DISSERTATION

„Früher war die Arbeit bequemer!“
Weinbau und Arbeitswelt der Weinhauer in der niederösterreichischen Thermenregion am Beginn des 21. Jahrhunderts

Verfasserin:

Dipl.-Ing. Mag. Eva Kubalek

Angestrebter akademischer Grad:

Doktorin der Philosophie (Dr. phil.)

Wien 2010

Studienkennzahl lt. Studienblatt:	A 092 308
Dissertationsgebiet lt. Studienblatt:	Volkskunde
Betreuer:	Univ.Prof. Dr. Olaf Bockhorn

Winzer sein ist die Königsdisziplin.
Sie erfordert alle Säfte des Körpers und alle Hitzen des Geistes.
Es ist die interdisziplinäre Wissenschaft schlechthin.

Wenn Du Winzer bist, schadet es nicht, alles zu sein:
ein Agriculteur, ein Biologe, ein Ökologe, ein Önologe sowieso,
und natürlich schadet's einem unter dem Himmel arbeitenden Winzer auch nicht,
ein tiefer Theologe zu sein.

Unbekannter Verfasser
(in einem Heurigenlokal entdeckt)

Inhaltsverzeichnis

Einleitung 9
Helene Grünn und das Südbahngebiet 9
Abklärung einiger Begriffe 12
Die Thermenregion 29
Klöster und Wein 37
Heiligenkreuz 37
Melk 39
Deutscher Orden 40
Lilienfeld 41
Klosterneuburg 41
Grundlagen des Weinbaus 43
Klima und Terroir 43
Anlage eines Weingartens 48
Rebschulen 51
Weinrieden 54
Erziehungssysteme 55
Qualitätsweinrebsorten 58
Rotwein-Sorten 59
Blauburger 59
Blauer Burgunder (Pinot Noir) 59
Blauer Portugieser 60
Cabernet Sauvignon 60
Merlot 61
Sankt Laurent 61
Zweigelt 61
Weißwein-Sorten 62
Chardonnay 62
Rheinriesling 63
Gelber Muskateller 63
Weißburgunder (Pinot Blanc) 63
Welschriesling 64
Grüner Veltliner 64
Bouvier 65
Spezialsorten der Thermenregion 65
Rotgipfler 65
Zierfandler (Spätrot) 66
Neuburger 66
Ausbildung der Winzer 68
Weinbauschule Gumpoldskirchen 69
Wein- und Obstbauschule Krems 72
Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg 74
Landwirtschaftliche Fachschule Eisenstadt 78
Fachhochschule Burgenland 79
Universität für Bodenkultur: Bachelorstudium „Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft“ 79
Das Arbeitsjahr des Weinhauers 81
Rebschnitt 81
Laubarbeit 83
Ausdünnen 86
Bodenpflege 87

Düngung 89
Rebschutz 91
Verarbeitung der Ernte 93
Most und Mostbehandlung 102
Gärung 103
Rotwein 106
Barriqueausbau 108
Weinbehandlung und –ausbau 110
Flaschenfüllung 111
Flaschenverschlüsse 112
Weinkeller 114
Gesetzliche Bestimmungen um den Weinbau 117
Gesetzliche Bestimmungen zur Regelung des Inverkehrbringens von Traubenwein 119
Kontrollorgane 124
Vorschriften rund um die Flaschenabfüllung 125
Großlagenverordnung 127
Winzervereinigungen 128
Genossenschaften 128
Winzergenossenschaft Baden – Bad Vöslau 131
Weinbauvereine 132
Markengemeinschaften 134
Gemeinsame Marken 136
Weinkonsum und Marketing 138
Weinkonsum 138
Weinvermarktung 140
Werbung 143
Weinbeurteilung 149
Sensorik 150
Grundlagen der Weinverkostung 152
Kleiner Exkurs über das Weinglas 157
Weinsprache 158
Buschenschank 164
Heurigenzeiger 166
Heurigenlokale 169
Bräuche – Veranstaltungen - Events 175
Weinlesefeste 178
Exkurs über ländliche Burschenschaften 180
Weinherbst 184
Most- und Sturmfeste 188
Religiöse Bräuche 191
Erntedank 191
Weintaufen 196
Weinsegnungen 200
Bekleidung 203
Säkulare Feste und Veranstaltungen 205
Großheurige 205
Weinverkostungen 208
Das Jungweinfestival 212
Andere Veranstaltungen 215
WeinBAU 217
Museen 229

Baden 231
Stadtmuseum Bad Vöslau 232
Volkskundemuseum Mödling 233
Heimatmuseum Guntramsdorf 234
Heimatmuseum Oberwaltersdorf 235
Heimatmuseum Teesdorf 236
Stadtmuseum Traiskirchen-Möllersdorf 237
Heimatmuseum Pfaffstätten 238
Perchtoldsdorf 239
Weinwanderwege 240
Gumpoldskirchen 240
Exkurs über das Wetterschießen 241
St. Laurent-Weinwanderweg in Tattendorf 242
Brunn am Gebirge 243
Maria Enzersdorf 243
Pfaffstätten 244
Guntramsdorf 245
Weinführer – Weinguides – Weinreiseführer 246
Resümee 254
Zusammenfassung 266
Abstracts 267
Interviewpartner 268
Teilnehmende Beobachtungen 270
Quellen 272
Literaturverzeichnis 274
Lexika und Nachschlagewerke 285
Zeitungen und Zeitschriften 285
Werbefolder 286
Internetadressen 287
Curriculum Vitae 291

Einleitung

Helene Grünn und das Südbahngebiet

1951 reichte Helene Grünn an der Philosophischen Fakultät der Universität Wien nach drei Jahren Arbeit ihre Dissertation unter dem Titel „Weinbauvolkskunde des N.Ö. Südbahn-Weingebietes“ ein. Frau Grünn stammte aus Leobersdorf und wohnte später in Baden. Aus dieser Situation heraus interessierte sie sich schon früh für die Volkskultur der Weinhauer und studierte nach dem Zweiten Weltkrieg in Wien Volkskunde und Kunstgeschichte. Während dreier Jahre sammelte sie bei den Weinhauern vielerlei Informationen über ihre Arbeit im Weingarten und im Keller sowie über die damals noch reich vorhandenen Bräuche. Dabei erntete sie bei vielen Leuten Spott und Interesselosigkeit. In den folgenden Jahren ruhte ihre Arbeit in den Regalen der Wiener Universitätsbibliothek.[1]

Auf der Suche nach geeignetem Material für ein Weinbuch stieß ein späterer Verleger auf ihre Dissertation. Helene Grünn verfasste anschließend aufgrund des Materials ihrer Arbeit einen Artikel für dieses Weinbuch.[2] Durch ihre Tätigkeit beim Niederösterreichischen Heimatwerk konnte sie weitere volkskundliche Themen bearbeiten. So entstand auf Anregung des Verlegers die Reihe „Niederösterreichische Volkskunde“, in der in späterer Folge ihre überarbeitete Dissertation erschien.[3]

1982 arbeitete Helene Grünn an einem Fragebogen über die vorindustrielle Winzersprache. Es war dies ein Forschungsprojekt des Deutschen Instituts, Philologie I, der Johannes-Gutenberg-Universität Mainz. Um der Beantwortung der unzähligen Fragen entsprechend nachkommen zu können, lud sie eine Runde Badener Weinhauer ein. Das Ergebnis dieser Suche nach angestammten Ausdrücken im Zusammenhang mit dem Weinbau und der Kellerwirtschaft war der Anstoß, ihre Dissertation von 1951 zu überarbeiten. Sie aktualisierte auch andere Zahlen und Fakten.

---

[1] Helene GRÜNN: Weinbauvolkskunde des N.Ö. Südbahn-Weingebietes. Phil. Diss. (Univ.) Wien 1951.
[2] Helene GRÜNN: Der Wein in Österreichs Kunst und Brauchtum. In: Hans TRAXLER (Red.): Das österreichische Weinbuch. Verlag Austria Press, Wien [1963], S. 191 – 215.
[3] Helene GRÜNN: Weinbau-Volkskunde des Südbahngebietes von Wien bis Leobersdorf (= Niederösterreichische Volkskunde, Bd 18), Wien 1988. S. 7-9.

Vorerst beschreibt sie die historische Entwicklung des Weinbaus, der bereits in vorhistorischer Zeit existiert hat, durch die Römer kultiviert wurde und in der Südbahngegend zu einem bestimmenden wirtschaftlichen Faktor wurde. Ausführlich werden die Arbeitsschritte und die Werkzeuge im Weingarten, bei der Lese und der Kellerwirtschaft beschrieben sowie die Arbeitskleidung der Hauer, die Bestimmungen rund um das „Leutgeben“. Die Arbeiten waren zum großen Teil nicht mechanisiert, erforderten zahlreiche helfende Hände. Im Zusammenhang mit den unterschiedlichen Arbeitsschritten entwickelten sich die Bräuche wie z.B. der „Leshahn“, ein Essen am Ende der Weinlese. Das entspricht wohl einem Naturallohn für die Helfer, hatte aber auch einen gewissen Festcharakter.

Aber nicht nur im Weinbau hat sich seitdem Grundlegendes geändert. Auch im Forschungsbereich der Volkskunde haben seither einige Paradigmenwechsel stattgefunden. Zur Zeit als Helene Grünn ihre Dissertation verfasste, standen das „Brauchtum“ und die altartigen Arbeitsmethoden im Zentrum des Interesses.

Das Taschenwörterbuch der Volkskunde Österreichs von Arthur Haberlandt von 1953 widmet dem Weinbau einen ausführlichen Artikel. „Der Weinbau bildet einen Lebenskreis für sich“, lautet der erste Satz. Obwohl der Weinbau ein Teil der Landwirtschaft ist, unterscheidet er sich grundlegend von den übrigen agrarischen Kulturen. Er ist unter die Monokulturen zu reihen. Die Weinstöcke werden bei uns etwa 25 bis 30 Jahre alt. Dann werden sie gerodet und neue ausgepflanzt. Aus der Arbeitswelt der Hauer entwickelten sich regionale Bräuche, sowohl im Zusammenhang mit der Arbeit im Weingarten, im Keller und bei der Ausschank.[4]

Im Laufe meines Studiums der Volkskunde an der Universität Wien stellte Univ. Prof. Dr. Olaf Bockhorn im Proseminar zum Thema „Arbeit“ die Aufgabe, anhand des Volkskundeatlas ein Thema nach dem zu dieser Zeit aktuellen Stand zu untersuchen. Die Arbeiten Helene Grünns wurden damals auch erwähnt und Prof. Bockhorn bemerkte, es würde die Fortsetzung dieses Themas ausstehen. Da ich in Baden wohne und mich persönlich für den Weinbau und die Kellerwirtschaft interessiere, nahm ich mich dieses Themas an.

Der Zeitpunkt, zu dem Helene Grünns Buch erarbeitet wurde, fiel mit einem der grundlegendsten Umbrüche in Weinbau und Kellerwirtschaft zusammen, mit dem sogenannten Weinskandal. 1985 kamen mehrere Weinfälschungen zutage, die vor allem im

[4] Arthur HABERLANDT: Taschenwörterbuch der Volkskunde Österreichs [Bd 1]. Wien 1953. S. 161ff.

Ausland den Ruf des österreichischen Weins nachhaltig schädigten. Da sich in der weiteren Entwicklung alles um den Weinbau in Österreich verändert hat, bot sich dieser Wendepunkt als zeitlicher Start für meine Untersuchungen an.

Ähnliche Arbeiten über die Thermenregion gibt es nach Helene Grünn nicht. Mit einigen Randaspekten hat sich ein Badener beschäftigt, doch ohne wissenschaftlichen Anspruch: Reinhart Hahn: „Ausg'steckt is'". Ein Badener Heurigen-Spaziergang. Baden 1984. Hahn zählt 103 Heurigenbetriebe in Baden auf und beschreibt sie.

Unter Diplomarbeiten und Dissertationen findet man einzelne Ortsdeskriptionen, wie Walter Kutschers Dissertation über Gumpoldskirchen[5]; und Helmut Hödlers Dorfuntersuchung Sooß.[6] Auf diese Arbeiten bin ich nicht eingegangen, weil sie vor meinem Untersuchungszeitraum verfasst worden waren. Christine Hartenstein erarbeitete eine Ortsmonografie über Spitz an der Donau[7] und Franz Koppensteiner beschrieb Geschichte und Entwicklung der Kellergassen[8]. Diese beiden Arbeiten sind für die Spezifika der Thermenregion unbedeutend. Einige volkskundliche Arbeiten gehen näher auf die Entwicklung des Heurigenwesens ein. Auf diese werde ich im entsprechenden Kapitel verweisen.

Der Weinskandal selbst war manchen ein Anliegen, vor allem wenn sie selbst aus Weinbauregionen stammten. Johann Stadelmann, Weinhauer aus Traiskirchen und während der 1980er Jahre führend in der Weinbaupolitik tätig, wurde 1985 zum Präsidenten des Österreichischen Bundesweinbauverbands gewählt und kannte daher die Vorgänge rund um den Weinskandal bestens. Er beschrieb die Umstände in einem Buch.[9] Ausführlich schreibt sich auch Walter Brüders, lange Jahre Bundeskellereiinspektor, seine Sorgen aus dieser Zeit von der Seele. Er schildert in seinem Buch ausführlich die Hintergründe, die zu diesem Skandal geführt haben.[10] Claudia Kabil analysiert in ihrer Diplomarbeit den Ablauf anhand

---

[5] Walter KUTSCHER: Organisationen und Betriebe im Weinbau der Marktgemeinde Gumpoldskirchen. Phil. Diss. (Univ.) Wien 1983

[6] Helmut HÖDLER: Dorfuntersuchung Sooß: Untersuchung der Wirtschafts- und Sozialstruktur des Dorfes Sooß bei Baden, NÖ. Wien 1956.

[7] Christine HARTENSTEIN: Zwischen „Grobem" und „Steinfeder". Weinbauvolkskunde der Marktgemeinde Spitz an der Donau. Phil. Diss. (Univ.), Wien 1991.

[8] Franz KOPPENSTEINER: Kellergassen. Geschichte und Entwicklung. Geisteswiss. Dipl. Arb. (Univ.), Wien 1997.

[9] Johann STADELMANN: Mein Weg durch die Weinjahre 1946 – 1992. Erlebnisse mit Wein, Politik, Menschen, Gesetzen und Institutionen. Traiskirchen 1993.

[10] Walter BRÜDERS: Der Weinskandal. Das Ende einer unseligen Wirtschaftsentwicklung. Linz 1999.

ausgewählter Printmedien.[11] Gerda Edlinger beleuchtet die Entwicklung des Weinbaus im Weinviertel vor dem Hintergrund des Weinskandals.[12] Aus diesen Arbeiten habe ich einige Aspekte herausgegriffen.

Abklärung einiger Begriffe

Johann Stadelmann selbst bezeichnete sich als „Weinbauer“, weil er sich demonstrativ als Bauer präsentieren wollte. Doch ein Perchtoldsdorfer Weinhauer korrigierte ihn. Auf diese Weise definierte er den Weinbauern als Inhaber eines gemischt-landwirtschaftlichen Betriebes und den Weinhauer als Inhaber eines auch zur Landwirtschaft gehörenden Betriebes, der aber ausschließlich Weingärten besitzt.[13]

Helene Grünn beschreibt die Bodenlockerungsarbeiten zur Zeit der Stockkultur als „Wein weich hauen“. Grünpflanzen zwischen den Rebstöcken wurden gejätet, der Boden mehrmals im Jahr aufgebrochen, was besonders nach Trockenperiode sehr schwere Arbeit war.[14] Aus dieser Wortwurzel ist das Wort Weinhauer wohl sehr berechtigt. Heute gibt es diese Form der Bodenlockerung nicht mehr. Dem Wortsinn nach sind also die Winzer heute keine Weinhauer mehr. Anfangs schreibe ich in meiner Arbeit ausschließlich über Weinhauer. Wenn ich dann auf die Spitzenwinzer zu sprechen komme, fällt es mir schwer, das Vokabel Weinhauer noch zu verwenden. Winzer[15] ist dem Wort „Vinifizierung“ wesentlich näher, das heute immer häufiger gebraucht wird. In den letzten Kapiteln vermische ich diese beiden Wörter auch und setze Weinhauer als allgemeinen Begriff ein.

Bezüglich des Rebstocks möchte ich klarstellen, dass ich für die Pflanze im Weingarten den Begriff Rebstock einsetze, für die neuen Triebe aber das Wort Reben. Denn ich finde es irreführend, auch für den Rebstock das Wort Reben zu verwenden, was in so mancher Literatur üblich ist.

---

[11] Claudia KABIL: Der Weinskandal – eine Inhaltsanalyse. Dargestellt anhand einiger ausgewählter Printmedien. Dipl.Arb. (Univ. f. Bodenkultur) Wien 1991.
[12] Gerda EDLINGER: Geschichte des österreichischen Weinbaus im 20. Jahrhundert unter besonderer Berücksichtigung des Weinviertels mit dem Schwerpunkt Weinskandal 1985. Phil. Diss. (Univ.) Wien 2007.
[13] Stadelmann (1993), S. 14.
[14] Grünn (1988), S. 130.
[15] Winzer, mittelhochdeutsch, aus dem Lateinischen abgeleitet von „vinitor“ = Weinleser (Duden Etymologie. Herkunftswörterbuch der deutschen Sprache. Mannheim1963).

Die Antworten zum bereits oben genannten Fragebogen des Deutschen Instituts der Universität Mainz, die Helene Grünn gemeinsam mit ihrer Badener Winzerrunde 1982 sorgfältig bearbeitet hat, wurden in den Wortatlas der kontinentalgermanischen Winzerterminologie eingearbeitet.[16] Im September 2007 fand am Institut für pfälzische Geschichte und Volkskunde in Kaiserslautern ein internationales und interdisziplinäres Kolloquium statt, das einen Beitrag für das in Vorbereitung befindliche Wörterbuch der deutschen Winzersprache darstellen sollte. Dieses Wörterbuch ist in der Nachfolge des Wortatlas zu verstehen.[17]

Ingeborg Geyer, Dialektforscherin im Zentrum für Sprachwissenschaften der Österreichischen Akademie der Wissenschaften, nahm an diesem genannten Kolloquium teil und referierte über die Weinbauterminologie in Österreich. Sie bezeichnet einen Weinproduzenten als Winzer und den Weinbauern als Weinhauer, der anderen Erzeugern Trauben liefert. Das Österreichische Weingesetz von 1999 unterscheidet bei der Herkunft der Weine die Winzer- bzw. Hauerabfüllung im Gegensatz zu den Erzeuger- oder Gutsabfüllungen. Für meine Thematik entscheidend halte ich aber den Hinweis auf die Weingesetze, die für den deutschen Qualitätsschaumwein den Begriff Winzersekt verwenden, für den österreichischen aber Hauersekt.[18] Doch werden die Begriffe Winzer und Hauer meist synonym gebraucht.[19]

Früher wurde durch den intensiven Arbeitseinsatz vieler Personen der alte Wortschatz weitergegeben und somit erhalten. Heute benötigt der Winzer wenige Hilfskräfte, die meisten bei der Lese. Infolge der Technisierung des Weinbaus und insbesondere der Kellerwirtschaft gehen die spezifischen Vokabeln der alten Winzersprache großteils verloren. Es breitete sich bereits eine standardisierte Fachsprache aus, die in allen Weinbauregionen gleich ist. Auch alte Arbeitstechniken und deren Termini verschwinden.[20]

---

[16] Wolfgang KLEIBER (Hg.): Wortatlas der kontinentalgermanischen Winzerterminologie. Einleitung, Kommentar, Kartenteil. Tübingen 1990 – 1996.
[17] Wörterbuch der deutschen Winzersprache. Stuttgart 2007. www.winzersprache.de
[18] Ingeborg GEYER: Weinbauterminologie in Österreich. Zwischen Tradition und Innovation. Ausgewählte Beispiele. In: Maria BESSE, Wolfgang Haubrichs und Roland Puhl (Hg.): Weinwörter – Weinkultur. Ein europäisches Fachwörterbuch im linguistischen, historischen und kulturellen Kontext. Beiträge des internationalen und interdisziplinären Kolloquiums im Institut für pfälzische Geschichte und Volkskunde in Kaiserslautern, 14./15. September 2007 (= Abhandlungen der geistes- und sozialwissenschaftlichen Klasse der Akademie der Wissenschaften und Literatur, Jg 2009, Nr 3), Mainz, Stuttgart 2009. S. 203 – 216. Hier S. 209.
[19] Ebenda, S. 210.
[20] Roland PUHL: Die Arbeiten im Weinberg und ihr Wortschatz. In: Besse u.a.: Weinwörter – Weinkultur (2009). S. 63 – 96. Hier S. 64. Geyer (2009), S. 206f.

Methoden

Die Grundlagen für meine Arbeit erwarb ich mir aus unterschiedlichen Disziplinen, neben der Volkskunde aus den Naturwissenschaften, der angewandten Technik und auch der Architektur. Den ersten Einstieg in das Thema bot selbstverständlich Helene Grünn. Literatur zur Geschichte des Weinbaus und der Kellerwirtschaft stellte mir großzügig Herr Hofrat Univ.Prof. Dr. Dipl.-Ing. Josef Weiss, ehemaliger Direktor der HBLA Klosterneuburg, aus seiner Privatbibliothek zur Verfügung und beteilte mich großzügig mit vielen wertvollen Hinweisen aus seinem reichen Wissen um die einschlägige Materie. Über die Arbeitsabläufe im Weingarten und zur Traubenverarbeitung bzw. Vinifizierung befragte ich mehrere Weinhauer. Ergänzend vertiefte ich diese Erklärungen durch Fachliteratur zu Weinbau und Kellerwirtschaft und das gesamte Umfeld inklusive der Bestimmungen zum Weingesetz und dem Buschenschankgesetz. Die Gesetzestexte selbst sind heute über das Internet abrufbar.

Statistische Daten stellte die Statistik Austria zur Verfügung. Die neuesten Daten des Weinkatasters vermittelte mir das zuständige Amt der niederösterreichischen Landesregierung.

Zur Entwicklung der Kellerwirtschaft und der Heurigenkultur gehören heute auch die neuen Kellergebäude, was mich zu einem Exkurs in die Architektur veranlasste. Die Heurigenkultur und deren Umfeld konnte ich aus vielfältigen Quellen erschließen. In erster Linie erlebte ich die diesbezüglichen Veränderungen bereits seit Jahrzehnten in meiner nächsten Umgebung. Durch Interviews von Weinhauern in anderen Orten der Region lernte ich die Vielfalt der Heurigenlokale intensiver kennen und zu unterscheiden sowie auch die unterschiedliche Güte der verschiedenen Weine. Werbematerial jeglicher Art vermittelte die Philosophie der Weinhauer, ihre persönliche Art Gäste einzuladen und die Feste und Veranstaltungen der jeweiligen Weinorte.

Die heute noch fest verankerten Bräuche haben selbstverständlich mit allen Veränderungen in Gesellschaft und Wirtschaft neue Perspektiven bekommen. Viele Formen sind alt, aber mit neuen Inhalten versehen, so manche Veranstaltungen schließen inhaltlich an alte Bräuche an, haben aber neue Aussagen bekommen. Die Aufzählung der Veranstaltungen verdanke ich den jedes Jahr aufgelegten Kalendern. Einige Veranstaltungen habe ich auch selbst besucht.

Ergänzend zum Thema versuche ich eine Bestandsaufnahme aller Museen in der Region, die sich zumindest teilweise auch dem Wein widmen. Dazu beschreibe ich die bereits eingerichteten Weinwanderwege und hinterfrage deren touristische Nutzungsmöglichkeiten.

Anhand von Weinführern, Weinreiseführern und ähnlicher Literatur suche ich die Beurteilungen der Thermenregion zu erschließen, die Kritik an der Region aufzuspüren und die Vorteile herauszustreichen.

Abschließend möchte ich den Aufstieg der Weinqualität und der gestiegenen Kultur um den Wein, zu dem auch die veränderte Heurigenkultur gehört, nachzeichnen. Mein Blick auf das Thema entspricht der Sicht von außen, von der Seite des Konsumenten. Da ich selbst nur diesen Blickwinkel innehabe, kann es schon sein, dass Fachleute aus dem Bereich des Weinbaus und der Kellerwirtschaft manche Aspekte anders gewichten als ich. Doch liegt meine Absicht ganz bewusst in der Einschätzung der Arbeitswelt der Winzer aus der Sicht des interessierten Konsumenten.

Die in der Arbeit verwendeten Fotografien stammen aus dem Privatarchiv meines Mannes, Mag. Dr. Peter Kubalek, der meine „Weinreisen“ mit Interesse begleitete und mir bei Schwierigkeiten mit dem Computer stets mit Rat und Tat zur Seite stand.

Kurze Geschichte des Weinbaus

Helene Grünn beschrieb auch die Geschichte des Weinbaus. Sie hatte auch zahlreiche Dokumente aus der Region gesammelt und in ihrer Arbeit aufgezählt, die ich aber hier nicht wiederholen möchte. Doch meine ich, dass zum Verständnis des Themas und als Einstieg ein zusammenfassender Überblick über die Geschichte des Weinbaus unerlässlich ist.

Die Weinrebe ist eine Kletterpflanze. Vermutlich rankte sie sich hauptsächlich an Bäumen empor, an hellen und feuchten Standorten, wie in Flusstälern.[21] Nachweisbar sind Wildformen in fossiler Form in mehr als 100 Millionen Jahre alten Gesteinen.[22] In Europa waren Wildrebenarten heimisch. In prähistorischen Pfahlbausiedlungen konnten Reste nachgewiesen werden. Da sich die Kerne der Wildformen von denen der Kulturformen deutlich unterscheiden, wird damit die Einfuhr von Wein aus südlicheren Ländern in die Gegenden des heutigen Österreich nachweisbar.[23] Doch nur die Wildformen der Reben gediehen in dicht bewachsenen Beständen. Bassermann-Jordan schreibt, dass noch 1870 in den Wäldern am Rhein 36 Sorten wilder Reben nachweisbar waren.[24] Selbst heute sind Wildformen von Edelreben in den Auwäldern östlich von Wien zu finden.[25]

Die Rebkulturen benötigen ein gemäßigt warmes Klima. Sie gedeihen auf der Nordhalbkugel ungefähr zwischen dem 30. und dem 50. Breitengrad.[26] Der Beginn des Weinbaus dürfte mit dem Beginn des Ackerbaus im Zweistromland, zwischen Euphrat und Tigris, zusammenfallen.[27] Von dort verbreitete er sich über den Mittelmeerraum.[28]

---

[21] Friedrich v. BASSERMANN-JORDAN: Geschichte des Weinbaus. Frankfurt am Main 1923, 2. wesentl. erw. Aufl. S. 7.
[22] Karl BAUER u.a.: Weinbau. Lehr- und Fachbuch für den „Integrierten Weinbau“. Klosterneuburg 1996, 6. überarb. Aufl. S. 9.
[23] Johannes-Wolfgang NEUGEBAUER: Urzeitlicher (vorrömischer) Weinbau in Ostösterreich. In: Helmuth FEIGL und Willibald ROSNER (Hg.): Probleme des niederösterreichischen Weinbaus in Vergangenheit und Gegenwart. Die Vorträge des neunten Symposions des Niederösterreichischen Instituts für Landeskunde, Retz, 4. – 6. Juli 1988 (= Studien und Forschungen aus dem Niederösterreichischen Institut für Landeskunde, Bd 13). Wien 1990. S. 19 – 24. Hier S. 19.
[24] Bassermann-Jordan (1923), S. 13.
[25] Helmut REDL, Walter RUCKENBAUER und Hans TRAXLER: Weinbau heute. Handbuch für Beratung, Schulung und Praxis. Graz, Stuttgart 1996, 3. völlig neu bearb. Aufl. S. 11.
[26] Ebenda, S. 15/17.
[27] Bassermann-Jordan (1923), S. 242, Anm. 4: Bereits in der Bibel ist häufig vom Weinbau die Rede. Bassermann-Jordan verweist auf einige Stellen bei alttestamentarischen Propheten wie z. B. Jesaia 5,6 und Micha 3,4.
[28] Bauer (1996), S. 9.

Der Weinbau ist stets im Zusammenhang mit der Weinkultur in der Geschichte verbunden. Aus Asien übernahmen die Griechen das Wissen um diese Kultur und Kulturtechnik. Von ihnen erlernten die Römer die Kenntnisse der Kultivierung der Rebstöcke. Diese verbreiteten den Weinbau in den eroberten Gebieten. Daher gelangte er in die Provinzen nördlich der Alpen.[29]

In Europa unterhielten die Kelten intensive Handelsbeziehungen mit dem Süden. Antike Autoren berichteten von der Beliebtheit des Weins bei den Kelten. In einer Bronzeflasche, die als Grabbeigabe im Gräberfeld vom Dürrnberg gefunden wurde, konnten chemisch Rückstände von Wein nachgewiesen werden.[30] Rebkernfunde aus dem Ödenburger Raum verweisen auf Weinreben bereits im Zeitraum von 750 v. Chr. bis zur Zeitenwende. Allmählich dürften Wildformen mit Kulturformen aus dem Süden gekreuzt worden sein. Zusammen mit Funden von Trinkgeschirrsätzen und größeren Vorratsbehältern darf in unserer Gegend auf die Kenntnis des Weinbaus und Weingenusses seit 3000 Jahren geschlossen werden.[31]

Kaiser Domitian erließ im Jahr 91 n. Chr. für die Provinzen nördlich der Alpen ein Pflanzverbot für Weinreben. Er hatte damit das Monopol für die Belieferung der Truppen für die römischen Weinhändler gesichert. Erst im Jahr 280 n. Chr. hob Kaiser Probus dieses Verbot auf und förderte die Rebenkultivierung im nördlichen Teil des Römischen Reichs.[32] Daraufhin begannen römische Legionäre entlang der Donau, im Gebiet um den Neusiedler See, aber auch am Eisenberg und in der heutigen Steiermark Weingärten anzulegen. Dadurch wurden neue Rebsorten und Erziehungsmethoden eingeführt sowie auch die Kellertechnik verbessert. Nach dem Zusammenbruch des römischen Weltreichs konnten die germanischen Völker die Weinkulturen in beschränktem Ausmaß erhalten. Im Laufe der Kolonisierung nach der Schlacht auf dem Lechfeld (955 n. Chr.) wurde der Weinbau immer weiter nach Osten ausgeweitet. Vor allem die Klöster leisteten hier Pionierarbeit. [33]

---

[29] Redl, Weinbau (1996), S. 14-15.
[30] Fritz MOOSLEITNER: Handwerk und Handel. In: Ludwig PAULI (Red.): Die Kelten in Mitteleuropa. Kultur, Kunst, Wissenschaft. Salzburger Landesausstellung 1. Mai – 30. September 1980 im Keltenmuseum Hallein, Österreich. Salzburg 1980. S. 93 – 100. Hier 98f.
[31] Neugebauer (1990), S. 22f.
[32] Heinz-Gert WOSCHEK: Der Wein. Geschichte und Geschichten über Jahrtausende. Bilder und Dokumente. München 1971. S. 92.
[33] Redl, Weinbau (1996), S. 14-15.

Das von den Römern überkommene Fachwissen über den Weinbau wurde im Mittelalter schriftlich zusammengefasst. Die bedeutendste Arbeit, die zur Standardliteratur des mittelalterlichen Weinbaus wurde, ist das vierte Buch der „Ruralium commodorum libri XII“ des Petrus de Crescentiis aus Bologna, verfasst am Beginn des 14. Jahrhunderts, das in verschiedenen Sprachen Verbreitung fand. Die wichtigsten Tätigkeiten zur Kultivierung von Qualitätswein sind darin enthalten. Rebmesser und Haue kommen auf bildlichen Darstellungen immer wieder als die wesentlichsten Werkzeuge des Weinhauers vor. Sie wurden auch zum berufsständischen Symbol.[34]

Die größte Bedeutung bei der erneuten Ausbreitung der Weinkulturen kam den Klöstern zu. Das Wissen um die Pflege des Weins hatte sich in den Klöstern erhalten. Mit der zunehmenden Kultivierung und Christianisierung erhielten sie immer mehr Grundbesitz und verbreiteten so ihr Wissen um Ackerbau und Weinbau. Sie brauchten den Wein nicht nur als Getränk, sondern vor allem für den Kult, für die Heilige Messe. Er musste naturbelassen sein und deshalb machten sie ihn selbst.[35]

Mit der Belehnung der Babenberger mit der Mark im Osten und dem Vorrücken der Markgrafschaft nach Osten wurden auch im heutigen Kernland Österreichs Klöster aus dem Reich mit Gründen beschenkt. Die Besiedelung erfolgte hauptsächlich entlang der Donau und in den angrenzenden Gebieten, wie zum Beispiel an der Ybbs, am unteren Kamp, am Wagram, im Tullnerfeld, an der Traisen, an der Melk und erst später im Raum zwischen Triesting und Piesting.[36] Urkunden aus dem 11. und 12. Jahrhundert belegen sowohl den klösterlichen Besitz von Weingärten als auch einen solchen von Ministerialen der Babenberger in unserer Region. Der Besitz des Stifts Heiligenkreuz wurde immer wieder erweitert. 1141 erhielt es das „Dorf Thallern“, das sich noch heute in seinem Besitz befindet.[37] Der Deutsche Orden bekam 1241 das Patronatsrecht über die Pfarre

---

[34] Helmut HUNDSBICHLER: Der Wein als Kulturaufgabe und als Kulturträger im Mittelalter. In: Helmuth FEIGL und Willibald ROSNER (Hg.): Probleme des niederösterreichischen Weinbaus in Vergangenheit und Gegenwart. Die Vorträge des neunten Symposions des Niederösterreichischen Instituts für Landeskunde, Retz, 4. – 6. Juli 1988 (= Studien und Forschungen aus dem Niederösterreichischen Institut für Landeskunde, Bd 13). Wien 1990. S. 49 – 69. Hier S. 49f.

[35] Bassermann-Jordan (1923), S. 71f.
Darüber berichtet auch Rudolf MALLI: Der Schatz im Keller. Zur Weinwirtschaft der Waldviertler Klöster (= Schriftenreihe des Waldviertler Heimatbundes, Bd 41), Horn, Waidhofen an der Thaya 2001. S. 71.

[36] Karl LECHNER: Die Babenberger. Markgrafen und Herzoge von Österreich 976 – 1246 (= Veröffentlichungen des Instituts für Österreichische Geschichtsforschung, Bd 23), Wien, Köln, Weimar 1996, 6. unveränd. Aufl. S. 48.

[37] Seit Mai 2009 ist das Weingut Thallern verpachtet.

Gumpoldskirchen verliehen, das mit Zehentverpflichtungen vieler Weingärten verbunden war.[38] 1977 verkaufte der Deutsche Orden seine Weingärten an das Stift Klosterneuburg.[39]

Zahlreiche andere Klöster besaßen hier Weingärten, wie zum Beispiel Stift Melk, Kleinmariazell, das Augustinereremitenkloster in Baden, die Kartausen Mauerbach und Gaming und das Himmelpfortkloster in Wien.[40] Das Stift Lilienfeld besitzt noch heute Weingärten in Pfaffstätten. Der dort befindliche Lesehof wird nach einer Stilllegung von etwa zehn Jahren seit drei Jahren wieder bewirtschaftet.

Im 14. Jahrhundert stand der Weinbau in der heutigen Thermenregion in voller Blüte. Infolge der enormen Weinmengen, die erzeugt wurden, wurde ein Einfuhrverbot für ortsfremde Weine im ganzen Land erlassen.[41] Die Hauer schlossen sich in unserer Region zusammen, um ihre Weinüberschüsse an den Mann zu bringen. Sie entwickelten ein eigenes „Bergrecht“, das alle wirtschaftlichen, technischen und arbeitsrechtlichen Vorschriften zusammenfasste. Über deren Einhaltung wachte der „Bergmeister“.[42] Dieses Bergrecht gestattete auch Bürgern, Weingärten zu erwerben, die entweder verpachtet oder von Hauern in Lohnarbeit bearbeitet wurden.[43] Die Entwicklung dieser Grundbesitzrechte förderte die Aufsplitterung des Grundeigentums. Es gab kaum einen Ort, der nur einen oder wenige Grundherren hatte. Die freien Leiheformen, zu denen vorwiegend Weingärten erworben werden konnten, hatten auch zur Folge, dass die Gründe nicht mehr an ein bestimmtes Haus gebunden waren. Ähnlich den Kleinhäuslern in agrarisch strukturierten Gebieten wurden viele Häuser in Weinbaudörfern zu Hauerhäusern, die nicht mit Grundbesitz verbunden waren. Diese wurden ungeteilt vererbt, die Weingartengründe in der freien Leiheform aber auf die Erben aufgeteilt, was die Parzellen immer mehr verkleinerte.[44]

Durch die kapital- und arbeitsintensive Kulturtechnik des Weinbaus entstand eine spezifische Bevölkerungsstruktur. In den agrarischen Regionen bestand diese aus Grundherren als

---

[38] Grünn (1988), S. 50ff.
[39] Johann HAGENAUER: Gumpoldskirchen. Eine Deutsch-Ordens-Pfarre im Weinland. Rückblicke – Durchblicke – Einblicke. Gumpoldskirchen 2002. S. 73.
[40] Grünn (1988), S. 52.
[41] Redl, Weinbau (1), S. 15.
[42] Ebenda, S. 53.
[43] Ebenda, S. 63.
[44] Helmuth FEIGL: Die Wirkungen der Weinbaukonjunktur des 15. und 16. Jahrhunderts auf die Sozialstruktur Niederösterreichs. In: Helmuth FEIGL und Willibald ROSNER (Hg.): Probleme des niederösterreichischen Weinbaus in Vergangenheit und Gegenwart. Die Vorträge des neunten Symposions des Niederösterreichischen Instituts für Landeskunde, Retz, 4. – 6. Juli 1988 (= Studien und Forschungen aus dem Niederösterreichischen Institut für Landeskunde, Bd 13). Wien 1990. S. 81 - 97. Hier S. 84ff.

Inhaber des Obereigentumsrechts, den Bauern, die das Nutzungsrecht inne hatten und der Unterschicht von Dienstboten und Taglöhnern. Im Weinbau, dessen Ziel die Produktion von Weinen besserer Güte war, gab es die Grundherren und daneben die sogenannten Bauherren. Diese waren häufig Bürger von zentral gelegenen Städten, auch aus Wien. Die Wiener besaßen unter Umständen einen Streubesitz in der näheren oder weiteren Umgebung. Ihre Weingärten wurden von den Weinzierln bearbeitet. Diese hatten das umfangreiche und spezialisierte Wissen, das zu einem qualitativ hochwertigen Produkt führte und erhielten Lohn vom Bauherrn dafür. Der wiederum stellte das Arbeitsgerät und -material zur Verfügung. Für arbeitsintensivere Tätigkeiten wurden noch Taglöhner eingestellt.[45]

Bis in das 16. Jahrhundert dehnten sich die Weinbaugebiete immer mehr aus, sie erreichten die fünf- bis zehnfache Ausdehnung gegenüber den heutigen Anbauflächen. Zum Beispiel war Bayern zu dieser Zeit überwiegend ein Weinland. Durch begünstigte klimatische Bedingungen hatte sich der Weinbau in Deutschland bis an die Nord- und Ostsee ausgebreitet. Doch mit der Zunahme der Weinproduktion wurde der Wein zur Massenware. Weinhandel wurde zu einem eigenen Berufsstand. Auch andere Berufe wie zum Beispiel Fassbinder, Fuhrleute, Schiffer, Schankwirte waren in den Kreislauf um den Wein involviert.[46] In dieser Zeit verbreitete sich vor allem in Böhmen und in Bayern das Bierbrauen. Das führte zu einem massiven Einbruch des Weinhandels in diesen Ländern, der vor allem über die Donau als Transportweg abgewickelt wurde.[47]

Der Dreißigjährige Krieg brachte eine nachhaltige Zäsur. Bei uns am Alpenostrand wurden die Rebkulturen durch die Türkeneinfälle weitgehend zerstört, die Weinvorräte geplündert und die Bevölkerung zum großen Teil ermordet oder verschleppt. Profitierten zu Beginn der Türkenkriege die Weinhauer in unserer Gegend noch davon, dass aus Ungarn kein Wein mehr ausgeführt werden konnte und sie diese Weinlieferungen übernehmen konnten, so endete dieser Vorteil mit dem Einbruch des osmanischen Heeres 1529. Infolge der Kriege wurden

[45] Feigl (1990), S. 87. Erich LANDSTEINER: Weinbau und Gesellschaft in Mitteleuropa. Ein Interpretationsversuch am Beispiel des Retzer Gebietes (16. – 18. Jahrhundert). In: Helmuth FEIGL und Willibald ROSNER (Hg.): Probleme des niederösterreichischen Weinbaus in Vergangenheit und Gegenwart. Die Vorträge des neunten Symposions des Niederösterreichischen Instituts für Landeskunde, Retz, 4. – 6. Juli 1988 (= Studien und Forschungen aus dem Niederösterreichischen Institut für Landeskunde, Bd 13). Wien 1990. S. 99 – 139. Hier S. 107.
[46] Hundsbichler (1990), S. 51-53.
[47] Redl, Weinbau (1996), S. 15.

die Abgaben auf Weinausfuhren immer höher. Bauernaufstände zu Ende des 16. Jahrhunderts brachten zusätzliche Not unter die Bevölkerung.[48]

Die Heimsuchungen setzten sich im folgenden Jahrhundert fort. Der Dreißigjährige Krieg forderte vor allem finanzielle Opfer. 1649 und 1679 – 1681 wütete die Pest hier im Land. In Baden starb ein Drittel der Bevölkerung. 1683 mordeten und brandschatzten die Osmanen. Ein großer Teil der Bevölkerung der Region wurde ermordet oder verschleppt. Baden büßte zwei Drittel seiner nach der Pest verbliebenen Bevölkerung ein. 1713 wütete wieder die Pest hier und 1714 zerstörte ein Brand zwei Drittel der Stadt.[49] Die Konsolidierung der Verhältnisse dauerte lange. Viele der Weingärten konnten nicht bearbeitet werden. Unwetter taten ein Übriges. Einige Klöster erwarben verlassene und zerstörte Häuser.[50] Um die verlassenen Kulturen wieder bewirtschaften zu können wurden Siedler vor allem aus der Steiermark geholt.[51] Die obrigkeitlichen Abgaben wurden teilweise erlassen.[52]

Doch setzten sich die Weinkulturen erneut durch, besonders in klimatisch begünstigten Gebieten, wie auch der Alpenostrand einer ist. Wie weit Wein besonderer Güte erzeugt wurde oder das Ziel eine Massenproduktion war, lässt sich mit heutigen Maßstäben nicht sagen. Bassermann-Jordan meint in seiner „Geschichte des Weinbaus“, „Qualitätsbau konnte nur entstehen in freien, von Abgaben möglichst unabhängigen Großbetrieben, die Interesse an der guten Qualität haben konnten; und dies waren eigentlich nur die Klöster, da die Landesherren in den guten Lagen fast immer nur unbedeutend begütert waren,…“ Doch dort, wo auf Fortschritte in der Qualität wert gelegt wurde, entdeckte man durch Zufall um die Mitte des 18. Jahrhunderts den Wert der Edelfäule. Das hob die Bedeutung dieser Weine aus dem Rheingau, vorwiegend aus Klosterkulturen, und machte sie in ganz Deutschland bekannt.[53]

Die Aufhebung zahlreicher Klöster aus politischen Gründen an der Wende vom 18. zum 19. Jahrhundert bedeutete auch für den Weinbau eine starke Zäsur. Doch die größte Katastrophe stellte sich mit dem Auftreten der Reblaus ein. Mit der Einführung der Dampfschifffahrt und der damit verkürzten Überfahrtszeit über den Atlantik konnten die Parasiten auf den

---

[48] Grünn (1988), S. 63ff.
[49] Helmut A. GANSTERER, Johann HAGENAUER, Rudolf MAURER und Martin SEITZ: Thermenregion – Weinstraße. Baden, Bad Vöslau, Gumpoldskirchen, Pfaffstätten, Sooß, Traiskirchen. Ternitz-Pottschach 2000. S. 32.
[50] Grünn (1988), S. 65.
[51] Johann HÖSL: Chronik Pfaffstätten. Bad Vöslau 1998. S. 29.
[52] Grünn (1988), S. 66.
[53] Bassermann-Jordan (1923), S. 167.

mitgebrachten Wurzeln von Jungreben überleben. Diese kamen um 1860 über England zuerst nach Frankreich. Doch erst 1868 wurde die Reblaus als Ursache für das Absterben der Weinstöcke entdeckt.[54] 1872 konnte in Klosterneuburg an kränkelnden Weinstöcken, die zu Forschungszwecken aus Deutschland eingeführt worden waren, die Reblaus (Dactylosphaera vitifolii Shimer) nachgewiesen werden. Sie verbreitete sich daraufhin über ganz Mitteleuropa.[55] Bis 1890 hatte sie sich in der Thermenregion ausgebreitet. Verschiedenste Bekämpfungsversuche brachten nicht den gewünschten Erfolg. Sämtliche Weingärten mussten gerodet werden. Da sowohl die Kulturböden als auch die Weinhauerhäuser ausschließlich für den Weinbau gerüstet bzw. geeignet waren, konnten die Weinhauer ihren Erwerb nicht auf andere Kulturen umstellen.[56] In allen Weinbaugemeinden bemühten sich erfahrene Männer um tragfähige Lösungen. In Bad Vöslau war das Robert Schlumberger.[57] Er setzte vor allem das sogenannte Kulturalverfahren ein. Dabei wurden etwa 25 Gramm Schwefelkohlenstoff 25 bis 30 Zentimeter tief in den Boden eingebracht, und zwar in vier Löchern je Quadratmeter. Doch durfte nicht zu nahe am Rebstock geschwefelt werden, sonst wären die Stöcke selbst geschädigt worden.[58] Diese Methode brachte zwar eine Eindämmung des Schädlings, aber erst die Versuche mit veredelten amerikanischen Unterlagsreben erwiesen sich als nachhaltig erfolgreich. Letztlich blieb das die einzige Möglichkeit, wieder Wein anzubauen, da die amerikanischen Reben gegen die Reblaus resistent waren. In Baden bemühte sich Franz Schwabl intensiv um eine Lösung und legte eine Rebschule an. In Gumpoldskirchen setzte sich Bürgermeister Anton Wagner ein. Seiner Initiative war es zu verdanken, dass in der Folge die Weinbauschule in Gumpoldskirchen gegründet wurde, um den Weinhauern das entsprechend notwendige Wissen und die praktische Anwendung vermitteln zu können. Mit unverzinslichen Darlehen wurde den Hauern geholfen, neue Kulturen aufzubauen. Viele von ihnen aber mussten ihre Betriebe aufgeben. In Leobersdorf wurde 1898 die erste Landes-Rebschule gegründet, die bis 1932 bestand.[59]

---

[54] Thierry DESSEAUVE: Das große Buch vom Wein. Bielefeld 1999. S. 72.
[55] Josef WEISS und Karl VOGL. Die Geschichte der Lehr- und Versuchsanstalt. Von der „Praktischen Schule für Wein- und Obstzucht“ zur „Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau“ – Eine Chronik. In: Reinhard EDER u.a.: Almanach. Verband Klosterneuburger Oenologen und Pomologen. Klosterneuburg 2006. S. 33 – 50. Hier S. 35.
[56] Zum Beispiel: Johann HAGENAUER: Gumpoldskirchen. Augenzeugenberichte und Dokumente zu seiner Geschichte. Gumpoldskirchen 1978. S. 33/34.
[57] Unter dem Protektorat seines Sohnes wurde in der Folge der Reblauskatastrophe der „Verein der Weingartenbesitzer von Vöslau und Sooß zur gemeinsamen Bekämpfung der Reblaus“ gegründet. In: Michael DIPPELREITER: Bad Vöslau 1136 – 1986. Ein historischer Streifzug. Bad Vöslau 1986. S. 116.
[58] Information HR Weiss, 18.11.2009.
[59] Grünn (1988), S. 138ff.

Bereits vor dem Auftreten der Reblaus war als Pilzerkrankung Oidium (Echter Mehltau) aufgetreten. Als zusätzliche Heimsuchung tauchte nach der Reblaus Peronospora (Falscher Mehltau oder Blattfallkrankheit) in unserer Region auf – beide ebenfalls Importe aus Amerika.[60] Es dauerte geraume Zeit bis hier geeignete Rebenzüchtungen zur Verfügung standen. Erst 1900 konnten wieder Weintrauben in entsprechender Menge geerntet werden, in manchen Gemeinden noch viel später.[61]

Robert Schlumberger[62] siedelte sich 1843 in Bad Vöslau an. Er hatte während sieben Jahren in der Champagne die Erzeugung von Schaumwein erlernt und brachte sein Wissen hier ein. Die in Vöslau kultivierten Rotweinsorten, insbesondere den Blauen Portugieser[63], schätzte er besonders zur Herstellung seiner Schaumweine nach der Champagnermethode. Bereits 1845 erhielt er bei der Gewerbeausstellung eine bronzene Medaille für sein Produkt.[64] Sowohl im Weinbau als auch in der Kellerwirtschaft führte er einige Neuerungen ein, was zuerst bei den Hauern in Vöslau für Verwunderung sorgte. Allmählich erkannten sie aber die Vorzüge und waren bereit zu lernen.[65]

Schon 1924 hatte Lenz Moser (1905 – 1978) in der Nähe von Krems begonnen, Weinstöcke hoch zu ziehen. Auf Reisen ins Ausland besichtigte er verschiedenste Weingüter und sammelte Erfahrungen, um die Stockkultur umstellen zu können. Der Zweite Weltkrieg verhinderte sicher auch die Verbreitung dieser neuen Kultur. Nach der großen Katastrophe und einer gewissen Zeit der Konsolidierung der Alltagsverhältnisse war die Zeit langsam reif für Innovationen. Bis 1950 hatte Moser bereits einige Erfahrungen mit der Hochkultur gesammelt. Er vertrat die Meinung, die herkömmliche Stockkultur wäre unnatürlich und der Entwicklung des Rebstocks nachteilig, die engen Abstände ließen zu wenig Raum und förderten Krankheiten. Die zunehmende Industrialisierung schuf zusätzliche Arbeitsplätze.

---

[60] Bauer (1996), S. 260ff.
[61] Grünn (1988), S. 140. Gansterer u.a. (2000), S. 120f.
[62] Robert Alwin Schlumberger, geb. 1814 in Stuttgart, lebte seit 1842 in Vöslau, ließ auf seinem Weingut Goldeck vom Wiener Architekten August Schwendenwein Gebäude errichten; 1878 wurde er nobilitiert: Edler von Goldeck; S. starb 1879 in Bad Vöslau (Österreich Lexikon in zwei Bänden. Hg. Richard Bamberger u.a., Wien 1995 und Gansterer u.a. (2000), S. 87.
[63] Graf Fries kaufte 1773 die Herrschaft Vöslau und führte die Rebsorte Blauer Portugieser ein. Diese wurde als der „Vöslauer“ bekannt und erfolgreich vermarktet. Robert Schlumberger und der Wiener Weingroßhändler August Schneider verbreiteten den Ruf der Vöslauer Weine in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts und verhalfen Vöslau zu einem wirtschaftlichen Aufschwung. (Der niederösterreichische Bezirk Baden und seine Gemeinden. Wiss. Leitung Viktor Wallner unter Mitarb. v. Isabella Palfy und Bettina Krenn. Wiener Neustadt 1995. S. 21).
[64] Robert SCHLUMBERGER: Österreichs älteste gesetzlich geschützte Weinmarke Vöslauer Goldeck. Zum 120-jährigen Jubiläum dieser Markeneintragung am 3. Januar 1879. Wien 1979. Ohne Seitenzählung. „Das Zertifikat über die erste Eintragung der Marke „Vöslauer Goldeck“ (ist) am 3. Januar 1859 (ausgestellt)“.
[65] Interview mit dem (damaligen) Leiter des Bad Vöslauer Heimatmuseums Robert Haininger, 29.12.1998.

Für den Weinhauer standen daher immer weniger Taglöhner zur Verfügung. Die Hochkultur, wie Moser sie entwickelt hatte, würde aber nicht nur mit Hilfe von Maschinen bearbeitbar sein, sondern dem Weinhauer auch Kosten ersparen. Die Stöcke wurden hoch gezogen, kaum geschnitten und während der Vegetationsperiode sich selbst überlassen. Sie konnten sich ausbreiten, das Laub wurde nicht beschnitten. Zur maschinellen Bearbeitung waren Reihenweiten von 3 Metern bis zu 3,8 Metern notwendig, da nur die in der Landwirtschaft gebräuchlichen Traktoren zur Verfügung standen. Zwischen den Reihen ließ man das Unkraut wachsen. Die Handarbeit des Weinhauers wurde damit wesentlich reduziert. Mithilfe des Traktors konnten die Begrünung gemäht und die Pflanzenschutzmittel ausgebracht werden.

Darüber hinaus vertrat Lenz Moser vehement die Auffassung, der Weinhauer benötige eine sehr fundierte Ausbildung, die über die engeren Kenntnisse bezüglich Weinbau und Kellerwirtschaft hinausgehen sollten. Eine gehörige Portion Einfühlungsvermögen für den Rebstock und die Entwicklung des Weins im Keller wäre vonnöten und ein Philosoph sollte der Winzer auch sein.[66]

Langsam wurden die Weinkulturen auch in der Thermenregion auf Hochkultur umgestellt. Viele Weinhauer hatten große Bedenken und befürchteten Frostschäden. Speziell bei den Sorten Rotgipfler und Zierfandler vermutete man, sie könnten durch die Hochkultur zu Schaden kommen. Vereinzelt gab es bis in die 1990er Jahre um Gumpoldskirchen noch Stockkultur zu finden.[67] Nach dem Zweiten Weltkrieg erholte sich die Thermenregion wirtschaftlich nur sehr langsam. Die sowjetischen Besatzungstruppen hatten ihr Hauptquartier in Baden eingerichtet, deshalb kamen die Förderungsmittel, die den westlichen Bundesländern zugute kamen, nur in geringem Maß nach Niederösterreich. Um 1960 machte sich der wirtschaftliche Aufschwung deutlich bemerkbar. Auch der gesamte Weinbau war in Umstellung begriffen. Lenz Moser betrieb neben dem Weinbau eine gut gehende Rebschule, verfügte über eine geschickte Vermarktungslinie und suchte nach Alternativen für den Absatz von Weintrauben. Er betätigte sich auf agrarpolitischem Sektor, um seine Idee besser an den Weinbauern bringen zu können. Fast könnte man meinen, dass er selbstverständlich nicht überall mit seinen Vorschlägen so ankam, wie es ihm lieb gewesen wäre.

---

[66] Lenz MOSER: Weinbau einmal anders. Ein Weinbaubuch für den fortschrittlichen Weinbauern. 4. neu bearb. Aufl., Wien 1966. S. 17 – 25.
[67] Interview Haininger, 29. Dezember 1998.

Die Umstellung auf die Hochkulturen erfolgte langsam und schrittweise. Um nicht Weingärten roden zu müssen, hackten manche Weinhauer jede zweite Reihe aus der Stockkultur aus, gewannen damit den entsprechenden Zwischenraum und zogen die niedrigen Stöcke nach und nach höher.[68]

Die mit Erfolg eingesetzten Innovationen forderten ein entsprechendes Kapital. Dadurch kam es zu Umstrukturierungen. Hauer mit kleinen Rebflächen gaben auf. Kleinstbetriebe waren nicht mehr lebensfähig. Die Gesamtzahl der Weinhauer sank deutlich ab. Der Buschenschank wurde zu einem zusätzlichen Erwerbszweig, der den verbliebenen Weinhauern die Existenz sicherte. 1980 wurde in Pfaffstätten die erste Traubenvollerntemaschine eingesetzt. Man setzte mehrheitlich auf die Mechanisierung so vieler Arbeitsgänge wie möglich.[69]

Eine andere Entwicklung erwies sich nachträglich als Fehler. Es gab zwischen 1950 und 1985 einen florierenden Weinhandel in Österreich. Doch setzten verantwortliche Personen nicht ausschließlich auf österreichischen Wein, sondern meinten, diesen nur im Verschnitt mit ausländischem Wein vermarkten zu können. Große Mengen wurden importiert, da der Konsum in Österreich höher war als die produzierte Menge Weins. Der Importwein war noch dazu billiger als der inländische. Anscheinend wurden damit auch Kompensationsgeschäfte gemacht, also der Wein als „politisches“ Tauschmittel eingesetzt. Darüber hinaus wurden Mitte der 1970er Jahre die Weinanbauflächen großzügig erweitert. Mengen waren wesentlich bedeutender als Qualität. Enorme Überschussmengen von billigem Wein mussten jahrelang gehortet werden. Um die Mitte der 1980er Jahre gab es wetterbedingt plötzlich nur noch geringe Weinernten. Manche Hauer begannen, ihren Wein „aufzubessern“. Gesetzlich verankerte Kontrollen wurden nur wenige durchgeführt.[70]

Bereits im Jahr 1982 waren zwei Männer gerichtlich verurteilt worden, weil sie Durchschnittsweine mit Diäthylenglykol vermischt hatten, was einen Prädikatswein vortäuschte. Doch wurden diesbezüglich in der folgenden Zeit keine Kontrollen durchgeführt. Nach und nach kamen Verfälschungen zutage, ebenso wie Betrugsfälle von

---

[68] Interview Frühwirth, 4.3.2009.
[69] Johann STADELMANN: Mein Weg durch die Weinjahre 1946 – 1992. Erlebnisse mit Wein, Politik, Menschen, Gesetzen und Institutionen. Traiskirchen 1993. S. 5 – 8.
Walter BRÜDERS: Der Weinskandal. Das Ende einer unseligen Wirtschaftsentwicklung. Linz 1999. W.B. war Bundeskellereiinspektor, hatte mehr als 40 Jahre einschlägige Berufserfahrung und schrieb sich mit diesem Buch seinen Groll über die negative Entwicklung in der Weinwirtschaft von der Seele.
Und: Interview mit Altbürgermeister Johann Hösl, Pfaffstätten, 18. November 1998.
[70] Ebenda, S. 9 – 11.

Steuerhinterziehung bis zu Urkundenfälschungen. Erst aufgrund eines anonymen Hinweises 1984 wurde begonnen, einen chemischen Nachweis auf Diäthylenglykol im Wein zu entwickeln.[71]

Die politische Seite in diesen Zeiten war den Weinbauern in Österreich nicht hilfreich. Der zuständige Landwirtschaftsminister reagierte sehr spät auf die Aufdeckung der Verfälschungen.[72] Die offizielle Zeitschrift des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft „Agrarwelt“, zugänglich allen landwirtschaftlichen Haushalten, berichtete sehr wenig zum Thema Weinskandal und nicht viel über die politischen Auseinandersetzungen darüber.[73] Für die Printmedien war das ein reißerisches Thema, das das Sommerloch füllte. Dort als Skandal bezeichnet, wurde die Krise im Weinbau und Weinhandel erst zum Skandal hochgespielt. Im Ausland wurde eine umfangreiche Kampagne gegen den österreichischen Wein gestartet. Das offizielle Österreich informierte die Nachbarländer zuerst überhaupt nicht und dann erst, als der Skandal nicht mehr abzuwenden war. Der Weinexport war bereits total zusammengebrochen. Betroffen waren davon auch Firmen, die in den Glykolskandal überhaupt nicht involviert waren.[74]

Berichteten die Tageszeitungen „skandalgerecht“, informierten die landwirtschaftlichen Fachzeitschriften im Inland, sachlich und kritisch gegenüber dem Ministerium, dem Weinwirtschaftsfonds über die Versäumnisse der letzten Jahre, die letztlich zu diesem sogenannten Weinskandal geführt hatten. Die Weingesetznovelle vom September 1985 brachte die ausländischen Medien zum Schweigen. In Österreich setzte die Kritik an so mancher undurchführbarer Verordnung ein.[75]

Jeder Niedergang bietet eine neue Chance für ein Umdenken, für neue Ideen, die möglicherweise schon vorher bekannt waren, aber nicht in die Realität umgesetzt worden waren. Bereits 1893 beschrieben August Wilhelm v. Babo und Edmund Mach eine solche Situation:

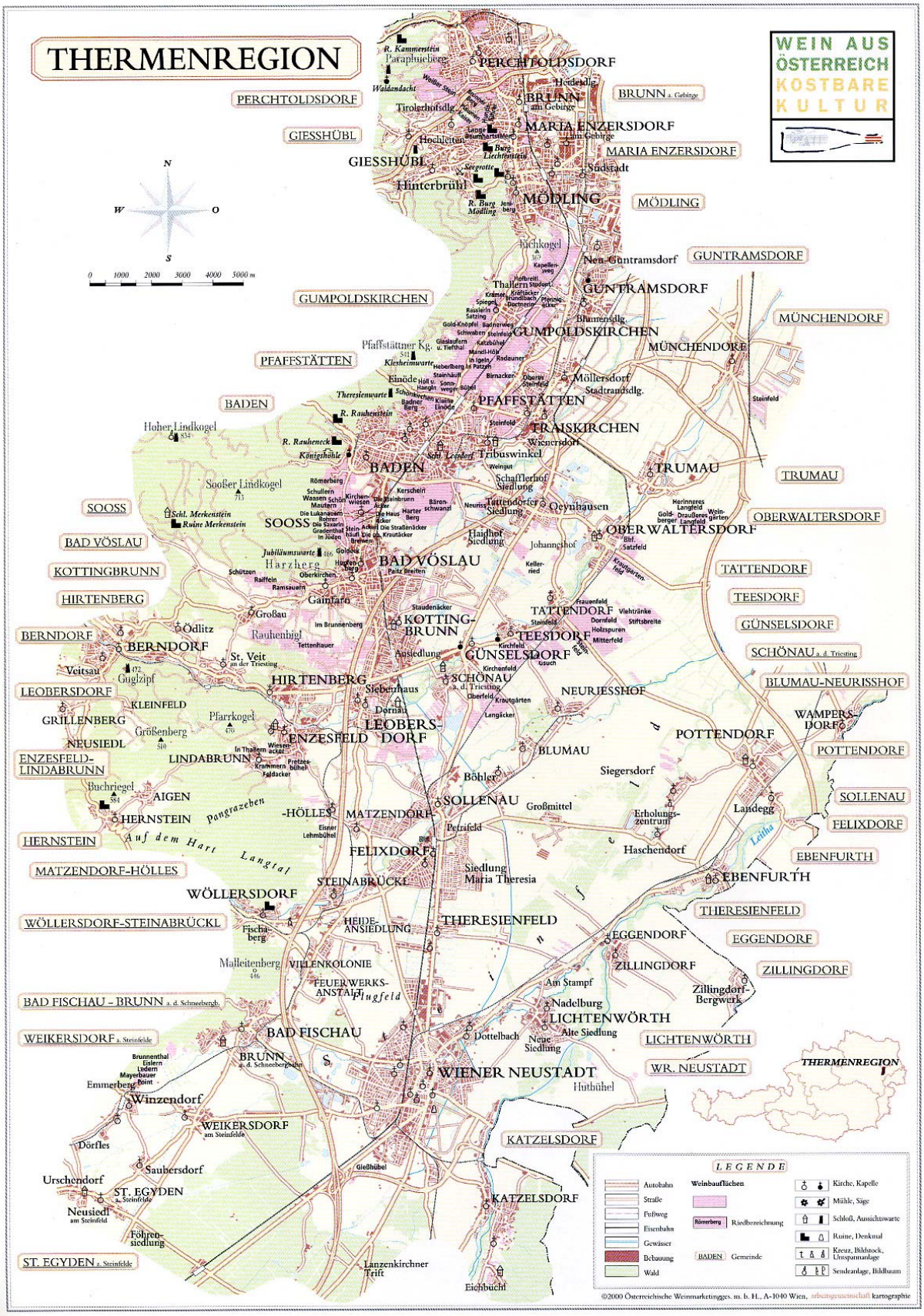
---

[71] Claudia KABIL: Der Weinskandal – eine Inhaltsanalyse. Dargestellt anhand einiger ausgewählter Printmedien. Dipl.Arb. (Univ. f. Bodenkultur) Wien 1991. S. 21.
[72] Stadelmann (1993), S. 16.
[73] Gerda EDLINGER: Geschichte des österreichischen Weinbaus im 20. Jahrhundert unter besonderer Berücksichtigung des Weinviertels mit dem Schwerpunkt Weinskandal 1985. Phil. Diss. (Univ.) Wien 2007. S. 276ff.
[74] Kabil (1991), S. 13ff und 22ff.
[75] Edlinger (2007), S. 273ff.

> „Wie jede Schwierigkeit, die dem intelligenten Menschen entgegentritt, seinen Geist schärft und seine Thatkraft erstarken macht, so hat auch die Phylloxerakalamität[76] den Grund zu so manchem Fortschritt im Weinbau gelegt und sind wohl auch seit den letzten 12 Jahren keine ganz neuen Methoden zur Bekämpfung der Reblaus gefunden worden, so wurden doch so viele Erfahrungen in jeder Richtung gemacht, daß wir heute mit größerer Ruhe und weniger Sorge der Zukunft im Weinbau entgegensehen können als dies vor 12 Jahren der Fall war.“[77]

Die Strukturveränderungen nach dem Jahr 1985 haben den österreichischen Weinbau nachhaltig verändert. Die Produktion – in erster Linie – von Weinen besonderer Güte und das Umdenken der Konsumenten, diese zu schätzen und auch den in diesem Zusammenhang höheren Weinpreisen Rechnung zu tragen, hat den Winzern den Weg in eine ertragreichere Zukunft geebnet. Aber die Forschung im Zusammenhang mit Weinbau und Kellerwirtschaft bleibt nicht stehen. Die Winzer, die auch in Zukunft Weine besonderer Güte produzieren wollen, bilden sich ständig weiter und tragen der Entwicklung Rechnung, in dem sie die Erkenntnisse in ihren Betrieben anwenden. „Ich mache nichts mehr so wie ich es in der Weinbauschule gelernt habe“, sagte mir ein Sooßer Spitzenwinzer, der die HBLA Klosterneuburg 1981 abgeschlossen hat.[78]

[76] Phylloxera vastatrix: alte Fachbezeichnung für die Reblaus.
[77] A[ugust Wilhelm] v. BABO und E[dmund] MACH: Handbuch des Weinbaus und der Kellerwirtschaft. Erster Band: Weinbau. Berlin 1893, 2. neu bearb. Aufl. S. 641.
[78] Interview Christian Fischer, 9.3.2009.


THERMENREGION
WEIN AUS ÖSTERREICH KOSTBARE KULTUR
PERCHTOLDSDORF
BRUNN a. Gebirge
GIESSHÜBL
MARIA ENZERSDORF
MÖDLING
GUNTRAMSDORF
GUMPOLDSKIRCHEN
MÜNCHENDORF
PFAFFSTÄTTEN
BADEN
TRAISKIRCHEN
TRUMAU
SOOSS
OBERWALTERSDORF
BAD VÖSLAU
KOTTINGBRUNN
TATTENDORF
HIRTENBERG
TEESDORF
GÜNSELSDORF
BERNDORF
SCHÖNAU a. d. Triesting
BLUMAU-NEURISSHOF
LEOBERSDORF
WAMPERSDORF
ENZESFELD-LINDABRUNN
POTTENDORF
SOLLENAU
HERNSTEIN
FELIXDORF
MATZENDORF-HÖLLES
EBENFURTH
WÖLLERSDORF-STEINABRÜCKL
THERESIENFELD
EGGENDORF
ZILLINGDORF
BAD FISCHAU - BRUNN a. d. Schneebergb.
LICHTENWÖRTH
WEIKERSDORF a. Steinfelde
WR. NEUSTADT
KATZELSDORF
ST. EGYDEN a. Steinfelde
THERMENREGION
LEGENDE
Autobahn
Straße
Fußweg
Eisenbahn
Gewässer
Bebauung
Wald
Weinbauflächen
Riedbezeichnung
Gemeinde
Kirche, Kapelle
Mühle, Säge
Schloß, Aussichtswarte
Ruine, Denkmal
Kreuz, Bildstock, Umspannanlage
Sendeanlage, Bildbaum
©2000 Österreichische Weinmarketinggesellschaft m. b. H., A-1040 Wien, arbeitsgemeinschaft kartographie

Die Thermenregion

Zu den östlichsten Ausläufern der Alpen zählt der Bisamberg, der durch die Donau von seinem Gebirgszug abgetrennt wurde. An seinen Hängen wird bereits Weinbau betrieben. Vom westlichen Ufer der Donau im Stadtgebiet von Wien zieht sich der Alpenostrand nach Süden. Seine Hänge weisen nach Osten und liegen im Einflussbereich des pannonischen Klimas. Typisch für dieses Klima sind heiße Sommer, relativ trockene Herbste und kühle Winter, was der Entwicklung der Rebstöcke sehr zuträglich ist, speziell aber den Aromastoffen.

Die Weinbauregion von der südlichen Landesgrenze Wiens bis in den Raum Wiener Neustadt trägt seit dem Weingesetz 1971 den Namen Thermenregion. Die Bruchlinie entlang des Alpenostrandes war im Sprachgebrauch schon lange als Thermenlinie[79] bekannt, entspringen doch dort einige Thermalquellen, die bereits die Römer nutzten. Baden und Bad Vöslau gehören zu den ältesten Thermalkurorten. Helene Grünn bezeichnet diese Gegend als Südbahngebiet, auch Südbahnweingebiet.[80] Es scheint sich um eine umgangssprachliche Bezeichnung zu handeln, da es in keinem Weingesetz so bezeichnet wird. Waren vorerst als Herkunftsbezeichnungen Ortsnamen zulässig,[81] wurden in der Weinbaugebietsverordnung 1964 für das Bundesland Niederösterreich sieben Weinbaugebiete festgelegt, darunter „Baden“ und „Vöslau“, die Thermenregion betreffend.[82] Die Weingesetznovelle 1971 legte erstmals sechs Weinbauregionen für das Bundesgebiet fest, darunter „Donauland“, „Thermenregion“ und „Weinviertel“ für Niederösterreich, für die Thermenregion die Weinbaugebiete „Baden“ und „Vöslau“. [83] 1976 wurden der Weinbauregion Niederösterreich acht Weinbaugebiete zugeordnet, davon der Thermenregion „Gumpoldskirchen“ und „Vöslau“.[84] In den folgenden Modifizierungen wurden für die Weinbauregion Niederösterreich als Weinbaugebiete größere Einheiten festgelegt. So wurde die Bezeichnung

[79] Thermenlinie: geologisches Bruchsystem am Abbruch der Nördlichen Kalkalpen zum Wiener Becken mit warmen Quellen. Sie verläuft entlang der Linie Bad Fischau – Bad Vöslau – Baden – Mödling in das Wiener Stadtgebiet. Zone von Erdbeben (Österreich Lexikon 1995).
[80] Grünn (1988), S. 12.
[81] Heinrich-Lenz (wie Anm. …), S. 62-63.
[82] Andreas HEINRICH-LENZ: Das Weinrecht in Österreich von 1880 bis 2003. Eine Analyse zur Entwicklung und Standortbestimmung önologischer, qualitätsrelevanter, hygienischer, bezeichnungs- und kontrollmäßiger Aspekte des österreichischen Weinrechts. Diss. (Univ. f. Bodenkultur), Wien 2003. S. 113-114.
[83] Ebenda, S. 117-118.
[84] Ebenda, S. 149.

Thermenregion zu einer der fünf Weinbaugebiete des Bundeslandes[85] und ist es bis heute geblieben. In der derzeit geltenden Regelung umfasst Niederösterreich acht Weinbaugebiete, nämlich: Weinviertel, Wachau, Kamptal, Kremstal, Traisental, Wagram, Carnuntum und Thermenregion. Das Weinbaugebiet Thermenregion umfasst heute die politischen Bezirke Mödling, Baden, Neunkirchen, die Statutarstadt Wiener Neustadt und den Bezirk Wiener Neustadt Umgebung.[86]

In journalistischen Medien findet man öfter einen bedauernden Hinweis auf den Verlust der Bezeichnung Südbahngebiet. Da drängt sich wohl die Vermutung auf, Konsumenten und Wanderer könnten mit dem Begriff Thermenregion nichts anfangen. Dazu kommt die oft zur Verwirrung führende Bezeichnung Thermenland für die Südoststeiermark, die wohl auch eine Weinbauregion ist und als Weinbaugebiet Süd-Oststeiermark fungiert. Die Thermalquellen, die sich dort ebenfalls befinden, wurden erst in den 1960er Jahren erschlossen und die Thermalbäder in der Folge errichtet. Doch als Thermenland war dieses Gebiet früher nicht im Sprachgebrauch vertreten. Herr Gebeshuber, Winzer in Gumpoldskirchen und auch Gemeinderat seiner Marktgemeinde, erzählte mir, sie hätten bereits versucht, für die Weinbauregion einen anderen Namen zu finden, doch es wäre nichts besseres vorgeschlagen worden.[87]

Geografisch sind die Weinbauorte des südlichen Wiener Gebietes, wie Mauer, Rodaun und Liesing ebenfalls zur Thermenlinie zu zählen. Da aber das Bundesland Wien eine eigenständige Weinbauregion ist, werden diese Weinbauorte in meiner Arbeit nicht behandelt.

Als Helene Grünn ihre Dissertation verfasste, gab es rein juristisch die Thermenregion noch nicht. Das unter der nationalsozialistischen Herrschaft eingerichtete Groß-Wien, in das zahlreiche Gemeinden des Umlands von Wien einbezogen worden waren, reichte im Süden bis Mödling. Erst 1954 wurde der größte Teil dieser Gemeinden wieder selbständig. So umschrieb Grünn den Raum ihrer Untersuchung von Gumpoldskirchen nach Süden entlang der Südbahn bis Sollenau, im Westen bis St. Veit im Triestingtal und im Osten das heute unter Steinfeld berühmte Rotweingebiet.[88] In ihrem Buch von 1988 ist der politische Bezirk

[85] Heinrich-Lenz (2003), S. 188 (Weingesetznovelle 1985).
[86] Weingesetz 2009, § 21 Abs. 3 Z. 1 lit. e.
[87] Interview Gebeshuber, 18.6.2009.
[88] Grünn (1951), S. 2.

Mödling bereits in den Untersuchungsbereich einbezogen. Südlich endet das „Südbahngebiet“ gemäß dem Titel in Leobersdorf.[89]

Zum Weinland Thermenregion gehören heute 42 Weinbauorte aus den politischen Bezirken Mödling, Baden, Neunkirchen, Wiener Neustadt und Wiener Neustadt Umgebung. Weinbau wird sowohl an den Hängen des Alpenostrands betrieben als auch in der östlich daran anschließenden Ebene des Wiener Beckens.

Weinbau in Niederösterreich

Die größte jemals registrierte Ausdehnung des Weinbaus in unserem Bundesland bestand vor 1600. Sie war etwa fünf- bis zehnmal so groß wie heute. Weinbau wurde in Gegenden betrieben, wo wir uns das heute nicht mehr vorstellen können, wie zum Beispiel im Horner Becken. Nach 1600 setzte sich allmählich eine feuchtere und kühlere Klimaperiode durch und die Weinbaugebiete wurden kleiner.[90] Um 1880 betrug die Weinanbaufläche 39 713 ha mit einem jährlichen Ertrag von 1 117 000 Hektolitern Most.[91] 1912 betrug die Anbaufläche nur noch 35 172 ha mit einem Jahresertrag von 275.305 Hektolitern Wein.[92] In der Zeit nach dem Ersten Weltkrieg fiel die Anbaufläche infolge der wirtschaftlich schwierigen Lage auf unter 20.000 ha zurück. Nach einer wirtschaftlichen Konsolidierungsphase nach dem Zweiten Weltkrieg wurden die Anbauflächen wieder ausgeweitet. 1965 betrug die ertragsfähige Weinanbaufläche 35.600 ha in Niederösterreich. Auch die Erträge waren laufend angestiegen. 1964 wurde eine Rekordernte von über 2 Millionen Hektolitern erzielt. Doch die gesamte Weinanbaufläche wurde noch bis in die 1970er Jahre ausgeweitet.[93] Erst die Vorfälle von 1985 verursachten ein Umdenken.

---

[89] Grünn (1988), S. 12.
[90] Othmar NESTROY: Die natürlichen Grundlagen des Weinbaus in Niederösterreich. In: Helmut FEIGL und Willibald ROSNER (Hg.): Probleme des niederösterreichischen Weinbaus in Vergangenheit und Gegenwart. Die Vorträge des neunten Symposions des Niederösterreichischen Instituts für Landeskunde. Retz, 4. – 6. Juli 1988 (= Studien und Forschungen aus dem Niederösterreichischen Institut für Landeskunde, Bd 13), Wien 1990. S. 1 – 18. Hier S. 8.
[91] Wilhelm HAMM: Das Weinbuch. Der Wein, sein Werden und Wesen; Statistik und Charakteristik sämtlicher Weine der Welt; Behandlung der Weine im Keller. Bearb. Von A. v. Babo. Leipzig 1886, 3. bedeutend vermehrte Auflage. S. 224.
[92] Der Jahresertrag wurde angegeben mit 228.986 hl Weißwein, 45.255 hl Rotwein und 1.964 hl Rosé, der in dieser Statistik mit Schilcher bezeichnet wird. In: Österreichischer Weinbau-Kalender. Hg. v. Landes-Ausschusse des Erzherzogthums Österreich unter der Enns. Wien 1914. S. 94.
[93] Ferdinand FABER: Historische, politische und rechtliche Aspekte im Weinbau unter besonderer Berücksichtigung von Niederösterreich. Dipl. Arb. (Univ. f. Bodenkultur) Wien 1982. S. 42-43.

Gemäß der Weingartengrunderhebung von 1999 gab es in Österreich insgesamt rund 52.500 ha Rebfläche, davon 32.100 ha allein in Niederösterreich. Die spezifischen kleinräumlichen Gegebenheiten wie Boden und Klima lassen hier sehr unterschiedliche Traubensorten reifen. So gibt es in Niederösterreich acht spezifische Weinbaugebiete:

Weinviertel	17.200 ha
Kamptal	4.000 ha
Kremstal	2.300 ha
Wachau	1.500 ha
Traisental	800 ha
Wagram	2.700 ha
Thermenregion	2.500 ha
Carnuntum	1.100 ha[94]

Inzwischen ist die gesamte Weingartenfläche in Österreich unter 50.000 Hektar gesunken, die in Niederösterreich unter 30.000 Hektar.[95]

Helene Grünn veröffentlichte 1983 folgende Daten:[96]

	landwirt.Fl.	Weinbau
Baden	279 ha	266 ha
Bad Vöslau	486	195
Kottingbrunn	168	62
Leobersdorf	466	71
Pfaffstätten	51	193
Sooß	18	265
Traiskirchen	1383	279
Gumpoldskirchen	92	483
Perchtoldsdorf	139	179

In diesen Angaben über die landwirtschaftlichen Flächen sind die Weingartenflächen nicht inbegriffen. Zu dieser Zeit existierten noch zahlreiche landwirtschaftlich gemischte Betriebe, die neben der Landwirtschaft auch Weinbau hatten. So muss es auch in Gumpoldskirchen gewesen sein, von dem Helene Grünn berichtet, dass es dort nur Weinhauer gegeben hätte und keinen einzigen Bauern.[97]

[94] Österreich Wein. Dokumentation 2009. Aufbau Weinland Österreich. Hg. von der Österreichischen Wein Marketing GmbH. Oktober 2009. S. 1-2.
[95] Statistik Austria: Weingartenzwischenerhebung 2008. Erstellt am 27.04.2009. www.statistik.at/web_de/statistiken (3.11.2009)
[96] Grünn (1988), S. 13.
[97] Ebenda, S. 14.

In der folgenden Tabelle sind die Daten der Weingartengrunderhebung 1999[98] zu sehen und im Vergleich dazu die Weinbauflächen gemäß der Weingartengrunderhebung von 2010.[99]

	Gesamt-fläche ha	landwirt. Fläche ha	Weinbau-fläche 1999 ha	Weinbau-fläche 2010
Bezirk Mödling gesamt	27.750,93	9.999,00	792,00	651,20
Achau	1.187,00	953,00	4,00	0,00
Biedermannsdorf	894,84	536,00	6,00	0.00
Brunn am Gebirge	725,93	94,00	45,00	39,20
Gießhübl	390,67	78,00	8,00	0,60
Gumpoldskirchen	810,86	341,00	297,00	263,10
Guntramsdorf	1.486,06	901,00	136,00	127,60
Hennersdorf	548,35	556,00	1,00	0,00
Laxenburg	1.058,98	1.099,00	19,00	0,00
Maria Enzersdorf am Gebirge	535,83	32,00	27,00	37,30
Mödling	994,80	99,00	50,00	18,50
Münchendorf	1.999,42	1.605,00	26,00	15,20
Perchtoldsdorf	1.257,40	345,00	163,00	148,80
Vösendorf	1.047,30	355,00	3,00	0,30
Wiener Neudorf	604,19	187,00	7,00	0,60
Bezirk Baden gesamt	75.363,92	25.761,00	1.698,00	1752,70
Bad Vöslau	3.910,66	652,00	132,00	195,00
Baden	2.688,33	252,00	206,00	296,10
Berndorf	1.763,72	311,00	24,00	7,10
Blumau-Neurißhof	432,96	5,00	5,00	0,00
Ebreichsdorf	4.320,16	2.138,00	3,00	0,00
Enzesfeld-Lindabrunn	1.588,79	267,00	21,00	13,10
Günselsdorf	660,97	556,00	58,00	44,90
Hernstein	4.645,05	759,00	5,00	0,20
Hirtenberg	149,09	75,00	6,00	0,00
Kottingbrunn	1.155,86	258,00	42,00	72,20
Leobersdorf	1.237,69	591,00	82,00	72,90
Oberwaltersdorf	1.356,57	577,00	45,00	57,60
Pfaffstätten	783,42	220,00	164,00	240,60
Pottendorf	3.976,18	2.445,00	15,00	17,50

[98] Statistik Austria. Agrarstrukturerhebung 1999. Direktion Raumwirtschaft.
[99] Nach Anfrage beim Amt der NÖ Landesregierung, Abteilung Landwirtschaftliche Bildung, zuständig für die Weingartenerhebungen, erhielt ich von HR Dr. Friedrich Krenn die neuesten Daten, die erst im Herbst 2010 veröffentlicht werden, aber aus der Erhebung von 2009 stammen. Angegebene Quelle: Lebensministerium, Online-Weindatenbank, März 2010.
Die Angaben über die Gesamtgrundflächen der Gemeinden stammen von Statistik Austria, Stand 1.1.2009.

Reisenberg	1.780,60	1.576,00	16,00	20,80
Schönau an der Triesting	811,94	511,00	47,00	55,60
Seibersdorf	2.018,96	1.889,00	5,00	1,00
Sooß	549,56	284,00	259,00	130,50
Tattendorf	1.434,48	920,00	237,00	242,60
Teesdorf	729,78	793,00	91,00	76,30
Traiskirchen inkl. Tribuswinkel	2.910,54	1.895,00	217,00	185,70
Trumau	1.856,45	1.851,00	16,00	23,00
Weißenbach a.d. Triesting	1.586,63	453,00	2,00	0,00
Wiener Neustadt Stadt	6.092,54	969,00	12,00	5,90
Wr. Neustadt Land gesamt	97.233,22	32.003,00	93,00	77,40
Bad-Fischau-Brunn a.d. Schneebergbahn	2.066,18	701,00	12,00	7,20
Eggendorf	2.061,92	788,00	4,00	2,70
Katzelsdorf	1.626,40	685,00	12,00	8,00
Lanzenkirchen	2.985,11	942,00	1,00	0,00
Lichtenwörth	2.297,47	1.729,00	10,00	4,30
Matzendorf-Hölles	1.428,20	673,00	20,00	11,50
Sollenau	1.070,14	539,00	20,00	22,60
Theresienfeld	1.147,43	950,00	1,00	0,00
Weikersdorf am Steinfelde	1.439,07	1.202,00	8,00	16,90
Winzendorf-Muthmannsdorf	1.619,68	422,00	0,00	2,80
Wöllersdorf-Steinabrückl	1.451,61	314,00	4,00	1,20
Zillingdorf	1.533,06	1.146,00	1,00	0,00
Bezirk Neunkirchen gesamt	115.017,10	717,00	3,00	0,80
St. Egyden am Steinfelde	2.623,96	1.078,00	3,00	0,80
Willendorf	739,16	246,00	1,00	0,00
Gesamtsumme			2.598,00	2.488,00

Der Rückgang der Weingartenflächen beträgt etwa 4,3 %. Das entspricht auch der österreichweiten Tendenz mit Ausnahme des Weinviertels, das etwas über dem landesweiten Durchschnitt liegt. Gemeinden, die bereits 1999 eine sehr geringe Menge an Rebflächen aufgewiesen hatten, haben offensichtlich den Weinbau vollständig oder nahezu vollständig aufgegeben. Ein Ort, nämlich Markt Piesting, schien 1999 in der Erhebung überhaupt nicht auf, jetzt aber mit lediglich 0,20 ha. Winzendorf-Muthmannsdorf hat 2,80 ha angegeben, gegenüber 0,00 ha im Jahr 1999. Doch ist in einigen Gemeinden die Rebfläche bedeutend ausgeweitet worden, wie in Baden, Bad Vöslau, Pfaffstätten und Kottingbrunn. In den Gemeinden Maria Enzersdorf, Oberwaltersdorf, Pottendorf, Reisenberg, Schönau an der

Triesting, Tattendorf, Trumau, Sollenau und Weikersdorf am Steinfeld ist die Zunahme an Rebflächen nicht so groß, wobei bei den Daten von Weikersdorf auffällt, dass sich dort bei einer Zunahme von 8 ha die Rebfläche aber verdoppelt hat. Als ein statistischer Ausreißer erweist sich Sooß. Dort ging die Rebfläche auf die Hälfte zurück, was für den erhebenden Beamten, HR Krenn, nicht nachvollziehbar ist. Er vermutet, es könnten die Daten von 1999 eventuell nicht ganz korrekt sein.[100] Es gibt auch immer wieder Differenzen, da eine gewisse Anzahl von Rebflächen häufiger ein oder auch mehrere Jahre brach liegen und es nicht immer nachvollziehbar ist, ob alle Rebflächen angegeben werden oder nur die zu dieser Zeit tatsächlich mit Rebstöcken besetzten.

Zu den Orten der Thermenregion mit größeren Rebflächen zählen Baden, Gumpoldskirchen, Tattendorf, Pfaffstätten, Bad Vöslau, Traiskirchen mit Tribuswinkel, Perchtoldsdorf und Guntramsdorf. Dort werden die Rebflächen mit nahezu 300 ha in Baden bis zu knapp 130 ha in Guntramsdorf angegeben. Etwas mehr als 70 ha findet man in den Gemeinden Teesdorf, Kottingbrunn und Leobersdorf. Stadt und Land Wiener Neustadt weisen insgesamt rund 84 ha Rebfläche auf. Sollenau hat mit 22,6 ha die größte Rebfläche dort. Oberwaltersdorf, Schönau an der Triesting und Günselsdorf im Bezirk Baden weisen noch beträchtliche Rebflächen aus. Im Bezirk Mödling findet man in den kleineren Gemeinden Brunn am Gebirge und Maria Enzersdorf Rebflächen etwas mehr als 35 ha. Gemeinden mit Weingartenflächen zwischen 15 und 20 ha sind Mödling und Münchendorf, im Bezirk Baden Pottendorf und Reisenberg sowie Trumau mit 23 ha. Weiter südlich gibt es größere Rebflächen nur mehr in Sollenau, wie bereits angeführt, sowie in Weikersdorf am Steinfeld mit etwa 17 ha und in Matzendorf-Hölles mit etwas über 10 ha. Der Bezirk Neunkirchen, der südlichste der Thermenregion, hat nur mehr 0,8 ha Rebfläche.

Aus den statistischen Daten ist leicht erkennbar, dass sich der Weinbau in der Thermenregion im nördlichen Bereich auf die Gemeinden an den Abhängen des Alpenostrands konzentriert. Im Bezirk Baden gibt es ebenfalls bedeutende Rebflächen an den Hängen und, deutlich erkennbar, die großen Flächen im Steinfeld, Tattendorf, Teesdorf, Oberwaltersdorf und Traiskirchen. In den anderen Gemeinden des Bezirks liegen Rebflächen auch in der Ebene des Wiener Beckens. Südlich von Leobersdorf nimmt die Bedeutung des Weinbaus deutlich ab.

---

[100] Begleitendes E-Mail von HR Dr. Friedrich Krenn zu den statistischen Daten, 16.3.2010.
Gemäß einer telefonischen Nachfrage beim derzeitigen Obmann des Weinbauvereins Sooß beträgt die Weinanbaufläche immer noch 259 ha. Es schein sich also um einen Irrtum bei der Datenübertragung zu handeln. (Tel. Anfr. bei Anton Drimmel, 11.6.2010).

Vergleicht man die Zahlen über die Rebflächen von 2010 mit den von Helene Grünn veröffentlichten von 1983, so sieht man, dass in Bad Vöslau und Leobersdorf die Rebflächen nahezu gleich groß geblieben sind, in Gumpoldskirchen, Traiskirchen, Sooß, Perchtoldsdorf und Pfaffstätten deutlich abgenommen haben. In Kottingbrunn baut man heute um 10 ha mehr Rebstöcke und in Baden, nach einer zwischenzeitlichen Abnahme 1999, ist die Rebfläche 2010 um 30 ha größer als bei Helene Grünn für 1983 angegeben.

Wie immer ist nicht alles aus nackten Zahlen ablesbar, was Veränderungen betrifft. Es fällt aber auf, dass in Baden und Pfaffstätten die für 2010 angegebene Rebfläche größer ist als die 1999 angegebene landwirtschaftlich genutzte Fläche. Daraus lässt sich nur schließen, dass es in diesen beiden Gemeinden überhaupt keine Landwirtschaft mehr gibt. In Perchtoldsdorf und Gumpoldskirchen überwiegt der Weinbau. In den anderen Gemeinden ist die Rebfläche gegenüber der landwirtschaftlich genutzten Fläche wesentlich kleiner. Nicht zu übersehen ist bei den Überlegungen, die sich in meiner Arbeit um den Weinbau drehen, dass sich die Thermenregion im niederösterreichischen Industrieviertel befindet und daher die Haupteinnahmequellen daher meist auf industriellem Gebiet liegen.

Klöster und Wein

Mit der Ausdehnung der Babenbergischen Ländereien nach Osten übernahmen zahlreiche Klöster Grundbesitz. Sie brachten das Wissen um die Kultivierung mit. Bezüglich Weinbau und Kellerwirtschaft waren die Zisterzienser führend tätig. In ihrem Ursprungsgebiet im Burgund richteten sie im 14. Jahrhundert ein Musterweingut ein. Diese Clos de Vougeot ist heute die größte der vier Grand-Cru-Appellationen der Gemeinde Vougeot. Aus dem Burgund brachten die Zisterzienser einige bedeutende Rebsorten mit ins heutige Österreich, wie den Blauen Burgunder, auch bei uns heute Pinot Noir genannt, und den Grauen Burgunder.[101]

Nicht nur hatten sie die Kenntnisse, die zur Vinifizierung notwendig waren, sie hatten auch eine große Anzahl von Laienbrüdern in ihren Klöstern, die die gesamte handwerkliche und land- oder forstwirtschaftliche Arbeit verrichteten. Den Wein benötigten sie nicht nur für die Liturgie, sondern auch für den täglichen Getränkebedarf aller Mitbrüder. In allen Weinbaugemeinden hatten die Klöster ihre Lesehöfe eingerichtet. Helene Grünn zählt sie alle auf.[102]

Heiligenkreuz

Das Stift Heiligenkreuz wurde auf die Empfehlung Ottos von Freising, des Sohnes Herzog Leopolds III., gegründet. Otto war Zisterzienser in Morimond, einem Tochterkloster von Citeaux, dem Ursprung des Zisterzienserordens. Leopold IV., ein Bruder Ottos, schenkte dem Stift Heiligenkreuz das Dorf Thallern. Es gehört heute zur Marktgemeinde Gumpoldskirchen. Die Zisterzienser richteten dort ein Musterweingut ein, das von ihren Konversen, also den Laienbrüdern, bewirtschaftet wurde.[103] Das Weingut besteht immer noch, aber die Klöster haben keine Laienbrüder mehr, die die Arbeiten verrichten können. Seit 2008 ist das Gut verpachtet. Auf der Homepage findet man folgende Charakterisierung:

---

[101] Interview Pozdina, 10.2.2009. Ing. Pozdina, Großkellermeister und Gründer der Österreichischen Weinbruderschaft mit Sitz in Gumpoldskirchen, setzte sich nach dem Weinskandal im Ausland sehr für die österreichischen Winzer ein. Die Weinbruderschaft hat es sich zur Aufgabe gemacht, den österreichischen Wein international bekannt zu machen und veranstaltet Weinverkostungen. Mitglieder sind vorwiegend Weinliebhaber. Doch habe ich den Eindruck gewonnen, es sei ein sehr elitärer Zirkel.
[102] Grünn (1988), S. 80ff.
[103] Ebenda, S. 95ff.

„Heute und in Zukunft steht das Stiftsweingut Heiligenkreuz – Freigut Thallern für feine Weine aus den typischen Rebsorten der Region. Gekeltert und vinifiziert werden diese Weine von drei vielfach ausgezeichneten Winzern: Karl Alphart, Leopold Aumann und Erich Polz."

