

TRAUBE, LIEBE, HOFFNUNG

Mit Österreichs Weinen war es lange Zeit zum Heulen. Dann geschah das Wunder. Vollbracht hat es eine neue Generation von Winzern – ein hervorragender Jahrgang.

Text Jörg Kalt Bilder Regina Hügli

Im «Weinkurs» von Jancis Robinson, einer der renommiertesten Weinkennerinnen der Welt, steht sinngemäss, dass jeder Mensch mit einer Nase grundsätzlich dazu fähig sei, Weinkoster zu werden. Ich sehe in den Spiegel. Da ist eine Nase. Aber habe ich deshalb eine Ahnung?

Natürlich trinke ich Wein. Ich schnuppere zwar nie mit der Nase über den Rand des Glases, halte dasselbe nie ins Gegenlicht und preise die Farbe seines Inhalts. Nie kommen mir die Worte «schöner Wein» über die benetzten Lippen, nie der Satz «Der korkt!».

In Österreich, wo ich seit geraumer Zeit wohne, hat auch jeder eine Nase und jeder, wirklich jeder Österreicher ist ein Weinkenner. Man könnte mit Dart-Pfeilen in jede beliebige Wirtschaurunde feuern und sicher sein, dass man ein bis zwei semiprofessionelle Önologen trifft.

Hierzulande kennt jeder einen Winzer. Was heisst «kennen», hier «hat» man einen Winzer. Kein selbst ausgerichtetes Abendessen, bei dem nicht mindestens ein Gast einen Karton mitschleppt, gefüllt mit Flaschen, die er in irgendeinem Keller in irgendeinem niederösterreichischen Kaff erstanden hat und die zufälligerweise ganz grandios zur Vorspeise passen sollen.

Der Österreicher liebt nicht viel, aber seinen Wein, den liebt er. Und der Rest der Welt liebt mit. So etwa auch Philipp Schwander, der einzige Schweizer Master of Wine: «Früher hat Österreich vor allem mit trockenen Weissweinen von sich reden gemacht, ab dem Jahr 1997 wurden dann auf breiterer Front erstaunlich gute Rotweine erzeugt, mittlerweile auf hohem Niveau. Durch die vielfältigen klimatischen Umstände sind auch die verschiedenartigsten Stile möglich; man findet Weine, die mit einem Australier konkurrieren könnten, aber auch solche, die einem Burgunder das Wasser reichen. Eine solche Bandbreite ist weltweit einzigartig. Und es gibt noch viele österreichische Regionen, deren Möglichkeiten erst in den kommenden Jahren ausgelotet werden.»

Inzwischen habe ich eine – zumindest optische – Ahnung, weshalb österreichischer Wein so grossartig ist. Sechs schmale Flaschen aus dem Weingut Johann Donabaum stehen auf meinem

Küchentisch. Es ist ein ästhetisches Vergnügen, ihnen beim Stehen zuzusehen.

Vor einigen Stunden fuhren wir die Wachauer Romantikstrasse entlang, rechts neben uns die Donau, links Weinberge, der Fundort der Venus von Willendorf und alle Nase lang ein Schild, das zu Wein, Schnaps und Gästezimmern führen sollte.

In Spitz erreichten wir das Weingut Johann Donabaum, der namensgebende Winzer erwartete uns, ein erstaunlich junger, rotbackiger Mann. Er setzte uns an einen Tisch und fragte gleich, ob wir Wein wollten, oder ob es noch zu früh dafür sei. Es war zu früh.

Ein Engel lernt fliegen

Die Wachau bietet ein ideales Mikroklima für Weisswein. Die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sind beträchtlich, bis zu 15 Grad, und vom Norden streift kühler Wind durch das Tal. Die Traube schrumpft nachts und pumpt sich tags wieder auf, Männer kennen den Effekt vom kalt Duschen. Riesling wächst hier, Schiefer ist der ideale Bodenbelag dafür. Riesling baut Johann Donabaum auch an, neben Grünem Veltliner und Neuburger. Anhand von Letzterem lässt sich die Art, wie er hier Wein macht, wohl am besten charakterisieren.

