

**Ing. Heinz Stainer**

# **Weinwunder Burgenland**

**Vom Glykolwein zum Weltmeister**

**Gendergerechte Sprache:**

Sehr geehrte Leserinnen und Leser. Ich habe lange nachgedacht, ob ich dieses Buch in gendergerechter Weise formulieren soll. Schlussendlich habe ich mich dagegen entschieden. Hauptgrund dafür ist, dass in der Zeit meiner Berufstätigkeit Frauen nicht als Weinbäuerinnen, Weinbetriebsleiterinnen,... auftraten. Ich hatte fast ausschließlich mit den Herren zu tun. Frauen machten die Arbeit am Betrieb aber verhandelten meist nicht. Daher bitte ich um Verständnis, möchte aber die Arbeitskraft der Frauen damit nicht in Abrede stellen. Ohne die weiblichen Kräfte hätte der Weinbau kaum eine Chance gehabt.

© 2025 Ing. Heinz Stainer

Illustration: DI Brigitte Bürger

Umschlaggestaltung: Jürgen Steiner

Lektorat / Korrektur: DI Brigitte Bürger und DI Renate Lorenz

Druck und Vertrieb im Auftrag der Autorin/des Autors:

Buchschmiede von Dataform Media GmbH

Julius-Raab-Straße 8

2203 Grobbersdorf

Österreich

[www.buchschmiede.at](http://www.buchschmiede.at) – Folge deinem Buchgefühl!

Kontaktadresse nach EU-Produktsicherheitsverordnung:

[info@buchschmiede.at](mailto:info@buchschmiede.at)

ISBN:

978-3-99181-152-7 (Softcover)

Printed in Austria

Das Werk, einschließlich seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ist ohne Zustimmung des Verlages und der: Autor:in unzulässig. Dies gilt insbesondere für die elektronische oder sonstige Vervielfältigung, Übersetzung, Verbreitung und öffentliche Zugänglichmachung.



# Inhaltsverzeichnis

VORWORT .....	6
EINLEITUNG .....	8
EINE LEBENSDESCREIBUNG.....	9
VOM GLYKOLWEIN ZUM „WEINWELTMEISTER“ .....	14
„Das Burgenländische Weinwunder“ und wie der Weinbau aus der Katastrophe 1985 herauskam.....	14
Ein Neuanfang.....	15
Das Katastrophenjahr .....	21
Die Nässeperiode .....	24
Das offizielle Geburtsjahr des Prädikatsweines im Seewinkel – ein echtes Naturwunder .....	40
Eine gewaltige Veränderung des Kaufverhaltens .....	43
Was wäre wenn,.....	44
Die allgemeine Arbeitsweise: .....	46
10 Jahre „Stainer-Beratung“ .....	50
- eine kleine Rückschau – was hat sich alles verändert? .....	50
Wo kommen eigentlich die Reben her?.....	53
Nach Aufhebung von MS 1973 .....	54
Das Experiment.....	55
Der Schwefel – ein heikles Thema .....	57
Eine erste Änderung bei der Weinkontrolle – die Mostwäger .....	68
Prädikatsweine mit zu wenig Saft – ein Sonderfall .....	75
Wie kommt man zur Prämierung?.....	77
Nicht alles, was „duftet“, ist auch gut .....	77
Ein altes Sprichwort sagt schon „Der beste Rat ist der Vorrat“ .....	79
Die Dummheit des Jahres – wo führt das noch hin? .....	79
Der Früheste Eiswein und der erste Strohwein.....	80
Die letzten Vorzeichen eines tragischen Ausgangs .....	81
Der Beginn des Niedergangs.....	83

Der Weinbau erzittert in seinen Grundfesten.....	83
5 Hauptschuldige und Tausende waren mitbetroffen.....	86
Nicht nur die Burgenländer .....	87
Der mögliche Schleichweg aus dem Schlamassel.....	87
Und noch ein Lateralereignis .....	90
Noch ein verbotenes Mittel.....	92
Drama ohne Ende.....	92
Der erste Lichtblick.....	94
Die Bauern wehren sich – mit Erfolg.....	94
Die Prädikatsweine – mit Hintergrundinformation .....	99
Histamin – auch ein Problemstoff .....	102
Eine Zwischenepisode .....	105
Die Trockenheit – ein Allzeitthema .....	108
Spektakuläre Veränderungen kündigten sich an .....	116
Der Wandel, der im Keller stattfindet .....	117
DIE REBSORTEN DES BURGENLANDES .....	120
Weißweinsorten .....	120
Rotweinsorten .....	122
Prädikatsweine .....	123
Noch immer ein Problem für mich .....	127
Eine mögliche Perspektive .....	128
Die sichtbare Veränderung.....	130
Positive Veränderungen nehmen Gestalt an .....	131
Wenn ich in die Zukunft blicke .....	132
Eine weitere Anregung.....	137
Ein Burgenländisches Schicksal .....	156
I have a dream .....	161
Ing. Heinz Stainer, der Schnapsbrenner.....	164
Zitate-Verzeichnis .....	172
Bilderverzeichnis.....	172

# Vorwort

Die Weinkulturen prägen in vielen Regionen unseres Landes das Landschaftsbild. Ein Blick in die Geschichte bestätigt die reiche Tradition und die Bedeutung des Weinbaus für die wirtschaftliche Entwicklung. Auch in der Kultur und im Brauchtum kommt dies deutlich zum Ausdruck.

