

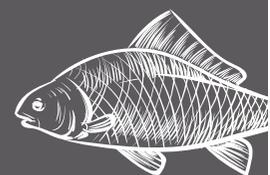
WACHAU

REISEN UND GENIESSEN IN DER WELTERBEREGION.....MAGAZIN 2021



WEIN & KÜCHE

Die besten
Adressen der
Insider



LIEBE AUF DEN ZWEITEN BLICK

Der Karpfen als
Kulinarik-Trendsetter

EINE MEILE FÜR DIE KUNST

Wo sich das
1000-jährige Kreams
neu erfindet

POESIE DER LANGSAMKEIT

Mit dem Schiff durchs
Donautal

die
Nikolai

demeter



100% biologisch | palmölfrei | ohne künstliche Konservierung
Bio-Traubenkosmetik aus der Wachau
Traubenkernöl & Wirkstoffe aus unseren Nikolaihof Weingärten



Erhältlich am Nikolaihof und in über 100 Bio- & Naturkosmetikläden
www.dieNikolai.at

Nikolaihof
WACHAU

ENTDECKEN SIE ÖSTERREICHS ÄLTESTES WEINGUT

dieNikolai Kosmetik-Beratung & Verkauf, Weinverkostung, Wachauer Delikatessen, Kochbücher, Weinstube, Weinverkauf, antiker Weinkeller, weltgrößte Baumpresse

ÖFFNUNGSZEITEN

Verkauf & Verkostung im Salon 77: Mi bis Fr 14 – 19 Uhr . Sa 12 – 19 Uhr
Weinstube: Mi bis Fr ab 17 Uhr . Samstag ab 12 Uhr
Tischreservierung: +43 2732 829 01

www.Nikolaihof.at



Weinverkostung & Verkauf im Salon 77



Antiker Weinkeller



Kulinarischer Genuss unter der 112-jährigen Kaiserlinde

EDITORIAL



Foto: Manfred Weis

KONSTANZE BREITEBNER
Schauspielerin

LIEBE FREUNDE UND GÄSTE DER WACHAU!

Ob ich die Wachau mag? Sie ist Sehnsuchtsgegend! Vor Jahren hätten wir beinahe ein Haus in Joching kaufen können. Ich habe leider mit meiner Begeisterung den Sohn der Besitzer so angesteckt, dass sie dann doch nicht ausgezogen sind. Seither zieht's mich immer wieder hin, egal in welcher Jahreszeit. Ich bin schon in winterlichem Schneetreiben auf dem Treppelweg an der Donau entlanggelaufen und im Frühjahr in Spitz zum Roten Tor gegangen und dann durch den Föhrenwald weiter an der Felskante entlang hinaufgestiegen zu den Schieferplatten. Das ist wie schweben, wenn Du dort oben auf beiden Seiten hinunterschaut zur Donau, die sich in großen Schlingen tief in die Felsen eingegraben hat. Auf den Hängen unten wachsen ganz besondere Trauben, die schmalen Terrassen sieht man von oben sehr gut. Vor tausendeinhundert Jahren hat man begonnen, diese typischen Steinmauern zu errichten. Die Steine liegen scheint's nur da, einfach einer über dem anderen, und bewahren, perfekt geschichtet, die kostbare Erde am Hang.

Zu Sommerbeginn begegnest Du der Smaragdeidechse, die sich auf diesen Steinen sonnt. Daneben wächst ein spezielles Gras, das wie eine Feder blüht. Das grünblaugelb schillernde Tier und das Steinfedergras gaben dem Weißwein ihre Namen. Für mich soll dieser schmecken wie das klare Wasser eines Bächleins, das über Felsen springt: Grüner Veltliner, herrlich leichter, steinig fruchtiger Genuss, der Geschmack der Wachau. Im Sommer bin ich von Dürnstein aus steil felsaufwärts den Vogelbergsteig hinauf, um wieder einen atemberaubenden Blick übers Donautal zu genießen. Es ist auch die richtige Zeit, um in die gotische Kirche in Sankt Michael zu schauen. Wundersam karg ist sie, kühl bis eisig ewiglich. Wenn Du allein bist, singe, summe und lausche dem einzigartigen Klang in jahrhundertealten Steinmauern. Im Herbst, wenn die Weinlese in vollem Gang ist, kehre ich gerne in einen Heurigen ein. Jeder Blick in eine Hofeinfahrt oder in ein Kellergewölbe wird begleitet von dem herrlichen Duft frisch gepresster Trauben.

Magisch ist die Sommersonnenwende! Am besten auf einem Schiff von Schwalbenbach aus flussabwärts fahren: Fackelträger gehen in die Weinberge und legen ihre Lichtnetze über die Rieden aus. Feuerregen fällt von Burg Aggstein herunter. An den Ufern lodern Flammen aus hochaufgeschichteten Holzstößen. Auf halbem Weg nach Krems treffen Feuerwerkskörper direkt über dem Schiff aufeinander und spiegeln sich tausendfach im Wasser. Zauberschön magisch. So oft ich schon in der Wachau war, so sehr zieht's mich immer wieder hin.

Ihre
Konstanze Breitebner

Die beliebte Schauspielerin hat das Drehbuchschreiben zu ihrem zweiten Beruf entwickelt, mit der »Dennstein & Schwarz«-Trilogie landete sie 2020 einen Quotenerfolg. Nun arbeitet sie an ihrem ersten Roman: »Berge versetzen«.

