



DER KELLER-MEISTER

Ein Baumeister aus dem Piestingtal baut die schönsten Weinkeller der Welt. Auf der ganzen Welt.

Weil es immer auf den Funken Leidenschaft ankommt, mit dem man eine Sache betreibt, war es Grubers Faible für die k. u. k. Zeit, das ihm den ganz großen Erfolg bescherte. In seiner Villa in Gutenstein hortet er allerhand Antikes, nicht irgendwelche Wertsachen, sondern Trouvaillen, zu denen er immer auch eine Geschichte zu erzählen weiß. Die Ziegel, die er im Kellerbau verwendet, tragen das Zeichen des Doppeladlers, was sie als Produkte des k. u. k. Hoflieferanten Heinrich Drasche ausweist. „Der klimaregulierenden Wirkung wegen ist der

gebrannte Lehm im Kellerbau geradezu ideal“, erklärt Gruber. Die millionenfach in den Wiener Zinshäusern verarbeiteten Ziegel, die durch Umbauten oder Abbrüche wieder zum Vorschein kommen, werden von der Firma Gruber Stein für Stein abgetragen, gereinigt und von einem hochprofessionellen Team in die ganze Welt verfrachtet.

Zum Kundenkreis zählt u. a. der amerikanische Tycoon William I. Koch. Das Haus, das sich der Erbe der zweitgrößten amerikanischen Privatfirma erbauen ließ, erstreckt sich in Palm Beach auf einem riesi-

gen Grundstück zwischen Atlantischem Ozean und dem Lake Worth. An den Wänden hängen Cézanne, Degas, Matisse und Renoir. Im Keller lagern 35.000 Flaschen, für die ein fix angestellter Winemanager die Verantwortung trägt. Ein eigenes Computersystem erlaubt es dem Sammler, den Standort einer jeden Flasche genau zu bestimmen.

Das nächste Großprojekt der Firma Gruber ist ein Hotelneubau in Monte Carlo. Das Le Port Palace Hotel soll im Frühjahr 2003 eröffnet werden, und jedes Zimmer (!) wird mit einem eigenen Weinkeller ausgestattet sein. „Wir liefern einen detaillierten Kostenvoranschlag“, erläutert Gruber das Prozedere; dass der Preis immer eingehalten wird, gilt für ihn als Ehrensache. Einen Vorschuss zu kassieren ist bei dieser Größenordnung von Projekten nicht üblich.

An die 200 Keller hat die Firma allein in Österreich gebaut. Zu den

»Ziegel sind wegen der Klimaregulierung im Keller ideal.«

Kunden gehören „der reichste Österreicher“, aber auch „Leute wie du und ich“. Ab 7000 Euro kommt man ins Geschäft, nach oben hin gibt's keine Beschränkungen.

„Wer einen Weinkeller besitzt, betritt sein Refugium mehrmals am Tag, schaut sich um und freut sich einfach. Und so soll es auch sein“, sinniert Gruber und steigt die mit Steinen aus einem alten Kloster gepflasterten Treppen hinab in seinen eigenen Keller. Was den Besucher hier erwartet, würde großen Weingütern in der Toskana oder im Bordelais alle Ehre machen. Kreuzgewölbe, alte, schwere Holztüren mit schmiedeisernen Beschlägen, eine lange Tafel, Fackeln, silberne Kerzenleuchter ... und natürlich Regale, mit Flaschen aus den bedeutendsten Châteaux befüllt. „Früher war der Keller eine reine Lagerstätte, heute ist es ein Stück Architektur bzw. Ambiente“, kommentiert der Hausherr. So etwas wie hier kann in jedes Haus eingebaut werden. Ob die Decke nun gewölbt ist oder nicht, wirkt sich auf die Lagerung der Weine nicht aus. Das Baumaterial hingegen schon.

DEMO-KELLER

Beim ersten Keller, den er in seinem mehrmals um- und ausgebauten Haus errichtete, musste Gruber Lehrgeld bezahlen, gesteht er mit einem verschmitzten Lächeln. „Das Problem war der Boden. Gestampfter Lehm, wie man ihn in historischen Weinkellern vorfindet, eignet sich – da die Luftfeuchtigkeit mit-hilft, die Holzwände abzudichten – für die Lagerung in Fässern. Weinsammler bzw. -liebhaber lagern ihre Schätze aber bekanntlich in Flaschen. Und die beginnen bei zu hoher Luftfeuchtigkeit zu schwitzen.

Dadurch lösen sich die Etiketten ab, oder es bildet sich Schimmel. Ein Wertverlust ist die Folge. Daher gilt: Runter mit der Luftfeuchtigkeit im Flaschenkeller, mehr als 70 Prozent sind ungesund.“ Zu viel Trockenheit schadet weit weniger – Abhilfe schafft in diesem Fall ein Befuchter. Fatale Folgen für den Wein kann jedoch eine zu laute Lagerstätte haben. Damit ist nicht nur Straßenlärm gemeint. Auch das ständige Rumoren einer Heizung sollte vermieden werden, erklärt Gruber und entkorckt einen Pinot Noir von Walther aus Neudörfel.

Was die optimale Lagertemperatur betrifft, so scheiden sich die Geister. In Florida, wo die Erde so heiß ist wie bei uns ein Kachelofen im Winter, muss allerhand High Tech zum Einsatz kommen, um die richtige Kühle zu erzeugen.

Gruber wurde, erst sieben Jahre nachdem er sich auf den Bau von Weinkellern spezialisiert hatte, zum Weingenießer und -sammler. Stolz ist er darauf, dass er als Newcomer bei Mouton-Rothschild eine Privatführung bekommen hat, was mit einer Audienz beim Papst durchaus gleichzusetzen sei. „Der Sommelier der Baronesse hat uns geführt, der Kellermeister gesellte sich später hinzu. Ich hab ihn natürlich gelöchert“, erzählt Gruber. „Wie hoch ist bei euch die Lagertemperatur?“ „Zwischen 14 und 19 Grad“, war die Antwort. „Ist das nicht zu warm? Bei uns gilt zwischen 9 und 11 Grad als optimal!“ „Wir machen es seit 200 Jahren so, und mit Erfolg“, konterte der Kellermeister. Und Gruber schloss daraus: „Die Weine dort sind eben so gut, dass sie nicht verderben. Wenn man in diesen Keller einen Heckenklescher legt, hält er natürlich nicht so lang.“