

ROMANA
ECHENSPERGER

Von der
Freiheit den
richtigen **Wein** zu
machen

Biodynamisches
Winzerhandwerk
im Portrait



WESTEND

Romana Echensperger
Master of Wine

Von der Freiheit,
den richtigen Wein zu machen

Biologisch-dynamisches
Winzerhandwerk im Portrait

Mit Fotos von
Konstantin Volkmar

Einleitung

- 20
Warum ich dieses Buch geschrieben habe
- 22
Eine kurze Geschichte
der Landwirtschaft
- 36
Die Grundlagen der biologisch-dynamischen
Wirtschaftsweise
- 44
Richtlinien und Zertifizierung
- 46
Interview mit Dr. Alexander Gerber
von Demeter Deutschland
- 48
„Rezeptfreier Weinbau“
Dr. Georg Meissner im Portrait
- 50
„Die Übersetzer“
Biodynamie an der Universität Geisenheim

Anhang

- 278
Die biologisch-dynamischen
Präparate im Detail
- 280
Ein kurzer Exkurs zu kosmischen Rhythmen
- 282
Die Winzer
- 284
Quellen
- 288
Dank

Portraits

58
Auf der Suche
nach Freiheit
Franz Weninger

96
Der politische
Weingarten
Familie John

76
Eine Frage
der Ehre
*Alois und Clemens
Lageder*

118
Am Anfang war
das Gespür
*Peter Bernhard
Kühn*

136
Gönnen können
Bernhard Ott

154
Der Forscher
*Olivier
Humbrecht*

172
Der Individualist
Fred Loimer

188
Im Einklang mit
der Zeit
*Marie und Matthieu
Boesch*

204
Die verbindlichen
Rebellen
*Rita und Clemens
Busch*

226
Die Schatzsucher
Weingut
Dr. Bürklin-Wolf

246
Mit Glück aus der
Not heraus
Familie Saahs

262
Beseelte Präzision
*Michael Graf
Goëss-Enzenberg*



Schon lange bin ich fasziniert von der biodynamischen Wirtschaftsweise. Vor allem von den vielen leidenschaftlichen Landwirten und Winzern, die sich weltweit dieser Bewegung angeschlossen haben. Gerade die Rebe als mehrjährige Pflanze und die Traube mit ihren unzähligen Aroma- und Inhaltsstoffen sprechen besonders darauf an. In keinem anderen landwirtschaftlichen Produkt ist der Unterschied, den die biodynamische Wirtschaftsweise macht, so deutlich zu schmecken wie im Wein. Auch deshalb hat die Biodynamie in den letzten Jahren enorme Zuwendung erfahren. Es sind vor allem Spitzenwinzer, die sich neuerdings in großer Zahl dieser Methode verschreiben. Die Beweggründe dafür sind unterschiedlich, das Ergebnis ist eine wohl noch nie dagewesene Vielfalt. Daraus resultiert Wandel und Umbruch – nicht nur in der biodynamischen Weinszene. Dieses Buch wirft einen Blick auf diese Entwicklungen und beleuchtet die Biodynamie von verschiedenen Seiten. Wichtig war mir zudem, die geisteswissenschaftlichen Grundlagen der anthroposophischen Landwirtschaft, die oft missverstanden oder gar ins Lächerliche gezogen werden, zu veranschaulichen. Dabei hilft auch der unterschiedliche Zugang der Winzer zu diesem Hintergrund. Es zeigt, dass die Biodynamie kein Dogma ist, sondern von der Individualität lebt. Von der Vielfalt derer, die sich ihrer annehmen und jeden Tag weiterentwickeln.

Ich bin, gemeinsam mit dem Fotografen Konstantin Volkmar, ein Jahr lang unterwegs gewesen. Wir haben zwölf Winzerinnen und Winzer im deutschsprachigen Raum besucht und sie bei der Arbeit begleitet. Die Auswahl der Betriebe ist dabei nicht leichtgefallen. Mir ging es darum, eine gute Mischung aus großen und kleinen Weingütern zu finden, aus erfahrenen Betrieben und neu hinzugekommenen, aus Traditionsgütern und jungen Aufsteigern. So war es möglich, viele Blickwinkel auf diese Wirtschaftsweise einzufangen.

Ergänzt werden diese Portraits mit einem historischen Teil, der die Entstehung der Biodynamie geschichtlich einordnet. Ebenso war es mir wichtig, einen Blick auf die gängigen Zertifizierungen zu werfen. Dabei sollte es nicht um eine kleinliche Analyse gehen, wer nun die striktesten unter den strengsten Richtlinien befolgt, sondern welche Aufgaben Verbände haben. Dr. Georg Meissner kommt als Berater und Lehrer ebenso zu Wort wie die Wissenschaftler von der Universität Geisenheim, die seit Jahren einen biodynamischen Feldversuch begleiten.

