

Winzerin mit Style. Marion Ebner-Ebenauer aus Poysdorf liebt ihr Handwerk. Gemeinsam mit ihrem Mann bewirtschaftet sie die alten Weingärten. Ihr Blanc de Blancs ist Weltklasse.



Marion Ebner-Ebenauer

- **Region:** Poysdorf/Weinviertel
- **Alter:** 34
- **Ausbildung:** Weinbauschule, Weinkolleg und Weinakademie
- **Liebingswein:** Blanc de Blancs
- **Wein ist für mich:** pure Leidenschaft
- **Da trinke ich gern ein Glas:** Eigentlich immer, außer im Jänner. Da mache ich Alkohol-Abstinenz mit Fasten. Wein gehört bei uns einfach zum Lebensstil dazu, ebenso wie gutes Essen.

Wein

IM BLUT

Weinmacherinnen. Die Männerdomäne Wein wird zunehmend weiblich. Die jungen Winzerinnen schaffen edle Tropfen mit großem Potenzial. Elf vinophile Ladys aus Österreich im Porträt.

VON KATRIN PIRZL

Marion Ebner-Ebenauer ist es manchmal schon etwas unheimlich, gesteht sie im Weekend Style-Interview: Der „Blanc de Blancs Zero Dosage 2008“, den sie gemeinsam mit ihrem Mann Manfred im niederösterreichischen Poysdorf keltert, schlug im internationalen Ranking so manchen namhaften Champagner. Der Schaumwein wurde vom US-Fachmagazin „Wine Enthusiast“ besser bewertet als renommierte französische Marken. Vom preisgekrönten Sekt werden pro Jahr nur 2.000 Flaschen abgefüllt – eine Rarität aus Chardonnay-Trauben. Die 34-Jährige beschäftigt sich seit 20 Jahren mit Wein. So etwas erdet, auch wenn die Arbeit manchmal so richtig hart sein kann. „Die Natur ist unser Chef – da wird man schon sehr demütigt“, sagt Marion Ebner-Ebenauer. Ihr erster Jahrgang war 2001. Seit damals hat sich im Wein-Business einiges verändert. Biodynamischer Weinbau, Natural Wines, verstärktes Bewusstsein für Lagen. Mit >



Sigrid & Kerstin Schwertführer

- **Region:** Sooß/Thermenregion Niederösterreich
- **Alter:** Kerstin 19, Sigrid 22
- **Ausbildung:** Kerstin: Weinbauschule Krems und Meisterkurs, Sigrid: Hotelfachschule Semmering und Weinmanagement Krems
- **Liebingswein:** Es gibt so viele gute Weine, dann kann man sich nicht auf einen fixieren ...
- **Wein ist für uns:** Freiheit und Lebenslust
- **Liebingsorte:** Kerstin: Chardonnay & Merlot, Sigrid: Rotgipfler & Zweigelt.



Frischer Wind. Die Schwestern haben von den Großeltern Weinflächen bekommen. Seit 2014 machen sie unter dem Namen „Die Schwertführerinnen“ Wein.



DIE SCHWERTFÜHRERINNEN



ihrer Philosophie ist die gebürtige Wienerin nicht alleine. Und auch nicht als Frau im einstigen Männer-Metier.

Weiblicher Wein

Schmeckt man es, ob eine gute Flasche Wein von einer Frau oder einem Mann gekeltert wurde? In solche Schubladen wollen sich die jungen Winzerinnen nicht stecken lassen. „Es gibt genug Unterschiede zwischen Mann und Frau, aber sicher nicht beim Wein“, sind sich Sigrid und Kerstin Schwertführer aus dem niederösterreichischen Sooß sicher. „Es kommt auf die persönliche Einstellung und auf die Philosophie an!“. Jutta Kalchbrenner, Quereinsteigerin und seit 2004 dem Weinbau verpflichtet, sieht das ebenso: „Rebstöcke, Böden, Wetter und Menschen machen Weine. Aufschluss über Mann oder Frau gibt nur das Etikett.“

