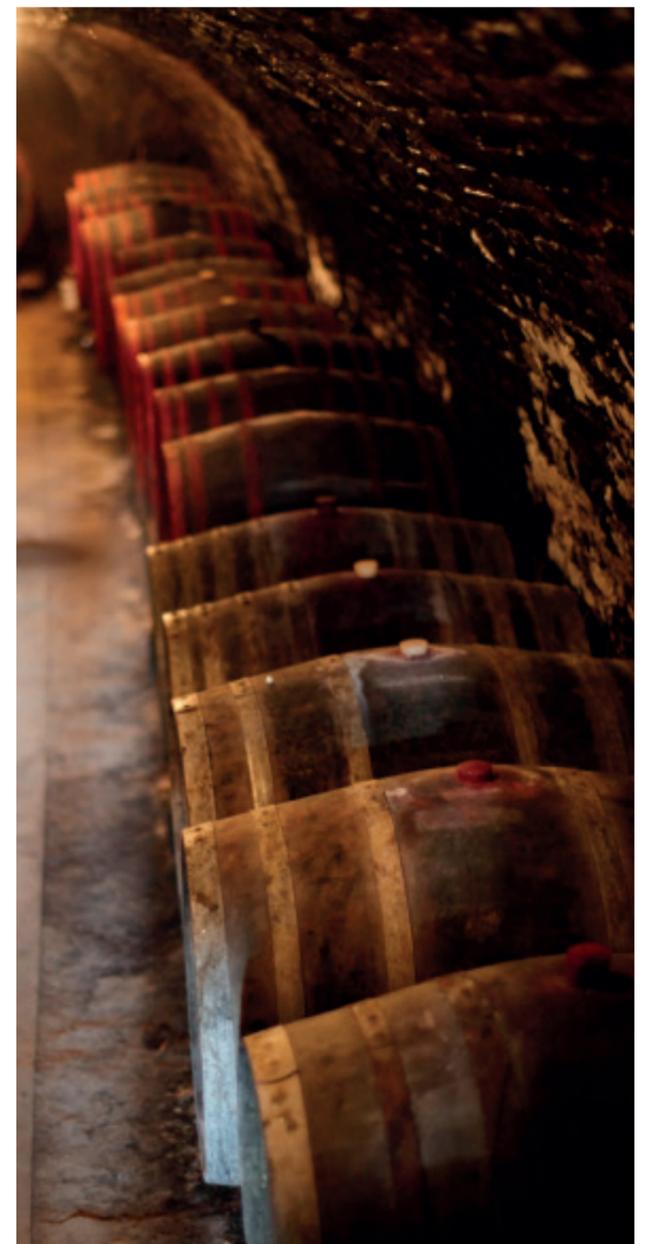




Das südungarische Villány liegt auf demselben Breitengrad wie Bordeaux. Die geografische Lage und die Böden mit kalkhaltigem Löss und Lehm begünstigen vollmundige Sorten wie Cabernet Franc, Merlot und Cabernet Sauvignon. Links: In Villánykövesd ziehen sich auf drei Etagen die idyllischen Kellergassen den Berg hinauf – ein Ensemble, wie man es in Österreich kaum noch findet. Ausgebaut werden die Cabernets in den Kellern meist in Barriquefässern (rechts unten).



Ungarn ist ja an und für sich nicht für seine atemberaubende Bergwelt berühmt. Doch der eindrucksvolle Kegel am Horizont, der im Südwesten des Landes immer näher rückt, je weiter man Richtung kroatische Grenze fährt, kann schon Ehrfurcht einflößen. Es ist dieser Berg namens Szársomlyó, rund um den sich der Weinbau von Villány entwickelt hat.

Angeblich soll hier schon in der Antike Wein gekeltert worden sein. Das mediterrane Klima der Region hat den Weinbau ebenso begünstigt wie das Gestein des Berges, der zwar von weitem wie ein Vulkanberg anmutet, jedoch aus Kalkstein besteht, auf dem kalkhaltiger Löss und Lehm geschichtet sind: beste Voraussetzungen also für vollmundige Sorten wie Cabernet Franc, Merlot und Cabernet Sauvignon.

Kommt man in dem 3000-Seelen-Städtchen Villány an, hat man aber erst einmal den Eindruck eines verschlafenen kleinen Nestes. Das soll also das „Bordeaux des Ostens“ sein? Schon bald wird klar: Das Geheimnis liegt in der Stille hinter den Mauern der Gutshöfe, niemand hat es hier nötig, aufdringlich um Aufmerksamkeit zu heischen, werden hier doch seit Generationen Traditionen weitergegeben, hat man doch oft genug gehört und vor allem geschmeckt, dass es so gut ist.

