AUSGABE 27

WACHAU

REISEN IN EINE DER SCHÖNSTEN KULTURLANDSCHAFTEN EUROPAS..... MAGAZIN 2023

Entschleunigt durchs Welterbe

Entdeckungen mit der Wachaubahn

La vie en Wachauer Rosé

Feine Farbtupfer in der Weinszene

Genussvolle Landpartie

Echte Wirtshauskultur mit Esprit

Zwettler
Privatbrauerei seit 1708
Waldviertel pur.

Das Bier der Saison?
Kennen Sie schon ...

Die Privatbrauerei Zwettl ist stolzer Partner der Wachau.
Wir zeigen, wie gut regional gebrautes Bier mit den kulinarischen
Köstlichkeiten der Wachau harmoniert. Jahr für Jahr.

zwettler.at

EDITORIAL

Foto: Bernd Brundert

LILIAN KLEBOW
Schauspielerin

LIEBE FREUNDE UND GÄSTE DER WACHAU!

Die Wachau ist für mich eine ganz außergewöhnliche Melange aus Natur und Kultur. Die Kirchen, die Klöster, dieses Welterbe. Man atmet hier Geschichte, ja, geht durch ein Stück Menschheitsgeschichte. Immerhin ist die Venus von Willendorf eine Wachauerin! Vielleicht ergreift mich deshalb manchmal ein kleiner ehrfürchtiger Schauer bei dem Gedanken, meine Füße berühren den selben Boden wie Millionen Menschen vor mir. Wer weiß, vielleicht stamme ich auch von einem alten Mönch ab, eins jedenfalls ist sicher: Diese Landschaft war die erste, wo ich mich, von Bayern kommend, zu Hause gefühlt habe. Manchmal spüren ja die Wurzeln etwas, was der Geist nicht gleich erfasst.

Immer wieder haben mich Dreharbeiten in die Wachau geführt, immer wieder habe ich mich aufs Neue verliebt in diese Gegend, war einfach glücklich und dachte mir, bei dieser Kulisse spielen sich die Rollen fast ganz von alleine. Da werden auch Herausforderungen zu Glücksmomenten. Ein solcher war für mich auch das Stück »Weißes Kaninchen, rotes Kaninchen« des Iraners Nassim Soleimanpour bei Ursula Strauss' Festival »Wachau in Echtzeit«. Kein Regisseur, kein Bühnenbild, doch dieses historische Ambiente in der Domäne Wachau, ganz nah an den Zuschauern, eine gemeinsame Reise im Hier und Jetzt – einfach magisch.

Am schönsten für mich ist es jedoch, vom Wasser aus in der Wachau anzulegen, die Orte von der Donau aus zu betrachten – ein toller Perspektivenwechsel. Für die Dreharbeiten zu SOKO Donau habe ich 2006 den Wasserstraßenführerschein gemacht und war fasziniert. Plötzlich begreift man, dass die Donau ein wichtiger, industrieller Weg war und ist, auf dem man sich bewegen können muss. Das hat zu meiner Zuneigung zu diesem Land und seinem Strom noch eine Portion Respekt hinzugefügt.

Sie ist so nah, die Wachau. Und es gibt so viele gute Gründe, ihre versteckten PlatzerIn und schönen Hotels zu erkunden. Schon mit meiner Ente habe ich unzählige Ausflüge in die Wachau gemacht, die Rollfähren waren da immer ein besonderes Erlebnis. Und dann die Klassiker Dürnstein, Spitz und die Stadt Krems, die auch eine sehr moderne Seite hat. Und natürlich muss ich immer hier Marillen kaufen.

Ihre

Lilian Klebow

Geboren in München, hat sich die Wahlwienerin als Schauspielerin und singendes Multitalent zum österreichischen Publikumsliebling entwickelt, nicht zuletzt als Penny Lanz in der TV-Serie SOKO Donau, aber auch auf den Theaterbühnen und sogar auf dem Tanzparkett bei »Dancing Stars 2023«. Kürzlich erschien ihr erstes Buch »Reise zurück zu mir«.

SINNLICHE VERSUCHUNG

Feine Ringe – einer leuchtender als der andere
harmonisch sanft in warmem Gold
prickelnd frech in kühlem Platin
Schicken Sie Brillanten auf ihre Umlaufbahn

Photo: www.fotokralfie.com

KALTEIS /21
Goldschmied

A-3500 Krems
43 (0) 2732 70 647

info@kalteis-21.at
www.kalteis-21.at

Foto: Frank Heuer

Foto: Johannes Kernmayer

Foto: Petr Blaha

INHALT

06 EVELINE PICHLER –
Insider-Tipps rund um Emmersdorf

08 ENTSCHLEUNIGT DURCHS WELTERBE –
auf Entdeckungsreise mit der Wachaubahn

20 ESCAPE-ABENTEUER BEI HADEMAR –
die Geheimnisse der Ruine Aggstein

24 ROMANTISCHES PICKNICK –
Slow Food mit Panoramablick

32 EINFACH VERFÜHRERISCH –
süße Klassiker für Schleckermäulchen

38 NEWS FÜR GENIESSER –
was man 2023 nicht verpassen sollte

44 KULINARISCHE LANDPARTIE –
Echte Wirtshauskultur an der Donau

50 LA VIE EN ROSÉ –
trendiger Wein in neuen Qualitäten

54 AN DER ROSA DONAU –
20 Rosé-Weine als Verkostungstipps

56 BEREIT FÜR DIE ZUKUNFT –
Emmerich H. Knoll über die Vinea Wachau

60 WEINGÜTER –
ausgewählte Top-Adressen im Überblick

62 WEIN-SZENE –
spannende News und
weltweite Auszeichnungen

66 WEINGUT RUDI PICHLER –
nachhaltige Tradition mit
innovativem Weitblick

68 VERSPIELTE ZEITENSPRÜNGE –
Erlebnisse auf der Schallaburg

72 KULTUR-HIGHLIGHTS –
die schönsten Musik- und
Theater-Events 2023

78 AUSSTELLUNGS-HIGHLIGHTS –
die spannendsten Ausstellungen 2023

80 WACHAUER FERIENPLANER –
der große Info- und Serviceteil

86 AUSGEWÄHLTE RESTAURANTS
IM ÜBERBLICK

90 AUSGEWÄHLTE HOTELS,
HOTEL GARNIS UND URLAUB
BEIM WINZER IM ÜBERBLICK

95 IMPRESSUM

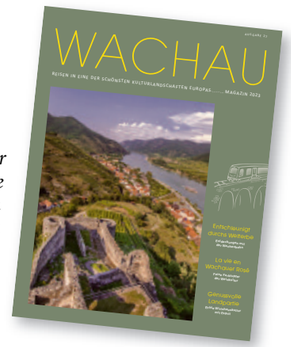
96 AUSGEWÄHLTE WEINSTUBEN
UND HEURIGE IM ÜBERBLICK

98 EPILOG:
DER WACHAUMALER –
zu Besuch bei Erich Giese

Foto: Monika Löff

Foto: Robert Herbst

Foto: Johannes Kernmayer



Was für ein malerischer Wachau-Blick: Vor der Ruine Hinterhaus erstreckt sich der Tausendeimerberg, dazu das Weindorf Spitz, flankiert von der Donau. Fotografiert von Frank Heuer.

Die elegante Form der Effizienz
Mit kraftvoller E-Performance und einer fließenden Silhouette schafft der neue ID.5 eine moderne Symbiose aus SUV und Coupé. „Over-the-Air" updatefähig und bereit, elektrische Mobilität neu zu definieren.

Stromverbrauch: 16,5 - 22,2 kWh/100 km.
CO_2-Emission: 0 g/km. Symbolfoto. Stand 10/2022.

das Autohaus Ihres Vertrauens
meisner
3631 Ottenschlag
Spitzer Straße 37
Telefon +43 2872 7292
www.meisner.at

EVELINE PICHLER

Mit reichlich Herzblut verleiht die Wachauerin ihren Familienbetrieben in Emmersdorf charmante Atmosphäre. Uns verrät sie, was man hier keinesfalls verpassen sollte.

www.pichler-wachau.com

Foto: Franz Gleiß

1

Foto: Frank Heuer

2

3 Foto: Netzwerk Kulinarikpov.at

(1) STIFT MELK
In jeder Hinsicht fantastisch: Eines der schönsten und größten einheitlichen Barock-ensembles muss man gesehen haben. Zum Verweilen nach der rund eineinhalbstündigen Führung lädt der wunderschöne Park. Ebenfalls sehenswert: die hübsche Altstadt.
www.stiftmelk.at

(2) WACHAUER ESELABENTEUER
Eine Wanderung mit den acht Eseln macht nicht nur Kindern Spaß, und mit etwas Geschicklichkeit kann der Eselführerschein erworben werden.
www.eselabenteuer.com

(3) SCHLOSS LUBEREGG
Romantik pur garantiert das einstige kaiserliche Land-schloss, heute eine beliebte Location für Hochzeiten und Feste. Zum Kuscheln gibt's drei stilvoll renovierte Suiten.
www.pichler-wachau.com/luberegg/ schloss-uebersicht-wachau.html

(4) MAGDALENEN-RUNDWEG
Die ca. 11,5 km lange Wanderung führt von Emmersdorf mit seinen alten Bürgerhäusern (teils aus der Renaissance) und der spät-gotischen Pfarrkirche hl. Nikolaus in die kleinen Dörfer Hain und St. Georgen. Zur Einkehr empfiehlt sich das Wirtshaus »Bauer und Wirt Langthaler« mit Köstlichkeiten nur aus eigener Landwirtschaft. Toller Kinderspielplatz.
www.gasthaus-langthaler.at

(5) KUMMER KERAMIK
Kunstvolle Kachelöfen sind das Markenzeichen der ältesten Keramikmanufaktur Niederösterreichs. Eine Besonderheit stellen die individuell gestaltbaren Keramik-Kacheln dar, ein Geheimtipp die hübschen Brotdosen.
www.kummerkeramik.at

(6) SANDSTRAND LUBEREGG
Der längste naturbelassene Sandstrand Österreichs – direkt gegenüber von Schloss Luberegg – wurde einst von der Tageszeitung »Der Standard« als Bali Österreichs bezeichnet und hat diesen Titel wahrlich verdient.

4

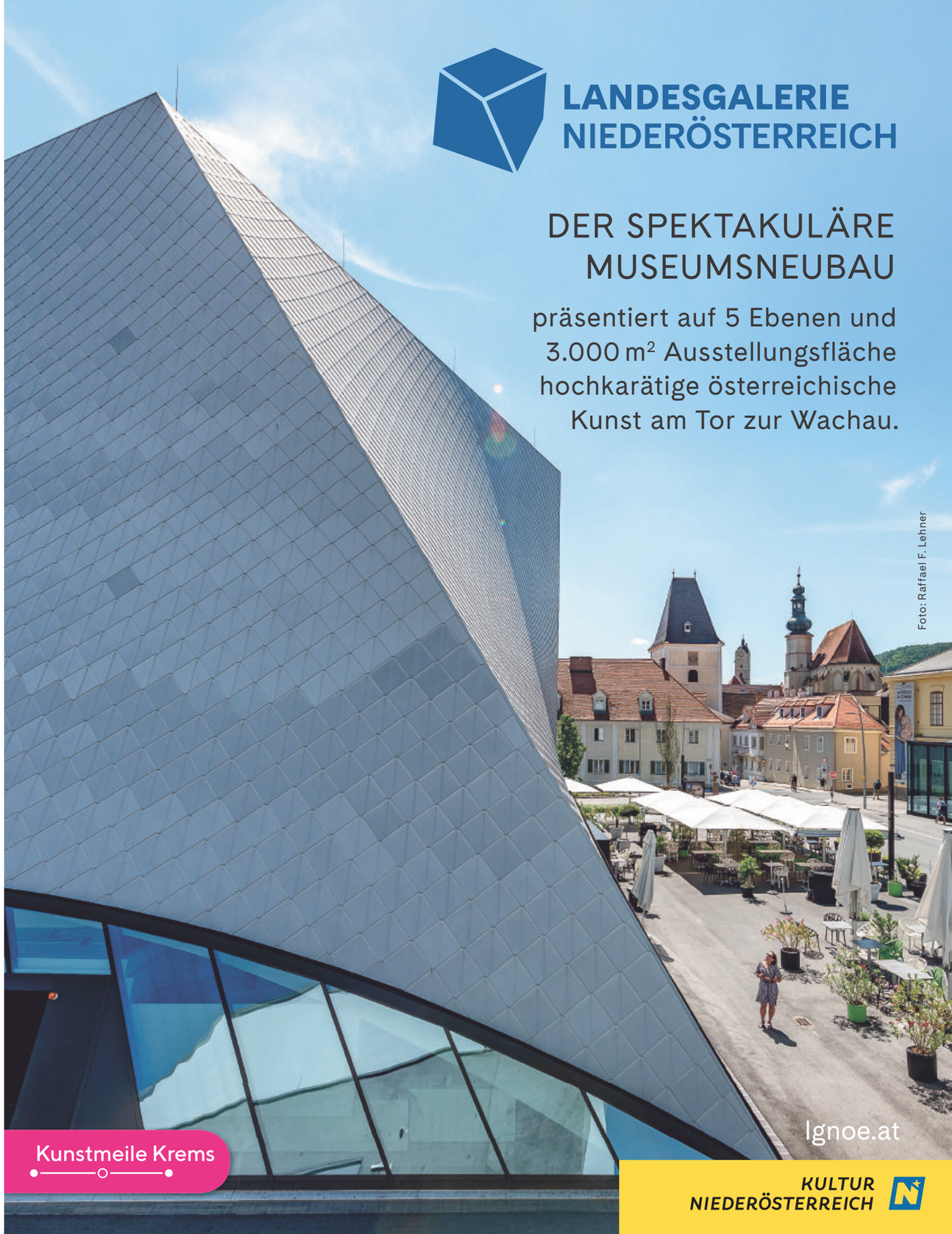
Foto: Martina Siebenhandl

5

Fotos: www.schelberger.at

6

Foto: Franz Gleiß



Mal geht's durch die Weingärten, mal mitten durch historische Orte und dann wieder der Donau entlang: Die Wachaubahn eignet sich bestens, die von der UNESCO für ihre Kultur- und Naturlandschaft unter internationalen Schutz gestellte Wachau besonders geruhsam zu entdecken.

ENTSCHLEUNIGT DURCHS WELTERBE

Unter den vielen Möglichkeiten, die Wachau zu entdecken, ist die Reise mit der 1909 eröffneten Wachaubahn eine der entspanntesten. Eine genussvolle Erfahrung im Sinn des Wortes, die zu Zwischenstopps in malerischen Ortschaften und entlang beeindruckender Ausflugsziele einlädt. Und die sich darüber hinaus auf der Strecke zwischen Krems und Emmersdorf perfekt mit Radtouren oder Schifffahrten verbinden lässt.

Text: Wolfgang Maria Gran
Fotos: Frank Heuer

Die perfekte Kombination: Von der Bahn auf das Schiff, vom Schiff aufs Fahrrad! Genauso viele spannende Facetten wie diese prächtige Wein- und Kulturlandschaft prägen, als genauso vielfältig erweisen sich auch die Möglichkeiten, diese zu erkunden. Dazu empfehlen sich gemächliche Stopps, etwa in Weißenkirchen, wo die Wachaubahn direkt durch den malerischen Weinort fährt (links oben), oder für einen beschaulichen Spaziergang durch die historischen Gassen von Dürnstein (unten links).

Foto: www.extremfotos.com

Emmersdorf, das Tor zur Wachau, lädt mit historischem Marktplatz, eindrucksvollem Viadukt und Blick auf das monumentale Barockstift Melk zum gemächlichen Streifzug (oben).

Ebenso wie Spitz, 865 erstmals urkundlich erwähnt, mit seinen kopfsteingepflasterten Gassen und nostalgischen Häuserzeilen rund um die spätgotische Mauritiuskirche (rechts).

Eindrucksvoll schlängelt sich die Wachaubahn an der Wehrkirche St. Michael (Gemeinde Weißenkirchen) vorbei, die bereits im 10. Jh. als Pfarre genannt wird (unten).

13

Haltestellen sind nicht einfach nur Stopps, sondern Einladungen für Entdeckungen.

Am Bahnsteig 21 des Bahnhofs Krems ist alles ein bisschen anders. Statt mit Koffern oder Reisetaschen warten die Passagiere hier mit Wanderrucksäcken, und nicht wenige von ihnen heben ein Fahrrad in einen der goldlackierten Waggons der Wachaubahn, die die 34 Kilometer lange Strecke zwischen Krems und Emmersdorf befährt.

Die Ausstattung der Fahrgäste verrät schon, dass es sich hierbei nicht um eine gewöhnliche Eisenbahnstrecke handelt, die Menschen von A nach B bringt. Die 13 Haltestellen sind nicht einfach nur Stopps, sondern Einladungen Station zu machen. Je nach Gusto, Vorlieben und Interessen, oder einfach nur einer spontanen Eingebung folgend. Entsprechend emsig wird bei dieser etwa 50-minütigen Fahrt auch aus- und zugestiegen.

Als die damalige Donauuferbahn auf dieser Strecke eröffnet wurde, war Österreich noch Monarchie, und die Eisenbahn diente vorwiegend dem Gütertransport. Seit der Jungfernfahrt im Jahr 1909 hat sich aber vieles verändert. 1998 wurde die Bahnstrecke als Teil der Kulturlandschaft Wachau unter Schutz gestellt.

Seit 2012 wird die Wachaubahn in ihrer derzeitigen Form als zusätzliches touristisches Angebot betrieben und hat wesentlich mehr zu bieten als spektakuläre Ausblicke auf das Weltkulturerbe durch die großen Panoramafenster der Zugsgarnituren. Sie ist auch ein komfortabler Zubringer, um die einzigartige Landschaft auf vielfältige Art näher zu erkunden – zu Fuß, mit dem Fahrrad oder auf einem Donauschiff.

KUNSTMEILE UND RÖMERSTRASSE

Mit dem »Hop on, Hop off«-Ticket kann man im Laufe eines Tages beliebig oft aus- und in eine andere Zugsgarnitur wieder einsteigen und die Wachau nach seinen persönlichen Vorlieben besser kennenlernen. Ob das nun der Besuch kulturell interessanter Stätten, Wandern in der einzigartigen Naturkulisse oder Schlemmen und Gustieren an einer der zahllosen kulinarischen Topadressen entlang der Strecke ist.

Das beginnt schon an der – von Krems aus gesehen – ersten Haltestelle »Krems Campus-Kunstmeile«. Eine Pflichtstation für alle, die sich nur ansatzweise an Kunst interessieren.

Das Herzstück der Kremser Kunstmeile bildet die Landesgalerie Niederösterreich, ein architektonisch außergewöhnlicher Ausstellungsort. Denn die Galerie ist nicht nur Bühne für die herausragenden Kunstschätze Niederösterreichs, sondern nimmt sich auch österreichischer Künstler:innen

Als Einkaufsstadt überaus beliebt, hat Krems aber auch in Sachen Kunst viel zu bieten: In der Kunstmeile Krems etwa reihen sich – jeweils mit hochkarätigen Ausstellungen – Kunsthalle, Karikaturmuseum und Landesgalerie Niederösterreich nahtlos aneinander.

SHOPPING-MEILE ALTSTADT KREMS

Foto: Frank Heuer

Die mehr als 1.000-jährige Wein- und Handelsstadt Krems spielt nicht nur in der zeitgenössischen Kunstszene eine tragende Rolle.

Das Städtchen mit seinen imposanten Bürgerhäusern, malerischen Plätzen und engen Gässchen wurde als einziges aus Österreich in die renommierte Gilde der europäischen Weinstädte (»cittá del vino«) aufgenommen und bietet zahlreiche kunst- und kulturhistorische Highlights, von alten Wehrbauten über sakrale Kostbarkeiten wie den »Dom der Wachau« bis hin zu liebevoll gestalteten Museen.

Darüber hinaus erwartet Besucher hinter dem Steiner Tor als würdigem Entree eine spannende Einkaufsszene mit dem historischen Zentrum als sehenswerte Bühne für ebenso feine wie individuelle Shoppingadressen. Der Bogen spannt sich von eleganter Mode über edle Juwelierskunst bis hin zu Antiquitäten, Kunsthandwerk u.v.m.

Foto: Artes Studio

Couture in Austrian-Style mit Augenzwinkern und Extravaganz bei Brigitte Gingembre in ihrem ARTES-Studio in der Schmidgasse 4.

Hochkarätig: Juwelier Kalteis /21, im Bild handgefertigte Ohrteile in 925 Silber, geschwärzt mit Mandaringranat und facettierter Rauchquarzkugel (www.kalteis-21.at).

Foto: Kalteis 21

an, denen die große Aufmerksamkeit unverdienter Weise noch nicht zuteilwurde. Die Kunsthalle Krems widmet sich vorwiegend der zeitgenössischen Kunst nach 1945 und hat mit der Dominikanerkirche einen zusätzlichen Ausstellungsort. Forum Frohner, Museum Krems, Artothek Niederösterreich und Klangraum Krems in der Minoritenkirche sind weitere Eckpfeiler der Kunstmeile.

Und dann ist da natürlich noch das Karikaturmuseum am Museumsplatz 3, bundesweit das einzige Museum dieser Art, das sich vor allem der politischen Karikatur verschrieben hat. Hier lässt sich die brachiale Treffsicherheit, mit der Manfred Deix auch noch die verborgensten Untiefen der österreichischen Seele ans Licht gepinselt hat, ebenso bestaunen wie das mit feinen Strichen und ebensolcher Ironie gezeichnete politische Karikaturenschaffen von »Ironimus« Gustav Peichl und internationalen Künstlern der wechselnden Sonderausstellungen.

Spaziert man von hier aus durch die pittoreske Altstadt von Stein, die einst als eigenständige Hafenstadt zu Reichtum gelangte, lässt sich die Fahrt mit der Wachaubahn bei der nächsten Haltestelle wunderbar fortsetzen. Nicht ohne zuvor die verträumten Gässchen und die kunstvoll verzierten Portale und Erker der alten Stadthäuser bestaunt zu haben.

Ehe es weiter geht noch ein Blick auf die Mautener Brücke: Deren Vorläuferin war im Jahr 1463 die zweite Donaubrücke Österreichs nach der Wolfsbrücke in Wien. Mautern selbst birgt besterhaltene Mauerreste römischer Kastellanlagen, denn auf der alten Römerstraße gelangte man hier einst durch den Dunkelsteinerwald bis nach Melk.

WUNDERWELT DER STEINTERRASSEN

An der Station Unterloiben steigen nun die ersten Gäste mit Wanderschuhen und Rucksäcken aus. Denn schon bei der Anfahrt zum kleinen Bahnhof war unschwer zu erkennen, dass es ab hier in die Wein-Wunderwelt der Wachau geht. Von der eigentlichen Eingangspforte zum UNESCO Welterbe aus bietet sich nämlich der Panoramaweg entlang des markanten Loibenbergs mit seinen spektakulären Steinterrassen an.

Reben soweit das Auge reicht und unten die Donau, die sich um den Weinberg schlängelt – das ist zweifellos eine der schönsten Arten, ins Kerngebiet der Wachau einzutreten.

Wo mit Dürnstein schon der nächste Höhepunkt wartet. Wem die Wanderung von Unterloiben aus doch zu anstrengend ist, der kann hier, an der Station Dürnstein-Oberloiben, aussteigen und in ein Reich der Sinne eintauchen. In die alte Kuenringerstadt mit ihrer Altstadt, in der einander Gotik, Renaissance und Barock auf einzigartige Weise die Hand reichen, in der der blauweiße Turm des ehemaligen Augustiner-Chorherrenstifts als Wachauer Wahrzeichen das Stadtbild prägt, dem Weinterrassen und bizarre Felsformationen einen spektakulären natürlichen Rahmen geben.

Sehr empfehlenswert ist der kleine Spaziergang hinauf zur Burgruine, wo einst Englands König Richard Löwenherz gefangen gehalten wurde. Lohn des Aufstiegs ist ein fantastischer Panoramablick, ein guter Pausenstopp die Terrasse der Bäckerei Schmidl, die auch famose Torten und Kipferl zubereitet.

Dürnstein ist übrigens auch die »Safran-Haltestelle«, denn direkt im Bahnhofsgebäude hat Bernhard Kaar sein Safrancafé situiert. Der Ökologe war 2006 in der Melker Stiftsbibliothek auf ein Büchlein des Stiftsmönchs Ulrich Petrak aus dem Jahr 1797 gestoßen, in dem dieser bis ins letzte Detail die Geheimnisse des Safrananbaus in der Wachau beschrieb. Kaar verfiel dem edlen Gewächs zur Gänze, kündigte seinen Job im Ministerium und hat heute im Waldviertel den größten Safrananbau Mitteleuropas.

Am Wochenende macht die Bahn an dieser Station sogar etwas länger Pause, damit man rasch aussteigen und sich ein ofenfrisches Safran-Croissant gönnen kann.

Fotos: Gregor Titze, Frank Heuer

Märchenhaft schöne Lage hoch über dem Ortsteil Stein und der Kunstmeile ist das von Weingärten eingebettete Steigenberger Hotel & Spa Krems nicht nur eine empfehlenswerte Wohnadresse mit feiner 3000 m² Wellness samt Infinity-Innenpool, Außenpool, Saunen, Relax- & Beautybehandlungen u.v.m. Auch Restaurant und Bar lohnen jederzeit einen Besuch. Tipp in der Nähe: Die Universität Krems mit dem beliebten (sommerlichen) Freiluftkino im Kesselhaus.

Austrian Couture®
Mothwurf

Gaisberger Couture
M. Feyrsinger
Leder Meindl
AngieMiller
Wolkenstricker
Habsburg

Luxus in Tracht
im
ARTES STUDIO
Schmidgasse 3
3500 Krems
T 0676 – 7 64 83 17
v.gingembre@gmx.at

&

KUNIGUNDE
Nr. 11
3601 Dürnstein
T 0676 – 7 64 83 18

B. & V. GINGEMBRE

Bereits am Bahnhof von Weißenkirchen eröffnet sich ein Blick auf die eindrucksvolle Wehrkirche. Direkt daneben finden sich der Teisenhoferhof aus dem 14./15. Jh., unter anderem Heimat der beliebten Wachau-Festspiele, wie auch der Kirchenwirt (rechts) mit bester österreichischer Küche (und 4-Sterne-Hotel). In den historischen Salzstadl'n von Familie Schneeweiß an der Wachaustraße etwas außerhalb des Zentrums gibt es kunstvolle, handgetöpferte Keramik, selbstgemachte Marmeladen, hauseigene Weine u.v.m.

DAS WEINHERZ DER WACHAU

Die Station Weißenkirchen ist das Weinherz der Wachau. Mit den Winzerdörfern Joching, Wösendorf und St. Michael bildet der romantische Ort mit 2000-jähriger Geschichte und 500 Hektar Rebfläche die größte Weinbaugemeinde der Wachau. Malerische historische Häuser, darunter zahlreiche ehemalige Lesehöfe, laden hier zum Flanieren ein – und zahlreiche Landgasthäuser und Restaurants zum Verweilen und Genießen.

Direkt vom Bahnhof aus führt die Kremser Straße vorbei an den exzellenten Weingütern Jäger, Kartäuserhof und Lehensteiner, zum Kirchenwirt mit regionalen Spezialitäten und lauschiger Terrasse.

Gleich nebenan, im Teisenhoferhof aus dem 13. Jahrhundert, ist das Wachaumuseum situiert, das historische Gebäude beherbergt aber auch die Weinakademie und die Malschule Wachau. Die überdachte historische Treppe führt hinauf zur sehenswerten Wehrkirche mit schönem Rundblick. Bei einem Spaziergang ans Donauufer kann man auch noch drei historische Salzstadeln aus dem 17. Jahrhundert bestaunen. Im Inneren lässt sich so richtig stöbern: Die Keramik von Sabine Schneeweiß ist ebenso perfektes Wachau-Mitbringsel wie die hausgemachten Marmeladen und Chutneys ihrer Schwester Dorrit.

TAUSENDEIMERBERG UND REBEN IM ORT

Weinspitze sollten die kleine Station Wösendorf-Joching, nicht auslassen, denn im klassischen Winzerdörfchen Joching befindet sich nicht nur die Ursprungsriede des Rieslings, sondern einmal mehr namhafte Weingüter.

Gleiches gilt für die Gemeinde Spitz, die achte Station auf der Fahrt mit der Wachaubahn. Eine biedermeierliche Idylle, wo die Reben bis mitten in den Ort wachsen. Der Tausendeimerberg als markantes, landschaftliches Wahrzeichen gilt unter anderem als Ursprungsberg der seltenen Rebsorte Neuburger und hat seinen Namen der Überlieferung nach daher, dass er in guten Erntejahren tausend Eimer Wein geliefert hat. Wobei hier nicht Kübel gemeint sind, sondern das bis 1871 gültige Hohlmaß Eimer, das 56,6 Litern entsprach.

Spitz hat aber auch abseits des Weins Sehenswertes zu bieten. Von der Ruine Hinterhaus über das Schifffahrtsmuseum im ehemaligen Lesehof Erlahof, jahrhundertealte Hauerhäuser und Gutshöfe bis hin zum Roten Tor, dem letzten erhaltenen Stadttor, das an die Zeit des Dreißigjährigen Krieges erinnert.

VON DER VENUS ZUM KRAMURIGWÖLB

Langsam geht die Reise auf Schienen durch das Weltkulturerbe ihrem Ende zu, aber Station Nummer 10 ist für Kulturinteressierte ein »Hop-off-Muss«. Denn in Willendorf wurde – ausgerechnet bei den Bauarbeiten für diese Bahnstrecke – am 7. August des Jahres 1908 jene elf Zentimeter kleine Kalkstein-Statuette ausgegraben, die als »Venus von Willendorf« in die Kulturgeschichte einging.

An der Schiffsanlegestelle von Spitz findet sich die Vinothek Fohringer, eine der bestsortierten Weinhandlungen Österreichs. Und nur wenige Schritte entfernt das Donauschlössl der vielfach ausgezeichneten Winzerfamilie Gritsch mit feinem Heurigen und Gästezimmern (links außen im Bild).

Das Original der knapp 30.000 Jahre alten Venus steht im Naturhistorischen Museum in Wien, eine Nachbildung ist aber im »Venusium« ausgestellt, einem kleinen, feinen Museum in Willendorf, das den Fund ausführlich dokumentiert.

Über Aggsbach Markt am Fuße des Naturparks Jauerling-Wachau und Grimsing geht es schließlich zur Endstation Emmersdorf, die – befährt man die Strecke von der westlichen Eingangspforte aus – zugleich auch Startpunkt ist.

Im schmucken Ort mit seinen lieblichen Gassen und feinen kulinarischen Adressen ist auch das Heimatmuseum Kramurigwölb beheimatet, in dem Exponate aus dem 17. bis 19. Jahrhundert ausgestellt sind. Darunter skurrile Besonderheiten wie Holzschlittschuhe aus 1674, eine 200 Jahre alte Nudelpresse oder Fußfesseln aus dem Spätmittelalter. Sehenswert ist auch die Magdalenenkapelle gegenüber vom Hotel-Restaurant Zum Schwarzen Bären mit Fresko des hl. Florian (1537), Hochaltar aus der Werkstatt von Matthias Schwanthaler (1674) und Tragorgel aus dem Frühbarock (Anfragen bei Anna Pritz, Seniorchefin im Schwarzen Bären).

Foto NHM Wien, Kurt Krache

Nur 11 cm groß und recht üppig in den weiblichen Proportionen: Die Venus von Willendorf ist die unbestritten berühmteste Wachauerin.

DIE KOMBINATION MACHT'S AUS

Eine Fahrt mit der Wachaubahn ist an sich schon ein feines Erlebnis, aber letztlich sind es die vielen Möglichkeiten, die Schiene mit Schiff oder Radsattel zu kombinieren, die die Attraktivität noch einmal steigern. Und man muss zum Radeln nicht einmal den eigenen Drahtesel mitnehmen, denn Verleihe wie »Nextbike«, aber auch etliche andere, stehen praktisch an allen Stationen entlang der Strecke zur Verfügung.

Mit fünf Anlegestellen entlang der Bahnstrecke sowie zwei weiteren am anderen Donauufer ist auch eine Weiter- oder Rückfahrt mit dem Schiff fast von jeder Stelle aus möglich. Dies noch in Kombination mit den Donaufähren ergibt eine Fülle an Varianten, die Wachau sehr, sehr entschleunigt zu erleben und zu genießen.

DIE WACHAUBAHN UND IHRE STATIONEN

Karte: Niederösterreich Bahnen

LOHNENSWERTE ENTDECKUNGEN IN DÜRNSTEIN

»In Dürnstein haben Baumeister verrauschter Zeiten einen italienischen Traum ins österreichische Land gezaubert« – schwärmte einst der österreichische Journalist und Schriftsteller Erwin Rainalter. Das mittelalterliche Städtchen ist in der Tat ein Juwel und birgt zahlreiche genussvolle Adressen.

Fotos: Frank Heuer (1), Herbert Lehmann (1)

Fotos: Chris Saupper (2)

Direkt am historischen Bahnhof Dürnstein lädt die Wachauer Safran Manufaktur samt Café (Tipp: Safran-Guglhupf!) zum Verweilen. Vor Ort gibt es einen Hofladen, zudem werden Safran-Genuss-Seminare angeboten. Im Herzen Dürnsteins darf ein Besuch der Bäckerei & Konditorei Schmidl (original Wachauer Laberl, Mehlspeisen…) nicht fehlen.

Klassisch österreichische Küche, zeitgemäß verfeinert, genießt man auf der prächtigen Donauterrasse des traditionsreichen Hotel-Restaurants Richard Löwenherz (2 x links). Sehenswert sind die historischen Stuben. Zum Wohnen lädt 4-Sterne-Komfort samt paradiesisch ruhigem Klostergarten mit Schwimmbad.

Exquisite Küche gibt es im Restaurant von Schloss Dürnstein, ein Klassiker sind die flambierten Marillen.
Foto: Petr Blaha

AKTUELLER FAHRPLAN 2023
18. März bis 29. Mai – jeden Samstag, Sonn- und Feiertag
30. Mai bis 1. November – täglich
2. Dezember bis 17. Dezember – jeden Samstag und Sonntag
Abfahrtszeiten unter: www.wachaubahn.at

DIE STRECKE
(Bedarfshaltestellen sind mit * gekennzeichnet)
Krems – *Krems Campus/Kunstmeile – Stein/Mautern – *Unterloiben – Dürnstein/Oberloiben – Weißenkirchen – *Wösendorf/Joching – Spitz – *Schwallenbach – *Willendorf – *Aggsbach Markt – *Grimsing – Emmersdorf.

KOMBI-ANGEBOTE
Kleine Wachaufahrt: Mit dem Ausflugsschiff von Krems bis Spitz und mit der Wachaubahn retour (Erwachsene € 35,10, Jugendliche von 10 bis 15 Jahren € 19,00, Kinder von 6 bis 9 Jahren € 7,70).
Große Wachaufahrt: Mit dem Ausflugsschiff von Krems nach Melk oder umgekehrt und mit der Wachaubahn retour (Erwachsene € 47,70, Jugendliche € 25,20, Kinder € 10,30).

CHARTERZÜGE
Für Veranstaltungen, wie Firmenfeiern, Hochzeiten, Vereinsausflüge oder dergleichen kann man auch einen ganzen Zug mit 177 Sitzplätzen (RegioSprinter) chartern und sich z.B. auf der Strecke Krems – Emmersdorf – Krems seinen individuellen Reiseplan zusammenstellen. Unter www.mein-zug.at finden sich alle Infos.

HOP ON, HOP OFF – TAGESTICKET
Mit einem Tagesticket (Erwachsene € 24,50, Kinder von 6 bis 15 Jahren € 12,00) kann man an allen Haltestellen der Wachaubahn beliebig oft aus- und wieder zusteigen.

Weitere Infos mit aktuellen Schifffahrts- und Fährenplänen, zu Busverbindungen, zum Radverleih u.v.m. finden Sie im FERIENPLANER ab Seite 80.

…UND NOCH MAL EISENBAHN

…wenn auch auf einer anderen Strecke: Im LANDGASTHOF SCHICKH in Klein-Wien nahe Stift Göttweig spielt dieses Thema ebenfalls eine nicht unwesentliche Rolle. Auf der Verbindung von St. Pölten und Krems führt eine Bahnlinie (Züge bis nach Mitternacht!) direkt an diesem Paradebeispiel eines familiären Gasthofes vorbei. Die Haltestellt Paudorf ist nur rund 12 Gehminuten entfernt, Shuttle möglich. Für kleine Feiern in außergewöhnlichem Ambiente (bis 15 P.) steht der liebevoll restaurierte Salonwaggon (Foto) bereit. Die 2-Hauben-Küche bietet heimische Klassiker, von Gerichten mit Jungrind oder Donauland-Schwein bis zum Saibling aus eigenen Gewässern. Tipp: 3-gängiges Mittagsmenü um € 10,50.

Foto: Johannes Kernmayer

DDSG Blue Danube

AM SONNENDECK DURCH DIE WACHAU

DDSG Blue Danube Wachauschifffahrten
Am 300 m² großen Sonnendeck das Weltkulturerbe genießen

FAHRPLAN WACHAU 2023

stromaufwärts	St.	01.04.–29.10. MS Dürnstein	06.05.–08.10 MS Wachau	06.05.–08.10 MS Dürnstein		06.05.–08.10 MS Wachau
Krems / Stein	25	10:15	13:10	15:45		
Dürnstein	20	10:50	13:40	16:20		
Spitz	16	11:45	14:35 | 14:45	17:20*	→	17:30
Emmersdorf	38	|	15:55			18:40
Melk	9	13:20	16:05			18:50

stromabwärts	St.	06.05.–08.10 MS Wachau	01.04.–29.10. MS Dürnstein	06.05.–08.10 MS Wachau		06.05.–08.10 MS Dürnstein
Melk	9	11:00	13:50	16:25		
Emmersdorf	38	11:10	|	|		
Spitz	16	11:40 | 12:00	14:40	17:10*	→	17:25
Dürnstein	20	12:30	15:10			17:50
Krems / Stein	25	12:50	15:30			18:10

* Jeweils bei der letzten Tour: Umstieg erforderlich um die Fahrt fortzusetzen.

