

Modul 5 – Diploma - Arbeit

St. Georgener Urrebe die Mutter des Grünen Veltliners



Abb. 1 Foto von der Jungfernerlese 2015, der St. Georgener Rebe

Kandidatennummer: 180007

Anzahl der Wörter: 5481 Wörter

Ort und Datum: Pill, am 29.5.2021

1. Einleitung

Im Rahmen meiner Diplomarbeit möchte ich mich nach einer kurzen Analyse des Ursprungs der St. Georgener Rebe, die als Mutterrebe des Grünen Veltliners gilt, eingehender mit der Evolution dieser Urrebe befassen. Nachdem die geografische Herkunft und die damit zusammenhängenden klimatischen Verhältnisse genauer erläutert werden, möchte ich etwas näher auf die Beschaffenheit des Untergrundes eingehen, der für die Entwicklung der Rebe eine wichtige Bedeutung hat. Darüber hinaus beschäftige ich mich mit der Frage, welcher Wein aus der Georgener Rebe gekeltert wurde und wie er von den Konsumenten angenommen wird. Des Weiteren möchte ich mich eingehender damit beschäftigen, welche Hürden es bei der Erstkultivierung zu überwinden gab und welche önologischen Herausforderungen es in Zukunft zu bewältigen gibt. Abschließend möchte ich anhand meiner Marktforschung dokumentieren, welche Bedeutung die Georgener Rebe für die österreichische Weinwirtschaft hat.

Meine wissenschaftliche Arbeit gliedert sich wie folgt:

- Die Geschichte
- Beschreibung der Region
- Genotypische Charakterisierung mittels Mikrosatellitentechnik
- Etikette (Wein)
- Verkostungsnotizen
- Ampelographie
- Marktanalyse
- Persönliches Interview mit Hans Moser
- Schlussfolgerung
- Danksagung
- Schlusswort
- Quellenverzeichnis

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	2
2. Die Geschichte	5
2.1 Evolution der St. Georgener Rebe	5
2.2 Die Rekultivierung der St. Georgener Rebe	6
2.3 Die Chronik eines Überlebenskünstlers	7
2.4 Die fehlende Mutterrebe des Grünen Veltliners	7
2.5 Vermehrung des Rebgutes	8
2.6 Aufzucht der ersten Rebstöcke	8
2.7 Die ersten Jahrgänge	11
3. Beschreibung der Region	12
3.1 Fundort	13
3.2 Boden, Lage, Exposition	13
4. Genotypische Charakterisierungen mittels Mikrosatellitentechnik	13
4.1 Dr. Ferdinand Regner	13
4.2 Mikrosatellitentechnik	13
4.3 Säuregehalt	15
4.4 Ph Wert	15
5. Etikette (Wein)	16
6. Verkostungsnotizen	16
6.1 Jahrgang 2013	16
6.2 Jahrgang 2014	17
6.3 Jahrgang 2015	17
6.4 Jahrgang 2016	17
6.5 Jahrgang 2017	17
6.6 Jahrgang 2018	18
6.7 Jahrgang 2019	18
6.8 Jahrgang 2020	18
7. Ampelographie des Grünen Veltliners	19
8. Marktanalyse der St. Georgener Rebe	19
8.1 Marktanalyse der Fachleute	20
8.2 Marktanalyse der Endverbraucher	21
9. Persönliches Interview mit Hans Moser (10.5.2021)	21
10. Schlussfolgerung	24
11. Danksagung	24

12. Schlusswort	25
13. Quellenverzeichnis.....	25
13.1 Bildquellen.....	25
13.2 Literaturverzeichnis	25
13.3 Zeitschriften.....	25
13.4 Elektronische Quellen.....	26
13.5 Emails	27
13.6 Schriftliche Unterlagen.....	27
13.7 Persönliches Interview	27
13.8 Anhang.....	27

2. Die Geschichte ^{*1}

2.1 Evolution der St. Georgener Rebe, ^{*2, *3, *4, *5, *6, *7}

Die Evolution der St. Georgener Rebe ist eine Geschichte voller Zufälle und Rückschläge, aber auch eine Erfolgsgeschichte, die man nach Betrachten aller Widrigkeiten, gegen die diese zunächst unscheinbare Rebe ankämpfen musste, beinahe nicht mehr für möglich gehalten hätte. Um besser verstehen zu können, welche Rolle der Faktor Zufall bei der Entstehung der St. Georgener Rebe spielte und welch harter Arbeit es bedurfte, diese Rebe zu kultivieren, ist es unerlässlich, einen näheren Blick auf die Entwicklungsgeschichte zu werfen.

Der Unikat Rebstock der St. Georgener Rebe wurde auf einer Hutweide, die bis ins 16. Jahrhundert herrschaftlicher bzw. klösterlicher Weinbergbesitz war, gefunden. Diese historische Unikatrebe war in ihrem langen Überlebenskampf durch Hagebuttengebüsch geschützt. Zeitzeugen und mündliche Überlieferungen berichten davon, dass dieser Weinstock bis in die 1950er-Jahre wohlschmeckende Trauben trug.

40 Jahre später häuften sich in dem heutigen Dörfchen St. Georgen, einem Stadtbezirk von Eisenstadt, die Erzählungen von den süßen Trauben mit dem markanten Grünmuskatellergeschmack, die sich angeblich in der Ried Viehtrift befinden würden. Auch die Großmutter von Hans Moser, dem Vorstand des Vereins für die Kultivierung der St. Georgener Rebe, erzählte immer wieder davon. Josef Leberl vom Verein Dorfblick machte sich daraufhin auf die Suche nach der süßen Frucht und wurde 2 Jahre später fündig. Im Mai 2000 wurde die bislang verschollen geglaubte Rebsorte von Michael Leberl wiederentdeckt. Zwischen wuchernden Hagebuttenbuschen fand man ein paar dünne Zweige mit daumengroßen Blättern. Die Rebe war in einem sehr schlechten Zustand vorgefunden worden. Sie war stark geschwächt und einige Rebtriebe wuchsen vom Boden in das umgebende Gebüsch hoch. Risse im Holz wiesen bereits eindeutig darauf hin, dass die Altholzstämme durch Frost und Trockenheit sichtlich in Mitleidenschaft gezogen worden waren. Auch das Wachstum war extrem schwach. Lediglich ein paar ein bis eineinhalb Meter lange Sommertriebe waren in Strohhalbstärke ausgebildet. Ein verwilderter und verwahrloster Rebstock, der sich scheinbar mit aller Kraft gegen sein Aussterben wehrte.

Dass es sich bei dieser widerstandsfähigen Rebe um die lange als verschollen gegoltene Mutterrebe des Grünen Veltliners handelt, konnte zu diesem Zeitpunkt noch niemand auch nur ansatzweise erahnen, was dazu führte, dass der gesamte Rebstock nach dem Abebben des ersten öffentlichen Interesses bei einer Rodung im Jahr 2005 beinahe vollständig zerstört worden wäre. Doch Hans Moser und dessen Vater, Hans Moser Senior, begannen mit der Pflege des Rebstockes.

^{*1} vgl. https://de.wikipedia.org/wiki/Gr%C3%BCner_Veltliner

^{*2} vgl. der Winzer 9/2009

^{*3} vgl. <https://georgirebe.at>

^{*4} vgl. <https://www.alacarte.at/portrait/das-relikt20164/>

^{*5} vgl. Anger 2013, S. 318

^{*6} vgl. <http://www.hans-moser.at/>

^{*7} Hans Moser private Aufzeichnungen

2.2 Die Rekultivierung der St. Georgener Rebe ^{*8, *9}

Zuerst begann Hans Moser mit dem Freischneiden des Gestrüpps, damit Sonne und Licht an die Rebe gelangen konnten. Es war ein vorsichtiger Sommerschnitt, bei dem nur jene Teile entfernt wurden, die für das Wachstum und die Kultivierung im nächsten Jahr nicht notwendig waren. Durch dieses Verfahren wurde gleichzeitig eine Stärkung der nächstjährigen Triebe bewirkt. Das entfernte grüne Schnittholz wurde zu Dr. Regner nach Klosterneuburg gebracht, der die Abschnitte im Labor analysierte. Im gleichen Jahr kam dann Dr. Regner zu einer neuerlichen Probenahme nach St. Georgen. Danach entwickelte Ing. Hans Moser einen ersten Masterplan für die Rebpflege und Rekultivierung der St. Georgener Rebe.



