

# **14. Clubmeisterschaft und „Kurzweinreise“ Kamptal 9. bis 11. Juni 2009**

## **Teilnehmer:**

*Mossauer Hannes, Lankmaier Hermann, Pale Karl-Heinz, Walch Eva-Maria, Moosbrugger Florian, Fath Claudia, Jörg Helmut, Schurtl Erwin, Telser Hans, Ramsebner Gernot, Heider Edwin, Kegele Markus, Anette Uloth, Niki Haugeneder, Walch Gebhard, Pfefferkorn Franz und Rudi Pichler*

## **Erster Teil – die Meisterschaft**

Einige der Teilnehmer waren schon am Montag angereist, und nutzten diesen Tag und vor allem den Abend bereits, um sich ein bißchen „einzutrinken“ und auch „einzuessen“. Da das Nachtleben am Montag in Langenlois recht bescheiden war, musste die Reception des Hotel Loisium als „Schlummertrunk-Bar“ herhalten. Dem Vernehmen nach war der Nachtportier ganz schön froh, als endlich alle ihr Bett gefunden hatten.

Am Dienstag, den 9. Juni trafen sich dann alle pünktlich um 12.00 Uhr an der Bar des Hotels, um den großen Tag zu beginnen. Wie üblich erfolgte zuerst der Check, ob wohl alle die Insignien des Clubs angelegt hatten ( Abzeichen, Emblem u. Krawatte), und schon da konnten die ersten „finanziellen Zuwendungen“ an den Kassier erfolgen. Bezüglich der Kleiderordnung kann festgestellt werden, daß hier die Meinungen, was gut und richtig ist, deutlich auseinander gingen. Vom Schottenrock bis zur Bluejean war alles vertreten, hier ist sicher weiterer Diskussionsbedarf was nun erlaubt ist, und was nicht, vorhanden.

Dann fuhren wir gemeinsam zu Michael Moosbrugger ins Schloß Gobelsburg. Bei brütender Hitze im Schlosshof schmeckte der Aperitif samt Canapés (*Beef Tartar, Mostviertler Schofkas, Rohschinken vom Mangalitza, Schnittlauchbrot*) besonders gut, und die Abkühlung bei der Kellerführung im Schloß wurde von allen als angenehm empfunden. Michael erklärte einiges über die Geschichte dieses traditionsreichen Weingutes, und wir hatten den Eindruck, daß er, als „alter“ Arlberger sich bestens in seiner neuen Heimat integriert hat. Besonders beeindruckend für uns war sicherlich seine Philosophie über das Weinmachen, insbesondere die Vergleiche mit Bach-Fugen oder der Kindererziehung machten es uns einfacher, die ganze Komplexheit des Weine-Machens zu verstehen.

Nach dieser Abkühlung wurde es dann ernst – im hoheitlichen Ambiente des Schlosses nahm man an den vier vorbereiteten Tischen Platz, die Konzentration stieg ins unermessliche. Die Meisterschaft, vorbereitet von Niki Haugeneder und Michael wurde in 5 Flights zu jeweils 5 Weinen durchgeführt. Der Service, welcher von den Mitarbeitern

des Heurigenhofes mit Anette Uloth sowie „Altsommellier“ Christian Zögernitz, durchgeführt wurde, funktionierte routiniert und bestens. Zwischen den einzelnen Flights wurde folgendes Menü serviert:

*Blunzen-Sauerkrautterrinen mit Grammelgolatschen*

\*\*\*

*Geschmorte Waldviertler Lammkeule mit Rosmarin-Erdäpfeln und geschmolzenen Paradeisern*

\*\*\*

*Käseteller mit hausgemachten Chutneys*

Das Menü war beeindruckend, und half, je nach Teilnehmer, die Freude oder auch den Frust über den vergangenen Flight bestens zu verarbeiten.

