



## **Kreativwerkstatt Rebe**

**In der Steiermark ist Wein ein Ausdruck von Lebensart und Tradition – mit immer wieder kreativen, modernen und innovativen Entwicklungen. Wie hier mit alten Konventionen gebrochen wird, wie sich die einzelnen Rebsorten anhören, was die Reben auf dem Weg in die Flaschen erleben oder wer hinter den Kulissen welche Strippen zieht – wir haben ein paar außergewöhnliche Ideen und Umsetzungen gesammelt:**

### **Wein im Ohr**

Das Weingut Triebel in St. Anna am Aigen hat eine [Spotify-Playlist](#) mit Songs erstellt, die den Charakter der verschiedenen Weinsorten ins Ohr bringen sollen. „Jeder Wein – Welschriesling, Sauvignon Blanc oder Zweigelt – hat seinen eigenen Charakter. Das haben wir musikalisch aufgegriffen und präsentieren unsere Spotify-Playlist mit Songs, die die Charaktere des jeweiligen Weins beschreiben,“ erklären Luise und Franz Triebel. Damit nicht genug: Wer für das perfekte Gala-Dinner mit Freunden Hintergrundmusik sucht, findet bei Familie Triebel auch hierfür eine Playlist. Genusstipp: eine gute Flasche Wein aufmachen und „Weinhören“.

### **Wie am Schnür(I)chen**

Eine Besonderheit unter den Schilcherweinen ist der Schnürwein vom Weingut Jöbstl am südlichen Ende der Schilcherweinstraße. Die im Oktober geernteten Trauben werden hier äußerst behutsam auf Schnüre gehängt, um dort drei Monate lang, gut durchlüftet, ihrer Bestimmung entgegenzureifen. Durch diese einzigartige Lagermethode verdunstet der Wasseranteil allmählich, während der Zuckergehalt steigt. Der Lohn: pro Jahr 200 Flaschen erstklassiger, harmonischer Dessertwein. [www.joebstl.eu](http://www.joebstl.eu)

### **Wein aus Stein**

Das Basaltgestein und der Wein von Stefan Krispel sind untrennbar miteinander verbunden. Man schmeckt den Basalt in vielen seiner Weine, da das Terroir im



Vulkanland basalthaltig ist. Einer seiner Weine, eine Cuvée mit dem Namen B1 ("B" für Basalt, "1" für "der Erste und Einzige") kommt in ganz spezieller Form mit dem Basalt in Kontakt: Er wird nach einer uralten Vinifizierungsmethode in Basaltsteintrögen ausgebaut. Für den Weinausbau im Basalt besitzt Krispel inzwischen sogar das Patent. Und damit auch für seine famose Entdeckung: Basaltstein nimmt einem auf der Maische vergorenen Wein das oft kritisierte Übermaß an Gerbstoffen, durch das viele der sogenannten „Orange Wines“ relativ schwer trinkbar werden. Seine Trauben gedeihen so lange wie möglich an Rebstöcken in basalthaltiger Vulkanerde. Später reift der Wein im Basaltstein – mit viel Zeit für die Ausbildung eines starken Charakters. Ergebnis: Der B1 trägt die Essenz des Terroirs in sich und an den Gaumen. [www.krispel.at](http://www.krispel.at)

### **Weinbank mit Schließfach**

In Ehrenhausen verleihen über 4.500 Weinpositionen der Weinbank von Koch Gerhard Fuchs und Sommelier Christian Zach ihren Namen. Neben einem Fine-Dine-Restaurant und einem Wirtshaus findet sich eine Vinothek, in der zahlreiche Weine, Bücher und Eingemachtes aus der Fuchsschen Küche für zu Hause erworben werden können. Ein besonderer Service: Wer zu Hause keinen passenden Lagerplatz für erlesene Weinraritäten hat, mietet in der Weinbank einfach adäquat temperierte Schließfächer.

