



Winzer Roland Velich charakterisiert die Gegend um den Neusiedler See so: „Hier treffen die Finesse und Eleganz des Nordens mit der vollen Fruchtrefe und dem Feuer des Südens zusammen. Diese einzigartige Kombination eröffnet eine ganz neue Welt: die des pannonschen Weins.“ Foto: ÖWM/Lukan

Burgenland

Feurig-elegant

Der Stil bei Rotweinen ändert sich. Sie werden wieder trinkbarer

Von Stephan Reinhardt

Das im äußersten Südosten des Landes gelegene Burgenland ist Österreichs vielseitigste Weinbauregion. Die Weißweine sind fruchtig und frisch, zuweilen auch von immenser mineralischer Ausdruckskraft. Die edelsten Trockenbeerenauslesen aus dem Späthäubl verewen die feinsten Ausbruch-Weine aus Rust längst zu den erlesensten Weinen der Welt gezählt. In Österreich selbst erfreuen sich vor allem die burgenländischen Rotweine großer Beliebtheit. Ende der neunziger Jahre lösten diese typischen Farb- und Fruchtkonzentrate Österreichs sogenanntes „Rotweinwunder“ aus. Inzwischen jedoch sind diese überreifen und von enthusiastischem Holzinsatz geprägten Stile Weinkennern und auch Winzern leid. Sie wollen Weine nicht mehr nur bestaunen, sondern in erster Linie trinken. Dazu aber bedarf es frischer, anmilderender Weine mit klarer Frucht, ausgewogenem Körper und feiner Säure.

Immer mehr Winzer der Region versuchen sich daher in helleren, mineralischeren und eleganteren Weinen. Diese sollen weniger die ambitionierte Kunst des Weinmachens spüren lassen als ihre Herkunft, ihr pannonsches Terroir reflektieren. Dementsprechend erobert mittlerweile die uralten heimischen Rebsorten wie St. Laurent und Blaufränkisch Terrain zurück, das sie in den späten 1980er und 1990er Jahren an Cabernet, Merlot, Syrah und Pinot Noir verdrängt hatten. Die maßenbüchigen burgenländischen Winzerguppen, Pannobele und Leithaberger, erzeugen ihre Weiß- und Rotweine ausschließlich aus lokalen Varietäten. Diese müssen zudem in den besten Lagen geerntet werden. Die besten Weine stammen daher der Gegend des Wagrams, der die Pannodorfer Platte mit dem Heideboden auf der Ostseite des Neusiedler Sees verbindet; die Leithaberger-Weine dem Eisenstadt im Südsüdwest bis zur Brucker Pforte im Nordosten reichenden Leithaberger. Distinktion statt Exzess lautet das neue Motto, mit dem das Vergleichenwunderland erwachsen zu werden scheint. Unbeeindruckt von allen Moden und Trends verhalten sich die Burgenländer. Dessen überwiegend aus heimischen Sorten gekelterte Weine fesseln derzeit nicht nur durch ihren dezidiert regionalen Charakter, sondern durch ihre Klasse.

Immer mehr Winzer der Region versuchen sich daher in helleren, mineralischeren und eleganteren Weinen. Diese sollen weniger die ambitionierte Kunst des Weinmachens spüren lassen als ihre Herkunft, ihr pannonsches Terroir reflektieren. Dementsprechend erobert mittlerweile die uralten heimischen Rebsorten wie St. Laurent und Blaufränkisch Terrain zurück, das sie in den späten 1980er und 1990er Jahren an Cabernet, Merlot, Syrah und Pinot Noir verdrängt hatten. Die maßenbüchigen burgenländischen Winzerguppen, Pannobele und Leithaberger, erzeugen ihre Weiß- und Rotweine ausschließlich aus lokalen Varietäten. Diese müssen zudem in den besten Lagen geerntet werden. Die besten Weine stammen daher der Gegend des Wagrams, der die Pannodorfer Platte mit dem Heideboden auf der Ostseite des Neusiedler Sees verbindet; die Leithaberger-Weine dem Eisenstadt im Südsüdwest bis zur Brucker Pforte im Nordosten reichenden Leithaberger. Distinktion statt Exzess lautet das neue Motto, mit dem das Vergleichenwunderland erwachsen zu werden scheint. Unbeeindruckt von allen Moden und Trends verhalten sich die Burgenländer. Dessen überwiegend aus heimischen Sorten gekelterte Weine fesseln derzeit nicht nur durch ihren dezidiert regionalen Charakter, sondern durch ihre Klasse.

