DER Loder

Schutzgebühr 3,50 Euro

Das kulinarische Wirtschaftsmagazin der Steiermark rund um Graz

Herbst · Winter 2020

DIE ERDE, DIE UNS NÄHRT

Der Freigeist im Weingarten

Gottfried Lamprecht ist ein Beobachter. Er muss nicht viel reden, um etwas zu sagen. Oft hört er einfach nur zu. Lässt andere erzählen. Wartet geduldig, um dann im richtigen Moment etwas zu sagen. Ist das eine Philosophie für den Weinbau? Ja. Definitiv. Lamprecht nennt sie *Freestyle Wine Growing*.

LAMPRECHT BETREIBT HEUTE EINES DER SPANNENDSTEN WEINGÜTER ÖSTERREICHS. Nach dem Motto: Wer seinen eigenen Weg geht, muss seine eigenen Regeln machen. Er sagt, er sei froh, dass er in der Weinbauschule nicht immer so ganz genau aufgepasst hat. Stattdessen hat er als Jungwinzer lieber gleich seine eigene Charta geschrieben. Mit klaren Richtlinien, an die er sich bis heute hält. Geschafft hat er es trotzdem: Zahlreiche Auszeichnungen. Trophysieger. Nominiert zum Ausnahmewinzer des Jahres. Und ja, die Weinbauschule hat er auch abgeschlossen.

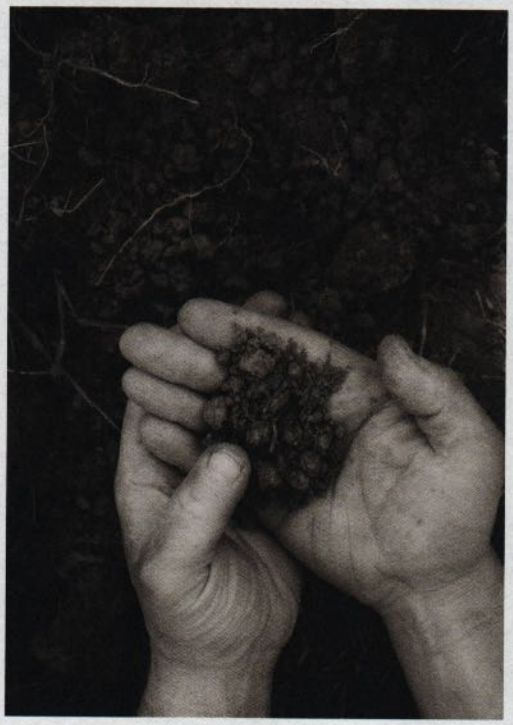
Lamprecht ist kein Entertainer. Eher ein Rockstar (aber sagen Sie ihm das nicht), der unbeirrt seinen eigenen Weg geht. Er entwirft die Etiketten selbst. Er malt. Er gestaltet mit kleinen, intelligenten, feinen Details, die man erst entdeckt, wenn man etwas genauer hinschaut. Er nimmt sich die Freiheit, alles zu tun oder auch nicht zu tun, damit der Wein seine Authentizität erhalten kann. Er sagt, dass jede Traube ihre Geschichte hat im Verlauf eines Jahres. Wetter. Boden. Hitze oder Trockenheit. Regen. Die Lage. Die Menschen dahinter. Diese Geschichte möchte er möglichst unverfälscht ins Glas bringen.

Er bemüht sich, in jedem Schritt mit der Natur und nicht gegen sie zu arbeiten. Lässt sich auf sie ein. Er versucht nicht, durch Eingriffe ein möglichst gleichbleibendes Ergebnis zu erzielen. Im Gegenteil. Er nimmt sich zurück, setzt auf traditionelle Methoden, verzichtet auf jegliche Aromen und Zusatzstoffe, arbeitet mit Naturhefen aus dem Weingarten, langem Hefekontakt, fördert die Vielfalt der Pflanzen und Tiere und arbeitet von Beginn an zertifiziert biologisch. Sein Motto ist »Lieber weniger Wein, dafür besseren Wein«. Deshalb reduziert er den Ertrag freiwillig auf 4500 Liter pro Hektar statt der üblichen 6750 Liter laut der österreichischen Weinverordnung. Das Ergebnis ist immer von neuem spannend. Seine Weine sind klar. Sie erzählen ihre eigene Geschichte. Im Bouquet anders als beim Trinken. Nach dem fünften Schluck anders als beim ersten. Authentizität des Weingartens, die man schmeckt.

