

vinaria

ÖSTERREICHS ZEITSCHRIFT FÜR WEINKULTUR

MUSKATELLER

GANZ SCHÖN RASSIG

SCHILCHER

PRETTY IN PINK



VULKANLAND & UMBRIEN

ZWEI WEINGENUSS-REISEN

30 JAHRE WEINSKANDAL

NEUE SERIE VON JOSEF PLEIL

KARPFEN, WELS & CO.

FISCHKLASSIKER MIT WEIN



€ 5,90

P.b.b. GZ 02Z030836 M
LW Werbe- und Verlags GmbH, Ringstraße 44/1, 3500 Krems
Retouren an NP Vertrieb, Gutenbergstraße 12, 3100 St. Pölten

Foto: dlemar/epicphotoart

Gourmet

Weinreise Vulkanland

Tanz auf den Vulkanen

Ein Land mit dem gewissen alles. Mit 2000 Sonnenstunden pro Jahr wird das Vulkanland in Szene gesetzt, außerdem ist es goldener Boden für Wein, Speck, Schinken, Schokolade, Balsamessig, edlen Schnaps und noch vieles mehr. Die Landschaft ist eine edle Mischung aus duftenden Wiesen, Wäldern und Weinbergen. Dazwischen immer wieder belebte Vulkankegel, die Ankerpunkte für eine sinnliche Genussstour sind. Ein Roadmovie. **Werner Ringhofer**

Das reinste Beziehungsdrama. Vor 18 Millionen Jahren begann sie, die Affäre zwischen den Erdkrusten von Afrika und Europa. Aber die Landmassen gerieten sich in die Haare, an die 40 Vulkane schleuderten im südöstlichsten Winkel der Steiermark ihre Glutmassen an die Erdoberfläche. Erst vor zwei Millionen Jahren beruhigten sich die Gemüter, Afrika und Europa breiteten eine Lavadecke über die Affäre. Kleine Buckel, Furchen und Vulkankegel blieben. Und das Thermalwasser, das Bad Gleichenberg und Bad Radkersburg zu den traditionsreichsten Thermalbädern Österreichs werden ließ. Geplant war das so nicht. Die Forschergeister, die in den 1970ern Probebohrungen machten, waren einigermaßen verblüfft, als das vermeintliche Erdöl glasklar floss.

Ein willkommener Impuls in einem Land, das früher hinter dem Eisernen Vorhang Sloweniens lag. Erst Vulkanier wie Christophs Vater Albert und viele andere brachten wieder Leben ins stille Eck, seit 1996 offiziell unter der Marke

Vulkanland. Ein „Wir sind Vulkan“-Bewusstsein hat sich mittlerweile ausgebreitet. Eine Vulkanland-Tracht wurde kreiert, der Vulcano-Schinken, die kleine Lava-Brauerei in Auersbach erzeugt Bier und Whisky, Beerenobstbauern bringen den Wellnessdrink Holler-Vulkan heraus, andere Obstbauern haben sich auf den Apfelwein Caldera aus alten Streuobstsorten spezialisiert, es gibt Vulkanlandknödel und -honig und eine Vulkanland-Rose.

Vulkanland-Feste Sogar Vulkanland-Feste wurden ins Leben gerufen: der Vulkanland-Frühling mit dem großen Terra Vulcania-Fest (4. Juli) ganz im Zeichen des Weins oder die Vollmondfeste auf der Riegersburg. Auf der Festliste stehen auch das Krusdorfer Berglerleben bei Straden, das TAU-Weinblütenfest in Tieschen, das Klöcher Weinbergfest (26. Oktober) und das Eruptionsfest, das jedes Jahr bei einem anderen der sieben Eruptionswinzer stattfindet – heuer am 29. August am Weinhof Scharl in St. Anna am Aigen, das auch für seine Gesamtsteirische Vinothek bekannt ist.

Und wo sind sie eigentlich, die Wein-

berge? Man findet sie, aber gut vermischt mit einem Landschaftscocktail aus Obstbaum- und Holunderplantagen, Mais- und Kürbisfeldern, Wäldern, Wiesen und natürlich Vulkankegeln, die gute Orientierungshilfen sind. Ein richtiges Vulkan-Hüpfen kann man betreiben, oft fährt man eine gefühlte kleine Ewigkeit durch entschleunigte Landschaft, bis man beim nächsten Dorf oder einem Vulkan landet.

