



universität
wien

DIPLOMARBEIT

Titel der Diplomarbeit

Weinbau und Familienleben
in
Österreich.

Eine qualitative
wirtschafts-, sozial- und kulturhistorische Studie.

Verfasser

Paul Magg

Angestrebter akademischer Grad

Magister der Philosophie (Mag.phil.)

Wien, 2008

Studienkennzahl lt. Studienblatt: A 312

Betreuer: Univ.-Prof. Dr. Reinhard Sieder

INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort

Einleitung.....5

ALLGEMEINER HISTORIOGRAPHISCHER TEIL

Die Geschichte des Weinbaus in Österreich.....8

Die Grundlagen der österreichischen Weinwirtschaft.....37

Die Weinbauregionen in Österreich.....39

Die Rebsorten und ihre Geschichte.....44

Die Qualitätsstufen des Österreichischen Wein..... 75

Das Jahr im Weingarten und die Weinbereitung 80

SPEZIELLER ASPEKTE - TEIL

Die Geschichte des Weinbaus im Burgenland.....	108
Das Weinbaugebiet Neusiedl am See.....	123
Das Klima und die Lage.....	126
Die Geschichte des Weinbaus in Weiden am See.....	127
Der Fall Millner: Analyse der Familiengeschichte einer Winzerfamilie in Weiden am See.....	131
Zusammenfassung.....	150
Literaturverzeichnis.....	156
Bild und Grafiknachweis.....	161
Anhang.....	168
Transkriptionen der geführten Interviews.....	169
Abstract.....	333
Lebenslauf.....	334

VORWORT

Zu Beginn möchte ich die Beweggründe erläutern, die mich zu meiner Arbeit bewogen haben. Während meines Studiums kamen Kollegen und ich immer wieder auf das Thema Wein bzw. Weinbau in Österreich zu sprechen. Neben all diesen Gesprächen genossen wir selbstverständlich auch ein paar edle Tropfen und in diversen Diskussionen kamen immer wieder Fragen, den österreichischen Weinbau betreffend, auf, die wir nicht ganz eindeutig beantworten konnten. Welche Sorten gibt es in Österreich? Welche ist die beliebteste? Wie gestaltete sich die Geschichte des Weinbaus in Österreich und im Speziellen im Burgenland, dem Land aus dem meine Lieblingsweine kommen? Wer sind die Träger des Weinbaus in Österreich und welchen Weg durchläuft der Wein bis er schließlich in die Flasche kommt? Diese und noch weitere Fragen haben mich schließlich dazu angeregt, mich intensiver mit der Materie Weinbau zu beschäftigen. Das Resultat meiner Bemühungen bildet die nachfolgende Arbeit.

Diese Arbeit wäre jedoch nie zu Stande gekommen, wenn mich nicht eine Vielzahl von Menschen dabei unterstützt hätte. Ich möchte nun die Gelegenheit nutzen, diesen Menschen meinen herzlichsten Dank auszusprechen. Als erstes möchte mich herzlich bei meiner mir so sehr geliebten Frau Heide Magg bedanken. Ohne ihre Unterstützung und moralische Hilfe wäre ich nie so weit gekommen. Sie hat mir die nötige Kraft und Unterstützung zuteil werden lassen, damit ich diese Arbeit erfolgreich abschließen konnte. Vielen Dank! Mein besonderer Dank gilt aber auch meinen Eltern, Dr. Paul Magg und Regina Magg, die mir diese Ausbildung ermöglicht haben. Darüber hinaus möchte ich mich auch noch bei den von mir interviewten Winzerfamilien Millner, Haiderer, Langens, Frank und Germuth recht herzlich für ihr Entgegenkommen, ihre Mitarbeit und ihre Gastfreundschaft bedanken. Ich kann nur jedem Freund des Weines einen Besuch bei diesen einmaligen Winzern empfehlen. Abschließend gilt mein besonderer Dank meinem Betreuer, Herrn Univ. Prof. Dr. Reinhard Sieder. Bei ihm möchte ich mich ganz besonders für die gute Zusammenarbeit, die fachkundliche wissenschaftliche Unterstützung sowie für die große Geduld und das Einfühlungsvermögen in Bezug auf meine Arbeit bedanken.

EINLEITUNG

Das Produkt Wein ist ein Getränk, welches die Menschheit bereits sehr früh für sich entdeckte. Im Laufe der Geschichte wurde dieser Trank zu einem festen Bestandteil der menschlichen Zivilisationen. Seine Zubereitung bzw. Verarbeitung, Anbau und Genuss fand sogar Einzug in die Kunst, Dichtung bzw. in religiösen Mythen und anderen magischen Zeremonien. Wein wurde und wird bis heute, natürlich in Maßen genossen, auch als Heilmittel betrachtet. Die Geschichte der Menschheit ist mit Sicherheit auch eine Geschichte des Weines.

Das Klima, der Boden und die Rebsorte sind wichtige Dinge, damit ein guter Wein heranreifen kann. Neben diesen natürlichen Bedingungen darf jedoch ein wichtiger Faktor nicht vergessen werden. Der Mensch, respektive der Winzer samt seinen Erfahrungen und Wissen, ist es, der den Wein zu dem macht, was er sein soll. Der Winzer gibt dem Wein seine Form, betont seine Stärken und verringert seine Schwächen. Die Arbeit beschränkt sich dabei nicht nur auf die Tätigkeit im Weinkeller, sondern sie beginnt bereits bei der Auswahl der Rebsorte und wo sie gepflanzt wird. Dem Winzer stellt sich dabei die Frage, ob dieser oder jener Standort für die spezielle Sorte überhaupt geeignet ist. Dabei bedarf es viel Wissen und Erfahrung im Bereich des Bodens und des Klimas. Dann folgen der Rebschnitt und die Pflege der Rieden im Weingarten, wo der Winzer den Grundstock für die spätere Qualität der Trauben legt. Nach der Ernte muss der Winzer dann im Keller sein ganzes Wissen und seine über die Jahre bzw. Generationen gesammelte Erfahrung einsetzen, um aus dem geernteten Produkt einen wohlschmeckenden Wein zu machen. Der Winzer und dessen Familie leisten also mit ihrer oft mühevollen Arbeit und ihrem Wissen und Erfahrungen einen nicht unwesentlichen Beitrag bei der Kreierung des typischen Charakters eines Weines.

Aus eben genannten Gründen schien mir das Produkt Wein und seine primären Erzeuger - die Winzerfamilie - ein interessantes Untersuchungsgebiet. Zunächst bedurfte es jedoch einer genaueren Definition meines Arbeitsbereiches. Meine Arbeit sollte es mir einerseits ermöglichen, mich mit der Geschichte des Weinbaus in einem bestimmten Gebiet auseinanderzusetzen, und andererseits sollte sie mir Zugang zu der Geschichte des eigentlichen Trägers der Weinproduktion, nämlich der Geschichte einer Weinbaufamilie verschaffen.

Das Ziel meiner Arbeit liegt sowohl in der Darstellung der Geschichte des Weinbaus in Österreich, und im Speziellen der des Bundeslandes Burgenland, als auch in der Präsentation und Analyse einer ausgewählten Familiengeschichte einer Winzerfamilie des Burgenlandes.

Meine Arbeit gliedert sich deshalb in zwei Teile, die jeweils auf die spezifischen Fragestellungen eingehen. Der erste Teil, der sog. historiographische Teil, beschäftigt sich mit der allgemeinen Geschichte des Weinbaus in Österreich. Die Abhandlung soll dem Leser einen fundierten Einblick in die vielen Facetten des Weinbaus in Österreich ermöglichen. In ihm werden sowohl die Geschichte, die allgemeinen geographischen Gegebenheiten, die Rebsorten als auch die wichtigsten Begriffe des Weinbaus präsentiert. Dieser erste Teil dient dem Leser sozusagen als Grundlage für den zweiten Teil.

Der zweite Teil meiner Arbeit, der sog. spezielle Aspekte-Teil, geht in der Frage nach der Geschichte des Weinbaus noch etwas mehr in die Tiefe. Der Fokus liegt nun nicht mehr nur auf der Betrachtung des Weinbaus in ganz Österreich, sondern er richtet sich gezielt auf spezielle Gebiete bzw. auf eine ganz bestimmte Gegend, nämlich das Burgenland. Zunächst soll dem Leser ein Überblick über die Geschichte des Weinbaus im Burgenland verschafft werden. Im nächsten Schritt gehen wir dann etwas weiter in die Tiefe. Das Thema dreht sich nun um den Weinbau in einem Ort im Burgenland, nämlich um jenen in Weiden am See. Dieser Markt ist die Heimstätte der Winzerfamilie, dessen Familiengeschichte im Anschluss daran dargestellt und analysiert werden soll. Die Basis dieser Analyse bilden sog. lebensgeschichtliche Interviews, welche ich im Jahr 2007 mit der gesamten Familie führen durfte. Um die Breite dieser Analyse auch noch zu vergrößern, wurden bei dessen Bearbeitung auch noch Teile anderer lebensgeschichtlicher Interviews herangezogen, die ich mit Winzerfamilien außerhalb des Bundeslandes Burgenland durchgeführt habe. Dabei habe ich Familien gewählt, die ihre Heimat in einer der großen Weinbauregionen in Österreich haben. Diese vergleichende Komponente ermöglichte es mir, gewisse Fragestellungen auch überregional zu hinterfragen bzw. auszuwerten.

Die gesamte Arbeit ist also wie eine Art Trichter aufgebaut. Wir beginnen sehr breit mit dem Weinbau in Österreich und nähern uns über verschiedene Stufen allmählich der engsten bzw. kleinsten Stelle des Trichters. Dieses Vorgehen ermöglicht es mir, die vielen verschiedenen Fassetten des Weinbaus in Österreich zu erfassen. Wir bewegen uns also vom Großen ins Kleine und aufgrund der vergleichenden überregionalen Komponente auch wieder zurück auf ganz Österreich.

Abschließend möchte ich noch jene Fragen erwähnen, die ich als sog. Primärfragen bezeichne. Diese Fragen haben mich zu dieser Arbeit angeregt. Sie bildeten den Ausgangspunkt meiner Überlegungen, wobei im Laufe der Aufarbeitung selbstverständlich auch neue Themenstellungen auftauchten, die natürlich ebenfalls am Ende ihren Platz finden sollen.

- Welche Entwicklung bzw. Stadien durchlief der Weinbau in Österreich im Laufe seiner Geschichte? Welche Ereignisse waren prägend?
- Wie ist der Weinbau in Österreich aufgebaut? Ist Österreich ein Rot- oder Weißweinland? Welche Traubensorten werden in Österreich kultiviert und wie kamen sie nach Österreich?
- Wer sind die Träger des Weinbaus in Österreich? Sind es große „Konzerne“ oder kleine Betriebe? Lässt sich dies überhaupt ermitteln?
- Wie gestaltet sich der Weinbau in einem für Österreich typischen Weinbaubetrieb? Gibt es überhaupt typisch österreichische Weinbaubetriebe und wenn ja, wie sehen diese aus?
- Was passiert im Laufe eines Jahres in einem Weinbaubetrieb? Welche Arbeiten müssen gemacht werden? Wie entsteht überhaupt Wein?
- Quo vadis Weinbau in Österreich? Wie sieht die Zukunft aus?

Geschichte des Weinbaus in Österreich

Der Weinbau auf dem Gebiet des heutigen Österreich hat eine lange Tradition. Über den Ursprung des Weinbaus bzw. über den genauen zeitlichen Beginn gibt es jedoch bis heute keine stichhaltigen Aussagen. Diverse Rebkernfunde in Nussdorf bei Wien, Linz oder Mödling lassen den Schluss zu, dass sich bereits die Kelten und Illyrer im Donauraum und in den Ostalpen um 2000 v. Chr. mit der Weinrebe beschäftigten. Die allgemein geläufige Behauptung also, dass erst mit den Römern die Weinpflanze im heutigen Österreich eingeführt wurde, lässt sich klar widerlegen. Aus der Literatur geht hervor, dass sich die Kelten bereits vor den Römern der Pflege einer bodenständigen Weinrebe widmeten.¹ Inwieweit diese Weinrebe jedoch der Zubereitung von Wein diene lässt sich nicht genau nachweisen.² Fest steht nur, dass sich diverse Kulturen, u.a. die Kelten, bereits in vor - römischer Zeit auf dem Gebiet des heutigen Burgenlandes und der Steiermark der Pflege der Weinrebe widmeten.³ Einen stichhaltigen Beweis, der diese Vermutung untermauert, bildet der Fund von Traubenkernen der Kulturrebe *vitis vinifera* in einem Grabhügel aus der Hallstattzeit (um 700 v. Chr.) im Weinbauort Zagersdorf. Dieser Fund untermauert bzw. stützt die Vermutungen über eine keltische Weinbautätigkeit im westlichen pannonischen Raum.⁴

Erste stichhaltige Fakten über eine fortgeschrittene Weinbaukultur im Noricum und Pannonien liefert erst der römische Geschichtsschreiber Dio Cassius. In seinen Ausführungen gesteht er den Bewohnern des genannten Gebietes bereits einen, jedoch im Vergleich zum römischen Weinbau, eher primitiven Umgang mit der Weinrebe zu. Seine Schriften zeigen auch, dass nicht, wie fälschlicherweise öfter angenommen wird, der Kaiser Marcus Aurelius Probus (276-282 n. Chr.) den Weinbau in Österreich eingeführt hat. Er förderte und legalisierte lediglich den Weinbau, indem er das seit 92 v. Chr. bestehende Reb-Anbauverbot des Kaisers Domitian (81-96 n.Chr.) für die Provinzen Gallien, Moesien und Pannonien aufhob. Dieses Verbot des Domitian, welches protektionistische Hintergedanken hatte, war jedoch für den eher spärlich vorhanden Weinbau nördlich der Alpen kaum von Bedeutung.⁵

¹ Werneck, Heinrich, L. Römischer und vorrömischer Wein-Obstbau im österreichischen Donauraum. In: Verhandlungen der Zoologischen-Botanischen Gesellschaft in Wien, Bd. 96, (Hg) Zoologisch-Botanischen Gesellschaft Wien, Selbstverlag der Zoologisch-Botanischen Gesellschaft Wien, Wien 1956, Seite 117 f.

² Schmidt, Hans-Christian, Der Weinbau in Österreich. Eine geographische Untersuchung seiner Grundlagen und Erscheinungsformen, Dissertation an der Albert Ludwig Universität zu Freiburg im Breisgau 1965, Seite 14

³ Piber, Martina, Die österreichische Weinwirtschaft, Diplomarbeit Universität Wien, Wien 1996, Seite 3

⁴ Egle, Klaus, Der Österreichische Wein. Das große Handbuch, Picher Verlag Wien 2007, Seite 89

⁵ Piber, Seite 14

Über die Hintergründe dieses Umdenkens kann nur spekuliert werden, eine Annahme widmet sich versorgungspolitischer Hintergründe. Da die Wege in die nördlicheren Provinzen des Reiches eher schlecht waren, war eine durchgehende Versorgung der Soldaten mit Wein auf die Dauer nicht bzw. nur schwer zu gewährleisten. Aus diesem Grund wurden die Soldaten nach der Aufhebung des Anpflanzverbotes zur Anlage neuer Weingärten im pannonischen Raum angehalten.⁶

Mit den Römern weitete sich der Weinbau also stetig aus. Durch die Einfuhr von italienischen Reben wurde die Qualität der hiesigen Reben weiter verbessert. Der römische Weinbau erstreckte sich südlich der Donau, im nördlichen Burgenland, dem heutigen Wien bis in die südliche Steiermark. Besonderes intensiv wurde er in den Städten und entlang der sog. Militärstraßen betrieben. Auf diese Tatsache weisen vor allem die zahlreichen Funde von Weinbaugeräten aus römischer Zeit hin. Die erste schriftliche Aufzeichnung bzw. Urkunde vom Weinanbau in den folgenden Jahren der Römerzeit liefert die Lebensgeschichte über den heiligen Severin von Eugippius (†482 n. Chr.). In diesen Erzählungen erwähnt er Weinberge, welche ursprünglich im heutigen Mautern (Wachau) vermutet wurden.⁷ Neuere Ansichten sehen jedoch die Verortung dieser Weinberge in Heiligenstadt oder Nussdorf, also in der Nähe des heutigen Wien.⁸

In den Wirren der Völkerwanderung kam der Weinbau dann größtenteils zum Erliegen, wurde aber nicht vollständig verdrängt. In der Karolingerzeit war es vor allem Karl der Große, der dem Weinbau einen neuerlichen Schub versetzte. In den „Caitulare de villis“ aus dem Jahr 795 n. Chr. wurden zahlreiche Anleitungen für den Weinbau, Weinrecht und Pflege der Rebe niedergeschrieben.⁹ Es erfolgte zum ersten Mal eine Kategorisierung der Reben nach den bevorzugten „fränkischen“ und den minderwertigen „hunnischen“ Reben. Diese Einteilung hat sich bis in die heutige Zeit gehalten. Man denke dabei nur an die im Burgenland dominante wohlschmeckende Rebsorte des *Blaufränkischen* oder an die säuerliche, nur mehr versprengt bis gar nicht mehr vorkommende Rebsorte des *Heunisch*.¹⁰

⁶ Egle, Seite 90

⁷ Romé, Helmut, Die großen Weine Österreichs, Seewaldverlag, Stuttgart-Degerloch 1979, Seite 11

⁸ Egle, Seite 90

⁹ Romé, Seite 12

¹⁰ Egle, Seite 91

Des weitern gilt Karl der Große auch als Begründer des sog. Buschenschankes oder Heurigen, welcher bis heute in Österreich eine besondere Stellung einnimmt.¹¹ Einen nicht unerheblichen Anteil an der Ausbreitung bzw. der ersten Hochblüte des mittelalterlichen Weinbaues hatten um die Jahrtausendwende auch die zahlreichen Klöster und Stifte. Hier sind vor allem die bayrischen hervorzuheben, welche die Donau als billigen und natürlichen Transportweg nutzten.¹² Die bayrischen Bistümer und Klöster, wie die Abteien Niederaltaich und Herrieden sowie die Hochstifte Freising und Passau, um nur einige zu nennen, begannen mit der Kultivierung der Flusstäler und deren Seitengräber, z.B. durch die Anlage von Terrassen in der Wachau. Das umfangreiche Wissen auf dem Gebiet der Flora und Fauna machte die Mönche und Priester quasi zu Experten jener Zeit. Sie legten nur an jenen Stellen Weinberge an, die ihnen aufgrund ihrer Bodenbeschaffenheit und Lage bzw. Ausrichtung am geeignetsten erschienen. Überall anders beließen sie die natürliche Bewaldung bestehen. Es folgte die erwähnte erste Hochblüte der Weinkultur in Österreich.¹³

Im weiteren Verlauf des Mittelalters verlegte der Babenbergerherzog Heinrich II (Jasomirgott) seine Herrschaftsresidenz nach Wien. Davon profitierte u.a. auch der Weinbau in Wien. Neben den Klöstern und Adelshäusern durften nun auch Wiener Bürger Weingärten käuflich erwerben. Der erste urkundlich belegte Kauf von Weingärten ereignete sich im Jahr 1170. In dem Dokument wird vermerkt, dass ein gewisser Reingerus drei Weingärten gekauft hat. Die Weinanbauflächen beschränkten sich in der damaligen Zeit nicht auf den Bisamberg und auf den Nussberg, sondern sie verteilten sich über ganz Wien. Die Fläche des heutigen 3. und 4. Bezirkes war damals zur Gänze mit Weinreben überzogen. Ein Stadtplan aus dem Jahr 1547 zeigt klar, dass selbst in der inneren Stadt, rund um die Minoritenkirche, Weinbau betrieben wurde. Das fertige Produkt der Winzer wurde auch innerhalb der Stadtmauern in diversen städtischen Kellern ausgeschenkt. Der Melker Keller, zum Beispiel, hat sich bis in die heutige Zeit gehalten. Der Wein wurde den Kunden aber auch in sog. Trinkstuben angeboten. Die meisten dieser Stuben hatten sich in der Gegend um die heutige Wollzeile niedergelassen, und von ihnen rühren auch die heutigen Bezeichnungen wie Stubenviertel oder Stubentor her.¹⁴

¹¹ Schmidt, Hans-Christian, Seite 16

¹² Romé, Helmut, Seite 12

¹³ Egle, Seite 91

¹⁴ Egle, Seite 92

Die Weinbauflächen erreichten im 16. Jahrhundert schließlich die größte Ausdehnung. Sie erstreckten sich entlang der Donau bis in die Steiermark. Sogar in Salzburg, Kärnten und auch in Tirol und Vorarlberg waren Weinbauflächen vorhanden, welche jedoch später durch klimatische Veränderungen und wirtschaftliche Rahmenbedingungen verdrängt wurden. Die Rebflächen waren damals ca. zehnmal so groß wie heute und auch weiter verbreitet.¹⁵

Da es den Fürsten bei der Bearbeitung des Reblandes oft an Personal mangelte, vergaben diese die Weingartenflächen zu recht günstigen Bedingungen oft an Hauer im sog. Drittel – und Halbbau. Der Pächter verrichtete die Arbeit und sorgte für die Instandhaltung der Weingärten. Einen gewissen Anteil (zwei Drittel, die Hälfte oder ein Drittel) hatte er als Pachtzins in Naturalienform an den Pächter zu zahlen. Diese Form der Landvergabe bzw. Weingartenbearbeitung war im Mittelalter weit verbreitet und bildete die Regel. Diverse Verordnungen und Erlässe regelten die soziale Stellung der Hauer und sorgten für einen florierenden Weinbau.¹⁶

Diverse folgende kriegerische Auseinandersetzungen (Einfall der Türken und Ungarn im 16. und 17. Jh.) sowie die Zerstörungen, welche der Dreißigjährige Krieg mit sich brachte, setzten dem Weinbau in Österreich stark zu. Einen besonders schweren Schlag bildete jedoch die Steuerpolitik der Habsburger, die den Weinbau und den Weinhandel in eine schwere Krise stürzte. Die Besteuerung auf Wein war seit dem Mittelalter eine lukrative Einnahmequelle, auf die kein Landesfürst verzichten wollte. Schon im Mittelalter wurde auf ausgeschenkt Wein eine zehnpromtente Getränkesteuer, das sog. „Ungeld“ eingehoben, dazu kamen noch diverse Transit-, Lagerungs- und Mautgebühren, welche die Landesfürsten einhoben.¹⁷ Diese vielen Besteuerungen machten den Wein um ein Vielfaches teurer, als er tatsächlich in der Produktion kostete. Diese Verteuerung sowie die inländische Überproduktion führten zu einem Rückgang im Handelsaufkommen und brachten viele Weinproduzenten in Schwierigkeiten. Die Folgen dieser Krise waren vor allem in einem Rückgang der Rebflächen und der Qualität des Weines auszumachen. Es folgte eine Konzentration der Rebflächen auf die sog. „guten Weinbaugebiete“. Des weitern gelang es dem Bier, Obstmost und auch dem späteren Kaffee, die Monopolstellung des Weins immer mehr auszuhöhlen.

¹⁵ Romé, Helmut, Seite 12

¹⁶ Schmidt, Hans-Christian, Seite 20

¹⁷ Romé, Helmut, Seite 13 und vgl. dazu Schmidt, Hans-Christian 26 f.

Erst Kaiserin Maria Theresia machte diesen vielen Steuern den Gar aus, indem sie die Weinbesteuerung in einer „allgemeinen Tranksteuer“ vereinheitlichte, welche auf alle Weine erhoben wurde. Die Kontrolle dieser Abgabe wurde mithilfe von sog. Kellerbüchern sichergestellt.¹⁸ Der Sohn und aufgeklärte Nachfolger Maria Theresias, Joseph II, dessen Erlässe und Verordnungen nicht immer auf Gegenliebe stießen, reformierte bzw. reglementierte mit der sog. josephinischen Zirkularverordnung vom 17. August 1784 präzise den sog. Heurigen. Durch diese neue Regelung war es jedem gestattet, das ganze Jahr über, die von ihm selbst erzeugten Lebensmittel und Wein bzw. Obstmost, wie, wann und zu welchem Preis er wollte, zu verkaufen oder auszuschenken. Diese neue Verordnung verhalf dem Heurigen in seiner modernen Form zu einem unaufhaltsamen Siegeszug.¹⁹

Trotz all der zuvor getroffenen Maßnahmen und Verordnungen geriet der Weinbau im Verlauf des 19. Jahrhunderts in eine Krise. Die mangelnde Qualität der österreichischen Weine und die zunehmende ausländische Konkurrenz in Form von ungarischem Wein sowie das aufstrebende Konkurrenzprodukt Bier waren ausschlaggebende Faktoren für einen Rückgang im Weinanbau und im Handel. Tranken die Wiener 1819 noch durchschnittlich 87 Liter Wein und 125 Liter Bier pro Person, so waren es 1870 schließlich nur noch 39 Liter Wein und 129 Liter Bier pro Person, wobei sich der Weinverbrauch in den ländlichen Gebieten kaum veränderte.²⁰

Die Probleme waren schon dramatisch genug, und es bedurfte vielen Mühen und Anstrengungen, um sie zu bewältigen, doch nur wenig später folgte der nächste schwere Schlag. Die Auswirkungen der folgenden Krise prägten nicht nur den österreichischen Weinbau nachhaltig, sondern sie hinterließen auch tiefe Spuren im gesamten europäischen Weinbau. Diesmal waren es keine Steuern, die den Winzern zu schaffen machten, sondern es waren aus Amerika eingeschleppte Schädlinge: die Reblaus und die Pilzkrankheiten Oidium und Peronospora.²¹

¹⁸ Ebd. Seite 13

¹⁹ Egle, Seite 93

²⁰ Schmidt, Hans-Christian, Seite 27

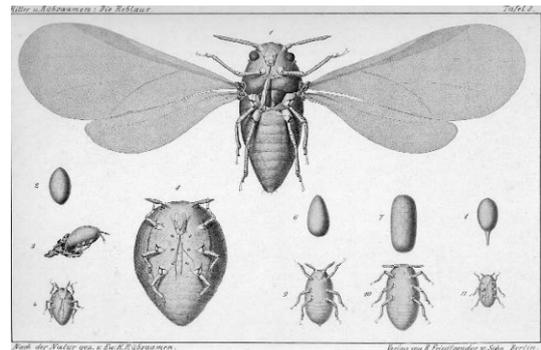
²¹ Romé, Helmut, Seite 13 und vgl. dazu Schmidt, Hans-Christian 43

Die Reblaus

Die Reblaus wurde 1854 in Amerika von einem gewissen Fitch das erste Mal dokumentiert. 1872 gelang dieser Schädling auch nach Österreich und im Laufe der Zeit breitete er sich über ganz Österreich aus. Welche zerstörerischen Auswirkungen die Reblaus hatte veranschaulicht die folgende Grafik:²²

Fortschritte der Reblausverseuchung in Niederösterreich um 1900			
Verseuchte oder seuchenverdächtige Rebflächen			
Jahr	Gemeinden	in ha	in % der Gesamt-Rebfläche
1880	5	320,2	0,8
1890	97	7348	18,5
1900	309	24960	62,9
1912	558	37369	94,1

Die Tabelle zeigt, dass sich die Reblaus schrittweise ausbreitete, und dass sie dabei immer mehr Gemeinden und Rebflächen vernichtete. Erst um die Jahrhundertwende konnte man diesem Schädling mit der Methode des sog. „Aufpfropfens“ bzw. „Veredelns“ Herr werden.



Der erste Direktor der Weinbauschule **Abbildung 1**

Klosterneuburg, August Wilhelm von Babo, war mit seinen Forschungen maßgeblich an der Entwicklung des sog. „Aufpfropfens“ beteiligt.²³ Bei diesem Verfahren werden auf die gegen die Reblaus immunen, amerikanischen Unterlagsreben einheimische, gegen Blattläuse immune europäische Reben „aufgepfropft“. Diese wirkungsvolle Methode setzte sich in Österreich jedoch eher zögerlich durch. Der erste Weltkrieg verzögerte diese Umstellung noch weiter, sodass zum Beispiel um 1923 erst 32 % der gesamten Rebfläche Niederösterreichs umgestellt waren. In der sog. Zwischenkriegszeit ging die Umstellung dann rascher vonstatten, bis schließlich um 1950 nur noch ca. 7 % der Rebfläche Österreichs als sog. „wurzelechte Agrarkultur“ geführt wurden.²⁴

²² Schmidt, Hans-Christian 43

²³ Romé, Helmut, Seite 14

²⁴ Schmidt, Hans-Christian, Seite 45

Oidium und Peronospora

Diese beiden Pilzkrankungen, welche etwa zur selben Zeit wie die Reblaus auftraten, verschärften die Krise der Winzer noch weiter. Oidium Tuckeri, der echte Mehltau, wurde 1845 zum ersten Mal in einem englischen Gewächshaus entdeckt und kam, nachdem er um 1850 in Frankreich großen Schaden angerichtet hatte, um 1860 auch nach Österreich. Den echten Mehltau bekämpfte man erfolgreich mit gepulvertem Schwefel. Diese Methode hat sich bis in die heutige Zeit nur unwesentlich geändert. Damals wie heute zwingt diese Pilzkrankheit den Winzer dazu, dass er seine Reben ein- bis zweimal nach der Blüte „schwefeln“ muss. Sehr viel folgenreicher als der echte Mehltau war das Auftreten des Pilzes Peronospora, welcher ab 1879 in Österreich anzutreffen war. Diese schwerste Pilzkrankheit aller Kulturpflanzen tritt vor allem nach Regenfällen und bei starker Luftfeuchtigkeit an den Blättern, Trieben und Ranken der Reben auf. Die Bekämpfung dieses Pilzes, welcher sich ganze Industriezweige widmen, erfolgt mit kupferhaltigen Mitteln und zwingt den Winzer, zwei- bis dreimal jährlich gegen diesen Pilz zu spritzen.²⁵

Diese Schädlingskrise hatte für den Weinbau in Österreich, mag es auch noch so paradox klingen, negative aber auch positive Folgen. Die Krise führte zur Bildung von Weinbauverbänden, Winzerschulen und Forschungsstellen, die Winzer wurden aufgeschlossener und die Qualität der Weine wurde gehoben.²⁶ Ein gutes Beispiel für die Bildung einer Lehranstalt ist die k.k. oenologische und pomologische Lehranstalt in Klosterneuburg, welche 1860 gegründet wurde und somit zu den ältesten Weinbauschulen der Welt zählt. In dieser Lehr- und Versuchsanstalt beschäftigen sich Wissenschaftler und deren Schüler, so intensiv wie niemals zuvor, mit dem Produkt Wein und dessen Verarbeitungstechniken.²⁷

²⁵ Ebd. Seite 47

²⁶ Ebd. Seite 48

²⁷ Von der „Praktischen Schule für Wein und Obstzucht“ zur „Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau“ – Eine Chronik
Online unter: <http://hbla.weinobstklosterneuburg.at/seiten/index.php/view.17/>; Stand: 27. April 2004

Die zwei abgebildeten Werke zeugen von der intensiven wissenschaftlichen Lehrtätigkeit, welche an der Schule in Klosterneuburg herrschte und sich bis heute fortsetzt. Beide Werke wurden vom Leiter der Chemie an der k.k. oenologischen und pomologischen Lehranstalt in Klosterneuburg 1881 bzw. 1883 herausgegeben und dienten vornehmlich als Lehrbücher.

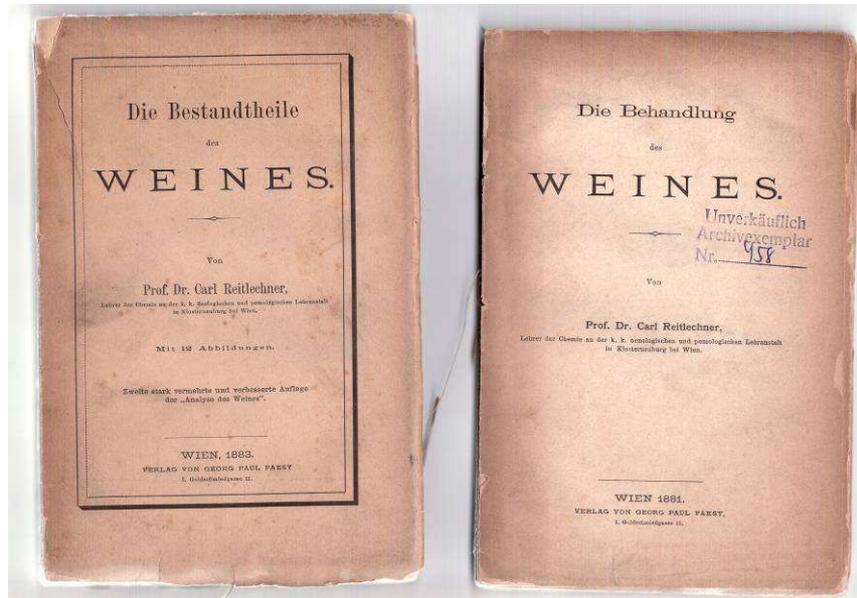


Abbildung 1

Des weitern setzte eine Art normative Wirkung ein, die sich in Form des ersten österreichischen Weingesetzes manifestierte. Das Gesetz, welches 1907 in Kraft trat, regelte präzise die erlaubten Weinbehandlungsmethoden und die Durchführung von Kontrollen durch Kellerinspektoren und es beinhaltete bereits ein Verbot von sog. „Kunstweinen“. Dieses regulative Werk bildete für Jahrzehnte die Basis für die Weinverarbeitung in Österreich.²⁸

Die augenscheinlichen positiven Veränderungen täuschen aber nicht darüber hinweg, dass der Weinbau in Österreich zwischen 1885 und 1936 in einer ständigen Krise steckte. Das massive Auftreten der Schädlinge hatte auf die Verteilung der Rebflächen eine Art „selektive“ Wirkung. In klimatisch, geographisch und wirtschaftlich benachteiligten Gebieten, wo der Weinbau als Nebenkultur angesiedelt war, wurde er vielfach aufgegeben. In klimatisch und geographisch begünstigten Gebieten, wie dem Nordburgenland, Krems und in Teilen des Weinviertels, konnte der Weinbau nach anfänglichen Rückschlägen massiv ausgeweitet werden.²⁹ Die Auswirkungen der biologischen Krisen wurden durch die Senkung von Zöllen auf italienische Weine noch weiter verstärkt. Es folgte eine Masseneinfuhr von billigen Südweinen, was zu einem Verfall der Preise und zu einer Absatzkrise führte.

²⁸ Egle, Seite 95

²⁹ Schmidt, Hans-Christian, Seite 49

Das Ende der Österreichisch-Ungarischen Doppelmonarchie 1918 brachte für den Weinbau in Österreich eine grundlegende Strukturveränderung mit sich. Vor dem Ausbruch des Ersten Weltkrieges waren auf dem Gebiet des heutigen Österreichs ca. 48.000 Hektar Land mit Weinreben bepflanzt.³⁰ Die neue Republik Österreich besaß aber nur mehr einen Bruchteil jener Weinbaugebiete und Betriebe, welche sie zuvor ihr Eigen nennen konnte. Die Steiermark verlor einen nicht unerheblichen Teil ihres Anbaugebietes an Jugoslawien, das alpine Weinbaugebiet Südtirol fiel an Italien. Als sog. „Ausgleich“ wurde das Burgenland mit seinen vielen Weinbaugebieten, welche zuvor zu Ungarn zählten, ein Teil der neuen Republik Österreich. Die Folgen des Zerfalls der ehemaligen Monarchie waren vor allem für die Ausfuhr bzw. den Absatz von Wein verheerend. Die Absatzmärkte in den ehemaligen Kronländern waren de facto nicht mehr vorhanden, was blieb, war eine Beschränkung auf das sog. „Rumpfösterreich“, was bedeutete, dass die Ausfuhr von Wein, als wichtiger Wirtschaftsfaktor quasi über Nacht nur mehr eine marginale Stellung einnahm.³¹

In der sog. Zwischenkriegszeit war die Agrarpolitik von protektionistischen Tendenzen zugunsten der eigenen Landwirtschaft geprägt. In den Zwanziger Jahren entstanden die Weinbauverbände Niederösterreich und Burgenland, die versuchten, den Inlandsabsatz durch verstärkte Werbemaßnahmen zu steigern. Gleichzeitig bemühte man sich auch um eine steuerliche Entlastung des Weins sowie um eine Novellierung des Weingesetzes. Da in dieser Zeit viele Weine als sog. gemischter Satz gezogen wurden, stand der Appellationsgedanke im Gegensatz zur Rebsorte vermehrt im Vordergrund, eine Tendenz, die sich später umkehren sollte.³²

Nach der Überwindung dieser strukturellen Transformation verzeichnete der Weinbau um das Jahr 1932 eine erneute Steigerung. Die Anbauflächen vergrößerten sich und die Ernteerträge stiegen. Man versuchte vergeblich eine Höchstgrenze für die zum Weinbau verwendeten Flächen mit 44.00 Hektar festzulegen. Die gesteigerte Produktion hätte wohl im weiteren Verlauf erneut zu einem Zusammenbruch geführt, wenn nicht der Anschluss Österreichs an das Deutsche Reich und der folgende Zweite Weltkrieg den Wein zu einem Mangelprodukt gemacht hätten. Daneben brachte die Zeit des Nationalsozialismus für den Weinbau in Österreich eine Reihe von weitreichenden Veränderungen mit sich. Es folgte eine wirtschaftliche Ausrichtung auf den großen deutschen Markt mit regional abgestuften Mindestpreisen und einer Ablieferungsquote von 80% der Weinernte an Genossenschaften.

³⁰ Egle, Seite 95

³¹ Schmidt, Hans-Christian, Seite 50

³² Egle, Seite 96

Diese Neuerungen dürfen jedoch nicht vergessen lassen, dass der Zweite Weltkrieg mit all seinen negativen Folgen für die Bevölkerung und die Wirtschaft, dem Weinbau enorme Verluste und Zerstörungen zufügte.³³

Die Nachkriegszeit, mit all ihren Wirren, brachte dem Weinbau keinerlei Stabilität. Die unsichere Preissituation sowie diverse Misserfolge von Genossenschaften trugen dazu bei, dass sich der Weinbau nur langsam erholte. Dennoch setzte langsam ein weinbäuerliches Umdenken ein, welches den Wein als wohlschmeckendes, haltbares und preisgünstiges Massenprodukt propagierte. Um jedoch den Vorstellungen bzw. Wünschen der Konsumenten nachkommen zu können, bedurfte es einer radikalen Reduktion des Arbeitsaufwandes in den Weinbaubetrieben. Eine dieser wesentlichen Neuerungen, welche sich nach 1945 in Österreich durchsetzte und ihr somit neue Chancen bot, war die sog. „Hochkultur“.³⁴ Diese neue Methode des Weinbaus wurde in den Zwanziger Jahren von dem Weinbauer Lenz Moser auf Basis von theoretischen anglo-amerikanischen Untersuchungen bereits erprobt bzw. entwickelt. Der Durchbruch gelang ihm schließlich 1950 mit der Veröffentlichung seines Werkes „Weinbau einmal anders“. Darin räumt er ein für alle Mal mit den herkömmlichen Methoden im Weinbau auf.³⁵ Denn bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts war die verbreitete Anbaumethode im Weinbau die sog. „niedrige Erziehungsart“ mit einer Stockhöhe von bis zu 40 cm, welche durch einen Holzpfehl unterstützt wurde. Diese Methode, bei der die Stöcke sehr dicht gesetzt wurden, brachte einen hohen Arbeitsaufwand mit sich. Hingegen bot die von Prof. Dr. Lenz Moser entwickelte Methode der sog. „Hochkultur“ entscheidende Vorteile gegenüber der älteren Anbauweise.³⁶

Bei diesem Verfahren werden die Reben in weiten Reihenabständen auf ca. 120 bis 140 cm Stämmen mit Drähten hochgezogen. Dies ermöglichte zum ersten Mal den Einsatz von maschinellen Gerät, wie Traktoren, zur Bodenbearbeitung, Schädlingsbekämpfung, Düngung und Transport, was zu einer wesentlichen Entlastung der einzusetzenden Arbeitskräfte führte.³⁷ Die Bearbeitungskosten konnten dadurch um bis zu 50% gegenüber der älteren Vorgangsweise reduziert werden. Da sich die „Hochkultur“ bei den starken österreichischen Frösten von 1955/56 als wesentlich beständiger als die alte Kultivierungsmethode erwies, setzte sie sich beständig durch.³⁸ In den 80er Jahren waren bereits ca. 90% der Rebflächen in

³³ Schmidt, Hans-Christian, Seite 51

³⁴ Egle, Seite 96 und vgl. dazu Schmidt, Hans-Christian, Seite 51

³⁵ Romé, Helmut, Seite 14 und vgl. dazu Egle, Seite 96

³⁶ Schmidt, Hans-Christian, Seite 58

³⁷ Romé, Helmut, Seite 14

³⁸ Schmidt, Hans-Christian, Seite 59

Österreich auf diese neue Erziehungsmethode umgestellt. Allmählich vollzog sich also der Wandel vom Weingartenbau hin zum Weinfeldbau.³⁹ Obwohl die Hochkultur gegenüber der vorherigen Methode eine geringere Stockzahl pro Fläche mit sich brachte, führte sie jedoch zu einem größeren Mengenertrag. Der Grund dafür liegt im gespannten Draht. Dieser verschafft der Pflanze einen größeren Lebensraum, indem sie sich an den Drähten seitlich ausbreiten kann, was zur Folge zu einem höheren Ertrag führt. Genau hier liegt aber auch eine wesentliche Gefahr bzw. Nachteil dieser Technik. Bei erhöhter Produktion besteht immer das Risiko eines Absinkens der Qualität.⁴⁰ Aus eben genannten Gründen herrschte ab den 1960/70 Jahren und seit dem Aufkommen der „Hochkultur“ mit all ihren Vor- und Nachteilen sowie der Ausbreitung des sog. Weinfeldbaues zwischen den Fachleuten jener Zeit eine rege Diskussion, welchen Weg der Weinbau bzw. die Weinbauförderungspolitik in Österreich einschlagen sollte. Während eine Seite die Qualitätserhöhung als wichtigste Aufgabe betrachtete, sprach sich die andere Seite für eine billige Erzeugung eines guten Konsumweins aus. Diese Auseinandersetzung war kennzeichnend für den österreichischen Weinbau jener Zeit.⁴¹

Ab 1960 wurden neben der Umstellung der Anbaumethoden auf die neue „Hochkultur“ auch andere innovative Änderungen im österreichischen Weinbau durchgeführt, welche sich nachhaltig auf dessen Entwicklung auswirkten. Eine dieser Neuheiten bildete eine Änderung des Weinrechts, welche die Etablierung einer Kategorisierung der Weine nach der sog. Zuckerpyramide vorsah. Aufgrund dieser Einteilung, welche stark an das deutsche Vorbild im Weinrecht angelehnt war, wurden Begriffe wie Kabinett, Spätlese und Auslese im österreichischen Weinrecht eingeführt. Im Zuge dieser neuen Gesetzgebung wurden gleichzeitig auch die Weinbaugebiete festgelegt und die Kriterien für einen österreichischen Qualitätswein definiert.⁴²

³⁹ Schmidt, Hans-Christian, Seite 59

⁴⁰ Romé, Helmut, Seite 14

⁴¹ Schmidt, Hans-Christian, Seite 61

⁴² Egle, Seite 97

Diese, ab 1960 etablierten, strukturellen und legislativen Veränderungen bzw. Reglementierungen begünstigten seit langem wieder eine Ausdehnung der österreichischen Rebflächen. Die Weinproduktion jener Zeit konnte den Inlandsverbrauch vollauf decken und Teile davon wurden auch exportiert. Der wichtigste Abnehmer für Konsumwein war hier Westdeutschland mit 80% des Wertes an Ausfuhren.⁴³

Nach dieser Erfolgsphase schlitterte der Weinbau in Österreich ab ca. 1970 in eine erneute Krisenzeit, welche von einem sich ständig wiederholenden Preisverfall und diversen Skandalen geprägt war. Einer dieser Skandale war der sog. „Erste Weinskandal“ im Jahr 1972. Dieser hatte jedoch noch nichts mit dem von 1985 zu tun, sondern es handelte sich hierbei um einen Weinexportskandal, welcher von dem Weinbaupionier Sepp Hintermayer aufgedeckt wurde. Im Zentrum der Ereignisse standen u.a. drei Firmen, Lenz Moser in Rohrendorf bei Krems, Sabinius Achreiner Weinexport und –import und Lessner & Kampner aus Wien. Diese Firmen kauften in Ungarn, Bulgarien und anderen weinproduzierenden Ostblockländern billigen Wein in großen Mengen und verkauften ihn anschließend als „Österreichischen Qualitätswein“ in die Bundesrepublik Deutschland oder nach Großbritannien. Spätere Erhebungen ergaben, dass in den Jahren zwischen 1960 und 1971 insgesamt rund 100 Millionen Liter gefälschter „Österreichischer Qualitätswein“ alleine nach Deutschland exportiert wurden. Dieser Skandal, der nicht die Weinbauern sondern die großen Exportfirmen betraf, flog auf, weil Sepp Hintermayer die Differenz zwischen den deutschen Weinimportziffern und den österreichischen Exportziffern offen legte bzw. nachwies. Da die Firmen auch Ursprungszertifikate gefälscht hatten, landeten sie schließlich auch vor Gericht. Die Konsequenzen dieses Skandals waren neben dem hohen Imageschaden für den österreichischen Wein, die

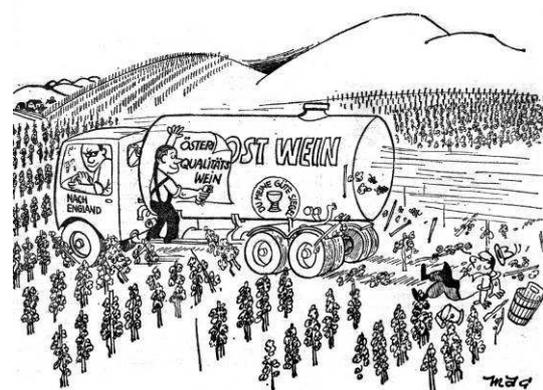


Abbildung 4

Einrichtung eines Parlamentarischen Untersuchungsausschusses sowie die Erarbeitung eines neuen Weingesetzes, welches 1972 in Kraft trat. Darin wurde unter anderem die Vergabe von Transportbescheinigungen geregelt, aber auch die Einführung des Kellerbuches, in dem der Weinbauer genaueste Aufzeichnungen über seine Weinwirtschaft zu führen hatte,

⁴³ Schmidt, Hans-Christian, Seite 70

beschlossen. Diese genaue Buchführung machte somit auf der einen Seite ein neues Aufkommen eines solchen Skandales unmöglich, belastete jedoch auf der anderen Seite den Weinbauern, der ja an diesen Verfehlungen keine Schuld hatte, mit zusätzlichen bürokratischen Mehrarbeiten.⁴⁴

Neben dem Weinexportskandal war der zunehmende Preisverfall ein weiteres Problem der ausgehenden 1970 Jahre. Diese Komponenten waren damit Katalysatoren für den späteren Glykolskandal des Jahres 1985. Die Ursachen für den ständigen Verfall des Preises im Weinsektor waren vor allem in einer falschen Einschätzung der Steigerung des pro Kopf Weinkonsums zu finden. Zur Verdeutlichung sei angemerkt, dass im Jahr 1950 der Weinkonsum pro Kopf noch etwa 12,7 Liter pro Jahr betrug. 1960 betrug er bereits 18,8 Liter pro Kopf und Jahr. Ab den 1970er Jahren gab es dann keine wesentlichen Steigerungsraten mehr. Erschwerend wirkte sich natürlich auch die zunehmende ausländische Konkurrenz aus, die ebenfalls auf den Preis drückte. Die drohenden Einkommensverluste versuchten die Winzer durch Flächenvergrößerungen zu kompensieren. Diese Ausweitung der Rebflächen förderte natürlich die Gefahr einer Überproduktion und wirkte sich dadurch auch auf den Preis aus. Die Produktionskosten stiegen und konnten mit dem Verkaufserlösen nicht mithalten. Daraus resultierte eine Art Flucht in die Mengenproduktion, wodurch vor allem die Qualität litt. Das Motto jener Tage war: „Masse statt Klasse“.

Herr Millner aus dem Burgenland:

„De Weine, früha sans wirklich einegfüt woadn und nix is gmocht worn im Fassl, jetzt weadns entschleimt, bei der Gärung is da Wein fost blaunk, damit net oizuvü Hefe entsteht, oiso Hefe schon, oba des Loga nocha, dass net zuvü Loga is, und waun i jetzt rechn, dass a 5.000 Liter Tank, waunst nix dau host, host so 150 Lita Loga ghobt, jetzt hob i vielleicht 20 Lita Loga. Oiso da Wein wird gaunz aundas produziert und aundas a gmocht und de Weine schmeckan a bessa, se san a bessa, es is zum Unterschied von früha, ma kaun se des eigentlich nimmer mea vorstölln, es gibt oba no oide Bauern, des so mochn, und waunst durtn an Wein kost, des is, sogst hoit jo, oba, beiledign wüist eahm a net, daun draht de hoit um und sogst Daunk schen und muaß scho geh, hob ka Zeit oda wos“.⁴⁵

⁴⁴ Kalina, Walter F., Auf Bauer – wehr dich! Der Allgemeine Österreichische Bauernverband – Die Agrarrebelln der 2. Republik, Graz 2008, Seite 330

⁴⁵ Anhang Seite 178, Zeile 2-11

Um das Ausmaß dieser Krise zu verdeutlichen sei hier angemerkt, dass der Preis für einen Liter niederösterreichischen Fassweins 1984 bei unglaublichen 3.24 Schilling lag. Diese Krise erreichte schließlich im Jahr 1985 mit der Aufdeckung des sog. „Weinskandals“ ihren Höhepunkt.⁴⁶

Der Weinskandal des Jahres 1985 in Österreich und die folgenden Entwicklungen

Nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges und in den darauf folgenden Nachkriegsjahren war unter der Bevölkerung in Deutschland und Österreich die Nachfrage nach sog. süßen Weinen stetig gestiegen. Da die vorhandenen natürlich erzeugten Süßweine in ihrer Kapazität nicht ausreichten, um die Nachfrage zu befriedigen, griffen einige Winzer zu der Unsitte, Weine durch die Zugabe von diversen künstlichen Mitteln zu „versüßen“. Bei diesen ersten Verfahren konzentrierten sich Massenproduzenten, welche Weine von keiner besonderen Qualität herstellten, darauf, die Weine durch die Zugabe von Zucker und Wasser den neuen Bedürfnissen der Konsumenten anzupassen und dementsprechend künstlich zu „süßen“. Diesen veränderten Weinen fehlte jedoch ein entscheidender Inhaltsstoff, nämlich der sog. zuckerfreie Extrakt. Zuckerfreier Extrakt ist Gesamtextrakt minus Restzucker in g/Liter. Der Extraktgehalt beeinflusst maßgeblich den Geschmack des Weins. Das Fehlen dieses Stoffes machte die neuen Weine nicht „befundssicher“, bis es Chemikern gelang, auch dieses Problem zu beseitigen. Die Lösung lieferte die chemische Verbindung Diäthylenglykol. Der hohe Glycerin-Gehalt dieser Verbindung lieferte den für die Analysen und die Einstufung des Weins so wichtigen zuckerfreien Extraktgehalt.⁴⁷

Bereits in den Jahren vor dem Aufdecken des Skandals tauchten immer wieder gewisse Verdachtsmomente auf. Der Bauernverband und andere Institutionen wiesen darauf hin, dass die großen Mengen an süßen Prädikatsweinen nicht auf natürliche Weise produziert werden konnten. Das Fehlen eines entsprechenden chemischen Nachweiseverfahrens machte eine Ermittlung in diesen Verdachtsmomenten jedoch unmöglich. Im Februar des Jahres 1985 wurde jedoch von der landwirtschaftlich-chemischen Bundesanstalt eine Methode entwickelt, die es ermöglichte, Diäthylenglykol mit einer Nachweisgrenze von 100 mg Diäthylenglykol je Liter Wein nachzuweisen. Die Messmethode wurde später noch weiter verfeinert. Von nun an

⁴⁶ Egle, Seite 97

⁴⁷ Ebd. Seite 98

verfügten die Behörden über eine Möglichkeit, die Verfälschung von Wein durch Diäthylenglykol nachzuweisen.⁴⁸

In den folgenden Monaten wurde das ganze Ausmaß dieses „Sündenfalls“ im Weinbau sichtbar. In späteren Ermittlungen wurde auch bekannt, dass man es bei diesem Skandal nicht nur mit der Verfälschung von Wein als solches zu tun hatte, sondern auch mit der Beschaffung von Schwarzgeld, Bestechung und dem Handel mit sog. Zertifikaten. Dazu muss man wissen, dass man, um einen Wein als Prädikatswein verkaufen zu dürfen, ein Ursprungszeugnis benötigt. Die Winzer waren dazu verpflichtet, ihre Trauben nach der Ernte behördlich klassifizieren zu lassen. Dafür erhielten sie ein Dokument, welches den Wein bis zum Händler und bis zum ausländischen Importeur begleitete. Einige Weinbauer verkauften jedoch ihre Prädikatsweine ohne Papiere und ohne dafür Steuern zu zahlen. Des weiteren verkauften sie ihre Prüfdokumente an Weinhändler, die damit ihre Weine von geringer Qualität zu Prädikatsweinen machten und anschließend teuer weiterverkauften.⁴⁹

Im Zuge der Aufarbeitung dieses Skandals kam es in Österreich zu etlichen Verurteilungen und strafrechtlichen Maßnahmen gegen die Übeltäter. Manche Weinbauern versuchten sich der strafrechtlichen Verfolgung zu entziehen, indem sie den verfälschten Wein in umliegende Bäche oder in den Kanal schütteten, was zur Folge hatte, dass manche Kläranlagen zusammenbrachen.⁵⁰

Die Aufdeckung dieser Machenschaften hatten für den Weinbau in Österreich weitreichende Folgen. Das Image des österreichischen Weines litt im Vergleich zu anderen Ländern, wie Deutschland, Frankreich, Italien oder Spanien, in denen ebenfalls Diäthylenglykol in erhöhten Mengen in Weinen nachgewiesen wurden, enorm, was sich vor allem in den Exportzahlen widerspiegelte. Der Export von Weinen nach Deutschland, dem wichtigsten Handelspartner Österreichs im Bereich des Weinexportes, kam fast vollständig zum Erliegen, was naturgemäß für viele Winzer, die auf den Export angewiesen waren, eine finanzielle Herausforderung, wenn nicht sogar eine Katastrophe darstellte.⁵¹

⁴⁸ Kalina, Seite 483

⁴⁹ Schimmerl, Thomas, Der Weinskandal 1985/86. Diplomarbeit Universität Wien, Wien 1994, Seite 10f.

⁵⁰ Kalina, Seite 483

⁵¹ Piber, Martina, Die Österreichische Weinwirtschaft mit einer empirischen Studie über das Kaufverhalten der Konsumenten, Diplomarbeit Universität Wien, Wien 1996, Seite 14

Josef Haiderer sen. aus der Wachau dazu:

„Nau eigentlich woars a Vorteil für uns, füa de mittleren und kleinen Winzer woars amoi ein Umdenkn, a Katastrophe für de Großn, waun mas ordinär ausdrückt, es woar jo a kriminelle Soche, wos net stottfindn derfat, es is eigentlich ein großes Umdenken kemma, dass ma mehr auf Qualität daun gsetzt hot. Fria her haums aus Wossa a an Wein draus gmocht, de gaunzn Chemiker und alles war machbar. Oba es hot eh a Strof gebn und des hot eahna eh ghert auf der an Seitn, jo es woar fiar de. De klan warn olle gstorbn, de hättn des net verkroftn kenna, wäu des Preis-Leistungs-Vahöltnis, der wos ehrlich gorbeit hot, hot des Göld net ghobt, zum Weitamochn.“⁵²

Herbert Germuth aus der Südsteirmark dazu:

„Jo, i kaun mi no sehr guat erinnern. Oiso i woar durt kurz mit der Weinbauschule in Sülbaberg [Weinbauschule Silberberg] fertig, im 83er Joa und, und im 85er Joa woar jo eh daun der Skandal sölba, wo des aufdeckt gwoardn is, und oiso, man hot des daun den ersten Berichtn eigentlich goar net großn Glauben gschenkt, wos do wirklich los is, oba im Laufe der Zeit hot ma den Umfang daun von den Skandal wirklich gsegn und woar natürlich zerst a Schock für die Weinbauern. Und i kaun mi noch gaunz guat erinnern, wie des Weingesetz daun kumman is, des strengste der Wölt, do woarn die Weinbauern natürlich entsetzt, wäuls glaubt haum, des is nicht vollziehbar, es woarn a wirklich Sochn drinnen, die net vollziehbor woarn und de wirklich net gegen die Natur woarn und i hob a sölba demonstriert daumols gegen dieses Weingesetz, und mit den Obänderungen, dies daun im Laufe der Zeit gebn hot, hauma jetzt wirklich a sehr guates Weingesetz und des natürlich a, quasi jetzt vom Weinskandal quasi verursacht gwoardn is, sog ma amol a so, und des eigentlich die Grundlogn woarn a, dass in Österreich sehr guate Wein erzeugt weardn und a verkauft weardn“⁵³.

⁵² Anhang Seite 367, Zeile 10-17

⁵³ Anhang Seite 292, Zeile 20-33

Richard Frank aus dem Weinviertel dazu:

„I kaun mi do nur mehr dumpf erinnern, do woari i 11 Joa, und do hot mi der Weinbau, in der Form, oiso wias domois in de Medien so war, net wirklich interessiert. I woar do mehr im Kölla und zwischendurch amoi im Weingoartn und beim Lesn dabei, oba so politische Sochen, so morktpolitische Sochn haum mi daumois eigentlich net wirklich interessiert, i waß nua, dass in unserer Ortschoft eigentlich kana an aundan in Verdocht ghobt hätte, dass der an künstlichen Wein produziert hätte. Es hot in der Gegend an gebn, der daun a bestroft woardn is, der im Gefängnis woar, des woar a sehr großer Betrieb, der hot a Sekt hergstöllt, und do haum daun einige imma gsogt, sie haums scho imma gwußt, oda imma scho glaubt, dass der und der des mocht. Oba des woar da anzige in der Gegend. Jo und de Folgen, de Folgen von dem Joa und von den Vorfällen glaub i, haum a uns, hot uns in Wohrheit guat taun, oiso a Umdenkn woar auf jedn Foi do, wir haum z.B. 86 auch schon an Bouiteullenverkauf ghobt, Bouiteullen scho produziert, oba des woar sehr gering und erst daun mit 91 eigentlich hauma ma so richtig begonnen, a den Wein, de Bouiteullen obzufülln, schene Etiketten drauf zum klebn, und ebn des a profesionell zum mochn. Oiso woars eigentlich a indirekt fia uns irgendwie a Gedaunknanstoß. Dieser Trend, do drauf zum springa in de Richtung.“⁵⁴

Neben all den furchtbaren negativen Auswirkungen hatte der Skandal, so paradox es auch klingen mag, eine Art „reinigende“ Wirkung auf den Weinbau in Österreich. Der Weinskandal traf vor allem die wenigen großen leistungs- und exportorientierten Großbetriebe. Daneben gaben natürlich auch viele Kleinbauern die Weinproduktion auf. Die Winzer, vor allem die junge Generation von Winzern, erkannte, dass die Flucht in die Massenproduktion keine auf Dauer praktikable und rentable Lösung darstellte. Man war gezwungen, sich, so schmerzhaft es auch war, neu zu orientieren. Diejeniegen, die diesen Trend verschliefen, gaben in späterer Folge den Weinbau zur Gänze auf. Die Folge war, dass sich in Österreich sowohl die Weinbauern als auch die dazugehörige Anbaufläche reduzierten.

⁵⁴ Anhang Seite 326, Zeile 20-34

Herbert Germuth aus der Südsteiermark dazu:

„[...] Irgendwo i sog amol so, [der Weinskandl war] a Quantnsprung fürn Weinbau, wo se net nur de Weinbauern wirklich an der Nosn gnommen haum sondern auch die Weinkundn, und ob dem Joa is es eigentlich mitn Qualitätsweinbau in Österreich wirklich aufwärts gaungan, wäul a die Kundn gsogt hobn, es is jetzt net wirklich der Preis wichtig, sondern die Qualität und ob dem Joa is eigentlich daun die Qualität vor ollm bei uns in der Steiermork stetig gstiegn und grad jetzt in, bei uns in der Steiermork hobn wir a Dichte aun Qualität, de eigentlich seinerseits nirgendwo zum findn is. Oiso, es is wirklich einmolig und es kumman imma wieda junge Weinbauern mit super Qualitäten vire und oiso die Dichte wird wirklich immer größer, wo wirklich sehr gute Weine zum Findn san.“⁵⁵

Herr Josef Haiderer jun.:

„Dadurch, dass mia im 86er Joa a ziemlich klana Betrieb woarn, hauma ma zwoar was ghert davon, dass do der Weinskandal is, oba es hot und sölba weniger betroffn, dass ma do irgendan Schodn ghobt haum davon. Do hots imma ghaßn, guat des haum de Großn gmocht und des woar so. Mia ois klana haum do goar net mitkriagt, um wos do wirklich gaunga is, daumois. Mhm. Wos de do gmocht haum. Oiso uns klana, uns Klabetrieben hot der Weinskandal ghoifn, wäu daun de Kontrollen stärker woardn san.“⁵⁶

⁵⁵ Anhang Seite 292, Zeile 9-17

⁵⁶ Anhang Seite 251, Zeile 8-13

Nach diesem radikalen Einschnitt sah sich die Politik dazu veranlasst, ein neues strenges - manche behaupten, es sei das strengste - Weingesetz zu verabschieden. Dieses wurde u.a. von Sepp Hintermayer mitentworfen, der bereits bei dem Skandal 1972 als Aufdecker hervorstach. Das neue Gesetz sollte zum einen die Konsumenten schützen und zum andern die Existenz der Produzenten gewährleisten. Das Weingesetz kam jedoch unter den Weinbauern und deren Standesvertretern nicht sehr gut an, und es folgten diverse Demonstrationen und Protestkundgebungen.⁵⁷

Geschätzter Weinfreund!

52.790 österreichische Winzer und eine unbekannt große Zahl von Weinliebhabern in aller Welt sind Opfer einer skrupellosen Weinmafia und deren Hintermänner geworden.

Konsumenten und Produzenten tragen die Folgen dieses Skandals — Wer wird die Verantwortung tragen?

Während man die kleinen Weinbauern kontrollierte und schikanierte, ist es den großen offensichtlich gelungen, das Weingesetz zu umgehen und durch die Kontrollen zu schlüpfen.

Der Weinkonsument wurde auf verbrecherische Weise betrogen — schlimmer noch, gesundheitlich in Gefahr gebracht.

Viele Tausende kleine Weinbauern (nur 4 Prozent bewirtschafteten mehr als 5 ha) wurden um den Lohn ihrer harten, ehrlichen Arbeit gebracht und stehen fassungslos vor dem Trümmerhaufen, den kriminelle Elemente angerichtet haben.

Trotz allem zählt der österreichische — und hier speziell der burgenländische — Wein zu den besten der Welt. Viele internationale Auszeichnungen (z. B. Weinoskar und mehrere World Champions) bestätigen das. Auch unsere vielen deutschen Gäste wissen um die Qualität des burgenländischen Hauerweines Bescheid und schätzen ihn als „guten Tropfen“.

Das soll auch in Zukunft so bleiben!

Um den Ruf des österreichischen Weines, um die Berufsehre der österreichischen Weinbauern wiederherzustellen, fordern wir härteste Maßnahmen gegen die Schuldigen am Weinskandal. **Es muß alles unternommen werden, daß so etwas in Zukunft nie mehr passieren kann!**

Kenner des österreichischen Weines werden sicher kein negatives Pauschalurteil fällen und alle österreichischen Weinbauer mit den Verbrechern in einen Topf werfen.

Konsumenten und Produzenten müssen sich gemeinsam gegen Manipulanten zur Wehr setzen.

Weinbauernverband in der Burgenländischen Bauerngewerkschaft
Michael Gruber, Hauptstraße 6, 7152 Pamhagen, Tel. 0 21 74 / 25 6 34

Flugblatt des Bauernverbandes zum Weinskandal⁵⁸

⁵⁷ Kalina, Seite 469

⁵⁸ Ebd. 469

Bei diesen Neuerungen war vor allem die steuerliche Kontrolle, welche indirekt auf eine lückenlose Prüfung der Weinbestände hinauslief, von zentraler Bedeutung. Des weitern wurden klare Bezeichnungsregelungen in Bezug auf die Weinbaugebiete, Rebsorten und Qualitätsstufen sowie die Einführung von Banderolen mit amtlichen Kontrollnummern und andere strenge Kontrollmechanismen verordnet. Besonders die Banderole wurde zum sog. Hassobjekt der Protestbewegung. Mit dem Protestspruch „*Die Banderole könnt´s dem Roten Kreuz schenken!*“⁵⁹ machte sie ihrem Unmut Luft.

Das Weingesetz wurde in späteren Jahren einige Male novelliert und im Zuge des Beitritts von Österreich zur Europäischen Union den Richtlinien der Gemeinschaft angeglichen. Diese Modifizierungen haben jedoch an der Grundidee des Gesetzes, nämlich einer strengen Kontrolle und Qualitätssicherung des österreichischen Weines, nichts verändert.⁶⁰

Im Bereich der Technik wurden seit den 1990er Jahren ebenfalls entscheidende Fortschritte gemacht, die den Arbeitsaufwand minimierten und gleichzeitig die Erträge und die Qualität verbesserten. Beim Rebschnitt fanden die sog. pneumatischen Scheren ihre Anwendung, beim Pflanzenschutz etablierte sich das Tunnelspritzverfahren. Diverse Laubschneidemaschinen erleichterten die anstrengende Handarbeit. Bei der Lese kamen vor allem im Burgenland, begünstigt durch die weiten ebenen Flächen, maschinelle Traubenvollernter zum Einsatz. Zur Qualitätssteigerung des Weines und der Trauben wurden zusätzliche wichtige neue Handarbeiten eingeführt. Die Trauben wurden ausgedünnt (Ausdünnen heißt, dass die unreifen Trauben abgeschnitten werden, damit die verbleibenden Trauben eine bessere Reife und Farbbildung erreichen) und zum Teil durch Entblättern freigestellt. Im Bereich der Kellerwirtschaft und Kellertechnik wurden ebenfalls wichtige Neuerungen durchgeführt. Keller- und Lagerräume sowie die neu entstandenen Vermarktungseinrichtungen mussten den neuen Erntemengen und Produktionstechniken angepasst und dementsprechend verbessert bzw. erst neue errichtet werden.⁶¹

⁵⁹ Demonstrantenspruch bei der Bauernverbands-Weindemo am 26. April 1986, ÖBZ, Nr. 5, 1986, S. 3.

⁶⁰ Egle, Seite 97 und vgl. dazu Piber, Seite 15f.

⁶¹ Finster Josef und Szmolyan, Stefan, Die Entwicklung des bgl. Weinbaues, In: Mag. Dr. Josef Fally, Mag. Floiger, Michael u.a. (Hg.), Geographisches Jahrbuch Burgenland 2003, Vereinigung Burgenländischer Geographen, Neutal 2003, Seite 63

Josef Haiderer jun. dazu:

„Jo, ma geht jetzt den schonenden Weg, oiso es hot se in der Kellertechnik einiges verändert, oiso de Johre nochn Weinskandal, oda beim Weinskandal, des woarn de Johre der Schönungen, oiso do hots wirklich fia jedes kleine Wehwehchen hot s Hilfsmittel gebn, wosd in Wein eingeschüttnt kaunst und des woar, hot se ois kompletter Blödsinn ausa gstölt, ma geht jetzt wirklich den Weg, so wenig wie möglich einzugreifn in Wein, i finds a richtig, es soit a jeder Wein seine Eigenheitn haum, jo. Mia gengan den schonenden Weg, oiso i vergleich des mitn Menschen. A Mensch kaun a nur a gewisses Gwicht trogn, waun i jetzt wem 3 Zementsackeln aufn Buckl aufgehäng, daun wird er's a net datrogn, und so is des bei den Weinstöcken a. Gewisse Mengen kaun er guat versorgn, des wird a guate Qualität, ois wos zvil drauf is, des is hoit daun nicht mehr diese gute Qualität und drum schau ma do hoit, dass des ois optimal is, dass, ma schaut des gaunze Joa, dass den Weinstock guat geht, schaut, dass ma do gewisse Orbeitn mocht, dass ma des positiv unterstützen kaun und im Kölla a ois schonend. Jetza hauma eine pneumatische Presse, des is gaunz afoch erklärt“.⁶²

Einen wesentlichen Beitrag zur Steigerung der Qualität leistete vor allem der Ersatz von Metall- und Holzgeräten und Geschirr durch Plastik, Polyester und rostfreiem Edelstahl. In vielen Kellern wurden die alten Korb- (Baumpressen) und Spindelpressen (hydraulische Pressen) durch neu entwickelte arbeitssparende Horizontalpressen (pneumatische Pressen) ersetzt.

⁶² Anhang Seite 251-252, Zeile 31-9

Josef Haiderer erklärt dies folgendermaßen:

„[...] Eine pneumatische Presse, des is gaunz afoch erklärt. Des is a Presskorb und do is a Luftballon drinnen, oiso fürn Laien erklärt und der blost se gaunz schonend auf, und mit diesem Ballon wird hoit des ausgepresst, i vergleich des imma mit ana oiden Baunpresse, die is a gaunz schonend gaunga, do bleibt hoit daun a bissl wos in den Schalen drinnen, von de Traubn, vom Soft, ma tuat des net gaunz ausbeutn, ma kriagt wirklich nur des Guata ausa und de Bitterstoffe und des Schlechte loss ma in de Traubn drinnen. Muaß ma hoit a bissl auf a Menge verzichtn oba dadurch hot ma daun wirklich a guate Qualität.“⁶³

In vielen Betrieben wurden speziell zur Rotweinerzeugung eigene Systeme zur Maischevergärung installiert. Vor der Weißweinmostgärung findet die Ganztraubenpressung und die gezügelte Gärung mit Hilfe von Kälte ihre Anwendung. Zum „Ausbau“ von Rotwein werden Barriquefässer verwendet. Die Flaschenabfüllung erfolgt mittels halb- oder vollautomatischen Flaschenabfüllmaschinen, die Flaschenweine werden zunehmend



Abbildung 5

in Kühlräumen gelagert. Der Computer und das Internet haben in der Buchhaltung, Produktion und im Verkauf Einzug gehalten. Diese Veränderungen bzw. Neustrukturierungen waren natürlich auch eine Frage des verfügbaren Kapitals. Viele Winzer waren deshalb nun vor die Wahl gestellt, sich entweder den neuen Gegebenheiten anzupassen oder den Weinbau aufzugeben.⁶⁴

Als Reaktion auf den Weinskandal und den damit verbundenen Imageverlust im Ausland wurde in Österreich die Non-Profit-Organisation *Österreichische Weinmarketingservicegesellschaft* gegründet, deren Aufgabe in der Image- und Absatzförderung des österreichischen Weins lag. Auf landwirtschaftlicher Ebene reagierte man mit strukturpolitischen Maßnahmen. Man vergab Stilllegungsprämien von Rebflächen und man versuchte, die Wettbewerbsfähigkeit der österreichischen Weinproduzenten zu verbessern.⁶⁵

⁶³ Anhang Seite 252, Zeile 9-16

⁶⁴ Finster Josef und Szmolyan, Stefan, Die Entwicklung des bgl. Weinbaues, In: Mag. Dr. Josef Fally, Mag. Floiger, Michael u.a. (Hg.), Geographisches Jahrbuch Burgenland 2003, Vereinigung Burgenländischer Geographen, Neutal 2003, Seite 64

⁶⁵ Egle, Seite 97

Der Beitritt Österreichs zur Europäischen Union im Jahre 1995 war für den Weinbau eine erneute Herausforderung. Schließlich war die EU mit jährlich rund 200 Millionen hl Wein der größte Produzent der Welt und innerhalb der EU herrschte aufgrund der jährlichen Überschussmenge von 30 Millionen hl Wein eine enorme Diskrepanz in Bezug auf Produktion und Absatz. Die EU versuchte natürlich, dieses Ungleichgewicht durch den Abbau der strukturellen Überschüsse zu kompensieren. Mit dem Beitritt zur Union musste Österreich seine bis dahin praktizierte Taktik, einen sog. „künstlichen Spezialmarkt“ für österreichischen Wein, der mit Zöllen und Kontingenten arbeitete, aufgeben. Die EU versuchte, u.a. im Rahmen ihrer Förderprogramme, die Strukturanpassung der österreichischen Weinwirtschaft an die der Europäischen Union zu erleichtern bzw. aufzufangen. Eines dieser Förderprogramme war die sog. „Kontrollierte Integrierte Produktion im Weinbau“ (KIP). Ziel dieses Programms war, eine zeitweilige Begrünung der Weingärten sowie eine verringerte Düngung auf der Basis von Bodenanalysen. Darüber hinaus musste der Winzer seine Tätigkeiten im Weinbau dokumentieren und aufzeichnen. Für den entsprechenden Mehraufwand gab es Ausgleichszahlungen aus dem EU-Topf. Natürlich entstand durch den neu erschlossenen Binnenmarkt eine verstärkte Konkurrenz aus dem Ausland, welche von vielen als sehr negativer Effekt wahrgenommen wurde, aber viele Winzer sahen genau in diesem neuen offenen Markt ihre Chancen. Aus diesen Gründen wurde der Beitritt zur EU unter den Winzerbetrieben eher zwiespältig beurteilt. Die österreichischen Behörden und andere Stellen, wie die Österreichische Weinmarketingservicegesellschaft, versuchten alles, um den österreichischen Weinbau innerhalb der Europäischen Union gut zu positionieren. Dabei erwies sich die neu geschaffene Österreichische Weinmarketingservicegesellschaft als das ideale Objekt, um den österreichischen Weinbau innerhalb der EU optimal in Szene zu setzen.⁶⁶

⁶⁶ Wohlfarth, Josef, Weinbau im Burgenland, In: Berger, Andreas, Lang, Alfred (Hg.) Landwirtschaft im Burgenland. Strukturen und Probleme, Österreichischer Agrarverlag, Klosterneuburg 1995, Seite 56f.

Herbert Germuth dazu:

„Jo, der EU-Beitritt is vor ollm bei uns do in der Region sehr hort diskutiert woardn, i kaun mi no sehr guat erinnern, dass unsere Gemeinde domols si gengan Beitritt ausgsprochn hot, einige der wenigen Gemeinden, obwohl wir a Grenzgemeinde sand. Die EU hot für die Laundwirtschaft sehr vüle Vorteile brocht, oba a sehr viele Nochteile. Oiso wi sand, grad die Laundwirtschaft is ane, die von der EU sehr stork gelenkt wird. Es gibt kan Wirtschaftsweig, der, wo die EU so stork die Haund drauf hot, wie in der Laundwirtschaft, und wir in der Laundwirtschaft sand eigentlich, jo, sog i amol von der EU aum stärkstn abhängig. Und des hot uns schon sehr weh getaun, und wos amol sehr schwer zum verkroftn woar, is amol der Preisverfoll beim EU-Beitritt gwesn, oiso do sand, gewisse Rohproduktion sand um 50% vom Preis her gfoln nochn Beitritt, oiso des woar schon sehr schwierig für die Weinabuern, net nur für die Weinbauern auch für die aundan laundwirtschaftlichn Gschichtn und des woar a sehr großer Nochteil. Natürlich san a die Betriebsmittel zum Teil billiger gwoardn, wos se oba bei weitem net ausglichen hot. Oiso des woar ana der größten Nochteile. Vorteile natürlich der große Wirtschaftsraum Europa, des hot se natürlich erst in späteren Johren positiv ausgewirkt, bis ebn diese Märkte offn woarn bis des afoch aungflaun is, i denk ma heit an Wein verschickn in die EU is wie ins nächste Bundeslaund schickn, so afoch is des heit. Oiso des san ebn die Vorteile auch. Oba im großn und gaunz muaß ma heit sogn, dass es drausn bleibn a net gaungan wär.“⁶⁷

⁶⁷ Anhang Seite 294-295, Zeile 25-8

Josef Haiderer sen. dazu:

„Nau jo, mia woarn eher freudig aum Aunfaung a, haum glaubt, des blaue kummt vom Himml, desmnoch is es nicht so, es is in der Zwischnzeit ois teirer woardn, oba i bin a Optimist und jo, ohne EU kunnt ma net lebn. Des muaß i scho sogn, des is, de Umstellungsphase woar a bissl a Problem, oba weinbaumäßig hots nur Vorteile gebracht. Wäu mia jetzt über a jede Grenz wegfoahrn kennan, ohne dass die wer ausschaut, steiermäßig is a besser und i muaß ehrlich sogn, jo es is, gewisse Nachteile gibt's in der Laundwirtschaft, gewisse Betriebsstrukturen, die wos benachteiligt san, von der Größenordnung und, wos ma eigentlich, wos a weh tuat, dass mehr von der Basis weg gaunga san und dass übergeordnet diktiert wird. Des tuat ma a bissl weh, dass ebn net den klan Bauern drausn, der wos von der Basis kimmt, goar net so auhern. Und do maunchmoi do Föhlentscheidungen treffn. Und es hauma jetzt do wieda gesgn do bei die, bei der Winterbegrünung, hob i vehement vorgsprochn, wäu do nimm i ma a ka Blattl vorn Mund, do hättns wieda de Hauptfrüchte olle ause gnumma, jetzt is ma drauf kumma, dass ma in Raps do drinnen loßt, wäus a Notwendigkeit is. Und jetzt heier haums des wieder korrigiert. Gott sei Daunk. Es san hoit do maunche Sochn, mitn neichn Gesetz, wos jetzt wieda mochn woin, wäu de Franzosn z vül Wein haum, und daun de Spanier, wos waß i, soin mia de Leittrogendn sein. Des versteh i net, dass ma jetzt wieda Rodungsprämien eifahrt, wäu de ebn z vül Wein gsetzt haum, wäu de a bissl wüld georbeit haum, is sog net, dass Russn san, oba auf Teifl kumm ause, gorbeit haum, und so soin mia jetzt de Leittrogendn sein, wo mia östereichweit e z wenig haum. Und do siech i eigentlich des Problem, dass ebn de Kloan sogn, no hoit, do tua i nimma weida, do hau in ause und kriag a Göld dafür. Und des is bei uns der Nochteil, dass mia in Betrieb erweitern kennan.“⁶⁸

⁶⁸ Anhang Seite 270-271, Zeile 32-19

Richard Frank dazu:

„Oiso bei der Abstimmung für den EU-Betritt oder für des Verhoitn der Bevölkerung woar i eigentlich auf Maturareise, i hob nur mit Briefwahl glaub i, mei Stimm ogebn kenna, und i hob imma glaubt, i bin, oiso bevor dieser Wohl weggflogn und i hob ma docht waun i daun zruck kumm noch 2, 3 Wochen Maturareise, wird Österreich gaunz aundas sein. I bin daun zruck kumma und es woar net aundas, es woar so wie vorher, wias i verlossn hob, die Foign fürn Betrieb san eigentlich kane sehr großn. Mia haum deswegen net mehr Kundn aus aanderen Ländern kriagt, a poar schon, oba i glaubt, de hätt ma a ohne EU-Betritt kriagt, es is fia de Weinbauern aus heitiger Sicht glaub i ka Vorteil gwesn, zumindest siech i nu kan, und i glaub a, dass die Zukunft im Hinblick auf die EU und auf die Morktordnung und auf die Bestimmungen, die do auf uns zuakumman, net wirklich rosig san. Oiso i siech die EU im maunchen Bereich sehr guat und i hoits a, waun ma ois zaum rechnt, überwiegend guat, für Österreich und oba fürn Weinbau sölba eigentlich gäbe es bessere Varianten, glaub i. Wie die, die Bestimmungen do momentan entworfen weardn.“⁶⁹

⁶⁹ Anhang Seite 327, Zeile 4-16

Im Jahr 1999 wurde mit der Novelle des Weinggesetzes ein weiterer wichtiger Schritt auf dem Gebiet des Weinbaus bzw. Weinvermarktung in Österreich gesetzt. Durch die in der vorigen Zeit durchgeführten Novellierung und Änderung des Weinggesetzes waren die Verordnungen und Vorschriften unübersichtlich und teilweise auch unleserlich geworden. Innerhalb der Weinwirtschaft war deshalb der Wunsch nach einer Klärung bzw. Neustrukturierung des Weinggesetzes geboren, welcher mit dem Weinggesetz von 1999 entsprochen wurde. Wesentliche Neuerungen waren vor allem eine terminologische Konkretisierung des Begriffes Wein, Bereinigung, Anpassung an die Bestimmungen des Gemeinschaftsrechts, Neufassung des Obstweinkapitels sowie die Schaffung größerer Weinbaugebiete (Weinbaugebiet Niederösterreich und Burgenland), wobei die kleineren Weinbaugebiete jedoch belassen wurden, und vieles mehr. Darüber hinaus wurden in diesem Gesetz zum ersten Mal auch die sogenannten Branchenverbände als Urheber für die Schaffung regionaltypischer Herkunftsweine festgeschrieben. Diese gebietstypischen Herkunftsweine sollten später die Bezeichnung „DAC“ (Districtus Austria Controllatus) tragen. Diese Regelung betont im Gegensatz zum sog. deutschen System, welche eine Qualitätseinstufung eines Weines mit Hilfe der sog. Zuckerpyramide regelt, die Herkunft oder Appellation eines Weines.⁷⁰

Mit der Schöpfung des DAC - Modells sollte keine neue Qualitätsstufe erfunden werden, sondern es sollte die bereits bestehende hohe Qualität in ein international verständliches Herkunftssystem übertragen werden. Damit ein Wein als DAC - Wein bezeichnet werden darf, muss er eine Reihe von strengen Prüfungen durchlaufen. Dabei werden die Produktionskriterien vom regionalen Komitee festgelegt. Die Kriterien müssen zumindest gleich oder strenger sein als die, die im Rahmen des Weinggesetzes vorgesehen sind. Die Prädikatsabstufungen (Tafel-, Qualitäts- oder Prädikatswein), wie man sie im deutschen System vorsah, sind bei diesem neuen Konzept nicht mehr möglich. Die Entscheidung für oder gegen das DAC-Prinzip geschieht auf freiwilliger Basis und ist nicht verpflichtend. Diverse bedeutende Weißweinherkünfte wie die Wachau oder Steiermark sind z.B. nicht bzw. noch nicht bereit, einzelne Rebsorten für die Herkunftsbezeichnung zu reservieren.⁷¹

⁷⁰ Ebd. Seite 98

⁷¹ Ebd. Seite 99

Nichtsdestotrotz wurde das DAC - Konzept von einigen Regionen aufgegriffen und auch umgesetzt. Eine vielversprechende Entwicklung bildete der im Jahr 2003 vorgestellte Weinviertel-DAC. Dieser trockene und gebietstypische Grüne Veltliner war der erste DAC - Wein und fand zumindest auf dem inländischen Markt einen regen Absatz. Dieses Konzept der Vermarktung der Appellation eines Weines fand auch in anderen Weinbauregionen Zuspruch und führte dazu, dass die weitere Einführung von DAC – Weinen umgesetzt werden konnte. So existiert neben dem Weinviertel-DAC (2003) noch der Mittelburgenland-DAC (2006), Traisental-DAC (2007) und der Kremstal-DAC (2007).⁷²

Einen weiteren wesentlichen Beitrag zur Verbesserung des österreichischen Weines leisteten auch die zahlreichen Ausbildungsstätten, wie die bereits 1868 etablierte *Höhere Bundeslehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau* in Klosterneuburg oder die im Jahr 1991 gegründete *Österreichische Weinakademie* mit Sitz in Rust. Durch Seminare und Kurse soll dort das Wissen der Weintreibenden und aller, die Interesse am Wein besitzen, gehoben bzw. verbessert werden. Ein weiterer wichtiger Grundstein zur Steigerung der Qualität von österreichischem Wein wurde mit der Einrichtung eines eigenen Studienganges für „Önologie und Weinmarketing“ an der Universität für Bodenkultur in Wien gelegt. Die Universität für Bodenkultur entwickelte schließlich im Jahr 2007 in Zusammenarbeit mit dem Weinkomitee Weinviertel das neue und transparente Zertifizierungssystem für Weinviertler Weinbaubetriebe, genannt *WEINVIERTEL^{PLUS}*. Dabei handelt es sich um ein umfassendes Qualitätsmanagementsystem, welches speziell an den Winzerbetrieb angepasst wurde. Die Weinbaubetriebe werden von Kontrolleuren in verschiedenen Bereichen (Produkt, Produktion, Abwicklung und Vermarktung) mit Hilfe eines Punkteschemas und sog. K.o. - Kriterien streng beurteilt. Betriebe, welche den strengen Auflagen nachkommen, werden dann als *WEINVIERTEL^{PLUS}* Aufsteigerbetrieb, Vorzeigebetrieb oder Leitbetrieb zertifiziert. Dieser neue europaweite Standard soll auf der einen Seite die hohe Wein- und Servicequalität in der Region sichern bzw. steigern und auf der anderen Seite die hohe Qualität für den Konsumenten sichtbar darstellen.⁷³

⁷² Kremstal dac bringt frische Dynamik in ein etabliertes Gebiet

Online unter: http://www.winesfromaustria.com/archiv/2007/ma_200712.html; Stand 29.05.2008

⁷³ WEINVIERTEL^{PLUS}

Online unter: http://www.winesfromaustria.com/archiv/2007/ma_20071115a.html; Stand: 29. Mai 2008

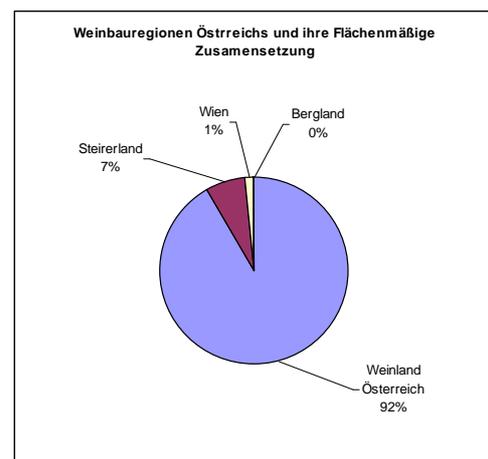
Der Weinskandal hatte in Österreich zu einer Trendwende geführt. Die Betriebe in Österreich haben sich von der Massenproduktion eher minderwertiger Weine verabschiedet und den Weg in Richtung Qualitätswein gewählt. Diesen Weg haben sie konsequent weiterverfolgt. Mit kreativen Innovationen und dem Engagement leidenschaftlicher Winzer und Winzerinnen konnte sich der österreichische Wein im Ausland behaupten und nimmt heute vor allem unter den Weißweinen einen Spitzenplatz in der internationalen Weinszene ein.

Grundlagen des österreichischen Weinbaus

In der Republik Österreich beträgt die gesamte Weinfläche laut Weingartengrunderhebung des Jahres 1999 48.557 ha. Diese Fläche wird von 32.044 Betrieben bewirtschaftet. An der weltweiten Weinproduktion hat Österreich etwa einen Anteil von ca. 1%. Die Weingartengrunderhebung (Vollerhebung) wurde von der Statistik Austria durchgeführt. Bei dieser nationalen Untersuchung wurden im Gegensatz zur bekannten Agrarstrukturerhebung 1999 (von EUROSTAT erhoben) erstmals Daten der einzelnen Bundesländer mit einbezogen. Aufgrund verschiedener Rahmenbedingungen in Bezug auf die Massenbegrenzung weisen die beiden Erhebungen leichte Unterschiede in den Ergebnissen auf.⁷⁴

Bei folgender Analyse wurden die Daten der nationale Vollerhebung von 1999 verwendet, da sie detaillierter auf die einzelnen Weinbaugebiete eingeht und die nächste nationale Erhebung erst wieder 2009 veröffentlicht wird. Während der Zeitspanne zwischen den Vollerhebungen wurden natürlich Stichproben in Bezug auf die Weingartenflächen und Erntemengen sowie diverse Prognosen veröffentlicht, die besagen, dass die Anbauflächen im Jahr 2007 aktuell 44.202 ha erreicht haben.⁷⁵ Für eine genaue Darstellung der Voraussetzungen in Österreich ist es jedoch sinnvoll, sich auf die Daten der Vollerhebung zu verlassen.

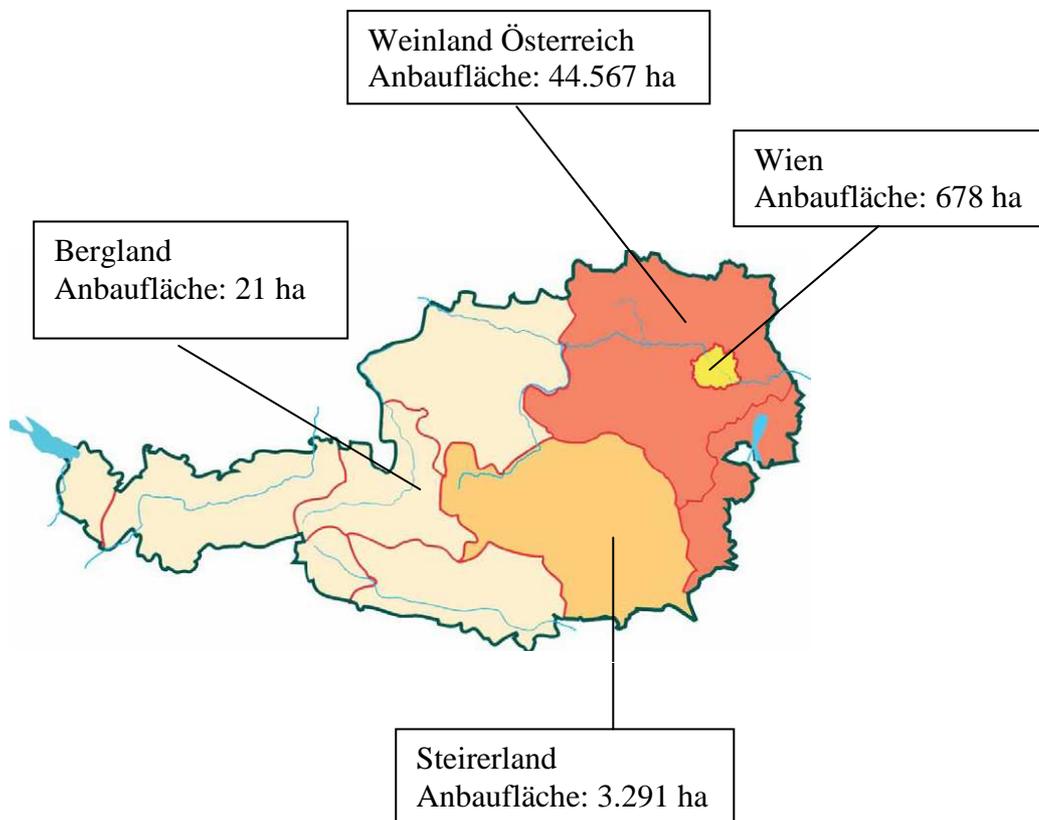
Der österreichische Weinbau ist aufgrund der klimatischen Voraussetzungen auf den Süd-Osten des Landes, d.h. Niederösterreich, Burgenland, Wien und die Steiermark beschränkt. Es entfallen dabei 62% oder 30.004 ha auf Niederösterreich, 30% oder 14.563 ha auf das Burgenland, 7% oder 3.291 ha auf die Steiermark und 1% oder 678 ha auf Wien.



⁷⁴ LBG Wirtschaftstreuhand- und Beratungsgesellschaft m.b.H. (Hg.), Weinbaubericht 2006 - Betriebswirtschaftliche Erhebungen und Statistiken über den österreichischen Weinbau, Wien 2008, Seite 1

⁷⁵ Bericht der Statistik Austria, Weinernte, - bestand 2007, Online unter: http://www.statistik.at/web_de/statistiken/land_und_forstwirtschaft/agrarstruktur_flaechen_ertraege/wein/index.html, Stand Juli 2008

Nach der Weingesetz-Novelle des Jahres 1999 wurde die Zusammensetzung der Weinbaugebiete neu geregelt, sodass Österreich nun vier Weinbauregionen besitzt. Die Bundesländer Niederösterreich und Burgenland wurden in der Weinbauregion „Weinland Österreich“ zusammengefasst, wobei sich diese Weinbauregion in zwölf Weinbaugebiete auffächert. Der steirische Weinbau wurde in die Weinbauregion „Steirerland“ zusammengeführt, wobei sich diese Region in 3 Weinbaugebiete unterteilt. Das Bundesland Wien wurde als eigene Weinbauregion eingestuft und aufgrund der geringen Größe nicht weiter unterteilt. Die restlichen kleineren Anbauflächen, welche sich über den Rest Österreichs verteilen, wurden in der Weinbauregion „Bergland“ zusammengeführt.⁷⁶



⁷⁶ Ebd. Seite 1

Die Weinbauregionen in Österreich

Die Weinbauregion „Weinland Österreich“

		Weinbaugebiete	Fläche in ha	Betriebe
Bundesland Niederösterreich	Thermenregion		2.332	1.282
	Kremstal		2.176	1.397
	Kamptal		3.869	1.491
	Donauland		2.732	1.710
	Traisental		683	706
	Carnuntum		892	745
	Wachau		1.390	876
	Weinviertel		15.892	9.774
Bundesland Burgenland	Neusiedlersee		8.326	3.268
	Neusiedlersee- Hügelland		3.912	3.652
	Mittelburgenland		1.877	1.098
	Südburgenland		448	1.636
	GESAMT		44.529	27.635

Oben⁷⁷: Tabelle der Weinbaugebiete der Weinbauregion „Weinland Österreich“

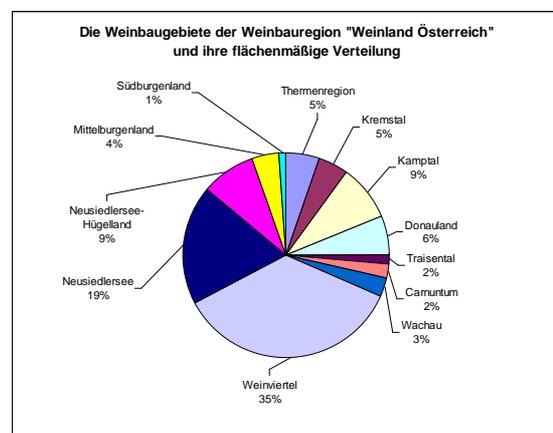
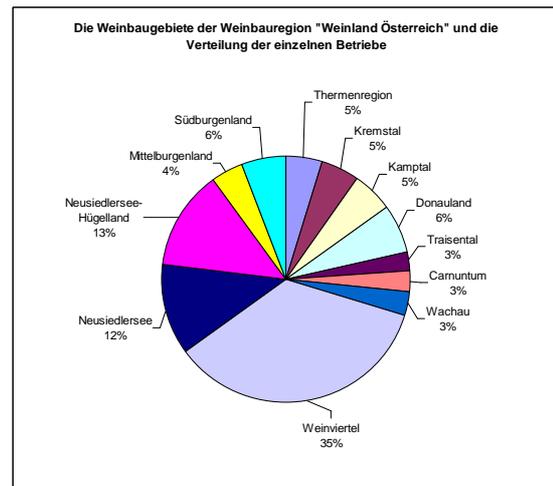


Abbildung 9

Die Weinbauregion „Weinland Österreich“ ist flächenmäßig und aufgrund der Produktionsmengen die größte Österreichs. Sie besteht zum größten Teil aus den beiden Bundesländern Niederösterreich und Burgenland.

⁷⁷ Die Daten für die Tabelle und die Grafiken wurden der Weingartengrunderhebung 1999 entnommen und können in folgendem Druckwerk nachgeschlagen werden: LBG Wirtschaftstreuhand- und Beratungsgesellschaft m.b.H.(Hg.), Weinbaubericht 2006 - Betriebswirtschaftliche Erhebungen und Statistiken über den österreichischen Weinbau, Wien 2008, Seite 27

Aus der Tabelle und den Grafiken ist klar zu ersehen, dass die Weinbauregion „Weinland Österreich“ flächen- und betriebsmäßig die größte Weinbauregion Österreichs ist. Innerhalb dieser Region nehmen das Weinviertel und das Gebiet rund um den Neusiedlersee eine bedeutende Stellung ein. Das Weinviertel ist ein typisches Weißweinland. Auf seinen Löss-, Schotter- oder Urgesteinböden wird zum größten Teil die Weinsorte Grüner Veltliner kultiviert. Diese Sorte nimmt fast die Hälfte der dortigen Anbauflächen ein. Das Weinviertel, das den Wein ja bereits in seinem Namen trägt, gilt nicht umsonst als das Veltlinerland Österreichs. Es werden Weine von höchster Qualität produziert und mit neuen Ideen, wie dem DAC Modell, auch laufend neue innovative Ideen verwirklicht.⁷⁸

Das andere große Weinbaugebiet befindet sich an den Ufern des Neusiedlersees. Bereits die Kelten und Römer betrieben in dieser Gegend Weinbau. Vor allem der Neusiedlersee und sein pannonisches Klima mit viel Sonnenschein, aber auch mit entsprechendem Niederschlag, haben den Weinen aus diesem Gebiet ihren unverwechselbaren Charakter verliehen. Auf seinen Löss-, Schwarzerde- und Schotterböden gedeihen sowohl herrliche Rotweine (vor allem die Sorte Zweigelt) als auch spitzen Weißweine, wie Welschriesling oder Grüner Veltliner.⁷⁹

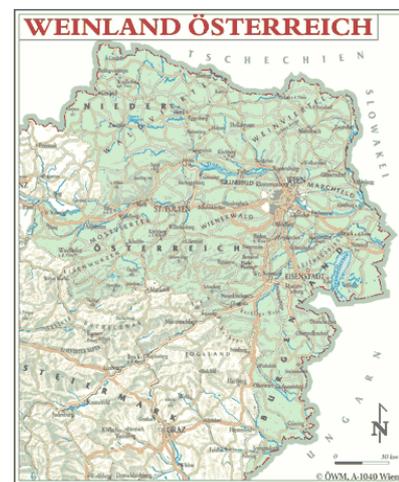


Abbildung 10

⁷⁸ Egle, Seite 222

⁷⁹ Egle, Seite 312

Die Weinbauregion „Steirerland“

Diese Weinbauregion beschränkt sich auf das Bundesland Steiermark und hier vor allem auf den südöstlichen Teil des Landes. Flächen- und betriebsmäßig liegt sie hinter der Weinbauregion „Weinland Österreich“ an zweiter Stelle.

Weinbaugebiete	Fläche in ha	Betrieb
Südsteiermark	1.741	1.066
Weststeiermark	433	491
Süd-Oststeiermark	1.115	2.254
GESAMT	3289	3811

Oben⁸⁰: Tabelle der Weinbaugebiete der Weinbauregion „Steirerland“

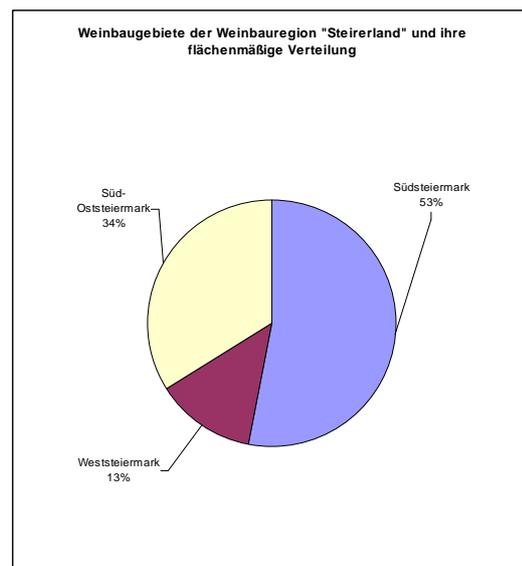
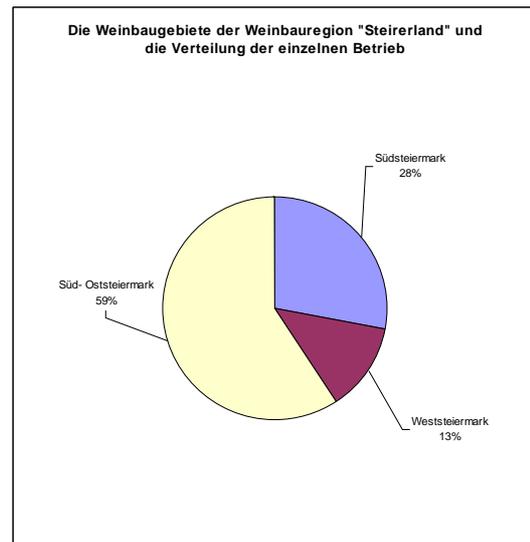


Abbildung 12

In der Weinbauregion „Steirerland“ sind vor allem die Weinbaugebiete der Süd- und Süd-Oststeiermark von besonderer Bedeutung. Die

Weinbauregion kann auf eine lange Weinbautradition zurückblicken. Bereits die Römer widmeten sich in diesem Gebiet dem Weinbau. Die Weingärten sind gut verteilt und liegen weit verstreut im sanftwelligen Hügelland. Wegen dieser besonderen landschaftlichen Umgebung und des sanften Klimas wird diese Region auch zu Recht die „Toskana Österreichs“ genannt. In der Süd-Oststeiermark gedeihen auf den einzigartigen vulkanischen, Sand- und Verwitterungsböden wahre Feinschmecker-Weine. Eine besondere Spezialität dieser Region ist neben den großartigen Weißweinen, wie Welschriesling und Burgunder, der sog. Traminer.⁸¹

⁸⁰ Siehe Fußnote vorige Seite

⁸¹ Egle, Seite 404

In der Bilderbuch-Weinregion Südsteiermark wachsen auf Sand-, Schiefer-, Mergel- und Muschelkalkböden ebenfalls Weine von bester Qualität. Die Spezialität dieser Region bildet neben den ausgezeichneten Weißweinen, wie Welschriesling, Weißburgunder und Sauvignon blanc, die Chardonnaysorte „Morillon“.⁸²

Das kleinste Weinbaugebiet dieser Region, die Weststeiermark, ist vor allem wegen der Sorte Schilcher von besonderer Bedeutung. Der rosafarbene Schilcher wird aus der alten Rebsorte Blauer Wildbacher bereitet und ist für den Weintourismus ein nicht unwesentlicher Faktor geworden. Nur Wein, der zu 100% aus weststeirischen Blauen Wildbacher Trauben hergestellt wurde, darf sich Schilcher nennen. Den engagierten Bemühungen der ansässigen

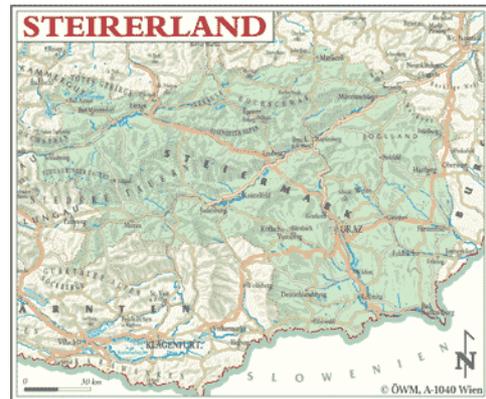


Abbildung 13

Winzer, die vor allem auf Qualität setzten, ist es zu verdanken, dass diese steirischen Weine auf keiner guten Weinkarte mehr fehlen.⁸³

Die Weinbauregion „Bergland“

Diese Weinbauregion umfasst die Bundesländer Vorarlberg, Tirol, Salzburg, Oberösterreich und Kärnten. Die Anbaufläche von 21 ha und die 40 Betriebe spielen im österreichischen Weinbau nur eine geringe Rolle. Wie der Name schon sagt, handelt es sich bei diesem Gebiet vornehmlich um alpines Terrain, wo der Weinanbau aufgrund der klimatischen Voraussetzungen fast unmöglich ist.



Abbildung 14

⁸² Egle, Seite 422

⁸³ Egle, Seite 452

Die Weinbauregion „Wien“

Die kleine Weinbauregion Wien mit nur 678 ha Anbaufläche und seinen 497 Betrieben nimmt innerhalb der österreichischen Weinbauregionen eine Sonderstellung ein. Sein Beitrag zur gesamten Weinproduktion ist grob gesagt eher gering. Was die Region jedoch so interessant macht, ist die Tatsache, dass es sich bei dem Anbaugebiet um einen städtischen Raum handelt. Der Weinbau und die Stadt bilden eine einzigartige Symbiose, die ihres gleichen sucht. Auf den Lehm-, Kalk-, Löss- und Schwarzerdeböden wachsen Weine von bester



Qualität heran. Die vorherrschenden Sorten sind vor allem der Grüne Veltliner, Riesling und Weißburgunder. Seit geraumer Zeit erfährt auch der sog. gemischte Satz (Mischung aus verschiedenen Rebsorten, die im selben Weingarten stehen und gemeinsam gelesen und verarbeitet werden) eine neue Blüte und erfreut sich unter den Weinkonsumenten großer Beliebtheit. Wien ist ein traditionelles Weißweingebiet, wobei festzuhalten ist, dass sich, wie auch in allen anderen Weinbauregionen, der Rotwein auf dem Vormarsch befindet. Ein weiteres spannendes Phänomen bildet die sog. „Heurigen-Kultur“. Diese entwickelte sich im Laufe der Zeit zu einem wahren Aushängeschild Wiens und wurde Teil der Identität der Stadt und der Menschen. Wer einmal auf einem Wiener Heurigen war, der wird diesen Abend so schnell nicht wieder vergessen. Dem Ideenreichtum und den Anstrengungen junger und ambitionierter Winzer sowie engagierten Quereinsteigern ist es zu verdanken, dass der Wiener Weinbau den Weg in Richtung Qualitätsweinbau eingeschlagen hat.⁸⁴

Die Rebsorten und ihre Geschichte in Österreich

Obwohl es in Österreich heiße Sommer mit oft sintflutartigen Regenfällen gibt, zählt das Land laut der Klimatabelle der Europäischen Union in Sachen Weinanbau zu den eher kühleren Weinbaugebieten Europas (Zone B), d.h. dass die hier angebauten Reben mit den

⁸⁴ Egle, Seite 276f.

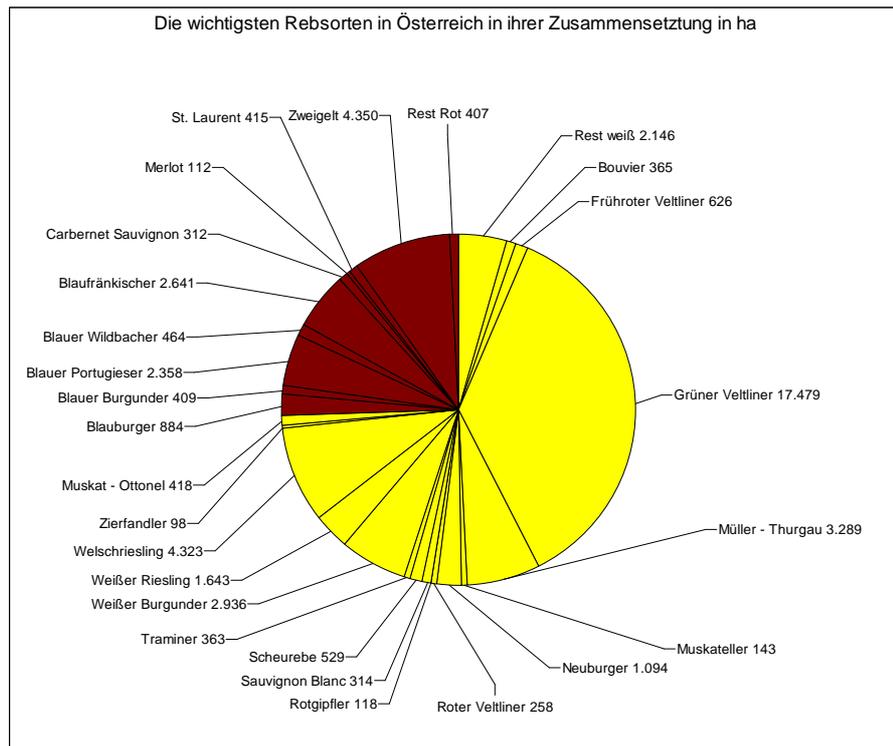
kühleren Durchschnittstemperaturen und den auftretenden Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht und zwischen den Jahreszeiten zurecht kommen müssen. Die Auswahl der richtigen Rebsorte hat auf den Geschmack des Weines einen großen Einfluss. Es ist zwar möglich, mit Hilfe von Hefe oder sog. Klone den Geschmack zu beeinflussen, jedoch kann die Charakteristik einer Sorte nicht völlig eliminiert werden. Der Winzer kann eben nur mit dem arbeiten, was ihm durch die Rebe vorgegeben wird. Deshalb ist die Auswahl der richtigen Rebsorte ausschlaggebend für den Geschmack und Note eines Weines. Dabei spielt die Wechselwirkung zwischen Rebsorte und der Bodenbeschaffenheit eine entscheidende Rolle. Bei der Auspflanzung der Rebe muss der Winzer behutsam vorgehen. Er muss sich dabei sowohl auf seine Erfahrung in Bezug auf Klima, Boden und Lage in einem bestimmten Gebiet als auch sein angeeignetes Wissen verlassen. Nicht selten muss der Winzer daher eine Umveredelung (d.h. dass auf eine Unterlagsrebe eine neue Rebsorte aufgepfropft wird) vornehmen oder aber auch eine Neupflanzung vornehmen. Bei der Produktion von sog. Qualitätswein darf der Winzer nicht jede Rebsorte verwenden. Jedes Bundesland gibt eine eigene Rebsortenverordnung heraus, in der festgehalten ist, welche Reben für den Qualitätsweinbau verwendet werden dürfen. Ist eine Rebsorte dort nicht vermerkt, so muss sie als Tafelwein deklariert werden.⁸⁵

Was die Verteilung nach Rebsorten betrifft, so ist festzustellen, dass der Weißwein in Österreich noch immer die vorherrschende Weinsorte ist. Die Flächen teilten sich 1999 in 34.851 ha Weißweinsorten und 11.637 ha Rotweinsorten. Das Verhältnis betrug also 75:25, wobei gegenüber den letzten Erhebungen eine klare Verschiebung in Richtung Rotwein erkennbar wird. Bei der Weingartengrunderhebung 1987 betrug das Verhältnis noch 82:18 und bei der Erhebung des Jahres 1992 betrug das Verhältnis bereits 77:23. Es ist also ein klarer Trend in Richtung Rotweinanbau ablesbar.⁸⁶

⁸⁵ Egle Seite 59f.

⁸⁶ LBG Wirtschaftstreuhand-und Beratungsgesellschaft m.b.H.(Hg.), Weinbaubericht 2006 - Betriebswirtschaftliche Erhebungen und Statistiken über den österreichischen Weinbau, Wien 2008, Seite 5

Die flächenmäßig am meisten verbreitete Weißweinsorte ist der Grüne Veltliner mit einem Anteil an der gesamten Weinfläche von ca. 36 %, gefolgt vom Welschriesling mit 9%, der Müller-Thurgau mit 7% und der Weiße Burgunder mit 6%. Bei den Rotweinen ist die am



weitesten verbreitete

Sorte der Zweigelt mit 9%, Blaufränkischer mit 5% und Blauer Portugieser ebenfalls mit 5%, wobei ich anmerken möchte, dass die einzelnen Rebsorten in einem anderen Kapitel noch ausführlicher behandelt werden.⁸⁷

Generell betrachtet ist bei den Anbauflächen ein Rückgang zu verzeichnen. Nimmt man zum Beispiel die Daten der Vollerhebung von 1999 heran, so ist im Vergleich zur letzten Erhebung des Jahres 1992 einen Rückgang um 8.421 ha bzw. um 15%. zu verzeichnen. Das Hauptgewicht dieses Rückgangs war vor allem im Burgenland (Rückgang um ca. 4.667 ha bzw. 15%) und in Niederösterreich (Rückgang um ca. 3.403 ha bzw. 10%) zu verzeichnen, wobei auch in Wien (Rückgang um ca. 53 ha bzw. 7%) und in der Steiermark (Rückgang um ca. 307 ha bzw. 8%) ein Absinken der Anbaufläche zu vermerken ist. Die Ursachen dafür sind vor allem in den Flächenstilllegungsaktionen der EU und des Staates, sowie in Frostschäden und in Betriebsaufgaben zu suchen, wobei es keineswegs zu einem Qualitätsverlust kam, ganz im Gegenteil, es konnte das Produktionsvolumen von Qualitäts- und Prädikatswein sogar gesteigert werden.⁸⁸

⁸⁷ Ebd. Seite 5

⁸⁸ Ebd. Seite 5

Die Weißweinsorten

Grüner Veltliner

Der Grüne Veltliner ist mit einer Gesamtanbaufläche von 17.479 ha die am stärksten bzw. weitesten verbreitete Rebsorte in ganz Österreich. An der Gesamtanbaufläche hat sie einen Anteil von 36% also über ein Drittel. Die Hauptanbauflächen liegen überwiegend in Niederösterreich, Wien und dem Burgenland. Der Ursprung dieser uralten Rebsorten ist bis heute nicht eindeutig geklärt, wobei die meisten Wissenschaftler

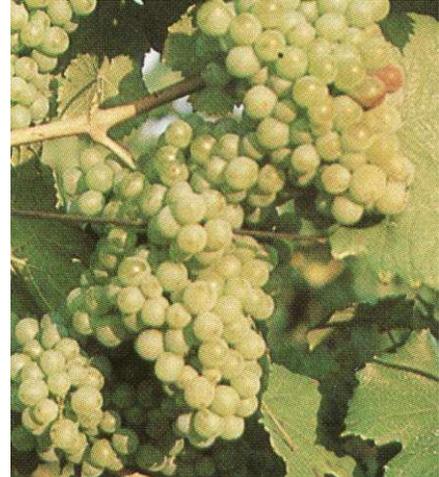


Abbildung 17

davon ausgehen, dass die Sorte aus Österreich selbst stammt. Er ist mit seinen Namensvettern, dem Frühroten, Braunen oder Roten Veltliner, botanisch nicht verwandt.⁸⁹ Durch DNA Analysen konnte der Traminer als ein Elternteil ausgemacht werde. Der zweite ist bis heute noch unbekannt. Ein weiteres verwandtschaftliches Verhältnis besteht mit der Rebsorte Rotgipfler, die eine ähnliche Blattform aufweist. Bis ins 19. Jahrhundert wurde der Grüne Veltliner als Grüner Muskateller bezeichnet, obwohl er mit dem Muskateller in keiner Weise verwandt ist. Der Grund dafür liegt in der Tatsache, dass der Grüne Veltliner in bestimmten Jahren und bei einer bestimmten kellerwirtschaftlichen Ausbaumung, einen intensiven fruchtigen, muskierten Geschmack erhält. In Anlehnung dazu wurde er in der Vergangenheit offensichtlich Grüner Muskateller genannt.⁹⁰ Die klimatischen Bedingungen sind für den Grünen Veltliner in Österreich ideal. An den Boden stellt die Sorte keine hohen Ansprüche, wobei sie sehr gut die Geschmacksausprägungen eines bestimmten Bodentyps widerspiegelt. Der Grüne Veltliner gedeiht sowohl auf Lössböden als auch auf den, in Österreich weit verbreiteten, Lehm- und Tonböden. Auch eher karge Urgesteinsböden, wie sie in der Wachau oder im Kamptal vermehrt vorkommen, bereiten dem Grünen Veltliner keine Probleme. Die geschmackliche Bandbreite ist bei dieser Sorte sehr weit gefächert. Auf Lössböden angepflanzt erreicht der fertige Wein ein kräftiges und rassiges Aroma, auf Urgesteinsböden hingegen ein feinwürziges und mineralisches Aroma. Auf Ton- oder Lehmboden angebaut wirkt der fertige Wein wieder etwas robuster und abgerundeter. Bei den Fruchtaromen des Weines reicht die

⁸⁹ Romé, Seite 28

⁹⁰ Egle, Seite 64

Palette je nach Vinifikation von Apfel-, Birne-, über Grapefruit- bis Ananas-Geschmack.⁹¹ Eine Besonderheit des Grünen Veltliner ist das sog. „Pfefferl“, welches je nach Bodentyp und der richtigen Behandlung mehr oder weniger stark in Erscheinung tritt. Diese ausgeprägte Würze im Bukett und Blume erinnert an frisch gemahlene Pfeffer und ist die Visitenkarte des Grünen Veltliner.⁹² Was die Lagerung betrifft, so ist der Grüne Veltliner für eine längere Reife durchaus geeignet und beweist dabei auch großes Potential. In der Reife verändert er oft sein Geschmacksbild, dabei erhält er oft einen ausdrucksvollen und reifen Mandelgeschmack, der bei Spätlesen oft einen weichen Charakter annimmt, aber stets gestützt auf die im Alter kultivierte Säure ist. Überwiegend schmeckt der Grüne Veltliner jedoch in seiner Jugend am besten und markantesten, wobei Reifespinnen großer Qualitäten von 3-20 Jahren durchaus möglich sind. Durch zu hohen Ertrag, der auf mangelnde Ertragsbeschränkung zurückzuführen ist oder durch die falsche Klonauswahl sowie eine unsensible Weinbereitung kann aber auch manchmal die heute eher unerwünschte Geschmacksausprägung des Sämlingston (Aroma, welches an Johannisbeeren erinnert) auftreten, bei der der Wein dann eher grasig und dünn schmeckt und an die Massenträger der damaligen Zeit erinnert. In Österreich trat der Grüne Veltliner seinen Siegeszug mit der Etablierung der Hochkulturen in den späten 1950er Jahren an. Die von Lenz Moser entwickelte Anbaumethode brachte der Sorte auch einen qualitätsmäßigen Schub. Der Grüne Veltliner wurde zu einer Art Massenware und zu der führenden Weißweinsorte in Österreich.⁹³ Seinen Siegeszug im Sektor der Prädikatsweine erreichte der Grüne Veltliner jedoch erst nach dem Auftreten des Weinskandals in Österreich. Nach dieser Zäsur und dem damit verbundenen Qualitätsbewusstsein vieler Winzer überzeugte der Grüne Veltliner auch viele Kunden im internationalen Ausland. Mitausschlaggebend für die Bekanntheit war mit Sicherheit auch die im Jahr 2002 von internationalen Weinexperten, Weinhändlern und Journalisten verdeckt durchgeführte Verkostung. Bei dieser Verkostung erreichte der Grüne Veltliner in drei Jahrgangsklassen Spitzenpositionen und belegte nach Punkten die ersten Plätze, gefolgt von einem ebenfalls österreichischen Chardonnay. Der Grüne Veltliner konnte sich also gegen Top-Weine aus aller Welt behaupten und gilt seitdem als qualitative geschmackvoll-fruchtige Alternative zu den immer weiter verbreiteten Einheitsweinen internationaler Stilistik, was zur

⁹¹ Romé, Seite 28

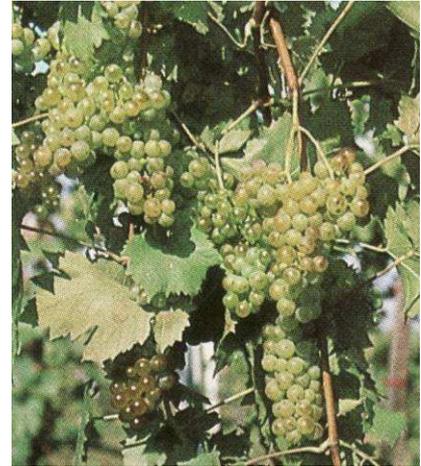
⁹² Presseinformation des ÖWM vom April 2006, Grüner Veltliner – Österreichs Geheimwaffe, Online unter: http://www.weinausoesterreich.at/wein/ww_gv.html, Stand: Juli 2008

⁹³ Romé, Seite 29

Folge hat, dass der Grüne Veltliner auf den Weinkarten nationaler und internationaler Topgastronomien seinen Platz gefunden hat.⁹⁴

Welschriesling

Die Rebsorte Welschriesling ist mit einer Anbaufläche von 4.323 ha nach dem Grünen Veltliner die am zweit stärksten vertretene Weißweinsorte in Österreich. Die Rebsorte ist sowohl in Niederösterreich, Steiermark und besonders im Burgenland heimisch.⁹⁵



Welschriesling ist eine alte Rebe Mitteleuropas mit unterschiedlichen Herkunftsmöglichkeiten. Einige Rebkundeforscher sehen die Wurzeln dieser Sorte in Italien, andere wiederum eher in Frankreich. Diese Rebsorte stellt im Gegensatz zum Grünen Veltliner hohe Ansprüche an die Lage und den Boden. Am besten gedeiht er auf lockeren nährstoffreichen Böden, die eine windgeschützte südliche Hanglage aufweisen. Seine Qualität ist somit sehr von den Böden und der Lage abhängig. Im Burgenland, wo diese Rebsorte viel und gerne angebaut wird, erreicht der Welschriesling seine höchste Qualität in den Prädikaten. Besonders geeignet ist diese Sorte für Auslesen, Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen, die im Burgenland eine überragende Qualität erreichen. Im geschmacklichen Bereich erinnert der aus Welschriesling bereitete feinwürzige Wein an grüne Äpfel. Er besitzt eine rassige und knackige Säure und zudem eine herb-frische Note. Vor allem in seiner Jugend, in der der Wein als trockener und mittelkräftiger Sommerwein mit kräftiger Säure und fruchtiger Rassigkeit auftritt, findet er auf den hiesigen Heurigen als Speisebegleitung reissenden Absatz und erfreut sich neben dem Grünen Veltliner großer Beliebtheit. Die Reife zum Prädikat dauert beim Welschriesling eher lange und ist auch sehr individuell. Seine höchste Qualität erreicht er erst im Alter, wobei hier durchaus würzige und komplexe Weine entstehen können. Vor allem die Spät- und Auslesen erreichen nach einigen Jahren höchstes Prädikat.⁹⁶

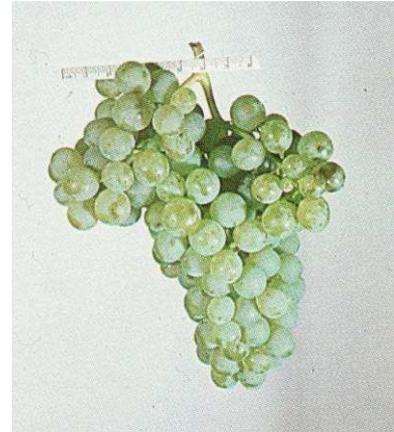
⁹⁴ Presseinformation des ÖWM vom April 2006, Grüner Veltliner – Österreichs Geheimwaffe, Online unter: http://www.weinausoesterreich.at/wein/ww_gv.html, Stand: Juli 2008

⁹⁵ Egel, Seite 65

⁹⁶ Romé, Seite 32

Müller-Thurgau (Rivaner)

Der Müller-Thurgau oder Rivaner ist mit einer Anbaufläche von 3.289 ha nach dem Grünen Veltliner und dem Welschriesling eine ebenfalls weit verbreitete Rebsorte. Der Rivaner zählt gemeinsam mit der Zweigeltrebe zu den erfolgreichsten Neuzüchtungen. Der Ursprung dieser Rebe ist in der Schweiz zu suchen. Entwickelt wurde sie von Professor Herman Müller 1882 angeblich durch die Kreuzung von Riesling- und Silvanerreben. Neuste Forschungen aus der Weinbauschule Klosterneuburg konnten jedoch beweisen, dass in Wirklichkeit die Riesling- und Gutedelrebe die Elternpaare sind. Der früh reifende Rivaner stellt an die Lage und das Klima keine besonders hohen Ansprüche, er gedeiht auch in kühleren Gegenden ganz gut. Bei den Böden verlangt er nach nährstoffreichen Böden mit einer guten Wasserführung. Aufgrund dieser Faktoren war der Rivaner bei Winzern in den Jahren der Massenproduktion eine beliebte Rebe. Sie erreicht bei guter Fruchtzuckerausbildung hohe Erträge und eignet sich damit bestens für Verschnittweine.⁹⁷ Der aus dieser Rebe bereitete Wein hat wenig Säure, einen fruchtigen und frischen Geschmack, der im Duft leicht an Muskat erinnert. Im hohen Prädikatsweinbereich eignet sich die Sorte vor allem für Auslesen und Beerenauslesen, wobei bei längerer Lagerung der sortentypische Charakter und der Muskatton eher verloren gehen. Am besten schmeckt der Wein in seiner Jugend und nach ein bis zwei Jahren nach seiner Abfüllung. Der Stern des Rivaner ist jedoch zunehmend im Sinken, die Rebflächen gehen stark zurück. Die Spitzenzeiten lagen eher in den „Massenjahren“. Ein weiterer Grund ist die hohe Anfälligkeit dieser Rebe für Winterfröste und Krankheiten. Die weitere Entwicklung ist abzuwarten. Fest steht jedoch, dass der Rivaner eine Erweiterung der vorhandenen Rebsortenpalette darstellt, und nur selten hat sich eine neue Züchtung so rasch bei den Konsumenten durchgesetzt.⁹⁸



⁹⁷ Egle, Seite 65

⁹⁸ Romé, Seite 30

Weißer Burgunder (Pinot Blanc)

Der Weißburgunder, auch Pinot Blanc genannt, ist mit einer Rebfläche von 2.936 ha eine ebenfalls beliebte Weißweinsorte. Der Ursprung dieser Rebsorte ist im Burgund zu suchen. Die in Österreich heimischen Sorten Weiß- und Grauburgunder gelten als Verwandte der Burgunderfamilie.⁹⁹

Bis 1874 hieß diese Sorte in Österreich Weißer Klevaner und wurde dann, um die Verwandtschaft mit dem Pinot Blanc zu betonen, in Weißer Burgunder unbenannt. Der Weißburgunder

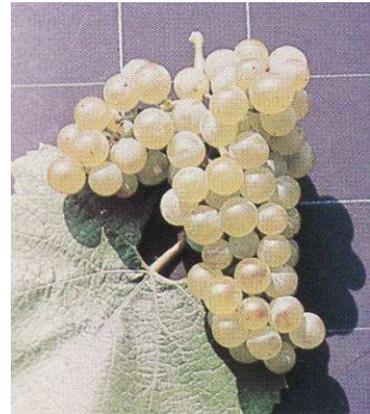


Abbildung 20

ist eine mittelspät reifende Rebsorte, die auf trockenen, tiefgründigen, schottrigen und nährstoffreichen Böden bestens gedeiht. Die Sorte bevorzugt warme und gute Lage mit einem leicht flachen bis hügeligen Terrain. Diese Voraussetzungen passen alle bestens auf das Burgenland, wobei sie auch in Niederösterreich, Wien und der Steiermark zu finden ist. Rund um den Neusiedler See ist die Rebe jedoch besonderes stark vertreten und reift dort aufgrund der guten Bedingungen zu höchster Qualität heran.¹⁰⁰

Die aus der Rebe gekelterten Weine sind sehr aromatisch mit ausreichend Säure, haben eine vornehme Blume und weisen den charakteristischen walnußartigen Geschmack auf, der vor allem bei einer längeren Lagerzeit besonders hervortritt. Die Rebflächen dieser Sorte sind seit den letzten Jahren stark angestiegen und sprechen für das Potential, das diese Rebsorte mit sich bringt.¹⁰¹

⁹⁹ Egle, Seite 65

¹⁰⁰ Romé, Seite 33f.

