

Staffelübergabe im Undhof

Das im 18. Jahrhundert als Familienbetrieb gegründete Weingut Salomon Undhof in Krems an der Donau zählt zur altehrwürdigen Weinbauelite Österreichs. Vor Kurzem ging die Leitung an die junge Generation über.

Im Jahr 1792 hat die Familie Salomon in Stein an der Donau den ehemaligen Wirtschaftshof des alten Kapuzinerklosters Und übernommen. Die zu jener Zeit ebenfalls in den Familienbesitz gelangten Weingarten gründe zählen zu den hervorragenden Rieden des Donauraums. Mit Fleiß und Ausdauer haben die Akteure ihre Chance genutzt und dem Betrieb beträchtliches Ansehen verschafft. In der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts zählte Fritz Salomon zu den Vorreitern des österreichischen Qualitätsweinbaus.

Dessen Sohn Bertold Salomon ist eine markante Weinbaupersönlichkeit. Nachdem er gewichtige Positionen bei den „Freien Weingärtnern Wachau“ (heute „Domäne Wachau“) und bei Schlumberger innegehabt hatte, war er 1995 bis 2002 Geschäftsführer der Österreichischen Weinmarketinggesellschaft (ÖWM). Unter seiner Federführung wurde das Konzept des heute bestehenden DAC-Systems ausgearbeitet. Über sein Wirken gäbe es noch vieles zu erzählen.

Nach nahezu 20-jähriger Betriebsführung im Familienweingut Salomon Undhof in Stein an der Donau haben Bertold und Gertrud Salomon, beide graduierte Betriebswirte, die Verantwortung des Traditionsweingutes an der Donauwelle („ad Undam“ – daher der Name!) in die Hände ihrer Kinder gelegt. Seit der Betriebsübergabe im Jänner 2021 kümmern sich die bisherigen Inhaber des Undhofs verstärkt um das seit den 1990er-Jahren in Australien bestehende Weingut „Salomon Estate“ und haben sich in Stein auf eine rein

beratende Rolle zurückgezogen. Auf die Frage, ob es denn schwer gefallen sei, loszulassen, erwidert Bertold Salomon: „Keineswegs! Ich sehe das wie bei einem Staffellauf, der sich über die Generationen hinzieht. Ich habe die Fackel, die ich übernommen habe, sehr gerne an die nächste Generation weitergegeben.“

Er und seine Frau haben auch keinerlei Grund zur Sorge, denn die Zwillinge Fanny Marie und Bert Salomon haben sich auf ihre Führungsrolle im Weingut bestens vorbereitet. Nach gemeinsamer Absolvierung der Vino-Handelsakademie begannen sie gemeinsam ein Studium an der Wirtschaftsuniversität Wien.

Als sie 20 Jahre alt waren, beschlossen sie, später einmal den Betrieb zu übernehmen. Um diesen Entschluss den Eltern in aller Feierlichkeit mitzuteilen, luden sie diese in ihre gemeinsame Studentenwohnung zum Essen ein. Diese fuhren nichtsahnend nach Wien und dachten schon, dass die formelle Essenseinladung damit zu tun haben könnte, dass ihnen die Kinder etwas Unangenehmes zu „beichten“ hätten. Umso größer fiel die Überraschung aus, als jene ihnen ihren festen Entschluss hinsichtlich der Betriebsnachfolge mitteilten. Nach Abschluss des Studiums gingen die Geschwister eine Zeit lang ge-



Blick von der Ried Kögl zur Donau, im Hintergrund Stift Göttweig.
Foto: Susanne Hassler-Smith

trennte Wege. Bert hängt noch ein Önologiestudium an der Universität für Bodenkultur Wien sowie an der Fachhochschule Geisenheim dran und praktizierte im argentinischen Weingut Bianchi, im Wiener Weingut Wieninger, im Wagramer Weingut Ott sowie im australischen Weingut Wirra Wirra. Zur Abrundung werkte er auch noch zwei Jahre lang in einer Steuerberatungskanzlei und (gemeinsam mit seiner Schwester) im New Yorker Weinhandelsunternehmen Sherry-Lehmann. Fanny Marie absolvierte noch ein Masterstudium für Onlinemarketing und Neue Medien an der Donauuniversität

Krems und sammelte – in Vorbereitung auf ihre Rolle im Weingut – im In- und Ausland Marketingenerfahrung.