Das Weingut Donabaum wurde bis vor zehn Jahren als Gartenlokal betrieben, die Mutter kochte, auf den Weinbergen wuchs allerhand Wein, wurde aber nicht in Flaschen abgefüllt, sondern mehr oder minder sofort in der Wirtschaft offen ausgeschenkt.

Johann Donabaum beendete seine Ausbildung an der Weinschule Krems und kam auf das elterliche Gut. Er war 17. Der Vater liess ihm freie Hand, er könne sich am Keltern versuchen. Also wurden zuerst die verfilzten Weinberge durchgekämmt, und was übrig blieb, war Grüner Veltliner, die Ursorte der Wachau, Riesling und eben Neuburger. Den trank aber niemand. Der sass zwar wie ein barocker Engel mit breitem, weissem Gesäss in den Weinkarten, aber keiner bestellte ihn. Weil er «a braader Wein» war, also einer, der sich im Mund breitmacht und sich

dann verabschiedet, ohne Spuren zu hinterlassen. Der Gegensatz zu langen Weinen, wie ich sie später kosten sollte, und die man noch auf der Heimfahrt auf dem Gaumen spürt.

Aber Donabaum glaubte, aus der Neuburgertraube einen guten Wein machen zu können, nur musste es ein «Smaragd» sein.

Steinfeder, Federspiel und Smaragd sind eine Art Gewichtsklassenbezeichnungen, die einen ansteigenden Alkoholgehalt verbildlichen. Ein Smaragd muss mehr als 12,5 Volumenprozent aufweisen. Das bedeutet, dass die Traube längstmöglich an der Rebe hängen bleibt, was zu einer höchstmöglichen Zuckergradation führt, wobei sich allerdings auch das Risiko erhöht, dass die Traube faul wird. Butritis oder Edelfäule heisst der Pilz, und der ist nur gewünscht für Süssweine. (Der oder Glykol, aber davon später.)

Donabaum jedenfalls nahm das Risiko auf sich, liess die Trauben hängen und kelterte daraus einen Wein, der mittlerweile in unseren Gläsern lag. Niemand soll von mir erwarten, dass ich Jancis Robinsons Aromakreis befrage und dann mit Vokabeln wie «adstringierend» oder «mineralisch» um mich werfe. Was ich sagen kann, ist, dass der Wein mir im Mund blieb, lang nachdem ich ihn geschluckt hatte. Und dass die Flasche sehr hübsch war.

Ja, ja, der Skandal

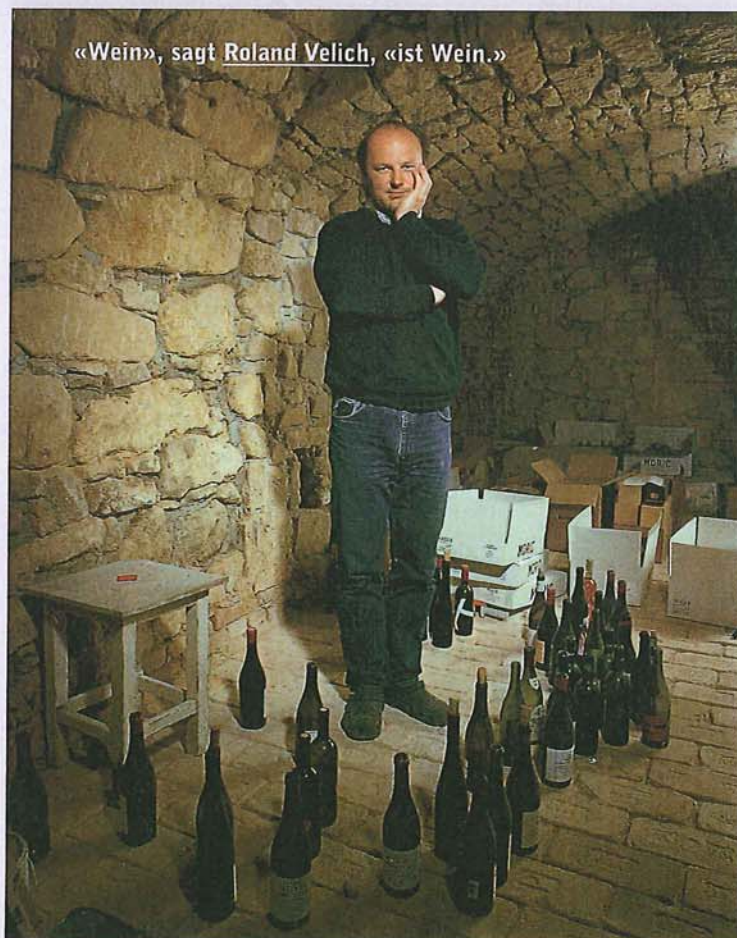
Ob ich eine Zigarette übrig hätte, fragt er mich erst, als seine Mutter uns die Platte mit Selbstgeräuchertem serviert hatte. Die Eltern wollen nicht, dass er rauche. Der Vater sei überhaupt eher streng. Winzer und ihre Söhne, das dürfte ein verbreitetes Problem sein. Niemand wird Namen oder Beispiele nennen, aber ungewöhnlich sei es nicht, dass ein Winzersohn, der das Gut übernommen hat, von seinem Vater noch immer auf Schritt und Tritt überwacht werde, zumindest im Keller. Dabei sind es die Jungen und nicht ihre Väter, die für den österreichischen Weinerfolg verantwortlich sind.

