



Der Weinberg des Geschmackswunders – mittendrin: Karl Friedrich Aust. Gegen seinen Wein ist das schöne „Spitzhaus“ von August dem Starken (o.r.) nur eine Randnotiz.

# Der Zauberer

Sein Name klingt altmodisch – Karl Friedrich Aust. Doch der mit 29 Jahren jüngste Winzer Sachsens ist der neue Star der deutschen Weinszene: Vor seinem Riesling geht nicht nur TV-Gourmet Biolek in die Knie, sondern die gesamte Prominenz in Berlins Feinschmeckerrestaurant „Vau“. Austs Rezept: Eigensinn, Leidenschaft und ein guter Boden.

> Der Mann hat alles, was man nicht haben sollte, um Karriere zu machen: Karl Friedrich Aust passt sich nicht gerne an, er ist nicht diplomatisch, macht fast nichts richtig zu Ende und Geld interessiert ihn auch nicht. Er hat überhaupt keins. Dennoch hat er geschafft, was keinem zuvor so jung in Sachsen gelang: Die Weine des 29-Jährigen laufen nicht nur die Kehlen der A- und B-Promis in Berlins Feinschmeckertempel Vau hinunter, sondern wurden mittlerweile auch von höchster Hand geadelt: Gourmet-Führer Gault Millau hat Karl Friedrich Aust „eine Traube“ als Auszeichnung verpasst. Damit ist er der Shootingstar der Saison und gehört zu den Top-Fünf-Winzern Sachsens. >





Ganz so locker steht der junge Winzer nur für unseren Fotografen. Ansonsten hat der Mann ziemlich zu tun.

Das ist nicht selbstverständlich in einer Weinregion, die klein ist und von zwei gigantischen Platzhirschen dominiert wird, die sich bisher Gault Millaus „Trauben“ untereinander aufgeteilt haben. In dem rund 480 Hektar großen Gebiet, das sich von Pirna über Dresden, Radebeul, Meißen bis Diesbar-Seußlitz erstreckt, herrscht auf der einen Seite Georg Prinz zur Lippe mit seinem Weingut Schloß Proschwitz und auf der anderen das Staatsweingut Wackerbarth. Zu beiden hat Aust kollegiale, freundschaftliche Kontakte. „Vom Prinzen habe ich viel gelernt“, sagt Karl Friedrich. Doch ist er mit seinem denkmalgeschützten Hof an der Weinbergstraße in Radebeul, seinem etwa fünf Hektar Weinberg (Schloß Proschwitz hat 70 Hektar) und seinen diesjährigen 11.000 Flaschen Abfüllung ein Winzling.

Dass Karl Friedrich, dieser gerne lächelnde Dickkopf mit seinen schulterlangen blonden Haaren, die wie Bindfäden um sein Haupt tanzen, es einmal in die Bel Etage „Spitzenwinzer“ schaffen würde, war nicht abzusehen. Schon seinen Kindergarten brach

„Mit Krediten einzuschlafen, ist für mich kein Leben.“



der Dreijährige nach einer Woche ab. Er hatte einfach keine Lust mehr. Er blieb zu Hause und schaute der Mutter und dem Vater lieber beim Renovieren des alten Weinguts und beim Hobbywinzern zu. Überhaupt der Vater: Er war für ihn und seine zwei Geschwister die Leitfigur. Der charakterstarke Architekt und Dresdner Zwingerbaumeister war ein fantasievoller Mann, der alles im Weingut selbst reparieren konnte und sich in DDR-Zeiten nichts von der Partei sagen ließ. Dafür machten ihm die Genossen das Leben mit vielen Restriktionen schwer. Der Vater blieb standhaft.

Möglicherweise jedoch waren die Belastungen zu hoch. Mit 50 Jahren starb er überraschend an Krebs. Mutter und Kinder standen geschockt kurz davor, das Gut zu verlassen. Doch sie besprachen sich und stimmten ab: Das Erbe des Vaters wollten sie nicht aufgeben.

Ohne Turbulenzen blieb das jedoch nicht. Karl Friedrich, beim Tod des Vaters erst 14 Jahre alt, schmiss die Schule. Um Ablenkung zu finden, ging er von zu Hause weg, kletterte in die Berge und verdingte sich blutjung als Gelegenheitsjobber.

Die Liebe zum Gut und zum Weinberg lockte ihn jedoch immer wieder nach Radebeul zurück. Die zehnte Klasse schloss er schließlich noch ab und ging mit 17 Jahren für ein Jahr auf ein Weingut nach Cleveland in die USA. Keine gute Erfahrung: „Da musste ich nur Äpfel pressen.“ Heimgekehrt begann Aust junior eine Lehre als Steinmetz und Steinbildhauer am Kölner Dom. Währenddessen verging jedoch fast kein Wochenende, an dem er nicht nach Radebeul trampelte, um im väterlichen Weinberg zu arbeiten. „Wie stark Winzern immer meine Leidenschaft war, merkte ich im Grunde erst durch die Tramperei. Man erzählt seinem Fahrer sehr viel. Und lernt dabei, sich selbst zuzuhören.“ Zwar ging die Ausbildung in Köln dieses Mal „sehr gut“ zu Ende, doch er verkürzte um ein halbes Jahr und kehrte endgültig nach Sachsen zurück.