Einen Einblick in die jüngere Geschichte gibt uns Ing. Heinz Stainer in diesem Buch. Es ist dies ein persönlicher Rückblick über seine langjährige Tätigkeit als Weinbauberater in der Burgenländischen Landwirtschaftskammer. Mit fachmännischem Blick werden alle Höhen und Tiefen dokumentiert und kommentiert.



Während meiner Tätigkeit in der Landjugend und als junger Weinbauer lernte ich den Autor zu Beginn der 1960er Jahre kennen. Unvergesslich ist für mich, als er mir damals seinen besonderen Schatz - sein von ihm eingerichtetes kleines Labor - zeigte. Ein Raum mit damals bescheidenen Untersuchungsgeräten, vollgestellt mit Probeflaschen.

Später als Kammerrat, Weinbaufunktionär und Regierungsmitglied schätzte ich besonders seine klare Sprache. Bei den Ortsweinkosten, wo die Räumlichkeiten bis auf den letzten Platz gefüllt waren, sprach er Weinfehler offen an. Schon frühzeitig wies er darauf hin, dass nicht der Maximalertrag sondern möglichst ausgereifte Trauben im Mittelpunkt des Bemühens stehen sollten. „Siegendorfer Sonne“ (Aufzuckerung) kann Qualität nicht ersetzen, war ein oft gesprochener Satz von ihm.

Rechtzeitig warnte er auch vor einer übermäßigen Ausweitung der Weinbauflächen und verurteilte rechtswidrige Auspflanzungen. Innerhalb von drei Jahrzehnten verdreifachte sich die Weinbaufläche im Burgenland beinahe: von 8.518 ha im Jahr 1950 auf 21.128 ha bis 1980. Der Weg in die Absatz- und Preiskatastrophe war vorprogrammiert. Überproduktion,

Preisverfall und Billigstangebote am Markt führten dann zum Desaster des Weinskandals 1985.

Das war eine Zäsur, die zu einem generellen Umdenken in der Weinwirtschaft führte. Im Mittelpunkt stand nicht mehr der Höchstertrag sondern das Bemühen um höchste Qualität. Ein Grundsatz, den Ing. Heinz Stainer bei seiner jahrzehntelangen Arbeit predigte. Eine junge, bestens ausgebildete Winzergeneration nützt das großartige natürliche Potential unserer Region und keltert hervorragende Weine, die international Anerkennung finden. Mit Hilfe der Ziel-1-Förderung konnten die Betriebe auch zukunftsweisende Investitionen in qualitätsfördernde Kellertechnik setzen. Gleichzeitig wurden Präsentationsräumlichkeiten geschaffen, die das Kulturgut Wein effektiv in den Mittelpunkt rücken.

Die Erfolge, die unsere Winzer bei internationalen Verkostungen erzielen, zeigen: Die burgenländischen Winzer spielen heute in der Champions League. Der Autor hat mit seiner Beratungstätigkeit und mit seinen Bemühungen einen wichtigen Grundstein für diesen positiven Weg gelegt. Hochbetagt kann er sich über das „burgenländische Weinwunder“ freuen.

Beruf war für ihn gleichzeitig Berufung. Seine lebenslange Verbundenheit mit dem Wein unterstreicht er mit der Herausgabe dieses Buches.

Landesrat a.D. Ök. Rat Paul Rittsteuer

# Einleitung

Dieses Buch gibt Weinliebhabern Auskunft über beste, aktuelle Bezugsquellen im Burgenland, wie die BUH-Winzer zu Weltmeistern wurden und möchte außerdem...

- Einblicke in das vielfältige Leben eines Weinbauberaters geben,
- Ratgeber für den aktiven Weinbau sein und empfehlenswerte Tipps für die Weinbaupraxis geben,
- mit wertvollen, lebendigen Erfahrungswerten für Weinbau-Neuanfänger als Grundlage dienen, um die Vorentwicklungen des Weines zu verstehen,
- Ursachen beleuchten, die zum Weinskandal führten, sowie die wirksamen Maßnahmen, die aus dem Schlamassel herausgeführt haben.



## ***Wie hat die Natur beigetragen, den Weinbau des Burgenlandes aus der Katastrophe 1985 herauszuholen?***

- Selbstbefreiung des burgenländischen Weinbaus und der Weg zum Weinweltmeister
- die Geburt der Prädikatsweine im Seewinkel – was wäre wenn . . . .
- Übersicht über stürmische Zeiten in der Wein-Vergangenheit.  
Ein Zehnjahresrückblick – wie ein Neuanfang wertvolle Erkenntnisse im Weinbau brachte

*Kreisky sagte schon zu Nichtwissenden „Lernen Sie Geschichte!“*  
Ich sage in diesem Buch: „Lernen Sie Burgenländische Weingeschichte!“ und lesen Sie dieses Buch.

Sie erhalten Hinweistipps für qualitativ hochwertige und preiswerte Bezugsquellen, Naturweinerzeuger sowie vorzügliche Anregungen für Weinurlaube.