Exakt zehn Jahre nach ihrer Entschlussfassung und feierlichen Mitteilung an die Eltern in der Studentenwohnung haben die Geschwister im Alter von 30 Jahren die Betriebsnachfolge angetreten. Fanny Marie, seit 2015 fix im Betrieb, ist im Rahmen ihrer Marketingaktivitäten viel auf Reisen und kümmert sich verstärkt um das Exportgeschäft. Bert Michael, dessen Agenden seit 2018 im Betrieb die Weinbau- und Kellerwirtschaft umfassen, wird von seiner Schwester mit einer Metapher als extrem naturverbunden charakterisiert: „Am liebsten würde er im Weingarten übernachten!“ Neu eingeführt hat er mittlerweile den sanften Rebschnitt, Biokompostgaben und Ausbringung von Biokomposttee.

Von der Weinlinie her sieht der junge Kellermeister keinen grundlegenden Änderungsbedarf, Anpassungen erfolgen nur in kleinen Schritten, etwa durch vermehrte Ganztraubenpressung mit zugleich verringerter Saftausbeute. Sämtliche Premiumweine aus den Ersten Lagen werden behutsam vinifiziert und spontan vergoren. In kleinem Umfang wird nun im Weingut auch mit Amphorenweinen experimentiert, wobei sich die Geschwister hinsichtlich dieser Linie auf einen filigranen Ausdruck der Weine verständigt haben. Absolut filigran ist auch ein seit kurzem neu im Sortiment befindlicher Wein mit dem Namen „Lumiere“ ausgefallen. Es handelt sich um einen trockenen Traminer, der mit kurzer Maischestandzeit und bloß 11,5 Volumenprozent Alkohol ausgebaut ist, er vermittelt einen Eindruck von schwebender Leichtigkeit und hat einen vergnüglichen Trinkfluss. Die Idee zu diesem Wein stammt von Fanny Marie, ihr Bruder hat diese vorzüglich umgesetzt. ─

Kostnotizen aus dem Sortiment:

2021 Gelber Muskateller

(10,5 % Alk., ab Hof 14,70 Euro)

Grazil-nobles Bouquet, zart nach Rosen und Litschi, hintennach gelbfruchtig geprägt mit Einsprengeln nach Marzipan und Anklängen nach Mandeln, fein strukturiert, verabschiedet sich mit einer zarten Zitrusnote.

2021 Grüner Veltliner Wieden

(12,5 % Alk., ab Hof 14,70 Euro)

Elegante Nase nach Marille, Pfirsich und Apfel, erfrischender Charakter, saftig und am Gaumen gelbfruchtig, zarte pfeffrige Anklänge, ein eleganter preiswerter Speisenbegleiter.

2020 Riesling Ried Kögl in Stein Erste Lage

(12,5 % Alk., ab Hof 22 Euro)

Elegantes Bouquet nach Pfirsich, weißfleischig geprägt, Anklänge nach Hawaiiananas und Mandarine, zarte Honignote, feinmaschig und zugleich komplex, saftig, durchgehend vielschichtig, vergnüglicher Trinkfluss, nobel im Nachhall.

2020 Grüner Veltliner Ried Lindberg Alte Reben Erste Lage

(13 % Alk., ab Hof 40 Euro)

Feine Nase nach Weingartenpfirsich, Ringlotte und Apfel, feinwürzige Anklänge hintennach, dicht und zugleich feinstrukturiert, vollmundig und zugleich in hohem Maße trinkvergnügend, straff und saftig, perfekt eingebundene Säure, voll in Harmonie, grandiose Sorteninterpretation und Gaumenfreude, ein feierlicher Wein.



Bertold und Gertrude Salomon (l.) haben die Leitung des Traditionsbetriebes in Stein an der Donau in die Hände ihrer Kinder Bert und Fanny Marie (r.) gelegt.

Foto: Susanne Hassler-Smith