

DER FEINSCHMECKER

Österreich € 10,30 · Schweiz sfr 18,90

Heft 11 November 2013 Deutschland € 9,95

DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

London

Ollie Dabbous: Der Koch, bei dem alle essen wollen

MIAMI

Adieu, Winterblues:
Neue Restaurants und
schicke Hotels

WEINREISE

Der Eisenberg:
Österreichs Idylle für
den Blaufränkisch

ROTE BETE

Jetzt erntefrisch:
Da kommen unsere
Rezepte gerade recht



IM TEST:

Deutschlands beste Italiener



DER BERG RUFT

Von einem schmalen Streifen Südburgenland, kurz vor Ungarn, kommen ungemein würzige Rotweine. Eisenberg heißt der Hügel, der ihnen die Kraft und der Qualität den Namen gibt

TEXT: CARO MAURER, FOTOS: HERBERT LEHMANN




Winzer Markus Faulhammer
auf der Aussichtsplattform
„Weinblick“ am Eisenberg



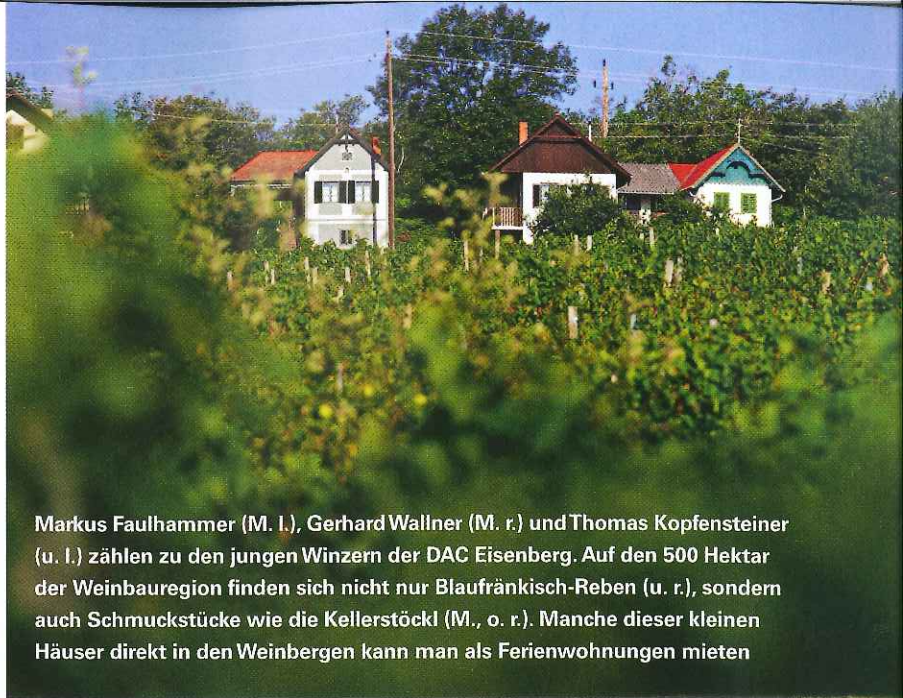
**„MAN
MÜSS DIE
HERKUNFT
SCHMECKEN
KÖNNEN“**