Der eindrucksvolle Sieg bei der Meisterschaft durch unseren jüngsten Sommelier, Hannes Mossauer vom Hospiz, wurde entsprechend gewürdigt. Dann ging es weiter zum Weingut Willi Bründlmayer, wo wir von Willi Bründlmayer persönlich empfangen wurden. Bei seiner kurzen Führung durch den Keller wurde klar, daß seine Philosophie des Weinemachens wieder eine ganz andere ist. Besondere Aufmerksamkeit wurde bei diesem Besuch der Sekt-Herstellung des Weingutes gewidmet. Im Anschluß daran hatten wir das große Vergnügen, von Willi Bründlmayer seinen ersten Sekt in der Magnumflasche aus dem Jahre 1989 seiner Vinothek verkosten zu dürfen. Auch die Verkostung des Pinot Noir aus dem Jahre 2008 (frisch aus dem Faß) ließ erahnen, was für Potential dieser Wein hat.

Im Anschluß daran fuhren wir auf die „Käferberg-Terrasse“ ein herrliches Plätzchen Erde über dem Kamptal mit Blick bis hin zur Wachau und der Ruine des Kernkraftwerkes Zwentendorf, mitten in den Weingütern von Willi Bründlmayer gelegen. Auf diesem romantischen Flecken wurde der Siegerpokal von Niki (Vorjahrs-Sieger) an den Sieger Hannes Mossauer übergeben. Daß diese Übergabe nicht ganz trocken (sowohl von innen, als auch durch ein Gewitter von oben) vonstatten gehen konnte, ist ja wohl selbstverständlich.

Dann ging's zurück zum Hotel, wo es ausnahmsweise fast 20 Minuten Zeit für diverse Verrichtungen sowie zur Erholung gab.

Um 20.30 Uhr war dann Treffpunkt in der Hotel-Lobby zum Abendprogramm. Gemeinsam wurde der 5-minütige Fußmarsch zum Heurigenhof angetreten. Bereits nach einer Minute Gehzeit erwartete uns Niki mitten im Weingarten mit frisch gezapftem Bier – die Vorfreude auf den Abend wurde dadurch natürlich angeheizt, und Niki mit Komplimenten über diese gute Idee überhäuft.

Kurz darauf erreichten wir den Heurigenhof, wo im Freien, geschützt durch eine kleine Terrasse das Diner d`Amical über die Bühne gehen sollte. Willi Bründlmayer und Michael Moosbrugger gaben uns dazu die Ehre, und wir wurden auch mit deren Weinen durch das ganze Menü – wie folgt – verwöhnt:

*Gruß aus der Küche*  
**Gelber Muskateller Dezemberauslese 08**

\*\*\*

*Mit Kamptaler Essig von der Trockenbeerauslese mariniertes  
Eierschwammerltartar mit Vulcanoschinken*

**Grüner Veltliner Alte Reben 08, Magnum, Bründlmayer  
Grüner Veltliner Steinsetz 08, Gobelsburg**

\*\*\*

*Veltlinerschaumsuppe*

**Grüner Veltliner Alte Reben 07, Magnum, Bründlmayer  
Grüner Veltliner Renner 07, Gobelsburg**

\*\*\*

*Gebratener Alpenlachs auf Emmerreisrisotto mit Spargelspitzen*  
**Riesling Zöbinger Heiligenstein Alte Reben 06, Magnum Bründlmayer  
Riesling Alte Reben 06, Magnum Gobelsburg**

\*\*\*

*Hausgemachtes Hollunderblütensorbet mit Bründlmayer Brut 2005*

\*\*\*

*Rosa gebratener Rücken vom Kamptaler Maibock mit Erdäpfelspeckroulade  
und Rahmwirsing*

