

## WINZERIN WERDEN WOLLTE ICH NIE

Autor: Susanne Lohs | WIRTSCHAFTSZEIT Österreich, Vorarlberg, Tirol, Wien, Steiermark, Salzburg, Oberösterreich, Kärnten, Schweiz, Burgenland, Liechtenstein, Deutschland, Niederösterreich

Und heute ist sie es doch: Angelika Artner hat Anfang 2016 das Bio-Weingut Artner in Göttlesbrunn von ihren Eltern übernommen und führt es mit absoluter Hingabe und Leidenschaft. »Bio« sind Artners allerdings schon seit gut 25 Jahren und waren damit seinerzeit einer der Vorreiter – und das nicht nur im Weinbaugebiet Carnuntum, in dem Göttlesbrunn liegt.

Anfangs von den anderen milde belächelt (um es freundlich auszudrücken) war es für Familie Artner jedoch die einzig praktikable Lösung, schließlich zeigten sich aufgrund der »Spritztouren« mit den konventionellen »chemischen Keulen« im Weingarten bereits gesundheitliche Auswirkungen. Mit ihrem Mann Gerhard Pimpel – ebenfalls Winzer mit eigenem Weingut – ist sie seit über 20 Jahren zusammen, gemeinsam haben die beiden drei Kinder: Maximilian, 18, besucht bereits die Weinbauschule in Klosterneuburg, Marie, 15, peilt den Beruf der Architektin an, und Martin, 11, möchte in die Fußstapfen von Mama, Papa und Bruder Maximilian treten – die Nachfolge scheint also gesichert. Für ihre eigenen Eltern war das lange Zeit keineswegs so: Angelika Artner hat zwei jüngere Schwestern, aber keine der drei wollte den Weg der Winzerin einschlagen. Sie selbst hat in der Spengergasse eine textile Ausbildung absolviert und sich anschließend in den Bereichen Dekoration und Verkaufsförderung bei Betten Reiter, Gerngroß und Leiner ihre Spuren verdient. Nach etlichen Jahren in Wien kehrte die am 24.12.1971 Geborene mit Anfang Zwanzig ins heimatische Göttlesbrunn zurück, wo sich ihr Weg wieder mit jenem von Gerhard Pimpel kreuzte. »Wieder« weil »Ich hab der Angelika im Kindergarten schon die Schuhbänder zusammengebunden«, wie der vier Jahre ältere Lebensgefährte gern erzählt.

Frau Artner, Textilien und Wein sind jetzt doch zwei grundverschiedene Dinge – was hat den Ausschlag gegeben, dass Sie schlussendlich doch auf Winzerin umgesattelt haben?

Mich hat diese Liebe zur Natur, die der Gerhard hat, immer wahnsinnig fasziniert. Diese Ehrfurcht vor den Weingärten, den Böden, das besondere Gefühl, etwas zu produzieren. Nach Maximilians Geburt hab ich dann gesagt: Ich bleib zu Hause und mach Marketing und Logistik für Gerhards Weingut. So bin ich in das Ganze reingekommen.

Heute ist es aber nicht mehr nur Marketing und Logistik, oder?

Nein, heute ist die Büroarbeit das, was mir am wenigstens Spaß macht. Weil ich nicht eingesperrt sein will – ich will draußen sein, in der Natur, ich will die Weite haben, ich will das Produkt sehen. Ich habe im Jahr 2016 das erste Mal miterlebt, wie man einen Weingarten durchs Jahr begleitet. Und plötzlich gehst du im Herbst raus, schneidest die Weintrauben ab und hast dein eigenes Produkt erzeugt. Da ist man so ehrfürchtig und stolz darauf.

