

Interview



Foto: Thomas Vaterlaus

Hat konkrete Vorstellungen von
«sehr gutem» Wein: Gerhard Kracher.

Gerhard Kracher, Winzer am Neusiedlersee

«Gefühl geht über Technik»

Sein Vater war die Personifizierung des österreichischen Weinwunders und schon zu Lebzeiten eine Legende. Seit Alois Kracher im Dezember 2007 einem Krebsleiden erlag, führt der 27-jährige Gerhard Kracher das Werk seines Vaters fort. Mit eigenem Enthusiasmus und eigenem Charme.

Interview: Thomas Vaterlaus

Gerhard Kracher, Gratulation zu Ihrer neuen Kurzhaarfrisur. Jetzt entsprechen Sie schon ganz dem Bild des seriösen Weingutsbesitzers.

Sehen Sie in der neuen Frisur nur nicht mehr, als es ist: eine Äusserlichkeit! Darunter steckt noch immer derselbe Mensch. Im letzten September war ich mal in Wien und hatte grad eine Stunde nichts zu tun. Da bin ich spontan zu meinem Coiffeur gegangen und hab gesagt: Acht Jahre langes Haar sind genug. Es ist Zeit für eine Veränderung.

Ihr Vater war ein unglaublich aktiver Mensch, der immer wieder neue Projekte initiiert hat. Ist es nicht schwierig für Sie, einen so breit diversifizierten Betrieb weiterzuführen und weiterzuentwickeln?

Seit ich mich 2003 entschlossen habe, mein Studium der Betriebswirtschaft abzubrechen, arbeite ich voll im Betrieb meiner Eltern mit. Dabei hatten mein Vater und ich nie eine klare Aufgabenteilung. Wir haben letztlich alles zusammen gemacht. Das kommt mir nun zugeute. Zudem war es auch so, dass mein Vater zwar sehr innovativ war, doch bei den Projekten, die er schliesslich realisiert hat, eben auch akribisch bei der Konzeption und der Umsetzung. Darum haben wir, so glaube ich, eine hochwertige Diversifizierung.

Können Sie mir ein Beispiel nennen?

Ich denke an den Rosenmuskateller, den wir 2003 gepflanzt haben. Jahre zuvor hatten wir einen alten edelsüßen Rosenmuskateller vom Weingut Massandra auf der Halbinsel Krim degustiert, ein unglaublicher Wein. Wir haben dann herausgefunden, dass die Sorte früher in ganz Europa angepflanzt wurde, von Südtirol bis Russland. Heute produzieren wir daraus eine Trockenbeereenauslese und sind begeistert davon. Interessant und für uns überraschend ist, dass so ein edelsüßer Rosenmuskateller auch interessante Sekundäraromen entwickelt. Daran wollen wir nun mit einem behutsamen Holzbaus weiterarbeiten.

Sie wohnen heute daheim in Illmitz?

Ja. Illmitz ist mein Lebensmittelpunkt, um es so zu sagen. Aber da meine Freundin als Juristin in Wien arbeitet, habe ich dort auch noch eine Wohnung. Das heisst, so einen Tag pro Woche bin ich in Wien.

Was kann man in Illmitz machen ausser in Weinbergen und Kellern arbeiten?

Unser Betrieb sorgt schon dafür, dass es einem nicht langweilig wird. Und sonst? Seit ich denken kann, bin ich Mitglied im Fischerverein. Mit zwölf ging ich jeden Sonntag zu einem Schotterteich zum Karpfen-Preisfischen. Heute habe ich ein Elektroboot und fische manch-

mal auf dem Neusiedlersee. Auch das Fahrradfahren am See ist eine schöne Abwechslung.

Die Ostseite des Sees galt lange als die arme Ecke am Ende der Welt. Aber die harten Zeiten haben Sie wohl nicht mehr erlebt.

Die wirklich harten Zeiten kenne ich aus den Erzählungen meines Grossvaters. Wenn er aus den Zeiten vor dem Krieg erzählt, hat man immer den Eindruck, dass seither Jahrhunderte und nicht nur Jahrzehnte vergangen sind. Andererseits ist mir durchaus bewusst, dass der Aufschwung in Illmitz und in unserem Gut erst vor 25 Jahren eingesetzt hat. Bis ich elf Jahre alt war, habe ich mit meinen Eltern beispielsweise im Haus der Grosseltern mütterlicherseits gelebt. Im Weingut war damals kein Platz, und jeder Schilling wurde in Weinberge und Keller investiert.

Ihr Vater ist gerne gereist. Wie man hört, haben Sie diese Leidenschaft von ihm geerbt.

Das mit dem Reisen ist eine seltsame Sache. Wenn ich mehr als einen Monat in Illmitz arbeite, spüre ich so ein Kribbeln in mir. Ich denke, man kann es tatsächlich Fernweh nennen. Unsere Weine werden heute in 39 Ländern verkauft, mit der Türkei wird demnächst der 40. Exportmarkt dazukommen. Der

Kontakt mit unseren Partnern und die persönliche Präsenz in diesen Ländern empfinde ich als ungeheure Bereicherung. Die Reisen sind aber auch wichtig für die persönliche Weiterentwicklung. Andererseits, wenn ich mehr als sieben oder acht Tage weg bin, passiert das Gegenteil, ich kriege Heimweh. Zu den schönsten Momenten in meinem Leben überhaupt zähle ich jene, wenn ich nach einem Überseeflug ganz früh morgens in Wien ankomme und nach Hause fahre. Wenn man in Gols die Autobahn verlässt, hat man einen Moment lang einen guten Blick auf den See. Wenn dann die aufgehende Sonne das Wasser zum Glitzern bringt und die Nebelschwaden weichen, spüre ich ein anderes Kribbeln...

