

# Prieler Family Estate

Im Normalfall zeichnet das Falstaff-Magazin eine hochverdiente Persönlichkeit als »Winzer des Jahres« aus. In diesem Jahr weichen wir insofern von dieser Gewohnheit ab, als wir nach reiflicher Überlegung ein ganzes Familienteam vor den Vorhang bitten möchten. Sowohl das Elternpaar Irmgard und Engelbert, die großen Wegbereiter, als auch die neue Generation mit Silvia, Michaela und Georg haben Anteil am Erfolg, der sich in den letzten Jahren in wachsendem Ausmaß eingestellt hat. Daher hat Falstaff die gesamte Familie Prieler als »Winzer des Jahres 2009« ausgewählt.

Text von Peter Moser, Fotos von Steve Haider

Schützen am Gebirge ist ein Ortsname, der den Unwissenden wohl eher an ein lawinenbedrohtes Dorf in den Tiroler Alpen als an ein Winzernest unweit des Neusiedler Sees denken lässt. 1390 tauchte in einer Urkunde erstmals der Name Gschies oder Gschieß auf, aus dem sich das heutige Schützen entwickelte – Gott sei Dank, möchte man sagen, denn sonst wäre wohl der ungarische Name des Dorfes, Sércz, noch vorzuziehen gewesen. Schützen liegt unweit von Eisenstadt im Tal der Wulka. Die Gemeinde hat sowohl Anteil am Ruster Hügelland als auch am Leithagebirge, jenem etwa 35 Kilometer langen Höhenrücken am Rand des Wiener Beckens, der an seiner höchsten Stelle immerhin 484

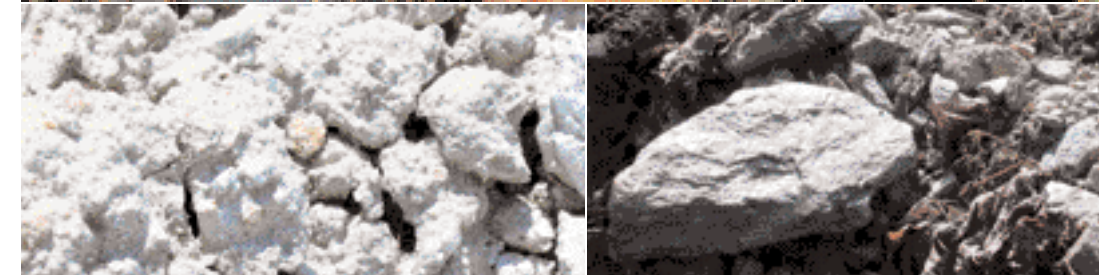


Meter aufragt. Schützen selbst liegt 130 Meter über der Adria. Über viele Jahrhunderte war Gschieß eine Besitzung der katholischen Fürsten von Esterházy; erst nach der Revolution 1848 und der damit verbundenen Grundentlastung entstand freier bäuerlicher Besitz, 1852 wurde das erste Grundbuch des Ortes aufgelegt. Obwohl es zur ungarischen Reichshälfte gehörte,

wurde Gschieß immer mehrheitlich von Deutschsprachigen bewohnt. Im heißen Juli 1911 wurde das Dorf bei einem Großbrand fast ausgeradiert, von 227 Häusern wurden 160 völlig vernichtet. Nach dem Ersten Weltkrieg und dem Eintritt des Gebiets in die Republik Österreich wurde die Gemeinde am 9. Juni 1924 in Schützen am Gebirge umbenannt.



WE ARE FAMILY  
Georg, Silvia, Irmgard und Engelbert  
Prieler – jeder trägt seinen Teil zum  
Gesamterfolg des Familienweinguts bei



ERDVERBUNDEN  
Die Prieler können auf unterschiedliche Böden (linkes Bild: Kalk; rechtes Bild: Schiefer) zurückgreifen und beherrschen die hohe Kunst, für jede Rebsorte das optimale Terroir auszuwählen



FOTOS: MANFRED KLIMEK (M UND U.), STEVE HAIDER (L UND O.)

**Eine Familiengeschichte**

Die Bauern der Region betrieben seit jeher gemischte Landwirtschaft. Neben der Viehhaltung wurden Getreide und Feldfrüchte geerntet, aber auch weitläufige Obstgärten und an den Hängen natürlich auch Weingärten bewirtschaftet – so auch von den Vorfahren der Prielers, die hier ihren Hof an der Oberen Hauptstraße zumindest schon 150 Jahre, wahrscheinlich sogar noch länger, bewohnten. Großvater Georg maß dann dem Weinbau einen etwas größeren Stellenwert bei, und mit der Übernahme des Betriebes durch das junge Ehepaar Irmgard und Engelbert Prieler wurde der Mischbetrieb schließlich zur Gänze aufgegeben, die hundert Schweine verkauft und mit diesem Startkapital ein Weingut gegründet.