Die Böden bestehen aus Sand, Lehm, vulkanischem Basalt, Schotter und immer wieder Kalkeinschlüssen wie im Gebiet St. Anna, also ein buntes Gemisch aus eigentlich eh so ziemlich allem. Zusammen mit dem feuchtwarmen illyrischen und dem trockenen pannonischen Mischklima geben sie den Weinen ihre charakteristische Würze und verhelfen ihnen zu hoher Reife. Auch ein Erfolgsfaktor: die Menschen.

#1 Speck und Schinken aus dem Vulkanland sind top.

#2 Alois Gölles gehört zu den versiertesten Essigmachern in Österreich.

#3 Alte Nutztierrassen wie das Wollschwein feiern im Vulkanland ein Comeback.

#4 Kürbiskerne kurz vor der Pressung.

#5 Die Ernte der Kürbiskerne ist immer noch reine Handarbeit.



Fotos: Steiermarktourismus/Harry Schiffer, Krispel, Katharina Stögmüller, Gery Wolf



Restaurants & Buschenschänken

Steira Wirt

8343 Trautmannsdorf 6
T +43 3159/4106
www.steirawirt.at

Saziani Stub'n

8345 Straden 42
T +43 3473/8651
www.neumeister.cc

Buschenschank Krispel

8345 Hof bei Straden, Neusetz 29
T +43 3473/7862
www.krispel.at

Buschenschank Monschein

8345 Straden, Schwabau 21
T +43 664/1547296
www.wein-monschein.at

Gasthaus Haberl

8262 Ilz, Walkersdorf 23
T +43 3385/260
www.finks-haberl.at

Steirerland

8480 Mureck, Grazerstraße 40
T +43 3472/2752
www.pension-steirerland.at

Schiffsmühle

8480 Mureck, Am Mühlenhof 1
T +43 3472/2952
www.schiffsmuehle.at

Wippl's Hofbergstubb

8333 Riegersburg, Hofberg 67
T +43 3153/20060
www.hofbergstubb.at

Gasthof Palz

8493 Klöch, Klöchberg 45
T +43 3475/2311
www.gasthof-palz.at

Delikaterie

8344 Bad Gleichenberg, Kaiser-Franz-Josef-Str. 5
T +43 664/3102420
www.delikaterie.at

Malerwinkl

8361 Hatzendorf 152
T +43 3155/2253
www.malerwinkl.com

Weinhof – Buschenschank Huber

8342 Gnas, Pernreith 12
T +43 3152/2974
www.weinhof-huber.at
www.weingutnigl.at



Fotos: Weingüter, Werner Krug, Manfred Klimek



Top-Winzer aus dem Vulkanland

- #1 Bei den Klöcher Winzern im Keller: Günther Domittner, Fritz Frühwirth, Stefan Müller, Christian Gschaar, Bettina Tomaschitz und Rudolf Schuster (v. l.)
- #2 Ploder Rosenberg: Manuel Ploder beim Öffnen einer Amphore.
- #3 Walter Frauwallner gehört zu den Aufsteigern der Region.
- #4 Christoph Neumeister führt den Leitbetrieb des Vulkanlandes mit stilsicherer Hand.



Mustergültiger Betrieb: Der Weinhof Platzer in Tieschen.

Winzer-Tipps aus der Region

Straden

Frauwallner
8345 Straden, Karbach 7
T +43 3473/7137
www.frauwallner.com

Neumeister
8345 Straden 42
T +43 3473/8651
www.neumeister.cc

Hof bei Straden

Krispel
8345 Hof bei Straden, Neusetz 29
T +43 3473/7862
www.krispel.at

St. Anna am Aigen

Scharl
8354 St. Anna am Aigen, Plesch 1
T +43 3158/2314
www.weinhof-scharl.at

Pfeifer
8354 St. Anna am Aigen, Waltra 24
T +43 664/8783168
www.weinbauernhof-pfeifer.at