Am Buchertberg wachsen über 100 verschiedene Rebsorten. Sie sind Grundlage für den Gemischten Satz von Gottfried Lamprecht.

Nach seiner Ausbildung hat er frisch begonnen mit dem Weinbau. Am Hof der Eltern, die bis dahin ausschließlich Obstbau betrieben hatten. Seine ersten Reben pflanzte er 2006 am Buchertberg. Und schon der erste Schritt im Weinbau widersprach allen gängigen Meinungen in den Lehrbüchern. Denn anstatt mit einer Sorte zu beginnen, kaufte er über 100 verschiedene Rebsorten und pflanzte sie. Ganz nach dem alten Weingarten-System, das früher vielerorts üblich war, bevor man in der Weinwirtschaft auf nahezu ausschließlich sortenreinen Anbau umstellte. Das System hat durchaus seine Vorteile. Da ist die Sache mit den Schädlingen: Das Risiko von Ausfällen verteilt sich, denn viele Schädlinge bevorzugen bestimmte Sorten und verschmähen dafür andere. Zudem wird der Boden nicht nur einseitig beansprucht. Und außerdem entwickeln sich über die Zeit diejenigen Rebsorten weiter, für die das ganz spezielle Mikroklima und die Lage am Buchertberg optimal sind. Manche der alten Rebsorten gibt es inzwischen nur mehr im Weingarten von Gottfried Lamprecht.

Die Vielfalt hat nicht nur Vorteile im Anbau, sie ist auch überaus spannend im Glas. Lamprecht keltert aus dem Buchertberg seinen Gemischten Satz, der mit seiner Tiefe und Eleganz international für Aufsehen sorgt und Höchstwertungen erzielt. Lamprechts Credo ist, dass mit dem Original Altsteirischen Mischsatz der prägende Boden, das Klima als Gesamtes, das Kleinklima und die Ganzheit der Lage, kurz, das Terroir, viel deutlicher interpretiert wird als durch eine einzelne Rebsorte mit ihrer Sortentypizität.



»Die vielen Sorten im Original Altsteirischen Mischsatz interpretieren das Terroir viel besser als eine Einzelsorte mit ihren sortentypischen Eigenschaften.« GOTTFRIED LAMPRECHT

Der Gemischte Satz vom Buchertberg

Als mehrfacher Marathonläufer wollte er unbedingt wieder auf den Schöckl hinauflaufen. So wie früher.

Dann ist da die Geschichte mit dem Unfall. Als er 2011, das Weingut hatte gerade begonnen, sich zu etablieren, mit der Motorsense mähte, schoss ihm ein Stück durchs Auge bis ins Gehirn. Mit letzter Kraft konnte er noch um Hilfe rufen. Im Krankenhaus wurde er sofort in künstlichen Tiefschlaf versetzt. Drei Wochen lang. Als er wieder aufwachte, hatte er eine Hirnblutung und wurde für weitere drei Wochen in Tiefschlaf versetzt. Als er erwachte, konnte er weder reden noch essen oder sich bewegen.

Nach dem Krankenhaus folgten viele Therapien, wo er mühsam wieder lernte, sich zu bewegen und zu sprechen. Während der ganzen Zeit übernahm die Familie das Weingut. Vater Gottfried machte die Arbeit im Weingarten, obwohl ihm als Obstbauer das Detailwissen für den Weinbau fehlte – zusätzlich zu seiner normalen Arbeit. Freundin Bettina kümmerte sich um das Management und um den Verkauf.

