



VON DER EVOLUTION ZUR REVOLUTION



DOMÄNE
WACHAU

Einst Underdog, heute Vorreiter! Mit ihrer weltweit einzigartigen, revolutionären Vorwärtsstrategie definierten Domäne Wachau Weingutsleiter Roman Horvath und Kellermeister Heinz Frischengruber das Modell des handwerklichen und nachhaltigen Weinbaus und das einer Genossenschaft von Grund auf neu - und katapultieren die Domäne Wachau mitsamt ihren Weinbauer:innen in die internationale Topliga.

„Zeit und Geduld sind im Weinbau wichtige Tugenden - in einer sehr traditionsbewussten Region wie der Wachau noch viel mehr“, erklärt Roman Horvath. Seit 20 Jahren leitet er als Weingutsleiter gemeinsam mit Kellermeister und Weingarten-Verantwortlicher Heinz Frischengruber die Geschicke der Domäne Wachau in Dürnstein am Fuße des Kellerbergs. In dieser Zeit hat das Duo tief in die Strukturen der Genossenschaft eingegriffen und zahlreiche, nachhaltige Veränderungen herbeigeführt. Ihr revolutionäres Konzept setzt heute weltweit Maßstäbe. „Spätestens seit dem Jahrgang 2021 nähern wir uns einem Punkt, von dem wir nie geahnt hätten, dass wir jemals hinkommen würden. Anfangs hatten wir keine klare Vision und kein Konzept. Rückblickend

war es dann eine Abfolge tausender kleiner Schritte; ein tägliches Hinterfragen, Korrigieren, Feinjustieren und Weitermachen. Heute sehen wir uns als Genossenschaft NEU, die es in dieser Form kein zweites Mal gibt und auf Augenhöhe mit den besten Weingütern des Landes ist.“ Roman Horvath zählt heute zu den prägenden Personen der Österreichischen Weinwelt. Vor der Domäne Wachau war er einige Jahre im Einkauf bzw. Import internationaler Weine tätig und ist einer von drei Master of Wine in Österreich. Heinz Frischengruber ist in einem Wachauer Weinbaubetrieb auf-gewachsen und sammelte, bevor er zur Domäne Wachau kam, internationale Erfahrung in Übersee und Europa.

WELTWEIT EINZIGARTIG

Extrem fragmentierte Weinbaustrukturen, steil abfallende Weingärten, kühles Klima: Die Wachau zählt weltweit zu den spektakulärsten und bedeutendsten Weinbauregionen.





Die Weinbauer:innen der Domäne Wachau stammen aus traditionsreichen Familien, die in der Region tief verwurzelt sind und ihre Weingärten seit Generationen bewirtschaften. Die Arbeit auf den Terrassen ist herausfordernd und aufwendig. Ein bedeutender Teil der Weingärten ist nicht mechanisierbar. Der Vorteil dabei: Aufgrund des geringen Maschineneinsatzes und der - im Fall der Domäne Wachau hundertprozentigen - Handlese sind der CO₂-Ausstoß, die Bodenverdichtung sowie generell die Belastung für Rebstock, Boden und Natur gering. „Wir können nur dann immer besser werden, wenn sich unsere Böden und Reben im Gleichgewicht befinden, wir wirtschaftlich vernünftig agieren und sich alle wohlfühlen - kurz, wenn ein Rädchen ins andere greift“, erklärt Heinz Frischengruber.

