

Ist es möglich, dass ein bayerischer Unternehmer innerhalb weniger Jahre in Österreich ein stattliches Weingut mit 60 Hektar plus Hotels und Restaurants «erschafft»? Es ist, wenn man Hans Kilger heisst, gern Visionen realisiert und dafür als Partner zwei Topwinzer aus der Steiermark und dem Burgenland gewinnt.

www.domaines-kilger.com

Senkrechtstarter Domaines Kilger Bayerische Dynamik im Süden Österreichs

« Mit Landwirtschaft kann dir im Leben nichts passieren, da hast du immer etwas zum Essen», predigte ihm einst sein Vater. Daran erinnerte sich der unter anderem in der Immobilienbranche tätige Münchner Unternehmer Hans Kilger, als ihm 2009 in Rumänien ein Landgut mit zahlreichen Bisons angeboten wurde. Und weil ihm ein guter Freund aus der Steiermark beim Aufbau einer Zucht gute Ratschläge gab, besuchte er ihn in dessen Heimat und begeisterte sich für den steirischen Wein und die Landschaft. Zufällig stand ein Häuschen mit Weinkeller und etwas Rebfläche zum Verkauf. Kilger beschloss, sich einen zweiten Wohnsitz zu gönnen und kam mit Winzer Christian Reiterer aus der Weststeiermark, der die Reben bewirtschaftete, ins Ge-

spräch. Von da aus war es nicht mehr weit bis zum Entschluss Weingutsbesitzer zu werden. Das war 2015 die Geburtsstunde der Domaines Kilger. Doch aus den anfangs wenigen Hektar sind inzwischen durch Kauf, Pacht und Bewirtschaftungsverträge stattliche 60 Hektar geworden. Hinzu kamen noch ein Restaurant in Eibiswald mit Gästezimmern und Fleischerei, ein Hauben-Restaurant mit Hotel in Sernau, ein Buschenschank mit Gästezimmer in Kitzreck, ein Restaurant in Fötschach, ein weiterer Buschenschank in Gamlitz und ein Bauernladen in Gasseldorf. Dass der 55-Jährige nebenbei in München ein Feinkostgeschäft und ein Weinlokal betreibt, sei noch am Rande erwähnt. 70 Arbeitsplätze stehen hinter seinem österreichischen Engagement. Und von Vorteil ist es zweifellos, dass er in den gastlichen Stät-

ten auch das hochwertige Bisonfleisch, gemetzgert in der Steiermark, auf die Karte nehmen kann. Ausserdem wird natürlich überall Wein der Domaines Schilcher verkauft. Beim Wein half ihm die Partnerschaft mit zwei Profis. Zu Schilcher-Pionier Reiterer, 50, der für den Ausbau der Weine in der West- und Südsteiermark sorgt (neben seinen eigenen 60 Hektar), kam noch der Südburgenländer Uwe Schiefer als Partner für Blaufränkisch und Co. ins Spiel. Kennen lernte man sich nach dem steirischen Frostjahrgang 2016, als Wein zur Mangelware wurde. Der «Globetrotter», eine von Schiefer vinifizierte Weissweincuvée, aufgrund verschiedener Herkunft als Landwein deklariert, schuf Abhilfe. Inzwischen gibt es einen Nachfolger. Und der burgenländische Topwinzer baut mittlerweile für die Domaine Kilger auch erstklassigen



Blaufränkisch und eine rote Cuvée aus. Fragt man den jovialen, sympathischen Bayern mit dem Dreitagebart, warum das so schnell ging und wie sich alles finanzieren liess, gibt er eine offene Antwort: «Es sprach sich in der Steiermark herum, dass da einer etwas aufbauen will. So wurden wir mit Angeboten regelrecht überhäuft. Gestemmt habe ich das mit Unterstützung von Banken und aufgrund der günstigen Zinsen. Ein paar Jahre vorher wäre das unmöglich gewesen.»

Der bekennende Genussmensch, nach eigener Aussage auch «Querdenker», ist mittlerweile fast die Hälfte seines Lebens in der Steiermark (wozu wohl auch eine festsche Steirerin beigetragen hat, die er im Zuge seines Engagements kennenlernte). Seine beiden Partner erfüllen seine Kriterien locker: nachhaltige, naturschonende Bewirtschaftung der Reben, hoher Qualitätsanspruch, längere Lagerzeiten als üblich, nicht nur für Gewächse aus den besten Lagen. Verkauft werden die Weine nicht über den Handel, sondern direkt an die Gastronomie und private Weingeniesser.

Die Steiermark bildet den Schwerpunkt im Angebot. Christian Reiterer sorgt für ausge-

zeichneten Morillon (Chardonnay), Weissburgunder, Muskateller und entlockt auch dem oft unterschätzten Welschriesling facettenreiche Weine. Ein Star im weissen Sortiment ist der elegante, feinmaschige Sauvignon Blanc aus der renommierten Lage Kranachberg in der Südsteiermark. Natürlich hat der Wieser Winzer auch einige Versionen von Blauer Wildbacher (ein Fan dieser Sorte war er schon als Jugendlicher) im Portfolio. Schilcher gibt es bei Domaines Kilger nicht; der heisst hier schlicht Rosé und fällt in der Stilistik durch den Ausbau im Holzfass etwas anders aus als der übliche weststeirische Schilcher. Sekt und animierende Frizzante ergänzen das steirische Sortiment.

Die von Uwe Schiefer vinifizierte Rotwein Blaufränkisch und eine Cuvée Reserve von Blaufränkisch und Merlot sind keine weichen Schmeichler, sondern kühl anmutende Weine mit Struktur, feinem Nerv und enormem Lagerpotenzial. Als der Exsommelier und Seiteneinsteiger damit 1995 startete, eckte er vielfach mit seiner Vision an. Heute ist er mit seiner minimalistischen Arbeit im Keller zum Vorbild avanciert.



Uwe Schiefer,
Hans Kilger und
Christian Reiterer

Fotos: z.V.g.

Domaines Kilger
Halle 17, Stand B42

**DOMAINES
KILGER**
Est. MMXV

Verkostung
Halle 14, C61
Sonntag, 17. März
13.30–14.00 Uhr