



WEIN

Seit 26. Mai 2003 erscheint in der "Wiener Zeitung" wöchentlich die Kolumne "Werfrings Weinjournal".
Nachfolgend ausgewählte Beiträge.

Zu den aktuellen Wein-Artikeln geht es [HIER](#)

WEIN

MUSEUM

WIENQUIZ

suchen

Werfrings Weinjournal

Alle Dokumente ▶

Wein-Info

Bestpreis-Tipps

Wein-Schmankerln

Wein-Geschichte

Culinaria

Wein-Literatur

Wein-Links

Wein-Termine

Kontakt / Impressum



DAS ÖSTERREICHISCHE
WEINKOCHBUCH
von Johann Werfring
und Viktor Siegl
Christian Brandstätter Verlag
Preis: 34,80 Euro

17.06.2011 Werfrings Weinjournal

Wein & Fisch am Badeschiff

Von Johann Werfring

Der Traisentaler Winzer Markus Huber errang bei der diesjährigen International Wine Challenge in London mit Grüner Veltliner Obere Steigen eine Goldmedaille. Am Wiener Badeschiff wird das edle Gewächs nun eine Woche lang mit passender Fischbegleitung vorgestellt.



Der Siegerwein vor dem Wiener Badeschiff am Donaukanal.
Foto: Johann Werfring

Mit trinkanimierenden 12,5 % Alkohol ließ Markus Hubers geradliniges Edeltröpfchen bei der International Wine Challenge "The ultimate wine competition" in London manch muskulöses "Kraftpaket" der Konkurrenz hinter sich. Als einziger trockener österreichischer Weißwein des Jahrgangs 2010 wurde Hubers "Grüner Veltliner Obere Steigen" bei dem Bewerb mit einer Goldmedaille geadelt. Die hohe Auszeichnung verdeutlicht, dass Weine mit Finesse, Eleganz und Trinkvergnügen auch international weiterhin im Trend liegen.

Der bekannte Wiener Koch Christian Petz, der zur österreichischen Weinkultur schon einiges beigetragen hat, nimmt den Erfolg des sympathischen Winzers aus Reichersdorf nun zum Anlass, den Siegerwein gemeinsam mit einem passenden Fischgericht vorzustellen. **Ab heute, Freitag, wird der Wein im Badeschiff-Restaurant "Holy Moly!" am Wiener Donaukanal zu "Zander mit Krautfleckerln**

und violetter Senfsauce" angeboten. Eine Woche lang hat das Publikum nun Gelegenheit, diese spezielle Kombination auszuprobieren. Zum Auftakt bittet Markus Huber heute von 14 bis 18 Uhr im "Fest.Land.Haus", vis a vis vom Badeschiff, zur Verkostung des Siegerweines. Freilich wird dabei auch eine Auswahl weiterer Gewächse aus dem Weingut Huber zu probieren sein.



Das Rezept des Fischgerichts findet sich in dem im August 2011 erscheinenden Kochbuch "Die neue Wiener Küche" von Christian Petz (Christian Brandstätter Verlag).
Foto: Herbert Lehmann/Christian Brandstätter Verlag

Was zeichnet den Siegerwein nun aus? Die Riede "Obere Steigen" weist einen sandig-lehmigen Oberboden auf, darunter befindet sich ein Kalk-Konglomerat. Das Alter der Weinreben beträgt zwischen 25 und 80 Jahren. Die von der speziellen Bodenformation herrührende Mineralik springt förmlich aus dem Glas, gefolgt von reichlich sortenbetonter Würze, dahinter treten in nobel-dezenter Weise Frucht nuances hinzu. Die nervige Gesamtanlage steht dem extraktreichen Wein recht gut, er ist bestens balanciert und strömt salzig-würzig seinem langen Abgang entgegen. Der Preis für den "goldenen" Grünen Veltliner Obere Steigen 2010 beträgt ab-Hof 9,50 Euro.

Markus Huber ist einer der raren Köpfe, die im vergangenen Jahrzehnt das beachtliche Potenzial des Traisentaler aufzuzeigen vermochten. Eigentlich war er ja in seiner frühen Jugend drauf und dran ein Fußballprofi zu werden. Auch in diesem Metier machte er eine gute Figur, hatte er doch bereits in der Regionalliga Ost ein Leiberl ergattert. Schließlich schwor er dem Fußball aber zugunsten der weinbaulichen Familientradition ab. Der sportliche Ehrgeiz sorgte bald auch in diesem Umfeld für Spitzenleistungen.