Alles in Allem ist mein Buch eine anschauliche Auskunftsquelle für den Weinbau im Burgenland.



Liebe Leserinnen und Leser, es wäre möglich, dass Ihnen manche Passagen und Schilderungen des Jahresverlaufs etwas eintönig erscheinen mögen. Mehrmals eintretende Trockenperioden oder April-Fröste, besonders innerhalb von 10 Jahren, stellen jedoch eine große Herausforderung für die Winzer dar und können somit existenzbedrohend sein. Diese Ereignisse führten letztendlich zur Veränderung im Verhalten aktiv beteiligter Weinbauern. Weinbauliche Entwicklungen können so besser dokumentiert werden.

## Eine Lebensbeschreibung

Ing. Heinz Stainer, geboren am 28. Jänner 1934 in Wien, mein Vater, Berufs-offizier, stammte aus Innsbruck. Sein Vater Heinrich, Oberst im 1. Weltkrieg, stammte aus Südtirol, wo heute noch Verwandte um Meran leben. Mutter Ottilie war Präsidentin des Roten Kreuzes, auf Grund ihrer zynischen Art „Rote Kreuzotter genannt“. Die Kriegseignisse nach 1938 haben meine Familie – ich hatte noch 3 Geschwister – quer durch halb Deutschland bis nach Schlesien geführt. Im Herbst 1944 übersiedelten wir aus dem Raum Brieg bei Breslau (heute Wroclav) in die Heimat nach Oggau am Neusiedlersee, wo unser Großvater mütterlicherseits eine „Villa“ besaß. Zunächst war aber nach kurzer Zeit, eine Flucht vor den Russen nach Innsbruck, zu den Eltern des Vaters notwendig. Mein Vater musste allerdings gleich wieder in Berlin seinen Dienst antreten. Als im Mai der Krieg vorbei war, radelte er mit einem Fahrrad quer durch Deutschland über mehrere Wochen nach Innsbruck. Im Herbst desselben Jahres kamen wir endgültig nach Oggau. Das Haus war zwar von Russen besetzt, wir hatten aber wenigstens ein Dach über dem Kopf, wenn auch nur 2 Zimmer.

Nach der Pflichtschule und einem Jahr Handelsschule in Graz kam ich 1951 nach Klosterneuburg in die Höhere Bundeslehranstalt für Obst- und Weinbau, die ich 1953 mit der Matura abschließen konnte. Es folgten Lehrjahre in Deutschland und Innsbruck, bis ich als Kellermeister in Eisenstadt bei der Landeskellerei tätig wurde. Das Gebäude befand sich in der Rustertrasse 14, zu welcher der damalige Husarenstadl gegenüber gehörte, der zudem auch unterkellert war. Hier standen Weinpressen samt Dampfanlage für die Erhitung der Rotweinmaische. Die Stelle wurde frei, weil der Kellereileiter, Ing. Michl, zum neu gegründeten Winzerverband am Rusterberg wechselte. Als der Betrieb 1960 schließen musste (nicht durch meine Schuld), war ich arbeitslos. 1961 ergriff ich die Chance, als Weinbauberater in den Dienst der

Burgenländischen Landwirtschaftskammer zu treten, zwar mit wesentlich bescheidenerem Gehalt, aber immerhin mit einer Festanstellung ab dem 1. April 1961. Im Herbst des gleichen Jahres wurde ich offiziell nach Neusiedl versetzt, wo ich für den Weinbau des ganzen Bezirkes zuständig war – ein bislang unbesetzter Posten. Mein neuer Lebensabschnitt startete mit meiner Hochzeit und der Gründung einer Familie im folgenden Jahr.

Meine Tätigkeit als Berater war außergewöhnlich vielfältig. Neben der persönlichen Beratung führte ich Weinuntersuchungen durch, erstellte Gutachten bei Beschädigungen von Weingärten, überwachte und begutachtete den Rebenverkehr, hielt Vorträge und verfasste Fachartikel im Mitteilungsblatt der Landwirtschaftskammer und vieles mehr.

Ab 1963 gelang es mir, einige Weinbauern des Bezirkes davon zu überzeugen, Beeren- und Trockenbeerenauslesen zu erzeugen – eine bis dahin im Seewinkel völlig unbekannte Weinkategorie. Das sollte die Weinlandschaft mit den Jahren gewaltig verändern. Privat wurde ich im Jahr 1963 Vater meiner ersten Tochter. 1969 begann ich in Eisenstadt mit dem Hausbau, in das ich 1971 mit meiner Familie einzog. In den ersten Jahren meiner Tätigkeit wurde ich auf die, in dieser Zeit im Seewinkel, entstandenen Flachgewölbekeller aus St. Margarethener Sandstein aufmerksam und beschloss, einen solchen in mein Haus einzubauen. 1970 kam meine zweite Tochter zur Welt und 1972 war die Familie mit unserer dritten Tochter komplett.

