

LOKAL AUGENSCHEN WINZER KREMS

Der F & B Manager Club Vienna besuchte Winzer Kreams und die bereits legendäre Sandgrube 13. Neben einer ausführlichen Besichtigung des großen Betriebes gab es natürlich einiges zu verkosten.

TEXT UND FOTOS: DIETMAR BRUCKNER

Um nicht in die Gefahr zu kommen, sich von seinem Führerschein trennen zu müssen, ging man bei der An- und Abreise auf Nummer Sicher. Die Mitglieder des F & B Manager Clubs und ihre Begleiter reisten im gecharterten Autobus an.

In Kreams ging es aufs Schiff und unter Begleitung von Stephan Nessler (Marketing Winzer Kreams) wurde mit einem umfangreichen Buffet die „Grundlage“ für die folgenden Expertengespräche gelegt.

Winzer-Kreams-Geschäftsführer Franz Ehrenleitner kann zufrieden feststellen, dass der Betrieb gewisse Ähnlichkeiten mit seiner Vision, den Antinoris, aufweist.

Die Winzergenossenschaft in Kreams geht auf die 1447 gegründete Hauerinnung Kreams und Stein zurück. Trauben von immerhin 990 Hektar werden in der IFS-zertifizierten Anlage verarbeitet. 990 Hektar sind in Österreich eine ganze Menge, da wirken die Flächen der Antinoris im mehr als zwanzig Mal so großen Weinland Italien als „quantité négligable“. Na gut, die 990 Hektar sind auf 1338 Genossenschaftsmitglieder verteilt und von der weit verzweigten Familie Antinori hat wohl jedes Mitglied etwas mehr im Börsel, aber was wäre das Leben ohne Visionen. Dass die Teilnehmer das Thema



des Tages wirklich ernst nehmen, war bereits nach der Landung des Schiffes in Spitz zu merken. Die strategisch günstig gelegene Vinothek Fohringer wurde fast zu einem Stolperstein, gab es dort doch die besten Rotweine Österreichs zur Degustation. Mit einem groß-

zügigen Zeitfenster ausgestattet, konnte man zumindest optisch gustieren – wie wir alle wissen, trinkt das Auge mit.

Aber das Tagesziel war die legendäre Sandgrube 13, die sogleich von den Anwesenden mit „Weinsamer Klasse“ assoziiert wurde. Den ganzen Jingle brachte aber niemand mehr zustande.

Nach einer kurzen Begrüßung durch Franz Ehrenleitner machte sich die Gruppe auf den Weg zur Faszination Wein. Bei der historischen Hiatahütte konnte eine Vielzahl der Sorten vom Stock gekostet werden, in vergorenem Zustand wurde ein Grüner Veltliner Ried Sandgrube aus der Sommelierreihe gereicht – ein mehr als ordentliches Glas Wein um 3,66 Euro (inkl. die Flasche). Die Press- und Abfüllanlage der Winzergenossenschaft ist nur noch von außen zu beäugen. Nach der IFS-Zertifizierung ist der Zutritt betriebsfremden Personen verboten. Dieser „International Food Standard“ trägt nach eigenen Angaben „nichts zur Qualität des Weines bei“, wird



Großes Interesse beim Ausflug des F & B Manager Clubs Vienna zu Winzer Kreams



Der Verkostung ausgewählter Weine folgte die kulinarische Stärkung am Büffet

aber von Kunden, etwa in Deutschland, gefordert.

In einem Schauraum wird die Weinregion recht eindrucksvoll zur Ansicht gebracht – hinter trittfestem Spezialglas liegt eine bodendeckende Luftaufnahme des Gebietes. Hier kann man gesenkten Hauptes und in stummer Andacht von einem weinbaulich interessanten Punkt zum anderen schreiten.

