

DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIEßEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

Tegernsee

Jetzt an Bayerns schönsten See!



Alle Hotels
und Restaurants
getestet
und bewertet

GASTRO
AWARDS
2020

KOCH DES MONATS

Tobias Bätz: Das Alter Ego
von Alexander Herrmann

WACHAU

Neue Weine
im Donautal

HERBST GEMÜSE

Rezepte mit Seafood,
Geflügel und mehr

Große Namen, große Gewächse: Die österreichische Wachau gehört zur **Champions League** der Weinwelt. Eine junge Generation aus Quereinsteigern, Gründern und Erben der Stars setzt neue Maßstäbe – und auf Topqualität. Nichts wie hin!

AUFBRUCH IN DER WACHAU

TEXT ALEXANDER RABL FOTOS JOERG LEHMANN

WEISSENKIRCHEN an der Donau bietet mit steilen Lagen beste Bedingungen für den Weinbau



DER WEG FÜHRT STEIL NACH OBEN: Vater und Sohn Alzinger pflegen und bewirtschaften wertvolle Terrassen in Unterloiben

FOTOS: HERBERT LEHMANN, GÜNTER STÄNDL/LAIF

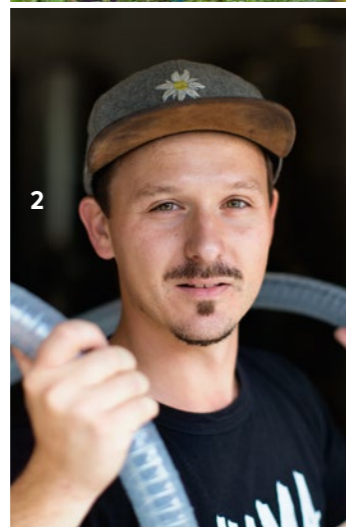
D

Die Wachau ist Österreichs Ass: Die liebevolle Landschaft mit den Klöstern und Marillen, den Steillagen und idyllischen Orten ist UNESCO-Weltkulturerbe – und punktet außerdem mit den berühmtesten Weinen des Landes. Gerade einmal gut 20 Kilometer beiderseits der Donau erstreckt sich die Region zwischen Melk und Krems. Aber bei den Namen der Legenden nicken Weinfans von Wien bis New York andächtig: Hirtzberger, Jamek, Pichler, Prager, Knoll – die großen Meister von Grünem Veltliner und Riesling stehen für fruchtig-elegante wie füllig-barocke Weine, wahre Monumente oftmals, geprägt von der Edelfäule Botrytis.

Nun holt eine junge ehrgeizige Generation auf, neue Lagen werden erschlossen oder wechseln die Besitzer, der Klimawandel bringt neue Chancen für Parzellen, die bisher (buchstäblich) im Schatten lagen. Töchter und Söhne der Klassiker zeigen eigenes Profil, Quereinsteiger treten mutig auf den Plan – und das mit einem erfrischenden Stil: schlank und „entfettet“ kommen die Weißweine oftmals daher, säurebetont und mineralisch. Höchste Zeit also für einen Trip ins Grüne, 80 Kilometer westlich von Wien.

Der erste Weg führt uns zu einem echten Start-up, der **Spitzer Grabenwerkstatt**. Man findet sie – wie der Name verrät – am Ende des Spitzer Grabens, einem schönen und stillen Seitental der Donau, das nördlich ins Waldviertel führt. Einst Risikogebiet für Weinbau, jetzt mehr als ein Geheimtipp.

Die Garagenfirma ist ein Joint Venture des Pfälzers Michael Linke und des Wachauers Franz Hofbauer, die gemeinsam bei der Domäne Wachau und in Neuseeland bei Pyramid Valley Vineyards gearbeitet haben. Jetzt keltern sie auf eigene Rechnung – und zwar biodynamisch, wie die Ökopioniere der Region, Familie Saahs vom Nikolaihof in



1 SPITZER GRABENWERKSTATT: Die Ernte erfordert sorgfältige Handarbeit
2 Der Chef Michael Linke packt überall mit an: Der gebürtige Pfälzer arbeitet biodynamisch

Mautern. Am Graben profitiert das Duo von den kühlen Temperaturen, auch die für das Donauufer sonst typisch feuchten Nebel gibt es hier nicht. Was früher undenkbar war, macht der Klimawandel jetzt möglich: anspruchsvollen Weinanbau. „Der Spitzer Graben hat uns immer schon fasziniert, vor allem die steilen Lagen“, schwärmt Linke. Steile Lagen, steile Weine, möchte man nach einer Verkostung etwas flapsig rufen: Der 2019er Grüne Veltliner Federspiel ist ein Brot-und-Butter-Wein im besten Sinne mit knackiger Säure und klarer Kontur. Geschliffener kommt der 2019er Riesling Smaragd Ried (Lage) Bruck daher, ein strahlender Begleiter zum Essen mit „Rheingau-Säure“ und Noten von Orangenzesten, der auch im kommenden Jahr noch viel Freude machen dürfte.

