

Bund Rheingauer Weinbau-Fachschulabsolventen Studienreise in die Steiermark vom 24.05. – 31.05.2008

Samstag, 24.05.2008

Fahrt mit dem Bus (Fa. Schmidt, Hattenheim) ab 5.35 Uhr (Rüdesheim) mit 45 Teilnehmern. Nachdem die Gruppe in Hochheim komplettiert war, fuhren wir zum Frankfurter Flughafen. Nach dem Einchecken und einer kleinen „Frühstückspause“ flogen wir gegen 08.40 Uhr mit Lufthansa LH 3630 nach Graz, wo wir gegen 10.20 Uhr landeten. Dort wurden wir empfangen von einem Vertreter des örtlichen Reisebüros, der uns zum Startplatz der Stadtführung in Graz begleitete.

Wir hatten 2 Stadtführer zur Verfügung, so dass wir uns in 2 Gruppen aufteilten. Der Stadtkern zeigt versteckte Gässchen, romantische Innenhöfe, kunstvolle Fassaden und prächtige Bauten der Renaissance, Gotik und Barock und wurde deshalb 1999 in das „Unesco Weltkulturerbe“ aufgenommen. Besonders markante Punkte unserer Besichtigung waren der Landhaushof – Sitz des steirischen Landesparlamentes – das Landeszeughaus, der Hauptplatz mit Rathaus, das Luegghaus, die Burg mit der Doppelwendeltreppe, der Dom und das Priesterseminar.

Anschließend fuhren wir mit dem Bus zum Hotel Novapark, wo wir eincheckten. Viele nutzten den Rest des Tages, mit dem Bus in die Innenstadt zu fahren. Einige vertieften die Eindrücke von der Stadtführung in der Altstadt, andere fuhren mit dem Aufzug oder der Bahn auf den Schlossberg, um das Wahrzeichen von Graz – den Uhrturm – anzuschauen, oder einfach nur um den tollen Blick über Graz zu genießen. Um 19.00 Uhr gemeinsames Abendessen im Hotel.

Sonntag, 25.05.2008

Nach dem Frühstück ab 7.00 Uhr fuhren wir um 9.30 Uhr mit dem Bus über die A9 in die Ennstaler Alpen nach Admont. Um 11:00 Uhr hatten wir eine Führung im Kloster Admont. Das Benediktinerstift Admont liegt in der Marktgemeinde Admont in Österreich. Es wurde im Jahre 1074 von Erzbischof Gebhard von Salzburg gegründet und ist damit das älteste bestehende Kloster in der Steiermark. Es liegt am Zugang zum Nationalpark Gesäuse in einer imposanten Naturlandschaft. Das Stift enthält die größte Klosterbibliothek der Welt und ein modernes Museum. Es werden barocke und aktuelle Architektur, Kunst vom Mittelalter bis zur Gegenwart, ein naturhistorisches Museum, frühe Handschriften und Drucke, Sonderausstellungen und weitere Angebote präsentiert.

Schwerpunkt der Führung war die im Jahre 1776 fertig gestellte Stiftsbibliothek. Sie wurde in der Vergangenheit als „Achstes Weltwunder“ bezeichnet. Mit 70 m Länge, 14 m Breite und rund 13 m Höhe ist sie der weltweit größte klösterliche Büchersaal. Er umfasst ca. 70.000, der gesamte Bücherbestand des Stiftes 200.000 Bände. Der Architekt Josef Hueber entwarf eine geniale Dreigliederung des Raumes, von sieben Kuppeln überwölbt. 48 Fenster schaffen in Verbindung mit den weiß-goldenen Bücherschränken für eine besondere Helligkeit. Dieses Konzept stand im Zeichen der Aufklärung: Licht wurde mit Erkenntnis gleichgesetzt und sollte die Klosterbibliothek durchströmen. Die Deckenfresken von Bartolomeo Altomonte (1694–1783) zeigen die verschiedenen Stufen der menschlichen Erkenntnis bis zur göttlichen Offenbarung in der Mittelkuppel. Darunter stehen in den Regalen Ausgaben der Bibel und der Kirchenväter; im nördlichen Saalteil befindet sich die theologische Literatur, im südlichen Trakt sind Bücher der profanen Wissenschaften aufgestellt. Der Skulpturenschmuck stammt vom Bildhauer Josef Stammel. Die „Vier letzten Dinge“ im Mittelraum stehen als ein Höhepunkt seines Werkes im Kontrast zum aufklärerischen Konzept des Architekten und des Malers. Jahre früher entstanden, sind diese Schnitzwerke noch unbeeinflusst von der Aufklärung.

Um 12:30 Uhr nahmen wir ein gemeinsames Mittagessen im Klosterkeller des Stiftes Admont ein und fuhren um 14:45 Uhr die Bundesstraße 146 Richtung Hieslau durch das „Gesäuse“, ein Nationalpark mit einer traumhaften Naturlandschaft. Auf dem Aussichtspunkt auf das Erzbergwerk „Eisenerz“ machten wir einen 15-minütigen Stop und fuhren danach weiter zu unserem Hotel, wo wir gegen 19:00 Uhr eintrafen.

Um 19.30 Uhr gemeinsames Abendessen.

kultur@stiftadmont.at

www.stiftadmont.at

Montag, 26.05.2008

Nach dem Frühstück fuhren wir um 9.00 Uhr mit dem Bus Richtung Süden die A9 Richtung Maribor nach Gamlitz, wo wir von dem Eigentümer, Herrn Arnold Melcher, im Weingut mit Weinmuseum Schloss Gamlitz begrüßt wurden.

Die Tradition von Schloss Gamlitz reicht bis ins Jahr 1111, das seit jeher Dichter und Denker, Musiker und Maler, Theatermacher und viele andere Künstler in seinen Bann zieht. Schloss und Weingut präsentieren ihre Schönheit als romantisches Refugium für neugierige Feinschmecker und wirbt mit den Sonnenseiten des Lebens. Das "Schloss zu Gamlitz" wurde in den Jahren 1111 bis 1131 erbaut und kam durch Schenkung des Grafen von Sponheim in den Besitz des Stiftes St. Paul im Lavanttal. Schon damals stand Weinbau im Mittelpunkt, und der Messwein für das Stift wurde in Gamlitz gekeltert. Auch diente das Schloss als Sommersitz für den Abt von St. Paul. Über Jahrhunderte wechselten immer wieder die Eigentümer, ehe es um 1900 in den Besitz der Familie Melcher kam. Das Schloss war seit jeher das gesellschaftliche Zentrum für die ganze Umgebung. Im Jahre 1990 fand hier die steirische Landesausstellung Weinkultur statt, deren Exponate heute im Weinmuseum des Schlosses zu besichtigen sind. Herr Melcher machte mit uns einen kurzen Rundgang durch dieses Museum.

Im Weingut werden 7 ha Rebflächen bewirtschaftet. Die Erträge von ca. 5 ha werden über Vertragsablieferung hinzugenommen. Der Traubenpreis beträgt je nach Rebsorte 1,10 bis 1,70 €/kg. Das Weingut liegt 280 m über NN. Da in den Tallagen eine hohe Frostgefahr vorherrscht, werden Weinreben in der Regel zwischen 300 und 600 m über NN angebaut. Die Jahresniederschläge schwanken zwischen 900 und 1200 mm. Der Durchschnittsertrag liegt zwischen 4500 und 5000 Ltr./ha.

