

INS JENSEITS UND ZURÜCK

TEXT
Alexander Rabl

FOTO
Christopher Glanzl



Gottfried Lamprecht sah die Engel des Todes. Jetzt macht er das, was er schon vor seinem Unfall machte: aufregend gute Weine.

Die schlimmsten Unfälle passieren beim Sport und im Haushalt. Manchmal auch im Weingarten. Der Winzer Gottfried Lamprecht ist in seinen Terrassen mit der Motor-Sense unterwegs. Die messerscharfen Sägeblätter rotieren in Lichtgeschwindigkeit. Ein Steinchen nimmt auf einem der Blätter Platz, wechselt vom Ruhezustand in den einer gerade abgefeuerten Cruise Missile. Das Ziel: größtmögliches Unheil. Präzise gesteuert wie die Bomben im Irak-Krieg, sucht es sich den Weg durchs linke Auge in Gottfrieds Hirn. Wo das Geschoss stecken bleibt. Lamprecht fällt um, schreit im Delirium vor Schmerzen. Der Vater und der zufällig am Gut anwesende Onkel kommen zu Hilfe, rufen Notarzt, Rettung. Dann wird es dunkel.

Drei Wochen Tiefschlaf, Dauermedikamentation, am Tropf hängend. Muskelschwund. Hirnblutung, erneut drei Wochen Tiefschlaf. „Der Tiefschlaf frisst den Körper auf“, wie es Lamprecht heute sagt. Als Gottfried Lamprecht aus dem Koma geholt wird, so erzählt er, „da musste ich alles neu lernen, gehen, sprechen, essen, ein Teil der Muskeln hatte sich verabschiedet“. Zwei Jahre wird die Reha dauern, unterbrochen von Rückfällen, mehreren Wochen Isolation in der Quarantänestation des Grazer Krankenhauses nach dem Kontakt mit einem Krankenhauskeim, einem von der multiresistenten Sorte. Ein halbes Jahr teilweise ohne Schädeldecke, geschützt von einem Helm.

„TIEFSCHLAF FRISST KÖRPER“

Acht Jahre nach dem Unfall sitzt Lamprecht längst wieder voll gestärkt im Sattel. Hat der Unfall die Lebenseinstellung verändert, wird man kompromissloser nach dem Kontakt mit dem Tod? „Ich habe mich nicht sehr verändert, ich wusste ja vorher schon, was ich machen wollte und würde“, sagt Lamprecht. Wein und keine Kompromisse. Wein auf einem Berg, wo bisher nur Obstbäume standen. 90 000 Quadratmeter Weingärten in bester Süd-Südost-Lage mit außerordentlichem Boden (locker-leichte Sandstein-Verwitterung hier, brauner Opok da) bezeichnet Lamprecht als seine „Spielwiese“. Sein Spielzeug: Mehr als 100 Rebsorten, mit denen er Jahr für Jahr den Geschmack des Weinbergs auslotet. Viele davon hat er in mühsamer Kleinarbeit in Slowenien oder Ungarn aufgestöbert, danach ins steirische Vulkanland verpflanzt. Mit dem Mix verschiedener Rebsorten ließe sich der Charakter des Jahrgangs, des Terroirs viel besser abbilden als mit bloß einer Rebsorte, findet Lamprecht. Das Orchester erreicht mehr als der Solist.

Das Jahr vor dem Unfall und die beiden Jahre danach kennt Lamprecht vornehmlich aus Erzählungen. „Ich habe die Erinnerung ans Davor und Danach vollkommen verloren.“ Der Körper war es, der den Weg zurück schaffte, der Geist brauchte nach der Attacke ins Zentrum Ruhe. Eines weiß Lamprecht von seinem Vater: „Kurze Zeit nach dem Unfall meldeten sich andere Bauern, mit dem Vorschlag, die Weingärten zu pachten. Man dachte wohl, mit dem Lamprecht wird das nichts mehr.“ Doch der Vater verpachtete nichts, glaubte an das Wunder, das schließlich eintrat. Er arbeitete selbst einige Jahre hart im Weingarten, während der Körper des Sohnes an seiner Wiederauferstehung arbeitete. Der Jahrgang 2011 wurde außer Haus von befreundeten Winzern vinifiziert.

Sieben verschiedene Weine keltert Gottfried am Herrenhof Lamprecht, denn: „Sieben ist eine mythologische Zahl.“ Der erste Wein, den Lamprecht hier pflanzte, nachdem er sich 2006 dem Weinmachen verschrieben hatte, war ein Pinot Noir. Er rechnete damit, ausgelacht zu werden, was auch passierte. Ein Pinot Noir im Vulkanland, in der Steiermark? Der Junge hat sie nicht alle! „Beim Pinot Noir herrscht doch ein Missverständnis, wenn man bedenkt, dass die angeblich besten Vertreter dieser Sorte vom oberen Burgenland kommen.“ Die Cool-Climate-Traube im pannonischen Klima. Heute lacht keiner mehr über Lamprechts Pinots, sie sind sofort ausverkauft. Getrunken werden sie wie die anderen Weine Lamprechts auch in Schweden, Dänemark, Belgien. Wie auch in den angesagten Naturwein-Bars in Berlin und Wien. Doch noch mehr als über den Pinot Noir aus der Steiermark gerät die neugierige Weinwelt ins Staunen über seinen Gemischten Satz, den Weißburgunder oder etwa Lamprechts Furmint. In Lamprechts Keller stehen 600-Liter-Fässer aus Eichenholz aus den eigenen Wäldern, außerdem etwas Kastanie und Akazie. „Das passt mir zum Gedanken des Terroirs“, sagt er. Die eigenen Weine im eigenen Holz.

