

Der Weinkeller zuhause:

Weine gut geschlichtet

VON ANDREA WALCHER*

„Das Besondere an unserem Weinkeller ist, dass er ebenerdig tief in den Berg hineingegraben wurde. Damit erreichen

wir die optimalste Kühlung, die im Gegensatz zu den meisten anderen Erdkellern die größtmögliche Temperaturkonstanz bietet“, ist Veronika Unger sicherlich privilegiert. Mit Tochter Petra bewirtschaftet sie das

insgesamt 43 Hektar große Weingut Dr. Unger. Der 600 Jahre alte Keller liegt am Fuße des Göttweigers in Krems. Der Keller wurde 1978 noch von ihrem Mann, dem früheren Bayer-Austria-Chef Dr. Wolfgang Unger, vom Stift Göttweig gepachtet. Eine gute Wahl, denn ähnlich gute Lagerbedingungen schafft man nur mit einem mindestens sechs Meter tiefen herkömmlichen Keller, der aber dann natürlich nur über eine steile Treppe be- und entladen werden kann. Die große Mehrheit der Weinsammler muss mittels Technik der Natur zum richtigen Klima verhelfen: konstante 16 bis 18 Grad Celsius

sollten es sein, trinkfertige leichte Weißweine müssen bei sechs bis acht Grad Celsius ohnehin immer künstlich gekühlt werden.

Die kleinste Kühlanlage, steckerfertig für die Selbstmontage, für eine akzeptable Kellergröße von ca. zwölf Kubikmetern kostet rund 1.300 Euro. Eine in den Wohnraum integrierte Weinlagerstätte sollte dem Wein zuliebe fensterlos und dem Wohnenden zuliebe stilecht gestaltet werden. Die Wände könnten etwa grob verputzt und weiß sein (das macht sogar Laien Spaß, da man ja nicht sauber und brav arbeiten braucht), für den Boden eignen sich zum Beispiel alte Dachbodenziegel, die jeder Baumeister herumliegen hat. Als Abtrennung zum Wohnraum empfiehlt sich eine gut isolierende Glastür (ab zugegeben kostspieligen 1.800 Euro). Die Beleuchtung besorgen entweder handelsübliche Punktstrahler (ab 25 Euro) oder romantische Wandschalen aus Ton mit Kerzenbeleuchtung (handgemacht ab 50 Euro).

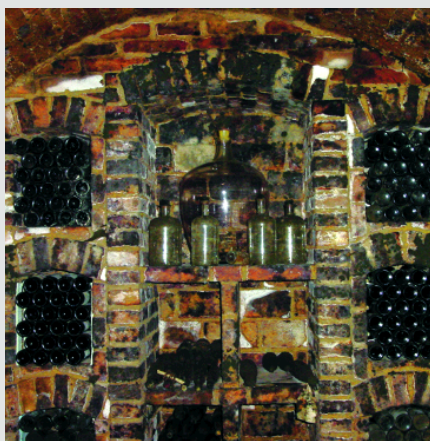
Veronika (l.) und Tochter Petra Unger. Das Weingut Dr. Unger hat den 600 Jahre alten Keller des Stifts Göttweig gepachtet

Foto: Ernst Weingartner

*) Die Autorin ist Einrichtungsberaterin. Unter www.andrea-walcher.com finden Sie weitere Fotos zu diesem Thema.



Tipps für das Regalsystem in Ihrem Weinkeller



Gemauerte Weinboxen mit Rundbögen sind am dekorativsten. Für eine Box mit zehnmal zehn Flaschen müssen 200 Euro kalkuliert werden

Am dekorativsten sind sicherlich gemauerte Weinboxen mit klassischen Rundbögen aus gebrannten Tonziegeln. Neue gibt es in jedem Baumarkt zu kaufen, alte finden Sie auf den Lagerplätzen der Baufirmen. Links und rechts wird dann an der Wand je nach gewünschter Flaschenmenge eine Ziegelmauer errichtet (zwei Flaschen tief). Für

das Mauern des Ziegelbogens benötigen Sie eine so genannte „Romenade“, eine Rundbogenschablone aus Holz. Gibt es bei jedem Tischler oder Zimmermann. Wer lieber mauern lässt, muss für eine Box mit zehnmal zehn Flaschen etwa 200 Euro (inklusive Material) kalkulieren. Weitaus weniger aufwändig und günstiger



Für Holzregale eignen sich Lärche und Teak. Tipp: Wer Äste und natürliche Verfärbungen beim Holz akzeptiert, spart bis zu 30 Prozent

sind handelsübliche Weinboxen aus Holz. Wichtig dabei nur: das Holz muss feuchtigkeitsverträglich sein. Ungeeignet sind daher Erle und Fichte, bestens geeignet Lärche (500 Euro pro Kubikmeter Lager) und Teak (3.500 Euro pro Kubikmeter). Tipp: Wenn man Holzmerkmale wie Äste und natürliche Verfärbungen akzeptiert, kann



Eine effektvolle Alternative zur Glühbirne: handgemachte Wandschalen aus Ton für Kerzenbeleuchtung (pro Stück ab 50 Euro)

man bis zu 30 Prozent billiger einkaufen. Die dritte Alternative sind „Weinlagersteine“, die auch von weniger geschickten Heimwerkern in Trockenbauweise aufgeschichtet werden können. Das verwendete Tongranulat wirkt feuchtigkeitsspendend und temperaturregulierend (30 Euro das Stück, vier Steine braucht man pro Kubikmeter).