(Fortsetzung von Seite 4)

Genuss für Gourmets

Text und Fotos: Hotel Trattlerhof Bad Kleinkirchheim

Hotel Trattlerhof - „Winzer und Kulinarik am Berg“

Einladung zu „Kulinarik am Berg“

Im Winter 2017 erleben Sie bei „Kulinarik am Berg“ Köstlichkeiten rund um Oberkärntner Fisch- und Wildspezialitäten sowie edles Fleisch aus der Region. Namhafte österreichische Winzer und der Champagner Produzent Perrier-Jouët begleiten die Degustationsmenüs mit Ihren Trauben-Highlights. Lernen Sie die kulinarische „Einkehr-Vielfalt“ kennen und lassen Sie sich von unserem Küchenchef Marcel Gärtner und seinem Team verwöhnen.

TERMINE & HIGHLIGHTS
Samstag 25. 3. und 1. 4. 2017 - 19.00 Uhr
DEGUSTATIONSMENÜ MIT WEINREISE IM HÜTTENRESTAURANT EINKEHR
Genießen Sie ein Falstaff-prämiertes 5-Gänge-Menü, zubereitet durch unseren Küchenchef Marcel Gärtner, begleitet durch eine Weinreise, kommentiert vom österreichischen Winzer bzw. Champagnerproduzenten.

BÄRLAUCHZEIT IM MÄRZ
Erleben Sie den einmaligen Geschmack der Bärlauchpflanze:
· Bärlauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons
· Bärlauch-Pizza-Brot mit getrockneten Tomaten
· Kärntner Laxn in Bärlauch-Sahne-Sauce an Tagliatelle und Schmortomaten

Kulinarik am Berg im Winter

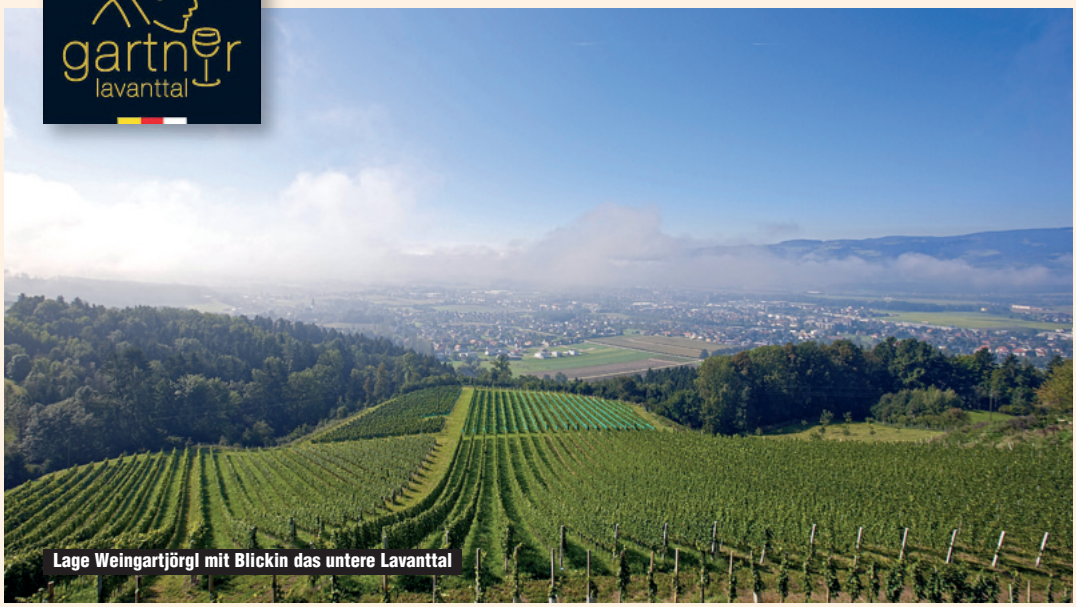
25.3.
Fleisch trifft Wein — mit regionalen Fleischspezialitäten von der Firma Ilgenfritz aus Villach und begleitenden Weinen von Domäne Müller aus Groß St. Florian in der Südsteiermark
1.4.
Wild trifft Wein — mit Wildspezialitäten vom Matl Sepp aus Bad Kleinkirchheim und begleitenden Weinen von Umathum aus Frauenkirchen im Burgenland

www.trattlerhof.at

Winzer

Text: Weinbau Gartner

Kärntner Weinbautradition: Weinbau Gartner



Lage Weingartjörgl mit Blickin das untere Lavanttal

Foto: Martin Steinthaler, Kärnten Werbung

Alpiner Wein

Wenn in Europa über Weine aus den Alpen gesprochen wird, denkt man immer zuerst an Weine aus Südtirol und der Schweiz. Die wenigsten denken dabei an die österreichischen Weinbaugebiete im inneralpinen Bereich. Die Familie Gartner war bei der Wiederbelebung des Weinbaues in dieser Region nicht nur Vorreiter, sondern bereicherte in den vergangenen Jahren auch die österreichische Weinbauszene um Weine aus einem „echten“ Tal am Fuße von „echten“ Bergen — 2000ern.

