

DER **MANFRED**
UND
DIE **SEINEN**

Weinbau Manfred Maureder
Hochbuedt 4
4040 Kirchsschlag bei Linz
weingarten-linz.at

WEINGARTENBRIEF 2020

Alles beginnt damit, dass ich zum ersten Mal seit 23 Jahren nicht ins Büro gehe. Es war gut geplant, dass Gerald und ich uns aus unserer Agentur zurückziehen. Dennoch kommt es überraschend. Weniger, dass es so ist. Mehr, wie es ist. Mehr Zeit mit der Familie - mit Ingrid, Lisa und Manuel. Ein Weingarten. Genau das wollte ich haben. Jetzt müssen wir in diesem neuen Leben noch einrasten.

////////////////////////////////////

WINTER

Rebschnitt, Kellertechnik und auch Pflanzenschutz. In der Weinbauschule Klosterneuburg lerne ich die Theorie zu meiner Praxis im Weingarten. Ich erfahre, wie ich Spritzmittel richtig ausbringe, entscheide aber gleichzeitig, weniger von ihnen zu verwenden. Ich denke: Weniger ist mehr. Vielleicht denkt sich das auch der Regen, der im Jänner sparsam fällt.

Der Rebschnitt wird im Februar durchgeführt, wir schneiden auf 2 Strecker und 2 Zapfen - etwas zu viele Augen, wie wir mit der Laubwand dann feststellten.

Die Ingrid kümmert sich um den oberen Stock. Es wird entrümpelt und neu ausgemalt. Platz schaffen für alles, was kommt. Wir denken über Gastro nach. Immer freitags und sonntags, jeweils am Nachmittag. Reni kocht und Raphael hilft. So stellen wir uns das vor.

Ein kranker Baum fällt während eines Sturms vom Nachbarn in den Weingarten. Er macht einige Rebstöcke kaputt. Ich ärgere mich. Nicht über den Baum oder den Sturm. Aber über das Hin und Her mit den Versicherungen. Jetzt mag ich mich nicht mehr drüber ärgern. Darum kein weiteres Wort mehr.

Meine Schwester Gabi feiert ihren 50er im Weingarten. Gabi möchte tanzen. Alle anderen wollen das auch. Es gibt Mühlviertler Tapas und kein einziges fades Gesicht.

Im Februar ist die Wein&Genuss Messe in Linz. Am Abend bin ich abgefüllt. Mit Gesprächen, Informationen, Eindrücken. Und ja, auch mit Wein. Ich bin besoffen und habe eine Idee davon, wie ich den Jahrgang 2019 fertig machen würde: Keine Schönung, keine Filtration - Weine wie gewachsen.

FRÜHLING

Die Ingrid, die Reni und ich sitzen am 7. März im Weingarten und machen mit Alex und Kurt die erste Hochzeit im Weingarten aus. Ein italienisches Fest soll es werden, alle in Weiß, große lange Tafel, Musik, lachen, tanzen. Wir haben so etwas noch nie gemacht, aber keiner zweifelt daran, dass es so wird, wie wir uns das vorstellen.

Eine Woche später sind die Straßen leer, die Kinder sitzen zuhause und die Oma, die im selben Haus wohnt, soll niemanden treffen. 2020 wird das Corona-Jahr werden. Für uns wird es aber mehr als das sein.

Wir binden die Reben mit der Hand. Wir befreien sie von den alten Plastikschnüren, die teilweise schon eingewachsen sind und die Stöcke würgen. Mit elastischen Gummibändern machen wir alles wieder fest. 3.600 Stöcke mal 3 Schnüre sind dann rund 10.000 Schleifen. Wir sind dankbar, dass wir diesen Ort haben und diese Beschäftigung.

Aus dem Heurigen wird erstmal nix. Zu tun haben wir trotzdem genug.

Wir schneiden am Schatzweg Bäume um, die dem Weingarten - den es zu diesem Zeitpunkt noch nicht gibt, aber der kommen wird - gefährlich werden könnten. Die dicken Stämme bringen wir dem Roman zum Schneiden. Das werden super Eichenpfosten, die wir gut brauchen können. Außerdem wird der Boden gefräst und eine Rebenfit Mischung gesät. So wird das schöne Fleckchen auf seinen Dienst als Weingarten vorbereitet.

An Ingrids Bienen geht Corona spurlos vorbei. Die Völker fliegen im März und April fleißig aus. Sie sind gesund und freuen sich über 15 Grad und Sonnenschein.

Im Mai dann die erste Firmenfeier. Die erste für uns. Nicht für die Firma. Die Leute sind froh, sich nach dem Lockdown wieder frei bewegen zu können. Sie feiern das Leben. Die Reni hat mit ihnen Sauerteig Brot gemacht. Eine Premiere. Aber das Brot war so gut, als hätte die Reni nie etwas anderes gemacht. Speck haben wir auch gemacht. Machen wir wieder. Ganz schön viel machen.

SOMMER

Mittlerweile ist Juni. Im Weingarten wird es spannend, weil die Entwicklung ihren Lauf nimmt. Die Blüte ist eine Woche später als letztes Jahr. Mitte Ende Juni. Wegen der Feuchtigkeit wächst nicht nur der Wein gut, sondern auch das Gras. Wir mulchen extrem viel und ich hoffe, der Traktor hält diese Saison noch durch.

Georg kommt uns besuchen. Der Georg Friedl. Wir kennen uns schon lange. Ich sage ihm, dass wir Platz in der Küche haben. Das arbeitet bei ihm und er meldet sich wieder. Wir einigen uns, dass wir zusammen weitertun. Wir wissen nicht wie und was. Aber wir wissen warum.

