

## **Motivation für meine Arbeit mit dem Neuburger**

Meine Passion als Diplom-Sommelier ist es, das Ungehörte hörbar und das Unbemerkte sichtbar zu machen. Insbesondere die Arbeit mit Nischenprodukten, die nicht jeder wahrnimmt, fasziniert mich zutiefst. Seit mehreren Jahren lehre ich am Wini Hohenems in den Fachbereichen Harmonielehre von Speis und Trank, Sensorik, allgemeine Getränkekunde sowie Käse und Wein. Dabei hat sich eine tiefe, wenn auch stille, Verbundenheit zwischen mir und der Rebsorte Neuburger entwickelt – ein echter Star unter den Speisenbegleitern in der österreichischen und teilweise auch in der asiatischen Küche.

Der Neuburger, der in meiner Lehre und bei Workshops rund um Wein und Speisen stets präsent ist, hat mich dazu inspiriert, mich intensiv mit dieser Rebsorte zu beschäftigen. Ich habe die Anbaubedingungen, Vorlieben und Herausforderungen des Neuburgers erforscht, um seine Position in der Weinwelt zu stärken und seine Präsenz auszubauen. Trotz seiner geringen Anbaufläche im Vergleich zu anderen Sorten wie dem St. Laurent, der ebenfalls eine Außenseiterrolle einnimmt, verdient der Neuburger eine größere Aufmerksamkeit und Wertschätzung.

Mein Engagement hat bereits Früchte getragen: Fast 300 Sommeliers wurden von mir am Wini und in Hotels geschult, und niemand verlässt mehr meine Seminare, ohne den Neuburger verkostet zu haben. Darüber hinaus war ich Mitorganisatorin einer hochfrequentierten Sommelier-Veranstaltung mit Erwin Tinhof in Schruns, bei der wir die Rebsorten Neuburger und St. Laurent den Fachleuten näher brachten. Diese Veranstaltung zählt zu den bestbesuchten der letzten Zeit und hat maßgeblich dazu beigetragen, dass drei Hotels im Montafon den Neuburger in ihre Weinkarten aufgenommen haben.

Als Weinhändlerin führe ich stolz Neuburger-Weine in meinem Sortiment, darunter exzellente Tropfen von Erwin Tinhof und der Grabenwerkstatt. Durch meine fortwährende Arbeit und Leidenschaft für diesen besonderen Wein hoffe ich, dem Neuburger die Anerkennung zu sichern, die er verdient. Dies ist mein Beitrag zur Förderung einer Rebsorte, die mehr als nur eine stille Freundschaft verdient hat – eine wahre Renaissance in der Welt des Weins.

**Fragestellung:** Ist der Neuburger, eine autochthone österreichische Rebsorte, ein ewiger Außenseiter oder ein stiller Gamechanger?

**Zielsetzung:** Die Diplomarbeit zielt darauf ab, das Potenzial der Neuburger-Rebsorte umfassend zu analysieren, um ihre Bedeutung für den österreichischen Weinmarkt zu verstehen und zu bewerten. Dabei wird ein besonderes Augenmerk auf die geschmacklichen Eigenschaften, die Verbreitung, die Anbaumethoden und die Marktakzeptanz der Neuburger-Traube gelegt. Durch diese Analyse sollen die Herausforderungen und Möglichkeiten, die mit dem Anbau und der Vermarktung von Neuburger verbunden sind, aufgezeigt und bewertet werden.

Die Arbeit wird sich mit folgenden spezifischen Zielen beschäftigen:

1. **Eigenschaften und geschmackliche Merkmale:** Untersuchung der besonderen Eigenschaften und des Geschmacksprofils der Neuburger-Traube, um zu verstehen, was sie von anderen Rebsorten unterscheidet.

2. **Integration in den Markt:** Analyse, wie sich die Neuburger-Traube in den bestehenden österreichischen Weinmarkt einfügt und welches potenzielle Wachstum sie in diesem Kontext bietet.
3. **Wahrnehmung und Akzeptanz:** Bewertung der Wahrnehmung der Neuburger-Rebsorte durch Weinliebhaber und Fachleute, um zu verstehen, welche Rolle sie aktuell spielt und wie sie potenziell in der österreichischen Weinwelt positioniert werden könnte.
4. **Vor- und Nachteile:** Diskussion der Vor- und Nachteile des Anbaus und der Vermarktung der Neuburger-Traube für österreichische Winzer und Weinliebhaber.