Weinprobe:

Alle Weine firmieren unter:

Weingut Melcher, Schloss Gamlitz, Sonneck

1) 2007 Welschriesling trocken, 11,5% Alk., 6,8 g/l Säure, 6,00 €

2) 2006 Weißburgunder trocken, „Maestro Grande“

12,5% Alk., 7,0 g/l Säure, 1,1 g/l RZ, 7,50 €

3) 2006 Chardonnay trocken, „Maestro Grande“, 12,5 % Alk., 9,00 €

4) 2006 Muskateller trocken, „Maestro Grande“, 12,0 % Alk., 1,5 g/l RZ, 7,50 €

5) 2006 Sauvignon blanc, Barrique, „Alte Reben“, 13 % Alk., 23,00 €

6) 2007 Sauvignon blanc, Classic „Maestro Grande“, 13 % Alk., 3 g/l RZ, 10,00 €

7) 1978 Sauvignon blanc, Duft nach Johannisbeere, Zitrone, Melisse, wunderbar!

8) 2001 Sauvignon blanc, Barrique, 14 % Alk.,

Die beiden letzten Weine befinden sich nicht mehr im Verkauf. Mit dem Begriff „Maestro Grande“ werden die Weine mit besonderer Qualität hervorgehoben.

Nach der Probe wurde Herrn Melcher herzlich für die interessante Führung, die vielfältigen Informationen und vor allem für die ausgezeichnete Weinverkostung gedankt.

weingut@melcher.at - www.melcher.at

12:15 Uhr Weiterfahrt nach Seggau. Anschließend Mittagessen im Schlosscafé Seggau.

14:00 Uhr Führung Schloss Seggau

Das steirische Bischofsschloss liegt im Süden der Steiermark über der Bezirksstadt Leibnitz. Die Anlagen und Gebäudegruppen sind in mehr als 1000 Jahren gewachsen und werden seither ununterbrochen genutzt. Das Hochschloss, erbaut von den Salzburger Erzbischöfen im 12. Jhdt. und ab 1219 von den Bischöfen von Seckau erweitert, birgt hervorragende Kunstschatze. Besonders beeindruckend sind die „Römischen Steindenkmäler – Lapidarium“, der Dreifaltigkeitsbrunnen, die Glocke „Seggauer Liesl“ und die Schlosskapelle.

15:30 Uhr Weinprobe im Schlosskeller, Führerin Frau Stefanie Sauer.

Seit der Barockzeit bildet der große Weinkeller den nördlichen Abschluss der Schlossanlagen. Er wurde 1693 bis 1697 wie eine Wehrmauer vor das ehemalige Gartenparkett gesetzt und trägt als Überbau eine 13-bogige Loggia, die als barocke Orangerie konzipiert war. Der Keller ist 75 m lang, 8 m breit und 7,5 m hoch. Ab 2007 ist das Weingut (ca. 12 ha Rebfläche) an die Weinkellerei Gebrüder Polz verpachtet. Deshalb wird bis 2006 unter „Bischöflicher Weinkeller Schloss Seggau“ und ab 2007 unter „Bischöflicher Weinkeller“ firmiert. Die Vermarktung erfolgt überwiegend an Endverbraucher und Gastronomie.

Weinprobe:

Firmierung siehe voriger Absatz.

- 1) 2007 Welschriesling, „Lage Sausal“, 11,0% Alk., 6,80 €
- 2) 2006 Morillon, „Lage Mittenberg“, 12,0% Alk., 7,60 €
- 3) 2007 Sauvignon blanc, „Lage Sausal“, 12,0 % Alk., 8,10 €
- 4) 2007 „Messwein“, 12,5 % Alk., 7,20 € (60% Traminer, je 20 % Rslg. u. Sauv. Blanc)
- 5) 2005 Zweigelt „Lage Grottenhofen“, 12,5 % Alk., 7,20 €

Anschließend bestand die Möglichkeit, im Verkaufsraum Weine und andere Produkte zu erwerben.

Abfahrt 17:00 Uhr, Ankunft im Hotel 17:45 Uhr

Um 19.30 Uhr gemeinsames Abendessen.

wein@seggau.com

www.seggau.com

Dienstag, 27.05.2008

Nach dem Frühstück fahren wir um 9.00 Uhr mit dem Bus Richtung Süden die A9 Richtung Maribor bis Spielfeld (direkt an der slowenischen Grenze) und dann nach Berghausen zum Weingut Tement. Hier wurden wir von Herrn Arno Bergler, dem Marketingleiter des Weingutes begrüßt.

Das Weingut Tement liegt auf einem schmalen Bergplateau, das den Grad der Riede Zieregg leicht abrundet und einen herrlichen Rundblick einerseits in das Nachbarland Slowenien, andererseits in die südliche Oststeiermark ermöglicht. Hier wurde auch 2002 der neue Keller des Betriebes nach fünfjähriger Bauzeit fertiggestellt. Der neue Weinkeller wurde mit großer Anstrengung in das Korallenriff, das etwa vor 20 Millionen Jahren knapp unter der Meeresoberfläche gewachsen ist, eingebaut. Diese Felswände wurden in diverse Kellerräumlichkeiten integriert und gelten nicht nur als "Terroirschaubjekt" sondern auch als Feuchtigkeitsspender für die immer mehr verwendeten Holzfässer. Nach Fertigstellung des Bauwerks wurden die herausragenden Betonteile größtenteils wieder mit Erde bedeckt und darauf wächst heute wieder Wein. Somit konnte das mächtige Bauwerk, das immerhin 3500 m² Keller- und Lagerräumlichkeiten beherbergt, hervorragend in die sensible Weinlandschaft integriert werden. In der Mitte des Weinkellers befindet sich auf einer

eigenen Ebene der großzügige Präsentations- und Verkostungsraum, der sich mit dem Blick nach Slowenien wie ein Weitwinkelbild öffnet. Die voran angeschlossene Terrasse ist begehbar und bietet einen herrlichen Blick auf die Rebanlagen und die Umgebung. Von der Mitte des Raumes, wo sich auch der lange Verkostungsstehtisch befindet, kann man auch den technisch anspruchsvollen Tankkeller, der in der Weinproduktion keine Wünsche offen lässt, sehen. In diesem werden die Weine der Steirischen Klassik erzeugt. In der darunter liegenden Kellerebene werden die Lagenweine erzeugt.

Durch den Tankkeller, der über Glasflächen größtenteils vom Verkostungsraum einzusehen ist, erreicht man das Kelterhaus. Dieses ist, wie die gesamte Kellertechnik nach neuesten Erkenntnissen eingerichtet. Der Traubentransport der Standardqualitäten erfolgt in 400 kg Behältern, die gehobenen Qualitäten werden in 15 kg Behältern transportiert. Nach dem Gravitationssystem wird die abgebeerte Maische ohne Pumpe im freien Fall direkt in die darunter liegenden Pressen gebracht. Ab dem Jahrgang 2007 wird ein Traubensortierband der Firma Bucher eingesetzt. Aus Kapazitätsgründen wird 2008 eine 2. Anlage angeschafft. Die Maische wird mit 6 Bucherpressen der RPF-Serie abgepresst. Die Pressen werden auch für die Maischestandzeiten genutzt.

Einen tollen Blick hat man vom Verteiler aus in den Großfasskeller mit dem anschließenden Kleinfasskeller ("Barriques"). Die Längsseite des "kathedralen" Raumes wird von einem natur-gewachsenen Muschelkalkfelsen geschmückt. In diesen stillen Räumlichkeiten ruhen und reifen die Lagenweine.

