

Winzerlegenden Staffel 3

3 Folgen ab September 2026 / Freitag, 21.15

Bereits in der dritten Staffel widmet sich ServusTV einem faszinierenden und „ur-österreichischem“ Thema, dem Weinbau. Das „österreichische Weinwunder“ nimmt ja von Jahr zu Jahr an Fahrt auf, inzwischen stammen aus einem Land, das unter einem Prozent der weltweiten Rebfläche kultiviert, um die 17 % der höchstbewerteten Weine - vom Zwerg zum Riesen könnte diese Erfolgsgeschichte heißen... Aber warum ist das so?

Um Antworten zu finden haben wir legendäre Weinbauern bei der Lese und im Keller begleitet und viele Fragen gestellt: Was unterscheidet Österreichs Spitze von der internationalen Massenproduktion? Wie entsteht überhaupt ein Wein? Warum kostet einer 2,99 die Flasche und ein anderer 2000? Was ist das ewige Faszinosum am Kult- und Kulturgetränk Wein? Es gibt ja auch nicht umsonst einen Gott für Wein...

Film 1: Magie

Weingut Prager, Wachau

Das Weingut Prager der Familie Bodenstein steht in Weissenkirchen, im Zentrum der Wachau. Der heutige Chef Robert Bodenstein hat VWL und Weinbau studiert, bevor er mit seiner Frau Sophie übernommen hat. „Du fängst die Essenz eines Jahrgangs in einer Flasche ein. Wennst nach einem Jahrgang da stehst und dann hältst die Flasche Wein in der Hand, das ist schon was Besonderes. Es hat was Magisches irgendwie.“

Prager wurde nach dem Krieg von Franziska und Franz Prager nach oben gebracht, deren Tochter Ilse hat dann mit ihrem Mann Toni Bodenstein die goldenen Jahrzehnte der Wachau mitgeprägt. Bodenstein gehörte mit Franz Hirtzberger, Emmerich Knoll und FX Pichler zu *den* Gesichtern des Wachauer Aufschwungs. Heute hilft er seinem Sohn noch als Kellermeister: „Man hat ja im Weinbau ein faszinierendes Tun. Einerseits produziert man etwas, man ist das ganze Jahr gefesselt von dem, aber gleichzeitig, das, was man dann ins Glas bringt, ist ja ein Teil eines Selbst.“

Weingut Reinisch, Thermenregion

Im Weinbaugebiet Thermenregion, südwestlich von Wien, liegt das Weingut Reinisch, ein Haus, das *alles* kann, weiß, rot und „prickelnd“. Bei Weißweinen kultivieren sie unter anderen die Rebsorten Zierfandler und Rotgipfler, die ausschließlich in der Thermenregion beheimatet sind. Berühmt ist die Familie Reinisch für Rotweine aus den Rebsorten St. Laurent und vor allem für dessen sagenumwobenen Verwandten: Blauburgunder oder *Pinot Noir*. Aus der „roten Diva“ entstehen ja - von der *Domaine de la Romanée-Conti* in der Burgund - die teuersten Weine der Welt...

Johannes Reinisch beschreibt das „österreichische Weinwunder“ mit zwei Zahlen: „Österreich produziert ein Prozent der Weltmarktproduktion an Wein, aber 17 Prozent der höchstbewerteten Weinen in den wichtigsten Magazinen sind aus Österreich.“

Weingut Werlitsch, Südsteiermark

Ewald Tscheppe, der das Elternhaus mit dem Hofnamen *Werlitsch* übernommen hat, exportiert 70 Prozent seiner *natural wines* ins Ausland und gehört in der internationalen Naturweinszene zu den Favoriten der Sommeliers von Sternehäusern. Tscheppe macht vor allem Cuvées aus den Sorten

Sauvignon Blanc und Morillon, dem steirischen Chardonnay. Seinen Naturweinen werden von Kennern fast „magische Qualitäten“ bescheinigt, Tscheppe aber wiegelt das ab: „Ich empfinde mich net als Magier, ich wüsste jetzt nicht, was da magisch wäre. Wir machen jetzt net irgendwelche Tänze oder Rituale, damit was funktioniert. Des ist net wirklich Teil meiner Arbeit.“ Er versteht sich selbst schlicht als Weinbauer...

