

9 783950 413120

€ 3,90

Österr. Post AG / Firmenzeitung
152040492 F

03

1 / 2016

**WEIN
& CO**

WEIN & CO

DAS MAGAZIN

EIN TREFFEN AN DER KOST-BAR

Öl, Verjus und ziemlich
scharfe Sachen -
ein Trio im Test

Mächtig
feurig!
Eva Maria
Shika wagt
sich an
Erich
Stekovics
extra-
scharfe
Chilis

ROT UND WEISS IN DER GRÜNEN MARK

Eine Rundreise durch
die Südsteiermark

ZUM HERAUSNEHMEN

BORDEAUX

ALLES WISSENSWERTE ÜBER BORDEAUX-WEINE

SPANIENS MANN DER STUNDE

Alvaro Palacios ist einer der
bedeutendsten Winzer Spaniens.
Wir haben ihn für Sie besucht.



AUSGABE 03

weineo.at

FACEBOOK.COM/WEINUNDCO

LESELUST

Text: Achim Schneyder, Fotos: Mirco Taliercio

CHRISTOPH NEUMEISTER WAR UNENTSCHLOSSEN. WEIN ODER NICHT WEIN, DAS WAR HIER DIE FRAGE. HIER IM STEIRISCHEN STRADEN. GLÜCKLICHERWEISE HAT ER SICH RICHTIG ENTSCHIEDEN. UND DANN WÄRE DA NOCH DIE „SAZIANI STUB'N“. UND DAS SCHLAFGÜT. UND DER KURZURLAUB FÜR DIE SINNE IST PERFEKT.

Hartnäckig hält sich der morgendliche Nebel, der Blick ist getrübt. Der Blick hinunter aufs Meer. Auf's Maismeer. So nennen die Winzer in der Südoststeiermark jene tiefer liegenden Regionen, in denen der Kukuruz wächst. Und der Weizen, der Raps, der Kren, die Käferbohnen und der Kürbis. Der Wein wächst weiter oben.

„Dort zum Beispiel“, sagt Christoph Neumeister und zeigt auf den Hang links vor uns. Wir schlendern gerade vom familieneigenen Weingut am familieneigenen Schlafgut vorbei und weiter zur familieneigenen „Saziani Stub'n“, dem auf einer Anhöhe gelegenen Restaurant, das Christophs Eltern Anna und Albert mit einer so unaufgeregten – und wie es scheint, der gesamten Familie eigenen – Herzlichkeit führen, dass das Wohlgefühl des Gastes gleichsam zur Selbstverständlichkeit gerät und der Besucher sich als Freund wähnt.

Oh wie fantastisch haben wir hier gegessen gestern am Abend, verwöhnt vom erst 24-jährigen Harald Irka, dem quasi im Vorbeigehen zu drei Hauben spazierten Küchenchef. Wer sich übrigens an Irka versuchen möchte, dem sei das Kochbuch „Terroir“ mit 60 Rezepten des Junggenies ans Herz gelegt.

Und wie glänzend haben wir getrunken. Welschriesling, grandios der 2015er, Muskateller, Sauvignon Blanc... Erste Lagen, Große Lagen und frische Steirische Klassik. Irgendwann hat sich Papa Albert zu uns gesetzt und zum Käse einen Pinot Noir 2013 aufgemacht. Und dann war's plötzlich ziemlich spät. Aber immer noch Zeit genug, sich zum Abschluss vom 2011er-Pinot in den Schlaf wiegen zu lassen. Zu Wein gewordene Glückseligkeit in Rot.

Auf dem Kopfpolster habe ich dann ein zu einer Rolle zusammengebundenes Blatt Papier mit einer Gute-Nacht-Geschichte vorgefunden. Was für

eine hübsche Geste. „Der Maulwurf und das Buschwindröschen“ hat die Geschichte geheißen, gelesen habe ich das kleine Abenteuer von Theobald und der Blume aber erst in der Früh...

Früh ist es auch jetzt noch. Und Mama Anna wartet mit dem dazugehörigen Stück. Christoph trinkt Kaffee. Und erzählt vom Wein. Davon, dass er seit 2009 als Kellermeister, Betriebsführer und Nachfolger von Papa Albert hauptverantwortlich für die edlen Tropfen ist, da-

von, dass der 2016er der erste rein organisch-biologische Jahrgang aus dem Hause Neumeister sein wird und davon, dass eigentlich alles ganz anders hätte kommen können. Ja, davon erzählt er auch.

