

A LA CARTE

Das Magazin für Ess- und Trinkkultur

1A/2009 Euro 5,-

PERFEKTES ANRICHTEN

Feintuning am Teller

TRENDIG & ELEGANT

Der Schnecken-Hype

EDEL & RUSTIKAL

Streichwurst und
Pasteten im Test

VERNEBELUNGSTAKTIK

Räuchern gibt
den Aromakick

NICOLAS JOLY

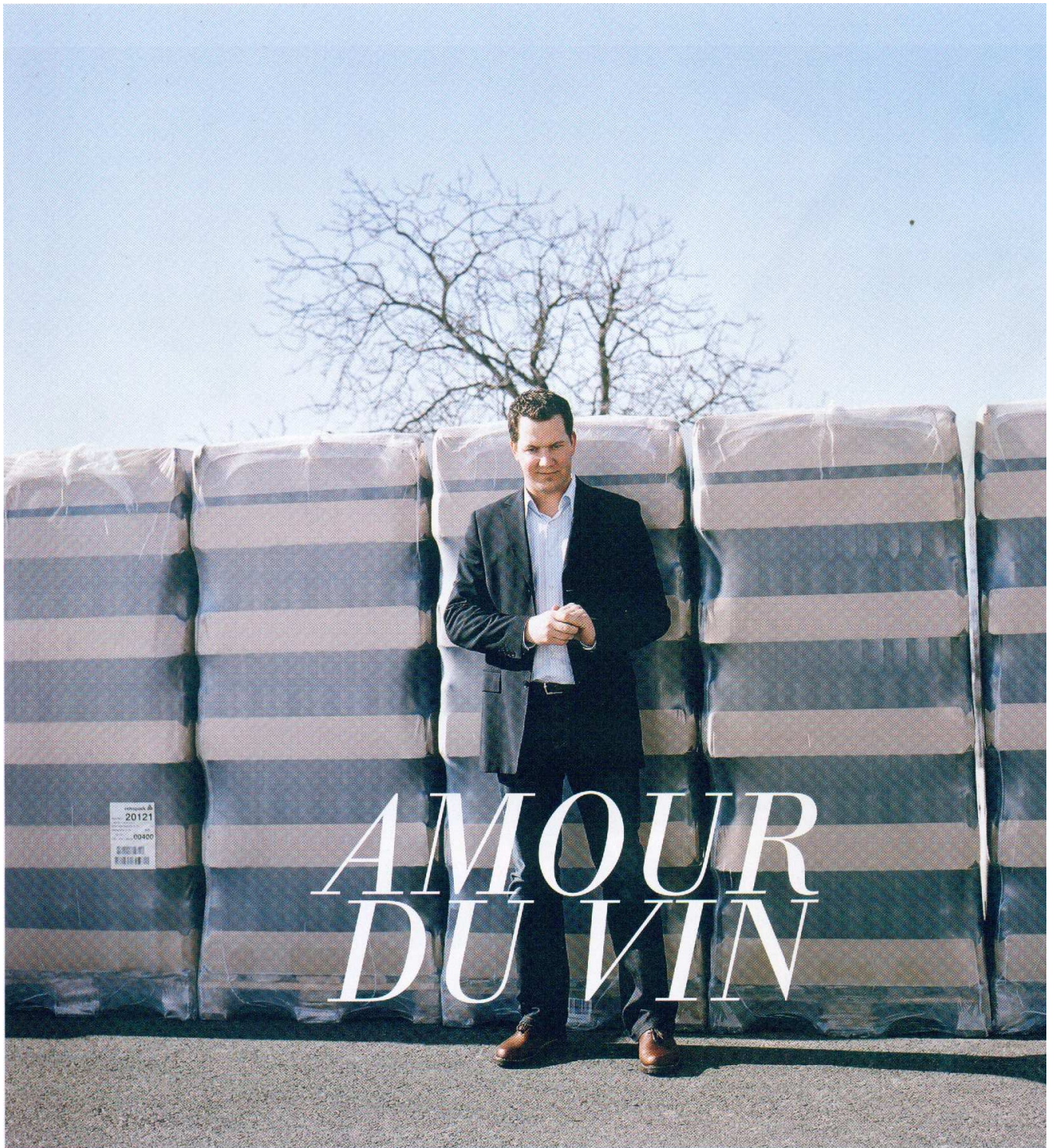
King of Biowein

Wolfgang
BÖCK

Appetit auf Natürlichkeit

www.alacarte.at





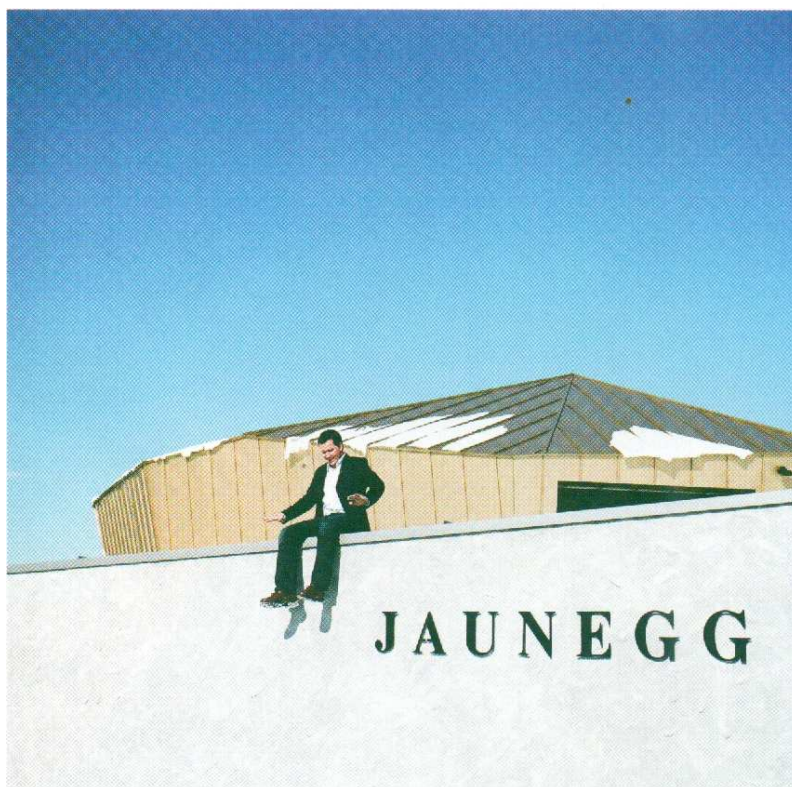
Wenn je ein Winzer den Eindruck gemacht hat,
in die Weinproduktion verliebt zu sein, dann ist es
Daniel Jaunegg aus der Südsteiermark.

Text von MICHAEL PRÓNAY Fotos von MANFRED KLIMEK

Wir erwischen den Winzer im heurigen Schneewinter etwas atemlos am Telefon: „Wenn man, wie wir, ziemlich hoch am Berg ist, es heftig zu schneien beginnt und die Spedition Wein abholen soll, dann wird's spannend“, kommentiert der 29-jährige die Wetterkapriolen. (Übrigens: Die Spedition hat's dann doch geschafft auf das 550 Meter hoch gelegene Gut zu kommen.)

Daniel Jauneggs Bildungsweg deckt sich mit vielen anderen steirischen Winzern: Auf die Weinbauschule Silberberg folgt die Weinbau- und Kellermeisterprüfung der Landwirtschaftskammer. Seine Liebe zum Wein entflammte relativ früh: „Mit 16 habe ich bei Erich und Walter Polz ein Praktikum gemacht, das hat mich geprägt. Ich war voll integriert, war überall dabei, da wurde tatsächlich die Freude am Winzer-Werden geboren.“ Die Polz-Dynastie dürfte im steirischen Weinbau eine ähnliche Rolle als Förderer, Motivator und Mentor spielen, wie es bei Alois Kracher im Burgenland der Fall war, und das schon lange: „Mein Vater hat schon bei Polz senior gelernt, mein gut zehn Jahre älterer Bruder war seinerzeit auch dort. Man hat mir freigestellt, was ich beruflich machen möchte, aber ab da war's klar: Das taugt mir, so will ich's auch mal haben.“

