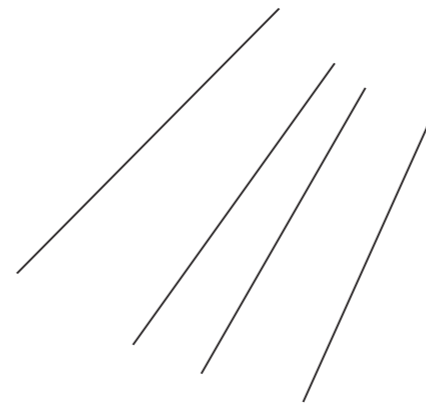


**gebeshuber**



## **weingut gebeshuber**

- 1998 von Johannes Gebeshuber gegründet
- Gumpoldskirchen / Weinbaugebiet Thermenregion
- 25 Hektar Rebfläche
- 80 % Zierfandler, Rotgipfler, Pinot Noir, St. Laurent,  
20 % Gemischter Satz
- Seit 2006 bio, seit 2017 biodynamisch nach Demeter
- Große Tradition, zeitgemäß interpretiert. Klar, puristisch, fein.



# 1. Die Geschichte der Thermenregion

Das Weinbaugebiet Thermenregion ist Teil der Weinregion Niederösterreich und beginnt am südlichen Stadtrand Wiens. Seine 2.200 Hektar Rebfläche erstreckt sich im Westen bis zum Wienerwald und wird im Osten von der Pannonischen Ebene begrenzt. Der Landstrich ist seit jeher für seinen ausgezeichneten Wein bekannt und Ortschaften wie Gumpoldskirchen oder Baden sind vielen als Naherholungsort ein Begriff.

Der Name der Region rührt von den vielen Thermal- und Mineralquellen, die in diesem Landstrich entspringen. So wie Bad Vöslau, woher beispielsweise das Vöslauer Mineralwasser stammt, eine der bekanntesten österreichischen Marken.

1985 mit dem Österreichischen Weingesetz als eigenständiges Weinbaugebiet definiert, ist die Thermenregion zwar noch relativ jung, kann dabei aber auf eine reiche – manchmal auch turbulente – Historie zurückblicken. Die Geschichte als Weinbaugebiet beginnt vor über 2.000 Jahren, als römische Legionäre erste Rebstöcke und wertvolles Wissen rund um die Weinbereitung in die damalige

Provinz Noricum brachten. Am Rande der Pannonischen Ebene und an den Hängen des Anningers fanden sie beste Voraussetzungen für die Kultivierung ihrer Reben.

Im 12. Jahrhundert setzten Ordensbrüder der Zisterzienser und der Benediktiner diese Pionierarbeiten fort und etablierten den professionellen Weinbau in der Thermenregion. Im Zuge dessen kam es auch zur Gründung des ältesten Weinguts Österreichs: Mönche des berühmten Clos de Vougeot gründeten 1141 das Weingut Thallern, das bis heute von Patres bewirtschaftet wird. Mit der Involvierung der Ordensbrüder hielten auch Burgunder-Rebsorten Einzug in die Weingärten. Während der Türkenkriege im 16. und 17. Jahrhundert wurden die Rebbestände zwar erheblich in Mitleidenschaft gezogen, konnten sich aber in kürzester Zeit wieder von den Verwüstungen erholen. Mittlerweile war man am nahe gelegenen Wiener kaiserlich-königlichen Hof auf die florierende Weinbauregion vor den eigenen Stadttoren aufmerksam geworden. Die Weine der Thermenregion waren fester Bestandteil der reichlich gedeckten Tafeln

am Schönbrunner Hof oder in der Wiener Hofburg und erfreuten sich bei Kaiser, Adel, Hofstaat und Diplomatie gleichermaßen größter Beliebtheit.

Um diesen Schatz zu bewahren, verfügte Kaiser Ferdinand (1793 – 1875), dass beim Bau der Südbahn die Reben keinen Schaden nehmen durften. Die Südbahn war die wichtige Zugstrecke, die Wien mit der italienischen Hafenstadt Triest (damals noch Teil des Habsburgerreiches) verband. Auf kaiserlichen Wunsch hin wurde zwischen Gumpoldskirchen und Traiskirchen zur Schonung der Reb-Bestände sogar eigens ein Tunnel (im Volksmund liebevoll als „Busserltunnel“ bezeichnet) gegraben. Von dieser Zeit an waren die Weine aus der

Thermenregion als „Weine von der Südbahn“ bekannt. Dies änderte sich Mitte der 1980er Jahre, denn mit der Gründung zum eigenständigen Weinbaugebiet 1985 galt der Name „Thermenregion“ als offizielle Bezeichnung. Trotzdem wird das Gebiet, vor allem von der älteren Bevölkerung, heute noch verkürzend „Südbahn“ genannt.

## Auf einen Blick

- 2.200 Hektar Rebfläche
- Zwischen Wien und Wiener Neustadt gelegen
- Im Westen vom Wienerwald begrenzt
- Durchschnittlich 1.800 Sonnenstunden / Jahr
- Durchschnittliche Jahrestemperatur 9,9 °C
- Mittel der jährlichen Niederschlagsmenge 615 mm
- 42 Orte (u.a. Gumpoldskirchen, Baden, Perchtoldsdorf, Bad Vöslau, Pfaffstätten, Tattendorf)
- Rund 300 Winzer

## 1.1. Wein, Wasser und Kunst

In unmittelbarer Nähe zum Weingut Gebeshuber in Gumpoldskirchen verläuft die I. Wiener Hochquellwasserleitung. Seit über 140 Jahren wird das Wasser für die österreichische Bundeshauptstadt aus Quellen im Schneeberg- und Rax-Gebiet im südlichen Niederösterreich und der Steiermark gewonnen. 1910 wurde zur Verstärkung der Hochquellwasserleitung eine zweite mit 200 Kilometer Länge errichtet. Sie bringt Trinkwasser aus dem Hochschwabgebiet in der Steiermark nach Wien. Beide Leitungen stellen eine Besonderheit für Europa dar, denn mit Ausnahme von Wien bezieht jede andere europäische Hauptstadt ihr Wasser aus unterirdischen Quellen.

Aus diesem Grund waren die Gebiete innerhalb der Thermenregion für die damalige Kaiserstadt Wien von enormer Bedeutung: Ursprünglich erfolgte die Wasserversorgung der Stadt durch Hausbrunnen, aber da eine nicht funktionierende Kanalisation die Qualität des Grundwassers immer schlechter werden ließ und man Krankheiten vermeiden musste, begann man Anfang des 19. Jahrhunderts mit dem Bau von Wasserleitungen. Die Leitungen wurden vorwiegend im Westen und Süden der Stadt errichtet und versorgten den kaiserlichen Hof, den Adel und Klöster.

