

DIE WIEDER- ENTDECKTE LEICHTIGKEIT DES WEINS

Johannes Hirsch verwendete den Drehverschluss, lange bevor er in Österreich salonfähig wurde. Er nahm mit seinen Weinen die DAC-Idee vorweg. Und er macht federleichte, fast schwebende Weine auf biodynamische Art. Der innovative Weinbauer aus Kammern ist der Falstaff Winzer des Jahres 2011.

TEXT PETER MOSER FOTOS MORITZ SCHELL

Johannes Hirsch vor
der Kulisse der besten
Kammerner Weinberge



»Ich mag zwar für manche als schräger Vogel gelten, aber als echter eigensinniger Hirsch bin ich sehr ruheliebend und vertraue meinem Instinkt mehr als öden Laborwerten.«

JOHANNES HIRSCH



Johannes Hirsch zog es schon in jungen Jahren in die weite Welt hinaus

Ein kleines, aber sehr feines
Sortiment: dreimal Grüner
Veltliner, dreimal Riesling



Die Familie Hirsch mit
Tochter Marie und den
Zwillingen Josef und Florian

Man kann sich dem Weingut Hirsch von zwei Seiten nähern: Durchquert man die kleine Ortschaft Kammern in Richtung Langenlois, gelangt man kurz vor dem Ortsende zum barocken Zehenthof, der einst im Eigentum des Stiftes Passau stand. Er zieht sich etwas von der Hauptstraße zurück, fast so, als ob er seine Tradition und Ruhe bewahren wollte.

Wandert man am Fuße des Zöbinger Gaisbergs entlang, weicht vom Gehweg ab und überquert eine Wiese, stößt man ungehindert von einem Zaun auf ein Passivhaus in moderner Architektur. Rege Betriebsamkeit herrscht auf dem Hof und in der Halle mit den silbernen Stahl tanks. Die zwei Seiten, Moderne und Tradition, verschmelzen bei Johannes Hirsch, der von Falstaff zum Winzer des Jahres 2011 gewählt wurde, zu einer harmonischen Einheit. Das Bewahren alter Kultur und der Einsatz sinnvoller moderner Technik kennzeichnen das Weingut Hirsch ganz besonders. Und noch etwas charakterisiert die Weine des Winzers des Jahres: »Meine Weine haben selten mehr als 12,5 Volumenprozent. Diese Leichtigkeit des Weines liegt mir sehr am Herzen.«

Das Credo von Johannes Hirsch: »Man kann die Natur nicht austricksen – wir Menschen sind nicht raffinierter als diese.« Besser also das Motto »Die Qualität entsteht im Weingarten« wörtlich nehmen: Gesunde Trauben sind das höchste Ziel.

Im Laufe der vergangenen zwanzig Jahre ist Johannes Hirsch immer deutlicher zum Vertreter dieser Philosophie geworden. Sein Vater Josef, der den qualitativen Grundstein gelegt hat und bis heute für die Weingärten verantwortlich zeichnet, musste den Hof im Jahr 1976 von einer Generation übernehmen, die nicht allzu viel für die Nachkommen zurückgelassen hatte. Sukzessive wurden die Rebflächen wieder in besten Lagen erweitert, der Wein entstand in einem alten Keller am Fuße des Gaisberges in der Kammerner Kellergasse, die nach Strass im Strassertale führt. Josef Hirsch verpachtete die restlichen Teile der Landwirtschaft und stellte die Weichen klar in Richtung Qualitätsweinbau. Ende der Achtzigerjahre herrschte Aufbruchstimmung im Weingut Hirsch, es wurden neue französische Sorten wie Chardonnay und Cabernet Sauvignon ausgepflanzt,

erste Barriques wurden angeschafft. Auch der Neuburger wurde in passenden Jahrgängen ins Barrique gelegt. Rotwein war damals durchaus noch ein Thema, es gab in jenen Tagen auch noch Portugieser, Zweigelt, St. Laurent und ab 1991 den Pinot Noir.

