

Das Winzerpaar, das einen Brunnen baut

Wolfgang und Renate Meißner verlangen in ihrer Buschenschank Geld fürs Leitungswasser – und haben viel Kritik geerntet. Jetzt wollen sie einen Brunnen in Tansania bauen.

VON KARIN SCHUH



Es ist eine schöne Gegend, in der Renate und Wolfgang Meißner ihr Weingut mit Buschenschank betreiben. In Weidling bei Klosterneuburg schlängelt sich die Reicher-gasse entlang eines kleinen Bachs. Hübsche historische Villen wechseln sich mit modernen Einfamilienhäusern ab. Hier hält man es schon eine Zeit aus.

Dort, genau genommen am Säulenweg (einem kleinen Weg zwischen zwei Häusern, der zur Buschenschank und weiter in den Wald führt), steht das Weingut von Renate und Wolfgang

Meißner. Gut versteckt, muss man sagen. Die beiden sind Quereinsteiger – er Kunsteramiker, sie Zitherspielerin – und machen seit 2006 Wein. Mit den Jahren sei das Ganze gewachsen, „vom Hobby zum Zuerwerb zum Nebenerwerb zum Haupterwerb“, wie Wolfgang Meißner in der Kaminstube später sagen wird. Die beiden bewirtschaften insgesamt drei Hektar, die etwas verstreut in der näheren Umgebung liegen.

Hier, am Säulenweg, befindet sich die Buschenschank, und hier werden auch die vielen unterschiedlichen

Wolfgang und Renate Meißner vor ihren Produktionsräumen und der Buschenschank. Clemens Fabry

Weine sowie Sekt gemacht. Meißner ist gelernter Chemiker, das Weinmachen hat er sich selbst beigebracht, wie er sagt: „Das Wichtigste ist, dass man sauber arbeitet.“ Seit 2012 macht er auch Sekt, „weil ich ihn so gerne trinke, am liebsten jeden Tag“. Seit 2015 arbeitet das Weingut biologisch.

Arbeitsweg über den Bach. „Am 26. März haben wir wieder ausgesteckt“, sagt Meißner und bittet in die Stube. Kaum ist man darin angekommen, ist er schon beim niederösterreichischen Buschenschankgesetz angelangt, das ihm erlaubt, 22 Wochen im Jahr zu öffnen, maximal drei Monate am Stück. Einfach sei das nicht, ist doch Wien gerade einmal 1,5 Kilometer Luftlinie entfernt, und dort gäbe es ein wesentlich lockeres Buschenschankgesetz. „Die dürfen alles, wir dürfen nix.“ In Wien dürfen seine Kollegen nicht nur länger ausstecken, sondern auch Kaffee, Bier und warme Speisen anbieten. Er müsse oft dann wieder zusperren, wenn das Geschäft gerade läuft. „Im Sommer ist bei uns wenig los, da sind die reichen Klosterneuberger nicht da. Für uns ist die Übergangszeit eine gute Zeit“, sagt er und bittet, in der Stube Platz zu nehmen.

Der Umgang mit Wasser war so verschwenderisch, dass es einen Preis bekam.

Die hat er übrigens selbst gebaut. „Schaut alt aus, ist aber alles neu.“ Das Haus, in dem die Kaminstube untergebracht ist, war einst ein Wochenendbungalow. Schräg vis-à-vis, über den Bach, ist das Eigenheim des Ehepaars. „Ich gehe einfach über den Bach in die Arbeit“, sagt Meißner und schneidet damit ein Thema an, um das es hier eigentlich gehen soll: das Wasser.

Verschwendungen. Denn die Meißners haben einen in der Gastronomie eher ungewöhnlichen, beinahe gefürchteten Schritt gewagt: Seit ein paar Jahren verlangen sie für Leitungswasser Geld: $\frac{1}{4}$ L für 0,50 Euro, $\frac{1}{2}$ L für 1 Euro, 1 Liter um 2 Euro. So steht es auf der Karte geschrieben (zwischen Sodawasser und Holunderblüten Saft). Bereits vor der Pandemie haben sie sich dafür entschieden. „Das muss 2017, 2018 gewesen sein“, überlegt Renate Meißner, die sich dazugesellt hat. Der Grund dafür war, dass sie den verschwenderischen Umgang der Gäste mit dem Wasser ein-dämmen wollten. „Bringen S' noch einen Liter Wasser“, habe er oft gehört, ausgetrunken wurde er nicht immer. „Teilweise war es eine Frechheit, wie mit Wasser umgegangen wurde. Manche haben ein Achtel Wein und einen Liter Wasser bestellt und sind drei

Stunden sitzen geblieben.“ Sie wollten einen Anerkennungsbeitrag, wie sie es nennen, verlangen. Immerhin muss auch Leitungswasser serviert werden (im Sommer kann der Krug aber bei der Bassena aufgefüllt werden), die Gläser müssen ebenso abgewaschen werden.