**Cuvée Anselm 03, Magnum, Bründlmayer  
Pinot Noir Privatkeller 03, Magnum, Gobelsburg**

\*\*\*

*Waldviertler Mohn-Tiramisu mit Muskateller-Kirschen*

**Gelber Muskateller Eiswein 2005, Bründlmayer  
Riesling Trockenbeerauslese 2005, Gobelsburg**

Im Rahmen dieses großartigen Diners erfolgte auch die offizielle Aufnahme von Markus Kegele, Hotel Mondschein, Stuben in den Club, samt Übergabe der Insignien. (Krawatte, Emblem und Abzeichen)

Durch diverse Sponsoren hatten wir im Anschluß an das Diner noch das Vergnügen, eine Flasche Riesling Alte Reben, Jahrgang 1997, Magnum von Willi Bründlmayer sowie eine Magnum Ried Marienthal 2004, Blaufränkisch aus dem Burgenland trinken zu dürfen.

Der Heimweg erfolgte dann individuell, je nach Müdigkeit oder auch Leberleistung der einzelnen Teilnehmer. Das es bei manchen etwas später wurde, merkten wir erst am nächsten Tag, dem Vernehmen nach ging's auch dem Nachportier des Hotels nicht besonders – selber schuld, wenn die Bar schon um 02.00 Uhr dicht macht.

## Zweiter Teil – die Weinreise

Mittwoch, 10. Juni, Frühstück ab 08.00 Uhr. Neben gut aufgestellten Sommeliers gab es auch einige weniger gut aussehende Teilnehmer zu sehen, es war sogar ein Totalausfall zu

beklagen. Trotzdem erfolgte der Start in diesen Tag mit einem Reisebus in Richtung Weingut Jurtschitsch. Das noch nie dagewesene im Club passierte an diesem Morgen: wir waren zu früh dran. Der neue „Chef“ des Unternehmens, Alwin Jurtschitsch begrüßte uns trotzdem sehr herzlich, und nach der üblichen Kellerbesichtigung traf man sich in der Probierstube. Wir erfuhren dabei natürlich wieder einiges über die Philosophie der Jurtschitsch's , auch über die DAC wurde ausführlich gesprochen. Die DAC Kamptal wird an Weine zwischen 12 u. 12,5 % Alkohol verliehen, die DAC-Reserve Kamptal benötigt einen Alkoholgehalt über 13 %. Die letztendliche Entscheidung über die Vergabe wird aber durch eine Kostkommission bestimmt.

Die Vorfreude über eine ausgiebige Verkostung an diesem Morgen war den meisten ins Gesicht geschrieben, und so wurden folgende Weine getestet:

**Grüner Veltliner Kamptal-DAC, 2008**  
**Grüner Veltliner DAC-Seinhaus 2008**  
**GV-Faßprobe Schenkenbichl 2008**  
**GV-Faßprobe Käferberg 2008**  
**GV-Schenkenbichl 2007**  
**GV-Käferberg 2007**  
**Riesling Alte Reben 2007**  
**Zweigelt Tanzer 2007**  
**Pinot Noir 2006**

Bezüglich des Rotweines scheint die Rebsorte Pinot noir sich im Kamptal besonders wohl zu fühlen, das war bei allen Verkostungen zu sehen

Ein herzliches Dankeschön an Alwin Jurtschitsch, der uns seinen Betrieb hervorragend präsentiert hat, und zukünftig auch eine Trennung der Weine für Gastronomie und Supermarkt anstrebt.

Weiterfahrt im Anschluß daran nach Zöbing zu Familie Brandl, wo uns Johann Brandl herzlich willkommen hieß. Per Taxi kam hier der „Ausfall“ beim Frühstück nach, sodaß wir wieder vollzählig waren. Ein ausführlicher Spaziergang bei großer Hitze durch die Weingärten trieb vielen den Scheiß auf die Stirn, andererseits lernten wir aber auch hier wieder viel über die Philosophie und die Reben des Kamptales. Johann Brandl, der uns gerne an seinem Wissen teilnehmen ließ, brachte uns dann in seinen kleinen Keller, und alle waren von den vielen auch internationalen Auszeichnungen dieses Weingutes beeindruckt. Im kühlen Probierstüberl verkosteten wir dann:

