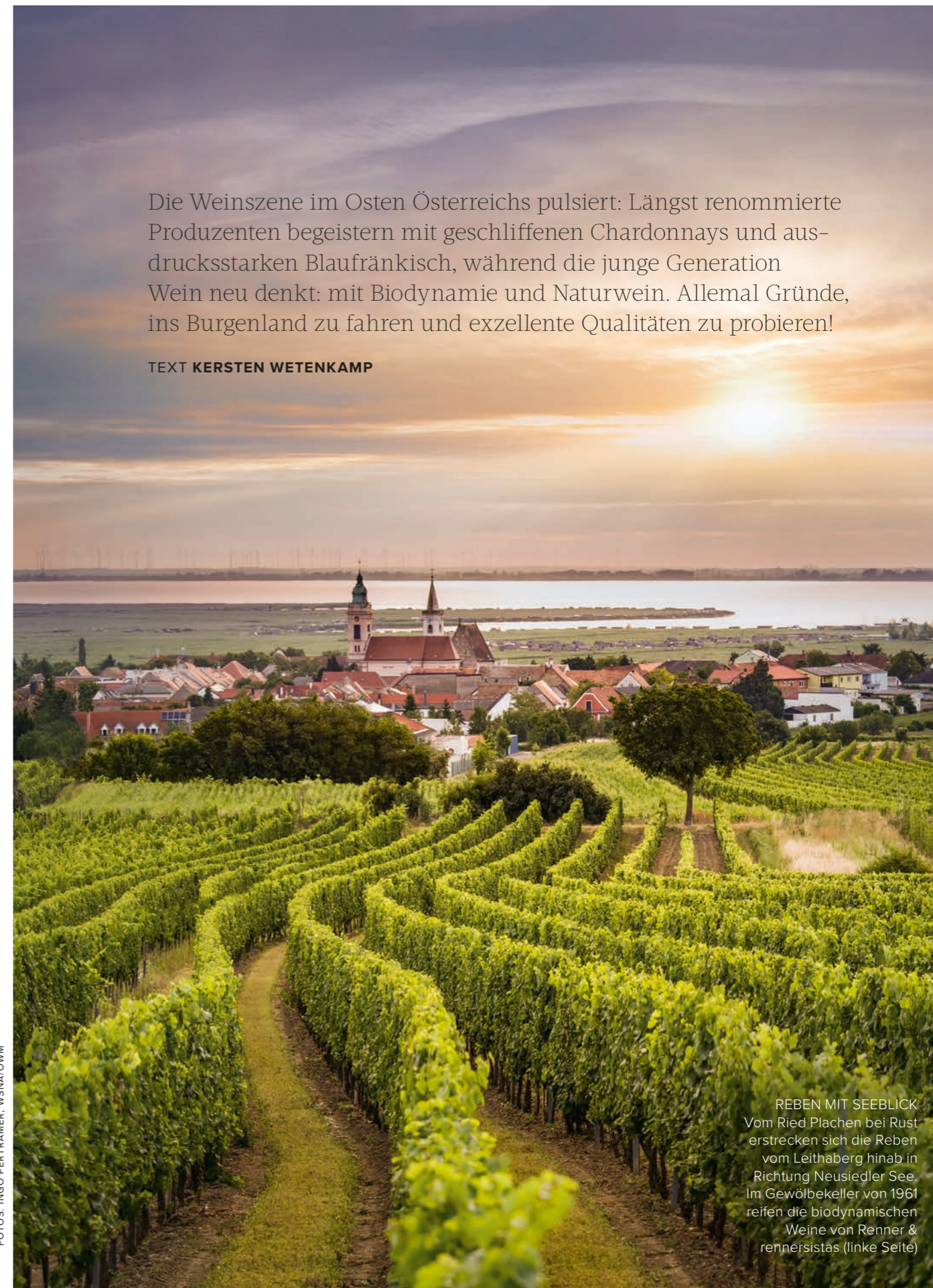


Hochburg für Spitzenwein



Die Weinszene im Osten Österreichs pulsiert: Längst renommierte Produzenten begeistern mit geschliffenen Chardonnays und ausdrucksstarken Blaufränkisch, während die junge Generation Wein neu denkt: mit Biodynamie und Naturwein. Allemal Gründe, ins Burgenland zu fahren und exzellente Qualitäten zu probieren!