Im Weingut werden 65 ha Rebflächen bewirtschaftet. Es liegt 400 – 440 m über NN. Die Jahresniederschläge schwanken zwischen 700 und 1200 mm. Der Durchschnittsertrag liegt bei 4500 Ltr./ha. Das Weingut hat eine Tanklagerkapazität von ca. 400.000 Ltr. und in den Holzfässern (300 bis 3500 Ltr.) können ca. 150.000 Ltr. Wein gelagert und ausgebaut werden. Die Vermarktung erfolgt zu 15 % ab Hof, der Rest geht über den Handel.

Das Weingut gehört zu den „Steirischen Terroir- und Klassikweingütern“, ebenso wie die Weingüter Sattlerhof und Winkler-Hermaden, die wir ebenfalls im Rahmen unserer Excursion kennengelernt haben. „STK“ ist eine geschützte Marke, die für frische und fruchtbetonte Weißweine aus den typischen steirischen Rebsorten steht. Es gibt 4 Kategorien:

- „Welschriesling STK“: Vermarktung ab dem 1. Dezember des Erntejahres
- „Steirische Klassik STK“: fruchtige, im Edelstahltank ausgebaute sortentypische und jahrgangstypische Weine. Vermarktung ab dem 1. März des auf die Ernte folgenden Jahres
- „Erste STK Lage“: Spät geerntete Trauben aus den wertvollsten Lagen. Vermarktung ab dem 1. Mai des auf die Ernte folgenden Jahres.
- „Grosse STK Lage“: Aus Weingärten mit besonders ausgeprägtem Kleinklima. Vermarktung ab dem 1. Mai nach 18-monatigem Ausbau.

Weitere Informationen unter www.stk-wein.at

Weinprobe:

Firmierung aller Weine: Weingut Tement, Berghausen

- 1) 2007 Welschriesling, „STK“, 11,0% Alk., 6 g/l Sr., 1,4 g/l RZ, 6,75 €
- 2) 2007 Gelber Muskateller „STK“, 12,0% Alk., 6,2 g/l Sr., 2,9 g/l RZ, 8,95 €
- 3) 2007 Sauvignon blanc, „STK“, 12,5% Alk., 6,0 g/l Sr., 2,8 g/l RZ, 11,25 €
- 4) 2007 Muskateller, „STK“ Steinbach 13,0% Alk., 6,5 g/l Sr., 8,5 g/l RZ, 13,00 €
- 5) 2007 Sauvignon blanc „STK“ Grassnitzberg, 13% Alk., 6,2 g/l Sr., 3 g/l RZ, 16,00 €
- 6) 2006 Gewürztraminer „STK“ Wielitsch, 13,5% Alk., 5,2 g/l Sr., 4 g/l RZ, 15,00 €
- 7) 2006 Sauvignon blanc „STK“ Zieregg, Barrique, 13,5% Alk., 6 g/l Sr., 2,5 g/l RZ, 26,00 €

Zum Abschluss wurde Herrn Bergler und Frau Tement herzlich für den Empfang gedankt. Besonders wurde auf die tolle Architektur der Gutsgebäude, auf die modernste Technologie und die produktschonende Verarbeitung sowie die herausragende Weinqualität hingewiesen.

weingut@tement.at

www.tement.at

Anschließend Weiterfahrt nach Leutschach.

13:20 Uhr Mittagessen im Restaurant Moser in Leutschach

15:00 Uhr Besichtigung des Weingutes, Edelbrennerei und Bauernladen Moser in Leutschach. Nach der Begrüßung durch Herrn Moser sen. machten wir einen Rundgang durch das Weingut und die Brennerei.

Das Weingut wurde 2005 eröffnet und liegt auf einer Höhe von 700 m über NN. Da in der Steiermark der Weinbau i. d. Regel nur zwischen 300 und 600 m über NN betrieben werden darf, erfolgt der Anbau und die Erzeugung aufgrund einer Sonderregelung. 2005 betrug die Jahresproduktion 10.000 Fl. Wein. Bis heute wurde die Produktion auf 100.000 Fl. ausgeweitet. Die Rebfläche beträgt derzeit 20 ha. Die Lagerkapazität in Edelstahltanks (kühl- und beheizbar) beträgt ca. 100.000 Ltr., in Holzfässern ca. 15.000 Ltr. (Barrique). Der Durchschnittsertrag liegt bei 4000 Ltr./ha. Die Vermarktung erfolgt überwiegend ab Hof.

Weinprobe:

Firmierung: Weingut Moser, Südsteiermark, höchst gelegenes Weingut 700 m

Alle Weine: „Steinbruch Hochried“

- 1) 2007 Weißburgunder, 12,0% Alk., 5,7 g/l Sr., 2,0 g/l RZ, 8,00 €
- 2) 2007 Grauburgunder, 12,5% Alk., 5,7 g/l Sr., 2,0 g/l RZ, 9,50 €
- 3) 2007 Morillon (Chardonnay), 12,0% Alk., 5,7 g/l Sr., 8,00 €
- 4) 2007 Sauvignon blanc, 12,5% Alk., 5,5 g/l Sr., 11,50 €
- 5) 2007 Schilcher (Blauer Wildbacher) 11,5% Alk., 7,5 g/l Sr, 9,00 €
- 6) 2007 Muskateller, 12,0% Alk., 5,5 g/l Sr., 8,00 €
- 7) 2006 Chardonnay „Dessert“, 11,5% Alk., 5,8 g/l Sr., ca. 80 g/l RZ, 7,50 €

Edelbrandprobe

- 1) „Maschansker“ Apfelbrand, 39% Alk., 13,00 €
- 2) „Art Calvados“, 41% Alk., 16,00 €
- 3) „Die Wende“ Birnenbrand, auf Dörrbirne gelagert, 39% Alk., 19,00 €
- 4) „Galabrand auf Akazie“, 39% Alk., 14,00 €
- 5) „Kriecherl Brand“, 39% Alk., 18,00 €
- 6) „Kirchbrand“ Sauerkirche, 40% Alk., 18,00 €
- 5) „Wilder Hund“, Pfefferoni in Apfelbrand, 39% Alk., 16,00 €

Zum Abschluss wurde Herrn Moser senior herzlich für die interessante Betriebsbesichtigung und die beiden interessanten Proben gedankt sowie der gesamten Familie und dem Unternehmen alles gute für die Zukunft gewünscht.

17:45 Rückfahrt zum Hotel. 19:00 gemeinsames Abendessen

office@m-moser.com

www.m-moser.com

Mittwoch, 28.05.2008

Abfahrt 9:00 Uhr über die A9 Richtung Maribor. Dort wurden wir bereits von unserer Stadtführerin erwartet. Von 10:00 bis 12:00 besichtigten wir den Stadtkern von Maribor.

Maribor (Marburg) ist mit 114.349 Einwohnern (2002) die zweitgrößte Stadt Sloweniens. Sie ist ein römischkatholischer Erzbischofssitz und beherbergt seit 1975 die Universität Maribor. Sie liegt am Fuße des Bachern-Gebirges (Pohorje) und der Windischen Bühel (Slovenske gorice) und am Ufer des Flusses Drau (Drava). Maribor ist die größte Stadt der slowenischen Region Untersteiermark (Štajerska). Die nächstgelegene größere Stadt Graz in Österreich liegt 60 km nördlich. Mit Graz hat Maribor heutzutage enge kulturelle und wirtschaftliche Verbindungen.

