

Heurigengespräche

Text: Elisabeth Waxmund

„Frauen bilden Netzwerke, keine Seilschaften – weil beim Seil ist immer einer oben, einer unten ... im Netzwerk gibt es keine Hierarchien“, beschreibt Winzerin Birgit Eichinger die Zusammenarbeit innerhalb ihres Umfelds im Kamptal mit starken Worten. Hier in Langenlois, im Heurigenhof Bründlmayer, hat der GASTWIRT eine Runde herausragender Persönlichkeiten aus der Region getroffen – um ein für alle Mal festzuhalten: Ob Mann oder Frau spielt beim Wein keine Rolle. Was zählt ist der Zusammenhalt – und davon gibt es hier viel.



Angelika Stranner ist seit eineinhalb Jahren Direktorin im LOISIUM Wine & Spa Resort in Langenlois.



Birgit Eichinger ist Winzerin in Straß im Straßertale und Gründungsmitglied des ersten Winzerinnenclubs „11 Frauen“.

Zum Aperitif gibt es im Heurigenhof Bründlmayer in Langenlois – wie könnte es anders sein – Bründlmayer brut rosé. Der ist aber auch einfach wirklich gut. Doch eigentlich braucht es den „Warm-up Drink“ gar nicht, es geht schnell zur Sache. Denn der Großteil der Damen kennt sich schließlich, fast alle haben beruflich miteinander zu tun. Die Frage, wie sich das Weingeschäft im Kamptal verändert hat in den letzten Jahren, sorgt schon zum Einstieg für rege Diskussion...

Schierhuber: Es ist nicht nur der Wein! Genuss hat generell einen höheren Stellenwert bekommen, gerade auch bei den jüngeren – Wein ist ein Lifestylethema.

Arndorfer: Stimmt, die Jungen sind total interessiert, verschieben ihre Prioritäten. Zum Beispiel mein Mann und ich

haben Freunde aus Graz, junge, die noch ein bissl aufs Geld schauen müssen. Und die geben eben einfach kein Geld für G'wand aus, sondern gehen stattdessen lieber einmal gut Essen oder kaufen sich einen tollen Wein.

Stranner: Das beobachte ich auch in meinem Team: die Zwanzigjährigen interessieren sich wirklich für Wein – und kennen sich auch aus. Das war früher sicherlich nicht in dem Ausmaß so. Und ich glaube, wir in der Hotellerie und Gastronomie tragen auch unseren Teil dazu bei: strenge Servicestrukturen sind aufgelöst; egal ob Mann oder Frau – jeder, der sich für Wein interessiert, hat die Möglichkeit, sich in dem Thema auszutoben.

Öhlzelt: Aber auch die älteren – generell glaube ich, die Kunden kennen sich einfach besser aus als früher!



Eichinger: Unsere Kunden haben sich in den letzten Jahren überhaupt stark verändert. Ich kann mich noch erinnern, meine Eltern haben auch ein Weingut gehabt und da ist der Privatkunde vorgefahren, hat die Dopplerflaschen in seinen Kofferraum gepackt, drei Schichten, mit einer Decke dazwischen, bis der Kofferraum voll war. Dann sind die heimgefahren und wieder gekommen, wenn sie alles ausgetrunken gehabt haben. Da waren die Kunden damals noch so richtig treu! (lacht)

Arndorfer: Ja, es gab viel mehr Stammkundschaft. Wichtig war dann auch immer, dass die eine Jause bekommen – die haben es sich gemütlich gemacht und sind regelmäßig zurückgekommen. Darum verstehen manche Winzer der alten Generation auch oft nicht, wie das Weingeschäft heute funktioniert – zum Beispiel warum ich so viel Zeit

im Büro verbringe anstatt auf dem Feld. Früher war eben eine andere Zeit. Mein Mann und ich wollten unsere Persönlichkeit in unsere Weine bringen und mit dieser Persönlichkeit hat sich die Kundenschicht verändert – und damit auch die Aufgaben.