Der Großteil der Bevölkerung hatte zwar nur an wenigen Auslaufbrunnen die Möglichkeit, Trinkwasser mit besserer Qualität zu bekommen, allerdings war der Zugang zu diesen Brunnen kostenlos. Um diese Brunnen und Leitungen mit Wasser zu versorgen, wurde nach vierjähriger Bauzeit die I. Wiener Hochquellenleitung („Kaiser-Franz-Joseph-Hochquellenleitung“) mit einer Länge von 90 Kilometern am 24. Oktober 1873 eröffnet. Die I. Wiener Hochquellenleitung verläuft durch Orte der Thermenregion wie Mödling oder Baden. Entlang dieser Strecke ist es keine Seltenheit, dass man auf Aquädukte stößt, die sich beeindruckend in das Landschaftsbild fügen.

Aber nicht nur qualitativ hochwertiges Trinkwasser fließt durch die Thermenregion. An der Bruchlinie zwischen dem Wienerwald zum Wienerbecken und südlich der Kurstadt Baden verläuft eine Linie mit einigen Thermalquellen. Diese Quellen fanden bereits zur Zeit des Römischen Reiches Verwendung.

Bad Vöslau ist vielleicht eine der bekanntesten Gemeinden, die von diesen Quellen profitieren – einerseits aufgrund der renommierten Kurbadeanstalt Bad Vöslau, andererseits wird im Stadtgebiet aus etwa 600 Metern Tiefe das Vöslauer Mineralwasser gewonnen und weltweit exportiert. Außerdem ist Bad Vöslau zu einer Anlaufstelle zahlreicher Kulturinteressierter geworden: Im Thermalbad lesen renommierte Schauspieler beim „Schwimmenden Salon“ Texte berühmter Dichter und Autoren. Darüber hinaus locken das alljährlich wiederkehrende Stadtfest im Schlosspark und der Adventmarkt rund um das Rathaus zahlreiche begeisterte Gäste in die Stadt.



## 1.2. Die Thermenregion und die Habsburger

Die Thermenregion war nicht nur aufgrund der hervorragenden Qualität im Weinbau für das damalige Habsburgerreich von großer Bedeutung. Schon seit jeher wusste man um das Besondere, das dieser Landstrich zu bieten hat.

Kaiserin Elisabeth von Österreich flüchtete mehrmals vom strengen Hofzeremoniell in den angrenzenden Wienerwald, wo ihr Gatte Franz Joseph I. ihr ein romantisches, verstecktes Refugium erbauen ließ – die Hermesvilla. Die Villa ist bis heute ein beliebtes Ausflugsziel, eingebettet in das Areal des weitläufigen Lainzer Tiergartens, einem naturbelassenen Areal vor den Toren Wiens.

Das Gelände des Lainzer Tiergartens ist Teil des Wienerwalds, der zu den größten Laubwaldgebieten Mitteleuropas zählt. Mit einer Fläche von über 100.000 Hektar erstreckt sich der Wienerwald über 51 Gemeinden in Niederösterreich und sieben Bezirke in Wien. Er gilt als einer der artenreichsten Wälder Österreichs und wurde 2005 von der UNESCO offiziell zum „Biosphärenpark“ erklärt. Inmitten des Wienerwalds befindet sich eines der ältesten Kriegerdenkmäler Österreichs, der Husarentempel. Er soll fünf Husaren ehren, die in der Schlacht bei Aspern gegen Napoleons Heer dem Fürsten Liechtenstein das Leben retteten.

In der niederösterreichischen Gemeinde Laxenburg, ebenfalls an der Grenze zu Wien, befinden sich die Schlösser von Laxenburg, die bis zum Ende der österreichisch-ungarischen Monarchie 1918 ein wesentlicher Aufenthaltsort für das Herrscherhaus Habsburg waren: Kaiserin Elisabeth von Österreich und Franz Joseph I. verbrachten hier ihre Flitterwochen, zwei ihrer Kinder – Rudolf und Gisela – erblickten hier das Licht der Welt und auch der letzte österreichische Kaiser Karl I. residierte größtenteils in Laxenburg. Im weit angelegten Schlosspark befinden sich das Alte Schloss, der Blaue Hof (oder Neues Schloss) sowie die Franzenburg.

Ein weiterer Ort, der eng mit der Geschichte der Habsburger verbunden ist, ist Schloss Mayerling bei Alland in Niederösterreich, südwestlich von Wien. Einst im Besitz des Stifts Heiligenkreuz, erwarb Rudolf, der Sohn Kaiserin Elisabeths und Franz Josephs, das Gebäude und baute es zu seinem persönlichen Jagdschloss um. Tragische Berühmtheit erlangte Mayerling, als Rudolf hier 1889 gemeinsam mit Mary Vetsera unter bis heute ungeklärten Umständen verstarb. Nach aktuellem Forschungsstand erschoss der unter schweren Depressionen leidende Kronprinz zunächst seine Geliebte, bevor er sich anschließend das Leben nahm. Heute beherbergt Mayerling den Orden Karmel St. Josef der Unbeschuhten Karmelitinnen.

Kaiserliches Flair umgibt auch die Stadt Baden, östlich von Alland und 26 Kilometer südlich von Wien gelegen. Kaiser Franz I. verbrachte von 1796 bis 1834 jeden Sommer in Baden und erklärte die Stadt zu seiner offiziellen Sommerresidenz. Dadurch avancierte Baden sehr bald zum bedeutenden Kurort, denn das Gefolge des Hofes und die gesellschaftliche Oberschicht folgte dem Beispiel ihres Souveräns, sich hier zu erholen.

Nach einem großen Brand wurde Baden 1812 nach Plänen von Joseph Kornhäusl im Biedermeierstil neu aufgebaut und wird aufgrund dessen noch heute als „Biedermeierstadt“ bezeichnet. Das 1886 zunächst als neues Kurhaus errichtete Grand Casino Baden ist bis heute das größte Casino Europas samt Kongress-Zentrum. Heute feiert die Thermenregion jährlich auf der Terrasse des Casinos ihr Weinfestival – eine Veranstaltung, bei der die Vielfalt der Weine im Mittelpunkt steht und an deren Höhepunkt die Prämierung des Sortensiegers steht.

### Auf einen Blick

Durch die Thermenregion fließen zwei Hochquellwasserleitungen, die Wien mit sauberstem Trinkwasser aus den Alpen versorgt. Alle anderen Hauptstädte Europas beziehen ihr Wasser unterirdisch. Zudem zieht sich parallel zum Wienerwald eine Thermenlinie von Nord nach Süd: Bekannte Heilthermen gibt es in Baden, Bad Vöslau oder Bad Fischau.



## 2. Terroir, Klima und Rebsorten in der Thermenregion

Das Landschaftsbild der Thermenregion mag an das im Burgund erinnern, Gleiches gilt für die Struktur des Terroirs. Ein besonderes Merkmal besteht darin, dass die Böden für den Weinbau in zweierlei Typizität vorhanden sind:

Einst bedeckte ein gigantisches Urmeer das Gebiet um den Anninger. Über Millionen von Jahren haben sich an den Hängen dieses Höhenzugs Schwemmschichten abgelagert – schwere Böden wie lehmige Tone, sandige Lehme und Braunerde mit einem hohen Anteil an Muschelkalk. Hier reifen die Trauben für elegante Weißweine, insbesondere die der autochthonen Sorten Zierfandler und Rotgipfler.