Abb. 2 Hans Moser, Weingut Hans Moser, Eisenstadt

Die wichtigsten Maßnahmen können wie folgt zusammengefasst werden:

1. Die alte Rebe wurde so gepflegt, dass einerseits der Unikatrebstock überlebte und andererseits so schnell wie möglich veredlungsfähiges Rebmaterial gewonnen werden konnte.
2. Die Sorte wurde für weitere Untersuchungen und Aktivitäten vermehrt, da der Originalrebstock bereits stark geschwächt war und abzusterben drohte.
3. Ein weiteres Ziel war die rasche Gewinnung von Trauben.
4. Zu guter Letzt war es unerlässlich, einen Weingarten anzulegen, in dem die Rebe unter denselben Bedingungen (Topografie, Klima, Boden etc.) gedeihen kann, die sie schon seit Jahrhunderten von Jahren gewohnt war.

Der historische und ampelographische Wert dieses Rebstockes ist von unvorstellbarem Wert für die Zukunft des Weinbaus. Der önologische Wert im Weingarten und im Keller muss aber erst noch erforscht werden. Es beginnt sich aber abzuzeichnen, dass es sich um eine wertvolle Rebe handelt, die in Zukunft wieder Bedeutung erlangen kann.

^{*8} vgl. <https://www.weinobstklosterneuburg.at/forschung/rebenzüchtung/unser-team.html#/regner-ferdinand>

^{*9} vgl. Anger 2013, S.319

2.3 Die Chronik eines Überlebenskünstlers ^{*10, *11, *12, *13, *14}

Während seiner Forschung fand Hans Moser heraus, dass die ursprüngliche Rebfläche zwischen dem 11. und 14. Jahrhundert dem Benediktinerkloster Kirchberg am Wechsel gehörte und seit dem Jahr 1580 nicht mehr als Weingarten im Kataster geführt wurde. Somit handelt es sich um einen wilden Rebstock, der zum Zeitpunkt des Forschungsbeginnes mindestens 420 Jahre alt war, also ein echter Sensationsfund. Die St. Georgener Rebe kann daher als ein wahrer Überlebenskünstler bezeichnet werden, der sich nicht nur gegen die Kräfte der Natur (Waldbrände, Trockenheit, Frost), sondern auch gegen den Menschen (Kriege, Vandalenakte) und gegen eine Vielzahl an Schädlingen (vor allem der Reblaus) und diversen Pilzkrankheiten erfolgreich zur Wehr setzen konnte.

Einer der Hauptgründe, weshalb die wertvolle Urrebe vor den gängigsten Pflanzenkrankheiten verschont blieb, liegt vor allem darin begründet, dass die Ried Viehtrift ausgesprochen heiß und trocken ist. Nicht einmal die Reblaus konnte der St. Georgener Rebe nachhaltigen Schaden hinterlassen, da der Boden der Riede sehr sandig ist und die Reblaus in solch trockenen Gefilden nur schwer überleben kann. Bei einer virologischen Prüfung beim Bundesamt für Weinbau in Eisenstadt stellte sich sogar heraus, dass der Rebstock komplett frei von Viren, also kerngesund war, was bei einer derart alten Rebsorte extrem selten ist.

Um das Wirken rund um den Erhalt der St. Georgener Rebe in geordnete Bahnen zu bringen und für die Zukunft neue touristische Anziehungspunkte für die Region zu setzen, wurde 2011 der Verein zur Kultivierung der St. Georgener Rebe gegründet. Mit Hilfe von ersten Spenden konnte das Projekt mit Hans Moser als treibende Kraft immer weiter vorangetrieben werden.

2.4 Die fehlende Mutterrebe des Grünen Veltliners ^{*15, *16, *17, *18, *19, *20}

Was bei ersten Untersuchungen im Jahr 2006 aufgrund der genetischen Nähe zur Sorte Grüner Veltliner bereits vermutet wurde, wurde ein paar Monate später durch Ferdinand Regner, Leiter der Abteilung für Rebenzüchtung an der HBLA für Wein und Obstbau in Klosterneuburg, wissenschaftlich bestätigt: Die heutige St. Georgener Rebe ist die lange als verschollen gegoltene Mutter des Grünen Veltliners. Dass eine der Elternrebe der Urtraminer war, wusste man zu diesem Zeitpunkt schon lange.

Grüner Veltliner = St. Georgener Rebe x Traminer

^{*10} vgl. Anger 2013, S. 318

^{*11} vgl. Baue et al. 2017, S. 366

^{*12} vgl. ebda. S. 397

^{*13} vgl. <https://www.alacarte.at/portrait/das-relikt-20164/>

^{*14} vgl. <https://www.alacarte.at/trinken/vater-mutter-gruener-veltliner-20202/>

^{*15} vgl. <https://www.georgirebe.at/historie/sensation-perfekt/>

^{*16} vgl. <https://www.georgirebe.at/historie/gesucht-gefunden/>

^{*17} vgl. Der Winzer, 09/2009

^{*18} Interview: Hans Moser, 2020

^{*19} vgl. <https://www.alacarte.at/portrait/das-relikt-20164/>

^{*20} vgl. <https://www.weinobst.at/forschung/rebenzuechtung/unser-team.html#/>

Mit Hilfe der sogenannten Mikrosatellitentechnik, eine Art DNA -Methode, wurde die Elternschaft bestätigt. Herr Regner war auch derjenige, der vorschlug, die Sorte nach dem Auffindungsort St. Georgen zu benennen.

2.5 Vermehrung des Rebgutes ^{*21, *22, *23, *24}

Nachdem die wichtigste Aufgabe, nämlich die Sicherung des Überlebens des Unikatrestockes getan war, ging es als Nächstes an die Vermehrung des Rebgutes. Zunächst wurde der Bestand der Rebsetzlinge in Klosterneuburg unter Quarantäne gesichert. Regner und Moser, unterstützt durch seinen Vater, teilten sich die Verantwortung und machten Vermehrungsversuche. Die Familie Moser züchteten Stecklinge in einer Nährlösung aus jungem und altem Holz der Urrebe. Die zarten, leicht verwurzelten Setzlinge wurden in aufgeschnittenen Plastikkanistern in Sand eingesetzt und gediehen auf Fensterplätzen.

Im Laufe des Jahres wuchsen 1-1,5 Meter lange Sommertriebe, aus denen die ersten Stecklinge erzeugt wurden. Aus den Ruten wurden in der Folge 150 Edelreiser erzeugt, wobei einige Edelreiser auch aus dem Originalstock gewonnen wurden. Diese wurden anschließend gemeinsam zur Rebschule Scheibelhofer gebracht, wo die Veredelung stattfand. Um genügend Zeit für die Forschung und die Vermehrung von virusfreiem Rebmateriel zu haben, wurde das Projekt drei Jahre lang geheim gehalten. Erst im August 2009 wurde eine Pressekonferenz gehalten, bei der die Öffentlichkeit zum ersten Mal über die Existenz der St. Georgener Rebe informiert wurde. Nachdem man um eine Sondergenehmigung für eine Versuchspflanzung angesucht hatte, begann die Suche nach den ersten Rebpaten, um diese auch finanzieren zu können.

Diese mediale Aufmerksamkeit zog leider nicht nur positives Interesse nach sich, sondern rief auch einige Neider auf den Plan. Noch im selben Jahr wurden durch Unbekannte einige Triebe der Urrebe abgeschnitten. Im darauffolgenden Winter entdeckte Hans Moser Senior bei einem Kontrollgang, dass der Urrebstock komplett umgeschnitten worden war. Der Rebstock, der laut einem Expertengutachten 100.000 Euro wert war, war regelrecht zerstückelt worden. Dieser Vandalen Akt ging durch die Medien bis in die USA. Sogar die New York Times und die Washington-Post berichteten über den Vandalenakt. Doch allen Widrigkeiten zum Trotz trieb der Rebstock im Frühling wie gewohnt wahrscheinlich zum über 400sten Mal erneut aus.

^{*21} vgl. <https://www.georgirebe.at/historie/gesucht-gefunden/>

^{*22} vgl. Anger 2013, S. 319

^{*23} vgl. <https://www.georgirebe.at/historie/vandalenakt/>

^{*24} vgl. <https://www.alacarte.at/portrait/das-relikt-20164/>

2.6 Aufzucht der ersten Rebstöcke^{*25, *26, *27, *28, *29, *30, *31}



Abb. 3 Aussicht von der Ried Viehtrift

Nach der erfolgreichen Vermehrung des Rebgutes, war es nun an der Zeit, einen geeigneten Standort für den Rebstock zu suchen. Neben der geplanten Auspflanzung eines Weingartens galt es auch, ein Konzept für die touristische Nutzung dieses Kulturgutes zu erstellen.