Öhlzelt: Außerdem fällt mir auf: kleineren Betrieben wird wieder viel mehr eine Chance gegeben. Die Leute suchen nach dem Ursprünglichen – zum Beispiel mein Verjus. Den machen wir schon seit 2007 und bislang war der Saft aus unreifen Trauben ein eher unbekanntes Produkt – auch wenn es eigentlich uralte ist. Und plötzlich, seit einem Jahr, kommen ständig Leute, die nur den Verjus kaufen wollen! Das ist ganz neu für mich, dass der in ist. Aber gerade als Kleinstbetrieb ist es für mich enorm wichtig, dass die Leute so aufgeschlossen sind. Und neugierig!



Barbara Öhlzelt kommt aus der Medienbranche und hat sich erst mit Mitte dreißig ihr eigenes Weingut aufgebaut.



Victoria Schierhuber ist seit fünf Jahren Gastgeberin im Heurigenhof Bründlmayer in Langenlois.

Arndorfer: Für uns leben wir diese Entwicklung in unserem Fuchs und Hase. Dabei haben wir uns mit Alwin und Stefanie Jurtschitsch zusammengetan, gemeinsam ein weiteres Weingut gegründet und machen nun zusammen diese Pet-Nat Naturschaumweine. Sicherlich – jeder von uns hat weiterhin sein eigenes Weingut, das möchten wir auch niemals aufgeben, aber wir haben versucht einen neuen Weg einzuschlagen – über Winzerkooperationen. Diese Bewegung kommt immer mehr, wo Winzer gemeinsame Sache machen und ich glaube nicht, dass das vor zwanzig Jahren auch so hätte funktionieren können.

Schierhuber: Das ist nicht nur bei den Winzern so – auch in der Gastronomie, Hotellerie – die Betriebe unterstützen einander mehr als früher. Wie zum Beispiel wir und das LOISIUM. Oder da ruft unlängst ein Kollege an, der auch ein kleines Lokal führt mit nur ganz wenigen Tischen und einem Mann in der Küche und meint: „Kannst du mir mal eben 60 Gläser borgen?!“ Ich glaube, früher wäre es den Leuten unangenehm gewesen, den andern um Hilfe zu bitten.

Öhlzelt: Heute hilft man sich eher untereinander.

Schierhuber: Ja, und ich habe mich ehrlich gefreut, dass er angerufen hat!

Eichinger: Ich glaube ich weiß, warum das so ist: Je besser es einem selber geht, es der ganzen Wirtschaft geht, umso leichter kann man großzügig sein. Den Winzern geht's gut, den Gastronomen geht's gut...

Stranner: Es wäre aber auch nicht gescheit, wenn wir einander nicht unterstützen würden! Denn zum Beispiel bei uns kommen die Gäste ja oftmals gerade wegen der Winzer,

wegen dem Wein in der Region. Oder oft sind wir froh, dass der Bründlmayer offen hat, weil ich krieg nicht alle Gäste ins Restaurant am Abend! (lacht)

Hertrampf: Oder wenn wir Veranstaltungen haben, laden wir gerne Winzer ein, sich für ein paar Stunden bei uns reinzustellen und ihre Weine zu präsentieren.

GASTWIRT: Netzwerken Frauen und Männer anders?

Eichinger: Ich glaube, Frauen knüpfen tatsächlich Netzwerke. Bei Männern hingegen sind es eher Seilschaften, die mit Hierarchien einhergehen. Weil bei einem Seil ist es eben so, dass einer oben und einer unten klettert (lacht). Stark gemerkt wie gut Netzwerke funktionieren habe ich bei den 11 Frauen – da waren wir alle gleichberechtigt, so richtig. Wir haben weder eine Vorsitzende gehabt noch eine Schriftführerin – alle gleichwertig.

Stranner: Ich glaube Netzwerke sind eher wie Führungsstile – jeder hat seine Art, wie sich das Netzwerk zusammensetzt. Mein Stil ist sicherlich freundschaftlich, und ich würde ihn meiner Persönlichkeit zuschreiben. Hingegen bin ich sicherlich nicht der Typ, der meint „ich muss jetzt dem und dem die Hand schütteln“ um voran zu kommen...

