



Quereinsteigerin: Jutta Ambrositsch gehört zu der neuen Wiener Winzerzunft, die mit Innovationslust dem österreichischen Wein zu neuem Glanz verhilft.
Bild Götz Schrage

Der Buschenschank der Wiener Winzerin Ambrositsch

Im «Buschenschank in Residenz» schenkt Jutta Ambrositsch ihre österreichischen Weissweine aus, darunter auch den «Gemischten Satz», eine Mischung aus über 20 verschiedenen Traubensorten.

von Stefan Keller

Jutta Ambrositsch schwärmt: «Die Japaner sind euphorisch, die können durchdrehen», schwärmt Jutta Ambrositsch. Sie erinnert sich an die Zeit, als Philipp Hofwimmer in der Buschenschank mithalf. Wenn die Japanerinnen und Japaner vor dem Buffet in der Gaststube standen und fassungslos Blunzen, Schwarzeselchtes, Rindszüngerl und Grammelschmalz anstarrten, dann kam die Stunde von Philipp, denn er konnte ihnen auf japanisch die Vorzüge von diesem und jenem erklären; am liebsten wären sie ihm um den Hals gefallen. Philipp ist nicht mehr da, er kellnert im Sakai in der Wiener Innenstadt, in einem japanischen Restaurant, das so gut sei, dass sogar der japanische Botschafter mit seinen Gästen dorthin essen gehe.

Weltstadt mit eigenem Weinbau
Jutta Ambrositschs «Buschenschank in Residenz» befindet sich an der Himmelstrasse 7 in Grinzing. Bis 1892 war der Ort eine eigenständige Gemeinde, heute ist er ein Stadtteil Wiens im 19. Gemeindebezirk. An der Himmelstrasse reiht sich ein Winzerhaus ans andere, denn in der nahen Umgebung befinden sich Weingärten, die Wien zur einzigen Weltstadt mit nennenswertem Weinbau machen. 612 Hektaren stehen in Produktion, also mehr als im grössten Deutschschweizer Weinbaukanton Zürich. «Leider ist Grinzing zu einer Luxuswohngegend geworden. Bei vielen Häusern steht nur noch die Fassade, die einen Neubau cachiert. Als Winzerin hier zu wohnen, dafür reicht das Einkommen nicht aus», sagt Jutta

Ambrositsch. Sie ist in der glücklichen Lage, bei Karl Hengl Gastrecht zu haben, er hat den Weinbaubetrieb und Buschenschank aus Altersgründen aufgegeben. Seit 2011 bespielt nun Jutta Ambrositsch den Ort und nennt dies «Buschenschank in Residence». Von März bis Dezember bietet sie und ihr Mann Marco Kalchbrenner an verschiedenen Wochenenden die Weine aus ihrer Produktion zum Verkauf an. Da sie keinen eigenen Keller besitzt, ist diese Möglichkeit für die Wiener Winzerin doppelt wichtig, sie ersetzt ihr den Ab-Hof-Verkauf.

Österreichische Besenbeiz
«Wer soll das alles trinken?», fragte sich Jutta Ambrositsch, als die 2000 Liter des 2005-ers im Tank waren. Die in Wien als Grafikerin tätige Burgenländerin hatte sich einen Ausgleich zur Computerarbeit gesucht. Damals sei es noch einfacher gewesen, einen Weinberg in Grinzing zu pachten, heute würden für Rebland überrissene Kaufpreise von 20 Euro und mehr pro Quadratmeter bezahlt. «Ich mache es so, wie es Landwirte dürfen und viele auch tun», dachte sie und zog einen Buschenschank auf. Buschen sind Föhren und wer das Haus damit aussteckt das heisst kennzeichnet, deutet an, dass hier eigene und von bäuerlichen

Rund ein Dutzend Weine aus sieben Hektaren hat Winzerin Jutta Ambrositsch im Angebot.

Betrieben zugekaufte Produkte angeboten werden. Dieses Privileg geht auf Kaiser Josef II. zurück, er erliess am 17. August 1784 eine entsprechende Verordnung. Meldet der Betreiber zusätzlich ein «freies Gastgewerbe» an, kann er ohne Befähigungsausweis auch warme Speisen anbieten. Ein solches Lokal darf dann nicht mehr als Buschenschank bezeichnet werden, sondern heisst Heuriger.