Der junge Hirsch absolvierte die Höhere Bundeslehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg und zog danach recht rasch in die weite Weinwelt hinaus. Im Zeitraum von nur einem Jahr schaffte es der Jungwinzer, gleich bei vier Weinlesen dabei zu sein. Über Neuseeland (bei Rudi Bauer, damals noch bei Rippon Vineyards) und Australien (Penfolds) führte sein Weg nach Kalifornien (Grand Cru Vineyards). 1993 folgte ein halbes Jahr in Südafrika bei Opstal Estate. Viele neue Ideen und Impressionen brachte der junge Mann ins Kamptal mit. Dank seines weit >

Für Johannes Hirsch war der Umstieg auf die Biodynamie eine logische Weiterentwicklung: Für ihn zeigen nur biodynamisch produzierte Weine den entscheidenden Fingerprint (Hirsch: »Hufabdruck«) der jeweiligen Einzellage.

> blickenden und für Neues offenen Vaters wurde vieles davon tatsächlich umgesetzt. Von Anfang an wurde in den Weingärten auf natürlichen Dünger gesetzt. Heute liefern diesen die Ziegen und Wasserbüffel des über die regionalen Grenzen hinaus bekannten Käsemachers Robert Paget aus dem nahen Diendorf. Mit moderner Kellertechnik und konsequenter Laubarbeit in den Weingärten erreichten die Hirsch-Weißweine Ende der Neunzigerjahre bereits nationales Spitzenniveau, als Mitglied der Traditionsweingüter Österreich fand man auch entsprechend Gehör bei Kritik, Handel und Gastronomie. Doch Johannes Hirsch dachte zu keiner Zeit daran, sich auf dem Erreichten auszuruhen, ganz im Gegenteil: Immer wieder stieß er auf Problemstellungen, die sofort anzugehen er sich nicht scheute.

Bereits in den Neunzigerjahren begann sich Hirsch über die Probleme mit Korkfehlern zu

ärgern. Vom Jahrgang 1997 bis 1999 bot er seine Weine bereits mit Kunststoffverschlüssen als Alternative zu Naturkork an, die Kunden kauften aber dennoch mehrheitlich den herkömmlich verschlossenen Wein.

Aber Hirsch verlor das Problem nicht aus den Augen. Als dann bei einer ohnehin nur in geringen Mengen vorhandenen herrlichen Riesling-TBA aus 2000 so gut wie jede Flasche einen Stoppelgeschmack aufwies, war Hirsch endgültig klar, dass er dringend eine Alternative brauchte. Bereits bei seinem Praktikum in Neuseeland war er auf Schraubverschlüsse aufmerksam geworden. Diese hatten sich mit der Zeit auch weiter verbessert. Bei einem Besuch der legendären »Gramercy Tavern« in Manhattan im Sommer 2002 machte der Sommelier dem aufstrebenden Winzer aus Österreich dann ein für diese Zeit beinahe noch unmoralisches Angebot: »Füll deine Spitzenweine mit Schraubver-

schluss ab, und ich werde sie ausschenken.« Die Tatsache, dass Hirsch den Jahrgang 2003 bereits zur Gänze mit Schrauber auf den Markt brachte, sorgte für hitzige Kontroversen und Diskussionen. Für die konservativen Weinfreunde waren Lagenweine mit Stelvin-Verschlüssen ein absolutes No-go, und auch in einem Editorial des Falstaff-Magazins wurde aus Angst vor dem sofortigen Untergang der heimischen Weinkultur zum Boykott des neuartigen Verschlusssystems im Allgemeinen und der solcherart gelieferten Hirsch-Weine im Besonderen aufgerufen. Ein Irrtum, wie man heute weiß.

Ohne dies je angestrebt zu haben, mutierte Johannes Hirsch zum »Robin Hood der Schrauber«. Keine zehn Jahre später kann man über viele der damaligen Argumente nur mehr milde lächeln. Und wenn man die Massen an österreichischen Weinen bedenkt, die heute mit Schraubverschluss auf den Markt kommen, wird schnell klar, dass dieser sich bereits längst durchgesetzt hat. Dies ist zu einem großen Teil Johannes Hirsch zu verdanken, der diese Idee radikal und konsequent durchgefochten hat.