(Um)Wege zum Wein

Wer das Glück hat, als Spross einer Winzerdynastie zur Welt zu kommen, dem ist der weitere Lebensweg meist schon vorprogrammiert. Die Rebstöcke sind da, die Weinkeller, und mit den Eltern und Großeltern stehen erfahrene Lehrmeister zur Seite. Trotzdem: Die meisten jungen Frauen wollten zuerst etwas anderes ausprobieren, nur um schlussendlich wieder beim Wein zu landen. Marion Ebner-Ebenauer stammt aus einer Wirtsfamilie, sie fand erst in der Landwirtschaftsschule zum Wein. Franziska Fischer-Urban machte Karriere in der PR-Branche, Silvia Heinrich aus Deutschkreutz arbeitete für die internationale Presseagentur Reuters, und Judith Beck begann erst ein Studium, bevor sie den elterlichen Hof übernahm. Gemeinsam ist den Winzerinnen – egal, ob sie nun im Mit-

telburgenland oder in der Südsteiermark zu Hause sind, ein Faible für Kunst und für die Natur. Zweites muss man in diesem Beruf wohl haben, verbringt man doch viele Stunden bei jedem Wetter im Weingarten. Auch eine kreative Ader schadet nicht – einen richtig guten Wein zu machen, ihm den eigenen Stempel aufzudrücken, ist in Wahrheit eine hohe Kunst.

Schwere Prüfungen

Auch Demut lernt man als Weinbäuerin. Die Natur ist allmächtig und unbestechlich. Hagel kann binnen Minuten die Ernte eines ganzen Jahres zunichte machen. Ein Horror-Jahr aus Weinsicht, da sind sich alle einig, war 2014: „Da sind uns die unreifen Trauben am Weinstock verfault. So etwas habe ich noch nie erlebt“, erzählt Marion Ebner-Ebenauer. Von solchen Tief->

FOTOS: BEERSTELLT

Martina Fink

- **Region:** Kremstal/Niederösterreich
- **Alter:** 23
- **Ausbildung:** HBLA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg
- **Liebingswein:** Riesling „Pfaffenberg Alte Reben“ 2013 vom Weingut Pichler-Krutzler
- **Wein ist für mich:** ein Genuss und etwas Besonderes
- **Da trinke ich gern ein Glas:** am Abend, mit Freunden und zu gutem Essen.

Namensgebend. Der Grüne Veltliner „Martina“ wurde nach der Winzers-Tochter benannt. Jetzt macht die 23-Jährige eigene Weine.



WINZERHOF FINK



Franziska Fischer-Urban

- **Region:** Sooß/Thermenregion Niederösterreich
- **Alter:** 30
- **Ausbildung:** HAK-Matura mit Marketing Schwerpunkt in Baden, Diplom an der Werbe-Akademie Wien, Bachelorstudium Internationales Weinmanagement Eisenstadt, diverse Winzer- und Weinbaukurse in Krems und Klosterneuburg
- **Liebingswein:** im Moment mein eigener erster Wein: Blaufränkisch 100CASES 2012
- **Wein ist für mich:** Herkunft, Erfahrung, Spannung und Genuss
- **Da trinke ich gern ein Glas:** Es gibt immer einen Anlass für ein gutes Glas Wein.



WEINGUT FISCHER



Judith Beck

- **Region:** Gols/Burgenland
- **Alter:** 37
- **Ausbildung:** HAK Matura, Weinbauschule Klosterneuburg
- **Liebingswein:** Blaufränkisch und St. Laurent – das ist situationsabhängig!
- **Härtester Jahrgang:** 2005
- **Wein ist für mich:** Genuss und Lebensfreude
- **Da trinke ich gern ein Glas:** mit Freunden.

Biodynamisch. Judith Beck setzt seit neun Jahren auf biodynamischen Weinbau. Zukünftig will sie dies weiter vorantreiben.

WEINGUT BECK

schlagen kann auch Katharina Tinacher aus Gamlitz ein leidvolles Lied singen: „Wenn man im Frühherbst perfekte Traubenqualität hat und dann hagelt ist – da braucht es mentale Stärke!“. Die gewinnt man im Laufe der Zeit, mit jedem Jahrgang. „Es wird immer leichter, weil man auf einen Erfahrungsschatz zurückgreifen kann. Man lernt jedes Jahr dazu“, betont Judith Beck aus Gols. Einer der ersten Jahrgänge der 37-Jährigen, 2005, war ihr schwierigster, wie sie erzählt: „Wir hatten eine kleine Ernte und große Investitionen“. Auch für Katharina Tinachers war der härteste Jahrgang jener, als sie 2013 mit 28 Jahren die Führung des Betriebs übernahm. Und gleichzeitig auf biologische Bewirtschaftung umstellte.

