



HOFKELLEREI.

Weingutsleiter Stefan Tschepe und Prinzessin Marie von und zu Liechtenstein. Die in Graz geborene ausgebildete Sommelière hat innerhalb der Familie Liechtenstein die Verantwortung für die Hofkellerei übernommen.

Passion für den Wein

Stefan Tschepe hat als Spross einer bekannten Weinbau-dynastie im südsteirischen Leutschach das Winzerhandwerk von der Pike auf gelernt. Viel Erfahrung und vor allem viele neue Ideen hat er dann in Burgenland beim Weingut Esterhazy, das er erfolgreich positionieren konnte, und zuvor in Kalifornien/USA auf dem Weingut Perry Creek mitgenommen. Vor allem die offene kalifornische Weinkultur, die Experimentierfreude und neue Vermarktungstechniken haben es ihm an-

Als Leiter der Hofkellerei Liechtenstein bringt der Steirer Stefan Tschepe verspielte steirische Unkompliziertheit ins etwas angestaubte Image des Grüne-Veltliner-Weinviertel.

Von Helmut Bast

getan. Diese kann der 47-Jährige seit zwei Jahren als Leiter der Hofkellerei Liechtenstein umsetzen. Etwa die Begeisterung, die kalifornische Weingüter bei ihren Kunden entfachen, das gute Service und das Gefühl der Kunde sei Teil des Weinguts. „Mit dem Neubau der Vinothek im Gartenpalais 2020 in Wien haben wir hier einen Schritt in diese Richtung gesetzt. Dort sprechen wir viele Konsumenten direkt an und haben so die Möglichkeit, sie zu begeistern und auch auf die Weingüter einzuladen. Während der

STIFTUNG FÜRST LIECHTENSTEIN/HOFKELLEREI, BEGEGSTELLT, WWW.POVAT

Covid19 Beschränkungen gabs dann auch viele Online Verkostungen“, erzählt Tschepe.

Der Faktor Herkunft

Worauf es beim Wein ankommt ist für Weinfachmann Tschepe sonnenklar: „Die Herkunft ist ein wesentlicher Faktor. Spannend sind nur Weine die nicht beliebig austauschbar sind, sondern klar von ihrem Anbaugebiet, Einzellagen und/oder auch Önologen und Kellermeister geprägt sind. Zu den für mich spannenden Weinen zählen al-



SPEISEBEGLEITER. Die Riede Karlsberg in Wilfersdorf im nordöstlichen Niederösterreich. Hier gedeihen Riesling, Grüner Veltliner, Zweigelt und Merlot. Tschepe: „Der Riesling ist permanenter Speisebegleiter an der fürstlichen Tafel und auf fürstlichen Veranstaltungen.“



lerdings auch bewusste Kreationen die sich an Zielgruppen orientieren, solange sie klar definiert sind.“

Herkunft und Charakter der Weine spielen auch in der Hofkellerei Liechtenstein eine große Rolle. Die Hofkellerei Liechtenstein hat eine über 600-jährige Geschichte. In der Hofkellerei in Wilfersdorf im nordöstlichen Weinviertel werden Weine seit Mitte des 14. Jahrhunderts kultiviert.

Die dortigen unterirdischen Reifekeller mit ihrer konstanten Luftfeuchtigkeit und geringen Temperatur-

schwankungen boten optimale Voraussetzungen zum Ausbau der Weine aus den österreichischen Rieden von heute rund 33 Hektar. „In Wilfersdorf werden rund 150.000 Flaschen produziert. Die wichtigsten Weine sind hier Riesling, Grüner Veltliner, Zweigelt und Merlot“, weiß Stefan Tschepe.