Die Stadt wurde zum ersten Mal im 13. Jahrhundert erwähnt. Obwohl sie zweimal von den Türken belagert wurde, blieb Maribor bzw. Marburg bis zum Ende des Ersten Weltkrieges unter der Herrschaft der Habsburger als Teil des Herzogtums Steiermark. Während des Krieges kam es wegen vermuteter Staatsfeindlichkeit zu Zwangsinternierungen vieler Slowenen in Kärnten und der Steiermark, was zu gewalttätigen Auseinandersetzungen zwischen der deutschen und slowenischen Volksgruppe führte. In den Wirren nach dem Zusammenbruch Österreich-Ungarns wurde die Stadt von der neu gegründeten Republik Deutschösterreich, aber auch vom neu gegründeten Staat der Slowenen, Kroaten und Serben beansprucht und von slowenischen Truppen unter dem späteren jugoslawischen General Rudolf Maister gewaltsam besetzt. Am 27. Januar 1919 wurden 13 deutsche Marburger, die auf dem Hauptplatz auf die US-Friedensdelegation warteten, von Maisters Soldaten erschossen, mehr als 60 verletzt (Marburger Blutsonntag). Später wurde es ohne Volksabstimmung und gegen den Willen der frei gewählten Gemeinderäte, Landtags- und Reichsratsabgeordneten im Rahmen der mehrheitlich slowenischsprachigen umliegenden Untersteiermark dem Königreich der Serben, Kroaten und Slowenen zugesprochen (SHS-Staat, dem späteren Königreich Jugoslawien). Die deutsche Bevölkerungsgruppe stellte bis zum Ende des Ersten Weltkrieges im Jahr 1918 die große Mehrheit und dominierte das öffentliche Leben (die Volkszählung 1890 ergab 19898 Einwohner, davon 2653 slowenischsprachig). Obwohl nach dem Ersten Weltkrieg ein großer Teil der deutschen Bevölkerung (vor allem das Beamtentum, teilweise schon unter General Maisters Militärherrschaft) nach Österreich vertrieben wurde und alle deutschen Schulen und Vereine zwangsaufgelöst bzw. beschlagnahmt wurden, betrug der deutsche Anteil in den 1930er Jahren nach deutschen Angaben noch immer etwa 25 %. Die Volkszählungen ergaben allerdings 21 % für 1921 und für 1931 nur noch 7 % Deutsche. 1941 wurde der gesamte jugoslawische Teil der Steiermark vom Großdeutschen Reich annektiert. Adolf Hitler besuchte die Stadt und forderte seine Anhänger in einer Rede vom Balkon des Rathauses auf, „dieses Land wieder deutsch zu machen“. Wie aus der Umgebung wurden auch aus der Stadt in der Folgezeit Slowenen nach Serbien sowie zur Zwangsarbeit ins Deutsche Reich verschleppt. Während des Zweiten Weltkrieges wurde die Stadt mehrere Male bombardiert. Nach dem Krieg 1945 wurden die nicht zuvor geflohenen deutschen Marburger nach Österreich vertrieben. Nach 1945 entwickelte sich die Stadt zu einem blühenden industriellen und kulturellen Zentrum für den gesamten Osten Sloweniens. Nach der Unabhängigkeit Sloweniens von Jugoslawien im Jahr 1991 verlor die gesamte neu gegründete Republik den innerjugoslawischen Binnenmarkt. Die Auswirkungen dieses Verlustes auf die Wirtschaft der Stadt waren erheblich - eine hohe Arbeitslosenquote war die Folge. Laut einer vergleichenden Studie des Europäischen Statistikamtes Eurostat erlitt Maribor den größten Bevölkerungsverlust in Europa: In den Jahren 1996 bis 2001 verlor die Stadt im Schnitt jährlich 3,1 Prozent ihrer Einwohner. Maribor war Alpenstadt des Jahres 2000. Seit 1969 besteht eine Städtepartnerschaft mit der hessischen Stadt Marburg. Zehn Kilometer südlich des Stadtzentrums bei Slivnica befindet sich der Flughafen Maribor.

Interessant sind vor allem folgende Sehenswürdigkeiten:

Stadtburg ("Mariborski grad") – erbaut von 1478-1483 unter Kaiser Friedrich III.

Kathedralkirche sv. Janeza Krstnika am Slomškov-Platz ("stolnica") – errichtet im 12. Jahrhundert

Rathaus am Hauptplatz („Glavni trg“)

Kulturveranstaltungszentrum ("narodni dom") mit dem Denkmal des Fürsten Kocelj – erbaut von 1897–1898 nach Entwürfen des böhmischen Architekten Jan Veyrich

Wasserturm ("vodni stolp") – erbaut im 16. Jahrhundert und Teil der Renaissance-Stadtfestung

Alte Weinrebe am Lent ("stara trta") – Am Ufer der Drau kann der älteste Weinstock der Welt bewundert werden (sein Alter wird auf über 400 Jahre geschätzt).

Das Gebäude, an welchem die alte Weinrebe wächst, beherbergt eine Vinothek, die vom örtlichen Tourismusbüro betrieben wird. Hier werden die Weine der 17 besten slowenischen Weingüter zum Verkosten und zum Kauf angeboten. Die Betriebe geben die Weine zum Großhandelsrabatt ab. Weitere Kosten entstehen nicht. Die Finanzierung der Vinothek erfolgt aus der Differenz zwischen Einkaufs- und Verkaufspreis.

Die Vinothek ist nach modernsten Gesichtspunkten konzipiert. Neben den Weinen werden ausführliche Informationen über die Weingüter, Rebsorten, die Weinbauregion sowie die Geschichte des Weinbaus in Slovenien angeboten. Dabei werden auch audiovisuelle Methoden eingesetzt.

12:00 Uhr bis 12:30 Zeit zur freien Verfügung

12:30 Uhr Weiterfahrt Richtung Steiermarkl (Spielfeld) zum Weingut Dveri Pax.

13:00 Uhr Begrüßung durch Herrn Milan Pobrnik

Das Weingut gehört zum Stift Admont und wurde in den letzten Jahren vollständig modernisiert. Mit einem Investitionsvolumen von mehr als 12 Mio € wurde es auf den modernsten Stand der Technik gebracht. Insgesamt gehören 300 ha landwirtschaftliche Flächen zum Gut, davon 68 ha Rebflächen. Die Aufstockung um weitere 15 ha ist konkret geplant. Es werden 20 feste Mitarbeiter beschäftigt. Das Stift Admont hat Dveri Pax (Tür zum Frieden) erst im Jahre 1995 zurück erhalten. Vorher wurde es als (sozialistische) Genossenschaft geführt.

Als Durchschnittsertrag gibt Herr Pobrnik 1 kg Trauben je Stock oder ca 3000 Ltr./ha an. Die Lagerkapazität in Edelstahlbehältern beträgt ca. 200.000 Ltr. und ca. 50.000 Ltr. In Holzfässern. Die Rebsorten verteilen sich auf 48 ha weiße und 20 ha rote. Der Traubentransport erfolgt in 15 kg Kunststoffbehältern. Die Trauben werden in Kühlcontainern zum Weingut gefahren. Im Kelterhaus wird wie üblich mit dem Fallprinzip gearbeitet, d.h., die Trauben werden auf dem Sortierband abgekippt, aussortiert und entrappt. Die Maische fällt in die Pressen, die ein Stockwerk tiefer angeordnet sind. Als Pressen kommen 2 Bucher XPF 50 zum Einsatz.

Aromasorten werden im Maischetank 10-12 h kalt mazeriert.