### Das klingt jetzt absolut positiv – warum wollten Sie dann eigentlich nie Winzerin werden?

Ich bin zehn Jahre Einzelkind gewesen, dann kamen meine beiden Schwestern. Du wächst in einer gemischten Landwirtschaft auf, meine Eltern haben früher Äcker und Weingärten gehabt. Und wie das halt in einer Landwirtschaft so ist: Du arbeitest mit. In den Sommerferien war ich in den Weingärten draußen, hab Stroh geführt ... Ich hab schon sehr früh gemerkt, dass der landwirtschaftliche Betrieb echt viel Arbeit ist. Schwere körperliche Arbeit. Meine Eltern haben nie wirklich Zeit gehabt. Im Sommer, wenn ich daheim war, war Hochsaison. Da hab ich mir gedacht: Das mach ich später sicher nicht!

### Voriges Jahr haben Sie den Betrieb von Ihren Eltern aber schließlich doch übernommen ...

Ja, im Jänner 2016. Mein Papa hat 2008 Speiseröhrenkrebs gehabt, ist operiert worden, da sind der Gerhard und ich zu 100 Prozent eingesprungen, haben die Lese gemacht und so weiter. Wenn man verantwortlich ist, hat man einen ganz anderen Bezug zum Weingut und den Weingärten. Das geht schnell, man kriegt das gar nicht richtig mit, aber plötzlich ist man mit dem Boden genauso verwurzelt wie die Weinstöcke verwurzelt sind. Du spürst das einfach. Wenn du draußen bist spürst du, wie's dem Ganzen geht, was das für Trauben sind, du hast schon eine Idee, was das für ein Wein werden soll, wie der schmecken soll.

### Aber übernommen haben Sie dann erst 2016 ...

Ja. Meine Eltern haben gesagt, sie hören auf, weil's dem Papa zu viel ist. Sie haben doch schon ein Alter, wo man in Pension gehen kann. Und da haben sie uns gefragt, ob wir das weitermachen möchten. Wir haben gesagt: Ja, sehr gerne, aber nur mit eurer Unterstützung.

### Ein gleitender Übergang also?

Meine Eltern unterstützen uns sehr viel. Gerhard hat 13 Hektar Weingärten, mein Vater hat auch 13 Hektar – von heute auf morgen 26 Hektar zu bewirtschaften, das ist ja nicht Stück für Stück gewachsen, sondern plötzlich die doppelte Menge. Darum ist es sehr wichtig für uns, dass meine Eltern uns die nächsten zwei, drei Jahre noch begleiten.

### Funktioniert das gut oder gibt es Reibereien?

Man kann sich vorstellen: Man ist 24 Stunden beisammen – Partner, Kinder, Eltern, Schwiegereltern. Das funktioniert gut und normal bei uns, aber nur mit sehr viel Respekt voreinander. Dem Respekt, was meine Eltern bisher gemacht haben, aber auch der Respekt meiner Eltern uns gegenüber, Neues zu bringen.

### Ist es nicht ein enormer Mehraufwand, einen Weinbaubetrieb biologisch zu betreiben?

Der größte Partner beim Bio-Bearbeiten ist das Wetter. Man muss immer genau wissen, wie wird der Sommer. An einem Stichtag entscheidet sich, wie der Sommer wird – wenn es an dem Tag regnet, bedeutet das dieses und jenes für die Weingärten, regnet's nicht, heißt das dieses und jenes für den Sommer.

### Alte Bauernregeln sozusagen?

Hmm ... viel Wissen, viel Einlassen in die Natur und viel mit der Natur mitgehen. Voriges Jahr habe ich unzählige Wetter-Apps auf meinem Handy gehabt. Der Gerhard hingegen ist rausgegangen, hat gesagt »Ich brauch keine App, das Wetter wird so und so«, ich darauf »Nein, es regnet, wir müssen ...«, er hartnäckig »Nein, müssen wir nicht«.

### Und?

Und recht hat er gehabt! Weil für ihn das Wetter oder der Abend oder die Luft oder die Feuchtigkeit nicht dafür gesprochen haben, dass es so und so ist. Wenn du das Wetter kennst, weißt du, wie du in den Weingärten arbeiten musst.

### Zur ursprünglichen Frage zurück: Ist ein Bio-Betrieb nicht mehr Aufwand?

Natürlich – wenn du ein Spritzmittel hernimmst und spritzt drüber, ist das Unkraut tot. Fertig. Wenn du aber hergehst und das immer ausscherst, wirst du das öfter tun müssen. Es ist mehr manuelle Arbeit, wir machen nichts maschinell, auch die Weinlese nicht. Wir arbeiten mit Leuten. Alles handwerklich.