MEISTERSINGER
Einzeigeruhren



Automatik mit Mondphase
40 mm Durchmesser
gewölbtes Saphirglas
6-fach verschraubt
5 bar wasserdicht

KALTEIS /21

Goldschmied

A-3500 Krems
43 (0) 2732 70 647

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

Foto: Michael Liebert



08

Foto: Johannes Kernmayer



22

42

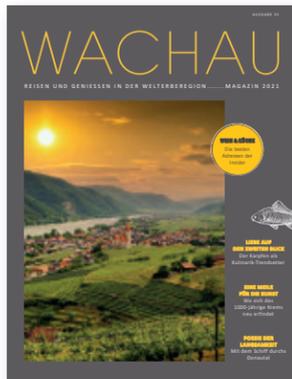


68

Foto: Nikolaihof, H. Eisenberger



Foto: Johannes Kernmayer



Verträumter Blick über die Weingärten bis Weißenkirchen und zur Donau.

Foto: Serawood3 | Dreamstime.com

INHALT

- 06 MARTIN MITTELBACHS LIEBLINGSADRESSEN – Insider-Tipps des Loibner Winzers
- 08 **ALS DIE BILDER FLIESSEN LERNTEN** – mit dem Donauschiff auf großer Fahrt
- 18 AUSSICHTSREICH – Ausflugsziele mit Prachtpanorama
- 20 LANDSCHAFTS-PIROUETTEN – einfache Radtouren für Landschaftsgenießer
- 22 **MUSENKUSS ZWISCHEN WEIN UND FLUSS** – Entdeckungen auf der Kunstmeile
- 32 HERR RAIMITZ SPIELT AUF – der neue In-Treff des Parade-Gastronomen
- 34 HIMMLISCHER GLANZ IN MELK – barockes Welttheater und Altstadt-Idylle
- 42 **KUSSMAUL MIT SLOW-FOOD-AMBIITION** – der Waldviertler Karpfen
- 45 WASSERWELTEN – die kulinarische Renaissance für Süßwasserfische
- 48 FISCH MIT AUSSICHT – zu Gast im Restaurant Heinzle
- 50 VERFÜHRERISCH – was Naschkatzen nicht verpassen sollten
- 54 **SCHLARAFFENLAND FÜR GOURMANDISEN-SAMMLER** – feine Spezialitäten ab Hof
- 60 AUFGEKOCHT – die besten Kulinarikadressen im Spiegel der Restaurantführer
- 64 DAS KULTIGE WEIN-WIRTS-GAST-HAUS – in der Schatzkammer von Erwin Schwarz
- 68 **WACHAUER DREIFALTIGKEIT** – wie die Vinea Wachau die Weinkultur prägt
- 76 DIE GUTEN GEISTER VON DÜRNSTEIN – Einblicke in die Welt der Domäne Wachau
- 80 AUSSERGEWÖHNLICH – Weinspezialitäten abseits von Riesling und Veltliner
- 82 GRENZGENIAL – Spitzer Graben groß im Kommen
- 84 WEIN-SZENE – spannende News und weltweite Auszeichnungen
- 88 ERLEBNISSE GARANTIIERT – die schönsten Events 2021
- 94 LACHEN, STAUNEN, NACHDENKEN – die spannendsten Ausstellungen 2021
- 96 **WACHAUER FERIENPLANER** – der große Info- und Serviceteil
- 102 HOTELS, HOTEL GARNIS UND URLAUB BEIM WINZER – alle Adressen im Überblick
- 105 IMPRESSUM
- 108 RESTAURANTS, WEINSTUBEN & HEURIGE – alle Adressen im Überblick
- 114 EPILOG: GERETTETE WACHAU – der verhinderte Staudamm

Foto: Lino Kopriwa



Foto: H. Lehmann

Der vollelektrische ID.3



74

Jetzt bei uns **Probe fahren**

Mit dem neuen ID.3 beginnt eine neue, dynamische Ära in der Welt der Elektromobilität. Elektrisierende Performance trifft auf wegweisendes Design und alltagstaugliche Reichweiten. Und das für Menschen, die auf der Suche nach Veränderungen sind. Die Zukunft steht bereit. Steigen Sie ein.

Stromverbrauch: 15,4–16,2 kWh/100 km (kombiniert). CO₂-Emission: 0 g/km. Symbolfoto. Stand 09/2020.



das Autohaus Ihres Vertrauens
meisner

3631 Ottenschlag, Spitzer Straße 37
Telefon +43 2872 7292
www.meisner.at

MARTIN MITTELBACH

Der Loibner Winzer ist fest verwurzelt in seiner Heimat, traditionsbewusst und gleichermaßen weltoffen. Und er kennt sich bestens aus, wie seine ganz persönlichen Wachau-Tipps unterstreichen.

Mehr als 1.000 Jahre reicht die Geschichte seines Weingutes zurück, als Kaiser Heinrich II. dem Benediktinerkloster Tegernsee »zwei Huben Land« in der Wachau schenkte. Darauf wurde 1176 der Tegernseerhof errichtet, heute vielfach prämiertes Top-Weingut. www.tegernseerhof.at



Foto: Pamela Schmatz



Foto: Pavillon Studio

(1) ALTER KLOSTERKELLER

Ein zauberhafter Platz zum Genießen an den Weingärten von Dürnstein, angeschmiegt an die historische Stadtmauer mit Blick auf die Donau und die vorbeiziehenden Schiffe. Feine, regionale Köstlichkeiten. www.alter-klosterkeller.at

(2) WACHAUERSTUBE

Ein Juwel von einem Wirtshaus in Unterloiben mit einer Wein- und Speisekarte, die sich sehen lassen kann. Regional, saisonal, biologisch und mit dem gewissen Extra an modernem Esprit. www.wachauerstube.at

(3) KANU WACHAU

Kanu und SUP-Boards sind eine fantastische Möglichkeit, die Wasserlandschaften mit Buchten und Inseln, Seitenarmen und Aulandschaften, Sand- oder Schotterbänken mal aus einem völlig anderen Blickwinkel zu erleben. Leicht zu lernen mit Kurs bei www.kanu-wachau.at.

(4) KREMSENER WOCHENMARKT

Der Pfarrplatz beim 1.000-jährigen »Dom der Wachau« verwandelt sich jeden Samstag (8 bis 13 Uhr) zum verführerischen Wochenmarkt mit saisonalem Gemüse, Obst, Kräutern, Setzlingen, Blumen, Fisch, Brot, Einge machtem und vielem mehr.

