

# Philosophie des kontrollierten Nichtstuns

In elitären austriakischen Weinkreisen haben deutsche Rieslinge heute wieder ein Ansehen wie zu Kaisers Zeiten. Der in Pünderich an der Mosel ansässige Winzer Clemens Busch ist einer jener deutschen Rieslingspezialisten, die hierzulande besonders geschätzt werden.

**S**owohl in der österreichischen als auch in der deutschen Weinszene war im vergangenen Jahrzehnt eine interessante Dynamik zu registrieren. Während in den Jahrzehnten davor, und zwar seit den beginnenden 1990er Jahren, in beiden Ländern in weinbaulicher Hinsicht eine tolle Aufbauarbeit geleistet wurde, die zahlreiche Weinbaubetriebe auf ein beachtliches Niveau katapultierte, verlief die Entwicklung zuletzt etwas differenzierter. Um ihre Linie noch weiter zu verfeinern und auch internationale Reputation zu erlangen, haben etliche der begabtesten Erzeuger begonnen, neue Wege zu beschreiten.

Eine Reihe von Winzern verabschiedete sich vom konventionellen Weinbau und lotete sowohl bei der Bewirtschaftung der Weingärten als auch im Umgang mit den Weinen im Keller alternative Methoden aus. Im Jahr 2007 gründeten zwölf herausragende Köpfe der österreichischen Weinwirtschaft, gemeinsam mit dem Winzer Michael Graf Goëss-Enzenberg vom renommierten Südtiroler Weingut Manincor, die biodynamische Gruppierung „respekt“, um die gemeinsame Suche nach individueller Qualität von Weinen zu forcieren. In weiterer Folge schlossen sich weitere elitäre österreichische Weinmacher an, und im Jahr 2015 traten der in diesem Jahr auf „respekt-Biodyn“ umbenannten Vereinigung vier renommierte deutsche VDP-Winzer, darunter Clemens Busch aus Pünderich an der Mosel, bei.

Busch, dessen Betrieb nahezu ausschließlich Rieslinge erzeugt und zu den besten deutschen Weingütern überhaupt gezählt werden darf, wird in der austriakischen Weinszene – soll heißen unter Sommeliers, Topwinzern sowie Weinautoren und sonstigen Kennern – in besonderem Maße geschätzt. „Österreich

ist für deutsche Rieslinge nur ein kleiner Markt“, sagt Clemens Busch, „aber nicht wenige österreichische Winzer lieben deutsche Rieslinge, und die Winzer sind für uns recht gute Multiplikatoren.“ Er schätze auch, dass Österreich punkto Kulinarik, in welche die Weinkultur ja bekanntlich eingebettet ist, ein vergleichsweise hohes Niveau aufweise.

Eine Anzahl von gehobenen Restaurants in Wien wie Das Loft (Sofitel Vienna Stephansdom), Kussmaul, Buxbaum oder Das Spittelberg hat heute Busch-Rieslinge im Sortiment. Im Weinkompetenzzentrum Punkt 404 in Wien-Margareten, wo Busch jüngst einen viel beachteten Auftritt hatte, ist eine beachtliche Palette seiner Weine flaschenweise im Verkaufsangebot. Aber auch in anderen Teilen Österreichs ist Busch aktiv, beispielsweise wird er am 19. April eine Präsentation in Graz absolvieren. Durch seine vermehrten Aktivitäten in Österreich hat sich Clemens Busch hierzulande eine Reihe von Freunden gemacht. Die Mentalität der Österreicher komme ihm sehr entgegen, auch der kollegiale Austausch im Verein „respekt-Biodyn“, wo er mit offenen Armen aufgenommen worden sei, bereite ihm viel Freude.

Obwohl sein Betrieb formell erst vor drei Jahren nach biodynamischen Richtlinien zertifiziert wurde, wirtschaftet Clemens Busch in seinen vorzüglichen Weinbergslagen an der Mosel bereits seit 30 Jahren nach ökologischen Kriterien. Viele Komponenten im Weingarten, die er durch eine ökologische Wirtschaftsweise ermöglichte, seien für

den Geschmack der Weine mit verantwortlich, ist Busch überzeugt. Humusbildung, tiefe Verwurzelung der Reben, aber auch der Verzicht auf giftige Mittelchen, mit denen üblicherweise gegen die ungezügelte Natur angekämpft wird, sind wesentliche Anliegen des Moselansers mit dem markanten Bartgesicht. Durch den Einsatz von Herbiziden und Fungiziden würden die für Spontanvergärung erforderlichen Hefestämme in hohem Maße abgetötet, sagt Busch.