Im Osten hingegen sind die Böden von Kalkschotter geprägt. Ihre Durchlässigkeit, die die Feuchtigkeit nach Niederschlag rasch ableitet und sich bei Sonneneinstrahlung schnell erwärmt, bieten ideale Wachstumsbedingungen für Rotweinreben. Aus diesem Grund findet man hier vor allem die Bestände der anspruchsvollen Burgundersorten Pinot Noir und Sankt Laurent.

Die Thermenregion unterliegt dem direkten Einfluss des pannonischen Klimas. Typische Verhältnisse sind heiße Sommer, ein trockener Herbst und relativ kühle

Winter. Ein hohes Maß an Sonnenstunden – durchschnittlich sind es 1.800 pro Jahr – sorgt für eine beständige Erwärmung der Böden. Nach Regen lassen sanfte Brisen die Trauben wieder rasch trocknen. Durch dieses stetige Wechselspiel der Temperaturen entwickeln die Trauben dickere Schalen, in denen die sortentypischen Aromastoffe eingelagert werden.

Hinsichtlich des Sortenspektrums halten sich in der Thermenregion Weiß- und Rotweine die Waage. Beides wird etwa zu gleichen Teilen kultiviert. Die Rieden für Weißwein befinden sich vor allem in den Orten Gumpoldskirchen, Pfaffstätten, Guntramsdorf sowie Traiskirchen, während man Rotwein-Reben eher in Bad Vöslau, Tattendorf oder Soos findet.

Gebietstypische Hauptsorten sind in erster Linie die autochthonen Weißweinsorten Zierfandler (oder Spätrot) und Rotgipfler. Daneben dominieren die Sorten Chardonnay, Weißburgunder und Neuburger. Im Rotwein-Bereich liegt das Augenmerk der Winzer vor allem auf Pinot Noir und Sankt Laurent, gefolgt von Blauem Portugieser und Zweigelt. Von diesen Sorten kultiviert Johannes Gebeshuber Zierfandler, Rotgipfler, Sankt Laurent und Pinot Noir.



### 3. Gumpoldskirchen und der Wein

Gumpoldskirchen liegt 30 Kilometer südlich von Wien entfernt und zählt neben Pfaffstätten oder Traiskirchen zu den bekanntesten Weinorten in der Thermenregion. Erwähnt wurde der Ort erstmals 1140, denn schon damals betrieb man an den Osthängen des 675 Meter hohen Anningers professionellen Weinbau. In unmittelbarer Nähe zu Gumpoldskirchen befindet sich das 1141 gegründete Weingut Thallern, das bis heute von Ordensbrüdern bewirtschaftet wird.

In der Weinwelt machte sich vor allem der Begriff des „Gumpoldskirchner Weins“ oder kurz „Gumpoldskirchner“ einen Namen. Hierbei handelt es sich um den berühmten

Verschnitt der Rebsorten Zierfandler (Spätrot) und Rotgipfler – aromatisch, gehaltvoll und bei guter Qualität auch eine langlebige Weißwein-Cuvée. Heute zählt das Weinanbaugebiet um Gumpoldskirchen 280 Hektar, auf 75 Prozent davon werden weiße Sorten, auf 25 Prozent rote Sorten angepflanzt.

Bis in die 1970er Jahre war der „Gumpoldskirchner“ wegen seines angenehmen Zugangs auch international sehr beliebt: Bei ihrem geschichts-trächtigen Treffen 1961 in Wien genossen US-Präsident John F. Kennedy und Nikita Chruschtschow Wein aus Gumpoldskirchen und 1976 wurde „Gumpoldskirchner“ sogar am Opernball in

New York serviert. Mit dem großen österreichischen Weinskandal in den 1980er Jahren verlor der Wein allerdings rapide an Marktwert. Heute sind es Winzer wie Johannes Gebeshuber, die mit ihren Weinen die Reputation der Region als erstklassiges Weinbaugebiet wiederherstellen. Darüber hinaus steht der „Gumpoldskirchner“ als ein Synonym für die große Heurigen- und Buschenschank-Tradition der Region.

Nach einer 1784 von Kaiser Joseph II erlassenen Zirkularverordnung war den Landwirten erlaubt, ihre Produkte und Erzeugnisse zum Verkauf anzubieten und auszuschenken. Diese Verordnung wurde 1845 per Hofkanzleidekret erneuert. Heute

wird dieses spezielle Recht über den § 11 der österreichischen Gewerbeordnung und durch die sich ähnelnden Buschenschankgesetze der Bundesländer Wien, Niederösterreich, Burgenland, Steiermark sowie Kärnten geregelt. Die Buschenschank oder der Heurige hat bis zum heutigen Tag ihren festen Bestandteil in der Thermenregion und erfreut sich bei den zahlreichen Gästen größter Beliebtheit. Die festgelegten „Aussteckzeiten“ (Öffnungszeiten) der jeweiligen Heurigenbetriebe werden auf Schilder geschrieben und am so genannten „Heurigenbaum“ angebracht. Beim „Heurigenbaum“ handelt es sich um eine schmiedeeiserne, mehrarmige Hinweistafel, die an einer prominenten Stelle in der Ortschaft aufgestellt wird.



#### Auf einen Blick

- 30 km südlich von Wien
- 3.900 Einwohner
- 280 Hektar Rebfläche
- 75 % weiße, 25 % rote Rebsorten
- Berühmte Rieden: Laim, Spiegel, Wiege, Rasslerin, Kreuzweingarten
- Im 19. + 20. Jahrhundert großes Renommee für den „Gumpoldskirchner Wein“



#### Auf einen Blick

- 1998 gegründet
- 25 Hektar
- 42 Weingärten
  - Seit 2006 bio, seit 2007 biodynamisch nach Demeter
  - 80 % der Sorten sind Zierfandler, Rotgipfler, Pinot Noir und St. Laurent
  - 20 % Gemischter Satz
  - Die Reben sind zwischen 17 und 80 Jahre alt

## 4. Weingut Gebeshuber

Johannes Gebeshuber gründete sein Weingut 1998 als junger, dynamischer und vor allem neugieriger Autodidakt. Zu dieser Zeit besaß er zwischen zwei und drei Hektar als Familienbesitz, vinifiziert wurde im Keller der Schwiegereltern. Schnell wuchs der Besitz auf acht Hektar mit insgesamt 25 Rebsorten, alle reinsortig ausgepflanzt. Produziert wurden Schaum-, Still- und Süßweine. In den Exportmärkten (ab dem Jahr 2000 auch die USA) waren vor allem die Paradesorten Grüner Veltliner, Riesling oder Zweigelt gefragt.