Infos zu allen Produkten unter www.ddsg-blue-danube.at
Schiff + Schnitzel · Schiff + Wachauer Frühstück · Schiff + Wachaubahn · Osterbrunch · etc.
Fotos: DDSG Blue Danube (Nimo Zimmerhackl, Kurt Patzak, Christian Wöckinger, Christian Jobst); Gestaltung: Studio Ideenladen, Krems

ESCAPE-ABENTEUER BEI HADEMAR

Die Burgruine Aggstein zählt zu den beliebtesten Ausflugszielen in der Wachau. Als »Outdoor Escape-Room« bietet sie Familien das ganze Jahr über einen Rätselspaß, bei dem man mit der Geschichte der Burg konfrontiert wird. Spannende Veranstaltungen und Märkte lohnen zudem einen Besuch.

Text: Stephan Burianek
Foto: Manni Kostner

Ein Schlüssel und ein Amulett helfen auf der Ruine Aggstein bei der Lösung der Rätsel (links). Die gesammelten Hinweise müssen am Ende in einem Raum richtig kombiniert werden (unten).

Rätselfüchse erhalten zu Beginn einen »magischen Kristall« und Instruktionen durch einen »Geist«.

Glaubt man der Sage, dann war Hadmar III. aus dem Geschlecht der Kuenringer kein sonderlich angenehmer Zeitgenosse. Als Besitzer der Burgen Aggstein und Dürnstein kontrollierte er im 12. Jahrhundert den Schiffsverkehr durch die Wachau mit unkonventionellen Mitteln – er soll Ketten von einem Ufer zum anderen gespannt haben, um die Schiffe an einer mautfreien Durchfahrt zu hindern. Die ansässigen Klöster hatten mit dem Raubritter freilich wenig Freude, der Bischof von Passau verhängte über Hadmar III. und seinen jüngeren Bruder Heinrich III. den Kirchenbann.

Das erfahren wir auf der Burgruine Aggstein kurz nachdem wir ein Amulett und einen leuchtenden Kristall an uns genommen haben. Diese Utensilien sollen uns im »Outdoor Escape-Room« bei der Lösung der folgenden Aufgabe helfen: Hadmar III., der nun als »Hademar« auf der Ruine spukt, möchte zur Vergebung seiner Sünden eine Kette für den Kirchturm schmieden. Ein Kettenglied fehlt ihm noch, und wir sollen ihm dabei helfen.

IM KOPF ODER IN DEN BEINEN

Die Rätsel, die es zu lösen gilt, sind durchaus knifflig: »Wir wissen nicht, worauf wir stehen, und ein Vogel sieht immer mehr. Wisst ihr, was damit gemeint ist?« – Puh! Zum Glück lässt sich der Kristall wieder aufladen, wenn man sich für eine falsche Antwort entscheidet. Dafür muss man allerdings eine Aufladestation finden, und einmal mehr bestätigt sich: Was man nicht im Kopf hat, das muss man in den Beinen haben. Folglich: Je weniger man im Kopf hat, desto länger dauert es. Mit einer Stunde müsse man bei der Lösung des Falls mindestens rechnen, wurde uns gesagt, wir brauchen deutlich länger.

Dafür kennen wir die Ruine danach wirklich gut. Am höchsten Punkt des relativ gut erhaltenen Kernteils der Burg entdecken wir das sogenannte «Rosengärtlein« – ein ziemlich zynischer Begriff für ein Verlies. Einen schönen Blick auf diesen Teil der Burg sowie auf das Donautal hat man vom »Bürgel«, einer Terrasse auf einem Felsen innerhalb der mächtigen Burgmauern. Unterhalb davon befindet sich die einstige Bäckerei, in der wir ebenfalls eine Aufgabe zu lösen haben. Nur die Kellergewölbe, in denen eine Nibelungenausstellung die Sage des Drachentöters Siegfried nacherzählt, sind von dem Abenteuer ausgenommen.

SPANNEND DAS GANZE JAHR

Natürlich kann man die Ruine Aggstein auch ohne Rätselrallye besichtigen, mit oder ohne Audioguide. In den letzten Jahren hat sich dieser eindrucksvolle Ort außerdem zu einem Treffpunkt für originelle Veranstaltungen entwickelt. Besonders beliebt ist das Mittelalterfest in der dritten Aprilwoche sowie die Markttage im September und der Burgadvent im November. Auch Opernaufführungen (mit Klavierbegleitung statt Orchester) und Messerschnitzkurse finden gelegentlich statt.

Für die Gastronomie auf der Ruine ist Familie Daniels zuständig, die 2022 auch den Aggsteiner Hof unten an der Donauufer-Schnellstraße übernommen hat. Auf der Karte stehen klassische Wirtshaus-Spezialitäten, die frisch am Ort der einstigen Burgküche zubereitet werden. Ein kulinarisches Event-Highlight ist »Das große Bankett«. Bei diesem mittelalterlichen Ritteressen im stimmungsvollen Rittersaal der Burgruine wird man Teil eines Schauspiels: Der Herzog hat zwei verfeindete Familien zum gemeinsamen Versöhnungsessen eingeladen. Natürlich flammen die Animositäten erneut auf, aber vielleicht schaffen es die Gäste, den Streit zu schlichten?

Es gäbe also viele Gründe für einen neuerlichen Besuch der Burgruine. So begeistert aber wie unser Siebenjähriger – eigentlich eher ein Sightseeing-Muffel – noch Tage nach dem Ausflug über den «Outdoor Escape-Room« spricht, werden wir uns auch das nächste Mal wohl wieder ein Amulett und einen Kristall schnappen – und dann einem anderen Geist helfen. Denn nicht nur Hademar spukt auf der Ruine. Auch Jörg Scheck von Wald, der ebenso wie der Kuenringer ein Raubritter war, und die weitaus sympathischere Anna von Polheim waren Eigentümer der Burg. Ich glaube, wir werden der Dame das nächste Mal helfen, die richtigen Zutaten für ihren Heiltrank zu finden.

BURGRUINE AGGSTEIN
Öffnungszeiten: 18. März bis 31. Oktober 2023,
9 bis 18 Uhr. www.ruineaggstein.at

HIGHLIGHT-VERANSTALTUNGEN 2023

MITTELALTERFEST 15./16. April, 10 bis 19 Uhr

MARKTTAGE 16./17. September, 10 bis 18 Uhr

BURGADVENT
3. bis 5., 10. bis 12. und 17. bis 19. November,
Fr: 15 bis 19 Uhr, Sa und So: 10 bis 19 Uhr

Fotos (5): Johannes Kemmayer

Familiengerechtes »gruseln« für Kids ab 6 Jahren (3 Spiele zur Auswahl) bzw. ab 16 Jahren (1 Spiel) ist beim Outdoor Escape-Room angesagt.

INSIDER-TIPP

PULKER DER HEURIGE

GENUSS FÜR ALLE SINNE

Die herrliche Süduferlage am Weingarten und mit fantastischer Aussicht über die Donau auf die berühmte Weißenkirchner Ried Achleiten sowie Dürnstein ist nur einer von vielen Gründen, warum der Heurige von Bernd Pulker bei jedem Wachau-Besuch am Programm stehen sollte!

Foto: Frank Heuer

Fotos (3): Petr Blaha

Er genießt längst den Status als »Kult-Heuriger« mit hervorragenden ländlichen Spezialitäten, wie Blunzen, Schweinebraten nach Omas Rezept oder herzhafte Aufstriche auf knusprigem Bauernbrot. Und erst die Weine! Natürlich finden sich bei Bernd Pulker alle Wachauer Spitzenweine, ergänzt um ausländische Größen aus Bordeaux, Burgund und viele mehr. Platz genommen wird im Schatten unter den Marillenbäumen oder in urigen Stüberln.

»Das Einfache mit Liebe und Können umsetzen« lautet das vielversprechende Motto. Kein Wunder, dass auch Lisl Wagner-Bacher, die Grande Dame der heimischen Kochszene, diese Adresse zu ihrem erklärten Lieblingsheurigen kürte.

PULKER'S HEURIGER · 3602 Rührsdorf
T +43 (0) 664 / 39 35 312 · www.pulkers.at
Geöffnet: März bis November 2023
wochentags ab 14 Uhr · Sa, So und Fei ab 12 Uhr.
Ruhetag: Mi (ausgenommen Feiertag)

ROMANTISCHES PICKNICK

Genuss im Grünen hat im Sommer wieder Hochsaison – und kaum ein Landstrich eignet sich besser für ein Picknick in der Natur als die Wachau. Direkt am Ufer der Donau, im Weingarten oder hoch oben mit einem herrlichen Blick über das UNESCO-Welterbe. Den passenden Picknickkorb liefern Hotels, Restaurants und Weingüter.

Text: Wolfgang Tropf; Fotos: Johannes Kernmayer

Vom Achleitenweg hoch über Weißenkirchen bietet sich ein fantastischer Ausblick auf die Donau bis Dürnstein. Den passenden Picknickkorb liefert unter anderem das Weingut Holzapfel.

Beim Drei-Hauben-Picknick aus der Hofmeisterei Hirtzberger (Bild oben) bleiben keine Wünsche offen. Und es lässt sich auch sehr gut mit einer »Wasserwanderung« auf der Donau verbinden – mit dem Kanu oder mit dem Stand-up-Paddeling-Board (Bilder rechts).

PICKNICK MIT DREI HAUBEN

Die Hofmeisterei Hirtzberger hat uns keinen Korb gegeben. Stattdessen wird uns ein Picknick-Rucksack ausgehändigt – bis unters Dach vollgepackt mit Köstlichkeiten, die Drei-Hauben-Koch Erwin Windhaber zuvor in seinem Restaurant für uns vorbereitet hat: Sauerteigbrot, Heumilchbutter, Leberpastete und Wurzelspeck für die Vorspeise, eine Gurkenkaltschale, Beef Tatar von der alten Milchkuh als Hauptgang und Erdbeer-Mascarpone mit Thymian als Dessert samt hausgemachten Pralinen. Gegen den Durst helfen eine Flasche Mineralwasser und ein Grüner Veltliner Federspiel Treu 2021 aus der Weinhofmeisterei von Mathias Hirtzberger.

Nicht fehlen dürfen natürlich eine Decke, leichtes Geschirr, Besteck und Gläser aus wiederverwertbaren Materialien. Der Preis von € 80,– für zwei Personen erscheint uns da durchaus angemessen – zumal sich später während des Picknicks herausstellen wird, dass der Inhalt auch von zwei hungrigen Genießern kaum wegzuputzen ist. Da bleibt noch was für das Abendessen übrig. In den Rucksack passt aber nicht nur viel hinein – im Vergleich zum klassischen Picknickkorb hat er auch den Vorteil, dass die Hände auf dem Weg zum Picknickplatz frei bleiben. Zum Fotografieren, Blumenpflücken oder Händchenhalten.

Der Ablauf gestaltet sich hier übrigens nicht anders als in fast allen Wachauer Betrieben, die Picknicks anbieten: Man bestellt den Korb oder Rucksack mit den bereits festgelegten Inhalten online oder per Telefon, holt ihn am nächsten Tag ab und bringt ihn nach dem Genuss in der Natur wieder zurück. Alles ganz easy. Zum Korb gibt's auch immer Tipps für die besten Picknickplätze in der Umgebung – und meist sind das wunderbare Orte, an die man sich sonst niemals verirrt hätte.

Von der Hofmeisterei erhalten wir eine Karte mit vier Vorschlägen für Picknickplätze in den schönsten Weingärten in Wösendorf – Google-Maps-Koordinaten inklusive, damit der Picknick-Rucksack ja keine Umwege machen muss. Wanderer können die steilen, rund 45- bis 55-minütigen Anstiege zu den Rieden Kollmitz und Gaisberg wählen oder die leichter erreichbare Ried Spitaler, wo neben der grünen Wiese auch eine schattige Weingartenhütte bereitsteht – und alle, die einfach nur genießen wollen, spazieren zum idyllischen, nur zwei Minuten entfernten Garten der Weinhofmeisterei. Wofür wir uns entschieden haben erraten Sie nie …

ANTIPASTI ODER VEGETARISCH

Das Hotel und Weingut Lagler in Spitz setzt ebenfalls auf den Picknick-Rucksack – ausgestattet mit Decke, Geschirr, Besteck, Gläsern und einer Wanderkarte. Dabei stehen drei Varianten zur Wahl: Das »Hauer Picknick« beinhaltet »Laglers Laberl« mit Wurst und Käse, einen Aufstrich und Gemüse-Sticks, das »Antipasti Picknick« Prosciutto, Oliven, gefülltes Gemüse, Parmesan und Gebäck und das »Vegetarische Picknick« Aufstriche, Gemüse-Sticks, Käse-Spezialitäten von Schaf, Kuh und Ziege und Gebäck. Dazu kommen noch eine Flasche Mineralwasser und ein hauseigener Wein in den Rucksack. Die Preise richten sich dabei nach dem gewünschten Wein.

PICKNICK MIT WEINVERKOSTUNG

Im Prandtauerhof der Familie Holzapfel in Joching wird der klassische Picknickkorb durch eine Papier-Tragetasche ersetzt – zum Mitnehmen oder zum Umpacken in den eigenen Rucksack. »Damit reagieren wir auf die Wünsche der Radfahrer und Tagesausflügler, die nicht mehr zurückkehren wollen, um den leeren Korb abzuliefern«, erklärt uns Hausherrin Barbara Holzapfel. Mit in der Tasche sind Bio-Einweggeschirr, Holzbesteck und PLA-Weingläser, die zu 100 Prozent aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt wurden und kompostierbar sind.

Der Inhalt von »Holzapfels Picknick-Klassiker« kommt direkt aus der Gutshofküche des Restaurants: Hausgemachte Aufstriche, hausgeräucherter Schinken, Käse mit Chutney von den Waldviertler Käsemachern, ein Bioforellenfilet mit Krensauce, Speck-Lauch-Kuchen, frisches Gemüse, selbstgebackenes Brot, ein Original Wachauer Laberl, Kuchen, Obst und Mineralwasser lassen keine Wünsche offen. Preis: € 40,– pro Person.

Der Wein zum Picknick kann zu Ab-Hof-Preisen im Prandtauerhof erworben werden – auf Wunsch auch nach einer Verkostung verschiedener Tropfen im Haus. Für Familien wird zudem ein spezielles »Kinder-Picknick« mit Original Wachauer Laberl, Plundergebäck und Weinbergpfirsichmarmelade.

KÖRBCHENWEISE KÖSTLICHES

Restaurant Hofmeisterei Hirtzberger / Wösendorf:
Drei-Hauben-Picknick im Rucksack, Preis: € 80,– für 2 P.,
Bestellung: bis 14 Uhr am Vortag (Dienstag und Mittwoch bis Montag um 14 Uhr) unter +43 2715 22931 oder restaurant@hofmeisterei.at

Weinberghof und Weingut Lagler / Spitz:
Rucksack mit drei Varianten (»Hauer Picknick«,
»Antipasti Picknick« oder »Vegetarisches Picknick«),
Preis: je nach gewünschtem Wein, Bestellung: +43 2713 2939
oder info@lagler.at (mindestens 24 Stunden vorher).

Weingut Holzapfel /Joching:
»Holzapfels Picknick-Klassiker« in der Biotasche,
Preis: € 40,– p. P., Bestellung: www.holzapfel.at/genuss-to-go
(2–3 Tage vorher), Kontakt: +43 2715 2310, weingut@holzapfel.at

Schloss Greißlerei / Dürnstein: Picknickkörbe und
Rucksäcke mit Inhalt nach freier Wahl, Bestellung:
www.greisslerei.schloss.at (einige Stunden vorher),
Kontakt: +43 2711 212-666, greisslerei@schloss.at

Gartenhotel Pfeffel / Dürnstein:
»Pfeffels Klassiker« im Picknickkorb,
Preis: € 40,– p. P., Bestellung: info@pfeffel.at (bis 12 Uhr am Vortag).

Hotel Schachner / Maria Taferl:
Picknick-Korb mit feinsten lokalen Produkten –
teilweise hausgemacht, Preis: € 49,– für 2 P.,
Bestellung: +43 7413 6355 oder office@hotel-schachner.at (am Vortag).

Kanu-Wachau / Oberloiben:
SUP-try-out oder Kanutag auf der Donau – auf Wunsch auch mit
Picknickkorb vom Restaurant Hofmeisterei Hirtzberger,
Kontakt: Gregor Wimmer, +43 664 1213723 oder
g.wimmer@kanu-wachau.at

Foto: Lagler

Picknick-Erlebnis über Spitz mit feinen Schmankerln und Weinen vom Weingut Lagler.

Foto: Frank Heuer

In der Schloss Greißlerei in Dürnstein kann das Picknick ganz nach den eigenen Vorlieben aus den besten regionalen Produkten zusammengestellt werden (Bild links). Das Gartenhotel Pfeffel hat für seine Kunden einen besonders schönen Picknickplatz am Schreiberberg in Dürnstein vorbereitet (Bild oben).

bäck, gekochtem Wachauer Schinken, Käse, Butter, Gemüse, Marmelade, einer Wachauer Schnitte und einem halben Liter Mineralwasser um € 20,– angeboten.

KÖSTLICHKEITEN AUS DER GREISSLEREI

Im Hotel Schloss Dürnstein ist die 2021 neu eröffnete Greißlerei für alles rund um das Picknick verantwortlich. Zur Wahl stehen traditionelle Picknickkörbe für zwei Personen oder Rucksäcke für vier Personen, die man um € 70,– extra auch gleich behalten kann. Kein schlechter Deal. Beide Varianten sind mit Geschirr, Gläsern, Besteck und einer Thermo-Einlage ausgestattet.

Den Inhalt können sich die Kunden ganz nach ihren Vorlieben individuell aus den besten regionalen Produkten der Greißlerei zusammenstellen: Gebäck, Gemüse, Geselchtes, Wurst, Käse, Aufstriche und Desserts. Die Auswahl bestimmt am Ende den Preis. Einfach das Online-Formular auf der Webseite ausfüllen und den Korb oder Rucksack einige Stunden später abholen…

SCHNITZERL MIT PANORAMABLICK

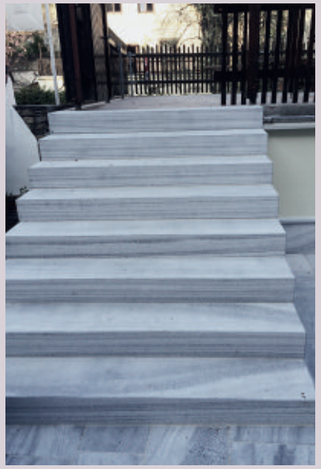
Die Familie Pfeffel hat für die Picknick-Gäste ihres Gartenhotels in Dürnstein sogar ein eigenes Plätzchen mit Tisch und Bänken im eigenen Weingarten am Schreiberberg eingerichtet, das einen schönen Blick auf die Donau bietet. In die Picknickkörbe packt das Hotel deftigen Schinken und Speck, Käse und eine Auswahl an Aufstrichen, ein Schnitzerl vom Hühnchen, Salat, Brot und Gebäck von der bekannten Bäckerei Schmidl, Obst und Süßes aus der eigenen Patisserie, eine Flasche Wasser und eine Flasche Grünen Veltliner vom eigenen Weingut. Eine Decke, Geschirr und Besteck sind natürlich ebenfalls dabei.

Im Hotel Schachner in Maria Taferl kommen frisches Gebäck, Käse, Aufstriche, Weintrauben, eine süße Nachspeise, hausgemachter Hollerblütensaft und Wasser in den Korb – und dazu wahlweise eine Flasche Grüner Veltliner Federspiel oder Rose Frizzante.

KANU-AUSFLUG MIT INSEL-PICKNICK

Erinnern Sie sich noch an das Drei-Hauben-Picknick aus der Hofmeisterei Hirtzberger, das wir anfangs vorgestellt haben? Dieses Genuss-Paket lässt sich auch mit einer »Wasserwanderung« auf der Donau verbinden – mit dem Kanu oder mit dem Stand-up-Paddeling-Board (SUP). Der Spezialist dafür ist der gebürtige Tiroler Gregor Wimmer, der in Oberloiben seinen Stützpunkt hat. Wer sich auf dieses Abenteuer einlässt, entdeckt stille Buchten und einsame Inseln mit Sand- oder Schotterbänken – und er kann dabei auf Wunsch auch eine Picknick-Pause einlegen. Gregor Wimmer holt dann die von ihm vorbestellten Picknick-Rucksäcke unterwegs von der Hofmeisterei ab. Ein wirklich einzigartiges Erlebnis in der Wachau – versprochen!

Geschenkartikel aus Wachauer Marmor, wie Vasen, Halsketten, Mörser, Weinkühler, Schalen u.v.m.



Blockstufen und Bodenplatten gestockt.

WACHAUER MARMOR – KUNST-DESIGN IN VOLLENDUNG

Jedes Stück ein Unikat!
HEIMISCHES MATERIAL

AUTHENTISCH, ZEITLOS, FASZINIEREND – DIE PERFEKTE WAHL FÜR GESUNDES, NATÜRLICHES WOHNEN IN BEHAGLICHER ATMOSPHÄRE!

Wachauer Marmor ist älter als die Menschheit: Er ist kristalliner Kalk, unverwüstlich und durch seine hell- bis dunkelblaugraue und gestreift-gewolkte Färbung überaus attraktiv. Er gilt als einer der hochwertigsten Marmore der Welt, ist absolut frost- und tausalzbeständig und daher auch im Außenbereich problemlos einsetzbar. Gewonnen wird er in zwei Steinbrüchen vom Steinmetzbetrieb Wachauer Marmor GmbH in Kottes.

Viele Gründe, die für Wachauer Marmor sprechen: Er ist ökologisch, authentisch, pflegeleicht und dekorativ – zudem gibt es keine langen Transportwege und daher überaus umweltfreundlich. Gestockt und scharriert sind die Steine äußerst strapazierfähig und rutschsicher. Gebürstet oder feinmatt geschliffen erhält er ein samtiges Aussehen, auf Hochglanz poliert kühle Eleganz.

Innen & außen vielseitig verwendbar: Bodenbeläge, Wandverkleidungen, Treppen, Abdeckungen, Fensterbänke, Duschtassen, Waschtische, Küchenarbeitsplatten, Pool-Abdeckungen, Brunnen, Skulpturen, Quellsteine, Findlinge, Blumentröge, Gartenplatten, Mauersteine, Grabsteine, Einfassungen, Denkmäler sowie Geschenkartikel, wie Weinkühler, Vasen, Mörser, Halsketten und vieles mehr. Perfekt: Durch Eigenproduktion kann auf jeden individuellen Wunsch eingegangen werden.

Die erfolgsorientierte Firmenphilosophie: Mit exklusiven Produkten und bester Qualität stets für hochzufriedene Kunden sorgen.

Die beiden Geschäftsführer Ing. Patricia Holzmann-Wunsch und Kurt Holzmann.

WACHAUER MARMOR GMBH
Familien Wunsch und Holzmann
3623 Kottes · Voitsau 2
T 0 28 73/72 17 oder
T 0 28 22/52 478
info@wachauermarmor.at
www.wachauermarmor.at

Abbau im Steinbruch mit Geschäftsführer Kurt Holzmann.

Grabsteine aus Wachauer Marmor in verschiedenen Bearbeitungen.

Foto: Wolfgang Tropf

RESPEKT

…vor der Landschaft ist unser großer Wunsch an Sie!

Bitte beachten Sie Privatbereiche und verlassen Sie die Plätze wieder so, wie Sie sie angetroffen haben.

Danke.

RAST MIT PANORAMA

Eigentlich wollten wir eine Liste der schönsten Plätze zusammenstellen. Aber das ist nicht möglich. Es gibt einfach viel zu viele davon. So haben wir fünf Einheimische um ihre Lieblingsplatzerl gefragt. Was Sie aber nicht hindern soll, selbst auf Entdeckung zu gehen.

Foto: Weingut Lagler

RASTPLATZ HARTWEG IN SPITZ

EMPFEHLUNG VOM WEINBERGHOF LAGLER

Um diesen Picknick-Platz mit herrlichem Panoramablick über Spitz zu erreichen, genügt ein kurzer Spaziergang – weniger als eine Viertelstunde vom Weinberghof & Weingut Lagler. Folgen Sie zunächst dem Hinterweg in Richtung Radlbach bis zur ersten Kreuzung. Hier zweigt rechts der Hartweg ab. Er führt bergauf durch die Weingärten, bis man nach rund 400 m den Rastplatz erreicht. Vor einem Marterl wartet ein Tisch mit zwei Bänken, um gemütlich die Köstlichkeiten im Rucksack genießen zu können. Wer das Auto beim Friedhof in Spitz parkt, verkürzt den Weg auf knapp zehn Minuten. Nach der Rückkehr kann man von hier aus auch noch kurz zur Spitze des berühmten Tausendeimerbergs wandern.

Foto: Johannes Kernmayer

GAISBERG IN WÖSENDORF

EMPFEHLUNG VOM RESTAURANT HOFMEISTEREI HIRTZBERGER

Ein Picknick-Plätzchen im Amphitheater der Wachau – erste Reihe fußfrei – verspricht der höchste Punkt der Ried Gaisberg in Wösendorf, in der einige hervorragende Weine gedeihen. Den Ausblick müssen Sie sich aber mit einer rund 55-minütigen Wanderung verdienen – steile Anstiege eingeschlossen. Vom Ausgangspunkt bei der Hofmeisterei Hirtzberger folgen Sie einfach der Bachgasse, die später zur Kellergasse und dann zu einem Weg wird – immer hinein in den Graben. Unterwegs können Sie sich am Bier-Kühlschrank des Wösendorfer Brauhauses stärken. Bei einem Rechtsknick weist eine kleine Markierung den Weg über die Böschung hinauf zum Gaisberg.

Foto: Johannes Kernmayer

Foto: Wolfgang Tropf

Foto: Silvia Reitmaier

RASTPLATZ PORZEN IN BACHARNSDORF

EMPFEHLUNG VOM HOTEL RESIDENZ WACHAU

Dieser Picknickplatz zählt nicht nur zu den schönsten am südlichen Ufer der Donau, sondern ist auch bequem mit dem Auto erreichbar, denn er liegt direkt an der nur wenig befahrenen Landstraße von Mitterarnsdorf hinauf in den Dunkelsteinerwald zum Wallfahrtsort Maria Langegg. Folgen Sie einfach der Straße bis zum Waldrand. Hier finden Sie einen Tisch mit Bänken und einem wunderbaren Ausblick über die Weingärten bis zur Donau. Parken ist an einigen Stellen am Straßenrand möglich. Wenn Sie etwas Bewegung brauchen, können Sie in rund einer Viertelstunde entlang der Straße in den Wald hinein bis zum »Türkentor« wandern – den malerischen Resten einer Wehranlage aus dem 16. Jahrhundert.

Foto: Johannes Kernmayer

ACHLEITENWEG IN WEISSENKIRCHEN

EMPFEHLUNG VOM WEINGUT HOLZAPFEL

Vom Marktplatz in Weißenkirchen folgen Sie zunächst der alten Bundesstraße in Richtung Krems. Kurz vor dem Ortsende biegen Sie links und dann gleich wieder rechts in den Achleitenweg ab. Bereits nach 100 Metern finden Sie hier leicht erhöht einen schönen Rastplatz mit Tisch und Bänken vor einem historischen Hiatahaus. Noch viel schöner wird der Ausblick aber, wenn Sie dem Weg noch knapp einen Kilometer weiter folgen – vorbei an jahrhundertealten Steinterrassen und meterhohen Trockensteinmauern. Beim Marterl halten Sie sich links. Kurz bevor der Wald beginnt erwartet Sie eine Bank mit einem traumhaften Panoramablick über die Donau von Weißenkirchen bis Dürnstein.

Foto: Johannes Kernmayer

Foto: Johannes Kernmayer

Foto: Alexander Pfeffel

SCHREIBERBERG IN DÜRNSTEIN

EMPFEHLUNG VOM GARTENHOTEL PFEFFEL

Der Schreiberberg ist eine kleine Weinbau-Enklave westlich von Dürnstein, der trotz der steilen Hänge bis heute bewirtschaftet wird. Wegen der herrlichen Aussicht auf das Donautal wird er auch als »Balkon der Wachau« bezeichnet. Vom Ausgangspunkt beim Gartenhotel Pfeffel führt Sie der Güterweg Pfaffental zunächst als schmale Asphaltstraße und später als klassischer Feldweg durch den Wald hinauf bis zu den Weingärten. Nach rund 800 m erreichen Sie einen Rastplatz mit Tischen und Bänken, den die Familie Pfeffel exklusiv für ihre Picknick-Kunden gestaltet hat. Sie können sich aber natürlich auch überall am Wegesrand ins Gras setzen. Der Ausblick ist immer atemberaubend.

VERFÜHRERISCHE KLASSIKER

Die süßen Seiten der österreichischen Küche sind legendär. Natürlich kann auch die Wachau auf diesem Gebiet bestens mithalten, und so manche Mehlspeise, so manches Dessert hat es zum Kultstatus gebracht. Wir verraten Ihnen, was Sie unbedingt genießen müssen. Kalorienzählen ist dabei strikt verboten.

WACHAUER MARILLENKNÖDEL

ZUR MARILLENSAISON ÜBERALL IN DER WACHAU

Zwei Voraussetzungen sind für alle gleich, die zwischen Krems und Melk ab Mitte Juli die Wachauer Marillenknödel auf ihre Dessertkarte setzen: Die Frucht muss aus der Region sein, und sie muss für diese süße Köstlichkeit frisch verarbeitet werden. Wenn es jedoch um die Hülle geht, die die Marille ummantelt, darf es durchaus verschiedene Ansätze geben. Die beiden gebräuchlichsten wurden schon in Kochbüchern Mitte des 19. Jahrhunderts erwähnt und haben sich bis heute gehalten: Der Topfenteig, auf den etwa Lisl Wagner-Bacher vom Landhaus Bacher in Mautern schwört, sowie der Erdäpfelteig, der die süß-säuerliche Frucht im selben Ort bei Christine Saahs im Nikolaihof umhüllt. Der leichte Topfen, argumentieren die Verfechter der einen Fraktion, harmoniere um die Nuance feiner mit dem fruchtigen Innenleben – aber das soll und darf jeder selbst herausfinden. Für jene, die es vorwiegend auf die Frucht und weniger auf den Teigmantel abgesehen haben, bietet sich die seltenere Variante mit Brandteig an.

Foto: Petr Blaha

WACHAUER MOHNWUZERL

IN VIELEN WACHAUER RESTAURANTS

Wenn Maria Rosenberger vom Donauwirt in Weißenkirchen darüber spricht, wie sie die klassischen Mohnwuzerl zubereitet, kann man die einzelnen Arbeitsschritte beinahe riechen: »Kochen ist nun einmal etwas Sinnliches«, sagt sie, »und wenn man solche Rohstoffe in der unmittelbaren Umgebung hat, soll man sie auch nützen.« Damit meint sie die Erdäpfel und den Graumohn aus dem Waldviertel – Zutaten, die sie heute nur noch privat verkocht, nachdem der Donauwirt den Restaurantbetrieb eingestellt hat. Aber wenn Maria Rosenberger kulinarisch fremdgeht, erkennt sie natürlich ganz genau, ob jemand pfuscht oder hochklassig arbeitet. Im Melker Hotel Zur Post wäre sie sehr zufrieden, denn Gastgeber Johannes Ebner und sein Küchenchef Georg Buchriegler lieben es, Graumohn aus dem Waldviertel zu verkochen: »Der ist relativ mild und hat ein sehr angenehmes Aroma«, schwärmt Ebner. Die Mohnwuzerl hat er im Herbst immer wieder auf der Karte: »Dieser Mohn eignet sich hervorragend zur Verarbeitung in Süßspeisen – und er ist herrlich zu kombinieren mit Mostviertler Zwetschkenkompott oder -röster.«

Foto: Johannes Kernmayer

Foto: Johannes Kernmayer

THOMAS DORFERS SCHEITERHAUFEN

LANDHAUS BACHER, MAUTERN

Er ist ein internationaler Star in seinem Metier und als Küchenchef verantwortlich dafür, dass sich das Landhaus Bacher in Mautern gastronomisch in der Weltklasse hält. Aber die Gerichte, die Thomas Dorfer zaubert, sollen, so sagt er, »eine österreichische DNA« haben. Und es soll sie nicht überall geben, denn das, was ohnehin jeder macht, interessiert den Küchenkünstler Dorfer nicht. Deshalb finden sich auf seiner Karte Raritäten der traditionellen österreichischen Küche wie die Stosuppe oder die Gelbe Kärntner Kirchtagssuppe: »Mich reizt es, aus solchen Gerichten etwas Eigenes zu machen, ohne dabei ihren Grundgedanken zu verlieren«, sagt er. Das gilt auch für seinen Scheiterhaufen, der unter Thomas Dorfers Händen zu einem Kunstwerk gerät. Was ursprünglich eine clevere Form der Resteverwertung war, mutierte im Landhaus Bacher durch Dorfers Kreativität zu einem herbstlichen Dessert der Sonderklasse. Komponiert aus Äpfeln, Brioche, Vanillebaiser und schmackhaften Details wie Walnussmark, spielt dieses Nachspeisen-Traditionsgericht in der Version des Spitzenkochs auf dem Gaumen alle Stücke.

Foto: Petr Blaha

JOSEF KNOLLS CREMESCHNITTE

RESTAURANT LOIBNERHOF, LOIBEN

Man muss sie eigentlich schon allein wegen ihrer Entstehungsgeschichte mögen. Denn als Sepp Knoll vom Loibnerhof Mitte der 1970er-Jahre zum ersten Mal Vater wurde, tüftelte er daheim in der Küche an einem süßen Mitbringsel für seine Frau Grete, die mit dem kleinen Josef junior im Spital im Wochenbett lag. Heraus kam eine Cremeschnitte aus echtem Butterteig, die nicht nur der jungen Mutter höchste Gaumenfreuden bereitete, sondern sehr bald auch den Gästen im Loibnerhof: »Damit habe ich damals überhaupt nicht gerechnet«, erzählt Sepp Knoll, »aber in kürzester Zeit wurde unsere Cremeschnitte zu einem Selbstläufer.« Das Geheimnis dieser gefragten Köstlichkeit liegt für ihren Schöpfer im Teig: »Der Butterteig ist schwerer zu verarbeiten und darf auch nicht älter werden als sechs Stunden, weil er sonst die Knusprigkeit verlieren würde.« Deshalb reservieren die routinierten Cremeschnitten-Tiger ihr gutes Stück beim Loibnerhof schon im Vorfeld, weil hier kein einziges sechs Stunden alt wird.

Foto: Johannes Kernmayer

WACHAUER SCHAUMROLLEN

SCHAUBACKSTUBE KRENN, MAUTERN & MANUFAKTUR BRAUN, MARBARCH UND MELK

Unter den Süßspeisen ist sie jene, die die Leichtigkeit des Seins symbolisiert: Luftige Fülle in zartblättriger Hülle, ein Dessert als süßer Hauch – die Schaumrolle. In der Wachau gibt es gleich zwei Manufakturen, in denen diese beliebte Köstlichkeit hergestellt wird. In Mautern (St. Pöltner Str. 7), in der Schaubackstube Krenn, kann man durch eine Auslagenscheibe kiebitzen, wie drinnen in der kleinen Backstube die Blätterteigrollen gebacken und gefüllt werden. Seit 2001 werken dort Walter und Maria Krenn mit ihrer Tochter Alexandra als Familienbetrieb. Viel früher hat in Marbach Rudolf Braun mit der Schaumrollenproduktion begonnen, nämlich im Jahr 1921. Er belieferte in der Zwischenkriegszeit unter anderem Donauschiffe mit seinen Rollen sowie mit Strudeln und Vanilleeis. Heute führt seine Urenkelin Barbara Braun in fünfter Generation den Betrieb: »Wir machen nach wie vor alles in Handarbeit und nach den Originalrezepten meines Urgroßvaters«, verrät sie. Im Café Braun in Marbach sowie in der Schaumrollenmanufaktur in Melk kann man die mit Eischnee, Schlagobers, Vanille- oder Schokocreme gefüllten Blätterteigrollen gleich backfrisch verkosten (https://schaumrollenmanufaktur.myshopify.com/).

3644 Emmersdorf
Tel: +43 2752 71249
hotel@hotelpritz.at
www.hotelpritz.at

HOTEL | RESTAURANT
ZUM SCHWARZEN BÄREN
★★★★ FAMILIE PRITZ

Wellness!
Auch für den Gaumen.

Seit Generationen sind wir von der Familie Pritz um das Wohl unserer Gäste bemüht. So bieten wir auch in dieser Saison nicht nur kulinarische Highlights, für die **Martin Pritz** höchstpersönlich am Herd steht. Martin kocht ausschließlich mit **Produkten aus der Region** und aus dem **eigenen landwirtschaftlichen Betrieb**.

Mit neuen, attraktiven Angeboten und rundum erneuerten Bädern ir klimatisierten Zimmern bleibt Ihre Gastgeberfamilie am Puls der Zeit. Auch kosmetische Behandlungen auf höchstem Niveau runden unser großartiges Verwöhnangebot für Sie ab.

Zum Verweilen und Genießen bietet das Hotel

- gemütlichen Wohnkomfort in Appartements u. Ferienwohnungen, Balkon- oder Landhauszimmern,
- Fitness- und Spa-Bereich, Massage, Kosmetikbehandlungen,
- 2 große klimatisierte Seminar- u. Gruppenräume,
- Verleih von Rädern, E-Bikes und Walkingstöcken
- und eine **E-Tankstelle** für Ihr Auto oder E-Bike.

