

Alchemist auf Abwegen

VON CARO MAURER

Die neue Tramirer Beerenauslese ist wieder ein echter Kracher – einfach zum Anbeißen. Sie schmilzt so richtig auf der Zunge weg und hinterlässt einen langen konzentriert süßen Abgang voll Nougat und Nuss. Ein richtiges Schmankerl, das der burgenländische Winzer Alois Kracher da neben seiner neuen Kollektion 2001 jetzt präsentiert. Zwar hat er es nicht ganz allein in die Welt gesetzt, sondern die Hilfe des Tiroler Konditors Hansjörg Haag dafür in Anspruch genommen, doch ihre gemeinsame Schokoladenkreation heißt, wie sie schmeckt: edel & gut.

Nicht zum ersten Mal hat der Österreicher damit seinen Wein zweckentfremdet. Neben der Schoki gibt es schon Beerenauslese-Gelees aus der traditionsreichen Wiener Manufaktur Staud's, einen Edelschimmelkäse – affiniert mit einer Beerenauslese von Kracher –, einen Tresterbrand und Weinessige vom Steirischen Spezialisten Alois Gölles und Rotwein-Kooperationen mit anderen Kollegen wie Manfred Krankl in Kalifornien, Johann Schwarz in der eigenen Nachbarschaft und dem Winzerkeller Neckenmarkt.

Der Winzer als Tausendsassa. Alois Kracher ist einer, der sich nie zufrieden gibt mit dem Heute, der vom Morgen mehr erwartet, der immer besser werden will. Und dafür auch Umwege in Kauf nimmt. Wer ihn auf dem Parkett internationaler Weinsmessen in Düsseldorf oder London erlebt, trifft einen charmannten Flaxwerker und einen gewieften Marketing-Mann in eigener Sache. Wer ihn auf seinem frisch renovierten Weinlaubenhof in Illnitz begegnet, entdeckt eine andere Seite an ihm: eine ruhigere, zufriedene, stolzere. Dort ist er zu Hause. Auf diesem Boden hat er schon vieles geschaffen: Österreichs Süßweine haben vor allem durch ihn ihr weltweites Renommee wiedergewonnen. So erscheint die Liste seiner Auszeichnungen schier endlos: fünf Mal „White Wine Maker of the Year“ beim Wine Magazine, über 1.400 Punkte für 15 seiner 95er Weine von Parker, Höchstnoten vom österreichischen Magazin Falstaff...

Erst vor zwölf Jahren hat Alois Kracher, eigentlich Chemiker von Beruf, das Weingut seines Vaters übernommen, der mit dem Süßwein begonnen hatte. Der Sohn – ein starrer Kopf – setzte sich ebenfalls über Rotwein-Boom und Trocken-Trend hinweg und blieb konsequent. Heute ordnet er seine Süßweine gern bei denen aus dem Saatterna, dem ungarischen Tokaj oder von der Mosel ein: „jergendwo dazwischen“. Gefragt sind sie überall. Still ist in – nicht nur zu asiatischen Speisen, als Digestif oder zu Käse.

Krachers Verbündeter auf dem Weg an



Winzer als Tausendsassa: Alois Kracher (o.) macht Süßwein und mit ihm auch Schokolade (l.)

*Er macht aus
faulen Trauben
Süßwein von
Weltklasse.
Doch sein flüssiges
Gold sichert der
burgenländische
Winzer Alois Kracher
durch handfeste
Waren ab: Seine
neue Kreation
ist eine Schokolade*



Foto: Mark & Barbara



Schwarzes Gold: Sie mögen scheußlich aussehen (o.), aber in den verschrumpten Trauben haben sich Aromen und Zucker konzentriert

die internationale Weinspitze ist ein Schimmelpilz namens Botrytis cinerea, der sich nur in wenigen Weinregionen der Welt wohl fühlt. Ganz besonders jedoch am Neusiedlersee, dem größten Steppensee Europas. Dort, am Ostufer auf einem etwa 20 Kilometer breiten flachen Landstrich namens Seewinkel, liegen zwischen lauter Laken die 30 Hektar umfassenden Weingärten vom Weinlaubenhof Kracher. Heiße, trockene Sommer und kalte Winter bestimmen das pannonische Klima. Die Nähe zum See mildert die Extreme jedoch ab. Und immer wieder entstehen durch die Verdunstung seiner Wasseroberfläche und der Laken im Herbst Abendnebel, die sich bis spät in den nächsten Vormittag hinein halten.

Diese feucht-warme Witterung liebt der edle Pilz. Fast jedes Jahr legt sich die Botrytis über die Haut der Trauben, macht

sie porös und bricht sie auf, so dass die Frucht an Flüssigkeit verliert, ihre Aromen und der Zucker sich dagegen konzentrieren. So viel Zucker sammelt sich darin an, dass der durch die Gärung nur noch teilweise in Alkohol umgewandelt wird. Es bleibt neben einer feinen, typischen Honignote, die die Botrytis hinterlassen hat, Reststoffe im Wein.

Knapp 318 Gramm pro Liter sind das in der 2001er Scheurebe Trockenbeerenaus-

Verbündeter im Burgenland: Die Edelfülle Botrytis überzieht die Weingärten am Neusiedlersee (o.) fast jedes Jahr

Fortsetzung auf Seite 7