



**Weinlehrer:** Zuerst Musiklehrer, dann Weinakademiker. Jetzt kottert Ferdinand Mayr seine Weine.



**Unruhestifter:** Peter Veyde-Malberg fand in der Wachau seinen Frieden. Das sorgt für Unruhe.

# Zum Winzer geboren

Von Menschen, die sich in den Kopf setzen, **WEIN** zu machen. TEXTE: GERNHARD HOFER

76 SCHNAPPS

Die Geschichte nimmt ihm keiner ab, und das ärgert Ferdinand Mayr. Weil es seine Geschichte ist, sein Traum. Würde er seine Geschichte genauso gut verkaufen wie seinen Wein, wäre alles gut. Doch der Linzler, der in Senftenberg bei Krems in seinem Terrasseneingarten herumwerkelt, hat folgendes Problem: Er wird heuer 400.000 Flaschen Wein verkaufen, obwohl er nur 33 Ar Fläche gepachtet hat und nicht einmal über ein Presshaus, geschweige denn über einen Weiskeller verfügt. Komische Geschichte. Die will in der österreichischen Wein Szene keinen hören. Vor allem, wenn Mayr erklärt, dass der überwiegende Teil seiner Weine im Supermarkt landet. „Das ganze Wein-Geschäft ist ein Marketing-Geschäft“, sagt Mayr. Es ist halb neun Uhr vormittags und gleich wird er seinen dritten Espresso bestellen.

Angenehm hat es während seines Musikstudiums. In gewohnt hat er mit Freunden guten steirischen Wein getrunken. Und schon war er inliniert. Zwar jobbte er noch als Musiklehrer, aber in seinem Kopf drehte sich alles um den Wein. Er belegte Kurse, ein Weineseminar nach dem anderen. Bis er es war, der andere das Weintrinken lehrte. Heute bildet er Weinakademiker aus, hält 50 Seminare pro Jahr und macht nun auch seinen eigenen Wein. Kleine, feine Mengen von seinem „Kaiserwetter“-Top-Weißliner zu Apothekerpreisen. Gleichzeitig tingelt er durchs Weinviertel und Burgenland und lässt von Vertragswinzern niveauvolle Weine für den Supermarkt produzieren. Eine Kombination, die ihm auf den Kopf fällt. In der Topgastroonomie ist er nicht vertreten. „Ich habe keine Chance, weil ich im Supermarkt stehe“, sagt Mayr. Nur ein einziges Familienlokal in Österreich hat Mayr auf der Weinkarte. Kim kocht. Sein „Kaiserwetter“ wird deshalb fast ausschließlich in Deutschland, Norwegen, Holland oder Estland getrunken. „Vielleicht nimmt man mir das Winzersein ab, wenn ich eine eigene Garage samt Weinpresse habe“, sagt Mayr. Zukunftsmusik. Seit zwei Jahren sucht er ein geeignetes Objekt.

FOTOS: BRUNO BEUT



Konzeptions, Teil 2: Ingrid Groiss war Managerin in Deutschland und ist jetzt Winzerin im Weinviertel

Auch Günter Schönberger fing mit Musik an, bevor er nach Möribs' Flöchten, um in aller Ruhe seinen Wein kelteren zu können. Der Steier 30 die Saison bei der Erster Allgemeinen Verunsicherung. So lange, bis Rufm, Geld und S.ress auch zu seiner persönlichen Verunsicherung beitragen. Im Wein fand er vor einhalb Jahrzehnten seine neue Kunstgattung. Was als Hobby mit einem halben Hektar begann, ist heute ein Fulltimejob mit 25 Hektar. Seine Bühne sieht heute auf Messen und bei Verkostungen. „Ich bin gerade in München, morgen in Berlin und vor ein paar Tagen waren wir auf Sylt“, erzählt er am Telefon. „Es hat sich nicht viel geändert“, scherzt er. Statt das S.ressen zu blasen, führt er jetzt die Werbetrümmer für seine Weine.

**Corvinales und Autoradios.** Als Peter Veyder-Malberg 29 Jahre alt war, hing ihm die Marketing bereits zum Hals heraus. In einer Wiener Agentur machte der Salzburger Werbung für Corvinales und Autoradios. 1991 schmiss er alles hin und ging nach Kalifornien. Er war von der Idee besessen, selbst Wein zu machen. Weiter ging's in die Toskana, nach Deutschland, Neuseeland. Immer arbeitete er auf Weingütern, studierte Weinbau. Bis er 1993 Maximilian Hardegg kennenlernte. Der hatte gerade die riesige Landwirtschaft seiner Familie im nördlichen Weinviertel übernommen. Was er mit den 35 Hektar Weingärten machen sollte, war ihm schleierhaft.