Mathias Jalits

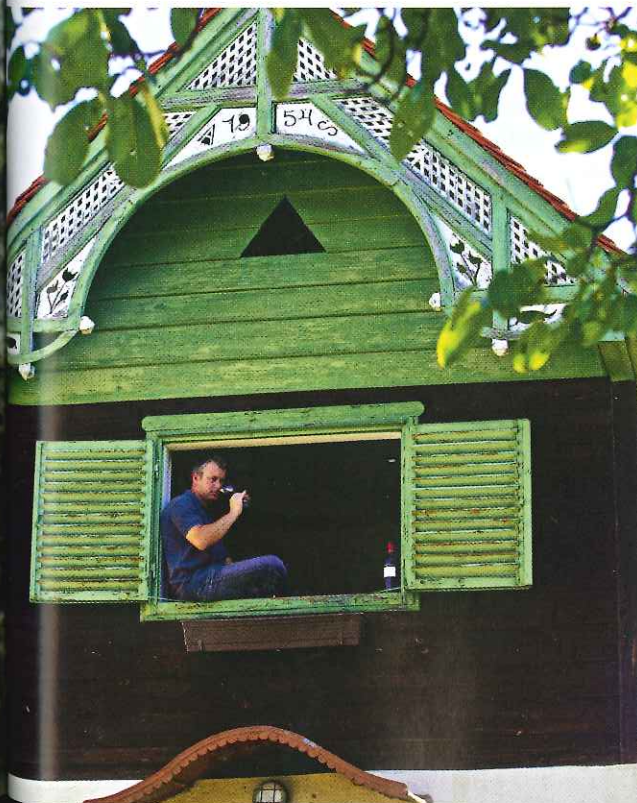
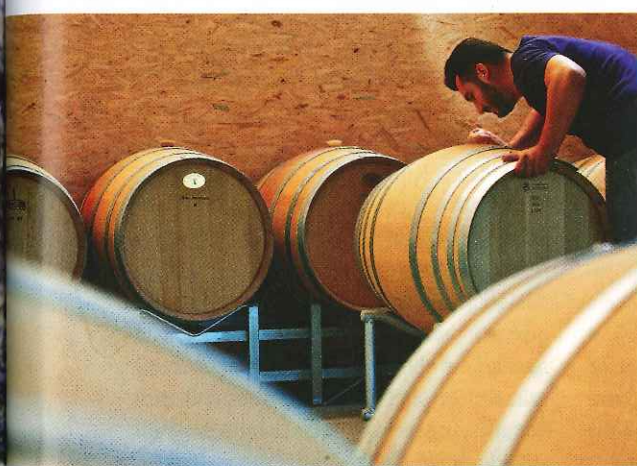
Mathias Jalits nutzt die Mineralik
des Eisenbergs für seinen würzigen
Blaufränkisch (rechte Seite, o. l.)



Jalvi
DIABAS



Markus Faulhammer (M. l.), Gerhard Wallner (M. r.) und Thomas Kopfensteiner (u. l.) zählen zu den jungen Winzern der DAC Eisenberg. Auf den 500 Hektar der Weinbauregion finden sich nicht nur Blaufränkisch-Reben (u. r.), sondern auch Schmuckstücke wie die Kellerstöckl (M., o. r.). Manche dieser kleinen Häuser direkt in den Weinbergen kann man als Ferienwohnungen mieten



Er steht ganz im Mittelpunkt. Sein markantes Profil hebt sich schon von Weitem sichtbar ab. Wer ihm näher kommt, erkennt die Runzeln und Furchen, die sich tief in sein Gestein gegraben haben, Spuren des Alters. Etwa 500 Millionen Jahre hat der Eisenberg auf seinem 415 Meter hohen runden Buckel. Schicht um Schicht hat der Ozean dort abgelagert, Grünschiefer beispielsweise oder Quarzphyllit, die an vielen Stellen zum Vorschein kommen. Wind und Wetter konnten ihm über die Zeit nur wenig anhaben, während sie die Landschaft drumherum allmählich zu sanften Hügeln abgeschliffen haben.

Der Eisenberg. So bedeutend ist seine idyllische Erscheinung, dass er gleich dreimal seinen Namen geben darf: für die Erhebung, für den beschaulichen kleinen Ort Eisenberg an der Pinka und neuerdings auch wieder für die Weine eines Anbaugebiets im Südosten Österreichs am Übergang zur ungarischen Tiefebene. Südburgenland so heißt das verträumte und auch leicht verschlafene Weingebiet seit 1986. Es zieht sich rund 60 Kilometer entlang der ungarischen Grenze von Rechnitz im Norden bis nach Jennersdorf im Süden. Mitten drin steht der Eisenberg, und seit dem Jahrgang 2009 dreht sich wieder alles um ihn und seinen Einfluss auf den Wein.