Sie waren keine untalentierten Fußballer, Christoph und sein jüngerer Bruder Matthias. Und der Vater war erfolgreicher Trainer der Kampfmannschaft im Heimatort. Die Buben spielten in den Stradener Nachwuchsteams und es verging kaum ein Sonntag, an dem die Sprösslinge nicht gemeinsam mit dem Vater auf dem Sportplatz weilten, um Trainings-Sonderschichten einzulegen. „Freiwillig und gern“, erinnert sich der Ältere und der Jüngere pflichtet bei. Der ist übrigens für das Geschäftliche zuständig und zudem für die Ernte verantwortlich, wenn er mit bis zu 50 Helfern die händische Weinlese in Angriff nimmt.



Betritt man das hauseigene Restaurant, begrüßen einen die Flaschen an der Bar. Und die freundlichen Kellner. In der Küche werkt indes der erst 24-jährige Harald Irka, das Jungenie, das die Neumeister'sche Saziani Stub'n auf wohlverdiente drei Hauben hinaufgekocht hat.

**TERROIR
60 REZEPTE
AUS DER
SAZIANI
STUB'N**

60 herrliche Rezepte des jüngsten 3-Haubenkochs Harald Irka, der mit seinen 24 Jahren die Saziani Stub'n – das berühmte Restaurant der steirischen Winzerfamilie Neumeister – bespielt. Kaufen, nachkochen und genießen!

€ 34



Als Christoph dann zwecks Eintritt in die Weinbauschule im Alter von 15 Jahren nach Klosterneuburg übersiedelte, hätte es der Vater nicht ungern gesehen, wenn der Junior beim Wiener Sportclub oder bei der Vienna angeheuert und weitergekickt hätte. Auch Christoph selbst, inzwischen 36, wäre einer möglichen Karriere als künftiger Fußballprofi nicht gänzlich abgeneigt gewesen, doch es fehlte schlicht die Zeit. „Acht Stunden Schule am Tag, am Abend lernen, da war nichts zu machen.“

Der Name Neumeister steht für ein Gesamtpaket. Für herrlich essen, für wunderbar trinken, für stilvoll nächtigen. Und für gelebte Herzlichkeit in dieser kleinen Stradener Welt voll ganz großer Genüsse.

Das Frühstück zieht sich derart in die Länge, dass man es inzwischen guten Gewissens als Brunch bezeichnen könnte. Oder überhaupt gleich als vorverlegtes Mittagessen. Was also spricht gegen ein erstes Glas Wein? „Kommt“, sagt Christoph, „gehen wir zurück zum Weingut und probieren ein bisschen was im Keller.“

Dort, wo die Holzfässer so verlockend nebeneinanderliegen und Christoph zur Kostprobe bittet, schlängelt sich ein meterlanges Graffiti entlang zweier

Wände ums Eck. „Ich wollte etwas haben, was eben nicht jeder hat“, sagt Christoph über das von einem Wiener Graffitikünstler gesprayte Werk, das ein drachen-, respektive schlangen- oder fischähnliches Fabelwesen zeigt, dem die Augen aus den Höhlen treten. Auch Papa Albert soll ganz schön g'schaut haben, als er dem Monster erstmals Aug' in Aug' gegenüberstand...



Die Weine, die hier reifen, haben einen äußerst unbeschwernten Weg hinter sich. Das beginnt im Hause Neumeister bei der sorgfältigen Lese der reifen und sauberen Trauben in 20-Kilo-Kisten und mündet in die händische Qualitätskontrolle auf dem Rüttelpult. „Danach nützen wir die Gesetze der Schwerkraft und sorgen so für die schonendste Art der Traubenverarbeitung“, erzählt Christoph während des Rundgangs. Es kommen also weder Pumpen noch andere

Beförderungsmittel zum Einsatz, vielmehr rutschen die Trauben einfach von einem Stockwerk ins nächste. „Vor dem Pressen wird dann bei allen Sorten eine bis zu zwei Tage dauernde Maischezeit durchgeführt, um noch mehr Inhaltsstoffe aus den Trauben zu lösen und die Vielschichtigkeit der Weine zu erhöhen.“ Womit es an Maßnahmen aber noch nicht getan ist, um einen typischen Neumeister in die Flasche füllen zu können. „Da kommen“, sagt Christoph, „noch der, den jeweiligen Sorten angepasste, langsame Ausbau und die intensive Hefekontaktzeit dazu.“

Moarfeitl, der älteste in Familienbesitz befindliche Weingarten, Klausen, Saziani und Steintal – so heißen die Lagen in und um Straden, wobei insgesamt 36 Hektar verarbeitet werden.