„Die Weinbauer:innen sind die Domäne Wachau – sie sind das Herz und die Seele des Weinguts.“

WEINHAUER:INNEN ALS EXPERT:INNEN

Die Weinbauer:innen der Domäne Wachau sind Expert:innen der Weingarten-Bewirtschaftung. Sie bearbeiten im Schnitt jeweils ein bis zwei Hektar Weingärten; manche im Nebenerwerb, manche im Rahmen einer gemischten Landwirtschaft. Das Durchschnittsalter der Reben beträgt 50+ Jahre, die Stockdichte auf den Terrassen ist mit bis zu 8.000 Stöcken pro Hektar extrem hoch. Gearbeitet

wird maximal handwerklich nach einem rigiden Qualitätskonzept, einem fein abgestimmten Leseplan und individueller Mikro-Vinifizierung für jede einzelne Parzelle. Aufgrund der Komplexität des Wachauer Terroirs (Höhenunterschiede, Ost-West-Klimaveränderung, rechte und linke Donau-Seite, verschiedene Hangausrichtungen und Oberböden, etc.) ist ein derart detaillierter Blick auf jedes einzelne Mikro-Terroir unerlässlich. „Unsere Weinbauer:innen sind hochspezialisierte, super erfahrene Weingarten-Fachkräfte. Ihre Arbeit ist nicht losgelöst von Heinz' Arbeit im Keller oder meiner Arbeit oder von etwaigen Qualitätsvorstellungen, Konzepten und Strategien. Die Weinbauer:innen sind die Domäne Wachau - sie sind das Herz und die Seele des Weinguts. Wir sind gemeinsam ein großes Team Domäne Wachau“, so Roman Horvath. Die teils jahrzehntelange Erfahrung der Weinbauer:innen und ihr handwerkliches Geschick sind auch das, was die Qualität der Weine ausmacht. „Wir haben die Erfahrungen der Weinbauer:innen in den vergangenen Jahren in die richtige Form gebracht und den modernen Anforderungen des Weinbaus angepasst, ihnen ein Qualitätsbewusstsein gegeben und die Prozesse und Organisation dargestellt - und dabei stets dem Handwerk der Weinbauer:innen vertraut.“ Mit dem Ergebnis, dass die Weine





heute so puristisch, präzise und terroirbetont sind wie nie - und das nicht nur an der Spitze des Sortiments, sondern quer durch die Bank.

MAXIMAL HANDWERKLICH

Die Weinbauer:innen der Domäne Wachau sind ganz unterschiedliche Charaktere: Sie sind Unikate, Rebenflüsterer, Urgesteine, kreative Geister, junge Aufsteiger:innen. Da wäre zum Beispiel Jasmin König: Sie bewirtschaftet 3,5 Hektar in Arnsdorf, arbeitet auch Teilzeit beim Weingut von der Vogelwaide und spielt bei SK Rapid Wien im Sturm. Willi Fögerl und seine beiden Söhne haben gemeinsam knapp zwei Hektar in Dürnstein und gerade einige Terrassen am Kellerberg mit Trockensteinmauern rekultiviert. Christian Lengsteiner in Weißenkirchen gehört hingegen zu den größeren Weinbauer:innen mit rund 8 Hektar Bio-Weingärten; nebenher betreibt er auch seinen eigenen kleinen Heurigen. Die

Gemeinsamkeit besteht darin, dass alle Weinbauer:innen tief in der Region verwurzelt sind. Und dass sie nicht bloß angestellte Arbeiter:innen sind, sondern seit vielen Jahren, teils Jahrzehnten und mehreren Generationen ihren eigenen Weingärten mit der Domäne Wachau bewirtschaften. Daraus ergibt sich ein ganz anderer und vor allem tiefer Sinn in der Arbeit und ein intrinsisches, nachhaltiges Denken. „Die Weinbauer:innen der Domäne Wachau sind nicht bloß Mitglieder und schon gar nicht Lieferanten, sprich sie „liefern“ nicht ihre Trauben. Sie bewirtschaften ihre Weingärten ganzjährig mit viel Know-how und Erfahrung und kennen diese bis ins kleinste Detail. Überspitzt formuliert könnte man sagen, dass sie jeden Rebstock mit Vornamen kennen“, betont Horvath und ergänzt: „Es ist stets der oder die Weinbauer:in selbst, der oder die im Weingarten steht und keine angelernten Arbeiter. Gelesen wird - oft in mehreren Durchgängen - nahezu ausschließlich im Familienverband. Somit sind wir nicht von externen Aushilfen oder vorübergehenden Lohn- und Saisonarbeitern und Lesetrupps abhängig.“

