



Sagt Ihnen der Name **Willi Opitz** etwas? Er ist der Grund, wieso Mika Häkkinen nach Österreich zur Weinernte fliegt und Elton John ins Harrods pilgert.

Text: Sonja Hüsler

MEHR ÜBER WEIN AM TV

Eingeschenkt Weinland Österreich
SO | 12. Juli | 14.05 | ORF2

Illmitz ist ein verschlafenes Nest mit knapp 2400 Einwohnern am Ostufer des Neusiedler Sees im österreichischen Burgenland. Wirklich hübsch ist nur der angrenzende Nationalpark Neusiedler See - Seewinkel, seit 2011 sogar Unesco-Welterbe. Damit hat es sich.

Trotzdem pilgern Prominente aus aller Welt immer wieder nach Illmitz – etwa Ron Dennis, Miteigentümer des McLaren-Rennstalls, Mika Häkkinen, Ex-Formel-1-Pilot, oder Anton Mosimann, Schweizer Hofkoch von Elizabeth II.

Der Grund ist ein bodenständiger Winzer mit charmantem Lächeln, dessen Türen, wie er selber beteuert, für alle – auch für Kleinverdiener – offenstehen: Willi Opitz.

Der Winzer schenkt sich einen Schluck seines Weissburgunders ein, kostet und greift nach einer Olive. «Brot in Kombination mit einer Weindegustation ist gegen das Menschenrecht. Oder essen sie zu Hause auch bloss Brot, wenn Sie Wein

trinken?» Nein. Darum serviert Willi Opitz zu seinen Verkostungen Schinken mit Trüffelöl, Blue-Castello-Käse oder etwa Himbeersorbet zum Dessertwein.

Die Liaison zwischen den Häppchen und seinen Weinen – die übrigens alle zwischen 6 und 15 Euro kosten – ist ein Genuss und erklärt, wieso der Winzer so viele Fans hat. Er beschreitet unkonventionelle Wege.

1989 hatte der Burgenländer etwa die Idee, für seinen Süsswein die Muskat-Trauben acht Monate auf Schilfmatten trocknen zu lassen. «Das hat vor mir noch niemand gemacht.» Wenig später wurde er an der London Wine Trade Fair, einer der wichtigsten Weinmessen der Welt, für seinen Innovationsgeist belohnt. Opitz wurde mit seinem «Schilfmandl» 1996/97 auf Anhieb zum Winemaker of the Year gewählt und gewann gleichzeitig einen neuen Fan: Elton John. Der pilgert seither zu Harrods, dem bekanntesten Warenhaus der Welt, um immer eine Flasche im Haus zu haben.

«If you are the first you are never late», schmunzelt der 59-Jährige. Das wissen die Formel-1-Fahrer des Rennstalls McLaren nur zu gut. Angestossen wird darum nach einem Rennen stets



Die Region um den Neusiedlersee ist für einige Überraschungen gut.

Aus Burgenländer Holz geschnitzt



Land der Winzer: Das Burgenland ist 30 Minuten von Wien entfernt.



So trocknet Willi Opitz seine Trauben (r.) für den bekannten Schilfmandl-Wein.



FOTOS: BURGENLAND TOURISMUS, SONJA HÜSLER (3), 123RF



Bild oben: Früher behandelte Dr. Spindler Patienten, heute brennt er Schnaps.

Bild links: Der Innenhof des Burgenländer Hauses ist ein Schmuckstück.

mit Weinen von Opitz. Die Kooperation startete der Weinliebhaber Ron Dennis, Teamchef von McLaren und Mitbesitzer, nach einer Begegnung mit Opitz 1995. Dennis war fasziniert vom umgänglichen Oplitz, der andere mit seinem Charisma für sich einnehmen kann.

Auf diesen Mix fährt auch Mika Häkkinen ab, Weltmeister für McLaren 1998 und 1999. Opitz: «Er flog auch schon extra mit seinem Privatjet nach Österreich, um mir bei der Weinlese zu helfen.»

