

MARTIN STROBL

Kräuterguru *und* Weinalchimist

MARTIN STROBL LÄSST EINEN TEIL HABEN. Er stellt ein paar Tische und Sessel vor seine Wein-Hütte am Bisamberg, auf dass man ein bisschen an seinem Weinleben teilhaben kann. Ein sehr ursprünglicher Zugang zum Thema, wie es ihn kaum noch wo gibt. Aber nicht allein das ist, was das „Weinhandwerk“ des gelernten Fotografen mit Südtiroler Wurzeln so speziell macht. Denn sein Zugang ist alles andere als konventionell: Mit Wein mehr oder weniger aufgewachsen und schon früh von der Faszination des Rebensaftes ergriffen, machte Martin Strobl zuerst einmal die Weinakademie und pachtete dann vor zehn Jahren ein paar Rebzeilen am Bisamberg zum Ausprobieren. Die Ergebnisse ermutigten ihn, das Projekt fortzuführen, er machte aus einer kleinen Weingartenhütte eine Garagen-Winery im besten Sinne des Wortes und bastelt hier an Weinen, die so sind wie er selbst, und sein Zugang zum Thema – unkonventionell. Rotweine

werden bewusst mit *Brettanomyces* infiziert, um möglichst „traditionell“ französisch zu schmecken, Oxydation wird in Kauf genommen, Maischestandzeit und Spontanvergärung sind selbstverständlich. Dass es hier keine Schwarzwurzelsalate und Geselchtes vom Metro gibt, ist irgendwie klar, nein, Speck und Würste aus Südtirol, Schüttelbrot, das harte, Käse aus den Bergen und mit etwas Glück auch ein bisschen Salat oder Gemüse-Antipasti aus Zutaten, die Martin Strobl – der nämlich auch Kräuterpädagoge ist und diesbezügliche Lehr-Wanderungen anbietet – am Bisamberg findet und pflückt. Und dann wird im Weingarten auch mal gegrillt, und mit Heurigen im klassischen Sinn hat das dann schon nicht mehr so viel zu tun, mit sinnlichem Erleben der Weinregion Wien aber dafür umso mehr. Die Plätze sind rar, Reservierung daher sehr angeraten, ebenso wie Interesse am Projekt und teilnehmender Enthusiasmus. FH

MARTIN STROBL Senderstraße 27, 1210 Wien, Tel.: 0699/11 50 06 13, April–Oktober, Fr.–So. ab 12 Uhr, www.weinhandwerk.at

