

# trywine - Newsletter 42 - Oktober 2024



# trywine

Sali {{ contact.VORNAME }}

durch meine Ausbildung an der Weinakademie in Österreich durfte ich das kleine Städtchen Rust am Neusiedlersee kennenlernen. Die Stadt versprüht unglaublich viel Charme. Gemäss meiner persönlichen Erfahrung spürt man das pannonische Klima deutlich. Die Gegend um Rust steht einerseits unter dem Einfluss des Mittelmeers und andererseits des schwarzen Meers. Gleichzeitig spielt der kaum mehr als 180 Zentimeter tiefe Neusiedlersee eine grosse Rolle in der Balance in diesem kontinentalen Klima. Du kannst davon ausgehen, dass das Wetter oft sehr anders und wärmer ist als in unserer vom Atlantik beeinflussten Region.

Dass dieses Klima eine grosse Rolle für den Weinbau im Burgenland einnimmt, versteht sich fast von selbst.

## Freistadt Rust

Rust hat seit 1681 das Stadtrecht und ist neben dem Weinbau auch sehr bekannt als Stadt der Störche. Vor dem Erhalt des Stadtrechtes erkaufte sich Rust die Freiheit von der Herrscheruntertänigkeit der Habsburger. Bezahlt wurde die Freiheit mit Wein, dem berühmten «Ruster Ausbruch». Dazu später mehr. Wenn Du einen Eindruck über Rust erfahren möchtest, empfehle ich Dir den wunderbaren Fernsehfilm mit Hannelore Elsner «Ein Sommer im Burgenland». Bekannt ist Rust auch als Drehort der sehr erfolgreichen Serie «der Winzerkönig».

Wenn ich in Rust bin, geniesse ich das Ambiente des Städtchens (mit den Störchen auf den Dächern), das gute Essen in den vielen Restaurants, das Klima generell und natürlich die Winzer. Einen Apéro beim Weingut Giefing direkt an der Hauptstrasse gehört jeweils eben so zum Programm wie ein Treffen oder ein Besuch bei Heidi Schröck.

## Heidi Schröck

Heidi schätze ich sehr. Beim letzten Treffen haben wir wenig über Wein, dafür viel mehr über das Leben im Allgemeinen gesprochen. Über zweieinhalb Stunden waren meine liebe Kollegin Ursina und ich bei Heidi und fast hätten wir vergessen Weine zu verkosten. Heidi hat mittlerweile die Verantwortung des Weingut in die Hände ihrer Zwillingssöhne Georg und Johannes übergeben. Das macht sie sehr stolz, denn das kleine Weingut mit 10 Hektaren und etwa 50'000 Flaschen Jahresproduktion bleibt in der Familie und die Kontinuität ist sichergestellt. Selbstverständlich machen die beiden Söhne ein paar Sachen anders als die Mutter, als Beispiel sei hier die auffallende Änderung der Etikette auf den Weinen aufgeführt. Waren früher Symbole für passendes Food Pairing abgebildet, ist die Botschaft nun einfach «Heidi Schröck und Söhne».

Obwohl das Weingut eher zu den kleineren gehört, ist Heidi Schröck eine der bekanntesten Wein-Persönlichkeiten in ganz Österreich. Sie macht seit den frühen 1980er Jahre Wein. Ihre Weine sind Weltklasse und sehr gesucht. Ihre Spezialitäten sind Weiss- und Süssweine.

## Ruster Ausbruch

Süsswein in Rust, da kommen wir automatisch zum «Ruster Ausbruch». In Wikipedia ist nachzulesen: *«Der Ruster Ausbruch hat eine jahrhundertelange Tradition. Der erste Höhepunkt seiner Erzeugung war im 17. Jahrhundert. Dieser Weintyp trug zum Ruhm und Wohlstand von Rust bei. Ausbruchswein aus Rust war exklusiv und kam als Speisebegleiter auf die kaiserliche Hoftafel in Wien. 1681 erkaufte sich die Ruster bei Kaiser Leopold I. für 60.000 Gulden und rund 500 Eimer (ca. 30.000 Liter) Ausbruch der Sorte Furmint das Freistadtrecht.»*

1992 gründete Heidi zusammen mit 9 weiteren Betrieben in Rust den "Cercle Ruster Ausbruch" und war dabei gleich die erste Vorsitzende. Dieser Cercle hat sich zum Ziel gesetzt, den weltweiten Ruf dieses einzigartigen, edelsüssen Herkunftsweines (vergleichbar mit einer Trockenbeerenauslese bzw. TBA, der höchsten Prädikatsstufe mit ca. 300 Gramm Restzucker) weiterhin hochzuhalten und noch auszubauen. Heidi Schröck gilt als Süssweinpionierin der Moderne, nach dem Tod von Alois Kracher ist sie in dieser Rolle als Vorreiterin sogar allein, wie Vinum in einem Interview mit ihr schreibt.