100% Wachau

Familienbetriebe mit Charme

Foto: Johannes Kernmayer

Seit Jahren eine der besten Fischadressen der Region: das Restaurant Heinzle mit seiner Terrasse direkt an der Donau. Zu Recht schwärmen hier auch regelmäßig die Gault-Millau-Tester von »knusprigen Räucherfischpralinen, einem tadellos zubereiteten Zander sowie lobenswertem Karpfenfilet mit Erdäpfelsalat«. Einen schöneren Platz direkt am Wasser gibt's nicht.

Foto: Kastner New Media

Ungemein familiär geführt mit liebevoll gestalteten Zimmern – so präsentiert sich Familie Mandls Hotel garni Donauhof. Eine Klasse für sich ist das köstliche Frühstücksbuffet, das wahrlich keine Wünsche offen lässt. Dabei wird großer Wert auf feinste, regionale Produkte von ausgewählten Produzenten und Manufakturen gelegt. An schönen Sommertagen genießt man dies am besten auf der Gartenterrasse umgeben von Marillenbäumen.

Der Winzerort Weißenkirchen gilt historisch als Ur-Wachau und Herz der Welterberegion. Eine Handvoll Familienbetriebe mit wohltuend privater Atmosphäre bietet hier als »100 % Wachau« beste Voraussetzungen für genussvolle Tage an der Donau.

Hotel garni Donauhof, Hotel garni Donauwirt, Hotel-Restaurant Kirchenwirt, Restaurant Heinzle und die Pension Gästehaus Heller bilden die kleine, feine Kooperation, der auch noch A. Heller Tourismusservice (Führungen und Weinverkostungen für Gruppen) angehört. Die Wachau für den Gast auf eine sehr persönliche Weise erlebbar zu machen, ist die Devise der Betriebe. Geschenktipp: Besonders beliebt sind die »100% Wachau-Gutscheine«, die in allen Mitgliedsbetrieben eingelöst werden können – bequem per E-Mail oder über den Wachau-Blog zu bestellen. Dort findet man auch viel Interessantes und Wissenswertes rund um das Thema Urlaub in der Wachau.

info@wachaublog.at
www.wachaublog.at

Fotos (2): Donauwirt

Der Donauwirt hat den Sprung in die 4-Sterne-Kategorie geschafft. »Darauf sind wir sehr stolz – ebenso auf unsere neuen Chill-out-Zonen: das kleine Gartenparadies und natürlich das ‚Wohnzimmer'«, freut sich Gastgeberfamilie Maria und Toni Rosenberger. Der Gartenbereich wurde zu einem Kleinod mit abgetrennten Ruheoasen, im Buffetraum wurde die Lobby – liebevoll »Wohnzimmer« genannt – adaptiert und mit viel Geschmack umgestaltet. Dass bei Sonnenschein das Frühstücksbuffet mit allerlei regionalen Schmankerl im Garten genossen werden kann, versteht sich von selbst.

Insgesamt 4 historische Gebäude gehören zum Kirchenwirt von Familie Wildeis, allesamt nahe der Pfarrkirche gruppiert. »Bodenständig mit Pfiff« lautet das Motto. Die individuell gestalteten Zimmer vereinen gekonnt Tradition mit Moderne, zum Relaxen stehen eine Wellness-Oase sowie ein nach Feng Shui angelegter Hotelgarten mit Rosenpavillon, Klangschale, Feuerkorb und Ruheflächen bereit. Zudem werden im Restaurant sowie auf der lauschigen Terrasse feine Wachauer Spezialitäten serviert.

Foto: Frank Heuer

FAMILIE PICHLERS WOHLFÜHLADRESSEN
www.pichler-wachau.com

LUBEREGG
HOTEL. SCHLOSS. EVENTLOCATION

Mit viel gemütlichem Wohnkomfort und neuen Wohlfühlbädern präsentiert sich das **Landhotel Wachau** als ungemein entschleunigender Erholungsort. »Das Schönste«, so unsere sonnenhungrigen Gäste, »ist die weitläufige Anlage des Hauses mit dem gegenüberliegenden Naturbadestrand an der Donau mit Blick auf das Barockstift Melk.« Überzeugen Sie sich selbst!

Das Schlossareal **Luberegg** wurde 1787 von Joseph von Fürnberg, dem berühmten Donau-Admiral und Holzhändler aus dem Waldviertel, errichtet. Kurzzeitig diente das barocke Schloss mit seiner malerischen Gartenanlage und dem unvergleichlichen Blick auf die Donau dem Habsburger Kaiser Franz II. als Sommersitz. Nach intensiven Umbauten und Renovierungen erstrahlt es nunmehr wieder in Glanz und Glorie, schlicht und anmutig, charmant und reizvoll.

Die Räumlichkeiten im Obergeschoß haben mit den Originalen der Barockzeit ihre historischen Schönheiten bewahrt. Das Tapetenzimmer erweist sich als außergewöhnliche Kulisse für eine stilvolle Hochzeits-Zeremonie, während die Treppe in den Kaisersaal tolle Möglichkeiten bietet, das frisch vermählte Paar fotografisch in Szene zu setzen.

Darüber hinaus stehen drei zauberhafte, individuell und mit viel Liebe ausgestattete **Genießer-Suiten** bereit – ganz nach dem Motto »Wohnen mit Flair und behaglichem Komfort«.

GENUSS AM FLUSS *(ganzjährig buchbar)*

- Nächtigung in der gebuchten 4****-Zimmerkategorie
- Genießer-Frühstück vom Buffet mit Wachauer Schmankerln
- 1 Flasche Wachauer Frizzante
- 1x 5-Gang-Genussmenü mit passender Weinbegleitung im Schwesterhotel Donauhof
- 1x € 10,– Gutschein p. P. für das Landhotel Wachau
- Leihräder für den gesamten Aufenthalt (Aufpreis E-Bike € 12,– p. P./Tag)

Anreise:		So & Mo	ab Dienstag
3 Tage / 2 Nächte	im DZ »Standard«	€ 233,–	€ 239,–
	im DZ »Komfort«	€ 253,–	€ 259,–
4 Tage / 3 Nächte	im DZ »Standard«	€ 314,–	€ 320,–
	im DZ »Komfort«	€ 344,–	€ 350,–

Preise jeweils pro Person. Reservierungen für Schloss, Heurigen und Landhotel werden gerne im Hotel Donauhof, Gastgeberfamilie Pichlers Stammhaus nur 2 km von Luberegg entfernt, entgegengenommen: hotel@donauhof.com.

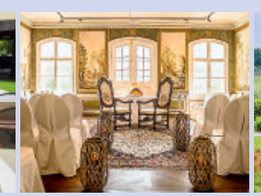
Einen tollen Einblick auf das Schloss-Areal mit all seinen Attraktionen hier zum Download:

Pichler's WOHLFÜHLADRESSEN Hotels & Restaurants

Pichlers Wohlfühladressen Hotel & Resort
A-3644 Emmersdorf
Tel.: +43 (0)2752 / 71 777
hotel@donauhof.com
www.pichler-wachau.com

Zum Wohlfühlen: Die Komfortzimmer im Landhotel.

Genussvoll: Entspannen auf der Terrasse im Landhotel.



Romantik pur: Heiraten im Schloss.

Panoramablick: Aussicht vom Schlossgarten bis Stift Melk.

Traumkulisse: der Natur-Badestrand Luberegg.

Fotos: Miku Media (1), Symposion (1)

Fotos: Frank Heuer (1), extremfotos.com (1)

WACHAUF-SPA & FEINSTE KULINARIK

Das in herrlicher Panorama-Höhenlage neben der Basilika Maria Taferl gelegene **Hotel Schachner** präsentiert sich nach umfangreichen Umgestaltungen in neuem Glanz und verbindet dabei 350-jährige Hoteltradition gekonnt mit zeitgemäßer Modernität. Highlight des neuen »Wachauf-SPAs« mit 300 km Weitblick ist der Infinity-Pool (15 m innen, 6 m außen) auf der Dachterrasse, weiters laden ein umfangreicher Saunabereich, Fitnessraum sowie Sky- und »Fitamin«-Lounge zum Entspannen. Oder man flaniert durch den hoteleigenen, 10.000 m² großen Park samt Outdoorpool. Unverändert genussvoll ist die innovativ-kreative Kulinarik, aktuell wieder mit 2 Gault-Millau-Hauben ausgezeichnet. Die ideale Begleitung findet sich im Kellergewölbe mit 650 Weinpositionen, direkt angeschlossen das neue »Wein-GUT« mit klimatisierter Rotweinlagerung – Verkostungen auf Anfrage.

SAKRALES KUNST-JUWEL

Unbedingt einplanen sollte man einen Abstecher in die prächtige Basilika nebenan. 1660 wurde mit dem Bau der Wallfahrtsbasilika »Zur Schmerzhaften Muttergottes« begonnen. Der Wiener Hofbaumeister Georg Gerstenbrand entwarf den Plan, von Barockbaumeister Jakob Prandtauer stammt die Kirchenkuppel. Sehenswert: Fresken vom italienischen Barockmaler Antonio Beduzzi, zwei Altarbilder vom »Kremser Schmidt«, eine vergoldete Kanzel aus 1727 und ein dreiteiliges Orgelwerk vom berühmten Wiener Orgelbauer Johann Hencke, dessen reich vergoldetes Gehäuse zu den bedeutendsten Rokoko-Prospekten Österreichs zählt. Einzigartig sind auch die in der Schatzkammer gesammelten Votivgaben – vom edelsteinverzierten Kelch über vergoldete Pietà und barocke Reliquien bis zu einem Pluviale aus dem Brautkleid von Kaiserin Elisabeth.

PRANKL – NEUER MANN AM HERD

Daniel Petz, zuvor bereits 5 Jahre hier Sous-Chef, übernahm das Zepter in der 2-Hauben-Küche im **Gasthof Prankl** in Spitz. Seine Karriere begann im Wachauer Landhaus Bacher, einem der besten Restaurants des Landes. In der Folge setzte er als Küchenchef im Heurigenhof Bründlmayer in Langenlois spannende Akzente. Erfolgreiches sollte nicht verändert werden, daher bleibt in Sachen Küchenlinie beim Prankl alles wie gehabt: verfeinert-regional mit besten Produkten naher Bauern und Produzenten. Ganz wunderbar etwa die Fischvariation oder die Frischkäse-Ravioli, ein absoluter Klassiker Prankls Hausschnitzerl (gebacken) vom heimischen Hendlfilet mit Schwammerl-Speck-Zwiebel-Käse-Fülle.

Fotos: leadersnet.at, C. Mikes (1), Herbert Lehmann (1)

GOURMET-ENTDECKUNG IN STEIN

Auf Anhieb etablierte sich das Restaurant Goldstein, geleitet von GF Alexander Winter-Altermann, im Obergeschoß vom Haus der Regionen in Krems-Stein als neue Adresse für Genießer.

»Innovativ, leicht, frech und inspiriert vom Mittelmeerraum, Österreich und der Karibik mit einem weltweiten Twist« – so beschreibt Küchenchefin Nadine Stangl ihre Kochphilosophie, und so wählt man beispielsweise aus »White Tiger Alpengarnele«, »Spanferkel, Octopus, Gremolata« oder »Weißer Amur, Calvados, Erdäpfel«. Zuvor war sie weltweit in 5-Sterne-Hotels und mit Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurants tätig, dazu kochte sie auch auf privaten Yachten, Segel- und Kreuzfahrtschiffen. Neben einladendem Restaurant steht auch eine Panoramaterrasse mit sehr schöner Aussicht bereit.

Fotos: Studio Ideenladen

Krems-Stein,
Steiner Donaulände 56,
www.gold-stein.at
Küche: Di 17–22 Uhr,
Mi bis Sa 11.30–14
und 17–22 Uhr.

NASCHKATZEN-PARADIES

Das Café Elisabeth in Weißenkirchen gilt längst als Topadresse für Liebhaber süßer Köstlichkeiten. Konditormeisterin Elisabeth Zottl, die einst auch als Chefpatissière bei Kochlegende Werner Matt im Vienna Hilton tätig war, begeistert mit verführerischen Torten- und Mehlspeiskreationen.

So genießt die von ihr kreierte und patentierte »Wachauer Kalmuck Torte« absoluten Kultstatus – dies ist aber nur einer von vielen Gründen, dem zauberhaften Café mit Ausblick auf die Donau einen Besuch abzustatten. Denn es gibt noch zahlreiche weitere, wunderbare Torten-Variationen, wie Grand Marnier, Weincreme oder Mohn-Marille, sowie köstliche Mehlspeisen – durchwegs in der eigenen Patisserie hergestellt. Das Eis zählt ebenfalls zum Besten der Region, und auch beim Einkauf für zuhause, ob als Mitbringsel oder für sich selbst, hat man die genussvolle Qual der Wahl: Joghurttörtchen, Petit Fours, Wachauerkugeln, Omas Nusskipferl, Wachauer Krapferl, Mohnzelten, Teegebäck u.v.m. Tipp: Als wahre Kunstwerke präsentieren sich die fantastischen Hochzeitstorten!

Fotos: Frank Heuer, Johannes Kernmayer

Weißenkirchen,
Wachaustr. 49,
www.kalmucktorte.at
Geöffnet: Mi bis So
10–18 Uhr.

GENUSSADRESSE IN SPITZ

Das gemütliche Heurigen-Restaurant vom Top-Weingut GRABEN-GRITSCH direkt an der Donau!

Foto: nimozimmerhackl

DAS HEURIGEN-RESTAURANT

IM DONAUSCHLÖSSEL

- behagliche Stube mit heimeligem Flair und einladender Bar
- Sonnenterrasse mit Blick über Donau und Weingärten
- Frühstücksspezialitäten sowie Kaffee & verführerische Mehlspeisen (Tipp: original Wachauer Marillenknödeln)
- kalte und warme Gerichte mit besten Produkten
- exzellente Weine aus dem eigenen Top-Weingut GRABEN-GRITSCH (www.grabengritsch.at)
- **Tipp für Gruppen:** Weinverkostungen, Marillenverkostungen und Weinwanderungen.

ÖFFNUNGSZEITEN:
Anfang Mai bis Anfang Oktober,
Donnerstag bis Sonntag
11 bis 22 Uhr (Küche 12 bis 21 Uhr)

WOHNEN IM DONAUSCHLÖSSEL

Schöne Zimmer sowie eine Suite, reichhaltiges Frühstücksbuffet & ruhige Lage in Spitz und an der Donau!

Fam. Gritsch
DONAUSCHLÖSSEL
HEURIGER | PENSION | WEINGUT

3620 Spitz, Donaulände 3
Tel. +43 (0) 664 / 91 56 901
info@donauschloessel.at
www.donauschloessel.at

Manuela und Stefan Hick bieten in ihrer Gärtnerei & Pflanzerei eine Top-Vielfalt, von der Wachauer Rose über Blumendekos und Accessoires bis zum kultigen Wachauer Chili-Pulver.

Fotos: Pamela Schmatz

VON ROSEN, CHILI & »RUND UM DIE UHR EINKAUF«

Manuela und Stefan **Hick** haben mit ihrer Gärtnerei & Pflanzerei in Weißenkirchen nicht nur ein wahres Paradies für Pflanzenliebhaber geschaffen, sondern verwöhnen auch Genießer mit besten kulinarischen Mitbringseln.

Natürliche Wachauer Kulturpflanzen und Raritäten bilden einen Schwerpunkt, verschiedene Traubensorten gibt es ebenso wie Marillen- und Mandelbäume in Töpfen, winterharte Feigen und vieles mehr. Eine Augenweide ist die »schöne Wachauerin«, eine kompakt-buschige Beetrose in strahlendem Orange und – für 2023 geplant – in zwei weiteren Wuchsformen. Selbstverständlich finden sich im Sortiment auch liebevoll arrangierte Blumendekos für festliche Anlässe.

Nicht mehr wegzudenken ist das hauseigene Wachauer Chili-Pulver im Glas und in sechs verschiedenen Schärfegraden. Dazu gesellen sich neuerdings hochwertige Gins und Wermuts von lokalen Produzenten. Und das Beste: Dank des neuen »Take-away«-Bereiches kann man einiges davon rund um die Uhr bar oder per Karte einkaufen. www.hick-wachau.at

ORIGINAL LABERL & SONNTAGS-EI MIT KAVIAR

Bei einer Genussrunde durch Dürnstein darf diese Adresse keinesfalls fehlen: Die **BÄCKEREI & KONDITOREI SCHMIDL.** Perfekter Anlass wären – neben feinstem Gebäck und wunderbaren Mehlspeisen – etwa die neuen kulinarischen Kreationen im Kaffeehaus. So gibt es ergänzend zu Klassikern wie »Wachau Pur«-Frühstück mit Original Wachauer Laberl und Beinschinken jetzt auch ausgefallenere Kreationen wie das »Sonntags-Ei« mit weichem Bio-Ei und Forellenkaviar (oben). »Wandervoll« nennt sich ein resches Krustenbrot mit Erbsencreme, Radieschen, Wildkräutern und gerösteten Sonnenblumenkernen, während das »Honigbrot« mit Frischkäse, Bienenhonig und Früchten belegt ist (unten). Gibt es nicht nur in Dürnstein, sondern bald auch in den beiden Kremser Filialen als »to go«-Produkte. www.schmidl-wachau.at

Fotos: Schmidl / Gregor Semrad

Charlotte au Chocolat

…heißt der neueste Shop in Dürnstein von Familie **Wieser,** deren Genuss-Gourmandisen längst über die Grenzen hinaus bekannt sind. Dabei handelt es sich um Tochter Charlotte, die sich ganz der Schokolade »hingegeben« hat und in dieser kleinen, feinen Schoko-Manufaktur Naschkatzen zum Schwärmen bringt. Mit großer Leidenschaft überrascht sie immer wieder mit neuen, spannenden Kreationen in teils kleinen Auflagen. Klassische Schokoladen (Edelbitter, Milch, Weiß) werden Tafel für Tafel von Hand gegossen. Zudem gibt es diese auch in verschiedenen Variationen, etwa mit Salz-Karamell-Haselnüssen, Marillenkern-Krokant, gehackten Marillenkernen oder mit getrockneten Marillen und Mandelsplittern verfeinert.

Darüber hinaus finden sich in Dürnstein drei weitere Wieser-Shops, je einer in Melk und Krems sowie der »Ab-Hof-Shop« in Wösendorf. www.wieser-wachau.at

Fotos: Wieser

Schachner ★★★★
Wachauf mit allen Sinnen

»Lerne loszulassen, das ist der Schlüssel zum Glück!«

Nichts weniger als mehr...
in unserem Wachauf-Spa
... dem Himmel so nah!

Liebe auf den ersten (Weit-)Blick

Einen Höhenflug und unendlich schöne Stunden können Sie im neuen und großzügigen **Wachauf-Spa** mit Infinity-Pool, Panoramasauna, Infrarotkabine, Sole-Dampfbad, Textilsauna, Biosauna, Fitnessraum, Skylounge mit Obst- und Teebar & kuscheligen Ruheräumen genießen, denn der beste Weg um aufzuladen ist abzuschalten!

SCHACHNER-FEELING KENNENLERNEN:
Erleben Sie eine kulinarische Reise durch unsere vielfach ausgezeichnete Küche und lassen Sie sich von unserem Team begeistern.

Buchen Sie jetzt Ihre traumhafte Auszeit bei uns:
Ob Kurzurlaub, Day SPA, Late SPA, Massagen, Kosmetik- & Körperbehandlungen in unserem »Wachauf-Beauty« ... das Gute liegt so nah!

Bis bald bei uns
im wunderschönen Maria Taferl –
Ihre Familie Schachner & Team

Fotos: Miku Media

HOTEL SCHACHNER · 3672 Maria Taferl 24 · www.hotel-schachner.at · Telefon 07413-6355

vinaria präsentiert:
wachau GOURMET festival
23. März – 6. April 2023
www.wachau-gourmet-festival.at

Raiffeisen Niederösterreich · Zwettler · Niederösterreich Einfach erfrischend. · Unfried · TransGourmet · Österreich Wein · Auer · donau niederösterreich

WACHAUER WIRTSHÄUSER

LANDPARTIE

Was ein Wirtshaus von einem Restaurant unterscheidet ist wohl fließend und liegt in der Sichtweise des Besuchers. In jedem Fall gehört eine gehörige Portion Tradition zur Wirtshauskultur, eine gemütliche Atmosphäre ohne Hemmschwelle und, nicht zuletzt, eine authentische Küche – bodenständig verwurzelt bei Gerichten und Produkten, aber durchaus mit Esprit. Und die Speisen müssen duften...

Text: Georges Desrues
Fotos: Johannes Kernmayer

GASTHAUS WACHAUERSTUBE

Gerald Diemt ist gelernter Sommelier und seine Wachauer Stube ein Wirtshaus wie aus dem Bilderbuch. Man sitzt zwischen Einheimischen, genießt Klassiker wie ein exzellentes Paprikahendl und freut sich über eine üppig sortierte Weinkarte. Gleich nebenan, hinter dem prächtigen Eingangstor (links am Bild), verbirgt sich mit dem Tegernseer Hof ein exzellentes Weingut.

Vieles ist im Wandel, und der Stammtisch beim Wirten, zu dem sich die Einheimischen nach der Arbeit oder am Sonntag nach der Kirche trafen, gehört immer mehr der Vergangenheit an. Eine Zeit lang schien es so, als ob das Gasthaus in seiner eigentlichen Ausprägung überhaupt verschwinden würde. Dem ist zum Glück nicht so, vor allem in Niederösterreich ist man ganz besonders um die Erhaltung dieses gesellschaftlichen Kulturgutes bemüht.

In der Wachau finden sich zahlreiche wunderbare Gaststätten, von denen wir in dieser Ausgabe vier Betriebe vorstellen. Weitere folgen im nächsten Wachau Magazin. Jeder dieser vier ist wohltuend individuell, jeder hat seinen eigenen Schwerpunkt. Mal reines Wirtshaus, mal kombiniert mit einem Hotelbetrieb. Mal kulinarisch betont traditionell, mal mit spannenden kreativen Ergänzungen in der Karte.

WACHAUERSTUBE

Edel-Dorfwirtshaus mit Wein und Design

Ein Dorfwirtshaus im renommierten Weinbauort Loiben wie man es sich vorstellt – und wie man es sich wünscht. Mit gemütlicher, holzgetäfelter Stube und historischer Schank; mit einladendem Hinterzimmer, Bretterböden und Stuhllehnen mit ausgeschnittenen Herzerln. Davor ein Schanigarten, an der Wand ein Kruzifix und in der Karte lauter Gerichte, die man sich in einem Gasthaus dieser Art erhoffen darf. Behutsam eingefügte Designelemente wie die moderne Deckenbeleuchtung sowie die frischen Blumen auf den blütenweiß gedeckten Tischen verdeutlichen, dass man nicht etwa ein verschlafenes Wirtshaus der alten Schule betritt, sondern vielmehr eines, in dem auf Details geachtet und mit Liebe gearbeitet wird.

Und zwar spätestens seit vor acht Jahren Gerald Diemt den Betrieb übernommen hat. »Die Vorbesitzer gingen damals in Pension, und ich dachte mir, dass so ein Wirtshaus genau das Richtige sei für die Region«, erzählt Diemt, der aus dem Tullnerfeld stammt, gelernter Sommelier ist, zuvor in Wien Lokale leitete und noch früher in London arbeitete. Und gepflegt ist die Wachauerstube allemal. Und zwar sowohl was ihr prachtvolles Interieur betrifft, als auch in Bezug auf die gebotene Küche und die angesichts des Ortes und des Vorberufs des Besitzers erwartungsgemäß exzellent sortierte Weinkarte. Verarbeitet werden in erster Linie Zutaten aus der Region, zu denen auch die erstaunliche Bisonsalami zählt, die von einem niederösterreichischen Zuchtbetrieb stammt. Ansonsten gibt's vorwiegend Wirtshausklassiker wie ein sämiges Kalbsrahmbeuschel oder ein ebensolches Paprikahendl mit Spätzle, das in der Pfanne serviert wird. Und zur Nachspeise etwa flaumige Palatschinken, gefüllt mit hausgemachter Marmelade aus Wachauer Marillen. Dazu trinkt man am besten und naheliegendsten ein Glas Riesling oder Grünen Veltliner von den umliegenden Terrassen oder aber wählt eine Flasche aus den zahlreichen Wachauer Jahrgangsraritäten. Ebenso toll präsentiert sich die Auswahl an Weinen aus den restlichen österreichischen Weinbaugebieten sowie aus der ganzen Welt. Darunter über ein Dutzend Rieslinge aus Deutschland, der Slowakei oder Australien.

ZUM SCHWARZEN BÄREN

Ein kochender Wirt als Fischer, Jäger und Obstbauer

Eine halbe Autostunde in Richtung Südwesten und gewisserweise am anderen Anfang der Wachau liegt, eingebettet im guterhaltenen historischen Kern des Ortes Emmersdorf, dieser traditionsreiche Familienbetrieb. Gleich um die Ecke fließt die Donau, dahinter erhebt sich das mächtige Barockstift Melk. Als Gasthaus und Herberge dient das Haus bereits seit dem 17. Jahrhundert, damals waren hier auch die Pferde untergebracht, die der Donau entlang die Boote zogen. Seit vier Generationen werden 4-Sterne-Hotel, Restaurant und Gasthof von Familie Pritz betrieben. Während sich seine Gattin Erika um Hotel und Service kümmert, steht Martin Pritz persönlich am Herd. In Sachen regionale Lebensmittel und lokale Rezepte ist er wahrlich Experte.

Schweinefleisch stammt zum großen Teil von im Freien gehaltenen Tieren vom Bauernhof Hubmann im nahen Hafnerbach. »Wir verarbeiten in der Regel das ganze Tier«, sagt Pritz, »machen daraus Blunze, Lardo und Schinken«. Aus dem Waldviertel kommen die Kälber, deren Fleisch hier zu Wirtshaus- oder Innereien-Klassikern wie Kalbsgulasch und Wiener Schnitzel, beziehungsweise Kalbsbeuschel oder gebackenen Kalbskopf verkocht wird. Eine Spezialität ist die Wachauer Fischsuppe. Pritz kocht sie aus Fischen wie Zander, Karpfen, Forelle und Saibling, die in der Fischzucht Bründelmühle in Großreinprechts gezüchtet werden. Derart mächtige Exemplare, wie sie in der Gaststube an den Wänden prangen und in längst vergangenen Zeiten vom Wirt persönlich gefischt wurden, finden sich in freier Wildbahn heutzutage bedauerlicherweise nicht mehr.

ZUM SCHWARZEN BÄREN

Seit vier Generationen betreibt Familie Pritz dieses Gasthaus mit feinem Hotel im Zentrum von Emmersdorf. Während Erika Pritz Service und Hotelbetrieb leitet, steht Gatte Martin am Herd und kümmert sich um beste Zutaten aus der Region. Wild stammt aus der eigenen Jagd, Obst und Gemüse aus dem hauseigenen Garten.

»GEHOBEN, ABER NICHT ABGEHOBEN«

Im Landgasthaus Essl, idyllisch an einem Seitenarm der Donau gelegen, serviert Philipp Essl eine Küche, die den Spagat zwischen Bodenständigkeit und Innovation wunderbar meistert.
(Bild 1, 2 und 3)

Einen ähnlichen Weg zwischen traditionellem Wirtshaus und gehobenem Restaurant geht auch Roman Siebenhandl in seinem Gasthof Weißes Rössl in der Ortschaft Mühldorf am Ende des Spitzer Grabens.
(Bild 4, 5 und 6)

Doch Martin Pritz ist nicht nur Angler, sondern auch begeisterter Jäger. Und so stammen Wildspezialitäten wie Rehschnitzel in Kürbis-Mandel-Panier genauso aus der hauseigenen Jagd wie das Wildschwein für die Bratwürste und die Fasane, Hasen und Rebhendl, die im Herbst aufgetischt werden. Aber mit Fleisch allein ist's freilich nicht getan. Der Wirt bewirtschaftet 1,5 Hektar Obst- und Gemüsegärten, erntet u.a. Zucchini und Kürbis für die Restaurantküche sowie Quitten, Zwetschken und Marillen für hausgemachte Marmeladen und Schnäpse.

LANDGASTHAUS ESSL

Küchentradition trifft Gourmethauben

Mit Marillen, für die die Wachau bekanntlich genauso berühmt ist wie für den Wein, beschäftigt sich auch Philipp Essl. Im malerisch an einem Seitenarm der Donau gelegenen Langasthaus sitzt man in der warmen Jahreszeit im idyllischen Gastgarten. Das Lokal zählt zu den seltenen Lokalen, die bravourös den Spagat zwischen bodenständigem Gasthaus und gepflegtem Restaurant meistern. »Mittags sind wir mehr Gasthaus, abends eine Spur mehr Restaurant«, sagt der Juniorchef, der vor acht Jahren zurückkehrte, um den Betrieb gemeinsam mit seinen Eltern zu führen. Generell sei man bemüht, so Essl weiter, gehoben, aber nicht abgehoben zu kochen. »Wir sind stark in der österreichischen Küchentradition verwurzelt«, betont er, »althergebrachte Gerichte sind ja in der Regel gut durchgedacht, was aber nicht heißt, dass man sie nicht auffrischen darf.«

Und so gibt's zu Mittag etwa die haustypischen Grammelknöderl mit luftigem Teig und Frühkraut; cremige Pilz-Tarhonya mit confiertem Eidotter, geröstetem Brokkoli und Wachauer Shiitake Pilzen. Aber auch ein bilderbuchmäßig gebackenes Wiener Schnitzel vom Kremstaler Milchkalb sowie Rahmragout vom Dunkelsteiner Reh mit Eierschwammerln, Serviettenknödel und Rotkraut. Sensationell auch die pikante Suppe mit Biofischen aus der Ramsau bei St. Pölten.

Vieles davon wird auch abends angeboten – und zudem ein 6-Gang-Menü, bei dem es etwas ambitionierter und kreativer zugeht, wie der gegrillte Wachauer Kräuterseitling mit Ofenpaprika, Bröselfisolen und Bärlauchkapern oder wie die geflämmte steirische Gebirgsgarnele mit Basilikum, Gurke, Jalapeño und Cashews als Vorspeise.

Durchaus spektakulär auch die Desserts, darunter die Eisbombe aus hauseigenen Marillen mit Mandelkrokant und Baiser oder das Wachauer Gâteau, eine leichtere Neuinterpretation der klassischen Wachauer Torte.

GASTHOF WEISSES RÖSSL

Genuss-Geheimtipp im Spitzer Graben

Einen ähnlichen Weg zwischen traditionellem Wirtshaus und gehobenem Restaurant geht auch der Gasthof Weißes Rössl in Mühldorf am Übergang von der Wachau ins Waldviertel.

Seit rund 100 Jahren sitzt man hier im Schankraum zwischen älteren und jüngeren Einheimischen oder in der gediegeneren Gaststube beziehungsweise unter den Kastanienbäumen im Gastgarten und wählt zwischen Wirtshausklassikern wie gebackener Leber mit Petersilkartoffeln, Backhendl, Wachauer Gulasch und gebratener Bachforelle mit Thymiankartoffeln. Oder entscheidet sich für Ausgefalleneres wie Traisentaler Stör gebeizt und lauwarm mit Kartoffelrösti und Honig-Senf-Sauce, Vitello Forello, also einem butterweichen Kalbstafelspitz mit Räucherforellencreme, sowie Spezialitäten vom Mühldorfer Bio-Wagyu-Rind und Bio-Turopolje-Schwein, die hier in einem Gericht vereint werden.

Am Herd steht Wirt und Küchenchef Roman Siebenhandl, der in seinen Wanderjahren nicht nur bei so manchen Koch-Stars, sondern auch in so manchem Großbetrieb kochte, wo er gleichfalls einige wichtige Erfahrungen gesammelt hat. Größere Veranstaltungen will er dennoch nicht in seinem Haus beherbergen, weil auch immer mehr individuelle Gäste das Weiße Rössl als Wohnadresse schätzen. Die in den letzten Jahren liebevoll neugestalteten Zimmer sind ausgesprochen schön geworden und zudem sehr preiswert.

»Das Weiße Rössl soll in allen Bereichen, von der Küche bis zum Wohnen, ein echtes Gasthaus bleiben. Die Einheimischen müssen immer willkommen sein, weswegen das Schankgeschäft ein wichtiger Teil unserer Arbeit ist«, sagt der Wirt in fünfter Generation. »Aber auch die auswärtigen Gäste sollen sich richtig wohlfühlen!« Und er spricht damit genau jene Funktion an, die ein echtes Gasthaus auszeichnet. Ist es doch jener Ort, an dem man einer Region, ihren Bewohnern und ihrer ganz eigenen kulinarischen Identität am allernächsten kommt.

WACHAU SEHR LÄSSIG

LA VIE *en* ROSÉ

Neben den großen Grünen Veltlinern und Rieslingen, für die die Wachau bekannt ist, haben es andere Sorten nicht leicht. Dabei wachsen in Österreichs pittoreskem Vorzeige-Weinbaugebiet an der Donau auch weitere beachtliche Weine. Darunter etwa charakterstarke Rosés, die nicht nur im Sommer viel Freude bereiten.

Text: Georges Desrues

Foto: AdobeStock / Ekaterina Molchanova

ROSA FÜR ~~Mädchen~~ BUBEN

Schon erstaunlich: In Lokalen wird Frauen bei Sparkling immer zuallererst Rosé angeboten. Warum eigentlich? Weil Rosé dem Klischee der Frauenfarbe Rosa entspricht? Dabei ist das historisch gesehen ein riesengroßes Missverständnis. Bis 1930 war nämlich Rosa die Farbe für Buben und Blau jene für Mädchen.

Als dereinst – genau genommen 1897 – der Fußballclub Juventus Turin gegründet wurde, liefen die Kicker in rosaroten Trikots aufs Feld. Italienische Fußballer in Rosa!!! Da muss man schon etwas innehalten, um sich das vorstellen zu können. Aber Rosa galt damals als Farbe der jungen Männer, als kleiner Bruder des männlichen, aggressiven, kämpferischen Rot. Dass der österreichische Club LASK bis vor Kurzem in Rosa kickte, hatte hingegen eher etwas mit dem Sponsor zu tun.

Aber vor mehr als 120 Jahren war Rosa die entschlossenere, mutigere Farbe, während das hübsche Blau als Farbe der Jungfrau Maria mädchengerechter schien. Und so sind nicht ohne Grund auf zahlreichen Gemälden aus den europäischen Königshäusern die Frauen und Mädchen in Blau, die Buben und Männer in Rosa gewandet.

Warum es nach dem Zweiten Weltkrieg plötzlich zu einem Farbenwechsel kam, ist eigentlich rätselhaft, aber Tatsache. Und für den Rosé-Wein letztlich ohne Belang. Denn was wirklich zählt ist die Qualität in der Flasche, und die ist in den Jahren bis hin zum Sparkling deutlich gestiegen.

ANDREAS TRÖSCHER

Bekanntlich ist das Fruchtfleisch von Rotweintrauben komplett farblos. Farbe bekommt der Wein erst dann, wenn man ihn auf den Beerenschalen belässt. Je nachdem wie er darauf liegt, desto intensiver das Rot.

Die meisten Roséweine werden also mit einer abgekürzten Rotweingärung erzeugt. Zudem bestimmt die Sorte die Intensität der Farbe. Das alles erklärt, warum sich Roséwein in Wahrheit nicht in einer einzigen, sondern in zahlreichen Schattierungen präsentiert – von intensivem Zuckerlrosa über Pink und Lachsrosa bis hin zur vielzitierten Zwiebelschalenfarbe. Natürlich könnte man auch Weiß- und Rotwein einfach mischen, um Rosé zu erhalten. Allerdings ist dieses Verfahren in der EU verboten. Mit einer nennenswerten Ausnahme: Dem Champagner.

MEHR ALS NUR EIN NISCHENPRODUKT

In der Wachau indessen spielt Rotwein nur die Nebenrolle. Hier dominieren die beiden großen Weißweinsorten Riesling und Grüner Veltliner. Was einige Winzerbetriebe nicht davon abhält, auch andere Wege zu gehen.

Wie etwa die **Domäne Wachau.** »Rosé erzeugen wir bereits seit den 1960er-Jahren, weil wir überzeugt sind, dass eine Weißweinregion wie die unsere in Wahrheit auch die bessere Rosé-Region ist«, findet **Heinz Frischengruber,** Önologe und Kellermeister der Domäne, der für seinen Rosé 1805 Reserve Trauben der Sorte Pinot Noir mit einem kleinen Anteil Zweigelt verwendet. Letztgenannte, um etwas mehr Farbe und Körper zu erhalten. Zudem wird der Wein spontan in gebrauchten Holzfässern vergärt und danach in Barriques ausgebaut, um ihm zusätzlichen Charakter zu verleihen.

Auch im **Weingut Knoll,** mit dem weltbekannten barocken Heiligenbild auf der Flasche, wird Rosé bereits seit vielen Jahren erzeugt. »Allein schon um ihn im Loibnerhof, dem Restaurant meines Onkels, als Essensbegleiter anzubieten«, erzählt **Emmerich H. Knoll,** dessen Familie sich um die 18 ha Weingärten des Gutes kümmert und von den 200 Mitgliedern der Qualitätswinzervereinigung Vinea Wachau zu deren Obmann gewählt wurde. Anders als Frischengruber von der Domäne Wachau ist Knolls Rosé ein reinsortiger Pinot Noir, der hier gerade einmal auf einem Viertel Hektar wächst. »Natürlich handelt es sich im Vergleich zu unseren sonstigen Weinen eher um ein Nischenprodukt«, erklärt der Weinmacher, »was aber nicht heißt, dass wir ihm weniger Aufmerksamkeit schenken. Ganz im Gegenteil.« Tatsächlich überzeugt der zwiebelschalenfärbige Blaue Burgunder Rosé Federspiel mit sortentypischen Kräuternoten und rauchigen Nuancen. Ein Rosé wie er sein soll, trinkfreudig, sauber, ohne Ecken und Kanten und mit ausreichend Abgang, der nach Tradition, Handwerk und Know-how schmeckt.

