DER Heft 5 Mai 2014 Deutschland € 9,95



EINSCHMECK

INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

Sudtire

Eisacktal und Sarntal: Genuss in zwei Welten

Grillen

Profitipps für große Kaliber: Rib-Eye, City Ribs, Tomahawk und mehr

ISTANBUL

Koch des Monats Mehmet Gürs, der Star am Bosporus

PARIS

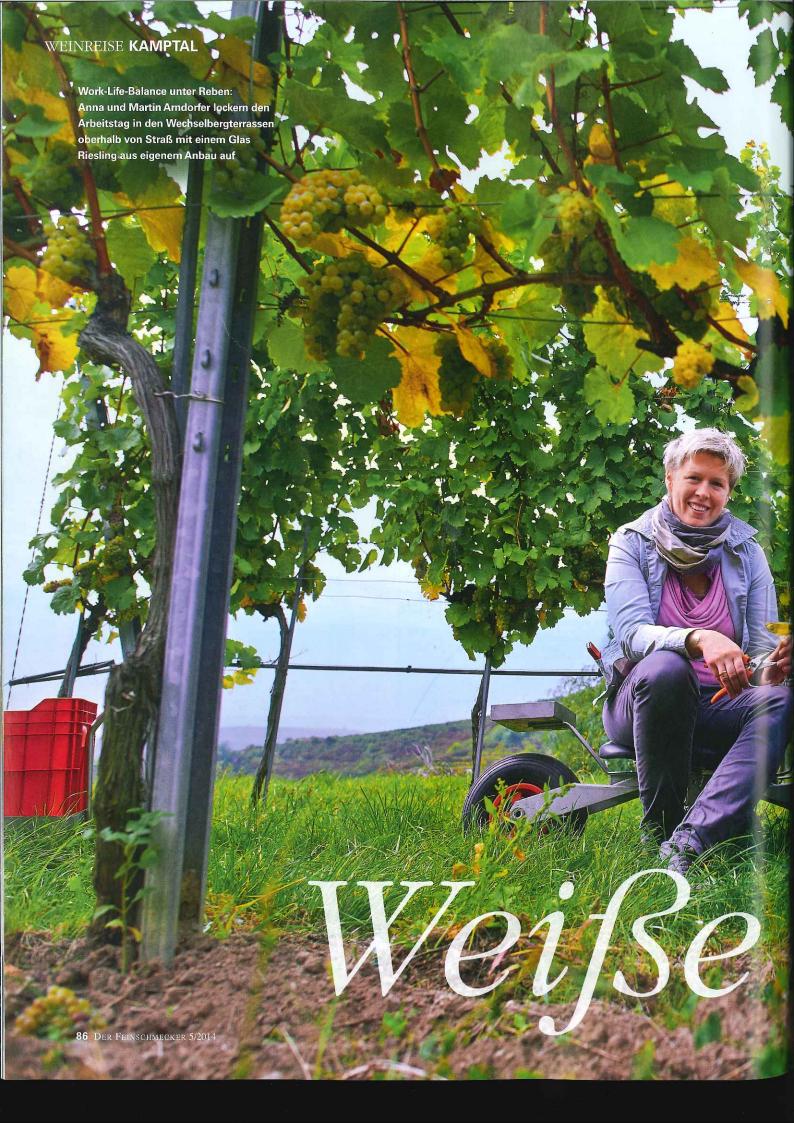
Kultlokal "Lapérouse" Salon der High Society seit 250 Jahren

Guter Versuch: Rheinhessen fordert Franken heraus

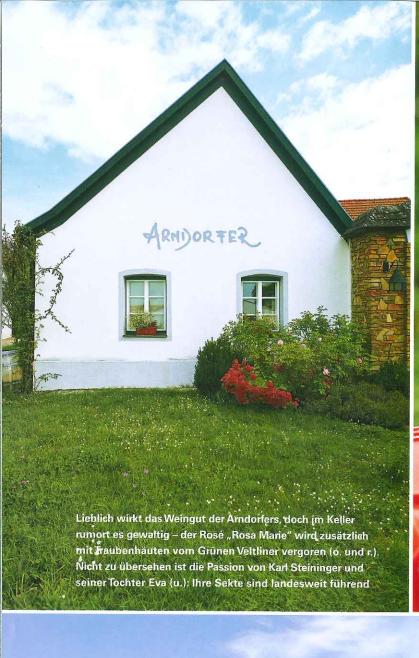
SILVANER-TEST

400 lässige Lokale

Extra: Ein neuer Feinschmecker-Guide zu den besten Restaurants für jeden Tag



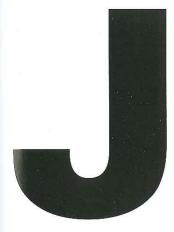
Lange stand das Kamptal im Schatten der schillernden Nachbarin Wachau. Doch nun strahlt die Region mit Grünen Veltlinern und Rieslingen aus eigener Kraft. Winzer mit Ebrgeiz und Eigensinn haben den Aufschwung geschafft TEXT: FRANK KÄMMER, FOTOS: MICHAEL HOLZ 5/2014 DER FEINSCHMECKER 87