Markus Huber, Reichersdorf im Traisental.
Foto: Heribert Corn

Nach solider Ausbildung in der Klosterneuburger Weinbauschule erweiterte Huber seinen fachlichen Horizont in renommierten inländischen Betrieben (bei Jurtschitsch und Bründlmayer in Langenlois sowie bei Mittelbach in Loiben) und bei namhaften Erzeugern in Südafrika. Zurück von seiner önohilen Walz krepelte er die Ärmel auf und machte aus dem heimatlichen 5-Hektar-Weingut in erstaunlich kurzer Zeit einen Vorzeigebetrieb, der österreichweit keinen Vergleich zu scheuen braucht. Rund 15 Hektar beträgt mittlerweile die Eigenanbaufläche, hinzu kommen noch Erträge von Vertragswinzern aus einer 10 Hektar umfassenden Rebfläche.

Alles in allem liest sich die Erfolgsgeschichte des Markus Huber wie eine Story vom "amerikanischen Traum". Im Jahr 2000 übernahm er eigenverantwortlich den Reichersdorfer Keller des Familienweinguts. 2004 wurde ein neues Betriebsgebäude auf modernem Niveau errichtet, wobei auch eine Reihe von Innovationen, die Huber auf seinen internationalen Weinreisen kennen gelernt hatte, Berücksichtigung fand. Binnen Kurzem errang der talentierte Winzer mit zahlreichen Auszeichnungen hohe Reputation, was schließlich eine – für österreichische Verhältnisse – erstaunliche Vertriebsstruktur ermöglichte: 70 Prozent (!) der Huber-Weine gehen heute in den Export. Der Großteil der Reichersdorfer Rebensäfte landet in den USA und in England. Daneben werden noch Märkte in 15 weiteren Ländern beliefert. Der Anteil des Grünen Veltliners beläuft sich bei den Exporten auf 90 Prozent.



V.l.n.r.: "Holy Moly!"-Koch Christian Petz, Markus Huber und Kabarettist Thomas Maurer beim Verkosten des Siegerweines.
Foto: Heribert Corn

Während die geradlinig-beschwingten Tröpfchen, wie der siegreiche "Grüne Veltliner Obere Steigen 2010", im Edelstahltank ausgebaut werden, ist bei den kräftigeren Weißweinen die Schulung im traditionellen Akazienfass angesagt. Aus dem aktuellen Sortiment ist in dieser Hinsicht ganz besonders der – ebenfalls preisverdächtige – "Grüne Veltliner Berg Erste Lage 2010" hervorzuheben (ab-Hof: 23 Euro). Aber auch der "Riesling Berg Erste Lage 2010" darf (nicht nur) im Traisental zu den herausragenden Kreszenzen gezählt werden (ab-Hof: 23 Euro).

Info: www.weingut-huber.at
www.badeschiff.at

WEINQUIZ

In welchem Innenstadtpalais-Restaurant war "Holy Moly!"-Koch Christian Petz bis 2008 für die Küche verantwortlich?

PREIS: Ein "Dinner for two" im Badeschiff-Restaurant "Holy Moly!" mit einer Flasche Grüner Veltliner Obere Steigen 2010 vom Weingut Markus Huber im Wert von insgesamt 120 Euro.

Einsendungen: weinquiz@wienerzeitung.at bzw. an die Redaktion

Frage und Auflösung vom letzten Quiz:

Aus welcher Horitschoner Lage stammt Weningers edelster Blaufränkischer? Dürrau.

Gewinner der Ausgabe 22: Ing. Kurt Graf, 8623 Affenz

Artikel erschienen am 17. Juni 2011

in der Kolumne "Werfrings Weinjournal"

In: "Wiener Zeitung", Beilage "Wiener Journal", S. 38–39

© 2011 Johann Werfring

Tipp- und Satzfehler vorbehalten; die publizierte Onlinefassung kann von der Printfassung im Wortlaut geringfügig abweichen.

"Werfrings Weinjournal" erscheint seit 26. Mai 2003 wöchentlich in der "Wiener Zeitung".

Kommentar schreiben

[Zurück nach Oben](#)