

Im Herbst ein sehr beliebtes Motiv für  
Hobbymaler, danach ein Fall für Freunde eher  
opulenter Weine: Die Grünen Veltliner und Rieslinge  
vom Loibenberg in der Wachau sind oft wahre „Kraftlackl“

TEXT: JENS PRIEWE, FOTOS: PEIR BLAHA

# LOIBEN

**D**er Loibenberg. Eine vom kühlen Waldviertel jäh zur Donau abbrechende Bergflanke, 390 Meter hoch, oben drauf ein grünes Akazienwäldchen. Zum ersten Mal urkundlich erwähnt 1253 – als „primo de vineis in Austria“, als „erster Weinberg in Österreich“. Bis 1803 zum größten Teil im Besitz des Klosters Tegernsee, das einzelne Parzellen an tüchtige Loibener Bauern verpachtete. Diese hatten als Gegenleistung jeden zweiten oder dritten geernteten Eimer Trauben in die Presse des Abtes im benachbarten Kloster Dürnstein zu geben.

Der Wein, den der Bruder Vorsteher keltern ließ, erfreute nicht nur das Herz der örtlichen Fratres. Bei den frommen Mitbrüdern in Passau, Regensburg, Freising und München, wohin er regelmäßig auf der Donau verschifft wurde, war er gleichfalls wohlgeboten. Welche Schinderei die Arbeit im Loibenberg bedeutete, dürften die durstigen Mönche indes kaum geahnt haben.

Allein der Aufstieg in den Loibenberg ließ den Schweiß der Häcker in Strömen fließen. Das Auflockern des Bodens in praller Sonne war eine Tortur. Sturzregen, der die Erde zu Tal

schwemmte, und Hagelschlag, der die Trauben vernichtete, waren gefürchtete wiederkehrende Kalamitäten.