**GV-Pfaffenberg 2008**  
**GV Koglberg, Reserve 2008**  
**Riesling Heiligenstein 2008 DAC**  
**Ried Kogelberg, Reserve 2008**

Mit Johann Brandl führten wir dabei eine ausführliche Diskussion über das sogenannte Terroir, seiner Meinung nach bedeutet dieser Ausdruck nicht nur den entsprechenden Boden, Rebsorte und Lage, sondern insbesondere auch die Geschichte und die

Persönlichkeit des Weinmachers an sich. Eine Meinung, die auch die meisten anderen Weinbauern teilten, mit denen wir darüber diskutierten.

Mit Herrn Brandl ging's dann weiter zum Mittagessen in den Gasthof Gutmann in Zöbing, einem traditionsreichen Haus, wo uns der Wirt begrüßte, und im Extrazimmer zu folgendem Menü gedeckt war:

*Gratinierte, mit Schafskäse gefüllte Zucchini-Blüte mit  
Blattsalaten und hausgebackenem Weißbrot*

**GV-Koglberg 2008  
Riesling Koglberg 2008**

\*\*\*

*Brust von der Flugente, rosa gebraten  
mit Ananas-Chilli-Zwetschken und Erdäpfel-Laibchen*

**GV-Koglberg 2007, Reserve  
Riesling Koglberg 2007, Reserve**

\*\*\*

*Cointreau-Orangencreme  
mit Erdbeeren und Mandel-Zwieback*  
**Gelber Muskateller 2008**

(Alle Weine von Johann Brandl)

Da nun auch unser Kassier wieder bei der Truppe war, bereitete auch die Bezahlung des Menüs keine größeren Schwierigkeiten.

Gegen 15.00 Uhr bestiegen wir dann wieder unseren Reisebus, um zu unserer nächsten Station zu fahren, nämlich nach Straß, wo unser alter Freund Johann Topf uns in seinem Verkostungsraum und Büro, bereits erwartete. Es waren noch andere Gäste dort anwesend, und wir hatten einige anregende Diskussionen mit unseren potentiellen Kunden aus Deutschland. Daß dieser Besuch ein Höhenpunkt unserer Reise sein würde, war den meisten klar, aber Hans Topf schaffte es, unsere Erwartungen noch zu übertreffen. Allein sein Weinkeller uns seine Vinothek (dem Hospiz-Hotel abgeschaut, wie Hans auch zugibt), sind alleine schon eine Reise wert. In betont lockerer Atmosphäre wurden folgende Weine verkostet:

**Weißer 2008  
GV-Wechselberg 2008  
GV Ofenberg 2008  
GV Hans Topf, 2007  
Riesling Wechselberg Reserve, 2008  
Riesling Heiligenstein DAC, 2008  
Riesling Heiligenstein 2007  
Riesling Heiligenstein 2006  
Riesling Heiligenstein 2005**

**Riesling Heiligenstein 2003**  
**Riesling Heiligenstein 2002**  
**Riesling Heiligenstein 2001**  
**Riesling Heiligenstein 2000**  
**Riesling Heiligenstein 1999**

Auf unsere Frage, warum es keinen Heiligenstein 2004 zu verkosten gab, lachte Hans, und gab uns zu verstehen, daß dieser einfach vergessen wurde.

Inzwischen gab uns auch der Vater von Hans, (über 80 Jahre und noch topfit) die Ehre.

Weil wir es waren, holte Hans auch noch einen Chardonnay in der Doppelmagnum aus dem Jahre 1994 und eine Traminer-Beerenauslese aus dem Jahre 1979 (Magnum) der noch von seinem Vater gekeltert wurde, aus seinem Geheimkeller – ein wirkliches Erlebnis der besonderen Art.