Karl Alphart stammt aus Traiskirchen und ist ein Weißweinspezialist, Leopold Aumann aus Tribuswinkel ist der Rotweinspezialist und Erich Polz ist in der Südsteiermark zuhause. Das zum Gut gehörige Gasthaus wird von der Familie Fritz geführt. Dort werden auch die Weine des Gutes angeboten.[104] Bei unterschiedlichen Veranstaltungen werden die Weine des Gutes vorgestellt, so war im März 2010 eine sogenannte Jahrgangspräsentation, zu Ostern unter dem Titel „Feuer & Wein" eine Verkostung beim Osterfeuer. Im Juni wird ein Mondscheinpicknick im Weingarten geboten. Im August gibt es die Bernarditage, im September und Oktober an den Wochenenden die Sturmtage, im Oktober ein Wochenende mit offener Kellertür, im November eine Jungweinverkostung und im Dezember den „Advent beim Prälatenstöckl" – Anziehungspunkte zu allen Jahreszeiten.[105]

In Baden baute das Stift bereits drei Jahre nach seiner Gründung den Heiligenkreuzer Hof, also 1136. Nach wechselnden Besitzverhältnissen, die Helene Grünn detailliert beschreibt, wurde der Hof 1811 endgültig veräußert.[106] Seither befindet sich das Gebäude im Besitz der Stadtgemeinde Baden. Nach der Benützung der Räumlichkeiten als Lager für die Fieranten des Grünen Markts wurde das Gebäude 1994 gründlich renoviert. Die darin integrierte Magdalenenkapelle stammt aus der Gotik. Sie wurde 1573 mit Fresken neu ausgestaltet, die zwar noch gotisch sind, doch ist der Einfluss der Donauschule bereits erkennbar. In den Räumlichkeiten wurde nach der Renovierung die Badener Hauervinothek eingerichtet. Das Badener Hauerkollegium, ein loser Zusammenschluss von siebzehn Badener Winzern, stellt dort seine Weine aus, die natürlich an Ort und Stelle verkostet werden können. Jeden Monat wird eine andere Weinsorte oder verwandte Sorten gemeinsam in einer kommentierten Verkostung vorgestellt, sofern sich einige Interessenten zu diesem Zweck zusammenfinden.[107]

Als Besonderheit wird das „Badener Lumpentürl" angeboten. Es ist dies ein Neuburger Kabinett, der besonders sorgfältig gekeltert zu einem „vollmundigen, milden, feinwürzigen Wein mit einem zarten, nussartigen Bukett" heranreifen soll.[108]

---

[104] www.thallern.com (6.4.2010)
[105] Ebenda.
[106] Grünn (1988), S. 82ff.
[107] www.hauervinothek.at (24.4.2008)
[108] www.ramberger.at (17.11.2009)

Der Heiligenkreuzer Hof in Pfaffstätten wird auch von Helene Grünn aufgeführt. Er war zurzeit der Erscheinung ihres Buches bereits in Privatbesitz[109] und ist inzwischen renoviert worden, so dass er positiv auffällt.

Melk

Das Benediktinerstift Melk hatte ebenfalls viele Weingärten in der Thermenregion. Die ersten Schenkungen gehen auf das Jahr 1113 zurück. 1617 kaufte das Stift die Herrschaft Leesdorf,[110] heute ein Stadtteil von Baden. Von den Baulichkeiten ist heute nur noch das Schloss Leesdorf vorhanden. Dort befindet sich u. a. die Fachschule für Malerei. Der „Streiterhof", ein ehemaliger Wirtschaftshof, ist im Besitz der Winzerfamilie Märzweiler und wird als Heurigenlokal genützt. Die alte Bausubstanz ist erhalten. Ebenso existiert noch der Melker Keller in der Germergasse. Es ist dies ein in den Hang gegrabener ehemaliger Lagerkeller des Stiftes. Er wird heute für Veranstaltungen genützt. An der Stelle des ehemaligen Lesehofes steht heute die Pfarrkirche von Leesdorf, die 1987 eingeweiht wurde. Die ehemaligen landwirtschaftlichen Gründe wurden ab 1970 mit Wohnhäusern verbaut.

Der ehemalige Melker Hof in Pfaffstätten ist noch immer – wie Helene Grünn bereits berichtet[111] – im Besitz der Familie Hösl und wird als Heurigenlokal genützt.

In Gumpoldskirchen behielt das Stift Melk die Weingärten länger in Betrieb. Der 1750 vom Stift erworbene Berghof, damals der „Obere Melker Hof" genannt, existiert noch.[112] Auf dieser Liegenschaft hatte sich bereits ein Lesehof der Babenberger befunden. Er zählt zu den Sehenswürdigkeiten der Marktgemeinde. Im Festsaal, dem ehemaligen Keller, befinden sich noch einige Holzfässer sowie eine Baumpresse.[113] Heute wird der Berghof als Restaurant genutzt.

Bereits zurzeit der Neuordnung der Wirtschaftsführung des Stiftes Melk ab 1975 hatte sich gezeigt, dass der Betrieb kleiner Weingartenflächen nicht mehr rentabel war. Die Rebkulturen

[109] Grünn (1988), S. 104f.
[110] Ebenda, S. 87ff.
[111] Grünn (1988), S. 103.
[112] Ebenda, S. 98.
[113] Kulturpfad Gumpoldskirchen. Hg. v. d. Marktgemeinde Gumpoldskirchen, o. J. S. 5.

in der Wachau waren bereits verpachtet, da sich der Arbeitsaufwand für diese kleine Fläche eher für einen Familienbetrieb eignete. In Gumpoldskirchen bewirtschaftete das Stift die 18 ha Rebflächen noch einige Jahre, weil es eine historisch gewachsene Verpflichtung darin sah. Die stiftseigenen Gastronomiebetriebe konnten teilweise nur mit Mühe davon überzeugt werden, ausnahmslos stiftseigene Weine zu verkaufen. Mit bezahlten Arbeitskräften war der Betrieb nicht mehr rentabel. 1983 wurde mit der Firma Robert Aigner ein Pachtvertrag abgeschlossen. Zu den Rebkulturen, die mit den Gumpoldskirchner Rebflächen gemeinsam bewirtschaftet wurden, gehörten auch Flächen in Baden, Bad Vöslau, Pfaffstätten und Traiskirchen. Überwiegend waren gemäß der letzten Weingartenerhebung durch das Stift Melk die Gründe mit Weißwein-Rebsorten bestückt. Daraus ragen die spezifischen Gumpoldskirchner Rebsorten Rotgipfler und Zierfandler heraus. Handelten bereits die Verwalter des Weingutes Berghof gegenüber dem Stift sehr eigenständig, so muss das dem Pächter noch vielmehr zugestanden werden.[114] Über die weitere Entwicklung der Weingartengründe liegt mir kein Bericht vor.

Deutscher Orden

1241 erhielt der Deutsche Orden das Patronatsrecht der Kirche in Gumpoldskirchen und die dazugehörige Burg samt den dazugehörigen Weingärten, wie schon Helene Grünn berichtete.[115] Dieser Wein durfte aber lange Zeit im Ort nicht ausgeschenkt – „verleutgebt“, wie es lange Zeit hieß – werden. Erstmals gab es 1920 einen Ausschank durch den Pfarrer. Nach dem Zweiten Weltkrieg erhielt auch der Deutsche Orden das Ausschankrecht.[116]

Lange Zeit war auch dieses Weingut beispielgebend in Gumpoldskirchen. In der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts wurden aus Südtirol von ordenseigenen Weingütern Rebsorten nach Gumpoldskirchen gebracht und erfolgreich eingesetzt. Gegenüber der Kirche, im Presshaus, war ein Heurigenlokal eingerichtet. Doch auch dieser Orden gab die Eigenbewirtschaftung der Weingärten auf und verkaufte sogar und zwar 1977 an das Stift Klosterneuburg. Der Schlosskeller steht heute ungenützt. Das Presshaus wurde zu einem Fest- und Konzertsaal umgestaltet und so einer neuen Nutzung zugeführt.[117]

---

[114] Schriftliche Auskünfte aus der Zentraldirektion des Stiftes Melk, P. Wolfgang Mayerhofer, 31.3.2010.
[115] Grünn (1988), S. 100.
[116] Hagenauer (2002), S. 70.
[117] Ebenda, S. 72f.

Lilienfeld

Das Zisterzienserstift Lilienfeld besitzt auch noch Weingärten in der Thermenregion. Bis Mitte der 1990er Jahre wurde das Gut indirekt durch das Stift selbst bewirtschaftet. Es war der erste Weinbaubetrieb, der in der Region eine Weinlesemaschine einsetzte. Danach wurde das Weingut verpachtet[118], lag aber dann einige Jahre brach. 2006 pachtete die Kartause Gaming Privatstiftung unter der Leitung von Architekt Walter Hildebrand das Weingut auf 99 Jahre. Die lange unbewirtschafteten Rebanlagen mussten erst wieder erzogen werden. Heute werden die Weine unter dem Namen „Domaene Lilienfeld“ vermarktet. 2009 waren sie mit einem Rotgipfler bei den TOP 100 Weinen der Thermenregion vertreten.[119]

Das Haus selbst dominiert mit seiner langen fensterlosen Fassade die Stiftgasse in Pfaffstätten. Helene Grünn bezeichnet ihn als einen Wehrbau. An der Gebäudeecke trägt er einen Runderker. Im Inneren gibt es einen sehr geräumigen Keller, der als Heurigenlokal genützt worden war. Die Gebäude umgeben einen großen Innenhof. An einer Seite befindet sich eine kleine Kapelle, erbaut um 1400 und dem heiligen Johannes dem Täufer geweiht. Sie weist Fresken aus der Entstehungszeit auf und einen Hochaltar von der Mitte des 18. Jahrhunderts.[120]

Klosterneuburg

„1113 schenkte Markgraf Leopold III., der Heilige, dem von ihm gegründeten Stift Klosterneuburg 5 Weingärten zu Baden.“, berichtet uns Helene Grünn.[121] Von der Gründung des Augustinerchorherrenstiftes an hatte der Weinbau große Bedeutung. Heute gilt das Weingut als das größte in Österreich. Etwas mehr als 100 Hektar Weingärten werden vom Stift bewirtschaftet. Die Rebanlagen befinden sich in Klosterneuburg selbst, in Wien an den Hängen des Kahlenbergs und in der Thermenregion in Gumpoldskirchen und Tattendorf. Das Stift hat sich dem naturnahen Weinbau, der „kompromisslosen Qualitätsorientierung und Innovationsfreude“ verschrieben.[122]

---

[118] Hösl (1998), S. 114ff.
[119] en.wikipedia.org (Lilienfelderhof), 17.11.2009 und teilnehmende Beobachtung: TOP 100 Weine: Verkostung, 13.10.2009.
[120] Grünn (1988), S. 103f.
[121] Ebenda, S. 51.
[122] Weingut Stift Klosterneuburg: Pressemappe, 19.1.2009. S. 2.

Auf der Riede Stiftsbreite in Tattendorf befindet sich die größte zusammenhängende Fläche weltweit, die mit der Rebsorte St. Laurent bestockt ist, etwas mehr als 40 Hektar. Die Kalkschotterböden sind sehr wasserdurchlässig und zwingen daher die Reben, ihre Wurzeln tief hinunter zu versenken. Der Schotter speichert die Tageswärme und gibt sie bei Nacht wieder ab. Das begünstigt die Reifung der Trauben.

In der Gumpoldskirchner Riede wächst die autochthone Sorte Zierfandler, die nur in der Thermenregion beheimatet ist. Mehr als ein Drittel aller Weingärten des Stiftes sind mit St. Laurent bestockt. Die Hauptsorte auf dem Weißweinsektor ist der Grüne Veltliner.[123]

Als verantwortungsbewusst wirtschaftender Betrieb verschreibt sich auch das Stift Klosterneuburg einem naturnahen Weinbau. Der Weingartenmanager, wie er in der Pressemappe des Stiftes bezeichnet wird, achtet auf vitale Böden. Diese werden gezielt begrünt, um eine Lockerung und Stabilisierung des Bodengefüges zu erreichen. Kompostierte Trester werden dem Boden wieder zugeführt. Damit wird der Humusgehalt angehoben.

Mit spezifischen Präparaten werden die Rebstöcke gestärkt, so dass an chemischen Pflanzenschutzmitteln gespart werden kann. Die Rebstöcke selbst werden sorgfältig gepflegt, um optimale Reifegrade bei den Trauben zu erreichen und damit die Voraussetzungen für qualitativ hochwertige Weine zu erhalten. Alte Rebstöcke werden beobachtet und eventuell weitergezüchtet, damit wertvolles Rebmaterial erhalten bleibt.

Sämtliches Traubenmaterial, auch aus der Thermenregion, wird nach der Lese nach Klosterneuburg transportiert und dort in der stiftseigenen, modern eingerichteten Kellerei vinifiziert.[124]

Die Spuren anderer Stifte sind noch in Straßennamen oder in topografischen Bezeichnungen zu erkennen. Manche der Weinhauer zeichnen ihre Höfe, die ehemalige stiftliche Lesehöfe waren, mit deren Namen aus. Viele dieser Klöster existieren überhaupt nicht mehr, nur der Weinbau überstand die Zeitläufe.

---

[123] Pressemappe Klosterneuburg, S. 3.
[124] Ebenda, S. 4.

Grundlagen des Weinbaus

Klima und Terroir

Der Rebstock gehört zu den ältesten, vom Menschen bearbeiteten Kulturpflanzen. Aus den wild wachsenden Rebengewächsen der Familie Vitaceae lernte der Mensch im Laufe der Zeit edle Sorten zu züchten und daraus vorzügliche Weine zu keltern.[125] Der Bedarf des Rebstocks nach einem gemäßigten warmen Klima beschränkt seine Ausbreitung zwischen dem 30. und 50. Grad nördlicher geografischer Breite und dem 30. und 40. Grad südlicher Breite mit einigen Ausnahmen. Seine Vegetationszeit beträgt zwischen 180 und 240 Tagen. Er benötigt eine durchschnittliche Jahrestemperatur von mindestens 8,5 bis 9° Celsius, optimal sind 11 bis 16° Celsius. Zur günstigen Entwicklung braucht der Rebstock weiters mindestens 400 Millimeter Niederschlag im Jahresdurchschnitt und 1300 Sonnenstunden. Etwas mehr wäre günstig, wie 1700 bis 2000 Sonnenstunden pro Jahr.[126]

In bildhafter Beschreibung werden heute die vielfältigsten Aromakomponenten beschrieben. Jeder Wein entwickelt sein ganz spezifisches Bukett. Solch komplexe Buketts zu erreichen hängt wesentlich vom Standort des Rebstocks ab. Der Wein entsteht bereits im Weingarten und was dort zu wenig gepflegt wird, kann im Weinkeller nicht mehr ausgeglichen werden, ist bereits altes Weinhauerwissen. Das Zusammenspiel von Bodenzusammensetzung, Hangneigung, Kleinklima, somit Sonnenscheindauer und Niederschläge erfasst man heute unter dem Begriff „Terroir“.[127] Der Begriff selbst ist aber so komplex wie die Weinaromen und schwierig zu definieren. Um bei einem Wein von Terroir, das sich in seinem Charakter widerspiegelt, sprechen zu können, bedarf es nicht nur der bereits genannten Komponenten. Auch die Vinifizierung spielt dabei eine nicht zu unterschätzende Rolle und nur ältere Weine mit ausgeprägtem Charakter vermitteln das genannte Terroir. Dazu kommen der Einfluss der im Boden lebenden Mikroorganismen und die chemische und physikalische Zusammensetzung des Erdreichs, in dem der Rebstock wurzelt. Wird durch zu große Mengen an Pflanzenschutzmitteln die Bodenfauna getötet und der Wein unsensibel behandelt, zu

[125] Bauer (1996), S. 56ff.
[126] Redl, Weinbau (1996), S. 17.
[127] Siehe auch Werbefolder: Das Weinland Thermenregion. Von den Sonnenseiten der Weinkultur und genussvollen Begegnungen mit dem feinen Wein südlich von Wien. Herausgegeben von Weinland Thermenregion, Teilorganisation der ÖWM. Baden [2008].

scharf geklärt und mit Reinzuchthefen vergoren, dann kann er das Terroir nicht mehr vermitteln.[128]

In Niederösterreich finden sich nahezu alle Bodentypen, die in Österreich vertreten sind. Der pannonische Klimabereich, in dem die Thermenregion liegt, gilt als Trockengebiet. Es herrschen hier zwei Bodentypen vor, auf denen der Wein wächst. Der wesentlichste Bodentyp ist das Tschernosem, eine Schwarzerde, die hauptsächlich in den flacheren Gebieten vorhanden ist. Vor allem das Steinfeld weist einen solchen Typ auf, der sich hervorragend für die Kultivierung von Rotweinen eignet. Die relativ seichte Humusschicht liegt über Schotterböden. Sie ist ein guter Feuchtigkeitsspeicher, doch im Schotter versickert die Feuchtigkeit rasch. Die Weinstöcke bilden hier sehr tiefe Wurzeln aus. Die gespeicherte Wärme wird dafür während der Nacht wieder abgegeben, was der Entwicklung der Rotweine sehr entgegen kommt.[129] Tschernoseme sind kalkhaltig, porös in der Krume, speichern gut die Feuchtigkeit und ergeben gute Ackerböden.[130] In den Hanglagen der Thermenregion gibt es Braunerdeböden auf Muschelkalk. Sie sind tief- bis mittelgründig, weisen gutes Feuchtigkeitsspeichervermögen auf und eignen sich besonders gut für Weißweine, insbesondere für die in der Thermenregion heimischen Sorten Zierfandler und Rotgipfler.[131] Zwischen diesen Bodentypen finden sich noch einige weniger gute Flächen mit Pararendsinen, das sind seichtgründige Humuskarbonatböden mit geringem Wasser- und Nährstoffspeichervermögen.[132] Im südlichsten Teil der Weinbauregion, im Bezirk Wiener Neustadt, treten Lehmböden und sandige Böden aus den Anschwemmungen der Leitha auf.[133]

Durch den Einfluss des pannonischen Klimas gehört die Thermenregion zu den wärmsten Gebieten Österreichs. Im Durchschnitt gibt es hier warme, sonnenreiche Sommer und lange, milde Herbste, die die Reife und die Qualität der Weine positiv beeinflussen. Die Weingärten in Hanglagen neigen sich meistens nach Osten, Südosten und Süden und können dadurch die Sonneneinstrahlung optimal nützen. Im Flachland wird durch Talmulden, Hänge und

[128] Terroir. In: Der Brockhaus. Wein. Rebsorten, Degustation, Weinbau, Kellertechnik, internationale Anbaugebiete. Mannheim, Leipzig 2005. S. 436-437.
[129] Interview Frühwirth, Teesdorf.
[130] Julius FINK: Die Böden Niederösterreichs. In: Festschrift zum hundertjährigen Bestand des Vereins für Landeskunde von Niederösterreich und Wien (= Jahrbuch für Landeskunde von Niederösterreich, N.F. Bd 36), Wien 1964. S. 965-988.
[131] Nestroy (1990), S. 13.
[132] Werbefolder: Weinland Thermenregion [2008]. Fink (1964), S. 984f.
[133] Interview Döller, 23.5.2010.

Kuppellagen ein unterschiedliches Mesoklima wirksam.[134] Die kleinräumigen Unterschiede bringen manchmal spezielle Lagen und manche dieser Rieden werden zum Synonym von exzeptionellen Weinqualitäten. Der Wechsel zwischen warmen Tagen und kühlen Nächten begünstigt zudem die Entwicklung der Fruchtigkeit des Buketts.[135] In der Thermenregion besitzt Gumpoldskirchen noch besondere Vorteile bezüglich Sonnenscheindauer.[136] Der Alpenostrand bietet darüber hinaus noch einen Schutzwall gegen die Westwinde.[137] Das Steinfeld wird dagegen oftmals von den Westwinden aus dem Triesting- und Piestingtal heimgesucht.[138]

An Ost-Hängen besteht die Gefahr von Morgenfrösten, wenn es nach kalten Frühjahrsnächten zu einer raschen morgendlichen Erwärmung kommt. In flachen Mulden können sich Kälteseen bilden. So wurden nach einigen Jahren mit Kälteschäden so manche Lagen wieder gerodet und zwar dort, wo Jahrzehnte vorher ebenfalls keine Rebkulturen bestanden.[139] Im Steinfeld kann es problematische Zustände geben. Niedrige Erhebungen neben seichten Mulden können zur Falle werden, denn entweder es bilden sich Kälteseen in den Mulden oder es gibt auf den sanften Kuppen gelegentlich Fröste.[140]

Wasser ist ein wichtiger Faktor im Weingarten. Zu geringe Mengen können Trockenschäden verursachen und das Wachstum hemmen, zu viel Niederschlag kann der Pflanze schaden, zu hohe Luftfeuchtigkeit Pilzbefall und Fäulnis fördern. Häufigerer Windeinfall lässt wiederum die Pflanzen rascher abtrocknen.[141] Da die Niederschlagsmengen in den letzten Jahren ständig niedriger wurden, haben viele Weinhauer bereits Tropfberegnungsanlagen in ihren Weingärten montiert. Im Steinfeld ist ein Qualitätsweinbau ohne diese Hilfen nicht mehr möglich.[142] Doch veranlasst eine kurzzeitige Trockenperiode die Weinstöcke dazu, die Wurzeln in tiefere Lagen wachsen zu lassen. „Einmal im Jahr soll die Rebe leiden“, meinte ein Weinhauer, sie überstehe dann längere Trockenzeiten besser.[143] Diese kurz aufgezählten

---

[134] Othmar NESTROY: Die Bedeutung mesoklimatischer Parameter für den Weinbau. In: Jahrbuch für Landeskunde von Niederösterreich N.F. 59 (1993), S. 165 – 175. Hier S. 168.
[135] Nestroy (1990), S. 3ff. Und: Interview Kernbichler, Pfaffstätten, 30.1.2009.
[136] Nestroy (1990), S. 7.
[137] Interview Pozdina, Gumpoldskirchen.
[138] Interview Frühwirth, Teesdorf, 4.3.2009.
[139] In den 1980er Jahren erzählte eine ältere Weinhauerin in Baden, in solchen Lagen wären in ihrer Jugend keine Weingärten gewesen.
[140] Interview Frühwirth, Teesdorf.
[141] Nestroy (1990), S. 6.
[142] Interview Frühwirth, Teesdorf.
[143] Kellerführung Franz Wertek, 10.12.2009.

Faktoren machen deutlich, wie sehr der Weinbau vom Klima und vom jeweiligen Wetter eines jeden Jahres abhängig ist.

Der Intensivweinbau, wie er früher überall üblich war, setzte vor allem auf hohe Hektarerträge. Dafür wurde die Düngung intensiviert und die Bodenpflege hauptsächlich mit Hilfe des Traktors und etlicher Zusatzgeräte durchgeführt. Keine oder zu wenig Beachtung fand die Rücksicht auf eine gesunde Bodenstruktur, die den angestammten Pflanzen und Kleintieren bzw. Mikroorganismen ihre Lebensmöglichkeiten beließ. Gegen Schädlinge oder Krankheiten wurde bereits vorbeugend gespritzt, ohne darauf zu achten, ob die Notwendigkeit dazu bestand oder nicht. Die Erhaltung des ökologischen Systems wurde nicht als unabdingbar erkannt.[144]

Als ab Mitte der 1980er Jahre die Weinwirtschaft als vorrangiges Ziel beste Weinqualität anstrebte statt großer Erntemengen, wurde auch der Bedeutung der Bodenbearbeitung wesentlich mehr Aufmerksamkeit zugemessen. Die oberflächliche Bearbeitung zeitigt zwar positive Effekte, wie mechanische Unkrauteindämmung und verbesserte Durchlüftung, andererseits wird die Verdunstung begünstigt und der Verlust organischer Substanz und die Bodenerosion gefördert. Die Bodenstruktur wird destabilisiert und damit der Boden mehr und mehr verdichtet. Eine Begrünung oder zumindest eine teilweise Begrünung der Zeilen zwischen den Weinstöcken hält die Verdunstung und die Erosion hintan.

Der Einsatz von Dünge- und Pflanzenschutzmitteln wurde und wird nach Möglichkeit zurückgenommen und zwar sowohl aus ökonomischen wie auch aus ökologischen Gründen. Die ständig weitergehende Forschung unterstützt diese Maßnahmen und das Wissen um „natürliche“ Mittel hilft den Weinhauern ökokonform zu wirtschaften.[145] Der Weingarten wird auch als Agro-Ökosystem gesehen. Durch die langjährige Bewirtschaftung von Weingärten sind ausgedehnte Monokulturen entstanden, die das Wachstum von bestimmten Tier-, Pflanzen- und Pilzarten begünstigen. Deren natürliche Schädlinge sind teilweise oder ganz zugrunde gegangen. Alle Pflegemaßnahmen in der Kultur beeinflussen das Ökosystem – positiv oder negativ. Das Ziel dieser Kulturtechnik ist es, die Biodiversität optimal zu erhalten, so dass natürliche Regulationsmechanismen wirksam bleiben. Der Eingriff durch

[144] Redl, Weinbau (1996), S. 327.
[145] Nestroy (1990), S. 14 - 17. Und: Interviews Kernbichler, Pfaffstätten und Fischer, Sooß.

den Menschen soll so schonend wie möglich erfolgen.[146] Naturnaher oder integrierter Weinbau ist das Schlagwort der Winzer, die das Ökosystem Weingarten erhalten.[147]

Zur Unterstützung dieser Maßnahmen dient einerseits die Bepflanzung von nützlichen Gräsern und Kräutern mit begrenzter Wurzelmasse und mäßigem Höhenwuchs, die keine Konkurrenz zum Rebstock bilden. Sie schützen den Boden vor Austrocknung durch hohe Sonneneinstrahlung bzw. vor Erosion durch starken Regen und erhalten eine günstige Bodenstruktur. Andererseits werden tierische Nützlinge eingesetzt, um die Schädlinge, vor allem die Insekten, in für den Rebstock schonender Weise zu bekämpfen. Der ökologisch alternative Weinbau setzt auf den Kreislauf lebender Substanzen, verwendet vor allem organische Düngemittel und verzichtet auf chemischen Pflanzenschutz. Die Pflege des Weingartens zielt darauf ab, die Pflanzen so zu stärken, dass sie Schädlingen standhalten können. Im biologisch-dynamischen Weinbau wird auf einen geschlossenen Betriebskreislauf geachtet und sogar die Mondstellung für Arbeiten und Pflegemaßnahmen im Weingarten berücksichtigt.[148]

Seit dem Jahr 1995 bekommen die Weinhauer Fördermittel unter Einhaltung bestimmter Maßnahmen, die in allen EU-Mitgliedsstaaten verbindlich sind. Dazu gehören Maßnahmen zur Gesundung des Bodens, die auch einen Zeitraum für ein Brachliegen beinhalten. Der Boden in den Fahrgassen ist zu begrünen und darf nur innerhalb weniger Wochen umgebrochen werden. Die Anwendung von Bodenherbiziden ist verboten. Die Düngung hat nur gemäß den Ergebnissen einer Bodenuntersuchung zu erfolgen. Für den Pflanzenschutz sind ebenso maximale Mengen von definierten Schutzmitteln erlaubt bzw. ist nach Möglichkeit ganz darauf zu verzichten, indem zielführende biologische Maßnahmen gesetzt werden.[149]

---

[146] Bauer (1996), S. 33.
[147] Siehe auch Redl, Weinbau (1996), S. 327.
[148] Detaillierte Angaben dazu: Redl, Weinbau (1996), S. 328ff und 444 (Nützlinge). Bauer (1996), S. 203ff für Bodenpflege und S. 254ff über Nützlinge.
[149] Redl, Weinbau (1996), S. 328. ÖPUL 2007. Sonderrichtlinien des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (BMLFUW) für das Österreichische Programm zur Förderung einer umweltgerechten, extensiven und den natürlichen Lebensraum schützenden Landwirtschaft. BMLFUW-LE.1.1.8/0073-II/8/2007.

Anlage eines Weingartens

Rebstock im 2. Jahr, 29.5.2010, Baden, Kugelberg

Die speziellen klimatischen und bodenstrukturellen Bedingungen für einen optimalen Weinbau in der Thermenregion sind im vorangegangenen Kapitel bereits aufgezählt. Eine Vielzahl von rechtlichen Bestimmungen regelt sowohl die Anlage als insbesondere die Sortenauswahl für die einzelnen Weinbauregionen. Grundsätzlich gilt eine mit Weinstöcken bepflanzte Fläche erst ab einer Fläche von mehr als 500 m² als Weingarten. Jedem Rebstock muss eine Fläche von mindestens 6 m² eingeräumt werden. Der Besitzer eines Weingartens gilt als Weinbautreibender, wenn er mehr als 100 Rebstöcke „auf eigene Rechnung und Gefahr bewirtschaftet“. [150]

Wenn nach einer Zeit von zwei bis drei Jahren der Stilllegung eines Weingartens neu bepflanzt werden soll[151], sind einige betriebswirtschaftliche Überlegungen anzustellen. Zuerst ist festzulegen, was mit dem zukünftigen Erntegut angestrebt wird. Sollen Esstrauben geerntet werden oder wird Wein gekeltert. Dann hängt es davon ab, ob Fasswein gemacht werden soll oder Flaschenwein für den Buschenschank, für den Ab-Hof-Verkauf oder Weine von besonderer Güte angestrebt werden. Die nächste Überlegung betrifft den Boden, seine Tiefgründigkeit und den Wasserhaushalt, die Lage und das Kleinklima, welche Unterlagsrebe passt in diesen Weingarten, welche Rebsorte hat die beste Affinität zu der geeigneten Unterlagsrebe und findet in der entsprechenden Lage die optimalen Bedingungen. Dazu sind die gesetzlichen Rahmenbedingungen zu beachten, wie z.B. auch die Rebsorten, deren Auspflanzung in dem entsprechenden Weinbaugebiet gestattet ist, und anderes mehr. Darüber hinaus ist zu berücksichtigen, welche arbeitstechnischen Bedingungen im Weingarten

[150] NÖ Weinbaugesetz 2002, § 2. Bauer (1996), S. 124.
[151] Brachen sind heute üblich: Interview Kernbichler, 30.1.2009 und Interview Fischer, 9.3.2009.

herrschen und welche Kosten zum Einsatz kommen dürfen. Immerhin stellen diese Entscheidungen Investitionen mindestens für die nächsten 25 bis 30 Jahre dar.[152]

Genaue Angaben über Eigentumsverhältnisse, Nutzungsrechte, über Pflanzjahr, Sorten und Erziehungsart und deren Veränderungen werden in jeder Bezirkshauptmannschaft im sogenannten Weinbaukataster festgehalten. Veränderungen müssen gemeldet werden. Derzeit dürfen nur auf registrierten Flächen Weinstöcke gepflanzt werden, eine Ausweitung der Weinanbauflächen ist daher erst nach eingehender Prüfung bezüglich ihrer Eignung gestattet. [153]

Zur Vorbereitung einer Neuauspflanzung erweist sich eine gezielte Gründüngung als vorteilhaft. Vor der Pflanzphase gibt eine Bodenuntersuchung Auskunft über die Mineralstoffversorgung des Bodens, denn eventuell ist eine Vorratsdüngung angezeigt. Die obersten Bodenschichten werden für die neuen Rebstöcke gelockert, Verdichtungen dadurch aufgebrochen, der Boden durchlüftet und Wurzelreste herausgezogen. Zu tief sollte nicht umgebrochen werden, da sonst tote Erdschichten an die Oberfläche gelangen und der mit aeroben Organismen angereicherte Humus vergraben wird. Welche Tiefen bei der Bodenlockerung optimal sind, hängt von der Zusammensetzung des Bodens ab. Nach dieser Arbeit sollte sich der Boden wieder setzen können ehe die Rebstöcke ausgesetzt werden. Das Befahren mit schwerem Gerät ist anschließend zu vermeiden.[154]

Nach der Auspflanzung bedürfen die jungen Weinstöcke einer besonders sorgfältigen Pflege, um einen raschen Aufbau der Pflanze zu sichern. Gelegentliches Lockern des Bodens verhilft zu einem besseren Einwurzeln und hält die Wildkräuter zurück, die sonst zu einer Bedrohung werden können. Spätere Aussaat von Begrünungspflanzen darf nicht zu nahe an die jungen Weinstöcke ausgebracht werden und soll nicht zu hoch wachsen. Eventuell ist eine Bewässerung notwendig, um längere Trockenheit auszugleichen. Auch Wasserstress hemmt das Wachstum der Jungpflanzen. Nach Bedarf ist auch Schädlingsbekämpfung anzuraten. Gegen Wildverbiss werden die Jungpflanzen mit einem Einzelschutzgitter (Hasengitter) oder mit einer steifen Kunststoffhülse umgeben.[155]

---

[152] Interview Niegl, 23.6.2009.
[153] Redl, Weinbau (1996), S. 223ff.
[154] Ebenda S. 262ff.
[155] Ebenda, S. 290ff und Bauer (1996), S. 138.

Im Pflanzjahr bleibt nur ein einziger Trieb an der Veredelungsstelle stehen, am günstigsten jener, der die geradlinigste Verlängerung der Wurzelstange nach oben hin darstellt, andere werden ausgebrochen. Diese Regulierung sollte bei einer Trieblänge von 8 bis 10 cm erfolgen. Der Trieb wird zur Stütze locker mit nicht einschneidendem Bindematerial am Pflanzpfahl angebunden. Im Verlauf des Längenwachstums werden immer wieder kleine Seitentriebe vorsichtig entfernt, bis der Rebstock die gewünschte Höhe erreicht hat. Hat er im zweiten Jahr bereits diese Höhe erreicht, sollte er nicht zu stark gekürzt werden, sondern vorsichtig waagrecht am Kordondraht formiert und angebunden werden. Schwächer wachsende Pflanzen werden besser radikal zurückgeschnitten bis auf ein bis drei Augen über der Veredelungsstelle, um einen neuen, kräftigeren Stockaufbau zu erreichen. Abgestorbene Setzlinge werden durch neue ersetzt. Im dritten Jahr sollte der Stockaufbau abgeschlossen sein.[156] Eine hohe Anwachsrate im ersten Jahr ist ein Zeichen für gute Setzlinge.[157]

Im Zusammenhang mit der Rodung von Weingärten taucht das Wort „Rigolen“ immer wieder auf. Das bedeutet aber nicht nur eine Lockerung des Bodens, sondern auch ein Wenden, wodurch die Ober- und die Unterschichten durchmischt werden. Das kann leichter zu Verdichtungen führen. Bei ungünstigen Bodenverhältnissen, die ein Einbringen von schwer beweglichen Nährstoffen in tiefere Schichten erfordert, ist diese Methode angezeigt.[158]

Bringt ein älterer Weingarten nicht die erwünschten Erträge, so besteht noch die Möglichkeit, auf die alten Stöcke eine andere Sorte aufzupfropfen. Doch ist das mit beträchtlichem Aufwand verbunden, erfordert sehr viel Wissen und Können und wird sehr selten durchgeführt. Früher wurden in den Wintermonaten Veredelungen von den Weinhauern selbst hergestellt. Heute haben sie die Zeit nicht mehr dazu und gehen auch das Risiko von missglückten Veredelungen nicht ein. Setzlinge werden gekauft, zum Teil aus dem Burgenland,[159] zum Teil aus Rebschulen in der Thermenregion.[160]

[156] Redl, Weinbau (1996), S. 291-295.
[157] Interview Fischer, 9.3.2009.
[158] Bauer (1996), S. 133.
[159] Interview Fischer, 9.3.2009.
[160] Interview Kernbichler, 30.1.2009.

Rebschulen

Der ungarische Rebenzüchter, Sigmund Teleki (1854 – 1910)[161], der aus der Gegend um Pecs stammte, legte noch zu Zeiten der alten Monarchie eine Rebschule in Kottingbrunn an und konnte durch seine Geschäftstüchtigkeit über Europa bis nach dem damaligen Palästina seine Rebsorten verkaufen. Bis 1979 war die Rebschule im Besitz der Familie Teleki, die aber keine Nachfolger in der Familie hatte. So kam die Firma in den Besitz der Familie Ohrenberger. Herr Ohrenberger hatte bereits als Verwalter der Rebschule der niederösterreichischen Landeslandwirtschaftskammer in Oeynhausen Erfahrungen sammeln können, ehe er in den Betrieb der Familie Teleki nach Kottingbrunn wechselte. Der Betrieb in Oeynhausen wurde nach der Privatisierung durch den Badener Weinhauer Eduard Ceidl noch einige Zeit weitergeführt. Heute besteht er nicht mehr.

Die Rebschule in Kottingbrunn ist heute im Besitz des Sohnes des ehemaligen Verwalters. Dipl.-Ing. Gerd Ohrenberger hat an der Universität für Bodenkultur Landwirtschaft studiert und von seinem Vater die Rebschule geerbt. 1996 konnte er in Ungarn nahe der österreichischen Grenze gute Ackergründe ankaufen und züchtet dort Unterlagsreben. In seinem Betrieb in Kottingbrunn werden die Reben veredelt und in Landegg, im Wiener Becken, ausgesetzt. Die Firma führt renommierte Namen ehemaliger Rebschulen weiter und heißt Kober & Kohlfürst-Reben.

Qualitätsweinrebsorten bedürfen einer strengen Zertifizierung. Sie werden von amtlichen Prüfern bezüglich ihrer Gesundheit und eines möglichen Schädlingsbefalls untersucht, ehe sie zur Veredelung zugelassen werden. Die ebenfalls geprüften Unterlagsreben werden maschinell mit den Edelreben verbunden. Diese Edelreben bezieht Dipl.-Ing. Ohrenberger aus den Weingärten der Familie Reinisch in Tattendorf.

Die mit den Unterlagsreben verbundenen Edelreben werden zum Schutz der Veredelungsstelle in Paraffin getaucht. Die Schnittstelle, an der sich später Wurzeln entwickeln, wird in ein hormonhältiges Pulver getaucht. Die Reben werden in feuchten Sägespänen in Kisten mit 3000 bis 4000 Stück in kalten Räumen gelagert. Das geschieht etwa von März bis April. Um den 20. April beginnt der Vortrieb. Zu diesem Zweck wird der Raum, in dem sich die Kisten befinden, bis etwa 35° C aufgeheizt und zwar so lange, bis in den

[161] Siehe auch Hans TRAXLER (Red.): Das österreichische Weinbuch. Wien [1960]. S. 452.

Kisten eine Temperatur von etwa 29° C herrscht. Der Vortrieb soll möglichst rasch erfolgen, weil das Vorheizen in etwa zwei Tagen abgeschlossen sein soll. Der Raum benötigt eine Luftfeuchtigkeit von etwa 90%, damit die Reben nicht austrocknen. Um die Veredelungsstelle bildet sich ein Wundgewebe, der Kallus, der die Paraffinschicht aufbricht. Nach drei Wochen ist der Prozess abgeschlossen, die Reben werden aus den Kisten genommen, nochmals zum Schutz der Veredelungsstelle in Paraffin getaucht und anschließend ausgesetzt.

Auf den optimal vorbereiteten Böden stehen etwa 16 Reben auf einem Meter. Der Boden darunter wird mittels Folien abgedeckt, um das Austrocknen zu verhindern. Die Reben brauchen für den optimalen Austrieb sehr viel Wasser, weshalb ein ausreichend Wasser führender Brunnen in der Nähe erforderlich ist. Nach ungefähr einer Woche beginnt die Rebe Wurzeln zu bilden. Bis zum Ende der Vegetationsperiode, etwa Ende Oktober, ist die Veredelungsstelle gut verholzt und bricht nicht mehr. Im darauffolgenden Frühjahr werden die Reben von den Winzern in ihren Weingärten ausgesetzt.[162]

Nach Auskunft Dipl.-Ing. Ohrenbergers gibt es für ihn keine nennenswerten Konkurrenten in der Thermenregion. Im Burgenland existieren zwei gut geführte Rebschulen, die auch Winzer aus der Thermenregion zu ihren Kunden zählen, nämlich die Firma Scheiblhofer in Andau[163] und die Firma Tschida in Apetlon, im Seewinkel. Diese gibt es seit 1960. Die informative Homepage verweist auf die optimalen Bedingungen, die im Betrieb für die Reben herrschen und die Beratungstätigkeit für die Winzer. Wesentlich ist dabei eine standortbedingte Auswahl von optimalen Rebsorten auch bezüglich Unterlagsreben für den zur Auspflanzung vorgesehenen Weingarten. Selbstverständlich bietet die Firma streng geprüfte Qualitätsrebsorten an. Sie führt auch Weingartenrodungen und Neuauspflanzungen durch.[164]

Auf meine Frage an Dipl.-Ing. Ohrenberger nach den Risiken, die eine Rebschule zu tragen hat, wurde bereits klar, warum sich ein einzelner Winzer, dieser mühevollen Arbeit heute nicht mehr unterzieht. Wetterbedingte Schäden können die Reben ganzer Felder vernichten, wie Hagelschlag und strenge Fröste. Daneben muss der Rebschulbetreiber Modetrends im Weinkonsum erraten können. Rebpflanzungen sind mit langen Laufzeiten von der Auspflanzung bis zum fertigen Endprodukt Wein verbunden. So konnte vor einigen Jahren

[162] Interview Ohrenberger, 2.3.2010.
[163] Die Homepage der Fa. G&H Scheiblhofer Reben GmbH ist derzeit (6.3.2010) in Arbeit.
[164] www.rebschule-tschida.at (6.3.2010).

die Rebschule Kober & Kohlfürst Rotwein-Reben nicht mehr verkaufen, weil der Rotweinkonsum in der Zwischenzeit wieder rückläufig zu werden begann.

Pflanzenschädlinge sind zusätzlich ein großes Problem. Die Reblaus ist nach wie vor in den Weingärten latent vorhanden. Falls Weinhauer keine Zeit finden, aufgelassene Weingärten zu roden, vermehrt sich die Reblaus dort sehr gut. So soll Anton Kernbichler aus Pfaffstätten mehrfach an der Bezirkshauptmannschaft vorstellig geworden sein, damit amtlich Rodungen dieser Weingärten veranlasst werden, um die Reblausentwicklung eindämmen zu können. Das hatte auch Erfolg. Der Befall von Echtem und Falschem Mehltau ist ebenfalls gut in den Griff zu bekommen. Selbst Winzer, die sich dem biologischen Weinbau verschrieben haben, können mit ihren Spritzmitteln diese Pilzkrankheiten gut bekämpfen. Auch Insekten, wie der Traubenwickler, machen den Winzern keine großen Schwierigkeiten.

Doch tauchen immer wieder neue Probleme auf. Vor Österreichs Beitritt zur EU konnte Dipl.-Ing. Ohrenberger Unterlagsreben aus Rumänien einführen. Das wurde ihm danach untersagt. Deshalb bezog er diese aus Ländern Südeuropas, womit eine Krankheit wieder auftauchte, die bis dahin gut eingedämmt werden konnte: die sogenannte Mauke, ein Rebenkrebs. Dieser tritt nur nach Frösten auf, also nicht in warmen Ländern, in denen es keine Fröste gibt. In Rumänien konnten befallene Rebstöcke ausgehackt und somit eliminiert werden, bei den aus Südeuropa eingeführten brach die Krankheit hier nach Frösten aus.

Neuerdings ist in der Steiermark eine Phytoplasmenerkrankung aufgetreten, die nur durch Spritzungen eingedämmt werden kann. Dipl.-Ing. Ohrenberger befürchtet, dass die Ausbreitung nicht ganz verhindert werden kann, denn auch nach amtlich verordneter Spritzung in bestimmtem, definierten Umfang des Befalls, gibt es immer wieder private Weingärten, die sich an diese Verordnungen nicht halten. Man muss immer wieder mit neuen Problemen rechnen. Selbst durch Materialien können ungeahnte Schäden auftreten. So bekam einmal Dipl.-Ing. Ohrenberger rebenschädigendes Paraffin, das sämtliche veredelte Reben zum Absterben brachte.[165]

[165] Interview Ohrenberger, 2.3.2010.

Weinrieden

Bei einer Riede handelt es sich um eine Weinbauflur, um den „Gebietsteil einer Gemeinde, der sich durch natürliche oder künstliche Grenzen oder infolge der weinbaulichen Nutzung als selbständiger Gebietsteil darstellt und entweder schon bisher als Weinbauried bezeichnet wurde oder infolge der Lage und Bodenbeschaffenheit die Hervorbringung gleichartiger und gleichwertiger Weine erwarten lässt.“[166]

Weine besonderer Güte weisen häufig auch heute Riedenbezeichnungen auf ihren Etiketten aus. Diese sehr oft unterschiedlich großen Weinbaufluren eignen sich für eine bestimmte Rebsorte, aus der der Winzer besonders hervorragende Weine keltert und den Namen der Riede auch auf dem Etikett ausweist. Die Namen dienen gleichsam als Adresse für diese Rebsorte.[167]

Helene Grünn widmete in ihrer Arbeit den Riedenbezeichnungen ein ausführliches Kapitel.[168] Die Namen entstanden nach ihrer Angabe zu Zeiten als die Weingärten allmählich von den Weinhauern erworben werden konnten. Sicherlich dienten sie ihnen als Orientierungshilfe. Der Ursprung etlicher Bezeichnungen konnte noch ermittelt werden, so manches ist auch heute noch nachvollziehbar. So sagen Namen etwas aus über die Lage eines Weingartens, sei es in einer Hanglage oder in der Ebene oder in einem bestimmten Tal. Einige sind als alte Flur- oder Ortsnamen zu deuten, manche entstanden aus der Deutung der Grundflächenformen, wie zum Beispiel „Bärenschwanzl“ in Baden.[169] Es kann auch ein Hinweis auf das Kleinklima bedeuten, wie bei der Riede „Hölle“ in Pfaffstätten. Diese liegt in einer nach Südosten gerichteten Senke am Abhang des Pfaffstättner Kogels und ist lange der Sonneneinstrahlung ausgesetzt. So kann es an sehr warmen Tagen im Sommer ab Mittag unerträglich heiß werden.[170]

Johann Hagenauer, der die Geschichte Gumpoldskirchens aufgearbeitet hat, findet unter den Riednamen „poetische, banale, einleuchtende und absolut unverständliche, amtliche und

[166] Das österreichische Weingesetz und seine praktische Anwendung. Weingesetz 1999. Verordnungen, Durchführungserlässe, EU-Verordnungen. Mit ausführlichen Erläuterungen in übersichtlicher Gliederung einschließlich 19 Aktualisierungslieferungen. Stand 1.11.2008. § 21, 5.
[167] Interview Pöltl, 18.2.2009.
[168] Grünn (1988), S. 44ff.
[169] Ebenda, S. 45.
[170] Interview Kernbichler, 30.1.2009.

inoffizielle“. Davon haben „etliche im Verlaufe der Jahrhunderte arge Deformationen erlitten, für viele sind heute die Voraussetzungen nicht mehr erkennbar“.[171]

Die Namensforschung nach alten Riedenbezeichnungen ist ein Gebiet für Linguisten, denn möglicherweise sind darin auch alte, mittelhochdeutsche Wörter verborgen, deren Sinn sich dem Weinkonsumenten, aber auch dem Spaziergänger, der sie auf Orientierungstafeln lesen kann, nicht erschließen. Durch Flurzusammenlegungen haben manche von ihnen ihren Sinn verloren oder die Bezeichnung verändert. So wird eine Weingartenflur nach vorher bestehenden Kulturen benannt oder nach einem Verkauf vom Neubesitzer mit dem Namen des Vorbesitzers bezeichnet, schlicht nur aus pragmatischen Gründen.[172] Die Bezeichnung Badner Berg stammt aus einer topografischen Bezeichnung und ist bei Helene Grünn nicht als Riede angeführt. Ebenso ist auch die Herkunftsbezeichnung Harterberg keine Riede.[173] Heute haben sich die Siedlungen weit ins Umland ausgebreitet. So sind manche Riedenbezeichnungen nur noch in Straßennamen zu finden, wie etwa Rosenbühelstraße oder Halsriegelstraße in Baden oder Spitzendorfergasse in Pfaffstätten, um nur wenige Beispiele anzuführen.

Erziehungssysteme

Die Anlage der Zeilen erfordert einige Sorgfalt, damit der Weingarten auch maschinell bearbeitet werden kann. Die Ausrichtung der Zeilen ist abhängig von der Himmelsrichtung, der Hauptwindrichtung und der Hanglage. Die Breite der Zeilen ist beschränkt durch die Breite der zum Einsatz kommenden Maschinen. Die Anzahl der ausgepflanzten Weinstöcke hängt ab vom Zeilenabstand, vom Abstand der Stöcke in der Reihe, was auch sortenbedingt sein kann bzw. abhängig ist vom Ziel, das der Weinhauer mit seiner Ernte erreichen will.[174] Am Ende des Weingartens ist auf eine ausreichende Wendemöglichkeit für den Traktor samt Zusatzgerät zu achten. Selbstverständlich ist große Sorgfalt auf die Behandlung der Jungpflanzen zu legen, um ihnen ein optimales Anwachsen zu ermöglichen.[175] Die richtige

[171] Johann HAGENAUER: 850 Jahre Gumpoldskirchen. 1140 – 1990. Wege in die Gegenwart. Gumpoldskirchen 1990. S. 138.
[172] Ebenda. Auch: Interview Fischer, 9.3.2009.
[173] Aumann, Tribuswinkel: Herkunftsangabe für Chardonnay: alte Rebstöcke am Badner Berg. Harterberg ist ein Rotweincuvée (Folder von Leopold Aumann mit Weinbeschreibungen). In der Einladung zum ersten Aussteckterminin 2010 bietet Leopold Aumann erstmals das Rotweincuvée Badnerberg 2006 an.
[174] Ziele können sein: Konsumtrauben, Traubenmost, Fasswein, Flaschenweine für den Heurigen oder den Ab-Hof-Verkauf oder Weine besonderer Güte - davon hängt auch die Sortenwahl ab.
[175] Bauer (1996), S. 134ff.

Entscheidung für Reihen- und Pflanzabstand zu treffen, ist dem Weinhauer überlassen und erfordert neben allen pragmatischen Überlegungen auch sehr viel Erfahrung.

Aufbau und Form des Rebstocks werden „Erziehung“ genannt. Es gibt niedere, mittelhohe und hohe Erziehungssysteme. Bei niederen weisen die Weinstöcke eine Stammhöhe von 10 bis 50 Zentimetern auf. Diese haben in unserer Region keine Bedeutung, nur in der Rebschule werden sie noch eingesetzt. Mittelhohe haben eine Stammhöhe von 50 bis 80 Zentimetern und bei einer hohen Erziehung werden die Stämme über 80 Zentimeter hoch gezogen. Zur Unterstützung der rankenden Triebe wird ein Drahtrahmengerüst errichtet. Dieses Gerüst bedarf eines entsprechenden Aufbaus.

An jedem Ende einer Reihe werden stabile Säulen versetzt und im Boden auf Zug gut verankert. Im Abstand von etwa fünf bis sechs Metern werden Unterstützungssäulen eingesetzt. Die Säulen können aus verschiedenen Materialien bestehen. In der Thermenregion fand ich solche aus Holz, entweder Rundstäbe,[176] aber auch ausgediente ehemalige Eisenbahnschwellen. Auch Stahlbetonpfähle mit Einschnitten zur Befestigung der Drähte werden eingesetzt oder verzinkte Metallprofilstäbe, runde Metallstäbe, mit Ösen zum Durchziehen der Drähte.[177] Es kommen auch Spezialbetonsäulen mit vorgespannter Eisenarmierung zum Einsatz. Die Drähte, zwischen den Säulen in mehreren Reihen übereinander verspannt, sind zumeist aus verzinktem oder mit Zink-Aluminium beschichtetem Eisendraht. Auch Edelstahldraht wird verwendet.[178] Jeder Rebstock erhält einen Pflanzpfahl, an den die Jungpflanze gebunden wird und an dem sie sich empor ranken kann. Nahezu ausschließlich findet man in der Thermenregion relativ dünne Metallstäbe, meist gerippte, feuerverzinkte Wellstäbe. Herausgezogen werden sie nicht mehr.[179]

Das gesamte Material für das Unterstützungsgerüst muss eine gewisse Haltbarkeitsdauer aufweisen. Es sollte so lange im Weingarten verbleiben können wie die Weinstöcke. Holz braucht eine Imprägnierung, die aber keine Schadstoffe an den Boden und damit an den

[176] Nach Bauer (1996), S. 169, wird entweder Fichtenholz oder länger haltbares Akazienholz dafür verwendet. Aus dem Kernholz geschnittene Stäbe sind elastischer und länger haltbar.
[177] Auf dem Markt gibt es band- und feuerverzinkte Stahlprofilpfähle mit verschiedenen Querschnitten, als Mittelstützen verstärkte Endpfähle, die weniger leicht knickbar oder verdrehbar sind. Es ist auch auf entsprechende Materialstärke und Einschlagtiefe zu achten, um die notwendige Standfestigkeit zu gewährleisten. (Redl, Weinbau (1996), S. 319). Im Raiffeisen-Lagerhaus Katalog werden verzinkte Pfähle und Stecken angeboten. Weingartendrähte sind entweder dickverzinkt, aus Edelstahl, mit Kunststoff überzogen oder aus einer Zink-Alu- Mischung (Raiffeisen-Lagerhaus: Wein & Obstbau 2009: Weingarten. Sortimentskatalog, S. 8-9.
[178] Ebenda, S. 172. Herr Wertek in Bad Vöslau verwendet Edelstahldraht (Interview 22.6.2009).
[179] Bei der Stockkultur wurden die Stützpfähle in jedem Herbst aus der Erde gezogen und getrocknet, damit sie länger gebrauchsfähig blieben. Im nächsten Frühjahr mussten sie wieder neu versetzt werden.

Rebstock abgeben darf. [180] Rostende Drähte und Metallstäbe schädigen ebenfalls den Rebstock und können selbst den Most- bzw. Weingeschmack negativ beeinflussen.[181]

Die heute in der Thermenregion zum Einsatz kommenden Traktoren sind von schmaler Bauweise, den Bedürfnissen der Kultivierung angepasst. Durchschnittlich betragen bei mittelhohen Kulturen die Reihenweiten 1,5 bis 1,6 m und die Entfernungen zwischen den Weinstöcken 1 bis 1,5 m, in steileren Lagen sind die Reihen weiter, die Entfernung zwischen den Stöcken etwas kleiner.[182]

Auf der Suche nach optimalen Verhältnissen für das Gedeihen der Weinstöcke wird auch das Erziehungssystem variiert. Während der letzten fünfundzwanzig Jahre wurde die Stockhöhe zurückgenommen[183], die Reihen etwas enger gesetzt und eine größere Anzahl von Weinstöcken je Flächeneinheit gepflanzt. Die Laubwand wurde höher und muss sorgfältiger bearbeitet werden, damit die Beschattung nicht zu intensiv würde, was wieder mehr Handarbeit erfordert. Die Laubwand muss „luftiger“ sein. Auch wird auf das Verhältnis zwischen Laubmasse und Weintrauben geachtet, um „Qualität in die Traube zu bringen“, wie es Herr Gebeshuber ausdrückte.

Eine optisch auffällige Erziehung ist die sogenannte Vertiko Erziehung. „Auf einem Stamm von 80-90 cm Länge wird in vertikaler Verlängerung ein Kordon bis in eine Höhe von 160 cm aufgebaut. Auf diesem vertikalen Kordon von 70–80 cm Länge werden im Abstand von etwa 25-30 cm Etagen mit mehreren ein- bis zweiäugigen Zapfen angeschnitten.“[184] Vor allem während der Reifung fällt diese etagenartige Verteilung der Trauben ins Auge. Sie bringt aber auch einige, nicht unbeträchtliche Nachteile mit sich. So muss der Laubarbeit mehr Aufmerksamkeit geschenkt werden und die Anfälligkeit für Schädlinge ist höher. Doch ist die Sonneinstrahlung auf die Trauben günstiger, der Rebschnitt einfacher und die Unterstützungen nicht so aufwendig.[185]

---

[180] Redl, Weinbau (1996), S. 318ff.
[181] Ebenda, S. 316ff.
[182] Ebenda, S. 276.
[183] Johannes Gebeshuber erzog eine Hochkultur zu einer mittelhohen Kultur durch vorsichtiges Hochziehen niedrigerer Triebe und anschließenden Rückschnitt der Stämme (Interview 18.6.2009)
[184]Bauer (1996), S. 163.
[185] Redl, Weinbau (1), S. 311.

Qualitätsweinrebsorten

Das Auspflanzen, die Vermehrung und Vermarktung von Rebsorten ist in Österreich im Rebenverkehrsgesetz reglementiert. Der Winzer ist nicht befugt, jede Rebsorte in seinen Weingärten zu pflanzen, die er möchte. Die vom Gesetz zugelassenen Sorten sind in der Rebsortenverordnung aufgelistet, die ein Teil des Weinbaugesetzes ist. Dabei wird unterschieden zwischen empfohlenen und zugelassenen Sorten. Speisetrauben und Tafelwein werden aus zugelassenen Sorten produziert, Qualitätsweine nur aus den empfohlenen Sorten. Für diese existiert die Qualitätsweinrebsortenverordnung. Das Rebmaterial wurde nach den Richtlinien der EU zertifiziert und die am Lehr- und Forschungszentrum in Klosterneuburg in jahrzehntelanger Arbeit selektionierten Rebsorten diesen Bestimmungen angepasst. Es bedeutet, dass die Qualität des Rebvermehrungsmaterials im gesamten EU-Raum gesichert ist. Das Sortenschutzgesetz sichert dem Züchter bzw. Lizenznehmer von Rebsorten sein Urheberrecht auf die Vermehrung der Weinsorten, vor allem seine wirtschaftlichen Interessen. Neu gezüchtete Sorten unterliegen einer intensiven Prüfung durch die Behörde hinsichtlich Abstammung und weinbaulicher Eignung. Ausnahmegenehmigungen sind aber möglich. Sollte eine zugelassene Sorte als Qualitätsweinrebsorte in die Liste aufgenommen werden, sind umfangreiche Prüfungen erforderlich, insbesondere önologische Erfahrungen.[186] Falls ein Winzer hervorragende Weine auf der Grundlage von zugelassenen Rebsorten in mehreren Jahren keltert, kann der Rebzüchter um eine Aufwertung dieser Sorte nachkommen.[187] Die Kontrolle über die Einhaltung der Bestimmungen wird in Niederösterreich von der Landwirtschaftskammer durchgeführt. Heute werden nur noch zertifizierte Klone ausgesetzt. Diese werden aus den Reben einer einzigen, aus einer Züchtung oder Mutation stammenden Sorte vervielfältigt. Sie sind mit der Mutterpflanze genetisch identisch.[188]

In Österreich sind seit Oktober 2000 35 Sorten als Qualitätsweinrebsorten zugelassen, davon 13 Rotwein- und 22 Weißweinrebsorten. Nur Weine dieser Sorten dürfen auf den Etiketten als Qualitätswein ausgewiesen werden.[189] In der Folge beschreibe ich nur die am häufigsten

[186] Verzeichnis der österreichischen Qualitätsweinrebsorten und deren Klone. Geheftete gedruckte Blätter des Lehr- und Forschungszentrums an der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg. O.J. S. 4f.
http://rebsortenkatalog.weinobstklosterneuburg.at (17.11.2009)
[187] Interview Frühwirth, 4.3.2009, so z.B. bei der Rotweinsorte Syrah geschehen.
[188] Brockhaus Wein (2005), S. 248.
[189] Verzeichnis d. österr. Qual.rebsorten, S. 6.

vertretenen Weinsorten der Thermenregion. Allerdings verzichte ich auf die genaue Aufzählung aller ampelografischen Merkmale, da dies zum Verständnis dieser Arbeit nicht erforderlich und nur für Botaniker und Önologen von Interesse ist.

Rotwein-Sorten

Blauburger

Diese Rebsorte wurde im Lehr- und Forschungszentrum für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg als Kreuzung aus Blauem Portugieser und Blaufränkisch gezüchtet. Sie bringt mittelgroße, mitteldichte, zylindrische Trauben, die häufig Beitrauben tragen. Die Beeren sind relativ klein, die Haut ist blau bis schwarz und das Fruchtfleisch ungefärbt. Austrieb und Blüte erfolgen spät, die Reife aber mittel bis früh. Die Sorte stellt geringe Ansprüche an Lage und Boden. Der Wein daraus enthält wenig Gerbstoffe und Säure, aber viel Farbstoff und wird oft mit schwachfärbigeren Weinen verschnitten. Mancher Hauer bewertete ihn mir gegenüber als eher minderwertig und nur für diesen Verschnitt geeignet, doch findet man immer wieder reinsortig gekelterte Weine in der Thermenregion.[190]

Blauer Burgunder (Pinot Noir)

Die Rebsorte stammt aus dem Burgund und entstand aus einer natürlichen Kreuzung von Schwarzriesling und Traminer. Sie wird vorwiegend in Niederösterreich gebaut. Die Trauben werden kurz, die Beeren ziemlich klein. Deren Haut ist blauschwarz, das Fruchtfleisch ungefärbt. Der Austrieb erfolgt „mittel“, die Blüte früh bis mittel, die Reife mittel bis spät. Die Sorte ist relativ resistent gegen Winterfröste. Sie verlangt gute Lagen und Böden. Das Hauptanbaugebiet befindet sich im Steinfeld. Terroir und Weine sollen mit den Verhältnissen im Burgund adäquat sein. Das Steinfeld wird heute als das Burgund Österreichs bezeichnet und dessen Rotweine werden entsprechend beworben. Acht Winzer aus dem Raum Tattendorf haben sich zusammengeschlossen und unter dem Überbegriff „die burgundermacher“

[190] Verzeichnis der österreichischen Qualitätsweinrebsorten und deren Klone. Lehr- und Forschungszentrum für Wein- und Obstbau, Klosterneuburg. O.J. Klonenblätter alphabetisch geordnet.

vermarkten sie ihre je eigenständig vinifizierten Prädikatsweine.[191] Die Weine entwickeln ein zartes, manchmal an Waldbeeren erinnerndes Bukett.[192] In den letzten Jahren wurden daraus auch mächtige, ausgereifte Weine, die immer wieder bemerkenswerte Ränge in Weinbeurteilungen bekommen.

Blauer Portugieser

Diese Rebsorte, einst als „der Vöslauer“ bekannt geworden, war von Johann von Fries 1785 aus Portugal nach Österreich gebracht worden.[193] Die Abstammung ist unbekannt. Das Hauptanbaugebiet dieser Sorte liegt in Niederösterreich. Die Trauben werden mittelgroß und kegelförmig, die Beeren oval und klein. Die Haut ist blau bis schwarz und das Fruchtfleisch ungefärbt. Austrieb, Blüte und Reife erfolgen früh bis mittel. Bezüglich Lage und Boden stellt der Portugieser keine besonderen Ansprüche. Er entwickelt im Allgemeinen einen milden, weichen Rotwein mit harmonischem Charakter, der früh trinkfertig ist.[194]

Cabernet Sauvignon

Diese Rebsorte kommt aus Bordeaux und entstammt einer natürlichen Kreuzung von Cabernet Franc und Sauvignon blanc. Sie gehört zu den selteneren Sorten, doch wird sie immer mehr angebaut. Sie entwickelt mittelgroße, locker bis mitteldichte, kegelförmige Trauben. Die Beeren sind klein, die Haut blau bis schwarz und das Fruchtfleisch ungefärbt. Austrieb und Blüte erfolgen spät, die Reife sehr spät. Da sie kaum frostbeständig ist, verlangt sie beste Lagen mit gut erwärmbaren Böden. Die Weine brauchen lange Zeit zu ihrer Entwicklung, werden tanninreich und weisen oft ein an Schwarze Ribiseln erinnerndes Bukett auf.[195] Sie werden häufig in Cuvées verwendet. Sie eignen sich meist für den Ausbau in Barriques.[196]

---

[191] Folder: gemeinsam von acht Winzern herausgegeben, beschreiben kurz die Vorteile der Schotterböden im Wiener Becken, östlich von Baden, die die Grundlage für das Gedeihen ihrer spezifischen Sorten Pinot noir und St. Laurent sind. (www.dieburgundermacher.at)
[192] Österreich Wein. Dokumentation 2009, S. 41.
[193] Dippelreiter (1986), S. 114f.
[194] http://rebsortenkatalog.weinobstklosterneuburg.at (17.11.2009) und Verzeichnis d. österr. Qual.rebsorten, auch Österreich Wein. Dokumentation 2009, S. 40.
[195] Ebenda, S. 41.
[196] http://rebsortenkatalog.weinobstklosterneuburg.at (17.11.2009) und Verzeichnis.

Merlot

Diese empfindliche Sorte ist zwar relativ selten, doch wird sie immer mehr für Cuvées eingesetzt, selten reinsortig angeboten. Sie entwickelt lockere bis mitteldichte kegelförmige Trauben. Die Beeren sind klein, die Haut blauschwarz und das Fruchtfleisch ist ungefärbt. Austrieb und Blüte erfolgen „mittel“, die Reife erfolgt spät im Jahr. Die Frostresistenz ist schwach wie auch die gegenüber schädlichen Pilzerkrankungen.[197] Die Weine entwickeln saftige Beerenaromen und geschmeidige Tannine.[198]

Sankt Laurent

Diese Sorte gehört in die Familie der Burgundersorten. In Österreich ist sie seit 1863 bekannt.[199] Sie wird in der Thermenregion vor allem um Tattendorf, im Steinfeld, gebaut. Die größte Anbaufläche ist dort im Eigentum des Stiftes Klosterneuburg, nämlich etwa 40 ha. Die Rebsorte bildet mittellange, zylindrische Trauben mit kleinen, ovalen Beeren aus. Deren Haut ist blauschwarz, das Fruchtfleisch ungefärbt. Sie blüht früh, reift aber etwas später aus. Gegen Winterfröste ist sie nur mäßig resistent, ebenso gegen Pilzerkrankungen.[200] Sie bringt farbintensive und elegante Weine, die gut lagerfähig sind.[201]

Zweigelt

Die Rebsorte wurde in Klosterneuburg gezüchtet und ist eine Kreuzung aus St. Laurent und Blaufränkisch. Benannt wurde sie nach ihrem Züchter, der auch von 1938 bis 1945 Direktor der Klosterneuburger Anstalt war. Sie ist nicht sehr anspruchsvoll und relativ widerstandfähig, doch bevorzugt sie wärmere Lagen und tiefgründige, nicht zu kalkhaltige Böden. Sie ist die am meisten angebaute Rotweinrebsorte in Österreich.[202]

---

[197] http://rebsortenkatalog.weinobstklosterneuburg.at (17.11.2009) und Verzeichnis.
[198] Österreich Wein. Dokumentation 2009, S. 41.
[199] Brockhaus Wein (2005), S. 383.
[200] http://rebsortenkatalog.weinobstklosterneuburg.at (17.11.2009)
[201] Österreich Wein. Dokumentation (2009), S. 40.
[202] Brockhaus Wein (2005), S. 503.

Sie entwickelt mittelgroße, dichte, zylindrische Trauben mit kleinen rundlichen Beeren. Deren Haut ist blauschwarz, das Fruchtfleisch ungefärbt, der Geschmack wird als neutral angegeben. Der Austrieb des Rebstocks erfolgt früh, die Blüte früh bis mittel, die Reifezeit ist mittel. Gegenüber Winterfrösten verhält sich die Rebsorte sehr gut, nach Frühjahrsfrösten regeneriert sie sich nur schwach. Sie ist auch nicht sehr resistent gegenüber Pilzerkrankungen.[203]

Die Weine entwickeln ein fruchtiges Bukett und werden mit zunehmendem Alter runder und feiner. So werden sowohl junge, leichte, aber auch kräftige, lagerfähige Weine daraus gekeltert.[204]

Zusätzlich zu den bereits angeführten Rotweinrebsorten sind in der Thermenregion noch die Sorten Ráthay und Rösler zu finden. Es sind dies Züchtungen der HBLA Klosterneuburg, benannt nach ehemaligen Direktoren der Anstalt. Vereinzelt ist auch der Syrah zu finden.

Weißwein-Sorten

Chardonnay

Selten taucht diese Sorte unter dem Namen Morillon auf, zumeist in der Steiermark, nicht in der Thermenregion. Sie entstammt einer natürlichen Kreuzung von Burgunder und Heunisch.[205] Die Trauben sind kurz und dicht, die Beeren klein, gelbgrün, das Fruchtfleisch ist ungefärbt. Der Austrieb erfolgt mittel bis spät, die Blüte früh bis mittel, die Reife mittel. Sie stellt keine besonderen Ansprüche an Böden und Lagen. Spätfröste können ihr gefährlich werden. Die Weine erreichen hohe Qualitäten, werden sehr extraktreich und kräftig mit angenehmer Säure. Sie können mit zunehmender Flaschenreifung noch an Niveau gewinnen und eignen sich für Barrique-Lagerung. In Österreich sind sie in allen Weinbaugebieten zu finden.[206]

---

[203] http://rebsortenkatalog.weinobstklosterneuburg.at (17.11.2009) und Verzeichnis d. österr. Qual.rebsorten.
[204] Österreich Wein. Dokumentation (2009), S. 40.
[205] Heunisch ist eine alte Weißweinrebsorte, die heute als ausgestorben gilt. Sie soll ungarischen – hunnischen – Ursprungs sein. Sie gehört zu den Elternsorten von Riesling und Chardonnay. Das gilt heute als gesichert. (Brockhaus Wein (2005), S. 220)
[206] http://rebsortenkatalog.weinobstklosterneuburg.at (17.11.2009) und Verzeichnis d. österr. Qual.rebsorten und Österreich Wein. Dokumentation 2009, S. 36.

Rheinriesling

Der Riesling, wie er auch kurz genannt wird, stellt keine besonderen Ansprüche an den Boden. Doch braucht er eine gute Lage. Der Wein spiegelt im Bukett sehr gut das Terroir wider, kann also jeweils einen anderen Charakter haben, wiewohl er auch bei geringerem Alkoholgehalt intensiv im Geschmack wird.[207] In der Thermenregion wird er frisch, fruchtig mit pikanter Säure. Er entwickelt sich noch in der Flasche weiter, ist daher gut lagerfähig.[208] Die Sorte bildet kurze, zylindrische Trauben mit kleinen, gelbgrünen Beeren aus. Austrieb, Blüte und Reife erfolgen spät. Er ist resistent gegen Winterfröste.[209]

Gelber Muskateller

Der Gelbe Muskateller wird zu den ältesten Rebsorten überhaupt gezählt. Seine Herkunft kennt man nicht, vermutlich kommt er aus dem Süden, aus Italien oder Griechenland. Die Anbaufläche in Österreich ist nicht sehr groß. Er entwickelt frische, fruchtige Weine, die durch das charakteristische Muskataroma punkten. Die Trauben werden mittel bis zu 25 cm lang, kegelförmig, die Beeren sind relativ klein, die Haut ist grüngelb, das Fruchtfleisch ungefärbt. Austrieb, Blüte und Reife erfolgen relativ spät. Die Sorte benötigt gute Lagen, stellt aber an den Boden keinen besonderen Anspruch. Die Weine werden eher jung getrunken.[210]

Weißburgunder (Pinot Blanc)

Diese Sorte ist sehr anspruchsvoll, sie benötigt nährstoffreiche Böden und warme Lagen. Sie entwickelt kurzstielige, kurze, sehr dichte, zylindrische Trauben mit kleinen Beeren. Deren Haut ist gelbgrün, das Fruchtfleisch ungefärbt. Der Weißburgunder treibt spät aus, blüht

---

[207] Brockhaus Wein (2005), S. 365.
[208] Österreich Wein. Dokumentation 2009, S. 37.
[209] http://rebsortenkatalog.weinobstklosterneuburg.at (17.11.2009)
[210] http://rebsortenkatalog.weinobstklosterneuburg.at (17.11.2009) und Verzeichnis d. österr. Qual.rebsorten.

relativ früh, die Beeren reifen mittel bis spät. Er ist gegen Winterfröste resistent, weniger gut gegen Frühjahrsfröste und gegen Pilzkrankheiten.[211] Die Weine werden substanzreich und bekommen einen nuss- oder mandelartigen Geschmack und entwickeln sich gut in der Flasche weiter.[212]

Welschriesling

Der Welschriesling ist mit dem Rheinriesling nicht verwandt. Er ist in der Thermenregion nicht sehr verbreitet. Er bringt frische, fruchtige Weine, die am besten jung genossen werden sollen.[213]

Die Rebsorte bildet mittellange, zylindrische Trauben aus. Die Beeren stehen sehr dicht beieinander und bleiben sehr klein. Deren Haut wird gelbgrün, das Fruchtfleisch ist ebenfalls ungefärbt. Austrieb, Blüte und Reife erfolgen spät. Die Frostresistenz ist nicht besonders stark. Die Sorte reagiert sehr empfindlich auf Magnesiummangel. Sie fungiert in diesem Fall als Zeigerpflanze.[214]

Grüner Veltliner

Der Grüne Veltliner ist die am weitesten verbreitete Weißweinrebsorte in Österreich. Sie ist sehr ertragreich und diesbezüglich sehr verlässlich. Am besten kommt ihr Charakter auf Löss- oder Verwitterungsböden zum Ausdruck.[215] Die größte Anbaufläche befindet sich daher auch im nördlichen Niederösterreich, vor allem im Weinviertel. Doch wird er von den Konsumenten auch in der Thermenregion verlangt. Manche Winzer setzen ihn hier auch neu aus. Infolge der Ertragsbeschränkung und einer sorgfältigen Vinifizierung werden die Weine hier auch spritzig, doch kommt das sortentypische sogenannte „Pfefferl“ hier nicht heraus.[216]

---

[211] Brockhaus Wein (2005), S. 492. http://rebsortenkatalog.weinobstklosterneuburg.at (17.11.2009)
[212] Österreich Wein. Dokumentation 2009, S. 36.
[213] Österreich Wein. Dokumentation 2009. S. 36.
[214] http://rebsortenkatalog.weinobstklosterneuburg.at (17.11.2009)
[215] Brockhaus. Wein (2005), S. 211.
[216] Kellerführung Wertek, 10.12.2009.

Der Grüne Veltliner bringt kurzstielige, mittelgroße Trauben, die kegelförmig werden. Die Beeren stehen mitteldicht, werden oval. Ihr Einzelgewicht ist gering, die Haut gelbgrün, das Fruchtfleisch ungefärbt. Der Austrieb erfolgt mittel bis spät, die Blüte mittel, die Reife ebenfalls mittel. Die Sorte ist relativ winterhart, nicht sehr resistent gegenüber Pilzerkrankungen.[217]

Bouvier

Diese sehr selten gebaute Rebsorte entspricht einer Kreuzung einer Burgundersorte mit einem unbekannten zweiten Elternteil. Sie reift sehr früh, ist sehr bald trinkfertig und wird frisch und fruchtig getrunken. Der Wein eignet sich nicht für eine längere Lagerung.

Die Trauben werden kurz, mitteldicht bis locker und zylindrisch. Die Einzelbeeren sind leicht, grüngelb gefärbt, das Fruchtfleisch ist ebenfalls ungefärbt. Der Austrieb am Rebstock erfolgt mittel, die Blüte früh. Die Resistenz gegenüber Pilzerkrankungen ist eher schwach. Die Sorte ist relativ winterhart.[218]

Spezialsorten der Thermenregion

Rotgipfler

Diese sehr frostempfindliche Sorte wird nur in der Thermenregion kultiviert. Sie stammt aus einer Kreuzung von Traminer und Rotem Veltliner. Ihr Name stammt von den roten Triebspitzen. Der Rotgipfler bildet kegelförmige Trauben von mittlerer Länge aus. Die Beeren sind sehr dicht, oval und klein. Die Haut wird grüngelb, das Fruchtfleisch ist ungefärbt. Gegenüber pilzlichen Erregern ist die Rebsorte nicht sehr widerstandsfähig.[219] Die

[217] http://rebsortenkatalog.weinobstklosterneuburg.at (17.11.2009)
[218] http://rebsortenkatalog.weinobstklosterneuburg.at (17.11.2009)
[219] http://rebsortenkatalog.weinobstklosterneuburg.at (17.11.2009)

Weine werden extraktreich, würzig bis pikant und weisen feine vegetabile Anklänge auf.[220] Sie sind im Allgemeinen gut lagerfähig.[221]

Zierfandler (Spätrot)

Die Sorte stammt aus einer Kreuzung von Rotem Veltliner und einem noch unbekannten zweiten Teil, der Ähnlichkeiten mit dem Gewürztraminer aufweist. Die Bezeichnung Spätrot weist auf eine späte Reife hin. Die Beeren verfärben sich dann hellrot. Die Weine werden extraktreich und alterungsfähig.[222] Auch der Zierfandler wird fast ausschließlich in der Thermenregion kultiviert und häufig gemeinsam mit dem Rotgipfler gekeltert. Spätrot-Rotgipfler hat als typischer Gumpoldskirchner Weltgeltung erlangt und wurde als solcher während des Festbanketts anlässlich des Zusammentreffens John F. Kennedys und Nikita Chruschtschows 1961 in Wien kredenzt. Bereits 1850 konnte der Gumpoldskirchner Weinhauer Faseth auf der Pariser Weltausstellung damit eine Goldmedaille erringen.[223] Das Ehepaar Gebeshuber hat es sich zur Aufgabe gemacht, dem spezifischen Gumpoldskirchner wieder Geltung zu verschaffen. Deshalb nennt es sein Weingut auch „spaetrot-gebeshuber“ – der Name steht für das Programm.[224]

Die Weine werden extraktreich und weisen eine nussige Würze auf. Aufgrund der kräftigen Säure kann der Wein lange reifen und eignet sich sehr für Prädikatsweine.[225]

Neuburger

Bei älteren Heurigen kann man noch die Bezeichnung „Badener“ für den Neuburger hören. Es ist die für die Badener Weingärten einst verbreitetste Sorte, die neben dem Gemischten Satz sortenrein gekeltert worden ist. Der Wein wird sehr mild und hat kein ausgeprägtes intensives Bukett, weshalb er an Bedeutung eingebüßt hat. Er kam in Misskredit, weil in früheren Zeiten verschiedene Weine unter dem Titel Neuburger ausgegeben wurden, wenn sie nur ein klein

[220] Österreich Wein. Dokumentation 2009, S. 39.
[221] Brockhaus Wein (2005), S. 371.
[222] Ebenda, S. 502.
[223] Interview Pozdina, 10.2.2009.
[224] Interview Gebeshuber, 18.6.2009.
[225] Österreich Wein. Dokumentation 2009. S. 39. Siehe auch www.oesterreichwein.at

wenig besser schmeckten als der Wein aus dem Fass. Vor etwa 10 Jahren erzählte mir ein Badener Weinhauer, er wollte den Neuburger roden, weil er nicht mehr verlangt würde. Die Rebsorte wird aber nach wie vor von den Badener Weinhauern kultiviert, die Qualität ist merkbar angestiegen, die Weine sind heute mild, aber gehaltvoll und weisen ein leicht nussartiges Aroma auf.

Die Rebsorte entstammt einer Kreuzung von Rotem Veltliner und Silvaner[226] und bildet sehr kurze, sehr dichte Trauben aus. Die Beeren werden rundlich und etwas größer als bei anderen Sorten. Deren Haut wird gelbgrün und weist kleine dunkle Punkte auf. Austrieb, Blüte und Reife erfolgen mittel. Die Sorte ist frostempfindlich und neigt durch die dicht stehenden Beeren zu Pilzerkrankungen.[227]

[226] Brockhaus Wein (2005), S. 303.
[227] http://rebsortenkatalog.weinobstklosterneuburg.at (17.11.2009)

Ausbildung der Winzer

Die Einfuhr der Reblaus und das daraus folgende nahezu totale Absterben der Rebstöcke bewirkten ein Umdenken und machten die Notwendigkeit einer Ausbildung der Weinhauer deutlich. Zunächst war die Einrichtung von Aus- und Fortbildungskursen und der Weinbauschulen lediglich ein Angebot. Die Anforderungen an einen qualifizierten Weinbau stiegen aber stetig an. Nach dem Zweiten Weltkrieg stand vor allem eine hohe Erntemenge im Vordergrund des Interesses der Weinhauer, doch produzierten schon einige von ihnen Weine von guter und auch hervorragender Qualität, was aber nur von wenigen Konsumenten anerkannt wurde. Für Helene Grünn war die Ausbildung der Weinhauer noch nicht wichtig.

Ab etwa 1970 wurde die verpflichtende Fachausbildung auf die landwirtschaftlichen Berufe ausgedehnt. Die Fachschulen richteten einen dreijährigen Lehrgang ein, der mit einer Facharbeiterprüfung abgeschlossen werden konnte.[228] Daneben gab es bereits die fünfjährige Ausbildung an der Höheren Bundeslehranstalt in Klosterneuburg, die mit Matura abgeschlossen wurde.[229]

Die einzige Fachschule für Weinbau in der Thermenregion befand sich bis vor einigen Jahren in der Gemeinde Gumpoldskirchen. Da sie anscheinend von politischer Seite systematisch ausgehungert wurde, konnte zuletzt nur noch eine unzureichende Ausstattung für die notwendigen Lehrzwecke festgestellt werden, was die endgültige Schließung dieses Standorts zur Folge hatte.[230]

Heute steht den Jungwinzern der Thermenregion als nächstgelegene Fachschule in Niederösterreich nur die Weinbauschule Krems zur Verfügung. Von den anderen landwirtschaftlichen Fachschulen in Niederösterreich bieten die Schulen in Hollabrunn und Mistelbach im Rahmen der Ausbildung einige Stunden bezüglich Weinbau an.[231] Am nächsten zur Thermenregion liegt die burgenländische Landeshauptstadt Eisenstadt mit einer landwirtschaftlichen Fachschule[232] und der Fachhochschule mit Schwerpunkt auf

[228] Siehe Weinbauschule Gumpoldskirchen.
[229] Siehe Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg.
[230] Siehe Weinbauschule Gumpoldskirchen.
[231] www.farmschulen.at
[232] www.weinbauschule.at

Weinmarketing und Weinmanagement.[233] In den übrigen Bundesländern existiert nur noch die Weinbauschule Silberberg in der Steiermark. Sie wurde 1895 gegründet und 1920 zur Landesweinbauschule erhoben. Sie bietet heute eine Fachausbildung an, die durch einen Meisterkurs erweitert oder mit einer Handelsakademiematura kombiniert werden kann. Aufbaukurse ermöglichen den Übertritt in die Höhere Bundeslehranstalt Klosterneuburg. Daneben gibt es weiterführende Seminare, auch für Weinkonsumenten.[234] Wie häufig sie von Jungwinzern aus der Thermenregion genützt wird, ist mir allerdings unbekannt.

Die zurzeit aktiv tätigen Winzer suchen immer mehr eine erweiterte Ausbildung vor allem durch praktische Mitarbeit in Weingütern auf der ganzen Welt. Weiterbildung wird auch an der Forschungsanstalt Geisenheim, im Rheingau im deutschen Bundesland Hessen, der wichtigsten anwendungs- und grundlagenorientierten Forschungsanstalt dieser Art in Deutschland, angeboten. Die Forschungsfelder der 1872 gegründeten Anstalt sind auf Weinbau, Gartenbau, Önologie und Getränkeforschung ausgerichtet.[235]

Auf akademischem Niveau wurde seit dem Wintersemester 2005/06 an der Universität für Bodenkultur ein Bachelorstudium für „Weinbau, Önologie, und Weinwirtschaft“ eingerichtet.[236]

Weinbauschule Gumpoldskirchen

Der totale Ausfall der Rebstöcke in Gumpoldskirchen war für die Weinhauer existenzbedrohend. Um den Weinbau zu retten, schlossen sich fähige Männer zusammen und gründeten vorerst Weinbauvereine, später die Fachschule, um die Ausbildung des Hauernachwuchses in der Thermenregion zu gewährleisten. Der als Weinbaupionier bezeichnete Johann Baumgartner gab 1856 seine Überlegungen unter dem Titel „Anleitung zum einträglichen Betriebe des Weinbaues in Österreich“ heraus. Er setzte sich nachdrücklich für die Gründung einer Fachschule ein, die dann 1867 als Landwirtschaftliche Fortbildungsschule eingerichtet wurde. Nach dem Zusammenbruch des Weinbaus infolge des Reblausbefalls wurde ein Weinbautag als Krisensitzung abgehalten und der Beschluss gefasst,

[233] www.fh-burgenland.at
[234] Anton GUMPL (Red.): 1895 – 2005. 110 Jahre Weinbauschule Silberberg. Zentrum des steirischen Weinbaus. Graz 2005. S. 22 – 25 u. 35 u. 73 – 76. www.silberberg.at
[235] www.campus-geisenheim.de
[236] www.boku.ac.at

Veredelungskurse abzuhalten. Davon erhoffte man sich einen Neubeginn. Auch die Niederösterreichische Landesregierung sah diese Notwendigkeit – im besten Sinn des Wortes – und bewilligte 1892 ein Schulprojekt für die Thermenregion. Die Gumpoldskirchner Gemeindevertretung entschloss sich, auf eigene Kosten diese Schule zu errichten und ihr anlässlich des 50jährigen Regierungsjubiläums Kaiser Franz Josephs als Huldigung den Namen „Kaiser-Franz-Joseph-Jubiläums-Winzerschule“ zu geben. Das sollte die Dankbarkeit gegenüber dem Kaiser ausdrücken, der der nach der Reblauskatastrophe schwer geschädigten Bevölkerung einen namhaften Betrag aus seiner Privatschatulle zur Verfügung gestellt hatte. Im Jubiläumsjahr 1898 konnte das neue Schulgebäude seiner Bestimmung übergeben werden. Die Lehrveranstaltungen wurden nur während des Winters abgehalten, da die Nachwuchshauer im Sommerhalbjahr zu Hause zur Arbeit eingesetzt waren.

Neben dem Unterricht stand die Schule den Hauern auch zur Beratung zur Verfügung. Entsprechend der Entwicklung im Weinbau passte sich auch der Schulbetrieb den Erfordernissen an. Zwischen 1928 und 1930 konnte mithilfe der Unterstützung der Landesregierung ein Presshaus und ein Keller errichtet werden, so dass der praktische Unterricht auch auf diesem Gebiet zu demonstrieren war. Ab 1931 wurde der schuleigene Wein der Öffentlichkeit zur Verkostung präsentiert. Das fand großen Anklang und darf als Vorläufer der ab 1948 etablierten Weinfeste und Spitzenweinkosten angesehen werden.

Gegen Ende der 1960er Jahre wurde das Lehrangebot erweitert, der Schulbetrieb auch auf landwirtschaftliche Fächer ausgedehnt und dazu ein Internat eingerichtet. Ab dem Schuljahr 1974/75 gab es eine dreijährige Fachschule. Die Schülerzahl stieg rasch an, da auch die Verpflichtung zum Besuch einer Fachschule auf die landwirtschaftlichen Berufe ausgedehnt worden war. 1986 wurde die Fachausbildung auf vier Jahre verlängert.

Die Ansprüche der agrarischen Kulturen veränderten sich weiter. Die Anforderungen an die Hauer und die Bewirtschaftung ihrer Betriebe stiegen. Sie passten sich dem florierenden Tourismus an und damit versuchte auch die Schule mit neuen Angeboten ihre Existenzberechtigung zu unterstreichen. Diese war bereits seit dem Beginn der 1990er Jahre angezweifelt worden mit der Begründung, die Schule entspräche nicht den Erfordernissen der

Wirtschaft. Selbst Pferdewirtschaft wurde einige Zeit unterrichtet, ebenso wie das Wissen um die sogenannte Hildegard-Medizin oder um Permakultur.[237]

Um das Erlernte auch praktisch einsetzen zu können, wurde im Rahmen der Fachschule ein Heurigenlokal und der sogenannte Zierfandler-Saal eingerichtet. So konnte dieser Standort auch als Seminarort für die Weinakademie Österreich dienen. Die Fachschule sollte nicht nur als Ausbildungsort eingesetzt werden, sondern auch als Veranstaltungshaus und Ort für festliche Veranstaltungen.[238] Weinverkostungen, Weintaufen, Jungweinfeste und Adventheurige wurden organisiert. Die 100-Jahr-Feier der Fachschule war ein Großereignis, das hier festlich begangen werden konnte. Schüler und Lehrer setzten alle zur Verfügung stehenden Kräfte ein.

Ab 1998 wurde ein neuer Lehrgang unter dem Titel „Wein & Gast“ ins Leben gerufen. Der Lehrplan der Fachschule selbst wurde in Module gegliedert. Nach einer zweijährigen allgemeinen Grundausbildung konnte man zwischen zwei Möglichkeiten von betriebswirtschaftlicher Ausbildung und Praxis wählen und nach insgesamt vier Jahren einen Abschluss als landwirtschaftlicher Facharbeiter erlangen. Nach drei Jahren praktischer Tätigkeit konnte nach einem weiteren Lehrgang die Meisterprüfung abgelegt werden.

Unter dem Titel „Wein & Gast“ wurde ein Kolleg in Blockveranstaltungen, innerhalb von zwei Wintersemestern, abgehalten. Es umfasste Rechtsfächer, betriebswirtschaftliche, weintechnologische Fächer und vermittelte Kenntnisse, um fachgerecht Weine im entsprechenden Rahmen präsentieren zu können. Gemeinsam mit dem Wirtschaftförderungsinstitut wurden Einzelkurse zu Kellerwirtschaft, Weinbau und Sensorik angeboten. Das Angebot wurde laufend erweitert. Ab Herbst 2005 wurden Abendlehrgänge für Weinbau- und Kellereifacharbeiter eingerichtet.[239]

Einer bereits drohenden Schließung der Schule wurden Vorschläge entgegengehalten, die Räumlichkeiten anders zu nützen, wie z.B. die Errichtung einer Gebietsvinothek, eines Weinstraßenhotels oder einer Jugendherberge. Doch alle Bemühungen konnten den Standort

---

[237] Johann HAGENAUER: 100 Jahre Weinbauschule Gumpoldskirchen. Ein Beitrag zur Geschichte des Weinbaues in der Thermenregion. Heimatkundliche Beilage zum Amtsblatt der Bezirkshauptmannschaft Mödling. 34. Jh., 5.F. 6. Oktober 1998. S. 1-7.
[238] Festschrift anlässlich der Eröffnung des neuen Winzer Schul Heurigen und des Zierfandler Saales in der Landwirtschaftlichen Fachschule Gumpoldskirchen Wein & Gast. Gumpoldskirchen Frühjahr 1999.
[239] Verschiedene Folder zu „Wein & Gast“.

der Fachschule nicht retten. Landwirtschaftskammer und Gemeinde zeigten keinerlei Interesse, diese Bemühungen in irgendeiner Weise zu unterstützen. 2008 gab es nur mehr zweimal die Woche eine Weinberatung, der Unterricht war bereits eingestellt. Im Nachbarort Guntramsdorf errichtete die Raiffeisen-Lagerhaus-Genossenschaft ein Weinlabor mit Beratung. Daneben werden sämtliche für den Weinbau und die Kellerwirtschaft notwendigen Chemikalien und Zusatzstoffe am selben Ort verkauft. Das kann den Hauern so manchen Extraweg ersparen.[240]

Wein- und Obstbauschule Krems

1862 veranstaltete der k.k. Bezirksverein Krems eine landwirtschaftliche Produktenausstellung. 1863 wurde erstmals ein Baumveredelungskurs organisiert. Diese Veranstaltungen hatten den Impuls zur Gründung einer entsprechenden Fachschule gegeben. Bereits im Herbst 1863 wurde durch die Handelskammer Krems der Entschluss zur Gründung dieser Schule gefasst. Im November 1864 konnte der erste Winterkurs abgehalten werden, der allerdings wegen „interner Differenzen“ 1870 wieder eingestellt wurde.

Die Fortschritte in den Naturwissenschaften führten im ausgehenden 19. Jahrhundert und in der Folgezeit zur Gründung diverser Lehranstalten, so auch der Weinbauschulen in verschiedenen Landesteilen. Die seit 1860 bestehende Landeslehranstalt Klosterneuburg wurde1874 aufgewertet und zum k.k. önologisch-pomologischen Institut erhoben. Aus diesem Grund ergab sich die Gelegenheit, als Nachfolgeeinrichtung der Klosterneuburger Winzerschule in Krems die Landeswinzerschule einzurichten. Der 15. Oktober 1874 gilt als offizielles Gründungsdatum.

Anfänglich konnte der Unterricht nur in Ersatzräumlichkeiten abgehalten werden, so in der Volksschule, später im Piaristenkloster und mittels Filialkursen in Langenlois und Herzogenburg. Die Räume des ehemaligen Piaristenklosters wurden vorerst zum festen Sitz der Schule. Nach dem Zweiten Weltkrieg konnte aus Mitteln des Marshallplans der Bau einer Internatsschule finanziert werden. Im Zuge der 75-Jahr-Feier des Bestandes, im November 1950, konnte dieser Bau in der Wiener Straße 101 offiziell seiner Bestimmung übergeben

[240] Information Ing. Susanne Pichler, 6. März 2008.

werden. Die Schule besteht immer noch auf diesem Standort, der anfänglich den Zwecken der Schule und den Erfordernissen der Zeit vollständig entsprach, bereits Mitte der 1970er Jahre aber unzureichend war.

Der Unterricht erfolgte von Beginn an in Theorie und Praxis, vorerst nur in Kursen während des Winters, zuerst nur in einem Kurs, später bis zum Jahr 1972 in zwei Kursen. Daneben wurden bereits einjährige Kurse angeboten, da die Nachfrage größer war als das Platzangebot. Die Einführung der Berufsschulpflicht für landwirtschaftliche Berufe änderte auch den Lehrplan der Weinbauschule. Ab 1969 wurden zweijährige Jahrgänge geführt, die Fachausbildung und Schulpflicht verbanden, aber erst nach Absolvierung des polytechnischen Jahrgangs oder eines adäquaten Lehrgangs besucht werden konnten. Der Wunsch nach einer Möglichkeit, bereits den 9. Pflichtschullehrgang im Zusammenhang mit der späteren beruflichen Ausbildung verbinden zu können, war der Grund zur Einführung eines Schulversuchs von dreijährigen Lehrgängen ab 1972. Diese Einrichtung bewährte sich und besteht bis heute.

Durch das ständig erweiterte Lehrangebot stieg der Platzbedarf, sowohl für den Unterricht als auch für die Unterbringung der Schüler. Das Angebot an die Absolventen, auch Meisterprüfungskurse an ihrem Stammhaus ablegen zu können, erhöhte nochmals den Platzbedarf. Zur Ausstattung wurden Versuchsanlagen benötigt, auch eine Rebschule wurde eingerichtet. Die ständig neu auftretenden Probleme und Anforderungen vermehrten jeweils die Aufgaben der Schule.[241]

Neben der Ausbildung betrachtet die Schule auch die Weiterbildung der Winzer als ihre Aufgabe. Dazu werden Vorträge, Kurse und Einzelberatungen angeboten und Meisterkurse abgehalten. Weiterentwicklungen wurden und werden in der Weinbauschule immer praktisch erprobt und die Ergebnisse an die Winzer weitergegeben. So war in den 1930er Jahren die Schule die erste Anstalt, die sich mit der Flaschenweinfüllung befasste. Das Weinlabor untersucht zum Beispiel Maßnahmen, die Weinstabilität zu erhöhen, um nur einen Punkt von immer mehr anfallenden Problemen anzuführen. Betriebswirtschaft und Buchführung ist für Winzer heute unerlässliche. Auch das ist im Lehrplan enthalten. Daneben gibt es auch Betriebsleiterkurse.[242]

---

[241] Hans ALTMANN: Weinbauschule Krems, vom Gestern zum Morgen. In: Ders. (Hg.): 100 Jahre Weinbauschule Krems. 1875 – 1975. 50 Jahre Absolventenverband. Krems 1975. S. 4 – 6.
[242] Altmann (1975), S. 4-6.