Ganz oben, auf der Bergkuppe, kniet der Winzer Mathias Jalits fasziniert und fast ehrfürchtig neben einem leeren Swimmingpool. Das Schwimmbecken ist noch nicht fertig, die Wände klaffen offen im Berg. Wie in einem Tortenstück lassen sich die verschiedenen Gesteinsschichten erkennen. Jalits weist auf den Boden: „So schaut's auch gleich nebenan aus. Der Schiefer ist so feinkörnig und brüchig, dass die Wurzeln der Reben hier ganz tief eindringen können. Die Mineralstoffe, die sie dort aufnehmen, kann man wirklich im Wein schmecken.“

Was Jalits mit nebenan meint, sind die Weinlagen Saybritz und Szapary, die zur Rechten und zur Linken der Bergkuppe liegen. Es sind die wohl markantesten Lagen auf dem Eisenberg. Steil fallen sie ab, den

blanken Schiefer decken nur wenige Handbreit Felsbraunerde. Dort hat Jalits einige Parzellen mit alten Blaufränkisch-Reben bestockt. Weiter unten, wo der Hang flacher ausläuft, stehen noch mehr Rebzeilen von ihm, zum Beispiel in der Lage Fasching oder dem Hummergraben, wo sich mehr eisenhaltiger Lehm unter den Boden mischt: „Das verleiht dem Blaufränkisch Körper und Gewicht.“

Zurück im Weingut, im behaglichen Örtchen Badersdorf, folgt die Probe aufs Exempel. Tatsächlich spiegelt sich die Eigenart der Lagen im Geschmack: Wo Saybritz dominiert, herrscht Würze vor, Szapary macht den Wein elegant, und wenn Fasching oder Hummergraben in die Cuvée hineinspielen, wird es fülliger und runder.

„Genau darum geht es uns“, sagt Mathias Jalits, „man muss die Herkunft schmecken können.“ Seit dem Jahrgang 2009 darf der Berg wieder als Ursprungsgebiet auf dem Etikett stehen, die Region hat sich für eine neue Herkunftsbezeichnung entschieden, Eisenberg DAC. Aber nur, wenn Blaufränkisch in der Flasche ist. DAC, das steht für Districtus Austriae Controllatus und ist eine kontrollierte Herkunftsbezeichnung für regionaltypische Weine, angelehnt an das französische AOC-System. Es ist das Bestreben der österreichischen Winzer, jedem Gebiet seinen unverkennbaren Wein zuzuordnen: Zum Weinviertel etwa gehört der Grüne Veltliner, zum Neusiedlersee Zweigelt und zu Wien der Gemischte Satz.

Im Südburgenland ist Blaufränkisch die Erwählte. Ähnlich wie Pinot noir kann diese Rebsorte ihre Herkunft feinsinnig widerspiegeln. „Wir wollten weg von den austauschbaren holzbeherrschten Fruchtbomben“, sagt Jalits. Er ist zugleich Obmann des Vereins DAC Eisenberg und hat die Diskussionen um Gründung und Festlegung des Gebiets begleitet. 180 der insgesamt 500 Hektar im Südburgenland belegt der Blaufränkisch, „da war das eigentlich keine große Debatte, für welchen Wein wir uns entscheiden würden“. Der weiße Welschriesling, ebenfalls heimisch und hoch geschätzt, hatte das Nachsehen.

