

SONNIGE AUS-  
SICHTEN: Simon  
Pliger gehört zu  
der Garde junger  
Winzer, die in die  
großen Fußstapfen  
ihrer Eltern treten.  
Der Kuen Hof im  
Eisacktal ist ein  
Schmuckstück,  
vier Rebsorten  
baut die Familie  
biodynamisch an

# DIE NEUE SPITZE

Wachwechsel in Südtirol:  
Die Winzer, die Südtirol  
als Weinregion berühmt  
gemacht haben, geben ihren  
Kindern das Kommando –  
und ein Erbe mit Anspruch

TEXT JENS PRIEWE  
FOTOS VIVI D'ANGELO





ALT UND NEU  
verbinden sich im  
Weinkeller des Kuen  
Hofs von Familie  
Pliger: historisches  
Gemäuer, moderner  
Stahltank. Im Wein-  
berg wird per Hand  
gearbeitet

**E**r liebt Südtirol. Die grünen Almen, die schneebedeckten Gipfel der Dolomiten, das klare Wasser der Eisack drunten im Tal, auf der er im Sommer surft, natürlich auch den Bergbauernhof, auf dem er aufgewachsen ist und wo seine Eltern, mit denen er sich gut versteht, seit über 30 Jahren erfolgreich Wein erzeugen. Dennoch wurde Simon Pliger eines Tages klar: „Ich muss hier weg.“ Weg aus dem Paradies? Weg vom Hof der Eltern? Dieser liegt hoch über Brixen und umfasst 6,5 Hektar Reben, auf denen vier Weine wachsen: Silvaner, Riesling, Grüner Veltliner und Gewürztraminer. Sie gehören zu den besten und gesuchtesten Weißweinen Südtirols und haben es den Eltern ermöglicht, ihren Hof stilvoll und aufwendig zu renovieren.

Heute ist der Kuen Hof ein Schmuckstück im Eisacktal und Peter Pliger, der Vater, ein angesehener Weinbauer. Nie hat er Druck auf Simon ausgeübt, ihm nachzuzufolgen. Trotzdem blieb bei diesem das Gefühl: Ich bin

der Sohn, ich muss den Hof übernehmen. Er wollte etwas anderes. Nach der Schule entschied er sich, eine Wirtschaftsschule zu besuchen. Nach zwei Jahren brach er die Ausbildung ab und begann eine Lehre als Elektrotechniker. Die Arbeit auf der Baustelle machte ihm mehr Spaß. Aber die Aussicht, sein Leben lang Leitungen zu verlegen, erschien ihm nicht sehr verlockend. Mit 21 kehrte er der Heimat den Rücken, ging nach Deutschland und fing noch mal von vorn an: diesmal auf einem Weingut in Württemberg. Und da kam die Wandlung. „Mit jedem Tag wuchs mein Interesse am Wein“, berichtet er. Nach einem Jahr schrieb er sich an der Weinbauschule in Weinsberg ein. Nach zwei Jahren machte er den Abschluss. Nach drei Jahren kehrte er auf den Kuen Hof zurück. Heute ist er 27 und sagt: „Ich traue ich mir jetzt zu, meinem Vater auf Augenhöhe zu begegnen.“

### **SIMON PLIGER: ZUERST ELEKTROTECHNIKER, DANN WINZER**

Simon Pliger musste erst weg, um zu Hause anzukommen. Und wie dem Kuen Hof geht es vielen Weingütern in Südtirol. Überall im Land tritt langsam die Generation ab, die vor 30 oder 40 Jahren den Aufschwung eingeleitet und Südtirol von einem verschlafenen zu einem florierenden Weinanbaugebiet gemacht hat. Die Söhne und Töchter, die jetzt die Nachfolge antreten, sind besser ausgebildet, als ihre Eltern es waren. Aber die Erwartungen an sie sind hoch, manchmal auch erdrückend. Sich neue, noch höhere Ziele zu stecken, ist schwer. Simon Pliger will auf jeden Fall die biodynamische Schiene seines Vaters weiterfahren, weiter voranbringen. Er experimentiert mit neuen Kräuterextrakten, um die Kupferspritzungen zu minimieren. Er würde gern Schafe anschaffen. Er möchte einen Süßwein kreieren: „Die großen Träume sind Realität geworden, jetzt müssen wir um die Details kämpfen.“

