

# „Winzer van Gogh“



*Ein leidenschaftlicher Jäger, Winzer und Künstler: Franz Oppelmayer aus Göttlesbrunn versieht seine Wein-Etiketten mit Wildmotiven. Das Aquarellieren hat er sich selbst beigebracht.*

## WILDER WEIN

Winzer und Jäger Franz Oppelmayer

Auf dem Zweigelt sieht man einen Fuchs, den Merlot ziert ein Uhu und auf dem Pinot blanc prangt ein Hirsch. Wunderschöne Aquarellarbeiten, die der Winzer selbst fertigt, obwohl er bildnerische Erziehung in der Weinbauschule gar nicht mehr als Unterrichtsgegenstand gehabt hat.

„Ja, das ist unser Markenzeichen“, erzählt Franz Oppelmayer, „und uns ist damit wirklich ein individuelles Erscheinungsbild gelungen. Jeder Sorte ist bei uns ein Tiermotiv zugeordnet, zum Großteil handelt es sich um heimisches Wild. Bei uns, kann man sagen, verschmelzen Weingarten und Wald, d. h., im Weingarten kommen auch viele Wildtiere vor.“

Das Schöne daran ist: Es ist keine willkürliche Zuordnung, sondern es gibt auch immer eine Geschichte, die die Weine und Tiere in Bezie-

*Die Motivwahl erfolgt nicht willkürlich. Es hat einen Grund, warum den Zweigelt der „Rotrock“ ziert.*



hung bringt. Der Uhu brütet beispielsweise in der Gegend um Göttlesbrunn und als Nachtgreifvogel passt er auch gut zum Merlot. Der Fuchs ist auf dem Zweigelt Klassik zu sehen, dem die Familie Oppelmayer den Fantasienamen „Rotrock“ gegeben hat.

### Tafelspitz vom Hirsch

Die Liebe zur Natur ist dem Winzer in die Wiege gelegt worden, in frühester Jugend motivierte er seinen Vater schon zum gemeinsamen Pirschgang. Inzwischen hat er schon 35 Jagdkarten, ist Hegeringleiter und hat den Vorsitz im Rotwildausschuss. „Wir haben eine stabile Population und konnten die Altersstruktur der Hirsche verbessern“, freut er sich. Und dieses Jagern mit Leib und Seele äußert sich auch in seinem Umgang mit Wildbret. In der Tiefkühltruhe der Familie wird man vergeblich nach anderen Fleischarten suchen – es ist nur Wildbret drin: „Wenn ich Fleisch esse, dann Wildbret. Und zwar vom Schnitzerl bis zum Krautfleisch. Und alles, was man mit Rindfleisch machen kann, geht auch wunderbar mit Rotwild. Wenn es bei uns Tafelspitz gibt, dann kommt der vom Hirsch. Statt einer Hendlsuppe kochen wir Fasanensuppe. Wenn man das einmal gewöhnt ist, will man nichts anderes mehr.“ Sogar Bratwürstl und Debreziner lässt er sich von Freunden, die das Know-how dafür haben, mit seinem Wildbret machen.

### Finessenreiche Weine: Der Fokus liegt auf der Frucht

Dass die Weine erst im letzten Drittel dieser Story eine Erwähnung finden, ist eigentlich ungerecht, schließlich heimsen sie eine Auszeichnung nach der anderen ein: Der Zweigelt Rubin Carnuntum und der Zweigelt Haidacker waren schon zweimal „Vinaria“-Siegerweine. Die zwei kernigen Roten sind einzigartige Begleiter von Reh- und Hirschsteaks. Der Merlot „Mythos“ – mit dem aquarellierten Uhu am Etikett – macht sich bestens in der Kombination mit einem gegrillten Reh- oder Hirschrücken. Und der international ausgezeichnete finesse-reiche Sauvignon blanc schmeckt fein zum Fisch. Er hat schon sieben Mal seinen Weg in den österreichischen Weinsalon gefunden und wurde bereits zweimal als Salonsieger ausgezeichnet. Auf seinem Etikett sieht man einen Schmetterling.

*Daniela Grundner-Gross*



Weingut Oppelmayer  
Kirchenstraße 9 • 2464 Göttlesbrunn  
Tel.: 02162/8237 • [www.oppelmayer.at](http://www.oppelmayer.at)