

20 | vinum
juni 2011

Lemberger und Blaufränkisch

Aufwärts- entwicklung





Der Lemberger alias Blaufränkisch hat sich als Einwanderer ohne viel Aufhebens in seine neuen Heimaten eingefügt. Sowohl in Deutschland als auch in Österreich haben es die ehemaligen Verschnittweine in der Gunst der Weinliebhaber nach oben geschafft. Doch wirklich im Rampenlicht stehen sie selten. Was wir hiermit ändern.

Text: Joel B. Payne und Frank Kämmer

Es gibt wohl keine andere Rebsorte, mit der wir unser regionales Profil in Württemberg so schärfen können wie mit dem Lemberger», so der Fellbacher Winzer Gert Aldinger. Eine Aussage, die sicher viele seiner Kollegen in Deutschland und Österreich teilen - obwohl diese Rebe bei genauerer Betrachtung in beiden Ländern keineswegs zum angestammten Rebsatz zählt. Dass der Blaufränkisch seine Erfolgsgeschichte im Balkanraum begann, steht ausser Zweifel. Allerdings dürfte diese weitaus jünger sein, als man angesichts der heutigen Bedeutung dieser Traubensorte vermuten könnte.

Erst im 1821 von Franz Ritter von Heintl veröffentlichten Buch «Der Weinbau des österreichischen Kaiserthums» findet sich eine erste Spur. Mitte des 19. Jahrhunderts dürften dann die ersten Edelreiser des Blaufränkisch von Robert Schlumberger in Bad Vöslau nach Südwestdeutschland gekommen sein. Eine erste nachweisbare Erwähnung findet sich aus dem Jahr 1853 in Karlsruhe, in dem die Sorte als Limberger bezeichnet und für ihre Eignung als Verschnittpartner gelobt wird. Vermutlich setzte sich schon davor der Rebzüchter Johann Phi-

lipp Bronner, der erste Reben 1854 nach Stuttgart lieferte, für die Varietät ein und empfahl ihre Verbreitung.

Heute umfasst die in Deutschland mit Lemberger bestockte Rebfläche 1768 Hektar und hat sich damit in den letzten drei Jahrzehnten mehr als vervierfacht. Im besten Fall zeigt der Lemberger hier eine saftige Brombeerfrucht, die von einer würzigen Pikanz im Kern harmonisch unterfüttert ist. Idealbeispiele dieses Stils finden sich heute exemplarisch im Gut der Grafen Neipperg, das wie kaum ein anderer Betrieb in Württemberg als echte Heimstatt des Lembergers gelten darf und einen interessanten Bogen zwischen Österreich und Schwaben schlägt: Schliesslich ist der heutige Gutsinhaber, Erbgraf Karl Eugen, mit einer Enkelin des letzten österreichischen Kaisers verheiratet, und er gibt einen gewissen «Wiener Schmäh» im Ausdruck seiner Weine zu. «Die Herkunft wollen wir nicht verleugnen», sagt er.

Tannine bändigen

Eher der maskulinen, leicht würzigen Seite neigt Ernst Dautel zu, dessen in der Barrique gereifte Gewächse erst nach einigen Jahren der Flaschenreife ihr ganzes Potenzial ausspielen. Sohn Christian, der mit langen, zum Pferdeschwanz geflochtenen Haaren durch den Keller läuft, feilt zudem am Holzeinsatz, um

„Es gibt wohl keine andere Rebsorte, mit der wir unser regionales Profil in Württemberg so schärfen können wie mit dem Lemberger.“

Gert Aldinger Winzer, Fellbach

den Weinen mehr Schlift zu verpassen: «Wir versuchen, die forschen Tannine zu bändigen.» Im Remstal scheint man hingegen mehr zu einem feinen Stil mit abgerundeter Gerbsäure und seidiger Frucht zu finden. Neben den Altmeistern Hans Haidle und Jürgen Ellwanger zeigen hier vor allem der eingangs erwähnte Gert Aldinger sowie Rainer Schnaitmann, welche Finesse mit dem Lemberger erreicht werden kann. Letzterer lässt sogar Mozart im Keller spielen, um den Wein an die alte Heimat an der Donau zu erinnern.