Die Fußstapfen der alten Generation sind groß: Mancors exotische Sauvignon-Interpretation „Lieben Aich“, Franz Haas' Esprit-geladener Pinot Nero „Schweitzer“, Lageders ausdrucksstarker Cabernet Sauvignon „Cor Römigberg“, Tramins tolle Gewürztraminer, Terlans spektakuläre Weiße „Vorberg“ und „Quarz“ – sind nur einige der Meilensteine auf dem Weg Südtirols zu den Gipfeln. Und die Gipfel selbst sind auch schon bestiegen: Terlans „Grande Cuvée“, Tramins „Troy“ oder St. Michael-Eppans „Appius“ sind Weine, die an der 100-Euro-



„ICH TRAUE MIR JETZT ZU,  
MEINEM VATER AUF  
AUGENHÖHE ZU BEGEGNEN.“

SIMON PLIGER

”



„MIT DEM BLAUBURGUNDER  
WERDEN WIR UNS IN SÜD-  
TIROL WEITER PROFILIEREN.“

JAKOB GASSER

”

Schwelle rühren oder sie schon überschritten haben. Wie geht die nächste Generation damit um, wenn der Betrieb bereits ganz oben steht? Können sie neue Schwerpunkte setzen, wollen sie das überhaupt?

**JAKOB GASSER:** „WIR SIND WIR.“

Die Kellerei St. Michael-Eppan ist für ihre Weißweine berühmt: den cremigen Weißburgunder „Schulthaus“ oder den eleganten Sauvignon der „Sanct Valentin“-Linie. Häufig schon wurde Hans Terzer, seit 1977 „regierender“ Kellermeister in Eppan, in der Presse als bester Weißweinemacher Italiens bezeichnet. „Ich kann auch Rotwein“, widerspricht er. Das Beweisstück ist seine Pinot Noir Riserva, die er kürzlich aus der Taufe gehoben und die Fachwelt begeistert hat. Die Messlatte liegt also hoch für Jakob Gasser, den Mann, den Terzer als seinen Nachfolger auserkoren hat, wenn er sich in drei Jahren zurückzieht. Doch dem 26-Jährigen ist nicht bange vor der Verantwortung. „Mit dem Blauburgunder werden wir uns in Südtirol weiter profilieren“, ist er überzeugt. „Beim Weißburgunder spielen wir sowieso ganz vorn mit, und beim Sauvignon brauchen wir uns vor niemanden in der Welt verstecken.“ Obwohl erst seit 2017 bei der Kellerei, kennt er bereits jeden Weinberg der 330 Mitglieder. Er weiß, wo die Sonne um 17 Uhr verschwindet und wo sie erst um 20 Uhr untergeht. Das Erfolgs-Gen hat er auch schon: „Wir sind wir“, sagt er und meint seine Kellerei ebenso wie sein Südtirol.



JAKOB GASSER wird bald die Leitung in der renommierten Kellerei St. Michael-Eppan mit moderner Vinothek übernehmen. Sein Ziel: Das Profil des Betriebs weiter schärfen und mit dem Blauburgunder für mehr Aufmerksamkeit sorgen

**CLEMENS LAGEDER:** MIT ASSYRTIKO  
GEGEN DEN KLIMAWANDEL

Bei Lageder, dem bekanntesten Weingut Südtirols, ist der Generationswechsel schon vollzogen. Vater Alois hat das Weingut 2015 seinen beiden Töchtern und Sohn Clemens, 33, überschrieben. Letzterer hat die Geschäftsführung inne. Allerdings war der Wechsel ins Weingut für den Sohn nicht selbstverständlich. Er hatte, als der Vater ihn mit der Nachfolgefrage konfrontierte, bereits zehn Jahre im Ausland gelebt und eigentlich andere Pläne. „Ich hatte Soziologie in Zürich studiert, war politisch links, interessierte mich für Ökologie und hätte mir gut eine akademische Karriere vorstellen können.“