„Oberste Prämisse ist die Herkunft: Trauben werden herkunftsindividuell nach Rieden gelesen.“

HERKUNFTS-INDIVIDUELL

Jeder Weingarten hat seine Bestimmung, ein definiertes Bearbeitungskonzept, seine vorgegebene Stilistik und steht für ein bestimmtes Ziel. Keine Traube wird willkürlich oder zufällig einem Wein zugeordnet. Die Weinbauer:innen wissen genau, wofür ihre Weingärten und Parzellen bestimmt sind und welche Arbeiten dafür im Jahresverlauf notwendig sind. Es sind viele Hände, aber nur eine Handschrift. Ein Grüner Veltliner am Kellerberg erfordert beispielsweise einen anderen Zugang als ein Riesling am 1000-Eimer-Berg. Den Lesezeitpunkt bestimmt vorweg natürlich die Natur. Nach Absprache zwischen Heinz Frischengruber und den Weinbauer:innen wird schließlich nach Herkunft beziehungsweise



Rieden vorgegangen und präzise Lesetage vorgegeben. Oberste Prämisse ist die Herkunft: Trauben werden herkunftsindividuell nach Rieden gelesen. Ein Beispiel: Die Weinbauer:innen am Kellerberg lesen am gleichen Vormittag und der Grüne Veltliner Kellerberg wird als eine Herkunft und Charge vergoren.

FAIRNESS & ENTLOHNUNG

Als Non-Profit-Unternehmen ist es das oberste Ziel der Genossenschaft, ein gutes Einkommen für die Weinbauer:innen zu erreichen und zeitgleich moderne, herkunfts-betonte Weine zu vinifizieren. Für ihr extrem akribisches und handwerklich aufwändiges Arbeiten in jeder Parzelle werden die Weinbauer:innen angemessen und fair entlohnt - das gewährleistet eine nachhaltige und langfristige Bewirtschaftung. Aufgrund des komplexen Terroirs der Wachau liegt hinter jedem Weingarten ein anderer Arbeitsaufwand und so auch ein diffiziles Entlohnungskonzept. Am Ende des Tages gibt es also kein einheitliches Traubengeld pro Kilo, sondern hinter der Entlohnung liegt eine komplexe Matrix, die die Qualitätsarbeit im Weingarten und das Terroir berücksichtigt und wertschätzt.

Wertschätzung kommt übrigens auch über den bewusst gewählten Begriff „Weinbauer:in“, der von der „Hau“ abgeleitet ist: einem Werkzeug, das symbolisch für die aufwändige handwerkliche Arbeit im Weingarten steht und bis heute Teil der Arbeit in den Steillagen ist.

AUTHENTISCHER HERKUNFTSCHARAKTER

Die Vinifizierung und Lagerung der Weine erfolgt im 300 Jahre alten Naturkeller unter Idealbedingungen. Der Keller liegt bis zu 15 Meter unter der Erde und verfügt über ein ausgeklügeltes Belüftungssystem, über das sich die Kellerröhren selbst be- und entlüften - zu sehen anhand der Lüftungsschächte in den Weingärten. Die Temperatur liegt ganzjährig bei konstanten 12-14°C bei einer Luftfeuchtigkeit von fast 90 Prozent. Der Energiebedarf für Kühlung und Klimatisierung ist entsprechend gering. Unterstützt wird diese durch umweltschonende Wasseraufbereitung und Photovoltaik-Anlagen.