Auf diesen Reisen entstand auch die Idee zu dem Titel. Denn ein Motiv, das alle Winzer mit zur Umstellung bewegte, war die Suche nach Freiheit. Sich unabhängig machen von den Empfehlungen der Agrarindustrie und den von der Industrie beeinflussten Weinbauschulen, von den Spritzmittel-Apps und dem Fax aus dem nächsten Labor. Und nicht zuletzt ging es um die Befreiung von der unterschwellig verbreiteten Angst, ökonomisch zu Grunde zu gehen, wenn man sich nicht an die konventionellen Bewirtschaftungsmethoden hält. Dass man, basierend auf eigenen Sinneseindrücken, selbständig Entscheidungen treffen kann und dabei auf die vielen industriellen Betriebsmittel verzichtet, haben sich viele Winzer erst mit der Biodynamie wieder zugetraut.

Einigen ging es auch um Freiheit von vorgegebenen Geschmacksprofilen, frei vom Druck, jedem gefallen zu müssen, frei von Messeterminen, das heißt, den Weinen die Zeit zu geben, die sie haben sollen. Freiheit wird dabei nicht als uneingeschränkt begriffen, sondern als Freiheit in Verantwortung. Insofern ist auch das Wort „richtig“ im Titel zu verstehen. Nicht als Gegenteil von falsch, sondern richtig für sich selbst, für die eigenen Möglichkeiten, die Mitarbeiter und Kunden sowie für die Scholle Land, die man gestalten darf.

Das Buch soll keine Opposition zur konventionellen Wirtschaftsweise darstellen. Mir geht es darum, den Blick zu erweitern. Die Ansätze der Biodynamie können die naturwissenschaftliche Sichtweise ergänzen, um die besten Lösungen für die zunehmenden Umweltprobleme zu finden, die in der Landwirtschaft, und dazu gehört auch der Weinbau, verursacht werden.

Romana Echensperger
Master of Wine

Auf der Suche nach Freiheit



① **Franz Weninger**
Weingut Weninger, Horitschon,
Mittelburgenland



Ein winterlicher Blick auf die Lagen rund um Horitschon.

Wer eine Weinreise ins Burgenland unternimmt, landet meistens in Gols direkt am Neusiedlersee. Hier rührt sich was. Berühmte Weingüter reihen sich aneinander, schicke Restaurants laden ein, und man nächtigt in durchdesignten Hotels. Wer das Weingut Weninger besuchen will, muss weiterfahren. Erst einmal den Siegggrabener Sattel überqueren, einen Höhenzug, der das prominente Nordburgenland vom bäuerlich geprägten Süden trennt. Dann fährt man auf holprigen Landstraßen ein Stück durch Ungarn, um endlich im beschaulichen Horitschon zu landen. Hier hatte man lange Zeit seine Ruhe vor allzu geschäftigem Treiben. Denn die Schnellstraße nach Wien wurde erst Ende der 1980er Jahre fertig, und vor noch gar nicht langer Zeit endete die Welt am „Eisernen Vorhang“, an der Grenze zu Ungarn.

Die weite ungarische Ebene wirkt im Winter noch endloser.



Kultur und Landschaft sind eigenwillig. Während der Blick von Sopron aus über die endlose ungarische Ebene schweift, wird es in Horitschon wieder etwas hügeliger. Die Einflüsse Mitteleuropas treffen hier aufeinander. Hier wird deutsch, im Nachbarort kroatisch und keine zehn Autominuten weiter ungarisch gesprochen. Lange Zeit hatte man eine gemeinsame Geschichte. Bis die große Weltpolitik in den Wirren des 20. Jahrhunderts Grenzen zog und Menschen und ihren Kulturraum unerbittlich trennte. Vielleicht auch deshalb haben die Menschen ein ganz eigenes Gemüt. „Wir haben die Ruhe weg. Probleme werden ausgesessen, bevor man sich über etwas aufregt, was man eh nicht ändern kann“, beschreibt Franz Weninger die Mentalität hier.



Franz Weninger hat seine eigene Idee vom Blaufränkisch.



Wer Weningers Social-Media-Kanäle checkt, merkt allerdings, dass es mit der burgenländischen Ruhe schnell vorbei sein kann. Denn für seine Überzeugungen tritt er ein, provoziert und scheut keine Diskussion. So hat er mit seiner Aktion „Rage against the machine“ eine Riesenwelle losgetreten.

Angefangen hat das 2017 mit einer Diskussion auf Facebook zum Thema Maschinenlese und seinem Plädoyer für die Hand- und gegen die Maschinenlese. Darauf entbrannte eine dieser berüchtigten Schlachten, die oft wenig sachlich geführt werden. Das ORF-Fernsehen berichtete darüber, und eine Weinzeitung verkündete stolz, dass sieben der von ihr gekürten zehn besten Weine mit der Maschine gelesen wurden. Selbst Franz Weningers Sohn lernte in der Schule, dass die Lesemaschine die Zukunft ist und die Handlese unter der Überschrift „früher“ läuft. Tenor: Wer sich die körperlich beschwerliche Arbeit der Handlese heute noch antut, ist ein fortschrittsfeindlicher Trottel.

Es ist immer diese eigenartige Mischung aus Ignoranz und Abwerten, die leider jeder aushalten muss, der auf die Schattenseiten des vermeintlichen Fortschritts blickt. „Mag sein, dass das Abschlagen der

Beeren durch die Maschine heute so schonend ist und es für die Weinqualität kein Problem darstellt. Aber Wein ist ein kulturelles Produkt“, erklärt Franz Weninger. „Die Lese ist eine besondere Zeit im Jahr für unsere Dorfgemeinschaft. Die Leute nehmen sich frei, die Pensionisten erzählen Geschichten, beim Essen sitzt man zusammen und trinkt einen Spritzer. Während der Lese wühlt es zwischen den Rebzeilen, und ich kann mir vorstellen, dass selbst die Reben das lieben.“ Wie wenig emotional ist da im Vergleich das monotone Geräusch einer Lesemaschine, die einsam durch die Rebzeilen fährt.