TEXT KERSTEN WETENKAMP

REBEN MIT SEEBLICK
Vom Ried Plachen bei Rust erstrecken sich die Reben vom Leithaberg hinab in Richtung Neusiedler See. Im Gewölbekeller von 1961 reifen die biodynamischen Weine von Renner & rennersistas (linke Seite)



AUF ROT GESETZT haben Julia und Christoph Wachter vom Weingut Wachter-Wiesler: Sie bieten am Eisenberg Blaufränkisch in sieben verschiedenen Einzellagen an



NATURVERBUNDEN gibt sich Winzerin Brigitte Braunstein am Neusiedler See (o.). Die Rebstöcke von Wachter-Wiesler am Eisenberg sind bis zu 45 Jahre alt. Links: Rebflächen im Mittelburgenland aus der Vogelperspektive

Das gibt es noch: eine Perle mitten in Europa! Eine Region, die nicht überlaufen ist, eine Top-Adresse für Genießer, die es zu entdecken gilt, mit sensationellem Schinken (vom Mangalitzza-Schwein!) und großartigem Wein – das Burgenland.

Reden wir hier mal nicht vom Wassersport auf dem Neusiedler See (230 idyllische Quadratkilometer in Österreich, 90 in Ungarn), von den seltenen Vogelarten, Steppenrindern und Wasserbüffeln – reden wir vom Wein. Große Winzer wie Gerhard Kracher (edelsüße Weine) und Ernst Triebaumer (süße und trockene Gewächse) haben das Burgenland bekannt gemacht, doch heute gibt es mehr Spitzenwein denn je zu entdecken im äußersten Osten Österreichs, an der Grenze zu Ungarn und Slowenien.

Kurzer Aufriss: Die 13 100 Hektar Weinbauflächen lassen sich in drei große Gebiete aufteilen: im Norden Neusiedlersee und, vor dem Westufer, Leithaberg, Mittelburgenland und im Süden Eisenberg.

Die Vielfalt der Rebsorten ist groß: Von Grünem Veltliner über Chardonnay bis Pinot Noir, Merlot, Zweigelt und Blaufränkisch werden Topqualitäten abgefüllt. Auch die Winzerszene vibriert: Neben etablierten Betrieben wie dem von Anton Kollwentz (berühmt für Chardonnay) gehen junge Winzer radikal neue Wege, setzen auf Naturweine und stellen die bisherigen Regeln der Weinkontrolleure infrage. Ausgerechnet im ehrwürdigen Esterházy-Schloss in Eisenstadt trifft sich die eingeschworene Naturweinszene einmal im Jahr zur „Karakterre“.

FOTOS: ROBERT HERBST/ÖWM, TIBOR RAUCH

Der Norden

Aber Vorsicht: Das Klischee von „jungen Biowinzern gegen ältere Konventionelle“ greift im Burgenland kaum. Besonders die mittlere Generation geht ähnliche Wege wie die junge, wenn auch nicht so radikal, und fördert den Nachwuchs, wo es geht.

Birgit Braunstein ist eine davon. Die 55-jährige Winzerin bewirtschaftet 22 Hektar Reben in Purbach, der Nordwestflanke des Neusiedler Sees. Der See speichert die intensive Sonnenwärme am Tag, der Leithaberg im Rücken der Weinberge schützt vor allzu scharfen Nordwestwinden. Die Böden bergen viel Muschelkalk und Schiefer – ideal für Weine wie Chardonnay, Weiß- und Spätburgunder und Zweigelt. Braunstein ist auf dem Gut aufgewachsen, das seit vierhundert Jahren Wein herstellt – früher allerdings, wie überall in Österreich, in Mischwirtschaft mit Getreideanbau und Viehzucht. Es tue vielen Winzern gut, daran zu erinnern, meint die zierliche Frau mit der Nickelbrille: „Die Seelen der Tiere haben in den Weinreben gefehlt.“ Bei Braunstein nicht mehr: Sechzehn Ziegen weiden hinter einem Zaun neben den Reben, und fünfzehn Bienenkästen hat sie auf ihrem Land verteilt. Am Horizont glitzert das Wasser des Sees, während wir vor, zwischen und hinter den Rebreihen durch Blumen und Gräser waten: gelb blühende Königskerzen und Johanniskraut, Schafgarbe und violette Kuhschelle, Wildkirschen und Preiselbeerbüsche. „Studenten kommen regelmäßig und zählen die Schmetterlinge“, sagt Braunstein mit vergnügtem Lächeln, während wir ihren