¹⁰¹ Egle, Seite 65

Chardonnay (Marillon)

Ebenfalls ein Spross der Burgunderfamilie ist der Chardonnay oder Morillon, wie er in der Steiermark genannt wird. Diese Bezeichnung leitete sich von dem in der Champagne gelegenen Ort Morion ab, aus dem die ersten Edelreiser nach der Reblauskatastrophe in die Steiermark gebracht wurden. Der Chardonnay stellt keine zu hohen Ansprüche an den Boden, er mag es warm aber nicht zu heiß.



Das wichtigste Anbaugebiet ist die Südsteiermark, wo die Sorte schon seit rund 140 Jahren ansässig ist. Daneben wird die Rebe auch im Nordburgenland, rund um den Neusiedlersee oder auch in Carnuntum kultiviert.¹⁰²

Die Chardonnay-Rebe ist weltweit vertreten und die aus ihren Trauben gekelterten Weine gehören vor allem im Prädikat-Bereich zu den sog. Global Player. Im Geschmack erinnert der Chardonnay an Bananen, Zitrusfrüchte und oft auch an Haselnuss oder Mandel. Der kräftige und dennoch extraktreiche Wein besitzt eine angenehme Säure und ist nahezu unbegrenzt haltbar. Erst im späten Alter kommen sein Bukett, seine Harmonie und das charakteristische Aroma zur vollen Blüte.¹⁰³

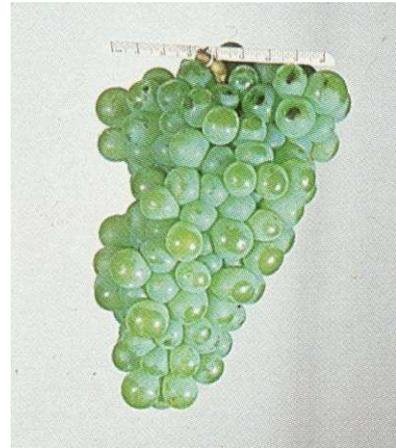
¹⁰² Romé, Seite 35

¹⁰³ Egle, Seite 65

Neuburger

Diese Rebsorte ist mit einer Anbaufläche von 1.094 ha vor allem in Niederösterreich und dem Burgenland stark vertreten.¹⁰⁴

Zahlreiche Legenden und Geschichten ranken sich um die Herkunft dieser Rebsorte. Eine davon ist die Geschichte zweier Winzer, die Mitte des vorigen Jahrhunderts ein im Wasser treibendes Rebbündel bei Oberarnsdorf aus der Donau gefischt haben sollen. Die beiden pflanzten die Rebe in Arnsdorf an und waren von dem aus den Trauben der Rebe



gekelterten wohlschmeckenden Wein sehr angetan. Die Rebe wurde später am Burgberg bei Spitz (Tausendeimer Berg) ausgepflanzt. Der Name „Neuburger“ könnte sich davon ableiten, wobei dies nicht eindeutig geklärt ist.¹⁰⁵

Fest steht nur, dass die Sorte wohl eine rein österreichische Sorte sein dürfte, da sie ja auch im Ausland nirgendwo vorkommt. Neueste Forschungen haben jedoch herausgefunden, dass es sich bei der Rebe um eine natürliche Kreuzung zwischen Roter Veltliner und Silvaner handelt.¹⁰⁶ Der Neuburger gedeiht auf schweren und trockenen kalkreichen Böden, bevorzugt jedoch eher Urgestein. An die Lage stellt er keine hohen Ansprüche. Die Neuburger-Weine weisen eine feine körperliche Fruchtfülle auf, zeichnen sich durch einen nußartigen Geschmack aus und haben auch in der Reife durchaus Potential.¹⁰⁷

¹⁰⁴ Daten entnommen aus der Weingartengrunderhebung

¹⁰⁵ Romé, Seite 35

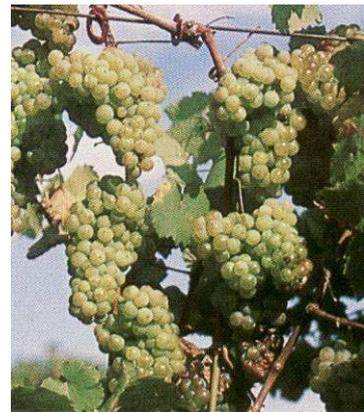
¹⁰⁶ Online unter: http://www.weinausoesterreich.at/wein/ww_neuburger.html, Stand Juli 2008

¹⁰⁷ Romé, Seite 35

Riesling (Rheinriesling oder Weißer Riesling)

Der Riesling ist mit einer Anbaufläche von 1.643 ha in Österreich ebenfalls gut vertreten.¹⁰⁸ Diese alte Sorte ist bereits im 15. Jahrhundert nachweisbar, hat ihre Wurzeln in Deutschland und dürfte wohl über die Klöster und Stifte nach Österreich gebracht worden sein. Zur Abgrenzung gegenüber dem Welschriesling wird er hier zu Lande auch als Rheinriesling bezeichnet. Der Name dürfte sich wohl von dem Wort Rus = dunkles Holz ableiten. Diese Bezeichnung ist 1402 urkundlich in Worms festgehalten. Wenig später findet sich in einer Urkunde auch die Nennung eines „Rißlingweingartens“. Die Rebe reift sehr spät und stellt an die Böden und an die Lage sehr hohe Ansprüche. Am besten gedeiht die Sorte auf trockenen, durchlässigen Böden. Lehm- und Lössboden mag die Sorte nicht so gern. Die besten Ergebnisse erreicht die Rebe jedoch auf steinigen Verwitterungsböden in warmen Lagen, die sich in der Nähe von Flusstälern oder Gewässern befinden.¹⁰⁹

Die besten Bedingungen für eine ausgezeichnete Reife des Rieslings ist eine lange und warme Schönwetterperiode im Herbst. Aufgrund dieser Voraussetzungen kommt der Riesling vermehrt in den kühleren Teilen Niederösterreichs, wie Wachau, Kamptal, Kremstal und Donauland, vor, wo er die besten Ergebnisse erreicht. Die aus dieser Rebe zubereiteten Weine gehören zu den besten Weinen, die es gibt. Der Riesling überzeugt durch sein markantes Fruchttoma und seine mineralische Note, welche durch pikante Säure abgerundet



wird. Die Duftnote bzw. die Blume und das Fruchtaroma reichen in Österreich von Rosenholz, Ananas bis hin zu ausgeprägten Marillen- und Pfirsichdüften. Die Weine weisen ein hohes Reifepotential auf, sind für Auslesen, Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen bestens geeignet und erreichen in diesem Segment auch höchste Qualität. Die hochwertigen österreichischen Rieslinge, die vor allem in Ostösterreich ideale Bedingungen vorfinden, sind das Aushängeschild für den österreichischen Weinbau im Ausland und erreichen bei internationalen Verkostungen stets Bestnoten.¹¹⁰

¹⁰⁸ Daten entnommen aus der Weingartengrunderhebung 1999

¹⁰⁹ Romé, Seite 37f.

¹¹⁰ Presseinformation des ÖWM vom April 2006, Riesling – König der Rebsorten, Online unter: http://www.weinausoesterreich.at/wein/ww_riesling.html, Stand: Juli 2008

Gelber Muskateller

Die Muskateller-Rebe zählt zu den Uralt-Sorten im Weinbau. Ihr Ursprung liegt in Vorderasien und Ägypten. Die Rebe wurde vermutlich von den Römern aus den von ihnen eroberten Gebieten nach Europa gebracht. Bereits der römische Schriftsteller Columella beschreibt die Rebe mit dem Namen „Muscadelle“ und verortet den Ursprung dieser Pflanze irgendwo im arabischen Raum. In Österreich ist diese Rebe bereits seit 1400 in Dürnstein und der Wachau urkundlich erwähnt. In den früheren Tagen war sie ebenfalls die bevorzugte Rebsorte in der Südsteiermark, wo sie auch heute noch vertreten ist. Ein weiteres Anbaugebiet ist neben der Wachau und der Südsteiermark die Gegend rund um den Neusiedler See. Der Muskateller ist eine spät reifende Sorte, die jedoch aufgrund ihrer Anfälligkeit für Krankheiten und Fäulnis, die besonders bei nassem Wetter auftreten, oft früher gelesen werden muss. An den Boden stellt diese Pflanze keine allzu großen Ansprüche, nur auf Kalk-Böden gedeiht sie nicht gut. Demgegenüber legt die Sorte großen Wert auf eine gute Lage und ist daher mit den Ansprüchen des Rheinrieslings vergleichbar. Wenn die Trauben kellertechnisch entsprechend verarbeitet werden, dann bringt der Muskateller ein fruchtiges, rassiges, mit einem feinen Muskataroma versehenes Aroma hervor, welches vor allem bei Aperitifweinen sehr gefragt ist. Die aus dieser Traube bereiteten Weine haben auch ein gewisses Potential für einen trockenen Ausbau, bei dem er seinen typischen Charakter nicht einbüßt, wobei dem Wein jedoch eher die Jugend besser steht.¹¹¹

Die besten Lagen sind, wie bereits erwähnt, die Südsteiermark, das Gebiet rund um den Neusiedler See und auch die Wachau. In den letzten zehn Jahren war bei den Anbauflächen für diese alte Sorte ein vermehrter Rückgang zu verzeichnen. Aber vor allem in den letzten paar Jahren hat sich dieser Trend eingebremst und die Rebfläche hat einen Stand von 143 ha erreicht. Der Grund dafür ist die starke Nachfrage nach aromatischen Rebsorten. Somit bleibt uns diese uralte Rebsorte auch weiterhin erhalten.¹¹²

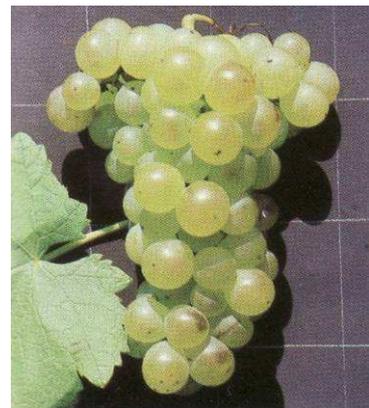


Abbildung 24

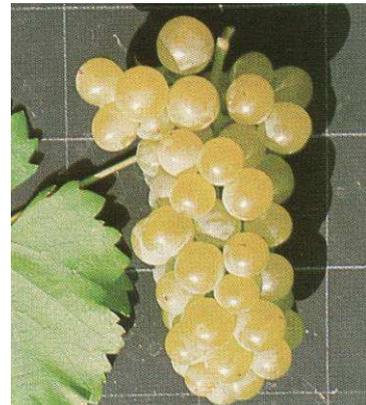
¹¹¹ Romé, Seite 40

¹¹² Egle, Seite 68

Muskat-Ottonel

Die Muskat-Ottonel Rebe ist eine Kreuzung aus Gutedel und Muskateller. Ihre Ursprünge liegen vermutlich in Frankreich.¹¹³

Die Rebe gehört zu den früh reifenden Sorten und verlangt warme und windgeschützte Lagen. Der Ertrag ist trotz der Winterfrosthärte aber aufgrund der Blüteüberempfindlichkeit eher unsicher. An den Boden stellt die Pflanze große Ansprüche. Sie verlangt nach tiefgründigen, fruchtbaren Böden, zeigt aber auch auf warmen Löss-Verwitterungsböden



gute Ergebnisse. Im geschmacklichen Bereich zeichnen sich die Muskat-Ottonel-Weine vor allem durch ihr fruchtiges, frisches Bukett und ein feines Muskataroma, sowie ein liebliches Restsüßespiel aus. Die Weine sind eher mild und haben einen geringen Alkoholanteil. Auslesen und Trockenbeerenauslesen konservieren noch über Jahre die typischen Aromacharakteristiken dieser Traube und sprechen somit für das Reife- und Ausbaupotential dieser Sorte.¹¹⁴

Die Rebflächen waren auch wie beim Muskateller in vergangenen Jahren rückläufig, wobei sie sich in der heutigen Zeit aufgrund der Nachfrage nach leichten fruchtigen Weinen wieder etwas stabilisiert haben. Das Zentrum für den Anbau dieser Traube liegt in Österreich überwiegend im nördlichen Burgenland, aber auch in Niederösterreich schätzt man die Musakat-Ottonel-Traube.¹¹⁵

¹¹³ Online unter: http://www.weinausoesterreich.at/wein/ww_muskateller.html

¹¹⁴ Romé, Seite 39

¹¹⁵ Egle, Seite 68

(Gewürz-) Traminer

Der Traminer ist wie der Muskateller eine uralte Rebsorte. Über seinen Ursprung gibt es diverse Spekulationen. Manche wollen seine Herkunft in Ägypten oder Griechenland festgestellt haben, andere wiederum sehen den Ursprung in Italien. Nichtsdestotrotz ist sie eine Rebe mit Vergangenheit. Bereits Plinius der Ältere hat sie als Edelrebe in Italien beschrieben. Ihren Namen verdankt die Pflanze wohl der Stadt Tramin in Südtirol, wobei man sich hier ebenfalls nicht ganz sicher ist. Die erste schriftliche Aufzeichnung in Bezug auf diese Rebe findet sich bereits im 14. Jahrhundert in Tirol, obwohl die Rebe dort erst nach dem 1. Weltkrieg richtig Fuß gefasst hat. In der Steiermark, einem der heutigen Heimatgebiete des Traminers, findet sich die Pflanze bereits im 17. Jahrhundert wieder. Den Traminer gibt es in diversen

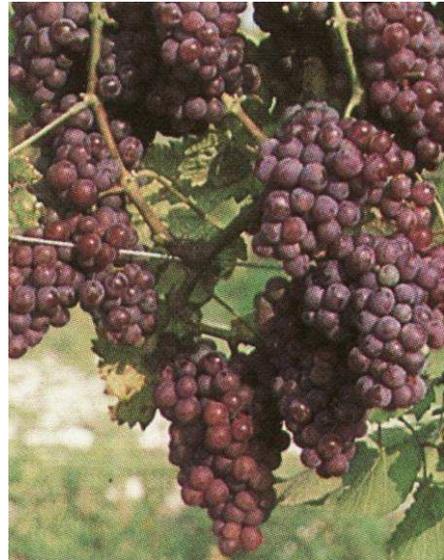


Abbildung 26

sog. Spielarten wie Roter Traminer, Gewürztraminer oder Gelber Traminer, wobei der Ursprung dieser Unterteilung ebenfalls ungeklärt ist. Manche sprechen gar von unterschiedlichen Sorten, andere wiederum sehen im Gewürztraminer nur eine Spielart des Traminers mit ausgeprägtem würzigem Charakter. In Österreich kommt der (Gewürz-) Traminer nur mehr als Roter Traminer vor. Nur mehr vereinzelt findet man den von einem besonderen Aroma geprägten Gelben Traminer. Die Ansprüche, die die Pflanze an Boden und Lage stellt, sind sehr hoch. Die mittelfrüh reifende eher frostempfindliche Rebe mag warme, tiefgründige Böden, aber am wohlsten fühlt sie sich auf vulkanischem Tuffgestein.¹¹⁶

In der geschmacklichen Fülle erinnert der Wein im Duft an Veilchen, Lavendel und Rosen und im Aroma schmeckt man Kokosmark, Dörrobst oder Schokolade. In der Spielart des Gewürztraminers erreicht der Wein eine überaus aromatische Würze. Besonders in Form von Süßweinen ist er sehr gefragt. Die besten Anbaugebiete sind Kölch in der Südsteiermark, wo der Traminer eine lange Tradition hat, das Burgenland und auch vereinzelte Teile um Krems. Auch bei dieser besonderen Spezialität, die man entweder mag oder nicht, sind die Rebflächen in den letzten zehn Jahren rückläufig, obwohl sich auch hier die Rückgänge in letzter Zeit eingebremst haben.¹¹⁷

¹¹⁶ Romé, Seite 41

¹¹⁷ Egle, Seite 68

Rotgipfler

Der Sorte Rotgipfler entstand aus einer natürlichen Kreuzung zwischen Traminer und Rotem Veltliner.¹¹⁸ Ihren Namen verdankt diese Pflanze den roten Spitzen seiner Triebe. Die Pflanze gehört zur Gruppe des Grünen Veltliners. Zur besseren Unterscheidung von eben jenem, der früher auch Weißgipfler hieß, wurde die Rebe Rotgipfler getauft. Der Ursprung dieser Rebe ist nicht ganz sicher auszumachen, wobei davon ausgegangen wird, dass die Pflanze ihren Ursprung in Niederösterreich hat, von hier breitete sie sich auch nach Deutschland aus, wo sie jedoch heute gänzlich verschwunden ist. Die spät reifende, wenig Winterfrost-anfällige Rebe benötigt eine gute Lage und einen eher kurzen Rebschnitt. Die Ansprüche an den Boden sind hingegen eher gering, wobei die Pflanze nährstoffreiche kalkhaltige Böden bevorzugt. Die besten Ergebnisse erreicht der Rotgipfler in der Spätlese und darüber hinaus, wo der alkoholreiche Wein ein prägnantes Fruchtaroma, markante Säure, einen ausgewogenen Geschmack mit einem feinen Duft erreicht. Diese Voraussetzungen machen ihn zum idealen Verschnittspartner mit dem ebenfalls in Gumpoldskirchen heimischen Zierfandler. Aus den Vorzügen beider Sorten, die untereinander ihre Schwächen wettmachen, entsteht

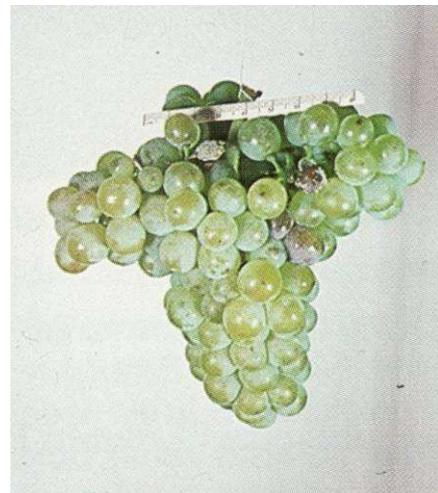


Abbildung 27

somit der berühmte Gumpoldskirchner Spätrot-Rotgipfler, wobei man festhalten muss, dass der reinsortig ausgebaute Rotgipfler ebenfalls einen ausdrucksvollen Finessen-Charakter an den Tag legt, der im Verschnitt etwas verloren geht.¹¹⁹

Der Rotgipfler und sein sog. Ehepartner, der Zierfandler, kommen heute fast nur mehr in der Thermenregion um Gumpoldskirchen vor und zählen zu den österreichischen Spezialitäten, die den Weinort über die Grenzen hinaus bekannt gemacht haben.¹²⁰

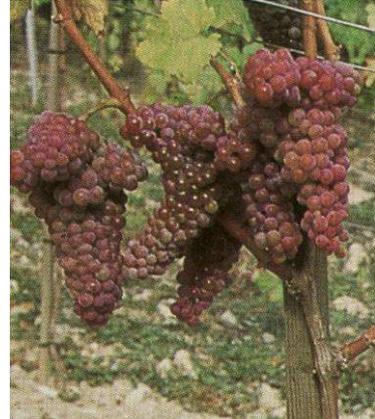
¹¹⁸ Online unter: http://www.weinaesoesterreich.at/wein/ww_rotgipfler.html, Stand Juli 2008

¹¹⁹ Romé, Seite 42

¹²⁰ Egle, Seite 69

Zierfandler

Die Sorte Zierfandler wird wie sein sog. Ehepartner, der Rotgipfler, heute fast nur mehr ausschließlich in der Gegend um Gumpoldskirchen gepflanzt, wo diese Rebe ihre höchste Vollendung erreicht. Die Herkunft des Frühroten, wie diese Pflanze auch genannt wird, ist bis heute nicht mit völliger Sicherheit klar, wobei die führenden Experten davon ausgehen, dass die Rebe ihre Wurzeln vermutlich in Niederösterreich hat. Der Name leitet sich von der Tatsache ab, dass sich die Trauben dieser Rebe erst bei hoher Reife



rötlich verfärben. Das Gewächs gehört zur Familie der Grünen Veltliner, ohne jedoch wesentliche Charakterzüge dieser Gruppe wiederzuspiegeln. Die Sorte wurde bereits im 17. Jahrhundert in diversen Abhandlungen erwähnt und als wohlschmeckend eingestuft, was dazu beigetragen hat, dass die Traube und der aus ihr gefertigte Wein und Most vor allem auf den Wiener Märkten sehr gefragt war. Die etwas Winterfrost-anfällige, sehr spät reifende Zierfandler-Rebe stellt an den Boden und die Lage sehr hohe Ansprüche. Die Pflanze mag warme Lagen mit kalkhaltigen Böden. In die Ehe mit dem Rotgipfler bringt er im Gegensatz zu diesem die Feinblumigkeit und das edle Aroma mit ein, wobei der Wein im reinsortigen Ausbau ebenfalls Top-Ergebnisse erreicht und nicht nur für den Verschnitt zu gebrauchen ist. Der aus den Reben gekelterte Wein erreicht wie der Rotgipfler ab der Spätlese und darüber hinaus die besten Ergebnisse. Die Geschmacksaromen sind im Gegensatz zu diesem etwas feiner und zierlicher. Der Wein besticht durch seine feine Blume und das zarte Traubenaroma sowie durch seine lange Lagerfähigkeit.¹²¹

Die Anbauflächen des Zierfandlers und des Rotgipfleres sind leider sehr gering und auf das Gebiet um Gumpoldskirchen beschränkt, wo sie auch die beste Qualität erreichen. Diese beiden raren Sorten sind wirklich etwas Besonderes und unter Weinkennern sehr gefragt und geschätzt.¹²²

¹²¹ Romé, Seite 45

¹²² Egle, Seite 69

Bouviertraube

Diese Rebsorte ist eine Neuzüchtung des 19. Jahrhunderts und wurde im Jahr 1900 von einem gewissen Clostar Bouvier gezüchtet. Die Rebe ist aufgrund ihres hohen Mostgewichtes und ihren geringen Ansprüchen vor allem im Burgenland verbreitet. Diese früh reifende Sorte stellt an die Lage und die Böden keine allzu großen Ansprüche,



wobei ihr tiefgründige Böden eher zusagen. Die aus der Pflanze gewonnene Traube ist mehr eine Tafel- als Kellertraube, wobei ihr hohes Mostgewicht durchaus zu erwähnen ist. Im Allgemeinen sind die Weine jedoch von keiner sehr guten Qualität, es gibt aber natürlich immer Ausnahmen. Die Sorte liefert sehr milde fruchtige, leicht nach Muskat schmeckende Weine mit hoher Restsüße und wenig Säure. Bei der Zubereitung des Weines aus diesen Trauben kommt es ganz auf das Geschick des Winzers an. Die besten Ergebnisse erreicht diese Sorte, dank ihres hohen Mostgewichtes, aber im hohen Prädikatsbereich bei Beeren- und Trockenbeerenauslesen.¹²³

Abbildung 29

Scheurebe (Sämling 88)

Die Scheurebe, welche auch Sämling 88 genannt wird, wurde im Jahre 1916 von einem gewissen Prof. Georg von Scheu aus den beiden Elternteilen Silvaner und Riesling gezüchtet. Diese Sorte wurde vor allem für klimatische Randzonen im Weißweinbau gezüchtet und stellt im



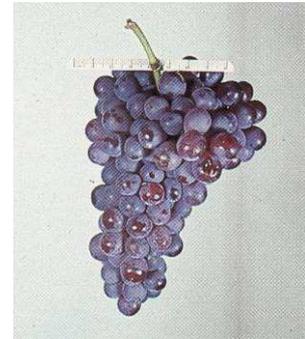
überwiegenden Teil große Ansprüche an die Lage, wobei sie in Bezug auf den Boden da schon genügsamer ist. Der Sämling 88 wächst in Österreich zumeist im Burgenland und der Steiermark. Diese Sorte darf in Österreich ausschließlich für die Zubereitung von Prädikatweinen verwendet werden. Die aus den Trauben bereiteten Weine weisen ein kräftiges, köstliches, fruchtig-rassiges Bukett und eine feine Säure auf. Die Prädikatsweine sind von guter Qualität, wobei man sagen kann, dass die Rebe in Österreich ihr volles Potential bzw. ihre ganzen Vorzüge nicht ganz ausschöpfen kann.¹²⁴

¹²³ Romé, Seite 42

¹²⁴ Romé, Seite 48

Frühroter Veltliner

Die Herkunft dieser Rebe, die man auch unter dem Synonym Malvasier kennt, ist wie bei so vielen Rebsorten nicht eindeutig geklärt. Einige Forscher sehen den Ursprung in Italien, andere wieder sehen ihn sogar in Niederösterreich selbst. Fest steht nur, dass die Pflanze aus einer natürlichen Kreuzung zwischen Roten Veltliner und Silvaner entstanden ist. Diese früh reifende Weinsorte ist nicht mit dem Grünen Veltliner, sondern mit dem Roten Veltliner verwandt. Die Pflanze stellt an den Boden keine allzu großen Ansprüche, wobei sie jedoch trockene, steinige und eher karge Böden zu schätzen weiß. An die Lage stellt die Rebe ebenfalls keine großen Ansprüche, es ist aber zu beachten, dass die Rebe gegenüber Spät- und Winterfrösten sowie gegenüber Feuchtigkeit sehr anfällig ist. Der aus den Trauben bereitete extraktreiche Wein zeichnet sich durch eine auffallende Säurearmut und einen hohen Zuckergehalt aus. Der Geschmack ist würzig, oft sogar etwas mandelig und sein Bukett erinnert etwas an Honig.¹²⁵



Roter Veltliner

Diese Rebsorte zählt ebenfalls zu den alten Sorten und ihr Ursprung ist ebenfalls nicht mit Sicherheit auszumachen. Die Rebe soll angeblich aus dem Valetellian-Tal stammen. In Österreich ist die Pflanze vermehrt nur mehr im Kremser Raum und im Kamptal anzutreffen. Diese Sorte ist äußerst ertragsstark, was naturgemäß eine qualitative Schwankung mit sich bringt, daher ist eine vernünftige Ertragsbeschränkung für einen qualitativen Wein unbedingt von Nöten. Die spät reifende Rebe mag warme und südliche Hanglagen und gedeiht besonderes gut auf Lehm- und Lössböden. Wenn die Bedingungen stimmen, dann gewinnt man aus den Trauben dieser Sorte einen extraktreichen, fruchtigen Wein mit kräftiger Säure und einem ausgewogenen Geschmack. Der Rote Veltliner ist ein eher langsam ausbauender Wein mit guten Alterungsbedingungen und gewinnt in der Lagerung zunehmend an Qualität.¹²⁶

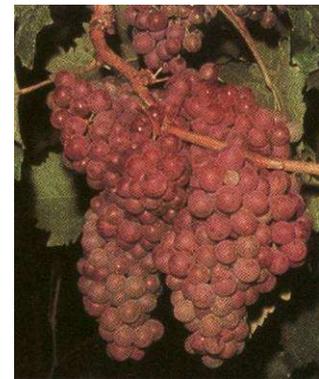


Abbildung 32

¹²⁵ Romé, Seite 38f.

¹²⁶ Romé, Seite 44

Die Rotweinsorten

Blauer Zweigelt (Rotburger, Zweigelt)

Der Blaue Zweigelt ist mit einer Anbaufläche von 4.350 ha die am weitesten und stärksten verbreitete Rotweinsorte Österreichs.¹²⁷ Die Rebe ist eine der erfolgreichen Neuzüchtungen der Weinbauschule Klosterneuburg. Im Jahr 1922 gelang es dem damaligen Direktor der Lehranstalt, Dr. Fritz Zweigelt, die beiden Sorten Blaufränkischer und St. Laurent erfolgreich miteinander zu kreuzen. Daraus entstand eine neue Sorte, welche ursprünglich die Bezeichnung Rotburger tragen sollte. Dieser Name, welcher an die Weinbauschule Klosterneuburg erinnern sollte, setzte sich jedoch nie durch und so verlieh man der Pflanze im Jahr 1975 den Namen jenes Mannes, der maßgeblich an deren Entwicklung beteiligt war. Neben der Neuzüchtung leitete Dr. Zweigelt die Weinbauschule in den Jahren 1938-1945 und geriet nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges aufgrund seiner proaktiven Einstellung gegenüber dem NS-Regime unter starken Beschuss. Ob deshalb die Wahl des Namens so günstig war bleibt dahingestellt. Nichtsdestotrotz handelt es sich bei dieser Rebe um ein richtiges Erfolgsmodell. Sie hat sich in Österreich stark verbreitet und ist in fast allen Teilen des Landes zu finden, besonders stark vertreten ist die Pflanze im Burgenland und in Niederösterreich.¹²⁸

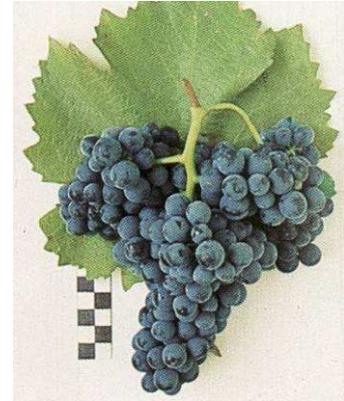


Abbildung 33

Die früh reifende Zweigelt-Rebe zeigt sich gegenüber Winterfrost, Krankheiten und Trockenheit äußerst robust und bringt dementsprechend auch hohe Erträge. Deshalb ist eine rigorose Ertragsbeschränkung gefragt, um die nötige Qualität zu gewährleisten. Die Rebe stellt an den Boden keine hohen Ansprüche, bevorzugt nährstoffreiche und tiefgründige Böden, verträgt aber Kalk nicht all zu gut. In Bezug auf die Lage mag sie frühe oder mittelfrühe Lagen besonders gern. Die Qualität des Zweigelt geht aufgrund der Voraussetzungen in zwei Richtungen. Bei zu geringer Erntebeschränkung ist der ertragsreiche Zweigelt eher ein Massenträger mit bekömmlichem, jedoch fadem und ausdruckslosem

¹²⁷ Daten entnommen aus der Weingartengrunderhebung 1999

¹²⁸ Egle, Seite 69

Geschmack. Bei entsprechender Reduzierung des Ertrages entsteht aus den gekelterten Trauben ein fruchtiger, körperreicher Wein mit mäßig kräftiger Säure.¹²⁹

Der Wein ist im Duft besonderes fruchtig-würzig, hat oft eine dichte lila Farbe und erinnert im Geschmack an Kirschen oder frische Beeren. Zweigelt kann entweder sortenrein inahltanks, Holzfässern und auch Barriquefässern ausgebaut werden, wo seine Fruchtigkeit erhalten bleibt und die Säure samt und weich abgerundet wird, oder in Kombination mit anderen Weinen, dem sog. Cuvée, verarbeitet werden. Der Zweigelt ist mit Sicherheit die wichtigste Rotweinsorte Österreichs. Im Ausland konnte diese Rebe bis jetzt jedoch nicht so richtig Fuß fassen. Der vorherrschende Rotweintrend begünstigt aber die Verbreitung dieser Sorte und sorgt dafür, dass die Anbauflächen stetig erweitert werden. Besonders im Burgenland ist diese Sorte sehr beliebt und erreicht auch höchste Qualitäten.¹³⁰ Die Anbauflächen werden stetig erweitert. 1984 waren 2.756 ha mit Zweigeltreben bepflanzt, heute sind es bereits 4.350 ha, d.h. dass sich die Anbauflächen fast verdoppelt haben, und dies zeigt auch, welches Potential in dieser Rebe noch steckt.

¹²⁹ Romé, Seite 52f.

¹³⁰ Pressemitteilung ÖWM, Zweigelt – Der charmante Verführer, Online unter: http://www.weinausoesterreich.at/wein/rw_zweigelt.html, Stand Juli 2008

Blauer Wildbacher (Schilcher)

Die Sorte Blauer Wildbacher gehört zu den österreichischen Spezialitäten. Die Anbaufläche beträgt gerade einmal 464 ha, wobei der überwiegende Teil in der Weinbauregion Steirerland bzw. in der Weststeiermark kultiviert wird.¹³¹ Der Ursprung dieser Pflanze geht bereits auf vor-römische bzw. keltische Zeit zurück. Man nimmt an, dass sich das Gewächs aus wilden heimischen Waldreben entwickelt hat. Diese Rebsorte darf nur in der Weinbauregion Steirerland als Schilcher bezeichnet werden. Dort liegt seit eh und je auch das Hauptanbaugebiet dieser Sorte. Das Wort Schilcher, was schillernd bedeutet, wurde das erste Mal bereits im 16. Jahrhundert in den steirischen Urbanen und Bergrechtsregistern nachgewiesen. Im Zuge der Rebsortenklassifizierung, welche sich im vorigen Jahrhundert vollzogen hat, bekam die als reinsortig geltende Schilcherrebe eine enge Herkunftsbezeichnung. Die Pflanze soll laut dieser Beschreibung aus Samen aus den Weingärten der Herrschaft Wildbach bei Deutschlandsberg herangezogen worden sein. Seit diesem Zeitpunkt spricht man von einer ersten Kultivierung dieser Pflanze, wobei sie vermutlich ihren urwüchsigen wilden Wesenszug dabei eingebüßt hat. Im Zuge dieser Klassifizierung erhielt die Sorte auch den edel klingenden Namen Blauer Wildbacher, obwohl sie in der Steiermark stets nur als Schilcher bezeichnet wurde und wird. Die spät reifende Sorte mag vor allem die glimmerreichen

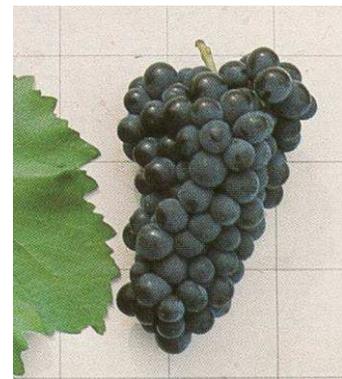


Abbildung 34

Verwitterungsböden, die im der Koralpe vorgelagerten Höhenzug vermehrt vorkommen. Auf diesen Böden kommt der artgeprägte Charakter der Sorte besonderes gut zum Vorschein. Die Lage sollte bei dieser Pflanze auch nicht gerade die schlechteste sein, damit die Trauben die optimale Qualität erreichen.¹³² Die aus den Schilchertrauben gekelterten Weine sind in ihrer Farbe eher roséartig und erreichen ein Spektrum, welches von Zwiebelfarben bis rubinrot reicht.¹³³ Der fruchtig, spritzige Wein hat einen eher fein-säuerlichen, herben Geschmack und eine charakteristische fruchtig - aggressive Säure. Der Wein schmeckt in der Jugend am besten. In der Lagerung verliert das regionale Spezialitätengetränk seine typische Spritzigkeit und wirkt dann eher blass.¹³⁴

¹³¹ Daten entnommen aus der Weingartengrunderhebung 1999

¹³² Romé, Seite 55

¹³³ Steurer, Rudolf, Die Weine in Österreich, Orac Verlag, Wien 1984, Seite 76

¹³⁴ Romé, Seite 55

Blaufränkischer

Die Rebsorte Blaufränkischer ist mit einer Anbaufläche von 2.641 ha nach der Zweigeltrebe die zweitwichtigste Rotweinsorte Österreichs. Der Ursprung dieser alten Rebsorte ist heute nicht mehr mit Sicherheit auszumachen. Es wird jedoch vermutet, dass die Etablierung dieser Pflanze schon auf Karl den Großen, den Begründer des Heiligen Römischen Reiches Deutscher Nation, zurückgeht. Der König des Frankenreiches und spätere Kaiser war ein begeisterter Weintrinker und dadurch natürlich auch ein bedeutender Weinbaureformer. Wie wir bereits im historischen Teil dieser Arbeit erfahren haben, ließ der Herrscher die Rebsorten in sog. mindere „heunische“ und sog. hochwertige „fränkische“ Reben unterteilen. Im Zuge seiner Reformtätigkeit wurden die sog. „heunischen“ Reben, welche vermehrt in den östlichen Landen vorkamen, durch die hochwertigeren „fränkischen“ (heute würden wir sie als französische Reben bezeichnen) ersetzt. Somit gelangte der Blaufränkische vermutlich im 10. Jahrhundert nach dem Sieg Karls über die Awaren auch nach Österreich, von wo aus er sich ausbreitete. Man findet diese Sorte in Ungarn, wo sie „Kékfrankos“ genannt wird, oder auch in Deutschland, wo sie Lemberger heißt, und auch in Kroatien, wo die Sorte unter dem Namen Moravka bekannt ist.¹³⁵

Die spät reifende pilzresistente Rebe stellt an den Boden keine allzu großen Ansprüche. Sie bevorzugt tiefgründige Lehm- und Lössböden, bringt jedoch auch auf schwerem kalkhaltigem, schiefrigem Untergrund ebenfalls gute Ernten mit sich. In Bezug auf die Lage mag es die Pflanze eher warm und windgeschützt. Die aus den Trauben bereiteten kernigen, fruchtigen und herb-würzigen Weine erinnern in ihrem Aromenspiel oft an Kirschen, Weichseln oder Brombeeren. Ein ausgeglichener Gerbstoffgehalt sowie ausreichende Säure runden das Gesamtbild harmonisch ab, wobei anzumerken ist, dass das Aroma beim Blaufränkischen, im Gegensatz zum Zweigelt, stärker ausgeprägt ist.¹³⁶



Abbildung 35

¹³⁵ Romé, Seite 51 und vgl. dazu Bauer, Wilhelm: Vom Rotweinbau in Wien, Niederösterreich, Nord- und Mittelburgenland. In: Der Winzer Folge 4. Wien 1946, S.4

¹³⁶ Pressemitteilung des ÖWM vom April 3006, Blaufränkischer - Der Prächtige, Online unter: http://www.weinausoesterreich.at/wein/rw_blaufraenkisch.html, Stand Juli 2008

Der Blaufränkische ist ein Wein, der das Terrain gut in die Flasche transportiert und durchaus Lagerpotential in sich birgt. Die Lagerung bringt hierbei eine deutliche Verbesserung der Qualität mit sich, und deshalb sollte er eher im gereiften Stadium genossen werden, wo er eine große Fruchttiefe erreicht. Der Blaufränkische ist, was seine Verarbeitung betrifft, quasi ein Alleskönner. Man kann aus den Trauben solo wie auch im Verschnitt mit anderen Weinen sowohl schlichte Speisebegleiter als auch hochwertige Top-Weine bereiten.¹³⁷

In Österreich liegen die besten Anbaugebiete für diese Rebsorte im Burgenland, und hier sind im höchsten Maße das Mittel- und Südburgenland hervorzuheben. Dort findet die Pflanze die optimalen klimatischen und geologischen Bedingungen vor, um ihre charakterlichen Vorzüge voll zur Blüte zu bringen, und nicht zuletzt wird gerade diese Gegend im Volksmund als das sog. „Blaufränkisch-Land“ bezeichnet.

¹³⁷ Egle, Seite 70

St. Laurent

Diese Rebsorte ist mit einer Anbaufläche von ca. 415 ha in Österreich vertreten und kann mit Fug und Recht als österreichische Spezialität bezeichnet werden. Der Ursprung dieser Pflanze liegt, wie bei so vielen Rotweinsorten, wieder in Frankreich. Hierbei wird vermutet, dass die ursprünglich im Elsass beheimatete Sorte in der Vergangenheit von Mönchen nach Klosterneuburg gebracht wurde. Ein Elternteil, der Pinot Noir konnte bereits mit Sicherheit nachgewiesen werden.¹³⁸

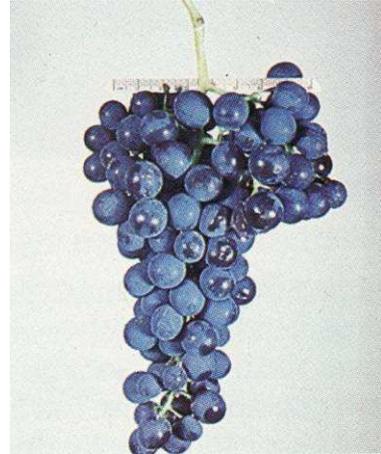


Abbildung 36

Der zweite ist jedoch bis dato noch unbekannt, wobei aufgrund des ersten Elternteiles die Zugehörigkeit zur Burgunderfamilie eindeutig ausgemacht werden konnte. Der Name leitet sich aller Wahrscheinlichkeit nach vom Kalenderheiligen St. Laurentius ab, der seinen Feiertag am 10. August feiert, genau am Beginn der Reifephase der Rebe. Das Stift Klosterneuburg ist in der Geschichte um den St. Laurent besonderes zu betonen. In einer Urkunde ist belegt, dass das Stift der Weinbauschule Klosterneuburg bei deren Gründung im Jahr 1860 „Laurenzer Trauben“ stiftet. Die Schule legte wenig später erste kleine Versuchsweingärten mit dieser Sorte an. Den ersten Hinweis über einen „kommerziellen“ St. Laurent-Weingarten, welcher in Wien zu finden war, findet man in einem Kellerbuch aus dem Jahr 1893. Bei Tattendorf in der Thermenregion besitzt das Stift bis heute den mit einer Fläche von 43 ha größten einheitlichen St. Laurent-Weingarten weltweit.¹³⁹

Die mittel- bis früh-reifende Sorte stellt an den Boden und an die Lage keine hohen Ansprüche. Die Pflanze mag leichte, kalkreiche Böden und bevorzugt mittelfrühe Lagen, die jedoch nicht frühjahrsfrostgefährdet sein dürfen. Da die Sorte im Ertrag besonderes stark ist, ist eine Begrenzung der Erntemenge für eine gute Qualität nicht außer Acht zu lassen. Die St. Laurent-Traube liefert einen dunkel bis schwarzroten Rotwein mit einer würzigen Note und fein säuerlichem Aroma nach Zwetschken und Beeren. Im Duft besticht der bereite Wein durch eine leichte Schokoladen-Note. Der St. Laurent gewinnt in der Reife an Qualität und er ist unter den Rotweinsorten die langlebigste. Im trockenen Ausbau erinnert das Aroma dann an die leichten Bordeauxweine und erhält einen fruchtigen- tanninreichen Charakter.¹⁴⁰

¹³⁸ Egle, Seite 70 und vgl. dazu Bauer, Wilhelm: Vom Rotweinbau in Wien, Niederösterreich, Nord- und Mittelburgenland. In: Der Winzer Folge 4. Wien 1946, S. 4

¹³⁹ Ebd. Seite 71 vgl. dazu Steurer, Rudolf, Die Weine in Österreich, Orac Verlag, Wien 1984, Seite 85

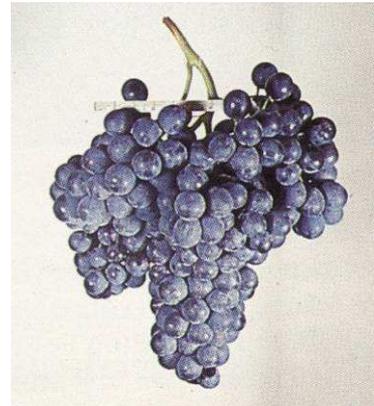
¹⁴⁰ Romé, Seite 53

Die St. Laurent-Weine sind im Gegensatz zum Zweigelt auch im internationalen Segment durchaus gefragt. Dadurch gilt der St. Laurent neben dem Grünen Veltliner auch als der große Hoffnungsträger des österreichischen Weinbaus. Diese gesteigerte Nachfrage spiegelt sich auch in einem Anstieg der Rebflächen wieder, wobei die Hauptanbaugebiete wie eh und je in der Thermenregion bzw. in der Gegend um Tattendorf zu finden sind.¹⁴¹

¹⁴¹ Egle, Seite 71

Blauer Portugieser

Der Blaue Portugieser war bis in die 1970er Jahre die am stärksten verbreitete Rotweinsorte Österreichs. Heute nimmt die Rebe eine Anbaufläche von 2.358 ha ein, was natürlich immer noch viel ist, aber die Sorte wird zusehendes von der Zweigeltrebe und anderen neuen Rotweinsorten verdrängt.¹⁴²



Die Sorte wurde im Jahr 1772 von Johann Freiherr von Fries, Schlossherr in Bad Vöslau, über einen Händler aus Oporto

nach Österreich gebracht. Die Wurzeln dieser Pflanze liegen, **Abbildung 37** wie der Name ja bereits andeutet, in Portugal, wo sie jedoch heute nicht mehr zu finden ist. Von Österreich aus verbreitete sich die Sorte nach Ungarn und Deutschland. Die früh bis mittelfrüh reifende Rebe stellt an die Lage und den Boden wenig Ansprüche und kann als durchaus genügsam bezeichnet werden, wobei sie jedoch gegen Winter- und Frühjahrsfrost sehr anfällig ist. Die Pflanze erwirtschaftet hohe Erträge, was natürlich auf die Qualität einen großen Einfluss hat. Wenn die Erträge nicht ausreichend eingeschränkt werden, dann wird der produzierte Wein ein anspruchsloser, milder aber süffiger Rotwein. Bei entsprechender Erntebeschränkung liefert die Sorte aber durchaus gute Weine mit einem farbtiefen, blumigen und süßlichen Geschmack, der an Himbeeren oder Johannisbeeren erinnert. Der Wein hat nur eine geringe Lagerfähigkeit und er sollte im Allgemeinen in seinen jungen Jahren genossen werden. Die Säure und der Tanningehalt sind eher niedrig.¹⁴³

Der Blaue Portugieser war eher ein Wein der sog. Massenträgerära. Seine Voraussetzungen passten eher in die Bedingungen und Vorlieben dieser Zeit. Heute sind die Rebflächen stark rückläufig. Der aus der Traube bereite Wein entspricht eher nicht dem vorherrschenden Geschmackstrend, wobei er in den diversen Heurigen rund um sein Anbaugebiet als leichter süffiger Rotwein ein gern gesehener Speisebegleiter ist. Das Hauptanbaugebiet ist, wie schon in der Vergangenheit, Niederösterreich und hier speziell die Gegend um Bad Vöslau.¹⁴⁴

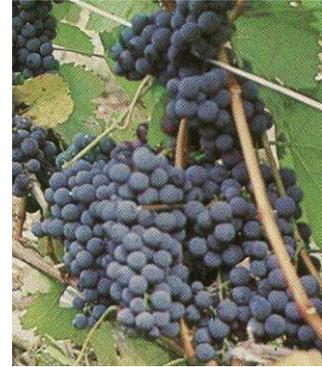
¹⁴² Ebd. Seite 72 und vgl. dazu Bauer, Wilhelm: Vom Rotweinbau in Wien, Niederösterreich, Nord- und Mittelburgenland. In: Der Winzer Folge 4. Wien 1946, S. 3

¹⁴³ Romé, Seite 50

¹⁴⁴ Egle, Seite 71

Blauburger

Der Blauburger gehört ebenfalls zu den österreichischen Neuzüchtungen. Er entstand im Jahr 1923 an der Weinbauschule Klosterneuburg aus der Kreuzung der Sorten Blaufränkischer und Blauer Portugieser. Die Pflanze ist nur in Österreich vertreten und hier im überwiegenden Teil in Niederösterreich, aber auch im Burgenland ist sie im geringen Ausmaß zu finden. Da die Rebe im Ertrag sehr stark ist, muss zur Erhaltung der Qualität eine Erntebeschränkung durchgeführt werden. Die Rebe stellt an den



Boden und an die Lage keine hohen Ansprüche, ist jedoch etwas winterfrostanfällig.¹⁴⁵

Der aus den Trauben gekelterte Wein schmeckt eher fruchtig neutral und ist in seiner Farbe dunkel und verfügt über kein großes Lagerpotential. Er entspricht nicht dem vorherrschenden Geschmackstrend und führt deshalb eher ein Nischendasein. Man kann den Wein als Durchschnittswein bezeichnen. Die Anbauflächen sind mit 883 ha eher gering. Der Blauburger konnte sich neben der Zweigeltrebe in Österreich nicht wirklich durchsetzen und wird deshalb gerne als Cuveepartner verwendet.¹⁴⁶

¹⁴⁵ Romé, Seite 56 und vgl. dazu Bauer, Wilhelm: Vom Rotweinbau in Wien, Niederösterreich, Nord- und Mittelburgenland. In: Der Winzer Folge 4. Wien 1946, S.4

¹⁴⁶ Egle, Seite 74

Blauburgunder (Pinot Noir, Blauer Spätburgunder)

Der Blauburgunder, in Frankreich auch Pinot Noir genannt, zählt zu den alten Edel-Rotweinsorten und nimmt eine vergleichbare Stellung wie der Riesling ein. Die Pflanze hat ihren Ursprung in Frankreich, wo sie bereits im 4. Jahrhundert von den Römern kultiviert und verbreitet wurde, nach Österreich gelangte die Rebe über die Zisterzienser-Mönche. Die Pflanze wurde bereits im Jahr 1394 in der Gegend um Gumpoldskirchen nachweislich kultiviert.



Abbildung 39

Die mittelfrüh bis spät reifende Rebe gilt als schwieriges Gewächs und verlangt vom Winzer große Hingabe und enormes Geschick in der Verarbeitung. Die „Diva“ unter den Rotweinsorten stellt an den Boden und die Lage sowie an das Klima hohe Ansprüche. Sie mag warme, tiefgründige kalkhaltige Böden, ist empfindlich gegen Maifröste, bevorzugt flache Hanglagen und ist im Ertrag eher gering.¹⁴⁷

Die aus dieser edlen Traube bereiteten Weine sind im Farbenspiel rubinrot, im Aroma fein und vollmundig-fruchtig mit einer komplexen Würze und werden von einer feinen Säurestruktur abgerundet. Aufgrund der hohen Ansprüche der Rebe gilt sie unter den Winzern als Herausforderung.¹⁴⁸

Die Anbauflächen sind mit einer Fläche von 408 ha dementsprechend gering und zumeist auf Niederösterreich und das Burgenland verteilt, wo die besten Voraussetzungen für einen hervorragenden Blauburgunder vorherrschen.

¹⁴⁷ Romé, Seite 54

¹⁴⁸ Egle, Seite 72

Merlot

Der Merlot ist neben dem Cabernet Sauvignon und Syrah eine internationale Sorte, die sich in jüngster Vergangenheit auch in Österreich festsetzen konnte. Die Rebsorte stammte ursprünglich aus Frankreich und wurde 1986 in Österreich als



Abbildung 40

Qualitätsweinbaurebe zugelassen. Zurzeit werden ca. 110 ha Weingärten mit Merlot-Trauben bepflanzt, wobei der Trend stark nach oben zeigt. Die Pflanze mag lehmige Böden und ein gemäßigtes Klima und passt deshalb gut in den österreichischen Weinbau. Der bereite Wein ist eher weich und erinnert im Geschmack an süßliche dunkle Beeren oder auch an schwarze Oliven. Der Merlot eignet sich besonders gut für die Reife im Holzfass oder auch als Cuvéepartner, hier harmoniert er besonders gut mit Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Der Merlot entspricht dem Geschmackstrend der heutigen Rotweine und diese Tatsache schlägt sich auch in einer Steigerung der Anbauflächen nieder, wobei ihm auch die EU-Umstellungsmaßnahmen zu Gute kamen. Die Hauptanbaugebiete liegen im Nordburgenland rund um den Neusiedlersee und in Carnuntum.¹⁴⁹

Shiraz (Syrah)

Diese neue Rebsorte hat ihre Wurzeln im französischen Rhone-Tal und wurde erst 2001 auf Betreiben einiger Winzer in die Rebsortenverordnung aufgenommen und somit für den Qualitätsweinbau im Burgenland freigegeben. In Bezug auf die



Abbildung 41

Schreibweise gibt es zwei Varianten, zum einen die englisch/australische Weise als Shiraz und zum anderen die französische Weise Syrah. Diese namentliche Trennung bezieht sich auch auf die unterschiedlichen aromatischen Ausprägungen, welche die Sorte mit sich bringt. In seiner sog. „New World“-Variante ist der Wein kräftig, würzig und alkoholreich. Die französische Variante ist ebenfalls kräftig, wird jedoch von einer fruchtigen, kräuterwürzigen Eleganz abgerundet. Viele Winzer verwenden deshalb bewusst die eine oder andere Schreibweise, um diese Merkmale hervorzuheben. Der Shiraz hat sich in den letzten Jahren vor allem in der sog. „Neuen Welt“ rasant ausgebreitet.

¹⁴⁹ Egle, Seite 72

In Österreich findet man vor allem die französische Variante dieses Weines. Die Weine sind fruchtig und tanninreich, erinnern in ihrem Aroma oft an Beeren und haben eine leicht rauchige tabakartige Note. Hierzulande hat die Traube jedoch oft mit Reifeproblemen zu kämpfen. Sie mag es sehr warm, und dies kann in unseren Breiten oft zum Problem werden. Nur ausgesuchte Standorte kommen für die Kultivierung in Frage. In der Produktion wird der Wein meist für Cuvée verwendet und ist nur ganz selten solo anzutreffen.¹⁵⁰

Cabernet Sauvignon

Die Sorte Cabernet Sauvignon gehört zu den klassischen alten französischen Bordeauxreben und kam bereits um 1860 nach Österreich. Die Ansiedelung geht auf Robert Schlumberger zurück, der neben der Schaumweinproduktion auch französische Rebsorten kultivieren und Rotwein



Abbildung 42

herstellen wollte. Seitdem galt der Cabernet Sauvignon als kantig und eher uncharmant. Doch dies änderte sich ab den 1980er Jahren, als sich der Wandel des österreichischen Rotweinstils vollzog. Das steigende Wissen in der Vinifizierung und der vermehrte Einsatz von Barriqfässern machten den Wein weicher und trinkbarer. Außerdem war der Wein in internationalen Weinbaugebieten bekannt, und man glaubte nicht, dass man mit eher international unbekanntem österreichischen Sorten, wie Zweigelt, Blaufränkischer oder St. Laurent, auf den Weltmärkten Erfolg haben könnte. Somit wurde der Cabernet Sauvignon eine Rotweinsorte, die man einfach haben musste. Im weiteren Verlauf wurde die Rebsorte wie die anderen internationalen Sorten 1986 für die Qualitätsweinbereitung in Österreich zugelassen. Die Rebe stellt an den Boden nur geringe Ansprüche, bevorzugt aber eher wärmere Böden. Bei der Lage bevorzugt die Sorte Lagen mit viel Sonneneinstrahlung.¹⁵¹

¹⁵⁰ Egle, Seite 72

¹⁵¹ Ebd. Seite 71

Die bereiteten Weine sind kräftig und durchaus alkoholreich. Das charakteristische Merkmal des Cabernet Sauvignon ist sein Johannisbeeren-artiges Aroma. Bei längerer Lagerung werden die Weine etwas weicher und schmecken abgerundeter. Die Sorte hat jedoch in Österreich mit einem entscheidenden Problem zu kämpfen. Sie kann nur in gewissen, klimatisch begünstigten Lagen voll ausreifen und somit ihr volles Potential ausschöpfen. In Österreich sind diese ausgesuchten Standorte eher rar gesät, was dazu führt, dass die Anbaufläche dieser Sorte eher stagniert. Die Hauptanbaugebiete liegen in der Thermenregion und in den Gebieten rund um den Neusiedlersee. In den 1990er Jahren wurde die Sorte noch vielfach reinsortig angebaut. Heute hat der Cabernet Sauvignon eher eine Nebenrolle, außer in den absoluten Topgebieten, wo er auch solo ausgezeichnete Ergebnisse erreicht. Ansonsten wird er vor allem für Cuvées mit heimischen Sorten verwendet, denen er die nötige Würze und Struktur verleiht.¹⁵²

Uhudler

Der sog. Uhudler bildet eine österreichische Besonderheit. Der Begriff Uhudler ist ein Sammelbegriff für Direktträger und wird sowohl aus roten wie auch aus weißen Trauben gekeltert. Er entstammt der Reblauszeit und wird heute in einigen Teilen des Südburgenlandes kultiviert. Als Direktträger bezeichnet man jene Sorten, die im Zuge der Reblauskrise nicht veredelt (d.h. aufgefropft) wurden. Als die Reblaus um 1880 Österreich erreichte und die vorhandenen europäischen Reben befiel, blieb den Winzern nicht anderes übrig, als auf reblausresistente amerikanische Reben umzusteigen. Bevor die Methode des Veredelns eingesetzt werden konnte, wurden diese Reben mit europäischen Reben gekreuzt. Aus der Kombination entstanden diverse Hybridsorten, wie Concord, Ripadella, Isabella oder Elvira. Die Bezeichnung Uhudler entstand um das Jahr 1950 im Südburgenland und ist laut den Erzählungen auf folgenden Umstand zurückzuführen. Die Weinbauern konsumierten in ihren Weinkellern gerne und natürlich auch dementsprechende Mengen des sog. „Haustrunkes“. Als diese dann alkoholisiert und mit dicken Ringen unter den Augen zu ihren Frauen nach Hause kamen stellten diese fest, dass sie wie ein Uhu aussähen. Davon kommt wahrscheinlich der Name Uhudler, der übrigens heutzutage eine geschützte Marke ist. Doch nun wieder zur Ausgangsgeschichte. Die neuen Sorten bzw. die daraus gekelerten Weine entsprachen jedoch nicht dem vorherrschenden Geschmacksprofil. Da den Winzern aber nicht anderes übrig blieb verbreiteten sich diese Direktträger vor allem im Südburgenland und in der Südsteiermark

¹⁵² Ebd. Seite 71

besonderes stark. Nach der Etablierung der Veredelungsmethode waren die sog. Direktträger den Edelweinproduzenten ein Dorn im Auge, da diese Sorten nur wenig gespritzt bzw. gepflegt werden mussten und somit ein kostengünstiger Wein produziert werden konnte. Seitdem wurden dem Wein aus Direktträgern immer wieder diverse Gerüchte unterstellt, wie er mache „blöd oder dumm“. Schließlich wurden diese Weinreben ab 1936 nur mehr für den Eigenverbrauch zugelassen und in weiterer Folge stark bekämpft. Der Anteil an Direktträgern ging im weiteren Verlauf stark zurück und war sogar zeitweise verboten. Ab den 1970er Jahren wurde der aus diesen Trauben gewonnene Wein als sog. „weinähnliches Getränk“ eingestuft und erhielt die Bezeichnung „Haustrunk“. Die gewonnenen Weine wurden zumeist zur Produktion von Essig verwendet, was dem Ruf dieser Rebe sehr schadete. Nach dem Weinskandal und der damit verbundenen Gesetzesverschärfung wurde die Bezeichnung „Haustrunk“ endgültig gestrichen, was zu einem Verbot des sog. Uhudlers führte. Ambitionierten Uhudlerliebhabern ist es zu verdanken, dass uns diese Rebe trotz ihres kurzzeitigen Verbotes erhalten blieb. Alle Vorurteile und Gerüchte rund um die schädliche Wirkung dieser Direktträgerweine sind wissenschaftlich nicht haltbar und erwiesen sich als erlogen. Eine durchaus positive Eigenschaft dieser Pflanze ist deren natürliche Schädlingsresistenz, was ein Düngen und Spritzen unnötig und diese Pflanze quasi zu einer Biopflanze macht. Seit der Weingesetznovelle darf diese Sorte in acht burgenländischen Gemeinden wieder erzeugt und verkauft werden. Was den Geschmack betrifft, so scheiden sich bei diesem Wein die Geister, entweder man mag ihn oder man mag ihn nicht. Im Geschmacksprofil erinnern diese Weine an Himbeeren und Walderdbeeren. Die Farbe variiert je nach Sorte von zart rosa bis ziegelrot bei den roten Sorten.¹⁵³

¹⁵³ Online unter: <http://www.uhudler.org/frames.html>, Stand Nov. 2008 und vgl. dazu: Eckehart, Walter, Es war die Reblaus. Die Uhudler-Legende, Mandelbaum Verlag, Wien 1997, Seite 2f.

Die Qualitätsstufen der österreichischen Weine

Das österreichische Weinrecht setzt in die Qualität des Produktes Wein hohe Ansprüche, welche im Weingesetz und deren Novellierungen klar geregelt sind. Laut dieser Regelungen dürfen zur Weinproduktion nur Trauben herangezogen werden, die mindestens einen natürlichen Alkoholgehalt von 6 vol% enthalten und damit also eine Reife von 10,6 Grad KMW (Klosterneuburger Mostwaage) erreicht haben, d.h. im Most mindestens 10,6 Grad KMW Restzucker enthalten. Vor dem EU-Beitritt betrug diese Grenze noch 13 Grad KMW. Sie wurde im Zuge des Beitritts aber an die gemeinsame Marktordnung angepasst.¹⁵⁴

In Österreich wird der sog. Restzucker mit Hilfe der sog. Klosterneuburger Mostwaage (KMW) errechnet. Diese wurde vom ersten Direktor der Klosterneuburger Weinschule, Freiherr von Babo, 1869 entwickelt und bildet sozusagen das Pendant zur deutschen Öchsle-Messung. 1 Grad KMW bedeutet, dass in 1kg Most etwa 100 Gramm natürlicher Zucker enthalten sind. Daraus zeigt sich, dass die Klosterneuburger Mostwaage den ungefähren Prozentanteil des Naturzuckers im Most wiedergibt. Als Beispiel: 10 Grad KMW entsprechen etwa 10 Prozent Zuckeranteil. Für die Umrechnung in das deutsche Öchsle-Messverfahren gilt die ungefähre Umrechnung von 1 Grad KMW = 5⁰ Öchsle.¹⁵⁵

In Österreich geschieht die Klassifizierung der Weine nach dem deutschen Schema der Zuckerpyramide, wobei festzuhalten ist, dass nach der Novellierung des Weingesetzes 1999 auch das neue DAC-Modell für die Einstufung herangezogen bzw. verwendet werden kann. Das System der deutschen Zuckerpyramide kennt drei Qualitätsstufen (Tafelwein, Qualitätswein und Prädikatswein), die im Folgenden erläutert werden sollen.¹⁵⁶

¹⁵⁴ Piber, Martina, Die österreichische Weinwirtschaft, Diplomarbeit Universität Wien, Wien 1996, Seite 26

¹⁵⁵ Steurer, Rudolf, Die Weine in Österreich, Orac Verlag, Wien 1984, Seite 22

¹⁵⁶ Glatzhofer, Betina, Burgenland und Pendes – Zwei Weinbaugebiete im wirtschaftsgeographischen Vergleich, Diplomarbeit Wirtschaftsuniversität Wien, Wien 2000, Seite 59

Die Gruppe der Tafelweine

Tafelwein

Dieser Weintypus bildet die unterste Stufe in der Pyramide. Er muss in Österreich mindestens 10,6 vol% Alkohol und mindesten 4,5g/l Säure enthalten. Außer der Bezeichnung „Österreich“ ist keine andere Bezeichnung wie die genaue Herkunft, Sorte oder Jahrgang erlaubt. Die Flasche hat keine Prüfnummer oder Banderole. Es handelt sich um einen Wein in seiner schlichtesten und einfachsten Form.¹⁵⁷

Landwein

Der Landwein ist eine gehobene Form des Tafelweines und hat dementsprechend auch ein mehr Auflagen. Der Landwein muss in Österreich mindestens 14 Grad KMW Mostgewicht und mindestens 4,5 g/l Säure aufweisen. Des weitem muss er ebenfalls 17 g/l zuckerfreien Extrakt sowie mindestens 1,3 oder 1,6 g/l Asche (entsteht durch Verglühen von zuckerfreiem Extrakt) enthalten. Für die Herstellung des Weines dürfen nur zugelassene Qualitätsrebsorten, die in der Rebsortenverordnung aufgelistet sind und aus einer einzigen Weinbauregion stammen, verwendet werden. Hinzu kommt, dass für die jeweiligen Anbauflächen eine Hektarhöchstleistungsmenge von 9.000 kg/ha Weintrauben oder 6.750 l/ha Wein unbedingt einzuhalten ist. In Bezug auf die Kennzeichnung ist nur eine Regionsbezeichnung gestatten. Eine Prüfnummer oder Banderole ist nicht erlaubt.¹⁵⁸

¹⁵⁷ Ebd. Seite 60

¹⁵⁸ Ebd. Seite 60

Die Gruppe der Qualitätsweine

Qualitätswein

Der Qualitätswein bildet die zweite Klassifizierungsstufe. Der bereite Wein muss mindestens 15 Grad KMW Mostgewicht aufweisen, wobei der Alkoholgehalt bei Weißweinen mindestens 9 vol% und bei Rotweinen 8,5 vol% betragen muss. Des weitern muss er ebenfalls 18 g/l zuckerfreien Extrakt sowie mindestens 1,4 oder 1,6 g/l Asche nachweisen. Die Trauben dürfen nur aus einem Weinbaugebiet stammen und es dürfen hier auch nur die zugelassenen Qualitätsweinrebsorten verarbeitet werden. Eine Aufbesserung ist bei diesen Weinen erlaubt, d.h. dass der Traubenmost mit maximal 4,25 kg Zucker pro 100 Liter auf höchstens 19 Grad KMW bei Weißweinen und 20 Grad KMW bei Rotweinen aufgesüßt werden kann. Bei diesen Weinen gilt ebenfalls die bereits erwähnte Hektarhöchstleistungsmenge von 9.000 kg/ha Weintrauben oder 6.750 l/ha Wein. In Bezug auf die Bezeichnung muss die Flasche Hinweise auf die örtliche Herkunft wie Weinbaugebiet, Großlage und Gemeinde sowie eine staatliche Prüfnummer aufweisen.¹⁵⁹

Kabinettwein

Die Kabinettweine sind eine höhere Stufe des Qualitätsweines, gehören aber ebenfalls zu dieser Gruppe. Diese Weine müssen alle Bestimmungen für den Qualitätswein entsprechen und zudem noch weitere Auflagen erfüllen. Das KMW Mostgewicht muss mindestens 17 Grad erreichen. Darüber hinaus darf der Gehalt an unvergorenem Restzucker die Stufe von 9 g/l nicht überschreiten. Der Alkoholgehalt darf deshalb inklusive Restzucker bei maximal 13 vol% liegen. Das Lesegut darf im Gegensatz zum Qualitätswein nicht aufgebessert werden und der Wein muss im Inland abgefüllt worden sein.¹⁶⁰

¹⁵⁹ Piber, Seite 27

¹⁶⁰ Glatzhofer, Seite 61

Die Gruppe der Prädikatsweine

Diese Gruppe nimmt innerhalb der Pyramide die höchste Stufe ein. Das österreichische Weingesetz und dessen Novellierungen kennen mehrere Stufen von Prädikatsweinen mit unterschiedlichen Anforderungen. Die Traubenlese muss gemeldet werden und die Menge sowie die Reife werden amtlich festgehalten. Darüber hinaus wird der fertige Wein einer analytischen und geschmacklichen Prüfung unterzogen. Generell müssen die einzelnen Formen der Prädikatsweine folgende Kriterien erfüllen: Die Weine sowie der Most dürfen nicht aufgebessert werden und die gewünschte Restsüße darf hier nur durch eine Gärungsunterbrechung erreicht werden. Das Lesegut muss, wie bereits erwähnt, amtlichen Mostwägern zur Untersuchung vorgelegt werden. Es gilt wie bei den anderen Stufen auch hier eine Hektarhöchstleistungsmenge von 9.000 kg/ha Weintrauben oder 6.750 l/ha Wein. Der Wein muss einen Alkoholgehalt von mindestens 5 vol% aufweisen. Eine maschinelle Ernte mit Lesemaschinen ist nicht erlaubt, wobei es hier eine Ausnahme für Spätlesen und Eisweine gibt. Das Inverkehrbringen der in Flaschen abgefüllten fertigen Weine ist erst ab dem 1. Mai nach dem Lesejahr, für Spätlesen nicht vor dem 1. Mai des Folgejahres erlaubt. Die Weine müssen im Inland abgefüllt werden und der Export ist nur in Flaschenform gestattet.¹⁶¹

Die Prädikatsweinstufen¹⁶²:

Spätlese

Die Trauben müssen bei dieser Form des Prädikatsweines bei der Ernte im vollreifen Zustand sein und mindestens 19 Grad KMW Mostgewicht aufweisen.

Auslese

Die Trauben müssen bei dieser Form des Prädikatsweines bei der Ernte im vollreifen Zustand sein und mindestens 21 Grad KMW Mostgewicht aufweisen. Darüber hinaus müssen alle nicht vollreifen, fehlerhaften und kranken Beeren ausgesondert werden.

¹⁶¹ Ebd. Seite 62

¹⁶² Ebd. Seite 63 und vgl. dazu Romé Seite 64f.

Beerenauslese (BA)

Der Wein darf hier nur aus überreifen und sog. edelfaulen Beeren, die mindestens 25 Grad KMW Mostgewicht aufweisen, zubereitet werden.

Eiswein

Bei dieser Form des Prädikatsweines müssen die Trauben im gefrorenen Zustand geerntet und verarbeitet werden und ein Mostgewicht von mindestens 25 Grad KMW aufweisen. Durch den Frost werden die Inhaltsstoffe sehr konzentriert.

Strohwein

Diese Form wird aus Trauben bzw. Beeren gewonnen, die nach der Ernte mindestens 25 Grad KMW Mostgewicht aufweisen und zudem noch drei Monate auf Stroh oder Schilf luftgetrocknet wurden.

Ausbruch

Hierbei dürfen ausschließlich edelfaule, überreife und eingetrocknete Beeren, die mindestens ein Mostgewicht von 27 Grad KMW aufweisen, verarbeitet werden. Damit die sog. Auslaugung des natürlichen Zuckergehaltes besser funktioniert, darf beim Ausbruch dem Lesegut Spätlesewein oder Traubenmost, welcher aber aus der derselben Lage stammen muss, hinzugefügt werden.

Trockenbeerenauslese

Zur Bereitung einer Trockenbeerenauslese dürfen ausschließlich edelfaule, rosinenartig eingeschrumpfte Trauben, die mindestens ein Mostgewicht von 30 Grad KMW aufweisen verwendet werden.

Das Jahr im Weingarten - die Grundlage für eine gute Kellerarbeit

Die Grundlagen bzw. die Voraussetzungen für die Produktion jeden Weines werden bereits im Weingarten und in dessen umsichtiger Bearbeitung und Pflege gelegt. Die Fehler, die dort gemacht werden, ziehen sich bis in den Weinkeller und in die Weinproduktion hinein und lassen sich nicht mehr beseitigen, sondern nur mehr schwer korrigieren. Aus diesem Grund ist ein gewissenhaftes und umsichtiges Arbeiten im Weingarten für den Winzer eine der wichtigsten Elemente. Es beginnt bereits mit der Auswahl der Rebsorte und deren Bedürfnisse an den klimatischen und geologischen Gegebenheiten, d.h. ob sie mit der Lage und dem Boden des jeweiligen Anbaugebietes harmoniert. Die Kultivierung des Rebstockes, die richtige Düngung und Schädlingsbekämpfung sowie eine gewisse Ertragsbeschränkung zur Steigerung der Qualität sind die Eckpfeiler der jährlichen Arbeit im Weingarten. Diese oft mühevollen Vorarbeiten, die im Laufe der Zeit durch den Einsatz von Maschinen durchaus erleichtert wurden, schlagen sich danach in der Qualität und Quantität der Ernte nieder. Die Witterungsbedingungen spielen hierbei natürlich ebenfalls eine entscheidende Rolle, wobei diese vom Winzer nicht bzw. nur gering (siehe Impfung der Wolken) beeinflusst werden können. Der Weinbauer kann im Endeffekt nur aufgrund seiner gesammelten und überlieferten Erfahrung und seines erlernten Wissen auf die äußeren Einflüsse reagieren. Wie bereits erwähnt wurde, legt der Winzer die Grundlage für einen guten Wein bereits im Weingarten selbst, wobei der vom Winzer gewählte richtige Erntezeitpunkt die ganze Sache naturgemäß abrundet. Im folgenden Abschnitt wird nun das Jahr in einem Weingarten dargestellt.

Das Frühjahr

Zu einen der ersten Aufgaben im Frühjahr zählt die sog. Einebnung der im Winter zum Schutz vor Frost an die Stämme der Reben geackerte Erde. Nachdem nun etwas Ordnung im vom Winter gezeichneten Weingarten geschaffen wurde, beginnt im weiteren Verlauf die wohl wichtigste Aufgabe des Weinbauers: der Rebschnitt. Der Zeitpunkt kann aufgrund der unterschiedlichen



klimatischen Gegebenheiten in den verschiedenen Weinbauregionen Österreichs variieren. Die einen Winzer beginnen mit dem Schnitt des Rebstockes früher, die anderen später, aber grundsätzlich kann man sagen, dass der Schnitt etwa in der Zeit zwischen Jänner und März getätigt wird. Der fachlich korrekte Rebschnitt, welcher viel Einfühlungsvermögen und Erfahrung verlangt, ist für die Qualität des Ertrages sowie für die Leistungsfähigkeit bzw. Lebensdauer eines Weinstockes, die durchschnittlich 25 Jahre betragen kann, von immenser Wichtigkeit. Der Schnitt wird jedes Jahr vor dem Antrieb der Rebe durchgeführt und rangiert in seinem Arbeitsaufwand, der gemessen am gesamten Arbeitsaufwand eines Winzers etwa 27% ausmacht, gleich an zweiter Stelle hinter den mühsamen Erntearbeiten.¹⁶³

Bei der Durchführung dieser Arbeit wird das überflüssige Holz bzw. das abgetragene Holz abgeschnitten oder abgesägt. Bei der Aufarbeitung dieser Abfälle gibt es grundsätzlich zwei Möglichkeiten. Auf der einen Seite ist es möglich, die Abfälle aus dem Weingarten zu tragen, um sie im Anschluss daran zu verbrennen, was sehr arbeitsintensiv ist und auch eher unwirtschaftlich, auf der anderen Seite kann man die Abfälle aber auch kompostieren und später in den Weingarten einarbeiten, oder das Rebholz wird direkt vor Ort zerkleinert und direkt eingebracht. Die Entscheidung für die eine oder andere Methode wird vom Winzer selbst getroffen, wobei hier festzuhalten ist, dass die verbreitetste Methode noch immer die des Verbrennens ist.¹⁶⁴

¹⁶³ Rommer, Alois, Die Entwicklung des Nordburgenländischen Weinbaues nach dem 2. Weltkrieg, Diplomarbeit Wirtschaftsuniversität Wien 1982, Seite 60

¹⁶⁴ Ebd. Seite 61

Nun aber wieder zurück zum Rebschnitt. Mit Hilfe einer Schere wird das wichtige „Tragholz“ (ein einjähriger, bei älteren Stöcken auch ein zwei- oder vierjähriger Trieb) in eine bestimmte Länge geschnitten. Nach diesem Schnitt bleiben auf dem Tagholz eine bestimmte Anzahl von sog. Augen oder Knospen zurück, die in der späteren Wachstumsphase ihrerseits wieder eine bestimmte Anzahl von Trieben hervorbringen, auf denen dann die eigentlichen Blätter und Früchte hervorsprossen. Neben dem Zuschnitt des Tragholzes schneidet der Winzer auch das sog. „Ersatzholz“. Es ist etwas kürzer als das andere und trägt zumeist zwei Augen, welche wiederum die Triebe des nächsten Jahres entwickeln sollen. Beim Rebschnitt werden also auch bereits die Vorarbeiten für die Ernte im nächsten Jahr geleistet, was dieser Aufgabe somit noch mehr Relevanz beimisst. Neben diesen ersten Stockpflegearbeiten kümmert sich der Winzer in dieser Zeit auch um die im Winter locker gewordenen bzw. verformten Stöcke oder Pfeiler.¹⁶⁵ Herr Josef Millner aus dem Burgenland beschreibt die Arbeit nach dem Rebschnitt wie folgt:

„Waun jetzt da Rebschnitt fertig is, daun miaß ma de Rebn aussa zahn, wäu i tuas net glei aussa zahn, de weadn nocha aussa zaht, des is daun mit Orbeitskräftn gmocht woadn, do samma in 2 Tog oba fertig, wäu des geht daun recht schnö, daun muaßt de Weingärtn wieda herrichtn, oiso da Tog faungt daun scho friacha au, daun steh i a scho um 6 auf, dass i um 7 scho wieda furt kimm, und do muaßt daun, waun jetzt a Stock obrocha is, oda a Aunka auszah, muaßt des hoit ois wieda richtn, daun Droht spauna, daun muaßt ma Stamm obindn, dass des wieda fest is, wos in de neichn Weingärtn nimma mea is, wäu mia haum de Rebn umagwickelt 1,5 moi. Jetzt brauchst das nua obn amoi aubindn, früher host miaßn 3 oda 4 moi Bandl gebn, dass da Staum hoit. Jetzt wird a hoit 1,5 moi umagwickelt, a Bandl und de Gschicht hot se. Daun auhंगा, des is a wiederum, des geht wiederum mit da Maschin, des moch i a ois wieda allanich, daun is im Prinzip, waun jetzt des gschehn is, daun is eigentlich Ende März, daun bin i mit da Orbeit im Prinzip fertig.“¹⁶⁶

¹⁶⁵ Waldbott, Marietheres, Burgenländisches Weinbuch, Edition Roetzer, Eisenstadt-Wien 1983, Seite 34

¹⁶⁶ Anhang Seite 183-184, Zeile 32-10

Bei den Stöcken oder Pfeilern handelt es sich nicht um den Weinstock selbst, sondern es sind jene Stöcke gemeint, an der später ein Draht oder anderwärtiges Material befestigt wird, und an der sich später die Weinrebe hocharbeiten kann. Nachdem die frostigen Tage überstanden sind und die ersten warmen Tage ins Land ziehen, beginnt der Winzer und seine Familie damit, die Triebe „einzustricken“, d.h. die Triebe und der Stamm werden mit Hilfe von Bändern an die Pfeiler und Drähte angebunden. Wenig später zeigen sich auch schon die ersten fingergroßen grün-rötlichen Knospen auf den Trieben. Der zuvor noch locker gespannte Draht wird nun nachgespannt und der Winzer kann damit beginnen, die zuvor harte Erde zu lockern. In früheren Tagen war dies mit Sicherheit eine der körperlich schwersten Arbeiten, da sie noch händisch mit der Hacke durchgeführt werden musste, nun bringt, wie wir gehört haben, der Einsatz von Maschinen eine wesentliche Erleichterung mit sich. Diese ersten Stockpflegearbeiten dauern ungefähr bis zum Monat Mai. Ab diesem Zeitpunkt wird die bis dahin noch eher ruhigere und langsamere Arbeit mit einem Schlag intensiver und zeitaufwendiger. Die nachgewachsenen Triebe der Jungweingärten, die bis zum Drahtrahmen reichen, müssen abgeschnitten werden, genauso wie jene, die aus dem Stock herausspießen. Sie fallen der Schere zum Opfer.¹⁶⁷

¹⁶⁷ Glatzhofer, Betina, Burgenland und Pendes – Zwei Weinbaugebiete im wirtschaftsgeographischen Vergleich, Diplomarbeit Wirtschaftsuniversität Wien, Wien 2000, Seite 25

Josef Millner aus dem Burgenland:

„[...] daun hauma scho Ende Aprül, Mitte Mai, und daun geht bei uns eigentlich scho de Grüinarbeit los. Daun faungan de scho zum wochsn au, dann geh ma scho en Droht auffe hänga, vorher tan ma no de Beiaugn wegbrechn, oiso jede Rebn hot jo a Hauptauge und 3 bis 7 Nebenaugn. Und do kimmt de Hauptrebn und daun nebn a zweite. Und daun gemma scho durch mit ihr und i, ob und zu is jetzt de Tochta dabei, und brechan jedes Aug weg, oiso jeda Trieb, der wos so laung is, oiso da Haupttrieb is so laung, der Kleinere wird überoi wegbrochn. Und daun wochsn hoit weita, daun miaß ma Droht auffe hänga, und des is a so, dass i um 7 furt foah und 11 hoam kimm, um 12 foah i scho wieda, und bleib daun bis 6, 7, je nachdem wias hoit is. Dass i hoit fertig wird, wird des daun gmocht. Daun host des Gaunze drinnan, daun wochst des weita, daun tuast eistrickn, muaßt trotzdem no eistricka geh, und de Geiztriebe wegbrecha, wäu daun host de Rebn, de wost aussa host, do kommt a bei an jedn Blattl kummt a Trieb aussa. Und des wird daun wegbrocha bei de Rotweine überhaupt, [...] des san hoit daun wieda sehr intensive Orbeitn, i woa oft im großn Weingotn, wo de Zweigelt san, bin i 4 Tog von da Fruah bis aufd Nocht draussn gwesn, oba jetzt is a sauba. Früha hauma Traubn weggrissn, des tan ma jetzt nimma mea, aufgrund dessen, dass die Triebanzahl eh scho halbiert is, host es scho 50% weggrissn. Des wos überbleibt, des hot wirklich wunderschöne Qualität, [...] Und daun ist hoit des Gaunze fertig, daun kummt da Somma. [...]“¹⁶⁸

Neben diesen Stockpflgearbeiten ist es nun auch an der Zeit, die erste Spritzung des Weingartens gegen Schädlinge und Krankheiten vorzubereiten bzw. durchzuführen. Auf dem Gebiet der Schädlingsbekämpfung hat die Wissenschaft in den vergangenen Jahrzehnten bzw. Jahrhunderten große Fortschritte gemacht. In früheren Zeiten war es durchaus möglich, dass ein Winzer tatenlos zusehen musste, wie sein Weingarten von verschiedenen Krankheiten oder Schädlingen quasi über Nacht vernichtet wurde und ihm damit seine Lebensgrundlage entzogen wurde. Die Geschichte des Weinbaus ist auch mit Sicherheit eine Geschichte der Schädlingsbekämpfungsmittel. Im Verlauf der Geschichte wurden hierbei gewaltige Fortschritte erzielt. Vor etwa fünfzig oder sechzig Jahren musste der Winzer noch bewaffnet

¹⁶⁸ Anhang Seite 184, Zeile 15-34

mit einem Strohbüschel per Hand ein Schädlingsbekämpfungsmittel, wie z.B. Kupfervitriol, sofern er sich so etwas überhaupt leisten konnte, auf die Weinreben auftragen.¹⁶⁹

In der heutigen Zeit bietet die moderne Wissenschaft eine Vielzahl von Mitteln und Produkten gegen alles und jenes. Die Verabreichung dieser Mittel wird nur mehr selten per Hand durchgeführt, moderne Sprüh-, Spritz- oder Zerstäubergeräte bzw. Maschinen sind an die Stelle der händischen Verteilung getreten. In manchen Fällen werden sogar Flugzeuge zur Bekämpfung eingesetzt. Dank der modernen Technik hat der Winzer die Möglichkeit, rasch auf etwaige Krankheiten oder Schädlinge reagieren zu können, wobei natürlich anzumerken ist, dass jede Anwendung ihre vielseitigen Vor- und Nachteile hat, die jeweils vom Winzer genau abgewogen werden müssen.

Josef Millner aus dem Burgenland:

„Ah spritzn, jo siagst, jo spritzn, die Nachwintaspritzung, oiso waun de Triebe so im Nossn schweln, des is oba untaschiedlich ob i do jetzt foah oda net foah, kimmt drauf au, wia schwar des Joa davor woa, ob Kaunkheitn woan, ob koa drinnan woarn, du kaunst jetzt hergeh und do wird nua mit Schwefl gspritzt, und do wär praktisch, do host jo nur de Rebn, mehr host jo net, kane Triebe, goa nix und de Knospen, de san hoit so 1/2 cm, du siagst, dass scho aufquölln, und do wird daun gespritzt oiso es 1. Moi, daun wird des 2. Moi gspritzt ca. 14 Tog vor da Blich, do san 4 bis 5 Wochen dazwischn, daun wird des 2. Moi gspritzt vor der Blüte, dassd net in de Blüte onespritzn muaßt, und das wichtigste Spritzn is daun noch der Blüte. Oiso, waunst des daun host, und do kaunst net nur mitn Schwefl, do muaßt scho aundare Mittl nehma, de gengan hoit ins Göd, owa waunst de Spritzung host, kaunst a Glick haum, dassd goa nimma miaßast. Oba nua des Risiko is in der Beziehung zu groß. Es kimmt daun aufs Wetta au. Is sehr woam, daun Peronospora, oiso den echten Mehltau. Is feicht, host in foischen Mehltau, des Oidium. Und du woaßt jetzt net, wias Wetta wiad. Waun i des gwißt hätt, dass heier so is, hätt i noch da Blich nimma mea gspritzt.“¹⁷⁰

¹⁶⁹ Glatzhofer, Seite 36

¹⁷⁰ Anhang Seite 185, Zeile 2-16

Viele Winzer erledigen diese Spritzarbeiten in Eigenregie, aber die modernen Zeiten haben es mit sich gebracht, dass diese Arbeiten aufgrund des Fehlens von den dazu nötigen Maschinen auch von anderen Subunternehmen getätigt werden. Hören wir dazu den Bericht von Frau Irene Langes, einer Winzerin aus Wien:

[...] zwischenzeitlich hoit daun der Pflanzschutz, in dem Foi, dass wir erst eingestiegen san, haum wir kane Maschinen, ah loß ma des hoit von an Dienstleister mochn. Also olle maschinellen Orbeith lossn ma von dem mochn, do gibt's in Wien an Betrieb der des aumbietet zu einem sehr preis-leistungsmäßigen passenden Preis,[...] ¹⁷¹

Nach den ersten Spritzarbeiten folgt im Monat Mai auch die Bodendüngung. Genauso wie jede andere Pflanze benötigt auch die Weinrebe Nährstoffe, damit sie gute Ergebnisse liefern kann. Beim Düngen muss der Winzer darauf achten, dass er im Boden ein ausgewogenes Nährstoffverhältnis erreicht. Aus diesem Grund ist es wichtig, dass der Winzer die Bodenverhältnisse bzw. den Boden seines Weingartens genau kennt, damit er die richtigen Schritte setzen kann. Neben dem Wissen und der Erfahrung in Bezug auf die Bodenpflege gibt es seit dem EU-Beitritt Österreichs neben vielen anderen Regeln auch gewisse Regelungen, die die Bodenbearbeitung betreffen und von deren Kontrolle die Fördermittel abhängig gemacht werden.

Herr Millner aus dem Burgenland dazu:

„Vom Boden her is hoit so, von da Beorbeitung her, mia miaßn schau, dass ma unkrautfrei san, aufgrund der wenigen Niederschläge, de was mia haum, is jedes Stammerl Gros, was im Weingoatn steht, nimmt in Rebstock a Wossa weg. Und do miaß ma hoit schau, dass ma des Gaunze unkrautfrei hoitn, de Weingärtn san olle sauba im Prinzip durchgehend des gaunze Joa, nua mia miaßn jetzt aufgrund der EU, miaß ma ob 1. Novemba, muaß da Weingoatn begrünt sei, du kaunst was einebaun oda de natürliche Begrünung kaun a sei. Oiso i hob jetzt voriche Wochn des letzte Moi kultiviert, die Lese is no sauba und waun daun Septemba, Oktoba is, is da Weingoatn wieda gaunz grün, mit oim, mit dem frischn Gros und des güt

¹⁷¹ Anhang Seite 219, Zeile 4-8

*daun eigentlich fia de EU, wäu se kemman a nochschaun eifers, wos ma mochn, wirst kontrolliert, wäu es gibt jo Förderung für des Gaunze[...]*¹⁷²

Dank der modernen Wissenschaft hat der Winzer bei der Düngung, genauso wie bei den Spritzmitteln, eine Vielzahl von Möglichkeiten zu Wahl. Er kann zwischen mineralischen Düngemitteln wie Stickstoff, Phosphat und Kali oder organischen Düngemitteln wie Stallmist, Stroh und Kompost wählen bzw. beide kombinieren. Die Vielfalt hat natürlich auch ihren Preis. Die finanzielle Komponente bei der Wahl der Spritz- und Düngemittel ist nicht außer Acht zu lassen und spielt bei den Entscheidungen eine nicht unwesentliche Rolle. Der Winzer muss also bei der Anwendung von Dünge- und Spritzmitteln sowohl die ökonomischen wie auch die ökologischen Komponenten genau abwägen und in seinen Entscheidungsprozeß mit einbeziehen.¹⁷³

Eine große Gefahr, welche der Weingarten im Monat Mai noch überstehen muss, sind die gefürchteten Frühjahrsfröste, die die gesamte getätigte Arbeit auf einen Schlag zu Nichte machen kann bzw. schwere Schäden an den zarten Knospen und Trieben anrichten können. Besonderes gefährdet sind dabei jene Weinanlagen, die in Talsenken oder tiefen Lagen angelegt wurden. Zur Verhütung bzw. Bekämpfung von diesen Frösten wurden in der Vergangenheit vielerlei Methoden und Techniken zur Anwendung gebracht, wobei diese nicht gerade von Erfolg gekrönt waren. Da gab es z.B. die sog. Frosthüte, die unter großem körperlichem und zeitlichem Aufwand den Reben übergestülpt wurden. Bei dieser Form des Schutzes wurden jedoch relativ leicht die noch jungen Triebe und Knospen beschädigt. Des weitem erwies sich auch die Möglichkeit einer Geländeheizung mittels Heizöl als zu aufwendig und zu kostspielig. Eine wirkungsvolle Methode, die auch heute noch ihre Anwendung findet, ist die frühzeitige bzw. vorbeugende Vereisung der Frucht, die jedoch eine Berieselungsanlage voraussetzt, und damit nur in wirklich großen Betrieben zum Einsatz kommt. Im Prinzip kann der Weinbauer jedoch nur hoffen, dass er von dieser Plage verschont bleibt bzw. sie einigermaßen heil und ohne größere Ausfälle übersteht. Nachdem der arbeitsintensive Mai vorüber gezogen ist, beginnt im Juni mit der Zeit der sog. Weinblüte der nächste anstrengende Monat im Weinbauernjahr.¹⁷⁴

¹⁷² Anhang Seite 178, Zeile 11-21

¹⁷³ Rommer, Seite 62

¹⁷⁴ Waldbott, Seite 38

Josef Haiderer aus der Wachau, NÖ dazu:

*„Im Juni is die Blüte, do blüht der gaunze Wein und do siacht ma daun scho, wirds a früher Joagaung oda wird's a später Joagaung, ma sogt, do gibt's eine alte Bauernregel, des haßt – waun die Blüte abgeschlossen is, daun dauert des ca. noch 100 Tage und 1 Woche, daun is die Ernte – und so wird's heier is, heier haum ma jo an sehr mülden Winta ghobt, und sehr vül Austrieb, daun woar die Blüte sehr früh, drum gibt's a einen frühen Jahrgang. Oiso ma kaun sogn, mia san um 14 Tog früher, oiso die Lese geht sicha scho Aufaung Mitte September los, normalerweis sogt ma so, zweite Septemberhälfte de frühen Sortn, und daun im Oktober is die Hauptlese. Oba heier is sie ca. um 14 Tog früher“.*¹⁷⁵

Die zur Vorbeugung vor Krankheiten bzw. zur Schädlingsbekämpfung notwendigen Spritzarbeiten müssen nun alle 10-14 Tage getätigt werden, wobei gerade während der Zeit der Blüte eher nicht gespritzt werden sollte. Der Weinbauer muss hier das Für und Wider solcher Arbeiten genau abwägen. Damit die frisch gewachsenen Rebentriebe nicht herunterhängen, sollten sie bereits vor der Blüte in die höher gelegenen Drahtrahmen eingeflochten werden. Neben den Spritz- und Pflegearbeiten am Stock gilt nun die Aufmerksamkeit des Weinbauers wiederum dem Boden im Weingarten. Das Unkraut wird entfernt und die Erde wird zur besseren Atmung wiederum aufgelockert. So wie im Mai muss der Winzer auch im Juni auf das Wetter und dessen Veränderung achten. Generell gesprochen ist eine gute Wetterkenntnis bzw. Erfahrung auf diesem Gebiete für eine unbeschadete und gute Ernte von allerhöchster Wichtigkeit.¹⁷⁶

¹⁷⁵ Anhang Seite 248, Zeile 4-10

¹⁷⁶ Waldbott. Seite 39

Der Sommer

Im Juni besteht vermehrt die Gefahr von auftretenden Hagelschauern bzw. stärkeren Schauern, die im Weingarten schwere Schäden verursachen können. Zur Abwehr dieser verheerenden Gefahr werden Gewitterwolken bei denen die Gefahr besteht, dass es zur Hagelbildung kommen könnte, mit Silberjodit „geimpft“ und somit künstlich zum Regnen gebracht, noch bevor



Abbildung 44

sich Eis bilden kann. Diese sog. Hagelabwehr ist auf Betreiben von Winzern zurückzuführen und sie wird zumeist auch von Winzern in einer Form der Kooperative finanziert bzw. betrieben. Das Silberjodit wird dabei mit Flugzeugen in die Wolken gesprüht und sorgt somit für ein vorzeitiges Regnen.

In den heißen Sommermonaten Juli und August muss der Winzer seine Rebstöcke vor allem vor Krankheiten wie Oidium, Peronospora oder Botrytis schützen. Der Sommer bietet diesen Krankheiten ideale Wachstumsbedingungen. Deshalb muss der Winzer oft in Form von Spritzarbeiten wirkungsvoll eingreifen. Eine weitere wichtige Arbeit, die nun ansteht, ist die Laubarbeit, für die der Winzer viel Kenntnis und Umsicht benötigt, denn bei diesen Arbeiten geht es darum, die Trauben optimal mit Licht bzw. Sonne zu versorgen ohne dabei dem Stock zu viele der nötigen grünen Blätter zu entziehen.

Herr Haiderer jun. aus der Wachau dazu:

„Jo, daun im Summa is Laubarbeit angesagt, do schau ma hoit, dass de gaunze Laubwaund sehr luftig is, dass der Wind durch kaun, dass kane Pilzinfektionen hoit sei können[...].“¹⁷⁷

Neben diesen Stockarbeiten muss sich der Winzer auch dem Boden und dessen Auflockerung zuwenden. Der nachfolgende Monat September gibt dem Winzer die Möglichkeit des kurzen Durchschnaufens. Die Laub- und Spritzarbeiten sollten zu dieser Zeit bereits eingestellt werden.¹⁷⁸

¹⁷⁷ Anhang Seite 248, Zeile 14-16

¹⁷⁸ Waldbott. Seite 39 und vgl. dazu Glatzhofer Seite 25

Herbst und Winter

Der Winzer bzw. dessen ganze Familie sieht nun der Weinernte entgegen, die im Endeffekt zeigt, ob der Winzer sorgfältig und gewissenhaft im Weingarten gearbeitet hat. Die genaue Zeit der Weinernte oszilliert je nach Weinbaugebiet, Rebsorte und Klima zwischen den Monaten September und Dezember. Der Zeitpunkt wird natürlich auch durch den Reifestand des Traubengutes mit beeinflusst, wobei zu dessen Bestimmung das Mostgewicht und der Säuregehalt der Trauben vom Winzer laufend gemessen werden. Die Weinernte stellt an den Weinbauern und dessen Familie enorme körperliche Ansprüche, wobei hier festgehalten werden muss, dass die Weinernte natürlich auch vom maschinellen Fortschritt beeinflusst wurde und wird. So wird auf größeren ebenen Flächen zum Teil bereits maschinell geerntet. Die Technik hat in diesem Bereich große Fortschritte gemacht



Abbildung 45

und ermöglicht ein schonendes und schnelles Einbringen des Lesegutes. Der große Vorteil der Technik ermöglicht es, dass der Winzer ohne Hilfe seine Ernte einbringen kann, d.h. er ist nicht mehr auf sog. Erntehelfer oder auf die Unterstützung seiner Familie angewiesen, was sich natürlich auch auf die Finanzen niederschlägt. Die maschinellen Erntemethoden sind aber nicht bei allen Winzern beliebt. Ihr Einsatz ist umstritten und wird immer wieder mit dem Vorwurf der Qualitätsminderung und der Verletzung des Stockes in Verbindung gebracht. In dieser Frage spalten sich die Ansichten der Winzer. Der eine tendiert mehr zur maschinellen Methode, der andere schwört auf die händische Arbeit. Der Einsatz von Maschinen ist jedoch immer abhängig vom Gelände und deshalb kann diese Erntemethode in vielen Weingärten erst gar nicht zum Einsatz gebracht werden.

In den vielen steilen und terrassenartigen, aber auch in so manchen ebenen Weingärten setzen die Winzer auf die traditionelle händische Ernte. Bei dieser Form werden die Trauben mit einer Schere oder einem Messer vorsichtig abgeschnitten und in einem Eimer gelegt oder gleich in eine sog. Butte geworfen. Eine Butte ist ein größeres, meist aus Holz oder Kunststoff (geschmacksneutral und säurefrei) gefertigtes Gefäß, welches auf dem Rücken getragen wird. Bei der händischen Ernte ist es möglich, faule und unreife Trauben bereits im Vorhinein zu selektieren, was natürlich die Qualität steigert. Die Eimer oder die Butten werden anschließend in einen großen Wagen entleert. Das Lesegut wird anschließend in den eigenen Betrieb oder an eine Genossenschaft geliefert.¹⁷⁹

In Österreich gibt es je nach Anbaugebiet unterschiedliche Formen der Lese. Manche Vorgänge verlaufen gleich, manche gehen sehr unterschiedlich vor sich. Um die verschiedenen Formen der Lese bzw. des Ablaufes der Lese zu verbildlichen, hören wir nun, wie die einzelnen Winzer diese arbeitsaufwendige Zeit beschreiben.

Josef Haiderer jun. aus der Wachau, NÖ:

„In der Früh kumman die Leit zaum bei uns, i bin scho vorher im Kölla und richt die gaunzn Lesebuchsn her oda wo de Traubn daun eineglesn weardn mitn Traktor, do wird daun in Weingoartn hinaus gfoahrn, do wird daun geerntet, des is bei uns a wengl a Prozedur, wäu mia tan des Gaunze, waun Fäulnis is, wird des Gaunze ausputzt, oiso do wird wirklich jede Traube durchgschaut mit der Schere, oiso ausputzt, es wird des gaunze Gfäulte wega zwickt, oiso i mecht nur a gsundes Material verorbeith, i sog imma so, so wia de Traube ausschaut, so schmeckt a daun der Wein und i glaub, dass i do aum richtign Weg lieg, es is zwoar sehr aufwändig oba derzeit hob i guate Leit, des wos ma des so mochn, wia i ma des vorstöl und jo, bei mir zöhlt des net, dass des schnöl geht sondern dass i a guats Material in Kölla bring, des hülft ma nix, waun i es gaunze Joa den Weingoartn gaunz genau moch und ois perfekt hob und daun wird innerhoib von a poar Stundn, wird ois ruiniert, waun de Leit afoch ois in Kübl eine haun und des is bei

¹⁷⁹ Ebd. Seite 41

mir, gibt's des afoch net. Oiso i bin sehr genau, und daun im Kölla natürlich a. A saubere Orbeit. ¹⁸⁰

Herbert Germuth aus der Südsteiermark:

„Des is natürlich a bissl a intensivere Zeit, wäul des eigentlich im Herbst, die Ernte eigentlich sehr vül Orbeit in Aunspruch nimmt, der Buschnschaunk Hauptsaison hot und natürlich a die Gästezimmer, und do kaun passiern, dass ma an 20 Stundn Tog a hot. Oiso do faungt der Tog meistens so um ½ 6, ¾ 6 aun, aufstehn, Frühstück essn, daun hot ma Vorberatungen fürs Weinlesn, des Gschirr richtn, um 7 kommen daun die Erntehölfa schon, oiso um 7 san ma schon im Weingoartn, und daun, do sama zwischen 12 und 15 Leit im Weingoartn zum Lesen, geht daun bis Mittag durch, Mittagessn, während der Lese schon ebn des Rebln und, und in Maischebehölter ebn die Maische eine, und aum Nachmittag daun weiter, die Ernte geht bis 6 Uhr aum Obend, eventuell zwischendurch nu im Buschnschaunk schnöll kurz hölfn, wenn's extrem rund geht, und vor ollm am Wochend wenn's so Saumstog is, daun kauns passiern, dass im Buschnschaunk daun bis 10, 11 Betrieb is, und dann gehts erst in Kölla und Presshaus. Oiso die Traubn, die aum Tog geerntet woard san, miaßn aum gleichn Tog verorbeitet weardn, oiso daun beginnt des Rebln, Pressn, zum Teil noch im Kölla, ebn vom Entschleimen, Obziehn und in die Tanks die Hefe aunsetzn und ois. Oiso es kaun passieren dass der Tog daun bis 2, 3 in der Friah dauert. ¹⁸¹

Herr Josef Millner aus dem Burgenland:

„Des nächste is, daun tan ma erntn, lesn, aufgrund dessen, dass ma mit da Maschin, do tan ma scho vü aufd Nocht lesn, wos kühla is, net so woarm, wird daun schnö vaorbeitet, und daun kimmt da Kölla. Jetzt is ois im Kölla untn, und daun vagärt ea, gekühlt vagärt ea, des mocht daun scho wos aus für de Qualität und daun hoit noch 14 Tog, 3 Wochn wid hoit daun augfaungt zum oziagn, und do steh i daun auf, a um 6 und um 7 bin i im Kölla oda friha scho, und kimm efsters um 8, 9, 10 auf Nacht aufa. Je nachdem wia de Pumpn rennan, wia des Fassl leer

¹⁸⁰ Anhang Seite 249, Zeile 3-15

¹⁸¹ Anhang Seite 298, Zeile 3-17

wird, faung i no amoi aun, muaß i wechsln, ah, do san do scho de Stunden wos eifers 15 Stundn am Tog san, oba ansonstn mit 8 Stund kunnt ma hi kemma am Tog.“¹⁸²

Richard Frank aus dem Weinviertel, NÖ:

„Nau des is de Zeit, wo der Weinbauer sehr unruhig is. Die Weinlese, des muaß ois passn, wäu in de, grob gsogt in de 3 Wochn wo die Hauptlese is so im Joa, do stöllst die Weichn eigentlich fia a gaunzes Joa oda mehr, und des muß ois passn, des haßt, de Weinbauern san zu dera Zeit sehr aungspaunt olle, host ois vorbereitet, host ois ogwoschn, host a die Hilfsmittel dest brauchst olle do, passts Wetta, des is des entscheidenste, jo und daun bei der Lese kumman de Leser oda waunst mit der Maschin lesen tuast, kummt der eh, hot der eh grad Zeit, passt des a, hot de Maschin kann Defekt usw., des is des um und auf. Und daun muaß a ois wirkli gut vorbereitet sein, damit daun, oiso waun de Lese rennt und waun des Traubengut in Kölla kummt, dass daun a ois bereit is und dassd daun net pfuschn muaßt, wäu des wird net guat, waunst do net vorbereitet bist.[...] Jo do, erstens amoi zeitlicher aufsteh, ois herrichtn, daun setzt di aum Traktor, foahrst ause, richts ois her fiad Leit, daun kumman meistens de Leit mitn PKW noch, daun faungst zum Lesn aun, mochst amoi a poar Stund, daun gibt's meistens a Frühstückspause so um 11 oda wos, zwischendurch tuast amoi hamfoahrn mitn Lesegut und daun tan ma de Press auffülln, daun, waun ois passt, daun wird meistens so bis um 5,6 glesn, danoch gibt's a urdenliche Jausn daham, des is meistens daun woarm, oiso a woarms Essn a Schnitzl oda irgend so wos und jo, daun verobschiedn se laungsaum de Leit, wäus a scho miad san vom gaunzn Tog und du geht's in Kölla und tuast hoit weita pressn, tuast daun den Most in Kölla obe, schaut eahm glei aun, schaut da de Werte aun, die er so hot, tuast daun eventuell wieda wos owoschn, den Lesewogn, die Preß und ois, die Treban, oisa des wos beim Preßn über bleibt, fahrst no aum Ocka ause ois Dünger wiederum, und tuast scho wieda fian nächsten Tog herrichtn.“¹⁸³

¹⁸² Anhang Seite 281-282, Zeile 32-5

¹⁸³ Anhang Seite 321, Zeile 7-29

Frau Irene Langes aus Wien:

„Von in der Fruah, jo also in der Fruah, sehr sehr zeitig aufsteh, daun dadurch, dass ma sehr viele freiwillige Lesehelfer haum, amoi a Frühstück oder Jausn herrichtn für die Leser, daun is Treffpunkt, ½ 9, 9 oder ½ 10, je nachdem wias ausgmocht is mit de Leser, daun in Weingoartn, zuerst oba a gaunzes Gebinde herrichtn im Keller, im Keller des ollas herrichtn, Treffpunkt Leser, Weingoartn einteilen, wo glesen wird, wie viel glesen wird, daun Traubn Keller, daun eventuell zmittog im Weingoartn Jause oda daun, waun ma fertig san mit der Lese her zu uns, Essen, gmiadliches Beisammensitzen und daun die Kellerarbeit und des geht nocha meistens erst um 6, 7 im Keller daun los, des geht nocha bis 2, 3, 4 in der Friaht, und daun aum nächsten Tog wieda es Radl von vorn. Oiso 3 Wochn san sicherlich sehr intensiv während der Lese. Wir lesen über an sehr sehr laungen Zeitraum, oiso mindestens 8 Wochn, wenn's so a schens Wetter is, do is ma jo schneller, amois hoits an hoibn Tog gregnt ghobt, do haumas ziemlich schnell durchzogn, do woar ma glaub i scho in 6 Wochn daun fertig, oba es san scho oft 8 bis 9 Wochn wo ma Lesn, wäu ma soi a natürlich wegorbeitn, wauns do rein regnet oda Luft, is eh gnua Orbeit im Keller. Und des wos ma aun an Tog lesn, muaß aum nächstn Tog weg gorbeitet sein, weil sunst kumma jo nocha hintn noch. Es is vielleicht zu de großen Betriebe scho unterschiedlich, unser Problem is, dass wir sehr wohl im Weingoartn mit dabei sein miaßn, um die Soche einzuteilen. Wos leichter wär, wir könnten beide im Keller orbeitn, wir haum an Vororbeiter unter Aunführungszeichen, sogn, den und den Weingoartn und des bringst ma, während die lesn, können wir des scho wegorbeitn, und bringans uns no wos, orbeit ma des scho wieda weg, und de lesn inzwischen, oba bei uns steht des im Keller steht des, wir san selber dort und betreuen unsere freiwilligen Lesehelfer, oda wir sitzen gmiadlich beisaumen und daun geht eigentlich de richtige Orbeit im Keller daun nochher los. Und so bist hoit daun de 12 Stundn hintn noch im Endeffekt.“¹⁸⁴

¹⁸⁴ Anhang Seite 220-221, Zeile 20-8

Nachdem diese sog. Hauptlese abgeschlossen ist, kann man in manchen Weingärten, vor allem in jenen des Burgenlandes, noch Weingärten entdecken, wo noch Trauben am Stock hängen, die für die sog. Spätlese bestimmt sind. Wenn darüber hinaus auch noch die besten und schönsten Trauben zurückgelassen werden, dann spricht man von einer sog Auslese. Diese Form der Qualitätswein- bzw. Prädikatsweinproduktion ist in Österreich streng reglementiert und im hiesigen Weingesetz und dessen Novellen klar geregelt. Gerade der Prädikatswein erfreut sich in Übersee, aber auch in Deutschland zunehmender Beliebtheit, was ihn zu einem wesentlichen Faktor der österreichischen Weinexporte macht.¹⁸⁵

Nachdem die Ernte eingebracht wurde, ist die Arbeit für den Winzer noch lange nicht beendet. Die Rebstöcke und der ganze Weingarten müssen nun auf die kalte Jahreszeit vorbereitet werden. Die Ernte hat dem Weinstock Nährstoffe entzogen und diese müssen ihm nun in Form einer ausreichenden Düngung wieder zurückgegeben werden. Daneben muss der Winzer auch tierische Schädlinge und Pilze weiterhin bekämpfen bzw. vorbeugend gegen sie vorgehen. Neben dem Stock hat auch der Boden durch die hohe Belastung von Maschinen und Menschen stark gelitten. Er wird nun vom Winzer mit Pflug oder Kultivator aufgelockert und mit organischen Mitteln, wie z.B. Grasmulch oder Stallmist, gedüngt. Das Jahr neigt sich seinem Ende zu und die Arbeit im Weingarten ist für den Augenblick zu Ende. Doch für den Winzer hört die Arbeit nicht auf, sondern sie verlagert sich nur vom Weingarten in den Weinkeller, wo der Winzer unter Einsatz seiner ganzen Erfahrung und seinem Wissen aus dem geernteten Traubengut einen wohlschmeckenden Wein kreieren soll.¹⁸⁶

¹⁸⁵ Rommer, Seite 68

¹⁸⁶ Waldbott Seite 42

Die Weinbereitung

Nachdem der Winzer nach einem harten und beschwerlichen Jahr im Weingarten seine Ernte eingefahren hat, beginnt für ihn nun der Prozess der Weinbereitung. Dies geschieht jedoch nur unter der Voraussetzung, dass der Weinbauer seine Trauben nicht an eine Genossenschaft abgeben hat, was in Österreich ebenfalls praktiziert wird. Bei der endgültigen Vinifikation im Weinkeller zeigt sich schließlich, wie sorgfältig und gewissenhaft der Winzer seine Arbeit im Weingarten gemacht hat.

In diesem Stadium der Weinproduktion liegt es allein am Winzer, wie er aus dem geernteten Material das Optimale herausholt. Der Winzer muss sein ganzes kellertechnisches Wissen einsetzen, um aus dem Lesematerial einen bekömmlichen Wein zu formen, wobei zu beachten ist, dass er den Wein nicht von Grund auf neu „erschaffen“ kann, denn er muss stets mit dem arbeiten, was die Natur an Basis-Qualität zur Verfügung gestellt hat. In seiner Arbeit als Weinhauer kann er in diesem Stadium der Produktion nur steuernd oder korrigierend eingreifen. Die Kunst bzw. das Können des Kellermeisters liegt vor allem in dem Wissen und der Erfahrung um das natürliche Werden des Weines. Der Einsatz von chemischen Hilfsmitteln hat dabei wenig mit Kunst zu tun ist und ist daher auszublenden bzw. abzulehnen. Bei der Produktion hat natürlich auch die moderne Technik Einzug gehalten. Der vernünftige Einsatz von mechanischen oder physikalischen Verfahren soll aber nur den natürlichen Ausbauprozess des Weines unterstützen.

Weißweinbereitung

Nach dem Einbringen des Lesegutes werden die Trauben zunächst gerebelt und von den Kämmen befreit. Die einzelnen Winzer beschreiben den Tag bzw. die Zeit im Weinkeller wie folgt:

Herbert Germuth aus der Steiermark:

„[...] die Traubn kumman direkt vom Weingartn in den Rebler, oiso i hob kane Stehzeitn von den Traubn her, weardn eigentlich sofort grebelt, und die Maische wird daun total im freien Foll verarbeitet. Oiso geht daun übn Schlauch in an Maischebehälter, und i hob durt gewisse Staundzeitn drinnen, der Maischebehälter is temperaturregelt, kaun beheizt oder gekühlt weardn, is mit an Rührwerk ausgestottet, und noch einer Staundzeit von a poar Stund, je nachdem wia mas mocht, geht die Maische wieda im Freifoll in die Press, die Press is a von der neiestn Technik her eben mit Pneumatik oiso mit Luft, ka Spindlpress mehr, oiso orbeit sehr schonend mit wenig Druck, und der Soft wird daun des erste Mol von der Press wegpumpt, oiso im flüssigen Zustaund quasi schon und do hauma daun wirklich ka Belostung von der Maische her und vor ollm Tannine und Gerbstoffe weardn grad im Weißwein net ause gholt von Kernen und Haut und des mocht die Weine daun oiso fruchtig.“¹⁸⁷



Josef Haiderer jun. aus der Wachau:

¹⁸⁷ Anhang Seite 290, Zeile 5-15

„[...] meistens wird am Obend presst, wäu es wird in gaunzn Tog gelesn oda es wird in gaunzn Tog gepresst. Und do is von der Friaah weg eh scho a Orbeit, wäu ma muaß den Most, den vos ma daun in de Fassln einepumpt, den loßt ma obsetzn, wäu vül Trübstoff no drinnen is, des loßt ma oabsetzn, dass ma wirklich an blaunkn, sauberen Most hot, des wird daun ins nächste Fassl zogn, wird daun erwärmt, wird daun a gärerender Most vom aundan Fassl drauf gepumpt, dass des glei wieda aufaungt ins gären, dass do jo ka Sauerstoff eiwirkn kaun auf den Most, dass nix oxidativ wird, dass nix braun wird, jo gibt eh imma vül Orbeit, ma muaß imma ois sauba hoitn, ois wird ogwoschn und de Preß reinign und de gaunzen Fassln reinigen. Und des haßt, du stehst in der Fruah auf, waun jetzt so a Orbeit im Weinkölla is. Du stehst in der Fruah auf, Frühstück, daun in Weinkölla obe und daun de typischen Orbeitn hoit, vos im Weinkölla san. Jo. Und do muaß ma hoit scho a, i tua de Fassltemperatur steuern, i tuas kühltn, i hob oba des no net computergsteuert, sondern manuell, oiso i moch a gekühlte Gärung mit 18 Grad und do muaß i eh ollawäu schau, jeds Fassl is net gleich, de an muaß i wärmen, de aundan muaß i kühltn, des hot den Grund. Ma wül jo des Aroma vos in Most, vos in de Traubn drin is, des wül ma erhalten, und waun jetzt der Wein zu warm gären würde, daun tatat des gaunze Aroma raus gehen aus dem Jungwein und des wül ma jo net, drum schau ma, dass des gekühlt verläuft und daun bleibt des Aroma drinnen, und do muaß ma a imma wieda schau. Daun am Vormittog, daun z mittog essn. Jo. Und aum Nachmittog. Jo do kummt daun scho vom Lesn de nächste Partie wieda zum Preßn und wird daun gepresst, wieda a Most ume pumpt, de Presse reinigen und des is a so a Kreislauf.“¹⁸⁸

¹⁸⁸ Anhang Seite 249-250, Zeile 25-11

Irene Langes aus Wien:

„Weinpresse befüllen, die Presse presst, daun de Orbeitn, wos kaunst sogn, du kaunst in aundan Most umziagn oda du kontrollierst in Gärverlauf oda du putzt daun wos, noch 2 Stundn is des fertig, wegpumpn in an Entschleimungstank, oiso dass der Trub sich setzt, daun Presse ausleern, entleeren, daun noch des wegfiahrn de Treban, zwischenzeitlich daun wieda de Presse neu befüllen, und daun rennt wieda es Radl daun von vorn. Und i hob ghert. Oiso daun no Betonit aunsetzn, Hefe zusetzn, wauns sein muß, dass die Trauben a zu geringe Gradation haum an Zucker zusetzn oder wie auch immer hoit, wos du nocha mitn Wein hoit mochan muß, oda wauns sehr faules Material is, daun hoit mit Kohle schönen, und daun immer jeden Tog den Gärverlauf kontrollieren, und daun is da erste Wein scho fertig, während die aundan Trauben noch hängen, daun tuast nocha scho filtrieren, abfüllen, wie auch immer des nocha so parallel daun hoit rennt. Die stressigste Zeit is nocha imma de, wosd sogst du host in Wein scho fertig oda du bisd imma no mittn in der Lese. Wäu do soitast noch den scho fertig mochn, soitast schon fülln, sollst oba gleichzeitig no lesen und preßn, solltest den oba scho verkaufn und auf Präsentationen sein, also des is daun nocha, do is die Zeit daun scho sehr sehr eng.“¹⁸⁹

¹⁸⁹ Anhang Seite 221, Zeile 12-26

Das Entfernen der Schalen und Stiele ist notwendig, damit nicht zu viele Gerbstoffe und Säuren in den Most gelangen. Zur besseren Auslaugung der Bukett- und Aromastoffe bleiben die Trauben nach dem Abrebeln noch eine kurze Zeit in der Maische liegen. Bei diesem Prozess gibt die Maische bereits ca. 50 - 60% ihres flüssigen Anteils aus den Beeren ab, dieser Saft trägt den Namen „Seihmost“. Die meisten Seihvorrichtungen liegen in vielen Winzerbetrieben meist höher als die



eigentliche Presse, wodurch die abgeseigte Maische direkt und ohne technische Hilfe, was für die Maische schonender ist, in die darunter liegende Presse gelangen kann. Bei den Pressen handelt es sich zumeist um hydraulische, mechanische oder pneumatische Horizontalpressen. Nach diesen Prozessen wird der Most „entschleimt“ und somit von gröberen Trübstoffen befreit. Dies geschieht entweder durch Absetzenlassen oder mittels Separatoren bzw. Zentrifugen. Sollte sich nun herausstellen, dass der Most zu wenig natürlichen Fruchtzucker enthält so kann ihm vor der eigentlichen Gärung oder in der Vorgärungsphase noch Rohr- oder Rübenzucker zugesetzt werden. Diese bis heute umstrittene und heftig diskutierte „Aufzuckerung“ oder „Verbesserung“ wurde zum ersten Mal im Jahre 1801 von dem Franzosen J. Chaptal durchgeführt. Die Aufzuckerung verleiht dem Wein mehr Alkohol und macht in somit gehaltvoller. Durch diese dosierte und in Österreich gesetzlich geregelte Verbesserung bzw. Aufzuckerung versucht der Winzer nur das auszugleichen, was die Natur der Traube an Zucker vorenthalten hat. Nichtsdestotrotz sollte der Winzer hier mit Bedacht vorgehen und er muss sich immer wieder vor Augen halten, dass die Aufzuckerung keinerlei Einfluss auf einen Mangel an natürlichen Aroma- und Bukettstoffen hat. Die Verbesserung bezieht sich lediglich auf den Zucker- und Alkoholgehalt, was zeigt, dass die Aufzuckerung eines minderen Wein keinen guten Wein machen kann, sondern lediglich einen starken.¹⁹⁰

Das Entschleimen des Mostes soll neben der Befreiung von Trübstoffen auch eine allzu stürmisch beginnende Gärung verhindern, bei der sich durch starke Wärmeentwicklung die wichtigen Bukett-, Duft und Aromastoffe verflüchtigen würden.