Zu dem Anwesen gehört ein Gebäudekomplex, das Schloss Jarinkow, das um das Jahr 1700 erbaut wurde. Das Dach ist bereits neu eingedeckt und im Erdgeschoss in einem ehemaligen Tierstall eine tolle Weinprobierstube eingerichtet. Hier wurde uns eine sehr interessante Weinprobe präsentiert:

Weinprobe:

Firmierung: Dveri Pax

- 1) 2007 „Cuvé Janez“ trocken, Welchriesling, Sipon (Furmint), Riesling und Sauvignon blanc, 12,0% Alk., 4,00 €
- 2) 2007 Welchriesling trocken, „Messwein“, 12,0% Alk., 4,60 €
- 3) 2007 Riesling trocken, 12,0% Alk., 6,4 g/l Sr., 5,9 g/l RZ, 7,40 €
- 4) 2007 Sauvignon blanc trocken, 12,5% Alk., 7,40 €
- 5) 2007 Riesling „M“ trocken, 13,5% Alk., 6,1 g/l Sr., 3,9 g/l RZ, 103°Oe, 14,00 €
- 6) 2007 Grauer Burgunder trocken, 13,0% Alk., 7,40 €
- 7) 2006 Riesling Auslese, 11,5% Alk., 67 g/l RZ, 16,50 €
- 8) 2006 Blaufränkisch trocken, 14,5% Alk., 12,00 €

Auch dieses Weingut hat uns modernste Technik gezeigt sowie eine glasklar qualitätsorientierte Produktionsphilosophie. Herrn Pobrnik wurde vielmals für den interessanten Nachmittag gedankt. Er hat sich sehr zu unserer Freude bereit erklärt, uns bei der Planung für die Excursion 2009 nach Slovenien zu unterstützen,

Donnerstag, 29.05.2008

Abfahrt 08:30 Uhr nach Gamlitz. Um 09:30 Besichtigung des Weingutes Brolli mit Weinverkostung.

Das Weingut Brolli wurde von jeher schon als Familienbetrieb geführt. Der qualitätsorientierte Weinbaubetrieb wird seit 1895 schon in der vierten und neuerdings in der fünften Generation mit sehr viel Liebe zum Detail von der Familie Brolli musterhaft bewirtschaftet.

Die Gutsgebäude wurden im Jahre 2007 neu nach modernsten Gesichtspunkten errichtet. Die Rebfläche beträgt derzeit 15 ha. Der Traubenertrag von 10 – 15 ha wird jährlich bei Traubenpreisen von 0,90 bis 1,50 €/kg zugekauft. Der Durchschnittsertrag wurde mit 4500 Ltr./ha angegeben. Die Rebsorten verteilen sich auf 85% weiße und 15% rote Sorten. Die Lagerkapazität in Edelstahltanks (kühl- und beheizbar) beträgt ca. 150.000 Ltr. Die Vermarktung bei einer Jahresproduktion von ca. 150.000 Flaschen erfolgt zu 20% ab Hof, 35% Gastronomie und 45% Großhandel.

Da die Traubenannahme und das Presshaus sich auf einer Ebene befinden, werden die Trauben aus den Einheitsbehältern per Drehkranz produktschonend in die Pressen gefüllt. Die Maischegärung bei Rotwein erfolgt in Roto-Tanks bzw. im Überschwall-Verfahren.

Als Flaschenlager wird ein Hochregallager verwendet. Auf ca. 190 qm können 120.000 Flaschen voll ausgestattet und verpacht gelagert werden. Somit können in 4 Etagen ca. 630 Flaschen/qm gelagert werden.

Weinprobe:

Firmierung: Weingut Brolli - Arkadenhof

- 1) 2007 Welchriesling Kreuzweingarten trocken, 11,5% Alk., 6,1 g/l Sr., 1,8 g/l, RZ 5,50 €
- 2) 2007 Gelber Muskateller Eckberg trocken, 11,5% Alk., 5,4 g/l Sr., 3,9 g/l RZ, 8,00 €
- 3) 2007 Weisburgunder Eckberg trocken, 12,5% Alk., 6,2 g/l Sr., 3,7 g/l RZ, 7,00 €
- 4) 2007 Sauvignon blanc Eckberg trocken, 12,5% Alk., 5,7 g/l Sr., 2,3 g/l RZ, 8,00 €
- 5) 2007 Schilcher trocken, 11,5% Alk., 9,5 g/l Sr., 2,8 g/l RZ, 7,00 €
- 6) 2005 Blauer Zweigelt trocken, 12,5% Alk., 5,1 g/l Sr., 2,0 g/l RZ, 6,50 €

Nach der Probe nahmen wir im angeschlossenen Gutsausschank unser Mittagessen ein und genossen bei wunderschönem Wetter bis 14:00 Uhr die tolle Atmosphäre des Weingutes.

weinout@brolli.at - www.brolli.at

Um 14:00 Uhr Weiterfahrt zum Weingut Sattlerhof in Gamlitz. Dort wurden wir von Herrn Sattler begrüßt. Neben dem Weingut wird ein Hotel/Restaurant vom Bruder geführt. Im Weingut Sattler werden derzeit 32 ha Rebflächen bewirtschaftet. Zusätzlich wird der Traubenertrag von 10 bis 12 ha Rebflächen zugekauft. Es werden 94% weiße und lediglich 6% rote Sorten angebaut. Die Sorte Sauvignon blanc nimmt mit über 60% die bedeutendste Stellung ein. Die Flächen liegen auf einem Höhengniveau von 365 bis 465 m über NN. Die Jahresniederschläge belaufen sich auf 800 bis 1200 mm. Das Ertragsniveau für Welchriesling liegt um 5500 Ltr./ha, für die übrigen Rebsorten wurden ca. 4500 Ltr./ha angegeben. Der Sattlerhof gehört auch der „STK“-Vereinigung an.

Als erstes machten wir einen kurzen Spaziergang in die angrenzenden Weinberge. Es handelt sich fast ausschließlich um Steillagen. Die Erziehungsart ist Spaliererziehung, der Zeilenabstand ca. 2,60 m. Die Anlagen sind ganzflächig begrünt. Zur Erhaltung der Vielfalt in der Begrünung wird alternierend gemulcht. Der Arbeitsaufwand je ha wird mit 500 Stunden ohne Lese angegeben. An Pflanzenbehandlungsmaßnahmen werden 7 bis 8 Spritzungen durchgeführt. In Extremjahrgängen waren bis zu 12 Behandlungen erforderlich. Hier spielt die Peronospora die wichtigste Rolle.

Der Traubentransport erfolgt in 15 kg-Boxen, von denen das Weingut über 2000 Stück verfügt. Die Kästen werden in 14 t Tiefkühl-LKW in das Presshaus transportiert. Nach dem Sortierband erfolgt das Entrappen und anschließend auf 2 Bucher RPF 30 Pressen. Die Moste werden auf 8 bis 12°C heruntergekühlt. Bei Bedarf wird zur Einleitung der Gärung erwärmt. Ein System zum Wärmeaustausch ist vorhanden. Die Lagerkapazität beträgt 400.000 Ltr. Die größte Ernte wurde im Jahre 2007 eingebracht, wo auf einer Ertragsrebläche von 40 ha 300.000 Flaschen produziert wurden.

Nachdem Herr Sattler herzlich für die Gastfreundschaft gedankt wurde, verabschiedete sich dieser und die Leitung der Weinprobe wurde von Frau Scheucher übernommen.