Doch darf man die Suche nach den feinsten Gewächsen dieser Sorte in Deutschland keinesfalls nur auf Württemberg beschränken. In der Pfalz, insbesondere aber an der badischen Bergstrasse und im Kraichgau gibt es vereinzelt Bemerkenswertes aus dieser Rebe zu verkosten. Einen ganz besonderen Ruf hat sich hierbei der Leimener Thomas Seeger erarbeitet, dessen Lemberger oft brummen wie seine beeindruckenden Harley-Davidsons, die im Keller aufgereiht stehen. Es ist auch

Sieh, das Gute liegt so nah: im Herzen des Kaiserstuhl-Gebietes, das romantische Winzerdorf Oberbergen im Hintergrund.



Foto: Schapowalow/Sime



Foto: P. B. A. / O. G. / S. / M. / C. / H. / S. / O.

Unwirkliche Idylle: Ufer des Neusiedlersees (o.).
Schieferplatte im Burgenland (u.).

„Der Grundgedanke von Moric war schlicht und einfach, Weine zu keltern, die ihre Herkunft eindeutig erkennen lassen.“

Roland Velich Weingut Moric, Neusiedlersee-Hügelland

nicht erstaunlich, dass das Sulzfelder Traditionsgut Burg Ravensburg gutes Ansehen genießt, war dies doch Heimatregion des Pioniers Johann Philipp Bronner, der im benachbarten Wiesloch die wohl ersten Reben dieser Sorte auf deutschem Boden kultivierte.

Verschnittwein wird edler Tropfen

Noch vor rund 15 Jahren war der Blaufränkisch selbst in Österreich noch eher ein Liebhaberwein als ein Massenphänomen. Wenn auch die natürliche Weinsäure und die kräftigen Gerbstoffe ihn längst zu einem exzellenten Speisenbegleiter machten, ist nach wie vor der Zweigelt die Rebsorte, die, ähnlich dem Trollinger in Württemberg, überall in Österreich als Schoppen im Gasthaus angeboten wird. Der Blaufränkisch hingegen galt lange Zeit eher als edler Verschnittpartner. Wenn es einen gibt, der den Blaufränkisch in Feinschmeckerkreisen salonfähig gemacht hat, dann ist dies zweifelsohne Roland Velich vom Weingut Moric in Grosshöflein im Neusiedlersee-Hügelland. Sein Konzept war zunächst scheinbar einfach: «Der Grundgedanke von Moric war schlicht und einfach, Weine zu keltern, die ihre Herkunft eindeutig erkennen lassen.» Das gelang ihm schon damals mit dem 2002er Neckenmarkt Alte Reben, der nach wie vor einer der Referenzweine

des Betriebs ist. Die zugelassene Terroir-Prägung verleiht diesem Wein eine unverkennbare Eigenständigkeit, denn die Schieferverwitterungsböden, auf denen er wächst, geben dem Blaufränkisch eine markant «wilde» Nuance im Aroma. Laut Velichs eigener Aussage wird der 2009er Jahrgang der feinste sein, den er jemals erzeugt hat. Vom Fass gekostet, beeindruckt der vom Kalkstein geprägte Lutzmannsburg Alte Reben mindestens genauso.

Gernot Heinrich aus Gols ist eigentlich eher für seine mit Merlot abgerundeten Einzellagenweine Gabarinza und Salzberg bekannt. Doch auch sein rebsortenreiner Alter Berg gehört heute zu den Prachtbeispielen unter den Blaufränkisch in Österreich. Wobei Heinrich eher ein stillschweigender Mann ist, der lieber seine Weine - oder oft auch seine deutsche Frau - sprechen lässt. Eher burgundisch geprägt sind seine Gewächse wie auch der Ungerberg seines Nachbarn Paul Achs, der trotz einer schweren Fussverletzung, die er sich im Keller zugezogen hat, nach wie vor ein begabter Skifahrer ist.

Am Leithaberg im Hügelland am Westufer des Neusiedlersees zählt der lange, schmale, stetslachende Andy Kollwentz zu den Stars. Ähnlich wie bei den mit Merlot vermählten Abfüllungen von Heinrich ist Kollwentz eher für seinen

Gert Aldinger

Weingut Gerhard Aldinger Fellbach

Vor einer Generation hätte niemand gedacht, dass im Remstal grosse Rotweine wachsen könnten. Mit Mut hat Gert Aldinger scheinbare Gewissheiten überwunden und dem Lemberger zu neuem Glanz verholfen.



