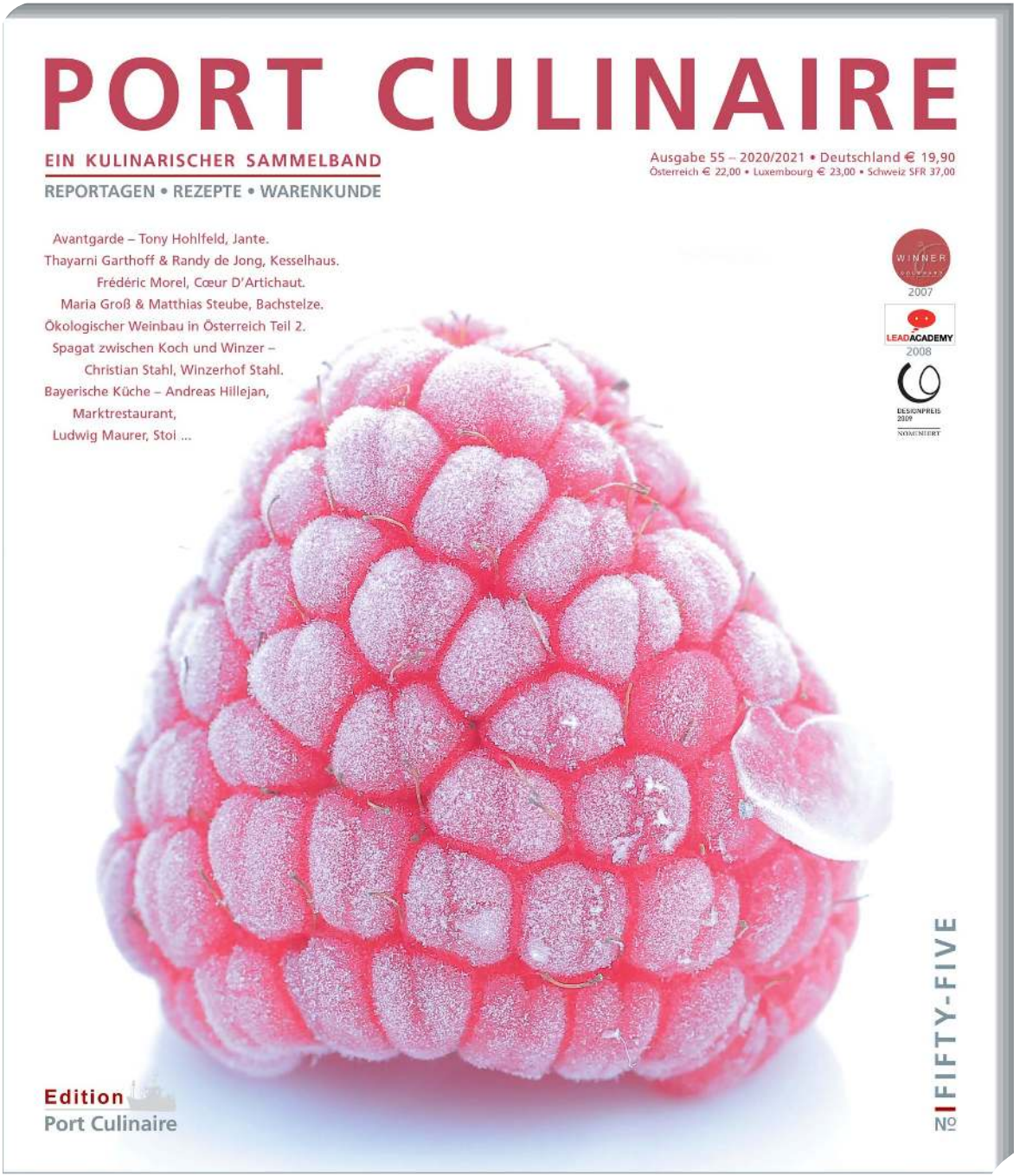

ÖKOLOGISCHER WEINBAU IN ÖSTERREICH – TEIL 2

TEXT: THOMAS RUHL

WWW.PORT-CULINAIRE.DE

SYMBIOSE VON WEIN UND GASTLICHKEIT

Längst gehören Biowinzer zu den Stars der Branche. So auch Christoph Neumeister aus der Südoststeiermark.

