



## WEINE VON DEN FALKENSTEINER KALKKLIPPEN

Es ist mehr als 20 Jahre her, dass der Quereinsteiger Christoph Körner den Grundstein für sein Weingut gelegt hat. Damals erbt er von seiner Großmutter einen kleinen Weingarten am legendären Rabenstein und eine Fläche am Fuße des Falkensteiner Dürnbergs. Die Rebflächen liegen rund 200 Meter über den umliegenden Weinhügeln, die Böden bestehen aus Muschelkalk mit Lehm und Löss, eine Ausnahmerecheinung im Weinviertel. Sie eignen sich perfekt für Grünen Veltliner, Riesling und alle Burgundersorten. Infiziert vom Weinvirus erweiterte Christoph Körner über die Jahre seine Rebfläche, machte sein Hobby zum Beruf und erbaute eine für damalige Verhältnisse moderne Produktionsstätte. 2009 war die Fläche seiner Weingärten auf insgesamt 20 Hektar angewachsen. Zeit, seine Jugendfreunde Georg Klein und Matthias Marchesani als Partner an Bord zu holen und das Unternehmen fit für den Export zu machen. Seither kümmern sich der ehemalige Finanzmanager Klein und der Marketingmann Marchesani um Marketing und Verkauf, Körner konzentriert sich auf seine Aufgaben als Winzer. Der Umsatz des Weinguts hat sich in der Zwischenzeit verachtfacht, die Rebfläche haben sie gemeinsam auf 60 Hektar erweitert. Der Export in rund 20 Länder in Europa und Übersee läuft blendend, und die Bewertungen in allen relevanten Weinguides sind hervorragend. Zeit für den nächsten großen Schritt, der Ausbau des Weinguts soll Anfang des kommenden Jahres starten, falls das Wetter es zulässt.

„Wir steigen einander beim Arbeiten auf die Füße, das Weingut platzt aus allen Nähten“, erklärt Christoph Körner, warum in ein paar Wochen der Spatenstich für den großen Ausbau des Weinguts geplant ist. Und weil den drei Winzern der Kontakt zu ihren Kunden wichtig ist und sie diese in Zeiten der Schnellebigkeit und Online-Shops lieber wieder persönlich kennenlernen möchten, haben sie einen Weinclub unter dem Motto „Ein bisschen Dürnberg sein“ ins Leben gerufen. Über ihn wurde ein höchst erfolgreiches Crowd Financing für den Ausbau realisiert. Mehr als 650.000 Euro kamen über einen Zeitraum von vier Wochen zusammen, der Club Dürnberg soll auch nach der Fertigstellung des neuen Weinguts weiterleben.

Was den Bau betrifft, agieren die Bauherren umsichtig. Neben der ansprechenden modernen Optik des Baus,

der sich stimmig in die Umgebung einfügen soll, sind auch verschiedene Aspekte der Nachhaltigkeit Vorgabe für das neue Gebäude des Weinguts, das seit 2015 mit dem staatlichen Label Nachhaltig Austria zertifiziert ist. So werden die Baumaterialien aus der Umgebung bezogen und örtliche Unternehmen bevorzugt eingebunden, um die Wertschöpfung in der Region zu halten.

Großes Augenmerk liegt auf dem Wassermanagement und der Energieeffizienz des Gebäudes, das im Idealfall keine Energie verbraucht und wie ein Plus-Energiehaus einen Überschuss produziert. Wichtig ist auch die Logistik im zukünftigen Produktionsablauf mit effizienten Arbeitswegen, ressourcenschonenden Arbeitsmitteln und einer optimalen Nutzung von Flächen und Technik. Dass in gute Mitarbeiteräume investiert wird, ist den Eigentümern ebenfalls ein dringendes Anliegen.

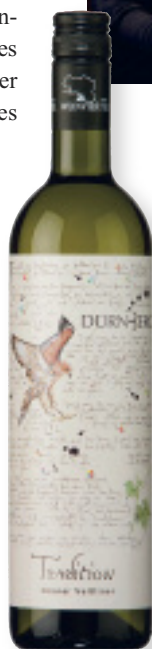
Bis zur Ernte 2018 soll die erste Bauphase abgeschlossen sein, dann steht das neue Weingut allen

Weinliebhaberinnen und Weinliebhabern offen. Speziell die Veltliner und hier insbesondere der mineralische *Grüne Veltliner Tradition* sowie der *Gemischte Satz Kirchberg* sind die Reise ins wunderschöne hügelige Falkenstein wert.

Aber auch jetzt herrscht dort schon eine wunderbare Willkommenskultur, nämlich in der kulinarischen Außenstelle des Weinguts, dem Heurigen. Die „Schmitt'n“, wie die alte Falkensteiner Dorfschmiede heute heißt, wird von Christiane Körner, der Frau des Winzers, geführt. Neben allen Weinen des Hauses offeriert sie dort selbstgemachte Fleischspezialitäten von biologisch gehaltenen Weideschweinen, Vegetarisches und Eingelegtes, handgemachte Weinmarmeladen vom Obst aus dem Hausgarten und regionale Käse.



M. Marchesani, Ch. Körner, G. Klein



### Weingut Dürnberg

Neuer Weg 284, 2162 Falkenstein, Österreich

T: +43 2554 85 355-0 – M: weingut@duernberg.at – www.duernberg.at

### Dürnbergs Schmitt'n – Heuriger und Weinshop

Kirchengasse 58, 2162 Falkenstein

T: +43 660 56 11 626, M: schmittn@duernberg.at