(5) SCHIFFFAHRTSMUSEUM SPITZ

Prädikat absolut sehenswert! Ein vielfältiges und spannendes Museum rund um Technik und Geschichte der historischen Donauschifffahrt. www.schiffahrtsmuseum-spitz.at

(6) KÜFFER KELLER

Dieses wahrlich märchenhafte Schmuckstück mit Garten und romantischem Keller in Dürnstein ist nicht nur privat zu mieten, sondern auch stimmiger Rahmen für einen wunderbaren Grill-Heurigen. www.heurigen.schloss.at

(7) WACHAU ERLEBEN

Wachapur nennt sich Martin Wickes Büro, das für kleine Gruppen oder Firmen individuelle Programme zusammenstellt: Von der Riedenwanderung mit Verkostung über Weingutsbesichtigung mit Kellerführung bis zur romantischen Fahrt auf der Donau in der traditionellen Holz zille. www.wachapur.at



Foto: Michael Liebert



Foto: Wachauer Stube



Foto: Gregor Wimmer



Foto: Frank Heuer



Foto: Andreas Cichini

Leopoldinger
est. 1931

Shop Online:
leopoldinger.com



Leopoldinger, Kirchenplatz 2-3
3390 Melk
www.leopoldinger.com

ALS DIE BILDER fließen LERNTEN

Vom Fluss aus ziehen Landschaft und Bauwerke auf faszinierende Art an einem vorbei. Man hat Zeit und Raum, um in Bewegung ausreichend innezuhalten.

Text: Wolfgang Maria Gran
Foto: Michael Liebert

Das Wahrzeichen. Der blau-weiße Turm der Stiftskirche in Dürnstein sticht nicht zuletzt durch seine markante Farbgebung hervor und gilt als heimliches Wahrzeichen der Wachau. Daran auf dem Fluss langsam vorbeizugleiten, ist ein besonderes Erlebnis.

»Wir treten mit unseren Schiffen nicht in Konkurrenz zur Landschaft, sondern wir wollen uns in diese Schönheit stimmig einfügen.«

BARBARA BRANDNER,
CHEFIN DER BRANDNER SCHIFFFAHRT



Foto: www.extremfotos.com



»Auf dem Wasser bist du
in der Mitte des Geschehens.
Es gibt keine bessere
Möglichkeit, diese Umgebung
zu bestaunen.«

ROBERT HOCHENHAUSER, DDSG-KAPITÄN



Fotos (3): Michael Liebert



Motive ohne Ende. Vom Schiffsdeck aus bietet sich auch denen, die die Fülle der Eindrücke fotografisch festhalten wollen, eine ganz besondere Perspektive. Zum Beispiel auf die Wehrkirche St. Michael mit ihrem speziellen Turm (links Mitte). **Gleiten und Staunen.** Es braucht aber gar nicht immer markante Bauwerke und architektonische Besonderheiten, um der Wachau vom Schiff aus zu verfallen. Denn auch was die Natur in sattem Grün oder schroffem Grau hinstellt raubt dem Betrachter im Vorbeigleiten den Atem. **Brücken mit Geschichte.** Die historisch hochinteressante Mauterner Brücke (links unten) verbindet den Kremser Ortsteil Stein mit Mautern und war in ihrer ursprünglichen Form die zweite Donaubrücke Österreichs. Dazu sieht man im Hintergrund das eindrucksvolle, erhabene Stift Göttweig.

»Es ist ganz wichtig, diesem Fluss immer mit Respekt zu begegnen. Aber es gibt auch diese Momente, in denen nichts mehr ist außer einer großen Wohligkeit.«

BARBARA BRANDNER, CHEFIN DER BRANDNER SCHIFFFAHRT

Auf dem Natur-Podest. 40 Meter hoch ist das mächtige Felsmassiv, auf dem in der Gemeinde Schönbühel-Aggsbach das Schloss Schönbühel thront. Das unterhalb von Melk am rechten Donauufer gelegene Schloss ist eines der imposantesten Bauwerke in der Wachau (rechts).
Heimat des Rieslings. Hinter der gotischen Pfarrkirche aus dem 14. Jahrhundert wölben sich sanft die Weinberge von Weissenkirchen, der größten Weinbaugemeinde der Wachau (großes Bild). Sie gilt als Heimat des Rieslings. **Spitzenaussicht.** Auf den Bug eines Donauschiffes darf man normalerweise nicht, aber hier steht einer herrlichen Aussicht nichts mehr im Weg – zum Beispiel auf eine der besten Weinhandlungen Österreichs, der Vinothek Fohringer, beheimatet in einem historischen Gebäude, das einst als Lager der DDSG diente (rechts unten).



Fotos (2): Michael Liebert



Foto: Gerd Krauskopf



Foto: Wolfgang Neuhuber

Eine Schiffsreise durch die Wachau kann so viel mehr sein als Sightseeing. Man kann dabei diese zauberhafte Umgebung fast schon spirituell auf sich wirken lassen.

Es gibt diese Momente, in denen es nicht mehr um einzelne Bilder geht. Da können die noch so fulminant und farbenfroh sein, da heischen die traubenprallen Rebstöcke in steilen Gneiswänden ebenso vergeblich nach bewundernden Blicken wie die blühenden Marillenbäume am Ufer. Es sind diese Momente, in denen sich alles zu einem einzigen wuchtigen Sinneseindruck verdichtet und der Blick nur noch nach innen geht.