SCHLAFEN, ESSEN, TRINKEN

1. Residenz Velich

Heinz Velich, Bruder des berühmten Roland (vom Weingut Moric), erzeugt gute Weine und hat ehemalige Zollhäuser zu schicken Apartments umgebaut. Modern-komfortable Zimmer, dazu Wellness und Pool. www.velich.at

2. Zum Oberjäger

Das Hotel bietet stilvolle Zimmer im ehemaligen Jagdschloss der Fürsten Esterházy. Schönes Frühstück. Mit Glück geben die Jäger mit Hörnern ein Ständchen. www.oberjaeger.at

3. Gut Purbach

Stets die Nummer eins im Burgenland: Der Slowene Max Stiegl hat ein Faible für Innereien, zelebriert im Winter das Schlachtfest „Sautanz“ und kocht grandios. www.gutpurbach.at

4. Taubenkobel

Neben „Gut Purbach“ das renommierteste Restaurant im Burgenland. Alain Weissgerber tischt ambitionierte Menüs auf, die französische Hochküche mit regionalen Produkten bestens vereint. Sehr guter, entspannter Service. www.taubenkobel.com

5. Vinothek Selektion Burgenland

Gegenüber vom Schloss Esterházy sind über 400 Weine von 40 Winzern zu entdecken – alle aus dem Burgenland. www.selektion-burgenland.at

Chardonnay Felsenstein probieren (Aprikosenfrucht, Kräuter, Mineralien, herrlich). Die Biodynamie nach Rudolf Steiner, die Biodiversität mit Obstwiesen, Insekten, Bienenvölkern – all dies hat Birgit Braunstein erreicht. Und natürlich: exzellente Weine. Sie wirken elegant, feinfruchtig, der Grüne Veltliner etwa erinnert an Pfirsiche und Mirabellen. Der „Oxhoft“, benannt nach dem österreichischen kleinen Eichenholzfass, schmeichelt dem Gaumen mit seinem seidigen Tannin – er ist eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch, Merlot und Zweigelt. Braunsteins Zwillingssöhne Max und Felix, beide 25, werden das Zepter übernehmen, schon jetzt sind sie mit der eigenen Range „Braunstein Brothers“ erfolgreich. Vielversprechend!

Mehr gegen den Strich gebürstet ist Stefanie Renner vom Weingut Renner & rennersistas in Gols, genau auf dem gegenüberliegenden Ostufer des Neusiedler Sees. Zusammen mit ihrem Bruder Georg bringt die 32-Jährige ordentlich Wirbel in die Szene. Alle Weine sind biodynamisch erzeugt, naturtrüb weil unfiltriert, spontanvergoren und kommen mit wenig Schwefel aus. Die Renners (früher war auch Schwester Susanne dabei, daher der poppige Name „rennersistas“) ernten von ihren 13 Hektar vor allem Blaufränkisch, dazu St. Laurent, Pinot noir, den autochthonen Welschriesling, Chardonnay und die neue pilzresistente Sorte Rösler. Der Chardonnay, bis zu sieben Monate auf der Hefe gelegen, wirkt saftig wie ein Chablis, mit Noten von vollreifen Aprikosen, Renekloden, Holunder, dazu Noten von Kamille und Honig. Der Rosé „Waiting for Tom“, ein



EXTREME VIELFALT

zeigen die Böden im Mittelburgenland, links bei Neckenmarkt: Schiefer, Gneis, Muschelkalk und Ton zum Beispiel

WEINGUT MORIC

Roland Velich ist ein treibender Motor für Blaufränkisch von internationalem Renommee. Seine „Moric“-Weine sind weltweit erfolgreich