WEINETIKETTEN WECHSELN JÄHRLICH

Zwischendurch finden sich ein paar gebrauchte Barrique-Fässer aus Frankreich: „Zur Auflockerung, zum Experimentieren, aber auch, weil ich nicht alle meine Bäume fällen kann und will.“ Manche Winzer beschallen ihre Weine im Keller mit Musik. Lamprecht hat ihnen ein paar Ölbilder aufgehängt. „I am On Fire“ steht da zum Beispiel in bunten Farben. Lamprecht malt selbst, zur Zerstreuung. Das Malen hat er sich selbst beigebracht, ein paar Bilder sogar schon verkauft. Manche Bilder verwendet er auch für die Etiketten seiner Weine, die jährlich ausgewechselt werden. Ein Teil der Etiketten wird von einem Künstler im Ort gestaltet. Terroirgedanke sogar am Weinetikett. „Das Gegenständliche und die Exaktheit ist mir nicht so wichtig wie die Mischung der Farben“, sagt Lamprecht.

Jedes Etikett ist wie der Wein in der Flasche: ein unwiederholbares Einzelstück.





Gottfried Lamprechts Motto bei der Arbeit im Weinkeller: I am on Fire.

„Ich habe die Erinnerung an die Zeit davor und danach vollkommen verloren.“



„Natürlich fürchteten die Eltern,
ich könnte nach dem Unfall den Geruchs- und
Geschmackssinn eingebüßt haben.“

„MY NAME IS NAT, PETE NAT“

Diese Liebe zur Mischung der Farben spürt man dann auch im Weinglas. Lamprechts Weine sind ruhig und anfänglich verhalten, man braucht Zeit beim Kosten und Trinken. Dann öffnen sie sich, zeigen einerseits Präzision und fast etwas Opulenz, besonders der Weiße Burgunder und der Gemischte Satz 2017. Diese Weine gestikulieren nicht herum, ihr Sprechfluss ist präzise und gewählt, so wie auch der ihres Erzeugers. Mit Maischestand arbeitet Lamprecht sehr zurückhaltend, ein paar Stunden oder Tage genügen. Kein Zuviel überdeckt das Eigentliche, den Charakter des Jahrgangs, die Sonne, das Wetter, den Boden. Lamprechts Weine, ob weiß oder rot, gehören in große Burgundergläser. Nur der Pet Nat, im Lamprecht'schen Sprachgebrauch Pete Nat („Hello, my Name is Nat, Pete Nat“), kann im Wasserglas genossen werden. Zum Picknick im Grünen.

„Natürlich fürchteten die Eltern, ich könnte nach dem Unfall den Geruchs- und Geschmackssinn eingebüßt haben“, erzählt Lamprecht. Das war nicht der Fall. Doch noch monatelang nach der Reha konnte er wegen der Empfindlichkeit gegen Erschütterungen und Vibrationen nicht länger als fünf Minuten an einer Autofahrt teilnehmen. Die darauf einsetzenden Kopfschmerzen waren unerträglich. Auch das Traktorfahren war anfänglich undenkbar. Heute spürt Lamprecht höchstens noch da und dort Konzentrationsstörungen. Die beflügeln seinen schöpferischen Geist. „Systematisch zu sein zipft mich an“, spricht der Geist aus ihm.

EIN STATEMENT IN DIE RUNDE WERFEN UND SCHAUEN, WAS PASSIERT

Sämtliche von Lamprechts Weinen, ob weiß oder rot, kommen mit Schraubverschluss. „Der Wein braucht in der Flasche keinen Kontakt mit Sauerstoff, nicht mehr als das, was ohnehin schon drin ist“, sagt Lamprecht. Und mit dem Schraubverschluss könne er Schwefel sparen. Über das Thema Schraubverschluss versus Naturkork lässt sich trefflich streiten. Gestritten und diskutiert hat Lamprecht immer schon gerne. In den Nullerjahren besonders gerne in den sozialen Medien.

„Man warf ein Statement in die Facebook-Runde und schaute, was passiert.“ Er und seine Freunde hätten halbe Nächte am Computer verbracht. Das sei heute anders. Zu kommerziell, zu abgedroschen. Facebook hat heute die Sexiness eines Sauvignon Blancs mit Reinzuchthefen. Nicht mehr so Lamprechts Ding.

Das fast mörderische Geschoss, bei dem es sich vermutlich um einen Stein, vielleicht aber auch ein Stück Holz oder einen Metallsplitter handelte, wurde übrigens nie im Röntgenbild geortet. Es hat sich abgekapselt und ist immer noch in Lamprechts Hirn. Es begleitet ihn beim Rebschnitt, bei der Pflege der Rebstöcke, bei der Lese und im Keller oder wenn er seine Weine auf Messen präsentiert, wie auf der RAW in Berlin oder der Karaktere in Wien. Oder vor ein paar Jahren während des Wine-Blogger-Summits in Schloss Schönbrunn, wo Lamprecht mal so nebenbei eine unangemeldete Guerilla-Verkostung mit eigenen und anderen Weinen auf die Beine stellte. Für jemanden, der dem Tod ins Angesicht geschaut hat, sind Langeweile und ein Leben ohne selbst erzeugte Überraschungen die größten Feinde. 🖐