

CO₂

132 g/km bedeutet 13% weniger



Der neue Audi A6 Avant mit Audi Leichtbautechnologie.

Einer der vielen Vorteile der Audi Leichtbautechnologie besteht darin, dass ein leichteres Auto weniger Treibstoff verbraucht und somit weniger CO₂-Emissionen verursacht. Beim neuen Audi A6 Avant 2.0 TDI sind dies im Vergleich zum Vorgängermodell 13 Prozent weniger. In der gesamten Baureihe wurde zudem der Treibstoffverbrauch um bis zu 21 Prozent reduziert. So können Sie länger fahren – für weniger. www.audi.ch/a6avant

Audi A6 Avant 2.0 TDI, 130 kW (177 PS), 1968 cm³. Normverbrauch gesamt: 5,0 l/100 km. CO₂-Emissionen: 132 g/km (188 g/km: Durchschnitt aller Neuwagenmodelle). Energieeffizienzklasse A.

Audi Swiss Service Package+

Reparatur 3 Jahre oder 100'000 km
Service 10 Jahre oder 100'000 km
Es gilt jeweils das zuerst Erreichte

Vorsprung durch Technik 

WEINANBAU AM STEILHANG

Text: Stephan Hilpold Fotografie: Patrik Fuchs

Die Winzer der österreichischen Wachau haben ihre unwegsame, schwer kultivierbare Landschaft an der Donau über Jahrhunderte zu einem einzigartigen Weinkulturgut geformt.



PLATZ IST BEI UNS MANGELWARE.

Franz Hirtzberger



Der Eintritt in ein Museum erfolgt normalerweise durch eine mächtige Tür. In diesem Fall ist die Tür eine Kurve. Biegt man gleich hinter Krems um sie, dann öffnet sich eine Landschaft wie aus einem Gemälde. Schroffe Hügel. Ein sich in mehreren Schlaufen dahinwindender mächtiger Strom. Verfallene Burgen. Kurz: Ein Freiluftmuseum. Doch die Hauptrolle spielen in ihm nicht stolze Ritter und blond gelockte Burgjungfrauen, sondern pausbäckige, knorrige Männer wie Franz Hirtzberger, Emmerich Knoll oder Franz Xaver Pichler. Sie gehören zu den bekanntesten Winzern der Wachau. Es ist ihnen und ihren Vorfahren zu verdanken, dass die Wachau, eine 30 Kilometer lange Flusslandschaft zwischen Melk und Krems, zu den wundersamsten Flecken Österreichs gehört.

Die Winzer haben diesen unwegsamen Landstrich an der Donau zur Kulturlandschaft geformt. Jahrhundertlang stapelten sie von Hand die Trockensteinmauern, die sich über mehrere hundert Höhenmetern an den felsigen Untergrund schmiegen. Den steilen Abhängen wurden so Tausende schmale Terrassen abgetrotzt. «Ohne sie», sagt Franz Hirtzberger, «wären unsere Weissweine nicht das, was sie sind.» Grüner Veltliner und Riesling sind die Sorten, die auf den insgesamt 1.450 Hektar Weinbaugbiet am besten gedeihen. Hirtzberger steht an diesem Nachmittag im Singerriedel, dem steilen Weinberg gleich hinter seinem mächtigen Gehöft. 600 Jahre alt ist es, doch wirklich viel hat sich hier in den vergangenen Jahrhunderten nicht verändert. Zur Donau hin schirmen dicke Wehrmauern den trotzigen Bau ab, die Wasserversorgung erfolgt über einen Brunnen im Innenhof, die Wohnräume befinden sich im verwinkelten ersten Stock.

Wenig Platz, viel Zeitaufwand



FAMILIE KNOLL

Emmerich Knoll und sein Sohn gehören zu den bekanntesten Winzern der Wachau.

Wer in der Wachau ihre Weine trinken möchte, besucht am besten das Restaurant Loibnerhof in Unterloiben, das von Cousin Josef Knoll geführt wird.

