

# ALVA - Exkursion

## Besichtigungen

- Ø Stift Klosterneuburg
- Ø Schlumberger Wein- und Sektkellerei AG
- Ø Acetaia Pecoraro, Klosterneuburg

## Stift Klosterneuburg

Unmittelbar vor den Toren Wiens liegt das Stift Klosterneuburg. Vor 900 Jahren als Herrscherresidenz und Kloster geplant steht das Stift heute für die glückliche Verbindung von Seelsorge, Kunst, Gastfreundschaft und Wein- und Obstbau. Hier treffen sich Geschichte und Gegenwart, Wirklichkeit und Legende.

### Der Traum vom Weltreich

Im 18. Jahrhundert sollte in Klosterneuburg die gigantischste aller barocken Klosteranlagen entstehen. Kaiser Karl VI. wollte das Stift auf seine vierfache Größe erweitern.

Bereits nach 10 Jahren musste dieses ehrgeizige Bauvorhaben eingestellt werden, als der Kaiser starb. Erst von 1834 - 1842 konnte der Bau in seine heutige Form gebracht werden.

### Die wirtschaftlichen Grundlagen des Stifts Klosterneuburg - Tradition und Moderne

Von einem Stift in der Größe und von der Tradition dieses Hauses wird zu Recht erwartet, dass auch die sozialen Aufgaben mit großer Zuwendung wahrgenommen werden. Dazu allerdings braucht es auch finanzielle Mittel, und diese sind von den Wirtschaftsbetrieben bereitzustellen.

Bei der Gründung des Stifts hat Markgraf Leopold III. auch einen kommerziellen Grundstein gelegt, indem er das Stift mit entsprechenden Gütern ausstattete. Mit diesen ist über fast 900 Jahre gut gewirtschaftet worden. Das große Bemühen besteht nun darin, die Arbeit in den Wirtschaftsbetrieben unter Berücksichtigung sozialer Grundsätze fortzusetzen, was eine große Herausforderung darstellt. Was dem Stift Klosterneu-

burg aber heute ebenso wichtig ist wie zufriedenstellende Ergebnisse, ist die vorausblickende Führung der Wirtschaftsbetriebe in Anpassung an sich ständig ändernde Rahmenbedingungen.

Das bedeutet, mit einer zielorientierten Strategie und konsequentem Marketing die Erzeugnisse des Stifts sinnvoll zu positionieren. So bietet z.B. das Stift Klosterneuburg als erstes Stift seine Produkte in einem eigenen Online-Shop an.

Die Wirtschaftsbetriebe des Stifts Klosterneuburg sind in vier Bereichen tätig:

- der Land- und Forstwirtschaft, in der auch Weingut und Obstbau angesiedelt sind
- in der Liegenschaftsverwaltung (Hausverwaltung)
- im Verlagswesen
- in der Gastronomie

### Edles Obst aus Österreichs größtem Apfelpfad

Im sonnenreichen Land um Langenzersdorf entstand mit dem Obstgut Stift Klosterneuburg der größte Obstbaubetrieb in Österreich. Die lockeren, warmen Böden des Donau-Schwemmlands gewährleisten eine ideale Versorgung der Bäume mit mineralischen Nährstoffen, das Klima dieser Region bringt die Früchte schon früh zu ihrer vollen Reife.

### Die grosse Dichte und Vielfalt des Geschmacks

Es werden mehrere Dutzend Apfelsorten kultiviert, gleichermaßen alte und regionale Spezialitäten wie neue, vielversprechende Sorten wie z.B: *Summerred, Vista Bella, Golden Delicious, Red Delicious, Granny Smith, James Grieve, Discovery, Gloster, Elstar, Jonagold, McIntosh*

### Weingut Stift Klosterneuburg

Im Weingut Stift Klosterneuburg haben Wein und Kultur seit vielen Jahrhunderten große Tradition. Markgraf Leopold III. gründete 1114 das älteste Weingut Österreichs. Bereits zur Einweihung der

Basilika, 1136, wird ausschließlich Wein aus den Rieden des Stiftes ausgeschenkt.

Heute zählt das Stiftsweingut Klosterneuburg mit 103 Hektar Rebfläche zu den größten und renommiertesten Weingütern Österreichs. Im steten Streben nach noch besserer Qualität der Produkte wird Klosterneuburg heute von den Fachmedien unter den besten Weingütern des Landes gereiht.