<https://diweinbank.at/vinothek/>

### **Wein lesen**

Große Storys für feine Geister, heimliche Stars mit großer Geschichte oder Klassiker zur leichten Muße? Andrea und Andreas Posch haben ihre Leidenschaften für ausgezeichneten Wein und spannende Literatur kombiniert und auf ihrem „Wein gut zum Lesen“ in Pischelsdorf einen ganz besonderen Ort zum „Weinlesen“ geschaffen. Gäste wählen im Lesekeller oder Buschenschank aus rund dreißig verschiedenen Qualitätsweinen in unterschiedlichen Ausbaustufen und genießen dazu den Haus-Krimi, Bücher aus der eigenen



Bibliothek, Lesungen im Weingarten oder andere belebte Aktionen. Das Weingut Posch ist Weingut des Jahres 2023. [www.posch-weine.at](http://www.posch-weine.at)

### **Flein statt Wein**

Veronika Mitteregger hat sich im steirischen Ratsch ihrem „Flein“ – hochwertigen, sortenreinen Traubensäften – verschrieben. Den typischen Sauvignon Blanc- oder Gelber Muskateller-Geschmack unvergoren als Traubensaft zu gewinnen, ist harte Arbeit: Als Familienbetrieb pflegt die Tochter von Weinpionier Alois Gross für die Saftproduktion steile Weingärten rein biologisch und von Hand. Durch eine schonende Erhitzung werden sortentypische Aromen konserviert, pasteurisiert wird der Flein in der Flasche. Ihr Erfolgsgeheimnis: hochwertiges Traubenmaterial, hochwertige Verarbeitung und der Mut, nur die ersten und besten 50 Prozent des Traubenpresssafts zu verwenden. [www.flein.at](http://www.flein.at)

### **Miss Rósy – der erste Schilcherwermut der Welt**

Der erste Schilcherwermut der Welt kommt aus der Steiermark: „Mein erstes Produkt als Jungwinzerin soll einzigartig sein!“, war der Ansatz von Katrin Strohmeier. Gesagt getan, jetzt gibt es bei ihr einen Wermut mit Schilcher als Grundwein – die preisgekrönte Miss Rósy. Monatlanges Tüfteln war notwendig, um mit viel Fingerspitzengefühl diese ansprechende Geschmacksexplosion aus Schilcher, Brand und erlesenen Kräutern zu kreieren. Miss Rósy ist modern im Namen und am Etikett und bodenständig mit dem Wermutkraut, das schon vor Hunderten von Jahren verwendet wurde, und dem Schilcher, den es nur in der Steiermark gibt. [www.missrosy.at](http://www.missrosy.at)

### **Amphorenwein**

Der Steirische Amphorenwein gärt und reift in traditionellen Amphoren und hat meist eine hellorange Farbe. Das Besondere: Die Amphoren werden in der Erde des Weingartens bis zum Kragen eingegraben und gestatten dem Wein auch nach der Ernte einen direkten Kontakt zu seinem Terroir. Die vollreifen



Trauben werden gerebelt und nochmals sortiert, bevor sie in die Amphoren gleiten. Hier findet mit natürlichen Hefen aus dem Weingarten die Spontangärung statt. Dabei bleiben Haut, Kerne und Saft bei vollständiger Aromatisierung bis zu sechs Monate zusammen. Durch die Poren der Amphoren dringt kaum Sauerstoff in den Wein ein, es findet lediglich eine Mikrooxidation statt, die für den Wein positiv und wichtig ist. Dafür werden Geschmacksstoffe aus dem umliegenden Erdreich aufgenommen, was dem Wein einen mineralischen Geschmack gibt. Zuletzt findet eine schonende Pressung in der Korbpresse statt. Der frisch gepresste Wein kommt zur weiteren Reifung zurück in die Amphore oder ins Eichenholzfass, wo er zumindest ein weiteres Jahr verbleibt. Vor dem Abfüllen in die Flaschen findet weder Filterung noch Schönung statt. In der Steiermark wird Amphorenwein unter anderem im [Weingut Werlitsch](#) in Leutschach oder in St. Peter am Ottersbach auf dem [Weingut Ploder-Rosenberg](#) und hergestellt.

### **PiWi**

PiWi ist Trend und die Züchtung neuer, robuster und innovativer Rebsorten ist ein Generationenprojekt. Die **pilzwiderstandsfähigen** Weine werden aus neuen Rebsorten hergestellt, die eine hohe Widerstandsfähigkeit gegen Pilzkrankheiten aufweisen und daher eine deutliche Reduzierung von Pflanzenschutzmitteln ermöglichen. PiWi-Reben sind Kreuzungen verschiedener Sorten, wobei die hervorragenden Eigenschaften, die Widerstandsfähigkeiten und die Weinqualitäten miteinander kombiniert werden. Durch gezielte Züchtung, Kreuzung und Selektion entstehen neue innovative Rebsorten, die es ermöglichen, den Weinbau nachhaltiger zu gestalten und die zukünftigen Herausforderungen im Weinberg zu bewältigen. Dem PiWi-Weinbau haben sich in der Steiermark unter anderem das [Bio-Weingut Renner](#) aus Leutschach, das [Weingut Ploder-Rosenberg](#) aus St. Peter am Ottersbach und der [Kobat! Biohof](#) aus Tieschen verschrieben.