Durch diese umfassende Untersuchung wird angestrebt, nicht nur aufzuklären und informieren, sondern auch die Neugier zu wecken und das Interesse zu fördern, Neuburger selbst zu probieren und zu schätzen. Diese Arbeit soll somit einen wesentlichen Beitrag zur Bewertung und möglicherweise zur Neupositionierung des Neuburgers im österreichischen Weinsektor leisten.

In meiner Diplomarbeit über die Rebsorte Neuburger wurden folgende Methodiken verwendet:

1. **Literaturrecherche:**

Analyse bestehender wissenschaftlicher Literatur und Fachartikel über die Rebsorte Neuburger.

2. **Befragungen und Interviews:**

Interviews mit Winzern, Sommeliers und Weinexperten.

Persönliche Gespräche

3. **Winzerbesuche und Weinproben:**

Besuche bei Winzern (Weingut Tinhof, Weingut Herzog, Schwertführerinnen, Alphart) und auf Weinmessen (VieVinum Wein&Genuss Linz – Weingut Drexler-Leeb, Grabenwerkstatt, Nikolaihof, Kirchnopf,..)

Durchführung von Weinproben und sensorischen Analysen.

4. **Forms-Umfrage:**

Auswertung der gesammelten Daten mithilfe einer Formsumfrage an Winzerinnen und Winzer.

5. **SWOT-Analyse:**

Bewertung der Stärken, Schwächen, Chancen und Risiken der Rebsorte Neuburger.

6. **Marktanalyse:**

Untersuchung des Weinmarktes und Analyse von Produkt, Preis und Markt.

## 7. **Nachhaltigkeitsbewertung:**

Untersuchung der ökologischen Auswirkungen und Bewertung nachhaltiger Anbaumethoden.

Inhalt:

Die Diplomarbeit untersucht die Rebsorte Neuburger in Österreich, insbesondere ihre Anbauggebiete wie die Wachau, das Burgenland und die Thermenregion. Sie analysiert die geringe Anbaufläche und Marktposition der Sorte, während sie die Hauptzielgruppen und dominierenden Vertriebswege, wie den Direktverkauf ab Hof, beschreibt. Die Arbeit beleuchtet die positiven Auswirkungen biologischer Anbaumethoden und die wachsende Nachfrage nach nachhaltig produzierten Weinen. Zukunftsperspektiven und Chancen im Nischenmarkt werden bewertet, ebenso wie die Stärken und Schwächen der Sorte. Durch Interviews, Umfragen und Feldstudien wird ein umfassendes Bild der wirtschaftlichen und ökologischen Potenziale von Neuburger gezeichnet.

Fazit:

Die Diplomarbeit über die Rebsorte Neuburger zeigt, dass diese autochthone Sorte trotz geringer Anbaufläche und Bekanntheit großes Potenzial hat. Besonders in der Wachau, dem Burgenland und der Thermenregion gedeiht Neuburger gut, wobei biologische Anbaumethoden die Rebenqualität verbessern.

Der Direktverkauf ab Hof und der Nischenmarkt sind entscheidend für den Vertrieb, mit zusätzlichen Exportmöglichkeiten in Deutschland und Skandinavien. Neuburgers moderate Säure und nussige Aromen machen ihn zu einem geschätzten Wein in Österreich und einem vielseitigen Speisenbegleiter.

Trotz Herausforderungen wie geringer Bekanntheit, Krankheitsanfälligkeit und Konkurrenzdruck bieten die wachsende Nachfrage nach regionalen und nachhaltig produzierten Weinen sowie gezielte Marketingstrategien vielversprechende Zukunftsperspektiven. Die Arbeit zeigt, dass Neuburger durch gezielte Maßnahmen im Anbau, Marketing und Vertrieb sein Potenzial als hochwertige Rebsorte weiter entfalten kann, was dem heimischen und internationalen Weinmarkt zugutekommt.