So verfügte Johannes Gebeshuber innerhalb weniger Jahre über ein Riesensortiment – zwischenzeitlich kaufte Johannes sogar 50 Hektar Rebfläche zu – und produzierte größtenteils „auf Anfrage“. Allerdings erkannte er schnell, dass es nicht zwangsläufig notwendig war, „jedem was zu liefern“. Er wollte sich im Weinbau wieder auf das Wesentliche konzentrieren. Darauf, was ihm wirklich wichtig ist und für ihn Sinn ergibt: „Ein erleuchtender Gedanke“, meint er zufrieden in Rückblick auf seine damalige Entscheidung, seine Hektaranzahl wieder zu reduzieren und sich nicht vom Markt lenken zu lassen.

Dieses Vorhaben nahm 2004 klare Gestalt an, als die Rebsorten drastisch reduziert wurden. Von diesem Zeitpunkt lag der Fokus

auf autochthone Sorten der Thermenregion. Von den vormals 25 reduzierte Johannes auf lediglich vier Rebsorten – alle in Cuvées und in der typischen Gumpoldskirchner Stilistik – darunter Zierfandler-Rotgipfler in drei unterschiedlichen Ausbaustufen sowie drei St. Laurent/Pinot Noir-Cuvées.

„Ich habe allerdings unterschätzt, dass so viele Leute die Rebsorten reinsortig kosten möchten“, erzählt Johannes. Weitere sechs Jahre später, 2010, war es dann soweit: Johannes Gebeshuber entschloss sich für ein reinsortiges Einzellagen-Konzept von Zierfandler, Rotgipfler, St. Laurent und Pinot Noir. Diese vier Sorten machen heute 80 Prozent aller Gebeshuber-Rebflächen aus, die verbleibenden 20 Prozent stellen gemischte Sätze dar. Auf 25 Hektar erstrecken sich 42 Weingärten, die Einzellagen tragen die klingenden Namen Modler (Zierfandler), Laim (Rotgipfler), Viereck (Pinot Noir) und Glas (St. Laurent). Die ältesten Reben sind heute stattliche 80 und die jüngsten 17 Jahre alt. Es dominieren Zierfandler mit 7,5 Hektar, Rotgipfler mit 6,5 Hektar, Sankt Laurent mit 3,5 Hektar und Pinot Noir mit 3,5 Hektar.

Das Resultat sind unaufgeregte und smarte Weine, welche die Speerspitze der Thermenregion bilden. Geradlinig. Klar. Ganz wie der Winzer.



## 5. Johannes Gebeshuber

„Ich war nicht so laut wie manch anderer“, erzählt Johannes Gebeshuber (\*1968) von seinem Werdegang als Winzer. An Leidenschaft, Enthusiasmus und Naturverbundenheit hat es ihm allerdings nie gefehlt. Während seiner Ferienzeit als Kind half er seinen Großeltern im Waldviertel und in Oberösterreich, die jeweils einen landwirtschaftlichen Betrieb führten.

Das hinterließ zwar Spuren, trotzdem entschied sich Johannes zunächst für ein Studium der Handelswissenschaft. Seine Eltern waren selbst beide Akademiker, lernten sich während ihres Studiums in Wien kennen und entschieden sich, Gumpoldskirchen zu ihrem Lebensmittelpunkt zu machen. Auch als Autodidakt musste er zunächst seinen eigenen Weg finden, Rück-



schläge in Kauf nehmen, neue Richtungen einschlagen.

Johannes Vater arbeitete als Statiker und war unter anderem für die Planung der Wiener U-Bahn mitverantwortlich. Die ersten Weingärten kaufte er als Wertanlage. Johannes wollte zwar nie in die Fußstapfen seines Vaters treten, entschied sich aber dennoch zu einem Studium der Handelswissenschaften. Nebenbei begann er sich immer intensiver für Wein zu interessieren.

Eine seiner ersten Weinreisen führte ihn ins Burgund. Dort beeindruckte ihn vor allem ein weißer Corton-Charlemagne von (Winzer). Die Kult-Lage wurde nachweislich bereits 775 nach Christus als Lage erwähnt und besitzt seit 1937 einen AOC-Status „Die Struktur, die Säure, die Frische, das Kreidige in diesem Wein“, erinnert sich Johannes Gebeshuber, „einfach geil.“ Der Burgunder gab die Initialzündung, denn Johannes Gebeshuber war sich sicher, dass „so ein Stil mit Zierfandler und Rotgipfler auch möglich sein könnte“.

Für seine künftigen Weine hatte Johannes eine präzise Vorstellung: „Klare Frucht, klare Struktur. Ich erinnere mich an sehr schöne Zierfandler von Friedl Schellmann in den 1990er Jahren. Zierfandler ist meiner Meinung nach noch schöner als weißer Burgunder und außerdem gibt es ihn so selten.“

Auch bei Rotwein ließ er sich von Kostbarkeiten der Burgund inspirieren: In Vosne-Romanée kostete er einen besonders

dunklen, seiner Meinung nach aber umso eleganteren Pinot Noir – einen Richebourg von (Winzer). Ein erstklassiger Genuss, finden sich Weine aus dieser 25 Hektar umfassenden Grand Cru Lage schon in einem Verzeichnis des Weinkellers von Ludwig XVI.

Zurück in der Heimat beendete Johannes zuerst sein Studium und war in Folge einige Zeit als Unternehmensberater tätig. In dieser Zeit lernte er seine damalige Frau Johanna kennen, deren Familie einen Gastronomiebetrieb mit Weingärten in Gumpoldskirchen besaß.

Die Söhne Ferdinand (\* ...) und Paul (\* ...) begründeten die junge Familie. Neben ersten Gehversuchen im Weinbau – die ersten Weine vinifizierte Johannes im Weinkeller seiner Schwiegereltern – unterhielt er zwei Jahre lang eine Firma, mit der er österreichisches Quellwasser nach Deutschland exportierte. Mit dem Verkaufserlös dieser Firma gründete Johannes 1998 endlich sein eigenes Weingut.

In der Anfangszeit sah sich Johannes Gebeshuber mit großen Herausforderungen konfrontiert, denn er erkannte, dass die bezeichnenden Weine Zierfandler und Rotgipfler zunächst ihren Weg zurück in die Gastronomie der Thermenregion finden mussten: „In den Weinkarten sah ich beinahe ausschließlich alle anderen Weine gelistet: aus der Wachau, aus dem Burgenland und aus der Südsteiermark. Zierfandler und Rotgipfler fand man damals nur bei Heurigen.“



## 6. Die Demeter-Philosophie

„Landwirtschaft sehe ich nicht als Industrie, sondern als Kreislauf, als Freiheit des Landwirts“, betont Johannes Gebeshuber, der auf seinem Weingut zur Gänze biodynamisch nach Demeter-Richtlinien arbeitet. In der griechischen Mythologie ist Demeter eine der zwölf olympischen Gottheiten. Sie wacht über die Fruchtbarkeit der Erde, des Getreides, der Saat, der Jahreszeiten. Sie ist sozusagen eine Muttergöttin für den Zyklus der Natur. Das Leitbild einer biodynamischen Landwirtschaft, der „Demeter“-Gedanke, geht auf die Philosophie des Österreicher Rudolf Steiner zurück, der Anfang der 1920er Jahre das Demeter-Konzept nach Lehren der Anthroposophie entwarf. Die Anthroposophie („anthropos“ – altgriechisch für „Mensch“, „sophia“ – altgriechisch für „Weisheit“) ist ein spirituell orientierter Erkenntnisweg, der sich als Anregung zur individuellen Entwicklung und zur Neugestaltung des Lebensumfeldes versteht. Neugestaltung und Entwicklung sollen im Einklang mit der Natur stattfinden.