Blend von Blaufränkisch und Zweigelt, lässt an Kirschen, Holunder und Rosenblüten denken. Schöne, sehr gut trinkbare Weine, die allerdings schon wegen ihrer mostdunklen trüben Farbe von den staatlichen Weinkontrolleuren abgelehnt werden. „Wir sind aus der Klassifizierung ausgestiegen“, sagt Renner, „wir passen nicht ins System.“ Was bedeutet, dass der Kapseldeckel in Weiß-Rot für österreichischen Qualitätswein fehlt, ebenso wie die amtliche Prüfnummer und leider auch die Herkunftsangabe „Burgenland“. „Landwein aus Österreich“ muss jetzt Herstellern wie Kunden genügen. Immerhin hilft der Winzerclub „Pannobile“ beim Ausflaggen der Herkunft: Der Verband mit neun Mitgliedern erlaubt nur ortstypische Rebsorten und sichert durch gemeinsame Verkostungen die Qualität (www.burgenland.unserwein.at).

Die Mitte

Das mittlere Burgenland ist eindeutig Rotweinland, hier trumpft der Blaufränkisch auf. Die Hochburgen sind Deutschkreuz, Horitschon, Neckenmarkt und Lutzmansburg. Verschiedene Bergkuppen schützen die Rebflächen vor kaltem Wind aus dem Westen, während die warmen Brisen aus dem See-Hinterland, der pannonischen Tiefebene, einströmen kann. Schwere Lehmböden können hier viel Wasser speichern, ideal für den Blaufränkisch. Dass diese Rebsorte heute Weltgeltung hat, ist vor allem Roland Velich zu verdanken, dem ebenso engagierten wie streitbaren Gründer des Weingutes Moric (gesprochen: Moritz). Velich, 60 Jahre, empfängt uns zur Probe auf

der Veranda seines schönen umgebauten Bauernhauses in Lutzmansburg; noch etwas müde, er ist gerade aus England zurückgekehrt. „war sehr erfolgreich!“. Velich ist kein Tiefstapler: „Ich sehe uns in einer Reihe mit Burgundern aus der Rhône und Nebbiolo aus Piemont.“ – „Was sind große Weine?“, fragt Velich. „Weine, die sich unterscheiden.“ Das können die Blaufränkisch aus dem Mittelburgenland durchaus – „sie haben Aussagekraft und Originalität.“

Velich hat Philosophie und Theaterwissenschaften studiert, arbeitete als Croupier in Wien. Schon der Vater in Apetlon (Nord-Burgenland) war mit Chardonnay erfolgreich. Velich will stets den Dingen auf den Grund gehen, „den Stein aufheben und drunterschauen“. 2008 verließ er das väterliche Weingut, ging ins Mittelburgenland, kaufte 20 Hektar Weinreben und konzentrierte sich fast ganz auf Blaufränkisch. Velich setzt auf vollreife Trauben, Kellertechnik soll auf ein Minimum reduziert werden. „Keine Schöpfung, kein Filtern, keinerlei Verstärkung, unplugged!“ Die Moric-Weine, benannt nach einem Raubritter der Gegend, beeindrucken mit ihrer Finesse und Komplexität. Brillant ist der 2020er Moric Reserve mit dichter Frucht (Kirschen, Cassis), Pfeffer und Gewürzen bei geschmeidigem Tannin. Kein Wunder, dass Velich ihn bis nach Australien liefert.

Velichs Partner im Geiste ist Stefan Wellanschitz, 33 Jahre jung, im 19 Kilometer nördlich gelegenen Neckenmarkt. Während Velich vor Selbstbewusstsein strotzt, wirkt Wellanschitz schüchtern und etwas verträumt. Dafür zeigen sich die Gewächse unter dem Label „Kolfok“ (mundartlich für einen, der aus der Reihe tanzt) kühn und

WEINTIPPS KLASSISCH

Birgit Braunstein

2022 Chardonnay Felsenstein, € 14,50,
2018 Oxhoft, € 33,50
www.weingood.de

Kollwenz

2021 Chardonnay Gloria, € 63,
www.aproposwein.com

Moric

2021 Blaufränkisch Burgenland, € 18,80,
2020 Blaufränkisch Reserve, € 38,80,
www.gute-weine.de

Wachter-Wiesler

2020 Blaufränkisch Béla-Jóska, € 13,30,
2019 Blaufränkisch Ried Ratschen, € 33,30,
www.gute-weine.de

WEINTIPPS AVANTGARDE

Kolfok

2021 Furmint Remember, € 56,
2018 Güterweg Neckenmarkter
Ried Bodigraben, € 46,
shop.weinamlimit.de

rennersistas

2022 Chardonnay, € 26,90,
2021 Waiting for Tom Rosé, € 19,90,
www.8greenbottles.de

GEHEIMTIPP
Stefan Wellanschitz ist noch wenig bekannt, erregt aber mit seinen starken, komplexen Weinen unter dem Label Kolfok Aufsehen. Probieren!