Trinken wir also einen Schluck Süsswein und blenden ins Jahr 1985 zurück. Damals war die Nachfrage nach ebenerwähntem Süsswein besonders in Deutschland gross. In Österreich, aber auch in Italien und Deutschland selbst, war das Angebot zu klein, also wurde mit Frostschutzmittel nachgesüsst. Dass der Weinskandal besonders Österreich traf, dürfte am hiesigen Selbsthass liegen. Hier wurde er von den Medien breitgetreten, in Italien eher vertuscht.

Der Leumund des österreichischen Weins war danach verständlicherweise und denkbar schlecht. Winzer, die sich ins Ausland trautes, wurden beschimpft, gleichzeitig war es die Ge-



Extremist Uwe Schiefer kennt jede Rebe persönlich.



«Wein», sagt Roland Velich, «ist Wein.»

burtsstunde des österreichischen Weingesetzes, des strengsten in Europa. Die Wachauer Winzer schlossen sich zusammen zur Vinea Wachau, die noch strengere Massstäbe setzt. Die Charta besteht aus sechs Säulen, die subsummierbar wären im Credo: Naturbelassenheit ist das oberste Gebot. Andere Winzer reagierten auf dieses Dekret damals etwas verschnupft, man würde sie damit diskreditieren, obwohl sie nach denselben Massstäben arbeiteten.

Allen sechs Winzern, die wir besuchten, ist eines gemein: das Wissen, dass man die Traube eigentlich am besten in Ruhe lässt, dass man sie begleiten soll, dass die Traube alles ist, was sie sein kann, sobald man sie erntet. Es wundert deshalb nicht, dass die Winzer von Reben eher wie von Mitbewohnern reden als von Gewächsen.

Roland Velich, Produzent von international gepriesenem Blaufränkisch, wird das später mit der denkbar einfachsten Formel auf den Punkt bringen: Wein ist Wein.

Weitertrinken, weiterdenken

Roland Velich wird uns auch erklären, warum Heribert Bayers Weinkellerei «In Signo Leonis» aussieht, wie sie aussieht. Irgendwo draussen in einer Art burgenländischem (also geducktem) Industriepark angesiedelt, neben einer Tankstelle: ein modernes Gebäude, Glasfront, Foyer mit hölzernen Stehtischen, dahinter wieder Glas, und dort liegen, bewacht von einem Zierspringbrunnen, burgundischer Barrique, in Reih und Glied angeordnet, eine Kohorte Fässer.