„Ich bin davon überzeugt, dass sich positive, menschliche Energie auf Pflanzen übertragen kann“, erklärt Johannes Gebeshuber. Die naturnahe und biologische Bewirtschaftung

seiner Weingärten war für ihn von Anfang an klar, Kunstdünger war etwas, das er auf keinen Fall in Betracht ziehen wollte. So begann schon in den 1990er Jahren nach der Gründung seines Weinguts ein behutsames Herantasten an die Bedürfnisse seiner Rebstöcke, ein genaues Beobachten, ein erkenntnisreiches Ausprobieren. Außerdem wünsche er sich eine gewisse, naturgegebene Wildheit im Weingarten, die sich die Pflanzen durch ihre natürliche Konkurrenz untereinander schaffen. Das stärke die Gesundheit der Trauben, kräftigt ihren Gehalt.

„Das Großartige an Rudolf Steiner ist, dass er nicht an die Skalierbarkeit der Landwirtschaft glaubte und wusste, dass man mit allen Kunstdüngern und Unkrautgiften nicht produktiver wird“, erklärt Johannes Gebeshuber. „Die Idee und die Erkenntnis, dass die Landwirtschaft keine Einbahn darstellte, finde ich – vor allen für die 1920er Jahre – einfach genial.“

Laut dem Demeter-Gedanken bedeutet biodynamisch zu wirtschaften, dass man seine Arbeit als ganzheitlich versteht. Dabei werden die individuellen Bedingungen des

jeweiligen Betriebes sowie die irdischen und kosmischen Rhythmen berücksichtigt. Bei der Bewirtschaftung wird ausdrücklich auf chemisch-synthetische Düngemittel verzichtet, nur Präparate aus Heilpflanzen kommen zum Einsatz. Diese natürlichen Mittel fördern die Entwicklung der Rebstöcke, indem sie harmonisierend Einfluss nehmen. Laut dem Demeter-Gedanken wird damit eine vollständige Individualität des Weinguts erreicht und der Wein wird zum einzigartigen, authentischen Ausdruck dieser Individualität. Ein Wein, der nach Demeter-Richtlinien erzeugt wurde, wird einem kritischen Publikum angeboten, für die ein Maximum an Transparenz über Ursprung und Erzeugung oberste Priorität darstellt. Nichts soll den wahren Charakter des Weins kaschieren.

Aber nicht nur im Weinberg, sondern auch im Weinkeller wird biodynamisch gearbeitet. Bei der Vinifizierung eines nach Demeter-Richtlinien produzierten Weins sollen so wenig Technik, Hilfsstoffe und Zusätze wie möglich in jeder Phase des Prozesses eingesetzt werden. Das bedeutet beispielsweise, dass Handlese bevorzugt wird, um die höchstmögliche Qualität der Trauben für die Weiterverarbeitung zu garantieren. Ebenfalls soll auf die Verwendung von Schwefeldioxid verzichtet werden und Prozesse, die nach einem großen Einsatz von Energie und Rohmaterial verlangen, sind zu vermeiden.

Eine genaue Auflistung der Richtlinien für Weinbau, Gemüseanbau, Imkerei, Fischzucht und sogar für die Bierproduktion finden sich auf [www.biodynamisch.at](http://www.biodynamisch.at)

### Auf einen Blick

- Biodynamische Anbauweise gründet auf der Lehre des Österreicher Rudolf Steiner
- Die Anbauweise wird seit 1924 praktiziert, 1927 Gründung von Demeter
- Nicht nur Winzer oder Landwirte wirtschaften Demeter, sondern auch Imker, Bierbrauer, Fischer oder Gärtner
- 221 Mitgliedsbetriebe (Umsteller und voll zertifiziert) in Österreich, davon 60 Winzer



### Auf einen Blick

- 1905/1906 unter dem ehem. Wiener Bürgermeisters Karl Lueger erbaut
- Denkmalsgeschützt
- Ab 1998 in Pacht (Gebäude samt Weingärten und Kellerbestand), später Kauf
- Heute liegen rund 80 % der Altweine (Jahrgänge seit 1945) im Keller, 20 % in einer Vinothek im Ortszentrum

## 7. Ein besonderes Haus

„Natürlich hätte ich einen Neubau auf die grüne Wiese stellen können, aber das war nicht mein Ziel“, erzählt Johannes Gebeshuber. Ende der 1990er Jahre suchte Johannes Gebeshuber ein Produktionsgebäude für seine Weine. Davor hatte er die Weine im Weinkeller der Schwiegereltern vinifiziert, aber mit der Gründung seines eigenen Weinguts wuchs auch sein Wunsch nach einem eigenen Keller.

Zu dieser Zeit stand der Lueger-Keller zur Pacht und weckte das Interesse des begeisterten Winzers: „Der Keller hat konstante 13° Celsius, ist im Sommer stets kühl und muss im Winter nicht geheizt werden – ein Gewinn in jeder Hinsicht!“ Feinsinnig und weltgewandt war der politisch interessierte Johannes Gebeshuber 25 Jahre lang im Gemeinderat von Gumpoldskirchen tätig. Über dieses Gremium erfuhr er auch vom eindrucksvollen und geschichtsträchtigen Lueger-Keller im Herzen der Marktgemeinde.

Den Namen erhielt das 1905/1906 errichtete Gebäude von einstigen Wiener Bürgermeister Karl Lueger (1897 – 1910), der im damals berühmten Gumpoldskirchen einen Keller für die Gemeinde Wien errichten ließ. In diesem Keller wurde Fassware vinifiziert, die im 1899 eröffneten und bis heute in Betrieb befindlichen Wiener Rathauskeller verkauft wurde. 1939 pachtete die Kellerei-Genossenschaft Gumpoldskirchen

den Keller und erweiterte die Räumlichkeiten. Während des Zweiten Weltkrieges wurde das Haus stark beschädigt und die Weinvorräte von den Besatzungsmächten geplündert.

Drei Jahre nach der Staatsvertragsunterzeichnung und der Neutralitätserklärung Österreichs konnte der Keller 1958 wieder zurückgekauft werden. Die langen Renovierungsarbeiten des stark in Mitleidenschaft gezogenen Kellers erreichten 1982 ihren Höhepunkt, als die prächtige Fassade des Hauses wieder erstrahlte. 1993 erwarb Marktgemeinde Gumpoldskirchen das Haus, eröffnete dort ein Weinbaumuseum und machte es zum Mittelpunkt der ansässigen Winzervereinigung.