Da der Originalrebstock in einem Landschaftsschutzgebiet liegt, war die Auspflanzung dort nicht möglich. Darüber hinaus galt es auch, die Rebe zu schützen, da schon einmal Triebe gestohlen worden waren. Im Jahr 2011 wurde, wie es für Österreich üblich ist, ein Verein gegründet. Der neugegründete Verein zur Kultivierung der St. Georgener Rebe machte es sich unter anderem zum Ziel, die St. Georgener Rebe zu schützen und zu erhalten und einen Anziehungspunkt für weinaffine Touristen, die am kulturellen Erbe dieser Region teilhaben möchten, zu schaffen. Noch im selben Jahr am

^{*25} vgl. <https://www.georgirebe.at/verein/>

^{*26} vgl. Anger 2013, S. 319

^{*27} vgl. Bauer et al. 2017, S.133

^{*28} Interview: Hans Moser, 2020

^{*29} vgl. <https://www.georgirebe.at/historie/naturdenkmal/>

^{*30} vgl. <https://www.georgirebe.at/historie/auspflanzung/>

^{*31} vgl. <https://glossar.wein.plus/st-georgen>

8. September wurde der Rebstock durch die Landesregierung zum Naturdenkmal erklärt. Der Urrebstock wurde somit eingezäunt und geschützt.

Seitens der Stadtgemeinde konnte direkt neben dem Schutzgebiet, in dem sich der Originalrebstock befindet, ein Terroir identer Weingarten von Mathias Rauchberger gekauft und dann an den Verein zur Kultivierung weiterverpachtet werden. Dieser Weingarten namens Ried Viehtrift musste allerdings zuerst gerodet werden. Nachdem eine Bodenanalyse durchgeführt wurde, wurde der Boden gedüngt. Hans Moser brachte außerdem noch eine Spezialmischung aus 30 verschiedenen Kräutern und Gräsern aus. Nicht umsonst wird Hans Moser von der Presse als Pflegevater der Veltliner Urrebe bezeichnet.



Abb. 4 Ried Viehtrift, St. Georgener Rebe



Abb. 5 Naturdenkmal

Am 9. Juni 2012 war es endlich soweit. Die ersten 400 Rebstöcke wurden in der Ried Viehtrift ausgepflanzt. Anschließend wurden die Bewässerungsschläuche verlegt und ein Wassertank am oberen Ende des Weingartens installiert, um einen natürlichen Ablauf des Wassers zu ermöglichen. Durch diese Vorkehrungen konnte sichergestellt werden, dass die Reben in diesem ausgesprochen trockenen Boden auch gedeihen. Im Mai 2013 wurden zwei weitere Reihen der St. Georgener Rebe ausgepflanzt. Wie im Jahr zuvor wurden die Edelreiser aus der Vermehrung von Hans Moser Junior und Senior verwendet. Auch hier veredelte die Rebschule Scheibelhofer Pfropfreben auf Fercal (sehr kalkverträgliche amerikanische Unterlage), die im Anschluss ausgesetzt wurden. Anschließend wurden die ersten Drahtrahmen errichtet.

2.7 Die ersten Jahrgänge^{*32, *33, *34, *35, *36, *37, *38}

Bei den ersten Jahrgängen (2013 und 2014) konnten sich nur einige wenige Weinexperten ein Bild von der Qualität der St. Georgener Rebe machen, da bei den Mikrovinifikationen nur je 1,5 und 6 Liter des Rebensaftes gewonnen werden konnte. Bei der Jungferlese im Jahr 2015 wurden dann erste ersten 380 Bouteillen Wein abgefüllt. Vom 2015er Jahrgang wurde die Hälfte eingelagert und der Rest an die Rebpaten vergeben. Aus den Trestern wurde Grappa gebrannt. Von diesem Zeitpunkt an ging es nur noch bergauf mit der physiologischen Reife der Trauben sowie der Qualität des Weines insgesamt.

Anlässlich zur VieVinum wurde der Wein dann zum allerersten Mal öffentlich vorgestellt.

Laut Hans Moser sei die Rebe ideal für wärmere Zeiten oder Regionen, da sie eine geringe titrierbare Säure aufweist, aber trotzdem einen niedrigeren pH-Wert hat. Dies bestätigt auch der 2016er Jahrgang, der darüber hinaus über ein interessantes Wein- und Apfelsäureverhältnis verfügt.

Der 2018er Jahrgang wurde schon mit einer Selektion der eigenen Weingartenhefe vergärt. Weitere Forschungen und genetische Vergleiche brachten bis heute keine weiteren Verwandtschaften. Es scheint so, als wäre der Stock ein Unikat.

^{*32} vgl. Steidl 2018, S. 302

^{*33} vgl. ebda. S.212

^{*34} vgl. Hans Moser private Aufzeichnungen

^{*35} vgl. Interview Hans Moser, 2021

^{*36} vgl. <https://www.alacarte.at/portrait/das-relikt-20164/>

^{*37} vgl. <https://www.alacarte.at/trinken/vater-mutter-gruener-veltliner-20202/>

^{*38} vgl. <https://www.georgirebe.at/aktuelles/aktuelles-2015/>

3. Beschreibung der Region *³⁹

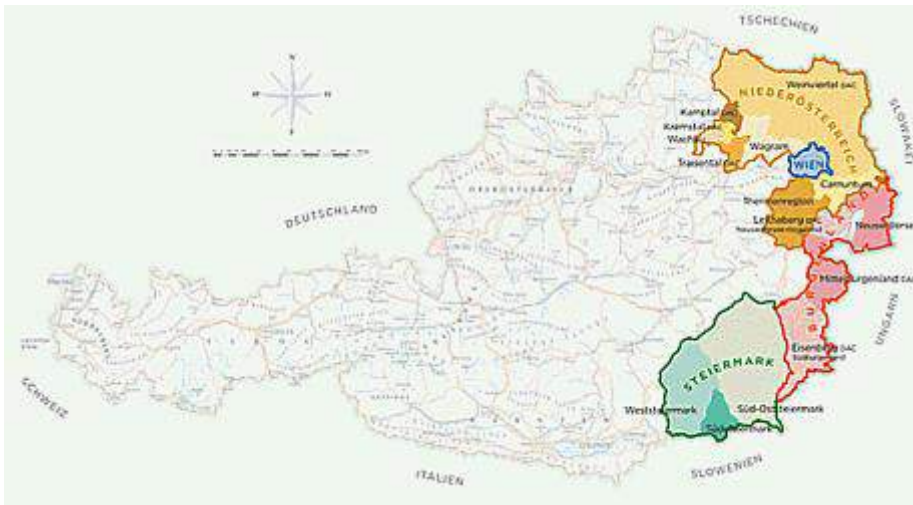


Abb. 6 Weinland Österreich

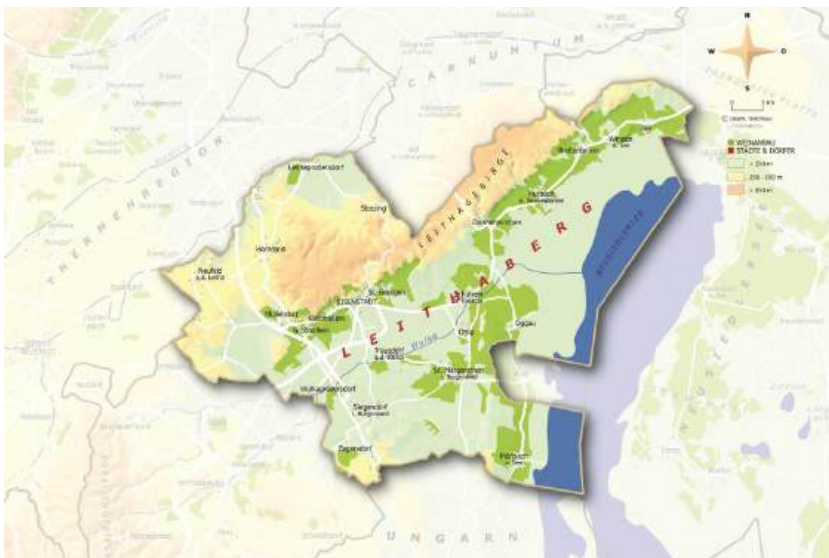


Abb. 7 Bild vom Leithaberg

Das Burgenland liegt am Ostrand der Alpen, im Grenzbereich der alpinen Gebirgslandschaften im Westen und der pannonischen Tiefebene im Osten.

Das mit Abstand wichtigste Gewässer des Burgenlands ist selbstverständlich der Neusiedlersee im Norden des Landes. Besondere Bedeutung gilt dem Leithagebirge, welches sich am Westen des Neusiedlersees befindet.