Der Winzer bevorzugt deshalb eine sog. kontrollierte Gärung, d.h. dass, um die Gärung in die Wege zu leiten, dem Most Reinzuchthefer zugesetzt wird. Die Entschleimung wird jedoch nicht bei allen Weintypen durchgeführt. Hohe Prädikatsweine

Abbildung 48

¹⁹⁰ Romé, Seite 21

sollten aufgrund ihrer schleppenden Gärung und der geringen Alkoholbildung gar nicht erst entschleimt werden. Unter alkoholischer Gärung versteht man die Umwandlung von Kohlenhydraten ($C_6H_{12}O_6$) in Ethylalkohol (=Ethanol) und CO_2 unter der Wirkung von Enzymen (Hefe):



Einsatzprodukte bei der alkoholischen Gärung sind Zucker (Trauben- und Fruchtzucker), Rückstände der Zuckerraffination (Melasse) sowie verschiedene Stärkearten (Mais, Kartoffel, Reis usw.). Die zugesetzten Enzyme oder Fermente sind Eiweißkörper, die bestimmte chemische Umwandlungen katalysieren, d.h. sie beschleunigen eine Reaktion und liegen danach wieder unverändert vor. Die Hefe, die die alkoholische Gärung einleitet und unterhält, enthält eine Reihe verschiedener Enzyme. Zucker kann direkt mit Hefe vergoren werden, das hier wirksame Enzym heißt Zymase. Alle stärkehaltigen Produkte sind nicht direkt vergärbar und müssen zunächst in gärfähige Zucker umgewandelt werden. Das wird durch Zusatz von Malz (keimende Gerste) erreicht, die das Enzym Diatase enthält. Dabei entsteht Maltose. Nach Zusatz von Hefe wird die Maltose unter Anlagerung von Wasser durch das Enzym Maltose in Glukose überführt. Die Glukose wird dann mittels Zymase in Ethanol umgewandelt. Die alkoholische Gärung darf 40 Grad Celsius nicht überschreiten. Nach rund 60 Stunden ist der Prozess beendet. Als Nebenprodukt entsteht etwas Acetaldehyd und „Fuselöl“, bestehend aus höheren Alkoholen.¹⁹¹

Ein weiterer wichtiger Faktor bei der Gärung ist die Isolierung des Mostes von Luftsauerstoff, der eine bakterielle Entwicklung sowie eine Oxidation begünstigen würde. Die Isolierung von Luftsauerstoff bringt jedoch ein Problem mit sich, da bei der Gärung auch Kohlendioxid entsteht die aus den Gärtanks entweichen soll. Zu diesem Zweck werden auf die Fässer sog. Gärspunde mit einer Sperrflüssigkeit aufgesetzt, die ein Entweichen des Kohlendioxids ermöglichen, aber ein Eindringen des Luftsauerstoffes verhindern. Der Winzer muss sich vor dem



Abbildung 49

gefährlichen Kohlendioxid in Acht nehmen, weil es erstickend wirkt. Dieses Gas ist schwerer als Luft und sinkt somit zu Boden. Darum sollte der Winzer dafür Sorge tragen, dass die

¹⁹¹ Merten, Fritz, Der Chemielaborant. Teil 3. Organische Chemie, Schroedel – Gehlen, Hannover 1996, Seite 141

Keller in diesem Stadium der Gärung gut ent- bzw. belüftet werden. Der Most hat sich inzwischen zu einem süßlichen, milchigen noch nicht fertig gegorenen Getränk entwickelt, welches in Österreich „Sturm“ in anderen Ländern „Sauser“ genannt wird. Nachdem der Zucker restlos vergoren ist oder wenn der Alkohol die Tätigkeit der Hefe unterbindet, hört die Gärung von selbst auf und der Wein ist somit komplett durchgegoren. Bei dieser selbst beendenden Gärung entstehen Weine mit mittlerem Zuckergehalt. Möchte der Winzer jedoch eine gewisse Restsüße erhalten, so gibt es mehrere Möglichkeiten, um dies zu erreichen. Zum einen kann dies auf natürliche Weise erzielt werden, indem die Gärung aufhört und ein Teil des Zuckers unvergoren zurückbleibt, zum anderen kann die Gärung zu einem gewissen Zeitpunkt gestoppt werden. Dies kann entweder durch ein Absenken der Temperatur auf etwa 4 Grad Celsius, durch Filtration oder Zentrifugation des noch nicht vergorenen Mostes erreicht werden. Die schädlichste Methode neben diesen beiden ist mit Sicherheit die des Abschweifens, weil dabei der Schwefel in gebundener Form das Schwefelniveau des Mostes stark erhöht. Bei all diesen Verfahren muss darauf geachtet werden, dass die Erzielung einer gewissen Restsüße auf ein optimales Alkohol-Zucker-Verhältnis und ein bestimmtes Säure-Niveau abgestimmt ist, damit die Weine danach nicht fad oder pappig schmecken. Hierbei ist das ganze Geschick und Wissen des Kellermeisters gefragt.¹⁹²

Nach dem Abschluss der Gärung wird der sog. junge Wein in die Fässer abgefüllt und beginnt sich nun zu klären. Nach diesem Umfüllen wird der Wein meist „umgezogen“ oder vom Faß „abgestochen“, d.h er wird entweder filtriert oder zentrifugiert, damit sich die Trübstoffe und Heferückstände absondern können. In manchen Betrieben setzt man auf die sog. „Spontanklärung“, bei der sich die Trübstoffe am Boden des Fasses absetzen und anschließend nimmt man den Abstich vor. In diesem Stadium der Weinbereitung kann man mit kohlensaurem Kalk oder der



Abbildung 50

Doppelsalzsäuerung den Wein auch entsäuern bzw. die Säure korrigieren oder man verlässt sich auf den biologischen Säureabbau, bei der die Apfelsäure durch natürliche Spaltung in mildere Milch- und Kohlensäure umgewandelt wird. Diese natürliche Form, bei der die Fruchtstruktur betont wird, verlangt vom Kellermeister großes Geschick und Können und wird deshalb nur selten bzw. nur bei großen Spitzenweinen angewendet. Im weiteren Verlauf der Weinbereitung muss der Wein in Bezug auf konservatorische und desinfizierende Faktoren in dosierten Mengen geschwefelt werden.

¹⁹² ebd. Seite 22

Diese jahrhundertealte Methode, welche im österreichischen Weingesetz klar geregelt wird, ermöglicht die Erhaltung der Frische und der Langlebigkeit der Weine. Darüber hinaus verhindert diese Anwendung ein Braunwerden des Weines, schützt ihn vor schädlichen Mikroorganismen und behindert darüber hinaus nicht die Ausbildung der so wichtigen Bukettstoffe, wie dies bei anderen Stabilisierungsmitteln der Fall ist.¹⁹³

Viele Winzerbetriebe stechen den Wein zur Klärung nur einmal ab, wobei dieser Zeitpunkt aber sorgfältig gewählt werden muss. Üblicherweise wird jedoch im Frühjahr ein zweites Mal abgestochen, um den Wein vollends zu klären. Dieser Vorgang ist mit einer weiteren Klärung in Form von Filtration mittels Kieselgur, Schichten oder Separatoren verbunden. Damit der Wein eine noch bessere Haltbarkeit erlangt, muss er auch noch stabilisiert werden, d.h. dass die auftretenden Eiweißtrübungen unter Zuhilfenahme von Bentonit (durch Verwitterung von vulkanischer Asche entstandener Ton) kuriert werden. Die sog. Eiweißschönung kann aber auch bereits im Moststadium vorgenommen werden und ist abhängig von den Umweltbedingungen, wie z.B. die Temperatur im jeweiligen Keller. Generell gesagt sind die sog. physikalischen Vorgänge, wie Filtrieren oder Zentrifugieren, die besten



Abbildung 51

Klärungsmittel, da sie die chemische Struktur des Weines nicht verändern. Reichen diese jedoch nicht aus, um den Wein endgültig zu klären, muss man zur „Schönung“ greifen. Ein gutes Beispiel für eine Art negativer Schönung ist die Vorbeugung gegen Weinsteinausscheidungen (der sog. Weinstein ist nichts anderes als kristallisiertes Kaliumsalz der Weinsäure und ist im Geschmack völlig neutral). Die Beseitigung ist aber an sich vollkommen unnötig, der Konsument müsste nur verstehen, dass dieser ein natürliches Produkt der Weinbereitung darstellt. Der Weintrinker sollte diese Kristalle eher schätzen, da sie nur auftreten, wenn der Wein langsam und natürlich ausgebaut sowie fachgerecht gelagert wurde¹⁹⁴.

¹⁹³ Ebd. Seite 23

¹⁹⁴ Ebd. Seite 24

Man muss sich also immer bewusst sein, dass jeder Eingriff den Wein belastet. Ein guter Weinbauer nimmt also nur die notwendigsten Eingriffe bei der Weinproduktion vor, um den Wein und dessen Ausbau so wenig wie möglich zu belasten. Nachdem der Wein im Fass oder Edelstahltank sein optimales Ausbaustadium erreicht hat, wird die Flaschenabfüllung vorgenommen. Der Zeitpunkt der Abfüllung ist stark von Sorte und Herkunft des Weines abhängig. Es liegt wieder einmal am Winzer und dessen Wissen und Erfahrung, diesen optimalen Zeitpunkt zu wählen. Abgefüllt wird in überwiegender Masse auf kaltsterilem Weg. Hier ist ebenso, wie in allen anderen Produktionsschritten auch, Sauberkeit und Hygiene ein wichtiger Faktor, damit ein geruchlich und geschmacklich einwandfreier Wein produziert werden kann. Nachdem der Wein in Flaschen gefüllt wurde, beginnt die Reife in der Flasche, wobei die Dauer der Lagerung bzw. Reife ebenfalls wieder stark von der Sorte und der Herkunft bestimmt wird.¹⁹⁵

¹⁹⁵ Ebd. Seite 25

Rotweinbereitung

Der Rotwein wird im Gegensatz zum Weißwein aus blauen Trauben gewonnen. Die Verarbeitung dieser Trauben bis zur Maischegewinnung ist im Wesentlichen die gleiche wie jene der Weißweintrrauben. Bei der Rotweingewinnung wird im Gegensatz zur Weißweingewinnung die Maische jedoch nicht innerhalb weniger Stunden weiterverarbeitet bzw. abgepresst, sondern die Rotweinmaische wird vor dem eigentlichen Pressen zu etwa

zwei Drittel vergoren. Diese klassische Maischegärung verleiht dem Saft der Beeren ihren typischen roten Farbton. Der Stoff, der diese „Verfärbung“ bewirkt, ist nicht im Saft sondern in den Beerenhülsen enthalten. Diese Hülsen werden im Zuge des Arbeitsprozesses teilweise zerstört. Dann gelangen anschließend mit Hilfe von Alkohol und Wärme die sog. Farbstoffe aus den Hülsen in den Beerensaft. Diesen Vorgang bezeichnet man auch als das sog. „Auslaugen“. Neben dem Farbstoff werden aus den Beerenhülsen auch sog. Gerbstoffe und andere typische Rotweinaromastoffe extrahiert. Nach dem Auslaugen wird die Maische geschwefelt, um sie vor der



Abbildung 52

Gefahr des sog. Braunwerdens zu schützen. Ähnlich wie beim Weißwein wird auch bei der Rotweinbereitung, wenn nötig, die Maische mit Zucker angereichert, wobei festzuhalten ist, dass die meisten Rotweine der Welt in verschiedenem Ausmaß nachgebessert werden, um den Alkoholgehalt und das Geschmacksbild zu verbessern. Falls eine Entsäuerung nötig sein sollte, so kann diese in diesem Maischestadium vorgenommen werden, wobei die biologische Entsäuerung für den Geschmackscharakter des späteren Rotweines eher von Vorteil ist. Die endgültige Gärung der Rotweinmaische erfolgt zumeist in eigenen „Gärständen“ oder sog. „Roto (Rotations)-Tanks“.¹⁹⁶

Bei der Rotweingärung bildet sich an der Oberfläche des Gärbottichs ein sog. Trestehut, welcher durch aufsteigende Balgteilchen gebildet wird. Diese Schicht kann, wenn sie in Kontakt mit Luftsauerstoff kommt, sehr schnell braun oder essigstichig werden. Aus diesem Grund müssen die Bottiche abgedeckt und der Tresterhut kontinuierlich untergerührt werden. Viele Gärstände sind bereits mit einem Zwischenboden ausgerüstet, der den Tank vom Luftsauerstoff abschließt und gleichzeitig ein Aufsteigen dieser Teilchen verhindert. In den sog. Roto-Tanks wird die Maische in bestimmten Intervallen automatisch umgewälzt und

¹⁹⁶ Ebd. Seite 25

somit derselbe Effekt erreicht. Da die Rotweinmaische ein sehr guter Hefenährboden ist, verläuft die Gärung im Gegensatz zum Weißwein hier viel schneller und ist etwa in 3 bis 5 Tagen abgeschlossen. Nachdem der vorhandene Zucker zu etwa zwei Drittel abgebaut wurde, wird üblicherweise die Maische abgepresst und der nun entstandene Jungwein in verschiedenen Fässern abgefüllt, wo er endvergoren wird. Der Grund für dieses Vorgehen liegt in der Tatsache begraben, dass in dieser Phase der Weinbereitung der Farbstoffgehalt des Weines eher dazu neigt wieder zurückzugehen, wobei andererseits die Anzahl der Gerbstoffe schnell steigt. Nach der endgültigen Gärung müssen die neu entstandenen Rotweine rasch geklärt werden, dies geschieht genauso wie beim Weißwein mittels Filtrierung oder Zentrifuge. Die Schwefelung des Rotweines ist im Gegensatz zu der des Weißweines noch etwas heikler. Die im Wein enthaltenen Rotweinfarbstoffe reagieren nicht allzu gut auf ein starkes Schwefeln. Es besteht die Gefahr, dass die Farbstoffe durch ein zu starkes Schwefeln aufgehellt werden. Um dieser Gefahr entgegenzuwirken, muss der Winzer hier mit besonderer Sorgfalt vorgehen. Selbstverständlich kann in diesem Stadium der Produktion auch eine Entsäuerung vorgenommen werden. Die Verfahren sind hier dieselben wie die beim Weißwein. In Österreich wird die biologische Entsäuerung eher selten bis kaum verwendet, man behilft sich hier mit sog. künstlichen Entsäuerungsmitteln. Im Ausland hingegen, z.B. im französischen Bordeaux oder Burgund, ist diese biologische Variante weit verbreitet, was sich dann auch im geschmacklichen Charakter der Weine widerspiegelt. Alle weiteren Verarbeitungsschritte in der Rotweinproduktion ähneln, bis auf kleine Unterschiede, denen der Weißweinproduktion.



Eine weitere Ausbaumöglichkeit in der Rotweinbereitung bieten französische Barrique-Fässer. Der Rotwein wird zum Zweck des Ausbaues bzw. der Reife in kleine Eichenfässer gefüllt. Dort reift er dann vor sich hin und nimmt dabei den typischen Barrique- Geschmack an.¹⁹⁷

¹⁹⁷ Ebd. Seite 26

Roséwein

Neben den beiden klassischen Sorten Weiß und Rot gibt es auch noch die sog. Roséweine.



Diese weisen einen zart rötlichen Farbton auf und sind vor allem geschmacklich quasi ein Mittelding zwischen Rot- und Weißwein. Ein in Österreich sehr bekannter Vertreter dieses Weintyps ist der in der Weststeiermark gekelterte sog. „Schilcher“. Die Roséweine werden aus blauen Trauben bereitet, die aber nicht wie die des Rotweines auf der Maische vergoren werden. Die Maische wird nach einer kurzen Mischungszeit sehr schnell gepresst. Dieser Vorgang ähnelt sehr stark jenem der Weißweinverarbeitung. Die restliche Weiterverarbeitung ist dieselbe wie die des Weißweines. Die fruchtig frische Weinsorte erfreut sich in letzter Zeit großer Beliebtheit und manche Regionen, wie z.B. die Weststeiermark, haben diesen Weintyp zu ihrem Aushängeschild gemacht.¹⁹⁸

Abbildung 54

¹⁹⁸ Ebd. Seite 27

Geschichte des Weinbaus im Burgenland

Die Geschichte des Weinbaus auf dem Gebiet des heutigen Burgenlandes ist eng mit dem Beginn des Weinbaus in Österreich verbunden. Diverse Funde von sog. Rebmessern keltischen Ursprungs aus der Laténe-Kultur (ca. 450 v. Chr. - 50 n.Chr.) am Veitsberg bei Güns lassen die Vermutung zu, dass bereits die Kelten auf dem Gebiet des heutigen

Burgenlandes eine rudimentäre Form des Weinbaus betrieben haben. Eine erste intensive Kultivierung erhielt der Weinbau jedoch erst mit dem Eintreffen der Römer, die im Jahr 15 v. Chr. das Königreich Noricum annektierten und wenig später, im Jahr 10 n. Chr., die Provinz Pannonien gründeten.¹⁹⁹ Die genauen

Veränderungen, welche die römische Herrschaft mit sich brachten, wurden bereits im ersten

Teil meiner Arbeit behandelt. Die

Römer errichteten jedenfalls in der von ihnen eroberten Provinz Pannonien, welche ungefähr der Fläche des heutigen Burgenlandes entspricht, Verteidigungsanlagen und sog. Maierhöfe, wo sie Ackerbau, aber auch Weinbau betrieben. Entlang der sog. Bernsteinstraße (Verbindung zwischen Ostsee und Adria) und Militärstraßen entstanden neue Städte, wie Carnuntum (Altenburg) oder Scarbantia (Ödenburg/Sopron). Entlang dieser Straßen und um die neuen Städte, Höfe und Militärlager kam es zu einer Ausdehnung des Weinbaus.²⁰⁰



Abbildung 55

¹⁹⁹ Barb, A.A., Unter römischer Herrschaft, In: Burgenland. Landeskunde, Burgenländische Landesregierung (Hg.), Österreichischer Bundesverlag für Unterricht, Wissenschaft und Kultur, Wien 1951, Seite 207

²⁰⁰ Waldbott, Marietheres, Burgenländisches Weinbuch, Edition Roetzer, Eisenstadt-Wien 1983, Seite 9

Von dieser durch die Römer ausgelösten Intensivierung des Weinbaus zeugen diverse Funde, wie Römersteine mit Weinbauornamenten und Weinbaugeräte (z.B. die Ausgrabung einer römischen Weinbaupresse in Winden am Neusiedlersee). Diese und andere sehenswerte Funde sind allesamt im Museum in Eisenstadt und Steinamanger zu bewundern. Während der römischen Blütezeit siedelten sich in der Provinz Pannonien zahlreiche Völker, wie zum Beispiel die Quaden, Markomannen, Ostgoten oder Alanen an. Sie erhielten Siedlungsland und mussten im Gegenzug dafür die Grenze in Richtung Osten absichern. In der Zeit der Völkerwanderung drangen immer wieder nomadische Steppenvölker, wie die Hunnen oder Awaren, auf der Suche nach besseren Lebensbedingungen und Land in den Donauroaum vor. In dieser unsicheren und verwirrenden Zeit muss der Weinbau arg gelitten haben und dürfte mancherorts gar zum Erliegen gekommen sein.²⁰¹

Schließlich fiel die Provinz Pannonien nach langen Auseinandersetzungen im Jahr 433 n. Chr. in den Herrschaftsbereich des Hunnenkönig Attila. Nach dessen Tod im Jahr 453 n. Chr. befreiten sich die dort ansässigen germanischen Gruppen von der Herrschaft der Hunnen. In der folgenden Zeit kam es auf dem Gebiet Pannoniens zu ständig wechselnden Herrschaftsverhältnissen. Nach dem Rückzug der Hunnen übernahmen die Ostgoten die Herrschaft, ihnen folgten nur wenig später die Skirinenfürsten, die sich jedoch auf der Suche nach einer neuen Heimat bald nach Westen wandten. Als nächstes kamen die Langobarden, die jedoch im Ausgleich mit ihren östlichen Nachbarn, den Awaren, die Provinz Pannonien um 568 n. Chr. an eben diese abtraten. Eine kurze Zeit der Stabilisierung brachte die Herrschaft des Frankenkönigs Samo mit sich. Ihm gelang es, seine Herrschaft tief in den Einflussbereich der Awaren auszudehnen. Unter seiner Herrschaft wurde erneut Ackerbau und womöglich auch Weinbau betrieben. Nach dem Tod des Königs im Jahr 665 n. Chr. war es seinen Söhnen nicht möglich, die Provinz Pannonien gegen den Ansturm der Awaren zu verteidigen, die ihren Machtbereich bereits bis an die Enns ausdehnen konnten. Auf diese unruhigen Zeiten folgte im weiteren Verlauf eine längere Phase der Stabilität. Diese Zeit ist dem energischen Auftreten des Frankenkönigs und späteren Kaiser Karl, genannt der „Große“ zu verdanken. In einem langwierigen Krieg (791 – 803 n. Chr.) besiegte er die Awaren und dehnte seinen Einflussbereich weit in die ungarische Tiefebene aus.²⁰²

²⁰¹ Ebd. Seite 12

²⁰² Eichinger, Maria Magdalena, Mag., Wirtschaftsgeographische Strukturanalyse der Weinwirtschaft im Burgenland, Dissertation an der Wirtschaftsuniversität Wien, Wien 1981, Seite 48

Was folgte war die Errichtung der sog. pannonischen Grenzmark, in der sich die Verhältnisse langsam wieder normalisierten, was sich natürlich positiv auf alle Teile des wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Lebens und selbstverständlich auch auf den Weinbau auswirkte.²⁰³

Nach dieser Zeit der Umwälzungen verbesserten bzw. reorganisierten aus Bayern angesiedelte Klostersgemeinschaften und deren mitgebrachtes Wissen und Erfahrungen den Ackerbau und Weinbau in der östlichen Grenzmark. Es kam zur Einführung der sog. Dreifelderwirtschaft und Kaiser Karl ließ zur Verbesserung des hiesigen Weinbaus Reben aus Burgund nach Pannonien bringen. Wie im oberen Teil bereits erwähnt, gilt er auch als Begründer des nicht nur im Burgenland sondern in ganz Österreich so beliebten und geschätzten „Buschenschanks“ oder „Heurigen“. Auf diese für den pannonischen Weinbau so wichtige Zeit folgte nach dem Tod Karls des Großen 814 n. Chr. eine erneute wechselhafte Periode. Die Aufteilung des karolingischen Reiches unter den Söhnen von Karl dem Großen hatte zu einer kurzen Zeit der Schwäche geführt, welche prompt vom Reitervolk der Magyaren ausgenutzt wurde, um sich der Provinz Pannonien zu bemächtigen. Die Magyaren begnügten sich jedoch nicht mit dieser Eroberung, sondern sie führten über Jahrzehnte hinweg blutige Raubzüge gegen Westen und fielen immer wieder in Deutschland, Frankreich oder Italien ein.²⁰⁴

Erst dem Sachsenkönig Otto I gelang es, im Jahr 955 n. Chr. die Magyaren bei der Schlacht auf dem Lechfeld entscheidend zu schlagen und zurückzudrängen. Um nun nicht dasselbe Schicksal wie ihre Vorgänger, die Hunnen oder die Awaren zu teilen, nämlich Rückzug nach Osten oder Assimilation ihrer Kultur innerhalb der ansässigen Gruppen, ließen sich die Magyaren im sog. westungarischen Raum, welcher die Provinz Pannonien beinhaltet, nieder und wurden sesshaft. Damit war der Grundstein für das spätere ungarische Königreich gelegt. Der Gründer des ersten ungarischen Königreiches nach westlichem Vorbild, König Stephan I, ging als großer Reformator und frommer Christ in die Geschichte ein. Er befriedete das Land und stabilisierte die Herrschaftsverhältnisse in Westungarn. Seine Frau, die bayrische Herzogstochter Gisela, brachte viele deutsche Siedler und Adelige ins Land, welche dem Land wirtschaftlichen Aufschwung bescherten. Entscheidend für den Aufschwung des

²⁰³ Waldbott, Marietheres, Seite 14 und vgl. dazu Wohlfarth, Josef, Weinbau im Burgenland, In: Berger, Andreas, Lang, Alfred (Hg.) Landwirtschaft im Burgenland. Strukturen und Probleme, Österreichischer Agrarverlag, Klosterneuburg 1995, Seite 48

²⁰⁴ Ebd. Seite 49 und vgl. dazu Karin Fischer Ausserer, Kulturgeschichte des Wiener Weinbaues. Von der Urzeit bis Heute, Magistrat der Stadt Wien, MA 7 – Referat Stadtarchäologie, Begleitband zur gleichnamigen Ausstellung, Wien 2007, Seite 25

Weinbaus war aber mit Sicherheit die Arbeit der Zisterziensermönche von Heiligenkreuz. Sie wurden um 1200 n. Chr. zur Missionsarbeit und Urbanisierung ins Land geholt. Ihr enormes Wissen und ihre vielseitigen Fähigkeiten auf allen Gebieten der Technik und Landwirtschaft waren über die Grenzen bekannt und geschätzt. Sie verhalfen dem Weinbau im heutigen Nordburgenland zu einer nie da gewesenen Zeit der Blüte und des Aufschwungs. Die Mönche errichteten Entwässerungsgräben, nahmen Bodenproben und beobachteten die klimatischen Gegebenheiten, was es ihnen ermöglichte, geeignete Stellen für die Anpflanzung von Weinreben zu ermitteln. Des weitern brachten sie wohl auch die bekömmliche Rebe „Rheinnriesling“ ins heutige Nordburgenland. Im mittleren und südlichen Teil des heutigen Burgenlandes waren es vor allem die Familien Lutzmannsburg und die Güssinger Grafen, die dem Weinbau zur Ausbreitung verhalfen. Die Maßnahmen der Mönche und Gutsherrenbesitzer waren ein Vorbild für die einfachen Bewohner und Siedler, so dass es kaum eine Ortschaft gab, wo nicht Weinreben zu finden waren. Der Weinbau wurde von nun an zu einem bestimmenden Faktor in Westungarn und dehnte sich stark aus. Es entwickelte sich ein reger Exporthandel, welcher bis nach Mähren, Schlesien, Polen und sogar bis nach England reichte. Die ungarischen Weine waren sehr geschätzt und dem damaligen österreichischen Wein qualitätsmäßig weit voraus, was zur Folge hatte, dass von österreichischer Seite strenge Ausfuhr- und Durchfahrtsverbote erlassen wurden. Diese Verbote wurden jedoch durch die Vergabe von Privilegien meist unterlaufen. Seit der Herrschaft der Arpadenkönige und ihren Nachfolgern wurde das Königreich Ungarn ein entscheidender wirtschaftlicher und politischer Faktor in Europa. Nach der für die Ungarn jedoch so katastrophal endenden Schlacht bei Mohács im Jahre 1526 fielen große Teile des Landes für über fünfhundert Jahre an die siegreichen Türken. Eine andere Macht, nämlich die Habsburger, sicherten sich nach dem Tod des jungen ungarischen Königs Ludwig II aus dem polnischen Geschlecht der Jagellonen, der bei der Schlacht in Mohác zu Tode kam, dank ihrer geschickten Heiratspolitik ebenfalls einen Teil des ungarischen Landes, welches nun de facto zu einem Bestandteil der Habsburger Monarchie wurde.²⁰⁵

Aufgrund der Eroberung Ungarns durch die Türken kam es im schmalen, den Habsburgern verbleibenden Streifen im Westen Ungarns zu einem Aufschwung des Weinbaus, da viele Höfe und Märkte ihre Produktion in den christlichen Teil Westungarns verlegten. Neben diesen politischen Veränderungen setzten dem Weinbau auch noch natürliche Katastrophen, wie das Auftreten der Pest und diverse Heuschreckenschwärme, stark zu. Diese Krisen

²⁰⁵ Waldbott, Seite 18ff.

konnten nicht zuletzt dank des Eingreifens der Habsburger im 16. Jahrhundert überwunden bzw. abgefedert werden. Ein gutes Beispiel für das Interesse der Habsburger am burgenländischen Weinbau bildet das Auftreten der ungarischen Königswitwe Maria, der Enkelin Kaiser Maximilians. Sie war eine geschäftstüchtige Frau und zeigte deshalb auch viel Interesse am Weinbau. Sie erlaubte im Jahr 1524 den drei Marktflecken Rust, Jois und Neusiedl, ihre Weinfässer mit den Brandzeichen R, J und N zu versehen, was als eine Art Markenschutz zu verstehen war. Dieses exklusive Recht wurde später von Kaiser Ferdinand bestätigt. Königin Maria nutzte geschickt ihre engen Beziehungen zum Hause Habsburg aus, um ihren burgenländischen Wein quasi unter die Leute zu bringen. Die Ruster und Neusiedler Weine waren wegen ihrer guten Qualität und ihrer Bekömmlichkeit sehr bekannt und wurden in vielerlei Hinsicht den damals bekannten Tokayer Weinen gleichgestellt.²⁰⁶

Besonderes der sog. „Ruster Ausbruch“ war ein geschätzter und begehrter Wein. Die Hauptsorte im damaligen Weinbaugebiet Rust und auch Neusiedl bildete der Furmit (in Rust und in Ödenburg „Zapfeter“ genannt). Diese Sorte bildet im Spätherbst rosinenartige zusammengeschrumpfte Trockenbeeren. Der Furmit ist eine sehr spät reifende Sorte, welche eben nur in dieser klimatisch begünstigten Gegend Mitteleuropas die für einen Süßwein nötige Überreife erreicht. Die erste Sammlung dieser Trockenbeerentrauben wurde „Essenz“ genannt. Die zweite, qualitativ hochwertigere Auslese, bei der die mit Trockenbeeren gemischten, schönen Trauben „ausgebrochen“ wurden, bezeichnete man als „Ruster Aubruch“. Eine Stadt die besonderes von diesem Wein profitierte war neben der Stadt Rust die Stadt Ödenburg. Durch geschickte Landgewinne, die vom Ruster Hügelzug bis zum See reichten sowie durch die Unterstellung von Orten wie Mörbisch oder Wolfs unter ihren Herrschaftsbereich, nahm die die Stadt im 14. Jahrhundert eine führende Stellung im Weinbau des pannonischen Raumes ein. Ödenburg verzeichnete einen steilen Aufstieg und wurde schließlich 1681 zur königlichen Freistadt erhoben und von der Grundherrschaft befreit.²⁰⁷ Spätere Konflikte, wie die Türkenkriege 1664, die Kuruzzenkriege 1700 - 1709 oder der Franzosenkriege 1809, führten zu erneuten Zerstörungen auf dem Gebiet des heutigen Burgenlandes. Die Kriege verursachten jedoch nur kleinere Schwankungen in Bezug auf die Anbauflächen von Weinreben.²⁰⁸

²⁰⁶ Ebd. Seite 23

²⁰⁷ Ratz, Alfred, Der Burgenländische Wein im Wandel der Zeit, In: Traxler, Hans und Altman, Hans (Hg.) Das Österreichische Weinbuch, Wien 1963, Seite 85

²⁰⁸ Wohlfarth, Josef, Weinbau im Burgenland, In: Berger, Andreas, Lang, Alfred (Hg.) Landwirtschaft im Burgenland. Strukturen und Probleme, Österreichischer Agrarverlag, Klosterneuburg 1995, Seite 49

In vielerlei Maßnahmen versuchten die Habsburger, den westungarischen Weinbau, welcher unter den diversen Konflikten und Kriegen gelitten hatte, zu unterstützen und fördern. So wurde für einige Jahre Handelsfreiheit in die böhmischen und schlesischen Länder gewährt oder, wie im Falle von Eisenstadt, sogar die freie Einfuhr von Wein über die Leitha nach Niederösterreich gestattet. Diese Privilegien stießen jedoch bei den niederösterreichischen Weinbauern, welche ihre klimatisch benachteiligte Weinproduktion zu schützen versuchten, auf große Ablehnung, so dass diese Ausnahmen und Privilegien nach der Überwindung diverser Krisen wieder aufgehoben wurden. Darüber hinaus waren die ständigen Streitigkeiten für den Weinhandel äußerst schädlich, sodass versucht wurde, die Konflikte, die auch oft politisch oder konfessionell motiviert waren, schnell zu bereinigen. Trotz all dieser protektionistischen Maßnahmen gelang es den Weinbaugebieten Westungarns, ihre Weine und vor allem den beliebten „Ruster Ausbruch“ erfolgreich zu exportieren. Ein weiterer positiver Effekt war die Tatsache, dass sich der Großgrundbesitz in den profitablen Gegenden Westungarns im Besitz der Habsburger selbst oder im Besitz niederösterreichischer Städte und des kaiserlichen Hofes befand, was zur Folge hatte, dass in diesen kaiserlichen und städtischen Weingärten der Wein nach den damals modernsten Methoden erzeugt und gekeltert wurde. Des weitern wirkten sich diese Besitzverhältnisse auch positiv auf den Handel aus, da die niederösterreichischen Städte ein besonderes Interesse an der Ausfuhr ihrer westungarischen Weine hatten. Dadurch unterliefen sie jedoch des Öfteren die von den niederösterreichischen Weinbauern, die keine Weingärten in Westungarn besaßen, die geforderten und etablierten bürokratischen Anforderungen. Auch der kaiserliche Hof nahm große Mengen Wein für sich selbst in Anspruch und förderte, so weit es ihm möglich war, dessen Export.²⁰⁹ Eine weitere große Errungenschaft auf dem Gebiet des Weinbaus und dessen Verarbeitung, welche ebenfalls auf die Initiative der Habsburger zurückreicht, bildete die Gründung der „Landwirtschaftlichen Bildungs-Lehranstalt“ in Ungarisch-Altenburg (heute Magyaróvár) im Jahre 1818. Dort wurde neben anderen landwirtschaftlichen Methoden und Techniken auch bereits Wein- und Obstbau unterrichtet.²¹⁰

²⁰⁹ Waldbott, Seite 25ff

²¹⁰ Ebd. Seite 28

Ein weiterer bemerkenswerter Aspekt bildete die Tatsache, dass sich in der folgenden Zeit in der Gegend zwischen Rust und Pöttelsdorf ein Wechsel im Anbau der Sorten vollzog. Anstatt des traditionellen Weißweinanbaus wurden viele Anbauflächen auf Rotweinsorten umgestellt, welche von ausgezeichneter Qualität waren und weltweiten Ruhm erlangten. Der Grund dafür ist in der Tatsache zu suchen, dass der französische Rotweinanbau gut drei Jahrzehnte früher als die österreichische Rebkulturen von der Reblaus heimgesucht wurde. Die Folge war, dass ihre Rotweinproduktion auf dem europäischen Markt ausfiel und somit eine Lücke entstand, welche sofort von den burgenländischen Weinbaugemeinden ausgefüllt wurde. Dort wurden sogleich großzügig Rotweinsorten ausgesetzt, besonderes hervorzuheben ist hier die Rebsorte Blauer Burgunder. Durch dieses schnelle und geschickte Handeln gelang es den dortigen Weinbauern, über Jahrzehnte die Stellung des französischen Rotweins auf dem europäischen Markt zu übernehmen. An die Stelle des Blauen Burgunder trat später überall der Blaufränkische. Die Rotweinernten machten bis 1927 gut 60% des Gesamtabsatzes aus. Die aus diesen florierenden Geschäften mit dem Rotweinhandel erwirtschafteten Gewinne ermöglichten es den Winzern des nördlichen und mittleren Teils Pannoniens, in der späteren Reblauskrise ihrer Reben schneller auf die neuen Unterlagsreben umzustellen als in gesamt Österreich.²¹¹

Trotz all der Zerstörungen und Veränderungen, welche die vorherigen Jahrzehnte mit sich brachten, konnte der Weinbau stetig zunehmen und ausgedehnt werden. Die größte und nachhaltigste Zäsur sollte jedoch erst folgen. Mitte des 19. Jahrhunderts kam es auch auf dem Gebiet des heutigen Burgenlandes zum Auftreten diverser Pilzkrankheiten und Schädlinge, wie Oidium, Peronospora und nicht zu vergessen der Reblaus. Wie im oberen Teil bereits beschrieben, hatten diese Krankheiten für den Weinbau in Österreich und Europa katastrophale Folgen, von denen auch die Weinproduzenten auf dem Gebiet des heutigen Burgenlandes nicht verschont blieben. Wie bereits erwähnt, leistete Prof. Freiherr von Babo vor allem in der Bekämpfung der Reblaus echte Pionierarbeit. In Westungarn war es Prof. Vetter von der Landwirtschaftlichen Bildungs-Lehranstalt in Ungarisch-Altenburg, welcher die Methode des „Aufpfropfens“ relativ früh aufgriff und etablierte. Er gilt als der Retter bzw. Neubegründer des heutigen burgenländischen Weinbaus.²¹²

²¹¹ Ratz, Alfred, Der Burgenländische Wein im Wandel der Zeit, In: Traxler, Hans und Altman, Hans (Hg.) Das Österreichische Weinbuch, Austria Press, Wien 1963, Seite 88f

²¹² Waldbott, Seite 29

Die Umstellung war jedoch mit Kosten verbunden und brachte auch Ernteausfälle mit sich, so dass sie nur dort vollzogen wurde, wo der Weinbau den Haupterwerbszweig bildete. Wie bereits erwähnt, ging die Umstellung im nördlichen und mittleren Teil Pannoniens aber schneller als in gesamt Österreich vor sich, da diese Gebiete die nötigen Kosten dafür aus ihren erfolgreichen Rotweinverkäufen bestreiten konnten. Als positiver Aspekt dieser Krise lässt sich eine deutliche Qualitätssteigerung in der Weinwirtschaft verzeichnen. Im Nordburgenland traten an die Stelle der alten Sorte Furmit neue Sorten wie Muskat-Ottonel, Neuburger, Müller-Thurgau oder Grüner Veltliner. Die naturreine, nicht aufgebosserte Müller-Thurgau-Spätlese reifte zu sog. „Ausbrüchen“ heran, ohnedass dabei die alte Auslesetechnik angewendet werden musste, was natürlich eine Arbeitserleichterung bedeutete. In Mittel- und Südburgenland ging man aufgrund der Bodenverhältnisse dazu über, verstärkt Rotweinsorten anzubauen, wobei sich hierbei vor allem die Sorte Blaufränkischer durchsetzte.²¹³

Mit dem Ende des 1. Weltkrieges und der Zerschlagung der Habsburgermonarchie kam es auch im bis zu diesem Zeitpunkt in dem zu Ungarn gehörenden sog. Westungarn zu drastischen Veränderungen. Im Jahre 1921 entstand, durch den Anschluss der westungarischen Komitate Mosen, Sopron und Vas an die neue Republik Österreich, das heutige Gebiet des Burgenlandes.²¹⁴

Erst jetzt kann man vom „Burgenland“ als eigenständiges Weinbauland sprechen. Der Name Burgenland leitet sich nicht, wie oft fälschlicherweise angenommen wird, von den vielen Burgen im Land ab, sondern ist zurückzuführen auf den damals üblichen Namen „Vierburgenland“, von dem das spätere Burgenland abgeleitet wurde. Das Land erhielt somit seinen Namen von den vier Komitatsstädten **Pressburg**, **Wieselburg**, **Ödenburg** und **Eisenburg**. Für die neue Republik Österreich war der Anschluss des Burgenlandes in Bezug auf den Weinbau eine positive Sache. Sie profitierte vor allem von der langen und ausgedehnten Weinbautradition dieses Landes.²¹⁵

²¹³ Wohlfarth, Josef, Seite 50

²¹⁴ Waldbott, Seite 30

²¹⁵ Bauer, Wilhelm, Burgenländischer Weinbau in der Zeit 1920 bis 1938, In: Der Winzer, 47. Jahrgang/Heft 5, Mai 1991, Seite 21

Die Auswirkungen des 1. Weltkrieges und des Zusammenbruches der Habsburgermonarchie waren jedoch auch für den Weinbau im Burgenland von Nachteil, wobei aber durchaus eine Ausweitung der Anbauflächen zu verzeichnen ist. Betrug die Gesamtweinbaufläche 1927 etwa 4.770 ha, so hatte sich diese 1958 in 223 von 326 Gemeinden des Landes auf 9058 ha fast verdoppelt.²¹⁶

Die Überwindung der widrigen Verhältnisse nach dem 1. Weltkrieg ist nicht zuletzt den sinnvollen Fördermaßnahmen der damaligen zuständigen Stellen zu verdanken. Vor dem 1. Weltkrieg war der burgenländische Weinbau dem in Niederösterreich und der Steiermark noch voraus, da bereits in den 1890er Jahren die Umstellung auf amerikanische reblausresistente Unterlagsreben fast zur Gänze abgeschlossen war. Nach dem Anschluss des Burgenlandes an Österreich bedurfte es jedoch einer erneuten Regenerierungswelle der bereits vorhandenen Reben und einer Umstellung auf die neu entwickelten Rebsorten (Kober und Teleki) und Kultivierungsmethoden.²¹⁷

Es fehlte nicht nur an Schnittweingärten, Vortreibhäusern oder modernen Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen, sondern es fehlte vor allem an den nötigen Kenntnissen, um einen modernen Weinbau effektiv zu betreiben. Durch zahlreiche Exkursionen in die fortschrittlichen niederösterreichischen Weinbaugebiete Gumpoldskirchen, Wien und in die Weinschule Klosterneuburg sollten diese Defizite wettgemacht werden. Von diesem Zeitpunkt an war auch der Siegeszug der neuen amerikanischen Unterlagsreben „Kober“ und „Teleki“ im Burgenland nicht mehr aufzuhalten. Diese zweite Regenerierungswelle ging rasch vor sich und ist zu einem guten Teil der zuständigen Landespolitik und ihrer Subventionierungs- und Förderpolitik aber auch der im Jahr 1928 gegründeten Landwirtschaftskammer des Burgenlandes zu verdanken. Im weiteren Verlauf wurden Schnittweingärten angelegt, Rebveredelungskurse abgehalten, Fragen in Bezug auf die vernünftige und zeitgemäße Düngung erörtert, Vortreibhäuser errichtet und die Weinbauern in Weinbauvereine zusammengeführt. Alte und bewährte Edelreiser wurden selektiert bzw. neue angeschafft und gleichzeitig die sog. alten Direktträger beseitigt und in weiterer Folge auch die Weingärten in Bezug auf die Sortenreinheit geprüft. Ein weiterer interessanter Aspekt der Veränderung bildete die zunehmende Tendenz der Abkehr von der mühevollen Handarbeit hin zur Gespannbearbeitung, Motorfräsen oder Weinbergzugseilwinden. Die Kellertechnik war natürlich von dieser Welle an Veränderung nicht verschont geblieben. Es wurden Beispielkeller errichtet und Kellerwirtschaftskurse oder auch Wanderkurse

²¹⁶ Ratz, Alfred, Seite 89

²¹⁷ Reuter, Emmerich, Der Weinbau des Burgenlandes, In: Burgenländische Heimatblätter 9, Eisenstadt 1947, Seite 69f.

abgehalten, was zu einer Steigerung der Qualität im Weinbau führte. Dieser Aufwärts- bzw. Aufholttrend hielt im Burgenland bis zum Beginn des Zweiten Weltkrieges an und brachte große Erfolge mit sich.²¹⁸

Das Jahr 1938 war auch für das Burgenland, wie für gesamt Österreich, ein sog. Schicksalsjahr. Mit dem Einmarsch der deutschen Truppen in Österreich endete nicht nur die Selbstständigkeit des Staates Österreich sondern auch die des Bundeslandes. Das Gebiet des Burgenlandes wurde aufgelöst und die verschiedenen Teile wurden den damaligen Gauen Niederdonau und Steiermark angegliedert. Somit hörte mit einem Schlag das Burgenland zu existieren auf. Auch für den Weinbau auf dem Gebiet des Burgenlandes hatte die Herrschaft der Nationalsozialisten und der von ihnen initiierte 2. Weltkrieg massive Folgen und Veränderungen mit sich gebracht. Die für den Weinbau benötigten Arbeitskräfte wurden zur HJ (Hitlerjugend), zum RAD (Reichsarbeitsdienst), zum Militär oder zum späteren Volkssturm eingezogen. Überdies kam es zu erheblichen kriegsbedingten Mangelerscheinungen an Schädlingsbekämpfungsmitteln, Kunstdünger, Maschinen und Geräten, die für den Weinbau und die Kellerwirtschaft benötigt wurden. Die spätere Errichtung des sog. „Südostwalles“, welche eine große Zahl an Menschleben - meist Zwangsarbeiter - forderte, führte dazu, dass viele Weingärten verloren gingen. Weitere Zerstörungen erfuhr der Weinbau zudem durch die unmittelbaren Kriegshandlungen, welche sich auf dem Gebiet des Burgenlandes abspielten und dementsprechend auch zu großen Fluchtbewegungen unter den Weinbauern führten, sodass viele Weingärten gar nicht erst bearbeitet werden konnten und somit die Schäden noch vergrößert wurden. Hinzu kam noch die kriegsbedingte Zerstörung von Maschinen und Geräten, welche für den Weinbau und auch die Kellerwirtschaft benötigt wurden.²¹⁹

Die enormen Zerstörungen, welche sich auf alle Aspekte des menschlichen Daseins verteilten, waren mit nichts zu vergleichen, was die Menschheit je durchlebt hatte. Mit dem Sieg der Alliierten und Sowjetrusslands im Jahr 1945 über das nationalsozialistische Deutsche Reich endete der verheerende 2. Weltkrieg. Das Ende des Krieges bedeutete aber auch die Wiedererrichtung des Burgenlandes als eigenständiges Bundesland der neuen Republik Österreich. Der Krieg hatte den Weinbau und die Weinproduzenten in dem jungen Bundesland stark getroffen. In seiner Entwicklung wurde er auf den Stand von vor 25 Jahren zurückgeworfen. Die Bedingungen für einen Neuanfang waren dementsprechend schlecht.²²⁰

²¹⁸ Ebd. Seite 70f. vgl. dazu Rommer, Alois, Die Entwicklung des Nordburgenländischen Weinbaues nach dem 2. Weltkrieg, Diplomarbeit Wirtschaftsuniversität Wien, Eingereicht am 16.01.1982

²¹⁹ Ebd. Seite 72

²²⁰ Ebd. Seite 73 und vgl. dazu Eichinger Seite 67

Eine weitere Schwierigkeit bildete die Tatsache, dass das Burgenland in die sowjetische Besatzungszone fiel und damit vom Rest Österreichs quasi isoliert agieren musste. In der Zeit nach dem Ende des 2. Weltkrieges war der Weinbau hauptsächlich damit beschäftigt, die durch den Krieg hervorgerufenen Schäden zu beseitigen. Weinproduktion wurde vorerst nur zur Selbstversorgung betrieben. Die Weingartenflächen lagen in Österreich in der Zeit zwischen 1945 und 1950 stabil bei etwa 32. 000 ha, auf das Burgenland entfielen rund 7.000 bis 8.000 ha Anbaufläche. Dabei handelte es sich zum größten Teil um sog. Stockkulturen mit nur einem kleinen Anteil an Drahtrahmenkulturen, wobei diese Flächen hauptsächlich traditionell bewirtschaftet wurden. In der Nachkriegszeit setzte im Burgenland sowie auch in anderen Teilen von Österreich langsam ein weinbautechnischer Wandel ein. Dieses Umdenken wurde durch die Ideen der sog. „Hochkultur“ bzw. der sog. „Weitraumkultur“ oder des Weinfeldbaus von Lenz Moser ausgelöst. Diese begünstigten die einsetzende Mechanisierung im Weinbau und trugen dazu bei, dass ab den Fünfziger bzw. Sechziger Jahren neue Weingärten unter Berücksichtigung der neuen Techniken



Abbildung 56

angepflanzt wurden. Bestehende alte Anlagen wurden gerodet und an die neuen technischen Gegebenheiten angepasst. Diese Rationalisierungen in Bezug auf den Anbau und Bearbeitung ermöglichten es, trotz eines Mangels an Arbeitskräften die vorhandenen Weingartenflächen rasch zu vergrößern.²²¹

Bei der Auswahl der Sorten beschränkte man sich zuerst eher auf Weißweinsorten, wie Müller-Thurgau, Muskat-Ottonel, Grüner Veltliner, Weißer Burgunder oder Welschriesling. Es wurden aber auch Rotweinsorten, wie Zweigelt oder Blaufränkischer ausgepflanzt. Diese Weißweinlastigkeit erwies sich jedoch Mitte der 1980er Jahre als Fehler, sodass viele Weingärten später auch mit Rotweinsorten wie Zweigelt Blaufränkischer, Cabernet Sauvignon und Merlot bestückt wurden. Aufgrund der guten Absatzlage und des vorhandenen Maschinen- und Arbeitskräftepotentials wurde der Weinbau auch sehr bald für viele bisher rein landwirtschaftliche Gebiete und Betriebe interessant. Landwirtschaftliche Großbetriebe

²²¹ Finster Josef und Szmolyan, Stefan, Die Entwicklung des bgl. Weinbaues, In: Mag. Dr. Josef Fally, Mag. Floiger, Michael u.a. (Hg.), Geographisches Jahrbuch Burgenland 2003, Vereinigung Burgenländischer Geographen, Neutal 2003, Seite 49

begannen, auf den maschinell leicht zu bearbeitenden ebenen Flächen Weinbau zu betreiben. Die neuen Rahmenbedingungen führten schließlich dazu, dass sich die burgenländischen Weinbauflächen in ihrer weiteren Entwicklung enorm vergrößerten.²²²

Zwischen 1950 und 1980 vergrößerten sich die Weinbauflächen (unter diesen Begriff fallen sowohl Edelweinflächen, Direktträger, Schnittweingärten und Rebschulen zusammen) von 8.518 ha auf bis zu 20.857 ha. Das bedeutete fast eine Verdreifachung der Anbauflächen innerhalb von nur dreißig Jahren. Die Ursachen dafür waren neben der guten Ernteergebnisse und der positiven Preissituation u.a. auch in einer falschen Einschätzung der Steigerung des pro Kopf Weinkonsums zu finden. Im Jahr 1950 betrug der Weinkonsum pro Kopf noch etwa 12,7 Liter pro Jahr. 1960 betrug er bereits 18,8 Liter pro Kopf und Jahr. Ab den 1970er Jahren gab es dann keine wesentlichen Steigerungsraten mehr. Ab den 1990er Jahren kam es sogar zu einem Rückgang im Verbrauch. Ein weiterer Grund für die Erweiterung der Anbauflächen war in dem Versuch begründet, die aus dem sinkenden Verbrauch entstammenden drohenden Einkommensverluste durch Flächenvergrößerungen zu kompensieren. Die Produktionskosten stiegen und konnten mit den Verkaufserlösen nicht mithalten. Daraus resultierte eine Art Flucht in die Mengenproduktion, bei der vor allem die Qualität litt. Die Ausweitung der Rebflächen förderte natürlich die Gefahren einer Überproduktion und wirkte sich dadurch auch wiederum negativ auf den Preis aus.²²³

Dies mündete schließlich in den bereits weiter oben erörterten Weinskandal mit all seinen Folgen und Veränderungen. Die Weinexporte gingen zurück bzw. kamen fast vollständig zum Erliegen. Besonders das Image des burgenländischen Weinbaues, bekannt für seine süßen Weine, wie Spätlese und Eiswein, hatte enorm gelitten. Mit dem Weingesetz von 1985 traten auch im Burgenland die bereits oben erwähnten Neuerungen in Kraft. Was folgte war ein Umdenken im österreichischen Weinbau, der auch das Burgenland erfasste. Die Katastrophe wurde von vielen jungen gut ausgebildeten innovativen Winzern nicht nur negativ gesehen, sondern auch als Chance wahrgenommen, neu zu beginnen. Betriebe wurden an die jüngere Generation übergeben und diese hatte im Gegensatz zur älteren Generation ein neues Motto. Man setzte nun nicht mehr auf Masse, sondern auf Klasse. Neben dem Umdenken bei den Winzern begann auch ein Umdenken bei den Konsumenten, die jetzt nicht nur mehr auf den Preis achteten. Die Qualität rückte immer mehr in den Vordergrund.²²⁴

²²² Ebd. Seite 50

²²³ Wohlfarth, Josef, Weinbau im Burgenland, In: Berger, Andreas, Lang, Alfred (Hg.) Landwirtschaft im Burgenland. Strukturen und Probleme, Österreichischer Agrarverlag, Klosterneuburg 1995, Seite 50f.

²²⁴ Finster Josef und Szmolyan, Stefan, Seite 51f.

Herr Josef Millner aus Weiden am See im Burgenland schilderte diese Phase so:

„Wein, beim Wein is so, dass ma hoit wirklich auf Qualität ausgaungan san, wie mei Vota no gorbeit hot, do is auf Menge gaunga, wie mia in Betrieb übernomman haum, is hoit doch de Umstellung doch gwesen auf Qualität. Wäu mit Masse host eigentlich ka Göd mea vadiena kenna, und do woa die Umstellung eben mitn Glykolskandal de beste Zeit, wäu es hot jeda mit 0 augfaungt 1985 oda 86 wis des daun woa, oiso wias so richtig, wäu 85 hot a augfaungt, im 86a is daun so richtig losgaunga, wer bleibt üba? Und von meine Freind, de wos a früha dahoam woan, des san olle am Flughofn orbeitrn gaunga oda zua Eisenbahn oda sunst irgendwo hin und haum eahnere Weingärtn praktisch Saumstog Sunntog gmocht und haum auf de Qualität pfiffa, haum daun Traubn vakaufft und is im Prinzip, sie lebn, oba es hoit net des Wohre. Oiso i hätt des net kenna. De Umstöllung woa daun momentan vom Preis her, de aundan haum da a Floschn Wein vakaufft um 20 Schilling, bei uns hots 30 und 35 und 40 scho kost. Oiso dozumois scho vor 15, 18 Joa. Oda wie laung des jetzt scho her is, es woa momentan, woas fian Kundn a Schock. Wauns daun in Wein kost haum, es san vü furtgaunga, haum in Wein kost und haum gsogt, guat is a jo, oba zteier. Daun sans furtgaunga, noch ana hoiben Stund sans wida kemma und haum mi gfrogt, Herr Millner kost a eh no dassölbe. Sog i, des is de Listn, des kost a und des kennans higeht was hi wölln und wida kemma, er kost net mea. Und sog i, wieso kemmans wida zruck, sogt a jo, es woa beim Nochban de Floschn um 20 Schilling zum hobn, oba net zum Tringa. Und do hauma se daun eigentlich unser Qualitätsbewusstsein is no bessa gestärkt wordn, dass mas no bessa gmocht haum und es is daum im Prinzip olle Joa wos aundas dazu kemma.“²²⁵

²²⁵ Anhang Seite 176-177, Zeile 34-11

Die Rückeroberung des verlorenen Absatzmarkes ging nur sehr langsam voran und erwies sich als äußerst schwierig. Die Situation war also alles andere als rosig. Die Politik versuchte natürlich mit diversen Maßnahmen, auf die Entwicklung des Weinbaus, auf die Weinmenge und die Weinqualität Einfluss zu nehmen. Unterstützt bzw. auch teils mitinitiiert wurden all diese Maßnahmen von der neu gegründeten Österreichischen Weinmarketinggesellschaft. So wurden 1991-1993 Weingartenstilllegungsaktionen zur Reduktion der Anbauflächen und zur Steigerung der Qualität angeboten bzw. durchgeführt. Durch diese Stilllegungsaktionen wurde der burgenländische Weinbau bis zum Jahr 1993 um bis zu 4.000 ha reduziert. Der Weinbau verlagerte sich nun auf die klimatisch und wirtschaftlich profitablen Regionen. Eine weitere Maßnahme war u.a. die im Jahr 1987 durchgeführte Reduzierung der Alkohol-Sondersteuer auf 5%, welche im Jahre 1992 dann ganz entfiel. Als schließlich 1995 Österreich der Europäischen Union beitrug konnten die burgenländischen Winzer auch von dieser Seite her sog. Ausgleichszahlungen aus dem EU-Topf in Anspruch nehmen. Sie hatten jedoch auch mit den bereits im oberen Teil thematisierten Herausforderungen, welcher der EU-Betritt mit sich brachte, zu kämpfen. Schließlich wurde im Jahr 1999 mit dem neuen Weingesetz erneut ein entscheidender Sprung nach vorne gemacht. Im selben Jahr wurde im Burgenland auch die Aktion zur Umstellung und Umstrukturierung im Weinbau ins Leben gerufen, welche von den Winzern sehr gut angenommen wurde. Es wurden viele alte oder nicht marktübliche Sorten gerodet und speziell durch nunmehr gefragte Rotweinsorten ersetzt, wobei darauf geachtet wurde, dass die neuen Sorten bereits in sog. Nichtfrostlagen bzw. in ideale Weinbaugebiete integriert wurden.²²⁶

Im Burgenland hält seit den 1990er Jahren ein ständiger Trend in Richtung Qualitätsweinbau an, der Weinbau und der Weinhandel werden zusehends internationaler. Diese Herausforderungen verlangen nach umfangreicher Beratung und Schulung. Die burgenländische Landwirtschaftskammer leistet hierbei mit ihren Betreuungsmaßnahmen auf dem Gebiet der Verarbeitung, Produktion und Vermarktung hervorragende Arbeit. Einen ebenfalls nennenswerten Beitrag zur Ausbildung der Winzer und damit auch zur Qualitätssteigerung des Weinbaus hat neben der Weinbauschule Klosterneuburg auch die im Jahre 1993 gegründete Weinakademie in Rust geleistet. Darüber hinaus gibt es jetzt bereits diverse Lehrgänge und Ausbildungsmöglichkeiten, wie z.B. das Bachelorstudium „Internationales Weinmanagement“ an der Fachhochschule Eisenstadt. Der aufstrebende Qualitätsweinbau im Burgenland wird heute von der jungen und gut geschulten

²²⁶ Ebd. Seite 55f.

Winzergeneration getragen und fortgeführt. Die wirtschaftliche Situation der flaschenvermarktenden Betriebe entwickelt sich ausgezeichnet. Der Aufschwung wird durch neue Investition in Produktion und Vermarktung zusehends unterstützt, speziell die Rotweinsbereitung und dessen Verkauf haben starke Wachstumsraten zu verzeichnen. Durch nationale und internationale Ausstellungen, Messen und Weinbewertungen, sowie dank dem Einsatz und der Kreativität der Weinproduzenten sind die burgenländischen Weine über die Grenzen hinweg bekannt und erreichen internationale Spitzenergebnisse, die den burgenländischen Wein zu dem machen, was er heute ist, nämlich ein qualitätsmäßig anerkanntes Spitzenprodukt mit großem Potential für die Zukunft.²²⁷

Der Weinbau im Burgenland kann auf eine große Vergangenheit zurückblicken. Das Gewerbe hatte Höhen und Tiefen, Katastrophen und Blütezeiten erlebt und trotz der vielen Neuerungen und Veränderungen hat er es geschafft, seine Sortenvielfalt und den landestypische Charakter seiner Weine zu bewahren.

²²⁷ Ebd Seite 64

Das Weinbaugebiet Neusiedlersee

Dieses Gebiet mit seinen 8.326 ha Anbaufläche und seinen 3.268 Weinbaubetrieben ist nach dem Weinviertel das zweitgrößte Anbaugebiet für Wein in Österreich. Bei der Sortenverteilung ist der Weißwein mit einer Anbaufläche von 5.974 ha gegenüber dem Rotwein mit einer Fläche von 1.890 ha noch immer überlegen, wobei festzuhalten ist, dass sich der Rotwein in diesem Gebiet auf dem Vormarsch befindet. Bei der



Abbildung 57

Neuorganisation bzw. Neustrukturierung, welche sich im Zuge des Trends zum Rotwein vollzog, spielen die Lagen eine immer größere Rolle. Vor allem die Lagen an den Ausläufern des Leithagebirges im Norden des Gebietes bieten großes Potential für terroirbetonte Rotweine, aber auch für Spitzen-Weißweine, was zahlreiche prominente Winzer dazu veranlasste, dort Weingartenbesitz zu erwerben. Des weitern sind die Lagen am sog. Wagram ebenfalls ein begehrtes Pflaster geworden, da sich durch Untersuchungen feststellen ließ, dass die Hanglagen gegenüber den ebenen Weingartenflächen eher begünstigt sind. Nichtsdestotrotz lassen sich jedoch auf den kilometerlangen Rebzeilen des Seewinkels durch rationale Bearbeitung gute Trauben für Basisweine produzieren, die am Markt genauso, sogar in weitaus größerem Maße als die Prädikatsweine, ihren Absatz finden. Die wichtigsten Rebsorten sind bei Weißweinsorten der Grüne Veltliner und Welschriesling, welche jedoch eine rückläufige Tendenz aufweisen. Ihnen folgen mit einem gewissen Abstand die Sorten Weißburgunder und Müller-Thurgau. Bei den Rotweinsorten ist die am meisten verbreitete Rebsorte der Zweigelt, ihm folgt eine breite Palette von anderen Rotweinsorten, wie z.B. der Merlot, Blaufränkischer, St. Laurent aber auch die neue Rebsorte Syrah. Insgesamt gesehen sind die Rotweine auf Kosten der Weißweine auf dem Vormarsch, wobei auch die Weißweine von diesem Trend profitieren, da die Verringerung der Anbauflächen für Weißwein stets auch eine Steigerung der Qualität mit sich bringt. Ideenreiche und engagierte Winzer folgten diesem Trend, welcher Mitte der 90er Jahre einsetzte, und produzieren nun Rotweinsorten, aber auch weiterhin Weißweinsorten, von höchster Qualität.²²⁸

²²⁸ Egle, Seite 314

Das Seewinkelgebiet, wie diese Gegend auch genannt wird, bietet ein differenziertes Bild von Landschaften und Terroirs. Die Grenzen dieses Gebietes, welche meist den Grenzen der politischen Bezirke folgen, entsprechen jedoch nicht ganz den geographischen Voraussetzungen. Der eigentliche Seewinkel befindet sich am südöstlichen Ufer des Neusiedlersees. Die nördlichen Gebiete um Jois und Winden liegen an den Ausläufern des Leithagebirges und passen aufgrund ihres Klimas und der Bodenbeschaffenheit besser zum Neusiedlersee-Hügelland als zum Seewinkel. Der Weinbau im Seewinkel spielt sich vor allem auf der sog. Pandorfer Platte und ihren nach Süden zum See hin abfallenden Hängen ab. Die Pandorfer Platte begrenzt im Norden das Neusiedler-Seebecken. Der markante Steilabfall zwischen Neusiedl und Halbturn kennzeichnet den Übergang zum Seebecken. Dieser Abfall, der als sog. Wagram bezeichnet wird, erreicht im Westen bei Neusiedl eine Höhe von ca. 50 Meter und wird nach Osten hin allmählich niedriger.²²⁹

Die Platte ist eine ca. 200 km² große Terrasse aus Quarzschottern, die einem Sockel aus pannonen Tegel aufliegt. Die Abhänge dürften unter der Mitwirkung der Donau entstanden sein, welche einst in dieser Gegend floss und u.a. auch Sand und Ton mit sich führte und ebenfalls dort ablagerte. Die Platte liegt ca. 180 Meter über dem Meeresspiegel und weist nur eine geringe Neigung auf, was den Einsatz von Maschinen naturgemäß begünstigt und somit den Arbeitsaufwand beträchtlich reduziert. Charakteristisch für die Pandorfer Platte ist ihre große Bodentrockenheit infolge der oberflächennahen wasserdurchlässigen Schotterschicht. Darüber befindet sich eine Schicht aus angewehem eiszeitlichem Löss. Diese Bodetypen sind den sog. Schwarzerdegruppen zuzurechnen. Die Weingärten sind in diesem Bereich eben und leicht wellig. Generell gelten die Lagen am Wagram, also jene am Abhang der Platte, als die besseren, da sie einer intensiveren Sonneneinstrahlung ausgesetzt sind. Am sog. Wagram sind die Weingärten optimal zur Sonne hin ausgerichtet. Auf den Lehm-, Sand- und Schwarzerdeböden gedeihen sowohl dichte und kraftvolle Rotweine als auch hervorragende Weißweine.²³⁰

²²⁹ Eichinger, Maria Magdalena, Mag., Wirtschaftsgeographische Strukturanalyse der Weinwirtschaft im Burgenland, Dissertation an der Wirtschaftsuniversität Wien, Wien 1981, Seite 27 und 44

²³⁰ Schiefermeyer Virginia, Die Umwelt des Neusiedler Sees und seiner Randgebiete, Amt der Burgenländischen Landesregierung (Hg.), Eisenstadt 1989, Seite 7f.

In Richtung Süden bzw. zum See hin wird, wie bereits erwähnt, das Gelände eher flach und die Böden zunehmend sandiger. In diesem Teil wird das Klima schon besonders stark vom See und den zahlreichen Lacken des Naturparks Neusiedlersee geprägt. In diesem Teil, dem eigentlichen Seewinkel, werden im hohen Maße Prädikatsweine erzeugt. Der Seewinkel ist wegen seiner unverwechselbaren Landschaft und seinem Artenreichtum, vor allem an Vögeln, über die Grenzen hinaus bekannt. Das Gebiet östlich des Neusiedlerssees ist mit seiner 450 km² großen Fläche und mit seiner Lage von ca. 120 Meter über dem Meeresspiegel das tiefstgelegene Gebiet Österreichs. Das Gelände erstreckt sich östlich des Sees bis zur ungarischen Grenze. Im Norden grenzt es an den Wagram und damit an die Pandorfer Platte und im Süden wird es durch den sog. Einser-Kanal begrenzt. Beim Seewinkel handelt es sich aus geologischer Sicht um eine 10-25 Meter große eiszeitliche Schotterterrasse. Zwischen den Schotterkörpern sind sog. salzführende Horizonte aus den Zwischeneiszeiten gelagert, welche für die bekannten Salzausblühungen der Gesteine und den Salzgehalt der Lacken verantwortlich sind. Bei den Lacken lassen sich zwei Typen unterscheiden. Zum einen die, die durch das Grundwasser gespeist werden, und zum anderen jene, die durch den Niederschlag gefüllt werden. Die Lacken, von denen es über 80 gibt, sind ca. 40-60 cm tief und trocknen im Sommer oft aus. Die größten dieser Lacken sind die Lange Lacke, der St. Andräer Zicksee und der Darscho. Der Seewinkel war einst wie die Pandorfer Platte dicht bewaldet. Heute sind davon nur mehr kleine Reste erhalten. Die mosaikartigen Schwarzerdeböden und das pannonische Klima bieten der hiesigen Landwirtschaft und damit auch dem Weinbau ideale Anbaubedingungen, wobei auch anzumerken ist, dass die intensive landwirtschaftliche Nutzung oft auf Kosten der Natur geführt wurde und wird. Für die Zukunft sollte deshalb darauf geachtet werden, dass die landwirtschaftliche Nutzung stets im Einklang mit der Natur geführt wird, damit auch für die zukünftigen Generationen die Schönheit und Einzigartigkeit dieser Landschaft erhalten bleibt.²³¹

²³¹ Ebd. Seite 9f.

Das Klima im Raum des Neusiedlersees

Das Klima rund um den Neusiedlersee ist von kontinentaler Prägung. Die Alpenkette schirmt diese Region vor den üblichen Westwinden und dem dazugehörigen Wettergeschehen ab und sorgt somit für das heiße und trockene pannonische Klima. Des weitern hat der Neusiedlersee mit seiner großen Wasseroberfläche einen beträchtlichen Einfluss auf die benachbarten Landstriche und wird somit auch zum bestimmenden Klimafaktor. Der See wirkt dämpfend bzw. regulierend auf den Tagesgang der Lufttemperaturen, was dazu führt, dass die umliegenden Landstriche zu den wärmsten Gebieten Österreichs zählen. Die Temperaturen sind im Sommer hoch und im Winter nicht allzu extrem. Der See verhindert das Auftreten von großen Tag- und Nacht-Temperaturschwankungen, mildert auch die Gefahr von Spätfrösten und beschert somit der Landwirtschaft und damit auch dem Weinbau optimale Bedingungen. Das Resultat dieses Klimavorteils ist, dass im Frühjahr zeitiger angebaut werden kann, und der verlängerte Sommer begünstigt auch die Weinlese. Was die Niederschlagsmenge betrifft, so zählt die Region eher zu den niederschlagsärmsten Zonen Österreichs. Das Niederschlagsmaximum wird in den Sommermonaten erreicht, wobei dieser Regen meist in Form von Gewitterregen niedergeht, wobei ein Jahresniederschlag von 600-650 mm im Mittel für die Weinrebe meist genügt. Einen windstillen Tag kann man in diesem Teil Österreich fast nie erleben. Der ständige Wind mit all seinen Folgen, wie Flugerde oder Begünstigung der Austrocknung des Bodens, ist für die Landwirtschaft ebenfalls ein wichtiger Faktor und darf nicht außer Acht gelassen werden. Zusammenfassend kann man jedoch feststellen, dass die Region um den Neusiedlersee aufgrund ihrer Lage und des Vorhandenseins des mit einer Fläche von 320 km² größten Steppensees Mitteleuropas vom Klima und der Bodenbeschaffenheit her eine begünstigte Region darstellt. Dank all dieser Faktoren und den durchschnittlich 1335 Sonnenstunden im Jahr bietet dieses Gebiet ideale Voraussetzungen für den Anbau von Wein, die bereits die Kelten und Römer zu nutzen wussten.²³²

²³² Ebd. Seite 19f. und vgl. dazu Eichinger, Seite 32

Weiden am See und seine Geschichte

Der kleine Ort Weiden am See liegt idyllisch an den Ufern des Neusiedlersees und kann auf eine lange Geschichte zurückblicken. Die frühesten Spuren von menschlicher Besiedelung lassen sich bis in die Jungsteinzeit hinein belegen. Im Jahr 1944 entdeckte man bei Arbeiten am sog. Süd-Ostwall einen Siedlungskomplex aus der Zeit der sog. Badener Kultur. Die Badener Kultur bildet den Übergang zwischen der



Kupfersteinzeit zur Bronzezeit (3500 – 2800 v. Chr.) und ist benannt nach den Ort Baden bei Wien, wo diverse Königsgräber freigelegt wurden. Als die Römer schließlich ins Burgenland kamen, war die Gegend um Weiden also schon besiedelt.²³³

Dass sich auch die Römer hier festsetzten bezeugt ein Fund eines römischen Steinsarkophages im Haus Nr. 213 des Josef Millner aus dem Jahr 1939 mitten in Weiden am See. Die Ausgrabung besticht durch ihre reichen Grabbeigaben, wie goldene Ohringe, Eisen- und Bronzefibeln, Münzen sowie ein gut erhaltenes Glasfläschchen. Der Fund ist ca. in die Zeit des Übergangs vom 2. zum 3. Jahrhundert n. Chr. zu datieren.²³⁴

Die erste urkundliche Erwähnung des Ortes findet man im Jahre 1338. In dieser Urkunde taucht zum ersten Mal der Name „Weyden“ auf. Diese Bezeichnung leitet sich vom mittelhochdeutschen „bi den Widen“ her, was soviel wie „bei den Weiden“ heißt. Bis zum Jahr 1413 war der Ort im Besitz des Pressburger Domkapitels. Danach fiel es in den Herrschaftsbereich des Raaber Domkapitels, welches beträchtliche Besitzungen im sog. westungarischen Raum besaß. Die Herrschaften nützten vor allem die gute Lage des Ortes für ihren regen Getreidehandel und belebten damit die Wirtschaft. Bereits 1588 wurde der Gemeinde von Kaiser Rudolf II das Marktrecht und ein eigenes Wappen verliehen. Vom regen Getreidehandel zeugt noch heute ein sog. Schüttkasten für die Getreidelagerung, den

²³³ Die Geschichte von Weiden am See. Online Unter: http://www.weiden-see.at/index2.jsp?/a_gemeinde/gemeinde.jsp Stand Juli 2008

²³⁴ Pittioni, Richard, Ein römischer Sarkophag von Weiden am See, In: Österreichisches Archäologisches Institut, Jahreshefte des Österreichischen Archäologischen Instituts in Wien Band XXXII, Verlegt bei Rudolf M. Rohrer, Baden bei Wien 1940, Seite 41

das Raaber Domkapitel im Jahre 1823 errichten ließ. Neben diesem Wirtschaftszweig war der Weinbau von Anfang an der bestimmende wirtschaftliche Faktor der Region.²³⁵

Als die Römer nach Panonien kamen fanden sie bereits kultivierte Weinbauflächen vor. Doch sie waren es, die diese vorhandenen Strukturen aufgriffen und mit ihrem eigenen Wissen kombinierten und somit eine blühende und florierende Weinbaukultur schufen, die jedoch in den Wirren der Völkerwanderungszeit langsam verfiel. Erst das Engagement der Zisterziensermönche verhalf dem Weinbau zu neuer Blüte. Durch ihr Wirken entstand entlang des sog. Wagrams von Neusiedl über Weiden und Gols bis in den Seewinkel hinein eine einheitliche Weinbauzone. Die gute Lage und das durch den See begünstigte Klima boten dafür die idealen Voraussetzungen. Dank des arbeitsamen Strebens der Mönche erlebte der Weinbau in der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts einen enormen Aufschwung, der schließlich im 17. Jahrhundert seine Blütezeit fand. Dabei war der Wein aus Weiden von guter Qualität und dies bezeugt die weltweit älteste schriftliche Aufzeichnung über die Erzeugung von Prädikatswein. In einem Zehenregister aus dem Jahre 1617 des Raaber Domkapitel wurde, wie bereits erwähnt, erstmalig die Produktion von Ausbruch-Wein in Weiden am See schriftlich festgehalten.²³⁶

Nach dem Zerfall der Habsburgermonarchie fiel schließlich der westungarische Raum und damit auch Weiden am See in den Herrschaftsbereich der neu errichteten Republik Österreich. Die Zwischenkriegszeit und der anschließende Zweite Weltkrieg gingen auch an Weiden nicht spurlos vorbei. Die Zerstörungen und das menschliche Leid waren groß und die Weinfelder lagen brach danieder. Die Nachkriegsjahre waren wie in Gesamtösterreich von einem starken Bauboom geprägt. Finanziert wurde er vor allem durch die gesteigerten Weinernten und den hohen Weinpreisen. Diese Aufbruchsstimmung wurde durch die starken Frostschäden des Jahres 1956 etwas eingebremst. Der Ort erkannte, dass er sich in wirtschaftlichen Belangen nicht nur auf den Weinbau und die agrarischen Ressourcen verlassen konnte. Im selben Jahr wurde deshalb der Bau eines Seebades in Auftrag gegeben, um dadurch auch die touristischen Möglichkeiten des Ortes besser ausschöpfen zu können. Der Markt entwickelte sich langsam weg von einem rein agrarisch dominierten Leben hin zu einem touristisch-agrarischen Konzept.²³⁷

²³⁵ Die Geschichte von Weiden am See. Online Unter: http://www.weiden-see.at/index2.jsp?/a_gemeinde/gemeinde.jsp Stand Juli 2008

²³⁶ Die Geschichte des Weinbaues in Weiden am See, Online unter: http://www.weiden-see.at/index2.jsp?/a_gemeinde/gemeinde.jsp, Stand Juli 2008

²³⁷ Wenzl, Reinhard, Goldgelb bis rubinrot. Das Burgenländische Weinbuch, Eigenverl. Wenzl, Ebreichsdorf 2000, Seite 122

In den 1960er und 1970er Jahren wurden darüber hinaus auch die ersten Freizeitwohnsitze und die Feriendorfanlage „Seepark Weiden“ errichtet. In den 1990er Jahren erschütterte der Weinskandal auch den kleinen Ort Weiden am See. Viele Weinbaubetriebe gaben aufgrund der schlechten wirtschaftlichen Rahmenbedingungen auf oder sie übergaben den Betrieb an die nächste Generation. Die jungen Winzer nahmen die neuen Herausforderungen an und beschränkten den Weg in Richtung Qualitätsweinbau. Neben dem Weinbau wurde auch der Faktor Tourismus zu einer wichtigen Einnahmequelle. Viele Winzer betreiben seither entweder einen Heurigen oder sie vermieten Fremdenzimmer bzw. haben beides. Heute produzieren etwa 300 Familien auf einer Fläche von ca. 600 ha großteils in Form des Nebenerwerbes etwa 50.000 hl Wein. Die Palette reicht dabei von fruchtigen, herzhaften Weißweinen wie Grüner Veltliner, Welschriesling, Chardonnay, Weißburgunder, Neuburger und Müller-Thurgau bis hin zu fruchtig, kräftigen Rotweinen wie Blauer Zweigelt, Blaufränkischer, Cabernet Sauvignon, St. Laurent und Merlot.²³⁸

Eine Besonderheit von Weiden am See bildet der sog. „Stockerlverkauf“. Auf einfachen Sesseln vor den Häusern verkaufen die Menschen alles, was das Land so hergibt, wie Trauben, Gemüse, Kürbisse, Knoblauch, Zwiebel, Melonen und auch Stroharbeiten. Diese Kunst der Strohverarbeitung wurde vermutlich entweder von slowakischen Erntearbeitern oder von aus Kroatien oder Serbien heimkehrenden Soldaten ins Burgenland gebracht, genau lässt sich die Etablierung dieses Handwerkes nicht mehr rekonstruieren. In den Wintermonaten fertigten bzw. flechteten vor allem die Weidner Frauen mit viel Geschick und Phantasie wunderschöne Strohgebilde, die sie in den Sommermonaten an Touristen verkauften und sich dadurch ein zusätzliches Einkommen schufen.



²³⁸ Siehe Fußnote Nr. 4 und vgl. dazu ²³⁸ Waldbott, Marietheres, Burgenländisches Weinbuch, Edition Roetzer, Eisenstadt-Wien 1983, Seite 123

Frau Maria Millner:

*„[...] Do hob i bei da Nocht gflecht, no. Und jetzt nix? Na. Aufgebn scho.
[...] Oiso friaher hots scho a jeds Haus? A jeds Haus jo, fost oba net olle. Mhm. I
hobs kenna des Flechtn, jetzt hob is oba, jetzt hot ma jo ka Stroh mehr. Mhm.
Njemands hülft an, alloa kaun mas net.“²³⁹*

Den größten Boom erlebten diese Handwerkskunst und der sog. „Stockerlverkauf“ in den 1969/70er Jahren, als der Urlaubstourismus einsetzte. Heute beherrschen nur noch wenige, zumeist ältere Frauen, diese künstlerische Tätigkeit. Darüber hinaus ist auch der sog. „Stockerlverkauf“ allmählich auf dem Rückzug.²⁴⁰

²³⁹ Anhang Seite 212, Zeile 25-30

²⁴⁰ Waldbott, Seite 123

Das Weingut Millner

Das Weingut Millner befindet sich in Weiden am See. Die Familie Millner bewirtschaftet eine Fläche von ca. 7,6 Hektar Weingartenfläche. Die Weingärten liegen, wie bei so vielen kleinen Weinbauern in Österreich, nicht alle auf einem Fleck sondern sind etwas verstreut. Das liegt daran, dass die Flächen früher oft geteilt und dann vererbt wurden. Ein weiterer Grund dafür ist der



Abbildung 60

Schutz vor Hagel oder Krankheiten. Wenn die Flächen alle beisammen liegen, dann wird bei Frost, Hagel oder bei Krankheitsbefall die gesamte Fläche mit einem Schlag vernichtet. Mit dem Splitting der Flächen wird ein totaler Ausfall der Ernte durch Frost oder Krankheiten verhindert. Die Flächen des Betriebes Millner liegen fast alle im Gemeindegebiet von Weiden am See und zwar in Rosenberg, Zeiselberg, Rabensau und Wagatspert, der Rosenberg nimmt unter den Weinrieden von Weiden jedoch eine herausragende Stellung ein. Dabei handelt es sich um einen Südhang mit einem Schotter-Lössboden und einem geringen Anteil von Sand. Diese Kombination speichert Wasser sehr gut und verhindert auch das Abschwemmen von Erde durch zu starken Regen. Der Boden hält die Feuchtigkeit sehr gut und braucht deshalb auch nicht bewässert werden, was in dieser von heißen Sommern geprägten Landschaft sehr wichtig ist. Die Familie Millner konnte dort durch gezielte Zukäufe von Flächen ihren Bestand auf ca. 2,5 Hektar ausdehnen, was ca. 30 Reihen an Rieden entspricht. Von diesen Flächen stammen der wohlschmeckende Welschriesling, der Rameaux d'Or Zweigelt und auch der Blaufränkische. Die übrigen Weingartenflächen verteilen sich gleichmäßig auf die anderen oben genannten Lagen.

Die Sortenpalette des Betriebes ist sehr vielfältig und dennoch ausgeglichen. Bei den Weißweinsorten reicht die Palette vom Welschriesling, Pinot Blanc über Chardonnay, Muskat-Ottonel bis hin zum Gewürz-Traminer in den verschiedensten Spielarten. Beim Rotwein reicht die Sortenpalette vom klassischen Blaufränkischen über den besonderen Rameaux



d'Or Zweigelt, Trivino Cuveé Barrique bis hin zum Cabernet Sauvignon und Merlot. Darüber hinaus produziert der Betrieb auch noch Traubensaft, Frizzante, einen Sämling-Ausbruch und diverse Schnäpse und Liköre, die allesamt in einem wohlsortiertem Verkaufsräum angeboten werden. Der Erfolg der Familie Millner spiegelt sich auch in den zahlreichen Auszeichnungen und Prämierungen ihrer Weine wieder. Die aktuellen Auszeichnungen lauten wie folgt:

Erzielte Medaillen bei "Austrian Wine Challenge 2008"

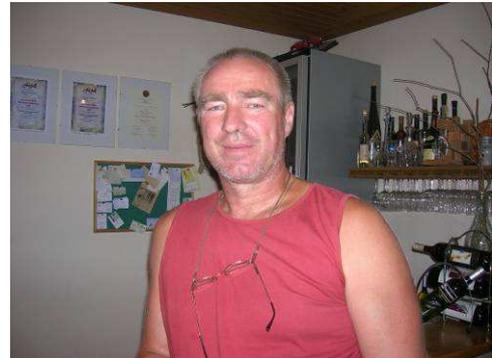
- | | |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| Welschriesling 2007 "Siegel" | Pinot Blanc 2007 "Siegel" |
| Chardonnay 2007 "Silber" | Gewürztraminer Spätlese 2007 "Silber" |
| Zweigelt Rose 2007 "Silber " | Merlot 2006 "Siegel" |
| Cabernet Sauvignon 2003 "Silber" | Frizzante Muskat "Silber" |

Darüber hinaus ist der Familienbetrieb auch Mitglied des Falstaff-Weinguide, in dem er ebenfalls schon zahlreiche Auszeichnungen und Prämierungen erhalten hat.

Die Familie Millner

Josef Millner

Herr Josef Millner wurde am 5.3.1956 in Weiden am See geboren. Dort besuchte er den Kindergarten und danach im nahe gelegenen Neusiedl am See die Hauptschule. Nachdem der von Herrn Millner angestrebte Besuch der HTL Mödling und die damit verbundene Ausbildung zum Elektromechaniker aufgrund finanzieller Gegebenheiten nicht möglich war, besuchte er stattdessen eine Handelsschule, **Abbildung 62**



brach diese jedoch nach einem Jahr ab und entschloss sich daraufhin, die einjährige landwirtschaftliche Fachschule in Eisenstadt zu besuchen. Nachdem er diese mit sehr gutem Erfolg abgeschlossen hatte, machte er den Gesellenbrief. In der Zwischenzeit arbeitete er im elterlichen Betrieb. Nach der Gesellenprüfung wurde er anschließend im Jahr 1974, also mit 18 Jahren, zum acht Monate dauernden Wehrdienst beim österreichischen Bundesheer eingezogen. Nach Ableistung des Präsenzdienstes arbeitete Josef Millner ca. 1 Jahr am elterlichen Betrieb. Nach Ablauf dieses Jahres nahm er eine Stelle bei der Firma Danubia Oliphin in Wien an. Dort machte er eine Ausbildung zum Chemielaboranten mit anschließendem Gesellenbrief. Neben dieser fixen Arbeitsstelle arbeitete Josef Millner immer wieder zu Hause im elterlichen Betrieb mit. Nach vierjähriger Dienstzeit als Chemielaborant bei der Firma Danubia Oliphin verließ er die Firma und machte eine einjährige Umschulung zum Maschinen- und Stahlbauschlosser. Danach nahm er eine Stelle als Schlosser bei der Firma Lihn in Kittsee an. Dort arbeitete er weitere zwei Jahre. Während dieser Zeit lernte Herr Millner auch seine Ehefrau Brigitte Millner kennen und lieben. Im Jahr 1986 schlossen sie den Bund der Ehe. Ein Jahr später, im Jahr 1987, kam die Tochter Viktoria Millner zur Welt und wiederum ein Jahr darauf erblickte der Sohn Thomas Millner das Licht der Welt. Der Vater von Josef Millner ging im Jahr 1985 in Pension und daraufhin übernahm Herr Josef Millner den elterlichen Betrieb. Seitdem widmet sich Herr Josef Millner ganz dem Weinbau. Sein Vater starb im Jahr 1997, seine Mutter lebt noch heute und arbeitet ebenfalls noch im Betrieb mit.

Brigitte Millner

Frau Brigitte Millner wurde im Jahr 1962 als ältestes von sechs Kindern in Gols geboren. Die Eltern waren Lebensmittelkaufleute und betrieben nebenbei etwas Weinbau. Frau Millner besuchte in Gols den Kindergarten, dann das hiesige Gymnasium und anschließend die Handelsakademie, die sie mit der Reifeprüfung abschloss. Währenddessen hatte sie immer wieder zu Hause am elterlichen Betrieb mitgearbeitet. Nach ihrer Ausbildung lernte sie Herrn Josef Millner kennen und lieben. Frau Millner wollte eine weitere Ausbildung zur Physiotherapeutin machen, was an diversen Hindernissen jedoch scheiterte. Sie fand schließlich eine Stelle in einem Ärzte- und Spitalsbedarfsgeschäft, wo sie 5 Jahre lang tätig war. Während dieser Zeit heirateten Frau Brigitte Millner und Herr Josef Millner. Nach der Geburt der beiden Kinder Viktoria und Thomas verbrachte sie fünf Jahre zu Hause mit der Erziehung der beiden Kinder. Frau Millner wollte ihre Zeit jedoch nicht nur zu Hause verbringen und deshalb nahm sie dann eine Stelle als Bürokraft bei einer Autofirma in Neusiedl am See an. In dieser Firma ist sie bereits 14 Jahre tätig, daneben kümmert sie sich zu Hause um den Haushalt und unterstützt ihren Mann bei der Arbeit im Weinbaubetrieb, wo sie sich vor allem um die administrativen Tätigkeiten des Betriebes kümmert.

Frau Viktoria Millner

Frau Viktoria Millner wurde im Jahr 1986 geboren und ist die einzige Tochter der Familie Millner. Sie besuchte den hiesigen Kindergarten und anschließend zuerst das Gymnasium in Neusiedl und dann das Gymnasium in Eisenstadt. Der Grund für diesen Wechsel war, dass der Direktor in Neusiedl sehr wenig Verständnis aufbrachte, wenn es darum ging, dass sie in den Hauptlesezeiten auch einmal der Schule fernblieb. Das Gymnasium schloss



Abbildung 63

Frau Millner mit der Reifeprüfung erfolgreich ab. Neben den schulischen Aktivitäten wurde Frau Viktoria Millner auch intensiv in den elterlichen Betrieb miteingebunden und musste im Weinbau mitarbeiten. Daneben betrieb Frau Millner bis vor kurzem auch noch sehr viel Sport, vor allem Leichtathletik, den sie aber aufgrund der vielen anderen Arbeiten sukzessive zurückschrauben musste. Nach anfänglichem Zögern hat sich Frau Viktoria Millner dazu entschlossen, in Zukunft den elterlichen Weinbaubetrieb weiterzuführen. Entscheidend dazu beigetragen hat neben ihrer Leidenschaft für den Weinbau auch ihr jetziger Freund, der selbst Weinbauer aus Gols ist. Nachdem Frau Millner klar geworden ist, wohin es in Zukunft gehen soll, ist der nächste Schritt, den sie machen möchte, die Fachhochschule für Weinmanagement zu absolvieren.

Thomas Millner

Der Bruder von Viktoria Millner wurde im Jahr 1988 geboren und besucht zurzeit die HTL in Tirol. Er war leider während des Interviews nicht in Weiden am See. Laut Aussagen seiner Eltern und der Schwester hat er keinerlei Interessen daran, den elterlichen Betrieb einmal weiterzuführen.

Frau Maria Millner

Frau Maria Millner, geb. Fuhrmann, wurde im Jahr 1929 als eines von drei Kindern in Weiden am See geboren. Der Bruder starb relativ früh, die Schwester Stefanie lebt noch. Frau Maria Millner besuchte die hiesige Volks- und Hauptschule. Ihre Eltern Franz und Maria Fuhrmann waren einfache Land-Weinbauern. Von Kindheit an musste Frau Maria Millner im elterlichen Landwirtschaft-



Weinbaubetrieb mitarbeiten. In ihrer Kindheit hatte sie neben dem arbeitsreichen beschwerlichen Leben auch noch die Wirren des Zweiten Weltkrieges miterlebt, wo sie und ihre Freunde u.a. zur Beseitigung von kriegsbedingten Schäden herangezogen wurden. Nachdem sie den Zweiten Weltkrieg unbeschadet überstanden hatte, heiratete sie im Jahr 1952, also mit 24 Jahren, Herrn Josef Millner sen., der im Jahr 1997 an einem Krebsleiden verstarb. Kurz nach der Heirat kam auch bereits das erste Mädchen Edith zur Welt. Drei Jahre später erblickte Josef Millner das Licht der Welt und 10 Jahre später kam die zweite Tochter Eveline zur Welt. Das Leben von Frau Maria Millner war von Arbeit geprägt. Der Betrieb der Millners war von Beginn an eher landwirtschaftlich (Felddbau und Milchwirtschaft) geprägt. Der Weinbau spielte noch nicht die Rolle, die er heute spielt. In den Jahren 1960 bis 1980 profitierte der Betrieb der Millners vom wirtschaftlichen Aufschwung in Österreich, wengleich die Arbeit weiterhin sehr beschwerlich war. Im weiteren Verlauf wurden das Haus, der Betrieb und auch die Weingärten in bescheidenem Maße ausgebaut und gewisse Luxusartikel, wie ein Auto, Fernseher oder Traktor, konnten angeschafft werden. Kurz vor ihrem Pensionsantritt im Jahr 1985 übergaben die Millners den Betrieb an ihren Sohn Josef Millner. Neben dem Pensionsantritt waren nach Aussagen des Sohnes auch der vorherrschende Weinskandal und die damit verbundene schwierige Marktsituation ein weiterer Grund für die Übergabe des Betriebes an den Sohn. Die anderen beiden Geschwister wurden ausbezahlt und leben heute in Wien. Frau Maria Millner arbeitet bis zum heutigen Tag noch im weinbäuerlichen Familienbetrieb mit.

Die Entwicklung des Weingutes Millner

Der jetzige Weinbaubetrieb in der Hauptstraße 43 A in 7121 Weiden am See wurde im Jahr 1925 aufgebaut. Der Großvater von Josef Millner, geboren im Jahr 1886, und seine Frau Barbara, geboren im Jahr 1895, kauften das Grundstück, auf dem sich heute das Weingut Millner befindet. Sie begannen im Jahr 1925 mit der Errichtung eines kleinen Hauses auf der sog. Kellergasse. Dabei handelt es sich laut Aussagen von Frau Maria Millner um nicht viel mehr als ein kleines Häuschen, bestehend aus einer Küche mit



Abbildung 65

zwei Fenstern, und einem Tor zum Hof. Die Fläche der Weingärten war zu diesem Zeitpunkt noch sehr gering, wobei festzuhalten ist, dass sich die Weingärten wie in heutiger Zeit nicht direkt beim Haus befunden haben sondern außerhalb des Ortes gelegen waren. Die Arbeit in den Weingärten wurde noch mit der Hand gemacht und das Lesegut wurde mit Fuhrwerken nach Hause in die Keller gebracht.



Im Jahr 1925 erblickte Josef Millner sen. das Licht der Welt. In den Jahren darauf folgten mit Otilie und Franz noch zwei weitere Kinder. Herr Josef Millner sen.

besuchte in den folgenden Jahren die Schule und musste dann im Alter von 16 Jahren in die Wehrmacht einrücken. Er kam nach Deutschland, genauer gesagt nach Berlin in eine Kraftfahrerschule, war dort in der Werkstatt tätig und besuchte u.a. eine Fahrschule. Er musste auch bei sog. Gesellschaften bei landwirtschaftlichen Tätigkeiten, wie z.B. bei Dresch- oder Pflugarbeiten mit Traktoren mithelfen. Nach Beendigung des Krieges heiratete er im Jahr 1952 Frau Maria Fuhrmann und widmete sich seinem landwirtschaftlichen Betrieb in Weiden am See. Neben der Tätigkeit auf seinem Betrieb widmete sich Josef Millner daneben auch noch gemeinnützigen Arbeiten, er war u.a. Feuerwehrhauptmann. Ein interessantes Detail bildete die Aussage von Frau Maria Millner, dass die Weingärten sowie andere Utensilien zur Weinverarbeitung in früherer Zeit bei der Heirat dem Brautpaar quasi als Aussteuer mitgegeben wurden.

Frau Maria Millner dazu:

„Do hauma nocha, des woar a so bei uns, hot ma hoit an Grund hot ma mitkriagt, a Kuah hot ma kriagt, a poar Fassl Wein hot ma kriagt, und leere Fassln, neiche hot ma kriagt, oiso des ois Mitgift net, und Weingärtn, mia haum jo net so vül ghobt aum Aunfaung, mia haum nur zwa ghobt. [...]“²⁴¹

Somit wurde der Start der jungen Familie von den Eltern unterstützt. Als die beiden heirateten besaßen sie ungefähr 2 Hektar Weingartenfläche, die sie bewirtschafteten. Kurz nach der Heirat kam bereits das erste Mädchen Edith zur Welt, drei Jahre später erblickte Josef Millner das Licht der Welt und 10 Jahre später kam die zweite Tochter Eveline zur Welt. Die Zeit der russischen Besatzung des Burgenlandes überstanden die Millners verhältnismäßig gut.

Frau Maria Millner dazu:

„Nau jo, do san de Russn kemma, und do drausn woarn Kölla auf da Höh, durtn hauma an Aungl ghobt und durtn san ma hoit hi. Und de haum und hoit nocha ois weggnomma. Oida Radl, waun sas wo gsegn haum, se haum net foahrn kenna, haum das aufd Erd gschmissn, san drauf gstiegn, und firchtn hot ma se hoit ollawäu miaßn, mei Vota, der hot russisch kenna, wäu der woar im 1. Wöltkriag in Rußlaund, und do hot er mit se redn kenna, daun woar er auf der Gemeinde so a Dolmetscher, do san olle kemma, so san so maunche, so grausliche dabei gwest, dass, oba do haums uns nix mehr tau nocha. Mia haum sogoa an eiquatiert ghobt an Russn, der woar recht nett. Mit den, der hot uns direkt beschützt ghobt, der is ollwäu nur in Zivü umgaunga, a blaues Hemd hot er ollawäu aughobt, Ärmeln aufgstrickt, wos er gwest is, woäß is goar net. Oba der hot uns direkt beschützt. Oba es san scho schlechte hoit a. Nau Häuser haums auzundn, gschossn haums, na, in de Weingärtn hauma uns a gfircht, waun ma obagaungan san und haums gsegn. Nau und nocha, waun sans n ozogn olle viere, woäß i jetzt goar net. 55. 55 jo sans ozogn. Und nocha is scho besser gwest.“²⁴²

²⁴¹ Anhang Seite 200, Zeile 12-14

²⁴² Anhang Seite 204, Zeile 6-18

Nach dem Abzug der Besatzungsmächte profitierte der Betrieb der Familie Millner vom wirtschaftlichen Aufschwung in Österreich, wenngleich die Arbeit weiterhin sehr beschwerlich war. Im weiteren Verlauf wurde das Haus, der Betrieb und auch die Weingärten, die am Beginn ihrer Heirat ungefähr 2 Hektar ausmachten, in bescheidenem Maße ausgebaut und gewisse Luxusartikel, wie ein Auto, Fernseher, Mähdrescher oder Traktor, konnten angeschafft werden. Interessant ist wiederum die Verteilung der Tätigkeiten zwischen Mann und Frau in jenen Tagen.

Frau Maria Millner dazu:

„Nau jo, de Männer mochn des Föld, haums Föld gmocht, de haum bei de Weine net vül gmocht, gschnittn, des hob i meistens alla gmocht, wäu mitn Roß ockan und ollas und do hob i miaßn a no mitfoahrn, eh mit der Maschin oba trotzdem, de haum net so vül im Weingoartn mitgorbeit, wia mia. A Frau hot vül mehr gorbeit, wia a Mau, des sog ihna, des sog da i. Ollawäu no. Wäu noch a san ma hoam, de Großmutta hot Tee kocht, und hots scho wieda ghaßn, foahr ma, foahr ma. So guat wia jetzt is uns net gaunga.“²⁴³

Der Weinbau war somit nicht der Hauptertrag jener Zeit, zumal er, wie wir gehört haben, nebenbei von der Frau mitbetrieben wurde. Die Aufteilung war noch klar nach körperlichem Arbeitsaufwand getrennt, der Mann musste die körperlich schweren Arbeiten verrichten. Erst mit der zunehmenden Mechanisierung sind hier Änderungen eingetreten.



²⁴³ Anhang Seite 202, Zeile 8-13

Herr Josef Millner, der jetzige Besitzer und Betreiber des Weingutes, erblickte im Jahre 1956 das Licht der Welt. Er wurde bereits sehr früh in die Arbeiten im heimischen Betrieb miteingebunden. Nach dem Besuch des Kindergartens und der Volksschule in Weiden am See besuchte er die Hauptschule in Neusiedl am See. Am Beginn seiner Entwicklung hatte er mit der



Abbildung 69

Landwirtschaft nicht sehr viel am Hut. Er wollte viel lieber Elektrotechniker werden, ein Beruf, der aufgrund des Mangels an Facharbeitern, zu jener Zeit in Österreich sehr angesehen und beliebt war. Nachdem dieser Traum jedoch aus finanziellen Gründen nicht umsetzbar war, musste Herr Josef Millner sich etwas anderes suchen. In den nächsten Jahren probierte Herr Millner Verschiedenes aus, er war quasi auf der Suche. Zunächst versuchte er sich in der Handelsschule, die er aber nach einem knappen Jahr wieder verließ, da er sich mit der Aussicht auf einen bürogebundenen Arbeitsplatz, etwa in einer Bank, wo er Bilanzen oder Buchhaltung machen musste, nicht ganz anfreunden konnte. Es zog ihn zunächst zurück in den landwirtschaftlichen Bereich. Er besuchte die landwirtschaftliche Fachschule in Eisenstadt und schloss diese mit sehr gutem Erfolg ab. Diese Richtung war schon eher jene des Herrn Millner, er war stolz auf das Erreichte. Nach weiteren zwei Jahren Schule und der zwischenzeitlichen Arbeit im elterlichen Betrieb schloss er seine Ausbildung mit dem Gesellenbrief ab. Daraufhin wurde er ins Bundesheer eingezogen, um seinen achtmonatigen Präsenzdienst abzuleisten.

Nach Beendigung des Dienstes im Jahr 1975 war Herr Millner wiederum vor die Wahl gestellt, was er denn nun machen sollte. Laut seinen Aussagen waren die Zeiten nicht gerade rosig. Im Weinbau erschütterte gerade der Weinexportskandal des Jahres 1972 die Gemüter, was zur Folge hatte, dass sich die Absatzmöglichkeiten verschlechterten. Ein weiterer Faktor war die Preisentwicklung im Weinbau, der Konsument verlangte Wein zu billigen Preisen. Es war die Zeit der sog. Massenproduktion. Darüber hinaus war die Landwirtschaft in Österreich in einer Art Umbruchphase. Viele Landwirte gaben aufgrund der geringen Ertragsmöglichkeiten auf und suchten sich eine Arbeit bzw. einen Nebenerwerbsposten in der Industrie oder in der Bauwirtschaft. Herr Josef Millner stand vor demselben Problem. Er blieb ein Jahr zu Hause am Betrieb, merkte aber bald, dass es sich mit den vorhandenen Mitteln nicht ausgehen wird.

In Österreich herrschte die Zeit der Hochkonjunktur, die Industrie benötigte freie Arbeitskräfte. Die Regierungen setzten die Weichen für ein sog. „modernes Österreich“. Man bewarb die schulische und berufliche Weiter- bzw. Fortbildung. Herr Millner ergriff diese Gelegenheit und bekam durch einen Freund sehr schnell einen Posten bei der Firma Danubia Olefin in Wien. Dort machte er die Ausbildung zum Chemielaboranten mit anschließendem Gesellenbrief. In der Zeit, in der Herr Millner dort arbeitete, verdiente er aufgrund der vielen Schichtarbeit sehr viel Geld. Daneben musste er aber weiterhin im elterlichen Betrieb arbeiten, was zusehends zu einer enormen Belastung wurde.

Herr Millner dazu:

„[...] nua es woa daun, zum Schluß woa daun de Schichtarbeit, i hob drei Schichtn ghobt, und des woa im Prinzip, ah, sehr aunstregend, oiso waum i dahoam woa, hob i dahoam georbeit, aufd Nocht bin i furtgaunga, nocha bin i in die Orbeit gaunga, gschlofn sehr wenig, i hob zwoa irrsinnig vü Göd verdient, oiso waum ma des hochrecht wos de aundern meine Freind verdient haum ois Installateur, oda ois Tischla oda wos, hob i im Prinzip fost des 5foche ghobt, oiso des woa gaunz wos aunders.“²⁴⁴

Nach Abschluss seiner Lehrzeit begann auch die Hochkonjunktur in Österreich abzuflachen und Herr Millner musste den Betrieb verlassen. Während der kurzen arbeitslosen Zeit war er zu Hause im elterlichen Betrieb tätig. Da die zuständigen Arbeitsmarktbehörden für Herrn Millner keine entsprechende Arbeit finden konnten, boten sie ihm eine einjährige Umschulung in Neutal an. In der Zwischenzeit war für Herrn Millner bereits klar geworden, dass er, sobald der Vater in Pension geht, den heimischen Betrieb übernehmen wird. Aus diesem Grund entschied er sich für die Ausbildung zum Maschinen- und Stahlbauschlosser, in der Voraussicht, dass ihm dieser Beruf im heimischen Betrieb von großem Nutzen sein würde. Nachdem er die Aufnahmeprüfung gemacht hatte, fuhr er noch einmal nach Griechenland auf Urlaub. Dort zog er sich aber eine schwere Bakterienentzündung im Ohr zu, die in weiterer Folge sogar operativ behandelt werden musst. Die Krankheit verhinderte seinen Schulantritt. Herr Millner wollte diese Umschulung bzw. den neuen Beruf aber unbedingt absolvieren und sprach deshalb mit dem hiesigen Direktor der Schule. Dieser war von den Bemühungen Herrn Millners beeindruckt. Er ersparte Herrn Millner die

²⁴⁴ Anhang Seite 171, Zeile 1-6

Wiederholung der Aufnahmeprüfung und so konnte dieser die Schule daraufhin im Jahr 1983 besuchen. Nach erfolgreichem Abschluss der Schule konnte Herr Millner bei der Firma Lihn in Kittsee eine Stelle als Stahlbauschlosser antreten, wo er zwei Jahre arbeitete. In der Zwischenzeit, im Jahr 1985, ging sein Vater in Pension. Die beiden beschlossen, dass der Vater noch ein Jahr bis 1986 weitermachen solle, und danach würde Herr Josef Millner den elterlichen Betrieb übernehmen. Der Grund für diese Verlängerung lag daran, dass Herr Millner nicht bereits nach einem Jahr die neue Firma verlassen wollte. Somit schien die Übergabe geregelt. Herr Millner arbeitete in Kittsee als Stahlschlosser, doch die Firma geriet in Schwierigkeiten. Die Arbeiter erhielten die letzten sieben Monate keine Löhne mehr, woraufhin viele den sog. Austritt machten und die Firma verließen. Herr Millner war jedoch nicht von dieser Sorte. Daraufhin sprach er mit dem Chef und einigte sich mit ihm auf eine einvernehmliche Lösung. Das bedeutete, dass er ohne Gehalt weiterarbeitete, im Vertrauen darauf, dass der Chef und er zu einem späteren Zeitpunkt irgendeine Lösung finden würden. Und diese unvoreingenommene Einstellung wurde dann auch schließlich belohnt.

Herr Millner dazu:

„[...] i wü in Austritt net mocha, wia mochan mit beiderseitigem Einvernehmen. Guat is. Daun woa da 1. oda 2. März woa des, freigestöt bis letzten März, und vorhgobt hauma, in da Zwischenzeit hob i mei Frau kenna glernt, und daun hauma am 12. April gheirat. Am 11. April leit des Telefon, i muaß sofuat umme kemma auf Kittsee, es is wos. Sog i, heast i heirat morgn, i kaun net. Sogt a kimm umma und de Gschicht hot se. Bin i umme gfoahn, hot ma da Chef persönlich de 7 Monat Göd, wos gföt hot, persönle in die Haund druckt und mit Shakehand ois Schene zum Hochzeitstag. Des woa a Hochzeitsgeschenk, wo ma sogn kau, des woa a Gaude.“²⁴⁵

Einen Tag später heiratete er seine Brigitte, die danach auch sogleich zu ihm nach Hause zog. Die Familie wuchs und Herr Millner begann nun damit, das elterliche Haus in Eigenregie von Grund auf umzukrempeln bzw. auszubauen und den Weinkeller zu erweitern. Seine Frau ging weiter arbeiten und die Eltern führten inzwischen noch den Weinbau weiter. In der Zwischenzeit erschütterte der Weinskandal die gesamte Weinwirtschaft, eine Zäsur setzte ein. Der Vater entstammte noch einer anderen Zeit, in der man mehr auf Masse setzte. Die

²⁴⁵ Anhang Seite 171-172, Zeile 33-6

neuen Herausforderungen waren für ihn nichts und da er ja sowieso schon in Pension war, übergab er den Betrieb an seinen Sohn Josef. Nach Absprache mit seiner Frau beschlossen die beiden, dass sie weiterhin arbeiten gehen und er zusammen mit seinen Eltern den Betrieb weiter führen werde. Frau Brigitte Millner unterstützte ihren Mann aber auch weiterhin im Weinbaubetrieb. Sie erledigte sowohl Arbeiten im Weingarten als auch jene im Haushalt. Die wesentlichsten Arbeiten, die Frau Brigitte im Betrieb für sich in Anspruch nimmt, sind die Verwaltung, Marketing sowie Internet und Telefonverkauf.

Aufgrund des Weinskandals waren die Verkäufe quasi über Nacht auf null gesunken. Die gesamte Weinbranche und natürlich auch der kleine Betrieb Millner sahen sich vor neue Herausforderungen gestellt. Die Frage lautete: Was tun?

Herr Josef Millner:

„[...] Verkauf woa null, die Philosophie gaunz oafoch, wos moch ma? Mia miassn wos mocha, das ma weida lebn kenna, wäu so, wias vorher gmocht is woadn, is schwierig, des geht net. Und daun haum ma gsogt, faung ma au mit de Boutellen fün, mit de 0,75er Floschn und moch ma Marketing, mia san daun Zetl austrogn gaunga, aufgrund dessen, dass ma in Weiden am See, der Seepark draußen, haum ma hoit olle 14 Tog Zetl eigschmissen in de Haisa [...]“²⁴⁶

Herr Millner beschloss also, sich den neuen Herausforderungen zu stellen und ging den Weg hin zum Qualitätsweinbau. Dabei profitierte er auch von den neuen touristischen Gegebenheiten, die in Weiden am See entstanden waren. Der Seepark, welcher zur Ankurbelung des Tourismus in Weiden am See errichtete worden war, war für Herrn Millner eine gute Plattform, um seine Weine zu vermarkten. Die ersten Jahre nach dem Weinskandal waren nicht sehr einfach. Herr Millner musste zur Steigerung der Qualität in eine Verbesserung der Kellertechnik investieren, was natürlich mit Kosten verbunden war. Manch andere wollten diese neuen Herausforderungen nicht annehmen und wechselten in die Arbeitswelt.

²⁴⁶ Anhang Seite 272, Zeile 17-21

Herr Millner:

„Und von meine Freind, de wos a früha dahoam woan, de san olle am Flughofn orbeitrn gaunga oda zua Eisnbauhn oda sunst irgendwo hin und haum eahnere Weingärtn praktisch Saumstog Sunntog gmocht und haum auf de Qualität pfiffa, haum daun Traubn vakauft und is im Prinzip, sie lebn, oba es hoit net des Wohre.“²⁴⁷

Die Rechnungen und Erlagscheine wurden immer mehr und der Verkauf war noch niedrig. Erst gut zwei bis zweieinhalb Jahre später begann das neue Konzept zu greifen und die Verkäufe stiegen. Somit wurden auch die Rechnungen und damit auch die Sorgen der Familie weniger. In seiner Verkaufsstrategie setzte Josef Millner rein auf den Privat-Verkauf ab Hof, da der Verkauf über eine Firma immer auch mit der Gewährung von Rabatten und Prozenten verbunden war und somit der Gewinn geschmälert wurde.

Herr Millner:

„Das nächste wos is, die Verkaufsstrategie, es woa daun immer so, dass ma gsogt haum, mia miaßn schaun auf Privatkundn, i bin früha sehr viel nach Wien gfoahn liefern, oiso Wirtsheisa, Kaffeeheisa, und es woa daun, je efters, dass i auffe gfoahn bin, umso mehr hob i mi gärgat. Wäu jeda Wirt hot gsogt, der Wein is z teier, der Wein is z teier, und daun haums, ah, ah, 20% Rabatt woin, daun haums an Erlagschein woin haum, daun erst 2 Monat späda zoit und daun hob i gsogt, jetzt is aus,, i wü eng nimma mehr und teits wos woits und hoits eich en Wein, wonst söwa wölts und daun hauma hoit söwa wieda de Werbung a bisserl, ah, ah, mehr gmocht, und i muaß sogn es is jetzt, ah, ah, es geht tadellos dahin im Endeffekt.“²⁴⁸

²⁴⁷ Anhang Seite 177, Zeile 5-9

²⁴⁸ Anhang Seite 171-174, Zeile 34-8

Herr Millner merkte, dass seine Richtung des Qualitätsweinbaues stimmte und die Verkaufszahlen gaben ihm dabei Recht. Nachdem die erste Übergangsphase überstanden war, nahm der Betrieb auch an sog. Weinprämierungen teil, bei denen er sich immer unter den ersten fünf befand. Die großen Weinprämierungen in London, wie z.B. die „Weinchallenge“ oder dergleichen, waren für den Betrieb Millner immer ein Problem. Sie konnten zwar die nötige Qualität liefern, doch war es um die mengenmäßige Produktionskapazität eher schlecht bestellt. Ein so kleiner Betrieb konnte bei einem guten Abschneiden unmöglich die nachgefragten Mengen liefern, da von diesem Produkt womöglich nur etwa 2000 Flaschen vorhanden waren. Die Produktionskapazitäten waren und sind deshalb ein sehr großes Problem für so klein strukturierte Betriebe wie jene des Herrn Millner. Sie können zwar durchaus exzellente Qualität liefern, jedoch nie die damit verbundene Nachfrage in diesem großen Rahmen befriedigen, was dazu führt, dass kleine Betriebe zumeist nur für den Inlandsmarkt bzw. für private Kunden produzieren. Die internationalen Märkte werden zumeist von den großen Weinbaubetrieben und den Exportfirmen beherrscht.

Darüber hinaus hat Herr Millner versucht, seine Weine auch im Inland weiter zu vermarkten, z.B. auch in Salzburg zu verkaufen. Aus diesem Grund hat er in Salzburger Zeitschriften für seinen Betrieb geworben, was aber nicht von Erfolg gekrönt war, weil er schnell merkte, dass ohne das Vorhandensein einer Vertriebsstelle in den zutreffenden Regionen ein Verkauf äußerst schwierig ist. Herr Millner erkannte, dass die Verkäufe, wie eben bei vielen kleinen Betrieben, stark an den Ab-Hof-Verkauf gekoppelt sind, darum legte er sein Hauptaugenmerk darauf. Es werden aber auch Lieferungen nach Hause angeboten. Dabei muss aber immer der Zeit- und Kosten-Aufwand sorgfältig abgewogen werden, damit solche Lieferungen kein Verlustgeschäft werden.

Aufgrund der früheren landwirtschaftlichen Ausrichtung des Betriebes Millner besaß Herr Millner auch noch einen gewissen Flächenteil Ackerland (etwa 10 Hektar), welchen er nebenbei noch bewirtschaftete. Nachdem Österreich im Jahr 1995 der EU beitrug, begannen in Österreich allgemein die Preise für landwirtschaftliche Produkte zu sinken. Vor dem Beitritt bekam man in Österreich für ein Kilo Weizen noch ca. 4,50 Schilling, nach dem Beitritt zur EU und den damit verbundenen Anpassungen an den Europäischen Wirtschaftsraum sanken die Preise auf ca. 1,30 Schilling per Kilo. Für viele kleine bäuerliche Betriebe, wie jener von Herrn Millner, rechnete sich die Bewirtschaftung nicht mehr. Deshalb verkauften oder verpachteten viele Bauern dieses Land an sog. Groß-Agrarier, die sich auf die Bewirtschaftung solcher Flächen im großen Stil spezialisiert hatten und die ein Sinken der Preise mit einer Ausdehnung der Flächen kompensierten. Der Beitritt zur EU hatte also

wiederum die kleinen Bauern getroffen, die entweder ganz aufhören mussten oder, wenn sie es nicht schon längst getan hatten, in die sog. Nebenerwerbslandwirtschaft wechselten, wo der Hof quasi als Wohnsitz beibehalten wurde und einer der beiden Betriebsbesitzer den Betrieb im Sinne der Kosten-Ertragslage bewirtschaftete. Entweder der Mann oder die Frau suchte sich eine Arbeit in der Industrie oder im Dienstleistungssektor, was ja bei den Millners bereits früh stattgefunden hatte. Neben den schwierigen Herausforderungen, die die EU-Mitgliedschaft mit sich brachte, kam noch erschwerend der plötzliche Tod des Vaters im Jahr 1997 hinzu. Herr Millner entschloss sich, seine verfügbaren Äckerflächen zu verpachten. Er war damit die Arbeit los und konnte sich nun voll und ganz auf den Weinbau konzentrieren. Darüber hinaus konnte er eine fixe monatliche Summe in sein Budget miteinkalkulieren. Nachdem die Schienen klar in Richtung Weinbau gelegt waren, musste nun der Betrieb im Sinne einer wirtschaftlich rationalen Arbeitsweise erneut überholt werden. Neben diesen wirtschaftlichen Erwägungen kalkulierte Herr Millner bereits die Tatsache, dass er irgendwann den Betrieb alleine führen muss, bereits in seine Umbaupläne mit ein, d.h. er musste so planen, dass er möglichst viele Arbeiten in Eigenregie durchführen kann.

Bei der Planung bzw. Durchführung der notwendigen Modernisierungsarbeiten im Keller und auch im Weingarten erwies sich die voraussichtige Wahl seiner beruflichen Ausbildungen als ein wesentlicher Faktor. Herr Millner konnte viele der notwendigen Arbeiten selbst erledigen, was die Kostenfrage sehr positiv beeinflusste. Das Verlegen der Wasserleitung, der Fliesen und die Errichtung eines Aufzuges wurden von Herrn Millner selbst durchgeführt. Die Installationen wurden allesamt so gewählt, dass Herr Millner die anfallende Arbeit selbst und unter geringer körperlicher Belastung bewältigen konnte. Nach dem Ausbau bzw. Umbau des Betriebes kristallisierte sich eine weitere Einnahmequelle für den Betrieb heraus. Durch den Umbau und den anschließenden Umzug der Millners in den neuen oberen Stock wurden im hinteren Teil des Betriebes Räumlichkeiten frei, die nun genutzt werden konnten. Herr Millner entschloss sich dazu, diese freien Ressourcen durch neue Investitionen zu Geld zu machen. Wiederum in Eigenregie renovierte er die Flächen und baute sie zu einem Ferienapartment um. Somit konnte er den immer stärker aufkommenden Tourismus ebenfalls für sich nutzen. Die Wohnung, die im Sommer vermietet wird, wurde wiederum so konzipiert, dass so wenig wie möglich an Arbeit auf die Millners zurückfällt, d.h. die Wohnung ist als Selbstversorgungswohnung ausgelegt und mit einer Küche und allem Nötigen ausgestattet. Die Urlauber bekommen im Prinzip nur den Schlüssel und können somit machen was sie wollen.

Nach all den diversen Modernisierungen und den eingeschlagenen Weg in Richtung Qualitätsweinbau konnte Herr Millner seine Anbauflächen seit der Übernahme des Betriebes fast verdoppeln. Heute bewirtschaftet er eine Fläche von ca. 7,6 Hektar. Dank der Unterstützung durch seine Familie hat es der Weinbaubetrieb Millner geschafft, sich erfolgreich den neuen Herausforderungen anzupassen. Die Zukunft scheint dank des Interesses der Tochter Viktoria Millner ebenfalls gesichert zu sein. Sie wurde bereits sehr früh in die Arbeiten im elterlichen Betrieb eingebunden und zeigt nun großes Interesse an einer Weiterführung des Betriebes. Die Ansichten von Vater und Tochter gehen zwar öfter in verschiedene Richtungen, aber im Großen und Ganzen funktioniert die Zusammenarbeit gut.

Viktoria Millner:

„Es is, wia soi i sogn, da Papa und i san beide Stuaschädln, und mia haum verschiedene Ansichten zu gleiche Punkte oda zu gleiche Sochn und es is scho schwar, eahm daun irgendwie kloar zu mochn, na so geht's net, mia wean des aundas mochn. [...] Oba es is hoit, es is da Papa, wos soi ma mocha, er is a so, er wird se nimma ändan, ma kaun nur schaun, dass ma es Beste draus mocht, ob es is hoit, jo. Wos soi ma mochn? Ma kimmt kloar mit eahm, er hot seine schlechtn und seine guatn Tage wie jeder, des is hoit a so.“²⁴⁹

Die Zukunft des Weinbaubetriebes Millner scheint also gesichert und Frau Viktoria Millner weiß auch schon ganz genau, welchen Weg sie in Zukunft gehen möchte. Der Vater hat natürlich noch immer großen Einfluss, aber die Ideen und Vorschläge der Tochter finden bei Herrn Millner auch Anklang.

²⁴⁹ Anhang Seite 195-196, Zeile 24-11

Frau Viktoria Millner:

„[...] I hob erscht, gestern, na vorgestern hob i mitn Papa erscht gredt, mia wölln auf Bio umstölln, is er da Meinung hoit amoi und i hob gsogt, heast woat ma no o, moi schau wos i in da Schul no lern, in da Fochhochschul, wos fia neiche Sochn do scho wieda gibt, waun i heraußn bin, gibt's wieda wos neichs, oiso i wüll schau, dass i auf jedn Foi des Beste daraus moch, dass i vielleicht mehr Marketing moch, dass ma mehr publik weadn und mehr Gäste oda Leit a auzahn, und dass da Wein vielleicht a no um a Spur bessa wird, is sog net, dass er schlecht ist, oba mir kennn an bessern mochn, waun ma wolln, und es gibt so vü verschiedene neiche Sochn, wo i ma denk, ma muaß a während da Ausbildung daun schau, wos des beste is. Wäu von unsere Weingärtn, von da Qualität her san mia des bessern, bin i hoit da Meinung, wia mauncha Goisa Wein, der wirklich berühmt is, wia Preisinger, Ollocher oda wos, wäu se haum afoch a bessers Marketing ois mia und oiso vakaufns a mehr. Nur denk i ma, mia leben von unsere 8 Hektar, wos ma haum, des is koa Problem, mia kennan davon lebn, oba mia kennan mehr draus mocha, wäu da erste Schritt woar jo doch des, de Zeichnung auf da Hausmauer drauf, des woar doch scho da erste Schritt, wo i ma denkt hob, alle Achtung, dass er sowos mocht, des het i ma net denkt, oba es geht voran, sog ma so und es wird besser, dadurch dass i imma mehr Leit kenna lern, so auf verschiedene Messn oda auf Veranstaltungen, zum Beispül bei Geburtstogsfeiern hob i letztens erscht an Wein mitgnomma, hob gsogt, jo se kennan an Wein kaufn, 2 Tog drauf woarns do, an Wein kaufn, wo i ma denkt hob, heast so geht's a. Warum nicht? Oba jo, mia probiern hoit, i schau, i wüll schau, dass is hoit irgendwie bessa moch ois da Papa und dass ma mehr erreichn kenna.“²⁵⁰

²⁵⁰ Anhang Seite 198-199, Zeile 22-7

Zusammenfassung

Abschließend bzw. nach Ende meiner Analyse wenden wir uns nun unseren primären Fragen zu, welche in der Einleitung formuliert wurden, und versuchen nun, sie dementsprechend zu beantworten.

Nach der erfolgten Analyse kann nun klar festgestellt werden, dass der Weinbau in Österreich eine Reihe von Phasen bzw. Stadien der Blüte bzw. des Niedergangs durchlief. Dabei waren einige Ereignisse besonderes prägend. Die wichtigsten und nachhaltigsten Wendepunkte bzw. Phasen des österreichischen Weinbaus wollen wir nun noch einmal kurz zusammenfassen.