Der Traubenmost gelangt mittels Schwerkraft in den Keller, wird sanft und schonend durch Sedimentation geklärt, anschließend erfolgt die Spontangärung bzw. eine Gärung



mittels eigener, vom Wachauer Kellerberg selektionierter Hefe. Ein langer Hefekontakt (ohne Batonnage) ist für die langsame Weinwerdung und die Qualität der Domäne Wachau Weine essentiell, ebenso der gezielt-reduzierte Schwefeleinsatz und ein traditioneller Ausbau in großen (1.000-10.000 Liter), teils 60 Jahre alten Stockinger- und Schneckenleitner-Holzfässern. Ein Fokus liegt auf Maischekontakt, teils werden im kleinen Ausmaß ganze Trauben mitvergoren (Semi-Macération carbonique). Weine der Backstage-Linie mit Weinstilen abseits der Wachauer Klassik werden alternativ in Amphoren, im Betonei, im Marmor- oder Granitfass ausgebaut. Dennoch zeigen alle Weine der Domäne Wachau eine klare Handschrift: Sie sind Abbild ihrer einzigartigen Herkunft, geprägt von kargen Böden und mit typischer, kühler und frischer Wachauer Säurestruktur. Sie sind puristisch und präzise, mit Transparenz, Grip, Tiefe und Trinkfluss.





ÖKOSYSTEM

Ökologische Maßnahmen gehen mit der Umstrukturierung der Domäne Wachau seit jeher Hand in Hand. Das Weingut ist in ein Landschaftsschutzgebiet und in Natura 2000 eingebettet, die Region Wachau außerdem UNESCO Kultur- und Naturerbe, Fauna-Flora-Habitatsgebiet und Vogelschutzgebiet. Bereits vor 20 Jahren wurde auf Initiative der Domäne Wachau die erste Wachauer Begrünungsmischung aus Wildblumen und Pflanzen wie zum Beispiel Serradella, Weiß-, Gelb- und Inkarnatkliee, Phacelia, Ölrettich und Buchweizen entwickelt. Mittlerweile gibt es zahlreiche Varianten der Bodenbegrünung, angepasst an die unterschiedlichen Bodenbeschaffenheiten der Wachau (tiefgründig, karg, steinig, sauer, basisch). Diese sichern die Artenvielfalt, sorgen für lebendige Böden und eine vitale Bodenstruktur aufgrund tiefer Wurzeln, stärken die Mykorrhiza-Symbiosen und erhöhen die Humuszufuhr, das Wasserspeichervermögen sowie die Verfügbarkeit von Nährstoffen. Darüber hinaus helfen Begrünungen die Bodenerosion zu verringern. Die Begrünungsmischungen sind nicht nur für Domäne Wachau-Weinhauer:innen, sondern für jede Winzerin und jeden Winzer

zugänglich und damit prägend für das Erscheinungsbild der Wachauer Weingärten.

„Ein lebendiges Ökosystem ist die Grundlage für vitale Böden – und für große Weine.“

Die Weingärten der Domäne Wachau sind kleinteilig strukturiert. Viele sind von Mischwäldern bzw. Naturwäldern (Eichen- und Buchenwälder) umgeben oder reihen sich neben Trockenrasen, Marillen- und Obstgärten. Vielerorts stehen Mandel- und Pfirsichbäume direkt in den Weingärten. Trockensteinmauern, von denen es Wachau-weit zirka zwei

Millionen Quadratmeter gibt (ein großer Teil davon in den Weingärten der Domäne Wachau, die von den Weinhauer:innen gepflegt und instandgehalten werden), bieten Lebensraum für unterschiedlichste Insekten, Kleinstlebewesen und Pflanzen. Vogelstangen, Nistkästen und Insektenhotels in den Weingärten fördern den Schutz von gefährdeten Arten wie Wiedehopf und Wendehals. Am Kellerberg direkt hinter dem Weingut stehen Bienenstöcke. Weinhauer:innen engagieren sich aktiv in den zuständigen Gemeinden für die Revitalisierung von Donau-Nebenarmen wie zum Beispiel in Rossatz-Rührsdorf für das Naturschutzgebiet Pritzenau, das sich auf einer Fläche von 36 Hektar rund um die Wachauer Weingärten erstreckt. All das und noch mehr begünstigt ein spezielles und einzigartiges Ökosystem, das es zu bewahren



gilt. Sämtliche Maßnahmen, die die Domäne Wachau setzt, stehen daher immer unter den Gesichtspunkten einer nachhaltigen, ökologischen Weingartenbewirtschaftung.

