

»Wir suchen die perfekte Harmonie zwischen Terroir und Sorte.«

ARMIN TEMENT



Spaziergang mit zwei Söhnen, die das fortsetzen, was Generationen vor ihnen aufgebaut haben: Georg Loder und Armin Tement.

Während wir weiter über die Terrassen des Weinhügels spazieren, die sich in ihrer Steilheit locker für das Hahnenkamm-Rennen qualifizieren würden (ca. 130 % (!) Gefälle), winken uns von oben freundlich die Arbeiter zu. »Das sind einige unserer Arbeiter aus Slowenien. Sie sind schon seit vielen Jahren bei uns im Betrieb. Slowenien ist auf der anderen Seite desselben Hügels. Von dort kommt der *Cingar*, die slowenische Variante des *Zieregg Sauvignon Blanc*. Es ist spannend, welche Unterschiede die mikroklimatischen Bedingungen desselben Hügels aus denselben Trauben herausholen.«

Georg Loder: »Ein Teil Eurer Rieden ist besonders steil. Wie aufwändig ist die Bearbeitung dieser Lagen?«

Armin Tement: »Natürlich ist das viel mehr Arbeit. Aber unter dem Strich muss es sich auch rechnen. Wir wollen mit steilsten Lagen wie dieser zeigen, dass das funktioniert und möglichst viele Betriebe dazu inspirieren, sich auf diese Art des Weinbaus mit viel Handarbeit einzulassen. Dadurch können alle profitieren: die einzelnen Betriebe; Die Landschaft, die in dieser handwerklichen Form erhalten bleibt; Letztendlich die ganze Region, die sich als Marke für hervorragende Weine etabliert.«

Georg Loder: »Der Name Tement steht für Kooperationen und positive Initiativen um die Region zu stärken. Wie hat das begonnen?«

Armin Tement: »Mein Vater hat zusammen mit den Kollegen Gross, Polz und Sattler Anfang der Neunziger den Verein *STK – die Steirischen Terroir- und Klassikweingüter* gegründet. Zwischenzeitlich sind es 12 Betriebe. Seit 2002 gibt es die steirischen Weinbetriebe des DAC, wo dutzende Betriebe vom Weingut bis zur Buschenschank unter einer geschützten Herkunftsmarke auftreten. Je mehr Betriebe dabei sind, je mehr Betrieben es gut geht, desto besser ist das für alle. Nur gemeinsam können wir auf dem Markt bestehen.«

Georg Loder: »Wie groß ist bei Euch der Export-Anteil?«

Armin Tement: »Unser Exportanteil ist um die 40 %. Uns ist der heimische Markt in Österreich und in der Steiermark sehr wichtig. Gerade in Österreich sehen wir noch ein großes Potential. Nicht unbedingt

zu mehr Wein, sondern zu besserem Wein. Auch deshalb finden wir die Zusammenarbeit zwischen den Betrieben so wichtig, um die Qualität zu erreichen und zu halten.«

Georg Loder: »Welche Dinge sind in Deinem Arbeitsalltag belastend?«

Armin Tement: »Manchmal komme ich erschöpft vom Weinberg und mir tut alles weh. Klar. Aber die Ergebnisse zu sehen und die Reaktion der Kunden sind dann auch der Lohn. Wir sind ein Familienbetrieb und wir helfen uns gegenseitig und halten zusammen. Prinzipiell sollte jeder jeden ersetzen können, obwohl natürlich jeder von uns seine Spezialitäten und Stärken hat. Mein Bruder Stefan ist zum Beispiel ein genialer Tüftler, wenn es um technische Dinge geht. Ich finde auch wichtig, dass die Mitarbeiter sehen, dass man da ist. Und dass man anpackt. So entsteht oft eine ganz eigene positive Dynamik. Und zum Glück gibt es natürlich auch lockere Tage zwischendurch.«

Seit 2018 ist das Weingut Tement biologisch-organisch zertifiziert. Bei einer Fläche von ca. 100 Hektar ein großes Unterfangen. Für die Familie Tement aber der einzige Weg.



Georg Loder: »Warum habt Ihr beschlossen, Euch biologisch-organisch zertifizieren zu lassen?«

Armin Tement: »So wie wir arbeiten, ist das der einzige Weg. Wir versuchen, immer mehr zu reduzieren auf das Produkt. Immer purer und unverfälschter den Geschmack des Bodens und der Weinsorten herauszuarbeiten. *Wir suchen die perfekte Harmonie zwischen Terroir und Sorte*. Da ist biologisch der einzige Weg. Wir machen auch zusammen mit Partnerbetrieben unseren eigenen Strom. Das ist für uns auch ein wesentlicher Teil der Kreislaufwirtschaft, in der wir agieren.

Mit den Ferienapartments möchten wir auch dieses Leben in der Südoststeiermark vorstellen und den Menschen zugänglich machen. Auch um zu verstehen, wieso unsere Weine und auch das Essen in der Region so schmecken, wie sie es tun. Das hat viel mit der Kultur in der Region und im Betrieb zu tun. Wenn man vor Ort ist und das alles selbst erlebt, dann kann man das direkt nachvollziehen.«