„Wenn wir Wein immer weiter industrialisieren, werden wir dort enden, wo der industrielle Ackerbau heute ist.“

Das Arbeiten mit der Lesemaschine ist zweifellos unkomplizierter, schneller und billiger. Sicherlich haben viele Winzer gute Gründe, mit der Maschine zu ernten. Entweder weil sie kein Personal mehr für die Handarbeit finden oder weil es ökonomische Zwänge gibt. Aber es geht dabei auch ein Stück Kultur verloren. „Wir arbeiten in einem Teil der Landwirtschaft, dessen Produkte heute noch Wert haben“, erklärt Franz weiter. „Wenn wir den Weinbau immer weiter industrialisieren, werden wir dort enden, wo der industrielle Ackerbau heute ist. Wachsen oder weichen, heißt dann die Devise. Richtlinien bestimmen das eigene Tun, man wird zum Förderungsempfänger und zum Stimmvieh der Politik degradiert. Ein stolzer freier Bauer sieht anders aus.“

„Wir brauchen auch mal populistische Aussagen, um Gehör zu bekommen und Bewusstsein zu schaffen.“

Natürlich ist „Rage against the machine“ ein plakativer, vielleicht auch plumper Slogan. Das weiß Franz Weninger. „Wir brauchen aber auch mal populistische Aussagen, um Gehör zu bekommen und Bewusstsein zu schaffen, und wir müssen versuchen, die Herzenswelt der Menschen zu treffen.“ Unbeeindruckt von seinen Kritikern ließ er ein hipbes Logo designen, druckte es auf T-Shirts und verkaufte es zum Selbstkostenpreis an Freunde und Kollegen. Winzer, die der Maschinenlese ebenso kritisch gegenüberstehen, haben sich der Aktion mittlerweile angeschlossen. Unzählige Instagram- und Facebook-Posts zeigen, wie sie die T-Shirts während der Ernte tragen.

Auch auf verschiedenen Podiumsdiskussionen hat Franz Erfahrung mit ordentlich Gegenwind. Wenn er beispielsweise mit hochangesehenen Önologieprofessorinnen und -professoren über seine Kellerphilosophie diskutiert. „Die konventionelle Wissenschaft kann dich sprachlich schnell ausschalten. Da kann ich nicht mithalten“, gibt er zu. „Abseits kann man ein Glas Wein zusammen trinken. Aber auf dem Podium ist es wie in einer politischen Kampfarena. Da wird deren Ding gepredigt. Dann stellen sie dich ins Lächerliche, indem sie die Biodynamie auf das Kuhhorn reduzieren. Da bist du der Spinner.“

Dabei wäre es durchaus ratsam, den weniger rhetorisch gewandten Praktikern zuzuhören. Schließlich gibt es heute eine Vielzahl von hochdekorierten

Winzern, die individuelle Weine erzeugen wollen und dabei ganz andere Erfahrungen machen als die, die in den Lehrbüchern stehen.

So war es auch bei Franz Weninger. Er ist über die Kellertechnik zur Biodynamie gekommen. Nach seinem Weinbau- und Kellertechnikstudium ist er auf Wanderschaft gegangen. Der Weg führte ihn auch nach Kalifornien. Dort fiel ihm auf, dass die Winzer oftmals einen Weinstil nur kopierten. Die Rotweine waren nach Bordeaux-Vorbild bereitet, und Chardonnay sollte nach Burgunder schmecken. Von eigenen Ideen war man weit entfernt. „Ich dachte erst, Gott sei Dank, ich habe mein Weingut in Europa, da ist das ja alles anders“, lacht Franz Weninger. Wieder zu Hause sah er allerdings, dass im Keller die gleichen Hefen, Enzyme und Tannine der gleichen Firmen eingesetzt wurden wie in Kalifornien. Auch der Ausbau im kleinen und neuen Holzfass „Barrique“ wurde genauso gehandhabt wie jenseits des Atlantiks. Ein staatlich finanzierter Önologe hatte die Winzer im Burgenland dahingehend beraten und ihnen das damals global gültige Rezept für „modernen Wein“ übergestülpt. Franz Weninger wollte das nicht.

*„Wer ohne Zusätze im Keller arbeitet,
muss schon mal einen Teil seiner Weine
dem Essiggott opfern. Na und?“*

Barrique, Tonneaux, Amphore und Betonei werden teilweise für den Ausbau verwendet.



Kompost ist bei Franz Weninger eine Mischung aus Biokohle, Grünschnitt, Trester, Rindermist und natürlich biologisch-dynamischen Präparaten. Eine kleine Gabe unter den Stock zusammen mit Gründüngung reicht, um die Reben mit ausreichend Nährstoffen zu versorgen und das Bodenleben zu aktivieren.