Film 2: Spiegelbilder

Weingut Anita & Hans Nittnaus, Burgenland

In Gols, auf der Ostseite des Neusiedler Sees, liegt das Weingut Anita und Hans Nittnaus, das ab den 1980er Jahren vor allem mit Rotweincuvées aus den Bourdeaux-Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot zu Ruhm kam. Heute sind die Söhne der Legenden Anita und Hans voll mit im Spiel, Martin Nittnaus leitet den Verkauf, Andreas Nittnaus ist studierter Önologe und der Kellermeister. Was alle eint ist der Wille zu biologisch-biodynamischer Arbeitsweise im Weingarten und der Verzicht auf technische Tricksereien im Keller. Im Hause Nittnaus sollen die Rebsorten Blaufränkisch oder Furmint von ihrer Herkunft erzählen und nicht von neuester Kellertechnik, sagt Hans Nittnaus. „Man kann auch aus am Riesling an Sauvignon machen, man muss nur die richtige Reinzuchtheife haben. Des ist alles möglich heute, aber ich hab' keine Lust, dass meine Weine nach Banane schmecken oder Maracuja.“

Weingut Jurtschitsch, Kamptal

In der „Weinmetropole“ Langenlois liegt das Weingut Jurtschitsch, seit jeher berühmt für Riesling- und Veltliner-Lagenweine aus den Kamptaler Rieden Heiligenstein, Lamm oder Käferberg. Die neue Generation hat 2006 mit Alwin Jurtschitsch begonnen, die Kellermeisterin Stefanie Jurtschitsch ist gleichzeitig seine Frau. Bei Übernahme haben die beiden sofort auf biologische Bewirtschaftung umgestellt. Beide haben zusammen an der Weinuniversität in Geisenheim im Rheingau studiert. Alwin erinnert sich an jene Zeiten: „Wir sind regelmäßig über die Grenze rüber nach Frankreich. Am Anfang, du kriegst immer nur depperte Antworten, wennst fragst, warum schmeckt denn das so, heißt's 'Terroir', warum macht's ihr das so, 'Tradition'! Wir ham uns echt durch die ganze Welt durch getrunken und haben dort unsere Weinsprache, unseren Stil, unseren Geschmack kultiviert, kann man's nett sagen... Also wir haben schon viel getschechert, ja.“ Dies ist natürlich eine Weinsprache, die wir gut verstehen, höchste Zeit also für einen Besuch im legendären Kamptaler Haus...

Weingut Ebner-Ebenauer, Weinviertel

Poysdorf liegt im nordöstlichsten Zipfel, an der Grenze zu Tschechien. Das Weinviertel ist ja so ein bisschen ein Stiefkind im österreichischen Spitzenweinbau, bekannt für Massenanbau und „2.99“ im Discounter. An der Spitze der Veränderung steht das Weingut Ebner-Ebenauer. Als 14. Generation hat 2006 das junge Paar Marion Ebner und Manfred Ebenauer den auslaufenden Betrieb seiner Eltern übernommen und sofort beste Presse bekommen. International eingeschlagen haben auch ihre Winzersekte, die klassisch wie Champagner gemacht werden, aber so natürlich nicht heißen dürfen, weil die Region Champagne den Begriff geschützt hat. . Neben den Schaumweinen sind auch die Stillweine von Ebner-Ebenauer international hoch bewertet. Hauptsorte: Grüner Veltliner. Daneben die Burgundersorten Pinot Noir und St. Laurent bei Rot und Chardonnay bei Weiß. Die besten Weine bilden die *Black Edition* und stammen aus

biologisch bewirtschafteten Weingärten, die schon vom Großvater Ebenauer ausgesetzt wurden. Marion Ebner-Ebenauer beschreibt die Stilistik: „Was eine Legende ausmacht, ist, eine ganz eigene Handschrift zu haben. Wenn jemand ins Glas rein riecht, dass jemand sagt: das ist Ebner-Ebenauer! Scheiße, ist das gut!“

