

Die nächste Generation

Sie sind die Söhne „großer“ Väter: Vier junge Gesichter mit erfrischenden Ideen, großen Plänen und den Bürden eines berühmten Erbes.

PETRA BADER

IM Porträt

Hannes Reinisch ist schon eine ganze Weile dabei. Bereits Mitte der 1990er-Jahre, nach dem Abschluss der Handelsschule in Baden, entschied er sich, ins elterliche Weingut einzusteigen. Schon als Kind hatte er mitbekommen, dass Wein wie kein anderes landwirtschaftliches Produkt ein Kulturgut mit zudem hoher Wertschöpfung ist. „Schon als 13- oder 14-Jähriger war mir klar, dass ich nie etwas anderes machen möchte. Mittlerweile sind auch meine beiden jüngeren Brüder eingestiegen. Michael macht das Marketing und Christian ist für unseren Heurigen zuständig“, sagt Hannes Reinisch.

Was er über Wein weiß, hat er hauptsächlich zu Hause gelernt. Seine zwei Praktika in Kalifornien waren zwar interessant, aber nur von den Betriebsabläufen her. „Ich bin sehr traditionsverbunden, daher hat mich die Vinifikation in Kalifornien nicht besonders angesprochen. Schon spannend war es, einen großen Keller in der Hochsaison perfekt organisiert zu erleben.“

Auffällig im Weingut Reinisch ist die Tatsache, dass eher der Senior Johann der Innovative ist. Seine drei Söhne müssen ihn hie und da bei neuen Ideen einbremsen. Das ist sicher nicht immer einfach. Hat Johann sen. doch das seit 1923 bestehende Weingut sehr jung im Jahr 1972 von seinem Vater übernommen und die Rebfläche sukzessive von einem halben Hektar auf 38 Hektar ausgebaut. All das geht nicht ohne Kraft und Ideen. „Wir ziehen aber alle an einem Strang. Auch wenn es mal Meinungsverschiedenheiten gibt, wir sind eine starke Truppe. Mein Vater hat schon früh losgelassen und uns Verantwortung übertragen. Und wenn jetzt einmal die Fetzen fliegen, wird sofort darüber diskutiert. Wir schaffen das sehr gut“, erzählt Hannes Reinisch.

Auch für Michael Kerschbaum, Sohn von Paul Kerschbaum in Horitschon, war schon früh klar, dass er Winzer werden will. „Die Arbeit mit und in der Natur hat mir schon immer gefallen. Und auch die Faszination des fertigen Produkts. Außerdem durfte ich schon als Kind in schöne Restaurants mitgehen. Das hat natürlich auch Spaß gemacht“, sagt Michael Kerschbaum.

Vor einem Jahr hat er die fünfjährige HBLA in Klosterneuburg abgeschlossen. Er ist somit Önologe und bekommt nach zwei Jahren beruflicher Tätigkeit den Titel als Ingenieur. Gleich nach der Schule begann für Michael die Mitarbeit im eigenen Haus. „Was nicht immer einfach ist“, wie der junge Winzer zugibt. „Mein Vater hat sehr viel erreicht und macht tolle Weine, da ist schon ein gewisser Druck da. Ich erlebe aber auch viel Offenheit von ihm. Er bedrängt mich nie und lässt mich viel ausprobieren. Das spornt mich schon enorm an.“ Paul Kerschbaum kann auf zahlreiche



Bild: SN/REINISCH

Hannes Reinisch

32 Jahre, verheiratet, 2 Kinder

Weingut: Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion
Aufgabe im Weingut: Weinbegleiter im Keller
Praktika: Zweimal Kalifornien (Weingut Swanson und Clos du Val)
Liebingswein: Weine von der nördlichen Rhône vom Weingut Chapoutier
Hobbies: Ausreiten mit den eigenen Isländern, Radfahren, Familie
Wein-Vision: Das Lagenpotential der Thermenregion mit den heimischen Rebsorten noch besser herausarbeiten.



Bild: SN/HIRTZBERGER

Franz Hirtzberger

28 Jahre, liiert

Weingut: Franz Hirtzberger, Spitz, Wachau
Aufgaben im Weingut: Alleinverantwortung im Keller mit Rücksprache mit Franz sen.
Praktika: Weingüter Kollwenz, Krankl (Kalifornien), Braida (Italien), Künstler und Müller-Catoir (beide Deutschland), Grosset (Australien)
Liebingswein: Rieslinge von Mosel und Wachau
Hobbies: Rudern beim Club Dürnstein
Wein-Vision: Die internationale Anerkennung der Hirtzberger-Weine ausbauen und den Weinbau der Klimaveränderung anpassen.



Bild: SN/KERSCHBAUM

Michael Kerschbaum

20 Jahre, ledig

Weingut: Paul Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland
Aufgabe im Weingut: saisonbedingt Herbst/Winter Keller, sonst Weingarten
Praktika: Weingüter Gesellmann und Arachon, heuer Australien und Bordeaux
Liebingswein: Masseto, der Merlot von Ornellaia in der Toskana
Hobbies: Fußball – FC Mattersburg, Golf
Wein-Vision: Die vorgelegte Weinqualität des Vaters jedenfalls erhalten. Sie noch zu steigern wird schwierig.