1969 erfolgte der Durchbruch bei der Erzeugung von Prädikatsweinen, wobei die Natur kräftig nachgeholfen hatte und vor allem deutsche Einkäufer Interesse zeigten und gute Preise anboten. In den Gemeinden wurden bald nach Beginn meiner Tätigkeit Ortsweinkosten veranstaltet, die sich als eine der wichtigsten Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung herausstellen sollten, da dadurch die Verbesserung sichtbar wurde. Auch eine größere Laborstelle entstand auf meine Initiative in Gols, wo die Weinbauern aus der Nähe ihre Weine kontrollieren lassen konnten.

1979 kam es durch Zufall zu einem Ereignis, das mich von da an besonders prägen sollte. Es war der Beginn meiner Tätigkeit als Schnapsbrenner. 1985 wurde zum Katastrophenjahr für den Weinbau – der Abgrund, der Glykolskandal. Die ständigen Berichte in den Zeitungen mit Namensnennungen, Verdächtigungen von Personen, die gar nichts damit zu tun hatten, Vorwürfe von Kunden und Beschimpfungen völlig Unschuldiger – es war schrecklich, kaum auszuhalten. Eines wurde bald Tatsache: Die Fälschungen in Niederösterreich waren mengenmäßig noch weit schlimmer als im Burgenland und

nach einem Jahr deutlich sichtbar – der Weinbau 1986 war nicht mehr derselbe wie vor dem Jahr 1985. Vielen wurde bewusst, dass wir das Angebot verändern mussten – vielleicht ein neuer Weintyp oder etwas anderes? Es herrschte allgemeine Ratlosigkeit.

Ich habe mich gedanklich schon länger damit beschäftigt und kam so zu den Namensweinen, die dann Opernballwein, Andreaswein, Haydn-Wein usw. heißen sollten. Es wurden Sorten festgelegt, ein kurzer Einbogenschnitt und die Kategorie Naturwein mit 17 bis 18°KMW ohne nachfolgende Zuckering des Mostes, bei Rotwein mindestens 19°KMW, ebenfalls ohne Zuckering. Die Gemeinden Mörbisch, Oggau und Eisenstadt begannen als erste mit diesen Neuerungen und wurden am Anfang gleich so gut angenommen, dass die Erstprodukte bald vergriffen waren. Dieser Erfolg verblüffte mich zunächst, war aber gleichzeitig enorm befriedigend und bestätigte mein Qualitätsstreben deutlich.

Jahrelang schickten viele Winzer ihre Prädikatsweine nach Laibach (Slowenien) zur Prämierung bei der dortigen Weinmesse, speziell aus dem unteren Seewinkel, und erhielten dafür regelmäßig jede Menge Goldmedaillen und andere Ehrungen. Auch das trug dazu bei, sich bei der Erzielung höherer Qualitäten mehr anstrengen zu müssen, wodurch meine Empfehlungen noch beflügelt wurden. Nebenbei fand eine deutliche Verhaltensänderung zum Lesebeginn statt. Die Weinbauern – besonders in Illmitz und Mönchhof – warteten nun wesentlich länger mit dem Beginn der Lese als früher. 1986 wurde ich auf eigenen Wunsch nach Eisenstadt versetzt und war nun für den Bezirk Eisenstadt zuständig. 1991 wurde in Donnerskirchen ein Sperrlager errichtet, und ich erklärte mich bereit, dort die kellertechnischen Aufgaben zu übernehmen. Es folgten mehrere ähnliche Aktionen mit dem Ziel, die Weinpreise zu stützen – letztendlich erfolglos. Erst ein gravierender Strukturwandel brachte die Wende. Die Preise für Fassweine wurden immer schlechter, auch dank dem, mit dem Weinskandal zu Grunde gegangenen Weinhandel. Viele, vor allem Nebenberufsweinbauern, gaben ihren Weinbau auf, die Weingärten wurden gerodet oder an andere Weinbauern weiterverkauft, sodass die Rebfläche deutlich kleiner wurde und damit auch das Angebot geringer. Einzelne Betriebe wurden jedoch größer. 1994 endete meine Tätigkeit und mein Beruf als Weinbauberater in der Burgenländischen Landwirtschaftskammer – ich wurde in den Ruhestand geschickt. Das brachte mir allerdings mehr Zeit für mein großes Hobby, die Schnapsbrennerei, die aber schon viel mehr als nur ein Zeitvertreib geworden war und mir auch den nötigen Auftrieb zum

Weitermachen gab. Ich nahm in der Zeit als Schnapsbrenner an vielen Prämierungen teil und errang im Zuge dessen jede Menge Goldmedaillen, Ehrungen und etliche Titel als "Landessieger" und auch das "Goldene Stamperl" 2021 in Wieselburg konnte ich erringen.

Mit dem Weinbau im Burgenland fühle ich mich weiterhin eng verbunden. Er hat mich nie losgelassen und ich bin außerordentlich zufrieden und stolz, denn bei uns wächst heute der beste Wein der Welt und die Welt hat diese Tatsache auch zur Kenntnis genommen. Dabei gewesen zu sein und beigetragen zu haben, dieses Ziel auf so breiter Basis erreicht zu haben, erfüllt mich mit Genugtuung. Für viele ist die unnötige Verwendung von Zucker heute schon ein echtes Tabu, und die Erzeugung reiner Naturweine eine Selbstverständlichkeit. Im Großen und Ganzen bin ich von den Winzern freundlich aufgenommen und anerkannt worden. Dabei sind oft auch echte Freundschaften entstanden. Ganz Wenige hat es natürlich gegeben, zu denen ich keinen Kontakt finden konnte. Das lag möglicherweise daran, dass sie meine Botschaft einfach nicht verstanden haben.