Foto: Z. / A. / G.



Foto: GeMW, Anna Stoecher

Steinzeiler bekannt, bei dem ein Schuss Cabernet Sauvignon in die Assemblage eingeht. Doch auch eine kleine Menge rebsortenreiner Blaufränkisch, jeweils von den Lagen Point und Setz, wird in geeigneten Jahren abgefüllt. «Die ungewöhnliche Vermengung von Kalk und Schiefer im Weinbergsboden des Setz macht ihn besonders spannend», erklärt er. Ähnliche Akzente verleiht der Glimmerschiefer mit tonigem Lehm dem Goldberg von Engelbert Prieler.

In Rust befindet sich das Weingut von Ernst Triebaum, der mit seinem 1986er Marienthal das österreichische Rotweinwunder eingeläutet hat. «Lange hielt man bei uns den Blaufränkisch für dünn und sauer», erzählt er kopfschüttelnd. Heutzutage bietet schon sein ein-

fachster Blaufränkisch stets viel Wein für wenig Geld, wie der schmackhafte 2009er als Schnäppchen für nur 5,50 Euro ab Hof beweist.

Der Blaufränkisch mag's mild

Im Jahr 2009 umfasste die österreichische Anbaufläche des Blaufränkisch 3225 Hektar, 22 Prozent mehr als noch zehn Jahre zuvor. Heute steht der Blaufränkisch damit an zweiter Stelle der Rotweinsorten, hinter dem Zweigelt, der immerhin noch die doppelte Fläche einnimmt. Der weitaus grösste Anteil der Gesamtreibfläche des Blaufränkisch befindet sich unübersehbar rund um den Neusiedlersee, vor allem aber im Mittelburgenland. Die tiefgründigen Lehmböden und das milde Klima dieser Region

Auch bekannt als die Stadt der Störche: Rust am Neusiedlersee (o.). Farbenfrohes Winzerhäuschen im südburgenländischen Eisenberg (u.).



Foto: OeMW/berhard Trummer

Qualitätsexplosion im Remstal

«Während meiner Ausbildung war die anerkannte Lehrmeinung, dass das Remstal nur schlecht für den Anbau des Lembergers geeignet ist», erzählt schmunzelnd Gert Aldinger. Überhaupt, dachte man, könnten Rotweine aus dem Stuttgarter Talkessel nur mittels des heute verpönten Verfahrens der Maischeerhitzung erzeugt werden. Heute gilt sein Fellbacher Lämmeler nicht nur als der beste württembergische Lemberger der letzten Jahre, er hat auch gezeigt, wie sich mit Engagement scheinbar festgefügte Gewissheiten überwinden lassen. Sein Lemberger Grosses Gewächs, gewachsen am Ausgang des Remstal zum Stuttgarter Becken hin, pulverisierte diese überkommenen Dogmen in kurzer Zeit. Kurioserweise waren es vor allem die internationalen

Sorten wie Cabernet und Merlot, die Aldinger auf den Weg in die absolute Spitzenklasse beim Lemberger brachten. Um die Zulassung für die Pflanzung dieser Global Players zu erhalten, musste er gleichzeitig auch eine traditionelle «Vergleichssorte» setzen. Er entschied sich für den Lemberger - und diese direkte Gegenüberstellung sollte sich für beide Seiten als fruchtbar erweisen. «Als ich mit den neuen Sorten anfang, habe ich schnell gemerkt, dass das nur mit sehr niedrigen Erträgen und sehr sorgsamem Ausbau funktionieren kann», erzählt er. Später kam er dann auf die Idee, diese Sorgfalt auch den heimischen Sorten gleichermassen zukommen zu lassen. Während jedoch der Trollinger nur sehr mässig darauf reagierte, zeigte sich beim Lemberger geradezu eine Qualitätsexplosion.



Foto: Kerstin Reiger



Foto: z.V.g.


Ob abends futuristisch („Mole West“ in Neusiedl am See) oder mittags rustikal (Hotel-Restaurant „Lamm“ in Hebsack): Sowohl im Burgenland wie auch in Württemberg kommen verwöhnte Feinschmecker auf ihre Rechnung.

bieten ideale Bedingungen für diese Rebsorte. Doch 2010 machten Wetterkapiolen wie Hagel und Regen während der Blüte und Fäulnis bei der Ernte den Winzern sehr zu schaffen. Zwar sind viele noch glimpflich davongekommen und können zumindest auf eine kleine Menge stimmiger Rotweine blicken, die sie dem Wetter abgetrotzt haben. Für einige Lagen wie beispielsweise den Glorienstein von Gerald Leberl in Grosshöflein brachte der Jahrgang jedoch einen Komplettausfall.