Während Knoll sich auf einen einzigen Rosé beschränkt, werden in der prestigereichen Genossenschaft Domäne Wachau, die 250 Wachauer Winzerfamilien vereint, gleich vier Sorten Rosé gekeltert.

Unter denen ist der erwähnte Rosé 1805 Reserve der eindeutige Star. »Die Jahreszahl bezieht sich auf die Schlacht, die 1805 zwischen österreichischen und französischen Truppen hier bei uns ausgefochten wurde«. Stimmig sei das auch deswegen, weil Frankreich als Rosé-Land schlechthin gelte und der Begriff selbst ja aus dem Französischen stamme. Und in der Tat überzeugt der 1805 nicht nur mit dichtem Tiefrosa, sondern auch mit geschmeidigem Mundgefühl und verhältnismäßig langem Abgang. Ein Wein, der jung als Aperitif getrunken werden kann, oder aber nach ein, zwei Jahren zum idealen Speisenbegleiter heranreift. Man denke etwa an Salami und Prosciutto, aber auch an Gegrilltes und asiatische Küche, empfiehlt Frischengruber.

IMMER MEHR ROSÉ IM SPARKLING-TREND

Auch kleinere Betriebe, wie etwa der **Kartäuserhof** von **Karl Stierschneider,** setzen auf Rosé. Den Winzer könnte man durchaus als Querdenker bezeichnen. Anstatt, wie in der Wachau weitgehend üblich, hauptsächlich auf die zwei hier dominanten Sorten Grüner Veltliner und Riesling zu setzen, beschäftigt er sich auch mit anderen, in diesem Gebiet weit weniger verbreiteten Sorten, die immerhin die Hälfte der Fläche seiner Weingärten einnehmen. Darunter Sauvignon Blanc, Chardonnay und Gelber Muskateller. Aber auch Zweigelt, den er zu einem stillen, sympathischen Einstiegs-Rosé sowie zu einem Rosé Brut Sekt ausbaut.

»In einigen wirklich besonderen Jahren, wie sie pro Jahrzehnt vielleicht zwei Mal vorkommen, machen wir auch Rotwein. Rosé indessen jedes Jahr«, erzählt der Winzer, dessen rosa Sekt sich in den letzten Jahren ganz besonderer Beliebtheit erfreut, wie er anfügt.

Noch gefragter ist allerdings eine wahre Rarität, die Stierschneider anbaut. Und die sich Rosenmuskateller nennt. »Eigentlich handelt es sich um Rotwein, der aber während der Gärung stark an Farbe verliert und so in Aussehen und Geschmack einem Rosé nahekommt«, betont der Winzer. Offenbar stammt die Sorte ursprünglich aus dem Balkan. Angebaut wird sie vorwiegend in Südtirol und in kleineren Mengen im Burgenland, in beiden Fällen dient sie in erster Linie zur Erzeugung von Süßweinen. Am Kartäuserhof indessen werden daraus trockene und zugleich stark aromatische Weine gemacht, die derart gut ankommen, dass der Wein bald nachdem er in die Flasche kommt, auch schon wieder ausverkauft ist.

ZWISCHEN TRADITION UND INNOVATIVEN AUSREISSERN

Auch **Erich Machherndl** setzt auf den Trend hin zum Rosé. Bei dem Winzer aus dem malerischen Weinbauort Wösendorf wird man das Gefühl nicht los, dass in seiner Brust zwei Herzen schlagen. Man empfindet dies bereits beim Betreten des Winzerhauses der Familie, wenn man hinter der historischen Fassade und dem massiven Holztor von einem modern gestylten Weingut und Wohnhaus überrascht wird. Und man empfindet es erneut, umso mehr man sich mit der Arbeit des Winzers beschäftigt, dessen Weingut seit 2018 biologisch zertifiziert ist. Da sind zum einen jene Weine, die sich in die klassischen Wachauer Kategorien Steinfeder, Federspiel und Smaragd eingliedern. Und dann sind da jene, die durch Charakter, Name und Aufmachung deutlich ausreißen aus der traditionellen lokalen Weinbauschule.

Darunter etwa der trendig benannte Rotwein Pulp Fiction, der je nach Jahrgang aus einer der beiden roten Sorten gekeltert wird, die der Betrieb anbaut. Nämlich Syrah und Zweigelt. In allen Fällen aber erzeugt Machherndl sehr tiefgründige Weine, die weniger auf schnelllebige Fruchtnoten und Aromen setzen als auf Tiefgang und Lagerfähigkeit. So auch der Rosé-Sekt, der ausschließlich aus Zweigelt besteht. »Allerdings kommt es zu Jahrgängen, in denen der Grundwein bereits so alkoholreich ist, dass wir anstatt Sekt stillen Wein abfüllen«, erklärt Machherndl. In den anderen Jahren aber erweist er sich als charmanter, tief-rosafarbener Sekt mit dezenten Aromen von Waldbeeren und Granatapfel, angenehmem Säurespiel und feiner Perlage, der auch als Speisenbegleiter durchaus seinen Mann steht.

Als solchen will auch **Karl Holzapfel** seinen Rosé Pink verstanden wissen, den der Winzer in seinem historischen Prandtauerhof erzeugt. »Mit seiner Vollmundigkeit sowie den Kirsch- und Erdbeernoten eignet sich gerade der aktuelle Jahrgang nicht nur zum sommerlichen Aperitif oder im Winter auf der Schihütte, sondern auch zu vielen Gerichten, zu denen man üblicherweise Rotwein trinkt, aber doch lieber etwas Leichteres wünscht«, sagt der Weißenkirchner über seinen reinsortigen Zweigelt Rosé. Auf eine Cuvée, nämlich aus Zweigelt und Blauburgunder, setzt indessen **Dr. Herwig Jamek** in Joching. »Da wir auch ein Restaurant betreiben, bauen wir die Trauben in erster Linie für unseren Rotwein an«, erklärt der Winzer. Diese werden aber je nach Jahrgang bisweilen auch früher und bei optimaler Reife geerntet, um daraus einen vergleichsweise vollmundigen Rosé zu erzeugen, der überaus animierend, finessenreich und gut strukturiert ist.

Ein ganz besonderer Rosé kommt aus dem blutjungen Weingut mit dem hübschen Namen **von der Vogelwaide** in Mitterarnsdorf. Der Balztanz Rosé, den **Daniel Vogelwaid** gemeinsam mit seinem Partner **Michael Donabaum,** dem Sohn des Spitzer Winzers Martin Donabaum, erzeugt, ist eine originelle Cuvée aus Merlot, Zweigelt & Blauem Portugieser, die sich in zartem Rosa mit bronzefarbenen Reflexen präsentiert. »Auf eine frische, vordergründig aromaintensive Stilistik stehen wir nicht so sehr«, sagt Vogelwaid, »vielmehr wollen wir Weine machen, die gut altern, sich mit der Zeit verbessern.« Wie sehr das den beiden wirklich gelungen ist, wird sich beim Balztanz Rosé Jahrgang 2020 wohl erst in einigen Jahren zeigen. Doch bereits jetzt besticht der Wein mit Aromen von Waldbeeren, Rhabarber und dunkler Schokolade, mit Noten von Thymian und Lavendel sowie mit lebendigem Säurebogen und langem Abgang. Ein Wein der, wie viele weitere Beispiele in der Wachau, belegt, dass auch ein für seine Weißen bekanntes Weinbaugebiet exzellente Rosés hervorbringen kann.

Fotos: Günter Standl, Joerg Lehmann, Emil, Pamela Schmatz, Herbert Lehmann

Mit dem »Rosé 1805 Reserve« sorgt die **Domäne Wachau** (im Bild Kellermeister **Heinz Frischengruber**) immer wieder für Furore, aber auch viele weitere Rosés der Domäne lohnen mehr als nur einen Blick. Ebenso wie jene von vielen weiteren Wachauer Spitzenwinzern, etwa von **Dr. Herwig Jamek, Karl Stierschneider, Erich Machherndl** oder **Karl Holzapfel** (v.l.n.r.). Weitere Rosé-Tipps finden Sie auf den nächsten 2 Seiten.

An der ROSA DONAU

Rosé ist längst auch in der Wachau angekommen, und die regionalen Winzer produzieren mittlerweile in Top-Qualität eine bemerkenswerte Palette aus verschiedensten Rebsorten in unterschiedlichen Stilistiken bis hin zum Sparkling.

Hutter/Silberbichlerhof
ST. LAURENT ROSÉ
Frisch-fruchtiger Frizzante aus der Sankt-Laurent-Traube. Angenehm prickelnd im Mund und perfekt für sonnige Tage.

www.hutter-wachau.at

Tegernseerhof
ROSÉ FEDERSPIEL
Vereint Struktur und Tiefe des Pinot Noirs mit Leichtfüßigkeit und Spritzigkeit des Zweigelts. Perfekter Terrassenwein, Allrounder für das ganze Jahr.
www.tegernseerhof.at

Knoll
BLAUER BURGUNDER ROSÉ FEDERSPIEL
Rauchige Aromen, lebendige Kirschfrucht. Die typischen Tee- und Kräuternoten des Pinot Noir kommen sehr gut zur Geltung. Reifepotenzial.

Domäne Wachau
ROSÉ 1805 RESERVE
Vielfach prämiert: Pinot Noir und etwas Blauer Zweigelt, spontan vergoren, im gebrauchten, kleinen Holzfass ausgebaut. Würzig, intensiv, sehr strukturiert, elegant und erfrischend.
www.domaene-wachau.at

Pfeffel
ZWEIGELT ROSÉ
Leicht und blumig mit duftiger Zweigelt-Note. Im Herbst und Frühjahr am besten etwas wärmer und im Hochsommer etwas kühler getrunken.
www.pfeffel.at

Sigl
ZWEIGELT ROSÉ
Schöne mineralische Noten und lebendige Beerenfrucht. Angenehmer Säurefluss im Abgang. Ein erfrischender Terrassenwein mit Fruchtsüße.
www.weingut-sigl.at

Jäger
ROSÉ
Hoch am Seiberberg, Trauben von alten Zweigelt-Weingärten. Schöner Aromabogen, fruchtig und cremig, feine Vanillenote, Hauch von Tabak.
www.weingut-jaeger.at

Stierschneider/Kartäuserhof
PINK ROSÉ DAC
Feine Erdbeeraromen gepaart mit etwas Ribisel, angenehm spritzig und trinkanimierend. Lässt sich mit nahezu jedem Gericht kombinieren.
www.stierschneider.at

Lehensteiner
FRIZZANTE ROSÉ EXTRATROCKEN
Aus Trauben von Zweigelt und Blauburgunder. Zartes Hellrosa, leicht, wenig Tannin, viel Frucht.
www.lehensteiner-wachau.at

Zottl
ZWEIGELT ROSÉ
Klares, strahlendes Rosa mit violetten Reflexen, intensiver Duft nach Erdbeeren und Brombeeren. Dezente Säure und langer Abgang.
www.weingut-zottl.at

Gattinger
ROSÉ
50 % Pinot und 50 % Zweigelt. Elegant und zurückhaltend, zarte Anklänge von Walderdbeeren und Granatapfel. Nobel, mineralisch, leicht zu trinken.
www.gattinger-wachau.at

Schneeweiß
ZWEIGELT ROSÉ
Helles Rosa, Himbeer- und Erdbeerduft. Zarte Kräuterwürze, trinkfreudig und lebendige Säure. Ein angenehm offenherziger Sommerwein.
www.wachauerwein.at

Jamek
ROSÉ
Finessenreicher, klassisch trockener Rosé mit Esprit und zarter Herbe, animierend und gut strukturiert, tolles Sommer- und Terrassen-Feeling.
www.weingut-jamek.at

Holzapfel
PINK ROSÉ
Mehrtägige Maischegärung, Endgärung im Tank. Zarte Kirscharomen unterlegt mit tropischer Frucht, cremig. Feiner Aperitif und auch Essensbegleiter.
www.holzapfel.at

Machherndl
ROSÉ BRUT SEKT
Blutorange, Himbeersorbet, Cranberry-Soda und Granatapfel. Ätherisch-mentholige Frische und Würze, nobel ziselierte Perlage.
www.machherndl.com

Von der Vogelwaide
BALZTANZ ROSÉ
Aromen von Waldbeeren, Rhabarber und dunkler Schokolade, mit Noten von Thymian und Lavendel. Lebendiger Säurebogen, langer Abgang.

www.vondervogelwaide.at

Graben Gritsch
ROSÉ FRIZZANTE
Helles Rosa mit Duft nach frischen Kräutern und zarten Blütenaromen. Nicht süß und trotzdem elegant, mit Tiefgang und feinem Abgang.
www.josef-gritsch.net

Lagler
ZWEIGELT ROSÉ
Sanfte Frucht und etwas pflanzliche Noten. Pikant, rauchig, würzig, dicht, Wassermelone, Wacholder, bisschen Ribisel und Kirsche, Hagebutten, Malve.
www.laglers.at

Donabaum/Strawanzer
WOMANIZER ROSÉ
Symbiose aus Rotweintrauben von Zweigelt und Roesler. Zarte Anklänge von Weichsel und rotem Apfel, dezente Süße mit weichem Schmelz.
www.strawanzer.at

FJ Gritsch
KALMUCK PINK ROSÉ
Hauch von Aroniabeeren und Schlehen, dann frische Erdbeeren, Weichseln, Limetten; feines Säurespiel, klar, knackig, wirkt schlanker als er ist.
www.gritsch.at

Blickt optimistisch auf die kommenden, sicherlich sehr spannenden (Wein-)Jahre: Emmerich Knoll, Obmann der Winzer-Vereinigung VINEA WACHAU.

Foto: Günter Standl

BEREIT FÜR DIE **ZUKUNFT**

Der Klimawandel ist nur eine der vielen Herausforderungen für die Winzer-Vereinigung VINEA WACHAU, die schon seit 40 Jahren Standards setzt. Georges Desrues im Gespräch mit Vinea-Obmann Emmerich H. Knoll über nachhaltige Weichenstellungen.

Die drei VINEA-Weinkategorien, also Federspiel®, Steinfeder® und Smaragd®, wurden zu einer Zeit eingeführt, als es klimabedingt noch viel schwieriger war, in unseren Breiten gehaltvolle Weine zu erzeugen. Sind diese Kategorien heute, in Zeiten des Klimawandels, überhaupt noch zeitgemäß?

Emmerich Knoll: Mehr denn je. Die Kategorien geben dem Konsumenten Auskunft, was er sich von seinem Wein erwarten kann und wie er ihn am besten einsetzt. Einen leichten, frischen Weißwein wie etwa einen Steinfeder, den man zum Aperitif oder zum Mittagessen trinken kann. Oder, am anderen Ende des Spektrums, einen Smaragd als nuancenreichen, kräftigen Speisenbegleiter.

Es ist aber heute viel einfacher als früher, einen Smaragd zu erzeugen, richtig?

Emmerich Knoll: Daran besteht kein Zweifel. Die warmen und längeren Sommer häufen sich. Geerntet wird meist früher im Jahr. Wenn also das Ziel ist, einen Smaragd zu erzeugen, gelingt das einfacher als in früheren Zeiten.

Allerdings darf man nicht vergessen, dass die wichtigste Kategorie vom Verkaufsvolumen her nicht Smaragd ist sondern Federspiel. Ganz einfach, weil es sich dabei um einen Wein handelt, der eine breitere Verwendung findet. Naturgemäß werden Weine kräftiger, wenn es wärmer wird. Umso mehr hat unsere Kategorisierung Sinn. In einer Zeit, in der die Weine generell kräftiger werden, können dank unserer Kategorisierung leichtere auch als solche ausgewiesen werden.

Seit Kurzem gibt es zusätzlich zum Regelwerk der Vinea Wachau auch eine DAC Wachau. Warum jetzt und was bringt diese zusätzliche Gebietsbezeichnung den Winzern und Konsumenten?

E.K.: Die Vinea Wachau ist ein Gebietsschutzverband und hat lange diese Aufgabe wahrgenommen. Da wir uns sehr früh schon auf Weißweine im trockenen Ausbaustil festgelegt haben, hatten wir auch nicht die ganz große Notwendigkeit, das neu zu definieren. Wir stehen für trockene, fruchtbetonte, sortenbetonte Weißweine.

DIE WEINKATEGORIEN

Die 1983 als Vereinigung von Wachauer Winzern gegründete Vinea Wachau setzt auf ein klares Bekenntnis zu naturbelassener Produktion. Die geschützten Marken Steinfeder®, Federspiel® und Smaragd® garantieren die Einhaltung der strengen Selbstkontrolle und dürfen ausschließlich von Mitgliedern verwendet werden.

Steinfeder®

Bis 11,5 Vol.-% Alkohol
fruchtiger Charme und Leichtigkeit

FEDERSPIEL®

Von 11,5 bis 12,5 Vol.-% Alkohol
nuancenreich und charakterstark

SMARAGD®

Ab 12,5 Vol.-% Alkohol
komplex und langlebig

www.vinea-wachau.at

In der Wachau sind wir beim Herkunftsschutz schon immer einen Schritt weiter. Aktuell mit dem neuen **Wachau DAC-System.** Was bleibt: die bewährten Stilistiken Steinfeder®, Federspiel® und Smaragd®. Echt Wachau, garantiert.

Riedenweine lassen Sie die *typische Wachau* erleben. Entweder als Grüner Veltliner oder Riesling. Sie bilden die Spitze der Herkunftspyramide und spiegeln Wachauer *Terroir* in seiner kleinsten Einheit wider – der Riede. Weder spürbarer Holzeinfluss noch Anreicherung sind erlaubt.

Ortsweine werden aus Trauben eines einzelnen Ortes gekeltert. Nur traditionelle Wachauer Rebsorten sind unter diesem Etikett erlaubt, spürbarer Holzeinfluss nicht.

Gebietsweine liefern die geballte Vielfalt der Wachau. Entdecken Sie zahlreiche Sorten und Weinstilistiken, die in der Wachau zu finden sind. Sie werden sehen: Die Region ist seit jeher für eine Überraschung gut.

Wo Wachau draufsteht, ist 100% Handlese drin.

Dr. Viktor Siegl zählt zu den renommiertesten Weinautoren im deutschsprachigen Raum und schreibt unter anderem regelmäßig für die Fachzeitschrift VINARIA.

JAHRGANG 2022

GEMISCHTE WITTERUNG, GESICHERTE QUALITÄT

Nach einem Winter ohne Schnee und sehr trockenem Frühjahr waren die Feuchtigkeitsreserven der Böden nahezu aufgebraucht. Die Rebblüte verlief allerdings unter guten Bedingungen, so dass starke Verrieselungen und spätere Mengeneinbußen ausblieben; dennoch war der Traubenansatz eher locker. Einen Sonderfall bildeten jene Spitzer Lagen, die vom Hagel im Jahr 2020 stark betroffen waren und nunmehr mit starkem Wachstum reagierten. Geringfügige Niederschläge im Mai und Juni erbrachten keine Entspannung. Als sich die Trockenheit im Sommer fortsetzte, haben die Wachauer Winzer den Vegetationsverlauf mit Sorge verfolgt. Und tatsächlich hat dies beim Grünen Veltliner trotz der vielfach vorhandenen Bewässerung die Vegetation und Zuckerzunahme gehemmt. Leichter taten sich unter diesen Voraussetzungen die eher Trockenheitsresistenten Rebsorten wie Riesling und Chardonnay.

Ende August und Anfang September wendete sich das Blatt und speziell im Osten der Wachau rund um die Loibner Scheibe fiel in kurzer Zeit sehr viel Regen. Für den Grünen Veltliner war dies günstig, weil die Beeren anschwollen und einen wahren Wachstumsschub erlebten. Eine penible Selektion war freilich für gute Qualität unerlässlich, und Mitte Oktober wurden schließlich die ersehnten Smaragd-Gradationen erreicht. Lediglich süße Prädikatsweine wird es aus 2022 so gut wie keine geben.

Insgesamt war die Erntemenge quantitativ zufriedenstellend, was insbesondere für die von etwas weniger Niederschlägen betroffene westliche Wachau gilt. Im Spitzer Abschnitt hat auch der Riesling von den erwähnten günstigen Bedingungen schmeckbar profitiert. Schwieriger waren die Verhältnisse für diese Rebsorte im alten Thal Wachau und rund um den Kellerberg und Loibenberg, wo sich die Erntemenge deutlich verringerte.

Alles in allem zeichnet sich trotz der eher schwierigen Witterungsvoraussetzungen, die auch gebietsweise recht unterschiedlich ausfielen, ein guter bis sehr guter Weinjahrgang ab. In jeder Reifestufe und aus jeder Rebsorte sollte es wieder genügend Wachauer Steinfedern, Federspiele und Smaragde geben, die auch den verwöhnten Gaumen zufriedenstellen werden.

DAC ist eine Verordnung innerhalb des Weingesetzes, die regelt, wann eine Gebietsname verwendet werden darf. Dadurch wurden gesetzliche Regelungen geschaffen, die wir uns im Verein zwar zum Teil auferlegt hatten, jetzt aber das Gesetz vorschreibt. Beispielsweise die Handlese betreffend. Durch das DAC-System haben wir unser schon zuvor gut geschütztes Gebiet mit einem zusätzlichen Schutz ausgestattet, an den sich auch Nicht-Mitglieder der Vinea Wachau halten müssen, wenn sie die Herkunftsbezeichnung Wachau verwenden wollen.

Die Vinea Wachau hat sich im Vorjahr auch neue Umweltschutzregeln selbst auferlegt. Worum geht es dabei?

E.K.: Um eine Willensbekundung innerhalb des Vereins. Sie besagt, dass jeder, der die drei Kategorien verwenden möchte, auch eine Nachhaltigkeitszertifizierung haben muss. Während es bei einer biologischen Zertifizierung nur um die Arbeit im Weingarten geht, bezieht die Nachhaltigkeitszertifizierung auch die Arbeit im Keller und soziale Komponenten mit ein. Etwa was den Energie- oder Wasserbedarf betrifft.

Dabei werden Punkte vergeben. Wenig nachhaltige Wirtschaftsweisen bringen Abzüge, besonders nachhaltige Pluspunkte. Dadurch können beispielsweise kleinere Betriebe, die von der Infrastruktur her gewisse Möglichkeiten gar nicht haben, ihre Energiebilanz in anderen Bereichen verbessern. Das verdeutlicht mir als Winzer auch, wo ich mich verbessern kann, wo investiert werden muss, wie ich meinen Betrieb weiterentwickeln sollte.

Nachhaltigkeit ist überaus wichtig für uns – und wird wohl auch immer wichtiger werden. Das Bewertungssystem wird unsere Mitglieder dabei begleiten und unterstützen, die richtigen Entscheidungen zu treffen und Maßnahmen zu setzen.

Wie sehen Sie in Zeiten des Klimawandels die Zukunft für die Wachau? Muss man sich schon auf veränderte Stilistiken oder gar auf neue Sorten einstellen?

E.K.: Ganz genau wissen wir natürlich nicht, worauf wir uns einstellen müssen. Aber ich glaube nicht, dass es in unseren Breiten nur mehr solche Jahre gibt wie etwa 2018, in dem die Ernte extrem früh begonnen hat.

Bislang sind die Witterungsverhältnisse in den einzelnen Jahren noch sehr unterschiedlich. Ein regnerischer und kühler August, wie es ihn 2021 gab, kann beispielsweise alles verändern. Folglich kann man sich in der Sortenwahl auch nicht an solche extremen Jahre anpassen wie 2018 eines war.

Dennoch muss man die Entwicklung sehr genau beobachten und eventuell mit neuen Sorten experimentieren. Das sehe ich aber alles andere als dogmatisch. Ich bin überzeugt davon, dass wir auch in den kommenden Jahrzehnten noch exzellente Grüne Veltliner oder Rieslinge erzeugen werden.

DOMÄNE WACHAU

Handarbeit und viel Erfahrung

Die Winzerfamilien der Domäne Wachau bewirtschaften Weingärten in allen Rieden der Region – vom Spitzer Graben im Westen bis zum Loibenberg im Osten. Jeden Tag aufs Neue brechen die Winzer in ihre Rieden auf, die sie aufgrund der Steilheit des kleinstrukturierten Terrains oft genug in aufwendiger Handarbeit pflegen.

»Niemand kennt unsere Weingärten besser als die Winzerfamilien, die in ihnen arbeiten«, erzählt Heinz Frischengruber, der Kellermeister der Domäne Wachau. In den meisten von ihnen wurzeln ihre Reben in Gneis, gelegentlich aber auch in Löss oder Schiefer. Manche liegen hoch oben, andere am Hangfuß, viele haben ihr eigenes Mikroklima – kurz: jede hat ihr eigenes Terroir, das sich in den Federspielen und Smaragden des Weinguts widerspiegelt. »Ziel«, ergänzt Frischengruber, »ist ein harmonisches Gleichgewicht zwischen Winzer und Weingarten«. Und natürlich perfekte Trauben. Aus ihnen keltert die Domäne Wachau eine beeindruckende Bandbreite authentischer und eigenständiger Weine. Sie bringen die Besonderheiten ihrer Lagen auf den Punkt, fangen aber auch die Geschichte der Menschen ein, die in ihnen arbeiten.

ZU BESUCH AM WEINGUT

Verkosten und zu Ab-Hof-Preisen kaufen lässt sich das Sortiment im Shop 11A in der Dürnsteiner Altstadt und in der Vinothek direkt am Weingut. Dort findet sich neben den Weinen auch noch eine breite Selektion lokaler Spezialitäten, wie Wachauer Marillenmarmelade, Riesling-Essig, Marillen-Senf oder handgeschöpfte Veltlinerbrand-Schokolade sowie ausgesuchte Wachau-Bücher und Geschenke-Sets.

Außerdem bietet die Domäne Wachau ein abwechslungsreiches Programm für interessierte Weintouristen, das neben vielen individuellen Angeboten auch Riedenwanderungen, Weingutsführungen, Raritätenverkostungen und High-End-Kulinarien umfasst. Letztere finden im zum Weingut gehörenden barocken Kellerschlössel statt. Auf dessen Vorplatz sowie in den umliegenden Weingärten steigt zudem zweimal im Jahr ein Heuriger, dessen kulinarische Köstlichkeiten und exzellenten Weine Besucher aus ganz Österreich anlocken.

VINOTHEK (direkt am Weingut)
A-3601 Dürnstein 107
April bis Oktober: Mo. bis Sa. 10–17 Uhr
Nov. bis März: Mo. bis Fr. 10–17 Uhr
(an Feiertagen geschlossen)
Telefon +43 (0) 27 11 / 371-0
office@domaene-wachau.at

SHOP 11A (Dürnstein Altstadt)
A-3601 Dürnstein 11A
April bis Oktober: Fr. bis So. 11–18 Uhr

Heurigentermine 2023
22. bis 26. Juni und 17. bis 21. August

www.domaene-wachau.at

WEINMACHER

WACHAUER WINZER

Weinadressen, die Sie sich notieren sollten.

SPITZ

WEINGUT JOHANN DONABAUM
3620 Spitz a.d. Donau · Laaben 15
T und F 0 27 13 / 24 88 oder
T 0 676 / 93 13 150
info@weingut-donabaum.at
www.weingut-donabaum.at

WEINGUT JOSEF UND GEORG HÖGL
3620 Spitz a. d. Donau · Vießling 31
T 0 27 13 / 84 58 oder 0 676 / 95 55 824
office@weingut-hoegl.at
www.weingut-hoegl.at

WEINGUT JOSEF GRITSCH – GRABEN GRITSCH
3620 Spitz a. d. Donau · Vießling 21
T und F 0 27 13 / 84 78 oder
T 0 676 / 549 43 66 · weingut@josef-gritsch.net
www.josef-gritsch.net

WEINGUT FJ GRITSCH – MAURITIUSHOF
3620 Spitz a. d. Donau · Kirchenplatz 13
T 0 27 13 / 24 50
office@gritsch.at
www.gritsch.at

WEINGUT FRANZ HIRTZBERGER
3620 Spitz a. d. Donau · Kremserstraße 8
T 0 27 13 / 22 09 · F 22 09-20
weingut@hirtzberger.com
www.hirtzberger.com

LAGLERS WEINGUT
3620 Spitz a. d. Donau · Am Hinterweg 17
T 0 27 13 / 29 39 · F 29 39-4
info@laglers.at
www.laglers.at

WEINGUT STRAWANZER – FAM. MARTIN DONABAUM
3620 Spitz. a. d. Donau · In der Spitz 3
T 0 27 13 / 26 44
weingut@donabaum.at · www.donabaum.at

WEISSENKIRCHEN

WEINGUT HOLZAPFEL
3610 Weißenkirchen · Joching 36
T 0 27 15 / 23 10 · F 23 10-9
weingut@holzapfel.at
www.holzapfel.at

WEINGUT JÄGER
3610 Weißenkirchen 1
T und F 0 27 15 / 25 35
jaeger@weingut-jaeger.at
www.weingut-jaeger.at

WEINGUT JOSEF JAMEK – DR. HERWIG JAMEK
3610 Joching · Josef-Jamek-Straße 45
T 0 27 15 / 22 35
info@weingut-jamek.at
www.weingut-jamek.at

KARTÄUSERHOF – KARL STIERSCHNEIDER
3610 Weißenkirchen · Kremser Straße 6
T 0 27 15 / 23 74 oder 0 664 / 210 33 11
F 0 27 15 / 23 74-4
karl@stierschneider.at
www.stierschneider.at

WINZERHOF LEHENSTEINER
3610 Weißenkirchen · Kremser Straße 7
T 0 27 15 / 22 84 · F 22 84-4
info@lehensteiner-wachau.at
www.lehensteiner-wachau.at

WEINGUT ERICH MACHHERNDL
3610 Weißenkirchen · Wösendorf 1
T 0 27 15 / 22 82 oder
T 0 664 / 45 00 162
office@machherndl.com · www.machherndl.com

WEINGUT RUDI PICHLER
3610 Wösendorf · Marienfeldweg 122
T 0 27 15 / 22 67
weingut@rudipichler.at
www.rudipichler.at

WEINHOFMEISTEREI MATHIAS HIRTZBERGER
3610 Wösendorf · Hauptstraße 142
T 0 27 15 / 22 955
buero@weinhofmeisterei.at
www.weinhofmeisterei.at

Öffnungszeiten sowie detaillierte Informationen zu den hier angeführten Weingütern und zu zahlreichen weiteren, sehr empfehlenswerten Betrieben – Hotels, Restaurants, Manufakturen etc. – finden sich im WACHAU-Magazin-Beiheft »Eine Auswahl der besten Adressen.« Oder einfach diesen QR-Code scannen und sich die Informationen bequem auf Ihr Smartphone oder Tablet holen.

WEISSENKIRCHEN

WEINGUT FRANZ ZOTTL
3610 Weißenkirchen · Weitenbergweg 105
T 0 27 15 / 23 25 · F 23 25-18
office@weingut-zottl.at
www.weingut-zottl.at

WEINGUT SCHMELZ
3610 Weißenkirchen · Joching
Weinbergstraße 14
T 0 27 15 / 24 35 oder 0 664 / 132 06 77
F 24 35-4 · info@schmelzweine.at
www.schmelzweine.at

WEINGUT SCHNEEWEISS
3610 Weißenkirchen 27
T 0 27 15 / 22 27 · F 22 27-27
info@wachauerwein.at
www.wachauerwein.at

WEINGUT GATTINGER
3610 Weißenkirchen
Pfarrer-Burger-Straße 350
T 0 27 15 / 23 43 oder 0 650 / 234 36 50
office@gattinger-wachau.at
www.gattinger-wachau.at

DÜRNSTEIN

WEINGUT LEO ALZINGER
3601 Dürnstein · Unterloiben 11
T 0 27 32 / 779 00 · F 779 00-50
weingut@alzinger.at
www.alzinger.at

WEINGUT EMMERICH KNOLL
3601 Dürnstein · Unterloiben 132
T 0 27 32 / 793 55
F 793 55-5
weingut@knoll.at

WEINGUT TEGERNSEERHOF – FAMILIE MITTELBACH
3601 Dürnstein · Unterloiben 12
T 0 27 32 / 853 62 · F 853 62-20
office@tegernseerhof.at
www.tegernseerhof.at

Fotos: Blaha (9), H. Lehmann, Semrad, Lagler, Häusler, Kargl, Parak, Kirschner, J. Lehmann, Löff (2), Rössle, Wurnig, Winkelmann, Paar, Schneeweiß, Fischer, J. Hirtzberger, Tegernseerhof, U. Oswald, Pfeffel.

DÜRNSTEIN

WEINGUT PFEFFEL
3601 Dürnstein
Zur Himmelsstiege 122
T 0 27 11 / 206 · F 206-8
info@pfeffel.at · www.pfeffel.at

WEINGUT F.X. PICHLER
3601 Dürnstein · Oberloiben 57
T 0 27 32 / 853 75 · F 853 75-11
weingut@fx-pichler.at
www.fx-pichler.at

DOMÄNE WACHAU – ROMAN HORVATH MW UND HEINZ FRISCHENGRUBER
3601 Dürnstein 107
T 0 27 11 / 371 · F 371-13
office@domaene-wachau.at
www.domaene-wachau.at

ROSSATZ

WEINGUT SIGL
3602 Rossatz 175
T 0 27 14 / 63 02
wein@weingut-sigl.at
www.weingut-sigl.at

WEINGUT JOSEF FISCHER
3602 Rossatz · Marktplatz 58
T 0 27 14 / 580 17 oder T 0650 / 496 24 44
office@joseffischer.at
www.josef-fischer.at

MAUTERN

DEMETER-WEINGUT NIKOLAIHOF WACHAU – FAMILIE SAAHS
3512 Mautern · Nikolaigasse 3
T 0 27 32 / 829 01
wein@nikolaihof.at
www.nikolaihof.at

WEINGUT HUTTER – SILBERBICHLERHOF
3512 Mautern · St.-Pöltner-Straße 385
T 0 27 32 / 830 04 oder 0 664 / 73 54 31 43
F 830 04-4 · info@hutter-wachau.at
www.hutter-wachau.at

WEIN-NEWS

Foto: Günter Standl

EINE WEINBÜHNE ZUM DAHINSCHMELZEN

Längst kein Geheimtipp mehr, aber immer einen Besuch wert: Die außergewöhnliche Weinbühne von FAMILIE SCHMELZ in Joching lädt bei tollen Weingarten-Ausblicken zum Verkosten der prämierten Top-Weine aus dem hauseigenen Weingut. Davon zeugen konstante Bewertungen in diversen Guides, wie 4 Kronen bei Vinaria oder 4 Sterne bei Falstaff. Apropos Vinaria: Bei einer im Herbst 2022 durchgeführten »Premium Riesling«-Verkostung findet sich der »2021 Ried Steinriegl Smaragd WA« mit 18,6 Punkten im absoluten Spitzenfeld. Tipp für zu Hause: Neben Weinen sollte man unbedingt nach den wunderbaren, teils sehr originellen Marmelade-(& mehr)Kompositionen fragen – etwa Pfirsich mit weißer Schokolade, Erdbeere mit Holunderblüten-Sirup oder sogar Marillen-Ketchup.

Foto: Johannes Kernmayer

GENUSS-KOMPETENZZENTRUM IN SPITZ

Der historische Mauritiushof von Top-Winzer FJ Gritsch im Herzen von Spitz präsentiert sich nach kompletter, rundum gelungener Umgestaltung als außergewöhnliche Wein- und Genuss-Erlebniswelt.

»Tradition ist nicht die Anbetung der Asche, sondern das Weitertragen des Feuers«, so Spitzenwinzer Franz-Josef Gritsch, und meint damit die sinnvolle Kombination aus Altbestand und neuer Substanz. Dieser spannende Spagat zwischen traditionellem Mauritiushof und hochmodernem Weingenuss direkt am ebenfalls sanierten Kirchenplatz ist ihm perfekt gelungen.
So wurde der 800 Jahre alte Lesehof komplett restauriert, bautechnisch auf den letzten Stand gebracht und durch moderne Zu- und Einbauten ergänzt. Nunmehr stehen Degustationsräumlichkeiten, Kost- und Schaukeller, Eventflächen für bis zu 40 Personen, eine Showküche, Private-Tasting- und Cooking-Möglichkeiten bereit. Zu bereits vorhandenen vier Ferienwohnungen gesellen sich drei weitere, allesamt mit Panorama-Terrasse. Praktisch: Das Auto parkt während des Aufenthalts in der neuen Tiefgarage.

FRISCHER WIND AM SÜDUFER

Neuer Weingarten mit spektakulären Aussichten, dazu neue Etiketten – beim **Weingut Josef Fischer** in Rossatz geht´s im wahrsten Sinne des Wortes steil bergauf. Im Weingarten am Mugler wachsen Grüne Veltliner und Rieslinge, die mit dem Jahrgang 2022 erstmals abgefüllt werden. Dazu gibt es ein frisches, aufs Wesentliche konzentrierte Design: Ein großer Kirschbaum sowie eine alte Holzhütte am Mugler – von deren Bank man einen wunderbaren Panoramablick hat – zieren die Etiketten. Spontangärung, keine Filtration und längere Reife im Fass prägen die schlanken, grazilen Weine von Josef Fischer, der sich längst in der Elite der Wachauer Winzer etablierte.

Foto: Michael Liebert

Foto: Fohringer

Vinothek Fohringer, stilvoller Rahmen für kommentierte Verkostungen (bis 24 P.) oder als freie Verkostungsform mit bis zu 100 stets offenen Weinen der Region.