WEINGUT NEUMEISTER

Von Aufstieg, Fall und Regeneration
Wir bleiben im südoststeiermärkischen Vulkanland. Ganz im Süden besuchen wir das Örtchen Straden. 1265 erstmals urkundlich als Marktl zur Burg Merin gehörend benannt. Erst später bürgerte sich der Name Straden ein, abgeleitet vom dort ansässigen Landgericht "am Straden".
Der Aufstieg des Örtchens tat sich zunächst durch ständige Bedrohungen aus dem Osten schwer. Ab dem 17. Jahrhundert setzten Wallfahrten zur Kirche St. Maria am Himmelsberg ein und sorgten für Aufschwung. Die Zahl der Bevölkerung wuchs in dieser Zeit derart an, dass eine zweite Kirche vonnöten war. Die Zeiten des Aufstiegs sind längst vorüber. Der Ort fernab von Autobahnen und schnellen Zugtrassen leidet unter Einwohnerschwund. Lebten 1980 noch über 5.500 Menschen in der Gemeinde, waren es 2019 bereits 2.000 weniger. Häuser stehen leer und verrotten. Die jungen Leute zieht es in die pulsierenden Metropolen. Doch es gibt Menschen, die der Verödung mit Engagement entgegenwirken. Die über 1.000 Jahre alte pittoreske Kerngemeinde hat Potenzial.
Wir stehen mit dem renommierten Winzer Christoph Neumeister auf einer Aussichtsplattform des etwa 350 Meter hoch auf einem Hügel erbauten Örtchens. Von hier oben gleitet der Blick über die grüne Steiermark bis in die Landschaften Sloweniens – wunderschön. Eigentlich beste Voraussetzungen für Tourismus. Als Weinbaugebiet sei die Steiermark historisch nie berühmt gewesen, erklärt der Winzer, erst in den 1980er Jahren kam der Aufschwung.
Doch noch immer ist im Vulkanland der Wein nicht landschaftsprägend, so wie man es aus dem Bordeaux oder der Côtes du Rhône kennt. Die Rieden gliedern sich in eine Kulturlandschaft aus Ackerflächen, Weiden und Wäldern dezent ein. Weingärten entdeckt man hier nur in exponierten Lagen, an kargen und kühlen Stellen. Oft ist der Weg weit zu ihnen, berichtet Neumeister. Nur wenige Touristen kommen daher des Weines wegen. So muss man "sich etwas einfallen lassen". Das hat die Familie Neumeister getan. Seit 2004 bietet das "Schlafgut" großzügige Apartments an. Pool und Sauna stehen für die Gäste bereit. Berühmt ist mittlerweile das familieneigene Restaurant Saziani Stub'n am Fuße des gleichnamigen Weinbergs.

Notwenige Stressfaktoren
Wir besuchen die Kuppe des Saziani oberhalb des Anwesens der Familie. Hier weht fast stetig Wind. Und das ist gut so. In der Steiermark regnet es oft, und so leistet die Durchlüftung der Reben gute Dienste, um Pilzerkrankungen vorzubeugen. Viel Regen bedeutet normalerweise auch starkes Wachstum. Dem wirken die kargen Böden und ein "Trick" des Winzers entgegen. Doppelstockkulturen schaffen Wettbewerb um die wenigen Energieressourcen im Terroir. Der Stress mag nicht angenehm für die Pflanze sein, aber gut für die Trauben und den Winzer. Eine Pflanze, die ums Überleben kämpft, konzentriert sich nicht auf ihr eigens Wachstum, sondern auf ihre Fortpflanzung, sie will ihre Gene erhalten und steckt mehr Energie in die Früchte. Trotzdem sind die Erträge so gering, dass Neumeister nicht ausdünnt. Seine 30 eigenen Hektar und zugekaufte Biotrauben von vier Hektar Rebfläche liefern lediglich 130–140 tausend Kilogramm Trauben. Je Stock sind das 800–1.000 Gramm. Im Durchschnitt liefert ein Stock 1.500–2.500 Gramm (1,5–2 Flaschen 0,75 l Wein).