Immer mehr Winzer der Region versuchen sich daher in helleren, mineralischeren und eleganteren Weinen. Diese sollen weniger die ambitionierte Kunst des Weinmachens spüren lassen als ihre Herkunft, ihr pannonsches Terroir reflektieren. Dementsprechend erobert mittlerweile die uralten heimischen Rebsorten wie St. Laurent und Blaufränkisch Terrain zurück, das sie in den späten 1980er und 1990er Jahren an Cabernet, Merlot, Syrah und Pinot Noir verdrängt hatten. Die maßenbüchigen burgenländischen Winzerguppen, Pannobele und Leithaberger, erzeugen ihre Weiß- und Rotweine ausschließlich aus lokalen Varietäten. Diese müssen zudem in den besten Lagen geerntet werden. Die besten Weine stammen daher der Gegend des Wagrams, der die Pannodorfer Platte mit dem Heideboden auf der Ostseite des Neusiedler Sees verbindet; die Leithaberger-Weine dem Eisenstadt im Südsüdwest bis zur Brucker Pforte im Nordosten reichenden Leithaberger. Distinktion statt Exzess lautet das neue Motto, mit dem das Vergleichenwunderland erwachsen zu werden scheint. Unbeeindruckt von allen Moden und Trends verhalten sich die Burgenländer. Dessen überwiegend aus heimischen Sorten gekelterte Weine fesseln derzeit nicht nur durch ihren dezidiert regionalen Charakter, sondern durch ihre Klasse.

Immer mehr Winzer der Region versuchen sich daher in helleren, mineralischeren und eleganteren Weinen. Diese sollen weniger die ambitionierte Kunst des Weinmachens spüren lassen als ihre Herkunft, ihr pannonsches Terroir reflektieren. Dementsprechend erobert mittlerweile die uralten heimischen Rebsorten wie St. Laurent und Blaufränkisch Terrain zurück, das sie in den späten 1980er und 1990er Jahren an Cabernet, Merlot, Syrah und Pinot Noir verdrängt hatten. Die maßenbüchigen burgenländischen Winzerguppen, Pannobele und Leithaberger, erzeugen ihre Weiß- und Rotweine ausschließlich aus lokalen Varietäten. Diese müssen zudem in den besten Lagen geerntet werden. Die besten Weine stammen daher der Gegend des Wagrams, der die Pannodorfer Platte mit dem Heideboden auf der Ostseite des Neusiedler Sees verbindet; die Leithaberger-Weine dem Eisenstadt im Südsüdwest bis zur Brucker Pforte im Nordosten reichenden Leithaberger. Distinktion statt Exzess lautet das neue Motto, mit dem das Vergleichenwunderland erwachsen zu werden scheint. Unbeeindruckt von allen Moden und Trends verhalten sich die Burgenländer. Dessen überwiegend aus heimischen Sorten gekelterte Weine fesseln derzeit nicht nur durch ihren dezidiert regionalen Charakter, sondern durch ihre Klasse.

Damhirschkeule



ZUTATEN: 800 g Rehkeule, ausgelöst, 100 g grüner Speck, Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren, Thymian, 200 g Kohlsprossen, 1 Stk Petersilienwurzel, 1/2 l Rotwein, 1/2 l brauner Wildfond, 50 g Speckwürfel, 30 g Preiselbeeren, 150 g Brioche, 20 g Butter, 2 Eidotter, 2 Eiklar, 1/16 l Sahne, Muskat, gehackte Petersilie
ZUBEREITUNG: Rehkeule parieren und in vier gleich große Stücke zerteilen. Den Speck in Streifen schneiden. Die Fleischstücke entlang der Faser spicken, salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch rundherum anbraten. Wacholderbeeren und Thymian dazugeben. Im vorgeheizten Rohr bei 180° C 15-20 Minuten braten, danach bei 50° C rasten lassen. Preiselbeeren im Bratensatz anschwitzen, mit Rotwein ablöschen, mit Wildfond aufgießen und einreduzieren. Mit Butter montieren. Brioche fein würfeln, mit Sahne befeuchten, Eigelb und zerlassene Butter untermengen. Eiweiß steif schlagen, unter die Masse heben, mit Salz, Muskat und Petersilie abschmecken. Die Masse in eine befettete Frischhaltefolie einrollen, an beiden Enden zubinden und im Dampf garen. 100 g Erdbeeren fein würfeln, 50 g Zucker mit 30 g Butter karamellisieren, mit 2 cl Weinbrand und 1/8 l Rotwein ablöschen, dickflüssig einreduzieren. 10 g grüne Pfefferkörner und die Erdbeerwürfel darin schwenken. Damhirschkeule und Knödelschneiben mit Pfefferkörnern und glasierten Kohlsprossen arrangieren.