Den ersten Schritt machte er im Jahr 2000. Er vergärte die Weine wieder mit Naturhefen und ohne Zusätze. Was gar nicht so einfach war, da man im Weingarten mit Pestiziden arbeitete und jahrelang Reinzuchtheferen verwendete. „Manche Weine sind gelungen, aber ich habe auch 4000 Liter Pinot-Noir-Essig produziert“, gibt Franz Weninger zu. Das hat natürlich wehgetan, aber war eben auch eine wichtige Erfahrung. Wenn man so arbeitet wie er, gibt es keine Sicherheit mit doppeltem Boden. „Da muss man schon mal einen kleinen Teil seiner Weine dem Essiggott opfern. Na und?“ Er machte sich jedenfalls auf die Suche, wie es besser gehen könnte.

Im Jahr danach bekamen Reben in einer seiner Spitzenlagen Stiel lähme. Beim Einsetzen der Reifephase verkümmert dabei das Stielgerüst der Trauben und kann die Beeren nicht mehr mit Wasser und Nährstoffen versorgen. Schließlich trocknen die Beeren ein und fallen zu Boden. Stiel lähme bedeutet einen großen Verlust an Qualität und Ertrag. Der hinzugezogene Berater schickte ein paar Blätter und Triebspitzen der betroffenen Reben ins Labor zur Analyse, und bald war die Ursache Magnesiummangel ausgemacht. Einen Monat später kam allerdings die Analyse der Bodenprobe ins Haus geflattert. Deren Resultat: viel zu viel Magnesium im Erdreich.

Der Berater empfahl Franz unbeeindruckt Magnesium als Blattdünger. Zweimal im Jahr sollte er nun ein Gel kaufen und auf die Blätter auftragen.

Die Reben könnten das im Boden überschüssige Magnesium über die Wurzeln nicht aufnehmen, so der Berater. „Das soll also die einzig mögliche Lösung sein? Die Traube kann sich nicht selbst ernähren, hängt am Schläucherl, und soll dort dann ein Leben lang bleiben?“ Daraufhin fing Franz an, sich mit Biobauern zu unterhalten. Die rieten ihm zur Gabe von Kompost sowie zu Gründüngung – und siehe da, die Stiellähme trat nie mehr auf.

„Zu meiner Zeit an der Weinbauschule war der Boden nur der Nährstoffmittler.“

Er belegte die ersten Kurse in der Region und stellte seinen Weinbau auf biologische Wirtschaftsweise um. „Bei den Bios wurde für mich zum ersten Mal der Boden als lebendige Struktur gedacht. Das hat es an der Weinbauschule nie gegeben. Boden war damals einfach der Nährstoffmittler. Dann hat man gelernt, welche Nährstoffe die Reben brauchen, und fertig“, erzählt er. Und jetzt lernte er außerdem, dass das vielbesungene burgenländische „laissez faire“ nicht der schlechteste Ratgeber ist. „Der Bioberater empfahl meinem Vater und mir die Biermeditation“, lacht Franz. Der Tipp: Wer in den Weinberg fahren will, soll zuerst im Wirtshaus haltmachen und ein Bier trinken. Wenn die Arbeit danach immer noch wichtig ist, soll man in den Berg. Wenn nicht, dann bleibt man sitzen und trinkt noch ein Bier.

Natürlich muss ein Weinberg gepflegt und gerade im Bioanbau besonders akkurat beobachtet werden. Aber auf blinden Aktionismus kann man verzichten. „Oft fahren die Winzer mit dem Traktor durch die Weinberge, weil ihnen langweilig ist, die Frau zu Hause grantig ist oder noch schlimmer: der Nachbar einen für faul hält.“ Dann ist es besser, im Wirtshaus zu sitzen, anstatt den Boden zu verdichten.

Mit dem Bioanbau wurde Franz allerdings auch nicht wirklich glücklich. „Mich störte die Verbotskultur. Das darfst du nicht und das nicht.“ Zudem verbleibt die Denkweise im gleichen System, ähnlich wie bei der konventionellen Bewirtschaftungsmethode. So hat der Bioberater ihm den Biopflanzenschutz als weniger wirksam vorgestellt und geraten, halt einfach öfters zu spritzen. Im Jahr 2005 kam dann der Rückschlag. Es gab viel Regen, und aus Angst, der biologische Pflanzenschutz würde nicht ausreichen, hat er noch einmal systemische Spritzmittel verwendet und sich wie der größte Versager gefühlt.

Als sich dann einige österreichische Winzer zusammentaten, um gemeinsam mit dem versierten biodynamischen Lehrer Dr. Andrew Lorand neue Wege zu gehen, schloss er sich an. „Andrew war immer ein Lehrer und kein Berater. Er hat die Theorie erklärt und uns ermutigt, Probleme selbst zu lösen.“ Unabhängig zu werden von externem Wissen – das hat ihm von Anfang an gefallen. Zusammen in der Gruppe haben sie sich dann herangetastet an die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise, Verschiedenes ausprobiert. „Du kannst mit den Präparaten arbeiten, mit den verschiedenen Tees – ich hatte auf einmal das Gefühl, dass ich mehr Möglichkeiten habe als im Bioanbau“, erzählt Franz. „Auf einmal merkst du, du hast urstarke Mittel in der Hand und kannst mit ganz einfachen Sachen eine Wirkung erzielen.“ Auch die Schriften von Rudolf Steiner haben sie mehrfach zusammen gelesen. „Ehrlich, du verstehst die Hälfte nicht. Aber diese Sprache, das bringt dich alles zum Nachdenken. Du lernst wieder

zuzuhören. Du gelangst in eine Art Meditation und lernst, dich wieder auf deine Intuition zu verlassen. Das Lesen von Steiner verändert dich“, erklärt er.

