

Die Liebe ihres Lebens

Am Spitzerberg hat Dorli Muhr eine ganze Reihe internationaler Reben gepflanzt – von Merlot bis Malbec. Aber Blaufränkisch ist ihre Leidenschaft



Der Blick vom Spitzerberg in die Reben

Bei der Österreicherin Dorli Muhr dreht sich alles um Wein. Theoretisch und praktisch. Sie leitet ihre Agentur Wine & Partners und hat ein Weingut

Text von Renate Frank Fotos von Manfred Klimek



Die Winzerin prüft den Zuckergehalt

W

Wir stehen im Weinberg, die Rebscheren in der Hand. Es ist Lesezeit im Carnuntum, dem kleinen österreichischen Anbaugebiet, das sich gleich im Osten an Wien anschließt. Die Luft ist warm, es riecht nach trockenem Gras und in den Reben hängen blaue Trauben wie gemalt. Oberflächlich betrachtet. „Nichts Überreifes wird geerntet!“ Dorli Muhr ist streng mit uns Erntehelfern. Zwischen den prallen Trauben stecken immer wieder Beeren mit leichtem Schrumpelansatz. Die müssen weg. „Ich möchte die Frische im Wein. Einen Showgewinner brauche ich nicht.“

Mit Show kennt sie sich aus. Sie war es, die mit ihrer 1991 gegründeten Public-Relations-Agentur Wine & Partners internationale Größen wie Mondavi, Penfolds und Chadwick auf dem deutschsprachigen Markt bekannt machte. Heute hat die 45-Jährige andere Kunden im Portfolio, nicht zuletzt einige der erfolgreichsten Winzer Österreichs. Die Karawane der Global Player ⇨

ist großenteils weitergezogen und lässt sich von Werbeagenturen coole Lifestyle-Konzepte schneiden. „Das mach ich nicht“, sagt die sympathische Unternehmerin und stellt in einem Satz ihr Firmenkonzept vor: „Wir reden über das, was in der Flasche ist, und über die Menschen, die dahinterstehen.“ Auf das Einkommen aus reiner Werbung müsse ihr Zehn-Frauen-Team eben verzichten.

Ihr geht es um Geschichten. Um gute Geschichten. Und der Spitzerberg, die Lage, in der ihre Reben stehen, ist so eine. „Früher wuchs hier der teuerste Wein Österreichs. Das war DER Rotwein“, erzählt sie. Die Lage am letzten Zipfel der Karpaten ist großartig. Der warme Wind trocknet die Trauben, der Boden ist karg, die Winter sind nicht zu kalt. „Erst in den letzten 50 Jahren ging das rotal den Bach runter. Als ich hier angefangen habe, gab es nur noch drei Qualitätswinzer, alle anderen haben ihre Trauben billig weiterverkauft.“ Viele waren kurz vor dem Aufgeben.

Nicht so Dorli Muhr. Für sie war 2004 ihr erster Spitzerberg-Jahrgang. Seither macht sie Stimmung für ein einheitliches Konzept: Ihr Blaufränkisch soll floral nach Veilchen duften, gerne hellrot sein, im Geschmack eine markante Säure wie ein Burgunder haben und abgerundet werden durch seidige Tannine. Das Ganze bei wenig Alkohol. „Feenhaft und mit Finesse eben.“ Die Gruppe der Winzer, die sich dieser Weinstilistik verschrieben hat, wächst und hat bereits eine Jury gegründet, um die Qualität zu sichern. Unterstützung kam von unerwarteter Seite: David Schildknecht, der Deutschland- und Österreich-Experte von US-Weinpapst Robert Parker, hat die Weine von Dorli Muhr mit 93 von 100 Punkten bewertet. „Ich bin sehr stolz, dass sie ihm schmecken“, sagt sie und bleibt mit beiden Beinen auf dem Boden. „Ich muss die Lage bekannt machen. Für die anderen, die müssen schließlich von was leben.“ Wer sollte das besser können als die PR-Fachfrau? Gleich zwei Auszeichnungen haben sie und ihr Team 2009 eingeholmt.