„Wir treten den Beweis an, dass in unserem Modell unschlagbare Vorteile stecken – für Boden, Rebe & Region.“

RESPEKT

Beim kompletten Verzicht von Herbiziden ist die Domäne Wachau Vorreiter. Anstatt auf Insektizide setzt man auf Pheromonfallen. Die Verwirrungstechnik gegen den Traubenwickler kommt auf Initiative der Domäne Wachau heute Wachau-flächendeckend zum Einsatz. Darüber hinaus betreibt das Weingut ein einzigartiges und Österreichs größtes biodynamisch aufbereitetes Dauerkompost-Projekt aus hauseigenem Trester, Traubenkämmen und Grünschnitt, um den Humusaufbau in den Weingärten kontinuierlich zu steigern - dieser Kompost wird biodynamisch energetisiert

(Präparate 502-507), teils mit Rückenbottichen in die steilen Terrassen getragen und händisch in den Weingärten ausgebracht. Ein optimiertes Laubwandmanagement, das für ausreichend Schatten und Belüftung sorgt und den Einsatz von Pflanzenschutz beziehungsweise von Kupfer und Schwefel reduziert, eine durchdachte Böschungsbewirtschaftung zum richtigen Zeitpunkt sowie geschlossene Böden mit vielfältiger Begrünung sind ebenfalls selbstverständlich.

In den letzten Jahren lief ein innovatives Unterstock-Begrünungsprojekt mit dem Ziel, das Ökosystem im Weingarten weiter zu stärken, möglichst wenig in die Weingarten-Flora einzugreifen und Pflanzen zu finden, die dem Unterstockbereich auf natürliche Weise „Bodendeckung“ bieten. Dazu braucht es Pflanzen mit zügigem Auflaufen, geringer Wurzeltiefe und geringer Wuchshöhe, geringem Wasser- und Nährstoffbedarf und Beikraut-regulierender Wirkung, wie es beispielweise bei Thymian, Klee- und Schwingel-Arten der Fall ist. Roman Horvath: „Die Verbindung der Natur und des Kulturguts Wein zu den Menschen ist Teil unserer Identität und



Kultur. Für uns sind die laufende Förderung der Biodiversität, der Erhalt eines ökologischen Gleichgewichts und die Stärkung der Widerstandskraft der Weingärten selbstverständlich - sowohl zum Zwecke einer Qualitätssteigerung als auch aus Respekt gegenüber Natur und Rebstock.“

Seit dem Jahrgang 2018 ist die Domäne Wachau durchgehend nachhaltig zertifiziert. Auch hierbei mussten neue Wege beschritten werden, denn so war die Zertifizierung ursprünglich für eine Struktur wie die der Domäne Wachau nicht entwickelt. In Zusammenarbeit mit der Universität für Bodenkultur in Wien wurde ein Konzept für die Nachhaltigkeitszertifizierung einer Genossenschaft in Steillagen erarbeitet (nach der jede/r einzelne Domäne Wachau-Weinhauer:in zertifiziert werden muss), das später von der Vinea Wachau und vielen weiteren Winzer:innen in der Region aufgegriffen wurde. „Die vielen Maßnahmen der letzten Jahre, wie Herbizid- und Insektizid-Verzicht, eigene Bodenbegrünung, biodynamisches Dauerkompost-Projekt und vieles mehr, fügen sich nun zu einem stimmigen,





neuen Gesamtbild zusammen“, resümiert Horvath. „Mehr noch: Wir treten den Beweis an, dass in unserem Konzept unschlagbare Vorteile stecken. Die Weinbauer:innen entwickeln mit uns ein Konzept der Zukunft – maximal handwerklich, naturnah, zeitgemäß, flexibel und enorm schlagkräftig.“