Eine Begebenheit sollte auch nicht in Vergessenheit geraten. Andreas Kern, geboren in Oggau, Gastronom in Preßburg, er war mein Großvater mütterlicherseits und der erste „Wein-Weltmeister“ des Burgenlandes. Er sandte 1930 eine Kiste Rotwein zur Weltausstellung nach Paris zur Begutachtung, in der Überzeugung, er habe den besten Wein der Welt – heute würde man sagen „was für eine Schnapsidee“ angesichts der Überlegenheit der französischen Winzer weltweit und aus einem Weingebiet, das keiner kennt. Als jedoch die Nachricht aus Paris kam über die Zuerkennung des „Grand Prix de Paris“, war die Überraschung groß und diese wurde dementsprechend mit großer Freude gefeiert. Dass dies keine Eintagsfliege war, bewies er auf der Weltausstellung 1932 in London nochmals, wo ihm dieses Husarenstück erneut gelang und er auch hier den „Grand Prix und die Medaille d'Or“ erhielt. Man kann sich die langen Gesichter der siegessicheren Franzosen vorstellen, denen er, stammend aus einer Gegend, von der in Frankreich noch niemand etwas gehört hat und deren Namen für französische Zungen fast unaussprechbar war, diese Trophäe vor der Nase weggeschnappt hat.

Die Vielfalt  
genießen...

**SZIGETI**  
SEKTKELLEREI GOLS

**PURER GENUSS  
MIT PREMIUM SEKT  
VON SZIGETI GOLS.**

[www.szigeti.at](http://www.szigeti.at)



**GUT PURBACH**  
Hauptgasse 64  
7083 Purbach  
T: +43 2683 56086

E: [office@gutpurbach.at](mailto:office@gutpurbach.at)  
W: [www.gutpurbach.at](http://www.gutpurbach.at)

**STIEGL**MAX



## Vom Glykolwein zum „Weinweltmeister“

„Das Burgenländische Weinwunder“ und wie der Weinbau aus der Katastrophe 1985 herauskam

Wir schreiben das Jahr 1961. Ing. Heinz Stainer, Absolvent der Höheren Bundeslehranstalt für Obst- und Weinbau in Klosterneuburg, bewirbt sich bei der burgenländischen Landwirtschaftskammer in Eisenstadt mit dem Ziel, den Posten eines Weinbauberaters zu erhalten. Er wird angenommen, und sein Dienstantritt ist der 1. April – kein Aprilscherz.

Damit beginnt eine Karriere, die im Nachhinein betrachtet, zu einem sehr erfüllten Berufsleben geführt hat, in einer Zeit des Umbruchs und der ständigen Veränderungen, wo praktisch ein komplett neues Weingebiet entstanden ist, speziell im Bezirk Neusiedl.

Besonders in den 60er und 70er Jahren wurden jährlich mehrere hundert Hektar Weingärten neu gepflanzt. Alte Häuser wurden abgerissen und oft viel größer wieder aufgebaut, beflügelt durch höhere Einnahmen sowie wesentliche Betriebsvergrößerungen samt Kellerräumlichkeiten. Dies alles geschah aus der zwingenden Notwendigkeit heraus, zu einem erheblichen Teil ohne ausreichendes Fachwissen nach eigenem Gutdünken, ohne Vorbilder, auf die man zurückgreifen hätte können, durch Learning by Doing. Diese Entwicklung erforderte dringend eine geregelte Weinbehandlung.

Viele ehemals kleine Weinbauern hatten auf einmal die fünf- bis zehnfache Weinmenge zu bewältigen. Hinzu kamen Landwirte, die ursprünglich gar keine Weinbauern waren und plötzlich mit 5 Hektar Weingarten und oft 2 bis 3 verschiedenen Sorten in dieses Metier neu einstiegen. Zeitweise konnte man sich des Eindrucks nicht erwehren, dass manche Menschen sich eher durch allgemein vorherrschende Hysterie leiten ließen als durch vernünftige Überlegungen.

Um die Sichtweise auch der parallel agierenden Kellereiinspektion zu beleuchten, finden Sie zwischendurch Auszüge aus dem Buch "DER WEINSKANDAL, Das Ende einer unseligen Entwicklung", von Kellereiinspektor Ing. Walter Brüders, Verlag Denkmayr Linz, 1999.

## Ein Neuanfang

Zunächst hatte ich nur eine mehr nebulose Vorstellung von meiner Aufgabe. Ich war zunächst meinem Vorgänger, Herrn Mitterer sen., zugeteilt, der mich eingearbeitet hat, dem Vater von Kl Ing. Josef Mitterer, einem Klosterneuburger Kollegen. Herr Mitterer hat mit mir einige Ausflüge in die Weinbaugemeinden unternommen, sodass ich etliche Leute kennenlernen konnte, auch im Seewinkel.