Wie lange im Jahr sind Sie unterwegs?

Schwer zu sagen, zusammengezählt vielleicht drei Monate im Jahr. Es gibt aber auch Zeiten, in denen ich gar nicht reise, etwa während der Ernte von Mitte September bis Ende Dezember.

War es für Sie immer schon klar, den Betrieb Ihrer Eltern zu übernehmen?

Überhaupt nicht. So zwischen zwölf und

16 Jahren hatte ich eine – nennen wir es mal pubertär-revolutionäre – Phase, da wollte ich alles, aber auf keinen Fall Winzer werden. Doch mit 18 hatte ich mich insgeheim schon für den Wein entschieden, obwohl ich danach noch einige Jahre in Wien studierte.

Wie kam es zu diesem Umdenken?

Hm, gute Frage. Es gab verschiedene Gründe. Wir Krachers sind sicher keine Kostverächter, und ich habe in jenen Jahren erst richtig den Wein und das gute Essen entdeckt. Zudem hat mich mein Vater damals oft als Chauffeur angeheuert, wenn er Veranstaltungen besuchte. Da habe ich gemerkt, dass Wein eigentlich in einer ganz interessanten Szene zelebriert wird.

Welche Weinausbildung haben Sie?

Weder mein Grossvater noch mein Vater oder ich haben je eine Weinbauschule besucht. Wir sind alle den autodidaktischen Weg gegangen. Aber wie schon gesagt, wir lieben guten Wein und gutes Essen. Und wir sind neugierig und offen. Es ist nach meiner Ansicht in diesem Zusammenhang definitiv wichtiger,

eine konkrete Vorstellung von «gut» oder noch besser von «sehr gut» zu haben, als technisches Wissen. Solches kann einen leicht dazu verleiten, sich gegen das Gefühl zu entscheiden.

Können Sie sich in Illmitz noch weiterentwickeln, oder haben Sie das Potenzial des Terroirs mit Ihrem jetzigen Sortiment schon ausgeschöpft?

Man kann und muss sich immer weiterentwickeln. Illmitz, das heisst das spezielle Mikroklima hier am See, gibt uns den Weg vor. Wir haben beispielsweise dieses Jahr erstmals eine Spätlese aus Pinot Gris, Welschriesling und etwas Muskat lanciert, und das ist wirklich keine Kopie einer deutschen Spätlese, sondern eine Illmitzer Spätlese durch und durch. Wie speziell die Verhältnisse hier sind, ist mir, wie nie zuvor, durch das gemeinsame Projekt mit Heidi Schröck klar geworden. Daraus bringen wir noch dieses Jahr die ersten Ausbruch-Weine auf den Markt. Rust auf der anderen Seite des Sees liegt ja nur 3,5 Kilometer Luftlinie von Illmitz entfernt, und doch ist es eine völlig andere Süsswein-Welt. Wir hier haben die Lacken, sie das Leithagebirge.

Zurzeit reden im Burgenland alle vom biodynamischen Anbau nach Rudolf Steiner. Wann werden Sie umstellen?

Allein deshalb, weil alle davon reden, würde ich nicht davon reden, selbst wenn wir umstellen würden. Jeder Winzer muss ein existenzielles Interesse daran haben, dass seine Rebberge so gesund wie nur möglich sind. Andererseits bin ich aber auch ganz klar der Meinung, dass jedes Jahr seine speziellen Massnahmen erfordert, vor allem wenn man in einem so diffizilen Bereich wie dem der Süssweine arbeitet. Von den 66 Hektar, die wir besitzen, sind nur 32 mit Reben bepflanzt. Die übrigen 34 Hektar sind Ausgleichsflächen, die wir teilweise langfristig an den Nationalpark verpachtet haben. Wenn wir eine Parzelle roden, lassen wir der Erde immer mindestens acht Jahre Zeit, um sich zu erholen, bevor wir neu anpflanzen. ■

«Da habe ich gemerkt, dass Wein eigentlich in einer ganz interessanten Szene zelebriert wird.»

Foto: Thomas Vaterlaus



Gerhard Kracher

Gerhard Kracher wurde 1981 geboren. Nach dem Abitur begann er in Wien ein Studium der Betriebswirtschaft, das er 2003 wieder abbrach, um voll im Wein-gut der Eltern in Illmitz tätig zu werden.

Seit sein Vater im Dezember 2007 einem Krebsleiden erlag, führt Gerhard Kracher den Weinlaubenhof zusammen mit Mutter Michaela und Grossvater Alois. Gerhard Kracher betreut auch das Projekt im spanischen Süsswein-Mekka Málaga, das Alois im Jahr 2004 mit der dort heimischen Weinhändlerfamilie Jorge Ordóñez gegründet hat. Das 32 Hektar Rebfläche umfassende Gut in Illmitz setzt auch unter Gerhard Kracher den innovativen, vom Vater vorgegebenen Weg fort. Im Frühjahr 2009 wurde erstmals eine Spätlese lanciert. Ebenfalls noch in diesem Jahr sollen die gemeinsam mit der Winzerin Heidi Schröck in Rust produzierten Ausbruch-Weine im Markt eingeführt werden.

Infos: www.kracher.at