*³⁹ vgl. https://www.austriasites.com/best-of-burgenland/sankt_georgen_am_leithagebirge.htm

3.1 Fundort ^{*40, *41}

Gefunden wurde der einsame Rebstock am sogenannten Hetscherlberg der ehemaligen Ried Viehtrift in St. Georgen am Leithagebirge. St. Georgen ist ein Ortsteil von Eisenstadt und wird von Einheimischen auch als Schurldorf bezeichnet. Der Stadtbezirk St. Georgen ist gleichzeitig auch der Namensgeber für die lange als verschollen geglaubte Urrebe. Der Dorfhistoriker Michael Leberl konnte nach eingehenden Nachforschungen belegen, dass in St. Georgen seit 1580 kein Weingarten mehr in den Katastern verzeichnet war.

3.2 Boden, Lage, Exposition ^{*42, *43}

Die Ried Viehtrift liegt südseitig in St. Georgen am Leithagebirge auf 270-290 Höhenmetern. Der Wein wird primär vom Boden des Leithagebirges, dem sogenannten Leithakalk, geprägt. Im Kalk eingeschlossen ist es vor allem der Quarz, der für eine lebendige Mineralität sorgt. Der 15 Millionen Jahre alte Muschelkalk, der im Wasser des warmen Meeres seinen Ursprung nahm, verleiht dem Rebensaft eine leicht salzige Note und Eleganz. Der Neusiedlersee bringt klimatisch mit seinen warmen Winden die nötige Reife in den Wein.

4. Genotypische Charakterisierungen mittels Mikrosatellitentechnik ^{*44, *45}

4.1 Dr. Ferdinand Regner ^{*46, *47}

Dr. Ferdinand Regner ist ein anerkannter Experte zur Klärung von Verwandtschaftsverhältnissen zwischen Rebsorten. Im Rahmen seiner zahlreichen Forschungsarbeiten ist es Herrn Regner gelungen, die Abstammung vieler bekannter Rebsorten mithilfe der Genotypisierung zu bestimmen. Unter Zuhilfenahme der für die St. Georgener Rebe verwendeten Methode der Genanalyse konnte auch die Mutterrebe des Merlot bestätigt werden.

4.2 Mikrosatellitentechnik ^{*48}

In einem Interview mit dem Magazin Vinaria gibt Ferdinand Regner, der Experte einen Einblick in seine Untersuchungsmethoden.

Vinaria: Welche Verfahren wenden Sie an, um die Abstammungen bzw. Verwandtschaftsverhältnisse aufzudecken?

^{*40} vgl. [http://de.wikipedia.org/wiki/St._Georgen_\(Rebsorte\)](http://de.wikipedia.org/wiki/St._Georgen_(Rebsorte))

^{*41} vgl. <https://www.alacarte.at/trinken/vater-mutter-gruener-veltliner-20202/>

^{*42} vgl. <https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/weinbaugebiete/burgenland/leithaberg/>

^{*43} vgl. Interview: Hans Moser, 2021

^{*44} vgl. Bauer et al. 2017 S. 133

^{*45} vgl. Vinaria, Ausgabe 9.8.2013

^{*46} vgl. https://alacarte.at/portrait/das-relikt-20164/Dr._Ferdinand_Regner

^{*47} vgl. https://de.m.wikipedia.org/wiki/Ferdinand_Regner

^{*48} Vinaria Interview Regner, 9.9.2013

Regner: „Wir fertigen genetische Fingerprints von Rebsorten an und vergleichen diese miteinander. Die Fingerprints werden mit Mikrosatellitentechnik ausgeführt, weil diese Technologie die stabilsten Ergebnisse erbringt. Mikrosatelliten verwendet man heute auch in der Kriminalistik, um Täter an Hand von DNA-Spuren zu überführen.“

Vinaria: Können Sie uns erklären, wie das sogenannte Mikrosatelliten-Marker-Verfahren funktioniert?

Regner: „Mikrosatelliten sind bestimmte Genorte im Genom der Rebe, von denen wir die Bausteinabfolge kennen. Sie bestehen aus einem stabilen Randbereich, wo unsere DNA-Sonden ansetzen und aus einem labilen Kernbereich, der bei den verschiedenen Sorten höchst unterschiedlich aussieht. Wir vervielfältigen diesen Genort mit Hilfe der Sonden und messen die Länge der entstandenen DNA-Stränge. Sorten, die miteinander verwandt sind, zeigen viele gleich lange DNA-Stücke. Eine Auskreuzung von einer Sorte trägt an jedem Genort ein Allel (red.: Ausprägungsform eines Gens, kann z.B. Blütenfarbe, Blutgruppe, etc. bestimmen) von der bekannten Elternsorte. Das zweite Allel kommt dann womöglich von einer unbekannten Sorte. Findet man in den Datenbanken dann eine zweite Sorte, die an allen Genorten das zweite DNA-Fragment trägt, so kann man den zweiten Elternteil definieren.“

Diese Methode ist so sicher, dass man damit die Verwandtschaftsverhältnisse verschiedener Rebsorten zweifelsfrei feststellen kann. Da es in der Natur immer wieder vorkommt, dass genetische Veränderungen durch natürliche Mutationen entstehen, werden in der Praxis häufig mehr Genorte untersucht, als überhaupt nötig wären.

Im Falle des Grünen Veltliners konnte mithilfe des oben beschriebenen Verfahrens zweifelsfrei festgestellt werden, dass es sich um eine Zufallskreuzung handelt. Hier sorgte also die Natur für eine spontane Vermählung zweier Rebsorten zu einer neuen Variante. Dass der Traminer der Vater des Grünen Veltliners ist, wusste man schon lange. Die zweite Elternsorte vermutete Regner in den Veltlinertypen. Wie es der Zufall so wollte, war Regner gerade dabei, im Valtellina (in der Lombardei, die Schweizer nennen es auch Veltlin) nach Genotypen zu suchen, als ihm zufällig eine Probe vom Rebstock der St. Georgener Rebe zugespielt wurde. Die genetische Übereinstimmung bei den Sorten Grüner Veltliner und St. Georgener Rebe konnte in der Folge an allen 19 Chromosomen wissenschaftlich bestätigt werden.

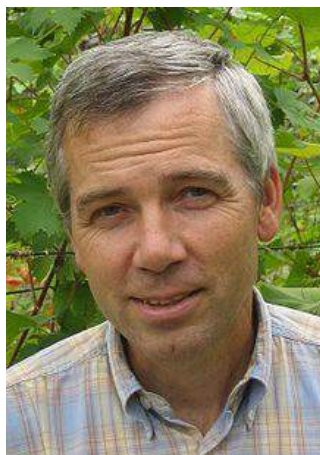


Abb. 8 Dr. Ferdinand Regner

Österreichischer Wissenschaftler, Lehrer für Weinbau und Leiter der Abteilung Rebenzüchtung an der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau. Er gilt als ein wegweisender Entwickler der genotypischen Charakterisierung von Rebsorten mithilfe der Molekulargenetik. (Anwendung der DNA-Analytik zur genetischen Analyse von Rebsorten).

4.3 Säuregehalt ^{*49, *50, *51, *52}

„Stolz erzählt Hans Moser, dass die Rebe für wärmere Zeiten bzw. wärmere Regionen ist, da sie über eine geringe titrierbare Säure verfügt, aber trotzdem einen niedrigeren pH-Wert hat. Dies hat sich in der Folge auch bestätigt, denn bereits der 2016er Jahrgang weist ein interessantes Wein- und Apfelsäureverhältnis bei niedrigem pH-Wert auf.“

Beim Wein wird durch die Säure-Base-Titration die Gesamtmenge der titrierbaren Säuren ermittelt. Darunter wird die Summe der vorhandenen freien Säuren, vor allem Wein- und Apfelsäure, mit Ausnahme der Kohlensäure verstanden. Man nutzt dabei die Tatsache, dass sich eine saure und eine basische Lösung bei einem bestimmten Mengenverhältnis vollständig neutralisieren.

„Die Sorte St. Georgener Rebe war in den sehr warmen Jahrhunderten (11.-14. Jahrhundert) ziemlich sicher von großer Bedeutung. Hans Moser ist außerdem der Auffassung, dass die Sorte, so wie viele uralte Rebsorten, eventuell einen höheren Gehalt an Brenztraubensäure in die Weine bringt, was deren relativ niedrigen pH-Wert bei relativ geringer titrierbarer Säure erklären könnte. Aufgrund der Vergleichbarkeit der Jahrgänge können in einigen Jahren die ersten entsprechenden Analysen durchgeführt werden.

4.4 PH Wert ^{*53, *54}

„Der pH-Wert ist eine Maßzahl, wie stark sauer oder basisch eine Lösung ist, wobei ein Wert von 0-6 dem sauren, 7 dem neutralen und ein Wert von 8-14 dem basischen Bereich entspricht. Reines Wasser hat einen pH-Wert von 7.