Das Rezept kommt vom Restaurant Presshaus Familie Haider, A-7142 Illmitz, Telefon 0043-2175-2730.

Neusiedler See

Zuckersüß

Das pannonsche Klima begünstigt den Botrytis-Pilz, der ganz besondere Weine hervorbringt

Sauternes und Barsac im Bordeaux, Tokay in Nordostungarn und die Region Neusiedler See im Burgenland, das sind jene drei Gebiete in der Welt, in denen man relativ verlässlich damit rechnen darf, dass Botrytis (Edelfäule) auftritt. Die Prädikatsweine höchster Konzentration sind möglich macht. Alois Kracher, Österreichs renommiertester Winzer und Süßweinspezialist, der im Dezember 2007 nach schwerer Krankheit gestorben ist, erinnerte an diese Tatsache, wann immer sich Gelegenheit dafür bot.
Zwei Bedingungen müssen erfüllt werden, um die „gute“ Botrytis zu bekommen. Der Pilz bewirkt, dass die Beerenhaut perforiert wird, Wasser verdunstet und die Inhaltsstoffe der Beere konzentriert werden. Der Botrytis-Pilz braucht warm-feuchtes Wetter und das zum richtigen Zeitpunkt, nämlich wenn die Traube ihren idealen Reifezustand erreicht hat. Treten diese Bedingungen zu früh ein, konzentriert der Pilz unreife Beeren mit viel Säure und wenig Zucker – das Ergebnis ist eher unerfreulich. Das Risiko eines Süßwein-Produzenten ist also hoch. Daher sind Süßweine in neun von zehn Fällen ein „Das haben wir auch“-Produkt. Auch Kracher, dessen Ruf auf einer je nach Jahrgang mehr oder weniger umfassenden Serie von hochwertigen Trockenbeerenauslesen („Kollektion“) aufbaute, hatte mehrere Standbeine. Zu einer Reihe von anderen Weinen, vom trockenen Rotwein bis zu Auslesen und Beerenauslesen, kam auch ein Weinhandel im Top-Premiumbereich, der in jenen Jahren als Sicherheit diente, in denen Botrytis einfach nicht möglich war wie zum Beispiel 2003, als durch zu trockenes Wetter die Trauben zwar vertrockneten, aber der Pilzbefall großflächig ausblieb.
„Die Besonderheit des Burgenlands ist vor allem die große Bandbreite“, er-

klärt Martin Pasler, Winzer in Jois an der Westseite des Neusiedler Sees, der in guten Jahren einen Süßweinanteil von etwa 70 Prozent an seiner Gesamtproduktion erreicht. Zur „Bandbreite“ zählen die Prädikatsausbaustufen: Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Eiswein, Strohwein, Ausbruch und Trockenbeerenauslese TBA (vom niedrigsten Zuckergehalt bis zur höchsten Konzentration). Sie werden wiederum unterteilt, ob Botrytisbefall notwendig ist wie für Beerenauslese, Ausbruch und TBA oder ob die Konzentration durch Eintrocknen wie bei Stroh- oder Schilfwein oder Ausfrieren des Was-

