WiraWaxt

# Jost Höpler: Der „Alte, der es nicht lassen kann“



Jost Höpler Beigestellt

09.07.2021 um 15:07

von **Roland Graf**

**Die Geschichte von Jost Höplers Gemischtem Satz vom Nussberg ist außergewöhnlich. Der Weingarten des „WiraWåxt“ wurzelt in der Monarchie.**

Begeisterung sieht anders aus. „Meine Frau hätte mich gern psychiatrieren lassen, mein Sohn hat es lustig gefunden“, erinnert sich Jost Höpler. Soeben hatte er seiner Familie eröffnet, dass er mit seinen 80 Jahren wieder Weinbauer werde. Das hatte er zwar ein Leben lang schon getan, aber die Rieden im burgenländischen Breitenbrunn längst an Sohn Christof übergeben. „In meinem Ruhestand hab ich ihm noch ein bisserl in fernen Märken geholfen, aber der Weingarten ging mir ab.“ Aber da war ja noch eine Rebanlage in Wien, genauer gesagt in der „Unteren Schoß“, einem der Filetstücke des Nussbergs. Und ihn sollte Höpler als „Jungwinzer“ mit 80 Lenzen wiederbeleben.

## Die älteren Rechte

In aller Stille begann der „Alte, der es nicht lassen kann“, so Höpler, diesen Weingarten in Kleinarbeit wieder in Schuss zu bringen: „Ich als Pensionist kann und will es mir leisten, jeder einzelnen Pflanze das zu bieten, was sie braucht.“ 2019 wurde dann die Jungfernlese eingebracht und - eingemietet in Breitenbrunn - vinifiziert. Sie schloss nach gut sieben Jahrzehnten auch an einen historischen Namen an. Denn den Wein-Namen „WiraWåxt“ ließ Höplers Großvater schon 1932 eintragen, was ihn zu einer der ältesten heimischen Weinmarken macht.

Wie es zu dem ungewöhnlichen, aber höchst wienerischen Namen kam, kann Hugo Meinls Enkel nicht mehr sagen. Auf die Erwähnung des Wiener Gemischten Satzes auf den Etiketten verzichtet der spätberufene „Zuagraste“. Denn die Geschichte des „WiraWåxt“ ist weitaus älter als die wiederentdeckte Liebe zu dieser Kultivierungsform und dem dazugehörigen DAC. Tatsächlich führt die Geschichte dieses Weingartens sogar in die beste Zeit der k. u. k. Monarchie zurück. Und sie belegt auch, dass die Weininvestments heutiger Wiener Unternehmer wie Hans Schmid („Mayer am Pfarrplatz“) oder Martin Lenikus vom gleichnamigen Weingut

historische Vorläufer haben. Denn auch Hugo Meinl war kein Winzer, sondern Textilunternehmer im elterlichen Imperium, das sein Urgroßvater 1818 im heutigen Tschechien begründet hatte. Was mit 100 Spitzenklöpplerinnen in Heimarbeit begonnen hatte, war um die Jahrhundertwende als „A. Meinl’s Erben“ einer der wichtigsten Steuerzahler der Monarchie. Noch heute zeugt neben dem Fabriksgebäude in Aussig an der Elbe auch die Wiener Niederlassung am Salzgries, der nach dem Fabrikstandort Bärring benannte „Bärringer Hof“, von Meinls Erfolgen.

Für den Wiener Weinbau ist aber das Haus an der Ecke Hohe Warte/Silbergasse wesentlich. Hier vinifizierte Hugo Meinl seine Weine standesgemäß im Keller einer Villa, die von den Hofopernarchitekten Van der Nüll und Sicardsburg errichtet wurde. „Selbst gezogenes Gemüse oder Obst von der Hohen Warte und eigener Wein vom Nussberg, das war für ihn Teil seines Lebens“, so Jost Höpler über das Winzerleben des Textilmagnaten.

## Handarbeit mit zweiundachtzig

Dass er an das großväterliche Erbe anknüpfen konnte, verdankt er seiner Mutter, die das landwirtschaftliche Erbe verpachtete, „aber trotz sehr schwieriger Zeiten nie verkauft hat“. Denn sie erkannte, dass der Weingarten zu klein war, um ihn wirtschaftlich zu betreiben, „aber auch zu wertvoll, um daraus Schankweine zu machen“.
Mittlerweile ist der zweite Jahrgang des 82-jährigen Winzers in der Flasche. Eine halbe Stunde geht er zu seinen Weinstöcken, nach der Arbeit wandert er wieder nach Hause. Gelesen wird alljährlich mit 27 Verwandten und Freunden – selbst anfängliche Skeptiker an Höplers Alterswerk sind mittlerweile dabei.

„Ich war vor zwei Wochen beim Arzt, von seiner Seite spricht nichts dagegen, dass ich noch weitere Jahrgänge ‚WiraWåxt‘ ernte“, freut sich Jost Höpler. Lediglich eines bedauert der „Jungwinzer“ vom Nussberg: „Mit 60 sollte man neu beginnen – ich bin leider sehr spät draufgekommen.“

## Jetzt zum „Essen & Trinken“-Newsletter anmelden

### Jeden Donnerstag das Neueste aus der Welt der Kulinarik.

**E-MAIL**

name@mail.com Anmelden