*Der Gault Millau 2001 schreibt beispielsweise: „Vieles in und um das Stiftsweingut Klosterneuburg signalisiert den Aufbruch und die dynamische Weiterentwicklung..... Das äußert sich nicht zuletzt in einer weiteren Qualitätssteigerung der Weine“.*

In den berühmtesten Weinbauzentren des Donaulandes, Wiens und der Thermenregion (Tattendorf, Gumpoldskirchen) gelegen, vertraut das Stift bei den vier Weingütern sowohl auf jene jahrhundertalte Weinbautradition, die in diesen klassischen Weinorten gepflegt wird, als auch auf die eigenen über Jahrzehnte gesammelten Erfahrungen.

So verfügt das Weingut Stift Klosterneuburg über ein breites Spektrum an regionaltypischen Sorten, deren spezifische Bedürfnisse in den unterschiedlichen Klimata und Böden optimal abgedeckt werden.

### Der Keller

„High Tech“ im stimmungsvollen Ambiente barocker Säulen: Donato Felice d'Allio errichtete als Fundament für den Kaisertrakt des Stiftes von 1730-1740 ein vierstöckiges Kellergewölbe. Die Mauern sind 7 Meter dick und doppelwandig, sodass das ganze Jahr über gleichbleibende Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen herrschen.

In diesem imposanten Mauerwerk werden mittels modernster Pressen und Kellereigeräte die Trauben verarbeitet. Durch schonende Vinifikation werden Sorten-, Jahrgangs- und vor allem Lagencharakter erhalten.

### Neu Gestalten für neue Zeiten

Die umfangreichsten Erneuerungsarbeiten



ten seit dem Umbau des Stifts Klosterneuburg zur Zeit des Barock sind mitten in der Vorbereitungsphase. Ganz im Sinn der Tradition und in grösster Verantwortung für die Umwelt wird das Stift mit einer Biowärme-Anlage ausgestattet und sich mit seinem Haupteingang gegen Wien wenden.

Seit annähernd 300 Jahren wurde im Stift Klosterneuburg kein vergleichbares Bauvorhaben in Angriff genommen, und der Ursprung der gesamten Überlegungen liegt in einem heizungstechnischen Anachronismus. Bis zum heutigen Tag nämlich werden noch viele Räumlichkeiten des Barocktraktes mittels historischer Kachelöfen beheizt. Jeden Winter schleppen über mehrere Monate die Heizer tagtäglich große Holzbündel zu niederen Türen in den Stiftsgängen, rutschen auf den Knien in die Öffnungen und beheizen von dort die Öfen in den barocken Gemäuern. Über 30 Kachelöfen müssen auf diese Weise noch bedient werden.

Der Binderstadel, der häufig für Veranstaltungen genutzt wird, ist in kalten Wintern überhaupt nur benützbar, wenn schon Tage zuvor der große eiserne Ofen angeheizt wird. Andere Räumlichkeiten und Trakte des weit verzweigten Stiftsareals verfügen zwar seit geraumer Zeit über Zentralheizungen, diese werden jedoch von 30 Thermen unterschiedlich technischen Zustands und unterschiedlicher Leistungsfähigkeit betrieben. Ein erheblicher Teil davon wird mit Öl beheizt, was nicht mehr dem ökologischen Verantwortungsgefühl des Stifts entspricht und auch bezüglich der Kostenentwicklung nicht weiter akzeptiert werden kann. Gerade diese teilweise unmittelbar nach dem Zweiten Weltkrieg installierten Zentralheizungen verlangen dringend nach Sanierung, Erneuerung und Umbau.

Im Vergleich zu punktuellen Sanierungen in diesem über die Jahrhunderte gewachsenen Beheizungssystem erschien eine alle Bereiche umfassende große Lösung wesentlich attraktiver; eröffnet sie doch auch die Möglichkeit, einen wesentlichen Beitrag zur Schonung der Umwelt zu erbringen. Die Entscheidung fiel auf eine zentrale Anlage, die Hack-

schnitzel, also nachwachsende Biomasse, verbrennt.

### **Umweltschutz – eine 900-jährige Tradition des Chorherrenstifts**

“Das Stift Klosterneuburg”, meinte Propst Bernhard Backovsky bei der ersten Präsentation dieses Projekts in der Öffentlichkeit, “hat seit fast 900 Jahren Verantwortung für die Umwelt gezeigt. Denn sonst hätten wir aus unseren Böden nicht von der Gründung bis heute Qualitätswein ernten können. Hätte das Stift nicht stets im Sinne der Umwelt gehandelt, gäbe es heute den Wienerwald wahrscheinlich nur noch in Resten. Aber in unserer Zeit müssen wir noch mehr für die Umwelt tun; nicht nur schützen und erhalten, sondern weit vorausschauend die richtigen Entscheidungen für die Umwelt treffen. Die Biowärme-Anlage ist ein großer Beitrag für die Erhaltung der Lebensqualität in Klosterneuburg.”

