



**BIRGIT WIEDERSTEIN  
BIRGIT WIEDERSTEIN, WINZERIN UND WEINGÄRTNERIN DER  
WEIBERWIRTSCHAFT AM WEINBERGWEG.**

*Der Betrieb in Göttlesbrunn, klassische gemischte Landwirtschaft, ist seit über 130 Jahren im Besitz der Familie. „Bei uns wird jedes Obst zu Alkohol verarbeitet.“ Für die hochprozentigen Essenzen ist Mutter Grete, für den Wein Tochter Birgit zuständig. Und das ist schlicht und ergreifend dem Zufall zu verdanken.*

*Während eines Sensorik-Seminars mit Weinverkostung gesellt sich Birgit Wiedermann, zu dem Zeitpunkt gerade Maturantin der Höheren Lehranstalt für Umwelt und Wirtschaft, zu ihren Eltern. Und beschreibt frisch von der Leber weg, was sie im Glas riecht und am Gaumen schmeckt. Der Seminarleiter ist beeindruckt ob ihrer ausgeprägten Sensorik und präzisen Beschreibungen. Und empfiehlt ihr „ein Jahr Weinmanagement in Krems“. Der Funke springt während der Ausbildung über, und Birgit Wiederstein legt noch eins drauf. Als außerordentliche Schülerin maturiert sie 2002 an der Weinbauschule in Klosterneuburg.*

*Wein macht sie seit 1998. Ein Riesling war „Pilotprojekt“. 1999 übergibt Vater Franz seiner Tochter die Obhut über den Keller, seit dem Jahr 2000 geht Birgit Wiederstein ihren eigenen Weg. Und der führt zu formidablen Weinen.*

*Nicht üppige, überladene, alkoholreiche sondern elegante, nuancenreiche, präzise und vor allem trinkfreudige Weine entstehen unter der Ägide der Winzerin in der „Weiberwirtschaft“ in Carnuntum. „Weibliche Weine“ eben. Birgit Wiederstein legt großen Wert auf die unterschiedlichen Charaktere der Rebsorten. Und darauf, zu nützen, was da ist. „Das ist genauso wie bei Kindern. Jedes kommt mit seinem Charakter auf die Welt. Diesen bestmöglich zu fördern und nicht zu brechen ist das Ziel.“ Ihren Weinstil beschreibt sie selbst als „burgundisch“.*

*„Wein ist für mich ein Traum, den ich täglich mit Leidenschaft lebe.“ Dass dieser jeden Tag aufs Neue gelingt, ist kein Wunder sondern Zusammenspiel einer Großfamilie. Eltern, Schwiegereltern, der Mann, Onkeln und Tanten, alle da. Sie sorgen dafür, dass die Kinder so richtig mitleben. Beim Weinliefern, im Keller oder am Traktor.*

*Bleibt Zeit zum Wein-Genießen? „Wann immer es geht. Der Wein, den ich genieße, muss Lust auf mehr machen. Er darf ruhig „schwierig“ sein, oder wild. Aber ich will nicht nach einem Glas schon genug haben.“ In diesem Sinne: Birgit Wiederstein, bitte weitermachen!*

[www.wiederstein.at](http://www.wiederstein.at)

**A WIE AUSSERGEWÖHNLICH, B WIE BIRGIT, C WIE CARNUNTUM. DAS  
WEINGUT WIEDERSTEIN IN GÖTTLESBRUNN ZEIGT, WIE WUNDERBAR WEINE  
SCHMECKEN, DIE IN FEMININEM UMFELD ENTSTEHEN.**

*Die Rosa. Die Flora. Die Diva. Primadonna. Klingt nach starken Frauen? Fast. Es sind ausgewählte Weine einer starken Frau. Die von Winzerin Birgit Wiederstein aus Carnuntum. Klingt nach Weiberwirtschaft? Korrekt. Gemeinsam mit Mutter Grete kümmert sich die junge Frau um den Familienbetrieb in Göttlesbrunn.*



*Sechs Hektar Weingärten gilt es zu bearbeiten. Und die „Weingärtnerin“, wie Birgit Wiederstein sich selbst betitelt, tut das sehr sensibel. „Kontrollierte integrierte Produktion“ ist das Stichwort. Dazu gehören Verzicht auf Pestizide und Herbizide, Verwendung bienenfreundlicher und nützlingsschonender Mittel, Förderung des Humusaufbaus durch ganzjährige Begrünung, Einbringung von Nützlingen und natürlich viel Handarbeit am Rebstock.*

*Jahrgang und Boden sollen im Glas erkennbar sein. Jede einzelne Sorte soll ihr ganz eigenes Bukett, ihren Charakter entfalten können. Birgit Wiederstein keltert vor allem grazile, samtige, weiche Rotweine, die nicht sofort ihr ganzes Potenzial versprühen wie ein Feuerwerk. Zug um Zug eröffnen sie dem Weingenießer ihre unterschiedlichen, finessenreichen Nuancen. Da heißt es, sich Zeit nehmen, ganz bewusst den Wein erriechen, erschmecken, erfahren.*

*Wie sehen die bevorzugten Weißweine von Birgit Wiederstein aus? „Die Weißweine, die ich liebe, haben eine fröhliche, verspielte Frucht. Ihre Säure reicht von fein ziseliert bis aufmüpfig prickelnd. Bei der Frucht sollen die Weißweine aus dem Vollen schöpfen.“ Die femininen Weine aus Carnuntum können natürlich vor Ort verkostet werden. Bei der Weiberwirtschaft am Weinbergweg 1 in Göttlesbrunn. Wer das ganze mit einem feinen Essen kombinieren möchte, begibt sich ins Landgasthof Assl nach Götzendorf. Der Wirt ist der Winzerin Mann, die Wiederstein-Weine gibt's zu Ab-Hof-Preisen zum Mitnehmen.  
[www.wiederstein.at](http://www.wiederstein.at)  
[www.assl.at](http://www.assl.at)*