Albert Gesellmann in Deutschkreuz hält 2009 hingegen zusammen mit 2006 für den besten Jahrgang, den er in jüngster Zeit eingefahren hat. Doch auch 2008 ist für ihn ein «fester, kompakter Jahrgang», was sein mit Biss geladener Hochberg eindrucklich unter Be-

weis stellt. Im Nachbardorf Horitschon genießt Paul Kerschbaum ebenso zu Recht hohes Ansehen: Sein eleganter 2009er Hochäcker ist einer der am feinsten geschliffenen Blaufränkisch, die man im Preisbereich um knapp zehn Euro finden kann.

Inzwischen ist auch in den einst etwas verschlafenen südlichen Teil des Burgenlands Bewegung gekommen. Sowohl Uwe Schiefer mit seinem Reihburg als auch Krutzler mit Perwolff haben sich hier zu etablierten Größen der österreichischen Weinszene entwickelt. Übrigens haben auch die Winzer im benachbarten Ungarn mittlerweile Beachtliches in Sachen Blaufränkisch zu bieten. Vor allem Mészáros, Takler, Tringa und Zoltán Heimann in Szekszárd, Bock und Heumann in Villany

sowie Vinczke in Eger sind Namen, auf die Weinfreunde besonders achten sollten. Die Genforschung zeigt, dass der Blaufränkisch eine Kreuzung zwischen Gouais Blanc, oder Weisser Heunisch, und einer noch unbestimmten Rebe ist. Als Kandidat für den noch unbekannteren Elternteil ist zurzeit unter Wissenschaftlern der Blaue Silvaner in der Diskussion. Dass sich diese Rebe trotz ihres Migrationshintergrunds und unklarer elterlicher Abstammung jeweils rasch in die Gesellschaften ihrer neuen Heimaten eingefügt hat und dort dann schon nach wenigen Generationen nicht mehr als Einwanderer, sondern ganz im Gegenteil als Klassiker der jeweiligen Region wahrgenommen wurde, ist eine schöne Geschichte, wie es sie (leider!) wohl  nur in der Weinwelt gibt.

Dorli Muhr Weingut Muhr van der Niepoort Prellenkirchen

Aus 50 Jahre alten Parzellen des Spitzerbergs im östlich von Wien gelegenen Carnuntum erzeugen Dorli Muhr und Dirk van der Niepoort höchst subtile Blaufränkisch von geradezu burgundischem Ausdruck.



Foto: Manfred Klimek

EIN WOCHENENDE IN...



Hotel „Schiller“, Bietigheim.

... Württemberg ...

Eine ideale Basis für eine Erkundung der Lemberger Regionen von Stromberg, Zabergäu und Heuchelberg ist das **Hotel-Restaurant «Friedrich von Schiller»** im Herzen der Altstadt von Bietigheim (www.friedrich-von-schiller.com). Die mit individuellem und thematischem Design eingerichteten Zimmer tragen die Titel von Friedrich Schillers Werken. Das Restaurant stellt mit pfiffiger, kreativer Küche verwöhnte Feinschmecker ebenso zufrieden wie Freunde regionaler Spezialitäten. Allein die Weinkarte ist eine Reise wert: mit 1400 Positionen der mit Abstand bestsortierte Keller in ganz Württemberg. Das Remstal lässt sich am besten vom **Hotel-Restaurant «Lamm»** in Hebsack aus kennen lernen (www.lamm-hebsack.de).

Das von der Familie Polinski überaus familiär geführte, komfortable Landhotel mit Flair bietet eine sehr ambitionierte Regionalküche und eine tolle Weinkarte. Mit besonderer Liebe bemüht man sich hier auch um fast vergessene Klassiker der schwäbischen Küche wie zum Beispiel die probierenswerten Würstknöpfle. Doch auch von Stuttgart aus, das für sich allein schon mit Staatsoper, Ballett, Staatsgalerie, Mercedes-Museum und zahlreichen Gourmetrestaurants eine Reise wert ist, lassen sich sehr gut Ausflüge in die Region organisieren: Nach Fellbach kommt man sogar mit der Strassenbahn, ins nahe gelegene Remstal fährt die S-Bahn.



