



Quelle: Marion Lafogler/Feriedestination Cüstfele

Happacherhof: Kellerei für angehende Önologen

SEIT 2001 STELLT DIE LANDWIRTSCHAFTLICHE OBERSCHULE IN AUER DIE WEINE AUS DEN TRAUBEN DES HAPBACHERHOFES SELBST HER: EIN WERTVOLLES ÜBUNGSFELD FÜR DIE SCHÜLER.

Es war wohl ein Glücksfall für die Landwirtschaftliche Oberschule in Auer kurz „OFL“ als der Anstz der Familie Botta 1984 zum Verkauf stand, ein stattliches Anwesen mit 14 Hektar Obst- und Weinbauflächen. Die Schule besaß bis dahin keine Möglichkeiten für den Praxisunterricht. Im Februar 1984 beschloss die Landesregierung, den Bottahof zu kaufen und ihn der Landwirtschaftlichen Oberschule zur Verfügung zu stellen. Das Land benannte das Anwesen nach der alten Besitzerfamilie Happacher um.

ÜBER 400 JAHRE ALT

Das Gebäude der Hofstelle geht auf das Jahr 1603/04 zurück. Recht gut dokumentieren lässt sich die Geschichte der letzten 100 Jahre. Im Jahre 1911 erwarb Theodor Steinkeller den Hof von Adriano von Malfér. Die Familie Steinkeller war im Obsthandel tätig und belieferte von Bozen aus unter anderem die Habsburgermonarchie mit Obst. Die Weltwirtschaftskrise der 20er Jahre wirkte sich auch auf die Obstwirtschaft aus, was dazu führte, dass Theodor Steinkeller in wirtschaftliche Schwierigkeiten geriet und den Hof nicht mehr halten konnte. Er wurde im Jahre 1938 zwangsversteigert. Ersteigert wurde er von der „Ente di Rinascita“, die es sich zur Aufgabe machte, Höfe in Südtirol aufzukaufen, um sie italienischen Interessenten zukommen zu lassen. So wurde der neue Besitzer des Steinkellerhofes-Hofes Giovanni Botta aus Rovereto. Die Familie Botta ließ die Güter von einem Vorarbeiter bewirtschaften. Da in das Anwesen nichts investiert wurde, war es zuletzt heruntergewirtschaftet. Viele Gründe wurden verkauft, sodass von den im Jahre 1938 noch vorhandenen 45 Hektar beim Ankauf durch das Land nur mehr 14 Hektar übrigblieben. 1989 schloss die Landesverwaltung die umfangreiche Restaurierung und Adaptierung der Hofstelle ab, ebenso die Erneuerung der Obst- und Weinbauanlagen. Seitdem steht der Happacherhof

der Oberschule für Landwirtschaft als wichtiger Lernort für die Übungen und praktischen Lernphasen in vollem Umfang zur Verfügung.

EIGENE WEINE SEIT 2001

Seit 2001 verarbeitet der Happacherhof seine Trauben aus den 4 Hektar umfassenden Weinflächen rund um den Hof selbst. „Der Sortenspiegel wurde seit Mitte der 90er Jahre kontinuierlich erneuert“, erzählt der Bozner Thomas Mayr. Er ist seit 2013 Kellermeister am Happacherhof. Vorher kümmerte sich Bernhard Pichler neben seiner Lehrtätigkeit um die Weinproduktion. Thomas Mayr weiß genau, wo er Hand anlegen muss. Schließlich stammt er aus der Bozner Traditionskellerei „Thomas Mayr & Söhne“ in Gries mit einer über 100-jährigen Weingeschichte und verfügt über eine dreißigjährige Erfahrung als Kellermeister. Der Generationswechsel führte ihn zur Entscheidung, die familieneigene Kellerei in Bozen zu schließen und sein Wissen in der Schulkellerei am



~ Spiegelbild der Aurer Lagen: Die Weine vom Happacherhof
Quelle: Renate Mayr

Happacherhof (Wein) im Überblick

Fläche: 4 Hektar Weinflächen in Auer

Sorten: Lagrein, Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Petit Manseng

Kellermeister: Thomas Mayr

Weine: Chardonnay, Chardonnay Riserva, Bio-Lagrein Riserva, Merlot, Cuvée „Rubin“ (Merlot und Cabernet Sauvignon), Passito Aurum.

