



Foto: ©pistipixel.at

Easy Rider unter Strom

Gerald Fürnkranz hat seinen Weinbaubetrieb in Obritz im Weinviertel ganz auf Nachhaltigkeit getrimmt. Er produziert seine Weine vegan und histaminarm und versorgt sich mit erneuerbarer Energie vom Dach. Seine jüngste Anschaffung ist ein elektrisches Transportfahrzeug, mit dem er kleinere Wege klimaneutral erledigen kann.

Was, Wein ist nicht vegan? Diese Frage muss sich der junge Winzer Gerald Fürnkranz öfters stellen lassen. „Die Antwort ist: Nein, nicht automatisch“, sagt er dann. Denn die meisten Weinbauern setzen im Keller diverse Schönungsmittel ein, die auf tierischer Basis hergestellt werden. So zum Beispiel Gelatine aus Rinderknochen oder Hausenblase, die getrocknete Schwimmblase eines Fisches. In

Obritz kommt zur Klärung der Weine hingegen nur Erbsenprotein zur Anwendung. „Das dauert länger und ist eine Spur teurer, macht in der Qualität aber keinen Unterschied“, meint der Weinbauer.

Dass er 2013, als er nach einigen Jahren beim Bundesheer auf den väterlichen Betrieb heimkehrte, der erste war, der konsequent auf vegane Weine setzte, liegt in der Familie: Seine beiden Schwestern verzichten seit vielen

Jahren auf tierische Produkte. Auch er selbst hat sich einige Jahre vegetarisch ernährt. „Mittlerweile bestelle ich mir beim Heurigen wieder eine Hauerjause, esse aber sehr wenig Fleisch“, kann sich Fürnkranz der traditionellen Weinviertler Küchenkultur nicht ganz entziehen. Letztlich gehe es aber darum, glaubhaft einen geringen ökologischen Fußabdruck zu hinterlassen.

Neben der eigenen Überzeugung ist auch die Nachfrage am Markt, die



Foto: © pistipixel.at

Gerald Fürnkranz

das Vegan-Siegel auf den Etiketten wertvoll macht. „Ich habe wirklich nicht aus wirtschaftlichen Überlegungen damit angefangen“, sagt der Winzer, „mittlerweile bin ich aber auf vielen einschlägigen Messen und Veranstaltungen vertreten.“ Daheim im Weingarten bietet die Familie auch „vegane Brettljausen“ an, für die die Gäste von weit her anreisen. Im neuen Verkostungsraum, der gerade in der Fertigstellung ist, sollen dann monatlich vegane Haubenmenüs gekocht werden.

Das zweite große Alleinstellungsmerkmal des Weinguts Fürnkranz ist der geringe Histaminanteil der Weine. Dieser ermöglicht auch Menschen, die empfindlich auf den Inhaltsstoff sind, einen Genuss ohne Reue. Jede einzelne Charge der Klassikweine wird dazu nach der Füllung ins Labor geschickt und auf die Werte geprüft. Üblicherweise tendieren diese gegen Null. Wie genau er es schafft, dies zu erreichen, möchte der Weinbauer nicht im Detail erklären. „Betriebsgeheimnis“, sagt er zunächst, um dann doch zu erzählen, dass der Erfolg etwas mit der Vermeidung

von Stress für die Trauben im Weingarten, den mineralischen Böden und der raschen Verarbeitung im Keller zu tun hat. Am wichtigsten ist Gerald Fürnkranz bei aller Affinität zu vegan und histaminfrei, dass die Weine schmecken – und das tun sie. „Es gibt ein gewisses Publikum, das sie deswegen kauft. Um 21 Hektar an den Mann zu bringen, brauchen wir aber auch jene, die einfach gute Weinviertler Weine haben wollen.“ Der Obritzler schafft auch den Spagat zwischen erfrischender Bodenständigkeit und der Nische der veganen Konsumenten. Dass diese kapriziösere Kunden wären, stellt er strikt in Abrede. „Ich muss vielleicht etwas mehr erklären. Aber ansonsten sind die meisten genauso unkompliziert wie die Kunden bei gemischten Veranstaltungen.“

Wichtig ist Gerald Fürnkranz auch die große Unabhängigkeit bei der Energie. Sowohl die Maschinenhalle als auch die Kellerei sind mit Photovoltaik ausgerüstet. Wir wollen unseren Strom so weit als möglich selber herstellen“, meint er. Mittelfristig will er auch seine Fahrzeugflotte auf Elektroantrieb umstellen. Bei den Weingartentraktoren und dem Lieferbus beobachtet er die Entwicklungen auf dem Markt. „Noch fehlt aber die Leistungsfähigkeit, um das vernünftig einsetzen zu können.“ Touren zu den Kunden im Westen sind mit ein paar hundert Kilometern Reichweite ebenso schwierig umzusetzen wie ganztägige Traktorarbeiten im Weingarten. Als Einstieg hat Fürnkranz aber ein E-Lastendreirad der Firma Carello über den Lagerhaus-Technik Standort Mistelbach angeschafft, mit dem er Dinge am Hof oder in die Rieden transportieren kann.

Dieses wird mit der Energie vom Dach aufgeladen und macht dem jungen Winzer sichtlich Spaß. „Eine meiner Schwestern baut zudem gerade einen Gemüsegarten auf, von dem dann regionale Kisterl verkauft werden.“ Die Auslieferung mit dem betriebseigenen Strom ist dabei dann das Pünktchen aus dem I. Sagt's und rauscht durch die Kellergasse davon.

www.vegan-wein.at
rlh.at/e-transporter
www.onfarming.at