

# „Der Wein weiß eh, was er braucht“

**Pionier.** Armin Kienesberger ist der einzige biodynamisch produzierende Weinbauer in Oberösterreich. Der Name seines Weingutes, Casa Amore, drückt auch seine Philosophie aus. Und der Erfolg gibt ihm recht. Der Quereinsteiger hat es binnen weniger Jahre zum anerkannten Spitzenwinzer gebracht



DOMINIK FRITZ

Armin Kienesberger: „Wir biodynamischen Bauern hören wieder mehr auf uns selbst, spüren uns selber wieder mehr, vertrauen auf unser eigenes Wissen“



DOMINIK FRITZ

Ein guter Boden ist die Basis



DOMINIK FRITZ

Die Trauben sind im perfekten Zustand



DOMINIK FRITZ

Im Keller reift der Wein, so lange er will



DOMINIK FRITZ

Die Familie ist ein wichtiger Teil des Erfolges

Es ist die Verwirklichung eines Lebensraumes. Armin Kienesberger ist Winzer – aus Leidenschaft. Sein Weingut heißt Casa Amore. Ein Name, der seine Philosophie, seine Werte und seine Lebensweise ausdrückt: die Liebe zum Zuhause, zur Region, zum Boden, auf dem sein Wein wächst, zur Familie und die Liebe zum italienischen Lebensstil.

Kienesberger bewirtschaftet mit seiner Familie in Schlüßberg bei Grieskirchen im Atschenbachtal an einem Südhang lediglich zwei Hektar. Doch auf diesem kleinen Stück Land baut der Quereinsteiger absolute Spitzenweine an. Als einziger Weinbauer in Oberösterreich biodynamisch, seit 2018 Demeter-zertifiziert. 2019 wurde er von Gault & Millau zur „Entdeckung des Jahres“ gekürt, heuer wurde er von der Sommelier-Vereinigung Kalk und Kegel ([www.kalkundkegel.com](http://www.kalkundkegel.com)) unter die 90 Winzer gewählt, die aus ihrer Sicht unverzichtbar für Österreich sind. Eine Erfolgsgeschichte. Doch wie wurde aus dem gelernten

Steinmetz binnen kurzer Zeit ein absoluter Spitzenwinzer, und das noch dazu in Oberösterreich? „Die Grundentscheidung war, dass ich einen Mehrwert für mein Leben haben wollte“, erzählt Kienesberger. „Weil essen und trinken – die Sachen also, die der Mensch wirklich braucht – für mich immer im Mittelpunkt standen, wollte ich einfach ein Lebensmittel erzeugen.“ Ihm war bewusst, dass er nicht etwas machen kann, was eh schon jeder macht, es musste etwas Außergewöhn-

liches sein. Er wollte ein Produkt kreieren, wo möglichst viel in der Hand des Bauern liegt. „Und das ist eben beim Wein so, dass man vom ersten Rebschnitt bis zum Verkauf an den Endkunden alles selber machen kann. Ich wollte die Freiheit haben, alles selbst zu bestimmen.“

## In der Garage

Angefangen hat er bei null. Er machte als erster Oberösterreicher die Ausbildung zum Weinbau- u. Kellermeister in Krems, die er 2014 abschlie-

ßen konnte. Dann begann die Suche nach einem Grundstück, Schritt für Schritt ging es weiter. Ebenfalls 2014 wurden die Stöcke angepflanzt, 2017 gab es den ersten Ertrag. „Die ersten Weine sind noch in der Garage entstanden“, erinnert sich Kienesberger mit einem Schmunzeln. „Coole Geschichten beginnen immer in Garagen.“

Auf seinem Weingut werden 70 Prozent Weißwein (Müller-Thurgau, Sauvignon Blanc, Weißburgunder, Grüner Veltliner) und 30 Prozent

Rotwein (Blauer Zweigelt und Pinot Noir) angebaut. „Wir machen daraus im Jahr ca. zwölf verschiedene Weine, produziert werden 7.000 Flaschen. Mehr will ich gar nicht“, sagt der Winzer. „Die Stärke unseres Weingutes ist, dass wir so klein sind. Dass ich mit Unterstützung der Familie alles selbst machen kann. Ich sehe das Weinmachen als echtes Handwerk, darum soll man beim Wein auch die Handschrift des Winzers sehen.“ Für ihn sei wichtig, seine eigene Philoso-

phie, seine eigene Identität zu finden, ohne jemanden nachmachen zu wollen. „Der Wein darf sich selbst entfalten und kriegt ganz viel Zeit in der Weinwerdung. Es gibt keine Zusätze, Hefen, Nährstoffe, keine Korrekturen. Der Wein wird gepresst, dann kommt der Deckel drauf, ab und zu kosten wir und fertig. So behalten unsere Weine ihre eigene Struktur und ihre Persönlichkeit“, sagt Kienesberger.

Um diese Qualität im Weingarten rauszubringen, muss man natürlich mehr Arbeit im Weingarten investieren, schauen, dass die Trauben top sind, zwar weniger, aber dafür in perfektem Zustand. „Dann muss man im Keller weniger machen. Der Wein weiß eh, was er braucht.“

Zu kaufen gibt es die Casa-Amore-Weine ab Hof, online und in wenigen sehr guten Häusern der gehobenen Gastronomie mit mehreren Hauben, in Oberösterreich, Salzburg, Wien und Bayern.

OLIVER SCHEIBER

[www.casa-amore-wein.at](http://www.casa-amore-wein.at)



DOMINIK FRITZ

In der Umgebung unterwegs: Die mobile Weinbar bringt den lokal produzierten Wein zum Kunden