Das Leitbild der Wein- und Obstbauschule Krems wird heute wie folgt definiert:

> „Die Wein- und Obstbauschule Krems versteht sich als Lehr-, Ausbildungs- und Beratungsstätte für Wein- und Obstbau, Kellerwirtschaft und Management.
> Unsere Aufgabe der Schule ist es, durch die Vielfalt der Fachgebiete zur Sicherung der wirtschaftlichen Lebensgrundlagen landwirtschaftlicher Betriebe wirksam beizutragen.
> Bildung hat für die Weinbauschule Krems einen ganzheitlichen Auftrag. Die Ausbildung an unserer Schule darf sich nicht in der Vermittlung technischer Fertigkeiten erschöpfen. Die Persönlichkeitsbildung ist der fachlichen Ausbildung gleichrangig.
> Von großer Bedeutung ist die praktische Umsetzung fachlicher Kenntnisse und Fertigkeiten und die Förderung des Selbstwertgefühls jedes einzelnen Menschen.“[243]

Den ständig steigenden Anforderungen an die Winzer passt sich auch der Lehrplan der Weinbauschule an. Derzeit läuft ein zweisemestriger Lehrgang für Weinmanagement für Absolventen einer allgemeinbildenden oder berufsbildenden Schule. Damit sollen zukünftige Weinbaubetriebsleiter und Sommeliers ausgebildet werden, die Wein mit „zeitgemäßer Technologie und innovativer Kreativität erzeugen“ und im Raum der EU auch ihr Produkt erfolgreich zu vermarkten imstande sind. Neben allgemeinen Gegenständen wie betriebliches Rechnungswesen, Unternehmensführung, Weinrecht, aber auch Rhetorik und Verkaufspsychologie werden Fremdsprachen angeboten und Fachgegenstände bezogen auf den Wein, seine Herstellung, Sensorik und Vermarktung. Daneben gibt es Kurse mit Schwerpunkt Marketing samt umfangreichen Exkursionen in Österreichs Weinbaugebiete und ins Ausland. Im Lehrgang VinoHAK kann die fachliche Ausbildung mit einer Handelsakademiematura verbunden werden.[244]

Die Schüler dieser Lehranstalten kommen naturgemäß aus den umliegenden Weinbaugebieten, vor allem aus der Wachau, dem Wagram und dem Weinviertel, nur zu einem geringeren Teil auch aus Wien und der Thermenregion.

Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg

Ein energischer und wohlbegründeter Antrag vom Jänner 1859 überzeugte die „k.k. Landwirthschafts-Gesellschaft“ von der Notwendigkeit der Gründung einer Wein- und Obstbauschule. Diese Anstalt wurde durch großzügige finanzielle Unterstützung des

[243] Wein- und Obstbauschule Krems. VinoHAK – Weinmanagement. Informationsbroschüre, o.J. S. 2.
[244] Ebenda, S. 3ff. www.wbs-krems.at

Chorherrenstifts Klosterneuburg als niedere Stiftsweinbauschule 1860 ins Leben gerufen. Das Stift stellte auch Räumlichkeiten zur Verfügung.

Gestartet wurde mit 24 Schülern in einem zweijährigen Lehrgang mit theoretischem und praktischem Unterricht. Die Schüler wohnten in der Schule unter der speziellen Aufsicht des Direktors und des Rebmannes. Die Schülerzahl war statutenmäßig festgelegt. Pro Jahrgang wurden 12 aufgenommen und 12 verließen nach erfolgreicher Absolvierung die Anstalt.

Das Stift stellte Grund für einen Versuchsweingarten bereit. Erster fachlicher Leiter war August Wilhelm Freiherr von Babo, der 1861 die Klosterneuburger Mostwaage zur Messung des Zuckergehalts des Traubensaftes entwickelte. Der Lehrumfang wurde laufend erweitert, eine Rebschule angelegt, Obst und Gemüse wurden gebaut, ebenso Hopfen und Spargel. Auch ein Versuchskeller wurde eingerichtet.

1863 wurde die Schule vom Land Niederösterreich übernommen und erhielt die Bezeichnung „Niederösterreichische Landes-Obst- und Weinbauschule“. 1874 wurde sie zu einer Fachmittelschule aufgewertet, vom Staat übernommen und dem k.k. Ackerbauministerium unterstellt. Die Leitung unterstand dem Direktor. Er vertrat das Haus nach außen und war dem Ministerium direkt verantwortlich. Der neue Name war „K.k. Oenologische und Pomologische Lehranstalt“ und die Ausbildungszeit wurde auf drei Jahre erweitert. Der alte Schultyp wurde nach Krems transferiert.

1870 war bereits eine Oenochemische Versuchstation eingerichtet worden. Zwei Jahre später wurde von zwei Herren der Anstalt erstmals in Österreich die Reblaus nachgewiesen. Diese war mit für Versuchszwecke aus Amerika eingeführten Reben eingeschleppt worden und vernichtete in der Folge den größten Teil der österreichischen Rebanlagen. Um die ökonomische Situation zu retten wurden umgehend Ersatzkulturen ausgepflanzt und mit der Bekämpfung der Reblaus begonnen.

1877 konnte im neuerrichteten Gebäude am heute noch bestehenden Standort die Weinbauschule mit der Versuchsstation zusammengeführt, doch erst 1902 unter eine gemeinsame Leitung gestellt werden. Von Beginn an wurden Forschungsergebnisse in einer Zeitschrift veröffentlicht. Seit 1882 erscheinen zu diesem Zweck die „Mitteilungen“ der Anstalt.

Die Anbauflächen für Obst- und Weinkulturen wurden gemäß dem Bedarf an Versuchs- und Forschungsanforderungen laufend vergrößert. Damit mussten auch die Schulräumlichkeiten erweitert werden. Zur Vinifizierung notwendige Räumlichkeiten, die auch Unterrichtszwecken dienten, wurden ebenfalls ausgebaut. Die beiden Weltkriege verursachten Rückschläge.

1902 erhielt die Anstalt ein neues Statut und wurde in „K.k. höhere Lehranstalt für Wein- und Obstbau“ umbenannt. Die Studiendauer betrug drei Jahre. 1919 wird der Name in „Höhere Staatslehranstalt für Wein- und Obstbau“ geändert. In den folgenden Jahren steht die Anstalt infolge der prekären wirtschaftlichen Lage vor der Schließung. Eine Hilfsaktion durch den Präsidenten des Absolventenverbands kann sie jedoch davor bewahren.

Aus den Aufgaben, die die Schule im Laufe der Jahre inne hatte, entstanden eigenständige Bundeslehr- und –versuchsanstalten, wie die Gartenbauschule und die Bundesanstalt für Bienenkunde. Trotzdem wuchsen die Anforderungen sowohl an die Ausbildung der Schüler als auch an die Forschungen. Zubauten und Erweiterungen der Versuchsgärten waren mehrmals notwendig.

1952 wurde der Anstaltsname in „Höhere Bundeslehr- und Versuchsanstalt“ geändert. 1956 wurde die Ausbildungsdauer auf vier Jahre verlängert. Seit 1967 bietet die Bundeslehranstalt einen fünfjährigen Ausbildungskurs an, der mit Matura abgeschlossen wird. „Auf der Vermittlung einer guten allgemeinen und naturwissenschaftlichen Bildung sowie einer fundierten Ausbildung in den Fachbereichen aufbauend, werden Unternehmensführung, Sprachen sowie Kommunikation und Präsentation stärker betont. Besonderer Wert wird auf fächerübergreifendes und vernetztes Denken sowie modernes Wissensmanagement und die Nutzung neuer Medien gelegt.“ So definieren die Autoren der Anstaltsgeschichte die Aufgaben der Schule heute. [245]

Absolventen einer landwirtschaftlichen mittleren oder höheren Schule können direkt in den zweiten Jahrgang einsteigen. Möchte ein Kandidat bereits nach abgelegter Matura einer allgemeinbildenden höheren Schule in die Bundeslehranstalt eintreten, werden ihm die ersten beiden Jahrgänge erlassen. Nach ergänzenden Prüfungen hat er den dritten Jahrgang positiv

[245] Weiss (2006), S. 33 – 50.

abzuschließen und kann danach den Rest der fünfjährigen Ausbildung absolvieren. Dieser Weg wird als Abschluss einer Fachhochschule anerkannt.[246]

Seit dem Wintersemester 2005/06 gibt es ein Bakkalaureatsstudium Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft an der Universität für Bodenkultur. Hier besteht eine enge Zusammenarbeit mit der Bundesanstalt, die dafür den Oenologiebereich anbietet. Im Wintersemester 2007/08 konnte dem ersten Absolventen gratuliert werden.[247]

In enger Verbindung mit der Klosterneuburger Lehranstalt wird Forschung betrieben. Es ist diese das einzige Forschungszentrum für Wein- und Obstbau in Österreich. Sie versteht sich als Kompetenzzentrum für den gesamten Bereich der angewandten Forschung im Bezug auf Wein- und Obstbau und heißt seit kurzem Lehr- und Forschungszentrum für Wein- und Obstbau. Mittels modernster Methoden wird praxisorientiert geforscht und Beratung offeriert. Die Absolventen erarbeiten jeweils eine Abschlussarbeit – Diplomarbeit genannt – über ein einschlägiges, auch fächerübergreifendes Thema. Dies kann im Zusammenhang mit dem Weinbaubetrieb geschehen, aus dem sie stammen. Die Forschungsergebnisse des Kompetenzzentrums werden laufend in der Zeitschrift mit dem Titel „Mitteilungen Klosterneuburg“ veröffentlicht.

Das Bundesamt besteht aus drei Abteilungen, für Rebenzüchtung, Weinbau und Kellerwirtschaft. Überdies werden vom Bundesamt nach entsprechender Überprüfung Prüfnummern für österreichische Qualitätsweine vergeben. In Klosterneuburg finden nur die amtlichen Verkostungen statt. Dort werden die Koster für die amtliche Weinverkostung auch ausgebildet. Diese Ausbildung erfolgt auch im fünften Jahrgang, so dass jeder Absolvent auch diese Fähigkeiten erwirbt. Für amtliche Verkostungen werden jeweils Panele zusammengestellt. Die Personen, die dabei zum Einsatz kommen, können aus verschiedensten Berufsgruppen kommen. Doch haben alle beruflich mit Wein zu tun. Am Beginn einer Verkostung erfolgt ein Test mit jeweils einem guten und einem fehlerhaften Wein. Auch zwischen den Weinproben werden Testweine gereicht, um die Fähigkeiten der Koster zu überprüfen. In der Lehranstalt werden Fruchtsäfte, Weine, Sekt und Destillate aus den Produkten der anstaltseigenen Versuchsgüter produziert.[248]

---

[246] Diesen Weg erklärte mir Frau Pferschy-Seper, da sie diesen Ausbildungsgang selbst absolviert hat. Siehe Interview Pferschy-Seper vom 18. Mai 2009. Weiss (2006), S. 27.
[247] Wein akademisch. In: wiener journal 05/2008, S. 45.
[248] http://bundesamt.weinobstklosterneuburg.at

Landwirtschaftliche Fachschule Eisenstadt

Die Weinbauschule des Burgenlandes, wie sich die Fachschule in Eisenstadt auf ihrer Homepage bezeichnet, bietet eine vierjährige Ausbildung zum Facharbeiter an. Der Verbleib im Internat während des Schuljahres ist für alle Schüler verpflichtend.

Die Ausbildung beginnt mit einer zweijährigen Grundstufe. Mit der Absolvierung des ersten Jahres ist auch die allgemeine Schulpflicht erfüllt, mit Abschluss des zweiten Jahres die Berufsschulpflicht für landwirtschaftliche Lehrlinge. Daran schließt die Ausbildung zum Betriebsleiter, die mit einer umfangreichen Praxis, zum Teil auch mit Fremdpraxis, beginnt und mit einem sechsmonatigen Semester endet. Die Absolventen erhalten den Facharbeiterbrief, der sie befähigt, in Wein- und Sektkellereien bzw. in obst- oder gemüseverarbeitenden Betrieben zu arbeiten. Sie werden darauf vorbereitet, in der Folge einen landwirtschaftlichen Betrieb selbständig zu führen.

Um die Ausbildung praxisnahe zu gestalten, stehen den Schülern entsprechende Einrichtungen zur Verfügung, wie Weinbau mit Kellerei, Gemüsebauanlage, Obstbauanlage, Obstverwertung mit Brennerei, Versuchsflächen für Getreideanbau und dazugehörige Labors sowie EDV-Einrichtungen.

Der Facharbeiterbrief berechtigt die Absolventen, Förderkurse zu besuchen oder eine zusätzliche Berufsausbildung zu machen, wie zum Beispiel zum Destillateur oder zum Bürokaufmann. Nach der dreijährigen Ausbildung an der Fachschule kann eine erweiterte Ausbildung an der Höheren Bundeslehranstalt beschritten werden, die mit der Matura abschließt.

Die Schule bietet noch eine Sonderform der Ausbildung an, die sich Weinbau und Agrar-Management nennt. In Kooperation mit drei Handelsakademien des Burgenlandes können die Schüler gemeinsam mit dem Facharbeiterbrief für Weinbau und Kellerwirtschaft das Handelsakademie-Maturazeugnis erwerben. In diesem Zusammenhang werden Weinreisen ins Ausland veranstaltet. Unter dem Titel „Wine & Culture“ wurden ab dem Schuljahr 2004/05 Projekte durchgeführt. Aus den Nachbarländern Ungarn und der Slowakei konnten jeweils eine Schule als Projektpartner gewonnen werden. Gemeinsame Chancen sollen genutzt, Sprachkompetenzen gefördert und der Blick über den Zaun geschärft werden. Einige

Projekte wurden bereits mit großem Erfolg vorgestellt, wie ein Wein-ABC (2006) und eine Fachveranstaltung zu Innovationen im Weinbau (2007).[249]

Fachhochschule Burgenland

Die in Eisenstadt ansässige Fachhochschule Burgenland bietet unter anderen Studienfächern ein viersemestriges berufsbegleitendes Studium für Internationales Weinmarketing an. Doch kann an dieser Hochschule ebenso ein Vollzeitstudium über sechs Semester zum Thema Internationales Weinmanagement absolviert werden. Neben Önologie und Weinbau wird Betriebswirtschaftslehre vermittelt und daneben verpflichtend einige Sprachen. Englisch gehört heute zum Standard. Aber angeboten werden als Wahlfächer nicht nur westeuropäische Sprachen, sondern auch solche des mittel- und osteuropäischen Raums.[250]

Universität für Bodenkultur: Bachelorstudium
„Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft“

Seit dem Wintersemester 2004 können Interessierte das einzige Studium an einer österreichischen Universität, das sich mit Weinbau und Weinwirtschaft auseinandersetzt, belegen. Es dauert sechs Semester. Ein anspruchsvolles Ziel erfordert eine intensive Ausbildung und deshalb möchte ich im Folgenden die in der Ankündigung zu diesem Studium angeführten Absätze wörtlich zitieren:

„Bildungsziel

Das Bachelorstudium „Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft“ folgt einer fachlich breit angelegten ingenieur- und wirtschaftswissenschaftlichen Basisausbildung. Dieses beruforientierte Studium umfasst sechs Semester und vermittelt naturwissenschaftliche, verfahrenstechnische und sozioökonomische Grundlagen sowie anwendungsrelevantes Wissen in den drei Ausbildungsschwerpunkten Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft. Qualitätsorientierte, wirtschaftliche, und nachhaltig gesicherte Rebenkultivierung, Traubenproduktion, Traubenverarbeitung, Weintechnologie und Weinvermarktung prägen die

[249] www.weinbauschule.at und www.eisenstadt.pdf (18. März 2009)
[250] www.fh-burgenland.at (20. März 2009)

Zielsetzung dieser Ausbildung für einen national und international sehr wichtigen Wirtschaftszweig.

Im Speziellen ermöglicht das Bachelorstudium als einziger facheinschlägiger Ausbildungsweg in Österreich die Befähigungsprüfung eines Oenologen unter Beachtung der EU-Richtlinien.

Dieses Studium soll die Fähigkeit zur kritischen Auseinandersetzung mit Aufgaben im Spannungsfeld zwischen Wissenschaft, Ökologie und Wirtschaft entwickeln und als Phase der Persönlichkeitsentwicklung und Identitätsfindung gesehen werden.

Durch dieses Bachelorstudium sollen vor allem vermittelt und gefördert werden:

- zielorientierte Informationsbeschaffung und Informationsaufbereitung,
- problemorientiertes, analytisches, vernetztes, kritisches, reflexives Denken und Handeln,
- lösungsorientierte Anwendung des erworbenes Wissen,
- nachvollziehbare und präzise Darstellung und Vermittlung der Erkenntnisse von Arbeitsergebnissen,
- qualitätsorientiertes, wirtschaftliches, umweltschonendes, nachhaltiges Wirtschaften, soziale Kompetenzen wie Eigenverantwortung, Selbständigkeit und Teamfähigkeit.“[251]

[251] www.boku.ac.at/fileadmin/_/studdek/_TEMP_/Bakk_Studienplaene/033_298_08.doc (22. März 2009)

Das Arbeitsjahr des Weinhauers

Rebschnitt

21.3.2009, Sooß

Die Weinstöcke sind Kletterpflanzen. Sie können sich lianenartig empor ranken und ein dichtes, weit verzweigtes Laubgestrüpp bilden. An diesem bilden sich nur kurze Triebe mit kleinen Blättern und kleinen, lockerbeerigen Trauben mit unbefriedigendem Geschmack. Aufgrund dieser Erkenntnis entwickelte sich der Erziehungsschnitt. Damit werden sowohl Triebwuchs und Traubenertrag sinnvoll reduziert, um ein günstiges Verhältnis von Blatt zu Traube zu erzielen. Es wird die Kultivierungsform erhalten und eine möglichst lange Nutzungsdauer der Rebkultur gewährleistet. Doch darf nur gesundes, gut ausgereiftes Holz angeschnitten werden und das erst nach den Winterfrösten. [252]

Nach Abschluss des Stockaufbaus kann im vierten oder auch im fünften Jahr mit dem für das Erziehungssystem erforderlichen Ertragsschnitt begonnen werden. Es ist dies die erste Arbeit des Weinhauers im neuen Jahr. Sie erfolgt bereits im Jänner oder Februar, spätestens aber im März, jedenfalls während der Vegetationsruhe des Rebstocks. Wetterbedingte Schäden an den Weinstöcken erfordern eine gesonderte Behandlung. Die Länge der verbleibenden Reben ist sehr unterschiedlich, wie ich im Weingarten beobachten konnte. Das Wissen um die richtige

[252] Helene Grünn beschrieb in ihren Arbeiten die altartigen Methoden der Stockkultur und die damals üblichen Kellerarbeiten, die mit den heute eingesetzten nichts mehr gemeinsam haben, daher zitiere ich Helene Grünn in diesem Zusammenhang nicht.

Behandlung der einzelnen Weinstöcke muss umfassend sein, um gute Qualität im Weinglas – im folgenden Jahr oder auch später – zu erhalten.[253]

Viele Faktoren spielen zusammen. Die Zahl der belassenen Augen (Anschnittstärke) ist abhängig vom Standort und von der Rebsorte. Doch das allein ist nicht entscheidend. Einflüsse von Bodenqualität, vom Kleinklima am jeweiligen Standort, vom Wuchsverhalten der Weinstöcke und vom angestrebten Qualitätsniveau müssen ebenfalls bedacht werden. Dazu kommen Einflüsse durch das Erziehungssystem, für das sich der Weinhauer entschieden hat und das Alter der Weinstöcke. Selbst die Wetterverhältnisse des Vorjahres können Einfluss auf den Schnitt haben. Auch ein hoher Ertrag kann den Stock schwächen, so dass er im folgenden Jahr wesentlich weniger Ertrag bringt.[254] Als Richtlinie gilt, „dass großtraubige Sorten mit einem engen Blatt-Frucht-Verhältnis am Trieb nur schwach anzuschneiden sind“, also nur wenige austriebsfähige Augen belassen werden. Bei Rebsorten mit geringer Fruchtbarkeit bleiben relativ viele Augen auf dem Rebstock (starker Anschnitt). Kurzer Schnitt belässt nur ein bis drei Augen, mittellanger vier bis fünf, auf etwas längeren Trieben, Strecker genannt, auch sechs bis sieben. Beim langen Schnitt verbleiben acht und mehr Augen auf den verbliebenen Bögen. Der Schnitt sollte jedenfalls bereits auf einen lockeren Aufbau ausgerichtet sein. Dadurch können die korrigierenden Laubarbeiten und die Gefahr von Traubenkrankheiten vermindert werden. [255] Viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl, vielleicht auch etwas Instinkt in Bezug auf den Weinberg und seine Rebstöcke sind für den Weinhauer neben einer gediegenen Ausbildung unerlässlich.

In der Thermenregion wird der Schnitt ausschließlich von Hand aus vorgenommen. Die Pflege des entsprechenden Schneidwerkzeugs ist ebenfalls wesentlich. Es sollen glatte Schnitte vorgenommen werden, um die Wundflächen am Rebstock möglichst gering zu halten. Die verbliebenen Reben werden bei Drahtrahmen- bzw. Hochkultur auf dem Drahtgerüst befestigt, zumeist mit Bindfäden aus Kunststoff oder mit verzinktem Draht.

Die abgeschnittenen Reben sind sehr gut als Nährstoff- und Humuslieferant geeignet und sollen klein gehäckselt im Weingarten verbleiben. Diese Zerkleinerung kann gleichzeitig mit der Bodenbearbeitung stattfinden.[256]

---

[253] Redl, Weinbau (1996), S. 339ff. Derzeit beginnt der Rebschnitt auch schon im Dezember.
[254] Bauer (1996), S. 139ff.
[255] Redl, Weinbau (1996), s. 341ff.
[256] Bauer (1996), S. 151.

Zur Zeit des Rebenschnitts werden sowohl die Unterstützungspfähle als auch das Rebgerüst kontrolliert und gegebenenfalls ausgebessert.

Laubarbeit

Eine sorgfältige Laubarbeit bezweckt die optimale Assimilationsfähigkeit der Laubwand. Das Verhältnis von Laub zum Traubenertrag steht im Vordergrund. Die Laubwand soll nicht zu alt, gut durchlüftet und belichtet sein, um eine hohe Traubenqualität zu erreichen. Ohne korrigierende Eingriffe während der Vegetationsperiode wäre das nicht zu erreichen. Zu dicht stehende Blätter vermindern die Assimilationsleistung und lassen nur ungünstiges Licht ins Stockinnere gelangen. Nach Regen können die Blätter nicht rasch genug abtrocknen, was zu einer Begünstigung für das Auftreten von Pilzerkrankungen führt.[257]

12.4.2009, Tattendorf

29.5.2010, Baden, Kugelberg.

[257] Redl, Weinbau (1996), S. 358f.

Nach dem Rebenschnitt verfolgt der Weinhauer den Austrieb seiner Weinstöcke. Dann erfolgt das „Stockputzen“. Wenn die Triebe eine Länge von einigen Zentimetern erreicht haben, werden erstmals überschüssige Triebe ausgebrochen. Diese Arbeiten werden von Hand aus erledigt. Bereits bei einer Trieblänge von 5 bis 10 Zentimetern wird „gejätet“. Triebe aus Nebenaugen werden ausgebrochen, damit den Haupttrieben mehr Nährstoffe zur Verfügung stehen. Vor der Blüte werden schwache Triebe mit Gescheinen, das sind Blütenstände, aus denselben Gründen ebenfalls ausgebrochen. Der Befall von Pilzkrankheiten kann damit vermindert werden und der Weinhauer spart Spritzmittel.[258]

Während des Austriebs werden die Reben in das Drahtgerüst „eingestrickt“. Sie werden händisch zwischen den Drahtreihen eingeflochten und dadurch stabilisiert. Dieser Vorgang wiederholt sich in der Wachstumsphase immer dann, wenn die Triebe etwa 20 bis 30 Zentimeter nachgewachsen sind. Dabei können überzählige Triebe, später auch Beitriebe, ausgebrochen werden.[259] Steht die Kultur in größeren Reihenabständen und sind die Rebstämme höher – etwa 90 cm hoch – lässt man einige Triebe frei in die Fahrgassen hängen. Bald nach der Blüte müssen sie jedoch gekürzt werden, um rasch kräftige Geize (Nebentriebe) auszubilden. Dadurch werden sie insgesamt kräftiger und liegen nicht auf dem Boden auf. Bei optimalem Rebschnitt und guter Verteilung der Augen wachsen die Triebe eventuell von selbst in den Drahtrahmen hinein.[260]

17.6.2009, Guntramsdorf, Eichkogel

17.6.2009, Guntramsdorf, Eichkogel

[258] Bauer (1996), S. 178.
[259] Interview Fischer, 9.3.2009. Interview Frühwirth, 4.3.2009. Interview Pöltl, 18.2.2009.
[260] Redl, Weinbau (1996), S. 364f.

Das Auslichten der Blätter erfolgt gemeinsam mit der Traubenausdünnung etwa Mitte Juli. Zusätzlich wird dadurch Fäulnis eingedämmt, weil die Laubwand besser durchlüftet werden kann, was besonders in niederschlagsreichen Jahren von Vorteil ist. Durch die verbesserte Sonneneinstrahlung wird auch die Reifung der Beeren begünstigt.[261] Sind die Reihen in engerem Abstand gesetzt, ist die Beschattung größer. Daher muss die Laubarbeit noch sorgfältiger gemacht werden, um für die Trauben die nötige Sonneneinstrahlung zu ermöglichen.[262]

Die Laubwand erreicht eine Höhe von etwa 125 Zentimetern. Darüber hinaus wachsende Triebe werden möglichst früh „entspitzt“, aber nicht früher als 20 bis 25 Tage nach der Blüte. Das erfolgt zumeist maschinell und zwar mit Messerbalkengeräten. Dabei werden die Messer hochgestellt und der obere Teil über die Weinstöcke geführt und damit die Spitzen beschnitten. Frühes Entspitzen fördert die Entwicklung junger, leistungsfähiger Blattmasse. Die Geiztriebe im oberen Bereich des Rebstocks entwickeln sich kräftiger und lassen mehr Sonnenlicht in das Stockinnere. Das stärkt insgesamt die gesunde Entwicklung der Reben und der Trauben.[263]

„Geiztriebe“, die in der Traubenzone die Besonnung beeinträchtigen, werden ebenfalls ausgebrochen. Es sind dies Seitentriebe, die aus Blattachseln herauswachsen. Bei früher Entwicklung vermehren sie die leistungsfähige Blattfläche, bei später Entwicklung beeinträchtigen sie sowohl Qualität als auch Quantität des Traubenmaterials. Allerdings können sie bei Schäden am Rebstock, wie nach einem Hagelschlag, Verluste ausgleichen.[264] Die Geize sollten in möglichst jungem Zustand entfernt werden, damit die Wunden am Rebstock gering gehalten werden können. Geiztriebe im oberen Bereich der Laubwand bleiben erhalten. Sie erhöhen die Assimilationsleistung des Rebstocks. Sollten durch Schäden am Laub in der Traubenzone Defizite auftreten, so können die oberen Triebe die nötigen Assimilate liefern.[265]

Um eine optimale Reifung der Trauben zu erreichen, werden die Blätter in dieser Zone des Rebstocks so weit wie nötig ausgebrochen. Etwa 4 bis 5 Wochen nach der Blüte sollte damit begonnen werden. Zu frühes Entblättern vermindert den Ertrag. Die gesamte

[261] Bauer (1996), S. 177f.
[262] Interview Fischer, 9.3.2009.
[263] Redl, Weinbau (1996), S. 366ff.
[264] Bauer (1996), S. 51 und 181.
[265] Redl, Weinbau (1996), S. 365f.

Assimilationsleistung des Rebstocks wird durch das Entblättern nicht beeinträchtigt. Werden Fungizide gespritzt, sollte das Entblättern vor der letzten Spritzung erfolgen, damit das Traubengerüst vom Wirkstoff benetzt werden kann.

Die Trauben selbst dürfen durch ein zu radikales Entblättern nicht total dem Sonnenlicht ausgesetzt werden. Halbschatten und Wechsel von Licht und Schatten sind günstig. Abkühlung der Trauben wirkt wie eine Erholungsphase und bewirkt eine verbesserte Aromaausbildung. Besteht die Gefahr von Hagelschlägen oder von zu wenig Sonnenintensität, können die verschiedenen Rebseiten zu unterschiedlichen Zeiten entblättert werden. Dabei werden die weniger gefährdeten Ost- oder Nordseiten früher entlaubt. Besonders günstig erweist sich die Entblätterung der Traubenzone bei spät reifenden Sorten, in späten Lagen und in Jahren von verzögerter Reife.[266]

Ausdünnen

Die dem Weinhauer derzeit zur Verfügung stehenden Qualitätsweinrebsorten haben ein gesteigertes Leistungspotenzial, sind weniger krankheitsanfällig und durch verbesserte Bodenbearbeitung optimal mit Nährstoffen versorgt. Aus diesen Gründen ist heute eine Ertragsregulierung notwendig. Diese Regulierung geschieht einerseits bereits durch teilweise Entfernung der Gescheine, andererseits durch Ausdünnung der Trauben. Die Ausdünnung der Gescheine geschieht bereits im Zusammenhang mit dem Jäten, später erscheint dies nicht sinnvoll. Etwa drei Wochen nach der Rebblüte erreichen die Beeren eine Größe von Schrotkörnern bis Erbsengröße. In diesem Stadium bedeutet die Ausdünnung dieser Trauben für den Rebstock noch keine zu große Stresssituation. Besonders für schwachwüchsige und reichtragende Sorten bedeutet die Traubenreduktion eine Entlastung. Die verbliebenen Trauben können sich besser entwickeln. In Weingärten mit günstigen Wachstums-bedingungen und bei guter Witterung kann es allerdings passieren, dass die verbliebenen Trauben so groß werden, dass die vermeintliche Ertragsminderung wiederum ausgeglichen wird. Für Rotweintrauben ist eine späte Traubenverminderung, also am Ende des Farbumschlags, von Vorteil. Unreife Beeren können in diesem Stadium leicht erkannt werden.[267]

[266] Redl, Weinbau (1996), S. 369ff.
[267] Ebenda, S. 372ff.

Im Durchschnitt erfolgt die Traubenausdünnung etwa von Mitte Juli bis Mitte August.[268] Die Erfahrung einer radikalen Reduktion von Trauben, wie zum Beispiel von zwei Trauben je Stock, kann bei ungünstiger Witterung zum totalen Ausfall der Ernte führen. So kann der Verbleib von fünf bis sechs Trauben je Rebstock einen Ausgleich schaffen helfen.[269] Regen wird bei einer größeren Anzahl von Trauben je Stock auf mehrere Trauben verteilt, die einzelnen Beeren bleiben etwas kleiner. Das kann bei Rotweinen erwünscht sein, da durch das größere Verhältnis von Oberfläche zu Volumen mehr Farbstoffe entstehen.[270]

Bodenpflege

Die Bodenpflegemaßnahmen dienen vor allem zur Unterstützung der biologischen, chemischen und physikalischen Eigenschaften des Bodens. Heute wird vor allem auf die Bodenfruchtbarkeit geachtet. Bodenstruktur und Lebensbedingungen von Makro- und Mikroorganismen und die Nährstoffverfügbarkeit für die Weinstöcke werden dadurch optimiert und die Vielfalt von Flora und Fauna gefördert.[271]

In der Thermenregion sind die Fahrgassen zwischen den Rebstockreihen, meist 1,20 bis 1,80 Meter breit, zumeist begrünt. Zu Zeiten der Stockkultur musste der Boden frei von fremden Pflanzen gehalten werden. Das erst ermöglichte die Bearbeitung der Weinstöcke und die Reifung der Trauben, die knapp über dem Boden hingen. Nach der Umstellung auf die Hochkultur nahm man an, Grünpflanzen würden dem Wein zu viel Wasser entziehen. Heute kennt man die Vorteile der Begrünung.

Weinkulturen sind Monokulturen. Aus diesem Grund werden heute Grünkulturen gepflanzt, die den Rebstock unterstützen, wie zum Beispiel Klee und andere Leguminosen. Diese versorgen den Boden mit Stickstoff. Die breiten Fahrgassen können durch die Begrünung bei trockenem und heißem Wetter nicht so schnell austrocknen. Bei starkem Regen wird das Erdreich nicht so rasch ausgeschwemmt und damit ist der Nährstoffverlust geringer. Die bessere Nährstoffversorgung bewirkt eine gleichmäßigere Wurzelverteilung. Der

[268] Bauer (1996), S. 183ff.
[269] Interview Gebeshuber, 18.6.2009.
[270] Interview Fischer, 9.3.2009.
[271] Bauer (1996), S. 186ff.

Wasserhaushalt des Bodens ist nicht so großen Schwankungen unterworfen wie bei offenen Böden. Der Humusgehalt im Boden bleibt erhalten oder wird noch erhöht.[272] Etwa im März wird umgeackert. Falls das Wetter zu feucht ist und daher der Weingarten nicht befahren werden kann, muss das unterbleiben.

Sehr häufig wird nur jede zweite Reihe begrünt. Die Reihen werden jährlich gewechselt. Diese Maßnahme dient der Lockerung des Bodens. Nach der Weinblüte werden die Grünpflanzen mittels eines Mulchgeräts umgebrochen. Im Weingarten konnte ich die verschiedensten Varianten von Begrünung beobachten, wie totale Begrünung, nur jede zweite Reihe begrünt. Der Boden unter den Weinstöcken ist meistens unkrautfrei und bleibt offen. Er kann mit Hilfe eines Zusatzgeräts, des Stockräumgeräts, von den Grünpflanzen befreit werden. Da die Bodenpflege maschinell erfolgt, versucht der Weinhauer nach Möglichkeit mehrere Arbeitsschritte in einem Durchgang zu erledigen, um den Boden nicht zu sehr zu verdichten.[273]

Gezielte Förderungsmaßnahmen unterstützen die Bodenpflege im Weingarten. Führt ein Weinhauer eine flächendeckende Begrünung in einem Zeitraum mindestens von Anfang November bis Ende März durch, kann er beim Lebensministerium um einen Förderbetrag ansuchen. Ebenso wird die „integrierte Produktion Wein“ gefördert. In diesem Fall verpflichtet sich der Weinhauer, chemische Mittel in möglichst geringem Ausmaß einzusetzen. Die einzusetzenden Maßnahmen sind genau aufgelistet, der Betrieb, seine Maschinen und der Einsatzort können jederzeit bezüglich der Einhaltung der Bestimmungen überprüft werden. Der Betriebsbetreiber hat sich zu verpflichten, entsprechende Lehrgänge zur Weiterbildung zu absolvieren und genaue Aufzeichnungen über seine Pflegemaßnahmen zu führen.[274]

Der biodynamische Weinbau beginnt sich mehr und mehr durchzusetzen. Ausgesuchte Pflanzen mit verschieden tief reichenden Wurzeln werden gemeinsam ausgepflanzt. Sie sollen einerseits die Weinstöcke positiv beeinflussen und andererseits die Lebensumstände für Fauna und Mikrofauna des Bodens unterstützen. Um diesen neuen Lebensraum nicht zu gefährden

---

[272] Redl, Weinbau (1996), S. 381, 385f.
[273] Interview Fischer, 9.3.2009. Interview Pöltl, 18.2.2009. Die für die Bodenbearbeitung geeigneten Zusatzgeräte für den Weingartentraktor werden von den Raiffeisen Lagerhäusern angeboten. Dort sind sämtliche Informationen mit entsprechenden Abbildungen zu erhalten. Die Geräte hier abzubilden erschien mir nicht sinnvoll, denn Fotografien können die Funktionsweise nicht oder nur unzureichend vermitteln. www.lagerhaus.at
[274] ÖPUL 2007. S. 51 – 55.

wird jede zweite Gasse begrünt und der Boden möglichst wenig befahren. Überdies werden leichtere Traktoren mit breiteren Reifen eingesetzt. Der Druck auf den Boden ist dadurch geringer, die Bodenverdichtung wird vermindert.[275]

Düngung

Die Versorgung des Bodens mit Nährstoffen geschieht ebenfalls auf verschiedene Weise. Entweder werden Trester und gehäckselte Reben im Zuge der Befahrung der Fahrgassen in den Boden eingearbeitet.[276] Manche Weinhauer düngen nur sehr selten, weil anscheinend die Grünpflanzen den Boden mit genügend Nährstoffen versorgen. Wichtig ist die Nährstoffversorgung für Jungpflanzen. Vor der Neubepflanzung eines Weingartens wird meist eine Bodenanalyse vorgenommen, um festzustellen, welche Nährstoffe fehlen. Die Tendenz zu biologischer Bearbeitung der Weingärten ist steigend. Sogenannter naturnaher Weinbau setzte sich seit den 1990er Jahren in unserer Region immer mehr durch.[277] Das heißt, chemische Düngemittel und Spritzmittel werden sehr sparsam eingesetzt. Die Begrünung der Fahrgassen im Weingarten verbessert die Humusbilanz des Bodens. Verrottende Pflanzenabfälle liefern Nahrung für Bodenorganismen. Humus wird so ständig nachgeliefert. Biologisch arbeitende Weinhauer verwenden als Dünger Kompost. Dieser kann aus den Trestern, Grünschnitt, vermischt mit Pferdemist und Küchenabfällen, vor allem mit Traubenkernen, hergestellt werden. Frau Pferschy in Mödling versorgt zusätzlich den Kompost vor dem Ausbringen mit „effektiven Mikroorganismen“.[278] Sie konnte eine nachhaltige Verbesserung der Bodenstruktur und des pH-Werts erreichen. Sichtbar wurde das durch die Vielfalt an Pflanzenarten, die nach dem Kompostieren wieder im Weingarten wachsen konnten. Unangenehmes Unkraut wie die Quecke wurde so fast ausgerottet. Zweimal jährlich wird der Kompost im Weingarten ausgebracht.[279]

---

[275] Fred Loimer aus Langenlois übernahm im Jänner 2005 das Weingut Schellmann in Gumpoldskirchen und stellte auf biodynamischen Weinbau um. Diese Beschreibung seiner Wirtschaftsweise habe ich hier als Beispiel angeführt. Siehe Luzia SCHRAMPF: Weinmacher. Österreichs Winzer im Aufbruch. Wien 2008. S. 53ff.
[276] Interview Wertek, 22.6.2009.
[277] Redl, Weinbau (1996), S. 401.
[278] Die einzelnen Komponenten zur Kompostierung werden schichtweise zusammengetragen und müssen mindestens acht Wochen auf Mieten liegen. Anschließend kommen die effektiven Mikroorganismen dazu und verdünnte Zuckerrohrmelasse (Interview Pferschy-Seper, 18.5.2009). Die „effektiven Mikroorganismen“ werden von der Multikraft Produktions- und HandelsgmbH in Haiding bei Wels angeboten: www.multikraft.com
[279] Interview Pferschy-Seper, 18.5.2009. Interview Gebeshuber, 18.6.2009. Interview Niegl, 23.6.2009: kauft den Kompost. Siehe auch Bauer (1996), S. 218ff.

Österreichische Bauern nehmen in Bezug auf biologische Landwirtschaft in Europa eine Vorreiterrolle ein. So auch auf dem Gebiet des Weinbaus. Etwa 7,5% der gesamten Rebfläche in Österreich werden bereits biologisch bewirtschaftet. Dazu gehören auch sehr renommierte Weingüter und Winzervereinigungen, die das entsprechende Marketing gemeinsam durchführen. Immer wieder entschließen sich vor allem junge Winzer zum Umstieg auf biologischen Weinbau. Dazu haben sie einen Kontrollvertrag zu unterschreiben. Während einer Umstellungszeit von 36 Monaten werden die Betriebe bereits genauen Kontrollen unterzogen. Die produzierten Weine müssen deklariert werden. In der Umstellungsphase ist auf den Etiketten die Aufschrift „Hergestellt im Rahmen der Umstellung auf biologisch/ökologischen Weinbau“ anzubringen, nach Abschluss der Umstellung aber „Wein aus ökologischem Anbau“ oder „Wein aus biologischer Landwirtschaft“. Die Bezeichnung „Bio-Wein“ ist weder im österreichischen noch im EU-Gesetz festgelegt und daher (noch) nicht zu verwenden. 2009 kamen von EU-Seite aber bereits Statuten für die Produktion von biologisch-organischen Weintrauben heraus. Diese Verordnung bedeutet das Fundament für Kellerrichtlinien und später für Bio-Weine.

Seit Österreichs EU-Beitritt wurde auch das „Österreichische Programm zur Förderung einer umweltgerechten, extensiven und den natürlichen Lebensraum schützenden Landwirtschaft“ (ÖPUL) wirksam. Damit werden „Umweltleistungen, die über die gesetzlichen Mindeststandards hinausgehen“ gefördert. Der Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln ist dabei in eingeschränktem Ausmaß gestattet. Verbunden damit sind Fördermittel, die von EU, Bund und den Ländern finanziert werden.[280]

Rebstöcke sind Tiefwurzler. Sie können in längeren Trockenperioden ihren Nährstoff- und Wasserbedarf aus tiefliegenden Bodenschichten decken. Wie bereits angeführt wirkt die Begrünung der Fahrgassen günstig auf den Wasserhaushalt des Bodens. Starke Regenfälle in ungünstigen Wachstumsperioden können selbstverständlich zu Schäden führen, wobei der Rebstock längere Trockenperioden besser verkraften kann als zu nasses Wetter. Im Steinfeld, dem großen Rotweingebiet der Thermenregion, ist der Schotteranteil des Bodens sehr viel höher als in den Hanglagen. Dieser Schotter bewirkt ein rascheres Versickern des Regenwassers und damit kann es eher zu größerem Wassermangel kommen. Daher werden in diesen Weingärten häufig Beregnungsanlagen angelegt. Davor wurde Wasser nach Bedarf mit

[280] Julia SEVENICH: Bio-Weinland Österreich (WEIN.PUR IV/08): www.genuss-magazin.eu (27.10.2009).

Fässern herangeführt und im Weingarten ausgebracht.[281] Heute sind auch an Hanglagen schon Beregnungsanlagen zu sehen.

Zur Beregnung wird die sogenannte Tropfbewässerung angewandt. Diese wird im Weingarten fix verlegt. Unter den Laubwänden verlaufen Kunststoffrohrleitungen mit einem Innendurchmesser von 12 bis 20 mm. Eine Pumpe beschickt aus einer Wasserquelle eine Filteranlage, von der über ein Verteilungssystem die Tropfleitungen versorgt werden. Durch ein spezielles Druckausgleichssystem wird eine gleichmäßige Wasserversorgung über die gesamte Fläche gewährleistet. Mittels in gleichen Abständen angebrachter Tropfer werden dem Boden gleichmäßig kleine Mengen Wasser tropfenweise zugeführt. Der Wasserverbrauch ist relativ gering. Das Wasser verteilt sich birnenförmig im Boden. Die Wurzeln breiten sich nur im bewässerten Raum aus und nicht im gesamten Bodenraum. Verdunstungsverluste sind sehr gering. Früher angewandte Beregnungsanlagen sind dem gegenüber wesentlich ungünstiger.[282]

Rebschutz

Weingärten als hochspezialisierte, vom Menschen bearbeitete Kulturen, sind keine intakten Ökosysteme. Die natürlichen Selbstregulationsmechanismen der hochgezüchteten Rebsorten sind zu einem großen Teil verlorengegangen. Doch hat der Weinhauer gelernt, dem Weingarten wieder etwas davon zurückzugeben. Wie bereits oben ausgeführt kann durch Begrünung der Fahrgassen und mit Hilfe von organischen Düngern und schonender Pflegemaßnahmen dem Boden wieder zu einem artenreichen Leben verholfen werden. Das wiederum stärkt auch die Weinstöcke. Nützlinge, natürliche Feinde von Schaderregern, finden dort Lebensraum oder auch in den um die Weingärten befindlichen Rainen und Böschungen. Chemische Spritzmittel und Dünger kommen somit nicht mehr zum Einsatz. Der biologisch arbeitende Weinhauer muss durch sorgfältige Beobachtung aller Faktoren, besonders aber des Wetters, bereits im Vorhinein auf eventuelle Schädlinge, inklusive Pilzbefall reagieren. Angewendet werden nur umweltverträgliche Mittel.[283]

[281] Interview Frühwirth, 4.3.2009.
[282] Bauer (1996), S. 230ff. und Redl, Weinbau (1996), S. 439ff.
[283] Redl, Weinbau (1996), S. 444ff. Interview Niegl, 23.6.2009. Siehe auch Schrampf (2008), S. 53ff.

Es existiert eine Vielfalt von Schaderregern im Weingarten. Sie reichen von Viren, Bakterien über Pilze und verschiedensten Insekten bis zu Unkräutern und Tieren. Die vorbeugende Bekämpfung beginnt bereits vor der Neupflanzung eines Weingartens. Alte Rebwurzeln werden sorgfältig entfernt, danach wird die Fläche brach liegen gelassen oder es werden schädlingsresistente Pflanzen ausgebracht. Nützlinge, die nicht bereits im Weingarten oder dessen Umgebung leben, können auch neu eingebürgert werden. Schadinsekten wie Wickler oder Spanner werden mit Pheromonfallen bekämpft und damit aus dem Verkehr gezogen. Die bekanntesten Pilzerkrankungen wie Falscher Mehltau (Plasmopara viticola, auch Peronospora genannt) und Echter Mehltau (Uncinula necator, auch Oidium genannt) werden durch ungünstiges, feucht-warmes Wetter in der Entwicklung begünstigt. Sorgfältige Laubarbeit und gute Durchlüftungsmöglichkeiten im Rebstock mindern die Bedingungen für ein Auftreten. Dies sind nur wenige Beispiele schonender Bekämpfungsmaßnahmen. Die Aufmerksamkeit des Weinhauers ist in jedem Fall gefragt.[284]

Selbstverständlich ist nicht jeder Schaden hintanzuhalten. Wenn größere Vogelschwärme in den Weingarten einfallen oder sogar eine Herde von Wildschweinen, wie es bereits südlich von Bad Vöslau vorgekommen ist, dann kann wohl nur noch der Schaden registriert und nach Möglichkeit ausgeglichen werden. Ebenso muss der Weinhauer mit der Unbill der Witterung, wie Hagelschlägen oder Stürmen leben lernen.

23.9.2007, Baden, Römerberg

[284] Redl, Weinbau (1996), S. 447ff.

Verarbeitung der Ernte

Mit der Weinlese im Herbst beginnt für den Weinhauer die arbeitsintensivste Zeit im Jahr. Die händische Lese verschlingt ungefähr 40 Prozent des gesamten Zeitaufwands, den der Weinhauer für den Weingarten aufzubringen hat. Doch vor der Weinlese müssen alle erforderlichen Vorbereitungen abgeschlossen sein. Die zum Einsatz kommenden Gerätschaften müssen überholt, eventuell repariert und gereinigt sein. Ersatzteile sind bereit zu halten. Holzfässer brauchen spezielle Reinigungsschritte, um für die Aufnahme des Mostes hygienisch rein zu sein. Sämtliche notwendigen Betriebsmittel müssen bereit gehalten werden.[285]

Durch Verordnung des jeweiligen Bundeslandes wird jährlich der Lesezeitpunkt eingeschränkt, das heißt, dass erst ab einem bestimmten Termin mit der Weinlese begonnen werden darf. Doch den optimalen Zeitpunkt bestimmt jeder Weinhauer selbst. Die Wahl des Lesezeitpunkts beeinflusst entscheidend die Qualität und Charakteristik des Weines. Zuerst ist auf den Reifegrad der Weinbeeren zu achten, in zweiter Linie auf das Wetter. Vor der Lese stellt der Hauer die unterschiedlichen Parameter der Reife fest, wie Zucker- und Säuregehalt, sowie den Gesundheitszustand der Trauben.[286] Zur physiologischen Reife der Trauben ist der maximale Zuckergehalt erreicht, alle Nähr- und Farbstoffe sind eingelagert, die Kerne ausgereift und die Beeren sind weich.[287] Wird später geerntet, ist der Zuckergehalt zwar höher, doch der Säuregehalt nimmt ab, was sich sowohl auf die Entwicklung des Weins als auch auf den fertigen Wein negativ auswirkt. Auch das Primäraroma nimmt ab.[288]

Bereits vor der Vollreife erreichen die Trauben die sogenannte Bukettreife. Weine, für die die optimale Erhaltung des Buketts entscheidend ist, werden daher etwas früher geerntet. Bleiben sie länger auf dem Rebstock, verändert sich der Charakter des fertigen Weins. Werden Weine außerordentlicher Güte angestrebt, belässt der Weinhauer Trauben länger auf dem Stock. Bei günstiger Witterung machen die Beeren einen Schrumpfungsprozess durch. Der daraus gewonnene Most ist konzentrierter, der Wein wird extraktreicher. Diese Weine dürfen Spätlesen oder Auslesen genannt werden. Werden die Trauben nach feuchtem und

[285] Redl, Weinbau (1996), S. 549.
[286] Robert STEIDL: Kellerwirtschaft. 6. überarb. Aufl., Leopoldsdorf bei Wien 2001. S. 16.
[287] Ebenda, S. 14.
[288] Redl, Weinbau (1996), S. 549-550.

anschließend trockenem und warmem Wetter vom Edelfäulepilz Botrytis cinerea befallen, dann wird die Beerenschale zerstört. Sie verfärbt sich bräunlich, die Beeren schrumpfen und werden in der Folge von Pilzhyphen überwachsen. Die Beeren trocknen ein. Daraus kann die sogenannte Trockenbeerenauslese gewonnen werden. Bleiben die reifen, nicht befallenen Beeren bis in den Winter hängen, strebt der Weinhauer einen Eiswein an. Voraussetzung dafür ist eine Außentemperatur von etwa – 6°C bei der Lese. Die Beeren müssen noch im gefrorenen Zustand gepresst werden. Die genannten Sonderformen außerordentlicher Qualität sind für den Weinhauer mit einem großen Risiko verbunden.[289]

Das Wetter vor der Ernte kann sowohl zum Helfer auf dem Weg zum Qualitätswein werden als auch eine gegenteilige Wirkung haben. Häufiger Regen verwässert den Most, kann die Fäulnis der Beeren beschleunigen, ebenso den Insektenbefall. Selbst der Morgentau auf den Beeren verwässert den Most. Andererseits sind hohe Außentemperaturen während der Lese auch ungünstig, weil das Lesegut eine höhere Temperatur, als zum Gärbeginn erforderlich ist, erreichen kann.[290] Kühle und trockene Tage zögern die Reife hinaus, sonnige Tage und ausreichende Niederschläge zum richtigen Zeitpunkt können die Reife beschleunigen und die Arbeit im Keller vereinfachen. Ein sonniger Herbsttag kann den Zuckergehalt um einen Drittel Grad KMW erhöhen.[291]

Wenn dieser optimale Zeitpunkt für die Ernte gekommen ist, muss der Hauer auch die nötigen Erntehelfer zur Verfügung haben. Ihre Zahl richtet sich nach den Kapazitäten der für die weitere Verarbeitung einsatzfähigen Kellereimaschinen. Ist der Betrieb relativ klein, genügen häufig die Mitglieder der Familie und die Freunde oder Nachbarn als Lesehelfer. Zumeist sind diese auch rasch verfügbar, wenn sie nicht auswärts berufstätig sind. Manche nehmen sich für den Leseeinsatz auch Urlaub. Beim gemeinsamen Arbeiten in den Rebstockreihen ergibt sich neben der wechselseitigen Hilfestellung zum Erreichen der oft zwischen den Drähten und Reben verwachsenen Weintrauben so manch lockeres Gespräch. Bei meinem ersten Leseeinsatz, den mir ein befreundeter Hauer ermöglichte, spürte ich die gute Stimmung, die bei dieser Arbeit aufkam. Dazu schien die Sonne und tauchte den Weingarten in warmes Licht, wozu die herbstliche Verfärbung des Weinlaubs mithalf, die positive Stimmung zu heben.[292]

---

[289] Redl, Weinbau (1996), S. 552.
[290] Kellerführung Wertek, 10.12.2009.
[291] Steidl (2001), S. 16.
[292] Weinlese bei Waldmayer, 10.10.2008.

Wird Wein besonderer Güte angestrebt, erfordert die Ernte eine sehr sorgfältige Auswahl der Trauben. Faule Teile werden verworfen, saure Trauben zur Gänze entfernt, um den künftigen Wein nicht negativ zu beeinflussen. Ist der Erntewagen mit Trauben gefüllt, fährt der Hauer zum Presshaus und beginnt umgehend mit der Verarbeitung. Zuerst werden die Kämme entfernt, dazu dient heute eine Rebelmaschine, auch Abbeermaschine genannt. Weiße Beeren bleiben wenige Stunden auf der Maische stehen und werden anschließend gepresst.

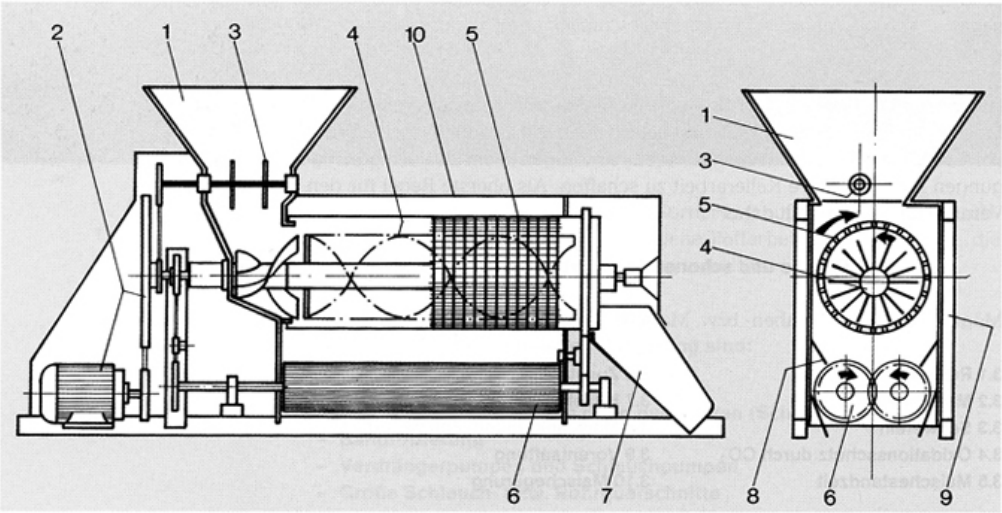


Abb. 6 Abbeermaschine mit Quetschwalze.

1 Einfülltrichter
2 Motor mit Keilriemenantrieb
3 Zerteiler
4 Stachelwalze
5 Siebtrommel
6 Quetschwalze
7 Kammauswurf
8 Seitenleitblech
9 Seitenabdeckblech
10 Abdeckblech

Aus: Steidl: Kellerwirtschaft (2001), S. 24.

Im Kleinbetrieb, in dem die Lese vorwiegend von Hand aus erledigt wird, erfolgt auch der Transport der Trauben in Kleingebinden wie Kübeln, Butten oder in Lesekisten. Die Gebinde werden mit einem Kleintransporter zum Presshaus geführt. Größere Betriebe können mit staplerfähigen Großkisten arbeiten. Allerdings bringen die größeren Schütthöhen nachteilige Wirkungen mit sich. Die Trauben werden durch den Eigendruck gequetscht und können rascher oxidieren. Für große Mengen Lesegut sind auch Lesewagen mit Räumschnecken zur Entladung im Einsatz oder kippbare, entsprechend ausgekleidete Anhänger.[293]

[293] Steidl (2001), S. 20.

Da die topografischen Lagen in der Thermenregion den Einsatz der Weinlesemaschine gestatten, sieht man immer wieder solche im Einsatz. Die ersten Maschinen, die zum Einsatz kamen, schädigten allerdings das Holz der Weinstöcke. Das Lesegut war stark verunreinigt. Nach Aussage eines Hauers ist bei den neuesten Traubenvollerntern die Qualität der geernteten Weinbeeren durchaus mit denen aus der Handlese zu vergleichen. Sollte bei ungünstiger Witterung eine Vorlese notwendig sein, hat diese jedenfalls von Hand aus zu erfolgen.[294]

Die Lesemaschine arbeitet im Schwing-Schüttel-Verfahren. Der Selbstfahrer, als Stelzentraktor ausgebildet, fährt über die Weinstöcke darüber. Glasfiberstäbe, die in der Mitte aufgehängt sind, streifen auf beiden Seiten die Laubwand, bringen die Reben zum Schwingen und schütteln dadurch die Beeren von den Stielen. Mit Hilfe eines Gebläses werden Blätter und Stiele entfernt. Die Beeren werden durch ein Förderband in einen Sammelbehälter ausgetragen. Die Position und die Neigung der Schwingstäbe kann der Traubenzone optimal angepasst werden. Die Schwingungszahl und die Fahrgeschwindigkeit werden sowohl den topografischen Gegebenheiten als auch den Erfordernissen der jeweiligen Rebsorte angepasst. Das erfordert vom Fahrer des Vollernters hohe Aufmerksamkeit und Konzentration. Die Beeren sind nach dieser Lese bereits leicht gemaischt, der Saftanteil ist daher bei der Anlieferung in den Keller höher. Er kann auch durch Seihbleche vorher abgesondert werden.

Der Einsatz von Traubenvollerntemaschinen braucht gewisse Voraussetzungen im Weingarten. Die Anlage darf nicht zu steil sein. Ein Mindestreihenabstand von 1,5m ist notwendig. Das Unterstützungsgerüst der Weinstöcke muss stabil genug sein, um die Schwingungen mitmachen zu können. Die Pfähle dürfen nicht Schaden leiden bzw. die Glasfiberstäbe schädigen und die Drähte müssen fest verspannt sein, so dass es nicht zu Metallverunreinigungen des Traubenmaterials kommen kann. Die in der Thermenregion nahezu durchgehend übliche Kordonerziehung ist für die Maschinenlese geeignet. Die Traubenzone sollte in gleichbleibender Höhe verlaufen. Die Laubwand sollte schmal und gleichmäßig geschlossen sein. Die Pflegearbeit am Rebstock ist noch sorgfältiger durchzuführen als vor einer Handlese.[295]

---

[294] Da die Qualität des Lesegutes nach der maschinellen Ernte sehr gut ist, überlegen bereits Winzer, die über größere Weingartenflächen verfügen, einen Traubenvollernter einzusetzen. Sie können dann zum optimalen Reifezeitpunkt eine größere Menge an Trauben ernten und sind nicht auf den Einsatz von Erntehelfern angewiesen. Allerdings muss die Ausstattung des Betriebes die in der Zeit anfallenden höheren Erntemengen auch am Erntetag verarbeiten können. (Interview Fischer, Sooß und Wertek, Bad Vöslau)

[295] Redl, Weinbau (1996), S. 561ff.

Die Maschine kann natürlich unabhängig von der Einholung von Erntehelfern arbeiten. Die Ernte wird teilweise auch in Lohnarbeit vergeben. Die Tagesleistung eines Traubenvollernters beträgt etwa drei bis vier Hektar. Doch muss diese Erntemenge auch im Keller entsprechend rasch zu verarbeiten sein.[296]

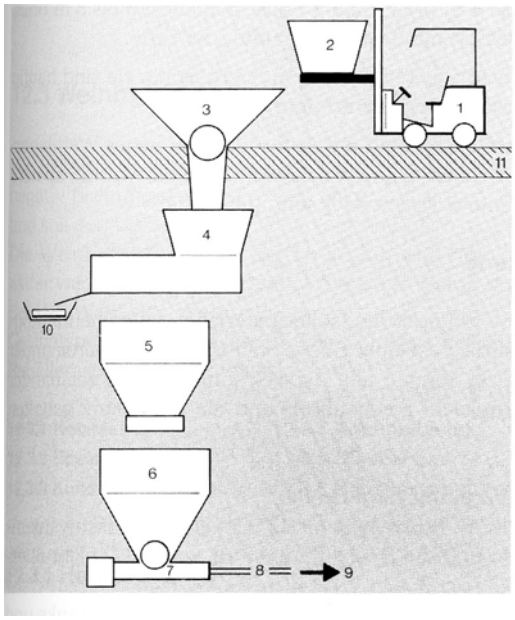


Abb. 57
Gefälletransport von Maische und Most.

1 Hubstapler mit Drehkranz
2 Großkiste
3 Übernahmetrog mit Förderschnecke
4 Rebler
5 Waage
6 Maische-zwischenbehälter
7 Maischepumpe
8 Maischeleitung
9 Zum Maischeent-saftungsbehälter oder direkt in die Presse
10 Abtransport der Kämme
11 Kelterboden

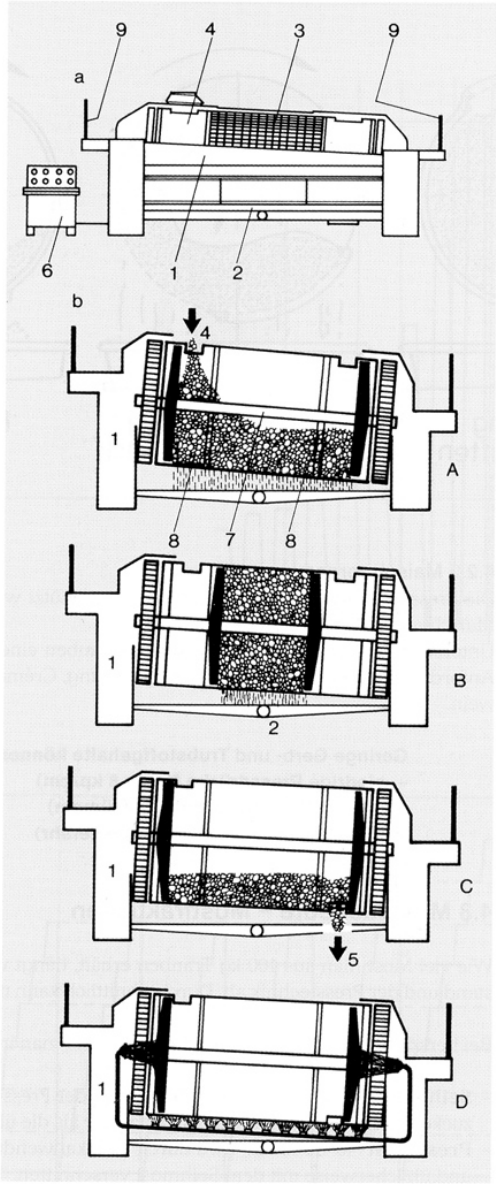
Aus: Steidl: Kellerwirtschaft (2001), S. 103.

Der Weg zur Presse sollte daher so kurz wie möglich sein. Der Weg der Beeren folgt in einem neu erbauten Keller (fast) immer der Schwerkraft. Die Trauben werden am höchsten Punkt der Anlage entladen. Die einzelnen Arbeitsschritte sind so angeordnet, dass der Einsatz von Pumpen entfallen kann. Doch ist das aus baulichen Gründen nicht in allen Weinkellern möglich. Pumpen sollten einen möglichst großen Schlauch- bzw. Rohrdurchmesser aufweisen, um das Lesegut so wenig wie möglich mechanisch zu schädigen.[297] Die rein mechanische Bearbeitung der Trauben birgt Fehlerquellen in sich. Ist die Beanspruchung der Beeren sehr hoch, kann der Feintrubanteil – das sind kleine Partikel, die den Most trüb erscheinen lassen - im ausgepressten Most zu hoch werden. Als Folge kann bitterer Geschmack und rasche Alterung des Weines eintreten.[298]

In manchen Heurigenlokalen stehen Teile von alten Baumpressen. Es soll auch noch Hauer geben, die mit solchen Baumpressen arbeiten. Mit Hilfe des Gewichts des quer liegenden Pressbaumes werden die in einem Korbgerüst geschichteten Trauben relativ langsam gepresst,

[296] Steidl (2001), S. 17.
[297] Ebenda, S. 22.
[298] Steidl (2001), S. 23.

der Saft läuft über den darunter liegenden Holzboden in ein Gefäß aus. Doch ist der Most länger dem Oxidationsprozess ausgesetzt. Ähnlich gebaute Korbpressen können hydraulisch oder pneumatisch betrieben werden. Mit den heute zumeist eingesetzten Horizontalpressen können die Weinbeeren rascher und schonender gepresst werden. Zuerst ist es noch möglich, falls erwünscht, den Seihmost abzuziehen. Das ist der Most, der bereits vor dem Pressen abläuft, was bis zu 50 % des Saftanteils sein kann. Anschließend wird die Kapazität der Presse besser genützt.[299]



a Ansicht
b Pressvorgang

A Befüllen
B Pressen
C Entleeren
D Reinigen

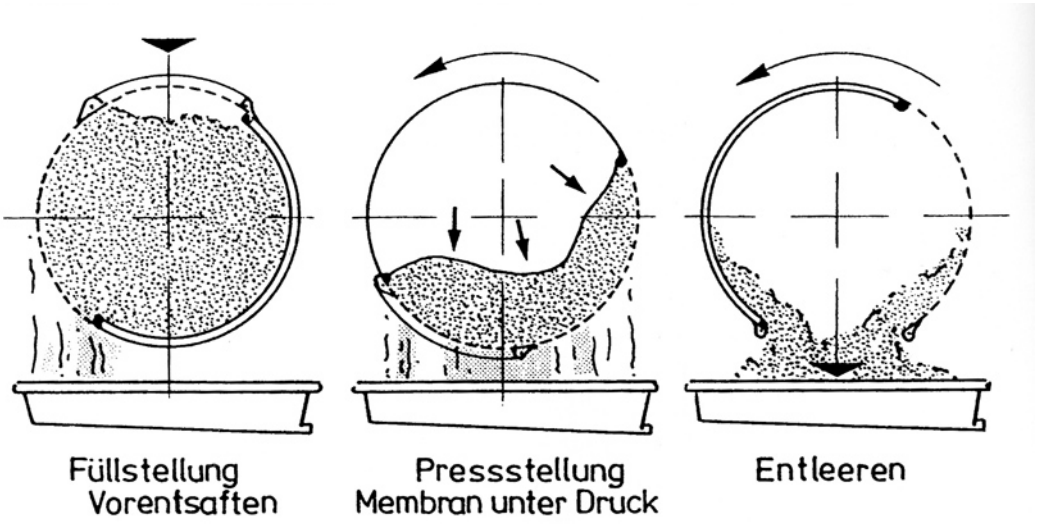
1 Gestell
2 Mostwanne
3 Presskorb
4 Stehende Tür zum Befüllen
5 Öffnung zum Entleeren
6 Schaltpult
7 Spindel
8 Pressteller
9 Geländer

Abb. 14
Innenspindelpresse mit stehender Tür.

Aus: Steidl: Kellerwirtschaft (2001), S. 33.

[299] Steidl (2001), S. 30.

Die Horizontalpressen besitzen einen drehbaren Korb aus rostfreiem Stahl. Sie werden pneumatisch oder hydraulisch betrieben. In der Mitte des Presskorbs oder an der Wand befindet sich eine Membran. Durch Überdruck, erzeugt mittels Kompressor, auf der Membranseite, erfolgt die Pressung des Leseguts, der Unterdruck durch eine Vakuumpumpe bewirkt den Mostablauf. Der Presskorb ist auf einer Hälfte mit Schlitzen versehen, die andere Hälfte ist geschlossen. Je nach dem Vorgang wird der Korb gedreht, die Steuerung erfolgt mittels Computer. Auch das Scheitern wird dadurch gesteuert. Der Most läuft durch die Schlitze in den unter der Presse befindlichen Bottich.[300] Die automatische Steuerung der pneumatischen Pressen erlaubt eine sehr schonende Pressung. Dabei entstehen Moste mit geringem Trubstoffgehalt.[301]



Pressvorgang bei pneumatischer, halboffener Presse.
Aus: Steidl: Kellerwirtschaft (2001), S. 34.

Scheitern, auch Aufscheitern genannt, ist die Auflockerung des Tresterkuchens: „der Pressvorgang wird dabei ein- oder mehrmals unterbrochen. Durch das Aufscheitern erzielt man eine größere Mostausbeute als bei einmaligem, ununterbrochenem Pressen, bei dem sich nach einer gewissen Zeit eine so kompakte Trestermasse bildet, dass der Most nicht mehr abfließen kann. Die Mostpartien, die nach dem Aufscheitern anfallen, nennt man Scheitermost.“[302]

Größere, geschlossene Pressen lassen auch eine Maischestandzeit zu. Der Pressdruck wird langsam aufgebaut, dabei steht der Presskorb still. Der Most kann langsam ablaufen. Erst

[300] Steidl (2001), S. 30f.
[301] Karl BAUER und Franz EPP: Kellerwirtschaft. Lehr- und Fachbuch für Landwirtschaftliche Fachschulen und für die Berufsausbildung. Klosterneuburg 1996, 5. überarb. Aufl. S. 43.
[302] Brockhaus Wein (2005), S. 43.

zuletzt wird der Pressdruck erhöht. Der Maischekuchen fungiert als Filter, gescheitert wird kaum. Niedrige Pressdrücke bis 1,9 bar ergeben trub- und gerbstoffarme Moste.[303]

Man unterscheidet drei Mostfraktionen, den Seihmost, der noch vor dem Pressen abfließt. Das sind etwa 40 bis 50% der Gesamtmenge. Die Menge des durch den Pressvorgang gewonnenen Pressmosts beträgt auch etwa 40 bis 50%. Die beiden Fraktionen werden zumeist verschnitten. Der durch Nachdruck gewonnene Scheitermost enthält sehr viele Gerbstoffe und wird meist verworfen, besonders wenn die Herstellung von Weinen besonderer Güte angestrebt wird.[304]

Soll Wein besonderer Güte erzeugt werden, sind auch nach der Ernte bestimmte Maßnahmen zu beachten. Die Stiele könnten unangenehme Aromastoffe in den Most einbringen, daher werden die Trauben heute in jedem Fall gerebelt. Die Beeren können vor dem Pressen gemaischt werden, das heißt gequetscht. Moste für Weißweine können für 2 bis 6 Stunden auf der Maische verbleiben, was eine höhere Ausbeute an Extrakt-, Bukett- und Farbstoffen ergibt. Die Standzeit hängt davon ab, was der Hauer mit dem Wein vorhat, welchen Charakter der Wein erhalten soll. Die Trauben müssen gesund und reif sein.[305]

Um Rotweine zu erhalten, muss die Maische drei Tage bis zu vier Wochen stehen bleiben, damit sowohl die Farbstoffe als auch Extrakt- und Bukettstoffe aus den Häuten ausgelaugt werden. Kleine Betriebe setzen häufig die Maischegärung in offenen Bottichen ein. Der aufsteigende Tresterhut wird von Zeit zu Zeit händisch untergetaucht. Doch besteht dabei die Gefahr von Infektionen und damit von Fehlgärungen. Daher werden die Bottiche abgedeckt. Großbetriebe verwenden heute geschlossene Maischebehälter aus Edelstahl mit automatischem Untertauchen des Tresterhuts.[306] Daneben stehen wieder Holzgärbottiche in Verwendung. Längere Standzeiten der Maische führen zu intensiveren Farben, das Aroma wird breiter, der Wein wird komplexer. Ist das Wetter zum Zeitpunkt der Lese warm, sollte die Maische gekühlt und eventuell die Stehzeit verkürzt werden, um ein zu rasches Angären zu verhindern. Im Übrigen sollte die Maische nicht zu sehr mechanisch beansprucht werden. Beim Unterrühren des aufsteigenden Hutes der Maische ist also Vorsicht geboten.[307]

---

[303] Steidl (2001), S. 34.
[304] Bauer, Kellerwirtschaft (1996), S. 43f.
[305] Steidl (2001), S. 26 und Bauer, Kellerwirtschaft (1996), S. 36ff.
[306] Interview Wertek, 22.6.2009 und Interview Pöltl, 18.2.2009.
[307] Steidl (2001), S. 27f.

Zum Schutz vor Oxidation wird die Maische geschwefelt. Dadurch wird auch die Tätigkeit schädlicher Mikroorganismen, wie Essigbakterien oder Hefen, gehemmt. Zu diesem Zweck wird Schwefeldioxid (SO_2) oder Kaliumpyrosulfit zugesetzt. Die Bukettentwicklung und die Reintönigkeit des Weines werden damit begünstigt. Bei geplantem biologischem Säureabbau ist statt des Einsatzes von Schwefeldioxid die Verwendung von Kohlensäureschnee günstig. Damit wird die Maische gekühlt, die Entwicklung wilder Hefen unterdrückt.[308] Einige Weinhauer arbeiten heute wieder mit Spontangärungen, setzen also keine Reinzuchthefen zum Most zu. Dazu ist viel Erfahrung und Einfühlungsvermögen nötig, auch muss der Gärverlauf sorgfältig verfolgt werden.[309]

[308] Steidl (2001), S. 25 u. 27.
[309] Interview Pöltl, 18.2.2009.

Most und Mostbehandlung

Der Most besteht hauptsächlich aus Wasser. Die wichtigsten Inhaltsstoffe sind Zucker, Pektine, Säuren, Mineralstoffe, Gerbstoffe, Farbstoffe, Stickstoffverbindungen, Bukettstoffe und Vitamine. Die einfachsten Mostuntersuchungen führt jeder Hauer selbst durch. Es ist dies vorerst der Zuckergehalt. Glucose und Fructose sind die Hauptzuckerarten. Beide werden vergoren. Der Gesamtzuckergehalt wird mittels einer Dichtespindel ermittelt. Je geringer der Extraktgehalt und damit die Dichte des Mostes ist, umso tiefer sinkt die Spindel ein. Auf der an der Spindel angebrachten Skala lässt sich der Zuckergehalt in Graden Klosterneuburger Mostwaage (KMW) ablesen. Im Weingesetz 1999 wurde erstmals 1° KMW definiert als 1:17 des Massegehalts einer wässrigen Saccharoselösung von 20% bei einer definierten Temperatur. Dazu gibt es eine Umrechnungstabelle der KMW-Grade in Volumsprozent Alkohol.[310]

Eine rasche Zuckergehaltsermittlung wird im Weingarten mit Hilfe eines Refraktometers durchgeführt. Es ist dies eine optische Methode mit Hilfe der Lichtbrechung. Dichtere, somit zuckerreichere Moste brechen den durchgehenden Lichtstrahl stärker.[311]

Der Gehalt an titrierbaren Säuren wird mit Lauge definierter Konzentration bestimmt. Die Menge zugesetzter Lauge ergibt mit Hilfe von Umrechnungstabellen den Säuregehalt.[312]

Gesunder Most muss nicht mehr geschwefelt werden. Der klare Most kommt sofort ins Gärfass, der Rest wird zum Absetzen der Trubstoffe einige Stunden ruhen gelassen und anschließend filtriert. Der klare Saft wird dem Most zugesetzt. Man nennt diesen Vorgang Entschleimung. Die Entschleimungszeit ist abhängig von der Größe der Trubteilchen, von der durchschnittlichen Dichte des Mostes und der Länge des Sinkweges. Je sorgfältiger dieser Vorgang geschieht, umso ruhiger kann der Most vergären. Optimal ist ein Resttrubgehalt von maximal 2 bis 5 Gewichtsprozenten. Ein höherer Trubgehalt wirkt sich negativ auf den Geschmack aus. Eine Absetzzeit von 8 bis 10 Stunden bewirkt bereits eine gute Klärung und langsamere Vergärung, um reintönige Weine zu erhalten. 12 bis 24 Stunden Absetzdauer

[310] Das österreichische Weingesetz (2008), § 2.
[311] Steidl (2001), S. 40. Bauer, Kellerwirtschaft (1996), S. 47f.
[312] Steidl, S. 42. Bauer, S. 48.

bringt sehr blanke Moste und noch ruhigere Gärprozesse.[313] Wird der Most zu stark entschleimt, werden auch die natürlichen Hefen entfernt und der Wein kann nicht den sortentypischen Charakter erhalten. Er kann nur mehr mit Reinzuchthefen vergoren werden Die Trubstoffe werden entweder durch Sedimentieren entfernt oder durch Zentrifugieren.[314]

Bei natürlichem Mangel an Zucker ist es gesetzlich erlaubt, Moste aufzubessern, doch nur für Tafel-, Land- und Qualitätsweine. Bei der Berechnung des Zusatzes ist zu berücksichtigen, dass nach der Vergärung die erlaubte Grenze für den Alkoholgehalt nicht überschritten werden darf. Eine Anreicherung mit Mostkonzentraten statt Zucker ist auch möglich und gesetzlich erlaubt. Moste für Kabinett- und Prädikatweine dürfen nicht aufgebessert werden.[315]

Unerwünschte Geruchs-, Geschmacks- und Farbstoffe in qualitativ schlechten Mosten kann der Hauer mittels Aktivkohle entfernen, Gerbstoffe durch Zugabe von Mostgelatine und zu hohe Pektingehalte durch Zusatz von pektolytischen Enzymen reduzieren. Eine eventuelle Entsäuerung erfolgt durch Kalziumcarbonat, Kaliumbikarbonat oder Kalziumdoppelsalz mit kohlensaurem Kalk.[316] Eiweiß entfernt man mittels Bentonitzugaben. Es sind dies hochwertige Tonerden mit hoher Adsorptionsfähigkeit. Sie binden die Pektine und können gemeinsam mit diesen wieder entfernt werden.[317]

Gärung

Durch die alkoholische Gärung, Fermentation genannt, wird Zucker in Ethylalkohol und CO_2 umgewandelt. Daneben entstehen noch einige andere Produkte, darunter Glyzerin, das dem Wein Vollmundigkeit verleiht, und auch Wärme.[318] Diese Umwandlungsprozesse sind eine Folge des Stoffwechsels der Hefen. Die Hefen vermehren sich auf den Beeren und werden von Insekten vertragen. Doch kommen die unterschiedlichsten Stämme vor, die auch

[313] Steidl (2001), S. 45.
[314] Bauer, Kellerwirtschaft (1996), S. 50.
[315] Ebenda, S. 48f.
[316] Steidl (2001), S. 53f. Bauer, Kellerwirtschaft (1996), S. 54ff.
[317] Steidl, S. 155. Bauer, Kellerwirtschaft, S. 57f.
[318] Bauer, Kellerwirtschaft, S. 70ff.

unterschiedliche Wirkungen während des Gärprozesses zeigen, wie stärker und schwächer gärende, aber auch solche, die Gärstörungen bewirken.[319]

Über die günstigste Gärtemperatur wurde viel diskutiert. Früher wurden Altweine bevorzugt, der Weinhauer überließ häufig den Gärprozess den natürlichen Vorgängen. In dessen stürmischem Verlauf kam es auch zu Bukettverlusten, die Temperatur im gärenden Most stieg laufend an. Je größer die Holzfässer waren, umso höher wurde sie. Sie konnte 30° C und mehr erreichen. Doch wurde dadurch die Hefeaktivität gestoppt und die Gärung kam abrupt zum Stillstand. Im Wein verblieb ein beträchtlicher Zuckerrest.[320] 1954 wurde an der damals so genannten Hochschule für Bodenkultur eine Dissertation über die Gärführung bei der Weißweinbereitung approbiert. Darin wurde bewiesen, dass die Gärung günstiger verläuft, wenn die Temperatur niedriger gehalten und während der Gärung variiert wird. Die Hefe vermehrt sich trotzdem rasch, die Gärung verläuft langsamer, das Bukett kann sich gut entwickeln, unangenehme Säuren entstehen in geringerer Menge und die Gärung bleibt nicht stecken. Der Zucker kann restlos vergoren werden. Die Gefahr von Fehlgärungen ist wesentlich geringer. Die Voraussetzung für eine erfolgreiche Arbeit ist ein einwandfreies Lesegut und eine saubere Verarbeitung.[321] Alkohol und Aromastoffe verflüchtigen sich nicht so wie bei höheren Temperaturen. Doch das interessierte zu dieser Zeit die große Weinhauerfamilie nicht. Erst gegen Ende der 1980er Jahre begannen sich die Vorteile dieser temperaturgesteuerten Gärführung mehr und mehr durchzusetzen.[322]

In stark entschleimten Mosten fehlen die natürlichen Hefepopulationen, daher ist die Zugabe von Reinzuchthefen erforderlich, um die Gärung überhaupt zustande zu bringen. Sehr zuckerreiche Moste brauchen zusätzliche Gaben von Reinzuchthefen sowie auch pasteurisierte Moste und solche aus gefaultem Traubenmaterial. Die Hefen sind in gefriergetrocknetem Zustand erhältlich und müssen vor dem Einsatz rehydratisiert werden. Sie werden mit einem Most-Wassergemisch angerührt, 10 bis 15 Minuten stehen gelassen und dann langsam in den Most eingerührt. Dabei ist darauf zu achten, dass die Hefen keinem Temperaturschock ausgesetzt werden. Mit zunehmenden Mostgaben können sie auf die gewünschte Anstelltemperatur gebracht werden.[323]

---

[319] Bauer, Kellerwirtschaft, S. 60ff.
[320] Ebenda, S. 63.
[321] Walter SALLER: Die Gärführung bei der Weißweinbereitung. Diss. (Univ. f. Bodenkultur) Wien 1954.
[322] Bauer, Kellerwirtschaft (1996), S. 63.
[323] Steidl (2001), S. 63. Bauer, Kellerwirtschaft, S. 67.

Der erfahrene Winzer verfügt über Kenntnisse, Fehler während des Gärvorgangs zu erkennen und gegebenenfalls gegenzusteuern. Er hat dazu verschiedene Hilfsmittel, je nachdem ob er die Gärung beschleunigen oder verlangsamen möchte. Auch eine ins Stocken geratene Gärung kann er wieder in Gang bringen.[324]

Zur gekühlten Gärung stehen dem Winzer verschiedene Tanks zur Verfügung. Die Kühlung kann durch Verteilung eines dünnen Wasserfilms über die Außenhaut geschehen oder mit Hilfe von Einbauten in den Tanks, wie Kühlplatten, Rund- oder Spiralkühler und auch biegsame Metallschläuche, die sowohl automatisch als auch händisch eingestellt werden können. Für größere Betriebe sind Doppelmanteltanks von Vorteil. Als Kühlmittel dient im einfachsten Fall frisches Leitungswasser, eventuell in einem Behälter gekühltes Wasser, das im Kreislauf geführt wird.[325] Deren Steuerung erfolgt automatisch, sehr häufig mittels eines Computers, der sehr rasch auf Temperaturveränderungen reagieren kann.[326] Gekühlte Gärung heißt aber nicht, dass während der gesamten Dauer der Gärung die Temperatur niedrig gehalten, sondern entsprechend dem Bedarf der Hefe verändert wird. Als Anstelltemperatur sind ungefähr 18° C optimal.[327] Der junge Kellermeister Florian Alphart macht bereits Versuche mit Kaltvergärungen bei 14° C.[328]

Nach Beendigung der Gärung muss der Wein in ein sauberes Fass umgezogen werden. Dieses muss während der Reifezeit des Weins ständig voll gefüllt sein, um den Einfluss des Sauerstoffs so gering wie möglich zu halten. Auch ist der Zustand des Weins und der Füllung dauernd zu kontrollieren, um eventuellen Fehlern rechtzeitig begegnen zu können.[329]

Von den originär im Most und auch im Wein vorkommenden Säuren verursacht die Äpfelsäure einen unreifen Geschmack. Um den erhöhten Gehalt an dieser Säure zu vermindern, werden gezielt und kontrolliert Bakterien eingesetzt. Diese bauen die Äpfelsäure zu runder wirkender Milchsäure und Kohlendioxid ab, was das Aroma des Weins positiv beeinflussen kann.[330] Diese zweite Gärung, auch malolaktische Gärung genannt, findet vorwiegend in Holzfässern statt. In diesen kann der Wein „atmen“. Sauerstoff kommt in sehr geringen Mengen mit dem Wein in Berührung und begünstigt diese komplexen

[324] Steidl, S. 68ff.
[325] Ebenda, S. 72.
[326] Bauer, Kellerwirtschaft (1996), S. 69f.
[327] Kellerführung Franz Wertek, 10.12.2009. Bauer, Kellerwirtschaft (1996), S. 67.
[328] Interview F.Alphart, 19.3.2010.
[329] Steidl (2001), S. 73.
[330] Ebenda, S. 74ff. Bauer, Kellerwirtschaft (1996), S. 72f.

mikrochemischen und mikrobiologischen Vorgänge. Dabei werden Farb- und Geschmackstoffe verändert und neu gebildet, tertiäre Geschmacksnoten gebildet.[331]

Beabsichtigt ein Hauer Prädikatswein zu produzieren, muss er dies unter Angabe der Sorte, der Grundstücksbezeichnung und –größe, der Mostgradation und der Leseart bei der Gemeinde melden. Das Lesegut wird kontrolliert, entweder an einem bestimmten Ort in der Gemeinde oder im Weingarten selbst.[332]

Rotwein

Rotweine benötigen bereits im Weingarten optimales Klima mit warmen Tagen bereits früh im Jahr und relativ wenigen Niederschlägen. Während der Reifezeit im August und September brauchen die Trauben Luft und Sonne, um optimal Aromen und Farbpigmente ausbilden zu können. Bei der Lese ist vor allem auf maximale Farbbildung und gesundes Lesegut zu achten. Der Zuckergehalt des Mostes ist in diesem Fall von etwas untergeordneter Bedeutung. Doch auch Überreife kann sich negativ auf den Charakter des Weines auswirken. Schwefelung vor der Gärung hemmt die Oxidation und ein unerwünschtes Bakterienwachstum. Doch darf bei Bedarf der SO_2-Zusatz nicht zu hoch sein, sonst wird ein späterer Säureabbau behindert. Vollreife und gesunde Trauben benötigen keine Schwefelung. Ein Zusatz von Pektinasen beschleunigt die Freisetzung von Farbstoffen aus den Zellen.

Werden rote und blaue Trauben unmittelbar nach der Lese gekeltert, erhält man einen weißen Wein. Um qualitativ hochwertige Rotweine herzustellen, ist einiger Aufwand notwendig. Die Farbstoffe sind in den Schalen der Beeren eingelagert und müssen herausgelöst werden. Die Farbe des Weins ist typisch für die jeweilige Sorte. Kleinbeerige Sorten haben mehr Schalenbestandteile, daher auch mehr Farbpigmente. Farbschwache Sorten ergeben gute Farben nur bei physiologischer Vollreife. Um eine optimale Farbe für den Wein zu bekommen, ist eine Maischegärung erforderlich. Das kann vor allem in kleinen Betrieben in offenen Behältern geschehen. Doch besteht dort die Gefahr von auftretenden Fehlgärungen

[331] Peter C. HUBSCHMID: Das Handwerk des Weinmachens. In: Dirk MEYHÖFER (Text) und Olaf GOLLNEK (Fotos): Die Architektur des Weines. Baukunst und Weinbau im Bordeaux und im Napa Valley mit einem Essay von Peter C. Hubschmid. Ludwigsburg 1999. S. 212.
[332] Steidl (2001), S. 78.

und unerwünschter Oxidation. Die Behälter müssen abgedeckt werden, um diese Möglichkeiten gering zu halten.

Größere Betriebe verwenden geschlossene Gärbehälter aus rostfreiem Stahl. Doch werden auch wieder Holzgärbottiche eingesetzt.[333] Im Maischeverfahren hebt das entstehende Kohlendioxid einen sogenannten Tresterhut auf, der immer wieder mit dem Most vermischt oder untergetaucht werden muss. Doch sollte eine zu hohe mechanische Beanspruchung der Maische vermieden werden, um nicht zu viel Feintrub zu verursachen. Es gibt auch Rührtanks, die eine schonende Maischebewegung durchführen. Gleichzeitig ist eine Temperaturregulierung möglich, denn die Gärtemperatur sollte nicht über 28° C steigen.[334] Die Dauer der Vergärung beträgt zwischen drei Tagen bei Blauem Portugieser und bis zu drei Wochen je nach Sorte.[335] Während des Gärverlaufs steigt allerdings die Extraktion der Gerbstoffe an und die der Farbstoffe sinkt ab. Es ist also entscheidend für den Winzer, welchen Charakter der fertige Wein haben soll.

Bei fehlerhaftem Traubenmaterial kann eine kurzzeitige Erhitzung der Maische die Farbstoffe rascher freisetzen, entweder zwei Stunden auf etwa 50 bis 55° C oder wenige Minuten auf 70° C. Anschließend wird gepresst und der Saft auf Gärtemperatur zurückgekühlt. Kurze Maischestandzeiten von zwei bis sechs Stunden ergeben Rosés.[336]

Über die Stabilisierung der Farbe im Rotwein berichtet Robert Steidl im Lehrbuch über Kellerwirtschaft:

> „Beginnend mit der Extraktion aus den Beerenhäuten bis zur mehrmonatigen Lagerung läuft ein sehr komplexer und vielfältiger Vorgang aus Oxidation und Polymerisation ab. Das Endprodukt ist ein Tanningerüst des Rotweines, das sich im Jungwein noch bitter und adstringierend präsentiert und erst später, nach abgelaufenen chemischen Reaktionen der Reifung sensorisch zufrieden stellend ausfallen kann. Die Auslösung der Polymerisation erfolgt durch Oxidation.“[337]

Die Oxidation kann zusätzlich unterstützt werden, entweder gezielt durch Belüftung – auch in Stahltanks oder in Holzfässern. Diese sind luftdurchlässig, wodurch die Belüftung quasi automatisch abläuft.[338]

---

[333] Interview Pöltl, 18.2.2009.
[334] Steidl (2001), S. 87.
[335] Kellerführung Wertek, 10.12.2009.
[336] Steidl (2001), S. 89. Bauer, Kellerwirtschaft (1996), S. 74ff.
[337] Steidl (2001), S. 90.
[338] Ebenda, S. 93.

Von einem guten Rotwein wird heute erwartet, dass er eine sortentypische Farbe und ein entsprechendes Bukett aufweist. Der Alkoholgehalt darf höher sein als bei Weißweinen. Das Geschmacksbild soll mild und samtig sein, was auf gute Balance zwischen Gerbstoff und Säure hinweist. Rotweine sollten immer durchgegoren sein, also keinen Restzucker aufweisen. Der biologische Säureabbau ist immer anzustreben, um die unangenehm schmeckende Äpfelsäure vollständig abzubauen. Eine harmonische Reife erreicht ein Rotwein erst nach einer Fasslagerung von mindestens sechs Monaten. Werden Weine höherer Güte angestrebt, bleibt der Rotwein auch länger auf dem Fass. Heute werden auch junge Rotweine angeboten und vom Konsumenten gerne angenommen. Vor allem eignet sich der Blaue Portugieser sehr gut dafür. Die Weine haben einen geringeren Alkoholgehalt und weniger Gerbstoff und Säure. Sie sind auch nicht lange haltbar.[339]

In der Thermenregion galten früher die Gemeinden Sooß, Bad Vöslau und Gainfarn als die Orte, in denen vorwiegend Rotwein gebaut wurde. Das Stift Klosterneuburg besitzt in der Gemeinde Tattendorf die umfangreichste Fläche für St. Laurent von ganz Österreich, nämlich 42 Hektar. Im gesamten Weinbaugebiet Thermenregion wurde die Rotweinfläche bedeutend ausgeweitet und beträgt heute etwa 40 %. Die Konsumenten verlangten immer mehr Rotweine, doch sind verschiedenste Typen gewünscht, wie junge fruchtige Rotweine mit wenig Gerbstoffen und wenig Alkohol. Bei älteren Weinen mit mittlerer Trinkreife kommen sowohl das Bukett als auch die Gerbstoffe bereits voll zur Geltung. Ältere Rotweine sind länger lagerfähig, weisen eine komplexe Aromatik auf und sind gerbstoffbetont. Sehr beliebt sind heute Cuveés, Rotweinverschnitte nach Art und Geschmack des Winzers zusammengestellt.[340] Die Nachfrage nach Rotwein ist allerdings in den letzten Jahren stark zurückgegangen.

Barriqueausbau

Das klassische Gefäß zur Vergärung und auch zur Weinlagerung war das Holzfass. Es musste nach dem Entleeren regelmäßig sorgfältig gereinigt und mittels SO_2 oder Kaliumpyrosulfit konserviert werden, um unerwünschte Geschmacksbeeinflussungen des Weins zu vermeiden.

[339] Bauer, Kellerwirtschaft (1996), S. 74f.
[340] Steidl (2001), S. 84f.

Nach dem Schwefeln ist eine gründliche Spülung des Fasses erforderlich.[341] Heute gehört das kleine Holzfass, Barrique genannt, zur Ausstattung jedes Weinkellers. Es dient in erster Linie zum Ausbau von Rotweinen.

Barriques sind Eichenfässer mit einem Fassungsraum von 225 Litern. Die innere Oberfläche wird beim Fassbau geröstet, das nennt man Toasten. Dabei werden bittere Phenole von Monomeren in Polymere verwandelt. Während der Lagerung des Weins in diesen Fässern beeinflusst die Toastung die Entwicklung des Weins. Je nach dem Grad der Toastung entstehen unterschiedliche Aromakomponenten. In leicht getoasteten Barriques entsteht nur ein leichtes Holzaroma und ein leichter Vanilleton sowie eine schwache Adstringenz im Wein. Höhere Toastungsgrade verstärken diese Komponenten bis zu Rauch- und Karamelltönen. Die Weine können auch an Eleganz verlieren.[342]

„Das Fass wird in erster Linie als Reifefass und Geschmacksbringer gesehen, der Holzton ist ein Nebeneffekt. Die Barriques entstanden, weil sie leichter zu bewegen waren und erst dann kam man darauf, dass sie optimal für die Reifung sind. Ziel ist die sanfte Oxidation bei optimalem Verhältnis von Inhalt zu Oberfläche. Bei größeren Fässern dauert die Reife länger.“ So schätzt Christian Fischer aus Sooß den Barriqueausbau ein. Doch er legt auch einfachere Qualitäten eine Zeit lang in Holz. Das wirkt sich positiv auf den Geschmack des Rotweins aus.[343]

Nicht jeder Wein ist zum Ausbau in Barriques geeignet. Er muss eine hohe Qualität aufweisen, reif, dicht und körperreich sein und mindestens 12,5 vol% Alkohol haben. In den Weinen findet während der Lagerung ein enzymatischer Eiweißabbau statt, es entstehen rundere, weichere Weine. Manche Rotweine werden erst nach der Vergärung in Barriques gelagert. Der Säureabbau kann bereits vorher stattfinden.