Weinbau im Blut

Die Erforschung der Genealogie der ursprünglich aus dem Fränkischen stammenden Familie Gartner brachte zu Tage, dass viele Vorfahren im Bereich des Weinbaues, der Kellerwirtschaft oder der Fassbinderei tätig waren. Herbert Gartner lernte den Weinbau als Kind bei seinen Verwandten im Burgenland kennen. Er besuchte die Wein- und Obstbauschule in Klosterneuburg und war nach der Matura für sechs Jahre im Schul- und Versuchsbetrieb tätig. Im Jahr 1971 wurde in Kärnten eine Stelle als Obstbauberater frei und so wechselte er in die Obstbauversuchsanlage der Landwirtschaftskammer Kärnten nach St. Andrä. Gleich im ersten Jahr nach der Rückkunft ins Lavanttal pflanzte er gemeinsam mit seinem Vater am Weinzedl bei St. Andrä einen Weingarten, eine Tat, die heute allgemein als Beginn des neuen Kärntner Weinbaues gilt. Der „alte“ Weinbau war zu diesem Zeitpunkt schon mehr als 40 Jahre aus dem Tal verschwunden.

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 5)

Text: Weinbau Gartner

Winzer

Kärntner Weinbautradition: Weinbau Gartner

Der Terrassenweingarten bei Schloss Thürn

Foto: Franz Gerdl, Nutzungsrecht: Regionalmanagement Lavanttal

Bezug zur Geschichte und Weiterentwicklung

Der alte Weinbau blieb für Herbert Gartner immer der Bezugspunkt: Im Jahre 1978 wurden von der Familie Gartner die ersten Mauerterrassen bei Schloss Thürn kultiviert. Auch diese Anlage war als Versuchsanlage mit verschiedensten Sorten konzipiert. Noch war nicht klar, mit welchen Sorten die besten Qualitäten zu erzielen wären, aber es waren damals schon Sauvignon blanc und Blauer Burgunder - die heutigen Hauptsorten des Betriebes - dabei. Durch die Vernetzung mit Kollegen aus der Klosterneuburger Zeit wurde das Sortiment bereinigt. Vom Weinbau-Virus wurde dann auch Sohn Erwin Gartner infiziert, der ebenfalls den Weg nach Klosterneuburg fand. Viele Anregungen, die er in der Schule aufnahm, wurden im Weingarten in Thürn umgesetzt, das Sortiment etwas verändert und die Qualität verbessert. Leider musste Erwin auch feststellen, dass es unmöglich sei, mit gewöhnlichen finanziellen Mitteln aus dem Hobbybetrieb einen professionellen aufzubauen. Und so verwarf er die Idee und studierte Deutsche Philologie in Wien. Doch auch in der Phase des Studiums und der nachfolgenden Projekttätigkeit am Österreichischen Literaturarchiv blieb er dem Weinbau treu, betreute den kleinen Familienbetrieb und die im Jahr 1999 eingeführte Ausbildung zum Kärntner Winzer und Weinkellerwart.

Wichtige Zufälle

Irgendwann wurde ihm klar, dass es mehr Nähe zum heimatlichen Betrieb benötigt, um die beste Qualität zu produzieren. Zufällig trat zu dieser Zeit (im Jahr 2004) die Region Veneto an Kärnten heran, um ein grenzüberschreitendes Projekt zum Thema „Weinbau in Berggebieten“ zu lancieren. Gartner ergriff die Chance um gemeinsam mit seinen Eltern und einem südsteirischen Schulkollegen, Peter Kieslinger (Buschenschank am Kogelberg, Leibnitz) einen Betrieb aufzubauen. Und so wurden im Jahr 2006 auf der etwas südlich von Wolfsberg gelegenen Urgesteinslage 2,5 ha Rebfläche angelegt. Der Glimmerschiefer, der das Ausgangsgestein der Lage bildet, gehört zu den ältesten Gesteinen Österreichs. Die gute Durchwurzelbarkeit des Bodens macht die Lage am Fuße des östlichsten Berges der Alpen, der Koralpe (2127 m), weinbaulich besonders wertvoll.

Bereits die Junganlage am Weingartjörgl zeigte beachtliche Qualitäten. Die Terrassen bei Schloss Thürn begannen unterdessen mehr und mehr unter der Beschattung durch den umliegenden Hochwald zu leiden und es wäre nur eine Frage der Zeit gewesen, dass die Familie Gartner hier den Weinbau auflassen hätte müssen. Da schlug das Schicksal ein zweites Mal zu: Ein kleinräumiger starker Windstoß legte die Hälfte des unmittelbar angrenzenden Waldes nieder. Die Besitzer des Waldes ließen sich rasch davon überzeugen, dass die Fläche aufgrund ihrer Historie besser für den Weinbau, als für die Forstwirtschaft geeignet sei und so konnten im Jahr 2011 der Lage insgesamt 3,5 ha Rebfläche abgerungen werden. Entsprechend dem hohen Kalkgehalt des Bodens wurde großteils Weiß-, Grau- und Blauburgunder gepflanzt.

Erwin Gartner

Foto: Stefan Leitner

Der Weg zur „Bundesligatauglichkeit“

Im Vertrauen auf die Qualität der Lagen und die eigene Erfahrung fiel es den Gartners immer leicht, einen freundschaftlichen Umgang mit den anderen Winzerkollegen im Bergland zu pflegen und die sehr aufwändige Entwicklung der Gesamtstruktur des Weinbaues in der Region zu forcieren. Am Ende der Entwicklung stand die Bergland-Weinbewertung, die aufgrund ihrer Professionalität ab 2013 jeweils 10 Weine in den Salon Österreich Wein nominieren durfte. Im ersten Jahr erkämpfte sich der Blauburgunder 2011 einen Platz im Salon. 2014 war es dann der Riesling 2012, 2015 der Sauvignon blanc 2014, 2016 der Weißburgunder 2015. Durch diese Erfolge wurden auch der A la carte-Weinführer und der Falstaff Wein Guide auf den Kärntner Betrieb aufmerksam und so darf er dort bislang als einziger Betrieb das Bundesland vertreten.

www.weinbaugartner.at