Vor allem die mikrobielle Wirkung der freien schwefeligen Säure ist stark abhängig vom vorliegenden pH-Wert: Je niedriger der pH-Wert, desto stärker ist der Schutz gegen Mikroorganismen. Die schwefelige Säure wirkt sich hemmend auf die Hefevermehrung aus, ganz besonders auf wilde Hefen und Bakterien, mit Ausnahme der Zuckerhefen (*Saccharomyces*). Somit wirkt sich der pH-Wert auf den Gärbeginn jedoch nicht auf den weiteren Verlauf aus.

Weinsäure und Zitronensäure senken den pH-Wert bei gleicher Konzentration deutlich stärker als Apfelsäure, Milchsäure oder auch Bernsteinsäure. Säurearme Mose ergeben flache Weine und sind mikrobiell nicht stabil genug. In warmen Anbaugebieten ist dieses Phänomen seit Langem bekannt und eine Aufsäuerung des Mostes mit Weinsäure oder Zitronensäure gehört zur gängigen Praxis.

Ein niedriger pH-Wert ist für viele kellertechnische Anwendungen förderlich. Zum Beispiel können Weine mit hohem pH-Wert, niedrigem Alkohol und Restzucker mikrobiologisch instabil und trüb werden. Für Weine gilt je niedriger der pH-Wert, umso höher die milde Weinsäure, umso stabiler ist der Wein. Je höher der pH-Wert, also je niedriger die Säure, umso mehr muss auf die Mikrobiologie und Stabilität geachtet werden. Wein weist in der Regel einen pH-Wert zwischen 2,9 und 4,0 auf.“

^{*49} vgl. Steidl 2018, S. 41

^{*50} vgl. ebda. S. 302

^{*51} Interview: Hans Moser, 2021

^{*52} vgl. [https://de.wikipedia.org/wiki/S%C3%A4ure_\(Wein\)](https://de.wikipedia.org/wiki/S%C3%A4ure_(Wein))

^{*53} vgl. Steidl 2013, S. 212

^{*54} vgl. ebda, S. 65

5. Etikette (Wein) ^{*55, *56}



Abb. 9_Weinflasche mit der Etikette St. Georgener Rebe

Da die Sorte St. Georgener Rebe nicht als zugelassene Rebsorte in Österreich erfasst ist, darf auch kein Qualitätswein gekeltert werden. Somit darf bei der Etikettierung keine Herkunftsbezeichnung, Sortenangabe oder Jahrgangsbezeichnung aufgedruckt werden. Nach Rücksprache mit dem zuständigen Ministerium genehmigte dieses, den Namen des Vereins auf dem Etikett anzuführen, der wie folgt lautet: Verein zur Kultivierung der St. Georgener Rebe. Da der Verein nach der Urrebe selbst benannt wurde, konnte somit das Problem der eindeutigen Zuordnung des Weins zum Weinbaugebiet in St. Georgen elegant gelöst werden. Da am Rückenetikett das Abfülldatum vermerkt ist, muss man in der Regel nur ein Jahr zurückrechnen, um den korrekten Jahrgang zu ermitteln.

6. Verkostungsnotizen ^{*57, *58, *59}

Anhand der Vertikalverkostung der Jahrgänge 2013-2019 konnten sich Weinexperten einen ersten Eindruck von der Stilistik der St. Georgener Urrebe verschaffen. Seit 2018 befindet sich die Sorte im Leistungsmodus, sprich die Reben werden von Jahr zu Jahr vitaler und produzieren zunehmend Trauben von immer besserer physikalischer Reife.

6.1 Jahrgang 2013 ^{*60}

Der Jahrgang 2013 war der erste Jahrgang der Georgener Rebe. Da es sich nur um eine sehr geringe Menge von 1,5l fertigem Wein handelte, fällt es naturgemäß schwer, eine eindeutige Charakterisierung durchzuführen. Laut Regner handelt es sich sogar um eine Mikro-Mikrovinifikation. Er wird wie folgt beschrieben: frisch und fruchtig, mit guter Würze, delikatem Aroma und mit erstaunlichem Extrakt für 17° KMW. Außerdem verfügt der Typ über ein sehr vielschichtiges Aroma mit pikanter Trinkanimation.

^{*55} vgl. Handout: Verein Georgi Rebe, 2021

^{*56} Interview: Hans Moser, 2021

^{*57} vgl. Hans Moser private Aufzeichnungen 2021

^{*58} Interview Hans Moser, 2021

^{*59} vgl. <http://www.georgirebe.at>

^{*60} vgl. <https://www.georgirebe.at/aktuelles/aktuelles-2012-2013/>

6.2 Jahrgang 2014 ^{*61, *62}

Vom Jahrgang 2014 konnten von Regner in der Versuchsanstalt Klosterneuburg ungefähr 6 Liter Wein vinifiziert werden. Insgesamt wurden 100 Trauben gelesen. Im Versuchsweingarten der Ried Viehtrift wurden insgesamt 1000 Rebstöcke ausgepflanzt. Fachmänner erkannten hier schon das Potential der St. Georgener Rebe. Willi Balanjuk beschrieb den Wein wie folgt: helles Gelb, dezentes Bukett, leicht fruchtige Noten, Grapefruit, grüner Apfel, straff, mittlerer Körper, dicht mit einer lebendigen Struktur, engmaschiger Wein, fruchtig mit pikantem Abgang.

6.3 Jahrgang 2015 ^{*63}

2015 konnten bereits 300 Liter Wein gekeltert werden. Dadurch wäre laut Hans Moser auch die Vinifikation (für Kleinmengen) mit allen kellertechnischen und önologischen Grundbedingungen in einer mittelständischen Weinkellerei ohne Probleme möglich. Die charakteristischen Eigenschaften dieses Jahrganges werden von Willi Balanjuk mit Hilfe folgender Schlagworte beschrieben: helles Gelb, nuanciertes Bukett, leichte Würze, Pomelo, straff, dicht, stoffiger Wein, balancierte Textur, feiner Gerbstoff im fruchtigen Abgang, gute Länge.

Darüber hinaus weist der Jahrgang 2015 trotz niedriger Säure eine erstaunliche Frische auf, was auf den sehr trockenen Sommer und der wärmsten Lage in St. Georgen zurückzuführen ist. Ab dem Jahrgang 2015 erkennt man Jahr für Jahr die immer prägnanter werdende Sortencharakteristik.

6.4 Jahrgang 2016 ^{*64}

Obwohl ein Großteil der Ernte (mehr als 60 %) dem Spätfrost im April zum Opfer fiel, konnten bereits 440 l Most mit 17° KMW und einem Säuregehalt von 7,7 ‰ vergoren werden. Aus meiner Verkostungsnotiz beschreibe ich den Jahrgang wie folgt: Kennzeichnend für diesen Jahrgang ist ein strahlend klares Strohgelb mit leichten grünen Reflexen. Er verfügt über ein vielschichtiges Bukett nach reifen Äpfeln, weißem Pfirsich mit zarten Anklängen von reifen Mandarinen und exotischen Früchten. Er ist trocken mit lebendiger-spritziger Säure, feinen würzigen Nuancen, fruchtig mit schlankem Körper und mittlerem Alkohol. Außerdem ist der Jahrgang geprägt von jugendlichen Zitrusnoten und einem sehr frischen Abgang.

6.5 Jahrgang 2017 ^{*65}

Im Herbst 2017 wurden 1100 l Most mit 17° KMW, und 6,7 ‰ Säure vergoren. Wie im Vorjahr verfügt auch der 2017er über ein strahlend klares Strohgelb mit leichten grünen Reflexen. Charakteristisch für den Jahrgang 2017 sind folgende Attribute: intensiv duftig nach Golden Delicious, Williams Birne mit würzigen Anklängen, floralen Noten, auch Kräuternoten sind erkennbar. Durch die Flaschenreife kommen Aromen von Toastbrot und Nüssen hinzu sowie leichte Petrol Noten. Er ist außerdem trocken und verfügt über einen lebhaften Säurebogen. Der Abgang ist geprägt von erfrischenden Zitrusnoten aber auch leichten Gerbstoffen, angenehmes Mundgefühl.

^{*61} vgl. <https://www.georgirebe.at/aktuelles/aktuelles-2015/>

^{*62} vgl. <https://www.alacarte.at/trinken/vater-mutter-gruener-veltliner-20202/>

^{*63} vgl. ebda.

