

Auf dem Reiterhaidlgut in Großmain lebt Marianne Witzko, diplomierte Weinakademikerin und Salzburgs einzige Winzerin. *look!* Salzburg hat sie in ihrem Weingarten besucht und bei ihrer Arbeit begleitet.

Text Elisabeth Trauner
Fotos Thomas Kirchmaier

TRAUMBERUF WINZERIN.
Marianne Witzko hat ihr
Hobby zum Beruf gemacht.



Ein edles TRÖPFCHEN



REITERHAINDLGUT.
Hier wird der hauseigene
Wein hergestellt.

In einer idyllischen Gegend, nahe dem Freilichtmuseum, wohnt Marianne Witzko zusammen mit ihrem Ehemann und ihren beiden Söhnen auf dem etwa 500 Jahre alten Erbhof ihrer Eltern, dem Reiterhaidlgut. Ursprünglich war sie gelernte Textilingenieurin, lebte und arbeitete über zehn Jahre lang in München, bis das Schicksal ihrem Leben eine Wende verlieh. „Mein Bruder, der den Bauernhof ursprünglich übernommen hatte, ist tödlich verunglückt. Seitdem lebe ich auf dem Hof“, erzählt Frau Witzko. Zum Weinbau ist sie aber erst durch ihren Mann gekommen, der im Jahr 1997 mit 100 Rebstöcken begonnen hatte. „Einige Jahre später waren es dann schon 2.000 Stück“, lacht sie. Aus diesem Grund besuchte sie die Weinakademie in Rust im Burgenland, die sie drei Jahre später mit einem Diplom abschloss. Der Grundstein für ihr Hobby war gelegt. „Ein sehr zeitintensives Hobby, denn ich mache alles selber und verbringe dabei dementsprechend viele Stunden im Weingarten“, sagt die Expertin. Angebaut werden die Sorten Chardonnay, Zweigelt, Sankt Laurent, Rösler und Cabernet Sauvignon. Daraus entstehen eine Rotweincuvée (Juvavum), ein Chardonnay (Salzburger Hochthron) und ein Rosé (Rösler).

Von Weingeistern und Freigeistern. Mit Wein hat sie sich früher eigentlich nie auseinandergesetzt. „Nur getrunken!“, scherzt die Winzerin. Am liebsten trinkt sie Weißwein. „Bier trinke ich

überhaupt nicht“, sagt sie. Campari und Whisky hingegen liebt sie, denn das sind ihre beiden Maincoon-Katzen. „Wahre Freigeister, aber sie folgen mir auf Schritt und Tritt und beobachten meine Arbeit aus nächster Nähe.“

Marianne Witzko befindet sich immer wieder auf Weiterbildungen und absolviert verschiedenste Kurse an den Weinbauschulen in Krems und Klosterneuburg. Außerdem ist ihre zweite



WEINSORTEN.
Rotweincuvée, Chardonnay
und Rosé werden bei
Frau Witzko hergestellt.

„ALLE TRAU-
BEN WERDEN
SELEKTIV VON
HAND GELESEN
UND GEPRESST.“

Marianne Witzko, Winzerin

Qualität statt Quantität. Salzburg ist ein exotischer Ort für Weinbau, denn man hat hier aufgrund des Wetters eine eher unsichere Ernte. „Man sagt, von zehn Jahren sollten in etwa sieben bis acht Jahre eine gute Ernte sein. In Salzburg ist das eher umgekehrt“, erklärt die Winzerin. „Daher ist nur ein kleiner Weinbau geeignet, so wie wir es machen. Wir können dafür aber alles selber steuern, haben keinen Produktionsdruck und können uns ganz auf die Qualität konzentrieren, statt Massen zu erzeugen.“ →

VERKORKST.
Nachdem die
Flaschen abgefüllt
wurden, werden sie
mit einem Korken
verschlossen.



Leidenschaft das Reisen. So probiert sie Weine aus den verschiedensten Gegenden. „Das ist wichtig, damit man nicht betriebsblind wird“, erzählt sie. Neben dem Weinbau ist sie seit dem Jahr 2005 Lehrerin an der Tourismusschule Klessheim und bildet dort junge Sommeliers und Käsekenner aus, denn Frau Witzko ist, nebenbei bemerkt, auch diplomierte Käsesommelière.