Patrick Bayer, der Sohn, ist noch jünger als Johann Donabaum, auf kaum 20 schätze ich ihn, trotzdem werde ich ihn die nächsten zwei Stunden lang siezen. Und nachdem ich, am Ende dieser Zeit, seinen ersten eigenen Wein «In Signo Sagittarii» gekostet habe (laut Philipp Schwander schneidet er zusammen mit «In Signo Leonis» bei Blindverkostungen regelmässig am besten ab), weiss ich auch, wieso: weil der irgendwie erwachsen schmeckt, oder, wie es der Sommelier ausdrückte, der mir den Besuch bei den Bayers vorgeschlagen hatte, weil man den Wein weiterdenken muss. Ein intellektueller Wein also, für den ich anscheinend zu dumm bin.

Heribert Bayer, Patricks Vater, war Mitbegründer des ersten österreichischen Partnervermittlungsinstituts. Beratung als Beruf, Wein als Passion, kombinierte er beides, half Winzern nach dem Skandal zu grossen Weinen, betrieb Selbstbildung im Ausland und erkannte, warum niemand österreichischen Rotwein trank.

Scheinbar war es damals unüblich, die aggressive Apfelsäure im Most in mildere Milchsäure zu verwandeln, sprich, der inländische Rot-

Die Österreicher wollen ihren Wein immer zu früh trinken, und das bezieht sich nicht nur auf die Tageszeit.

wein war ausländischen Gaumen schlichtweg zu sauer. Heute hat sich das freilich geändert, das Land hat sich weintechnisch längst seinen Flaggenfarben angepasst, und offenbar denkt man selbst im grossen Vorbildrotweingebiet Burgund darüber nach, die urburgenländische Traube, den Blaufränkisch, zu pflanzen.

In Patrick Bayers Darstellung hat sein Vater die Barrique quasi eigenhändig nach Österreich gerollt und aufgestellt. Der Sohn, der ursprünglich Koch werden wollte, dann aber erkannte, wie mühsam es ist, eine Suppe für zweihundert Gäste umzurühren, setzte sich darauf, lernte und kelterte, mittlerweile zum Kellermeister avanciert, 2002 seinen ersten Wein, eben den vorher getrunkenen «In Signo Sagittarii». Das macht ihn zum jüngsten Weinproduzenten Österreichs.

Nicht allerdings zum jüngsten Weintrinker Österreichs. Ich entblöde mich nicht, ihn, dessen Flaschen nicht unter 30 Euro zu haben sind, zu fragen, was er von der Komatrinkermode hielte, im Zuge derer Teenager allwochenendlich weitertrinken bis zum Umfallen, und kann mich, nachdem er mir erläutert hat, dass er seinen Kindern einen frühen, aber verantwortungsbewussten Umgang mit Wein beibringen werde, des Bildes nicht erwehren, wie irgendwann zwei Dreizehnjährige vor der örtlichen Disco statt Alcopops Magnumflaschen von Papas «In Signo Sagittarii» exen.

So jung er auch ist, Patrick Bayer kennzeichnet das Altern. In zweierlei Hinsicht: einerseits, weil die Lagen, auf denen sein Blaufränkisch wächst, zu den Ältesten der Gegend gehören. 50- bis 80-jährige Reben stehen dort, entsprechend tief sind die Wurzeln, entsprechend stark ist ihr Gesteinskontakt, ihre Mineralik. Das führt zum anderen: Bayers Weine sind fürs Altwerden gemacht, sollen erst in zehn Jahren ihren Höhepunkt erreichen und ihn dann einige Jahre halten. Nicht umsonst ist die Halle hinter dem Fasskordon, in der an die 100 000 Flaschen lagern, enorm. Und im Onlineshop ist ihr jüngster angebotener Rotwein aus dem Jahr 2004.

Denn das ist ein anderes Problem der Österreicher: Sie wollen ihren Wein immer zu früh trinken, und das bezieht sich nicht nur auf die Tageszeit. Das mag der Grund sein, weshalb wir diesmal nicht beschenkt werden. Patrick Bayer könnte vermuten, dass wir die Flaschen bereits auf dem Weg zum nächsten Winzer leeren. →

Diese Winzer sind keine Manager, sondern ein Haufen verdammter Haudegen. Das gilt es zu bewahren.