Auch das **Projekt Höll** ist eine verheißungsvolle Gründung am Spitzer Graben – geleitet von einem Trio und zwar dem der Halbbrüder Peter Mandl (26) und Florian Ruhdorfer (43), Söhne des renommierten Winzers und Gastronomen Karl Mandl, sowie des ausgezeichneten Wachauer Winzers Johann Donabaum (42). Die Brüder haben das Winzerhandwerk gelernt, arbeiten aber in anderen Büroberufen. Das klappt, denn „die Lage Höll ist mit einem Hektar so überschaubar, dass man sie noch nicht einmal mit dem Traktor bearbeiten kann“. Den brauchen die drei auch nicht, da hier alles Handarbeit ist. Die Trauben aus dem Weinberg lassen sie spontan vergären und pfeifen auf die typisch Wachauer Edelfäule Botrytis. Der erste Jahrgang wurde 2016 abgefüllt, aktuell am spannendsten ist der 2019er „Sub Divo“: dezent im Alkohol, ausgestattet mit der Würze eines Orange Wines sowie präsender Frucht, die feine, gut eingebundene Holznote erinnert gar an einen Chardonnay.

Weiter geht's in kühlere Höhenlagen, zur Steillage Bach. Hier arbeitet **Mathias Hirtzberger** (34), Sohn des berühmten Winzers Franz Hirtzberger. Der Junior – er wirkt wie eine sympathische Mischung aus Berliner Hipster und Bergführer – hat sich 2014 mit zehn Hektar in Wösendorf selbstständig gemacht. Mit dem Vater versteht er sich blendend: „Wir trinken fast täglich einen Kaffee oder telefonieren.“ Doch er ruht sich auf dessen Renommee nicht aus und hebt sich stilistisch bewusst ab: Seine Weine sind leichter, schlanker, puristischer und trockener, dennoch schimmert die Wachauer Opulenz durch. Die Lese in der Steillage ist

DER KLIMAWANDEL
MACHT JETZT
ANSPRUCHSVOLLEN
WEINBAU AM
SPITZER GRABEN
MÖGLICH



FRANZ HOFBAUER ist der zweite Chef der Spitzer Grabenwerkstatt. Zusammen mit Michael Linke hat er das kleine Weingut aufgebaut



DAS PROJEKT HÖLL IST KLEIN UND FEIN: Florian Ruhdorfer (vorn) und Peter Mandl widmen sich der nur einen Hektar großen Rebfläche



PARADEWEIN DES START-UPS: der Grüne Veltliner Sub Divo 2019 vom Projekt Höll



IMPOSANT IST DER KELLER DER DOMAINE WACHAU, in dem Kellermeister Heinz Frischengruber (l.) und Geschäftsführer Roman Horvath verkosten

aufwendige Handarbeit. Jede Traube wird begutachtet, die Beeren mit Botrytis schmecken jetzt schon köstlich und geben eine Ahnung von dem künftigen Genuss im Glas. Die Stimmung ist aufgekratzt, und als die letzte Zeile gelesen ist, jubelt einer: „Juchu!“ Fotos für Instagram werden gemacht, und dann gibt's für alle ein erfrischendes Bier in der Wösendorfer Brauerei.

Obwohl die Wachau ein kleines Gebiet ist, liegen die Erntezeitpunkte oft weit – bis zu 14 Tagen – auseinander, mal der individuellen Stilistik eines Winzers, mal der unterschiedlichen Mikroklimazonen wegen. Aber alles wird jetzt im Herbst in einen malerischen Farbenrausch getaucht, der an englischen Tweed erinnert. Wie in kaum einem anderen Gebiet reihen sich die Top-Winzer aneinander, eine Champions League, zu der auch **Erich Machherndl** (47) gehört.