Die Holzinhaltsstoffe werden verschieden rasch ausgelaugt. Nach jedem Einsatz des Barriques wird der Effekt geringer, nach häufigerer Verwendung ermüdet dieser Vorgang. Meist werden die Barriques nach dreimaligem Einsatz ausgeschieden. Häufig wird Wein derselben Sorte und desselben Jahrgangs aus Erst-, Zweit- und Drittfüllungen in Barriques

[341] Bauer, Kellerwirtschaft (1996), S. 95f.
[342] Steidl (2001), S. 96ff.
[343] Interview Fischer, 9.3.2009.

verschnitten.[344] Der Einsatz von stark getoasteten Barriques ist rückläufig. Manche Winzer bauen Weine bereits in ungetoasteten aus. Traditionelle Holzfässer müssen vor dem ersten Gebrauch „weingrün“ gemacht werden.[345] Neue Barriques werden bereits gebrauchsfertig angeliefert und brauchen nur mehr gewässert zu werden, um dicht zu sein. [346] Selbst Weißweine werden in Barriques ausgebaut. Doch nur solche von exzellenter Qualität eignen sich dafür.[347]

Weinbehandlung und –ausbau

Nach Beendigung der Gärung ist der Wein noch nicht fertig. Erst anschließend beginnt der Ausbau. Im Fass bzw. im Edelstahltank braucht der vergorene Wein zuerst einmal Ruhe. Während dieser Zeit finden etliche enzymatisch gesteuerte Vorgänge, wie Oxidationen, Veresterungen und Umesterungen statt.[348] Der Winzer kontrolliert laufend die Entwicklung seines Weines und greift mit Korrekturmaßnahmen ein, falls dies notwendig ist.

Die erste Maßnahme kann eine Schwefelung sein, also ein Zusatz von SO_2, um schädliche Oxidationen zu vermeiden. Nach etwa vier bis sechs Wochen wird der Wein vom Geläger abgezogen. Das Geläger besteht aus abgestorbenen Hefezellen und anderen Trubbestandteilen, die im Fass zu Boden sinken. Ein längeres Verweilen des Weines auf dem Geläger kann sich ungünstig auswirken. Gesunder Wein wird unter Luftabschluss umgezogen, fehlerhafter auch offen, also durch Belüftung, um Geruchsfehler zu beheben.

Am günstigsten erweisen sich Behandlungsmaßnahmen wie Schönungen oder Entsäuerung nach dem ersten Abzug. Ein zweiter Abzug kann mit einer Klärung vom Schönungstrub verbunden werden. [349]

Schönungen dienen dazu, Inhaltsstoffe, die unerwünschte Trübungen verursachen können, aus dem Wein zu entfernen. Wärmelabiles Eiweiß, Metalle in vorerst gelöster Form, zu hohe Gerbstoffgehalte, ungünstige Geruchs- und Geschmacksstoffe zählen zu solchen. Zur

[344] Steidl (2001), S. 100. Kellerführung Wertek, 10.12.2009.
[345] Bauer, Kellerwirtschaft (1996), S. 94f. Das „Weingrünmachen“ wird im Kapitel „Weinkeller“ erklärt.
[346] Interview Niegl, 23.6.2009.
[347] Interview Pferschy-Seper, 18.5.2009.
[348] Ester entstehen aus Alkohol und Säuren. Sie werden durch die Esterasen (Enzyme) gebildet. Sie sind Bestandteile der Aromastoffe mit z.T. niedrigen Geruchsschwellen, so dass sie schon in geringen Konzentrationen wahrnehmbar werden. (Brockhaus Wein (2005), S. 165)
[349] Bauer, Kellerwirtschaft (1996), S. 133 – 137.

Entfernung dienen unterschiedliche Zusätze, die die jeweiligen Bestandteile adsorbieren oder binden können. Schönungsmittel und zu entfernende Bestandteile müssen gleichzeitig aus dem Wein entfernt werden können. Die Klärung selbst erfolgt mit Hilfe von Separatoren oder weitaus häufiger durch Filtration. Separatoren werden zur Entfernung größerer Trubmengen und vor allem in Großbetrieben eingesetzt. Die am häufigsten anzutreffende Filtriermethode ist die mittels Schichtfiltration. Dabei werden Filterhilfsmittel wie Zellulose, Kieselgur oder Perlite in Schichten auf vertikal angeordneten, durchlöcherten Metallplatten aufgebaut. Es entsteht ein mit feinen Kanälen durchzogener Filterkuchen, der die Trubstoffe zurückhält.[350]

Falls es notwendig erscheint, kann auch eine Weinsteinstabilisierung vorgenommen werden. Weinstein liegt in gelöster Form im Wein vor und fällt bei kühler Temperatur in kristalliner Form aus. Bei langsamer Gärung und in Edelstahltanks dauert der Vorgang länger. Da Weine heute häufig sehr jung getrunken werden und daher früh in Flaschen abgefüllt werden, kommt es häufig zur Kristallbildung in der Flasche. Durch Kühlung kann der Vorgang beschleunigt und der Weinstein vor der Abfüllung entfernt werden. Es sind auch chemische Stabilisierungsmethoden möglich.[351]

Um Weine besonderer Güte zu produzieren, ist unbedingt sehr ausgesuchtes Ausgangsmaterial erforderlich sowie ein umfassendes Wissen um die Entwicklung des Weins durch den Winzer und die dazu notwendige Ausstattung seines Betriebes.

Flaschenfüllung

Nach Erreichung der Füllreife, also dem Höhepunkt seiner Entwicklung, wird der Wein in Flaschen abgefüllt. Diese Entscheidung trifft der Winzer durch Verkostung. Der Wein soll unbedingt stabil sein, das heißt, in der Flasche sollen keinerlei Trübungen oder Kristallbildungen mehr möglich sein.

Die gebräuchlichen Flaschengrößen sind 0,25 Liter, 0,375 Liter, 0,5 Liter, 0,75 Liter und 1 Liter. Die früher häufig verwendeten Zweiliter-Flaschen - umgangssprachlich „Doppler“ genannt - setzt der Winzer nur noch im Schankbetrieb ein. Weine besonderer Güte werden nur

[350] Bauer, Kellerwirtschaft, S. 140ff.
[351] Ebenda, S. 170ff.

aus der Bouteille ausgeschenkt, in der sie vorher eine Nachreifung durchgemacht haben. Größere Flaschen werden nach Kundenwünschen befüllt und beschriftet.

Flaschen müssen, wie alle in der Kellerwirtschaft eingesetzten Gerätschaften und deren Zubehör, hygienisch rein sein, Flaschen steril. Neue Flaschen werden bereits steril angeliefert. Nach der Übernahme gebrauchter Flaschen ist ein umfangreicher Reinigungsprozess notwendig, der händisch, halbautomatisch und vollautomatisch erfolgen kann, je nach den zur Verfügung stehenden Möglichkeiten. Die Abfüllung kann ebenfalls händisch erfolgen, entweder direkt nach dem Filter oder mit Hilfe von einfachen Reihenfüllern. Halbautomatische Anlagen lassen Füllen und Verschließen in einem Block zu. Vollautomatische Anlagen ermöglichen das Abfüllen größerer Mengen Weins und des anschließenden Verkorkens, Etikettierens und Verpackens. Mobile Anlagen werden innerhalb des Maschinenrings eingesetzt. Selbst Winzer mit höheren Produktionsmengen bedienen sich dieses Angebots.[352]

Flaschenverschlüsse

Naturkork ist ein nach wie vor sehr häufig verwendeter Verschluss. Insbesondere für Weine besonderer Güte wird dieser eingesetzt. Da vor einiger Zeit die Korkqualität nachgelassen hatte und öfter sogenannter Korkgeschmack in den Wein überging, suchten die Winzer nach Alternativen. Doch werden heute wieder sehr gute, meist hitzebehandelte Korken geliefert, die allerdings auch einen höheren Preis haben. Naturkork bietet einige Vorteile. Er ist sehr elastisch, gasdurchlässig, lange haltbar und geschmacksneutral. Die Verschlüsse werden bereits steril an den Winzer geliefert. Auch Presskorken kommen zum Einsatz.[353]

Um der Gefahr eines sogenannten „Korkgeschmacks“ zu entgehen, werden auch Kunststoffkorken verwendet. Diese Synthetikstopfen werden mittels Extrusionsverfahren hergestellt. Der Kern besteht aus hoch elastischem, geschäumtem Material. Die Ummantelung ist biegsam und gegenüber mechanischen Beanspruchungen widerstandsfähig. Auf dem Markt sind auch Kunststoffkorke, die im Spritzgussverfahren hergestellt werden.[354]

---

[352] Interview Aumann, 26.11.2009. Über die Flaschenfüllung allgemein siehe: Bauer, Kellerwirtschaft (1996), S. 175ff.
[353] Bauer, Kellerwirtschaft (1996), S. 187.
[354] Raiffeisen-Lagerhaus. Wein & Obstbau 2007. Flaschen & Verschlüsse. Sortimentskatalog für die designgerechte Abfüllung. S. 14 und 15.

Für Landweine wird häufig Kronenkork eingesetzt, der einfach zu handhaben ist. In einer Metallkappe befindet sich eine Presskorkeinlage, die mit einem Dichtplättchen aus Kunststoff in der Kappe fixiert ist. Der Verschluss ist aber nicht wieder zu verwenden.

Als geeigneten Ersatz für den Naturkork gibt es auch Glasstopfen. Diese sind sehr teuer, benötigen Flaschen mit entsprechend geschliffenen Hälsen. Sie kommen selten zum Einsatz.

Ein sowohl für den Winzer als auch für den Konsumenten gut geeigneter Verschluss, der sich immer mehr durchsetzt, ist der Schraubverschluss. Unter der Metallkappe befinden sich auch eine Presskorkeinlage und darüber ein Kunststoffdichtplättchen. Selbstverständlich muss die Flasche ebenfalls ein passendes Glasgewinde aufweisen. Für junge, frische Weine, die sehr früh nach der Reife getrunken werden, ist das die geeignetste Verschlussform. Flaschen mit Schraubverschlüssen können ohne Hilfsmittel geöffnet und rasch wieder verschlossen werden. Sie werden auch in der Gastronomie gerne verwendet. Die Meinung, ob diese Verschlussart auch für Weine besonderer Güte geeignet seien, gehen hier bei den Winzern auseinander. Entweder wurden die Kunden in einem länger dauernden Prozess zur Akzeptanz überredet bzw. von den Vorteilen überzeugt. Dann brachte der Winzer alle seine Weine mit Schraubverschlüssen auf den Markt, auch die roten.[355] Andere stellten wieder bei vergleichenden Verkostungen fest, die gleiche Weinsorte würde im Vergleich mit Kunststoffkork besser abschneiden als mit Schraubverschluss. Für die besten Weine wird nur Naturkork verwendet. Gute Schraubverschlüsse sind fast so teuer wie gute Naturkorke.[356] Die endgültigen Entscheidungen über die Akzeptanz oder Ablehnung bestimmter Verschlüsse ist noch nicht gefallen. Möglicherweise wird die Vielfalt beibehalten werden – zumindest für die nächste Zeit.[357]

Nach der Abfüllung – jedenfalls aber vor dem Verkauf – muss die Flasche mit einem Etikett versehen werden. Die gesetzlichen Bestimmungen über den Aufdruck sind streng reglementiert. Ich gehe im Kapitel über das Weingesetz näher darauf ein.[358]

---

[355] Interview Gebeshuber, 18.6.2009.
[356] Interview Schlager, 27.11.2009.
[357] Die Problematik wurde auch in der Tageszeitung behandelt: Wein aus Österreich. Gut verschraubt statt zugekorkt. In: Kurier, 30. März 2009, S. 20.
[358] Siehe auch Bauer, Kellerwirtschaft (1996), S. 190ff.

Weinkeller

In der Thermenregion sind die Kellereinrichtungen der Weinhauer nicht auf den ersten Blick erkennbar. Es gibt hier keine Kellergassen wie im Weinviertel, wo die Keller in den Löss eingegraben wurden. Hier gibt es vorwiegend Hauskeller, die sich entweder direkt unter dem Wohnhaus befinden oder als Zubau zum Haus bestehen. Erst langsam entstehen moderne Kellereigebäude, direkt auf Bodenniveau errichtet, mit verglasten Zubauten, die der Präsentation der Weine dienen.

Presshaus und Keller bilden hier meistens eine Einheit oder das Presshaus steht neben oder über dem Keller. Im besten Fall erfolgt der Transport des Lesegutes bzw. des Mostes mittels Schwerkraft. Die Dimensionierung von Maschinen und Kellereieinrichtungen entspricht der Betriebsgröße. Das Lesegut muss am Erntetag sofort verarbeitet werden, um umfangreiche Oxidationen des Mostes zu vermeiden.[359]

Das Klima im Keller benötigt eine gleichmäßig niedrige Temperatur und hohe Luftfeuchtigkeit, wozu sich Erd- und Felsenkeller besonders gut eigenen. Doch können moderne Lagerkeller mit wirkungsvollen Isoliermaterialien diese Bedingungen ebenfalls bringen. Im Allgemeinen sollte die Kellertemperatur zur Lagerung von Weißweinen 8 bis 10° C und für Rotweine 10 bis 15° C nicht überschreiten. Für ausreichende Belüftung ist zu sorgen, speziell während der Gärung sind Exhaustoren zum Abziehen des entstehenden Kohlendioxids erforderlich. Alte Fasskeller haben häufig einen gestampften Erdboden, auch gekieste Böden zur besseren Feuchteregulierung. Moderne Keller sind mit Edelstahltanks ausgerüstet, haben verflieste Böden oder Böden mit Industrieestrich, können somit leicht gereinigt werden. Um den erforderlichen hygienischen Ansprüchen zu genügen, sind Wasseranschluss und Kanalisation unumgänglich, Transportleitungen aus Kunststoff oder rostfreiem Stahl ebenso. Stromanschlüsse mit dazugehörigen Schalt- und Sicherungskästen haben ihren Platz an einem trockenen Ort.[360]

[359] Steidl (2001), S. 102f.
[360] Ebenda, S. 104f.

Mit Kellerromantik verbindet der Weinkonsument immer noch einen dunklen unterirdischen Raum mit Reihen von Holzfässern. Holzfässer haben eine lange Lebensdauer, sind mechanisch relativ unempfindlich und wirken sich auf den auszubauenden Wein positiv aus. Doch ist der Wartungs- und Pflegeaufwand sehr hoch. Bei neuen Fässern sind vor dem ersten Gebrauch Gerb- und Farbstoffe aus dem Holz zu entfernen. Dieses sogenannte Weingrünmachen erfolgt mittels Heißdampf in mehreren Phasen so lange, bis das ablaufende Kondenswasser klar ist. Auch Heißwasser mit schwachem Sodazusatz (2%) ist ein bewährtes Reinigungsmittel. Anschließend muss wiederholt gespült werden. In gebrauchten Fässern wird eventuell entstandener Weinstein mechanisch entfernt. Daraufhin müssen die Fässer gut gespült werden. Schwefeldioxid wird zum Entfärben von Fässern nach Rotweinlagerung verwendet. Selbstverständlich ist auch danach gründliches Spülen notwendig.[361]

Alte, unterirdisch gelegene Kellerräume konnten mit Holzfässern relativ leicht ausgerüstet werden, da die Fassbinder die großen Fässer erst an Ort und Stelle zusammenbauten.[362] Kunststoffbehälter können nur als Ganzes transportiert werden, daher müssen die Räumlichkeiten entsprechend begehbar sein. Edelstahltanks könnten zwar auch in Teilen angeliefert und am Ort zusammengefügt werden, doch benötigen moderne Kellereien entsprechend große und leicht zu reinigende Räumlichkeiten, so dass zumeist neue An- oder Zubauten bei den einzelnen Weinhauern erforderlich waren bzw. sind.

Edelstahlbehälter haben gegenüber Holzfässern viele Vorteile. Sie sind in verschiedenen Größen lieferbar, leicht zu reinigen und zu entkeimen, haben eine lange Lebensdauer, doch können relativ leicht mechanische Schäden auftreten. Edelstahl ist ein guter Wärmeleiter, daher sind diese Behälter leicht zu kühlen und für alle Weinsorten geeignet. Die Anschaffungskosten aber sind hoch, im Kopfraum können eventuell Korrosionsschäden durch Kondensate von schwefeliger Säure oder Kohlensäure auftreten. Da kein Luftaustausch stattfinden kann, reifen die Weine langsamer. Nach Bedarf muss der Wein belüftet werden.[363]

Kunststofftanks, meist aus glasfaserverstärktem Polyester, sind wohl billiger in der Anschaffung, haben ähnlich gute Eigenschaften wie die Edelstahltanks, sind aber nicht so

[361] Steidl (2001), S. 108ff. Bauer, Kellerwirtschaft (1996), S. 94f.
[362] Zur Zeit gibt es in der Thermenregion keine Fassbinder. Helene Grünn verfasste noch eine umfangreiche Arbeit zu diesem Thema, die als Band 3 in der Reihe Niederösterreichische Volkskunde unter dem Titel „Fassbinder, Fassboden“ 1968 erschien. Dazu auch das Kapitel „Das Fass und seine Zier“ in Grünn (1988), S. 215 – 223.
[363] Steidl (2001), S. 112. Bauer, Kellerwirtschaft (1996), S. 100ff.

druckbeständig und nicht immer geschmacksneutral, vor allem bei der ersten Füllung. Sie eignen sich wegen des geringeren Gewichts sehr gut zum Weintransport.[364]

In älteren Weinkellern findet man manchmal noch Betonbehälter, zum Teil im Eigenbau hergestellt. Daher waren die Baukosten für den Hauer günstig, doch ist eine Innenauskleidung unumgänglich. Bei Alterung können in dieser Auskleidung Risse auftreten. Dann ist der Behälter nicht mehr zu reparieren. Selbstverständlich sind diese Behälter ortsfest. Während der Gärung entsteht leicht ein Wärmestau, was sich ungünstig auf die Weinentwicklung auswirkt.[365] Alle benötigten Armaturen sind heute ausschließlich aus Edelstahl hergestellt.[366]

[364] Bauer, Kellerwirtschaft (1996), S. 103.
[365] Bauer (1996), S. 104f.
[366] Steidl (2001), S. 114ff.

Gesetzliche Bestimmungen um den Weinbau

Die Herstellung und Vermarktung von Wein ist im Österreichischen Weingesetz geregelt, das durch Weinverordnungen ergänzt wird. Das Weingesetz ist ein Bundesgesetz, wird also durch die gesetzgebende Körperschaft, den Nationalrat, erlassen. Die damit im Zusammenhang stehenden Weinverordnungen werden von den Verwaltungsbehörden nach Bedarf erlassen.

In Österreich wird die Anlage von Weingärten durch Gesetze der weinbautreibenden Länder geregelt. Der Begriff Weinbauflur ist dort definiert als von der Bezirksverwaltungsbehörde bestimmte Grundfläche zur Erzeugung von Qualitätswein. Eine mit Rebstöcken bestückte Fläche wird erst ab einer Grundfläche von 500m² als Weingarten anerkannt, sofern der Grundbesitzer ihn als Ertragsweingarten nützt. Die Mindestbestückung beträgt einen Rebstock je 6m².

Für die Thermenregion gilt das niederösterreichische Weinbaugesetz 2002, das unter anderem das Ziel hat „…die Voraussetzungen für einen auf Qualität ausgerichteten Weinbau in Niederösterreich zu schaffen und zu festigen“. Die Weinbaufluren werden gemäß ihrer Lage und Beschaffenheit per Verordnung durch die Bezirksverwaltungsbehörde bestimmt. Außerhalb dieser definierten Flächen darf keine Rebsorte ausgesetzt werden. Wiederbepflanzungen dürfen ebenfalls nur auf definierten Weingärten vorgenommen werden. Auf gerodeten, brachliegenden Flächen bleibt das Wiederbepflanzungsrecht bis acht Jahre nach der Rodung erhalten. Die Kontrolle der Einhaltung dieser Bestimmungen liegt bei der Bezirksverwaltungsbehörde.[367]

Die Weinanbauflächen sind in Österreich im sogenannten Weinkataster erfasst. Die jeweilige Bezirksverwaltungsbehörde sammelt und verwaltet diese Daten. Jedem Weinhauer wird eine Betriebsnummer zugeordnet, unter der sein Betrieb bei der Behörde registriert wird. Der Weinhauer bzw. ein künftiger Weingartenbesitzer benötigt eine Auspflanzgenehmigung für die Weingartenflächen. Diese wird für gewidmete Flächen erteilt. Der Weinhauer hat der Behörde zu melden, welche Rebsorten er in welchem Ausmaß auf welchen Parzellen aussetzt. Er darf grundsätzlich jegliche Rebsorte auspflanzen, doch nur Wein aus den in der

[367] NÖ Weinbaugesetz 2002, § 1ff.

Rebsortenverordnung ausgewiesenen Rebsorten darf als Qualitätswein in Verkehr gebracht werden.[368] Über die Rebsorten, die ausgepflanzt werden dürfen, gibt die niederösterreichische Rebsortenverordnung 2003 Auskunft. Zum Anbau empfohlen werden 23 Weißweinsorten und 13 Rotweinsorten, weitere 49 Rebsorten sind zugelassen. Dabei gibt es spezielle Sorten, die der Thermenregion vorbehalten sind und daher in keinem anderen Weinbaugebiet gepflanzt werden dürfen. Es sind dies die Sorten Rotgipfler und Zierfandler.[369]

Der Weinkataster hält sämtliche Personaldaten des Grundstückseigentümers fest, auch die gesamte zu seinem Betrieb gehörende Weingartenfläche**.** Die Lage der einzelnen Parzellen und deren Riedbezeichnung sowie die Größe und das Ausmaß der Bepflanzung und die Rebsorten, die ausgesetzt sind, werden ebenso amtlich registriert. Auch sämtliche Veränderungen, wie Umveredelungen oder insbesondere Rodungen sind der Behörde zu melden sowie Verkauf oder Verpachtung. „Die Landesregierung verwaltet die regionale Reserve von Pflanzungsrechten“. Diese Rechte sind auf bestimmte, definierte Weinbaufluren beschränkt und werden üblicherweise nicht ausgeweitet.[370]

Die Pflege des Weingartens, speziell die Erziehungsart der Weinstöcke, sind dem Winzer überlassen. Ein als biologisch oder biologisch-dynamisch arbeitender Betrieb unterliegt den speziellen Kontrollen bezüglich des Verbots von chemischen Spritzmitteln. Als Unterstützung der Weinhauer ist ein gebietsbezogener Rebschutzdienst durch die Landes-Landwirtschaftskammer eingerichtet, der unter Beobachtung des Wetterverlaufs und der Bedingungen in den Weingärten vor möglichem Schädlingsbefall bzw. anderen Schäden warnt.[371]

Der Zeitpunkt der Weinlese wird eingeschränkt, abhängig vom Verlauf der Traubenreife. Es wird behördlicherseits ein Termin festgelegt, vor dem Keltertrauben nicht gelesen werden dürfen. Dieser darf um einige Tage unterschritten werden. Die Lese von Tafeltrauben ist davon ausgenommen. Ausnahmen bedürfen, wie bei anderen Verordnungen auch, einer Sondergenehmigung. Das Ende der Lesezeit ist offen. Die Lese von Trauben besonderer

[368] NÖ Rebsortenverordnung vom 9.12.2003, LGBl. 6150-0.
[369] Interview Klancnik, 14.1.2010.
[370] NÖ Weinbaugesetz 2002. §§ 12 und 13. Siehe auch Bundesgesetz über den Verkehr mit Wein und Obstwein, BGBl. Nr. I 111/2009 vom 17.11.2009 (Weingesetz 2009), § 24.
[371] www.rebschutzdienst.at

Leseart, wie Spätlese, Auslese, Trockenbeerauslese oder Eiswein, muss den Kontrollorganen, dem Kellereiinspektorat, rechtzeitig gemeldet werden und das Lesegut wird kontrolliert.[372]

Gesetzliche Bestimmungen zur Regelung des Inverkehrbringens von Traubenwein

Wein ist nicht Wein und alles, was umgangssprachlich mit Wein gleichgesetzt wird, muss rechtlich nicht Wein sein. Ebenso steht es um den Begriff Most, der im Weinviertel und im Mostviertel etwas Konträres bedeutet. Most aus Trauben ist ein alkoholfreies Getränk, Most, wie er u. a. im Mostviertel verstanden wird, ist vergorener Apfel- bzw. Birnensaft oder ein Gemisch aus den beiden, d. h. dieser Most ist ein Wein, ein Obstwein nach der gesetzlichen Definition.

Wein, um den es in meiner Arbeit geht, wird aus Weintrauben hergestellt, die gequetscht, gepresst oder gemaischt und anschließend gepresst werden. Die daraus entstehende Flüssigkeit wird Most genannt und zur Gärung gebracht. Das Endprodukt wird gegebenenfalls behandelt, um seine Qualität zu verbessern oder es besser haltbar zu machen. Die Definition wurde in den zu verschiedenen Zeiten veröffentlichen Weingesetzen leicht verändert, auch der Grad der Vergärung wurde über den Zuckergehalt definiert. Durch diese Begriffsbestimmungen sollte Wein aus Weintrauben von den anderen, dem Wein ähnlichen Erzeugnissen abgegrenzt werden. Zu diesen zählen mit bestimmten Zusätzen versetzte Weine, aromatisierte und gewürzte Weine sowie Schaumweine.[373]

Die Verarbeitung von Weintrauben unterliegt bundeseinheitlichen Gesetzesbestimmungen, die den Weinrechtsnormen der Europäischen Gemeinschaft angepasst sind. Zurzeit ist das Weingesetz 2009 in Österreich gültig und für Tafeltrauben das Lebensmittelsicherheits- und Konsumentenschutzgesetz 2006.[374]

Die Vernichtung der Weingärten durch die Reblaus bedingte einen Mangel an Weintrauben. Um diesen Verlust zu kompensieren, wurde die Erzeugung von Kunstwein gestattet. 1880 wurde zu diesem Zweck ein Gesetz betreffend die Erzeugung und den Verkauf weinähnlicher

[372] Interview Klancnik, 14.1.2010.
[373] Heinrich-Lenz (2003), S. 389.
[374] Ebenda, S. 5ff. Information HR Weiss, 1.3.2010.

Getränke erlassen, um mögliche gesundheitliche Schäden für die Konsumenten zu verhindern.[375] Der Verkehr mit Wein, Weinmost und Weinmaische war durch das Lebensmittelgesetz 1897 geregelt. Das erste österreichische Weingesetz stammt aus dem Jahr 1907. Auf diesem basierend wurden sowohl eine ministerielle Verordnung als auch ein Erlass des Ackerbauministeriums im Einvernehmen mit dem Ministerium des Inneren im November 1907 herausgebracht.[376] Unerlaubte Maßnahmen begründeten den Strafbestand einer Verfälschung nach dem geltenden Lebensmittelrecht.[377]

Sonderformen, wie Tresterwein, umgangssprachlich auch Haustrunk genannt, unterlagen einer verpflichtenden Anzeige bei der zuständigen politischen Behörde erster Instanz.[378] Die Erlaubnis zur Erzeugung von Tresterwein durch Winzergenossenschaften für ihre Mitglieder wurde durch die Weingesetznovelle 1971 gestrichen.[379] In der Weingesetznovelle von 1976 war den Weinhauern die Herstellung des Haustrunks aus Lesegutrückständen eigener Fechsung noch gestattet, doch nicht die Inverkehrbringung – dies wie auch früher schon.[380] Die Notwendigkeit, solche Getränke zu erzeugen, war zu dieser Zeit nicht mehr gegeben. Seit 1985 ist die Erzeugung des Haustrunks gesetzlich untersagt.[381]

Das Inverkehrbringen ist ein rechtlich verankerter Begriff und reglementiert „das Bereithalten von Lebensmitteln oder Futtermitteln für Verkaufszwecke einschließlich des Anbietens zum Verkauf oder jeder anderen Form der Weitergabe, gleichgültig ob unentgeltlich oder nicht, sowie den Verkauf, den Vertrieb oder andere Formen der Weitergabe selbst.“[382]

Das österreichische Weingesetz von 1907 wurde mehrmals, und zwar 1925, 1929, 1938, 1961, 1985 und 1999 jeweils durch ein neues ersetzt. Dazwischen kamen mehrfach Novellen heraus. Derzeit ist das „Bundesgesetz über den Verkehr mit Wein und Obstwein. BGBl. I 111“ vom 17. November 2009 gültig. Der Winzer hat sich an sämtliche Bestimmungen zu halten, doch würde es zu weit führen, in dieser Arbeit auf einzelne Details einzugehen.

---

[375] Heinrich-Lenz, S. 1 und S. 7ff. und Information HR Weiss.
[376] Ebenda, S. 441.
[377] Ebenda, S. 28.
[378] Ebenda, S. 35.
[379] Ebenda, S. 126.
[380] Ebenda, S. 148.
[381] Mindere Trinkwasserqualitäten in den Weinbauorten und das Fehlen anderer Getränke ließ die Herstellung des Haustrunks und die Verwendung als Alltagsgetränk logisch erscheinen. Amtlich überwachte und den Hygienevorschriften entsprechende Trinkwasserleitungen und die Verfügbarkeit günstig zu erwerbender alkoholfreier Getränke machte allmählich die Herstellung des Haustrunks überflüssig. Die Weinhauer tranken auch ihren qualitativ besseren Wein lieber als den aus Rückständen gewonnen Haustrunk.
[382] Lebensmittelsicherheits- und Konsumentenschutzgesetz 2006, §3 (9) (Art. 3 Z 8 EG-Basis Verordnung)

Manche Punkte scheinen mir für den Konsumenten interessant zu sein. So wurde 1925 erstmals Obstwein und Ausbruch, eine Süßweinspezialität,[383] in den Geltungsbereich des Gesetzes aufgenommen. Qualitätsstufen wurden erst in die zweite Weingesetznovelle 1959 aufgenommen, doch erst in der Novelle von 1971 durch Mindestmostgewichte (°KMW) genauer festgelegt.[384] Weinbauliche, kellereitechnische sowie weinwirtschaftliche Entwicklungen fanden laufend Eingang in die Weingesetze. Daneben wurden Bezeichnungsvorschriften entsprechend geregelt sowie auch die Weinaufsicht, Weinkontrolle und die damit zusammenhängenden Strafbestimmungen. [385]

Mit dem 1. September 1985 trat die Weingesetznovelle 1985 in Kraft. Die in der Zwischenzeit bekannt gewordenen Verfälschungen durch verbotenen Zusatz von Diethylenglykol bewirkten den Erlass eines neuen Weingesetzes bereits im Oktober 1985. Wesentliche Veränderungen betrafen das Verbot der Behandlung des Weins mit gesundheitsgefährdenden Stoffen oder Verfahren und die zwingende Verwendung von Glasflaschen bei der Abgabe des Weins an Letztverbraucher und vor allem für den Export. Die Weinbehandlungsmittel bedurften einer Einzelzulassung und Registrierung, extrakterhöhende Zusätze wurden verboten, die Lesegutaufbesserung[386] eingeschränkt. Das Traubenmaterial musste zu 100% aus der entsprechenden Weinbauregion stammen, die auf dem Etikett ausgewiesen wurde. Die Angaben auf den Etiketten wurden genau geregelt.

Die Weinbaugebiete wurden neu festgelegt, ebenso die Qualitätsstufen. Die Vorführung des Leseguts für Kabinettweine und Weine spezieller Güte wurde verpflichtend vorgeschrieben. Für Weine besonderer Güte wurde das Einholen einer staatlichen Prüfnummer verpflichtend eingeführt. Die Kontrollen durch die Kellereiinspektoren wurden auf die Weinbehandlungsmittel ausgedehnt.

Die Pflicht zur Führung von Kellerbüchern, um die Herkunft der Weine bis zum Ursprung zurückverfolgen zu können, wurde durch verschiedene Elemente erweitert. Später wurden mittels Verordnung die zu erfassenden Daten im Kellerbuch und über Ernte- und

[383] Ausbruch ist ein Prädikatswein, der aus edelfaulem oder besonders ausgelesenem Traubenmaterial von mindestens 27° KMW produziert wird. Die ersten Weine dieser Art wurden im Gebiet von Rust gekeltert und sind als Ruster Ausbruch bekannt geworden. (Brockhaus Wein (2005), S. 45).
[384] Heinrich-Lenz, S. 392f.
[385] Ebenda, S. 463.
[386] Lesegutaufbesserung dient der Alkoholanreicherung. Um den Alkoholgehalt des Endprodukts erhöhen zu können dürfen Traubensäfte mit Saccharoselösungen, Traubenmost oder Mostkonzentrat angereichert werden. Dies gilt jedoch nur in eingeschränktem Maße für Qualitätsweine. Sollen Kabinetts- oder Prädikatsweine hergestellt werden ist dies unzulässig (Das österreichische Weingesetz (2008) § 4).

Bestandsmeldungen festgelegt. 1987 erfolgte die Qualitätsweinrebsortenverordnung, die die Rebsorten festlegte, die zur ausschließlichen Erzeugung von Prädikatsweinen zugelassen wurden.

Von 1985 bis 1999 wurde in etwa ein- bis zweijährigen Schritten das Weingesetz elfmal novelliert. Auch die lange Zeit kritisierte Banderole, die zu umständlich zu handhaben war, wurde in der Weingesetznovelle in ihrer Größe auf eine praxisgerechte Form reduziert. Laufend wurden Anpassungen an die Praxis vorgenommen.[387]

Nach dem Beitritt Österreichs zur Europäischen Union 1995 traten EG-Weinrechts-vorschriften in Kraft. Das österreichische Weingesetz hatte sich diesen anzupassen, was bereits vorher geschehen war.[388]

Das neueste Weingesetz kam im Herbst 2009 heraus. Darin ist die Kategorie Tafelwein nicht mehr enthalten. Als Tafelwein durfte bisher Wein aus Most von mindestens 11° KMW bezeichnet werden. Die Qualitätsstufen sind wie folgt definiert:

Landwein: aus Trauben einer Weinbauregion einer zugelassenen Qualitätsweinrebsorte, das Mostgewicht muss mindestens 14° KMW betragen, der Säuregehalt mindestens 4 g pro Liter, berechnet als Weinsäure, der Wein muss fehlerfrei sein und die typische Eigenart aufweisen, die der Bezeichnung entspricht.[389]

Qualitätswein: aus Trauben einer einzigen Weinbauregion aus Qualitätsweinrebsorten, mit Mindestmostgewicht von 15° KMW, Säuregehalt von mindestens 4 g. Für Weine dieser Qualität und für Prädikatsweine wird eine staatliche Prüfnummer verlangt.[390] Diese wird aufgrund von chemischen Analysen und einer sensorischen Prüfung vom Bundesamt für Wein vergeben und muss auf der Flasche ausgewiesen sein. Qualitätswein darf auch unter Bezeichnungen wie Kabinett oder Kabinettwein in Verkehr gebracht werden, darf aber nicht aus gesüßtem Most stammen, ein Mindestmostgewicht von 17° KMW aufweisen und darf nur einen Alkoholgehalt von höchstens 13vol% aufweisen.[391]

Prädikatswein oder Qualitätsweine besonderer Reife und Leseart:
Spätlese aus überreifen Trauben, mind. 19° KMW
Auslese aus sorgfältig ausgelesenen Trauben, mind. 21° KMW
Beerenauslese aus überreifen oder edelfaulen Trauben, mind. 25° KMW
Trockenbeerenauslese aus größtenteils edelfaulen, weitgehend eingeschrumpften Beeren, mind. 30° KMW

[387] Heinrich-Lenz, S. 449ff.
[388] Ebenda, S. 454ff.
[389] Weingesetz 2009, § 9.
[390] Ebenda, § 25.
[391] Ebenda, § 10.

Eiswein aus bei Lese und Kelterung gefrorenen Trauben, mind. 25° KMW
Strohwein oder Schilfwein aus vollreifen, drei Monate auf Stroh oder Schilf getrockneten Beeren, mind. 25° KMW bzw. 30° KMW nach zwei Monaten Trockenzeit.

Weine dieser besonderen Lesarten bedürfen einer Bestätigung durch den Mostwäger, dem Organ der Weinaufsicht, der das Traubengut während oder kurz nach der Lese kontrolliert. Der Lesezeitpunkt ist am Tag vor der Lese, spätestens aber bis 9 Uhr am Tag der Lese unter Angabe des Grundstücks zu melden.[392]

Abgesehen von allen anderen Vorschriften dürfen Weine der oben genannten Kategorien nur unter den jeweiligen Bezeichnungen verkauft werden, wenn der Ertrag dem vorgesehenen Hektarhöchstertrag im Betrieb entspricht. Es dürfen maximal 9000 kg Trauben pro Hektar geerntet werden, was einer Menge von 6750 Litern Wein entspricht. Ist die Erntemenge höher, darf der daraus gekelterte Wein nur als „Wein“ aus Österreich vermarktet werden.[393] Winzer, die Weine besonderer Güte produzieren, beschränken sich selbstverständlich auf geringere Erntemengen.[394]

Der Weinhauer ist verpflichtet, jährlich in der ersten Dezemberhälfte eine Ernte- und Erzeugungsmeldung an die Gemeinde, in der seine Betriebsstätte liegt, abzugeben und in der ersten Augusthälfte eine Meldung über den Bestand an Wein, also über die Menge des in seinem Betrieb vorhandenen Weins. Zur Bestandsmeldung sind auch Weinhandelsbetriebe und Winzergenossenschaften verpflichtet.[395]

Über alle Maßnahmen im Zusammenhang mit der Vinifizierung hat der Winzer ein Kellerbuch zu führen. Darin haben alle Basisdaten, wie Ernte- und Bestandsmeldungen, Behälterverzeichnisse, sämtliche Prüfnummern, amtliche Bestätigungen und ähnliches aufzuscheinen und sämtliche Rechnungen über Einkäufe rund um die Weinproduktion und über alle Verkäufe von Weinen. Auch alle Behandlungsmaßnahmen für den Wein sind genau festzuhalten und sämtliche Unterlagen betreffend die Umsatzsteuer sind auch darin aufzubewahren.[396]

---

[392] Weingesetz 2009, § 11.
[393] Ebenda, § 29.
[394] Ebenda, §§ 13, 14, 17.
[395] Ebenda, § 29.
[396] Kellerbuch nach dem österreichischen Weingesetz für Produzenten/Kleinerzeuger mit einer Jahreserzeugung von unter 100.000 Liter Wein. Leopoldsdorf 2005. Loseblattsammlung.

„Alle Eintragungen sind leserlich und mit unverwischbarer Schrift unverzüglich nach der durchgeführten Maßnahme vorzunehmen. Die Eintragungen können in „eigenen Worten“, jedoch ausreichend verständlich formuliert werden.“[397]

Kontrollorgane

Den Kontrollorganen der Bundeskellereiinspektion ist jederzeit der Zutritt in den Betrieb zu gestatten. Sämtliche Aufzeichnungen, Bestätigungen, Formulare, Banderolen, Etiketten, Verschlüsse und Behältnisse dürfen eingesehen werden.[398]

„Die Bundeskellereiinspektion ist eine Dienststelle des Lebensministeriums und kontrolliert die Einhaltung der weingesetzlichen Bestimmungen. Sie sichert geordnete Rahmenbedingungen für einen fairen Wettbewerb. Beratung und Information haben daher einen hohen Stellenwert.“[399] So definiert sich die Behörde selbst.

Von den Beamten der Bundeskellereiinspektion wird die Absolvierung der Höheren Bundeslehranstalt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg mit anschließender Praxis verlangt. Als Hilfsorgane stehen ihnen die sogenannten Mostwäger zur Verfügung, die vor allem die Weinlesen kontrollieren. Die Kellereiinspektoren dürfen neben ihrer Kontroll- und Beratungstätigkeit keine einschlägigen Unternehmungen betreiben oder an solchen Betrieben beteiligt sein. Neben den Weinbaubetrieben unterliegen den Kontrollen auch Weinhandelsbetriebe sowie alle im Zusammenhang damit stehenden Betriebe und auch Zolllager.[400]

Sensorische Prüfungen eingereichter Weine zur Erlangung der amtlichen Prüfnummer werden von der gemäß dem Weingesetz eingerichteten Weinkostkommission vorgenommen. Diese besteht aus einem Vorsitzenden, dessen Stellvertreter und sechs Kostern. Die Mitglieder der Kommission haben sich einer einschlägigen Ausbildung und einem strengen Auswahlverfahren zu unterziehen, die durch das Bundesamt für Weinbau erfolgt.[401]

---

[397] Kellerbuch (2005), S. 2.
[398] Weingesetz 2009, § 46.
[399] Neue Bezeichnungsvorschriften in Stichwörtern für die Gestaltung von Etiketten. Ein Service-Dokument der Österreichischen Bundeskellereiinspektion. Stand 1.12.2009. S. 2.
Siehe auch: www.bundeskellereiinspektion.at
[400] Das österreichische Weingesetz (2008), § 51.
[401] Das österr. Weingesetz (2008), § 57.

Die 1983 gegründete Weinabteilung Burgenland wurde 1989 eine eigenständige Bundesanstalt und 1994 zum Bundesamt für Weinbau erhoben. Sie hat heute fünf Außenstellen in Niederösterreich und der Steiermark. Sie ist berechtigt, Prüfnummern für Qualitätsweine zu vergeben. Seit 1997 stellt sie in erster Instanz Prüfnummernbescheide aus.[402]

Das Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg, verbunden mit der HBLA gleichen Namens, ist das „Kompetenzzentrum für den Gesamtbereich Wein- und Obstbau". Dort wird auch angewandte Forschung betrieben, werden Untersuchungen durchgeführt und Beratungen angeboten. „Wir setzen wissenschaftliche Erkenntnisse praxisorientiert um, unter anderem auch in unseren Versuchs- und Lehrbetrieben. Auch staatliche Prüfnummern für Qualitätsweine werden vergeben. Ebenso wie im Bundesamt in Eisenstadt werden Koster ausgebildet, die für amtliche Weinverkostungen eingesetzt werden."[403]

Vorschriften rund um die Flaschenabfüllung

Wenn der Wein den gewünschten Reifegrad erreicht hat, wird er in Flaschen abgefüllt, sofern er nicht in Gebinden, also in größeren Behältern, verkauft wird. Keine Flasche darf ohne Etikette verkauft werden. Die Etiketten haben bestimmte Angaben zu enthalten, abhängig vom Inhalt. Unter den Angaben wird differenziert unter verpflichtenden und möglichen und unter zusätzlichen. Verbotene Angaben werden extra aufgezählt.

Verpflichtende Angaben müssen das Erzeugnis und die entsprechende Produktkategorie definieren. Diese sind im „gleichen Sichtfeld" anzubringen, so dass sie auf einen Blick erfasst werden können. Dazu gehören die sogenannte Verkehrsbezeichnung „Wein" oder „Landwein" oder „Qualitätswein". Statt Qualitätswein dürfen auch Bezeichnungen wie Kabinett, Prädikatswein, Spätlese, Auslese und andere im Gesetz angeführte verwendet werden. Bei den „Weinen" darf als Herkunftsbezeichnung nur „Österreich" aufscheinen, also z.B. „Wein aus Österreich" oder „Erzeugnis aus Österreich". Beim Landwein darf die Weinbauregion angeführt werden. Dies kann sein „Weinland" – umfasst die Bundesländer Wien, Niederösterreich, Burgenland – „Steirerland" oder „Bergland" –für Wein aus den

[402] www.bawb.bmlfuw.gv.at (17.1.2010)
[403] Ebenda und http://bundesamt.weinobstklosterneuburg.at (9.2.2009)

übrigen Bundesländern. Die Weine besonderer Lesart dürfen auch Angaben über kleinere Weinbaugebiete aufweisen. Weiters ist verpflichtend das Nennvolumen der Flasche anzuführen, der Name des Abfüllers und der Abfüllort sowie, falls dies nicht mit dem Hersteller und dem Herstellungsort übereinstimmt, auch der Weinproduzent.

Alkoholgehalt in Volumsprozent Alkohol und der Restzuckergehalt sind ebenfalls anzuführen, dazu eventuelle allergene Zutaten – „Enthält Sulfite“ - und eine betriebsinterne Chargennummer.

Zusätzlich zu diesen verpflichtenden Angaben können Empfehlungen für die Verwendung des Weins aufscheinen, Angaben der Sorte und des Jahrgangs. Landweine dürfen auch eine Betriebsangabe aufweisen, wie Domäne, Kloster, Weinbau und ähnliches, traditionelle Bezeichnungen wie z.B. Gemischter Satz, Primus oder Heuriger, Angaben über Herstellungsverfahren und Hinweise auf Auszeichnungen. Die Prädikatswein-Etiketten dürfen darüber hinaus auch Riedenbezeichnungen tragen.[404]

Als eine Art Siegel hat der Abfüller über dem Flaschenverschluss die Banderole anzubringen. Das ist ein rot-weiß-roter Papierstreifen definierter Größe, der das österreichische Staatswappen aufzuweisen hat, einen Kennbuchstaben der ausgebenden Druckerei und die Betriebsnummer des Weinproduzenten. Das Eindrucken dieser Angaben in den Flaschenverschluss ist auch zulässig.[405] Zur Vereinfachung für den Winzer oder die Abfüllfirma werden bereits auf die Kappen der Schraubverschlüsse rot-weiß-rote Streifen aufgedruckt, so dass nur mehr die entsprechenden Aufdrucke vorgenommen werden müssen. Über Flaschen, die mittels Korkstopfen bzw. Kunststoffstopfen verschlossen wurden, wird eine Schutzkappe aus einer Metall-Kunststoffmischung gestülpt und festgepresst. Auch diese werden bereits mit Banderole auf der Kappe angeboten.[406]

[404] Neue Bezeichnungsvorschriften, S. 4ff.
[405] Banderolenverordnung 2008. 20. Mai 2008. www.ris.bka.gv.at
[406] Raiffeisen-Lagerhaus. Wein & Obstbau 2007. Flaschen & Verschlüsse. Sortimentskatalog für die designgerechte Abfüllung. S. 15 u. 21.

Großlagenverordnung

„Zur Erreichung eines marktkonformen Angebotes“[407] wurde durch das Landwirtschaftsministerium 1978 die Großlagenverordnung herausgebracht. Bereits die Weingesetznovelle 1976 hatte eine Großlage als „… eine Weinbaufläche innerhalb eines Weinbaugebietes, die die Hervorbringung gleichartiger und gleichwertiger Weine erwarten lässt“. Dabei wurde weder die Gleichartigkeit noch die Gleichwertigkeit näher definiert. Für das Weinbaugebiet südlich von Wien wurde allerdings keine einzige Großlage ausgewiesen, für das Bundesland Niederösterreich im Weinbaugebiet Krems zwei Großlagen, nämlich „Kaiserstiege“ und „Kremstal“ und innerhalb des Weinbaugebiets Wachau die Großlage „Frauenweingarten“ der Katastralgemeinden Ober- und Unterloiben.[408]

Die österreichischen Weingebiete sind klein strukturiert. Bei der Bezeichnung der Weine ist in erster Linie die Sortenbezeichnung wichtig. In den romanischen Ländern werden die Weine nach ihrer Herkunft charakterisiert. Dort hat ein Wein einer definierten Herkunft jedes Jahr einen bestimmten, definierten Charakter. Solche Weine sind nicht austauschbar. Deshalb suchte man in Österreich nach einer Möglichkeit im Marketing, die spezifische Herkunft eines Weines zu betonen und größere Mengen auf den Markt bringen zu können. „Regionaltypische Qualitätsweine mit Herkunftsprofil“ wurden erstmals für Niederösterreich durch die DAC-Verordnung Weinviertel 2003, basierend auf dem Weingesetz 1999, festgelegt. In interprofessionellen Komitees werden Vorschläge für gebietstypische Weine ausgearbeitet. Nur solche Weine dürfen statt der Bezeichnung „Qualitätswein“ die Kennzeichnung DAC = Districtus Austriae Controllatus mit dem Namen des Weinbaugebiets tragen. Zum Beispiel betrifft das für das Weinviertel die Sorte Grüner Veltliner. Die Trauben müssen ausschließlich aus dem angegebenen Weinbaugebiet stammen, der Wein einen Alkoholgehalt von mindestens 12vol% aufweisen und „trocken“[409] sein. Auch die sensorischen Eigenschaften sind definiert als „für das Weinbaugebiet typisch mit spezieller Sortencharakteristik“[410] und werden selbstverständlich kontrolliert. In der Thermenregion überwiegen kleinere Weinbaubetriebe mit Sortenvielfalt. Daher fehlen die Voraussetzungen sowohl für eine Großlage als auch für einen DAC-Wein.

---

[407] Das österreichische Weingesetz (2008), § 21, 4.
[408] Heinrich-Lenz (2003), S. 149f.
[409] Trocken bedeutet, der Wein darf einen Restzuckergehalt von maximal 4g je Liter aufweisen (Das österreichische Weingesetz (2008) § 27).
[410] ÖWMvermarktung.dac.pdf (22.2.2010). Weinviertel DAC (Werbeblatt). Auch: www.weinausoesterreich.at

Winzervereinigungen

Genossenschaften

Die ersten verbürgten Weinhauervereinigungen waren die Hauerzechen. Helene Grünn beschreibt sie ausführlich und weist auf Spuren hin, die auf eine Zeche in Baden bereits 1310 hinweisen. Sie hatten soziale Aufgaben, aber auch die Möglichkeit, gemeinsam Probleme zu lösen. Sie können im weitesten Sinn als Vorgänger der Winzergenossenschaften angesehen werden.[411]

Genossenschaften sind Zusammenschlüsse von Weinhauern und fördern deren Wirtschaft mittels eines gemeinschaftlichen Geschäftsbetriebs. Die Mitgliedschaft ist eine offene auf freiwilliger Basis. Sie kann jederzeit aufgegeben werden, doch verändert sich damit das Kapital der Genossenschaft. Jedes Mitglied erkauft bestimmte Anteile, die abhängig von seinem Grundbesitz sind. Die Verwaltung erfolgt nach demokratischem Prinzip. Die Förderung der Mitglieder ist dem Gewinnstreben untergeordnet. Die Vergütung ist abhängig vom Warenbezug. [412] Sie werden von den Mitgliedern mit Trauben und/oder Most beliefert. Der Wein wird in zentralen Kellereien hergestellt und durch die Genossenschaft vermarktet. In Europa entstand diese Art des Zusammenschlusses von Weinhauern ab der Mitte des 19. Jahrhunderts. Die große Krise infolge des Reblausbefalls begünstigte die Entstehung dieser Vereinigungen. Die Genossenschaften waren meist auf Gemeindeebene organisiert.[413] Sie waren so etwas wie eine Selbsthilfegruppe nach den Ideen von Raiffeisen.[414]

Als Vereinigung mit freiwilliger Mitgliedschaft bot die Genossenschaft den Weinhauern Vorteile, die denen von Großbetrieben nahe kamen. Sie boten neueste Kellereitechnik und intensivere Vermarktungsstrategien, was insgesamt mit hohem finanziellem Einsatz verbunden war. Das hätten sich viele Weinhauer, insbesondere Nebenerwerbsweinhauer oder Bauern mit gemischter Landwirtschaft, nicht leisten können. Die Genossenschaften

[411] Grünn (1988), S. 53ff.
[412] Klaus Peter POSTMANN: Mein Wein aus Österreich. Die soziale und wirtschaftliche Entwicklung der Weinkultur in Österreich im 20. Jahrhundert (= Schriften der Johannes-Kepler-Universität Linz, Reihe B – Wirtschafts- und Sozialwissenschaften, Bd 75), Linz 2003. S. 102-104.
[413] Brockhaus Wein (2005), S. 196.
[414] Postmann (2003), S. 112ff.

garantierten ihnen einen sicheren Absatz ihrer Weintrauben.[415] Nachteile traten trotzdem auf. Einerseits wurde auch mangelhaftes Traubenmaterial angeliefert, aus dem jährlich ein qualitativ möglichst gleichwertiges Produkt herzustellen und zu vermarkten war.[416] Andererseits beklagten sich die Bauern, dass sie sehr lange auf die Abrechnung warten mussten.

1898 wurde die erste niederösterreichische Hauerinnung in Traismauer gegründet. Diese kann als Vorgängerinstitution der Winzergenossenschaft angesprochen werden. 1907 entstand eine solche in Gumpoldskirchen. 1902 war die rechtliche Grundlage zur Gründung von landwirtschaftlichen Genossenschaften geschaffen worden.[417] Als Selbsthilfeorganisation garantierte die Genossenschaft eine Existenzsicherung für die Weinhauer. Schwankende Weinpreise konnten dadurch für die Hauer ausgeglichen werden. Darüber hinaus förderten die Genossenschaften die Weinqualität. In Gumpoldskirchen stellte sie relativ früh auf Flaschenabfüllung um. Die Konkurrenz durch selbstvermarktende Weinhauer blieb allerdings groß.[418]

Wurden anfangs sowohl Trauben als auch Most angekauft, sowie auch fertige Weine, entschloss man sich später, nur noch Trauben anzukaufen, um die gleichmäßige Qualität zu garantieren. Die Mitglieder wurden auch verpflichtet, eine bestimmte Menge des Traubenmaterials zur Verfügung zu stellen. Während des Zweiten Weltkriegs konnte die Organisation den Mitgliedsbetrieben ihr Überleben sichern, die nur mehr von den allein gebliebenen Frauen bewirtschaftet werden konnten.[419]

Nach dem Zweiten Weltkrieg stieg die Bedeutung der Genossenschaften deutlich an. Einige Jahre fungierte der Verband Niederösterreichischer Winzergenossenschaften als Dachverband, um die Interessen der kleineren Genossenschaften entsprechend vertreten zu können. Das Ziel der Weinproduktion lag weniger in der Qualität der Weine als in der Quantität. Durch die Massenproduktion wurde die Winzergenossenschaft zu Rationalisierungsmaßnahmen und Sonderaktionen veranlasst, um die Weinhauer vor dem

---

[415] Alois ANGERER: Strukturveränderungen im Weinbau Niederösterreichs und des Burgenlandes unter besonderer Berücksichtigung der Vermarktung. Diss. (Wirtschaftsuniv.) Wien 1977. S. 127ff.
[416] Walter KUTSCHER: Organisationen und Betriebe im Weinbau der Marktgemeinde Gumpoldskirchen. Phil. Diss. (Univ.) Wien 1983. S. 99.
[417] Alexander EGRESSY: Die Erneuerung des Weinbaues in Österreich und Ungarn. Vom Auftreten der Reblaus bis zum Zweiten Weltkrieg. Entwicklung in der niederösterreichischen Thermenregion und im Tokaj-Hegyalja Gebiet. Geisteswiss. Dipl.Arb., (Univ.) Wien 1989. S. 95 und 83.
[418] Kutscher (1983) S. 98 und 115.
[419] Ebenda, S. 105ff.

Ruin zu schützen. Dazu war in den 1970er Jahren die Weinanbaufläche noch ausgeweitet worden. Die Einlagerungsmöglichkeiten mussten ständig ausgeweitet werden. Zu diesem Zweck wurden in Wolkersdorf 1968 Tanklager errichtet, die später ausgeweitet werden mussten. [420]Allmählich ließ sich aber der Vorteil der großbetrieblichen Vermarktung als Konkurrenz gegenüber Handel und Selbstvermarktern nicht aufrechterhalten. Es wurde nicht rechtzeitig rationalisiert. Die Qualitätsansprüche waren zu niedrig. Die Verwaltung der Genossenschaften funktionierte gut, doch von Marketing verstand man zu wenig.[421]

In Gumpoldskirchen hatte sich die Kellereigenossenschaft von ihrer Gründung an auf die Produktion von Qualitätsweinen konzentriert. Sie achtete auch darauf, dass die Herkunftsbezeichnung dem entsprach, was ihre Wortbedeutung aussagt.[422] Lange Zeit legte man Wert auf Prädikatsweine mit Restsüße und mehrjähriger Flaschenlagerung. Bei der jährlich stattfindenden Ortsweinkost wurden meist Weine mit Sekundärbukett und Firngeschmack bevorzugt.[423] Um 1990 hatte diese Genossenschaft noch etwa 320 Mitglieder – auch aus den benachbarten Weinbaugemeinden,[424] heute existiert sie nicht mehr.

In den 1985 aufgedeckten Weinskandal war keine einzige Winzergenossenschaft verwickelt. Dennoch mussten alle an den weitreichenden Folgen mittragen. Der Export brach völlig zusammen. Die Genossenschaften forderten in diesem Zusammenhang strengere Kontrollen. Der Export, vor allem von Prädikatsweinen, sollte ausschließlich in Flaschen durchgeführt werden. Damals wurde eine gemeinsame Qualitätsmarke unter dem Namen „Weinbeergeiß“ eingerichtet. Um den Weinhandel wieder anzukurbeln wurden verschiedene Strategien entwickelt, verschiedene Modelle von Zusammenarbeit von Genossenschaften bzw. ähnlichen Institutionen erprobt, eine neue Marke namens „Winzerhaus“ zur Qualitätssicherung geschaffen. Die einzelnen Genossenschaften, die dem Verband angehörten, konnten aber weiterhin ihre eigenen Weine vermarkten und damit den Kontakt zu den Kunden aufrechterhalten. Nach diversen Misslichkeiten und einer geringen Ernte übernahm im September 1998 die Weinkellerei Lenz Moser alle Rechte und die Lagerräume des Niederösterreichischen Winzerhauses. Letztere wurde in der Folge liquidiert, nur das Großlager in Wolkersdorf blieb bestehen. Boten in Zeiten von Absatzkrisen und schwierigen äußeren Umständen die Genossenschaften eine Hilfe für die Weinhauer, so wollten diese in

[420] Postmann (2003), S. 116ff.
[421] Stadelmann (1993), S. 9. Siehe auch Interview Frühwirth, 4.3.2009.
[422] Hagenauer (1990), S. 208 – 210.
[423] Kutscher (1983), S. 115ff.
[424] Hagenauer (1988), S. 208 – 210.

konjunkturell besseren Zeiten ihren Wein selbst an den Kunden bringen, weil sie dadurch höhere Preise erzielten. Die Genossenschaften heute arbeiten marktorientiert, mit modernen Marketingstrategien und unterstützen die Produktion von Qualitätswein bei ihren Mitgliedern, ohne aber Einheitsweine herzustellen.[425]

Nach dem sogenannten Weinskandal schieden sich die Geister. In Gumpoldskirchen vertraute man auf den Bekanntheitsgrad des Gumpoldskirchners. Dort begann das Umdenken erst später.[426] Andere Genossenschaften organisierten sich neu, wie zum Beispiel in der Wachau, die unter dem Namen „Freie Weingärtner Wachau“ auch in der Vermarktung neue Wege beschritten. Sie konnten so ihre Selbstständigkeit bewahren und später den Charakter ihrer Weine selbst bestimmen.[427] Heute nennen sie sich „Domäne Wachau“ und sind weit bekannt.

Winzergenossenschaft Baden – Bad Vöslau

In der Thermenregion existiert nur noch eine einzige, die Winzergenossenschaft Baden-Bad Vöslau. Die seit 1918 bestehende Winzergenossenschaft in Baden wurde 1994 mit jener in Bad Vöslau fusioniert. Vor einigen Jahren wies sie noch einen Mitgliederstand von etwa 500 auf, der bis heute auf 326 geschrumpft ist. Der Standort in Baden mit Bürogebäude und Presshalle besteht bereits seit der Gründungszeit, doch aktiven Betrieb gibt es nur während dreier Wochen zur Zeit der Weinlese. Sonst steht den Mitgliedern nur einmal in der Woche eine Mitarbeiterin für Verwaltungsaufgaben und für die Buchhaltung zur Verfügung.

Die Mitglieder, die gemäß ihrer Weingarten-Grundfläche Geschäftsanteile bei der Winzergenossenschaft kaufen und dafür einen bestimmten Betrag entrichten, bekommen dafür eine vertraglich gesicherte Abnahme für ihre Traubenernte. Unter den Mitgliedern befinden sich sowohl Weinhauer mit gemischter Landwirtschaft als auch Haupt- und Nebenerwerbsweinhauer. Solche, die einen Heurigen selbst betreiben, liefern nur ihre Traubenüberschüsse an die Genossenschaft.

[425] Postmann (2003), S. 118ff.
[426] Interview Pozdina, 10.2.2009 und Interview Gebeshuber, 18.6.2009.
[427] Stadelmann (1993), S. 10 und Postmann (2003), S. 118.

Die Anlieferung der Trauben muss von den Mitgliedern mindestens zwei Tage vorher angemeldet werden, damit die Genossenschaft die Weiterverarbeitung entsprechend organisieren kann. Die Trauben werden nur sortenrein übernommen. Derzeit steht die Lese von 106 ha Weingärten zur Verfügung. Die Bezahlung erfolgt in drei Raten, die erste im Jänner nach der Lese, die zweite im Juni oder Juli und die Abrechnung erst vor der nächsten Lese.

Die Winzergenossenschaft bereitet die angelieferten Trauben sortenrein vor. Weiße werden nach Anlieferung gepresst und in Mosttanks zwischengelagert, rote gemaischt und in Maischetanks eingebracht. Zur weiteren Verarbeitung wird sowohl der weiße Most als auch die rote Maische mittels Tankwagen in den Genossenschaftsweinkeller nach Wolkersdorf transportiert. Die fertigen Weine werden weiterverkauft. Die größten Anteile kaufen die Kellerei Lenz Moser und die Sektkellerei Henkell, letztere Sektgrundweine.

Einige Zeit bestand Unsicherheit über die Beibehaltung des Standorts in Baden. Seit aber dieser gesichert ist, wurden einige Investitionen getätigt. So gibt es derzeit zwei 10.000 Liter-Pressen. Es sind dies horizontale, pneumatisch betriebene Spindelpressen. Sie sind günstiger im Einsatz als Sackpressen, denn im Lesegut befinden sich häufig Metallteile, die Schäden verursachen können. Daneben gehören zur Ausstattung Edelstahltanks für die Aufnahme des Mostes und Behälter für die Rotweinmaische. Das Grundstück und die Ausstattung der Kellerei befinden sich im Eigentum der Mitglieder der Genossenschaft.[428]

Weinbauvereine

Die Reblauskatastrophe und die fast gleichzeitig aufgetretenen, ebenfalls aus Amerika importierten Pilzkrankheiten Oidium und Peronospora überforderten die damals agierenden Weinhauer in jeder Weise. Der Weinbau lag danieder, die Existenz der Hauer war gefährdet, noch dazu, da sowohl Böden als auch die Ausstattung der Weinhauerhäuser nahezu ausschließlich auf den Weinbau ausgerichtet waren. Hilfe war dringend geboten. In dieser Zeit wurden die Weinbauverbände bzw. deren Vorgängerorganisationen gegründet.

[428] Interview Frau Hoch, 17.12.2009.

Der 1876 in Gumpoldskirchen gegründete „Weinproduzentenverein“ wurde zur zentralen Vermittlungsstelle zwischen den Hauern und den Behörden. Er vermittelte neuestes Wissen und die Techniken, die für die Hauer notwendig waren. Die einzelnen Mitglieder mussten einen ihrem Besitzstand entsprechenden Beitrag in Form von Geld oder Wein leisten. 1886 wurde der Name in „Weinbauverein“ umgewandelt. In diesem Jahr entstand auch der Landesweinverband, dem die Gumpoldskirchner unmittelbar beitraten.

Vordringlichste Aufgabe des Vereins war die Beschaffung von neuen Weinstöcken nach der Reblauskatastrophe. Veredelung und Aussetzen der neuen Weinstöcke wurde den Hauern vermittelt. Doch nach den ersten Rückschlägen war auch der Verein am Ende seines Wissens. Aus diesen Erfahrungen heraus entstand die Weinbauschule.

Später kümmerte sich der Weinbauverein auch um den Absatz des Weines, eine Aufgabe, die danach die Winzergenossenschaft übernahm. 1946 wurde die erste Ortsweinkost organisiert, deren Reinertrag dem Wiederaufbau des zerstörten Rathauses zur Verfügung gestellt wurde. Damals wurden 230 Weine verkostet. Um den Wein auch einem größeren Kreis von Interessenten bekannt zu machen, wurde 1970, nach dem Vorbild des Pfaffstättner Großheurigen, das erste „Weinfest in der Wiener Straße“ Ende August veranstaltet. Zwei Jahre später organisierten eine andere Gruppe von Hauern Anfang Juli das „Weinfest in der Neustiftgasse“, so dass jährlich zwei Feste stattfinden.[429] In den 1970er Jahren richtete der Verein auch den ersten Weinwanderweg in den Weingärten des Orts ein.[430] Dieser informiert über den Ort und seinen Weinbau, Klima und Böden, die Weinsorten und was darum herum interessant erscheint sowie auch über die Buschenschänken. Die Daten sind leider bis heute dieselben geblieben. Eine Aktualisierung steht aus.[431]

Heute sind die Aufgaben der örtlichen Weinbauvereine zurückgegangen. Sie bilden die unterste Ebene der Interessensvertretungen nach außen. Für Spitzenwinzer haben sie allerdings eine untergeordnete Bedeutung: „Die Probleme des Weinbauvereins sind nicht die meinigen.“[432] Die Mitgliedschaft erfolgt auf freiwilliger Basis. Sie nehmen unterschiedlichste Aufgaben im Ortsbereich war. Vor allem vermitteln sie den Hauern neueste fachliche Informationen über den Weinbau und die Kellerwirtschaft. Sie kümmern sich um den

[429] Kutscher (1983), S. 46ff. Heute findet nur ein Weinfest pro Jahr statt. Dies wird abwechselnd in der Wiener Straße und in der Neustiftgasse eingerichtet.
[430] Ebenda, S. 39ff.
[431] Eigene Begehung des Weinwanderwegs am 14.4.2008.
[432] Interview Fischer, 9.3.2009.

Wegebau in den Weingärten und die damit verbundenen Sicherungsanlagen. Wegeränder und spezielle Biotope zur Erhaltung von gebietstypischer Flora und Fauna werden ebenfalls vom Verein gepflegt. In Zusammenarbeit mit der Gemeindeverwaltung erarbeiten sie Maßnahmen zur Förderung des Fremdenverkehrs und organisieren unterschiedlichste Veranstaltungen, um den örtlichen Wein bekannt zu machen. Sie beraten die Mitglieder bezüglich Werbung und Vermarktung und beteiligen sich an Weinmessen.[433] In Baden richtete der Weinbauverein die Hauervinothek ein, die anfangs nur zögernd anlief und organisiert den jeweiligen Rahmen für die Weintaufe mit anschließender Weinverkostung und den Weinherbst im September. In anderen Orten gibt es Tage, an denen einige Hauer ihre Weine den Besuchern im eigenen Haus präsentieren, unter den verschiedensten Bezeichnungen, wie "Gemma Hauer schau'n" in Pfaffstätten, „Weinwandern“ in Sooß oder „Tag der offenen Kellertür“ in Gumpoldskirchen. Die ältesten Weinpräsentationsveranstaltungen sind die Großheurigen. Den Wein bekannt zu machen ist in jedem Fall angesagt, und zahlreiche Besucher aus der eigenen Gemeinde oder von weit weg nehmen diese Angebote an.

Markengemeinschaften

Die Idee, den Wein der eigenen Gemeinde und damit auch die Gemeinde in einem größeren Umkreis bekannt zu machen, ist nicht neu. Der Weinbauverein Gumpoldskirchen gründete deshalb den „Weinwerbungs- und Markenschutzverband von Gumpoldskirchen“. Es hatte sich im Handel die missbräuchliche Verwendung des Namens Gumpoldskirchen auch für minderwertigere Exportweine eingeschlichen. Gumpoldskirchen wollte mit dem Markenschutz an die Bekanntheit seiner Weine nach dem Zweiten Weltkrieg anschließen. Erstmals stellte der Markenschutzverband diese Weine 1978 auf der Österreichischen Weinmesse in Krems vor. Damals waren die Wachauer Weine noch lange nicht so bekannt. Diese überholten die Gumpoldskirchner erst nach der großen Umdenkphase der späten 1980er Jahre.

Nur Weine, die nachweisbar aus Gumpoldskirchner Rieden stammten, durften nach streng geprüften Qualitätskriterien das gesetzlich geschützte Markenzeichen tragen. Das

[433] www.pfaffstaetten.at/wbau.php?s=wverein (28.1.2009). Der Weinbauverein Pfaffstätten ist der einzige seiner Art, der im Internet Auskunft über seine Aufgaben gibt. Sonst erfährt man nur die Adresse des Weinbauobmanns oder einer Kontaktperson. Die Aufgaben aber sind im Wesentlichen überall dieselben.

Verbandsetikett mit der Aufschrift „Wein der Könige, König der Weine“ erhielten nur Weine, die nach einer gedeckten Verkostung durch geschulte Koster den festgesetzten Qualitätskriterien entsprachen. Die Weine der Weinbauschule und der Stiftsweingüter nahmen dies nicht in Anspruch. Die Bezeichnung Königswein sollte vor allem für kleinere Betriebe absatzfördernd wirken.[434]

Erfolgreiche Exportgeschäfte des Weinguts Schlumberger und der Bekanntheitsgrad des Gumpoldskirchners – zumindest bis zum Weinskandal - regten Gottfried Schellmann aus Gumpoldskirchen an, neue Vermarktungswege zu beschreiten. Er suchte erfolgreiche Winzer zur Kooperation und gründete „als dynamische innovative Gruppierung“ 1988 die „Thermenwinzer“. Es ist ein Zusammenschluss von Winzern aus unterschiedlichen Orten. Sie präsentieren sich „als Garant[en] für höchste Qualität und eigenständige Weinstilistik“.[435] Schellmann engagierte sich sehr intensiv in der Werbung für seine Winzer und ihre Weine und hatte auch Erfolg damit. Etwa zehn Jahre funktionierte diese Vereinigung. Sie versuchten allerdings, ein gemeinsames Produkt herauszubringen. Das scheiterte aber daran, dass die Mitglieder zu weit von einander zu Hause sind. In jeder Weinbaugemeinde ist zumeist eine andere Hauptsorte dominierend. Allmählich entwickelte jeder Winzer seine eigene Philosophie und sein Marketingkonzept. Seit dem Tod Schellmanns fehlt der Motor dieser Winzervereinigung. Das Weingut Schellmann wird heute von mehreren Winzern gemeinsam betrieben. Christian Fischer, der einer der beteiligten Winzer ist, macht heute gemeinsam mit Karl Alphart aus Traiskirchen und Othmar Biegler aus Gumpoldskirchen einen Sekt, zu dem jeder der drei einen Grundwein beisteuert. Sonst geht jeder seinen eigenen Weg und steht für gemeinsame Aktivitäten und Fachgespräche nicht mehr zur Verfügung[436].

„Die Burgundermacher“ leben und wirtschaften auf engerem Raum zusammen. Sechs der acht Mitglieder kommen aus Tattendorf, einer aus der benachbarten Gemeinde Teesdorf und einer aus Oberwaltersdorf. Als ihr wesentliches Ziel betrachten sie es, „den Trend zu Burgunderweinen sowohl in der Gastronomie als auch beim Konsumenten zu verstärken.“ Jeder Winzer produziert unter seinem Namen, die Flaschen tragen individuelle Etiketten, doch ein gemeinsames Logo der gemeinsamen „Dachmarke“.[437] Sie sind die Spezialisten auf dem Gebiet des St. Laurents und des Pinot Noirs. „Gemeinsam haben wir uns, basierend auf

[434] Kutscher (1983), S. 49ff.
[435] www.thermenwinzer.at (19.1.2010)
[436] Interview Fischer, 9.3.2009 und Walter KUTSCHER: Weinland Niederösterreich. Anbaugebiete, Sorten, Winzer. [Wiener Neustadt] 2003. S. 66.
[437] www.dieburgundermacher.at (19.1.2010)

Tradition, auf den Weg gemacht, charaktervolle Weine mit eigenständigem Profil zu schaffen.“ Mit diesem Bekenntnis stellen sie sich in ihrem Folder vor. Mit großem werbetechnischem Aufwand veranstalteten sie im Oktober 2009 ihr Jungweinfestival in einer Fabrikshalle am Ortsrand von Tattendorf, das schon Eventcharakter hatte. Durch günstige Witterung im Jahr 2009 reifte der Wein etwas früher, konnte sogar schon Ende August gelesen werden. Aus den drei Sorten St. Laurent, Pinot Noir und Blauer Portugieser kombinierten sie gemeinsam einen Cuvée, der als „Der Junge 09“ bei diesem Jungweinfestival präsentiert, verkostet und verkauft wurde. Er weist ein „optimales Charakterspiel zwischen diesen drei Sorten“ auf. Jedenfalls wird er in dem zum Festival aufliegenden Heft so angepriesen.

„Die Burgundermacher leben im Einklang mit der Natur und haushalten bewusst mit ihren Ressourcen, denn alles andere wäre unverantwortlich.“ Dies verstehen sie als ihren Auftrag, um nachhaltig arbeiten zu können und dieses Wissen wollen sie an ihre Nachfahren weitergeben. Sie achten auf die Signale, die ihnen Boden und Gewächse geben und erhalten so das ökologische Gleichgewicht.[438]

Gemeinsame Marken

Um den Ruf des Weins zu heben und eigene Marken bekannt zu machen, gab und gibt es mehrere Versuche, unter Markennamen mit lokaler Bedeutung Weine herauszubringen. In Baden wurde ein Versuch mit der Sorte Neuburger unter dem Markennamen „Lumpentürl“[439] gestartet. Die lokale Winzergenossenschaft hatte bis in die 1980er Jahre einen Neuburgerverschnitt aus mehreren Jahrgängen mit annähernd gleichmäßigem Bukett unter diesem Namen herausgebracht. Ein Hauerkollegium von 24 Badener Weinhauern übernahm 1992 den Versuch, diese Marke wieder zu beleben. Die Trauben, die strengen Qualitätskriterien unterliegen, werden gemeinsam gekeltert. Das „Lumpentürl“ ist ein Wein der Sorte Neuburger, der „unter sorgfältigster Pflege im Gebinde heranreift, zu einem vollmundigen, milden, feinwürzigen Wein mit einem zarten, nussartigen Bukett.“[440]

[438] Die Burgundermacher. Journal. Entgeltliche Beilage der Mediaprint. 8. Oktober 2009, S. 4 und 10-11.
[439] Als Lumpentürl wurde in Baden ein kleines Tor in der Stadtmauer bezeichnet, durch das verspätete Heimkehrer nach Schließung der Stadttore noch nach Hause zurückkehren konnten.
[440] www.ramberger.at/800/weinbau.html (17.11.2009)

In Pfaffstätten findet der aufmerksame Besucher bei sieben Weinhauern einen Neuburger unter der Bezeichnung „Les'hanl"[441]. 1989 wurde er erstmals auf den Markt gebracht. Die Trauben mussten aus naturnahem Weinbau mit integriertem Pflanzenschutz stammen. In diesen Betrieben durften keine Bodenherbizide eingesetzt werden.[442] Der Wein wird halbtrocken ausgebaut und in Halbliterflaschen abgefüllt. Die halbtrockene Variante stellt eine Rarität auf dem Weinmarkt dar und besticht durch „Vollmundigkeit, edle Blume und (einen) exklusiven Duft".[443] Doch macht jeder Hauer seinen je eigenen Neuburger.

In Brunn am Gebirge wird ein spezieller Grüner Veltliner unter der Bezeichnung „Pfearscherwein" angeboten. Diese Bezeichnung ist ein alter Spitzname, den die Brunner Hauer von ihren Nachbargemeinden bekamen. Er leitet sich von den zahlreichen Pfirsichbäumen her, die in den Brunner Weingärten wuchsen. Der Grüne Veltliner ist nicht die typische Sorte in der Gemeinde. Doch auf der Suche nach Gemeinsamem kam der Weinbauverein vor etwa 15 Jahren auf diese Sorte, weil diese bei jedem Hauer zu finden ist. Die Trauben werden gemeinsam gekeltert, der Wein muss bestimmte Kriterien erfüllen, um dann als „Brunner Pfearscher-Wein" angeboten werden zu können. Er offeriert sich als frischer, fruchtiger, leichter aber trockener Sommerwein. Spitzenweinbewertungen werden damit nicht angestrebt. Doch kommt er bei den Konsumenten gut an. Die Verkaufzahlen steigen stetig.[444]

Neun Winzer aus Kottingbrunn, Bad Vöslau, Gainfarn, Großau und St. Veit vermarkten unter der Bezeichnung „Tradition Wienerwald" einen traditionellen Blauen Portugieser und einen Weißweincuvée. Damit wollen sie auf die gesteigerte Qualität ihrer Weine nachdrücklich hinweisen und die eigene, kleine Region bekannter machen.[445]

---

[441] Unter Les'hanl verstehen die Pfaffstättner die Europäische Gottesanbeterin (Mantis religiosa Linnaeus), die in den Weingärten um Pfaffstätten heimisch ist. Sie ist zuerst grün und verfärbt sich zurzeit, in der die Trauben ausreifen, braun. Sie steht als Symbol für eine artenreiche Umwelt und wurde deshalb als Namensgeberin für den speziellen Neuburger erkoren. Die Erntehelfer werden nach Abschluss der Lese bewirtet, was noch immer als Leshahn bezeichnet wird. Das heißt aber nicht, dass unbedingt ein Hahn serviert wird.
[442] Johann HÖSL: Chronik Pfaffstätten. Bad Vöslau 1998. S. 16.
[443] http://www.pfaffstaetten.at/wbau.php?s=leshanl (28.1.2009)
[444] Interview Niegl, 23.6.2009. Auch www.brunnamgebirge.at
[445] Werbefolder Winzerkollegium „Tradition Wienerwald", o.J.

Weinkonsum und Marketing

Weinkonsum

Wein war und ist stets ein Getränk, das aus dem Alltag herausragt. Die finanziell besser gestellten Schichten konnten sich den Wein leisten, die anderen tranken Wasser. Wein war und ist ein Bestandteil der christlichen Liturgie und im Haus ein Teil der gehobenen Tischkultur. In den Städten, vor allem in Gegenden weitab des Weinbaulandes, kam der Wein für die ärmeren Bevölkerungsschichten nur in Ausnahmefällen auf den Tisch. In den Weinbauregionen wurde der Haustrunk zum Alltagsgetränk.[446] Es war dies ein einfaches Getränk, das durch Aufschlämmen der bereits gepressten Trester, anschließendes Pressen und nochmalige Vergärung gewonnen wurde. Wasser aus den Hausbrunnen hatte oftmals eine schlechte Qualität und andere Getränke gab es lange Zeit nicht. Erst durch das Weingesetz von 1985 wurde den Weinhauern die Herstellung des Haustrunks untersagt. Doch war er schon Jahre davor nicht mehr erzeugt worden.

Als das Bier infolge der fortschreitenden industriellen Herstellung billiger wurde als der Wein, lief das Bier als Getränk dem Wein den Rang ab. Bier wurde zu Österreichs wichtigstem alkoholischem Getränk. Im 19. Jahrhundert war der Weinkonsum auch infolge der Reblauskatastrophe kontinuierlich zurückgegangen. Verminderter Weinkonsum dient aber auch als Indikator für Konjunkturrückgänge. So war der Weinverbrauch in den Jahren nach dem Zweiten Weltkrieg deutlich geringer. Einerseits konnten sich die Menschen dieses Getränk nicht leisten, andererseits waren die Weingärten während der letzten Kriegsjahre nicht mehr ausreichend bewirtschaftet worden. Nach der Konsolidierungsphase, etwa ab 1950, war der Weinverbrauch in Österreich wieder ansteigend.[447]

---

[446] Siehe auch: Roman SANDGRUBER: Wein und Weinkonsum in Österreich. Ein geschichtlicher Rückblick. In: Ferdinand OPPL (Hg.): Stadt und Wein. Hg. im Auftrag des Österreichischen Arbeitskreises für Stadtgeschichtsforschung und des Ludwig-Boltzmann-Institutes für Stadtgeschichtsforschung, redigiert von Susanne Claudine Pils (= Beiträge zur Geschichte der Städte Mitteleuropas, Bd 14), Linz 1996. S. 1 – 15, hier S. 8. Auch: Klaus Peter POSTMANN: Mein Wein aus Österreich. Die soziale und wirtschaftliche Entwicklung der Weinkultur in Österreich im 20. Jahrhundert (= Schriften der Johannes-Kepler-Universität Linz, Reihe B – Wirtschafts- und Sozialwissenschaften, Bd 75) Linz 2003. S. 234f.

[447] Ebenda, S. 12f.

1974 betrug die produzierte Weinmenge knapp unter einer Million Hektoliter und stieg bis 1980 auf fast 2 Millionen Hektoliter an. 1982 erreichte sie eine Rekordmenge von 3 Millionen Hektoliter. In den folgenden Jahren fielen die Mengen witterungsbedingt wieder zurück. Doch die Weinlager waren voll und die Weingärten infolge der Rekorderntemenge im Ertrag etwas rückläufig. Der Gesetzgeber hatte bereits davor nach Möglichkeiten gesucht, die Weinhauer zu unterstützen und andere Absatzmöglichkeiten anzubieten. Außergewöhnliche Fröste schädigten 1985 und 1986 die Rebkulturen. Inzwischen war der sogenannte Weinskandal öffentlich geworden und der Exportmarkt brach zusammen.[448]

Maßnahmen, die nach 1985 vermehrt zu qualitativ höherwertigen Weinen führten, waren jedoch vorher schon bekannt und wurden auch von Weinhauern durchgeführt. Doch die Konsumenten waren noch nicht bereit, für den Wein mehr zu bezahlen. Das Qualitätsbewusstsein fehlte mehrheitlich. Die Weingesetznovelle 1972 legte bereits Rebsorten für den Qualitätsweinbau fest. Ein Weingütesiegel wurde eingeführt, eine amtliche Weinkostkommission bestellt und Vorschriften für den Weinexport wurden erlassen. 1974 wurde die Führung eines Kellerbuches gesetzlich vorgeschrieben.[449] Die Weingesetznovelle sah bereits intensivere Kontrollen von Prädikatsweinen vor.[450]

Anfangs konnte der Wein nur im Fass – im Gebinde – verkauft werden. Die Gastwirte reisten meist persönlich zum Weinhauer, verkosteten dort im Keller den Wein und schlossen den Handel an Ort und Stelle ab. Der Transport erfolgte dann per Pferdewagen, die Fässer wurden irgendwann wieder zurückgestellt.[451] Oftmals war die Reinigung der Fässer deshalb problematisch. Der Erzeuger hatte auch keinen Einfluss auf die Manipulationen des Wirtes mit dem Wein. Wesentliche Erleichterung brachte das Abfüllen des Weins in Flaschen. Ab der Mitte der 1950er Jahre stieg die Direktvermarktung durch den Weinhauer selbst an. Der direkte Kontakt des Weinhauers zum Kunden brachte viele Vorteile für beide Seiten. Auch der Ab-Hof-Verkauf nahm zu und damit entwickelte sich eine entsprechende und ansprechende Verpackung. Die Sortenvielfalt bot zusätzliche Vorteile.[452]

---

[448] Josef WOHLFAHRT: Der österreichische Weinbau 1950 – 1990. Statistik, Gesetze, Anschriften, Weltweinbau, Weinbaugemeinden, Sachregister. Wien [1991]. S. 49ff.
[449] Ebenda, S. 45ff.
[450] Ebenda, S. 78.
[451] Peter (1912), S. 30ff.
[452] Postmann (2003), S. 141ff.

Erst Mitte der 1960er Jahre begann der Konsument Weine auch im Lebensmitteleinzelhandel zu erstehen und vermehrt Wein zu Hause zu trinken. Seit etwa zwanzig Jahren wird qualitativ hochwertiger Wein nur noch in Bouteillen angeboten.[453] Seit kurzer Zeit hat sich die Angebotspalette im Lebensmitteleinzelhandel deutlich ausgeweitet. Weine aus allen Teilen der Welt sind zu erhalten. Österreichischer Wein wird jedoch vermehrt konsumiert und der Absatz der österreichischen Weine im Lebensmitteleinzelhandel ist leicht steigend. Ein großer Anteil wird noch immer beim Winzer direkt eingekauft. Der Rotweinkonsum ist allerdings in den letzten Jahren rückläufig.[454]

Weinvermarktung

Zur Förderung des Absatzes in der Weinwirtschaft war 1969 der Österreichische Weinwirtschaftsfonds gegründet worden. Im folgenden Jahr begann er, sich neuer Marketingstrategien zu bedienen. Eine größere Zahl von Aktionen wurde in diesem Zusammenhang durchgeführt und zur Werbung für den österreichischen Wein genutzt. Dazu gehörten verkaufsfördernde Artikel für die Gastronomie und Inserate in ausländischen, einschlägigen Fachzeitschriften. In den 1980er Jahren wurde die Errichtung von Weinlehrpfaden initiiert.[455]

Die bürokratischen Hürden behinderten den Weinwirtschaftsfonds mehr und mehr in seiner Handlungsfähigkeit. Marketingfachleute waren dort nicht vertreten. Auch hatten sich die Bedingungen für eine wirksame Werbetätigkeit nach außen geändert. Deshalb wurde mit dem 1. Jänner 1987 die Österreichische Weinmarketingservicegesellschaft m.b.H. (ÖWM) ins Leben gerufen.[456] Seit dem Juli 2009 wurde ein neues Corporate Design vorgestellt und die Gesellschaft in „Österreich Wein Marketing GmbH“ umbenannt. Zum Schriftzug **ÖSTERREICH** WEIN wurde die Banderole hinzugefügt. Dies steht für das Programm der ÖWM, den Qualitätswein verstärkt in den Mittelpunkt des Interesses zu rücken.[457]

---

[453] Postmann (2003), S. 156f.
[454] ÖWM Dokumentation 2009, Teil 1, S. 63ff.
[455] Postmann (2003), S. 168ff.
[456] Gerda EDLINGER: Geschichte des österreichischen Weinbaus im 20. Jahrhundert unter besonderer Berücksichtigung des Weinviertels mit dem Schwerpunkt Weinskandal 1985. Phil. Diss. (Univ.) Wien 2007. S. 262 und 271.
[457] ÖWM Jahresbericht 2009, Teil 1, S. 3. www.oesterreichwein.at (22.2.2010)

Zu den Gesellschaftern der ÖWM gehören der Bund, die Bundesländer, in denen Weinbau betrieben wird, Vertreter der Weinwirtschaft und der Landwirtschaftskammern. Die Finanzierung trägt zum größten Teil der Bund, den Rest teilen sich die involvierten Bundesländer. Aus den Länderbeiträgen wird ein Teil für die Regionalwerbung eingesetzt.[458] Die ÖWM hat es sich zur Aufgabe gesetzt, „die strategischen Bemühungen der österreichischen Weinwirtschaft um Qualität und Verkauf“ zu unterstützen und zu koordinieren. Den wirtschaftlichen Entwicklungen und Krisen wird Rechnung getragen und Strategien werden entwickelt, neue Absatzmöglichkeiten zu finden bzw. den österreichischen Markt zu stärken. Vor allem der Export wird gefördert, was insbesondere den Winzern zugute kommt, die zu wenige Mittel haben, dort selbst aktiv zu sein. Medienwerbung für die einzelnen Weinbauregionen geschieht in Zusammenarbeit mit den Regionalen Weinkomitees.[459] Da die ÖWM privatwirtschaftlich organisiert ist, als Non-Profit-Unternehmen agiert, kann sie sich rasch veränderten Umständen anpassen und auf Krisen entsprechend reagieren.[460]

Eine neue Anzeigenkampagne läuft mit dem Begriff „Kostbare Kultur“, englisch „Taste Culture“, und ist mit Kultursymbolen wie Klaviertasten oder einer Violine kombiniert. Der Genussaspekt bezüglich Wein und Speisen soll herausgestrichen werden. Für den SALON Österreich Wein, den Jungen Österreicher und den G’spritzten wurde eine neue Optik entwickelt, die „der dynamischen Entwicklung der österreichischen Weinwirtschaft“ Rechnung trägt. Der erste mobile Reiseführer wird unter der Internetadresse www.aufzumwein.at angeboten. In Zusammenarbeit mit Fachleuten werden Broschüren zum Thema Essen und Wein in unterschiedlichen Kombinationen herausgebracht und die Arbeit der wichtigsten Wein- und Gourmetguides durch Anzeigen unterstützt.

Als wichtigste Werbeagentur ist die ÖWM die Schnittstelle zwischen Weinproduzenten, Händlern und den unterschiedlichsten Medien im In- und vor allem im Ausland. Ein eng mit der ÖWM zusammenarbeitender Partner ist auch der jeweilige regionale Tourismusverband. Ausländische Journalisten werden nach Österreich eingeladen, hier den Wein kennenzulernen. Auf verschiedenen Weinmessen im Ausland präsentiert die ÖWM österreichische Weine weltweit und hat damit einen guten Ruf errungen. Die Weinplattform wurde unter der Internetadresse www.oesterreichwein.at eingerichtet. Ausführliche Informationen werden in

[458] Wohlfahrt (1991), S. 222.
[459] ÖWM Jahresbericht 2009, Teil 1, S. 3.
[460] Wohlfahrt (1991), S. 223.

deutscher und englischer Sprache angeboten und generelle auch in Russisch und Japanisch. Das Interesse daran ist groß.[461]

Als Nachfolgeveranstaltung der Österreichischen Bundesweinbaumesse, die ehedem jährlich als Leistungsschau der besten Weine Österreichs in Krems abgehalten worden war, dient seit 1988 die SALON Österreich Wein. Nach einer Auswahl von eingereichten Weinen in den einzelnen Bundesländern erfolgt die Weinverkostung aller in die Endbewertung gekommenen, die dann in einer Broschüre vorgestellt werden.[462]

Als Tochtergesellschaft der ÖWM wurde 1991 die Weinakademie Österreich mit Sitz in Rust im Burgenland gegründet. Sie hat sich mittlerweile zum größten Weinausbildungsinstitut in Europa entwickelt und bietet eine große Anzahl von einschlägigen Seminaren an. 2009 wurden 870 Seminare abgehalten. 17.000 Leute aus der Gastronomie sowie Sommeliers, Winzer, Weinhändler und -liebhaber nahmen daran teil, was gleichzeitig einen Multiplikationseffekt im Bezug auf die Werte des Weins hat. Die Weinakademie bildet Jungsommeliers aus und betreut Kurse in Tourismus- und Gastronomieschulen.[463]

In London befindet sich das weltweit einzige Institut, das eine Ausbildung zum Master of Wine ermöglicht. Seit 2004 besteht eine enge Zusammenarbeit mit der Weinakademie Österreich, die seit 2009 noch intensiviert wurde. So kann in Rust ein Teil der Ausbildung absolviert werden. Überdies werden für die Studenten und Absolventen Weinreisen sowie Weinmessen und Verkostungen österreichischer Weine veranstaltet.[464]

Regionalspezifische Marketingmaßnahmen werden jeweils durch das Regionale Weinkomitee erarbeitet. Dieses setzt sich zusammen aus Winzern und Vertretern der Weinwirtschaft der Region. Jeder Winzer hat gemäß seinem Grundbesitz einen bestimmten Beitrag an das ÖWM zu entrichten. Ein gewisser Anteil davon wird vom Regionalen Weinkomitee als Werbebudget verwaltet. Es funktioniert auch die Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftskammer, die ebenfalls ihre Vorschläge an das ÖWM einbringen kann.[465] Zusätzlich neben den Regionalen Weinkomitees wurde noch ein Nationales Weinkomitee eingerichtet. Es ist eine Schnittstelle zwischen den Regionen und den Verordnungen des

[461] ÖWM Jahresbericht 2009, Teil 1, S. 3 und 4.
[462] Ebenda. Siehe auch: Edlinger (2007), S. 265.
[463] ÖWM Jahresbericht 2009, Teil 1, S. 4.
[464] ÖWM Dokumentation 2009, Teil 1, S. 5.
[465] ÖWM Dokumentation 2009, Teil 1, S. 59f. Interview Fischer, 9.3.2009.

zuständigen Ministeriums und überprüft die Regionalen Weinkomitees. Es soll „in einem ausgewogenen Verhältnis alle Bereiche der österreichischen Weinwirtschaft“ abdecken.[466]

Das Regionale Weinkomitee der Thermenregion wurde mit Beschluss des Nationalen Komitees vom 5. September 2001 eingerichtet.[467]

Werbung

Werbung ist ein Dialog von Bild und Wort.[468] Äußere Objekte bestehen aus abstrakt reduzierbaren und konkret existierenden Objekten. Symbole vermitteln Vorstellungen, die dem beworbenen Produkt verinnerlicht werden bzw. assoziiert der Rezipient bestimmte Verhaltensweise, Lebensstile, unausgesprochene Wünsche damit. Ein physischer Gegenstand kann so die Phantasie anregen.[469] Auch wenn dem Rezipienten bewusst ist, dass ein Bild inszeniert ist, verbindet er den schönen Schein dessen mit der Wirklichkeit des Produkts, was einer Manipulation gleichkommt.[470] Bilder können als Erkenntnis- und als Machtmittel eingesetzt werden.[471]

Werbung kann nie schön sein, denn schön ist dem subjektiven Empfinden anheimgegeben, was laut Bourdieu einem legitimen Wohlgefallen entspricht. Werbung kann aber nicht dem Geschmack einer bestimmten Klasse im Sinne Bourdieus zugeordnet werden.[472] Ästhetische Einstellungen werden durch Lust bzw. Unlust reflektiert.[473] Schön kann also Werbung nur wirken, wenn man davon absieht, es sei Werbung. Dann kann sie aber nicht entsprechend wirksam sein.[474]

---

[466] ÖWMvermarktung.dac.pdf (22.2.2010) und ÖWM Dokumentation 2009, Teil 1, S. 60.
[467] ÖWM Jahresbericht 2009, Teil 1, S. 62.
[468] Peter-Klaus SCHUSTER: Zur Ästhetik des Alltags. Über Kunst, Werbung und Geschmack. In: Susanne Bäumler (Hg.): Die Kunst zu werben. Das Jahrhundert der Reklame. Altonaer Museum in Hamburg 18. September – 12. Januar 1997. München 1997. S. 265 – 275. Hier S. 273.
[469] Konstantin INGENKAMP: Werbung und Gesellschaft: Hintergründe und Kritik der kulturwissenschaftlichen Reflexion von Werbung (=Sozialwissenschaften, Bd 8). Frankfurt am Main u.a. 1996. Hier S. 50ff.
[470] Ebenda, 59ff.
[471] Ebenda, S. 67.
[472] Pierre BOURDIEU: Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft. Frankfurt am Main 1987, 1. Aufl. S. 65. Zitiert nach Ingenkamp (1996), S. 74.
[473] Ebenda, S. 70.
[474] Ebenda, S. 72.

