



1



2



3

Kamptal (Österreich): Grüner Veltliner von Oskar Hager

1 Michaela und Oskar Hager.

2 Oktober 2025: Traubenannahme.

Ein feiner Nebelschleier liegt zwischen den Rieden, als wir Anfang Oktober – die Weinernte ist noch in vollem Gange – durch das Kamptal fahren; sanft geschwungene Lösshügel, helle Urgesteinsterrassen und kleine, sich in die Landschaft schmiegende Dörfer ziehen an uns vorbei.

Wir kennen kaum ein Weingut, das so exemplarisch für einen österreichischen Familienbetrieb steht, wie dieses: Oskar prägt als Winzer und Eigentümer die Weine, seine Frau Michaela bildet als Gastgeberin und Organisatorin das soziale und familiäre Zentrum, Oskar senior ist weiterhin präsent und schlägt die Brücke zur Vergangenheit, und mit den Kindern Emil und Oliver wächst bereits die nächste Generation heran.

Im Wohnzimmer serviert uns Michaela den vorzüglichen Grünen Veltliner 2024 und erzählt von der Vorfreude auf den Moment, wenn Oliver die letzte Kurve auf dem Weg zum Führerschein gemeistert haben wird. Sie berichtet auch davon, wie glücklich die Familie ist, seit Jahren ausschliesslich auf befreundete, lokale Lesehelfer zählen zu dürfen. Denn bei Hagers wird nach wie vor von Hand gelesen – das machen im Kamptal nur noch ganz wenige. Plötzlich ertönt draussen ein lautes Hupen: Oskars 83jähriger Vater fährt mit einer Traktorladung Grüner Veltliner vor. Während der Sohn beim Abladen hilft, unterhalten wir uns mit dem Senior, der uns eindrücklich bestätigt, dass Weinbauer bei Hagers kein Beruf im herkömmlichen Sinne ist, sondern eine Berufung; auch mit über achtzig Jahren denkt er nicht daran, sich zurückzuziehen.

3 Mit Oskar im Fasskeller. Im Fuder reift sein «Terra Mobile».

Bei der Verkostung von Hagers Sortiment sind wir wiederum beeindruckt von der durchwegs erstklassigen Qualität der Gewächse. Vorzüglich ist einmal mehr unsere Grüne-Veltliner-Spezialfüllung, die sich im Jahrgang 2024 besonders frisch, klar und bekömmlich präsentiert und übrigens mit dem Jahrgang 2003 die erste Spezialfüllung der Selection Schwander war.

Bewusst bestellten wir vom Jahrgang 2024 mehr als üblich, denn der klassische, leicht würzige, glasklare Geschmack ist schlicht begeisternd. Es ist ein wahrlich universell einsetzbarer Weisswein: köstlich als Apéro, als unkomplizierter Begleiter zu Antipasti und ebenso passend zu Michaelas Kartoffelsalat und Schweinebraten, die sie uns vor der Abreise serviert.



Grüner Veltliner, Weingut Oskar Hager (weiss, trocken) 2024 «Selection Schwander», Kamptal DAC

Im Bouquet verführerische Würzigkeit mit dem leichten «Pfefferl»; glasklar und frisch am Gaumen, angenehm trocken, geradlinig und animierend; mit einer saftigen Fruchtigkeit, die zu einem weiteren Schluck animiert. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2028.

Fr. 12.80 (ab Mai 2026 Fr. 14.30)



Mehr Informationen zum Weingut Hager.