

# Gute Antennen auch für Wein: „spusu“ wächst flüssig

Den Mobilfunk-Markt hat „spusu“ aufgemischt. Warum die Telekom-Marke nun Bio-Wein macht, der aus dem Stand ÖGZ-Sieger („Gemischter Satz“) wurde, erklärt Andrea Pichler.

**A**m Anfang stand der klassische Eigenverbrauch, wie das im Weinviertel lange üblich war: Die Familien von Andrea Pichler und ihrem Mann, „spusu“-Gründer Franz Pichler, stammten aus der Region und kelterten einst selbstverständlich Wein.

Text: Roland Graf

Mit der 2023 begonnen professionellen Weinerzeugung gehe man daher eigentlich zurück zu den Wurzeln, so Pichler: „Getreu unserer Devise „Besser leben mit spusu“, die für alle Standbeine gilt, bieten wir Genuss auf höchstem Niveau“. Die Weine des in drei Ländern aktiven Telekom-Unternehmens (270 Mitarbeiter, Jahresumsatz: 67 Millionen Euro) sind dabei Familiensache. Andrea Pichler kümmert sich um Organisation, Marketing und Verkauf; Franz Pichler behält die wirtschaftlichen Belange im Auge. Für die Weingärten und den Keller ist Nichte Veronika zuständig, der ab heuer Jacob Schumacher, Absolvent der renommierten Weinbauschule Klosterneuburg, zur Seite steht.

## Serien-Sieger und Novitäten

Mit der weiteren Professionalisierung der bio-zertifizierten Produktion hat man auf die Erfolge der unkonventionellen Weinlinie reagiert: In der ÖGZ-Verkostung holte der Gemischte Satz „the first“ Gold. Jüngst ging er auch bei beim Tasting von „The Drinks Business“ (London) als bester Wein unter 245 Einreichungen aus 14 verschiedenen Ländern hervor.

Der auf Sieg abonnierte „the first“ wird natürlich fortgeführt, „kürzlich kam ein Welschriesling („the fresh“),



spusu

ein Weißburgunder („the white“) und ein neuer Schaumwein namens „the spusecco“ dazu“. Und die Pichlers sind weiter innovativ, einiges „liegt aktuell im Barriquefass und muss 14 Monate reifen“. Apropos Keller: Die Heimat des dritten Standbeins der Unternehmer – neben Mobilfunk hat man auch eigene E-Bikes am Start – ist das renommierte Weingut Faber-Köchgl. Hier werden die selektionierten Trauben zu „spusu“-Wein verarbeitet.

Womit sich die Frage nach der Zielgruppe stellt. Denn Wein aus dem Weinviertel – dem größten Anbaugebiet Österreichs – gibt es genug. „Da unsere Weine bewusst kein Fließbandprodukt sind, wählen wir auch unsere Partner sehr selektiv aus“, sieht Andrea Pichler vor allem die gehobene Gastronomie als Partner. „Aktuell ist der „spusu“-Wein im „Pfarrwirt“ in Wien-Döbling, in der „Sky Bar“ im ersten Bezirk sowie im Restaurant des Donauturms verfügbar. Mit einem Gastronomen in Tirol führen wir intensive Gespräche und es könnte gut sein, dass wir dort bald starten“. Ein wichtiges Unterscheidungsmerkmal am Markt sei auch die Bio-Zertifizierung.

Holte in der ÖGZ-Verkostung Gold: Gemischter Satz „the first“. Bild oben: Franz, Veronika und Andrea Pichler.



Waren es vom ersten Jahrgang 6.000 Flaschen, die von drei Varianten erzeugt wurden, geht es nun ans Wachstum – eine Seltenheit in der von Schrumpfung geprägten Branche! „Für die Ernte 2025 erweitern wir unsere Anbaufläche in Kettlasbrunn von acht auf zwölf Hektar“. Dafür wird aktuell auch an einer eigenen Weinkellerei gearbeitet, die dann Ende nächsten Jahres fertiggestellt werden soll. Und die Pichlers, an Kennzahlen aus dem Telekom-Business gewöhnt, „funken“ auch hier eine klare Botschaft: „Pro Jahr möchten wir dort dann in etwa 50.000 Flaschen unserer „spusu“-Weine abfüllen!“ Dem Credo „Qualität vor Quantität“ wollen die Neo-Winzer aber auch weiterhin treu bleiben: „Die Region und ihre Einzigartigkeit sowie unser Anspruch an höchste Qualität sollen sich in unseren Weinen widerspiegeln“.

## Weitsicht Cobenzl: 13,5 Millionen Euro Rückzahlung

Die Stadt Wien muss den früheren Betreibern der Weitsicht Cobenzl eine beträchtliche Summe zurückerzahlen. Was steckt hinter dieser Entscheidung?

**D**ie Stadt Wien steht vor einer Rückzahlung von 13,5 Millionen Euro an die ehemaligen Betreiber des Ausflugslokals Weitsicht Cobenzl. Dies berichtet die Stadtzeitung *Falter*. Die Unternehmer rund um den Gastronomen Bernd Schlacher hatten demnach insgesamt 16 Millionen Euro in den Umbau des Lokals im 19. Bezirk investiert. Im vergangenen Jahr löste Schlacher allerdings den Vertrag mit der Stadt, der eine Rückzahlung der Investitionen bei ordnungsgemäßer Kündigung vorsieht. Diese Summe wurde von einem Sachverständigen ermittelt und kürzlich im Gemeinderat öffentlich bekannt gegeben.

Die Wiener Grünen hatten eine Anfrage zu diesem Fall an den zuständigen Umweltstadtrat Jürgen Czernohorsky (SPÖ) gestellt. Im März übernahm bekanntlich die DoN-Gruppe das Ausflugs- und Eventlokal im 19. Bezirk – übrigens der mittlerweile dritte Pächter innerhalb von nur sieben Jahren.

Das gastronomische Bespielen des 4000 Quadratmeter großen Anwesens scheint problematisch zu sein, denn selbst erfahrene Unternehmer scheitern am Cobenzl. Die Lage auf dem Berg, wetterbedingte Schwankungen, weltweite Krisen und kostspielige Investitionen erschwerten in der Vergangenheit den Erfolg. „Du musst jedes Jahr 1,5 Millionen Euro Gewinn machen, nur um die Finanzierung zu bedienen“, so Unternehmer Martin Rohla im April gegenüber dem *Falter*.