Nur wenige wissen, dass die Winzer Krems über ein beachtliches Altweinalager verfügen. Über die Notwendigkeit, den Weinen ausreichend Ruhe zu gönnen, darüber ließen sich die Weingeister im Schatzkeller aus. Dieser Teil kam bei den Expeditionsteilnehmern sehr gut an und Stephan Nessler bemerkte, dass „im WeinSinn vor allem positive Emotionen und weniger Information vermittelt werden soll“. Vom Weinkeller, in dem Proben gereicht wurden, kann auch durch Glasscheiben der Edelstahlkeller besichtigt werden, getaucht in mystisches Grün. Im Kinosaal wurde das Geheimnis Wein auch olfaktorisch vermittelt, bevor es durch eine Kunstinstallation zur Weinprobe ging.

Franz Ehrenleitner kommentierte die Verkostung ausgewählter Tropfen, wobei er wieder auf die eingangs erwähnte Vision zu sprechen kam, nämlich „auf eine breite Basis qualitativ und preislich ansprechender Weine, ein paar wenige Topprodukte zu setzen, wie es die Italiener mit Tignanello und Solaia machen“.



Franz Ehrenleitner

Damit einher geht ein hoher Beratungsaufwand im Premiumbereich. Dass hier kompromisslos



auf Qualität gesetzt wird, zeigt die Tatsache, dass „die Lizenz zum Liefern auch entzogen werden kann“.

Zum Eintrinken war der klassische Chardonnay gerade recht mit seiner festen, fleischigen Frucht und einer trinkfreudigen Länge.

BESTNOTEN FÜR GRÜNEN VELTLINER

Die Gustostückerl aber waren der Grüne Veltliner Wachtberg 2005, der zart rauchig schon großen Stoff im Duft ankündigte. Fein verwoben finden sich Steinobst- und Honignoten, sowie ein Hauch von geschälten Mandeln, die knackige Säure steht im reizvollen Kontrast zu hohem Extrakt, der Wein klingt lang und trocken aus und macht Lust auf mehr. Ein würdiger Salonwein und gut und gern 90 Punkte

wert. Beim Preis machte sich dann leichtes Raunen in der Gruppe bemerkbar. Diese Qualität bekommt man um 7,72 Euro im benachbarten Weinbaugebiet „nicht mal unter Freunden“.

Eine weitere berühmte Lage ist der Kremser Pfaffenberg, von hier stammt der Riesling der Toplinie. Zart muskatig, durchzogen von einem Hauch von Teer und Petrol, am Gaumen sehr gute Substanz, knackige Säure, schönes Spiel, feine Länge – ein Wein, den viele als Solist genießen würden, was die Frage aufwarf, wozu denn Riesling am besten gereicht werde.

Diverse Antipasti, etwa von Meeresfrüchten, Pasteten, helles Fleisch, am liebsten aber doch solo. Man war sich schnell einig, dass daran noch gearbeitet werden müsse, schließlich gehört der Riesling zu den österreichischen Renommiersorten. Ach ja, 89 Punkte und 8,92 Euro (inklusive) ab Hof.

Strikt wird auf die Trennung beim Auftritt für Gastronomie und LEH geachtet, wohin jeweils 40 Prozent der Produktion geliefert werden, eine Kooperation mit DelFabro wird gestartet.

Stolz ist man aber auch auf die Erhöhung des Ab-Hof-Verkaufs in Krems, seit dem Umbau wird in der Sandgrube um 60 Prozent mehr verkauft.

In einem historischen Lesehof in Rehberg klang der Abend mit Büffet und weiteren Weinen der Winzer Krems aus. Resümee der Mitreisenden: „Exkursionen dieser Art sind ausgesprochen wichtig, um sich sowohl untereinander als auch die Produzenten besser kennen zu lernen.“

Vor allem aber hat praktisch jeder Teilnehmer geschworen, vermehrt an Betriebe wie die Winzer Krems zu denken, die qualitativ hochwertige Weine zu höchst kalkulationsfreudigen Preisen bieten.