Es gibt unterschiedliche Arten Süssweine herzustellen was man durchaus in der Konsistenz und im Geschmack spüren und erkennen kann. Wichtig ist bei allen

Süssweinen das Gleichgewicht aufrechtzuerhalten. Da nimmt die Säure eine zentrale Rolle ein. Sie ist quantitativ gemessen in der Regel deutlich höher als in trockenen Weinen. Ohne Säure wirkt jeder Süsswein üppig und klebrig. Um diese Säure sicherzustellen, werden für Süssweine Rebsorten mit hoher Säure gewählt. Typisch sind z.B. Riesling in Deutschland, Sauvignon Blanc im Sauternes, Welschriesling rund um den Neusiedlersee oder Furmint im Weinbaugebiet Tokaj in Ungarn.

## Furmint

Auf der offiziellen Webseite von Österreichwein ist nachzulesen, dass Furmint seit 1987 auch für den Qualitätsweinbau in Österreich zugelassen ist, aber nur sehr wenig verwendet wird. 35 Hektaren beträgt die Rebfläche, über zwei Drittel davon in Rust und Umgebung. Weltweit sind es gegen die 5'000 Hektaren, ca. 4'000 Hektaren davon allein in Ungarn, wo die Traubensorte im weltberühmten Tokajer zu finden ist. Der Ruster Ausbruch ist der andere weltberühmte Süsswein, in dem Furmint verwendet wird. Heidi Schröck baut diese Rebsorte reinsortig und im Ruster Ausbruch aus. Vielleicht liegt es tatsächlich auch an der Rebsorte Furmint, die den Ausbruch frischer wirken lässt als die berühmten Süssweine auf der anderen Seite des Neusiedlersees.



Auf der Etikette des Ruster Ausbruch 2017 sind noch die Essensvorschläge abgebildet. Es ist eine Cuvée aus Furmint und Welschriesling und trägt den wunderbaren Namen «auf den Flügeln der Morgenröte». Gekauft habe ich den Wein bei meinem ersten Besuch bei Heidi im Oktober 2019 und meine Verkostungsnotiz dazu lautet: «Mittleres Goldgelb. mittlerer Körper, cremig, lang! Intensiv nach Holunder, Minze, Honig und Pfirsich schmeckend. Süss aber nie annähernd üppig. Hohe Säure in frischem Wechsel mit der Süsse! Grandiose Balance. Ein Meisterwerk aus Rust von der Meisterin Heidi!»

## Fazit

Leider sind Süssweine eher Nischenprodukte mit seit Jahren abnehmendem Interesse der Konsumenten. Dabei musst Du Dir bewusst sein, dass Süssweine sehr aufwendig in der Produktion sind. Dafür sind die Preise sehr moderat. Der Winzer geht oft ein grosses Risiko ein, z.B. das Warten auf die notwendige Kälte für einen Eiswein oder das Hoffen auf die Edelfäule / Botrytis die nur in bestimmten Wetterkonstellationen (Nebel und dann Sonne im Herbst) auftreten kann. Bei Nichteintreten sind die Trauben verloren. Dabei haben Süssweine für uns Konsumenten ein paar schöne Vorteile. Viele haben einen moderaten Alkoholgehalt und verfügen dank des Zuckers ein langes Reife- und Lagerpotential. Einmal geöffnet, kannst Du einen Süsswein viel länger im Kühlschrank aufbewahren als einen trockenen Wein

## Zum Schluss

Mein Veranstaltungsjahr neigt sich dem Ende zu, viele neue Gesichter durfte ich dabei erstmals begrüßen. Das hat mich sehr gefreut und motiviert mich für das nächste Jahr. Das Programm 2025 ist in Arbeit und wird Schritt für Schritt auf meiner Homepage, auf DeguVino und in meinem monatlichen Newsletter publiziert.

Für das Wine&Dine vom 30. November im Landhotel Linde in Fislisbach mit Weinen von Vega Sicilia kann ich noch maximal zwei Plätze vergeben. Einfach ein Mail machen bei Interesse.

In der Zwischenzeit wünsche ich Dir alles Gute und hoffe dabei natürlich auf ein Wiedersehen an einem meiner Events.

Liebe Grüsse  
Markus  
Weinakademiker

Heidi präsentiert ihre Weine an der Weinakademie im August 2021



*Impressum:  
trywine.ch  
Hägelerstrasse 17d  
5453 Remetschwil  
Newsletter abbestellen*