



Hinter jedem großen Mann steht eine starke Frau. Das trifft genauso auf den Weinbau zu.

Philipp Braun, p.braun@nachrichten.at

# Verliebt in Wein: Die Oberösterreicherinnen

## Drei Frauen spielen im Weinbau eine entscheidende Rolle

**D**er oberösterreichische Weinbau löst sich mittlerweile aus der Anonymität und startet zum Höhenflug. Auch immer mehr Frauen

beweisen, dass sie ein Gespür für guten Wein besitzen.

Die Kombination aus beidem verspricht demnach Erfolg. Bereits vor Jahren haben ein paar

Oberösterreicherinnen ihre Liebe im Wein gefunden, betreuen mit ihren Männern die Weingüter und haben wesentlichen Anteil an deren Triumph.



*Bernadette  
Altenburger*

Wein ist und war in der Familie Pesendorfer aus Neukirchen bei Altmünster immer ein großes Thema. „Meine Eltern sind sehr weinaffin, unsere Urlaube führten uns meistens in Weingegenden. Das weckte schon damals meine Neugierde und ich wollte dem auf den Grund gehen, wieso man sich mit Wein stundenlang beschäftigt“, sagt Bernadette Altenburger. Sie absolvierte die Sommelierausbildung und eignete sich neben dem Publizistik-Studium Praxiswissen beim Wein an. Als Markus Altenburger jemanden für die Lese suchte, funkte es. Seit 2011 ist Bernadette im Joiser Betrieb. 2012 wurde bereits das erste Projekt „RoSée Connection“ erfolgreich und gemeinsam gestartet. [www.markus.altenburger.com](http://www.markus.altenburger.com)  
[www.rosee-connection.at](http://www.rosee-connection.at)



*Herta  
Stiegelmar*

Als Winzerin bezeichnet sich die Steyrerin nicht unbedingt, aber neben der Lese, der vielen Büroarbeit und als Mutter von drei erwachsenen Kindern ist Herta Stiegelmar wesentlich für den Erfolg des Weinguts Juris mitverantwortlich. „Wenn du von der Gastronomie kommst, bist du einiges gewohnt“, sagt sie, deren Familie das Gasthof Schoiber in St. Ulrich bei Steyr führt. „Wein war immer meine Leidenschaft, ich habe bei Messen mitgeholfen und bin Sommelière.“ Trotzdem absolvierte sie ein Kolleg für Bekleidungstechnik in Wien. Die Ähnlichkeiten sind da. „Es ist beides Handwerk, welches du beherrschen musst, um Leichtigkeit zu gewinnen. Du merkst, welche Komplexität und welcher Feinschliff dahintersteckt.“ [www.juris.at](http://www.juris.at)



*Carmen  
Zillinger*

Die Logopädin aus Alkoven genießt Most – „für mich das perfekte Getränk auf der Alm“ – aber auch Wein steht hoch im Kurs. „Im Sinne von einem genussorientierten Dasein habe ich immer gerne Wein getrunken.“ Seit 2007 arbeitet sie im Weinviertler Betrieb mit. „Ich bin gut gelandet“, sagt die Oberösterreicherin, die neben der Erziehung der drei Kinder Vollzeit im Weinberg beschäftigt und gelegentlich im Weingarten anzutreffen ist. Der viele Regen lässt die Pflanzen sprießen. Die Ernte wird voraussichtlich Mitte September starten. Zillingers Vorlieben bleiben gleich. „Ich liebe straffe und klar strukturierte Weine, die fordernd sind und viel vom Boden und der Region zeigen, wo sie wachsen.“ [www.radikal.bio](http://www.radikal.bio)  
[www.zillingerwein.at](http://www.zillingerwein.at)

## GETRÄNK DER WOCHE



Leithaberg  
Handwerk Welschriesling 2017  
12,50 Euro

Was wurde schon über den Welschriesling geschimpft. Zu blass in der Farbe, zu dünn im Geschmack, zu hoch in der Säure soll er sein. In ungünstigen Lagen kann dies durchaus zutreffen. Wenn sich jedoch ein Winzer hingebungsvoll um den Welschriesling bemüht und ihn aus dem Tal des Geschmackslosen holt, verdient das Bewunderung. Leo Sommer aus Donnerskirchen ist so ein Weinmacher, der es mit seinem Projekt „Handwerk“ versteht, aus unterschätzten Sorten köstliche Weine zu produzieren. Unterstützung bekommt er dabei von den kargen Schieferböden des Leithagebirges, die dem Wein die gewünschte Struktur verpassen. Der Welschriesling wurde spontan auf der Maische vergoren, minimal geschwefelt, im großen Holzfass für zwölf Monate ausgebaut und unfiltriert gefüllt. Der Welsch gestaltet sich trinkanimierend, unterlegt von feiner Säure, gepaart mit Kräuterwürze und Birnenfrucht. Entwickelt sich noch in der geöffneten Flasche. Ideal zu gebratenem Waller mit Speck-Gnocchi. [www.weingut-sommer.at](http://www.weingut-sommer.at)