

Thema: Probushof

Autor: Andreas Schnauder



Foto: APA / Helmut Fohringer

Reifeprozess

In den Wiener Weingärten gab es auch während des Lockdowns genug zu tun.

Corona lässt den Wein, aber nicht das Geschäft reifen.

Die Wiener Spitzenwinzer wollen sich vom Virus trotzdem nicht unterkriegen lassen. Und basteln an Patenschaften mit Quereinsteigern.

Andreas Schnauder

Die Lage ist ernst, aber nicht hoffnungslos. So könnte man die Situation der Wiener Weinhauer beschreiben. Lange Zeit geschlossene Gasthäuser und Vinotheken, ausbleibende Events, Kongresse und Touristen, am Boden stehende Flugzeuge sowie Einbrüche im Export haben die Winzer schwer getroffen. Während manche Weinbauern stark unter der Gastro-Flaute leiden, haben andere einen Fokus auf den Onlinehandel gelegt und segeln damit besser durch die Krise.

So mancher Winzer warte noch auf die Begleichung von Rechnungen aus dem Jänner oder Februar, erzählt Michael Edlmoser vom gleichnamigen Weingut. Da hakt sein Kollege Fritz Wieninger gleich ein. Früher habe es geheißt, der beste Wein sei ein verkaufter Wein. Nun laute die Devise: „Der beste Wein ist ein bezahlter Wein.“ Allerdings bringen die Winzer Verständnis für die missliche Lage der Wirte auf, mit denen man seit Jahren eng kooperiere. Richtig eng werde es bei einem zweiten Lockdown, den würde die Hälfte der Wiener Gastronomen nicht überleben, ist

Edlmoser überzeugt. Das wäre dann auch für die Weinhauer schwer zu verkraften.

Online abgedeckt

Doch auch wenn das Geschäft wegen Corona laut Wieninger „ziemlich mau“ ist, konnte das den Optimismus nicht restlos vertreiben. In den westlichen und südlichen Bundesländern Österreichs spüre man schon ein erstes Anziehen des Tourismus und damit eine Erholung im Weinvertrieb. Und sowohl Ab-Hof-Verkauf als auch Onlinehandel wirkten in der Krise stabilisierend. Gerhard J. Lobner vom Mayer am Pfarrplatz beispielsweise berichtet von starken Zuwächsen über eine britische Plattform während des Lockdowns. Wieninger ergänzt: Wer bisher nicht via E-Commerce tätig war, habe diesen Kanal in den letzten Monaten rasch hochgefahren.

Dennoch könnten die verpassten Kongresse und Messen nicht aufgeholt werden, sind die Vertreter von Wien Wein überzeugt. Es handelt sich dabei um eine Vereinigung sechs führender Weingüter, zu der neben Wieninger, Mayer am Pfarrplatz und Edlmoser auch Christ, Cobenzl und Fuhrfassl-Huber gehö-

Thema: Probushof

Autor: Andreas Schnauder

ren. Doch immerhin werde der Wein nicht schlecht, und die Reben wuchsen auch während des Einfrierens der Wirtschaft. Kurzarbeit war nur in wenigen Bereichen wie Lager und Kellerei möglich, weil die Weingärten ja weiter gepflegt werden müssen.

Wie stark die staatliche Unterstützung wirke, können man jetzt noch nicht genau beurteilen, meint Wieninger, der auch als Obmann von Wien Wein fungiert und eben erst mit Michelin-Sterne-Sammler Juan Amador den Pop-up-Buschenschank Hans & Fritz eröffnet hat. Jedenfalls sei die Mehrwertsteuersenkung für die Heurigen eine Hilfe, sagt er.

Blaue Nase

Laut Thomas Podsednik vom Weingut Cobenzl werde man „mit einer blauen Nase davonkommen“. Eine gute Seite habe Corona auch gehabt, findet Wieninger. Der 2019er-Wein sei noch nicht ausverkauft, was angesichts der traditionell hohen Nachfrage bei kleiner Produktion selten sei. Und ein gereifter Wein sei im Genuss ohnehin qualitativ spannender, findet der Topwinzer.