Der Name für die neue DAC war schnell gefunden. Eisenberg hatte die Region schon bis 1986 geheißt, mit einem großen Ruf für Rotweine. Zwei verschiedene DAC-Weine wurden festgelegt: Die „Klassik“ steht für würzige Mineralik ohne spürbaren Holzeinfluss, die „DAC Reserve“ dagegen

soll Kraft und Dichte verkörpern und reift meist in Holzfässern, groß und klein, neu wie auch gebraucht. Inzwischen zählt der DAC-Verein 43 Mitglieder. Fast alle größeren Betriebe gehören dazu, nur Reinhold Krutzler und Uwe Schiefer wollen weiterhin eigenständige Wege gehen.

Eine Kritik an der Einführung der Eisenberg DAC lautete, dass sie weit über den eigentlichen Eisenberg hinausreicht und beispielsweise die Urgesteinsböden um Rechnitz mit einschließt oder die Hänge mit den tiefgründigeren Böden um Deutsch Schützen. Selbst der Csaterberg gehört noch dazu, in dessen Grund sich wunderschön gemaserte Süßwasseropale verstecken. Sie interessieren weniger Weingenießer als vielmehr Sammler, die sie zu dekorativen Schmucksteinen schleifen lassen. Die nur 48 Hektar Rebfläche auf der ansonsten bewaldeten Kuppe des Csaterbergs haben noch 260 weitere Schätze zu bieten: Kellerstöckl heißen die traditionellen, hohen, schmalen, meist bildschönen Häuschen in den Rebbergen, in denen früher der Wein gemacht wurde. Heute dienen manche als Ferienwohnungen, andere als Buschenschank; die sind bei Ausflüglern und Einheimischen so beliebt, dass von dem Wein außerhalb der Region kaum etwas für den Verkauf übrig bleibt.

AUSFLUGSTIPPS:

Vinothek Südburgenland

Im Angebot: die 60 besten Weine der gesamten Region, von einer fachkundigen Kommission ausgewählt.

Wachter-Wieslers „Ratschen“

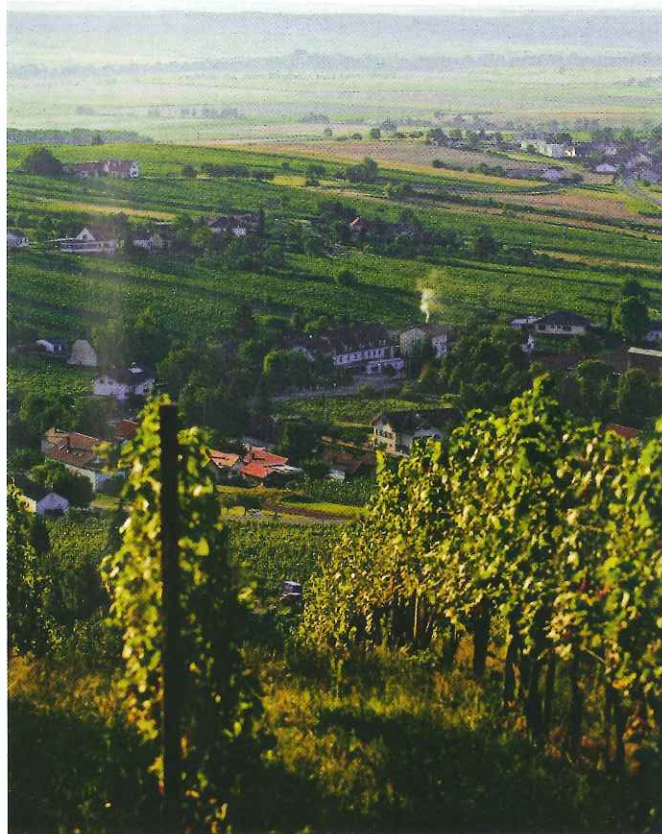
Modernes Lokal auf dem Ratschenberg mit ambitionierter regionaler Küche und einer der besten Weinkarten der Region.