Aber auch bei den Weinen war der Kampftaler höchst innovativ. Dank seiner internationalen Erfahrung hat er bald gelernt, dass ein strafferes Sortiment klarer auszusagen vermag,



Johannes Hirsch lässt den Blick vom Gaisberg über das Kampthal schweifen



Gaisberg

Entfernung vom
Aussichtspunkt in
Wildschweinwäldungen:

721

Ein Mann und eine Toplage: Der
Gaisberg ist gemessene 721
Wildschweinwäldungen entfernt



Der Blick vom Gaisberg nach
Süden über das Kamptal in
Richtung Donaustrom

wofür eine Region steht. Mit der Selbstbeschränkung auf Grünen Veltliner und Riesling hat Hirsch die später eingeführte DAC-Idee im Kamptal ein Stück weit vorweggenommen. Auch wenn er mit der derzeitigen Umsetzung nicht in allen Aspekten einverstanden ist: »Das Kamptal ist eine Region mit unglaublichem Potenzial – wie kaum ein anderes Weißweingebiet. Ich bin allerdings der Auffassung, dass man bei dem auf analytischen Daten basierenden DAC-System darauf achten muss, nicht eigentlich eine Uniformität der Weine zu fördern. Gerade der feine Jahrgang 2010 beweist das.«

Mit der Entscheidung, seine Lagenweine erst knapp vor dem Sommer zu füllen und ab September auszuliefern, ist er einen weiteren Schritt zur Qualitätsverbesserung für den Konsumenten gegangen. Mit der Verlegung des Weingutes zum Stammsitz nach Kammern waren auch Veränderungen in der Vinifikation möglich. Seither wird das Lesegut nur mehr mittels Ganztraubenpressung verarbeitet, auf das Rebellen der Trauben wird verzichtet. Was die Stilistik betrifft, so bevorzugt Johannes Hirsch einen möglichst selbstständigen Weg, den jeder Wein für sich einzuschlagen hat. Auch wenn der Keller von der technischen Ausstattung her alles bietet, was

modernes »Winemaking« braucht, überlässt Hirsch seine Weine gerne ganz sich selbst. Es kommen keine Reinzuchthefen zum Einsatz, es wird spontan vergoren, und hört ein Wein einmal auf zu gären, bevor er völlig trocken ist, dann hat er eben Restzucker – warum auch nicht? So war der Weg hin zu biodynamischem Weinbau für Johannes Hirsch nur ein weiterer konsequenter Schritt. In der Gruppe »Respekt«, die von Andrew Lorrant geleitet wird und der zahlreiche weitere prominente Weingüter der Region angehören, wird den Winzern das Rüstzeug und die Philosophie vermittelt, auch in einem relativ kühlen Klimagebiet wie dem Kamptal zu optimalen Ergebnissen zu kommen.

Das heutige Weinsortiment von Hirsch ist leicht zu überblicken, zu übersehen sind seine fein ziselierten Weine hingegen schwer. Der Winzer hat sich entschlossen, die Palette so zu straf-

»Das Kamptal ist eine Region mit unglaublichem Potenzial für Weißweine.«

JOHANNES HIRSCH

fen, dass er mit sechs Etiketten das Auslangen findet: zwei Sorten, je drei Weine – und Punkt. Die Basis bildet ein leichtfüßiger Grüner Veltliner, der genau so heißt wie das, was er zu bieten hat: Trinkvergnügen. Bereits die neunte Auflage erlebt dieser würzig-rassige Sortenvertreter mit dem Jahrgang 2010. Jedes Jahr freuen sich seine Anhänger auf ein neues Künstler-Etikett. Zuletzt »behirschte« die polnisch-österreichische Künstlerin Agnieszka Baniewska die Flasche. Der Grüne Veltliner Heiligenstein steht auf tiefgründigen Lehm-Löss-Böden am Kammerner Teil des Heiligensteins, der bei diesem Wein nicht als 1. ÖTW-Lage firmiert, weil die Bezeichnung sich auf die übergeordnete Großlage bezieht. In diesem Wein werden auch Trauben aus der Lage Renner einbezogen, die sich am Hangfuß des Gaisberges befindet und so das Pendant zur Ried Lamm am Fuße des Zöbinger Heiligensteines bildet. Dort im Kammerner Lamm, das seinen Namen nicht, wie oft irrtümlich vermutet, vom Schaf ableitet, sondern vom Lehm, findet der Grüne Veltliner Idealbedingungen vor. Tiefgründige Lehmböden sorgen für würzige, lagerfähige und stark vom Terroir geprägte Weine. Der Lamm-Veltliner wird selbstverständlich als 1. ÖTW-Lage bezeichnet, ist >



Der barocke Zehenthof in Kammern ist Sitz der Familie Hirsch

tatsächlich aber ebenso wie der Zöbinger Heiligenstein ein Grand Cru unter den österreichischen Weißweinlagen.