Ulrich
8354 St. Anna am Aigen, Plesch 26
T +43 3158/2290
weinhof-ulrich.at

Triebel
8354 St. Anna am Aigen, Giesselsdorf 42
T +43 664/3728113
www.triebl.com

Kapfenstein

Winkler-Hermaden
8353 Kapfenstein 1
T +43 3157/2322
www.winkler-hermaden.at

Riegersburg

Wippel
8333 Riegersburg, Hofberg 67
T +43 3153/7360
www.weinhof-wippel.at

Klöch

Müller
8493 Klöch 51
T +43 3475/7160
www.weingut-mueller.at

Domittner
8493 Klöch 102
T +43 4375/2910
www.kloecherhof.at

Gießauf-Nell
8493 Klöch 63
T +43 3475/7265
www.giessauf-nell.at

Klimbacher
8493 Klöch, Klöchberg 6
T +43 664/5000360
www.weingut-klimbacher.at

Deutsch Haseldorf

Frühwirth
8493 Klöch, Deutsch Haseldorf 46
T 3475/238
www.fruehwirth.at

Tieschen

Robert Platzer
8355 Tieschen, Pichla 25
T +43 3475/2331
www.weinhof-platzer.at

Engel
8355 Tieschen, Pichla 20
T +43 3475/2533

Sigrid Platzer
8355 Tieschen, Patzen 11
T +43 664/1345861
www.platzer-steintal.at

Feldbach

Hutter
8330 Feldbach, Reiting 2
T +43 3152/4422
www.hutter-wein.at

Sankt Nikolai ob Draßling

Trummer
8422 Sankt Nikolai ob Draßling,
Pessaberg 26
T +43 3184/2426
www.weinbau-trummer.at

St. Peter a. O.

Ploder-Rosenberg
8093 St. Peter a.O., Unterrosenberg 86
T +43 3477/323
www.ploder-rosenberg.at

Markt Hartmannsdorf

Herrenhof
8311 Markt Hartmannsdorf, Pöllau 43
T +43 699/17149689
www.herrenhof.net

↳ Kollegialität, oft sogar Freundschaft herrscht unter den meisten Winzern. Dieser Vulkanland-Geist drückt sich in den vielen Gemeinschaften aus: Eruptionswinzer, Grauburgunder-Winzer, Tau-Winzer, Klöcher Traminer-Winzer, Weinblüten-Winzerinnen heißen sie, und die größte, die Eruptionswinzer, zählt über 70 Mitglieder.

Wie auf einer Piazza Einige Winzer finden sich in Straden, das auf einer markanten Erhebung thront. Die Baumeister hatten hier viel zu tun und schenken dem Ort gleich vier Kirchen, interessanterweise aber nur drei Kirchtürme. Wie ein Schattentheater präsentieren sich die schwarzen Gebäude mit spitzen Dächern vor der orange glühenden Leinwand des Abendhimmels. Neben all den Kirchen hat auf dem schmalen Felsen auch noch die Edelgreißlerei De Merin Platz, die das Beste an Produkten aus der Region versammelt. Wie die Landschaft schmeckt, erlebt man bei Speck, Hauswetschkennektar, Käferbohnenaufrich, Ofenparadeisern oder Traminersenf. Verkosten kann man draußen vor dem Geschäft, stimmungsvoll wie auf einer Piazza.

Das De Merin kam auf die Initiative von Albert Neumeister zustande, einer der Pioniere in Straden. Sein Sohn Christoph hat den Keller übernommen, ein überlegter, fokussierter Winzer, sein Ebenbild fast sind seine ruhigen, eleganten und gleichzeitig animierenden Weine. Der 14er-Jahrgang forderte Tribut: mehr Arbeit, weniger Ernte und – gut für den Kunden – viele Lagenweine flossen in die Klassik ein. Nur Sauvignon Klausen und Traminer Steintal konnte Neumeister retten. Seine Weine haben Substanz und Festigkeit. „Ich mag es, wenn man Wein beißen kann.“ Außerdem ist er auf der Suche nach dem Kern, der kraftvollen Mitte im Wein. Die Weingärten bewirtschaftet er naturnah, verzichtet auf Herbizide und Pestizide. Die Herausarbeitung der Lagen ist ihm besonders wichtig, so zeigt sich der Sauvignon Blanc Klausen salziger und schlanker als der

voluminösere Sauvignon aus der Lage Moarfeitl.

Vor 20 Jahren wurden die Weine noch in einem Buschenschank ausgeschenkt, in der Saziani Stub'n. Der Name blieb, heute betreibt Albert Neumeister mit seiner Frau Anna dort ein Gourmetrestaurant. Am Herd ein wortkarger 23-Jähriger, der sich als echter Glücksfall heraus stellte. Er gilt als eines der größten, wenn nicht das größte Talent Österreichs. Seine Kreationen erzählen von besonderer Sensibilität und großer Sicherheit bei der Zusammenführung ungewöhnlicher Aromen.