Paradigmenwechsel

Nicht nur die Steirerin, die ausgerech-

net im „Weinskandaljahr“ 1985 das Licht der Welt erblickte, setzt auf Bio. Die Menschen werden anspruchsvoller, wollen wissen, woher ihre Lebensmittel kommen und wie sie hergestellt werden. Auch beim Wein ist Nachhaltigkeit ein Thema. Judith Beck arbeitet seit 2007 biologisch-dynamisch. Eine Vergrößerung der Anbauflächen ist ebenfalls mittelfristig Thema. Nicht bei den Ebner-Ebenauers im Weinviertel: Dort ist man besonders stolz auf die alten Rebstöcke, die zum Teil 70 Jahre zählen. Diese gehören besonders intensiv gehegt und gepflegt. „Mehr als 20 Hektar – derzeit bewirtschaften wir 15 – wollen wir eigentlich nicht. So können wir selbst im Weingarten stehen und nah am Produkt sein“, betont Marion Ebner-Ebenauer. Auch Silvia Heinrich setzt auf alte Reben. Sie bewirtschaftet die ältesten Blaufränkisch-Rebstöcke am Goldberg in

Deutschkreutz. Ihre Großeltern legten den Weingarten im Jahr ihrer Hochzeit 1947 an. „Diese Rebstöcke liefern schon lange keine großen Mengen mehr, dafür umso inhaltsreichere Beeren, die wir in mehreren Durchgängen ernten. Die Essenz daraus ist unser Parade-Blaufränkisch Cupido, den es nur in großen Jahren gibt und der immer wieder Höchstprämierungen erzielt“, so die Winzerin.

Back to the Roots

In Poysdorf bei Ebner-Ebenauers steht demnächst noch ein anderes Projekt in den Startlöchern: Schweine. Früher war in dieser Gegend gemischte Landwirtschaft gang und gäbe. Diese Diversität wieder herzustellen, ist ein großer Wunsch der smarten Weinbäuerin. In Zukunft sieht sie auch Schafe und Bienen in den Weingärten. Ihren ursprünglichen Berufswunsch, professionelle >

FOTOS: BEBESTELLE/EMMERICH/INMEDI

Silvia Heinrich

- **Region:** Deutschkreutz/Burgenland
- **Alter:** 41
- **Ausbildung:** HAK Matura, Weinbauschule Klosterneuburg, Weinakademie Österreich, Facharbeiter
- **Liebingswein:** Blaufränkisch und gereifte Rieslinge
- **Wein ist für mich:** Mein Leben. Meine Berufung.
- **Da trinke ich gern ein Glas:** in Gesellschaft mit guten Freunden und Familie.

Ausgezeichnet. Der Blaufränkisch vom Weingebirge von Silvia Heinrich zählt zu den 100 besten Preis-Leistungs-Weinen weltweit. Dem Cupido lässt sie Zeit zu reifen.

WEINGUT J. HEINRICH

Lisa Pfneisl

- **Region:** Deutschkreutz/Burgenland
- **Alter:** 24
- **Ausbildung:** BWL Bachelor
- **Liebingswein:** anlassbezogen, sehr unterschiedlich
- **Härtester Jahrgang:** Jedes Jahr ist eine Herausforderung, wobei meine eigene Wein-Serie „OFFSPRING by Pfneisl“ mit dem etwas schwierigeren 2014er gestartet ist.
- **Wein ist für mich:** die gemeinsame Leidenschaft unserer Familie: Born 2 make Wine eben!
- **Da trinke ich gern ein Glas:** Wann trinke ich nicht gerne ein Glas Wein?“ Da fällt mir ad hoc keine Antwort ein ;-).

WEINGUT PFNEISL

Tamara Kögl

- **Region:** Ratsch an der Weinstraße/ Südsteiermark
- **Alter:** 31
- **Ausbildung:** Weinbau- und Kellermeister (Weinbauschule Silberberg)
- **Liebingswein:** derzeit Talbot 1985
- **Härtester Jahrgang:** Jeder Jahrgang ist eine wunderbare Herausforderung für sich.
- **Wein ist für mich:** der Abdruck von Region, Jahrgang und Winzer.
- **Da trinke ich gern ein Glas:** gemeinsam mit Freunden, besonders gern gereifte Flaschen.

Generationswechsel. 2012 übernahm die Silberberg-Absolventin die Betriebsführung von ihrem Vater.