### Wie kann man sich den Jahresverlauf einer Winzerin vorstellen?

Es beginnt im Jänner und hat grundsätzlich zwei Ausrichtungen: Das eine ist der Weingarten und der Keller, das andere ist der Verkauf und das Marketing. Letzteres ist von Herbst bis Frühjahr eine sehr intensive Zeit, weil wir extrem viel unterwegs sind auf Messen und bei unseren Händlern.

### Und der andere Teil – Weingarten und Weinkeller?

Im Jänner beginnt die Arbeit draußen, die Weinstöcke werden zurückgeschnitten und man muss überlegen: Was mach ich für eine Begrünung, je nachdem, welchen Eindruck der Weingarten macht – braucht er jetzt Stickstoff, Sauerstoff? Dementsprechend nimmt man mehr Klee dazu und andere Kombinationspartner wie Gräser und Blumen. Das kombiniert man und arbeitet es bis zu einer bestimmten Zeit ein. Dann wird zurückgeschnitten, die Weinstöcke angehängt, Laubarbeit gemacht. Jetzt im Moment machen wir Weinstock- und Unkrautbearbeitung, die ersten Spritzeinheiten passieren schon.

### Was wird in einem Bio-Weinbaubetrieb gespritzt?

Schwefel, Kupfer und Orangenöle. Als Biobetrieb darf man Schwefel und Kupfer bis zu einer gewissen Menge spritzen. Man muss genaue Aufzeichnungen darüber führen und wird streng kontrolliert, es werden Blattproben und Bodenproben gemacht.

### Wogegen helfen diese genannten Spritzmittel?

Gegen Mehltau und andere Pilzerkrankungen, dagegen kann man sich mit Schwefel, Kupfer und Orangenölen behelfen. Müssen noch andere Methoden angewandt werden, um Schädlinge von den Weinstöcken fernzuhalten? Die Traubenwicklerbekämpfung geht über die Traubenwicklerverwirrmethode, da werden so Duftstoffe ausgesetzt, damit sich Männchen und Weibchen der Traubenwickler nicht finden, somit können sich die nicht vermehren, nisten sich nicht in den Weintrauben ein. Schafwolle hängen wir auf, damit der Rehverbiss verringert wird – den Duftstoff der Schafwolle mögen die Rehe nicht, die gehen dann nicht in den Weinstock rein. So arbeiten wir. Natürlich gibt es das auch alles synthetisch hergestellt, aber wir arbeiten halt mit diesen natürlichen Hilfsmitteln. (Anm.: Traubenwickler sind Insekten, deren Larven Blüten und Trauben der Weinstöcke befallen)

### Wie geht's im Jahresverlauf weiter im Weinbau?

Die Schädlingsabwehr passiert über den Sommer. Dann geht man durch, entblättert die Traubenzone, damit sie eine schöne Sonneneinstrahlung kriegen, reduziert auf zwei, drei Trauben. Man schaut auch, dass man relativ viel Luft durch kriegt, damit ja kein Pilzbefall ist. Wir behelfen uns mit sehr vielen natürlichen Methoden. Das ist meist Mitte August abgeschlossen. Ende August, Anfang September beginnen die ersten Lese-Einheiten, für Sturm- Lese, Erstwein-Lese. Anschließend kommt die Weinlese.

### Wenn Sie mal Freizeit haben: Welchen Hobbys gehen Sie nach?

Ich habe drei Kinder, bin selbständig – von welcher Freizeit reden wir jetzt? (Lacht herzlich). Nein, im Ernst: Ich bin bei den »Schwarzen Katzen«, das ist ein Verein der Winzerfrauen, wir sind neun »Katzen«, es geht um Zusammensein, sich ab und zu auszutauschen. Das gelingt uns sehr gut.