In diesem Jahr gab es vermehrt über den Winter Verbisssschäden von Hasen an jungen Reben, und Herr Mitterer hat mich ermuntert, im Mitteilungsblatt der Landwirtschaftskammer einen Fachartikel zu schreiben als Information für die Weinbauern. Ich schrieb über die Ursachen und die Vorbeugungsmaßnahmen wie Gitter und Geruchsmittel. Innerhalb des Artikels setzte ich auch den Satz „Hilf Dir selbst, dann hilft Dir Gott“ als Hinweis, eher durch Vorbeugungsmaßnahmen mögliche Schäden zu verhindern.

Daraufhin erhielt ich einen bitterbösen Brief von einem Jäger, der glaubte, ich hätte durch diese Bemerkung dazu aufgerufen, die Hasen mit der Drahtschlinge zu fangen, was damals noch gelegentlich vorkam.

Dieses Jahr gab es ein besonders seltenes Ereignis, über das in der Kollegenschaft noch lange diskutiert wurde. Im Sommer gab es ein Unwetter, und am Horizont erschien aus den Wolken eine schwarze Windhose. Einige Angestellte in den oberen Stockwerken bemerkten dies zuerst, und es sprach sich schnell im ganzen Haus herum. Ich lief sofort in den zweiten Stock, um mir das Naturschauspiel anzusehen und es auch zu fotografieren. Später erfuhren wir, dass die Windhose offenbar aus Richtung Neusiedl quer über den See und in die Weingärten von Rust nach St. Margarethen gezogen war. In Rust wurde ein großer Reisighaufen in die Höhe gehoben und viele Meter weiter in der Gegend verstreut sowie ein Jäger-Hochstand umgeworfen.

Im August erhielt ich die Aufgabe, die Landjugendgruppe aus Weiden nach Deutschland zu begleiten, da der Kollege, der diese Reise geplant hatte, verhindert war. Erinnerungsgemäß habe ich eher gemischte Gefühle an diese Reise. Wir fuhren über Mainau, Schwaben ins Rheinland und waren 6 Tage unterwegs. Die Gruppe, hauptsächlich Burschen und Mädchen, waren jedoch ziemlich undiszipliniert, vor allem, was die Abfahrtszeiten und die Nachtruhe betrafen.

Durch Intervention von Funktionären aus dem Seewinkel wurde ich im Herbst an das Bezirksreferat Neusiedl/See versetzt und war somit auf einmal Tagespendler und als selbstständiger Weinbauberater zuständig für den ganzen Bezirk, von Winden bis Pamhagen und von Neusiedl bis Kittsee. Ich war durch mein Fahrzeug, ein Puch 500, ausreichend mobil und bewältigte die 35 km täglich in etwa einer halben Stunde.

Kurz vor der Weinernte war ich dann fest dem Bezirksreferat Neusiedl/See zugeordnet. Nachdem ich hier keinen Vorgänger hatte, musste ich mich zunächst einmal neu orientieren. Meine erste Maßnahme war die Einrichtung eines kleinen Labors, wo einfache Weinuntersuchungen hinsichtlich Säure, Schwefelgehalt und Alkohol vorgenommen werden konnten. Später merkte ich, dass dies eine gute Gelegenheit war, die Kontakte zu den Weinbauern zu fördern. Diese brachten ihre Weine, welche auch auf mögliche Weinschönungen im Zusammenhang mit der Stabilität für die Flaschenfüllung, untersucht wurden.

Bekanntlich beginnt die Weinqualität im Weingarten und so bin ich regelmäßig während der Weinernte in die Ortschaften gefahren und habe die Trauben und den frischen Saft bei den Weinbauern während der Lese überprüft und tagebuchartig festgehalten (nachzulesen in meinem ersten Buch "30 Jahre Weinerlebnis")."

Wenn ich den Gesamtzustand der Weinwirtschaft von damals beschreiben möchte, muss ich diesen eher als „Untere Stufe“ bezeichnen. Die Reben wurden regelmäßig auf „Maximum“ angeschnitten, was zur Folge hatte, dass mit ziemlicher Regelmäßigkeit, sich große Weinernten mit Missernten abwechselten. Das wiederum bedeutete, einmal Überernten mit Preisverfall und Unterbringungsschwierigkeiten und im nächsten Jahr Kleinsterträge von kaum 20 % einer Normalernte. Hinzu kamen natürlich noch die Schwankungen durch das Klima und wetterbedingte Einflüsse generell.

Die Gläserkultur war durchwegs indiskutabel, da es kaum in den Kellern etwas anderes gab als die einfachen Bechergläser, manchmal auch die primitiven Kerzengläser. Ein Umstand hat mich besonders beschäftigt und Zeit meines Lebens dazu veranlasst, dagegen vehement aufzutreten. Der „Burgenländer“ galt lange Zeit als besonders schwer und alkoholstark.