Weinprobe:

Firmierung: Sattlerhof, Gamlitz - Südsteiermark

- 1) 2007 Cuvée „vom Sand“, 60% Sauvignon blanc, 40% Welchriesling, 11,0% Alk., 7,00 €
- 2) 2007 Gelber Muskateller „STK“, 12,0% Alk., 9,40 €
- 3) 2007 Morillon „STK“, 12,5% Alk., 2,8 g/l RZ, 8,90 €
- 4) 2007 Sauvignon blanc „STK“, 12,5% Alk., 11,30 €
- 5) 2007 Sauvignon blanc, „Sernauberg“, 17,00 €
- 6) 2006 Morillon „Pfarrweingarten“, 13,5% Alk., 22,50 €
- 7) 2006 Morillon Trockenbeerenauslese, 10,5% Alk., 25,00 € (0,375 l Flasche)

Abfahrt 17:45 Uhr, Ankunft im Hotel 18:30 Uhr

19:00 gemeinsames Abendessen.

weingut@sattlerhof.at - www.sattlerhof.at

Freitag, 30. Mai 2008

09:15 Abfahrt nach Leibnitz, um 10:00 Begrüßung durch Herrn Direktor Anton Gumpel in der Weinbauschule Silberberg.

Der Name Silberberg stammt von Graf Heinrich von Silberberg ab. Die heute bereits stark verfallene Burgruine der Silberberger befindet sich an der steirisch-kärntnerischen Grenze in der Gemeinde Hüttenberg. Durch die Einheirat in die Familie der Herren von Leibnitz kam Graf Heinrich von Silberberg 1331 an den Ort der heutigen Weinbauschule. Sein Schwiegervater, Friedrich der Alt von Leibnitz, belehnte den Silberberger mit einem Hof in Mokirnowe (Muggenau) als Heiratsgut für seine Tochter Gertrud.

Durch die Einschleppung der Reblaus und der Peronospora Ende des 19. Jahrhunderts in die Steiermark, wurden dort viele Weingärten vernichtet. Der damalige Stmk. Landtag setzte seine Hoffnungen in Bildung und kaufte 1895 das Gut Silberberg von Frau Maria Potpetschnigg zu einem Preis von 19.000,- Gulden, um eine Landesrebanlage und eine Ausbildungsstätte für die Winzer der Region zu errichten. Nach den notwendigen Umbauarbeiten, startete am 1. März 1896 der erste neunmonatige Winzerkurs. Silberberg blieb bis nach dem ersten Weltkrieg eine Kursstätte für die Obst- und Weinbauern. Die Landes Obst- und Weinbauschule der Steiermark befand sich in der Zeit in Marburg. Durch die Abtrennung der Untersteiermark, ging sie an Slowenien verloren. Auf Wunsch der Weinbauern und der Bevölkerung wurde 1920, zur 25-Jahrfeier, Silberberg zur unabhängigen Landes Obst- und Weinbauschule erhoben. Im 2. Weltkrieg entstanden erhebliche Schäden in Silberberg, sodass das Schulgebäude und weitere Einrichtungen Anfang der 50er-jahre neu gebaut werden mussten. 1971 gründete man in Gleisdorf eine neue Obstbaufachschule. Seither ist Silberberg ausschließlich eine Fachschule für Weinbau und Kellerwirtschaft. 1985 vereinigte man 4 damals eigenständige Landesgüter (Silberberg, Kitzreck, Schlossberg, und Remschnigg) und errichtete deshalb den heutigen Weißweinkeller.

Silberberg ist eine moderne Bildungsstätte für Hofübernehmer und gesuchte Facharbeiter im Bereich Weinbau und Kellerwirtschaft. Kompetente und engagierte Lehrer, ein erfolgreich geführtes Weingut und die intensive Zusammenarbeit mit Forschungseinrichtungen sind der Garant für eine praxisnahe, aktuelle und zukunftsorientierte Ausbildung. Das Ausbildungsangebot ist sehr vielfältig. Die Schüler erlernen alle Stationen des Weines - von der Neuanlage eines Weingartens bis zum erfolgreichen Verkauf der Flaschenweine. Die Themenbereiche Buschenschank, Urlaub am Weinbauernhof, Tourismus und Marketing haben einen sehr hohen Stellenwert. In vielen Projekten und bei vielen hochkarätigen Exkursionen holen sich die Schüler die Ideen und das Wissen für ihre zukünftige Karriere. Ein sehr modernes Internat bietet den Schülern und Schülerinnen die Möglichkeit "an der Schule zu wohnen". Durch verschiedene Ausbildungsmodelle und eine Schulkooperation gibt es für alle Bildungssuchenden im Bereich Weinbau und Kellerwirtschaft das richtige Ausbildungsangebot. Die meisten Spitzenweinbaubetriebe der Steiermark werden von Silberberger Absolventen geführt.

Die 1895 gegründete Weinbauschule Silberberg ist die Keimzelle des Landesweingutes Silberberg. Das Land Steiermark setzte in schwierigen Zeit deutliche Zeichen zur Unterstützung des Weinbaues. Neben der Schulgründung wurden in der Zeit der 1. Republik wirtschaftlich in Not geratene Betriebe vom Land Steiermark aufgefangen und als Landesgüter weiterbewirtschaftet. Dem damals neuen Grenzland wurde so die erste Grenzlandförderung zuteil. Das Weingut Silberberg in seiner jetzigen stattlichen Größe von 25 ha entstand 1985 durch die Zusammenführung der Landesgüter Silberberg, Kitzreck, Schlossberg, Remschnigg und Glanz. In Silberberg wurde eine neue Kellerei errichtet, in welcher die Trauben aus den bisherigen Gütern Weinen verarbeitet werden. Die Verantwortung für den Wein trägt ein Team aus Oenologen Ing. Reinhold Holler, Kellermeister Josef Kratzer und Weinbaumanager Johann Schwarz. Zu den Besonderheiten des Weingutes zählen die mittlerweile 10 ha Kleinterrassen, einem Steilhangbewirtschaftungsmodell, das seinen Ausgang in Silberberg nahm. So gelang es aber auch steilsten Flächen der Region Sausal, den den Weinbau zu erhalten. Zur Unterstützung der Junganlagen wurden auf einigen Terrassen Tröpfchenbewässerungsanlagen errichtet, die auch zur Qualitätssicherung in den heißen Sommermonaten Verwendung finden.

Rebsortenverteilung: in %

Weißweinsorten		Rotweinsorten	
Welschriesling	24	Zweigelt	17
Sauvignon blanc	14	Merlot	2
Weißburgunder	14	St. Laurent	2
Riesling (Rheinriesling)	4		
Müller Thurgau (Rivaner)	3		
Muskateller	2		
Traminer	2		
Sonstige	4		

Kelterhaus

Zur schonenden Verarbeitung im Presshaus trägt ein Vibrationstrichter bei, der die Trauben in den Entrapper schüttelt. Eine eventuelle Maischestandzeit zur besseren Auslaugung der Traubeninhaltsstoffe wie Aromen und Extraktverbindungen erfolgt bereits in einer der beiden Tankpressen. Der Pressvorgang wird möglichst kurz gehalten und der abfließende Saft in den darunter liegenden Tankkeller zur weiteren Verarbeitung geleitet. Vereinzelt werden Trauben im sogenannten Ganztraubenpressverfahren direkt in die Presse gekippt. Zur Rotweinbereitung stehen moderne Maischegärtanks zur Verfügung mit denen individuell folgende Gärverfahren ausgeführt werden:

- > Tauchverfahren (digestage)
- > Überflutung (remontage) sowie
- > Gasrührverfahren (Air push)

Tankkeller

Die Regelung der Gärtemperatur spielt eine wichtige Rolle. In der Weißweinvergärung werden Temperaturen von 17-20°C angestrebt. Dies erfolgt durch individuelle Temperaturregelung in den Behältern. Vergoren wird der geklärte Most mit Reinzuchthefen während bei einzelnen Sorten ein biologischer Säureabbau gefördert wird. Das Fassungsvermögen des Kellers beträgt ca. 120 000 Liter.