Der heisst jetzt endlich Roland Velich. Er wohnt nicht weit entfernt, also ebenfalls im Mittelburgenland, in einem ausgestorben wirkenden Kaff und einem frisch renovierten, wunderschönen Gesindehaus.

Einen Extremisten nennt ihn Philipp Schwander, dessen Blaufränkische allerdings zu den feinsten, elegantesten überhaupt gehören.

Wie bei Gesprächen mit Winzern üblich, fällt auch hier oft das Wort «Wein». Nur eben – wie erwähnt – in Kombination mit sich selbst. Wein ist Wein. Das mag simpel und lapidar klingen, bringt aber Velichs Philosophie genau auf den Punkt, wenn man sich vergegenwärtigt, was, dieser Formel gemäss, Wein eben nicht ist.

Wein ist beispielsweise nicht Kunst, der Winzer kein Künstler. Auch wenn die ursprünglichen Aspirationen der bisher Besuchten eine kreative Färbung hatten (Donabaum wollte Schriftsteller, Bayer Haubenkoch, Velich Regisseur werden), so verdeutlicht gerade der Glykol-skandal, was passieren kann, wenn Winzer Kunst beziehungsweise Kunstwein produzieren wollen.

Velich selbst greift deshalb bei der Weinherstellung so wenig wie möglich in die natürlichen Vorgänge ein. Das heisst, er gibt dem Most keine Hefe zu, damit er schneller gärt; er verwendet keine Barriques, die dem Wein zusätzliche Aromen verleihen; er konzentriert nicht, damit der Geschmack intensiviert wird. Alles, was er tut, ist die Traube bei ihrer Weinwerdung zu unterstützen, zu begleiten.

Wein ist Wein bedeutet auch, dass burgenländischer Wein burgenländischer Wein ist. Das ist Velichs Credo, er will ein Produkt herstellen, das nach seinem Produzenten (dem Land, dem Klima, der Traube) schmeckt. Also keinen Burgunder, sondern burgenländischen Wein.

Eine Weinhandlung, die seine «Moric» genannten Weine im Sortiment führt, habe ihn im Katalog deshalb der Bescheidenheit bezichtigt. Velich schüttelt den Kopf, die hätten nichts begriffen; denn er ist der festen Überzeugung, dass der Blaufränkisch eine grosse Traube, das Burgenland ein grosses Weinland sei.

Flach ist es hier, ein Land ohne Berge, zum Skifahren ungeeignet. Und ein Land ohne Städte, und wenn es welche gibt, dann müssen sie in ihrem Namen darauf hinweisen, Eisenstadt zum Beispiel. Ein Land, das zu Zeiten der Monarchie im deutsch-ungarischen Teil lag, immer land-

wirtschaftlich ausgelegt, das seine Waren nach Wien allerdings exportieren musste, das aus allen diesen Gründen einen deutlichen Minderwertigkeitskomplex hat, und in dem sich Weingüter deshalb so präsentieren wie das von Heribert Bayer. Während Velich exkursiert, Geografisches und Historisches mit der Geschichte des Weines, seines Weines, verbindet, schau ich mir diesen Mann an: Er weiss zu viel.

Dann beginnt die Verkostung, der Wein wächst in meinem Mund und blättert erst vom Gaumen, als wir schon auf der Autobahn sind.

Mit grösstem Vergnügen

Weniger kitschig gehts zu in den Räumen und Kellern des Weinguts Stadt Krems. Oben kühle, sachliche, glasklare Architektur, unten erinnert es an den Maschinenraum eines Kreuzfahrtschiffes, nichts wird hier jemals rosten, riesenhafte, geschrubbte Tankzylinder, an den Decken silberne Luftpipelines, ein Raum nach dem anderen, bis man in einen verliesartigen Keller kommt, wo die uraltesten, bizarr verschimmelten Flaschen in steinernen Regalen lagern. Vor vier Jahren dürfte es hier unten überall so ausgesehen haben.