Gegen 18.00 Uhr wurde die gastliche Familie Topf wieder verlassen, allerdings nicht ohne noch einen Karton Wein sowie einige Flaschen Mineralwasser eingepackt zu haben, die auf dem Weg zum Hotel in einer gemütlichen „Spritzer-Runde“ am Waldesrand getrunken werden sollten. Dazu wurde unser Chauffeur verdonnert, uns mit dem Reisebus zur Kamptalwarte auf 315 M Seehöhe zu bringen. Diese Warte liegt im Hinterland, hoch über dem Kamptal, erreichbar über einen kurvigen Schotterweg, die herabhängenden Äste streifen den Bus, die Laune des Chauffeurs stieg minütlich. Inzwischen sprach er schon gar nicht mehr mit uns, was aber kein großes Problem war, da er vorher auch schon nicht besonders viel geredet hat.

Bei der Warte mit einem imposanten Blick über das ganze Tal wurden die mitgebrachten „Topf-Weine“ ordentlich gespritzt und ausgetrunken. Da unser Abschiedsdiner mit drei persönlich anwesenden Weinbauern auf 19.00 Uhr angesetzt war, entschloß man sich dann kurz vor 20.00 Uhr, doch den Heimweg anzutreten, bzw. loszufahren. Bereits nach einem Kilometer Talfahrt bemerkten wir, daß alles an Bord war, mit einer Ausnahme: „Der Präsident fehlte“!! Unser Chauffeur fuhr rückwärts wieder in Richtung Berg, und nach einiger Zeit entdeckten wir unseren Präsidenten, der in aller Gemütsruhe den Weg entlang schritt. Er freute sich, daß wir ihn nicht ganz vergessen hatten, und so waren wir dann schlussendlich gegen 20.30 Uhr im Hotel. Die Weinbauern erwarteten uns schon an der Bar, und dem Chauffeur war die Freude über das Ende dieses Arbeitstages deutlich anzusehen.

Fit und voller Tatendrang wurde zum Abschiedsdiner im Hotel Loisium geschritten.

Folgende Weinbauern stellten uns im Laufe des Essens Ihre Weine vor:

**Rudolf Rabl, Langenlois**  
**Karl Steininger, Langenlois ( Ausschließlich Sekte)**  
**Toni Eizinger, Langenlois**

Hier das Menü:

*Amuse bouche*

**Sauvignon Blanc vom Fahnberg, 2008, Eitzinger**  
**Muskateller Sekt 2007, Steininger**  
**Gelber Muskateller 2008, Rabl**

\*\*\*

*Würziges Tartare vom Kalbsrücken mit Eierschwammersalat*

**GV Bockshörndl 2008, Eitzinger**  
**GV – Sekt 207, Steininger**  
**GV Spiegel DAC 2008, Rabl**

\*\*\*

*Karotten-Limettensuppe & Garnele*

**Kamptaler Riesling Urgesteinsried 2008, Eitzinger**  
**Riesling Sekt 2007, Steininger**  
**Riesling Schenkenbichl 2008, Rabl**

\*\*\*

*Gebratenes Entrecote vom Weiderind mit Polentabonbon & Ratatouille*

**Zweigelt Barrique 2006, Eitzinger**  
**Zweigelt Sekt 2006, Steininger**  
**Zweigelt Titan 2006, Rabl**

\*\*\*

*Crème brûlée vom weißen Stangenspargel*

**Kamptaler Auslese 2006, Eitzinger**  
**Burgunder Sekt 2006, Steininger**  
**GV-Auslese 2007, Rabl**

\*\*\*

*Regionaler Käse vom Buffet*

**Zweigelt Barrique 2005, Eitzinger**  
**Traminer Sekt 2007, Steininger**  
**Traminer Auslese 2007, Rabl**

\*\*\*

*Petit fours*

Als „Nachtisch“ spendierte unser neues Mitglied Markus Kegele einen Blaufränkisch Spiegel 2003 in der Magnum von Paul Achs, Burgenland, und auch die Magnumflasche, gesponsert von unserem Kassier, wurde noch getrunken.

