



ELENA UND PAUL SCHABL

WEINGUT: WEINGUT SCHABL

ORT: NIEDERÖSTERREICH

SCHABL: AUF UMWEGEN ZURÜCK ZU DEN WURZELN

Elena und Paul Schabl waren beruflich bereits etabliert, als sie beschlossen, Pauls Familienweingut zu übernehmen. Wie gut ihnen ihre neuen Rollen als Winzerin und Winzer stehen, beweisen sie mit ihren Low Intervention Weinen.

Manche Dinge brauchen ihre Zeit. Als Paul Schabl 2011 nach Montreal reist, ist die Übernahme des elterlichen Weinguts für ihn kein Thema. Dennoch sollte sein Aufenthalt in Kanada zur Initialzündung werden. „Meine Gastfamilie hat mir laufend vorgeschwärmt, wie cool sie es findet, dass meine Familie ein Weingut hat. Sie hat mir damit die Perspektive von außen aufgezeigt. Ich selbst habe damals nur die harte Arbeit gesehen.“

Zurück in Österreich studierte Paul zuerst Volkswirtschaft, wechselte dann aber doch ins Fach Önologie an der BOKU und an der Hochschule Geisenheim. 2021 kündigte er seinen Job bei einem Bio-Pflanzenschutzmittelhersteller, um Vollzeit-Winzer zu werden. „Meine Frau Elena und ich können uns heute nichts Besseres als ein Leben bei uns am Hof vorstellen.“

VON:



SONJA PLANETA
CHEFIN VOM DIENST





Elena – sie ist studierte Agrarwissenschaftlerin und hat 2024 die Ausbildung zur Weinbaufacharbeiterin abgeschlossen – und Paul sind die fünfte Generation, seit das Weingut in Königsbrunn am Wagram in Familienbesitz ist. Davor hatte der Hof einer Gutsfamilie ohne Nachfahren gehört, die ihren Besitz an ihren Oberknecht vererbt hatten. „Das war mein Urgroßvater und hat natürlich hohe Wellen geschlagen.“ Noch unter Pauls Vater und nur unter der Bedingung, dass Paul übernehmen wird, wurde 2015 auf biologische Bewirtschaftung umgestellt. Seit 2023 experimentieren Elena und Paul auch mit biodynamischen Präparaten. „Irgendwann stellt man sich die Frage, was den eigenen Wein besonders macht. Was ist die Quintessenz? Am Ende

sind es der Boden, die Rebe und die Trauben, auf denen unsere Arbeit basiert. Darum versuchen wir das, was uns die Natur gibt, zu erhalten, ohne groß einzugreifen.“

Im Weingarten fokussiert sich das Paar auf Grüner Veltliner und die autochthone Rebsorte Roter Veltliner. „Letztere kann auch mit Hitze und Trockenheit gut umgehen und hat schönere Säure, selbst wenn sie hochreif geerntet wird. Jeder neue Rebstock, den wir derzeit aussetzen, ist Roter Veltliner.“ Ihr Engagement für die mittlerweile selten gewordene Sorte setzen Elena und Paul auch als Teil der Slow Food Presidio Roter Veltliner Donauterrassen um, die sich für den Erhalt, die Pflege und die Weiterentwicklung des Roten Veltliners stark macht.

Im Keller wird die Arbeit der beiden immer minimalistischer. „Wir haben zögerlich begonnen, mittlerweile versuchen wir aber, die biodynamischen Kellerrichtlinien umzusetzen. Was sich dabei zeigt, ist, dass sich viele Probleme von selbst lösen, wenn man den Weinen nur ihre Zeit lässt.“

Größe: 10 Hektar, reiner Familienbetrieb

Wichtigste Rebsorten: Roter Veltliner, Grüner Veltliner

Zertifizierungen: organisch-biologisch

Wichtigste Lagen: Ried Mordthal, Ried Steinberg, Ried Hochrain

Arbeit im Weingarten: hoher Arbeitsaufwand, viel Handarbeit, ganzjährig begrünt ebenso der Unterstockbereich, Nistkästen, regelmäßiges Ausbringen von Kompost, seit einem Jahr experimentieren wir mit den biodynamischen Präparaten.

Arbeit im Keller: minimalistisch, wir versuchen die biodynamischen Kellerrichtlinien umzusetzen.

Fässer: sehr viel Edelstahl, einige 500L Akazien/Eichenfässer, ein paar gebrauchte Barriques

Exportanteil: 25 Prozent, ansteigend. Meine Eltern hatten sehr viel Direktvermarktung und seit ein paar Jahren versuche ich die Vertriebswege zu professionalisieren.

Händler: Kein Gastrohändler in Österreich, aber dies wünsche ich mir sehr (Händler in Japan, China, Schweiz, Belgien, Dänemark, Niederlande)

Bundesland: Niederösterreich