WEINGUT KÖGL



Bereiterin zu werden, hängte sie zugunsten des Rebensafts an den Nagel. Pferde liebt sie nach wie vor, wie ihre 24-jährige burgenländische Kollegin Lisa Pfneisl. Als eine der jüngsten Weinmacherinnen startete sie mit ihrer eigenen Linie „Offspring by Pfneisl“ 2014. Zuvor studierte sie Pferdewissenschaft und Betriebswirtschaft, um doch zu ihren Wurzeln zurückzukehren. Die Tochter aus der burgenländischen Shiraz-Dynastie nimmt die Qualitätskontrolle im Weingarten am liebsten hoch zu Ross vor. Die ebenfalls in Deutschkreutz ansässige Winzerin Silvia Heinrich lebt das Motto: „Weinbau ist kein 8-Stunden-Tag, er ist mein Leben.“

Beruf als Berufung

Auch wenn es stressige und unvorhersehbare Ereignisse gibt: Die Freiheit im Weingarten gegen einen Bürojob tauschen möchte in Wahrheit keine der Winzerinnen. Das selbstständige Arbeiten, die Ruhe bei den Weinreben und

im Keller, die Zufriedenheit der Kunden entschädigen für manche Wetter-Kapriole und 60-Stunden-Woche. Wein macht man nicht so nebenher. Für guten Wein muss das Herz brennen, das hat man im Blut. Einsatz wird nicht nur von Weinliebhabern, sondern auch von der nationalen und internationalen Fachjury belohnt. Judith Beck ist Preisträgerin der „A la Carte Trophee Gourmet 2015“, Silvia Heinrich wurde 2014 „Winzerin des Jahres“, die Ebner-Ebenauers exportieren in 16 Länder rund um den Globus und sind beim „Austrian Tasting“ in London vertreten. International zu reüssieren ist auch erklärtes Ziel der „Schwertführerinnen“ Kerstin und Sigrid (19 und 22) aus Sooß und von Martina Fink (23) aus dem Kremstal. Um so weit zu kommen, braucht es nicht nur ein gutes Händchen. „Ich verkoste unsere Weine blind. Es ist wichtig zu erkennen, dass nicht alles, was man macht, leiwand ist“, zeigt sich Marion Ebner-Ebenauer selbstkritisch.

Ausstecken und Ausschenken

Was wäre die österreichische Weinkultur ohne die typisch urigen Buschenschanken und Heurigen? Als Top-Adresse in der Südsteiermark zählt die Buschenschank von Tamara Kögl in Ratsch. Bei Franziska Fischer-Urban, die die Leitung des Familien-Heurigen übernommen hat, kommt derzeit die eigene Weinproduktion zugunsten der Gastlichkeit sogar etwas zu kurz. Daher blieb ihre Premiere, der Blaufränkisch „100 CASES 2012“, bisher ihr einziger zur Gänze selbst gemachter Wein. Das soll sich jetzt ändern: „Ab 2016 habe ich hoffentlich wieder mehr Zeit, um mich den Weingärten zu widmen“, sagt die 30-jährige Jung-Winzerin. Das Weingut der Familie gibt es seit 1662. Eine lange Wein-Tradition, die Franziska Fischer-Urban in 14. Generation fortführt. Nicht nur als Hausherrin und Winzers-Gattin, sondern als echte Weinmacherin. ●

FOTOS: BERGESTELLT, GÖTTESCHNABE



WEINBAU JUTTA AMBROSITSCH

Jutta Kalchbrenner

- **Region:** Wien und Gumpoldskirchen/NÖ
- **Alter:** 41
- **Ausbildung:** Learning by Doing, Praktika, davor Kunststudium
- **Liebingswein:** Weiß: deutsche Rieslinge. Rot: Blaufränkisch vom Eisenberg
- **Wein ist für mich:** Elementar, ungeschminkt, betörend.
- **Da trinke ich gern ein Glas:** am liebsten bei Unger & Klein in 1010 Wien.

Quereinsteigerin. Vor zwölf Jahren hatte Jutta Ambrositsch genug von ihrer Arbeit in der Werbebranche. Heute bewirtschaftet sie Weingärten in Wien und NÖ.



Katharina Tinnacher

- **Region:** Gamlitz/Südsteiermark
- **Alter:** 30 (Weinskandaljahrgang 1985!)
- **Ausbildung:** Boku Wien – Studium Weinbau und Önologie, Diplomstudium für Pflanzenwissenschaften; Praktika in Deutschland, Frankreich.
- **Liebingswein:** elegante Weißweine wie Burgunder aus der Côte de Beaune oder gereiften Sauvignon Blanc aus der Steiermark.
- **Härtester Jahrgang:** 2013. Ich habe in diesem Jahr die Betriebsführung übernommen und das Weingut auf biologische Bewirtschaftung umgestellt.
- **Wein ist für mich:** Kultur
- **Da trinke ich gern ein Glas:** Am liebsten zum Essen, bei einem guten Gespräch mit Freunden.



WEINGUT LACKNER-TINNACHER