14 Jahre führte Veyder-Malberg, das Weingut Hardegg. Er kramte den Betrieb um und besann sich dabei auch seiner Marktingqualitäten. Weinhändler versuchte er mit Flapchart und Overheadfolien zu beeindrucken. „Poppers hat es damals noch nicht gegeben“, erzählt er. Eine seiner ersten Erfindungen nannte er „Vedlinsky“. Bevor er den Wein auf den Markt brachte, ließ er die Etiketten vor Szenefotografen abtesten. Veyder füllte nicht nur Wein, sondern ein Lifestyleprodukt in Flaschen ab. >>

## HERKUNFTSSICHERUNG IN GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

### Das Schnitzel mit Stammbaum.

Transparenz in der Speisekarte: Das AMA-Gastro-siegel garantiert regionale Herkunft von Fleisch, Milchprodukten, Eiern, Erdäpfeln, Gemüse, Wild und Fisch!

WWW.AMA-GASTROSIEGEL.AT



Das Paradebeispiel: Uwe Schiefer ist der Prototyp für einen Winzer auf dem zweiten Bildungsweg.



Die Kompromisslose: Jutta Ambrositsch möchte nur noch Söhnen zu denen sie 100-prozentig steht.



mit 3,5 Hektar wagt es, das sakrosankte Wertesystem anzuzweifeln. Was Muthenthaler noch vor sich hat, hat Uwe Schiefer längst hinter sich. Heute steht er ganz oben. Sein Weg führte über den Eisenberg im Südburgenland. Als er sich Mitte der 1990er-Jahre für die steilen Hanglagen interessierte, neben sich die Bauern die Böden. Unflich haben sie einen Dummten gefunden, der ihnen diese steinigen Hänge abkaufte. Etwa die Lage Szapary. Schiefer ist heute ein gefeierter Star. Nur rund um den Eisenberg hält sich die Euphorie noch in Grenzen. Er ist und bleibt ein Zugvaster. Der Sohn eines Wirts, der in Bad Ischl die Tourismusschule absolviert und danach zufällig einen Lokal-Guide in die Finger bekommen hat. „Ich hab mich spontan bei den fünf besten Restaurants beworben“, erzählt er. Zwei Wochen später war er Kellerer im Steirerck, wurde Sommelier, lernte Winzer wie Josef Umstätter kennen und machte mit dessen Hilfe 1995 den ersten Wein. Wie er das alles durchgedrückt hat? „Ich bin in gewisser Weise schon ein Wahnsinniger“, sagt Schiefer.

**Sturkopf.** Obwohl er von manchem Einheimischen noch immer angewidert beäugt wird, sagt Schiefer: „Meine Kellerkür ist immer offen.“ Eines Tages kam durch diese eine junge Gräfin aus Kärnten. Sie wolle unbedingt Winzern werden, ob er ihr nicht helfen könne. Schiefer kannte eine Bäuerin, die ihren winzig kleinen Weingarten verpachten wollte. „Das waren 129 Stücke Blaufränkisch“, erinnert sich Jutta Ambrositsch. „So hat alles begonnen.“ Mittlerweile liegt ihr Lebensmittelpunkt in Wien. In Steyering und in Grinzing liegen ihre gepachteten Weingärten. Dem Eisenberg hat sie schweren Herzens den Rücken gekehrt. „Das sind zu große Distanzen“, sagt sie. Irgendwann musste sie sich entscheiden. Mittlerweile hat sie sieben kleine Weingärten. Dort pflegt sie ihren Gemischten Satz, Grünen Veltliner und Riesling. Alleen in der Natur, nur mit ihrem schwarz-weißen Foxterrier Edgar. Eines Tages sei sie in der Agentur gesessen, habe Sujets für Käse und Schokoquaddling gezeichnet und diese Produkte „nur noch gebastet“.

**„ICH BIN IN  
GEWISSEN WEISE  
SCHON EIN  
WAHNSINNIGER“.  
SAGT WINZER  
UWE SCHIEFER.**

„Ich will nie wieder etwas verkaufen, mit dem ich mich nicht hundertprozentig identifiziere“, sagt sie. Hinter der schicken Sonnenbrille steckt ein Sturkopf. Ohne diesen hätte sie in Wien keine Chance. Gute Lagen sind rar und unkümpelt, die Konkurrenz manchmal gnadenlos. Ambrositsch redet lieber von Hans Nittraus aus Gols. Die Wirtin hat sie Praxis gesammelt. „Ich hab ihm die dümmsten Freigen gestellt, er hat nie die Geduld verloren.“

Im Gegensatz zu Ambrositsch ist Ingrid Gross in einem Weinbaubetrieb aufgewachsen. Breitenwaid im Weinviertel. Auf der einen Seite dominiert die Lkw-Belegung tschechische Grenzen, auf der anderen Seite sammeln die Schnellbahn-Pendler morgens


