



Jon Sass (Tuba) und Aneel Soomary (Trompete) vor der Kunstinstallation „Kubus“ von Josef Trattner. Foto: J. Werfring

Kunstperformance im Weingarten

Der Wiener Bildhauer und Konzeptkünstler Josef Trattner hat gemeinsam mit der Hofkellerei des Fürsten Liechtenstein im Weinviertler Ort Herrnbaumgarten ein ausgefallenes Event über die Bühne gebracht.

Die Hofkellerei des Fürsten Liechtenstein betreibt das bereits seit dem Mittelalter in Wilfersdorf angestammte Weingut mit seinen umliegenden Rebbergen und das 1712 erworbene Weingut in Vaduz. Seit der im Jahr 2019 durch den begabten Südsteirer Stefan Tschepp übernommenen Weingutleitung ist im fürstlichen Weingut ein frischer Wind zu verspüren. Gemeinsam mit Tschepp, der zuvor in führender Position in einem großen burgenländischen Weingut, aber auch in den USA tätig war, steht die gebürtige Grazerin Prinzessin Marie von und zu Liechtenstein an der Spitze eines ambitionierten Teams.

Zu den vorzüglichen Weinberglagen der Hofkellerei zählt die in Herrnbaumgarten befindliche Ried Karlsberg, wo kürzlich eine Anzahl von Kulturschaffenden die Fans der Hofkellerei mit einer bemerkenswerten Installation sowie beeindruckenden Darbietungen begeisterte. Der Wiener Bildhauer und Konzeptkünstler Josef Trattner ist in der Vergangenheit mit vielfältigen kreativen Ausdrucksformen in Erscheinung getreten. Thematisch und vom Werkstoff her haben im vergangenen Jahrzehnt Schaumstoff und Wein eine nicht un-

beträchtliche Rolle in seinem Schaffen gespielt. Bei der von ihm inszenierten Performance in Herrnbaumgarten spielten beide eine Rolle.

Hintergrund des spätsommerlichen Szenarios bildete Trattners mit den Maßen 3 x 3 x 3 Meter im Weingarten aufgestellte gewichtige Kunstinstallation „Kubus“ aus Schaumstoff. Jon Sass (Tuba), Aneel Soomary (Trompete) und Agnes Heginger (Gesang) sorgten für musikalische Akzente und der Schriftsteller Thomas Raab las ausgewählte Texte. Es war dies die erste Veranstaltung eines projektierten Veranstaltungsreigens in der Ried Karlsberg.



Grüner Veltliner Weinviertel DAC 2020

12,5 Vol. % Alk., 4,9 g/l Säure, ab Hof 8,40 Euro

Sortentypisches Bouquet nach gelbfruchtigen Äpfeln, unterlegt mit pfeffriger Würzenote und salzig-pikanten Einsprengeln, zart nussig, saftig und zupackend, erfrischender Charakter, vorzüglicher Trinkfluss.

Erhältlich zum Ab-Hof-Preis in der Hofkellerei des Fürsten Liechtenstein in Wilfersdorf und in der Vinothek im Gartenpalais Liechtenstein, 1090 Wien, Fürstengasse 1.

Gereifte Weine mit Format

Ein außergewöhnliches Geschäftsmodell haben die Weinhandelsgründer Markus Inzinger und Clemens Riedl in Wien mit „trinkreif“ etabliert.

Im Jahr 2015 gründeten die beiden oberösterreichischen Weinfreunde Markus Inzinger und Clemens Riedl, die zuvor in der IT-Branche tätig waren, in Wien ihr Weinhandelsunternehmen „trinkreif“. Seit kurzem gibt es einen neuen Standort in Wien-Mariahilf.

Im 400 Quadratmeter großen Keller eines schönen Gründerzeit-Hauses in der Stumpergasse 14 lagern nun die Bouteillen des Premium-Weinhändlers. Die ehemalige Glasbiegerei mit Industrial Chic bietet für den Inhalt der kostbaren 40.000 Flaschen gute Bedingungen. Sie wurde nun mit einer hochwertigen Klimaanlage ausgestattet, die jahrein, jahraus für gleichbleibende Temperatur sorgt. Der vordere Bereich bietet Tageslicht und wärmere Temperaturen. Hier werden Kommissionierung und Versand abgewickelt. Da die Räumlichkeiten großzügig angelegt sind und

Freiraum für Menschen und moderne Kunstwerke bieten, finden in diesem Ambiente auch Veranstaltungen statt, etwa die traditionelle trinkreif-Vernissage mit Avantgarde-Künstlern oder diverse Verkostungen. Nur 300 Meter vom neuen Lager entfernt, am Loquaiplatz 3, bot sich ein ehemaliges Künstlerstudio als neues Büro für das trinkreif-Team an. Es ist zwar kein Shop für Laufkundschaft, aber ein Ort der Begegnung und des Austausches. Hier kann man Bestellungen abholen oder an kleineren Degustationen teilnehmen.

Entstanden ist trinkreif aus dem Gedanken heraus, dass großartige Weine meist viel zu früh getrunken werden. Aus Sicht der Winzer und Gastronomen ist es verständlich, dass oftmals die erforderlichen finanziellen oder räumlichen Möglichkeiten nicht vorhanden sind, um Weine jahrelang zu lagern. Den trinkreif-Gründern ist es aber ein Anliegen, dass

Endverbraucher die Möglichkeit haben, Weine dann zu trinken, wenn sie das optimale Trinkvergnügen vermitteln – eben wenn sie „trinkreif“ sind.

Da das Sortiment ständig in Bewegung ist, wird das aktuelle Angebot an Interessierte laufend über einen Newsletter bekanntgegeben. Auch spezielle Anfragen werden nach Möglichkeit berücksichtigt, ganz nach dem Motto „Sag uns einfach, was Dich interessiert und wir schauen für Dich in den Keller“. Selbstredend steht das Team den Kunden auch beratend bei der Weinauswahl zur Seite.

Auf der anderen Seite besteht auch die Möglichkeit, gereifte Weine aus dem eigenen Keller an trinkreif zu veräußern. Die Mitarbeiter überzeugen sich sodann von der fachgerechten Lagerung, machen ein entsprechendes Angebot und kümmern sich um die Abwicklung. Oftmals werden Ankäufe jedoch in größerem Rahmen bewerkstelligt.

Über den Ankauf von bereits gelagerten Weinen hinaus hat trinkreif im Jahr 2018 mit seinem Jungweinankaufprogramm begonnen, hochwertige, lagerfähige Weine auch direkt von Winzern zu kaufen, die größtenteils noch Zeit brauchen, um die optimale Trinkreife zu erreichen. Diese Gewächse werden von trinkreif mitunter mehrere Jahre lang unter Verschluss gelagert und erst dann angeboten, wenn sie ihr volles Potential entfalten. Dabei hat sich trinkreif neben Österreich vor allem auf den Ankauf deutscher Rieslinge spezialisiert und in diesem Bereich nicht nur einen erheblichen Bestand an Weinen, sondern auch entsprechendes Knowhow aufgebaut. Mit Gut Hermannsberg (Nahe), Grans-Fassian (Mosel), Wechsler und Knewitz (Rheinessen) werden vier deutsche Weingüter von trinkreif in Österreich vertreten. ┘



Clemens Riedl (l.) und Markus Inzinger haben ein Faible für gereifte Weine und moderne Kunst. Foto: Anna Stöcher

INFO

trinkreif

T. 01/997 41 45, www.trinkreif.at