

Man bringe den *Schaumwein!*

(Text)
Johannes LUXNER

(Silber)
Jarosinski & Vaugoin

(Porzellan)
Augarten Porzellan

(Fotos)
Thomas ALBDORF

(Keramik)
Onka Allmayer-Beck

(Glas)
J. & L. Lobmeyr

Wien und der Wein sind untrennbar miteinander verbunden. Dafür sorgen rund 170 Weinbaubetriebe, die fast 600 Hektar Rebflächen bewirtschaften. Was viele nicht wissen: Viele dieser Winzer:innen stellen exzellente Schaumweine her, die selbst international gefragt sind. Ein guter Grund die Korken knallen zu lassen und fünf besondere Wiener Sekte vorzustellen.

Wien ist die einzige europäische Hauptstadt, auf deren Stadtgebiet im großen Stil Weinbau betrieben wird. Bekannt sind die Stillweine aus Wien. Allen voran der Wiener Gemischte Satz, der aus mehreren weißen Traubensorten gekeltert wird und eine regionale Besonderheit darstellt. Die Herstellung folgt einem strengen Regelwerk: Die verschiedenen Traubensorten müssen in einem einzigen Weingarten wachsen und es müssen mindestens drei verschiedene weiße Sorten sein. Geerntet und weiterverarbeitet werden die Trauben gemeinsam. Der Wiener Gemischte Satz bedeutet eine Erfolgsgeschichte. Dieser trockene Weißwein hat den Wiener Wein auf die internationale Weinlandkarte gehievt. Eine lokale Spezialität, die DAC-Status genießt – eine gesetzlich kontrollierte Herkunftsbezeichnung. Doch die Welt des Wiener Weins hört nicht bei den Stillweinen auf. Immer mehr Weingüter setzen auf Schaumweine. Und zwar nicht irgendwelche Blubberweine, sondern Sekte, die nach allen Regeln des Handwerks hergestellt werden. Viele von ihnen bedienen sich dabei der geschmacklichen Stilistik des Gemischten Satzes, auch wenn Schaumweine aufgrund des strengen DAC-Status diese Bezeichnung offiziell gar nicht tragen dürfen. Diese Sekte sind frisch, elegant und präzise. Ein pures Trinkvergnügen. Und sie werden nach derselben Methode hergestellt wie die berühmten Luxusschäumer aus Frankreich, nämlich nach der Méthode Traditionelle, der traditionellen Flaschengärung. Die aufwändigste und edelste Methode, um Wein zum Prickeln zu bringen.

Demeter-Sekt aus Wien

Auch das Weingut Zahel mischt in diesem Segment mit. Die Weine von Zahel sind biozertifiziert und werden nach Demeter-Richtlinien hergestellt: Die Trauben müssen etwa per Hand gelesen sein und auf die Bodengesundheit wird stark geachtet. Mit dem „Blanc de Blancs Brut Nature“ bietet das in vierter Generation betriebene Weingut einen der bemerkenswertesten Schaumweine aus Wien. Hergestellt wird er aus einem Wiener-Gemischter-Satz-Weingarten. Auf die Zugabe einer Dosage, die mehr Süße bedeuten würde, wird verzichtet. „Wir arbeiten, je nach Jahrgang, mit rund sieben Rebsorten. Vor allem Riesling- und Neuburgertrauben verleihen dem Sekt die Frische“, erklärt Lars Lackner-Petz, Marketingleiter des Weinguts. Denn



Zahel – Blanc de Blancs Brut Nature

ohne eine gewisse Grundsäure kein zischiger Sekt. „Daher produzieren wir den Blanc de Blancs Brut Nature nicht jedes Jahr. In besonders warmen Jahren, wenn die Trauben wenig Säure aufweisen, verzichten wir auf die Herstellung. Denn ein eleganter Sekt benötigt Säure.“ Der Sekt eignet sich nicht nur ausgezeichnet als Aperitif. „Vor allem als Speisenbegleiter zu Fischgerichten entwickelt der Blanc de Blancs seine geschmacklichen Stärken“, so Lackner-Petz. In der Wiener Spitzengastronomie wird Zahels „Blanc de Blancs Brut Nature“ im Restaurant Salonplafond ausgeschenkt, das sich im Museum für angewandte Kunst (MAK) befindet. Doch am besten trinkt man ihn direkt im Weingut, denn die Familie Zahel betreibt auch einen Heurigen in Mauer, im 23. Bezirk. Die Weine sind weltweit begehrt. Vor allem in Asien: „Japan, China, Hongkong und Singapur sind wichtige Märkte. Wir exportieren auch in die USA, nach Kanada und in zahlreiche europäische Länder.“

Viel „Freude“ im Glas

Für Prickelndes in Bioqualität sorgt auch das Weingut Christ. Übrigens keine Seltenheit, denn der generelle Bioflächenanteil in Wien beträgt im Weinbau beachtliche 45 Prozent – ein Spitzenwert. Das Weingut Christ ist ein Traditionsbetrieb, der diesen Namen verdient. „Meine Familie betreibt seit über 400 Jahren Weinbau“, erklärt Winzer