Ein weiteres Liechtensteinsches Weinanbaugebiet gibt es im Rheintal, in Vaduz, wo heute rund 4,5 Hektar kultiviert werden und das seit 1712 als die Familie die Grafschaften Schellenberg und Vaduz erwarben. Hier werden



HERAWINGERT. Stefan Tscheppe am Herawingert, dem wichtigsten Rebberg der Liechtensteins in Vaduz/Liechtenstein. Auf den Kalk- und Schieferböden werden zu 90 Prozent Pinot Noir und Chardonnay (10%) kultiviert.

pro Jahr rund 20.000 Flaschen produziert, vor allem Pinot Noir und Chardonnay. Weine der Hofkellerei finden sich vor allem im Fachhandel und der Gastronomie und werden von Hong Kong, Singapur über ganz Europa bis in die USA und Kanada verschickt.

Umbruch im Weinviertel

Können die Niederösterreicher beim Wein noch etwas lernen von den steirischen Winzern? „Ich glaube schon. Die Mentalität ist doch etwas unterschiedlich. Die Steiermark war in der Vermarktung und im Auftritt und der Kommunikation schon immer sehr kreativ und vielleicht etwas verspielter oder unkomplizierter und das ist

bei Konsumenten immer gut angekommen. Steirischer Wein wurde immer mit dem steirischen Lebensgefühl, der Kulinarik, der Landschaft verbunden und da gibt es in Niederösterreich noch viel Potential. Vor allem die steirische Lebensfreude/art und unsere Art zu feiern lässt sich gut exportieren“, meint Stefan Tscheppe, der mit vielen Betrieben aus der Steiermark nach wie vor im guten Austausch ist.

Auch mit seiner Familie in der Steiermark ist er in engem Kontakt. Die Eltern leben in Graz, Schwester Katharina sei mit ihrem Bistro „Tscheppe ums Eck“ gleich beim Grazer Rathaus Botschafterin auch für die Weine der Hofkellerei. Im April/Mai wird

die dort auch die nächste Weinpräsentation stattfinden. Im Weinviertel hat der Steirer Tscheppe offene Aufnahme gefunden. „Das Weinviertel ist derzeit im Umbruch und viele Weingüter wünschen sich neben ihren Grünen Veltliner DAC mehr Beachtung für andere traditionelle Sorten wie Riesling und auch einige Burgunder. Eine Entwicklung die ich gut nachvollziehen kann. Auch in der Steiermark waren ja die ‚klassischen‘ Weine dominant und über sie haben viele Weinfreunde erst die Einzellagen entdeckt. Ich denke gerade die jüngeren Generationen sind offen für neue Ideen, ob die nun aus der Steiermark, dem Kamptal oder aus Übersee kommen.“

Authentizität mit Ecken und Kanten

Einen Wein zeichne immer eine Eigenständigkeit im Kontext eines Gebiets oder Jahrgangs aus, so Tscheppe. „Hier geht es nicht darum, möglichst alle für die hochwertigsten Weine zutreffenden Qualitätskriterien abzuhaken, so mancher Wein glänzt auch durch besonders ausgeprägte Details wie zum Beispiel einer bestimmten Machart, Reifung, Erntezeitpunkt etc. Animierend sollte er sein, soll heißen, man bekommt Lust auf ein zweites Glas – das macht Wein letztendlich für mich aus.“

Und welche Handschrift verleiht der Winzer Stefan Tscheppe den ihm anvertrauten Weinen? Stefan Tscheppe: „Ich koste sehr viel, auch ältere Jahrgänge, einfach um Entwicklungen, besondere Merkmale einzelner Rebberge und Stärken zu verstehen. Daraus entwickelt sich dann die Idee möglicher Weiterentwicklungen bzw. Akzentuierungen einzelner Stärken. Mir geht es um Klarheit, Präzision, Frische und Struktur, und den Weinen Ecken und Kanten zu erlauben. Je mehr man sich um die Authentizität bemüht, desto besser werden dann auch die Weine.“ Mit diesen Eigenschaften will Tscheppe auch die Weine der Hofkellerei international sichtbar präsentieren. ●

„Was wäre das Leben ohne die Momente mit einem besonderen Genuss. Die Hofkellerei ist einer der ältesten Betriebe der Familie mit sehr hohem Stellenwert. In den Weinen verschmelzen Tradition und frische Zugänge zu besonderem Trinkvergnügen.“

Prinzessin Marie