ABKEHR VON HIGHTECH

Der Weinbau ist in der Steiermark nicht landschaftsbeherrschend. Rieden integrieren sich in exponierten Lagen in eine vielschichtige Kulturlandschaft.

Meister des Neuen

Mit 34 Hektar ist Neumeister sicher der größte Betrieb der Gegend, gleichsam auch einer, der einen bedeutenden internationalen Ruf genießt. Dieser basiert auf den ausgezeichneten Weinen, aber auch dem ganzheitlich stringenten Konzept mit moderner Kellerei und modernem Weingut mit "Aussicht". Christophs Großvater war noch eher Bauer und Landwirt und pachtete Weingärten von der Kirche. Die Großmutter brachte dann einige Rieden mit in die Ehe. In ihrer Nachfolge bauten Anna und Albert Neumeister den Betrieb zu einem technisch orientierten Weingut aus. Schon Albert wollte mehr als nur lustig-fruchtige Weine machen. Eine hohe Affinität zur Kulinarik war immer schon vorhanden. So war das Ziel, Weine als gute Essensbegleiter zu konzipieren, und das ist bis heute geblieben.

Heute ist Christoph Neumeister für die Weingärten und den Keller verantwortlich. Ein Winzer, der mit viel Gespür und Sensibilität und Weitblick arbeitet. Neben seiner weinbaulichen Ausbildung hat er auch Literatur studiert. Den väterlichen, noch klassisch geführten Betrieb mit viel Technik, verwandelte er in ein Bioweingut. Seine Weine sind heute wieder spontanvergoren. Das war unter seinem Vater noch anders. Neumeister erinnert sich, dass diesem in den 1970er Jahren jemand Trockenreinzuchthefen angeboten habe. In dieser Zeit wurden diese eingeführt, zuvor war Spontanvergärung üblich. Der Wein daraus schmeckte dem Vater "nach Plastik". Doch bald nutzen alle diese Hefen und das Geschmacksbild wurde "üblich"– nicht nur akzeptiert, alle wollten Fruchtbomben. Im Keller flog das Holz raus und wurde durch Edelstahl ersetzt. Erst seit 2005 etwa dreht sich der Markt wieder. Spontanvergärung habe er aber schon heimlich gemacht, als der Vater noch im Betrieb war, lacht Christoph Neumeister. Er arbeitet im Keller heute wieder fast ausschließlich mit Holz, am liebsten mit großem. Seine langen Maischestandzeiten brauchen Lagerraum, der atmungsaktiv ist. Um die Oxidation gering zu halten, werden die Fässer aufgefüllt. Die langen Maischestandzeiten liefern einen wesentlichen Baustein zur Komplexität und Vielschichtigkeit der Neumeister-Weine. Auf Maischevergärung verzichtet der Winzer jedoch weitgehend. Sie lasse die Weine gröber und weniger elegant erscheinen. Seine Arbeitsweise reiche aus, um die angestrebten Inhalts- und Gerbstoffe zu extrahieren, erklärt Neumeister. Im Keller wird sehr penibel gearbeitet. Das fängt bei der Lese und Sortierung der Trauben an, setzt sich beim Schwerkrafttransport des Materials in den Keller fort und begleitet den gesamten Prozess. Es wird so wenig wie möglich bewegt und behandelt. So ist eine Schwefelung während dieses Prozesses nicht nötig. Die Kühle des Weinbaugebiets und die damit verbundene Säure unterstützen dabei. Generell sind steierische Weine leicht, mit guter Säure, fruchtig und schlank. Durch den Einfluss des pannonischen Klimas bringt das Vulkanland etwas breitschulterige, stofflichere Produkte hervor. So auch bei Neumeister. Doch sind alle Weine des Guts erfrischend, knacktrocken, animierend und mit eleganter Säure.

Das Portfolio des Weinguts ist nach den Richtlinien der steirischen Terroir- und Klassikweingüter (STK) zertifiziert. Zur Gruppe gehören zehn Spitzenbetriebe. Darunter Polz, Erwin Sabati oder Tement. Die Richtlinien wurden vor etwa elf Jahren zum Leben erweckt. So gliedern sich die Neumeister-Weine in Gebietsweine, Ortsweine, Regionsweine, erste Rieden und große Rieden.