Stilistik ist für die entschlossene Neu-Winzerin zentral, aber der Genussmensch Dorli Muhr will mehr. Ihre Weine sollen zum Essen passen. In ihrer kleinen Wohnung in Wien hat sie für uns gekocht. „So natürlich wie möglich“ ist ihr Motto. An die Gurkenscheiben kommen Salz und Rahm. Der Wolfsbarsch zum Grünen Veltliner 2007 Pellenkirchen dämpft über einem Weißwein-Sud mit Ingwer und Koriander. Das gefüllte Biohuhn gart schlicht im Salzmantel – ein Gedicht zum eleganten 2004 Spitzerberg. Und zum fruchtigen Syrah gibt es Lammragout orientalisch, mit getrockneten Weinbeeren und Marillen (Rezepte Seite 108). Den Magen schließen Käse und die Rotwein-Cuvée Rote Erde.

Dorli Muhr zeigt mir ihre Heimat. Wir fahren durch Rohrau, ganz in der Nähe des Haydn-Geburtshauses steht auch das Haus ihrer Eltern. „Rohrau kommt von Rohr und Au. Das Schilf ist weg, aber die Mücken sind noch da.“ Sie zwinkert mir zu. Ein Weinort ist es nicht – oder doch? „Wir hatten Landwirtschaft, Zuckerrüben und Getreide. Und als alles fertig war, kam der Wein. Die Ernte war für uns immer ein Fest. Die Aussteuer meiner Großmutter waren 0,3 Hektar Reben. Das gab drei Fässer. Und nach ein paar mal Freunde einladen war der Wein weg.“ Dorli Muhr lacht.

Das war eindeutig nicht die Motivation für ihr Wein-Engagement, auch wenn sie diejenige unter den drei Schwestern ist, die die drei Rebereien geerbt hat. Sie hat sich zunächst für eine Ausbildung

zur Diplomübersetzerin entschieden. Allerdings lässt der Titel ihrer Diplomarbeit die spätere Richtung ahnen: „Der Wein in der Sprache und die Sprache des Weins.“ Während des Studiums kamen Jobs dazu, in Restaurants und in der Österreichischen Weinmarketing GmbH, wo sie keine Verkostung ausgelassen hat: „Ich habe Journalisten betreut, organisiert und immer mitprobiert, da habe ich viel gelernt.“ Der Durchbruch kam 1988 auf einer Fahrrad-Reise mit ihrem damaligen Freund, dem Winzer Gernot Heinrich, durch das Bordelais. Der Zufall wollte es, dass sie den legendären Mouton-Rothschild-Kellermeister Raoul Blondin traf. Eine Führung der Sonderklasse durch das Heiligtrum folgte. „Menschen im Wein haben Demur“, sagt Dorli Muhr noch heute andächtig. Sie war infiziert. Der Weg zur eigenen Agentur nicht mehr weit.

Und das Weingut von heute neun Hektar Reben? „Angefangen hat es damit, dass ich ein Projekt mit meinem Mann gemeinsam machen wollte“, erzählt Dorli Muhr. Im August 2002 hatte sie den Portwein-Erben Dirk van der Niepoort geheiratet. „Wir machen es mit dem Blaufränkisch aus der Aussteuer der Großmutter“, war ihre Entscheidung. Doch nach fünf Jahren war die Ehe gescheitert. Manchmal liegt seither ein Schatten über ihrer fröhlichen Art. Doch der Wein ist geliebt. „Allein hätte ich es nicht gemacht, aber jetzt ist es so.“ Nicht zuletzt, um die gemeinsame sechsjährige Tochter Anna zu sehen, kommt Niepoort zwei- bis dreimal im Jahr nach Österreich. „Er macht die Cuvée“, sagt Dorli Muhr, „das kann niemand so gut wie er. Durch das Blending beim Port hat er sehr gute Antennen, welche Weine zusammengehören.“ Die Etiketten mit dem Doppel-D für Dorli und Dirk sollen bleiben.