„Diese ganze Spiritualität, dieses nicht-wissenschaftlich nachgewiesene Wissen, hat mir sehr geholfen, wieder zu innerer Ruhe und Freiheit zu gelangen.“

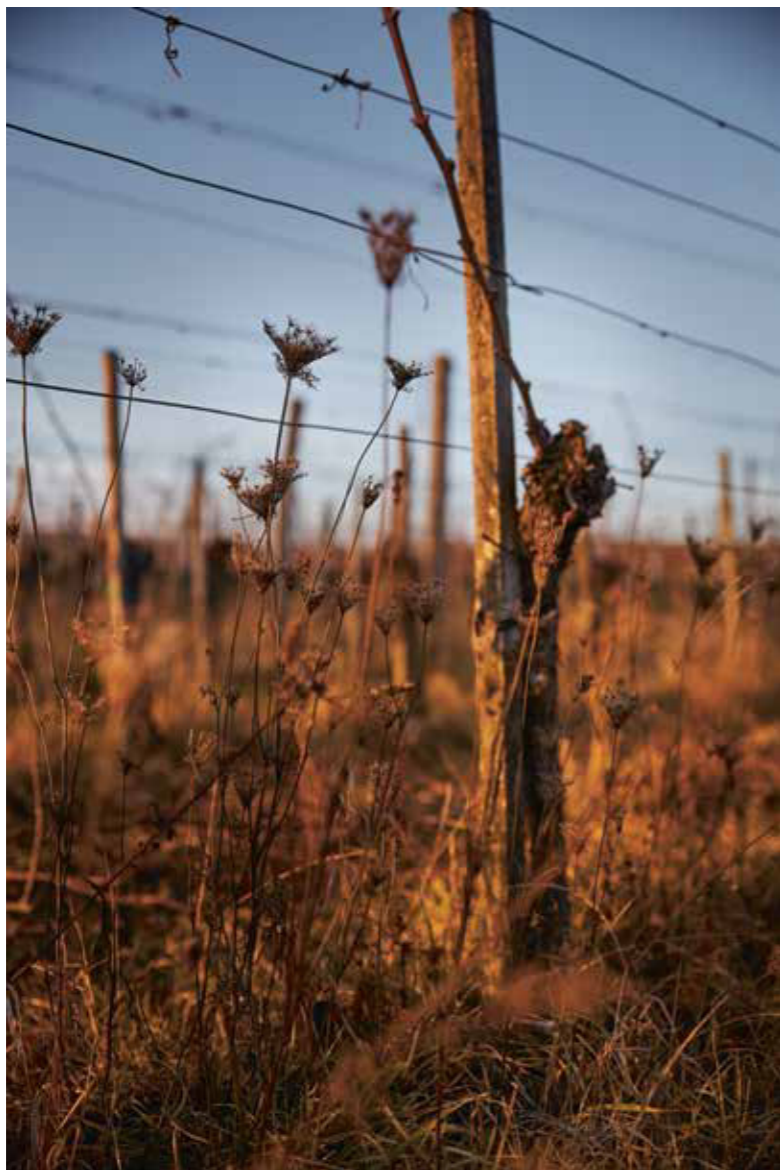
Der geisteswissenschaftliche Überbau der Biodynamik und nicht zuletzt die Gemeinschaft und der Austausch mit den Kollegen haben ihm geholfen, die Angst vor Fehlern und ökonomischem Verlust zu überwinden. Sich zuzutrauen, dass man eigenständig und durch aufmerksames Beobachten und das Verlassen auf die eigenen Sinneseindrücke die richtigen Entscheidungen treffen kann. Ganz ohne Labor, Spritzmittel-App und externen Berater. Das Denksystem der konventionellen Landwirtschaft hinter sich zu lassen und frei im Handeln zu werden. „Heute habe ich keine Angst mehr vor Regen und dass mir dann eine Pilzkrankheit die ganzen Trauben auffrisst. Meine Reben haben die Präparate, die wachsen wunderschön, ich weiß, dass ich ein gesundes System habe.“

Im Weingarten herrscht die Devise: so viel wie nötig und so wenig wie möglich. Dabei definiert er das Nötige auf seine Art. Wie in frühen Zeiten erntet er im Schnitt ca. 25 Hektoliter pro Hektar. In Österreich üblich ist heute laut offizieller Statistik etwa das Doppelte, in Deutschland im Schnitt das 3,5-Fache. Doch Franz reicht der relativ geringe Ertrag. „Meine Weinberge in Ungarn habe



ich günstig gekauft, alles andere ist abbezahlt, ich muss nicht alles rausholen“, sagt er. Zweifellos ein Luxus, den es in vielen Weinbaugebieten wie etwa der Wachau oder Südtirol nicht gibt. Da herrscht aufgrund exorbitanter Grundstückspreise ein ganz anderer wirtschaftlicher Druck. Für mehr Ertrag müsste er mehr Gründüngung sowie Kompost einbringen und dann aufgrund der höheren Wüchsigkeit der Reben wieder mehr Biopflanzenschutz betreiben. Das will er nicht.