Alltagsprodukte werden eher rational beworben, Luxusgüter mehr emotional, sie unterliegen eher dem Gefühl oder der Stimmung des Käufers[475].Werbung ist eng an den sozialen Wandel gebunden. Heute orientieren sich die Konsumenten an Lebensstilen bzw. an den Wünschen nach diesen Lebensstilen. Diese sind auch abhängig von Alter und Bildung[476].

In erster Linie muss die Aufmerksamkeit des Konsumenten auf das Produkt gelenkt werden. Das geschieht entweder mit physisch intensiven Reizen wie starken Farben oder Geräuschen oder mit neuartigen, überraschenden Wahrnehmungen, aber auch mit emotionalen Reizen. Einprägsame Bilder und kurze prägnante Sätze oder Satzteile bleiben leichter im Gedächtnis haften[477].

Alltagswelten machen Freizeit- und Erlebniswelten mehr und mehr Platz. Die Werbestrategie ging weg von Gebrauchswertorientierung zu Lebensstilbeziehung.[478] Die Reklameforschung geht davon aus, dass die Werbung die Ideologie der Konsumgesellschaft widerspiegelt. Häufig wird versucht, den Waren ein Image zuzuschreiben, das diese nicht haben, das aber ein Bestandteil der Konsumgesellschaft ist, wie zum Beispiel ein bestimmter sozialer Status. Werbung spielt mit Bedeutungen, auch mit solchen, die sich jeglicher Deutung entziehen können, sie spielt mit ästhetischen Elementen. Die Werbung wurde im 20. Jahrhundert immer ästhetischer und erlebnisorientierter und dient Gerhard Schulze als Indiz für die Ästhetisierung des Alltagslebens. Werbung betont den Erlebniswert eines Produkts, projiziert den schönen Schein des Lebens.[479]

Ziel der Werbung ist es, den Konsumenten zu einer Änderung seiner Einstellung gegenüber einem Produkt zu bewegen. In erster Linie soll der Rezipient auf das Produkt aufmerksam werden, die Werbung soll sein Interesse wecken, dann manifestieren und schließlich seine Wünsche gegenüber diesem Produkt entfachen.[480]

Erster Blickfang ist ein Bild, ästhetisch und eindrucksvoll. In zweiter Linie wird die Marke präsentiert als Kern der Werbung. Dabei werden bestimmte Strategien verfolgt, um die Marke

---

[475] Ingenkamp (1996), S. 91.
[476] Ebenda, S. 120f.
[477] Thomas SCHNIERER: Soziologie der Werbung: ein Überblick zum Forschungsstand einschließlich zentraler Aspekte der Werbepsychologie. Opladen 1999. Hier S. 40ff. Bazon BROCK: Werbung und gesellschaftliche Kommunikation. In: Susanne Bäumler (Hg.): Die Kunst zu werben. Das Jahrhundert der Reklame. Altonaer Museum in Hamburg, 18. September 1996 – 12. Januar 1997. München 1997. S. 11 – 15. Hier S. 14.
[478] Ingenkamp (1996), S. 23.
[479] Ebenda, S. 24ff.
[480] Ebenda, S. 31ff.

am besten zu positionieren. Damit können ideologische Ansichten vermittelt werden. Werbung ist ein Mittel der Massenkommunikation, das zwar nicht manipuliert, aber Eindrücke hinterlässt. Sie versucht, sich dem sozialen Wandel anzupassen, den diversen Strömungen nachzukommen.[481]

Der „Zeiger“, ein Stab mit einem grünen Buschen, war nicht nur das Zeichen, dass der Weinhauer ausschenkt, sondern auch eine frühe Form der Werbung für den Wein zu Zeiten, wo noch niemand das Wort Werbung verwendete. Robert Schlumberger setzte auf der Pariser Weltausstellung 1855 mit Hilfe einer auffälligen Tafel in zeitgemäßer Optik seine Weine ins rechte Licht. Allmählich setzten sich Werbetafeln als Schmuck für Gaststätten und Werbeunterlagen für Ausstellungen und Weinverkostungen durch. Nach 1900 wurden Weinwerbekarten, auch für kleinere Weinorte, für den Postversand aufgelegt.[482] Helene Grünn beschreibt solche Werbekarten mit Sprüchen aus den 1930er Jahren.[483] Hingegen war die Werbung um den Wein in ihrer Dissertation noch keiner Erwähnung wert.

1952 wurde der „Verein für Österreichische Weinwerbung“ gegründet. Trotz bescheidener Mittel, die ihm zur Verfügung standen, konnte die Werbung einige Erfolge verzeichnen. Österreichische Weine wurden bei Weinmessen und internationalen Verkostungen präsentiert. Eine breite Palette von Werbematerial wurde eingesetzt, wie auch in Kinos, im Rundfunk und im Fernsehen. Die Nachfolgeorganisation, als „Österreichisches Weininstitut“ 1968 gegründet, führte die Werbung weiter. Sie etablierte auch eine Gesprächsplattform zwischen Produktion und Handel, machte die Weinglaskultur populär und führte Wettbewerbe mit Auszeichnungen durch. Als geschütztes Markenzeichen setzte das Institut 1968 „Das Österreichische Weinsiegel“ ein, das bis zum Weingesetz 1985 das wichtigste Kennzeichen für qualitativ hochwertigen Wein aus Österreich blieb. Verdeckte Verkostungen von Fachleuten garantierten so eine gleichbleibend gute Qualität der Weine. Ab 1970 gab es daneben die Wort-Bild-Marke „Wein aus Österreich“ für kontrollierte Weine, die unter definierten Bedingungen produziert wurden. Das Österreichische Weininstitut wurde 1987 in die Österreichische Weinmarketingservicegesellschaft m.b.H. (damalige Bezeichnung) eingegliedert.

[481] Ingenkamp (1996), S. 36f.
[482] Postmann (2003), S. 161ff.
[483] Grünn (1988), S. 245f.

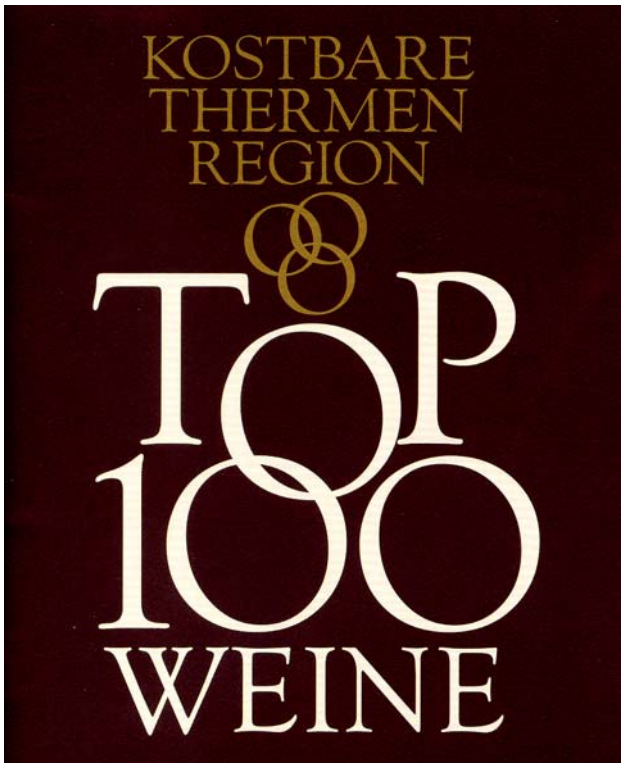
Aufgrund einer Verordnung des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft wurde 1972 die amtliche Weinkostkommission ins Leben gerufen. Sie setzt sich aus Fachleuten sowohl der einschlägigen Bundes-, Versuchs- und Lehranstalten zusammen als auch des Weinbaus und des Weinhandels. Ihre Hauptaufgabe ist die Verkostung von Weinen hinsichtlich ihrer Qualitätsansprüche und die Durchführung amtlicher Kontrollen, sowohl hinsichtlich chemischer Analysen als auch sensorischer Kriterien.[484]

Werbung für die Thermenregion gibt zurzeit die Österreich Wein Marketing GmbH heraus, im speziellen das Regionale Weinkomitee unter der Bezeichnung „Weinforum Thermenregion“. Seit etwa zwei Jahren gibt es eine neue Broschüre mit dem Titel „Das Weinland Thermenregion. Von den Sonnenseiten der Weinkultur und genussvollen Begegnungen mit dem feinen Wein südlich von Wien.“ Es präsentiert die Region mit den Grundlagen des Weinbaus und leitet mit einer kurzen Weinbaugeschichte ein. Terroir und klimatische Bedingungen werden vorgestellt und die Charakteristiken der Weine allgemein. Die hier heimischen Rebsorten werden beschrieben und ein kurzer Hinweis auf unterschiedliche Feste gegeben. Es endet mit Verweisen auf touristische Ziele, gastronomische Einrichtungen und die Natur- und Kultur-Sehenswürdigkeiten samt den Wanderwegen durch die Weingärten. Fotografien unterschiedlicher Weinberge sowie von Weintrauben und Rebstöcken ergänzen die Informationen. Österreich wirbt gerne mit seinen verschiedenen Kulturlandschaften, die oftmals als Imageträger für den Feinkostladen Österreich dienen. Das gemeinsame Logo für die Thermenregion ist auffällig, aber sehr dezent. Es besteht aus drei ineinander greifender Kreise, die verschiedene Assoziationen zulassen. Sie weisen auf drei nebeneinander stehende, halb gefüllte Weingläser hin, deren Weinoberflächen bei bestimmtem Lichteinfall solche Kreisbilder entstehen lassen. Doch gibt es aus den unterschiedlichen Weinen der Region immer wieder Schnittmengen, die verschiedene Merkmale der Region vereinen. Ich möchte damit Qualität, Heurigenkultur und Landschaft verbinden.[485]

Um die besten Weine der Region weiteren Kreisen bekannt zu machen und auch den Winzern die Möglichkeit für Vergleiche zu bieten, werden jährlich von einer „hochkarätigen Jury“ eingereichte Weine verkostet und die 100 besten ausgesucht. Der höchstprämierte Wein jeder

[484] Postmann (2003), S. 167-170.
[485] Das Weinland Thermenregion. Von den Sonnenseiten der Weinkultur und genussvollen Begegnungen mit dem feinen Wein südlich von Wien. Herausgegeben von Weinland Thermenregion, Baden bei Wien [2008]. Siehe auch: www.weinland-thermenregion.at

Sorte wird zum Sortensieger gekürt. Andere Weine vorzüglicher Qualität erhalten Plaketten in Gold und dürfen den Titel „Prämierter Wein des Jahres“ tragen.



Die „Top 100 Weine“ werden jeweils im Oktober im Messequartier in Wien zur öffentlichen Verkostung ausgestellt. Dort erhält jeder Gast ein Heft mit Listen der präsentierten Weine und deren Winzer. Der Titel des Heftes weist unter dem Schriftzug „Kostbare Thermenregion“ wiederum das Logo der Region auf. Darunter steht deutlich hervorgehoben TOP 100 Weine, wobei die beiden Nullen und das O von Top grafisch derart gestaltet sind, dass sie dem Logo nahe kommen.[486] Es kämen als Gäste zu diesen Verkostungen doch überwiegend Leute, die die Region schon kennen.[487]

Die Nachhaltigkeit einer solchen Veranstaltung wird von Leo Aumann angezweifelt, von anderen aber wieder als werbewirksam gesehen.[488]

Auch die Präsentation mit dem Titel „Weinfestival Thermenregion“, die ich unter dem Kapitel Weinverkostungen[489] beschrieben habe, ist eine Veranstaltung des Weinforums Thermenregion. Es ist dies ein Angebot an alle Winzer der Region, ihre Produkte zu präsentieren. Überdies kommt jährlich ein überregionaler Heurigenführer des Weinlands Thermenregion heraus. Doch sind nicht alle Heurigen mit ihren Terminen vertreten. Offensichtlich müssen sie selbst ihre Daten an das Weinforum schicken. In diesem Heurigenführer findet man auch eine lange Liste von Veranstaltungen, aber auch Bräuchen. Daraus habe ich einige Daten entnommen und im Kapitel Bräuche – Veranstaltungen – Events angeführt.[490]

---

[486] Ausstellerliste 2009 und Werbefolder „Ausgezeichnete Weine der Thermenregion“, hg. v. Weinforum Thermenregion.
[487] Interview Schlager, 27.11.2009.
[488] Interview Aumann, 26.11.2009, Interview Schlager, 27.11.2009, Interview Klancnik, 14.1.2010.
[489] Siehe Kapitel: Bräuche – Veranstaltungen – Events.
[490] www.heurigenfuehrer-weinlandthermenregion.at

Die Meinung über die Effektivität der Werbearbeit der ÖWM in der Region ist nicht bei allen Winzern einheitlich. Christian Fischer aus Sooß hebt vor allem den guten Ruf, den die ÖWM im Ausland genießt, hervor. Sie macht den österreichischen Wein im Ausland bekannt und veranstaltet Informationsreisen für Weinjournalisten. Sie kann auch für bestimmte Aufgaben herangezogen werden, wobei dies der Winzer nicht näher definiert hat. Auch funktioniert die Zusammenarbeit der Winzer mit der Landwirtschaftskammer und der ÖWM sehr gut.[491]

Andere Winzer schätzen die Arbeit der ÖWM weniger hoch ein. Die Werbestrategie der ÖWM wird nicht überall erkannt.[492] Der Brunner Winzer Martin Niegl schätzt vor allem die regionalen Präsentationen der prämierten Weine als Vorteil für die Winzer. Sie müsste nur noch mehr genützt werden.[493] Der Vöslauer Winzer Markus Wertek meinte, die ÖWM kümmere sich vorwiegend um den Export, stelle aber sonst für die Winzer wenig Hilfen zur Verfügung. Kleinere Betriebe haben keine Bestandsicherungshilfen zu erwarten. Die ÖWM mache nur allgemeine Werbung. Der einzelne Winzer dürfe sich manche Bilder von der ÖWM-Homepage herunterladen, sonst aber muss er seine persönliche Werbung selbst herstellen.[494] Johannes Gebeshuber aus Gumpoldskirchen ist auch der Meinung, die Arbeit der ÖWM sei sehr exportorientiert und dort sehr gut. „Ortsspezifitäten“ müssten aber selbst von den Winzern erarbeitet werden. Eigeninitiativen seien in jedem Fall erfolgreich.[495] Den Erfolg im Ausland und die Vorbereitung für neue Exporte schätzt auch der Perchtoldsdorfer Weinbauobmann Franz Distl iun.[496] Die ÖWM brauche Topbetriebe, die im Ausland als repräsentativ vorgestellt werden können. Nur so könne die Qualität österreichischer Weine vermittelt werden, meinte der Topwinzer Karl Alphart aus Traiskirchen.[497] Ein Leobersdorfer wieder meinte, seit der Zusammenlegung der Bezirksbauernkammern von Mödling und Baden sei die Zusammenarbeit von Kammer und Winzern intensiver geworden, das Marketing besser. Er selbst vermarktet seinen Wein vorwiegend persönlich, Ab-Hof, im Buschenschank, aber auch in wenigen Gastronomiebetrieben.[498]

---

[491] Interview Fischer, 9.3.2009.
[492] Interview Schlager, 27.11.2009.
[493] Interview Niegl, 23.6.2009.
[494] Interview Wertek, 22.6.2009.
[495] Interview Gebeshuber, 18.6.2009.
[496] Interview Distl, 15.6.2009.
[497] Interview Alphart, 15.3.2010.
[498] Interview Pöltl, 18.2.2009.

Weinbeurteilung

Der Winzer begleitet die Entwicklung seines Weines, indem er in gewissen Zeitabständen kostet. Auf diese Weise kann er, falls er es für notwendig erachtet, in den Entstehungsprozess eingreifen. Schriftliche Aufzeichnungen über diese Erfahrungen helfen ihm, in anderen Jahren sich diese Prozesse in Erinnerung zu rufen.[499] Will er den fertigen Wein dem Konsumenten präsentieren, wird er versuchen, seine persönlichen Eindrücke in Worte zu kleiden, die dem präsumtiven Käufer aber auch verständlich sein sollten.

Soll ein fertiger Wein als Qualitätswein oder Prädikatswein bzw. als Qualitätswein besonderer Reife und Lesart in den Handel gebracht werden, muss der Winzer um eine staatliche Prüfnummer beim Bundesamt für Weinbau ansuchen. Die eingereichten Proben werden chemisch-analytisch untersucht und einer strengen sensorischen Prüfung unterzogen. Die Koster haben sich einer Ausbildung und Eignungsprüfung zu unterziehen, bevor sie amtlich bestellt werden.

Abgesehen von den amtlich festgehaltenen Kriterien, die für Konsumenten nicht einzusehen sind, orientieren sich Käufer und Interessenten an diversen Weinguides, die jährlich neu herauskommen und aufgrund von Verkostungen, die die eingereichten Weine zumeist nach Punkteschemata organoleptisch beurteilen und reihen. Andere Weinwettbewerbe vergleichen österreichische Weine mit ausländischen und vergeben Medaillen, was ebenfalls als Orientierungshilfe für den Konsumenten dienen kann. Letztlich kann die Kaufentscheidung aber auch vom Verkosten der Weine beim Winzer selbst abhängen. Dort fördert ein Gespräch zwischen dem Erzeuger, der seine Leidenschaft und all sein Können in das Produkt hat einfließen lassen, und dem Konsumenten das Verständnis für den Wein und gibt Entscheidungshilfen.

Weinhändler verkosten Weine, die sie kaufen und wieder verkaufen wollen. Weinjournalisten informieren ihre Leser über Weine unterschiedlicher Herkunft und präsentieren neue Weine

[499] Interview Kernbichler, 30.1.2009.

auf dem Markt. Nicht zuletzt informieren sich Weinliebhaber über die Entwicklung der in ihren Kellern gelagerten Vorräte und diskutieren darüber mit ihren Freunden.[500]

Somit habe ich bereits verschiedene Möglichkeiten, Wein zu beurteilen, beschrieben.[501] Die Situationen können dabei sehr unterschiedlich sein. Die Personen, die Weine verkosten, sind sowohl Experten mit strenger Prüfung bis hin zu Laien, die am Wein als Genussmittel interessiert sind. Die Kriterien dieser unterschiedlichen Beurteilungen können sich daher sehr voneinander unterscheiden. In jedem Fall ist der Mensch das „Messgerät" mit allen objektiven und subjektiven Parametern, bei denen individuelle Vorlieben und persönliche Veranlagungen nie ganz ausgeschlossen werden können.

Möchte ein interessierter Konsument mehr über den Wein und seinen Genusswert erfahren, tut er gut daran, sich dafür Zeit zu nehmen. Ein Weinliebhaber soll Neugier, Mut, Geduld und Sorgfalt mitbringen. Informationen holt er am besten beim Winzer selbst ein oder in guten Restaurants bei ausgebildeten Sommeliers.[502] Die Winzer selbst bieten sehr oft an, die neuen Weine eines Jahrgangs in ihrem Haus zu verkosten und erzählen dabei gerne über die Besonderheiten jedes einzelnen Produkts. „Weine sind wie Kinder, sie brauchen ebenso viel Begleitung auf ihrem Weg der Entwicklung", sagte die Badener Bürgermeisterin schon mehrmals als Einleitung zur Weintaufe.[503] Sie selbst entstammt einer Badener Winzerfamilie und sagte das aus ganz eigener Erfahrung. Damit legte sie auch die neuen Weine, die Heurigen, allen Interessenten ans Herz und vermittelte damit die Mühe, aber auch das Wissen und die Leidenschaft, die jeder Winzer in seine Arbeit einbringt.

Sensorik

Aussagen über die Komplexität eines Weines lassen sich mit keinerlei Messinstrumenten tätigen. Einzig der Mensch mit seinen Sinnesleistungen kann dem entsprechen. Die Mitteilung, die ein einzelner Sinn dem Menschen geben kann, wird vom Menschen selbst nie

[500] Siehe auch Julia SEVENICH: Weinsensorik. Verkosten – vergleichen – beurteilen. Leopoldsdorf 2005. S. 13ff.
[501] Eva DERNDORFER: Weinsensorik. Von der Wissenschaft zur Praxis. Wien 2009. S. 88.
[502] Gero von RANDOW: Genuss mit Methode. In: Wein für Entdecker. Wo sie Qualität finden. Große Winzer, Edle Reben. Wie Sie zum Kenner werden. Vom Keller bis ins Glas. ZEIT-Punkte. Das Magazin zu Themen der ZEIT. Hamburg Nr 8/1999. S. 14 – 15.
[503] Badener Weintaufe, 12. November 2009.

alleine wahrgenommen. Die menschliche Wahrnehmung ist immer ein komplexer Vorgang, an dem mehrere Sinnessysteme beteiligt sind. Dabei ist das Gehirn das komplexeste Organ in diesem System, das die aufgenommenen Sinnesreize verarbeitet. „Die Sinne sind die intelligenten Schnittstellen der biologischen Weltsimulationsmaschine Gehirn zum eigenen Körper und zur Umwelt“, definiert Klaus Dürrschmid, Sensoriker an der Universität für Bodenkultur in Wien.[504]

Der Mensch benötigt seine Sinne, um sich ein möglichst sinnvolles virtuelles Bild seiner Umwelt machen zu können. Jedes der fünf menschlichen Sinnesorgane spricht auf mehrere Reizgruppen an. Jedes ist ein Faktor in einem Netzwerk von Sinnessystemen. Die Vielzahl der Wahrnehmungen sind Reaktionen auf mechanische, chemische, thermische und elektromagnetische Reize, die von Nerven im Gehirn gesammelt werden und dem Menschen wesentliche Informationen für gezielte Handlungen liefern. Neben unbewussten Reizen, die der Mensch nicht aktiv beeinflussen kann, sind für ihn vor allem nach außen gerichtete Rezeptoren wichtig, deren Erregungen bewusst verarbeitet werden können. Die Sinneswahrnehmungen werden ins sogenannte limbische System transportiert und emotional beeinflusst. Erst dadurch wird eine sinnvolle Einschätzung der Umwelt möglich.[505]

Der Mensch ist zwar das ungewöhnlichste Messinstrument, das wir kennen, doch kann kein konventionelles Instrument Sinneswahrnehmungen komplex wiedergeben. Die Ergebnisse sensorischer Prüfungen unterliegen stets äußeren Bedingungen, die häufig wechseln und sind sehr oft emotional gefärbt. Der Mensch ist als Instrument wenig präzise und die Ergebnisse sind selten reproduzierbar. Trotzdem wird er in der wissenschaftlichen Sensorik, einer Disziplin der experimentellen Psychologie, zur Beurteilung von Sinnesreizen eingesetzt. Dessen Bewertungen werden einer statistischen Auswertung unterzogen. Der Einsatz erfolgt zumeist, um einen bestimmten „Zustand“ eines Lebensmittels zu hinterfragen und Unterschiede herauszuarbeiten.[506]

---

[504] Klaus DÜRRSCHMID: Was benötigt man für die menschliche Sinneswahrnehmung? Eine Checkliste. In: Goetz HILDEBRANDT (Hg.): Geschmackswelten. Grundlagen der Lebensmittelsensorik. Frankfurt am Main 2008. S. 15 – 61. Hier S. 21.
[505] Ebenda, S. 16ff.
[506] Alfons FRICKER: Lebensmittel – mit allen Sinnen prüfen! Qualität, Aromastoffe, Geschmack, Sensorik. Berlin u.a. 1984. S. 2. Dürrschmid (2008), S. 22ff. Derndorfer (2009), S. 8.

Grundlagen der Weinverkostung

Die fünf Sinne haben eine gewisse Schutzfunktion für den Menschen. Sie können ihn auch davor schützen, verdorbene, unreife oder giftige Lebensmittel zu verzehren, vermitteln ihm aber auch den Genuss beim Verzehr. Der Wein ist so ein Genussmittel, das heute auch zum Lifestyleprodukt hochstilisiert wird. Obendrein vermittelt die Komplexität der Weininhaltsstoffe immer wieder neue Überraschungen. Weingenuss kann so zum Erlebnis werden.[507]

Die unterschiedlichen Arten von Weinverkostungen verlangen doch einige grundlegende Elemente, die für alle relevant sind. Der menschliche Sehsinn lässt sich von der Umgebung beeinflussen. Insbesondere Farben können den geschmacklichen Eindruck eines Weines verändern. Selbst Experten konnten bei Ausschaltung von Farbeindrücken Rotweine von Weißweinen nicht immer eindeutig unterscheiden. Der Mensch vertraut eher auf seinen Sehsinn als auf Geruch und Geschmack.[508] Es ist angeraten, den ersten Blick auf den Wein im Glas von oben her zu tun. So werden Farbtiefe und Klarheit am besten wahrgenommen. Anschließend hebt man das Glas auf Augenhöhe und schaut, ob Kohlensäurebläschen knapp unterhalb der Weinoberfläche vorhanden sind. Bei einer leichten Neigung des Glases erkennt man Unterschiede im Farbton, Reflexe und Leuchtkraft.[509]

Der zweite Eindruck wird zuerst durch die Nase wahrgenommen. Die flüchtigen Aromastoffe gelangen zur Riechschleimhaut auf dem Dach der Nasenhöhlen, werden an deren Oberfläche gelöst und können so von den Rezeptoren aufgenommen werden.[510] Sehr leicht flüchtige Düfte werden noch vor dem Schwenken des Glases erkannt. Durch leichtes Drehen des Glases wird die Innenwand benetzt, wodurch viele Duftmoleküle freigesetzt werden. Parallel dazu sollte man die Empfindungen auf der Gesichtshaut registrieren.[511] Erst danach nimmt der Verkoster einen kleinen Schluck Wein und benetzt damit möglichst intensiv die gesamte Mundhöhle. Der Geschmack entwickelt sich über die ganze Zungenoberfläche, auf der die unterschiedlichen Papillen für verschiedene Geschmacksempfindungen verteilt sind. Ein Teil der flüchtigen Stoffe wird über den Rachenraum zur Riechschleimhaut und zu den

[507] Siehe auch: Derndorfer (2009), S. 13.
[508] Ebenda, S. 13 – 15.
[509] Sevenich (2005), S. 69ff.
[510] Der erste Riecheindruck entsteht durch das pronasale Riechen, der zweite, durch die Riechschleimhaut auf dem Dach der Nasenhöhlen, das retronasale Riechen. Letzteres wird häufig mit dem Geschmack verwechselt. Siehe Derndorfer (2009), S. 18.
[511] Sevenich (2005), S. 70f.

Riechkolben in den Bereich des Nasendaches geleitet. Daher wird dieser Geruchseindruck als Geschmack identifiziert.[512]

Nach dem Schlucken des Weins soll noch der Nachhall, Abgang genannt, beobachtet werden, den der Wein im Mund hinterlässt. Dieser wird bei den Weinhauern umgangssprachlich als „Schwaf“ bezeichnet. Auch wie lange dieser anhält, ist ein Qualitätskriterium, aber auch ein Genussfaktor. Selbst der Tastsinn der Zunge ist ein Kriterium, denn der Wert der Viskosität des Weines, beeinflusst durch Inhaltsstoffe wie z.B. Glyzerin oder Restzucker, hinterlässt dementsprechend unterschiedliche Empfindungen.[513] Die mechanische Wahrnehmung im Mundraum ist außerordentlich hoch entwickelt. Dort können kleinste Strukturen und subtile Veränderungen registriert werden. Bei Temperaturen über 30° C werden Warmrezeptoren aktiv, die auch chemisch ausgelöst werden können und eine gewisse „Schärfe“ zu vermitteln imstande sind.[514] Mit Hilfe des Tastsinns im Mundraum werden unterschiedliche Aspekte wahrgenommen wie Temperatur, Körper, polyphenolische Substanzen, Alkohol in begrenztem Maße und die Dauer des Abgangs. Vielfach werden manche dieser Eindrücke dem Geschmack zugerechnet, was die Komplexität der Sinneseindrücke beim Verkosten zusätzlich illustriert.[515]

Der Gesamteindruck, den ein Lebens- oder Genussmittel hinterlässt, ist vom Geschmack, dem gustatorischen Eindruck, und vom Aroma und deren Wechselwirkungen dominiert. Er wird mit dem englischen Wort Flavour bezeichnet, wofür es im Deutschen keine adäquate Bezeichnung gibt. Das Aroma setzt sich wiederum zusammen aus dem olfaktorischen, dem ersten Geruchseindruck, den die freien Geruchsstoffe verursachen, und den Geruchsstoffen, die erst durch das Kauen im Mund frei werden. Das Flavour wird noch ergänzt durch die haptischen Eindrücke, also die Tastgefühle im Mund.[516] Unterschiedliche Inhaltsstoffe können die Wahrnehmung anderer Stoffe verstärken oder vermindern. So kann, zum Beispiel, ein Zuckerzusatz die Bitter-Wahrnehmung vermindern, wie im Kaffee.[517]

Die Sinneswahrnehmungen werden durch eine Vielzahl von Faktoren beeinflusst. Je nach der Bedeutung, die einer Weinverkostung zukommt, sollten einige möglichst ausgeschaltet

[512] Dürrschmid (2008), S. 33ff. Derndorfer (2009), S. 21.
[513] Derndorfer (2009), S. 23.
[514] Dürrschmid (2008), S. 59.
[515] Sevenich (2005), S. 62.
[516] Information HR Weiss, 1.3.2010.
[517] Dürrschmid (2008), S. 47.

werden. Wie bereits erwähnt, beeinflusst auch die Beleuchtung die Empfindungen bezüglich des Weins im Glas. Manche Farben suggerieren dem Menschen bestimmte geschmackliche Eigenschaften, Empfindungen, die er mit seiner Lebenserfahrung mitbringt. Die Farbempfindung des Auges ist rein subjektiv. Der Mensch verbindet mit Farben bei Lebensmitteln bestimmte Informationen wie Reifezustand, Aroma oder Verderb. Das Auge lässt sich auch leicht täuschen. Selbst wechselnde farbliche Beleuchtungen simulieren den Genuss von unterschiedlichen Weinen.[518] Sollte ein möglichst objektives Urteil über die Farbe von Weinen gefällt werden können, dann ist mit Tageslichtbeleuchtung und vor weißem Untergrund zu arbeiten.[519]

Bei einem Verkaufsgespräch für eine Ab-Hof-Verkostung wird eine entspannte Atmosphäre in angenehmer Umgebung ausreichen. Ist ein Raum für Verkostungen vorhanden, sind die farblichen Komponenten des Kostraums dabei vom Winzer vorgegeben und mögen einem Corporate Design entsprechen. Die Ausstattung sagt etwas aus über die Philosophie, die der Winzer, insbesondere ein Produzent außergewöhnlicher Weine, vermitteln möchte. Verkostungsräume neuester Winzerarchitektur schließen meist an die Produktionsräume an und befinden sich getrennt vom Gaststättenbereich.

Hingegen verlangen Verkostungen für Weinprämierungen sowie auch für die Vergabe von staatlichen Prüfnummern bereits einer standardisierten Umgebung, um eine möglichst neutrale Atmosphäre für die Koster zu schaffen. Für amtliche Verkostungen stehen sogenannte Sensoriklabors zur Verfügung. Sie haben vor allem eine neutrale farbliche Ausstattung, Fremdgerüche sind auszuschalten, die Beleuchtung darf die Farbe des Weins nicht beeinträchtigen und eine ruhige Umgebung ist wesentlich. Jeder Koster sitzt in einer eigenen Kabine.[520] Selbst Weinliebhaber sollten, wenn sie den Wein genießen möchten, auf störende Gerüche verzichten. Dazu gehören stark duftende Kosmetika genauso wie Zigarren und Zigarettenrauch. Starke Eigengerüche stören, falls sie nicht vom Träger wahrgenommen werden, dann sicherlich andere Teilnehmer.[521]

Standardisierte Stielgläser mit definiertem Volumen werden für professionelle Verkostungen eingesetzt. Alle Proben haben die gleiche Temperatur und werden in der gleichen Menge

[518] Dürrschmid (2008), S. 48. Derndorfer (2009), S. 13 – 15.
[519] Sevenich (2005), S. 19f. Derndorfer (2009), S. 91ff.
[520] Derndorfer (2009), S. 91ff.
[521] Sevenich (2005), S. 15f.

gereicht. Geruch und Geschmack werden sorgfältig geprüft. Der Verkoster macht sich Notizen. Länger andauernde Reizung des Geschmackssinns bewirkt eine Adaption, gleiche Attribute können dann nicht mehr signifikant unterschieden werden. Daher ist zwischen den einzelnen Proben eine Neutralisation des Mundraums angeraten. Dazu dienen Wasser, Weißbrot oder ungesalzene Cracker. Bei professionellen Verkostungen, insbesondere von Rotweinen, hat sich eine Pektinlösung als rasch neutralisierend erwiesen. Steht eine größere Anzahl von Weinen zur Verkostung an, sind Pausen zwischen einzelnen Gruppen angeraten.[522]

Die wissenschaftliche Sensorik wird vor allem in der Lebensmittelindustrie als Prüfkriterium bei der Entwicklung neuer Produkte eingesetzt bzw. zur Qualitätskontrolle. Dazu sind eine repräsentative Anzahl von Kostern einzusetzen und eine möglichst häufige Wiederholung von kodierten Proben in unterschiedlichen Reihenfolgen, um Differenzen statistisch relevant feststellen zu können. Unterschiedliche Prüfmethoden mit numerischen oder unstrukturierten Skalen erlauben auch eine mathematisch-statistische Auswertung. Solche werden auch zur Auslese von professionellen Kostern eingesetzt, um ihre einschlägigen Fähigkeiten zu überprüfen.[523]

Weinverkostungen benötigen nicht immer eine mathematisch-statistisch gesicherte Auswertung. Deskriptive Analysen eignen sich für den Einsatz mit interessierten Laien. Dafür ist ein Vokabular notwendig, das von allen Teilnehmern verstanden wird. Zu diesem Zweck wird anhand vorgeschlagener Attribute ein gemeinsames Vokabular erarbeitet. Mit einem derart geschulten Panel können eine Reihe von Fragestellungen ausgearbeitet werden.[524] Infolge der Komplexität der Aromen des Weines können die Fragestellungen sehr unterschiedlich ausfallen ebenso wie die Ziele, die Verkostungen haben können.[525] Die menschlichen Sinne sind jedoch den unterschiedlichsten Einflüssen ausgesetzt. Diese können genetischer Natur oder durch Umwelteinflüsse beeinträchtigt sein. Stress und unkontrollierte nervliche Erregungen stören die Ruhe, die für eine konzentrierte Verkostung günstig wäre. Blindverkostungen schalten das Wissen um die Herkunft des Weines aus. Der Name des Weinguts, das Wissen um den Preis oder die Prämierung eines Weines vermögen ebenfalls das Urteil des Kosters zu beeinflussen.[526]

---

[522] Sevenich (2005), S. 14ff. Auch Derndorfer (2009), S. 96.
[523] Derndorfer (2009), S. 56ff.
[524] Ebenda, S. 63ff.
[525] Ebenda, S. 47
[526] Ebenda, S. 27 und 33-34. Sevenich (2005), S. 16.

Subjektive Eindrücke sind niemals ganz auszuschalten. Selbst professionelle Koster können sich davon nicht entfernen. Das hat ein Schweizer Journalist durch einen Test bewiesen. Er lud fünf Schweizer Weinkritiker zu einem Experiment ein. Sie sollten sechs verschiedene Weine aus unterschiedlichen Herkunftsländern beschreiben. Diese fielen sehr unterschiedlich aus. Sind doch Vorwissen, aber auch Vorurteile immer zusätzliche Einflussfaktoren.[527]

Sensorik wird in Österreich auf dem Sektor Marketing kaum eingesetzt. Dafür eignen sich subjektive, sogenannte hedonische Methoden, wozu auch die Befragung kleiner Gruppen von Konsumenten nach bestimmten Qualitätskriterien zählen. Größere Gruppen werden nach ihren Präferenzen befragt oder nach der Akzeptanz einzelner für die Marktforschung relevanter Kriterien. Unterschiedliche Testmethoden und eventuelle statistische Auswertungen sind dabei auch möglich.[528]

Möchte ein Weinliebhaber tiefer in die Geheimnisse eines Weines besonderer Güte eindringen und sich zum Weinkenner entwickeln, bietet Bernulf Bruckner als geistige Krücke die fünf Finger der Hand an, die man zur Weinbeurteilung zu Hilfe nehmen kann. Die Hand selbst steht hier als Metapher für die Sorgfalt, die der Mensch für die Vinifizierung aufbringen muss. Der Daumen vermittelt die Fülle, den Extraktgehalt des Weins, das Mundgefühl. Der Zeigefinger zeigt auf, wenn der Wein frei von Mängeln ist. Die Harmonie des Weins steht wohl hier in der Mitte, durch den Mittelfinger symbolisiert. Mit der Typizität, die durch die Rebsorte und die Herkunft des Weins bestimmt wird, wird der Ringfinger besetzt. Letztlich steht der kleine Finger für den Abgang des Weins, d.h. für die Länge des Nachhalls im Mund.[529]

Der Gesamteindruck, der nach dem Verkosten zurückbleibt, ist mehr als die Summe der einzelnen Sinneswahrnehmungen. Eine Ausgewogenheit zwischen den einzelnen Aspekten ergibt ein sensorisches Bild einer Harmonie bzw. des Gegenteils. Die Ausgewogenheit zwischen Alkoholgehalt, Säure, Restsüße, phenolischen Substanzen und Aroma ist entscheidend. Ist eine dieser Komponenten dominant, wirkt der Wein unharmonisch. Allerdings können junge Weine noch etwas unharmonisch wirken, jedoch ein sensorisches

[527] Markus MATZNER: Zapfen ab. Der Weinführer, der reinen Wein einschenkt. Zürich 2003. S. 54 -56.
[528] Sevenich (2005), S. 81ff.
[529] Bernulf BRUCKNER: Der Weinkenner. Leitfaden zur Weinkennerschaft e.h.* (* ernst & heiter). Illustrationen: Gerhard Stein. Wien (Österr. Agrarverlag) [1998]. S. 29 – 32.

Profil besitzen, das eine gute Weiterentwicklung verspricht. Das zu erkennen erfordert viel Erfahrung bezüglich Verkostung von Weinen.[530]

Kleiner Exkurs über das Weinglas

Mit den gestiegenen Ansprüchen an die Qualität des Weines hat sich auch die Form des Weinglases verändert. Früher waren unterschiedliche Formen sowohl im Handel erhältlich als auch im privaten Haushalt in Verwendung wie die sogenannten Römer, weiße Kelche mit grünen Stielen oder auch reich verzierte Bleikristallgläser, die die Farbe des Weines beeinträchtigen konnten. Beim Heurigen gab es einfache Becher oder auch kleine Stielgläser, im simpelsten Fall aus Pressglas. Die Verwendung unterschiedlicher Formen von Gläsern erleichterte den Ausschank der verschiedenen Weinsorten – aus rein pragmatischem Grund.

Mit der gestiegenen Weinqualität wurden von der renommierten Firma Riedel neue Glasformen entwickelt. Der Wein soll über eine relativ große Oberfläche viel Luft bekommen und so sein Aroma optimal entfalten.[531] So entstanden unterschiedliche Formen für unterschiedliche Weine, größere für Rotweine und extraktreichere Weißweine, schmälere für Weißweine und kleinere für Süßweine. Inzwischen gibt es mehrere Firmen, die Weingläser aus hochwertigem Material anbieten. Es hat sich die Vielfalt der Formen auch aus praktischen Gründen auf zwei Hauptformen reduziert. Für Verkostungen wird ein einheitliches Glas verwendet. In jedem Fall ist das Weinglas farblos und durchsichtig und darf keine Verfärbungen aufweisen, was durch Beimengung von Glasbruch entstehen kann.[532]

Der Stiel ist notwendig, damit durch die Handwärme der Wein im Glas nicht erwärmt werden kann. Der Kelch des Glases ist bauchig und verjüngt sich nach oben. Bei standardisierten Verkostungen ist auf die gleiche Füllmenge in den Gläsern zu achten. Bechergläser können auch nicht geschwenkt werden, das Aroma kann sich nicht entwickeln. Verkostet man Wein aus unterschiedlich geformten Gläsern, so vermeint man, unterschiedliche Weine vor sich zu haben.[533]

---

[530] Sevenich (2005), S. 74.
[531] Bernulf BRUCKNER: Weinpfarrer Denk. „Beichtgespräche“ mit Pfarrer Hans Denk aus Albrechtsberg. Mit Illustrationen von Gerhard Stein. St. Pölten 2001. S. 136.
[532] Glasklare Sache. In: Genuss-Magazin. Nr 01/2009. S. 44 – 47.
[533] Bruckner, Weinkenner [1998], S. 46. Derndorfer (2009), S. 91ff.

Für den Weingenuss werden folgende Trinktemperaturen empfohlen:

leichte trockene Weißweine	8-10°C
einfache Rosés, Schilcher	9-11°C
kräftige, vollmundige trockene Weißweine	10-12°C
aromatische Weißweine	11-13°C
Spätlesen, Auslesen, große Weißweine	12-14°C
leichte, ganz junge Rotweine	12-14°C
halbsüße bis süße Dessertweine	13-15°C
einfache Rotweine	14-16°C
mittlere bis kräftige Rotweine	15-17°C
schwere, große und reife Rotweine	17-19°C[534]

Um dem Weinaroma eine zusätzliche Entfaltungsmöglichkeit zu bieten, ist es zumindest bei den meisten ausgereiften Rotweinen angeraten, diese zu dekantieren. Rotweine entwickeln bei längerer Lagerung unter Umständen ein Depot in der Flasche, das sicher nicht ins Glas kommen soll. Das Depot besteht meist aus Weinstein oder kondensierten Polyphenolen. Solche Weine werden einige Zeit vor dem Servieren vorsichtig in Dekanter umgefüllt. Das geschieht am besten vor einer brennenden Kerze, weil so das Depot vor dem Abrutschen in den Flaschenhals sichtbar wird und abgefangen werden kann. Das Dekantieren kann aber noch einen zweiten Effekt bewirken, nämlich eine Belüftung des Weines. Durch die große Oberfläche des Weins im Dekanter kann Sauerstoff zutreten. Dadurch wird eine geringfügige Oxidation bewirkt und die Aromaentfaltung begünstigt.[535]

Das Dekantieren aller Rotweine ist nicht unumstritten. Für ausgereifte Weine ist es nicht immer erforderlich. Extraktreiche, große Weißweine können sich dadurch auch noch weiter entfalten und ältere mögen sich dadurch auffrischen.[536]

Weinsprache

Komplexe Aromen, wie sie dem Wein innewohnen, sind schwierig zu beschreiben. Die individuellen Veranlagungen jedes Weinfreundes können die unterschiedlichsten

[534] Bruckner, Weinkenner [1998], S. 66.
[535] Information HR Weiss, 1.3.2010.
[536] Bruckner, Weinkenner [1998], S. 56 – 61. Bruckner, Weinpfarrer Denk (2001), S. 136 – 138.

Assoziationen hervorrufen und eine Vielzahl von Beschreibungen liefern.[537] Oftmals kann der Konsument mit den Weinbeschreibungen, die ihm der Winzer liefert, nicht viel anfangen. Das Vokabular kann ihm fremd sein oder andere Assoziationen hervorrufen. Manche Winzer verbinden mit den Weinbeschreibungen auch eine Selbstdarstellung. Da sich vor allem Konsumenten, die einen Wein nicht kennen und am Einkaufsort nicht verkosten können, an der mitgelieferten Beschreibung orientieren, sollten sie das eingesetzte Vokabular kennen, mit den Attributen das assoziieren, was ihnen der Winzer vermitteln möchte. Es ist daher ratsam, bei der Vorstellung eines Weines sich des Vokabulars der Konsumenten zu bedienen oder dem Käufer Hilfestellungen anzubieten. Der Winzer möchte doch dem Konsumenten einen möglichst unkomplizierten und genussvollen Zugang zum Wein ermöglichen.[538]

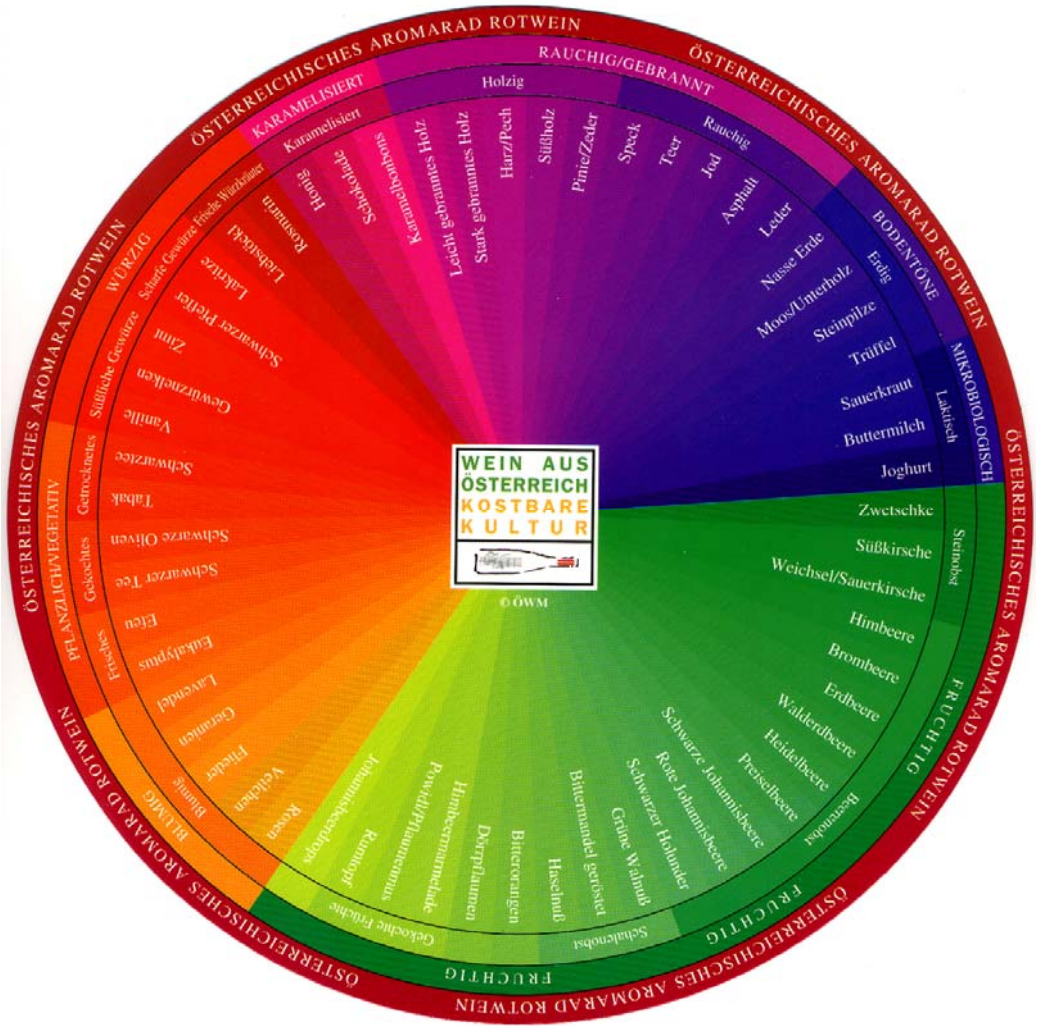
Die Analyse von Wortbedeutungen ist ein sprachliches Problem. Vor allem die Adjektive, die zur Beschreibung von Sinneseindrücken verwendet werden, können in anderem Zusammenhang etwas völlig anderes bedeuten. „Scharf“ als Sinneseindruck vermittelt eine andere Vorstellung als ein scharfes Messer, um nur ein Beispiel anzuführen. Eine Tagung an der Universität Zürich brachte Lebensmittelsensoriker und Linguisten zusammen, was letztere für das Problem erst sensibilisierte. Problematisch ist die kommunikative Interaktion zwischen den persönlichen Sinneseindrücken von zwei Gesprächspartnern. Sprachliche Benennungen für denselben Eindruck können sehr unterschiedlich sein. Das illustriert die Bedeutungsfelder, die die einzelnen Adjektive umfassen.[539]

Grundsätzlich geht die Semantik davon aus, dass jedes Wort nicht nur auf einen Sachverhalt anzuwenden ist. Es ist immer das Bedeutungsumfeld zu hinterfragen, um den jeweiligen Sinninhalt zu verstehen.[540] Meist ist das Vokabular der Alltagssprache ein anderes als das einer Fachsprache. Abhängig von der Zielgruppe ändern sich die Beschreibungen. Die knappsten Formulierungen findet man bei Winzern und Weinkommissären. Für Konsumenten werden die Charakterisierungen ausführlicher. Solche in Preislisten verlangen häufig schon eine gewisse Vertrautheit mit dem Medium Wein. Weinjournalismus und Weinratgeber-literatur wollen in erster Linie eine Vorstellung von den Eigenschaften der Weine

[537] Fricker (1984), S. 19. Derndorfer (2009), S. 100ff.
[538] Derndorfer (2009), S. 100 - 103.
[539] Angelika LINKE und Jeannette NUESSLI (Hg.): Semantik der Sinne. Proceedings zur Tagung 18. und 19. Juni 2004, Universität Zürich. Zürich 2005. Hier speziell Vorwort der Herausgeberinnen S. 1 – 8 und Klaus von HEUSINGER: Semantik. Auf der Suche nach dem Sinn. S. 11 – 19.
[540] Anna VOLKART: Zur Rolle der Metapher in der Beschreibung von sensorischen Eigenschaften. In: Linke u. Nuessli (2005), S. 45 – 51. Hier S. 46.

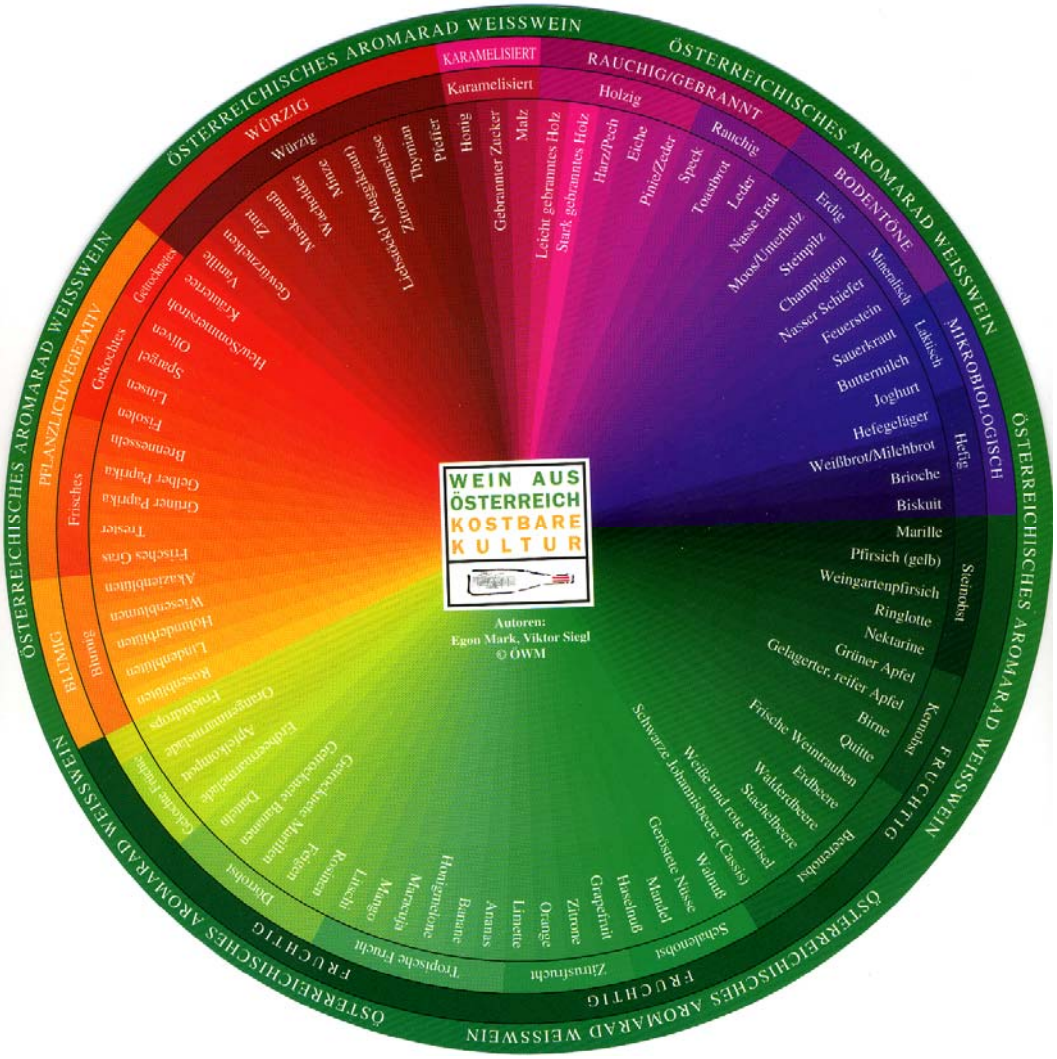
vermitteln.[541] Die Werbung bedient sich eines Vokabulars, das Eigenschaften suggeriert, die zum Kauf anregen sollen. Diese müssen nicht immer mit Sinneseindrücken korrelieren.[542] Die Wahrnehmung von Geschmack setzt sich z.B. zusammen aus der Qualität, der Intensität und dem hedonischen Wert des Eindrucks, also wie stark ein Wohlgefühl oder ein Gefühl der Abstoßung empfunden wird. Sinneswahrnehmungen sind aber auch kulturell geprägt. Die Organisation in Bedeutungsfeldern ist in jedem Fall problematisch und mit vielen offenen Fragen verbunden. Adjektive im Zusammenhang mit Geschmack liegen oft im Grenzbereich von Textur oder Konsistenz.[543]

Sensorische Analysen sind für eine professionelle Weinbeurteilung unerlässlich. Wie sich geübte Verkoster zur Erkennung von Gerüchen und Geschmäckern eine systematische



[541] Hans Peter ALTHAUS: Kleines Wörterbuch der Weinsprache. München 2006. S. 52ff.
[542] Tina NAWROCKI: Wortsinn und Geschmackssinn. Geschmacksadjektive und Werbung. In: Linke u. Nuessli (2005), S. 69 – 74.
[543] Herbert J. BUCKENHÜSKES, Klaus von HEUSINGER und Tina NAWROCKI: Die Dimension des Geschmacks. Bedeutungsfelder für Geschmacksadjektive. In: Linke u. Nuessli (2005), S. 75 – 84.

Vorgangsweise angeeignet haben, so steht damit im engen Zusammenhang die Aneignung einer einheitlichen Terminologie. Das erleichtert das Verständnis für den Wein und das Sprechen über den Wein. Das Aromarad mit standardisierten Ausdrücken ist dafür hilfreich.[544]



„Der Wein spricht zu uns, wir müssen aber lernen, ihn zu verstehen.“ Das gibt uns Mathias Deibel, Diplomönologe aus Frankfurt am Main zu bedenken. Die Informationen, die wir beim Verkosten erhalten, müssen wir auch entsprechend verarbeiten können.[545] Selbst Weinbeschreibungen professioneller Koster können zum Schmunzeln anregen und mitunter auch schwülstig ausfallen.[546] Bernulf Bruckner, selbst Mitglied mehrerer Kostteams, veranstaltet Weinseminare und bildet Koster aus. Er möchte ganz bewusst zu einem

[544] Mathias DEIBEL: Blumige Worte für fruchtige Weine. In: Goetz HILDEBRANDT (Hg.): Geschmackswelten. Grundlagen der Lebensmittelsensorik. Frankfurt am Main 2008. S. 144 – 158.
[545] Deibel (2008), S. 158.
[546] Bernulf BRUCKNER: Weinkost. Ein Büchlein aus der großen Welt der Degustation von Wein, in amüsanter Art erzählt – und illustriert von Gerhard Stein. St. Pölten, Wien [1994]. S. 74 – 79.

genussvollen, aber fachlich fundierten Umgang mit Wein anleiten.[547] Da er weiß, dass auch Experten nicht unfehlbar sind, behandelt er das Thema Wein mit Humor. Der Weinliebhaber soll sich, seiner Meinung nach, mit den Unterschieden verschiedener Weine besonderer Güte auseinandersetzen lernen, damit er Qualitäten entsprechend beurteilen kann und genießen lernt.[548] Als Ergänzung zu seinen humorvoll gestalteten Büchern gab er „Das ABC der Weinsprache“ heraus, ein Lexikon aller Ausdrücke im Zusammenhang mit Weinbau, Kellerwirtschaft und Degustation mit zahlreichen Verweisungen.[549]

Seit 1971 leitete der Professor für Germanistik an der Universität Trier, Hans Peter Althaus, ein Forschungsprojekt zur Terminologie der Weincharakterisierung und veröffentlichte in der Folge das „Kleine Wörterbuch der Weinsprache“. In dieses wurden Ausdrücke aus verschiedenen weinsprachlichen Beschreibungen aufgenommen. Preislisten von Weingütern, Kellereien, Glossare und Weinlexika wurden zu diesem Zweck untersucht. Ebenso fanden ältere und seltenere Bezeichnungen Aufnahme in das Wörterbuch. Althaus wollte einen Beitrag leisten, damit der Unterschied zwischen blumigen Umschreibungen und präzisen Charakterisierungen leichter erkennbar werde.[550]

Die Niederösterreicherin Elisabeth Arnberger veröffentlichte ein Wörterbuch mit österreichischen Wörtern zum Wein und Weinbau, in das auch Dialektausdrücke aufgenommen wurden. Es dient mehr zur Orientierung der Bezeichnungen aus dem Weingarten und der Kellerwirtschaft als als Hilfe für Weinbeschreibungen.[551]

Um sich im Dschungel der Spezialvokabeln als Laie zurechtzufinden, sind auch das Weinwörterbuch[552] mit 1700 Stichworten und das Lexikon Wein von Walter Ruckenbauer und Johann Traxler[553] hilfreich.

---

[547] Bruckner, Weinkenner [1998].
[548] Bruckner, Weinkost [1994], S. 47ff.
[549] Bernulf BRUCKNER: Das ABC der Weinsprache. Ein Lexikon über die Sprache vom Wein, mit heiteren Zeichnungen von Gerhard Stein. Klosterneuburg o.J. 2. Aufl.
[550] Althaus (2006), S. 9.
[551] Elisabeth ARNBERGER: Am Weg zum Wein. Ein Wurzelwerk. Strasshof, Wien, Bad Aibling 2007.
[552] WEINWÖRTERBUCH. Eine Sammlung von über 1700 Stichwörtern aus allen Bereichen rund um den Wein. Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch. Klosterneuburg 1998, 2. Aufl.
[553] Walter RUCKENBAUER und Johann TRAXLER: Lexikon Wein. Alle wichtigen Begriffe im Überblick, Wien 2006.

Um die Weinbeschreibungen auch konkret vorzustellen, führe ich hier jeweils eine Weißwein- und Rotweinbeschreibung aus einem Winzerprospekt und aus einer Weinzeitschrift an.

Chardonnay Reserve 2008
Alte Rebstöcke am Badener Berg sind der Grundstein für diesen mächtigen Wein. Äußerst geringer Ertrag, späte Ernte und 100% gesunde Trauben prägen seine Struktur. Die Reifung vollzog sich 10 Monate lang in neuen Fässern aus französischer Eiche.
Kräftiges gelbgrün, in der Nase feine Röstaromen mit angenehmer Süße unterlegt. Am Gaumen explosiv, feuriger Körper, zarte Süße, sehr kraftvoll, stoffig mit einem festen Rückgrat. Schöne Länge und gutes Entwicklungspotential.[554]

Pinot Noir Reserve 2007
Gesunde reife Trauben, zum richtigen Zeitpunkt selektiert geerntet – das Wichtigste beim Pinot Noir.
Die Lagerung vollzog sich in kleinen, zu 50% neuen Fässern aus französischer Eiche.
Die Pinot Noir Reserve ist ein überaus eleganter, feiner Rotwein, der über eine gute Lagerfähigkeit verfügt. Er weist attraktive, rauchig – würzige Fruchtaromen auf, die am Gaumen stoffig, süß und fest strukturiert erscheinen. Ein charaktervoller Jahrgang – ein eindrucksvoller Wein mit finessenreicher Struktur.[555]

Rotgipfler Rodauner trocken 2008 (Karl Alphart, Traiskirchen)
Honigmelone, zarte Botrytisnuancen, Rosine, Schoko, Ringlotten, dezente Röstnoten, famose Süße, perfekt balancierte Säure, fabelhafte Länge, kräftiger Alkohol, der gut eingebunden ist.

Im Vergleich dazu aus derselben Zeitschrift:

Rotgipfler Flamming 2008 (Leopold Aumann, Tribuswinkel)
Grapefruit, Bitterorangen, Dörrobst, schmackhafte Kombination aus Extrakt- und Restsüße, feine Säure, toller Zug vom Anfang bis zum Finale! Trinkvergnügen.[556]

St. Laurent Reserve 2003 (Leopold Auer, Tattendorf)
Enorme Frucht, betörender Duft; riecht so dicht wie er aussieht. Volle Würze und viel Körper. Perfekte Säure, komplex und stoffig ohne breit zu sein. Erfreuliches Mundgefühl, zupackende Tannine.

St. Laurent Reserve 2004 (Leopold Auer, Tattendorf)
Florale Aromen und Cassis, dazu Zedernholz, eine wahrhaft betörende Nase. Intensive Frucht, Schwarze Ribisel und Brombeeren, ein Körbchen roter Beeren. Guter Zug, schön trinkbar. Herrlich.[557]

[554] Leopold Aumann, Weinprospekt für 2010.
[555] Aumann, Weinprospekt 2010.
[556] Wein.pur 5/2009, S. 17. (www.weinpur.at)
[557] Wein pur, S. 30.

Buschenschank

Buschenschank ist die gesetzlich festgelegte Bezeichnung für einen Heurigen, wie er umgangssprachlich genannt wird. Seit Karl dem Großen besteht für den Weinhauer das Recht des Leutgebens. Er darf den von ihm selbst produzierten Wein ausschenken. Die Einfuhr fremden Weins war verboten. Besitzer von Weingärten, die nicht ortsansässig waren, mussten ihren Wein vor dem 15. November, dem Tag, an dem der neue Wein zur Ausschank gebracht werden durfte, wegführen. Die älteste, schriftlich erhaltene Leutgebordnung in Baden stammt aus dem Jahr 1459. 1629 verlieh Kaiser Ferdinand der Stadt Baden das Recht, Wein mautfrei ausschenken zu dürfen. Diese Ordnungen regelten sehr genau die Vorgangsweise, die Zeiten und die Anzahl der Weinhauer, die an einem Ort gleichzeitig ausschenken durften. Später wurden sie modifiziert.[558]

Die oftmals zitierte Verordnung, 1784 unter Kaiser Joseph II. herausgegeben, gestattete, selbsterzeugte Lebensmittel, Wein und Obstmost zu allen Zeiten des Jahres zu verkaufen und auszuschenken. Doch wurde den Weinhauern dieses Recht oft streitig gemacht. Verfestigt wurde die Bestimmung, dass nur Ortsansässige ihre Weine ausschenken durften.[559] Mit dieser Bestimmung sollte die rechtliche Unterscheidung von Wirtshaus und Buschenschank festgelegt werden.[560]

1936 trat das Buschenschankgesetz in Kraft. Es war durch Landesgesetzgebung geregelt. Jeder in Niederösterreich ansässige Produzent durfte seinen Traubenmost und Traubenwein ausschenken. Die Dauer des Ausschenkens war auf drei Monate – über das Jahr verteilt – beschränkt. Neben Wein durfte noch Soda- und Mineralwasser ausgegeben werden. Die Speisen, die verkauft werden durften, waren genau im Gesetzestext definiert und beschränkten sich auf wenige, kalte Dinge. Erstmals wurde ein Alkoholverbot für Jugendliche

---

[558] Grünn (1951), S. 159ff.
[559] Grünn (1988), S. 233-234.
[560] Werner GALLER (Hg.): Buschenschank in Niederösterreich. Sonderausstellung des Niederösterreichischen Landesmuseums (= Katalog des Niederösterreichischen Landesmuseums, N.F. Nr 59), Wien 1974. S. 5.
Die Geschichte des Heurigenwesens und seines rechtlichen Umfelds beschrieb Jutta FIEGL in ihrer Dissertation: Die Entwicklung des Weinbaues und des Heurigenwesens in Neustift am Walde. Phil. Diss. (Univ.), Wien 1983.
Beschreibungen zur Heurigenkultur in Niederösterreich von Erich Broidl gelten sicher auch für die Thermenregion. Erich BROIDL: Heurigenkultur in Niederösterreich. Dargestellt anhand der Region Kamptal/Straßertal. Dipl.Arb. (Univ.), Wien 1996.
Elisabeth Ligthart beschäftigte sich in ihrer Diplomarbeit mit der Entwicklung des Ausschanks von Wein in Wien bis etwa 1900 und weist darauf hin, dass in der Zeit danach komplexe Veränderungen stattgefunden haben (S. 7): Elisabeth LIGTHART: Vom „Leutgeb“ zum Heurigen. Zur Entwicklung des Weinausschanks in Wien bis 1900. Phil. Dipl. Arb. (Univ.), Wien 2008.

unter 16 Jahren gesetzlich verankert. Als äußeres Zeichen musste ein Heurigenzeiger vor dem Haus angebracht werden.[561]

Das derzeit geltende Niederösterreichische Buschenschankgesetz stammt von 1974 und wurde laufend novelliert. Es dürfen Produkte eigener Fechsung ausgegeben werden, womit auch sogenannte Mostheurige in diesem Gesetz eingeschlossen sind. Es wird definitiv aufgezählt, welche Getränke, vergoren und nicht vergoren dazu zählen. Auch selbstgebrannte geistige Getränke sind erlaubt. Das Recht des Buschenschänkens ist mit dem Besitz von Wein- oder Obstgärten verbunden. Doch dürfen jetzt auch Pächter oder Inhaber von Fruchtgenussrechten ausschenken. Ein mäßiger, genau definierter Zukauf von Trauben, Wein und haltbar gemachtem Traubensaft ist gestattet. Die Gemeinde der Produktionsstätte ist grundsätzlich der Ort, an dem der Buschenschank ausgeübt werden darf. Doch darf es auch in der angrenzenden Gemeinde sein, wenn sich dort die Erzeugungsstätte oder die Nebenbetriebsstätte befindet.

Der Zeitraum des Aussteckens ist ebenfalls im Gesetz definiert, doch gibt es Ausnahmen, falls auf örtliche Gegebenheiten oder auf den Fremdenverkehr Rücksicht zu nehmen ist. Die Aussteckzeiten müssen der Gemeindebehörde gemeldet werden. Diese kann dem Betreiber auch die Genehmigung entziehen. Ortsübliche Buschenschankzeichen und Tafeln mit dem Namen des Betreibers sind deutlich sichtbar anzubringen. Die Öffnungszeiten sind begrenzt und andere Veranstaltungen in den Räumlichkeiten sind untersagt. Auch die Speisen und Getränke, die neben den bereits im Gesetz angeführten, ausgegeben werden dürfen, sind dezidiert aufgezählt.[562]

Da die Buschenschänken vom Gewerberecht ausgenommen sind, legt die Gewerbeordnung dar, „dass kalte Speisen nur unter der Voraussetzung, dass diese Tätigkeiten dem Herkommen im betreffenden Bundesland in Buschenschänken entsprechen, verabreicht werden dürfen.“ Diese Einschränkung wurde vom NÖ Landesgesetzgeber nicht übernommen. Doch halten sich die Betreiber, die „als typische bäuerliche Buschenschänker erscheinen wollen, an diese Vorgabe.“[563]

[561] Grünn (1951), S. 163 -164.
[562] NÖ Buschenschankgesetz Novelle 19/03 vom 13. Februar 2003.
[563] Bäuerlicher Buschenschank in Niederösterreich. Ein gemeinsames Merkblatt der NÖ Landes-Landwirtschaftskammer und der Fachgruppe Gastronomie der Wirtschaftskammer Niederösterreich. St. Pölten 2006. S. 4.

Seit der Gewerberechtsnovelle 1992 gibt es daneben die Möglichkeit, ein freies Gastgewerbe anzumelden. Dazu ist kein Befähigungsnachweis erforderlich. Es genügt, wenn er als Buschenschänker bereits tätig war. Doch darf der Betreiber nur ein beschränktes, definiertes Angebot an warmen Speisen haben. Beabsichtigt er mehr als diese definierten Speisen und Getränke anzubieten, muss er eine Gastgewerbeberechtigung erwerben. Dazu sind ein Befähigungsnachweis und eine Prüfung notwendig. Die Betriebsanlagen benötigen hinsichtlich ihrer Eignung und Ausstattung einer behördlichen Genehmigung.[564]

Heurigenzeiger

Erzählt Helene Grünn noch von der Verbreitung bestimmter Formen von Zeigern in unterschiedlichen Weinbauregionen,[565] sind die Formen der Zeiger heute sehr unterschiedlich. Meist steckt ein Buschen oder ein Kranz aus Föhrenzweigen, aber auch aus Zweigen anderer Bäume auf einer Stange vor dem Haus, dazu eine Blechtafel mit dem Namen des Betreibers der Buschenschänke. Diese Tafel kann einzeilig sein und hängt dann unterhalb des Föhrenbuschens. Auffällig sind die Zeiger in baumbestandenen Straßen. Vielfach gibt es deren zwei vor dem Heurigenlokal, einen kürzeren, der über dem Gehsteig endet und einen

[564] Merkblatt (2006), S. 7-9.
[565] Grünn (1951), S. 169ff.

längeren, der bis über die Fahrbahn reicht, damit er von den Autofahrern leichter entdeckt werden kann. Wie auf den beigefügten Fotografien erkenntlich, fehlt dann beim Zeiger, der über die Fahrbahn ragt, der Name des Betreibers. Die Beleuchtung an der Stange ist bei Dunkelheit einfach eine Hilfe.

Einzelne Blechtafeln in Kranzform sind noch zu finden. Zusätzlich sind einige Glühbirnen auf der Stange befestigt, doch die früher übliche Art ist nicht mehr zu finden. Früher zeigte der

Hauer mit weißen und roten Lampen an, welchen Wein er anbietet. Streng reglementiert ist die Form dieser Zeiger jedoch nirgends.

Immer öfter kann man auch größere Tafeln mit dem Namen und eventuell auch mit einem Logo des betreffenden Betriebes sehen. Zu bedenken ist, dass ja nur noch wenige Heurige „richtige“ Buschenschänken sind.

An markanten Plätzen eines Ortes stehen auch heute noch die eisernen, schwarz gestrichenen Tafeln, in die die Weinhauer ihre Namenstafeln mit Adressen schieben, wenn bei ihnen ausg’steckt ist. Pfaffstätten modifizierte diese Formen, wie oben zu sehen ist. Nach dem Rückbau der Durchzugsstraße, Badener Straße genannt, wurden säulenartige Anzeigen errichtet, die als Wegweiser dienen, aber nicht nur zu Heurigenlokalen, sondern auch zu Gewerbebetrieben. Die Weinhauer können einen kleinen grünen Buschen neben ihrem Namen einhängen, wenn ausg’steckt ist. Einzelne Weinhauer stellen größere Hinweistafeln auf, entweder am Ortseingang oder irgendwo an gut sichtbarer Stelle.

Heurigenlokale

In den 1930er Jahren räumten kleine Weinhauer ihr Wohn- oder Schlafzimmer, stellten Bänke und Tische hinein, oftmals auch improvisiert, und empfingen dort ihre Gäste.[566] In der warmen Jahreszeit diente der Innenhof oder der Garten der Weinhauerhöfe als „Lokal“. Da sich die kleinen Hauer oftmals die nötige Einrichtung nicht kaufen konnten, liehen sie diese für die kurze Zeit des Aussteckens.[567] Die Einrichtung selbst bestand lange Zeit nur aus Tischen und dazupassenden lehnelosen Bänken.

Eine Form der Ausweitung des Heurigenlokals ist noch zu finden. Es besteht aus einem verandaartigen Anbau an das Wohnhaus und steht meist an einer oder zwei Begrenzungsmauern des Hofes. So konnte der Hauer seine privaten Räume auch während der Aussteckzeiten für sich benützen. Spätere Anbauten heben sich oft deutlich vom älteren Raum ab. So bieten sie eine lesbare Baugeschichte an.

Es war durchaus üblich, dass die Gäste Speisen selbst mitbrachten. Anfangs boten Wanderhändler Spezialitäten an, wie Helene Grünn berichtete.[568] Später boten Geschäfte Heurigenproviant an. Dort konnte man auch warme Speisen erwerben und zum Heurigen mitnehmen. Diese Geschäfte hatten sogar längere Öffnungszeiten als der Lebensmitteleinzelhandel.

Mit steigendem Wohlstand und erhöhtem Qualitätsanspruch bauten viele Weinhauer ihre Lokale großzügig aus. Insbesondere seit dem Jahr 1985 ließ sich diese Entwicklung nicht mehr aufhalten. Um diese Zeit erwarben viele Hauer die Gastgewerbeberechtigung und erweiterten ihr Speisenangebot. Seither kann man als Gast nicht mehr den eigenen Proviant mitbringen, wie ich es mit meiner Familie in Baden lange Jahre sehr oft getan habe. Da wir keinen Garten besitzen, bot sich diese Form als sehr vorteilhaft an, den Abend im Freien sitzend zu genießen.

Die Thermenregion weist die größte Dichte an Heurigenlokalen aller österreichischen Weinbauregionen auf. Das wird von manchen Leuten abschätzig beurteilt, die meinen, es sei von Nachteil, da es eine große Sortenvielfalt gibt und daher die Region nicht mit größeren

[566] Grünn (1988), S. 231.
[567] Galler (1974), S. 11.
[568] Grünn (1988), S. 241f.

Mengen regionaltypischer Weine einer bestimmten Sorte aufwarten kann, die dann als DAC-Wein zu vermarkten wäre. Daher freut es mich, auf einen Text gestoßen zu sein, der diese Region sehr positiv darstellt.[569] Umgekehrt braucht der Weinhauer die Sortenvielfalt für den Betrieb des Heurigen. „Dort sitzen an einem Tisch fünf Leute, von denen jeder eine andere Geschmacksrichtung bevorzugt.“ Selbst die Bedingungen für den Weinbau begünstigen die Möglichkeiten, Weine unterschiedlichsten Charakters zu produzieren.[570]

Etwa 350 Heurigenlokale gibt es derzeit in der Thermenregion in verschiedenen Formen.[571] Man kann sich den Heurigen seines Stils aussuchen. Vom einfachen Schanklokal, das bereits seit Jahrzehnten in dieser Form besteht und auch keinerlei Veränderungen erwarten lässt, bis hin zum Lifestyle-Lokal ist alles zu finden. Fast könnte man eine Kategorisierung aufstellen, doch würde das nicht dem Image der Region entsprechen. Die Kriterien sind auch nicht einheitlich aufzustellen, da doch nahezu jeder Gast andere Erwartungshaltungen beim Gang zum Heurigen hat. Kluge Weinhauer wollen sich nicht auf dieser Ebene aus dem Ort herausheben.[572] Wo die Besucherfrequenz besonders hoch ist, fühlen sich die Gäste offensichtlich wohl, was leicht zu erkennen ist.

Die Motive, den Heurigen aufzusuchen, sind unterschiedlichster Natur. Einheimische gehen zum „Stammheurigen“, der ihrer Wohnung am nächsten liegt. Sie treffen dort ihre Nachbarn, Freunde und Bekannte zum zwanglosen Tratsch. Die Qualität des Weines steht dabei nicht immer im Vordergrund. Andere Lokale werden in der wärmeren Jahreszeit bevorzugt, weil der Garten sehr einladend ist, das Heurigenlokal eher weniger, oder weil der Garten mehr Gäste aufnehmen kann. Auch Weinhauer treffen bei den Kollegen zusammen, die gerade ausg’steckt haben, meist an einem Tisch gleich in der Nähe des Eingangs. So können sie auch den Gedankenaustausch pflegen. Heurige, die einen Musikanten engagieren, der abends den Gästen aufspielt, gibt es in Baden nicht mehr. Das einzige „Heurigenlokal“ mit „Musik“ ist nicht zu den Heurigen, wie sie hier verstanden werden, zu zählen. Sicherlich gehen die Gäste in der Thermenregion nicht der Musik wegen zum Heurigen.

Heurigenlokale, die „nur“ Buschenschänken sind, weisen hier auch unterschiedliche Erscheinungsformen auf. Nicht nur das Bild, das das Lokal bietet, ist hier gemeint. Die kalten

---

[569] Paul STURM und Peter SCHLEIMER: Thermenregion. Weinkultur mit großer Tradition. In: VINARIA. Österreichische Zeitschrift für Weinkultur. Nr 3/2010. S. 78–83.
[570] Interview Kernbichler, 30.1.2009.
[571] Sturm und Schleimer (2010), S. 79.
[572] Interview Kernbichler, 30.1.2009.

Speisen und Aufstriche in den Vitrinen lassen in ihrer bunten Vielfalt auf Kreativität und Freude an appetitlicher Präsentation schließen. Der Unterschied in der Qualität von einfachen Brotaufstrichen kann mitunter enorm sein.

Heurigenlokale mit Gasthauskonzession haben ein breites Speisenangebot. Dort findet der Gast, das was seinen Vorstellungen entspricht. Bezüglich der Preise ist das Angebot auch breit gestreut. Im südlichen Teil der Thermenregion sind diese deutlich niedriger. Perchtoldsdorf weist an der Grenze zu Wien durchschnittlich höhere Preise auf. Größere Lokale mit bester Ausstattung und Weinen besonderer Qualität können durchaus in einem höheren Preisniveau rangieren. Ohne diese Preisgestaltung genauer untersucht zu haben, entspricht diese Aussage meinen eigenen Erfahrungen.

Die Landwirtschaftskammer Niederösterreich vergibt für Heurige, die bestimmte definierte Kriterien erfüllen, die Bezeichnung TOP HEURIGER mit einem Dokument, das im Lokal ausgehängt wird. Die Anforderungen sind groß, überprüft wird alles im Lokal, die gesamte Infrastruktur unterliegt strengen Auflagen. Die Einhaltung gesetzlicher Bestimmungen und die hygienischen Bedingungen im gesamten Umfeld werden strengstens kontrolliert. Sowohl das Lokal, als auch die Küche, das Büfett, das äußere Erscheinungsbild des Hauses, die Zufahrtsmöglichkeiten und die vorhandenen Parkplätze müssen dementsprechend sein. Die Eigenwerbung, Gästebenachrichtigung, Speisekarten, Getränkekarten und die Information über die einzelnen Weinsorten müssen genau das vermitteln, was ein Gast alles wissen muss oder möchte. Sämtliche Mitarbeiter unterliegen den für die Gastronomie geforderten Hygienebestimmungen. Das Service muss „stimmen“ und auch das Servierpersonal muss über die Weine Auskunft geben können. Die angebotenen bzw. verarbeiteten Produkte sollten möglichst aus der Region stammen.

Ein TOP Heuriger hebt sich doch aus der allgemeinen Masse der Buschenschänken heraus. Diese Bezeichnung vermittelt dem Gast ein bestimmtes Qualitätsniveau, auf das er sich verlassen kann. Die Landwirtschaftskammer setzt für solche Betriebe spezielle Marketingmaßnahmen zusammen mit der Initiative „So schmeckt NÖ“. Bereits die

Bezeichnung vermag Positives für die Öffentlichkeitsarbeit für die niederösterreichischen Heurigen bewirken und soll einen Anreiz für ständige Qualitätsverbesserungen geben.[573]

Die Landwirtschaftskammer hatte diese Initiative ins Leben gerufen und dazu Informationsveranstaltungen angeboten. Manchen Weinhauern waren diese Bedingungen zu hoch. Doch ein Jungwinzer aus Pfaffstätten, wo mir das Logo TOP Heuriger zum ersten Mal aufgefallen war, wollte damit das Interesse seiner Gäste neu wecken und hatte Erfolg damit. „Das mediale Echo dafür war enorm."[574] Im Internet sind unter dieser Bezeichnung alle TOP Heurigen einer Region zu finden.[575]

Die Buschenschänken sind speziell in der Thermenregion zu einem bedeutenden Faktor im Fremdenverkehr geworden. Als Restaurantbetriebe stellen sie für die lokale Gastronomie bedeutende Konkurrenzunternehmen dar. Steuerlich vorteilhafter kommen aber nur die „richtigen" Heurigenbetriebe weg. Der Arbeitsaufwand während der Aussteckzeiten ist enorm. Häufig arbeiten viele Familienmitglieder dabei mit. Der Zeitaufwand ist dadurch für jeden einzelnen Beteiligten groß. Ob sich im Vergleich dazu ein Heurigenbetrieb mit Gastronomiekonzession lohnt, hängt nicht nur von seiner Größe ab. Vielfach stecken mehrschichtige Interessen dahinter, die von einem unbeteiligten Gast wohl nicht auszumachen sind. Vorstellbar ist, da häufig die nicht vinifizierende Ehefrau des Winzers die Konzessionsinhaberin ist, dass eben diese ein entsprechendes Einkommen erwirtschaften möchte, um später eine eigene Pension beanspruchen zu können. Spitzenwinzer haben einen größeren Kundenstock, der während der Aussteckzeiten zum Wein ein entsprechendes Speisenangebot erwartet. Die Gäste in der Thermenregion kommen häufig nicht nur aus der engeren Umgebung, sondern auch aus Wien. „Seit die Steirer ihre Weinpreise erhöht haben, kaufen wieder mehr Wiener bei uns ihre Weine", sagte mir eine Badener Winzerin.[576] Buschenschänken sind steuerlich pauschaliert und damit vielleicht gegenüber den Restaurantbetrieben begünstigt, doch ist sicher der Umsatz ein anderer. Das genauer zu analysieren ist eine Aufgabe für einen Wirtschaftswissenschaftler.

Der Heurige sei ein zur „Institution gewordener Lokaltyp", wie es in einem Buch über den Wiener Heurigen definiert wird. Zum Wein brauche man Gesellschaft, der Wein wird

---

[573] Landwirtschaftskammer Niederösterreich: Teilnahmekriterien für die Aktion „TOP Heuriger". März 2008.
[574] Interview Kernbichler, 30.1.2009.
[575] www.top-heuriger.at auch: TOP Heurigenkalender 2010, hg. v. Landesverband der bäuerlichen Direktvermarkter NÖ. St. Pölten, Dezember 2009.
[576] Interview Klancnik, 14.1.2010.

genossen, dieser Genuss wird zelebriert und dazu brauche der Genießer die entsprechende Umgebung. Der Heurige bietet allen Menschen aller Altersstufen etwas. Er sei auch eine „therapeutische“ Einrichtung, bei der man dem Alltag entfliehen und sich erholen kann.[577]

So mancher Weinhauer bedauert, dass seine Gäste jetzt weniger Wein im Lokal konsumieren. Sie führen das auch auf die restriktiven Bestimmungen zurück, die den Autofahrern bezüglich Alkoholgenuss auferlegt sind. Ich würde doch an das Verantwortungsbewusstsein der meisten Autofahrer glauben. Abgesehen davon werden in so manchen Werbefoldern auch Fahrpläne öffentlicher Verkehrsmittel abgedruckt. Für größere Feste wird ein Shuttledienst eingerichtet. Zum Jungweinfestival in Tattendorf wurde im Umkreis von 15 Kilometern ein Abholdienst angeboten, der im Eintrittspreis inbegriffen war. Sonderbusse von und nach Wien wurden dazu ebenfalls eingerichtet. In einigen Orten wurde versucht, ein Heurigentaxi anzubieten, das nach Bedarf abgerufen werden könnte. Ob dies sehr nachgefragt und ob es nur zu bestimmten Festen angeboten wird, entzieht sich leider meiner Kenntnis.

Wanderhändler gibt es immer noch. Doch die Angebote sind gänzlich andere. Einerseits kommen immer wieder Rosenhändler in die Lokale. Doch die gehen auch in Gasthäuser und Restaurants. Die Spezialitäten, die nur beim Heurigen angeboten werden, sind in Schokolade getunkte Früchte bzw. Fruchtstücke, die sortiert auf Holzspießen, aufgereiht auf einem Tablett präsentiert werden. Sie werden einleitend angepriesen: „Erdbeeren, Bananen, Maroni,…“ Weiter kommt die Dame mit ihrem Spruch nicht, denn die meisten Gäste lehnen diese Angebote ab, da sie kaum zum Wein passen. Meist werden sie für Kinder gekauft. Doch sehr groß scheint mir der Umsatz nicht sein.

Eine Wiener Firma stellt diese Köstlichkeiten her. Die Damen besitzen eine Berechtigung als Wanderhändlerin. Das ist ein Gewerbe, das ohne eigenes Geschäftslokal agiert. Jede dieser Damen hat ein eigenes Revier, das sie mit ihren Tabletts abklappert.

Ein Getränk, das auch ein Buschenschänker zukaufen darf, ist das Kracherl. Es war dies bereits ein industriell gefertigtes alkoholfreies Getränk, das früher nur die Kinder bekamen. Auch heute gibt es das bei zahlreichen Heurigen, mit Himbeer- oder Zitronengeschmack. Es ist aber kein Fruchtsaftgetränk! In Leobersdorf zeigte mir ein Weinhauer eine alte Flasche mit dem Schriftzug einer am Ort ansässig gewesenen Apotheke, die solche Kracherln herstellte.

[577] Doris SIMHOFER und Michaela STOCKINGER: Wien. Heurigen, Weinbars & Vinotheken (= Wien Momente 3), Wien 2005. S. 28.

Auch Sodawasser durfte damals nur die Apotheke produzieren. Leider konnte ich den Zeitraum dieser Bestimmung nicht mehr eruieren.

Heute beziehen die Buschenschänker diese Kracherln über den Getränkehandel. Es gibt mehrere Produzenten. Doch im Lebensmitteleinzelhandel sind die Kracherln nicht zu bekommen. Die Produzenten stellen im Linzenzverfahren verschiedene Limonaden her und handeln entweder selbst damit oder beliefern die Kunden mittels anderer Getränkelieferanten. Am ehesten kommt für die Thermenregion die Firma Grasl-Getränke in Wien-Meidling in Frage. Sie bietet auf ihrer Homepage die „berühmten“ Himbeer- und Zitronenkracherln an. Es sind dies Getränke, die aus Wasser, Kohlensäure, Geschmacks- und Farbstoffen hergestellt werden.[578]

[578] www.grasl-getraenke.at (1.6.2010)

Bräuche – Veranstaltungen - Events

Je enger Menschen in Gemeinschaft miteinander leben und arbeiten, umso mehr Bräuche pflegen sie. Der Ablauf des Jahres, des menschlichen Lebens und die damit verbundenen Rhythmen im Arbeitsleben bildeten wie selbstverständlich den Wechsel von Arbeit und Festen.[579] Sie haben ihre „Wurzeln in Zeit und Umwelt“, wie es Konrad Köstlin bezeichnet. Sie leben in und aus der Gemeinschaft.

Bräuche sind ein kultureller Ausdruck von Gemeinschaften im Zusammenhang nicht nur mit der Arbeitswelt dieser Gemeinschaft, sondern auch mit Gedenken an Anfang oder Ende und an Höhepunkten des Lebens. Diese Feiern wurden inszeniert, auch ritualisiert und in eine Form gebracht, die sich der Entwicklung der Gemeinschaft gemäß, veränderten.[580] Bräuche sind aus dem Alltagsleben herausgehoben. Sie können auch spektakuläre Elemente aufweisen.[581]

Eine Gruppe stellt gemeinsame Regeln auf, die im Konsens getragen werden. Damit wird die Konformität dieser Gemeinschaft dokumentiert. Diese Regeln vermitteln eine gewisse Verhaltenssicherheit. Sie besitzen Grundstrukturen, die stabilisieren. In alten Rechtsquellen sind Bräuche als Bestandteile von Rechtsakten beschrieben. Rechtszeichen konnten als Brauchbestandteil weiter erhalten bleiben. Der Inhalt wurde dabei häufig modifiziert.[582] Die Brauchveränderungen spiegeln etwas vom Fluss der Zeit wider. Im Rückblick auf einen längeren Zeitraum erscheint alles gleich, doch ist die Bewegung und Veränderung den lebendigen Bräuchen immanent.[583] Volkskultur ist im Verlauf historischer Prozesse Wandlungen unterworfen, die abhängig sind von den Gruppen, die mit ihnen umgehen. Entweder bekommen die Bräuche neue Ausformungen und Inhalte oder sie werden fallen gelassen.[584] Helene Grünn sagte bereits in ihrer 1951 eingereichten Dissertation:

---

[579] Friederike PRODINGER: Lebendige Bräuche im Jahreslauf. In: Otto SWOBODA: Lebendiges Brauchtum. Salzburg 1970. S. 6 – 16. Hier S. 6 u. 8.
[580] Konrad KÖSTLIN: Brauchtum als Erfindung der Gesellschaft. In: Historicum. Zeitschrift für Geschichte, Nr 62, Herbst 1999. S. 9 – 14. Hier S. 9.
[581] Utz JEGGLE: Sitte und Brauch in der Schweiz. In: Paul HUGGER (Hg.): Handbuch der schweizerischen Volkskultur. Bd II, Zürich 1992. S. 603 – 628. Hier S. 603.
[582] Köstlin (1999), S. 10-11.
[583] Hermann BAUSINGER: Volkskultur in der technischen Welt. Erweiterte Neuausgabe. Stuttgart 2005. S. 100f.
[584] Ingeborg WEBER-KELLERMANN: Änderungen der Brauchfunktion als Ausdruck einer gewandelten Arbeitswelt. In: Diess.: Brauch, Familie, Arbeitsleben (= Marburger Studien zur vergleichenden Ethnosoziologie Bd 10), Marburg 1978. S. 158 – 172. Hier S. 168.

„Handlungen haben vielfach schon ihren ursprünglichen Sinn verloren, werden aber in alter Traditionsgebundenheit weiter gepflegt.“[585]

Öffentliche Bräuche wurden ehedem immer von den Männern oder Burschen im Ort getragen.[586] Die Burschenschaft „Eintracht“ in Tattendorf ist auch heute solch ein Brauchträger. Ähnliches gilt auch für den Hütereinzug in Perchtoldsdorf. Die Frauen stehen im Hintergrund, wie wohl sie für die Vor- und Nachbereitungen unersetzliche Arbeit leisten.

Die Technisierung der Arbeitswelt, insbesondere der der Weinhauer, beschleunigte, wie in allen anderen Lebensbereichen auch, das „Erlebniszeitmaß“, wie es Hermann Bausinger bezeichnet. Damit einher ging auch ein „rascher Wechsel der Kulturgüter“. [587] Die Bräuche der Weinhauer, eng mit der Arbeitswelt verbunden, gingen durch die Technisierung teilweise verloren. So manche Bräuche werden heute nicht mehr als solche anerkannt. Wurde der Fassweinverkauf in „alten“ Zeiten ritualisiert, wie Johann Peter, damals Lehrer und Chronist des Alltagslebens im Weinviertel, für die Zeit um 1900 beschreibt, und dabei nach der gründlichen Verkostung durch den Gastwirt aus Wien oder einen Weinhändler nach Abschluss des Kaufes von der Hausfrau ein üppiges Mahl serviert,[588] so kann das auch heute noch als Brauch bezeichnet werden. Es wiederholte sich ein solcher Vorgang vor jedem Weinverkauf. Heute ist eine Verkostung zwar ebenfalls ritualisiert, aber um den sensorischen Wert des Weins zu ergründen. Doch als Brauch wird ein solcher Vorgang nicht mehr bezeichnet, schon eher als werbewirksames Ritual, als wesentlicher Bestandteil einer Marketingstrategie.

„Die Kirche hat das Weinjahr mit einer Reihe von Gottesdiensten und Segnungen ausgestattet, um das Werk des Winzers geistlich zu unterstützen“, sagt Maximilian Fürnsinn, derzeit Probst des Augustiner-Chorherrenstifts Herzogenburg. Doch sind längst nicht mehr alle Menschen mit den religiösen Festen vertraut und trotzdem befinden sich viele auf der Suche nach Tiefe und Spiritualität. Diese Suche kann sich durchaus in verschiedenen Festen ausdrücken.[589] Bräuche wurden auch zu „Spielarten populärer Unterhaltungskultur“.[590] Meist

[585] Grünn (1951), Vorwort.
[586] Prodinger (1970), S. 7.
[587] Bausinger (2005), S. 95.
[588] Johann PETER (Lehrer in Haida, Nordböhmen): Sitten und Bräuche im niederösterreichischen Weinlande. Budweis 1912. Reprint Mistelbach 1998. S. 30-37.
[589] Maximilian FÜRNSINN: Wein.betrachtung. In: Wolfgang Slapansky (Hg.): Das Wunder Wein. Kult – Fest – Ritual. Katalog zur Ausstellung im Museumszentrum Mistelbach. St. Pölten, Salzburg 2009. S. 9 – 17. Hier S. 12f.

werden sie in diesen Formen nicht mehr als Bräuche bezeichnet. Schnell wird von „Tradition“ gesprochen, wenn eine ritualisierte Veranstaltung zum zweiten oder dritten Mal abgehalten wird.

