

■ WERFRINGS WEINJOURNAL

Wiener Bioweine auf Top-Niveau

EINE BEMERKENSWERTE BEREICHERUNG hat die Wiener Weinszene durch den Aufschwung des Weingutes Hajszan erfahren.

Schon in jungen Jahren hatte Stefan Hajszan ein äußerst geschicktes Händchen fürs Unternehmertum. Kurz nach Absolvierung der renommierten Wiener Gastronomieschule Modul setzte er gemeinsam mit seinem Vater und dessen Bruder 1995 im alten AKH das „Universitätsbräuhaus“ ins Werk, das bis heute eine florierende Wiener Institution ist.

Als der erfolgreiche Jungunternehmer 2001 von der Möglichkeit erfuhr, einen alten Wiener Weingarten zu übernehmen, war er sogleich begeistert von der Idee, seine beruflichen Aktivitäten von der Bier- auch auf die Weinkultur auszuweiten. Im ersten Jahr habe er den Wein noch in einer Garage gekelert, erzählt Hajszan. Als 2003 ein Hagel seine gesamte Weinernte zerstörte, ließ er sich keineswegs entmutigen, sondern leistete weiterhin kontinuierlich Aufbauarbeit.

Mittlerweile ist der Betrieb auf stattliche 14 Hektar Anbaufläche in besten Wiener Lagen angewachsen – ein Großteil der Weingärten befindet sich auf dem Wiener Nußberg. Zudem brachte Hajszan das Bravourstück zuwege,

als ein Vorreiter des biologischen Weinbaus in Wien zu den qualitativ hochstehenden Weingütern der Bundeshauptstadt aufzuschließen.

Ganz besonders bemüht sich der für seine fröhliche Wesensart bekannte Winzer um den Gemischten Satz sowie um die Sorten Riesling und Grüner Veltliner. Trotz hoher Qualitäten und der durch die Anforderungen des biologischen Weinbaues erforderlichen aufwendigen Weingartenarbeit sind die meisten Weine preislich im Bereich unter 10 Euro angesiedelt.

Unter den 2008er-Fassproben, die ich kürzlich im Weingut probiert habe, ist mir unter anderem der überaus dichte, fruchtsüße „Grüne Veltliner Nußberg“ mit pfeffrig-salziger Note und machtvoller Prägung besonders aufgefallen. Herausragend erlebte ich auch den herzhaften, recht eigenständigen „Grünen Veltliner Haarlocke“, der eine auffallend angenehme Strenge zur Geltung bringt. Recht beschwingt präsentierte sich ein vornehmer Rosé-Wein mit charmanter Säure und hervorragendem Trinkfluss. Besonders hingewiesen sei auch auf



Stefan Hajszan im Keller vor seiner Weinorganisationstafel.

Hajszans Riesling-Sekt mit feiner Perlage und feinfruchtiger Prägung mit Pfirsicheinsprengeln, dessen Grundwein überwiegend aus der für diese Zwecke idealen Lage Weißleiten am Wiener Nußberg stammt (13,50 Euro).

Seit Mai 2007 betreibt Stefan Hajszan in der Grinzinger Straße in Wien-Döbling auch ein feines Restaurant mit gutem Preis-Leistungs-Verhältnis, dessen Küchenlinie vor allem einen saisonalen Österreichbezug hat, sich aber auch den mediterranen und asiatischen Strömungen nicht verschließt. Direkt vom Restaurant aus ist durch ein großes Sichtfenster auch der Keller des Weingutes einsehbar, sodass die Gäste zuweilen bei der Herstellung des Rebsaftes hautnah dabei sein können. □

info: T: 01/370 72 37, www.hajszan.com

■ WEINQUIZ.

Welcher Wiener Pfarrer erhielt kürzlich den Bacchuspreis?

Preis: Ein Abendessen für 2 Personen mit Weinbegleitung im Weinrestaurant Hajszan in Wien-Döbling.

Einsendungen an: weinquiz@wienerzeitung.at bzw. an die Redaktion

Auflösung vom letzten Quiz: Kaiser Friedrich III. (1415–1493)