Csaterberg

15 Kilometer Wanderwege rund um den waldigen Hang mit 260 Kellerstöckl, von denen einige als Buschenschank öffnen.

„DER WEIN MUSS AUF DER ZUNGE TÄNZELN“

Christoph Wachter



Weitblick auf den Wein: Christoph Wachter ist erst 24 und macht im Gut Wachter-Wiesler graziöse, unbeirrt elegante Weine

Der eigentliche Eisenberg steckt also gar nicht überall drin, wo Eisenberg draufsteht. Aber schmücken sich manche Winzer deswegen zu Unrecht mit dem Etikett? Solche Überlegungen feigt Christoph Wachter vom Gut Wachter-Wiesler in Deutsch Schützen mit einem klassischen Argument beiseite: Es gehe, betont er, um die Stilistik und nicht um einen bestimmten Wein. Eisenberg steht eben für das große Ganze, nicht für die Summe seiner Teile. Denn zu den einzelnen Facetten, die einen Wein entscheidend mitprägen, gehören immer auch der Winzer und seine Persönlichkeit.

Es ist tatsächlich unvergleichlich, was der nur 24 Jahre alte Christoph Wachter in seinem Keller heranreifen lässt – so feingliedrig, so graziös, so unbeirrt elegant, dass es sich genau andersherum darstellt: Der Ruf der Eisenberg DAC profitiert von den Menschen, die so authentische Weine machen, auch wenn Wachters Pfarrweingarten gleich unterhalb des Weinguts in Deutsch Schützen und nicht am Eisenberg steht.

Vor allem die Winzer der jungen Generation, heimatverbunden und weltoffen zugleich, bilden in ihren Weinen die Idee der Eisenberg DAC glaubwürdig ab. Dafür haben die meisten von ihnen Barriques aus

ihren Kellern verbannt und arbeiten stattdessen mit 500-Liter-Fässern. Barriques, sagt Wachter, „sind wie ein Wein-Lifting, um Bordeaux zu imitieren“. Er will der Frucht mehr Spielraum einräumen, statt sie mit Toast-Aromen zu überlagern. Sein vorrangiges Ziel ist Finesse. Dafür laugt er die Trauben nicht mehr bis zum Letzten aus, sondern rührt die Maische vorsichtig und mit möglichst wenig Druck auf: „Ich will keine kitschige Frucht provozieren. Der Wein muss auf der Zunge tänzeln.“ Fast burgundisch mutet seine 2010er Pfarrweingarten Reserve an, genauso wie sein Welschriesling – noch eine 2012er Fass-

probe, die er später mit dem Weißburgunder vom Königsberg verschneiden wird. Das ist schon in seiner Jugend großer Stoff.

Anders der Mensch, anders der Wein: Gleich um die Ecke von Wachter-Wiesler lässt sich in den Weinbergen von Deutsch Schützen wunderbar nachvollziehen, dass es nicht allein auf Reben, Boden, Klima und Lage ankommt. Fast in Sichtweite von Christoph Wachter liegt das Gut seines Kollegen Gerhard Wallner, der ebenfalls einen eigenen, nicht austauschbaren Stil hat: Seine

Blaufränkisch nehmen sich klar und kräftig aus, eine Graphitnote repräsentiert bei ihm die mineralische Charakteristik. Unverkennbar setzt er jedoch mehr auf Frucht, eben Wallner, nicht Wachter – DAC Eisenberg bedeutet nicht nur Einheit, sondern auch Vielfalt.

