



Rust mit Blick auf den Neusiedlersee

©Cercle Ruster Ausbruch

Heidi Schröck

Im Interview mit Vinifera-Mundi

Vinifera-Mundi hatte am Donnerstag 13. März 2016 in Didis Bistro in Zürich die einmalige Gelegenheit, die Burgenländerin [Heidi Schröck](#), welche zu den bekanntesten Weinbäuerinnen Österreichs gehört, zu treffen. Andi Spichtig führte das Interview mit der Topwinzerin.

Kurzportrait Heidi Schröck

Seit 1983 führt Heidi Schröck in zehnter Generation und als jüngste von drei Schwestern das vom Vater übernommene Weingut in Rust traditionsbewusst und mit einem kompromisslosen Willen für Qualität. Auf zwei Sachen legt sie besonderen Wert. Einerseits darauf, dass ihre Berufsbezeichnung Weinbäuerin ist und andererseits, dass die Etiketten auf den Weinflaschen ihren Namen und nicht den des Vaters tragen, weil sie ja hinter den Produkten steht. Noch heute ist sie besonders stolz auf den 1987 erworbenen Titel „Meisterin für Weinbau und Kellerwirtschaft“. Ferner ist sie Mitglied der Vereinigungen „Donne del vino“, „[11 Frauen und ihre Weine](#)“, „Frauen machen Wein“ und Gründungsmitglied und langjährige Vorsitzende des exklusiven „[Cercle Ruster Ausbruch](#)“, der führenden Ruster Weinbauern. Sie besitzt 10 Hektaren Weingärten, welche zu 70% mit Weissweinsorten und zu 30% mit Rotweinsorten bestockt sind. Ausgebaut werden sowohl herrlich frische, trockene Weissweine und klassisch fruchtige Rotweine wie auch süsse Weine. Natürlich sind die besten Lagen für diese Süsseweine reserviert. Ihre grössten Erfolge erzielt die Süsseweinspezialistin mit ihrem je nach Jahrgang reinsortigen oder verschnittenen Klassiker Ruster Ausbruch.

Das Interview

Vinifera-Mundi: Guten Tag Frau Schröck, ich freue mich sehr, dass wir uns hier in Zürich zu einem Gespräch treffen können.

Heidi Schröck: Guten Tag, ich freue mich auch, Sie hier in Zürich zu treffen. Es ist eine meiner Leidenschaften, mich mit anderen Leuten, auch in anderen Ländern auszutauschen. Dafür nehme ich mir auch immer wieder Zeit. Heute bin ich nach Zürich noch in Basel und morgen in St.Gallen. Ich liebe diese Stadt.



Andi Spichtig (Vinifera-Mundi) im Gespräch mit Heidi Schröck

Vinifera-Mundi: Wie wichtig ist Ihnen der Schweizer Markt?

Heidi Schröck: Lieb und intensiv. Die Schweiz ist einer meiner wichtigsten Märkte. In die Schweiz konnte ich meine Produkte zuerst liefern.

Vinifera-Mundi: Wer ist oder sind Ihre Distributoren in der Schweiz?

Heidi Schröck: Seit langem ist mein Hauptimporteur die Firma [Martel](#) in St.Gallen. Ganz lieb gewonnen habe ich aber auch Frau [Maria Bühler](#) in Zürich. Sie ist eine Seelenverwandte von mir, wie ich Frühaufsteherin und wir korrespondieren jeweils bereits um 7 Uhr am Morgen.

Vinifera-Mundi: Können Sie unseren Lesern Ihre Zauberformel „Natur+Tradition+Mensch=Wein kurz erklären?

Heidi Schröck: Das ist bereits eine Uraltformel aus meiner Anfangszeit, und das, obwohl ich eigentlich seit meiner Jugend mit Mathematik auf Kriegsfuss stehe. Es hat etwas mit dem Kosmos zu tun. Jeder Wein ist anders, jeder Wein hat einen anderen Charakter, jeder Weingarten ist anders, und jeder Winzer hat eine andere Geschichte.

Vinifera-Mundi: Sie sind seit 1987 Meisterin für Weinbau und Kellerwirtschaft. Waren Sie die erste Frau mit diesem Titel?

Heidi Schröck: Nein, es hat schon welche vor mir gegeben. Aber ich bin sehr stolz auf diesen Titel. Er bedeutet mir viel.

Vinifera-Mundi: Warum spricht die Fachwelt mehrheitlich nur von Ihren Süssweinen?