Der gelernte Medizintechniker leitet schon seit gut zwanzig Jahren seinen kleinen Betrieb, der Start war holprig, 2006 experimentierte er etwa mit Spontanvergärung und musste feststellen: „3000 Liter Grünen Veltliner habe ich ruiniert.“ Dem traditionell voluminösen Geschmacksbild der Region entsprechen seine Weine nicht, sie sind mal sperrig, mal zugänglich, teils auch maischestandgeprägt mit Duft nach Gemüse und Kräutern, bevor sich die geschliffene Frucht präsentiert. Er bezeichnet seine Weine als „Hochrisikopapiere“, bürstet Rieslinge und Veltliner gegen den Strich und baut auch mal Pinot Gris an – wobei ein Jahrgang so gerbstoffreich war, dass er ihn als „untrinkbar“ bezeichnet hat. Absolut gelungen ist hingegen sein 2019er Ried Kollmütz Grüner Veltliner Federspiel: floral, üppig, dabei mit strukturierter Säure und Frische. Der 2019er Riesling Ried Kollmütz Smaragd hat einen wunderbar straffen Zug am Gaumen, florale Noten (Orangenblüte), Frucht und Körper.

Keine Frage, starke Persönlichkeiten prägen die Region. Aber es gibt auch viele kleine Betriebe, die ihre Trauben an die **Domäne Wachau** liefern, eine Weingensenschaft mit internationaler Vorbildwirkung. Auch hier steht ein junges Duo an der Spitze: Geschäftsführer Roman Horvath und Kellermeister Heinz Frischengruber geben Experimenten und neuen Ideen viel Raum. Wer durch den großartigen Weinkeller spaziert, bestaunt etwa die Amphoren und Marmorbehältnisse, in denen Frischengruber Neues wagt. „Das ist unser Backstage-Keller“, sagt er. Das Augenmerk liegt auf schlanken



„WIR ARBEITEN EHER INTUITIV ALS PERFEKTIONISTISCH, WIR MACHEN WEINE AUS DEM BAUCH HERAUS.“ Elisabeth Pichler

Weißweinen mit Trinkfluss, in denen sich das Profil selbst kleinster Lagen widerspiegelt, jede der 3500 Parzellen ist klassifiziert. Mit einem Wein der Domäne ist man immer auf der sicheren Seite, sie zeigt, dass auch eine Flasche unter zehn Euro durchaus Format haben kann.

Weiter geht es nach Loiben, wo ein Powerpaar zu Hause ist: **Elisabeth Pichler**, 46, Tochter der Wachauer Ikone Franz Xaver Pichler, und **Erich Krutzler**, 52, aus der berühmten Weindynastie im Burgenland. Die beiden haben sich 2001 auf der Messe ProWein in Düsseldorf kennengelernt und 2007 das eigene Weingut an zwei Standorten in der Wachau gegründet. Lange suchten sie den eigenen Stil, und lange wurden sie mit den Vätern verglichen, doch seit 2013 geht es stetig bergauf, die 80 000 Flaschen jährlich gehen in 30 Länder. Sie vermeiden die Überreife der Trauben, wie sie typisch für die Wachau sind, die Veltliner sind trocken, gar herb im positiven Sinne. „Wir bezeichnen unseren Zugang mehr als intuitiv denn als perfektionistisch“, sagt die Winzerin, „wir arbeiten aus dem Bauch heraus.“ Und das mit Erfolg: Beim 2015er Alte Reben Riesling Pfaffenberg ist der Alkohol perfekt

1 ELISABETH PICHLER prüft die Trauben der neuen Ernte ihres Guts Pichler Krutzler
2 Ihr Grüner Veltliner vom Ried Loibenberg ist eine Ikone
3 Die Weine lassen Elisabeth Pichler und Erich Krutzler im Fass reifen

ZWEI, DIE IN DIE ZUKUNFT BLICKEN: Leo Alzinger junior hat das Weingut seines Vaters Leo übernommen. Er setzt auf Handarbeit



„ICH BIN JEDEN TAG IM WEINGARTEN, DAS WISSEN STEHT IN KEINEM BUCH.“

Leo Alzinger junior

1

„DIE UNTERSCHIEDLICHEN LAGEN SOLL MAN SCHMECKEN.“

Georg Frischengruber

integriert, da findet man viel Steinobst unter den Aromen und ein tolles Finish

Auch Newcomer **Leo Alzinger junior** (41) treffen wir in Loiben. Der große, schlanke Mann steht für knochentrockene Weine, die präzise im Ausdruck sind. Stolz zeigt er bei der Verkostung eine Karte der Weinberge rund um Loiben und Dürnstein. Denn: Nicht nur die Lage zählt bei ihm, sondern auch die Lage in der Lage. „Und ich bin jeden Tag im Weinberg, das Wissen steht in keinem Buch.“ Weine vom Loibnerberg etwa schmecken unterschiedlich, je nachdem in welcher Höhe die Reben stehen, und so bewirtschaftet er 50 Einzelparzellen auf insgesamt 11,5 Hektar Rebfläche – ein typisches Wachauer Phänomen. Auch die frühe Lese ist seine Spezialität, sodass der filigrane 2019er Hochäcker Riesling Smaragd mit einer fantastischen Säure strahlt. Als idealer Begleiter zum Essen empfiehlt sich der 2019er Grüne Veltliner Mühlpoint mit feiner Würze.