SAUVIGNON
BLANC
MOARFEITL
GROSSE
STK LAGE

Genauso muss er sein, der Sauvignon Blanc: wunderbar harmonisch mit vielfältigen Aromen nach Stachelbeeren, Johannisbeeren, Pfeffer und exotischen Früchten – eine Offenbarung!

ab € 35⁹⁹



Unter Brüdern. Matthias Neumeister (links) ist für die Lese zuständig und kümmert sich zudem um die wirtschaftlichen Agenden. Christoph wiederum ist der Mastermind in Sachen Wein. Seit 2009 ist er Kellermeister und damit Nachfolger von Papa Albert, dem Restaurantchef.



Christoph Neumeister wollte ursprünglich gar nicht Winzer werden. Die Weinbauschule absolvierte er gewissermaßen dem Vater zuliebe, die der Schule folgenden sechs Monate auf einem Weingut in Australien dienten in erster Linie als Alibi. „Ich hatte großen Respekt vor dem gesamten Betrieb und wusste nicht, ob ich derart viel Arbeit wirklich auf mich nehmen wollte. So richtig gepackt hat es mich erst, als ich ungefähr 26 war“, erzählt der Spät(er)berufene. Was ihn hingegen schon viel früher gepackt hat, waren jene Dinge, die heute als Ausgleich für die Weinmacherei dienen – Literatur und Musik. Mit 15 schon hat er die Nächte bis drei Uhr in der Früh mit einer Taschenlampe unter der Bettdecke verbracht und bereits damals zählten Schriftsteller wie Hermann Hesse zu den bevorzugten Autoren. „Nicht ganz typisch für einen Burschen in dem Alter“, schmunzelt der Winzer und schenkt auf der Terrasse des eindrucksvoll in die Landschaft gegossenen Weinguts den exzellenten 2015er-Welschriesling nach. Der Nebel indes hat schon den ganzen Tag über kein Einsehen. „Mit 17 hab ich dann Umberto Ecos ‚Das Foucaultsche Pendel‘ gelesen und war endgültig von der Lesesucht gepackt.“

Noch früher, da war der kleine Christoph um die zehn, ging's mit der Musik los. Bands wie „The Cure“ hatten es dem langjährigen Stradener Chormitglied gegen Ende der 1980er angetan. „Musik begleitet mich permanent. Im Auto, im Keller, im Büro. Aber nur ausgesuchte Stücke, nicht einfach irgendein beliebiger Radiosender.“ Und so kam es, dass Christoph Neumeister auch noch DJ wurde... „Wenn meine drei besten Freunde und ich zusammen sind und kochen und essen und trinken, legt immer einer von uns auf. Das sind meine Momente des Abschaltens.“

Inzwischen ist fast schon wieder Abend, in der „Saziani Stub'n“ jedenfalls laufen bereits die Vorbe-

reitungen, ehe das Restaurant seine Pforten neuerlich öffnet. Schön, dass das Schlafgut über einen Badeteich und eine Sauna verfügt. Jetzt ein paar Längen schwimmen, die kleinen Sünden der vergangenen Nacht rausschwitzen, stärken für einen neuerlichen Ausflug in die kulinarische Herrlichkeit. Dann weiter mit dem Winzer plaudern. Über Wein, über Bücher, über Musik. Über einen bombastischen Roten, der daherkommt wie die „Bohemian Rhapsody“ von „Queen“, über

einen leichten Weißen, der so gut unterhält wie ein luftiger Unterhaltungsroman am Strand. Und mit dem Vater über das Essen schwatzen. Der kann seine Vergangenheit als Trainer übrigens auch nicht verheimlichen, denn von einem Besuch in einem bekannten Lokal in der Hauptstadt erzählt er über das Menü Folgendes: „Mittelmäßige erste Halbzeit, aber eine ganz gewaltige zweite...“

Und schon jetzt auf den nächsten Tag freuen. Auf eine Gute-Nacht-Geschichte, eventuell erst am frühen Morgen, und auf das späte Frühstück bei Mama Anna.



Es schläft sich tief und fest und gut in den traumhaft schönen Zimmern im familieneigenen „Schlafgut.“ Und es frühstückt sich grandios in der wenige Meter entfernten „Saziani Stub'n“, wo Anna Neumeister nicht zuletzt mit ihren verschiedenen Teemischungen ihre Gäste begeistert.

GRAUBURGUNDER STEIRISCHE KLASSIK

Die Sortenspezialität aus der Steiermark – in der Nase ein Duft nach Melonen, exotischen Früchten und Walnüssen, am Gaumen eine beeindruckende Länge. Ein hoch-eleganter Weißwein!

ab € 16¹⁹