Heidi Schröck: Rust ist, ich glaube seit dem 17. Jahrhundert, bekannt für seine Süssweine. Wir können dort einfach die besten Süssweine machen. Vor allem aber wollte ich keinen Bauchladen haben. 1988 habe ich zum ersten Mal meinen eigenen Ruster Ausbruch geerntet. Und dies bereits mit dem Zweikübelssystem [Anmerkung der Redaktion: Man geht mit zwei verschiedenen Kübeln in mehreren Durchgängen durch den Weingarten und wimmelt in den einen die frischen Beeren für die trockenen Weine und in den anderen die mit Botrytis befallenen Trauben für die Süssweine]. Was mich allerdings etwas ärgert ist, dass man trotzdem auf allen Weinkarten der gehobenen Gastronomie auf Seite 69 landet.



©Alessandri, Design & Marken Manufaktur

Vinifera-Mundi: Sie haben Rot-und Weissweinparzellen. Wie oder in welchem Verhältnis bauen Sie diese aus?

Heidi Schröck: 70% Weisswein, 30% Rotwein.



©Heidi Schröck, Martel



Vinifera-Mundi: Verstehe ich das richtig, Sie stellen aus allen Weissweinen sowohl trockenere wie auch Süsseweine her?

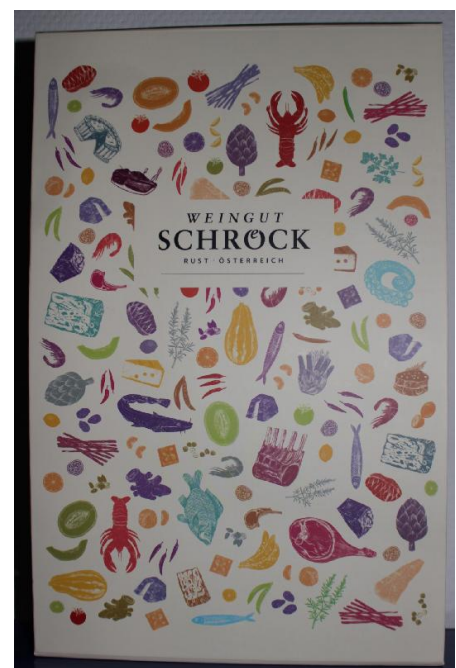
Heidi Schröck: Grundsätzlich stimmt das. Im September ernten wir zuerst die trockenere Weine. Dann müssen die Rebberge mit Netzen vor den unglaublich gierigen Staren geschützt werden. Für die Süsseweine verwende ich hauptsächlich Welschriesling, der gibt die Säure und den Weissburgunder für den Körper. Natürlich dann noch den Furmint. Meine Liebessorte, allerdings mit sehr kleinem Ertrag.

Vinifera-Mundi: Wie kommen Ihre neuen Etiketten mit den stilisierten „Essbegleitern“ bei den Kunden an?

Heidi Schröck: Sehr gut sogar. Die Etiketten sprechen ja auch für sich. Ich finde sie wunderschön und mein Konzept, zu erklären, welcher Wein zu welchen Zutaten passt, kommt hier perfekt zum Ausdruck. Die Werbeagentur in Wien und die Grafikerin aus England haben diese Idee wunderbar umgesetzt. Je nach Würzigkeit, Schärfe, Bitterkeit oder Säure passen eben andere Zutaten zu einem Wein. Die idealsten Geschmackspartner sind somit auf der Etikette bereits aufgeführt.

Vinifera-Mundi: Begreifen oder verstehen die Konsumenten diese Idee?

Heidi Schröck: (Kurzes Schweigen und Augenbrauen runzeln) Grundsätzlich verstehen sie das, weil es ja eigentlich, wie schon gesagt, selbstredend ist. Aber hier wäre es mir lieber, wenn von Sommeliers oder Restaurateuren bei den Gästen mehr über genussvolle und harmonische Kombinationen von Aromen und Geschmack gesprochen würde. Es braucht eben Experimentierfreude dazu. Wir sind dabei, für Sommeliers geeignete Kurse aufzugleisen um ihnen neue Welten aufzuzeigen. Weine mit Restzucker passen eben nicht nur zu [gemäss Heidi Schröck am liebsten gar nicht, Anm. d. Red.] Desserts, sondern vor allem zu einem guten Essen. Anders gesagt, Süsseweine harmonieren besser mit würzigen Speisen als mit Desserts und Käsen.



Vinifera-Mundi: Wie kam es zu diesen „einfachen“ Etiketten?

Heidi Schröck: Man sollte nicht immer alles so eng sehen. Ich wollte etwas Selbsterklärendes aufzeigen, um in den Weinkarten der Gastronomen endlich von Seite 69 weiter nach vorne zu kommen. Darum machen wir jedes Jahr für jeden Wein wieder eine neue Etikette mit teilweise gleichen, aber auch sich ändernden Produkten darauf.

Vinifera-Mundi: Ich habe das Gefühl, Sie sind immer neu am Kämpfen, Stichwort Food Pairing, Frauenpower oder eine neue Genussstruktur? Ist das so?