^{*64} Verkostungsnotiz: Daniela Gasser, Verkostet am 18.3.2021

^{*65} Verkostungsnotiz: Daniela Gasser, Verkostet am 18.3.2021

6.6 Jahrgang 2018 ^{*66}

2018 wurde nach Ausdünnung von 50% des Traubenansatzes bereits 1550 l erreicht (18° KMW und 6,5 ‰ Säure). Kennzeichnend für den 2018er ist weiterhin ein klares Grüngelb mit leichten grünen Reflexen. Intensiver Duft nach Birnen und Zitronenschale, Sekundäraromen von Walnüssen und Honig. Würzige Anklänge nach Teeblättern mit floralen Noten von Holunderblüten. Am Gaumen ist er trocken mit einer gut stützenden Säure, mittlerem Körper, der Alkohol ist mittelkräftig und der Abgang ist mittellang mit einer weichen Textur.

6.7 Jahrgang 2019 ^{*67}

Auch im Jahr 2019 wurden wieder 50% des Traubenansatzes ausgedünnt. Zur Erntezeit wurden 1.301 kg mit 18,5° KMW gelesen und mit selektionierten Hefen temperaturkontrolliert im Stahltank vergoren. Der Säuregehalt lag wieder bei 6,5 ‰. Der Leistungsmodus der Rebe führt zu einer kontinuierlichen Steigerung der Qualität und lässt auf eine vielversprechende Zukunft hoffen. Aus meiner Verkostungsnotiz geht Folgendes hervor: Strohgelb mit grünen Reflexen. Ausgeprägte Intensität nach reifen Äpfeln, gelben Birnen und Maracuja, mittlere Säure, guter Struktur, füllig am Gaumen, mittellanger Abgang.

6.8 Jahrgang 2020 ^{*68}

1255 kg Trauben wurden mit 18° KMW und 6,7 ‰ gelesen, auch dieser Jahrgang wurde mit selektionierten eigenen Hefen vom Weingarten vergoren. Da es sich um eine Fassprobe handelt, liegt der Jahrgang noch im großen Holzfass auf der Feinhefe. Noch etwa unruhig, aber auch hier erkennt man wieder eine Qualitätssteigerung. Aus meiner Notiz geht Folgendes hervor: Strohgelb mit grünen Reflexen, die Nase ist sauber, nach Golden Delicious, Williamsbirne, Mango, aber auch hefige Noten. Saftige Säure am Gaumen mit 13% Alkohol, sehr cremiger Charakter, gute Fülle mit einem mittellangen, frischen Abgang.

^{*66} Verkostungsnotiz: Daniela Gasser, verkostet am 18.3.2021

^{*67} Verkostungsnotiz: Daniela Gasser, verkostet am 11.5.2021

^{*68} Verkostungsnotiz: Daniela Gasser, verkostet am 11.5. 2021

7. Ampelographie des Grünen Veltliners ^{*69}, ^{*70}, ^{*71}, ^{*72}

Der Name Grüner Veltliner ist relativ jung und die Bezeichnung der Sorte ist laut aktuellen Forschungen früher höchstwahrscheinlich unter den Bezeichnungen Weißgipfler oder Grünmuskateller gelaufen.

Die in der Literatur am häufigsten vertretene These lautet wie folgt: Da die Sorte Roter Veltliner bereits im 17. Jahrhundert angebaut wurde, mutierte diese im Laufe der folgenden Jahrzehnte zum sogenannten Braunen Veltliner, der nach den zur Reifezeit braungrauen Trauben benannt wurde. Weil man aber Reben der Sorte Brauner Veltliner mit dem Weißgipfler vermengt bzw. verwechselt hat, wurde die Bezeichnung auf die Beerenfarbe abgestimmt und die Rebe als Grüner Veltliner bezeichnet. Damit glaubte man, der Grüne Veltliner sei eine Mutante des Braunen oder nach heutiger Kenntnis des Roten Veltliners. Durch diverse Abstammungen und der genetischen Struktur des Roten Veltliners konnte erkannt werden, dass er im Zentrum der Veltliner Familie ist. Der Grüne Veltliner passt vom botanischen, genetischen Sichtwinkel nicht dazu, da die Muttersorte noch unbekannt war.

Die Frage ist, ob der Grünmuskateller ein Vorgänger des heutigen Grünen Veltliners gewesen sein könnte? Ferdinand Regner kam nach umfassender Analyse von 100 Klonen und Genotypen der Sorte zur Erkenntnis, dass der Grüne Veltliner eine junge Rebsorte sein muss. Da die Sortenvielfalt an einzelnen Standorten gleich groß oder größer als zwischen weiter entfernten Orten ist, wird angenommen, dass Veränderungen der Sorte primär durch Krankheiten, Viren, Bakterien oder Pilze entstanden und nicht auf genetische Ursachen zurückzuführen sind.

Erst mit Genanalysen konnte man schlussendlich erkennen, dass der Grüne Veltliner am wahrscheinlichsten ein Weißgipfler ist und sich mit den Muskateller-Sorten keinerlei genetischen Merkmale teilt, dafür aber den Abdruck des Traminers im Genom erkennen lässt. Ein wichtiges Indiz für die Identifizierung der fehlenden Mutterrebe war, dass sich bei der Traminer-Kreuzung der unbekannte Elternteil gegenüber dem Traminer mehr durchgesetzt haben muss. Dieser Elternteil müsste also jene Eigenschaften tragen, die wir vom Veltliner her kennen. Im Jahr 2006 konnte Dr. Ferdinand Regner, wie zu Beginn der Arbeit bereits erörtert wurde, mithilfe der sogenannten Mikrosatellitentechnik die St. Georgener Rebe als zweite Elternsorte des Grünen Veltliners eindeutig identifizieren. Auch wenn die Übereinstimmung der beiden Sorten, Grüner Veltliner und St. Georgener Rebe, nicht an allen Genorten 100% - prozentig ist, wurde diese aber an 19 Chromosomen als zweifelsfrei erkannt.

8. Marktanalyse der St. Georgener Rebe

Ziel meiner Marktanalyse ist es, den Ist-Zustand der Gastronomie und privater Haushalte in Bezug auf den Launch der St. Georgener Rebe zu analysieren. Der Schwerpunkt meiner Analyse liegt auf der Gegenüberstellung der subjektiven Wahrnehmung zwischen Gastronomen und Endverbrauchern, wenn es um die Etablierung einer neuen Weinsorte auf dem Markt geht, die nicht nur Konsumgut, sondern auch Teil des kulturellen Erbes der jüngeren österreichischen Weingeschichte ist.

^{*69} vgl. Anger 2013, S. 316 f

^{*70} vgl. <http://www.oesterreichwein.at>

^{*71} vgl. <https://glossar.wein.plus/dna>

^{*72} vgl. <https://www.weinvierteldac.at/wein-im-weinviertel/rebsorten-weinviertel/herkunft-des-gruenen-veltliners/>

Wie unterschiedlich ticken Gastronomen und Endverbraucher, wenn es darum geht, die St. Georgener Rebe, eine neue autochthone Rebsorte, die sich noch nicht auf dem Markt etabliert hat, in ihr Sortiment aufzunehmen bzw. zu bestellen? Welche Zielgruppe ist offener für einen neuen Wein? Wie wichtig ist der Sommelier, wenn es darum geht, die öffentliche Wahrnehmung der neuen Rebsorte mitzugestalten bzw. voranzutreiben? Wie sehen die Zukunftschancen der St. Georgener Rebe aus bzw. gibt es überhaupt einen Markt dafür? Diese und andere Fragen werden im Rahmen meiner Marktanalyse erarbeitet und in der Folge kurz und bündig zusammengefasst. Als Analyseinstrument für die Marktforschung wurde ein Online-Fragebogen gewählt, welcher sich im Anhang befindet.

8.1 Marktanalyse der Fachleute ^{*73}

Mehr als die Hälfte (53,5 %) der befragten Fachleute gaben an, zumindest schon von der St. Georgener Rebe gehört zu haben. Dies bedeutet aber im Umkehrschluss auch, dass, was den Bekanntheitsgrad der Marke St. Georgener Rebe anbelangt, noch Aufholbedarf vonnöten ist. Darüber hinaus gaben nur sehr wenige der Befragten an, den Wein auch probiert zu haben, weshalb nur wenige Experten in der Lage sind, ein kritisches Urteil über die Qualität des Weines abzugeben. Prinzipiell wird aber die Bedeutung der Rebsorte positiv für die österreichische Weinwirtschaft eingeschätzt. Des Weiteren zeigt die Umfrage eindeutig, dass Fachleute immer offen für neue und innovative Produkte sind und sich von Kollegen, bzw. in meinem Fall von einem Sommelier, gerne einen Wein empfehlen lassen. Die Bereitschaft, sich auf ein neues Produkt einzulassen und dies auch in das Sortiment zu nehmen, wenn die Qualität stimmt, ist bei Gastronomen auch bei Produkten, die noch über keine große Marktpräsenz verfügen, nach wie vor vorhanden.