„Früher wollte ich mit 30 einen Porsche fahren. Heute sind meiner Frau und mir solche Dinge wurscht.“



Auch im Winter wirkt die Begrünung reizvoll und bietet übrigens vielen Insekten eine Möglichkeit zum Überwintern.

Mit in die Bilanz fließen die Ersparnisse durch die ökologische Wirtschaftsweise ein. „Die Mittel für konventionellen Pflanzenschutz kosten im Burgenland etwa 1500 Euro pro Hektar. Bei Bio bin ich mit ca. 80 Euro pro Hektar dabei“, rechnet er vor. „Außerdem haben wir früher bei unserer Betriebsgröße für die ganzen Zusätze im Keller ca. 8000 Euro ausgegeben. Das ist weggefallen.“ Bei mehr Ertrag müsste er zudem in die Vermarktung investieren. „Noch mehr Messen besuchen und reisen. Weg von daheim. Nein danke.“ Was nötig ist, bestimmt aber auch die innere Einstellung. „Früher wollte ich mit 30 einen Porsche fahren. Heute sind meiner Frau und mir solche Dinge wurscht.“ Kurzum, mit seiner Ernte sind die Reben und die Wirtschaftlichkeit des Weingutes offenbar in optimaler Balance. Auch das ist Freiheit.

„Weinbereitung ist Kulturwissenschaft und keine Naturwissenschaft.“

Seinen Keller hat er mittlerweile komplett umgestaltet. Seit zehn Jahren hat er zum Beispiel kein Barrique mehr gekauft. „Wenn wir die Weine verkostet haben, hat jedes Fass anders geschmeckt. Im Prinzip haben wir immer nur das Fass verkostet und nicht den Wein. Das hat mich genervt.“ Auch die Gärbehälter stellt er infrage. Jedes Material und jede Form bestimmen beispielsweise den Temperaturverlauf während der Gärung und haben damit Einfluss auf die Aromenentwicklung und Extraktion von Gerbstoffen.

Nach Experimenten mit Holzgärständern und Amphoren hat er sich auf den Betontank zurückbesonnen. Auch weil der Großvater die Weine in damals noch sehr primitiven Zementbehältern vergoren hat. Beton konnte man damals selbst anrühren, und es war dadurch das günstigste Material. „Mein Vater hat die dann alle rausgestemmt. Beton war das Zeichen für den armen burgenländischen Bauern, und wir wollten nicht mehr arm sein“, erzählt er. So kamen und gingen die diversen Moden im Kellerequipment. Auch ein bisschen abhängig davon, wo die Winzerexkursionen gerade hingingen.

So wurde in den 1980er Jahren der blitzblanke Stahltank mit perfekt steuerbarer Temperaturregelung aus Deutschland angeschafft, zehn Jahre später die Holzgärständer, wie man sie aus Frankreich kannte, und eine Dekade danach Tonamphoren. Ein Trend, der aus Georgien herüberschwappte und von dem jeder tätowierte Hipster-Sommelier von New York bis Adelaide schwärmte. „Mir ist da klar geworden, dass die Weinbereitung eine Kulturwissenschaft und keine Naturwissenschaft ist“, erklärt Franz. „Die Deutschen machen anders Wein als die Franzosen, in Georgien geht man wieder einen ganz anderen Weg. Wichtig ist doch, was unsere Idee ist.“

Wenn ihn ein Praktikant fragt, wo denn jetzt der Unterschied zwischen den einzelnen Gärbehältern liegt, schickt er ihn zum Waschen rein und fragt danach, wie es sich angefühlt hat. Holz bringt Wärme, Stahl die Kühle und Beton die Sicherheit. Im Zementtank bleibt die Temperatur in der Gärmasse konstanter und gleichmäßiger verteilt. Rotweine, die darin vergoren werden, präsentieren sich fruchtiger und weniger extrahiert. Außerdem ist die Pflege deutlich einfacher als beim Holzgärständer. „Ich muss da nichts nasskonservieren mit Wasser, Schwefel, Zitronensäure – und dann tropft wieder was raus. Beton wasche ich einmal aus, lass es austrocknen, und nächstes Jahr nutze ich es wieder.“ Die Handhabung ist



Der Großvater vergärte den Blaufränkisch in Zementtanks. Franz ist wieder darauf zurückgekommen.

auch viel praktischer als bei den Amphoren, in die man reinsteigen und die Maische mit der Schaufel rausschippen muss. „Bei der ersten ist das noch lustig, aber nach zehn reicht es dir.“ Für ihn ist das unnütze Arbeit und Zeit, die der Qualität der Weine nichts bringt. In Zukunft wird komplett auf die Betontanks gesetzt, weil es seinem Weinstil entgegenkommt und praktisch ist. „Für mich habe ich dadurch wieder ein Stück Freiheit gewonnen.“

„Ich habe mit der Biodynamie gemerkt, dass ich immer besser werde, je weniger Werkzeug ich habe.“

Sein Vater ist mit konzentrierten und deutlich mit Barriquearomen ausgestatteten Blaufränkisch bekannt geworden. Das war damals die Zeit nach dem Weinskandal, bei dem im Jahre 1985 Winzer aus Deutschland und Österreich auflogen, die dünne Weine mit Glykol gepanscht hatten. Diese Maßnahme sollte die Weine süßer und aromatischer wirken lassen.