ZUKUNFTSMODELL

All diese Assets sind im Kontext des Klimawandels entscheidender denn je. Wetterextreme wie Starkregen, Hagel, Frost und Hitze sind auch in der Wachau nicht von der Hand zu weisen. Die Weingartenarbeit auf den ohnehin schon schwer zu bewirtschaftenden Steilterrassen muss entsprechend angepasst werden. „Das, was vor 20 Jahren gelehrt wurde, und teilweise auch heute noch in Schulen vermittelt wird, ist nur noch bedingt umsetzbar. Wissen ist extrem dynamisch geworden“, weiß Heinz Frischengruber. Mit einem umfangreichen Kommunikations- und Weiterbildungsprogramm bleiben die Weinbauer:innen in puncto effiziente Begrünung und Bodengesundheit, aber auch zu Themen wie biologischer Weinbau und sanfter Rebschnitt nach Simonit & Sirch am Puls der

Zeit. „Wir haben mit der Domäne Wachau ein unglaubliches Wissensmanagement aufgebaut. Unsere Weinbauer:innen werden das ganze Jahr über von Pflanzenspezialisten, Bodenkundlern, Klimaforschern, Bio-Beratern, Insekten-Wissenschaftler und anderen Experten begleitet.“

Ein wichtiger Hebel, um dem Klimawandel zu trotzen, sei laut Frischengruber die Bio-Bewirtschaftung. Die Rebstöcke werden widerstandsfähiger, die Böden vitaler. Die Domäne Wachau ist in Österreich das Weingut mit der größten Biofläche. „Was in zwanzig Jahren sein wird, können wir nicht vorhersagen, aber es wird sicherlich Anpassungen geben, denn es geht um eine ständige Weiterentwicklung. Wir müssen agil und flexibel bleiben. Das geht nur in der Kleinstrukturiertheit mit Weinbauer:innen, die entschlossen Schritt für Schritt weitergehen. Und es ist auch genau diese Kleinstrukturiertheit, die es uns als Genossenschaft in Zukunft weiterhin ermöglicht, Landwirtschaft bzw. Weinbau sozial und ethisch nachhaltig zu betreiben. Unsere Weinbauer:innen sind tief in der Region verankert. Die gesamte Wertschöpfung bleibt bei ihnen.“

„Terroir ist mehr als Boden und Klima: Es ist ein kulturelles Verständnis und ein Denken, das in die Zukunft wirkt.“

WEITREICHENDER WANDEL

Das Konzept des Terroirs definiert die Domäne Wachau differenzierter und weitreichender. Die natürlichen Gegebenheiten in der Wachau sind einzigartig (vielfältige Geologie, spezielles Klima, Höhenlagen, etc.), aber genauso wichtig ist der sozial-gesellschaftliche und kulturelle Einfluss und Hintergrund. Wichtig sind die Menschen, deren Tun und Denken, deren Selbstverständnis und auch deren Geschichte und soziale Interaktionen beziehungsweise wie damit umgegangen wird. „Verlässt man sich zu sehr auf den Stein, die Geologie und die klimatischen Rahmenbedingungen, so läuft man Gefahr, viele andere Komponenten zu vernachlässigen“, erzählt Heinz Frischengruber. „Es ist der

Genius Loci, also der Geist, die Denke vor Ort, der uns prägt. Es geht um eine Lebenseinstellung, ein Selbstverständnis und eine Geisteshaltung in einer einzigartigen Region und darum, diese mit Stolz und gleichzeitig einer bodenständigen, natürlichen Überzeugung in das Morgen zu transferieren.“