Barbara Brandner, Chefin der gleichnamigen Schifffahrtslinie in der Wachau, hat diese Momente, wenn sie ganz vorne am Bug ihrer MS Austria steht und eins wird mit allem, was sie umgibt. Dann entwirren sich Gedankenknäuel in ihrem Kopf, es lösen sich alle möglichen Eintrübungen auf, und in ihr entsteht eine neue, frische Klarheit: »Dann kann ich die Donau riechen und unter mir spüren, und ich bin in diesen Augenblicken ganz bei mir.«

ERFÜHLEN UND NICHT ABHAKEN

Für die Powerfrau, die selbst viele Jahre immer wieder am Steuer eines ihrer beiden Schiffe gestanden war, geht es beim Erlebnis, die Wachau vom Wasser aus zu sehen, nicht darum eine Sehenswürdigkeit

nach der anderen abzuhaken, sondern die Kraft und die Energie dieser einzigartigen Umgebung zu erspüren: »Wenn ich ein Schiff besteige, um durch diese Landschaft zu fahren, muss ich das Steuer abgeben. Ich muss mich einlassen, mich treiben lassen – und dann habe ich zwar nicht mehr die Kontrolle, aber dafür eine wesentlich höhere Wahrnehmungsfähigkeit.«

Wie die BRANDNER Schifffahrt (die aus wortästhetischen Gründen bewusst auf das dritte f verzichtet) mit der »MS Austria« und der »ms austria princess«, befährt auch die DDSG Blue Danube Schifffahrt mit der »MS Dürnstein« und der »MS Wachau« im Linienverkehr die Strecke zwischen Krems und Melk. Und auch für Donaudampfschiffahrts-Kapitän Robert Hochenhauser gibt es keine bessere Art, die Schönheit der Wachau in sich aufzunehmen, als vom Wasser aus: »Man hat den Vorteil der Langsamkeit und bekommt genug Zeit und Raum, um diese einzigartige Naturlandschaft zu bestaunen.«

Wer sich nach der Schifffahrt nicht von der Donau zu trennen vermag, kehrt im Schloss Dürnstein ein. Die Terrasse strahlt abends eine magische Atmosphäre aus. Genial am Wintergarten: Die seitlichen Panoramafenster sind völlig versenkbar.

Foto: Johannes Kernmayer



Poleposition direkt am Wasser und dazu eine fantastische Fischküche. Mehr über das Restaurant Heinzle in Weißenkirchen im Interview auf den Seiten 48–49.

Foto: Frank Heuer



Foto: Tim Ertl

Eine filmreife Kulisse: Im Hotel Richard Löwenherz öffnet sich die mittelalterliche Altstadt von Dürnstein mit einer Panoramaterasse stimmungsvoll zur Flusslandschaft. Feine österreichische Küche ist dazu die perfekte Ergänzung.

KAPITÄNE LIEBEN DIE ABENDSTIMMUNG

Sowohl für Hochenhauser als auch für Barbara Brandner wird die magische Umgebung noch einmal wie von einem Zauberstab berührt, wenn sich die Sonne langsam hinter den steilen steingrauen Hängen und den sanften grünen Hügeln zu verstecken beginnt: »Das ergibt noch einmal eine ganz besondere Stimmung«, schwärmt der DDSG-Kapitän.

Wobei die Schiffsführer in der Regel kaum Muße haben, Stimmungen aufzusaugen. Müssen sie doch gerade auf dieser Strecke ganz genau darauf achten, welche Laune der Fluss gerade hat: »Das ist keine Strecke für einen Autopiloten, da hast du als Kapitän ganz schön zu tun«, verrät Barbara Brandner, die bei ihrem Vater Franz gelernt hat, auf die Besonderheiten der Donau zu achten: »Es gibt Wasserstände, da hast du unter dem Schiffsboden gerade noch 40, 50 Zentimeter, und da musst du dann schon genau wissen, was du tust.«

Was natürlich die hervorragend ausgebildeten Kapitäninnen und Kapitäne bei beiden Schifflinien ohnehin tun. Sonst wäre es ja auch nicht möglich, als Gast im Brandnerschen Sinn mental vertrauensvoll das Steuer abzugeben und sich treiben zu lassen.



MS Austria Das Schiff mit der goldenen Krone

Krems – Melk Stromaufwärts ▲	Nr.	täglich			zusätzlich Sa + So	
		03.04. - 30.04. 04.10. - 26.10.	01.05. - 03.10.	11.04. – 26.10.	01.05. – 03.10.	
Krems	24	10:05	10:05	15:40		
Rossatz*	19			16:05*	10:30	16:05
Dürnstein	20	10:40	10:40	16:10		
Weißenkirchen	17	11:00	11:00	16:30		
Spitz	15	11:35	11:35	17:00**		
Emmersdorf*	38	12:45*	12:45*	17:25		
Melk	10	12:55	12:55	17:30		

Melk – Krems Stromabwärts ▼	Nr.	03.04. - 30.04. 04.10. - 26.10.	01.05. - 03.10.	11.04. – 26.10.	01.05. – 03.10.
Melk	10	13:45	13:45		
Emmersdorf*	38	13:50*	13:50*		
Spitz	15	14:30	14:30	17:05	
Dürnstein	20	15:00	15:00	17:30	
Krems	24	15:25	15:25	17:55	

* Zu- bzw. Ausstiegsmöglichkeit für Gruppen ** Kostenfreier Bustransfer Spitz – Melk

Große Wachauschifffahrt Krems – Melk oder Melk – Krems € 27,00 (inkl. Retourfahrt € 32,00)	Kleine Wachauschifffahrt Krems – Spitz oder Melk – Spitz € 19,00 (inkl. Retourfahrt € 22,50)
---	---

Familienfreundliche Preise: In Begleitung der Eltern/Großeltern fahren Kinder bis 9 Jahre kostenlos und von 10-15 Jahre um 50% ermäßigt.

Genießer.Tipps

- Genuss am Fluss**
Große Wachaurundfahrt ab Krems/Melk inkl. 3-Gang-Menü € 56,00 p.P.
- Morgengenuss am Fluss**
Große Wachaurundfahrt ab Krems inkl. Genuss-Frühstück € 47,00 p.P.
- Wachauer Sonntagsschifffahrt | 08. + 29. August**
Regionale Schmankerln & Musik der goldenen 20er € 48,00 p.P.
- Dixie.Brunch**
27. Juni | 18. Juli | 01.+ 22. August | 05. September € 65,00 p.P.