Schritt für Schritt verringerten sie die Anzahl der angepflanzten Rebsorten, sie investierten in eine zeitge-

zer, als es die Hausnummern nahelegen. So wurde die Weinkarte des »Taubenkobels« zur Abschlussrampe für die Prieler-Weine in die Welt der aufstrebenden österreichischen Gastronomie und in die Herzen vieler privater Weinfreunde. Bald verbanden viele einen Besuch beim »Taubenkobel« gerne mit einer Verkostung im Prieler'schen Weinkeller.

**Auf die Sorten kommt's an**

Der von seinen Freunden »Bertl« gerufene Meister Engelbert Prieler war schon in jungen Jahren ein Freund von strukturierten Rotweinen und verfolgte mit großem Interesse, was Pioniere wie Hans Iglar in Horitschon oder Anton Kollwentz in Großhöflein produzierten. Regelmäßig fanden sich aufstrebende Winzer am Stammtisch im »Taubenkobel« ein, um neueste Entwicklungen zu diskutieren und ihre Weine untereinander zu verkosten.

Anfang der Achtzigerjahre rückte die Sorte Cabernet Sauvignon immer stärker in den Mittelpunkt des Interesses. Kollwentz gewann mit seinem 1983er aus Versuchsanlagen gleich auf Anhieb die Falstaff-Prämierung, und Bertl Prieler entschloss sich, ebenfalls die Bordeaux-Sorte auszupflanzen, die erst 1988 als Qualitätsweinsorte in Österreich legalisiert wurde. Von diesem Jahrgang füllte die Familie allerdings bereits ihren ersten reinsortigen Cabernet Sauvignon ab und war damit vielen Kollegen schon um einiges voraus. Bereits mit dem Jahrgang 1992 konnte man aus dem höheren Alter der Rebstöcke Nutzen ziehen, und so entstand ein hervorragender Cabernet Sauvignon aus der Ried Ungerbergen (ein warmer Boden mit Kalk- und Kiesanteilen), der bis zum heutigen Tag alle Stückerln spielt.

Engelbert Prieler hat sich jahrzehntelang über die rechte Wahl von Rebsorten und ihre optimalen Standorte den Kopf zerbrochen und schließlich mit drei weißen und drei roten Sorten das Auslangen gefunden. Neben Welschriesling baute er Pinot Blanc und Chardonnay an, zum regionaltypischen Blaufränkisch gesellten sich Cabernet Sauvignon und Merlot. Dass unter den internationalen Rotweinen der Bordeaux zu Bertl Prielers Favoriten zählt, ist aus seiner ureigenen Sortenwahl gut ablesbar.

Engelberts Tochter Silvia, die bereits seit 1997 im Weingut aktiv ist, scheint mehr der Burgunder-Liga anzugehören – sie hat durchgesetzt, dass die Prielers heute auch Weingärten mit Pinot Noir und St. Laurent bewirtschaften.

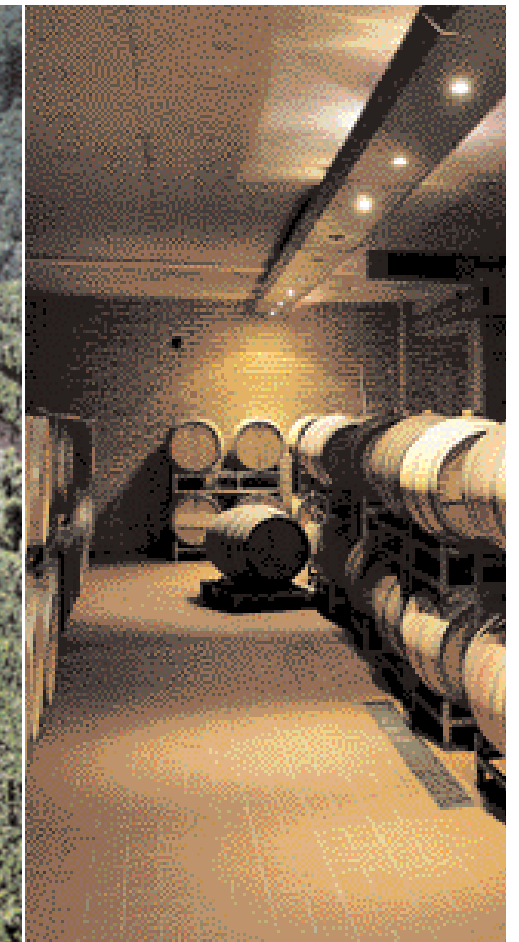
Die einzige rote Cuvée des Hauses, sie wird aus Blaufränkisch und einem kleinen Teil Merlot komponiert, trägt den Namen »Schützner Stein«. Er bezeichnet einen felsigen Hügel im Südosten von Schützen, auf dessen Anhöhe sich ein kleines Naturschutzgebiet befindet. Rund um den »Schützner Stein« befinden sich auf sanften Abhängen die meisten der Prieler'schen Weingärten. Die Bodenbeschaffenheit ist hier recht