Saziani-Patron Albert Neumeister mit Küchenchef Walter Triebl.

Verkostungsnotiz:
Gemischter Satz 2019 (Regionswein)
Dieser Wein ist als Einstiegswein konzipiert und doch erstaunlich vielschichtig für einen so preiswerten Wein. Die Lagen am Weissenberg und im Steintal sind mit Riesling, Gewürztraminer, Weißburgunder, Müller-Thurgau, Welschriesling, Goldburger und Sämling bepflanzt. Das Traubenmaterial liefert präsente Fruchtaromen von Apfel und Birne, auch Exotik begleitet von Blütennoten. Ca. 11 Euro.

Gelber Muskateller "Steierische Klassik" 2017
Bei diesem Wein zeigt Christoph Neumeister, dass ein Gelber Muskateller nicht im Schatten anderer Rebsorten stehen muss. Dem Rebmaterial von Saziani, Silberberg, Klausen und Steintal gewährt der Winzer eine Most- und Maischestandzeit von etwa 18 Stunden. Vergoren wird in Edelstahl. Es entsteht ein Wein mit Cremigkeit und sanften Texturen. Die Muskatelleraromen sind auch hier vielschichtig gepaart: Muskat, weißer Pfeffer, Beeren, Kräuter und Holunder. Sehr würzig und Spaß machend. Ca. 16 Euro.

Sauvignon Blanc "Klausen" 2016 (erste STK-Riede)
Und nun zur Paraderebe der Steiermark. Dieser Lagenwein von der Riede Klausen gehört zu den wirklich eindrucksvollsten Sauvignons des Anbaugebiets. Die Reifung in großem Holz und acht Monate auf der Feinhefe geben ihm Kraft und Körper. Seine Aromen zeigen Raffinesse. Stachelbeere, Cassis, Paprika, reife Melone. Elegant, modern und edel. Weit entfernt von den lauten Übersee-Sauvignons, den Reinzucht-Fruchtbomben. Ca. 24 Euro

Moarfeitl Sauvignon Blanc 2018 (große STK Riede)
Der Moarfeitl ist die Spitzenlage des Weinguts. Diese Einzellage weist sandige und Schotterböden auf und liefert einen sortentypischen, aber nicht vor Frucht schreienden Sauvignon. Er ist ein Wein voller Raffinesse, Eleganz und Feinheit. Seine Cremigkeit paart sich mit einem breiten Spektrum an Fruchtaromen. Mango, Maracuja, Ananas, Cassis, etwas Minze und Süßholz. Ein absolut überzeugender Spitzenwein. Ca. 42 Euro.

www.neumeister.cc

Fine Dining im Weinberg
Das Jahr 1969. Christoph Neumeisters Großeltern Rupert und Stefanie übernehmen den Saziani Weinberg zur Bewirtschaftung. In den Rieden entsteht ein erster kleiner Buschenschank. Wie für viele Winzer im Nebenerwerb die einzige Möglichkeit, Wein zu verkaufen. Doch möchte man sich auf den Weinbau konzentrieren, steht der Hofausschank dem im Wege, denn dieser darf nur von Familienmitgliedern betrieben werden. Das hat zwar steuerliche Vorteile, bindet aber Kapazitäten. Es gibt für zukünftige Vollerwerbswinzer mit Ambitionen also nur zwei Möglichkeiten: Erstens den Buschenschank schließen oder zweitens dessen Weiterentwicklung zu einem echten Gastronomiebetrieb. Vater Albert entschied sich für Letzteres, denn seit 1980 vermarktet und produziert Neumeister ausschließlich Wein. 1987 professionalisieren Anna und Albert den Buschenschank und bieten anspruchsvolle Weine und hochwertige Speisen an. 1999 wurde das neue Weingut bezogen, das 2004 mit einem stylischen Verkostungsraum gekrönt wurde. Im Jahr 2000 wurden die Saziani Stub'n als Restaurant eröffnet. Anfangs gab es noch die Idee, das Restaurant von angestellten Geschäftsführern leiten zu lassen. Doch es