Das Frieren der Beeren in Kühllhäusern ist nicht gestattet

kers wie bei Eiswein erreicht wird. Laut Weingesetz ist für Eiswein in Österreich ausschließlich die Natur zuständig: Es braucht einige Tage bei mindestens minus sieben Grad. Das Frieren der Beeren in Kühllhäusern (Cryoxeraktion) ist dagegen nicht gestattet.
Auch die Rebsorten tragen laut Pasler zur Vielfalt bei. „Wo in der Welt gibt es so viele verschiedene?“ – von aromatisch schmeckenden Sorten wie Sámling (Scheurebe), Muskat-Sorten, Traminer, Riesling oder Sauvignon Blanc bis zu den „neutraleren“ Chardonnays und anderen Burgundersorten. Eine Besonderheit ist Welschriesling, der als trocken ausgebauter Wein vergleichsweise einfach, spritzig, frisch und nach Apfel schmeckt, aber im Prädikatsbereich hochkomplexe, würzige, intensive, langhele Weine mit guter Säurebase ergibt.
Eine Spezialität vom westlichen Seerufer ist der Ruster Ausbruch, dessen Pro-

duktionsweise sich nicht von jener hochwertiger TBAs unterscheidet, auch wenn das Weingesetz noch immer die traditionelle Ausbaueise mit Mostbeigaben beschreibt. Grundlegende Unterschiede findet man bei den Böden, den topographischen und klimatischen Gegebenheiten (Hügellandschaft) und den Rebsorten wie zum Beispiel Furmint, der auch für Tokajer verwendet wird und in Rust Tradition hat. Der „Cercle Ruster Ausbruch“, dem derzeit 13 Produzenten angehören, macht darüber hinaus noch stilistische Unterschiede: Ausbruch geht niemals in die höchsten Konzentrationen, sondern bewegt sich im unteren Bereich der TBA-Gradationen, weshalb der Wein auch eleganter sein kann.

Der Markt für Süßweine ist ein schwieriger. „Es steht und fällt mit der Person, die diese Weine verkaufen muss“, sagt Pasler. Leichter wird es, wenn Affinitäten bestehen. Entweder der Verkäufer ist ein Süßweinfan oder das jeweilige Land pflegt die Süßweinkultur wie zum Beispiel Frankreich oder Belgien. „wo kein gutes Essen ohne Süßwein ausklingt“. Österreich selbst gilt als schwierig, allerdings stieg sowohl bei Pasler wie auch bei Kracher der heimische Absatz in den vergangenen Jahren kontinuierlich. Gerhard Kracher, der den Weinaubenthof nach dem Tod seines Vaters weiterführt, sieht auch in einigen Ländern Ästens und in Osteuropa einiges Potential. „Man ist dabei, Süßweintrinken zu lernen.“

Der Süßwein vom „anderen Ufer“ des Neusiedler Sees war übrigens auch für den „Seewinkler“ Alois Kracher und seine Familie ein Anreiz. Gemeinsam mit Heidi Schröck, Süßwein-Königin, die Vorträge in der ganzen Welt hält und elf Jahre Chef des Cercles war, stellte er ein Projekt auf die Beine, das von Gerhard Kracher (wie übrigens alle Kracher-Aktivitäten) weitergeführt werden wird. Der erster „Ruster Ausbruch Schröck & Kracher“ aus den gemeinsamen Weingärten der beiden Familien aus dem Jahrgang 2006 wird 2009 auf den Markt kommen. *Luiza Schrampf*



In den malerischen Kellergassen befinden sich oft Presshaus und Lagerräume. Foto: Tourismusverband Purbach

In dem Bemühen der Winzer, besonders burgenländische Späthäubl zu erzeugen, kommt der Sorte Blaufränkisch heute und in Zukunft eine herausragende Rolle zu. Lange Zeit war der Ruster Winzer Ernst Triebauer der einzige, der diese zu starkem Wuchs und sauren Trauben neigende Sorte zu ausdrücklichen Rotweinen von internationaler Spitzenklasse zu überführen wusste. Sein fast burgundisch anmutender 1968er Blaufränkisch aus der über einem Kalkriff kultivierten Reife und Mariental ist bis heute Legende und liefert noch im Alter von 22 Jahren überzeugende, vor allem aber sehr vitale Argumente dafür, dass es einer der großartigen Rotweine ist, die der deutschsprachige Raum je hervorgebracht hat. Heute sind andere Blaufränkisch-Produzenten mit Triebauer auf einer Höhe: Josef Umathum, die Golsler Paul Achs und Hans Nittaus, Silvia Prieler aus Schützen am Gebirge, Günther Schönberger aus Mörbisch und auch Reinhold Kretzler in südburgenländischen Krusch-Schützen.

