


Franz Haas und sein Blauburgunder.

Ein Porträt über den Weinflüsterer.

Eine Reportage über den besonderen Wein des Südtiroler Unterlandes hätte es werden sollen. Geworden ist es schließlich ein Bericht über Franz Haas, den Weinbauer. Und das ist auch gut so. Denn den anderen kann man ja verkosten ...



Konzentrierter Blick und geübter
Geruchssinn: Franz Haas beim
Verkosten der Weine

Ein außergewöhnlicher, herausfordernder Wein ist es, dieser Blauburgunder, auch Pinot Noir genannt, der in den südlichsten Weinbergen Südtirols gedeiht, vor allem in den Lagen rund um die malerischen Weinorte Montan und Neumarkt und ihre Weiler Pinzon und Mazon. Dörfer mit jahrhundertelanger Weinbaukultur, mit ebenso alten, ehrwürdigen Weinhöfen, sonnenbeschienenen Hängen und den schönsten Ausblicken über das gesamte Südtiroler Unterland, die man sich vorstellen kann. Ein vom Klima verwöhnter Landstrich, zugegeben, mit zauberhafter Atmosphäre. Perfekte Bedingungen für den Weinbau. Und ebenso für den Weinliebhaber. Zahlreiche Weingüter, Buschenschenken, Weinverkostungen fast überall vor Ort möglich, Vinotheken in regelmäßigen Abständen und Zimmervermieter für den Notfall nicht weit.

Weintrinker-Herz, was willst du mehr?

Für unsere Weinreportage hatten wir einen der raren Gesprächstermine beim Groß-Winzer Franz Haas ergat-

tert. Sein Weingut liegt in Montan, nicht so sein Ruf, denn dieser geht weit über die Landesgrenzen und auch über jene von Europa hinaus.

Bei unserer Ankunft beim Weingut Haas, direkt an der Straße zwischen Montan und Neumarkt gelegen, steht Franz Haas telefonierend vor dem in Hanglage erbauten Gebäude, seinem Heimathaus, wie er uns später erklärt. Wir begrüßen einander, werden in einen gemütlichen Raum mit moderner Einrichtung gebracht, wo wir uns schließlich an einem riesigen Tisch niederlassen, sicherlich Zentrum auch ausschweifender Verkostungen, den in der Mitte ein kleines Holz-Häschen ziert. Eine Anspielung auf den Namen? Ich bemerke den konzentrierten Blick von Franz Haas, ein Leuchten in seinen Augen, Neugier und Interesse in seinem Gesichtsausdruck. Er hat den ganzen Vormittag für uns reserviert. Hier passiert nichts so schnell-schnell, nur zwischen Tür und Angel. Ich bin beeindruckt.

Kurz lässt sich Franz Haas den Grund unseres Erscheinens erläutern. Doch lange halten wir uns damit nicht auf. Er beginnt zu erzählen. Das

Weingut Haas wurde 1880 gegründet und wird seit sieben Generationen als Winzer-Betrieb geführt. In den letzten Jahren wurde es erweitert, vergrößert, modernisiert. Rund dreißig Mitarbeiter arbeiten in seinem Weingut, berichtet der Winzer, mit einem Anflug von Freude und Stolz in seiner Mimik, und er erzählt, wie ihm Gespräche und Erlebnisse mit seinen Mitarbeitern immer wieder vor Augen führen, wie eng verbunden sich seine Leute mit dem Betrieb fühlen. Der Verantwortung ihnen gegenüber ist er sich bewusst. Doch diese trägt er gerne, denn nichts ist wertvoller für einen Betrieb, als ein gemeinsames Wir-Gefühl.

Franz Haas kann reden. Ein Erzählermeister, unbestritten. Und seine Passion zieht mich in ihren Bann. Passion für den Wein? Passion für das Leben. Ich lausche weiter.