Tolle Auszeichnung: »Sonderpreis Special Selection« im Falstaff Barguide 2023.

Einfach top – VINOTHEK FOHRINGER

Im historischen Schiffmeisterhaus von Spitz schlägt für Weingenießer das vinophile Herz der Wachau mit mehr als 4.000 Weinen aus aller Welt und vielen weiteren Highlights.

Das architektonische Juwel direkt an der Schiffsanlegestelle ist seit mehr als 20 Jahren »der« Weinstützpunkt der Wachau. Leidenschaftlicher als Familie Fohringer kann man dieses Thema nicht leben. Entsprechend individuell ist die Beratung für unterschiedlichste Ansprüche. Wer neben »Best of Wachau« (Tipp: spezielle Jahrgänge) und anderen europäischen Top-Regionen internationale Besonderheiten sucht, nutzt das »Wein Broker Service« für rund 100.000 lieferbare Raritäten. Weiters stehen ausgewählte Digestifs sowie hochwertige Accessoires – von Zalto-Denk'Art-Gläsern über Karaffen, Firelight Bleikristalllampen und originelle Geschenkideen bis zu feinsten Alimentaris – zur Auswahl. Spitz an der Donau, Donaulände 1a, T. +43 (0)2713 / 20 29, iwb@fohringer.at, www.fohringer.at. Öffnungszeiten: Di bis Fr 10 – 17 Uhr, Sa 10 – 15 Uhr.

Foto: Johannes Kernmayer

VERKOSTUNGEN IM HISTORISCHEN JUWEL

Die Uni Salzburg untersucht seit über 3 Jahren den **Nikolaihof Wachau** in Mautern und hat nun wissenschaftlich bewiesen, dass es sich um das älteste, bewohnte Gebäude Österreichs handelt. Diese Historie ist auch im prächtigen Salon 77 (siehe Bild) allseits spürbar – perfekter Rahmen für eine Verkostung der hochkarätigen Weine des vielfach ausgezeichneten Demeter-Weinguts nach strengen, biodynamischen Richtlinien. Oder man genießt diese im hauseigenen, mit einer Gault Millau-Haube ausgezeichneten, einzigen Biorestaurant der Wachau.

Wer danach sein Haupt niederlegen möchte, findet nebenan die Frühstückspension **»Grüner Baum Wachau«** mit neu renovierten Zimmern im klassischen Retro-Chic. Neues gibt es ebenso vom **»ad vineas Gästehaus Nikolaihof«** zu berichten: Ab Frühling 2023 verfügen auch die letzten 3 Zimmer über einen Balkon, und ein Lift sorgt für noch mehr Bequemlichkeit.

WEINHIMMEL IM WIRTSHAUS

Der GASTHOF SCHWARZ in Nöhagen genießt nicht nur wegen seinem Bratl vom Holzofen, gebackenem Karpfen und anderen Klassikern der Landhausküche Kultstatus. Der Weinkeller ist schlichtweg sensationell und würde jedem Spitzenrestaurant zur Ehre gereichen.

Erwin Schwarz ist Wirt aus Leidenschaft. Und absoluter Weingenießer. Sehr zur Freude seiner vinophil begeisterten Gäste. Die Weinkarte umfasst 52 prall gefüllte Seiten und listet vor allem das Beste der Wachau. Raritäten von Hirtzberger, F.X. Pichler, Prager und Knoll gibt es in großer Jahrgangstiefe und in gastfreundlicher Kalkulation. Seitenweise stehen Singerriedel, Kellerberg, Achleiten & Co. untereinander, als wäre es das Normalste der Welt. Und als ob dies nicht schon genug wäre, gibt's auch noch jede Menge Bemerkenswertes aus Restösterreich, Bordeaux, Italien und Deutschland.

Fotos (2): Johannes Kernmayer

Erwin Schwarz ist nicht nur ein wunderbarer Koch, sondern führt auch einen Weinkeller, wie es ihn so schnell kein zweites Mal gibt.

WEIN-NEWS

Foto: Florian Schulte

WELTKLASSE

Dieses Prädikat verlieh »Wein Pur« in der Kategorie »reinsortig weiß« dem »DAC Riesling Smaragd Limitierte Edition 2021« von JOHANN DONABAUM (95 P. – »Weingartenpfirsich mit eleganten Steinölaromen, sehr fokussiert, … groß«).

FALSTAFF KÜRT »GRÜNER VELTLINER WEINBRAND XA22« ZUR NR. 1

Dieser im Eichenfass gereifte Veltliner-brand der **DOMÄNE WACHAU** begeisterte die Tester bei der hochkarätigen »Wein- & Traubenbrandverkostung« am meisten und platzierten ihn mit 95 Punkten an die erste Stelle – »leuchtende Bernsteinfarbe fürs Auge, Finesse, tolle Vielschichtigkeit und würziger Abgang für den Gaumen«. Eindrucksvoll: Neben dieser Auszeichnung heimste der Edelbrand u.a. auch Gold beim »World Spirits Award«, »Meiningers International Spirits Award« und bei »Vinaria« ein.

Mehr geht nicht…

Einmal mehr präsentieren sich die Wachauer Weingüter als Weißwein-Region der absoluten Extraklasse! Das unterstreichen nicht zuletzt 100-Punkte-Weine sowie maximale Bewertungen in den österreichischen Wein-Guides.

FALSTAFF 2022/23:
100 Punkte, Jahrgang 2021: R Smaragd Singerriedel (Franz Hirtzberger), R Smaragd Kellerberg (F.X. Pichler), GV Smaragd Zwerithalter Kammergut (Prager).
5-Sterne-Winzer: Franz Hirtzberger, Rudi Pichler, F.X. Pichler, Knoll, Alzinger, Prager.

A LA CARTE 2023: **100 Punkte, Jahrgang 2021:**
R Smaragd Achleiten (Rudi Pichler), R Smaragd Kellerberg (F.X. Pichler), R Smaragd Steinertal (Alzinger), GV Smaragd Zwerithalter Kammergut (Prager).

VINARIA 2022/23: **5-Kronen-Winzer:** Alzinger, FJ Gritsch, Franz Hirtzberger, Knoll, Rudi Pichler, Prager.

GAULT MILLAU 2023: **5-Trauben-Winzer:** Franz Hirtzberger, Rudi Pichler, F.X. Pichler, Knoll, Alzinger, Prager.

WIRTSHAUSFÜHRER ÖSTERREICH 2023 – 2 AWARDS FÜR DIE WACHAU

Foto: APA-Fotoservice/Greindl

Mario Pulker (rechts) vom Hotel Residenz Wachau und zugleich Bundesspartenobmann des Fachverbandes Gastronomie in der Wirtschaftskammer Österreich wurde zum »Weinmensch des Jahres« gewählt: »Wein ist seine Leidenschaft, die sich mit Kennerschaft zu einer genussvollen Symbiose verbindet. So ist nicht nur der historische Weinkeller der Residenz Wachau, der auch als Heurigenlokal gebucht werden kann, bestens bestückt, auch die Reisen führen zielsicher in große Weinbauregionen Europas.«

Der Titel »Weingut des Jahres« ging an die **Domäne Wachau –** »hinter dem Namen stehen ganz viele Menschen, die einen wichtigen Beitrag dazu leisten, dass der größte Weinbaubetrieb der Wachau seit Jahren auf Erfolgskurs segelt. Allen voran Roman Horvath als Weingutsleiter und Heinz Frischengruber (links) als Kellermeister«. Darüber hinaus wählte die Jury von »World's best Vineyards 2022« die Domäne Wachau auf den ausgezeichneten 20. Platz.

WORLD'S BEST VINEYARDS 2022

GARTENHOTEL & WEINGUT PFEFFEL

Herzlich Willkommen in der Wachau

- Genießerzimmer mit 40 m² Wohnfläche
- Penthouse-Spa mit atemberaubendem Ausblick über das Donautal
- Genuss-Restaurant mit täglicher Verkostungsmöglichkeit der Weine vom eigenen Weingut

Ein Geheimtipp alteingesessener Stammgäste: persönliche Betreuung, unaufdringlicher Service und familiäre Gastfreundschaft – ein unvergessliches Ferienambiente für den anspruchsvollen Wachau-Urlauber.

GARTENHOTEL & WEINGUT PFEFFEL★★★★ • A-3601 Dürnstein | Wachau • info@pfeffel.at • www.pfeffel.at

Zwei Generationen, die für höchste Weinqualität stehen: Rudi Pichler mit Gattin Martina (stehend), links Tochter Theresa, rechts Sohn Rudi und Tochter Sophie.

NACHHALTIGE TRADITION
MIT INNOVATIVEM WEITBLICK

Wie poppig darf, wie modern kann und soll die Wachau sein? Theresa und Rudi Pichler jun. müssen es wissen – sie führen mit Vater Rudi Pichler gemeinsam das bekannte und auch international vielfach ausgezeichnete Spitzen-Weingut.

Interview: Roland Graf; Foto: Monika Löff

Wie geht das wirklich, als Youngster gemeinsam ein Weingut zu führen, das längst eine Marke geworden ist, Theresa und Rudi Pichler jun.? Denn dass zwei Generationen auf dem Papier stehen, erklärt noch nicht, wie die Entscheidungen fallen. Frei heraus gefragt, also:

Suchen Sie den Kompromiss oder setzt sich am Ende doch die längste Erfahrung, also der Vater durch?
Theresa Pichler: Rudi und ich lernen mit jedem Jahr neue Herausforderungen kennen und somit auch mit diesen umzugehen und erweitern dadurch unsere Expertisen. Papa bindet Rudi und mich nicht nur in jeden Beschluss ein, wir sind auch immer »live« dabei, diskutieren über die möglichen Alternativen und kommen dann zu einem gemeinsamen Entschluss. Natürlich ist hierbei – wie vorhin schon erwähnt – die jahrelange Erfahrung unseres Papas von großer Bedeutung.

Vor allem die Kellertechnik hat sich arg verändert. Wie geht man damit um im Weingut Rudi Pichler?
Rudi Pichler jun.: Unser Weingut stand und steht noch immer für Tradition, verbunden mit Moderne. Moderne aber nie im Sinne von »trendorientiert«, sondern in Hinblick auf den aktuellen Stand der Technik in Zusammenhang mit Nachhaltigkeit. Dazu drei Beispiele: Wir pressen unsere Trauben mit einer der besten Pressen, die es derzeit auf dem Markt gibt. Auf der anderen Seite ist unsere Füllmaschine schon über 25 Jahre alt, funktioniert aber noch immer einwandfrei. Weiters treten wir unsere Trauben mit den Füßen ein, anstatt sie zu rebeln. Dies ist nicht nur Tradition, sondern hat vor allem auch die Funktion, noch schonender zu arbeiten.

Frische und klare Weine sind charakteristisch für Ihr Weingut. Wie lässt sich diese Stilistik in Zeiten der Klimaerwärmung erhalten?
Rudi Pichler: Durch die Klimaerwärmung mussten viele Arbeiten, vor allem im Weingarten, adaptiert werden, um unsere puristische Linie weiterführen zu können. Die Laubarbeit z. B. ist nun von noch größerer Bedeutung, da unsere Beeren der Sonne nicht direkt ausgesetzt werden dürfen, um zu viele Phenole im Wein zu verhindern. Aber bei der Ernte gibt es keine Kompromisse, wenn es um die Qualität der Trauben geht. So machen wir mittlerweile schon bis zu sieben Selektionen pro Weingarten, um den perfekten Zeitpunkt der physiologischen Reife bei jedem Rebstock zu sichern.
Theresa Pichler: Jedes Jahr bringt wieder neue Herausforderungen für uns, die aber mit natürlichem Hausverstand, Gefühl für die Natur und zu guter Letzt mit langer Erfahrung sehr gut bewältigbar sind.

Wie bringt man die Wachau als Traditionsweingebiet jungen Konsumenten nahe?
Über Events, neue Weinstile, poppige Etiketten?
Rudi Pichler: Wir als Vinea Wachau-Mitglied wollen ja unsere Weine durch die Eigenheiten der verschiedenen Böden, Alter der Stöcke, Exposition und Kleinklimata definieren. So bekommen die Wachauer Weine ihre spezielle Identität und das ist authentisch. Durch neue, moderne Weinstile würde dies, meiner Meinung nach, leider größtenteils verlorengehen.
Theresa Pichler: Ich selbst zähle mich zu den jüngeren Konsumenten und beobachte natürlich die Vorlieben meiner Generation und auch der nachfolgenden. Meiner Meinung nach steht für uns Natürlichkeit und Authentizität des Produktes sehr im Vordergrund, und das stellen unsere Weine jedenfalls dar. Events für die Jugend könnte es mehr geben. Die Domäne Wachau hat hier schon einen ersten Schritt mit ihrem jährlichen »Wine & Music«-Event getätigt und sowas zieht vor allem junge Leute an. Mehrere Veranstaltungen dieser Art würden sich durchaus anbieten.

Frage an alle:
Ihr Lieblingswein aus dem Pichler-Keller?
Rudi Pichler: Wir sind uns bei dieser Frage immer einig: jeder Wein spiegelt seine eigene Identität wider und ist daher auch nicht mit dem anderen vergleichbar. Zudem entwickeln sich unsere Weine auch unterschiedlich, je nach Lage, Sorte und Jahrgang. An manchen Tagen möchte ich mir lieber ein Glas Grünen Veltliner Kollmütz Smaragd einschenken, weil ich gerade Lust auf die Mineralität dieses Weines habe. An einem anderen Tag will ich unbedingt eine Flasche Riesling Hochrain aufmachen, da dieser am besten zu meinem Abendessen passt.
Rudi Pichler jun.: Jedenfalls können wir sagen, dass wir am liebsten gereifte Weine aus unserer Privatvinothek öffnen, da das Trinkvergnügen im gereiften Zustand noch einmal größer ist!

VERSPIELTE ZEITENSPRÜNGE

Um Wissenswertes geht es in der Schallaburg schon seit Jahrhunderten. Zum Staunen und Lernen gesellen sich heute auch Spiel und Spannung.

Text: Barbara Hutter

Zu sehen ist sie schon von Weitem, und ein Hingucker für alle, die auf der Weststrecke im Raum Melk per Bahn oder Auto unterwegs sind. Ein verlockender, weiß getünchter Klecks in der grünen Landschaft. Die Schallaburg, das Renaissanceschloss.

Aber Moment mal, Burg oder Schloss? Genau, beides. Eine kurze Erklärung: Vom Herrn von Schala zu Beginn des 11. Jh. als Festung gegen die Ungarn errichtet, wurde das schöne Anwesen später – als Trutzburgen endlich aus der Mode gekommen und zudem überflüssig geworden waren – von Hans Wilhelm von Losenstein in ein Renaissanceschloss umgestaltet. Höchst komfortabel ausgestattet und mit allen Finessen.

Und man könnte sogar sagen, modern. Denn vieles, was Besuchern heute Spaß macht, unterhielt auch die Gesellschaft ab der zweiten Hälfte des 16. Jh. »Ball über die Schnur« im ehemaligen Ballhaus etwa, ein Spiel irgendwo zwischen Badminton und Tennis. Heitere Wettstreite in Treffsicherheit gab und gibt es auf dem Bogenschießplatz gleich neben dem Gerichtsstöckl, und wer nach einer kleinen Auszeit verlangte – oder einem Stelldichein – der begab sich zum Lustwandeln in den Schlossgarten mit seinen Kräutern und Beet-Einfassungen aus Beerensträuchern. All dem lässt sich nachspüren und nachgehen.

NEUES LEBEN FÜR DEN SCHATZ

»Vor 15 Jahren kam man in die Schallaburg, um eine Ausstellung zu sehen. jetzt haben wir hier etwas, das wir ‚Kulturoase' nennen.« Eine Art Rundum-Paket, Kultur zum Wohlfühlen.« Nicht ganz ohne Stolz beschreibt Peter Fritz, der Geschäftsführer der Schallaburg die neuen Besucherströme. »Man kann hier in Ruhe ankommen, die Seele baumeln lassen, sich mit Freunden oder Familie treffen.«

Fotos: Robert Herbst (1), Frank Heuer (2), Gleiß (1)

SPRUNG IN DIE NEUZEIT

Aus dem mittelalterlichen, wehrhaften Kern wurde ein weitläufiges Renaissance-Juwel und nun auch Ausstellungsort, besonderes Schmuckstück der Schallaburg ist der Arkadenhof mit seinen Terrakotta-Figuren (re. o.). Lustbarkeiten wie Bogenschießen für Besucher gibt es bis heute (re. u.).

Dass Menschen heute etwa mitten im perfekt restaurierten Arkadenhof stehen und dessen zweigeschoßige Laubengänge und unzählige Terrakottafiguren bestaunen, ist das Resultat langwieriger Arbeit. Der Nachguss der Glocke erfolgte schon 2011, im Galerieraum steht ein anschauliches Modell der Burg. 2014 und 2015 wurde mit historischen Materialien die Bausubstanz liebevoll instandgesetzt, statt Zement kam Kalk zum Einsatz, statt Kunstharzlack Leinöl. Die Mauern atmen nun wieder und ihre Augen, die Fenster, strahlen. Apropos Augen. »Wir möchten, dass man die Schallaburg mit anderen Augen sieht«, sagt Fritz. Dazu zählt auch der Garten, die erste historische Garten-Rekonstruktion in Österreich.

BLICK AUF DIE KINDHEIT

Palas, Arkadengang, Turm oder Festsaal – ein guter Teil der Schallaburg steht jedes Jahr zwischen März und November im Zeichen einer großen, umfassenden Ausstellung. Echte Publikumsmagneten, liebevoll kuratiert, in die Räume und Gänge des Schlosses maßgeschneidert. Lautete das Thema 2021 »Aufbruch in neue Welten«, von Alexander von Humboldt bis Ida Pfeiffer, ging es im vergangenen Jahr um die »Reiternomaden in Europa«, von Hunnen bis Magyaren.

2023 werden in »Kind sein – Geschichte der Kindheit« nun die ersten Lebensjahre beleuchtet. Aktuell und auch historisch gesehen. Denn, so Peter Fritz: »Unser Leben ist so stark von unserer Kindheit geprägt, das ist eine wertvolle Zeit. Da sollten wir genau hinsehen.« Wie eine Gesellschaft mit Kindern umgeht, sage sehr viel aus. Früher behandelte man sie wie kleine Erwachsene, sie hatten unterschiedlichste Rechte und vor allem Pflichten. Auch Kinderbetreuung ist ein Thema. Das sei laut Fritz zwar eher eurozentrisch, also mit Fokus auf Mitteleuropa angelegt, doch richte man den Blick auch woanders hin. »Vielleicht regt das auch an, über die eigene Kindheit nachzudenken.« Es geht zwar um Kinder in der diesjährigen Ausstellung, doch die Schallaburg bleibt ihrem Konzept treu, kein eigenes Parallelprogramm für Kids einzubauen. Hier setzt man auf gemeinsames Erleben, über Altersgrenzen hinweg, denn »die Ausstellung muss sich für alle erschließen«.

Ein gutes Stichwort. Denn seit Kurzem ist in dem historischen Gemäuer auch ein »Escape-Room« zu finden. Und dafür sind gute Nerven, aber auch die grauen Zellen gefragt. Das historische Rätsel rund um den inhaftierten Schlossherrn Losenstein lässt sich nur durch kluge Schachzüge und geschickte Überzeugungsarbeit in der Gruppe lösen. Nervenkitzel und Spaß sind jedenfalls dabei. Und was Peter Fritz besonders freut: »Die meisten, die den »Escape-Room« buchen, sehen sich danach auch die Ausstellung an.«

Gründe für ein Immer-wieder-Kommen in die Schallaburg gibt es also reichlich.

TIPP

Zum Preis des Tageseintritts erhält man die personalisierte »SchallaCard« eine Saison lang.

ÖFFNUNGSZEITEN:

13. Mai bis 5. November 2023
Mo. bis Fr. 9 – 17 Uhr,
Sa., So. und Fei. 9 – 18 Uhr
Tickets online,
telefonisch unter +43 2754 6317-0
oder über buchung@schallaburg.at;
www.schallaburg.at

AKTIVITÄTEN

- Instinktives **Bogenschießen,** jeweils sonntags mit Trainern in der Renaissance-Schießstatt. Für alle ab acht Jahren. Gruppenbuchungen möglich von Mo. bis Sa.
- **Badminton** im Ballhaus der Schallaburg, Schläger und Bälle sind vorhanden und können kostenlos entlehnt werden.
- **Kochkurse** finden im Sommer statt, in einer kleinen Gruppe von 16 Personen wird in der historischen Schlossküche gekocht und anschließend gemeinsam gespeist.
- Mehrere **Rundwege** führen um die Schallaburg, etwa »Von Gasthaus zu Gasthaus«, oder auch der Römerweg bis zur Burg Plankenstein, eine mehrtägige Tour.

AUTOFREIE ANREISE

- **Bus:** Vom Bahnhof Melk fährt der Bus 721 direkt zum Ziel, Haltestelle »Schallaburg«.
- **Bike:** Das niederösterreichische Leihrad-System »Nextbike« hat mehrere Standorte in Melk, einen davon am Bahnhof. Infos und Tarife unter www.nextbike.at/de/niederoesterreich
  Mit eigenem oder Leihrad ist man vom Donauradweg aus in rund 15 Minuten bei der Schallaburg.
- **Wandern:** Vom Bahnhof Loosdorf ist die Schallaburg in einer leichten, gut einstündigen Wanderung ohne große Steigungen erreichbar (ca. 5,2 km), von Melk aus geht man 1,5 Stunden.

EINKEHR-TIPPS IM NAHEN MELK

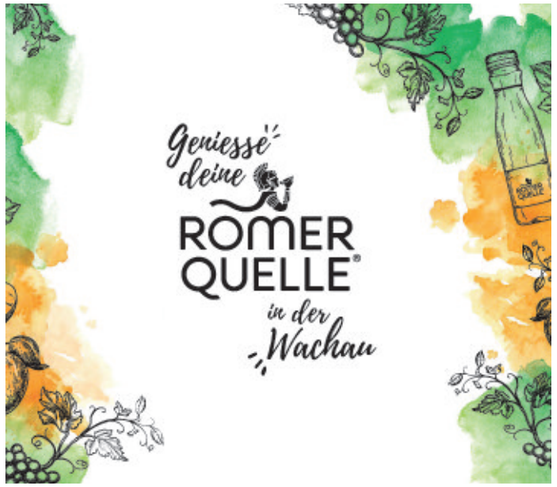
- **Wachauer Stube im Hotel Wachau:** Traditionelle Gerichte mit modernem Esprit. Tipp: Freilandrind vom eigenen Biohof. www.hotel-wachau.at

Foto: Hotel Wachau

- **Restaurant Zur Post:** Klassische österreichische Küche auf hohem Niveau und eigener Eissalon mit dem vielleicht besten Eis der Stadt. www.post-melk.at

Foto: Herbert Lehmann

ENTGELTLICHE ANZEIGE



GENIESSE DEINE RÖMERQUELLE IN DER WACHAU

Unter diesem Motto stand letzten Sommer ein besonderer Touristen-Hotspot im Gebiet der Wachau – der malerische Ort Dürnstein.

Die beiden Partner eint eine starke historische Komponente: Die Geschichte Dürnsteins ist eng mit der gleichnamigen Burg verwoben, auf der einst der damalige König von England, Richard Löwenherz, unfreiwillig zu Gast war. Auch die Ursprünge von Römerquelle gehen weit in der Geschichte zurück: So diente sie bereits den Römern als Quelle frischer Vitalität und sprudelt seit 5.000 bis 7.000 Jahren aus artesischen Brunnen im Gebiet rund um Edelstal im Burgenland.

Vor allem die regionale Herkunft und die natürliche Gewinnung des Mineralwassers zeichnen Römerquelle aus.

Doch Wasser ist nicht gleich Wasser:
Das Mineralwasser entspringt aus in der Tiefe liegenden Quellen und wird auf natürliche Art und Weise durch verschiedenste Gesteinsschichten vor Verunreinigung geschützt und erhält über diesen Weg seine ausgewogene Mineralisierung. Die Mineralisierung des Wassers entsteht dadurch auf natürlichem Weg und wird später lediglich mit Kohlensäure versetzt.

Mit seiner einzigartigen Mineralisierung und direkt am Ursprungsort abgefüllt, erfüllt Römerquelle alle Vorgaben eines Wassers von höchster Qualitätsstufe und ist dadurch ein perfekter Begleiter für Wein, Kaffee und Kulinarik.

Insbesondere in den Weinregionen Österreichs bietet Römerquelle Mineralwasser die perfekte Ergänzung zu regionalen Qualitätsweinen. So auch im Gebiet um die Wachau: Das Naturjuwel zwischen Melk und Krems steht unter anderem für hervorragende regionale Weine, fruchtige Marillen und Erzeugnissen daraus, eine malerische Kulisse und vieles mehr. Sie wird dadurch zu einem wahren Touristen-Hotspot in Niederösterreich und bietet eine kulinarische Vielfalt von traditionellen Heurigen bis hin zu Fine-Dining-Hotels.

Um das harmonische Zusammenspiel von Kulinarik und Wasser zu unterstreichen, wurde ein exklusives Römerquelle & Wachau-Design entwickelt und in ausgewählten Gastronomie Betrieben im Gebiet rund um Dürnstein eingesetzt. Die positiven Reaktionen auf das neue Design, und vor allem die zahlreichen Ergänzungen des Wassersortiments der Gastronomiebetriebe, zeigen wieder einmal mehr, welche Beliebtheit die Römerquelle in der österreichischen Gastronomie erfährt und wie gute Zusammenarbeit durch persönlichen Kontakt und aktiver Pflege von Kundenbeziehungen sichtbar werden kann.

Seit Mitte Juli zieren zahlreiche Liegestühle, Sonnenschirme, Kreidetafeln und sonstige Materialien im Römerquelle & Wachau-Design die Gastronomielandschaft in Dürnstein und stehen auch für die nächste Saison bereit, um ein weiteres Mal durch einen kulinarischen Sommer begleiten zu dürfen.

Genießen Sie beim nächsten Wachau-Besuch eine Römerquelle zum Wein oder zu Marillenknödeln und überzeugen Sie sich selbst!

www.roemerquelle.at

KULTURGENUSS 2023

Das genreübergreifende, avantgardistische Kunstevent »donaufestival« im Frühling ist längst über die Grenzen hinaus bekannt und bietet auch 2023 wieder rund 20 Programmpunkte pro Tag an ausgewählten Orten in Krems.

Foto: David Visnjc

donaufestival

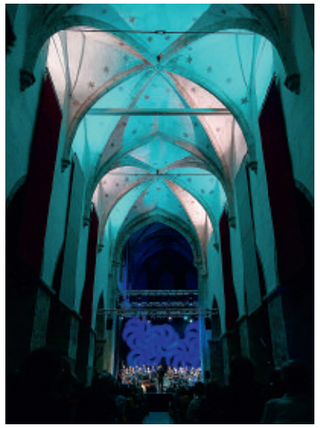
28. bis 30. 4. und 5. bis 7. 5. 2023

Die Klimakrise stellt die Endlichkeit der Zivilisation in den Raum. Was bleibt, wenn fast nichts mehr bleibt? Kim Noble schlüpft in seiner komischen Outsider-Performance in eine Vaterrolle für eine Made. Oliver Ressler beschäftigt sich in einer Videoinstallation mit dem Sound der Arktis. Die Gruppe Toxic Temple feiert in einem parareligiösen Ritual den nuklearen Müll. Warum tritt, wie in der musikalisch treibenden Performance Aphasia von Jelena Jureša, ein serbischer DJ im Krieg auf den Kopf einer muslimischen Frau? Müssen Menschen, veranschaulicht in Workpiece von Anna-Marija Adomaityte, in Lagerhallen optimiert nach dem Vorbild von Robotern arbeiten?

www.donaufestival.at

FESTIVAL IMAGO DEI »BALANCE«

17. 3. bis 10. 4. 2023



Fotos (2): Sascha Osaka

Die Eröffnung zu Ehren des österreichischen Komponisten, Chansonniers und Jubilars HK Gruber (80. Geburtstag) bringt dessen Welterfolg »Frankenstein!!« und seine »Nebelsteinmusik« mit einem zweiten Jubilar der heimischen Musikszene zur Aufführung: Auch der Geiger und Dirigent Ernst Kovacic wird heuer 80 Jahre alt (und ist am 31. 3. ein zweites Mal zu Gast). Bis zum Grande Finale mit Georg Friedrich Händels Messias (Company Of Music) stehen 15 Konzerte am Programm, darunter »Zwischentöne Polen« mit vier Auftritten des polnischen Streichquartetts Messages Quartet. Pianist Florian Stemberger präsentiert selten gehörte Werke von Bach. Der multimediale Abend »Nach Lemberg!« begibt sich auf literarisch-musikalisch-juristische Erkundungen von Recht und Gerechtigkeit. Außerdem: Morgenkonzerte, Sakina Teyna, Salah Ammo und das Ensemble Kurdophone, neue Interpretationen des Andersen-Märchens »Das Mädchen mit den Schwefelhölzern«, Neuproduktion »Nebelweich« (für Kinder ab einem Jahr!), ein Filmprogramm im Kino im Kesselhaus u.v.m. www.imagodei.at

INTERNATIONALE BAROCKTAGE STIFT MELK

Mensch: Natur: WOHIN?

26. bis 29. 5. 2023

Die Natur verändert sich und die Menschheit tut es ihr gleich. Künstlerischer Leiter Michael Schade, der selbst zweimal auf der Bühne steht, spannt einen außergewöhnlichen Bogen von der Natur in der Barockzeit bis heute. In 12 Konzerten präsentieren nationale und internationale Größen wie Ivor Bolton und Concentus Musicus Wien, die Wiener Sängerknaben, L'Arpeggiata, Marie-Claude Chappuis und Verónica Cangemi Kompositionen, die die Schönheit der Natur widerspiegeln, in die Tiefen der Seele eintauchen und barocke Arrangements miteinfließen lassen. Ein Highlight ist die Zusammenarbeit von Dirigentin und Komponistin Christina Pluhar mit Mezzosopranistin Malena Ernman. Daneben inspiriert das Schwanthaler Trompetenconsort beim Picknick-Konzert mit Klängen der Natur und Blasmusik. Weitere Spezialformate: Barocktage für Kinder (24./25. 5.), OffRoad Barock, Prima Colazione, Barocktage-Galerie und Accademia Melicensis.

www.barocktage.at

Internationale Barocktage, Michael Schade © Daniela Matejschek.

SOMMERSPIELE MELK

KASSANDRA UND DIE FRAUEN TROJAS

14. 6. bis 29. 7. 2023

Der Legende nach begehrte Gott Apollon die trojanische Königstochter Kassandra so sehr, dass er ihr die Gabe der Weissagung schenkte. Als sie jedoch seine Verführungsversuche zurückwies, belegte er sie mit einem Fluch: Niemand soll ihr Glauben schenken. So gilt sie als tragische Heldin, die das Unheil voraussah, aber niemals Gehör fand. Eine moderne Erzählung eines antiken Mythos, die unsere eigenen Verhaltensmuster und Denkweisen infrage stellt.

ONE VISION – ÜBERDOSIS G'FÜHL

5. 7. bis 14. 8. 2023

Wenn griechische Götter in einem abgehalfterten Las-Vegas-Verschnitt landen, wenn das Trojanische Pferd als Crazy Horse in einem Varieté steppt, wenn kryptische Prophezeiungen Verwirrspiele und Verwechslungen hervorrufen, dann ist beste Unterhaltung mit Hits aus 5 Jahrzehnten garantiert.
Familientipp – Kinder-Musikrevue: Berni Bernstein und das Geheimnis der Glaskugel (23. 7. und 5. 8.).

www.sommerspielemelk.at

Foto: Daniela Matejschek

TIPP
6. Juli 2023: Stargeiger David Garrett zu Gast im Wolkenturm!

Foto: Thomas Jantzen

»Beim Grafenegg Festival 2023 wird wieder die Crème de la Crème der Musikwelt zu Gast sein. Unter anderem werden Klangkörper, wie die Wiener Philharmoniker, das Philharmonia Orchestra London, das Israel Philharmonic Orchestra, das Concertgebouworkest, das Orchestra del Teatro alla Scala und natürlich unser Residenzorchester, das Tonkünstler-Orchester, am Wolkenturm zu hören sein, das heuer sein 50-jähriges Grafenegg-Jubiläum feiert. Besonders freue ich mich auf eine Reihe von Dirigentinnen und Dirigenten der jüngeren Generation, wie Tabita Berglund oder Lahav Shani, mit dem ich gemeinsam mit dem Israel Philharmonic Orchestra Brahms' erstes Klavierkonzert spielen werde. Und natürlich auf unseren Composer in Residence, Philippe Manoury, dessen neues Werk ›Anticipations‹ im Festival in der österreichischen Erstaufführung erklingt«, so künstlerischer Leiter Robert Buchbinder voll Vorfreude.

Grafenegg Festival: 11. 8. bis 3. 9. 2023
Sommerklänge: 22. 6. bis 5. 8. 2023
Grafenegg Academy: 6. 7. bis 17. 7. 2023
Sommerresidenz des European Union Youth Orchestra: 17. 7. bis 30. 7. 2023
Ink Still Wet: 13. 3. bis 15. 3. und 17. 8. bis 26. 8. 2023

Dazu weitere hochkarätige Konzerte im Jahresreigen, etwa Ostern, Weihnachten, Silvester. Tipp für Filmliebhaber: 27. 5. – Filmmusik unter Sternen »Symphony of space«. www.grafenegg.com

Schloss Artstetten

Bereits Tradition haben die Theateraufführungen in diesem besonderen historischen Rahmen. Ab 7. September geht an 10 Abenden »Valentins Panoptikum« über die Bühne – ein Aquarium voll Regen, voll Traufe, voll Wortklauberei rund um den großen Künstler Karl Valentin. Dabei werden gekonnt Kurzgeschichten von ihm, Nonsens-Couplets und vertrackte Szenen kombiniert.
Auch abseits dieser Abende lohnt das prächtige Schloss einen Besuch – dazu kommen Veranstaltungen wie Pfingstrosen-Fest (28. 5.), Vollmond-Nächte (8 x ab Juni), Kinder-Nacht (13./14. 10.) u.v.m.
www.schloss-artstetten.at

Foto: extremfotos.com, Nikolaus Simlache

Foto: Katharina Schiffl

FESTIVAL GLATT & VERKEHRT

14. bis 16. 7. 2023 (Schloss zu Spitz)
15. bis 22. 7. 2023 (Musikwerkstatt im Stift Göttweig)
26. bis 30. 7. 2023 (Winzer Krems, Sandgrube 13)

Die 27. Ausgabe dieses Festivals, das für spannende Musikideen aus allen Erdteilen ohne stilistische Schubladen steht, blickt nach Osten und sucht, von den unmittelbaren Nachbarn in Europa bis zu ferneren Gebieten in Asien, nach aktuellen Musikideen, die zwischen Tradition und Avantgarde faszinieren. Im Wesentlichen geht es um die Erzählung, um musikalische Stories aus Regionen, die unter Krieg leiden ebenso wie solchen, in denen scheinbar Frieden herrscht. Ein weiterer Schwerpunkt liegt beim Schlagwerk, nicht nur als üblicher Teil einer Ensemble-Besetzung, sondern im klanglichen Vordergrund. Weiters: Programme mit skandinavischem und lateinamerikanischem Einschlag, heimische Premieren und Auftragswerke.

www.glattundverkehrt.at

Fotos (3): Sascha Osaka

Wachau Festspiele

Fotos: Sam Madwar

VON WEGEN MARIANDL!

18. 7. bis 26. 8.

KOMÖDIE VON STEFAN VÖGEL

Österreich nach dem Krieg. Auch in der Wachau geht es wieder aufwärts. Nur in der »Grauen Ente«, dem Gasthaus von Marianne und Tochter Mariandl, will das Geschäft nicht so recht in Schwung kommen. Da kommt es wie gerufen, dass eine Wiener Produktionsfirma einen Heimatfilm mit Hans Moser drehen will und Unterkünfte sucht. Doch schon bald kommen die beiden dahinter, dass das Drehbuch unheimliche Parallelen zu ihrem eigenen Leben hat. Oder war das eigene Leben ganz anders als Marianne ihrer Tochter erzählt hat?

DER BRANDNER KASPAR UND DAS EWIG' LEBEN

1. 9. bis 9. 9.

KOMÖDIE VON KURT WILHELM

Die Wachau im Jahr 1850:
Der Tod hat einen schlechten Tag. Er soll dafür sorgen, dass der 72-jährige Kaspar Brandner einem Jagdunfall zum Opfer fällt, aber der Schuss geht daneben. Also bemüht sich der sogenannte »Boanlkramer« zu dessen Hütte, um ihn ins Paradies zu befördern. Dieser aber weigert sich und überlistet den einsamen und verfrorenen Tod mit Marillenschnaps und Kartenspiel und gewinnt eine Frist von 18 Jahren. Diese neu gewonnene Unsterblichkeit lässt ihn sein Leben mit noch mehr List anpacken. Doch dann merkt der Himmel den Betrug und holt zum Gegenschlag aus.

www.wachaufestspiele.com

KLANGKUNST 29. 6. bis 1. 10.

Raumbezogene Arbeiten, Interaktionen von Klang, Raum, Licht, Zeit, Bewegung und Form, machen den frühgotischen Kirchenraum und den Kapitelsaal, deren Architektur und deren Akustik auf besondere Weise erfahrbar. Gezeigt werden Werke von Christina Kubisch »Verweben« und Félix Blume »Schwarm/Essaim«. Geöffnet Di bis So, 11–17 Uhr, Eintritt frei.
www.klangraum.at

Foto: Sascha Osaka

Kurz notiert...