Arndorfer: Ich glaube, es macht keinen Unterschied ob Mann oder Frau. Man tauscht sich einfach aus. Gerade auf Verkostungen trifft man sich als Winzer recht oft, mit vielen anderen bin ich aufgewachsen. Man redet dann einfach miteinander, zum Beispiel wenn man einen neuen Händler sucht: „Wie ist der so, welche Erfahrungen habt ihr gemacht, was machen die mit einer Marke ...?“



Anna Arndorfer und ihr Mann führen seit 2009 das Weingut Martin & Anna Arndorfer.



Miriam Hertrampf ist Sommelière im LOISIUM Wine & Spa Resort in Langenlois.

Öhlzelt: Natürlich ist das mit dem Netzwerk aber ein Sympathieding.

Hertrampf: Manchmal braucht's auch nur ein Gläschen Sekt und man ist schon gut miteinander. (lacht)

GASTWIRT: *Stichwort Gläschen: Glaubt ihr, ihr hattet als Winzerinnen einen Startvorteil in eurem Beruf?*

Öhlzelt: Naja Startvorteil... Man findet uns vielleicht ein bisschen „interessant“.

Eichinger: Das war vielleicht wo ich angefangen hab, '92, da hab ich mein Weingut gegründet und klein begonnen mit dreieinhalb Hektar. Die erste Zeit hab ich schon so ein bissl das Gefühl gehabt – bei Veranstaltungen, beim Winzerverein – man hat automatisch mir den Krug in die Hand gedrückt: „Du schenkst ein“, bei Verkostungen und so. Und jung war ich auch noch... Aber dann, wo die ersten Erfolge gekommen sind, und ich auch internationale Auszeichnungen bekommen habe, ist es dann zum Glück recht schnell gegangen – da sind dann schon die ersten auf Augenhöhe angekommen und haben gefragt, „Wie machst du das denn so?“. Und heute kommt niemand mehr auf die Idee, mir einen Krug zum Ausschänken in die Hand zu drücken. (lacht) Also diesen Respekt habe ich mir schon ein bissl selber verdienen müssen. Permanent dabei sein, immer zeigen was man kann...

Arndorfer: Aber hattest du nicht schon auch das Gefühl, dass du dich mehr beweisen musstest? Also nicht unter den Kunden sondern bei den Kollegen?

Eichinger: Nein, habe ich nicht gehabt... Ich glaube, jeder muss sich beweisen wenn er jung ist, einen neu-

en Betrieb hat. Vielleicht hätte ich es sogar als Bursche schwieriger gehabt, als ganz neues Weingut einen Namen aufzubauen...

Stranner: Ich glaube, es liegt eher daran, dass wir jung sind und in der Führungsposition – das ist das Ungewöhnliche für die Leute.

Schierhuber: Ja, eher das Alter, dass das Problem ist.

Eichinger: Das Los der Jugend, dass du dir deinen Respekt erst verdienen musst.

Öhlzelt: Wo ich angefangen habe, war ich ja nicht mehr ganz so jung und bin ja aus Deutschland gekommen, war beim Fernsehen. Das war für die Leute befremdlich und ich war ihnen irgendwie suspekt. Im Wirtshaus haben die Leute da schon auch geredet; ich bin mir auch nicht ganz sicher, ob nicht auch mein Vater damals mehr auf der Seite der anderen Winzer war... Aber heute sind alle froh, wie's ist!

Eichinger: Also mein Vater hat mich zwar damals an die Weinbauschule geschickt – aber ich glaube eher, um da den richtigen Mann zu finden (lacht) – das wäre natürlich ein Winzer gewesen! Ich hab dann die Ärmel raufgekrempelt und mir gedacht: „Aber dir werd' ich's schon zeigen!“ Das war dann ein großer Antrieb für mich.