Die Flößerei in Rossatz | ab 04. April
Das TOP-Lokal mit Dürnstein-Blick: Frühstück im Weingarten, Der Schorsch.Onkel, Die Flößer.Liebelei

Noch mehr Spaß am Wasser

VIELE GUTE IDEEN FÜR UNVERGESSLICHE ERLEBNISSE AUF UND AN DER DONAU

Ahoi Wachau

Auf Holzjollen durch die »Ur-Wachau« von Spitz bis Dürnstein. Wösendorf, Tel.: 0676/94 04 700, www.ahoiwachau.at

Bootstouren Wachau

Zillenfahrten zwischen einer und drei Stunden ab Dürnstein. Dürnstein, Tel.: 0676/37 09 633, www.bootstouren-wachau.at

MS Mariandl

Traditionelles Ausflugsschiff für Gruppen von 35 bis 140 Personen. Krems, Tel.: 0664/23 78 690, www.schiff-mariandl.at

Donau-Taxi-Wachau

Wassertaxi-Dienst mit drei Booten für 7 bis 12 Personen. Dürnstein, Tel.: 0676/37 09 633, www.fahre-wachau.at

Motorboot-Taxi Wachau

Taxiservice für alle, die es ein bisschen eiliger haben. Krems, Tel.: 0664/18 13 550, www.motorboottaxi-wachau.at

Naufahrt

In zehn Meter langen Holzjollen stromabwärts für maximal 12 Personen. Emmersdorf, Tel.: 0664/13 60 890, www.naufahrt.at

Freizeit

Kanu-Wachau

Kanufahrten oder Stand-up-Paddeltouren auf der Donau. Dürnstein-Oberloiben, Tel.: 0664/12 13 723, www.kanu-wachau.at

Donaufischen

Hier gibt es Tages-, Wochen- und Jahreskarten. Gemeindeamt Aggsbach, Tel.: 0271 2/214, www.angel-urlaub.at

Baden

Badestrand Luberegg

Längster Natursandstrand der Donau bei Emmersdorf mit Blick auf Stift Melk.

Donaubadestrand Aggsbach

Badevergnügen mit herrlichem Ausblick auf die Ruine Aggsstein.

Donau-Naturstrandbad Weißenkirchen

Schöner Sandstrand mit einigen versteckten Buchten zwischen Joching und St. Michael.

Donau-Strandbad Rossatz-Arnsdorf

Gelegen am südlichen Donauufer bei der Fähre Rossatzbach-Dürnstein.

Freibäder

Spitz und Kuenringerbad Dürnstein.

AUF DEM FLUSS IST AUCH IM FLUSS

Es gibt so viele Arten, die Wachau kennenzulernen, aber bei keiner kann man sich so in Gedanken und Bildern verlieren wie bei einer Schifffahrt auf der Donau. Vielleicht weil man, philosophisch betrachtet, auf dem Fluss gleichzeitig auch im Fluss ist, weil man hier auf nicht einmal 40 Kilometern nicht nur an einer Fülle verschiedenster Eindrücke, sondern auch ohne Ablenkung an der Energie und Lebenskraft vorbeizieht, die all das geschaffen hat: »Diese ungeheure Kraft, die ich hier spüre, wenn ich auf dem Schiff bin, ist die Kraft der Menschen, die hier leben und arbeiten. Davon erzählt jede Terrasse, jeder Rebstock, und die Energie, die da drinnen steckt, wird spürbar«, sagt Barbara Brandner und ergänzt: »Wenn man sich darauf einlassen kann und ein Sehender ist.«

Und Sehender ist in dem Fall wohl Fühlender, denn man kann an etwas vorbeifahren und rasch ein Handyfoto machen, oder man kann es bei einem guten Glas Wachauer Wein auf sich wirken lassen. Barbara Brandner hat auf der Wachauer Donaustrecke eine solche ganz besondere Blickbeziehung, wie sie es nennt, nämlich den blauen Turm von Dürnstein: »Ich kann gar nicht sagen, wie oft ich daran schon vorbeigefahren bin, aber jedesmal hat dieses Bauwerk dieselbe faszinierende Wirkung auf mich. Das ist für mich nicht einfach nur ein Turm, sondern ein Fingerzeig zum Himmel, auch durch die Farbgebung, dieses grandiose Blau, das dem Himmel nicht näher sein könnte. Für mich symbolisiert dieses Bauwerk nicht weniger als das Göttliche im Menschen.«

MÄRCHENHAFT UND MEDITATIV

Man sieht schon: Je nachdem, wie intensiv man sich dem Fluss, dem Fließen hingeben kann, gestaltet sich so eine Wasserreise unter Umständen sogar zu einem spirituellen Erlebnis. Und es kann auch Worte fließen lassen wie beim deutschen Lyriker Eduard Mörike, der in einem seiner Gedichte schrieb: »Du murmelst so, mein Fluß, warum? Du trägst seit alten Tagen – ein altes Märchen mit dir rum – und mühst dich, es zu sagen.«