Unsere ersten Feriengäste aus Wien kommen. Die Familie mit zwei Kindern macht täglich Ausflüge. Bei uns haben sie ihr Basislager.

Im Juli duftet es im Weingarten. Die Kräuter und Blumen sind verblüht und wir schlegeln die Terrassen.

Am 1. Hefttag gibt es Gemischten Satz, Rosé und Räuchersaiblings vom Jakob. Erdäpfelsalat, Leinölerdäpfel und Schwarzbrot passen gut dazu. Weißi, unser Herr Ober, serviert. Ein voller Erfolg, auch wenn die Weine vom kurzfristigen Abfüllen nervös waren. Ich habe das Gefühl, ich lerne jeden Tag.

Ich habe mich entschieden weniger zu behandeln und zu spritzen. Jetzt ist die Laubwand krank und auch manche Trauben. Weiterhin viel Niederschlag.

Das geplante Hochzeitsfest im August findet statt. Wir haben eine Bühne gebaut im Weingarten. Und 50 Sessel aufgestellt. Es ist heiß und die meisten tragen Hüte. Die lange weiße Tafel steht draußen auf der Veranda, Aperitif und Buffet gibt's drinnen. Nach dem Essen spielen zwei Italiener und die Gesellschaft tanzt auf der Straße. Bella Italia im Haselgraben.

Ende August, Anfang September dünnen wir im Weingarten die Trauben aus. Georg und Pezy helfen beim Schneiden. Klaus macht uns den Verjus. Ich finde ihn richtig gelungen. Mit viel Säure und so fruchtig.

Ich könnte mich über die Laubwand ärgern, die eindeutig zu dicht ist und krank. Mache ich aber nicht. Wir rette, was zu retten ist. Ich glaube, wir werden ganz leichte Weine bekommen.

HERBST

Lisa beginnt nach der Verschule in der ersten Klasse und hat eine Riesenfreude. Manuel ist jetzt Kindergartenopa und Schulanfänger. Die Septembersonne zeigt sich oft.

Wir starten Anfang Oktober mit der Weinlese. Gelber Muskateller, Rivaner und Bouvier. Wir lesen bei Vollmond. Aber tagsüber. Das Ausputzen der Trauben ist viel Arbeit. Dank der fleißigen und mittlerweile geübten Helfer bekommen wir sauberes Traubenmaterial in den Keller. Rebeln, kurze Maischestandzeit und abpressen, dann wird vergoren und ich setzte beim jungen gemischten Satz und Gelben Muskateller noch Hefe zum Start der Gärung bei. Es ist rasch durchgegoren, weil wenig Alkohol.

Ende Oktober lese vom Grünen Veltliner und Weissburgunder sowie der Rotweinsorten.

Ich entscheide kurzfristig, aus dem Grünen Veltliner und Weissburgunder mit etwas Welschriesling einen zweiten Gemischen Schatz zu machen. Reifer und mit mehr Charakter. Weniger Frische dafür Spontangärung - es blubbert im Keller. Eine tolle Zeit für uns junge Weinbauern. Ich meine den Manuel und mich.

Das erste Firmenseminar im Weingarten. Meine Freunde von Avoris entwickeln ihr Immobilienunternehmen weiter.

Wir bauen nebenbei die Küche um und planen einen Kräutergarten. Charly macht uns mit dem Bagger einen neuen, eigenen Eingang. Auch eine Steinmauer im Eingangsbereich zum Weingarten machen wir. Das wird eine schöne Kulisse für Hochzeitsfotos.

Als Georg die Gastro aufmachen will, kommt der zweite Lockdown.

Wir haben Gänse beim Bauern bestellt. Weil jetzt entweder der Bauer oder wir auf den Gänsen sitzen bleiben, braten wir sie trotzdem knusprig und bieten sie zum Abholen an. Klassisch, mit Knödel und Rotkraut. Die Leute kommen. Und die Gänse gehen weg.

Ich beobachte den Wein. Er ist sauber. Enthält jedoch viel Säure und wenig Alkohol. Wir lassen ihm Zeit noch Zeit und analysieren ihn nächstes Jahr weiter.

Wir verarbeiten Rind und machen den Heftag zum Abholtag. Es gibt Rindrouladen und Rindsragout und zu Silvester Cassoulet. Dann ist Weihnachten und Ruhe kehrt ein. Zeit für die Familie. Das tut schon richtig gut.

ZUSAMMENFASSUNG UND DANKE

////////////////////////////////////

Wenn ich zurückblicke, haben wir viel weitergebracht und bin stolz auf den neuen Weinjahrgang.

Jetzt möchte ich Danke sagen. Danke Ingrid, für dich und deine Geduld für mich. Danke an unsere Kinder Lisa und Manuel, die immer fleißig mithelfen. Danke Reni und Marianne für die großartige Leistung in der Küche. Danke Erdem, Wolfi (der Herr Ober), Raphael und Clemi für eure Unterstützung bei den Festen. Danke an alle fleißigen Weingartenarbeiter, die ich gar nicht alle namentlich nennen kann. Stellvertretend Hans, Martin, Michael, Martina und Tina sowie meine große Familie und die vielen Freunde, stellvertretend dafür Mama, Raff und Paul.

Danke Gerald für dein offenes Ohr. Danke Ino und Andy - ihr macht einen super Job. Danke den Fredmanskys, die mich immer mit Ideen unterstützen.

Danke Sepp Högl und Giuseppe für eure Unterstützung und die Entwicklungsarbeit für den oberösterreichischen Weinbau.

Im März 2021, der Manfred