Die Kritik war groß, manche Gäste sind nicht mehr gekommen. Andere weigerten sich, den Preis zu bezahlen. „Die waren der Ansicht, wenn man eine Flasche Wein kauft, muss das Wasser gratis sein.“ Aber die beiden blieben dabei. Dann kam die Pandemie. Der Wunsch, mit den Einnahmen etwas Gutes zu tun und Menschen dort zu unterstützen, wo Wasser nicht so einfach aus der Leitung kommt, war immer schon da. Ausschlaggebend war dann eine Missionarsreise (mit dem Orden des Franz von Sales) nach Tansania im Jahr 2023. Dort hat es sie in den kleinen Ort Lububu verschlagen, wo sie Pfarrer Matthew kennenlernten.

Lange Wege zum Wasser. „Lububu liegt im Nirgendwo, südlich des Victoriasees“, sagt er. Um dort Wasser zu holen, müssen vorwiegend Frauen und Kinder mehrere Kilometer zurücklegen. Ein Brunnen würde für die rund 1500 Bewohner einiges erleichtern. „Wir wollten im Hinterland helfen, abseits der Ballungszentren“, erzählt er. Und es war ihnen wichtig, dass die Hilfe auch ankommt, „Tansania ist erschreckend weit oben bei der Korruption“. Über die Pfarre sei es ihnen möglich, ihr Projekt umzusetzen. Pfarrer Matthew sei mittlerweile ein Vertrauter, der auch schon ein paar Mal in Weidling zu Besuch war. Ursprünglich wollte sich das Ehepaar bei einem Wasserprojekt anschließen, da es dort aber keines gab, haben sie den Verein H2O – Wasser für Afrika ins Leben gerufen und sammeln nun Geld, um mithilfe einer Water Drill Company einen Brunnen zu bauen.

Da Tansania sehr hoch liegt, muss 230 Meter in die Tiefe gebohrt werden, um auf Wasser zu stoßen. Für den Brunnen, inklusive Bohrung, Pumpentechnik, Pumphaus, Speichertank und Entnahmestation, wurden 23.000 Euro veranschlagt. „Um 100 Euro kann man also einen Meter bohren“, sagt der Winzer, der nach wie vor auf Sponsorensuche ist. Am 22. März findet ein Charity-Event im Stift Klosterneuburg statt, inklusive Hausherrn Probst Anton Höslinger, Bürgermeister Christoph Kaufmann und Vertretern aus Tansania. Die Meißners hoffen, dass genug Geld zusammenkommt. „Ist das Geld da, kann die Water Drill Company starten. Ich schätze, dass sie drei Tage brauchen, bis der Brunnen steht.“ Ende April wollen sie dann vor Ort sein und das Projekt abschließen. Dann lassen sich kritische Gäste vielleicht damit besänftigen, dass ihr Beitrag fürs Wasser Gutes tut.

Die Gute Seite



Von Dingen, die gelingen



Genießen Sie den Frühling gefüllt mit perfekten Momenten im Spirit Hotel Thermal Spa*****Superior in der Nähe der ungarisch-österreichischen Grenze, am Ufer der sieben Seen von Sárvár. Das Hotel verbindet Luxus und Harmonie mit purer Entspannung. Das einzigartige Oasis Spa erstreckt sich auf einer Fläche von 10.000 m². Ein Teil der 22 Becken wird täglich aus der hoteleigenen Quelle mit ungefiltertem Heilwasser, frei von chemischen Zusatzstoffen, gefüllt. Die Sauna insel mit 9 Saunen ist einen Besuch wert. Das Wellnessparadies bietet mehr als 100 ausgewählte und innovative Heil-, Wellness- und Beauty-Behandlungen. Die Küche im Spirit Hotel kombiniert moderne Gourmet-Einflüsse mit traditionellen ungarischen Rezepten und setzt auf spektakuläre Vielfalt. Genießen Sie Ihre persönlichen Verwöhnmomente und lassen Sie Ihren Traum in Erfüllung gehen: vollständige Harmonie zwischen Körper, Geist und Seele.

SPIRIT MIDWEEK 3 Nächte mit Halbpension ab ca. € 148,- p. P./Nacht

SPIRIT HOTEL THERMAL SPA***SUPERIOR**
Vadkert krt. 5, H-9600 Sárvár, T +36 95 889 555
reservation@spirithotel.hu, www.spirithotel.hu



Spirit Hotel
Thermal Spa

superior
SÁRVÁR, UNGARN