Die Leidenschaft für den Wein habe ein Professor in ihm entfacht. Eigentlich wollte er Kriminologe werden. In Frankreich studieren. Nach den üblichen, revoltierenden Unstimmigkeiten zwischen Vater und Sohn hat sich Franz Haas dann kurzerhand aus dem Staub gemacht und es mit einem





Die charakteristischen Weine von Franz Haas kann man direkt vor Ort verkosten und genießen.
www.franz-haas.com

Der Blauburgunder ist eine Herausforderung, er ist unberechenbarer als andere Weine.

Wirtschaftsstudium in Innsbruck versucht. Doch die Nachricht von einer schweren Erkrankung des Vaters zeigt ihm klar seine Aufgabe auf. So entschließt er sich zum Besuch der Fachhochschule für Weinbau und Kellerwirtschaft in Geisenheim, bei Rüdesheim am Rhein, einer Weinstadt nahe Frankfurt, wo er, wie er feixend die Szene karikiert, mithilfe der einfacheren und kürzer gehaltenen DDR-Lehrbücher zum besten ausländischen Schüler wird. Nach erfolgreichem Abschluss kehrt er schließlich in den heimischen Betrieb nach Montan zurück.

Wein als Lebenselixier

Doch nun zu seinem Wein. Wo liegt der Ursprung der Blauburgunder-Traube? Franz Haas holt weit aus. Viele Rebsorten stammen ursprünglich aus den Gebieten Armeniens, Georgiens und sind erst im Laufe der Zeit zu uns gebracht worden. Die eigentliche Weinkultur in Südtirol haben wir den Römern zu verdanken. Durch den Versorgungsbedarf der römischen Heere und Soldaten war man gezwungen, bis zu den Grenzen des römischen Reiches, so gut und so weit es eben ging, Wein anzubauen. Laut Franz Haas hatte ein römischer Legionär damals Anrecht auf bis zu fünf Liter

Wein am Tag und soll diese Menge auch getrunken haben. An diesem Thema bleibt der Winzer ein bisschen länger hängen. Dies sei durchaus zu rechtfertigen, meint er. Zum einen habe der Wein von damals rund die Hälfte weniger Alkohol enthalten, zum anderen sei Wein eine Medizin, ein Lebenselixier. Er bestehe aus fast tausenden chemischen Bausteinen, deren Wirkungen auf den Organismus vielfach noch unbekannt seien, und so lasse sich der positive medizinische Effekt noch nicht beweisen. Betonung auf NOCH. Natürlich komme es dabei auch immer auf die Dosis an. Keine Vermarktungsmasche sei das, meint Franz Haas, sondern seine ehrliche Überzeugung. Mein Wein-Herz jubiliert.

Und schon sind wir bei einem Thema, das, wie sich herausstellt, Franz Haas nicht nur fasziniert, sondern auch Teil seiner Arbeitsphilosophie darstellt. Ganzheitliche Medizin, Akupunktur, heilende Energien. Wirkungen, die die Wissenschaft kaum erklären kann. Mit der wissenschaftlich nicht fundierten Annahme, die auch der Homöopathie zugrunde liegt, dass Wasser spezifische, individuelle oder heilende Informationen speichern könne, die sich dann durch das Wasser auf menschliche Zellen übertragen lassen, schlägt Franz Haas wieder die Brücke zu seinem Wein. Bei der Weinherstellung sei es ähnlich. Bei jedem Produktionsschritt nehme



01



02



03

der Wein neue Informationen auf. Dies beginne schon im Weinberg. Beispielsweise mache es beim Wein einen qualitativen Unterschied, ob der Arbeiter, der die Rebstöcke schneidet, an diesem Tag ärgerlich oder fröhlich sei. Und die Summe all dieser Informationen sei das Resultat. Vieles im Produktionsprozess sei so komplex, dass man die Wirkung nicht immer auf einzelne Ursachen zurückführen könne.

Mein Respekt vor den Winzern wächst. Die Quintessenz: Nur ein erfahrener Weinflüsterer macht guten Wein? Keine Rezepte also, sondern Wein-Voodoo?

