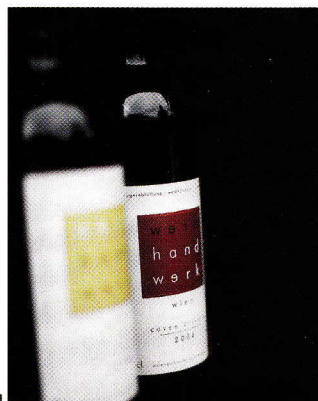


MARTIN STROBL Kräuter *und andere* Experimente

SEINEN ANDEREN BERUF, den des Fotografen, hat Martin Strobl mittlerweile aufgegeben und widmet sich nunmehr ganz dem vormaligen Hobby – dem Wein und den Kräutern und auch der Kombination von beidem.

Martin Strobl ist einer der wenigen Wein-Quereinsteiger, die seit einigen Jahren auch am Bisamberg für önologisches Aufsehen sorgen: Er sei früh „ins Weinfass gefallen“, sagt der geborene Südtiroler, habe schon mit 16 in Montalcino am Brunello geschnüffelt, „als die anderen noch Cola-Rot getrunken haben“. Bald fuhr er mit zu Weinmessen und entwickelte ein ausgeprägtes Interesse für das Thema, von 1997 bis 2000 absolvierte Martin Strobl die Weinakademie. 2002 pachtete er gemeinsam mit zwei Freunden (darunter Manuel Nössing, auch einer der ambitionierten Wein-Umsteiger am Bisamberg) zwei Rebzeilen von Irene Langes, Südtirolerin wie Strobl und als Nebenerwerbs-Winzerin schon seit den 60er Jahren im Fokus der interessierten Wein-Öffentlichkeit. Und dieser Grüne Veltliner 2002 „war schon recht eine Bombe“, erinnert sich Strobl, und auf jeden Fall gut genug, um seinen Ehrgeiz zu schüren. Er pachtete eine kleine Hütte mit winzigem, unterirdischem Keller, in der er nicht nur selbst vinifiziert, sondern seine Weine an schönwetterigen Wochenenden gemeinsam mit außergewöhnlichen Happen auch zur Ausschank bringt.

Den Grünen Veltliner vinifiziert er in einer leichten, einer reiferen und – wenn es der Jahrgang zulässt – in einer im Barrique ausgebauten Variante. Strobbs roter Basis-Wein ist der Blauburger, der Fall fürs Spezielle ist seine Cuvée, mit der er auch durchaus kontroversielle Ausbau-Varianten wählt, so zum Beispiel 2007, als er es für seine „Hommage Rhône“ auf eine Brettanomyces-Infektion anlegte. Auch einen oxidativen Weißwein nach Sherry-Art hat er schon ausprobiert und an einem Projekt mit einem



Kräuterwein – Strobl ist ausgebildeter Kräuterpädagoge und veranstaltet auch Wildkräuter-Führungen – arbeitet er einstweilen noch: „Das ist schwierig, weil da gibt's keine Rezepte, da muss man viel probieren, das ist Trial-and-error.“

Ein Kräuterschnaps ist ihm jedenfalls schon gelungen und der Gin wird demnächst ebenfalls fertig sein. Knapp ein Hektar bewirtschaftet der Kräuter-Zauberer vom Bisamberg derzeit, zu groß will er nicht werden, „aber ein bisserl wachsen möchte ich schon noch“. FH

□ **Weinhandwerk Martin Strobl** Senderstraße 27, 1210 Wien
Tel.: 0699/11 50 06 13, www.weinhandwerk.at