Bräuche, die während einer langen Zeit gepflegt wurden, veränderten sich nicht nur in den äußeren Formen, sondern teilweise auch im Inhalt. War es früher selbstverständlich, ein Erntedankfest mit einer heiligen Messe zu beginnen und damit Gott seinen Dank zu sagen, ist das heute nicht überall mehr gegeben. Erntekronen und Weinbeergeiß sind heute meist Dekoration diverser Umzüge. Das Gebirgaufschießen in Gumpoldskirchen, ein wieder aufgegriffener Brauch, dient heute nicht mehr der Eröffnung der Weinlese, sondern der Vorstellung des neuen Weines, soll Besucher und Interessenten anziehen. Besonders anschaulich ist die Veränderung einer lebenden Brauchpflege im Zusammenhang mit der Burschenschaft in Tattendorf zu erkennen. Nicht nur die Gepflogenheiten der Burschenschaft selbst haben sich verändert, wie das Burscheneinkaufen, sondern auch die Veranstaltungen, die von ihr organisiert werden. Es sind noch einige neue dazugekommen, die die Unterhaltungsmöglichkeiten im Dorf beleben. Die Kreativität der Mitglieder hat dabei einen Spielraum gefunden. Die Burschenschaft in Tattendorf weist einen durchgehenden Bestand auf – mit Ausnahme der NS-Zeit, in der sie verboten war. Diese lange Zeit bedingte auch eine laufende Veränderung in deren Aktivitäten, wie schon allein beim Verlauf des „Burscheneinkaufens“ aufgezeigt werden kann.[591]

Friederike Prodinger schrieb schon 1970, in „glanzvollen Schaubräuchen“ mache sich „immer auch ein gesunder Wirtschaftssinn“ bemerkbar.[592] Alles, was in der Öffentlichkeit veranstaltet wird, und was ich hier beschreiben will, wirbt für den Wein. Einige Veranstaltungen werben direkt um ihn, wie Weinverkostungen und Präsentationen von prämierten Weinen. Feste, die eigentlich Bräuche sind und sich aus dem Arbeitsleben mit und um den Wein entwickelten, werben auch für den Wein. Neu erfundene Veranstaltungen werben für den Wein im Zusammenhang mit Speisen, werben für den Genuss – sowohl Wein als auch Speisen. Damit wirbt der Wein für die „Genussregion Niederösterreich“ und präsentiert nicht nur nebenbei

---

[590] Jeggle (1992), S. 603.
[591] Zu den Veränderungen bei lebenden Bräuchen siehe: Franz GRIESHOFER: Zum Stellenwert einer gegenwartsbezogenen Brauchforschung. In: Ders.: Der Weg als Ziel. Ausgewählte Schriften zur Volkskunde (1975 – 2005). Festgabe zum fünfundsechzigsten Geburtstag (= Sonderschriften des Vereins für Volkskunde in Wien, Bd 5), Wien 2006. S. 165 – 175. zuerst veröffentlicht in Klaus Beitl (Hg.): Probleme der Gegenwartsvolkskunde (= Buchreihe der Österreichischen Zeitschrift für Volkskunde, NS, Bd 6), Wien 1985. S. 239 – 260.
[592] Prodinger (1970), S. 8.

auch die Produkte, die „vor unserer Haustür“ in sehr hoher Qualität von den Bauern und den handwerklichen Lebensmittelproduzenten erzeugt werden.

Weinlesefeste

Mit den angeführten Punkten habe ich bereits die unterschiedlich ausgeprägten Möglichkeiten von Festen rund um den Weinbau und den Wein angerissen. Helene Grünn beschreibt in ihrem Buch, das 1988 erschienen ist, noch zahlreiche Feste. Verbürgt sind Feste im Zusammenhang mit der Weinlese. Bereits während der Arbeit im Weingarten wurden die Lesehelfer mit Speisen und Getränken versorgt, da meist keine Mittagspause gehalten wurde. Am Ende der Lese bekamen die Helfer neben der ortsüblichen Bezahlung auch etwas von den frisch geernteten Weintrauben. Nach Abschluss der Lese wurde zu einem „Erntefest“ geladen, an dem alle Hausangehörigen beteiligt waren und zu denen auch Freunde, Bekannte und sogar Honoratioren eingeladen wurden.[593]

Bei meiner halbtägigen Mithilfe im Weingarten einer Badener Winzerin konnte ich das auch genießen. Ich wollte rasch nach Hause, doch wurde ich noch aufgefordert, die Jause mit allen gemeinsam zu essen. „Sie kommen aber schon noch zum Essen“, lud mich der Vater der Winzerin ein. Er hatte sich gemeinsam mit seiner Frau darum gekümmert. In einer Holzhütte im Weingarten und davor waren einfache Tische und Bänke aufgestellt. Alle Lesehelfer bekamen eine Mahlzeit, die aus kaltem Braten und Aufstrichen mit Brot und sauren Gurkerln bestand.[594] Doch gibt es für eine solche Verpflegung keine Norm. Da das Wetter für diese Arbeit sehr angenehm warm und sonnig war, kam bei mir auch eine gewisse romantische Stimmung auf. Eisweinlese bei mindestens -6° C, zumeist bei Dunkelheit, hat mit solcher Romantik sicherlich nichts mehr zu tun.

Ist die Lese beendet, wurden alle Erntehelfer mit einer warmen Mahlzeit bewirtet, die mancherorts eine feste Speisenfolge hatte. Dieses Mahl hatte die Bezeichnung „Leshahn“.

[593] Grünn (1988), S. 193.
[594] Weinlese bei Waldmayer, 10.10.2008.

Das heißt aber nicht, dass immer ein Huhn zubereitet worden war.[595] Die Frau eines Weinhauers sagte mir: „An Leshahn gibt's bei mir immer no!"[596]

Von Weinlesefesten mit Festumzügen berichtet Helene Grünn von 1949. Sowohl in Pfaffstätten als auch in Baden gestalteten die Weinhauer Szenen aus der Geschichte, der Hauerarbeit und den Bräuchen. Weiträumig zogen sie durch den Ort bzw. die Stadt. Kombiniert wurden diese Feste jeweils mit Musik und Tanz.[597]

In Tattendorf gibt es ein eigenständiges Weinlesefest an einem Sonntag im September. Es wird als „ein bodenständiges Dorffest rund um den Wein" angekündigt.[598] Seit 117 Jahren findet dieses Fest auch als Erntedankfest statt, egal ob die Ernte gut oder schlecht ausgefallen ist. Es beginnt zurzeit am frühen Nachmittag auf dem Raiffeisenplatz in Tattendorf mit einem Platzkonzert der örtlichen Musikkapelle.

Anschließend gibt es einen Winzerumzug mit geschmückten Wagen zu unterschiedlichsten Themen rund um den Wein, wobei der Kreativität keine Grenzen gesetzt sind. Frischer Most und Sturm kann während der Veranstaltung von den Gästen verkostet werden. Alle gemeinsam ziehen dann in das „St. Laurentdorf" ein, wo die Eröffnung durch die Winzerkönigin und die Burschenschaft „Eintracht" stattfindet. Diese hält in weiterer Folge eine „Gmoaratssitzung" ab. Mit Musik und Tanz wird das Fest beschlossen.[599]

[595] Grünn (1988), S. 194f.
[596] Interview Kernbichler, 30.1.2009.
[597] Grünn (1988), S. 252f.
[598] Heurigenführer 2009, S. 39 und ders., 2010, S. 34.
[599] www.tattendorf.at/weinlesefest.html (22. März 2010) und teilnehmende Beobachtung, 14.9.2008.

„Als sichtbares Zeichen für das Ende der schweren körperlichen Arbeit im Weingarten“ wurde dieses Dankfest gefeiert. Es sollte die „Zusammengehörigkeit der Hauer nach außen demonstrieren“ und ihre Arbeit „öffentlich machen“. Darüber hinaus ist es „Ausdruck des Konkurrenzstrebens gegenüber den Nachbargemeinden“. Heute dient es vorwiegend der Werbung für den Wein und als Schau für die Gäste. So beschreibt die Homepage von Tattendorf das Weinlesefest. Ob ursprünglich am Beginn eine Heilige Messe stand, wird nicht berichtet.[600]

Exkurs über ländliche Burschenschaften

Die Burschenschaft „Eintracht“ wird als Veranstalter des Weinlesefestes genannt. Es ist dies eine „unpolitische Vereinigung aller Burschen des Ortes“ mit etwa 20 bis 30 Mitgliedern aus allen Schichten der Bevölkerung. Sie wurde 1809 gegründet, doch geht sie wahrscheinlich auf eine ältere Vorgängerinstitution zurück. Mit studentischen Burschenschaften hat sie nichts gemein, weder dem Wesen nach noch den Zielsetzungen, wie sie in ihrer Homepage betont. Seit 1920 führt sie den Namen „Eintracht“. Seit jeher war ihr die Bewahrung der Bräuche ein Anliegen. Als Ziel ihrer Vereinigung nennt sie, „die Sitten und Gebräuche im Dorfleben zu erhalten und zu pflegen“. Sie organisiert während des ganzen Jahres unterschiedliche Veranstaltungen, wie Faschingsfeste, das Maibaumaufstellen – ohne technische Hilfsmittel, eine Nikolaus-Aktion mit Hausbesuchen von Nikolaus und Krampus und nimmt auch am Fronleichnamsumgang teil. Da die Hochzeit das Ende der Mitgliedschaft für den jungen Mann bedeutet, ergibt sich daraus die Brauchpflege rund um die Hochzeit. Ein Höhepunkt ist das Weinlesefest, in dessen Rahmen seit den 1960er Jahren jeweils eine „Gmoaratssitzung“ abgehalten wird. Dieses Fest machte den Ort in weiten Kreisen bekannt und spielt eine wesentliche Rolle bei der Bewertung des Ortes als Rotweingemeinde, wie in der Homepage nachzulesen ist. [601] Der Text der Sitzung von 2008, der mir vorliegt, nimmt auch Leute aus Tattendorf auf’s Korn. Die dabei verwendeten Anspielungen verstehen wohl nur die Einwohner, denen diese Menschen und ihre Eigenheiten bekannt sind.[602]

---

[600] www.tattendorf.at/weinlesefest.html (22. März 2010)
[601] www.bet.gnx.at (22.3.2010)
[602] Gmoaratsrede. Burschenschaft „Eintracht“, Tattendorf. Weinlesefest 2008. 14.9.2008.

Im Gefolge der Napoleonischen Kriege entstanden nicht nur im universitären Umfeld, sondern auch in agrarischen Gesellschaften Burschenschaften. Der Eigenwert dieses Lebensabschnittes zwischen Kindheit und Erwachsensein wurde in dieser Zeit mehr und mehr erkannt. Aber auch in agrarischen Gesellschaften setzten sich ähnliche Formen durch. Neben der familiären Erziehung erfordert die Jugendzeit zusätzliche Sozialisation. Die Burschenschaften im ländlichen Bereich übernahmen diese natürliche Erziehungsfunktion. Sie boten den Schutz der Gruppe in der Zeit einer persönlichen Unsicherheit der Heranwachsenden. In den Dörfern wurden sie ein fester Bestandteil im gesellschaftlichen Gefüge mit definierten Regeln. Einer der älteren wurde zum „Burschenrichter" bestellt. Nach außen hin organisierten sie bestimmte Bräuche.[603]

Die Mitglieder der Burschenschaften stammten aus allen sozialen Schichten. Wurden sie früher erst ab einem Alter von 20 oder 24 Jahren aufgenommen, so wurde diese Altersgrenze später immer mehr heruntergesetzt, unter Umständen auch bis auf 16 Jahre. Die jungen Männer blieben bis zu ihrer Verheiratung Mitglieder, so dass es vorkommen konnte, dass auch noch alte unverheiratete Männer in der Burschenschaft zu finden waren. Werner Galler und Franz Grieshofer haben sich mit den ländlichen Burschenschaften und ihren Bräuchen genau auseinandergesetzt. Statuten gab es nicht. Die Regeln wurden mündlich weiter gegeben. Die einzelnen Verhaltensweisen, wie Stehl- und Rügebräuche waren im Dorf akzeptiert. Die Abenteuerlust der Burschen durfte sich ausleben. Das Verhältnis zu den Mädchen des Dorfes war reglementiert. Auch die Mädchen hatten sich daran zu halten.[604]

Die Burschenschaften waren vor allem im östlichen Grenzraum Österreichs in den dörflichen Gemeinschaften vertreten. In Oberösterreich hießen sie Zechen. Nicht überall gab es Einstandszeremonien. Stattdessen konnten auch Einstandspiele veranstaltet werden. [605] Wie Claudia Hutterer über die Innviertler Zechen berichtet, erfreuten sie sich nach der Wiederbelebung ab 1945 einige Zeit lang noch eines regen Lebens. Erst die steigende Technisierung der Landwirtschaft und die fortschreitende Mobilisierung machten sie

---

[603] Bertl PETREI: Die Burschenschaften im Burgenland (= Wissenschaftliche Arbeiten aus dem Burgenland, H. 55 (= Kulturwissenschaften, H. 20)), Eisenstadt 1974. S. 17ff.

[604] Werner GALLER: Die Burschenschaften des östlichen und mittleren Weinviertels. Ihre Erscheinung im 20. Jahrhundert. Phil. Diss. (Univ.), Wien 1971.
Franz GRIESHOFER: Rowisch und Burschenstock. Die ländliche Burschenschaft in Österreich. In: Ders.: Der Weg als Ziel. Ausgewählte Schriften zur Volkskunde (1975 – 2005). Festgabe zum fünfundsechzigsten Geburtstag (= Sonderschriften des Vereins für Volkskunde in Wien, Bd 5). Wien 2006. S. 112 – 121. Erstmals veröffentlicht in Gisela Völger und Karin von Welck (Hg.): Männerbande – Männerbünde. Zur Rolle des Mannes im Kulturvergleich. Bd 2 (= Ethnologica, N.F. Bd 15, T. 1). Köln 1990. S. 111 – 118.

[605] Claudia HUTTERER: Soziologische und volkskundliche Perspektive einer ländlichen Jugendkultur: die Innviertler Zechen in der Zwischenkriegszeit. Dipl.Arb. (Univ.) Salzburg 1993. S. 55.

unattraktiv. Das Vereinswesen weitete sich ebenfalls aus und richtete sich vor allem nach spezifischen Interessen.[606] Um Tattendorf existieren noch Burschenschaften in Teesdorf und Zillingdorf.[607] Helene Grünn berichtete von solchen in Tattendorf, Oberwaltersdorf und Leobersdorf. Letztere gab es bis zum Jahr 1948 – gemäß ihrer Angabe. Auch dort wurde ein Spiel mit Rügegericht abgehalten.[608]

Die Burschenschaft „Eintracht“ begeht als Initiationsfest jeweils am Faschingmontag das „Burscheneinkaufen“. Helene Grünn beschrieb dies bereits nach Aufzeichnungen von 1949. Damals fand das Einkaufen dreimal im Leben eines Burschen statt und zwar mit dem Erreichen des Alters von 18 Jahren, bei seiner Verheiratung und bei der Hofübernahme. Am Vormittag wurde er von seinem Haus abgeholt, mit einem Ochsenstrick gebunden und vom Ochsentreiber durch den Ort getrieben und dabei auch geschlagen. Ziel war das Gemeindegasthaus, das an diesem Tag als Sitz des Gerichtshofs fungierte. Da mehrere „Angeklagte“ vorhanden waren, wurde sie bis zu ihrer Vorführung eingesperrt.

Im schwarz ausgeschlagenen Gerichtssaal, der durch zwei Kerzen auf dem Richtertisch beleuchtet war, lief ein bestimmtes Ritual ab, bei dem die Einzukaufenden unterschiedlichster „Straftaten“ beschuldigt wurden. Während der Verhandlung wurden sie auch geschlagen, angebrüllt oder schwarz angemalt. Das Urteil wurde protokolliert und das Strafausmaß nach dem Vermögen des Delinquenten in einer bestimmten Menge Weins festgelegt. Nachdem er mit allen Anwesenden „Bruderschaft getrunken“ hatte, wurde er bis zum Abend wieder eingesperrt. Als Abschluss des Tages wurde ein Fest mit der gesamten Dorfbevölkerung gefeiert.[609]

Der Ablauf, wie er hier geschildert wurde, schien mir doch recht brutal abzulaufen. Überdies lautet der Schlusssatz bei Helene Grünn: „In früheren Zeiten soll der Brauch in noch derberen Formen begangen worden sein.“[610] Daraufhin fragte ich bei dem im Impressum der Homepage der Burschenschaft angegebenen Thomas Lehner nach, wie es denn zurzeit mit

---

[606] Hutterer (1993), S. 152f.
[607] E-Mail Thomas Lehner, 12.4.2010.
[608] Grünn (1988), S. 247.
[609] Helene NOTTHAFT: Das „Burscheneinkaufen“ in Tattendorf. In: Österreichische Zeitschrift für Volkskunde, N.S. 4, 1951, S. 170. Zurzeit der Veröffentlichung dieses Artikels hieß Helene Grünn noch Helene Notthaft. Der Text ist auch veröffentlicht in der Homepage von Tattendorf: www.tattendorf.at/burscheneinkaufen.html (22.3.2010)
[610] Ebenda.

dem „Burscheneinkaufen“ zugehe. Seine Antwort, die ich per E-Mail erhielt, fand ich so originell, dass ich sie im Wortlaut wiedergeben möchte – in der originalen Schreibung.

> „Das Einkaufen hat sich natürlich grundlegend den Anforderungen unseres Zeitalters geändert. Damals war es noch fast eine Folterung der Burschen das wäre Aufgrund der heutigen Zeit ja gar nicht möglich!
>
> Heut zu Tage werden die Burschen u.a. auf Ihre Sportlichkeit getestet gleich der Grundausbildung beim Bundesheer (Hindernislauf, Liegestütze, Krafttraining), klar kommt es vor das mal ein Wort das andere kreuzt der Jungbursch muss sich ja an diesem Tag unterordnen aber auch hier wird sehr drauf geachtet das dies nicht die Menschenrechte verletzt!
>
> Am Tag des Einkaufens sind der oder die Jungburschen unsere sozusagen Lehrlinge bzw. Diener d.h. in div. Lokalitäten sorgen sie für unsere Bewirtung (sie spielen Kellner). Eines wird bei uns sehr hochgehalten das die Jungburschen am Tag des Einkaufens dem Alkohol- und Zigaretten -konsum verzichten!
>
> Am Abend findet dann eine Gerichtsverhandlung statt dies können sie vergleichen mit den heutigen Gerichtssendungen die es ja im TV oft genug gibt, bei dieser Gerichtsverhandlung geht es sehr lustig zu hier werden den Burschen Geheimnisse aus Ihrem Leben entlockt meist für Ihn peinlich wobei aber wir Burschen unter uns alles Geheim halten!“[611]

Zurzeit werden die Burschen mit 16 Jahren aufgenommen. Die Mitgliedschaft erfolgt freiwillig. Sie bleiben bis zu ihrer Verheiratung beim Verein. Sollte sich einer aber nicht verheiraten, kann er im Alter von 40 Jahren der Männerrunde, dem Verein für verheiratete „Burschen“ beitreten. In Tattendorf stammen alle Mitglieder aus dem eigenen Dorf. Sie treffen sich für gewöhnlich einmal im Monat. Doch der neugewählte Obmann plant regelmäßige „Treffen zur Kommunikation“ und gemeinsame Liederabende. Bei der Aufnahme in die Burschenschaft erhalten die neuen Mitglieder eine „Burschennadel“, die nur an Anzügen getragen wird. Demnächst werden auch Poloshirts mit aufgenähten Wappen als Zeichen der Zugehörigkeit getragen werden.[612] Das Bestandsjubiläum 200 Jahre Burschenschaft wurde mit einem zweitägigen Fest im Juni 2009 im sogenannten „Großheurigendorf“ gefeiert.[613]

Weinlesefeste verbunden mit Erntedank oder Erntedankfeste – viele haben ihren Ursprung in Verbindung mit religiösen Festen oder begannen, wie in manchen Orten auch heute noch, mit einer Heiligen Messe in der Pfarrkirche. Andere Feste verselbständigten sich, veränderten ihre

[611] E-Mail von Thomas Lehner, 23.3.2010.
[612] E-Mail von Thomas Lehner, 29.4.2010.
[613] Bericht in der Badener Rundschau, 18.6.2009, S. 11.

Form oder absentierten sich lediglich vom religiösen Rahmen. Eine Kategorisierung ist nicht möglich.

Weinherbst

Anfang September oder auch schon Ende August beginnt in der Thermenregion, aber auch in anderen Weinregionen Österreichs, der „Weinherbst“. Unter dieser Bezeichnung finden in allen Regionen unterschiedliche Veranstaltungen statt. In Baden gibt es durch vier Wochen die „Badener Traubenkurwochen“. [614] Am 29. August 2009 habe ich erstmals die Eröffnung miterlebt.

Nach einer Festmesse um 9 Uhr in der Frauenkirche, Frauengasse, gesanglich umrahmt von den Singenden Weinhauern, folgte ein kleiner Festzug zum Rathaus. An der Spitze ging der Weinhauer Rampl aus der Bahngasse mit einem grünen Buschen auf einer Stange, begleitet vom Obmann des örtlichen Weinbauvereins Rudolf Gehrer und der Mitarbeiterin der Tourist Info, Frau Eitler, einer Weinhauertochter.

Zwei junge Burschen trugen eine kleine Krone, geschmückt mit Weintrauben. Diese Krone wurde später unter dem Zeltdach des Verkaufsstandes auf dem Hauptplatz aufgehängt. Zwei Winzer trugen die „Weinbeergoas“, eine kleine hölzerne Geiß, mit Laub und Waldreben geschmückt, zwei Weintrauben um die Ohren. Unter den anderen Teilnehmern befand sich ein sehr junger Jungwinzer in einem geschmückten Leiterwagen – als Kinderwagen umfunktioniert.

Ein Holzstand, eine halbrunde Theke und einige Tische und Sessel, mit Kübelpflanzen umrahmt, standen bis zum 27. September auf dem Hauptplatz. Die Winzer boten dort Weintrauben und frisch gepressten Most, dazu auch Sturm an. Neben dem Haupteingang zum Rathaus war ein Podium aufgebaut, durch ein Zeltdach geschützt, auf dem die Stadtmusik Baden in Tracht Platz genommen hatte. Sie umrahmte den folgenden Festakt zur Eröffnung. Der Weinbauobmann begrüßte die Anwesenden mit der damaligen Badener Bürgermeisterin,

[614] Badener Traubenkurwochen. 29. Aug. – 27. Sept. 2009 am (sic!) Hauptplatz. Informationsblatt www@baden.at

Erika Adensamer, und einigen Stadträten an der Spitze und dankte für die Teilnahme. Die Singenden Weinhauer lockerten die Zeremonie auf.

Zur Eröffnung wurden einige Firmen eingeladen, die ihre Produkte anboten. Der Weinbauobmann begrüßte sie gesondert. Unter dem Motto „So schmeckt Niederösterreich“ konnten die Besucher Brot, Grillhühner, Fische und Käse kosten.

An den folgenden Samstagen und Sonntagen wurde ein zusätzliches Programm angeboten. Der Sonntag, 13. September, stand unter dem Motto „Wir tragen Niederösterreich“. Als landesweiter „Dirndlgwandsonntag“ wurden die Einwohner landesweit erstmals eingeladen, in Tracht zur heiligen Messe zu kommen. Nach dem Gottesdienst in der Frauenkirche, der von der Pottensteiner Saitenmusi musikalisch begleitet wurde, gab es einen Frühschoppen auf dem Hauptplatz und am Nachmittag eine Trachtenschau, jeweils begleitet von Volksmusikanten aus Niederösterreich. Während der folgenden Wochen gab es immer wieder Veranstaltungen, besonders an den Wochenenden. Da tritt gelegentlich auch die Badener Volkstanzgruppe in ihren Hauerfesttrachten auf. Neben den Veranstaltungen auf dem Hauptplatz bot die Badener Hauervinothek wieder Weingartenwanderungen mit Begleitung und kommentierte Weinverkostungen in der Badener Hauervinothek und an den „Weinherbstwochenenden“ auch auf dem Hauptplatz an.[615] Auch Bad Vöslau bietet eine Trauben-Most-Kur auf dem Platz vor dem Vöslauer Thermalbad an.[616] Im Vordergrund steht die Präsentation der neuen Ernte. Der Gesundheitsaspekt des Trauben- und Mostgenusses als Entschlackungskur ist dabei nicht zu übersehen. Nach Auskunft des Vöslauer Winzers Markus Wertek wird jedes zweite Jahr in diesem Zusammenhang ein Winzerumzug mit einer Weinverkostung veranstaltet.[617]

Im September 1954 wurde erstmals ein „Fest der Traube an der Südbahn“ veranstaltet, wie Helene Grünn darlegte. In elf verschiedenen Gemeinden wurden Trauben und Wein zur Verkostung angeboten. Die Eröffnung war jeweils von einem Platzkonzert und in manchen Orten von der Wahl einer Winzerkönigin begleitet.[618] 1984 wird wieder von einem „Fest der Traube“ berichtet. Das hatte allerdings einen anderen Charakter. In Pfaffstätten wurde ein

[615] Teilnehmende Beobachtung, 29.8.2009.
[616] Heurigenführer 2009, S. 37.
[617] Interview Wertek, 22.6.2009.
[618] Grünn (1988), S. 263.

Festzug mit Szenen eines alten Brauchspiels gezeigt.[619] Das dürfte eine singuläre Aktion gewesen sein.

Seit einigen Jahren wird in Gumpoldskirchen Anfang September das „Gebirgaufschießen“ gefeiert. Ein Böllerschuss verkündete einstmals den Beginn der Weinlese. Damit verbunden war das Verbot des Betretens der Weingärten. Die Weingartenhüter bezogen ihre Hütten, um das Einhalten dieses Verbots zu überwachen. Dieser Brauch war seit dem 19. Jahrhundert bekannt. Nachdem er obsolet geworden war, war er in Vergessenheit geraten. Vor etwa 25 Jahren wurde er von einem Gumpoldskirchner, der selbst Sprengstofffachmann war, wieder aufgegriffen. Seit 1995 kommen jedes Jahr die Böllerschützen der Schützengesellschaft Walkenried 1851 e.V. aus dem Harz im deutschen Bundesland Niedersachsen. Im September 2008 wurde gleichzeitig mit dem Gebirgaufschießen der neugestaltete Kirchenvorplatz offiziell eröffnet. Eine Weinbeergeiß[620] auf einem fahrbaren Gestell wurde gebracht und neben das Rednerpult gestellt.

Die Hauerfahne wurde an den Baum daneben gelehnt, später auch die Fahne des Kameradschaftsbundes. Herr Dr. Johann Hagenauer, der Chronist Gumpoldskirchens, traf ein, ebenso der Weinkönig und die Winzerkönigin. Nach der Begrüßung durch den Bürgermeister

[619] Ebenda, S. 264.

[620] Die rasche Aussprache des Wortes „Weinbeergeiß“ im Dialekt, klingt wie „Weinbagoaß“, vermittelte mir nicht eindeutig die Herkunft dieses Wortes. Ich dachte auch an die Bedeutung „Weinberggeiß“. In Heinz-Gert Woschek: Der Wein. München 1971 fand ich eine Abbildung einer „Weinberggeiß“ aus dem Weinbaumuseum Krems auf Seite 259. In Arthur Haberlandts Taschenwörterbuch der Volkskunde Österreichs, [Band 1] von 1953 wird die „Weinbeergeiß“ beschrieben (Seite 166) und zwar „mit holzgeschnitztem Kopf und einem mit Trauben, Obst und Blumen behangenen Holzgestell als Körper“. Möglicherweise entstand die „Weinberggeiß“ aus so einem „Hörfehler“, dem auch ich aufgesessen bin. Die Weinhauer in der Thermenregion gehen auch nicht in den Weinberg, sondern sie gehen in den „Weigart“.

und den Ehrengast, den zweiten Nationalratspräsidenten, gab Johann Hagenauer einen kurzen historischen Überblick über den Ort und erläuterte die Entstehung und den Sinn des Böllerschusses. Die Schützen waren vor der Kirche aufgestellt und feuerten zehn unterschiedliche Schussfolgen ab, deren Bedeutung zuvor erklärt wurde. Da der Platz relativ klein ist, wurde diese Aktion zu einer Plage für die Ohren. Optisch wurde es interessant, da der aus den Böllern aufsteigende Pulverschmauch den Platz nebelig einhüllte. Selbstverständlich war auch dieses Fest von der Blasmusikkapelle begleitet. Anschließend spendierten die Hauer jedem Besucher gratis ein Glas Wein und ein Gebäck.[621]

Offensichtlich wurde das Gebirgaufschießen erst nach 1985 wieder eingeführt, nachdem Helene Grünn ihre neuerlichen Recherchen, die zur Veröffentlichung des Buches von 1988 geführt haben, beendet hatte. Es findet sich auch kein Hinweis auf einen früher durchgeführten Brauch desselben Namens in dieser Veröffentlichung. Aber Johann Hagenauer berichtet, dass das Gebirgaufschießen um die Jahrhundertwende – also um 1900 – geübt worden war.[622]

Dem Weinkönig bin ich nur in Gumpoldskirchen begegnet. Wie das Informationsblatt der Marktgemeinde erklärt, wird „der „Weinkönig“ seit 40 Jahren gewählt. Er muss ein

[621] Teilnehmende Beobachtung, 27.9.2008.
[622] Johann HAGENAUER: Bekannt durch die edelsten Weine. Zur Geschichte des Weinbaues in Gumpoldskirchen. Begleitheft zur Ausstellung des NÖ Landesmuseums 1985 (= Katalog des NÖ Landesmuseums, N.F. Nr 164), Wien 1985. S. 13.

Weinkenner und Winzer sein, denn er ist für viele Jahre der Repräsentant des Gumpoldskirchner Weines."[623]

Most- und Sturmfeste

Der „Weinherbst" wird zum Anlass genommen, an allen Orten nicht nur den Wein, sondern auch Most und Sturm zu präsentieren. So findet an den Samstagen und Sonntagen im September und Oktober in Brunn am Gebirge das „Most- und Sturmfest" statt, 2009 als „Stürmische Begegnung auf der Most-Meile" angekündigt und noch auf ein Wochenende beschränkt. Am neu eingerichteten Weinwanderweg wurde eine ehemalige Hüterhütte renoviert, die jetzt für diese Feste genützt wird. Dort genießt man eine weite Sicht über das Wiener Becken.[624]

Die ausgedienten Weinhüterhütten werden auch in anderen Orten auf diese Weise revitalisiert. Weinhauer laden bei ihren Hütten auf dem Wasserleitungsweg in Gumpoldskirchen um die Mitte des Septembers ebenfalls zu Most und Sturm ein. Die Erste Wiener Hochquellenleitung kommt aus dem Schneeberggebiet und verläuft entlang des Alpenostrands nach Wien. Ein langes Stück führt zwischen den Weingärten und wird als Wanderweg genützt. Dies ist vor allem für Familien mit Kindern sehr angenehm, da keine Gefahr durch Straßenverkehr besteht. Die Hauer hatten bei ihren Hütten Tische und Bänke aufgestellt, manche sogar zwischen den Reihen von Weinstöcken. Ist keine Hütte vorhanden, dann behalfen sich die Besitzer mit Zelten. Die Kinder konnten dort gefahrlos herumlaufen. Getränke genießen konnten alle. An warmen Septembertagen ist das ein vielbesuchtes Ereignis. Diese Möglichkeit des Ausschanks nützten die Weinhauer auch nach dem Gebirgaufschießen.[625]

[623] Gumpoldskirchen. Hg. v. Tourismusbüro Gumpoldskirchen, o.J. S. 13.
[624] Heurigenführer 2009, S. 38 und ders., 2010, S. 34f.
[625] Teilnehmende Beobachtung, 27.9.2008. Heurigenführer 2009, S. 35 und ders., 2010, S. 39.

In Mödling heißt das gleiche „Weinherbst in den Weingärten am Eichkogel“. Auch dort werden die ehemaligen Hüterhütten dafür genützt. In Perchtoldsdorf heißt es „Tag der offenen Hüterhütten“.[626]

Die zum größten Teil mechanisierte Verarbeitung der Weintrauben hat jeglichen romantischen Charakter verloren. Der Abschluss der Arbeiten im modernen Weinkeller, der häufig auf ebener Erde gebaut ist, ist das Reinigen des Fußbodens, der womöglich aus einem sogenannten Industrieestrich gefertigt, von Rückständen aus der Traubenpressung mit Hilfe eines Wasserschlauches. Das Wort „Weinkeller“ ist heute nur mehr aus der historischen Entwicklung erklärbar, sieht doch so eine Produktionshalle aus wie jeder gut geführte lebensmittelverarbeitende Betrieb – nahezu steril. Das animiert nicht zu Bräuchen, die aus dem Alltag herausheben.

Die Gerätschaften, denen sich ein moderner Weinhauerbetrieb heute bedient, sind entweder Maschinen, beginnend beim Traktor und seinen Zusatzgeräten, oder zum überwiegenden Teil Maschinen und Geräte aus Nirosta, also aus nicht rostendem Stahl. Sie sind blitzblank und hygienisch sauber. Alle diese eignen sich nicht für Verzierungen volkskundlicher Art. Selbst die Holzfässer, die heute eingesetzt werden, weisen keine geschnitzten Fassböden mehr auf, da sie nur wenige Jahre im Einsatz sind und dann wieder ausgeschieden werden. Gelegentlich sieht man in Kellern noch alte Fässer mit Schnitzereien. Die Barriques sind überdies sehr teuer und werden meist nur zwei bis vier Jahre für den Weinausbau verwendet. Dann kann

[626] Heurigenführer 2009, S. 39f. und ders., 2010, S. 35f.

man manche von ihnen als „Stehtisch“ vor der Schank finden, bei dem eilige Weinfreunde schnell ein Glas Wein trinken wollen.

Vereinzelt trifft man in Schanklokalen altes Gerät oder Versatzstücke alter Gerätschaften als Ziergegenstände auf Regalen an. Fassböden mit Erinnerungsinschriften von Geburtstagen oder ähnlichen familiären Festen fristen dann ein Dasein als Denkmal an Lokalwänden. Manchmal wird auch ein Teil der Baumpresse ins neue Schanklokal integriert. Ausgesonderte Baumpressen dienen in einigen Orten in der Nähe der Ortstafel am Straßenrand als Blickfang und Werbemittel für den örtlichen Weinbau.

Religiöse Bräuche

Erntedank

Das Bewusstsein, dass der Winzer mit seinem Weingarten von den durch die Natur gegebenen Bedingungen abhängig ist, ist selbstverständlich. Die kirchlichen Segnungen werden noch immer von vielen Weinhauern eingeholt. Wie schon oben berichtet gibt es zur Eröffnung des Weinherbstes in Baden zuerst einmal einen Gottesdienst, bei dem die Weinhauer Gott ihren Dank abstatten. Denn in Baden gibt es kein speziell von den Hauern gestaltetes Erntedankfest.

Erntedankfeste mit Beteiligung der Weinhauer gibt es trotzdem noch. In Brunn am Gebirge wird dieses Fest mit der Weintaufe zusammengelegt. Aus dem Hütereinzug, den es in Brunn noch bis 1998 gab, entwickelte sich ein Weinfest. Es wurde im Gliedererhof, der heute als Museum genützt wird, abgehalten. Doch Missstimmigkeiten mit den Anrainern veranlassten die Weinhauer, diese Form aufzugeben. Zurzeit feiern sie die Erntedankmesse in der Pfarrkirche zur heiligen Kunigunde mit, zu der sie eine Erntekrone mitbringen, in deren Mitte eine große Weintraube hängt. Anschließend ziehen sie in Begleitung der Musikkapelle zu einem Weinhauer. Dort wird der neue Wein gesegnet. Den Teilnehmern wird eine einfache Mahlzeit angeboten. Es wird der Staubige, also der junge Wein, dessen Trubstoffe sich noch nicht abgesetzt haben, serviert. Dazu gibt es Ganslsuppe und Speckbrot.

„Wir müssen uns an die Mitglieder anpassen. Wir werden immer weniger Winzer“, sagte mir der Weinbauobmann von Brunn, Martin Niegl. Daher sind Feste in kleinerem Umfang überschaubarer, einfacher zu organisieren. Das Mahl nach der Erntedankmesse wird jeweils abwechselnd bei einem der Winzer abgehalten. Die Bewirtung ist gratis. Die Ehrengäste bekommen, nachdem der allgemeine Trubel beendet ist, ein Mittagessen.[627]

In Gumpoldskirchen wurden Weinlesefeste nachweislich um 1900 gefeiert. Doch dürften sie anfangs reine Tanzveranstaltungen gewesen sein. Für die Zeit um 1990 beschreibt Johann Hagenauer den Erntedank als ein religiöses Fest. Hauer und Jäger dankten gemeinsam, Erntegaben und die Strecke der Jäger wurden gesegnet. Daran schloss sich eine Prozession in

[627] Interview Niegl, 23.6.2009.

die Kirche, wo der Hochmeister des deutschen Ordens ein Hochamt zelebrierte. Während des Opfergangs flossen reichlich Spenden für die Pfarre.[628] Der Erntedank wird noch immer gemeinsam mit den Weinhauern gefeiert, auch alle anderen Vereine der Marktgemeinde sind daran beteiligt. Am Freitag vor dem Christi Himmelfahrtsfest findet eine Bittprozession zur Kapelle in der Ried Satzing, am Wasserleitungsweg, statt. Dabei gehen die Hauer mit ihrer Fahne mit.[629] Für Mödling wird der Erntedank im aktuellen Heurigenführer für den Sonntag, den 7. November 2010 angekündigt. Dort beteiligen sich die Weinhauer mit der Hauerfahne auch am traditionellen Umgang zu Fronleichnam.[630]

Helene Grünn widmete den Weingartenhütern ein ausführliches Kapitel, in dem von der Aufnahme und ihren Bedingungen, den Aufgaben der Hüter, ihrer speziellen Tracht, den Hutzeichen und Hüterhütten bis zum Hütereinzug alles beschrieben wird. Doch diese Weingartenhüter gibt es nicht mehr. Gelegentlich findet man bei Spaziergängen in den Weingärten nahezu verfallene Hütten, gemauerte ohne Fenster und Türen und vermorschte Holzhütten. Manche werden gepflegt und von ihren Besitzern im Herbst genützt, um wandernde Gäste mit Most oder Sturm zu bewirten, wie im Kapitel Most- und Sturmfeste bereits berichtet wurde.

Hütereinzüge gab es anscheinend in allen Weinbaugemeinden. Jedenfalls sieht es bei Helene Grünn so aus. Sie hat allerdings ihr Beobachtungsgebiet auf den Raum „von Wien bis Leobersdorf“ eingeschränkt. Einige Elemente sind in allen Festzügen ähnlich. Zur Beendigung der Weinlese wurde der Hüterbaum umgeschnitten, eine Erntetraube oder Erntekrone angefertigt, die im Festzug mitgetragen wurde. Der Hüterbaum, ein mit bunten Bändern geschmückter Baumstamm, der als Zeichen für den Lesebeginn und damit für den Arbeitsbeginn der Weingartenhüter deutlich sichtbar im Weingarten aufgestellt worden war,[631] diente als Tragstange. Im Zentrum der Gemeinde gab es launige Ansprachen oder es wurden Gstanzeln gesungen, in denen die Gemeindevertretung und andere Personen auf’s

---

[628] Johann HAGENAUER: 850 Jahre Gumpoldskirchen. 1140 – 1990. Wege in die Gegenwart. Gumpoldskirchen 1990. S. 164f.
[629] Johann HAGENAUER: Gumpoldskirchen. Eine Deutsch-Ordens-Pfarre im Weinland. Rückblicke – Durchblicke – Einblicke. Gumpoldskirchen 2002. Pfarrer P. Konrad Stix OT zum 25-Jahr-Jubiläum seiner Priesterweihe gewidmet. S. 69. Telefonische Auskunft im Pfarramt Gumpoldskirchen, 6.4.2010.
[630] Heurigenführer 2010. Weinland Thermenregion, S. 37.
Auch: www.heurigenfuehrer-weinlandthermenregion.at
Auch: Interview Pferschy-Seper, 18.5.2009.
[631] Haberlandt (1953), S. 78.

Korn genommen wurden. Ein Festgottesdienst war jedenfalls auch im Programm, an den sich ein Festessen anschloss.[632]

Den Brunner Weinhauern, deren Zahl sich, wie oben bereits geschildert, in den letzten Jahren stark reduziert hat, wurde die Organisation dieses Hütereinzugs zu aufwendig. Sie hielten ihn dann nur mehr in jedem zweiten Jahr ab. Dazwischen gab es eine Weintaufe. Zuletzt blieb nur noch die Weintaufe übrig.[633] Die Leobersdorfer luden über die Bezirkszeitung zum „traditionellen Hiata Einzug“ am Sonntag, dem 20. September 2009 ein. Angekündigt wurde ein Zug der „Weinbauern“ mit „geschmückten Wägen“.[634]

Der bekannteste Weinhütereinzug ist der von Perchtoldsdorf. Dieser hat als optische Besonderheit die „Hiatapritschen“. Es ist dies ein glockenförmiges Gestell, das geschmückt wird. Es wird im Zug mitgetragen und währenddessen häufig gedreht.[635] Um dieses Fest hat sich ein eigenständiges Ritual entwickelt. Der Umzug zieht auch jährlich viele Gäste an. Die regionalen Zeitungen berichten immer wieder darüber.

Walter Trübswasser hat in den 1990er Jahren diesen Hütereinzug und seinen Hintergrund untersucht. Er geht auf eine Legende aus dem frühen 15. Jahrhundert zurück. Ein Weinhüter war von Betrunkenen schwer verletzt worden, von einer Familie gesund gepflegt worden und konnte am Leonhardisonntag, dem Sonntag nach dem 6. November, erstmals wieder den Gottesdienst besuchen. Daher wird an „diesem“ Sonntag der Hütereinzug begangen. Zurzeit findet dieses Fest am Sonntag vor oder nach dem 6. November statt. Der Umzug ging ursprünglich von dem Haus aus, in dem der Verletzte gepflegt worden war und führt durch den Ort zur Kirche. Heute beginnt er beim Haus des Hütervaters. Mädchen überreichen dem Pfarrer einen Gabenkorb und sagen ein Gedicht auf. Nach der Heiligen Messe werden auf dem Hauptplatz von den Hütern Gstanzln gesungen. Dabei werden lokale Ereignisse und Personen auf’s Korn genommen. Anschließend ziehen die Hüter zum Hütervater und werden dort ausführlich bewirtet. Als Abschluss findet eine Tanzveranstaltung statt.[636]

---

[632] Grünn (1988), S. 182ff.
[633] Interview Niegl, 23.6.2009.
[634] NÖN, Bezirk Baden, Woche 38/2009, S. 34.
[635] Grünn (1988), S. 183ff.
[636] Walter TRÜBSWASSER: „Hiatabuam, riegelt’s eich…“ Der Perchtoldsdorfer Weinhütereinzug. Perchtoldsdorf 1999, 1. Aufl. S. 7.

Hüter wurden in Perchtoldsdorf bis in die 1970er Jahre eingesetzt. Heute sind an dem Hütereinzug junge Weinhauer oder die Söhne der Weinhauer beteiligt. Der Hütervater hatte ursprünglich die Aufsicht über die Weingartenhüter und ihre Entlohnung festgelegt.[637] Mit der Hüterordnung von 1963 wurden die Weingartenhüter verpflichtet, am Hütereinzug teilzunehmen.[638] Die Einstellung der Hüter wird auch heute noch so gepflegt wie zu Zeiten, als die Weingartenhüter noch ihr Amt versehen mussten. Es gibt keine Vereidigung mehr. Die einzelnen Aufgaben werden unter den Beteiligten verteilt. Nach jedem Arbeitsschritt gibt es ein gemeinsames Essen. Für die Bewirtung nach dem Umzug wird Wein der Weinhauer gesammelt. Für den Messwein haben auch die Hauer aufzukommen. Most oder Staubiger, je nach dem Zeitpunkt der Lese, wird als Spende der Hauer gesammelt und im Pfarrkeller gemeinsam vergoren.[639]

Von der Vorfeier am Samstag vor dem Weinhütereinzug angefangen, hat alles einen genau festgehaltenen Ablauf. Selbst die Festgäste müssen da mitmachen. Die Tracht der beteiligten Hüter ist bei Trübswasser auch bereits festgeschrieben. Sie besteht aus schwarzen langen Hosen, weißen Hemden, blauen Schürzen, blauen Jacken und Ausseer Hüten, die mit Sträußchen geschmückt sind.[640]

[637] Trübswasser (1999), S. 17.
[638] Ebenda, S. 29.
[639] Ebenda, S. 67ff. Pfarrmost oder Kirchwein gab es bereits in früheren Zeiten. Auch wurde zu Martini der Pfarrer mit Wein beschenkt, den er (auch) als Messwein verwendete. Siehe: Franz THIEL: Aus dem Sprachschatz des niederösterreichischen Weinhauers. In: Österreichische Zeitschrift für Volkskunde, Bd 66, Neue Serie Bd XVII (1963), S. 168 – 178.
[640] Trübswasser (1999), S. 78f.

Der Festzug ist festgelegten Regeln unterworfen. An der Spitze des Zuges ritten am 9. November 2008 drei junge Männer auf Norikern, dann folgte die Musikkapelle. Hinter ihnen folgte der Pritschenträger mit der Pritsche. Sie war geschmückt mit Eichenlaub und einer Krone aus vergoldeten Nüssen. Als Begleitung der Pritsche fungierten zwei Burschen mit geschmückten Stangen, die gelegentlich in die Luft geworfen wurden. Während die Pritsche gedreht wurde, tanzten auch die Stangenträger.

Unmittelbar hinter der Pritsche gingen zwei Reihen Burschen in Tracht. Sie hielten ihre Arme über die Schultern des Nachbarn und bildeten so eine Kette, die in der Vorwärtsbewegung links und rechts pendelte. Dahinter kamen die Hauer mit der Hauerfahne und die Honoratioren der Stadt mit dem Bürgermeister und dem Bezirkshauptmann. Körberlmädchen und Ortswinzerkönigin waren auch dabei.

Nach der Messe formierte sich der Zug wie vorher, ging über den Hauptplatz weiter, drehte wieder um und kam zurück. Die Hüter bestiegen die Bühne, die Pritsche wurde in ein Gestell gestellt. Dann wurden alle Honoratioren und Gäste, jeweils von einem Tusch begleitet, begrüßt. Darauf folgte das Gstanzl-Singen mit Blaskapellenbegleitung. Seitenhiebe auf Regierungsbildung, Parteienvertreter, auf die Gemeindevorstehung, diverse Gestaltungen in der Marktgemeinde, auf die Hauer, besonders auf die Hüter, den Hütervater und die Hütermutter, die heute für alle Teilnehmer kochen muss, waren der Inhalt.

Zuletzt zogen alle zum Haus des Hütervaters, wo das Festmahl stattfand. Doch sind nur noch die Teilnehmer am Weinhütereinzug dabei.[641] Diese Nachfeier ist der eigentliche Höhepunkt für die teilnehmenden Hüter. Dieser Hütereinzug mit seinem Umfeld ist wichtig für die örtliche Gemeinschaft, insbesondere für die beteiligten jungen Männer. Sie würden dies auch veranstalten, wenn niemand zuschauen käme. Im Laufe der Zeit kamen und kommen noch immer einzelne Zusammenkünfte dazu. Das, was von allen angenommen und kreativ weiterentwickelt wird, bleibt auch für die kommenden Hüter.

In Perchtoldsdorf ist dieser Hütereinzug auch über die Zeiten, in denen auf Bräuche nicht mehr Wert gelegt wurde, von einem ambitionierten Mann weiter erhalten worden und konnte so verwurzelt bleiben. Deshalb hat dort eine stetige Entwicklung stattgefunden, mit der sich die Beteiligten identifizieren können. Der Brauch ist also nicht aufgesetzt, wird nicht für den

[641] Teilnehmende Beobachtung, 9.11.2008. Die NÖN, Woche 46/2008 berichtete ausführlich mit einer Bildreportage vom Weinhütereinzug und veröffentlichte auch „Gstanzl-Kostproben“ (S. 25).

Tourismus veranstaltet, ist für die jungen Männer in der Gemeinde wesentlich, zumindest für diejenigen, die „dazu gehören“ wollen. Er „lebt“ weiter.[642]

Weintaufen

„In letzter Zeit wurde ein neuer Festbrauch entwickelt, die Weintaufe“, schreibt Helene Grünn um 1985.[643] Dieses Fest wurde in der nachfolgenden Zeit weiterentwickelt bzw. weiter verbreitet. „Um Martini wird der Wein trinkreif.“[644] Auch dieses Wissen ist uralt und um diese Zeit werden in vielen Orten Weintaufen zelebriert. In der ersten Novemberhälfte findet sie in Baden statt. Die Orte wechseln, damit, nach Aussage des Weinbauobmanns, verschiedene Gebäude in Baden, die sonst nicht öffentlich zugänglich sind, ins Blickfeld der Bewohner rücken. Auch die Stadtteile werden dabei gewechselt. Es sei auch gut, „alle sieben Jahre den Schauplatz zu wechseln“, betonte die Badener Bürgermeisterin bei der Weintaufe 2009. Mit der Weintaufe könne man Wein und Kultur verbinden. Anfangs fanden diese Feste im Keller des Gebäudes der Winzergenossenschaft in der Wiener Straße statt, später im Hotel Herzoghof mit einem opulenten Büfett, im Jahr 2008 im Badener Rollett-Museum und 2009 im Schloss Leesdorf.[645] Letzteres war ehemals eine Wasserburg. Es wurde im 12. Jahrhundert erstmals urkundlich erwähnt. Es ist ein Vierflügelbau mit einem mittelalterlichen Bergfried. Zu Beginn des 18. Jahrhunderts wurde es zu einem Barockschloss umgebaut und später mehrfach umgestaltet. „Der ehemalige Rittersaal wurde 1716 bis 1721 unter Abt Berthold Diethmayer nach dem Vorbild des Melker Marmorsaales zu einem barocken Festsaal umgebaut.“[646] Also muss zu dieser Zeit das Schloss im Besitz des Stiftes Melk gewesen sein. Der ehemalige Lesehof des Stiftes Melk befand sich gegenüber dem Schloss. An seiner Stelle steht jetzt die Pfarrkirche Leesdorf. Die Ausgestaltung des Festsaales hat die Zeitläufe überdauert. Heute befindet sich die Fachschule für Malerei, die Meisterschule für Malerei und ein Kolleg für Bautechnik im Schloss.

[642] Interview Kas-Nigl, 19.4.2010.
[643] Grünn (1988), S. 265.
[644] Grünn (1988), S. 230.
[645] Teilnehmende Beobachtung, 12.11.2009.
[646] www.malerschule-baden.ac.at (26.3.2010)

Der Weinbauverein Baden veranstaltet dieses Fest, das ja in erster Linie dazu dient, den Heurigen vorzustellen. Aus diesem Grund begrüßt zuerst der Obmann des Weinbauvereins die Gäste, anschließend der oder die Bürgermeister/in. Die Singenden Weinhauer umrahmen die Weintaufe mit ihren alten Liedern, deren Inhalt sich um den Wein, die Arbeit darum herum, die Bitte um den Segen Gottes und das Feiern mit dem Wein rankt. Einer der drei katholischen Pfarrer in Baden segnet nach einem entsprechenden Gebet den heurigen Wein. Dann dürfen alle Gäste Weine verkosten. Etwa 10 bis 12 Badener Winzer präsentieren die Weißweine des neuen Jahrgangs und die Rotweine des vorhergegangenen. Dazu gibt es Speisen, die je nach Veranstaltungsort und Möglichkeiten der Zubereitung sehr unterschiedlich sind.[647]

Die Singenden Weinhauer sind eine Gruppe von etwa 20 Männern, die vorwiegend im Weinbau tätig sind oder waren. Die lose Vereinigung existiert seit 1978 und stieg erstmals als

Mitternachtseinlage beim Hauerball ein. Seither wurde Liedgut rund um den Wein zusammengetragen, aber auch Wiener Lieder und Operettengesänge zählen zu ihrem Repertoire. Sie treten vorwiegend bei Festen rund um den Wein in und um Baden und in Wien auf. Daneben präsentierten sie sich im Rundfunk und im Fernsehen. Sie pflegen auch Kontakte zu befreundeten Chören im In- und Ausland.[648] Bei ihren Auftritten tragen sie stets eine schwarze Hose, ein weißes Hemd und einen blauen Winzerschurz. Treten sie im Freien auf, kann es sein, dass sie witterungsbedingt einen grün-schwarz-pepita Janker tragen.

[647] Teilnehmende Beobachtung 6.11.2008 und 12.11.2009
[648] Informationsblatt „Die Singenden Weinhauer von Baden“, erhalten am 6.11.2008.

Die nächste Badener Weintaufe ist bereits für den November 2010 angekündigt, ebenso die „Weintaufe in der Burg Perchtoldsdorf“ für den 15. November 2010[649]. Nach der Renovierung der Perchtoldsdorfer Burg kann diese wieder für Veranstaltungen genützt werden. Im Jahr davor wurde die Weintaufe im Kulturzentrum gefeiert.[650] In Brunn am Gebirge wird diese gemeinsam mit dem Erntedankfest gefeiert, wie ich bereits erwähnt habe.

Darüber hinaus kündigt der Heurigenkalender die Weintaufe in Gumpoldskirchen für den 1. Dezember 2010 an.[651] Seit etwa 1975 wird die Weintaufe im sogenannten Lueger-Keller abgehalten. 1905 erhielt die Gemeinde Wien aufgrund eines Ansuchens an die Gemeinde Gumpoldskirchen die Bewilligung zum Bau eines „Lagerkellers des Wiener Rathauskellers“, dessen Bau 1907 abgeschlossen war. Darin wurden Weine, die die Gemeinde Wien auch für Repräsentationszwecke benötigte, eingelagert. Diese wurden aber nie in Gumpoldskirchen zum Verkauf angeboten. Manche einheimische Weinhauer hatten bereits ein Konkurrenzunternehmen befürchtet. 1929 wurde der Keller verkauft.[652] 1975 befand er sich im Besitz der örtlichen Winzergenossenschaft und bot – nach Johann Hagenauer – einen idealen Rahmen für die Weintaufe. Es entwickelte sich eine bestimmte Festfolge. Nach Liedern, dargeboten vom örtlichen Männergesangverein, sprach jemand besinnliche Worte, dann wurde der neue Jahrgang vorgestellt und durch den Pfarrer gesegnet. Hagenauer bezeichnet das Fest als gesellschaftliches Ereignis, zu dem auch prominente Persönlichkeiten kamen.[653] Zur Weintaufe 2006 wurde in den Schulkeller der Weinbauschule eingeladen. Damals hielt die niederösterreichische Winzerkönigin die Festansprache.[654] Wie oft die Weintaufe dort stattgefunden hat, kann ich leider nicht mehr eruieren, da die Weinbauschule geschlossen ist. In der Zeit, in der der Luegerkeller im Besitz der Gemeinde stand, dürfte er nicht widmungsgemäß genutzt worden sein. Es befand sich dort seit etwa 1985 das Weinmuseum. 1998 pachtete den Keller das Weingut spaetrot-gebeshuber, das ihn dann einige Jahre später kaufen konnte.[655] Die Weinbauschule versuchte in den letzten Jahren vor der Schließung unterschiedliche Veranstaltungen anzubieten, um sich im Bewusstsein der Öffentlichkeit zu erhalten, was letztendlich die Schließung nicht verhindern konnte.[656]

---

[649] Gemäß Auskunft des Obmanns des Weinbauvereins, Franz Distl, am 15.6.2009, wird die Weintaufe seit 15 Jahren gefeiert.
[650] Heurigenführer 2009, S. 42.
[651] Heurigenführer 2010, S. 37 und 38.
[652] Hagenauer (1990), S. 72.
[653]Hagenauer (1990), S. 165.
[654] Einladung des NÖ Landesweinguts – LFS Gumpoldskirchen, 2006.
[655] Interview Gebeshuber, 18.6.2009.
[656] Interview Ing. Pichler, 6.3.2008.

Am 2. Dezember 2009 nahm ich an der Weintaufe in Gumpoldskirchen teil. Der Lueger-Keller ist mittlerweile aus dem Besitz der Gemeinde in den des Ehepaares Gebeshuber, Weingut spaetrot-gebeshuber, übergegangen. Die Musikkapelle empfing die Gäste mit ihren Darbietungen. Eine steile Treppe führt tiefer in den Keller mit drei tonnengewölbten Schiffen. Im mittleren stehen noch alte Holzfässer mit geschnitzten Fassböden, die aber nicht mehr für den Ausbau des Weins in Verwendung stehen. Sie waren mit Kerzen bestückt, die entzündet wurden, was dem Raum eine festliche Stimmung verlieh. Der Ablauf vollzog sich in der Reihenfolge, wie bereits oben beschrieben, nur umrahmte ein Quintett die Weintaufe mit Musik. Nach einigen offiziellen Grußadressen erklärte Johann Hagenauer den zweiten Anlass des Festes. Der Landesfeuerwehrverband und die Freiwillige Feuerwehr Gumpoldskirchen begingen ihr Bestandsjubiläum. Der Landesfeuerwehrkurat war anwesend und nahm auch die Weinsegnung vor. Der Weinkönig und die Winzerkönigin gehören ebenfalls dazu.

Frau Gebeshuber stellte den neuen Jahrgang durch Beschreibung des Witterungsverlaufs des Jahres 2009 vor. Es handelte sich um den Spätrot-Rotgipfler, der von allen Gästen verkostet wurde. Eine Klasse der Gastgewerbeschule vom Judenplatz in Wien servierte Aufstrichbrote und Fingerfood. Nach dem 2009er durften wir auch den 2007er vom Spätrot-Rotgipfler kosten und als besonderen Höhepunkt des Abends vom gleichen Cuvée den Jahrgang 1961.

Als prominentester Gast wurde der Landesfeuerwehrkommandant von Niederösterreich begrüßt. Sonst hatte ich den Eindruck, dass die Gäste hauptsächlich aus Gumpoldskirchen

stammten. Die Atmosphäre unter den Gästen war angenehm, „Weinsnobs“ befanden sich nicht darunter.[657]

Weinsegnungen

Selbstverständlich ist eine sogenannte Weintaufe eigentlich eine Segnung des Weins, bei dem auch um Segen für die Weinhauer und ihre Arbeit gebetet wird. Doch gibt es daneben auch noch eine andere Form. Helene Grünn erzählte von der Johannesminne. Am Fest Johannes des Täufers, 24. Juni, oder Johannes des Evangelisten, 27. Dezember, wurde der Heilige je mit einem Trunk gesegneten Weins geehrt. Der Brauch soll auf die Legende zurückgehen, Johannes habe einen Becher vergifteten Weins geleert ohne Schaden zu nehmen.[658]

Ich wurde in der Pfarrkirche St. Josef in Baden-Leesdorf auf den Brauch der Weinsegnung am 26. Dezember (2008) aufmerksam. Karl Bock, Pfarrer von 1989 bis 2005 in Leesdorf, hatte diesen Brauch eingeführt. Auf meine Bitte hin erzählte er mir die Entstehungsgeschichte. Er stammt aus dem Weinviertel. Aus seiner Kindheit war ihm die Segnung des „Johannisweins“ am 27. Dezember vertraut. Als er dann in Baden von 1970 bis 1976 als Kaplan wirkte, erlebte er eine Weinsegnung zu Martini, 11. November. Dies dürfte zu den sogenannten Weintaufen mutiert sein. An seiner weiteren Wirkungsstätte in Poysdorf machte er dann den Vorschlag, die Weinsegnung zu Johannes am 27. Dezember einzuführen. Es war bis dahin dort unbekannt und fand großen Anklang. Dadurch bestärkt, führte er nach seiner Amtsübernahme als Pfarrer in Leesdorf diesen Brauch auch in dieser Pfarre ein, den seine Amtsnachfolger übernahmen. [659]

Karl Bock betont auch, dass er den Brauch der Johannisweinsegnung nicht erfunden habe. Im Benediktionale der katholischen Kirche für den deutschen Sprachraum stehe der Segnungstext jedermann zur Verfügung, dessen wesentliche Passage lautet:

[657] Teilnehmende Beobachtung, 2.12.2009.
[658] Grünn (1988), S. 272.
[659] Pfarrer Bock initiierte in Baden noch die Segnung der Kleingärten anlässlich des Festes der Patronin der Gärtner, der hl. Gertrud von Nivelles am 17. März (schriftl. Mitteilung v. 30.4.2009).

> Segne diesen Wein, den wir zu Ehren des heiligen Apostels Johannes trinken.
> Lass uns erfahren, dass Du der Gott bist, der die Herzen der Menschen froh macht und Gemeinschaft stiftet.

Und weiter heißt es im Benediktionale, wenn Johanniswein gereicht wird:

> Trinke die Liebe des heiligen Johannes.

Oder wo Stephanuswein gereicht wird:

> Trinke die Stärke (das Feuer, den Geist) des heiligen Stephanus.[660]

In der Pfarre Leesdorf wird im Anschluss an die heilige Messe am 26. Dezember der gesegnete Wein gemeinsam von allen Anwesenden getrunken. In anderen Pfarren, von denen Pfarrer Bock berichtete, bringen die Weinhauer ihren Wein zur Segnung in die Kirche mit und trinken ihn anschließend zu Hause mit ihrer Familie. [661]

Für Gumpoldskirchen erzählt Johann Hagenauer im Jahr 2002, dass „bis vor kurzem" zu diesem Fest der Wein noch gesegnet wurde. Dieser wurde dann in den Familien gemeinsam getrunken.[662]

Der Veranstaltungskalender der Thermenregion weist lediglich für Kottingbrunn am 27. Dezember 2009 eine Johannesweintaufe aus. Daran anschließend veranstaltete der Ortsweinbauverein eine Weinkost.[663] Im Kalender von 2010 fehlt diese Veranstaltung, doch nach telefonischer Rückfrage im Pfarramt erhielt ich die Auskunft, dass dieses Fest zum fixen Bestandteil des Kirchenjahres geworden ist.[664] Solche Weinsegnungen haben eher familiären Charakter – auch für die Pfarreien – und werden sicherlich nicht alle in offiziellen Kalendarien angeführt.

Der „Hanselwein" war das letzte Glas, das der Weinhauer beim Ausstecken dem letzten Gast schenkte, berichtet Johann Hagenauer.[665] Der „Johanziwein", von Helene Grünn als „der in diesem Gebiet besonders heimisch gebliebene Brauch" beim Ausstecken, beschrieben,[666] ist heute nahezu unbekannt. Martin Niegl aus Brunn am Gebirge bezeichnete ihn auch als das

---

[660] BENEDIKTIONALE. Studienausgabe für die katholischen Bistümer des deutschen Sprachgebietes. Erarb. v. d. Internationalen Arbeitsgemeinschaft der liturgischen Kommissionen im deutschen Sprachgebiet. Hg. v. d. Liturgischen Instituten Salzburg, Trier, Zürich. Freiburg im Breisgau 1981. S. 39.
[661] Schriftliche Mitteilung von KR Karl Bock, 30.4.2009.
[662] Hagenauer (2002), S. 64.
[663] Heurigenführer 2009. Weinland Thermenregion, S. 43.
[664] Telefonische Auskunft des Pfarramts Kottingbrunn, 6.4.2010.
[665] Hagenauer (2002), S. 64.
[666] Grünn (1988), S. 273.

letzte Achtel, das Stammgäste am letzten Tag des Aussteckens vom Winzer gratis erhalten. Woher der Ausdruck stamme, wisse er aber nicht.[667] Auch andere Weinhauer konnten mir nicht mehr darüber erzählen. Einer kam noch auf den Ausdruck „Hanslwein“ zu sprechen als den Rest aus dem Fass, der über dem Geläger liegen geblieben war und nur mehr verschenkt werden konnte. Auch der abgestandene Rest aus einer Weinflasche wurde als „Hansel“ bezeichnet. Sicherlich ist das ein negativ besetzter Ausdruck. Durch die moderne Kellereitechnik gibt es keinen – nahezu ungenießbaren - „Hansel“ mehr.[668]

Die aktive Teilnahme an religiösen Feiern, besonders an öffentlichen, ist auch unter den Weinhauern sichtlich zurückgegangen. In Mödling ist der Weinbauverein Mödling-Wiener Neudorf beim Fronleichnamsumgang vertreten – durch „Austragen der Großen Weinhauerfahne von 1872“, wie der Veranstaltungskalender meldet.[669] Beteiligungen von offiziellen Abordnungen anderer Winzerorganisationen bei kirchlichen Umgängen sind mir nicht bekannt.

Wettersegen, die Helene Grünn noch mit bestimmten kirchlichen Festen verknüpft hat,[670] werden derzeit von den Priestern „nach diözesanem Brauch“[671] statt des Schlusssegens der Heiligen Messe erteilt. Das hängt mit der entsprechenden Wetterlage zusammen, also mit drohenden Unwettern oder besonderer Dürre. Dazu stellt das Benediktionale der katholischen Kirche folgenden Wortlaut ins Zentrum des Gebets:

> Gib den Früchten der Erde Wachstum und Gedeihen. Beschütze unsere Felder, unsere Gärten und Fluren, unsere Wälder und Weinberge vor Unwetter, Hagelschlag und Verwüstung, vor verderblichem Regen und schädlicher Dürre. Segne das Werk unserer Hände und unseres Geistes, unsere Arbeit auf Feld und Flur, in Familie und Beruf. Wir vertrauen auf deine Hilfe. Sei uns nahe und steh uns bei.[672]

Daneben gibt es noch einfachere Formen, die nach Belieben ausgewählt werden können.

Wettervorhersagen sind zurzeit ziemlich verlässlich, die Klimaänderung schreitet weiter voran. Daher werden alte Wetterregeln und sogenannte Lostage nur noch aus dem Gedächtnis

[667] Interview Niegl, 23.6.2009.
[668] Interview Scheibenreif, 11.2.2009. Interview Frühwirth, 4.3.2009.
[669] Heurigenführer 2009, S. 34 und Heurigenführer 2010, S. 29. Auch Interview Pferschy-Seper, 18.5.2009.
[670] Grünn (1988), S. 135, 274, 276.
[671] Benediktionale (1981), S. 59.
[672] Ebenda, S. 60.

derer zitiert, die sie noch kennen. Für die Jüngeren haben sie jede Bedeutung verloren. Helene Grünn hat sie noch aufgezählt.[673]

Die verschiedenen Patrone der Winzer werden von Helene Grünn aufgelistet.[674] Ihre Statuen sind nicht aus dem Bild der Orte verschwunden. Hervorzuheben ist der Pfarrpatron St. Otmar in Mödling, der ebenfalls als Weinpatron gilt. Der Legende nach soll das Fass, aus dem er durstige Pilger labte, niemals leer geworden sein.[675] An öffentlichen Flurumgängen nehmen die Weinhauer wohl noch teil, wie bereits im Kapitel über den Erntedank berichtet wurde. Daneben finden in Mödling und Gumpoldskirchen am 1. Mai Bittgänge durch die Weingärten statt. Diese sind reine Pfarrveranstaltungen, an denen teilzunehmen für die Weinhauer wohl sinnvoll wäre, doch nimmt die Zahl der Bittgänger immer mehr ab.[676] Die Wallfahrten sind nicht abgekommen. Ihre Organisationen gehen von den einzelnen Pfarren aus, sind also nicht spezifisch mit dem Weinbau verbunden. Sie haben auch nicht immer eine religiöse Motivation, was bereits Helene Grünn Mitte der 1980er Jahre festgestellt hat.[677]

Bekleidung

Der Arbeitskleidung kann ich kein Kapitel widmen, wie noch Helene Grünn es tun konnte.[678] Heute tragen alle Weinhauer und ihre Helfer das, was sie als Arbeitskleidung für notwendig und praktisch erachten. Beim Ausstecken oder bei Festen kann man noch den blauen Schurz sehen. Die Singenden Weinhauer, ein Männerchor aus Baden, tragen bei ihren Auftritten schwarze Hosen, weiße Hemden und den blauen Schurz. In den Schanklokalen sieht man heute auch lange Schürzen in unterschiedlichen Farben beim Winzer und seinen Helfern, sehr häufig in burgunderrot. Sie sind sicher nicht als spezielles Bekleidungsstück der Thermenregion anzusehen, sondern allerorten in der Gastronomie anzutreffen.

[673] Grünn (1988), S. 162 – 164.
[674] Ebenda, S. 267ff.
[675] Telefon. Auskunft Pfarramt Mödling-St. Otmar, 29.10.2010.
[676] Telefon. Auskunft der Pfarrämter Mödling (29.10.2010) und Gumpoldskirchen (28.10.2010).
[677] Grünn (1988), S. 286f.
[678] Ebenda, S. 165 – 170.

Trachten sind in der Region zurzeit selten zu sehen. Die Badener Volkstanzgruppe[679] trägt sie bei ihren Auftritten. Um 1980 gab es eine Trachtenerneuerungswelle. Bei den Feiern anlässlich 500 Jahre Stadterhebung in Baden stellte Helene Grünn die neuen Trachten öffentlich vor. Einige Jahre waren sie bei Feierlichkeiten häufig zu sehen, doch dann verschwanden sie wieder. Herren, die Ämter im Gemeinderat oder in den Ämtern der niederösterreichischen Landesregierung bekleiden, tragen häufiger den erneuerten niederösterreichischen Anzug. Er ist dunkelblau, weist eine hochgeschlossene Jacke auf und ist mit Silberknöpfen geschmückt, die das Landeswappen tragen.

Musikkapellen treten meist in trachtenähnlicher Kleidung auf, für die es keine besonderen Vorschriften gibt. Sie begleiten auch die herbstlichen Feste der Weinhauer.

Auf den Foldern, auf denen sich die einzelnen Weingüter vorstellen, findet man häufig die ganze Familie des Besitzers oder der Besitzerin vorgestellt. Doch dort herrscht Alltagskleidung vor. Sehr selten sind Damen im Dirndl zu sehen, das aber keine spezifische Tracht darstellt, oder in dirndlähnlichen Kleidern. Manchmal tragen servierende Damen im Schanklokal Dirndl.

Der „Dirndlgwandsonntag“[680] im Zuge der Badener Traubenkurwochen im September 2009 war ein Anlass, Trachten wieder ein wenig populärer zu machen. 2008 startete die „Volkskultur Niederösterreich“ die Initiative „Wir tragen Niederösterreich“, die von kulturellen und wirtschaftlichen Organisationen und Firmen unterstützt wird. Sie sollte traditionelle Werte wieder in Erinnerung rufen. 2008 wurde der „Dirndlgwandsonntag“ in einigen Orten Niederösterreichs mit Erfolg begangen und 2009 in größerem Rahmen durchgeführt. 2010 wird er landesweit zum zweiten Mal propagiert und von den christlichen Kirchen im Land unterstützt, denn zur Feier von Festtagen - dazu zählen auch die Sonntage - gehört „das Tragen eines besonderen Gewands“.[681]

---

[679] Die Badener Volkstanzgruppe tritt im Zusammenhang mit Weinhauerfesten selten in Erscheinung. Manchmal sieht man sie während der Traubenkurwochen. Sonst pflegen sie eigenständig ihre Bräuche oder treten bei Festen der Stadtgemeinde in Erscheinung. Sie tragen die 1980 vorgestellte Festtracht der Weinhauer. Siehe. Helene GRÜNN: Volkstracht in und um Baden (= Niederösterreichische Volkskunde, Bd 12), Wien 1980. S. 78.
[680] Badener Traubenkurwochen. 29. Aug. – 27. Sept. 2009 am (sic!) Hauptplatz. Informationsblatt www@baden.at
[681] Trachtvolles Niederösterreich. Landesweiter Dirndlgwandsonntag. In: schaufenster volkskultur. Nachrichten zur Volkskultur in Niederösterreich. Ausgabe 04, 2010. S. 9.

Säkulare Feste und Veranstaltungen

Großheurige

Wein ist ein Getränk für alle Jahreszeiten. Er wird auch immer wieder mit neuen Ideen in Verbindung gebracht, um ihm den Konsumenten nahe zu bringen. Das ist grundsätzlich keine Erfindung unserer Tage. Die meisten sommerlichen Weinfeste entstanden um die Mitte der 1950er Jahre, nachdem sich die wirtschaftlichen Verhältnisse nach der Katastrophe des Zweiten Weltkriegs wieder langsam konsolidierten. Sie werden von den örtlichen Weinbauvereinen organisiert. Ein größerer Kreis von Interessenten sollte einen Anreiz bekommen, die Weinorte zu besuchen.

Das „Fest der Traube an der Südbahn“ in elf teilnehmenden Gemeinden fand 1954 statt, wie Helene Grünn berichtete.[682] Vom Pfaffstättner Großheurigen heißt es auch, er sei 1954 das erste Mal veranstaltet worden. Beim ersten Versuch, diese Veranstaltung zu etablieren, begegneten ihr die Weinhauer noch mit Skepsis. Vorerst wurden nur drei Tage dafür veranschlagt. Da sich der Erfolg einstellte, viele Besucher kamen, wurde der nächste Großheurige bereits auf acht Tage ausgedehnt, später auf elf. Manches wurde unterschiedlichen Gästewünschen angepasst, bis im Laufe der Zeit dieses Fest bestens etabliert war und auch heute noch gut besucht wird.[683] Im Laufe der Zeit hat sich diese Idee auch auf andere Gemeinden ausgebreitet. Der Heurigenführer lädt dazu mehrfach ein.

Die Stiftgasse in Pfaffstätten eignet sich für diese Veranstaltung ganz besonders gut. Zwischen der Fahrbahn und der Häuserzeile befindet sich jeweils ein breiter Grünstreifen. Auf diesen stellen die beteiligten Weinhauer ihre Holzbuden auf mit Schanigärten davor. Jede ist mit dem entsprechenden Zeiger des Winzers versehen. Die Fahrbahn bleibt als Flaniermeile frei. Ein großer und mehrere kleinere Buden, bei denen Essbares warm und kalt zu erwerben ist, findet man verstreut auf der Heurigenmeile. Im Zentrum steht eine Bühne für die Musikkapelle. Dort bleibt auch Platz für begleitende Veranstaltungen. Ein wenig spürt man schon Volksfestcharakter.

---

[682] Grünn (1988), S. 263.
[683] Johann HÖSL: Chronik Pfaffstätten. Pfaffstätten 1998. S. 258f.

Zur Eröffnung formierte sich ein Zug mit der Kapelle des Musikvereins Pfaffstätten an der Spitze. Dahinter folgte die Hauerfahne. Die lokale Weinkönigin und die Weinkönigin der Partnergemeinde aus Unterfranken mit ihren Begleiterinnen waren die nächsten auffallenden Blickpunkte. Eine prominente Persönlichkeit – 2008 war es der zweite Nationalratspräsident – eröffnet nach diversen Ansprachen u. a. des Weinbauobmanns und zweier Landesräte, traditionell den Großheurigen. Die lokalen Zeitungen verlangen noch nach einem Gruppenfoto der Winzerköniginnen mit der lokalen Prominenz.[684]

Helene Grünn erzählt noch von der Auswahl der Landeswinzerkönigin, die nach einem öffentlichen Prüfverfahren ausgewählt worden war.[685] Die gibt es zwar heute auch noch, doch bei den örtlichen Winzerfesten tritt die örtliche Winzerkönigin auf. Da die Landeswinzerkönigin meist einen sehr dicht gedrängten Terminkalender hat, verzichtet man auf ihre Teilnahme als offizielle Vertreterin und kürt sich eine Winzerkönigin aus dem eigenen Ort, die keinen Auswahlkriterien unterliegt, aber Zeit hat zu repräsentieren. Wichtig ist eine Persönlichkeit, die „das G'spür für den Ort und seine besonderen Begebenheiten" hat.[686]

In Gumpoldskirchen erkannte man bereits in den 1930er Jahren die Werbewirksamkeit von Weinfesten. Im September 1931 fand dort ein solches mit Feuerwerk, einer Ausstellung und einem Festzug nebst einem Festspiel statt. Das Protektorat darüber hatte der damalige Bundeskanzler, Karl Buresch, übernommen. Es wurde noch lange darüber gesprochen.[687]

---

[684] Teilnehmende Beobachtung, 7.8.2008.
[685] Grünn (1988), S. 263.
[686] Interview Distl, 15.6.2009.
[687] Hagenauer (1990), S. 192 – 194.

Doch erst nach dem Zweiten Weltkrieg wurde die Idee wieder aufgegriffen. Das erste „Weinfest in der Wiener Straße“ wurde erst 1970 veranstaltet und von da an jedes Jahr Ende August. Zwei Jahre später folgte das „Weinfest in der Neustiftgasse“ jährlich Anfang Juli. Es wurde als ein Fest mit „Heurigenatmosphäre mit ländlichem Volksfestcharakter“ beschrieben.[688] Zurzeit wird nur ein Fest jährlich abgehalten und das jeweils abwechselnd in der Wiener Straße und in der Neustiftgasse. Damit wechselt aber auch der Termin. Die Feste in der Neustiftgasse finden Ende Juni, Anfang Juli statt, die in der Wiener Straße in der zweiten Augusthälfte.[689]

Ende Juni, Anfang Juli veranstaltet auch Kottingbrunn sein Heurigenfest. 2010 findet das 34. dieser Feste statt und zwar „im blumengeschmückten Schlosspark“.[690] Dieses ehemalige Wasserschloss im Zentrum Kottingbrunns beherbergt seit einer grundlegenden Sanierung die Gemeindeverwaltung, ein Restaurant und verschiedene Büros.

In Traiskirchen kann man das Weinfest – auch um diese Zeit – im Stadtpark genießen. Teesdorf lädt in der Hauptstraße des älteren Ortsteils am letzten Junisonntag zum „Hauptstraßenfest“ mit „regionalem Speisenangebot, Grillstand und Weinquiz“ ein. Maria Enzersdorf begeht auch um diese Zeit das „Urbanifest“ im Schlösschen an der Weide und Guntramsdorf die „Jakobitage“ auf dem Kirchenplatz.[691]

Leobersdorf beging Ende Juli, Anfang August 2009 „30 Jahre Leobersdorfer Parkheuriger“ im Gemeindepark. Sechs der ortsansässigen Weinhauer, wie mir der Weinbauobmann versicherte, organisieren dieses sehr beliebte Fest jährlich. Der Weinbauverein ist dabei nicht involviert.[692] Ende Juli startet das Mödlinger „Weinfest im Museumspark“[693] und wenn das Weinfest in Gumpoldskirchen nicht in den August fällt, dann ist nach dem Pfaffstättner Fest in der ersten Augusthälfte die Großheurigensaison vorerst beendet.

---

[688] Walter KUTSCHER: Organisationen und Betriebe im Weinbau der Marktgemeinde Gumpoldskirchen. Geisteswiss. Diss., Wien (Univ.) 1983. S. 46 – 48.
[689] Heurigenführer 2009, S. 34 und ders., 2010, S. 33.
[690] Heurigenführer 2010, S. 31.
[691] Ders. 2009, S. 35 und ders. 2010, S. 31.
[692] Interview Scheibenreif, 11.2.2009.
[693] Heurigenführer 2009, S. 36 und ders. 2010, S. 32.

Weinverkostungen

Über die Initiative des Gumpoldskirchner Bürgermeisters Anton Wagner veranstaltete der Weinbauverein in der Landeswinzerschule 1901 die erste öffentliche Weinkost, um den Wein nach der Katastrophe des Reblausbefalls wieder bekannt zu machen. Doch erst 1931 folgte die nächste Weinverkostung in größerem Umfang und zwar im Rahmen des „Österreichischen Winzerherbstfestes“. Mit dem Weinfest „leistete Gumpoldskirchen einen wesentlichen Beitrag zum wirtschaftlichen Aufschwung der gesamten Region“[694]. 1933 wird von einer ähnlichen Veranstaltung berichtet. Ab 1948 wurden die Spitzenweinverkostungen zu einer ständigen Einrichtung in Gumpoldskirchen.[695] In dieser Zeit war der Wein aus diesem Ort der bekannteste österreichische Wein im Ausland. Die Wachauer Weine genossen damals einen sehr schlechten Ruf und konnten erst nach der bedeutenden Qualitätssteigerung in Folge des Weinskandals an Bedeutung gewinnen.

Wurde die erste Weinkost noch als Benefizveranstaltung für den Wiederaufbau des örtlichen Rathauses veranstaltet, dienten die Verkostungen in den folgenden Jahren dazu, die Qualität der Weine zu steigern. Die Produzenten sollten sich selbst ein Urteil bilden können über die Weine ihrer Konkurrenten.[696] In den 1980er Jahren wurde die Veranstaltung „Weinkost für Kenner“ genannt.[697] Zurzeit läuft die Weinkost unter dem Titel „Wein im Schloss“ am letzten Wochenende im März.[698]

Auch Helene Grünn erzählt von den ersten diesbezüglichen Veranstaltungen, 1910 in Baden, 1911 in Guntramsdorf und 1914 die „Erste Vöslauer Weinkost“, jeweils mit den ortseigenen Weinhauern. 1937 gab es in Perchtoldsdorf eine Weinkost.[699]

Um die Qualität des Weins zu heben oder um Vergleiche zu ermöglichen wurden auch in Pfaffstätten ab 1979 Ortsweinprämierungen durchgeführt. Die Organisation hatte die Weinbauschule Gumpoldskirchen übernommen. Die Betriebe, deren Weine prämiert wurden,

---

[694] Johann HAGENAUER: Gumpoldskirchen. Ortsbild – Weinbau – Menschen – Industrie festgehalten mit Stift, Pinsel und Feder. Bruck a.d. Leitha 2005. S. 60.
[695] Hagenauer (1990), S. 190.
[696] Kutscher (1983), S. 46.
[697] Hagenauer (1990), S. 190.
[698] Einladungsfolder von 2009 und 2010. Hg. v. Weinbauverein Gumpoldskirchen. Siehe auch: www.weinimschloss.at (beide Inhalte sind identisch).
[699] Grünn (1988), S. 27.

durften sich mit einem entsprechenden Schild schmücken.[700] Zurzeit der Erscheinung der Ortschronik, 1998, musste es diese Veranstaltung noch gegeben haben. Inzwischen scheint sie von anderen Verkostungsmöglichkeiten abgelöst worden zu sein oder es wurde die Organisation einer Weinkost für den örtlichen Weinbauverein zu aufwendig, da es ja die Weinbauschule in Gumpoldskirchen nicht mehr gibt.

In Sooß wird an einem Septemberwochenende zum „Winzerwandern“ eingeladen. Dabei öffnen „über 20“ der ortsansässigen Winzer ihre Häuser und bieten ihre Weine zur Verkostung an. Nach dem Erwerb eines Kostglases, das auch als „Eintrittskarte“ fungiert, darf der Besucher „ein Weinerlebnis der besonderen Art“ genießen, wie es die Werbung verspricht.[701]

Im Oktober 2010 öffnen einige der Gumpoldskirchner Winzer ihre Kellertüren. An einem Samstag und Sonntag im Oktober wandern, ähnlich wie in Sooß, die Gäste, nach dem Erwerb einer „Eintrittskarte“ an einem Band, von Keller zu Keller. Diese bestand 2008 aus einem Kork mit der Aufschrift „Offene Kellertür, 13. – 14.9.2008, Gumpoldskirchen“ an einem Band mit der Beschriftung „Wein aus Gumpoldskirchen“. Damit weist man sich als eingetragener Besucher aus und darf alle angebotenen Weine verkosten. Im Eintrittspreis inbegriffen ist ein Gutschein für einen Teil eines Weineinkaufs. Darüber hinaus darf man beim Besuch im Haus eines der Winzer um einen Stempel als Bestätigung ersuchen. Mit einer Mindestanzahl solcher Stempel nimmt der Gast an der Verlosung von Weinen aus dem Ort teil.[702]

Eine adäquate Veranstaltung findet – allerdings nicht regelmäßig - in Pfaffstätten statt. Dort wird sie „Gemma Hauer schaun“ genannt. Vor einigen Jahren besuchte ich auch dort diese Wanderung. Die Hauer boten neben den Weinen unterschiedlichste Informationen, wie Weinlaub und Trauben – der Gast durfte dann raten, was zusammengehört. Ein anderer brannte Schnaps, wieder einer zeigte seine alten Gerätschaften und ähnliches mehr.

[700] Hösl (1998), S. 16.
[701] Werbebroschüre: Weinstraße Niederösterreich. 10 Jahre Weingenuss, die besten Adressen und Termine 2010. Herausgegeben von der ÖWM. S. 106.
[702] Teilnehmende Beobachtung, 13.9.2008.

Am 31. Oktober 2009 fand in Pfaffstätten zum zweiten Mal eine Jungweinverkostung im Gemeindezentrum unter dem Titel „Hallowein“ statt. Bewusst war das Plakat so gestaltet, dass der Betrachter zuerst an Halloween denken musste. Es wurden zum Wein auch Kürbisgerichte angeboten.[703]

Hölles, ein Ort schon abseits der bekannteren Weinorte der Region, etwa 10 km südlich von Leobersdorf gelegen, veranstaltet auch sein „Jungweinerlebnis“ und zwar im November. Das Wetter ist dabei nicht immer einladend, so wie ich es 2009 erlebte. Vier Weinhauer, deren Lokale auf der Hauptstraße des Ortes ziemlich nah beieinander liegen, boten dabei ihre Weine an. Leider fand sich kein einziger Spitzenwein darunter, obwohl einer der Hauer bereits einmal bei einer Spitzenweinkost eine Prämierung erreichen konnte. Dass aber bei einem Hauer ein essigstichiger Wein angeboten werden konnte, empfand ich in Zeiten moderner Kellertechnik als Blamage.[704] Den Abschluss dieses Tages bildete das Jungweinfest in der örtlichen Veranstaltungshalle, das ich nicht mehr besuchte.[705]

Die Jungweinkost in Schönau an der Triesting, bei Leobersdorf, findet gar erst am 27. Dezember – im Ortszentrum – statt. Ob da noch der Johanneswein nachklingt?[706]

Die Hauervinothek des Weinbauvereins Baden bietet während des Jahres –von Juni bis Oktober, zweimal monatlich, geführte Weingartenwanderungen mit einem erfahrenen Winzer an. Dabei wird alles Erdenkliche über den Weinbau und den Wein erzählt und Fragen der Teilnehmer beantwortet. Im Anschluss daran kann das Badener Lumpentürl, ein Neuburger,

[703] Heurigenführer 2009, S. 41.
[704] Teilnehmende Beobachtung, 21.11.2009.
[705] Heurigenführer 2009, S. 42 und ders., 2010, S. 38.
[706] Heurigenführer 2009, S. 42 und ders., 2010, S. 39.

verkostet werden. Überdies stehen kommentierte Weinverkostungen in der Vinothek auf dem Programm. Dabei werden monatlich eine oder zwei Weinsorten von verschiedenen Winzern vorgestellt und verkostet.[707]

Auch die erste Jahreshälfte entbehrt nicht der Weinverkostungen abseits der Heurigenlokale. Brunn am Gebirge setzt auf verschiedene Termine zur Präsentation ihrer Weine.[708] Kottingbrunn bietet „Wienerwald Weingenuss“ in der Kulturwerkstatt im Wasserschloss, das vom „Winzerkollegium Tradition Wienerwald“ veranstaltet wird. 2009 gab es überdies die 5. Frühlingsweinkost.[709] Perchtoldsdorf lädt im April zum „Jungweinstrass’ln“ und auch in Leobersdorf öffnen Weinhauer im April ihre Kellertüren.[710] Tattendorf öffnet am 5. Juni 2010 einige Kellertüren und bietet am Tag darauf Nordic Walking und Weinverkostung als „geniale Verbindung“ an.[711]

Um Gäste anzulocken ist der Kreativität der Weinhauer bald eine Idee recht. In Bad Vöslau wird für den 7. Juli 2010 eine „Wein & Genusswanderung durch die Weingärten Bad Vöslau’s!“ (sic!) mit einer Prämierung des schönsten/interessantesten „Weingartenhuts“ angeboten.[712]

Im Mai 2009 wurde erstmals das Weinfestival Thermenregion vor der Orangerie im Rosarium des Doblhoffparks in Baden abgehalten. Es war dies das siebente seiner Art. Mehr als 50 Winzer aus 20 verschiedenen Orten boten ihre besten Weine an. Dazu konnte der Besucher „regionale Schmankerln“ aus der „Genussregion Niederösterreich“[713] kaufen und essen. Begleitet von einem Musikprogramm und eröffnet durch die Badener Bürgermeisterin wurde noch ein Oldtimer Corso einbezogen. Der Sieger eines Wein-Quizes wurde mit Wein aufgewogen. Knapp zwei Wochen später wurde das Festival in Mödling wiederholt. Im Rahmen des Festes konnten auch ausgewählte Sortensieger des Weinwettbewerbs „Best of Thermenregion“ kennengelernt werden. Nach Erlegung des Eintrittspreises und dem Erwerb eines Kostglases erhielt der Besucher auch einen Kostkatalog, in dem sämtliche Winzer und ihre Weine aufgelistet waren.[714] Auch 2010 findet das Festival im Juni in dieser Form statt.[715]

---

[707] Siehe Heurigenführer: durch das ganze Jahr.
[708] Heurigenführer 2009, S. 31 u. ders. 2010, S. 26.
[709] Ders. 2009, S. 31 u. ders. 2010, S. 27.
[710] Ders. 2009, S. 32 u. ders. 2010, S. 28.
[711] Heurigenführer 2010, S. 29.
[712] Heurigenführer 2010, S. 32.
[713] www.soschmecktnoe.at
[714] Teilnehmende Beobachtung, 16. Mai 2009.

Der Weinbauobmann von Brunn am Gebirge, Martin Niegl, schätzte diese Form der Weinpräsentation sehr.[716] Für seinen Perchtoldsdorfer Kollegen, Franz Distl iun., war es mühsam, die Weinhauer zu überzeugen, bei dem Festival mitzumachen. Für viele, meinte er, wäre etwas mehr Präsentation wichtig. Doch sitzen manche lieber zu Hause und jammern. Ein Festival könne nur überzeugen, wenn viele Winzer mitmachten und der Rundfunk oder das Fernsehen davon berichteten.[717] Drei Winzer aus Perchtoldsdorf waren 2009 in Baden vertreten,[718] für 2010 ist nur einer angekündigt.[719]

Im Zuge des Weinfestivals wurden die prämierten Weine der „Best of Thermenregion" vorgestellt. Die Top 100 Weine aus der „Kostbaren Thermenregion" können in einer Präsentation in Wien im Museumsquartier verkostet werden. Dazu werden keine Kommentare geboten. Jeder Besucher erhält eine Liste der Winzer, die ihre prämierten Weine vorstellen und kann sich eigenständig ein Bild davon machen.[720] Darüber hinaus werden die Weine der Region auch bei verschiedenen Weinmessen vorgestellt, wie der VINOVA WIEN, der VIN AUSTRIA in Salzburg. In Deutschland sind sie beim FORUM VINI in München vertreten und auf der PRO WEIN – Messe in Düsseldorf.[721]

Weinprämierungen sind heute ein wichtiger Marketingfaktor, da sich Kunden mit geringeren Kenntnissen über Weine bei Weineinkäufen und Verkostungen daran orientieren. Auf die Vorgangsweise dieser Prämierungen gehe ich im Kapitel Marketing näher ein.

Das Jungweinfestival

Mit einem „Fest der Sinne" stellen „die burgundermacher" jedes Jahr am 25. Oktober in Tattendorf den „Jungen" vor. Die Burgundermacher sind eine Vereinigung von sechs Winzern aus Tattendorf, einem aus Teesdorf und einem aus Oberwaltersdorf, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, ihre Rotweine gemeinsam zu vermarkten und dementsprechend dafür zu werben.

---

[715] Ders. 2009, S. 43 u. ders. 2010, S. 39. Folder „Weinfestival Thermenregion". www.weinfestival.at
[716] Interview Niegl, 23.6.2009.
[717] Interview Distl, 15.6.2009.
[718] Weinfestival Thermenregion 2009, Kostkatalog.
[719] www.weinfestival.at
[720] Teilnehmende Beobachtung, 13. Oktober 2009.
[721] Heurigenführer 2009, S. 43 u. ders. 2010, S. 39.

Das Steinfeld, das Gebiet, in dem alle ihre Rotwein-Weingärten haben, ist durch seine kargen und kalkreichen Böden besonders gut dafür geeignet. Der Schotter speichert die Wärme im Boden, den die Rebsorten Pinot Noir und St. Laurent zu Wachstum und Reifung brauchen. Das Terroir gleicht nach ihrer Aussage dem des Burgund, einer der berühmtesten Weinregionen Frankreichs. Daher gab sich die Gruppe den Namen „die burgundermacher".

„Die Rotweininsel in der Thermenregion wird zur Event Hochburg! In Tattendorf, Teesdorf und Oberwaltersdorf wird Rotwein von höchster Qualität nicht nur authentisch gelebt und zelebriert, sondern er wird auch bei stimmungsvollen Festen gebührend gefeiert." Mit diesen Sätzen wurde unter anderen das Jungweinfestival angekündigt. 2009 sollte es ein „Mega-Wein-Event" sein. Im Mittelpunkt stand „der Junge".[722] Da das Wetter 2009 sehr günstig für die Reifung der Trauben war, konnten die Winzer bereits Ende August ernten. Sie produzierten für dieses „Event" einen Cuvée, zu dem jeder der Burgundermacher Wein beisteuerte. Dieser „Junge" ist aber kein lagerfähiger Wein, er muss „jung" getrunken werden und dient bei dieser Veranstaltung vor allem als Aufhänger zur Werbung.[723]

Veranstaltungen mit gesteigertem Erlebniswert werden heute Events genannt. Sie erheben den Anspruch auf Einzigartigkeit. Das Publikum verlangt nach stets immer neuen Darbietungen, mit denen sein Interesse und die Neugier an Neuem weiter gesteigert werden. Mit dem Event präsentieren die Veranstalter ihr eigenes, identitätsstiftendes Profil. Der Aufwand, der dafür nötig ist, hat als Marketingfaktor eine ökonomische Gewinnsteigerung zum Ziel.[724]
Für das Event wurde eine Industriehalle in Tattendorf gemietet und geschmückt. Mit dem Erwerb der Eintrittskarte war ein kostenloses Shuttle-Service im Umkreis bis zu 15 Kilometern verbunden. Auch aus Wien war ein Bustransfer organisiert. Die Anfahrtswege in Tattendorf waren mit Fackeln markiert. Als Begrüßungstrunk wurde roter Sekt gereicht.

Zur Eröffnung wurde eine aufwendig gestaltete Show geboten. Den Rahmen bildete das Muster der Zeit-im-Bild-Nachrichtensendung des österreichischen Fernsehens, Wein-im-Bild, abgekürzt WiB, genannt. Als Akteure fungierten die Burgundermacher selbst. Ein neuer EU-

[722] Journal „die burgundermacher", 8.10.2009, S. 3.
[723] Auskunft von Hr. Heggenberger – einem der Burgundermacher – beim Jungweinfestival, 25.10.2009.
[724] Brockhaus Enzyklopädie in 30 Bänden, Mannheim 2006, 21. völlig neu bearb. Aufl., Bd 8.
Andrea SICK: Event-Kultur. Techniken einer erlebnissteigernden Ereignismaschine. In: Dies.: Orientierungen. Zwischen Medien, Technik und Diskursen (= Schriftenreihe labor:theorie Bd 2), Bremen 2006. S. 223 – 239. Hier S. 223ff.