1998 pachtete Johannes den Lueger-Keller und übernahm mit dem Haus auch 25 verschiedene Rebsorten, die im Laufe der Jahre und während der Richtungsfindung des Weinguts stark reduziert wurden. Außerdem hütet der Weinkeller einen ganz besonderen Schatz: Alte, weiße Stillweine bis Jahrgang 1945 reihen sich hier Flasche an Flasche, unter ihnen auch ein Gumpoldskirchner 1955, der aufgrund seines Jahrgangs als „Staatsvertragswein“ bekannt ist. Heute liegen ungefähr 80 Prozent der Altweinbestände im Weinkeller von Johannes Gebeshuber, 20 Prozent der Bestände lagern in einer Vinothek im Gumpoldskirchner Ortszentrum.



## 8. Die Gebeshuber Weine

Das gesamte Sortiment ist seit 2006 biozertifiziert, seit 2017 arbeitet Gebeshuber biodynamisch nach Demeter. Johannes Gebeshuber setzt einen ganz klaren Fokus auf die seltenen, typischen weißen Sorten seines Ortes: Zierfandler und Rotgipfler. Bei den Rotweinen konzentriert sich Johannes Gebeshuber auf Pinot Noir und St. Laurent.

Johannes Gebeshuber experimentiert an einem Zierfandler-Sekt und macht in guten Jahren darüber hinaus auch Süßwein.

Der Vertrieb unterteilt sich in 20% ab Hof, 50% über Fachhandel in die österreichweite Gastronomie sowie 30% über den Fachhandel in den Export.

Derzeit umfasst das Sortiment von 25 Hektar Rebfläche zehn Stillweine:

4 Einzellagen-Weine – Gebeshuber Einzellagen

- Ried Modler. Zierfandler
- Ried Laim. Rotgipfler
- Ried Glas. Sankt Laurent
- Ried Viereck. Pinot Noir

4 Ortsweine – Gebeshuber vom Muschelkalk

- Vom Muschelkalk. Zierfandler
- Vom Muschelkalk. Rotgipfler
- Vom Muschelkalk. Sankt Laurent
- Vom Muschelkalk. Pinot Noir

2 Gebietsweine – Gebeshuber querfeldein Gemischter Satz

- Querfeldein. in weiß
- Querfeldein. in rot





## 9. Die Rebsorten

### 9.1. Rarität Zierfandler

Johannes Gebeshubers Herz schlägt für Zierfandler. Über sieben Hektar seiner Rebfläche sind als Einzellage mit dieser Rebsorte bepflanzt. Die Zierfandler-Traube ist eine natürliche Kreuzung aus Rotem Veltliner und einer Traminer-ähnlichen Sorte. Sie zählt neben Rotgipfler zu den autochthonen Rebsorten der Thermenregion und wird beinahe ausschließlich in Gumpoldskirchen angebaut. Die gesamte Anbaufläche in Österreich beträgt 77 Hektar. Zierfandler ist vor allem auch unter ihrem Synonym „Spätrot“ bekannt. Diese Bezeichnung rührt daher, dass sich die spätreifenden Trauben an der Sonnenseite rötlich färben. Zierfandler wird gemeinsam mit der Schwes-ternsorte Rotgipfler in der Thermenregion als Spätrot-Rotgipfler ausgebaut, das heißt als Cuvée verschnitten oder als Mischsatz

ausgepflanzt. Im Weingarten selbst nährt sich Zierfandler am besten von Böden aus Braunerde mit hohem Muschelkalkgehalt, verträgt Trockenheit, ist botrytisanfällig und frostempfindlich. Zierfandler-Weine sind extraktreich, zeichnen sich vor allem durch angenehme Säure und feine Aromatik aus und verfügen über ein hohes Lagerpotential.

Sauber gearbeitet liegen die Trauben acht bis zehn Stunden auf der Maische. Bei seinen Weinen greift Johannes Gebeshuber auf keinerlei Schwefelung zurück, sei es bei den Trauben oder bei der Maische. Zart abgepresst gelangt der Zierfandler ins Fass und wird dann spontan vergoren – im Gegensatz zu Naturweinen, die bereits auf der Maische ihre Gärung erhalten. Zierfandler besitzt einen hohen Gerbstoffanteil, der aber bei Johannes' Vinifizierung durchaus gewünscht ist, bringt er doch Struktur in den Wein. Um grobe Trübungen zu vermeiden, wird Johannes' Zierfandler ab und zu grob durch Schichten filtriert.



#### Auf einen Blick:

- Name stammt von der rötlich gefärbten Sonnenseite der Trauben
- Gesamtanbaufläche in Österreich 77 Hektar, fast zur Gänze in Gumpoldskirchen
- Oft im Verschnitt mit Rotgipfler
- Extraktreich, angenehme Säure, feine Aromatik, hohes Lagerpotential
- Gebeshuber kultiviert 7,5 Hektar





## 9.2. Besonderheit Rotgipfler

Mit Begeisterung kultiviert Johannes Gebeshuber 6,5 Hektar an Rotgipfler, eine weitere Spezialität in der Thermenregion. Erstmals wurde die Sorte 1837 von Johann Burger erwähnt. Sie ist eine natürliche Kreuzung aus Rotem Veltliner und Traminer. Ihren Namen erhielt die Sorte von ihren rötlichen Triebspitzen.

In Österreich beträgt die gesamte Anbaufläche für Rotgipfler rund 120 Hektar, die wiederum so gut wie zur Gänze in Gumpoldskirchen zu finden ist. Die Traube des Rotgipflers ist extraktreich, groß, dicht-

beerig und saftig. Auf warmen Südlagen mit kalkhaltigem Untergrund zeichnet sie sich durch hohe und regelmäßige Erträge aus. Rotgipfler Wein besitzt eine sanfte Säure und ein feines Bukett, benötigt eine längere Reifezeit und eignet sich aus diesem Grund sehr gut zur Lagerung.

Häufig wird die Sorte mit dem ebenso in der Thermenregion autochthonen Zierfandler (auch „Spätrot“ genannt) zum Spätrot-Rotgipfler verschnitten. Dieser Verschnitt war auch schon zur Zeiten der Donaumonarchie als „Gumpoldskirchner“ berühmt.