Ein weiterer interessanter Aspekt der Befragung ist, dass sich Fachleute nicht nur alleine von einer rationalen Kosten-Nutzen-Analyse leiten lassen, wenn es um die Zusammenstellung der Weinkarte geht, sondern sich vielmehr von irrationalen Faktoren wie persönliche Präferenzen, der Stimmung bzw. der allgemeinen Gemütslage beeinflussen lassen. Dies bekräftigt die in der Weinindustrie vorherrschende These, dass das Konsumieren von Wein auch ein sehr emotionales Thema ist und wir uns primär von unseren Gefühlen leiten lassen. Fachleute würden sich besonders davon beeinflussen lassen, einen neuen Wein in das Sortiment aufzunehmen, wenn er gut mit dem Essen harmoniert bzw. dieses durch das Erzeugen einer neuen intensiven geschmacklichen Komponente aufwertet. Zu guter Letzt konnte ich im Rahmen meiner Befragung feststellen, dass, obwohl ein Großteil der Gastronomen die beratende Tätigkeit der Sommeliers zu schätzen wissen, vor allem hinsichtlich der Tatsache, dass die Weinkarte in vielen kleineren Lokalen eher stiefmütterlich behandelt wird, 81 % der Fachleute der Meinung sind, lieber selbst entscheiden zu wollen, welchen Wein sie in ihr Sortiment aufnehmen wollen.

Zusammenfasst kann gesagt werden, dass die österreichischen Gastronomen und Weinexperten der St. Georgener Rebe als innovatives Produkt der österreichischen Weinwirtschaft sehr positiv gegenüberstehen und gerne bereit sind, auch in dieses Produkt zu investieren. Wenn es jedoch um die Bedeutung der St. Georgener Rebe als Kulturgut der heimischen Winzerei geht, fehlt es vielen jedoch noch etwas an Bewusstsein.

^{*73} Tabelle der Marktanalyse der Fachleute, 2021

8.2 Marktanalyse der Endverbraucher ^{*74}

Wie bereits vermutet, haben Konsumenten zum größten Teil noch nie etwas von der St. Georgener Rebe gehört bzw. davon gekostet. Hier gilt es natürlich entsprechend den Hebel anzusetzen, auch wenn mit der Gründung des Vereins zur Kultivierung der St. Georgener Rebe bereits ein wichtiger Schritt zur Steigerung des Bekanntheitsgrades getätigt wurde. Da die St. Georgener Rebe derzeit auf dem hart umkämpften Weinmarkt nur ein Nischendasein als Geheimtipp für versierte und kulturaffine Weingenießer fristet, ist es natürlich auch für einen Sommelier schwierig, einen Gast davon zu überzeugen, die St. Georgener Rebe zu bestellen, vor allem, wenn nur etwas mehr als die Hälfte dazu bereit sind, überhaupt etwas Neues zu probieren. Trotz alledem kommt dem Sommelier bzw. dem Kellner bei der Öffentlichkeitsarbeit eine wichtige Schlüsselrolle zu, da dieser einen sehr guten Zugang zum Gast hat und bei der Entscheidungsfindung einen gewichtigen Einfluss auf die Wahl des präferierten Rebensaftes ausüben kann. Was jedoch den Verkauf der St. Georgener Rebe im Einzelhandel betrifft, wage ich es zu bezweifeln, dass sich dieser unter den Weinregalen der gut sortierten heimischen Supermärkte behaupten kann, vor allem wenn der Endverbraucher auf sich allein gestellt ist. Somit dürfte sich der Absatz über diese Vertriebskette als äußerst schwierig gestalten.

Abschließend möchte ich hinzufügen, dass aus den Umfrageergebnissen eindeutig hervorgeht, dass, was den Bekanntheitsgrad der Marke St. Georgener Rebe betrifft, noch ein großer Aufholbedarf besteht. Da für viele Weinliebhaber der Wert des edlen Tropfens in den Geschichten liegt, die er erzählt, gilt es meiner Meinung nach aus marketingpolitischer Sicht verstärkt darum, die USP (Unique Selling Proposition), sprich das Alleinstellungsmerkmal des Weines bzw. der einzigartige Nutzen des eigenen Produktes, verstärkt in den Vordergrund zu rücken. Denn auch wenn die St. Georgener Rebe von der Substanz des Rebmaterials vielleicht noch nicht ganz mit anderen Qualitätsweinen mithalten kann, ist ihre Geschichte einzigartig und Teil des kulturellen Erbes einer ganzen Weinregion. Aus diesem Grund wäre es für die Steigerung des Bekanntheitsgrades von Vorteil, die Einzigartigkeit des Weins und seiner spannenden Geschichte hervorzuheben, um sich von der Konkurrenz abzusetzen. Denn wer von uns hätte nicht gerne ein Stück österreichischer Weingeschichte in seinem Weinregal stehen?

9. Persönliches Interview mit Hans Moser (10.5.2021)

Was waren die schlimmsten Hürden, die es zu überwinden gab?

Das Intensivste war, die schon extrem schwache Pflanze am Leben zu erhalten, um überlebensfähiges Rebmaterial zu bekommen. Außerdem bedurfte es ein hohes Maß an Geheimhaltung, um den Standort dieses einzigartigen Rebmaterials vor Vandalen zu schützen.

Darüber hinaus war es nicht sicher, ob es sich um eine zwei-häusige Rebe handeln könnte, die einen Befruchtungspartner benötigt, der in der heutigen Zeit gar nicht mehr existiert.

^{*74} Tabelle der Marktanalyse der Endverbraucher, 2021

Wie wichtig siehst du persönlich den Fund der St. Georgener Rebe?

Für mich war der Umstand, dass die fehlende zweite Elternsorte des Grünen Veltliners, der wichtigsten Weißwein-Rebsorte Österreichs, in St. Georgen steht, von besonderer Bedeutung.

Was sagen deine niederösterreichischen Kollegen dazu, dass die St. Georgener Rebe ausgerechnet im Burgenland gefunden wurde?

Überwiegend Begeisterung seitens der Weinfreunde und Weinbauern, aber auch einige kritische und sogar böse Stimmen. Den bösen Stimmen habe ich gesagt, dass wir uns doch über den Fund freuen sollten, da er in der österreichischen Weinkultur ein wichtiger Baustein in der Geschichte und der Sortenkunde ist. Die Urrebe steht heute nur einige Kilometer Luftlinie von Niederösterreich entfernt am Leithagebirge.

Wie wichtig waren die Rebpatschaften für die Finanzierung des Projektes?

Die Rebpatschaften trugen dazu bei, das Projekt mitzufinanzieren. Inzwischen gibt es mehr als 200-300 weinaffine Freunde, die das Projekt begleiten und mit ihrem Engagement unterstützen.

Welche Maßnahmen wurden bereits unternommen, um die öffentliche Wahrnehmung hinsichtlich der Bedeutung der Rebe für die österreichische Weinwirtschaft zu schärfen?

Grundsätzlich war die äußerst positive Berichterstattung in den Medien sehr wichtig für uns. Branchenintern sind verschiedene Berichte in Fachmedien erschienen, die auch in der Weinwirtschaft diskutiert wurden.

Wo persönlich siehst du die Positionierung der St. Georgener Rebe auf dem Markt? (Wein für die breite Masse VS alternatives Produkt für den versierten Weinkenner)

Es wird auf jeden Fall ein Wein für Enthusiasten und Liebhaber. Die St. Georgener Rebe wird in der nächsten Zukunft ein spezielles Nischenprodukt sein. Erst nach der Weinbereitung aus den angedachten Testpflanzungen aus ganz Österreich gibt es die Möglichkeit einer weiteren Verbreitung, speziell weil die Weine aus verschiedenen Lagen und Böden erst miteinander verglichen werden müssen.

Wie siehst du persönlich die Zukunft der St. Georgener Rebe?

Wenn ich bedenke, was wir jetzt schon erreicht haben, obwohl das Potenzial der Sorte sicherlich noch nicht vollständig erforscht ist, meine ich, dass wir hier eine hochinteressante österreichische Weißweinspezialität neben dem Grünen Veltliner bekommen könnten.