Kommissar wurde vorgestellt, der die Tattendorfer Rotweine in der EU groß herausstellen möchte. Mit Hilfe eines „Magna Opel Horse“ sollte der Wein transportiert werden. Das wird als besonders umweltfreundlich herausgestrichen, da die 1 PS des Transporters nur 4 kg Hafer auf 100 km verbrauchen und der Ausstoß wieder verwertet werden kann. Das geschieht nach dem Motto „Wir machen auch aus Mist noch Geld“. Der Wetterbericht vermittelte, dass das Wetter in Tattendorf immer optimal sei. Es gab eine Persiflage auf die Sendung „Klingendes Österreich“, „der Junge Maier“ erschien mit einer Flasche „Jungem“ auf Schiern aus Fassdauben und die Seitenblicke bezogen sich ebenfalls nur auf den „Jungen“. Die Landespolitik wurde durch den zuständigen echten (!) Landesrat repräsentiert und auch die Winzerkönigin war anwesend.

Anschließend konnten alle Gäste sämtliche Weine verkosten. An unterschiedlichen Ständen wurden Gruppen von Weinen angeboten, Weißweine nur an einem, denn der Rotwein ist in Tattendorf dominant. Die anderen Gruppen waren klassische Rotweine und die Spezialsorten Pinot Reserve und St. Laurent Reserve. Die sogenannten „Reserven“ sind Weine, die eine längere Lagerung im Fass oder in der Flasche durchgemacht haben und eventuell auch einen etwas höheren Alkoholgehalt aufweisen als die „klassisch“ ausgebauten Weine derselben Sorte. In Zusammenarbeit mit der Aktion „So schmeckt Niederösterreich“ boten Bauern aus der Umgebung diverses zum Essen an, wie Speck und Aufschnitt vom Schneebergbeef und vom Schneebergschwein, Forellen und Gebäck.[725]

[725] Teilnehmende Beobachtung, 25. Oktober 2009.

Andere Veranstaltungen

Der Weg vom Brauch zum Event ist wie immer in Entwicklungssträngen fließend. Neben all den aufgezählten Veranstaltungen gibt es noch eine Reihe von kreativ entwickelten Angeboten der Weinhauer, aber auch Veranstaltungen, die in den Kreis der Hauer einzuordnen sind. Zu letzteren zähle ich die Hauerbälle, auch Hauerkränzchen genannt. Das sind Ballveranstaltungen im Fasching, wie auch unzählige andere „Stände“ ihre speziellen Tanzveranstaltungen im Fasching abhalten. Bekannt ist mir das „Hauerkränzchen“ in Baden, das am 13. Februar 2010 zum 25. Mal veranstaltet worden ist. Nach den bereits üblichen Eröffnungsansprachen läuft ein Abend im Fasching ab, der sich wohl von anderen Tanzveranstaltungen nicht besonders abhebt, außer dass als Bekleidungswunsch in der Einladung „Abendgarderobe oder Tracht“ erbeten wird.[726] Bälle dieser Art sind mir auch vom Weinbauverein in Brunn am Gebirge[727] und von Leobersdorf[728] verbürgt.

Sooß ist nach Auskunft von Christian Fischer „nicht so ein geselliges, lustiges Dörfl wie Gumpoldskirchen“. Es gibt dort keine Hauerfeste, doch werden für die gesamte Bevölkerung Feste organisiert. Im August findet der Annakirtag statt und am darauffolgenden Montag der sogenannte Nobelkirtag. Da trifft sich die Bevölkerung in den Weingärten bei der ehemaligen Hüterhütte. Die Winzer stellen den Wein zur Verfügung und jeder bringt sich eine Jause selbst mit. Die Sooßer „leben ja dauernd mit dem Wein, auch wenn sie selbst nicht damit arbeiten.“[729]

Die Betreiber von Heurigenlokalen locken mit unterschiedlichen Angeboten Gäste an. Dazu zählen Degustationsmenüs, bei denen zu jedem Gang ein passender Wein gereicht wird, womöglich noch mit Kommentar dazu. Zumeist sind diese Menüs sehr teuer und haben ihre eigene Klientel. Ich kann hier sicher nicht ein komplettes Programm aufzählen, denn nur wenige dieser Veranstaltungen sind im allgemeinen Heurigenkalender aufgeführt. Meist erfährt man davon nur in den spezifischen Programmankündigungen der einzelnen Heurigenbetriebe.

[726] Einladungskarte: „Der Badener Weinbauverein lädt zum 25. Hauerkränzchen“ am 13. Februar 2010.
[727] Interview Niegl, 23.6.2009.
[728] Interview Scheibenreif, 11.2.2009.
[729] Interview Fischer, 9.3.2009.

Zum Beispiel bietet Gumpoldskirchen für den 24. September 2010 ein „Kulinarisches Erlebnis“ an. Es ist dies ein „5-gängiges Weinherbstmenü mit kommentierter Weinverkostung mit den Jungwinzern“ in einem Gasthaus.[730] Das dürfte gut ankommen, denn auch 2009 gab es dieses Angebot bereits, doch darf der Gast dafür tief in die Geldbörse greifen.[731]

Es gibt aber durchaus auch günstigere Angebote, um bei einem Weinhauer unterschiedliche Weine mit Speisen kombiniert verkosten zu können. So bietet ein Hauer Weine mit Käsesorten kombiniert an. Dabei bekommt man eine Karte mit den Käsesortenbezeichnungen und den dazu empfohlenen Weinsorten.[732] Eine andere Variante ist eine „Weingeschichte“. Dabei werden aufbauend auf die Intensität der einzelnen Weine – in Form eines mehrgängigen Menüs, aber mit kleinen Portionen – Speisen mit Weinen geschickt kombiniert. Dadurch hat man einen Querschnitt durch die Weinkarte des Hauses zu kosten bekommen.[733]

Der Kreativität der einzelnen Winzer ist damit keine Grenze gesetzt. Degustationsmenüs werden auch an anderen Orten angeboten. Doch auch Abende mit unterschiedlichsten Musikgruppen gehören in dieses Programm. Manchmal sind das Veranstaltungen außerhalb der angekündigten Aussteckzeiten. Dazu werden gesondert Einladungen verschickt. Ich habe allerdings solche Abende nicht besucht. Es sind mir auch keine Einladungen zugegangen. Ich kenne solche Möglichkeiten nur aus Gesprächen. „Alles ist Marketing“, sagte mir in einem solchen Zusammenhang ein junger Winzer aus Pfaffstätten.[734]

Die Angebote an solchen Veranstaltungen steigen laufend. Im Zusammenhang mit dem Gartenfestival 2010 wurde Unterschiedliches (in einem Folder veröffentlicht) angeboten, Musik, Literatur, Kulinarisches u.a., darunter auch Bernhard Ceidls „Sekt und Wurst in den Weingärten über Baden“ (auf dem Kugelberg). Dabei hofft der Veranstalter auf gutes Wetter, das zu diesem Zweck viele Spaziergänger anlockt. Um genau informiert zu sein, kann ich nur empfehlen, die Homepage eines Ortes aufzurufen, um dort die aktuellen Veranstaltungsangebote zu sehen.

[730] Heurigenführer 2010, S. 36.
[731] Heurigenführer 2009, S. 39.
[732] Verkostet bei Robert Strasser in Pfaffstätten.
[733] Bei Karl Alphart in Traiskirchen verkostet, 27.3.2010.
[734] Interview Kernbichler, 2.3.2009.

WeinBAU

Weinhof – Weingut – Schlossweingut! Wie viele Vokabeln finden wir heute bei Recherchen nach guten – und nur guten – Weinen! Die gehobene Qualität ging allmählich einher mit gehobener Trinkkultur. Zu einem guten Wein gehört auch eine gute Küche und diese gute Küche erfordert einen passenden Rahmen – wie wohl jeder darunter etwas anderes zu verstehen meint.

Spitzenkreszenzen sollen in einem dem Produkt adäquaten Rahmen präsentiert werden. Nur in der Komplexität von Raum – Glas – Spitzenwein kommt das komplexe Produkt Wein zur Geltung. Wenn dann der Winzer dem interessierten Konsumenten sein Produkt bzw. seine Produkte mit der entsprechenden blumigen Sprache vorstellt und die Harmonie von Geruch und Geschmack mit der Umgebung zusammenpasst, müsste das jeden Weinliebhaber überzeugen.

Die steigenden Qualitätsansprüche der Winzer und der Wunsch nach dieser adäquaten Präsentationsmöglichkeit setzten im Bordeaux bereits in den 1980er Jahren ein. Die Weinkunst sollte mit der Architekturkunst eine Verbindung eingehen. Von diesen Projekten gab eine Ausstellung im Centre Pompidou in Paris 1988 Auskunft.[735] Die andere Schiene, auf der diese Ideen nach Mitteleuropa kamen, lief ab Mitte der 1960er Jahre in Kalifornien, nachdem die Qualität der Weinberge neu entdeckt worden war. Parallel dazu lief der Wunsch der Produzenten nach entsprechenden Gebäuden. Die Architektur wurde auffällig-dezent in die Landschaft integriert, um damit die Welt des Weins zu inszenieren. In diese, auch klosterähnliche Bauten, wurde alles, was zur Vinifizierung und Vermarktung notwendig ist, integriert, beginnend mit der Rohstoffanlieferung, der Kellerwirtschaft, der Lagerung bis hin zur Präsentation, dem Marketing und der Corporate Identity vom Briefpapier über die Homepage bis zum Etikett. Erweitert wurde die Inszenierung bis über das Shop zum Show-Room und der Barbecue-Area. Theatralik, Symbolik und Schönheit sind wesentlich, doch wird nicht auf die Funktionalität vergessen. Im Napa Valley wird die Natur in die Architektur

[735] Dirk MEYHÖFER (Text) und Olaf GOLLNEK (Fotos): Die Architektur des Weines. Baukunst und Weinbau im Bordeaux und im Napa Valley mit einem Essay von Peter C. Hubschmid. Ludwigsburg 1999. S. 8.

einbezogen und umgekehrt, die „Grenze zwischen Architektur, Landscaping und Landart [ist] fließend“.[736]

In Frankreich wurden diese Architekturideen etwas dezenter verwirklicht, die neuen Gebäude behutsam dem vorhandenen Bestand angepasst. Alt und Neu wurde miteinander harmonisch verbunden, teilweise Bauten unter die Erde gelegt, was sich günstig auf die Temperatur in Lagerkellern auswirkt. Neubauten werden auch nachträglich mit Erde bedeckt. In Präsentationsräumen wird viel Glas verbaut. Große Scheiben lassen den Blick in den umliegenden Weingarten frei oder liegen in Sicht auf die Barrique-Lager. Kellerbauten können auch Anklänge an Sakralräume vermitteln.[737]

In Österreich wurde diese Form der Architektur erst in den letzten Jahren sichtbar. Zumeist mussten junge Winzer, die ältere Betriebe übernahmen und ausbauten, ihre Produktionsstätten modernisieren und erweitern. Also waren Neubauten erforderlich. Mithilfe von Fördermitteln der EU, des Bundes und des Landes wurde die Finanzierung solcher Projekte erleichtert. Die Präsentation in Bildbänden mit opulentem Fotomaterial dient gleichzeitig als Werbeträger und macht Appetit auf die Verkostung in diesen Betrieben. Selbst in kleinstrukturierten Ortschaften war es möglich, ansprechende Produktionsstätten in die Dorflandschaft zu integrieren, die zwar auffallen, aber sich harmonisch ins Ortsbild einfügen. Die Philosophie, die hinter diesen architektonischen Sonderformen steht, kommt bei allen Bildbänden über Architektur im Zusammenhang mit dem Wein zum Ausdruck. [738] Henry Sams definiert dies folgendermaßen:

> „In Österreich sind es die in diesem Buch beschriebenen Weingüter, die in den vergangenen Jahren mit ihren Um-, Zu- und Neubauten einen genauen und respektvollen Blick verdienen. Ihre modernen Komplexe sind prägnante und selbstbewusste Landmarken, deren Eigentümer sie aber nicht als Kunstform, also nicht als L’art pour l’art sehen, sondern als einen mit dem Leben der Menschen verbundenen Imageträger, der ästhetisch aber überaus wirkungsvoll seinen Zweck erfüllt. Der Weitblick der ehrgeizigen Bauherren hat seinen Nährboden auch in den Förderungsrichtlinien von EU, Bund und Land, andererseits erfolgte mit der zunehmenden Qualitätssteigerung der Weine auch ein quantitativer Sprung, der bauliche Veränderungen zwingend notwendig machte. Alle innovativen Weingüter haben eines gemeinsam: Ihr Erfolg ist das Ergebnis einer kompromisslosen Qualitätsphilosophie. Denn nur die macht sich letztendlich auch bezahlt.“[739]

[736] Meyhöfer (1999), S. 10 – 13.
[737] Ebenda, S. 50ff.
[738] Als Beispiel sei hier angeführt: Christian DATZ und Christof KULLMANN: Winery Design. Kempen 2006. S. 8. Der Begriff „Design“ sagt ja sehr gut aus, dass diese Architekturformen aus dem „Gewöhnlichen“ herausstechen und dieses besondere Produkt Wein damit aus dem gewöhnlichen Alltag herausheben wollen.
[739] Henry SAMS: Wein & Bau. Österreichs innovativste Weingüter. Architektur & Weinkultur. Mit Fotos von Peter Philipp. Graz (Unikum Verlag) 2006. S. 7.

Die Thermenregion weist keine Kellergassen auf. Die Weinkeller befanden sich fast immer unterhalb der Wohnhäuser,[740] was günstig für die Temperaturbeständigkeit war. Die ursprünglichen Weinhauerhäuser in Baden waren Haken- oder Streckhöfe. Eine enge Verbauung auf schmalen Grundstücken brachte diesen Typ hervor. An der Straße lag meist ein schmales, giebelständiges Wohnhaus mit den Hof abschließender Vormauer.[741] An die Wohnräume im straßenseitigen Gebäudetrakt schlossen sich nach hinten Wirtschaftsgebäude an. Das Grundstück schloss mit einer quergestellten Scheune ab. Hinter diesem konnte noch ein kleiner Weingarten liegen, dessen Erträge nur dem Hausgebrauch dienten.[742] Als älterer Typ in Gumpoldskirchen wird beschrieben, dass der unterhalb des Wohnhauses gelegene Keller einen direkten Zugang zur Straße hatte. Dort konnten die Fässer für den Verkauf hinaufgeschafft werden.[743] Später wurden die Kellerräumlichkeiten hinter dem Wohnhaus gebaut und waren vom Hof aus zugänglich.[744]

Da durch die Modernisierung und Erweiterung der Weingüter der Platzbedarf enorm gestiegen ist, aber auch die Ansprüche an die Art der Kellerräume eine gänzlich neue wurde, reichen zumeist die alten Kellerräume unter den Häusern nicht mehr aus. Die Winzer bauen neue Gebäude oberirdisch. Häufig reicht der Platz auf dem Grundstück neben dem Wohn- bzw. Heurigenhaus aus. Die alten Wirtschaftsanbauten werden durch neue Kellerbauten ersetzt.

Die Anforderungen an moderne Kellereien sind durch den Arbeitsablauf der Vinifizierung gegeben. Dabei ist der Weg der Trauben von oben nach unten optimal, um nicht durch Umpumpen das Traubengut mechanisch zu sehr zu belasten. Zumindest sollten keine Kreuzungen im Arbeitsablauf stören. Von der Anlieferung über den Rebler in die Presse, von wo der Most in den Gärtank rinnt und nach beendeter Gärung ins tiefer gelegene Weinlager fließt, ist der Weg, den der Architekt kennen sollte. Im Gegenstrom dazu kommt der Wein wieder an die Oberfläche, um dem Besucher zur Verkostung präsentiert zu werden. Diese

---

[740] Siehe auch Olaf BOCKHORN: Der Weinkeller in der Volksarchitektur. In: György SEBESTYÉN (Hg.): Das große österreichische Weinlexikon. Wien, München, Zürich, Innsbruck 1978. S. 119 – 121. Hier S. 120.
[741] Adalbert KLAAR: Die Hauslandschaften Niederdonaus. In: Jahrbuch für Landeskunde von Niederdonau. N.F. 28. Jg. (1939 – 1943), Wien 1944. S. 272 – 289. Hier S. 281f.
[742] A. DACHLER: Das Bauernhaus in Niederösterreich und sein Ursprung. Wien 1897. S. 29-30.
Helene Grünn erzählt nichts über die Häuser der Weinhauer. Nur ein Bild im Buch von 1988 zeigt die „typische Giebelform fränkischer Art an einem Weinhauerhaus in Sooß“ (S. 209) ohne nähere Angaben zur Hausform.
[743] Die steilen Zugänge und die damit verbundenen schwierigen Transporte der Weinfässer aus dem Keller waren mit großer körperlicher Anstrengung verbunden, mitunter auch lebensgefährlich. Aus diesen Bedingungen entstand der Berufsstand der Fasszieher.
[744] Ingrid GIEFING: Kellergassenerweiterung. Grundlagenforschung in Enzersfeld. Dipl.Arb., (Arch., Techn. Univ.)Wien 1997. S. 31.

Räumlichkeiten dienen als Schnittstelle, häufig mit Einblicken in Barriquelager, andererseits mit Ausblick in den Weingarten, kombinieren sie perfekt Natur, Technik und Genuss.[745] Aber auch die Anordnung der Räumlichkeiten auf einer Ebene bringt Vorteile, da mit Hilfe von Staplern oder Traktoren Gerätschaften einfach an den Ort des Geschehens transportiert werden können.[746] Letztlich geht es bei Neubauten um optimierte Arbeitsabläufe und die sind abhängig vom jeweiligen Betrieb und den Menschen, die dort arbeiten. Das äußere Erscheinungsbild eines solchen Baus spiegelt nicht nur die Qualität des Weines wieder, sondern auch die Philosophie des Winzers.[747] Abhängig von der Lage der Gebäude wird wohl das Ziel des Architekten oder Bauträgers sein, die „Baukörper nicht selber zur Landschaft werden [zu lassen], sondern eigene landschaftsbezogene Objekte, die ein neues Landschaftsbild prägen…“ zu entwickeln.[748]

Einer der älteren Neubauten, die mir bekannt sind, der sich relativ bescheiden in den bestehenden Ortsverband einfügt, ist das kapellenartige Präsentationsgebäude der Familie Leopold Kernbichler, Mühlfeldhof, in Pfaffstätten. Es wurde vor etwa zehn Jahren durch den Architekten Pernkopf über dem neuen Weinkeller errichtet und ist durch einen spitzgiebeligen, dachartigen Vorbau über eine Treppenanlage zu betreten. Ursprünglich war gedacht, dort – neben der Buschenschank - eine ständig geöffnete Vinothek einzurichten. Die Nachfrage danach war aber nicht ausreichend. So wird der Raum heute für kommentierte Weinverkostungen oder von Gruppen für Feste genützt.[749]

[745] So werden die Voraussetzungen auch in den Diplomarbeiten der Architekten beschrieben, wie zum Beispiel bei Karin SCHRATZBERGER: Wein – Kultur – Raum. Dipl.Arb., (Arch., Techn. Univ.) Wien 2002. S. 21-22. Auch: Josef JANDL: Weinkellerei mit Veranstaltungsraum. Dipl.Arb., (Arch., Techn. Univ.) Wien 1997. S. 48.
[746] Interview K. Alphart, 15.3.2010.
[747] Siehe auch: Datz u. Kullmann (2006), S. 8.
[748] Schratzberger (2002), S. 18.
[749] Interview Kernbichler, Zusatzinformation bez. Architektur, 25.9.2009.

Auffälligere, weil große Bauten, sind noch nicht oft in der Thermenregion zu finden. Das älteste davon steht in Tattendorf. Die Familie Johannes Reinisch, ursprünglich im Ortskern von Tattendorf angesiedelt, erwarb 1992 ein größeres Grundstück außerhalb der Siedlung. Es war die Zeit als Tattendorf als Rotweingemeinde zu reüssieren begann. Bald nach dem Ankauf wurde der Neubau des Weingutes an diesem Ort geplant und 1995 fertiggestellt. Auf der Fahrt in den Ort Tattendorf fällt dieses Weingut auf, passt sich aber sehr günstig der Ebene des Steinfelds an. Die Gebäude sind nicht sehr hoch und werden von einer Reihe von Bäumen beschattet. Die Architektur vereint perfekt Elemente aus der Weinarchitektur der Neuen Welt, wie das äußere Erscheinungsbild, und aus der Alten Welt. So wurde ein Gewölbekeller aus Ziegeln nach traditionellen europäischen Vorbildern errichtet. Dazu kommen noch moderne Teile, wie eine Panorama-Glasfront, mit deren Hilfe Lichtspiele möglich werden. Das Heurigenlokal spielt mit traditionellem, sichtbarem Holzdach.[750]

Ein ähnlich großes Bauwerk wurde im Herbst 2009 im Gemeindegebiet von Bad Vöslau von der Familie Wertek errichtet. Es schmiegt sich an den Abhang des Harzberges, der das Stadtbild von Bad Vöslau beherrscht, und ist auf der Straße Richtung Sooß erreichbar.
Es betitelt sich Schlossweingut, was dem äußeren Erscheinungsbild durchaus entspricht. Die Gebäude sind um einen begrünten Innenhof gruppiert. Die Anordnung der Kellereitechnik entspricht dem optimalen Weg der Traube von der Anlieferung zum fertigen Wein. Der Keller liegt teilweise unterirdisch, was durch die Lage des Grundstücks am Hang erleichtert wird. Diese Bauweise hat mehrere Vorteile. Erstens liegt der Keller in einem temperaturgeschützten Bereich und kann darüber hinaus mit Hilfe einer Erdwärmepumpe klimatisiert werden, zweitens wird ein Geschoß eingespart. Das Schanklokal liegt über dem Keller mit Aussicht über das Wiener Becken. Unterschiedlich große Räumlichkeiten können sowohl ebenerdig, im Keller als auch im ersten Stock für Feiern oder Veranstaltungen genützt werden. Eine Vinothek ist gegenüber dem Eingangsbereich als Blickfang eingerichtet. Die Kellerräumlichkeiten, mit Ausnahme der Produktionsstätten, können jederzeit von den Gästen besichtigt werden. Familie Wertek versteht dies als „Erlebnisweingut“. Einige alte Gerätschaften und Flaschen sind aufgestellt. Eine Glastüre lässt den Blick ins Barriquelager frei. Wenn Zeit bleibt, dann wird der Gast von einem Familienmitglied auch durch die Produktionshallen geführt. Die Führung endet in der Vinothek.

[750] Das Weingut Johanneshof wird bei Henry Sams als einziges der Thermenregion vorgestellt. In: Sams (2006), S. 172-173. In verschiedensten Weinführern, aber auch in Werbefoldern der Thermenregion ist sehr häufig dieser Gewölbekeller vertreten, auch wenn er nicht entsprechend beschriftet wird.

An der Stelle des Schlossweinguts befand sich vorher ein landwirtschaftlicher Betrieb, der zum Verkauf gelangte. Familie Wertek informierte sich bei verschiedenen Weingütern über die Möglichkeiten und Bedingungen für einen Neubau, der mit Hilfe von Fördermitteln aus der EU, dem Land und dem Bund errichtet werden konnte. Es wurde ein Architekt beauftragt, der bereits Erfahrung im Bau von Weingütern hatte, doch war es für den Winzer wichtig, dass der Architekt auf seine Wünsche einging. So wurde für die Detailplanung jemand anderer beauftragt. Familie Wertek legte besonderen Wert auf energiesparende Maßnahmen, was in etlichen Details verwirklicht werden konnte. Ein auffallender Giebel, der in seiner Form vom Vorgängergebäude übernommen wurde, wirkt als Wegweiser zu diesem Weingut. Das Bauwerk fügt sich optimal in die Landschaft ein.[751]

Leopold Aumann hat sein Weingut am südlichen Ortsrand von Tribuswinkel, unweit der Schwechat. Ein Heurigenneubau, der bereits vor einigen Jahrzehnten errichtet worden war, wurde damals unterkellert. Durch die Ausweitung des Betriebes wurde er zu klein. Zusätzlich erschwerten mehrere Hochwässer der nahegelegenen Schwechat den Betrieb. So wurde ein Neubau für die Kellereieinrichtungen unerlässlich. Aumann engagierte keinen Architekten, sondern arbeitete mit einem erfahrenen Baumeister. Der Keller ist auf dem dem Schanklokal benachbarten Ackergrundstück errichtet, ist schlicht quaderförmig und wirkt auch wie ein reiner Zweckbau. Die große Halle am Beginn dient als Arbeitsraum für die im Jahreslauf anfallenden Arbeiten wie Rebeln, Pressen, Umpumpen und für die Flaschenfüllung. Daran schließt sich der Raum mit den Edelstahltanks für die Weinreifung und die Maischebehälter für die Rotweinvergärung. Daneben befindet sich das Barriquelager.

[751] Interview Markus Wertek, 22.6.2009 und Kellerführung mit Franz Wertek, 10.12.2009.

Werbetechnisch ausgezeichnet platziert präsentiert sich die Schauseite des Gebäudes zur Zufahrtsstraße, von der Autobahnabfahrt kommend, mit dem überdimensionalen Schriftzug „Leo Aumann“. Dort befindet sich auch ein kleiner Raum zur Weinverkostung, deren Glaswand die Aussicht auf den davor liegenden Weingarten erlaubt.[752]

An der Weinstraße in der Marktgemeinde Sooß in Fahrtrichtung Bad Vöslau steht ein Neubau des Weinguts Kaiserstein. Es ist eine neue Produktionshalle mit vorgebautem Verkostungslokal. Letzteres ist verglast und erlaubt einen Ausblick über Sooß und das Wiener Becken. Es ist in dieses Gebäude kein Heurigenlokal integriert. Es soll als sogenanntes „Aussiedlerhaus“ baubehördlich genehmigt worden sein. Dabei handelt es sich um

[752] Interview Aumann, 26.11.2009.

eingeschränkte Nutzungsmöglichkeiten und daher um die Genehmigung, auch außerhalb des geschlossenen Ortsgebietes bauen zu dürfen. Der Rohbau bot keinen guten Anblick und störte den Gesamteindruck auf den Ort Sooß. Doch der dunkelrote Anstrich und die neben dem Gebäude stehende Reihe von Pappeln milderten diesen unangenehmen Eindruck.[753]

Andere neuere Zubauten in Sooß sind im Anschluss an die schmalen Parzellen, die mit Wirtschaftsgebäuden abgeschlossen sind, errichtet – „hintaus“, wie es in der örtlichen Umgangssprache heißt.

Als Beispiel steht hier der Neubau des Weinguts Sovik, der zwar durch die beiden Giebel auffällt, sich aber in das Ortsbild gut einfügt. Auch andere Zubauten sind mit Einfühlungsvermögen gestaltet worden.[754]

In Gumpoldskirchen besteht eine „Schutzzone Alt Gumpoldskirchen“. Jedes Bauvorhaben unterliegt einer Prüfung durch das Bundesdenkmalamt, falls es das äußere Erscheinungsbild des Ortes betrifft.[755] Gleiches konnte ich über Sooß nicht feststellen. Vielleicht ist das der Grund, weshalb es in Gumpoldskirchen ähnliche Kellerzubauten wie das oben angeführte in Sooß nicht gibt. Weit außerhalb des geschlossenen Siedlungsgebietes, an der Südbahnstrecke inmitten der Weingärten, steht die in jeder Erwähnung „Aussiedlerhaus“ genannte Produktionshalle des Weinguts Krug. Es handelt sich dabei um einen reinen

[753] Besichtigung: Sooß, 8.12.2008 und 9.6.2009.
[754] Fotografien stammen von derselben Besichtigung.
[755] Bebauungsvorschriften der Marktgemeinde Gumpoldskirchen vom 24. Juni 2009. Siehe www.gumpoldskirchen.at (5.6.2010)

Zweckbau. Er sieht nicht sehr attraktiv aus, wirbt aber sehr eindrucksvoll für das Weingut. Da die alten Keller in Gumpoldskirchen unter den Wohnhäusern liegen, sind sie für moderne Kellereieinrichtungen meist zu klein und unpraktisch. Die Variante, die das Weingut Krug wählte, schien hier Abhilfe zu schaffen, ohne das Ortsbild von Gumpoldskirchen optisch zu beeinträchtigen. Das Heurigenlokal der Familie Krug liegt im Ortszentrum von Gumpoldskirchen und nennt sich „Altes Zechhaus“. Bei meiner Wanderung nach Gumpoldskirchen entstand das hier gezeigte Foto. Es war eben die Lese im Gange.[756]

Das Weingut Karl Alphart in Traiskirchen liegt in der Häuserreihe der Wiener Straße. Hinter dem Schanklokal und dem zum Heurigengarten umfunktionierten Innenhof wurde eine zweckentsprechende Halle für die Kellereieinrichtungen erbaut. Mit entsprechend isolierten Paneelen ist das heute kein Problem hinsichtlich der Raumtemperatur. Im übrigen ist der Bau so platziert, dass von Süden keine direktes Sonnenlicht hinein strahlt. Der Keller ist außen blau gestrichen, ragt nicht wesentlich über die umliegenden Gebäude hinaus, so dass er das Ortsbild nicht beeinträchtigt. An der Rückseite ist ein kleiner Raum für die Weinverkostung eingerichtet, der ebenfalls den Blick auf einen kleinen Weingarten öffnet.

Bei Familie Alphart war der alte Gewölbekeller unter dem Haus, wie bei anderen Winzern auch, zu klein geworden. Den größten Vorteil bietet der Neubau, der drei Jahre alt ist, aber für den Arbeitsablauf. Da alle Vorgänge auf einer Ebene abgewickelt werden können, wird Zeit und Transportaufwand gespart. Die Beförderung der Weinbeeren in die Presse kann mit entsprechenden Pumpen schonend durchgeführt werden. Der Boden der Halle ist mit einem

[756] Wanderung zum Gebirgaufschießen, 27.9.2008.

Industrieestrich versehen, der einfach zu reinigen ist. Er ist auch belastbar und kann sowohl mit Staplern als auch mit dem Traktor befahren werden.[757]

Ein ähnlich unauffälliger Zweckbau, der nur durch einen roten Anstrich hervorsticht, befindet sich ebenfalls in Traiskirchen. Andere kleinere Einbauten in und an Schanklokalen fallen vorerst überhaupt nicht auf. Sie stechen nicht aus dem Hauptgebäude heraus. Dennoch bilden sie einen Blickfang, der den eintretenden Gast auf den Wein neugierig macht.

Wolfgang Pöltl in Leobersdorf lädt auf diese Weise mit einem Blick durch eine Glastüre auf das Barriquelager ein.[758] Davor befindet sich ein Kostraum, der mit modernen Grafiken geschmückt ist.

Beim Burgundermacher Heggenberger in Tattendorf wurde der Innenhof des Schanklokals teilweise überdacht und dahinter eine Vinothek eingerichtet, die jedem Gast sofort ins Auge fällt. Die Einrichtung ist modern gestaltet, nimmt aber Elemente der traditionellen Einrichtung der Heurigenlokale auf – siehe Fotografie.[759]

[757] Interview K. Alphart, 15.3.2010.
[758] Interview Pöltl, 18.2.2009.
[759] Besuch am 12.4.2009.

So gibt es sicherlich in unserer Region noch viele ähnliche Einrichtungen, da in den letzten Jahren zahlreiche Winzer neben Renovierungen auch zusätzliche attraktive Ein- und Zubauten errichteten.

Bei meinen Recherchen zu den Weingüter-Neubauten stieß ich auf eine Diplomarbeit zweier Architekturstudentinnen an der Technischen Universität Wien. Sie setzten sich mit einer ausgedienten Industrieanlage in Gumpoldskirchen auseinander und planten, darin ein Weingut mit Kellereieinrichtung und Schanklokal einzurichten. Am Fuß des Anningers oberhalb des Ortes befand sich das Gumpoldskirchner Kalk- und Schotterwerk. Dort wurde seit der frühen Neuzeit Kalkstein abgebaut. 1869 kam der Betrieb in den Besitz von Heinrich Drasche, der ihn ausbaute und mittels dreier Öfen Kalk brannte. Er belieferte zahlreiche Bauten der Ringstraßenära damit. Sein Nachfolger baute den Betrieb weiter aus. Durch die beiden Weltkriege wurde die Produktion beeinträchtigt, aber ab 1950 wieder erweitert. Schließlich wurden in den Anlagen die Steine oben in Brecher entleert, fielen dann in Sortiertrommeln, weiter in Silos und wurden über Fördereinrichtungen zum Abtransport gebracht.[760]

Die Studentinnen studierten vorerst den Ablauf der ehemaligen Schotterproduktion und entwickelten ein Konzept für eine Kellereieinrichtung, bei der die Trauben den gleichen Weg wie ehedem die Steine einnehmen könnten. Ein Felsenkeller böte geeignete Lagerräume. Oberhalb der Produktionsstätte, auf der Ebene, die eine Zufahrtsmöglichkeit bietet, planten

[760] Friedrich KOWALL: 350 Jahre Tagbau Gumpoldskirchen (= Leobener Grüne Hefte 122), Wien 1970.

sie ein Schanklokal.[761] Von dort bietet sich ein Rundblick über Gumpoldskirchen und das Wiener Becken. Die gesamte Anlage oberhalb des Orts fällt auf, insbesondere wenn man mit der Bahn durch die Thermenregion fährt. Die Möglichkeit eines attraktiven Ausblicks ist leicht vorstellbar. Der Besitzer dieses Grundstücks betrieb, nach Angabe der Studentinnen, nur Kellerwirtschaft und Marketing. Allerdings erfolgten bis heute auf dieser Anlage keinerlei Bauarbeiten.

[761] Alexandra Lya NEURAUTER und Barbara Franziska TREBUT: WeinBAU Gumpoldskirchen. Dipl.Arb. (Arch., Tech. Univ.)Wien 2001. S. 44ff.

Museen

Sammlungen entstanden aus der Mentalität, bewahren zu müssen, was als Erfahrung aus dem Alltag gegenwärtig war und durch die gesellschaftliche und auch technische Entwicklung aus der Wahrnehmung des Alltagslebens verschwunden ist. Zumeist entstanden Sammlungen - speziell in kleineren Gemeinden - aus privaten Initiativen im biografischen Zusammenhang und aus sentimentalen Gründen. Der Bedeutungswandel der Sammelobjekte wurde durch die strukturellen Wandlungen evident und in den Sammlungen in neue Zusammenhänge gestellt.[762]

Die ursprünglich nur der Sachkultur an sich gewidmeten Interessen wandelten sich im Laufe der Zeit und hinterfragten Herkunft und Hintergrund sowohl der Dinge selbst als auch deren Vorbesitzer. Die Dinge wurden zum Träger einer Überlieferung. Je nach Distanz zu ihrer Entstehungszeit wurden und werden Sachen und deren Zusammenhänge neu befragt, durch erweitertes Wissen in neue Sinnzusammenhänge gestellt. Sammlungs- und Forschungsinteressen wandeln sich. Dinge werden in neu erarbeitete Vernetzungen eingebettet, was ein laufendes Hinterfragen und Neubestimmen der Sachinformationen erfordert, nicht zuletzt um auch das Interesse der Museumsbesucher an vermeintlich Bekanntem wieder zu wecken.[763]

Mit der erforderlichen Aufarbeitung des kulturhistorischen Hintergrunds wandelte sich die Sammlung zum Museum. Dadurch mutierte die private zur kollektiven Erinnerung.[764] Die Berücksichtigung ästhetischer Aspekte in der Schaustellung der Objekte spricht die sinnliche Wahrnehmung an. Sie weckt die Neugier der Besucher, verursacht oft auch Erstaunen in einer Dialektik von Bekannt und Unbekannt.[765]

---

[762] Marlies RAFFLER: Museum – Spiegel der Nation? Zugänge zur Historischen Museologie am Beispiel der Genese von Landes- und Nationalmuseen in der Habsburgermonarchie. Wien, Köln, Weimar 2007. S. 54ff.
[763] Siehe: Bernhard TSCHOFEN: Sach-Geschichten. Über Sammlungen und die Kunst der Dingerzählung. In: Sach-Geschichten. Aus den Sammlungen des Österreichischen Museums für Volkskunde. Das jüngste Vierteljahrhundert 1969 – 1994 (= Katalog des Österreichischen Museums für Volkskunde, Bd 62). Wien 1994. S. 9 – 17. Hier S. 9 – 11.
[764] Ebenda, S. 34.
[765] Gottfried KORFF: Zur Faszinationskraft der Dinge. Eine museumshistorische Reflexion in Bildern. In: Volkskultur und Moderne. Europäische Ethnologie der Jahrtausendwende. Festschrift für Konrad Köstlin zum 60. Geburtstag am 8. Mai 2000 (= Veröffentlichungen des Instituts für Europäische Ethnologie der Universität Wien Bd 21), Wien 2000. S. 341 – 354. Hier S. 343f und 354.

Die Schwierigkeiten, eingefahrene Sinndeutungen aufzubrechen und den „Glauben an die festen Größen des Überlieferten … als diskursives Missverständnis (zu) entlarv(en)“, sind offensichtlich. Doch bedarf es einer arbeitsintensiven Beleuchtung der vernetzten Zusammenhänge der Dinge und ihrer Verwendung im Arbeitsalltag und in der Festkultur. Selbst für den Museumsbesucher sollte die Reflexion des eigenen Tun und Denkens durch diese vermittelte Aufarbeitung möglich werden.[766]

Sammlungen haben ihre je eigene Geschichte, die ebenfalls vermittelt werden sollte. Es ist allerdings schwierig, dies in der Präsentation transparent zu machen. Elitäre Dinge aus dem festlichen Bereich der Bräuche und ausgesonderte Dinge aus dem Alltagsleben, aus den ursprünglichen Zusammenhängen gerissen, werden im Museum zu Zeichen mit Symbolcharakter. Dabei entsteht die „Gefahr von Kurzschlüssen“ in der Sinndeutung. Jede Sammlung bedeutet auch, eine Auswahl einzuschränken, die wiederum die Wahrnehmung durch die Besucher in eine bestimmte Richtung zu lenken vermag. Zumeist können aber nur Ausschnitte der Wirklichkeit geboten werden.[767]

In der Thermenregion existieren etliche kleine und größere Heimatmuseen. Die Städte in der Region betreiben jeweils größere Museen, die hauptsächlich die historische Entwicklung ihrer Gemeinde nachzeichnen und daneben noch den Weinbau berücksichtigen. Die kleineren Orte bewahren meist Sammlungen auf, um möglichst alles zu zeigen, was sich angesammelt hat. Entweder tritt die Gemeinde als Betreiber auf oder ein gemeinnütziger Verein. Das Erscheinungsbild kann dadurch sehr unterschiedlich sein.

Wie weit der Museumsbesuch propagiert wird, in touristischen Medien beworben wird, ist Sache jeder einzelnen Gemeinde bzw. des Betreibers. Mein Anliegen ist es, eine Bestandsaufnahme der Museen zu machen, die sich zumindest teilweise dem Weinbau widmen.

Das Museum in Gumpoldskirchen befand sich im sogenannten Lueger-Keller. Die Bestände sind bereits ausgelagert und harren einer Neupositionierung an einem geeigneten Standort.

---

[766] Bernhard TSCHOFEN: Stumme Zeugen, falsche Erben. Probleme der Sinnkonstruktion im kulturwissenschaftlichen Museum. In: Österreichische Zeitschrift für Volkskunde, Bd 97, NF XLVIII (1994), S. 263 – 276. Hier S. 264.
[767] Ebenda, S. 270 – 273.

Baden

Das Rollett-Museum Baden, dessen Ursprung auf die Sammlungen des Arztes, Naturforschers und Schriftstellers Anton Franz Rollett (1778 – 1842) zurückgeht und dem im Laufe der Zeit noch andere Sammlungen einverleibt wurden, dokumentiert den Weinbau nur sehr mangelhaft.[768] Das Museum steht im Eigentum der Stadtgemeinde Baden und wird durch den engagierten Leiter, Dr. Rudolf Maurer, seit einigen Jahren immer wieder ins Gespräch gebracht. Dr. Maurer forscht selbst nach spezifischen Badener Themen und bringt diese dem interessierten Publikum in Vorträgen und Ausstellungen nahe. Auf diese Art wird das Museum immer wieder belebt und kann Neues bieten. Die Art, wie dort der Weinbau dokumentiert wird, hat mich vom ersten Besuch an etwas befremdet und war mit ein Anstoß, mich mit der Alltagswelt der Weinhauer näher auseinander zu setzen. Eine Neugestaltung ist durchaus erwünscht, doch stehen derzeit andere Themen im Vordergrund, speziell das Bestandsjubiläum „200 Jahre Rollett-Museum“. Ein Konzept für eine Dokumentation über den Weinbau zu erstellen, wie ich am Beginn meiner Arbeit dachte, ist ohne genauere Zusammenarbeit mit Dr. Maurer nicht möglich. Er deutete mir einmal in einem Gespräch über dieses Zimmerchen an, dass er gewisse Rücksichten auf gespendete Objekte zu nehmen habe.

Das Kaiser-Franz-Joseph-Museum für Handwerk und Volkskunst in Baden ist in einer Umstellungsphase begriffen. Ein privater Verein von Museumsfreunden betreibt dieses Museum und ist deshalb auch in finanzieller Hinsicht eingeschränkt. Doch besteht die Idee, das in Baden heimisch gewesene Handwerk zu dokumentieren. Dazu gehören zum Umfeld der Weinhauer vor allem die Fassbinder. Die Einrichtung der letzten Fassbinderwerkstatt in Baden ist in privatem Besitz noch vorhanden. Daneben besteht auch die Idee, die Entwicklung des Heurigen zu dokumentieren. Ein gutes Gesprächsklima zwischen den beiden Museen und dem privaten Eigentümer der Fassbinderwerkstatt sichert in Zukunft eine gute Zusammenarbeit und lässt auf eine sinnvolle Aufteilung der Thematik rund um den Weinbau und die Heurigenkultur zwischen den beiden Museen hoffen.

[768] Raimar WIESER: Wege durch Baden – einst und jetzt. O. J. Nr 43. Das Gründungsdatum ist nicht genau definiert, es orientiert sich an einer Zeit, in der Rollett seine Sammlungen der Öffentlichkeit zugänglich machte.

Stadtmuseum Bad Vöslau

Der Vöslauer Tischler und Holzhändler Dominik Brümmer (1831 – 1901) begann nach einem Aufruf mittels eines Flugblattes, 1898, geschichtlich bedeutende Objekte zu sammeln. Doch erst nach dem Ende der Besatzungszeit (1955) richtete Regierungsrat Karl Charbusky eine Ausstellung im Kursalon ein, ab 1964 im Südflügel des Schlosses in Vöslau und ab 1975 im Alten Rathaus auf dem Kirchenplatz.[769] Dieses war das 1852 errichtete erste Schulgebäude der Stadt und beherbergte von 1894 bis 1971 die Gemeindeverwaltung.[770]

In diesem ehemaligen Schulgebäude neben der Pfarrkirche Bad Vöslau befindet sich heute das Stadtmuseum samt Stadtarchiv und Stadtbücherei. Hinter dem Gebäude über einen Hof erreichbar steht das kleine Haus des Weinhauers Joseph Freytag, das heute ein Teil des Stadtmuseums ist. Dieses ehemalige Heurigenlokal wurde im Jahr 2008 renoviert und in diesem Zusammenhang die Weinbausammlung neu arrangiert. Das Haus besteht aus drei Räumen und einer angebauten Veranda. Im mittleren Raum informiert ein „Buch“, platziert auf einer Stele in der Raummitte, über die Geschichte des Weinbaus und über Rebsorten. Ebenso kann sich der Besucher dort über den Weinbau in Bad Vöslau und Gainfarn informieren und erfährt, wie der Rotwein nach Vöslau kam.

Ein zweiter Raum dokumentiert die Herkunft der Familie Schlumberger und die von ihr in Vöslau eingeführte Sekterzeugung. Dazu sind alte Gerätschaften ausgestellt. Im dritten Raum sieht man altes Gerät aus dem Weinbau früherer Zeiten und dazu Fotografien über modernes Gerät. Ein „Buch“ informiert über abgekommene Bräuche und erzählt dazu Geschichten.

In der dem Haus vorgelagerten Veranda steht alte Heurigeneinrichtung, die aus diesem Haus stammt. Zweimal jährlich wird unter Mithilfe eines Weinhauers ein Museumsheuriger veranstaltet. An der Wand hängt eine alte Anschlagtafel. Unterhalb des Hauses existiert noch der alte Weinkeller.

[769] Helmuth A. GANSTERER, Johann HAGENAUER, Rudolf MAURER und Martin SEITZ: Thermenregion – Weinstraße. Baden, Bad Vöslau, Gumpoldskirchen, Pfaffstätten, Sooß, Traiskirchen. Ternitz – Pottschach 2000. S. 105.
[770] www.badvoeslau.at (21.5.2010)

Der Besucher kann sich in diesem Museum einen guten Überblick über den regionalen, historischen Weinbau machen, der durch sehr gute Texte, die jedem Besucher sofort ins Auge fallen, ausgezeichnet informiert.[771]

Volkskundemuseum Mödling

1931 war das Bezirksmuseum Mödling im Thonetschlössel eingerichtet worden und enthielt auch die volkskundliche Sammlung von Melanie Wissor. Nachdem 1938 die Deutsche Wehrmacht das Gebäude beschlagnahmt hatte, konnte nach wechselvollem Geschehen das Museum erst wieder 1958 dort etabliert werden. Melanie Wissor setzte sich mit großem Engagement für die Einrichtung der Volkskundeabteilung ein. Sie selbst war Lehrerin an der Hyrtlschen Waisenhausschule in Mödling und hatte sich von Kindheit an für historische Lebensformen, Sagen und Bräuche interessiert. Sie hatte ihre Fähigkeiten und ihr Wissen dazu eingesetzt, ihren Schülern die kulturellen Wurzeln zu vermitteln, damit sie Menschen anderer Herkunft und fremde Kulturen besser verstehen könnten, was ihrer tiefsten Überzeugung entsprach. Sie hatte bereits zu Zeiten Interviews mit Zeitzeugen gemacht und so deren Leben und Bräuche festgehalten, als dies noch nicht Eingang in die volkskundliche Wissenschaft gefunden hatte. So lange es ihr möglich war, sammelte sie nicht nur Dinge des Alltagslebens, sondern auch Volkslieder, Sprüche und Volkstänze. Im Laufe ihrer langjährigen volkskundlichen Tätigkeit kam sie auch mit den Universitätsprofessoren Viktor Geramb, Richard Wolfram und Leopold Schmidt zusammen.

In der Intention der Gründer des Bezirksmuseums lag die Dokumentation der Lebens-, Wohn- und Arbeitsgeschichte des Mödlinger Raums. Dort lebten nicht nur Weinhauer, Handwerker und Bauern, sondern auch Holzarbeiter, Köhler, Kalkbrenner und Hirten. Daneben entwickelte sich Gewerbe und Industrie, so dass auch die Lebenswelt der Arbeiter, der Industriellen und der Bürger hier einfloss. Melanie Wissor richtete die Abteilungen über den historischen Weinbau, den Ackerbau und die Waldwirtschaft ein.

Als die Räumnot immer prekärer wurde, konnte ein altes, leerstehendes Weinhauerhaus angekauft und renoviert werden. Melanie Wissor und der damalige Obmann des

[771] Museumsbesuch und Führung durch die Leiterin, Dr. Silke Ebster, 25.3.2009.

Museumsvereins erarbeiteten ein Konzept für die Einrichtung der unterschiedlichen Räumlichkeiten. Nach entsprechender Dokumentation und Restaurierung der Sammlungsobjekte konnte das neue Volkskundemuseum 1984 an seinem jetzigen Standort eröffnet werden. Frau Wissor konnte ein Ehepaar gewinnen, das einen Bauerngarten dazu anlegte. Vorübergehend fand auch die Sakral-Sammlung von Helene Grünn dort Unterkunft ehe diese in den 1970er Jahren nach Kleinmariazell übersiedelte.[772]

Zurzeit meines Besuchs im Museum wurde es von Gudrun Foelsche geleitet. 1994 gab sie ein Buch über dieses Museum heraus, in der sie auch die Bräuche der Weinhauer beschrieb, vor allem über den Fronleichnamsumgang und den Erntedank, an dem die Hauer mit ihrer Fahne teilnahmen.[773]

Ein Raum des Volkskundemuseums ist dem historischen Weinbau gewidmet. Eine Wandtafel dokumentiert die Situation zur Zeit der Eröffnung des Museums. Ein 3000-Liter-Weinfass, das 1979 in Retz entdeckt worden war, zeigt in Schnitzereien auf dem Fassboden eine Widmung zum tausendjährigen Bestand der Stadt Mödling von 1904. Es konnte von einem späteren Bürgermeister der Stadt für das Museum gewonnen werden[774] und dominiert den Raum. Hinweise auf den Weinbau und seine Entwicklung der letzten 25 Jahre fehlen jedoch im Museum.[775] Eine Aktualisierung der Daten und neue Beschriftungen wären geplant, doch fehle es an Zeit und Arbeitskräften, versicherte mir Frau Foelsche.[776]

Heimatmuseum Guntramsdorf

Das Ernst-Wurth-Heimatmuseum befindet sich ebenfalls in einem ehemaligen Schulgebäude. Die Sammlungen selbst gehen auf das Jahr 1927 zurück und wurden durch die Wirren des Zweiten Weltkriegs dezimiert. Seit 1974 befinden sie sich am heutigen Standort, der ehemaligen Hauptschule. Von 2001 bis 2003 wurde das Haus renoviert, der Dachboden war bereits vorher ausgebaut worden. Die Sammlungen wurden nach der Neugestaltung

[772] Diese Sammlung wurde unter dem Titel „Wallfahrermuseum Via Sacra“ ausgestellt. Derzeit ist sie durch die Gemeinde Altenmarkt deponiert und soll in einem neuen Museum in Kleinmariazell neu präsentiert werden. (Telefon. Auskunft durch das Mitglied des Pfarrgemeinderats von Kleinmariazell, Stefan Schmoll, 31.10.2010)
[773] Gudrun FOELSCHE: Das Volkskundemuseum. Spurensuche im Raum Mödling gestern und heute (= medilihha. Schriftenreihe des Bezirks-Museums-Vereines Mödling, Nr 91), Mödling (März) 1995.
[774] Ebenda, S. 87/88.
[775] Eigener Museumsbesuch, 27.3.2009.
[776] Telefonische Auskunft Gudrun Foelsche, 20.4.2009.

übersichtlich arrangiert. Die Vitrinen und Objektgruppen wurden mit erklärenden Texten versehen. Gegenüber den Illustrationen im alten Museumsführer[777] ist leicht nachzuvollziehen, was sich auch in der Ausstellungsart verändert hat. Stand früher die Fülle an Sammelobjekten im Vordergrund, hat die derzeitige Aufstellung einer wohltuenden Übersichtlichkeit Platz gemacht.

Die neue Weinbauabteilung ist im Kellergewölbe untergebracht. Die alten Ziegelgewölbe sind nicht verputzt, was den Eindruck eines Weinkellers vermittelt. Im Gang vor dem Raum mit den Gerätschaften steht eine bescheidene Heurigeneinrichtung. Tafeln an den Wänden geben Erläuterungen zum Thema.[778]

Heimatmuseum Oberwaltersdorf

In einem ehemaligen Industriegebäude richtete die Gemeinde das Museum ein. Der Leiter, Anton Pribila, ist Sammler und Dokumentalist. Sämtliche Sammelobjekte beziehen sich ausschließlich auf Oberwaltersdorf. Neben historischen Informationen wird auch die am Ort ansässig gewesene Industrie dokumentiert und das Gut des Grafen Trauttmannsdorf.

Der Weinbau selbst hatte keine große Bedeutung. Weingärten waren auch im Besitz anderer Dörfer. Für den Eigenbedarf war zu wenig Wein vorhanden. Die Heurigen waren nur ganz einfache. Häufig wurden Tische und Bänke nur ausgeliehen, die Wohnräume für den Ausschank ausgeräumt. In einer Ecke der großen Ausstellungshalle ist ein alter Heurigentisch mit Sesseln aus der Zeit vor dem Zweiten Weltkrieg aufgestellt. Daneben sieht man eine Brennblase zur Herstellung von Wein- und Obstbrand. An der Wand hängen alte Heurigenzeiger mit roten und weißen Bändern. Unter der Treppe in den ersten Stock ist ein Weinkeller simuliert. Dort befindet sich ein Fass, vor dem große Weinsteindrusen sowohl aus einem Rotweinfass als auch aus einem Weißweinfass liegen. Die Arbeitskleidung der Weinhauer ist ebenso ausgestellt wie Fotografien von den zeitlich wechselnden weiblichen Trachten.

[777] Johann HAGENAUER und Ernst WURTH: Heimatmuseum Guntramsdorf. Ein Führer durch die Schausammlungen. Guntramsdorf 1987.
[778] Museumsbesuch, 23.3.2009.

1940 gab es in Oberwaltersdorf noch 60 Heurige. Heute leben und arbeiten im Ort lediglich zwei Winzer, die beide Weine von Spitzenqualitäten produzieren. Sie besitzen und bewirtschaften je 14 ha Weingärten, ausschließlich im Ort. Die Weinhauer besaßen in früheren Zeiten nur gemischte Landwirtschaften. Die Weinkeller, meist statt der ehemaligen Stallungen hinter dem Wohnhaus errichtet, wurden nur wenig unter die Erdoberfläche gesetzt, weil der Grundwasserspiegel durch die nahe Triesting sehr hoch war. Nach Aufstauen des Baches sank dieser stark ab. Heute müssen die Weingärten bei sehr trockener Witterung beregnet werden.

Das Hauptaugenmerk liegt in diesem Heimatmuseum auf Leben und Werk der Malerin Broncia Koller-Pinell aus dem Künstlerkreis um Klimt und Schiele. Sie besaß in Oberwaltersdorf ein Sommerhaus, das von Joseph Hoffmann errichtet und von Kolo Moser eingerichtet worden war. Allerdings befindet sich diese Ausstellung im Oberstock und lässt genügend Raum, sich nach dem Eintritt in das Museum erst mit der Geschichte des Ortes und den Fotodokumentationen auseinanderzusetzen.[779]

Heimatmuseum Teesdorf

Das Museum befindet sich in Räumen des Gemeindeamts der Marktgemeinde. Ein großer Teil ist dem Dichter und Kulturphilosophen Hermann Broch (1886 – 1951) gewidmet. Er war von 1916 – 1927 Direktor der Teesdorfer Spinnerei und schuf soziale Einrichtungen für die Arbeiter. Deshalb ist er im Ort in sehr guter Erinnerung. Zahlreiche Sammelstücke aus seinem Privatbesitz sind vorhanden.

Möglichst viel vom ehemaligen Leben im Ort möchte das Museum dokumentieren, wie abgekommene Handwerke und das Alltagsleben der Bewohner. Manches ist leider sehr dicht mit Objekten bestückt und daher unübersichtlich. Ein Teil der Sammlungen ist bereits dokumentiert, doch steht nach Auskunft der Kuratorin, Frau Mauersich, noch viel Arbeit bevor. Im Keller des Hauses gibt es unter anderem einen Raum, der nur dem Weinbau gewidmet ist. Dort finden sich etliche alte Gerätschaften und Werkzeuge vom Weinbau und der Kellerwirtschaft sowie eine Ecke mit alter Heurigeneinrichtung. In den Raum weist ein

[779] Museumsbesuch, Führung durch Anton Pribila, 2.4.2009.

aus Blech gefertigter kreisförmiger Zeiger mit einer Gruppe von Heurigengästen in der Mitte.[780]

Stadtmuseum Traiskirchen-Möllersdorf

Die ehemalige Kammgarnfabrik in Möllersdorf - heute ein Teil der Stadtgemeinde Traiskirchen - beherbergt seit 1988 das Museum. Dort wird „alles“! gesammelt. Eine „Geschäftsstraße“ präsentiert diverse Läden, Handwerkswerkstätten, eine Schulklasse, eine Arbeiterwohnung mit einer Waschküche. Die ehemaligen Ziegelwerke werden dokumentiert sowie die Bestattung, ein altes Postamt, die ehemalige Militärstrafanstalt und das Militärkadetteninstitut, das heute die Asylsuchenden beherbergt. Ein Highlight ist die Sammlung von Matador-Baukästen, denn die Produktionsstätte befand sich in der Gemeinde Traiskirchen. Im Erdgeschoß ist ein Motorradmuseum eingerichtet.

Erst am Ende der langen Ausstellungshallen kommt man auch mit dem Weinbau in Berührung. Zuerst fällt ein Modell der höchsten Erhebung Traiskirchens ins Auge. Es ist dies der Tunnelberg, durch den die Südbahn fährt. Listen des örtlichen Weinbauvereins mit den Obmännern mit dazu passenden Fotografien sind ausgehängt. Zu finden sind Gerätschaften aus verschiedenen Epochen, eine Baumpresse, eine Korbpresse, Einrichtungsgegenstände eines alten Heurigen mit Gläser- und Karaffensammlungen und Sodawasserflaschen, umgangssprachlich Syphon genannt. Der Abstieg ins Erdgeschoß soll den Abstieg in den Weinkeller symbolisieren, wo Fässer, ein Weinfilter, ein Verkorkungsgerät und etliches anderes Kleingerät zu sehen sind. Teilweise sind die Objekte beschriftet, zu manchen kann man von den anwesenden ehrenamtlichen Mitarbeitern Informationen einholen.

Das Museum ist zwar recht übersichtlich eingerichtet, doch fehlt es an so manchem, wie zum Beispiel an Beschriftungen über die Ursprünge der Einrichtungen und an so manch ausgefallenem Gerät, das womöglich noch von einem Amateur hergestellt worden ist. Mit großer Freude am Einsatz wird von den Mitarbeitern gesammelt und aufgestellt, es gibt aber keine professionelle Hilfe.[781]

---

[780] Museumsbesuch, Führung durch Frau Mauersich, 15.6.2010.
[781] Eigener Museumsbesuch, 22.3.2009.

Heimatmuseum Pfaffstätten

In einem alten, teilweise umgebauten Weinhauerhaus an der Durchzugsstraße in Pfaffstätten ist das Heimatmuseum beheimatet. Im letzten Jahr konnte der Dachboden ausgebaut werden, da der Platzbedarf – so wie bei allen derartigen Sammlungen – immer größer geworden war. Um 1950 begann der damalige Gemeindesekretär alte Gerätschaften und andere Objekte in der Gemeinde zusammenzutragen. Sie wurden im Gemeindesaal ausgestellt. Sammelschwerpunkt lag beim Weinbau und allem, was damit zusammenhing.

Gebrauchsgegenstände wurden von den Weinhauern oder Bauern häufig selbst angefertigt. So kann man in diesem Museum eine Heftmaschine für Frostschutzhüte sehen, die ein Cousin des Matadorbauers Korbuly anfertigte. Auch eine von einem Nebenerwerbsweinhauer, der bei Semperit beschäftigt war, gebaute Veredelungsmaschine ist zu sehen. Das Modell einer Wetterschießhütte macht deutlich, wie diese Einrichtungen funktionierten. Die eigentliche Schusskammer ist aufgeschnitten und lässt die Inneneinrichtung erkennen.

Zahlreiche kleinere Objekte aus dem Weingarten und –keller sind reichlich vertreten, wie ein Sauerampferstecken zum Verschließen des Weingartens vor der Weinlese, einen Weingartenschlüssel, der ebenfalls als Symbol für den Verschluss der Weingärten diente, einen Luderbock zum Abstellen der Butten beim Jäten, verschiedenste Spritzen und eine Fasskatze zum Auskratzen des Weinsteins aus Fässern. Der Großheurige ist ebenfalls vertreten, durch Ehrenpokale, die in einer Vitrine ausgestellt sind.

Im hinteren Teil des Hauses gibt es den ehemaligen Weinkeller, in dem ein Wagen mit Lesebutten steht, aber auch eine Spindelpresse, eine Quetsche, ein Rebler, verschiedene Weinmaße und unterschiedliche Blechtafeln von Heurigen-Zeigern.

Gemeinde, Pfarre und deren Geschichte, Vereine, vor allem die Feuerwehr sind mit Objekten und Dokumenten vertreten. Herr Dr. Kacerovsky, der Leiter des Museums, führte mich durch das ganze Haus und erklärte mir sehr viel. Selbstverständlich kennt er das Museum sehr gut. Zurzeit meines Besuches beschäftigte er sich mit der Transliterierung von alten Rieden-Protokollen. Doch muss man das Heimatmuseum Pfaffstätten als Sammlung, wenn nicht als Ansammlung viel zu vieler Objekte, bezeichnen.[782]

[782] Eigener Museumsbesuch, 8.4.2009.

Perchtoldsdorf

Das Heimatmuseum in Perchtoldsdorf ist im Wehrturm, der den Blick über den Marktplatz dominiert, untergebracht. Doch über den Weinbau wird dort nichts berichtet. Einzig und allein im Lokal der Tourismusinformation, in einem kleinen gotischen Haus auf dem Marktplatz, gibt es eine Vitrine mit einer Figurinengruppe, die den Hütereinzug auf eben diesem Marktplatz darstellt.[783]

Während eines Gesprächs mit dem derzeitigen Hütervater Franz Nigl vulgo Kas-Nigl erfuhr ich, dass er Diverses rund um den Weinbau und die Kellerwirtschaft sammelt. Vor allem aber sichert er Dokumente mit Bezug auf den Hütereinzug.[784]

[783] Besuch in Perchtoldsdorf, 3.4.2009.
[784] Interview Nigl, 19.4.2010.

Weinwanderwege

Gumpoldskirchen

Der älteste Weinwanderweg in der Thermenregion ist jener in Gumpoldskirchen. Helene Grünn führt ihn innerhalb des Kapitels über die Werbung um den Wein an. Das Wissen um den Wein sollte damit verbreitet werden.[785] Dieser Informationsweg wurde um 1980 eingerichtet und ist bis heute unverändert. Heute soll er selbstverständlich auch informieren, vor allem aber Spaziergänger anlocken und damit zum Weingenuss einladen.

Der Weinlehrpfad beginnt an der Südseite der Pfarrkirche, geht zuerst entlang der Höhenschichtlinie nach Süden, an einer alten Baumpresse vorbei, wendet sich dann bergauf bis an den Waldrand und geht in der Runde zurück zwischen Weingärten bis er in den Hohlweg mündet, der auf den Anninger führt. Auf diesem Weg stehen Kreuzwegkapellen mit Passionsszenen. In Richtung zum Ort mündet der Weg in die Straße, die den Parkplatz begrenzt.

Große Tafeln erläutern Wissenswertes um den Weinbau. Zuerst informiert eine über die wichtigsten Daten zum Weinbau, eine andere über Gumpoldskirchen selbst, die Sehenswürdigkeiten und Gumpoldskirchen in Liedern. Die nächsten Tafeln erläutern Weinsorten: Welschriesling und Rheinriesling, Chardonnay und Neuburger, Zierfandler und Rotgipfler, Zweigelt und Blauer Portugieser. Klima, Boden und Wachstumsbedingungen werden vorgestellt. Am oberen Weg wurde eine sogenannte Wetterschießhütte nachgebaut. Im 19. Jahrhundert versuchte man damit Gewitter unschädlich zu machen. Das Modell, nach dem diese Hütte gebaut wurde, befindet sich im Pfaffstättner Heimatmuseum. Der Trichter ist ein Originalbestandteil. Eine Tafel informiert darüber:

> Rekonstruktion mit original Schalltrichter, um 1900 wurden 12 Stück davon in Gumpoldskirchen aufgestellt, im Inneren befand sich eine böllerartige Vorrichtung, die Druckwelle kam aus dem Trichter und sollte vorzeitig die Gewitter- und Hagelentladung bewirken;

[785] Grünn (1988), S. 246.

Daneben steht das Nachfolgemodell zur Abwehr von Unwettern, nämlich ein sogenannter Wetterschutzschirm nach einem Patent von Friedrich Krickl von 1934, wie eine Tafel erläutert.

> „Im Jahre 1937 ließ der Weinbauverein im Ortsbereich von Gumpoldskirchen fünf derartige Wetterschutzschirme, vom Volk als „Wetterdachln“ bezeichnet, aufstellen. Ihre Aufgabe sollte es sein, den aufsteigenden Gewitterwolken zumindest so viel Elektrizität zu entziehen, daß sich ein Hagel oder ein Wolkenbruch gar nicht erst ausbilden könne. Diese Wirkung sollte durch ein schirmartiges Gestell erreicht werden, das mit Spitzen aus Kupferblech besetzt war. Die Spitzen waren durch eine Erdleitung mit dem Boden verbunden. Dieses letzte „Wetterdachl“ stand bis vor kurzem in der Ried Steinfeld östlich der Südbahn. Über die Zweckmäßigkeit der Schirme gab es nie eine einhellige Auffassung.“

Oberhalb des obersten Weingartens entlang des Wanderwegs befindet sich eine Höhle. Sie ist aber nur etwa zwei bis drei Meter tief und auch so hoch. Drinnen steht eine Holzbank. Die Höhle könnte eventuell auch als Hüterunterstand verwendet worden sein.[786]

Exkurs über das Wetterschießen

Weite Kreise der Landwirtschaft in Österreich und Italien waren lange Zeit von der Wirksamkeit dieser Wetterschießhütten überzeugt. Der 1848 in Südtirol geborene Naturwissenschaftler Joseph Maria Pernter hatte sich in Wien für Meteorologie habilitiert und wurde 1897 Direktor der Zentralanstalt für Meteorologie und Erdmagnetismus. Große Verdienste erwarb er sich durch die „rückhaltlose Prüfung des Wetterschießens“. Er hat die diesbezüglichen einschlägigen Fragen angeregt und Versuche durchführen lassen.[787]

Über Auftrag des k.k. Ackerbauministeriums wurden auf einem zu diesem Zweck eingerichteten Schießplatz Versuche angestellt. Ein Herr Suschnig hatte bereits auf eigene Initiative solche durchgeführt. Auf dessen Erfahrungen konnte Pernter aufbauen. Form und Größe der Böller, die Dimensionen der Bohrung und der aufgesetzten Trichter wurden optimiert, ebenso die zugehörigen Pulvermengen. Durch das Schießen wurden Luftwirbelringe erzeugt, die, so hoffte man, den im Entstehen begriffenen Hagel zerstören sollten. Die erforderliche Höhe, bis zu der die Luftwirbelringe aufsteigen sollten, um das auch zu gewährleisten, wurde durch die Versuche ermittelt. Doch die Kraft der Luftwirbelringe

[786] Begehung des Weinwanderweges am 14.4.2008.
[787] A. DEFANT: Prof. Dr. Joseph Maria Pernter. In: Der Schlern. Zeitschrift für Heimat- und Volkskunde. 22. Jg. 1948. S. 397 – 398.

nimmt beim Aufsteigen rasch ab. Sehr große Dimensionen von Böller und Trichter wären notwendig. Doch der Zweifel über den Effekt überwog, zumal der Aufwand zu groß gewesen wäre. Überdies fehlten zu dieser Zeit die Kenntnisse über die Entstehung des Hagels.[788]

Auf der Internationalen Experten-Konferenz 1902 in Graz stellte Pernter die Ergebnisse seiner Versuche öffentlich vor. Der Erfolg daraus war das Ende des „Unfugs des Wetterschießens“.[789]

St. Laurent-Weinwanderweg in Tattendorf

In der Nähe des Bahnhofs Tattendorf an der Aspangbahn, neben dem Friedhof, weist ein überdimensionierter schräg gestellter Zeiger auf den Beginn des Weinwanderweges hin. Eine Schautafel beschreibt den Wanderweg. Daneben befindet sich eine ehemalige Schottergrube, die beim Bau der Aspangbahn verwendet worden war. Danach wurde sie „der Natur“ überlassen und entwickelte sich zu einem Biotop, das heute unter Schutz steht. Eine entsprechende Informationstafel weist darauf hin.

Der Weg wurde nach einem Konzept des damaligen Bürgermeisters und einiger Weinhauer vor etwa zehn Jahren eingerichtet.[790] Er führt durch die Weingärten des Steinfelds, die gleichzeitig als Radweg zu benützen sind und als Zufahrtsstraßen zu den Weingärten. In einer Stunde ist er bequem zu umrunden. Acht „Erlebnispunkte“ informieren über Weinsorten, Klima, Bodenprofil und die Schottergrube. Zwischen den Weingärten gibt es auch Holunderpflanzungen und einen sogenannten Naschgarten, in dem die dort reifenden Obstsorten verkostet werden dürfen. Dazu gibt es ebenfalls Informationstafeln. Etwa in der Mitte des Wanderwegs steht die Urbanuskapelle, ihr benachbart eine Aussichtspyramide. Von dort kann man an klaren Tagen das Panorama vom Leithagebirge bis zum Schneeberg genießen.[791]

---

[788] J[oseph] M[aria] PERNTER und W. TRABERT: Untersuchungen über das Wetterschiessen. In: Meteorologische Zeitschrift, 17. Jg. XXXV. Bd der Zeitschrift der Oesterreichischen Gesellschaft für Meteorologie, Wien 1900. S. 385 – 414.
[789] Defant (1948), S. 398.
[790] E-Mail von Regina Ranz, Gemeindeamt Tattendorf, 21.4.2009.
[791] St. Laurent-Weinwanderweg Folder: Wegbeschreibung und Texte der Informationstafeln. Eigene Begehung am 12.4.2009.

Brunn am Gebirge

Erst im Herbst 2008 wurde der Weinwanderweg eröffnet. Die Informationstafeln sind noch nicht vollständig, wie mir der Weinbauobmann von Brunn, Martin Niegl, versicherte. Der Weg ist in zwei Abschnitte geteilt, zwischen denen Hinweisschilder hilfreich wären. Auch ein Folder soll von der Gemeinde erstellt werden. Aufgrund der Beschreibung des Wegverlaufs durch Herrn Niegl und am Beginn des Wegs konnte ich die beiden Teile finden.

Von der Anton-Seidl-Gasse kommend geht man entlang des Sieghartsbergwegs oberhalb der Weingärten, die sich entlang des Barmhartstals ziehen. Dort genießt man einen schönen Blick auf die Burg Liechtenstein. Beim Wällischhof endet der erste Teil. Durch den Barmhartstalweg und die angrenzende Siedlung gelangt man zum Brunner Berg und erreicht dort den zweiten Teil des Wanderwegs. Er endet bei einer ehemaligen Hüterhütte, die kürzlich renoviert worden war. Davor wurde eine s-förmige Natursteinmauer mit zwei Bänken errichtet. Eine von Privatpersonen gestiftete Christophorus-Statue ergänzt das Ensemble. Der Platz davor ist für kleinere Feste geeignet.

Die begleitenden Informationstafeln erläutern Geschichte, Rebstock und –sorten sowie die Traubenverarbeitung wie auch Boden und Klima. Eine Tafel enthält den Arbeitskalender der Weinhauer, eine andere beschreibt Aromen des Weins und eine alles, was aus der Traube gemacht werden kann. Ebenso werden Tiere und den Weingarten begleitende Pflanzen vorgestellt sowie der Biosphärenpark Wienerwald, dessen Organisation bei der Erstellung der Tafeln mitgearbeitet hat.[792]

Maria Enzersdorf

Auf dem Kleinen Rauchkogel unterhalb des Schulzentrums befindet sich eine kleine Riede in windgeschützter Mulde, zwischen dem Brunner Berg und dem Kalenderberg. Dort wurde laut der Auskunft des Weinbauobmanns Hanl ein Weinwanderweg eingerichtet, der im Herbst 2009 fertig sein sollte. Die am Weg aufgefundenen Informationstafeln sahen sehr improvisiert aus, doch die Informationen darauf sind ausführlich. Die „Rauchkogler“, eine Gemeinschaft

[792] Eigene Begehung am 21.10.2009.

zur nachhaltigen Bewirtschaftung der Weinbaulandschaft erstellte in Zusammenarbeit mit dem Biosphärenpark Wienerwald und der Marktgemeinde Maria Enzersdorf die Informationen zu diesem Weg, wie eine Tafel am Einstieg, etwa in der Höhe des Weges über die Erste Wiener Hochquellenleitung, erläutert. Die Besonderheit dieser Riede wird von den Rauchkoglern erklärt:

> „Mitten im Ortsgebiet ist eine besondere Kulturlandschaft erhalten geblieben. Weingartenrieden, Legsteinmauern, naturnahe Hecken, Obstbäume und ein Trockenrasen prägen die Landschaft um die Ruine. Viele schützenswerte Pflanzen und Tiere sind hier zuhause."

Erläutert werden unterwegs die Bedingungen zur Umstellung auf organisch-biologischen Weinbau mit Hilfe von Gründüngung zur Bodenverbesserung, die ehemalige Funktion von Weingartenhütten, die Wärmespeicherkapazitäten von Trockensteinmauern und ihre Funktion als Lebensraum für Kleinlebewesen und seltene Pflanzen sowie die Funktion von kleinen Wasserläufen als Tränke für Kleintiere und Insekten.

Auf dem höchsten Punkt des Rauchkogels befindet sich eine künstliche Ruine, um die herum ein Trockenrasen gepflegt wird. Auf der ebenen Fläche unterhalb der Ruine ist offensichtlich ein Platz für Feste eingerichtet. Eine brachliegende Fläche in der unmittelbaren Nähe zeigt die Möglichkeit der „Erholung" des Bodens auf, ehe er wieder mit Rebstöcken bepflanzt wird.

Dieser Weg eignet sich auch als Lehrpfad für Neustrukturierungen. In manchen Reihen nehmen neu gepflanzte Pfirsichbäume die Stelle eines Rebstocks ein, wie es früher üblich war. An einer anderen Stelle kann man deutlich erkennen, wie Hochstammkulturen gekürzt werden. Unterhalb der Schnittstellen, etwa 60 bis 70 cm hoch, treiben neue Reben, die dann in die Drahtreihen eingestrickt werden.[793]

Pfaffstätten

Der Fremdenverkehrsverein der Marktgemeinde richtete 6 Rundwanderwege ein. Von diesen sind vier nach heimischen Weinsorten benannt und zwar ein Rotgipflerweg, ein Neuburgerweg, ein Zierfandlerweg und der Blauer Portugieserweg. Jeder ist mit färbigen Wegweisern einer bestimmten Farbe gekennzeichnet. Die Wege kreuzen einander und können

[793] Eigene Begehung am 17.4.2010.

miteinander als „Gemischter Satz“ kombiniert werden. Spezielle Informationen über den Wein oder die Rebsorten sind dort aber nicht ausgestellt. [794]

Daneben und mit den genannten Wegen kombinierbar wurde von Les’Hanl-Winzern ein Les’Hanl-Erlebnispfad mit Schautafeln in einer Länge von 4,2 km eingerichtet. Die Tafeln informieren über Rebsorten und ortseigene Spezifika von Tieren und Pflanzen.[795]

Guntramsdorf

Am Eichkogel, einem dem Anninger vorgelagerten Hügel zwischen Mödling und Thallern, stehen seit den 1960er Jahren Kreuzwegmarterln. Der Weg beginnt bei der Haltestelle Guntramsdorf der ÖBB und führt durch die Weingärten, vorbei an der Weingartenkapelle und endet etwa in der Höhe des Wanderwegs über der Ersten Wiener Hochquellenleitung.

Er ist nicht als Weinwanderweg einzuordnen, doch haben sich Weinhauerfamilie aus Guntramsdorf verpflichtet, jeweils eines dieser Marterln zu pflegen und mit Blumen- oder Pflanzenschmuck zu umgeben. Während der Fastenzeit werden dort Kreuzwegandachten abgehalten. Die Weinbergkapelle, von auswärtigen Geldgebern gestiftet, wird gemeinsam von Gemeinde und Pfarre betreut und gepflegt.[796]

[794] Helmut REISCH: Wanderbares Pfaffstätten. In: Pfaffstätten. Der traditionelle Weinort in Niederösterreichs Thermenregion. Grünes Heft 2010. Hg. v Fremdenverkehrsverein. S. 46-47.
[795] Grünes Heft 2010, S. 48 und Übersichtsplan über die Wanderwege auf S. 52.
[796] Begehung des Kreuzwegs am 17.6.2009. Ergänzende Nachfrage telefonisch beim Pfarramt St. Jakob – Guntramsdorf am 22.3.2010.

Weinführer – Weinguides – Weinreiseführer

Die intensivere Auseinandersetzung mit der Thermenregion, in der ich seit nahezu vier Jahrzehnten lebe, vermittelte mir, was diese Region eigentlich ausmacht. Die Landschaft, insbesondere zwischen Mödling und Leobersdorf, wird von zahlreichen Weingärten geprägt. In Jahrhunderten formten die Menschen diese Kulturlandschaft. Sie stellt den Winzern nach wie vor Aufgaben, die sie mit Liebe, Einsatz, viel Können, Wissen und Fingerspitzengefühl lösen. Der Wein prägt auch die Menschen, die hier leben, nicht nur die, die hier mit ihm arbeiten. Die Heurigenkultur strahlt nach außen, der Wein trägt die Landschaft im weitesten Sinne hinaus. So wurde meine Sicht auf die Weingärten und alles, was damit im Zusammenhang steht, umfassender. Ich habe mir meine Heimat „erarbeitet“ und bin heute noch dankbarer, hier leben zu dürfen, als vorher.

Deshalb interessierte mich auch, wie andere Menschen die Thermenregion sehen. Es existiert eine Unzahl von Beschreibung einzelner Weingüter, Weinguides, Weinreiseführern und ähnlicher Literatur. Dabei will ich gleich vorausschicken, dass es auch Leute gibt, die glauben, weil sie am Wein Freude gefunden haben, dazu auch ein Buch verfassen zu müssen. Manches, was auf dem Markt ist, ist schlicht schlecht und daher keiner Erwähnung wert.

Im Allgemeinen wird der österreichische Wein sehr gelobt. Die letzten Jahrzehnte brachten hohe Qualitätssteigerungen, die Weine wurden auch im Ausland bekannt und geschätzt. Österreich bietet Weine mit eigenständigem Charakter, „handwerklich hergestellte, strukturierte, trinkanimierende Weine mit Finesse, Frucht und Aromatik“. So stellt Klaus Egle den heimischen Wein dar. Ein großer Teil der österreichischen Winzer ist immer in der Spitzengruppe bei internationalen Weinverkostungen zu finden. Diese Produkte prägen auch die gesamte Kultur, die zum Wein gehört, wie die Gläser, die Esskultur, die Räumlichkeiten dazu wie auch die modernen Produktionsstätten samt Verkostungsräumen.[797]

Die Thermenregion wird bei Klaus Egle sehr ansprechend beschrieben, ihre Geschichte kurz umrissen und die Hauptsorten angeführt. Das dazugehörende Terroir ist hier ebenso wichtig, wie der Charakter der Weine. Die bedeutendsten Weingüter werden einzeln vorgestellt. Sie

[797] Klaus EGLE: Der österreichische Wein. Das große Handbuch. Wien, Graz, Klagenfurt 2007. S. 14f.

befinden sich hauptsächlich in Gumpoldskirchen, Tattendorf, Traiskirchen und Sooß.[798] Diese sind in fast allen Veröffentlichungen zu finden.

Im Österreichischen Weinbuch, das um 1960 herausgekommen ist, wird im Kapitel über das österreichische Weinland die Thermenregion in dem topografischen Ausmaß beschrieben, wie sie heute als Weinbauregion gesetzlich verankert ist. Wilhelm Bauer benennt sie „Weingebiet der Thermenlinie“. Daraus geht schon hervor, dass der Begriff Thermenlinie ein gebräuchlicher war. Als Zentren des Weißweingebietes beschreibt er Gumpoldskirchen und Thallern mit den zahlreichen Riedenbezeichnungen. Das Steinfeld wird bereits als für den Rotwein geeignet ausgewiesen, Tattendorf aber nicht ausdrücklich erwähnt. Auch das südliche Steinfeld um Wiener Neustadt hatte damals noch mehr Weingärten als heute.[799]

In älteren Weinbüchern über österreichische Weine fällt auf, wie bei Helmut Romé, dass einzelne Weingüter bereits damals gesondert hervorgehoben wurden, die auch heute noch an der Spitze zu finden sind. Die Genossenschaft Gumpoldskirchen und die Landesweinbauschule aber gibt es heute nicht mehr.[800] Unter dem Weinbaugebiet Vöslau wird Tattendorf bereits als „aufstrebende Rotweingemeinde am Rande des Wiener Beckens, woher einige der vorzüglichsten Rotweine Österreichs kommen“ vorgestellt.[801]

Das nur knapp vorher erschienene große österreichische Weinlexikon weist alle damals gängigen Weinbaugebiete Österreichs mittels Landkarten aus, beschreibt aber die Thermenregion nahezu ausschließlich unter dem Stichwort „Weinbaugebiet Gumpoldskirchen“. So wurde damals der nördliche Teil bezeichnet. Dem südlichen Teil, dem „Weinbaugebiet Bad Vöslau“, kam keine weitere Beschreibung zu. Lediglich einzelne Ortsbeschreibungen der Region finden sich unter dem jeweiligen Namen.[802] In einem kurzen Essay stellt Sebestyén die Thermenregion als biedermeierliche Idylle dar und erwähnt den Gumpoldskirchner Wein mit dem früher beliebten Altersfirn.[803]

---

[798] Ebenda: Thermenregion S. 256 -275.
[799] Wilhelm BAUER: Wo unser Wein wächst. Das Weingebiet der Thermenlinie. In: Hans TRAXLER (Red.): Das österreichische Weinbuch. Wien [1960]. S. 34 – 39 und Bauer: Das Steinfeld. In: Ders. S. 39 – 40.
[800] Helmut ROMÉ: Die großen Weine Österreichs. Stuttgart [1979]. Die Region „südlich von Wien an der warmen Thermenlinie“ wird vorgestellt unter den Titeln: „Weinbaugebiet Gumpoldskirchen – Weine von Weltruf.“ S. 235 – 273: ausschließlich Weißweine und „Weinbaugebiet Vöslau – ein Mekka des Rotweins“. S. 274 – 282: nur das Weingut Schlumberger in Vöslau wird vorgestellt.
[801] Ebenda, S. 276.
[802] György SEBESTYÉN (Hg.): Das große österreichische Weinlexikon. Wien, München, Zürich, Innsbruck 1978. Weinbaugebiet Gumpoldskirchen: S. 87. Karten auf S. 152 (Weinbaugebiet Bad Vöslau), S. 153 (Weinbaugebiet Gumpoldskirchen).
[803] György SEBESTYÉN: Ein Kavalier der Südbahnstrecke. In: Ders. (Hg.): Weinlexikon (1978), S. 231 – 233.

Der international bekannte Weinfachmann Hugh Johnson gibt seit vielen Jahren eine laufend überarbeitete Enzyklopädie aller Weinbaugebiete der Erde heraus. Darin hat naturgemäß Österreich nur einen kleinen Raum. Kurz wird die Geschichte des Weinbaus in unserem Land beschrieben, insbesondere die Entwicklung nach 1985. Zur Information über die Thermenregion eignet sich der Beitrag in der neuesten Auflage nicht. Unter den führenden Erzeugern in Niederösterreich werden bezüglich unserer Region nur das Weingut Stadelmann in Traiskirchen, der Familienbetrieb Schlumberger in Bad Vöslau und das Stift Klosterneuburg erwähnt. Unter dem Stichwort „Stift Klosterneuburg“ wird zwar berichtet, dass Trauben aus Tattendorf kommen und barrique-gereifter St. Laurent produziert wird, aber keinerlei Verbindung zwischen diesen Begriffen hergestellt. Hier darf ich erinnern, dass das Stift in Tattendorf die größte, mit St. Laurent-Trauben bestückte zusammenhängende Rebfläche in Österreich besitzt. Der „Familienbetrieb“ Schlumberger gehört bereits seit geraumer Zeit zur Underberg-Gruppe![804] Da drängt sich der Verdacht auf, dass die Autoren im Hinblick auf ihre Informationen nicht auf dem neuesten Stand sind.

Österreichische Autoren beschäftigen sich oftmals mit viel Liebe mit dem Wein. Christa Hanten und Walter Kutscher beschreiben den Weg zum Rotwein besonderer Güte und vor allem die Sorten, die zumeist heute gebaut und vinifiziert werden. Cuvées werden als „fantasievolle Kreationen“ bezeichnet. Etiketten erzählen Geschichten. Dass die Voraussetzungen für diese hervorragenden Kreszenzen auch im entsprechenden Know-how liegen, wird auch hervorgehoben. Die Thermenregion ist hier mit den oftmals genannten Winzern vertreten, wobei so manche von ihnen bereits vor dem Weinskandal bei Prämierungen punkten konnten.[805]

Deutschen Autoren ist oftmals die Thermenregion nur einen Nebensatz wert. Mancher ist der Region zwar gewogen, doch kennt er sich nicht besonders gut aus. Zum Beispiel beginnt in Eckhard Supps Weinführer die Thermenregion an der Wiener Stadtgrenze bei Mödling.[806] Hans Ambrosi zählt im Text die autochthonen Weißweine der Thermenregion Rotgipfler und Zierfandler zu den Rotweinen. Im Register stimmt es allerdings wieder.[807] Befremdlich klingt

[804] DER GROSSE JOHNSON. Die Enzyklopädie der Weine, Weinbaugebiete und Weinerzeuger der Welt. Vollst. überarb. u. aktual. von Stephen Brook. München 2006. Österreich: S. 436 – 444.
[805] Christa HANTEN und Walter KUTSCHER: Österreichs Rote. Shootingstars am Rotweinhimmel. Wien 2003. S. 91 und S. 112ff.
[806] Eckhard SUPP: Wien. Weinviertel – Carnuntum – Thermenregion. Wein & Reisen. Offenbach am Main 1999, 1. Aufl. S. 65.
[807] Hans AMBROSI: Wein von A bis Z. Der neue große Ambrosi. Bindlach 2002. S. 328.

es, wenn ein Österreich-Wein begeisterter Deutscher wie Rudolf Knoll die Thermenregion als „noch (sic!) zum Bundesland Niederösterreich“ gehörig anführt.[808]

Klaus Bednarz stellt einige Spitzenweingüter Österreichs vor, wobei aus der Thermenregion lediglich zwei Traiskirchner und ein Tattendorfer vorkommen.[809] Horst Dippel, Mitglied mehrerer Weingesellschaften, und die Journalisten Cornelius und Fabian Lange wollen in ihrem Buch das Verstehen um den Wein vermitteln. Sie bewerten das „Potenzial des österreichischen Weinbaus“ als „noch längst nicht ausgeschöpft“. Die Thermenregion wird sehr sachgerecht vorgestellt. Dort gäbe es „Aufsehen erregende Weine“.[810]

In „Wein für Dummies“ wird „Österreich als eines der interessantesten Weinländer der Welt“ vorgestellt und die Thermenregion als bedeutendes Rotweingebiet.[811] Die Autoren sind Weinliebhaber, leiteten bereits Weinseminare und verfassten verschiedene Weinbücher. Mary Ewing-Mulligan ist Vorsitzende des International Wine Center in New York, einer Schule für Weinfachleute und Weinliebhaber. Die beiden stellen verschiedene Anbaugebiete, Rebsorten und die Herstellung von Wein vor und alles, was noch dazu gehört. Sie versuchen die Leser davon zu überzeugen, dass z.B. nicht nur bestimmte Sorten zu bestimmten Speisen passten und machen Mut selbst Neues auszuprobieren.

Wie bereits im Kapitel Weinmarketing angedeutet, werden durch die ÖWM jährlich österreichische Weine verkostet und prämiert. Für „16 vordefinierte Sortenkategorien“ können Winzer ihre Weine dort vorweisen. Ein interprofessionelles Komitee bestimmt, welche Kategorien im jeweiligen Weinbaugebiet vertreten sind. Je Kategorie wird ein Sieger gekürt. Sortiert nach Weinsorten werden die einzelnen Weine mit ihren Produzenten vorgestellt samt Hinweisen auf die jeweilige Preiskategorie in der jährlich erscheinenden Broschüre SALON Österreich Wein, die in der vorliegenden Form 2009 erstmals erschienen ist. Aus den einzelnen Landesweinprämierungen darf nur eine bestimmte Anzahl von Weinen

[808] Rudolf KNOLL: Die großen Weine Österreichs. Rebsorten – Winzer – Regionen. München 2000. S. 45.
[809] Klaus BEDNARZ: Spitzenweingüter Österreichs. Fotografie Petr Blaha und Armin Faber. Umschau. Neustadt an der Weinstraße 2005. S. 110 – 115.
[810] Horst DIPPEL, Cornelius und Fabian LANGE: Das Weinlexikon. Frankfurt am Main 2003, vollst. überarb. u. erg. Neuausgabe. S. 487ff.
[811] Ed McCARTHY und Mary EWING-MULLIGAN: Wein für Dummies. Weinheim 2008, 4. überarb. u. aktual. Aufl. S. 168 und 172.

an der Prämierung teilnehmen. Neben der Sieger-Ermittlung wählen Fachjournalisten, Fachmagazine und Sommeliers noch 10 SALON Auserwählte.[812]

Nach der Aussage einer Sooßer Winzerin, die selbst als Kosterin teilgenommen hatte, seien Gebiets- und Landesweinverkostungen, also auch diejenigen für die SALON Prämierungen Blindverkostungen. Die Koster kennen also die Weinproduzenten nicht und urteilen daher vorurteilsfrei – was dies anbelangt. Auch bei der Auswahl der TOP 100 Weine der Thermenregion sei dies gewährleistet. Solche Auszeichnungen könne sie gutheißen. Sie werben auch für die Weine und Konsumenten orientieren sich gerne danach.[813]

Andere Standardwerke über Weinsorten und deren Produzenten scheinen sich nicht danach zu richten. Sie entwickeln ihre eigenen Kriterien zur Beurteilung. Die „Best of Austria“ Betriebe werden bereits ausgewählt, noch ehe sie Weine zur Beurteilung für die Broschüre einreichen dürfen. Sie müssen bereits eine kontinuierlich gute Qualität über mehrere Jahre aufweisen, die durch die Verkostungen der Herausgeber bereits ermittelt worden waren. Aufsteiger sind wohl auch dabei, aber offensichtlich erst, nachdem sie bereits über einen gewissen Zeitraum ihre Qualität bewiesen haben. In der Broschüre werden die Weinbaubetriebe nach Regionen geordnet mit ihren Weinen samt Preisen vorgestellt.[814]

Das Weinmagazin Falstaff veröffentlicht auch jährlich seine Weinguides. Nach einem international gebräuchlichen 100-Punkte-System werden Weine „in offener Verkostung“ benotet, „also in Einschätzung ihres Potentials, ihres Terroirs und des Stiles, den das Haus bei der Vinifikation pflegt“. Die Autoren meinen, das sei gegenüber einer Blindverkostung von Vorteil. Gemäß einer langjährigen „Degustations-Kontinuität“ schaffen sie sich einen Überblick über die Entwicklung eines Betriebs und führen auf dieser Grundlage eine Kategorisierung mit Hilfe von ein bis fünf Sternen ein. Die einzelnen Betriebe werden auf je ein bis zwei Buchseite mit einer kurzen Geschichte und ihren Weinen vorgestellt. Bereits aus anderen Publikationen bekannte Betriebe der Thermenregion sind auch dabei vertreten. Im

[812] Österreichs SALON-Weine 2009. Die 260 Siegerweine aus Österreichs härtestem Weinwettbewerb. Wien 2009. (Hg. ÖWM)
[813] Interview Schlager, 27.11.2009.
[814] Best of Austria 2009. Das Standardwerk für Weinfreunde. Die neuen Weine von über 300 Top-Winzern. Hg. wein.pur, Weinmagazin.

Anhang gibt es eine Liste von Weingasthöfen.[815] Diese Form der Beurteilung wird nicht von allen Winzern geschätzt. Es könnten dabei zu viele „Vorurteile“ mitschwingen.[816]

Eine andere Form stellt das Buch der besten Weine Österreichs dar. Dabei werden von den Autoren Viktor Siegl und Rudolf Steurer die 21 „wichtigsten“ Leistungswettbewerbe für Weine vorgestellt und die Ergebnisse einander gegenübergestellt. Doch geben die Autoren auch ihre eigenen Tipps ab, da nicht alle Winzer bereit seien, an größeren Prämierungen teilzunehmen – aus unterschiedlichsten Gründen. Sortiert nach den Weinsorten listen sie die prämierten Weine der letzten Jahre auf. Sie stellen auch Weine mit besonderem Preis-Leistungsverhältnis vor.

> „Denn es gibt viele Spitzenweine heimischer Winzer, die vielleicht nicht mit den allerbesten Weinen vergleichbar sind, aber nichtsdestotrotz den Gaumen erfreuen und das Geldbörsel nicht belasten.“[817]

Christoph Wagners Weinguide mit Degustationsnotizen von Klaus Egle ist eine subjektive Auswahl von Weingütern. Diese werden alphabetisch aufgereiht und beschrieben inklusive der Anfahrt dorthin und ihrer Umgebung.[818]

Im Jahr 2004 hat ein junger Wiener einen internationalen Weinwettbewerb ins Leben gerufen. Unter dem Namen Austrian Wine Challenge (awc) ist er heute ein anerkannter Begriff. Jeder Winzer, der teilnehmen möchte, hat drei Flaschen jeder Sorte einzureichen. Gereiht nach definierten Kriterien werden die Weine in Kategorien von Sorten inklusive Alkoholgehalt bzw. Cuvées gereiht. In Blindverkostungen durch von den Organisatoren ausgesuchte Kosterpanele werden nach einer Auswahlrunde die besten Weine in einem sogenannten Mastertasting gereiht. Die Bewertung erfolgt mittels eines internationalen 100-Punkte-Schemas. Für die Weine werden Medaillen vergeben. Ab 90 Punkte erhält ein Wein eine Goldmedaille, von 85 und 89,9 Punkten eine Silbermedaille und von 80 bis 84,9 Punkten ein Siegel. Weine, die weniger als 80 Punkte erreichen, werden nicht gereiht. Der jeweilige Sortensieger erhält ein Preisgeld. Daneben gibt es noch eine Auszeichnung ausgewählter Weingüter mittels Sternen. Dafür werden die Weinbewertungen herangezogen. Die öffentliche Siegerehrung, verbunden mit der Möglichkeit der Verkostung der ausgezeichneten

---

[815] Peter MOSER: Falstaff Weinguide 2008/2009. Österreich. Südtirol. 470 Weingüter und 3000 aktuelle Weine beschrieben und bewertet. Klosterneuburg 2009.
[816] Interview Schlager, 27.11.2009.
[817] Viktor SIEGL und Rudolf STEURER: Die besten Weine Österreichs. Weine auf dem Prüfstand 2009/2010. Wien 2009. Zitat: letzte Umschlagseite.
[818] Christoph WAGNER’s Wein-Guide Österreich. Die 100 besten Weingüter. Mit 1000 Degustationsnotizen von Klaus Egle. Wien 1998.