«Platz ist bei uns Mangelware», sagt Hirtzberger und zeigt dann hinauf auf die Terrassen, die sich bis auf eine Höhe von etwa 400 Metern um die Hügel winden. Sein Weingut liegt in Spitz, einer kleinen, an die Donau geschmiegenen Ortschaft, in der das Tal etwas enger wird. Hirtzberger selbst hat bei der Re-Kultivierung alter Terrassen in den vergangenen Jahrzehnten oft genug selbst Hand angelegt. Als er Anfang der Siebziger den Hof von seinem Vater übernahm, wurden nur auf wenigen Hektar Wein angebaut. Der Rest war für die Viehwirtschaft und die berühmten Wachauer Marillen reserviert, die in dieser Gegend bis heute das zweite wichtige Standbein der Bauern sind. Um einen wirklich guten

Abb. geringfügig grösser als das Original.



Grosse Fliegeruhr, Ref. 5004: Befördern Sie Ihr Handgelenk zum Copiloten. Die legendärste der IWC-Fliegeruhren begeistert durch den imposanten Gehäusedurchmesser von 46,2 mm. Noch beeindruckender aber ist die Technik darin: Das grösste automatische Manufakturwerk von IWC ist dank des Innengehäuses aus Weicheisen in grosser Höhe vor starken Magnetfeldern geschützt. Bleibt zu hoffen, dass Ihr echter Copilot genauso zuverlässig ist. *Mechanisches IWC-Manufakturwerk | Automatischer Pelaton-Aufzug | 7-Tage-Gangreserve mit Anzeige | Datumsanzeige | Weicheisen-Innengehäuse zur Magnetfeldabschirmung | Entspiegeltes Saphirglas | Wasserdicht 6 bar | 18 Kt. Weissgold | IWC, Engineered for men.*

IWC
SCHAFFHAUSEN
SINCE 1868

EMBASSY

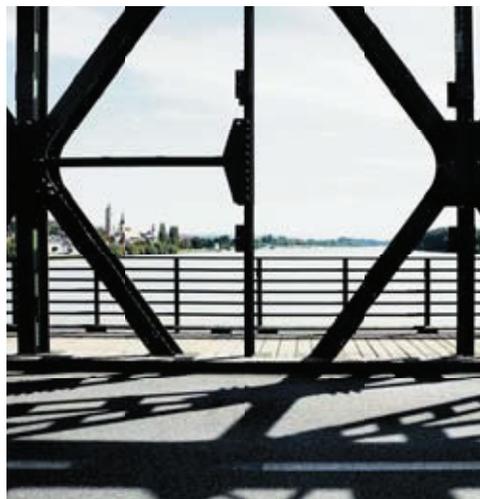
GRENDDELSTRASSE 2, LUZERN, TEL. 041 - 418 20 80
SCHWEIZERHOFQUAI 2, LUZERN, TEL. 041 - 418 50 80

UHREN, JUWELEN & ANTIQUITÄTEN / SALES@EMBASSY.CH / WWW.EMBASSY.CH

DAS BEWIRTSCHAFTEN DER STEILLAGEN IST ZEITINTENSIV.

Franz Hirtzberger





<

Wein produzieren zu können, wusste Hirtzberger, brauche er noch einige Hektar mehr: vor allem von den damals kaum, heute dafür aber umso heisser begehrten Steillagen.

«Ihre Bewirtschaftung» erzählt Hirtzberger «ist etwa drei bis fünf Mal zeitintensiver als die Lagen herunten an der Donau.» Statt 250 Arbeitsstunden pro Hektar benötigen die Steillagen meist über 1000. Die meisten Arbeiten müssten nämlich von Hand gemacht werden, grössere Maschinen wie Traktoren scheiden im unwegsamen Gelände aus. Wann immer man gegen Ungeziefere und Krankheiten vorgehen müsse, schnallen sich Hirtzberger und seine Mitarbeiter kleine Spritzpumpen auf den Rücken und ziehen durch die Rebzeilen. Eine zeitintensive Arbeit. Und trotzdem bieten die Winzer heute hohe Summen für die hin und wieder (aber selten genug) zum Verkauf stehenden Steillagen. Die Weissweine aus diesen Lagen gehören nämlich zu den besten der Welt.