Abb. 10 Ried Viehtrift mit den neu ausgesetzten Setzlingen der St. Georgener Rebe



Abb. 11 Setzling der St. Georgener Rebe, wurden im Juni 2020 neu Ausgesetzt

10. Schlussfolgerung

Was die Qualität des Weines betrifft, konnten durch den Umstand, dass die Urrebe keine Trauben mehr getragen hatte, sich also im Überlebensmodus befand, erst im Jahr 2018 erste Rückschlüsse bezüglich der Marktfähigkeit dieses neuen Produktes gezogen werden. Erst in den Jahrgängen 2018/19/20, als sich die Rebe im Leistungsmodus befand, entwickelte sich die gewünschte Weinqualität und der für die Sorte typische Charakter. Abschließend möchte ich hervorheben, dass die St. Georgener Rebe ausgezeichnet auf wärmeren Gebieten gedeiht, da sie sehr gut ihre Säure behält und das auch in besonders heißen Jahren. Darüber hinaus wird man die Rebe in Zukunft auf verschiedenen Rieden in ganz Österreich zur Testpflanzung aussetzen, um weitere Kenntnisse bezüglich der Kultivierung zu gewinnen und die Qualität der Trauben noch weiter steigern zu können.

Da meine Firma einer der hundert Rebpaten der St. Georgener Rebe ist, konnte ich schon sehr früh erste Einblicke in die Entwicklung dieses interessanten Projektes gewinnen. Auch wenn noch nicht ganz klar ist, wohin die Reise der Mutterrebe des Grünen Veltliners hingeht, kann man sicherlich davon ausgehen, dass aufgrund der Einzigartigkeit dieses Projektes und den angewandten wissenschaftlichen Methoden zur Identifizierung der Mutterschaft ein neues Kapitel in der österreichischen Weingeschichte aufgeschlagen wurde. Aber nicht nur das: Durch den in Zukunft geplanten Ausbau des Vertriebes dieses interessanten Weißweins mit eigenständigem Aromaprofil wird nicht nur der heimische Markt durch ein innovatives Produkt für den weinaffinen Genießer bereichert, sondern auch das Bewusstsein der Bevölkerung hinsichtlich der Bedeutung dieser Rebe als wichtiges Kulturgut der jüngeren Weingeschichte geschärft.

Ob die St. Georgener Rebe in absehbarer Zeit auch als Qualitätsrebsorte zugelassen wird, konnte Herr Moser im persönlichen Interview leider nicht beantworten. Die Chancen stehen derzeit noch relativ schlecht, da die Franzosen eine Namensgleichheit in Nuit St. George an der Côte-d'Or sehen, was ich aus persönlicher Sicht in Anbetracht der Anstrengungen, die zur Rekultivierung der St. Georgener Rebe unternommen wurden, sehr schade fände.

11. Danksagung

Während meines Studiums und im Speziellen beim Arbeiten an dieser Diplomarbeit wurde ich von verschiedenen Menschen begleitet und unterstützt. Aus diesem Grund möchte ich mich ganz besonders bei der Familie Moser vom Weingut Hans Moser bedanken, die mir mit viel Geduld, Interesse und Hilfsbereitschaft zur Seite gestanden ist.

Besonderer Dank gilt allen Teilnehmern und Teilnehmerinnen meiner Befragung, ohne die meine Marktanalyse nicht hätte entstehen können. Mein Dank gilt ihrer Informationsbereitschaft und ihren interessanten Beiträgen und Antworten auf meine Fragen.

Abschließend möchte ich mich bei meiner Familie bedanken, die mir mein Studium durch ihre Unterstützung ermöglicht hat und stets ein offenes Ohr für mich hatte.

12. Schlusswort

Zum Abschluss bleibt noch zu sagen, dass diese Arbeit im Rahmen der Vorschriften der Weinakademie Rust auf eine bestimmte Anzahl an Wörtern festgelegt ist. Aus diesem Grund konnte auf bestimmte Teilgebiete nicht tief genug eingegangen werden. Eine detaillierte Version dieser Arbeit steht natürlich jederzeit für Interessierte zur Verfügung. Eine ausführliche Weinbeschreibung der St. Georgener Rebe ist im Anhang angeführt.

Einleitung, Fußnoten, Kopfzeilen, grafikbezogene Texte, Schlusswort, Danksagung, Quellenangaben und das Inhaltsverzeichnis sind nicht in der Zählung inkludiert.

Ebenso speziell gekennzeichnete Stellen („“) dienen nur dem Sachverständnis und sind nicht in die Zählung eingeflossen.

13. Quellenverzeichnis

13.1 Bildquellen

Abbildung 1: <https://www.georgirebe.at/presse-1/jungfernlese-2015/> Stand: 24.4.2020

Abbildung 2: <http://www.hans-moser.at/weingut/und-die-menschen-dahinter/> Stand: 3.3.2021

Abbildung 3: privat (Gasser), 12.6. 2020

Abbildung 4 privat (Gasser,), 12.6.2020

Abbildung 5: privat (Gasser), 12.6.2020

Abbildung 6: <https://www.oesterreichwein.at/presse-multimedia/broschueren/> Stand: 8.10.2020

Abbildung 7: <https://weinfuehrer.wein.plus/weinregion/leithaberg-dac> Stand 8.10.2020

Abbildung 8: https://de.wikipedia.org/wiki/Ferdinand_Regner Stand 21.11.2020

Abbildung 9: privat (Gasser), 10.5.2021

Abbildung 10: privat (Gasser), 10.5.2021

13.2 Literaturverzeichnis

Anger Marlene (2013): „Von der Wurzel bis ins Jetzt. St. Georgen – Heimat der Veltliner Ur-Rebe -.“
Verein Dorfblick St. Georgen, Eisenstadt.

Bauer Karl, Regner Ferdinand, Friedrich Barbara (2017¹¹): Weinbau. Cadmos, München

Robert Steindl (2018¹¹): Kellerwirtschaft. Cadmos Verlag, München.

13.3 Zeitschriften

Der Winzer, Ausgabe 9/2009

Vinaria, Ausgabe 8/2013

13.4 Elektronische Quellen

[http://de.wikipedia.org/wiki/St._Georgen_\(Rebsorte\)](http://de.wikipedia.org/wiki/St._Georgen_(Rebsorte)) , Stand 23.5.2020

<http://www.alacarte.at/portrait/das-relikt-20164> , Stand 23.5.2020

<http://www.georgirebe.at/reben-patenschaft> / , Stand 24.5.2020

<http://www.hans-moser.at/> , Stand 28.10.2020

<http://www.oesterreichwein.at> , Stand 23.5.2020

<https://alacarte.at/portrait/das-relikt-20164/> Dr. Ferdinand Regner, Stand 20.10.2020

https://de.m.wikipedia.org/wiki/Ferdinand_Regner , Stand 20.10.2020

https://de.m.wikipedia.org/wiki/Gr%C3%BCner_Veltliner , Stand 28.10.2020

[https://de.wikipedia.org/wiki/S%C3%A4ure_\(Wein\)](https://de.wikipedia.org/wiki/S%C3%A4ure_(Wein)) , Stand 11.6.2020

<https://georgirebe.at>., Stand 24.5.2020

<https://glossar.wein.plus/dna> , Stand 23.5.2020

<https://glossar.wein.plus/st-georgen> , Stand 3.6.2020

<https://sciencev1.orf.at/news/26242.html> , Stand 12.5.2020

https://www.austriasites.com/best-of-burgenland/sankt_georgen_am_leithagebirge.htm ,

Stand 8.10.2020

<https://www.georgirebe.at/> , Stand 24.5.2020

<https://www.georgirebe.at/aktuelles/aktuelles-2012-2013/> , Stand 24.5.2020

<https://www.georgirebe.at/aktuelles/aktuelles-2015/> , Stand 24.5.2020

<https://www.georgirebe.at/historie/auspflanzung/> , Stand 24.5.2020

<https://www.georgirebe.at/historie/vandalenakt/> , Stand 24.5.2020

<https://www.georgirebe.at/historie/vandalenakt/> *, Stand 24.5.2020

<https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/weinbaugebiete/burgenland/leithaberg> ,

Stand 8.10.2020

<https://www.weinobstklosterneuburg.at/forschung/rebenzüchtung/unser-team.html#/regner-ferdinand> , Stand 15.9. 2020

<https://www.weinvierteldac.at/wein-im-weinviertel/rebsorten-weinviertel/herkunft-des-gruenen-veltliners> , Stand 22.6.2020

13.5 Emails

Interview Hans Moser vom Weingut Hans Moser, E-Mail, 18.2.2021

Interview, Hans Moser, 2.2.2021

Interview, Hans Moser, 4.3.2021

Interview, Hans Moser, 8.3.2021

Interview, Hans Moser, 13.5. 2021

13.6 Schriftliche Unterlagen

Handout: Verein Georgi Rebe

Handout: vom Weingut Hans Moser

13.7 Persönliches Interview

Hans Moser, 10.5.2021

Hans Moser, 12.6.2020

13.8 Anhang

Weinbeschreibung der St. Georgener Rebe 2014-2020

Marktanalyse der Endverbraucher

Marktanalyse des Fachpublikums