Nach kurzer Bedenkzeit entschied er sich, in den elterlichen Betrieb einzusteigen. Seine ökologischen Interessen verfolgt er jetzt im Weingut. Rührt frühmorgens Schachtelhalmbrühe, läuft mit der Handspritze durch die Weinberge, öffnet die Tore des mobilen Stalls, den er für



seine 20 Kühe angeschafft hat, damit sie das wild wuchernde Grün zwischen den Rebzeilen abgrasen und dort ihren Dung hinterlassen. Sein Traum: einen geschlossenen Hoforganismus mit Tierhaltung schaffen. Dazu gehört auch, dass in der zum Weingut gehörenden Vineria „Paradeis“ die Speisekarte um Biorindfleisch erweitert wird – aus eigener Haltung und eigener Schlachtung. Ein stilvolleres Ambiente als den Glycerinbewachsenen Innenhof des Anstutz Hirschprunn, wo das „Paradeis“ liegt, kann man sich kaum vorstellen, um Lageders Chardonnay „Löwengang“, den Pinot Grigio „Porer“ oder die famosen Kometen-Weine zu genießen. Natürlich will er auch die Zahl der Demeter-zertifizierten Weine erhöhen. Die größte Herausforderung aber sieht der junge Lageder im Klimawandel. „Der Süden Südtirols wird immer

wärmer, für unsere heimischen weißen Rebsorten gibt es hier keine Zukunft. Wir brauchen hitzebeständige Trauben.“ In fünf Jahren wird im „Paradeis“ vielleicht Assyrtiko ausgeschenkt. Die griechische Sorte, bekannt durch die Weißweine von der Ägäis-Insel Santorin, befindet sich bei Lageder bereits im Anbau. Ebenso die rote Tannat, die eigentlich im Pyrenäenvorland zu Hause ist.

### **ANNA UND VERONIKA PFEIFER: NACH DEM BACHELOR AUF DEN HOF**

Etwas weiter nördlich, in Bozen, ist es noch heißer. Dort haben die Weingüter schon immer auf Rotwein gesetzt: am Hang bei St. Magdalener auf den Vernatsch, am Talboden auf den dunkelroten Lagrein. Beide Rebsorten lieben hohe Temperaturen. Der Lagen-Lagrein „Taber“

AUF DEM PFANNENSTIELHOF arbeiten sich die Töchter Anna (l.) und Veronika Pfeifer ins Thema Rotwein ein. Nach ihnen benannt ist der „Annver“, ein erstklassiger Vernatsch



In der VINERIA  
„PARADEIS“  
setzt Clemens  
Lageder sein  
ökologisches  
Konzept auch  
gastronomisch um

„DER SÜDEN WIRD IMMER  
WÄRMER. WIR BRAUCHEN  
NEUE REBSORTEN.“

CLEMENS LAGEDER

”

der Kellerei Bozen war noch nie so gut wie heute, ebenso der „Klosteranger“ der Kellerei Muri Gries sowie die Lagrein Riserva und der Lamarein vom Erbhof Unterganzner. Und auch der kleine Pfannenstielhof, der in einer grünen Rebeninsel mitten im Gewerbegebiet Bozens liegt, hat einen exzellenten Lagrein im Angebot.

Doch die Spezialität von Hannes Pfeifer, Weinbauer vom Pfannenstielhof, ist der St. Magdalener. Sein bester, der „Annver“, ist von einer Qualität, die man der Vernatsch-Traube noch vor zehn Jahren nicht zugetraut hätte. Pfeifer hat der unterschätzten Rebsorte zu neuen Höhen verholfen. Der Name setzt sich aus den drei Anfangsbuchstaben der Töchter Anna, 23, und Veronika, 21, zusammen, die noch in der Ausbildung sind, aber das Weingut mal übernehmen sollen: In der Ahnengalerie des Hofes hängen ihre Fotos bereits an der Wand. Anna, die ihren Bachelor in Mikrobiologie und Lebensmitteltechnologie schon in der Tasche hat, beschreibt den Ist-Zustand so: „Alle Entscheidungen trifft der Vater.“ Doch Veronika, die in Geisenheim studiert, deutet schon an: „Noch weiß er mehr als wir.“ Angst, dass die Töchter eines Tages alles umkrempeln, braucht Hannes Pfeifer nicht zu haben: „Wir sind mit den Weinen unseres Vaters sehr zufrieden“, bestätigen beide.