Als frisch gebackener Geselle arbeitete er noch drei Jahre in Dresden – so auch als Hofsteinmetz beim Prinzen zur Lippe –, bevor er sich 2001 ganz seinem Weingut widmete. Mit Bruder, Schwester und Mutter begann er, es allmählich zu modernisieren. Edelstahl tanks, Abfüllanlagen und ein neuer Traktor mussten gekauft werden. „Aber nichts mit Krediten. Die kann ich nicht leiden. Mit Krediten kann ich nicht einschlafen“, sagt Aust. Geld verdiente er anfänglich noch als Steinmetz im gut zehn Kilometer entfernten Dresden oder als Hobby-Zauberer auf Hochzeiten.



Das ist die Turmspitze von Austs Weingut. Ein Kranwagenfahrer hat sie ihm heruntergeholt und nach Vergoldung wieder raufgesetzt. Dafür gab's von Aust eine Kiste Wein gratis.

Heute legt die Familie zusammen, wenn investiert werden muss. Zudem organisiert Karl Friedrich mittlerweile Feste im Dreiseitenhof des Weinguts und auf seinem Weinberg mit Blick ins Elbtal – mal für Freunde, mal für Kunden, mal für die Radebeuler und mal für seine Zauber-Kollegen aus dem Zauber-Zirkel in Dresden. Und: Seit 2006 gibt es unter dem Meinholdischen Turm des Hofes das Weinhaus Aust mit Verköstigung.

Der Durchbruch gelang vor ein paar Monaten, als der Sommelier des Berliner Restaurants Vau bei ihm Wein kostete und sofort 300 Flaschen bestellte. Dass Berlin nun von seinem 2007er Riesling schwärmt und selbst TV-Oberkoch Biolek anrief und Aust vor Begeisterung über die Weine zu sich nach Berlin zum Abendessen einlud, schmeichelt Karl Friedrich. Ja es freut ihn, denn in Radebeul gilt er als bunter Vogel, der schon längst mal auf die Nase hätte fallen müssen.

Doch so stolz Aust auf seine Leistung ist, weiß er, wem er den Erfolg zu verdanken hat: seinem Boden. Durch das milde Klima und die stark mineralischen Böden mit Syenitgestein und Lehm-Lößboden reifen die

FOTOS: PRIVAT, CHRIS MEIER/STOCKFOOD

Trauben für seine Weine mit Terroircharakter, das heißt, man schmeckt den Boden im Wein. Damit Kerner, Riesling, Traminer und Weißburgunder den entscheidenden Charakter erhalten, liegen sie in dem alten Gewölbekeller seines Gutes bis zu zwölf Monate auf den neuen Barrique-Fässern und Edelstahltanks. Erst dann werden sie auf die Flaschen gezogen.

Das Weingut ist immer noch ein Familienunternehmen. Die Mutter wohnt zwar nicht mehr auf dem Gut, kommt aber jeden Tag in ihre Werkstatt. Sie ist Restauratorin. Karl Friedrichs Schwester ist Malerin und sein Bruder Kunstschmied – eine Künstlerquadriga also, diese Austs. Auch wenn die Mutter die größte Kritikerin seiner Weine ist, hat Karl Friedrich wohl als Einziger das gute Händchen für die Weine: „Er hat ein unglaubliches Talent“, meint der Dresdner Sommelier Frédéric Fourné. Der Franzose hat in Paris sein Fach gelernt und produziert eigenen Wein, den er mit Karl Friedrich im Austschen Keller ausbaut. Den Sommelier begeistert, dass der junge Aust nichts aus Gewinnsucht oder Konkurrenzdruck, sondern alles aus Leidenschaft und Neugier in die Hand nimmt.

„Nicht Alkohol verführt, sondern die Arbeit als Winzer.“



Kein Wunder, dass Aust so ganz nebenbei von Fourné auch noch das Kochen gelernt hat. Karl Friedrichs aktuelle Spezialität: Zwiebelkuchen und Früchtetorte.

„Beim Winzern geht es nicht ums Weintrinken oder um Alkohol. Winzer sein ist für mich eine Lebenseinstellung“, erklärt Aust. Er liebt die Vielseitigkeit seines Berufs: Arbeiten in der Natur und im Keller, Buchhaltung, Präsentationen auf Messen und Weingütern, Kundenkontakte im Weinhaus und Vorträge vor Studenten: Zurzeit beherbergt Aust für ein paar Tage ein paar Dutzend Architekturstudenten der Technischen Universität Berlin, die einen neuen Keller auf seinem Weingut planen. Den braucht er. Mit einem Lehrling, den er im Sommer einstellen will, möchte er nächstes Jahr 30.000 Flaschen abfüllen.

Noch gilt Karl May, der in Radebeul Winnetou, Kara Ben Nemsí und Co. erfand, als schrägster Vogel der Stadt. Mal abwarten, wann die Touristenbusse, die sich bisher an Mays „Villa Shatterhand“ vorbeidrücken, die kleine Schleife zur Weinbergstraße hinauffahren, um das aktuelle Enfant terrible Radebeuls kennen zu lernen. Und natürlich dessen Riesling. **MARTIN ROOS**