Die neuesten Forschungen zeigen, dass der Weinbau in Österreich nicht, wie so oft angenommen, nicht erst mit den Römern begann sondern, dass bereits die Kultur der Kelten eine, wenn auch primitive, Form des Weinanbaus betrieb. Die Ausprägung bzw. Intensität dieses frühen Weinbaus kann jedoch nicht eindeutig festgestellt werden und bedarf noch weiterer Untersuchungen und neuer archäologischer Erkenntnisse und Funde.

- Die römische Herrschaft in Österreich:

Die Römer und vor allem die römischen Soldaten wollten in den von ihnen eroberten Provinzen nicht auf ihren berauschenden Wein verzichten und somit folgte mit der Ansiedlung der Römer auch eine Ausdehnung des Weinbaus. Die Flächen wurden vergrößert, die Verarbeitungsmethoden verbessert und darüber hinaus brachten die Römer aus ihrer Heimat neue edlere Weinreben mit ins heutige Österreich. Das Ende der römischen Herrschaft in Österreich war auch gleichzeitig das Ende dieser ersten Blüte des Weinbaus. Die anschließende Zeit der Völkerwanderung brachte das gesellschaftliche, wirtschaftliche, kulturelle und auch militärische Gefüge in ganz Europa durcheinander. Dies wirkte sich natürlich auch verheerend auf den Weinbau auf dem Gebiet des heutigen Österreichs aus. Die Anbauflächen gingen zurück und die bis dahin florierende Weinwirtschaft bzw. Weinbaukultur sah ihrem Niedergang entgegen.

- Karl der Große und seine Reformen:

Die Verordnungen und Reformen von Karl dem Großen bilden einen weiteren großen Wendepunkt in der Geschichte des österreichischen Weinbaus. Sie ermöglichten eine Erholung des Weinbaus, eine Ausbreitung der Anbauflächen und sie legten u.a. auch den Grundstein für die im heutigen Österreich so beliebten Buschenschanken und den Heurigen, der vor allem in Wien eine besondere kulturelle Stellung einnimmt. Es folgte eine Zeit der Blüte und des wirtschaftlichen Aufschwungs. Die Weinbauflächen erreichten im 16. Jahrhundert schließlich die größte Ausdehnung. Sie erstreckten sich entlang der Donau bis in die Steiermark, sogar in Salzburg, Kärnten und auch in Tirol und Vorarlberg waren Weinbauflächen vorhanden, welche jedoch später durch klimatische Veränderungen und wirtschaftliche Rahmenbedingungen verdrängt wurden. Die Rebflächen waren damals ca. zehnmal so groß wie heute und auch weiter verbreitet. Diese Phase der Blüte wurde im 16. und 17. Jahrhundert schließlich mit dem Dreißigjährigen Krieg und den Türkenkriegen je unterbrochen. Generell kann gesagt werden, dass Kriege mit all ihren Schrecken und Leid auch immer den Weinbau stark beeinflusst haben.

- Steuern, Bier und die Habsburger:

Steuern waren immer eine wichtige Einnahmequelle, auf die kein Staat oder Herrscher verzichten wollte. Die Steuerpolitik ging daher auch am Produkt Wein nicht spurlos vorbei. Bereits im Mittelalter wurde eine 10%-Getränksteuer, das sog. „Ungeld“ eingehoben, daneben noch eine Menge Zölle und Transitgebühren. Diese vielen Besteuerungen machten den Wein um ein Vielfaches teurer, als er tatsächlich in der Produktion kostete. Im Laufe der Zeit wurde diese Besteuerung immer komplizierter und undurchsichtiger. Diese Verteuerung sowie die inländische Überproduktion führten zu einem Rückgang im Handelsaufkommen und brachten viele Weinproduzenten in Schwierigkeiten. Die Folgen dieser Krise waren vor allem in einem Rückgang der Rebflächen und der Qualität des Weines auszumachen. Es folgte eine Konzentration der Rebflächen auf die sog. „guten Weinbaugebiete“. Des weitern gelang es dem Bier, Obstmost und auch später dem Kaffee, die Monopolstellung des Weins immer mehr auszuhöheln.

Erst Kaiserin Maria Theresia machte diesen vielen Steuern den Gar aus, indem sie die Weinbesteuerung in einer „allgemeinen Tranksteuer“ vereinheitlichte, welche auf alle Weine erhoben und mit Hilfe der sog. Kellerbücher kontrolliert wurde. Der Nachfolger von Maria Theresia, Joseph II schuf mit der sog. josephinischen Zirkularverordnung die Grundlage für den heutigen Heurigen bzw. Buschenschank. Durch diese neue Regelung war es jedem gestattet, das ganze Jahr über, die von ihm selbst erzeugten Lebensmittel und Wein bzw. Obstmost, wie, wann und zu welchem Preis er wollte, zu verkaufen oder auszuschenken. Im Gegensatz zu manch anderer Verordnung, welche der kühne Vordenker erließ und die später revidiert wurde, musste er diese nie zurücknehmen.

- Die „natürlichen Plagen“:

Im 19. Jahrhundert überfiel eine der schwerwiegendsten Katastrophen, nämlich die Reblaus und Pilzkrankheiten, den Weinbau in Österreich. Diese natürlichen „Plagen“ veränderten das Gesicht des Weinbaus nicht nur in Österreich, sondern in ganz Europa. Diese Katastrophe kann als Zäsur bezeichnet werden, denn danach war nichts mehr so wie vorher. Der Weinbau musste quasi neu beginnen.

- Der zweite Dreißigjährige Krieg:

Beim sog. zweiten Dreißigjährigen Krieg handelt es sich um die Zeit zwischen 1914 bis 1945. Diese wird von vielen Historikern als sog. zweiter Dreißigjähriger Krieg bezeichnet und schließt die beiden Weltkriege sowie die Zwischenkriegszeit mit ein. Ich möchte mich ebenfalls dieser Auffassung anschließen, dass es sich bei dieser Zeit um einen großen Krieg gehandelt hat. Die Zwischenkriegszeit diente dabei nur als kurze Phase des „Luftholens“ und der Neuformierung der Kräfte. Es sei mir deshalb gestattet, diese Bezeichnung zu verwenden.

Das Ende der k.u.k. Monarchie stellte den Weinbau in Österreich vor vollkommen neue Tatsachen. Mit einem Schlag veränderte sich alles. Erschwerend kam natürlich auch noch die Reblauskatastrophe hinzu, die ja nicht mit dem Ende der Monarchie aufhörte, sondern noch immer ihr Unwesen trieb. Die Kombination dieser Ereignisse bildete einen weiteren großen Wendepunkt in der Geschichte des österreichischen Weinbaus. Die neue Republik Österreich besaß außerdem nur mehr einen Bruchteil jener Weinbaugebiete und Betriebe, welche sie zuvor ihr Eigen nennen konnte. Die

Folgen dieses Zerfalls der ehemaligen Monarchie waren vor allem für die Ausfuhr bzw. den Absatz des Weines verheerend. Die Absatzmärkte in den ehemaligen Kronländern waren de facto nicht mehr vorhanden, was blieb, war eine Beschränkung auf das sog. „Rumpfösterreich“, was bedeutete, dass die Ausfuhr von Wein als wichtiger Wirtschaftsfaktor quasi über Nacht nur mehr eine marginale Stellung einnahm. Es folgte eine strukturelle Transformation des Weinbaus in Österreich, die jedoch mit dem Anschluss an das Deutsche Reich im Jahr 1938 ihr jähes Ende fand. Danach folgte eine wirtschaftliche Ausrichtung auf den großen deutschen Markt mit regional abgestuften Mindestpreisen und einer Ablieferungsquote von 80% der Weinernte an Genossenschaften. Diese Neuerungen dürfen jedoch nicht vergessen lassen, dass der Zweite Weltkrieg mit all seinen negativen Folgen nicht nur für die Bevölkerung und die Wirtschaft, sondern auch dem Weinbau enorme Verluste und Zerstörungen zufügt hat.

- Die „Hochkultur“ der Zweiten Republik:

In der Nachkriegszeit bemühte man sich, die Schäden des Zweiten Weltkrieges zu beseitigen und man wollte wieder neu anfangen. Die unsichere Preissituation sowie diverse Misserfolge trugen aber dazu bei, dass sich der Weinbau nur langsam erholte. Dennoch setzte langsam ein weinbäuerliches Umdenken ein, welches den Wein als wohlschmeckendes, haltbares und preisgünstiges Massenprodukt propagierte. Zur Umsetzung dieser neuen Pläne musste jedoch der Arbeitsaufwand im Weinbau drastisch reduziert werden. Eine der wesentlichen Neuerungen, welche sich nach 1945 in Österreich durchsetzte und somit neue Chancen bot, war die sog. „Hochkultur“. Diese Verbesserung ermöglichte zum ersten Mal den Einsatz von maschinellen Gerät, was den Arbeitsaufwand und damit auch den Preis reduzierte. Die Flächen dehnten sich aus und die Produktion stieg. Es war der Beginn der sog Massenweine. Neben diesen wirtschaftlichen Aspekten war auch die Einführung der sog. Zuckerpyramide, welche zum ersten Mal eine Kategorisierung der Weine ermöglichte, von entscheidender Bedeutung für den Weinbau in Österreich.

- Der Weinskandal und seine Folgen:

Der Weinskandal hatte für den Weinbau in Österreich weitreichende Folgen. Das Image des österreichischen Weines litt im Vergleich zu anderen Ländern enorm, was sich vor allem in den Exportzahlen widerspiegelte. Der Export von Wein nach Deutschland, dem wichtigsten Handelspartner Österreichs im Bereich des Weinexportes, kam quasi über Nacht fast vollständig zum Erliegen, was naturgemäß für viele Winzer, die auf den Export angewiesen waren, eine finanzielle Herausforderung, wenn nicht sogar eine Katastrophe, darstellte. Neben all den negativen Auswirkungen hatte der Skandal, so paradox es auch klingen mag, aber eine Art „reinigende“ Wirkung auf den Weinbau in Österreich. Der Weinskandal traf vor allem die wenigen großen leistungs- und exportorientierten Großbetriebe. Daneben gaben natürlich auch viele Kleinbauern die Weinproduktion auf. Die Winzer, vor allem die junge Generation von Winzern, erkannten, dass die Flucht in die Massenproduktion keine auf Dauer praktikable und rentable Lösung darstellte. Ein Umdenken setzte ein. Nach diesem radikalen Einschnitt sah sich die Politik dazu veranlasst, ein neues und strenges - manche behaupten, es sei das strengste - Weingesetz zu verabschieden. Dieses neue Gesetz sollte zum einen die Konsumenten schützen und zum andern die Existenz der Produzenten gewährleisten. Dieses Gesetz wurde in späteren Jahren einige Male novelliert und im Zuge des Beitritts von Österreich zur Europäischen Union den Richtlinien der Gemeinschaft angeglichen. Diese Modifizierungen haben jedoch an der Grundidee des Gesetzes, nämlich einer strengen Kontrolle und Qualitätssicherung des österreichischen Weines, nichts verändert.

Der Weinbau in Österreich hat sich also im Laufe der Zeit stetig gewandelt und ausgeformt. Im Zuge dessen hat sich der Weinbau vor allem auf den östlichen Teil Österreichs konzentriert, da er dort die besten klimatischen Voraussetzungen vorfindet, was ihn deshalb auch erst profitabel macht. Der größte Teil des Weines wird in den Bundesländern Niederösterreich und Burgenland kultiviert bzw. gekeltert. Was die Sortenverteilung betrifft, so ist Österreich als Weißweinland zu charakterisieren, wobei sich der Rotweinanbau durchaus auf dem Vormarsch befindet. Was Österreich im Weinbau so besonderes macht, sind das Klima, die Böden, die Sortenvielfalt und seine eher kleinen Strukturen, wobei diese Kleinstrukturiertheit von einigen durchaus als Wettbewerbsnachteil gewertet wird. Die durchschnittliche Weinfläche je Betrieb beträgt laut Weingartengrunderhebung 1999 ca. 1,5 Hektar. Der Großteil der Weinbaubetriebe besitzt eine Fläche zwischen unter 1 ha und ca. 15 ha. Es gibt einige wenige Großbetriebe, die hauptberufsmäßig Weinbau betreiben. Diese produzieren sowohl für das In- und Ausland. Der Großteil der österreichischen Weinbaubetriebe liegt, was die Anbaufläche betrifft, jedoch im unteren Mittelfeld. Zudem werden diese Betriebe zumeist als sog. Nebenerwerbsbetriebe bzw. als Familienbetrieb geführt. Eine weitere nennenswerte Besonderheit in Österreich ist die starke Ausrichtung auf den Qualitätsweinbau, der vor allem durch den sog. Weinskandal eingeleitet wurde. Des weitern erfreuen sich die Prädikatsweine, wie Aus- oder Spätlese vor allem im Ausland großer Beliebtheit. Das Klima in Österreich ist ebenfalls etwas Besonderes. Man denke dabei nur an den Neusiedlersee mit seinem pannonischen Klima oder an die Südsteiermark, die Wachau oder das Weinviertel, allesamt Regionen mit unterschiedlichem Charakteren, was das Klima und den Boden betrifft, was sich dann auch wiederum in den dort produzierten Weinen niederschlägt. Neben den natürlichen Voraussetzungen wäre dann noch der sog. Heurige zu nennen, der sich vor allem in Wien besonderer Beliebtheit erfreut und zu einem Teil der Wiener Kultur wurde. Die Stadt Wien ist wiederum selbst eine Besonderheit im Weinbau. Der Weinbau und das städtische Leben bilden dabei eine besondere Symbiose, die nur selten zu finden ist.

Nach meiner Analyse lässt sich auch klar nachweisen, dass der typisch österreichische Weinbaubetrieb ca. eine Fläche von unter 1 ha bis ca. 20 ha als Familienbetrieb und in Form des Nebenerwerbs bewirtschaftet. Ein gutes Beispiel dafür bildet der Betrieb der Familie Millner. An diesem Betrieb lassen sich auch ganz gut die historischen Entwicklungen, welche der Weinbau in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts durchlebte, nachvollziehen. Der Betrieb war in seiner früheren Geschichte eher landwirtschaftlich ausgerichtet, der Weinbau wurde nebenher auf einer kleinen Fläche mitbetrieben. Nach den Wirren des Zweiten Weltkrieges setzte der Vater von Josef Millner, so wie viele bzw. die meisten Winzer in Österreich auch, eher auf die Massenproduktion. Der Wein ließ sich zu dieser Zeit eben nur über den Preis verkaufen. Nach dem Weinskandal, der mit einem Schlag die Voraussetzungen änderte, übergab er den Weinbaubetrieb an seinen Sohn Josef Millner. Nach dieser Zäsur schlug Herr Josef Millner einen ganz anderen Weg ein. Er setzte nun auf den Qualitätsweinbau und modernisierte im Sinne der Zeit seinen Betrieb, setzte neue Verarbeitungs- und Erntemethoden ein und baute die vorhandenen Kapazitäten aus. Nach dem Weinskandal gestaltete sich der Neustart als schwierig. Das Umdenken in den Köpfen der Konsumenten, weg vom Masse-Wein und hin zum Qualitätswein setzte sich nur langsam durch. Der Trend zum Qualitätsweinbau wurde aber schließlich zu einem Erfolgsmodell für Österreich. Herr Millner konnte im weiteren Verlauf seine Anbauflächen verdoppeln und er führt seitdem mit seiner Frau, die nebenbei im Dienstleistungssektor arbeitet, den Betrieb in Eigenregie. Dank seiner Tochter, die Ambition zeigt, den Weinbaubetrieb einmal zu übernehmen, scheint auch die Zukunft des Betriebes gesichert zu sein.

Der Weg, den der österreichische Weinbau beschritten hat, nämlich jener des Qualitätsweinbaues hat sich als äußerst erfolgreich erwiesen. Dank der soliden rechtlichen Grundlagen, der Integrierung von neuen qualitätsfördernden Technologien, der qualifizierten schulischen Ausbildung (FH für Weinmarketing usw.), den erfolgreichen Marketingkonzepten (DAC-Modell usw.) und Marketingstellen (ÖWM) sowie den ständigen unermüdlichen Arbeiten der Winzer und dessen Familienmitglieder ist die Zukunft des Weinbaus in Österreich gesichert und auf dem besten Weg, seinen abgestammten Platz in der globalisierten Welt zu verteidigen bzw. noch weiter zu verbessern.

Literaturliste

Steurer, Rudolf, Die Weine Österreichs, Orac Verlag, Wien 1984

Romé, Helmut, Die großen Weine Österreichs, Seewald Verlag, Stuttgart - Degerloch 1979

Kalina, Walter F., Auf Bauer – wehr dich! Der Allgemeine Österreichische Bauernverband – Die Agrarrebellens der 2. Republik, Leopold-Stockenverlag, Graz 2008

Egle, Klaus, Der Österreichische Wein, Pichler Verlag, Wien-Graz-Klagenfurt 2007

Wohlfarth, Josef, Weinbau im Burgenland, In: Berger, Andreas, Lang, Alfred (Hg.) Landwirtschaft im Burgenland. Strukturen und Probleme, Österreichischer Agrarverlag, Klosterneuburg 1995

Dax, Thomas, Bäuerliche Kleinbetriebe und Erwerbskombination. Zur sozialen Lage der landwirtschaftlichen Haushalte im Burgenland, In: Berger, Andreas, Lang, Alfred (Hg.) Landwirtschaft im Burgenland. Strukturen und Probleme, Österreichischer Agrarverlag, Klosterneuburg 1995,

Finster Josef und Szmolyan, Stefan, Die Entwicklung des bgld. Weinbaues, In: Mag. Dr. Josef Fally, Mag. Floiger, Michael u.a. (Hg.), Geographisches Jahrbuch Burgenland 2003, Vereinigung Burgenländischer Geographen, Neutal 2003

Traxler, Hans, Altmann, Hans (Hg.), Das österreichische Weinbuch, herausgegeben unter Patronanz des Bundesverbandes der Weinbautreibenden Österreichs, Wien 1963

Deutsch, Paul, Über den Weinbau im Burgenland, In: Traxler, Hans, Altmann, Hans (Hg.), Das österreichische Weinbuch, herausgegeben unter Patronanz des Bundesverbandes der Weinbautreibenden Österreichs, Wien 1963

Ratz, Alfred, Der burgenländische Wein im Wandel der Zeiten, In: Traxler, Hans, Altmann, Hans (Hg.), Das österreichische Weinbuch, herausgegeben unter Patronanz des Bundesverbandes der Weinbautreibenden Österreichs, Wien 1963

Reuter, Emmerich: Der Weinbau des Burgenlandes. In: Burgenländische Heimatblätter. 9. Eisenstadt 1947, Seiten 68-73.

Werneck, Heinrich, L. Römischer und vorrömischer Wein-Obstbau im österreichischen Donaauraum. In: Verhandlungen der Zoologischen-Botanischen Gesellschaft in Wien, Bd. 96, (Hg), Zoologisch-Botanischen Gesellschaft Wien, Selbstverlag der Zoologisch-Botanischen Gesellschaft Wien, Wien 1956

Pittioni, Richard, Ein römischer Sarkophag von Weiden am See, In: Österreichisches Archäologisches Institut, Jahreshefte des Österreichischen Archäologischen Instituts in Wien Band XXXII, verlegt bei Rudolf M. Rohrer, Baden bei Wien 1940

Bauer, Wilhelm: Burgenländischer Weinbau in der Zeit 1920 bis 1938. Aus der Vergangenheit des österreichischen Weinbaues, In: Der Winzer. 47. Wien 1991, 5, Seiten 21-22; 6, Seiten 25-27.

Piber, Martina, Die österreichische Weinwirtschaft, Diplomarbeit Universität Wien, Wien 1996

Glatzhofer, Bettina, Burgenland und Pendes – Zwei Weinbaugebiete im wirtschaftsgeographischen Vergleich, Diplomarbeit Wirtschaftsuniversität Wien, Wien 2000

Eichinger, Maria Magdalena, Mag., Wirtschaftsgeographische Strukturanalyse der Weinwirtschaft im Burgenland, Dissertation an der Wirtschaftsuniversität Wien, Wien 1981

Schiefermeyer Virginia, Die Umwelt des Neusiedler Sees und seine Randgebiete, Amt der Burgenländischen Landesregierung (Hg.), Eisenstadt 1989

Rosenthal, Gabriele, Interpretative Sozialforschung. Eine Einführung, Juventa Verlag, Weinheim und München 2005

Waldbott, Marie-Theres, Burgenländisches Weinbuch, Edition Roetzer, Eisenstadt-Wien 1983

Bauer, Martha, Der Weinbau des Nordburgenlandes in Völkerkundlicher Betrachtung, In: Wissenschaftliche Arbeiten aus dem Burgenland Heft 1, Burgenländisches Landesmuseum und Institut für die Wissenschaftliche und Wirtschaftliche Erforschung des Neusiedlersees (Hg.), Eisenstadt 1954

Schmidt, Hans-Christian, Der Weinbau in Österreich. Eine geographische Untersuchung seiner Grundlagen und Erscheinungsformen, Dissertation an der Albert Ludwig Universität zu Freiburg im Breisgau 1965

Hlobil, Fritz, Die Struktur des Burgenländischen Weinhandels, Diplomarbeit an der Wirtschaftsuniversität Wien, Wien 1983

Schimmerl, Thomas, Der Weinskandal 1985/86. Diplomarbeit Universität Wien, Wien 1994

Strauß, Anselm L., Methodologische Grundlagen der Grounded Theory, In: Strübing, Jörg und Schnettler, Bernt (Hg.), Methodologie interpretativer Sozialforschung. Klassische Grundlagentexte, UVK Verlagsgesellschaft mbH, Konstanz 2004

Rommer, Alois, Die Entwicklung des Nordburgenländischen Weinbaues nach dem 2. Weltkrieg, Diplomarbeit Wirtschaftsuniversität Wien 1982

Köller, Hans – Joachim, Weinproduktion und Weinhandel im Burgenland. Eine Dynamische Wirtschaftsgeographische Analyse, Unveröffentlichte Hausarbeit am Geographischen Institut der Universität Wien unter der Anleitung von Univ. – Prof. Dr. Stigbauer, Eisenstadt 1986

Sieder, Reinhard, Erzählung analysieren – Analysen erzählen. Narrativ-biographisches Interview, Textanalyse und Falldarstellung. In: Wernhart, Karl R./ Werner Zips: Ethnohistorie. Rekonstruktion und Kulturkritik. Eine Einführung. Wien 2001, S. 145-172.

Bauer, Wilhelm: Vom Rotweinbau in Wien, Niederösterreich, Nord- und Mittelburgenland. In: Der Winzer. 2. Wien 1946, 4, Seiten 3-4.

Wenzl, Reinhard, Goldgelb bis rubinrot. Das Burgenländische Weinbuch, Eigenverl. Wenzl, Ebreichsdorf 2000

Deutsch, Paul/Ratz Alfred, Weinbau, In: Burgenland. Landeskunde, Burgenländische Landesregierung (Hg.), Österreichischer Bundesverlag für Unterricht, Wissenschaft und Kultur, Wien 1951

Bauer, Hans, Burgenland Weinbau, In: 10 Jahre Burgenland, Amt der Burgenländischen Landesregierung (Hg.), Wirtschafts-Zeitungs-Verlag - Ges.M.B.H, Wien 1931

LBG Wirtschaftstreuhand - und Beratungsgesellschaft m.b.H.(Hg.), Weinbaubericht 2006 - Betriebswirtschaftliche Erhebungen und Statistiken über den österreichischen Weinbau, Wien 2008

LBG Wirtschaftstreuhand - und Beratungsgesellschaft m.b.H.(Hg.), Betriebsstatistische Erhebungen zur Lage des österreichischen Weinbaues im Jahr 2000, Wien 2001

Österreichische Weinmarketing Service GmbH (Hg.), Dokumentation Österreichischer Wein 2006, Als Download in pdf Form unter: <http://www.weinausoesterreich.at/daten/doku2006.html>

Die Kulturgeschichte des Wiener Weinbaues. Von der Urzeit bis heute, Katalog zur gleichnamigen Ausstellung, Magistrat der Stadt Wien, MA 7 – Referat Stadtarchäologie (Hg.), Wien 2007

Internet Quellen:

<http://www.weinausoesterreich.at/>

<http://www.weiden-see.at>

<http://www.statistikaustria.at>

<http://www.uhudler.org>.

INTERVIEWS

Burgenland, Weiden am See:

Interview mit Herrn Josef Millner am 08.08.2007

Interview mit Frau Brigitte Millner am 08.08.2007

Interview mit Frau Maria Millner am 09.08.2007

Interview mit Frau Viktoria Millner am 09.08.2007

Südsteiermark, Gamlitz:

Interview mit Herrn Herbert Germuth am 07.08.2007

Interview mit Frau Heidi Germuth am 07.08.2007

Wien, Bisamberg:

Interview mit Frau Irene Langes am 18.08.2007

Interview mit Herrn Josef Klein am 20.09.2007

Niederösterreich, Weinviertel:

Interview mit Herrn Richard Frank am 17.08.2007

Interview mit Frau Rosemarie Frank am 17.08.2007

Niederösterreich, Wachau:

Interview mit Herrn Anton Haiderer jun. am 19.09.2007

Interview mit Herrn Anton Haiderer sen. am 19.09.2007

Interview mit Frau Silke Haiderer am 19.09.2007

Abbildungsverzeichnis

Ich habe mich bemüht, sämtliche Inhaber der Bildrechte ausfindig zu machen und ihre Zustimmung zur Verwendung der Bilder in dieser Arbeit eingeholt. Sollte dennoch eine Urheberrechtsverletzung bekannt werden, ersuche ich um Meldung bei mir.

Abbildung 1: Zeigt den Reblaus, entnommen aus: Die Kulturgeschichte des Wiener Weinbaues. Von der Urzeit bis heute, Katalog zur gleichnamigen Ausstellung, Magistrat der Stadt Wien, MA 7 – Referat Stadtarchäologie (Hg.), Wien 2007, Seite 3

Abbildung 2: Beide Bücher jeweils im Privatbesitz von Paul Magg

Abbildung 3: Zeigt Sepp Hintermayer, mit Genehmigung von Herrn Dr. Kalina entnommen aus: Kalina, Walter F., Auf Bauer – wehr dich! Der Allgemeine Österreichische Bauernverband –Die Agrarrebelln der 2. Republik, Graz 2008, Seite 468

Abbildung 4: Zeigt eine Karikatur zum Weinexportskandal 1972. Mit Genehmigung von Herrn Dr. Kalina entnommen aus: Kalina, Walter F., Auf Bauer – wehr dich! Der Allgemeine Österreichische Bauernverband - Die Agrarrebelln der 2. Republik, Graz 2008, Seite 467

Abbildung 5: Zeigt eine Maschine zur Flaschenabfüllung am Weingut Millner. Bild wurde von Paul Magg selbst aufgenommen und befindet sich in dessen Besitz.

Abbildung 6: Grafik wurde anhand von Daten aus der Weingartengrunderhebung von Paul Magg selbst erstellt. Die Daten wurden folgender Publikation entnommen: LBG Wirtschaftstreuhand - und Beratungsgesellschaft m.b.H. (Hg.), Weinbaubericht 2006 - Betriebswirtschaftliche Erhebungen und Statistiken über den österreichischen Weinbau, Wien 2008, Seite 28

Abbildung 7: Zeigt die verschiedenen Weinbauregionen in Österreich und wurde folgender Publikation entnommen: Österreichische Weinmarketing Service GmbH (Hg.), Dokumentation Österreichischer Wein 2006, als Download in pdf Form unter: <http://www.weinausoesterreich.at/daten/doku2006.html>, Seite 10

Abbildung 8: Grafik wurde anhand von Daten aus der Weingartengrunderhebung von Paul Magg selbst erstellt. Die Daten wurden folgender Publikation entnommen: LBG Wirtschaftstreuhand - und Beratungsgesellschaft m.b.H. (Hg.), Weinbaubericht 2006 - Betriebswirtschaftliche Erhebungen und Statistiken über den österreichischen Weinbau, Wien 2008, Seite 27

Abbildung 9: Grafik wurde anhand von Daten aus der Weingartengrunderhebung von Paul Magg selbst erstellt. Die Daten wurden folgender Publikation entnommen: LBG Wirtschaftstreuhand - und Beratungsgesellschaft m.b.H. (Hg.), Weinbaubericht 2006 - Betriebswirtschaftliche Erhebungen und Statistiken über den österreichischen Weinbau, Wien 2008, Seite 26

Abbildung 10: Zeigt die Weinbauregion „Weinland Österreich“ und wurde folgender Publikation entnommen: Egle, Klaus, Der Österreichische Wein, Pichler Verlag, Wien-Graz-Klagenfurt 2007, Seite 111

Abbildung 11: Grafik wurde anhand von Daten aus der Weingartengrunderhebung von Paul Magg selbst erstellt. Die Daten wurden folgender Publikation entnommen: LBG Wirtschaftstreuhand - und Beratungsgesellschaft m.b.H. (Hg.), Weinbaubericht 2006 - Betriebswirtschaftliche Erhebungen und Statistiken über den österreichischen Weinbau, Wien 2008, Seite 27

Abbildung 12: Grafik wurde anhand von Daten aus der Weingartengrunderhebung von Paul Magg selbst erstellt. Die Daten wurden folgender Publikation entnommen: LBG Wirtschaftstreuhand - und Beratungsgesellschaft m.b.H. (Hg.), Weinbaubericht 2006 - Betriebswirtschaftliche Erhebungen und Statistiken über den österreichischen Weinbau, Wien 2008, Seite 27

Abbildung 13: Zeigt die Weinbauregion „Weinland Österreich“ und wurde folgender Publikation entnommen: Egle, Klaus, Der Österreichische Wein, Pichler Verlag, Wien-Graz-Klagenfurt 2007, Seite 111

Abbildung 14: Zeigt die Weinbauregion „Weinland Österreich“ und wurde folgender Publikation entnommen: Egle, Klaus, Der Österreichische Wein, Pichler Verlag, Wien-Graz-Klagenfurt 2007, Seite 111

Abbildung 15: Zeigt die Weinbauregion „Weinland Österreich“ und wurde folgender Publikation entnommen: Egle, Klaus, Der Österreichische Wein, Pichler Verlag, Wien-Graz-Klagenfurt 2007, Seite 111

Abbildung 16: Grafik wurde anhand von Daten aus der Weingartengrunderhebung von Paul Magg selbst erstellt. Die Daten wurden folgender Publikation entnommen: LBG Wirtschaftstreuhand - und Beratungsgesellschaft m.b.H. (Hg.), Weinbaubericht 2006 - Betriebswirtschaftliche Erhebungen und Statistiken über den österreichischen Weinbau, Wien 2008, Seite 27

Abbildung 17: Romé, Helmut, Die großen Weine Österreichs, Seewald Verlag, Stuttgart - Degerloch 1979, Seite 41

Abbildung 18: Romé, Helmut, Die großen Weine Österreichs, Seewald Verlag, Stuttgart - Degerloch 1979, Seite 41

Abbildung 19: Romé, Helmut, Die großen Weine Österreichs, Seewald Verlag, Stuttgart - Degerloch 1979, Seite 41

Abbildung 20: Romé, Helmut, Die großen Weine Österreichs, Seewald Verlag, Stuttgart - Degerloch 1979, Seite 41

Abbildung 21: Entnommen aus: Egle, Klaus, Der Österreichische Wein, Pichler Verlag, Wien-Graz-Klagenfurt 2007, Seite 64

Abbildung 22: Romé, Helmut, Die großen Weine Österreichs, Seewald Verlag, Stuttgart - Degerloch 1979, Seite 41

Abbildung 23: Romé, Helmut, Die großen Weine Österreichs, Seewald Verlag, Stuttgart - Degerloch 1979, Seite 41

Abbildung 24: Romé, Helmut, Die großen Weine Österreichs, Seewald Verlag, Stuttgart - Degerloch 1979, Seite 41

Abbildung 25: Romé, Helmut, Die großen Weine Österreichs, Seewald Verlag, Stuttgart - Degerloch 1979, Seite 41

Abbildung 26: Romé, Helmut, Die großen Weine Österreichs, Seewald Verlag, Stuttgart - Degerloch 1979, Seite 41

Abbildung 27: Romé, Helmut, Die großen Weine Österreichs, Seewald Verlag, Stuttgart - Degerloch 1979, Seite 41

Abbildung 28: Romé, Helmut, Die großen Weine Österreichs, Seewald Verlag, Stuttgart - Degerloch 1979, Seite 41

Abbildung 29: Romé, Helmut, Die großen Weine Österreichs, Seewald Verlag, Stuttgart - Degerloch 1979, Seite 41

Abbildung 30: Entnommen aus: Egle, Klaus, Der Österreichische Wein, Pichler Verlag, Wien-Graz-Klagenfurt 2007, Seite 64

Abbildung 31 - 32 Romé, Helmut, Die großen Weine Österreichs, Seewald Verlag, Stuttgart - Degerloch 1979, Seite 41

Abbildung 33-39: Romé, Helmut, Die großen Weine Österreichs, Seewald Verlag, Stuttgart - Degerloch 1979, Seite 42

Abbildung 40: Entnommen aus: Egle, Klaus, Der Österreichische Wein, Pichler Verlag, Wien-Graz-Klagenfurt 2007, Seite 69

Abbildung 41: Entnommen aus: Egle, Klaus, Der Österreichische Wein, Pichler Verlag, Wien-Graz-Klagenfurt 2007, Seite 69

Abbildung 42: Entnommen aus: Egle, Klaus, Der Österreichische Wein, Pichler Verlag, Wien-Graz-Klagenfurt 2007, Seite 69

Abbildung 43: Zeigt einen Teil der Weingärten der Familie Millner, Bild wurde von Paul Magg selbst aufgenommen und befindet sich in dessen Besitz.

Abbildung 44: Zeigt einen Weingarten in der Umgebung von Weiden am See. Bild wurde von Paul Magg selbst aufgenommen und befindet sich in dessen Besitz.

Abbildung 45: Zeigt eine Erntemaschine im Weinviertel. Das Originalbild befindet sich im Besitz von Richard Frank und wurde Paul Magg für diese Arbeit zur Verfügung gestellt.

Abbildung 46: Zeigt einen Traubenrebler auf dem Weingut Germuth. Bild wurde von Paul Magg selbst aufgenommen und befindet sich in dessen Besitz.

Abbildung 47: Zeigt einen Weißweinaischetank auf dem Weingut Germuth. Bild wurde von Paul Magg selbst aufgenommen und befindet sich in dessen Besitz.

Abbildung 48: Zeigt eine elektronische Steuereinheit zur Temperaturregulierung der Gärtanks auf dem Weingut Germuth. Bild wurde von Paul Magg selbst aufgenommen und befindet sich in dessen Besitz.

Abbildung 49: Zeigt im Vordergrund eine Filtrieranlage auf dem Weingut Germuth. Bild wurde von Paul Magg selbst aufgenommen und befindet sich in dessen Besitz.

Abbildung 50: Zeigt eine Filtrieranlage auf dem Weingut Millner. Bild wurde von Paul Magg selbst aufgenommen und befindet sich in dessen Besitz.

Abbildung 51: Zeigt eine Reihe von Edelstahlgärtanks auf dem Weingut Germuth. Bild wurde von Paul Magg selbst aufgenommen und befindet sich in dessen Besitz.

Abbildung 52: Zeigt einen Rotweinaischetank auf dem Weingut Germuth. Bild wurde von Paul Magg selbst aufgenommen und befindet sich in dessen Besitz.

Abbildung 53: Zeigt eine Reihe von Barriquefässern auf dem Weingut Haiderer. Bild wurde von Paul Magg selbst aufgenommen und befindet sich in dessen Besitz.

Abbildung 54: Zeigt eine Maschine zum Verschließen der Weinflaschen mittels Korken auf dem Weingut Millner. Bild wurde von Paul Magg selbst aufgenommen und befindet sich in dessen Besitz.

Abbildung 55: Bild entnommen aus: Barb, A.A., Unter römischer Herrschaft, In: Burgenland. Landeskunde, Burgenländische Landesregierung (Hg.), Österreichischer Bundesverlag für Unterricht, Wissenschaft und Kultur, Wien 1951, Seite 207

Abbildung 56: Zeigt einen Weingarten in der Umgebung von Weiden am See. Bild wurde von Paul Magg selbst aufgenommen und befindet sich in dessen Besitz.

Abbildung 57: entnommen aus: Egle, Klaus, Der Österreichische Wein, Pichler Verlag, Wien-Graz-Klagenfurt 2007, Seite 314

Abbildung 58: Zeigt Weiden am See. Bild wurde von Paul Magg selbst aufgenommen und befindet sich in dessen Besitz.

Abbildung 59: Zeigt eine Weidner Frau, die Strohgebilde flechtet. Entnommen aus: Die Geschichte des Weinbaues in Weiden am See, Online unter: http://www.weiden-see.at/index2.jsp?/a_gemeinde/gemeinde.jsp, Stand Juli 2008

Abbildung 60: Zeigt in der Vorderansicht das Weingut Millner in Weiden am See. Bild wurde von Paul Magg selbst aufgenommen und befindet sich in dessen Besitz.

Abbildung 61: Zeigt den Verkaufsraum des Weingut Millner in Weiden am See. Bild wurde von Paul Magg selbst aufgenommen und befindet sich in dessen Besitz.

Abbildung 62: Zeigt Josef Millner. Bild wurde von Paul Magg selbst aufgenommen und befindet sich in dessen Besitz.

Abbildung 63: Zeigt Viktoria Millner. Bild wurde von Paul Magg selbst aufgenommen und befindet sich in dessen Besitz.

Abbildung 64: Zeigt Maria Millner. Bild wurde von Paul Magg selbst aufgenommen und befindet sich in dessen Besitz.

Abbildung 65: Zeigt Josef Millner mit seiner Frau Barbara und den Kindern Josef und Ottilie. Das Originalbild befindet sich im Besitz der Familie Millner und wurde Paul Magg für diese Arbeit zur Verfügung gestellt.

Abbildung 66: Zeigt den Vater von Frau Maria Millner, Franz Fuhrmann, bei der Arbeit im Weingarten. Das Originalbild befindet sich im Besitz der Familie Millner und wurde Paul Magg für diese Arbeit zur Verfügung gestellt.

Abbildung 67: Zeigt das erste Auto der Familie Millner. Am Steuer ist Herr Josef Millner, der jetzige Besitzer des Weingutes, zu erkennen. Das Originalbild befindet sich im Besitz der Familie Millner und wurde Paul Magg für diese Arbeit zur Verfügung gestellt.

Abbildung 68: Zeigt den ersten Mähdrescher der Familie Millner. Am rechten Bildrand ist Herr Josef Millner, der jetzige Besitzer des Weingutes, zu erkennen. Das Originalbild befindet sich im Besitz der Familie Millner und wurde Paul Magg für diese Arbeit zur Verfügung gestellt.

Abbildung 69: Zeigt den Bruder von Herrn Josef Millner sen. beim Abladen des Traubengutes in der Zeit um 1960. Das genaue Datum konnte nicht mehr ermittelt werden. Das Originalbild befindet sich im Besitz der Familie Millner und wurde Paul Magg für diese Arbeit zur Verfügung gestellt.

Anhang

Im folgenden Anhang befinden sich sämtliche von mir geführten Interviews mit den diversen Weinbaufamilien. Im Sinne der Freiheit der wissenschaftlichen Forschung und Lehre stelle ich die gesamten Unterlagen der wissenschaftlichen Forschung und Lehre zur freien Verfügung. Ich weise aber darauf hin, dass die Daten mit der nötigen wissenschaftlichen Sorgfalt und entsprechendem Respekt gegenüber den interviewten Personen behandelt werden müssen. Darüber hinaus weise ich darauf hin, dass ich im Besitz sämtlicher Rechte bin und untersage hiermit jegliche kommerzielle Veröffentlichung, in welcher Form auch immer. Falls das Interesse an einer kommerziellen Nutzung besteht, muss sich diejenige Person im Vorhinein die nötige Erlaubnis bei mir, Paul Magg, holen.

1 Interview mit Herrn Josef Millner

2 I: Mia hobn uns heite beim Herrn Josef Millner eingefunden, heit is der 8.8.07 und der Josef
3 Millner hot se bereits erklärt, dass mir sei persönliche Lebensgeschichte erzöht.

4 IP: Jo.

5 I: Bitte.

6 IP: Guat is. I bin jetzt derjenige, von dem der Herr grad gredt hot, der Pauli, ah, i bin geboren
7 am 5.3.1956, hob die Jugend im Öternhaus verbrocht, die Kleinjugend, den Kingergoatn in
8 Weiden am See, Volksschule in Weiden am See, dann in Neusiedl am See die Hauptschule
9 besucht, daun hob i eigentlich mit der Laundwirtschaft hot ma net so richtig gfoin aum
10 Anfang, i hob woin wos aunders mochn, hob daun in die HTL nach Mödling geh wölln,
11 Elektrotechnik, dozumois woa hoit Elektrotechnik der Beruf, nur is daun so gwesn, i hätt nur
12 die Fachschule gschofft, die 5jährige net, meine Öltern hauben se nochher, i hätt kenna die
13 4jährige mochn, oba mit Nohhüfestundn, des haum de Öltern aber net leisten kenna, jetzt
14 wor der Traum eigentlich ausgeträumt, ois Ersotz bin in daun in die Haundelsschul gaunga
15 und durtn woas so, dass de Haundelsschul. Noch an $\frac{3}{4}$ Joa ca. bin i draufkämma, waun i jetzt
16 de Haundelsschul fertig moch, und i muaß mi in a Bank setzn oder irgendwo hi und
17 Buchhoitung mocha oder Bilanzn mocha, dass des überhaupt nix is fia mi, bin daun nach 1
18 Joa wieder weggaunga, des woa im Prinzip des 9. Schuijoa, bin daun nach Eisenstodt in die
19 laundwirtschaftliche Fochschule gaunga, dozumois woans nur zwoamoi 6 Monate übern
20 Winter, hob die Schule mit praktisch, ah ois Bester, wia ma vorher gsogt hobn, des is jo net
21 drauf, is jo wuascht, ois Bester obgeschlossen, hob daun in Gsölnbriaf gmocht noch 2 Joa, 2
22 Joa Schule, 2 Joa Orbeitn daham, daun in Gselnbriaf, daun wor des Bundesheer, hob nochn
23 Bundesheer, is daun dahoam, de Zeiten san eigentlich net rosig gwesen, des woa 1975. I bin
24 zwoa nochm Bundesheer nach de 8 Monat Bundesheer wo i daun zu Hause 1 Joa ca. und
25 aufgrund dessen, waun ma jetzt 19 Joa oid is braucht ma a Göd dss Göd woa net do, jetzt hob
26 i gsogt, i geh orbeitn. I hob zu mein Vota gsogt, waunst du in Pension gehst, kimm i wida
27 ham. Bin daun wirkli, oiso Hochkonjunktur, die Zeiten der Hochkonjunktur woan jo, ib hob an
28 Freind ghobt, dea hot, ah, der woa mit mia eigruckt und der hot in Wien in da Firma Danubia
29 Oliphin hot der gorbeitet. Und do hauma ma amoi aum Saumstag aum Obend, samma so
30 beinaunda gssa, hauma gredt, i geh orbeitn, i wü nimmamehr dahoam, es geht se hint und
31 vurn net aus im Prinzip, daun sogt a, waunst wüst kummst aum Montog zu uns, mia suachn eh
32 wem. I bin aum Montog aufe gfoan in de Firma, hob aum Dienstag sofort zum Orbeitn
33 aufanga kenna, hob a Firmenwohnung kriagt, hob daun ois Chemielaborant 4 Joa durt
34 georbeit, hob a in Gsölnbriaf gmocht, bin praktisch a ausgebildeter Laborheini wia ma so sche

1 sogt, nua es woa daun, zum Schluß woa daun de Schichtorbeit, i hob drei Schichtn ghobt, und
2 des woa im Prinzip, ah, sehr aunstregend, oiso waun i dahoam woa, hob i dahoam georbeit,
3 aufd Nocht bin i furtgaunga, nocha bin i in die Orbeit gaunga, gschlofn sehr wenig, i hob
4 zwoa irrsinnig vü Göd verdient, oiso waun ma des hochrechnt wos de aundern meine Freind
5 verdient haum ois Installateur, oda ois Tischla oda wos, hob i im Prinzip fost des 5foche
6 ghobt, oiso des woa gaunz wos aunders. Ah, noch 4 Joa woa de Zeit eigentlich um, hob daun,
7 do woa i stempln daun, wäu i net gewusst hob, i hob dahoam georbeit, oba woa ebm stempln,
8 ah, daun haums ma des Aungebot gmocht, i kaun wida in de Schul geh und zwoa noch Neutol
9 obe, Umschulung, wäu fia mi haums kan Arbeitsplotz gfundn, an gleichwertigen, jetzt haums
10 ma eben des angeboten, in de Schule. Bin daun nach Neutol obegfoahn, Aufnahmeprüfung
11 mocha, de hob i daun ghobt, daun woa ma oba in da Zwischenzeit, woa ma in Griechenlaund
12 auf Urlaub, durt hob i ma a Bakterienentzündung im Ohr ghoit, daun hob i miaßn operiert
13 werdn, bin kraunk gwordn und woa daun praktisch 5 Monat kraunk und de Schule hot scho
14 augfaungt. Jetzt hob i miaßn durtn hoit intervenieren, dass i hoit des Joa späta erst in de
15 Schule kimm, hob is gfrogt, ob i de Aufnahmeprüfung mocha muaß no amoi, hot da Herr
16 Direktor gsogt, Herr Millner, waun ma soiche Leit hättn wie sie immer, daun brauch ma
17 überhaupt ka Aufnahmeprüfung mehr mocha, sog i, nau daun ist guat. Daun bin in 1983, jo
18 1983, do woa i 27 Joa oid, bin i wida fia 1 Joa long in de Schule gaunga, hob durtn Maschin-,
19 ah, Stoibauschlosser glernt, in Voraussicht a so an Beruf gewählt, den wos i, wäu i hob
20 gwusst, dass i ham geh und i hob nimma vü Zeit ghobt. Da Vota hot no 3 Joa Zeit ghobt zur
21 Pension, den wos i dahoam verwendn kau. Und do woa ebm Stoibauschlosser, oiso Fensta
22 mochn, Tirn mochn, Aufzüge, Stiegen, Portalbau, des woa hoit daun im Prinzip fia mi des
23 gewisse Etwos, wos i wirkli dahoam weida brauchn kaun. Daun is de Schule noch 11 Monat
24 woa de Schule aus, hob daun, ah, 1 Monat späta hob i daun in Kittsee aufanga kenna zum
25 orbeith, in da, wia hot de ghoaßn, Firma Lihn, woa da Oskar Schmied Kunstmäzen,
26 stinkreich, Schuidn bis zum geht nimma und durt hob in daun 2 Joa gorbeitet, in da
27 Zwischenzeit ist mei Vota in Pension gaungan. Und daun hob i mitn Vota hoit gredt, oma,
28 wia ma jetzt tan. Sogt er, er is 85 in Pension gaunga, sog i Mensch jetzt bin i erst 1 Joa durtn
29 in da Firma, 1 Joa mochst no weida, und 1986 geh i daun hoam. Daun woa 86 do, da Vota hot
30 den Betrieb weida gfiacht, i bin orbeith gwesn in Kittsee ois Schlosser, hob daun, ah, de letztn
31 7 Monat ka Göd mehr kriagt in da Firma, und de meisten Orbeitskollegen haum in Austritt
32 gmocht, i hob ma denkt, i bin aunders wia olle aundan und bin zum Chef gaungan und hob
33 gsogt, i wü in Austritt net mocha, wia mochan mit beiderseitigem Einvernehmen. Guat is.
34 Daun woa da 1. oda 2. März woa des, freigstöt bis letzten März, und vorhgobt hauma, in da

1 Zwischenzeit hob i mei Frau kenna glernt, und daun hauma am 12. April gheirat. Am 11. April
2 leit des Telefon, i muaß sofuat umme kemma auf Kittsee, es is wos. Sog i, heast i heirat
3 morgn, i kaun net. Sogt a kimm umma und de Gschicht hot se. Bin i umme gfoahn, hot ma da
4 Chef persönlich de 7 Monat Göd, wos gföt hot, persönle in die Haund druckt und mit
5 Shakehand ois Schene zum Hochzeitstag. Des woa a Hochzeitsgeschenk, wo ma sogn kau,
6 des woa a Gaude. Daun haum ma aum Saumstog gheirat, am Sunntog is de Frau aufa zogn zu
7 mia, am Montog is da Bagga kemma und hot des Haus nieda grissn. Woat, drah o jetzt. Daun
8 haum ma gheirat, am übernächstn Tog is da Bagga kemma, hauma es Haus nieda grissn,
9 hauma en Kölla gmocht ollas, und in da Zwischenzeit 85 woa da Glykolskandal. Mia haum
10 daun des Haus baut, meine Ötern haum in Wein, de Weingärtn weida gmocht, de Frau woa
11 oabeitn, i bin nua beim Haus beschäftigt gwesn, oiso von Grund auf bis aufe eigentlich ois
12 söwa gmocht und daun is los gaunga. Daun woa es Haus fertig, daun hauma gsogt, wos
13 damma? Soi i orbeitn geh, wäu i tät mea vadiena wie sie und sie bleibt dahoam. Hot sie gsogt,
14 nau wos soi i tuan daham, waunst du daun aufd Nocht ham kemmst, host no mea Orbeit. Jetzt
15 is sie daun weida in da Orbeit bliebn und i bin daun hoam gaunga und hob daun mitn Vota
16 und mit meiner Mutta hauma ma hoit sche zaum georbeit, nua nochher is hoit daun kemma,
17 Verkauf woa null, die Philosophie gaunz oafoch, wos moch ma? Mia miassn wos mocha, das
18 ma weida lebn kenna, wäu so, wias vorher gmocht is woadn, is schwierig, des geht net. Und
19 daun haum ma gsogt, faung ma au mit de Boutellen fün, mit de 0,75er Floschn und moch ma
20 Marketing, mia san daun Zettl austrogn gaunga, aufgrund dessen, dass ma in Weiden am See,
21 der Seepark draußen, haum ma hoit olle 14 Tog Zettl eigsschmissen in de Haisa, und i muaß
22 sogn, es hot se bewährt, es is zwoa de ersten 3 Joa woas hoit sehr schwierig, wei vom Bauern
23 san de Erlogscheine kemma, Wein verkauft host hoit fost nix und 1989 hot des eigentlich, ah,
24 oiso nach 2,5, guat noch 2,5 Joa hots daun augfaungt zum Wirkn und daun hauma hoit scho,
25 ah, im Joa a poa Tausnd Floschn verkauft, daun host scho gsegn, ui jetzt is a bisserl a Göd do,
26 die Erlogscheine kemma scho zoin und des hot se bis jetzt hot sa se erhöht auf 20.000
27 Floschn, wos im Joa im Prinzip privat verkauf ohne irgend a Firma, wo i vü hergebn muaß,
28 wäu i Prozente hergebn muaß und de Philosophie woa hoit daun de, gaunz afoch, weniger
29 ausschneid im Weingoatn, Qualität, nur mehr aus Qualität zu gehn, oiso Trauben ausdünnen,
30 die, die Beiaugn weigbrechn, Blattln wegrißn, von dem san ma jetzt scho wieda okemma,
31 wäu des Blattln wegrißn eigentlich a Nochtäu is, abo nur, du derfst net zuvü Traubn drauf
32 haum, sunst bringst da nix. Des hauma daun gmoch, mir haum daun a bei de Prämierungen
33 woa ma imma unter die ersten fünfe dabei, bei de greßan Prämierungen, nua woa hoit daun
34 des Problem mit de gaunz großen Prämierungen, wo ma, oiso in Londn oda irgendwo Wein

1 trade fair, die Weinchallenge, Amerika oder egal wöche Prämierungen was so woan, hauma
2 net mitmochn kenna, wäu mia hättn net liefan kenna. Waun i durtn mit den Wein a
3 Superauszeichnung krieg, hätt's passiern kenna, dass i 10.000/15.000 Floschn brauch. I hob
4 oba von den Wein nur 2.000 ghobt. Jetzt is des a Handikap. Und do muaß i sogn, is ma eh
5 liaba, mi kennans daun net ausse schmeißn, wäu i hob meine Privatkundn und des is vü
6 wichtiga und von da Werbung her hauma mit Zeitschriftn, ah, in Soizburg hauma ma
7 Werbung gmocht, im Burgenlaund hauma Werbung gmocht, was eigentlich, waunst net direkt
8 an Vertrieb durt host, hots kan Sinn. Des woa ausgeschmissnes Göd im Endeffekt. Des
9 nächste was woa, Ockaföd hob i a ghobt, des hob i noch 5 Joan Betriebsführer, hob i gsogt,
10 des Ockaföd wüll i nimma mehr, wäu es geht ma zu vü Zeit auf, waun i do jetzt ockan foa oda
11 was was i was tua, es geht vü z vü Zeit auf und es wird jo jährlich wird's beim Ockaföd beim
12 Getreidepreis ist owagfoin, owagfoin, aum Aufaug hauma no, ah, woat do woas no in
13 Schilling hauma fürn Weizn hauma 4,50 Schilling fian Kilo. Daun is amoi los gaunga die
14 Umstöllung auf EU und das Getreide hot an 1,30 Schilling kost, und des woa daun eigentlich,
15 ah, fia vü Weinbauern, des was nebenbei Ockaföd ghobt haum der Grund, dass aufgehörn. Des
16 hot daun jetzt, es gibt a poa Großbauern, des was jetzt nur Ockaföd haum, do is oaner dabei,
17 der hot 1.700 Hektar, er hot im Prinzip ois zaum pocht und mocht hoit des. Mia kriagn unsan
18 Pocht, haum im Prinzip ka Orbeit, kriagn Ende September unser Göd boa auf de Haund und
19 de Gschicht hot se. Das nächste, oiso Philosphie, es is daun weida gaunga mitn Umbaun, wäu
20 des Haus is laung net des gwesn, dass so wirtschaftlich woa vom Orbeitn her, i hob jedes Joa
21 job i irgend wo aundas gmocht und das, wäu i hog gwußt, irgendwaun bin i alanich und hob
22 imma wida was erneuert, hob umbaut, hob daun söwa hin und herdenkt, wia des besa geht,
23 aufgrund dessen, das i jo Stoibauschlosser zusätzlich no gmocht hob, hob i jo eigentlich ois
24 söwa mochn kenna, die Behöter, des Haus hob i söwa baut, oiso Strom hob i söwa glegt, die
25 Wossaleitung, die Stiagn hob i söwa gmocht, gfliesnt hob i, es is im Prinzip is ois söwa
26 gaunga, mia haums se do sehr vü Göd daspoat, wias Haus fertig woa, hob i no vü Freinden
27 Aufzüge baut, Tore elektrische Tore was hoit mit Knopfdruk zum aufmocha genga. I bin
28 dahoam net dazua kemma, bis de Frau amoi gsogt hot, jetzt wird's Zeit, dass da söwa an
29 Aufzug baust, jetzt hob i zwoa, jetzt hob i mas gaunz kommod gmocht, wäu es woa wirkle
30 scho, und ma wiad net jinga, ma wiad öda, und waunst jetzt do 3.000 Floschn fün muaßt, jetzt
31 san de Flosch herobn sands gstaundn, daun in Kistn eischlichtn, de Kistn owetrogn, durt fün
32 und daun wida aufa trogn, irgendwaun späda, owa, es woa a Chaos des gaunze. Jetzt kenn ma
33 mit den Aufzug a gaunze Palette nehma, foahn owe, stehn nebn, mia nehmans und dann
34 praktisch ohne viel Schritte kenn ma jetzt fün. Das nächste was is, die Verkaufsstrategie, es

1 woa daun immer so, dass ma gsogt haum, mia miaßn schau auf Privatkundn, i bin früha sehr
2 viel nach Wien gfoahn liefern, oiso Wirtsheisa, Kaffeeheisa, und es woa daun, je eifers, dass i
3 auffe gfoahn bin, umso mehr hob i mi gärgat. Wäu jeda Wirt hot gsogt, der Wein is z teier,
4 der Wein is z teier, und daun haums, ah, ah, 20% Rabatt wön, daun haums an Erlogschein
5 wön haum, daun erst 2 Monat späda zoit und daun hob i gsogt, jetzt is aus,, i wü eng nimma
6 mehr und teits wos woits und hoits eich en Wein, wonst söwa wölts und daun hauma hoit
7 söwa wieda de Werbung a bisserl, ah, ah, mehr gmocht, und i muaß sogn es is jetzt, ah, ah, es
8 geht tadellos dahin im Endeffekt. Vo da Orbeit söwa im Weingoatn, i hob, oiso vom Winta
9 bis zum nächsten, bis zua Ernte, is im Prinzip ois allon, es san de Kinder amoi aun an
10 Samstog dabei, es foah de Frau amoi allanig und wauns von da Orbeit ham kimmt, amoi
11 allanich in an Weingoatn, dass hoit a a bissl a aundere Umgebung hot, a aundere Luft
12 schnoppn kaun oder an Sonnenbraund kriagt, im Endeffekt is owa zu 90% wird de Orbeit von
13 mir allanich gmocht, es san daun gewisse Orbeitsspitzn, wo ma hoit, ah, ab und zu, oiso a
14 ausländische Orbeitskräfte brauchat, owa des san heier 4 Tog gwesn, wo i a poa Personen
15 ghobt hob, oiso im Prinzip is null und nichtig. Waun i wölln hätt, hätt i hoit 1 Wocha braucht
16 allanich, daun hätt is a ghobt, owa i hob net wölln. Des is hoit des Nächste gwesn. Waun ma
17 von da Orbeit augfaungt, oiso Schneidn, daun aussazahn, auhंगा, daun kummt amoi, dass
18 das, das Erste ist daun praktisch eistrecka, des wiad oba a scho praktisch auf, wia soi i sogn,
19 net auf Hightech, owa scho moderner gmocht, es san im Weingoatn san ois Eisenpfähle mit
20 Hagerl, wo da Droht drinnen hängt nua. Er wird nochn Rebschnitt wird da Droht owe ghängt,
21 und de Bucherin wird aughängt, daun host im Endeffekt der Freiraum. Waun jetzt de Rebn
22 frisch wochsn und se kriagn a gewisse Länge, geh i wida durch und häng in Droht auffe. I hob
23 praktisch mit oan Schlog eigstreckt und i brauch nur in Droht augreifa, so waun da Droht
24 drauf is, muaßt a jede Rebn augreifa und muaßt das in Droht eine. So gehst durch, is hoit ois
25 scho auf, auf, Modernisierung tät i goa net sogn, i wü eigentlich sogn, dass des nur auf,
26 Orbeiterspornis aus is und do hob i ebn des so geregelt, dass des wirklich ois allanich geht,
27 und i kimm a wundaboa zaum, i hob jetzt im Sommer, oiso jetzt san de Weingärtn, i foah hoid
28 irgendwo hin, waun wos z tuan is, miasset i net, i foah hoit hi, dass i net dahoam bin, so afoch
29 is. Daun drah o, i muaß wida faunga, drah o. [gurze Pause] In da Zwischnzeit haum jetzt 2
30 Kinda kriagt, de Toхта wird jetzt 20, da Sohn wird 19, san beide no in da Schule, de
31 maturieren nächstes Joa, im großn und gaunzn is eigentlich niemaund interessiert aun dem
32 Gaunzn, de Toхта hot jetzt zwo an Freind, der is a Weinbauer, do wärs daun interessant,
33 waun de jetzt wirkle beinaunder bleibn, dass daun wirklich an Betrieb mit 20 Hektar
34 Weingärtn haum. Daun is scho vü. Daun kaunst scho sogn, so jetzt kemma in da Werbung

1 wos mochn, kenna a größere Firmen auliefern, wäu daun wär im Prinzip Wein genug do, nua,
2 waßt eh wia des is. San hoit net so de oafochen Sochn, geht mi mix o. Soin mocha wos wölln.
3 Die, wia i den Betrieb übernomma hob, hauma 3,7 Hektar Weingärtn ghobt und 10 Hektar
4 Ockaföd. Daun is, oiso de ersten 3 Joa woa nix, daun vom Haus her de Schuidn, un daun is
5 oba in da Zwischzeit imma wida, Glykodolskandal, daun haum Bauern aufghert, waun jetzt
6 irgendwo a Nochba woa bei an Weingoatn haums hoit augfaungt zum Dazuakaufn und i bin
7 jetzt auf 7,6 Hektar hob i jetzt genau, und im Prinzip hob is des Doppete hob den Betrieb
8 eigentlich vadoppelt von da Weinbaufläche her, es Ockaföd hob i vapocht, jetzt hob i a fian
9 Weinbau die Zeit und Ollas und des is a so, dass ma vom Vakauf her ca. 50% in da Floschn
10 vakaufn und de aundan 50% muaß i hoit no im Gebinde vakaufn, oba des Guate davo is,
11 aufgrund dessen, dass i mea Wein hob ois wia i in da Floschn brauch, i kaun ma in bessan bei
12 mia aussuachn. Oiso i muaß net den Wöschriesling nehmen, den wos i hob, wäu es san meist
13 2, 3 oder 4 Fässer voll, i kaun ma in besten aussa suchn. Der wiad daun in Floschn gfüt, und
14 da Rest, wois i hoit daun net brauch kimmt hoit in a Billa oder sunst irgendwea, irgendwae
15 nimmt des imma. Es hoit vom Preis her is hoit net grod des Göbe vom Ei, oba es geht se aus,
16 dass ma mit dem eigentlich de Kraunkenkassa zohl kaun und des Ausgaubn, wois hoit san,
17 Vasicherungen und des gaunze und da Rest ghört hoit fia uns zum Lebn und es, wia soi i
18 sogn, es geht se sche aus, sogn ma so. Mia haum im Prinzip ollas wos ma se eigentle winschn
19 kaun, Urlaub moch ma koan, mia haum daun. Wia unsa Haus daun fertig woa, oiso da Stock,
20 wia ma daun auffe zogn san, woa jo der hintere Teil, wäu es san jetzt do 380qm Wohnfläche,
21 oiso 3 Familienwohnung, Haus eigentlich, do hauma gsogt, wos moch ma jetzt mit da oan
22 Wohnung, is a komplette Wohnung mit 100qm, wos moch ma mit dem? Waun ma mix tan,
23 wird's hi. Und daun samma auf de Idee kemma, dass ma hoit a Apartment mocha.
24 Ferienapartment im Somma zu vermieten und mia haum daun augfaungt und haum glei vom
25 ersten Moi wega, wia mas in de Zeitung, oiso in de Gemeinnochrictn und so eine gebn
26 haum, ois wos de Tourismusding san, hauma 2 Monat besetzt ghobt. Und daun woas a so, es
27 woa a Göd do wida, des hauma daunn wida in de Wohnung eingesteckt, an aundan Fuaßbodn
28 gmocht, ausgmoint neich, daun herhintn de Kuchl neich gmocht, a neie Kuchl kauft und des
29 zoit jetzt söba, im Winta is so, do nehma njemands, do geht's wengan Hoazn, wäu des oide
30 Haus is, woat, im 73er baut woadn, do is mit Ziagln goabeit woadn, des jo net grod des
31 gewisse Etwas woan vom Isolierwert her und do, waun i des jetzt im Winta mithoazn miaßt,
32 oiso richtig mithoazn, dass a worm is, daun tät sa se mitn, mit der Miete oda mit dem wos de
33 Leit zoihn net ausgeh, daun hauma gsogt, mia nehmans nua im Somma, brauch man et hoazn.
34 Apartment, mia haum mit de Urlauba eigentlich nix ztun, de haum eahna Küche, de kennan

1 mochn was wölln und kriagn eahnan Schlissl und damit is da Foi erledigt eigentlich. Waun
2 ma jetzt hergeht, de Weingärtn bei mia san im Gemeindegebiet Weiden aufgeteilt. Es is net
3 ois auf an Fleck, da Grund is eigentlich scho von früher her, wäu de Leit haum gwußt, wauns
4 hoglt, da Hogl is jo nua in Streifen, und waunst jetzt du in gaunzn Grund durt auf den oan
5 Fleck host und da Hogl geht do driaba, is ois hi. Waunst jetzt durtn, waun jetzt a greßara
6 Stroafn is, host vielleicht 2 Weingärtn dabei. 10 host, 2 Weingärtn hots troffn, oiso des is zum
7 verkroftn und dafia san de Weingärtn olle auftäut, wobei oba i scho a Gebiet, was eigentlich
8 das beste Gebiet und die beste Lage in Weiden am See is, is da Rosenberg, is Südhang a
9 Schoda, vom Boden her Schoda, Löß und a bisserl a Saund dabei, oiso sehr wossahältig im
10 Prinzip, oiso es, wauns regnt, es rinnt net glei ois davon, es hoit recht laung de Feuchtigkeit,
11 ma braucht net bewässern, ma braucht eigentlich gor nix tuan, dau hauma 20 Ar hauma durt
12 ghobt, und durt hob i jetzt 2,1 Hektar scho. Oiso des is scho groß, 30 Reihn, de Frau sogt
13 imma, waun is hi schick durtn, wauns nocha orbeitm wü, wauns hoam kimmt am Nachmittog
14 und i sog, durt sois hifoahn, sogts durt foahs net hi, der is ia zgroß.. Sie wü aundas, do siachts
15 a Ende, oba nua bei 30 Reihn, waunst do allainich austehst, wirst so schwindlig. Oba i bin, im
16 Prinzip is durt doch die beste Lage und do is a jetzt da Wöschriesling is vun durtn, da
17 Ramodor ist von durtn, da Blaufränkische is von durtn, oiso des hot se scho bezohlt gmocht,
18 im Prinzip, dass es des durt gkauft hob. Es wär jetzt no oaner, oana wa dazwischn no zum
19 Kaufn, der gibtn net het, do miaßn erst de Öltern sterbn damit da Bua verkauft, oiso waun de
20 Öltern gstorbn san, is am nächstn Tog vakauft. Oba, oba i nocha no wüll, woäß i net. Jetzt hob
21 i eh scho vü, ob i den dazwischn hob, is ma scho wuascht. Das nächste is hoit wiederum, dass
22 hoit daun vom Orbeitm her, von da Foazeit oda da Wegzeit, des weitastn Weingärtn san 5km
23 weit wega. Waun i jetzt mitn oidn Traktor foa brauch i a hoibe Stund zum Foahn, bis i in den
24 Weingoatn hin kimm. Und do jetzt a hoibe Stund hinfoahn, a hoibe Stund zruckfoahn, is a
25 Stund vom Orbeitm is hoit wega. Do is hoit da große Weingoatn, do foahst hi, host in gaunzn
26 Tog ztuan, daun foahst wida 5 Minutn ham. De is hoid daun vom Arbeitstechnischn und vom
27 Aufwaund her gaunz was aundas, oba samma froh, dass so auftäut san, wäu fost olle Joa is
28 irgendwo a Frost oda irgendwo a Hogl, und durch des is hoit daun so, dass des wirklich
29 auftäut ist. Mia haum söwa ka Vasicherung, oiso Hoglvasicherung zoiht se nimma aus, es
30 kost scho so vü Göd, daun waunst an Schodn host, kemmans und schau noch und sogn jo,
31 30% Schodn, 10% Söbstbehoit. Bei da nächstn Prämie zoihst um 10% mea. Oiso, waun i de
32 30%, waun i jetzt des Göd nimm und leg assöwa irgendwo hi, und waun jetzt da Hogl is und
33 nimmas von durtn, hob i mea vadiant und hob kane Scherarein, oiso des is sicherlich des
34 Bessere. **Wein**, beim Wein is so, dass ma hoit wirklich auf Qualität ausgaungan san, wia mei

1 Vota no gorbeit hot, do is auf Menge gaunga, wia mia in Betrieb übernomman haum, is hoit
2 doch de Umstellung doch gwesn auf Qualität. Wäu mit Masse host eigentlich ka Göd mea
3 vadiena kenna, und do woa die Umstellung eben mitn Glykolskandal de beste Zeit, wäu es hot
4 jeda mit 0 augfaungt 1985 oda 86 wis des daun woa, oiso wias so richtig, wäu 85 hot a
5 augfaungt, im 86a is daun so richtig losgaunga, wer bleibt üba? Und von meine Freind, de
6 wos a früha dahoam woan, des san olle am Flughofn orbeitr gaunga oda zua Eisenbahn oda
7 sunst irgendwo hin und haum eahnere Weingärtn praktisch Saumstog Sunntog gmocht und
8 haum auf de Qualität pfiffa, haum daun Traubn vakauft und is im Prinzip, sie lebn, oba es hoit
9 net des Wohre. Oiso i hätt des net kenna. De Umstöllung woa daun momentan vom Preis her,
10 de aundan haum da a Floschn Wein vakauft um 20 Schilling, bei uns hots 30 und 35 und 40
11 scho kost. Oiso dozumois scho vor 15, 18 Joa. Oda wia laung des jetzt scho her is, es woa
12 momentan, woas fian Kundn a Schock. Wauns daun in Wein kost haum, es san vü furtgaunga,
13 haum in Wein kost und haum gsogt, guat is a jo, oba zteier. Daun sans furtgaunga, noch ana
14 hoiben Stund sans wida kemma und haum mi gfrogt, Herr Millner kost a eh no dassölbe. Sog
15 i, des is de Listn, des kost a und des kennans higeht was hi wölln und wida kemma, er kost net
16 mea. Und sog i, wieso kemmans wida zruck, sogt a jo, es woa beim Nochban de Floschn um
17 20 Schilling zum hobn, oba net zum Tringa. Und do hauma se daun eigentlich unser
18 Qualitätsbewusstsein is no bessa gestärkt wordn, dass mas no bessa gmocht haum und es is
19 daum im Prinzip olle Joa wos aundas dazu kemma, im Kölla die Filtrationen, oiso Kieselgur
20 filtrieren, wos ma min Wein mochn muaß, net nua eifülln ins Fassl, vergärn lossn und daun in
21 Floschn fün, de Zeitn san vorbei, des woa früher, dann is ebn Kieselgur filtriern kemma, aum
22 Aufaung woa a Zentrifuge, oba de Zentrifuge des nob i nie verwendet, weil im Prinzip, de hot
23 in Wein so vanaund ghaut, dass net funktioniert hot, daun san de Romikonfüta kemma, de
24 wos mit 0,5µ gorbeitet haum. Oba nua den Wein, waunst jetzt an Muskat ghobt host, und den
25 host durchlossn, host a hoibs Joa braucht, dasst wida nach Muskat a bissl wos geschmeckt host,
26 da Gschmockn woa wega. Und da hob i gosgt, na, soiche Geräte kemman ma net ins Haus,
27 und hob daun eigentlich nua mit Kieselgur de Weine blaunk gmocht und es is a nix erhitzt
28 wuadn durch des Kieselgur, wäu mitn Romikon haums a bis zu 50 Grad kriagt Temperatur,
29 host daun Kühlwägn ghobt, und do is ebn widarum de Philosophie von mia, es muaß koit sei
30 des gaunze, da Wein muaß koit bleibn, er def net woam weadn, oba er muaß kloar sei und des
31 so schnö wie möglich. Aufgrund, dass jetzt de Lese, der Lesezeitpunkt imma früha scho
32 kimmt, wiederum durch de Klimaerwärmung und de Klimaerwärmung hauma, früha hauma
33 im Oktober augfaungt zum Erntn, und jetzt faung ma im August au zum Erntn. Oiso im
34 Septemba is im Prinzip ois fertig und im Oktober san de Weine blitzblaunk, oiso is nix mea,

1 was trüb is, und des mocht se wiederum bezoiht, dass das Fruchtige im Wein bessa erhoiten
2 bleibt ois wia waun a laung aum Loger liegt, oiso schö vom Loga wega. Die Weine, früha
3 sans wirklich einegfüt woadn und nix gmacht warn ins Fassl, jetzt weadns entschleimt, bei der
4 Gärung is da Wein fost blaunk, damit net oizuvü Hefe entsteht, oiso Hefe schon, oba des
5 Loga nocha, dass net zuvü Loga is, und waun i jetzt rechn, dass a 5.000 Liter Tank, waunst
6 nix dau host, host so 150 Lita Loga ghobt, jetzt hob i vielleicht 20 Lita Loga. Oiso da Wein
7 wird gaunz aundas produziert und aundas a gmocht und de Weine schmecka a bessa, se san a
8 bessea, es is zum Unterschied von früha, ma kaun se des eigentlich nimmer mea vorstölln, es
9 gibt oba no oide Bauern, des so mochn, und waunst durtn an Wein kost, des ist, sogst hoit jo,
10 oba, beiledign wüst eahm a net, daun draht de hoit um und sogst Daunk schen und muaß
11 scho geh, hob ka Zeit oda was. Vom Boden her is hoit so, von da Beorbeitung her, mia miaßn
12 schaun, dass ma unkrautfrei san, aufgrund der wenigen Niederschläge, de was mia haum, is
13 jedes Stammerl Gros, was im Weingoatn steht, nimmt in Rebstock a Wossa weg. Und do
14 miaß ma hoit schau, dass ma des Gaunze unkreitfrei hoitn, de Weingärtn san olle sauba im
15 Prinzip durchgehend des gaunze Joa, nua mia miaßn jetzt aufgrund der EU, miaß ma ob 1.
16 Novemba, muaß da Weingoatn begrünt sei, du kaunst was einebaun oda de natürliche
17 Begrünung kaun a sei. Oiso i hob jetzt voriche Wochn des letzte Moi kultiviert, die Lese is no
18 sauba und waun daun Septemba Oktoba is, is da Weingoatn wieda gaunz grün, mit oim, mit
19 dem frischn Gros und des güt daun eigentlich fia de EU, wäu se kemman a nochschaun eifers,
20 was ma mochn, wirst kontrolliert, wäu es gibt jo Förderung für des Gaunze, oiso das wir de
21 Richtlinien einhoitn, gibt's a Göd. So wie beim Getreide, oiso überoi gibt's a Göd, gibt hoit a
22 im Weinbau. Das Saubahoitn ist hoit sehr wichtig bei uns, nur hauma do de Südhänge und da
23 Wagat, von da Pnadorfer Platte, oba da Wagat obe zua zum See ois Süghang, und wauns hoit
24 do amoi stärka regnt, wa hoit a Gros net schlecht. I hob do eh, der große Weingoatn, was i
25 vorher gsogt hob, jetzt hob i glaub i scho 300 Kubikmeter Erdn hinfiahn miaßn, wäus imma
26 wieda ogschwemmt hot. I hob daun in da Zwischnzeit, voa Joan, hob ihn daun begrünt amoi,
27 des Gros is 3 Joa blicbn, im zweiten Joa is wirkli a Unwetta gwesen und des Gros hot a nix
28 gnutzt. I hob durtn 1,5m tiafe Rinna ghobt, 50m laung und 2m broat unb hob i a miaßn Erdn
29 einfiahn, oiso is de Begrünung, in dem Foi is a wuascht. Und daun hob i des ois wieda
30 umgrissa und jetzt sans sauba, im Endeffekt, wäus a von da Trockenheit, waun jetzt
31 Trockenheit is und do host a Begrünung drauf, san de Weine sofort geschädigt, de Blattln und
32 de Traubn, do host sofort an Schodn. Und i siags bei Kollegen oda was, de haum a begrünt
33 und de Weintraubn schau aus, wia wauns net hi ghean tätn. So kloa sans no und unsere san
34 so groß und de san so kloa und de Blattln san so dia, oiso teilweise göb, kurz vorm Diaweadn,

1 oiso der schaut aus wie im Herbst der Weingarten, und das ist die Begrünung. Und das sage ich
2 lieber, freiheitlich. Es ist heute wiederum vom Arbeitsaufwand her ist eigentlich nicht um, wä-
3 der man heute frohen, wenn das Gras so hoch wird, ich frohe heute kultivieren. Ich muß mit
4 Traktor frohen, er muß mit Traktor frohen, wä- do ist eigentlich wascht, nur die Begrünung
5 bei uns paßt. In das Steiermark, wo die 600,700 und 800mm Niederschlag haben, das spürt das
6 die Roilln. Auf das andere Seite, wenn die die Hänge nicht begrünen würden, dann wäre keine
7 Hänge mehr da. Durch die Erosion war das alles weg. Und das können nicht mehr die Erde auf-
8 frohen, nicht mehr das können auf frohen die Erde. Oja im großen und ganzen haben dann, vor
9 10, na 11 Jahre wirds heiß, na das 10. Jahre wird's heiß, vorher haben mit Hand geschnitten, oiso mit
10 die Höfe und vor 10 Jahre bin ich angezeigt worden mit der Höfe, und habe ich eine weiche Stroh-
11 müße, dann habe ich gesagt, aus ist, eine heute jetzt mit der Maschine, obwohl vor 10 Jahre die
12 Maschinen nicht so, wie sie ich sagen, so raffiniert waren, wie jetzt. Oja, sie waren damals eine
13 schon irrsinnig gut, wä- die ersten Maschinen sind vor 25 Jahre kamen, oiso die haben das
14 wirklich beobachtet, das, das Material, das was nehmen sie zum, oiso das haben aber nicht
15 mittau. Noch, wie man dann die anderen Maschinen, wä- die haben sie je jedes 1/2 Jahre entwickelt
16 eigentlich, so wie die Computer sind im Prinzip, haben sie die alle 1/2 Jahre oder 2 Monate eine
17 neue Maschine geben, eine bessere, und das habe ich dann gesagt, so, jetzt ist der Zeitpunkt da, dass man
18 mit der Maschine erntet, die Trauben sind geerntet, schnell vorbearbeitet werden und das was
19 eigentlich meine, meine die Wille, dass so geht. Ich bin, beim Lesen, wann jetzt rechnet mit der
20 Hand ernten, eine sind nicht, ich habe müße um fünf aufstehen, habe müße nicht des wegnehmen, was
21 auf die Nacht nicht gemacht ist waren, in Traubensaft entschleimen, habe ich müße hin- und herpumpen,
22 um heute siebenmal so schnell frohen, dann bin ich um neun, heute zehnmal, einmal es erste Mal
23 haben kamen, olodn, die Presse aufziehen, wä- das eine automatisch ist und wieder fuat und die
24 Arbeit habe ich müße auf die Nacht machen. Und, es was 10 bis 14 Tage eine Straße, oiso geschlossen am
25 Tage vielleicht 3 Stunden oder wie lang, das weiß irgendwo, irgendwo weiß man. Jetzt ist
26 so, wenn man jetzt auf die Nacht ernten kann mit der Maschine, wenn es jetzt was, um heute auf
27 Nacht kimm ich drau, geh ich um vier heute, leg ich mich nieder, oder die Fäße auf den Tisch auf und
28 mich aus, dass ich dann die Nacht durcharbeiten kann, damit das eine schön vorbearbeitet wird um am
29 nächsten Tage schloß ich heute ganz ab in ganzen Tage oder in einigen Tagen, oder was heute ist. Und
30 dann wird je erntet, am Montag kann man die 3 oder 5 oder 6 Weingärten ernten, und schauen, dass
31 am Donnerstag wieder einbringen, dann kann man die anderen 3 und das ist dann so, dass ich am, in
32 der Zeit kann ich den Wein, den kann ich wirklich richten, so wie ich es brauchen. Ich kann es
33 oiso entschleimen wird alles, aber ich kann mit Hefe einsetzen, ich kann Bentonit geben, ich kann
34 wirklich alles machen, was anders nicht möglich was, wä- ich die Zeit habe heute. Das ist die

1 Maschine a Überhauma eigentlich. Und mia haum jetzt mit der Maschine, oiso aufgrund
2 dessn, dass de Maschinen jo wirklich imma bessa weadn, de letzte Maschine, de wos do
3 letztes Joa gfoahn is, des woa a High tech Maschine, gigantisch. Ob der durt gfoahn is a so, de
4 hots daun eh wida alloa eigricht, oba in da Zwischenzeit is obn der gaunze Apparat, waun
5 jetzt de Radln zweit links kemma san, is da obere Täul wieda in de Mittn gfoahn. Dass des
6 wirklich genau in da Mittn foahrt, dass net, waunst jetzt z zweit umme kimmst, dass auf dera
7 Seitn wird ois oghaut, und auf dera Seitn bleibts hänga. Wäu des vaschiabts se, des is imma in
8 da Mitte. Wos de oidn Maschinen haum 2 de Tasta ghobt, oba do is scho efters passiert, dasst
9 umme bist. Oba gaunz sötn, oba des is aufn Chauffeur aukemma. Oba jetzt de Maschinen, san
10 a Waunsinn. Kosten hoit an Haufa Göd, i hob scho überlegt, ob i ma ana kaufa soll, daun
11 aufgrund dessen, dass njemands dahoam is, wea soi foahn, geht net. Jetzt loss ma foahn, und i
12 moch mein Wein, so wia a is, wäu hätt i a Maschin, miaßt i a bei aundere Leit dreschn, oiso
13 erntn, daun wa mei Orbeit, mei Wein, wos eigentlich unsa Leben is, tät wieda hintn noch sei,
14 oda miaßt i wieda in da Nocht orbeitn. Nau des wa, de Zeitn san vorbei. Das, wos isn no
15 interessant in mein Lebn gwesn? Heiratn, jo, streitn, wias hoit überoi is, da Vota is voa 10 Joa
16 gstorbn, do woa fia mi eigentlich de schwierigste Zeit in mein Lebn, de Umstellung voin alloa
17 und ois wirkle planen und a ois mocha. Es woa vorher, wia da Vota no glebt hot, i hob des
18 gmocht, er hot des gmocht. I hob mi net kimman miaßn, er hot se auskennt a genauso wia i, er
19 hot mi oba am Tog davor gfrogt, wos a mocha soll, oda wos a mocha kaun, i hob eahm des
20 gsogt, er is aum nächstn Tog in der Friaht am Traktor auffe gsetzt oder ins Auto eini, is in
21 Weingoatn hi gfoahn mit da Mutta und haum des gaunze eigentlich gmocht und i hob des
22 aundere gmocht, hob daun a fian Vakauf wesentlich mea Zeit ghobt, bin a efters, dozumois
23 woa jo de Zeit no, wo i a vü mea in Wien woa, i woa in da Wocha sicha 1 bis 2 moi in Wien,
24 wos nocha daun nimma mea gaunga is. Und dafia hob i daun a mit Wien aufghert, da Grund
25 woa eigentlich net des, sondan eh wengan Göd, wia i vorher gsogt hob, wäu de haum nur
26 gstritn mit mia, und nocha sans daher kemma und haum an aundan Winza ghobt, dea wos
27 eahna um 3 Schilling dazumois bülliga gebn hot, daun haums gsogt, nau, mia nehman en
28 Wein wieda, oba bülliga. Sog i, danke, tschüss und aus, brauch ma nimma. Aufgrund dessen,
29 dass jetzt daun des Bouteillegschäft eh so augstiegn is, hauma daun mit de Lita und mit de
30 Doppla im Prinzip aufkhert, oiso, hot kann Sinn, wäu i hob zwor an Wirtn, der kriagt no
31 Doppla, oba de 300 Floschn, wos der im Joa braucht, de fün ma im Dezember o, und im
32 nächstn Dezember fün mas wieda o, und der hots gaunze Joa sein gleichn Wein, und des san
33 eigentlich de oanzign Doppla wos san. Lita floschn brauch ma a bisserl mea, ob des Haupt, san
34 ebn de Bouteillen und do kaunst a sogn, dass se a die Philosophie dazumois rentiert hot, de was

1 ma ghobt haum, beide, dass a so, da richtige Weg is. Ah, wülde Soche eigentlich, wia i von
2 Eisenstodt von da Schul hoama kemma bin, hauma jo glaubt, mia san gscheit, wäu mia haum
3 jo jetzt de Ausbildung jetzt kriagt, oiso theoretisch sehr vül, praktisch eher weniga, und do
4 hob i amoi zum Votan gsogt, so, jetzt bin i do, jetzt moch i in Wein. Hot a gsogt, jo, den hoibn
5 Weingoatn kaunst da nehma, den mochst du, den kaunst im Kölla söba obefün, kaunst dei
6 eiganas Fassl aufün, und kaunst mit den Wein mochn, wias das wüllst, oiso so, wias das hoit
7 glernt host, nur aussa kämma is hoit im Endeffekt, daun woa Weihnochn amoi, san ma daun
8 da Vota und i in Weinkölla obegaunga und haum hoit ois kost, wos ma hoit mitanaund
9 gmocht haum und des wos i gmocht hob, daun hob i zu eahms sogt, sog i, heast, kenn ma den
10 irgendwo dazuwe lahn, es hot net funktioniert, oiso Theorie und Praxis san a wöltweita
11 Unterschied, a riesngroßer Unterschied, und es is eigentlich nur gaunga daun, die Praxis is
12 daun eigentlich durchs Orbeith kemma, dahoam mitn Votan diskutiern, mia san oft
13 stundnlaung im Kölla gstaundn und haum diskutiert, über des und über jenes, übern Bodn, ob
14 ma Kunstdünga strahn tan oder net, oder in Wein so oda so, ob man fülrieren oder oziagn. Im
15 Endeffekt is daun, wia i dan scho 3 oder 4 Joa Praxis ghobt hob, des woa daun so, dass i goa
16 net dahoam woa. Do woa i furt orbeith. Oba de Köllaarbeit hob i eigentlich, seit mein 20.
17 Lebensjoha hob i de Köllaarbeit gmocht, und do hot a ma daun eigentlich nix mehr dreingsogt.
18 Kritisch woas jo nua von 16. bis 20, bis nochn Bundesheer. Do woa hoit de kritische Zeit,
19 wäu i glaubt hob, de Schul, Theorie, **wau**, oba nua, des is hoit ne gaunga so. Und im
20 Endeffekt, er hot ma daun imma mehr Freiheit lossn, wäul er jo gsegn hot, dass de Qualität jo
21 imma bessa wird und imma höher, de Ansprüche san höher woadn, und de Qualität is daun a
22 imma bessa woadn. Und daun hots irgendwaun, wia ma daun gheirat haum, der Betrieb is
23 komplett in meine Hände übergegangen, do hot a se daun überhaupt nimma eigmisch, do hot
24 a gwußt, i kauns im Prinzip, i hob daun no, ab und zu bin i no auf Klosterneuburg gfoahn auf
25 Kurse oda in Eisenstodt auf Kurse, so zwoa Tog oder drei Tog, wo ma hoit daun über Sochn
26 wos leant, oiso Koitsterilfün, Wormfün, wia ma hoit des am bestn mocht, Wormfün des woa
27 dazumois der Überhit, wos den Wein auf üba 67 Grad erhitzt host, wegn da Eiweißtrübung un
28 so, dass do nix passiern kaun, des hot se oba ois recht schnö wieda aufgehört, wäu waunst in
29 Wein auf üba 67 Grad erhitzt, daun is da Gschmockn wega. Oba des Vahötnis woa mitn Vota
30 a sehr a guats, Vahötnis muaß i sogn, mia haum zwoa öftas Diskussionen gfiagt, wos a bissl
31 raua zua gaunga is, waun ma gmoant hot, ea muaß ma des und des sogn. Mit 20 Joa mit 22
32 Joa is daun scho aundas, dasd sogts so geht's net. Und er hot daun eigentlich imma nochgebn,
33 er hot gsogt, is in Urdnung, steß da söba in Schädli ei, oda hau da söba in Schädli ei, und damit
34 is da Foi erledigt. I bin etliche Mole augrennt, des muaß i a zuagebn, und des nächste Moi,

1 waun wieda so a Foi woa, daun bin i scho zum Votan hingaunga und hob eahm a wieda gfrogt,
2 sog i, heast, des hob i vorigs Joa so gmocht und des i total in de Hosn gaunga, sogt ea, i hob
3 das jo glei gsogt, des ane Moi häst jo net braucht, sog i. jetzt woß is a, i mogs eh nimma mea
4 a so. Und des san hoit daun so Sochn, oiso spritzn, wegn dem Spritzn woas hoit a so a
5 Problem, so wenig wia möglich spritzn. Daun es geht se aus, du kaunst im Joa mit 3mal
6 spritzn durch kemma. Oba nua muasst fia des 3mal spritzn, muaßt in richtign Zeitpunkt
7 dawischen, dass funktioniert. Wäu waunst jetzt den foischen Zeitpunkt dawischt, und du tuast
8 spritzn, hot des Mittl überhaupt kann Sinn. Und daun weadn hoit de Weintraubn kraunk,
9 waun ma des, 95er is ma 1 Hektar praktisch in de Hosn gaunga, und do hot des Nochher
10 spritzen, den hob i glaub i 12 13mal gspritzt, owa waun de Kraunkheit amoi drinnen is,
11 bringst es nimma mea wega. Daun woa des nächste dahoam im Logerhaus, woas daun so,
12 dass ma de vom Mittl hea, zwoa a guats Mittl gebn haum, und hot ma erklärt, so und so viel
13 muaßt eine, und olle 8 Tog muaßt hoit foahn, daun is des wega. Nua woas do a sea hoäß, und
14 do haums, des Mittl wirkt ab 25 Grad plus wirkt des nimma. Des hauma oba de net gsogt. I
15 hob durt des Mittl kauft, hob durt etliche Tausend Schülling lossn und des is oba net drauf
16 gstaundn. Wäu a Firma kaun jo des net auffe schreibn, de sogt des net, de wü jo verkaufn.
17 Und des samma hoit erst des Joa drauf, oiso des Joa draufkemma, dass hoit des Mittl komplett
18 fian Hugo woa, da Vota hoit in da Zwischnzeit a poa Moi gsogt, du muaßt a Karantane
19 nehma, daun, weggeh tuast nimma, oba mia kennans stoppn. Und mit dem, des woa Beliton
20 des Mittl, do is hoit de Kraunkheit weida und weida und daun wia de Ernte woa, hauma wölln
21 aufaunga, oiso woa ois dir. Do, ebn, des woa dea große Weingoatn, der Hektar durt, dea woa
22 hoit nicht mehr zum Lesen. Schlechts Joa dawischt, oba is jo wuascht. Waun da Hogl drüba
23 gfoahn warat, hätt i a nix ghobt. Des is hoit des. Oba ansonstn, des Vahötnis woa
24 dementsprechend guat, oiso i hob nie Probleme, so richtige Probleme, jo oamoi hots was
25 gebn, des is aba mit ana gröberen Diskussion is des aus da Wöt gschofft woadn, und mia
26 haum daun eigentlich de letztn 20 Joa oda 10 Joa mitn Votan a wundaboas Vahötnis ghobt,
27 und jetzt is 10 Joa her, ois dass da Vota gstorbn is, mia san jetzt aloa, de Mutta is no do, do is
28 hoit net so bei da Mutta, des is überoi so woascheinlich, do kaun i redn mit wem i wü, waun
29 de Mutta im Haus is, gibt's hoit de Probleme, neugierig, siehgst eh, waunst das a so mochst,
30 sie kimmt scho wieda, und daun geht hoit des Gaunze los. Oba im Endeffekt hauma des a so
31 ziemlich im Griff. Sie glaubt hoit, dass mit 79 Joa no imma ausschoffn kaun, oba so geht's hoit
32 net, jetzt muaßt ohdrahn.

33 I: Oiso jetzt hauma scho sehr vü ghert, jo sog ma so, a mit tatat des interessieren, wia zum
34 Beispü a Tog in aner ruhign Zeit im Winta hoit, vom Aufsteh au, wia da Tog do so orennt?

1 IP: A ruhige Zeit im Winta gibt's eigentlich goa net, wäu es is, aufgrund dessen, de Ernte is
2 vorbei, daun bis in ca. 1,5 Monat im Kölla beschäftigt, mitn Wein, oiso ohziagn, Kieselgur
3 füttern, und ois hin und her pump, uns ois sauba mocha, daun is eigentli Martini, oiso des is
4 jo praktisch de Weintaufe, do hauma daun Tag der offenen Kellertür, da san de Köllan, in
5 Weiden san 20 Kölla offn, wost eingegeh kaunst kostn bei de Wirtn und a wos kaufn oda wias
6 d hoit wüllst, und waun des daun vurbei is, daun foah ma meistens noch Deitschlaund,
7 Weinpräsentationen, do san ma in Frankfurt, manchesmoi Bayreuth und daun in da
8 Obapfoiz, des is daun meistens a wiederum a Wochenende, 3 bis 4 Tog san daun wieda wega,
9 waun ma hoam kemma, is daun scho wieda de Orbeit, dass Dezemba, im Dezemba faung i
10 eigentlich scho au zum Schneidn, oiso da Tagesoblauf, de Frau steht um 6 auf, i steh im
11 Winta um 7 auf, do bleib i a Stund länga liegn, und daun ziag i mi au, wauns Wetta paßt, setz
12 i mi ins Auto eini und foah in Weingoatn schneidn, oiso des tua is daun scho im Dezemba, do
13 schneid in daun 2 Hektar, des wos Richtung Podersdorf san, de schneid i, daun hob i im Jänna
14 eigentlich an Vorsprung. Do is oba net so, dass i extrem de Zeit einhoit, dass um 7.30 Uhr furt
15 foah und um viere hoam kimm, solaungs mi gfreit, bleib i durtn, eifers bleib i bis zmittag,
16 daun kimm i hoit um 2 oder $\frac{1}{2}$ 3 ham, waun i in der Friaht furt foah kimm i daun um 11 hoam,
17 foah um $\frac{1}{2}$ 1 wieda wega, daun bleib i hoit bis um 4 oder bis $\frac{1}{2}$ 5, je nachdem wias finsta
18 wird, meistens is scho so, dassd um $\frac{1}{2}$ 5 eh nix mehr siachst, dann muaßt eh scho dahoam sei,
19 daun is wiederum Weihnochn, daun da ma scho de weißen Weine obfülln, die Floschn fülln,
20 daun kummt da Jänna, do wird de, daun miaß mas picka, des ist, waunst jetzt 7.000 Floschn
21 füllst, bis de pickt host, des dauert a wäu, bis das ind Karton drinnen host, do vageht a a Zeit.
22 Wauns Wetta paßt, foah i wieda schneidn, daun is eigentlich so, da von bis Ende Feber oda
23 bis Mitte Feber so ist daun des Schneidn fertig, wo im Prinzip die Toge, wo da Tagesablauf
24 im Prinzip fost gleich is, jo, es dan daunn, im Winta san daun eifers so Weinverkostungen, de
25 wos ma tan, aun an Sonntag oda irgendwaun ma Zeit haum, am Nachmittog, wo ma söba de
26 Winza treffn und ohne irgendwöche Hächan, sondern nur Kollegen, wo ma se söba daun a
27 Blindverkostung hinsetzn und praktisch kostn und nochher üba den Wein a redn, wos hot a,
28 wos kunnt a, wos is, und do ist hoit daun de Diskussionen, wos do entstengan, is hoit
29 eigentlich sehr wichtig, wäu es kaun sehr schnö passieren, dassd betriebsblind wiast, waunst
30 du jetzt den Wein imma söba kost, sogst, wau dea is guat, daun kummt wer aundara und sogt,
31 du dea Wein hot an Bölxa oder wos was i wos. Daun muaß ma wos mochn. Und do is des
32 eigentlich sea wichtig. Waun jetzt da Rebschnitt fertig is, daun miaß ma de Rebn aussa zahn,
33 wäu i tuas net glei aussa zahn, de weadn nocha aussa zaht, des is daun mit Orbeitskräftn
34 gmocht woadn, do samma in 2 Tog samm oba fertig, wäu des geht daun recht schnö, daun

1 muaßt de Weingärtn wieda herrichtn, oiso da Tog faungt is daun scho länga, faungt daun scho
2 friacha au, daun steh i a scho um 6 auf, dass i um 7 scho wieda furt kimm, und do muaßt
3 daun, waun jetzt a Stock obrocha is, oda a Aunka auszaht, muaßt des hoit ois wieda richtn,
4 daun Droht spauna, daun muaß ma Stamm obindn, dass des wieda fest is, wos in de neichn
5 Weingärtn nimma mea is, wäu mia haum de Rebn umagwickelt 1,5 moi. Jetzt brauchst das
6 nua obn amoi aubindn, früher host miaßn 3 oda 4 moi Bandl gebn, dass da Staum hoit. Jetzt
7 wird a hoit 1,5 moi umagwicklt, a Bandl und de Gschicht hot se. Daun auhंगा, des is a
8 wiederum, des geht wiederum mit da Maschin, des moch i a ois wieda allanich, daun is im
9 Prinzip, waun jetzt des gschehn is, daun is eigentlich Ende März, daun bin i mit da Orbeit im
10 Prinzip fertig. Daun hob i in Aprül hob i daun eha wiederum Zeit für mi und fia aundare, daun
11 geh i her und tua noch fia aundare a bissl wos orbeith hölfa, dass i hoit zusätzlich no a Göd
12 vadien, damit, wäu wos soi i tuan, daham vasteckn is a Bledsinn, jetzt tan ma hoit Traktor
13 foahn. Und des is meistens so, in da Wochn san des 2 Tog, 3 Tog, eifers nua a hoiber Tog, am
14 Tog hoit, maunches Moi bei größere Betriebe hob i scho amoi a Wocha durchgorbeit von da
15 Fruah bis aufd Nocht, oba, des is hoit daun, jo. Waun des daun wiederum gschehn is, daun
16 hauma scho Ende Aprül, Mitte Mai, und daun geht bei uns eigentlich scho de Grünarbeit los.
17 Daun faungan de scho zum wochsn au, dann geh ma scho en Droht auffe hंगा, vorher tan
18 ma no de Beiaugn wegbrechn, oiso jede Rebn hot jo a Hauptauge und 3 bis 7 Nebenaugn.
19 Und do kimmt de Hauptrebn und daun nebn a zweite. Und daun gemma scho durch mit ia und
20 i, ob und zu is jetzt de Tochtu dabei, und brecha jedes Aug, oiso jeda Trieb, der wos so laung,
21 oiso da Haupttrieb is so laung, der Kleinere wird überoi wegbrochn. Und daun wochsn hoit
22 weita, daun miaß ma Droht auffe hंगा, und des is a so, dass i um 7 furt foah und 11 hoam
23 kimm, um 12 foah i scho wieda, und bleib daun bis 6, 7, je nachdem wias hoit is. Dass i hoit
24 fertig wird, wird des daun gmocht. Daun host des Gaunze drinnan, daun wochst des weita,
25 daun tuast eistrickn, muaßt trotzdem no eistricka geh, und de Geiztriebe wegbrecha, wäu daun
26 host de Rebn, de wost aussa host, do kommt a bei an jedn Blattl kummt a Trieb aussa. Und
27 des wird daun wegbrocha bei de Rotweine überhaupt, oiso beim Ramodor, bei de Zweigelt
28 hoit, Cabarnee, Merlot extrem, wäu de haum extrem vü, des san hoit daun wieda sehr
29 intensive Orbeith, i woa oft im großn Weingoatn, wo de Zweigelt san, bin i 4 Tog von da
30 Fruah bis aufd Nocht draussn gwesn, oba jetzt is a sauba. Früha hauma Traubn weggrissn, des
31 tan ma jetzt nimma mea, aufgrund dessen, dass die Triebanzahl eh scho halbiert is, host es
32 scho 50% weggrissn. Des wos über bleibt, des hot wirklich wunderschöne Qualität, des host
33 eh scho kost, bein Ramador, des waßt. Und daun ist hoit des Gaunze fertig, daun kummt da
34 Somma

1 AP: Spritzn!

2 IP: Ah spritzn, jo siagst, jo spritzn, die Nachwintaspritzung, oiso waun de Triebe so im Nossn
3 schweln, des is oba untaschiedlich ob i do jetzt foah oda net foah, kimmt drauf au, wia schwar
4 des Joa davor woan, ob Kaunkheitn woan, ob koa drinnan woarn, du kaunst jetzt hergeh und do
5 wird nua mit Schwefl gspritzt, und do wär praktisch, do host jo nur de Rebn, mehr host jo net,
6 kane Triebe, goa nix und de Knospen, de san hoit so ½ cm, du siagst, dass scho aufquölln,
7 und do wird daun gespritzt oiso es 1. Moi, daun wird des 2. Moi gspritzt ca. 14 Tog vor da
8 Bliah, do san 4 bis 5 Wochen dazwischn, daun wird des 2. Moi gspritzt vor der Blüte, dassd
9 net in de Blüte einespritzn muaßt, und das wichtigste Spritzn is daun noch der Blüte. Oiso,
10 waunst des daun host, und do kaunst net nur mitn Schwefl, do muaßt scho aundare Mittl
11 nehma, de gengan hoit ins Göd, owa waunst de Spritzung host, kaunst a Glick haum, dassd
12 goa nimma miaßast. Oba nua des Risiko is in der Beziehung zu groß. Es kimmt daun aufs
13 Wetta au. Is sehr woam, daun Peronospora, oiso den echten Mehltau. Is feicht, host in
14 foischen Mehltau, des Oidium. Und du woast jetzt net, wias Wetta wiad. Waun i des gwißt
15 hätt, dass heier so is, hätt i noch da Bliah nimma mea gspritzt. Oba jetzt is so, liaba, wie soi i
16 sogn, 200 Euro ausgebn, ois wia nochher 20.000 Euro Schodn. Und do is hoit daun scho. Nau,
17 und daun kimmt wieda, oiso jetzt is des Spritzn a vorbei, daun kimmt, im Primzip kummt
18 jetzt die Traubenreife um de Zeit, oiso im Juli, August, September is de Traubenreife, heier
19 wiads friacha sei, wäu es san scho, einige Trauben san scho reif, oiso es wird jo scho geerntet,
20 de frühn Sortn, i hob oba sowos net, wäu i kan Sturm moch, und dafir hauma a sowos goa net
21 auspflaunzt, oiso den Buvee und den Müller Thurgau, de hauma olle gerodet im Prinzip, und
22 do wird des net gmocht, und jetzt woat ma hoit auf des richtige Reife und wauns do sche is,
23 wia soi i sogn, mia weadn heier so eher Ende August Aufaung September wiad de Lese
24 aufanga bei mia, wobei aundare sicha scho mit 20. aufanga weadn. Waßt eh, den Müller
25 Thurgau, den miaßn scho oba, oiso in 14 Tog miaßn de oba. I hob koan, dazu brauch i a net
26 lesn foahn, oiso, is irgendwie logisch. Und da Togesoblauf is im Prinzip, jo, Mittogszeit.
27 Waun i a Orbeit hob mitn Traktor, oiso, waun i jetzt Unkraut bekämpfn muaß, bin i oft, oiso
28 in gaunzn Tog, von in der Fruah bis aufd Nocht unterwegs, aufgrund dessen, dass da Traktor
29 Klimaaunloge hot, kaun i a bei 35 Grad Hitze foahn, do is eigentlich besa, wäu do brauch i
30 bein Gros nur vorbei foahn, wird scho dirr, do muaß is net direkt oschern. Brauchst as nur a
31 bisserl verletzn, wird's dirr. Und do is hoit so, dass ebn die Klimaaunloge scho was wert is.
32 Des nächste is, daun tan ma erntn, lesn, aufgrund dessen, dass ma mit da Maschin, do tan ma
33 scho vü aufd Nocht lesn, was kühla is, net so woarm, wird daun schnö vaorarbeitet, und daun
34 kimmt da Kölla. Jetzt is ois im Kölla untn, und daun vagärt ea, gekühlt vagärt ea, des mocht

1 daun scho wos aus für de Qualität und daun hoit noch 14 Tog, 3 Wochn wid hoit daun
2 augfaungt zum oziagn, und do steh i daun auf, a um 6 und um 7 bin i im Kölla oda friha scho,
3 um kimm efasters um 8, 9, 10 auf Nacht afa. Je nochedem wia de Pumpn rennan, wia des
4 Fassl leer wird, faung i no amoi aun, muaß i wechsln, ah, do san do scho de Stunden wos
5 efasters 15 Stundn am Tog san, oba ansonstn mit 8 Stund kunnt ma hi kemma am Tog,
6 AP: Hallo,
7 I: Hallo seawas, Seawas grüaß di.
8 IP: Ah, jetzt hauma den Tagesoblauf.
9 I: Genau, wia is des, gibt's do jetzt so an Unterschied und zwoa vum Wochntog und so an
10 Sonntog oder an Feiertog vom Orbeitsoblauf her? Ah, ... Wia is des aun an Sonntog oder
11 Feiertog, waun ma vü Orbeit hot?
12 IP: Na, i hob Sonntog is zwoa a Orbeitsstog fia mi, waun jetzt a Orbeit is, oba spätestens um ½
13 10 her i auf, wäu daun geh i zum Frühschopn bis 12. Und aum Nochmittog san de Fiaß aum
14 Tisch obn. Nau, daun tua i nix mea, 2 Fernsteuerungen in der Haund und schlofa. Des is des
15 schenste im Prinzip. Oba ansonstn is Feiertog, Sonn- und Feiertog mocht im Prinzip keinen
16 Unterschied bei mir, wäu jo waun de Orbeit gmocht ghert, gherts gmocht. Und des is, ob
17 Saumstog oda Sonntog is. Sie is hoit imma dagegn, owa im Prinzip, mia is wuascht, wäu ebn
18 de Orbeit is ma wichtiga. Oiso Weihnochn wird scho no do, oiso ausn Haus geh i net, waun
19 daun bin i im Kölla untn, dass mi njemands siacht.
20 I: Und bleibt do no vü Zeit fia de Familie a, dass ma se schöne Stundn gönnt? IP: Ah,
21 eigentlich jetzt nimma mea, wäu de Familie nimma mea do is. De Kinda san furt, de Frau is
22 zwoar do, oba daun, sie hot in Neusiedl so vü gredt, i hob nix gredt, und daun bin i scho
23 sprach- oder redefaul bin i scho woan, i wü eigentlich nur mei Ruah haum, waun i miad bin,
24 ansonsten, mia mochn ab und zu, dass ma jetzt wieda irgendwo hifoahn, furtfoahn, Freunde
25 besuchn oda Geburtstog und soiche Sochn, so wie morgn miaß ma, übermorgn foahn ma auf
26 Parndorf, daun aum Saumstog foahn ma noch Eisnstodt, daun Sonntog hauma do wos, morgn
27 geh ma a furt, oiso es bleibt Zeit genug fia des a. Oiso es is net so, das ma nix tan. Dass ma
28 komplett verblödn, des geht net.
29 I: Und gibt's do a bissl a Orbeitsaufteilung im Betrieb zwischen Mann und Frau bei ihna,
30 oder?
31 IP: Ah, jo die Orbeitsaufteilung is, sie hot de Wohnung, und i den Rest.
32 AP: Einspruch, im Summabin i a dabei.
33 IP: Von den derf ma net redn.
34 AP: Do muaß i Einspruch erhebn, jo.

1 Interview mit Frau Brigitte MILLNER

2 I: Oiso, mia haum uns heite mit der Frau Brigitte Millner hier eigfunden, die sich
3 freundlicherweise bereit erklärt hot, dass sie mir ihr persönliche Lebensgeschichte erzöhrt.
4 Bitte.

5 IP: Des mach ich jetzt. Aah, i bin in Gols geborn 1962, meine Ötern san
6 Lebensmittelkaufleute, i bin de Öteste von 6 Kinda und jo mia woan , laung woa ma, mei
7 Bruada und i allanig, bis noch 10 Joa daun des erste Gschwisterl wieda nochkumma is und
8 des hot se daun in so Abständen hintere zogn bis zua Jingstn und de letztm viere hob
9 eigentlich i ghoifn meina Mutta aufziagn und hob a in de Weingärtn mitgorbeit, a poa
10 Weigärtn homma a immer so nebenbei ghobt, wos ma hoit von de Großötern und de
11 Großtantn von den Ötern vaerbt kriagt haum, also irgendwia a scho bissl vorgeprägt mit de
12 Weingärtn, wei des jo. Bis aufs Schneidn im Winta hob i eigentlich ois dahoam a mochn
13 miaßn und fleißig hoit a im Geschäft mitorbeitn, jo und daun waurn meine Ötern froh, dass ma
14 de Schule zoin haum kenna, i bin in die Volksschule gaunga, Gymnasium und daun in de
15 Haundelsakademie, do hob i maturiert, woit daun eigentle weida mochn auf Physiotherapie,
16 oba waun ma njemans kennt wird ma unter fünfhundertn leider nicht genommen, daumois
17 für de Aufnahmeprüfung hob i extra de Maturareise obbrochen, Aufnahmsprüfung gmocht
18 und extra allainich hamgfoahn, oba es hot a ois nix brocht, mia hom hoit niejmands kennt, jo,
19 jo. Do hob i oba in Josef, hob i do scho in Josef hob i in Josef scho kennt und hob gewußt,
20 nau a Weinbauer des taugat ma scho a, jo und bin oba noch da Matura, wia i gmerkt hob, des
21 wiad nix mitn Weidalernen, ah, hob i daun augfaungt zum orbeitn, woa a net so oifach a
22 Orbeit zum finden, wäu jeda hot gsogt, ah, sie kumman frisch aus da Schui, wie viel
23 Berufserfahrung haben sie, sog i, heans vurigs Monat hob i maturiert.woher. I kaun ina a
24 Wurscht schneidn, i kaun ihna a Brot vakaufa, des hob i dahoam glernt, i kaun im Weingoatn
25 schneidn oder oba olle Weingoatnorbeitn, oba Büro, wo, net und daun durch a Freindin bin i
26 ebn in a Ärzte- und Spitoasbedarfsgeschäft kumma, durt woan de Chefin in i, mia hoam des
27 gaunze daun, mia woan sie woa de Chefin und i woa de Freindin, äh, mia haum des gaunze
28 eigentle ollas gschupft und durt hob i 5 Joa gorbeit, in da Zwischenzeit mit 24 haum ma
29 gheirat, aiso mia haum uns 6 Joa kennt, 6 ½ Joa kennt, daun haum ma gheirat, mit 24, aiso i
30 24, der Josef 30 und daun bin in no a Joa, a Joa bin in no orbeitn gaunga, daun is de Viktoria
31 kumma, jo, de Große AP Dazumois woas a kloa

32 IP: Jo und a Joa drauf is daun da Thomas zua Wöt kumma, daun woa i fünf Joa dahoam bei
33 meine Kinda uns jetzt bin is schon wieda 14 Joa. Oba i woit eigenle net nur dahoam bleibn,
34 woit imma scho a bissl orbeitn geh, homma docht, fir wos hob i de Schui gmocht und es bei

1 uns oba Bürojobs woan net sehr häufig do bei uns, waun daun host Verkauf ghobt. Und do
2 hot a Autofirma aufgmocht in Neusiedl und durch Zufoi bin i durchs Oabeitsaumt durt
3 hinkumma und durt bin i jetzt scho 14 Joa und bin 30 Stundn durt orbeitm und de restliche
4 Zeit moch i Haushoit oda a nix, oda a bissl in Weingaurtn und jo. Solaungs kloa woarn, sam
5 ma, haum ma scho vü miteinenda unternommen

6 AP: hm, stimmt jo.

7 IP: Do is a da Josef mitgfoahn

8 AP: Mehr Urlaub am Bauernhof

9 IP: Urlaub am Bauernhof in da Steiermoak

10 AP: Schifoan

11 IP: Do woan ma daun 2 3 moi wia de Kinda 2 und 3 Joa oid woan, weu Bauernhof, a, uns
12 versteht ma net ois Bauernhof, für de Kinda, für unsere Kinda is Bauernhof wo de Kiah san,
13 wo de Viecha san jo. Und dau hauma a Familie kennaglernt und durt sama hoit 2 3 moi
14 hingfoahn und i bin hoid jeds Joa mit ehna schifoan gfoahn, i hob mi für de Kinda zur
15 Verfügung gstött. Söba foah i a gern Ski und somit hauma des imma vabundn. Do hot da
16 Josef a Wochn frei ghobt von uns und mia haum a Wochn frei ghobt von eahm. Jo und so
17 und wäu er vorher gsogt hot, i moch 10%, Verkauf moch i eigentlich, AP: jo scho.

18 IP: Waun i so sog Telefonverkauf moch i eigentli mehr ois du, dest bist du wieda goa net.

19 AP: Na, i mogs so.

20 IP: Dafüa is er mehr im Weigoatn. Und waun i wü, waun i in de frische Luft wü, wei i geh
21 hoibtogs, wei i, des tat i net aushoitm so wie heite, wia i hoam kemma bin, oiso von 7 bis 6 11
22 Stund, des tat i net olle Tog wölln. Oiso i brauch des scho. Auße in de Natur und des tua i
23 scho gern, so wias is, is eh okay.

24 I: Und wia is des bei dia? Mia haum vurher a bissl übern Tagesablauf gredt, wia se des
25 vahoit, wia is des bei dir bei so an Tog in aner ruhigen Zeit eher zum Beispü im Winta, wia
26 rennt des o, von in der Friaht jetzt weg?

27 IP: Naujo von in der Friaht, steh um dreiviertel sechse auf, daun schau ma, um siebana gemma
28 ma, oiso damma frühstückn, um siebana gengan de Kinda und i ausser Haus, a ruhiga Tog im
29 Winta hob i eigentle gor net so, was is net so vü ruhige Tog, eher hiats im Summa, waun ma
30 Gäste haum, daun sitz ma mit eahna, plauda ma, do moch ma eigentle, a da Haushoit is ma
31 daun wuascht, de Wäsch is wuascht, wäu do, des is wäu man et auf Urlaub furtfoahn, des is
32 daun unser Urlaub oder mei Urlaub eigentlich, dass is so sog jetza kaum mi ois, is ma ois
33 wuascht, jo, wäu des tuat ma eh kana, irgendwaun wiads scho tau weadn, mocht nix, net, des

1 is eigentle, der Summa is eigentle fia mi eher a ruhiga Tog. Im Winta, was i net, na do genieß
2 i des net so.

3 I: Und wie is des jetzt bei der, zum Beispiel während der Weinlesezeit, wie startet do der Tog,
4 wie rennt des o?

5 IP: Pfh, jetzt seit ma mit der Maschine ernten, eigentle a nimmer sehr hektisch, i man, vorigs
6 Joa woas a so, dass ma, dass i mitfoahn hob miasn und den, der mit da Maschin gfoahn is die
7 Weingärtn zoagt hob, oisa do foahn ma hoit in da fruah, je nachdem wie ma hoit eittäut san
8 weg oda in da Nocht und foahn von an Weingoatn zum aundan, woat i bis a fertig is und foah
9 mit eahm mit, dann dahoam, ana muß oiwäu oder a net dahoam sei und in Josef daun höfa
10 ablodn, jo, oba des san daun a poa Stund, net, oisa de Hektik wie sias friacha woa, wo ma 7
11 Leit im Haus ghobt haum und de 10 Tog laung und von in der Friaht bis aufd Nocht de
12 verköstigen host miaßn und schau host miaßn, kocha, eipocka, das oiwäu ois do is, oisa des
13 woa scho mehr Hektik ois jetzt, des mit der Maschine, des is scho vü Erleichterung.

14 I: Und gibt's do bei dir a so diesen Unterschied zwischen an Feiertog und an Sunntog oder an
15 Wochentog?

16 IP: Des gibt's scho. Oiso Sunntog is fia mi Sunntog.

17 Oiso do is... Do is, naujo eigentle a net, so wäu i tua jo eigentle a mei Hausarbeit weida, sog i
18 amoi, oba de tuat eh a jeda, owa wie soi i dn sogn, i moch a Mittagsschlaferl nochn
19 Mittagessen bleibt ois steh aum Tisch, do schmeiß i mi hi auf mei Kuchlbaunk und schlof a
20 Stund und des, des genieß i hoit, do, des is da Sunntog. Oder geh i Radfoahn oda jo. Da Josef
21 so wie vurichn Sunntog woa i Weingärtn anschaun mitn Rad, so sogt a, foahrt er net mit, wäu
22 de siacht a eh de gaunze Woch. Owa jo, woa i kontrolliern, wos er tau hot. Na, oisa do
23 muaß i daun scho a bissl auß, do mecht i net dahoam hocka oder mia bekommen Besuch,
24 wos a oft da Foi is, daun sitz ma hoit im Hof und trotschn gmiadlich.

25 I: Und, wie woa bei dia dei Verhötnis zu deine Ötern, wegn dieses Generationenproblem?
26 Jo des hob i gor net

27 I: Oda wi hot se des gestoitet irgendwie?

28 IP: Des woa bei uns eigentle gor net. Meine Ötern san sog i amoi, jo was i net, durch de vün
29 Kinda vielleicht jung bliebn, is a möglich. Jo oba dadurch, dass i net dahoam wohn, hots, mei
30 es hot scho Diskussionen a imma gebn, jo, owa des diskutier ma aus und fertig. Des hots nie,
31 so richtige Kämpfe hots nie gebn.

32 I: Und des Verhötnis zu deine Gschwister, wie hot se des gestoitet? Gibt's do irgendwos, wos
33 do a bissl hänga bliebn is, wos do und zu aner.....

1 IP: Des wor immer, wia soi i sogn, imma sehr eng, bis i auszogn bin. Oisa mei jingste
2 Schwesta hot des laung net verkroftet, wäu fia de wor i imma da Muttaersotz, dass i afoch
3 ausziag von dahoam und sie dahoam loss und sie net mitnim, wäu de woa domois 5 Joa und
4 de hot des oifoch net richtig realisiern kenna, owa i bin hoit oiawäu de, de waun ma olle
5 zsammkumma, trumml i olle zaum, wäu i des afoch wissen wü wias eana geht oder mia rufn
6 se zaum oder, oisa des Vahötnis is sog i amoi relativ gut, scho. Wäu mit den an Bruada, der
7 jetzt in Holland is, so schreib ma hoit per e-mail net, des is des günstigste und waun a kummt,
8 riaht er se, möd se und jo und treff ma se.

9 I: Wir haum vorher a bissl übern Weinskandal eben gredt, wia, wia host du des miterlebt des,
10 des?

11 IP: Do woan ma jo scho verheirat und des woa eigentle a gaunz schreckliche Zeit, wäu da
12 haum ma kan Wein verkauft, da Josef imma allane unten, wäu er Schuldn afoch net gewehnt
13 woa, i woas von daham gwehnt, mit de vün Kinda hauma ma ollawäu ka Göd ghobt, haum
14 hoit a glebt, jo, owa des woan 5 Joa für mi, 5 Joa, de wos sehr oag woan, wäu i hob ihm auf
15 Laune hoidn miaßn, i hob schau miaßn, dass de Kinda des net so mitkriagn, a wauns kloa
16 san, merkn sas, jo, ah, es woa net oifauch. Des muaß i scho sogn.

17 I: Und, wia woa des daun für di, wie Österreich zur EU beitretn ist, host du des daun a
18 irgendwie, wie host du des empfunden, wia woa des für di des?

19 IP: Ah, momentan eigentle hob i ma denkt, der Markt wird größer, jo, owa, irgendwie is des
20 do net so afoch, wäu jetzt, waunst noch Holland an Wein verkaufan wüst, brauchst an
21 Importeur, des kriagst net so afoch, jo, du musst amoi vü Leit kenna, vü schmian, dass des
22 amoi rennt. Oiso i hob ma des daumois eigentle oafoch vorgstöt. Das jetzt, was i net, mit
23 dem..., dem Internet, mit de immer besser werdenden Kommunikationsmittel hob ma i scho
24 denkt, dass des relativ locker wird, das ma mehr publik wird, dass ma mehr des gaunze
25 forcieren kau, owa des is net so oafoch. grad Deutschland, okay, do foast umme, des is net so
26 weit, owa ois aundere, ma miaßt hoit mehr, denk i ma, auf privat aufbaun, owa wo kimmst zu
27 Holländer zum Beispü oder wo kimmst zu, was i net. Daun hob i ma a scho denkt Bratislava
28 oiso die Slowakei, des is ois schwierig, jo, oiso des is net oafoch, owa.

29 I: Host da jemois docht, dasst jemois in so an Winzerbetrieb, irgendwie in de Richtung eine,
30 zu so wos kummst, wos host du glaubt, wöche Richtung dass du geh wirst?

31 IP: Do hob i ma nie vü Gedaunkn, eigentle is mei Wöt zsaumbrochn, wia i des physikalische
32 net mochn hob kenna. Des woa fia mi, daun hob i hoit des Beste draus gmocht. Na und i mogs
33 a gern, oiso i kunnt ma net vurstön, dass i nur in an Büro bin, des jo, redn tua i gern, vakaufa
34 hob i oiwäu scho dahoam miaßn, oiso des kaun i glaub i scho.

1 I: Und, wo siehst die söba, oder von eich beide jetzt, wo sechst es daun eicher Zukunft? Wie
2 sois weidageh, de Entwicklung sei wird?

3 IP: Nau steh bleibn derf ma net. Steh bleibn derf ma net, wäu waun i s jetzt sog, i bin mit den
4 zfriedn wos is, i mech eigentle koa größere Ding aufanga, oiso des is des verkehrte Denken.
5 Oiso i denk ma scho, ma soit net steh bleibn, ma soit oiwäu, drum seit a poa Joa foahr i do
6 oiwäu a bissl auf d Messn, dass ma uns do mehr bekaunt mocht, daun frogn die de Leit
7 natürle a, i hob ma imma denkt, wäu des mocht a net da Josef auf d Messe foahn, des wü er
8 net, jetzt foah i alloa. Wia i do des erste Mol in Innsbruck auf aner Weinmess woa, hob i ma
9 denkt, bin am verkehrten Platz. Oiso so woan 150 Weinbauern und du bist eine Nummer
10 unter vielen und a Joa drauf hobns daun gsogt, nau jo, gö sie, die woan oba des Joa davor
11 nicht bei mir, hobn s gsogt, owa sie woan vorigs Joa scho auf den Plotz, hob i gsogt, jo und
12 wieso hobn s ihna uns gmerkt, nau wäus ihnan Staund so sche dekoriert haum, sog i nau jetzt
13 und jetzt hätt i scho gern, dass daun kostn a kumman, net und de haum daun a kauft, net. Owa
14 daun des erste Joa hob ma i denkt, nau, mia san aum verkehrtn Plotz. Owa irgendwo, mit
15 amoi schoffst das net, net, und waunst daun sowos herst, nau se woan jo a do und san a wida
16 do, ah und a wida do, oiso es woa net aner des woan vü de des gsogt haum net, ah Millner is a
17 wieda do, gmerkt haums sa se doch uns Unbekanntn, net, wäu mia san unbekannt, es is a so.
18 Und jetzt wer ma hoit, was i net, ob da Herr Millner no wü wern ma no a poa so Messn
19 mocha, wäu es kost Unmengen Göd und de Viktoria tuats a sehr gern, do kaufn s no vü mehr,
20 waun de Jugend red, und sie woa mit immer- net, oiso amoi woa i mit und sunst foahrt sie
21 daun immer mit Damenrunde.

