



NUR WENIGE MINUTEN von der Linzer Stadtgrenze entfernt, pflegt „Der Manfred & die Seinen“ die über 20 Jahre alten Weinterrassen im Haselgraben.

IN VINO VERITAS

Österreich zählt seit jeher zu den wichtigsten Weinbaugebieten Europas. Dass volle Rebstöcke jedoch nicht nur in den Bundesländern Niederösterreich, Steiermark und Burgenland eine tragende Rolle spielen, haben wir in den Weingärten zweier oberösterreichischer Winzer erfahren.

Bis ins 17. Jahrhundert war der Donauraum von Enns bis Aschach geprägt von Weingärten und Reben. Bekannte Hausnamen wie „Weingartner“, der bis ins 18. Jahrhundert bezeichnende Name der „Weinlände“ für die heutige „Untere Donaulände“ oder auch die Tatsache, dass Johannes Kepler sich ab 1612 in Linz mit dem mathematischen Rauminhalt von Weinfässern beschäftigte, zeugen noch heute von der großen Bedeutung des Weinhandels in Oberösterreich. Mit viel Hand-

arbeit und Verantwortung lebt das Kulturgut seit etwa 20 Jahren wieder auf. Aktuell bewirtschaften rund 45 Winzer als Mitglieder des Landesweinbauverbands Oberösterreich eindrucksvolle 100 Hektar an Rebflächen. Klassiker wie Chardonnay, Sauvignon Blanc, Grüner Veltliner und vereinzelt auch Rotweine werden jährlich von den meist klein strukturierten Betrieben in mehr als 800.000 Flaschen abgefüllt und oft im Direktverkauf den Weinliebhabern angeboten.

Plötzlich Weinbauer

„Der Manfred und die Seinen“, wie der Winzer aus dem Haselgraben bei Kirchschlag sein Unternehmen liebevoll nennt, hatten ihre Jungfernlese im September 2019. Vor drei Jahren erfüllten sich Ingrid und Manfred Mauderer mit dem Kauf des 20 Jahre bestehenden Weingartens als Quereinsteiger ihren lang gehegten Traum. Eine Portion Glück und viele Arbeitsstunden später gibt es beim Manfred nun besonders naturnahe, ehrliche Weine, wie sie in der „Toskana von Linz“ wachsen

und gedeihen. „Die Arbeit im Weingarten geschieht größtenteils von Hand“, so der Weinbauer stolz. „Meine Frau, unsere beiden Kinder, Eltern und Geschwister samt Familien sowie gute Freunde waren von der Bepflanzung bis zur Ernte immer wieder unterstützend an meiner Seite. Ich liebe es, in und mit der Natur zu arbeiten. Jeder Wein hat seine eigene Note, seine eigene Geschichte. Der Moment, in dem du dann Jahre, nachdem du mit deinen Händen die Setzlinge mit Erde bedeckt hast, den ersten Schluck auf der Zunge spürst, ist unbeschreiblich. Ja, es ist viel Arbeit und, ja, manchmal würde ich mich auch lieber wieder einfach an den Schreibtisch setzen. Aber wenn ich sehe, wie wohl sich die Gäste hier auf unserem Kleinod fühlen oder dass Brautpaare ihre Fotos zwischen unseren Reben machen, dann weiß ich, wir haben alles richtig gemacht.“

Aktuell umfasst der Betrieb rund einen Hektar Rebfläche, einen Gastronomiebetrieb mit Platz für je 50 Personen in der Stube und auf der Sonnenterrasse sowie ein paar Gästezimmer. In 20 Terrassen angelegt, wachsen auf einer Seehöhe von 500 Metern etwa 3600 Rebstöcke unterschiedlichster Sorten. „Aus den frühreifen Sorten Rivaner, Bouvier und Gelber Muskateller machen wir einen ‚jungen‘ Gemischten Satz. Aus Grünem Veltliner, Weißburgunder und Neuburger wird wiederum ‚reifer‘ Gemischter Satz hergestellt. Die Rotweintruben St. Laurent, Blauer Portugieser und Zweigelt verarbeiten wir zu Roséwein.“ Erhältlich sind die feinen Tropfen ausschließlich ab Hof oder in der eigenen Gastronomie und sollten aufgrund ihrer Naturbelassenheit auch binnen zwei Jahren getrunken werden – aber darüber müssen sich der Manfred und die Seinen definitiv keine Gedanken machen.

Vom Apfelbaum zur Weinrebe

Etwas weiter im Mühlviertel besuche ich in Sarleinsbach das „Weingut Fuchs“, wo ich mit dem sympathischen

Winzer Philipp Fuchs durch seine Reben streife. Bereits kurz nach der Matura an den Tourismusschulen Bad Leonfelden ging der heute 42-Jährige seiner großen Leidenschaft, dem Wein, nach und ließ sich neben seinen Tätigkeiten in der Gastronomie zum diplomierten Sommelier ausbilden. 2009 traf er schließlich die Entscheidung, all seine Freizeit in dieses eine Hobby zu investieren. „Meine Großeltern hatten damals einen großen Obstgarten in bester Südlage, der zwar sehr viele Früchte trug, aber auch jede Menge Arbeit machte. Nachdem sie diese nicht mehr bewältigen konnten, setzten wir uns zusammen und beschlossen, den Garten zu roden und dort Wein anzubauen. Für das Vertrauen, das sie mir damals geschenkt haben, bin ich ihnen bis heute sehr dankbar“, schwelgt Philipp in Erinnerungen.

Im Anschluss wurden die ersten 300 Rebstöcke Stück für Stück per Hand gepflanzt – und sind tatsächlich gewachsen. Hoch motiviert und bis heute neben einer Vollerstellung (!) tiger te der junge Mann sich immer weiter in die Materie, machte einen Rebschnittkurs, eine Ausbildung für Weinbau und Kellerwirtschaft sowie 2019 den Biozertifikatslehrgang in Krems. Parallel dazu erweiterte er ständig die Anbauflächen, setzte immer wieder neue Reben und

zahlte außerdem sehr viel Lehrgeld. So kostete ihn ein Schädlingsbefall im Jahr 2016 die gesamte Ernte und 700 von Hand gesetzte Pflanzen mussten erneuert werden. Nicht unterzukriegen war der fleißige Hobbywinzer auch im letzten Jahr, als der Blütenmuskateller den ersten Ertrag bringen hätte sollen, die schweren Unwetter jedoch alles zerstörten. „Tja, so ist die Natur eben“, lautet Philipps achselzuckende Antwort, als ich ihn kopfschüttelnd ansehe. Mittlerweile pflegt er mit Unterstützung seiner Familie und einiger guter Freunde rund 3000 Rebstöcke auf der Fläche eines Hektars sowie einen kleinen Weingarten mit ca. 350 Reben „Isabella-Traube“ in der Nachbarschaft. „Von der Auspflanzung über die Produktion bis hin zur Abfüllung mache ich alles selbst. Die Mühen haben schlussendlich Früchte getragen, sodass ich für dieses Jahr ein Ergebnis von etwa 2000 Litern erwarte. Wenn 2025 alle Reben im Ertrag stehen, verdoppelt sich das noch einmal. Das sind gegenüber einem Großwinzer natürlich lächerliche Mengen, aber zum einen mache ich das alles neben einem Fulltime-Job und zum anderen hab' ich es quasi aus dem Nichts aufgebaut. Darauf bin ich sehr stolz.“ Und das zu Recht. Wohl bekomm's!

Ute Kranzer



PHILIPP FUCHS, der fleißige Winzer aus dem Mühlviertel, lebt für seine große Leidenschaft.