Schon jetzt hat sich das Modell der Winzergenossenschaft als ethisch-soziales und nachhaltiges Konzept bewährt. Durch die kontinuierliche Steigerung der Wertschöpfung innerhalb der letzten 15 Jahre wurde vielen Winzhauer:innen in der Region wieder eine Zukunftsperspektive gegeben. Roman Horvath: „Ich denke, dass wir als Genossenschaft ebenso für einen weitreichenden gesellschaftlichen Wandel stehen. Wenn kleine, individuelle Winzer:innen einen neuen Ansatz aufzeigen, dann ist das sehr wichtig, insbesondere wenn es anfangs qualitative Speerspitzen sind. Das sind die punktuellen Nischen-Eliten und Pilotprojekte. Einen tieferen Impact kann es dann im nächsten Schritt haben, wenn Betriebe mit weitreichenderen Strukturen in die Zukunft blicken und mutige Schritte setzen, die für eine umfassende und ganzheitliche Veränderung einer Region oder gar einer Branche stehen.“

VERANTWORTUNG

Als Roman Horvath und Heinz Frischengruber vor 20 Jahren die Leitung der Domäne Wachau übernommen haben, wurde die Bezeichnung Genossenschaft tunlichst vermieden. Zu vorurteilsbehaftet ist der Begriff, der in der Weinbranche auch heute noch mit einfacher Qualität, standardisierten Weinen und

dem unteren Preissegment gleichgesetzt wird. Fakt ist jedoch: In Spanien, Frankreich und Italien kommen 50 % der gesamten Weinproduktion aus genossenschaftlich organisierten Betrieben, in Deutschland ist es rund ein Drittel. In Österreich ist der Genossenschaftsanteil hingegen relativ gering. Den Anschluss an die Top-Qualität haben nur die wenigsten geschafft; auch deshalb, „weil es keine intensive Zusammenarbeit und keine einheitliche Ausrichtung gibt. Jedes Mitglied macht draußen sein Ding, aber keiner kümmert sich um eine nachhaltige Gesamtstruktur. Wir mussten in den vergangenen 20 Jahren viel lernen und zusätzlich zahlreiche Investitionen tätigen, weil wir den aktuellen Standards anfangs hinterher waren“, erinnert sich Roman Horvath. Heute ist die Domäne Wachau stolz darauf, eine Genossenschaft zu sein.

„Die Domäne Wachau zeigt: Höchste Qualität entsteht nicht trotz einer Genossenschaft, sondern genau durch sie.“

Ihren eingeschlagenen Weg wollen die Winzhauer:innen auch in Zukunft fortsetzen. Die Bio-Bewirtschaftung wird weiter vorangetrieben. „Wir wollen aber auch einen Schritt darüber hinaus gehen“, sagt Heinz Frischengruber. „Ob man das nun biodynamisch nennt oder regenerative Bewirtschaftung: Es geht um eine ganzheitliche, holistische Sichtweise der Region,



nicht eines einzelnen Betriebes - also eines meinen Regionsorganismus. Die Winzhauer:innen der Domäne Wachau sind wie viele kleine Akkupunktur-Nadeln, die Impulse in der Region setzen und so auch zu einer Veränderung in der gesamten Region beitragen. In jedem Fall wollen wir der nächsten Generation eine Landschaft, einen Boden weitergeben, der sich verbessert; wo zusätzlich etwas entsteht.“

Das größte Learning der letzten 20 Jahre sei, dass man nichts übers Knie brechen könne. Es braucht Zeit und eine Perspektive, um in der Struktur zu arbeiten. Die Wachau ist ein Mikrokosmos. Es braucht ein tiefes Verständnis. Alles muss zur richtigen Zeit kommen. Die Domäne Wachau gehört den Wachauer Winzhauer:innen. Sie müssen die Veränderung wollen. Und das tun sie; weil sie sich ihrer Verantwortung für die Region und für die nachkommenden Generationen bewusst sind.