22 I: Und wie siehst du die Aufteilung im Betrieb vun der Aufteilung her?

23 IP: Kaun man scho sogn, 90% da Josef, zehne, zehne i und de Oma. Na des i a so. I soit mas
24 hoit scho, oiso i geh hoit scho daun, waun d Spitzn a san, owa so im Grund gnomma suach i
25 mas scho aus, owa des a erst seit 2 Joa, seit i operiert bin, vorher hob i eh 20% gmocht. Sog
26 glogn.

27 I: Daun mech i mi recht herzlich bedaunkn bei eich, dass eich Zeit gnumma haubts fia mi,

28 IP: Gern geschegn.

29 I: Es hot ma sehr vü bedeutet, sog an schen Daunk fia ollas

30 IP: I a

31 I: Und hoff, dass ma uns in Zukunft öfter segn.

32 IP: Mia haum da gern ghoifn in dem Sinn, waun s für deine Ausbildung weiterhüft, und des
33 ausreichend woa, waun des.

34 I: Auf jeden Foi.

- 1 IP: Hauma des gern gmocht.
- 2 I: Jetzt sog i wirkle no moi an schen Daunk.
- 3 IP: Dir a, danke.

1 **Interview mit Frau Viktoria Millner**

2 I: Oiso, mia haum uns do heite mit da Viktoria Millner eigfunden do, schön Daunk, dass do
3 bist und se hot se bereit erklärt, dass sie mia ihr persönliche Lebensgeschichte erzählt. Bitte:

4 IP: I bin de Viktoria und und bin zwoar no jung, oiso i bin 20 Joa wia i heier und i bin
5 eigentlich von kloa auf scho mitn Betrieb irgrndwie tätig gwesn, a wauns Wein oder Floschn
6 fülln und jo i man, i waß net wos i so großartig irgendwia erzöhl'n soi, oba i hob hoit imma
7 mitghoifa und es hot ma imma Spaß gmocht und es is a so, dass i hauptsächlich jedn Tog in
8 da Schui bin, und nebenbei in de Sommerferien woa i jetzt, seit 5 Joa bin i orbeitn in de
9 Sommerferien und do is hoit, meistens woa i im Juli orbeitn und daun woa August
10 Weingotnorbeit augsogt mit lesn, wos daun kemma is und, oiso generell waun Ferien san,
11 wia i imma eintäult brav, stert mi überhaupt net, wäu es is a Ausgleich fia mi, i bin froh, waun
12 i a wengl draußn bin, waun i mei Ruhe hob, und oafoch die Orbeit moch kaun ohne
13 irgendwöche Störungen sozusogn, und jo i hob, i man i hob seit 1,5 Joa beschlossn, dass i in
14 Betrieb übernehm, und do hoi mei Freind groß dazua beitrogn, wäu der hot mi wirkli aufn
15 Gschmock brocht, wäu ma in an Freundeskreis san, wo generall vü Wei trunka wird und a
16 probiert wird, hot ma des wirklich taugt und jetzt hob i ma docht, heast warum nicht. I man,
17 mia haum uns des mühsam aufbaut, und warum soit i des net weita mochn. I man, des is,
18 austrengend is auf jedn Foll, des woäß i a, des haums ma a beibrocht, dass des Lebn net
19 oafoch is, oba es is hoit, jo des ghert zu mia dazua, und i denk ma, i bin eha a bodnständiga
20 Mensch und bin froh, dass i jetzt do bin, wäu waun i maunche Freindinnan von mia anschau,
21 de hebn komplett o, wo i ma denk, Mädls reißt eing zaum. Des geht net. Oba, jo es is hoit, es
22 is maunchmoi wirklich austrengand a mitn Papa klor zum kemma, wäul a doch, jo, sehr stolz
23 is, drück mas amoi so aus, und er hot sein eiganan Wülln, genau so wie i, waun i wos aundas
24 mochn wü ois ea in de Weingärtn, daun passt eahm des gor net, wäul er se denkt, na des ghert
25 so gmocht und des wüll er so hobn, oba, er muaß irgrndwie offn fia wos Neies sei und sche
26 laungsaum wiad des a wos, oiso, jetzt sche laungsaum jo, Oba sunst, es is eigentlichi man, es
27 ghert zu mia dazua, i kenn nix aundas, und denk ma, i bin a froh, wäu nur daham umlieg'n in
28 de Ferien, na des wöit i net, do war i glaub i zfüal dafia, dass i do jetzt auf amoi im Bett lieg
29 oda vorm Fernseher, des kaun i net, i brauch de Natur draussn. Genauso wia i jo bis vor, i
30 glaub vor 3 Joa hob i intensivn Sport betriebl'n, so verschiedene Sportarten und daun bin i oba
31 auf Eisnstadt aufd Schui gaunga und seitdem geht's se des nimma aus, und des föhlt ma scho
32 und bin i a froh, waun i im Weingotn draussn steh und wenigstn a bissl wos mochn kaun.
33 Und jo heia is hoit so, dass i 2 Monat orbeitn bin, do bleibt net so vü Zeit fia de Weingärtn,
34 oba so wia heit hob i zwoar frei oba aum Dienstog hob i a frei ghobt, oiso do bin i a ständig

1 eitäut, waun i dahoam bin. Des mocht ma nix, i bin froh, aussa wauns is Gros aussa zah, oba
2 sunst passt eh ois. Dau kaun ma nix sogn. Jo.

3 I: Und, wia woar dei Schuizeit, kaunst da do vielleicht ano a bissl wos dazöhl'n üba de Schui,
4 üba den Werdegaung bei dir von da Schui her und? Nau jo. Gibt's do Sochn wos sogst, des is
5 ma hänga bliebn, so?

6 IP: No jo, es woa so, i man, mia haum friacha an Hund ghobt, oba der is, wia i ind Volksschui
7 gaunga bin, hot der oiwäu gwort auf mi und der is a mitgaunga in Weingoatn mit mia, der is
8 beim Lesn afoch irgendwo umgrennt,, do woa da Hund a imma dabei, oiso des i scho a
9 Erlebnis gwesn. Und jo Gymnasium woas so, dass i relativ wenig Zeit fia Freindinnan ghobt
10 hob, wos mi daun scho irgndwie gstert hot, wäu i woa hauptsächlich im Weingoatn und den
11 Spurt, wos i gmocht hob, der hot a vü Zeit in Aunspruch gnomma, und do hob i ma daun scho
12 zeitweis denkt, ui, jetzt kenntast zrucktretn und die a bissl um die Freindiannan kimman, wäu
13 se san a wichtig, ma brauchts, oba es woa hoit, jo i, es is hoit so gwesn und jetzt nocha im
14 Gymnasium de Obastufn, do hob es eigentlich scho denkt, do bin i jetzt hauptsächlich Schul
15 und hoit da Weingoatn und daun de Freindinannan, und da Freind sowieso, oiso do hob i jetzt
16 eh Freindschoftn wieda gepflegt sozusogn, wäu a Freindin is auf Wian gaunga, de hot des
17 überhaupt net eingsegn, waun i, was i net, wauns amoi a Wochnend heruntn woa und i hob
18 aum Saumstog im Weingoatn miaßn, do woas glei eigschnopt, wäu sa se denkt hot, jetzt bin i
19 amoi do und jetzt hob i ka Zeit fia sie, oba sie vastehts mittlerweile, wäus waß, es ghert zu
20 mia dazua, und jo, des is hoit. Jo de Schui is hoit de Schul, i waß. Jo und jetzt moch i daun die
21 FH ebn fia Weinmanagement, do bin i eh scho gspaunt drauf, wia de wiad, wäu es is wieda
22 was neichs, und es is hoit, jo. Da Papa is stoiz auf mi, des woäß i, wäu i hobs bis vor, eben
23 wie gesagt, vor 1,5 Joa hob i ma docht, na nie, des tua i net, des na, des is ma zuvül Orbeit,
24 oba aundararseits i bin daun mei eigener Chef, wäu i siachs, wias is bei meiner Chefin, i
25 kimm zeitweis net kloar mit ihr, es geht oafoch net, wäu i bin a sehr dominanter Mensch,
26 waun i wüll, und dau brauch i njemands üba mia, wäu des is, des reibt se nua, des geht net.
27 Und jo, i kaun wos ausprobiern, i kaun mei Kreativität auslebn, wäu i bin a, tua i oft amoi
28 dahoam, i bin a relativ kreativer Mensch, und jo, es woa scho imma scho, und i denk ma, es is
29 guat, dass i jetzt weida mochn wüll, wäu es interessiert mi, und i gfrei mi, dass er's mia
30 freiwillig gibt, da Papa, wäu jo oafoch is jo net mit eahm, und jo es is hoit. Jo.

31 I: Was bist du für a Joagaung?

32 IP: 87. 87er Joagaung. Mhm. Und i hob an Bruada, dea is a 88er Joagaung, dea is jetzt
33 momentan in Tirol, oba dea wüll überhaupt nix mitn Weinbau ztua haum, der hot zwoar vorigs
34 Joa, jo vorigs Joa hot a mit drei Freind die Schwenker gegründet, do hots vom

1 Visavinochborn hobns an Weingoatn kriagt, wäu da Sohn von eahna hot de Weinbauschui
2 gmocht, und dea beorbeit hint, oiso haums an Weingoatn und dea beorbeit den a soba, und do
3 mocht sein Wein draus und do haums sa se denkt, jo moch ma hoit an Wein mit Freundinnen,
4 jetzt haßns hoit daun de Schwenker und do is daun, heier glaub i woa de Premiere vom Wein
5 jo, und do haums a Floschn, de erste Floschn was ogfüllt haum, etikettiert und eipockt jo,
6 haums i glaub um 50 Euro oder so, haums de vakauft und es is, mittlerweile glaub i is scho
7 ois aus. Jo es is hoit hauptsächlich aun irgendwöche Bekauntn gaunga da Wein, und se haum
8 eahm a so a bissl vakauft und beim Rechberger steht a a bissl no, und wiad ausgschenkt , oba
9 jetzt haum sa se zastritn wieda und jetzt wiad des nix, wäu da liebe Herr Folla, da
10 Sohnemann is hoit eher, jo eingebildet und denkt se, ea mochts liaba alloa und jetzt sans hoit
11 zstritn, jetzt haums a nix mea ztoa mit eahna, i glaub, des wiad a nix mea. Und des is fia mein
12 Bruadan des einzige Erlebnis gwesn, was mitn Wein irgendwie ztoan ghobt hot, sonst streikt
13 er imma, waun er mitgehn muaß in Weingoatn, i man, Traktor foahn oda so, des mocht eahm
14 nix, jo kloar, do muaßt jo nix toa, oba so orama, oda Gros auszahn oda eistricka, des is nix fia
15 eahm, do hot er net de Geduld dafia und do is da Papa daun scho froh, waun i mit bin und
16 wäu, maunchmoi is scho vorkemma, dass ma gosgt haum geh scho, geh hoam, i brauch de do
17 net im Weingorn, du mochst mea hi, was eigentlich net notwendig is, und daun samma hoit
18 allanich drausn gwesn, was daun sinnvolla is. Oba er is momentan net do, jetzt hauma des
19 Problem net in de Weingärtn, oba, er hülft a was geht, was Technisches augeht, waun da
20 Traktor hi is, des mocht er, wäu er in de HTL geht, und do denk i ma, kauns du mocha,
21 interessiert min et, brauch i net, des is net mei Soch, und jo, da hülft hoit da Thomas so mit.
22 Oba, mein Gott. Und wia is des bei dir mit dem Votan, kummst du do, wia is des mitn
23 Generationenproblem sogt ma oft, dass er jetzt de audan Sochen so siacht und du, kaunst du
24 des a bissl beschreibn. Es is, wia soi i sogn, da Papa und i san beide Stuaschädln, und mia
25 haum verschiedene Ansichten zu gleiche Punkte oda zu gleiche Sochn und es is scho schwar,
26 eahm daun irgendwie kloar zu mochn, na so geht's net, mia wean des aundas mochn, zum
27 Beispül mit da Messe foahn, da haum de Mama und i laung auf eahm eiredn miaß, dass ma
28 foahn derfa, wäu er da Meinung woar, des is a Göd ausse schmeißn, do kimmt es nix eina und
29 was bringt uns des, des is jo unnedig, do hot de Mama scho laung mit eahm redn miaß, bis a
30 amoi jo gsogt hot, und jetzt woar a daun, vor 2 Joa wor a daun in Innsbruck, und do hot a
31 gsogt, des is jo voi supa und des is eh okay, und es braucht hoit bei eahm allawäu, bist eahm
32 überredt host oda genauso wia soiche Sochn wia, aum an Tog sogt er, morgn weadn ma
33 Floschn fülln, und daun aun den Tog, wo ma Floschn fülln solln oda tatn, sogt er, na erscht
34 morgn. Oiso do ist daun scho schwar, mit eahm kloar zum kemma, wäu er des oafoch

1 umdraht, wo i ma denk, heast des geht net, mia haum olle unsere Pläne, mia haum olle
2 unseren Tagesablauf, er kaun des net oafoch so umdrahn, oba des vasteht er net, wäu er
3 moant, mia haum eh nix ztua, deshoib miaß ma so tuan, wia er glaubt. Und do is daun scho
4 schwar mit eahm. Oba, Sochn wia, i was net, lächerliche Sochn wia ums Essn, des is schwar,
5 es is schwar mit eahm drüber zu redn, wos er essen wüll, wäu meistens sogt er daun, na er
6 wüll nix. Und do denk ma i, du muaßt wos essn und daun mochst wos und daun passts eahm
7 net, dasst des gmocht host, oiso es san daun hauptsächlich so Kleinigkeiten, wo i ma denk,
8 Vota loß bleibn. Es bringt se nix. Oba es is hoit, es is da Papa, wos soi ma mocha, er is a so,
9 er wird se nimma ändan, ma kaun nur schau, dass ma es Beste draus mocht, ob es is hoit, jo.
10 Wos soi ma mochn? Ma kimmt kloar mit eahm, er hot seine schlechtn und seine guatn Tage
11 wie jeder, des is hoit a so. Do kaun ma net vüll ändan:

12 I: Und wia siachst du de Aufgobenvateilung bei eich daham, gib't's des irgendwie, wos mocht
13 da Vota und de Mutta und wos mochst daun du oda de Oma? Nau jo, es is doch so, dass 90
14 Prozent da Papa mocht, wäu die Mama, wie gesagt, is orbeint ebn, und sunst mochts Haushoit
15 und wauns hoit wü, je noch Lust und Laune, geht's hoit in Weingoatn, und i bin eigentlich,
16 seit 2 Joa bin ii regelmäßig in de Ferien im Weingoatn, waun wos austeht, und so de
17 Köllaarbeit, da hül'f i in Papa efters, waun er wos braucht und wos i söba mochn kaun, wos
18 was i, Wein pumpn oda Fassl auswoschn, oba des ghert a dazua, mia orbeint nua net so vü
19 dabei waun er schweflt oda generell, wauns nocha des Lesn augeht und nocha de Weine untn
20 san und des Gaunze gärt, is da Papa do greßer ois i, do is fia mi gfährlich waun i in Kölla
21 obegeh, und a schau oda probiern oba er hot mi scho oft genug gfrogt, waun ma 2 Weine
22 ghobt haum, wöchera bessa schmeckt, wäu wöche ma jetzt liegn tät, wöchan ma jetzt fia de
23 Bouitellen nehma, des is daun scho, oba in greßtn Teil mocht ois da Papa. Und a beim Lesn,
24 dadurch dass ma jetzt de Lesemaschin haum, ob sunst. I man in de Sommaferien, do steht hoit
25 vü au, oba des is a ka Problem. Mia san jeds Joa no fertig woadn mit da Orbeit ohne
26 irgendwos und i bin a im Winta bin is vorigs Joa mitgaunga schneidn oda aussa zahn oda wos,
27 des is scho austrengend fia mi, wäu da Papa is greßer, hot mehr Kroft, mocht an Ruck und de
28 Rebn san herausn, und i steh do und denk ma, de deppate Weinrebn geht net aussa. Waun i
29 ma denk, na, des muaß net sei, oba des ghert dazu und do denk i ma, jo wos soi i mochn. Es is
30 hoit des Weinbaulebn a so. Und jo, es geht sunst eh ois a so.

31 I: Wir haum jo gestern a gredt mitn Votan übern Tagesoblauf so, wie des so rennt und wie is
32 des jetzt bei dir so, kaunst du mir vielleicht so an Tog jetzt im, in aner eher ruhign Zeit
33 beschreibn? Von in da Fruah weg vom Aufsteh und daun in Tog, vielleicht während der
34 Weinlese, wo du mehr Orbeit host?

1 IP: Jo es is, unta da Schuizeit is a so, dass i um 6 aufsteh und do wird gemeinsaum
2 gefrühstückt, und daun geh i meistens um $\frac{3}{4}$ 7 außer Haus, und daun bin i, is vaschiedn,
3 maunchmoi kimm i erst um $\frac{1}{2}$ 8 von da Schiu ham, maunchmoi scho um 2, oiso is hoit je
4 noch Stundnplan, und daun is hoit so, waun i hoam kimm, und i ho net vü Hausübung, hülfi
5 in Papa wo es geht, waun er mi braucht, oba waun i erscht um $\frac{1}{2}$ 8 hoam kimm, do bin i froh,
6 waun i dahoam bin, wäu und jo in da Lesezeit is daun austrengend, wäu do muaß i schau,
7 dass i in de Schui geh, oiso dass i obn bin und do braucht mi oba gleichzeitig da Papa a wieda
8 und des is daun scho irgendwie a Zwist, do bin i vorigs Joa bin i daun 2 Tog dahoam bleibn
9 von da Schui, wäu er hot mi braucht, des is aundas net gaunga, und do bin i froh, dass des da
10 Direktor eingseh hot, wäu der hot do Gott sei Daunk so vü Verständnis, und hot gsogt ka
11 Problem, kaunst dahoam bleibn des 2 Tog, und jo do bin is, des is, es is vaschiedn eigentlich,
12 wäu in Neisiedl, i woar erst in Neisiedl im Gymnasium, und do woar des wirklich schwar
13 waun i do dahoam bleibn bin, lesa hölfa, wäu des is net gaunga, do hots da Direktor net
14 erlaubt. In Eisenstodt obn is koa Problem, wos i irgendwia interessant find, wäu so weit san
15 ma a wieda net ausanaunda, oba es is hoit wirklich vaschiedn, je noch Schul, oda. I hob
16 meistens a so zu de Messn hob i a scho frei kriagt, des woar a ka Problem, mit mein
17 Klassnvorstaund kaun i zum Glick redn, dass er ma frei gibt, do wo ais jetzt heier, heier woa i
18 auf 2 Messn mit da Mama, und do hob i gsogt, heast i muaß auf a Mess foahn, mit haum in
19 da nächstn Zeit eh ka Schularbeit, bitte gibt ma frei, es warat net und des woa imma no ka
20 Problem, wo i ma denk, he des is supa, wäu maunche aundare tätn net frei kriagn, und jo, es is
21 eigentlich vom Tog her woäß net, es is zeitweis untaschiedlich, maunchmoi hob i an streßign
22 Tog, maunchmoi eher an ruhign Tog, es is, Sunntog is bei mia im Somma vor ollem aum See.
23 Da wüll i nix tuan, außer aum See liegn, mei Ruah haum und nur faulenzn. Oba sunst von
24 Montog bis Saumstog is meistens imma irgendwos zum tuan, waun i jetzt orbeitn bin, oda
25 Schul, oda Weingärtn, es is eigentlich imma wos z tuan. Und Haushoit tua i a, waun sa se
26 ausgeht, hülfi da Mama, waun grad nix im Weingoatn z toa is, schau i, dass i da Mama a
27 bissl hülfi, wia kocha oda was i net, Wäsch woschn, oda bügln, und zaumramma, jo, des a a
28 bissl. Na, oba jetzt in de Ferien tua i oft kocha, wäu de Mama doch späta hoam kimmt ois i,
29 oda waun i grad dahoam bin, und jo. Oiso i schau, dass i irgendwo hölfa kaun, wo s geht.

30 I: Wos mochstn lieba, tuast lieba dahoam hölfa, oda bist daun eher lieba im Weingoatn
31 draussn?

32 IP: Es kimmt drauf aun, wos da Papa fian Tog hoit, waun er an aungenehman ruhign Tog hot
33 daun bin i lieba mit eahm im Weingoatn draussn, wäu daun trotsch ma üba Gott und de Wölt,
34 oba waun er an grantign Tog hot do denk i ma, foah du in den Weingoatn i bleib dahoam oda

1 i foah in an extrign Weingoatn, wäu do kemm ma daun net kloar, wäu waun er grantig is, do
2 steßn se 2 Mauer gegn aneunda und do gibt daun koaner noch von uns 2 und do denk i ma, is
3 daun bessä, waun ma se in gaunzn Tog ausn Weg geht, wäu sunst gibt's nua unedige
4 Streitarein, und daun, die Oma kimmt daun a no dazua, daun is des no mehr a Aufputschmittl,
5 so wia amoi und daun geht des goa net. Oba es is, jo, es is hoit so.

6 I: Wia schoffst du des, wäu es is scho vül, du bis in Weingoatn orbeitn, daham orbeitn, de
7 Schul, wia schoffst des, dass des ane net irgendwie leid untern aundan?

8 IP: Nau jo, des is, is probiers hoit, dass sa se ausgeht, sogn ma amoi a so. I hob so oft gnuag
9 zruck stecka miaßa, entweda hob i scho des Weingoatnorbeit bevorzugt vor da Schul, was
10 daun schlecht woa, und daun hob is umgstölt, daun hob i mi mehr auf de Schul konzentriert,
11 was in Papa oba wieda net passt, jetzt hob i mittlawäul a so a Mittding gfundn, dass is sog,
12 waun i Zeit hob hülf i da, waun i koa Zeit hob muaßt des akzeptiern, und es geht mittlerweile
13 a a so, oiso des is. Dadurch, dass i jetzt nimma so vü Spurt moch is oafocher woarn, wäu
14 friacher, wia i wirklich vü Spurtortn gmocht hob, woas so schwarz, wäu daun bin i, zeitweis
15 woar i 2 moi am Tog bei irgendwölche Training und daun in Weingoatn und de Schul no
16 dazua, do denk i ma, des woar daun wirklich zu vü, do woar i zeitweis so ausgelaugt, dass i,
17 oanmoi hots mit mitn Kreislauf zaum ghaut, amoi scho, do hob i ma docht, na, des woar da
18 zvül, es reicht, oba jetzt hob i des Mittding gfundn, und i hob Zeit fia meine Freinde und
19 Freindinnen, i hob Zeit fia de Familie, waun i wüll, und es geht se eigentlich ois aus
20 mittlerweile. I hob laung braucht, bis i des Mittding gfundn hob, oba es geht jetzt. Jo.

21 I: Und wie schaut des bei dir in da Zukunft aus, wie stöllst da du des daun vor? IP: Nau jo, i
22 hob erscht, gestern, na vorgestern hob i mitn Papa erscht gredd, mia wölln auf Bio umstölln, is
23 er da Meinung hoit amoi und i hob gsogt, heast woat ma no o, moi schau wos i in da Schul
24 no lern, in da Fochhochschul, was fia neiche Sochn do scho wieda gibt, waun i heraußn bin,
25 gibt's wieda wos neichs, oiso i wüll schau, dass i auf jedn Foi des Beste daraus moch, dass i
26 vielleicht mehr Marketing moch, dass ma mehr publik weadn und mehr Gäste oda Leit a
27 auzahn, und dass da Wein vielleicht a no um a Spur bessä wird, is sog net, dass er schlecht ist,
28 oba mir kenntn an bessern mochn, waun ma wolln, und es gibt so vü verschiedene neiche
29 Sochn, wo i ma denk, ma muaß a während da Ausbildung daun schau, was des beste is.
30 Wäu von unsere Weingärtn, von da Qualität her san mia des bessern, bin i hoit da Meinung,
31 wia mauncha Goisa Wein, der wirklich berühmt is, wia Preisinger, Ollocher oda wos, wäu se
32 haum afoch a bessers Marketing ois mia und oiso vakaufns a mehr. Nur denk i ma, mia leben
33 von unsere 8 Hektar, was ma haum, des is koa Problem, mia kennan davon lebn, oba mia
34 kennan mehr draus mocha, wäu da erste Schritt woar jo doch des, de Zeichnung auf da

1 Hausmauer drauf, des woar doch scho da erste Schritt, wo i ma denkt hob, alle Achtung, dass
2 er sowos mocht, des het i ma net denkt, oba es geht voran, sog ma so und es wird besser,
3 dadurch dass i imma mehr Leit kenna lern, so auf vaschiedane Messn oda auf
4 Veranstaltungen, zum Beispül bei Geburtstogsfeiern hob i letztens erscht an Wein
5 mitnomma, hob gsogt, jo se kennan an Wein kaufn, 2 Tog drauf woarns do, an Wein kaufn,
6 wo i ma denkt hob, heast so geht's a. Warum nicht? Oba jo, mia probiern hoit, i schau, i wüll
7 schau, dass is hoit irgendwie bessa moch ois da Papa und dass ma mehr erreichn kenna.
8 I: Gibt's a bissl so a Philosophie oda wos, so an Leitspruch, wos da du irgendwie gsetzt host,
9 wosd sogt?
10 IP: Nau jo, es is so, i wird zwor imma vom Papa Ratschläge aunehma, i man an Leitspruch
11 hob i net wirklich, oba i wird imma Ratschläge annehmen, nua i wird eahm scho kloar mocha,
12 dass i da Chef bin und dass er nimma so vül zum sogn hot, wauns amoi mia ghert, oiso von
13 daher, do bin i daun scho stur in dera Hinsicht, wo i ma denk, na, des ghert daun mia, er hot
14 ma des freiwillig übergeb'n, und daun soi er mi meine Sochn mochn lossn und mia net drei
15 pfuschn, sozusogn. I hob eh gsogt, waun er wüll, kaun er orbeitn bei mia, waun er wüll, waun
16 er Lust und Zeit hot, waun net, hob i a ka Problem damit. Oiso es is, jo, wia er wüll und i hob
17 do net wirklich an Leitspruch, mia weadn ois segn, wias is in Zukunft, jo.
18 I: I sog, an schen Daunk zu dir Viktoria, dass da Zeit gnomma host.
19 AP: host net so vüll zum dazöhl'n, bis jo no net olt.
20 IP: Jo.

1 Interview mit Frau Maria Millner

2 I: Jetzt geht's.

3 IP: Am 6.1. bin i 29 aufd Wölt kemma. Daun in de Voikssschui gaunga, geborn in Weidn do,
4 und daun de Voiksschule und daun de Hauptschule, und orbeitn hauma scho miaßn mit 12, 13
5 Joa, die Mutta woar daun imma kraunk, hot an Gollaunfoll ghobt, hot se net operieren kenna
6 loßn, wäu ka Göld do woar, hätt sa se soin, hoit 13 Joa glittn draun, waun da Orzt kemma is,
7 hot er imma gsogt, fia di gherets Messa, bis hoit daun wirklich, i glaub in de 40er Joa hot sa se
8 operiern loßn. Nau jo, nocha hauma hoit gorbeit dahoam a, ois in de Weingärtn, wäu daumois
9 is no niemand orbeitn gaunga, in a Fabrik oda wo hi, und so is ma hoit öltar woardn, mit 24
10 hob i nocha gheirat, mit 23, hob mei Familiennamen woar Fuhrmann und do hob i hergheirat,
11 Millner. Mei Mau woar a 25er geborener, und hauma hoit a weita gorbeit, net. Do hauma
12 nocha, des woar a so bei uns, hot ma hoit an Grund hot ma mitkriagt, a Kuah hot ma kriagt, a
13 poar Fassl Wein hot ma kriagt, und leere Fassln, neiche hot ma kriagt, oiso des ois Mitgift net,
14 und Weingärtn, mia haum jo net so vül ghobt aum Aunfaung, mia haum nur zwa ghobt, wäu
15 de Öltarn haum se miaßn wos zruck ghoitn., do hot ma ka Rentn und nix kriagt, und do woar
16 de Großmutta no, oiso de Schwiegamutta, der Schwiegavota is nochn Kriag bei de, de haum
17 miaßn de Russn eigrobn glei, und do haums a an vierta ghobt, do haums es Brot drinnen
18 ghobt, und der hot a Leichenvergiftung ghobt. Oiso der Kriag isjo afocher gwesn, san jo de
19 Russn zu uns kemma, im 44er, 45er Joa. Hauma miaßn de Paunzagrobn geh, mia a mit de
20 Jungan hoit, san de Russn drinnan glegn, do hots oft pumpat, waun ma de Erd einegschmissn
21 haum, nau und daun hauma hoit weita gorbeit. Daun hauma de Kinda grod kriagt ghobt, die
22 erste woar a Mädchen, 3, 52 haum ma gheirat im Feber am 10. und im 53er im September is
23 de Tocht aufd Wölt kemma, noch 3 Joa der Josef, undnoch 10 Joa die Eveline. De san oba
24 olle zwoa in Wean jetzt. Nau und daun hauma an Grund kauft, Göld hauma jo a net so vül
25 ghobt, oba des is se hoit ausgaunga. Kiah hauma ghobt, in der Fria hauma mölcha miaßn,
26 fiattern miaßn, san oba scho um 4e auf, drausn gwesn, mia haum jo am Föld de Ruabn ghobt,
27 a Moha haßt des, so a Fuatter fia de Vicha, Sauna hauma ghobt, Hiahna hauma ghobt, de
28 Kinder, ois hauma hoit eh ghobt. Fria her, des woar net do so vabaut olles. Oba nocha, jo und
29 do hauma hoit ois orbeitn miaßn. Spritzn, mit da Buglspritzn hauma gspritzt, do hob i in Mau
30 hölfa miaßn, Kunstdünger strahn, Kunstdüngerstraha hots kan gebn, so hauma uns hoit ois
31 sche laungsaum zauma, an Traktor hauma uns kauft, erst hauma a Roß ghobt, daun hauma
32 zwoa ghobt, daun hauma uns an Traktor kauft, hot uns da Vota ausgoifa, meiner mitn Göld,
33 daun hot mas friaher zruck zöhl'n kenna, des Göld no, hauma no wos zruck kriagt a, a poar
34 tausend Schilling, wäu man vor der Zeit zohlt haum, nau jo, so is hoit weita gaunga. Jo, gesund

1 bliebn san ma eh. Waß is jetzt eigentlich goar nix mehr. Orbeint, orbeint hauma miaßn. Nau
2 und nocha san ma hoit imma ölter woardn, jo hauma uns Grund kauft, hauma uns Weingärtn
3 kauft, wo der Josef auschriebn kriagt, daumois is des vül Göld gwest, ois teier gwest. Mit
4 der Mülch hauma uns davonbrocht, was ma gmochn haum, was ma daham braucht haum, de
5 hauma vabraucht, die aundan hauma in de Genossenschaft trogn, nau und do hauma hoit a
6 poar hundert Schilling kriagt a. Und beim Hitler, des is jetzt scho nocha gwesn mit der Mülch,
7 oba beim Hitler do hauma 30 Pfennig kriagt fian Lita, wia da Hitler no gwest ist. Des is a net
8 vül gwest. 1 Joa is besser gwesn, 1 Joa is schlechta gwesn, maunches Joa hauma mehr drauf
9 zoihn miaßn, ois was ma geerntet haum, so fian Kunstdünger und des ois zum zolhn. Nau
10 daun hauma scho an Mähdrescher kauft, fest gorbeit holt. Daun san de Kinda ind Schul
11 kemma, olle und groß woardn, daun is da Josef orbeint gaunga, er hot se wos verdiena wolln,
12 und mir haum daham gwirtschoft. Nau, bis ma nocha, na vor der Pension hauma, na, bevor er
13 gheirat hot, hauma eahm des scho übergeb'n in Josef, die Töchter haum gsogt, se brauchan kan
14 Grund und kein Weingartn, tats nur orbeint, i hob jetzt sölba no, 3 Weingärtn hob i no.
15 Waun ma jetzt de Pension net kriagtn, hätt'n mia oiden Leut jo goar nix. Mia hätt'n nix. Wäu
16 friaher is a so gwesn – de Leit hauma se an Grund zruck ghoitn, und do haums daun miaßn
17 des Ausgedinge zolhn de Jungen, 200kg Erdäpfl, a Möhl, a hoibate Sau, olle Tog an Lita
18 Mülch und a Ei, nau des haum hoit de Jungen a net ollawäu hergeb'n, i red jetzt net von uns,
19 von sunstwo, Friaher is mehr gstritt'n wurdn wia heit, jo wäu ma is auf de Jungen net
20 augwiesn, und mia haum jo vom Kaufmau nix braucht, ois wia an Zucker, es Solz und des
21 aundere hauma ois sölba ghobt. In die Mühl is ma gfoahrn mohln, und do hot ma hoit ois
22 sölba ghobt. Oba heit muaß ma se jo ois kaufa. Und de Jungen miaßn se a ois kaufa. Do
23 kriagat ma nix. Jo und do haum daun vül Leit gstritt'n über des. Und jetzt is hoit a so, jetzt
24 hauma des ollas übergeb'n, und do, i hob des Recht zum wohnen hoit im Haus, und Liacht
25 frei, Wossa frei, nau und die Betreuung hoit, hoffentlich klopp't, und wäu ma hoit eh de
26 Pension hot. Jo und des is jo scho mehr gwest, ois ma eahm geb'n haum kenna, ois mia kriagt
27 haum. Des gaunze Haus, olle Maschinen, olle, olle, nau ollas hoit hauma ma eahm geb'n. Nau
28 und so wird ma hoit nocha olt.

29 I: Und, wia woar des früher dozumois friaher bei ihnan Vota, wauns ihna erinnern kennan,
30 wie hot der vielleicht gorbeit, im Gegensatz daun zu ihrn Mau, kennan se ihna no erinnern,
31 haums no a poar Erinnerungen drau? Wer? Wia. Wia, de Betrieb seit waun gibt's den do?

32 IP: Nau jo, im 25er Joa sans herzog'n. Nau jo, friaher hauma mit de Roß ois gmocht, oba
33 nocha, do hot jo da Vota goar nimma glebt, der hot jo kan Traktor goar nimma mehr gsegn
34 nocha, oba mei Vota scho. Und do is mit der Sens no ogmaht woardn des Getreide. Hauma a

1 miaßn mithölfa. Wo heit 4 Reihn Wein stengan, woarn friaher 12 und 13 Reihn, so schmole
2 und de hauma olle miaßn mitn Stroh mit der Haund aubindn de Rebn, oba heit geht jo des
3 mitn Droht gaunz leicht, heit geht ma durch und. Und jetzt geh i hoit a no mit. 2 Wein do tua i
4 gonz alla orbeitn..Und mit eahm foahr i hoit mit, waun er mi loßt. Er sogt imma er braucht mi
5 ne, oba daun is er froh, waun i mit bin.

6 I: Und wia woar des bei ihna und ihrn Mau, wie woar do die Aufteilung im Betrieb? Wer, wos
7 hot vielleicht ihr Mau gmocht, wos haum sie gmocht oda woar des eher?

8 IP: Nau jo, de Männer mochn des Föld, haums Föld gmocht, de haum bei de Weine net vül
9 gmocht, gschnittn, des hob i meistens alla gmocht, wäu mitn Roß ockan und ollas und do hob
10 i miaßn a no mitfoahrn, eh mit der Maschin oba trotzdem, de haum net so vül im Weingartn
11 mitgorbeit, wia mia. A Frau hot vül mehr gorbeit, wia a Mau, des sog ihna i, des sog da i.
12 Ollawäu no. Wäu nocha san ma hoam, de Großmutta hot Tee kocht, und hots scho wieda
13 ghaßn, foahr ma, foahr ma. So guat wia jetzt is uns net gaunga.

14 I: Oiso, kaun ma sogn, dass friaher der Weinbau goar net so des Hauptertrog woar, sondern
15 eher so?

16 IP: Mia haum. Nau jo, Hauptertrog net, oba Hölfte-Hölfte kaun ma sogn. Es gibt scho no
17 große Bauern hoit, größere wia mia gwest san, mia haum jo net so vül ghobt, oba nocha is a
18 so gwest, do hauma ka Viech und nix mehr ghobt, jetzt hot ma nimma vül Getreide mehr
19 braucht, zum Schrottna und nix, kan Guguruz, nocha is daun verkauft woardn, und daun hot
20 ma a Göld ghobt und beim Wein is hoit a a so. Maunches moi weniga, und maunches moi
21 mehr. Ma hot hoit miaßn auskemma mit ollm, sporn hot ma miaßn, mia haum ka Auto ghobt,
22 nau in de 60er Joa hauma scho ans kriagt, im 61er, oba mia haum ka Auto ghobt, mia haum
23 hechstens a Radl ghobt vorm Haus, dass ma wenigstens foahrn haum kenna, und des hot jo
24 net vül braucht. Net so wia heite, 3 Autos oda 4 in de Häusa stengan überoi. Jo.

25 I: Und, wia woar des bei ihna, kennans ihna vielleicht erinnern, wie haum se de Kindheit
26 verbrocht, wie woar des am Hof do, wia woar des, des dozumois ihr Kindheit am Hof? Gibt's
27 do no Erinnerungen draun?

28 IP: Nau jo, de Kindheit. Orbeitn hauma geh miaßn, waun ma ham kemma san von der Schui,
29 is da Zettl scho glegn, des und des miaß ma mochn, i hob mit 12 Joa des Brot gmocht, 3
30 Strietzln, de Mutta is im Bett glegn, da Vota hot ma es Wossa higschitt, und i hob miaßn,
31 beim Bäck is des daun bochn woardn, mia haum nia, mia haum net so a Freizeit ghobt, wia
32 jetzt, mia san net amoi aum See kemma, wäu aum See jo goar nx woar. Söltn, echt söltn, dass
33 ma hikemma is, do hots jo a Seebod net gebn, wias jetzt gibt. Na. Nau jetzt wir i 79 Joa wir i
34 olt, do hot ma scho ollerhaund erlebt a.

1 I: Und wie woar des Vahölnis zu ihre Gschwista?

2 IP: Ollwäu guat, bis jetzt. Da Bruada is zwoar scho gstorbn, oba de Schwesta lebt no. Jo und
3 daun friaher des is hoit daun ois auftäult woardn, der Grund von dahoam. Jetzt is des auf 3
4 auftäult woardn, jeds hot wos kriagt, wäu wos hättns uns sunst gebn solln, und de Hochzeit de
5 zoihn de Öltern mitanaunda, mia haum a Hochzeit ghobt mit über 80 Personen, jo und des
6 wird hoit von beide Seitn zoiht.

7 I: Und ihr Maun, waun is der geborn und wos hot der vielleicht gmocht? Aum 16. April is der
8 geborn im, 1925. Wos der gmocht hot? Wos hot a n gmocht? IP: Ind Schui gaungan a, daun
9 hot er miaßn eirucka, er hot des in Deitschlaund in Berlin, durt hot er sogar de Foahrschui
10 gmocht in Berlin mit 16 Joa. Und durt woar a Werkstott, der woar nur fia de Maschinen, und
11 do woar so Gsöllschoftn beim Dreschn, und de erschte und de zweite und de dritte und de
12 vierte, und de vierte Gsöllschoft hot an Traktor ghobt und an Pfluag, do hot er daun gockert
13 fia de Leit, hot er scho gockert hoit, nen, und nocha droschn mit der Maschin, und daun in
14 Lesn, de woas de Treban san, hot er de Treban so a mit der Maschin putzt, und do is eh ois
15 draust gmocht woardn, des hot er hoit gmocht. Und do hot er gmant, er is augmöd bei der
16 Kraunkenkassa, dabei haums eahm net augmöldt ghobt, jetzt is eahm des ogaunga bei der
17 Pension. Du er hot ollawäu glaubt, es is eh ois augmöldt, wias nocha zu da Pension zuwe
18 kemma is, ist des aufkemma, er is net augmöldt gwesn. Nau und nocha, wia ma gheirat haum,
19 is hoit des aus gwest, des hot a jingera gmocht. Und wia ma gheirat haum, is des aus gwest,
20 do hot er's nimma gmocht. Daun is er bei der Feuerwehr, Feuerwehrhauptmaun gwest, nau
21 olle, so Amtln, wos er umasunst gmocht hot. Und do hot efters zu mia gsogt, hob is das net
22 gsogt, oba des nur wegn den gaunga, wäu i net dagegn woar, sunst hätt er's net mocha kenna.
23 Er is oft furt gwest, er is in da Feuerweherschui gwest und imma furt gwest, de Kinda san kloa
24 gwest, jo wos soi i den tau, waun er fohrn wül. Jo und nocha, 75 Joa san ma grod verheirat
25 gwest, is er gstorbn. Gorbeit, bis er nimma kenna hot, hot er ognomma und hot se so gfreit,
26 dass er ognomma hot aun Gwicht und dawäu is da Krebs gwest. Nocha is er im Juli operiert
27 woardn, im 96, oda 97 im Mai is er gstorbn. Des ist jetzt 10 Joa scho. Und i hob ma denkt, des
28 geht goar net weita und daun is hoit a no a so gwesn, jetzt hob i hoit de 60% Pension.
29 Domois, des Göld is net so gwest, gwißt hot ma a net, wia ma tau solln, i hätt miaßn no 15 Joa
30 eizohn, dass i nocha mehr Pension kriagt hätt, nau hob i zum Josef gsogt, kennts mi gern
31 haum, des geht so a. Und jetzt krieg i hoit nur de 60%. Bin oba a zfriedn. Sporn tua i
32 trotzdem, wäu mia san net fürs Aubringa, oba de Jungen, de san heit nimma mehr so. De
33 haum scho ollas. Jo und so, ollawäu hauma gorbeit, mia san um 5 in der Friah scho furt

1 gfoahrn, a wauns scho eahm ghert hot und haum hoit gorbeit, wos hätt ma n tau solln, bis um
2 10 bis zum Kocha.

3 I: Und wir haum sie de Zeit daun, die Zwischenkriegszeit do erlebt, und wie, haum sie do no
4 Erinnerungen an den 2. Wöltkrieg daun an? Wie haum sie des miterlebt, sie woarn jo do no a
5 Kind?

6 IP: Jo, jo. Oba. Nau jo, do san de Russn kemma, und do drausn woarn Kölla auf da Höh,
7 durtn hauma an Aungl ghobt und durtn san ma hoit hi. Und de haum und hoit nocha ois
8 weggnomma. Oida Radl, waun sas wo gsegn haum, se haum net foahrn kenna, haum das aufd
9 Erd gschmissn, san drauf gstiegn, und firchtn hot ma se hoit ollawäu miaßn, mei Vota, der hot
10 russisch kenna, wäu der woar im 1. Wöltkrieg in Rußlaund, und do hot er mit se redn kenna,
11 daun woar er auf der Gemeinde so a Dolmetscher, do san olle kemma, so san so maunche, so
12 grausliche dabei gwest, dass, oba do haums uns nix mehr tau nocha. Mia haum sogoan
13 eiqualtiert ghobt an Russn, der woar recht nett. Mit den, der hot uns direkt beschützt ghobt, der
14 is ollwäu nur in Zivü umgaunga, a blaues Hemd hot er ollawäu aughobt, Ärmeln aufgestriekt,
15 wos er gwest is, woäß is goar net. Oba der hot uns direkt beschützt. Oba es san scho schlechte
16 hoit a. Nau Häuser haums auzundn, gschossn haums, na, in de Weingärtn hauma uns a gfircht,
17 waun ma obagaungan san und haums gsegn. Nau und nocha, waun sans n ozogn olle viere,
18 woäß i jetzt goar net. 55. 55 jo sans ozogn. Und nocha is scho besser gwest.

19 I: Haum sie do vielleicht a no Erinnerungen aun diesen Stotsvatrog, wia des woar, des
20 Erlebnis do?

21 IP: A jo, vom Fernseher aus.

22 I: Haums scho Fernseher ghobt in dieser Zeit?

23 IP: 55, na im 60er haum man kriagt. Oba hot ma nocha ollwäu ghert, net, vom Stotsvatrog im
24 Belvedere, im Schloß Belvedere. Da, wia hot er ghaßn? Figl.

25 I: Und wie haum se des empfundn, des des?

26 IP: Nau jo, dass ma hoit doch freier is. Freier wia jetzt mit der EU is ma gwest. Wäu de EU,
27 de is jo. De EU wül hobn, der Stockpfliga derf nimma pfluign wegn de Stock und, und
28 kennan uns ums gaunze Sochn bringn, wäu waun se de wo eine loßn, se fressns jo net de
29 Kerndl, de liegn nocha auf der Erd, oba es is, von wos uns de beschützn woäß i jo goar net.
30 De EU, de wissn jo olle nix, wos, wias aum Laund zuageht, wia se mia plogn miaß und wias
31 aum Laund zuageht. Des is hoit ois so teier a, de Spritzmittl und des.

32 I: Und jetzt gibt's hoit bei de Weinbauern imma dieses markante Datum 85, 86, der
33 Weinskandal, der Glykolskandal.

34 IP: Nau jo.

1 I: Wia haum se des dozumois miterlebt? Wo, wia haum se des?

2 IP: Nau, des haum jo a nur de großn ghobt, de kloan tan jo so wos net. Wegn de Großn haum
3 mia nocha biassn miaßn. Oba is nocha e vorbei gaunga wieda. Jo, ollerhaund passiert hoit und
4 so san ollawäu net de klan beteiligt. Und de EU wül hobn, a poar Große und aus, de wül de
5 kloan gaunz zaum richtn, de EU. De Großn kriagn ollawäu mehr Göld und mehr Göld und da
6 Kloana, der soi zohl.

7 I: Und wo glaubn se, wird se des weita entwickln der Weinbau, in wölche Richtung wird des
8 geh?

9 IP: Nau jo, net leicht. Net leicht. Mi wunderts, dass de so dafia is, unser Viktoria. De, de is
10 wirklich. Mi wunderts, wäu der Bua, der is net a so. Vielleicht a, oba so, wäu er hoit doch
11 jetzt in de Schul geht, er is a guater Schüler, und waß i net. Jetzt sogt da Josef ollawäu, sie
12 kriagt ois, sog i, des gibt's net. Da Bua muaß a wos kriagn, an Grund hoit, sogt er, dass er n
13 vakauafa kaun, sog i, du sogt jo a scho, du wülst vakauafa, oba jetzt riacht er se eh net, wäu de
14 Viktor dafia is. Nau jo, wiewül haum dn mia? Mia haum net amoi 2 Hektar ghobt, wia ma
15 gheirat haum. Und daun woar a Hoglschlog, do woar von an Weingoartn no goar nix gwesn,
16 des hauma erscht späta wieda dazua kriagt. Wia meine aundan Gschwista daun gheirat haum,
17 und wia da Vota nocha hoit in Pension gaunga is, hauma hoit des aundere daun auftäult kriagt
18 ois. Des woar hoit nur fian Aufaug.

19 I: Und wiewül Gschwista haum sie?

20 IP: 2. 2 Gschwista. Mhm. Mei Mau hot nur ane ghobt und is hoit a. Dabei hot de Großmutta a
21 no wos ghobt, des hots a nua späta erscht hergebn. Bis daun de Rentn aufkemma is.

22 I: Und jetzt gibt's jo imma des oigemeine Redn vom Klimawaundl und do mechat i sie gern
23 frogn, wia segn sie des? Woar des scho friaha a so oda is des? IP: Na, des is net so gwest.
24 Na,na. Hot ma nix ghert. Do is a net so vül gwest, net so vül mit de Spritzmittl und des ollas.
25 Na,na. Oda, ma hot se no net auskennt no.

26 I: Hots do a so haße Tog gebn, wo ma gsogt hot, na des is net normal? Oda is des jetzt erst
27 späta?

28 IP: Jo, Hundstage san a gwest, und Gewitter sand mehr gwest wia jetzt, schiache Gewitter
29 friaher ollawäu. Wäu do hots sogar 2 Roß daschlogn der Blitz, jo.

30 I: Und i hob jetzt kane Frogn mehr, wolln se mir vielleicht no irgendwos dazöhl?

31 IP: Na, wos tat i denn dazöhl wolln? I eigentlich a net. De zwei Töchter san in Wean,
32 maunches moi muaß ma se hoit ärgern.

33 I: Jo genau. Wos mi vielleicht a no interessiern tat is, mia haum geredt übern Tagesoblauf .
34 Wie is bei ihna so a Tagesoblauf, wia rennt so a Tog jetzt o, z.B. in ana Zeit, wos eher ruhiger

1 is? Von da Fruah weg, wia geht des bei ihna los? IP: Nau, waun de Orbeit is, vorigs Joa bin i
2 no um 5 furt gfoahrn ollawäu in Weingoartn mitn Radl. Oba heier nimma. Na. Und waun i
3 jetzt, um 6 steh i scho auf, oba jetzt steh i nimma um 6 auf, wäu i denk ma, wegn wos soi i
4 denn aufsteh, waun de Jungan, guat de Brigitte muaß jo furt foahrn, de Kinder gengan in de
5 Schul, oba der Josef, er steht a auf, oba waun i aufsteh, tua i wos, oder sunst wos, do sogns
6 loßt uns net schlofa, net schlofa, und waun i a Orbeit hob, steh i auf. Oba so wias jetzt is, hob
7 i ka Orbeit mehr, jetzt steh i hoit net auf. Foahr i aum Friedhof giaßn, oda in Goartn obe, und
8 nocha wos Kocha, zmittog kaun i mi scho niederlegn jetzt, nocha tua i fernsehn, und so
9 vageht hoit der Tog, nocha kimmt eh wer, do kaun ma se daun wieda mit den ogebn, wäu
10 dahaom is jo so njemands, nocha bin jo nur i do, und waun hoit wer um an Wein kimmt,
11 muaß hoit i do sei.

12 I: Und wie woar des jetzt im Vergleich zu friaher, wias no jinga woarn, wie woar do jetzt der
13 Tagesoblauf, z.B. im, während der Weinlese, wos von da Friahe weg, wie is des ogrennt?

14 IP: Do sama um 6 furt gfoahrn, um 6 furt gfoahrn mit de Leser, und gaunzn Tog drausn
15 gwest. Gessn drausn, mitgnomman wos, in gaunzn Tog draust. De Großmutta hot kocht, und
16 mia haum durt draust glesn. Der Mau is meistens dahoam gwest a, wäu der hot pressn miaßn,
17 und friaher is woäß scho, so san schlechte Wetter gwest ollawäu koit, ollawäu noß, des wos
18 jetzt eh goar nimma mehr so is, a beim Dreschn, waun mei Mau zum Dreschn augfaungt hot,
19 hots a Gewitta gebn. Do hob i vül Ängst ausstaundn, wäu do hot er se den Glas, na, o jo.
20 Erschter hauma an gezogenen, nocha haum an Glas ghobt, und nocha hauma scho zwoa moi,
21 grin und gölb san de gwest, de Mähdrescher. Nau waß is jetzt net. Und do hob i imma an
22 Augnst ghobt, waun a so a Wetta gewesn is, och, waun do der Blitz eischlogt auf den, es
23 lediche Blech, oda. Jo. Nau, do is er erst spot hoam kemma, um 10 oft, wäu do hot er bei de
24 Leit a droschn daun, und hob hoit i ollas tau miaßn.

25 I: Und wia woar des zwischen ihnan und ihra Mutter oda ihrn Vota? Hots do, oft wird heute
26 gsogt, dass da Vota irgenwos aundas gmocht ois jetzt mia aundas mochan? Hots do oft so
27 Sochn gebn?

28 IP: Na. Dass sie an aundan Weg gengan ois da Vota jetzt, oda wos? Na. Oda wie is des bei
29 ihna gwesn? Na, do is da Vota goar nimma do gwest, und mei Vota, der woar in draust, und
30 de Mutta, de hot daun an Schlogaunfoll kriagt, und is a bold gstorbn und da Vota is noch an
31 hoibn Joa gstorbn, der hot in Darmkrebs ghobt. 60, oda 61er. Seit der Zeit bin i alloa. Und
32 mei Mau is jetzt im 97er gstorbn. Nau und des do hintere, des haum jo mia no ois baut, des
33 aundere hot der Josef gmocht, jo. Waun is des vorn ois baut woardn? Waun woar des? Ha,
34 Josef waun host gheirat?

1 AP: Im 86er

2 IP: 86 is des, host do glei baut, göl?

3 AP: Jo.

4 IP: Jo. Nur der Stock hoit. Und vorher, was war vorher? Nau a a Wohnung. A Wohnung.

5 Oba hoit, de is im 25er Joa baut woardn. Jo. Nur auf da Gossn hoit 2 Fensta, des Tor und a

6 Kuchl, oba des do, haum nocha mia ois scho baut, er hot ses umkreplt scho wieda, und.

7 I: Haums vielleicht no oide Fotos von früher? Vom Haus? Jo, oda von da Orbeit oda was a?

8 Haums do no Fotos?

9 IP: Moina. Bitte? Moina. O jo, hob i a. Kunnt i mia vielleicht a poar auschaun, geht's des,

10 gangat des?

11 [In der den nächsten ca. 15 Minuten wurden zssamen Mit Frau Maria Millner und herrn

12 Millner diverse Photos gesichtet]

13 IP: Nau fräulich.

14 I: Jo, tatat i mi gfrein.

15 IP: Des is do bei uns in Haus, des do, do war de Garag no, do hauma daun presst, do weardn

16 a de Traubn oglaart, heite is des ois gaunz aundas.

17 I: Und, wer is des jetzt?

18 IP: Des is mei Bruader. Der Bruader. Mhm. Des is de Familie, a wiener Verwandschoft.

19 Mhm.

20 I: So is daun domois oglogdn woardn?

21 IP: So is oglodn woardn.

22 I: Do herrinnen daun de Press?

23 IP: Jo, jo. Nau Wahnsinn. Und des is do da Mähdrescher, des is da Josef, der was do obn

24 steht.

25 I: Doda?

26 IP: Jo. Woar dozumois scho so groß?

27 IP: Jo, jo. Wia er aufd Wölt kemma is. Ah so, host des jetzt scho do? Des san de Hausleit do,

28 de Schwiegerölnern.

29 I: Oiso, des is da?

30 IP: Von mein Maun da Vota. Da Vota? De Mutta, de Schwesta und er. Ah, bist narrisch? Nau,

31 unser ersts Auto. Was is des fia a Auto? A Opl. A Opl. Mhm, es erste, des is do des oide

32 Haus do vorn. Mhm. Und jo. Jo, des des war baut, jo, des haum daun scho mia baut. Mhm.

33 Und do hitn war da laare Plotz. Mhm. Aha, do so vire so, vasteh? Und do war nua da Stodl,

34 do war de Halle no net. Siechts, do siacht mas besser, des is da Stodl und des war da laare

1 Plotz. Mhm. Und des wos do aubaut is, do woar a nua a laarer Plotz. Do woar nur so a
2 Lotschn ollawäu. Des san a de Schwiegerölktern und de Schwesta.
3 I: Se haum amoi gsogt, des is da?
4 IP: Da Vota von mein Maun.
5 I: Der haßt?
6 IP: Josef Millner.
7 I: Wie der Sohn?
8 IP:Jo. Und des is a wieda da Josef, sei Frau und de? Jo. Und de Tochter? De Schwesta. Ah de
9 Schwester vom? Von mein Maun. Von mein Maun de Schwester. Ah so, de Schwesta. Woart,
10 wos is des do? Ma kennt se jo goar nimma aus, wie des ois gwesn is do. Des do woar a
11 Lehrer. Erscht amoi do hervorn, des woar a Kuchl. Mhm. De hauma daun weggramt, hauma
12 uns a zweits Zimma gmocht. Daun san ma in de Summakuchl do hergaunga. Mhm. Des woar
13 do heruntn wo. Mhm. Und daun is des ollas baut woardn, do woar a Tor, wo de Schupfn
14 gwest is, und daun is da Stodl gwest. Mhm. Und des woar unser erster. Eh fesch. A blaues is
15 gwest. Do hauma de Traubn vakauft und daun hauma des kaufn kenna.
16 I: A Wahnsinn.
17 IP: Oba, des oide Haus find i net, des muaß no irgenwo sei. Des woar scho da zweite
18 Mähdrescher do. Der zweite, mhm. Den hauma mitn Schwogan mitanaunda ghobt. Des is de
19 Kuchl. Jo.
20 AP: Wauns jetzt kemma wöllts.
21 I: A eigene Kuchl do a herobn?
22 AP: Jo.
23 I: Bist narrisch.
24 AP: Des is ois, 2 Zimmer, Bod, WC, oiso, waunst mit Freind kimmst oda wos, kaunst des
25 Bod benutzn. Jo.
26 I: Jo, des is jo supa do, bis narrisch. Do geht da jo nix o.
27 I:Na voi sche hobts ihr des gmocht, wirklich. Host jo mehr wiasd brauchst.
28 AP: Jo. An Kühlschraunk, kocha kaunst da wos. An Gschirrspüler muaß i no eina, glaub i.
29 I: A geh, fia des hauma daun eh de Fraun mit.
30 AP: Is a wieda woar. I wißat eh net, so i eahm hi soll.
31 I: Nau ebn. Do muaßt jo.
32 I: Du, tan do recht vül kochn do, oda gengan de meisten essn?
33 AP: Es san no vüle, des wos olle Tog kocha. Mhm. Und des wos jetzt do woarn, de haum
34 glaub i, 1 oda 2 moi kocht. De woarn ollawäu in Wean, san daun essn gfoahrn, oba im großn

1 und gaunzen is des. Jo. Sie wird scho benutzt, oba. Waunst Kinda host sicha, wäu de wolln
2 hoit a ihr eigene Sochn haum, oda wos. Jo, Frühstück gmocht haums ollawäul. Jo. De
3 Kaffeemaschin oda es Wossa zum Tee her oda wos waß i, de ölteren haum eigentlich nur
4 diesen Capuccino trunkn, woaßt eh, Wossa hoäß gmocht, 4 Löffln Kaffee eine, und haum des
5 trunkn im Prinzip, oba aunsonstn. Oba mia haum scho Deitsche do ghobt, do woar da Tisch
6 gaunz neich, haum sa se aufgregt über den Tisch, hot er gsogt, da entfremdet man sich, waun
7 de Frau durt sitzt und er do sitzt, sog i, hears sie kennan jo nebenaund sitzn, is jo wuascht, do
8 haum de hoit 3 Kinda ghobt, se san auf den Eck, so wias du do sitzt, de a so, bis doher haum
9 de 2 oiden essn miaßn, wäu de Kinda haum in gaunzn Tisch mit Spülzeig voll ghobt, und ois.
10 Und zum Schluß, de woarn 3 Wochn do, sans wieda furt gfoahrn, sans 2 Tog umadum
11 gfoarhn auf der Suche noch an Apartment, wäu eahna des net gfoint hot. Oba des is do ideal,
12 zum Kortnspül a bissl, do huckt do unt n a Partie. Und jo, nocha zum Schluß haums uns
13 einglondt. Do woar de Weinkost, und do hob i ma denkt, woarts nur es Oaschlecha, eich
14 weard i hölfa, und trunka nur in Eiswein, de teiersten Weine, hot de Floschn dozumois scho
15 120 Schülling kost, do hob i glaub i 3 Floschn Eiswein zuwe, und hob ma denk, eich weard i
16 hölfn.

17 I: Nau recht host, bist narrisch.

18 AP: Na, oba so wos von beschwert.

19 I: Na, des is supa do.

20 AP: Na, oba sowos von beschwert, wäu da Tisch so groß is. Na des is jo grad, fia mi. Na, jetzt
21 mit de Holländer, so is ois voll gwesen, und do und durt und jedn Tog und so, a Waunsinn.
22 Des denk i ma eh. Der Tisch is a. Den Tisch hob i kriagt, ois da Deitsche, oiso des woarn
23 Frankfurter, de haum gsogt, den Tisch den zleg i und pock eahm aufs Auto aufe und nimm
24 eahm mit und de Baunk a, des wül i hobn.

25 I: Host du des mochn loßn, oda?

26 AP: Jo, jo. Oiso is jo a feine Soch. Oba des is jo, des san Mauerpfostn gwesn.

27 I: Mauerpfostn?

28 AP: Jo.

29 I: Bist narrisch.

30 AP: Des woar a Tischler, der hot nocha in Wean bei da Firma, wia hot de ghaßn? Ah, is jo
31 wuascht, do haums recht vül Zeit ghobt, do hot er de Mauerpfostn gfladat, de neichn, durt
32 Hoblmaschin haums eh ois ghobt, so dan ma mitn Lostwogn aufe gfoahrn, haum de Trimma
33 ghoit und haum des do zaum pickt. A feine Soch, jo, jo. Oba, des is a Waunsinn, schau da den
34 Tisch au.

1 I: Nau ebn.
2 AP: Oiso massiv.
3 I: Nau ebn. Des is wirklich a schena Tisch. Bist narrisch. Wo gibt's a so an Tisch?
4 AP: Waunst es von an Tischler mochn loßt, pf? Zoiht hob i 6.000 Schülling fia de Baunk und
5 den Tisch.
6 I: Des is oba nix.
7 AP: Mhm. Des is scho a feine Soch, bist narrisch. Mia taugt so wos großes, wäu. Der hot se
8 aufregt, wia a, na. De Frau hot gsogt, gib a Ruah, hot er gsogt, na, do entfremdet man sich
9 und wos waß i wos. Und do um de Mauer, do um an Meter woar er kürzer.
10 I: I siechs eh jo.
11 AP: Und do de Mauer wega, und hobs umegsetzt. Jo. Drüben woar de Garag, so a
12 Obstöllraum im Prinzip. Und wia i nocha den Raum gmocht hob, hob i ma denkt, Mensch de
13 Mauer kunnt ma ruhig wieda umasetzn, dass der greßer is. Bringt jo nix. Oba is scho guat so
14 wias is, de Kuchl, a Täul kaun durt fernsehn, kennan se hidrahn wo sa se wolln.
15 I: Nau ebn. Oiso is ideal. Du do is jo, wauns Summa is, sitzts eh de meiste Zeit drausn? Do
16 hintn de Garnitur.
17 AP: Ebn, des denk i ma jo. Do, des blede is hoit, vom Zimma muaßt hoit umadum geh. I hob
18 daun scho überlegt, ob i net hergeh und do de Kuchl a bissl umeruck, und do an Durchgaung
19 moch und Stiagn oba, oba des hoibe Zimmer muaß i omauern, daun is des Zimma wieda
20 kleiner. Jo. Und doda, der Raum ist a wieda kleiner. Is a Bledsinn. Geh, des bissl geh kaun ma
21 scho no. Und de san froh, wauns aufstengan, von de Zimmer ausa kemma und do Luft
22 schnopn. I: Nau ebn.
23 AP: Des denk is ma jo. Des is vül schena. Do host in Hof mit ausa gsegn. Bei da Veranda host
24 kenna durchschaun, daun host wos gsegn. Oba sunst net.
25 I: Des is da Vota do, oda?
26 AP: Na. Net? Des woar da Josef, a Knecht. Da Fraunzongl is. Ah jo, da Fraunzongl is, da
27 Bruada. Des is do gwest. Des is do gwest. Herobn. Do stehst aum Mähdrescher obn.
28 I: Des hob i scho jo.
29 AP: Des woarn no Mähdrescher, hawe dere.
30 I: Und des is da zweite gwest.
31 AP: Na da erschte. Des is de Familie do, dei Vota, die Mutta, und de Schwesta? Na. Net? Des
32 do is in Maun seine sei, vom Vota. Wäu des do is de Schwesta, de Großmutta. Den Maun hob
33 i nie gsegn. Der is scho im 45er Joa gstorbn. Ah so, des san de Großöltern. De Großöltern jo.
34 I: Wia haum de ghaßn?

1 AP: Josef Millner und Barbara. Josef, Barbara und de Otilie. Des is mei Tante eigentlich.
2 Und do sans olle 3, 4. Na, des is de Mutta, da Vota, de Großölnern vom Vota her. Aha vom
3 Vota her? Vom Vota, des is de Schwesta, des is jetzt de, de wos do steht. Aha. Do, da
4 kleinste.
5 AP: Bis du narrisch, so groß woar i. Nau jo. Hawe dere. Siechst a Figur wie a Adonis, ah, de
6 weiße Hosn, auf de kaun i mi no erinnern. A bissl beige woars, net weiß. A Waunsinn. Des is
7 unser Vota gwest. Aha. Und jetzt schau mei Bua, der Thomas schaut im Prinzip genau so aus,
8 oiso er is zwoar net so groß, oba genauso schlaunk wie i. Schlaunk. A bin i leicht blad oda
9 wos?
10 IP: Jo, jo. Nau er is scho schlaunka. Du, do schau da des Büldl aun. Wos is do? Jetzt woäß i
11 net. Wie hot die Vota ghaßn, a Josef?
12 IP: A Josef, jo.
13 I: Des is a so wie bei uns. Jo, jo. Bei und haßt a a jeda Paul. Jo. Da erschte.
14 IP: I hob daun gsogt, mei Bua haßt net Josef.
15 I: Und die Schwesta haßt?
16 IP: Wölche Schwesta?
17 AP: De Edith und de Eveline. Wäu des is jo a? Ah na, de Otilie, des is jo de Tant. Genau. Des
18 is de Otilie.
19 I: Des is a bei uns, haßt a, bei uns haßt a a jeda Paul, da Vota haßt Paul, da Großvota hot Paul
20 ghaßn, vorher, in jeder Generation hots an gebn.
21 IP: Jo, friaher is des so gwest.
22 I: Jo. Jetzt muaß i no amoi frogn? Des is da Josef Millner, da Großvota?
23 IP: Jo.
24 I: Des is de Barbara, sei Frau?
25 IP: Jo.
26 I: Und des is de Schwesta, die Otilie?
27 IP: Jo.
28 I: Und da Bruada is do net drauf, da Josef?
29 IP: Der is do net drauf, na.
30 I: Nur, dass i des richtig hob. Mei Mau is net drauf. Genau. Jo. Und do hob i wölche ghobt,
31 wos olle 4 obn gwest san. Do sans olle 4. Genau, do sans olle 4 obn. Des is ebn. Er is a 25er,
32 und sie is a 26erin.
33 I: Und de Großölnern san?

1 IP: De Großmutta is a 85, a 95erin gwest, und da Großvota, der is a 86er oda wos, gwest sei.
2 Mhm. Vül ölter gwest.
3 I: Und de san olle von do gwest, oda san de?
4 IP: Von den Haus.
5 I: Von den Haus?
6 IP:Jo.
7 I: Oiso, des haums erst daun im 25er? Im 25er haums ses erscht baut. Und vorher? Haums
8 sunstwo gwohnt.
9 IP: Aha. Eh im Dorf a. Eh im Dorf, jo. Des haums kauft, des Stickl Grund, oda?
10 AP: Des Stickl Grund is kauft woardn, jo. Mhm. Mhm. Der Hausplotz, des hot der Herrschoft
11 ghert ois. Aha, des hot ois. Daun is auftäult woardn, maunche haum nur in hoibatn. Jo. Wauns
12 in gaunzn net kaufn haum kenna und der wos in gaunzn kaufn hot kennan, san 2 a, wos se an
13 kauft haum.
14 I: Oba de Weingärtn, de woarn jo drausn scho imma?
15 AP: De Weingärtn de san scho imma übergeb'n woardn. Jo, jo vasteh. Mei bei di Fotos, do
16 kommen glei wieda de Erinnerungen auf. Jo, do siacht ma, wo ma nocha ois gleich gmocht
17 haum. Jo, do haum ma vorn an Gottan ghobt. Mhm. Und des woar imma so a Schikostn, und
18 nocha woarn de, des haum scho mia nocha gmocht. Mhm. Do woar nur der Steig betoniert.
19 Jo. Des woar no goar net.
20 I: Goar nix?
21 IP: Jo, so wiard ma olt. Jo. Ma hot scho so vül Fotos beinaund, a poar Album. Do is amoi a
22 Frau kemma vorigs Joa, und hot gfrogt, wo des is. Mhm. Dawäu is des des 3.Haus do gwest.
23 Do hob i nos gsegn do, wo ma des Dochausgleich gmocht haum.
24 I: Do hot se daun scho vül verändert, in den letzten Johre?
25 AP: I man,.. Jo. Waun der Mau aufstengat, der kennats bestimmt net, sei Haus. Ois wia auf da
26 Goßn, zwei Räume und hintn a Stickl. Jo. Sonst is jo nix gwest. Do siachts mas, wia ma des
27 Doch nocha gleich gmocht haum.
28 IP: Jo, genau. Des woarn Deitsche. Mhm. Do hob i bei da Nocht gflecht, no. Und jetzt nix?
29 Na. Aufgeb'n scho.
30 I: Oba, es wird do e vül vakauf so soiche Soch, hob i gsegn?
31 IP: Jo, oba nimma mehr so vül wie friaher. Jo. Oiso friaher hots scho a jeds Haus? A jeds
32 Haus jo, fost oba net olle. Mhm. I hobs kenna des Flechtn, jetzt hob is oba, jetzt hot ma jo ka
33 Stroh mehr. Mhm. Njemands hülft an, alloa kaun mas net. Geht net alloa. Is kloar. De weaner
34 Verwandschoft is ollawäu oba kemma, zu mein Maun de Cousin, de Tante hoit.

1 I: Und wia haßn se mitn Vornaumen? Maria. Maria. Maria. Fuhrmann hob i ghoaßn. Des
2 schreibt ma mit H und doppel N.
3 AP:Jo, jo. Des is a de wiener Verwandtschaft. Mhm. Des is a Orbeit, dawäu i auglegt, und
4 gwoch und kamplt hob, bist sche gwest. Do woar er bei der Kommunion. Mhm. Do san de
5 Mädchen.
6 I: Wer is des, san des a sie?
7 IP: Jo. Muaß i a. Do bin i a. Des is mei Schwesta.
8 I: Und des is ihr Schwester do?
9 IP: Jo. Des a. Und da Bruada woar eigruckt. San des do sie 3, oda?
10 IP: Na, des is, de hauma eiquartiert ghobt. Aha. Mia haum Plotz ghobt, jetzt haumas miaßn
11 nehma. Des, des san meine Öltern, des Brautkleid.
12 I: Aha, verstehe jo.
13 IP: Do hots hoit des gebn. Und des is a Puppe.
14 I: Wirklich?
15 IP: Jo.
16 I:So groß?
17 IP: Is a Puppn. Und des is da Josef. Und de Gwandl, des Bluserl, des gaunze Gwandl hob i
18 eahm gmocht sölba.
19 I: Sölba gmocht?
20 IP: Und is de Großmutter durchgaunga, mei Großmutter, hot gsogt, Kind, du siachst jo net, do
21 is er gimpft woardn, und do hot ma hoit haum miaßn, dass sche san, dass sche auglegt san,
22 net. Mhm. Und hob i des gmocht nocha. Und hob gsogt, i siach jo eh, und hob scho de Nodl
23 do drinnan ghobt. Des is der Brauch do bei uns, des woar von Wean des Enkel, dass zu de
24 Ostern winschn geht und do kriagt ma hoit daun wos. Mhm. Des Göld liegt a do. Ois a
25 Kloana.
26 I: Oiso des woarn ihre Öltern?
27 IP: Meine Öltern.
28 I: De haßn mitn, wia hauma gsogt haßn?
29 IP: Josef, ah Franz Fuhrmann und Maria.
30 I: Und Kinder, des san se und ihr Schwesta?
31 IP: Jo, die Stefanie. Sie san links oda rechts? I bin die rechte. Von do links, links bin i. Do san
32 a mia zwoa Schwestan.
33 I: Und de aundere Schwesta haßt?
34 IP: Stefanie.

1 I: Nau, daun sog i auf jedn Foi an schen Daunk, dass sa se a bissl Zeit gnumman haum fia mi.
2 Woar sehr interessant.

3 IP: Des woar a Firmung, hauma a Firmung ghobt.

4 I: Ah, i bin a gfirmt woardn, in Mölk bin i gfirmt woardn. Aha

5 **Interview mit Frau Irene Langes**

6 I: Oiso, mia haum uns heit bei der Irene Langes eigfundn, heit is der 18. August 2007 und do
7 host di bereit erklärt, dass ma du dei persönliche Lebensgeschichte erzöhlst. Mhm. Bitte.

8 IP: Jo, also i bin gebürtige Südtirolerin, i bin in 89 nach Wien kemman, hob
9 Ernährungswissenschaftn studiert, des Studium 1996 obgchlossn, Dezember 96 hob i
10 aungfaungan im Wirtschaftsministerium, ah, ois Referentin zu orbeith und do bin i nach wie
11 vor, und 1997 hob i mit mein Lebensgefährtn den Betrieb bzw. hauma ma 400kg Trauben
12 gekauft und amol hobbymäßig mit der Winifikation mitn Wein mochn aungfaungan, 98 war
13 Betriebsgründung, do hob i in Wien a klans Stickl Weingartn kauft, so an $\frac{3}{4}$ Hektar und des
14 gesamte Inventar, also Kellerinventar, Presse, Rebler, Tanks und daun Ende, also Sommer-
15 Herbst 98. jo 98 den Keller von der Gemeinde Wien gepachtet. Des woar sozusogn der
16 Grundstock, a nebenbei im zweiten Bildungswege hob i den, de Ausbildung zum Keller-
17 Weinbaufacharbeiter gmocht, und 99 zum Kellerweinbaumeister. Also der Facharbeiter woar
18 Obendlehrgang, der Kellermeister des woar so zusaumengfoßt, des war normalerweise 2,3
19 Jahre der Kurs gwesn, und i hobs in 1 Joa zusaumengfoßt und des woar nocha a 9wöchiger,
20 tägliche Lehrgang von 8 in der Früh bis 5 aum Obend, und Saumstog bis zu mittog. Daun
21 2000 hob i des Buschenschaunkzertifikat gmocht und 2001 hob i mit an klan Buschenschaunk
22 aungfaungan. Do woar ma nocha in an sehr historischen Objekt, des hot zum Schluß amoi
23 friaher Bisamberg ghort, des olte Bürgerspital, gestiftet von der Margarete Arbesberg-Traun,
24 der Stratmann, der Margarete Stratmann und des woar daun bis 2004 im Sommer, daun woar
25 zwischzeitlich san ma übersiedelt, do hauma a neiches Objekt daun gsuacht, do woar ma
26 daun in an Wohnhaus, do hauma des daun hoit überbrückt und 2006 hauma do ebenfois etwos
27 gekauft, ein Objekt, des hot früher auch zum Schloß ghört, des woarn de Reitstallungen und
28 des Haus vom Verwolter wurde in den 60er Jahren aun an Tischler verkauft und der hot des
29 daun 2006 verkauft und des hauma gekauft, letztes Joa, und san 2007 jetzt übersiedelt. Des is
30 der betriebliche Werdegang. Ah, mitn Buschenschaunk hob i natürlich de Fläch, de
31 Weingartnfläch erhöht, zwischzeitlich amoi auf 9 Hektar, daun wieda a bissl reduziert,
32 wäus orbeitsmäßig net gaunz zeitlich vereinbor woar, und jetzt san ma mittlerweile wieda auf
33 7 Hektar ungefähr. Ein Wiener Betrieb, die Weingärten san großteils in Wien bzw. der
34 Betriebsstandort isch in Wien, in der Senderstraße am Magdalenenhof, und vermorktn tua ma

1 in der Ortschaft Bisamberg, oiso do beim ehemaligen Reitstall untn vom Schloß, oiso a
2 denkmolgeschütztes Gebäude, und es sollte hoit daun des Ziel sein, dass olles irgendwie
3 beinaund is, wobei der Keller nach wie vor der Standort bleibt für de Weißweinproduktion
4 herobn, Rotweinproduktion heruntn, Füllung und Vermorktung und des, faktisch wo wia a
5 klana Gutshof sollt des nocha weardn. Jo, des is in der kurzen Zusaumenfossung die, der
6 betriebliche Werdegang.

7 I: Host du vielleicht irgendwölche Erinnerung aun dei Kindheit? Wie woar des bei dir, wie bis
8 du aufgewoxsn, wie woar des Verhältnis zu deinen Öltern?

9 IP: Jo, eigentlich sehr guat. Oiso aufgewoxsn bin i auf einem Bergbauernhof, oiso im Winta,
10 do hauma gwohnt bei meinem Onkel, die Eltern, des woar so auf 700m, des woar so a
11 gemischte Laundwirtschaft mit 2 Kiah, Schweindl, Obschtbau und im Sommer san ma daun
12 imma aufn Hof von mein Papa aufe, des is auf, a Olm woars net im richtign Sinn, oiso es
13 woar auf 1300m , do woarn ma de 3 Monat im Sommer imma obn, und daun san ma im 83er
14 Joa noch Langa gezogn aufs Laund, so haum meine Eltern a Haus baut, und jo. Des
15 Verhältnis zu de Öltern woar sehr guat. I hob daun in Meran die Oberschule gmocht und noch
16 der Matura, bin i daun ebn Wien gaungan.

17 I: Und wie haßt die Vota und wos hot er gmocht, deine Öltern?

18 IP: Nau, de Mutter woar Hausfrau, de hot Aloisia ghoaßn, der Papa Sebastian, und er woar
19 eigentlich Laundwirt, oba von dem hot ma nocha net leben können und daun hot er mehrere
20 Orbeitn gmocht, im Sommer woar er praktisch immer aum Berg obn, und im Winta hot er
21 zum Schluß daun in der Marmeladefabrik zuwe gorbeit, eigentlich immer in bekaunteren
22 Betriebn. Und der Bezug zum Onkel woar eigentlich sehr groß, wäu des is der Bruada von
23 meiner Mutta und hot eigentlich a so de Vaterrolle übernommen.

24 I: Und host du irgendwölche Erinnerungen an de Schuizeit, is dir irgenda Lehrerin im
25 Gedächtnis bliebn? Wie woar dei Schuizeit?

26 IP: Jo, de Schuizeit woar eigentlich a sehr schen, sam ma eigentlich olle sowohl in der
27 Volksschul, in Italien is es jo so, dass du 5 Joa Volksschul host, 3 Joa Mittelschul und 5 Joa
28 Oberschule, i hob sehr strenge Lehrer ghobt, oba i hob eigentlich olle sehr positiv in
29 Erinnerung. Sowohl in der, wie hob i de Lehrer ghobt, die Gampa und nocha die Ganterer in
30 der 5. und jo in der Mittelschule eigentlich a sowohl in der Oberstufe, i hob imma des Glick
31 ghobt, sehr guate Lehrer zu hobn. Strenge Lehrer woarns meischtens. Oba hot net gschodet,
32 weil ma tuat se daun nocha im Leben leichter, waun ma zerscht recht streng hergnommen
33 wird, gö. I: Und host du Gschwista?

34 IP: I hob an ältern.

1 I: Wie war des Verhältnis zu deinen Gschwistan?

2 IP: Jo. I hob an älteren Bruada, der isch foscht 10 Joa älter, do is der Kontakt nocha net so
3 groß gwesn, weil er nocha in die Oberschule in Oberintal, daun isch er orbeitn gaunga, er is
4 hoit ois Einzelkind aufgewoxsn, und i a mehr oder minder ois Einzelkind. Oba des Verhältnis
5 isch sehr guat, und er is nach wie vor in Südtirol z Haus, meine Eltern san leider schon
6 verstorbn, der Papa is 94 verstorbn und die Mutta is 99 verstorbn.

7 I: Und waun san de geborn, deine Öltern und dei Bruada?

8 IP: 25.

9 I: Beide?

10 IP: Beide san a 25er Joagaung und mei Bruada isch a 61er und i bin 70.

11 I: Und wie bist du aufn Weinbau eigentlich kumma?

12 IP: Jo des war irgendwie a Zufoll, ebn durch Weinreisn, hauma mei Lebensgefährte und i
13 gsogt, jo, des möchte ma amoi probiern, hobbymäßig und aus dem Hobby is daun wirklich
14 Schlog auf Schlog immer mehr woardn, und a, nochedem wir größere Investitionen getätigt
15 haum, muß sich des daun natürlich auch rechnen und hot sich natürlich auch vieles zufällig
16 ergeben und durchn Heurign is natürlich auch der Bekanntheitsgrad größer woardn, da die
17 Nachfrage und so isch des daun laungsaum gwoxsn, wobei durchn Heurign des ziemlich
18 schnell gwoxsn is. Schneller ois ma geglaubt hätten und ois des daun a guat war. Ma muaß
19 immer die Kapazität daun hobn, dass ma des orbeitsmäßig a daschofft und nochkummt, oba
20 mittlerweile hauma des scho hoibwegs im Griff.

21 I: Kaunst du vielleicht a bissl wos über de Orbeitsbedingungen dazöhl'n?

22 IP: Jo, de woarn sehr improvisiert. Also des is, natürlich tuast quer einsteign, so hot ma
23 gewisse Vor- und Nachteile. Es is selten ein Nachteil wo net a Vorteil is und umgekehrt. Wir
24 haum kana betrieblichen Altlastn ghobt, des hoast, kane oiden Geräte, wosd sogt, a dieses
25 Drum des funktioniert heier no oba es belostet den Wein oda in Most ziemlich, daun geistige
26 Altlasten ebenfalls net da, dassd sogt, i hobs imma scho so gmocht und des und do schleppn
27 sich Fehler ein oda dass ma betriebsblind wär, oda kommt a Generationenkonflikt daun noch.
28 Der Nochteil is wiederum, du hoscht a wieda ka Erfahrung auf die du zurückgreifen kaunscht,
29 und jedn Fehler, den du mochscht is hoit daun nocha sehr teuer. Dassd sogt, okay, wenn ma
30 da Vota oda der Großvota sogt, nau jo, der hot de Erföhrung scho gmocht, des geht danebn,
31 wennst dass a so mochst, des hauma hoit daun aum eigenen Leib erföhrn müßn, und wir haum
32 hoit daun so sukzessive, wia gsogt, wir mochns sehr impovisiert, und sein hoit daun mit der
33 Aufgabe gewaxsn, immer größer und größer woardn, oba Not mocht erfinderisch und des
34 hot schon passt, jo. Und natürlich durch de betrieblichen Erfolge haum wir eigentlich goar net

1 docht, dass des so einschlogt, is natürlich auch die Motivation do, do weiter zu mochn, a
2 wenn's maunchmoi scho sehr aunstregend is, und du die frogst, wieso tua i ma des eigentlich
3 aun? Oba wie gsogt, jeder hot nocha sein eigenen Beruf und eigentlich, dass du des net mochn
4 müsstest, oba irgendwaun amoi host du daun so viel investiert, dassd sogst jetzt moch is des,
5 des geht guat, do muaßt durchbeißen, do geht's hoit daun nur in ane Richtung.

6 I: Wie is des bei eich so daham? Wie is de Aufgobnverteilung bei eich? Wos. Kaunst ma do
7 vielleicht a bissl wos drüber dazöhn?

8 IP: Nau jo, dadurch dass i hauptberuflich 40 Stundn im Wirtschaftsministerium tätig bin, bin
9 i hoit daun, diese Zeit geht am daun ob, oiso es is scho de Weingartnorbeit, oiso die schwere
10 körperliche Orbeit mocht mein Maun, und daun is es hoit nocha geteilt. Oiso Kellerorbeit
11 moch ma mitanaunda, daun Befüllen genauso, wie sich's hoit zeitlich ausgeht. Oba prinzipiell
12 bin i nocha nur mehr für de Buchhaltung zuständig, und fürn Verkauf, oba eigentlich
13 Buchhaltung is daun mehr meins und die schwere körperliche Orbeit is de von mein Maun,
14 und so geht's hoit daun. Im Keller weardn im Winta no, oiso es is beides gleich im Grunde.
15 Und wies hoit zeitlich daun nocha ausgeht.

16 I: Und waun hobts es mitn Weinbau augfaungt?

17 IP: A, 97, 97 Traubnkauf und 98 woar Betriebsgründung.

18 I: Oiso, es gibt jo bei de Winzer immer dieses Datum 1986, des haßt, es sads mit dem
19 überhaupt, im Weinskandal überhaupt net eine kumma?

20 IP: Na, do woarn ma goar nix involviert. Na, na.

21 I: Oba host du vielleicht Erinnerungen aun des oda hot des des so nachhaltig? IP: Nau jo, des
22 woar daumois des, aun des kaun i mi scho no erinnern, des woar 86, do bin i grad in der. 1., 2.
23 Oberschul gwesn, mi hots daumois nur gwundert, weil in Italien woar genauso der
24 Weinskandal und do hots Tote gebn, und des woar eigentlich nie so a großes Thema wie in
25 Österreich. I kaun mi goar nimmer erinnern, woar erscht Italien und daun Österreich oda
26 umgekehrt. I bin ma nimma so sicher, i glaub, es woar fost erscht Österreich, oba es hot se jo
27 regelrecht, um a poar Monate hot se des abgspült und es hot, es woar in Italien nie so des
28 Thema, wobei mit 16 hot mit der Wein eigentlich überhaupt net interessiert. Und dadurch,
29 dass i net aus ana Winzerfamilie heraus bin, hot des nocha net so a Bedeutung ghobt.

30 I: Oba hot eich des daun net beeinflusst a im Aufbau? Hobts es diesen? Na. Man spricht jo oft
31 von diesem Wandel, der se daun vollzogn hot? Oiso?

32 IP: Der woar Ende der 90er Joa schon vorbei. Oiso des woar do kein Thema. Und wia gsogt,
33 ois Quereinsteiger host jo a gaunz a aundere Bezug und Relation zum Wein, ois du bist jetzt
34 in der 3., 5., 10 Generation im Betrieb.

1 I: Jetzt, was mi no interessieren würd, dass i ma de Orbeit do so richtig vorstölln kaun? Jo.
2 Vielleicht waun ma jetzt a bissl redn über de verschiedenen Orbeitstoge in der verschiedenen
3 Zeit? Vielleicht kaunst ma du vielleicht in Jahresoblauf?
4 IP: In Jahresoblauf, jo genau. Oiso Jänner, Februar, oiso wenn ma so mitn Jahresbeginn
5 aufangt, is amoi der Rebschnitt ois erstes, des sollte hoit bis Ostern, des is de Faustregel, bis
6 Ostern sollt er hoit obgeschlossen sein, bevors daun austreibn, Rebschnitt, daun Bindn, daun
7 kummt ois nächstes daun Staum putzn und einstrickn, ah jo, zwischenzeitlich hoit daun der
8 Pflanzschutz, in dem Foi, dass wir erst eingestiegn san, haum wir kane Maschinen, ah loß
9 ma des hoit von an Dienstleister mochn. Also olle maschinellen Orbeitn lossn ma von dem
10 mochn, do gibt's in Wien an Betrieb der des aunbietet zu einem sehr preis-leistungsmäßigen
11 passenden Preis, und jo, daun Pflanzschutz, a, ausdünnen, im Sommer blättern, wiederum
12 obspitzeln, dass sich hoit de Reiztriebe bilden, und daun im Herbst hoit die Lese, daun sehr
13 viel Kellerarbeit, oiso wesentliche Vorbereitung, ollas putzn im Keller, daun die Lese und
14 daun hoit Kellerbetreuung, reinign, daun hoit fertig weardn und daun geht's in in de
15 Füllsaison, daun schon wieder in den Weinverkauf, Weihnochtsgschäft., und daun geht's
16 gleich weiter, wieda mitn Rebschnitt. Oiso es is im Zyklus kaun ma sogn, hot ma vielleicht
17 no a bissl a Luft noch Weihnocht, wosd sogts, es is a bissl ruhiger, weil do is scho ollas
18 obgeschlossen, der Wein sollt mehr oder weniger fertig sein, oiso es nimma der große Druck
19 wie im Herbst während der Lese und der Rebschnitt hot vielleicht no a bissale Zeit, weil jo
20 wir net so vül zum schneidn haum, und daun der August is in der Regel, außer heuer, weil
21 heuer faungt die Lese jo schon früher aun, im Weingartn is ma mehr oder minder schon
22 fertig, und bis Mitte September, wosd sogst, do faungst normal mitn Lesn aun, host no 1, 2
23 Wochen, wosd sogst, jetzt hob i scho a bissl a Zeit. Oba is heuer wieda aundas, weil die Lese
24 schon losgeht. Aundas is natürlich so wie wir an Buschschaunk dabei hobn, kimmt des hoit
25 zusätzlich no dazua, oiso dazwischen daun, do geht da hoit daun, oiso der Buschschaunk is
26 scho sehr zeitintensiv, weil einerseits is bei uns sehr klein, sehr familiär und wir haum
27 eigentlich zu 99,9% nur Stammgäste, de mittlerweile schon zum Freundeskreis ghern, oda
28 erweiterter Freundeskreis, Bekantnkreis, und es geht daun oft sehr spät in de Nocht daun
29 rein. Und i muaß in nächsten Tog daun wegräumen, daun wieder herräumen, einschlichten,
30 des hoit vorbereiten und des geht eigentlich daun nahtlos über schon wieder zum Aufsperrn,
31 und es bleibt hoit daun jede aundere Orbeit liegn, waunst daun hoit wieder zua host in
32 Heirign, muaßt hoit des daun wieder aufholn, wosd normal eigentlich in der Woche oder in de
33 10 Tog gorbeitet hättst. Jetzt bist daun wieder hoibwegs auf gleich, daun sperrst scho wieder
34 auf. Jo zu dem, weil wir a sehr viel ob Hof Gschäfte no hobn, bzw. die Gastronomie betreuen

1 sollte, dieser Bereich betreut weardn, die Buchhaltung des sollte genauso sein, mei normaler
2 Job is ebenfolls und parallel auch noch Weingärtn und Keller. Oiso es is daun, der Tog ginge
3 sich gerade mit 72 Stundn aus. Mit Ach und Krach, oba es geht. Oiso, dadurch dass wird jetzt
4 ollas beinaund haum, mit dem neuen Objekt geht's sicher leichter, weil erst woars a bissl
5 zerfleddert, so gwohnt, dort gorbeit, dort in Weinkeller ghobt und de Weingärten sein sehr
6 verstreut, und do host scho sehr viel Zeit verlorn mit de Wegstreckn.

7 I: Und des wird hoffentlich a scho a bissl leichter daun. Vielleicht kenn ma jetzt, dass ma
8 vielleicht so an Tagesoblauf, dass i ma des vorstölln kaun? Mhm. Vielleicht kaunst ma du so
9 an Tog, wie du gsogt host, in ana ruhign Zeit, do noch Weihnochn beschreibn, von in der
10 Fruah weg vom Aufsteh weg? So genau, vielleicht wies möglich is. Wos du do mochst?

11 IP: Also mein persönlicher. In der Fruah aufstehn, Kind in die Schule, daun Büro. Daun aum
12 Obend hoam, so gegen 6, 7, und daun is nocha meistens Weine herzurichtn fian Hof oder
13 Buchhaltung, Vorbereitungen fürn Heirign. Des is eher der ruhige Bereich, oda Kunden
14 betreun oder Gastronomie Weine liefern, Verkostungen organisieren oda wir haum
15 Verkostungen do, beim Heurigen is des noch a bissl stressiger, in der Fruah aufstehn, Schule
16 gleich, Büro, daun schnell ham hetzn, einkaun, herrichtn, daun Heurigenschenke, do bist
17 nocha blockiert, zwischenzeitlich in Wein herrichtn, bzw. oda Kellerarbeit, oiso des is nocha
18 immer sehr eng und eigentlich daun immer eine gezwackt, oiso do is de Zeit daun scho sehr,
19 sehr knopp. Oda hoit daun nocha, waun eher Rebschnitt is, daun Weingoartn gehen oder in
20 Keller oder Fülln aum Obend. Je nachdem, welcher Orbeitsschritt hoit grad ist.

21 I: So a Tog jetzt, während der Lesezeit, während der meisten Orbeit, wia rennt der daun bei
22 dir o? A wieder von in der Fruah weg.

23 IP: Von in der Fruah jo. Also in der Fruah, sehr sehr zeitig aufsteh, daun dadurch, dass ma
24 sehr viele freiwillige Lesehelfer haum, amoi a Frühstück oder Jausn herrichtn für die Leser,
25 daun is Treffpunkt, ½ 9, 9 oder ½ 10, je nachdem wias ausgmocht is mit de Leser, daun in
26 Weingoartn, zuerst oba a gaunzes Gebinde herrichtn im Keller, im Keller des ollas herrichtn,
27 Treffpunkt Leser, Weingoartn einteilen, wo glesen wird, wie viel glesen wird, daun Traubn
28 Keller, daun eventuell zmittog im Weingoartn Jause oda daun, waun ma fertig san mit der
29 Lese her zu uns, Essen, gmiadliches Beisammensitzen und daun die Kellerarbeit und des geht
30 nocha meistens erst um 6, 7 im Keller daun los, des geht nocha bis 2, 3, 4 in der Fria, und
31 daun aum nächsten Tog wieda es Radl von vorn. Oiso 3 Wochn san sicherlich sehr intensiv
32 während der Lese. Wir lesen über an sehr sehr laungen Zeitraum, oiso mindestens 8 Wochn,
33 wenn's so a schens Wetter, do is ma jo schneller, amois hoits an hoibn Tog grengt ghobt, do
34 haumas ziemlich schnell durchzogn, do woar ma glaub i scho in 6 Wochn daun fertig, oba es

1 san scho oft 8 bis 9 Wochn wo ma Lesn, wäu ma soi a natürlich wegorbeitn, wauns do rein
2 regnet oda Luft, is eh gnua Orbeit im Keller. Und des wos ma aun an Tog lesn, muaß aum
3 nächstn Tog weg gorbeitet sein, weil sunst kumma jo nocha hintn noch. Es is vielleicht zu de
4 großen Betriebe scho unterschiedlich, unser Problem is, dass wir sehr wohl im Weingartn
5 mit dabei sein miaßn, um die Soche einzuteilen. Wos leichter wär, wir könnten beide im
6 Keller orbeitn, wir haum an Vorarbeiter unter Aunführungszeichen, sogn, den und den
7 Weingartn und des bringst ma, während die lesn, können wir des scho wegorbeitn, und
8 bringans uns no wos, orbeit ma des scho wieda weg, und de lesn inzwischen, oba bei uns steht
9 des im Keller steht des, wir san selber dort und betreuen unsere freiwilligen Lesehelfer, oda
10 wir sitzen gmädlich beisaumen und daun geht eigentlich de richtige Orbeit im Keller daun
11 nochher los. Und so bist hoit daun de 12 Stundn hintn noch im Endeffekt.

12 I: Und wia is des jetzt aun so an Tog mit vül Orbeit im Weinkölla? Waunst mehr Zeit im
13 Weinkölla vabringst, wia rennt des o? Oda?

14 IP: Nau jo, des is immer des, wos aunfollt. Waun z.B. ebn Lese is, daun Presse putzen, de
15 Presse is leer, Weinpresse befüllen, die Presse presst, daun de Orbeitn, wos kaunst sogn, du
16 kaunst in aundan Most umziagn oda du kontrollierst in Gärverlauf oda du putzt daun wos,
17 noch 2 Stundn is des fertig, wegpumpn in an Entschleimungstank, oiso dass der Trub sich
18 setzt, daun Presse ausleern, entleeren, daun noch des wegfiahrn de Treban, zwischenzeitlich
19 daun wieda de Presse neu befüllen, und daun rennt wieda es Radl daun von vorn. Und i hob
20 ghert. Oiso daun no Betonit aunsetzn, Hefe zusetzn, wauns sein muaß, dass die Trauben a zu
21 geringe Gradation haum an Zucker zusetzn oder wie auch immer hoit, wos du nocha mitn
22 Wein hoit mochan muaßt, oda wauns sehr faules Material is, daun hoit mit Kohle schönen,
23 und daun is immer jeden Tog den Gärverlauf kontrollieren, und daun is da erste Wein scho
24 fertig, während die aundan Trauben noch hängen, daun tuast nocha scho filtrieren, abfüllen,
25 wie auch immer des nocha so parallel daun hoit rennt. Die stressigste Zeit is nocha imma de,
26 wosd sogst du host in Wein scho fertig oda du bis imma no mittn in der Lese. Wäu do soitast
27 noch den scho fertig mochn, soitast schon füllen, sollst oba gleichzeitig no lesen und preßn,
28 solltest den oba scho verkaufn und auf Präsentationen sein, also des is daun nocha, do is die
29 Zeit daun scho sehr sehr eng. Und zu der Zeit hoit im Herbst, wos die schönste Zeit ist, rennt
30 die Heurigenschenke daun a no parallel dazua. Gö. Deswegen muaßt du gaunz gaunz schnell
31 viel lernen, dassd amoi helfen kaunst. Gö.

32 I: Und wie kaun i ma jetzt so an Tog im Gostbetrieb, oiso im Heirignbetrieb vorstölln? Wie
33 rennt der a o? Wauns so Hauptzeit is im Heirignbetrieb, wieda von in der Fruah weg?

1 IP: I man von in der Fruah weg, oiso einkaufn, waun no nix hergricht ist, aufräumen,
2 einkaufn, Essen vorbereiten, Weine einschlichten, oiso ollas so griffbereit mochn und daun,
3 daun Aufsperrn, oba des sicherlich bei unserer Größe bist mitn Putzn 3 bis 4 Stundn
4 beschäftigt, Vom Vortog praktisch, waun aum Vortog Heuriger woar, des wieda auf gleich
5 bringn. Du richtest olles her und des Essen, dass olles passt mit Einkaufen 4, 5 Stundn nocha.
6 Und daun sperr ma um 3 Uhr auf, do kummen zuerst de Staumgäst, oiso aum Nachmittag eher
7 die Pensionisten, und daun um 6, 7, is meistens daun der Wechsel von de Leit, was aum
8 Obend weggehn. Und des geht hoit meistens bis um 10, 11. Des haßt i bin daun um 2, 3 bis i
9 de Tisch oram, obrechnet, do geht's nocha, oba maunchmoi is a 12, ½ 1 oba daun is nocha ½
10 2, oiso a Stunde muaß ma rechnen, dass daun no dauert im Betrieb.

11 I: Und wia, du host jo vorher gsogt, es hobts Erntehelfer. Mhm. Maschinell? IP: Na, moch ma
12 nix. A Punkt a is von der Qualität her, dass ma des was ma aunstrebn, is net unser
13 Philosophie, und die Weingärten sind auch nicht, wären auch nicht danach ausgerichtet, oiso
14 zu steil und zu eng gsetzt, oiso des passat goar net. Und daun, maschinelle Lese würde sich jo
15 nur rechnen, wenn du sogst es san 5 Hektar, mia haum nur 3000 qum, und do is do de ane
16 Sortn und durt de aundere Sortn, do muaß ma sehr selektiv orbeitm, wäu in Wien is des ois so
17 strukturiert, do kimmst net amoi mitn Auto eine oda so.

18 I: Und wos würdest du sogn, wos charakterisiert Wien? Oda wie is des Klima oder der Bodn
19 und des? Vielleicht kaunst do a bissl wos drüber dazöhl'n vielleicht?

20 IP: Jo sog ma, Wien is anders, der Spruch trifft eigentlich auf olles zua, is einzigartig, es is
21 eine Welthauptstodt mit ca. 700 Hektar, na, 700 Hektar Weingärtn, innerholb der
22 Stodtgrenzn, und eigentlich is und in letzten Johren, in den letzten Johren hot jo der Wiener
23 Wein an Qualität, an Qualität sehr gewonnen, und aun Image, i muaß oba dazua sogn, do is
24 viel dem amtierenden Bürgermeister und dem vorigen Bürgermeister zu verdaunkn, weil de
25 wirklich fürn Weinbau sehr vül über hobn, und mehrere Faktoren zusaumen kemma san. De
26 Wiener Laundwirtschotskaumer hot uns sehr unterstützt, dass ebn Betriebe in Kellertechnik
27 investieren für a höhere Qualität, es is marketingmäßig Wien aufn Tourismus aufgesprungen,
28 und hot a sehr vül im Wiener Weinbau gmocht, die Winzer selber haum a sehr vül auf
29 Qualität gsetzt und des is eine Aufbruchstimmung. Der Handel und die Gastronomie san
30 vermehrt auf Wiener Wein und es is sehr positive Stimmung und die Qualität is wirklich im
31 letzten Joa sehr, sehr gestiegn. Und wie gsogt, a sehr, sehr gute Hilfe is a beim Weinbau. Jo
32 und des Klima is eigentlich sehr, sehr guat do unter de Winzerkollegen.

33 I: I hätt gmant Bodn und des Klima do?

1 IP: Ah so. Des Klima in Wien. Is eigentlich sehr, i man i kaun net auf längere Jahre
2 zurückgehn, oiso in den letzten 10 Joa, woar eigentlich des Klima sehr gua, i moan, es woarn
3 wirklich die guatn Jahre, wie 2000, 2003, heier zeichnet sich's wieder ob, ah und vom Boden
4 her, unserer is vorwiegend Löß, was eigentlich nocha a passt und hagelgefährdet san ma a net,
5 außer amoi 2003, jo do host, pscht, woar eigentlich nur amoi a größerer Hagel, oiso passt des,
6 a bissl trockn in de letzten Joa, oba des is generell der Klimawaundl. Oba so, passt des
7 eigentlich schon.

8 I: Oiso nehmts es scho den Klimawandel, is de bei eich scho so, dass des?

9 IP: I kaun nur de letzten 10 Johre zurückgeh, es woar 1997 a sehr sehr schönes und trockenes
10 Joa im Herbst, do hots im Frühjoa und im Sommer sehr vül gregnt, und 2000 woar des
11 woarme Joa, 2003 und jetzt 2007 wieda sehr stork. Wobei 2006 a a sehr schönes und a sehr
12 guates Joa woar. Jo es werden sicherlich de Johre zunehmend wärmer, des merkt man schon.
13 Es kaun natürlich nächstes Joa wieder ollas aundas sein.

14 I: I hob gmerkt, dass du sehr leidenschaftlich bei dein Beruf dabei bist. Mhm. Sehr viel Zeit a
15 investierst und du host vorher gsogt, ebn die Philosophie. Mhm. Vielleicht kaunst du a bissl
16 was drüber dazöhl'n no?

17 IP: Nau jo, es is sog ma, de Qualität vor Quantität, oba i glaub, des vesuacht eh jeda, jeda
18 Winzer, der mit Leidenschaft irgendwie dabei is, des zu mochn, und der Vorteil is imma,
19 waun ma was gerne mocht, geht's am leichter von der Haund. Und bei uns woars hoit so, dass
20 ma net den Betrieb geerbt hobn, was natürlich vieles leichter mochn würde, oba ma muaß
21 sich entscheiden und waun ma sogt, ma is mitn Herzn dabei, daun is ma nocha mit mehr
22 Emotionen dabei, sicherlich gibt's a Tog, wosd da denkst eigentlich gfreits m net oda des is
23 bei jedn Beruf daun so. Und wir hobn, durch den Betrieb, sehr sehr viele nette Leit kennen
24 glernt, die was a sehr sehr viel helfn, die genauso mit dem Betrieb mitleben mit ollen Höhen
25 und Tiefen und des is scho sche, und des gibt an natürlich de Kroft und i könnt's ma eigentlich
26 ohne den goar nimma vorstölln. Und jo, wie gsogt, wir versuchen hoit, auf hohem Niveau zu
27 bleibn, wir haum se de Lott'n relativ hoch glegt, und des muaß ma hoit daun versuch'n zu
28 holtn.

29 I: Und was würdest du sogn, was kennzeichnet die Weine in Wien aus? Nau jo. Des is
30 wascht, des kaun ma nocha ois zaum schneidn, daun des is.

31 IP: Nau jo, Wien is scho anders sicherlich, durch die Vielfalt, es is in den letzten Jahren a der
32 Rotwein sehr stork daun woardn, was relativ untypisch is, is relativ vül Traminer für dieses
33 Weinbaugebiet, oba klassisch is der gmischte Satz für Wien, was jetzt a immer mehr an
34 Bedeutung kriagt, und natürlich Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay. Worin sie sich groß

1 unterscheidn? I man, es is sicherlich im Südn von Wien san sehr breitere Weine, ois hier, wir
2 haum jo scho eher Weinviertleinschlog, jo es is sicherlich in Wien a bissl heurignterminiert,
3 es san sehr viele kleine Betriebe, die den Heurigen nocha nur vermorktn und größere kaunst
4 sogt, kaunst bei 10, 20 Betrieben, de größer san und Gastronomie und so vermorkten daun a.
5 Wos a a bissl in Wien der Foi is, es san sehr viele Quereinsteiger, sehr viele junge Betriebe
6 oder die nicht vom Weinbau kummen, Weingärtn kaufn, pachttn und a bissl sich der
7 Winifikation widmen, und des bringt daun schon a neichn Wind daun. Des is sicherlich guat
8 und belebt des Gaunze, des gaunze Segment.

9 I: Und wir haum vorher von aundan Klima geredt von de Nochbarn und mit de aundan? Wie
10 is des, kaunst des beschreibn, is des eher Konkurrenz oda is des a Mitanaunda?

11 IP: Jo, ma muaß a bissl differenzieren. Oiso a, do in der Ortschoft, hauma des durch den
12 Erfolg scho a bissl zu spüren kriagt, dass de Kollegenschoft net mit dem so umgehn kaun,
13 wies vielleicht unter Kollegenschoft wünschenswert wäre, oba des san scho private Sochn, de
14 mit dem afoch net umgehn kennan, jetzt moch ma do einfoch eine, einen geschützten Bereich,
15 i wollt scho sogn, geschützte Werkstätte, und des hot hoit a bissl an Wirbel reinbrocht, dass
16 wer von auswärts kummt, der diesbezüglich keine Ausbildung hot, kane Weingärtn hot und
17 kommt do, und is scho erfolgreich. Do haum maunche Betriebe net so wirklich damit umgehn
18 können, oba de wirklich erfolgreichen Betriebe, freuen sich afoch mit an mit und kennan und
19 sehn do keine Konkurrenz. Es is imma eher der Neid bei dem, der vielleicht net gaunz so
20 erfolgreich is, wieso schoffts de und i bonscho laung do und hob net den Erfolg, oba es is jeda
21 seines Glückes Schmied und ma muaß hoit seinen Teil dazua beitrogn, um erfolgreich zu sein.

22 I: Wie is des bei dir ois Frau in dem eher männerdominierten Gewerbe? Gibt's do a
23 irgendwia? Jo. Kaunst ma do wos drüber dazöhl'n vielleicht?

24 IP: Nau, i hob diesbezüglich ka Problem, weil dadurch dass i in der Laundwirtschaft
25 aufwochn bin, der is jo a sehr männer dominiert und a vom Orbeitn her, bin i o ois Kind a
26 net verschont gwesn, insofern hob i orbeitsmäßig ka Problem und a mit der
27 Männerdominanten ka Problem, oiso des is für mi nie ein Thema. Oiso i bin a net so, a so
28 Emanze, dass i sog, ach die Frauen mochn jetzt an bessern Wein, zu jeder erfolgreichen Frau
29 ghert a erfolgreicher Maun und umgekehrt genau so. Des sich i a so. In der Richtung, dass ma
30 wirklich, dass ma se so an Betrieb schofft und daun gemeinsaum. Und alloa is sicherlich
31 schwierig, ob wia gsogt, waun ma gemeinsaum aun ana Idee oda aun ana Philosophie
32 festholtet, und des versucht, umzusetzn, do kaun ma daun a jede Schwierigkeit meistern.

33 I: Und wir haum vorher gredt übern Togesoblauf, gibt's jetzt an Unterschied, wo ma sogt an
34 Sonntag oder an Feiertog mit an hohen Orbeitsaufwaund? Kaunst des vielleicht a beschreibn,

1 wia des is? Oda. Wia, an Feiertog mit an hohn Orbeitsaufwaund? Jo, Sonn- oda Feiertog. Nau
2 jo. Hobts es do a vül Orbeit, oda wie is des bei eich zu unterscheidn ebn zum Wochentog?
3 IP: Na, gibt's eigentlich net. Es geht durch. Aum Sonn- oder Feiertog is do entweder der
4 Heurige offn, was eh scho so normal weiter rennt, oda es weardn hoit de aundan Sochn
5 aufgorbeitet, was unter der Woch daun liegn bleibt. Oiso es is, i man, es jetzt sicherlich jetzt,
6 dadurch dass wird haum 10 Joa den Betrieb und sind immer noch im Aufbau, jetzt hauma vor
7 1 Joa den größeren Schritt gsetzt, dass ma a größeres Objekt kauft haum, jetzt miaß ma hoit
8 de nächsten 5 Joa eine beißen und do orbeitest daun, 15, 16, 18 Stundn aum Tog daun durch,
9 und des ebn de gaunze Woche. Natürlich san ma, sogst okay, jetzt geh aum Obend essen, des
10 is immer was dienstliches, wäu do nimmst nocha an Wein mit, zeitweise is schwer zu
11 unterscheidn, was is privat und was is Freizeit und was is doch daun irgendwie betrieblich.
12 Wäu des mischt sich daun doch irgendwia. Oba meistens is bei uns, Sonn- und Feiertage wird
13 bei uns nocha gemeinsaum georbeitet. Weil oft amoi unter der Woche was aundas is, sogst
14 okay, es is irgendwo amoi a Feier oda so was und jetzt orbeitst hoit. Es is net so wia des
15 berufliche Leben, dassd sogt, jetzt orbeitst von Montag bis Freitag von 8 in er Fria bis 4 aum
16 nachmittog, sondern es sehr individuell. Oiso du faungst hoit daun erst um 9, 10 vormittog
17 aun, und geht's in Keller weilst hoit vorher was aundas mochst, oda in Wein auslieferst oda
18 scho etikettierst, und des geht hoit daun bis 2, 3 in der Fruah in de Nochr hoit daun eine. Oiso
19 es is scho sehr verschobn. Oda es kummt Kundschoft und du setzt di hoit nieda und verkostet
20 in Wien und bleibt a ½ Stund oda 1 Stund sitzn, Orbeit ist net in dem Sinn, dassd sogst, jetzt
21 orbeit i körperlich, oda du sitzt beim Computer, oda du führst hoit ein Verkaufsgespräch.
22 Gsundheit. Gsundheit. Und Österreich is jo zur EU beitretn. Jo. In de 90er Joa.
23 I: Wia host du des mitkriagt?
24 IP: Nau do hob i no studiert. Durch des, dass Italien immer EU-Mitglied war oda ebn EU
25 Gründerlaund war des fia mi, eigentlich net so a Änderung, und do war i no mittn im
26 Studium und daun wia i daun in Betrieb gegründet hob, war des schon a so, oiso des war
27 eigentlich goar ka Umstellung, oiso für mi persönlich jetzt.
28 I: Und fürn Betrieb?
29 IP: Oiso. War jo erst danoch, oiso 94, 95 oiso war die Wohl, jo genau, Jänner 95 is der EU-
30 Betritt gwesn und 98 war de Betriebsgründung.
31 I: Und, wia siachst du die Chancen fürn Weinbau in der europäischen Union? IP: Nau für
32 meinen Betrieb is es eigentlich net relevant, wäu i so kloan bin, dass i do keine Rolle spiel,
33 und i des meiste sowieso obn Hof, beim Heirign, oda do in Österreich in der Gastronomie, i
34 tua net exportieren.

1 I: Kaunst du vielleicht a bissl wos dazöhl'n über de finanzielle Zusaumensetzung, oiso wie des
2 bei eich is? Wos ab Hof-Verkauf is, oda?

3 IP: Nau, a Drittel, Drittel, also. Aha. Also sog ma, a Drittel is Heuriger, a Drittel is ab Hof und
4 a Drittel is der Händler, Händler und Gastronomie. So is des aufgeteilt do. Und es natürlich,
5 der Vorteil is, der Heurige is natürlich sehr orbeitsintensiv und sehr zeitaufwändig, du host a
6 Spaune einerseits, du host aum Obend dein Geld in der Briaftoschn drinnen, des is fix und do
7 host natürlich a dein persönlichen Kontakt zu de Gäste und daun schmeckt ihnen der Wein
8 und daun nehman a a bissl wos mit z Haus, ah, du bindest die Kundn. Der Großteil kommt
9 zur Lese helfn, und identifiziert sich mit dem Betrieb, de haum an gaunz aundan Bezug dazua.
10 Und i hob 94, dabei hob i do no net so vüle Kundn ghobt, schon beachtlich, oba jetzt job i
11 wesentlich mehr, hob i a Weintaufe gmocht und hauma docht, irgendwo muaß i in Schnitt
12 mochn, weil do hauma die Veranstaltungshalle in Bisamberg gemietet, und de fast nur a
13 bestimmte Kapazität und hob ma denkt, nau jo, olle weardn vielleicht net kummen, i setz die
14 Grenze bei 600 Leit, mehr kaun i net einlodn. Und do hob i viele nicht einlodn können, die i
15 gern einglodn hätt, oba gewisse muaß ma einlodn und bei 600 Sitz setz ma de Grenze, hob i
16 ma denkt, eigentlich san des scho viele Kundn die wir haum, und es is im letzten Joa doch
17 noch um einiges gestiegn und des freut mit hoit irrsinnig. Oda letzte Woche, do hob i do des
18 Fest im Hof gmocht, denk i ma, Urlaubszeit, do weardn net so viele do sein, und do woarn
19 daun in Summe um die 700 Leit do, is scho a schöne Soche, großteils zu 99% sans a wieda
20 olles unsere Gäst, die i olle persönlich mit Nomen kenn und i hob goar net amoi de Zeit
21 ghobt, mia zu olle hinzusetzn. Mhm. Und des is daun scho eher unser Philosophie, es woar
22 nocha für unsere Verhältnisse a bissl groß, oba wir wolltens amoi ausprobieren, jetzt wiss ma
23 wias is, und wir versuchn daun a, uns zu de Gäste zu setzn, wenn's nur 5 Minutn san, a bissl
24 zu plaudern und des is daun nocha scho wos Nettas. Wos mi daun bei jeden Gost wirklich
25 gfreit und mir als oda kummt er zu uns, weil do is der Wein guat oda es Essen, dassd sogst
26 okay zur Person. Und des is nocha scho sche, waunst sogt, de identifizieren sich a mit uns.

27 I: Und wie is des beim Heirign, oiso wie, bezieht es do ois aus der Region, oda?

28 IP: Nau jo, es is scho hauptsächlich Bisamberg, daun kommen Laungenzersdorf, Wien, und jo
29 a bissl weita aufe, so Stockerau. Oba scho hauptsächlich aus dem Gebiet daun.

30 I: Und wie setzt se bei eich de Weingärtn, host du gsogt, hobts es gepachtet?

31 IP: Jo großteils gepachtet, jo. $\frac{3}{4}$ Hektar is Eigenfläche und der Rest is Pachtgrund von 7
32 Hektar. Und von den Sorten is großteils gmischta Sotz, Grüner Veltliner, Riesling, daun
33 hauma no Müller-Thurgau, Muskateller, Silvana, Souvegnier Blanc, Weißburgunder,

1 Chardonnay, Welschriesling, und beim Rotn hauma ma Zweigelt und Cabanet, jo zwoa
2 Drittel is Weiß und der Rest is Rot.

3 I: Und, wos wollt i sie no, host du no Erinnerungen, wie woar des, wiasd noch Wien kumma
4 bist? Wie woar da Aufaung do?

5 IP: In Wien?

6 I: Jo.

7 IP: Nau i hob ma des Studium ausgsuacht, erst amoi hob i im Führer nochgschaut, wos
8 interessiert mi net zum studieren, do is net vül über blieb und daun hob i ma docht,
9 Ernährungswissenschaftn interessiert mi, daun hob i ma docht, studier is, daun hob i ma docht
10 wo studier is, daun wäre gwesn in Udine oder Mailaund, bzw. München und daun woar i do
11 auf da Südtiroler Hochschülerschoft, hob i gsogt, na in Italien wollt is net studieren, weil do is
12 sehr vül Chemie und hob daun gsogt, Österreich wäre oba günstiger, weil do wird die
13 Studienberechtigung anerkannt, zu der Zeit woar des no schwierig, do bin i hoit nach
14 Österreich, so hots es nur in Wien gebn und so bin i noch Wien kumman. Hob oba net
15 gewusst, dass i an Studienversuch mocht, sondern a Diplomstudium, und des woar grad des
16 erste Joa, dass des Studium wos angeboten haum, der Hauptteil Chemie is. Do bin i daun im
17 5. Semester drauf kemma, wir haum olle kan Studienplan ghobt, den haum ma nur für de
18 ersten 2 Semester ghobt.. Und daun jo, hot daun genauso passt. Oiso Wien i a wunderschöne
19 Stodt und i kauns ma eigentlich net woandass vorstölln. Und sog ma jetzt so mit Bisamberg,
20 des is scho no Stodt, oba Grenze und do is scho des Laund oba trotzdem die Stodt, und des is
21 wirklich sehr, sehr lebenswert.

22 I: Und wie host du deinen Lebensgefährten kennen glernt? Woar des in Wien, oda?

23 IP: Woar in Wien, jo. Beim Heurign do hob ihn kennan glernt. Genau do woar er ois Gost.

24 I: Oiso bist du scho relativ vorher in dieses?

25 IP: Na, erst nochm Studium. Nochm Studium, während i gsucht hob, hob i a bissl kellnert
26 und Geld zu verdienen, und do hob i hoit beim Heurign gorbeitet und do hob i eahm kennen
27 glernt. Zufällig, wie des Leben hoit so spielt.

28 I: Und hobts ihr eich beide daun fian Weinbau entschieden, oda?

29 IP: Genau. Zerst hauma Weinreisen gmocht, daun hauma gsogt, is recht lustig, probier ma
30 hoit amoi. Oba nicht wissend, welchen Rottenschwanz des mit sich zieht oda wos auf und
31 zukummt, oba des öfters a so, waun ma net waß, welche Herausforderung des Leben noch so
32 stellt, weil sonst würde man sich von vornherein sicher do net drüber traun.

33 I: Kaunst du di no erinnern, ebn aun die Aunfänge von eich? Wie woar des?

1 IP: Jo. Sehr improvisiert, wie scho gsogt, erst amoi, wir haum de Traubn aum Stock gekauft,
2 irgendwaun amoi im Juli, und daun Aufaug Oktober, i glaub, es woar der 3. Oktober, do
3 haums daun in Weingartn scho a bissl ausglesn, wir haum durt a bissl gholfn und haum
4 unsere oba hänga lossn, und daun hauma ma gsogt, wir haum Ollaheilign hauma glesn und
5 und aum 31. Oktober hauma daun erst den Tank geakaut. Do hauma so an oiden Citroen
6 ghobt, do san ma auf Krems gfoahrn, haum an 300 Liter Tank kauft, am nächsten Tog hauma
7 glesen, haum sche in de Buttn glesn, uns san daun in den Keller, wo praktisch der Weingartn
8 dazua ghert hot, do woar a oide Preß drin, hauma gsogt, nau jo, jetzt press man hoit. Hauma
9 oba net gwußt, wias geht. Hauma des Drum hoit geputzt und i glaub, wir haum 8 Stundn für
10 de 300 oder 400kg Traubn Orbeit ghobt, des zu pressen, und haum des nocha wias im Buch
11 drinnen steht, wia noch an Kochrezept nach der Anteilung, hauma des gmocht, jo mit den
12 Wein san ma Wiener Sieger woardn. Und auch bei der Bezirksweinkost san ma a so Sieger
13 woardn, i man, es woar a wundabors Joa daun a und jo, vielleicht woars a die Motivation und
14 die Liebe dazua, des hots do scho gebn. Jo und den Wein hauma, den Wein hauma jetzt vor ½
15 Joa hauma de letzte Floschn zurück geschenkt bekommen, haum den sehr ehrfürchtig
16 getrunken und der woar eigentlich, fia des, dass er bold 10 Joa ois is, sehr, sehr guat. Oiso
17 nicht mehr am Höhepunkt, der Höhepunkt schon leicht vorbei, oba ein tadelloser Wein.

18 I: Wia is daun weiter gaunga?

19 IP: Nau gut, parallel dazu hauma do scho a Vehandlung ghobt, wo ma in Weingartn kauft
20 haum, und praktisch 97 ist daun dazwischen kumman, do hot ma olle Traubn gnummen und
21 probiert. Und 98 des gaunze Inventar bestöllt, für de Größe wos ma ghobt haum, und den
22 Keller daun von der Gemeinde Wien gepachtet, daun jo im Jänner mit Rebschnitt begonnen,
23 daun.

24 I: Wo woar dieser Keller?

25 IP:Des am Bisamberg, Magdalenenhof obn, oiso direkt wo der Sender is. Und jo, so wia des
26 Joa aufaugt, Rebschnitt, bindn, einstrickn, ausdünnen. Es woar daun hoit a bissl hektisch,
27 weil ma bis Ende August goar kann Keller ghobt haum, daun hauma den Keller kriagt und wir
28 haum daun schon Mitte September eigentlich zum Lesen augfaunt, den hauma oba no
29 herrichtn miaßn, des woar sehr improvisiert bei uns, oiso noch 10 Joa hoff i, dass ma do den
30 Staundort amoi hoibwegs so beinaund haum, wias ghert und dass des gaunze no a bissl runder
31 rennt.

32 I: Und hobts a mit Rückschlägen zu kämpfn ghobt?

33 IP: Jo schon. Von Stare die den gaunzen Weingartn obgeerntet hobn, es beste woar, mit
34 haum ausgedünnt, oiso ausa glesn und des beste vom besten hängen glossn, und do woar

1 zwoa, do woar a recht a schleissiger Herbst, dan ma in Weingoartn 3 oder 4moi gwesn, oba
2 imma wieda obbrechen kenna, weil's zum regnen aufgaungen hot, und beim fünften Mol
3 woar nix mehr obn. Oiso des woar wirklich von an Tog aufn aundan. Aun an Tog woar ma no
4 dort, und aufhern miaßn, weil's ins regnen aufgaungen hot, aum nächsten Tog woar ma do,
5 hauma denkt des gibts net, do is nix mehr obn, und des war abgeerntet. Do hätt ma 2.000,
6 3.000 kg lesn können und es woarn vielleicht 200 oder 300kg woarn no obn. Oda dass da
7 amoi in Keller wos ausrinnt, jo, des san a so Sochn. I: Hots amoi so Momente gebn, wost
8 gsogt host, jetzt schmeiß i ois hi und?