Weine, findet jährlich im Festsaal des Wiener Rathauses statt. Die prämierten Weine werden jährlich im Whitebook Wine des awc veröffentlicht, beschrieben ebenso wie die dazu gehörenden Weingüter. Die Flaschen der betreffenden Weine werden mit einem entsprechenden Aufkleber versehen und die Betriebe durch ein awc-Türschild gekennzeichnet. Die Ergebnisse der Bewertungen können auch über das Internet abgefragt werden.[819]

Eine andere Kategorie sind Bücher, die Weinlandschaften vorstellen, wie z.B. das von Gerhard Trumler und Christoph Wagner. Sie wollen vermitteln, dass man den Wein im eigenen Land erst dann richtig einschätzen könne, wenn man vergleichen gelernt hat. Mir etwas zu verklärend bezeichnen sie Weinlandschaften als Seelenlandschaften, als Psychogramm von Regionen.[820] Auch Klaus Egle kommt ins Schwärmen, liefert aber für seine Weinreisetipps auch Bewertungen der besuchten Weingüter.[821] Wolfgang Dähnhard, Weinjournalist in Wien, aus Hamburg stammend, bezeichnet in seinem Atlas der österreichischen Weine die Benennung Thermenregion als unglücklich. Er hat sich damit nicht genügend auseinandergesetzt. Die Region endet für ihn im Süden auch in Gainfarn, einem Teil der Stadtgemeinde Bad Vöslau.[822]

Sachlicher kommen da die Weinreiseführer. Sie beschrieben zwar die Regionen, Orte, Rebsorten, Klima und ein wenig Geschichte, erklären Begriffe um den Wein und geben Lagertipps. Die Orte werden mit ihren Sehenswürdigkeiten vorgestellt ebenso mit wichtigen Buschenschänken. Beigefügte Karten erleichtern die Orientierung. Doch die Bewertung der einzelnen Regionen überlassen sie dem Empfinden der Gäste.[823] Einen ähnlichen Wanderführer veröffentlichte auch Wolfgang Dähnhard.[824]

Meine Aufzählungen sind sicher nicht vollständig. Die Kritik an dieser Art von Literatur wäre vermutlich eine eigene Arbeit wert.

---

[819] Weinzigartig. AWC: Das größte Weinturnier,… In: Kurier, 1.11.2008, S. 21. www.awc-vienna.at
[820] Gerhard TRUMLER und Christoph WAGNER: Weinlandschaften Österreichs. Mit einem Essay über den Südtiroler Weinbau. Wien 1999. S. 8f.
[821] Klaus EGLE: Die schönsten Weinstraßen Österreichs. Wege – Winzer – Wirtshäuser. Wien 2004. S. 121.
[822] Wolfgang DÄHNHARD: Atlas der österreichischen Weine. Lagen, Produzenten, Weinstraßen. Bern u.a. 1999. S. 121ff.
[823] Österreichs Weinreiseführer, Band 3: Niederösterreich. Thermenregion und Carnuntum. Wegweiser durch Österreichs Weinlandschaften. Klosterneuburg 1998.
[824] Wolfgang DÄHNHARD: Weinwanderungen in Niederösterreich. Weinviertel, Carnuntum, Thermenregion. St. Pölten 2001.

Die Niederösterreich-Information gibt mit Unterstützung der ÖWM eine Broschüre mit dem Titel „Weinstraße Niederösterreich“ heraus. Das dient vor allem der touristischen Werbung. Seit 2000 gibt es diese Weinstraßen, wobei jedes Weinbaugebiet gesondert erschlossen ist. Dafür gibt es Karten für jede Region mit Kurzinformationen und Adressen sowohl von Buschenschänken als auch von Wanderwegen, Museen und Vinotheken. Die Gesamtbroschüre liefert dazu einen Veranstaltungskalender und Adressen von Gasthäusern und Hotels.[825] Eine kurze Einführung in die Weinstraßen bietet zum Beispiel die Zeitschrift „Vinaria“ mit touristischen Angeboten.[826]

[825] Weinstraße Niederösterreich. 10 Jahre Weingenuss, die besten Adressen und Termine 2010.
[826] 11 Wege zum Weingenuss. Weinstraße Niederösterreich im Porträt. In: Vinaria Spezial. Österreichische Zeitschrift für Weinkultur: Weinherbst Niederösterreich 2009. S. 20 – 35. (Thermenregion S. 35)

Resümee

Die Thermenregion am Alpenostrand erstreckt sich südlich von Wien bis in den Raum Wiener Neustadt. Klimatisch begünstigt durch pannonische Klimaeinflüsse gedeiht hier eine Vielfalt an Rebsorten. Durch intensive Beschäftigung mit den Rebstöcken im Weingarten, sorgfältige Pflege und Selektion der Trauben werden von den Winzern optimale Voraussetzungen für Weine besonderer Güte geschaffen. Eine gründliche Ausbildung bildet die Grundlage für das Wissen der Winzer. Erfahrungsaustausch, Fingerspitzengefühl und Mut zu neuen Versuchen bringt immer wieder neue und interessante Weine hervor.

„Früher war die Arbeit bequemer. Der Hauer ging in den Weingarten, sah, wie seine Weinstöcke sich entwickelten, kontrollierte bei Bedarf die Entwicklung des Weins im Keller und empfing seine Gäste, wenn ausgesteckt war.“[827]

Der Weinhauer in der Thermenregion war ein typischer Heurigen-Weinhauer. Er kelterte für den Eigenbedarf und verkaufte seinen Wein im Buschenschank, beim Heurigen. Ein Teil ging auch Ab-Hof weg, zumeist im Doppelliter. Die Bewohner der Weinorte deckten ihren Weinbedarf selbstverständlich beim Hauer im Ort. Entsprechend der Vielfalt der Weinsorten im Weingarten gab es hauptsächlich den Gemischten Satz zu trinken, eine Mischung von Weißweinsorten, die einträchtig nebeneinander im Weingarten wuchsen und sowohl gemeinsam gelesen als auch gekeltert wurden. Entsprechend dem Alter des Weins wurde er als Heuriger oder Alter ausgeschenkt. Als Spezialität gab es manchmal einen Neuburger mit etwas Restsüße.[828] Einige wenige Hauer kelterten auch einen Rotwein, vor allem in Bad Vöslau und Sooß.

Jahrhundertelang wurde der Weinbau nahezu unverändert betrieben. Alle Arbeiten wurden von Hand aus getätigt. Viele Hände waren zur Mithilfe notwendig. Drei große Wendepunkte sind im Weinbau zu verzeichnen. Der erste war der Reblausbefall, wodurch nahezu alle Kulturen in der Region vernichtet wurden. Durch Einsatz reblausunempfindlicher Unterlagsreben, die mit einheimischen Edelreben aufgepfropft wurden, konnte ein neuer, erfolgreicher Anfang gesetzt werden. Die zweite umwälzende Neuerung brachte die von Lenz Moser initiierte Hochkultur. Sie ermöglichte den Einsatz von Maschinen im Weingarten und

[827] Interview Fischer, 9.3.2009.
[828] Interview Frühwirth, 4.3.2009. Interview Fischer, 9.3.2009.

half Arbeitskräfte einzusparen. Die Technikgläubigkeit der Zeit aber ließ viele Erfahrungen der früheren Generationen hinter sich. Nach etlichen, auch negativen Erfahrungen kehrten viele Winzer wieder zum „naturnahen“ Weinbau zurück. Zurzeit findet man vielerlei Varianten bis hin zum biologisch-dynamischen Landbau, der dem Boden seine ursprüngliche Vitalität ermöglicht. So manche Winzer unterziehen sich wieder der Mühe, bei ihrer Arbeit die Mondphasen zu berücksichtigen.[829]

Der dritte große Wendepunkt, der für meine Arbeit gleichsam den zeitlichen Ausgangspunkt anzeigte, war der sogenannte Weinskandal, der 1985 aufgedeckt wurde und einen fast völligen Einbruch des Exportmarkts österreichischen Weins darstellte. Die Grundlagen, Weine besonderer Güte herstellen zu können, waren allseits bekannt. Der Markt und die Konsumenten waren noch nicht bereit, dafür auch mehr Geld auszugeben. Der Exportmarkt wurde langsam und mit viel Überredungskunst wieder aufgebaut. Junge Winzer hatten die Chance hier sich neu auf dem Markt zu etablieren und ihre Weine besonderer Güte bekannt zu machen.[830]

Eine gründliche Ausbildung und Erfahrungen außerhalb des heimatlichen Betriebes sowohl in Europa als auch in Übersee sind heute unerlässlich sowohl für die Technik im Weinkeller als auch für das Marketing, ohne das heute ein Weingut nicht mehr auskommt. Doch auch Quereinsteiger, die von den Erfahrungen der älteren Generation, vom Austausch mit anderen Winzern und durch die eigene Weiterbildung profitieren, sind imstande Weine besonderer Güte zu produzieren und damit bei Weinprämierungen zu punkten.[831]

Die Thermenregion ist die Weinbauregion mit den meisten Buschenschänken in Österreich. Deshalb wird sie von manchen Weinexperten belächelt als die „typische Heurigenregion“, die die Sortenvielfalt braucht und daher keine Rebsorte in Mengen produziert, die für den Export relevant sind. Doch brauchen die Winzer diese Vielfalt, an die der Konsument[832] und der „vazierende Weinschmecker“[833] gewöhnt sind.

---

[829] Badener Zeitung, 23.10.2008, S. 29. Bezirksblatt Nr 45, 5.11.2008, S. 13.
Interview Pferschy-Seper, 18.5.2009.
[830] Interview Fischer, 9.3.2009.
[831] Interview Pöltl, 18.2.2009.
[832] Interview Kernbichler, 30.1.2009.
[833] Interview Alphart, 15.3.2010 (Ausdruck stammt aus der Homepage des Hauses)

Der Weinbau in der Region konzentriert sich auf die Orte südlich der Wiener Landesgrenze, also von Perchtoldsdorf bis Leobersdorf. Südlich davon ist der Weinbau nicht mehr so dicht und die Zahl der Heurigenlokale nimmt ab. Die klassischen Heurigenorte waren Gumpoldskirchen, Baden und Sooß. Für die Wiener war Perchtoldsdorf wichtig. Sie konnten die Gemeinde bis 1967 mit der Straßenbahn erreichen. Heute endet die Straßenbahnlinie 60 an der Landesgrenze. Die letzten Meter zu den Perchtoldsdorfer Heurigen müssen die Wiener zu Fuß zurücklegen. Deshalb frequentieren sie vorwiegend die Lokale im nördlichen Teil des Ortes. Die südlicheren Heurigen haben ein deutlich anderes Publikum.[834]

Die Südbahnstrecke windet sich wie eine Nabelschnur entlang des Alpenostrands nach Süden. Die berühmtesten Weinorte liegen an dieser Strecke. Die Rotweingemeinde Tattendorf liegt etwas östlich davon im Steinfeld, das als das österreichische Burgund beworben wird. Es ist erst in den letzten zehn Jahren zu der Bedeutung herangereift, die sie jetzt hat.

Örtliche Außenseiter der Thermenregion sind Reisenberg und dort das Weingut Toni Hartls. Er ist ein Spezialist für Rotweine. Ein Teil seiner Weingärten befindet sich auf dem östlichsten Berg der Thermenregion, dem Goldberg in Reisenberg. Zwei Drittel seiner Weingärten hat er am Neusiedler See. In den letzten Jahren hat er seinen Betrieb erweitert.[835] Reisenberg liegt südöstlich von Wien zwischen den Flüssen Leitha und Fischa und wird kaum mehr als Ort der Thermenregion wahrgenommen. Österreichs Weinreiseführer gibt dort vier kleine Winzerbetriebe an.[836] Gießhübl, westlich von Maria Enzersdorf, im Naturschutzgebiet Föhrenberge, bedenkt der Weinkonsument auch nicht mehr zur Thermenregion gehörig. Es gibt noch drei Heurigenbetriebe,[837] einer etablierte sich als TOP Heuriger, Weinbau Gasslwasinger.[838] Selbst Hirtenberg liegt westlich der Südbahnlinie. Der Jungwinzer Lukas Gehmayer aus dieser Gemeinde konnte 2008 bei der AWC-Vienna, einer international beschickten Weinmesse, Gold- und Silbermedaille mit seiner zweiten Ernte zweier Rotweine erringen.[839]

---

[834] Interview Distl, 15.6.2009.
[835] www.toni-hartl.at (7.6.2010)
[836] Österreichs Weinreiseführer Band 3: Niederösterreich. Thermenregion und Carnuntum. Wegweiser durch Österreichs Weinlandschaft. Wiener Neudorf 1998. S. 206-209. Drei von ihnen konnte ich noch im Internet finden, darunter auch Toni Hartl – mit eigener Homepage.
[837] www.giesshuebl.noe.gv.at (7.6.2010)
[838] TOP Heurigenkalender 2010, S. 59.
[839] Ein neuer Stern geht am Weinbauhimmel auf. In: Bezirksblatt Nr 45, 5.11.2008, S. 13.

Die Weingärten südlich von Leobersdorf sind im Großen und Ganzen bereits unbekannt. Das Jungweinfest in Hölles hat mich enttäuscht. Die Gemeinde Winzendorf ist leider kein Winzerdorf mehr. Einige wenige Weingärten werden nur mehr für den Privatgebrauch gepflegt, wie ich nach telefonischer Anfrage im dortigen Gemeindeamt als Auskunft bekommen habe. Katzelsdorf an der Leitha, bereits südöstlich von Wiener Neustadt, ist die südlichste Gemeinde der Weinbauregion. „Wir sind der Anfang der Thermenregion", sagte mir Helmut Döller, Buschenschänker in diesem Ort. Doch auch er ist ein „örtlicher Außenseiter", denn seine Weingärten liegen zum größten Teil im Burgenland und gehören der Weinbauregion Neusiedlersee-Hügelland an.[840]

Die strukturellen Veränderungen während der letzten 25 Jahre sind auffallend. Viele kleine Betriebe geben auf. Ihre Weingärten werden entweder verkauft oder verpachtet. Die Winzergenossenschaften haben keine Bedeutung mehr in der Region. Es gibt lediglich nur noch die Genossenschaft Baden – Bad Vöslau. Trauben und Moste werden an eine Großkellerei weitergegeben. Einige kleinere Betriebe verkaufen die Trauben an größere Kellereien. Betriebsgrößen liegen hauptsächlich unter 10 Hektar. Größere Betriebe kaufen entweder Traubenmaterial zu oder Weingärten bzw. Weingartengrund. Diese setzen unter Umständen auch neue Sorten aus.

Die größte geschlossene Grundfläche an Weingärten besitzt das Stift Klosterneuburg. Doch vinifiziert wird in der stiftseigenen Kellerei in Klosterneuburg. Die Großkellerei Wegenstein, die ihren Betriebssitz in Wiener Neudorf hat, produziert seit nun mehr 20 Jahren. Sie hat sich einer „neuen Genusskultur" verschrieben und produziert Weine für unterschiedliche „Lebensstil-Typologien", doch lediglich für den Lebensmittelhandel.[841]

Die Zeiten der Hochkulturen sind vorbei. Manche Winzer zogen die Rebstöcke wieder zurück auf niedrigere Höhen, was deutlich zu erkennen ist. Der Maschineneinsatz wird auf ein Minimum reduziert, um die Böden nicht zu sehr zu verdichten. Die Monokultur wird mittels Begrünung zu einer Pflanzengesellschaft, die sich wechselweise positiv beeinflusst. Kompost hilft dem Boden, seine Vitalität wieder zu erlangen, zu stärken bzw. aufrechtzuerhalten.[842] Einzelne Winzer machen auch Versuche, nach der Ernte kleinere Weidetiere in die Weingärten zu führen. Diese weiden die Begrünung ab, ersparen somit wieder

[840] Interview Döller, 22.5.2010.
[841] Kellerei Wegenstein ist 20. in: Vinaria. Österreichische Zeitschrift für Weinkultur, Nr 1/2010, S. 9.
[842] Interview Pferschy-Seper, 18.5.2009. Interview Niegl, 23.6.2009.

Maschineneinsatz. Darüber hinaus hinterlassen die Tiere Dünger. [843] Selbst breitere Reifen werden an den Fahrzeugen eingesetzt, um die Verdichtung des Bodens hintanzuhalten.[844] Immer wieder finden sich Hinweise darauf, dass die Winzer unterschiedliche Maßnahmen ausprobieren, um zu erkennen, was für den jeweiligen Weingarten am besten ist.

Bei der Auspflanzung neuer Rebstöcke ist das Wissen um den Boden und das Kleinklima wichtig, damit der Winzer erkennen kann, welche Sorte sich am besten für den jeweiligen Standort eignet. Auch nicht jede Unterlagsrebe ist für jeden Standort optimal. Darüber hinaus ist es wesentlich, was der Winzer mit dem Traubenmaterial vorhat, für welchen Zweck er die Trauben verwendet. Das Ziel können Speisetrauben sein, Traubensaft, Sektgrundwein bis hin zu Weinen besonderer Güte.

Modernste Kellertechnik hat in nahezu jeden Weinbaubetrieb Einzug gehalten. Manche Winzer sollen noch auf die alten Baumpressen zurückgreifen, da sie der Meinung sind, es wäre die schonendste Art zu pressen. Doch kenne ich diese Aussagen nur mittelbar. Hauptsächlich sind heute nichtrostende Stähle als Material für Maschinen und Tanks im Einsatz, da sie hygienisch rein zu halten sind. Moderne Keller bieten den Anblick von sauberen, lebensmittelverarbeitenden Betrieben und haben nichts von Kellerromantik an sich. Holzfässer werden für den traditionellen Rotweinausbau eingesetzt, aber auch für manchen Weißweinausbau. Kleine Holzfässer, sogenannte Barriques, sind sehr häufig anzutreffen. Sie werden immer mehr für den verfeinerten Rotweinausbau eingesetzt, um diese Weine „runder“ und „weicher“ zu machen. Barriquelager eignen sich besonders für einen optisch wirksamen Eindruck für den unbedarften Konsumenten. Sie sollen etwas vom „Weinerlebnis“ vermitteln und werden sogar in kathedralenartigen Gewölben präsentiert.

Ein großer Teil des Weines wird über die Buschenschänken verkauft, bei manchen Winzern ausschließlich. Dabei ist der Ab-Hof-Verkauf mit einbezogen. Im Vergleich zur Anzahl der Heurigenbetriebe sind die Großkellereien in der Minderzahl. Doch nur größere Betriebe können die Mengen produzieren, die sie für einen Export mit repräsentativen Mengen benötigen. Einige von ihnen gehören zu den Spitzenwinzern der Region. Sie sind bei den meisten Prämierungen vertreten und werden in Weinguides immer wieder genannt. Sie präsentieren sich über ihre Homepages, die sie sehr häufig selbst betreuen, damit sie sie auch

[843] Schrampf (2008), S. 53ff.
[844] Interview Frühwirth, 4.3.2009.

rasch aktualisieren können. Im Internet gibt es Hilfen, wie solche Homepages gestaltet werden können.

Die 1987 gegründete Österreich Weinmarketing GmbH (ÖWM) produziert Werbematerial für die Region, doch nicht für einzelne Winzer. Kleinere Betriebe erzählten mir, sie könnten höchstens Bilder für den eigenen Bedarf aus der Homepage der ÖWM herunterladen, doch sonst hätten sie nicht viel von der Gesellschaft zu erwarten. Die ÖWM mache sich hauptsächlich für die größeren Betriebe stark, die exportieren. Sie organisiert auch Werbeveranstaltungen im Ausland, um den österreichischen Wein bekannt zu machen oder laden ausländische Journalisten und Weininteressenten ein. Grundsätzlich macht jeder Betrieb seine eigene Werbung, sofern ihm etwas daran liegt.

Werbematerial beginnt ganz klein mit einem Kalender, den jeder Buschenschänker für seine Gäste auflegt, damit die Kunden wissen, wann ausg'steckt is. Manche lassen Folder machen und geben damit Informationen über den Umfang des eigenen Betriebes und dessen Betriebsphilosophie an die Kunden weiter. Größere Weinbaugemeinden legen Kalender auf, die sämtliche Aussteckterminе über ein ganzes Kalenderjahr hinweg auflisten und dazu noch einen schematischen Ortsplan mitliefern, damit die Gäste die einzelnen Betriebe auch finden. Regionale und überregionale Kalender gibt es ebenfalls. Aus diesen habe ich in meiner Arbeit diverse Veranstaltungen zitiert, die über das Jahr verstreut an unterschiedlichen Orten stattfinden. Doch ist der Kreativität der Winzer kaum eine Grenze gesetzt, so dass immer wieder lokal kleinere Feste abgehalten werden, zu denen oft auch nur die im engeren Kreis des Veranstaltungsortes ansässigen Leute kommen und einmal Wein und Rundblick aus einer ungewohnten Perspektive genießen.

Der Wein prägt die Landschaft. Zwischen Mödling und Baden und etwas weiter nach Süden findet man ein nahezu geschlossenes Weinbaugebiet an den Abhängen des Alpenostrands. Das prägt auch die dazugehörigen Orte. Es ist ja nur ein geringer Teil der Bevölkerung direkt mit dem Weinbau und der Vinifizierung beschäftigt, aber der andere Teil hat Anteil daran – als Konsument, als Teilnehmer an den diversen Veranstaltungen, als Genießer – auch der ihn umgebenden Landschaft. Sooß sei „nicht so ein geselliges, lustiges Dörfl wie Gumpoldskirchen, es gäbe dort keine Hauerfeste", doch richten die Winzer bei der „Hiatahüttn" ein Fest für die Bevölkerung aus, denn „die Sooßer leben ja dauernd mit dem

Wein“, auch wenn sie selbst nicht damit arbeiten.[845] Der Wein prägt alle Menschen der Region – und auch die Besucher. Zur Bequemlichkeit wird der Fahrplan der öffentlichen Verkehrsmittel mit dem Heurigenkalender mitgeliefert oder die Möglichkeit eines Sammeltaxis angeboten oder auch ein Sonderzug zum Großheurigen.

Von Bräuchen, entstanden in enger Verbindung mit dem Arbeitsalltag der Weinhauer, ihrer schweren körperlichen Arbeit, bei der jeder Arbeitsgang mit einem Fest abgeschlossen wurde, sind heute nur noch wenige übrig. Zum geringen Teil sind sie Ausdruck eines lebendigen Glaubens. In jedem Fall stellen sie das Produkt und die Menschen, die damit zu tun haben, in den Mittelpunkt des Festes. Die Festformen passten sich den Alltagserfordernissen an. So wurde im Laufe der Zeit aus jedem Fest eine Werbeveranstaltung für den Wein und den Ort seiner Entstehung. Die Gäste werden dort empfangen, wo sie sich gerne aufhalten – im Freien – einbezogen wird die Landschaft in das Geschehen, der Weingarten wird zum Heurigenlokal. Wanderwege informieren nicht nur über den Weinbau, die Rebsorten und die Entstehung des Weins, sie werden auch zur Kulisse. Neben traditionellen Veranstaltungen, die sich im Laufe der gesellschaftlichen Entwicklung veränderten, wie zum Beispiel das Weinlesefest in Tattendorf, das von der örtlichen Burschenschaft getragen wird, entstanden neue Events.

Sowohl Alltagskultur als auch Freizeitgestaltung erfuhren in den letzten Jahrzehnten eine immer stärker erlebnisorientierte Ausgestaltung. Das wird auch in der Werbung deutlich. Um aber Publikum anzulocken werden kreative Formen, die sich stets wandeln, gefordert.[846] Selbst die nicht sehr aussagekräftigen Fasskeller werden als erlebnisschwanger vermarktet. Doch wie soll ein Besucher an einem geschlossenen Behältnis die Entwicklung des Weins erkennen? In der Werbung wird noch an die Kellerromantik vergangener Zeiten erinnert. Vielleicht ist das in den Lösskellern des Weinviertels zu erleben? Romantik kann noch ein von Kerzen beleuchteter alter Fasskeller vermitteln, wie ich bei der Weintaufe im Gumpoldskirchner Lueger-Keller erlebte. Dort sind die alten Holzfässer nur mehr reine Dekoration und Kulisse für die Segnung des neuen Weins.

Weinpräsentationen werden immer häufiger, insbesondere im Freien, wobei nicht nur die prämierten Weine angeboten werden, sondern diejenigen, deren Winzer sich der Mühe dieser Veranstaltungen unterziehen. Dabei ist zu unterscheiden zwischen solchen, die sich

[845] Interview Fischer, 9.3.2009.
[846] Siehe Gerhard SCHULZE: Die Erlebnisgesellschaft. Kultursoziologie der Gegenwart. Frankfurt am Main, New York 1995, 5. Aufl.

ausschließlich dem Wein widmen – wie z.B. das Weinfestival Thermenregion - und solchen, bei denen der Wein neben anderen Produkten oder Einrichtungen auch präsentiert wird. Das Weinfestival 2010 wurde in das Programm anlässlich des Gartenfestivals 2010 integriert.[847] In diesem Zusammenhang arbeiten die Winzer immer wieder mit dem Biosphärenpark Wienerwald zusammen. Dieser wurde aufgrund eines UNESCO-Konzepts für „Kulturlandschaften mit hohen Naturwerten“ eingerichtet und versteht sich „als Lebensregion in der Mensch und Natur gleichermaßen ihren Platz finden und voneinander profitieren“. In diese Kulturlandschaft sind sieben Wiener Gemeindebezirke und 51 niederösterreichische Gemeinden einbezogen. Naturschutz und verantwortungsvolle Pflege der Kulturlandschaft stehen im Vordergrund, damit für Mensch und Tier Lebens- und Erholungsraum gesichert bleiben. In Zusammenarbeit mit niederösterreichischen Institutionen werden lokale landwirtschaftliche Produkte auch bei Präsentationen des Biosphärenparks vorgestellt und angeboten, somit auch der Wein aus der Thermenregion. [848]

Die Thermenregion ist die Weinbauregion mit der größten Dichte an Heurigenbetrieben. Nicht nur die Qualität der Weine ist in den letzten Jahrzehnten deutlich angestiegen, sondern auch die damit verbundene Ess- und Trinkkultur. Das schloss den Ausbau der Buschenschänken – umgangssprachlich Heurigen genannt – mit ein. Je nach eigenem Geschmacksempfinden kann sich der Gast das Lokal aussuchen, das ihm zusagt. Lebensstil und Habitus werden auch auf diesem Gebiet deutlich. Die ganze Bandbreite an ästhetischen Ansprüchen von Weinsnobs bis zu Menschen, die einfache Heurigenlokale bevorzugen, weil sie in ihrer Wohnumgebung angesiedelt sind und dort Bekannte treffen, mit denen sie einfache Kommunikation pflegen können, ist anzutreffen.

Gegenüber früherer Heurigenkultur hat sich die Gläserkultur auffallend verändert. Die Erkenntnis, dass Wein in bauchigen Stielgläsern sein Aroma optimal entfalten kann, ist heute Allgemeingut und im „Gläserhimmel“ über der Schank spiegelt sich das Licht und lädt zusätzlich zum Weingenuss ein.

Die Erweiterung der Heurigenlokale zu gewerblichen Heurigen oder Restaurantbetrieben hängt meist mit der Betriebsstruktur der einzelnen Weinhauer ab. Für kleinere Betriebe bedeuten sie eine zusätzliche Einkommensquelle, die häufig unerlässlich für das finanzielle

[847] www.gartenfestival2010.at
[848] Informationsfolder: „Die Vielfalt leben“ und „Wein aus dem Wienerwald“, Biosphärenpark Wienerwald, o.J. www.bpww.at

Auskommen einer Familie ist. Größere Betriebe kommen ihrer Klientel damit entgegen. Doch nicht alle Winzer führen auch ein Heurigenlokal. Manche bieten ihre Weine in privaten Vinotheken zur Verkostung an, andere verkaufen an Heurigenlokale, die selbst keinen Wein produzieren. Zum Betreiben eines Restaurants ist eine gewerbliche Konzession notwendig, die häufig von einem anderen Familienmitglied als dem Vinifizierenden erworben wird. Um die Qualität auch der Heurigenbetriebe anzuheben, kann ein Betreiber um die Aufwertung zum TOP Heurigen nachkommen, was strengen Qualitätskriterien unterliegt. In jedem Fall ist die ganze Familie – zumeist – in die Betriebsstruktur integriert. Ehepartner, die in Weinbaubetriebe einheirateten, sind entweder in anderen Berufen tätig oder gaben diese ganz oder teilweise auf, um mitarbeiten zu können.[849] Frauen als Winzer sind von ihren männlichen Kollegen anerkannt. Die Konkurrenz unter den Winzern manifestiert sich in der Qualität ihrer Produkte.

Weinprämierungen fördern das Qualitätsbewusstsein, machen Weine einem größeren Kreis von Interessenten bekannt und ermöglichen den Winzern Vergleiche. Doch der finanzielle Einsatz für den einzelnen Winzer ist nicht unbeträchtlich. Konsumenten, die Weine nicht selbst kennen, greifen gerne auf prämierte Produkte zurück, weil sie eben mit einem bestimmten Qualitätsniveau rechnen können. Aber nicht alle Prämierungen stammen aus Blindverkostungen. Diese garantieren mehr Objektivität.[850] Für die Thermenregion relevant ist die seit einigen Jahren stattfindende Auslese der TOP 100 Weine der Region. Diese werden jährlich in Wien im Museumsquartier den Konsumenten vorgestellt.

Modernste Kellertechniken erforderten von den Winzern tiefgreifende Umstrukturierungen ihrer Betriebe, vor allem Investitionen in Maschinen und Behältnisse. Die alten Keller, in der Thermenregion ursprünglich unter den Wohnhäusern, wurden zu klein und entsprachen in keiner Weise dem hygienischen Standard, der heute notwendig ist. So entstanden, auch mit Fördermitteln von Bund, Land und EU, neue Bauten, vorwiegend ebenerdige Produktionsstätten, die aber immer noch „Keller“ genannt werden. Viele sind reine Zweckbauten, wie wohl sie auch Werbezwecken dienen. So werden Verkostungsräume darin integriert, die entsprechend gestylt eingerichtet werden und häufig den Blick auf einen Weingarten offen lassen. Nur wenige auffallende Weingüter-Neubauten sind in der Region zu finden.

[849] Interview Schlager, 27.11.2009 und Interview Klancnik, 14.1.2010.
[850] Interview Schlager, 27.11.2009.

Weingärten eignen sich sehr gut für beschauliche Spaziergänge, die auch meditativ werden können. Speziell zwischen Sooß und Mödling bietet sich der Wanderweg auf dem Gelände der Ersten Wiener Hochquellenwasserleitung an. Dieser wird im Herbst auch für Most- und Sturmfeste, aber auch Weinfeste genutzt, wo ehemalige Weinhüterhütten heute für diese Zwecke genützt werden. Markierte Wanderwege, benannt nach Rebsorten oder mit Informationen über Gemeinde, Weinbau, Rebsorten und Weinsorten als Weinwanderwege bezeichnet, gibt es zusätzlich. Einige davon dürfen auch als Radwege benützt werden. Doch die Radfahrer suchen eher nach Stärkung für den Körper als nach Information für den Geist.[851]

Ein ausschließlich dem Weinbau und dem Wein gewidmetes Museum gibt es nicht in der Region. Meist sind die Heimatmuseen mit einer Abteilung zu diesem Thema ausgestattet. In manchen Heurigenlokalen kann man Versatzstücke aus der alten Kellertechnik finden. So sind oft Teile der außer Dienst gestellten Baumpresse in das Lokal eingebaut oder Gerätschaften finden sich auf Regalen wieder. Am Ortsrand mancher Gemeinden verrottet so manche Baumpresse, die als Signet der Weinbaugemeinde dienen soll. Als Merkmale von Weinbaugemeinden werden jetzt bei Rückbauten von Durchzugsstraßen in die neugeschaffenen Grünflächen gelegentlich auch Rebstöcke gesetzt. Gemeinschaftsanzeiger weisen auf die Heurigenlokale hin, die eben ausg'steckt haben. So manch größerer Betrieb stellt am Ortsrand zusätzlich einladende Großplakate auf. Genauere Informationen über die laufenden Veranstaltungen sind heute auch über das Internet entweder unter der Homepage der jeweiligen Gemeinde oder der einzelnen Winzer abfragbar, aber auch von übergeordneten Organisatoren.

Der Weinbau ist ein wesentlicher Faktor des Fremdenverkehrs in der Thermenregion. Nicht zu vergessen ist dabei, dass die Einwohner die ersten und treuesten Gäste der Winzer sind. Doch die Verantwortlichen, die großräumiger denken, bedauern die Kleinstrukturiertheit der Region, ist es doch nicht möglich einen DAC-Wein zu produzieren, der eine bestimmte Rebsorte der Region in größerer Menge auf den Markt bringen kann. Die Thermenregion ist aber nun einmal durch die Sortenvielfalt der Weine bekannt und das sollte auch in der Fremdenverkehrs- und Weinwerbung herausgestrichen werden. Darin liegen auch die Vorteile. Die Thermenregion bietet für jeden Geschmack etwas, besonders für unterschiedliche Weinvorlieben. Wahrscheinlich sehen das die Werbefachleute anders. Dass

[851] Interview Gebeshuber, 18.6.2009.

aber die Larmoyanz nicht im Vordergrund stehen muss, was ich als kontraproduktiv ansehe, hat mir ein Aufsatz in der österreichischen Weinzeitschrift „Vinaria“ bewiesen. Es werden die Positiva herausgehoben und damit die Region beschrieben. Vor allem die Dichte an Heurigenbetrieben ist hier der Aufhänger. Der Titel, mit dem die Thermenregion bedacht wird: „Weinkultur mit großer Tradition“, bezieht sich auf das ganze Umfeld und soll auch neugierig auf einen Besuch machen.[852]

Unter den Spitzenwinzern findet man in den Weinguides meist immer dieselben Namen. Die dabei am häufigsten genannten Orte sind Tattendorf, Gumpoldskirchen, Sooß und Traiskirchen. Einige der prämierten Weine kommen dann als solitäre Erscheinung aus anderen Orten. Baden und Bad Vöslau haben die Entwicklung verschlafen. Hier nahm die Zahl der Heurigenbetriebe stark ab. Es gibt nur noch wenige, die einen überdurchschnittlich guten Wein produzieren. Nicht jeder Winzer muss Spitzenkreszenzen auf den Markt bringen, aber jeder sollte „saubere“ Weine präsentieren.[853] Leider ist letzteres auch nicht immer der Fall. Eine gewisse Schwerfälligkeit, sich selbst zu präsentieren, zeigte sich auch bei der Einrichtung der Badener Hauervinothek. Es dauerte einige Zeit, bis der Betrieb in Schwung kam. Zur Etablierung einer Gebietsvinothek ist es bis heute nirgends gekommen. Manche Winzer meinen, jeder Weinhauer „koche lieber sein eigenes Süppchen“, als dass er sich in eine gemeinsame Vermarktungsschiene einbringe.

Einige engagierte Jungwinzer, die in noch nicht sehr gut eingeführten Betrieben heranreifen, könnten auf einen Aufschwung in Zukunft hoffen lassen. Die etablierten Betriebe haben zumeist Nachkommen, die sich für den Betrieb engagieren und gut einarbeiten. Einige arbeiten dort bereits als Kellermeister. Die laufende Forschung erarbeitet neue Erkenntnisse und die jüngere Generation lässt sich gerne auf Experimente ein. Die ältere Generation gibt diese Arbeit offensichtlich gerne an die Jüngeren ab und freut sich darauf, ihre Kräfte voll und ganz in Zukunft der Weingartenpflege widmen zu können.

Der Arbeitseinsatz wurde für die Betriebe umfassender. Sie müssen sich nicht nur um den Weingarten und den Weinkeller kümmern, sondern auch um die Vermarktung. Wollen sie ihren Markt ins Ausland ausdehnen, müssen sie Reisen unternehmen, um ihre Produkte selbst zu präsentieren. Sie müssen sich um die Werbung kümmern und manchmal sehr viel Überzeugungsarbeit leisten, denn „wir haben ein sehr erklärungswürdiges Produkt. Der Wein

[852] Sturm (2010), S. 78 – 83.
[853] Interview Gebeshuber, 18.6.2009.

erklärt sich nicht von selbst, er ist ein sehr anspruchsvolles Produkt“, erklärte mir Christian Fischer aus Sooß. Der Konsument lernte in den letzten Jahrzehnten auch dazu, was den Wein anbelangt. Er „trinkt sich heran“, gewöhnt sich so an den Geschmack.[854]

Der meditative Charakter, der dem Wein anhaftet, noch dazu wenn es sich um Spitzenprodukte handelt, wird mit dem entsprechenden äußeren Erscheinungsbild versehen. Dazu gehört die Flasche mit einem Verschluss, der sowohl die Qualität des Weins erhalten als auch dem Konsumenten das Öffnen und Wiederverschließen erleichtern sollte. Das Etikett vermittelt nicht nur Information über den Wein, sondern auch die Philosophie des Winzers. Dazu Karl Alphart: „Das A zeigt den Berg, den Anninger, am Fuß befinden sich die Weingärten. Das zeigen die Linien – weisen auf sorgfältige Arbeit hin, Weingärten sind gerade = gepflegt – bedeutet Qualität durch Arbeit.“[855]

Jeder Winzer will seine Philosophie vermitteln. Wein ist eine sensible Gabe, die Liebe und Geduld braucht, Grundhaltungen, die auch den Winzer prägen. Dieser braucht „Respekt vor der Natur, vor ihren Möglichkeiten und Grenzen“, muss sich selbst manchmal zurücknehmen. Nach der Ernte ist Staunen und Dank angemessen für das Geschenk, das der Winzer im Keller veredeln darf. Letztlich sollten Winzer und Genießer begreifen, „dass eigentlich alles Gnade ist“.[856]

[854] Interview Fischer, 9.3.2009.
[855] Interview Alphart, 15.3.2010.
[856] Fürnsinn (2009), S. 11f.

Zusammenfassung

Helene Grünns Arbeiten berichteten über die altartigen Kulturtechniken im Weingarten und im Keller sowie von Geschichte und Bräuchen rund um den Wein im Gebiet südlich von Wien, heute „Weinbaugebiet Thermenregion" genannt. Sie erstreckt sich von der südlichen Landesgrenze Wiens bis in den Raum Wiener Neustadt. Um 1985 hatten Missstände den Einbruch des Exportgeschäfts zur Folge und beförderten damit eine positive Entwicklung in den Weingütern, die von den alten Techniken nichts mehr übrigließ.

Fundierte Ausbildung und laufende Informationen und Weiterbildungen sind heute für den Winzer unerlässlich, die Forschung eröffnet ihm laufend neue Möglichkeiten. Fingerspitzengefühl und Kreativität sind überdies nicht zu unterschätzende Eigenschaften. Grundlegende Neuinvestitionen und dazu notwendige Kellerneubauten nötigten ihn zu hohem finanziellen Einsatz. Die Qualität der Weine stieg im Durchschnitt bedeutend an. Der Ruf des österreichischen Weins ist heute im Ausland ausgezeichnet.

Der Wein ist Grundlage einer umfassenden Kultur. Er prägt die Landschaft, die Winzer, die Genießer aber auch die Ess- und Trinkkultur und die Feste der Thermenregion. Sind die religiös geprägten Feste weniger geworden, verzichten die Menschen nicht auf Feiern und geselliges Beisammensein, das für den Wein unerlässlich ist.

Ist die Zahl der Weinbaubetriebe in den letzten Jahren rückläufig, nimmt die Weingartenfläche nicht im selben Ausmaß ab. Die Region wird geprägt durch die Heurigen, wie die Buschenschänken hier heißen. Sie sind ein enormer wirtschaftlicher Faktor, auch für den Fremdenverkehr. Wander- und Radwege durchziehen die Thermenregion. Manche informieren als Weinwanderwege die Spaziergänger über den Weinbau und sein Umfeld.

Die Stärke der Thermenregion beruht auf den vielfältigen Angeboten betreffend Landschaft, Kultur jeder Art und was die Weinkultur betrifft auf der Vielfalt der Weinsorten, die für jeden Geschmack etwas zu bieten hat und immer wieder einlädt, Neues zu entdecken.

Abstracts

Helene Grünn's works reported various traditional techniques used by the vintners as well as the history and the customs surrounding the wine growing south of Vienna. Today, the region located between Vienna's southern border and the area around Wiener Neustadt is called "Weinbaugebiet Thermenregion". About 1985, various problems and the collapse of the wine export market were responsible for the changes that led to the disappearance of the old techniques.

A profound professional education, up to date information and continued education are essential for today's vintners. Ongoing research provides them continuously with new possibilities. Instinctive feeling and creativity are useful qualities and are not to be underestimated. New equipment and construction of additional cellars require high financial investments. Generally speaking, the quality of wine has greatly improved. Nowadays, Austrian wines have an excellent reputation worldwide.

Many cultural aspects are based on wine, influencing the landscape, the vintners, the connoisseurs as well as the food and beverage culture and regional celebrations. Although festivities with religious background have decreased, people do not forgo celebrations and social gatherings, for which wine is of the essence.

The number of wineries is shrinking; however, the size of the vineyards is not decreasing at the same rate. Characteristic of the region are the many wine taverns, called "Heurige". They are an important economic factor, especially for tourism. The "Thermenregion" offers a great number of hiking and biking trails and educational paths that provide information about wine and its culture.

This region's strength is based upon the diversity of its landscapes, various cultural aspects and as far as viniculture is concerned, an interesting selection of wines. There is something for every taste as well as the invitation to discover something new.

Interviewpartner

Interview Florian Alphart, Jungwinzer, Karl A.s Sohn, Traiskirchen, 17. März 2010.

Interview Dipl. Ing. Karl Alphart, Winzer in Traiskirchen, 15. März 2010.

Interview Leopold Aumann, Winzer in Tribuswinkel, 26. November 2009.

Interview Franz Distl iun., Weinbauobmann des Weinbauvereins Perchtoldsdorf, 15. Juni 2009.

Interview Helmut Döller, Weingut in Katzelsdorf an der Leitha, 22. Mai 2010.

Interview Christian Fischer, Winzer in Sooß, 9. März 2009.

Telefonische Auskunft Gudrun Foelsche, Volkskundemuseum Mödling, 20. April 2009.

Interview Ing. Johann Frühwirth und Vater, Heurigenweingut in Teesdorf, 4. März 2009.

Interview Johannes Gebeshuber, Weingut spaetrot-gebeshuber, Gumpoldskirchen, 18. Juni 2009.

Telefonische Auskunft, Pfarramt Gumpoldskirchen, 6. April 2010 und 28. Oktober 2010.

Interview mit dem (damaligen) Leiter des Bad Vöslauer Heimatmuseums Robert Haininger, 29. Dezember 1998

Auskunft Andreas Heggenberger, Winzer in Tattendorf, 25. Oktober 2009.

Interview Frau Hoch, Winzergenossenschaft Baden – Bad Vöslau, 17. Dezember 2009.

Interview mit Altbürgermeister Johann Hösl, Pfaffstätten, 18. November 1998.

Interview Leopold Kernbichler iun. Und sen., Mühlfeldhof, Pfaffstätten, 30. Jänner 2009.
Interview Kernbichler, Zusatzinformation bez. Architektur, 25. September 2009.

Interview Christa Klancnik, Winzerin „Waldmayer“ in Baden, 14. Jänner 2010.

Telefonische Auskunft des Pfarramts Kottingbrunn, 6. April 2010.

Telefonische Auskunft des Pfarramts Mödling-St. Otmar, 29. Oktober 2010.

Interview Martin Niegl, Weinbauobmann des Weinbauvereins Brunn am Gebirge, 23. Juni 2009.

Interview Franz Nigl vulgo Kas-Nigl, Winzer in Perchtoldsdorf, 19. April 2010.

Interview Dipl.-Ing. Gerd Ohrenberger, Fa. Kober & Kohlfürst-Reben, 2. März 2010.

Interview Pferschy-Seper, Winzerinnen in Mödling, 18. Mai 2009

Information Ing. Susanne Pichler, Weinbauschule Gumpoldskirchen, 6. März 2008

Interview Wolfgang Pöltl, Winzer in Leobersdorf, 18. Februar 2009.

Interview Ing. Günter Pozdina, Großkellermeister der Österreichischen Weinbruderschaft, Gumpoldskirchen, 10. Februar 2009.

Interview Gerhard Scheibenreif, Obmann des Weinbauvereins Leobersdorf, 11. Februar 2009.

Interview Gaby Schlager, Winzerin in Sooß, 27. November 2009.

Telefonische Auskunft: Stefan Schmoll, Pfarrgemeinderatsmitglied in Kleinmariazell, 31. Oktober 2010.

Informationen durch HR Univ. Prof. Dr. Dipl.-Ing. Josef Weiss, 1. März 2010

Kellerführung Franz Wertek, Winzer in Bad Vöslau, Weingut Schlossberg, Markus' Vater, 10. Dezember 2009.

Interview Markus Wertek, Jungwinzer in Bad Vöslau, 22. Juni 2009.

Teilnehmende Beobachtungen

Badener Traubenkurwochen, Eröffnung am 29. August 2009.

Gebirgaufschießen, Gumpoldskirchen, 27. September 2008.

Großheuriger Pfaffstätten, Eröffnung, 7. August 2008.

Jungweinerlebnis, Hölles, 21. November 2009.

Jungweinfestival, Tattendorf, 25. Oktober 2009.

Kreuzweg am Eichkogel in Guntramsdorf, Begehung, 17. Juni 2009. Ergänzende Nachfrage beim Pfarramt St. Jakob-Guntramsdorf, 22. März 2010.

Museumsbesuch in Bad Vöslau und Führung durch die Leiterin, Dr. Silke Ebster, 25. März 2009.

Museumsbesuch in Guntramsdorf, 23. März 2009.

Museumsbesuch im Volkskundemuseum Mödling, 27. März 2009.

Museumsbesuch in Oberwaltersdorf, Führung durch Anton Pribila, 2. April 2009.

Besichtigung: Sooß, 8.12.2008 und 9.6.2009.

Besuch in Perchtoldsdorf (Tourismusbüro), 3. April 2009.

Museumsbesuch in Pfaffstätten, Führung durch Dr. Kacerovsky, 8. April 2009.

Museumsbesuch in Teesdorf, Führung durch Frau Mauersich, 15. Juni 2010.

Museumsbesuch in Traiskirchen-Möllersdorf, 22. März 2009.

Tag der offenen Kellertür, Gumpoldskirchen, 13. September 2008.

TOP 100 Weine: Verkostung, 13. Oktober 2009.

Weinfestival Thermenregion, 16. Mai 2009.

Weinlese bei Waldmayer, 10. Oktober 2008.

Weinlesefest Tattendorf, 14. September 2008.

Weinhütereinzug, Perchtoldsdorf, 9. November 2008.

Weintaufe, Baden, 6. November 2008.

Weintaufe, Baden, 12. November 2009.

Weintaufe, Gumpoldskirchen, 2. Dezember 2009.

Weinwanderweg Brunn am Gebirge: Begehung am 21. Oktober 2009.

Weinwanderweg Gumpoldskirchen: Begehung am 14. April 2008.

Weinwanderweg Maria Enzersdorf: Begehung am 17. April 2010.

St. Laurent Weinwanderweg Tattendorf: Begehung am 12. April 2009.
Ergänzende Auskunft des Gemeindeamts: E-Mail von Regina Ranz, 21. April 2009.

Quellen

Bäuerlicher Buschenschank in Niederösterreich. Ein gemeinsames Merkblatt der NÖ Landes-Landwirtschaftskammer und der Fachgruppe Gastronomie der Wirtschaftskammer Niederösterreich. St. Pölten 2006.

Bebauungsvorschriften der Marktgemeinde Gumpoldskirchen vom 24. Juni 2009.

Bundesgesetz über den Verkehr mit Wein und Obstwein, BGBl. Nr. I 111/2009 vom 17.11.2009 (Weingesetz 2009)

Burschenschaft: E-Mail von Thomas Lehner, 23.3.2010.

Kellerbuch nach dem österreichischen Weingesetz für Produzenten/Kleinerzeuger mit einer Jahreserzeugung von unter 100.000 Liter Wein. Leopoldsdorf 2005. Loseblattsammlung.

Landwirtschaftskammer Niederösterreich: Teilnahmekriterien für die Aktion „TOP Heuriger“. März 2008.

Lebensmittelsicherheits- und Konsumentenschutzgesetz 2006, §3 (9) (Art. 3 Z 8 EG-Basis Verordnung)

NÖ Buschenschankgesetz Novelle 19/03 vom 13. Februar 2003.

NÖ Rebsortenverordnung vom 9.12.2003, LGBl. 6150-0.

NÖ Weinbaugesetz 2002

ÖPUL 2007. Sonderrichtlinien des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (BMLFUW) für das Österreichische Programm zur Förderung einer umweltgerechten, extensiven und den natürlichen Lebensraum schützenden Landwirtschaft. BMLFUW-LE.1.1.8/0073-II/8/2007.

Das österreichische Weingesetz und seine praktische Anwendung. Weingesetz 1999. Verordnungen, Durchführungserlässe, EU-Verordnungen. Mit ausführlichen Erläuterungen in übersichtlicher Gliederung einschließlich 19 Aktualisierungslieferungen. Stand 1.11.2008.

Österreich Wein Marketing GmbH: Österreich Wein. Dokumentation 2009. Aufbau Weinland Österreich. Oktober 2009.

Österreich Wein Marketing GmbH: Österreich Wein. Jahresbericht 2009.

Österreich Wein Marketing GmbH: Die Vermarktung von Wein aus Österreich. Die herkunftstypischen Qualitätsweine (DAC).

Raiffeisen-Lagerhaus. Wein & Obstbau 2007. Flaschen & Verschlüsse. Sortimentskatalog für die designgerechte Abfüllung.

Raiffeisen-Lagerhaus: Wein & Obstbau 2009: Weingarten. Sortimentskatalog, S. 8-9.

Schriftliche Auskünfte aus der Zentraldirektion des Stiftes Melk, P. Wolfgang Mayerhofer, 31.3.2010.

Schriftliche Mitteilung v. KR Karl Bock vom 30.4.2009.

„Die Singenden Weinhauer von Baden“, Informationsblatt erhalten am 6.11.2008.

Statistik Austria. Agrarstrukturerhebung 1999. Direktion Raumwirtschaft.

Statistik Austria: Weingartenzwischenerhebung 2008. Erstellt am 27.04.2009.

Amt der NÖ Landesregierung, Abteilung Landwirtschaftliche Bildung (zuständig für die Weingartenerhebungen), Ltg. HR Dr. Friedrich Krenn. 16. März 2010. Dazu begleitende E-Mail mit Kommentar. Ergänzende telefonische Anfrage bei Anton Drimmel, Sooß, 11.6.2010.

Verzeichnis der österreichischen Qualitätsweinrebsorten und deren Klone. Lehr- und Forschungszentrum für Wein- und Obstbau, Klosterneuburg. O.J. Klonenblätter alphabetisch geordnet.

Weingut Stift Klosterneuburg: Pressemappe, 19.1.2009.

Literaturverzeichnis

Hans Peter ALTHAUS: Kleines Wörterbuch der Weinsprache. München 2006.

Hans ALTMANN: Weinbauschule Krems, vom Gestern zum Morgen. In: Ders. (Hg.): 100 Jahre Weinbauschule Krems. 1875 – 1975. 50 Jahre Absolventenverband. Krems 1975.

Hans AMBROSI: Wein von A bis Z. Der neue große Ambrosi. Bindlach 2002.

Alois ANGERER: Strukturveränderungen im Weinbau Niederösterreichs und des Burgenlandes unter besonderer Berücksichtigung der Vermarktung. Diss. (Wirtschaftsuniv.) Wien 1977.

Elisabeth ARNBERGER: Am Weg zum Wein. Ein Wurzelwerk. Strasshof, Wien, Bad Aibling 2007.

A[ugust Wilhelm] v. BABO und E[dmund] MACH: Handbuch des Weinbaus und der Kellerwirtschaft. Erster Band: Weinbau. Berlin 1893, 2. neu bearb. Aufl.

Friedrich v. BASSERMANN-JORDAN: Geschichte des Weinbaus. Frankfurt am Main 1923, 2. wesentl. erw. Aufl

Karl BAUER und Franz EPP: Kellerwirtschaft. Lehr- und Fachbuch für Landwirtschaftliche Fachschulen und für die Berufsausbildung. Klosterneuburg 1996, 5. überarb. Aufl.

Karl BAUER u.a.: Weinbau. Lehr- und Fachbuch für den „Integrierten Weinbau“. Klosterneuburg 1996, 6. überarb. Aufl.

Wilhelm BAUER: Wo unser Wein wächst. Das Weingebiet der Thermenlinie. S. 34 – 39 und Das Steinfeld. S. 39 – 40. In: Hans TRAXLER (Red.): Das österreichische Weinbuch. Wien [1963].

Hermann BAUSINGER: Volkskultur in der technischen Welt. Erweiterte Neuausgabe. Stuttgart 2005.

Klaus BEDNARZ: Spitzenweingüter Österreichs. Fotografie Petr Blaha und Armin Faber. Umschau. Neustadt an der Weinstraße 2005.

BENEDIKTIONALE. Studienausgabe für die katholischen Bistümer des deutschen Sprachgebietes. Erarb. v. d. Internationalen Arbeitsgemeinschaft der liturgischen Kommissionen im deutschen Sprachgebiet. Hg. v. d. Liturgischen Instituten Salzburg, Trier, Zürich. Freiburg im Breisgau 1981.

BEST OF AUSTRIA 2009. Das Standardwerk für Weinfreunde. Die neuen Weine von über 300 Top-Winzern. Hg. wein.pur, Weinmagazin.

Olaf BOCKHORN: Der Weinkeller in der Volksarchitektur. In: György SEBESTYÉN (Hg.): Das große österreichische Weinlexikon. Wien, München, Zürich, Innsbruck 1978. S. 119 – 121.

Pierre BOURDIEU: Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft. Frankfurt am Main 1987, 1. Aufl.

Bazon BROCK: Werbung und gesellschaftliche Kommunikation. In: Susanne BÄUMLER (Hg.): Die Kunst zu werben. Das Jahrhundert der Reklame. Altonaer Museum in Hamburg, 18. September 1996 – 12. Januar 1997. München 1997. S. 11 – 15.

Erich BROIDL: Heurigenkultur in Niederösterreich. Dargestellt anhand der Region Kamptal/Straßertal. Dipl. Arb. (Univ.), Wien 1996.

Bernulf BRUCKNER: Das ABC der Weinsprache. Ein Lexikon über die Sprache vom Wein, mit heiteren Zeichnungen von Gerhard Stein. Klosterneuburg o.J. 2. Aufl.

Bernulf BRUCKNER: Weinkost. Ein Büchlein aus der großen Welt der Degustation von Wein, in amüsanter Art erzählt – und illustriert von Gerhard Stein. St. Pölten, Wien [1994].

Bernulf BRUCKNER: Der Weinkenner. Leitfaden zur Weinkennerschaft e.h.* (* ernst & heiter). Illustrationen: Gerhard Stein. Wien [1998].

Bernulf BRUCKNER: Weinpfarrer Denk. „Beichtgespräche“ mit Pfarrer Hans Denk aus Albrechtsberg. Mit Illustrationen von Gerhard Stein. St. Pölten 2001.

Walter BRÜDERS: Der Weinskandal. Das Ende einer unseligen Wirtschaftsentwicklung. Linz 1999.

Herbert J. BUCKENHÜSKES, Klaus von HEUSINGER und Tina NAWROCKI: Die Dimension des Geschmacks. Bedeutungsfelder für Geschmacksadjektive. In: Angelika LINKE und Jeannette NUESSLI (Hg.): Semantik der Sinne. Proceedings zur Tagung 18. und 19. Juni 2004, Universität Zürich. Zürich 2005. S. 75 – 84.

A. DACHLER: Das Bauernhaus in Niederösterreich und sein Ursprung. Wien 1897.

Wolfgang DÄHNHARD: Atlas der österreichischen Weine. Lagen, Produzenten, Weinstraßen. Bern u.a. 1999.

Wolfgang DÄHNHARD: Weinwanderungen in Niederösterreich. Weinviertel, Carnuntum, Thermenregion. St. Pölten 2001.

Christian DATZ und Christof KULLMANN: Winery Design. Kempen 2006.

A. DEFANT: Prof. Dr. Joseph Maria Pernter. In: Der Schlern. Zeitschrift für Heimat- und Volkskunde. 22. Jg. 1948. S. 397 – 398.

Mathias DEIBEL: Blumige Worte für fruchtige Weine. In: Goetz HILDEBRANDT (Hg.): Geschmackswelten. Grundlagen der Lebensmittelsensorik. Frankfurt am Main 2008. S. 144 – 158.

Eva DERNDORFER: Weinsensorik. Von der Wissenschaft zur Praxis. Wien 2009.

Thierry DESSEAUVE: Das große Buch vom Wein. Bielefeld 1999.

Horst DIPPEL, Cornelius und Fabian LANGE: Das Weinlexikon. Frankfurt am Main 2003, vollst. überarb. u. erg. Neuausgabe.

Michael DIPPELREITER: Bad Vöslau 1136 – 1986. Ein historischer Streifzug. Bad Vöslau 1986.

Klaus DÜRRSCHMID: Was benötigt man für die menschliche Sinneswahrnehmung? Eine Checkliste. In: Goetz HILDEBRANDT (Hg.): Geschmackswelten. Grundlagen der Lebensmittelsensorik. Frankfurt am Main 2008. S. 15 – 61.

Gerda EDLINGER: Geschichte des österreichischen Weinbaus im 20. Jahrhundert unter besonderer Berücksichtigung des Weinviertels mit dem Schwerpunkt Weinskandal 1985. Phil. Diss. (Univ.) Wien 2007.

Klaus EGLE: Die schönsten Weinstraßen Österreichs. Wege – Winzer – Wirtshäuser. Wien 2004.

Klaus EGLE: Der österreichische Wein. Das große Handbuch. Wien, Graz, Klagenfurt 2007.

Alexander EGRESSY: Die Erneuerung des Weinbaues in Österreich und Ungarn. Vom Auftreten der Reblaus bis zum Zweiten Weltkrieg. Entwicklung in der niederösterreichischen Thermenregion und im Tokaj-Hegyalja Gebiet. Geisteswiss. Dipl.Arb., (Univ.) Wien 1989.

Ferdinand FABER: Historische, politische und rechtliche Aspekte im Weinbau unter besonderer Berücksichtigung von Niederösterreich. Dipl. Arb. (Univ. f. Bodenkultur) Wien 1982.

Helmuth FEIGL: Die Wirkungen der Weinbaukonjunktur des 15. und 16. Jahrhunderts auf die Sozialstruktur Niederösterreichs. In: Helmuth FEIGL und Willibald ROSNER (Hg.): Probleme des niederösterreichischen Weinbaus in Vergangenheit und Gegenwart. Die Vorträge des neunten Symposions des Niederösterreichischen Instituts für Landeskunde, Retz, 4. – 6. Juli 1988 (= Studien und Forschungen aus dem Niederösterreichischen Institut für Landeskunde, Bd 13). Wien 1990. S. 81 - 97.

FESTSCHRIFT anlässlich der Eröffnung des neuen Winzer Schul Heurigen und des Zierfandler Saales in der Landwirtschaftlichen Fachschule Gumpoldskirchen, Wein & Gast. Gumpoldskirchen Frühjahr 1999.

Jutta FIEGL: Die Entwicklung des Weinbaues und des Heurigenwesens in Neustift am Walde. Phil. Diss. (Univ.), Wien 1983.

Julius FINK: Die Böden Niederösterreichs. In: Festschrift zum hundertjährigen Bestand des Vereins für Landeskunde von Niederösterreich und Wien (= Jahrbuch für Landeskunde von Niederösterreich, N.F., Bd 36), Wien 1964.

Gudrun FOELSCHE: Das Volkskundemuseum. Spurensuche im Raum Mödling gestern und heute (= medilihha. Schriftenreihe des Bezirks-Museums-Vereines Mödling, Nr 91), Mödling (März) 1995.

Alfons FRICKER: Lebensmittel – mit allen Sinnen prüfen! Qualität, Aromastoffe, Geschmack, Sensorik. Berlin u.a. 1984.

Maximilian FÜRNSINN: Wein.betrachtung. In: Wolfgang SLAPANSKY (Hg.): Das Wunder Wein. Kult – Fest – Ritual. Katalog zur Ausstellung im Museumszentrum Mistelbach. St. Pölten, Salzburg 2009. S. 9 – 17.

Werner GALLER: Die Burschenschaften des östlichen und mittleren Weinviertels. Ihre Erscheinung im 20. Jahrhundert. Phil. Diss. (Univ.), Wien 1971.

Werner GALLER (Hg.): Buschenschank in Niederösterreich. Sonderausstellung des Niederösterreichischen Landesmuseums (= Katalog des Niederösterreichischen Landesmuseums, N.F. Nr 59), Wien 1974.

Helmut A. GANSTERER, Johann HAGENAUER, Rudolf MAURER und Martin SEITZ: Thermenregion – Weinstraße. Baden, Bad Vöslau, Gumpoldskirchen, Pfaffstätten, Sooß, Traiskirchen. Ternitz-Pottschach 2000.

Ingeborg GEYER: Weinbauterminologie in Österreich. Zwischen Tradition und Innovation. Ausgewählte Beispiele. In: Maria BESSE, Wolfgang HAUBRICHS und Roland PUHL (Hg.): Weinwörter – Weinkultur. Ein europäisches Fachwörterbuch im linguistischen, historischen und kulturellen Kontext. Beiträge des internationalen und interdisziplinären Kolloquiums im Institut für pfälzische Geschichte und Volkskunde in Kaiserslautern, 14./15. September 2007 (= Abhandlungen der geistes- und sozialwissenschaftlichen Klasse der Akademie der Wissenschaften und Literatur, Jg 2009, Nr 3), Mainz, Stuttgart 2009. S. 203 – 216.

Ingrid GIEFING: Kellergassenerweiterung. Grundlagenforschung in Enzersfeld. Dipl.Arb., (Arch., Techn. Univ.) Wien 1997.

GMOARATSREDE. Burschenschaft „Eintracht“, Tattendorf. Weinlesefest 2008. 14.9.2008.

Franz GRIESHOFER: Zum Stellenwert einer gegenwartsbezogenen Brauchforschung. In: Ders.: Der Weg als Ziel. Ausgewählte Schriften zur Volkskunde (1975 – 2005). Festgabe zum fünfundsechzigsten Geburtstag (= Sonderschriften des Vereins für Volkskunde in Wien, Bd 5), Wien 2006. S. 165 – 175. Erstmals veröffentlicht in Klaus BEITL (Hg.): Probleme der Gegenwartsvolkskunde (= Buchreihe der Österreichischen Zeitschrift für Volkskunde, NS, Bd 6), Wien 1985.

Franz GRIESHOFER: Rowisch und Burschenstock. Die ländliche Burschenschaft in Österreich. In: Ders.: Der Weg als Ziel. Ausgewählte Schriften zur Volkskunde (1975 – 2005). Festgabe zum fünfundsechzigsten Geburtstag (= Sonderschriften des Vereins für Volkskunde in Wien, Bd 5). Wien 2006. S. 112 – 121. Erstmals veröffentlicht in Gisela VÖLGER und Karin von WELCK (Hg.): Männerbande – Männerbünde. Zur Rolle des Mannes im Kulturvergleich. Bd 2 (= Ethnologica, N.F. Bd 15, T. 1); Köln 1990. S. 111 – 118.

Helene GRÜNN: Weinbauvolkskunde des N.Ö. Südbahn-Weingebietes. Phil. Diss. (Univ.), Wien 1951.

Helene GRÜNN: Der Wein in Österreichs Kunst und Brauchtum. In: Hans TRAXLER (Red.): Das österreichische Weinbuch. Wien [1963], S. 191 – 215.

Helene GRÜNN: Volkstracht in und um Baden (= Niederösterreichische Volkskunde, Bd 12), Wien 1980.

Helene GRÜNN: Weinbau-Volkskunde des Südbahngebietes von Wien bis Leobersdorf (= Niederösterreichische Volkskunde, Bd 18), Wien 1988.

Anton GUMPL (Red.): 1895 – 2005. 110 Jahre Weinbauschule Silberberg. Zentrum des steirischen Weinbaus. Graz 2005.

Arthur HABERLANDT: Taschenwörterbuch der Volkskunde Österreichs [Bd 1]. Wien 1953.

Johann HAGENAUER: Gumpoldskirchen. Augenzeugenberichte und Dokumente zu seiner Geschichte. Gumpoldskirchen 1978.

Johann HAGENAUER: Bekannt durch die edelsten Weine. Zur Geschichte des Weinbaues in Gumpoldskirchen. Begleitheft zur Ausstellung des NÖ Landesmuseums 1985 (= Katalog des NÖ Landesmuseums, N.F. Nr 164), Wien 1985.

Johann HAGENAUER und Ernst WURTH: Heimatmuseum Guntramsdorf. Ein Führer durch die Schausammlungen. Guntramsdorf 1987.

Johann HAGENAUER: 100 Jahre Weinbauschule Gumpoldskirchen. Ein Beitrag zur Geschichte des Weinbaues in der Thermenregion. Heimatkundliche Beilage zum Amtsblatt der Bezirkshauptmannschaft Mödling, 34. Jh., 5. F., 6. Oktober 1998.

Johann HAGENAUER: 850 Jahre Gumpoldskirchen. 1140 – 1990. Wege in die Gegenwart. Gumpoldskirchen 1990.

Johann HAGENAUER: Gumpoldskirchen. Eine Deutsch-Ordens-Pfarre im Weinland. Rückblicke – Durchblicke – Einblicke. Gumpoldskirchen 2002.

Johann HAGENAUER: Gumpoldskirchen. Ortsbild – Weinbau – Menschen – Industrie festgehalten mit Stift, Pinsel und Feder. Bruck a.d. Leitha 2005.

Reinhart HAHN: „Ausg'steckt is'". Ein Badener Heurigen-Spaziergang. Baden 1984.

Wilhelm HAMM: Das Weinbuch. Der Wein, sein Werden und Wesen; Statistik und Charakteristik sämtlicher Weine der Welt; Behandlung der Weine im Keller. Bearb. Von A. v. BABO. Leipzig 1886, 3. bedeutend vermehrte Auflage.

Christa HANTEN und Walter KUTSCHER: Österreichs Rote. Shootingstars am Rotweinhimmel. Wien 2003.

Christine HARTENSTEIN: Zwischen „Grobem" und „Steinfeder". Weinbauvolkskunde der Marktgemeinde Spitz an der Donau. Phil. Diss. (Univ.), Wien 1991.

Andreas HEINRICH-LENZ: Das Weinrecht in Österreich von 1880 bis 2003. Eine Analyse zur Entwicklung und Standortbestimmung önologischer, qualitätsrelevanter, hygienischer, bezeichnungs- und kontrollmäßiger Aspekte des österreichischen Weinrechts. Diss. (Univ. f. Bodenkultur), Wien 2003.

Klaus von HEUSINGER: Semantik. Auf der Suche nach dem Sinn. In: Angelika LINKE und Jeannette NUESSLI (Hg.): Semantik der Sinne. Proceedings zur Tagung 18. und 19. Juni 2004, Universität Zürich. Zürich 2005. S. 11 – 19.

Helmut HÖDLER: Dorfuntersuchung Sooß: Untersuchung der Wirtschafts- und Sozialstruktur des Dorfes Sooß bei Baden, NÖ. Wien 1956.

Johann HÖSL: Chronik Pfaffstätten. Bad Vöslau 1998.

Peter C. HUBSCHMID: Das Handwerk des Weinmachens. In: Dirk MEYHÖFER (Text) und Olaf GOLLNEK (Fotos): Die Architektur des Weines. Baukunst und Weinbau im Bordeaux und im Napa Valley mit einem Essay von Peter C. Hubschmid. Ludwigsburg 1999.

Helmut HUNDSBICHLER: Der Wein als Kulturaufgabe und als Kulturträger im Mittelalter. In: Helmuth FEIGL und Willibald ROSNER (Hg.): Probleme des niederösterreichischen Weinbaus in Vergangenheit und Gegenwart. Die Vorträge des neunten Symposions des Niederösterreichischen Instituts für Landeskunde, Retz, 4. – 6. Juli 1988 (= Studien und Forschungen aus dem Niederösterreichischen Institut für Landeskunde, Bd 13), Wien 1990. S. 49 – 69.

Claudia HUTTERER: Soziologische und volkskundliche Perspektive einer ländlichen Jugendkultur: Die Innviertler Zechen in der Zwischenkriegszeit. Dipl.Arb. Salzburg (Univ.) 1993.

Konstantin INGENKAMP: Werbung und Gesellschaft: Hintergründe und Kritik der kulturwissenschaftlichen Reflexion von Werbung (=Sozialwissenschaften, Bd 8). Frankfurt am Main u.a. 1996.

Josef JANDL: Weinkellerei mit Veranstaltungsraum. Dipl.Arb., (Arch., Techn. Univ.) Wien 1997.

Utz JEGGLE: Sitte und Brauch in der Schweiz. In: Paul HUGGER (Hg.): Handbuch der schweizerischen Volkskultur. Bd II, Zürich 1992. S. 603 – 628.

Claudia KABIL: Der Weinskandal – eine Inhaltsanalyse. Dargestellt anhand einiger ausgewählter Printmedien. Dipl.Arb. (Univ. f. Bodenkultur) Wien 1991.

Adalbert KLAAR: Die Hauslandschaften Niederdonaus. In: Jahrbuch für Landeskunde von Niederdonau. N.F. 28. Jg. (1939 – 1943), Wien 1944. S. 272 – 289.

Wolfgang KLEIBER (Hg.): Wortatlas der kontinentalgermanischen Winzerterminologie. Einleitung, Kommentar, Kartenteil. Tübingen 1990 – 1996.

Rudolf KNOLL: Die großen Weine Österreichs. Rebsorten – Winzer – Regionen. München 2000.

Franz KOPPENSTEINER: Kellergassen. Geschichte und Entwicklung. Geisteswiss. Dipl. Arb. (Univ.), Wien 1997.

Gottfried KORFF: Zur Faszinationskraft der Dinge. Eine museumshistorische Reflexion in Bildern. In: Volkskultur und Moderne. Europäische Ethnologie der Jahrtausendwende. Festschrift für Konrad Köstlin zum 60. Geburtstag am 8. Mai 2000 (= Veröffentlichungen des Instituts für Europäische Ethnologie der Universität Wien Bd 21), Wien 2000. S. 341 – 354.

Konrad KÖSTLIN: Brauchtum als Erfindung der Gesellschaft. In: Historicum. Zeitschrift für Geschichte, Nr 62, Herbst 1999. S. 9 – 14.

Friedrich KOWALL: 350 Jahre Tagbau Gumpoldskirchen (= Leobener Grüne Hefte 122), Wien 1970.

KULTURPFAD Gumpoldskirchen. Hg. v. d. Marktgemeinde Gumpoldskirchen, o. J.

Walter KUTSCHER: Organisationen und Betriebe im Weinbau der Marktgemeinde Gumpoldskirchen. Phil. Diss. (Univ.) Wien 1983.

Walter KUTSCHER: Weinland Niederösterreich. Anbaugebiete, Sorten, Winzer. [Wiener Neustadt] 2003.

Erich LANDSTEINER: Weinbau und Gesellschaft in Mitteleuropa. Ein Interpretationsversuch am Beispiel des Retzer Gebietes (16. – 18. Jahrhundert). In: Helmuth FEIGL und Willibald ROSNER (Hg.): Probleme des niederösterreichischen Weinbaus in Vergangenheit und Gegenwart. Die Vorträge des neunten Symposions des Niederösterreichischen Instituts für Landeskunde, Retz, 4. – 6. Juli 1988 (= Studien und Forschungen aus dem Niederösterreichischen Institut für Landeskunde, Bd 13). Wien 1990. S. 99 – 139.

Karl LECHNER: Die Babenberger. Markgrafen und Herzoge von Österreich 976 – 1246 (= Veröffentlichungen des Instituts für Österreichische Geschichtsforschung, Bd 23), Wien, Köln, Weimar 1996, 6. unveränd. Aufl.

Elisabeth LIGTHART: Vom „Leutgeb“ zum Heurigen. Zur Entwicklung des Weinausschanks in Wien bis 1900. Phil. Dipl. Arb. (Univ.), Wien 2008.

Angelika LINKE und Jeannette NUESSLI (Hg.): Semantik der Sinne. Proceedings zur Tagung 18. und 19. Juni 2004, Universität Zürich. Zürich 2005.

Rudolf MALLI: Der Schatz im Keller. Zur Weinwirtschaft der Waldviertler Klöster (= Schriftenreihe des Waldviertler Heimatbundes, Bd 41), Horn, Waidhofen an der Thaya 2001.

Egon MARK und Viktor SIEGL: Aromarad, o.J.

Markus MATZNER: Zapfen ab. Der Weinführer, der reinen Wein einschenkt. Zürich 2003.

Ed McCARTHY und Mary EWING-MULLIGAN: Wein für Dummies. Weinheim 2008, 4. überarb. u. aktual. Aufl.

Dirk MEYHÖFER (Text) und Olaf GOLLNEK (Fotos): Die Architektur des Weines. Baukunst und Weinbau im Bordeaux und im Napa Valley mit einem Essay von Peter C. Hubschmid. Ludwigsburg 1999.

Fritz MOOSLEITNER: Handwerk und Handel. In: Ludwig PAULI (Red.): Die Kelten in Mitteleuropa. Kultur, Kunst, Wissenschaft. Salzburger Landesausstellung 1. Mai – 30. September 1980 im Keltenmuseum Hallein, Österreich. Salzburg 1980. S. 93 – 100.

Lenz MOSER: Weinbau einmal anders. Ein Weinbaubuch für den fortschrittlichen Weinbauern. Wien 1966; 4. neu bearb. Aufl.

Peter MOSER: Falstaff Weinguide 2008/2009. Österreich. Südtirol. 470 Weingüter und 3000 aktuelle Weine beschrieben und bewertet. Klosterneuburg 2009.

Tina NAWROCKI: Wortsinn und Geschmackssinn. Geschmacksadjektive und Werbung. In: Angelika LINKE und Jeannette NUESSLI (Hg.): Semantik der Sinne. Proceedings zur Tagung 18. und 19. Juni 2004, Universität Zürich. Zürich 2005. S. 69 – 74.

Alexandra Lya NEURAUTER und Barbara Franziska TREBUT: WeinBAU Gumpoldskirchen. Dipl.Arb. (Arch., Tech. Univ.) Wien 2001.

Othmar NESTROY: Die natürlichen Grundlagen des Weinbaus in Niederösterreich. In: Helmut FEIGL und Willibald ROSNER (Hg.): Probleme des niederösterreichischen Weinbaus in Vergangenheit und Gegenwart. Die Vorträge des neunten Symposions des Niederösterreichischen Instituts für Landeskunde. Retz, 4. – 6. Juli 1988 (= Studien und Forschungen aus dem Niederösterreichischen Institut für Landeskunde, Bd 13), Wien 1990. S. 1 – 18.

Othmar NESTROY: Die Bedeutung mesoklimatischer Parameter für den Weinbau. In: Jahrbuch für Landeskunde von Niederösterreich N.F. 59 (1993), S. 165 – 175.

Johannes-Wolfgang NEUGEBAUER: Urzeitlicher (vorrömischer) Weinbau in Ostösterreich. In: Helmuth FEIGL und Willibald ROSNER (Hg.): Probleme des niederösterreichischen Weinbaus in Vergangenheit und Gegenwart. Die Vorträge des neunten Symposions des Niederösterreichischen Instituts für Landeskunde, Retz, 4. – 6. Juli 1988 (= Studien und Forschungen aus dem Niederösterreichischen Institut für Landeskunde, Bd 13); Wien 1990. S. 19 – 24.

Der NIEDERÖSTERREICHISCHE BEZIRK BADEN und seine Gemeinden. Wiss. Leitung Viktor Wallner unter Mitarb. v. Isabella Palfy und Bettina Krenn. Wiener Neustadt 1995.

Helene NOTTHAFT: Das „Burscheneinkaufen“ in Tattendorf. In: Österreichische Zeitschrift für Volkskunde, N.S. 4, 1951, S. 170. (Zurzeit der Veröffentlichung dieses Artikels hieß Helene Grünn noch Helene Notthaft.)

J[oseph] M[aria] PERNTER und W. TRABERT: Untersuchungen über das Wetterschiessen. In: Meteorologische Zeitschrift, 17. Jg. XXXV. Bd der Zeitschrift der Oesterreichischen Gesellschaft für Meteorologie, Wien 1900. S. 385 – 414.

Johann PETER (Lehrer in Haida, Nordböhmen): Sitten und Bräuche im niederösterreichischen Weinlande. Budweis 1912. Reprint Mistelbach 1998.

Bertl PETREI: Die Burschenschaften im Burgenland (= Wissenschaftliche Arbeiten aus dem Burgenland, H. 55 (= Kulturwissenschaften, H. 20)), Eisenstadt 1974.

Klaus Peter POSTMANN: Mein Wein aus Österreich. Die soziale und wirtschaftliche Entwicklung der Weinkultur in Österreich im 20. Jahrhundert (= Schriften der Johannes-Kepler-Universität Linz, Reihe B – Wirtschafts- und Sozialwissenschaften, Bd 75), Linz 2003.

Friederike PRODINGER: Lebendige Bräuche im Jahreslauf. In: Otto SWOBODA: Lebendiges Brauchtum. Salzburg 1970. S. 6 – 16.

Roland PUHL: Die Arbeiten im Weinberg und ihr Wortschatz. In: Maria BESSE, Wolfgang HAUBRICHS und Roland PUHL (Hg.): Weinwörter – Weinkultur. Ein europäisches Fachwörterbuch im linguistischen, historischen und kulturellen Kontext. Beiträge des internationalen und interdisziplinären Kolloquiums im Institut für pfälzische Geschichte und Volkskunde in Kaiserslautern, 14./15. September 2007 (= Abhandlungen der geistes- und sozialwissenschaftlichen Klasse der Akademie der Wissenschaften und Literatur, Jg 2009, Nr 3), Mainz, Stuttgart 2009. S. 63 – 96.

Marlies RAFFLER: Museum – Spiegel der Nation? Zugänge zur Historischen Museologie am Beispiel der Genese von Landes- und Nationalmuseen in der Habsburgermonarchie. Wien, Köln, Weimar 2007.

Gero von RANDOW: Genuss mit Methode. In: Wein für Entdecker. Wo sie Qualität finden. Große Winzer, Edle Reben. Wie Sie zum Kenner werden. Vom Keller bis ins Glas. ZEIT-Punkte. Das Magazin zu Themen der ZEIT. Hamburg Nr 8/1999.

Helmut REDL, Walter RUCKENBAUER und Hans TRAXLER: Weinbau heute. Handbuch für Beratung, Schulung und Praxis. Graz, Stuttgart 1996, 3. völlig neu bearb. Aufl.

Helmut REISCH: Wanderbares Pfaffstätten. In: Pfaffstätten. Der traditionelle Weinort in Niederösterreichs Thermenregion. Grünes Heft 2010. Hg. v Fremdenverkehrsverein. S. 46-47.

Helmut ROMÉ: Die großen Weine Österreichs. Stuttgart [1979].

Walter RUCKENBAUER und Johann TRAXLER: Lexikon Wein. Alle wichtigen Begriffe im Überblick, Wien 2006.

Walter SALLER: Die Gärführung bei der Weißweinbereitung. Diss. (Univ. f. Bodenkultur) Wien 1954.

Österreichs SALON-Weine 2009. Die 260 Siegerweine aus Österreichs härtestem Weinwettbewerb. Wien 2009.

Henry SAMS: Wein & Bau. Österreichs innovativste Weingüter. Architektur & Weinkultur. Mit Fotos von Peter Philipp. Graz (Unikum Verlag) 2006.

Roman SANDGRUBER: Wein und Weinkonsum in Österreich. Ein geschichtlicher Rückblick. In: Ferdinand OPPL (Hg.): Stadt und Wein. Hg. im Auftrag des Österreichischen Arbeitskreises für Stadtgeschichtsforschung und des Ludwig-Boltzmann-Institutes für Stadtgeschichtsforschung, redigiert von Susanne Claudine Pils (= Beiträge zur Geschichte der Städte Mitteleuropas, Bd 14), Linz 1996. S. 1 – 15.

Robert SCHLUMBERGER: Österreichs älteste gesetzlich geschützte Weinmarke Vöslauer Goldeck. Zum 120-jährigen Jubiläum dieser Markeneintragung am 3. Januar 1879. Wien 1979. Ohne Seitenzählung.

Thomas SCHNIERER: Soziologie der Werbung: ein Überblick zum Forschungsstand einschließlich zentraler Aspekte der Werbepsychologie. Opladen 1999.

Luzia SCHRAMPF: Weinmacher. Österreichs Winzer im Aufbruch. Wien 2008.

Karin SCHRATZBERGER: Wein – Kultur – Raum. Dipl.Arb., Wien (Arch., Techn. Univ.) 2002.

Gerhard SCHULZE: Die Erlebnisgesellschaft. Kultursoziologie der Gegenwart. Frankfurt am Main, New York 1995, 5. Aufl.

Peter-Klaus SCHUSTER: Zur Ästhetik des Alltags. Über Kunst, Werbung und Geschmack. In: Susanne BÄUMLER (Hg.): Die Kunst zu werben. Das Jahrhundert der Reklame. Altonaer Museum in Hamburg 18. September – 12. Januar 1997. München 1997. S. 265 – 275.

György SEBESTYÉN (Hg.): Das große österreichische Weinlexikon. Wien, München, Zürich, Innsbruck 1978.

Julia SEVENICH: Weinsensorik. Verkosten – vergleichen – beurteilen. Leopoldsdorf 2005.

Julia SEVENICH: Bio-Weinland Österreich (WEIN.PUR IV/08)

Andrea SICK: Event-Kultur. Techniken einer erlebnissteigernden Ereignismaschine. In: Dies.: Orientierungen. Zwischen Medien, Technik und Diskursen (= Schriftenreihe labor:theorie Bd 2), Bremen 2006. S. 223 – 239.

Viktor SIEGL und Rudolf STEURER: Die besten Weine Österreichs. Weine auf dem Prüfstand 2009/2010. Wien 2009.

Doris SIMHOFER und Michaela STOCKINGER: Wien. Heurigen, Weinbars & Vinotheken (= Wien Momente 3), Wien 2005.

Johann STADELMANN: Mein Weg durch die Weinjahre 1946 – 1992. Erlebnisse mit Wein, Politik, Menschen, Gesetzen und Institutionen. Traiskirchen 1993.

Robert STEIDL: Kellerwirtschaft., Leopoldsdorf bei Wien 2001; 6. überarb. Aufl.

Paul STURM und Peter SCHLEIMER: Thermenregion. Weinkultur mit großer Tradition. In: Vinaria. Österreichische Zeitschrift für Weinkultur. Nr 3/2010. S. 78–83.

Eckhard SUPP: Wien. Weinviertel – Carnuntum – Thermenregion. Wein & Reisen. Offenbach am Main 1999, 1. Aufl.

Franz THIEL: Aus dem Sprachschatz des niederösterreichischen Weinhauers. In: Österreichische Zeitschrift für Volkskunde, Bd 66, Neue Serie Bd XVII (1963), S. 168 – 178.

Hans TRAXLER (Red.): Das österreichische Weinbuch. Wien [1963].

Walter TRÜBSWASSER: „Hiatabuam, riegelt's eich…“ Der Perchtoldsdorfer Weinhütereinzug. Perchtoldsdorf 1999, 1. Aufl.

Gerhard TRUMLER und Christoph WAGNER: Weinlandschaften Österreichs. Mit einem Essay über den Südtiroler Weinbau. Wien 1999.

Bernhard TSCHOFEN: Sach-Geschichten. Über Sammlungen und die Kunst der Dingerzählung. In: Sach-Geschichten. Aus den Sammlungen des Österreichischen Museums für Volkskunde. Das jüngste Vierteljahrhundert 1969 – 1994 (= Katalog des Österreichischen Museums für Volkskunde, Bd 62). Wien 1994. S. 9 – 17.

Bernhard TSCHOFEN: Stumme Zeugen, falsche Erben. Probleme der Sinnkonstruktion im kulturwissenschaftlichen Museum. In: Österreichische Zeitschrift für Volkskunde, Bd 97, NF XLVIII (1994), S. 263 – 276.

Anna VOLKART: Zur Rolle der Metapher in der Beschreibung von sensorischen Eigenschaften. In: Angelika LINKE und Jeannette NUESSLI (Hg.): Semantik der Sinne. Proceedings zur Tagung 18. und 19. Juni 2004, Universität Zürich. Zürich 2005. S. 45 – 51.

Christoph WAGNER's Wein-Guide Österreich. Die 100 besten Weingüter. Mit 1000 Degustationsnotizen von Klaus Egle. Wien 1998.

Ingeborg WEBER-KELLERMANN: Änderungen der Brauchfunktion als Ausdruck einer gewandelten Arbeitswelt. In: Dies.: Brauch, Familie, Arbeitsleben (= Marburger Studien zur vergleichenden Ethnosoziologie Bd 10), Marburg 1978. S. 158 – 172.

Kellerei WEGENSTEIN ist 20. in: Vinaria. Österreichische Zeitschrift für Weinkultur, Nr 1/2010, S. 9.

Österreichs WEINREISEFÜHRER Band 3: Niederösterreich. Thermenregion und Carnuntum. Wegweiser durch Österreichs Weinlandschaft. Klosterneuburg 1998.

WEINWÖRTERBUCH. Eine Sammlung von über 1700 Stichwörtern aus allen Bereichen rund um den Wein. Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch. Klosterneuburg 1998, 2. Aufl.

Josef WEISS und Karl VOGL: Die Geschichte der Lehr- und Versuchsanstalt. Von der „Praktischen Schule für Wein- und Obstzucht“ zur „Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau“ – Eine Chronik. In: Reinhard EDER u.a.: Almanach. Verband Klosterneuburger Oenologen und Pomologen. Klosterneuburg 2006. S. 33 – 50.

Raimar WIESER: Wege durch Baden – einst und jetzt. O. J. Nr 43.

Josef WOHLFAHRT: Der österreichische Weinbau 1950 – 1990. Statistik, Gesetze, Anschriften, Weltweinbau, Weinbaugemeinden, Sachregister. Wien [1991].

Heinz-Gert WOSCHEK: Der Wein. Geschichte und Geschichten über Jahrtausende. Bilder und Dokumente. München 1971.

Lexika und Nachschlagewerke

Der Brockhaus. Wein. Rebsorten, Degustation, Weinbau, Kellertechnik, internationale Anbaugebiete. Mannheim, Leipzig 2005.

Österreich Lexikon in zwei Bänden. Hg. Richard Bamberger u.a., Wien 1995.

Österreichischer Weinbau-Kalender. Hg. v. Landes-Ausschusse des Erzherzogthums Österreich unter der Enns. Wien 1914.

Wörterbuch der deutschen Winzersprache. Stuttgart 2007.

Zeitungen und Zeitschriften

Badener Rundschau, 18.6.2009

Bezirksblatt Nr 45, 5.11.2008, S. 13.

Die Burgundermacher. Journal. Entgeltliche Beilage der Mediaprint. 8. Oktober 2009

Kurier, 1. November 2008, S. 21. Weinzigartig. (AWC-Weinturnier)

Kurier, 30. März 2009, S. 20. Wein aus Österreich. Gut verschraubt statt zugekorkt.

NÖN, Woche 46/2008

NÖN, Woche 38/2009

schaufenster volkskultur. Nachrichten zur Volkskultur in Niederösterreich. Ausgabe 04, 2010.

Vinaria. Österreichische Zeitschrift für Weinkultur, Nr 1/2010

Vinaria Spezial. Österreichische Zeitschrift für Weinkultur: Weinherbst Niederösterreich 2009.

Wein.pur IV/08

Wein.pur 5/2009

Werbefolder

Leopold Aumann, Weinprospekt für 2010.

„Ausgezeichnete Weine der Thermenregion“, Werbefolder und Ausstellerliste, hg. v. Weinforum Thermenregion. 2009.

Badener Traubenkurwochen. 29. Aug. – 27. Sept. 2009 am (sic!) Hauptplatz. Informationsblatt

Biosphärenpark Wienerwald, o.J.: Informationsfolder: „Die Vielfalt leben“ und „Wein aus dem Wienerwald“

Das Weinland Thermenregion. Von den Sonnenseiten der Weinkultur und genussvollen Begegnungen mit dem feinen Wein südlich von Wien. Herausgegeben von Weinland Thermenregion, Teilorganisation der ÖWM. Baden [2008].

Gartenfestival 2010.

Gumpoldskirchen. Hg. v. Tourismusbüro Gumpoldskirchen, o.J.

„Der Badener Weinbauverein lädt zum 25. Hauerkränzchen“ am 13. Februar 2010. Einladung.

Heurigenführer 2009: Weinland Thermenregion

Heurigenführer 2010: Weinland Thermenregion

Einladung des NÖ Landesweinguts – LFS Gumpoldskirchen zur Weintaufe, 2006.

ÖWMvermarktung.dac.pdf (22.2.2010)

Pfaffstätten. Der traditionelle Weinort in Niederösterreichs Thermenregion. Grünes Heft 2010. Hg. v. Fremdenverkehrsverein.

St. Laurent-Weinwanderweg Tattendorf. Folder.
Ergänzende Meldung: E-Mail Regina Ranz, Gemeindeamt Tattendorf, 21. April 2009.

TOP Heurigenkalender 2010, hg. v. Landesverband der bäuerlichen Direktvermarkter NÖ. St. Pölten, Dezember 2009.

VinoHAK – Weinmanagement. Informationsbroschüre, o.J. (hg. v. d. Wein- und Obstbauschule Krems)

Weinfestival Thermenregion 2009, Kostkatalog und Einladung.

Wein im Schloss. Einladung 2009 und 2010. Hg. v. Weinbauverein Gumpoldskirchen.

„Wein & Gast“. Hg. von der Weinbauschule Gumpoldskirchen.

Weinstraße Niederösterreich. 10 Jahre Weingenuss, die besten Adressen und Termine 2010. Herausgegeben von der ÖWM.

Weinviertel DAC: ÖWMvermarktung.dac.pdf (22.2.2010)

en.wikipedia.org (Lilienfelderhof), 17.11.2009

Winzerkollegium „Tradition Wienerwald“.

Internetadressen

http://bundesamt.weinobstklosterneuburg.at (9.2.2009)

http://rebsortenkatalog.weinobstklosterneuburg.at (17.11.2009)

www.aufzumwein.at

www.awc-vienna.at

www@baden.at

www.badvoeslau.at (21.5.2010)

www.bawb.bmlfuw.gv.at (17.1.2010)

www.bet.gnx.at (22.3.2010)

www.boku.ac.at
www.boku.ac.at/fileadmin/_/studdek/_TEMP_/Bakk_Studienplaene/033_298_08.doc
(22. März 2009)

www.bpww.at

www.brunnamgebirge.at

www.bundeskellereiinspektion.at

www.campus-geisenheim.de

www.dieburgundermacher.at

www.eisenstadt.pdf

www.farmschulen.at

www.fh-burgenland.at

www.gartenfestival2010.at

www.genuss-magazin.eu (27.10.2009)

www.giesshuebl.noe.gv.at (7.6.2010)

www.grasl-getraenke.at (1.6.2010)

www.gumpoldskirchen.at (5.6.2010)

www.hauervinothek.at (24.4.2008)

www.heurigenfuehrer-weinlandthermenregion.at

www.lagerhaus.at

www.malerschule-baden.ac.at (26.3.2010)

www.multikraft.com

www.oesterreichwein.at

www.pfaffstaetten.at/wbau.php?s=wverein (28.1.2009).

www.ramberger.at (17.11.2009)

www.rebschule-tschida.at (6.3.2010)

www.rebschutzdienst.at

www.ris.bka.gv.at

www.silberberg.at

www.soschmecktnoe.at

www.statistik.at/web_de/statistiken (3.11.2009)

www.tattendorf.at/burscheneinkaufen.html (22.3.2010)

www.tattendorf.at/weinlesefest.html (22. März 2010)

www.thallern.com (6.4.2010)

www.thermenwinzer.at (19.1.2010)

www.toni-hartl.at (7.6.2010)

www.top-heuriger.at

www.wbs-krems.at

www.weinausoesterreich.at

www.weinbauschule.at

www.weinfestival.at

www.weinimschloss.at

www.weinland-thermenregion.at

www.weinpur.at

www.winzersprache.de

Curriculum Vitae

Eva Kubalek

Geboren am 16. Februar 1947 in Wien

Eltern: Norbert Willisch, Buchhalter und Margareta W., im Haushalt tätig

1953 – 1957 Volksschule in Wien 3.

1957 – 1965 BRG für Mädchen, Wien 3.

16. Juni 1965 Matura

1965 – 1972 Studium der (damals) Gärungstechnik und Lebensmitteltechnologie an der (damals) Hochschule für Bodenkultur in Wien 18.

6. Oktober 1972 Diplom-Abschluss (Titel: Diplom-Ingenieur)

Tätigkeit im öffentlichen Dienst (ein Jahr),

anschließend Familienmanagement: 1972 Heirat mit Mag. Dr. Peter Kubalek, 1 Sohn (*1974), 1 Tochter (*1978)

1997 – 2002 Studium der Volkskunde und einer Fächerkombination an der Universität Wien

Diplom-Arbeit: Die Geschichte der Pfadfinder und Pfadfinderinnen in Baden von den Anfängen bis heute.

22. November 2002 Abschluss (Mag. phil.)

2008 – 2010 Doktoratsstudium der Volkskunde