



## **Bio-Weingut Maria und Andreas Harm – Entspannt zurück zu den Wurzeln**

Eigentlich hatten Maria und Andreas Harm ihr berufliches Leben ganz anders geplant. Dann konnten sie der Versuchung aber doch nicht widerstehen und gründeten im Jahr 2010 eines der dynamischsten und fröhlichsten Weingüter des Landes.

Viele Jahre arbeiteten sie in der Freizeit im elterlichen Weingut von Andreas Harm mit. Irgendwann wussten sie, dass es an der Zeit war: das eigene Weingut zu gründen, Rebflächen zu erwerben und zu pachten, diese selbst zu bewirtschaften. Maria und Andreas Harm haben sich für ein Leben mit den Reben und in der Natur entschieden. Bis dahin waren sie in anderen, akademischen Berufen tätig, Maria als Französischlehrerin, Andreas als Bio-Weinbauberater und wissenschaftlicher Forscher im Weinlabor. Selbst wenn die Arbeitstage heute wesentlich länger sind als zuvor, so wiegt dies der Blick auf das Geschaffene mit umso mehr Zufriedenheit auf. „Wir sind entspannt, das merken auch die Reben.“ Längst ist auch den namhaften Weinkritikern aufgefallen, dass hier etwas Besonderes entsteht – erste Top-Bewertungen für alle Weine sowie begeisterte Beschreibungen sprechen für sich.

Wachau, Kremstal und zurück

Der Zufall wollte es, dass das Winzerpaar rasch zwei Weingärten in berühmten Wachauer Lagen angeboten bekam. Feinfruchtiger, würzig-mineralischer Riesling mit den Herkünften Hollerin und Kellerberg kam sofort gut an und so konnten die nächsten Schritte gesetzt werden. Hinzu kamen Parzellen am Kremser Wachtberg und schließlich im Alauntal, einem idyllischen Fleckchen unweit des linken Donauufers, wo sie die Weingärten teilweise sogar als fruchtbare Brache übernahmen. Während in allen Weingärten ausschließlich Grüner Veltliner und Riesling ausgepflanzt sind, kamen im Alauntal auch ein paar Rebzeilen Roter Veltliner hinzu. Bis diese Sorte auch in Flaschen gefüllt zu genießen ist, heißt es sich etwas zu gedulden. „Wir sind noch in der Kennenlernphase.“ Inzwischen haben sich aus der Wachau wieder Neuzugänge ergeben. So befinden sich mit kleinen Parzellen der Ried Bruck am Spitzer Graben und der Ried Kollnitz in Weißenkirchen zwei weitere Lagen-Juwel in ihrer Obhut. Den Mehraufwand, eine Reihe kleinerer Weingärten an verschiedenen Orten zu bewirtschaften, nehmen Maria und Andreas Harm gerne in Kauf. Sie sehen darin vielmehr einen Reiz, sich auf unterschiedliche Gegebenheiten einzulassen.

Etwas wilder, dafür natürlich und gesund

Dass sie die Weingärten biologisch bewirtschaften würden, war von Beginn an klar. „Bio-Weinbau ist für uns normaler Weinbau“, lautet die Überzeugung des Winzerpaars. Beide haben dies durch die langjährige Mitarbeit im elterlichen Bio-Weingut von Andreas Harm als selbstverständlich erfahren. Wird daher ein Weingarten neu übernommen, erfolgt sofort die Umstellung auf Bio. Wobei Andreas Harm die einschlägigen wissenschaftlichen Kenntnisse und Erfahrungen aus seinem Beruf als Berater zugutekommen. Er sieht den Weingarten als Lebensraum, dessen autarkes System es zu stärken gilt. Etwa durch das Freilegen einer

Böschung nahe der Lage Hollerin, um die Biodiversität zu forcieren. „Dort haben sich jetzt wieder Bienenfresser angesiedelt.“ Gleiches gilt, wenn es darum geht, nach der Übernahme eines Weingartens alte Rebanlagen aufzupäppeln, da sie in ihrer Substanz enormes Potenzial haben.

#### Fokus auf Lagenweine

Konnte das Winzerpaar am Anfang noch die Strukturen im elterlichen Weingut von Andreas Harm nützen, entstand mit dem langsamen Wachstum die Notwendigkeit eines eigenen Weinkellers. Durch eine glückliche Fügung konnten sie einen alten Keller in Krems beziehen, mit idealem Raumklima von konstanten acht Grad – sowie einer 500 Jahre alten und höchst bewegten Geschichte. „Es liegt aber schon 100 Jahre zurück, dass hier das letzte Mal Wein gemacht wurde.“ Nach umfangreichen Adaptierungsarbeiten konnte 2014 der erste Jahrgang am neuen Standort gekeltert werden. Dabei ist Minimalismus das augenscheinliche Konzept. Bei der Lese selektioniert das Winzerpaar schon im Weingarten die Trauben penibel, im Keller wird gepresst und schließlich spontan vergoren – „das lief von Anfang an wie von selbst.“ Bei der Reife legt der Winzer großen Wert auf langen Kontakt der Weine mit der Grob- und Feinhefe. Dies fördert ihre Langlebigkeit, forciert zudem ihren eigenständigen Charakter. Gefüllt wird größtenteils erst im August des Folgejahres. Eine Besonderheit ist dabei, dass alle Weine als Lagenweine gefüllt werden. Die Ausnahme bildet der Grüne Veltliner FIO (four in one) als vergnügter Einstiegswein, dessen Name sich auf die vier Weingärten bezieht, aus welchen die Trauben dafür kommen.

#### HarmweinGarten

Teil der Philosophie, die Biodiversität rund um die Reben zu fördern, ist es auch, Gemüse im Weingarten zu ziehen. Maria Harm wuchs im Umfeld einer Gärtnerei auf und bringt hierfür sowohl die Freude am Tun als auch viel Wissen mit. Sämtliche Pflänzchen und Samen kommen aus dem Sortenarchiv der Arche Noah in Schiltern, welche auf den Erhalt und die Verbreitung alter Kultursorten spezialisiert ist. Und so gedeihen auf den Terrassen am Kremser Wachtberg neben den Grüner Veltliner Reben auch zahlreiche schmackhafte Paradeisersorten, während im Alauntal ein hübscher Kräutergarten duftet. Und in der Wachau werden – wie könnte es anders sein – die Marillen geerntet. Da Maria und Andreas Harm auch der guten Kulinarik zugetan sind, wird viel an Rezepten getüftelt, sodass auch die Kunden diese Schätze in veredelter Form genießen können.

Nun stellt sich die Frage, wie eine junge Familie all das schafft? „Wir haben einfach großen Spaß an dem, was wir tun und können dabei unsere Kreativität voll ausleben. Das überträgt sich auch auf unsere Kinder. Sie sind immer mit dabei, können im Weingarten herumtollen, während wir uns den Reben widmen. Wir erklären den Kindern auch, was wir gerade machen und warum. Das ist jene Art von Luxus, wie wir sie uns immer erträumt haben. Unsere Weingärten sind in vielerlei Hinsicht lebendig – genau das wollen wir in unseren Weinen ausdrücken.“

Weingut Andreas und Maria Harm  
A – 3508 Krustetten, Grundgasse 51  
[office@harmwein.at](mailto:office@harmwein.at)  
[www.harmwein.at](http://www.harmwein.at)  
tel: +43(0)6605083049