Die Zeit verfliegt. Zurück zum Blauburgunder. Wie kommt also die Traubensorte zu uns? Die Reblaus-Katastrophe in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts sei die Ursache, so Haas. Die Reblaus richtete so große Schäden an den heimischen Rebstöcken an, dass andere Pflanzen und damit auch andere Sorten importiert und neu angepflanzt werden mussten. Seither gibt es den Blauburgunder im Südtiroler Unterland. Ursprünglich kommt die Rebsorte aber aus dem Burgund, wie der Name unschwer erkennen lässt.

Was den Blauburgunder betrifft, lautet die Maxime von Franz Haas: Er muss schmecken wie der im Burgund. Und das ist seine größte Herausforderung. Der Blauburgunder, meint der Weinbauer, ist unberechenbarer als alle anderen Weine. Man muss beim Blauburgunder sehr viel experimentieren, ausprobieren und variieren, um ein optimales Ergebnis zu erhalten. Hier gibt es kein einfaches Rezept. Eine Gratwanderung also.

Weinerzeugung, eine hohe Kunst: (01) Die Qualität beginnt im Weinberg, (02) handwerkliches Geschick ist gefragt, und schlussendlich warten alle auf den großen Moment, (03) den edlen Tropfen zu verkosten.

Anekdoten & Zukunftsvisionen

Ein Blauburgunder-Erlebnis, das bei Franz Haas unvergessliche Glücks- und Genussmomente auslöste und ihn sogar zu Tränen rührte, hatte er beim Trinken einer Flasche, die eigentlich schon als zugrundegangener Jahrgang aussortiert worden war. Doch dieser entfaltete nach dem „Zerfall“ noch ein unerwartetes Optimum. Typisch sei auch der Blauburgunder-Spruch „zu jung, zu jung, zu jung ... schon zu alt“: Nur innerhalb eines sehr schmalen Zeitfensters hat der Blauburgunder ein optimales Aroma zum Trinken.

Auf die Zukunft des Weinbaus in Südtirol angesprochen, wird Franz Haas nachdenklich. Besorgt sei er, wenn er in die Zukunft schaue. In anderen Ländern könne deutlich billiger produziert werden. Mit dieser Marktkonkurrenz mitzuhalten wird uns fordern, meint er. Keine schönen Zukunftsaussichten. Doch es gebe auch Chancen. Der Klimawandel erlaube zunehmend eine Verlagerung des Weinanbaus in höhere Lagen, bis über 1.000 Meter hinauf. Um diese neuen Möglichkeiten zu nutzen, werden aber bürokratischer Hürdenabbau und flexiblere Gesetzgebungen notwendig werden. Der Blick von Franz Haas dabei sagt mehr als tausend Worte.

Ein kurzweiliger Vormittag im Weingut Franz Haas, aufschlussreich, interessant, unterhaltsam. Anekdoten erzählt er gern, der Weinbauer, witzige, nachdenklich stimmende und solche, in denen kleine Lebensweisheiten schlummern. Wie jene aus seiner Kindheit, als ihn ein Mitarbeiter auf eigenen Wunsch, angehängt an einem Seil, in ein großes Weinfass steigen ließ, wo der abenteuerhungrige

achtjährige Franz – erwartungstreu – aufgrund der dort herrschenden Gär-gase beinahe ohnmächtig geworden wäre, und man ihn rechtzeitig wieder herausziehen musste.

Fakten und Rezepte zum Weinma-chen in der Kellerei Haas hingegen, so werde ich das Gefühl nicht los, die hält er lieber zurück. Recht hat er ja. Jedem Betrieb sein Geheimnis.

Franz Haas will 120 Jahre alt werden.

Sein Arzt traut ihm 110 zu. Die restli-chen zehn Jahre wird er auch gegen die wissenschaftliche Arzt-Prognose schaffen. Da bin ich mir sicher. Und wenn es schließlich soweit ist, dann möchte er, wie auch schon sein Vater, mit einigen guten Flaschen seines Blauburgunders beerdigt werden. Ob er diese dann auch noch richtig genie-ßen wird können? Bei ihm kann ich mir das durchaus vorstellen.

Die Feriendestination Castelfeder an der Südtiroler Weinstraße bietet perfekte Bedingungen für Weinliebhaber: zahlreiche Weingüter, Weinverkostungen und gemütliche Vinotheken.