Loiben befindet sich am berühmten linken Ufer der Donau – das bislang für die Strahlkraft der Wachau sorgte, hier liegen Bilderbuchorte wie Krems, Spitz und Dürnstein sowie die berühmten Lagen. Das rechte Ufer punktete schon immer mit weniger Tourismus und gemütlichen Buschenschanken, in Zeiten der Klimaerwärmung ist es plötzlich auch interessant für aufstrebende Winzer.

Georg Frischengruber, dessen älteren Bruder Heinz wir zuvor in der Domäne Wachau getroffen haben, betreibt in Rührsdorf ein kleines Weinlokal. Auch er richtet

FOTO: HERBERT LEHMANN



2

1 GRÜNER VELTLINER ist die typische Rebsorte der Region

2 JOSEF FISCHER ist Winzer sowie Züchter der bedrohten Fischart Huchen (Donaulachs), den er für seinen vollmundigen Smaragd aufs Etikett gebracht hat

sein Augenmerk auf das Terroir und den Charakter der einzelnen Lagen. Mitten im Goldberg hat er sich einen Platz zum Grillen eingerichtet und sagt: „Die Rieden Kreuzberg, Goldberg und Kirnberg sind höchst unterschiedlich, das soll man schmecken.“ Wie ein roter Faden ziehen sich diese Eigenschaften durchs Geschmacksprofil seiner Weine: dezenter Alkohol, kaum Botrytis, dafür eine Menge Frucht und Säure. Und schon beim Schnuppern am Grünen Veltliner Ried Steiger oder am Smaragd Ried Kirnberg wird uns der Mund wässrig. Die Brüder Frischengruber kelterten auch einen Wein gemeinsam, einen Grünen Veltliner von der sonnigen Lage Kreuzberg, ein echtes Erbstück, denn die 60 Jahre alten Rebstöcke sind ein Erbe von der Großmutter.

In der Nähe des Weinguts Frischengruber treffen wir **Josef Fischer**. Der Naturliebhaber ist nicht nur Winzer wie sein Vater, sondern betreibt mit ihm eine bekannte Huchenzucht, um den Bestand des vom Aussterben bedrohten Fisches zu sichern. Bevor er in den Betrieb einstieg, machte er Praktika in Deutschland, Neuseeland und Südafrika. Und den Energieschub spürt man. Noch gilt der junge Winzer als Geheimtipp, seinen ersten Jahrgang brachte er 2010 auf den Markt, ihm gehören die besten Lagen in Rossatz, nur vollreife Trauben werden verarbeitet, alles wird per Hand gelesen. Hier finden wir wieder das, wofür die Wachau geliebt wird. Fischers Smaragde sind vollmundig, geradezu üppig, die Steinfedern hingegen fruchtig, animierend und delikat.

Die Wachau war schon immer eine Weinregion der Superlative – und die jungen Winzer tun alles dafür, dass es so bleibt. ■

Typisch Wachau: Steinfeder, Federspiel, Smaragd

1983 gründeten Wachauer Winzer den Verband **Vinea Wachau Nobilis Districtus** und einigten sich gemeinsam auf Qualitätsnormen und einen Wachauer Kodex. Mittlerweile gehören rund 200 Betriebe dem Verband an.

Diese teilen ihre Weine in die Kategorien Steinfeder, Federspiel und Smaragd auf.

• **Steinfeder**, benannt nach einer äußerst zarten Grasart, ist der leichteste Stil, mit maximal 11,5 Prozent Alkohol und einem frischen, leicht fruchtigen Geschmack.

• Bei Weinen der Kategorie **Federspiel** liegt der Alkohol zwischen 11,5 und 12,5 Volumenprozent, sie sind gute Essensbegleiter und sollen den Charakter der Lage widerspiegeln. Das Wort entstammt dem Vokabular der Falkenjagd, die in der Wachau früher sehr beliebt war.

• Die höchste Qualitätsstufe haben Weine der Kategorie **Smaragd**, benannt nach der Wachauer Smaragdeidechse, aus Trauben der besten Lagen und meist später Lese, der Alkoholgehalt liegt bei mindestens 12,5 Prozent. Diese Weine haben großes Reifepotenzial.