Foto: Nimo Zimmerhackl

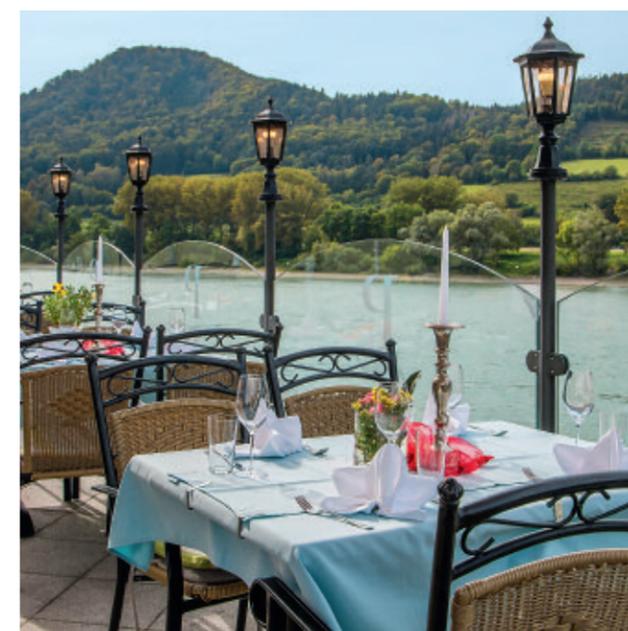


Foto: Frank Heuer

Da hätte die Donau in der Wachau genug zu murmeln, denn hinter nahezu jeder Flussbiegung, in fast jedem der Orte zwischen Krems und Melk sollen sich einst sagenhafte Dinge ereignet haben. Ob in Schreckenwalds Rosengarten beim Hohen Aggstein, in der Drudenwand bei Wösendorf oder in Unterloiben, wo der Teufel höchstselbst einmal mit einem Gespann in die Donau gefahren sein soll. Die Blüte der Phantasie, die unzählige Sagen und Märchen in dieser zauberhaften Gegend gebar, steht jener der Marillenbäume in der Wachau offenbar um nichts nach.

Man versteht das, wenn man auf dem Schiffsdeck sitzt, sich ganz den sinnlichen Eindrücken hingibt und seine Gedanken frei laufen lässt. Es müssen ja nicht unbedingt Drud und Teufel sein, die einem dabei erscheinen, aber man kann sich auf der Donau in der Wachau auf wundersame Weise einer gewohnten Wirklichkeit entrücken. Heraus aus dem lärmenden Trubel, hinein in ein sanft plätscherndes Wohlbefinden. Man legt ohnehin früh genug wieder auf dem harten Untergrund der anderen Realität an.

Ein zauberhaftes Plätzchen neben der Schiffsanlegestelle Spitz: Das Donaueschlüssel der Winzerfamilie Gritsch punktet mit exquisiten Heurigenspezialitäten, kleinen Gerichten und hauseigenen Topweinen (Bild links).

Das Südufer überrascht immer wieder mit unerwarteten Blickwinkeln auf die Welterbelandschaft. Mit einer der schönsten Donauterrassen kann hier das Restaurant von Familie Pulkers Residenz Wachau in Aggsbach aufwarten (Bild unten).



www.ddsg-blue-danube.at
+43 1 588 80

DDSG Blue Danube Wachauschifffahrten – Am 300 m² großen Sonnendeck das Weltkulturerbe genießen
Kleine Wachauschiffahrt ... ab € 19,00 Große Wachauschiffahrt ... ab € 27,00



Schiff + Frühstück + Fahrrad
Die Wachau von ihren schönsten Seiten erkunden. ab € 39,00



Wachaubrunch
Der Sonntagsausflug für Genießer, auch am Mutter- und Vatertag. € 55,00



Familienticket
inkl. Eisbecher und Kinderbuch für Kids (2 Erw. und 2 Ki. bis 15 J.) € 39,00



Wachauer Sonnenwende
Das Spektakel aus Feuer und Licht vom Schiff aus erleben. € 135,00

FAHRPLAN 2021

tägl.	stromaufwärts	St.	MS Dürnstein 03.04.–01.11.	MS Wachau 01.05.–03.10.	MS Dürnstein 01.05.–03.10.	MS Wachau 01.05.–03.10.
K	Krems / Stein	25	10:15	13:10	15:45	
	Dürnstein	20	10:50	13:40	16:20	
	Spitz an	16	11:45	14:35	17:20*	
	Spitz ab	16	11:45	14:45	↳	17:30
	Emmersdorf	38		15:55		18:40
M	Melk / Altarm	11	13:20	16:05		18:50

tägl.	stromabwärts	St.	MS Wachau 01.05.–03.10.	MS Dürnstein 03.04.–01.11.	MS Wachau 01.05.–03.10.	MS Dürnstein 01.05.–03.10.
M	Melk / Altarm	11	11:00	13:50	16:25	
	Emmersdorf	38	11:10			
	Spitz ab	16	11:40	14:40	17:10*	
	Spitz an	16	12:00	14:40	↳	17:25
	Dürnstein	20	12:30	15:10		17:50
K	Krems / Stein	25	12:50	15:30		18:10

* Umsteigen um die Fahrt fortzuführen.

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

AUSSICHTsreich



Foto: Tim Ertl

RUINE HINTERHAUS SPITZ AN DER DONAU

Wer die Donau überwachen und wie die Kuenringer von Handelsschiffen Abgaben kassieren möchte, muss alles immer im Überblick haben. Die 1243 erstmals erwähnte Ruine Hinterhaus bot dafür die besten Voraussetzungen. Sie thront in strategisch perfekter Lage auf einem Felsrücken als Ausläufer des Jauerling hoch über dem Fluss. Ihre Wehrmauern zeugen noch heute von einstiger Macht und sind ebenso wie Palast und Burgfried recht gut erhalten. Für Besucher ist die Anlage, die am Eingang zum Spitzer Graben auch ein schönes Panorama auf den Tausendeimerberg eröffnet, ganzjährig frei zugänglich.



Foto: www.extremfotos.com

RUINE AGGSTEIN AGGSBACH-DORF

Legenden und Mythen ranken sich um diese mächtige, 300 m hoch gelegene Wehranlage am Südufer der Donau. Ein imposantes Bollwerk der Macht mit sagenhaftem Rundblick auf das Donautal und den Dunkelsteiner Wald. Interessante Führungen und Ausstellungen machen die Ruine Aggstein mit versteckten Stiegen, Türmen, Innenhöfen und Verlies zu einem der beliebtesten Ausflugsziele der Region und der »escape room« mit dem Live-Abenteuerspiel »Die Legenden von Aggstein« wurde nicht nur bei Kindern zum Hit. Besonders stimmungsvoll ist der vorweihnachtliche Adventmarkt in diesem mittelalterlichen Ambiente.