Literatur:

[www.stift-klosterneuburg.at](http://www.stift-klosterneuburg.at)

Zeitschrift “Willkommen im Stift”, 1/2002

## **Schlumberger Sekt- und Weinkellerei AG**

### **Geschichte**

Robert Schlumberger, Edler von Golddeck, begann seine Karriere in Reims (Frankreich) bei der ältesten Champagner-Kellerei Ruinart Père et Fils.

Nach der Gründung des Hauses Schlumberger im Jahre 1842 begann er erstmals in Österreich mit der Sektherstellung nach der Champagnermethode.

Bereits ab 1845 wurde das Haus Schlumberger mit vielen Medaillen ausgezeichnet. Schlumberger Champagner, wie dieser Sekt bis zum Friedensvertrag von Saint Germain genannt wurde, avancierte zum Lieblingsgetränk der Wiener Gesellschaft des ausgehenden 19. Jahrhunderts. In mehr als 150 Jahren gelang es dem Haus Schlumberger die *Méthode Traditionnelle* weiterzuentwickeln. Heute gehört Schlumberger zu den führenden

Sektmarken Europas.

### **Der Keller**

Das romantische mehrere kilometerlange Kellerlabyrinth unter Wien birgt das einzigartige Geheimnis - das Schlumberger Geheimnis der hohen Bekömmlichkeit. Der 300 Jahre alte Keller wurde vor 150 Jahren von Carl Ritter von Ghega (späterer Erbauer der Semmeringbahn) zum heutigen Umfang ausgebaut. Nicht weniger als zwei Millionen Flaschen lagern in den verwinkelten Kellergewölben, die im Schutz der Dunkelheit auf ihre Reifung warten. Hier ist der Ort, wo die Hefe noch von Hand aus der Flasche gerüttelt wird.

### **Méthode “Traditionnelle”**

Jede Schlumberger Flasche wird händisch kopfüber insgesamt 24mal gerüttelt, gedreht und steiler gestellt, wobei der Kellereipunkt dem Rüttler die jeweilige Lage markiert. Die sorgfältige Selektion ausschließlich österreichischer Grundweine und die Anwendung der „Méthode Traditionnelle“ garantieren höchste Bekömmlichkeit. Das Zeichen dafür ist der Kellereipunkt am Flaschenboden.

### **Weingarten - Grundwein**

Die Weinbaugebiete Österreichs befinden sich im östlichen Teil des Landes. Das Hauptliefergebiet für Schlumberger Grundweine ist die Region Weinviertel und hier in erster Linie das Gebiet um Poysdorf.

*Weinviertel:* Schlumberger bezieht von ca. 100 Winzern Welschriesling-, Chardonnay- und Grüner Veltliner-Grundweine. Teilweise werden auch Trauben zugekauft, die in der Kellerei in Bad Vöslau unter Anwendung modernster Kellertechnik von Schlumberger selbst vinifiziert werden.

*Nördliches Burgenland:* Aus diesem Weinbaugebiet wird Grundwein aus der Pinot Noir-Traube (Blauer Burgunder) zugekauft. Zart gepreßt, sodass ein weißer Traubenmost entsteht, wird dieser Grundwein für den Blanc de Noirs verwendet. Die Pinot Noir-Traube, als Roséwein verarbeitet, dient für den Schlumberger Rosé.

Die Grundweine für Schlumberger kommen ausschließlich aus Österreich. Das Haus Schlumberger legt höchsten Wert auf die Auswahl der Trauben, die von Hand und besonders schonend in kleinen Kisten verlesen werden. Alle Vorgänge wie Weinstockpflege, Düngung, Erntezeitpunkt usw. werden von Schlumberger mit den Vertragswinzern vereinbart und laufend überwacht.

### Cuvée Bereitung

Die Cuvée-Bereitung oder Vermählung (franz. Assemblage) von Weinen verschiedener Winzer und Jahrgänge erfordert eine besonders große Erfahrung des Kellermeisters und der Önologen. Soll doch eine gleichbleibend hohe Qualität und der typische individuelle Geschmack des Hauses durch die feine Abstimmung der Charaktere der Sorten erzielt werden. Durch die Versetzung der Cuvée mit Tiragelikör und einer thermisierten Sektheife, deren Verwendung für Schlumberger patentrechtlich geschützt ist, vollzieht der stille Wein eine zweite Gärung. Diese Reinzucht-Sektheife beeinflusst wichtige Begleitreaktionen des Reifungsprozesses sowie der Aromabildung sehr günstig.