wurde klar, dass die Saziani Stub'n einen Neumeister im Restaurant brauchten. Im gleichen Jahr kam Christoph heim und stieg ins Weingut ein. 2005/2006 übernahm er komplett. Das war der rechte Moment für den Vater, als Patron "nach oben" zugehen. "Nach oben" meint in das 400 Jahre alte historische Winzerhaus schräg oberhalb des neuen Weinguts, das die Saziani Stub'n beherbergt. Hier wird Fine Dining in ländlicher Bistroatmosphäre geboten. Die Karte zeigte zur Zeit unseres Besuchs eine Mischung aus regionalen und internationalen Gerichten. Die Küche der Saziani Stub'n hat eine ganze Reihe guter Köche gesehen: Gerhard Fuchs, Jürgen Kleinhappl, Klaus Kobald und Harald Irka. Alle, aber im Wesentlichen Irka, haben dazu beigetragen, das Restaurant in die Top-Liga Österreichs zu katapultieren und zu internationalem Renommee zu führen. Irka verabschiedete sich im Dezember 2019. Bei unserem Besuch durften wir seinen Nachfolger Walter Triebl erleben, dessen Küche einen hervorragenden modernen Eindruck macht. Mit dieser neuen Position als Küchenchef kehrt der Südoststeiermärker in seine Heimat zurück. Nach Stationen beim Steira Wirt oder im Kurhaus Bad Gleichenberg sorgte Triebl zuletzt als Chef der "Genießerei am Markt" für Aufsehen. Das Grazer Restaurant entwickelte sich mit ihm zum wahren Kulinarik Hotspot und liegt nun in den Händen von Triebls ehemaligen Souschef Andreas Hamler.

Kohlrabi
Rezept für 4 Portionen
Kohlrabi mariniert: 1 Kohlrabi • Salz • Zucker • ½ TL Traubenkernöl • 30 ml Verjus • **Kohlrabicreme:** 2 Kohlrabi • 50 g Biobutter • 200 ml Milch • Salz • Zucker • **Pistaziencreme:** 200 g Pistazien • 1 l Wasser • Salz • **Karamellisierte Kohlrabiblätter:** 2 grüne Kohlrabiblätter • Trennfett • Puderzucker • **Kohlrabi-Hafermilch-Pistaziensud:** 2 Kohlrabi • ½ Petersilienwurzel • 50 ml Pistazienöl • 250 ml Hafermilch • Verjus • Salz • Xanthan • **Garnitur:** geröstete Pistazien • Zitronenverbene • Pistazienöl

Kohlrabi mariniert: Kohlrabi schälen und in längliche Bahnen schneiden. Die Abschnitte entsaften, den Verjus und das Traubenkernöl hinzugeben und mit Salz und Zucker abschmecken. Die Kohlrabibahnen mit dem Sud vakuumieren.
Kohlrabicreme: Die Kohlrabi schälen, in kleine Würfel schneiden und mit Butter und Milch langsam weich köcheln bis die Flüssigkeit verkocht ist. Dann alles im Thermomix fein mixen. Zum Schluss mit Salz und Zucker abschmecken, in einen Spritzbeutel füllen und bis zum Anrichten kalt stellen.
Pistaziencreme: Die Pistazien im Wasser langsam weich köcheln. Danach im Thermomix, fein mixen und mit Salz abschmecken. In einen Spritzbeutel füllen und bis zum Anrichten kalt stellen.
Karamellisierte Kohlrabiblätter: Ein Backblech mit einer Silikonmatte auslegen, leicht mit Trennfett besprühen und mit Puderzucker leicht bestreuen. Die Kohlrabiblätter flach auflegen, mit etwas Trennfett besprühen und mit etwas Puderzucker bestreuen. Eine weitere Silikonmatte auflegen und mit einem Bachblech beschweren. Im Backofen bei 180 °C für 7 Minuten backen, auskühlen lassen und bis zum Anrichten trocken aufbewahren.
Kohlrabi-Hafermilch-Pistaziensud: Die Kohlrabi und die Petersilienwurzel schälen und entsaften. Die restlichen Zutaten hinzufügen und mit Salz abschmecken. Mit Xanthan binden und durch ein feines Sieb streichen.