Bild: SN/TEMENT

Armin Tement

22 Jahre, ledig

Weingut: Tement in Berghausen in der Südsteiermark
Aufgabe im Weingut: September bis Februar Keller, dann Arbeit im Weingarten
Praktika: Weingüter Kracher, Heinrich, F. X. Pichler, Umathum
Liebingswein: Burgunder von der Domaine Leflaive
Hobbies: Wintersport mit dem Snowboard, Tischtennis, Weinreisen
Wein-Vision: Noch mehr internationale Anerkennung für den steirischen Sauvignon Blanc.

Auszeichnungen verweisen, vom „Winzer des Jahres“ über „Falstaff-Siege“. Das wichtigste für seinen Sohn ist, die Qualität zu halten. In den nächsten Jahren möchte er noch viel von seinem Vater lernen. Ganz besonders freut er sich aber auf die kommende Weinsaison. Denn da plant er ein Praktikum in Bordeaux und anschließend in Argentinien.

Eine nicht weniger starke Kraft ist auch der Vater von Armin Tement. Manfred Tement gilt als einer der Großmeister des steirischen Sauvignon Blanc. Sohn Armin arbeitet seit 2005 im elterlichen Betrieb. Er schloss die Weinbauschule und internationale Weinhandelsakademie in Krems ab. Zudem absolvierte er in den Schulferien Praktika auf namhaften Weingütern. „Alois Kracher hat mich als Persönlichkeit sehr fasziniert. Er war ein ganz besonderer Mensch“, erzählt Armin. Und auch bei F. X. Pichler sei es sehr interessant gewesen. „Die Arbeit in der Wachau hat mich demütig gemacht“, sagt er. Die Tradition, die enorm anstrengende Handarbeit in den Terrassen und die Besinnung aufs Wesentliche, waren eine gute Schule.“

Er hat kein einfaches Erbe anzutreten. Im Weingut Tement werden derzeit jährlich bis zu 500.000 Flaschen Wein produziert. Ein neues Projekt sind die Weingärten, die direkt an die Paradelage „Zieregg“ grenzen und in Slowenien liegen. Dort wurden 15 Hektar neu gepflanzt. „Vom Potenzial sind wir sehr überzeugt“, betont der junge, ehrgeizige Winzer. Auf slowenisch heißt der „Zieregg“ dann „Cierenga“. In den nächsten fünf Jahren wird Armin Tement Verstärkung durch seinen jüngeren Bruder bekommen. Er lernt momentan an der Weinbauschule im steirischen Silberberg.

Auch Franz Hirtzberger jun. hat die Weinbauschule absolviert. Er schloss in Krems als Weinbaumeister ab. „Die Passion zum Wein wurde mir in die Wiege gelegt“, sagt er. Franz arbeitet mittlerweile hauptverantwortlich im Weinkeller. Natürlich in Absprache mit seinem berühmten Vater Franz sen., der nach wie vor Vorbild ist. Im Lauf der Zeit hat der 28-jährige Winzer in einigen anderen Betrieben gearbeitet, um sich die Weinwelt außerhalb der Wachau genauer anzusehen. „Am meisten habe ich in Deutschland bei Müller-Catoir in der Pfalz gelernt. Der damalige Kellermeister Hans-Günther Schwarz, er ist mittlerweile in Pension, hat mir sehr geholfen. Er hat mich inspiriert und seine genaue, penible Arbeitsweise ist bis heute ein Leitbild für mich“, erzählt Franz Hirtzberger.

Sein Vater ist mit Haut und Haar Wachauer Traditionalist – so auch der Sohn. „Die Familienerfahrungen sind ein großer Schatz“, meint der junge Winzer. Damit ist jedenfalls die Basis für eine weiterhin erfolgreiche Vater-Sohn-Beziehung geschaffen. Das Duo Hirtzberger wird noch viele Jahre miteinander Großes schaffen, die Hofübergabe – stets ein großer Schritt – muss noch warten.

WEIN kompakt

Weinexport. Die „Österreichische Weinmarketinggesellschaft“ (ÖWM) geht für das Jahr 2008 von einer Gesamtexportmenge von 60 Millionen Litern Wein (+6,9%) zu einem Wert von 113 Millionen Euro (+8,5%) aus. Flaschenweine sorgten für knapp 90 Prozent des Werts. Logisch, dass ÖWM-Chef Willi Klinger den Verkauf von höherwertigem Flaschenwein noch weiter forcieren möchte. Die wertmäßig wichtigsten Handelspartner sind Deutschland (57%), Schweiz (12%) und die USA (7%). Hohe Zuwächse gab es in Großbritannien und Skandinavien zu verzeichnen.

Inland. Im Inland wurden die Österreicher ihrem Ruf als standfeste Patrioten gerecht. Entgegen allen Erwartungen wurden die Marktanteile heimischen Weines teilweise sogar erhöht. In der Gastronomie bleibt der Anteil für heimischen Wein bei über 80%. Beim Heimkonsum konnte in einem mengenmäßig leicht schrumpfenden Gesamtmarkt (in- und ausländischer Wein) der heimische Wein seinen Marktanteil von 73% auf 75% ausbauen.



WWW.AUFZUMWEIN.AT

Entdecken Sie Österreichs schönste Weinbaugebiete, testen Sie die besten Heurigen und verkosten Sie den Wein bei Ihrem Lieblingswinzer. Klicken Sie jetzt Ihr Wein-Erlebnis: www.aufzumwein.at