Gleich unten am Hang bereichert Markus Faulhammer vom Schützenhof die Stilvielfalt der DAC. Vorne liegt das moderne Weingut, in Blaufränkisch-Rot gestrichen, hinten der traditionsreiche, liebenswerte Drei-Generationen-Betrieb, wo die Familie zusammen arbeitet und lebt. An diesem Sonntag haben Faulhammer und seine Freundin Kristina für alle gekocht, nur die Marillenknoedel zum Dessert stammen von der Oma. Die Weine haben Sohn und Vater gemeinsam gemacht, und zwar nicht sehr viel anders als schon der Großvater vor ihnen. Er war ein Pionier, hatte früh Pinot noir, Merlot und Zweigelt gepflanzt, deren über 60 Jahre alte Reben heute dichte, geschmeidige und – besonders überraschend beim sonst recht oberflächlichen Zweigelt – tiefgründige Weine ergeben. Faulhammer sagt, er habe nur deshalb den Fokus auf Blaufränkisch ausgerichtet, um den DAC-Richtlinien zu entsprechen.

Aber braucht es überhaupt diese Absichtserklärung und die Vorschriften einer DAC, um die Qualität der Weine zu fördern? Nicht unbedingt, meint Thomas Kopfensteiner aus Deutsch Schützen. Er demonstriert mit seinem Saybritz aus den Jahrgängen 2006 bis 2009, dass die Geschichte feinnervigen und tief sinnigen Blaufränkischs schon länger zurückreicht. Aber er muss eingestehen, dass sich die DAC als Marketinginstrument bezahlt macht. Sie verleiht der Region ein gewich-

tigeres Profil. Die meisten Winzer haben seit der Premiere der Eisenberg DAC größere Aufmerksamkeit erfahren als zuvor als Einzelkämpfer des Südburgenlands.

Noch während Kopfensteiner begeistert von Unterstützung und Freundschaft spricht, knattert eine Vespa auf den Hof. Thomas Straka, ein Winzer-Kollege aus Rechnitz, schaut vorbei und hat eine Flasche seines 2011er Welschriesling Prandner im Gepäck, aus 70 Jahre alten Rebstücken. So saftig, so frisch, so druckvoll die Frucht – diese Rebsorte kann fein sein, wenn man sie lässt.

Straka lobt den Strukturwandel: „Dank der DAC lohnt es sich wieder, hier Wein zu machen.“ Allerdings kümmern sich immer noch vor allem Nebenerwerbsswinzer um die Trauben, der durchschnittliche Weinberg ist hier 0,2 Hektar groß. Auch Straka

kann vom Wein allein nicht leben und arbeitet nebenher noch halbtags. Die Chancen, als Vollzeitwinzer sein Geld zu verdienen, sind jedoch seit dem Jahrgang 2009 mit dem Erfolg und dem Bekanntheitsgrad des Anbaugebiets beträchtlich gestiegen.

An eine glänzende Zukunft der Region glauben mittlerweile nicht nur Einheimische, auch Ortsfremde haben sie für sich entdeckt. Eine spektakuläre Idee setzt der junge Würzburger Kellermeister Markus Bach seit dem Jahrgang 2011 in Burg um: „Groszer Wein“ – ausschließlich in Literflaschen mit sehr schmuckem Etikett. Und aus den Weinbergen über Deutsch Schützen erhebt sich seit drei Jahren ein moderner grauer Flachbau, das Weingut StephanO von Stephan Oberpfalzer, einem Zugereisten aus Salzburg. Der benennt seine offenerzigen Weine nach Figuren aus Shakespeares Drama „Der Sturm“. Da heißt etwa der DAC Eisenberg Klassik „Trinculo“, wie der Spaßmacher aus dem Stück, die Reserve „Gonzalo“ wie der alte Ratgeber des Königs. Für die DAC Eisenberg insgesamt bietet sich freilich ein anderer Shakespeare-Titel an: „Wie es euch gefällt“. **II**



Das Restaurant „Ratschen“ in Deutsch Schützen ist ein beliebter Treffpunkt am Abend – und die Winzer der Region trinken hier sonntags gern ein Bier

**„DANK DER
DAC LOHNT ES
SICH WIEDER,
HIER WEIN
ZU MACHEN“**

Thomas Straka

Adresse, Bewertung und Karte für die Weingüter plus Hotel und Einkaufstipps im Info-Guide auf Seite 123