SCHUBERTIADE DÜRNSTEIN
(28. bis 30. 4. 2023)
Dieses kleine, aber ungemein hochkarätige Festival im prächtigen Stift Dürnstein besticht durch erstklassige musikalische Darbietungen. Ein jährlicher Hochgenuss mit Kammersänger Robert Holl & Freunden.
www.schubertiade-duernstein.at

Foto: Carl Mittermüller

STARNACHT WACHAU (22./23. 9. 2023)
Der kleine Ort Rossatzbach wird einmal im Jahr musikalischer Hotspot, wenn sich nationale wie internationale Stars ein Stelldichein geben.
www.starnacht.tv/starnacht-aus-der-wachau

Foto: Steinthaler

KINO IM KESSELHAUS
Neben einem vielseitigen Filmangebot sorgen am Kremser Uni-Campus von September 2023 bis Ende Juli 2024 Gespräche mit Filmemacher:innen, Diskussionsveranstaltungen, Live-Konzerte, Kinderpuppentheater oder Kinoworkshops für ein buntes Programm. Sommertipp: Von 6. bis 23. 7. verwandelt sich das Kino zum Open-Air-Erlebnis. www.kinoimkesselhaus.at

KINDER.KUNST.FEST (26. 10. 2023)
Themenschwerpunkte rund um Kunst, Theater, Musik, Literatur und Kino werden an 17 Veranstaltungsorten näher beleuchtet. Darunter ein musikalisches Kinderstück, ein Klangworkshop und ein Kinderfilm- und Workshop-Programm.

EUROPÄISCHE LITERATURTAGE
(16. bis 19. 11. 2023)
Seit fünfzehn Jahren lädt Autor und Kurator Walter Grond internationale Schriftsteller*innen und Literaturinteressierte nach Krems, um über aktuelle Themen und Bücher zu diskutieren und Debatten anzuregen. Thema 2023: »Tiere und andere Menschen«.
www.literaturhauseuropa.eu

Foto: Alexandra Munk

WACHAU IN ECHTZEIT

Ende Oktober bis Anfang Dezember

Stimmungsvolle Atmosphäre und künstlerische Köstlichkeiten – das ist das Konzept dieser Veranstaltungsreihe. Wenn Schauspielerin Ursula Strauss ihre Künstler-Kollegen in die herbstlich-winterliche Wachau lädt, entstehen neue Konstellationen und werden außergewöhnliche und intime Spielstätten erschlossen.

www.wachauinechtzeit.at

VERANSTALTUNGS-TERMINE 2023

laufend aktualisiert bei den Tourismusverbänden (s. S. 80) oder auf www.wachau7.com bzw. hier:

volkskultur | niederösterreich

Haus der Regionen

KULTUR & MORE

Feinste (Volks-)Musik im Konzertsaal, (Kunst-)Handwerk und Fachliteratur in den Geschäften!

Haus der Regionen
Donaulände 56 · 3500 Krems-Stein
T 02732 85015 · office@volkskulturnoe.at
Karten über www.oeticket.com
Programm auf www.volkskulturnoe.at

volkskultur – Handwerk der Regionen
Ludwig-von-Köchel-Platz 1 · 3500 Krems-Stein
T. 02732 85015 15
handwerk@volkskulturnoe.at

volkskultur – Buchhandlung der Regionen
Donaulände 56 · 3500 Krems-Stein
T. 02732 85015 13
buchhandlung@volkskulturnoe.at

www.volkskulturnoe.at

Große Kunst

DIE SPANNENDSTEN AUSSTELLUNGEN 2023 IN DER UNESCO-WELTERBEREGION

Anton Romako, Mädchen mit Kaninchen, um 1877 / Landessammlungen Niederösterreich, Fotos: Christoph Fuchs

KUNSTHALLE KREMS

EDUARDO CHILLIDA. GRAVITATION

29. 4. bis 24. 9. 2023

Die Kunsthalle Krems präsentiert mit 80 Arbeiten die erste umfangreiche monografische Ausstellung von Eduardo Chillida (1924–2002) in Österreich.
Der in San Sebastián geborene baskische Künstler gilt als Meister der abstrakten Skulptur und zählt zu den bedeutendsten Bildhauern des 20. Jh. Masse und Raum, Fülle und Leere, hell und dunkel sind elementare Aspekte seiner skulpturalen Praxis. Chillida übersetzt diese Gegensätze in minimalistische Formen, die trotzdem handgemacht und geerdet wirken.
Bekannt geworden ist er als Bildhauer der Monumentalplastik im öffentlichen Raum. Seine tonnenschweren Stahlskulpturen prägen öffentliche Plätze, Landschaften und Parks. Die Ausstellung zeigt Skizzen, Modelle und fotografische Dokumentationen dieser Skulpturenprojekte, wie »Peine del Viento« oder »San Sebastián«.

WEITERS:

Oliver Ressler (29. 4. bis 18. 6. 2023)
Damir Očko – Bird's milk and other spirits (1. 7. bis 29. 10. 2023)
Sieben Todsünden – Aktuelle Kommentare (ab 14. 10. 2023)

www.kunsthalle.at

© Courtesy of the Estate of Eduardo Chillida and Hauser & Wirth Foto: Alex Abril

LANDESGALERIE NIEDERÖSTERREICH

KUNSTSCHÄTZE VOM BAROCK BIS ZUR GEGENWART

13. 5. 2023 bis 11. 2. 2024

Die Ausstellung beleuchtet die facettenreiche Landessammlung Niederösterreich und stellt herausragende Meisterwerke österreichischer Kunst vom Barock bis zur Gegenwart vor. Zwischen der ältesten Arbeit, einer großformatigen barocken Altartafel von 1772 von Johann Martin Schmidt, und dem jüngsten Werk, einem expressiven Gemälde von Franziska Maderthaner aus 2021, wird anschaulich die Entwicklung des österreichischen Kunstschaffens der letzten 250 Jahre dokumentiert.

WEITERS:

Alpine Seilschaften – Bergsport um 1900 (bis 8. 10. 2023)
Angela Glajcar (25. 3. bis 3. 12. 2023)
Frenzi Riglin (13. 5. bis 12. 11. 2023)
Herwig Zens – Ein ganzer Kosmos (ab 4. 11. 2023)

www.lgnoe.at

Egon Schiele, Die zerfallende Mühle, 1916

FORUM FROHNER

OBERHUBER TRIFFT FROHNER – AUS EINER PRIVATSAMMLUNG

20. 5. bis 22. 10. 2023

Oswald Oberhuber, Figur, 1954
© Stephan Ettl, Foto: Konrad Strutz

Im Mittelpunkt stehen zwei sehr gegensätzliche Künstler: Oswald Oberhuber (1931–2020) und Adolf Frohner (1934–2007).
Während Frohners Weg von der klassischen Moderne zu einer Neuinterpretation des Realismus führt, lehnte Oberhuber stets eine Festlegung im Formalen und Thematischen ab und suchte die permanente Veränderung.

www.forum-frohner.at

KARIKATURMUSEUM KREMS

DER UNSTERBLICHE ÖSTERREICHER

18. 2. 2023 bis 28. 1. 2024

Mozart, Klimt oder Kaiserin Sisi – scheinbar unsterbliche Charaktere prägen das Bild Österreichs in der Welt. Ein Bild, das von Gemütlichkeit, Tradition und Gastfreundschaft auf der einen und vom Granteln sowie einer gewissen Skepsis gegenüber dem sogenannten Lieblingsnachbarstaat auf der anderen Seite markiert ist. Mit Hüttengaudi, Wiener Schnitzel, der geliebten Kaffeehaus- und Wirtshauskultur erstrahlt Österreich im besten Licht, wären da nicht seine braunen Flecken und weitere Unzulänglichkeiten.
Die Ausstellung erzählt in über 160 Werken von 30 Künstler:innen von den Abgründen zwischen Österreichs schillernden Momenten.

Bruno Haberzettl, Alf, der Ybbser Spaßvogel, 2008
© Bruno Haberzettl / Landessammlungen NÖ

Erich Sokol, Niki Lauda – 1975
© Annemarie Sokol / Landessammlungen NÖ

SOKOL. TITELSEITEN **11. 3. bis 29. 10. 2023**

Erich Sokol gilt als einer der bedeutendsten Karikaturisten und Cartoonisten Österreichs. Zu seinem 90. Geburtstag (1933–2003) ist in Kooperation mit den Landessammlungen Niederösterreich und in Zusammenarbeit mit Annemarie Sokol, der Witwe des Künstlers, eine Auslese von Sokols besten Titelseiten für die Kronen Zeitung zu bewundern.

WEITERS:

The Award Goes To … SOKOL-Preisträger:innen (18. 2. 2023 bis 28. 1. 2024)
Toxische Pommes – Exkurs #10 (18. 2. 2023 bis 28. 1. 2024)
Erwin Moser – Fantastische Geschichten (4. 3. 2023 bis 30. 6. 2024)

www.karikaturmuseum.at

SCHALLABURG

KIND SEIN –

Behütet oder schutzlos?
Beflügelt oder unterdrückt?
Neugierig oder ohnmächtig?

13. 5. bis 5. 11. 2023

Wie eine Gesellschaft mit ihren Kindern umgeht sagt viel über sie aus. Die Kindheit prägt uns wie keine andere Zeit. Manche können es nicht erwarten ihr zu entwachsen. Andere blicken mit Sehnsucht auf sie zurück. Aber was heißt es eigentlich, ein Kind zu sein – damals und heute?

Eine große Schallaburg-Reportage siehe ab Seite 68. www.schallaburg.at

MUSEUMKREMS

Kunstinteressierte sollten unbedingt auch das ehemalige Dominikanerkloster am Kremser Körnermarkt am Plan haben. Regelmäßig hochkarätige Ausstellungen, Termine 2023 vor Redaktionsschluss noch nicht fixiert. www.museumkrems.at

WACHAUMUSEUM IM TEISENHOFERHOF

Foto: Gregor Semrad

Das prächtige gotische Gebäude, einst Teil der spätmittelalterlichen Festungsanlage der Wehrkirche Weißenkirchen, bildet nicht nur den Rahmen für verschiedenste Events, wie Wachau-Festspiele, Rieslingfest, Erntedank oder Wachauer Adventmarkt, sondern birgt auch sehenswerte Ausstellungen.

1. 4. bis Mitte Juni 2023: Wachaumaler Erich Giese (siehe auch S. 98)

Ab 14. 4. 2023 (Dauerausstellung): Wachaustraße – die Straße am Strom

2. 7. bis 31. 10. 2023: In Memoriam Alexander Bisenz

www.teisenhoferhof.at

WACHAU GUIDE 2023

Die wichtigsten Infos für die perfekte Ferienplanung in der UNESCO-Welterberegion.

Koordination: Andreas Neuhuber

INFOADRESSEN

DONAU NIEDERÖSTERREICH TOURISMUS GMBH
3620 Spitz, Schlossgasse 3, Tel. 0 27 13/300 60-60
urlaub@donau.com, www.donau.com, www.wachau.at

Darüber hinaus stehen für Anfragen bereit:

Marktgemeinde Maria Taferl, 3672 Maria Taferl Nr. 35, Tel. +43 (0) 74 13 / 70 40, gemeindeamt@maria-taferl.gv.at, www.mariataferl.at

Informationsstelle Emmersdorf, 3644 Emmersdorf, Beim Kreisverkehr, Tel. +43 (0) 27 52 / 700 10, info@emmersdorf.at, www.emmersdorf.at

Wachau Info-Center Melk, 3390 Melk, Kremser Straße 5, Tel. +43 (0) 27 52 / 511 60, melk@donau.com, www.visitmelk.com

Tourismusinformation Spitz, 3620 Spitz, Mittergasse 3a Tel. +43 (0) 27 13 / 23 63, info@spitz-wachau.at, www.spitz-wachau.com

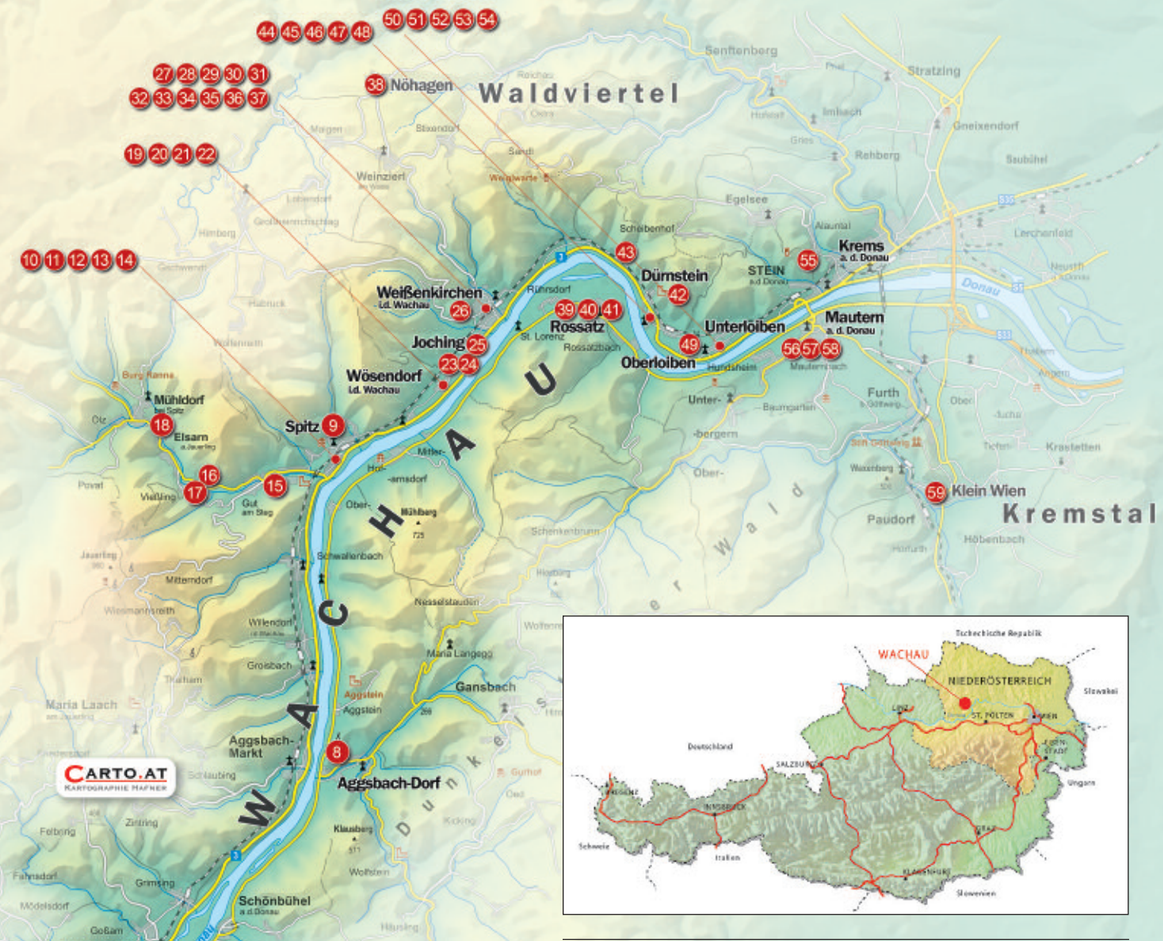
Tourismusverein Weißenkirchen, 3610 Weißenkirchen 242, Tel. +43 (0) 27 15 / 26 00, info@weissenkirchen-wachau.at, www.weissenkirchen-wachau.at

Tourismusverein Dürnstein, 3601 Dürnstein 132, Tel. +43 (0) 27 11 / 200, info@duernstein.gv.at, www.duernstein.at

Wachau Info-Center Krems, 3500 Krems, Körnermarkt 14, Tel. +43 (0) 27 32 / 82 676, krems@donau.com, www.krems.info

EINE AUSWAHL DER BESTEN ADRESSEN IM ÜBERBLICK

BETRIEB		KATEGORIE	ORT
1	Maria Taferl	Sehenswerter Ort	Maria Taferl
2	Schachner	Hotel & Restaurant	Maria Taferl
3	Emmersdorf	Radlerdorf	Emmersdorf
4	Donauhof	Hotel & Restaurant	Emmersdorf
5	Zum Schwarzen Bären	Hotel & Restaurant	Emmersdorf
6	Zur Post	Hotel & Restaurant	Melk
7	Wachau	Hotel & Restaurant	Melk
8	Residenz Wachau	Hotel & Restaurant	Aggsbach-Dorf
9	Spitz	Sehenswerter Ort	Spitz
10	Franz Hirtzberger	Weingut	Spitz
11	Gasthof Prankl	Hotel & Restaurant	Spitz
12	Franz Josef Gritsch – Mauritiushof	Weingut & Ferienwohnungen	Spitz
13	WeinSpitz & Strawanzer	Weingut & Heuriger, Hotel garni	Spitz
14	Laglers Hotel Weinberghof	Weingut & Hotel garni	Spitz
15	Johann Donabaum	Weingut & Gästezimmer	Spitz
16	Josef & Georg Högl	Weingut & Brennerei	Spitz
17	»Graben Gritsch« & Donauschlössel	Weingut & Heuriger	Spitz
18	Gasthof Weißes Rössl	Hotel & Restaurant	Mühldorf bei Spitz
19	Weinhofmeisterei M. Hirtzberger	Weingut	Wösendorf
20	Hofmeisterei Hirtzberger	Restaurant	Wösendorf
21	Rudi Pichler	Weingut	Wösendorf
22	Erich Machherndl	Weingut	Wösendorf
23	Schmelz	Weingut	Joching
24	Weingut Holzapfel	Weingut, Brennerei, Gutsrestaurant & Wohnen	Joching
25	Jamek	Weingut & Restaurant	Joching
26	Weißenkirchen	Beliebter Erholungsort	Weißenkirchen
27	Hick	Gärtnerei	Weißenkirchen
28	Donauhof	Hotel garni	Weißenkirchen
29	Heinzle	Restaurant	Weißenkirchen
30	Schneeweiß	Wein & Keramik, Ferienwohnungen	Weißenkirchen
31	Donauwirt	Hotel	Weißenkirchen
32	Andreas & Martina Gattinger	Weingut	Weißenkirchen
33	Franz Zottl	Weingut & Gästezimmer	Weißenkirchen
34	Kirchenwirt	Hotel & Restaurant	Weißenkirchen
35	Winzerhof Lehensteiner	Weingut & Gästezimmer	Weißenkirchen
36	Karl Stierschneider »Kartäuserhof«	Weingut	Weißenkirchen
37	Jäger	Weingut & Heuriger	Weißenkirchen
38	Schwarz	Restaurant	Nöhagen
39	Landgasthof Essl	Restaurant	Rossatz
40	Sigl	Weingut	Rossatz
41	Fischer	Weingut	Rossatz
42	Dürnstein	Sehenswerter Ort	Dürnstein



BETRIEB		KATEGORIE	ORT
43	Pfeffel	Hotel-Restaurant & Weingut	Dürnstein
44	Schloss Dürnstein	Relais- & Chateauxhotel & Restaurant	Dürnstein
45	Richard Löwenherz	Hotel & Restaurant	Dürnstein
46	Schmidl	Bäckerei & Konditorei	Dürnstein
47	Wieser	Brennerei, Kaffee, Schokoladen & Marmeladen	Dürnstein
48	Domäne Wachau	Vinothek & Kellerschlössel	Dürnstein
49	F. X. Pichler	Weingut	Oberloiben
50	Leo Alzinger	Weingut	Unterloiben
51	Loibnerhof	Restaurant	Unterloiben
52	Emmerich Knoll	Weingut	Unterloiben
53	Fam. Mittelbach »Tegernseerhof«	Weingut & Heuriger	Unterloiben
54	Wachauerstube	Restaurant	Unterloiben
55	Steigenberger Hotel and Spa	Hotel & Restaurant	Krems
56	Nikolaihof Wachau	Weingut & Weinstube & Wohnen	Mautern
57	Landhaus Bacher	Genießerhotel & Restaurant	Mautern
58	Fritz Hutter »Silberbichlerhof«	Weingut & Heuriger	Mautern
59	Landgasthof Schickh	Hotel & Restaurant	Klein-Wien

DONAU-AUSBLICKE

Eine Donau-Schifffahrt gehört zum Ferien-Pflichtprogramm, birgt sie doch eine Fülle an spannenden Ausblicken. Neben dem regelmäßigen Linienverkehr bieten BRANDNER Schiffahrt und DDSG Blue Danube auch immer wieder kurzweilige Themenfahrten an.

LINIENSCHIFFFAHRT FAHRPLÄNE 2023

BRANDNER SCHIFFAHRT, www.brandner.at

Stromaufwärts	6.5.–8.10. täglich	15.4.–5.5. und 9.10.–26.10. Do bis Mo	15.4.–26.10. zus. Sa+So
Krems	10.05 Uhr 15.40 Uhr	10.05 Uhr	
Rossatz	16.05 Uhr*		10.30 Uhr
Dürnstein	10.40 Uhr 16.10 Uhr	10.40 Uhr	**+ 6.5.–8.10.**
Weißenkirchen	11.00 Uhr 16.30 Uhr	11.00 Uhr	Ebenso um 16.05 Uhr*
Spitz	11.35 Uhr 17.00 Uhr**	11.35 Uhr	
Emmersdorf	12.45 Uhr* 17.25 Uhr	12.45 Uhr*	**Die Flößerei in Rossatz entdecken**
Melk	12.55 Uhr 17:30 Uhr	12.55 Uhr	
Stromabwärts			
Melk	13.45 Uhr	13.45 Uhr	
Emmersdorf	13.50 Uhr*	13.50 Uhr*	
Spitz	14.30 Uhr 17.05 Uhr	14.30 Uhr	
Dürnstein	15.00 Uhr 17.30 Uhr	15.00 Uhr	
Krems	15.25 Uhr 17.55 Uhr	15.25 Uhr	

* Zu- bzw. Ausstiegsmöglichkeit für Gruppen.
** Kostenloser Bustransfer von Spitz nach Emmersdorf und Melk.

TIPP : Regelmäßige Sonderfahrten, wie »Genuss am Fluss«, »Morgengenuss am Fluss«, »Wachauer Sonntagsschifffahrt« oder »Dixie.Brunch«.

DDSG BLUE DANUBE, www.ddsg-blue-danube.at

Stromaufwärts	1.4.–29.10.	6.5.–8.10.	6.5.–8.10.	6.5.–8.10.
	MS Dürnstein	MS Wachau	MS Dürnstein	MS Wachau
Krems/Stein	10.15 Uhr	13.10 Uhr	15.45 Uhr	–
Dürnstein	10.50 Uhr	13.40 Uhr	16.20 Uhr	–
Weißenkirchen	–	–	–	–
Spitz	11.45 Uhr	14.35/14.45 Uhr	17.20 Uhr*	17.30 Uhr
Emmersdorf	–	15.55 Uhr	–	18.40 Uhr
Melk/Altarm	13.20 Uhr	16.05 Uhr	–	18.50 Uhr
Stromabwärts	**1.4.–29.10.**	**6.5.–8.10.**	**6.5.–8.10.**	**6.5.–8.10.**
	MS Dürnstein	MS Wachau	MS Wachau	MS Dürnstein
Melk/Altarm	13.50 Uhr	11.00 Uhr	16.25 Uhr	–
Emmersdorf	–	11.10 Uhr	–	–
Spitz	14.40 Uhr	11.40/12.00 Uhr	17.10 Uhr**	17.25 Uhr
Weißenkirchen	–	–	–	–
Dürnstein	15.10 Uhr	12.30 Uhr	–	17.50 Uhr
Krems/Stein	15.30 Uhr	12.50 Uhr	–	18.10 Uhr

* Umsteigen auf MS Wachau, um die Fahrt fortzusetzen.
** Umsteigen auf MS Dürnstein, um die Fahrt fortzusetzen.

TIPP : Jeden Sonntag, 10.15 Uhr, ab Krems Wachaubrunch, Wachauer Sonnenwend-Fahrt am 17.6., spezielle Familientarife auf Linienfahrten.

MS Austria von BRANDNER Schiffahrt.

MS Dürnstein der DDSG.

WEITERE INFORMATIONEN

BRANDNER Schiffahrt, Tel.+43 (0) 74 33 / 25 90 21, www.brandner.at
DDSG Blue Danube, Tel. +43 (0) 1 / 588 80-0, www.ddsg-blue-danube.at

Fotos (6): Frank Heuer

Beide Seiten der Wachau lohnen eine nähere Erkundung – zum Übersetzen stehen Rollfähren zwischen Spitz und Arnsdorf (links) sowie Weißenkirchen und St. Lorenz oder die Motorboot-Fähre zwischen Dürnstein und Rossatz (bereit). Letzterer Ort lädt zudem mit Sandstrand und Postkarten-Panorama zum Baden ein.

DONAU-ÜBERSETZUNG

Es lohnt sich immer wieder, mal das Ufer zu wechseln. Sei es, um die weniger bekannten Dörfer wie Aggsbach, Arnsdorf oder St. Lorenzen zu erkunden oder die »klassische« Wachau aus einem neuen Blickwinkel zu erleben. Mit den beiden Rollfähren können auch Autos übersetzen, mit der Motorfähre nur Fußgänger und Radfahrer.

ROLLFÄHRE SPITZ – ARNSDORF (www.spitz-wachau.at)

Jänner bis März und November/Dezember	Montag bis Freitag 6.15–11.15 Uhr und 15.30–18.00 Uhr
April:	Montag bis Freitag 6.15–18.00 Uhr, Samstag, Sonn- und Feiertag 8.15–18.00 Uhr
Mai bis September:	Montag bis Freitag 6.15–19.00 Uhr, Samstag, Sonn- und Feiertag 8.15–19.30 Uhr
Oktober:	Montag bis Freitag 6.15–18.00 Uhr, Samstag, Sonn- und Feiertag 8.15–18.00 Uhr

ROLLFÄHRE WEISSENKIRCHEN – ST. LORENZ
(www.weissenkircheninderwachau.at)

ca. Mitte April bis Ende Oktober:
Montag bis Freitag: 8.00–11.45 und 13.30–18.45 Uhr,
Samstag, Sonntag und Feiertag: 8.00–18.45 Uhr.

FÄHRE DÜRNSTEIN – ROSSATZ (www.faehre-wachau.at)

April und Anfang bis ca. Mitte Oktober	Freitag bis Sonntag und Feiertag 10.00–17.00 Uhr
Mai und September:	täglich 9.30–18.00 Uhr
Juni bis August:	Montag bis Freitag 9.30–18.00 Uhr, Samstag, Sonn- und Feiertag 9.00–18.30 Uhr

TIPP : Unter der gleichen Website kann auch ein Wassertaxi-Dienst mit drei Booten für 7 bis 12 Personen gebucht werden.

DONAU-ERLEBNISSE

AHOI WACHAU: Auf Holzzillen von Spitz bis Dürnstein. Wösendorf, www.ahoiwachau.at

BOOTSTOUREN WACHAU: Zillenfahrten ab Dürnstein. www.bootstouren-wachau.at

MS MARIANDL: Ausflugsschiff für Gruppen von 35 bis 140 Personen. Krems, www.schiff-mariandl.at

MOTORBOOT-TAXI WACHAU: Taxiservice. Krems, www.motorboottaxi-wachau.at

NAUFAHRT: In Holzzillen stromabwärts für max. 12 Personen. Emmersdorf, www.naufahrt.at

KANU-WACHAU: Kanufahrten oder Stand-up-Paddeltouren (siehe auch Seiten 24 bis 28). Dürnstein-Oberloiben, www.kanu-wachau.at

DONAUFISCHEN: Tages-, Wochen- und Jahreskarten. Gemeindeamt Aggsbach, www.angel-urlaub.at

DONAU-BÄDER:
- **Luberegg:** Längster Natursandstrand der Donau bei Emmersdorf mit Blick auf Stift Melk.
- **Aggsbach:** Baden mit Panorama auf Ruine Aggstein.
- **Weißenkirchen:** Sandstrand mit versteckten Buchten zwischen Joching und St. Michael.
- **Rossatz-Arnsdorf:** Am südlichen Donauufer gegenüber Dürnstein.

FREIBÄDER: Spitz und Kuenringerbad Dürnstein

BAHN AM STROM

Dass die **Wachaubahn** ein ganz besonderes Erlebnis bietet, können Sie auf den Seiten 8 bis 19 nachlesen, dort finden Sie auch detaillierte Infos (www.noevog.at).

Anreise in die Wachau: Gute Verbindungen werden über die **Franz-Josefs-Bahn** von Wien über Krems sowie auf der **Westbahnstrecke** über Melk angeboten (www.oebb.at).

AUSGEKLÜGELTES BUS-SYSTEM

Bestens vernetzt präsentiert sich das Buslinien-System in der Wachau. Praktisch: »VOR AnachB Routenplaner«, mit dem Touren mit öffentlichen Verkehrsmitteln, dem Fahrrad, zu Fuß oder mit dem Auto berechnet und miteinander kombiniert werden können: www.anachb.vor.at oder zum Download:

DIE BUSROUTEN:

715 Krems – Spitz – Weißenkirchen – Melk
717 Krems Bahnhof – Krems Donau-Universität
718 Spitz – Mühldorf – Raxendorf – Pöggstall
719 Ottenschlag – Spitz – Melk – St. Pölten
720 Krems – Rossatz – Schönbühel – Melk
721 Emmersdorf – Melk – Schallaburg

Weiters gibt es noch die Linien 1 bis 7 ab Krems Bahnhof.

JAUERLING SAMMELTAXI: Samstag, Sonn- und Feiertag bietet sich ab Spitz und Melk (jeweils 10 Uhr) die Anreise zu diesem beliebten Wanderziel für eine Gipfelrunde oder für spektakuläre Fernsichten von der Aussichtswarte. Spitz: Anmeldung bis 9 Uhr, T. +43 (0) 27 13 / 22 22; Melk: bis 24 h vor Abfahrt (So bis 48 h), T. +43 (0) 664 / 60 67 46 06.

Foto: Teufel-Fotolia

DIAMOND CLUB OTTENSTEIN:

18-Loch-Anlage. Golfakademie, Proshop, sehr gutes Restaurant. www.golfclub-ottenstein.at

GC MARIA TAFERL:

9-Loch-Anlage. Driving-Range mit überdachten Abschlagboxen, Naturabschlagbahnen, Übungsbunker, Putting- und Chipping-Green. www.gc-mariataferl.at

INSIDER-TIPP

Ulrike Hohenwarter, staatlich geprüfter »austria guide«, hat ein sehr vielseitiges Tourenprogramm in ihrem Repertoire: Etwa die typische Landschaftsarchitektur der Winzerhäuser, die Eigenheiten der Trockensteinmauern, das Kremser »Cottageviertel« (oder das, was davon übrigblieb), Krems einst und jetzt... (im Bild: Blick auf Krems-Stein).
T. +43 (0)664 / 23 03 964, ulrike.hohenwarter@gmx.at

Foto: Frank Heuer

Foto: Frank Heuer

RADELN IM WELTERBE

Wer es einmal ausprobiert hat, schwärmt davon: Eine Radtour entlang der Donau, an nahen Weingärten vorbei, mal schnell aufs andere Ufer gewechselt und natürlich zwischendurch herrlich eingekehrt in den vielen Top-Gastronomiebetrieben der Wachau.

Es gibt mittlerweile sehr viele Ladestationen, bei Tourismusstellen, Fachgeschäften, Hotels, Restaurants etc.

E-BIKE-VERLEIHSTATIONEN – EINE AUSWAHL IN ALPHABETISCHER REIHENFOLGE

Komplettübersicht inkl. Ladestationen zum Download:
www.donau.com / weiter zu Ausflug & Bewegen / E-Mobilität):

DÜRNSTEIN
- Hotel Schloss Dürnstein

EMMERSDORF
- Hotel Donauhof, An der Donau 40
- Hotel Zum Schwarzen Bären, Marktplatz 7
- Landhotel Wachau, Luberegg 20

KREMS
- Wachau Explorer, Untere Landstraße 23

MARIA TAFERL
- Bike-Shop Steindl, Maria Taferl 4

MAUTERN
- Rent a Wachau Bike, Austraße 50
- Yukon Wachau, Austraße 82

MELK
- Hotel Zur Post, Linzer Str. 1 (nur für Hotelgäste)
- Wachau Touristik Bernhardt, Donau Altarm/Schiffsstation

MÜHLDORF
- Gasthof Weißes Rössl, Markt 17

SPITZ
- Wachau Touristik Bernhardt, Laaben 1

LEIHRAD-SYSTEM NEXTBIKE

Die Räder können an jeder der zahlreich angebotenen Stationen abgeholt und wieder zurückgebracht werden. Einfach einmalig registrieren unter T. 02742 / 22 99 01, www.nextbike.at

SEGWAY-TOUREN

Segway-Spezialist Thorsten Busch hat ein sehr abwechslungsreiches Routenangebot in seinem Repertoire – von der »Panoramatour vom Jauerling zur Donau«, »Am Südufer zur Ruine Aggstein« oder »Durch die Altstadt von Stein« und weitere. Die Tourenauswahl bietet sowohl etwas für Anfänger wie auch Fortgeschrittene. www.segway-wachau.at

WACHAU-KUNSTKALENDER

Alle Jahre wieder präsentiert Fotograf Gregor Semrad in seinem Kalender die UNESCO-Welterberegion im Wechsel der Jahreszeiten.
Viktoria Verlag, viktoria.verlag@aon.at
T. +43 (0)676/405 10 75,

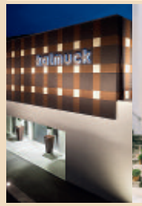
Gritsch
WACHAU-AUSTRIA

WEIN- & GENUSSERLEBNIS MAURITIUSHOF

Fotos: Wirl (2), Kernmayer (1), Semrad (2), Moser/FJ Gritsch (1)

Nach behutsamen Um- und Ausbauten präsentiert sich der historische Mauritiushof des vielfach hochprämierten Spitzer Winzers FJ Gritsch als wahres Schmuckstück für Genießer.

Die gelungene Kombination von gepflegter Tradition und stilvoller Moderne verwandelte das geschichtsträchtige Anwesen im Zentrum von Spitz zu einer einzigartigen Weinerlebniswelt: Besucher erwartet eine komplette **Wein-Genusswelt mit Degustationsräumlichkeiten, Kost- und Schaukeller, Eventflächen** für bis zu 40 Personen, eine **Showküche** zur kulinarischen Unterstützung des Weinerlebnisses, **Private-Tasting** und **Cooking-Möglichkeiten** sowie **drei wunderschönen Ferienwohnungen** samt Terrassen mit fantastischem Blick auf die berühmte Riede Singerriedel. Die hauseigene **Tiefgarage** rundet das Gesamtkonzept ab.



»Winzer zu sein bedeutet für mich Vermächtnis sowie Herausforderung«, gemäß diesem Motto etablierte sich Franz-Josef Gritsch längst unter den ganz großen Winzern der Wachau. Seine Weine stellen das Abbild der speziellen Riede, des einzigartigen Mikroklimas und der Winzerpersönlichkeit dar. Als Ergänzung zu den fantastischen Lagenweinen steht die jugendliche »kalmuck Linie« für zeitgemäße Interpretation der Wachauer Tradition.

Sehens- und wohnenswert: der Weinkeller kalmuck, ebenfalls in Spitz, mit Komfort-Appartement »kalmuck Loft«.

WEINGUT FJ GRITSCH | Kirchenplatz 13 | 3620 Spitz | T. +43 (0) 27 13 / 24 50 | office@gritsch.at | www.gritsch.at

RESTAURANTS
IM ÜBERBLICK

Die Wachau ist ein Paradies für anspruchsvolle Genießer.
Wir präsentieren Ihnen eine Auswahl der besten Adressen.

Foto: Frank Heuer

GENIESSERHOTEL & RESTAURANT LANDHAUS BACHER

Das Landhaus Bacher setzt immer wieder kulinarische Maßstäbe, wie etwa die Aufnahme bei San Pellegrino unter die „100 besten Restaurants der Welt 2014". Thomas Dorfer, „Schlemmeratlas-Spitzenkoch 2022" sowie „Gault Millau-Koch d. J. 2009", erweist sich als perfekter Nachfolger von Schwiegermutter Lisl Wagner-Bacher (GM-Koch d. J. 1983) und begeistert mit einer raffiniert österreichischen Haute Cuisine. GF Susanne Dorfer-Bacher sorgt für das Wohl der Gäste, legendär ist auch die exzellente Weinkarte.

Ruhetage: Mo, Di ganztags, Mi mittags; Küche: 12.00 – 13.30 (Küchenannahmeschluss) und 18.30 – 21.00 Uhr (Küchenannahmeschluss), So durchgehend (19.30 Uhr Küchenannahmeschluss).

Mautern · Südtiroler Platz 2 · T 02732 / 829 37
info@landhaus-bacher.at · www.landhaus-bacher.at

(Guide Michelin 2009)

Foto: Nikolaihof

WEINGUT & WEINSTUBE NIKOLAIHOF WACHAU

Die biozertifizierte Weinstube verfügt über traditionsreiche Räumlichkeiten sowie einen bezaubernden Innenhof mit 114-jähriger Kaiserlinde – perfekt auch für stilvolle Feiern. Mit seiner fast 2.000-jährigen Geschichte ist der Nikolaihof Wachau das älteste Weingut und das am längsten in römischen Kastellmauern bewohnte Gebäude Österreichs sowie ein Pionierbetrieb, der seit 1997 biodynamischen Demeter-Weinbau betreibt. Mit hochwertigen Ressourcen und Liebe zur Natur werden Qualitätsprodukte hergestellt. In Anlehnung an die ehemalige Hausnummer (77) ist der Salon 77 eine offene Einladung, in besonderer Atmosphäre das Weinsortiment zu verkosten sowie die Produkte von »dieNikolai«, der ersten demeterzertifizierten Traubenkosmetikmarke weltweit, kennenzulernen.

Öffnungszeiten: Weinstube Mi, Do, Fr, ab 17.00 Uhr, Sa ab 12.00 Uhr, Küche durchgehend bis 21.00 Uhr.
Salon 77 Mi, Do, Fr, 14.00 – 19.00 Uhr, Sa 12.00 – 19.00 Uhr.