» Nun ist er dort, wo er ursprünglich hinwollte. In seinem eigenen Weinberg in der Wachau. Auf den steilen Terrassen hat er seinen Frieden gefunden – und stiftet Unfrieden. Weil er wieder einmal alles anders machen muss, alles besser wissen muss als jene, die schon immer hier waren. Aber er hat auch Freunde gewonnen. Einer heißt Martin Muthenthaler. Er kommt zwar aus Mühlbach in der Wachau, wuchs in einer Familie auf, die Weingärten im Nebenberuf betriebsvollten, und trotzdem führt sein Weg zum Winzer über viel Asphalt. Denn der gekrümmte Kfz-Mechaniker arbeitete jahrelang als Lkw-Fahrer. Er fuhr für die Domäne Wachau, der er auch seine Trauben verkaufte. Jüngendwahn wollte ich wissen, was aus diesen Trauben wird“, erzählt er. Denn seine Trauben wachsen im Spitzer Graben, eine der besten Lagen der Wachau. Der Umstieg erfolgte 2006 nicht ganz freiwillig. Die Domäne Wachau baute Mitarbeiter ab. Muthenthaler war darunter. „Im Nachhinein betrachtet war es das Beste, was mir passieren konnte“, erzählt er. Seine Weine sind anders als jene Weine, mit denen man die Wachau herkömmlich assoziiert. „Nix aus dem Feinbrot, sowas hab ich noch nie getrunken“, sagt der 33-jährige Mühlbacher. Ist zwar Mitglied der Winzervereinigung Vinea Wachau, weigert sich aber beharrlich, auf seine Etiketten „Steinfeder“, „Federspiegel“ oder „Smaragd“ zu schreiben. „Beim Wein geht es nicht um die Zuckerkurve“, sagt er und bringt damit so manchen eingefassten Wachauer Winzer zur Weißglut. Ein Lkw-Fahrer

PHOTO: GÖTTSCHEW, KUNST, FOTO: KRECHT/STERN/OLIVER SCHNEIDER



**Der Musikant.** Günter Schörbinger öffnet den Musikkoloboth und lädt die im Weingarten bei Möriach.

**Der Iku-Fahrer.** Martin Muthenacker gibt heute nur mehr als Wochener Winzer Gas.

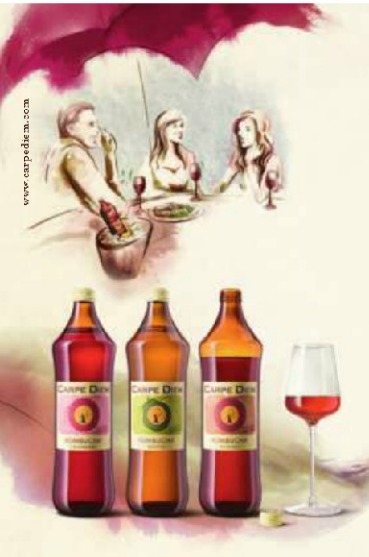
auf und spuckt sie abends wieder aus. Nach der Matinee war für sie klar: „Nur weit weg.“ Sie schiffte, wofür viele junge Leute sie beneiden. Wirtschaftsstudium, Karriere, Supergage. Ein schickes Büro in der Bremer Niederlassung des US-Bierriesen Anheuser-Busch. Und dann? „Ich hab gemerkt, dass ich nicht zufrieden bin.“ Groiss hängte die Stockelschube an den Nagel, um zu rücken in alte Weingut. Das Ergebnis ist atemberaubend. Groiss macht aus drei Weine, einen Grünen Veltliner, Weinsiedel DAC, einen Gemischten Satz, und dieser Tage wird ihr Weinviertel DAC Reserve abgefüllt. Es sind Weine, die das Weinviertel noch selten gesehen hat. Groiss wird wohl bald wieder internationales Parkett betreten. Stockelschube inklusive. 



**Rund um den Wein.**

Will Brandmayer bei der Spiritus Footor hinter der Ausstellung gewesen, berichtet Georg Plattner, der die Ausstellung „Kunst, Leber, „Aktion“ in Kitzbühle“ hat. Die Schau widmet sich vor allem der Bedeutung von Wein für Gesellschaft und Kultur, diese Weine sind anders in der Hand von Gemälden und Trinkgefäßen erhalten. Neben diversen Führungen bietet man auch Weinseminare an. Museen mit Verkostungen der Sommeliers sa Schwarzer-Svco am Weinviertel.org.

**Kunst, Leber, Wein im Kunsthistorischen Museum, 5. Juni bis 2. September, www.khm.at**  
**Die Vierer steigt von 2. bis 4. Juni in der Wiener Hofburg.**  
[www.wienerhofburg.at](http://www.wienerhofburg.at)



**EIN GENUSS ZU JEDER MAHLZEIT.**

Entdecken Sie, was ein Getränk wirklich sinnvoll macht: Das Geheimnis von Carpe Diem Kombucha liegt in der Fermentation erlesener Leckkräuter mit rein natürlichen Zutaten. Durch uraltes Wissen um die Kraft der Kombucha-Kulturen entsteht ein Getränk mit einer bekömmlichen Wirkung und einer unvergleichlichen Aromenvielfalt. All das macht Carpe Diem Kombucha zu einem genussvollen und alkoholfreien Begleiter zu jedem guten Essen. Das macht Sinn.



**CARPE DIEM**  
**KOMBUCHA**

Des Trinkens reicher Sinn.