### Donauschwaben

Das heutige Erscheinungsbild des Gebiets geht auf die Habsburger zurück, konkret auf Prinz Eugen, der den Weinbau in dem nach den Türkenkriegen verwüsteten Land um 1700 wieder aufbauen ließ. In der Folge wurden Schwaben angesiedelt, die schließlich bis zu 90 Prozent der Siedler in dem ungarischen Gebiet der Baranya ausmachten. An diese sogenannten Donauschwaben erinnern heute noch viele Namen, so auch jener des bekanntesten Winzers der Region: Jozsef Bock. 70 Hektar Weingärten nennt der Paradewinzer von Villány heute sein Eigen. Entsprechend beeindruckend ist eine Führung durch Bocks Kellerei, in der aberhundert Barrique-Fässer lagern. „Angefangen hat es damit, dass bereits 1958, also noch in tiefkommunistischen Zeiten, mein Vater ein halbes Hektar verstaatlichtes Land erworben hat. Und dann habe ich in den frühen 80ern auch ein halbes Hektar gekauft.“ Nach dem Tod seines Vaters setzte er die Weinbautradition der Familie fort, die seit neun Generationen eine Lage bewirtschaftete, deren Weine so ganz und gar nicht dem Namen des Terroirs entsprachen: Jammertal. Noch heute steht dieser Name für die besten Rotweinqualitäten Ungarns! Und kaum sonst wo fühlt sich der Cabernet Franc derart zu Hause wie hier. Wir verkosten einen Cabernet Franc 2011, zwölf Monate im Eichenfass gereift, und ergötzen uns an einer tiefen, ins Granatrote gehenden Farbe mit komplexen, tanninreichen Aroma- und Geschmacksnoten. Doch das Beste kommt erst, wie Jozsef Bock versichert: „Von den 20 letzten Jahrgängen ist 2012 eindeutig der beste.“ An den Cuvées aus diesem Jahrgang wird man sich ab 2015 erfreuen können. Und Bock bricht eine Lanze für den als Massenwein geltenden Blauen Portugieser. „Ich schätze den Portugieser wegen seiner tiefroten Farbe“, sagt Bock, „weil er fruchtig, mild und freundlich ist. Mit einem kontrollierten Anbau – durch die Einschränkung des Ernteertrages – könnte man aus dieser Sorte einen guten, auch für längere Lagerung geeigneten Wein ausbauen.“ Zur Jahrtausendwende und der bald darauf folgenden Umstellung auf rein biologische Landwirtschaft hat Bock Mengengrenzen eingezogen, die bei den Cabernets und Merlots bei 30–40 hl/ha und beim Portugieser bei 55 hl/ha liegen.

### Balkanische Weintradition

Die Qualität der Villány-Weine geht einerseits darauf zurück, dass Winzer wie Bock schon lange vor der Wende privatwirtschaftlich tätig wurden, was ihnen einen Zeit- und Wettbewerbsvorteil gegenüber anderen ungarischen Weinbaugebieten verschaffte. Die

Besonderheit von Villány liegt aber tiefer begründet: Bereits vor 300 Jahren fand hier eine einzigartige Verschmelzung von balkanischer und europäischer Weinbautradition statt. So werden heute neben den französischen Rotweinsorten, die traditionell in kleinen Barrique-Fässern ausgebaut werden, immer noch alte Balkansorten wie der Kadarka angebaut, eine spätreif geerntete Sorte, die würzig-rassige, im Alkohol eher verhaltene Rotweine hervorbringt. Aus derselben Tradition kommt der körperreiche Lindenblättrige, der in Ungarn autochthon ist und eine der wenigen weißen Rebsorten von Villány ist.

und weitergeben an andere Menschen.“ Also hat er nach dem Kauf vor mehr als zehn Jahren den Gutshof revitalisiert, inklusive der kunstvollen Wandmalereien aus dem 19. Jahrhundert. Danach hat Jandrasics Möbel, Bilder und Teppiche vom Biedermeier bis zum Jugendstil von Antiquitätenhändlern, Flohmärkten und Auktionen aufgetrieben und damit die Innenräume ausgestattet. Ergebnis ist ein authentisches Interieur, als wären die Donauschwaben hier nie ausgezogen. Den Gästen des Guts werden Weinwanderungen, Fahrradtouren oder Bootstouren auf der Drau im Nationalpark an

# Villány – der ewige Geheimtipp

Dass der Hype um das „Bordeaux des Ostens“ etwas abgeklungen ist, macht den Winzern von Villány nicht viel aus. Hier muss man seine Identität nicht mehr finden, sie besteht seit mehr als 300 Jahren und beruht auf einer Melange aus Völkerverständigung und gutem Geschmack