rechte Kellertechnik. Und eines war auch von Anfang an klar: Bei allen Arbeitsprozessen – egal ob im Weingarten oder im Keller – wurde Qualität immer über Quantität gestellt. Zug um Zug konnten die Weingärten erweitert werden.

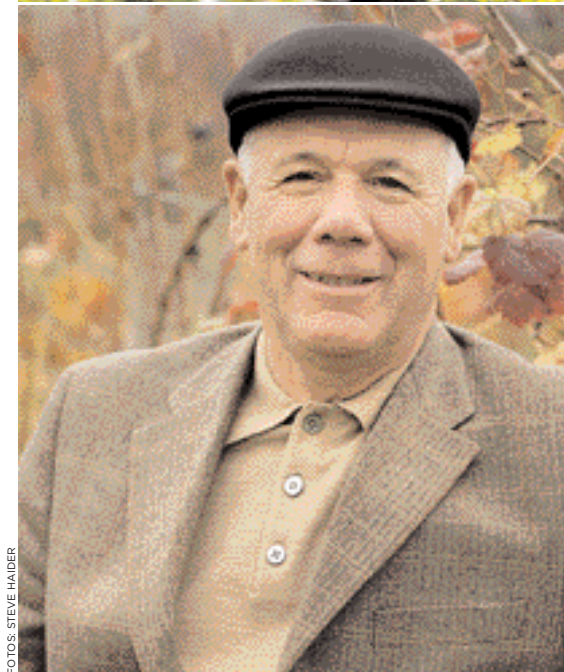
Das Unwetter des Glykolskandals zog vorbei und konnte den Prielers im Gegensatz zu vielen anderen Familien, deren Nachwuchs sich nicht mehr für den Weinbau interessierte und die deshalb den Betrieb aufließen, nichts anhaben und sie nicht im Geringsten entmutigen. Im Gegenteil: Man konnte die Gelegenheit nutzen, die eine oder andere Spitzenlage zu erwerben, und das Streben nach Qualität machte sich bald bezahlt.

Ein weiteres junges Ehepaar, die Gastwirte Eveline und Walter Eselböck, hatten sich 1984 in Schützen am Gebirge angekauft, und ihr »Taubenkobel« entwickelte sich zu einem wahren Magneten für Feinschmecker und natürlich auch für Guttrinker. Schon damals waren die beiden Gastronomen immer auf der Suche nach den besten regionalen Produkten und Weinen, und der Weg von Hauptstraße 33 zu Hauptstraße 181 war noch kür-

Der vielleicht entscheidende Beitrag zum Erfolg des Betriebs ist der starke Zusammenhalt, der von der Familie ausgeht.



**INNOVATION UND ERFAHRUNG** Engelbert Prieler (u. l.) legte in jahrzehntelanger Pionierarbeit den Grundstein für die großen Erfolge der Prieler-Weine; Georg Prieler (u. r.) bringt nach Lehr- und Wanderjahren bei Topwinzern in aller Welt nun neue Impulse in den Familienbetrieb ein



FOTOS: STEVE HAIDER

durchwachsen, man findet Schiefer, aber auch Kalk und mit Kieselsteinen durchsetzten Braunlehm.

Der Blaufränkisch ist die rote Leitsorte des Hauses, und er wird in drei klar unterscheidbaren Versionen angeboten. Von den stark eisenhaltigen, mit Kiesel durchmischten Braunlehm Böden kommt der jugendliche, fruchtbetonte Blaufränkisch namens »Johannishöhe«. Unter der Bezeichnung »Leithaberg« entsteht ein für dieses Terroir aus Schiefer und Muschelkalk typischer, finessenreicher Wein. Und schließlich ist da das Flagg-schiff, der über zwei Jahre im Barrique ausgebaute, strukturierte Blaufränkisch vom Goldberg, der Toplage am Schützner Stein, wo unter einer Schicht mit tonigem Lehm der reine Glimmerschiefer den aromatischen Ton angibt.