Aber 2003 betrat Fritz Miesbauer zufälligerweise die alten Gemäuer. Und hier erhält die Antwort auf die Frage, ob die Traube ihren Winzer oder der Winzer seine Traube finde, und die von allen Besuchten mit Letzterem beantwortet wurde, endlich einmal ihre Umkehrung. Hier fand die Traube ihren Winzer, und der steckte zu allererst Geld in den Keller.

Früher war er önologischer Geschäftsführer der Freien Winzer Wachau, einem Monsterbetrieb mit einem jährlichen Ausfluss von 4 Millionen Litern und 770 Winzern. Die sassen meistens beim Bier an den Tischen, auf denen Miesbauer seine weinbäuerlichen Innovationspläne ausrollte. Man verstand sich nicht wirklich.

Das Weingut Stadt Krems ist ein kleiner Betrieb, 300 000 Flaschen pro Jahr, davon werden 60 Prozent in die Welt exportiert. Hauptsächlich nach Deutschland und in die USA, aber auch in die Schweiz, nach England, Singapur und Japan. Österreichischer Wein spricht viele Sprachen. Deshalb ist Miesbauer seine eigene nicht weniger wichtig, im Gegenteil: Er lebt sie. Und er lebt überhaupt vieles im Lauf der sechsgläsrigen Verkostung: den Wein, das Land, zum Schluss auch die Etiketten der Flaschen. Wein ist für Miesbauer primär eines: Vergnügen.

Als sie damals, zu Postglykolzeiten, auf ausländischen Messen auftraten und ausgebuht wurden, waren sie – er ist sich sicher – doch die Sympathischsten: Sie rauchten am meisten, sofften

am meisten und gingen als Letzte ins Bett. Und dieses Winzerbild gilt es zu bewahren, denn sie sind keine Manager, sondern ein Haufen verdammter Haudegen. Dass das an die Substanz geht, sagt er freilich leiser als die anderen Sätze.

Aber in Fritz Miesbauer manifestiert sich eine der Stärken des österreichischen Weines: das Selbstbewusstsein des neuen Alten.


Höchstnote für saure Saucen

Auch bei den Trinkern ist die Jamie-Oliverisierung von Wein deutlich spürbar, logisch, die Jungen haben ja auch Nasen und gehören deshalb in die Zielgruppe. Um die zu erreichen, brauchte es allerdings zuerst das Ausland. 2000 bis 2004 macht die Exportkurve einen fast senkrechten Anstieg. Dafür sind natürlich nicht nur die fünf besuchten Winzer verantwortlich (heute zählt Miesbauer 400 Qualitätsweingüter, deren Flaschen man unbesehen kaufen könne), aber ihre Weine fallen in diese Zeit. Roland Velich zum Beispiel produzierte damals seinen ersten «Moric», der von der hiesigen Weinjournalistin als saure Sauce abgetan wurde, in «The Wine Advocate», Peter Parkers Weltbibel des Weins, aber gleich Höchstnoten bekam. So ist das in Österreich, man muss entweder ins Ausland gehen oder sterben, um hier Anerkennung zu finden.

Drei Stunden später, mittlerweile wieder nüchtern, erreichen wir das südliche Burgenland. Eine unbehauste Gegend. Die Ortstafeln sind zweisprachig. Im Hintergrund der Eisenberg, ein steiler Hügel, dann Ungarn. Hier wohnt ein (Zitat Philipp Schwander) weiterer «Extremist, ein brillanter Verkoster, momentan mit Krutzler der beste Weinproduzent des Südburgenlandes. Sein Reihburg, ein Blaufränkisch, ist genial!»


Von Uwe Schiefers Verkostungsraum führt der Blick, ähnlich wie bei Heribert Bayer, durch Glas in den Keller, auf Fässer. Aber hier stehen keine Auszeichnungen auf dem Sims, sondern geleerte Weinflaschen, ordentlich aufgereiht, viele Namen, die man auch als Abstinenzler kennen dürfte. Uwe Schiefer stellt ein paar seiner Weine, auffällig schön etikettierte Flaschen, zwei Gläser und einen Napf zum Reinspucken auf den Tisch. Der Napf schaut mich an. Warum sollte ich den benutzen? Weil Wein hier nicht nur zum Trinken da ist, auch zum Zurückgeben.

