

SAISON

TOURISMUSMAGAZIN: Herbst 2006

€ 2,-



Weinliebhaber & Tukkes-„Erfinder“ unter sich: Klaus Dengg, Stefan Tipotsch, Ossi Gredler und Matthias Dengg (v.li.; nicht im Bild: Franz Stock).

FÜNF FREUNDE UND DER WEIN

— *Wildes Gewässer.* Schon die Kelten betrieben Weinbau in Tirol. Und schon in der Bibel stand „Wein erfreue des Menschen Herz“. Fünf junge Männer aus Tux kreieren seit drei Jahren ihren eigenen Wein: aus Leidenschaft und Freundschaft. SAISON fuhr bis nach Hintertux und entdeckte neben einem edlen Tropfen auch die Poesie. Von Franziska Lipp

Es ist September und es riecht nach Schnee. Der Gletscher schimmert silbergrau in der späten Nachmittagssonne und schickt einen frischen Windhauch ins Tal. „Junge Buam haben’s gern frisch“, denke ich, als ich das Hotel Neuhintertux betrete, hinter dem die Gletscherbahn ein paar übereifrige Skifahrer in den späten Schnee befördert. Hier treffe ich vier Weinliebhaber, um mit ihnen über ihr gemeinsames Weinprojekt zu sprechen.

Ossi Gredler, Matthias Dengg, Klaus Dengg und Stefan Tipotsch erwarten mich in gemütlicher Runde vor dem großen

Panoramafenster. Der Fünfte im Bunde – Franz Stock – fehlt aus beruflichen Gründen, er weilt in London. In der Mitte steht der Wein, der „Tukkes“, der auch den Mittelpunkt unseres Gesprächs bildet. Vor über zwei Jahren kamen die fünf Junghoteliers auf die Idee – „ein Einfall von vielen“ –, ihren eigenen Wein zu kreieren. Einen Tiroler Wein. Einen Tuxer Wein. Nun steht er vor uns: drei Flaschen, die im Oktober dieses Jahres feierlich präsentiert werden sollen. Ein Irrtum, wer denkt, es wäre der erste. Den „Tukkes“ gibt es inzwischen in dritter Generation, denn so gut die Idee

war, so schnell wurde sie von den jungen Männern auch umgesetzt. Mit viel persönlichem Einsatz, Engagement und aus Liebe zu gutem Wein. Denn schon der alte Goethe wusste: „Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.“

Junge Liebe. Ausschlaggebend für das Projekt war, so Stefan Tipotsch, „unsere junge Liebe zum Wein“. Der Vierundzwanzigjährige trinkt ihn selbst erst seit vier Jahren und hat inzwischen die Prüfung zum Diplomsommelier abgelegt. Alle fünf Gründungsmitglieder kennen



Exklusive Kostprobe in limitierter Auflage: Der neue Tukkes „Solid“ – ein Cuvée von Cabernet Sauvignon und Zweigelt – wird im Oktober präsentiert.

sich seit Kindertagen, sind zum Teil seit Jahren befreundet oder haben gemeinsam die Schule besucht. Damals vor zwei Jahren saßen sie zusammen, haben über Gott und die Welt geredet und beratschlagt, was sie Gemeinsames auf die Beine stellen könnten. „Auf dem Tisch standen ein paar Flaschen Wein“, erinnert sich Gredler, damals erst achtzehn Jahre alt. „Und da wussten wir, dass es der Wein war, der uns allen gleich wichtig ist, den wir alle gerne trinken.“

Voller Tatendrang wurde ein Kurzkonzept erstellt und den Betrieben in Tux präsentiert. Mit Erfolg – die Idee kam gut an, obwohl bis dato weder Wein, Winzer noch Vertriebswege feststanden. Das positive Feedback war die Initialzündung, das Projekt in die Tat umzusetzen. Nachdem drei Winzer kontaktiert worden waren, entschieden sie sich für Axel Stiegelmar vom Weingut Juris im Burgenland. „Er war von unserer Idee hellauf begeistert“, so Gredler. „Zudem haben wir von seinem Know-how profitiert. Wie wir später erfuhren, kreierte Axel Stiegelmar seit 1999 den Wein für den Skiclub Arlberg. Seine Ideen zu Vertriebswegen und -partnern sind uns zugute gekommen.“ Der Verein XUT war aus der Taufe gehoben.