Das war nicht immer so. Zwar ist der Weinanbau in der Wachau schon seit gut 1000 Jahren gut dokumentiert (ältere Zeugnisse gehen sogar zurück bis in die Römerzeit) und die Qualität wurde schon immer gerühmt, zur Weltklasse stiessen die Weine von den Hängen an der Donau aber erst in den vergangenen 20, 30 Jahren vor, als Männer wie Franz Hirtzberger oder Emmerich Knoll es sich in den Kopf setzten, nur mehr Weine von höchster Qualität zu produzieren. Letzterer bewirtschaftet zusammen mit seinen zwei Söhnen ein Weingut in Unterloiben, einige Kilometer stromabwärts. Ihre Devise: Natur und sonst nichts. Sprich: Auf jegliche Anreicherung, künstliche Konzentrierung, auf Aromatisierung und Franktionierung des Weines wird ausnahmslos verzichtet. Erfahrung ist wichtiger als das Experiment. «Ich bin schon in den 70ern gegen den Strom geschwommen, als ich die alten Terrassen wieder kultiviert habe», erzählt Emmerich Knoll und führt einen dann in seinen, wie er sagt «konservativen Keller».

Grosse Familientradition

Eine steile Steintreppe führt hinab in die kühlen Kellergewölbe, wo alles noch ganz ähnlich aussieht wie zu Zeiten des Gross- und Urgrossvaters. Ein 4000-Liter-Holzfass ist neben das andere gereiht, nur im hinteren Teil des Kellers lagern einige Edelstahlbehälter. Seit beinahe 200 Jahren ist das Haus im Besitz der Familie. Auch hier hat sich im Grunde nicht viel getan. Ein Museum. Statt vier Hektar wie weiland der Vater bewirtschaften die Knolls heute allerdings 16 Hektar. 15 Parzellen (zu je 1500 Quadratmeter) davon liegen am Loibenberg, dem Hausberg des Ortes, einem der besten Riede der Wachau.

Hier am Ende der Wachau flachen die Hügel bereits etwas ab, zur Stabilisierung des erosionsgefährdeten Bodens durchziehen auch hier Natursteinmauern die Hänge. Die besten und wertvollsten Weine der Wachau. Sie tragen die Bezeichnung Smaragd; die beiden anderen Kategorisierungen sind der leichtere Steinfeder und der klassisch trockene Federspiel. Sie werden fast ausschliesslich auf den Terrassenlagen gewonnen, neben dem besonders sauren Verwitterungsboden aus Gneis, Glimmer und Schiefer, der hier zu finden ist, tragen auch die Mauern dazu bei. Sie speichern nämlich die Wärme des Tages und geben sie in der Nacht wieder ab. Bis zu fünf Grad kann die Temperatur im terrassierten Weingarten höher liegen als in der Umgebung. In einer klimatischen Randzone wie der Wachau ist das besonders wichtig. Die pannonische Klimazone trifft hier auf die kontinentale. Kühle Ströme aus dem nördlich gelegenen Hochplateau des Waldviertels ziehen sich zudem wie Klima-Fjorde durch die Seitentäler Richtung Donau. Das besondere Mikroklima, das dadurch entsteht, ist mitunter für besondere Wetterphänomene verantwortlich.

Seit vielen, vielen Jahren, erklärt Franz Xaver Pichler, sei über seinem Weingut kein Hagel mehr niedergegangen. Weingüter in anderen Gegenden müssten dagegen jedes Jahr mit dem unheilvollen Eisregen rechnen. Pichler ist ein knorriger Mann, der Kontrast zu dem schicken quaderförmigen Kellergebäude aus Glas und Naturstein, in dem er sitzt, könnte nicht grösser sein. Zusammen mit seinem Sohn Lucas betreibt F.X. Pichler eines der ambitioniertesten Weingüter der Wachau. Nachdem das alte Wirtschaftsgebäude regelmässig bei Donau-Hochwassern unter Wasser stand, beschloss man einen Neubau. Es sollte ein zeitgenössischer Bau werden. Auch das gibt es in der Wachau.

«Es war alles andere als einfach, diesen Bau zu realisieren», erzählt Pichler. Vor einigen Jahren wurde die Wachau zum Unesco Weltkultur- und naturerbe geadelt, seitdem werden Veränderungen in der Landschaft noch genauer beäugt. Eine gläserne Glocke will man dann aber doch nicht über das Gebiet stülpen. Genauso wie der Wein aus der Wachau müsse sich auch das Landschaftsbild weiterentwickeln, ist Sohn Lucas Pichler überzeugt: Schliesslich, sagt er, sei man ja kein Heimatmuseum.



LUCAS PICHLER, 38

F.X. Pichler gehört zu den bekanntesten Weissweinproduzenten der Welt. Um an seine Spitzenweiner heranzukommen braucht es meist eine Vorbestellung. Das Weingut wird in der vierten Generation geführt.