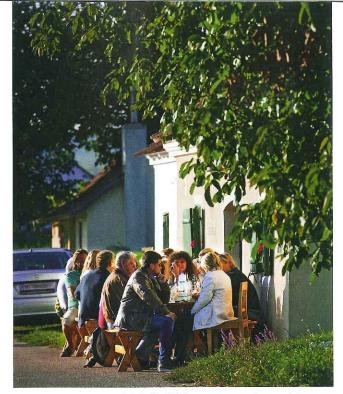


unge Wilde solle es hier geben, hat man mir gesagt. Ausgerechnet hier? Ausgerechnet im verschlafenen Örtchen Straß, das in einem Seitental östlich von Langenlois liegt und von den großen Strömen durstiger Touristen meistens übersehen wird? Das klingt interessant. Also nichts wie hin.

Beim Besuch bei Martin und Anna Arndorfer wird allerdings rasch klar, wie schlecht dieses Etikett passt. Die Arndorfers mögen mit Anfang 30 jung sein und die wohl eigenwilligsten Weine im niederösterreichischen Kamptal erzeugen, aber wild sind sie nicht. Das charmante Paar, Eltern von zwei Töchtern, plant weder Provokation noch Revolution. Die beiden wollen einfach Wein machen, wie er ihnen gefällt, und dabei keiner Konvention folgen. Das bedeutet Weißwein, der in aller Ruhe fünf Jahre im Tanklager reift statt wie üblich nur sechs Monate. Oder – noch viel ungewöhnlicher – Rosé-Most, der zusätzlich auf abgepressten Schalen eines Grünen Yeltliners gärt, damit der Wein noch mehr Rückgrat bekommt, aber eben keine dunklere rote Farbe.

Die Ergebnisse sind erstaunlich. Schon der Einstiegswein, der "Vorgeschmack white" aus 80 Prozent Grünem Veltliner und 20 Prozent Riesling, punktet mit ungewohnter Tiefe anstelle der üblichen charmanten Primärfrucht, der reinsortige Riesling mit fast ungehörig präsenter Holzwürze. Dabei verwenden Arndorfers die gleichen Zutaten wie viele andere Winzer in der Region: alte Reben von Grünem Veltliner, Riesling und Pinot noir, gewachsen auf steinigen Lössböden. Doch im Keller sind sie Nonkonformisten, deren Weine nicht den gewohnten Geschmacksmustern entsprechen - Komplexität statt vordergründiger Frucht, langer Nachhall statt breitem Gaumengefühl, Charakter statt Gefälligkeit. "Wein zu machen ist für uns ein Handwerk, das Freiraum für Kreativität, Sensibilität und Persönlichkeit lässt", sagt Martin Arndorfer. Eine Persönlichkeit hat er dabei besonders im Sinn. Alle zwei Jahre ("Ich mag keine ungeraden Zahlen") keltert er für die Premiumlinie "Die Leidenschaft" eine Cuvée namens "Anna".

Diese beiden Enthusiasten sind typisch für den Aufschwung im Kamptal. Lange Zeit stand die Region eher blass und unscheinbar im Schatten der strahlenden Wachau, die mit atemberaubenden



Menschen, die gemütlich beim Wein zusammensitzen, sieht man öfter im Kamptal, auch in der Weinbergstraße bei Kammern

Weinen international Furore macht. Mittlerweile hat sich das Kamptal aus dem Schatten der Nachbarin befreit, ist mehr als nur Geheimtipp. Die Weine haben die Karten der Welt erobert, und die liebliche Region rund um das schmucke Städtchen Langenlois hat sich als attraktives Reiseziel für Weinliebhaber entpuppt. Das günstige Klima spielt dem Ehrgeiz der Winzer in die Hände, hier trifft die Kühle aus dem Waldviertel im Norden auf die südliche Wärme Pannoniens. Auch das Terroir ist untadelig: Das Zusammentreffen der beiden Flusstäler von Donau und Kamp ergibt eine fast unendliche Vielfalt von Bodentypen und Kleinklimazonen. Dazu passt die Vielfalt der Winzerpersönlichkeiten, die für diesen Aufschwung verantwortlich sind.