Gundelrebe und Haarweibchen Er kreiert Gerichte wie hauchdünner Rettich zu Maki-Rollen geformt, mit rohen Jungstierfiletscheiben gefüllt und von Sardellenbutterlecksen begleitet. Dem grassierenden Regionaldogma will er sich nicht unterwerfen – „es würde mir sonst zu langweilig“. Gundelrebe, Kohlrabi oder Haarweibchen (eine Gurkenart) verwendet er genauso wie Ananas, Currys, Zitrusfrüchte aus Kärnten, Raki, Miso und grünen Tee. Trotz der Exotik, das „Terroir“, wie sein neues Kochbuch heißt, spielt die Hauptrolle. Deshalb schrumpft die Lage Saziani hinter dem Haus immer mehr zugunsten Irkas Gemüsegarten.

Vom Saziani aus scheinen sich die Energiewellen auszubreiten wie von einem Stein, der ins Wasser gefallen ist. Nicht weit entfernt in Karbach arbeitete sich Walter Frauwallner in Nullkommanichts nach oben. Im Verkaufsraum fallen sofort die Schaubilder der zwei wichtigsten Lagen auf: der helle, muschelkalkige Hochrosenberg, auf dem 35 Jahre alte Grauburgunderstöcke, Sauvignon Blanc und Traminer wachsen. Die zweite Lage ist der mineralische Buch, der von dunklem, vulkanischem Basalt geprägt und von drei Seiten durch Wald geschützt ist.

Die durchgehende Qualität der großen Palette ist beeindruckend. Dabei zeigen sich die klassisch im Stahltank ausgebauten Weine als gut zugänglich und fruchtig, die Lagenweine tiefgründig,

Weingärten in Hangexposition mit traumhaftem Blick auf Straden.



Einen Ausflug auf die imposante Riegersburg sollte man bei einer Vulkanland-Tour einplanen.



Nach erfolgreicher Riegersburg-Besichtigung: Kulinarische Einkehr in Wippl's Hofbergstuben.

Mit Kind und Kegel genießen: In der Weinlaube beim Heurigen Scharl in St. Anna am Aigen.



Fotos: Österreich-Webung/Hombberger, Steiermark Tourismus/R. Lamm, Bernhard Bergmann, Scharl

Übernachten

Scharl

8354 St. Anna am Aigen, Plesch 45
T +43 664/4293979
www.weinhof-scharl.at

Hotel Restaurant Klöcherhof

8493 Klöcher 4
T +43 3475/2206
www.kloecherhof.at

Hotel Restaurant Schöne Aussichten

8493 Klöcher, Hochwarth-Gruisla 10
T +43 3475/7545
www.schoeneaussichten.at

Hotel Restaurant Winkler-Hermaden

8353 Kapfenstein 1
T +43 3157/300300
www.winkler-hermaden.at

Pfeilers

Bürger-Stüberl Hotel
8330 Feldbach, Bürgergasse 26
T +43 3152/2403
www.pfeilers.at

Genusshotel Riegersburg

8333 Riegersburg, Starzenberg 144
T +43 3153/20020
www.hotel-riegersburg.at

Genussadressen

Greißlerei De Merin

8345 Straden 5
T +43 3473/75957
www.demerin.at

Urlmüllers

8345 Straden, Schwabau 9a
T +43 664/4954538, +43 3473/8000
www.urlmuellers.at

Fromagerie zu Riegersburg

8333 Riegersburg, Bergl 2
T +43 660/2521811
www.thecheeseartist.at

Gölles

8333 Riegersburg, Stang 52
T +43 3153/7555
www.goelles.at

Zotter

8333 Riegersburg, Bergl 56
T +43 3152/5554
www.zotter.at

Kürbischhof Koller

8350 Fehring, Weinberg 78
T +43 3155/3414
www.kuerbisatelier.at

Die Greißlerei, Rosengarten

8350 Fehring, Brunn 62
T +43 699/81315522
www.rosen-garten.at

Vulcano

8330 Auersbach, Eggreith 26
T +43 3114/2151
www.vulcano.at



Anfangs Edelheuriger, dann Restaurant ist die Saziani-Stub'n seit vielen Jahren sicherer Genuss-Hafen in Straden, hier läuft derzeit Koch Harald Irka zur Hochform auf.



