

# Wein der anderen Art

**Foodstomping Day** | Das Weingut Trapl zeigte auf, wie seine Weine gemacht werden. Dabei durften Gäste auch selbst Trauben stampfen.

Von Ines Garherr

**STIXNEUSIEDL** | „Wir wollen den Leuten das Thema Wein näherbringen“, erklärte Winzer Johannes Trapl am Samstag. Im Zuge des ersten „Foodstomping Days“ konnten Gäste den Entstehungsprozess der Weine miterleben und selbst Trauben stampfen.

Seit elf Jahren wird im Weingut Trapl ein Teil der Weine mit den Füßen getreten. „Die Weine sind dadurch anders aufgebaut, sie werden eleganter und saftiger“, meint Trapl, „außerdem fördert das Treten die Durchblutung.“ Mit dem Event will er die Bindung zwischen Weingut und Konsumenten fördern.

Näherbringen wollte Trapl sei-



Links: Johannes Trapl, Melanie Lendway, Manuel Kling und Birgit Lager mit Kompostpräparaten. Rechts: Sabine Lendway beim Weinstampfen.

Fotos: Garherr



nen Gästen auch den Ansatz der Biodynamie. Dabei wird – beruhend auf den Lehren des Esoterikers Rudolf Steiner – im Kreis-

lauf mit der Natur und dem Mond gewirtschaftet. „Wir sind die Einzigen in Carnuntum, die so arbeiten“, so Trapl.