Beeindruckt von Martin Arndorfer und seinen Weinen fahre ich weiter zu seinem Schwiegervater Karl Steininger, dessen Gutshaus am Rande des Langenloiser Hauptplatzes steht. Wer meint, der Senior gehöre zur alten Garde, täuscht sich gewaltig. Seine feinen Sekte sind nicht nur im Kamptal führend, sondern in ganz Österreich. Der "Sektphilosoph" mag das silberne Haar eines Grandseigneurs haben, doch aus seinen Augen blitzt die überschäumend-jugendliche Lust am Wein. Von der Champagne hat Steininger sich die Cleverness abgeguckt, mit der die Kellereien dort den Kult um ihre Flaschen befördern. "Döös könn ma aa", sagte er sich und ersann die Idee für die heute größte Weinattraktion der Region, das Weinerlebniszentrum Loisium (siehe Kasten auf Seite 92).

Ein Erlebnis sind aber schon die Verkostungen bei ihm – samt Plaudereien über sein Lieblingsthema, die österreichischen Schaumweine. "Sie brauchen ihre eigene Identität", fordert er. Bei der Erfolgsgeschichte, die der heimische Wein in den vergangenen beiden Jahrzehnten hingelegt hat, müsse nun der Sekt nachziehen. Karl Steininger ist der Motor dieser Bewegung. Seit 1989 erzeugt er extrem feine, fruchtbetonte reinsortige Jahrgangsschaumweine aus den klassischen Sorten Veltliner und Riesling sowie eine Cuvée aus Chardonnay, Blau- und Weißburgunder. Aber auch Sau-

vignon blanc, Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Muskateller und Traminer baut er prickelnd aus, im Stil der Champagne mit Flaschengärung. Geschmacklich setzt sich Steininger jedoch bewusst vom typisch gereiften, hefigen Stil der Franzosen ab. Was er ins Glas bringt, ist frisch, fruchtig, elegant und unterstreicht den Charakter der jeweiligen Traube.

Ein Zeichen hat im Kamptal auch sein jüngerer Kollege Fred Loimer gesetzt - und das weithin sichtbar. Bei der Anfahrt zu seinem Betrieb am Stadtrand von Langenlois fühle ich mich an Stanley Kubricks "Odyssee im Weltraum" erinnert: Wie Spuren einer au-Berirdischen Intelligenz thronen die drei schwarzen Kuben des Gebäudekomplexes in der lieblichen Landschaft. Dieses futuristische Ensemble soll eines der führenden biodynamischen Weingüter Österreichs sein, erbaut über einem jahrhundertealten Gewölbekeller? Fred Loimer scheint solche Gegensätze zu lieben. Doch wie er hier Klischees von Biobauernidyllen aushebelt, erscheint durchaus sinnvoll. "Es ist doch gerade die Respektlosigkeit gegenüber gedankenlos Überliefertem, die den Blick frei macht auf das, was wirklich Respekt verdient", sagt er und meint damit die Verantwortung für Boden, Pflanze, Tier und Mensch. Fred Loimer hat die Biodynamie vom Latzhosen-Image befreit, in jeder Hinsicht. Seine blitzsauberen Rieslinge und Grünen Veltliner beweisen, dass naturnahe Erzeugung Spitzenqualität nicht ausschließt. Wilde Gäraromen oder Fehltöne, die als "authentisch" verklärt werden? Nichts davon. Brillanz und präziser Schliff, etwa beim 2012er Grünen Veltliner Käferberg, können mit der internationalen Spitze mithalten.

Ohne den Präzedenzfall des Biopioniers Loimer wäre der viel beachtete Generationswechsel im Langenloiser Traditionshaus Jurtschitsch wohl nicht so glücklich verlaufen. Das Risiko des Scheiterns war groß, als Alwin und Stefanie Jurtschitsch den Betrieb auf ökologischen Weinbau umstellten, schließlich zählte das von Alwins Vater und dessen beiden Brüdern geleitete Gut zur Elite



Frauen am Steuer: Birgit Eichinger und ihre Tochter Gloria (I.) führen sowohl den Gabelstapler als auch das Weingut mit Erfolg

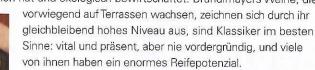
des Landes. Die Jungen konnten eigentlich nur verlieren, als sie 2007 mit gerade mal Mitte 20 ihren ersten Jahrgang kelterten - und gewannen. Die perfekt funktionierende Maschinerie des Guts reichte ihnen nicht. Sie wollten keine Manager sein, sondern "Bauern", wollten "Weinbau mit Gefühl" betreiben. Zu viel hatten sie von der Welt gesehen, den Weinbau in Australien, Neuseeland und am Rhein, die Landwirtschaft in Kuba und Ecuador, um zu Hause Dienst nach Vorschrift zu machen.

