

VERANSALTER & TEAM BEHIND NATURAL: Küchenchef Philipp Wimmer Joannidis vom Mo's im Kaiserhof, die Winzer*innen Anna und Martin Arndorfer, DJ und Veranstalter Markus Gratzl sowie Vinothekar Florian Zauner von Weinkontraste machen gemeinsame Sache – sie geben dem Kamptal mit „Natural“ ein Gesicht und wollen die Region als lebendige Naturweinlandschaft präsentieren. *Natural* ist ein Wochenende voller Verkostungen, Gourmetküche, Vorträge und Musikunterhaltung – ein Fest, das den Naturwein aus dem Kamptal ins Rampenlicht rückt.

Natural Kamptal – Naturweintage im Kamptal 7. & 8. November 2025 | Straß im Straßertale

Wo Löss auf Schotter trifft und Riesling sich mit Funky-Vibes vermischt, wird Naturwein zum Lebensgefühl. Natural Kamptal ist kein klassisches Tasting – es ist eine Hommage an das Kamptal als vibrierende Naturweinregion, in der geologische Vielfalt, klimatische Kontraste und kreative Winzer*innen eine Bühne finden.

Am 7.11. starten wir mit einem DINING DAY (powered by Kalk & Kegel) im stilvollen Ambiente des Kaiser's Hof Straß. Unter dem Motto Kamptal meets Kremstal servieren die zwei Haubenköche vom MO's im Kaiserhof ein 6-Gänge-Menü, begleitet von einem wilden wie eleganten Winepairing beider Regionen. Für alle 2-Tagespass Besitzer gibt es am 8.11 vor Tasting Beginn in Strass eine exklusive Naturweinführung im Loosum Langenlois.

Der 8.11. gehört ganz dem Kamptal: In der Weinkontraste Straß laden 17 Naturweinwinzer*innen zur Verkostung – ausschließlich aus dem Kamptal. Ihre Weine? Zwischen funky und präzise, zwischen klassisch inspiriert und radikal individuell – und alle mit fermentierter Überzeugung.

Im Ticket inkludiert: Ein Rahmenprogramm für 8.11. das den Vibe komplettiert. Ein Jazz-Duo sorgt in Strass für Auflockerung, die Jazzachterl-DJs für den After-Sound. Die Führung im Fassbindereimuseum? Pflicht für alle, die Wein nicht nur trinken, sondern verstehen wollen und nicht extra dafür nach Langenlois fahren.

Beim „Sommelier Talk: Gastronomie im Wandel“ treffen Tradition und Trend aufeinander – eine Bühne für Sinnesmenschen, die über Zukunftsrezepte und neue Genussskultur philosophieren. Der Vortrag "Naturwein Basics" entkorkt nicht nur die Geheimnisse ungeschönter Weine, sondern verbindet sie mit den Wurzeln biologischer Landwirtschaft – und zeigt, wie im Weingarten der Verzicht auf chemischen Pflanzenschutz zum Balanceakt zwischen Naturverbundenheit und Rebenschutz wird. Und für den Hunger zwischendurch? Benschi's Gartenküche rollt an – auf drei Rädern, direkt in den Vinotheksgarten! Mit seiner Erfahrung in der indischen Küche zaubert Benschi aus dem kitchenbike echte Geschmacksexplosionen: zartes regionales Büffelgulasch trifft auf cremiges veganes Curry und eine bunte Veggie-Quiche. Alles frisch, alles lokal – kürzer geht der Weg vom Feld auf den Teller nicht. Slow Food Kamptal in Bestform – funky, würzig und nachhaltig gut!

Wer bis zu den Naturweintagen am 7.11 und 8.11. nicht warten will, aufgepasst: Die Warmup Events in Wien und Krems sind ebenso in allen Ticketkategorien inkludiert. Während ein Teil des Kamptaler Lineups Ende der Sommerferien in die Rundbar in 1070 ausrückt um einen Vorgeschmack für November zu vermitteln, gibt es am 16.10. die Gelegenheit den Film „Natural Resistance“ im Kino im Kesselhaus zu ge-

nießen. Jonathan Nossiter behandelt in seinem Film aus 2015 die Konflikte zwischen traditionellem, ökologischen Weinbau und der Dominanz industrieller Produktion, eingebettet in Gespräche mit italienischen Naturweinwinzern.