Es entwickelte sich später noch eine recht heftige Diskussion über den teils nicht vorhandenen „Dresscode“, und auch der Verfasser dieser Zeilen meldete sich mit seiner persönlichen Meinung zu Wort, daß die schon notorische Unpünktlichkeit bei den Essen und bei den Weinbauern nicht gerade „gentleman-like“ wäre. Da zu diesem Zeitpunkt sich schon viele der Kollegen zurückgezogen hatten, wurde beschlossen, diese Diskussion auf die nächstes JHV zu verschieben.

Unsere beiden „Zigarristen“ Hans und Franz versuchten dann noch die Serviceleiterin davon zu überzeugen, daß es kein Problem sein sollte, im inzwischen leeren Speisesaal

trotz Rauchverbot im ganzen Hotel, den Genuß einer Zigarre zu erlauben. Dieses Vorhaben gelang allerdings nicht, womit auch dieser Abend vor dem Hotel im Rauche der Zigarren und Zigaretten endete.

Am Donnerstag den 11. Juni endete auch diese, hochinteressante Reise samt eingebauter Meisterschaft mit der individuellen Heimfahrt.

Ein herzliches Dankeschön an alle, die zu dieser großartigen Veranstaltung beigetragen haben. Ganz besonders aber dem Niki Haugeneder, der sich fast „bis zum körperlichen Zusammenbruch“ für die Organisation eingesetzt hat. Dir lieber Niki alles Gute für die Zukunft, und ein herzliches Dankeschön von uns allen!

Rudi Pichler

### **Zur Meisterschaft:**

Folgende 5 Flights zu je 5 Weinen wurden serviert, und sollten korrekt zugeordnet werden:

#### Flight 1 „Kamptal 2006:

Riesling Maximum 2006, Hiedler  
Grüner Veltliner Tradition 2006, Gobelsburg  
Grauburgunder Spiegel 2006, Bründlmayer  
Traminer Vinum Optimum 2006, Rabl  
Chardonnay Res. Ried Ladner, Jurtschitsch

#### Flight 3 „Terroir oder Sorte“

Shiraz „RWT“ 1999, Penfolds, Australien  
CS. „Don Maximiano“ Erraruiz, Chile  
Brunello di Montalcino 1999, Piccolomini  
Black Print 2004, Schneider, Pfalz  
Leopards Leap 2005, Leap, Stellenbosch

#### Flight 5 „Bordeaux“

Le Bon Pasteur, 1998, Pomerol  
Grand Puy-Lacoste 1998, Pauillac  
Ducru-Beaucaillou, 1998, St. Julien  
Roc de Cambes 1996, Cotes de Bourg  
Belgrave 2000, Haut Medoc

#### Flight 2 „Autochtone Sorten Mitteleuropa“

Rheinriesling Dellchen 2006, Dönnhof, Nahe  
Furmint Dobogo 2004, Bertsch & Paloto, Tokaj  
Friulano 2007, Felluga, Collio  
Müller Thurgau 2008, Obrecht, Graubünden  
Neuburger Spitzer Biern, 2006, Donabaum, Wachau

#### Flight 4 „Eleganz“

Pinot Noir „Cecile“, Bründlmayer  
Callvario 2004, Allende, Rioja  
Quinta do Vale Meao 1997, Olazabal, Duero  
Chateauneuf du Pape 1997, Beaucastel, Rhone  
Givry 1er cru 2000, Joblot, Burgund

#### Auszug aus der Siegerliste:

Mossauer Hannes, 20 Punkte  
Lankmaier Hermann, 18 Punkte  
Pale Karl-Heinz, 17 Punkte  
Walch Eva-Maria, 16 Punkte