Damals wollte man unbedingt Abstand von allem gewinnen, was lieblich, aber auch leicht war. Für Franz ist Blaufränkisch allerdings ein mittelschwerer Rotwein, der eben ohne Barrique auskommt und somit auch besser die Lagen zeigen kann.

„Ich habe mit der Biodynamie gemerkt, dass ich immer besser werde, je weniger Werkzeug ich habe“, sagt Franz. So war es auch bei den Pflanzenschutzmitteln, die im systemischen Bereich mit irgendwelchen Fantasienamen daherkommen und aus vielen Wirkstoffen bestehen. „Am Ende weißt du nicht, was hat jetzt gewirkt. Du haust blind einfach alles drauf. Die einzige Information ist das Spritzmittelheft des Herstellers.“ Für ihn ist es deshalb klarer, mit den wenigen Biomitteln zu arbeiten. So ist es auch im Keller und mit dem Weglassen von Zusätzen. „Du siehst den Wein. Das Drumherum ist weg“, ist seine Devise.



Für den Ausbau der Spitzenlagen dienen große alte Holzfässer, die keinen Geschmack mehr abgeben. Ziel ist es, für jede Lage ein eigenes Fass zu definieren.

„Vor der Biodynamie habe ich nicht mit dem Mond gearbeitet. Heute sehe ich, wie der Mond zum Beispiel mein Verkostungsempfinden verändert.“

Auch hat er aufgehört, die Weine während der Fassreifung ständig zu verkosten. „Das macht mich verrückt“, gibt er zu. Denn bei der Art der Weine eröffnet sich ein Feld, das man nicht immer wissenschaftlich verstehen kann. „Da gibt es Phänomene, dass sich ein Essigstich verflüchtigt. Das geht eigentlich nicht, aber ich erlebe das so.“ Oft verkostet er einen Wein, findet ihn komisch und kommt nach ein paar Tagen noch einmal, und alles ist gut. Für ihn hat das auch was mit Mondphasen zu tun. „Vor der Biodynamie habe ich nicht mit dem Mond gearbeitet. Heute sehe ich, wie der Mond zum Beispiel mein Verkostungsempfinden verändert.“ Wenn also ein Wein bei Neumond zu straff schmeckt und nur nach Schwefelverbindungen wie faulen Eiern riecht, macht ihn das nicht mehr nervös. Früher hätte er angefangen zu filtrieren, zu belüften und zu schwefeln. Heute kostet er einfach zwei Wochen später bei Vollmond noch einmal. „Da lernst du zu vertrauen und zu warten. Ich klopfe auf Holz und weiß, in 90 Prozent der Fälle geht es gut. Wenn man das kapiert hat, ist man einen Schritt weiter.“



Mittlerweile gibt es 13 Schafe, die frei in den Weingärten herumlaufen können.

Die Biodynamie hat ihn auch persönlich verändert. Er ist selbstbewusster im Handeln geworden und macht nicht mehr alles mit, was man als vermeintlicher Spitzenwinzer tun müsste. So reicht er kaum noch Weine bei Wettbewerben oder bei Weinführern zur Bewertung ein. Er will dieses Hoch und Runter nicht mehr. „Früher ist mir der Erfolg bei hohen Punktzahlen für meine Weine schnell zu Kopf gestiegen. Kritik dagegen hat mich immer aufgefressen und total verunsichert“, gibt Franz zu. Die Biodynamie hat ihm Demut, aber auch echtes Selbstvertrauen gelehrt. Er macht seinen Wein mit seinen Ideen auf seiner Scholle Land. Er weiß, dass es genug Menschen gibt, die gerade das schätzen. Jedem muss er nicht mehr gefallen. „Heute gibt es nicht mehr diese extremen Höhen und Tiefen. Das ist das schönere Lebensgefühl.“ Auch das ist die Freiheit, die Franz Weninger immer gesucht hat.

Winter ist die Zeit der Ruhe, der Einkehr und des Rebschnitts.



Die Weine

Franz Weninger besitzt Weinberge in Österreich und in Ungarn. Er hat exzellente Weißweine, aber die Hauptrolle im Betrieb spielt der Blaufränkisch, der in Ungarn Kékfrankos und in Deutschland Lemberger genannt wird. Ganze 70 Prozent sind mit dieser Sorte bestockt. „Der Blaufränkisch ist ein munterer Geselle“, beschreibt Franz das Wesen dieser Rebe. Wie viele autochtone Rebsorten neigt auch der Blaufränkisch zur Bäuerialichkeit und kann schnell rustikal wirken. Das hat besonders mit dem Zusammenspiel von kernigem Tannin und relativ hohen Säurewerten zu tun. Die Säure kann den Gerbstoff dann schnell ruppig wirken lassen. Auch deshalb sieht Franz den Blaufränkisch als mittelgewichtigen Rotwein, bei dem er niemals so viel Gerbstoff extrahieren würde, wie man es vielleicht bei einem Bordeaux machen würde. „Ich will wie der Großvater trinkfreudige Blaufränkisch-Weine machen“, ist seine Devise. Dafür steht ihm mit den Weinbergen Dürrau, Saybritz, Steiner und Kalkofen ein jeweils einzigartiges Terroir zur Verfügung.