Weingut Christ – Freude Grand Cuvée Brut

Rainer Christ. Seit über zwei Jahrzehnten sind beim Weingut auch Schaumweine Thema: „Freude Grand Cuvée Brut“ nennt sich der Spitzensekt von Christ, dessen Trauben nordöstlich der Donau am Bisamberg wachsen. „Der Sekt wird auf Basis einer Wiener-Gemischter-Satz-Ernte hergestellt“, erklärt Rainer Christ. Das Besondere an diesem Grundwein: „Normalerweise ist der Grüne Veltliner die dominierende Traubensorte im Gemischten Satz. Doch hier spielt er nur eine Nebenrolle. Das ist eine Novität.“ Der Name „Freude“ könnte treffender nicht sein: „Es ist ein sehr festlicher Sekt mit Frische und Eleganz, der nur eine moderate Menge Zucker enthält – ein Schaumwein mit viel Noblesse, der zu asiatischen Gerichten ebenso passt wie zu Gebackenem.“ Kein Wunder, dass „Freude Grand Cuvée Brut“ der Haussekt in einigen der besten Wiener Hotels ist. Erhältlich ist er aber auch im Heurigen des Weinguts in Großjedlersdorf im 21. Wiener Gemeindebezirk. Ein Großteil dieses Schaumweines wird exportiert: „Wir sind in der Sternegastronomie in den Beneluxländern stark vertreten, insbesondere in den Niederlanden. Auch in Großbritannien kommt der Sekt sehr gut an.“

Wein als kommunale Aufgabe

Welchen Stellenwert der Wein in Wien hat, beweist das bekannte Weingut Cobenzl, denn es steht seit 1907 im Eigentum der Stadt Wien. Wein ist in Wien

eine kommunale Aufgabe. Das Weingut Cobenzl, das seit 2023 biozertifiziert ist, bewirtschaftet rund 60 Hektar Rebflächen. Dazu zählen absolute Spitzenlagen wie die Ried Reisenberg in Grinzing: „Unser ‚Sekt Austria Reserve Wien‘ besteht ausschließlich aus Trauben dieser Toplage“, erklärt Kellermeister Georg Königsbauer. Auch dieser Sekt basiert auf einem Grundwein in der Stilistik eines Gemischten Satzes. Und er wurde schon mehrfach beim Wiener Weinpreis zum Landessieger gekürt. „Nussaromen und ein elegantes Würzspiel, aber auch Apfel- und Grapefruitnoten zeichnen diesen Sekt aus“, so Königsbauer. Als Aperitif ist dieser Jahrgangssekt ebenso geeignet wie als Speisbegleiter. Wer den „Sekt Austria Reserve Wien“ in der Gastronomie probieren möchte, pilgert ins Untergeschoß des Wiener Rathauses, wo sich das bekannte Restaurant Rathauskeller befindet. Aber auch in unmittelbarer Umgebung zum Weingut Cobenzl, das hoch über Wien mit tollem Blick über die Stadt liegt, ist der Sekt erhältlich. „Das Café Rondell schenkt den Schaumwein ebenso aus wie das Restaurant Waldgrill“, sagt Königsbauer.

Wien authentisch schmecken

Nach allen Regeln des internationalen Schaumwein-Zeitgeistes stellt das Weingut Fuhrgassl-Huber seinen Sekt her. Der „Sekt Reserve Brut Nature“ enthält nur minimale Zucker- und Schwefelanteile, was ein besonders authentisches Geschmackserleb-



Weingut Wien Cobenzl – Sekt Austria Reserve Wien



Mayer am Pfarrplatz – Das prickelnde Fräulein Rosé

nis bedeutet. „Es ist ein sehr mineralischer Schaumwein mit einer frischen Note, dezenter Frucht und einer feinen Perlage“, beschreibt Katharina Napokoj, Sommelière beim Weingut, die Stilistik des Sektes. Der Grundwein des Sektes ist ein Wiener Gemischter Satz aus Neustift am Walde und besteht aus Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc und Müller Thurgau.

Schaumwein aus Wien liegt jedenfalls im Trend. „Der Absatz von Schaumwein steigt, denn er wird zunehmend als Alltagsgetränk wahrgenommen und nicht mehr nur zu großen Anlässen konsumiert“, so Napokoj, die den „Sekt Reserve Brut Nature“ zu leichten Speisen, Fisch, Meeresfrüchten und zartem Kalbfleisch empfiehlt. Das Weingut Fuhrgassl-Huber, das in Neustift am Walde im 19. Bezirk zuhause ist, betreibt eine Buschenschank, in der auch der hauseigene Sekt fließt.