Blutwurst und Brotaufstrich
Ab vier Uhr trudeln die Gäste ein und setzen sich bei schönem Wetter und warmen Temperaturen an einen der Tische im Innenhof oder in den von alten Kastanienbäumen beschatteten Kiesgarten. Die Getränke holen sie sich in der Gaststube am Schankbuffet. Hier werden sie von Jutta Ambrositsch und ihrem Mann Marco Kalchbrenner beraten. «Das ist ein wichtiger Aspekt in meiner Arbeit, denn hier erhalte ich unmittelbar eine Rückmeldung.» Wer will, kauft sich gleich auch den Wein für Zuhause ein. Mittlerweile stehen rund ein Dutzend Produkte aus sieben Hektaren im Angebot. Die Speisen kann man in der Vitrine anschauen und sich erklären lassen. So wird dann klar, dass es sich bei Blunze vom Mangalitzaschwein um eine Blutwurst aus einer ungarischen Schweinerasse handelt, Liptauer mit slowakischen Gebirgsbrimsen ein pikanter Brotaufstrich der slowakischen und österreichischen Küche ist, für den man gesalzene Frischkäse aus Schafsmilch (Brimsen) verwendet, und dass Schwarzeselchtes gepökelt und kaltgeräuchertes Fleisch bezeichnet.
«DAC mag ich nicht», sagt Jutta Ambrositsch und zielt damit auf die

Ein «Gemischter Satz» ist ein Wein, der aus bis über 20 verschiedenen Traubensorten bestehen kann.

neue Verordnung ab, in der definiert wird, was ein Wiener «Gemischter Satz» sein darf. Dieser Weisswein, der aus bis über 20 Sorten bestehen kann, trägt seit Jahrgang 2013 die Qualitätsbezeichnung Districtus Austriae Controllatus (DAC). Im Gegensatz zu einer Cuvée werden bei diesem Weintypus unterschiedliche Trauben gemeinsam geerntet und vergoren. 2008 nahm Slow Food den «Gemischten Satz», der auch in andern Gebieten Tradition hat, in die sogenannte Arche des Geschmacks auf und verlieh dem Wein das «Presidio-Siegel». Damit soll eine ursprüngliche und vom Aussterben bedrohte Herstellungsmethode unterstützt werden.

«Nur» noch Landwein
Die Verordnung für das Anbaugebiet für Wien, die von einem engen Kreis einflussreicher Produzenten geformt wurde, zielt gegen die Kleinproduzenten und begünstigt die Verwässerung der Tradition, ist Jutta Ambrositsch überzeugt. «Meine Weine dürfen nur noch 'Gemischter Satz' heissen und gelten nicht mehr als Qualitätsweine. Landweine zumindest dürfen sie sein.» Sie kann es gelassen nehmen, denn am vorzüglichen Inhalt ihrer Flaschen ändert die Bezeichnung nichts.

Weintipps

Frech



«Ein Wein wie Wien», sagt Jutta Ambrositsch. Die Mischung aus Grünem Silvaner, Grünem Veltliner, Neuburger und Riesling ist wie alle andern Weine im Stahltank vergoren und in Flaschen mit Schraubverschluss abgefüllt. Und weil er ein «beinahe unheimliches Spasspotenzial hat» füllte sie ihn gleich in Literflaschen ab. Schlank, süffig, knackig.

Ein Liter Wien 2014. Weinbau Jutta Ambrositsch, Wien 100 cl, 19 Franken. www.vinoversum.ch

Forsch



Das Gemisch aus einem Dutzend Sorten stammt aus den zwei kleinen, uralten Weingärten Reissern und Mitterbergen in Sievering. Der Reifeverlauf der einzelnen Sorten ist selten aufeinander abgestimmt, so ist das beim «Gemischten Satz». Würzigkeit charakterisiert den delikaten Weissen mit seiner leicht tanninhaltigen Struktur.

Gemischter Satz Sieveringer Ringelspiel 2013. Weinbau Jutta Ambrositsch, Wien 75 cl, 29 Franken. www.travino.ch

Fruchtig



Seit August 2014 besitzt Jutta Ambrositsch knapp vier Hektaren Weingärten in der Thermenregion. Auf den kalkhaltigen Böden von Gumpoldskirchen gedeiht auch der Pinot noir. Zusammen mit etwas Zweigelt kelterte die Winzerin daraus einen Rosé mit Noten, die an Erdbeeren und Stachelbeeren erinnern. «Eher ein eleganter, anfänglich reservierter Franzose denn ein drolliger, pausbäckiger Autrichien», kommentiert sie.

Rosé Rosa Ambrositsch 2014. Weinbau Jutta Ambrositsch, Wien 75 cl, 19.80 Franken www.travino.ch