## **Weingut Clemens Busch**

[www.clemens-busch.de](http://www.clemens-busch.de)

Bezugsquelle: Punkt 404,  
1050 Wien, Bräuhausgasse 40/4,  
[www.punkt404.at](http://www.punkt404.at)

Spontanvergärung (kein Einsatz von Reinzuchthefen) sowie völliger Verzicht auf „Schönung“ zählen im Keller zu Clemens Buschs „Philosophie des kontrollierten Nichtstuns“. Noch nie wurden in Buschs Betrieb Weine mit Reinzuchthefe vergoren, weshalb die natürliche Hefeflora vollkommen unbeeinträchtigt ist. Tatsächlich habe ich bei den Proben von Buschs Weinen stets einen geradezu Fröhlichkeit evozierenden Trinkfluss erlebt, wie das bei vielen mit Reinzuchthefen erzeugten Weinen niemals der Fall sein kann (bei diesen ist nicht selten eine „Trinkfluss-Bremse“ eingebaut). Mit den Worten „Ich möchte keinesfalls in die Natur des Weins eingreifen“, umreißt Busch in trefflicher Weise seine schonende Kelter. Die Pressung erfolgt mit geringem Druck; nach einer natürlichen Sedimentation wird der Most im traditionellen Fuder spontan vergoren. Im kühlen Bruchsteinkeller dauert die Gärung entsprechend lange. „Sowohl die Hefeflora im Weingarten als auch jene im Keller muss stimmig sein“, ist Clemens Busch überzeugt.



**Die Rieslinge vom Weingut Clemens Busch zeichnen sich durch mineralische Prägung, vorzüglichen Trinkfluss und hohe Gebietstypizität aus.** Foto: Weingut Clemens Busch

Biologische Wirtschaftsweise sei im Übrigen gar nicht so schwer zu bewerkstelligen, wie sich das viele vorstellen. Eines der nachhaltigen Resultate seiner ökologischen Bemühungen sei die Tatsache, dass in seinen Weingärten kaum Problemgräser auftreten. In schwierigen weingärtnerischen Jahren wie 2014 müsse freilich extrem penibel gearbeitet werden, um gute Qualitäten zu erzielen. Mit feinen Weinen, wie sie von Clemens Busch erzeugt werden, muss man frei-

lich in kundiger Weise „umgehen“, um den vollen Genuss zu haben. Die Wahl des richtigen Glases und der adäquaten Temperatur spielen ebenso eine Rolle wie ausreichende Luftzufuhr im jüngeren Reifestadium, vor allem im Falle von gehobenen Qualitäten. Nachstehend einige Empfehlungen aus dem aktuellen Sortiment.

**Riesling vom grauen Schiefer 2015,** 11 % Alk., 3,8 g/l Restzucker, 8 g/l Säure (18 Euro im Punkt 404)

Hellfruchtige Nase, weißer Pfirsich, Zitrus und Grapefruit, ein Hauch Hawaiananas, auch ganz zarte Einsprengsel von Stachelbeeren, fein ziseiert, bekömmlich-vergnügend, langer Säurebogen im Abgang.

**Riesling von roten Schiefer 2015,** 11,5 % Alk., 4,6 g/l Restzucker, 11,5 g/l Säure (18 Euro im Punkt 404)

Ribisel, Himbeeren, Limetten und Renetten, hintennach Kräuteranklänge, saftig und zupackend, balanciert und anhaltend, ein Bilderbuch-Riesling aus einem Bilderbuch-Jahrgang.

**Riesling Marienburg Fahrlay Reserve 2014,** 13 % Alk., 7,2 g/l Restzucker, 6,9 g/l Säure (42 Euro im Punkt 404)

Gelbe Fruchtkomponenten, Kräuterwürze, Kamille, ganz zarte Anklänge nach Banane, sehr komplex, ausgeprägt mineralisch, ordentliches Volumen, macht reichlich Druck, zugleich erfrischend und trinkvergnügend, ausgewogenes Säurespiel, zeichnet sich durch unterschiedliche Phasen im Trinkverlauf aus, anhaltender nobler Nachhall, alles in allem ein „großer Wein“ mit meisterlicher Jahrgangs-Bewältigung aus einem Weinberg mit bis zu 100 Jahre alten Rebstöcken. ┘



**Clemens Busch beim Aufbinden der Reben.** Foto: Weingut Clemens Busch