Handgeschöpft: Schokolade-Visionär Josef Zotter.

Fotos: Saziani-Stub'n, Zotter, Vulcano, Fink's Delikatessen



aber auch mit Trinkspaß verbunden. Das Potenzial der Lagen erkennt man an den zwei Sauvignons sehr schön. Der 14er-Jahrgang des Sauvignon Hochrosenberg ging diesmal in der Klassik auf, der Jahrgang 13 glänzt durch sein Wechselspiel zwischen Kalkigkeit und dezenter Fruchtsüße, unterlegt mit viel gelber Frucht und Tropenfruchtanklängen, der Sauvignon Blanc vom Buch hingegen tritt dunkelfruchtig mit salzigem Schleier und viel Kraft auf. Vom letzten Jahrgang wird es übrigens nach den Wetterkapriolen keinen Weißburgunder vom Buch geben. „Und keinen Rotwein. Vom Traminer Hochrosenberg gibt es gerade einmal 240 Liter.“ Ebenso vielfältig wie bei Frauwallner gestaltet sich das Sortiment im Weinhof Platzer in Tieschen, hier gibt es klassischen Welschriesling, Chardonnay oder Sauvignon, dazu natürlich gehaltvolle Reserveweine wie zum Beispiel den 2013er Sauvignon Blanc Aunberg Reserve.

Speck is back Weit muss man nicht fahren bis zum nächsten Genuss-Epizentrum, nur bis zum Weingut Krispel in Hof bei Straden. Mehrere Gebäudeteile verschieben sich ineinander, jeder der Kuben in anderer Form, teils asymmetrisch wie der Auswurf eines Vulkans. Drinnen sitzt man im blühenden Innenhof oder

im uralten Buschenschank. Klassische Brettljause wird serviert, mit Schinken, Brüstl, Selchwürl, Kübelfleisch, Aufstrichen, Kren, Käferbohnen Salat – wie wir es eben mögen. Im Bauch des Gebäudes ruht aber noch ein besonderer Schatz: Anton Krispels Neusetzer Mangalitzaspeck, der hinter Glas in Basaltbehältern spärlich beleuchtet wie in einer Schatzkammer reifen darf. Wegen seines hohen Fettanteils von mindestens 70 Prozent lange abgelehnt, wird das fast schon verschwundene Mangalitzaschwein heute aus demselben Grund immer mehr geschätzt. Spaßig zu beobachten, wenn Damen, die sonst das kleinste Fitzelchen Fett vom Fleisch wegsezieren, sich über einen Teller Neusetzer hermachen.

Grandios ist ein Teller mit drei verschiedenen Reifestufen des steirischen Lardos – sechs, neun und zwölf Monate. Zart und gleichzeitig kernig, man schmeckt, dass die Schweine mit viel Freiraum auf Wiesen leben und langsam ca. eineinhalb Jahre wachsen dürfen, ganz ohne Stress. Zum Niederknien auch Schinken, Mortadella und Wollschwein-Carpaccio mit Pfeffertrüffelöl. Dazu passen Stefan Krispels Weine, die dem Charakter der Lagen besonders viel Raum lassen. Oft dunkelfruchtig, mit vibrierender Mineralik, teils im Wechselspiel zwischen opulent und präzise-eng. Sein



Beeindruckende Reifekammer in der Vulkanoschinkenmanufaktur.

jüngstes Projekt: der B1 (Sauvignon, Pinot gris), ein oranger Wein in – na klar – Basaltbehältern gereift. „Der Stein nimmt ein Übermaß an Gerbstoffen heraus.“

Krispels Mangalitzaschweine sind mittlerweile kein Einzelphänomen im Vulkanland, Schweine und ihre Produkte wurden zum Markenzeichen. Etwa der Vulcano, 2002 erstmals auf dem Markt, zehn Jahre später wurde in Eggreith bei Auersbach die neue Schinkenwelt eröffnet. Schau-, Reife- und Verkaufsräume auf mehreren Etagen – und ein Stall, der zeigt, dass die Tiere eben nicht im Sautall leben. Ein Vorzeigeprojekt ist auch das „Johann-Schwein“ in Trautmannsdorf, wo die Tiere ihr ganzes Leben im Freien herumgaloppieren dürfen. Dort ist die Familie Rauch seit Generationen tätig, Johann Rauch Vater führt die Fleischerei, Sohn Richard das Wirtshaus. Eine drastische Untertreibung, wenn man sieht, was der junge Gault-Millau-Koch 2015 aus der Küche schickt: gebackenes Kuheuter mit Zitrone, gebackenes Hirn mit Hirnmayonnaise vom Johannschwein oder in gepufftem Amaranth gewalzte, knackig gebratene Stierhoden vulgo steirische Jakobsmuscheln.