1999, nach Ausbildungsabschluss und Präsenzdienst, steigt er in den väterlichen 8-Hektar-Betrieb ein: „Ursprünglich wollte ich ein wenig in die Ferne gehen, aber ich konnte es nicht mehr erwarten, tatsächlich selbst etwas zu tun.“ War der Einstieg einfach? „Bei uns schon, aber bei den Vertragslieferanten von weiteren 6 Hektar war's nicht immer ganz einfach. Wenn man ausdrucksstarke Weine erzeugen will, muss man mit den Erträgen zurückgehen, ausdünnen, und das ist vor allem bei der älteren Generation nicht so ganz selbstverständlich.“ Aber inzwischen läuft das Werkel: „Wir begleiten unsere Produzenten das ganze Jahr, Pflanzenschutz und



Laubarbeit werden abgesprochen, damit überall das Gleiche passiert, alle zwei, drei Wochen wird jeder besucht – es ist in der Praxis fast so wie bei der Eigenfläche. Früher kam im August der Anruf, ob man eh wieder die Trauben haben will, das war's dann. Heute haben wir eine Ganzjahres-Kooperation.“

Beim Sortenspiegel führen Sauvignon und Muskateller, gefolgt von Welschriesling, Weiß- und Grauburgunder sowie Morillon, 5% sind Zweigelt. Im Sortiment bilden die „Klassik“-Weine und die Cuvée „Daniel.s“ die Basis, darüber liegen die Lagenweine „Knilli“, die Spitze bilden Sauvignon und Chardonnay „Muri“, nach dem Hofnamen Koglmuri. Bei Letzteren wird auch Holz eingesetzt, „aber sehr dosiert, wie ja überhaupt der Holzeinsatz in der Steiermark viel vorsichtiger und gezielter geschieht als noch vor einigen Jahren.“

In Flaschen gefüllt wird am Gut seit 1975: „Wir haben noch ein wenig Sauvignon aus dem Jahr, der ist heute noch top und wieder einmal ein Beweis, dass das Lagerpotenzial der Sorte völlig unterschätzt wird.“ Verschluss werden die Flaschen zu 100% mit dem Schrauber: „Ich trinke ja auch gerne Wachauer Weine, aber wenn von drei Flaschen nur eine wirklich 100%ig voll da ist, dann ist das für mich kein Thema.“

2004 wurde der Hof um einen kompletten Kellerneubau erweitert, davor war der Holzfasskeller drei Kilometer entfernt, und es gibt mittlerweile fünf Gästezimmer. Zufrieden? „Natürlich – der einzige Nachteil: Die Fläche zum Schneeschieben hat sich verdreifacht“, so der weinverliebte Winzer schmunzelnd.

■ **DANIEL JAUNEGG** Koglmuri
Eichberg-Trautenburg 160, 8463 Leutschach
Tel.: 03455/6754, www.jaunegg.at