### Flaschengärung

Die Cuvéés werden danach in Flaschen gefüllt. In den Flaschen setzt die zweite Gärung ein, in deren Verlauf die Hefe den Zucker allmählich in Alkohol und Kohlensäure verwandelt. Die Flaschen werden in den kilometerlangen Kellergewölben für mindestens 18 Monate bei einer konstanten Temperatur von ca. 11 Grad gelagert. Die Cuvée entfaltet sich und der Schlumberger erhält sein besonders feines Bouquet und Mousseux.

### Rütteln

Während der Reifezeit lagert der Sekt auf der Hefe, die danach entfernt werden muss. Das geschieht durch den sogenannten Rüttelvorgang (franz. Remuage). Dabei werden die Flaschen auf das Rüttelpult mit dem Flaschenhals nach unten gesteckt, damit sich die Hefe an der Flascheninnenwand absetzen kann. Von einem erfahrenen Rüttler wird nun jede Flasche in regelmäßigen Intervallen mit einer kräftig schüttelnden Bewegung gedreht, und zwar stets um ein Ach-

tel, und um eine Nuance steiler gestellt. Bei Schlumberger wird jede Flasche mindestens 24 mal auf diese Weise gerüttelt. Dabei löst sich die Hefe nach und nach von der Seitenwand ab und gleitet in den Flaschenhals hinab. Nach etwa vier Wochen haben sich die Gärungsrückstände schließlich oberhalb des Kronenkorkens als Pfropfen festgesetzt.

### Stoßlagerung

Ist der Rüttelvorgang abgeschlossen, hat sich die Hefe vollständig auf dem Korken abgelagert. Der Sekt ist nun klar und von reinem Glanz. Jetzt dürfen die Flaschen nur mehr mit dem Kopf nach unten gelagert werden. Der Rohsekt wäre jetzt schon zur Enthefung und Fertigstellung bereit. Die fertig geklärten Flaschen werden abgesteckt, d.h. vom Rüttelpult genommen und in Kellerräumen senkrecht mit dem Kopf nach unten eng aneinander geschichtet. So lagern sie bis zur nächsten Bearbeitungsphase „auf Spitzstoß“. Dabei gibt der typische bei Champagner- und Sektflaschen vorhandene, nach innen gewölbte Boden, dem Korken der oberen Flasche Halt.

### Das Degorgieren

Der nächste Schritt ist neben der Vergärung in der Flasche und dem Rütteln ein Verfahren, das nur bei *der Méthode Traditionnelle* angewendet wird: das Degorgieren, d.h. das Hefedepot, das sich im Flaschenhals gesammelt hat, wird nun entfernt. Die Flaschenhälse werden für einige Minuten kopfüber in ein Eisbad getaucht, damit sich ein Eispfropfen um den Hefesatz bildet. Danach wird der Eispfropfen (und mit ihm das Hefedepot) durch den Eigendruck des Sektes aus der Flasche geschleudert. Der klare Sekt schäumt jedoch, wie vielleicht erwartet, nicht aus der Flasche, da die darin befindliche Kohlensäure durch die niedrige Temperatur molekular gebunden ist. Der Sekt ist nun befreit von der Hefe und sein goldener Schimmer glänzt glasklar.

### Dosieren

Gleich anschließend wird dem Rohsekt der Dosagelikör beigefügt, um den jeweiligen Grad der Süße des Schlumbergers zu fixieren. Der Dosagelikör besteht aus einem Wein-Zucker-Gemisch. Der

Zuckerzusatz ist je nach der gewünschten Geschmacksrichtung verschieden hoch. Völlig trockener Sekt (Extra Brut) bleibt ohne Dosage. Die Zusammensetzung des Dosagelikörs ist ein weiteres wohlgehütetes Geheimnis von Schlumberger.

### Verkorken und Verdrahten

Damit der Sekt seinen natürlich frischen und runden Charakter bewahrt, verwendet Schlumberger zum Verkorken ausschließlich Naturkorken, die aus der Rinde der Korkeiche stammen. Die zylinderförmigen Korken müssen einem Druck von 6 bar standhalten und haben vor dem Verschließen den doppelten Durchmesser des Flaschenhalses. Die Korken werden auf die Hälfte ihres Durchmessers zusammengedrückt und in die Flasche getrieben. Dadurch entsteht die pilzförmige Gestalt des Sektkorkens. Als zusätzlicher Schutz wird dem Kork ein Drahtkörnchen, die sogenannte Agraffe aufgesetzt.