Önologischer Gipfelsturm. 2000 Flaschen des „Tukkes Premiere“ waren es im ersten Jahr – ein Cuvée aus Pinot noir und Zweigelt. „Wir haben klein angefangen. Das Projekt soll vor allem der Gemeinschaft dienen. Es geht uns nicht darum, Geld zu verdienen“, sagt Dengg. „Wir alle sind beruflich in den eigenen Betrieben eingebunden. Es war von vornherein klar, dass unser Verein und der Wein ein Projekt unserer Freundschaft und unserer Freizeit sein sollen.“

Doch der „Premiere“ war in nur vier Monaten nach seiner Präsentation in Madseit ausverkauft und ausgetrunken. Im letzten Jahr wurde der Bestand aufgestockt: 2000 Flaschen Weißwein, der „White One“ Jahrgang 2004, ein Cuvée aus Sauvignon blanc, Muskat Otonell und Scheurebe und 4000 Flaschen Rotwein, der „Red One“ Jahrgang 2004, ein Cuvée aus Blau-

fränkisch und St. Laurent wurde an rund zwanzig Betriebe in Tux geliefert. Auch die Privatkäufer nehmen zu – im Tal, aber auch unter den Gästen. Den Bekanntheitsgrad gesteigert hat die spektakuläre Olperer Besteigung der jungen Tuxer samt Mount

„Das Projekt soll vor allem der Gemeinschaft dienen.“

Matthias Dengg

Everest Bezwingler Peter Habeler und einem Kamerateam von tw1 im letzten Jahr. Dort oben wurde eine Magnumflasche des neuen Weins entkorkt. „Viele Gäste aus Deutschland haben die Ausstrahlung gesehen und bei ihrem Skiurlaub ganz konkret nach dem Tukkes gefragt“, so Gredler. Der Olperer – der wichtigste und höchste Gipfel des Hintertuxer Gletschers – ist es auch, der das Etikett des Tukkes schmückt, das von dem im Burgenland lebenden Tiroler Günter Praschberger entworfen wurde. „Tukkes“ steht für das Tuxer Tal, das unter diesem Namen 1280 zum ersten Mal urkundlich erwähnt worden ist. Die Bezeichnung ist keltischen Ursprungs und wird frei übersetzt als „wildes Gewässer“.

Solider Genuss. Von ganz oben aus den Bergen geht es zwei bis drei Mal im Jahr in die Ebene rund um den Neusiedlersee. Die Vereinsmitglieder kommen zur Lese im September, zum Ausdünnen im Frühling und zur Cuvéetierung im Frühsommer aufs Weingut Juris. Aus unterschiedlichen Fassproben und Kreuzungen entsteht dann der Tukkes, ein Prozess, an dem alle Vereinsmitglieder beteiligt sind. Der Profi Axel Stiegelmar steht mit Rat und Tipps zur Seite. Diese Ausflüge ins Burgenland dienen dem Wein, aber auch der Gemeinschaft – es geht ums gemeinsame Erleben, ums Vergnügen und um die Freundschaft. „Wein entdeckt die Geheimnisse des Herzens“, so ein Sprichwort aus China. Und als ich den vier Jung-

WEINGUT JURIS

Das Weingut Juris ist seit 1751 in Gols am Neusiedlersee angesiedelt und wird von Axel und Herta Stiegelmar geführt. Axel Stiegelmar absolvierte die Weinbauschule in Klosterneuburg und sammelte vielfältige Erfahrungen in Deutschland, Frankreich und Kalifornien, bevor er in den traditionsbewussten Familienbetrieb einstieg. Heute besitzt Juris Weingärten in den besten Golser Lagen. Im Laufe der Zeit gewann der Rotwein einen immer wichtigeren Stellenwert und macht heute 80 % der Produktion aus. Weißwein und Süßwein sind ideell gleichermaßen wichtig, umfassen aber nur 20 % der Erzeugung. Die Weine von Juris finden auch international hohe Beachtung. Die bisher höchste Auszeichnung kam von Robert Mondavi, der dem Duo Georg und Axel Stiegelmar 1995 den Titel „Winemaker of the year“ verlieh.