Auf unserer Fahrt sind wir am Keller angekommen. „Andere haben ein Garagen-Weingut, ich hab ein Schupfn-Weingut. So nennen sie hier eine Scheune.“ Zur Untermiete versteht sich, „für einen Neubau gibts kein Geld, ich muss in der Agentur viel arbeiten, um das Weingut zu finanzieren“. Aber allein ist sie nicht mehr. Seit der Trennung, die gepaart mit einer chaotischen Ernte im Regen einer der schrecklichsten Momente in ihrem Leben war, hat sie eine kampfstärke Truppe um sich versammelt. Die frisch gelesenen Trauben hat der Landwirt Hans Proyer, ihre große Stütze, mit dem Traktor angeliefert. Ihr Kellermeister Craig Hawkins steht schon an der Abrebelmaschine. Der 28-jährige Südafrikaner arbeitet ganz nach ihrem Geschmack. „Wein wird aus Trauben gemacht“, sagt er. Schwefel, Reinzuchthefen? Braucht er nicht: „Natürlicher Wein, das ist das größte Kompliment.“ Mit einem geliehenen, uralten Skoda braust er zu afrikanischer Musik durch die Gegend und verfährt sich regelmäßig. Die Welt, in der nur die Wirtshäuser doppelstöckig sind und die Kellergassen kaum aus dem Boden schauen, findet er putzig: „Wie bei den Hobbits.“ Wenn alles fertig ist, muss er zurück. Sein eigener Wein wartet in Lammershoek. Er pendelt zwischen Swartland und Carnuntum. Und das soll noch lange so bleiben, wenn es nach Dorli Muhr geht: „Mein Lebensziel ist, dass ich erfahre, wie die Trauben von den jetzt 55 Jahre alten Reben mit 100 Jahren schmecken.“ Solche Sätze können nur Winzerinnen sagen, deren Weine als Geheimtipp gehandelt werden. 



ZU BESTELLEN Die Weine von Dorli Muhr erhalten Sie bei KierdorfWein, Tel. 0 22 97/90 90 70. www.kierdorfwein.de

„Aus der Ferne habe ich schätzen gelernt,
was das Typische ist am österreichischen Wein:
die Kühle, die Frische. Das war toll“

Trauben stampfen wie in uralten Zeiten



Ungewöhnlich – Dorli Muhrs Rezepte zum Wein

Orientalischer Lammtopf

Dazu gehört der 2007 Syrah. Er mag Schärfe und Süße.

ZUBEREITUNGSZEIT 20 MINUTEN PLUS GARZEIT 90 MINUTEN

PRO PORTION 45 G E, 22 G F, 8 G KH = 424 KCAL (1775 KJ)

FÜR 4 PORTIONEN

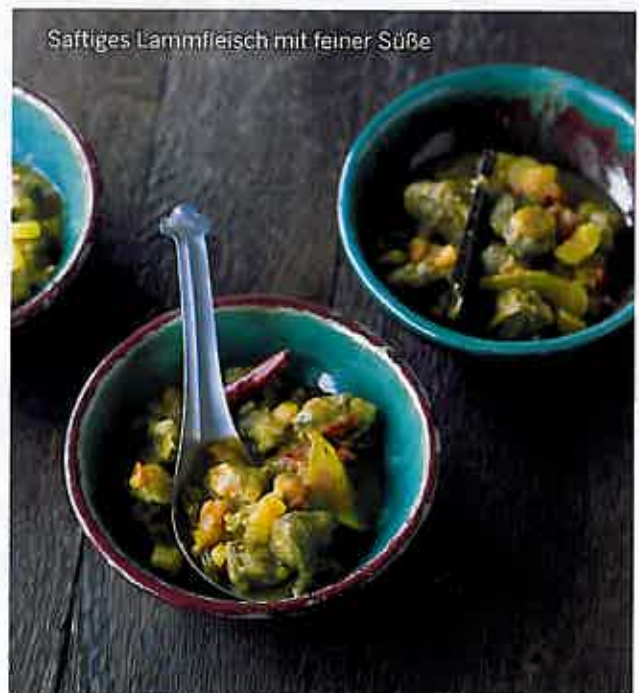
120 g Schalotten
20 g frischer Ingwer
900 g Lammschulter
(ohne Knochen)
Salz
Pfeffer
3 El Olivenöl
1 Zimtstange

