



© privat

WIRTSCHAFT FÜR MORGEN

Auf zu noch nachhaltigeren Wein-Ufern

Stefan Wiener und Michelle Medl, Weinbau Wiener

Im Südburgenland betreiben Stefan Wiener und seine Lebensgefährtin Michelle Medl ein internationales Vorzeige-Weingut – und bald auch schon ein nachhaltiges Genussresort. Meine Eltern Marianne und Josef Wiener führten in Eltendorf lange Jahre einen Kfz-Betrieb und begannen nebenbei auch mit der Bewirtschaftung eines eigenen Weinguts. Mittlerweile haben meine Lebensgefährtin Michelle Medl und ich den Betrieb übernommen. Gemeinsam bewirtschaften wir das heute rund 3,5 Hektar große Weingut und setzen dabei voll auf Nachhaltigkeit, Regionalität, Qualität, Bio und die Vereinbarkeit von Beruf und Familie. Mit Erfolg: Unsere Weine werden heute in der Region verkauft – sie sind aber auch international erfolgreich. Als erstes Uhdler-Weingut wurden wir in London vom Decanter Magazin, dem weltweit größten Weinmagazin, im Zuge des Decanter Wine Awards verkostet und bewertet. Unser Uhdler im Holzfass gereift wurde dabei gleich mit 90 Punkten „geadelt“, was internationalem Top-Niveau entspricht. Auch vom renommierten deutschen Savoir Vivre Gourmet- und Reisemagazin erhielten wir zuletzt gleich mehrere tolle Auszeichnungen (Großes Gold) und last, but not least, wussten unsere hauseigenen Brände bei der Ab Hof-Messe in Wieselburg zu überzeugen. Zigarrenbrand, Uhdlerlikör und Uhdlerhefebrand wurden dort

jeweils mit einem „Goldenen Stampler“ ausgezeichnet.

"Unser Projekt soll eine Kreislaufwirtschaft darstellen, in der wir als Familie nachhaltig, regional und biologisch arbeiten und wirtschaften."

Nachdem Stillstand bekanntlich Rückschritt bedeutet, arbeiten wir natürlich weiter an der Perfektionierung, dem Ausbau und der Verbesserung unserer Produkte. Neben Wein und Bränden zählen längst auch Fruchtaufstriche, Gin, Sirupe, Pflegecremen zu unserem Angebot. Zudem haben wir kürzlich den nächsten Ausbauschnitt gesetzt. Meine Lebensgefährtin und ich haben in Henndorf einen rund 6 Hektar großen Scheibengrund gekauft. Gemeinsam mit der Wieseninitiative legen wir dort eine Streuobstwiese und einen neuen Bio-Wein- und Uhdlerhang an. Das auf dem Grund bestehende Bauernhaus adaptieren wir im typisch burgenländischen 3-Kant-Hof-Stil nachhaltig zu einem Hauptgebäude und versehen es mit einer Solar- und Photovoltaikanlage. Die Abwärme des Kaltwassersatzes wollen wir in den Übergangszeiten und im Sommer zur Warmwassergewinnung heranziehen und im Winter planen wir mit Hackschnitzel aus den eigenen Wäldern Wärme zu gewinnen. Altsteirer-Hühner und Shropshire-Schafe werden für die naturnahe Mehrfachnutzung unserer Fläche sorgen und um die Biodiversität zu fördern, werden wir wie in Eltendorf Insektenhotels und Vogelnistkästen anbringen. Außerdem wollen wir am Gelände insgesamt zehn Kellerstöckl im typisch südburgenländischen Stil samt Wellness- und Fitnessbereich errichten. Damit verwandeln wir das gesamte Areal in ein Genussresort. Im Hauptgebäude selbst werden fünf hochwertige Apartments, eine Eventlocation für bis zu 150 Personen sowie ein Besprechungsraum entstehen. Zudem ist ein Restaurant geplant, in dem ausschließlich mit Produkten aus der Region gekocht werden soll. In einem Hofladen wollen wir außerdem unsere eigenen Produkte und Produkte von Partnerbetrieben verkaufen. <https://www.weinbau-wiener.at/>
Online seit 10.10.2022 (Aktualisiert: 13.10.2022)