GASTWIRT: *Miriam, wie geht es dir als Sommelière?*

Hertrampf: Naja, am Anfang war ich in der Branche sicherlich in der Unterzahl als Frau. Heute fragt aber kaum noch einer „kann ich bitte den Sommelier sprechen?“, wenn ich vor ihm stehe. Ich habe meinen eigenen Stil

entwickelt und denke, dass ich den Gästen mehr zuhören als viele Männer. Viele meiner männlichen Kollegen haben nämlich eher im Kopf, was sie ihrem Kunden verkaufen wollen und nicht, was ihm jetzt tatsächlich gut passen würde! Ich versuche ein Gefühl zu entwickeln, was dem Gast gefällt. Aber auch in der Sommellerie kann man sicherlich nicht sagen, Männer oder Frauen sind die besseren Sommeliers.

Arndorfer: Also gerade als Frau hatte ich schon im Weingut der Eltern immer ein bisschen das Gefühl belächelt zu werden, vor allem von älteren, etablierten Winzern. Und: Mein Papa wurde damals stark bemitleidet, drei Mädls zu haben. „Drei Töchter, ein Winzer – wie soll das gehen?“ Mein Papa hat damals immer gesagt: „Mit drei Menscha kommen die Buam von allan!“ Und so war es auch – meine Schwestern und ich auch haben alle Männer geheiratet, die in der Weinszene zu tun haben... Was mich aber wirklich erschüttert ist, dass ich, wo ich jetzt auch drei Mädls habe, noch immer

hören muss: „Ma schad, wieder ein Madl. Blöd, irgendwie, grad wegen dem Betrieb, oder?!“ Ganz ernsthaft hat mich das eine andere Mutter, etwa in meinem Alter, kürzlich im Kindergarten gefragt! Ich finde es traurig, dass manche Leute noch immer an diesen alten Strukturen festhalten ...

Eichinger: Aber grundsätzlich ist mein Eindruck, dass sich da viel getan hat. Weil mit den 11 Frauen haben wir es uns damals eben zur Aufgabe gemacht zu zeigen, dass es wirklich nichts Exotisches ist wenn eine Frau ein Weingut schmeißt. Ich bin es leid, die Frage zu beantworten, ob denn der Wein von einer Winzerin anders schmeckt als von einem Winzer – vielleicht süßer? Nein! Für die Presse war das aber vor zehn Jahren noch ein super Thema, es wurde viel geschrieben über uns. Mittlerweile hat sich glaube ich unsere Mission erfüllt – es ist heute für niemanden mehr so spannend wenn eine Frau Wein macht. Und die 11 Winzerinnen sind mehr eine freundschaftliche Gruppe geblieben ...

G

Ein Netzwerk bedeutet Wertschätzung. Und davon gibt es in der Kamptaler Damenrunde viel...

Barbara Öhlzelt über Birgit Eichinger: Birgit war immer schon ein Vorbild für mich. Wie sie im Weingarten immer mit Energie und so viel Fleiß am Werk ist – das war für mich in schwierigen Situationen ein Antrieb!

Victoria Schierhuber über Miriam Hertrampf: Miriam hat einen ganz eigenen Stil als Sommelierè: Sehr zurückhaltend, aber mit großer Kompetenz. Sie hört gut zu und will sich nicht profilieren vorm Gast, was ich unfassbar angenehm finde.

Birgit Eichinger über Barbara Öhlzelt: Ich hab das Weinmachen gelernt – die Barbara als Quereinsteigerin kommt aus einem ganz anderen Business und hat ihren sicheren Beruf dafür hingehaut – das ist wahnsinnig mutig!

Angelika Stranner über Anna Arndorfer: Wie die Anna Weingut und dazu die Kinder schupft bewundere ich: mit einer entspannten Lockerheit, die mich fasziniert.

Angelika Stranner über Victoria Schierhuber: Im Heurigenhof trägt alles ihre bezaubernde Handschrift. Sie ist eine komplett organisierte, liebevolle Gastgeberin mit perfektem Blick fürs Detail!

Anna Arndorfer über Angelika Stranner: Angelika hat im LOISIUM ein Team aufgebaut, das mir irrsinnig taugt: jung und kompetent. So ist das ganze LOISIUM irgendwie lockerer geworden. Und: man merkt, dass die Leute gerne da arbeiten!