2 Tl Kurkuma
1 Tl Kreuzkümmel
(Cumin)
1 Tl getrocknete Chilischote
200 g Tomaten
5 getrocknete Aprikosen
1–2 El Rosinen
frisch geriebene Muskatnuss

1. Schalotten fein würfeln. Ingwer in dünne Scheiben schneiden. Lammfleisch in 3 cm große Würfel schneiden und von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Öl in einem großen, flachen Topf erhitzen und das Fleisch darin bei starker Hitze von allen Seiten anbraten. Schalotten und Ingwer zugeben und glasig dünsten. Zimt, Kurkuma, Kreuzkümmel und Chill dazugeben und kurz mitdünsten. 600 ml heißes Wasser dazugeben und alles bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 90 Minuten kochen lassen.

3. Inzwischen Tomaten und Aprikosen in kleine Würfel schneiden. Mit den Rosinen 30 Minuten vor Ende der Garzeit dazugeben und offen zu Ende garen. Den Eintopf mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Dazu passt Fladenbrot.



Saftiges Lammfleisch mit feiner Süße

Foodstyling: Marcel Stut; Food-Fotos: Janne Peters; Styling: Maria Grossmann



Zartes Huhn mit knackiger Füllung

Gefülltes Huhn im Salzmantel

Schmeckt genial zum 2004 oder 2005 Spitzerberg.

ZUBEREITUNGSZEIT 20 MINUTEN PLUS GARZEIT 75 MINUTEN

PRO PORTION 54 G E, 28 G F, 10 G KH = 523 KCAL (2188 KJ)

FÜR 4 PORTIONEN

1 altbackenes Milchbrötchen
15 g kandierter Ingwer
200 g Fenchelknolle
70 g Schalotten
1 El Olivenöl
2–3 Stiele Minze
1 El Schlagsahne
1 Ei (Kl. M)
Salz
Pfeffer
1 Poularde, ca. 1,5 kg
2,5 kg grobes Meersalz

1. Für die Füllung das Milchbrötchen in kleine Stücke zupfen. Ingwer fein hacken. Fenchel waschen, putzen und in feine Würfel schneiden. Schalotten fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Fenchel- und Schalottenwürfel darin glasig dünsten. In eine Schüssel geben. Milchbrötchen und Ingwer dazugeben und abkühlen lassen.

2. Minze waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Minze, Sahne und Ei zur Fenchelmischung geben, mit Salz und Pfeffer würzen und verrühren. Das Huhn waschen, trocken tupfen, mit der Fenchelmasse füllen und mit Holzspießen verschließen.

3. Das Meersalz in einer Schüssel mit 80 ml Wasser mischen. Eine ofenfeste Form mit Backpapier auslegen und mit $\frac{1}{4}$ der Salz- mischung ein Bett für das Huhn formen. Das Huhn mit der Rücken- seite daraufsetzen und mit dem restlichen Salz bedecken, dabei die Masse leicht andrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft nicht empfehlenswert) auf der 2. Schiene von unten 70 Minuten garen. Anschließend 5–10 Minuten ruhen las- sen. Die Salzkruste vorsichtig mit einem schweren Messerrücken aufklopfen, Huhn tranchieren und mit der Füllung servieren.