Mautern · Nikolaigasse 3 · T 02732 / 829 01 · gast@nikolaihof.at · www.nikolaihof.at

Foto: Petr Blaha

LANDGASTHOF SCHICKH

Ein kleines Paradies findet sich am Fuße des Göttweiger Stiftsberges: Kastanienbäume überdachen den Gastgarten gleich neben Wintergarten und Gaststuben. Raffiniert verfeinerte Bodenständigkeit zeichnet die Küche von Christian Schickh aus, der Saiblinge, Karpfen und Aale aus eigenem Fischwasser bezieht, und auch die Mangalitza-Schweine wachsen unter besten Bedingungen heran. Für den gelungenen Abschluss sorgen Eva Schickhs verführerische Desserts. Für zu Hause empfehlen sich die Mitbringsel »Christians Marillenschnaps«, Nussschnaps und hausgemachte Marillenmarmelade. **Neu:** 3-gängiges Mittagsmenü (€ 10,50).

Ruhetage: Mi, Fr; Küche: Sa und So durchgehend 11.30 – 19.30 Uhr (letzte Küchenannahme), Mo, Di und Fr 11.30 – 14.00 Uhr (letzte Küchenannahme) und 18.00 – 20.30 Uhr (letzte Küchenannahme).

Klein-Wien · Furth b. Göttweig · T 02736 / 72 18 · office@schickh.at · www.schickh.at

Foto: NÖ Wirtshauskultur/Michael Reidinger

LANDGASTHAUS ESSL

Nach dem Motto »ein bisschen mehr als ein Wirtshaus« präsentiert sich Familie Essls Landgasthaus in Rührsdorf am Südufer als überaus schmucke und genussvolle Adresse. Mittags wird vorrangig dem klassischen Wirtshaus gefrönt (Tipps: Grammelknöderl oder das berühmte Backhendl), ergänzt um kreative Gemüseküche sowie heimische Biofische. Abends zeigt das Team rund um Küchenchef Philipp Essl, warum auch die Gault Millau-Tester mit ihren Hauben nicht geizen! Im Mittelpunkt steht ein 6-gängiges Kreativmenü, ergänzt um eine kleine, feine À-la-carte-Karte.

Ruhetage: April bis Okt.: Mo, Di; Nov. bis März Mo bis Mi; Küche: April bis Okt.: Mi bis Fr 11.30 – 14.30 Uhr und 18.00 – 21.00 Uhr, Sa 11.30 – 15.00 Uhr und 18.00 – 21.00 Uhr, So 11.30 – 15.00 Uhr; Nov. bis März: Do und Fr 11.30 – 14.00 Uhr und 18.00 – 21.00 Uhr, Sa 11.30 – 14.30 Uhr und 18.00 – 21.00 Uhr, So 11.30 – 15.00 Uhr.

Rossatz · Rührsdorf 17 · T 02714 / 63 84 · info@landgasthaus-essl.at · www.landgasthaus-essl.at

Foto: Georg Titze

STEIGENBERGER HOTEL & SPA KREMS

Weingärten umschließen die Terrasse des eleganten »Weinbergrestaurants«, das einen weiten Blick auf das Donautal eröffnet und eine überaus empfehlenswerte kulinarische Adresse beherbergt. Ein einzigartiger Panoramaplatz, der in seiner landschaftlichen Einbettung zugleich die Verbundenheit des Hauses mit der Region zum Ausdruck bringt. Konsequentes Qualitätsdenken zeichnet die Küche aus, die regionale Traditionen mit zeitgemäßer Internationalität verbindet. Dass im führenden Hotel von Krems die Weinkarte erstklassig ist, versteht sich von selbst. Extra-Tipp: Die Skybar eröffnet von Juni bis September eine einmalige Fernsicht.

Küchenzeiten und Ruhetage auf Anfrage.

Krems · Am Goldberg 2 · T 02732 / 710 10
krems@steigenberger.at · www.krems.steigenberger.at

Foto: Petr Blaha

RESTAURANT LOIBNERHOF

Einer der schönsten Gastgärten der Wachau! Auf der weiten Wiese unter Obstbäumen oder in den lauschigen Veranden wird serviert, was Vater und Sohn Knoll als kongeniales Küchenchefduo auftischen: traditionelle, bürgerliche Spezialitäten mit zeitgemäßem Esprit und pfiffigen Ideen. Entenleberterrine, Fischsuppe, Butterschnitzel, flaumige Topfenknödeln oder verführerische Cremeschnitten sind nur einige der vielen Klassiker. Auf Weingenießer warten die von Cousin Emmerich Knoll gekelterten Spitzenweine. Im Winter übersiedelt das Restaurant ins sehr gemütliche Stammhaus. Kulinarische Souvenirs: Nussschnaps, Marillenmarmelade oder Gänseleberparfait.

Ruhetage: Mo, Di; Küche: 11.30 – 20.30 Uhr durchgehend bei telefonischer Reservierung (ohne Reservierung Küchenbestellzeit bis ca. 20 Uhr).

Dürnstein · Unterloiben 7 · T 02732 / 828 90 · reservierung@loibnerhof.at · www.loibnerhof.at

Foto: Wachauer Stube

RESTAURANT WACHAUERSTUBE LOIBEN

In Unterloiben führt Gerald Diemt mit großer Leidenschaft die urgemütliche Wachauerstube, die sich als beliebte Einkehradresse mit herzhaft-guter Küche etablierte. Die Speisenauswahl ist ehrlich bodenständig mit zeitgemäßer Interpretation. Kultstatus unter Stammgästen hat das Paprikahendl nach Rezeptur von Diemts Mutter, für genussvolle „Konkurrenz" sorgen etwa Kalbsrahmbeuschel, Zwiebelrostbraten oder das Wachauerstube-Gulasch mit Laberl oder Knödel. Am Wochenende gesellen sich die Klassiker steirisches Backhendl (Fr), Schweinsbraten (Sa) sowie Tafelspitz (So) dazu.

Ruhetage: Mi, Do; Küche 11.30 – 21.00 durchgehend

Dürnstein · Unterloiben 24 · T 02732 / 859 50
bestellen@wachauerstube.at · www.wachauerstube.at

Foto: Gregor Schweinester

HOTEL & RESTAURANT RICHARD LÖWENHERZ

Auf der Terrasse dieses historischen Hotels mitten im mittelalterlichen Dürnstein schwebt man förmlich über der Donau und genießt bei einmalig schönem Panoramablick eine engagierte Küche, die von den Gästen geschätzt wird. Darüber hinaus stehen nostalgische Speisesäle bereit, die ein ungemein einladendes Flair ausstrahlen. Kredenzt wird eine gelungene Mischung aus verfeinertem Regionalismus und traditionell österreichischen Klassikern, die in einem gut sortierten Weinkeller ihre würdige Abrundung findet.

Ruhetag: Mi; Küche: Mo, Di, Do, Fr, Sa 16.00 – 21.30 Uhr, So und Fei 12.00 – 21.30 Uhr.

Dürnstein 8 · T 02711 / 222
hotel@richardloewenherz.at · www.richardloewenherz.at

Foto: Leonardo Ramirez

HOTEL & RESTAURANT SCHLOSS DÜRNSTEIN

Das 1630 erbaute Renaissance-Schloss ist mehr als nur ein architektonisches Wahrzeichen im malerischen Stadtbild von Dürnstein. Das Restaurant mit seinen stilvollen Räumlichkeiten und der prachtvollen Wintergarten-Aussichtsterrasse über der Donau ist auch gastronomisch eines der Aushängeschilder der Wachau. Traditionelle Haute Cusine wird groß geschrieben, ohne dabei aber den Bezug zu heimischen Produkten und Gerichten zu verlieren. Fachkundig sortiert präsentiert sich die Weinkarte, aus der erfreulicherweise gereifte Spitzenweine glasweise erhältlich sind. **Tipp:** Verkostungen im historischen Weinkeller.

Kein Ruhetag; Küche: 12.00 – 14.00 und 18.30 – 21.00 Uhr (von Anfang April bis Ende Oktober).

Dürnstein · T 02711 / 212
hotel@schloss.at · www.schloss.at

Foto: Pfeffel

GARTENHOTEL & RESTAURANT PFEFFEL

Ein beliebter Treffpunkt ist das »Genuss.Restaurant Himmelsstiege« von Familie Pfeffel in Dürnstein, das darüber hinaus mit schmuckem Weinstüberl, dem Restaurant Smaragd und einer herrlichen Sonnenterrasse aufwarten kann. Gekocht wird vor allem Regionales und Saisonales, vermischt mit Elementen der leichten Spa-Küche. Dafür baut Seniorchef Leopold Pfeffel auf über 2.000 m² Gemüse und Kräuter an, aber ebenso auch Obst, wie die berühmte Wachauer Marille, die unter anderem auch zum feinen Edelbrand verarbeitet wird. Einen vinophilen Gaumenschmaus bietet das 7-gängige Degustationsmenü mit Weinbegleitung aus dem hauseigenen Weingut.

Ruhetag: So; Küche: 18.30 – 21.00 Uhr.

Dürnstein · Zur Himmelsstiege 122 · T 02711 / 206 · Fax 206-8
info@pfeffel.at · www.pfeffel.at

Foto: Sonni Waldhart

GASTHAUS SCHWARZ

Dieses Kultlokal im südlichen Waldviertel, nur 8 km von Weißenkirchen, ist gelebter Inbegriff für beste niederösterreichische Wirtshauskultur. Gastgeber Erwin Schwarz versteht sich auf hinreißende, ländliche SchmankerIn in höchster Perfektion, wie Kalbsrücken aus der Pfanne, knuspriger Holzofen-Schweinsbraten, Waldviertler Knödel oder Topfenschupfnudeln mit Marillenröster. Zudem entwickelt er aus dieser Bodenständigkeit immer wieder spannende, moderne Gourmetkreationen. Top: die regelmäßig vom »Wine-Spectator« ausgezeichnete Weinkarte.

Ruhetage: Mo, Di; Januar bis Ostern Mo bis Mi; Küchenbestellzeiten: Mi bis Sa 11.30 – 13.30 und 17.30 – 20.30 Uhr, und So 11.30 – 14.00 und 17.30 – 19.00 Uhr.

Nöhagen 13 · T 02717 / 82 09
office@gasthaus-schwarz.at · www.gasthaus-schwarz.at

Foto: Netzwerk Kulinarik/pov.at

HOTEL & RESTAURANT KIRCHENWIRT

Im historischen Kern von Weißenkirchen und nur wenige Schritte vom Teisenhoferhof entfernt, lädt der Kirchenwirt in seine heimeligen Stuben unter prächtigen Gewölben und auf seine einladende Terrasse beim neuen Hotelgarten. Die verfeinerte regionale und saisonale Küche, beispielsweise Tafelspitz, Kalbsrahmbeuscherl oder Rehgerichte, überzeugt durch ihre geschmackvoll-traditionelle Zubereitung. Als hervorragend sortiert erweist sich die Weinkarte mit Weinen der führenden Winzer Österreichs. Tipp: Kirchenwirt und Dependance eignen sich bestens für Seminare und Feierlichkeiten im nostalgischen Weinkeller oder im Pressraum im Arkadenhof aus dem 16. Jh.

Öffnungszeiten und Ruhetage siehe www.kirchenwirt-wachau.at

Weißenkirchen · Kremser Straße 17 · T 02715 / 23 32
hotel@kirchenwirt-wachau.at · www.kirchenwirt-wachau.at

Foto: Heinzle

RESTAURANT HEINZLE

Direkt am Wasser liegt diese liebenswerte Einkehradresse mit der bezaubernden Donauterrasse und der ländlich-eleganten Stube. Patron und Küchenchef Gerhard Heinzle hat sich vor allem mit seinen Fischgerichten einen exzellenten Namen erworben, die er teils traditionell, teils mit viel Gespür für modernen Zeitgeist zubereitet. Auf den Teller kommen heimische Karpfen, Zander, Saiblinge, Welse und Forellen – durchwegs natürlich von besten Lieferanten. Süßer Abschluss sind in jedem Fall die köstlichen Desserts. Perfekt ist auch das Weinangebot mit unter anderem allen führenden Winzern der Wachau.

Ruhetage: Mo, Di; Küche: Mi bis Sa 11.30 – 15.00 Uhr und 17.00 – 20.00 Uhr, So 11.30 – 15.00 Uhr.

Weißenkirchen · Wachaustraße 280 · T 02715 / 22 31
restaurant@heinzle.at · www.heinzle.at

Foto: Johannes Kernmayer

GASTHOF WEISSES RÖSSL

Im beschaulichen Mühldorf bei Spitz lohnt dieses zauberhafte Wirtshaus unbedingt einen Besuch. Roman Siebenhandl, der in namhaften Restaurants sein Handwerk erlernte und perfektionierte, bietet hier heimische Küche auf Top-Niveau. Die Palette reicht von beliebten Klassikern, wie Wiener Schnitzel vom Kalb oder Wachauer Rindsgulasch bis zur Bio-Entenbrust im Strohrauch oder Maishendlfilet »Saltim Bocca«. Einplanen sollte man dabei auch unbedingt noch ein verführerisches Dessert, etwa die gebackenen Holunderblüten mit Erdbeersorbet oder die wunderbaren Mohnnudeln mit Zwetschkenröster. Keine Wünsche offen lässt ebenso die mit rund 150 Positionen sehr gut aufgestellte Weinkarte.

Küche: 11.30 – 14.30 Uhr und 18.00 – 20.30 Uhr. Ruhetage: März bis Mai: Mo, Di; Juni bis Oktober: Di; November und Dezember: Mo, Di, Mi, Do.

Mühldorf bei Spitz · Markt 17 · T +43 2713 8257 · info@7handl.at · www.7handl.at

Empfohlen im Guide Gault Millau

Foto: Jamek

WEINGUT & RESTAURANT JAMEK

Der Name „Jamek" ist nicht nur in Sachen Wein eine Institution. Auch das Restaurant gilt als Paradebetrieb, das als einziges in Österreich (!) seit Bestehen des Gault Millau immer mit mindestens einer Haube ausgezeichnet wurde (und 2008 mit dem »Ambiente Award«). Man wählt zwischen stilvollen Gasträumen, sonniger Terrasse mit Donaublick oder schattigem Garten mit Aussicht in die Weinberge. Die ebenso genussvollen wie beliebten Hausklassiker à la Hechtnockerl, Topfenhaluschka oder Marillenknödel werden ergänzt um Gerichte aus einer behutsam verfeinerten, zeitgemäßen Küchenlinie, die gekonnt Altes und Neues kombiniert.

Ruhetage: So, Mo und Fei. Küche: Di bis Do 11.30 – 15.30 Uhr, Fr 11.30 – 14.30 Uhr und 17.30 bis 21.00 Uhr, Sa 11.30 – 15.30 Uhr.

Joching · Josef-Jamek-Straße 45 · T 02715 / 22 35
info@weingut-jamek.at · www.weingut-jamek.at

Foto: Monika Löff

WEINGUT HOLZAPFEL

Familie Holzapfels Prandtauerhof erweist sich als besonderer Ort der Gastlichkeit mit ehrwürdiger Tradition und gelebter Innovation. Das Barockjuwel überzeugt mit hauseigenen Top-Weinen, vielfach prämierten Destillaten sowie einer kreativen und zugleich bodenständigen Küchenlinie. Auf den Tisch kommt Traditionelles wie Tafelspitz und gebratene Blutwurst, ergänzt um besondere Gerichte, wie Huchenfilet mit Marillenravioli oder Rhabarber-Krautfleckerl mit Kalbsbries. Einen wunderbaren Überblick bietet die beliebte Etagere. Viele Spezialitäten, Weine und Destillate gibt's auch zum Mitnehmen.

Ruhetage: Mi, Do; Öffnungszeiten Restaurant: So, Di, Fr 11.00 – 17.00 Uhr, Sa und Mo 11.00 – 22.00 Uhr; Greißlerei: Mo, Di und Fr bis So 11.00 – 16.00 Uhr.

Joching · Prandtauerplatz 36 · T 02715 / 23 10 · weingut@holzapfel.at · www.holzapfel.at

Foto: Hofmeisterei

RESTAURANT HOFMEISTEREI HIRTZBERGER

Als Top-Adresse etablierte sich die in einem wunderschönen, historischen Anwesen befindliche Hofmeisterei Hirtzberger unter der Führung des Pächterduos Hartmuth Rameder und Erwin Windhaber. Während Rameder mit seinem Team für angenehmes Wohlbefinden sorgt, begeistert Windhaber als Küchenchef mit erlesenen Spezialitäten. Bei den Gerichten paart sich kreative Raffinesse perfekt mit regionalen Wurzeln, das Weinangebot mit 2.000 Positionen ist absolut top, und für zu Hause lohnt ein Blick in die verführerische Greißlerei. Tipp: Prächtige Räumlichkeiten im 1. Stock für private Feiern bis 100 Personen (siehe Bild).

Küche April bis Okt.: Mo+Sa 11.30 – 14.00 und 18.00 – 21.00 Uhr, Do+Fr 18.00 – 21.00 Uhr, So 11.30 – 21.00 Uhr. Ru: Di+Mi. Nov. bis März: Do+Fr 18.00 – 21.00 Uhr, Sa 11.30 – 14.00 und 18.00 – 21.00 Uhr, So 11.30 – 21.00 Uhr . Ru: Mo, Di+Mi.

Wösendorf 74 · T 02715 / 22 931 · restaurant@hofmeisterei.at · www.hofmeisterei.at

Foto: Rita Newman

GASTHOF PRANKL

Seit 1680 wird das rund 500 Jahre alte Schiffmeisterhaus bereits als Wirtshaus geführt, in neunter Generation dabei von Familie Prankl. Eine Tradition, die sich nicht nur im behaglichen Ambiente der Stube und im beschaulichen Gastgarten mit den alten Lindenbäumen widerspiegelt, sondern auch auf der Karte. Bodenständige Spezialitäten mit regionalen Top-Produkten stehen im Mittelpunkt, von Klassikern wie Kalbsbeuscherl, Kalbsgulasch und Reisfleisch über Wild und Lamm bis zu den fast schon legendären Marillen- und Zwetschkenknödeln. Rund 100 Positionen weist die spannende Weinkarte auf, deren Angebot an Spitzer und Wösendorfer Winzern schlichtweg unschlagbar ist.

Ruhetag: Do; Küche: 11.30 – 20.30 Uhr durchgehend.

Spitz · Hinterhaus 16 · T 02713 / 23 23 · gasthaus.prankl@aon.at · www.gasthaus-prankl.at

Foto: Atelier Wolkersdorfer

HOTEL & RESTAURANT RESIDENZ WACHAU

Die Donauterrasse von Familie Pulkers Residenz Wachau am Südufer ist ein Hort der Entspannung mit Blick auf die nahe Donau und die gegenüberliegende Weinlandschaft. Man genießt klassische, kreativ zubereitete Spezialitäten mit frischen Grundprodukten meist aus der umliegenden Region. Neben der Terrasse laden die historische Schlössl-Stube, das behagliche Restaurant sowie der elegante Panoramasaal zum Verweilen. Lohnenswert ist auch ein Besuch des Heurigenkellers mit Wachauer Weinen und herzhaften Schmankerln (Voranmeldung, ab 15 Pers.). Tipp: Veranstaltungssaal und Seminarraum für bis zu rund 90 Pers., u. a. schöner Rahmen für Hochzeiten.

Ruhetage und Öffnungszeiten variabel.

Aggsbach-Dorf · Rosenweg 2 · T 02753 / 82 21
info@residenz-wachau.at · www.residenz-wachau.at

Empfohlen im Guide Gault Millau

Foto: Hotel Wachau

HOTEL WACHAU & RESTAURANT WACHAUER STUBE

Jochen Hipfinger ist nicht nur ein sehr guter Koch, sondern leitet seit Kurzem auch den familieneigenen Biohof, dessen Hauptbestandteil eine rund 30-köpfige Hochlandrinderherde ist. Er begeistert seine Gäste mit einer kleinen aber feinen À-la-carte-Karte sowie dem 4-gängigen Menü »Wachauer Stube«. Neben Gerichte wie Alm-OX-Steak oder Ragout mit hausgemachten Spätzle ergänzen raffinierte Spezialitäten das Angebot. Das Restaurant lockt nicht nur Gäste aus der näheren Umgebung zur Einkehr, sondern wurde Synonym für exzellente Küche am Tor zur Wachau.

Ruhetag: So; Küche: 18.00 – 22.00 Uhr.

Melk · Am Wachberg 3 · T 02752 / 525 31
info@hotel-wachau.at · www.hotel-wachau.at

Empfohlen im Guide Gault Millau

Foto: Schagerl

HOTEL & RESTAURANT ZUR POST

Seit 1893 im Familienbesitz hat sich das Restaurant im Hotel zur Post längst als führende Adresse in der Altstadt von Melk etabliert. Für Gastgeberfamilie Ebner ist es ein selbstverständlicher Anspruch Qualitätsprodukte aus der Genussregion zu verarbeiten. Die saisonal orientierten, regionalen Spezialitäten überzeugen durch geschmackliche Ausdrucksstärke wie auch durch angenehme Leichtigkeit in ihrer Zubereitung. Österreichische Klassiker, heimische Fischgerichte und vegetarische Speisen bereitet das Küchenteam mit viel Liebe zum Detail zu. Die gut sortierte Weinkarte mit Spitzenweinen nicht nur aus der Wachau rundet den Besuch ab. **Neu:** Austrian Tapas – kleine Gerichte, großer Genuss.

Ruhetag: Mo; Küche: 11.30 –21.00 Uhr.

Melk · Linzer Straße 1 · T 02752 / 52 345 · info@hotelpost-melk.at · www.post-melk.at

Foto: Lachlan Blair

HOTEL & RESTAURANT ZUM SCHWARZEN BÄREN

Wundervoll österreichisch bis hin zum Kreuzgewölbe im historischen Schankraum gibt sich dieser Traditionsgasthof (1608) mit seinem Gastgarten inmitten von Emmersdorf, der zuletzt einer gelungenen Restaurierung unterzogen wurde. Die Liebe zum Detail ist nicht nur in den einladenden Stuben spürbar, die Küche von Martin Pritz steht dem um nichts nach. Man schmeckt das Land und seine große Küchentradition bei bürgerlichen Gerichten, die zugleich immer einen pfiffig-modernen Touch aufweisen. Hausspezialitäten sind das Waldviertler Knödelreindl, herzhafte Wildgerichte und der Schokoauflauf mit Hollerkoch. Sehr schöne Weinauswahl, auch glasweise.

Variable Ruhetage; Küche: 11.30 – 14.00 und 17.00 – 21.00 Uhr (im Winter unregelmäßige Öffnungszeiten, Reservierung erbeten).

Emmersdorf · T 02752 / 712 49 · hotel@hotelpritz.at · www.hotelpritz.at

Empfohlen im Guide Gault Millau

Restaurant-Bewertungen – Was die Symbole bedeuten

GAULT MILLAU

- Prägende Küche, führend in Kreativität, Qualität und Zubereitung
- Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität
- Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet
- Ambitionierte Küche

FALSTAFF

- 4 Gabeln > 95 – 100 Punkte
- 3 Gabeln > 90 – 94 Punkte
- 2 Gabeln > 85 – 89 Punkte
- 1 Gabel > 80 – 84 Punkte

WIRTSHAUSFÜHRER ÖSTERREICH

- Herzliche Gastlichkeit; ausgezeichnete Küche und Getränkekultur; hoher Wohlfühlfaktor

Foto: Petr Blaha

HOTEL & RESTAURANT DONAUHOF

Familie Pichlers in den letzten Jahren umfangreich renoviertes 4-Sterne-Hotel überzeugt nicht nur durch seine Gastlichkeit, sondern auch durch eine sehr gute Küche. Kulinarisch verwöhnen regional-bodenständige Spezialitäten, Wachauer Schmankerln, fangfrische Fische, Wild aus der eigenen Jagd, fleischlose und vegane Gerichte sowie verführerische Mehlspeisen, die in den behaglichen Stuben oder im sonnigen Gastgarten mit Donaublick serviert werden. Eine Klasse für sich ist die hauseigene Vinothek mit erlesenen Weinen aus der Wachau und aller Welt, die, wie andere Wachauer Spezialitäten, zu günstigen Preisen erworben werden können.

Fallweise Ruhetag. Telefonische Reservierung erbeten.

Emmersdorf 40 · T 02752 / 717 77 · hotel@donauhof.com · www.pichler-wachau.com

Foto: Symposion

HOTEL-RESTAURANT SCHACHNER

Während man den fantastischen Weitblick genießt, wird man in den verschiedensten Restaurantbereichen oder im Kastaniengarten aufs Feinste verwöhnt. Die Küche begeistert mit einer natürlichen und innovativen Linie und erfüllt mit starkem Bezug zur Region und internationalen Einflüssen alle kulinarischen Wünsche. Vielfältigkeit und Kreativität, die von Küchenchef Wolfgang Bauer und Serviceleiter Titusz Toth gemeinsam mit ihrem Team mit viel Liebe zum Detail garantiert wird.

Küche: 7.00 – 10.30 Uhr (Frühstück), 12.00 – 13.45 Uhr und 18.00 – 20.30 Uhr
(tel. Reservierung erbeten). Öffnungszeiten: Panoramarestaurant täglich 7–22.30 Uhr.

+ (im Panoramarestaurant)

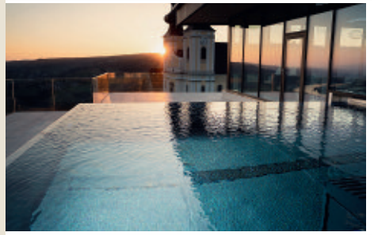
Maria Taferl · T 07413 / 63 55 · office@hotel-schachner.at · www.hotel-schachner.at

SÜSSE TRÄUME

HOTELS IM ÜBERBLICK

Hotels, Gasthäuser, Pensionen und Winzerhöfe –
wo Sie in der Wachau bestens aufgehoben sind!

HOTELS MIT RESTAURANTS

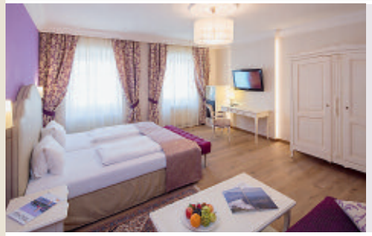


HOTEL SCHACHNER ****

Das familiengeführte Hotel mit 300 Jahren Geschichte verbindet Tradition mit Moderne. Außergewöhnliche Genussmomente der vielfach ausgezeichneten Küche erlebt man in den Restaurants, im Kastaniengarten, im urigen Kellergewölbe oder im direkt angeschlossene Wein-GUT. Einzigartig ist nicht nur die Lage des Hotels, auch der 300 km weite Ausblick bis ins Alpenvorland ist atemberaubend. Im hoteleigenen Wellnessbereich »Wachauf-SPA« fühlt man sich dem Himmel so nah – mit Infinity-Pool, Panoramasauna, Infrarotkabine, Sole-Dampfbad, Wald4tel-Textilsauna, Biosauna, Fitnessraum, Sky Lounge, FITamin-Lounge, kuscheligen Ruheräumen und im hoteleigenen Park mit Outdoorpool (saisonal). 82 gemütliche, komfortable Zimmer warten auf eine Erkundungstour.

Dezember bis Februar variable Ruhetage.

3672 Maria Taferl · T 07413 / 63 55
office@hotel-schachner.at · www.hotel-schachner.at



HOTEL ZUR POST ****

Familie Ebners familiär geführtes Hotel inmitten der zauberhaften Altstadt von Melk und mit imposanter Stiftskulisse überzeugt mit einer harmonischen Mischung aus Tradition und modernem 4-Sterne-Komfort. Liebevoll eingerichtete Zimmer und fünf Genießersuiten mit regionalen Themenschwerpunkten stehen bereit. Ein wunderbarer Tipp für den Sommer ist der hauseigene Eissalon mit dem besten Konditoreis der Stadt. Ideal auch die Lage direkt am Radweg (kostenlose Räder für Hausgäste): Zu Fuß erreicht man bequem Stift Melk mit Barockgarten, Schiffstation und die Wachauarena für Kulturbegeisterte.

Betriebsferien: Ca. 3. Januar bis 17. Februar.

3390 Melk · Linzer Straße 1 · T 02752 / 523 45 · F 523 45-50
info@hotelpost-melk.at · www.post-melk.at

HOTEL WACHAU ****

Im wahrscheinlich kleinsten barrierefreien 4-Sterne-Hotel der Wachau ist Familie Hipfinger in ihrem Element: Mit viel Sinn für Details wurde die neue Romantik-Suite »Bacchus« mit Terrasse zum Obstgarten gestaltet. Eine Symbiose von moderner Ausstattung und gemütlichem Wachauer Landhausflair, in dem man sich rundum wohlfühlen kann. Tochter Uschi Hipfinger leitet mit Charme und Kompetenz Service und Rezeptionsteam im Hotel, und Patron Heinz Hipfinger legt besonderen Wert auf persönliche Gästebetreuung – ob bei einer Weinverkostung in der Vinothek »Rebstöckl« oder bei einer Wanderung über die Weideflächen der Hochlandrinder beim Bio-Hof von Sohn Jochen Hipfinger.

Betriebsferien: 23. Dezember bis ca. 10. Januar.

3390 Melk · Am Wachberg 3 · T 02752 / 525 31 · F 525 31-13
info@hotel-wachau.at · www.hotel-wachau.at

Fotos: Miku Media, GAS/Mühlbacher, Blair (2), Blaha, Löff, Newman, Pfeffel, Martina Siebenhandl und beigestellt von den jeweiligen Betrieben.

HOTEL ZUM SCHWARZEN BÄREN ****

Ehrliche Gastlichkeit harmoniert in diesem 1608 erstmals urkundlich erwähnten Landgasthof im Herzen von Emmersdorf wunderbar mit feinem Wohnkomfort. Unter anderem sind ein erweiterter Frühstücksbereich mit Showküche, ein sonniger Seminarraum sowie ein Massage- und Gymnastikraum neu. Letztere ergänzen die bereits bestehende Wellness samt großzügiger Badelandschaft mit Hallenbad, Hot-Whirlpool, Sauna, Dampfbad, Solarium sowie ruhiger Liegewiese und Sonnenterrasse. Radverleih, Walkingstöcke und geführte Wanderungen werden ebenso angeboten wie Boots- und Schifffahrten auf der Donau. Für einen gelungenen Tagesausklang empfiehlt sich eine Weinverkostung in der hauseigenen Vinothek.

Betriebsferien: Zwischen Januar und Februar auf Anfrage.

3644 Emmersdorf · T 02752 / 712 49 · F 712 49-44
hotel@hotelpritz.at · www.hotelpritz.at

HOTEL DONAUHOF ****

Der eindrucksvolle Panoramablick ist nur einer der vielen Vorzüge des familiär geführten 4-Sterne-Hotels Donauhof in Emmersdorf am westlichen Tor zur Wachau. Neben der beeindruckenden Lage direkt am Donauradweg bietet das kürzlich aufwändig renovierte Hotel den perfekten Ausgangspunkt in die umliegende Region. Die gemütlichen Komfortzimmer samt Massagematratzen und mit Blick auf das Stift Melk und die Donau laden zum Verweilen und Erholen ein. Die Ferienadresse besticht nicht nur durch ihre Gastlichkeit, sondern auch durch eine hervorragende Küche. Das Angebot runden ein hauseigener Fahrrad- und Walkingstöcke-Verleih, Elektro-Bikes sowie der Verkauf von Schiffskarten ab.

Betriebsferien Ende Dezember 2022 bis 12. Februar 2023.

3644 Emmersdorf 40 · T 02752 / 717 77 · F 717 77-44
hotel@donauhof.com · www.pichler-wachau.com

HOTEL RESIDENZ WACHAU ****

Familie Pulkers 4-Sterne-Hotel direkt am Donau-Südufer ist die perfekte Ferienadresse für verträumte Naturen. Dafür garantiert das feine Wohnerlebnis, das von behaglichen Romantikzimmern über zauberhafte Themen-Romantiksuiten bis zu den exklusiven De-luxe-Suiten reicht. Darüber hinaus wird dem Gast im idyllischen Garten samt Schwimmteich sowie im Wellnessbereich, unter anderem mit Sonnendeck und Saunawelt, auch das wohlige Entspannen leicht gemacht. Oder man relaxt auf der großzügigen Terrasse mit herrlichem Panoramablick auf Donau und Weinlandschaft. Angenehm erholt genießt man abends die kreativen Spezialitäten der vorrangig heimisch orientierten Küche.

Betriebsferien: Ende Oktober 2023 bis Ende März 2024.

3394 Aggsbach-Dorf · Rosenweg 2 · T 02753 / 82 21 · F 837 66
info@residenz-wachau.at · www.residenz-wachau.at

GASTHOF PRANKL ***S

Schon in der 9. Generation führen Martin und Birgit Prankl das historische Schiffmeisterhaus direkt am Donauradweg, das sich seit mehr als 170 Jahren im Familienbesitz befindet und als Geheimtipp für Radfahrer gilt. Neben gemütlichen 3-Sterne-Zimmern (alle Kabel-TV) stehen vier lässig designte Suiten und Familienappartements (Erlebnisdusche, Flat-TV, teilweise Balkon, Klimaanlage), alle mit Donaublick, zur Auswahl. Dazu wurden vier bestehende Zimmer auf drei zusammengelegt, somit vergrößert und mit Wohnbereich sowie neuen Bädern versehen. Über dem Gasthof thront die Ruine Hinterhaus, und in unmittelbarer Nähe befindet sich ein Sandstrand an der Donau.

Betriebsferien: Dezember bis Mitte Februar.

3620 Spitz a. d. Donau · Hinterhaus 16 · T 02713 / 23 23 · F 23 23-20
gasthaus.prankl@aon.at · www.gasthaus-prankl.at

GASTHOF WEISSES RÖSSL ***S

Gastgeber und hochbegabter Koch Roman Siebenhandl führt das Weiße Rössl bereits in 7. Generation. Der historische Gasthof repräsentiert eindrucksvoll die feine Wachauer Wirtshauskultur, zeigt zugleich aber auch gekonnt wie Tradition und moderner Zeitgeist harmonieren. Zum Wohnen stehen 18 neue, lässig-ländlich gestaltete Komfortzimmer bereit, in denen man sich auf Anhieb wohl fühlt – angenehm geräumig, teils mit Balkon und durchwegs mit hochwertigen Matratzen für besten Schlafkomfort ausgestattet. Als besonderes Highlight gilt die Smaragd-Suite mit eigener Sauna und Whirlpool.

Betriebsferien: Ende Dezember bis Mitte März.

3622 Mühldorf bei Spitz · Markt 17 · T 02713 / 8257 · F 8177
info@7handl.at · www.7handl.at

WEINGUT HOLZAPFEL ****

Wohnen am Weingut: Genießer werden von den drei chic-gemütlichen und großzügigen Zimmern und der Suite im historischen Prandtauerhof von Familie Holzapfel begeistert sein. Das köstliche Gutsfrühstück wird ohne Zeitlimit in den idyllischen Arkaden mit Blick auf den mediterran anmutenden Innenhof serviert. Top-Weine, vielfach prämierte Destillate und vielerlei hausgemachte kulinarische Köstlichkeiten laden zur Verkostung ein und können auch für zu Hause erworben werden.

Betriebsferien: Ca. Mitte Dezember bis Mitte März.

3610 Weißenkirchen · Joching 36 · T 02715 / 23 10 · F 23 10-9
weingut@holzapfel.at · www.holzapfel.at

HALLENBAD IM / AM HAUS FREISCHWIMMBAD AM HAUS

HOTELS MIT RESTAURANTS

HOTEL KIRCHENWIRT ****

Im Herzen von Weißenkirchen strahlt der traditionsreiche Kirchenwirt mit seinen prächtigen Gemälden und dem Mobiliar aus dem 19. Jh. ein faszinierendes, nostalgisches Flair aus. Gewohnt wird in den modernen, angenehm geräumigen Gewölbezimmern, das Frühstück genießt man an schönen Tagen auf der Sonnenterrasse mit Blick in den neuen Hotelgarten. Darüber hinaus stehen schmucke Zimmer und Suiten in den romantischen Dependancen »Arkadenhof«, »Gellerhaus« und »Wellnesshaus« bereit. Der »Arkadenhof« verfügt zudem über ideale Räumlichkeiten für Seminare und Feiern, das nahe »Wellnesshaus« über Sauna, Infrarotkabine und Dampfbad im historischen Gewölbe (Tipp: perfekt für längere Aufenthalte).

Betriebsferien: Januar, Februar

3610 Weißenkirchen · Kremser Straße 17 · T 02715 / 23 32 · F 23 32-200
hotel@kirchenwirt-wachau.at · www.kirchenwirt-wachau.at

GARTENHOTEL PFEFFEL GMBH ****

Eingebettet in die Weingärten des hauseigenen Weinguts, 900 Meter westlich von Dürnstein, gilt der familiär geführte Betrieb von Familie Pfeffel als einer der Leitbetriebe der Region und zeichnet sich vor allem durch seine elitäre Einzellage sowie das großzügige Raumangebot aus – mit 1.200 m² großem Penthouse-Spa in der 5. Ebene samt Panoramablick über die Wachau, 45 m² großen Genießerzimmern im Mitteltrakt des Hotels und geräumigem Genuss-Restaurant mit kreativ-regionaler Spezialitätenküche. Abgerundet wird das Angebot durch die Nähe zum hauseigenen Weingut mit geführten Wanderungen und kommentierten Weinverkostungen oder dem hauseigenen Rad-Verleih und Elektrotankstelle.
Tipp: Kommentierte Weinverkostungen oder Riedenwanderungen, täglich Blindverkostungen ab 21 Uhr.

Betriebsferien: Dezember bis Mitte März.