Das Kamptal zeigt sich bei Natural Kamptal und seinen Side-Events in all seiner Vielschichtigkeit – nicht nur geologisch, sondern auch vinophil. Riesling? Klar. Grüner Veltliner? Sicher. Aber auch: Maische, Experiment und Charakter ganz spannender Rebsorten wie Neuburger, Chardonnay oder Pet Nats nach der Ancestral Methode. Bereit, den Kamptaler Wein-Kosmos neu zu denken? Wir sehen uns spätestens in Straß zu den Naturweintagen im Kamptal.

Martin & Anna Arndorfer – Leidenschaft aus dem Eichenfass

Martin & Anna Arndorfer – er ein bisschen Punk, sie die elegante Poesie, gemeinsam ganz viel Gefühl. Sie führen beide ihr Weingut im Strassertal mit viel Herz, Kreativität und Gespür für Herkunft. Von zahlreichen Chef-Sommeliers und quer über den Globus ausgezeichneten MICHELIN Restaurants gefeiert, liefern sie Pet-Nat-Kreationen und frankophile Naturweine – einst sogar für das legendäre Noma in Kopenhagen. Communitybildung und die Leidenschaft zur Lebenseinstellung Naturwein stehen im Vordergrund. „Fuchs und Hase“ in Zusammenarbeit mit dem Winzerpaar Jurtschitsch nur eines der viele Projekte der beiden. Martin ist der lachende Alchemist, der Wein wie ein Maler komponiert: spontanvergoren, traubenfarbenübergreifend und mit Liebe im kleinen Eichenfass gereift. Jeder Wein ein Charakter, manche eigenwillig, andere verspielt – wie Ihre drei Töchter, denen sie je einen Wein widmen. Herkunft ist für die beiden kein Dogma, sondern Bühne für das Terroir – ehrlich, unverstellt, voller Seele. Ihr Zweigelt Rosé mit Veltliner-Schalen? Total crazy. Total Arndorfer.

S & A Jurtschitsch – OTW mit Understatement

Wer kennt sie nicht, die schweren Lagen Weine der ÖTW (Österreichischen Traditionsweingüter) in Ihrer klassischen Vinifizierung. Dass es auch anders geht und ÖTW und Naturwein sich nicht ausschließen beweisen Stefanie und Alwin. 2007 startete die Übernahme des renommierten Weinguts in Langenlois und wurde von beiden - ohne Stammkundschaft zu vergraulen und den Betrieb zu gefährden - zu einem nachhaltigen Vorzeigeprojekt der Region transformiert. Ihr Ansatz: terroirbetonte, elegante Weine mit kühler Stilistik, die ohne laute Opulenz auskommen, um mit stillem Understatement quasi den „Veltliner-Code“ zu knacken. Minimaler Eingriff, biologische Bewirtschaftung und bewusster Verkleinerung des Weinguts, um sich persönlich immer Ihrer Leidenschaft zu widmen. Ihr Naturweinstil beweist: Herkunft, Tradition und Innovation schließen sich nicht aus.

Fred Loimer - Der Alchemist

Es gibt nicht viele Naturweine mit Rotem Riesling, Rotem Veltliner oder Scheurebe. Unser Fred hat sowas und keltert wie früher! Tief verwurzelte österreichische Rebsorten, auch mal zehn an der Zahl in einem Wein, mitunter auch von verschiedenen Jahrgängen. Spontan, teilweise auf Maische vergoren, ungeschönt und unfiltriert. Geduldig im Holz gereift. Trocken mit frischer Säure und Lebendigkeit. Das alles steht für Fred Loimers Weingut, einen „geschlossenen Betriebsorganismus“, der möglichst alle Elemente der landwirtschaftlichen Produktion selbst hervorbringt.