9 IP: Jo, de gibt's nach wie vor imma wo, oba es holt de nocha de Realität schnell wieder zrück,
10 ma hot jo sehr vül Göld investiert, jetzt hob i 50.000 Euro investiert und is noch net so, wenn i
11 sog, die Orbeit de moch i jetzt net, du waunderst jo mit der Natur und so schnöl kaunst jo
12 nocha net ause. Du host Verträge, du host Weingärtnpocht, des wäre jo a im wesentlichen
13 unwirtschaftlich, oba eigentlich ernsthoft nicht. Eigentlich dass i sog, jetzt her i auf, jetzt
14 gfreits mi nimma. Wir hauma noch zu der Zeit oiso 2004 is des gwesn, ah, 2002 is des gwesn,
15 hauma de 9 Hektar ghobt und des woar daun eindeutig zu viel, des woar daun afoch vom
16 Orbeitsaufwaund net so zum bewältigen, weil do ma den aundan Betrieb net ghobt, der uns de
17 Weingärtn maschinell bearbeitet, und do hots hoit, waun du der Orbeit nocha net noch
18 kimmst und do host daun scho sehr viel Verlust. Weil waun du mit dem Pflaunzenschutz nix
19 mochst, und drum haum a relativ laung braucht, dass ma gegensteuern kaun, oba des kaunst
20 net von an Joa zum aundan Joa sogn.

21 I: Und wie siechst du die Zukunft, wölchen Weg woits es geh? Kaunst ma do a bissl wos
22 drüber dazöhl'n?

23 IP: Nau jo, amoi den Betriebsstaundort herrichten, den neuen wos ma hobn, afoch Qualität zu
24 holten bzw. zu steigern, jo Kundenklientel auszubaun, oda zu halten, sog ma so, so wias jetzt
25 is, passt im großen, nur der Feinschliff daun holt. In Feinschliff gebn daun. Des is der Weg.
26 Sog ma, die nächsten Schritte an jetzt amoi der Umbau, der Hof drinnen is scho fertig,
27 Pflaunzn, Beleuchtung, Überdochung, Einfriedung, Eingaungsbereich, afoch amoi den
28 Präsentationsbereich daun, wos ma bis jetzt net ghobt haum. Mia haum zerst den Betrieb
29 ghobt und daun erst den Staundort, oiso es, mia rolln des Pferd von hintn auf, und do is no
30 sehr vül zu mochn.

31 I: Und bei der vüln Orbeit, bleibt do überhaupt no Zeit für de Familie a daun? Dass ma sie?

32 IP: Jo so zwischen Tür und Aungl. Worüber man sich freut, über die klanen Dinge, von wos
33 geht ma aus. Wir haum jetzt, seit 1 Jahr san wir immer auf 180 oda 360% grennt, und jetzt
34 hauma seit Jänner, do san ma betrieblich übersiedelt, und de Heurigenschenk daun umgebaut,

1 daun wieder Rebschnitt, daun wieder der große Umbau, daun wieder, oiso es woar eigentlich
2 nie Luft zu schöpfn, und heite is der letzte Saumstog bis nächstes Joa, wo ma frei hobn, der
3 eigentlich gekennzeichnet mit Aufräumen, mit Putzen, mit Einräumen, oiso diei gfrei mi
4 wirklich, weil des is, wia waun i 3 Wochn Urlaub hätt, diesen einen Tag hots imma, die Sache
5 is, von wos geh i aus, heut is a Erholungstog obwohl i genauso orbeit, oba es i net dieser
6 Streß, wo i sog, jetzt muaß i des für 240 Leit organisieren, und jetzt muaß i einkaufn, jetzt
7 darf i des und des net vergeßn, a ebn dass olles passt, Waun i jetzt 2 Schochtl'n weniger
8 ausram, is es a net a Drama und wenn's 3 mehr sein, nocha gfrei i mit hoit drüber. Oba es is a
9 so, du erholst di nocha gaunz aundas, es is olls viel kürzer, es is olls viel intensiver, und des
10 erlebst daun gaunz aundas, daun nutzt die Zeit a gaunz aundas. Effizienter. Natürlich merkt
11 das schon, waunst a bissl mehr Luft host, reißt daun eher der Schlendrian, do bringst daun net
12 so vül weiter, ois waunst sogst, du host a dicht gedrängtes Programm, du mochst aum
13 Vorobend schon, des, des, des, des hakst hoit daun vom nächstn Tog ob, wos ois zum erledign
14 is, do bis hoit daun scho effizienter, nur ewig, noch 14 Tog bist hoit amoi ausglaart, und daun
15 braucht hoit, bist de hoit hoibwegs dafaungst, bist an normalen Rhythmus host daun.

16 I: Und host du daun die Intention, dass du Weinbau hauptberuflich mochst, oda?

17 IP: Na. Es is scho, momentan is recht heftig, durchn Aufbau, oba i bin pragmatisierte
18 Beamtin, mia gfoit eigentlich der Beruf a sehr guat, den Bereich wos i moch, des i a bissl a
19 Obwechslung, und es geht beides eigentlich. San ma amoi automatisiert, daun weardn ma do
20 harmonischer laufn. Und na, eigentlich mei Maun is gaunz im Bereich dahoam, und dass i a
21 in gaunzen Tog, würeds zur Zeit a net trogn, oiso es müsst scho mehr von drausn reinkumman.
22 Und es gfoit ma eigentlich im Wirtschaftsministerium a sehr guat.

23 I: Und dein Maun, wos mocht der?

24 IP: Nau der is im Betrieb, hauptsächlich und Kinderbetreuung, bringt in de Schul, zu mittog
25 daun obholn, daun, er is hoit aum Hof und mocht hoit do ois, wos do aunfollt. Oiso jetzt
26 kimmt er eh.

27 I: Unt mit de Kinder, wie viel Kinder hobts es?

28 I: Die Anna.

29 I: 1 Kind. Und host Hoffnungen, dass sie des daun amoi weiterführt a daun?

30 IP: Na, aun des denk i goar net, ob sies mochn würd oda net, weil des is no zu früh und waun
31 du daun irgendwölche Hoffnungen eine setzt, daun bist enttäuscht, wauns net so is. Oiso i
32 kenn des von mir z Haus, dass i a net des gmocht hob, wos se meine Eltern gwünscht hätt'n,
33 und deswegn. Natürlich wärs sche, wauns sogn tät, sie nimmt des, sie tät se sicherlich leichter
34 tuan, oba waun net, daun a net.

- 1 I: Oiso bei eich im Betrieb, de Aufteilung is imma, waun hoit irgends was zum mochn is,
2 mochts hoit derjenige.
- 3 IP: Jo, genau, des moch ma. Weich i sehr ob von den audan Betrieben, oder is es genau ident,
4 oda?
- 5 I: Host du immer den, wia soi i denn sogn? Du host jo gsogt, du host nochn Studium daun in
6 an Heirignbetrieb gorbeit?
- 7 IP: Genau.
- 8 I: Host do jemois daun scho irgendwie in de Richtung?
- 9 IP: Na, überhaupt net. Na, eigentlich woar i relativ offn. I:
10 Wüllst du amoi a Pause mochn?
- 11 IP: Jo moch ma.

1 Interview mit Herrn Josef Klein

2 I.: Oiso, wir haum uns heite beim Herrn Josef Klein eingefunden, des is der Lebensgefährte
3 von der Frau Irene Langes und der hot se freundlicherweise bereit erklärt, dass er mir sei
4 persönliche Lebensgeschichte erzählt.

5 IP: Jo, des woar mitn Weinbau so, i hob ois jingerer Mensch immer die Idee ghobt, in der
6 Pension des hobbymäßig weiter zu betreiben, und 1996 hob i mi ana Herzoperation
7 unterziehen miaßn, woar daun ziemlich laung im Kraunknstaund, und hob in der Zeit, wo i
8 daun auf Wiederherstellöng woar sozusogn, oiso noch da Kur und noch der Reha versucht die
9 Zeit irgendwie zu überbrückn und hob des Weinmanagement in Krems besucht. Des is a
10 zwasemestriger Lehrgaung, der se hauptsächlich mit Weinmarketing beschäftigt, wobei oba a
11 de Weinproduktion behandelt wird Und noch dem Lehrgaung, des woar 1997, woar a Praxis
12 notwendig, und die hob i daun beim Fritz Willinger in Stammersdorf absolviert, des woar a
13 wunderschönes Weißweinjaahr des 97er Joahr und do hob i daun sozusogn den praktisch
14 Teil kennen glernt, weil in der Schul woar eigentlich nur Theorie. Und wies so sein sollte ist
15 1997 von an Verwaundtn von uns der Onkel verstorbn, und des woar so im Sommer und im
16 September woarn do ebn Weintraubn in Laungenzersdorf reif und do sans an mi herangetret, n
17 ob i de verorbeitn wüll, und des woar daun so, dass ma 400kg Traubn sehr konventionell nach
18 der ganz alten Methode auf ana alten Press verflüsigt haum und des woar unser erster Wein,
19 des woar a Riesling, a bissl a Grüner Veltliner hauma do in mühevollster Arbeit, des woar am
20 1. November 1997, des woar scho ein frostiger Tag, hauma des glesn, und des is unser erster
21 Wein gwordn. Jo, der Wein woar aus heutiger Sicht hätt des goar nix werdn solln oder dürfn,
22 weil der is überhaupt nicht noch den Methodn, wie ma heute verorbeit, verorbeitet wurdn, wia
23 gsogt gepresst, in den Keller ziemlich kalt, vergorn, also do woars scho sehr kalt und is nie
24 gefiltert wordn, also do hauma nur an Gärschaum gmocht und is so unfiltriert in de Flasche
25 gekommen, also a kräftiger Wein mit 14% Alkohol und den Wein hauma daumois a beim
26 Wiener Weinpreis eingreicht und jo, der hot daumois in dieser Sorte gewonnen und so sa ma
27 hoit daun, des woar die Motivation weiter zu mochn. Es es Joahr drauf hauma daun in ersten
28 Weingartn in Strebersdorf übernommen, und des woar daun a des Jahr der Entscheidung, wo
29 ma gsogt haum, soll es Hobby bleibn oda solls mehr werdn und in dem Joahr, im 98er Joahr
30 hauma daun begonnen zu investieren, des heißt, wir haum uns de Wilmerspreß, des is a
31 pneumatische Preß kauft, daun an Filter gekauft, weil waun ma daun sozusagen die Weine ab
32 Hof verkauft, miaßns natürlich stabil sein, und die ersten notwendigen Gebinde, Schläuche,
33 Filter, des erste notwendige, wos ma hoit braucht. Jo, des woar amoi der erste Einstieg zum
34 Weinbau.

1 I: Kaunst du vielleicht a bissl wos erzöhl'n über dei, waun bist du geborn, Ausbildung.
2 IP: Oiso, geborn bin i in Korneuburg, i bin a Bisamberger, und hob an und für sich mitn
3 Weinbau bis zum Jahr 1996 überhaupt nix ztuan ghobt, bis auf des, dass der Großvota an
4 Laundwirtschaftsbetrieb ghobt hot und i daumois ois Kind afoch a bissl mitkriagt hob. Des
5 woar ollerdings net a Weinbaubetrieb im heutign Sinn sondern a gmischte Laundwirtschaft,
6 wo der Wein jo früher de Funktion ghobt hot bei de gmischten Laundwirtschaftn zur
7 Eigenversorgung. Und am Bisamberg woarn jo über 60 Buschenschänker, ma sollt des net
8 glaubn, weil heute gibt's no 5 oder 6 und die woarn, des woarn afoch Bauern, die Wein zur
9 Eigenversorgung durt natürlich abaut haum, in den Jahren wos, der Wein der über gebliebn is,
10 der is daun im Rahmen des Buschnschaunks ausgschenkt woardn. Und des hob i ois
11 Jugendlicher oder Kind hoit mitkriagt. Oba, de, bis zum Joahr 1996, des woar immerhin bis
12 zu mein 41. Lebensjoahr hob i mitn Weinbau nichts zu tun ghobt. Die erste
13 Weinbauausbildung woar dieses Weinmanagement in Krems, und woar a net in dem Sinn
14 eine Weinbauschule, sondern woar eher a Marketinglehrgaung, wo schon a der Weinbauer
15 natürlich a behandelt wurde, Kellertechnik und Weinbau, oba ebn nur theoretisch und do muß
16 i ebn sogn, do muaß wirklich dem Fritz Willinger danken, der ma do sehr gholfn hot und
17 glernt hot bei der Praxis auch des umzusetzn.

18 I.: Deine Ausbildung?

19 IP: Klassische Schulbildung, Volksschule am Bisamberg, Hauptschule und Haundelsschule,
20 jo, hob oiso braunchenfremd gorbeit, i hob im Bankbereich gorbeit früher, und bin daun ebn
21 erst 1996 noch dieser Herzgeschichte zum Weinbau kummen, und wia gsogt, des sollte eher
22 ein Hobby sein und durch des 98er Joahr, des woar hoit daun dieser Scheideweg, wo ma gsogt
23 haum, jo der Wein passt und es mocht Spaß, investieren wir und der Vorteil woar daun a
24 noch Wien fördert jo den Weinbau umfangreich, daumois noch stärker wie heute, oiso der
25 EU-Betritt hot do einiges vermasset, oba früher woar des no intensiver, und im Rahmen der
26 Förderungen und im Zuge der Investitionen hauma ma uns daun entschlossen den Weinbetrieb
27 aufzubaun. Dazu woars a notwendig, dass ma an Weinbaufacharbeiter, des woar de
28 Mindestqualifikation um förderungswürdig zu sein, und des hob i daun gemeinsaum mit der
29 Irene gemeinsaum in Mistelboch im Anschluß draun, oiso bis 97 woar i in Krems, von 97 auf
30 98 hauma den Kellerfacharbeiter in Mistelboch absolviert. In an Obendlehrgaung, 2moi die
31 Wochn, und do obn hauma daun den Direktor Faber kennen glernt, für den ma a Exotn woarn,
32 und der hot gsogt, wölche Norrn mochn des und der hot uns daun de Möglichkeit gegeben, in
33 an bestehendn Meisterlehrgaung einzusteign, weil der Meister würde erst auf an Fochorbeiter
34 aufsetzn und 3 Joahr dauern und wir san in an Meisterlehrgaung eingstiegn, der scho 2 Joahr

1 glaufn is und konntn daun innerholb von 1 Joahr, der Rest is uns aungrechnet woardn den
2 Rest nochmochn und haum daun innerholb von 1 Joahr den Meister gmocht. Des haßt 1999
3 hauma daun scho de Meisterprüfung gmocht in Mistelboch beide und daun hauma sozusogn
4 innerholb von 2 Joahr die Gesamtausbildung, die normal 4 Joahr dauert hoit erledigt ghobt.
5 Und begleitend während dieser Ausbildung is der Weinbau immer gwochn, es wurden daun
6 Fläch'n dazu gepachtet, weil vielleicht ans hob i no net erwähnt. Wia ma daun investiert haum
7 im 98er Joahr, nochedem wir in ana Wohnung in Bisamberg glebt haum, mussten wir uns a
8 weg'n Räumlichkeiten umschaun, und wir haum des Preß und alles scho bestöllt ghobt, oba no
9 kane Räume ghobt, und daun hauma, waun woar des, jo, im September 1998 ist es und dann
10 gelungen, den Magdalenenhof vom Weingut Cobenzl den Keller zu mieten, weil der is frei
11 geworden, weil des Weingut Cobenzl zwei Standorte ghobt hot, Cobenzl und Bisamberg, und
12 de haum daun neu investiert, haum gsogt, sie kaufn nur mehr eine Presse und an Rebler, san
13 aum Cobenzl übersiedelt und so is der Bisamberg Keller frei gewordn und den hauma seit
14 1998 in Miete, und durt is daun praktisch a unser neues Inventar reinkommen und durt wird a
15 verarbeitet. Des haßt, de Presse und die Tanks zur Vergärung stengan, san oben aum
16 Magdalenenhof. Jo, daun war im 98er Joahr des Problem der Verarbeitung gelöst, der
17 Weinbau i a bissl größer gewordn und daun hauma augfaungt zum nochdenkn, so 1999-2000
18 über die Vermarktung. A Floschnvermarktung woar scho vorbereitet, oba wir wollten daun a
19 die Direktvermarktung, und des is im Joahr 2001, jo 2001 aum Bisamberg des alte
20 Bürgerspital zu mieten und des hauma angemietet, des is a sehr altes historisches Objekt mit
21 ana klan Kapelle dabei und des is praktisch Wohnhaus für uns und durt hauma an winzign
22 Heirign installiert. Und im August, oda Juli 2001 hauma durt des erste Moi aussteckt. Und
23 des woar daun sozusogn der erste Schritt in die Direktvermarktung. Jo, inzwischen san hoit
24 Weingärtn dazu gekommen, wir haum einiges dazu gepachtet, san net nur im 21. Bezirk
25 gebliebn, sondern auch in den 19. mit Pochtfläch'n hauma erweitert, und woarn daun bis im
26 Jahr 2004 bei diesem Bürgerspital, do hot daun der Eigentümer Eigenbedarf angemeldet und
27 der wohnt jetzt mittlerweile sölba drinnen und wir mussten auf die Suche gehen, haum daun
28 durch Bekaunte a Übergangslösung kriagt, woarn daun von 2004 bis 2007 in der
29 Stelzmüllergasse in Bisamberg in an alten Haus, haum durt a improvisiert, sehr improvisiert
30 glebt und im Joahr 2007 woar daun die Möglichkeit des jetzt zu kaufn vom Weilguni und des
31 hauma daun gekauft und des is hoit jetzt a ziemlich großes Objekt, wo wir im Moment wieder
32 improvisiert lebn und wos oba von der Größe her hoit viele Möglichkeit'n bietet mit der Halle
33 hintn und vor allem wärs a möglich mit der Produktion runter zu verleg'n, jetzt vom
34 Magdalenenhof, wos i a teilweise scho moch, des haßt, wir vergärn nur mehr obn, und daun

1 ob Filtration, Flaschenfüllung usw. wird herunt gmocht, weil afoch des angenehmer is do vom
2 Orbeitn her, im Zuge des Hofumbaus her scho vorbereitet, Woschfläch, des haßt i kaun do
3 umadam pritschl, und Storkstrom, und jo, de Infrastruktur is hoit do a bissl a bessere.

4 I: Wos mi jetzt no interessiern würd, dass i ma des bis jetzt ghörte vorstölln kaun, war so a
5 Tagesoblauf von an Winzer, und i hob ma jetzt do eigentlich so 3 so Zeitn ausse gsuaht, so
6 wia de Zeit hoit im Winta, daun so a Tog während ana Lese, und a Tog wo vül Orbeit im
7 Weinkölla is. Kaunst ma du jetzt vielleicht so an Tog in ana ruhign Zeit im Winta von in der
8 Fruah weg vom Aufsteh weg jetzt beschreibn, wias bei dir ohrennt?

9 IP: I geh ins Wirtshaus. Oiso de ruhige Zeit, de ruhigste Zeit is für uns goar net so da Winta,
10 es is der Jänner, kaun ma scho ois ruhige Zeit bezeichnen, waun i no net schneidn geh, und
11 der August, de Zeit unmittelbar vor der Lese. Des san de ruhigsten Monate. Waun i jetzt sogn
12 ma an Jännertog hernimm, wo is sog, okay, i schau in Keller, i muaß jo net täglich im Keller
13 sein, daun geht's darum, dass de Weine meistens scho vom Loga zogn san, ausser irgendwos
14 gaunz wos spätes, wos vielleicht no gärt, und de Weine kummen daun zur Untersuchung, des
15 haßt, i ziang Probn, gengan zur Untersuchung und waun daun de Analyse do is, kumman
16 stabilisierende Maßnahmen, des san meistens zu der Zeit, is der Wein stabil jo oda na, waun
17 net Betonitgabe, san aundere Maßnahmen notwendig wie Entsäuerung, daun wird des hoit a
18 durchgeführt, und afoch die Vorbereitung zur Flaschnfüllung, weil meistens kummt daun, weil
19 es is scho einiges gefüllt, weil der Trend geht sehr stork zu jungen Weinen, wir haum heuer
20 scho im Oktober die ersten Weine in der Floschn ghobt, oba ansonsten wird, is daun die
21 Hauptfüllzeit so Februar-März, und is afoch Vorbereitung zur Flaschenfüllung.

22 I: Kunnst ma vorher so vielleicht fia di so den Jahresoblauf a bissl beschreibn? Wos im Joahr
23 so gmocht wird?

24 IP: Oiso die Winterzeit ebn, wo die Weine sozusogn stabilisiert weardn, und für die Flasche
25 vorbereitet werden, is sichere a ruhigere Zeit, weil ma jo kann Zeitdruck hot, ausser ma hot
26 Messn oda wir haum Wettbewerbe ohgebn, anders schauts aus natürlich in der
27 Vegetationsphase, wos um Tage oder Stundn aukummt, weil waun i jetzt sog, jetzt is Lese,
28 daun kaun i net sogn, des moch i in 3 Wochn, oda in 2 Wochn, weil daun is des Traubengut
29 ebn ein anderes und vielleicht nimma so, wias is haum wüll, des haßt, die stressigste Zeit is
30 sicher amoi die Lesezeit. Wir lesn mit unseren Gästen, desis unglaublich, oba es hot se so
31 eingebürgert, seit ma de Heurignschenkn haum, so eingebürgert, dass wir unsere
32 Lesemannschaft aus unseren Gästen rekrutieren und de san zahlreich, oiso zum Beispiel im
33 letztn Joahr woarn 72 Leit, 72 verschiedene Personen lesen, maunche nur amoi, maunche
34 öfters, jo und des laut ungefähr so ob, dass wir uns um $\frac{1}{2}$ 9, $\frac{3}{4}$ 9, meistens $\frac{1}{2}$ 9 do treffn und

1 obreisn, des san so in der Regel in de Weingärtn so zwischen 8 und 12 Personen, und in der
2 Früh passiert folgendes, bevor die Leit kommen, wird des Lesegschirr hergericht, des haßt,
3 wir lesen in kleinen Boxen und großen Boxen, die ma mit de Stapler daun entleeren kaun,
4 vom Weingoartn in 21. Bezirk daun in den 19. rüber, versuchen daun hoit immer an
5 Weingoartn, zumindestens an Weingoartn wauns geht, obzulesen, und wenn's möglich is,
6 dass i an Menschn mithob, der daun a de Traubn bringen kaun, daun foahr i scho amoi mitn
7 ersten Lesegut weg, verorbeit des, die Mannschoft bleibt drausn, lest weiter, jo und noch
8 Leseende kummen de zruck und wir treffn uns do zu ana Jausn und zu an Essn, und für mi
9 geht daun wirklich massiv die Orbeit los, weil praktisch des geerntete Lesegut daun aum dem
10 Tog verorbeitet wird, des passiert jetzt ebn am Magdalenenhof obn, wos presst wird, der Most
11 daun in de normale Verorbeitungsschiene lauft, des haßt Entschleimen, zur Vergärung mit
12 Hefezusotz. Daun, waun des Wetter im Herbst wunderschön is, is net so stressig, weil ma
13 meistens an Puffer hot, waun natürlich a strapaziertes Lesewetter is, mit Regn, daun wird's oft
14 sehr hektisch, weil ma daun afoch an den schönen Tagen mehr lesen muß und jo, es kummt
15 daun schon vor, dass ma 3.000, 4.000kg am Tog erntn, und des is daun hoit im Keller a bissl a
16 Stau, weil wir vieles mit Preßn mochn, und da de Presse net so aufnahmefähig is, des haßt es
17 san 700, 800kg pro Preßvorgaung.

18 I: Und wia is des jetzt aun so an Tog im Heirignbetrieb?

19 IP: Jo.

20 I: Wie rennt des bei eich oh?

21 IP: Genau. Wos jetzt no meistens dazu kummt, weil der Herbst a wunderschönes, a
22 wunderschöne Zeit is, wo ma a guat verkaufn kaun, wos a a Heurignwetter is, wauns a
23 schöner Herbst is, des haßt, meistens hauma daun no 2, 3 Wochn um de Zeit offn, do kummts
24 hoit zu Kollisionen, des heißt, es is in der Fruah scho zu schau, dass der Heirige steht, dass
25 de Weine aufgramt san, dass zaumgramt is a bissl, dann die Lese, an so Heurigtogn beginnt
26 ma früher die Lese, des haßt, daun is Mittag Schluß, und die Leser eröffnen daun gleich den
27 Heurign sozusogn, de sitzn daun bei der Jausn um 2, 3 Nachmittag und des san daun schon de
28 ersten Gäste beim Aufsperrn und daun kummen de Gäste noch. Aunsunstn versuch ma no
29 eher gegen Ende der Lese no a bissl weniger zu schenkn, dass ma in der Jungweinphase, wo
30 die ersten Jungweine zu fülln san, weil ma imma bei der Aktion mitmochn, do a bissl a Ruah
31 haum und so wia jetzt daun im November daun hoit wieder beim Heirignschaunk san, wo ma
32 jetzt Gott sei Daunk scho a poar Jungweine auf der Floschn haum.

33 I: Und wia rennt des oh bei eich? Wie laung dauert des oft so?

1 IP: Jo, oiso der Heirige is daun sehr zeitintensiv, weil es geht daun do so Richtung
2 Mitternacht oda maunchmoi a drüber, und noch einigen Tagen des Heurigen is des daun zu
3 erkennen, die Müdigkeit, do bin i daun 2, 3 Joahr geoltert und daun follt des Aufsteh schwer,
4 oba jo, trotzdem muaß ma durch und wir haum zum Glück sehr kurze Schanktermine, oiso
5 wir schenk'n meistens nur 1 oda 2 Woch'n, oiso es is net so wia aundere Kolleg'n, wos 4, 5
6 Woch'n durchgeht, sondern es is selten länger ois 1, 2 Woch'n, und Gott sei Daunk kummt
7 daun hoit a wieder de Zeit, wo ma schlofn kaun.

8 I: Wia is des aun an Sonntog oder Feiertog? Wo vül Orbeit is?

9 IP: Jo oiso des, Sonn- und Feiertog is fix gebucht ois Orbeitstog, des is überhaupt ka Froge,
10 weil wir überhaupt amoi aum Saumstog sicher immer lesn und daun der Sonntog für die
11 Verorbeitung zur Verfügung stehn muaß, dass ma wieder auf grod kummt, nochdem wir auch
12 Lohnorbeit in Bezug auf Press'n mochn in Bezug auf aundere Betriebe, die net so a
13 Kellertechnik haum, wird des daun aum Sonntog glegt und bzw. waun hoit Herbst is mit an
14 total schlechtn Wetter wird hoit a aum Sonntog glesn.

15 I: Und wos mi jetzt no interessiern tat bei eich, wie is jetzt de Orbeitsaufteilung bei eich im
16 Betrieb? Kaunst ma do vielleicht a bissl wos drüber dazöhl'n?

17 IP: Jo, oiso die Irene kümmert se in der Phase, wo Rebschnitt is und Vegetationsperiode eher
18 a bissl mehr um de Weingärtn, und des kellertechnische liegt eher mehr auf meiner Seit'n.
19 Wos oba a zu Überschneidungen kummt, des haßt in der Lese san ma natürlich a beide im
20 Keller, wauns vor allem ums Preß'n geht und es is daun immer vül zum Woschn und bei
21 maunche Haundgriffe is a gaunz guat, waun a Zweiter dabei is, dass schnöller geht, des haßt,
22 in der Verarbeitungszeit, in der Erntezeit san ma zu zweit im Keller, san natürlich oba in der
23 Stresszeit zu zweit im Weingoart'n draus'n, des haßt, Rebschnitt moch ma mitanaund, weil's
24 afoch net motivierend is, waunst alla stehst und sogts, diese langen Wege host alla zum
25 mochn, jo, und waun eher die einfaochen Dinge san, zum Beispül im Keller, des vom Loga
26 ziehn, des moch ma ollas alla, net, weil do braucht ma niemand, des is a, do nutzt ma a
27 Zweiter net, weil ma steht sehr vül dabei, de Pump'n rennt, ma kaun goar net vül mochn, und
28 daun hot ma hoit wieder an Orbeitsschritt, a Zweiter bringt a goar net vül und so im
29 Weingoart'n, waun i alla bin, so beim Ausdünnen oda Eistrick'n oda so, wo sunst kana dabei
30 sein muaß. Und wos natürlich daun zum Aufteil'n is, is de Irene auf der Marketingseit'n, des
31 haßt auf der Verkauf'sseit'n a stärker involviert is, und die Betreuung der Gastronomie vor
32 allem a übernimmt und jo den Busch'n'schaunk kaun ma eh nur zu zweit mochn. Weil do geht
33 alla eh nix und noch dazu mit Hilfe, mit Mitarbeiter.

1 I: Und jetzt is jo bei eich a so, net wie bei aundere Winzer, dass an Generationenkonflikt
2 gabat mit de Öltern, sondern?

3 I: Genau, gibt's bei uns net. Es is vielleicht aum Aunfaung goar net herauskommen im
4 Gespräch, dass wir Quereinsteiger san. Des haßt, i bin bis über mei 40. Lebensjahr und a die
5 Irene, daumo is woars 27 Joahr, hauma ma mit Weinbau nix ztuan ghobt, wir woarn
6 vollkommen unbelastet, und mein Vater lebt Gott sei Daunk no mit 82 Joahr, hülft uns
7 überoll, geht mit lesn, er hülft a beim Heirign, oba hoit a unbelastet ausn Weinbaubetrieb,
8 sondern ois Pensionist unterstützt er uns und dadurch gibt's bei uns a kan
9 Generationskonflikt, wir haum begonnen den Weinbaubetrieb noch unserer Linie oda was i
10 mitkriagt hob bei aundere Betriebe, jo und wias daun in der nächsten Generation ausschaut,
11 wiß ma net, weil de Anna is erst 8 Joahr, oiso wir haum a Tochter und ob de überhaupt weiter
12 tuat, steht no in den Sternen. Oiso es is a net unbedingt so geplant, es war schön wauns weiter
13 tuat, oba an und für sich haum wir des für unsern Zeitraum geplant und projiziert.

14 I: Hobts ihr mit Aufnahme problemen zu kämpfn ghobt jemois, ois Quereinsteiger?

15 IP: Jo. Genau. Des is do leider so in den ländlichen Bereich a massive Gschichte dass ma,
16 wenn ma Erfolg hot, dass des net gaunz ohne Schrammen vorbeigeht und es woarn, soll i des
17 erzöhl'n? Jo, es woarn hoit Aktionen, teilweise hots Aktionen gebn gegen uns, die, wia soll is
18 sogn, die normal in der zivilisieren Berufsgruppe net passiern solltn, weil jo eher
19 Berufsgrupp'n im Normalfoll zaum holtn und tan se gegenseitig unterstützn, oba do woarn
20 Gschichtn mit Erpresserbriefe und jo, i glaub i tua net mehr.

21 I: Jetzt tat mi vielleicht diese finanzielle Seite a bissl interessieren. Waunst a bissl wos drüber
22 erzöhl'n mogst ebn?

23 IP: Jo, oiso die, der Start woar daumo is sehr heftig, weil die neue Technik natürlich Geld kost
24 hot, oiso wir haum im ersten Aunlauf, daumo is zu Schillingzeitn amoi 400.000 Schilling
25 investieren miaßn, mehr ois die Hälfte hot amoi die Presse in Anspruch genommen, und daun
26 ebn des gaunze Zubehör, und zum Glück gab es do die, gab es die Jungunternehmerförderung
27 und im Rahmen eines Agrarinvestitionskredites woar des daun finanzierbar, des haßt, es gab
28 Zinsenzuschuß für den Kredit bzw. auch eine Einmalzahlung, eine nicht rückzahlbare
29 Direktförderung und mit dem woar des einmal bewältigbar, a wauns daneben gegangen wäre,
30 man wusste jo daumo is nicht, funktionier'ts und daun in den folgenden Joahren woarn die
31 Investitionen kla, wir haum den Keller daun erweitert, des woar daun net so dramatisch, haum
32 bessere Filter dazua kauft und daun is gaunz massiv woardn, oiso daun der Heurige, der
33 natürlich a a bissl a Göld verschlungen hot, oba richtig massiv is hoit vor 2 Joahr woardn, wia
34 ma oda ½ 1 Joahr, wia ma uns entschiedn haum, dieses Objekt do zu kaufn, und de sehr große

1 Liegenschaft, Bisamberg is a teures Pflosta, zu kaufn woar, und des a die Frage woar, geht
2 des mit der Förderung und des woar daun Gott sei Daunk möglich, weil sonst hätt mas
3 wahrscheinlich eh net gmocht, und jo, oba natürlich ein riesen Brockn an Schuldn uns
4 aufgebürdet und des san a praktisch der Grund, warum ma do jetzt Gas gebn muaß mitn
5 Direktvertrieb, weil des do den Vorteil hot, der Direktvertrieb, i sperr auf und aum Obend is
6 des Göld do und mit natürlich a ana guaten Spanne im Vergleich jetzt zum ob Hof Verkauf in
7 der Gastronomie, wo ma jo do mit aanderen Spannen orbeitm muaß, weil de Konkurrenz is do
8 und do muaß ma se natürlich a nochn Morkt richtn, Bisamberg is eigentlich von den
9 Einwohnern her a guats Pflosta wia ma so schön sogt, es lebn do Leute die Geld haben, die
10 neu zuziehen, die müssen Geld haben bei de Grundstückspreise, weil's so teuer san und oiso
11 net wirklich sehr preisempfindliche Leit do san, oiso jetzt natürlich net mit der Innenstodt zu
12 vergleichn, wo a 1/16 4 Euro kostet, oba es san bei uns de Boiteullenweine sog ma von 1,50
13 der unterste bis zu 2,80 der Teuerste, des is a ois Glas zu verkaufn, und i woar wirklich von
14 Aunfaung aun überroscht, weil wir haum net so vül Sortn, wir haum einen Landwein, des is a
15 Grüner Veltliner, und an rotn Landwein Zweigelt, des is ebn des Segment für unsere
16 Pensionisten, für die de net so vül ausgebn wolln, und ansonsten haum ma des
17 Boitoullensortiment und wir brauchn jeden Tog mehr Boitoullen ois Laundwein, jo.
18 I: Kaunst du vielleicht a bissl was drüber dazöhl'n, was?
19 IP: Jo. Oiso von der Produktion her wollt ma afoch, des woar daumois no net so kloar, heute
20 is jo des scho ziemlich verbreitet, Gott sei Daunk, oba fehlerfreie, klare, junge Weine
21 produzieren, wobei ma immer scho a Vorliebe ghobt haum zu schweren Weinen und des
22 Segment haum ma net gaunz weglossn, oba es sollten beim Heirign oder beim sonstigen
23 Vertrieb wirklich fehlerfreie und klar strukturierte Weine ausa kummen, des is uns gelungen.
24 Der zweite Schwerpunkt woar vom Aunfaung aun scho, wir wollten dem gemischten Satz
25 wieder jenen Stellenwert einräumen, der eham zuasteht, und den ma verlurn hot, weil der
26 gmischte Sotz immer dieser billige und net so guate Heirignwein woar in Wien, und waun
27 hoit was net passt hot, is hoit der gmischte Sotz woardn, und wir haum deshalb immer
28 bewusst eine Boiteulle gmischer Sotz, es gibt keinen Landwein gmischer Sotz, bei uns gibt's
29 nur eine Boiteulle gmischer Satz, geht a sehr guat jeds Joahr und gwinnt immer mehr an
30 Bedeutung, jo. Wir san a Weißweinbetrieb schwerpunktmäßig, wir haum 80% Weißwein,
31 Rotwein wird a a bissl was gmocht, oba is von der Menge her eher untn, nachdem wir ebn
32 uns aufgrund der Pachtstrecken uns ebn noch der Deckn streckn mussten und hoit jo an
33 Zweigelt, vielleicht a bissl an Cabarnet hauma sölba gsetzt, oba die Trendsorten kriagt ma
34 hoit afoch net zum pochtn und jo. Aufgrund meines fortgeschrittenen Alters hob i ma immer

1 die Froge gstöllt, wia weit geht ma mit Neupflanzungen. In Pochtfläch'n is vielleicht grad no
2 vertretbar, oba Neufäch'n in Wien zu kaufen, rechnet se nimma, der Wiener Weingart'n is
3 teuer, und kost sog i amoi zwischen 10 und 20 Euro der Quadratmeter, und i muaß do
4 pflanz'n, muaß do woart'n, des weard'n goldene Traub'n, des tät se nie mehr rechnen, dass des
5 wirtschaftlich wird.

6 I: Wie kaun ma eich einschätz'n von der Größe her?

7 IP: Jo, oiso wir san für Bisamberg sog i amoi a mittlerer Betrieb, vielleicht a scho a bissl a
8 größerer, weil jo do aum Bisamberg der größte Betrieb 6,5, 7 Hektar hot, wir stengan bei 5e, a
9 bissl über 5e und jo der Rest wird so zwisch'n 3 und 4 Hektar haum, oiso do paßt. Im Bezug
10 natürlich aufs Weinviertl oda auf Wien betrachtet san ma natürlich sehr klein, und es soll a
11 net a Betrieb werd'n mit Angestellten, wo daun aundere Probleme auf uns zuakommen,
12 sondern es soll den Heurignbedarf deck'n, und afoch unsere Gastronomiekund'n. Es is so, dass
13 ma im Rahmen von der Fläche her im Bezug auf unsere Möglichkeitt'n her, a a bissl an
14 Traub'nzukauf mochn, es gibt in Wien Betriebe, die Traub'n obgebn und.

15 I: Der Weinskandal hot jo eich net direkt?

16 IP: Na, des woar jo 12 Joahr vorher, 1985 und zu der Zeit woar scho ois in
17 Aufbruchstimmung, weil do woar des längst vergess'n, und hot für uns, na, überhaupt ka
18 Bedeutung ghobt.

19 I: Und der EU-Betritt Österreichs, hot eich der irgendwie beeinflusst?

20 IP: Insofern net nur uns, einige aundere a, weil es is hoit, vieles wird aufgeweicht im Moment
21 bzw. wos hoit fia mi des dramatischste woar, wo hoit unser Weingesetz immer wieder
22 aufgeweicht wird, is dass ma bis zum EU-Betritt nur Qualitätsweine, Boiteullenweine führen
23 durfte, und heut zu Tog kaun ma im Prinzip ois einfüll'n, ma muaß hoit draufschreib'n, oba wia
24 ma waß, schaut der Konsument net so, und es is beim Österreicher afoch verankert, Boiteulle
25 is Qualität. Jo. Und eine dieser Aktionen is hoit, dass ma auch Landwein oder Tafelweine
26 einfüll'n kaun, daun sicher jetzt die Anreicherungsmöglichkeitt'n mit Chips, wos im Prinzip
27 zwoar nix mochat, dass des Produkt auch verwendet wird, oba des Schlechte is immer, dass
28 mas net auszeichnen muaß. Oiso ideal wäre es, waun mas scho erlaubt, daun muaß a
29 draufsteh. Oba wia ma waß, des haum se de Amerikaner so a bissl ausbedungen, die woll'n
30 hoit, alles mögliche, technische dass erlaubt wird, und oba auch nicht draufkummt, und des is
31 sicher anzukreid'n. Jo, natürlich de massiven Probleme mit der Überproduktion im Südn, mit
32 so Schnopsideen, wia letztens gstaund'n is, dass italienische Konzentrate vorhand'n sind, oba i
33 glaub, des wird eh net umsetzbar sein. An und für sich glaub i, woar unser strenges
34 Weingesetz hoit für'n Produzent'n maunchmoi haarig, oba für'n Konsument'n woars a ideale

1 Sache, net. Und im Laufe der Zeit wird's hoit sicher a gesaumteuropäische Linie gebn, die
2 eher eine weichere is, weil hoit afoch die südlichen Länder und vor allem a mit de
3 Importgeschichtn, spüln irgendwölche politische Mechanismen a Rolle und do wird vieles
4 aufgeweicht, jo. Die Sache der Konzentration is hoit Umkehrosmose oder
5 Vakuumverdampfung, is hoit a Soche für Großbetriebe, wird im manchen Jahren sicher an
6 Bedeutung gewinnen, waun sehr schlechte Weinjahre san, wird des wieder, wird des häufiger
7 in Anspruch gnommen werdn. Zu hoffen bleibt, dass net im Bereich der Prädikatsweine a
8 aufzuweichn beginnen, weil ma do doch sehr klare und strenge Richtlinien no haum,
9 resultierend ausn Weinskandal, oba i denk, des is a so kleines Segment, des wird ma
10 wahrscheinlich belassen.

11 I: Wos mi jetzt no interessieren tät, wos host du vorn Weinbau ois gmocht? Bevor du zum
12 Weinbau kummen bist? Die 30 Joahr vorher?

13 IP: Die 30 Joahr vorher hob i im Bauspar- und Bankenbereich georbeit, hot wia gsogt, mit
14 Weinbau goar nix ztuam ghobt, und bis zu meiner Herzgschichte woar vom familiären her,
15 oiso die Irene woar scho vorher amoi verheiratet, hot scho a große Tochter, i bin scho Opa,
16 hob scho 2 Enkelkinder, und hob hoit gaunz kurz vorn Weinbau die Irene kennen glernt, und
17 wir haum jetzt a ein Kind mitanaunda, des is de Anna mit 8 Joahr, die scho a bissl in den
18 Heurign hinein wächst, immer waun sie unsere Mädchen siecht, will sie a gaunz genau so
19 adjustiert sein, des haßt des wichtigste is jo de Brieftasche, dass sie kassieren kaun, Trinkgeld
20 kassieren kaun, oba sie schnuppert scho gaunz brav eine, und an manchen Tagen setzt mas
21 scho a bissl ein, oba ma muaß natürlich a sehr vorsichtig sein, weil Kinderorbeit is jo do net
22 des wohre, waun ma wegn dem angeprangert wird, oba wir wollns jo a net, sie arbeitet soviel,
23 sovül ihrs Spaß mocht orbeits mit. Und i denk oba, dass unser zukünftiges Personal aus ihrer
24 Schulklasse zu rekrutieren is, es san einige Freundinnen, die des immer wieder sogn, sie
25 würdn schon do a amoi gaunz gern orbeitn und des is jo. Wir haum jo unsere Mitorbeiter auf
26 Studentn aufbaut, die hoit do nebenberuflich se a bissl a Göld verdienen, in der Zeit, wo ma
27 offn haum, des funktioniert an und für sich gaunz guat.

28 I: Wos würdst du sogn, wos is charakteristisch fürn Wiener Weinbau?

29 IP: Jo, der Wiener Weinbau is hoit amoi der typische Heurignweinbau, des haßt, i glaub, der
30 größte Teil, mir fallen jetzt goar net vüle ein, die Flaschenproduzenten san in Wien, haum
31 irgendwo, jetzt obgesehen vom Weingut Cobenzl vielleicht und die Chorherren drübn, haum
32 olle einen Heurign, selbst die großen wie Weninger und Zahel, Christ haum olle an Heurign
33 aungschlossn, des haßt, die Produktion des Weins doch a bissl in Richtung Heurign.
34 Charakteristisch is sicher a tolle Sortenvielfalt fürn Bodn, a sehr burgunderfreundlicher Bodn,

1 weil ma a bissl an kalkreichn Bodn do haum, trotzdem liegt aum Nussberg oda in aanderen
2 Regionen a ziemlicher Schwerpunkt im Reinriesling, Traminer is im Verhältnis von
3 Österreich, wo ma unter 1% liegn, in Wien äußerst stork vertretn, wir haum derzeit net nur a
4 Pochtfläche ghobt mit an Traminer, leider derzeit net. Jo, natürlich do in Puncto Rotwein hot
5 ma do versucht aufzuholn, die Großbetriebe haum jetzt a den Trendweine wie Chiras und
6 Merlot Cabarnet fest gepflanzt, oiso ma findet scho a ziemlich umfangreiches
7 Rotweinsortiment a in Wien. Der gemischte Satz , wia i scho amoi gsogt hob, soll wieder an
8 Bedeutung gewinnen, es gibt jo Gott sei Daunk a von aanderen Betrieben guate Ansätze, die,
9 wenn man des in de Höh bringen will, die Frage wird sein, was wird der Wiener dir erzählen,
10 unter a anderem könnte es auch der gemischte Satz sein, oiso waun, jetzt nur a
11 Burgundersorte, oiso Chardonay oda ebn der gmischte Sotz., noch meiner Einschätzung.
12 I: Kaunst du des jetzt vielleicht a bissl einteilen von de Monate her, wos is do zum ztuan?
13 IP: Jo. Oiso waun wir mitn Kalenderjoahr beginnen, nachdem wir net a gmischte
14 Laundwirtschaft haum sondern a reiner Weinbaubetrieb san, eher a bissl später mitn
15 Rebschnitt an, des haßt so Februar, März Rebschnitt, danoch hoit a bissl die Weingärtn
16 überarbeitn, des Drahtrahmengerüst aubindn, jo und daun haßts hoit ausharren, bis der
17 Austrieb kommt, und in der Zeit ist natürlich auch kellerwirtschaftlich einiges zu mochn, es is
18 hoit die Flaschenfüllung follt rein, des is daun grad die Zeit April, Mai wos um die
19 Wettbewerbe geht, des Einreichen für die Wettbewerbe die Weine und der Buschnschaunk
20 hot a a ziemliche Bedeutung, und hie und do beginnts so a scho mit der Gartensaison. Waun
21 die Vegetation, waun die Triebe ausbrechen und wir voll in die Vegetationsperiode kummen,
22 geht's hoit los mitn Pflanzschutz, und die erstn Rebn einstrickn und der Weingoartn wird
23 daun, gewinnt aun Intensivität, die Weingoartnarbeit, und des dauert daun aun bis in den Juli
24 hinein. Im Juli daun no des Ausdünnen, und daun wird's hoit meistens a klimatisch ziemlich
25 heavy, weil ma hoit auf ein Weingartenberg steht im Juli und es hazt daun, is des doppelt so
26 woarm, des haßt, de Orbeit verlagert sich meistens sehr zeitig in den Morgen, oda daun in den
27 Abend, weil in der Mittagszeit is des daun teilweise net zum Ausholtn. Jo, im Sommer is
28 Schwerpunkt daun Buschnschaunk, weil die Kellerarbeit, die meisten Weine san gefüllt, es
29 geht drum, die Weine, die ma produziert hot, a zu vermarktn, bei schöner Gartensaison is des
30 daun hoit oft sehr stressig, weil a ziemlich storke Frequenz daun im Goartn is, und aufgrund
31 unserer Struktur mitn Essen, mitn Einstellen, des haßt, wir haum kan Buffetbetrieb, wir
32 servieren des Essn, wos sehr personal- und zeitintensiv natürlich a is. Jo, waun daun der Juli
33 do is und die Orbeit gmocht is, kummt eine kurze Erholungsphase daun im August, wo ma a
34 bissl Urlaub mocht, bzw. i aufgrund meiner Operation an kurzkn Kuraufenthalt absolvier olle 2

1 Joahr, und daun Ende August ebn die Vorbereitung auf die Lese. Wias heier woar, hauma
2 schon im August mit der Lese begonnen, wir haum 23. August des erste Moi glesn. Jo,
3 beginnen tan ma daun so a bissl mit den Frühsortn wie Müller-Thurgau jo und 1, 2 Wochn
4 später geht's hoit daun in die Hauptlese rein, und des is hoit daun Muskateller, Soveignir
5 Blanc, die relativ zeitig san, und danoch ob Grünem Veltliner is daun fost täglich Lese. Oiso,
6 wia i scho gsogt hob, so ½ 9 sammeln sich unsere Frühpensionisten, unser Lesemaunschoft
7 und dann ab in den Weingarten. Waun die Lese vorbei is, is der Schwerpunkt, do kummts
8 jetzt hoit ob Lese Keller, der Weingartn tritt in den Hintergrund und die Köllaarbeit in den
9 Vordergrund, mit hoit ollen Maßnahmen, von der Mostgewinnung in die Gärung zu bringen,
10 des überschneidet daun sehr, wir san oft mitten in der Lese wos scho woar und füllen schon
11 den ersten Jungwein, net. Weil wir lesn sehr laung, bei uns dauert bis Lese 6 bis 8 Wochn,
12 und do is daun a so, dass ma oft scho in erstn jungen füllen und oba a noch lesn gengan.

13 I: Mi tät jetzt no interessieren, ob neben der vülen Orbeit not Zeit für die Familie a is?

14 IP: Jo, des is natürlich so, dass des grad in dieser Stresszeit in den Hintergrund tritt, zum
15 Glück leben meine Eltern no, hob i eh schon gsogt, dess die Anna noch der Schule oda
16 maunchmoi wauns wirklich gaunz stressig is, bei meinen Eltern daun schlofn kaun, und vor
17 ollem für Freizeit bleibt hoit do, vor allem in der Stresszeit überhaupt nix über, oba des holt
18 ma se daun a zu ana aanderen Zeit, wo vor allem in der ruhigeren Zeit, waun aundere orbeite
19 geh miaßn, a Auszeit nimmt.

20 I: Jetzt tät mi no interessieren abschließend, wo siechst du die Zukunft? Wo solls hingeh?

21 IP: Wenn geht, den Heurign zu bauen, der in 10 Jahren Gültigkeit hot, genau hot mas no
22 niemand beantwortn kenna, wia der ausschaun soll, oba es sollte, waun sa se finanziell
23 umsetzn loßt, eher ein sehr modern gehaltener, net allzu großer Heurignbetrieb sein, der waun
24 ma jetzt von der Liegenschaft ausgeht im drüberen Bereich aungsiedelt werdn soll oda
25 aungsiedelt würde. Und bei den Weinen, denk i, geht die Zukunft, weil die Kellertechnik is
26 heit sehr weit, des is so i amoi, fast ausgereizt, es gibt natürlich die ane oder aundere
27 Verbesserung, wos jetzt in Trend kummt, wo ma technisch versucht umzusetzen, wo i ma a
28 scho Gedaunkn moch, die Kaltmazeration, des haßt, waun i die Menge der Traubn einmisch,
29 wia bringt mas in Kälte, wia bring i überhaupt erst vorher die Traubn in Kälte, des haßt es
30 geht um Kühlhäuser, wo ma mitn Stapler reinfoahrn kaun, es muaß jo ollas recht flott und
31 rechts afoch zu haundeln sein. Und Schwerpunkt is sicher, den Rotwein bei uns a bissl
32 aufzuwertn und zu erweitern, wird oba, do bin i afoch Realist, wird oba aufgrund der
33 fehlenden Flächn und aufgrund meines fortgeschrittenen Alters nimmer allzu vül, glaub i, se
34 umsetzen lossn.

1 I: Daun sog i an schönen Daunk, dass da Zeit gnummen host, dir und deiner Partnerin olles
2 Guate für die Zukunft. I hoff, dass ma öfters no amoi segn werdn auf a Glaserl Wein.
3 IP: Okay, danke.
4 I: Die Geburtsjoahr hauma net. Des Datum.
5 IP: 55. 1955.
6 I: Des genaue?
7 IP: Es genaue?
8 I: Jo.
9 IP: 27.8.1955.
10 I: Aha. I moch immer aum Aufaung an kurz n Lebenslauf zur Person, daun folgt des
11 Interview.
12 IP: Jo.
13 I: Dasd Bescheid waßt.
14 I: Waun i no irgendwos brauch, derf i dir an Briaf schreibn oder a Mail, des is afocher.
15 IP: Jo, genau.
16 I: Waun i no irgendwölche Frogn hätt, waun irgendwos unkloar is, i schick da des sowieso
17 vorher, dasd sogst, des passt oder des passt net. Daun sog i Danke, Danke für ollas.

1 **Interview mit Herrn Josef Haiderer jun.**

2 I: Oiso, mia haum uns heite beim Herrn Haiderer jun. eingfundn und er hot se
3 freundlicherweise bereit erklärt, dass er mit sei persönliche Lebensgeschichte erzöhlt. Bitte.

4 IP: Ah, ob waun?

5 I: Jo, afoch aufaunga, geborn und Ausbildung und des ois amoi.

6 IP: Jo. Geborn bin i am 17.2.1973, ah jo, bin in unserer Ortschaft in de Volksschul gaunga, de
7 Hauptschule woar in Mautern und jo durch des, dass i von ana Winzerfamilie obstaum, woars
8 daun eh gaunz kloar, woas fia an Beruf wos ma daun eischlogt. I muaß sogn, meine Öltern
9 hauma des scho ois Kind immer schmackhaft gemacht, des is a gaunz wichtig, dass ma scho
10 de Jungen a bissl zuwe loßt a, ois Kind, so wia mei Bua z.B.. i hob a scho Kinda, mei
11 mittlerer der is 8 Joa und der tuat a scho im Kölla umadum und der mecht an eigenen Wein
12 haum, i denk ma, warum net, des is jo gaunz egal, wos ausa kummt, wichtig is, dass ma de
13 Jugend zuwe loßt, und des woar scho bei uns imma so, der Großvota hot in Votan scho zuwe
14 loßn und woar, wia na i kennen glernt hob, in Großvata woars scho a oider Mau, oba er woar
15 immer auf des Modernste aus, oiso er woar nie veroitat, des hob i a sehr geschätzt an ihm, mei
16 Vota hot a densölbm Weg eingeschlogn und i muaß sogn, i schau a ollawäu wauns irgendwo
17 Neuigkeitn gibt, ma muaß se hoit nur weita entwickln. Jo noch der Hauptschule bin i in de
18 Weinbauschule gaungan in Krems, bin 91 aussa kumma, oiso so woar i fertig, hob daun im
19 elterlichen Betrieb mitgorbeitet und im 2000er Joa hauma daun den Betrieb übernommen, do
20 is mei Vota daun in Pension gaunga und jo. Jetzt bin i Betriebsführer mit meiner Frau, es hot
21 sei eigentlich nix geändert, so wia ma bei maunche Betriebe hert, nau jo, jetzt waun de Jungen
22 kumman, muaß se ois ändern und jetzt moch ma ois besser, oiso bei uns is a so, es hot a jeder
23 sein Orbeitsbereich, natürlich do und durt wird a bissl umadaum gefeilt, wos kaun ma besser
24 mochn, und wos net, oba es ändert se hoit de Zeit und maunche Sochn san daun nimma so
25 zeitgemäß. Jo seit 2000 schaukeln wir des Gaunze, vom Weinbau her mecht i no a poar Sochn
26 sogn. Weinbaumäßig hot der Großvota augfaungt, der hot daumois 10 Ar bewirtschaftet, des
27 is a 1/10 Hektar, oiso gaunz wenig, de haum des nur fürn Eigengebrauch eingefüllt, daumois
28 woarn no vül Leit auf da Laundwirtschaft, ma hot no vül händisch mochn miaßn und des is
29 hoit, es is nix verkauft woardn, es is ois sölba konsumiert woardn. Mitn Floschnweinverkauf
30 hot eigentlich mei Vota augfaungt und des woar oba a ziemlich spät, des woar nochn
31 Weinskandal, oiso so Mitte der 80er Joa. Zum Weinskandal mecht i no dazua sogn, denan
32 klan Betriebe hot er sicha guat taun, wäu des gaunze Qualitätsumdenken, des Controlling san
33 stärker woardn, und de junge Generation hot a gaunz a aundas Qualitätsdenken. Jo und der
34 Vota hot augfaungt Mitte der 80er Joa mit 1 Hektar, oiso a no sehr kla und dadurch, dass er a

1 an gaunz guaten, passablen Wein erzeugt hot, is de Nochfrage dementsprechend imma größer
2 woardn, und jo, mia haum hoit immer mehr erweitert, und so san ma auf 7 Hektar, des san ca.
3 40.000 Liter, sodaß ma a klane Vorstellung hot. Jo mein eigenen Wein hob i gmocht in 89er
4 Joa, do hob i schon a wengl umadum tüftln derfn, und des woar a der erste Joagaung, wo ma
5 mit de 7/10 Floschn augfaungt haum. Oiso, des is a no net so laung her. Und jo, i find dass
6 guat is, waun de Jungen scho a wengl umadum probiern derfn, und dass ma daun sölber
7 siacht, wos ausa kummt und wos, ah und jo. Es is a interessant die gaunze Orbeit im
8 Weingoartn, und dass ma siacht vom Aufaung bis zum Schluß, wos für Orbeitn san, wia kaun
9 i des no optimal mochn, dass die Rebe gut gedeiht, dass hoit daun zum Schluß a gesundes und
10 reifes Material aus dem, is daun de Kunst, dass ma daun an guatn Wein mocht und i bin
11 immer der Auffassung, ma soit sehr wenig bis goar net eigreifn, ma soit immer de Natur am
12 Werkn lossn und darum hot a jeder Joagaung seine Eigenheitn, wos a guat is, es soit der Wein
13 net von an Joa zum aundan gleich schmeckn, sondern es soit a jeder Joagang seine
14 Eigenheiten haum und der Winzer hot die Aufgabe, dass ma die Rebe des gaunze Joa positiv
15 bekleidet, begleitet, des haßt, dass ma wirklich nur des Notwendigste mocht, ma soits wochsn
16 lossn und soit wirklich nur, do gibt's a Sprichwort des haßt – ma soit zur richtign Zeit des
17 richtige mochn oda Falsches nicht tun -. Jo ma muaß vül mit der Natur gehen, ma soit des
18 Wetter beobachten und jo.

19 I: Wie woar dei Verhältnis zu dein Vota, hots do irgendwölche Probleme gebn, kaunst du des
20 beschreibn? Diesen Generationenkonflikt.

21 IP: Jo des gibt's. Des gibt's imma, i man es gibt immer so Möldungen, wia friaher hauma des
22 a so gmocht, und des hauma imma scho so gmocht, oba i man des is eh überoi a so, waun i
23 mit meine Schuikollegen kumm i a hi und do zaum, und de Probleme gibt's überoi. Und jo, er
24 is eh, ma kaun eahm eh vül eiredn, gleich aum Anfang, wia ma do, do san ma a extrem
25 vorgaunga, und waunst kurz vor der Ernte hergehst und schneidst a Drittel von der Menge auf
26 de Erd obe und des is daun hi, daun haum se a etliche aum Schädl griffn, net nur mei Vota
27 sondern de Einheimischn a, und haum gsogt, nau schauts eich den jetzt aun, jetzt spinnt er
28 scho komplett, und jo, i verstehs eh voll, dass do de Öderen Probleme haum. Oba mia haum
29 Mitte der 90er augfaungt, bei gewisse Wettbewerbe zum mitmochn, bei so Weinverkostungen
30 im In- und Auslaund und jo mia san sehr erfolgreich in letzter Zeit und jo. Oiso kaun der Weg
31 net so foisch sei, den wos ma eischlogn haum.

32 I: Und host du Gschwista?

33 IP: I hob 3 Schwestern.

1 I: Kaunst du vielleicht a bissl was drüber dazöhl'n, wauns geborn san, wias haß'n und über dei
2 Verhältnis zu deine Gschwista?

3 IP: Jo. Mei ölteste Schwester is 1969 geborn, die Monika, hot, sie is laundwirtschaftliche
4 Lehrerin gwesn und nocha Beraterin, hot oba a Rheumaerkrankung ghobt und is 1998
5 gestorbn. Jo mia haum imma a guats Verhältnis ghobt, mit mein Schwoga hob i nochwievor a
6 guats Verhältnis, der hot mittlerweile wieda gheirat, oba er ghort genauso zur Familie. Die
7 mittlere Schwester, die is in Stanaweg verheiratet, die is 1970 geborn, jo haum a an
8 Weinbaubetrieb, und jo, i hob mit meine Gschwista a guats Verhältnis und es wird a imma
9 zaum ghoifn, wauns Orbeitn gibt, so wia, jetzt aum Wochenend hauma des Fest, do weardn
10 wieda einteult, und umgekehrt is hoit a a so. Wia mei Schwoga Haus baut hot, oda Kölla baut
11 hot, do haum mia ghoifn und jo, a guats Verhältnis. Daun mei klane Schwester, die Michaela,
12 die is 1979 geborn, is a mittlerweile verheiratet, hot a scho 2 Kinda, is Kindergärtnerin von
13 Beruf, derzeit in Karenz, jo.

14 I: Und wie täts du bei eich daham die Orbeitsaufteilung beschreibn? Kaunst du do was a bissl
15 drüber dazöhl'n, was du mocht, was dei Frau mocht, oda dei Vota?

16 IP: Oiso, i moch ois was drausn im Weingartn is, i moch in Kölla, mia haum Ockabau a
17 dabei, des mocht zu 100% da Vota, grad bei der Ernte hül'f i a bissl, des Rest mocht der Vota,
18 er is no sehr guat beinaund für sei Ölt'er, immerhin er is 68, oba auf den kaun ma no voi zöhl'n
19 ois Orbeitskraft. Jo. So de klanen Weintouren mocht a mei Vota, do brauch i mi net
20 umschaun, des is a a große Erleichterung, so de großen Touren, Deitschlaund, Soizburg und
21 Tirol, do bin i dabei, außer de klanen Touren, die was so in der Umgebung san, des mocht
22 mei Vota. Im Haus mocht ois mei Mutta und mei Frau, Büro mocht mei Frau und de gaunzn
23 Göldaungelegenheitn mocht a mei Frau. So wias überoi is.

24 I: Und beim Heirignbetrieb?

25 IP: Jo do hül'fn a olle zaum. Oiso mei Mutta is in da Kuchl und jo mei Frau und i san heraut
26 und der Vota, is wauns hoit is, daun hauma ma a Bekaunte, de was uns hül'fn.

27 I: Jetzt würd mi interessieren, kaunst du vielleicht a bissl was erzöhl'n übern Johresrhythmus,
28 was so im Joa gmocht wird im Weinbau?

29 IP: Mhm, jo.

30 I: Kaunst du des vielleicht a bissl beschreibn?

31 IP: Oiso im Frühjoa is amoi der Rebschnitt, des is so im Jänner, do weardn de Rebn zruck
32 gschnittn, damit wieder der Ertrag gesichert is, ma muaß des imma zruck schneidn, sunst tat
33 des verwüldern und bringt net regelmäßige Erträge, jo ma muaß hoit die Rebe verjüngen,
34 nocha is des Anbindn, do weardn daun die Fruchtbögen, die was ma schneidet

1 niedergebunden mitn Droht, daun is der Austrieb, daun treibt des Gaunze amoi au und daun
2 geht's eh scho los mit der Unkrautbekämpfung, jo Unkrautbekämpfung des funktioniert bei
3 uns mechanisch, oiso mit an Zwischenachsgerät, zwischen de Stöcke soit hoit ka Nährstoff
4 sei, drum schau ma, dass des Unkraut imma wega gschert is, jo daun. Wos kummt daun? Im
5 Juni is die Blüte, do blüht der gaunze Wein und do siacht ma daun scho, wirts a früher
6 Joagaung oda wird's a später Joagaung, ma sogt, do gibt's eine alte Bauernregel, des haßt –
7 waun die Blüte abgeschlossen is, daun dauert des ca. noch 100 Tage und 1 Woche, daun is die
8 Ernte – und so wird's heier is, heier haum ma jo an sehr mülden Winta ghobt, und sehr vül
9 Austrieb, daun woar die Blüte sehr früh, drum gibt's a einen frühen Jahrgang. Oiso ma kaun
10 sogn, mia san um 14 Tog früher, oiso die Lese geht sicha scho Aufaung Mitte September los,
11 normalweis sogt ma so, zweite Septemberhälfte de frühen Sortn, und daun im Oktober is die
12 Hauptlese. Oba heier is sie ca. um 14 Tog früher. Eben durch das, dass der Winta so müld
13 woar und dass der gaunze Vegetationsverlauf sehr schnöl gaunga is, wäus trockn woar und
14 relativ worm. Jo, daun im Summa is Lauborbeit angesagt, do schau ma hoit, dass de gaunze
15 Laubwaund sehr luftig is, dass der Wind durch kaun, dass kane Pilzinfektionen hoit sei
16 können, jetzt im Herbst hauma no amoi Lauborbeit gmocht, dass de Traubn schön locker do
17 hängen, eben dass der Fäulnisdruck gemindert wird, wauns regnet, dass des immer sehr
18 schnell abtrocknen kann, jo und a bissl durche rama und ois was z vül drauf is, des wird wega
19 zwickt, des siacht ma daun eh vom Reifeverlauf, des is jo net, dass a jede Traube gleich reif
20 is, so sieht ma daun, des was no a wengl hintn bleibn san, de weardn daun entfernt und jo,
21 jetzt wort ma auf de Ernte.

22 I: Und, wos mi jetzt no interessieren würd, is wie so der typische Togesoblauf bei eich
23 ausschaut? Und i hob ma amoi so 3 so Tog ause gsuacht. Mhm. Ebn a so an Tog in ana ruhign
24 Zeit, was net, Winta, was net ob de so ruhig is. Mhm. An Tog während ana Weinlese, und an
25 Tog mit Orbeit im Weinkölla hoit. Mhm. Und waunst ma jetzt vielleicht, eben die 3 Toge
26 beschreibn kunntast, von in der Fruah weg. Mhm. Genau, wias geht, damit i ma des vorstölln
27 kaun. Mhm. Faung vielleicht mit den Tog in ana ruhign Zeit. Mhm. Von in der Fruah weg.

28 IP: Jo. Oiso im Winta, sitzt ma olle mitanaund beim Frühstück, und do wird daun amoi gredt,
29 wos ois gmocht wird, zum mochn gibt's immer wos und durch des, dass i fost ois sölba moch,
30 kumman im Winta de Orbeitn draun, de wos i so im Summa zruck los, de wos zruck bleibn,
31 do wird daun drinnen irgendwos gmocht, wos waß i, letztens hob i a Obstöllkammerl gfliesnt
32 und jo, durch des dass ma a groß Haus haum und imma wos zum Tuan is, do moch ma daun
33 drinnen irgendwos, Togesoblauf. Jo mei Frau is meistens im Büro und schaut, dass do daun
34 wieda vire kummt, Rechnungen schreibn und jo.

1 I: Und wie is des jetzt während so an Tog während der Weinlese, oiso von in der Fruah weg
2 bis aum Obend? Mhm. So genau, vielleicht kaunst ma des beschreibn?

3 IP: In der Früh kumman die Leit zaum bei uns, i bin scho vorher im Kölla und richt die
4 gaunzn Lesebuchs her oda wo de Traubn daun eineglesn weardn mitn Traktor, do wird daun
5 in Weingoartn hinaus gfoahrn, do wird daun geerntet, des is bei uns a wengl a Prozedur, wäu
6 mia tan des Gaunze, waun Fäulnis is, wird des Gaunze ausputzt, oiso do wird wirklich jede
7 Traube durchschaut mit der Schere, oiso ausputzt, es wird des gaunze Gfäulte wega zwickt,
8 oiso i mecht nur a gsundes Material verorbeiten, i sog imma so, so wie de Traube ausschaut, so
9 schmeckt a daun der Wein und i glaub, dass i do aum richtign Weg liegt, es is zwoar sehr
10 aufwändig oba derzeit hob i guate Leit, des wos ma des so mochn, wie i ma des vorstöl und
11 jo, bei mir zöhlt des net, dass des schnöl geht sondern dass i a guats Material in Kölla bring,
12 des hülft ma nix, waun i es gaunze Joa den Weingoartn gaunz genau mochn und ois perfekt
13 hob und daun wird innerhoib von a poar Stundn, wird ois ruiniert, waun de Leit afoch ois in
14 Kübl eine haun und des is bei mir, gibt's des afoch net. Oiso i bin sehr genau, und daun im
15 Kölla natürlich a. A saubere Orbeit.

16 I: Du host gsogt, do geht's ause, daun wird gschnittn und daun z mittog?

17 IP: Jo, daun wird draust a Tisch aufgstöllt, do hauma daun unser Jausn mit, jo oiso Pause
18 muaß a sei, ma muaß seine Leit a, oiso wie soi ma do sogn, jo z mittog wird se zaum gsetzt,
19 do wird daun Mittog gessn, gaunz gemütlich, jo und daun aufd Nocht wird ham gfoahrn und
20 do gibt's daun wos Wormes.

21 I: Aum Nachmittog wird weiter glesn daun?

22 IP: Genau. Jo.

23 I: Und wie is des jetzt daun aun so an Tog im Weinkölla? Awieder von in der Fruah weg,
24 waunst vül Orbeit im Weinkölla host?

25 IP: Jo. So jetzt is die Lese, meistens wird am Obend presst, wäu es wird in gaunzn Tog glesn
26 oda es wird in gaunzn Tog gepresst. Und do is von der Fruah weg eh scho a Orbeit, wäu ma
27 muaß den Most, den wos ma daun in de Fassln eine pumpst, den lößt ma obsetzn, wäu vül
28 Trübstoff no drinnen is, des lößt ma oabsetzn, dass ma wirklich an blaunkn, sauberen Most
29 hot, des wird daun ins nächste Fassl zogn, wird daun erwärmt, wird daun a gärender Most
30 vom aundan Fassl drauf gepumpt, dass des glei wieda aufangt ins gären, dass do jo ka
31 Sauerstoff eiwirkn kaun auf den Most, dass nix oxidativ wird, dass nix braun wird, jo gibt eh
32 imma vül Orbeit, ma muaß imma ois sauba hoitn, ois wird ogwoschn und de Preß reinign und
33 de gaunzen Fassln reinigen. Und, des haßt du stehst in der Fruah auf, waun jetzt so a Orbeit
34 im Weinkölla is. Du stehst in der Fruah auf, Frühstück, daun in Weinkölla obe und daun de

1 typischen Orbeitn hoit, was im Weinkölla san. Jo. Und do muaß ma hoit scho a, i tua de
2 Fassln Temperatur steuern, i tuas kühl'n, i hob oba des no net computergsteuert, sondern
3 manuell, oiso i moch a gekühlte Gärung mit 18 Grad und do muaß i eh ollawäu schau'n, jeds
4 Fassl is net gleich, de an muaß i wärmen, de aundan muaß i kühl'n, des hot den Grund. Ma
5 wül jo des Aroma was in Most, was in de Traubn drin is, des wül ma erhalten, und waun jetzt
6 der Wein zu warm gären würde, daun tatat des gaunze Aroma raus gehen aus dem Jungwein
7 und des wül ma jo net, drum schau'n ma, dass des gekühlt verläuft und daun bleibt des Aroma
8 drinnen, und do muaß ma a imma wieda schau'n. Daun am Vormittog, daun z mittog essn. Jo.
9 Und aum Nachmittog. Jo do kummt daun scho vom Lesn de nächste Partie wieda zum Preßn
10 und wird daun gepresst, wieda a Most ume pumpt, de Presse reinigen und des is a so a
11 Kreislauf.

12 I: Und wia laung kaum i ma vorstell'n, dass do aum Obend einegeht?

13 IP: Du, des is scho amoi Mitternoch a wurdn. Aha. Is ka Problem. Wichtig is, dass die Traubn
14 schnell verarbeitet werden, dass kana laungan Staundzeitn san, i beschreib des imma gern mit
15 an Opfel, waun i jetzt an Opfel ausanaunda schneid und los den laung liegn, daun wird er
16 braun, wird oxidativ und so is mit den Traubn a und mitn Most und ois was oxidativ is, do
17 zerstört der Sauerstoff daun des Aroma und de Frucht, drum soit ma schau'n, dass ma des
18 schnöl verarbeitet und jo.

19 I: Und wia is des jetzt, dessölbe aun an Sonntag z.B.? Do weards jo a den Heirign haum,
20 nehm i aun, wia is des do fia di? A Heiriger. Vom Orbeitsaufwaund her, und a wieda von in
21 der Fruah weg bis aum Obend ungefähr?

22 IP: Jo. Oiso in der Friaht Frühstück, is eh kloar, daun wird amoi gschaut, was im Kühlraum
23 aun Getränke fehlt, do wird amoi aufmagaziniert, was ma ois braucht. Aum Sonntog geht's
24 daun eh scho los noch der Kirchn um ½ 10, 10, do kummans daun scho zum Frühschopn, jo
25 zmittog is daun ruhiger, do geht a jeda ham, do kenn ma daun a Mittogessen, wauns am
26 Sonntog losgeht?

27 IP: Jo i würd sogn so um 4, 5 kumman die Erstn zum Nochtmohlessen, jo Sonntog is imma
28 mehr los, do geht's daun rund. Jo Sonntog is angenehm vom Schluß mochn, Sonntog hots a
29 jeda gnedig aufd Nocht, do kaunst sogn, ½ 10 is Schluß, was gaunz angenehm is, unter der
30 Wochn kauns scho länger dauern. I: Kaunst du vielleicht a bissl so beschreibn, wias bei eich
31 beim Heirign orennt, do des ois, oiso waun de Öffnungszeitn san und des?

32 IP: Aufmochn tan ma um 15 Uhr, vorher bringt nix, wäu wir do a klans Ortschafterl san, wo
33 net vül san, jetzt hot des kan Sinn, dass i do aum Vormittog aufmoch, vormittog is unter der
34 Wochn normaler Orbeitstog, do moch ma hoit irgendwos aundas, es is imma irgendwos z

1 tuan, jo. Um 3 sperr ma auf, mei Frau richt daun in der Kuchl ois her, wos so zum Herrichtn
2 is, wos waß i, Wurstsolot schneidn und Gemüse schneidn und so Sochn hoit. Ois herrichtn für
3 de Kuchl, wos ma so braucht.

4 I: Und jetzt gibt's jo bei de Winzer immer des magische Datum, 86, der Weinskandal. Mhm.
5 Wia host du des miterlebt?

6 IP: Eigentlich, mhm, es hot uns eigentlich weniger betroffen. Dadurch, dass mia im 96er Joa a
7 ziemlich klana Betrieb woarn, hauma ma zwoar wos ghert davon, dass do der Weinskandal is,
8 oba es hot und sölba weniger betroffn, dass ma do irgendan Schodn ghobt haum davon. Do
9 hots imma ghaßn, guat des haum de Großn gmocht und des woar so. Mia ois klana haum do
10 goar net mitkriagt, um wos do wirklich gaunga is, daumois. Mhm. Wos de do gmocht haum.
11 Oiso uns klana, uns Klabetrieben hot der Weinskandal ghoifn, wäu daun de Kontrollen stärker
12 woardn san und jo durch des, dass mia keine Kontrollen fürchten brauchen, dass ma eh weder
13 des Hilfsmittel no des Hilfsmittel nehman, mia san bei der Viener Wachau, des is a
14 Qualitätsvereinigung, do san de Kontrollen no strenger, do wird des gaunze Traubnmaterial
15 kontrolliert, bevor mas überhaupt in de Presse gibt, es derf nix aufgezuckert weardn, es mußa
16 wirklich a jede Traube ihre natürliche Reife errechn, is wuascht wos für a Joagaung, wauns
17 amois a schlechterer Joagaung is und die würden nicht reif werden, wos bis jetzt no net der
18 Foi woar, derfst das net unter der Deklaration Wachauer-Wein verkaufn, und jo. I find des
19 guat, des Gaunze.

20 I: Und wos würdest du sogn, wie haum se jetzt de Orbeitsbedingungen jetzt do im Laufe der
21 Zeit verändert? Kaunst ma do vielleicht a bissl wos drüber dazöhl'n?

22 IP: I bin 91 von da Schui austreten, oiso fertig woardn und daumois is hoit no gaunga auf
23 Menge und wie kaun i des, des Meiste herausholen von einer Traube, sprich stork auspressn
24 und wos waß i, im Weingoartn vül auf Menge, ois auf Ertrog hoit und von den Weg is ma
25 daun oba wega gaunge, oiso wos i daumois in da Schui glernt hob, des is jetzt a scho
26 Geschichte zum Großteil, jetzt geht ma eher auf Qualität, Menge is nebensächlich, wichtig is,
27 dass ma wos Gutes im Glas hot, jo de Kontrollen werden a immer strenger, dadurch kaun se a
28 kana mehr wos erlaubn, ah jo. I bin den Weg gaunga auf schonende Verorbeitung, wia woar
29 jetzt überhaupt de Froge?

30 I: Nau de Orbeitsbedingungen, wia se de verändert haum?

31 IP: Jo, ma geht jetzt den schonenen Weg, oiso es hot se in der Kellertechnik einiges verändert,
32 oiso de Johre nochn Weinskandal, oda beim Weinskandal, des woarn de Johre der
33 Schönungen, oiso do hots wirklich fia jedes kleine Wehwehchen hot s Hilfsmittel gebn, wosd
34 in Wein eineschütt'n kaunst und des woar, hot se ois kompletter Blödsinn ausa gstölt, ma geht

1 jetzt wirklich den Weg, so wenig wie möglich einzugreifen in Wein, is finds a richtig, es soit a
2 jeder Wein seine Eigenheitn haum, jo. Mia gengan den schonenden Weg, oiso i vergleich des
3 mitn Menschen. A Mensch kaun a nur a gewisses Gwicht trogn, waun i jetzt wem 3
4 Zementsackeln aufn Buckl aufgehäng, daun wird er's a net datrogn, und so is des bei den
5 Weinstöcken a. Gewisse Mengen kaun er guat versorgn, des wird a guate Qualität, ois was
6 zvil drauf is, des is hoit daun nicht mehr diese gute Qualität und drum schau ma do hoit, dass
7 des ois optimal is, dass, ma schaut des gaunze Joa, dass den Weinstock guat geht, schaut, dass
8 ma do gewisse Orbeitn mocht, dass ma des positiv unterstützen kaun und im Kölla a ois
9 schonend. Jetza hauma eine pneumatische Presse, des is gaunz afoch erklärt. Des is a
10 Presskorb und do is a Luftballon drinnen, oiso fürn Laien erklärt und der blost se gaunz
11 schonend auf, und mit diesem Ballon wird hoit des ausgepresst, i vergleich des imma mit ana
12 oiden Baunpresse, die is a gaunz schonend gaunga, do bleibt hoit daun a bissl was in den
13 Schalen drinnen, von de Traubn, vom Soft, ma tuat des net gaunz ausbeutn, ma kriagt
14 wirklich nur des Guata ausa und de Bitterstoffe und des Schlechte loss ma in de Traubn
15 drinnen. Muaß ma hoit a bissl auf a Menge verzichtn oba dadurch hot ma daun wirklich a
16 guate Qualität.

17 I: Und wie würds du des Verhältnis von de Weinbauern do untereinander beschreibn? Is des
18 jetzt mehr Konkurrenz? Oda is des mehr a miteinaunda?

19 IP: I tatat sogn, eher a mitanaunda, des mitn Konkurrenzdenken find i sowieso bled, wäu des
20 is oft für an sölba a Rückschritt, ma muaß ollawäu mitanaunda redn, es hot a jeda guate Ideen,
21 ma kaun net ois wissen, des is amoi so, und jetzt de junge Generation bei uns in der Ortschoft
22 is a so, mia vatrogn se gaunz guat, ma muaß a a gewisse Kritik aushoitrn, waun jetzt a Wein
23 net so is, wia ma ses vurstölt, mia haum do so Verkosten und do derf a jeder sei Meinung
24 sogn, do kauns scho amoi vorkumma, dass bei irgendwen der Wein net so passt, oba des is
25 hoit amoi a so. Do is oba guat, waun ma drüber redt und waun ma do daun den Föhler suacht,
26 und waun ma des daun findt, daun is an jedn gehoifn, wäu daun waß ma, paß auf, so mocht
27 ma des net, sondern auf des muaß i aufpassn und des moch i a so und des aundas, do find i
28 des guat, dass ma mitanaunda redt.

29 I: Und jetzt würd mi interessieren, was würdest du sogn, was is charakteristisch für die, im
30 großen gesprochen für die Wachau? Kaunst du vielleicht a a bissl was übn Boden und des
31 Klima dazöhl'n?

32 IP: Jo, bekannt sind die Wachauer Weine durch ihre Mineralität, jo bei uns is hoit einzigartig
33 des Donautal mit den kühlen Winden im Herbst, des Waldviertler Klima, des raue Klima, was
34 a guat für de Aromatik is, dadurch sind die Wachauer Weine geprägt, also ma findet

1 nirgendwo in Österreich oda auf der gaunzn Wölt so extrem, wias bei uns in der Wachau is,
2 die gaunzn Klimaeinflüsse mit dem Boden, mit dem mineralischen Boden, oiso do gibt's
3 verschiedene Gesteinsformationen. Ma muaß se des so vorstölln, waun so a Joa vergeht oda is
4 jo wuascht Joatausende, der Stein im Laufe, der verwittert jo. Oiso Wossa dringt ein in die
5 Gesteinsspalten, des gfiert im Winta, der Stein zerbröseln in die einzelnen Mineralien, des
6 wird wieda von den Rebn aufgenommen und des prägt daun in Wein aus. Es wird wirklich a
7 jede Lage, bei uns gibt's jo Lagebezeichnungen, des hot den an Grund, des haum daumoios de
8 Römer scho gmocht, de haum des scho gesehn, oiso der Bodn is jo net überoi gleich, es san a
9 verschiedene Arten von Bödn und mir is gesogt woardn, die Römer haum daumoios den Boden
10 gekostet und nachdem haum se daun ihre Grenzen gezogn, die Riede haßt so und die aundere
11 Riede haßt so und des hot nur den an Grund, der Bodn is durt so und bei der nächsten Riede is
12 der Boden wieda gaunz aundas. Do kummt durt wieda mehr Urgestein vor und durt is wieda
13 mehr Löß drinnen und do is wieda a Schotta drinnen, so haum des des abgegrenzt und waun
14 ma jetzt die Weine gleich im Kölla verorbeitet und im Weingartn a ois gleich mocht, werden
15 die Weine grundverschieden und des is jo des Schene, dass i jetzta sog, von dieser Lage der
16 Wein der schmeckt jetzta mineralisch, der hot Pfirsicharomen und 100m weita is a aunderer
17 Weingartn, den tua i a gleich verorbeitn, do is der Bodn a bissl aundas, und der schmeckt
18 wieda gaunz aundas. Des is des Interessante und des Schene.

19 I: Und kaunst du mir vielleicht a bissl wos über eichere Weingärtn erzöhl'n? Die Verteilung,
20 die Sortenverteilung.

21 IP: Oiso Hauptsorten san bei uns Grüner Veltliner und Riesling, mia san in der Wachau, wos
22 soi ma sunst mochn, ah jo, i hob so a poar klane Spielereien a no, a bissl an Souveignier Blanc
23 hob i und an Muskateller, foit oba net ins Gwicht, mengenmäßig. Jo vom Boden her is bei uns
24 großteils Urgesteinsbodn, daun extrem felsig, oiso mi wunderts imma wieda von Joa zu Joa
25 und überhaupt heier a, wäus so trockn is, dass auf so an schlechtn Bodn, wo so vül Stana san
26 und fost ka Erdn, dass do überhaupt no wos wochsn kaun. Oba a Weinstock is a Tiefwurzler
27 und waun ma den a bissl an Streß mocht, so wias heier woar mit der Trockenheit, gengan de
28 Wurzeln tiefer obe und i glaub, dass des heier a gaunz a guater Joagaung wird, wäu sa se
29 wirklich von gaunz tief untn ois hoin und i glaub, dass des wieda a gaunz guate Soche wird.

30 I: Und bei eich san de Weingärtn eher vastrahta, oiso des is net, dass ois auf an Fleck is?
31 Genau.

32 IP: Ois vastraht. Mia haum in Mauternboch untn hauma einiges, und bei uns, oba do a
33 vastreut. Bissl an Rotwein hauma, den hauma vom tiefgründigen Bodn und vom Lößboden,
34 des bevorzugt der Rotwein, und de Weißweinsortn des hauma ois auf Urgestein und do a

1 vastreut und waun ma se daun durchkost, daun merkt ma a, dass de Weine grundverschiedn
2 san, obwohl so von den Werten her waun ma nohschaut, Säure, Alkohol, Restzucker sans
3 ziemlich gleich, oba se san grundverschieden. Und des is der Bodn.
4 I: Und jetzt is jo Österreich zur EU beitretn. Mhm. Und wia hobts es des miterlebt fia eich?
5 Fia eichern Betrieb?
6 IP: Jo positiv is, dass ma jetzt ins Auslaund foahrn kaun, Deitschlaund und mitn Liefern, dass
7 ma do kane Probleme mehr hot auf der Grenz, des is a Vorteil, jo Nochteil is, dass ois teirer
8 woardn is, des sogt eh a jeda und die Rechnung is eh gaunz leicht, ma braucht jo nur a bissl
9 vergleichn, es is zwoar friaher beim Schilling a ois teirer woardn, oba net so gravierend. Und
10 jo, sonst. Schwierig is hoit fia Klabetriebe, wäus haßt, mia miaßn zu Weltmarktpreisn, i red
11 jetzt von Laundwirtschaft, net vom Weinbau, wäu mia a Laundwirtschaft a haum und des wos
12 do drinn huckn in Büro, vielleicht haum de wirklich irgendwie ka Auhnung von dem wos
13 redn, wäu se miaßn amoi schaun, wia do de Gegebenheitn san, teilweis vom Boden her und
14 von den Ockaflächen, dass do mit der Bewirtschaftung vül schwieriger is, ois waun i do
15 irgendwo in Amerika, wo i gleich 50 Hektar auf an Fleck hob, des, des kaun i do net. Vor oim
16 is bei uns ois vül teirer, sprich Spritzmittel und. I find des net guat, dass ma in Österreich ois
17 vom Auslaund einfühn miaßn, wäu ma sölba genug haum und unsere eigene Soche schlecht
18 mochan, und zu billig verkaufn. Mia woarn vorigs Joa in Kanada, do gibts a an Wein, woar
19 ma auf Weinreise, und de mochn des gaunz guat, de importieren fost goar nix, und wauns wos
20 importieren, daun wird des so teier weiter verkauft, dass erst wieda olle aufn kanadischen
21 Wein zurückgreifn, de sogn, mia schaun amoi, dass ma unser Zeit sölba verkaufn, ois wos ma
22 sölba erzeugn, dass ma des ois sölba brauchn, und wos ma wirklich zu wenig haum, des tan
23 ma importiern und i find, dass de des guat mochn. So soitm de Österreicher a no a wengl
24 sölbstbewußter weardn oda de richtigen Leit hoit do zuwe lossn. Oiso der is wirklich. Des is
25 Urgestein.
26 I: Und wie würdest du jetzt den finanziellen Faktor beschreibn? Net im Detail. Wia is bei eich
27 de Verteilung, Heiriger, Wein, Ockerbau? Mhm. Kaunst des ungefähr a bissl mir beschreibn?
28 IP: Ockabaumäßig is flächenmäßig des größte, mia haum ca. 30 Hektar, is oba von de
29 Einnahmen her an letzter Stelle, oba i sog a, ma hot de wenigste Orbeit damit, wäu es geht
30 ois maschinell, mia mochn ois rationell, experimentieren tan ma do net, mia mochn des
31 wirklich, mia streckn nur des Notwendigste eine, wosd mochn kaunst, dadurch, dass ma
32 wirklich sehr wenig kriagt für de Produkt, muaß ma schaun, dass ma do de Grenzen hoit,
33 moch ma ois rationell, Ockabau is bei uns zweirangig, obwois von der Fläche her, des größte
34 is. Jo Heirign is einnahmenmäßig gaunz guat, ma muaß oba a de Orbeit segn, oiso, waun

1 mas mit eigene Leit mocht, daun hots an Sinn des gaunze, oba waunst jetzt vül Leite host,
2 desd zoin muaßt, daun muaß ma ses überlegn des gaunze, es gibt do etliche Heirige, de haum
3 riesengroß umbaut, haum an riesign Heirign, miaßn oba a an jedn zoin und warat amoi
4 interessant, wo se daun unterm Strich, was do de Unterschiede san zwischen an großen und
5 an klan Betrieb. Mia san eher kla und mochns mit eigene Leit, es is a überschauborer find i.
6 Weinbaumäßig geht's und derzeit gaunz guat, mia verkaufn ois in Floschn, ois im
7 Qualitätsweibereich, ois vül in 7/10. Jo wichtig is, dass ma a Freid hot aun sein Beruf, i bin
8 Vollblutwinzer, durch des, dass i a gern an guatn Wein trink, tüfelt i a von Joa zu Joa
9 umadum, wias ma besser mochn kunnt, und durch des kumman a gaunz guate Sochn ausa und
10 mittlerweile hauma a scho Kundn, de vos des sehr schätztn und mia bringan unser Soch wega
11 und jo. I: Jetzt würd mi no interessieren, wie is bei eich die Verteilung Rot-Weiß und
12 ungefähr von de Floschn? Waß net, obs ungefähr de Floschnzoi und de Literzoi?

13 IP: Jo, rot weardn ma ca. $\frac{1}{4}$ haum von der Gesaumtmenge, oiso 10.000 Liter von 40.000 Liter,
14 is a gaunz a leichte Rechnung. Beim Rotwein tan ma net herumexperimentieren, do hauma an
15 Zweigelt und fertig, mehr brauch ma net. I: Oiso ma merkt, dass du wirklich mit Leidenschaft
16 Winzer bist und a des sehr lebst und a sehr engagiert bist. Gibt's irgend an, des is imma
17 schwar zum frogn, an Leitspruch oda a Philosophie, vos die autreibt?

18 IP: Ah, es gibt nichts Gutes was durch Besseres zu ersetzen ist. Des is mei Spruch ollawäu.
19 Oiso ma muaß immer mit der Zeit geh, es gibt sicher guate Sochn, de vos i scho johrelaung
20 moch, oba waun irgendwos neichs is, des vos besser is, daun muaß ma mit der Zeit geh. Des
21 is der Spruch.

22 I: Und wie wichtig is oiso für eich, des wird jetzt immer mehr Marketing und Internet, und,
23 und?

24 IP: Jo des Internet, des mocht ois mei Frau, is sehr wichtig, i sölba bin a Laie aum Computer
25 leida, wäus mi a net interessiert. Jo is gaunz wichtig. Internet und Marketing und so, ma muaß
26 vül unterwegs sein, der Zweitberuf is scho, wia soi ma do sogn, Manager. Ma muaß vül
27 unterwegs sein, jo bissl Messn foahrn, bissl Weinverkostungen mochn, obwoi des Messn
28 foahrn is bei uns a eher zweitrangig, friaher bin i mehr gfoahrn, dadurch dass mia eher a klana
29 Betrieb san, geht's daun a scho ins Göld, waunst bei größere Messn mittuast, i moch des eher
30 auf der Privatschiene, i organisier do Weinverkostungen und des kummt gaunz guat aun.

31 I: Und i hob a do hintn gsegn, jetzt host sehr vül Auszeichnungen a kriagt.

32 IP:Nau jo.

33 I: Nau jo, des soit ma net untern Schefl stölln,vielleicht kaunst ma do a no vos drüber
34 dazöhl'n?

1 IP: Jo augfaungt hauma, so mit deWettbewerbe so richtig Ende der 90er Joa, oiso 97 hauma
2 ma augfaungt, 99 is daun der große Erfolg gekommen, do hauma ma österreichweit den
3 besten Grünen Veltliner ghobt, woar ma Laundessieger, 1 Joa drauf woar mas mitn Riesling,
4 daun hots no, oiso Weinchampion woar ma mitn Grünen daun a no, des is net so wichtig. 1
5 Joa später woar ma mitn Riesling, daun is die Salonverkostung gekommen, des haßt
6 österreichweit werden ca. 7.000 Weine verkostet und do gibt es daun 10 Sortensieger, es haßt,
7 do gibt's den besten Riesling, den besten Grünen Veltliner und was waß i, Chardonnay und
8 egal, jedenfalls de gaunzen Sortn, do gibt's 10 Sortensieger und davon woar unser Riesling
9 hoit der beste Riesling. Waun ma se 7.000 Floschn vorstöllt und de stöllt ma in ana Reih auf,
10 daun san des gaunz vül. Und waun ma do gewinnt, daun is des a unsporn, oiso do kaun ma net
11 so foisch liegn mit der gaunzn Philosophie was ma hot. Jo 2001 woar ma daun wieda mitn
12 Grünen Veltliner dabei, und so geht's hoit dahin. Mhm.

13 I: Und eichern Betrieb gibt's jo scho seit der 8. Generation, wia i gherd hob, und wo geht die
14 Zukunft hin? Wo siechst du den Weg daun?

15 IP: Zukunft wird sei in Qualität, nicht in Masse, jo ma muaß vül unterwegs sein, de Leit
16 weardn immer bequemer und ma muaß imma bei de Leit sein, ma muaß vül unterwegs sein.
17 Jo, die Zukunft. Mia san, im Auslaund weardn ma immer präserter, ma muaß hoit vül
18 unterwegs sein. Des ist de Zukunft. Waunst daham huckt und wortst, dass irgendwer kummt,
19 kaunst no so a guats Produkt haum, wird da leider kana kumma.

20 I: Und liefert es a aun Wirtshäuser oda in den Bereich?

21 IP: Wirtshäuser und so Schaunkwor moch ma nix. Mhm.

22 I: Und wie weit kaun ma ses vorstölln? Wölchn Bereich belieferst es do?

23 IP: Tirol, Soizburg, Deitschlaund, Oberösterreich. Deitschlaund so in Regensburg, Ingolstadt.
24 Mhm. Jo.

25 I: Oiso von meiner Seitn aus, is wirklich ois aungsprochn woardn. Mhm. I waß net, i bin für
26 ois daunkbor, was ma du übern Weinbau dazöhl'n kaunst, i würd mi frein, waun i ma eichan
27 Betrieb a bissl auschaun derfat.

28 IP: Jo. Du brauchst mi nur irgendwos frogn, i waß net, wosd wüllst.

29 I: I man mi interessiert ebn, du host eh scho vül erzöhlt übern Betrieb und übern Weinbau,
30 und über de Familiengeschichte und a Soch is vielleicht no, bleibt nebn dem oim no Zeit für
31 de Familie no?

32 IP: Scho. Oiso mei Vota hot a Zeit ollawäu gelästert, dass aum Sonntag nix gorbeit wird, oba
33 aum Sonntag is Zeit für de Familie und do moch i gaunz was aundas und waun des nimma
34 drin is, daun moch i irgendwos foisch. Des, oiso de Zeit muaß sei. Do hob i daun Zeit für

1 meine Hobbys und Zeit für mei Familie und meine Kinda. Do wird daun irgendwos
2 unternommen, do san ma daun meistens eh unterwegs, wäu vül hätt'n glaubt, se bürgern sei
3 des ein, Kundschoft'n, dass do aum Sonntog kumman und sitzn sie her und i man, i hob eh nix
4 dagegen, waun aum Saumstog wer kummt und oba Sonntog muaß afoch Familientog sein.
5 Des muaß ma trennen kenna. Des is wichtig, waun ma des kaun, daun funktionier'ts.

6 I: Oba es gibt a so Sonntoge, wie i ghert hob, do is Heirignbetrieb? Jo nau guat. Wie is des
7 daun?

8 IP: Des is Orbeitstog, des is eh kloar.

9 I: Oiso des is wie a normaler Orbeitstog eigentlich?

10 IP: Jo.

11 I: Und wie oft hobts es Heirign im Joa?

12 IP: 4 moi. 4 moi. 4 moi 3 Wochn. 4 moi 3 Wochen, mhm. Jo es is, es san eh vül Sonntoge, wo
13 ma eine beiß'n muaß, do kaunst das eh net ändert, drum sog i imma, den Rest von de Sonntoge
14 oda Feiertoge, do muaß ma daun wirklich zruck steck'n.

15 I: Uns hots a so Momente geb'n, wosd da docht host, jetzt hau i in Huat drauf? IP: Jo sicha.
16 Des gibt's olle bot, oiso des gibt's öfters.

17 I: Mit wos host do zum Kämpfn ghobt?

18 IP: Jo mia haum Fassade gmocht voriges Joa, daun hots Probleme geb'n mit'n Material, jetza
19 hot de Fassade net ghoit'n, jetzt woar ma mit'n Haus fertig, woarn kurz vorn Heirign aufsperr'n,
20 daun san ma drauf kumma, dass de gaunze Fassade kaputt is, dass mas wieda oba reißen
21 miaß'n, daun hauma de Probleme ghobt, dass ma ses sölba gmocht haum, net über a Firma und
22 jetzt hauma daun umadum streit'n miaß'n, dass uns de des mochn, oba des is daun eh ois
23 gmocht woard'n, oba trotzdem, des san lauter so Sochn, de wos neben daher kumman und
24 wosd de daun ärgerst. Und jo, waun hoit vül Orbeit is und ois gleich zaum kummt, daun haust
25 hi und do in Huat drauf, oba des is eh bei jedn Beruf.

26 I: I hob a ghert, dass es de meisten Produkte sölba produziert, oiso mochts, wie wichtig is des
27 für di? Wos nimmt des für an Stöllnwert ein?

28 IP: Direktvermorktung: Mhm. Oiso mia tan sölba de Schweindln fuattern, für mi is des vül
29 wert, dass i beim Heirign ois verkauf, wos i sölba moch, wäu waun i do irgendwos zuakauf,
30 daun gib i jo net, daun is des jo ka Spiegelbild von mir, und jo, des is a zweits Hobby von
31 mir. Mit dem aungenehmen Effekt, dass ma a bissl wos nebenbei no verdient no.

32 I: Und bist du sonst no irgendwie tätig in der Gemeinde, oda?

33 IP: Feuerwehr. Feuerwehr. Sunst gemeindemäßig nix. Mei Vota woar Vizebuargamasta. Der
34 hot se gemeindemäßig a wengl eingehaut, oba durch des, dass ma jetzt, dadurch dass da Vota

1 no in der Gemeinde woar, do woar der Hauptbereich Ockabau und do woar der Weinbau
2 nebensächlich, do woars zeitmäßig net so und durch des, dass ma jetzt Direktvermarktung
3 haum und Heirign und Weinbau no dazu, jetzt is zeitmäßig zweng Zeit und i hob gsogt, waun
4 i mi in de Gemeinde eine setz, ois Gemeinderot, daun wül i des a urdentlich mochn, nur dass i
5 drinn bin und aufzeig und jo sog, des hot daun kan Sinn net, do brauch is glei goar net mochn.
6 Entweder moch is urdentlich oda i loß bleibn. Mhm. Und des is überoi so, ois wosd augreifst,
7 muaßt gscheit mochn oda ma loßts. Mhm.

8 I: Daun mech i mi bei dir recht herzlich bedaunkn, dass da Zeit gnommen host, vielleicht
9 schau ma no a Runde im Betrieb.

10 IP: Des kenn ma mochn.

11 I: Es woar supa, und i wünsch dir und deiner Familie wirklich ollas Guate für die Zukunft,
12 und i hoff, dass wir uns in Zukunft no öfters segn weardn.

13 IP: Jo. Sog i, an schen Daunk.

1 **Interview mit Herrn Josef Haiderer, sen.**

2 IP: Do brauch, i kenn mi eh aus auf den Gebiet.

3 I: Do brauch i net so vül schreibn.

4 IP: I woar 30 Jahre in der Gemeinde tätig.

5 I: Wirklich?

6 I: Mhm. Nau guat, wir haum uns heite do beim Herrn Haiderer eingfundn, und heit is der
7 29.7.2007, 8te 07 und er hot se bereit erklärt, dass er ma sei persönliche Lebensgeschichte
8 erzöhlt.

9 IP: Ah so. Nau meine persönliche Lebensgeschichte, i bin in Wien geborn, und bin nocha bein
10 Kerschberger, des is St. Pöltner Bezirk Neulengboch, bin i aufgewochsn bis 16 Joa und daun
11 bin i eigentlich, wäu mia haum 2 Betriebe ghobt, mei Mutta und do woar mei Vota. Und daun
12 hots mi nimma gfreit untn, bin i aufa zogn auf Unterberger mit 15, 16 Joa. Nau guat weita, do
13 san ma scho mit de Moped gfoahrn, haum eigentlich auf de Orbeit no net vül denkt, mehr auf
14 Gaude, und a, jo wie oid woar i, 18, na 19, mit 18 hob i scho in Führerschein ghobt und mit
15 19 hob i ma scho es erste Auto kauft. An VW, des woar wos, 30 PS. Jo, de Schui hob i
16 eigentlich jo de Voiksschui gmocht und daun de landwirtschaftliche Fachschule, in de Schui
17 bin i in Asperhofen gaunga eigentlich, und de Fortbildungsschui woar in Mautern. Des is
18 eigentlich mei berufliche Ausbildung, is net was i wos gegen der heitigen Zeit, kaun ma sogn,
19 oba ma muaß se weiterbilden, des is gaunz wichtig. Jo guat, daun san ma hoit a bissl umadum
20 zigeunert in der Gegend, a wenig zu de Mentscher gfoahrn, vü unterwegs gwesn, und mei
21 Frau hob i eigentlich erst kennen glernt mit 28 Joa, wäu i bin eigentlich ka so a Frühzünder
22 gwesn, oba trotzdem, es is se sche ausgaunga mit 29 Joa hob i gheirat, 4 Kinder und jo in da
23 Zwischzeit haum ma scho 12 Enkelkinder, oiso eine arbeitsreiche Familie, die orbeint Tog
24 und Nocht kaunst sogn, jo, hots scho gebn fost 40 Joa verheirat, is eigentlich in der heitign
25 Zeit nimma so, dass a Mann bei ana Frau so laung bleibt. Jo, der Betrieb, oiso jo. Waun ma
26 amoi in Betrieb übergeb'n muaß, fost 30 Joa hauma sölba in Betrieb gfahrt und woarn hoit
27 afocher. Oiso, mia haum sehr orm augfaungt, muß i sogn, gaunz orm, es woar eigentlich nix
28 do an maschinöllen Einrichtungen, überhaupt nix, oiso de Mechanisierung hot daun eigsetzt
29 Mitte der 50er Joa glaub i, Mitte der 50er Joa hauma in erstn Traktor kauft, jo, mitn 15er san
30 ma do gfoahrn, des woar scho wos. Zerst san ma mit Roß und dann mit Ochsn gefoahrn, des
31 is in Zukunft. Oba ma erinnert se imma gaunz gern aun de Zeit. Ois Getreidebauer gaunz
32 afoch augfaungt, mit da Sens, do samma no in de Schui gaunga, haum ma mit da Sens gmaht,
33 daun ist da Bindemeier, oiso da Obleger kumma, was net, ob da des wos sogt, und des nächste
34 woar daun scho da Bindemeier. Da Bindemeier woar scho a Sensation, wäu do hots de Gorbn

1 scho so ausse ghaut, do host nix mehr tuan braucha. Daham droschn, mühselig in Winta, Nau
2 jo, Mähdrescher waun is der kumma? De erschte Zeit haum ma se owechseln lossn und daun,
3 wia laung is des her? Nau jo, da Toni woar no goar net auf da Wölt, haum ma se den ersten
4 Mähdrescher kauft schon. Des woar scho wos. Woar gewaltig, jo. Jo, wos hauma gmocht?
5 Betriebszweig – Getreidebauer, Weinbau woar zu der Zeit no untergeordnet, Schweinemost,
6 Schweinezucht, Zuchtsaun ghobt, 15, 20 zuchtn, und de aum engstn Raum, und daun san ma
7 drauf kumma, dass des do in der Ortschoft eigentlich nix bringt, woar ma a scho aum
8 Überlegn Aussiedln, oba es hätt nix brocht. Nau jo und wia de Kinder daun a bissl größer
9 woarn, hauma eigentlich, de haum scho drängt, moch ma an Heirign, oiso mia haum in
10 Heirign scho ziemlich laung, des woar a gaunz primitiv, do is a Raum ausgramt woarn, a
11 Zimmer ausgramt woarn, nau und do san 4, 5 Tisch eine gstöllt woarn, gaunz primitiv. Do
12 hots nur a Weinsortn gebn, do hauma, glaub i, no goar kan Rotwein ghobt zu der Zeit. Und jo
13 hauma in Heirign gmocht, und so hot se des mitn Heirign augfaunga und mitn Weinbau. Daun
14 hauma gsegn, dass zwoar orbeitsreich is, oba do a bissl wos zum Verdienen is. Und de
15 Weinbauflächen hauma eigentlich gewoltig ausgeweitet, an Teil dazua kauft, an Teil dazua
16 pocht, wia hoit de klan Betriebe aufghert haum. Oiso bei uns is ois kla gwesn, san Betriebe
17 mit net amoi 1 Hektar Weinbaufläche gwesn, und de nächste Generation, de Jungen haum des
18 ois aum Morkt ghaut, wäus nimma wolln haum, weil nix ausse gschaut hot. Und dadurch is
19 eigentlich unser Betrieb daun gwochsn, mia bewirtschaften, was i net von da Flächn jetzt ca.
20 50 Hektar, daun hauma 10 Hektar Woid und knoppe 10 Hektar Weinbaufläche. Oiso do kauf
21 ma an Teil zua, wäus ollaweil von Joa zu Joa steigern wir, kauf ma von de klan Winzer a bissl
22 no wos zua, des wos no sölba wos mochn. Oba noch unsern Kriterien, Pflanzschutz,
23 Lesegut, des muaß ois passn, wäu do san unsere Jungen sehr sekant. Und dadurch eigentlich
24 oda seit 2000 hot er se so richtig eingesteigert, er hot de Weinbauschui gmocht, und jo, auf
25 Qualität gesetzt, des is amoi Voraussetzung, wäu mia in Österreich die Betriebe von der
26 Struktur her wöltweit vü zu kla san. Mia kennan net auf Menge setzn, mia miaßn auf Qualität
27 setzn und des hauma eigentlich erfoßt und der Junior hot des überzogn, und se wirklich
28 eingesteigert, daun hauma ma a neiche Preß kauft, oiso wos sehr schonend geht, mia san mit
29 300 Bar gfoahrn, und jetzt foahr ma mit 2 Bar, mit Druckluft und des is ebn des Optimale.
30 Oiso de Technik is net steh blieb. Jo, 2000, 99 hot er in Laundessieger ghobt, Weinchampion
31 ghobt, gewaltig, 2 moi woarn ma drin, österreichweit, des san scho schöne Auszeichnungen,
32 und Falstaff is a sehr guat drin, Vinaria a Fochzeitschrift, wos sehr wichtig is, dadurch host
33 an Hintergrund, da Kundnstock wird imma mehr, wäu de Leit lesn des, die Mundpropaganda,
34 wias sogst, durch deine Schwiegerleit a, sonst warst jo net zu uns kumma, und so jo hot se es

1 ergebn. Oiso qualitätsbewußte Erzeugnisse die Voraussetzung, um den Kundn zufriedn zu
2 stelln. Des Preis Leistungsverhältnis muaß a guat passn. Des is amoi de Voraussetzung. Du
3 kaunst net enorme Preise verlaunga , obwohl ma sehr guate Weine haum, oba irgendwie muaß
4 des passn. Wir vermorktn österreichweit, Deutschlaund, Deutschlaund is recht guat für uns.
5 Oiso Straubing, Ingolstadt, Regensburg, des is gewaltig jo. Jo 4moi im Joa hauma in Heirign,
6 des wiards da eh a dazöhlt haum, jo und außerturlich no a bissl wos, Geburtstogsfeiern,
7 Autobus, Betriebsführungen moch ma a bissl an, waun a interessiert san, und jo, a jeda hot
8 sein Bereich hoit, de Frau is aufn Morkt a, d Schwiegertochter ist eigentlich mehr für de
9 Kinda, Büro und Internet und des gaunze Zeit mocht a vü Orbeit, sie hülft heraut a mit bein
10 Heirign, do hängst a draun. Da Junior is hauptsächlich im Weinbau und i moch Getreide,
11 Getreide und in Weinverkauf moch i a, des meiste, wäu i bin gern furt, i bin gern unter Leit
12 und des taugt ma eigentlich, jo. Und jo,so geht's hoit dahin. Seit 2000 hauma in Betrieb
13 übergeb, i bin scho in Pension, scho es 7te Joa, und orbeit a no genug. Jo, wos hob i no
14 gmocht? Gemeinde woar i 30 Joa, Kauma, Bezirksbauernkauma, Bauernbund und so weiter,
15 Öffentlichkeitsorbeit hob i eigentlich sehr vü gmocht, 15 Joa woar i Vizeburgamasta, und jo,
16 woar a schene Zeit, muaß i sogn, oba irgendwaun muaßt wissen, zur richtign Zeit aufhern
17 kenna. Des is daham in Betrieb, dass hoit net so passt, wäu es gibt bei uns genug Betriebe, de
18 wos net wissn wauns aufhern, de glaubn, se kennen ewigst sei und daun vapassns as, dass de
19 Jungen nimma weita tan. Und des, ma muaß a bissl positiv denkn a, dass ma da Jugend a
20 Freid loßt. Net oiwäu ois vateifln, wias maunche mochn. Es gibt a schene Zeitn und des glaub
21 i, soit ma a in Vordergrund stöln. Laundwirtschaft is bestimmt net schlecht und Weinbau a
22 net. Ma is oiwäu in der Natur, ma hot a obwechslungsreiche Orbeit, des is a wichtig. Jo und
23 so werk ma hoit. Die 8te Generation is bereits im Aunmarsch. Weard ma segn, wia laung ma
24 no kennan. Jo so schauts aus. Laung gnua greedt.

25 I: Jetzt tat mi no interessieren, waun san sie geborn?

26 IP: 15.10.1939.

27 I: Und wia woar des Verhältnis mit ihre Öltern?

28 IP: Eigentlich guat jo, oba i hob meine Ideen durchgesetzt. Mei Vota woar eigentlich sehr, sehr
29 fortschrittlich. I glaub, des hot se vererbt irgendwie, und jo.

30 I: Kennan sie vielleicht a bissl wos über ihre Öltern dazöhln? Wauns geboren san, wos
31 gmocht haum?

32 IP: Jo mei Vota is a 8, 99er gwesn, oiso 1899, is 87 Joa oit wordn und hot hauptsächlich in
33 da Laundwirtschaft gorbeit, es woar a sehr klana Betrieb, mit a poar Hektar und se haum se so
34 richtig ogwaschtl, jo, mei Mutta hot a a Laundwirtschaft ghobt, wäu durt kane

1 Nochkommen woarn, eher kinderlos und do haum mia des daun kriagt und sie is a 1900
2 geborene gwesn, jo is a in da Laundwirtschaft aufgewochsn, oiso ihre Öltern, oiso meine
3 Großöln mütterlicherseits san relativ jung gstorbn. Mei Großmutta hot in
4 Wundstorkraumpf ghobt, und mei Großvota is nua 61 Joa oit woardn. Mei Mutta, de woar de
5 ölteste, do woarn 8 Kinda do, hot in Betriebn fiahn miaß und es woar ka leichte Aufgobe. Sie
6 woar eigentlich, jo, führende Position aufn Betrieb, und jo. Wauns gheirat haum eigentlich, jo
7 do woar i scho auf da Wöln, des woar untern Kriag, genau kaun i des a nimma sogn. und jo se,
8 teilweise woar sie untn, es woar hoit sehr beschwerlich, wäu mit de Foahrzeuge, ois mit da
9 Bauhn und mit de Radln gfoahrn und des, kenna glernt haum da se durch an Verkuppler oda
10 Heiratsmaun, wias do friaher gsogt haum, des woar, und do is mei Vata mitn Radl obe
11 gfoahrn. So woar des. Jo i bin eigentlich der anzige Sohn was ghobt haum, mei Vota hot no a
12 außereheliche Tochter ghobt, mit dera hob i a no Kontakt a bissl, de is oba scho 85 Joa Jo,
13 sunst eigentlich, mühselig woars hoit gegen der heitign Zeit.

14 I: Haum se irgendwölche Erinnerungen an die Schuizeit? Wie, haums irgen a bestimmte
15 Lehrerin, wie woar des? Kennens ma do a bissl was drüber dazöln?

16 IP: Jo, scho. An Direktor hauma ghobt, jo de Lehrerin, aun de kaun i mi a no erinnern. Jo.
17 Mia woarn a bissl auglana, oba zu der Zeit is des no net so genau. Jo, woar a a schene Zeit. I
18 hob jo nur de Voiksschui gmocht, i hob jo ka Hauptschui gmocht, da Direktor in de letzten 4
19 Klassn, oiso woarn jo so vü Schuiklassn, oiso Schuistufn beinaund friha, woarn glaub i 4e oda
20 was. Und i woar in Asperhofen, und do bin i zfuß gaunga, von Kerschberger hot de
21 Ortschoft ghaßn, san ca. 3 km und des hauma ois zu Fuß gemacht, Somma und Winta. Und do
22 woar de Stroßn komplett vawaht oft, waun a strenga Winta woar, nau jo oiso, gegen da
23 heitign Zeit, jo. Jo woar a a schene Zeit muaß i sogn. Bledsinn hauma hoit gmocht und graft
24 und so, des ghert hoit dazua. Oba so, im großn und gaunzn hob i, ka Musterschüler woar i net.
25 A poar 3er hob i ghobt, de Schuiorbeitn an Fleck, des woar gewoltig. Oba waßt eh, mit an
26 Wort hoit, ma hot hoit net so intensiv woin a. Gfreit hots di net. Jo, 53er Joa bin i aus da
27 Schui gaunga, scho gewaltig.

28 I: Und, wie haum sie die Nochkriegszeit daun miterlebt? Des nocha.

29 IP: Jo, des hob i nimma so richtig mitkriagt, jo scho, es woar mitn Essn sehr knapp und jo,
30 wia de Russn do woar, des waß i no, oba wie da Krieg so richtig funktioniert hot und wias do
31 woar, des waß i eigentlich nimma mehr so. Hebt niemand o. Wüll net. Jo und so wuaschtlt ma
32 hoit dahin, wichtig is, dass ma gsund san. Skifoahrn geh i no olle Joa, do hauma ma unsere
33 Männerrunde, so san kana Frauen dabei, do foahr i auf Schladming 4 Tog, 5 Tog, jo, bissl
34 waundan geh i, jetzt woarn ma aum Hochschwab woar ma jetzt 3 Tog obn, woar oba scho

1 sehr aunstrendend, jo aunstrendend, brauchst scho a Kroft und a Kondition, so etliche
2 Bergtourn hauma ma scho gmocht, jo. Radlfoahrn, dassd fit bleibst, und de Orbeit hoit. Und
3 waun haum sie übernomma de Wirtschoft vom Vota? Ah, des woar 59, 60. Jo, im 60er Joa.,
4 jo.

5 I: Und wie is daun weita gaunga, kennans ma a bissl wos dazöhl'n drüber, wia sa se daun
6 entwickelt hot?

7 IP: Nau jo, hob i eh scho gsogt, oiso sche klaweis hauma augfaungt, es woarn kane
8 Maschinen do, und de Maschinen und Viehwirtschaft, teilweise hauma no Rindviecha a
9 ghobt, die erste Zeit, hauma aufghert, waun woar des? 71er Joa, jo, wia de Regine aufd Wölt
10 kumma is, 70, 71 hauma mit de Rindviecha aufghert, daun haum ma se auf de Saun
11 spezialisiert, nau jo, Getreide, Getreide.

12 I: Der Weinbau woar no net so?

13 IP: Wein woar untergeordnet jo, is ma eigentlich no goar net so richtig glegn, des, so wia mia
14 mitn Weinbau augfaungt haum, des woar mühselig a, i bin mitn PKW gfoahrn, do kummt da
15 nächste, mitn PKW gfoahrn, in Kofferraum 4, 5 Kistn Doppler drin ghobt, do ferst jo heite
16 nimma drauf denkn, oba es woar, i hob mi eigentlich gfreit de erste Zeit, dass a Aufaung
17 woar, a Beginn. Und jo. Gorbeit hauma eigentlich nur i und de Frau und da Vota, und de
18 Mutta is jo eigentlich relativ jung gstorbn, nau jung, mit 71 Joa is gstorbn, der Vota ist 87 Joa.

19 I: Und hots do irgendwölche Probleme gebn mitn Vota, dass eich gsogt hätt, von der
20 Betriebsführung oda?

21 IP: Nau jo guat, de Konfrontation, oiso der Generationswechsel, der is eh überoi gleich, muaß
22 i sogn. Dass da Oide irgendwos bessa waß, ois wia da Junge, und dass so a bissl
23 Meinungsverschiedenheiten gibt oda so klane Reiberein, des ghert dazua, des is bei uns a hi
24 und do, dass i aunderer Meinung bin wia da Junior. Daun denkt ma eigentlich. Grüß Gott.
25 Grüß Gott. Ja. Da Junior, i glaub mitn Junior haums telefoniert.

26 I: Sie haum jetzt scho sehr vül erzählt.

27 IP: Gaunz sche, gö?

28 I: Jetzt tats mi interessieren, dass i ma so an richtign Oblauf im Weinbau so vorstölln kaun.
29 Kunntnts sie mir vielleicht so in Oblauf während an Joa beschreibn? Wos do passiert ois,
30 während an Joa?

31 IP: Jo sicha, miaß ma im Jänner aufaunga, is eh kloar, net. Im Jänner is meistens scho, tan ma
32 Wein fülln, Wein fülln, furt fiahrn a, verkaufn is sehr wichtig, net nur produzieren. Februar, jo
33 Februar geht da Weingoatnschnitt aun, do muaß ma in Weingoatn schneidn, Aubindn, des tan
34 de Fraun mochn, Aubindn jo, daun weita im März, Februar, März bin i meistens scho

1 Getreide, des hob i eh scho gsogt, des mocht i, schau wias ausschaut, meistens bin i fost
2 jeden Tog irgendwo schau, wäus mi interessiert, und jo, Dünger stran, Pflanzschutz, je
3 nachdem wia de Bestände san. Da Tagesoblauf jo, waun steh ma auf? Is a net imma gleich.

4 I: Do hob i hoit so 3 Tog, do hob i ma so 3 Tog aussa gsucht, an Tog in ana ruhign Zeit im
5 Winta, an Tog während der Weinlese und an Tog, wo hoit vül Orbeit im Weinkölla is.
6 Vielleicht, dass ma? Faung ma amoi mitn ruhign Tog im Winta aun. Von in da Fruah weg
7 vom Aufsteh, wie geht des los?

8 IP: Nau jo a Wintatog, ½ 7, 7 an ruhiger Tog, a Sonntag is a ruhigerer Tog, jo, do steh ma
9 daun später auf, 7, ½ 8, es kummt drauf aun, wos los is. Wia da Obend is, geh ma furt oda,
10 des is jo verschiedn. Oba im Winta eher ruhiger. Jo Direktvermorktung, daun Ostechn tan ma
11 a im Jänner, wäu im Jänner gibt's in Heirign und do gibt a scho wieda vül Hockn. Herrichtn,
12 ostecha, zerlegn, eisoacha. In Heirign, je nachdem wer Schluß mocht, maunchmoi wird's
13 Mitternacht, maunchmoi net. Waun ma kan Heirign haum, hock ma se zum Fernseher aufd
14 Nocht. A bissl des Aktuellste auschaun, wos gibt in der Wöltgeschichte interessant,
15 Wetterbericht, jo wia gsogt, Jänner san ma Skifahrn a, ½ Wochn, oiso Mitte Jänner ca., oba
16 de Frau bleibt daham, Mittagsschlaferl, hi und do, waun sa se ausgeht, dass ma wieder a
17 wenig a Kroft kriagt, des hauma scho praktiziert seit n Heirign, jo, in Kölle, des mocht der
18 Junior meistens. Eifülln, Floschn woschn mochn wir, do hauma a Hülfe a. Nau jo, und an de
19 eher stärkeren Tage jo.

20 I: Und so a Tog während der Weinlese zum Beispül? Wie is des von in der Fruah weg, wie is
21 des daun vom Aufsteh weg?

22 IP: Um 6e, vielleicht oft scho friaher, herrichtn Lesegschirr, Lesegschirr ois auswoschn,
23 Zaumrichtn, Auflona geht eh ois mitn Stapler, segns eh, in de Lesekistn wird glesn und jo.
24 Um 7 weard ma startn meistens bein Lesn, je nachdem wias Wetta is, ½ 8 a und daun geht's
25 durch, oiso jauna, es gibt nur amoi zmittag a Jausn, und daun geht's durch bis ½ 6 oder wos,
26 je nachdem, wauns scho November is, daun kaunst eh net so laung, do wird's eh scho um 4,
27 5, finsta, jo, 4, 5. Und daun daham hoit Essn mit unsere Leit hoit, wos uns hölfn um meistens
28 5, 6. Waun ma 10 Leit san, dass wos weitergeht. Daun geh ma in Kölla, in Junior hölfn a
29 bissl, do wird's eh oft Mitternacht. Bis dass de Press, de braucht 2 ½ Stund, bis dass de durch
30 is und daun muaß ma ois reinign, wegrama und des ganze Zeig. Jo des is. Do kemman scho
31 schene Stundn zaum. Do kaunst scho sogn, 15, 16 Stund mindestens.

32 I: Und wie is jetzt a Tog, waun vül Orbeit im Weinkölla is oder im Heirignbetrieb? Wia rennt
33 der o von in da Fruah weg?

1 IP: Nau jo, do faung ma scho später aun, wäus hoit meistens sehr spät wird, jo um 8, 9, oiso
2 herrichtn, Wein herrichtn, einkühln, des mochn de Männer, de Fraun tans Essn herrichtn, Brot
3 und Fleischprodukte, des gaunze Zeig, Mehlspeisen a bissl wos, jo, waun hergericht ist
4 meistens jo tan ma a bissl wos drausn, bis 4, 5 Nachmittog, ob 15 Uhr hauma offn, wäu
5 normal hauma zua unta da Wochn, bis 15 Uhr, dass a bissl a Ruah is, und daun geht's aun so
6 klaweis, des Hauptgschäft is daun eh erst um 6, 7. Kummt drauf aun. Jo waunst an guatn Tog
7 host, wird's 3, 4 in der Friaah a. Waunst a Glick host, kaunst um 12 zua mochn oda a bissl vor
8 12. Oba je noch Publikum, je noch Kollegen, waun de Jungen kemman mochts da Junior,
9 waun de Ölteren kumman, Gemeindehaberer bin i daun. De Fraun a, heier haums eh scho
10 gmotschkert, dass so vül tuan miaß, waun mia scho drausn woarn bei der Ernte. Juni, Juli an
11 Heirign haum, do is scho a bissl austrengend, do is scho vül Orbeit drausn, jetzt is net
12 tragisch, jetzt hauma bei der Lese not net vül z tuan und de Földorbeit is a momentan a Ruhe.