3601 Dürnstein · Zur Himmelsstiege 122 · T 02711 / 206 · F 206-8
info@pfeffel.at · www.pfeffel.at

HOTEL SCHLOSS DÜRNSTEIN *****

Hinter der bezaubernden Fassade dieses Renaissance-Schlosshotels aus dem Jahre 1630 verbergen sich exklusiver 5-Sterne-Komfort und stilvolle Eleganz. Die mit kostbaren Antiquitäten und liebevollen Details gestalteten Zimmer und Suiten bieten, ebenso wie die Wellnessoase, jede erdenkliche Annehmlichkeit. Unter anderem mit Hallen- und Freibad, Dampfbad, Sauna und Fitnessraum. Feinstes aus Küche und Keller wird im exquisiten Restaurant sowie auf der malerischen Donauterrasse dieses Relais- & Chateaux-Hotels serviert.
Tipp: Ebenfalls im Familienbesitz ist die Villa Schönthal mit edlem Luxus und zugleich Hotelanschluss.

Betriebsferien: Ende Oktober bis Ende März.

3601 Dürnstein · T 02711 / 212
hotel@schloss.at · www.schloss.at

HOTEL RICHARD LÖWENHERZ ****

Die mittelalterliche Bausubstanz eines ehemaligen Klarissenklosters, Antiquitäten und regionales Kunstgut prägen das nostalgische Ambiente dieses 4-Sterne-Hauses, das zugleich gediegene Wohnqualität bietet. Inmitten von Dürnstein und wunderbar über der Donau gelegen, kommen Gäste in den Genuss eines großen, idyllischen Parks mit Freischwimmbad. Einfach märchenhaft ist auch die traumhafte Restaurant-Terrasse mit Panorama-Donaublick.

Betriebsferien: Mitte Oktober bis Mitte April.

3601 Dürnstein 8 · T 02711 / 222
hotel@richardloewenherz.at · www.richardloewenherz.at

STEIGENBERGER HOTEL & SPA KREMS

Am sonnigen Goldberg, leicht erhöht über Krems und mit Blick auf das Donautal, präsentiert sich dieses Wohlfühlresort als First-Class-Ferienadresse. Regionaler Charme und modernster Komfort harmonieren nicht nur in Zimmern und Suiten, sondern auch in der gemütlichen Wein-Lounge mit Bibliothek, dem Weinbergrestaurant mit angeschlossenem Wintergarten und der Weinbergterrasse mit Blick auf prämierte Reblagen. Einzigartig ist der neu gestaltete 3.000 m² große Wellness- und Gesundheitsbereich mit Infinity-Innenpool, Schönheits- und Behandlungslogen, 100 m² Fitness mit Aussicht, Therapieabteilung, Panoramasaunen und Waldsauna, Ruhebereiche mit offenen Kaminen und einer Poolbar über den Dächern von Krems und zugleich mitten in den Weinbergen.

Keine Betriebsferien.

3500 Krems · Am Goldberg 2 · T 02732 / 710 10
krems@steigenberger.at · www.krems.steigenberger.at

GENIESSERHOTEL LANDHAUS BACHER

Das romantische Landhaus der Familie Wagner-Bacher gilt längst als Pilgerstätte für Gourmets aus aller Welt. Umso erfreulicher, dass auch liebevoll gestaltete Komfortzimmer bereitstehen, die sich nicht nur zum Übernachten nach kulinarischen Erlebnissen im Spitzenrestaurant, sondern auch für einen längeren Aufenthalt empfehlen. Stammgäste schwärmen zu Recht vom grandiosen Frühstück, der Domäne von Frau Johanna, die die Gäste morgens mit feinsten Produkten, einem strahlenden Lächeln und vielen Tipps zur Gestaltung eines erlebnisreichen Tages erwartet.
Tipp: Regelmäßig Hobby-Kochkurse und weinkulinarische Wochentage.

Betriebsferien: Januar und Februar.

3512 Mautern · Südtiroler Platz 2 · T 02732 / 829 37 · F 743 37
info@landhaus-bacher.at · www.landhaus-bacher.at

Fotos: Semrad, Saupper, Titze, Blaha (2), Schickh, Pfeffel, Zimmerhackl, Musiol, Donauwirt, Heuer.

LANDGASTHOF SCHICKH ***

Eine überaus herzliche Note prägt diesen nahe Stift Göttweig gelegenen Landgasthof mit seinen acht behaglich eingerichteten Zimmern. Ein besonderes Plus ist zudem die heimelige Atmosphäre dieses liebenswerten Familienbetriebes. Für das kulinarische Wohl wird im Restaurant sowie im lauschigen Gastgarten gesorgt.
Tipp: Für Feiern (bis 18 Personen) steht ein mit Bar und Tischen ausgestatteter, ehemaliger Eisenbahnwaggon bereit.

Betriebsferien: 14 Tage im Februar/März.

3511 Klein-Wien · Furth b. Göttweig · T 02736 / 72 18 · F 72 18-7
office@schickh.at · www.schickh.at

HOTEL GARNIS – NUR MIT FRÜHSTÜCK

LAGLERS HOTEL WEINBERGHOF ****

In der internationalen Weinwelt ist der Name Lagler längst ein Begriff. Darüber hinaus verfügt die Winzerfamilie aber auch über ein schmuckes 4-Sterne-Hotel garni in herrlicher Lage inmitten der Weinberge oberhalb von Spitz. Die angenehm ruhigen Komfortzimmer sind mit Vollholzmöbeln ausgestattet, und für die sehr persönliche Atmosphäre sorgen Elisabeth und Katharina Lagler. Unbedingt eine Verführung wert: die lässig designte »wein.kost.bar« samt Panoramaterrasse mit Blick auf Schloss, Kirche und Weingärten.

Betriebsferien: November bis März.

3620 Spitz · Am Hinterweg 17 · T 02713 / 29 39 · F 29 39-4
info@laglers.at · www.laglers.at

BOUTIQUEHOTEL WEINSPITZ ****

Eine gelungene Bereicherung für die Wachau stellt dieses schmucke, neue Boutiquehotel von Familie Donabaum dar. Außergewöhnliche und zugleich funktionelle Architektur harmoniert wunderbar mit edlem Wohnkomfort in den 11 Designer-Zimmern und Suiten, die keinerlei Wünsche offen lassen. Die Weinlounge präsentiert sich ebenfalls überaus einladend und etablierte sich rasch zum beliebten Treff für Weinliebhaber. An schönen Sommertagen genießen Hausgäste im Garten weitere Annehmlichkeiten – vom beheizten Pool über Sauna und Infrarotkabine bis zu kuscheligen Cabanas. Außerdem: Gästehaus mit gemütlichen Zimmern und Heuriger mit feinen Weinen aus dem eigenen Weingut.

Betriebsferien: Mitte November bis Mitte März.

3620 Spitz · In der Spitz 3 · T 02713 / 26 44
weingut@donabaum.at · www.donabaum.at

DONAUSCHLÖSSEL

Das Donauschlössel – seit 2018 in Besitz von Familie Gritsch (Graben Gritsch) – bietet nicht nur ein gemütliches Lokal sondern ebenso behagliche Übernachtungsmöglichkeiten. Insgesamt stehen 11 Gästezimmer bereit, die schrittweise von Gastgeberin Christina Gritsch und ihrer Familie in Sachen Ausstattung auf zeitgemäßem Standard angehoben werden. Der Tag beginnt unter anderem am Frühstücksbuffet mit ausgewählten Produkten von umliegenden Produzenten.

Betriebsferien: ca. Anfang/Mitte Oktober bis Anfang Mai

3620 Spitz · Donaulände 3 · T 0664 / 91 56 901
info@donauschloessel.at · www.donauschloessel.at

HOTEL GARNI DONAUHOF ****

Im Donauhof beginnt jeder Tag mehr als vielversprechend: Das wahrhaft verführerische Frühstück zählt zu den besten der Region. Man genießt es entweder im gemütlichen Frühstücksraum oder auf der lauschigen Terrasse mit Blick auf die Marillenbäume im Grünen. Für unvergleichlichen Wachauer Charme sorgen die beiden Gastgeberinnen Marlies und Mutter Gisela Mandl, die mit einer Fülle an Ausflugs- und Insidertipps aufwarten. Die hübschen Gästezimmer präsentieren sich geschmackvoll eingerichtet und laden zum Entspannen nach einem unterhaltsamen Ferientag. Abends trifft man sich in der Weinstube »Donaustüberl« mit exzellentem Wachauer Weinsortiment.

Betriebsferien: November bis Ende März.

3610 Weißenkirchen · Donaugasse 298 · T 02715 / 23 53 · F 23 53-4
info@hotel-donauhof.at · www.hotel-donauhof.at

HOTEL GARNI DONAUWIRT – SEIT 1867 ****

Eingebettet zwischen Weinbergen und Donau liegt das von Familie Maria und Toni Rosenberger mit viel Leidenschaft geführte Hotel Donauwirt, das sich nach umfangreichen Renovierungen und Modernisierungen im neuen Glanz präsentiert. Zimmer, Suiten, Juniorsuiten und Appartements strahlen Gemütlichkeit und Wohlbehagen aus, tw. mit Dachterrasse oder Balkon. Als gefragte Ferienadresse etablierte sich der einstige Lesehof der Kartause Gaming (aus dem Jahr 1523) unter der Führung von Familie Rosenberger, die sich persönlich um das Wohl der Gäste kümmert. Ein wunderbares Frühstücksbuffet mit vielen selbstgemachten Köstlichkeiten ist der perfekte Start in einen neuen Tag. Der neugestaltete Loungebereich und der wunderbare Garten laden Hausgäste zum Verweilen.

Betriebsferien: November bis Ende März.

3610 Weißenkirchen · Wachaustraße 47 · T 02715 / 22 47 · F 22 47-47
info@donauwirt.at · www.donauwirt.at

AD VINEAS GÄSTEHAUS NIKOLAIHOF

Elisabeth und Martin Samek

Der Nikolaihof in Mautern gilt mit seinen erlesenen Produkten nach streng biologisch-dynamischen Richtlinien als beliebter Treffpunkt für Genießer. Im nur wenige Schritte entfernten ad vineas Gästehaus stehen liebevoll ausgestattete Zimmer, Familienapartments und Chalets für 2 bis 6 Personen bereit. Man startet mit einem verführerischen, bio-zertifizierten Frühstück in den Tag, und nach lohnenswerten Wachauer Entdeckungen lässt man den Abend im lauschigen Garten am Naturbadeteich oder im Wellness-Pavillon ausklingen, während sich die Kinder am großen Abenteuerspielplatz austoben können.

Betriebsferien: Anfang Dezember bis Ende März.

3512 Mautern · Kainzstraße 14 · T 0676 / 433 18 28
wohnen@nikolaihof.at · www.advineas.at

URLAUB BEIM WINZER

& FERIENWOHNUNGEN

WEINGUT JOHANN DONABAUM

Neben fünf charmanten Komfortzimmern samt einmaliger Sicht in die umliegenden Weinberge, ergänzt eine schmucke Ferienwohnung (für 4 Personen, zwei getrennte Schlafzimmer, Bad/WC, Küche und Balkon) das Wohnangebot dieses gemütlichen Anwesens, zugleich Produktionsstätte für einen der innovativsten Winzer der Wachau. Denn Johann Donabaum etablierte sich mit seinen Spitzenweinen längst eindrucksvoll in der österreichischen Elite. Dies unterstreichen etwa die Auszeichnungen auf der hochkarätigen »International Wine Challenge 2017« (IWC) mit »bester Grüner Veltliner Österreichs« und »bester Weißwein Österreichs«. Zum Verkosten der exzellenten Weine steht eine gemütliche Weinstube bereit.

Betriebsferien: Variabel.

3620 Spitz · Laaben 15 · T und F 02713 / 24 88
info@weingut-donabaum.at · www.weingut-donabaum.at

WEINGUT FJ GRITSCH MAURITIUSHOF

Der aus dem 13. Jh. stammende Mauritiushof wurde einem ungemein attraktiven Facelifting samt großzügigem Zubau unterzogen. Gepflegte Tradition und stilvolle Moderne harmonieren perfekt. Zu den bereits zuvor bestehenden vier Ferienwohnungen gesellen sich nun drei weitere samt Terrassen und Traumblick dazu. Zur Verkostung der vielfach prämierten Weine von FJ Gritsch entstand zudem eine Weinerlebniswelt mit Verkaufs- und Verkostraum sowie Veranstaltungsraum inklusive Show-Küche. Tipp: Mit dem topmodernen »kalmuck Loft« steht oberhalb des innovativen Kalmuckkellers eine weitere Ferienwohnung mit Blick auf Wachauer Spitzenlagen bereit. Ebenfalls neu: Tiefgarage beim Mauritiushof.

Appartementvermietung: April bis Oktober (Weinverkostungen: ganzjährig nach tel. Vereinbarung).

3620 Spitz · Kirchenplatz 13 · T 02713 / 24 50
office@gritsch.at · www.gritsch.at

BAROCK-LANDHOF BURKHARDT

Ein kleines Landschlösschen mitten in Spitz – einst Weinlesehof eines bayrischen Klosters, zur Barockzeit im Stil der Epoche umgestaltet und nun seit 7 Generationen im Besitz von Familie Burkhardt. Ein großer Obstgarten und eine rosenumrankte Liegewiese sorgen für Romantik pur. Die schmucken, liebevoll gstalteten Ferienwohnungen (30 bis 50 m²) verfügen über 4-Sterne-Komfort und sind teilweise mit eigenem Schlafzimmer und Kitchenette ausgestattet. Dazu gesellen sich eine Komfort-Ferienwohnung (70 m²) sowie geräumige und elegante Superior-DZ im Neo-Barock-Stil. Zudem erweist sich die Lage als ideal und bietet somit vielseitige Ausflugsziele in unmittelbarer Nähe – ebenso wie gemütliche Heurige, reizvolle Restaurants sowie renommierte Winzer.

Geöffnet: Mai bis Oktober.

3620 Spitz · Kremser Straße 19 · T 02713 / 23 56 · F 23 56-4
info@burkhardt.at · www.burkhardt.at

WIESER FERIENWOHNUNGEN

Der Name Wieser ist in der Wachau untrennbar mit erlesenen Produkten rund um die Marille sowie einer feinen Auswahl weiterer Gourmandisen verbunden. Darüber hinaus hält Familie Wieser auch zauberhafte Ferienwohnungen bereit: Zum einen zwei Maisonetten-Wohnungen in einem, vermutlich aus dem 16. Jh. stammenden, denkmalgeschützten Barockgebäude in St. Michael (siehe Bild), wofür u.a. der ehemalige Weinkeller der Pfarre einer aufwendigen Renovierung unterzogen wurde. Zum anderen in einem mehr als 500 Jahre alten, denkmalgeschützten Renaissancehof in Wösendorf mit 3 Komfort-Appartements, einer Suite sowie einem beheizten Gartenpool, der auch Gästen in St. Michael zur Verfügung steht.

Betriebsferien: Auf Anfrage.

3610 St. Michael 1 bzw. 3610 Wösendorf · T 2715 / 25 44 · F 25 44-25
info@wieser-wachau.at · www.wieser-wachau.at

Fotos: Schulte, Semrad, Kust, Blaha, Siebenhandl und beigestellt von den jeweiligen Betrieben.

FERIENWOHNUNGEN DORRIT SCHNEEWEISS

Die drei »Alten Stalzstadln« aus dem 17. Jh. in Weißenkirchen beherbergen nicht nur den kunstvollen Shop »Wein & Keramik«, der mit edlen Weinen aus dem eigenen Weingut, schmucken, selbstgemachten Keramik-Produkten, feinen Haus-Marmeladen u.v.m. zum genussvollen Stöbern lädt, sondern auch drei liebevoll gestaltete Ferienwohnungen. Die Ausstattungen bestehen aus Vorraum, Küche, Bad/WC, Wohnraum mit Schlafbereich, Radio, Sat-TV und kleiner Bibliothek. Auf Wunsch sind sie auch als Zimmer mit Frühstück buchbar.

Betriebsferien: Keine.

3610 Weißenkirchen · Salzstadln 233 · T 0676 / 62 100 25
ferienwohnungen@wachauerwein.at · www.wachauerwein.at/wohnen

WEINGUT UND GÄSTEHAUS ZOTTL

Die sechs großzügigen Gästezimmer (4 Doppel- und 2 Einzelzimmer), die vom Verband »Urlaub am Bauernhof« mit 4 Blumen ausgezeichnet sind, verfügen über ein geräumiges Badezimmer mit Dusche, WC, Haarföhn. In jedem Zimmer befindet sich eine Minibar, ein Flat-Screen-TV und freies WLAN im ganzen Haus. Das Frühstück genießt man bei Schönwetter im wunderschönen Innenhof oder im freundlich eingerichteten Frühstücksraum. Auf Wunsch wird gerne auch ein Sektfrühstück mit Räucherlachs serviert.

Winterpause von Mitte November bis März.

3610 Weißenkirchen · Weitenbergweg 105 · T 02715 / 23 25 · F 23 25-18
office@weingut-zottl.at · www.weingut-zottl.at

WINZERHOF LEHENSTEINER

Das Gutshaus des aufstrebenden Winzers Andreas Lehensteiner, unter anderem Falstaff-Federspiel-Cup-Sieger 2009, erweist sich als sympathische, familiäre Wohnadresse im Zentrum von Weißenkirchen. Die mit 4 Blumen ausgezeichnete Privatzimmerpension verfügt über geschmackvoll ausgestattete Gäste- und Familienzimmer. Der Garten mit Liegewiese bietet beste Entspannungsmöglichkeiten.
Tipp für Genießer: jeweils zwei 65 bzw. 45 m² große Komfort-Appartements.

Unbedingt verkosten: Die Spitzenweine des Hausherrn.

Betriebsferien: Keine.

3610 Weißenkirchen · Kremser Straße 7 · T 02715 / 22 84 · F 22 84-4
info@lehensteiner-wachau.at · www.lehensteiner-wachau.at

WEINGUT JOSEF FISCHER

Am Südufer gibt es seit Kurzem auch bei Familie Fischer die Möglichkeit, seinen Wachau-Urlaub zu genießen. Dafür steht eine liebevoll gestaltete, überaus geräumige Ferienwohnung direkt an den Weingärten bereit, die 2021 rundum saniert wurde: Schlafzimmer, Wohnzimmer mit Schlafcouch, modern ausgestattete Küche sowie Badezimmer mit separatem WC versprechen ein angenehmes Wohnerlebnis. Ideal: Die Wohnung befindet sich zudem direkt am Donau-Radweg.

Betriebsferien: Mitte September bis Mitte November.

3602 Rossatz · Marktplatz 58 · T 0650 / 496 24 44
office@joseffischer.at · www.josef-fischer.at

Qualitätssymbole »Urlaub am Bauernhof / beim Winzer«

Attraktiver und gut ausgestatteter Urlaubsbauernhof mit komfortablen Zimmern und Ferienwohnungen.

Gehobene, qualitativ hochwertige und zeitgemäße Ausstattung der Zimmer und Ferienwohnungen.

IMPRESSUM: Eigentümer, Herausgeber und Verleger: ARGE Qualitätstourismus Wachau, vertreten durch Klaus Wagner, c/o Genießerhotel Landhaus Bacher, A-3512 Mautern, T +43 (0) 27 32 / 82 937. **Redaktionelle Konzeption und Leitung:** Dr. Wolfgang Neuhuber, c/o ART RedaktionsTeam GesmbH, A-5082 Fürstenbrunn, Tannenweg 8, T +43 (0) 662 / 82 21 27, office@artmail.at, www.art-redaktionsteam.at. **Redaktionelle Koordination:** Andreas Neuhuber. **Textredaktion:** Stephan Burianek, Georgs Desrues, Roland Graf, Wolfgang M. Gran, Barbara Hutter, Andreas Neuhuber, Dr. Wolfgang Neuhuber, Dr. Viktor Siegl, Wolfgang Tropf. **Bildredaktion:** Petr Blaha, Markus Haslinger (extremfotos.com), Frank Heuer, Johannes Kernmayer, Herbert Lehmann, Michael Liebert, Monika Löff, Gregor Semrad, Günter Standl und aus den Archiven der Betriebe, Veranstaltungsagenturen und Tourismusverbände. **Cover:** Blick über Ruine Hinterhaus bis Spitz (© Frank Heuer). **Kartografie:** © CARTO.AT – Hafner, A-4596 Steinbach an der Steyr. **Topografische Rohdaten:** © BEV 2022, vervielfältigt mit Genehmigung des BEV – Bundesamtes für Eich- und Vermessungswesen in Wien. **Layout, Realisation und Bildbearbeitung:** wippdesign, Sandra Wipp, D-83395 Freilassing in Kooperation mit reprowerk.at, Harald Pawlik, A-5082 Grödig b. Salzburg. **Druck:** Druckerei Berger, A-3580 Horn. Das Wachau-Magazin entstand mit Unterstützung der Donau Niederösterreich Tourismus GmbH. Alle Angaben ohne Gewähr! Für Irrtümer und Druckfehler wird keine Haftung übernommen.

AUSGEWÄHLTE HEURIGE & WEINSTUBEN IM ÜBERBLICK

Heurigenkalender: Die angegebenen Heurigen sind nur eine kleine Auswahl. Ein detailliertes Programm, wann wer »ausgesteckt« (geöffnet) hat, erhalten Sie bei den Tourismus-Infostellen in den einzelnen Orten.

HEURIGER JOSEF GRITSCH

3620 Spitz, Vießling 21
T und F 02713 / 84 78 bzw.
T 0676 / 549 43 66
weingut@josef-gritsch.net
www.josef-gritsch.net

Nur zweimal jährlich, im Frühling und im Spätherbst, besteht die Möglichkeit, diesem urgemütlichen, heimeligen Heurigen von Topwinzer Josef Gritsch einen Besuch abzustatten. Das sind zugleich auch die perfekten Zeitpunkte, um die fruchtintensiven, sauberen und extraktreichen Weine seines vielfach ausgezeichneten Weingutes »Graben Gritsch« zu verkosten. Der Heurige wurde unter anderem 2016 im Genussmagazin der Tageszeitung Kurier unter die fünf besten Niederösterreichs gewählt.

Geöffnet: Anfang Mai und Mitte Oktober – genaue Öffnungszeiten auf Anfrage.

HEURIGER »ZUM STRAWANZER«

3620 Spitz, In der Spitz 3
T 02713 / 26 44
weingut@donabaum.at
www.donabaum.at

Die edlen Weine von Winzer Martin Donabaum finden in diesem gemütlichen Heurigen ihren perfekten Rahmen für eine genussvolle Verkostung, begleitet von schmackhaften regionalen Schmankerln.
Durch die Glasfronten der Panorama-Lounge schweift indes der Blick auf die berühmten Wachauer Terrassenlagen oder man nimmt unter der Laube, im Freien oder direkt an den Weingärten Platz.

Zwischen ca. Mitte März und Anfang September mehrmals geöffnet (genaue Termine siehe Website), jeweils Mo bis Fr ab 16 Uhr, Sa, So und Feiertage ab 15 Uhr.

HEURIGER DONAUSCHLÖSSEL

3620 Spitz, Donaulände 3
T 0664 / 91 56 901
info@donauschloessel.at
www.donauschloessel.at

Der Graben Gritsch ist unter Weinkennern kein Unbekannter, das Weingut im Spitzer Graben überzeugt Jahrgang für Jahrgang mit hervorragenden Ergebnissen. Neben Verkostraum und dem nur sporadisch geöffneten Heurigen vor Ort gibt es seit Kurzem mit dem Donauschlössel ein familieneigenes Lokal in Spitz. Sehr schön an der Donau gelegen bilden Stuben und Sonnenterrasse den stimmigen Rahmen zum Entdecken der Weine aus dem eigenen Anbau. Ergänzend dazu werden liebevoll zubereitete Spezialitäten – kalt und warm – serviert, bis hin zum Marillenpalatschinken als süße Verführung.

Geöffnet: Anfang Mai bis Anfang Oktober immer Do bis So 11 bis 22 Uhr (Küche 12 bis 21 Uhr).

LAGLERS WEIN.KOST.BAR

3620 Spitz, Am Hinterweg 17
T 02713 / 29 39 · F 29 39-4
info@laglers.at
www.laglers.at

Weinliebhaber sollten unbedingt Familie Laglers wein.kost.bar, untergebracht im 4-Sterne-Hotel garni Weinberghof, einen Besuch abstatten. An schönen Tagen genießt man die herausragenden Weine des familieneigenen Weinguts am besten auf der Terrasse inmitten der Weingärten, innen lädt ein gemütliches Ambiente zum Verweilen. Heimische Gerichte, wie Wachauer Schinkenspeck, hausgeräucherte Forellen, Käsespezialitäten oder Wildgerichte, bilden die passende Begleitung. Dazu können die hauseigenen Weine, Spezialitäten aus der Region und Geschenkartikel erworben werden.

Geöffnet: Di, Mi, Fr, Sa 10 bis 21 Uhr, So, Mo, Do 10 bis 18 Uhr (während der Weinlese – Sept. + Okt. – Mo bis Fr ab 13 Uhr).
Betriebsferien: November bis April.

WEINGUT SCHMELZ

3610 Joching, Weinbergstraße 14
T 02715 / 24 35
info@schmelzweine.at
www.schmelzweine.at

Bereits von der Ferne präsentiert sich der lichtdurchflutete und einladende Verkostraum von Familie Schmelz überaus beeindruckend. Mit großzügigen Fensterfronten und Blick auf die Weinlandschaft lädt die moderne, architektonisch eindrucksvolle Location zur Einkehr und damit zum Genuss der vielfach prämierten Weine aus dem hauseigenen Gut.

Tipp: Im Februar (genauer Termin siehe Website) öffnet der Heurige für 10 Tage seine Pforten mit wunderbaren selbstgemachten warmen und kalten Speisen.

Geöffnet: Termine auf Anfrage bzw. siehe Website.

HEURIGER JÄGER

3610 Weißenkirchen Nr. 1
T und F 02715 / 25 35
jaeger@weingut-jaeger.at
www.weingut-jaeger.at

Das 1838 erbaute und unter Denkmalschutz stehende Anwesen begeistert nicht nur mit seinen ausgezeichneten Weinen, sondern verwandelt sich auch zweimal jährlich zum nostalgischen Rahmen für einen feinen Heurigen, der 2019 vom Falstaff-Heurigenguide auf Platz 1 in der Kategorie »Kurz und gut« gewählt wurde. So kann man in entspannter Atmosphäre die saftig-fruchtigen und hochreifen Spitzenweine von Roman Jäger verkosten und zugleich erlesene Delikatessen genießen. Die verführerische Palette reicht von Köstlichkeiten wie Weinkäse und Salami über Schweinsbrüstl und Schafwurst mit Krentopfen bis zu Linsensalat mit geröstetem Speck.

Geöffnet: Zwei verlängerte Wochenenden im Juni bzw. August. Kein Ruhetag.

HEURIGER FRANZ ZOTTL

3610 Weißenkirchen
Weitenbergweg 105
T 02715 / 23 25 · F 23 25-18
office@weingut-zottl.at
www.weingut-zottl.at

2 mal jährlich – jeweils für 3 Wochen im Juni und im August – ist »ausg'steckt« beim Weingut Zottl in Weißenkirchen. Zu den erlesenen Weinen können hausgemachte Spezialitäten, wie Geselchtes, Schweinsbraten, Blutwurst, Aufstriche sowie jeden Freitag Forellen und Lachsforellen frisch aus dem Räucherofen genossen werden. Das knackig-frische Brot und Gebäck dazu kommt von heimischen Traditionsbäckereien.

Tipp: Jeden Mittwoch verwöhnt ab 17 Uhr ein kaltes Heurigen-Buffet mit hausgemachten Spezialitäten.

Geöffnet: Jeweils 3 Wochen im Juni und im August (ab 15 Uhr).

HEURIGEN-RESTAURANT ALTER KLOSTERKELLER

3601 Dürnstein, Anzuggasse 237
T 02711 / 292
office@klosterkeller.eu
www.alter-klosterkeller.at

An einem malerischen Platz und inmitten prächtiger Weingärten lädt Gastgeber Jörg Grasl zur romantischen Einkehr in den Dürnsteiner Alten Klosterkeller. Zu den hochdekorierten Weinen des Weinguts Tegernseerhof von Familie Mittelbach gibt es eine herzhafte Auswahl an Heurigenschmankerln und klassischen Gerichten, wie Speckplatte, Kümmelbraten, pikantes Paprikahenderl, Krautfleckerl u.v.m.

Tipp: Jeden Samstag und Sonntag (nur bei Schönwetter) Barbecue vom Holzkohlegrill.

Geöffnet: März bis Oktober: Mo, Mi bis Fr ab 15 Uhr, Sa, So und Feiertage ab 12 Uhr. Ruhetag: Di. November bis Februar auf Anfrage.

KELLERSCHLÖSSEL-HEURIGER

3601 Dürnstein 107
T 0664 / 882 27 377
office@domaene-wachau.at
www.domaene-wachau.at

Wein, Genuss und hochwertigste Produkte aus der Region stehen beim Kellerschlössel-Heurigen der Domäne Wachau auf der Speisekarte. Geboten werden bodenständige, klassische Heurigen-Schmankerl und eine vielfältige Weinkarte: von eleganten Federspielen über aktuelle Smaragde bis zu Weinen aus dem Raritäten-Archiv ist vieles mit dabei. Das Ambiente ist nicht zu toppen: Die Gäste sitzen vor dem 300 Jahre alten barocken »Lustschloss in den Wachauer Weinbergen« und können ein gutes Glas Wein in der Wiese mit Blick auf die Ried Kellerberg genießen.

Termine 2023:
22. bis 26. Juni und 17. bis 21. August, täglich ab 16 Uhr (Reservierung unter +43 664 / 88 22 73 77).

ATRIUM HEURIGER SILBERBICHLERHOF FAMILIE HUTTER

3512 Mautern, St.-Pöltner-Straße 385
T 02732 / 83 00 4 · F 83 00 4-4
info@hutter-wachau.at
www.hutter-wachau.at

Im beschaulichen Ort Mautern, der ehemaligen Römerstadt gegenüber von Krems-Stein, findet sich dieser gemütliche Heurige von Winzerfamilie Hutter, die hier in siebter Generation edle Weine keltert. Neben dem Heurigen erfreuen sich vor allem die romantische, glasüberdachte Sundown-Terrasse und der überdachte Atriumhof bei Gästen großer Beliebtheit und werden auch gerne als Rahmen für Feste reserviert. Herzhafte Schmankerln sorgen für die passende Begleitung zu den hauseigenen Weinen.

Öffnungszeiten auf Anfrage.

PULKER'S HEURIGER

3602 Rührsdorf
T 0664 / 39 35 512
heuriger@pulkers.at
www.pulkers.at

Wenn es zum legendären Schweinsbraten nach Omas Geheimrezept einen Grand Cru aus den 1980er-Jahren gibt und für die Haustorte Berlins Starkoch Tim Raue Pate stand, ist es kein Wunder, wenn man Kultstatus genießt. So gibt es bei Bernd Pulker am Südufer bodenständige Heurigenküche nur in feinster Qualität – hausgemacht oder von ausgewählten Erzeugern. Bei den Weinen spielt die Heimatregion die Hauptrolle, was man ergänzend aber beispielsweise aus Bordeaux und Burgund findet ist wahrhaft sensationell.

Geöffnet: März bis November 2023 wochentags ab 14 Uhr, Sa, So und Feiertage ab 12 Uhr; Ruhetag: Mi

Viele weitere Informationen zu empfehlenswerten Restaurants, Hotels, Hotel garnis, Weingüter, feinen Gourmandisen- und Shoppingtipps u.v.m. finden sich im

WACHAU-MAGAZIN BEIHEFT »EINE AUSWAHL DER BESTEN ADRESSEN«.

Fotos: Blaha (4), Standl (1), Zimmerhackl (1), Wolkersdorfer (1), Häusler (1), Newman(1), Pomassl, Heuer (1) und beigestellt von den jeweiligen Betrieben.

DER WACHAUMALER

Die Arbeit hat Erich Giese als jungen Burschen in die Wachau geführt, geblieben ist er aus Liebe – zu seiner Frau Traudi und zu dieser ganz besonderen Landschaft an der Donau.

Text: Barbara Hutter, Fotos: Frank Heuer (2), Tim Ertl (2)

Die große Ausstellung im Teisenhoferhof zu seinem 80. Geburtstag war ein Publikumserfolg. Was Erich Giese in die lange Reihe berühmter »Wachaumaler« wie Stefan Simony oder Johann Nepomuk Geller stellt, ist von Beginn an sein Blick von außen. Ein Blick, der ungetrübt von Alltag und Gewohnheit die Schönheit erkennt, den Zauber. Und so muss für den jungen Waldviertler neben der Arbeit stets Zeit bleiben für Pinsel und Leinwand. Der Meister der Aquarellmalerei, Bruno Buresch, lehrt ihn die Technik, bald entstehen fein ziselierte Ansichten von Wachauer Dörfern, Weinterrassen, Kirchen.
Und es ist immer das Licht, das Erich Giese fasziniert, eine fast mediterrane Luminosität, die sich auf die Ufer links und rechts des großen Stroms legt. Dann, 2003 – Acryl. Ein Wendepunkt. Die Jahreszeiten, die Hochwasser, die Herausforderungen der Natur lassen ihn ganz nah herangehen, fast dreidimensional »zoomt« er Rebtriebe und Mohnkapseln auf die Leinwand, macht ein »Close-up« von fragiler Zähigkeit, von bizarrer Grazie. Er wechselt zwischen Spachtel und Pinsel für mehr Pastosität, arbeitet sogar auf gebranntem Quarzsand als Querverweis auf das Terroir der Wachauer Weine, etwa für die Jahrgangsbilder der Weintaufe in seiner Heimatgemeinde Weißenkirchen.
Dort lebt und malt er auch. Wenn die Stimmung passt. Seine eigene – »Wenn ich nicht gut drauf bin, male ich nicht« – und die des Lichts.

Weißenkirchen, Auf der Burg 156, www.wachaumaler.at
T. +43 (0)2715 / 22 13, oder +43 (0)664 / 44 25 762

Erich Giese hat gut lächeln. Wo der Wachaumaler wohnt und arbeitet, ist gut sein – in der hell, großzügig und gemütlich ausgebauten Scheune des historischen Neideggerhofs aus dem 15. Jahrhundert, dem Elternhaus seiner Frau Traudi. Sehenswert und gegen Voranmeldung auch besuchbar. Die Fotos macht er selbst, gemalt wird auf dem großen Maltisch. Je nach Lichteinfall auf der einen, dann auf der anderen Seite. Mit Bedacht, Hingabe und Genauigkeit.

GENUSS ON TOUR

EXKLUSIVE GENUSS-TOUREN MIT KÖSTLICHEN ÜBERRASCHUNGEN

Die neuen kulinarischen Genuss-Touren führen trendbewusste Entdecker:innen und experimentierfreudige Genussliebhaber:innen durch die einzigartige Welterbe-Landschaft – je nach Vorliebe zu Fuß oder mit einer Zille auf der Donau.

WACHAU-TRIPLE: 3 GÄNGE – 3 RESTAURANTS

Wer gerne Neues ausprobiert, beim Essen auf Top-Qualität setzt und die Freizeit am liebsten mit Freunden verbringt, darf sich auf das neue Kulinarik-Erlebnis in der Wachau freuen.

Unter dem Motto »Essen – Genießen – Gehen« verbindet das Wachau-Triple drei ausgezeichnete »Best of Wachau«-Restaurants, die zu Fuß nach und nach entdeckt werden. Bei dieser selbstgeführten Tour – wahlweise ab Weißenkirchen oder Dürnstein – ist alles bereits organisiert: von der Wegstrecke über die Tischreservierung in Spitzen-Lokalen bis hin zur exklusiven Speisenauswahl.
www.wachau.at/wachau-triple

DONAU-RIDE: GENUSS AN FLUSS UND LAND

Unter dem klingenden Namen »Donau-Ride« erwartet die Gäste ein kulinarischer Event der besonderen Art. Die Entdeckungsreise für sechs bis zwölf Personen startet dabei wahlweise in Spitz oder Dürnstein und führt mit einer 90-minütigen Zillen-Fahrt auf der Donau durch die idyllische Landschaft. »Essen am Wasser« ist hier wörtlich gemeint, denn während Weinberge und malerische Orte sanft vorbeiziehen, können drei ausgewählte Wachauer Weine und feinste Kulinarik verkostet werden.

Auf den Genuss am Fluss folgt mit fließendem Übergang das Genuss-Erlebnis an Land: Nun kann die sprichwörtliche Wachauer Gastfreundschaft in einem »Best of Wachau«-Restaurant genossen werden.
www.wachau.at/donau-ride

ÜBERNACHTUNG UND GENUSS BUCHEN ODER GUTSCHEIN SCHENKEN

Für Übernachtungen und weitere Gastronomiebetriebe empfehlen wir die »Best of Wachau«-Gastgeber. Sie stehen für Qualität, regionale Produkte und Genuss auf höchstem Niveau.
www.bestof-wachau.at

Und wer nach einer kreativen Geschenkidee sucht, kann die neuen Genusserlebnisse auch als Gutschein auf **www.wachau.at/genuss-on-tour** erwerben – der nächste Anlass kommt bestimmt.

BUCHUNG UND INFORMATIONEN:

Donau Niederösterreich Tourismus GmbH
Tourismusbüro Wachau-Nibelungengau-Kremstal, 3620 Spitz/Donau,
Telefon 02713/30060-60
urlaub@donau.com, www.wachau.at

DOWNLOAD GENUSS-GUIDE

www.donau.com/prospekte

Fotos: © Donau Niederösterreich, Die Abbilderei

ROMER QUELLE®

roemerquelle.at

EINE NATÜRLICHE BEREICHERUNG FÜR JEDEN FEINEN ANLASS.

Einzigartige Mineralien aus den Tiefen Österreichs für Ihren feinen Anlass.