Stefanie Jurtschitsch - sie stammt aus der Winzerfamilie Hasselbach vom renommierten Gut Gunderloch in Rheinhessen - sucht

> im Keller das Risiko, Alwin will dank nachhaltiger und ökologischer Arbeit "blühende Weinberge" um sich haben. Der Mut der Jungwinzer, aber auch der alten Granden, die loszulassen gewagt haben, wird belohnt. Die Weine des Hauses schmecken heute nicht nur anders, sondern sogar noch besser, sie haben mehr Persönlichkeit. Waren die Grünen Veltliner und Rieslinge früher fast schon klinisch perfekt, verleihen die Jungen ihnen Charakter, dunkle Zwischentöne, unerwartete Nuancen, ja sogar eine gewisse fordernde Wildheit. Der Horizont des Paares endet auch heute nicht an der Donau. Sie sind Mitglieder der Vereinigung "Wurzelwerk", bei der sie mit deutschen Winzern einen Teil ihres hochwertigen Leseguts tauschen. So werden Trauben aus großen Lagen

DER KÖNIG des Kamptals

Willi Bründlmayer (Foto) gilt als der Superstar unter den Kamptaler Winzern. Mit seinem Renommee hat er das Anbaugebiet auch international bekannt gemacht, seit er das Gut vor mehr als drei Jahrzehnten von seinem Vater übernommen hat und ökologisch bewirtschaftet. Bründlmayers Weine, die

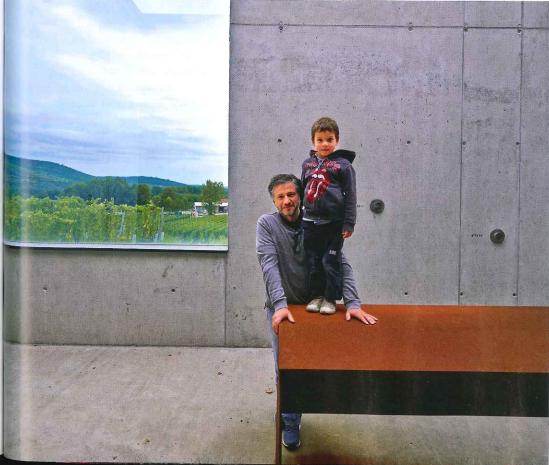


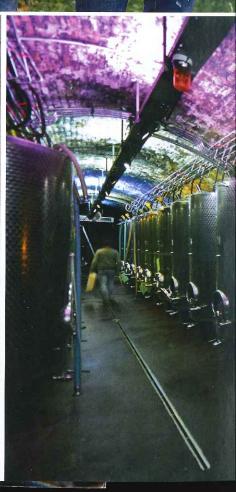
Der Winzer beherrscht nahezu die ganze Bandbreite des Genusses - ob leichter oder komplexer Grüner Veltliner und Riesling, finessenreicher Rotwein (Blauburgunder, Zweigelt) oder von Hand gerüttelter Sekt (Brut Rosé, Extra Brut), für den Bründlmayers Frau Edwige zuständig ist. Mittlerweile ist der älteste Sohn Vincent eine große Unterstützung für seinen Vater, dem er es mit seinem Willen zur Qualität gleichtut.









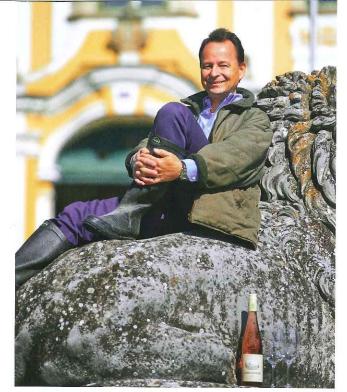


auf unterschiedliche Art und Weise ausgebaut und zeigen so, welche Rolle die Handschrift des Kellermeisters spielt.