Neben den Spitzenrestaurants haben sich auch eine Menge Buschenschanken entwickelt, quasi die neuen Gasthäuser. Der Buschenschank von Josef Scharl zum



Hans Peter und Bettina Fink: Fink's Delikatessen sind mittlerweile ein Begriff in der Gourmetszene.



Traumhafte Lage, traumhafte Weine: Die Winzer in Klöch haben's gut.

Beispiel, dort werden Löwenzahnbutter, Spargel im Schinkenmantel, Ripperln, Stelze und Buchteln aufgetischt. Oder der Weinhof Huber in Gnas, mit schattiger Weinlaube, drinnen modern, hell, an der Decke uralte Holzplanken, effektiv wie ein Kunstwerk beleuchtet. Die Teller mit regionalen Produkten werden liebevoll angerichtet, unbedingt probieren auch den hauseigenen Bio-Aroniasaft. Die Obfrau aller steirischen Buschenschänken ist Alexandra Monschein, die mit ihrem Mann, dem Winzer, in Straden selbst einen Buschenschank mit stimmungsvollem Innenhof führt. Würstel und Rohschinken werden mit Fleisch vom Vulkanlandschwein selbst veredelt, das Brot kommt von der Oma, das Kürbiskernöl aus eigener Pressung. Ohne "Ogmochte Oa" darf man nicht hinausgehen – in Kernöl abgemachte Eier.

Lust am Experiment Das Vulkan-Hüpfen geht weiter, in St. Anna beim Scharl. Ein wunderbarer Platz mit großen Zimmern im Landhausstil. Wecker sind die Fasane in den Weingärten rundherum, einmal auf, schaut man von der sonnenbeschiene Terrasse hinüber nach St. Anna, erhaben präsentiert auf einem Ko-

gel. Zum Glück fühlten sich Josef Scharl senior und seine Antonia zu jung für die Pension und gestalteten den ehemaligen Bauernhof zum Schlafgut um. Josef Scharl junior führt gleich in der Nähe das Weingut. Augenscheinliches Markenzeichen ist seine Kappe, heute mit bunten Streifen, insgesamt hat er um die 200 Modelle zu Hause hängen – „wie viele genau, weiß ich gar nicht“.

2013 war als Doppel-Landessieger und Sieger bei der Steirischen Weintrophy ein Erfolgjahr. Sein neuestes Projekt ist ein Sekt aus Chardonnay und Weißburgunder, der noch gar keinen Namen hat. Egal, sein feinkörniges Mousseux, gepaart mit Cremigkeit, überzeugt. Sein Weinprogramm führt die ganze Bandbreite des Vulkanlands mit einer oft salzigen Festigkeit und straffer Frucht vor Augen. Angefangen beim exotischen, knochentrockenen Chardonnay Schemming, im Sauvignon Blanc Zwei Rieden vereinen sich die heiße Lage Schemming und der kühlere Annaberg zu einer nervigen, grünwürzigen Cuvée mit dunklen Noten, der Muskateller Annaberg verbindet perfekt Lage und Sorte, der Sauvignon Blanc Auron, der eine Woche auf der Schale lag und dann in zweit- und

drittbefüllte Fässer kam, zeigt sich sehr elegant, salzig und engmaschig. Josef Scharls Lust am Experiment beweisen seine Weine in Toneiern und der Piwi-Wein Muscaris mit Melisse und papri-zierten Aromen.

Eine Kappe fehlt übrigens in Josef Scharls Sammlung, die allererste landete im Teich von Alfred Ploder am Weingut Ploder-Rosenberg in St. Peter am Ottersbach. Mittlerweile hat in Ploders Keller sein Sohn Manuel übernommen, der die ganzheitliche biodynamische Landwirtschaft weiter trägt. Obwohl er einräumt: „Wir haben unterschiedliche Geschwindigkeiten, ich bin langsamer. Aber das macht nichts, denn Reibung erzeugt Wärme.“ Mit langsam meint der Maischvergärungsfan, dass er den Weinen noch mehr Zeit zur Reife lässt. Vom Stahl will Ploder ganz weg, „das atmet nicht, ist leblos“. Stattdessen will er die Weine in Großholz und Amphoren reifen lassen.