Auf mageren Muschelkalk- und Schieferböden wachsen auch die weißen Burgundersorten, so der in Edel-



Das hohe Niveau in allen Weinkategorien beeindruckt ebenso wie der feinfühlig Umgang mit den spezifischen Eigenschaften der jeweiligen Rebsorte und dem dafür ideal ausgewählten Terroir.

stahl ausgebaute, elegante Pinot Blanc vom Seeberg, der fruchtige Chardonnay »Sinner«, der stoffige, im Barrique vergorene und ausgebaute Chardonnay vom Seeberg und mittendrin der sehr burgundisch anmutende weiße »Leithaberg«, ein mineralischer Weißburgunder mit feinem Feuersteinaroma. Ein frischer, leichter Welschriesling von den Schotterböden in der Ried Satz sowie ein süffiger, sommerlicher Rosé aus Trauben vom Schützner Stein runden das übersichtliche Angebot ab. Neue Blaufränkisanlagen in der Spitzenlage Obere Pratschkraft in Oggau werden heuer zum ersten Mal in Ertrag kommen.

## F Kontakt

**WEINGUT PRIELER**  
Hauptstraße 181, 7081 Schützen/Gebirge  
Tel.: +43/(0)2684/22 29, Fax: DW 4  
weingut@prielers.at, www.prielers.at

## Das Geheimnis des Erfolgs

Die Prieler-Weine sind heute in der Spitzengastronomie Österreichs, aber auch in zahlreichen anderen Ländern gut repräsentiert. Ein besonders treuer Absatzmarkt ist Vorarlberg, wo die Weine aus Schützen dank jahrzehntelanger Zusammenarbeit mit dem örtlichen Weinhandel nahezu flächendeckend angeboten werden. Schon früh hat Engelbert Prieler mit seinem Lkw über Salzburg den äußersten Westen Österreichs angesteuert und fand auch bei den Spitzenhäusern am Arlberg wie in der »Post« in Lech oder im »Hospiz« in St. Christoph mit seinen Weinen Anklang. Dank der Förderung durch die Topgastronomie und Hotellerie wuchs die Zahl der zufriedenen Kunden.

Der vielleicht entscheidende Beitrag zum Erfolg des Betriebs ist der starke Zusammenhalt, der von der Familie ausgeht. Das harmonische Zusammenwirken der Generationen scheint sich auf geheimnisvolle Weise auch auf die Natur der Weine zu übertragen. Silvia Prieler, promovierte Mikrobiologin, steht nun bereits zwölf Jahre an der Seite ihres Vaters im Betrieb und bringt ihre Vorstellungen in Weingärten und Keller mit ein.

Den ersten Jahrgang ihres Lieblingsprojekts Pinot Noir musste Silvia Prieler noch unter ihrem eigenen Etikett abfüllen, mittlerweile ist aber der Pinot Noir schon längst in die hauseigene Weinpalette integriert, die bald auch um einen St. Laurent erweitert werden wird.

Silvia Prieler interessiert sich auch für die biodynamische Bewirtschaftung der Weingärten, es wird in ausgewählten Weingärten mit der Methodik experimentiert, um entsprechende Erfahrungen zu sammeln. Ob es schließlich zu einer kompletten Umstellung kommen wird, ist heute noch offen. Silvias jüngerer Bruder Georg arbeitet, nachdem er seine Lehr- und Wanderjahre in verschiedenen Weinbaugebieten rund um den Globus absolviert hat, ebenfalls tatkräftig im Weingut mit. Mutter Irmgard ist die gute Seele des Hauses, sie gibt der Familie mit ihrer stillen Art den nötigen Rückhalt und ist der ruhende Pol im bewegten Treiben.

Wie bereits eingangs ausgeführt, hat sich die Redaktion des Falstaff-Magazins entschieden, Silvia Prieler stellvertretend für die Summe der Leistungen, die die Familie Prieler in den vergangenen dreißig Jahren erbracht hat, auszuzeichnen. Das hohe Niveau in allen Weinkategorien beeindruckt ebenso wie der feinfühlig Umgang mit den spezifischen Eigenschaften der jeweiligen Rebsorte und dem dafür ideal ausgewählten Terroir. Die Erfolgsgeschichte reicht hier vom traditionell ausgebauten Pinot Blanc bis zum langsam im neuen Barrique gereiften Spitzen-Blaufränkisch – und doch tragen die Weine allesamt die unverwechselbare Prieler-Handschrift.

Das Falstaff-Magazin verleiht der Familie Prieler aus Schützen am Gebirge mit großer Freude den Titel »Winzer des Jahres 2009«.



**SILVIA PRIELER**  
Die Mikrobiologin sorgt seit zwölf Jahren an der Seite ihres Vater für die hohe Qualität der Prieler-Weine