sommeliers zuhöre, entsteht der Eindruck, dass sie diese Geheimnisse bereits entdeckt haben. „Es ist unsere Freundschaft und die gemeinsame Liebe zum Wein, die uns verbindet“, sagt Gredler. „Sollten wir merken, dass das Projekt uns belastet, wir schlaflose Nächte haben oder uns gegenseitig für Dinge verantwortlich machen, dann würden wir es wieder beenden.“

Doch davon sind die erfindungsreichen Junggastronomen weit entfernt. Die Präsentation des neuen Weins steht ins Haus. Und wieder gibt es eine Überraschung. Der „Tukkes Solid“ ergänzt den neuen Jahrgang von „Red One“ und „White One“. „Der neue Wein ist angesiedelt zwischen Cabernet Sauvignon und Zweigelt und wurde in Barrique ausgebaut“, erklärt Tipotsch. „Es gibt ihn in einer limitierten Auflage von 600 Flaschen, was seine Exklusivität steigert.“ Damit wurden die Anregungen von Weinkennern ernst genommen. „Wir konnten einige fachkundige Weinliebhaber mit unserem ‚Red One‘ nicht vollständig zufriedenstellen und so haben wir mit dem ‚Solid‘ einen besonderen Tukkes geschaffen“, sagt Gredler. „Er eignet sich gut für die Raritätenkarte, kann zu besonderen Anlässen an Stammgäste verschenkt werden oder zum Sammlerobjekt avancieren.“

Den Tukkes verstehen die fünf Männer als Abrundung des touristischen Angebotes im Tal. „Ein Beweggrund, warum wir den Verein gegründet haben, war der Wunsch,

selber etwas aufzubauen“, erinnert sich Tipotsch. „Unsere Eltern haben hier so viel aufgebaut und geleistet. Es war unser Ziel, ebenfalls etwas Neues für das Tal zu erschaffen.“ Und die Ideen für Neues gehen nicht aus. Was den Tukkes betrifft, soll er zukünftig wachsen: Die Palette eines gesamten Abendbegleiters – vom Aperitif bis zum Digestif – wäre der Wunsch der fünf Weinhändler. Und dann soll er auch noch raus aus dem Tal: Hat die Genussregion Zillertal bereits internationale Liebhaber, soll auch der Tukkes langfristig zur Marke avancieren, die den regionalen Bezug und den hohen qualitativen Anspruch als Sprungbrett in die Weinkeller und Feinkostläden der Welt nutzt. Vermarktungsideen wie der Weinstand in der VIP-Lounge beim Internationalen Radkriterium in Mayerhofen sind ein erster Schritt. Internationale Gäste, die den Wein nach Salzburg, Wien oder New York mitnehmen, ein weiterer. Und das ungebrochene Engagement und die große Freude am Experimentieren und Tun der jungen Männer der wichtigste.

Als ich abends den langen Weg aus Hintertux durchs Zillertal zurück nach Hause anrete, haben mich die vier von ihrem Eifer und ihrem Vertrauen in Freundschaft und in die Welt überzeugt. Hätte ich diesen Spruch von Hugh Johnson damals gekannt, hätte ich gedacht: „Weintrinker sehen gut aus, sind intelligent und gesund.“ In Wein liegt Wahrheit. Sagte Platon. —

VEREIN XUT

XUT (ausgesprochen als X – U – T) wurde von Ossi Gredler (Obmann), Stefan Tipotsch (Kassier), Franz Stock (Schriftführer), Klaus Dengg und Matthias Dengg im Jahr 2004 gegründet. Die jungen Tuxer wollen damit einen Beitrag für den Tourismus und die Gemeinschaft leisten. Der Verein übernimmt den Vertrieb und die Auslieferung des Weines „Tukkes“ an Betriebe und Privatpersonen. Die Erlöse wurden in den letzten Jahren an den Tuxer Vorsorgefonds gespendet. Infos: www.wein.tux.at