### ELISABETH MATSCHER:

„DAS RESTAURANT IST MEIN LEBEN.“

Auch Elisabeth Matscher mag die Pfannenstiel-Weine. Die 31-jährige Sommelière arbeitet im Service des elterlichen Restaurants „Zum Löwen“ in Tisens, einem der feinsten Orte, um in Südtirol zu speisen. Mit 14 stand sie erstmals hinter dem Tresen. Ein späteres Architekturstudium hat sie mangels Leidenschaft aufgegeben: „Das Restaurant ist mein Leben.“ Sie liebt – natürlich – die Küche ihrer Mutter Anna. Aber die Liebe zum Wein ist größer als die zum Kochtopf, und diese Liebe hat ihr Vater Luis eingepflegt. Er ist der Gastgeber im Restaurant und formell ihr Chef. Aber sie hat sich ihre eigene Weinkompetenz erarbeitet. Die Gäste vertrauen ihr genauso wie dem Vater. Unterschiede leugnet sie nicht: „Mein Vater liebt Burgund, ich liebe Südtirol.“ Das spiegelt auch die Weinkarte mit 90 Prozent Südtiroler Weinen wider.



DIE GESCHWISTER CLEMENS UND HELENA LAGEDER trinken ihren Wein auch gern selbst – und mit Spaß. Selbst die Zucht alter Schweine-rassen gehört zum geplanten Gesamtkonzept eines geschlossenen Kreislaufs. Eine der gefragtesten Abfüllungen: der „Kometen Bla Bla Bla“ aus der Sorte Blatterle





„MEIN VATER LIEBT  
BURGUND, UND  
ICH LIEBE SÜDTIROL.“

ELISABETH MATSCHER

”

## SÜDTIROLS STÄRKE: DIE GEHOBENE GASTHAUSKÜCHE

Ohne die heimische Gastronomie wäre der Aufstieg des Südtiroler Weins viel langsamer erfolgt. Sie hat die Weine bekannt gemacht. Umgekehrt finden die Höhen, in die sich der Wein geschraubt hat, ihre Entsprechung im Niveau der Südtiroler Gastronomie. Sie hat Scharen neuer Gäste ins Land gebracht. Leute, die mit früher mit Bleifuß Richtung Gardasee brausten, machen heute gern einen Stopp in Südtirol. Dabei ist es weniger das Fine Dining, für das die Region steht, sondern die gehobene Gasthausküche, die mit authentischen Produkten aus der lokalen Landwirtschaft auch Menschen anzieht, die eigentlich zum Wandern und Klettern gekommen sind.

Da ist der „Gasthof Jäger“ hoch oben in Sirmian, wo sich die Gäste in der Bauernstube oder im Gastgarten mit grandiosem Blick auf das Etschtal an Speck mit Trüffeln, Almkäs-Tortelli, Hirschgröstl und Bauernbrot delectieren. Oder die „Taberna Romani“ am Ortsrand von Tramin, in der ebenfalls eine verfeinerte, saisonal abgestimmte Küche lockt. Hofstätters schicke Restaurant-Pizzeria in der Dorfmitte Tramins ist für ihre Gourmetpizzas berühmt. Der historische „Panholzerhof“, nahe des Kalterersees inmitten der Weinberge des Guts Manincor gelegen, bietet beste alpenländisch-mediterrane Küche ohne jeden Schnickschnack.