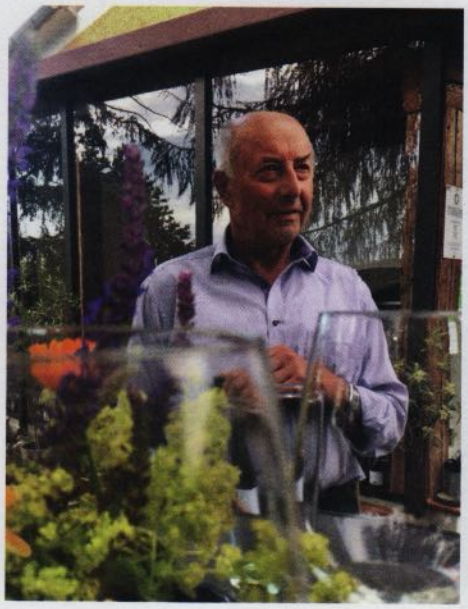
Doch selbst als Gottfried wieder zurückkam aus der Reha, war der Weg noch weit. Zuerst konnte er nicht gut sprechen und hatte am Anfang bei jeder Erschütterung Kopfschmerzen. Nicht unbedingt die beste Voraussetzung für die harte Arbeit mit dem Traktor im Gelände. Aber er war eisern. Und konsequent. Als mehrfacher Marathonläufer wollte er unbedingt wieder auf den Schöckl hinauflaufen. So wie früher. Doch er hat es bei dem Versuch gelassen. Als Vater zweier Kinder haben sich die Prioritäten verschoben.

LIEBER WENIGER WEIN. DAFÜR BESSEREN WEIN.

Lamprecht und Reisinger· Ein kongeniales Duo auf der Suche nach Authentizität und Purheit im Geschmack.

Das Weingut hat sich in den Jahren nach dem Unfall prächtig weiterentwickelt. Zusammen mit Johann Reisinger, einem Spitzenkoch aus der Region, der bekannt ist für seinen puren, naturnahen Kochstil, veranstaltet Lamprecht die PUR-Seminare, bei denen es um die Kombination von authentischen, unverfälschten Weinen mit dem reichen Aromenspektrum der Natur geht.

Auch dazu gibt es eine kleine Geschichte: Ganz zu Beginn des Weingutes bekam Johann Reisinger zufälligerweise einen der allerersten Weine von Gottfried Lamprecht geschenkt. Begeistert erkundigte er sich nach dem jungen Winzer und fuhr, nachdem dieser nur ein paar Dörfer weiter war, sofort hin. Unglücklicherweise hatte Lamprecht zu dieser Zeit erst wenige hundert Flaschen gekeltert und diese waren bereits ausverkauft. Er selbst hatte keine einzige mehr. Die letzten waren an den Händler im Ort gegangen. Reisinger setzte sich sofort wieder ins Auto und kaufte alle Flaschen auf. Der Beginn einer Freundschaft, die bis heute hält.



Vater Lamprecht schweißt Kunstwerke aus altem Gerät. Und er ist da, wenn er gebraucht wird.

Über das Weingut Lamprecht gibt es noch viele Geschichten zu erzählen. Die Geschichte der beeindruckenden Skulpturen, die überall verteilt sind und die Vater Lamprecht aus alten Geräten und Schrott herstellt. Oder die Geschichte der duftenden Blüten- und Pflanzenvielfalt, die Mutter Lamprecht mit großem Wissen und Feinheit zieht. Manche Geschichten, wie die des alten Amboss, der mitten am Hof steht, weiß man selbst gar nicht mehr. Aber das macht nichts. Denn bei Gottfried Lamprecht hat man noch nicht das Gefühl, dass er nur Geschichte ist. Vielmehr traut man ihm zu, dass er noch Geschichte machen wird mit seiner Arbeit.

Gottfried Lamprecht ist ein harter Knochen. Und ein cooler Hund. Und zugleich ein feiner Kerl. Aber wie er selbst sagt, wäre er das alles wahrscheinlich nicht ohne seine Familie. Oder wie Vater Lamprecht sagt: Dieser Hof hat eine Seele. Ja. Das stimmt. Das spürt man und das schmeckt man auch.

Fotos: Gina Baschant

Mitarbeiterzahl:
Familie plus Saisonarbeitskräfte

Fläche: 9 ha Weinbau

Produkte:
Wein, Verjus, Aroniasaft

Herrenhof Lamprecht
Pöllau 43
8311 Markt Hartmannsdorf