Der Eisenberg war früher, in der Zwischenkriegszeit, ein beliebtes Ausflugsziel, Wein wuchs hier immer und hatte einen guten Ruf. 1956, nach dem Ungarnaufstand, wurde der Eisenberg halbiert, seitdem durchquert ihn ein Stacheldraht. Auf der österreichischen Seite wurden weiter Reben gezogen und Trauben vergärt, aber es



«Ich, intelligent und sensibel, stehe auf alle Arten von Wäsche».

Die neue Schulthess Spirit XLI erkennt als erste Waschmaschine den Verschmutzungsgrad Ihrer Wäsche. Intelligent nicht? Mehr darüber bei: Schulthess Maschinen AG, 8633 Wolfhausen, Tel. 0844 880 880, info@schulthess.ch oder unter www.schulthess.ch/xli

Swiss Made 

Bleiben Sie anspruchsvoll



SCHULTHESS

entwickelte sich nichts. Die Winzer waren stur und sind es bis heute geblieben. Weil der Verkauf von Parzellen ein Beweis dafür wäre, dass es dem Weinbauern schlecht geht, lässt er sie lieber veröden. Dabei bietet der Eisenberg perfekte Lagen für den Blaufränkisch. Hier ist es trocken, das Gestein stimmt, der Berg selbst gleicht einem nach Süden gerichteten Hohlspiegel, trotzdem sind die Nächte kühl.

Uwe Schiefer ist hier aufgewachsen, zusammen mit dem Berg und seinem Wein, lernte Touristikkaufmann, rutschte in die Gastronomie und endete im Wiener Steirerack, einem der besten Restaurants Österreich. Hier infizierte er sich mit dem Weinvirus, absolvierte eine Weinakademie und kehrte zum Berg zurück, um ihm das zurückzugeben, was ihm gehört: guter Wein.

Der Napf ist mittlerweile halb voll. Die Weine werden immer besser, und deshalb verliert man die Scheu, sie wegzuschütten.

1997, bei einem Messeauftritt, erzählte er Josef Umathum, einem der bekanntesten österreichischen Winzer, von seinem Vorhaben, den Eisenberg wieder zu beleben. Dem gefiel es, er liess hundert seiner besten Weine versteigern, spendete Schiefer das Geld, die Presse wurde hellhörig, und damit begann alles. Heute besitzt er fünf Hektar Land, verstreut über den ganzen

Berg, denn die Parzellen sind hier winzig, 150 Quadratmeter im Durchschnitt.

Wenn Schiefer sagt, er will gerade so gross werden, dass er noch jede Rebe kennt, glaubt man es ihm, und wenn wir später in einem der Weingärten stehen, sieht man es auch: Er geht telefonierend durch die Rebenreihen, zwickt Triebe ab oder flicht sie in den Haltedraht. Dann wird das Gespräch privater, er entfernt sich, es beginnt zu dämmern, und Mann und Wein und Berg verschmelzen.

Habe ich nach dieser Reise mehr Ahnung von Wein? Weiss nicht. Muss ich aber auch nicht. Hauptsache, er schmeckt nach Wein. Wein ist schliesslich Wein. <

Der Schweizer Journalist und Filmemacher Jörg Kalt («Crash Test Dummies») schreibt regelmässig für «Das Magazin». Er lebt in Wien. joergkalt@web.de
Die Fotografin Regina Hügli lebt in Wien und Zürich. mail@reginahuegli.ch

CRISTALP fontaine

Ihre Quelle zu Hause

- ✓ Natürliches Mineralwasser
- ✓ Kalt und zimmerwarm
- ✓ Hauslieferung
- ✓ Praktisch und ökologisch
- ✓ Exklusives Design

11 Liter
CHF 10.-*

1 Wasserspender
CHF 299.-*

6 Farben
zur Auswahl

*Empfohlener Publikumspreis inkl. MwSt. für Hauslieferungen mind. 4 Flaschen pro Bestellung

Infos auf www.cristalpfontaine.ch und 0800 902 902