Ein neuer Feinschmecker-Hotspot ist das Wirtshaus „Zur Blauen Traube“ in Algund bei Meran. Das Motto heißt dort „radikal lokal“: Bouillabaisse vom Spanferkelkopf, Gnocchi alla carbonara mit Spinatcreme, Tarte Tatin mit Südtiroler Äpfeln – hier geht der Ehrgeiz in Richtung Sterne Küche. Wer zum Einkehrschwung auf die „Seiser Alm“ kommt, findet in der Rauchhütte gediegene Gastlichkeit bei feinen Knödeln, handgemachten Schlutzkrapfen und Kaiserschmarren, dazu der Anblick von den Dreitausendern der Grödner Dolomiten. Weniger überlaufen und versteckter gelegen ist der „Kürbishof“ in Altrei, eine halbe Autostunde von der Autobahnausfahrt Auer/Neumarkt gelegen im Wandergebiet Trudner Horn. Markenzeichen sind die Zirbelstube, der Kachelofen, der offene Kamin und die Küche: strikt lokal und gekonnt. Ein paar Zimmer vermieten viele Gasthöfe auch. Und ebenso wichtig: In ihren Kellern lagern die besten Südtiroler Etiketten.



DIE SOMMELIÈRE  
ELISABETH  
MATSCHER führt  
gemeinsam mit  
ihrem Vater Luis  
Matscher (beim  
Eindecken), das  
berühmte Restau-  
rant „Zum Löwen“ in  
Tisens. 90 Prozent  
ihrer Weine kom-  
men aus Südtirol.  
Die Gastronomie  
hat maßgeblich  
zum Erfolg der  
Weine beigetragen



DIE SCHWESTERN JULIA (L.) UND KAROLINE WALCH haben die Leitung des Weinguts Elena Walch von ihrer Mutter übernommen. Im Renaissance-Schlösschen finden Verkostungen statt

## JULIA UND KAROLINE WALCH: MIT TOPWEINEN AUF AUGENHÖHE

Auch die Weine von Elena Walch stehen natürlich auf der Karte des „Löwen“. Sie ist das einzige weibliche Gesicht an der Spitze eines Südtiroler Weinguts. Ihr Blauburgunder „Ludwig“, ihre Chardonnay Riserva „Castel Ringberg“ und ihre Weißweincuvée „Beyond the Clouds“ sind vinologische Diamanten, die Eingang in beste Restaurants der Welt gefunden haben. Vor sechs Jahren haben Elena und ihr Mann Werner das Weingut den Töchtern Julia, 34, und Karoline, 33, überschrieben. Angst vor der Größe der Aufgabe kennen die beiden Schwestern nicht. „Wir wollen uns auch weiterhin mit den Topweinen der Welt messen“, sagt Julia selbstbewusst. Sie hat in Toulouse Geschichte studiert, in Brüssel Europäische Wissenschaften, in Dijon Weinwirtschaft. Sie besitzt zwei Master-Abschlüsse, spricht vier Fremdsprachen, hat ein Weinbaupraktikum in Bordeaux

gemacht und hätte mit diesem Background vermutlich auch in den diplomatischen Dienst ihres Landes eintreten können. „Ich bin gern nach Südtirol zurückgekehrt“, bekennt sie. „Bergwandern, Reiten, die heimische Küche – all das möchte ich nicht missen.“ Ähnlich Schwester Karoline: BWL in Graz und Master in Weinwirtschaft im australischen Adelaide, zwischendurch hat sie bei Mercedes gearbeitet und einen Sommelierkurs in Österreich absolviert. „Wir wollen das Rad kontinuierlich weiterdrehen“, ist sie entschlossen: Lagen valorisieren, Nachhaltigkeit steigern, Bioprojekte starten. „Als Frauen in einer Männerdomäne zu arbeiten ist Ansporn für uns.“

So sieht er aus, der Generationenwechsel-Südtirol in 2021: Die großen Ziele sind erreicht. Aber die Fallhöhe ist groß für die Nachfolgenden, an den Erfolg anzuknüpfen und dabei die neuen Herausforderungen zu meistern: Sie heißen Klimawandel, Umweltverträglichkeit – und Frauenquote. **||**