Foto: Wolfgang Garger

WALLFAHRTSORT MARIA TAFERL

Der Kraftplatz im Nibelungengau (großes Bild) ist seit beinahe 300 Jahren eines der bedeutendsten Pilgerziele Niederösterreichs, die frühbarocke Wallfahrtskirche eine Basilika mit päpstlichem Segen. Schatzkammer (großartige Fresken) und Votivsammlung vermitteln auf eindrucksvolle Weise den Pilgergedanken von Maria Taferl. Als Ferien- und Ausflugsziel empfiehlt sich der Ort auch wegen seiner malerischen Lage mit Fernblick über Donau und Mostviertel bis zur Alpenkette. Kulinarisch bestens verbinden lässt sich die Aussicht in den Panorama-Restaurantbereichen (Bild oben) oder im Kastaniengarten im 4-Sterne-Hotel Schachner.



Foto: Frank Heuer

BURGRUINE ZU DÜRNSTEIN

Die während der Schwedenkriege 1645 gesprengte Burgranlage hoch über Donau und Altstadtgassen geht bis auf das 12. Jahrhundert zurück. Als – allerdings unfreiwilliger Gast – verschaffte ihr Richard Löwenherz einen bleibenden Platz in den Geschichtsbüchern. Englands legendärer König wurde nämlich hier nach der Rückkehr von den Kreuzzügen 1192 bis 1193 von Österreichs Leopold V. gefangen gehalten und erst gegen ein immenses Lösegeld wieder freigelassen. Ein rund 20-minütiger Spazierweg führt hinauf zu diesem eindrucksvollen Platz mit seinem filmreifen Rundblick bis zum monumentalen Stift Göttweig.

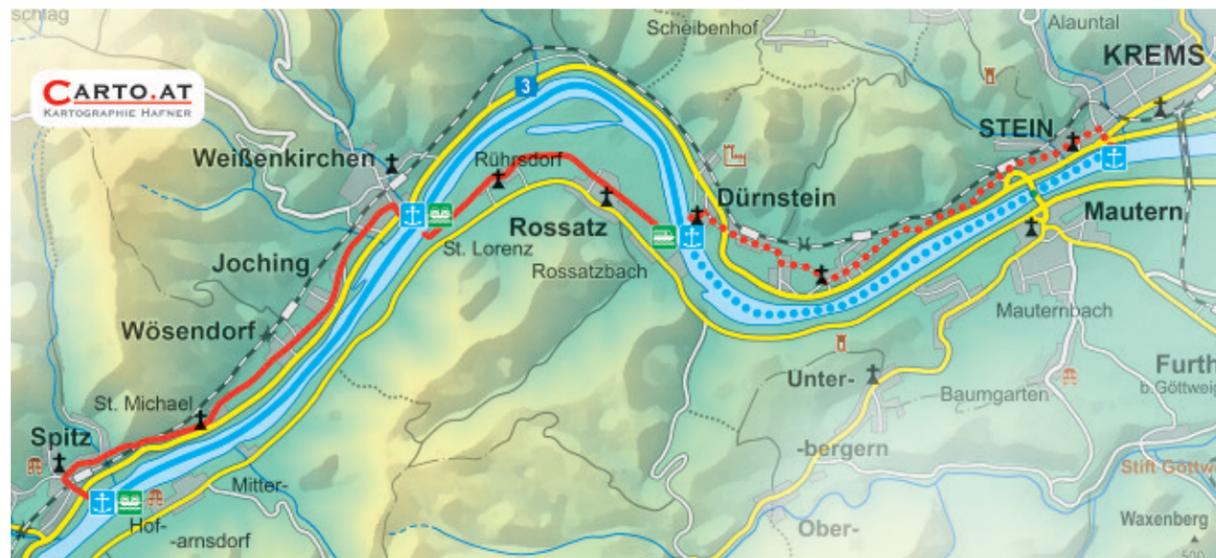


Foto: Niederösterreich Werbung / Michael Liebert



Diese Tour durch das Herz der Wachau begeistert nicht nur Hobbybiker. Auch für die Bequemeren unter uns ist die Achter-Route beidseits der Donau wie geschaffen, um mal wieder aufs (Leih-)Rad zu steigen. Wir garantieren Begeisterung und jede Menge Fotoblicke.

LANDSCHAFTS PIROUETTEN



Fotos: Jörg Spaniol (1), Michael Bernleitner (1)

Manchmal braucht der innere Schweinehund nur einen klitzekleinen Anstoß. Etwa derart, dass es für jeden ganz einfach ist, diesen ganz besonderen, gemeinsamen Ausflug als bleibende Erinnerung mit nach Hause zu nehmen. Zum einen stehen überall in der Region Bikes und E-Bikes zum Leihen bereit, zum anderen ist gerade diese Strecke die perfekte Kombination aus minimaler Anstrengung und maximalem Landschaftserlebnis. Auch die zeitliche Dauer ist keine Ausrede, denn die Tour kann ganz nach Belieben nur als zweistündiger, schneller Kreis oder als Doppelkreis mit entsprechend genussvoller Einkehr über den ganzen Tag angelegt werden. Eine individuelle Verlängerung etwa ab Mautern oder Krems (durch die Steiner Altstadt und Loiben) ist ebenfalls möglich.