### Ein besonderes Produkt

Nach 18 manchmal auch bis zu 24 Monaten ist das Meisterwerk vollbracht und der Schlumberger ist fertig für den perfekten Genuß. Um die Besonderheit von Schlumberger noch besser herauszustreichen, erhält die Flasche vor dem Verkauf noch ein besonders edles Etikett. Der wunderschöne Goldschimmer des Schlumberger in der durchsichtigen Flasche lädt den genußfreudigen Konsumenten zu einem besonderen prickelnden Vergnügen ein.

### Qualität und Bekömmlichkeit

Größtes Augenmerk wird im Hause Schlumberger auf höchste Qualität gelegt. Ein schon bei der Traube beginnendes, umfassendes Qualitätsmanagementsystem führte dazu, dass Schlumberger als erste deutschsprachige Sektkellerei schon 1994 ISO9002 zertifiziert wurde. Die *Méthode Traditionnelle* und die sorgfältige Selektion ausschließlich österreichischer Weine verleihen Schlumberger sein edles Bouquet und seine hervorragende Bekömmlichkeit. Der Kellereipunkt am Flaschenboden ist die Garantie dafür.

Auszug aus: [www.schlumberger.at](http://www.schlumberger.at)

## **Acetaia Pecoraro - „Aceto Balsamico“ nach alter traditioneller Art**

Neben der Besichtigung der Acetaia mit einem Bestand von ca. 1.300 Fässern hatten wir die Möglichkeit, die unterschiedlichen Jahrgänge und deren Ausbau in den verschiedenen Holzarten zu verkosten und kennenzulernen. Ein wahrer Genuss.....

### **Geschichte**

Die Geschichte der „Acetaia Pecoraro“ begann vor einem Vierteljahrhundert, als Herwig Pecoraro, in Modena, Italien, Gesang studierte.

Dieses Studium brachte ihn nicht nur als Tenor an die Wiener Staatsoper, sondern weckte in ihm als Genießer die Begeisterung für ein dort heimisches – bei uns damals kaum bekanntes – Produkt, den Aceto Balsamico. Seit dieser Zeit beschäftigen sich seine Familien und er mit der Kultur und Philosophie der Herstellung dieses „Elixiers“.

Die Produktion des *Aceto Balsamico* benötigt bei der jahrelangen Lagerung eine Umgebung, in der es im Winter eis-

kalt, im Sommer brütend heiß ist. Unter Nutzung der natürlichen Gegebenheiten und mit großem technischen Aufwand wurde das zur Reifung des *Aceto Balsamico* notwendige mediterrane Klima, das in seiner Ursprungsstadt Modena herrscht, in Klosterneuburg geschaffen. Mit dieser Grundvoraussetzung, verbunden mit jahrzehntelanger Erfahrung, ist es der Familie Pecoraro gelungen, ein traditionelles Produkt höchster Güteklasse herzustellen.

### **Herstellung**

*Aceto Balsamico* wird aus frisch gepresstem Traubenmost hergestellt. Durch schonendes Erhitzen über offenem Feuer wird der Most in eineinhalb Tagen auf ein Drittel der Flüssigkeit reduziert.

Dieses Grundprodukt wird dann in Fässer gefüllt, die eine traditionelle Größe von 20, 30, 40, 50 und 60 Liter aufweisen und aus verschiedenen Holzarten gefertigt sind: Eiche, Kirsche, Maulbeerbaum, Kastanie und Wacholder, aber auch Esche und Akazie werden verwendet.

Durch Zugabe von altem *Aceto Balsamico* aus eigener Produktion und durch

die zur Reifung erforderlichen klimatischen Bedingungen wird dann die besondere „schleichende Fermentation“ erreicht. Mindestens neun Jahre verbringt der *Aceto Balsamico* im Holz und wächst unter ständiger Betreuung zu einem Elixier voller Finesse, Fruchtschmelz, Süße und Säure heran.

Wer schon einmal das Vergnügen hatte, echten *Aceto Balsamico* nach alter traditioneller Art in seiner ganzen Harmonie und Fülle zu kosten, kann sich vorstellen, dass bereits wenige Tropfen davon Fisch, Salat, Fleisch, Käse und sogar Desserts zu einer ungeahnten Geschmacksvielfalt verhelfen können.

*Aceto Balsamico* diente früher sogar als Heilmittel, daher auch der Name, der soviel bedeutet wie balsamisch, heilend. Aufgrund seines aufwändigen und langwierigen Herstellungs- und Reifeprozesses, und weil er nur in geringen Mengen hergestellt wird, zählt der nach alter traditioneller Art hergestellte *Aceto Balsamico* zu den edelsten und kostbarsten Würzen der Welt.

Internet: [www.pecorarobalsamico.at](http://www.pecorarobalsamico.at)