Film 3: Chaos

Weingut Velich, Seewinkel

Der Seewinkel, östlich des Neusiedler Sees, ist weltberühmt für Süßweine, das Burgenland allgemein ja eher bekannt für Rotweine. In Apetlon aber wirkt ein Weinbauer, der zwar auch erstklassige Trockenbeereenauslesen macht, aber keine einzige rote Traube hat. Heinz Velich widmet sich seit den 1990ern hingebungsvoll dem Chardonnay, der Hauptsorte in Champagne, Chablis und Burgund. Also jene Gebiete, aus denen die teuersten Weißweine der Welt kommen. Und natürlich geht es für Konsumenten, meint Heinz Velich, immer darum, gute Weine im bestmöglichen Preis-Leistungsverhältnis zu finden. Was besonders schwierig ist, wenn man gerade in Urlaubsstimmung ist: „I hob' jetzt da an Wein entdeckt, sensationell! Du warst so euphorisch, weil du in dem Land gewesen bist. Du hast a nette Freundin mitg'habt, des war a super schöner Abend. Du kaufst an Karton Wein, fohrst haam, mochst da a Flasch'n auf und denkst: wos hob I denn kauft? Is' ja net gut. Des war die Stimmung!“ Damit uns das immer seltener passiert, gibt es ja das Format „Winzerlegenden“...

Vitikultur Moser, Kremstal

In Rohrendorf im vorderen Kremstal, Hochburg von Grüner Veltliner und Riesling, steht ein Haus, das in der letzten Generation ein Vorreiter der biodynamischen Bewirtschaftung war und davor Weingeschichte geschrieben hat. Lenz Moser hat hier in der Nachkriegszeit die Hochkultur bei der Reberziehung entwickelt, weltweit bekannt als die *Lenz-Moser-Kultur*... Seit 2000 wird das Haus in 17. Generation von Niki Moser geführt. „Ich war immer so ein bissl ein Öko-Fuzzy. Ich hab' schon seit '99 gewusst, wir wollen a mal biodynamisch arbeiten. Jetzt hab I meinem Vater vorgeschlagen, könnt ma net in die Richtung gehen gehen? Mein Vater hat dann g'sagt: solange ich der Boss bin, *no way!*“ Tochter Kathi, die 18. Generation, ergänzt: „Grad als Landwirt hat man eine Verpflichtung gegenüber der Gesellschaft, weil ich bewirtschaftete ja Land! Bio ist auch schon gut, biodynamisch ist halt so ein bissl *cherry on top.*“

Weingut Maria & Sepp Muster, Südsteiermark

Am Grafhof in Leutschach an der Weinstraße werden seit 2003 in biodynamischer Wirtschaftsweise so genannte Natur- und Orange-Weine erzeugt. Familie Muster exportiert 90 Prozent ihrer Weine in 40 Länder, in der Naturweinszene haben sie „Kultcharakter“. In den Anfangsjahren wollten das aber nur wenige trinken. Maria Muster erinnert sich: „Ab und an hatte ein Weinhändler den Mut und hat uns aufgenommen, da sind wir dann aber nach einem halben Jahr wieder ausgelistet worden. Er konnte das nicht verkaufen, aber es hat uns jedesmal geholfen, dass wir wieder ein halbes Jahr drüber gekommen sind finanziell.“

Sepp Muster ist seiner an der Natur ausgerichteten Linie stur treu geblieben. „Da ham ja Kunden haben zu uns schon gesagt, jetzt mach' wenigstens einen Wein, den alle mäg'n. Ich hab' dann g'sagt, wenn I jetzt aan Wein mach', dann kaufen alle den einen Wein. Und was mach' I mit den anderen? Dann brauch' I die ja gar net moch'n.“ So wird man eine *Legende*...