Einen gänzlich neuen Blaufränkischstil aber haben zwei andere Winzer entwickelt: Uwe Schiefer auf den eisentaligen Schieferböden des Eisenbergs im Südbur-

markt und Lutzmannsburg, seit 50 bis 100 Jahren in der Erbe wurzeln. Oben umgeben von Gebirgen und rauschenden Wäldern, aus Garsen Schieferböden emporragen, was am Eisenberg, einem der großen Terruirs Österreichs.

Mit ihren feinen, frischen und doch tiefgründigen Terruirsweinen haben Umathum und Schiefer zwar noch nicht die Österreicher überzeugt, wohl aber ein internationales Publikum. Und glücklicherweise zuletzt auch andere, vor allem blutjunge burgenländische Winzer inspiriert. So verdienen künftig auch die Blaufränkischen von Claus Preisinger (Gols), Michael Wenzel (Rust) und Hannes Schuster (St. Margarethen) Aufmerksamkeit. Insbesondere im Keller von Schuster reifen Blaufränkische aus alten Zagerdorfer Lagen heran, die er und Velich resiniert und zu Weinen verarbeitet haben. Sie sind in ihrer vielschichtigen und zugleich unerhört präzisen, subtilen und feinnervigen Art geradezu überwältigend. Wenn nicht alles täuscht, steht er in südburgenländischen die nächste, diesmal auch international durchschlagende Weinrevolution erst noch bevor. Und die wird dann auch St. Laurents und Grüne Veltliner zum Vorschein bringen, wie sie die Welt bislang nicht gekannt hat.

Blaufränkisch

Ohne Zweifel ist der seit Mitte des 18. Jahrhunderts für den südöstlichsten Teil des deutschsprachigen Raums nachgewiesene Blaufränkisch, der in Württemberg Lemberger heißt, die neben Spät- und Frühburgerder feinsten Rotweinsorte Mitteleuropas. Sie kann kraftvoll und dichte, aber auch betörend subtile und finessenreiche, in jedem Falle aber säurefreie Weine mit ungerüchlicher Tiefe, intensiver Frucht- und Waldbeerfrucht und faszinierender Würze hervorbringen. Abneigende Spätburgerder reagiert der spät bis sehr spät reifende Blaufränkisch empfindlich auf seinen Standort, den Jahrgang wie auch die Ausbaueise. Ist der Boden kalkreich und der Winzer feinfühlig, ist der Blaufränkisch von mineralischer Ausdruckskraft und Länge sowie betörender Finesse. Ist der Boden lehmig-tonig, ist er hingegen saftig und kraftvoll und von eher kühler Art. Kommt der Blaufränkisch von Schiefer, wird er gleichsam zum Riesling: Er vibriert am Gaumen, wenn er nicht gut ausgebaut ist. Wächst an einem warmen Standort, wird der Wein voluminös und schmeckt nach reifen Brombeeren und Cassis. Wächst er hingegen in der Höhe oder von Wald umgeben in einem eher kühleren Kleinklima, noch dazu auf kargen Böden, dann kann er feinfühlig und elegant sein wie Pinot Noir. Doch der Blaufränkisch ist nichts ohne seinen Winzer. Kann er das Düngen nicht lassen oder kultiviert die wuchskräftige Sorte in fruchtbaren Böden, dann benötigt er einen Satz Rebschere, um den Trieben Herr zu werden. Auch der Keller entscheidet über Wohl und Wehe: Wer aus dem Blaufränkisch einen international gefälligen, seiner Säure beraubten Schmelchler mit viel Holz, Schokolade und Langeweile machen will, kann das ohne weiteres tun. Wer hingegen weltweit einzigartige Weine mit wilder dunkler Frucht, aufregenden Gewürzen und feinnerviger Säurefrische erzeugen mag, geht vorsichtiger mit ihm um. Und gewinnbringend alles. *rein*



Das Burgenland ist gemessen an der Einwohnerzahl das kleinste der österreichischen Bundesländer. Es gehörte bis 1920 zu Ungarn. Das Burgenland verfügt über bedeutende Weinbaugebiete, mehr als 16 000 Hektar werden hier bewirtschaftet. Auch sonst lohnt ein Besuch in der Region, im Städtchen Rust (links) beispielsweise, oder in der Region um Purbach, die während der Kirsch- und Mohoblüte besonders reizvoll ist. Fotos: Tourismusverband Rust und Tourismusregion Purbach