Gesamtproduktion: 20.000 Flaschen, davon 75 % Rotweine und 25 % Weißweine

Verkauf: Wiederverkäufer und im Hofladen am Happacherhof



~ Thomas Mayr, seit 2013 Kellermeister am Happacherhof

Quelle: Renate Mayr

Happacherhof einzubringen. Vor allem den Schülerinnen und Schülern der Fachrichtung Weinbau und Önologie kommt der hauseigene Weinkeller zugute. So lernen sie hier von der Pike auf, wie man Qualitätsweine macht.

HAUPTSORTE LAGREIN

Es sind vor allem vier Sorten, die am Happacherhof eine Rolle spielen. Die Hauptsorte ist mit einer Fläche von 1,6 Hektar der Lagrein. Die lehmigen Kalkschotterböden auf dem Aurer Schuttkegel lassen die Trauben gut gedeihen. Die Besonnung ist allerdings nicht optimal. „Diese natürliche Gegebenheit machen wir mit einer geringeren Menge wett“, so Kellermeister Mayr. Als öffentliche Einrichtung kann sich dies der Happacherhof leisten. Bei allen Sorten wird mit einem extrem niedrigen Ertrag von unter 70 Zehntner pro Hektar gearbeitet. Das Aurer Klima macht sich dennoch im Wein bemerkbar: Die Weine brauchen mehr Zeit, weil sie in dieser Lage langsamer reifen.

“

WIR WOLLEN DEN
SCHÜLERN ZEIGEN, WIE MAN
QUALITÄTSWEINE MACHT.

“

AURER PARADELAGEN

Eine Aurer Vorzeigelage ist der „Dorfanger“. Die Lagreinreben werden hier seit 1991 nach Bioland-Richtlinien bearbeitet. Vom Lagrein gibt es nur einen Riserva. Die vollreifen Trauben unterliegen einer intensiven Maischegärung. Anschließend kommt der Wein für 15 Monate ins Eichenfass. Das Ergebnis ist ein schöner, sortenreiner Lagrein Riserva Bio, der nach frischen roten Waldbeeren und Karamell duftet, jugendlich wirkt und füllige, aber weiche Gerbstoffe in sich trägt.

Der Merlot gedeiht auf einer Fläche von einem Hektar. Zwei Spielarten gibt es davon im Keller: einen unkomplizierten und leicht zugänglichen Merlot der Basislinie mit 13,5 Grad und den „Rubin Riserva“, einer Cuvée aus 60 Prozent Merlot und 40 Prozent Cabernet Sauvignon. Nach der Maischegärung wird dieser Wein

18 Monate im kleinen Eichenholzfass ausgebaut. Im Unterschied zum kräftigen Lagrein ist der „Rubin“ feingliedrig und elegant.

CHARDONNAY IN DREI VARIANTEN

Ein Hektar groß sind die Chardonnay-Weinberge. Bei dieser Sorte gibt es drei Weinvarianten: einen klassischen Chardonnay, einen Chardonnay Riserva und einen Passito, dem eine kleine Menge Petit Manseng beigemischt ist, einer Weißweinsorte, die in Südwestfrankreich eine zentrale Rolle spielt. Die Weißweine des Happacherhofes orientieren sich, so Mayr, an den großen Weißweinen von Burgund: „Es sind kräftige Weine mit Körper, aber gleichzeitig auch mit Frische.“ Besonders bemerkbar macht sich dies beim Chardonnay Riserva: Er wird komplett im kleinen Holzfass vergoren, bleibt ab der ersten Gärung für zwei Jahre auf der Originalhefe und wird immer wieder aufgerührt. „Die eigenen Hefen verleihen dem Chardonnay Riserva eigene Noten“, ist der Kellermeister überzeugt.

VORZEIGEBETRIEB

Am Happacherhof werden insgesamt 20.000 Flaschen produziert – eine kleine Realität, die nicht in Konkurrenz zu anderen Betrieben stehen möchte. Vielmehr ist der Weinkeller eine Aufwertung für den wunderschönen historischen Happacherhof und nicht zuletzt für die landesweite Vorzeige-Fachoberschule für Landwirtschaft, wo die Schülerinnen und Schüler ein einzigartiges Lernumfeld vorfinden. ■

Renate Mayr

renate.mayr@diweinstrasse.bz