Hotel „Lamm“, Hebsack.

... und im Burgenland

In puncto Wein und Kulinarik schöpft man vor allem im



Nordburgenland rund um den Neusiedlersee aus dem Vol-len, zu erreichen ab Flughafen Wien in 45 Minuten. Das renommierte **Hotel-Restaurant «Taubenkobel» in Schützen** (www.taubenkobel.at) ist seit vielen Jahren dabei als Relais & Châteaux die erste Adresse. Überaus empfehlenswert sind aber auch das **«Landgasthaus am Nyikospark»** in Neusiedl (www.nyikospark.at) sowie das **«Gasthaus zur Dankbarkeit»** in Podersdorf (www.dankbarkeit.at), wo man die gute pannonische Küche in einem prächtigen Gastgarten mit uralten Kastanienbäumen geniessen kann. Eine der umfassendsten Vinotheken findet man im **Weinwerk in Neusiedl** (www.weinwerk-burgenland.at), wo ein Who's who der burgend-ländischen Winzer stilvoll lagert. Empfehlenswerte Weinbars mit Speisenangebot

am Westufer des Sees sind die todschicke **«Mole West»** (www.mole-west.at) direkt am Seeufer im Neusiedler Strandbad oder die schön gelegene **«Seejungfrau»** (www.seejungfrau.at) im Jachthafen in Jois. Für das süsse Herz sind dort die Nougatknödel recht empfehlenswert. In Purbach hat sich das **«Gut Purbach»** als kulinarischer Hotspot etabliert (www.gut-purbach.at). In und um Rust sind das feine Restaurant **«Inamera»** (www.inamera.at) oder, etwas entspannter, doch genauso hochklassig, das Wirtshaus im **«Hofgassl»** (www.hofgassl.at) empfehlenswert. Ein Buschenschank in moderner Interpretation ist das **«Gut Oggau»** (www.gut-oggau.com). Edel übernachten kann man in **«Mooslechners Bürgerhaus»** (www.hotelbuergerhaus-rust.at).



„Gut Purbach“, Purbach.

Fotos: z.Vg.

Blaufränkisch trifft Burgund

Im Herbst jeden Jahres verwandelt sich die smarte Businessfrau Dorli Muhr in eine Bäuerin mit Kopftuch und Gummistiefeln, die sich nicht zu schade ist, mit nackten Füßen zum Stampfen der Trauben in den Maischebottich zu steigen. «Wie in meiner Firma muss ich hier ebenfalls vorzeigen, dass ich es auch kann!» Hauptberuflich Inhaberin einer Wiener PR-Agentur, liess sie 1992 einen kleinen Weingarten in Prellenkirchen neu bepflanzen. Er bildete die Basis für ihr Projekt mit ihrem Exmann, dem portugiesischen Tausendsassa Dirk van der Niepoort. Mit dem 2004er wurde erstmals der Spitzerberg als Einzellage nach dem Vorbild burgundischer Grands Crus abgefüllt. Dorli und Dirk fanden in den bis zu über 50 Jahre alten Parzellen des Spitzerbergs im östlich von Wien gelegenen Anbaugebiet Carnuntum einen idealen Standort,

um höchst subtile und individuelle Blaufränkische von geradezu burgundischem Ausdruck zu produzieren, die ganz im Gegensatz zu den Blockbustern so manch anderer österreichischer Güter stehen. «Länge statt Breite» scheint das Motto dieser Gewächse zu sein, die oft sogar an wirklich guten Nuits-Saint-Georges erinnern. «Wie bei meinem «Charme» vom Duoro sehe ich das seidige Spiel der feinsten Burgunder stets als Vorbild», sagt Niepoort dazu. Die Trauben hierfür werden klassisch in offenen Bottichen vergoren, ein Teil davon nach antiker Art mit den Füßen gestampft und dann sehr kurz mazeriert. Auf diese Art gelingt es, besonders elegante und engmaschige Tannine zu extrahieren und damit Weine heranreifen zu lassen, die gleichermassen betörend und intellektuell sind und dem Blaufränkisch in Österreich eine völlig neue Dimension aufzeigen.