

Thema: Esterházy

Autor: MARKUS KAISER

CLIP
media
service

FRANK SCHINDLER IM BVZ-GESPRÄCH

Frank Schindler: „Wenn es einen Wahlburgenländer gibt, bin's ich“

Frank Schindler, Geschäftsführer des Esterházy-Weinguts, spricht im BVZ-Interview über die Herausforderungen der Bewässerung in Zeiten des Klimawandels und erklärt, warum alte Rebstöcke für ihn das Geheimnis großer Weine sind. Zudem verrät er, wie er mit einem ausgefallenen neuen Gefäß aus Basalt eine regionale und nachhaltige Weinproduktion vorantreibt. Und, was braucht es wirklich, um den Weinbau für kommende Generationen fit zu machen?

VON MARKUS KAISER

BVZ: Wenn Sie Ihre Weintrauben in den Händen halten - wissen Sie dann schon, welcher Wein da draus werden soll?

Frank Schindler: Der pannonische Raum ist eine der ältesten Weinbauregionen Europas, der Boden und das Klima müssten also seit langem gepasst haben, sie spielen auch die entscheidende Rolle. Die Weintraube selbst ist ja - wenn man alles richtig macht - „nur“ ihr Ausdruck. Der Untergrund, bei uns oft Kalk und Schiefer, ist handwerklich besonders wichtig. Man muss verstehen, ob die Rebe in der Lage ist, diese Eigenschaften zu transportieren. Beim ersten Erntejahr testen wir das, arbeiten dabei sehr technisch und reinsortig im Edelstahltank, um das Potenzial der Rebsorte in der jeweiligen Lage zu erkennen.

- Können Sie näher auf die Bedeutung des Bodens für den Weinbau eingehen? Ist das ein neuer Trend oder war das „immer schon so“?

Die Zisterzienser Mönche im Burgund haben das vor Jahrhunderten bereits erkannt und die Böden lagenweise aufgeteilt - angeblich haben sie sogar den Boden gekostet, um ihn besser zu verstehen. Bei uns liegt nach 50 bis 60 Zentimetern der Unterboden, der ist entscheidend. Aber „Terroir“ ist nicht nur der Boden, sondern auch

Klima, Rebsorte und der Winzer. Dieses Prinzip hat sich weltweit durchgesetzt, ausgenommen von Regionen wie Südtirol, wo

der Weinbau stark kooperativ geprägt ist, oder in Bordeaux, wo die Châteaux dominieren. Überall sonst dreht sich mittlerweile alles um Einzellagenweine.

Sie haben sich oft kritisch zum Thema Bewässerung des Weingartens geäußert - wieso?

Wenn wir Einzellagenweine produzieren wollen, brauchen wir Reben, die tief in den Unterboden wurzeln. Die Bewässerung sorgt dafür, dass die Wurzeln nicht in den Unterboden reichen, sondern oberflächlich bleiben. Das schafft Kulturpflanzen, die mit dem Boden kaum mehr zu tun haben, also nur noch bedingt Ausdruck ihrer Region sein können.

Alte Weinstöcke hingegen, die keinen Trockenstress erleben, sind von unschätzbarem Wert. Es gibt keine offizielle Definition, was „alte Reben“ sind - manche sagen 30 Jahre, manche älter. Wichtig ist, dass sie gesund bleiben. Bei modernen Weinbautechniken sieht man oft, dass der Saftfluss gestört ist, nicht weil die Rebe alt ist, sondern weil sie kaputt gemacht wurde, wenn man öfter mit schwerem Gerät oder dem Vollernter an die Pflanzen geht.

Unser Ziel ist es, jede Pflanze 100 Jahre alt werden zu lassen. Ist der Rebstock gesund, hat der Wein das Potenzial, nicht nur gut, sondern großartig zu werden.

Bei Weinprämierungen werden in den letzten Jahren aber vor allem Weine aus Regionen, die für die Be-

wässerung bekannt sind, prämiert. Müssen sich die Prämierungen überdenken - oder gleich die Branche generell?

Wenn ich einen Wein blind verkoste, kann die Herkunft natürlich keine Rolle spielen. Da geht es nur um Geschmack oder vorab festgelegte Charakteristika. Nehmen wir die Bewässerung weg, steigen die Aufwände und damit Kosten für die Bewirtschaftung. Dann wird der Alltagswein, das unkomplizierte Achterl zum Abendessen, aus dem Burgenland verschwinden. Die Frage ist: Will das Burgenland das? Für mich gehört der Alltagswein einfach dazu, und beim Weinmachen es gibt kein richtig oder falsch in dieser Frage.

Erzählen Sie ein bisschen davon, wie Sie selbst zum Wein und in weiterer Folge ins Burgenland gekommen sind.

Mit sechs Jahren kam ich das erste Mal mit Sensorik in Berührung. Meine Mutter war Biochemikerin und hat viel mit Aromen experimentiert. Sie ließ mich ständig riechen. Mein Vater wollte Wein als Kapitalanlage, aber wir fingen bald an, das „Kapital“ zu trinken. Ich habe die Weine dann bewertet und mit Leuten darüber gesprochen, die mich nicht ernst genommen haben, weil ich noch zu jung war. Deswegen ging ich später zur Weinakademie in Rust und Geisenheim.