### Auf einen Blick

- Der Name stammt von den rötlichen Triebspitzen
- Gesamtanbaufläche in Österreich 120 Hektar, fast zur Gänze in Gumpoldskirchen
- Extraktreich, groß, dichtbeerig und saftig
- Oft mit Zierfandler im Verschnitt
- Gebeshuber kultiviert 6,5 Hektar



### 9.3. Herausforderung Sankt Laurent

Pinot St. Laurent ist nur eine der knapp 40 Synonyme der anspruchsvollen Rotweinsorte, ihres Zeichens Teil der Burgunderfamilie. Mitte des 19. Jahrhunderts kam sie von Frankreich nach Deutschland, von wo sie schließlich ihren Weg nach Österreich fand. In den Weingärten des Stifts Klosterneuburg wurde sie 1860 erstmals ausgepflanzt. Der Name St. Laurent bezieht sich auf die Verfärbung der Trauben um den Laurentitag (10. August) und nicht – wie fälschlich angenommen – auf die französische Gemeinde Saint-Laurent, die mit der Namensgebung nichts zu tun hat. Seit

mehreren Jahren erlebt St. Laurent eine verdiente Renaissance im österreichischen Weinbau, vor allem im Burgenland und in der Thermenregion hat die Anbaufläche stetig zugenommen. St. Laurent gilt im Weingarten als divenhaft, benötigt tiefgründige, kalkhaltige Böden und liefert eher unregelmäßige Erträge. Johannes Gebeshuber stellt sich dieser Herausforderung und pflanzt St. Laurent mit 3,5 Hektar als Einzellage („Glas“) aus. Die dichtbeerigen, blauschwarzen Trauben liefern einen tief aromatischen Rotwein, kräftig und fruchtig, der nicht nur eine hohe Qualität, sondern auch eine gute Lagerfähigkeit aufweist.



#### Auf einen Blick

- Name kommt vom Laurentitag am 10. August, da sich die Trauben da meist verfärben
- Aromatisch, fruchtig, kräftig, divenhaft, unregelmäßige Erträge
- Gute Lagerfähigkeit
- Gesamtanbaufläche in Österreich 732 Hektar
- Gebeshuber kultiviert 3,5 Hektar





#### 9.4. Pinot Noir, der „König der Rotweine“

Der Blaue Burgunder, oder Pinot Noir, gilt weltweit als eine der bedeutendsten und bekanntesten Rotweinsorten und wird gelegentlich als „König der Rotweine“. In Österreich beträgt die gesamte Rebfläche 616 Hektar, wobei sich der Anbau vorwiegend auf die Gebiete Niederösterreich und Burgenland konzentriert. Obwohl der Anbau leicht rückläufig ist, wird Pinot Noir in Österreich zunehmend Bedeutung zugeschrieben.

Die Sorte benötigt in erster Linie frühe, tiefgründige Lagen mit warmen Böden und guter Wasserversorgung.

Charakteristisch sind ihre kleinen, blauschwarzen Trauben, die auch botrytisanfällig sind. Auf idealem Standort, bei hoher Reife und gekonnter Vinifikation bringt Pinot Noir hochwertige, lagerfähige Weine hervor und überzeugt durch seinen beerig-samtigen Geschmack.

Die Pinot Noir-Rebfläche hält sich mit 3,5 Hektar am Weingut Gebeshuber die Waage mit dem Burgunder-Bruder St. Laurent die Waage. In der Lage Viereck pflanzt Johannes Gebeshuber seinen Pinot Noir als Einzellage aus.



#### Auf einen Blick

- 2.000 Jahre alte Rebsorte aus dem Gebiet Genfer See/Rhôneal
- Beerig-samtiger Geschmack, helle Farbe, dezenter Duft
- Gesamtanbaufläche in Österreich 616 Hektar
- Gebeshuber kultiviert 3,5 Hektar





## 10. Die Gebeshuber Einzellagen im Überblick

	Ried Modler	Ried Laim	Ried Glas	Ried Viereck	Sonstige
Fläche					
Ort					
Rebsorte(n)					
Pflanzdichte					
Klone					





## 11. Blick in die Zukunft

„Wir wollen die Besten sein, in ganz Österreich“, erzählt Johannes Gebeshuber von seinen Plänen. „Egal, ob ich das noch erreiche, oder schon meine Söhne. Künftig soll jedes sehr gut geführte Restaurant einen Zierfandler von Gebeshuber auf der Karte führen.“ Er steht auf der Terrasse seines Hauses, blickt in die angrenzenden Weinberge, den imposanten Weinkeller tief unter seinen Füßen. „Es fühlt sich gut an“, gesteht er. „Mit 25 Hektar besitzt das Weingut schon die richtige Größe. Vielleicht kommen noch 5 dazu, aber nicht mehr.“

Er steht seinen Weinen immer kritisch gegenüber und möchte sich stetig weiterentwickeln und in Bewegung bleiben. Die Weichen stehen gut und dass die österreichische Spitzengastronomie auf ihn aufmerksam geworden ist, stimmt ihn zuversichtlich: „Kürzlich hat das eines der namhaftesten Restaurants Österreichs eine ganze Palette meiner Lagenweine bestellt, noch bis vor kurzem waren es zwölf bis 24 Flaschen.“

Wie soll sich die Stilistik seiner Weine künftig entwickeln? „Der Geschmack muss animierend bleiben“, hält Johannes Gebeshuber fest. „Mein Wein soll auch in Zukunft ein Genussmittel sein, von dem man gerne noch ein zweites oder drittes Glas genießt. Um das zu erreichen, könnten wir mit ruhigen Gewissen eine Spur wilder werden – noch weniger schwefeln, vielleicht gar nicht filtrieren.“ Er könne in der Weinbereitung noch mehr experimentieren, die Weine für unterschiedliche Zeit auf der Hefe lassen oder vielleicht sogar einmal gänzlich unfiltriert abfüllen.

Eine komplette Maischegärung kommt aber für ihn noch nicht in Frage: „Es könnten sich zu viele Bakterien einnisten, die Fehltöne im Wein hervorrufen. Und eine blitzsaubere Stilistik ist mir am Ende des Tages doch die liebste.“ Im Herbst 2019 kommen mit Jahrgang 2018 vier neue Ortsweine von Zierfandler, Rotgipfler, St. Laurent und Pinot Noir auf den Markt und ein weiterer Coup schlummert derzeit noch im Weinkeller von Johannes Gebeshuber: Ein Zierfandler Sekt. Demeter, versteht sich.



# 12. Glossar

Ausgewählte Begriffe und Namen rund um die Thermenregion und das Weingut Gebeshuber

## Anninger

Der Anninger ist ein Berg in Niederösterreich, bestehend aus Kalkoberfläche mit vier Gipfeln. Der höchste Gipfel mit 675 Meter wird auch als Hochanninger bezeichnet. Der Anninger wird aus Ausflugsziel genutzt und gehört zu den Gemeinden Gunpoldskirchen, Pfaffstätten, Mödling und Hinterbrühl.

## Aussteckzeiten

Als „Aussteckzeiten“ bezeichnet man in Österreich die Öffnungszeiten der Heurigen- und Buschenschankbetriebe, die im jeweiligen Buschenschankgesetz festgelegt und geregelt werden. Mit einem Büschel Zweige oder einem Bund Reisig, dem so genannten „Buschen“, der am Eingang befestigt wird, macht der Landwirt deutlich, dass sein Betrieb geöffnet hat – daher die Bezeichnung „ausg’steckt is“. Ist die Öffnungsperiode vorüber oder der Vorrat verkauft, wird der Buschen wieder eingezogen. In vielen Orten gibt es üblicherweise Absprachen über Aussteckzeiten unter den einzelnen Landwirten, um einerseits ökonomischer zu arbeiten, keinen Konkurrenzstreit aufkommen zu lassen und das Angebot im Ort für Gäste attraktiver zu gestalten.