Durch meine Weinuntersuchungen konnte ich feststellen, dass die Weine so gut wie regelmäßig von den Winzern auf 13 bis 14 Vol% Alkohol (aus dem Zuckersack) „aufgebessert“ wurden. Diesen Umstand konnte und wollte ich



so nicht akzeptieren und habe daher von Anfang an bei jeder sich bietenden Gelegenheit vehement dagegen argumentiert. Ein weiteres Anliegen kam durch die Erkenntnis, dass es bei der Mostmessung während der Ernte zur Feststellung von Produkten kam, die gute 19°KMW (Klosterneuburger Mostwaage) und auch mehr aufwiesen, sodass diese nicht mehr gezuckert werden, sondern naturbelassen bleiben sollten. Wohl wissend, wie schwer es ist, solche Gewohnheiten zu ändern, kam das einer Herkulesarbeit gleich. Trotzdem ist es mir mit zaghaften Schritten gelungen, etliche Winzer hiervon zu überzeugen, mit einer schön langsam sich entwickelnden Breitenwirkung. Das bedeutete aber auch, dass die Aufbesserungsgrenze bei 19°KMW als erstes Ziel, das mir machbar erschien, angestrebt werden sollte.

Ein weiteres Kriterium war die Unart vieler Weinbauern, mit der Traubenernte viel zu früh zu beginnen. Sobald sich auf den Weintrauben einige leicht faule Beeren zeigten, drängten sie schon und sagten: „De Weimpa faulen, mir müassen lesen“, was manchmal zu fast hysterischen Auswüchsen führen konnte. In der Folge wurden die Trauben mehr oder weniger unreif geerntet. Diese wiesen manchmal kaum mehr als 13°KMW auf und der fehlenden Natur wurde dann mit „Brucker Sonne“ (Zuckerfabrik Bruck/L) bequem nachgeholfen, da vom Gesetz her im gewissen Maße erlaubt.

Neben meiner jetzigen Tätigkeit hatte ich auch Kontakt zu anderen Kollegen wie Ing. Stefan Szmolyan, Dipl.-Ing. Josef Schmidtbauer, Kl. Ing. Josef Mitterer, Ing. Franz Schuster von der Bauernschule und noch einige mehr, mit denen wir uns bei Begegnungen fachlich austauschten und aktuelle Probleme im Weinbau besprachen. Sie alle haben an vorderster Front mitgewirkt, innerhalb ihres Wirkungskreises, die Qualität der Burgenländischen Weine zu verbessern. Durch meine Aufzeichnungen bin ich in der Lage, über die wichtigsten Ereignisse, besondere Wettersituationen oder sonstige Ereignisse zu berichten. In der ersten Zeit beschränkte ich mich eher auf die Kontaktaufnahme und Beobachtung der Situation und vertrat meine Ideen wie den Einsatz von weniger Zucker und die Naturbelassenheit ab 19°KMW. Generell muss ich sagen, wurde ich von den Winzern wohlwollend aufgenommen.

Bei den Weinernten 1962 zeigte sich eher eine Durchschnittsqualität bei ebensolchen Mengen. Es ist mir auch gelungen, einige Leute zum naturbelassenen Ausbau des Mosts zu Wein zu bewegen.



Bild 1 - Purbach

Der Winter kam ziemlich plötzlich, sodass einige wichtige Herbstarbeiten wie Anackern liegenblieben. Die Temperaturen fielen auf  $-20^{\circ}\text{C}$ , in Innsbruck waren es sogar  $-30^{\circ}\text{C}$  und in Schweden wurden  $-45^{\circ}\text{C}$  gemessen. Zweimal gab es bei uns Schneestürme, wodurch die Straßen und auch querliegende Weingärten meterhoch zugeweht waren. Als sich der Schnee zu setzen begann, wurden die Reben und Drahtrahmen mitgezogen, wobei viele Rebstöcke regelrecht auseinandergerissen wurden. Einige Winzer gingen schon bald hinaus und begannen, die im Schnee gefangenen Reben abzuschneiden, sodass sie nicht mehr nach unten gezogen werden konnten.

Bei Grabungen Ende Februar 1963 wurde festgestellt, dass die Erde bis zu 1,20 m tiefgefroren war. Dieser Zustand dauerte bis Ende April. Es wurden überall Frostschäden festgestellt. Es waren viele Weingärten betroffen, die schlecht versorgt waren sowie solche, die mehrmals Überbehang hatten. Die Preise für veredelte Reben zogen durch starke Nachfrage an, es waren außerdem nicht ausreichend Reben vorhanden, sodass weniger gepflanzt wurde als beabsichtigt war. Interessant war, dass sich der Frostschaden auf die Edelreiser, die für die Veredlung verwendet wurden, nicht negativ ausgewirkt hat. Beim Rebschnitt zeigte sich, dass Weingärten, die später geschnitten wurden, weniger Frostschäden aufwiesen, als jene, die sehr zeitig geschnitten wurden. In Weingärten, wo starke Trockenheit im vergangenen

Sommer herrschte, war der Frostschaden besonders stark. Versuche mit Blattdünger im Spätsommer in solchen Anlagen brachten durchwegs positive Ergebnisse.

In der Zwischenzeit wurde ein strengeres Weingesetz beschlossen, in dem auch die amtliche Leseerlaubnis per Verordnung mit einbezogen wurde. Es sollte eine Lese unreifer Trauben tunlichst vermieden werden und ein Lesebeginn nach Sorten und Ortschaften erfolgen.