Prickelnder Rosé vom Pfarrplatz

Doch Wien kann genauso Rosé-Sekt, wie das berühmte Wiener Weingut Mayer am Pfarrplatz mit „Das prickelnde Fräulein Rosé“ eindrucksvoll unter Beweis stellt. Auch dieses Weingut ist fest mit der Wiener Stadtgeschichte verwoben. Seit 1683 wird hier Wein gekeltert. Und im alterwürdigen Gebäude, in dem sich der Heurige des Weinguts befindet, wohnte 1817 Ludwig van Beethoven. Der hätte jedenfalls mit dem floralen und aromatischen

Rosé-Sekt des Weinguts seine helle Freude gehabt. Hergestellt wird er aus Zweigelt-Trauben, die in Wien und im benachbarten Klosterneuburg wachsen. „Der Sekt passt hervorragend zu sommerlichen Gerichten, gegrillten Meeresfrüchten sowie fruchtigen Beeren-Desserts“, empfiehlt Pascal Raab von Mayer am Pfarrplatz, „auch zu einer klassischen Wiener Brettljause ist das prickelnde Fräulein Rosé super. Und er ist natürlich ein toller Aperitif-Sekt“.



Fuhrgassl-Huber – Sekt Reserve Brut Nature

- Zahel – Blanc de Blancs Brut Nature
Maurer Hauptplatz 9
1230 Wien
→ zahel.at

- Weingut Christ – Freude Grand Cuvée Brut
Amtsstraße 12
1210 Wien
→ weingut-christ.at

- Weingut Wien Cobenzl – Sekt Austria Reserve Wien
Am Cobenzl 96
1190 Wien
→ weingutcobenzl.at

- Fuhrgassl-Huber – Sekt Reserve Brut Nature
Neustift am Walde 68
1190 Wien
→ fuhrgassl-huber.at

- Mayer am Pfarrplatz – Das prickelnde Fräulein Rosé
Am Pfarrplatz 2
1190 Wien
→ pfarrplatz.at

Wiener Tafelkultur *damals & heute*

Augarten Porzellan

Die Augarten Porzellanmanufaktur in Wien existiert – mit Pausen – bereits seit 1718 und ist damit die zweitälteste Porzellanmanufaktur Europas. Auch das österreichische Kaiserhaus wurde mit Augarten Porzellan beliefert. Ein Erbe, das bis heute sichtbar ist. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts bestellte der Hof ein modernes Speiseservice mit breitem Goldrand für große Festtafeln. Ein Vorbild für das aktuell erhältliche Tafelservice Habsburg mit dem Golddekor Elisabeth, das – zusätzlich mit dem Bundesadler versehen – auch bei Staatsbanketten und in Botschaften verwendet wird. Vertreter:innen aller Epochen haben für Augarten Porzellan entworfen, das Spektrum reicht von Barock bis zeitgenössisch. Die „Wiener Rose“, ein bekanntes Dekor aus dem Biedermeier, und das weltberühmte Melonenservice von Josef Hoffmann aus 1929 sind bis heute Bestseller. Seit jeher wird in der Manufaktur im Augarten Porzellan von Hand gefertigt und bemalt.

- Augarten Wien
Obere Augartenstraße 1, 1020 Wien
→ augarten.com
- Augarten Flagshipstore
Spiegelgasse 3, 1010 Wien



Der Trend geht wieder in Richtung Opulenz. Das zeigt auch Augarten mit der Wiener Rose.

Foto: © Nuno Oliveira



Das Trinkservice No. 267 von Hans-Harald Rath aus 1952 spiegelt das Lebensgefühl der 1950er wider und ist nach wie vor im Trend.

Foto: © J. & L. Lobmeyr

J. & L. Lobmeyr

Der ehemalige k. k. Hof-Glaswarenhändler produziert seit 1823 hochwertige Glaswaren, vom Trinkservice über gravierte Spiegel bis zu Lustern. Das hauchzarte Trinkglas ist mundgeblasen und von Hand geschliffen. Aus dem Kaiserhaus kamen viele Bestellungen. 1835 lieferte Lobmeyr das erste Service für offizielle Empfänge: Das Hofburgservice reichte für bis zu 400 Personen und wurde später noch jahrelang bei Staatsempfängen der Republik Österreich verwendet. Heute ist dafür das Lobmeyr-Trinkservice der Designerinnen Polka im Einsatz. Lobmeyr, ein Familienunternehmen in sechster Generation, hat schon immer auf die Zusammenarbeit mit zeitgenössischen Künstler:innen gesetzt – von Theophil Hansen, Adolf Loos, Josef Hoffmann bis zu aktuellen Designer:innen wie Stefan Sagmeister und Polka. Eine der ältesten Serien bei Lobmeyr ist das Service No. 4 aus 1856. Es wurde bei der Wiener Weltausstellung 1873 gezeigt und ist seither ein Bestseller. Das Service beeindruckt damals wie heute durch seine Schlichtheit und Modernität.

- J. & L. Lobmeyr
Kärntner Straße 26, 1010 Wien
→ lobmeyr.at

J. & L. Lobmeyr eröffnet im März 2026 im Geschäft in der Kärntner Straße eine Ausstellung zur Wiener Tafelkultur – Formengeschichte vom Barock bis heute, für kleine und große Tafeln.