Traminerholic Neue Wege beschreitet auch das Weingut Winkler-Hermaden in Kapfenstein samt Hotel und Restaurant. 2012 brachte man die erste biologisch zertifizierte Ernte ein. Georg Winkler-Hermadens Zweigelt Olivin ist ein Mei-



Fotos: Weingüter, Anna Stöcher/ÖWM

Georg Winkler-Hermaden, der Terroir-Vorreiter aus Kapfenstein.

lenstein im österreichischen Wein, spannend auch die Lagenvergleiche, etwa die Traminer aus den Lagen Klöcher Ölberg und Kirchleiten oder die Sauvignons Kirchleiten und Klöch Hochwarth.

Winkler-Hermadens Hochwarth ist nur eine der vielen Traminer-Lagen, das Klöch Gebiet generell ist eine Art Wohnzimmer für den Wein mit dem Rosenduft. In den 80ern schmolzen die Traminerflächen auf unter 20 Hektar, heute besinnen sich die Winzer wieder auf den Traminer, die Spitzenspezialisten haben bis zu 50 Prozent ihrer Flächen den rosaroten Trauben gewidmet. Josef Nell ist einer von den ganz wilden Traminerholic: „Klöch verbindet jeder mit Traminer, da gibt es keinen Erklärungsbedarf. Warum sollen wir diesen Vorteil nicht nützen?“ Sicher, es gibt auch noch ein Leben abseits des Traminers. Winzer wie Fritz Frühwirth oder Stefan Müller arbeiten mit einer breiteren Palette. Dem Riesling will Müller wieder einen besonderen Platz einräumen, „zur Zeit meiner Großeltern war die Sorte hier sehr verbreitet“. Heute präsentiert er sich rauchig, kreidig mit Marille und Pfirsich, der Sauvignon kühl und kalkig. Spannend vor allem die Gewürztraminer der beiden Hauptlagen: der vom Hochwarth 2013



Auf Schloss Kapfenstein gibt es ein familiäres Hotel mit 15 Gästezimmern und ein feines Restaurant.



Junger Winzer mit ausgereiftem Weinstil: Simon Engel.

überzeugt mit feiner, eleganter, würziger Art und mit strahlender Frucht, der vom Roten Berg Seindl mit mehr Volumen und Rauchigkeit.

Schokoladetheater Wein, Schinken, Speck, Holunder, Käferbohnenaufstrich, Traminersenf und die Marmeladen und eingelegten Gemüse von Fink – die Aufzählung an Spitzenprodukten im Vulkanland ließe sich beliebig verlängern. Vor allem zwei Großtäter müssen noch auf die Liste: Einer davon Alois Gölle. Seit 1979 Edelschnapsbrenner, fünf Jahre später kam der Essig dazu, der anfangs unverkäuflich war. „Damals war das noch kein Thema. Wir mussten den Essig mit dem Schnaps quasi querfinanzieren.“ Heute sind die sanft-sauren Fruchtkraftwerke die Stars der gläsernen Manufaktur in Stang bei Riegersburg. Warum bei dem Obstreichum im Vulkanland nicht mehr

auf den Essig kamen? „Du musst dich täglich darum kümmern, das geht nicht nebenbei. Deshalb gibt es in Österreich rund 25.000 Schnapsbrenner, aber nur rund 40 Essigerzeuger.“ Nur wenige Kilometer weiter hat Josef Zotter in seiner Manufaktur in Bergl die Schokolade neu erfunden. Der Schaubetrieb wird deshalb Woche für Woche von Tausenden gestürmt, die nicht die jüngsten Kreationen der ständig wachsenden Kollektion versäumen wollen.

Fragt sich jetzt nur, wie man sich dem Vulkanland am besten nähert. Die Ruhe des Gehens hat schon fast sakrale Qualität. Radfahren geht schneller, könnte in den Weinhügeln allerdings zurückliegende Trainingspausen uncharmant ans Tageslicht bringen.

Vielleicht ist es besser, einfach stehen zu bleiben. Die Details zu hören, schauen, riechen, schmecken, und so das Ganze zu verinnerlichen. 🍷