Gegen Ende September 1963 gab es kein Halten mehr. Im Seewinkel waren die Frühsorten erntereif, und die Wettersituation äußerst ungünstig und unangenehm. Fast jede Nacht regnete es, allerdings bei warmen Temperaturen. Durch diese Wetterkonstellation zeigten einzelne Weingärten bereits erhebliche Edelfäule durch den Botrytispilz, sodass in den letzten Septembertagen neben Spätlesen schöne Auslesen und sogar Beerenauslesen erzielt werden konnten.

Bei den Winzergenossenschaften und den am freien Markt, Trauben kaufenden Weinhändlern, wurden vorwiegend normale Trauben im Bereich von 13 bis 16°KMW abgeliefert. Die selbstvermarktenden Weinbauern hatten wesentlich reifere Produkte, die zur Selbstabfüllung vorgesehen waren. So begann ich die Weinbauern zu ermuntern, durch Zuwarten bei der Lese höhere Zuckergrade durch die Edelfäule zu erzielen bis zur Trockenbeerenauslese. Ich sah, dass dieses Potenzial hier in hohem Maße vorhanden war, speziell in den Weingärten, die eine Lage in der Nähe des Sees hatten. Für die Weinbauern im Seewinkel war das allerdings absolutes Neuland und so herrschte oft deutliches Unverständnis, vor allem wegen der aufwendigeren Ernteprozedur durch Herauslesen und eventuell erforderlicher Nachlese.

„Zuschauen, wie die Trauben verfaulen? Das gibt's doch nicht!?“

Bei einigen Winzern konnte ich zumindest ein gewisses Interesse wecken, als ich von Rust berichtete, wo zur gleichen Zeit bis Ende Oktober hohe Zuckergrade von 30°KMW und mehr erreicht wurden.

Mit dem Kollegen Dipl.-Ing. Lunzer hatte ich diesbezüglich einige Auseinandersetzungen. Er war Betriebsleiter des Weingutes von Lenz Moser in Apetlon und unschlüssig, ob er das Experiment wagen sollte oder nicht. Später habe ich erfahren, dass es ihm sehr leidgetan hat, keine Trockenbeerenauslese durchgeführt zu haben, obwohl es relativ einfach gewesen wäre.

Anfang Dezember wurde ich nach Oberitalien beordert, um in einer großen Anlage für Unterlagsreben, welche für burgenländische Rebveredler vorgesehen waren, diese zu begutachten.

Der Winter auf 1964 kann als eher normal bezeichnet werden. Im Frühjahr herrschte ziemlicher Hochbetrieb. Viele alte Weingärten, die noch mit schmalen Reihen ausgepflanzt waren, wurden umgestellt, indem jede zweite Reihe entfernt wurde und die verbliebenen Rebstöcke einen neuen Drahtrahmen erhielten. Außerdem wurden Neuanlagen oft mitten im Feldgebiet errichtet und zwar in einem noch nie dagewesenen Ausmaß. Es dürften bis zu 1000 ha gewesen sein.

Damals mehrten sich die Beschwerden, dass im Zuge dieser Umbauarbeiten der Abstand der ersten Reihe zum Nachbarn ungenügend eingehalten wurde. Ein diesbezüglich neues Gesetz war bereits in Ausarbeitung.

Im Sommer kam es zu starken Preiseinbrüchen beim Weißweinverkauf, da die Winzer teilweise zurückhaltend agierten. Nun kam bald die nächste Ernte und die Weinbauern brauchten vermehrt Lagerraum, um die neuen Weinmengen unterzubringen. Leider waren alle Möglichkeiten, Fassgeschirr zu bekommen, ausgeschöpft und die Fassbinder konnten keine Bestellungen mehr annehmen. Außerdem war der Preis für das Fassgebinde um etwa 30 % gestiegen. Die Winzergenossenschaften schafften ebenfalls neuen Weinlagerraum, denn man erwartete eine Rekordernte.

Die Weinernte 1964 begann Ende September, und die Erntemengen waren üppig. Viele Winzer konnten ihre Ernte kaum unterbringen, da sie sich beim Fasszukauf verschätzt hatten. Die Zuckergrade bei der Ernte waren überraschend hoch. Es gab kaum Werte unter 16°KMW und Anfang Oktober waren sogar einige Gradationen im Auslesebereich zu verzeichnen. In diesem Jahr schlossen sich wieder einige Winzer der Gruppe an, die ab 19°KMW nicht mehr aufbesserten, sondern ihre Weine naturbelassen ausbauten. Einige Winzer konnte ich dazu überreden, die Ernte zu verzögern. Das machte sich dann auch durch höhere Gradationen bezahlt. Die Preise am freien Traubenmarkt waren jedoch im Keller und eindeutig zu niedrig.

Während der Ernte regnete es öfter. Dies führte zu Erschwernissen und so mussten sich die Weinbauern beeilen. Die „Gilde“ der Naturweinerzeuger wuchs zu meiner Freude deutlich an. Bemerkenswert war das gestiegene Angebot an blauen Trauben und das wurde vom Handel mit fast dem doppelten Preis im Vergleich zu den Weißweitrauben honoriert.