13 I: Und wie is des aun an Sonntag oda Feiertog, waun vül Orbeit is?

14 IP: Nau jo, waun vül Orbeit is, Erntezeit gibt's eigentlich kann Sonntog, des is kloar, oba
15 Lese, Lese moch ma prinzipiell Saumstog, Sonntog net. Net? Na. Wäus sunst mit der
16 Nocheorbeit a Problem is. Sonntog jo eher ruhig, vormittog, waun a bissl wos is mit
17 Kundschoftn telefoniern, des moch i, Geschäfte owickln telefonisch, do hängen eh a poar
18 Stund draun, und nochfrog, wo wos zum mocha is, nur muaß scho etliche Monat im
19 Vorhinein wissen, wo Termine san, des is gaunz wichtig. Mia wissen gaunz genau, den und
20 den November san ma scho wieda in Soizburg, san ma in Deitschlaund, des muaßt scho ois
21 rechtzeitig einplanen, net. Wäu jo oft wos dazwischn kummt, und so Termine ausmochn, des
22 moch ma eigentlich gemeinsaum a. De gaunze Familie, waun wos zum mochn warat, wer wo
23 hi foahrt is a wichtig. De Zeit ist eigentlich goar net, dass ma zu zweit foahrn, is a net
24 notwendig. Oiso rationell orbeitn is sehr sehr wichtig, nur net zvil umadum tuan. Des is in
25 der heitign Zeit sehr ausschlog gebend, wäu sunst bringst di mit da Orbeit um. I: Und wie is
26 des aun an Sonntog? Jo Sonntog. Wo vül Orbeit im Gostbetrieb is? Wie is des?

27 IP: Mia haum a Hilfe. Nachmittog san ma voi im Einsotz. Um 3 geht's scho los, 4, hauma a
28 poar Aushölfa. Des is de Mutta von da Schwiegatochter, und a poar Fremde, jo oba sunst is
29 der Sonntogochmittog, tan ma irgendwos aundas. Entweder foahr ma irgendwo hin, in
30 zweiten Betrieb, hob i eh scho gsogt, do hauma a Haus, durt, des hauma neich eigricht, oiso
31 des is eigentlich unser Hobby, unser Zweitwohnsitz. Do tan ma unsern Goartn pflegn, des
32 hauma sche hergericht, und des taugt uns irgendwia, des gibt da Kroft, kaunst de a bissl erhoin,
33 wos sehr wichtig is a, unddo bleib ma oft über d Nocht, und foahrn erst in nächstn Tog oder 2
34 Tog, je nachdem wos daham Orbeit ebn is. Sonntog jo, Sonntog meistens. Oba mia san vül

1 Sonntag a irgendwo unterwegs in Soizburg, des muaßt einkalkuliern. Oba mia verbindn des
2 gleich mit irgendwos aundan. Entweder gemma ins Bod oda moch ma a Besuche, dass ma se
3 a bissl im Gespräch unterhoit, was sehr wichtig is a, dass ma Kontakt pflegt mit de Leit, des is
4 gaunz wichtig, in gewisse Stationen, in gewisse Häuser fuhst die daun richtig daham. Des is
5 sche. Des taugt irgendwie.

6 I: Und wie is des von de Orbeitsbedingungen? Kennan se mia do was drüber dazöhl, was se
7 do verändert hot? Orbeitsbedingungen, Orbeitsmethoden?

8 IP: Gewaltig, jo. Oiso von meiner, von mia augfaungt, oiso wia i den Betrieb übernommen
9 hob, oiso da gaunze Werdegaung von der maschinellen, oiso maschinellen Einrichtung, oiso
10 mia haum in meiner Jugend eigentlich vül scho mit der Haund gmocht, des hot se heite so
11 entwickelt, oiso wia i scho gsogt hob, von Sensmahn bis Aufebindn und bis zum
12 Mähdreschen und a im Weingoartn wird mit der Haund fost nix mehr gmocht, geht alles
13 entweder wipfln, Stock rama, der gaunze Pflaunzschutz, die ganze Bearbeitung wird
14 entweder alles maschinell gmocht, nau do hot se vül geändert, jo. Mit da Haund de Orbeit, des
15 woar jo furchtbor. Mei Vota, der is es gaunze Joa in an $\frac{1}{4}$ Weingoartn gstaundn, do hot er
16 ausblattl und einesteckt, oiso gewaltig. Und i hob des scho aundas gmocht und daun hot er
17 gsegn, von der Qualität her, dass a ka Unterschied woar, dass er oft weniger Grad ghobt hot,
18 wia mia. Hot er gsogt, jetzt scheid i drauf, fia was moch i des. Des woar, des woar ebn sei
19 Hobby. Der hot sein Weingoartn ghobt, do is er mitn Moped gfoahrn und des. Des meiste
20 mocht der Junior, i moch nur schneidn eigentlich, a bissl und jo, do hot se a im Getreidebau
21 sehr vül geändert, oiso aun de Kultur aun den allane scho. Mia haum jo friaher, was was i ois
22 ghobt, Erdapfl, Ruabn, was waß i, olle Getreideortn, na furchtbar, überoi a bissl was, und
23 heite wird des ois rationell gmocht. Und mia haum jo drei Sochn, Wintagerstn, Raps und, de
24 drei Sochn und des muaß schnöl gehn, wäu ma jo eigentlich de meiste Zeit im Weinbau
25 verbringan, der Getreidebau is a zweits Standbein, was eigentlich a a bissl was bringt, net
26 allzu viel, oba waunst das auf de Johre umrechnst und auf de Zeit, was Orbeitseinsatz is, daun
27 bringt a a wengl was. Rechn, 10 Joa san boid um, und des is jo do a bissl a Einnahme.

28 I: Wie würden sie des beschreibn, diesen wirtschaftlichen Faktor, diesen finanziellen Faktor
29 do, wie is de Verteilung do, ungefähr, was mocht da Heirige aus, Weinverkauf, Ockabau?

30 IP: Da Ockabau a Drittel, eher 20% Ockabau, jo mit de Ausweiszohlungen, und de weardn
31 foin und de Preise san jetzt aum Steign, wäu a Knoptheit is aum Wöltmarkt bei de gaunzn
32 Nahrungsmittl und jo, Weinbau jo, da Heirige bringt was, de Vamorktarei bringt was, wäu
33 ma do ois sölba vamorktn, , an Haundl in Regensburg, irgenwem brauchst wo, dassd a
34 Staunbein host, dassd waßt, guat durt waun irgendwos is bei Messn, guat i hob durt an

1 Haundler, dadurch gebn ma des net auf, woin ma des net aufgeb. Jo geändert, vom
2 Pflanzschutz hot se scho vül geändert. Pflanzschutz oiso friaher, heite schaut mehr drauf so
3 wenig ois möglich is, biologisch hoit a, wenig, fost überhaupt ka Gift, os friaher a oft der Foi
4 woar. Oiso de Nütlinge schonen, dass mehr ois auf natürliche Oart geht, und des is a wichtig.
5 Mehr mit der Natur ebn, friaher hot ma de Natur zu wenig beachtet. Oiso mei Generation
6 vorher, de hot do mehr drauf gochtet. Daun durch de Technisierung, durch de Modernisierung
7 hot ma eigentlich glaubt, es is alles machbar, oba es is leider, oiso Gott sei Daunk net so. Wäu
8 de Natur zagts da daun. Kaun maunchmoi grausam sein. Waun a Hogl kummt, waun a
9 Unwetta kummt. Jetzt gibt's jo bei de Weinbauern immer dieses Datum 1986, der
10 Weinskandal. Wie haum sie des miterlebt? Nau eigentlich woars a Vorteil für uns, de
11 mittleren und kleinen Winzer woars amoi ein Umdenkn, a Katastrophe für de Großn, waun
12 mas ordinär ausdrückt, es woar jo a kriminelle Soche, was net stoffindn derfat, es is
13 eigentlich ein großes Umdenken kemma, dass ma mehr auf Qualität daun gsetzt hot. Friaher
14 haums aus Wossa a an Wein draus gmocht, de gaunzn Chemiker und alles war machbar und
15 des war. Oba es hot eh a Strof gebn und des hot eahna eh ghert auf der an Seitn, jo es woar
16 fiar de. De klan warn olle gestorbn, de hättn des net verkroftn kenna, wäu des Preis-Leistungs-
17 Vahöltnis, der was ehrlich gorbeit hot, hot des Göld net ghobt, zum Weitamochn.

18 I: Woar des bei ihna a friaher so, dass mehr auf Masse produziert haum, ois auf Qualität, oda?
19 IP: Nau jo, Masse haum mia net ghobt, wäu der Betrieb z kla woar, oba net so auf höchste
20 Qualität, do is net so Wert glegt woarn.

21 I: Oiso do san hoit de Doppler und de Liter verkauft woarn?
22 IP: Jo scho.

23 I: Gibt's des überhaupt no? Doppler?
24 IP: Mhm. Im gaunzn hob i 4 von 500, oiso a sehr geringer Prozentsatz, san scho vül gestorbn
25 davon. Net wäu der Wein schlecht woar, sondern wäus z vül gsoffn haum. Doppler gibt's fost
26 kane mehr. Letztens aum Bauernmarkt haums gsogt, i glaub i nimm ma kane Doppler mehr,
27 wäu des schaut nix gleich. Jo, 70, 80% hauma jetzt. Hot eh der Junior gsogt, und de
28 Boiteullen is hoit do a Göld ausgebn, a Doppler kost jo heit nix mehr, oba a poar hob i hoit,
29 de loß i mitrenna. I kaun net sogn, kauf an Lita, es san jo maunche, de was aufs Göld a
30 schau. Und wauns a nur 50 Cent, oda 20 Cent san a was.

31 I: Und wie is des bei ihna in der Familie, wie is do de Aufgobnverteilung?
32 IP: Hauma eh scho drüber grede, was wer mocht? Hob i eh scho gsogt. Oiso Haushoit teiln se
33 de Fraun, Vamorkterie mocht mei Frau, Büroarbeit, Internet und des gaunze Zeig mocht de
34 Schwiegatochter, wäu de kennt se do perfekt aus, der Sohn eher weniger, der Sohn mocht de

1 Köllawirtschaft und Weinbau, Getreide mocht i, und Verkauf mocht a zum großen Teil i, oiso
2 des meiste. Was kaun i ma unter Vamorktung vorstelln, was des Frau mocht? Ois was mitn
3 Fleisch z tuan hot, mia haum a Schlochtereie, mia haum nur a poar Saun zum Schlachtn, und
4 do stech ma olle 3, 4 Wochn, jedes Monat je noch Bedarf stech ma ob, in Krems jedn Freitog
5 aum Vormittog und do gibt's olles, was, Gsöchts, Blunzn und de gaunzn Produkte, wasd hoit
6 draus mochn kaunst, Faschierts, Fleischlabal, Frischfleisch eher weniger, des mocht ma nur,
7 waun ma Obstechn. Sunst tan ma des meiste söchn. Jo, des is a a Standbein muaß i sogn, jo.
8 Gehr sehr guat a der Morkt, jo, 15 Joa laung zruck is des scho.

9 I: Oba der Großteil is da Heirige?

10 IP: Da Heirige, jo, do kaunst sogn, a jeda tuat fost jausn, ohne Essn gibt's sehr wenig. De
11 meistn tan was essn und an guatn Wein trinkn.

12 I: Wie würden sie des Verhältnis do von de Weinbauern beschreibn? Is des jetzt eher
13 Konkurrenz oda mitanaunda?

14 IP: Na, Konkurrenz brauch ma net befürchtn, es is eher a Mitaunanda, was ma eigentlich,
15 dass de Jungn eigentlich zu wenig ausmochn. Dass sa se Zaumsetzn im Kölla und a jeda seine
16 Föhler, des is a wichtig. Guat, bei uns san 5 Heirignbetriebe, a relativ klane Struktur, und de
17 san olle, de was des net so intensiv betreibn wie mia. Wäu jo mia in de gaunzn Magazine
18 drinnen woarn, dass ma in de Casino drinnen woarn zur Präsentation, dass ma hoit a mit de
19 Wachauer mitmischn kennan, a österreichweit, des is wichtig. Net, Unterberg is a eigene
20 Gemeinschaft, jo scho, oba du muaßt die ollwäu verbessern, ollwäu drum tan ma olle de
21 Weine verkostn von de Winzer, waun a Floschn 30, 40 Euro kost, scheissegal. Oba ma muaß
22 imma wissen, i geh do a vül auf Seminare und Kurse von der Vinieara aus, do weardn ebn vül
23 Sochn und da san vüle Winzer beinaund, 20, 30 oda was und do wird ebn gfochsimplt. Do
24 weardn de Föhler aufzagt, was ebn draust im Weingartn passiert, was a im Pflanznschutz
25 passiert, was a im Kölla passiern kaun, und des gaunze. Was für Floschn, was für Etikettn,
26 was für Verschlüsse, do is wichtig in der heitign Zeit, der Trend geht zum Schraubverschluss.
27 Etiketten a ständiger Waundl a, bist a amoi a Logo host, und des hauma jetzt scho a poar Joa
28 und bei dem bleibn ma a. Wichtig is der Schriftzug, dassd waßt, hoit des is da Haiderer von
29 Bergern, Bergern wül i goar net sogn, mia san in der Wachau, mit grenzn direkt an de Donau,
30 gemeindemäßig. Katastralgemeindebezirk direkt an die Donau. Und des sog i imma wieda,
31 wauns sogn Dunklsteinawold, oba de Gemeinde haßt Bergern am Dunklsteinawold. Dass ma
32 net direkt de Weinberge in der Wachau hau, is a aundere Sache, oba.

33 I: Was würdn sie sogn, was is typisch für die Wachau, was mocht die Wachau aus und wie id
34 do es Klima und der Bodn? Kunntns ma do was drüber derzöhl'n?

1 IP: Jo, deWachau is einzigartig, ma solls net übertreibn auf der gaunzn Wölt, des is ein
2 Kleinklima, anerseits von der Donau her des milde Klima, net oizu kolt und der, die
3 Luftströmung vom Woidviertl des koit woarm, des prägt den Wein, des prägt de Frucht, des
4 prägt de Aroma, des prägt des Bukett, aundererseits a der Bodn, die Bodenbeschoffung,
5 Saund, Lehm und Löß, Lößwände hauma aufe, Schotter, Urgestein, ois mögliche. Und des
6 prägt eigentlich a den Wein, die Mineralität vom Wein, und des einzigartige is a, dass die
7 Wachau, dass ma ausgezeichnet woardn san von der UNESCO mit der, durch die
8 Einzigartigkit und durch die Terrassen. Mia haum eher weniger Terrassen, was des ausmocht,
9 oiso Grüner Veltliner, Riesling, is schwarz, dass wer aunderer mochn kaun, ois in der Wachau.
10 De Weinviertler haum a eahnere Kriterien, eahnere Stärkn Grüner Veltliner, Riesling. Gott sei
11 Daunk, dass des net überoi gibt, du kauns in Chardonay auf der gaunzn Wölt mochn, wird er
12 ziemlich gleich schmeckn, oba an Riesling von der Wachau oda an Grean Veltliner, was ma
13 heite kost haum, i glaub, des is schwarz zum nochmochn. Gott sei Daunk. Gott sei Daunk. Jo,
14 des is des einzigartige Klima, mit san a Laundgebiet, Unterbergern is a Laundgebiet, es gibt in
15 Oberbergern kan Wein, es liegt um 50m hecher, und de Grenz liegt ca. do eh bei uns. Mia
16 haum obn no 2 Häng ausgesetzt, des is ins Weinbaugebiet eine gaunga, wäu ma ebn so vül
17 Flächln verlorn haum, was Baulaund woar, Weinbauflächln im Baulaund verbaut woardn,
18 Weinbau weg. Mia haum hoit wölche verlorn und hauma gsogt, jo was tan ma, wia geht's
19 weita? Daun san ma draufkumma, oiso des Gesetz woar eingefrom. Eine Erweiterung
20 katastermäßig, sogt da des was katastermäßig?

21 I: Jo.

22 IP: Woar nimma möglich, net. Nochn neichn Gesetz, des is glaub i jetzt 2 Joa in Ding. Kroft.
23 In Kraft, danke, woar es möglich, i hob nämlich a an Weinbaureferent, an guatn Freind, do
24 braucht daun wiede deine Freunde, um aufzuklärn wia moch is, was kaun i draus mochn?
25 Und do hob i gsogt, was kenn ma mochn? Der Junior hot se des einbildt, der hot gsogt, du,
26 des warn guate Logn do obn, des woar sei Lebtog a Ockalaund, de Oidn haum des no net
27 verstaundn, dass do obn der Wein ausgezeichnet wochst. Jo sog i, net möglich, dass ma des
28 erweitern kaun. Daun haum ma se hoit unterhoitn, mit eahm im Katasteraumt, woar a in der
29 Gemeinde tätig, und hot er gsogt jo, mia haum eine Möglichkeit. Sog i, nau guat, moch ma,
30 schau ma ses au, daun woar eine Begehung, hauma se des ausschaut, so kunnt des
31 funktionieren, jo, jetzt hauma des Gebiet wiede eine gnumma, was ebn unsere Vorfohrn ois
32 Ockalaund ghobt haum, wäu des haums verschlofn. Und Gott sei Daunk haum mia do jetzt
33 ausgesetzt, in gaunzn Tog de Sunn, liegt hoibwegs hoch, oiso im Herbst, waun kühlere Tag
34 san, do siechst es genau, is eh kloar, wäu de koite Luft zum Bodn geht, obn is eher weniger

1 frostgefährdet. Des is gaunz wichtig, jo. Na, do gfreit ma se daun scho direkt. Jo, es is, durch
2 des des, dass mia a Laundgebiet san, hauma a a Einzigartigkeit vom Wein, von der Prägung
3 vom Wein und des, des mocht uns a wieda stärker.

4 I: Kunntn sie mia vielleicht no a bissl wos dazöhl, wo sie de Weingärtn haum und?

5 IP: Jo, de Rebn.

6 I: Genau.

7 IP: Wos dazöhl.

8 I: Jo a bissl, wos hoit san, oba, vielleicht wos ungefähr liegn.

9 IP: Mhm, mhm. Jo, de Hauptaunbaufläche, oiso mehr wie de Hölfte hauma heruntn und do
10 san de Riedn, ane der bestn is de Donauleitn, des is Ferdinandswarte, des ziagt se obe bis
11 Mauternboch, is genau gegenüber südseitig a, nur haum mia de Stanterassn net, mir haum,
12 liegn auf dersölbm Höhe und haum genau des gleiche, fost des gleiche Klima nur dass mia de
13 koite Luft no besser gespiarn und des is unser Vorteil. Und dadurch wird de Frucht vül besser
14 ausgeprägt. Und daun hauma Steinplatte, des is zwischen Novemberweg, i waß net, ob da des
15 wos sogt, do gengan de 2 Wegn obe Richtung Mautern, do woar der oide Römerweg friaher,
16 des dazwischen is de Steinplatte, do san vül Fölsn beim Bodn, oiso a geprägt vom Bodn und
17 daun hauma no de Ried Laach, des is fost ebn, do hauma eigentlich unsere Rotweine stehn de
18 meistn, is a relativ sehr guater Bodn und wis heier woar, in trockenem Zeiten, in trockenem
19 Joarn, host hoit durt den Vorteil, dass a wos wochst. Is Löß, Lehm, Saund, oiso a gaunz a
20 guater Bodn a. Jo und daun hauma no, wos hauma no, jo den süßen Berg, des is ane der bestn
21 Logn a, des is bei Mauternboch untn, is teilweise Schotter und teilweise a Urgestein, Saund,
22 mehr sandig, is a Südosthänge, daun haum ma no Neiberg, des is scho von Göttweig oba,
23 Leitersberg, des san a sehr guate Logn. Is a mehr Löß und Saund. Oba liegt a hoibwegs hoch
24 und von der Sonneneinstrahlung supa. Net frostgefährdet. Eher weniger frostgefährdet.

25 I: Und ihr Familie, wo hot de ursprünglich den Weingoartn ghobt?

26 IP: Bergern in Mauternboch. Mhm.

27 I: Wievül woar des ca.? 4/4.

28 IP: 4/4 hauma eh gsogt. 3/4, 4/4, do woar ana in Mauternboch, daun hot der Vota in
29 Haushang ghobt, do hauma an Ried obn steh, und daun in Bergern 2 und daun in
30 Leitersberg, des woarn de 3 Weingärtn.

31 I: Und jetzt is jo Österreich a zur EU beigetretn. Jo. Wos, wie haum se des miterlebt?

32 IP: Nau jo, mia woarn eher freudig aum Aunfaung a, haum glaubt, des blaue kummt vom
33 Himml, desmnoch is es nicht so, es is in der Zwischzeit ois teirer woardn, oba i bin a
34 Optimist und jo, ohne EU kunnt ma net leb. Des muaß i scho sogn, des is, de

1 Umstellungsphase woar a bissl a Problem, oba weinbaummäßig hots nur Vorteile gebracht.
2 Wäu mia jetzt über a jede Grenz wegfoahrn kennan, ohne dass die wer ausschaut, steiermäßig
3 is a besser und i muaß ehrlich sogn, jo es is, gewisse Nachteile gibt's in der Landwirtschaft,
4 gewisse Betriebsstrukturen, die was benachteiligt san, von der Größenordnung und, was ma
5 eigentlich, was a weh tuat, dass mehr von der Basis weg gaunga san und dass übergeordnet
6 diktiert wird. Des tuat ma a bissl weh, dass ebn net den klan Bauern drausn, der was von der
7 Basis kimmt, goar net so auhern. Und do maunchmoi do Föhlerscheidungen treffn. Und es
8 hauma jetzt do wieda gesgn do bei die, bei der Winterbegrünung, hob i vehement
9 vorgsprochn, wäu do nimm i ma a ka Blattl vorn Mund, do hättns wieda de Hauptfrüchte olle
10 ause gnumma, jetzt is ma drauf kumma, dass ma in Raps do drinnen loßt, wäus a
11 Notwendigkeit is. Und jetzt heier haums des wieder korrigiert. Gott sei Daunk. Es san hoit do
12 maunche Sochn, mitn neichn Gesetz, was jetzt wieda mochn woin, wäu de Franzosn z vül
13 Wein haum, und daun de Spanier, was waß i, soin mia de Leittrögendn sein. Des versteh i net,
14 dass ma jetzt wieda Rodungsprämien eifahrt, wäu de ebn z vül Wein gsetzt haum, wäu de a
15 bissl wüld georbeit haum, is sog net, dass Russn san, oba auf Teifl kumm ause, gorbeit haum,
16 und so soin mia jetzt de Leittrögendn sein, wo mia österreichweit e z wenig haum. Und do
17 siech i eigentlich des Problem, dass ebn de Kloan sogn, no hoit, do tua i nimma weida, do hau
18 in ause und krieg a Göld dafür. Und des is bei uns der Nochteil, dass mia in Betrieb erweitern
19 kennan. Vastehst mi, wie i man?

20 I: Jo.

21 IP: Des is, wauns des durchsetzn, oba es gibt eh no in der Richtung vül Gespräche, i hoff, dass
22 do was Gscheits draus mochn. Is a von der Qualitätsbezeichnung, des haums a, von der
23 Qualitätsstufn foin loßn woin, eu-weit, i waß net, obst scho was ghert host davon?

24 I: Jo, beim Rotwein.

25 IP: Jo, genau richtig. Und des war eigentlich für uns a net guat. Wäu de Qualitätsbezeichnung
26 einen enormen Wert auf de Preisentwicklung, auf de Preis, auf den Preissektor hot. Wäu
27 waun i heite sog, jo Smaragd, der kost so vül und der kost so vül und waun i Laundwein, oda
28 was waß i, Toflwein gibt's a fost kann mehr, ma wül lauter Qualitätswein haum, so siech i
29 eigentlich a, des is net des richtige. Und do miaß se unsere Politiker scho ins Zeig haun. Wäu
30 i kenn a de in der oberen Etage, mit de bin i a gaunz guat und do debatiert ma maunchmoi
31 scho sehr hort.

32 I: Wie gangan, i frog jetzt gaunz bled?

33 IP: Mocht jo nix.

1 I: Mi tatat interessiern, die Qualitätsstufen, vom Aunbaun Laundwein? Toflwein. Und wie
2 geht?

3 IP: Toflwein bis 13, wos eigentlich im Sektbereich verorbeit wird, Sekt- und Industriewein,
4 ob 13 bis 15 Laundwein, und ob 15 Qualitätswein. 15 bis 17,5 kummt daun Kabinett oda wias
5 bei uns is, mia san in der Vinea, zerst Stanfeder und daun Federnspül, Kabinettbereich is
6 Federnspül, des brauch i da eh net sogn, und ob 18,5 oda 18,7, i hobs a net genau im Kopf,
7 daun geht's in Smaradgbereich in Spätlesebereich. Smaragd unendlich, so weits geht,
8 Spätlesebereich bis 21. Ob 21 kummt daun Auslese, ob 24 Beernauslese usw., aufe zua
9 Trockenbeern.

10 I: Und de 24, des is immer de Zohl, de sogt. Zuckergeholt.

11 IP: Zuckergehalt.

12 I: Wia wird de gemessen bei eich? In Klosterneuburg?

13 IP: In Klosterneuburg, jo. I hob de Skala eh, oba de haum de exakten Werte. Do geht's ause in
14 Weingoartn, waunst an Durscht host, und des is sehr wichtig a, waunst rechtzeitig waßt, du
15 geht's jedn Tog.

16 I: Jetzt merk i, dass sie sehr mit Leidenschaft und mit Liebe bei ihm Beruf san. Gibt's irgenda,
17 i waß net, Philosophie oda an Leitspruch oda wos waß i, wos sie autreibt?

18 IP: Jo, autreibt, jo, i überleg, dass i gesund bin und meine Öltern und in 2 Joa in 70er haum.
19 Jo, na eigentlich durch die Generationen her. Ma hot oft Tiefschläge ghobt familiär und
20 betrieblich und do muaßt immer positiv denkn. Es muaß ollawäu weitergehn und irgendwie
21 treibt di wos. Du kriegst wieda a Kroft, und sogst jo, du muaßt das eahna zagn, wos laung
22 geht. Es is a Lebensphilosophie, is da von der Natur irgendwie eigebn, wauns gesund bist und
23 nie kränktl host oda waß i wos, maunche Männer meines Alters gleichn san scho vül, wos
24 scho ziemlich parterre san, jo, i hob a Freid, waun der Betrieb wieda rennt, i hob a Freid,
25 waun i in de Natur ause geht und siech wia ois wochst, waun i ma ausschau und i interessier mi
26 a sehr, wos de Konkurrenz so mocht, waun i in an Weingoartn eine geh und de Juniorn tan
27 fochsimpln, is interessant wia der sei Orbeit mocht mechanisch oda mit der Haund, daun waß
28 i gaunz genau, wia der Winzer is, do brauch i eahm goar net kenna, wias Lab ausschaut, wias
29 mit der Verfärbung is, sankt z dunkel, sans liacht, des siechst aum ersten Blick. Und a
30 Getreide, Getreide schau i ma a vül aun und i mochs gerne, jo. I hob jetzt a wieda Raps
31 aunbaut, 15 Hektar, des woar supa, jo. Und zur richtign Zeit muaßt hoit de Natur beobochtn.
32 Zur richtign Zeit foahrn und des is wichtig. Net so wia da Nochbar gestern, dass er beim Regn
33 gfoahrn is. Wäu der hot in sein Lebn no nix bewegt. Oba des gibt's hoit a, des muaß hoit a
34 gebn, de wos nix investiern.

1 I: Und wo segn sie de Zukunft? Wo sois hingehn?
2 IP: Inwieweit?
3 I: Im Weinbau, in wölche Richtung?
4 IP: Nau jo, Qualitätsbereiche, i kunnt ma nix aunders vorstölln österreichweit. Nicht auf
5 Menge setzn, höchste Qualität erzeign und kontinuierlich. Vos i tuan kaun, vos i leicht
6 mochn kaun und rationell mochn kaun, dass i a gewisse Freizeit a no hob. A gewisse
7 Lebensqualität is sehr wichtig, net, dass i nur orbeit, dass i nur bucklat bin mit 70 Joa, des is
8 net der Sinn und Zweck, dass i familiär vos hob, dass die Familie passt, es passt net überoll,
9 des is eh kloar, mia haum hoit a Glick ghobt, dass se 8 Generationen durchgwuaschtl haum,
10 oba dass ma a, jo, dass ma a Freid hot, waun ma irgendwo hingeht, zum Heirign geht, dass ma
11 auf Veraunstoltungen, i geh vül auf Veraunstoltungen, i geh a gern auf Bälle, i taunz gern, i
12 schau ma vül aun, Natur, naturverbundn des is gaunz wichtig, i geh a bissl waundern, des vos
13 i eigentlich sche laungsaum aufgeb'n weard, dass i mehr für de Familie Zeit hob, i woar 30 Joa
14 in der Gemeinde tätig und woar net do, woar der Frau a net ollawäu recht muaß i a sogn, oba
15 es is vorüber und es is a gaungn, es hot der Betrieb net geleidet und es hot de Familie a net
16 geleidet. Oba i siech für die Zukunft glaub i eine Chance. Nur muaß das nutz'n, des is bei eich
17 Jungen jo a. Wäu du bist mit Leib und Söl dabei a, des hob i scho gsegn, und de Chance
18 muaßt nutz'n. Oba waunst von vornhinein scho sauer wirst, ause junge, und sogst jo, wiewül
19 san arbeitslos und wiewül haum ka Richtung und wissn net, vos mochn sölln, des is nix.
20 I: Nau jo, daun mecht i mi bei ihna recht herzlich bedaunkn, dass sie se Zeit gnommen haum
21 für mi. I wünsch ihnen Gesundheit, Glück und Erfolg für die Zukunft für ihr gaunze Familie
22 und i hoff, dass ma in Zukunft uns öfter sehn weardn, dass ma Kontakt haum weardn. Sog i
23 an schen Daunk no amoi.

1 **Interview mit Frau Silke Haiderer**

2 I: Oiso, mia haum uns heute bei der Frau Silke Haiderer eingefunden, heit is der 29.8.2007,
3 und du host de freundlicherweise bereit erklärt, dass du mir dei persönliche Lebensgeschichte
4 erzöhlst. Bitte.

5 IP: Wo soll ich beginnen? Wo soll ma aunfangan?

6 I: Is egal, ma kaun aunfaunga, wo ma wül.

7 IP: Also, geborn bin ich in Zwettl, jo, daun sind wir nach Krems gezogn, dort hob i dann
8 normale Schullaufbahn gemocht, Volksschule, Gymnasium, dann hab ich in St. Pölten die
9 Kindergartenschule gemacht 5 Jahre, ja, dann hab ich meinen, dort hab ich 2 Jahre als
10 Kindergärtnerin gearbeitet, dann hab ich meinen Mann kennen gelernt und dann hab ich
11 umgesattelt. Jo, jetzt bin ich am Betrieb bei uns selbst beschäftigt, wir habn 3 Kinder, ja und
12 führen den Betrieb gemeinsam, mit den Schwiegereltern, die helfen uns mit. Wos soi i no
13 dazöhl. I: Ah, kaunst vielleicht no genauer eingeh auf deine Daten? Mhm. Waun geborn? Ja.
14 Wo geborn? Ja. Schulische Ausbildung und des ois?

15 IP: Do muß i genau überlegn, ob i des was. Ja, am 16.3.1976 bin ich in Zwettl geborn, jo,
16 dann hab ich mit 6 Jahren, des was i jetzt net so genau des Joa, die Volksschule besucht 4
17 Jahre lang, derf i kurz Pause? [Telefon]

18 IP: Die Schule ois ganz genau, oda? I was net wos ois. Mhm. Ah, des woar de Pädak in
19 Krems in die Übungsvolksschule, dann hab ich die, das BRG Ringstraße 4 Jahre lang besucht
20 und dann bin ich in die Bildungsanstalt für Kindergartenpädagogik in St. Pölten 5 Jahre lang
21 gegangen. Do hob i daun 1997, na 97 net, 96 die Matura gemacht, 95 oder 96, des waß i jetzt
22 net genau, dann hab ich 2 Jahre lang als Kindergärtnerin gearbeitet, im Bezirk Krems und
23 Tulln als Springerin, jo, 19

24 AP: Morgen, jo grüß sie Gott.

25 I: I bin der Paul.

26 AP: I bin der Toni

27 [Es folgt kurze Begrüßung von Herrn Haiderer sen. und jun.]

28 IP: So wo woar i? Jo, eigentlich hätt ich glaubt, dass ich länger als Kindergärtnerin arbeite,
29 oba des hot se daun anders ergeben. Jo, 1997 hamma dann geheiratet, und jo, do is daun im
30 Sommer de erste Tochter auf die Welt gekommen, ½ 1 Jahre später der Sohn daun, und jo,
31 2003 is daun no unser Nachzügler, unter Anführungszeichen, der Florian auf die Welt
32 gekommen. Und daun hob ich eigentlich gsogt, na, ich geh nicht mehr arbeiten, sonst müsst
33 ich ma eigentlich für die Kinder und teilweise für den Betrieb wen zusätzlich nehmen. Jetzt
34 san ma, wir san voll beschäftigt, beide zu Hause, die Schwiegermutter is auch bei uns noch

1 angestellt, jo, und so wolln ma eigentlich den Betrieb fortführen und hoffen, dass eines der
2 drei Kinder don des Gaunze daun weiter übernimmt, das weiter mocht, was sich wir dann
3 aufgebaut habn.

4 I: Host du no irgendwölche Erinnerungen an deine Öltern, was die gmocht haum?

5 IP: Ah, jo, mein Vater war Monteur, und meine Mutter Verkäuferin, is bis jetzt Verkäuferin,
6 die san geschiedn schon seit, jo 12 Jahren, jo, meine Mutter wollte eigentlich
7 Kinderkrankenschwester werden, oba wie des früher woar, is eben die Lehrstelle genommen
8 worden, die hoit grad in der Ortschaft frei woar, do hots net recht vü zum Entscheidn gebn,
9 ob ais trotzdem in ihrn Beruf, jetzt jo. Ich wollte eigentlich auch an und für sich was anderes
10 werden, oba es ergibt sich hoit daun so. Jo.

11 I: Und host du Gschwister a?

12 IP: Jo, eine Schwester.

13 I: Host do no Erinnerungen?

14 IP: Jo, eine Schwester hob i, die is Erzieherin, oiso de is auch eher in den sozialen Bereich
15 eingestiegen, jo, meine Schwester, die ich, ich woar 6 Jahre alt, ois jo, 6 Jahre alt wie meine
16 Schwester auf die Welt gekommen is, jo ich woar eigentlich um Etliches älter wie sie, und ich
17 woar eher eigentlich, jo, mia haum schon miteinander gespielt und so, oba ich woar eher, ich
18 hob auch viel auf meine Schwester aufgepasst, weil meine Mutter bald wieder arbeiten
19 gegangen ist, jo, die wohnt jetzt auch in der Nähe, wir haben ein gutes Verhältnis zueinander,
20 überhaupt, sie hot auch einen kleinen Sohn und so mit de Kindern sieht man sich hoit öfters.
21 Oda, waun ma hoit wen braucht beim Orbeitm.

22 I: Kaunst ma du vielleicht a bissl was übern Betrieb dazöhl'n? Wie des bei eich so orennt?

23 IP: Mhm., Oiso. Mia san a reiner Familienbetrieb, wird habn halt zu Arbeitsspitzen, wie zur
24 Weinlese, hauma Erntehelfer, oba des sind auch lauter Pensionisten, wer hoit hilft, die kriegn
25 schon was bezahlt, oba es is eher ois so freiwillig, beim Heurign hauma a, oiso do wird daun
26 hoit a, is ma doch irgendwo a bissl auf die Verwandten angewiesen, waun ma net wirklich fix
27 wen angestellt hat, des is hoit schwierig, wäu i net es ganze Jahr über so viel Arbeit hob, dass
28 für an eigenen Arbeiter oder irgendwen reicht, muß ma hoit imma schaun, dass ma bei den
29 Arbeitsspitzen wen bekommt. Jo, de Schwiegermutter ist bei uns angestellt und der
30 Schwiegervater orbeit eigentlich auch noch vollwertig mit, wies derzeit ist. Ah,
31 Schwiegervater, wir haum Weinbau und Ackerbau dabei, wobei daun Ackerbau der
32 Schwiegervater fost no alleine bewältigt, waun er nicht mehr kaun, weardn ma sehn, wies
33 weitergeht von der Arbeit her, ob ma daun net irgendwos weglasst, jo, so teiln ma uns des hoit
34 auf, ahm, waun weniger Arbeit am Betrieb is sind die Schwiegereltern oft in ihrm Haus, die

1 haum bei Neilengbach a Haus untn, was a a bissl herrichtn tuan und so, und jo, zum Glück,
2 waun recht vü Arbeit is wie jetzt, daun sans imma do und hölfn uns. Jo, auch des Weinliefern,
3 do wechselt ma uns auch ab, oba so de kleineren Sochn, was innerhalb von Österreich san,
4 oiso do in da Nähe, in der näheren Umgebung, im Bezirk und so, die mocht eigentlich der
5 Schwiegervater, derzeit auch noch alleine, des is sehr aangenehm, wäu des is hoit doch oft
6 sehr zeitaufwändig des auskreisl, waun ma net a größere Menge liefern kaun, sondern hoit so
7 flaschenweise, kistenweise, und der kreiselt hoit daun rundherum olle ob. Jo, die
8 Schwiegermutter, mia stengan amoi in der Woche am Bauernmarkt in Krems untn, do vakauf
9 ma Geselchtes und Blunzn und so, und do steht die Schwiegermutter untn, jede Woche, des is
10 nur am Vormittog, jo, beim Heurigen hölfn olle mit, miaßn olle do sein.

11 I: Kaunst du vielleicht a bissl sogn, wie is bei eich des so vertäult? Was mocht eher die
12 Mauno da was mochst du?

13 IP: Mhm, jo. Oiso im Keller eigentlich, des mocht der und des Weinmochn, des mocht
14 eigentlich ausschließlich mein Mann, so do tua i nix und der Schwiegervater nix, wauns so
15 geht um Weinfülln, Etikettieren und des, do hölfn eigentlich olle zaum, des moch ma olle
16 gemeinsaum, und im Weingoatn, die Traktorarbeit mocht a der Mann alleine, oiso, was des
17 Spritzn anbelangt und ois was händisch zum arbeitn is des moch ma daun wieder
18 gemeinsaum. Je nachdem, wer Zeit hot, wirs golt is. Haushalt bleibt uns Fraun überlossn,
19 leida, beim Heurigen, jo des mochan eigentlich. So aum Obend, oiso i bin meistens die Erste,
20 was rausgeht, um 3 sperr ma auf, daun geh i raus, bis hoit daun mehr los is, daun kommt d
21 Schwiegermutter und daun kemman eh die Männer, so um 6,7, je nachdem waun mehr los is,
22 Gott sei Daunk gibts a Handy, do weadrn herbeordert, do hölfn do mit, ich geh daun
23 meistens, jo, so in der Schuizeit so um 7 geh i mit de Kinder daun rein, moch de Kinda daun
24 fertig, legs nieder, und geh nochher daun, um 8, ½ 9 geh i daun wieder raus. Mhm. Und bleib
25 daun herausn, Schluß mochn tuat meistens der Mann, wäu der muaß in da Früh net mit de
26 Kinder aufsteh. Jo, i hob des Glück, dass de Schwiegermutter no relativ jung is, oiso, de tuat
27 ma beim, oiso Zaumräumen tua i ma sölba, oba sie tuat ma des gaunze Fleisch braten und
28 Käse mochn und des ois, des mocht ma sie, und backen und so, do brauch i mie eigentlich
29 zum Glück net umschaun, i tuat hoit in der Früh ois herrichtn wieder, zaumräumen, sie tuat
30 des was fehlt wieder nochrichtn, einkaufn foahn tua auch ich, Wein richtn die Männer her,
31 oba jo, die mochn die normale Orbeit weiter untern Heirign, oiso i eigentlich moch untern
32 Heirign net recht vü mehr als wia in Heirign. Des geht se daun net aus.

33 I: Damit i ma so a bissl in Togsoblauf vorstelln kaun.. Hätt i a Bitte.

34 IP: Jo.

1 I: Waunst ma so 3 Toge beschreibst ebn, an Tog in ana ruhign Zeit im Winta. IP: Jo.
2 I: Oda generell in ana ruhigeren Zeit. An Tog während der Weinlese, sog i amoi und an Tog
3 untern Heurign. Okay. Faung ma vielleicht glei mit an Tog in ana ruhigen Zeit aun. Von in
4 der Fruah weg vielleicht, so genau wies geht.
5 IP: Mhm, okay guat. Oiso i steht meistens auf zwischen $\frac{3}{4}$ 6 und 6 durch die Kinder, ah, daun
6 moch i, jo die aundan stengan daun nocha, so genau kaun i des jetzt net sogn, oba i würd moi
7 sogn, de Maun steht mit mir auf in einer ruhigen Zeit, jo, die Schwiegereltern daun eigentlich
8 a anschließend, daun moch i die Kinder hoit fertig, Frühstück, beim Frühstück san ma
9 meistens olle beinaunda, waun de Schwiegereltern do san, es is oba bei uns so, dass i nur
10 denan Kindern des Frühstück moch, Frühstück nimmt se bei uns eigentlich jeder sölbst, wäu
11 jeder wos aundas mog, ois tua i net extra herrichtn, jo, daun gengan de Kinder, zwischen 7
12 und $\frac{1}{2}$ 8 san alle 3 Kinder außer Haus, und waun jetzt eine ruhige Zeit is, wo ma so net vül
13 zum Tuan hot, der Mann mocht daun meistens herausn irgendwölche Sochn, oda wos hoit im
14 Haus zum Erledign san, wia, waun irgendwos zum Fliesn is oder zum Herrichtn, wos hoit so,
15 unter der Hauptarbeitszeit eher net möglich ist, jo, waun a ruhige Zeit is, daun scho is
16 meistens, dass i drinnen im Haushalt wieder auf Schuß kumm, oiso, dass ma wieder amoi ois,
17 wias hoit überall ist, durchputzt und im Büro wieder a bissl auf Schuß kummt, wos hoit so
18 liegn bleibt imma, wos ma net so gern mocht, jo, daun waun a ruhige Zeit is, koch meistens i
19 sölbst, de Kinder, jo so um 11 faung i ins Kochn aun, de Kinder kommen daun zwischen $\frac{1}{2}$ 1
20 und 1 nach Hause, dann wird Mittag gegessen, meistens gemeinsaum, waun olle do san, jo, i
21 moch daun am Nachmittag mit den Kindern die Hausübung, des dauert kürzer oder länger,
22 des kaun zwischen $\frac{1}{2}$ Stund und 2 Stundn sein, wauns geht leg i vorher no in Klaneren, der is
23 jetzt 4, waun er se loßt, nieder zu Mittag, damit Ruhe herrscht bei der Hausübung, jo waun ma
24 daun fertig san am Nochnittog, jo, daun tua i wieda im Haus herrinnen wos, oda je nochedem,
25 wos hoit aunfollt, oda ma foahrt einkaufe, ebn wos hoit ois liegn bleibt. Und aum Obend,
26 schau i eigentlich in da ruhigeren Zeit, dass i mit de Kinder ima wos tua, jo i man, i spül
27 Gitarre, die Tochter spielt Hackbrett, der Sohn sollte Flöte spielen, wos er eher net tuat, oiso
28 wias is, daun vor Weihnachten oder so, tan ma daun do öfters, oiso i mit den Kindern so a
29 bissl musizieren, waun hoit Zeit bleibt oda beim Adventkranz anzünden oder bissl Kekse
30 bockn, oda de Kinder tan gern wos basteln oda so, dass ma se daun hoit Zeit nimmt für de
31 Kinder, wos ma jetzt hoit untern Heirign oda während der Hauptarbeitszeit eher net so
32 möglich is. Do schau ma daun eigentlich scho drauf, dass ma vül tuan. Auch am
33 Wochenende, oiso waun ma Zeit haum, unternehm ma eigentlich fost jeden Sonntag wos mit

1 den Kindern. Ebn, weil unter der Woche net so vül Zeit ist, schau ma daun, dass ma des
2 irgendwie unterbringen. Jo.

3 I: Und wie is des jetzt während an Tog während der Weinlese?

4 IP: Jo, zum Beispül während der Weinlese.

5 I: A wieda von in der Fruah weg.

6 IP: Jo, do steh ma, do steh i genauso auf, so um $\frac{3}{4}$ 6, 6, schau i a, dass de Kinder außer Haus
7 kumman, daun richt i a Jause her, wei wauns schön is, wird ebn zmittag drausn gejausnet und
8 am Obend, waun ma ham kummt, woarm gegessen zu Hause, oiso, daun richt ma ois her, weil
9 um 7, $\frac{1}{4}$ 8 kommen meistens die Leser, do soit scho ois drinnen sein, Jause, ois im Bus, daun
10 foahn ma mit den Lesern in Weingoatn raus, bei der ersten Fuhr, oiso bis ma es erste Moi
11 mitn Auhänga nach Hause foahn, mit den Lesekisten, ist der Mann noch dabei, der bleibt
12 daun im Keller zu Hause, jo, i bleib daun meistens draussn bis jo, so ca. um 12, kurz bevor die
13 Kinder nach Hause kommen, daun foah ich nach Hause, die anderen bleiben alle draussen, jo,
14 i moch daun den Kindern zmittag schnöl wos zum Essen, daun moch ma die Hausübung und
15 daun koch i eigentlich, wäu um 5, 6 kommen daun die gaunzen Leser, sie, do sama daun olle
16 gemeinsaum, des variiert zwischen 8 und 15 Leit, kumman daun olle nach Hause am Obend
17 und tan bei uns woarm essen, und meistens daun an Kaffee noch und an Kuchen, des moch i
18 daun ois in der Zeit, jo, daun ramt ma wieda ois weg, des is eh, wäu de bleibn daun natürlich a
19 bissl sitzen, und trinken $\frac{1}{8}$ und daun räumt ma ois weg und eventuell kocht no a bissl wos
20 vor fürn nächsten Tog oda richt wos her, daun schau i meistens no runter in Keller zum Maun,
21 ob do eh ois passt, wäu er meistens länger im Keller untn is und daun jo, geht ma schlofn.

22 I: Und, wia is des am Tog?

23 IP: Untern Heirign?

24 I: Waunst vül Orbeit host im Heirign.

25 IP: Jo, beim Heirign, do steht i a gaunz normal auf, um $\frac{3}{4}$ 6, 6, es kommt drauf an, waun
26 irgendwos is, dass am nächsten Tog, am Vormittog irgendwie no recht viel Arbeit ansteht
27 oda wos, kauns sein, dass ich auch zeitiger aufstehe, und vorher im Heirign zusammen räume,
28 des dauert je nochedem, wie viel los woar und wias ausschaut, zwischen, jo i sog amoi,
29 zwischen 1 Stund und $\frac{1}{2}$ 1 und 2 Stund, je nochedem wie viel wos los woar, daun räum i ois
30 weg, daun miaßn de Floschn ois no aufgeschriebn weardn, weggeräumt, daun tua i meistens
31 schnöl wos Kochn oder Einkaufen foahrn, wäu daun kommen eh schon die Kinder nach
32 Hause und daun muaß i schaun, miaß ma schaun, dass ma bis um 3 mit der Hausübung fertig
33 sein, das sollten wir, wäu um 3 sperr ma auf und do kommen eigentlich schon die ersten
34 Gäste, jo, daun bin i ebn heraussn, bis i mit den Kindern reingeh, daun geh i wieda raus so bis,

1 durchschnittlich bis, jo, 12, $\frac{1}{2}$ 1 geh i meistens rein. Mhm. Wenns länger wird, des miaßen die
2 aundan daun mochn, jo. Oiso, der Heirige nimmt scho an großen Teil vom Tog in Aunspruch,
3 jo.

4 I: Und a zweiter Punkt wär daun no ebn die Unterscheidung zwischen Sonn- und Feiertog mit
5 besonderem Arbeitsaufwand?

6 IP: Mhm.

7 I: Dassd ma do vielleicht so wos beschreibst.

8 IP: Jo. Oiso, waun a normaler Sonntag is oder Feiertag, tan wir nix, wir tan a auf an Saumstog
9 net lesn, do miaßt scho irgendwos gaunz wos oargs mitn Wetter sein oda wos, dass ma in
10 Ding is, wäu eben sonst der Mann am Sonntag im Keller nacharbeiten müsst, also des tan ma
11 nicht, also Sonn- und Feiertage, san Sonn- und Feiertage bei uns, weil eh durchn Heurign,
12 viele Sonn- und Feiertage ins Wossa folln, wäu des kaun i amoi net ändern, aber an und für
13 sich, waun a Sonntag is, is für uns der Sonntag, oiso do wird, jo. Do wird irgendwos
14 unternommen, oda meistens foahn ma daun fort, wäu waun ma zu Hause san, kimmt daun
15 doch imma irgendwer, i man, es is eh gut, waun wer kimmt, oba afoch, jo. Überhaupt,
16 solaung de Kinder kla san, ist der Sonntag der Sonntag und wird daun irgendwos
17 unternommen.

18 I: Und Sonntag im Gostbetrieb, oiso im Heirign, is des, wia is des do?

19 IP: Nau jo, i man, do steh i net um $\frac{3}{4}$ 6 auf, do steht i a bissl früher auf, oba nachdem wir kein
20 Gasthaus in der Ortschoft haum, is des, hot se des so eingebürgert, dass de Ortsbevölkerung,
21 des is net vül, 1 Tisch oder 2, noch da Kirchn ebn frühschopn, ist hoit daun do beim Heirign
22 und do muaß i schau, dass i bis um 10 fertig bin heraussn, wäu daun noch der Kirchn
23 kommen die ersten Leit. Es sann et vül, oba es san hoit doch einige und es is a so der Brauch
24 do und. Oiso i steh hoit daun erst um $\frac{1}{2}$ 8 oda wos auf und geh daun raus.

25 I: Und des dauert daun a oder dauert des net so lang?

26 IP: Nau jo, des is, nau o jo, daun faungts ebn hoit zeitlicher aun, Vormittog, über Mittog is
27 daun meistens eh nix los, do wird, wäu wir haum nur koite Speisn, und es kummt hoit, aum
28 Nachmittog am Sonntag faungst hoit a bissl früher aun, und waun ma a Glück haum, is aum
29 Sonntag um 12 oder so Schluß. Mhm. Oba des kaun ma nie so genau sogn.

30 I: Und, wos mochst du do imma im Heirignbetrieb?

31 IP: I bin eigentlich überall, kaun ma sogn, oiso die Schwiegermutter is hauptsächlich in der
32 Küche, aum Nachmittog, waun net vül los is, bin i in der Küche und heraussn im Service,
33 oiso überall eigentlich, solaung is dalanig no damoch, und daun bin i heraut im Service, je
34 nachdem wie vül wos los is. Waun daun de Männer kemman, und wir kemman zu 4 zum

1 Schuß oder zu 3, do bleib i daun in der Küche drinnen, is am Sonntag recht vül los, daun
2 kommt meine Mutter und hülft uns in der Küche daun, daun bleib i a fost nur herausn nur, es
3 is verschiedn, zum Beispiel im Somma, waun ma Hofbetrieb a haum, daun braucht ma scho
4 glei 1 Person mehr herausn, im Winta is a bissl afocher, waun ma nur herrinnen zum Sitzen
5 hot, zum Servieren a, i bin eigentlich überall, jo.

6 I: Und kaunst du vielleicht a bissl wos erzöhl'n üörn Heirign, die Zeiten und waun der is
7 imma?

8 IP: Wir haum von Mitte Jänner bis Mitte Februar aufgesperrt, oiso im Winter, jo ob 3
9 Nachmittag eigentlich, unter der Woche immer, und jo, Winta is eigentlich recht vül los
10 immer aun den Wochenendn, daun hauma im Mai, den gaunzn Mai eigentlich offen, do
11 hauma je noch Wetter Hochbetrieb daun scho, jo Sonntag sperr ma hoit noch der Kirche glei
12 auf, Feiertog auch, jo daun hauma im, jo von Mitte Juni bis Mitte Juli auch no amoi offen, jo
13 do ist daun eher imma, es is Urlaubszeit, haaß is meistens recht, es is hoit daun eher unser
14 gemütlicher Heuriger unter Aunführungszeichen, für uns, und daun hauma no amoi offen im
15 September, in gaunzn September beim Sturm nochn Bauernmorkt daun. Mhm. Is a recht a
16 guater Heiriger daun, jo. Mhm.

17 I: Und kaunst ma du vielleicht a bissl so in Jahresoblauf beschreibn? Wias bei dir so is? Die
18 zeiten wos do host?

19 IP: Jo, oiso i sog, waun i im Jänner aufaung, glei noch Weihnochn, im Jänner foahn ma
20 meistens Schifoahn mit den Kindern, a poar Tog, oiso ka Wochn net, a poar Tog hoit, daun
21 tan ma eh meistens herrichtn, wäu wir haum sölba fürn Verbrauch und fürn Heirign und
22 Direktvermarktung Schweine sölba a, do miaß ma meistens obstechn, daun kummt da
23 Heurige, daun im Frühjahr aus nochn Heirign, faungt meistens Weingoatnschneidn aun, wäu
24 do geh ma eigentlich daun, mein Mann, der Schwiegervater und ich hoit, i geh meistens am
25 Vormittog, Nachmittag eher sie, je nachdem wias hoit is mit den Kinder, jo don weiter raus
26 im Frühjahr is daun des Aubindn im Weingoatn, do muaß ma de Rebn daun aunbindn, und
27 daun bis in Sommer rein san so, fia mi so gewisse, geh i hoit mit, waun ma ausblättern tan,
28 oda soiche Sochn, des Sochen mitn Traktor des mocht eigentlich ois der Maun, do schau i mit
29 net um, des mocht ois er, oiso jo und daun. Wias jetzt is, wir haum scho Sturm und
30 Traubensoft glesn, des tan ma normalerweise a bissl später, und daun jo, Ende September,
31 eher Aufaung Oktober, November ist daun de Hauptlese. Und jo. Daun ebn Weihnochn no, is
32 daun ebn mitn Wein wieda mehr zum Richten und zum Fortfoahn, jo des mocha ma a
33 zwischendurch, wia sa se ergibt, nach Deutschland und so, oba des is immer so zwischen
34 drinnen, oiso des is.

1 I: Kaunst du vielleicht a bissl was erzöhl, wia is des bei eich mit jetzt, die finanzielle
2 Zusammensetzung, was mocht jetzt bei eich Weinlieferung, Heiriger, und der
3 Fremdentourismus?

4 IP: Oiso, an großn Teil mocht der Heurige aus.. Oiso des is für und a sehr wichtiger Teil, ah
5 jo, der Ackerbau mocht a an Teil aus, wobei ma hoit, do is ma doch sehr auf Förderungen
6 augwiesn, wäu des is so, waun ma se daun ausrechnet, was ma don Samen kaufen muaß, und
7 Spritzmittel und des und des, und was ma daun kriagt, bleibt hoit unterm Strich net vül über,
8 oba es is hoit, ma sogt, jeder Floh beißt, es is hoit ois zusammen, aber in größten Teil mocht
9 sicher der Heurige aus, auch der Weinverkauf, obwohl ma do wieder genau, i man wir san a
10 pauschalierter Betrieb, wir rechnen des net so. Wir miaßen des net ois so detailliert
11 aufrechnen, des is is hoit wieda im Weinbau, des is hoit sehr kostenaufwändiger, wird bei uns
12 in den letzten Jahren, wo ma vül neue Weingärtn ausgesetzt haum, natürlich derf ma do daun
13 net zum Rechnen aufangan, do finanziert hoit daun teilweise beispülsweise der Ockerbau den
14 Weinbau derzeit a bissl, des is hoit, jo, der Bauernmorkt untn mocht a jede Woche an schönen
15 Teil aus, des is hoit so, sog i imma, des Göd was ma so laufend verbraucht. Was hoit jeder
16 verbraucht so fürn normale Dinge hoit des täglichen Lebens, jo, des san eigentlich, oba der
17 Hauptteil is sicher der Heurige. Was des ausmocht.

18 I: Und du host gsogt, es tats a sölber schlogn und hobts generell die Produkte aus der eigenen
19 Region und oda a von eich?

20 IP: Jo, eigentlich schon jo, oiso wir haum es Fleisch hauma gaunz von und sölbst, daun die,
21 wost im Heirign brauchst, so die Milchprodukte, n Topfen und so des hauma am Morkt untn
22 stengan jo lauter heimische Erzeuger, des hauma glei von unsern Nachbarn, der is ausn
23 Woidviertel obn, der nimmt uns hoit daun jeden Freitag den Topfn mit runter, jo schau ma
24 eigentlich scho, dass ma von uns herom de Sochen kriagn. Soweits hoit geht.

25 I: Und wie würds du de Situation do beschreibn, wie is des eher Konkurrenz do oda
26 mitaunanda?

27 IP: Oiso. Mit de ondna Winzerkollegen? Jo. Jo, es is scho a Miteinaunda, es is, oiso in der
28 Ortschaft sölba sicha, sicha is vielleicht jo, oiso ma kunnt eigentlich nix feststölln, dass do
29 recht a Neid oda was do wär, jeder schaut, dass er des Beste mocht, oiso es san in der
30 Ortschaft eigentlich wir der anzige Haupterwerbsbetrieb. Wäu bei de aundan geht meistens
31 irgendana so nebenbei no in de Orbeit, und drum betreibn wir des a bissl intensiver no, ois
32 wia waun a Person no irgendwo auswärts orbeitn geht, kaun ma des sicher net so intensiv und
33 aufwändig daun betreibn, jo. Oba Konkurrenz siacht ma eigentlich, zumindet net
34 offensichtlich, jo.

1 I: Na, es is nur so, wia i in da Steiermark woar, do hots zum Beispül gebn, dass Gerätschaftn
2 gemeinschaftlich augschofft woardn san.

3 IP: Jo, des haum wir a, oba do is der Mann net recht begeistert davon, wir haum maunche
4 Gerätschaftn gemeinsaum, oba im Weinbau mog er des eigentlich überhaupt net, wir haum a
5 Gerät, so an Kieselgurfilter gemeinsaum, oba wei des kummt daun ebn meistens net so zruck,
6 wia er's hobn wüll, wäu er is do im Köller recht pingelig, dass do jo nix is, und des kummt
7 daun oft net so gereinigt zruck, wias hoit er gereinigt haum wüll und drum schau ma
8 eigentlich eher, dass ma des ois allanich haum, wäu jo.

9 I: Jetzt gibt's für de Winzer, wos i so feststellt hob zum Teil in da Literatur, dieses magische
10 Datum 1985, 1986, der Weinskandal.

11 IP: Aha. Jo, do waß i net recht vül davon. Oba, jo.

12 I: Wia host du des miterlebt?

13 IP: Oiso miterlebt, eigentlich so bewußt goar net, wäu i jo daumois mitn Weinbau no nix
14 ztuanghobt hob, es is nur so, wos ma so hert und wos do is, dass sa se sicher im großen und
15 gaunzn für die klanen privaten Erzeuger, ois wia san, ois eher positiv ausgewirkt hot. I man,
16 wir san bei der Vinea Wachau, bei der Qualitätsvereinigung, und do wird eigentlich ebn sehr
17 drauf gschaut, oiso do derf ma nix aufzuckern, nix zusetzn, do muß der Wein eigentlich so
18 bleibn, wia er is, und waun ma des, des is eigentlich relativ bekannt auch, und waun ma des
19 irgendwo a imma hischreibt, daun wissen de Leit a oiso, dass auf die Qualität und auf des
20 gschaut wird, dass es kontrolliert wird a, oba so an und für sich, jo. Do musst daun mehr in
21 Maun frogn, der waß do sicher mehr. Zu der Zeit hob i mi damit eigentlich nicht befoßt, na.
22 Do woar des no ka Thema. I: Wie is so des Verhältnis, sog i amoi, der Generationen unter
23 anaunda? Gibt's do irgendwie?

24 IP: Jo, eigentlich gaunz guat, sicher muaß ma a zurück steckn, wir wohnen olle, waun olle do
25 san, olle gemeinsaum, ah, wias so is, waun so Orbeittspitzn san, waun olle gemeinsaum do
26 san, is eh jeder beschäftigt, dass ma se eigentlich eh net so sicht. Sicher gibt's hier und do,
27 oba des gibt's überoi, egal ob ma im Nachbarhaus wohnt, im sölben Haus oda a poar
28 Kilometer weiter, überhaupt waun mehrere Leit auf die Kinder schau, gibt's sicher hier und
29 do, oba im großen und gaunz versteng ma uns gaunz guat, jo.

30 I: Und, wia is des mit de Kinder, haum de scho irgendwie Interesse zagt, dass do wos noch
31 kammat, oda?

32 IP: Jo, jo, i man de Tochter is 10, der Sohn 8 und der klanere 4, oiso wos ma hoit do scho
33 sogn kaun, jo, nau sicher denkt ma se, dass des vielleicht amoi der Sohn übernimmt,
34 irgendana, in Mann wars gaunz liab, waunn glei olle 3 daham bleibn, des waß i net, ob i des

1 wüll, dass olle do san, jo de Tochter spricht zwoar imma, sie nimmt des gaunze, oba des kaun
2 ma jetzt no goar net sogn. Oiso, de interessiert se rechts dafia, wos ma hoit mit 10 Joa,
3 inwievern ma se do interssiern kaun, oba sie is sehr interessiert, oiso i man im Keller, drausn
4 im Weingoatn, sie geht do gern mit und frogt wia und wos und beim Heirign a, wäu do schaut
5 natürlich a bissl wos aussa a, oba des kaun ma jetzt goar net sogn.

6 I: Kaunst du vielleicht no a bissl wos über deine Kinder dazöhl'n? Mhm. Wauns geborn san?
7 Jo. Wias haß'n?

8 IP: Oiso, die Hanna is aum 27. Juni 1997 geboren, jo, sie faengt jetzt in die Sporthauptschule
9 aun, dann weardn ma sehn, sie glaubt hoit weiter, sie mocht daun im Weinbau weiter, oba
10 jetzt hots no 4 Jahre Zeit, oda sog ma so, 3 ½, bis ma se für wos entscheiden muaß, wird ma
11 daun no sehn, wos do interssiert. Wie jedes Mädchen mogs gern Pferde und hot zerst glaubt,
12 sie wird Reitlehrerin und was i net wos, jo, sie ist auch ein relativ braves Kind, unkompliziert.
13 Der Toni, des is der mittlere, des is hoit so a richtiges Sandwichkind, wias hoit immer is,
14 obwohl ma se eh bemüht, dass net so is, oba es is so, jo der kommt jetzt in die 3. Volksschule,
15 jo der is hoit die meiste Zeit mitn Papa mit, waus geht hoit irgendwie, beim Papa in der
16 Werkstott, und aum Traktor mit, mitn Opa und mitn Papa, oiso der, jo.

17 I: Waun is der geborn?

18 IP: Der is am 2. März 1999 geboren. Und der Florian, der is aum 23. Juni 2003 geboren, des
19 is hoit der Kleinste, der Aufgewecktere, jo rechts oitklug, wäu er hoit unter lauter Große is, a
20 unter großer Kinder, bei uns kommen net sehr viele Kinder, und unsere Kinder gengan a sehr
21 viel fort, zu den Nachbarn und so und somit is er eigentlich fost, bis auf einige Aufnahmen,
22 ausschließlich unter lauter Große, jo so vahoit er sich auch, so gibt er sich auch, jo der is
23 überoi dabei, der wüll überoi dabei sein, der glaubt hoit immer, er kommt überall zu kurz, oba
24 jo.

25 I: Und jetzt tat mi interessieren, Österreich is jo zur EU beigetreten? Und, wie hobts ihr des
26 aufgnumma?

27 IP: Jo, aum Aufaung woar ma a skeptisch, wias jetzt is derzeit, is hoit für uns eher a Vorteil,
28 für Weinlieferungen zum Beispiel nach Deutschlaund oder so, is des sehr vereinfacht, wäu
29 früher hot ma do an Zoll ghobt, i man, aundere EU Länder beliefern wir net, hot ma do ebn in
30 Zoll ghobt, des is jetzt nimma so, oiso waun ma zu unsern Weinhändler foahn noch
31 Deutschlaund, jo. Nimmts hoi afoch mit, foahrst raus, des wird, du host scho deine Papiere
32 mit. Oba i verrechn des gaunz normal mitn Finanzamt.. Wia i den gaunzn aundan Wein
33 verrechnet, und der Händler mocht se des daun mitn Finanzamt in Graz kaun se do irgendwie
34 de Steuer wieder zruck hoin, oba i brauch des net. Oda friaher woars jo a a so, dass ma, waun

1 ma übers deutsche Eck nach Tirol gfoahrn is, hot ma den Wein, do is der Auhänga oda Bus
2 blombiert woardn, do is geschaut woardn, was drinnen is, do is plombiert woardn, und auf der
3 aundan Seitn is wieda geschaut woardn, ob de Plombn. Des woar relativ aufwändig. Oiso des
4 is jetzt net. Des is jetzt oiso supa, foahrst afoch raus, wia waunst, sog i amoi, noch Soizburg
5 oda wo hinfoahrst, des mocht net recht vül Unterschied. Oiso es is weniger aufwändig
6 woardn, jo schon. In aanderen Bereichen vielleicht net so guat, oba jo. Es gibt jo viel
7 Streichungen, oiso bei Förderungen und so. Gibt's vül, jo Kürzungen und so. Oba jo, jammern
8 sollt ma net.

9 I: Und, ah, was i net, was würdest du bezeichnen, was is typisch für eicher Region do?

10 IP: Nau, der grüne Veltliner. Jo eigentlich eh, die Weinreben hoit, würd i amoi sogn, is bei
11 uns schon typisch und die Heirign. Oiso, waun ma zum Beispül noch Oberösterreich foahrt,
12 do gibt's so was zum Beispül net, oiso de Leit kennan des a durtn net, von eahna, oiso do
13 kaunst aufd Nocht zum Beispül net jausna geh, was bei unseigentlich so Gang und Gebe is, je
14 weiter runter a Richtung Wien und so, dassd sogst, jo aufd Nocht, do gehst jausna zum
15 Heirign. Des kennan de durtn leider nicht. Jo, und wauns runter foahrn oder so, net. Do host
16 eigentlich, außer dassd in a Gosthaus gehst, ka Möglichkeit net, des find i typisch bei uns hoit.
17 Und des sog i natürlich voreingenommen.

18 I: Und kaunst du mir no a bissl was übers Klima und übern Bodn do bei eich, dazöhl'n?

19 IP: I glaub, des kaun der Maun daun besser. Jo der kennt se do besser aus.

20 I: Und, was is so, deine Zukunftsvorstellungen, wo solls hingeh?

21 IP: Jo, steil bergauf. Na, oiso wir haben 1997 des Heurigenlokal renoviert, des woar eigentlich
22 a Garagenheuriger früher, do woar nur do drüben die Garage, do is hoit des Auto raus
23 kumma, wias woar früher, Heirignbankl eine, a Schaunk her und woar scho fertig, jo des
24 hauma jetzt renoviert, wir haum in Hof neich gmocht und ois, oiso wir wolln eigentlich des
25 Gaunze aunsprechend mocha für unsere Kundschoftn fürn Heurign, jo eigentlich wolln ma eh
26 so weiter tuan wie bisher, vielleicht nu ab bissl in Weinverkauf a bissl ausweitn, obwohl ma
27 derzeit a Größe haum, wo ma sogn, von der kaun ma jetzt gaunz guat leben bei uns, oiso wir
28 woin jetzt net, wie maunch aundere do 20, 30 Hektar haum, wo s daun scho wen nehma
29 muaßt, sondern wir woin schaun, das mas sölber, oiso mit der Familie und wir hoit sölbe, des
30 a bewältigen kennan, dass ma net wen Fremden brauchan oda net oft, und dass ma se des und
31 dass ma hoit, jo. Es gibt maunche, de baun riesengroß, i man wir haum in Keller a neich baut,
32 oba ois im Rahmen hoit, oiso i moch do net riesengroße Verkostungsräume oder was was is
33 wos, sondern wir wolln hoit schaun, dass ma die Orbeit sölba schaffn und dass sa se natürlich
34 rentiert a, dass ma guat leben kaun davon, oba net, dass ma do, se was i net, in immense

1 Schuldenberge stürzt, und ausbaut, wo daun de Kinder a noa gnuag von de Schuldn haum,
2 oiso des wolln ma net.

3 I: Und, waun hobts es gheirat?

4 IP: 97, April 97. Jo, na, wir woarn vorher scho 3 Jahre beinaund, 3 Jahre haum ma uns kennt
5 und daun hauma gheirat und daun is de Hanna auf d Wölt kumma.

6 I: Und, host jemois docht, dassd in an Weinbaubetrieb kummst, oda?

7 IP: Na, ursprünglich net, na. Des is hoit daun so, wie des Leben hoit so spült, jo. Na eigentlich
8 net. Jo, wia i daun mein Maun kennen glernt hob, hob i ma natürlich daun scho denken
9 können, dass in in de Richtung geht, oba vorher jo denkt ma des jo net.

10 I: Und, host du irgendso a Philosophie oder Leitspruch, wos die irgendwie treibt, oda?

11 IP: Na, eigentlich net. Die Kinder treiben mi meistens.

12 I: I hob scho gmerkt, Familia is sehr wichtig für di.

13 IP: Jo, o jo, is für uns olle eigentlich sehr wichtig, oiso mia san, oiso die Schwiegermutter hot
14 eigentlich relativ vül Geschwister, und mit de san eigentlich olle in Kontakt, a mit mein
15 Maun, mitn Toni seine Geschwister, mia haum eigentlich olle, wie treffen uns öfters und
16 unternehmen mit de Kinder gemeinsaum öfters wos und jo. Die, vül Verwandschoft is in
17 der Ortschoft sölba, oiso wir haum do eigentlich vül Kontakt, oiso.

18 I: Bleibt bei der vüln Arbeit daun eigentlich no Zeit für de Familie?

19 IP: Ah o jo schon, man muaß ses eintäuln. Jo, nau mei Mutter de kummt eh imma und hülft
20 uns a und so, und do hob i eigentlich mit der Familie, mit der näheren hauma vül Kontakt, jo.

21 I: Oiso deine Öltern wohnan a?

22 IP: Na, meine Öltern san gschiedn, oiso mei Mutter wohnt in Mautern untn. Mhm. Glei
23 nebenbei. Mit mein Vater hob i eigentlich weniger Kontakt. Mhm. Des is a so a bissl a
24 Eigenbrötler. Owa mit meiner Schwester a, soweit's hoit geht. Ma, es is sicher durchn Heirign,
25 de kemman daun natürlich a zum Heurign. Und so siacht ma se daun. Und daun jo. Drum
26 haum eigentlich so vül, oiso wir san eigentlich recht kontaktfreudig, sogn mas amoi so. Ebn
27 durchn Heirign a, wäu afoch vül Leit kemman, und daun jo.

28 I: Daun mecht i mi recht herzlich bei dir bedaunkn, dass da Zeit für mi gnumma host.

29 IP: Bitte sehr.

30 I: Und i wünsch dir und deiner Familie ollas Guata für de Zukunft, und i hoff, dass ma uns
31 öfters daun amoi sehn auf a Glaserl Wein.

32 IP: Des war supa.

33 I: Okay, danke.

34 IP: Schen Tog.

1 Interview mit Herrn Herbert Germuth

2 I: Wir haums uns hier heিতে bei der Familie Germuth eingefunden und der Herr Germuth hot
3 se bereit erklärt, dass er mir seine persönliche Lebensgeschichte erzöhlt. Waun sie bitte
4 aufaugen wolln?

5 IP: Jo, i mecht mi recht herzlich bedaunkn für die Einlodung für das Interview und werd
6 schau, dass i a poar Sochn von unsere Famülie und vielleicht a nu über unsern Betrieb
7 erzählen darf und i waß net, wieweit des jetzt ins Detail gehen soll, wo ma do aufaugt.

8 I: Des is, wo sie aufaugan woin, do wird augfaunt, des is net so.

9 IP: Ja, oiso der Betrieb is eigentlich jetzt a Famülienbetrieb, wir sind a Landwirtefamilie
10 eigentlich schon seit Generationen, den Betrieb hot der Großvota seinerzeit kauft, vor ca. 70,
11 80 John woar des, und hot den ois Laundwirtschaft gführt, und domols schon auch mit
12 Weinbau ztuan ghobt, oba do woar der Weinbau eher noch im Hintergrund. Fruha woar bei
13 uns des so, dass des eigentlich eher a Sölbstversorgabetriebe woarn, es is ois aunbaut
14 gwardn, und hot der Betrieb eigentlich ois sölba ghobt, wos ma mo zum Lebn so braucht hot
15 und des is eigentlich so bis in den 60er John so weiter gaungan, und dann hot der Weinbau
16 immer mehr an Bedeutung kriagt, und Aufaug 70 is daun der Betrib vom Vota übernommen
17 wardn, und a von mein Onkl, die haum daun den Betrieb gemeinsaum gführt, und in der Zeit
18 is eigentlich daun der Weinbau immer mehr in Vordergrund kumma. Ebn bis dato, ebn dass
19 eigentlich nur mehr hauptsächlich Weinbaubetrieb is und a bissl a Woldwirtschaft dabei. Und
20 i hob daun den Betrieb vor 10 John daun übernommen, und in letzter Zeit neu aufbaut und
21 lauft eigentlich sehr guat so. Des eigentlich jetzt a bissl zur Betriebsgeschichte. Jo, von der
22 Famülie her, also a, der Großvota hot den Betrieb wie gsagt damois gführt, is im Joa 69
23 gstorbn, und meine Öltern haum des daun weiter gführt, also de Mutta a und da Vota haum 66
24 gheirat, i bin a Joagang 65, der ölteste von 4 Kindern, und meine Gschwista sand der Ewald,
25 der Wolfi und die Waltraud. Der Ewald is auch in der Laundwirtschaft tätig, und die
26 Schwesta a, hot a zu an Betrieb gheirat und der jüngste Bruada der Wolfgang is a Schlosser
27 und is bei Firma beschäftigt. Jo. Und wos kaun ma jetzt noch dazua sogn? Jo, der Vota is
28 daun verstorbn im Joa 93 und i hob daun anschließend eigentlich den Betrieb übernommen,
29 hob daun 99 gheirat, die Heidi und mia haum mittlerweile 3 Buam, und lebn eigentlich sehr
30 guat am Betrieb. Des wär jetzt im Grund gsegn unser Famülie.

31 I: Wos isn so ihr früheste Kindheitserinnerung? Wos sie verbindn mitn Weinbau oder mitn
32 Hof? Gibt's do irgendwos, wos ihna so einfollat?

33 IP: Des is eigentlich, des san ne jetzt anzelne Erlebnisse, des is, do is ma afoch mit
34 eingwochn. Man is ois Kind quasi im Betrieb mitintegriert gwesn, man is wirklich mitn

1 Betrieb aufgewachsen, man ist bei der Arbeit mit drausn gewesen, ist afoch mitgelaufen, und die
2 Interessen für verschiedene Söhne sind daun afoch immer mehr gekommen, oiso man hat dort
3 amol mitgeholfen, do amol mitgeholfen, und sobalds hoit irgendwie gegangen ist, hat ma hoilt
4 gewisse Arbeiten daun scho selbständig gemacht, so ist ma eigentlich immer mehr in den
5 Betrieb integriert geworden.

6 I: Und wie war das bei ihnen in der Schulzeit? Hatte sie do irgendwelche, ist besondere
7 Lehrerin, oder was ihnen da einfiel? Wies in der Schule war?

8 IP: Pau. Jo, die Schulzeit muß ich sagen, war eine sehr schöne Zeit, so wie für die meisten
9 eigentlich ist, aber ich muß sagen, Kindergarten hat dort noch nicht kommen können, das ist eigentlich erst in
10 späterer Zeit gekommen, und die Volksschulzeit, das war eigentlich ganz eine schöne Zeit, wir
11 hatten da nämlich eine kleine Volksschule in Langeck, die 2 Klassen nur hatte mit den 4 Schulstufen,
12 und das war eine sehr kleine Schule und die eigentlich sehr familiär nur geführt ist, auch heute noch,
13 oiso meine Brüder gehen auch dort noch zur Schule, und das war eigentlich eine Schule, wo die
14 Eltern wirklich in der Schule mitintegriert waren, und die Eltern, Lehrer und Kinder sind
15 eigentlich sehr gut kannte man und das wirklich fast wie damals war die Schule. Und ja,
16 Erlebnisse. Man, das sind immer noch kleine Söhne, die man irgendwo erlebt aber so und so viel
17 Geschichten, die kann man eigentlich jetzt nicht herausstreichen, wäus das sind Söhne, die eigentlich
18 bei Kindern immer vorfallen und das eine sehr schöne Erinnerung sind. Natürlich gibt's andere
19 Söhne, wo man amol mit Mitschüler amol zum Streit kommt und daun ein bißchen obegraft wird,
20 aber das gehört dazu.

21 I: Und wie war das so in ihrer Jugend daun, wie fühlte man sich? Gibt's das? Wie war das do
22 in der Umgebung?

23 IP: Na ja, das ist ja, wir sind ja do quasi ein totaler Ort drausn, wir hatten kein Ort in der
24 Nähe, der nächste Ort ist Gamlitz oder Loitschach und das sind doch fast 10km Entfernung,
25 und wenn man jetzt zurückdenkt, vor 20, 25 Jahren war es ja nicht so, dass man mit normalen
26 Verkehrsmitteln oder öffentlichen Verkehrsmitteln irgendwo hin kommen kann, da hat man daun
27 schon ein Fahrzeug braucht, oiso mit 16 Jahren mit einem Moped, daun war man erst ein bißchen beweglich
28 und daun sind man ein bißchen unterwegs gewesen, aber wir hatten schon do in der Umgebung unsere
29 Gasthäuser gehabt, wo man uns am Abend treffen konnte und ein bißchen was trinken konnten,
30 irgendwas trinken konnten oder sonst irgendwas. Oiso do hatten unsere Jugend eine sehr
31 gute Auslebung und natürlich hatten daun in der späteren Jugendzeit, sag man amol so, schon ein
32 Wein trinken und so ein bißchen mit den jungen Kollegen schon uns ein bißchen unterhalten und schon ein
33 Wein ein bißchen gesprochen und unterhalten.

1 I: Und bei ihna daham aum Betrieb, wie woar des? Haum sie do recht mitorbeitn miaßn, oda
2 woar des eher so a bissl spielerisch, oda haum sie do scho sehr vül mitaupockn miaßn, oda
3 wie woar de Zeit do?

4 IP: Jo, des woar eigentlich schon der Foll, dass ma in Betrieb mitintegriert gwardn san, oiso
5 leichte Orbeitn hot ma schon relativ früh mitgmocht, oiso i muaß sogn, i hob schon sehr früh
6 einiges aun Verauntwortung kriagt, oiso i hob mit 10, 11 John schon sölbständig im
7 Presshaus gorbeit, oiso die Press bedient und des woar eigentlich schon Gaung und Gäbe,
8 dass ma gewisse Sochn schon an Verwauntwortung kriagt hot, oiso do hot uns der Vota schon
9 sehr vül Freihaund lossn und uns Verauntwortung übertrogn.

10 I: Und wie woar des Vahölnis zwischen ihna und ihnan Vota? Hots do vielleicht oft
11 Spaunungen gebn, oda hots se des so entwickelt?

12 IP: I muaß sogn, Spaunungen unter Generationen gibt's natürlich immer, des is gaunz kloar,
13 oba i muaß sogn, dass des verhältnismäßig sehr wenig woar. Der Vota hot sehr vül Verständnis
14 ghobt für neies, oiso er woar net ana, der gsogt hot, mia haum des imma so gmocht, des bleibt
15 so, muaß oba a sogn, dass i sehr vül Wert glegt hob auf Traditionelles und, und auf den
16 aufbaut hob, wos eigentlich do woar, und irgendwo Verbesserung gsuacht hobn, oba heit noch
17 eigentlich sehr vüle Sochn so laufn wie daumols und des is glaub i a gaunz wichtig, dass ma
18 ois Junger net die Wölt von heit auf morgn aufn Kopf stölln kaun, sondern doch a bissl mit
19 Gefühl und und mit der Zeit daun geht und daun kaun ma a sehr vül erreichn.

20 I: Und haum sie do vielleicht Erinnerungen, wie des, wie sie vielleicht die
21 Verorbeitungstechnik im Gegensatz zu heite geändert hot? Wie haum sie des ois Kind erlebt?
22 Wie is des mit der Weinproduktion gaunga und wie hot se des vielleicht entwickelt daun?

23 IP: Jo des, i hob eigentlich noch sogor noch mitkriagt, wies noch mit der Baunpresse presst
24 gwardn is, oiso i kaun mi noch gaunz im dunklen erinnern, wäul die erste a elektronische
25 Press is in 71er Joa kauft woardn bei uns aum Betrieb und do kaun i mi ebn no dunkl
26 erinnern, wies wirklich mitn Preßbaun mit der Baunpress gwardn is, bis tiaf in die Nocht
27 eine, und daun ebn die Technik einzug gholtn hot, und i muaß sogn, bei uns aum Betrieb
28 hauma daun des daun schon relativ früh, von der Technik her, recht a guat glöst ghobt, und
29 hobn eigentlich vor 30, 35 Joa schon a Technik ghobt, die ma heut noch nutz, und des is holt
30 Traubnverorbeitung im Freifoll ohne Pumpn und so Gschichtn. Also do muaß i sogn, hot da
31 Vota schon sehr vül a Wert glegt ghobt, eben auf schonende Traubnverorbeitung und
32 dergleichn.

33 I: Kunntn sie vielleicht a bissl näher auf die Verorbeitung, wie des vielleicht orennt und
34 wieso?

1 IP: Jo. Und zwoar, des besondere is, dass unsere Weingärtn eigentlich im Umkreis von 300m
2 vom Betrieb liegen, also wirklich total um an Betrieb umadum, wir hobn kurze Transportwege
3 für die Traubn, die Traubn kumman direkt vom Weingoartn in den Rebler, oiso i hob kane
4 Stehzeitn von den Traubn her, weardn eigentlich sofort grebelt, und die Maische wird daun
5 total im freien Foll verorbeitet. Oiso geht daun übern Schlauch in an Maischebehölter, und i
6 hob durt gewisse Staundzeitn drinnen, der Maischebehölter is temperatur gregelt, kaun
7 beheizt oder gekühlt weardn, is mit an Rührwerk ausgestottet, und noch einer Staundzeit von
8 a poar Stund, je nachdem wia mas mocht, geht die Mäsche wieda im Freifoll in die Press, die
9 Press is a von der neiestn Technik her eben mit Pneumatik oiso mit Luft, ka Spindlpress mehr,
10 oiso orbeit sehr schonend mit wenig Druck, und der Soft wird daun des erste Mol von der
11 Press wegpumpt, oiso im flüssigen Zustaund quasi schon und do hauma daun wirklich ka
12 Belostung von der Maische her und vor ollm Tanine und Gerbstoffe weardn grad im
13 Weißwein net ause gholt von Kernen und Haut und des mocht die Weine daun oiso fruchtig.

14 I: Und wie is des bei ina jetzt im Betrieb, gibt's do so a bissl a Auftäulung a, dass die Frau
15 des, den Bereich übernimmt und sie den Bereich und ihr Mutta vielleicht do a bissl zuständig
16 is? Oda gibt's so so a bissl wos? Oda rennt des so?

17 IP: Na. Des is eigentlich. Des ergibt sich von der Orbeit her schen. Oiso die Frau is amol
18 hauptverantwortlich fürn Buschschaunk und für die Gästezimmer, die mocht des eigentlich
19 in Eigenregie, und die Mutta mocht eigentlich in Hausholt und hülft natürlich im
20 Buschschaunk mit a und in der Küche, und i bin eigentlich, sog ma amol so, für die gaunze
21 Verwoltung vom Betrieb verantwortlich, fürn Weingoartn und natürlich a fürn Kölla. Also
22 die Aufgobenvateilung is eigentlich schon ziemlich genau gegeben.

23 I: Und des wird se daun in Zukunft a so beständig bleibn? Oda gibt's do vielleicht, dass ma
24 daun sogt, dass ma a die Frau mehr in den Bereich integriert, oda?

25 IP: Na, des glaub i net, dass des der Foll sein wird, wäul eigentlich jeder mit sein Bereich
26 ziemlich ausglotet is, und vor ollem muaß i sogn, i bin net ana, der in der Küche recht guat
27 zbrauchn is, wäul des is net mein Milieu und die Frau is a net unbedingt in Kölla, die is sehr
28 wohl beim Weinkostn dabei oba net jetzt in der Weinbereitung und des überloßt sie eigentlich
29 eher mir. Oiso die Orbeitsteilung wird in etwa sicher so bleibn. I man i hoff, dass die Jungs,
30 ana von den Jungs daun amol Interesse zagt, und natürlich weard ma den dazua holn daun.

31 I: Oiso gibt's daun a scho jetzt, dass die Jugend jetzt a scho miteinbundn wird? IP: Natürlich,
32 oiso de, wenn im Kölla daun Floschn fülln is oda was do miaßn natürlich a bissl dazua greifn
33 und schon a bissl hölfn a.

1 I: Und jetzt von a, wie is des jetzt mitn Finanziellen, kaun ma sogn, kaun ma sogn, dass se nur
2 mehr der Weinbau rentiert oda muaß daun jetzt scho a in neuere Bereiche daun a geh?

3 IP: Nau jo es is, bei uns in der Steiermark is des a bissl a Eigenheit mitn Weinbau. Man hot,
4 oiso wir sind jo schon weinbaulich hauptsächlich ausgerichtet, oba wird haum eigentlich
5 mehrere Staundbeine, des is ebn der Weinbau mitn Weinverkauf, do integriert der
6 Buschnschaunk und daun die Zimmervermietung noch dazua, net, oiso, des is schon relativ
7 umfangreich, oba wir sind eigentlich a typischer steirischer Betrieb, wo des ebn sehr oft
8 vorkommt, dass Zimmervermietung, Buschnschaunk und Weinverkauf Haund in Haund lauft
9 und wäul mir eigentlich a touristisches Gebiet sand und tourismusmäßig sehr a gut besucht
10 sand a, und dadurch a, sog ma amol so, wird des in etwa so bleibn in nächster Zeit, und des is
11 glaub i a gaunz wichtig, dass ma de Staundbeine hot die verschiedenen.

12 I: Ausgezeichnetes Tröpferl. Und wie is des jetzt so, wie kaun i ma des vorstelln, so an
13 Buschnschaunkbetrieb, wie des orennt? Gibt's do gewisse Zeitn oda gibt's do a?

14 IP: Jo, jo wird hobn eigentlich scho ziemlich fixe Öffnungszeiten vom Buschnschaunk her,
15 wir z.B. haum unsern Buschnschaunk von Donnerstog bis Sonntog offn, und sperrn ob 14 Uhr
16 auf, wäul wir a reiner Familienbetrieb san und eigentlich olle Orbeitm von der Familie von de
17 eigenen Leit ebn, Mutta, mei Frau und i, eigentlich der Buschnschaunk gführt wird, und in der
18 aundan Zeit, wo ma in Buschnschaunk net offn haum, ebn die aundan Orbeitm daun schaun,
19 dass ma weiter bringan, drum eben diese Öffnungszeiten a, und des is glaub i a gaunz wichtig,
20 damit ma sie auf gewisse Orbeitm imma konzentriern kau und net quasi jetzt durt sein muaß,
21 do sein soll, und daun hot ma durt nix ka richtig Orbeit grichtet und do net.

22 I: Und ihre Briada haum die nie, san de a im Weinbau tätig oda haum die nie? IP: Da ana
23 Bruada is in Weinbau tätig, oiso der Ewald der is auch hauptberuflich Weinbauer, und die
24 Schwester auch, die haum oba auch a Laundwirtschaft dabei, haum Rinderhaltung und
25 Freilaundhühner, und der dritte, oiso der zweite Bruada, der is eben Schlosser, wie is schon
26 vorher erwähnt hob, der woar auch bei uns in dem Betrieb sehr brav hüft und unser
27 Hausmechaniker is er.

28 I: Und wie is des jetzt von de Orbeitsbedingungen rundumadum? Kaun ma sogn, dass se do
29 recht vül verändert hot, oda, oda wohin geht daun der Weg in der Zukunft?

30 IP: Nau jo. Es haum se die, die Orbeitsbedingungen haum se schon sehr verändert. Waun ma
31 jetzta wirklich 2, 3 Generationen zruck schaut, oiso waun i noch zruck denk auf meine
32 Großölnern, durt is eigentlich olls händisch gmocht woardn, es woarn no sehr vül Leit aum
33 Betrieb, de gholfn hobn, und hots 5, 6 Fixaungstöllte quasi, des woarn jo früher noch die
34 Knechte und Mägde, die immer aum Betrieb woarn gebn, heit is ma eigentlich nur mehr sölba

1 aum Betrieb, und, und die Orbeitn haum se natürlich auch verändert. Ma mocht heit sehr vül
2 mit Maschinen, und, und wos noch kumman is, es is, es wird sehr vül Zeit in die
3 Vermorktung, in den Verkauf investiert und natürlich die Betriebsverwoltung nimmt auch
4 immer mehr Zeit in Aunspruch, wäul die Bürokratie wird afoch immer schlimma.

5 I: Jetzt gibt's im Weinbau so des markante Datum 1986.

6 IP: Jo, des is der Weinskandal gwesn, oiso des woar natürlich, irgendwo i sog amol so, a
7 Quantnsprung fürn Weinbau, wo se net nur de Weinbauern wirklich an der Nosn gnommen
8 haum sondern auch die Weinkundn, und ob dem Joa is es eigentlich mitn Qualitätsweinbau in
9 Österreich wirklich aufwärts gaungan, wäul a die Kundn gsogt hobn, es is jetzt net wirklich
10 der Preis wichtig, sondern die Qualität und ob den Joa is eigentlich daun die Qualität vor ollm
11 bei uns in der Steiermork stetig gstiegn und grad jetzt in, bei uns in der Steiermork hobn wir a
12 Dichte aun Qualität, de eigentlich seinerseits nirgendwo zum findn is. Oiso, es is wirklich
13 einmolig und es kumman imma wieda junge Weinbauern mit super Qualitäten vire und oiso
14 die Dichte wird wirklich immer größer, wo wirklich sehr gute Weine zum Findn san.

15 I: Wie haum sie dieses Joa, oiso dieses, dieses Phänomen erlebt, mierlebt? Haum sie do
16 irgendwölche Erinnerung draun?

17 IP: Jo, i kaun mi no sehr guat erinnern. Oiso i woar durt kurz mit der Weinbauschule in
18 Sülbaberg [Weinbauschule Silberberg] fertig, im 83er Joa und, und im 85er Joa woar jo eh
19 daun der Skandal sölba, wo des aufdeckt gwoardn is, und oiso, man hot des daun den ersten
20 Berichtn eigentlich goar net großn Glauben gschenkt, wos do wirklich los is, oba im Laufe
21 der Zeit hot ma den Umfaung daun von den Skandal wirklich gsegn und woar natürlich zerst a
22 Schock für die Weinbauern. Und i kaun mi noch gaunz guat erinnern, wie des Weingesetz
23 daun kumman is, des strengste der Wölt, do woarn die Weinbauern natürlich entsetzt, wäuls
24 glaubt haum, des is nicht vollziehbar, es woarn a wirklich Sochn drinnen, die net vollziehbor
25 woarn und de wirklich net, gegen die Natur woarn und i hob a sölba demonstriert daumols
26 gegen dieses Weingesetz, und mit den Obänderungen, dies daun im Laufe der Zeit gebn hot,
27 hauma jetzt wirklich a sehr guates Weingesetz und des natürlich a, quasi jetzt vom
28 Weinskandal quasi verursocht gwoardn is, sog ma amol a so, und des eigentlich die
29 Grundlogn woarn a, dass in Österreich sehr guate Wein erzeugt weardn und a verkauft
30 weardn.

31 I: Jetzt gibt's vielleicht no 1986, i waß net, wie, inwiefern des a Auswirkungen aufn Weinbau
32 ghobt hot, owa wie woar des z.B. mit Tschernobyl, des Unglück, Reaktorunglück, hots don a,
33 dass ma sogn kaun, des hot im weitesten Sinn in Weinbau a don wida mit, in irgenwölche
34 Richtung triebn?

1 IP: Des hot uns net wirklich so oarg betroffn, erstens is de südliche Steiermark do untn net so
2 schlimm betroffn gwardn vom radioaktivn Niederschlog, und weinbaumäßig hots jetzt a net
3 in, die Rückstände gebn, i waß net, obs jetzt wirklich Untersuchungen gebn hot in der
4 Richtung so genaue, oba sovül i waß, hots do kane Probleme gebn, wäul erstens die Traubn
5 san net wirklich am Bodn, sondern wochsn etwas höher obn und die Strohlung dürfte net so
6 org gwesn sein, ois wie bei den Bodnfrüchtn, die, ebn wie Erdbeern oder Schwammerl oder
7 so Gschichtn. Oiso do hauma eigentlich weniger Einfluß ghobt. Des woar net so schlimm für
8 uns, obwohl des jetzta Gesaumtumwöltlich gsegn natürlich a Katastrophe woar. Is ka Froge.
9 I: Und sie haum kurz aungsprochen mit ihrer Schui, ihre schulische Ausbildung wie woar de?
10 Jo. Wie is do der Weg gaunga, könnens ihna do erinnern?
11 IP: Jo, genau. Wir haum jo vorher scho a bissl von der Volksschule hauma schon gredt in
12 Langeck die 4 Joa, daun in weiterer Folge die Hauptschule in Loitschach, des is eigentlich a
13 unser Hauptort is do in unserer Region, und noch den 4 Joa Hauptschul hob i noch den
14 polytechnischn Lehrgaung in Arnföls absolviert, und daun noch eben die Weinbaufochschule
15 in Sülbaberg, die anzige steirische Weinbauschul, i hob domols noch die 3x6 Monat
16 Winterlehrgaung ghobt, hob die Schul daun mit sehr gutem Erfolg obgchlossn, und hob daun
17 im Joa 89 die Mastprüfung gmocht, oiso augfaungan und 90 obgchlossn, und hob den
18 Weinbaukellermasta gmocht und jo. Olso in der Ausbildung is ma ois Weinbauer eigentlich
19 ständig, es verändert se imma wieda wos, ob des gesetzliche Voraussetzungen sand oda a von
20 der Technik her, wie ma ebn im Weingartn orbeit, im Kölla orbeit, man is eigentlich sölba
21 immer auf er Suche nach Neuem und man informiert sich ständig über Sochn, wos kummt,
22 wos gibt's am Morkt und wie schauts aus.
23 I: Gibt's vielleicht irgend a, von der Verorbeitungstechnik, wo sie ihna erinnern kennan, wos
24 sie ebn mitbeeinflußt hot, jetzt sog i, dess hot mir den Aunstoß gebn, dass i mi auf a gewisse
25 Sparte spezialisier oda?
26 IP: Jo, in der Verorbeitungstechnik, do hot ma, wie gsogt, do hot ma schon vor 30, 35 Joa
27 eigentlich die Technik verwendet, die ma heut scho hot, oba es sehr vüle Klanigkeite ebn
28 gebn, ma hot daun die Maschinen verbessert, hot Maschinen aungschoffn, die schonender
29 orbeitn, die besser orbeitn, in der Köllatechnik is eigentlich sehr vül passiert, man hot se von
30 den olten Holzfässern getrennt, hot den Aufbau eigentlich vom klassischen Wein total in die
31 Stohltanks verlegt, die temperaturgeführte Gärung hot natürlich Einzug gholtn, mit Heizung,
32 mit vollelektronischer Steuerung, oiso ma nimmt schon sehr vül technische Hilfsmittel zur
33 Haund, damit ma a gewisse Kontinuität aun Qualität hot, oiso man überloßt heut nix mehr

1 dem Zufall, sondern man unterstützt, man holt die Unterstützung der Technik, damit ma
2 schon a gewisse Sicherheit hot, dass man Qualität erzeugn kaun.

3 I: Des haßt, ma derf eigentlich nie steh bleibn in der ?

4 IP: Überhaupt net, oiso man glaubt eigentlich immer, wenn ma an Schritt mocht, dass ma a
5 gewisse Zeit a Ruah hot, oba die Zeit holt einen immer wieda ein und es kummt imma wieda
6 was neues und man muaß schaun, dass ma wirklich dabei is und mit der Zeit geht. Wäul sunst
7 übersieht mas und die Zeit hot an überholt und daun kummt ma eigentlich net mehr mit und
8 es is eigentlich in der heitign Zeit sehr schlimm.

9 I: Gibt's jetzt a so a Richtung wo die Zunkunft hinsteuert? Gibt's do scho irgendwölche
10 Ausblicke oda is des Schritt für Schritt wia ma sogt?

11 IP: Jo. Oiso. I bin eigentlich überhaupt a Vafechta, dass ma jetzt net Gewoltsprünge mocht,
12 sondern ma muaß afoch mit der Zeit mitlebn, und die Zeit bringt eigentlich sehr vül und wenn
13 ma die Zeit daun net übersieht und vor ollm die Entwicklung der Zeit net übersieht, was an
14 neuem kummt und durt ebn eigentlich kontinuierlich aum Boll is, daun kaun ma ois Betrieb a
15 sehr guat mit und kaun wirklich jedn klan Schritt mitmochn, und daun is ma eigentlich nie 2
16 Schritte dahinter, und für die Zukunft seh i grad für unsere Region do eigentlich die Zukunft
17 sehr positiv, wäul momemtan die gaunzn Entwicklungen und a Zohn vom Tourismus her,
18 vom Weinverkauf her, eigentlich olle noch obn zagn und für die nächste und mittlere Zukunft
19 siech i eigentlich des sehr positiv.

20 I: Inwieweit hot jetzt do der Beitritt Österreichs zur europäischen Union des do Vorteile oda
21 Nochteile brocht? Wie haum sie des miterlebt diesen Beitritt?

22 IP: Jo, der EU-Beitritt is vor ollm bei uns do in der Region sehr hort diskutiert woardn, i kaun
23 mi no sehr guat erinnern, dass unsere Gemeinde domols si gengan Beitritt ausgsprochn hot,
24 einige der wenigen Gemeinden, obwohl wir a Grenzgemeinde sand. Die EU hot für die
25 Laundwirtschaft sehr vüle Vorteile brocht, oba a sehr viele Nochteile. Oiso wi sand, grad die
26 Laundwirtschaft is ane, die von der EU sehr stork gelenkt wird. Es gibt kann
27 Wirtschaftsweig, der, wo die EU so stork die Haund drauf hot, wie in der Laundwirtschaft,
28 und wir in der Laundwirtschaft sand eigentlich, jo, sog i amol von der EU aum stärkstn
29 abhängig. Und des hot uns schon sehr weh getaun, und was amol sehr schwer zum verkroftn
30 woar, is amol der Preisverfall beim EU-Beitritt gwesn, oiso do sand, gewisse Rohproduktion
31 sand um 50% vom Preis her gfoln nochn Beitritt oiso des woar schon sehr schwierig für die
32 Weinabuern, net nur für die Weinbauern auch für die aundan laundwortschoftlichn Gschichtn
33 und des woar a sehr großer Nochteil. Natürlich san a die Betriebsmittel zum Teil billiger
34 gwoardn, was se oba bei weitem net ausglichen hot. Oiso des woar ana der größten Nochteile.

1 Vorteile natürlich der große Wirtschaftsraum Europa, des hot se natürlich erst in späteren
2 Jahren positiv ausgewirkt, bis ebn diese Märkte offn woarn bis des afoch aungflaun is, i denk
3 ma heit an Wein verschickn in die EU is wie ins nächste Bundeslaund schickn, so afoch is des
4 heit. Oiso des san ebn die Vorteile auch. Oba im großn und gaunz muaß ma heit sogn, dass es
5 drausn bleibn a net gaungan wär.

6 I: Und jetzt müß ma amoi zruck greifn a bissl, wia haum se des, haum se nu Erinnerungen
7 vielleicht aun ihrn Großvota? Aun diese frühere, nu fühere Generation? Gibt's do überhaupt
8 no so Sochn, was ihna hänga bleibn san, oda?

9 IP: Jo. Oiso de Generation jetzt vom Großvota kaun i mi nur gaunz im dunkln erinnern, oiso
10 wie der gstorbn is, woar i grad 4 Joa olt, oiso san so klane Kindheitserinnerungen sand noch
11 do, oba eigentlich is des gaunzt im Hintergrund und relativ wenig. Oiso do woar i wirklich
12 noch zu jung, und die Erinnerungen kommen eigentlich erst daun im Aanschluß, wo i so 5,6
13 Joa olt woar, do is eigentlich daun schon mehr hängan bleibn.

14 I: Und wie woar des bei ihre Öltern im Betrieb, war die Aufgabenteilung ähnlich, oda wie
15 woar des dozumois?

16 IP: Nau jo, des, es woar jo durt in der Zeit, wo meine Öltern den Betrieb ghobt hobn,
17 eigentlich der große Waundl von der Laundwirtschaft ebn hin zum Weinbau. Und de haum
18 eigentlich schon, die haum die Hauptaufgabe ghobt, ebn die Umstöllung, ebn quasi Märkte zu
19 schaffen, wo se des verkaufn, Weingartnflächn san sehr stork aufgestockt gwardn, und des
20 woar eigentlich a sehr schwierige Zeit und grad in ana Zeit a, wo der Weinbau in der
21 Steiermark eigentlich schon sehr schwierig zum bewerkstöllign woar, wäul afoch die
22 Konkurrenz ausn Burgnlaund und aus Niederösterreich mitn Preisdruck sehr groß woar. Bis
23 zum Weinskandal hin ebn, im Joa 85, 86 woar a Weinverkauf a in der Steiermark nur übern
24 Preis möglich, oiso es hot kana um die Qualität gfrogt, sondern was kost a. Und des woar
25 eigentlich schon immer a sehr schwierige Zeit und ebn die gaunze Technik im Kölla hot misn
26 quasi aungschafft weardn, vergrößert weardn und ma hot a die Betriebsstrukturen a bissl
27 erkaunt, wie der Betrieb gwochsn is, es is durt was zuwe kumma, durt was zuwe kumma, und
28 es woar a sehr schwierige Zeit oba i muaß sogn, die haum eigentlich domols die Grundlogn
29 gschoffn, damit ma heit wirklich ebn mitn steirischen Weinbau do sehr guat do steht und des
30 auch international, net nur österreichweit.

31 I: Und wie setzt se jetzt ihr Betrieb zaum, oiso von de Sortn kaun ma sogn? Dass vielleicht do
32 a bissl was drüber dazöhl'n wie des is?

33 IP: Jo. Wir sand eigentlich a Betrieb der jetzt von den Sortn her sehr umfangreich is. Oiso
34 wir haum ständig um die 20 Wein im Verkauf, ah davon sind glaub 12 oder 13 verschiedenen

1 Sortn, und Rest is ebn auf verschiedene Ausbauortn zurück zu führn, Oiso z.B. an Morillon
2 gibt's klassisch oda im Bariqu ausbaut, an Zweigelt klassisch oder im Bariqu, usw. Und des
3 is, kummt a bissl von der Köllawirtschaft her, es is, man hot vor 20 Joa eigentlich nur 5, 6
4 Sortn im Verkauf ghobt in unseren Betrieb und wie i daun quasi die Köllawirtschaft
5 übernommen hob, hob i natürlich a bissl probiert und so ma amol a, a bissl ana Versuche
6 gmocht im Kölla und waun mir was geschmeckt hot und i gsogt hob, des dürfte recht guat im
7 Verkauf sein, hauma des daun ebn in den Verkauf gnommen, und dadurch is des Sortiment
8 immer größer gwordn. Und die Kundn haums recht guat aungnommen und desholb haumas
9 heut no so im Programm.

10 I: Und wie is des Verhältnis von de Weinbauern do untereinaund eigentlich in der
11 Südsteiermark? Gibt's, is des recht a horter Konkurrenzdruck oda is des mehr, dass ma sogt,
12 ma hülft do a bissl zaum, oda wie gestoltet sie des?

13 IP: I muaß sogn, dass in der Mehrzahl die Weinbauern sehr guat zusammen orbeitn, oiso wir
14 haum grad do in unsern Bereich oiso die gaunze Köllastroßn, san ma do 6 Weinbauern, und
15 wir haum do wirklich a sehr guate Zusaumenorbeit, wir hobn Gerätschoftn mitaunand kauft,
16 wir veraunstolten sogar a Fest mitanaund, wir tuan die Weine untanaund verkostn oiso waun a
17 Weinbauernkolleg zu mir kommt irgendwaun untern Joa, geh ma natürlich in Kölla und
18 verkostn die Weine und diskutieren drüber, wir sand a Weinbauernrunde beinaund, von 10
19 Weinbauern, wo ma im Winta, oiso Jänner, Februar a, fost olle Wochn bei an Betrieb zaum
20 sitzn, die Weine verkostn, diskutieren über die Weine, und uns gegenseitig berotn, oiso in
21 dieser Hinsicht sand wir uns eigentlich net Konkurrentn oda in den Sinn net Konkurrenten,
22 sondern wir schauun unteranaund, dass ma guat auskumman und uns a gegenseitig hölfn.

23 I: Und woar des scho immer ihr Wunsch, dass sie Weinbauer weardn? Oda haum sie gsogt,
24 wies bei mir do vielleicht a ghert hobn, dass i sog, i hätt gern a was aundas gmocht amoi?

25 IP: Pfa. Die Diskussion is eigentlich bei mir nie augstaundn, oiso des is, i bin eigentlich ois
26 Weinbauer augwochn und hob eigentlich goar nie an was aunderes gedocht.

27 I: Jetzt hauma jo scho sehr vül gredt. Oba jetzt hätt i no a Froge, i man, waun sie mir
28 vielleicht a bissl was zum Tagesoblauf dazöhln kennan? Es gibt jo im Weinbau verschiedene
29 Zeitn im Joa, des teilt se do a bissl auf, und vielleicht dass ma a bissl so an Tagesoblauf
30 durchbesprechn, dass ma vielleicht a poar verschiedene Arbeitstog beschreibn, einen in ana
31 eher ruhign Zeit, daun in ana während der Weinlese und wia soll i denn sogn, daun der
32 Herbstzeit, oiso Weinlese und aun an Tog an dems vül Arbeit z.B. im Weinkölla haum?
33 Faung ma vielleicht amoi aun, an Tog in ana ruhign Zeit im Winta, vom Aufsteh weg, wies
34 jetzt los geht eigentlich?

1 IP: Jo, Oiso der Winta, Jänner, Februar is eigentlich die ruhigste Zeit, do bei uns und
2 Buschnschaunk homa meistens zua, und do is de Hauptarbeit ebn im Kölla oda sunst des
3 Schneidn draust, wenn net zuvül Schnee is. Oiso aufgstaundn wird do vor 7 daun net, do wird
4 amol gemütlich Frühstück gessn. Und jo, waun ma jetzt an Tog hernimmt, wo ma ebn im
5 Kölla arbeitet, daun geht ma ebn in Kölla, die Hauptarbeit durt im Jänner is entweder Wein
6 obziagn oder fültrieren, und die gaunze Köllaarbeit is eigentlich bei uns Einmannbetrieb, oiso
7 des moch i total in Eigenregie, oiso do hob i überhaupt kan dabei, do des is mei eigene Wölt
8 daun durt, bin i eigentlich mitn Wein wirklich ah, man lebt daun des gaunze Joa mit mitn
9 Wein und entscheidet daun wirklich allan im Kölla, wos moch i jetzt do und jo. Der
10 Arbeitsoblauf im Kölla is eigentlich , man hot die Gerätschoftn wie Fülter und so, des lauft in
11 gaunzn Tog eigentlich durch, Tank reinign, ziagn, fültriern, und natürlich des Verkostn sehr
12 wichtig, grad., wenn ma den Wein ebn behandelt und fültriert man schaut Verschnitt,
13 wölche Chargen passn zaum, werdn Verschnitt und jo. Daun Mittagessen natürlich, im Winta
14 hauma a bissl Zeit, do tua ma aum Vormittog a bissl wos jausnen a, jo, aum Nachmittog
15 geht's natürlich weiter im Kölla, damit der Tog ausgefüllt is, oba des dauert meistens bis 5 im
16 Winta und dann sogt ma, des reicht daun und jo, des wär eigentlich so, i man, de Köllaarbeit
17 is eigentlich a Gschicht, de Joa - Tog und immer eigentlich gleich oblauft, i man ma hot
18 daun die speziellen Orbeitn wie die Weine ebn von Säure korrigieren über, über
19 Schönungsmittel aufe gebn, wie Eiweißschönungen und so Gschichtn. Und des daun ebn
20 hauptsächlich im Winta oblauft. Und wenn's net sovül Schnee gibt, daun san ma ebn im
21 Weingoartn drausn beim Schnitt, do geht ma a daun zwischen 8 und 9 am Vormittog in
22 Weingoartn ause, den Schnitt mochn, und Mittagessn und ebn daun aum Nachmittog wiede
23 raus in Weingoartn und a bis meistens 4, 5 aum nachmittog, daun wird's meistens eh schon zu
24 kolt und daun geht ma wiede zruck eine. Jo. Aum Obend gibt ma daun do a bissl a Ruah im
25 Winta und eventuell noch irgendwölche Verwoltungssochn san aum Schreibtisch und daun
26 geht ma a bissl zeitiger ins Bett.

27 I: Und aum Obend is daun a die Familie?

28 IP: So is es.

29 I: Im Vordergrund daun a?

30 IP: Jo sitz ma a bissl zaum und, oda ma foahrt irgendwo hin no kurz oda so Sochn.

31 I: Und vielleicht, wauns ma jetzt no an Tog während der Weinlese, von in der Fruah weg
32 beschreibn, in der Hauptarbeitszeit?

33 IP: Jo. Des is natürlich a bissl a intensivere Zeit, weäul des eigentlich im Herbst, die Ernte
34 eigentlich sehr vül Orbeit in Aunspruch nimmt, der Buschnschaunk Hauptsaison hot und

1 natürlich a die Gästezimmer, und do kaun passiern, dass ma an 20 Stundn Tog a hot. Oiso do
2 faungt der Tog meistens so um $\frac{1}{2}$ 6, $\frac{3}{4}$ 6 aun, aufstehn, Frühstück essn, daun hot ma
3 Vorberatungen fürs Weinlesn, des Gschirr richtn, um 7 kommen daun die Erntehölfa schon,
4 oiso um 7 san ma schon im Weingoartn, und daun, do sama zwischen 12 und 15 Leit im
5 Weingoartn zum Lesen, geht daun bis Mittoch durch, Mittochessn, während der Lese schon ebn
6 des Rebln und, und in Maischebehälter ebn die Maische eine, und aum Nochnitoch daun
7 weiter, die Ernte geht bis 6 Uhr aum Obend, eventuell zwischendurch nu im Buschnschaunk
8 schnöll kurz hölfn, wenn's extrem rund geht, und vor ollm am Wochend wenn's so Saumstog
9 is, daun kauns passiern, dass im Buschnschaunk daun bis 10, 11 Betrieb is, und dann geht erst
10 in Kölla und Presshaus. Oiso die Traubn, die aum Tog geerntet word san, miaßn aum gleichn
11 Tog verorbeitet weardn, oiso daun beginnt des Rebln, Pressn, zum Teil noch im Kölla, ebn
12 vom Entschleimen, Obziehn und in die Tanks die Hefe aunsetzn und ois. Oiso es kaun
13 passieren dass der Tog daun bis 2, 3 in der Friaht dauert.

14 I: Wahnsinn.

15 IP: Jo, des is scho recht intensiv, oiso des is schon a sehr horte Zeit für uns und wenn die Zeit,
16 die Erntezeit vorbei is, daun is eigentlich, daun gspürt ma erst, wos der Körper gleistet hot,
17 und daun is ma scho relativ k.o. muaß i ehrlich sogn. Des nimmt an scho sehr her.

18 I: Und wie laung, kaun ma sogn, erstreckt se die Zeit, wo die Orbeit richtig so intensiv is?

19 IP: Nau jo, es is, so wia im letzten Joa hauma a Erntezeit ghobt von 7 Wochn, oba und des
20 ebn auftäult, oiso von ca. 2 Wochn, oiso wir haum 2, 3 Tog Ernte und daun hauma ebn
21 Pausen inzwischn, wo afoch die nächsten Sortn wieda reif weardn, oba die Hauptschichtn
22 belaufn sie scho auf ca. 3 Wochn. Oiso, wos intensiv obe geht und des faungt aun, so wies
23 heier sein wird, Aufaung September und geht so bis Mitte Oktober daun.

24 I: Und wos mi vielleicht daun a nu interessieren tat, is, gibt's do an Unterschied zwischen an
25 Wochentog und Feiertog oder Sonntog? Oda wie is des jetzt aun an Wochentog vom
26 Unterschied her? Wauns vielleicht an Feiertog, oda an Feiertog oder Sonntog beschreibn?

27 IP: Nau jo.

28 I: An wos vül Orbeit haum und an?

29 IP: A Wochentog is bei uns a bissl leichter, muaß i ehrlich sogn, aum Wochentog hauma
30 eigentlich fost weniger Streß ois wie aun den Wochenendn, wäul eben die Gästezimmer und
31 der Buschnschaunkbetrieb ebn hauptsächlich aum Wochenende is. Und a Wochentog, do
32 kaun is sogn, des is mei Zeit, do täul i mir die Orbeit ein, oba aun den Wochenendn oder
33 Feiertogen, do hot der Gost ebn Vorrang, und waun der kummt, daun muaß i ebn do sein.
34 Sozusogn is eigentlich, die orbeitsintensiveren Toge sand ebn die Wochenendtoge.

1 I: Vielleicht wauns ma jetzt so an typischen Sonntog mit an hohn Orbeitsaufwaund
2 beschreibatn, wie des orennt?

3 IP: Jo. Der Sonntog is eigentlich a Tog, wo ma eigentlich recht früh aufaungt a, oiso aufstehn
4 ½ 7, 7, in der Früh eigentlich mehr Orbeit für die Frau, Frühstück richtn für die Zimmergäst,
5 vorbereitn fürn Buschnschaunk, oiso mei Aufgabe is don Getränke fürn Buschnschaunk,
6 Kühlung auffülln und so Gschichtn, Weinverkauf für die Zimmergäst, umliegende
7 Urlaubsgäst kommen sehr häufig Wein kaufn am Sonntog, bevors ham foahrn, und es is
8 recht vül Betriebsamkeit eigentlich schon am Vormittog, obwohl ma in Buschnschaunk erst
9 am Nachmittog aufmochn, und daun Mittogessen, wauns Zeit bleibt, geht ma oft am
10 Sonntog irgendwo hin wos essn, dass ma kurz irgendwo hinfahrn, oba kummt eher sölten vor
11 und daun am Nachmittog eigentlich schon Buschnschaunkbetrieb und des geht daun bis 8, 9,
12 10 am Obend daun.

13 I: Und wie is jetzt aun an Sonntog oder Feiertog, wos an hohen Orbeitsaufwaund im
14 Gostgewerbe gibt, speziell, oder is des, mischt se des irgendwie?

15 IP: Des mischt se eigentlich immer, des is eigentlich, des kommt an auf die Gästefrequenz
16 aun, oba ma muaß eigentlich immer do sein, es is, man hot oft Toge, wo sehr vül Frequenz is,
17 daun is der Orbeitsaufwaund ebn intensiver und man is eher mehr beschäftigt, es gibt natirlich
18 a Toge, wo net so vül Gäst kumman, daun hot ma des a bissl lockerer. Oba ma kaun des im
19 Vorhinein eigentlich nie obschätz'n, wias lauft. Oiso wir haum oft Wochentoge ghobt, wos uns
20 fost überlaufn und daun is amol a Saumstog weniger und des kaun ma nie so genau obschätz'n
21 im Vorhinein.

22 I: Und wos is ihr Lieblingszeit? Gibt's do Vorliebn oda?

23 IP: Mei Lieblingszeit is eigentlich der Winta, wos wirklich a bissl ruhiger is und do kaun ma
24 sie, do kaun ma a bissl die Zeit genieß'n, vor ollm a mit der Familie a bissl a Zeit verbringen,
25 sunst is ma eigentlich immer ständig a bissl unter Druck, obwohl ma eigentlich sein eigener
26 Herr und Chef is und se de Zeitn eintäulen kaun, oba die Orbeit die bleibt. Oiso, waun ma
27 daun Orbeitn ause schiabt, daun muaß ma des irgendwaun wieda einbringen und quasi amol a
28 Doppelschicht einleg'n, damit ma des wieda aufholt.

29 I: Haum sas eigentlich jemois bereut, dass Winzer woardn san?

30 IP: Na eigentlich net, wäul sonst hätt ma in Betrieb im Vorjohr net erweitert und ausbaut. Na i
31 bin eigentlich wirklich mit Leib und Seele Weinbauer, und muaß sogn, dass i eigentlich goar
32 net über an aundan Beruf nochdenkt hob. Oiso des woar für mi eigentlich, jo, song ma amol
33 so, in die Wiege glegt.

1 I: Oiso von meiner Seit, i bin sehr daunkbor für ois, i bin gern offn, wauns ma no irgendwos
2 dazöhl'n wolln, bin begeistert von ihre Erzählungen. Echt, so ein Einblick hob i net erwortet,
3 dass i kriag, des is sehr schön.

4 IP: Jo es is. I bins a bissl auch in der Öffentlichkeitsorbeit a tätig, i bin in der Gemeinde ois
5 Vizebürgermasta tätig seit 2 Joa, des mir eigentlich sehr vül Freude mocht a, des a gaunz
6 interessante Orbeit is, wobei i sogn muaß, dass des sehr vül Zeit in Aunspruch nimmt, oba
7 waun ma daun wirklich für die Region, net nur für sich sölba, sondern für die Region a wos
8 mochn kaun und, und für die Leit wos weiterbringen kaun, is a sehr interessante Gschicht und
9 i muaß sogn, grad in unserer Region is so Aufgabe sehr schön und sehr lustig, wobei a daun
10 natürlich mit Problemen don zu kämpfn hot, oba es is a sehr interessante und sehr guate
11 Erfohrung muða i sogn.

12 I: Bleibt do no vül Zeit für die Familie daun a?

13 IP: Ah, natürlich ma muaß daun irgendwo immer Obstriche mochn, ob des von der Familie is
14 oda vom Betrieb, des is afoch so, oba Obstriche mocht ma eigentlich imma wieda wo und,
15 und, wie gsogt, man kann se des oft daun eintäuln und kombinieren, so gewisse Sochen, wo
16 ma irgendwo wos, öffentliche Verpflichtungen hot, kaun ma des a mit der Famülie verbindn,
17 dass ma gemeinsaum hingehet und so a Gschicht.

18 I: Gibt's so a Philosophie wos sie irgendwie verfolgn, wos sie sogn, des is mei Motto,
19 nachdem i mi ausricht?

20 IP: Nau jo, es gibt scho a Philosophie, und zwoar, es is, des non plus ultra is ebn Qualität, und
21 de zu verbessern, des is eigentlich a ständige Aufgob, und man sucht immer wieda Sochn, wo
22 ma ebn die Qualität no verfeinern kaun und verbessern kaun, und des is eigentlich a Soche, de
23 an durchs Leben eigentlich begleitet, und grad im Weinbau und so wie mia an
24 Buschnschaunk hobn, a bei den Speisn, man schaut imma, dass ma des beste hot, und
25 wirklich es beste gibt und des is eigentlich des wichtigste in unserer Branche.

26 I: Daun mecht i mi recht herzlich bedaunkn, dass sie sie Zeit gnommen haum für mi, des
27 bedeutet mir sehr vül, dass sie se mit mir hergsetzt haum, Zeit gnommen haum, und sie mir an
28 Einblick gewährt haum in ihr interessante Orbeit.

29 IP: Jo, i sog a recht schönen Daunk, dass i des mochn hob dürfn, und i wünsch ihnen für ihr
30 Orbeit ois Guate und vül Erfolg.

31 I: Danke. Oba wie gsogt, i bin der Paul, oiso i hob des nie irgendwie.

32 IP: Najo, passt schon.

1 Interview mit Frau Heidi Germuth

2 I: So, wir haums uns heite hier im Weingut Germuth eingefundn und de Frau Germuth hot se
3 bereit erklärt, dass sie mir ihr persönliche Lebensgeschichte erzöhlt. Oiso, wauns bitte
4 aufaungan. [Telefon leutet] Pause? Des schneid ma eh zaum, des passt.

5 IP: Des mog i net, des is eh scho wieda wos.

6 I: Na nix.

7 IP: Wird eh zaum gschnittn, oda?

8 I: Jo genau.

9 IP: Passt.

10 I: Wir haums uns heite, wia gsogt bei der Frau Germuth eigfundn und se hot se bereit erklärt
11 dass sie uns ihr persönliche Lebensgeschichte erzöhlt.

12 IP: Mei Lebensgeschichte? Do gibt's net wirklich vül zum erzöhln. Also ich bin geborn in
13 Eibiswold, mei Elternhaus is in Oberhart, wo ich mei Kindheit, in de Volksschule bin i daun
14 in St. Ulrich gaunga, Hauptschule in Wies, weita hob ich eine Haushaltungsschule besucht,
15 danach Koch-Kellner Ausbildung und hab in Graz gearbeitet, wo ich daun auch meinen Mann
16 kennen glernt hob, und somit bin i jetzt 12 Joa in Glanz aun da Weinstraße und diesen Betrieb
17 hauma ma eigentlich gemeinsaum, jetzt so wia er is, seit 1 Joa aufbaut, und führ do des
18 Gästehaus und in Buschschank. Kinda hauma 3, da Markus 12 Jahre, da Stefan 10 Joa und
19 da Matthias 5 Joa. Markus geht in de Hauptschul, da Stefan kommt jetzt in de Hauptschul, hot
20 jetzt de Volksschule abgeschlossn, und da Matthias geht in Kindergartn.

21 I: Wos isn so ihr früheste Erinnerung aun ihr Kindheit, an die Schuizeit, gibts do irgendwos,
22 wos sie so eifoit, wos hänga bliebn is?

23 IP: An die Kindheit, aun die Schulzeit? Jo, wos foit ma ei? Jo, mia haum vü Gaude ghobt und
24 i hob des eigentlich eher locka gnommen, und des Lernen woar, Hauptschul a bissl so
25 nebnbei, und hobs eigentlich gaunz toll gfundn in da Schul, des is mei komplette Erinnerung
26 so an de Schule.

27 I: Und, wia woar des mit ihre Öltern, kennen sa se do no erinnern, wia woar des Vahöltnis zu
28 ihnen und ihre Eltern?