Wien Wein hat am Mittwoch eine Initiative vorgestellt, die sich Mentoring-Programm nennt. Mit einer Mischung aus Nachbarschaftshilfe und Know-how-Transfer sollen Nischenplayer und Quereinsteiger verstärkt von etablierten Winzern profitieren und vice versa. „Damit die Wiener Rebflächen nicht verrohen“, begründet Wieninger den Vorstoß.

„Von uns kommt die Erfahrung, während die Quereinsteiger oft quergebürstete neue Gedanken einbringen“, schildert Lobner vom Mayer am Pfarrplatz den Plan, der auf bestehenden Partnerschaften aufbaut. Ein Beispiel ist der Musiker Peter Uhler, der nicht nur die erste Violine im Radiosymphonieorchester (RSO) spielt, sondern auch kleine Parzellen u. a. am Reisenberg bewirtschaftet. Bei der Vinifizierung und Abfüllung hilft ihm der Winzer Rainer Christ.

Auch Andreas Gugumuck kooperiert mit einem etablierten Weinbauern. Der Schneckenzüchter hat von Wieninger „tausendund-einen Quadratmeter“ gepachtet und erzeugt 600 Flaschen eines Gemischten Satzes, der besonders gut zum Weichtiergenuss passt. Die Anschaffung von teurem Equipment zahle sich bei der kleinen Menge nicht aus. Wieninger. „Allein ein Traktor kostet mehr als ein Mercedes S-Klasse.“

Heurigen-Revival

Geschäftsmann wandelte den Welser- in den Probushof

Wien – Ein Haus mit Garten in Döbling, das wäre schon etwas. Das dachte sich der Immobilienentwickler Christian Ebner und ließ sich deshalb von Willhaben.at automatisch benachrichtigen, sobald eine passende Liegenschaft angeboten wurde. Als die Annonce „Winzerhäuschen mit romantischem Garten“ aufpoppte, brannte Ebner auf eine rasche Besichtigung des Objekts.

Erst vor Ort, in der geschichtsträchtigen Probushofgasse in Heiligenstadt, wurde ihm klar: Es handelte sich nicht um ein Wohnhaus, sondern um den Heurigen von Werner Welser, dessen Familie seit 250 Jahren Weinbau am Fuße des Kahlenbergs betreibt. Ebner, einst Vorstandsmitglied der Strabag und seit längerem Projektentwickler, kaufte das Objekt um kolportierte drei Millionen Euro.

Ein Immobilienhai im Herzen von Heiligenstadt? Als bald wurde wieder das Lied vom Heurigensterben angestimmt. Neben Anrainerbeschwerden und Nachfolgeproblemen sind es die hohen Immobilienpreise, die manchen Inhaber zum (lukrativen) Ausstieg animieren. Doch Ebner, der an der Entwicklung der Körner-Kaserne im 14. Bezirk beteiligt war, dachte nicht an die Errichtung

einer Wohnanlage. Als Weinliebhaber und Sohn eines Salzburger Wirts konnte der frühere Kabinettschef von Ex-Vizekanzler Hubert Gorbach nicht anders und machte aus dem Welser- den Probushof.

Das war nicht einfach, immerhin durchkreuzte ein gewisses Virus die Wiederöffnungspläne. Was ihn allerdings nicht weiter beunruhigte, wie er in einem der behutsam renovierten Stüberln bei einem Glas rotem Muskateller aus dem Hause Fuhrgassl-Huber erzählt. „Wenn die Qualität stimmt, kommen die Leute.“



Katharina Napokoj führt für Christian Ebner die Geschäfte.

Foto: H0

Ebner versucht, mit einer Mischung aus Tradition und Pep zu reüssieren, wie er sagt. Neben Schweinsbraten, Grammelschmalz und Erdäpfelkas verköstigt der Probushof seine Gäste mit Rindszunge und Wild vom Fleischer Metzker in Hernals oder Saibling und Reinanken vom Attersee, wo Ebner das Hotel Grafengut betreibt. Beim Intérieur wurde Altes belassen und durch Fundstücke vom Flohmarkt oder am Dachboden ergänzt. Dazu zählt auch eine Beethoven-Büste, die ein Freund Ebners im Keller lagern hatte. Der Komponist lebte zwei Häuser weiter und genoss ab und an ein Glas Wein beim Welser. (as)