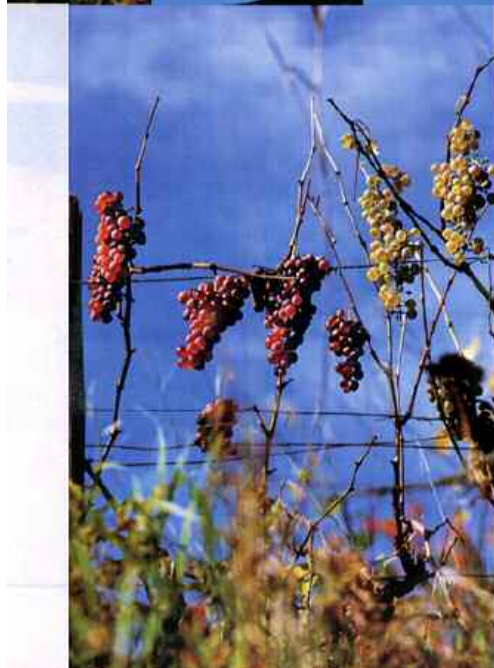
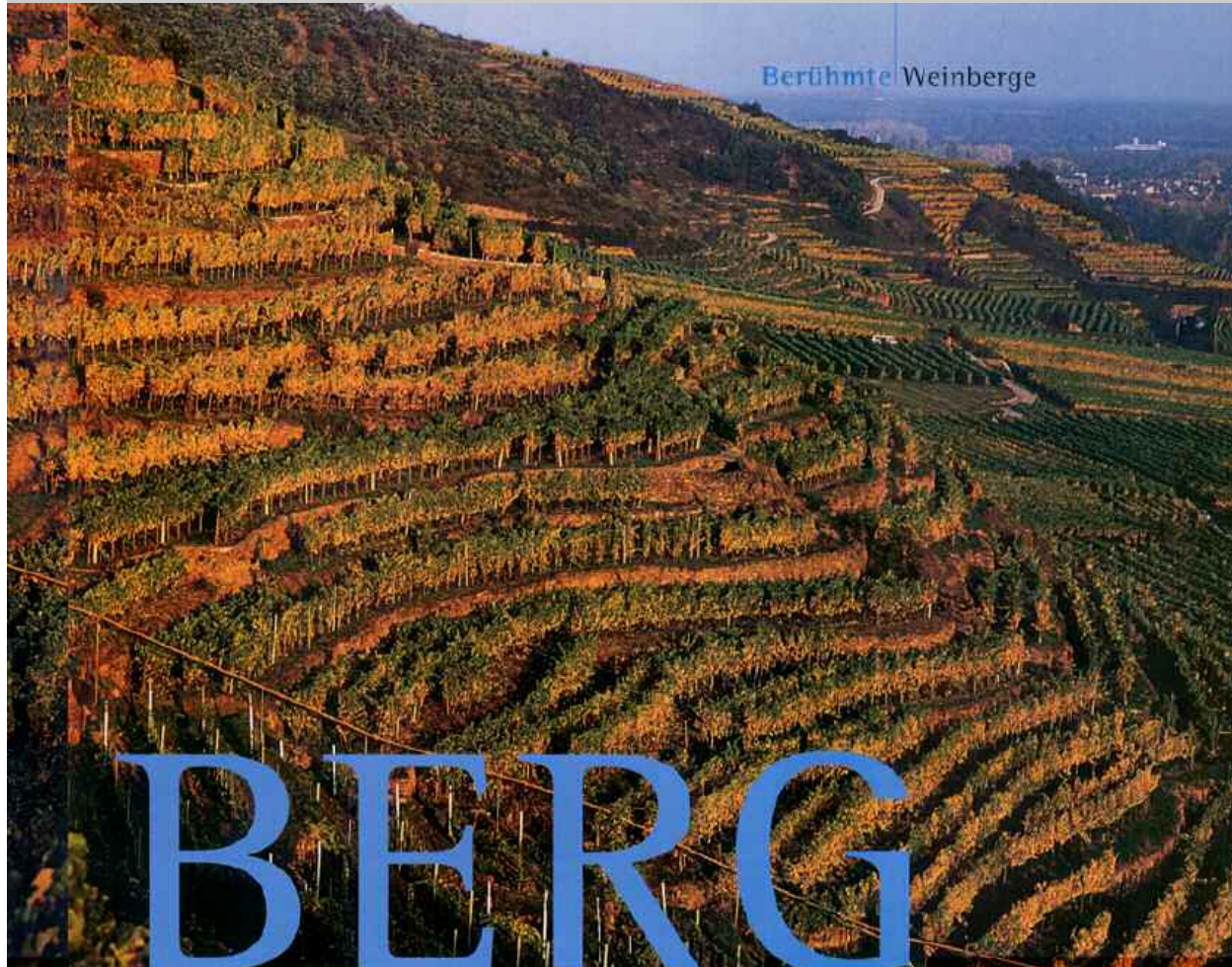
Das größte Problem aber blieb die sommerliche Trockenheit. Sie ließ die Blätter oft schon im August vergilben – im Herbst hingen dann nur noch kümmerliche Trauben mit geringem Zuckergehalt an den Stöcken. Dann waren die Winzer einmal mehr um den verdienten Lohn gebracht.

Verbessert hat sich das Los der Loibenberg-Häcker erst in jüngerer Zeit. So wurden 1958 quer über den Hang zwei Fahrwege angelegt – nun lassen sich Mensch und Material mit dem Traktor befördern. Seit 1978 versorgt eine Bewässe-

rungsanlage die Reben in den Sommermonaten mit Nass aus der Donau. Die Weinbergarbeit aber ist immer noch archaisch. Der Boden wird mit der Hacke bearbeitet, gespritzt wird mit der Handpumpe. Die Trockenmauern müssen mit Muskelkraft gerichtet werden. Dennoch wissen die Winzer ihren „Berg“ zu schätzen.

Das tun auch die zahlreichen Hobbymaler, die sich regelmäßig im September einfinden, um den Loibenberg in gebrochenen Herbstfarben auf die Leinwand zu bannen.

Das ist bis heute das Wunderliche am Loibenberg: Obwohl er jedes Jahr Rieslinge und Grüne Veltliner von Weltklasse hervorbringt, ist er als



Wieviele Terrassen es sind, weiß niemand: der Loibenberg. – Das „letzte noch lebende Öenie“ unter den österreichischen Winzern: F.X. Pichler (I.)

künstlerisches Motiv immer noch viel populärer denn als Weinbergsriede.

Nach wie vor genießt der benachbarte Dürnsteiner Kellerberg, nach Südosten ausgerichtet und deutlich kühler, höheres Ansehen. Auch die Schütt, eine Bachschuttmulde am Fuße des Kellerbergs mit starken Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, wird höher eingestuft als der Loibenberg. Nur diesen beiden Lagen – neben Achleiten in Weißenkirchen und Singerriedel in Spitz – komme Grand Cru-Status zu, heißt es oft. Vom Loibenberg kein Wort. ▶▶