29 IP: Mia san, i bin in ana Großfamilie aufgwochn, i hob 5 Geschwista und mia haum
30 eigentlich des total supa gfundn in so ana großn Familie, olle Kinder und i a, und meine
31 Öltern perfekt supa, für die damalige Zeit a Landwirtschaft und de haums net leicht ghobt mit
32 6 Kinda, oiso mia san ziemlich olle im Internat, und des is auch finanziell net imma leicht
33 gwesn, oba mia woarn a glückliche Familie im großn und gaunzn hoit, wos hoit Kleinigkeiten
34 gibt.

1 I: Und, und ihra Gschwista, haums do, wia woar des Vahölnis mit ihre Gschwista?

2 IP: Außer klane Reiberein, haum mia uns imma, des supa gfoundn, dass ma so viele Kinda san,
3 und dass mia daun gemeinsauma glei amol spüln haum kenna, und i kaun mi net erinnern,
4 dass irgendwer, irgendwos , a des woar supa.

5 I: Und, wia san se zum Weinbau kumma, eben durch ihrn Maun, oda haum se scho vorher
6 irgendwie?

7 IP: Durch mein Maun, durch mein Maun, vorher mit Wein hob i goar nix ztun ghobt, na, oiso
8 i hob nua, wo i gorbeitet hob, hot er de Meisterausbildung gmocht, do haum ma uns kennan
9 glernt und is fia mi auch a große Wissenschaft, des, da Wein sölba, do bin i gaunz sicha no
10 net so versiert wia mei Maun, des kaun ma glaub i net mehr erlernen, waun ma net de richtige
11 Fachschule für Weinbau hot, aber mei Hauptgebiet is Familie und Buschenschank und
12 Gästezimmer passt wieda, wäu i do doch de Fachausbildung für Koch-Kellner hob und mit
13 Weingoatn des is und Weinkellerei, des is mei Maun eigentlich da Chef.

14 I: Wie is des Vahölnis so bei ihna zu Hause, wia, gibt's do so a bissl Aufgabenteilung, oda,
15 könnan se des vielleicht beschreibn a bissl?

16 IP: Aufgabenteilung – jo, ich hob wia gsogt de Gästezimma, des is imma zu 100 Prozent
17 meins, oba im Buschenschank hilft da Maun natürlich mit, insbesondere am Wochenend,
18 **wäus aundas a goar net möglich wär**, oiso de Vorbereitungan moch i natürlich, jetzt hätt i
19 boid wos vagessn, wäus jo no net so aktuell ist, seit 2 Monat is auch de Schwiegamutta im
20 Haus, die hilft natürlich bei den Vorbereitungen mit, und is ma überhaupt a total große Stütze
21 und wär scho jetzt in der kurz'n Zeit nicht mehr wegzudenkn, wäus doch viel in da
22 Vorbereitung, des braucht viel, oiso mia zwoa mochn de Vorbereitung und da Maun hülft
23 daun natürlich am Wochenend mit, die Gäste zu bediena, mit den Kindern, des moch ma
24 natürlich olle gemeinsaum, jetzt auch de Oma natürlich, und jo gemeinsaum, wobei da größte
25 Teil jo daun doch auf de Mama obfällt, wäu jo einfoch da Maun auswärtig tätig is, oda in
26 Weingoatn is und afoch net so vül Zeit do is.

27 I: Und, hots do irgendwaun, irgendwölche Probleme gebn zwischen, zum Beispül des
28 Generationenproblem mit ihrer Schwiegermutter, gibt's do oft Meinungsverschiednheitn in
29 irgendan Bereich oda dass sogn, die hot irgendwos aundas gmocht und i moch des jetzt so,
30 dass do irgendwie?

31 IP: Na.

32 I: Kennans beschreibn des Vahölnis?

33 IP: Fia mia is, i sog imma, jetzt wida, wäus fia mit jo ganz neu und aktuell is, und i des a
34 jahrlang allein gemanaget hob, wirklich gaunz alleinig mit Fremdaushilfen, kaun i des nur

1 sogn, i sogn imma wieda, wia a Lotto 6er, dass de Schwiegamutta im Haus is, wäu des is a so
2 a Ruheperle, de afoch mithilft, wo Not am Maun is und jo, des is a Lotto 6er, oiso i kaunt
3 sogn, ohne ihr geht's goar net mehr, wäu des afoch, auch waun se momentan net hilft, oba es
4 is jemaund do, der sie, auf den i mi valossn kaun. Oda bei de Kinda, sowie bei die Kind, oder
5 wier im Buschnschaunk, oda wos oft bei Kindan anfällt i muaß irgendwo wegfoahn, wos
6 früher überhaupt net möglich woar, wäu des afoch, i kaun net afoch wegfoahn, waun da
7 Buschnschaunk geöffnet is, wäu ma nie waß waun de Gäste komman und allanig des is scho,
8 für de Kinda und für de Familie wieda sehr entspaunt, do woar früher so a Spaunung do,
9 faung ma beim Fußball aun, wäu de haum miaßn Fußball foahn und des faungt nochan mal
10 um 17 Uhr aun und do is Buschnschaunkhauptzeit, und jetzt muaß ma do weg, i bin zwoar in
11 ¼ Stund, 20 Minuten bin i wieda zurück, oba net amoi des hob i imma so sogn kenna, i schaff
12 des, is kaun net imma den Gästn sogn, i foah jetzt weg tschüss und des follt jetzt weg und
13 drum sog i die Perle, des is a Segn fürs gaunze Haus, dass de Schwiegamutta im Haus is und
14 afoch jemaund do is, auf den ma se 100 Prozent valossn kaun. Drum kaun i aboslut nix
15 Negatives sogn, oiso des 2 Monat hots no goar nix gebn. Mia san grad in da
16 Eingewöhnungsphase, jeda auf Seins, oba sie is afoch a Perle, die passt se so an, oiso jo. Mir
17 hot no nix gebn de 2 Monat, dass i sogn kennt, des passt net.

18 I: Und, wia woar des, wia se ihnan Mau kennaglernt haum, kennans ihna no drau erinnern,
19 wia woar des?

20 IP: Tjo, mia woarn do in Graz beide, eigentlich so vom Betrieb weit weg, des woar afoch nur
21 privat und wias hoit is, waun ma se kennan lernt, verliebt und no amoi verliebt, und jo, daun
22 dauert hoits Jahre bis ma se do in des Gaunze eingewöhnt, do hauma noch olle untn zaumen
23 gorbeit, es gibt jo noch an Germuth Betrieb, wo des Stammhaus, wo wir, wo i daun sche
24 laungsaum mitgholfn hob aungfaungan, und **des** Wohnhaus is jo daun im Zuge, oiso de
25 Schwiegaeltern haums aufbaut, und im Zuge haum mia des fertig gmocht, oba aum Aunfaung
26 woar i ja untn, und do hauma olle schön laungsaum olle mitanaund, hob i mitgholfn und
27 dadurch dass i scho imma im Gastgewerbe tätig woar, woar des fia mi ka Problem, dass woar
28 supa, und jo daun haum ma uns doch entschlossn, dass ma. [Kurze Unterbrechung, weil die
29 Kinder hereingestürmt sind]

30 I: Is eh sche.

31 IP: Jo des is Familie. Jo und daun seit 6 Joa hauma des Gästehaus, des hot se angebotn, dass
32 ma des dazua kauft haum, da Nachbar hot des Haus vakauft, und des hauma eben, mit
33 Gästezimmer hauma dann eben begonnen, und seit 1 Joa a Buschnschaunk dazua, und des a
34 bissl im kleinen Rahmen, damit ma afoch mehr Publikum hot. De 10 Bett, wos i do hob, do

1 hot ma zwenig Frequenz, dass ma an Wein vakauft, jetzt sama owa abkommn, gö, wos woar
2 de Froge?

3 I: Sie haum grad gsogt, des mitn Stammhaus untn, des gibt's do herobn no net so laung, oda?

4 IP: So, in diesen Ding gibt's jetzt die Buschenschaunk 1 Jahr, Gästezimmer 6 Jahre, und jo,
5 vorher des Stammhaus, des woar hoit a Betrieb, der jo, unser Weingoatn, der wos zu unserm
6 Haus dazuhört, des woar früher eins mit untn, des haum 2 Brüder bearbeitet, mei Maun und
7 da Schwoger ebn, und dadurch, dass da Schwoger vül mit Fuaßboll und so beschäftigt woar,
8 hot da Maun ebn für beide Betriebe den Wein gekeltert, und jo seit 1 Joa haum ma uns daun
9 entschlossn, des selbständig zu moch do herobn und de Familien werden größer und und es is,
10 es wird daun irgendwie imma komplizierta, und somit san ma jetzt sölbständig. A große
11 Stütze is die Schwiegamutta.

12 I: Und es gibt jo im Weinbau immer dieses markante Datum 85, 86, der Weinskandal.

13 IP: Ah so, jo.

14 I: Gibt's do, haum se do irgendwölche Erinnerungen draun, wo se sogn, wia haums se des
15 empfundn, diese Situation?

16 IP: De is ebn genau des, zu der Zeit hob i mit Wein absolut goar nix ztuan ghobt und woar
17 vielleicht a no zu jung um mia, dadurch i hob nua des schrecklich eigentlich empfundn fia de
18 Weinbauern, hob ghofft, dass kan Steirer erwischt, soweit kaun i mir erinnern, dass i mia des
19 scho amoi kurz durch n Kopf geh hob lossn, weil i des eben, von den Eltern die Gespräche
20 mitgehört hob, oba i sog i hob eben mit Wein nix ztuan und eigentlich gaunz Aunderes im
21 Kopf ghobt, hob i des eigentlich net so, so direkt mitkriegt.

22 I: Waun haum sie ihrn Maun gheirat? Des woar?

23 IP: 98

24 I: 98. Und sie haum gsogt, se kennan se scho 17 Joa laung.

25 IP: Jo, genau.

26 I: Wia laung sads jetzt do?

27 IP: Oiso 12 Jahre, oiso i bin mitn erstn Sohn do einzogn, san gemeinsaum do und seit 12 Joa
28 moch ma des, bin i do, zerst hob i untn mitghoifn, und seit 6 Joa selbständig mit de
29 Gästezimmer und seit 1 Jahr ebn de Buschenschaunk.

30 I: Und, wie haum se des jetzt empfundn, des, die Veränderung wie Österreich jetzt zur EU
31 beitretn is? Haum se des irgendwie als positiv oder negativ gfundn?

32 IP: Jo, teil, teils. Schon auch negativ, oba i glaub im Großen gesehn, is es daun doch positiv.
33 Es san scho imma wieda de Diskussionen, also EU jo, oba wos se jetzt, wenn de gaunzn
34 Grenzn offn wärn, waun ma jetzt, unmittelbor waun des Schengenabkommen daun wegfällt,

1 san jo mia a eher auch betroffn, wauns de Grenzn offn wärn, daun bin i jetzt momentan a bissl
2 skeptisch, oba oft denk i, dass es daun a guat is und wos gaunz a toller Vorteil is, oba des
3 vielleicht net so zählt, is de Währung de gemeinsaume is, waun ma auf Urlaub foahrt, des hob
4 i jo für mi persönlich ois sehr praktisch empfundn, oba für de ollgemeine Wirtschaftslage, jo,
5 wird's a Vorteil sein, im Großen gesehen, wäus afoch leichter wird und wir exportiern und
6 importiern und wos was i.

7 I: Haum se eigentlich jemois docht, dass sie irgendwie zum Weinbau kumman oda?

8 IP: Na, net wirklich. Na, des kam wirklich überraschend fia mi. Und hob des zerst a net so
9 arbeitsintensiv gsehn, als wie waun ma daun wirklich selbständig is und die gaunze
10 Verantwortung für des Gaunze trägt und jo, sicha mehr ois ma se vorstelln kaun, als
11 Jugendliche.

12 I: Ah, jetzt hauma eh scho einiges gredt und jetzt tat mit zum Beispül no sehr interessieren,
13 der Tagesoblauf und zwoar in verschiedenen Sochen, wia rennt zum Beispül jetzt a Tog im
14 Winta o, oda in da Lesezeit, oda a Tog, waun vül Orbeit im Weinkölla is, wie is des bei
15 ihnen? Wie is des zum Beispül aun an ruhign Tog im Winta, vom Aufstehn an in der Friaht,
16 wie rennt der o, bei ihna?

17 IP: Jo, im Winta is des natürlich locker und gaunz angenehm, i muaß zwoar da weniga ferien
18 san wegn den Kindan, früher aufstehn, da Große foahrt scho um $\frac{1}{2}$ 7 weg, oiso des beginnt fia
19 mi so um $\frac{3}{4}$ 6 muaß i ausse, oba daun is es scho entspaunt, wäu es san de Gästezimma, de
20 laufen so mit, Weihnochn is sowieso gaunz aus, vorher nur mehr vielleicht aum Wochenend,
21 dass i Gäste dohob, oiso des foilt im Winta gaunz weg, also beginnts scho am Vormittag
22 ruhig, i hob daun den Buschenschaunk bis Jänner geöffnet, außer die Weihnachtsfeiertage, da
23 haum ma 14 Tog gsperrt, is a wieda natürlich, des is fia mi daun private Zeit und Urlaub und
24 im Winta is es natürlich für de Hausfrau sehr entspaunend. I hob ka Kellerei, des is zur Gänze
25 der Maun, do bin i eigentlich, i glaub, des dalern i nimma, des wean de Kinda daun mochn,
26 und dadurch is da Winta für a Hausfrau Weinbäurin vor ollem sehr entspaunt und locker oiso,
27 des is daun wia a normale gewöhnliche Hausfrau mit Kindern, do faungt nur des Normale
28 aun, mit Schulgehn und Mittagessen kochn und Abendessn versorgn und Haushalt ebn, des
29 kaun man net vergleichn, mitn Herbst scho goar net. Es wird daun ebn mitn Frühjoa
30 zunehmend die Orbeit, die Frühstücksgäste kommen wieda, und jo wia gsogt, im Februar
31 hauma in Buschenschaunk eben auch gaunz gsperrt, do beginnts oba daun scho wieda, dass in
32 de Zimmer de Grundreinigung gmocht wird, des is de Hauptorbeit im Februar zum Beispül,
33 außer Urlaub foahn, daun zwischendurch amoi, und jo, es is ebn das Ferienhaus wieda auf
34 Vordermaun zu bringen, es is wichtig oiso Grundreinigung, des wos ma es gaunze Joa net so

1 schafft, und im März hauma daun den Buschenschank a wieda geoffnet und daun merkt mas
2 scho laungsaum. Und wauns so wia jetzt die Witterung im März, heuer san ma im März scho
3 auf der Terrasse gsesn, do is daun de Buschenschaunk natürlich a schon mehr, und do is mei
4 Togsoblauf, oiso do beginnts wirklich von $\frac{3}{4}$ 6 schon mit, do muaß i schon zum Beispül aum
5 Obend wissn, wos moch i, wie, waun, und damit ma daun wirklich vorbereitet is, waun ma
6 nur amoi des Brüstl hernimmt, des fian Buschenschaunk olle Tog frisch sei muaß und des
7 muaß um 6 Uhr Morgends rein, wäu sonst schaff i des aundare nimma, wäu daun kumman de
8 Kinda, de muaß i in de Schul schickn, daun kommen womöglich noch die Weingoatnarbeiter,
9 die des Frühstück kriagn, und daun kommen de Frühstücksgäste, und daun muaß ma kochn
10 für de Weingoatnorbeita und nebenbei ebn fürn Buschenschaunk nachmittog vorbereitn, daun
11 is des Mittogessen, des im, des vielleicht schon bis zu 15, oder maximal 20 Personen kauns
12 auch sein saumt der Familie, de man kocht und ebn das Geschirr daun wieda weg sein muß,
13 und des is daun schon sehr arbeitsintensiv. Oba imma no ruhiga, ois waun daun da Herbst,
14 wenn die Lese dazua kommt, im Somma homas wieda a bissl entspaunta, do is da
15 Buschenschaunk des Hauptgeschäft eigentlich, ab 18 Uhr kaun ma fost sogn wenn's kühler
16 wird, vorher weadn se eher im Freibod und daun kommans nochher zu jausnan, do muaß ma
17 net um 14 Uhr scho vorbereitet sein, aber der Herbst daun, der is wirklich, do muaß ma
18 wirklich jede Minutn und jo wirklich, do kaun ma net irgendwie so, jetzt setz i mia amoi hin,
19 wäu des is scho a Verlust aun Zeit des ma sie net leistn kon und do geht's wirklich von 6 Uhr
20 morgens bis Mitternacht, und in nächstn Tog wieda derselbe Streß.

21 I: Kunntn sie mir vielleicht do ihrn Togsoblauf während der Weinlese vom Frühstück aus a
22 bissl beschreibn, wia des orennt?

23 IP: Jo ebn, zerst, ebn. Gaunz genau beschreibn? Jo des kaun i scho. I steh um $\frac{3}{4}$ 6 auf, und
24 spätestens 6 muaß i mein ersten weckn, bis der kommt gib i des Brüstl in Ofen rein, damit
25 des scho amoi im Ofen is, daun schick i den großn weg, des is um $\frac{1}{2}$ 7, daun bereit i des
26 Frühstück für die Leser vor, des kaun bis zu 15 Personen sein, und die kriagn daun Kaffee so
27 um 7, des hob i daun scho vorbereitet, wäu so 5 vor 7 muß i daun de nächsten 2 wecken, die
28 gehn daun in die Schul und in Kindergoatn, wenn die daun munta san, kriagn die daun
29 Frühstück, derweil san die Leser im Weingoatn, jetzt wird des Gschirr wida weggeräumt und
30 dabei die Kinda vorbereitet, auzogn, die klanan muaß ma no mehr dazua hölfn, und des is
31 daun so.

32 I: Wüllst Pause mochn? [Telefon.]

33 IP: Do muaß i daun des zwa klanan amoi fertig haum, don so a bissl noch $\frac{1}{2}$ 8 in da Früh
34 kummt da Schulbus, des san daun weg, wos daun a bissl a aufatmen is, dass des amoi versorgt

1 san so richtig, daun ist des Gaunze, wos do an Gschirr augfolln is wieda weg zu räumen, und
2 gleich am Vormittag, so um ½ 10 kriegn daun im Weingoatn die Leser, wieda a
3 Vormittagajause.

4 [Kurze Pause Telefon]

5 IP: Jo des is daun Vormittog ebn, in da Früh, des hob i no vergessn, des Zimmergäst
6 Frühstück.

7 I: Kummt a no dazua.

8 IP: Des Büffet aufbaun, daun ebn Mittogsessn für de Weinleser, des san ca. 20 bis 25
9 Personen samt der Familie, jo daun muaß ma des hoit olles wieda wegräumen, inzwischen
10 kommen aber, wia des im Herbst auch so is, i hob zwoar Öffnungszeitn vom Buschenschaunk
11 14 Uhr bis 22 Uhr, des spült im Herbst net wirklich, also do muaß ma scho mit zmittog
12 rechnen, dass de ersten Gäste kommen, und des is daun wirklich Streß. Und so, waun ma
13 daun olles vorbereitet hot bis um 14 Uhr, wos fian Nachmittog is, und die Leser wieda im
14 Weingoatn sein, daun entspaunt sich's doch a bissl, wäu des Bedienen selbst von den Gästen
15 is daun net mehr des Große, waun ma daun olls vorbereitet hot und zum Hernehma hot, des
16 läuft und so, und des is daun mei Orbeit bis Schluß is, 22 Uhr. Und aum Nachmittog jo, de
17 Kinda noch bei de Hausübungen, Hausaufgaben muaß ma scho mochn, und wos so aunfollt
18 mit se, und eventuell amoi san Aktivitäten, dass i a Taxi brauch, und do muaß i
19 zwischendurch weg, jo des is mei Togesoblauf im Herbst.

20 I: Und, wia is des jetzt zum Unterschied zwischn an Wochentog und zu an Feiertog oder an
21 Sunntog, gibt's do eigentlich Unterschiede oda wia rennt jetzt so a Wochentog von in der
22 Friahtag, im Gegensatz zu an Sonntog oder Feiertog?

23 IP: Jo, es is.

24 I: Zu so an normaln Wochentog zum Beispül mit besonderem Aufwand hoit, oiso wias hoit
25 normal is?

26 IP: Jo da Wochentog, waun a Lestog is, des i daun oba Gott sei Daunk nur 1, 2 Tage
27 hindurchgehend oda 3 vielleicht, daun is jo wieda a Pause, und wenn des wegfollt, daun is da
28 Togesablauf natürlich wieda a bissl, wäu afoch des Gaunze, des is sehr viel de Kocherei für
29 de Hausfrau, die zu versorgn und a wo im Herbst a Wochenend oda a Feiertag ist dadurch a
30 eher auftäult eher geordnet, wäu a sicha ka Lestog is, und da Maun net so vü im Keller, der
31 hült daun a wieda a bissl mit, mia haum zwoar mehr Buschenschaungäste, des is daun ob zu
32 Mittag, im Normfall der Buschenschaunk voll, des am Wochentag net is. Oiso, i kaun mi
33 wirklich auf des konzentriern und brauch net für de Leser kochn, oda.

34 I: So, wie rennt des jetzt o aun an Sonntog, waun Betrieb is? Von in da Friahtag weg.

1 IP: Sonntag im Herbst is trotzdem net so vül, is ka Schule. Nix, do kaun i jo, do sog i amol,
2 bis 7 schlof i. Do steh i daun auf, und daun san zuerst amoi de Frühstücksgäste, wie de Kinda
3 gebn no a bissl a Ruah, de kommen a später zum Frühstück sonntogs, und do san ebn zerst de
4 Frühstücksgäste nebenbei, wäu des is daun net so vü Aufwaund, do baut ma des
5 Frühstücksbüffet auf, und kaun nebenbei a noch fürn Buschnschaunk vorbereitn in der Küche,
6 und jo do schau i eben, dass i um 12, waun ma a Uhrzeit jetzt her nimmt, dass i fian
7 Buschnschaunk ollas vorbereitet hob, und auch des Mittagessen für de Familie fertig is, und
8 waun ma daun scho Mittagessen und olls kann, daun hot ma den Tag wirklich gerettet, wäu
9 daun kauns losgehn. Es is mia es schlimmste, wenn de Gäste kommen und ma is net
10 vorbereitet, und des is da schlimmste Druck, wos a Hausfrau do hot, wäu des is afoch, wia
11 wenn ma, was i net, wos vorbereitet hot, der bestöllt des und i kauns net serviern, des is
12 unguat. Und, oiso es schlimmere is es vorbereitn am Vormittog, schaff i des olls so ungefähr
13 bis um 12 oder 13 Uhr, dann is es scho supa. So mit de Gäst sölba hob i sowieso ka Problem,
14 wäu i des afoch gern moch. Jo und daun Sonntag im Buschnschaunk, des is schon, do san ma
15 schon sehr, wie soll is sogn, des geht ob 14 Uhr sowieso mol, dass da oft scho amoi
16 Sitzplätze, dass de Leit wortn, dass sie an Sitzplotz kriagn, und dass es hoit bis 20, 21 Uhr
17 wirklich druckt, imma voll is. Aber natürlich hilft do da Maun mit und jetzt auch die
18 Schwiegermutter, und eventuell a nu ane, die a Augstellte, die mir de Gästezimmer putzt, des
19 brauch i sowieso, des schaff i allanig net mehr, die hilft a daun beim Gschirr obwoschn in der
20 Küche mit. So wird des eintäult. Also maximal 4, oiso 4 Leit orbeit ma aum Nachmittog ebn
21 im Herbst im Buschnschaunk.

22 I: Und, weadn de Kinda a scho a bissl miteinbundn in den gaunzn Betrieb?

23 IP: Sie haum gwise Aufgobn, des sehr wohl, jo, sogor da klane muaß in Papierkorb leern,
24 und jo, versuch i schon, sie haum jetzt a bissl Ferien, es is sowieso ois ruhig, oba im Herbst
25 san oft so Klanigkeitn, des schon a große Hilfe is und waun se nur des Laga mit de
26 Weinfloschn nochfilln und da große schon amoi den Tisch abräumt und des Gschirr wegtrogt
27 und heuer kaun i ma scho vorstelln, er is doch scho 12 und dass er a a bissl bedienen hülft,
28 damit er daun wieda frei hom kann und sein Fußball nochgehn.

29 I: Und, is scho bei de Kinda zu erkennen, dass jetzt irgendwer Interesse zagt, dass a des daun
30 weiterführt, oiso?

31 IP: Momentan sehr großes Interesse is beim 8jährigen, i sog imma no 8, wäu dort hot sein
32 Interesse begonnen, oba mittlerweile is er 10 Joa und redt imma no von sich aus, er wird
33 Weinbauer und des so mit einer Überzeugung, natürlich is jetzt no des Olter, mit 10 sogt ma
34 vü, do interessiert an a Traktor und und olles wos wird, des wean ma sehn, owa momentan

1 zagt se wirklich da Stefan mit seine 10 Joa, der woar scho imma, i sog jo mit 8 Joa, hot des
2 Interesse hot er imma scho, da hoam a des begonnen zu baun, er hot a vü mehr mitgelebt, wia
3 der Große. Da Große is eher der, der gern lernt, er lernt, olle lernen sehr gut, aber den
4 interessiert afoch vü mehr, des ganze, was was is, jetzt de gaunzn Computer oder so.
5 I: Is jo wichtig a, hob i a scho gsegn beim Mann, ohne den geht's jo scho gor nimma.
6 Computer und.
7 IP: Des mocht a vor der Hausfrau net halt. I müsst no vü mehr tuan, oba momentan schaff i
8 afoch von der Zeit her, will mi a goar net mehr, des mog i net, wäu a Computer nimmt sovü
9 Zeit weg, wo i oba nur von meiner privaten Zeit, privat unter Aunführungszechn bleibt es
10 fost nix, würde i mi do dazua setzn, i was jo, wenn i mit Freunden dazua geh, 2 Stundn is goar
11 nix. Oba i muß meine Mails beantwortn von de Zimmermanfragen, des is amoi des Hauptding,
12 was i wirklich mochn muaß. Ois aundare, is Gott sei Daunk mei Maun, der mocht des mit so
13 ana Begeisterung und der kaun a in da Nocht no dazu setzn, i hob daun net mehr, do bin i
14 afoch zu müd für des, des schaff i afoch net und do bin i daun scho froh, dass der so, für ihn is
15 des fost a Entspannung von den gaunzn Streß, waun er kaun zu sein Computer sitzen und des
16 is fia mi a großes Glück. I brauch momentan mi um de Buchhaltung und des net zu kümmern,
17 und Kellerbuch, was **gaunz** wos schwieriges is, waun ma gar net mit dem überhaupt nie
18 vorher ztun ghobt hot und bin i gaunz froh, dass er des sölber mocht.
19 I: Und ihre Eltern, von wo san de her?
20 IP: Oiso unser Ölternhaus is in Oberhag, mei Vater lebt nicht mehr, er is schon, ah,
21 mittlerweile sans scho 5 Jahr verstorbn, mei Mutta, jo de kommt ma ob und zu auch noch
22 helfn, jo des derf ma net vagessn, sie hot a no nie so mit Buschnschaunk ztuan ghobt, oba
23 dann sie hülft gern in da Küche mit, oba speziell für de Kinda, damit de net gaunz allanich
24 san, oiso sie is großteils es Kindamädchen, oba des is imma so a Aushilf, wäus daham a noch
25 ihrn Hausholt hot, und jo, nimma de jüngste, do kaun i sie net überbelastn.
26 I: Und wie oit san ihre Öltern, waun i frogn derfat?
27 IP: Mei Mutta is jetzt 72, und mein Vota wär heuer 80 gewordn.
28 I: Und de san a von da Steiermork?
29 IP: Jo ois. Da Vata wor von St. Ulrich, des is die Nachbarortschaft gleich von Oberhag, und
30 ebn des Ölternhaus is in Oberhag gwesn.
31 I: Und a Laundwirtschaft?
32 IP: Viehwirtschaft.
33 I: A Viehwirtschaft jo. Und haum se irgendso so a Philosophie oder irgendwos wos sie so
34 verfoign mit ihrn Weinbau oda wo segn sie de Zukunft in ihrn Betrieb?

1 IP: Jo, das des jetzt amoi guat lauft, des is. Wir haum jetzt in letztn Joa wirklich mein, jo mein
2 Ziel erreicht tat i sogn, vom Weinbau her möchte i goar net mehr, nur dass des guat lauft,
3 wos wir jetzt aufbaut haum, und wenn des guat lauft, n Rest wüll i mei Privatzeit, oiso wieda,
4 wenn des guat lauft und i investier zum Beispül fia mi sölba daun, wenn des mal, oba net
5 mehr, dass i in Betrieb von meiner Seitn her, wird er sicher net mehr vergrößert. Und i hoff a
6 net, dass mi do irgendwer überredt dazua. Des woar a große Diskussion, wäu mia den
7 Buschnschaunk jo wirklich eher klein, des woar a so gedacht, wia ma baut haum, dass ma
8 wirklich, dass i gaunz allanich woar, und aus diesem Grund is er auch sehr klein, und dos is
9 besonders in da Aunfaungszeit san de Leut scho komman und haum gsogt, was soll das, es
10 miaßn jo mindestens 50 Sitzplätze muaß ma hobn do drinnen, do haum ma uns sehr verteidign
11 müßn und unseren Staundpunkt kloar legn, dass i des jetzt wirklich net mit Fremdhilfe will i
12 des a goar net und des lauft a goar net und allanig afoch net mehr schoffn kaun. Und do woarn
13 oft scho wirklich, wäu wenn ma imma wieda dahin gedrängt wird und den aungsprochen
14 wird, mia hätten unbedingt 2, 3 Tisch mehr zum Beispiel bauen miaßn innen, daun kumman
15 irgendwaun die Überlegungen, moch ma wos, moch wa wirklich größer, wäu wir imma zu
16 wenig Plotz ghobt haum, oba mittlerweile bin i so froh, dass ma des überstaundn haum,
17 diesen, jo diesen Druck, jetzt haum sa se gewöhnt an des wos ma hobn und i mechts net
18 größer hobn. Des gewissenhaft und ordentlich, und es is net leicht, ois hausgemachte
19 Produkte das ma do, wäu ma an großn Buschnschaunk hot, kommt ma net mehr noch, es is
20 imma das schwierigste de Vorbereitungsorbeit, und des ois zu mochn und ois sölbst gemocht.
21 I: Wie gsogt, i hobs aun an Mittogsessen gemerkt, sie setzn jo sehr auf Produkte aus der
22 Region.
23 IP: Unbedingt.
24 I: Wird des a bei ihna daun miteibundn ois?
25 IP: Durchwegs, i waß net, ob se, du, mei Speisekoatn scho augeschaut host, es is a, zerst amoi
26 meine Produkte, wos i sowieso sölba produzier, daun hob i oba a gaunz a Seite auch, do wird
27 i imma saisonmäßig a bissl wechsln, und do bezieh i ebn die umliegenden Bauern mit ein, so
28 wie den Schafskäse, mia haum sehr tolle Bauern rundherum, daun hob i ebn imma a
29 Schofskäsevariation obn, oda wir hobn eine, die mocht Joghurts und a Bauernjoghurt und
30 auch a Kuhfrischkäse hob ich daun für Buschnschaunk, die Joghurts hob i aum
31 Frühstücksbüffet, daun haum ma a gaunz a tolle Bäuerin, die mocht des Direktvermarkterin,
32 die hot Marmelad fürs Frühstücksbüffet wieda supa und so schau i afoch, dass i sowieso und
33 des schätzn auch de Gäste, die zu uns kommen, wäu wos i net beim Spar oder so kaun a jeda
34 eikaufn, oba die wolln des scho, wos i sölba net schaff des hob i gaunz sicha vom Bauern ,

1 wenn's irgendwie geht. Des is, des is Voraussetzung und i hobs auch, wos net viele, wos
2 vielleicht mi von aunderen unterscheidet, dass i mi wirklich a im Buschnschaunk net nur
3 eigene Produktion und mei eigene Jausn hob, sondern wirklich auch aundere Bauern und des
4 wirklich bekaunt gib, des is von den Bauern und i finds a supa, wäul ma do so tolle Bauern
5 rundherum a haum.

6 I: Wie schätzen sie do die Zusaumenorbeit unter de Winzer eigentlich ein? Is des a recht a,
7 oda in Buschnschaunkbetrieb? Is des do recht a Konkurrenz oda wie gestoitet se des?

8 IP: I glaub, das grad besonderes, wäul se do sogn, diese Glanzer Köllastroße, die haum do
9 wirklich so a Gemeinschaft, dass amoi sicha kana in Nochborn wos zneidig is kaun ma amoi
10 sogn, im Gegenteil mia hölfn uns wirklich, i sog eh, wia i do herkumma bin, oiso des muaß
11 ma se amoi, jetzt haum ma do in Weingoatn gsetzt, zum Beispül, do kommen so viel
12 freiwillige Hölfa, dass mas goar net bekochn mog. Na, des wird, do braucht ma niemand
13 sogn, jetzt hülfst uns bitt schön, natürlich is er gern aungesprochn a, jo, oba i hob des nie
14 erlebn, waun ma do mit 10, 15 Personen rechnet und daun hot ma 30 im Hof und sogn, mia
15 helfn do, und jetzt is jo, waun ma 3000 Stöcke setzn muß, jetzt muß ma se des vorstölln, waun
16 ma des allanig schaffn müsst, aber des is afoch do a so a toller Zusaumenholt, des afoch
17 mitanaund oda größere Arbeiten, do hölfn de Nochborn automatisch und de freuen se sogar,
18 waun se hölfn können, und so is es ah, waun i meine Zimmer zum Beispül voll hob, weard i
19 sicha Nachbarn findn, is jo logisch. Und umgekehrt, mia schau oder wos was i, wenn da
20 Buschnschaunk voll ist, daun weard i weiter empfehlen, es is nur hundert Meter schauts zum
21 Nachbarn, des is kane Frage und i glaub a, dass es umkehrt sehr auch so is, des Gfühl hob i,
22 jo.

23 I: Und bleibt bei der vüln, vüln Orbeit a nu daun Zeit für de Familie, für a poar ruhige
24 Momente a daun?

25 IP: Kurze Momente, oba de leben ma daun wirklich intensiv. Im Herbst kaun ma wirklich fost
26 auf null, do schau i, dass wirklich, des wissen a de Kinda schon, auch da 5jährige weiß das do
27 jetzt 2 Monat sind, die sehr intensiv sind, oba daun sans nur 5 Minuten, de oba nur für se, wo
28 de Mama nur für se do is und des geniessen se daun genau so. Oba i bring des ein, des is a bei
29 der Hausorbeit, dass i bei de Hausaufgobn hülf, es notwendigste, oba natürlich für a Spiel is
30 im Herbst söltn. Des muaß a so, des kaun i vorher zu Beispiel net sogn, des is überraschend,
31 wauns daun Montag, Dienstag, Mittwoch hob i natürlich den Buschnschaunk eh zua, auch im
32 Herbst, i leist ma des, wäul de Familie ebn noch sehr jung is, und do kaun scho, do follt daun
33 scho immer wieda a Nachmittog, oba meistens sind sie daun zum Fußball zum foahn, oba
34 daun schau i beim Training zu. Aum Wochenend, wenn's Spiel is, kaun i daun eh net mehr

1 weg, und daun bleib i ebn und des san Momente, die se schon schätz'n. Und wir foahn, daun
2 aber auch im Sommer a Woch'n Urlaub und im Winta a Woche, wo ma wirklich sagen
3 bewusst zusperr'n, wegfoahn. Des geht goar net, wei heier hät ma zum Beispül net gwußt
4 momentan, soll is jetzt [ein Wort net verstanden], daun haum ma kurz'n Moment gedacht,
5 sperr ma es Haus zua, und genieß ma amoi, wäu waun so vül herkommen, geht oba bei uns
6 net, ma muaß zusperr'n, wegfoahn, wäu sunst kummst, hot ma kan Urlaub. Oba des mach ma
7 scho bewusst, oiso 2 Woch'n sicha, 1 Woch'n Skifoahn, 1 Woche Schwimmen und im Winta 3
8 Tog so zu de Weihnachtsfeiertoge in a Therme, des is amol so a Fixpunkt, wos ma sicha
9 mochn. Aber, i sog, waun a ruhige Minut'n bleibt, daun san zerst amoi de Kinda, und de geh'n
10 jo daun irgendwaun schlofn, daun bleibt mia a a Zeit, so lauft des, jo. Oba sie sinds goar net
11 aundas gewöhnt, und i sog, fian erst'n hob i noch 3moi so vül Zeit ghobt, kaun ma oba jetzt im
12 Nochein sog'n, i was net, ob des nur Vorteile hot, da klane is so sölbständig, wos da Große
13 sehr spät lernen hot miaß'n, wäu de Mama afoch imma nebn woar, drum sog i, is es goar net
14 so verkehrt, afoch die Zeit, wos mia bleibt, bewußta leben und bewusst wos spieln, bringt se
15 holt mehr, ois waun i in gaunzn Tog irgendwo huck und mi net kümmer um sie oda nur
16 nebenbei.

17 I: Und gibt's a, von de Zeit'n, wos ma gre'dt haum, a Lieblingszeit, wo ma sogt, do is ma aum
18 liaba?

19 IP: Von de Jahreszeit'n her?

20 I: Jo, von de Jahreszeit'n.

21 IP: Des weard sicha da Somma und da Winta sein, wäus afoch ruhiger is und jo entspaunter,
22 des tuat uns olle guat und natürlich wiss'n ma oba auch, dass ohne Fleiß kein Preis, wir müß'n
23 des jetzt, wir woll'n des, wir haum des jo geschaff'n für des, und wir scho froh sein, waun
24 Gäste kommen, es is hoit imma gaunz hort, wauns daun so wi im Herbst ebn is, dass es fost
25 wirklich nimma zum Mach'n is, des, des sind hoit Zeit'n, die ma, jo. Wie i do her kumman bin,
26 hot mei Schwägerin zum Beispül gsogt, ma, jetzt kummt wieda da Herbst, hob i ma net
27 vorstöll'n kennt, warum, wos hot die gengan Herbst. Oba des muaß ma wirklich amoi erlebt
28 hob'n, als Frau, do kommen so vül Sochn, dass ma den Herbst wirklich irgendwie streich'n
29 wüll. Obwohl ma do des beste Geschäft mocht, aber, nur mittlerweile hob i de Einstellung,
30 die 2 Monate schaff i, und sein ma froh, dass de Gäste kommen und dass ma des, wäu sonst
31 wärs denk i, schlimma. Jetzt haum ma do sehr investiert und riskiert und wenn daun kane
32 Gäste kommen, is es sicha schlimma und i ka Orbeit hä'tt.

33 I: Und wo segn sie in da Zunkunft daun, welch'n Weg?

1 IP: I hoff, dass bold amoi ein Junior voll Interesse hot und mithilft, und daun wird sowieso,
2 wenn's funktioniert, wenn des eintrifft, wos se jeda wünscht woahrscheinlich, dass er holt
3 gern den Hof übernimmt, und vielleicht a tolle Schwiegertochta kommt, dass i, wenn se de
4 Hilfe brauchn, dass i gern helfn, des stöll i mia so vor, ich helfe gern, oba es kaun amoi de
5 junge Familie weg und dass des mehr harmonisch lauft und dass die Ehe entspaunta is, i
6 mochs jo im Prinzip wirklich gern, es is nur momentan, waun ma gaunz allanich is, oda, so
7 wia i des vorigs Joa genossn hob, gaunz alla, des is daun scho mehr, do hot ma net wirklich
8 amoi a Freid, des is, gaunz allan und gaunz neu und wia soi ma sogn, diese erstn 2 Monat, des
9 kaun ma, des muaß ma erlebt hobn, wenn die Leute voller Neugier und Erwartung kommen,
10 una ma steht daun gaunz alla do, des mecht i net mehr erlebn, jo. Des is jetzt doch schon,
11 durch de Schwiegamutta natürlich und mei Mutta ebn auch, die auch zeitweise aushilft mit de
12 Kinda jetzt, was i schon wos aun Aufwond is, des ois muaß erst eingespielt weardn auf
13 anauand dass des lauft und des is jetzt eh scho supa. So passt wias is, oba de schönere Zeit is
14 natürlich im Winta, und Somma auch, jo.

15 I: Ah, nur kurz no, kuntns vielleicht numoi auf ihr, auf de Schuizeit kurz no amoi eigh?

16 IP: Auf mei Schuizeit?

17 I: Jo, wie des bei ihna woar de Schuizeit? Wie haums des erlebt?

18 IP: Jo, i sog eh, do, i hob des net so ernst genommen, so ernst, waun i des jetzt mit mein
19 öltesten Sohn, der steigert se do so rein, der wüll lauter anser haum, des woar fia mia net a so.
20 Oiso mei Schulzeit hob i genossn eigentlich, und im Nachhinein würd i sogn, oiso zu gewisse
21 Zeitn hätt i solln a bissl bessa aufpassn, hätt i mehr fürs Leben profitiert, wäu ma des wirklich
22 erst heute mit da Schwiegamutta diskutiert hobn, dass i do besonders, des wos i jetzt am
23 meistenb brauch, so Haushalt und, und jo, Familie und so, des hob i in da Haushaltungsschul
24 gelernt, oba do hob i eigentlich kan Kopf ghobt dafia, wäu es is a blöde Zeit mit 14 Joa, hob i
25 ois aundere im Kopf ghobt und hob die 2 Joa irgendwie schon, mein Durchschnitt hob i
26 natürlich ghobt, oba es woar a schöne Zeit, fia mia woars a total schöne Zeit, wäu i ebn so vül
27 nebnbei erlerbt hob, wäu waun a poar Mädels beinaund woarn, des hot hoit a Gaude ghobt,
28 und net nur Streß und lernen, so wias mei öltester Sohn eigentlich mocht, der kaun, er lernt
29 guat oba er wüll afoch lauter, des woar i net. I hob a schöne Erinnerung an meine Schulzeit,
30 und jo Lehrzeit.

31 I: Segn sie de do scho an Unterschied, dass de Aunforderungen gestiegn san im Vergleich zu
32 früher, aun die jetzige Jugend?

33 IP: Auf jeden Foll, kumt ma schon vor, wäu i hob jetzt so, bei mein ältesten Sohn seh is mehr,
34 Volksschule is jo no locka, oba do hob i amoi gemeint, ich möchte nicht mehr Schul gehn.

1 Vorher hätt i gsogt, na, des woar scho a schöne Zeit, so vü. Mein Rückblick is natürlich
2 schön, aber heite möcht is glaub i net mehr, is scho a enormer Druck scho bei den kleinen,
3 dass i des olles, und des geht ois so, früher hot da Lehrer no mehr Zeit ghobt für de Kinda, es
4 ist heit und de Kinda san a irgendwie aundas woardn, die Lehrer müssn se mehr mit da
5 Erziehung beschäftign ois wia mit n Lehrstoff, kummt mir vor maunchmoi, wäu do folln
6 maunchmoi Probleme aun, de hots bei uns net gebn und do hob is des. Jo, na, jetzt möcht i net
7 mehr Schul gehn. Jetzt passts, so wies is, obwohl i a tolle Erinnerung hob, wäus ebn net so
8 streng und so ernst, do hot scho amoi a a schlechtere Notn dabei sei könnan, host es nächste
9 Moi a bissl mehr glernt.

10 I: Daun sog i, herzlichen Dank.

11 IP: Supa dass vorbei is.

12 I: Fia des olls und wünsch für de Zukunft ollas, ollas Guate.

13 IP: Danke jo, des kaun ma brauchn.

14 I: Und i kumm sicha, jetzt, jeds Joa amoi her.

15 IP: Jo supa wird mi gfrein.

16 I: Auf a Zimma mit meina Frau.

17 IP: Jo, des war schön, des tät mi echt gfrein, waun a bissl a Kontakt bleibt.

18 I: I hob gsogt, i bin hergfoahn do, bin do obagfoahn, und wia is gsegn hob, ois. IP: Des passt.

19 I: Mh, des is traumhoft.

20 IP: Jo, schön, na des is supa.

21 I: Na wia gsogt, i sog wirklich no amoi gaunz. [Ende der Aufnahme]

22 **Interview mit Herrn Richard Frank**

23 I: Oiso, mia haum uns heite beim Herrn Richard Frank eingfundn.

24 IP: Reinhard.

25 I: Reinhard, nau schau bitte, hauma scho in ersten Fehler, heit is da 17. August und du host di
26 freundlicherweise bereit erklärt, dass du mir dei persönliche Lebensgeschichte erzöhlst.

27 IP: Mhm.

28 I: Waunst bitte aufaunga mechast.

29 IP: Jo, mei Naume is Reinhard Frank, bin geborn am 2. Juni 1975 in Mistelbach, i hob noch
30 dem Kindagoartn de Volksschul in Großschweinbarth besucht, daun die Hauptschule in
31 Matzn, und noch der Hauptschule die höhere technische Lehranstalt für
32 Lebensmitteltechnologie in Hollabrunn, woar 5 Joa im Internat, hob daun des Bundesheer
33 gmocht, und hob daun mei Orbeit begonnen, hauptberuflich beim Magistrat der Stadt Wien in
34 der Lebensmittelaufsicht. Jo, mei große Leidenschaft is eigentlich seit der Hauptschui schon

1 und imma no der Weinbau und i hob a vor, dass i mi in de nächstn Joa daun, waun die Ölttern
2 in Pension gengan, vom jetzign Beruf trennen werd, und hauptberuflich Weinbauer sein werd.
3 Des is mei Werdegaung.

4 I: Gibt's irgendwölche Erinnerungen aun dei Keindheit, was dir besonders in Erinnerung
5 blieb'n san, aun die Schuizeit, aun irgend a Lehrerin oda was?

6 IP: Unabhängig jetzt vom Weinbau? Gaunz. Jo, i man, fia mi woar die Volksschuizeit
7 irrsinnig sche, wäu mia san do a klanere Ortschoft mit, domois mit 1100 Einwohner, und do
8 kennt ziemlich a jeder an jeden, und großer Freundeskreis und rund um uns, um unseren Ort
9 gibt's a so an Wold, de gaunzn Hohlwege die für unsa Gegend typisch san, klane Wäuldln,
10 klane Wälder, wo sma Hitt'n baun tuat und so was, des woar a sehr schene Zeit. In der
11 Hauptschuizeit hot se des gaunze daun net fortgesetzt, wäu nocha woar i hoit 5 Joa quasi im
12 Internat, des woar a sehr sche oba woar hoit daun was aunderes, neiche Leit kenna lerna, se a
13 bissl positionieren in der Gsöllschoft, in der Gruppe. Woar a gaunz a schene Erfohrung a, i
14 hob heit no vül Freind von da Schuizeit, kenn a no vül Lehrer, hob a nu relativ vül Kontakt
15 mit die Leit von domois, jo und dan durch die Orbeit hob i wieda an komplett aundan
16 Freundeskreis oda Bekauntenkreis und a durch die Stodt Wien aundera Kulturen a kennan
17 glernt, was i vorher eigentlich net so wirklich bei uns kennan glernt hob.

18 I: Und wie woar dei Verhältnis zu dein Votan? Wie hot se des dorgestöllt?

19 IP: Des Verhältnis zu mein Votan is eigentlich solaung i zruck denkn kaun, net wirklich Vota
20 Sohn, des is eigentlich imma so a kollegiales freindschoftliches Vahölnis, früher vielleicht
21 weniger, wie i klana woar, wäu mei Vota hot in Betrieb, den er von sein Vota übernomma hot
22 eigentlich, sehr vül umstell'n müß'n und aufbaun müß'n, wäu er a bissl obakumma woar, der
23 Betrieb, und mei Vota woar 20 Joa, wie i auf'd Wölt kumma bin, oiso und mei Mutta 19, und
24 des woar ka leichte Zeit und überhaupt de ersten poar Joa hob i des so in Erinnerung, oda is
25 ma oft gsogt woarn, haum de zwa vül orbeitn miaß'n und haum fia uns Kinda sehr wenig Zeit
26 ghobt, do woar i bei ana Tante oda Großtante eigentlich. Jo oba daun, vor allem wie i hot in
27 da Schu, in Internat woar, woar der Kontakt logischerweis a weniger, oba seit i daham bin,
28 wieda in der Ortschoft wohn und wieda im Betrieb orbeitn tua, mit eahm gemeinsaum, hauma
29 eigentlich an sehr intensiven Kontakt, mia segn se jedn Tog a poar Stund, im Kölla, im
30 Weingartn, im Betrieb überoi, und kloppt eigentlich tadellos. Was mein Votan a bissl
31 auszeichnet gegenüber aundera, was i so ghert hob, er loßt mi eigentlich ziemlich vül
32 eigenständig orbeitn, waun i im Betrieb etwos verändern wül, do gibt's eigentlich ka murrn
33 und ka moch ma net, sondern eigentlich tuat er immer recht mitspül'n, waun i Veränderungen
34 durch mochn wül im Betrieb.

1 I: Host du no Erinnerungen irgendwie aun dein Großvota? Und wie der in Betrieb aufgebaut
2 hot?

3 IP: Na, wäu der is 79 gestorbn und i bin 75 geboren. Oiso i hob nur mehr Büldln wo, oiso
4 Büldln eigentlich a kane, gaunz wenige, wo ma gemeinsaum drauf san, was mi aun eahm nur
5 erinnern kaun, was ma oft gsogt wird, er hot sei daumois de ersten poar Joa sehr gfreit, wäu i
6 woar der erste Enkel in da Familie, mia san oft gemeinsaum eikaufn gaunga, und er hot ma
7 hoit diese Grundregln glernt, höflich sein, griaßn und so, do haum de Leit friaher oft gsogt, do
8 gibt's an Stroßzug zwischen mein Ölternhaus und wo er gewohnt hot und an Gschäft und do
9 woar hoit reges Leben, reges Dorflebn und do hob i imma scho von der Weit de Leit griaßn
10 miaßn, wäu ma mas hoit er so glernt hot, und des woar recht lustig. Und de Großmutta is a im
11 gleichn Joa gestorbn, woarn beide 56 Joa, wias gestorbn san, oiso die Großmutta hob i
12 eigentlich no weniger Erinnerung. I man, mit 4 Joa, was wüllst die do vül erinnern. Und die
13 Großeltern mütterlicherseits, die san vor, die Großmutter ist vor 3 Joa gestorbn und der
14 Großvater vor 5,6 Joa gestorbn, die haum gewohnt bis zu ihm Sterbn in Maustrenk, des is a
15 klane Ortschoft in der Nähe von Zistersdorf, des is 30km von Großschweinbarth weg, die
16 haum a an Betrieb, an laundwirtschaftlichen Betrieb und do hob i eigentlich vül Erinnerung,
17 wäu i in de Ferien oft bei eahna woar und hoit des Mähdreschen mitgmocht hob und des Stroh
18 fiahrn und de haum a an Schweinmostbetrieb ghobt, do woar es Ausmistn und ois dabei und
19 jo und aum Wochenend woar ma glaub i a, mindestens jedes 2. Wochenend zu Besuch und do
20 hoit ma halt a a regn Kontakt ghobt. Und se woarn an, wias in Pension woarn, oft bei uns
21 herrinnen, afoch mitorbeitn in unsern Betrieb, wäu unser Betrieb a bissl aunders strukturiert
22 is, und dadurch woar do eigentlich a vül Kontakt do.

23 I:Und wie woar bei eich des Vahölnis von deine Öltern in Betrieb? Hots do irgend a
24 Aufgabenteilung gebn und was, was die Mutta gmocht hot, was dei Vota gmocht hot, hots do
25 irgend a Aufgabenteilung gebn oda? Wie woar des?

26 IP: Oiso grob muaß ma sogn, für Finanzn und grobe Orbeitn is mei Vota zuaständig und für
27 die gaunzn Feinheitn und Ordnung im Betrieb is de Mutta, grob gsogt. Es haum se hoit de
28 Arbeitsbereiche a bissl verändert, wäu ma muaß hoit maunchmoi a Produkt nimma mochn
29 und dafür a aunders, an aanderen Aufgabenbereich wieda neich mochn, oba so im grobn is
30 des de Aufteilung. Und da Vota mocht a mehr, fast den Einkauf und de Mutta is mehr im
31 Verkauf wiederum de, die die Oberhaund hot. Oba es verschwimmen so die Grenzn, do gibt's
32 ka klore Trennung.

33 I:Und kaunst du vielleicht a bissl auf die Betriebsgeschichte eingehn? Wie des bei eich, die
34 Wurzeln wo die liegn und?

1 IP:Oiso i hob mi damit a bissl beschäftigt, wäu mi afoch die Herkunft ana Familie a bissl
2 interessiert, und mei Vota führt den Betrieb in 3. Generation. Der hots von sein Vota, der hot
3 wia gsogt 2. Generation und von mein Großvota da Vota, sprich mei Urgroßvota, des woarn,
4 de woarn 9 oder 11 Gschwista. Des haßt, an klan Betrieb, wias hoit bei uns in der Gegend
5 üblich woar, durch 9 oder durch 11 teilen, do bleibt net wirklich vül über, i hob imma nur
6 ghert von meiner Großtante, de haum zu der Hochzeit an Kostn kriagt, mit a bissl an Gwaund,
7 und des woars. Und wias hoit bei uns in der Gegend so woar, oiso Großschweinbarth is a
8 Ortschoft, die, wos a a Grofngeschlecht gibt, die Arbesberg-Traun, und die haum hoit denan
9 Bauern, die do in der Ortschoft woarn, haum denan Leitn, die do gwohnt haum, so
10 Pochtgrundstücke gebn, dieses Zehent, oda wia der Fochbegriff haßt, und waunst hoit die
11 Orbeit brav mochts, daun kriagst hoit an gewissn Aunteil und waunst an gewisse Summe hoit
12 zaum gsport host früher, host hoit daun a Grundstück kaufn kenna vom Grofn. Und so hot
13 hoit des augfaunga mit unsern Betrieb, da Urgroßvota hot hoit so an klan Weingartn erworbn
14 amoi und des hot se daun imma mehr ausgeweitet. Und des is de Betriebsgeschichte. Und wos
15 dazua kummt, oiso da Urgroßvota hot mit Laundwirtschaft begonnen, und da Großvota hot a
16 no mitn Haundl begonnen. Des haßt, die eigenen Produkte woarn daumois Wein und
17 Födprodukte, oiso Kerndln, Erdapfl und so weita, er hot daun damit begonnen in Wien am
18 Brunnenmorkt an Morktstaund zu eröffnen, oiso er is 1 moi in da Wochn mitn Lostwogn noch
19 Wien gfoahrn und hot des, die Produkte daun vakauft, er woar, er hot in erstn Lostwogn in der
20 Ortschoft ghobt, und da natürlich die Betriebsfläche domois no relativ klan woar, hot er daun
21 a von aundere Bauern Sochn zuakauf, oiso des woarn daumois net nur jetzta Wein und
22 Födprodukte, des woarn a Eier, des woarn a Haustiere, oiso Kaninchen, daun Kitzln hot ma
23 früher viel verkauft, Hendln sowieso, Taubn woarn nochn Kriag sehr in, jo und daun a Obst
24 und Gemüse von de Leit heraustn zaum kauft. Oiso er woar a richtiger Morktfoahrer
25 eigentlich. Und daun san no dazua kumma, Christbaumhaundl, und aum Schluß daun, in de
26 letzten Johre wo er no aktiv woar, hot er den Weinsensal gmocht, des haßt er hot für große
27 Kellerein in der Gegend Wein zaum kauft, und hot hoit daun pro Foß, pro Liter daun so an
28 gewissn Aunteil als Lohn kriagt. Und mei Vota wiederum, hot des daun übernumma, hot daun
29 eigentlich wieder mehr Schwerpunkt auf eigene Produktion gsetzt, oiso mehr Weingärtn
30 dazua kauft, a Scheine- Schweinmostbetrieb ausgebaut, sölber ogstochn, sölba, sölba mit der
31 Produktion von, Blutwurst, Leberwurst ,Bratwurst, de gaunzn Hauswürste hoit, a sölba zum
32 söchn begonnen, oiso a eigene Söch kauft und sölba des zum Produziern begonnen, und a mit
33 dem Haundl mit, neben Christbäumen auch mit Blumen im Frühjoa, daun Pflaunzn, oiso
34 Paradeiser, Gurken usw., Paprika und so Sochn hoit, und a im Herbst mit

1 Ollerheiligngestecke, Bukette, und Chrisanthemen und des gaunze Zeig und vor einigen
2 Jahren, vor 5 Joarn, wo i daun scho im Betrieb fest mit gwerkt hob, hauma nocha a no mitn
3 Heirignschenk begonnen, san ma oiso ois odeckt.

4 I:Und kaunst de du irgendwo zeitlich festmochn, waun des augfaungt hot, de Generationen?

5 IP: Jo. Oiso mei Urgroßvota da Leopold Frank, is 19, 1889 geborn, oiso muaß irgendwaun
6 uman 1. Wöltkriag damit begonnen haum, mei Großvota, Josef Frank is 1924 geborn, oiso hot
7 nochn 2. Wöltkriag daun quasi augfaungt, und mei Vota is in dem Joa, 1954 geborn, Josef
8 Frank auch sein Name, und hot 75, oiso wo i geborn bin, daun den Betrieb übernommen. Jo
9 und i weard vielleicht, mei Vota is oiso vielleicht in 10 Joa in Pension oda in 8 Joa oda in 5
10 Joa, daun weard i des übernehma.

11 I:Und jetzt woi ma vielleicht a amoi redn, wie erlebst du jetzt diesen Tog aufn
12 Weinbaubetrieb? Wie gestoltet, wie rennt fia die so a Tog a? Oiso ois Weinbauer jetzt im
13 Prinzip. Wie is des jetzt zum Beispül in, in aner, aun an ruhign Tog z.B. in der Wintazeit?
14 Oda generell aun an ruhign Tog, wie rennt des bei dir o, von der Friaht weg? Vom Aufsteh
15 weg?

16 IP:Oiso prinzipiell gibt's bei uns gaunz wenige Toge, wos wirklich ruhig is im Joa. Der
17 Weinbauer hot oiso meistens, unmittelbor noch Weihnochtn faungt der aun mitn Rebschnitt,
18 waun i jetzt kurz amoi des Joa beschreibn derf. Daun ghets weita, des dauert eh amoi bis
19 Mitte Februar locker, daun geht's weiter mitn Aufbindn, mit Aubindn, wia mia sogn, zerst in
20 Stock und daun die Stränker, oiso wo daun die neichn Triebe wieda austreibn, daun muaß ma
21 des Drohtgstöl, des im Weingoartn ois zaumhoit, die Steher, Hoiz- oda Eisensteher wieda
22 ausbessern oda ausrichtn, wos im Joa so kaputt gaunga is, daun die Bodenpflege, dass ma in
23 Bodn wieda auf gleich bringt, Unkrautbekämpfung, jo und daun geht's scho los. Daun kummt
24 die Austriebsspritzung, daun des, den Stock von den Austriebn befreien, dass nur obn die
25 Augn austreibn, daun die Pflegearbeitn für die Erhoitung der Laubwaund, dass de net z hoch
26 wird, net z brat wird, zwischendurch imma Pflanzschutz a wenig, Bodenbearbeitung wieda,
27 daun geht's weita, des faungt daun scho im Summa aun, do bis mit der Laubarbeit ziemlich
28 fertig, do muaßt hoit ausdünnen, damit net z vül drauf is, in maunchen Johren vor allem jo
29 und daun irgendwaun geht's hoit mitn Lesn dan los, mir ham a Tofltrauben des faungt
30 meistens scho im August aun, dassd de ausschneidn tuast, und daun geht meistens, mia tan a
31 vor der Hauptlese Frühsortn lesn und vor der Frühsortn a no fia de Vamorktung von Sturm
32 und Traubnmost, daun wia gsogt, die Frühsortn, daun die Hauptlese, noch der Hauptlese daun
33 tuast hoit no quasi den Weingoartn einwintern, oiso wieda Bodenarbeit mochn, jo daun bist
34 eigentlich eh bis mindestens Aufang Dezember jedn Tog im Kölla bis, von in der Fruah bis

1 aufd Nocht und danoch bist daun scho mittn im Weihnachtsgschäft, do tuast hoit nur mehr am
2 Tog, oiso verkaufn und Kundn beliefern und in der Nocht im Kölla orbeith, jo und daun is
3 Weihnochtn, do brauchst a bissl dei Ruah und daun geht's wieder los von vurn. Des is hoit
4 des Joa des Winzers und da mia im Betrieb a no aundere Sochn haum, host zwischendurch
5 amoi des Aubaun, firs Kerndln und so, die Pflegemoßnahmen, des Dreschen, und a daun die
6 Wochenendn Heirignschenkn bei Gelegenheit, entschuldige. [Kurze Pause Telefongespräch]

7 I: Mia haum grad jetzt des Joa besprochn von an Winzer und genauso jetzt vielleicht aufn
8 Togesublauf eingengan, wia der bei dir orennt? Jetzt z.B. bei an ruhign Tog in ana ruhign
9 Zeit, jetzt der Togesoblauf von dir jetzt von in da Friahe weg vom Aufstehn oiso bis zum
10 Obend zum schlofn geh, wia des jetzt bei dir orennt?

11 IP: Jo. I hob glaub i scho gsogt, ruhige Toge gibt's net sehr vül, oba es gibt wölche. Und
12 zwoar fia mi san de ruhigsten Toge im Winta., wia du gsogt host und zwoar waun i im
13 Weingartn bin und schneidn tua. Wäu do is der Tog irgendwie a bissl scho planboa, des hob
14 i sehr gern und zwoar im Winta steht ma logischerweis a bissl später auf, do is meistens a kolt
15 daun tua i amoi Frühstück mochn, Kachlofn eihazn, schau ob ma was eikaufn miaßn, und
16 waun des ois erledigt is daun pock i mi zaum, ziag ma mei woarms Gwaund aun, setz mi ins
17 Auto und foahr in Weingartn. Und daun tu i bis mittog meistens bis ½ 1 oda so, schneidn,
18 daun mochst eh a Pause Mittagessen, danoch no bissl daham a Klanigkeit vielleicht erledign,
19 jo und daun foahrst wieda ause, wieda schneidn bis um ca. 5, wäu daun wird's meistens
20 finster so, oda is daun meistens eh scho finster, so im Jänner, jo und daun eventuell no nochn
21 schneidn, dass da a bissl woarm wird, foahrst no in Weinkeller, und im Jänner san de Weine
22 daun meistens scho fost fertig, und daun tuast vielleicht no was vakostn, londst da no
23 vielleicht an Freind ein, was der sogt zu der neichen Ernte, jo und daun foahrst ham und tuiast
24 di erholn von de Strapazn des Tages. Des is a ruhiger Tog im Winta, was i sehr schätze.

25 I: Und wie is des jetzt ba an Tog während der Weinlesezeit z.B.? Wia rennt der bei dir o, a
26 von in der Friahe weg wieda?

27 IP: Jo. Nau des is de Zeit, wo der Weinbauer sehr unruhig is. Die Weinlese, des muaß ois
28 passn, wäu in de, grob gsogt in de 3 Wochn wo die Hauptlese is so im Joa, do stöllst die
29 Weichn eigentlich fia a gaunzes Joa oda mehr, und des muß ois passn, des haßt, de
30 Weinbauern san zu dera Zeit sehr aungspaunt olle, host ois vorbereitet, host ois ogwoschn,
31 host a die Hilfsmittel dest brauchst, , olle do, passt's Wetta, des is des entscheidenste, jo und
32 daun bei der Lese kumman de Leser oda waunst mit der Maschin lesen tuast, kummt der eh,
33 hot der eh grad Zeit, passt des a, hot de Maschin kann Defekt usw., des is des um und auf.
34 Und daun muaß a ois wirkli gut vorbereitet sein, damit daun, oiso waun de Lese rennt und

1 waun des Traubengut in Kölla kummt, dass daun a ois bereit is und dassd daun net pfuschn
2 muaßt, wäu des wird net guat, waunst do net vorbereitet bist.

3 I:Oiso, wia is des do bei dir in der Fruah?

4 IP: Jo do, erstens amoi zeitlicher aufsteh, ois herrichtn, daun setzt di aum Traktor, foahrst
5 ause, richts ois her fiad Leit, daun kumman meistens de Leit mitn PKW noch, daun faungst
6 zum Lesn aun, mochst amoi a poar Stund, daun gibt's meistens a Frühstückspause so um 11
7 oda wos, zwischendurch tuast amoi hamfoahrn mitn Lesegut und daun tan ma de Press
8 auffülln, daun, waun ois passt, daun wird meistens so bis um 5,6 glesn, danoch gibt's a
9 urdenliche Jausn daham, des is meistens daun woarm, oiso a woarms Essn a Schnitzl oda
10 irgend so wos und jo, daun verobschiedn se laungsaum de Leit, wäus a scho miad san vom
11 gaunzn Tog und du geht's in Kölla und tuast hoit weita pressn, tuast daun den Most in Kölla
12 obe, schaut eahm glei aun, schaut da de Werte aun, die er so hot, tuast daun eventuell wiede
13 wos owoschn, den Lesewogn, die Preß und ois, die Treban, oisa des wos beim Preßn über
14 bleibt, fiahrst no aum Ocka ause ois Dünger wiedereum, und tuast scho wiede fian nächsten
15 Tog herrichtn. Oiso do is der Tog wesentlich, oiso do muaßt wesentlich flexibler und schnöler
16 sein, dassd hoit ois im Griff host, und a wia gsogt, guat vorbereitet drauf sein. Beim Schneidn
17 is net so dramatisch, waunst amoi an hoibn Tog nix mochst, mein Gott na. Kaun passieren.
18 Oba beim Lesn is sehr wichtig, dass ois passt.

19 I:Und wie is des jetzt aun an Tog z.B. im Weinkölla? Waunst jetzt so an typischen Tog im
20 Weinkölla eigentlich verbringst?

21 IP: Jo.

22 I: Wie gestoit se der bei dir vom Aufsteh weg und was passiert do?

23 IP: Des is meistens, meistens ob, ob Ollaheulign so ungefähr. Do is daun draussn scho a bissl
24 zach und feicht und koit, da Nebl is bei uns daun in dera Zeit meistens sehr stork, oiso do is
25 ähnlich dem Winta, in da Fruh aufsteh, frühstück, Kachlofn eihazn, des is imma so a, so a
26 Muaß sog i. Jo daun, des is daun de Zeit, wo daun a scho de Kundn oft nochn heirign Wein
27 nochfrog, des haßt, eventuell nu mit Kundn telefoniern oda so und Termine ausmochn, waun
28 ma liefern tuat, jo nocha im Kölla wiede bis z mittog ungefähr, Mittagessen is a wichtiger
29 Bestaundteil vom Tog, danoch eventuell amoi Liefern foahrn, oda ebn wos hoin, wos ma ebn
30 braucht fir de Köllaarbeit, jo und danoch bis finster is oda länger hoit im Kölla orbeith.
31 Danoch ham geh, umziagn, duschn, duschn, umziagn, so, mit der Familie den Obend
32 vabringen, des woars.

33 I: Und gibt's jetzt do große Unterschiede zwischen, sog ma, zwischen Wochentog,
34 Wochenend oda Wochentoge und Feiertoge? Vom Orbeitsaufwaund unterschied, wia is des

1 z.B. aun an Sonntog oder Feiertog, wosd vül Orbeit host? Oiso wia rennt der o, wieda von in
2 der Fruah weg? Wia kaun ma se des vorstelln?

3 IP: Jo, des hot se. Während der Lese jetzt oda über des gaunze Joa gsegn?

4 I: Übers gaunze Joa.

5 IP: Jo. Oiso ma versucht natürlich möglichst vül Sonntog und Feiertog frei zum holtn von da
6 Orbeit, möglichst vül, es geht eh net wirklich sehr oft. So Klanigkeitn, des mochst hoit
7 nebenbei, dassd in der Fruah aufstehst, mir gengan sehr oft in de Kirchn waun sa se ausgeht,
8 zwischendurch, zwischen Kirchn und Mittogessn is normalerweis Frühschopn, wauns amoi
9 net ist, waunst Orbeit host, foahrst hoit in Kölla, richst irgendwos her, oda tuast hoit a, waun
10 ana, a Kunde schnö an Wein braucht, foahrst aun an Sonntog a vorbei, des is ka Problem,
11 Nochmittog kaun a passiern, dass a Orbeit is, während der Lese vor allem, des is gaunz
12 normal, dass ma a aum Sonntog lesn tuast, wäu do haum de Leit a a Zeit, die da hölfn, oda
13 beim Heirignschenkn bist sowieso in gaunzn Sonntog aughängt, oda wos ma a gern tuan, wos
14 eigentlich ka Orbeit ist, oba ma tuat a aum Sonntog oft a bissl durch die Weinrieden
15 waundern oda Radl foahrn, dassd siechst wia gsund san de Traubn, muaßt irgendwos mochn,
16 des kaun ma eigentlich a irgendwie ois Orbeit einreihn, oba es is a sehr schene Orbeit. Jo.

17 I: Und wie is des jetzt z.B. bei dir bei aun an Sonn- oder Feiertog, wo du vül Orbeit im
18 Gostbetrieb host? Host du gsogt da Heirige. Wie gestoitet se jetzt do so a typischer Tog, wo
19 vül los is im Heirigen afoch bei dir?

20 IP: Na, oiso Heirignschenkn, des is vül Orbeit und des geht, oiso am Sonntog, waun ma offn
21 beim Heirign haum, sperr ma um 9 auf. Des haßt fia mi, i moch meistens aum Saumstog
22 Spätdienst, und um, so haßt des bei uns, der ois wegräumt, ois owoscht, ois zusperrt, und aum
23 Sonntog daun meistens, moch i a glei den Frühdienst. Des haßt, wieder ois herrichtn, die
24 Gschirrspüler aufdrahn, die Kühlschränk wieda schaun ob eh ois do is, vom Kühlraum in de
25 Kühlschränk eine rama, dass de Weine olle do san, dass genug Weine do san zum Mitnehma,
26 fois de Kundn an Wein mitnehmen wolln fia daham, daun schaun, dass im Summa de
27 Goartnbänk olle aufgestöllt san, die Heirignbänk olle aufgestöllt san, dass de Tisch überoi mit
28 Speisekortn, mit Dekorationsmaterial bestückt san, dass fia de Köllner de Speisekoartn
29 hergericht san, de Briaftaschl hergricht san, dass eigentlich ois, dass de Klo putzt san, oiso
30 ois, wos so aufoit, fia an Gostgewerbebetrieb, dass des ois hergricht is. Und daun kumman de
31 Kortnspüler, so meistens um 10, und de Frühschopnleit bis mittog, daun mittogs kumman
32 meistens scho a poar Kundn, die oiso daun des Mittogessn bei uns einnehmen, danoch mochst
33 vielleicht no mit den an oda aundan Kundn a Köllabesichtigung oda zeigst eahm in
34 Weingartn, fois er Interesse hot, jo und ob 3 so kumman meistens dan de Leit, die an Kaffee

1 oder an Kuchn no wolln, und danoch is reger Goartnbetrieb im Summa und im Winta hoit
2 drinnen. Und des dauert daun am Sonntog so meistens bis um 11 is die Masse weg, meistens
3 bleibn daun no 1, 2 Tisch hänga, bis um 1,2 in da Fruah und nebenbei tuast hoit ois a bissl
4 zaum rama scho und weg rama bis nächste moi.

5 I:Und wie is des jetzt bei eich im Betrieb? Wie is bei eich, oiso bei dir und deiner Frau de
6 Aufgabenverteilung? Orbeit de Frau a im Betrieb mit, oda?

7 IP: Na, mei Frau, des is hauptberuflich Volksschullehrerin, oba sie arbeitet sehr im Betrieb
8 mit, oiso wia ma jung verheirat woarn, hots no a bissl mehr Zeit ghobt, do woars a im
9 Weingoartn oft mit und im Kölla sowieso beim Obfülln der Floschn oda beim Woschn der
10 Floschn, beim Etikettieren nocha a, und a beim Messebesuch, oiso waun ma auf Messn
11 ausstellen tuan, des mochts a sehr gern und oiso bei Kundenbesuche außer Haus, sog i amoi,
12 des, do is sie de Spezialkroft bei uns im Betrieb. Nachdem s jetzt schwaunga is, hots a bissl
13 weniger Zeit, oiso de körperliche Orbeit is momemtan sehr eigschränkt, jetzt mochts hoit
14 mehr Büroarbeit, oiso Weinkortn gestoiten, Weinkortn foitn, in dem Bereich.

15 I:Und wie is des bei dir und bei deine Öltern, wia is do de Aufgabenverteilung ungefähr?

16 IP: Jo. Oiso mei Mutta, die mocht eher de feineren Orbeitn, des haßt, de Orbeitn, wo ma
17 weniger Kroft braucht, oiso im Weingoartn a, so Aubindn und so, im Kölla hülfts mit, waus
18 holt Not aum Maun is, und waun sie Zeit hot, daun mochst sie a mehr des Wurschna und de
19 Fleischorbeit is mehr ihrs, und a im Verkauf, des san so grob ihre Orbeitn, und der Vota is
20 mehr logischerweis im Weingoartn, oiso de Orbeitn wos aunstregenda san, daun da Kölla,
21 des is sei Revier, und a Zuastölln und wieder Verkauf. Und mei Orbeit is oiso a im
22 Weingoartn, beides, oiso de feinen Orbeitn aubindn und so oba a die grobn, im Kölla moch
23 ma des eigentlich, daun waun i do bin, gemeinsaum, wobei er der Chef is, sog i amoi, und mei
24 Bereich is nocha a die Vermorktung, do bin eigentlich i der Dominantere. Do bin i eigentlich
25 die Hauptverantwortung, dass des passt.

26 I: Und do host vorher gsogt, des is bei eich unterschiedlich, ob jetzt maschinell oda mit der
27 Haund gelesen wird?

28 IP: Ja.

29 I: Und a Betrieb, wo kumman do die Orbeiter her, san des von do?

30 IP: Des is eigentlich ausschließlich Verwandschoft oda Bekantschoft. Die, mia haum
31 ungefähr 30% der Fläche weardn von Haund glesn, der Rest maschinell. Wir haum de
32 Weingärtn so hergricht, dass des geht. Oiso de oiden Weingärtn, wo ma afoch mit der
33 Maschin nix mehr hot mochn kenna, wurden daun irgendwaun amoi stül glegt, und mit neiche
34 Weingärtn ersetzt und do hauma scho drauf gschaut, dass ma wirklich nur Steher und des

1 Drohtgstöll so nemma, dass ma des a maschinell ernten und maschinell bearbeitn kaun. Es is
2 die Orbeitskroft heutzutog so teier und erstens des und zweitens in der Verwandschoft wird
3 a die Bereitschoft am Wochenend auch zu lesn imma weniger, des haßt, du muaßt de
4 zwaungsläufig umschaun, dass de auf de Maschin umstölln kaunst, und wir haum de
5 Erfohrung gmocht, dass eigentlich do von der Qualität her ka Nochteil is, im Gegenteil die
6 Maschinen werden immer besser und es is a de Zeit a gaunz a aundere. Mit der Haundlese
7 brauchst, host so vül Stehzeitn vom Traubngut, wosd bei der Maschin überhaupt net host, und
8 des is a a riesen Vorteil für de Qualität. Und i denk, des wird überhaupt daun nur mehr mit der
9 Maschin ois passiern.

10 I: Und wiewül Leit kumman do ungefähr wos hölfn?

11 IP: Nau friaher woarns wesentlich mehr, friaher hauma wia gsogt, ois mit der Haund glesen,
12 do host schau miaßn, dassd wirklich ollawäu so 10,12 Leit ghobt host, heute weardn nur
13 mehr, wie gsogt, die oiden Weingärtn mit der Haund glesn oda die Weingärtn wo, wos von
14 der Sorte her, von der Traube her net mit der Maschin optimal geht, des san oft Sortn, die
15 leicht verriesln wo z vül obe foit aum Bodn, do muaßt da Leit hoin, oda de Verwandschoft
16 ebn auredn, und do, i sog do reichs waunst zu 6, zu 8 bist vollkommen.

17 I: Und wie is bei eich die Zusammensetzung vom Weingoartn, oiso wie groß is der und wie
18 verteiltst s ungefähr, eben a vom Rotwein, Weißwein oda?

19 IP: Jo. Mia haum rund 8 Hektar Eigenfläche, die wir sölba bearbeitn, do is der Aunteil vom
20 Weiß- und Rotwein ca. 60 Weiß, und 40 Rot, 11 Sorten hauma im Programm, fois des von
21 Interesse is und den Wein für eher mindere Qualitäten, do moch ma daun an Traubnzukauf,
22 wäu ma afoch net de Menge so produziern kennan, aufgrund der Aunzohl der Beschäftigten
23 im Betrieb. Oba des nehma gern in Kauf, des is ka Problem.

24 I: Und wie hoch is do ungefähr die Produktion von Floschn, wie kaun ma se des vorstölln?

25 IP: I rechn jetzt von Bouteillen, oiso a Bouteille hot 0,75 Liter, und ma sogt, ca. um Hektar
26 maximal, in an guatn Joa maximal 6.000 Liter, aufgrund unserer Böden durchaus möglich,
27 oiso warn des 8.000 Floschn moi 8, san 64.000 Floschn.

28 I: Und de weardn, etikettieren es de sölba, und ofülln oda?

29 IP: Jo. Oiso waun ma an Traubnzukauf mochn, daun wia gsogt, nur gaunze Traubn, ob der
30 Pressung moch ma ois sölba bis zum Verkauf. Oiso des Preßn, den Wein, oiso den Most zum
31 Wein mochn, bis zur Aufbereitung daun, dass er Füllfertig is, obfülln daun, etikettieren, moch
32 ma ois sölba jo.

33 I: Und wie würdest du dei Nochbarschoft und de Umgebung charakterisieren? Is do jetzt eher
34 so der Kurrenzkaupf, oda is des eher Zusammenarbeit und Unterstützung?

1 IP: Jo. Bei uns in der Gegend san eigentlich, gibt's fost kane Betriebe, die rein Weinbau
2 mochn, die meisten san Mischbetriebe. Des haßt, entweder Weinbau mit Ockabau, oda
3 Weinbau mit Ockabau und Schweinemost. Und die Aunzoi der Betriebe is natürlich
4 wahnsinnig gsunken seit, seit der Nochkriegszeit. Früher hot jeder Betrieb, jedes Haus an
5 Weingartn und an Kölla ghobt, und heite sans in unserer Ortschoft, die des, den Weinbau ois
6 Mischbetrieb betreibn und würde i amoi sogn, 30 Betriebe, san über blieb'n. Die san heite
7 wesentlich greßer woardn, wesentlich gwochn, oba die 30 Betriebe, do kaun ma sogn, die
8 hoitn eigentlich scho zaum, soweit s hoit möglich is. Es gibt a so Gemeinschoftn, wo ma se so
9 Geräte nur amoi kauft und mehrere benutz'n s, oiso do gibt's eigentlich mehr, i würd sogn
10 mehr Partnerschaft ois wia Konkurrenz.

11 I: Und kaunst du vielleicht a bissl wos über die Charakteristik vom Weinviertl vielleicht oda
12 von eicherer Gegend erzöhl'n, vom Klima und vom Boden her?

13 IP: Mhm. Oiso des Weinviertel und speziell unser Gebiet im südlichen Weinviertel, is waunst
14 durch foahrt, würd i sogn, net besonders reizvoll, es is leicht hügelig und hi und do amoi a
15 Woid und hoit recht vül Weingärt'n, oba i glaub, ma muaß 2moi hischaun, um de Gegend zu
16 schätz'n. Grod dieses sanft'hügelige glaub i, is a wiederum a Gegensatz zu de schroff'n
17 Gebirge, de schroff'n Berge a doch irgenwie wos Schenes. Es is bei uns sehr trock'n, jetzt im
18 Summa überhaupt, oiso ma siechts eh waun ma draus'n is, mia haum bei uns recht wenig
19 Niederschlog, drum san ma vielleicht a gern in de Keller um se a bissl zu stärkn, jo und ma
20 gspürt vielleicht bei uns a sehr stork de Großstodt, oiso Wien, es pendeln bei uns sehr vül Leit
21 zum Orbeitn rein, a i persönlich, jo des kaun a Vorteil sein oda a Nochteil, wia mas hoit segn
22 wül, es gibt oba bei uns scho, find i, a reges Vereinslebn, des is vielleicht a fia unser Gegend
23 charakteristisch, do hot a jede Ortschoft a eigene Feierwehr und an eigenen Musikverein und
24 eigenen Spurtverein, auf des wird eigentlich scho recht vül ghoit'n. Jo und mia san hoit in ana
25 verschlofenen Gegend vielleicht no, oiso vom Tourismus her gibt's bei uns eigentlich fost no
26 goar nix, es beginnt leicht der Radtourismus und so Wochenendtourismus a bissl, oba des
27 geht sehr laungsaum. Maunche, i hob am Wochenende Gäste aus Soizburg ghobt, die haum
28 gsogt, sads froh, dass bei eich so is, wias is. Wia gsogt won ma des, man was jo imma des
29 mehr zu schätz'n, wos ma net hot. Des is unser Gegend, kurz gsogt. Jo und vielleicht a, ma
30 hot, ma merkt vielleicht a no des diese launge Grenze, die holt launge Johre woar, dieser
31 eiserne Vorhaung, dens zwar jetzt nimma gibt, oba der hot scho de Gegend a sehr geprägt,
32 glaub i.

33 I: Und es gibt jo jetzt unter den Winzer dieses magische Datum von 1986?

34 IP: Jo.

1 I: Der Weinskandal, wie host du des miterlebt bzw. wie host du des empfunden, diesen
2 Umbruch, wie woar des bei den Vota, vielleicht wia woar bei eahm des, wia host du des
3 mitkriagt daham?

4 IP: I kaun mi do nur mehr dumpf erinnern, do woari i 11 Joa, und do hot mi der Weinbau, in
5 der Form, oiso wias domois in de Medien so wiar, net wirklich interessiert. I woar do mehr im
6 Kölla und zwischendurch amoi im Weingartn und beim Lesn dabei, oba so politische
7 Sochen, so morktpolitische Sochn haum mi daumois eigentlich net wirklich interessiert, i waß
8 nua, dass in unserer Ortschoft eigentlich kana an aundan in Verdocht ghobt hätte, dass der an
9 künstlichen Wein produziert hätte. Es hot in der Gegend an gebn, der daun a bestroft wordn
10 is, der im Gefängnis woar, des woar a sehr großer Betrieb, der hot a Sekt hergstöllt, und do
11 haum daun einige imma sogt, sie haums scho imma gwußt, oda imma scho glaubt, dass der
12 und der des mocht. Oba des woar da anzeige in der Gegend. Jo un de Folgen, de Folgen von
13 dem Joa und von den Vorfällen glaub i, haum a uns, hot uns in Wohrheit guat taun, oiso a
14 Umdenkn woar auf jedn Foi do, wir haum z.B. 86 auch schon an Bouiteullenverkauf ghobt,
15 Bouiteullen scho produziert, oba des woar sehr gering und erst daun mit 91 eigentlich hauma
16 ma so richtig begonnen, a den Wein, de Bouiteullen obzufülln, schene Etiketten drauf zum
17 Klebn, und ebn des a profesionell zum mochn. Oiso woars eigentlich a indirekt fia uns
18 irgendwie a Gedaunknanstoß. Dieser Trend, do drauf zum springa in de Richtung.

19 I: Und wos mi vielleicht a no interessiern tat, wie host du persönlich den Beitritt Österreichs
20 zur europäischen Union erlebt und wie, inwieweit hot des Einfluß ghobt auf eichern Betrieb
21 daun? Oda hots überhaupt irgendwie beeinflusst eich, oda?

22 IP: Mhm. Oiso bei der Obstimmung für den EU-Betritt oder für des Verhoitn der
23 Bevölkerung woar i eigentlich auf Maturareise, i hob nur mit Briefwahl glaub i, mei Stimm
24 ogebn kenna, und i hob imma glaubt, i bin, oiso bevor dieser Wohl weggflogn und i hob ma
25 docht waun i daun zruck kumm noch 2, 3 Wochen Maturareise, wird Österreich gaunz aundas
26 sein. I bin daun zruck kumma und es woar net aundas, es woar so wie vorher, wias i verlossn
27 hob, die Foign fürn Betrieb san eigentlich kane sehr großn. Mia haum deswegen net mehr
28 Kundn aus aanderen Ländern kriagt, a poar schon, oba i glaubt, de hätt ma a ohne EU-Beitritt
29 kriagt, es is fia de Weinbauern aus heitiger Sicht glaub i ka Vorteil gwesn, zumindest siech i
30 nu kan, und i glaub a, dass die Zukunft im Hinblick auf die EU und auf die Morktordnung und
31 auf die Bestimmungen, die do auf uns zuakumman, net wirklich rosig san. Oiso i siech die EU
32 im maunchen Bereich sehr guat und i hoits a, waun ma ois zaum rechnt, überwiegend guat,
33 für Österreich und oba fürn Weinbau sölba eigentlich gäbe es bessere Varianten, glaub i. Wie
34 die, die Bestimmungen do momentan entworfen weardn.

1 I: Und wie is des jetzt mit eichere Orbeitsbedingungen? Host du do irgendwos miterlebt, dass
2 se do recht vül verändert hätt in der letztn Zeit von dein Vatern zu dir, dieser, ma sogt jo oft,
3 dieser Generationenkonflikt do don in gewissen Bereichen?

4 IP: Do hot se a sehr vül geändert. Oiso, wia gsogt der Urgroßvata, der augfaungt hot, ois
5 eigenen Betrieb des zu fühn, hot, hot sein Wein noch der Ernte in Kölla brocht, hot eahm
6 vergärn lossn, und hot ihn im Foß auf amoi verkauft. Des haßt, z Weihnochtn woar de Orbeit
7 vorbei mitn Wein fia eahm. Beim Großvota woars ähnlich, i hob bereits gsogt, der woar jo
8 auch Weinsensal, der hot Wein im großn Stil kauft und wieda weita vakauft, hot oba a daun
9 scho begonnen, sölbe abzufülln und sölba Kundn zu beliefern, hot einige Wirtn ghobt und
10 einige Großobnehmer, do woarts vielleicht a no net die meiste Orbeit, und mei Vota hot daun
11 eigentlich des Floschngeschäft weiter entwickelt und weiter aufbaut und ebn zerst mit afoch
12 ana einfocheren Wor, mit ana Landwein, do geht oiso a mehr die Masse, des woarn Leit, die
13 jeden Tog a gewisses Quantum trunkn haum, do host net so oft hifoahrn brauchn, a große
14 Lieferung olle 2 Wochn und des woars, und wia gsogt in der letzten Zeit, seit 91 ebn, seit ebn
15 des Bouiteullenschäft rennt, muaßt oiso imma dahinter sei. Do brauchst a gewisse
16 Produktpalette, du kaunst, du muaßt des vül mehr auffächern, oiso du brauchst wiederum
17 mehr Etiketten, mehr Floschntypn, du muaßt schaun, dassd von jeder Sorten genug host, dass
18 net z wenig wird und a net z vül über bleibt am Johresende und du muaßt afoch diverse
19 Weinmessen besuchn und Veraunstoitungen besuchn, um ebn den Wein zu verkaufn. Oiso es
20 und a de, jo afoch flexibler sei afoch. A amoi a Produkt ändern wos net geht, daun wieda a
21 neichs beginnen und dir überlegn, wos kaun in verkaufn, wos geht und wos geht net.

22 I: Hot do bei dir, host du mit den Vota do öfter Konflikte ghobt? Dass du jetzt irgendwos
23 aunders mochn mechast ois er, oda dass er gsogt hätt, des is scho immer so und du irgend an
24 aundern neichn Weg gehst, oda?

25 IP: Na, des eigentlich nie. Des woar immer so, des hob i nie ghert. I sog 91 hauma augfaungt,
26 do woar i 16 Joa, jo 16 Joa, und i hob des daun eigentlich ziemlich von Aufaung mitgeprägt
27 des Gaunze, und da er gsegn hot, aha, die Orbeit zoiht se aus, de is do eine steck, hot er
28 eigentlich nie wos gsogt, dass eahm des net passn tät. Und wie gsogt, i hob olle, olle, von Zeit
29 zu Zeit amo neiche Idee und maunchmoi geht hoit a Idee net so guat und maunchmoi dafür
30 umso besser und er is do sehr verständnisvoll, oiso er merkts jo nocha a aum Erfolg, dass
31 passt hot.

32 I: Ma merkt, dass du sehr vül Leidenschaft zum Wein aufbaust, gibt's irgend so a Philosophie
33 oder wos di autreibt, wos di, wos bei dir mitschwingt imma?

1 IP: Wos mi autreibt.? Jo i schau ma irrsinnig gern aundere Betriebe aun, in Österreich oba a
2 außerhoib, und eigentlich treibt mit des aun, dass ma siecht, a ha! Wos kennt ma besser
3 mochn, wos is erfolgreich am Wölmorkt, wos is weniger erfolgreich, und des taugt ma afoch,
4 waunst daun neiche Maschinen host, neiche Geräte host, und jo. Man, die Orbeit muaß da
5 sowieso gfoin im Weingartn, im Kölla, des is net imma so afoch, des is aunstregend, oba
6 des muaßt oiso woin und des entlohnt daun für vüle Sochn, wannst dan a merkst, dass des
7 wosd einesteckts a wieda zruck kummt. Oiso, Weinbauer sei is irrsinnig schen, kaun i nur
8 jedm empfehn.

9 I: Und wo siachst du die Zukunft? Wölchn Weg wüllst du geh?

10 IP: I mechats wieda eher a bisserl in a aundere Richtung bringa, oiso mei Vota hot se
11 eigentlich zu 90% auf Privatkundn konzentriert, i wül wieda versuchn, mehr in de Richtung
12 Gastronomie und Wiederverkäufer zu geh. Oiso mei Frau,de, wia gsogt, de is Lehrerin, und
13 des wird's a daun wieda mochn, waun de Kinda greßer san und des mochts sehr gern, des
14 haßt, i muß versuchn, i wird versuchen mit möglichst wenig Orbeitsaufwaund des zu führen,
15 und des is, glaub i effizienter und i sicha a gurte Chance und i hob a guate Ideen, wia i des in
16 de Richtung treibn kaun, oiso wie gsogt, Gastronomie, Großhaundl, Wiederverkäufer, i hob
17 do, wie gsogt Ideen und Visionen, die, des mecht i in de nächsten Johre umsetzn.

18 I: Wir haum kurz gsprochn a übern Tourismus, gibt jetzt, hobts es Fremdnzimmer oder so in
19 de Richtung? Gibt's des do a irgendwie in de Richtung? Oda is des, wie siechst du des?

20 IP: Also ehrlich gsogt mecht i de Schiene Tourismus und Gostwirtschaft für uinern Betrieb
21 net wirklich mehr ausbaun. Es is guat, waunst a bissl präsent bist, wäu do kaunst de Kundn a
22 bissl bindn und kaunst da de Kundn in Betrieb hoin, de kumman daun a vorbei und lernen die
23 a bissl besser kennan, oiso die Kundnbindung für die is guat. Oba waun i rechn Aufwaund
24 und Nutz'n, is des hoit von der Orbeit her und von der Bereitschoft her, a von de
25 Verwaundten, wäu do braucht immer de Hölfa dazua, scho a murds Aufwaund. Mia sölba
26 haum kane Gästezimmer, es gibt in der Ortschoft wölche, wenig, oba es gibt wölche, und in
27 der Nachbarortschoft gibt's a so a bissl mehr, wäu do gibt's a Reha-Zentrum, und do woin a
28 de Besucher, wauns eahnare Verwaundtn besuchn, durt irgendwo schlofn. Es wa sicher a
29 Potential do drinnen, ka Froge, oiso es gibt genug Leit, die bei uns in der Gegend
30 Fremdnzimmer suachn, oba wie gsogt, für unseren Betrieb wül i des eigentlich net ausbaun.

31 I: Du host vorher a no gsogt, dei Vota is schon Wein ausliefern gfoahrn, du mochst des a, wos
32 i so mitkriagt hob, is des so a spezielle Soch von eich, dass es do so privat Weine auslieferts
33 oda?

1 IP: Jo, des beschränkt se eigentlich eher aufn Großraum Wien. Wäu ma jo a in Wien aum
2 Brunnenmarkt den Staund haum, des is 2 Tog in da Wochn, Freitag und Saumstog, des is
3 quasi der Stützpunkt, durt kumman Kundn hin, durt hoin sa se wos brauchn, oba wir bieten
4 auch an, dass ma ob ana gewissn Floschnaunzoi gratis im Großrazm Wien zuastölln. Ois wos
5 weita weggeht, wird entweder, waun ma grad an Weg hot, oiso Tirol und Soizburg usw. wird
6 a zuagestöllt, gegen Bezahlung hoit, oba grundsätzlich wird's weiter weg mit an Paketdienst
7 versendet. A ins Auslaund, Deutschlaund usw.

8 I: Und wir haum grad gredt a über Messn, dass es a Messn foahrts. Wie wichtig is für die
9 Markierung und des gaunze rundherum, wie siechst du diese Entwicklung?

10 IP: Irrsinnig wichtig. Oiso waunst, du kaunst in bestn Wein haum, waunst daham net ause
11 gehst, kennt di kana. Oiso zu präsentieren außer Haus usw. is irrsinnig wichtig. Wos hoit a
12 wichtig is dazua, du brauchst a gewisses Vertriebssystem. Wäu du kaunst net noch Vorarlberg
13 hifoahrn und durtn Weine präsentieren und daun wirst gfrogt, wie kriagt ma den Wein und
14 daun sogst, ihr brauchts mi nur auruafn, des, des geht net immer guat. De Leit wolln den
15 Wein se durt vorstölln lossn oba se wolln a a Kontaktperson, de ma regelmäßig besuchn kaun
16 und i kaun net jede Wochn noch Vorarlberg foahrn, oiso ideal wards, waun ma gewisse
17 Stützpunkte hot, und daun durtn, wo de Stützpunkte hoit san, bewerbn tuat. Messn,
18 Hausmessn a oda Firmenveraunstoitungen, oda Hoffeste, des geht sehr guat und des brauchst
19 a. Die Zeit, de zoit se auf jedn Foi aus. Ma merkts hoit net immer glei bei den Tog oda bei
20 dem Fest wo ma is, man foahrt daun oft ham und denkt se, pf, des woarn 2 Tog, 2 Tog
21 meistens Wochenend umsunst, oba es kumman nocha oft hintn noch daun neiche Kundn, die
22 wiederum an Freundeskreis haum usw., die daun a wieda Wein bestölln, oiso maunchmoi
23 unterschätzt ma oft so Veraunstoitungen. Und is nocha sehr überroscht, wos do noch kummt.

24 I: Und bei der gaunzn vüln Orbeit, bleibt do überhaupt no a Zeit für die Familie und wölchn
25 Stellenwert nimmt de jetzt bei dir ein?

26 IP: Na, des is. Oiso i bin jo Weinbauer mit Leib und Seel, oba Familie is Familie. Oiso des
27 steht daun scho a Stufn driaba. Und waun ma daun boid de Babys kriagn, daun wird der
28 Weinbau sicherlich amoi 1 Joao oda minestens 1 Joa sog i, sicher drunter leidn. Oiso mei
29 Arbeitskraft wird daun sicha zruck gnumma weardn. Des hot Vorrang.

30 I: Und, Du bis scho imma irgendwie mitn Weinbau verbundn gwest, scho von früher her und
31 gibt's irgendwos, wos die so triebn hot, außer von der Familie? Oda wos steckt dahinter,
32 dassd die grad in die Richtung?

33 IP: I hob in der Schuizeit, oiso in der HTL, wo eigentlich, wo eigentlich net gaunz klor woar,
34 dass i jetzt unbedingt Weinbauer weard wül oder weardn muaß, des, i hob jo a, des, i hätt jo

1 Klosterneuburg a mochn kenna, diese Weinbauschui, woit i oba net, oda haum meine Ölttern
2 gmant, wülst net wos probiern, wos a bissl brata gestraht is, oiso do hob i ebn
3 Lebensmitteltechnologie, wäu fois i daun drauf kumm, der Weinbau is doch net so meins, hob
4 i immer no aundere Ausweichmöglichkeitn. Und des woar guat, und durtn hob i an
5 Klassenvorstaund ghobt, der Weinsensoriker woar, oiso der in ana Prüfkommision woar, die
6 nur Wein verkostet hom aun gewissn Togn im Joa, und der hot mit daun eigentlich auf diesen
7 Gschmock brocht. Wirklich do bewusst Qualität voraun zu treibn und im Betrieb schau, dass
8 wos weita geht. Jo und daun natürlich a durchn Freundeskreis. I hob sehr vül Freind, die
9 irrsinnig gern Wein trinkn, mia mochn Weinreisn, schau se oiso aundere Weinbaugebiete
10 aun, des kummt daun vun an ins aundere. Und i bin a beim Musikverein aktiv und do gibt's a
11 a poar dabei, die Weinbauern san, und die se a mit Wein sehr vül beschäftign und do tuast
12 hoit fochsimpln, gehst auf a Kost in Kölla noch der Probe, oda noch da Spülerei, jo daun
13 lebhma do irgendwie eine. Host scho probiert, herst daun und host des scho amoi versucht und
14 durt hob i an trunkn, der hot genau des Bukett ghobt, und des mecht i a schau, dass i des
15 zaum kriag, oiso do wochst irgenwie eine.

16 I: Host du no Gschwista a?

17 IP: I hob 2 Schwestern, jingere jo.

18 I: Und de haum nie irgendwie wolln das do weida, oiso sie persönlich, dass de Schwestern des
19 jetzt weita mochn?

20 IP: Se orbeitn eigentlich a im Betrieb mit, oiso wie gsogt, im Weingartn, waun mas braucht,
21 und a beim Heirignbetrieb orbeitns mit und bei der Vermorktung sowieso, oba mia haum no
22 net offn drüber gredt, oba so gfühlsmäßig glaub i, wolln de net des übernehma oda net
23 hauptberuflich amoi mochn. Sie haum, de mittlere Schwester is Kindergärtnerin, des mit
24 Leidenschaft, und die klana, die jingere Schwester is Studentin und beschäftigt se oiso mit
25 dem a, mit sehr vül Engagement, und i glaub net, dass de aufn Weinbau, dass de do weite
26 mochn wolln in de Richtung.

27 I: Kaunst du vielleicht no kurz wos sogn, deine Schwestern, wias haßn und wia oit dass san?

28 IP: Mei Schwester, mei erste Schwester is die Michaela, sie is 79 geborn, hoit oiso a
29 Volksschui und Hauptschui besucht und daun die Kindergartnpädagogik und is
30 Kindergärtnerin, hot a Baby in Maximilian, oiso mei Neffe, is verheiratet seit 1 Joa und grad
31 mitn Hausbau beschäftigt. Und die zweite Schwester is de Barbara, die Barbara is 86 geborn,
32 a wichtiges Joa, hot a wia gsogt Volksschui, Hauptschui gmocht und hot daun Gymnasium
33 gmocht und studiert Physiotherapie momentan, jo und wird daun in dem Bereich irgendwo
34 orbeitn wolln.

1 I: Und wie woar dei Verhöltnis zu deine Gschwista?

2 IP: Jo mit der Michaela bin i eigentlich aufgewochsn, uns trennen 4 Joa oba i woar imma der
3 große Bruada, der auf de klane Schwester aufpassn hot miaßn oda derfn. Jo und de Barbara,
4 do war i daun eigentlich sehr vül im Internat, oiso do wie si kla woar und, jo und danoch
5 haum ma se a bissl besser kennen glernt sag i, jo.

6 I: Daun wül i mi recht bei dir recht herzlich bedaunkn, wäu i hätt eh no mehr Frogn ghobt,
7 oba de host olle in deine Erzählungen scho mit beantwortet und i mecht mi wirklich no amoi
8 gaunz herzlich bedaunkn, dass da Zeit genommen host für mi und i wünsch dir und deiner
9 Familie deiner jungen und daun deinen Kindern, ollas, ollas Guate für de Zukunft.

10 **Interview mit Frau Rosemarie Frank**

11 I: Wir haum und heite bei der Frau Rosemarie Frank eingefundn, heit is da 17.8.2007 und sie
12 hot se bereit erklärt, dass sie mir ihr persönliche Lebensgeschichte erzöhlt. Bitte.

13 IP: Jo, Rosemarie Frank, geborene Steiger, i kumm eigentlich ausn nu flocheren Morchföd, i
14 bin 1976 geborn, Volksschui, Hauptschui, und hob daun a kurze Sportlerkarriere eiglegt und
15 woar in Hollabrunn im Sportgymnasium, und hob nocha de pädagogische Akademie in
16 Strebersdorf gmocht, und bin daun jetzt 10 Joa Volksschullehrerin gwesn, und bin jetzt in
17 Karenz. I erwarte Zwülinge. Jo. Ah.

18 I: Wos woardn so die frühesten Erinnerungen an ihre Öltern? Wie woar des bei ihna zu
19 hause?

20 IP: Jo, mei Vota woar in Wien orbeithn eigentlich imma, mei Mutta woar Hausfrau, i hob 3
21 ältere Brüder, die woarn a daun teils zu hause, da ölttest eis daun scho boid auszogn, wie i 3
22 Joa woar, hot der scho gheirat, die aundan 2 san uns no recht laung erhoitn blicbn, und somit
23 bin i eigentlich imma unter Buabn aufgewochsn, und de olle vü ölter wie i, jo, und vor ollm es
24 Nestscheißerl bei mein Papa. Jo. Die Mama, die hot daun mehr zu de Burschn ghoitn. Oba so
25 woars sicher a sehr behütete Kindheit bei meine Öltern, de haum imma gschaut, dass ois fia
26 mi durchbringan und mochn kennan, genauso es Internat daun de Schui, haums ma ois
27 finanziert, obwo i daun de Großn a no do woarn, und jo. Aum Internat hob i daun hoit in
28 Reinhard kennan glernt, und hob do es erste Moi in Weinbau hinein geschnüffelt, und er mi
29 hoit daun de ersten Mole zum Weinlesen inglodt.

30 I: Und, ihr Vota, wie hot der ghaßn, wos hot der gmocht und ihre Briada?

31 IP: Mei Vota is in Wien aungstöllt gwesn im Büro bei der Finanzkammer, der is da Rudolf
32 Steiger, is 1934 geborn, mei Mutta genauso, die is, ah, während n Kriag san de gflüchtet aus
33 Jugoslawien, de is a 1934 geborn, hot daun z Haus, oiso hot daun in Österreich a auf
34 Laundwitschoftn und so gorbeit oda a beim Greisler, osio wo hoit irgendwer braucht woardn

1 is, hot sie hoit gorbeit, und woar daun a Maßschneiderin in Wien, und jo. Mit, noch de ersten
2 2 Briada is daun eigentlich daham bliebn, und hot hoit in Haushoit geführt, da öltteste Bruada
3 is da Josef Steiger, der is, der kennt scho fost mei Vota sein, ah, der is 59 geborn, und daun
4 der zweite, der Rudolf is 61 geborn, daun woar a Zeit nix, und daun is da Martin 70 kumma
5 und i hoit daun 76. Mhm, jo. Meine Großötern woarn eigentlich Bauern, die Steigers san
6 immer scho in Markgraf Neusiedl gwesn, mei Großvota woar Schneider für die, während n
7 Kriag a don oft fia de Soidotn, hot für de gschneidert und wos hoit so aungfolln is, daham im
8 klan Wohnzimmer hoit vorm Ofn, des hot da Vota oft erzöhlt, und es woar hoit des anzeige
9 Zimmerl, wos hoit irgendwia ghazt woar. Jo, mei Mutta des san gflücht und daun haums holt
10 in Markgraf Neusiedl auf Laundwirtschaftn georbeit, woarn jo doch a schibe Leit mit
11 Gschwista, und jo, de haum hoit daun gorbeit, wo hoit grad Not am Mann woar.

12 I: Und, ihr Schuizeit, gibt's irgend a Lehrerin, oda wos ihna in Erinnerung bliebn is? Oda
13 irgendswölche Ereignisse, wos hänga bliebn san?

14 IP: Mhm, jo, de Volksschulzeit woar eigentlich recht sche, de hob i in meiner eigenen
15 Ortschaft vabrocht, ah i hob mit daun entschlossn, scho sportlich aktiv zu weadn, und bin
16 daun in Leopoldsdorf in de Sporthauptschul gaungan, do hots daun imma wieda Wettkämpfe
17 gebn, de sicher schene Erfolge woarn don, und die mi daun no mehr bestärkt haum und das i
18 hoit daun auf Hollabrunn gaunga bin, ins Sportgymnasium, do hauma hoit daun jedn Tog
19 Training ghobt, und do is hoit auf ois gschaut woarn, net nur auf de Leichtathletik, sondern
20 hoit a aufs Geräteturnen und, zum Beispül. Jo. Jo, de Internatszeit woar sicher a ganz a
21 schene Zeit, von mein, jo sicha a horte Zeit von daham weg, oba trotzdem a schene Zeit, man
22 is doch von da Familie daun scho a bissl weg und genießt des dann unter da Woche, waun ma
23 sei eigenes Leben hot scho, und mia haum uns daun mit de Burschn, mia woarn a sehr wenige
24 Mentscher und ganz vü Burschn und mia haum uns do eigentlich recht guat vastaundn, mit
25 de Burschn, und san hot a vü fuat gaunga mit erna und haum uns hot aum Obend troffn und
26 haum hoit vü Spaß ghobt mitanaunda. Jo, und daun hoit am Wochenende, maunchmoi
27 Ausflüge nach Großschweinbarth zur Weinlese, woar daun a recht lustig imma, waun ma,
28 woar hoit amoi ganz wos neichs, des haum mia, hob i a net kennt, woar hoit ganz wos
29 aundas amoi, won ma do höfen kann und do woarn hoit irrsinnig vü Leit imma, des woar
30 imma, Oma, Opa, Onkel, Tanten, do woarn olle, woarn do zum Weinlesn, und do host glei de
31 ganze Familie auf amoi kennt. Woar imma recht net und daun a gmiadliche Jausn und des
32 woar scho wirklich supa zum Zaumsitzn. Jo. I hob hot daun a scho versucht mit meine Kinda
33 in da Schullaufbahn, des Thema Weinbau a scho einzubringen, i woar a scho mit meine
34 Kinder, zum Beispül beim, im Betrieb sölba amoi und bei da Weinlese dabei, denen Kindern

1 hot des a gaunz guat gfoln, de haum hoit sölba a Wein lesn derfn, und haum daun vom
2 Reinhard im Kölla a Führung kriagt, und nocha a a gmiadliche Jausn, und es hot eahna gaunz,
3 gaunz guat taugt, a den Öltern, die mit woarn, de woarn do gaunz begeistert und de haum
4 daun a a 1/8 zum Probst kriagt. Oba de Kinda natürlich den frisch gepressten Most, frisch,
5 wia er von da Preß obegrunna is, des hot eahne a gaunz guat taugt. Jo, und so versuch i hoit a,
6 a bissl was einzubringen in Betrieb.

7 I: Du host erzöhlt von sportliche Erfolge, was kaun i ma do drunter vorstelln? Welche
8 Sportarten woarn des?

9 IP: Nau, i hob Leichtathletik betriebl, und do hauptsächlich 100m Hürdenlauf und
10 Weitsprung, und daun in da Mannschaft hauma a den Fünfkampf ghobt. Und jo, was woarn
11 so de schensten Erfolge? Daun, dass i bei de Stotsmasterschoften im Weitsprung sechste
12 woarn bin, Vizelaundesmasterin im Weitsprung und mit da Mannschaft bin i daun bei de
13 Stotsmasterschoftn erste woarn im Mehrkampf, jo. Des woarn so de Highlights meines
14 Erfolges.

15 I: Und, wia siachst du die Aufgabenteilung bei eich daham, wie is des bei eich geregelt, a
16 im Betrieb bei der Mitorbeit, wie siechst du die Verteilung bei eich?

17 IP: Nau jo, hauptsächlich is so, dass i hoit normalerweise geschaut hob, dass da Haushoit
18 holbwegs rennt, dass do ois ziemlich passt, der Reinhard woar mehr fürn, der is daun
19 teilweise fürn Goatn zuständig, für die Bepflanzung und so, die Pflege is daun eher meins
20 gwesn, und er is hoit daun jo vü im Betrieb. Er kummt ham von da Orbeit, und is daun boid
21 wieda weg im Betrieb und übernimmt hoit jetzt seine tragende Rolle. Wo i eahm früher hot
22 doch vü unterstützt hob a nu und oft ghöifn hob, beim Filtrieren und so. Des is hoit jetzt
23 weniger.

24 I: Was woarn do deine Aufgabn im Weinbaubetrieb? Kaunst des vielleicht kurz a bissl
25 beschreibn?

26 IP: Jo, bei der Weinlese, sowieso imma bei der Weinlese dabei sei, oiso wauns hoit gaunga is
27 irgendwo vom Beruf her, dabeisein, mithöifn, und daun jo, im Somma oft, dass ma Olaban
28 gaunga san, des Laub hoit obe, oda eistreckn und soiche Sochn, des is hoit daun oft in de
29 Ferien gaunga, und jo, in Vota geht's a oft gesundheitlich net so guat, do bin i daun hoit oft
30 beim Filtrieren im Keller mit dabei gwesn und do hauma hoit, jo, de Floschn auhänga und
31 Korken und Stopeln und des gaunze. Oda im Vorfeld scho Floschn woschn, dass des ois
32 erledigt is daun, jo, und daun hoit, maunchmoi wauns is, wauns eng wird, fürn Morkt, fürn
33 Bus eiramma und aupickn und jo, wois hoit aunfoit. Des is net so fix definiert.

1 I: Wie kaun i ma jetzt so an Tog vorstölln, jetzt bei eich im Winzerbetrieb, zum Beispül aun
2 an ruhign Tog in da Wintazeit? Wie is des, wie erlebst du den mit, von in da Fruah, vom
3 Aufsteh weg?

4 IP: In da Wintazeit. Jo, oiso i bin im Winta eher weniger im Betrieb involviert, des Schneidn
5 is eher denan Herrn überlassn, jo maunchmoi, dass i vielleicht obezahn geh, daun, dass da
6 Reinhard hoit aufsteht in der Fruah, frühstückt daham, dass hoit einiges erledigt wird, was
7 hoit aunfoit und daun, dass er se irrsinnig woarm aunziagt, seine Thermosoln in de Schuach
8 tuat und dass er daun ausse foaht, und jo, maunchmoi bin i ebn dabei, do geht er daun vurn
9 und schneid und i zah hoit daun obe, was gschnittn is, zum Beispül, des is hot daun eher a
10 ruhige Orbeit, wo hoit net vü Hektik is, des is, des geht ois sche laungsam daher, oiso
11 laungsam, sche ruhig dahin. Do is a rundherum net vü, do is recht ruhig draussn, überhaupt
12 waun da Schnee liegt, maunchmoi dann, vielleicht aum Woidrand hert ma vielleicht no
13 irgendwo a bissl was knacksn, oba sonst is scho nimma vü, jo. Des is eher a ruhiger Tog
14 daun. Wauns hoit, im Winta wird's eh eher zeitiger finsti, finster, do geht des hamgeh daun a
15 scho zeitig.

16 I: Und, wie kaun i ma jetzt an Tog, oiso dein Tagesoblauf so während der Weinlesezei
17 vorstelln, a wieda von in der Fruah weg, vielleicht sog i, was do ungefähr ois so passiert?
18 Waunst des beschreibn kunntast.

19 IP: Jo, zeitig aufsteh, dann eventuell no für de Jausn herrichtn, und einkaufn foahn, a Brot und
20 Gebäck einkaufn und Fleisch aufschneidn für de Jausn, und schau, dass hoit ois im Korb
21 drinnen is, a Getränke und so, jo daun treff ma uns olle, die hoit einglond san, und daun pock
22 ma uns zaum mit de Autos und foahn hoit daun ausse in Weingoahtn, und daun, jeda schnappt
23 sei Zwickerl und los geht's. Bis da Lesewogn voll is, daun foah i oft mit eine, und hülff hoit
24 daun beim Olona, oda jo beim Umpumpm hoit daun, waun da Lesewogn voll is, daun foahn
25 ma wieda ausse, do gibt's amoi a gscheide Jausn, und jo, daun geht's hoit bis aum
26 Nachmittag, Obend, und daun kumma hoit no de Schwiegerleit, de hölfn daun a no mit, und
27 jo, aum Obend gibt's daun no a gscheites Essen, a woarmes meistens, gibt's irgendan Brotn
28 und Solote oda so, und jo. Da Reinhard geht daun in Kölla, der is daun im Kölla aktiv, und i
29 derf daun scho wieda laungsam hamgeh und derf mi duschn und meinen Samstag genießen.

30 I: Und wie is bei dir da Johrsoblauf, wia kaun ma ses vorstölln im Joa, die Orbeit, was im Joa
31 so gmocht wird?

32 IP: Jo im Somma in de großn Ferien, eistrickn, oraubern, olabern, im Herbst die Lese, im
33 Winta obezahn, im Frühjoa bin i eigentlich, jo maunchmoi im Kölla vielleicht, bei der
34 Köllaorbeit dabei. Jo.

1 I: Und wie siehst du die Aufgabenteilung bei euch überall, was jetzt, was mocht bei Mau,
2 was mochten jetzt deine Schwiegältern und was mochtst du im Betrieb?

3 IP: Ah, mein Mann ist da Vorreiter, der schaut, dass immer wieder irgendwo neue Ideen
4 herkommen, und dass wieder was neues weitgeht, das passiert meistens im Urlaub, wenn er
5 sein paar Tage erholen muss, da sitzt er dann irgendwo und dann kommen wieder sämtliche
6 neue Sachen ein, die er durchbringen will, da Schwiegervater leitet den Betrieb, der ist quasi der
7 Oberhaupt, der sagt, wenn was gemacht wird und wie was gemacht wird, hauptsächlich, die
8 Mutter ist da auch, die hat auch mehr die helfende Rolle, die macht so die Arbeit, die zwischendurch
9 anfallen, und ja, das alles machen kann, was jemand braucht, und da setzt sie sich um 1/2 6 in der
10 Frühe ins Auto und ist eine Staubwolke und fährt dann ausserhalb oder irgendwas, ja, und
11 ich bin eher so unter dem Joch, dadurch dass ich eh selber noch in Beruf habe, eher weniger involviert,
12 wenns heißt ist und wenn was anfällt, bin ich in der und schau heißt, dass ich mal die Zeit nimm. Das ist
13 meine Aufgabe, irgendwo unterstützend oder beim Heiraten heißt, da sammt sowieso es ganze
14 Wochenende dann immer voll im Einsatz und ja.

15 I: Wie siehst du jetzt, Österreich ist ja zur EU beigetreten und wie empfindest du diesen Beitritt,
16 ist das, wie denkst du darüber, in Bezug auf den Weinbau?

17 IP: Da ich nicht das Hirn bin, das da mitrennt im Betrieb, ja was ich heißt so mit Krieg, ist heißt net
18 unbedingt, es hat vielleicht net so diese Effekte gehabt, das vielleicht gerne, die gerne gesehen
19 werden wollten, aber ich glaube, bei uns hat sich net wirklich viel verändert, aufgrund des EU-
20 Beitritts.

21 I: Und es gibt ja bei den Weinbauern immer dieses magische Datum 1986?

22 IP: Na da habe ich mit dem Weinbau noch nix am Hut gehabt, da war für mich noch kein Weinbau, das hat mit
23 daheim überhaupt noch net interessiert, das, da war ich noch weit davon entfernt. Das habe ich net so
24 mitgekriegt, sicher hast du das aus den Medien mitgekriegt, aber das hat für mich überhaupt nix bedeutet
25 damals.

26 I: Und du hast jemoas gedacht, dass irgendwo in den Weinbaubetrieb irgendwann mal
27 kommst?

28 IP: Na ja, es hat sich irgendwo so ergeben, im Laufe der Zeit, ja ich, ja bis jetzt bin ich noch
29 mitwirkend und so wird's auch noch länger bleiben, denk ich mal.

30 I: Wo siehst du die Zukunft für den Betrieb und für euch? Welche Richtung?

31 IP: Ja, da Reinhard will heißt eher den Betrieb, ah, mehr auf den Weinbau und weniger auf das
32 Rundherum, auf Fleisch und alles andere hat legen, mehr Wert auf den Weinbau legen, und
33 schauen heißt, dass er in die Richtung weiter machen will, wo ich eh mal ein bisschen unterstützen werde, noch

1 bestem Wissn und Gewissn, jo, oba so, dass i jetzt sog, i bring mi do großartig ein oda i bring
2 meine Ideen, des is eher weniger, des. I hülff eahm und unterstütz eahm, oba.
3 I: Kaunst da du vorstölln, dassd hauptberuflich Weinbauerin wirst daun a?
4 IP: Dawäul kaun i ma des nur schwer vorstölln. Eher schwer, na. Und er hot a gmant, des is,
5 wird eher net so sein. Waun, daun is er derjenige, der des übernimmt und jo.
6 I: Gibt's irgenda Seite am Weinbau, wos dir sehr, persönlich sehr gfollt aun dieser Orbeit?
7 IP: Puh, hm, jo es Lesn is eh a recht schene Orbeit, a es rennt a recht ruhig o, gmiadlich, do
8 kaun ma recht nett mit den Leitn hoit trotschn und des rennt recht nett obe, sicha is ma aufd
9 Nocht a wieda hundsmiad, oba des is okay.
10 I: Daun sog i, danke, gö, dass da Zeit gnomma host, und i wünsch dir und dem Maun und
11 eichern Kindan, ollas Guate für de Zukunft und i wüll mi no amoi herzlich bedaunkn.
12 IP: Danke.

ABSTRACT

Die vorliegende Arbeit beschäftigt sich mit dem Familienleben und Weinbau in Österreich. Bei der Durchführung der Analyse wurden sowohl die klassischen literarischen Quellen wie auch Interviews mit Weinbaufamilien in Österreich herangezogen. Das Ziel dieser Arbeit war bzw. ist, die geschichtlichen Hintergründe des Weinbaus in Österreich und im speziellen der des Bundeslandes Burgenland darzustellen und gewisse Mechanismen und Besonderheiten herauszufiltern. Darüber hinaus widmet sich diese Arbeit auch der individuellen Familiengeschichte einer für Österreich typischen Weinbaufamilie. Die Aufarbeitung dieser beiden Themenkomplexe gliedert sich in zwei Teile. Der erste Teil, der sog. historiographische Teil, beschäftigt sich mit der allgemeinen Geschichte des Weinbaus in Österreich und zeigt u.a. die verschiedenen geschichtlichen Wendepunkte, die der österreichische Weinbau im Laufe seines Werdens durchlaufen hat, die geographischen Gegebenheiten für den Weinbau in Österreich, die Arbeiten im sog. Weingartenjahr und die allgemeinen Techniken der Weinbereitung. Darüber hinaus bekommt der Leser einen Überblick über die verschiedenen Weinsorten und deren individuelle Geschichte. Der zweite Teil dieser Arbeit, der sog. spezielle Aspekte-Teil, geht in der Frage nach der Geschichte des Weinbaus noch etwas mehr in die Tiefe. Die gesamte Arbeit ist wie eine Art Trichter aufgebaut. Wir bewegen uns vom Großen ins Kleine. Der Fokus richtet sich gezielt auf spezielle Gebiete bzw. auf eine ganz bestimmte Gegend, nämlich das Burgenland, im weiteren Verlauf auf Weiden am See, der Heimat der Weinbaufamilie Millner, welche im zweiten Teil der Arbeit näher untersucht wird. Die Analyse bzw. Darstellung der Weinbaufamilie und deren Strukturen ermöglicht es dem Leser, die Geschichte des österreichischen Weinbaus ab der Mitte des 20. Jahrhunderts bis heute mitzuverfolgen. Historische Wendepunkte und Entwicklungen im Laufe der Geschichte werden anhand dieser Familiengeschichte klarer und sind somit leichter nachvollziehbar. In der abschließenden Zusammenfassung werden dann noch einmal die wichtigsten Ereignisse zusammengefasst und die in der Einleitung formulierten Fragestellungen thematisiert. Darüber hinaus befinden sich im Anhang dieser Arbeit die Transkriptionen der vom Autor geführten Interviews. Diese Interviews sollen bzw. können im Sinne der Freiheit der wissenschaftlichen Forschung der weiteren wissenschaftlichen Forschung und Lehre als Arbeitsmaterial dienen und sollen damit dazu beitragen, dass das Wissen um den Weinbau und dessen primären Trägern, den Weinbaufamilien, weiter vermehrt bzw. intensiver diskutiert und thematisiert wird.

LEBENS LAUF

Ich wurde am 17.12.1982 in Scheibbs geboren. Nach dem Besuch des Kindergartens und der Volksschule in St. Georgen an der Leys wechselte ich in die Sporthauptschule Scheibbs. Nach positivem Abschluss besuchte ich das BORG in Scheibbs, welches ich mit der Matura abschloss. Nach Ableistung des Präsenzdienstes beim Roten Kreuz Scheibbs begann ich im Jahr 2003 mit dem Diplomstudium Geschichte an der Universität Wien. Im Laufe meines Studiums absolvierte ich zur Erweiterung meiner wissenschaftlichen Fähigkeiten bzw. praxisorientierten Forschung einige Praktika, u.a. im Österreichischen Staatsarchiv, im Dokumentationsarchiv des Österreichischen Widerstandes und im Heeresgeschichtlichen Museum. Nach Abschluss des letzten Praktikums erlangte ich im Jahr 2007 eine Stelle als freier Dienstnehmer im Heeresgeschichtlichen Museum, Abteilung Foto und Film, wo ich seitdem tätig bin. Im Zuge dieser Arbeit lernte ich nicht nur die verschiedenen Arbeitsvorgänge im Museum und Archivbetrieb kennen, sondern ich war auch aktiv an der Erstellung und Durchführung der im Jahr 2007 im Heeresgeschichtlichen Museum gezeigten Sonderausstellung „Einmarsch´38. Die Militärgeschichtlichen Aspekte des März 1938.“ mitbeteiligt. Des weitern bin ich aktives Mitglied im Verein „Die Aussteller – Verein zur Förderung von historischen und kunsthistorischen Ausstellungen“ und war im Zuge dessen im Jahr 2007 an der Arbeit zum Buch „Chevolution - Mythos und Wirkung Ernesto Guevaras“ als Autor mitbeteiligt.