Heidi Schröck: Das Wort „kämpfen“ gefällt mir in diesem Zusammenhang nicht so gut. Neue Themen werden von mir immer wieder neu aufgegriffen, weiterverfolgt und wenn verlangt neu aufgebaut. Das ist mein Naturell. Es macht mir Freude, neue Kombinationsmöglichkeiten von Süssweinen und die dazu passenden Speisen immer wieder neu zu entdecken. Ich stehe für eine weltoffene Genusskultur.

Vinifera-Mundi: Mir fällt beim Durchlesen verschiedenster Artikel über Sie auf, dass Sie sich immer als Frau bestätigen oder für die Frauen wehren müssen? Täuscht dieser Eindruck?

Heidi Schröck: Wehren müssen ist vielleicht das falsche Wort. Ich bin seit meiner frühesten Jugend geprägt von einer feministischen Haltung. Meine Grosstante hat bereits in den 30er Jahren diesen Betrieb, es war damals noch ein Mischbetrieb, selber geführt und meine Tanten Milli und Irma haben das ihre dazu beigetragen.

Vinifera-Mundi: Aus welchen Gründen engagieren Sie sich derart für Donne del Vino, 11 Frauen und ihre Weine oder Frauen machen Wein?

Heidi Schröck: Grundsätzlich engagiere ich mich für Frauen, die im Weinbau tätig sind. Ich habe das Gefühl, die Welt wird immer kleiner. Es ist mir ein grosses Anliegen, immer wieder neue Frauen kennenzulernen und mich mit ihnen auszutauschen. Das zeugt von einem grossen Respekt vor diesen Frauen, die vielfach die gleiche Geschichte, die gleichen Probleme und Herausforderungen haben wie ich. [Anmerkung der Redaktion: Heidi Schröck ist alleinerziehende Mutter und verrichtet sämtliche Arbeiten in und um das Weingut selber. Sie tauscht sich auch mit Weinfrauen aus der Schweiz wie Marie-Thérèse Chappaz, Irene Grünenfelder oder Annatina Pelizzatti aus].

Vinifera-Mundi: Verzerren Titel wie „Heidi Schröck will den Süsswein aus seinem Dornröschenschlaf wecken“ nicht ihre eigentliche Idee, Süssweine vor allem auch zum Essen und nicht nur zum Dessert zu servieren?

Heidi Schröck: Die Frage habe ich ja bereits schon vorher beantwortet. Ich bleibe aber dran. Vor allem aber empfehle ich meine Süssweine zu saurem, scharfem und fettem Essen, aber nicht zu Schokolade. [Anmerkung der Redaktion: Wir machen gerne auf unseren Bericht „[Heidi Schröck und die Kunst der kulinarik](#)“ aufmerksam].

Vinifera-Mundi: Haben die österreichischen Konsumenten eher ein distanzierteres Verhältnis zu Süssweinen oder anders gesagt, fristen diese eher ein Schattendasein?

Heidi Schröck: Ja vielleicht. Deshalb habe ich den Süssweinmarkt auch über das Ausland aufgebaut. Aber weitere Aktivitäten in dieser Richtung und vor allem eine Korrektur der noch bestehenden Situation ist geplant.



Vinifera-Mundi: Sie nennen sich „Weinbäuerin“. Was ist der Grund und machen Sie da nicht etwas auf Understatement?

Heidi Schröck: Nein, das bin ich und dazu stehe ich. Das ist mein offizieller Titel. Ich habe eben Freude daran, gestern im Weingarten zu stehen, heute im Keller zu arbeiten und morgen Kunden zu besuchen.

Vinifera-Mundi: Stört Sie der Begriff „Süssweineexpertin“?

Heidi Schröck: Ich mag das sogar ausgesprochen gerne. Es entspricht meiner Philosophie. Ich mache das gern und spreche auch gerne und viel darüber. Einer meiner Jobs ist „darüber reden“.

Vinifera-Mundi: Wie wichtig ist Ihnen Ihr Status als Winzerin oder als Weinbäuerin?

Heidi Schröck: Es ist eben einer der Hüte, die ich persönlich trage. Das habe ich von Grund auf gelernt.

Vinifera-Mundi: Wie wichtig ist Ihnen „Tradition“?

Heidi Schröck: Gustav Mahler sagt in einem Zitat: Tradition ist die Weitergabe des Feuers und nicht die Anbetung der Asche. Ich will einen Rucksack, der nicht zu schwer sein soll und keine Rückenschmerzen verursacht, also leichtes Gepäck.



©Heidi Schröck

Vinifera-Mundi: Wie wichtig sind Ihnen Parker Punkte?