Der Riesling Zöbing wird aus Trauben gekeltert, die in diversen Terrassenweingärten im Bereich des bekannten Weinortes wachsen – ein sortentypischer, mineralischer Riesling mit großem Trinkanimo. Der Gaisberg ist von seinem Nachbarberg, dem Heiligenstein, nur durch eine kleine Senke getrennt, die sinnigerweise »Grub« heißt. Der kurz vor Strass liegende Gaisberg ist der südöstlichste Ausläufer des Manhartsbergs, dort liegt etwas Braunerde auf Gföhler Gneis mit vertikaler Schieferstruktur. Gerade dieser verwitterte Glimmerschiefer macht ihn zu einer prototypischen Rieslinglage.

Der Heiligenstein ist die bedeutendste Lage des Kamptals, speziell wenn es um den Riesling geht. Auch geologisch betrachtet ist dieser Weinberg eine Besonderheit. Es handelt sich um eine ganz rare Konstellation, nämlich um rötlichen, verwitterten Wüstensandstein aus der Perm-Zeit, etwa 270 Millionen Jahre alt, mit Konglomeraten aus Vulkanbestandteilen. Der Name Heiligenstein hat eine lange Entwicklungsgeschichte: Im Mittelalter (erstmalig 1280 urkundlich erwähnt) trug der Weinberg den Namen

Der Heiligenstein ist die bedeutendste Lage des Kamptals, speziell für Riesling.

Hellenstein (Höllenstein), der sich auf die höllische Hitze bezog, die die Sommersonne in den Südlagen hervorruft. Später verwandelte sich der Name in die heutige, wesentlich frommere Bezeichnung Heiligenstein. In dieser in Österreich einzigartigen Sandsteinlage für Riesling können die Wurzeln der Reben besonders tief in den Boden vordringen und so den entstehenden Wein besonders stark mineralisch prägen. Tagsüber steigt die warme Luft mit der Thermik in die Weingärten auf, sogar der pannonische Klimaeinfluss wird am Heiligenstein noch wirksam; am Abend strömt die kühle Waldviertler Luft ein und sorgt für eine exzellente aromatische Anreicherung. Johannes Hirsch verfügt über Rieslingweingärten im Kernstück des Heiligensteins, in den Rainen findet man eine Flora und Fauna, die sonst eher in südlicheren, mediterran geprägten Regionen anzutreffen sind. Mit 31 Hektar inklusive der Pachtflächen hat

Hirsch heute eine Größenordnung, die er als biodynamischer Winzer gerade noch als Familienbetrieb führen kann. Und als glücklicher Ehemann und Vater von drei Kindern ist ihm genau dieser Punkt besonders wichtig. »Ich muss schließlich nicht auf jeder Messe stehen und kann ohnehin nicht alle Märkte bedienen. Schon gar nicht nach einem so speziellen Jahr wie 2010, in dem ich mit der größten Ertragsfläche die geringste Weinmenge ernten konnte.« Da heißt es für die Konsumenten also wachsam sein, so sie einige der köstlichen Rieslinge oder Veltliner aus den Einzellagen erwischen wollen. Auf den Markt gebracht werden sie trotz der geringen Mengen mit Hirsch'scher Konsequenz erst ab September 2011. <

ADRESSE

WEINGUT HIRSCH
3493 Kammern, Hauptstraße 76
T: 02735/24 60, F: DW 60
info@weingut-hirsch.at
www.weingut-hirsch.at

BEZUG
Wein & Co, Unger & Klein,
Gawein Bruckner, Döllerer,
Schenkenfelder, Morandell u. v. a.