M. Warnung – der Influencer ohne Social Media

Er war dabei, als der Hype begonnen hat und noch dazu im Epizentrum. Er ist quasi ein Influencer der ersten Stunde, dabei lehnt er Social Media aber konsequent ab. Vorbildwirkung erzeugt er über seine Produkte und die Erfahrungen, die er in Südafrika unter anderem bei Craig Hawkins (bekannt für den schwefelfreien Kult-Chenin Blancs „Cortez“) und Jurgen Gouws, und später bei Tom Lubbe (Weingut Matassa) sammeln konnte. Dabei haben ihm vor allem die Menschen und deren Ideen und Vorstellungen vom Wein und von der Arbeit im Weingarten zum Denken ange-regt. Matthias ist seit 2011 wieder back in the Kamptal und überzeugt mit feinem Gespür für Naturwein. Die Arbeit, die im Weingarten passiert, soll so unverfälscht wie möglich in die Flasche gelangen. Dies bedeutet zwar, dass die Schritte bis zur Flasche minimiert werden, dabei nimmt er allerdings keine Laissez-Faire-Haltung ein, sondern, setzt auf anspruchsvolles Handwerk.

Feldtheorie – Die Naturwissenschaftler:

Kamptal-Kitsch at its very best! Zwei Naturwissenschaftler, die ihre Liebe zum Wein in Neuseeland gefunden haben und sich nun im Kamptal selbstverwirklichen. Der Name Feldtheorie leitet sich aus der Physik ab. Dort beschreibt er die Weitergabe von Information. Ebenso verstehen Ulrike und Robert die Rebe als eine einzigartige Pflanze, welche es dem Menschen ermöglicht, die Information des Bodens, Klimas, Jahrgangs und der Bearbeitungsweise sensorisch wahrzunehmen. Um diese Information so unverfälscht wie möglich weitergeben zu können, arbeiten wir im Weingarten so naturnah wie möglich. Die Konsequenz ist möglichst viel Handarbeit, minimalster biologischer Pflanzenschutz und eine hohe Biodiversität.

Magdalena Haas – Jugend als Abgrenzung zur Tradition:

Die Jugend muss sich abgrenzen um neue Traditionen zu etablieren. Seit 2015 versucht Magdalena genau das und vinifiziert ihre eigenen „Jugend“-Weine, in denen sie ihre Familientradition (Haas? Ist das nicht?... Ja genau!) mit dem neuen Zeitgeist der Weinbranche verbindet: „Es geht darum, ein Gefühl und eine Stimmung zu transportieren. Faktoren wie diese sind nicht messbar. Für mich sind sie aber trotzdem wichtige Indikatoren für Qualität und ein wesentlicher Bestandteil für authentischen Naturwein“ Manchmal hat sie das Gefühl, dass wir in Österreich zu sehr am Gewohnten festhalten. Ihr Wunsch wäre es, dass wir mit dem Wissen aus der Geschichte weitergehen und offen sind gegenüber dem Unbekannten.

Austrian Wine Mafia AWM – Organisierter öffentlicher Naturweinbund:

So wie Allram bereits eindeutig für das Kamptal steht, soll in Zukunft auch das Profil der Naturweine weiter geschärft werden, „damit die Leute auch diesen Stil mit dem Kamptal verbinden“. Deshalb haben Lorenz und Magdalena 2021 gemeinsam mit Matthias Warnung die Brand AWM (Austrian Wine Mafia) gestartet, um aufzuzeigen, wie unterschiedliche Philosophien Hand in Hand gehen können. „Im Prinzip geht es immer um Herkunft. Wir kommen hierher und drücken uns aus. Mit dem Unterschied, dass nicht jeder die Herkunft auch aufs Etikett schreiben darf“, sagt Magdalena. Hierbei merkt man schnell, dass das Terroir des Kamptals wunderbar zur Geltung kommt. Große Temperaturschwankungen und die vom Gestein geprägte Landschaft bringen viel Spannung in den Wein. Fruchtaromatik mit zitrischer Frische und leicht salzigem Abgang prägen den Weinstil der Naturwein-Mafia.