Heidi Schröck: Sehr schön, toll, die 98 Punkte für den Ruster Ausbruch haben mir neue Märkte erschlossen.

Vinifera-Mundi: Sie gehören zu den Visionären und Pionieren der zeitgenössischen österreichischen Weinszene, wie manifestiert sich das?

Heidi Schröck: Ich bin gerne Visionärin und schlage auch immer wieder gerne neue Wege ein. Ich will meine eigenen Segel setzen und keine Mauern bauen, Neues entwickeln und alles wieder verändern. Ein Beispiel sind meine neuen Etiketten, diese zeigen auf, dass Kochen und Süssweine zusammenpassen.

Vinifera-Mundi: Was sind die Gründe für Ihren nationalen und vor allem internationalen Erfolg?

Heidi Schröck: Mein Herz schlägt für Süssweine, ganz besonders für jene aus Rust. Ein wunderbares Dorf mit viel Energie und Geist. Zweitens habe ich langjährige, loyale Kunden, die mit mir den gleichen Weg gehen. Und dann habe ich immer auch noch die Unterstützung meiner Familie. Also für alle Beteiligten ein schöner Weg.

Vinifera-Mundi: Stört es Sie, dass Falstaff Sie im Jahr 2003 zum besten Winzer und nicht zur besten Winzerin oder zur besten Weinbäuerin erkoren hat?

Heidi Schröck: (*Lacht herzlich*) In diesem Falle habe ich persönlich auf diesem Titel „Winzer des Jahres“ bestanden. Sonst hätte man sich bei der Winzerin des Jahres sofort gefragt, und wer ist denn nun Winzer des Jahres. Aber das ist und bleibt eine Ausnahme.



Vinifera-Mundi: Wie schaffen Sie es, die Vermarktung Ihrer Weine nicht aus der Hand zu geben?

Heidi Schröck: Ich bin und bleibe flexibel. Mein Arbeitstag beginnt um 5 Uhr am Morgen und hört spät-abends auf. Über Mittag erhole ich mich und relaxe etwas. Mir sind aber auch meine Kunden und der Kontakt zu Menschen, die meine Weine schätzen, sehr wichtig und somit ein Teil meiner Arbeits- und Lebenseinstellung. Ferner ist die Arbeit in den Weingärten mein wichtigstes Kapital.

Vinifera-Mundi: Wie bringen Sie alle Arbeiten in den Weingärten und den Kontakt mit Ihren Kunden unter einen Hut?

Heidi Schröck: Wie schon gesagt, ich arbeite von früh bis spät. Das ist dann eben der Spagat zwischen dem Wechsel von Gummistiefeln und den High Heels. (Obwohl sie persönlich keine trägt).

Vinifera-Mundi: Sie sind Mutter von 28-jährigen Zwillingen, was machen Ihre Söhne?

Heidi Schröck: Ich lebe ihnen die Freude an der Arbeit vor. Habe aber nie etwas forciert. Mittlerweile sind beide irgendwie mit dem Betrieb verbandelt. Georg arbeitet nach einem abgeschlossenen Studium „Weinbau und Kellerwirtschaft“ und verschiedensten Stages im In- und Ausland auf dem biodynamisch geführten Château Palmer oder im Weingut [Feiler-Artinger](#) und in der Freizeit bei mir im Keller. Johannes arbeitet 4 Tage in Wien und drei Tage im Betrieb in der Logistik.

Vinifera-Mundi: Welche neuen Projekte liegen Ihnen zurzeit am Herzen?

Heidi Schröck: Die Weiterentwicklung der Etiketten steht im Vordergrund. Weiter ist mir die Arbeit in meinen Weingärten wichtig, weil sie sich immer wieder verändert. Mein Weingarten ist für mich das Entscheidungszentrum, wo die spätere Weinqualität produziert wird. Es lehrt mich auch das Warten, das Einfühlen in die Natur und das Begreifen meiner Grenzen. Ein besonderes Augenmerk lege ich auch auf den Vertrieb.

Vinifera-Mundi: Was halten Sie von biologischem oder biodynamischem Weinbau?

Heidi Schröck: Ich finde das fantastisch, ja grossartig. Schliesslich stelle ich ja Naturwein her. Ich arbeite so biologisch wie möglich. Bin aber nicht zertifiziert.

Vinifera-Mundi: Aus welchem Glas und wie kalt oder warm trinkt man eigentlich ihre Süssweine?

Heidi Schröck: Ich bevorzuge ein Chardonnay Glas. Der Wein ist mit 12 Grad schön anregend, darf aber auch etwas wärmer sein.

Vinifera-Mundi: Vielen herzlichen Dank Frau Schröck für dieses spannende Gespräch.

Autor: Andi Spichtig
15. März 2016

Fotos & Lektorat: Jean François Guyard

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.