



Burgenland (Österreich): Bayer Reserve

1 Heribert Bayers Frau Elisabeth mit ihrem Zwergpudel, der kürzlich «Jugendweltmeister» wurde. Elisabeths Grossvater war k.u.k. Kaiserjäger. In der Familie wird sie deshalb nur «Sissi» genannt.

2 Im frisch renovierten Kellergewölbe, links Elisabeth Bayer, hinten Heribert und vorne rechts Patrick Bayer.

Auf unserer Österreichreise besuchen wir die Familie Bayer für einmal nicht in Neckenmarkt, sondern in ihrem Wohnhaus im mondänen Kurort Baden südlich von Wien. Unser letzter Abstecher in diese charmante Stadt liegt schon länger zurück. Aber es scheint, als hätte sich in der Zwischenzeit nichts verändert. Noch immer strahlt das im Biedermeierstil erbaute Baden den Glanz der altösterreichischen Blütezeit aus und verströmt eine entspannte und wohltuende Atmosphäre. Mitten in der Stadt bewohnen die Bayers ein grosses Anwesen, das Heriberts Gattin Elisabeth von ihren Eltern übernommen hat. Bei unserer Ankunft werden wir in den riesigen Empfangsraum geführt, wo bereits ein reich gedeckter Tisch für das Abendessen bereitsteht. Den Aperitif nehmen wir im stimmungsvollen, frisch renovierten Kellergewölbe ein, in dem man gerne länger verweilen möchte.

Dass wir uns hier in einer Welt befinden, in der sich alles um sinnliche Genüsse dreht, wird schnell klar. Sofort beginnt der Hobby-Koch Felix Kauf mit der Hausherrin über diverse Menus und verschiedenste Zubereitungsarten zu fachsimpeln. Fast schon symbolträchtig bildet die Küche auch architektonisch das Zentrum des Hauses. Besonders hoch im Kurs steht bei Elisabeth das Kochen mit dem Thermomix. Sie ist eine Meisterin im Bedienen dieses Geräts und besitzt deren gleich zwei. Mehrere Gänge des Diners wurden damit zubereitet und schmecken vorzüglich. Jedenfalls hat es nach dieser Österreichreise nicht allzu lange gedauert, bis sich Felix ebenfalls ein solches Gerät angeschafft hat...

3 Baden bei Wien: Schon zu Römerzeiten berühmt für seine Quellen, zählt der Ort zu den wichtigsten Kurzentren Österreichs. Nach dem grossen Brand 1812 wurde das Städtchen im Biedermeierstil neu aufgebaut.

4 Heribert Bayer.

Während des ausgedehnten Abendessens degustieren wir sämtliche Bayer-Weine, darunter auch den sagenumwobenen «Herzblut». Nebst diesem grossen, überaus raren Rotwein schälen sich zwei weitere Favoriten heraus: Sehr gefällt uns zum einen der noble, von der charakteristischen Würze des Blaufränkisch geprägte 2010er In Signo Leonis, speziell aber sind wir erfreut über unsere Spezialfüllung Bayer Reserve. Patrick sagt: «Dieser Wein ist unser besonderer Stolz. Wir haben alles unternommen, um deine Schweizer Kundschaft damit begeistern zu können. Da der Jahrgang 2012 meines Erachtens ein aussergewöhnlich grosses Entwicklungspotential besitzt, haben wir den Wein 30 Monate im Barrique ausgebaut. Er ist jetzt zwar noch jung, aber ich garantiere, er wird den berühmten 2011er übertreffen.» In der Tat ist die 2012er Reserve ein beeindruckender, vielversprechender Rotwein, dem zwei weitere Jahre Reife äusserst gut bekommen. Wer Bordeaux schätzt und österreichischen Gewächsen nicht abgeneigt ist, sollte ihn auf jeden Fall verkosten!



Bayer Reserve (rot) 2012
Kellerei In Signo Leonis, Neckenmarkt
60% Blaufränkisch, 30% Cabernet-Sauvignon,
10% Merlot

Tiefes Purpur; reichhaltiges, jugendliches, noch ein wenig vom Barrique geprägtes Bouquet; vollmundig im Geschmack, breitschultrig, kräftig, noch jung. Ein imposanter Rotwein von prächtiger Statur, der von einer weiteren Lagerung profitiert. Ideal ab Ende 2017, haltbar bis mindestens Ende 2022.

Fr. 19.80 (ab Dezember 16 Fr. 25.—)