2017 Fehérburgundi / Soproni Pinot Blanc Ungarn

Der Weißburgunder stammt hauptsächlich von einer von Wald umgebenen und daher kühleren Lage. Er liegt 1,5 Jahre auf der Hefe. Erst kurz vor dem Abfüllen wird etwas Schwefel dazugegeben. Das lange Hefelager stabilisiert den Wein auf natürliche Art und Weise. „Hefe ist die Mutter des Weins. Die Gärung die Geburt und das Hefelager die Stillzeit, bei der die Abwehrkräfte gestärkt werden“, erklärt Franz. Der Wein wirkt fein und duftig. Es zeigen sich Aromen von Birnen, Birnenschale, Hefe und weißem Mandelmus. Am Gaumen wirkt er zart, verspielt und cremig. Das Finish ist angenehm trocken.

2017 Hochäcker / Blaufränkisch

Der Hochäcker ist eine der ältesten Weinberge in Horitschon. Die Böden sind lehmiger, fruchtbarer, und der Untergrund ist mit Eisen durchsetzt. Hochäcker ist der beliebte Einstieg in die Welt des Blaufränkisch beim Weingut Weninger. Die Weine fallen saftiger sowie fruchtiger aus und sind daher auch früh zugänglich. Der Hochäcker verströmt einen intensiven Duft von Kirschfrucht, Hagebutte, Walderdbeeren, Minze und pfeffriger Würze. Der Wein ist trocken, zeigt am Gaumen eine saftige Fruchtsüße und hat die für Blaufränkisch typische erfrischende Säure. Feiner Gerbstoffbiss, mit 12,5 Prozent Alkohol mittelkräftig und ein langer Nachhall runden den Hochäcker ab.



Ein kunstvoll gestalteter Kalkstein ziert die Lage Kalkofen.

2017 Steiner / Blaufränkisch

Die Lage Steiner in Sopron liegt im südwestlichen Winkel des Neusiedlersees, leicht nach Osten geneigt. Laut der ungarischen Lagenklassifizierung von 1680 wurde der Steiner als bester und teuerster Weingarten von ganz Westungarn bezeichnet. Der Boden ist von kargem Gneis und Glimmerschiefer geprägt. Das macht den Boden durchlässig, trocken und warm. Das Bukett des hiesigen Weins wird zunächst gänzlich von Würze dominiert. Es zeigen sich Kräuter der Provence, rotes Paprikapulver, Piment und feuriger Chili. Langsam schälen sich auch Fruchtaromen heraus, die an Himbeeren, Sauerkirschen wie auch an Hagebutte erinnern. Der Wein verändert sich ständig im Glas. Am Gaumen zeigen sich mittelkräftige und durchaus zupackende Tannine, die ein körniges Gefühl im Mund hinterlassen. Hinzu kommen Salzigkeit, Pfeffervürze, Rassigkeit und ein endlos langer, zupackender Nachhall.

2016 Dürrau / Blaufränkisch

Mit 80-jährigen Reben ist dies der älteste Weinberg im Weingut. „Das ist der genetische Schatz. Von diesem Weinberg vermehren wir Rebstöcke für Neuanlagen.“ Die Reben wachsen auf schwerem Ton, die Weine haben viel Wucht und Dichte. Der Vater Weninger hat den Wein immer sehr kräftig und konzentriert gemacht. „Diese Lage habe ich am längsten nicht verstanden. Mit den Weinen konnten wir

damals alle kräftigen Bordeaux schlagen.“ Der Wein ist sehr tiefgründig und braucht Zeit im Glas. Langsam schälen sich Aromen von Heidelbeeren, Holundersaft, Piment, Zimtrinde, Fichtensprossen und ein feiner Lavendelton heraus. Am Gaumen schmeckt man die unvergleichlich natürliche Konzentration, wie sie nur alte Reben hervorbringen. Die Tannine sind zu einem sehr feinen Gewebe versponnen, die den Mund angenehm auskleiden. Die frische Säure sorgt für den nötigen Lift im Finish und bringt noch einmal die Fruchtaromen zum Leuchten.

2017 Kalkofen / Blaufränkisch

Umsäumt von Maulbeerbäumen, die im 18. Jahrhundert für die Seidenraupenzucht gepflanzt worden sind, liegt diese Südlage auf 360 Meter Seehöhe. Sie befindet sich in Ritzing und ist damit der westlichste Weingarten des Mittelburgenlandes. Es ist die kühlfste Lage im Portfolio von Franz Weninger. Der Boden ist vom Kalk geprägt und gibt dem Wein eine besonders klare und helle Beerenfrucht mit auf den Weg. Im Glas entfalten sich Aromen von Heidelbeer-Muttersaft, Holunder, Salbei, Rosmarin und Wacholder. Am Gaumen zeigt sich ein feiner Fruchtschmelz, perfekt balanciert mit angenehm frischer Säure und feinkörnigem Tannin. Im Nachhall schmeckt man florale Noten von Heckenrose und Lavendel.