Diese Anziehungskraft scheint nicht nur Opitz eigen zu sein: Bloss 20 Kilometer von Illmitz entfernt brennt Herr

Doktor Günter Spindler im Dorf Weiden hochwertigen Schnaps.

Der umgängliche Allgemeinarzt schloss nach einem tragischen Krankheitsfall in der Familie im Oktober 2012 seine Praxis. Seither ist eine glänzende, kupferne Schnapsbrennanlage sein Arbeitsplatz.

Mit seinen hochwertigen Edelbränden aus Vogelbeeren, Walderdbeeren, Enzian oder Mispeln hat Spindler längst regionale, nationale und internationale Auszeichnungen eingeheimst. Trotzdem verkauft Dr. Spindler seine Destillate nur direkt: «Ich produziere ein paar tausend Flaschen pro Jahr. Es sind Liebhaber-

Tropfen. Wer sie will, muss zu mir kommen.» Die Rechnung geht für den ehemaligen Arzt auf, obwohl Elton John noch nicht an seine Türe klopfte. Aber das kann ja noch kommen.

Spindler und Opitz gehen unbeirrt ihren eigen(willigen) Weg. Vielleicht muss man das, wenn man in einem Kaff wie Illmitz oder Weiden wohnt.

Bis 1921 gehörte diese Region wie das ganze Burgenland zu Ungarn. Daran erinnert noch heute sehr viel: Die Gegend um den Neusiedlersee ist ein Grenzland zwischen zwei Kulturen. Doch offensichtlich eines, das Erfolg verspricht. ■

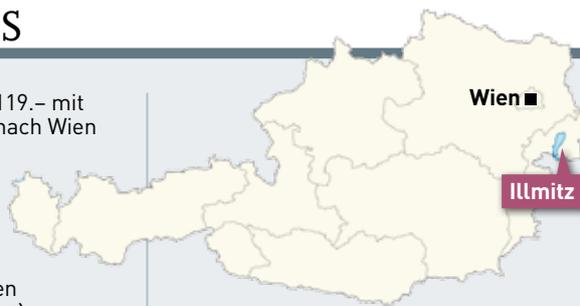
WISSENSWERTES

Anreise Zum Beispiel ab Fr. 119.– mit Austrian Airlines von Zürich nach Wien (austrian.com). Danach mit einem Mietauto in circa 35 Minuten nach Illmitz.

Willi Opitz Das Weingut kann jedermann besuchen, einfach vorher schnell anrufen (+43 217 52 08 40; willi-opitz.at).

Spirituosen Dr. Günter Spindlers Brände kosten zwischen 20 und 40 Euro. Der teuerste ist der begehrte Walderdbeerschnaps, 350 ml kosten 75 Euro. Der Destillateur empfängt Besucher nach Voranmeldung (+43 699 10 91 45 77; brennerei-spindler.at).

Hagebutten Im selben Ort wie Spindler lebt Margarete Fridrich: Weiden ist für seine Hagenbutten-Konfitüre bekannt. Fridrich ist die letzte Einheimische, die die Früchte jeden Winter nach dem ers-



ten Frost in zeitraubender Handarbeit zu Konfi verarbeitet. Diese ist reich an Vitamin C, ohne chemische Zusätze und wird gerne als Souvenir mit nach Hause genommen. Ein Glas kostet 5,50 Euro. Die ehemalige Weinbäuerin vermietet auch Gästezimmer für 39 Euro/Person (+43 2167 76 41; weinlaubenhof-weiden.at).

Gasthaus zur Dankbarkeit Das Restaurant von Josef Lentsch ist ein Fixstern der regionalen Gastroszene. Sein Grossvater gründete 1924 das Gasthaus,

noch heute wird es liebevoll als Familienbetrieb geführt. Die jiddische Hühnerleberpastete (6 Euro) und die Fischsuppe mit Paprika (6 Euro) sind zu modernen Klassikern geworden. Unbedingt einen Tisch reservieren, viele Gäste kommen aus dem 30 Minuten entfernten Wien, um bei Lentsch auf dem Land zu essen (dankbarkeit.at; +43 2177 22 23).



Margarete Fridrich verarbeitet Hagebutten.