Stefan Rosner – Mr. NV

NV bedeutet Non Vintage, und das ist aus der Not Stefans Tugend geworden. Er kombiniert für seinen ersten Naturwein seit 2017 immer zwei Jahrgänge. Angefangen im Jahr 2018, einem schwierigen Jahr für Veltliner mit zu viel Power in den Trauben und gleichzeitig wenig Säure. Der Wein wurde liegengelassen und dann mit einem Veltliner 2019 aus der gleichen Riede, früher gelesen und ganztraubengepresst, zusammengebracht. Jedes Jahr erntet Stefan für den Wildrose GV zuerst einen Teil der Trauben, die die Frische in den Wein bringen und etwas später jene, die auf der Maische vergären und für die Struktur sorgen. Also zwei Lesedurchgänge im dafür ausgewählten Weingarten. Dem Konzept bleibt er bis heute treu, auch wenn sich seine Weinvielfalt auch um Nicht-NV-Naturweine erweitert hat.

NIBIRU – ein Wein von einem anderen Planeten

NIBIRU steht nicht für eine Rebsorte, sondern für einen ganzen Planeten: Der Planet NIBIRU durchwandert nur alle 3 600 Jahre unser Sonnensystem. Der seltene Gast ist dabei der einzige Planet, der einfach alles andersrum macht und in entgegengesetzter Richtung um die Sonne wandert. Der Name bringt natürlich gewisse Erwartungen an die Weine: NoFilter-Wein aus dem Kamptal. Purer geht es nicht. Selbstredend biologisch und kompromisslos ohne Eingriffe weiterverarbeitet. Vinifiziert wird neben den Klassikern Grüner Veltliner, Riesling und Zweigelt auch der - für die Region leider zu Unrecht nicht bekannte - Frührote Veltliner. Wie der Name es schon sagt, ist dies eine Kreuzung zwischen Silvaner und rotem Veltliner, etwas früher reif als der normale Veltliner aber dennoch mild und alkoholfarm.

WEINSCHACH – TRUE PET NAT NOT HIPSTER STYLE

Martina und Andreas Schachenhuber sind Quereinsteiger, die ihren Betrieb 2019 gründeten und sich zu 100 Prozent dem Pet Nat in höchster Qualität verschrieben haben und sich dabei der Methode Ancestral verschrieben haben. Diese Methode ist die am längsten bewährte und in Vergessenheit geratene Möglichkeit, natürlichen Schaumwein ganz ohne Zugabe von Zucker und Hefe zu produzieren. Ihre charakterstarken Pet Nats sind „single vineyard, single variety und single vintage“, sie werden degorgiert und erhalten keine Dosage. Ihre Pet Nats stehen für Klarheit und Qualität – weit entfernt von beliebigem Hipster-Gesprudel.

Gruber43 – Über den Wolken ist die Freiheit vegan

Gruber43, eines der ersten veganen Weingüter der Region auf 420 m Seehöhe, wird von Markus und Gabi Gruber mit Herz und Bauchgefühl geführt. In Mittelberg gelegen, vereint ihr junges Bio-Weingut Tradition mit Innovation. Nachhaltigkeit, Regionalität und der schonende Umgang mit der Natur stehen im Fokus. Wissbegierig von erfahrenen Pionieren der Region lernend erweitert sich ihr Naturweinsortiment stetig. Ausgezeichnet mit „Green Care – Wo Menschen aufblühen“ verbinden sie Weinbau mit sozialem Engagement und schaffen einen Ort, an dem Mensch, Natur und Gemeinschaft im Einklang stehen.

Nord & Sued – Die Französin & der Oberösterreicher

Mathilde und ihr Mann Christoph verbinden mit Nord und Süd in Schönberg französische Finesse mit österreichischem Terroir. Auf 3,5 Hektar entstehen Naturweine, lebendig, pur und ungeschönt – von Hand gelesen, spontan vergoren, kompromisslos ehrlich. Jeder Wein ist ein echtes Naturprodukt, das

Boden, Klima und die liebevolle Pflege spüren lässt – lebendig, ehrlich, einzigartig. Seit 2022 wird nach biologisch-dynamischen Richtlinien gearbeitet und auch im Keller gilt: So pur wie möglich. Fast stromlos, ohne Techniktricks, und mit nur einem Hauch Schwefel – nur wenn es der Wein wirklich verlangt.

