

# Eine überaus süße Liaison

## Schröck – Kracher.

Zwei Süßweinbauern mit Weltruf tun sich zusammen. Dafür wird der Neusiedler See mit der Fähre überwunden.

FRITZ PESSL

RUST, ILLMITZ (SN). Eine ungewöhnliche Partnerschaft bereitet den Winzern am Neusiedler See Kopfzerbrechen. Heidi Schröck aus Rust und Gerhard Kracher aus Illmitz, beide international preisgekrönte Süßweinbauern, keltern gemeinsam einen Ruster Ausbruch und einen halbtrockenen Welschriesling 2006. Die Allianz ist deshalb so brisant, weil die Winzer diesseits wie jenseits des größten Steppensees in Europa einander traditionell mit Argusaugen beobachten. „Zwischen Ost- und Westküste herrschte stets großer Wettbewerb. Wir hatten Tradition und lange Geschichte, drüben räumten sie die Medaillen ab“, erzählt Heidi Schröck. Das war, ehe zwölf Qualitätsbetriebe am Westufer 1991 den Ruster Ausbruch ins Leben riefen.

Heute fährt Gerhard Kracher im Sommer im Zwei-Wochen-Rhythmus mit der Fähre von Illmitz nach Rust, um dort 1,5 Hektar Rebfläche gemeinsam mit Heidi Schröck zu bearbeiten. Die Idee dafür hatte noch sein im Dezember 2007 verstorbener Vater Luis Kracher. „Heidi ist seit vielen Jahren eine gute Freundin der Familie und sie ist offen für neue Projekte. Es war klar, dass sie die



richtige Partnerin ist“, sagt Kracher. Schröck meint: „Mich hat diese Zusammenarbeit vom ersten Tag an fasziniert. Gerhard und ich sind unterschiedliche Typen, aber irgendwie doch auf einer Wellenlänge.“ Er, der 28-Jährige, profitiert von ihrer Erfahrung, sie von seinen unkonventionellen und neuen Zugängen.

## Klima völlig unterschiedlich

Kracher gesteht, nicht geglaubt zu haben, dass Klima und Boden auf der anderen Seite des Neusiedler Sees derart unterschiedlich zum Ostufer sein würden – schließlich ist es nur drei Kilometer Luftlinie entfernt. „Bei uns wölbt sich das Ruster Weingebirge wie ein Amphitheater um den See. Unsere

Weine wachsen ganz unten, fußfrei in Zuschauerreihe eins der Arena“, beschreibt Schröck die gemeinsame Toplage „Greiner“.

Im Gegensatz dazu sind die Weingärten auf der Seite des Nationalparkgebiets Lange Lacke absolut flach. Während in Illmitz der sandige Schotterboden das Wasser sofort aufsaugt, speichert in Rust der lehmige Muschelkalk das Wasser und versorgt permanent die Wurzeln der Reben. In der Kessellage herrschen ganz andere Windströmungen als in der Steppe am Ostufer, wo die Trauben schneller austrocknen und deshalb die Frucht besser erhalten bleibt.

Dominieren bei Kracher in Illmitz Primäraromen vom Rebstock

wie Mango, Zitrus oder Kokosnuss, so stehen beim Gemeinschaftsprojekt eher die Sekundäraromen von der dreijährigen Lagerung im Akazienfass im Vordergrund (Biskuit, getrocknete Marillen).

Der für Süßweine unerlässliche Botrytisbefall (Edelfäule) wie auch die Ernte finden durch die diversen Einflüsse hüben wie drüben nie gleichzeitig statt. Kracher meint pragmatisch: „Das Gebiet hat uns vorgegeben, welche Weine wir machen sollten. Wir haben am Neusiedler See die besten klimatischen Bedingungen für Süßweine von Weltruhm.“ Ob es schon bald eine Schröck-Kracher-Selektion vom Ostufer geben wird? „Alles ist möglich“, sagen beide unisono.