Text: Martin Betz

Und dann diese Landschaft! Von der pusztgleichen Ebene der Baranya steigen sanfte Hügel an, in die sich kleine, liebliche Täler eingeschnitten haben. Die Häuser in den Dörfern sind weiß verputzt mit meist farbigen Türrahmen, und in Villánykövesd ziehen sich auf drei Etagen die Kellergassen den Berg hinauf – eine schöner als die andere. Ein derartiges Ensemble ist in solcher Ursprünglichkeit auch in Österreich nicht mehr zu finden. Dem Tourismus, der in den letzten 20 Jahren hier eingezogen ist, aber auch dem Denkmalschutz sei Dank helfen sich die Winzer gegenseitig, das Kellerdorf zu revitalisieren: Wird ein Dach undicht, wird es mit alten, intakten Dachziegeln repariert, muss eine neue Tür her, werden die Originaltüren mit den schmiedeeisernen Beschlägen wiederhergestellt.

### Sanfter Tourismus

Natürlich sind die Kellertüren auch für Besucher geöffnet: Beim Verkosten wird bald klar, dass nicht alle Winzer mit dem Hype mitkommen, der hier Mitte der 90er-Jahre aufgekommen ist: Manche Weine sind zwar trinkbar, aber schlichtweg uninspiriert. Auf der anderen Seite hat man sich im schmucken Erscheinungsbild eine eigene Nische für sanften Tourismus geschaffen. So haben etwa der Budapester IT-Spezialist Gábor Jandrasics und seine Geschäftspartnerin Sára Elek in Kisjakabfávan, einem kleinen Dorf außerhalb von Villány, einen alten, verlassenen Donauschwaben-Hof für ihre Gäste geöffnet. Unterkunft und Weine des Guts firmieren unter dem Namen Jackfall, dem alten deutschen Namen des Dorfes, weshalb eine naheliegende englische Aussprache berechtigtes Schmunzeln auslöst.

„Als ich das erste Mal an diesen Ort kam, habe ich mich sofort wie zu Hause gefühlt“, erzählt Jandrasics, „und dieses Gefühl wollte ich konservieren

der kroatischen Grenze angeboten. Und zwischen durch natürlich immer wieder das Verkosten der Weine: Cabernets, die Jandrasics in Barrique ausbaut, ebenso wie einen Chardonnay, der in heller goldener Farbe eine breite Aromenvielfalt verströmt.

### Bizarre Kulinarik

Während wir im nahen Mohács vergeblich nach einem brauchbaren Restaurant suchten, bietet die 30 km lange Weinstraße zwischen Villány und Siklós gleich eine ganze Reihe von Lokalen mit gehobener Gastronomie. Wer es ursprünglich mag, kehrt gleich bei „Fülemüle Csárda“ ein, das zwischen Villány und dem bereits angesprochenen Jackfall liegt und gute bodenständige Küche bietet. Der deutsche Einfluss ist nicht nur an deftigen Speisen wie Bauernschmaus, Stelze und Zigeunerbraten erkennbar, sondern auch an den Wänden mit ihren bis zu 100 Jahre alten Fotos von schwäbischen Familien. Hier führt man nicht nur Muttern zum Essen aus, bei unserem Besuch war dort auch eine lebhaftere Roma-Hochzeit im Gang. Unentbehrlich natürlich der sich in Ungarn ungebrochener Beliebtheit erfreuende Musiker an der Hammondorgel, der für enthemmende Beschallung sorgt.

Und das ist es: Bei einer Reise nach Villány kann man noch jene Verschmelzung von Kulturen und Völkern spüren, die den eigentlichen Reiz Europas ausmacht. Dabei macht es einem Villány sogar ziemlich leicht, denn wirklich viele Menschen sprechen hier gutes Deutsch. Ein ungarisches Wort sollte man dennoch immer parat haben: „Egész-ségedre!“ Dieser magyarisches Buchstabenbrei, der die Zunge in gordische Knoten zu schnüren droht, bedeutet nichts anderes als „Prost!“. Aber da Alkohol ja bekanntlich die Zunge löst, kommt er nach einigen Gläsern immer leichter über die Lippen ...



Jozsef Bock: „Angefangen hat alles mit einem halben Hektar, heute sind es 80.“



Gábor Jandrasics: „Ich habe mich an diesem Ort sofort wie zu Hause gefühlt.“



Weingut Bock (2), Privat

Die Cuvées und Cabernets von Jozsef Bock sind legendär. Doch das Beste kommt erst: „Von den 20 letzten Jahrgängen ist 2012 eindeutig der beste“, sagt Villány's Paradewinzer.