SPITZE IM SÜDEN

Der Eisenberg erhebt sich bis zu 400 Meter, hier die Lage Saybritz. Die Geschwister Stefanie und Georg Renner mischen mit unfilterten Naturweinen als „rennersistas“ die Szene auf. Biodynamisch angebaut: Weine von Birgit Braunstein

kraftvoll. „Ich möchte Wein gar nicht machen, sondern ihn entstehen lassen“, sagt Wellanschitz. „Ich suche nach den alten Weingärten und will das Authentische in die Flasche geben.“ Wellanschitz gibt die ganzen Trauben in die Pressung, fermentiert in 600- bis 1200-Liter-Holzfässern, belässt den Wein lang auf der Hefe, verzichtet auf Filterung. Innerhalb einer Ortschaft, erzählt Wellanschitz, können sechs verschiedene Bodentypen das Terroir bilden, von Schiefer und Gneis bis Muschelkalk, Lehm und Ton.

Unsere größte Entdeckung im Burgenland: sein Furmint „Remember“, 2021, aus der fast vergessenen ungarischen Rebsorte. Gewonnen von einem 40 Jahre alten Weinberg auf Glimmerschiefer, zitrisch-frisch, ein komplexer Weißwein mit Aromen von Mirabellen, Weißen Johannisbeeren und Apfel mit Nuancen von Kresse und Lauch. Sein Blaufränkisch vom Ried Bodigraben bietet einen Korb voll roter Früchte auf, von Kirschen bis Himbeeren, dazu Noten von Kaffee, Kamille, Thymian. Großes Kino.

Der Süden

Im Süden des Burgenlands zeigen sich die Weine besonders mineralisch und würzig. Die Reben verdanken dies dem Eisenberg, der etwa 400 Meter über der Landschaft ragt und tatsächlich eisenhaltigen Boden birgt. Bei den Winzern dreht sich alles um Blaufränkisch, auch bei Julia und Christoph Wachter vom Weingut Wachter-Wiesler in Deutsch-Schützen. Vater Franz hatte noch auf den rund 15 Hektar Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Merlot gepflanzt. „Ein

Irrweg“, findet Julia Wachter, „der Blaufränkisch zeigt eher unsere Heimat.“ Sieben verschiedene Einzellagen geben die Wachters einzeln in die Flasche, „das haben wir uns vom Burgund abgeschaut“. Richtige Entscheidung, denn die Blaufränkisch von Wachter-Wiesler stehen in ihrer kraftvollen Frucht und eleganten Struktur für sich. Das Terroir passt perfekt: Grundlage sind Böden von Lehm, Sand und Grünem Schiefer. Der 2020er Béla-Jóska ist ein wunderbarer Charaktertyp: Dunkelrot schimmert er im Glas, im Bukett Süßkirschen und eingekochte Blaubeeren mit einer Spur Zimt, im Geschmack seidig-weiches Tannin. Der 2019er Ried Ratschen stammt von bis zu 45 Jahre alten Reben und lag zweieinhalb Jahre im Holzfass. Er zeigt noch kräftigere Schultern, Frucht von Brombeeren, Süß- und Sauerkirschen, Muskat und Pfeffer. Dazu, denkt man, müsste man jetzt ein saftiges Steak vom fabelhaften Mangalitza-Schwein essen. Sogar den Segen der Weinkontrolleure haben die Wachters. „Das ist uns wichtig“, betont Julia Wachter, „wir wollen ja die Herkunft Burgenland auf die Flasche schreiben. Auf unsere Heimat sind wir stolz!“



ALLE ADRESSEN DIGITAL
Einfach QR-Code scannen oder unter feinschmecker.de/adress-guides als PDF herunterladen.

FOTOS: ROBERT HERBST/OWM, INGO PERTRAMER, TIBOR RAUCH