### Klingt nicht gerade nach viel Freizeit ...

Jeder der selbständig ist, weiß, dass am Freitag Mittag nicht Schluss ist und es erst wieder am Montag Früh weitergeht. Da geht's halt von Sonntag bis Sonntag, dafür kann ich mir die Zeit an einem Montag zum Beispiel anders einteilen, um bei Schulausflügen von den Kindern dabei zu sein. Ich schätze es sehr, das ich Herr über meine Zeit sein kann.

### Wann können Sie Urlaub machen und wohin geht die Reise dann?

Wir fahren im August eine Woche weg. Das haben wir lange Zeit nicht gemacht. Voriges Jahr hab ich einfach gebucht und gesagt: Ich fahr jetzt! Wir sind uns da sehr einig, da gibt's nie eine Diskussion: Wir wollen im Sommer ans Meer und im Winter skifahren. Wir waren heuer vier Mal skifahren: einmal mit Kindern, drei Mal ohne. Wenn wir alleine unterwegs sind, ist das natürlich immer in Kombination mit Weinpräsentationen – tagsüber skifahren, abends Präsentationen.

### Nützen Sie die Urlaubszeit auch, um andere Weingüter anzuschauen?

Nein. Wir haben das früher schon gemacht. Aber wenn wir jetzt mit der Familie wegfahren, fahren wir ganz bewusst alleine, also nur unsere Familie, nur wir. In ein Hotel, mit dem wir überhaupt nichts beruflich zu tun haben – also im Sommer. In ein Hotel, das neutral ist und am Meer liegt. Alle Handys werden abgeschaltet, bis auf Gerhards, damit wir erreichbar sind – aber nur begrenzt, es werden nur kurz Informationen ausgetauscht, wenn zu Hause was Wichtiges ist. Im Winter ist das nicht so, skifahren tun wir dort, wo unsere Kunden sind und da ist das immer ein berufliches Thema. Im Sommerurlaub hingegen gibt's kein iPad für die Kinder, keinen W-LAN Zugang für die Kinder. Da sind wir wirklich vier, fünf Tage weg. Da gibt's dann nur uns. Das war letztes Jahr richtig toll, das werden wir heuer wieder so machen.

### Trinken Sie lieber Rotwein oder Weißwein?

Das kann ich unmöglich beantworten. Wir haben kürzlich eine Riedenwanderung im Weingarten gemacht, einen Rosé mitgebracht, einen leichten Weißen, herrlich. Am Abend haben wir gegrillt, einen Rotwein dazu getrunken, herrlich. Ich hab beides gern. Es kommt auf die Stimmung an, auf die Wettersituation. Da müssen viele Faktoren zusammenpassen.

### Welche Kriterien muss ein guter Wein für Sie erfüllen?

Der muss mir einfach schmecken, das ist das einzige Kriterium, das er erfüllen muss (lacht). Ich finde Weine spannend, die nicht so klassisch gemacht sind, die ein bisschen Ecken und Kanten haben. Ich finde einen kräftigen Rotwein, einen Merlot, der gereift ist in einem Barriquefass auch herrlich. Er muss einfach gut gemacht sein. Mir gefällt, wenn er sehr elegant gemacht ist. Und ich glaube sehr wohl, dass man die Liebe zum Weinstock, zur Traube von der Verarbeitung her schmecken kann. Wenn das eine runde G'schicht ist, schmeckt man das.

Vielen Dank für das Gespräch! Gibt es von Ihrer Seite noch etwas, was Ihnen am Herzen liegt, ein Anliegen ist?

Ja. Ich bin schon so oft gefragt worden, warum wir Bio machen. Ich möchte das Stückel Erde, das ich zur Verfügung hab, der nächsten Generation ein bisserl besser weitergeben. Wenn wir das alle ein wenig ernster nehmen – wir sehen ja eh, was rundherum passiert –, uns das hie und da vor Augen führen, das wäre eine tolle G'schicht für unsere Böden und Mutter Erde. Ich möchte meinen Boden, die Erde, die wir jetzt bearbeiten, meinem Sohn ein bisserl besser weitergeben. Wenn ihm das auch gelingt, sind wir am richtigen Weg.