Esterházy, Haydn und der Wein der Brüder

Burgenland. Der Orden der Barmherzigen Brüder führt in Eisenstadt seit 1760 ein Spital und betreibt Weinbau. Der Klosterkeller steht bis heute in der Tradition des Ordens, was auch Hedonisten schmeckt

VON THOMAS OROVITS

In den letzten Jahren vor seinem Tod 1762 hat Fürst Paul II. Anton Esterházy für Eisenstadt Epochales geleistet. 1761 verpflichtet der kunstsinnige Feldmarschall den jungen Joseph Haydn als Vizekapellmeister fürs Hoforchester. Schon im Jahr zuvor hatte der Fürst dem Orden der Barmherzigen Brüder ein kleines Hospital mit acht Betten und eine Apotheke gestiftet. Zur Stiftung gehörten landwirtschaftliche Gründe - darunter Rebflächen - zur Versorgung der Ordensleute und der Patienten.

Der Rest ist Geschichte.

Haydn wurde weltberühmt und die Barmherzigen Brüder sind weltweit singulär. Denn der Konvent in Eisenstadt sei wohl der einzige, "der sich über einen so langen Zeitraum mit Weinbau beschäftigt", erzählen Pater Prior Daniel Katzenschläger und Kellermeister Rudolf Krizan im Weinkeller, der sich tatsächlich unterm Kloster auf dem Gelände des Krankenhauses befindet. Das Spital hat heute übrigens 400 Betten und ist das größte im Burgenland.

Zum Verkosten – der Mittag naht – wird eine Flasche Langsatz geöffnet, eine Cuvée aus Merlot, Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon. Die 0,7 Hektar große Ried Langsatz befindet sich am anderen Ende des Krankenhausareals. Der Flecken garantiere besondere Weine, weil die Nächte mitten in der Stadt weniger kalt seien als außerhalb, erklärt Krizan. Er schätze diese pannonische Tradition, wirft Katzenschläger ein, früher habe jeder Kranke ein Glas Wein zur rascheren Genesung bekommen. Der Prior aus ÖÖ bevorzugt aber Most.

Trio schupft den Laden

Der größte Teil der insgesamt bewirtschafteten 8,7 Hektar liegt trotzdem außerhalb, etwa in Großhöflein, Nachbarort von Eisenstadt. Das Spital ist in den vergangenen Jahr-





zehnten gewachsen, auch auf Kosten von Weingärten.

Dennoch leben Konvent und Keller in friedlicher Koexistenz. Sie brauchen einander nicht unbedingt, möchten den anderen aber nicht missen. In den 1980er-Jahren wurde der Klosterkeller wirtschaftlich auf eigene Beine gestellt und muss sich seither selbst erhalten. Zwischen 40.000 und 60.000 Flaschen werden jährlich produziert, je

zur Hälfte Rot und Weiß. Die Anlieferung der Trauben ist in weniger als einer Woche geschafft, die Fässer lagern im Keller und auch abgefüllt wird vor Ort mittels mobiler

Im Keller wird Krizan, der im Bundesamt für Weinbau beschäftigt ist und seine jahrzehntelange Arbeit im Klosterkeller als "i-Tüpfelchen" seiner Vinophilie bezeichnet, von Joszef Szöke unterstützt. Als Dritte im Bunde erledigt Paula Dirnberger Verwaltung, Verkauf und was sonst noch alles anfällt. Für die Lese werden ein paar Erntehelfer beschäftigt - das war's.

Wesen des Weins

Reduktion ist für Krizan auch die Essenz der Weinproduktion. Der Burgenländer hat den Satz eines bekannten Winzers aus Niederösterreich im Ohr: Bei mehr als 20 Hektar habe man bald "keine Zeit

mehr fürs Wesentliche". Der Klosterkeller führe "nur eine Preisliste und wir sind keine großen Rabattierer", betont Krizan. Weder Schnäppchenjäger noch Konsumenten, die 85 Euro pro Flasche zahlen, seien das Zielpublikum. Ein Merlot, Stolz des Klosterkellers, kostet maximal 24 Euro.

Rund ein Drittel des Weins wird ab Hof verkauft, der Rest in alle Teile Österreichs und nach Deutschland. Auch an Prominente, die den Wein schätzen - und Publicity verabscheuen. Apropos Promi: Natürlich hat der Klosterkeller der Barmherzigen Brüder auch einen Haydn Wein im Sortiment. Gemeinsame Geschichte verpflichtet.



Innerhalb weniger Tage ist die Anlieferung der Trauben erledigt, der Rest der Arbeit verlagert sich dann in den Klosterkeller auf dem Spitalsareal

Fakten

Ursprung

Am 20. Februar 1760 unterzeichnete Fürst Paul II. Anton Esterházy die Stiftungsurkunde zur Gründung eines Spitals mit einem Legat von 43.000 Gulden. Die Barmherzigen Brüder übernahmen Hospital, Kirche und Apotheke sowie angeschlossene Äcker und Wein-

Neuanfang

In den 1980-er Jahren zogen sich die letzten Brüder aus dem Weinbau zurück, eine Schlie-**Bung des Weinguts** stand im Raum. Stattdessen wurde der Klosterkeller wirtschaftlich eigenständig

Personen

Ein Trio steht hinter den superben Weinen