Familienbetrieb Malinga Style

Es gibt ein elterliches Weingut, einen guten Kundenstock, der Tisch scheint gerichtet. Was Christoph Heiss aber von anderen unterscheidet ist, dass er neue Wege geht, auf Konfrontation mit dem Bestehenden. Zum Beispiel bio zu wirtschaften und Naturwein zu produzieren. Er gestaltet den Familienbetrieb mutig um: Inspiriert von Auslandserfahrungen und dem Vorbild natürlicher Weinbereitung, setzt er auf Naturweine mit geringem Eingriff. Mit seinem "Malinga"-Stil kombiniert er Innovation mit Rückbesinnung auf alte Methoden. Trotz Risiko verändert er Schritt für Schritt den Weinstil, schafft eine neue Linie und vernetzt sich mit Gleichgesinnten. Er steht für Herkunft, Handwerk und Wandel in der Branche.

Matthias Hager – die Linien zu Kamptaler Champagner

Matthias & Doris Hager sind ein Winzerpaar aus Mollands, die Verantwortung früh übernahmen und heute auf 12,5 Hektar Rebfläche biodynamischen Weinbau betreiben. Tiefsinnig, charaktervoll und speziell – das beschreibt sie und Ihre Weine. Anstatt nach Farben wie Weiß oder Rot zu sortieren, setzen die Hagers auf Ihre „Braune, Blaue und Rote Linie“, die die Vielfalt der Böden im Kamptal widerspiegeln – von Löss und Lehm bis zu Urgestein. Das Demeter-zertifizierte Weingut steht für nachhaltige Qualität und authentischen Charakter. Ihre Spezialität ist Champagner im Kamptal-Style, Naturweinstandard höchsten Grades. Matthias' Philosophie dafür: „Weniger ist mehr“ – im Weingarten wie im Keller. Das Ergebnis: Eigenständige, tiefgründige Weine, die Persönlichkeit und Herkunft ausdrücken.

Matthias Wolf – Vom Sammler zum Winzer samt Heurigem

Matthias Wolf macht aus seiner Sammelleidenschaft für Wein eine Passion: Seit 2016 ist er im Nebenerwerb Winzer, startet mit einem Barriquefass und wagt sich an Naturwein durch intrazelluläre Vergärung – eine Methode, bei der die Gärung innerhalb der Beeren beginnt, wodurch intensive Aromen entstehen. Statt lautem Geheule setzt er auf Bescheidenheit: Spontangärung gilt fortan für die meiste Vinifizierung im Keller (auch für jene Weine, bei denen nicht explizit das Naturwein-Label angeführt wird). Keine Zusatzhefen so-wieso, Bio seit 2020. Wein allein reicht ihm nicht – deshalb gibt's seit 2016 unregelmäßig auch einen Heurigen mit seinem Schwager bei ihm in Reith mit Fokus aus Wild und Gemüse. Selbstredend natürlich aus eigener Jagd und Anbau aus der Familie, ein echter Wolf also.

Florian Herzog - Mit Leidenschaft und Vision zum Naturwein

Er steht für eine neue Generation von Winzern, die mit Mut und Innovationsgeist traditionelle Wege verlassen und eigene, nachhaltige Pfade beschreiten. Florian Herzog zählt zu den jungen Stimmen des österreichischen Weinbaus. Ohne familiären Hintergrund im Weinbau, hat er sich Schritt für Schritt seine eigene Welt im Kamptal aufgebaut. Was 2018 mit seinem Erstlingswerk begann, ist heute ein klares Bekenntnis zu einer puristischen Weinbereitung.

Seither produziert er in Gedersdorf charakterstarke Weine, die seine Philosophie widerspiegeln: so naturnah wie möglich, mit minimalen Eingriffen und maximaler Sorgfalt.

Robert Herbst - Stillweingut

Seit 2018 macht Robert Low-Intervention Natural Weine. Er bewirtschaftet momentan drei Hektar mit typischen Kamptaler Rebsorten, wie Grüner Veltliner, Riesling und Burgundersorten. Robert konzentriert sich ausschließlich auf Stillweine. Alle Trauben werden mit der Hand gelesen in kleine Lesekisten, Ganztrauben-gepresst und spontan vergoren. Schon seit der Gründung ist das Weingut Bio-zertifiziert.