### **Moderne Weinköniginnen – die „Weinblüten“**

Die Weinwelt der Steiermark emanzipiert sich. Junge Winzerinnen übernehmen immer häufiger den elterlichen Betrieb, brechen mit der Konvention und verleihen der einstigen Männerdomäne eine feminine und moderne Seite mit Liebe zum Detail. Unter dem Namen „Die Weinblüten“ haben sich sechs Winzerinnen aus dem Steirischen Vulkanland zusammengeschlossen. Sie möchten dem Thema Wein gemeinsam einen weiblichen Zugang geben und andere Frauen dazu ermutigen, sich ebenfalls für den Beruf Winzerin zu entscheiden. Schließlich sind laut den „Weinblüten“ gerade einmal etwa zehn Prozent der Betriebsführer im Weinbau Frauen. Alle Mitglieder der „Weinblüten“ sind auf den Weingütern ihrer Eltern aufgewachsen, haben die Betriebe übernommen und produzieren eigene Weine. Lang gehütete Familiengeheimnisse sind dabei genauso wichtig wie neue, kreative Ideen. Neben den Weinen vom jeweiligen Weingut haben „Die Weinblüten“ auch zwei gemeinsame Tropfen aus Trauben von allen sechs Betrieben entwickelt. Das Ergebnis: „Die Rosi“ und „Herzogin Rosa“. [www.weinblüten.at](http://www.weinblüten.at)

### **Faire Bio-Wein-Schokolade**

Schokolade mit Rosinen kann jeder. Genusstrendsetter, Visionär und Kult-Chocolatier Josef Zotter stellt mit seiner Schokoladenmanufaktur in Bergl bei Riegersburg gerne die Geschmacksnerven auf den Kopf und stoppt bei seinen inzwischen über 500 verschiedenen handgeschöpften Kreationen in Bio- und Fairtrade-Qualität nicht einmal vor Käse oder Algen. Kein Wunder, dass sich im Sortiment auch mehrere ausgefallene Schokoladensorten mit Traubensaft- oder Weinfüllungen wie Muscaris Marzipan, Käse-Walnuss-Trauben, Portwein und Feige, Gelber Muscateller - Sand & Schiefer oder Sauvignon blanc - Kalk & Kreide finden. Damit nicht genug: Vielfach ausgezeichnet zählt Zotter inzwischen zu den nachhaltigsten Unternehmen Österreichs. Der fair gehandelte Bio-Kakao wird in der eigenen Schokofabrik geröstet, gemahlen, gewalzt und conchiert. Damit legt Zotter den Grundstein für die Entwicklung der Schokofabrik zum Kompetenzzentrum für Schokolade. Als europaweit erster



Bean-to-Bar-Produzent, der ausschließlich in Bio- und Fair-Qualität produzierte zählt Josef Zotter auch heute noch zu den wenigen unabhängigen Bean-to-Bar-Produzenten. Wer hinter die Kulissen blicken will: In der Zotter Erlebniswelt warten ein Kakaokino, ein Schokoladen-Theater, ein „Essbarer Tiergarten“, eine Öko-Essbar sowie ein Shop, der die Kaufentscheidung zur süßen Qual der Wahl macht. [www.zotter.at](http://www.zotter.at)

### **Käsekunst mit Wein**

Ziege mit Uhudlerbeeren oder Rösler Wein Camembert? Für seine raffinierten Käsekreationen kombiniert „Cheese Artist“ Bernhard Gruber in Österreichs 1. Käsereifungs- und Käsekunstwerkstatt, der Fromagerie zur Riegersburg, unterschiedlichste regionale Zutaten und bringt auch regionalen Wein im Käse oder zur Käseverkostung zur Geltung. Seine Käsekunst ist abhängig von der Jahreszeit und auch vom biologischen Rhythmus des Tieres. Sein Werdegang? Vom Koch zum Almsenner und schließlich zum diplomierten Käsesommelier und Käsekünstler mit eigenem Atelier trifft es am besten. Besucher erobern Grubers Käsewelt bei Führungen und Verkostungen, besuchen die Käsekellerei sowie die Buttereie und lernen Wissenswertes zur Erzeugung, Lagerung, Pflege und Käse-Veredelung. [www.thecheeseartist.at](http://www.thecheeseartist.at)