Holzfasskeller

Im Holzfasskeller können 20 000 Liter Weißwein gelagert werden. Für den Ausbau von Chardonnay und Weißburgunder werden neue große Holzfässer eingesetzt.

Rotweinkeller

Ein Stolz des Hauses ist der 2006 fertiggestellte Rotweinkeller. Der ursprüngliche Schulkeller, ein Gewölbekeller aus den Beginn des 20. Jahrhunderts wurde nach den Vorstellungen des Architektenteams „albertoni“ in einen Vorzeigekeller umgewandelt. Vollklimatisiert lagern hier Barriques und große Holzfässer.

Weinprobe:

Firmierung: Silberberg

- 1) 2007 Welschriesling, 11,5% Alk., 2 g/l RZ, 6,2 g/l Sr., 5,40 €
- 2) 2007 Gelber Muskateller „STK“, 12,0% Alk., 9,40 €
- 3) 2007 Morillon „STK“, 12,5% Alk., 2,8 g/l RZ, 8,90 €
- 4) 2007 Sauvignon blanc „STK“, 12,5% Alk., 11,30 €
- 5) 2007 Sauvignon blanc, „Sernauberg“, 17,00 €
- 6) 2006 Morillon „Pfarrweingarten“, 13,5% Alk., 22,50 €
- 7) 2006 Morillon Trockenbeerenauslese, 10,5% Alk., 25,00 € (0,375 l Flasche)

Nach der Probe wurde Herrn Direktor Anton Gumpel sehr herzlich für die Gastfreundschaft und den sehr interessanten Vormittag gedankt. Herr Heinrich Hillenbrand brachte dies durch Überreichung eines „flüssigen Grußes“ aus Hessen zum Ausdruck.

Anschließend fahren wir weiter nach Leibnitz, wo jeder seine Mittagspause nach eigenem Geschmack gestalten konnte. Um 14:15 fahren wir weiter nach Kapfenstein. Hier wurden wir auf dem gleichnamigen Schloss vom Ehepaar Winkler-Hermaden begrüßt.

Schloss Kapfenstein liegt inmitten der steirischen Thermenregion, im Südosten der Steiermark, unweit der ungarischen und slowenischen Grenze. Ein Ort mit Geschichte. Auf einem erloschenen Vulkankegel liegt das Schloss, das bereits 1065 erstmals urkundlich erwähnt wurde. Viele Jahrhunderte lang zählte die Festung zu jenen Wehrburgen im oststeirischen Raum, die das christliche Abendland vor den Anstürmen der Hunnen, Türken und Kuruzzen schützte. Zunächst war Kapfenstein im Besitz der Caphensteiner, danach gehörte es den Walseern, Weisseneggern, Lengheim und der Familie Piebetz. 1898 schließlich kam das Gut in den Besitz der Familie Winkler-Hermaden, die auch heute noch der Eigentümer ist. Das Wort Kapfenstein kommt vom mittelhochdeutschen "Vom Steingaffen", in die Ferne spähen. Vom Schloss hat man einen herrlichen Ausblick von Ungarn im Osten, über Slowenien im Süden, zum weststeirischen Hügelland und zu den Kärntner Karawanken im Westen.

Das Weingut Winkler-Hermaden bewirtschaftet zur Zeit 34 ha Rebflächen, wovon 12 ha zugepachtet sind. Die Weinberge (Ried Winzerkogel, Ried Kirchleiten, Ried Schlosskogel, Ried an der Kapelle, Ried Rosenleiten und Ried Hinteregg) sind auf den steilen Abhängen eines Vulkankegels angelegt. Seit dem Jahrgang 2004 werden auch zusätzlich die Weingärten des Gräflich Stürgkh'schen Weingutes (Domäne Stürgkh) in Klöch bewirtschaftet. Das Weingut wird schon seit 1898 als Familienbetrieb geführt. Es werden 13 verschiedene Rebsorten angebaut. Der Schwerpunkt liegt bei Sauvignon blanc und den „Burgundersorten“ (Morillon, Weißburgunder und Grauburgunder). Ungewöhnlich für die Steiermark ist der hohe Rotweinanteil von ca. 50%. (Blauer Zweigelt, Pinot noir, Cabernet sauvignon, Merlot und St. Laurent). Welschriesling als die bekannteste steirische Sorte und als besondere Spezialität die Sorten Traminer und Gewürztraminer runden das Sortiment ab.

Im Weingut werden neben Aushilfen 12 festangestellte Kräfte beschäftigt. Die Vermarktung erfolgt zu 20% ab Hof, zu ca. 10% im angeschlossenen Restaurant, 10% Export und der Rest über den Großhandel. Das Weingut ist Mitglied in der Vereinigung „Steirische Klassik“. Der Betrieb liegt auf einer Höhe von 400 m über NN. Die Jahresniederschläge liegen bei lediglich 500 bis 600 mm.

Auf einem Rundgang wurden uns die Produktionsräume gezeigt. Beeindruckend war der sogenannte "Löwenkeller", ein ehemaliger Zehentkeller, der 220 Jahre alt ist. In dem hohen Gewölbe aus dem 18. Jahrhundert hat modernste Kellertechnik Einzug gehalten.

Temperaturgesteuerte Edelstahl tanks stehen heute Seite an Seite mit traditionellen Holzfässern und hauseigenen Barriques. Im Jahre 1999 wurde im Löwenkeller die temperaturgesteuerte Vergärung und ein kleines Labor installiert.

Auch im Jahre 1999 wurde das Kelterhaus im „Drachenkeller“ nach modernsten Gesichtspunkten neu eingerichtet. Auf zwei Ebenen wird hier mit Hilfe moderner Kellertechnik eine schonende Verarbeitung des Lesegutes ermöglicht. Ein gut durchdachtes System verhindert lange Wege und aufwendiges fördern oder pumpen der reifen Trauben. Ergänzt wird dieser Keller von einem eigenen Barriquefaßkeller - speziell genutzt für die hochwertigen Lagenweine - und diversen Flaschenlagerräumen für das fertige Endprodukt.

Noch vor dem Neubau des "Drachenkellers" wurde in den Jahren 1995 bis 1997 ein weiterer alter Keller renoviert: Der "Lange Keller" des ehemaligen Meierhofs. In diesem ca. 350 Jahre alten Kreuzgewölbe mit 60 Meter Länge, wurde die Hälfte alleine der Barriquelagerung und -reifung des Spitzenrotweines des Gutes, dem Olivin, gewidmet.

Weinprobe:

Firmierung: Weingut Winkler-Hermaden – Schloss Kapfenstein

- 1) 2007 Weißburgunder „STK“, 6,80 €
- 2) 2007 Sauvignon blanc „STK“, 9,00 €
- 3) 2006 Grauburgunder „Reserve“ (Barrique), 13,00 €
- 4) 2006 Traminer „Kirchleiten“, (Erste Lage), 11,80 €
- 5) 2006 Blauer Zweigelt, 7,80 €
- 6) 2005 Pinot noir, „Reserve“, 13,40 €
- 7) 2005 „OLIVIN“ (Barrique), 14,00 €

Nachdem wir uns bei Georg und Margot Winkler-Hermaden für die interessante Führung und die Weinprobe bedankt hatten, verabschiedeten wir uns und wanderten oder fuhren mit dem Bus die kurze Strecke bis zum Schloss Kapfenstein hinauf, wo wir ein opulentes 4-Gang-Menue einnahmen.