## Buschenschank

Der Buschenschank (oder „Heurige“) ist ein Betrieb, in dem ein Landwirt, Besitzer bzw. Pächter von Wein- oder Obstgärten Erzeugnisse ausschenken und servieren darf, die entweder aus eigener Produktion stammen oder von bäuerlichen Betrieben zugekauft wurden. Dazu gehören Wein, Sturm, Traubenmost, Traubensaft, Obstwein, Obstmost und selbstgebrannte Destillate. Darüber hinaus dürfen im Buschenschank nur kalte Speisen und hausgemachte Mehlspeisen serviert werden. Buschenschanken werden in Österreich vorwiegend in Wien, Niederösterreich, Burgenland, Steiermark, Kärnten sowie Oberösterreich betrieben. Jedes dieser Bundesländer hat sein eigenes Buschenschankgesetz, das Öffnungszeiten, Namen und Angebot regelt.

## Busserltunnel

Der Busserltunnel (eigentlich: Gumpoldskirchner Tunnel) ist ein Eisenbahntunnel in Niederösterreich auf der Strecke zwischen den Gemeinden Gumpoldskirchen und Pfaffstätten. Er ist 165 Meter lang, wurde 1841 erbaut und ist damit der älteste Eisenbahntunnel Österreichs. Über den Grund des Baus kann man bis heute nur Vermutungen anstellen. Die prominenteste lautet, dass der damalige österreichische Kaiser Ferdinand I. der Eisenbahn zwar skeptisch gegenüber stand, aber dennoch das Machtzentrum Wien mit der italienischen Hafenstadt Triest verbinden musste. Um die wertvollen Weinreben um Gumpoldskirchen zu schützen, wurde der Tunnel errichtet. Den Namen „Busserltunnel“ erhielt der Tunnel, weil man bei der Durchquerung ungefähr 10 Sekunden in vollständiger Dunkelheit saß – Zeit genug, um ein Busserl, ein schnelles Küsschen zu wagen.

## Demeter

Demeter ist eine Göttin aus der griechischen Mythologie und zählt zu den zwölf Gottheiten, die den Olymp bewohnen. Sie verfügt über die Fruchtbarkeit der Erde, Getreide, Saat und ist Patronin der Jahreszeiten. Die Philosophie nach Rudolf Steiner, landwirtschaftliche Betriebe nach biologischen, umweltschonenden und nachhaltigen Richtlinien zu bewirtschaften, leitet ihren Namen von dieser Göttin ab und ist schlicht unter dem Begriff „Demeter“ bekannt.

## Gumpoldskirchner Wein

Im Verschnitt ergeben die autochthonen Rebsorten der Thermenregionen Zierfandler und Rotgipfler einen gehaltvollen, aromatischen und langlebigen Weißwein. Diese Cuvée war bis in die 1970er als „Gumpoldskirchner“ oder „Gumpoldskirchner Wein“ bekannt und beliebt. Auch die Bezeichnung „Spätrot-Rotgipfler“ war verbreitet. Heute erleben diese Weine eine Qualitätssteigerung und Renaissance.

## Lueger-Keller

Im Jahre 1899 eröffnete mit dem „Wiener Ratshauskeller“ ein Restaurant großer Beliebtheit in Wien. Die Gemeinde Wien, damals unter Bürgermeister Karl Lueger, ließ 1905 in der niederösterreichischen Gemeinde Gumpoldskirchen ein großes Weinlager errichten, mit dessen Bestand man den „Rathauskeller“ versorgte. 1939 pachtete die Kellerei-Genossenschaft Gumpoldskirchen die Räumlichkeiten. Im Zuge des Zweiten Weltkrieges wurde der Keller schwer in Mitleidenschaft gezogen. 1958 kaufte die Gemeinde Wien die Räumlichkeiten zurück und begann, den Keller zu renovieren und zu erneuern. Anfang der 1990er Jahre ging der Weinkeller wieder in den Besitz der Gemeinde Gumpoldskirchen zurück, bis ihn 1998 Johannes Gebeshuber zunächst pachtete, später kaufte und den traditionsreichen Keller zum Mittelpunkt seines Weinguts machte.

## Rudolf Steiner

Rudolf Joseph Lorenz Steiner (1861 – 1925) war ein österreichischer Publizist und Esoteriker und Begründer der Anthroposophie. Diese spirituelle Weltanschauung unternimmt den Versuch, Elemente des deutschen Idealismus, der Gnosis, christlicher Mystik und fernöstlicher Lehren mit naturwissenschaftlichen Erkenntnissen aus Steiners Zeit zu verbinden. Auf Grundlage dieser Lehre gab Steiner einflussreiche Anregungen für verschiedene Lebensbereiche wie Pädagogik, Kunst, Soziales, Medizin, Religion und Landwirtschaft. Seine Überlegungen im landwirtschaftlichen Bereich – nachhaltig, umweltschonend und biologisch zu arbeiten – entwickelten sich zur „Demeter“-Philosophie.

## Spätrot

„Spätrot“ ist nur eines der vielen Synonyme für die Weinsorte Zierfandler. Die Bezeichnung „Spätrot“ verweist auf die spät reifenden Trauben des Zierfandlers, die sich an der Sonnenseite rötlich färben. „Spätrot“ oder Zierfandler ist eine der autochthonen Rebsorten der Thermenregion.

## Südbahn

Den Gedanken, die Herrschaftsgebiete der Habsburger Österreich und Italien mittels Eisenbahn miteinander zu verbinden, gab es bereits 1829. Zunächst verlief die Bahnstrecke in Nord-Süd-Richtung von Wien über Niederösterreich bis in die Steiermark nach Graz. Um 1867 wurde die Strecke bis Triest erweitert, damals Handelshafen der Habsburger-Monarchie. Da ein Abschnitt der Eisenbahnstrecke auch durch die Thermenregion verlief, war der Begriff „Weine von der Südbahn“ sehr verbreitet. Heute werden mit dem Begriff „Südbahn“ die Eisenbahnstrecken Wien-Bruck an der Mur-Graz-Spielfeld-Straß und Bruck an der Mur-Klagenfurt-Villach-Thörl-Maglern-Tarvis bezeichnet und zählt zum Kernnetz der Österreichischen Bundesbahnen (ÖBB).

## 13. Kontakt

### **Weingut Gebeshuber**

Jubiläumsstraße 43  
A-2352 Gumpoldskirchen  
[www.weingut-gebeshuber.at](http://www.weingut-gebeshuber.at)  
[office@weingut-gebeshuber.at](mailto:office@weingut-gebeshuber.at)

### **Wine&Partners**

Brigitte Riemer  
Peter-Jordan-Straße 6/3  
A-1190 Wien  
[www.wine-partners.at](http://www.wine-partners.at)  
[b.riener@wine-partners.at](mailto:b.riener@wine-partners.at)