Nicht so reibungslos verlief einst der Generationswechsel bei Birgit Eichinger. Im Torhaus ihres villenähnlichen Anwesens am Ortseingang von Straß erzählt sie ihre Geschichte, die auch von Rosemunde Pilcher stammen könnte. Sie war jung, hübsch, voller Tatendrang – und entschied sich, wie sie sagt, für "Herz statt Hektar". Mit dem Beschluss, einen Mann zu heiraten, der kein Winzersohn war, disqualifizierte sie sich in den Augen ihres Vaters für die Übernahme des elterlichen Betriebs. Doch ihren Willen, ein eigenes Weingut zu führen, konnte er damit nicht brechen: Wenn der strapazierte Begriff Frauenpower eine Berechtigung hat, dann hier.

So wurde Birgit Eichinger mit einem Teil der familieneigenen Rebflächen abgefunden und machte sich schon mit 23 Jahren selbstständig. Heute zählt ihr 1992 gegründetes Gut zu den Musterbetrieben des Kamptals und genießt mit einem Exportanteil von mehr als 50 Prozent auch international großes Ansehen. Österreichs Vorzeigewinzerin, deren Mann Christian nach wie vor in der Baubranche arbeitet, tarnt ihren Perfektionismus mit Charme und ansteckender Fröhlichkeit. Spätestens ihre Weine machen aber klar, was für ein Fehler es sein kann, eine ehrgeizige Frau zu unterschätzen: Vor allem der Grüne Veltliner aus der Ried (Lage) Lamm ist betörend subtil und fruchtig.

Unterschätzt wurde Michael Moosbrugger sicher nicht, als er 1996 mit Unterstützung der Kamptaler Winzergröße Willi Bründlmayer (siehe Kasten auf Seite 90) die Leitung auf Schloss Gobelsburg übernahm, dem historischen Weingut der Mönche des



Entspannter Schlossherr: Michael Moosbrugger ist zu Recht stolz auf seine Gobelsburger Weine, etwa den 2012er Cistercien Rosé

Stifts Zwettl. Kritisch betrachtet wurde er aber sehr wohl: Ausgerechnet ein Hotelierssohn vom Arlberg und ausgebildeter Sommelier sollte die Geschicke eines der ältesten österreichischen Güter in die Hand nehmen? Doch die Furcht, hier wolle sich ein Quereinsteiger bloß selbst verwirklichen, erwies sich schnell als unbe-

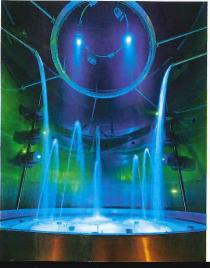
gründet. Moosbrugger war sich von Anfang an bewusst, in welch eine lange Tradition er sich einzureihen hatte und dass die größte Herausforderung für ihn ist, auf dieser Grundlage zeitgemäße Weine zu machen.

Wie gut ihm diese Balance heute gelingt, spürt man nicht nur bei der Verkostung der mittlerweile international weithin gerühmten Weine, sondern auch beim Gespräch im Keller. Michael Moosbrugger lässt mich die Weine vom Fass kosten: tiefe, maskuline Grüne Veltliner mit der Würde eines Kardinals, mineralisch-brillante und dabei verblüffend komplexe Rieslinge. Keine Frage, der selbstbewusste Kosmopolit hat das Schloss geprägt, das stolz auf einem kleinen Hügel über dem Ort Gobelsburg thront - und er hat sich von ihm prägen lassen. Ein Wort kommt mir dazu in den Sinn, das in der heutigen Weinwelt selten geworden ist: Demut. Sicher nicht die schlechteste Haltung, wenn man sich vorgenommen hat, mit Weltklasse-Weinen eine fast 1000-jährige Geschichte fortzuschreiben.

LOISIUM Wein als Erlebnis

Die für Weinfans größte Touristenattraktion des Kamptals verbindet welt-läufige Architektur spannend mit einer sinnlich-mystischen Erlebniswelt: das Loisium. Im spektakulären, mit Aluminium verkleideten Kubus des New Yorker Stararchitekten Steven Holl taucht man in die Unterwelt von Langenlois ein. Der multimedial inszenierte Parcours zeigt an 15 künstlerisch und spielerisch gestalteten Stationen, wie sich die Traube beim Gären "fühlt" und zum Wein wird, welchen Einfluss Wetter, Mond und Boden haben, wie ein Winzer vor 100 Jahren gelebt hat und welche Sagen sich rund um das Weinjahr ranken. In der Vinothek werden Verkostungen und Seminare angeboten, im Bauensemble viele weitere Veranstaltungen. Ein Muss für Besucher der Region! www.loisium-weinwelt.at





Adressen, Bewertungen sowie eine Karte finden Sie im Info-Teil auf Seite 130