Kapfensteiner Feinschmeckermenue

Kapfensteiner Backhendelsalat

Knusprig gebackene Hendelstückerl auf bunten
Blattsalaten mit Apfelessig und Kürbiskernöl

Rindsuppe mit dreierlei Einlagen

Beiriedschnitte vom Almoachsen mit Rotwein-
Schalotten dazu gebratene Heurige mit Rosmarion

Kapfensteiner Kürbiskernknödel auf Hollersöße

Wem da nicht das Wasser im Munde zusammen läuft! Und außerdem konnten wir das herrliche Ambiente des Schlosses sowie den tollen Ausblick in die Umgebung genießen. Mit diesem tollen Essen hatten wir eine wunderschöne Abrundung der interessanten und erlebnisreichen Woche in der Steiermark.

Samstag, 31. Mai 2008

Abfahrt 9:00 Uhr mit dem Bus nach Eisenerz. Ankunft 10:15 Uhr. 11:00 Uhr Führung durch das Schaubergwerk:

Zuerst fuhren wir mit dem „Kati“, einem ehemaligen Mannschaftszug ca. 1,5 km tief in den Berg ein. In diesem unterirdischen Labyrinth lernten wir die Arbeitswelt der Knappen einst und heute kennen. Nach Schließung des letzten Grubenbetriebes im Jahre 1986 und anschließender Stilllegung der Gleisförderung ergab sich die Möglichkeit, einen Teil des ehemaligen Untertagebetriebes für die Besucher des Steirischen Erzberges zugänglich zu machen.

Die Fahrt ging vorbei an zahlreichen Strecken, Füllorten und Schächten. Auf einem etwa 800 m langen Rundgang durch die Grube wird in eindrucksvoller Weise die Aus- und Vorrichtungsarbeiten, sowie die Methoden zum untertägigen Abbau des Erzes dargestellt. In vielen Details werden die Entwicklung des Bohr- und Sprengwesens, der Lade- und Fördertechnik, sowie die Sicherung des Grubengebäudes durch verschiedene Ausbauarten gezeigt. Eine audiovisuelle Darstellung zeigt die Entstehung des Erzberges - angefangen vom Urknall vor ungefähr 5 Mrd. Jahren über vulkanische Tätigkeiten, Kalkablagerungen und Erdverschiebungen bis zur Eisenspatvererzung. Vor ca. 500 Mio. Jahren entstanden nicht nur die ersten Lebewesen unter Wasser, sondern auch die Gesteinsplatte, die heute den Erzberg trägt. In Ihrer Traditionsverbundenheit haben die Knappen des Steirischen Erzberges auch Ihrer Schutzpatronin, der Heiligen Barbara, einen Ehrenplatz in Form der

Barbara-Kapelle geschaffen.

Interessant war auch die original nachgestellte Sprengung. Diese simuliert das sekundenschnelle Heraussprengen von 60 Tonnen Gestein in einem 10m² großen Stollen. Grelle Blitze durchzucken das Dunkel des Stollenlabyrinths, unter ohrenbetäubendem Getöse und aufsteigendem Pulverdampf ist der Schaubergwerksbesucher mitten im Geschehen.

Der Steirische Erzberg ist der größte Erztagebau Mitteleuropas und die größte Sideritlagerstätte der Welt. Ursprünglich wurde am steirischen Erzberg Pingenbau betrieben. Pingenbau erfolgt obertage in flachen Gruben. So wurden die weichen Verwitterungserze abgebaut. Einzelne dieser Erzkörper wurden in die Tiefe verfolgt, die ersten Stollen entstanden. Im 16. Jahrhundert wurde auf kaiserliche Anordnung der Stollenbau eingeführt. Mit dem Schlägel wurde das Eisen in festes Erzgestein getrieben, mürbes Gestein hingegen wurde mit der Keilhau zertrümmert und mit der Kratze hervorgezogen. Der Abbau von weichem Brauneisenstein mit der Keilhau - die heute noch das Wappen mancher Gemeinden ziert - war die älteste Abbaumethode. Mit Fäustel und Bergeisen wurden Löcher in den Berg getrieben. Diese Löcher wurden mit Sprengpulver gefüllt und große Felsen in Stücke gesprengt.

Das Herstellen von Bohrlöchern erfolgte bis zu Beginn des 20. Jahrhunderts von Hand. Bis zu drei Mann waren nötig, den Handbohrer ins Gestein zu treiben. Ab 1906 wurden Stoßbohrmaschinen eingeführt und ein Pressluftnetz über den Berg ausgebaut. 1930 wurden erste Versuche mit Bohrkränen unternommen. Unterschiedliche Drehschlagbohrer kamen zum Einsatz. Seit 1970 werden ausschließlich selbstfahrende hydraulische Bohrgeräte eingesetzt, die Bohrlöcher mit 15cm Durchmesser erzeugen.

Am Erzberg wird seit dem Jahr 1820 im Tagebau abgebaut, die untertägige Gewinnung wurde 1899 eingestellt. 1932 wurde der Untertagebau wieder aufgenommen. 1948 wurde im Bereich der Erzbergspitze ein Trichterbau eingeführt. Die markante Pyramidenform des Erzberges entstand seit 1890, als der stufenförmige Tagebau eingeführt wurde.

Die am westlichen Talgrund entlang fahrenden Erzzüge wurden zum Charakteristikum für Eisenerz. Über den sogenannten "Huntslauf" wurde das Erz zum Bahnhof in Eisenerz gebracht. In der Erzverladeanlage wurden die Waggons befüllt und das Erz zu den Hütten nach Linz und Donawitz weitertransportiert. Die Erzverladeanlage wurde Mitte der 80er Jahre eingestellt.

Mit Pulver wurde erstmals im Jahr 1720 am Steirischen Erzberg gesprengt. 1870 kam schließlich Dynamit für die Sprengungen zum Einsatz. Sechs Jahre später erfolgte die Einführung elektrischer Minenzünder.

Sprengungen am Erzberg zählten von Anfang an zu den besonderen Attraktionen für die Besucher. Die Sprengzeiten wurden in Reiseführern extra angegeben. Auf alten Postkarten sind die Staubwolken der Sprengungen gar nachträglich eingezeichnet worden, um die Dramatik der Bilder zu erhöhen! Täglich um 9.53 Uhr wird heute gesprengt.

Nach der Besichtigung des Schaubergwerkes unternahmen wir um 13:00 Uhr gemeinsam eine Haulyfahrt. Dies sind riesige 860 PS starke Muldenkipper, die 60 Personen Platz bieten. Mit diesem Giganten machten wir eine Ausflugsfahrt über die Terrassen des Steirischen Erzberges. Da unser Besuch am arbeitsfreien Samstag erfolgte, konnten wir leider keine aktiven „Kollegen“ des Hauly erleben. Sie transportieren Tag für Tag bis zu 20.000 Tonnen Erz und Gestein. Nach ca. 1 Stunde gelangten wir wieder zum Ausgangspunkt zurück und nahmen um 14:00 Uhr unser Mittagessen im Hauly-Restaurant ein.

Um 15:00 Uhr fahren wir Richtung Flughafen ab, wo wir gegen 16:15 ankamen. Hier haben wir uns von noch unserem Fahrer „Franz“ verabschiedet.

Abflug 19:15, Ankunft in Frankfurt 20:30 Uhr. Gegen 21:00 Rücktransport der Fahrtteilnehmer in den Rheingau. Und wieder einmal war eine in jeder Hinsicht schöne, interessante und erlebnisreiche Woche viel zu schnell zu Ende gegangen. Besonders die tolle Landschaft der Steiermark, aber auch die Top-Weinbaubetriebe, die wir besichtigen konnten, werden vielen noch lange in Erinnerung bleiben.

Eltville, den 08.06.2008

Fritz Derstroff