Ich habe damals zwei große Touren durch Österreich gemacht, Land und Leute so kennengelernt. Nach Abschluss ha-



Thema: Esterházy

Autor: MARKUS KAISER

be ich mich in Deutschland beim Kölner Weinkeller beworben, wo ich Interims-Geschäftsführer wurde. Nach einigen Jahren ging es weiter zu Vinum Südtirol, wo ich fast 15 Jahre als Geschäftsführer geblieben bin. Doch irgendwann wollte ich raus aus dem Handel und rein in die Produktion, denn nur dort findet die Wein-Philosophie statt.

Wie kam der Kontakt zu Esterházy zustande?

Ganz unspektakulär – durch ein Telefonat! Das Weingut hat mir schon immer gefallen, ich habe es im Studium kennengelernt und hatte damals schon den Wunsch, dort mitgestalten zu können. Als dann der Anruf von dort kam, hat sich für mich ein Kreis geschlossen. Ich habe mich hier im Burgenland verlobt, meine Hunde und Katzen waren von hier. Wenn es einen „Wahlburgenländer“ gibt, dann bin ich das. Auch meine Frau ist Absolventin der Weinakademie, unser Auto kannte den Weg nach Eisenstadt also schon lange.

Was waren diese Ideen, was wollten Sie bei Esterházy anders machen?

Ein Weingut, das nicht inhabergeführt ist, hat immer so ein „Geschmäckle“, da fehlt manchmal das Herz. Für mich war klar: Dieses Weingut braucht mehr Philosophie, denn Weinbau ist ein Handwerk, dem man sich mit Leib und Seele verschreibt. Esterházy hat durch seine Historie fantastische Rebflächen, die jetzt anfangen zu strahlen. Das gesamte Team sieht sich dabei als Bewahrer und Beschützer der uns anvertrauten Flächen.

Sie können dabei auf etwas setzen, das wenige Weingüter können - auf Kreislaufwirtschaft.

Ja, das war eine Idee, die mit mir kam. Wir haben angefangen, unseren Trester zu Pannatura für Kompost zu bringen. Dann ging es weiter mit dem Pauliberg: „Kann man nicht etwas aus Basalt machen?“ So entstanden unsere Beton-Eier und

aus unseren eigenen Eichen produzieren wir unsere Holzfässer. Es ist also eher ein Up-cycling-Prozess unserer bestehenden Materialien.

Wir haben aus 450 Jahre altem Fassholz Manschettenknöpfe, Stifte und Messer gemacht. Wer hat schon so altes Holz? Und wir planen aus unseren Naturmaterialien ein neues Gefäß.

Können Sie uns dazu schon mehr verraten?

Ja, wir grenzen uns über die Gefäße ab, in denen der Wein ausgebaut wird. Wir setzen auf irdene Behälter, kein Edelstahl. Wir haben einen großen Basaltstein gefunden, den wir aushöhlen werden. Für mich ist Regionalität, wenn wir Material aus der Region benutzen. Warum sollten wir zum Beispiel Stein aus Südtalien importieren, wenn wir im Burgenland genug haben?

Wie kamen Sie zu Ihrem Kellermeister, dem südafrikanischen Önologen Robert Krammer?

Rob war bereits über die Stiftung in das Projekt eingebunden, als er und ich fast zeitgleich angefangen haben – ironischerweise genau zur Ernte 2019.

Ein Jahr später hatte Rob dann die Möglichkeit, alles im Weingarten und Keller richtig zu planen. Als Önologe muss man erst einmal ankommen, die Region und das Terroir wirklich verstehen. Das braucht Zeit und auch Mut um zu sagen: „Ich warte noch ab.“

2023 ist der erste Jahrgang, bei dem die Umstellung auf Bio-Weinbau wirklich schmeckbar ist.

Wie sehen Sie den Weinbau der Zukunft?

In Zukunft wird es klare Grenzen zwischen Ebene und Hang geben. Es geht nicht nur um die Temperatur, sondern vor allem um die Wasserverfügbarkeit. An den Hängen des Leithagebirges haben wir teilweise doppelt so viel Niederschlag wie in der Ebene. Wir müssen auf Trockenstress resistente Unterlagen setzen und auf Rebsorten

wie, Furmint oder die St. Georgener Rebe, mit einer späten Reife und hohen Säurewerten.

Was wird das mit der Stilistik machen?

Die verändert sich auch: schwerere, alkoholreiche Weine mit viel Holz sind nicht mehr zeitgemäß. Es wird facettenreicher, und das finde ich großartig. Früher galt Bordeaux oder Champagner als das ideale Geschenk – heute findet man großartige Weine überall und die Wertschätzung gegenüber regionalen Produkten ist größer als je zu vor. Das ist eine Chance für den Weinbau.

„ Wir haben einen großen Basaltstein gefunden, den wir aushöhlen und befüllen werden. Für mich ist Regionalität, wenn ich Material aus der Region benutze.

„ Unser Ziel ist es, jede Pflanze 100 Jahre alt werden zu lassen.

Thema: Esterházy

Autor: MARKUS KAISER



▲ Frank Schindler, Leiter des Esterházy-Weinguts, mit seiner Stradivari unter den Weinfässern. Die dickere Eichenholzsicht lässt es 100 Jahre alt werden. *BVZ/Kaiser*