START PER SCHIFF IN DÜRNSTEIN

Diese Tour-Empfehlung beginnt mit Schiff in Dürnstein, aber der Auftakt könnte ebenso in Weißenkirchen oder Spitz in umgekehrter Richtung erfolgen. Wer lieber per Bike startet, setzt mit der Bootsfähre aufs Südufer nach Rossatz über und beginnt die Runde gegenläufig. Wir besteigen jedoch zu Füßen des mittelalterlichen Kuenringerstädtchens mit den Fahrrädern eines der Linienschiffe und gleiten beschaulich an Weißenkirchen vorbei bis Spitz. Einkehren oder nicht ist die Frage, aber in jedem Fall sollte Zeit bleiben für eine Runde durch den biedermeierlichen Dorfkern, ehe es wieder Richtung Westen geht. Vor der sehenswerten Wehrkirche St. Michael (Barockorgel, Karner) führt der Radweg ein kleines Stück neben der Bundesstraße, danach geht es aber wieder ruhig und idyllisch durch Obstgärten nach Wösendorf und weiter über Joching nach Weißenkirchen.

MIT DER FÄHRE ANS SÜDUFER

In der größten Weinbaugemeinde der Wachau steht die ständig verkehrende Donaufähre zum Übersetzen bereit. Das Kunstprojekt der überdimensional großen Nase am Südufer ist ein beliebtes Selfie-Motiv, ehe wir – wieder durch Marillen- und Apfelmärgärten – gemütlich nach Rossatz fahren, wo gegenüber der beinahe schon theatralisch wirkenden Kulisse von Dürnstein die Bootsfähre auf uns wartet.

Genussradeln durch die Wachau mit Uferwechsel auf der Bootsfähre in Dürnstein (Foto unten). Verlängern lässt sich unsere Route per Schiff und/oder Rad bis Krems (siehe strichlierte Linie auf der Karte).



FÜR IHRE TOURENPLANUNG

LEIHRÄDER & LEIH-E-BIKES
Siehe Seite 100

LINIEN-SCHIFFFAHRTSPLÄNE
Siehe Seite 98

EINKEHREN & VERKOSTEN
In unserem Booklet »Wachau – eine Auswahl der besten Adressen« finden Sie viele, sehr empfehlenswerte Tipps entlang der Route inkl. Adressen, Telefonnummern und weiterer praktischer Hinweise.



Online können Sie diese Informationen ganz bequem auf Ihr Smartphone oder Tablet holen. Einfach diesen QR-Code scannen.

NEU IN SPITZ
der gemütliche Heurige vom Wachauer Top-Weingut GRABEN-GRITSCH in toller Panoramalage direkt an der Donau!

Foto: nimozimmerhackl



Der Heurige

IM DONAUSCHLÖSSEL

- gemütliche Stube mit heimeligem Flair und schmucker Bar
- Sonnenterrasse mit herrlichem Blick über die Donau und in die Weingärten
- verführerische Frühstücks-spezialitäten, feine kalte und warme Wachauer Schmanckerln mit besten Produkten regionaler Produzenten
- und natürlich: die exzellenten Weine aus dem hauseigenen Top-Weingut GRABEN-GRITSCH vom Spitzer Graben (www.grabengritsch.at)

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

WOHNEN IM DONAUSCHLÖSSEL

11 gemütliche Gästezimmer, feines Frühstücksbuffet & ruhige Lage in Spitz und an der Donau!



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

www.donauschloessel.at





KLOSTER UND. Eine ehemalige Klosterkirche mit Keller und Kreuzgang bekommt ein neues Innenleben voller Kultur, Witz und Gaumenschmaus. Ein wagemutiges Konzept von Alexander Lengauer mit wachsendem Fan-Club.

MUSENKUSS

ZWISCHEN WEIN UND FLUSS

Die 1.000-jährige Weinstadt steht auf reichem Grund. Doch die Kremser und Steiner ruhen sich – frei nach dem alten Sprichwort – auf ihren überlieferten Kultur- und Kunst-Lorbeeren nicht aus: Modernes, ja Avantgardistisches setzt freche Kontrapunkte und ermöglicht selbstbewusste, künstlerische Dialoge zwischen Tradition, Heute und Zukunft.

Text: Barbara Hutter; Fotos: Johannes Kernmayer

Wer bei Manfred Kopriva landet, hat Glück. Oder eine gute Nase. Oder beides. Der Galerist mit dem Hipster-Bart und dem freundlichen Lächeln kennt die vielen verschlungenen Wege, auf denen die Muse in und um Krets geht, sehr gut.

Seine Galerie – ein markantes Eckhaus am Dominikanerplatz – liegt am Anfangspunkt der Kunstmeile Krets, die von hier mitten in der Altstadt in fünfzehn Gehminuten bis zum Minoritenplatz in Stein führt. Eine nautische Meile voll von Kunst und modernen, ja avantgardistischen Konzepten, die dem alten Kulturjuwel Krets neue Facetten verpassen. Denn Handel, Donaufahrt, Weinbau und Unternehmergeist haben vom Mittelalter bis in die Neuzeit für Wohlstand gesorgt, für einen fruchtbaren Nährboden für die Kunst. Auch die zeitgenössische.

KUNST UND IHRE SAMMLER

Manfred Koprivas Vater kam in den späten 1960ern aus Tirol an die Donau. Mit einer großen Begeisterung für die abstrakte Kunst der 50er und 60er und dem Entschluss, in den Weinbergen über Krets eine kleine Galerie zu eröffnen. »Mein Vater wusste, dass Krets ein eher konservatives Publikum hat, und begann daher seine Ausstellungstätigkeit mit Paul Flora, der auch der Galerie damals den Namen gab: »Rabe«. Schwerpunkt waren die Herausgabe von Monographien und Künstlernachlässe«. Keine leichte Aufgabe, denn oft werde, so Kopriva, das Werk als Vor- oder Nachlass der öffentlichen Hand überlassen, damit es nicht auseinandergerissen wird. Nach einer Werkschau landet es aber oft im Archiv auf Nimmerwiedersehen. Kunstschaffende wie Christa Hauer und Johann Fruhmayer, die mit ihren Aktivitäten wesentlichen Anteil an der Ent-

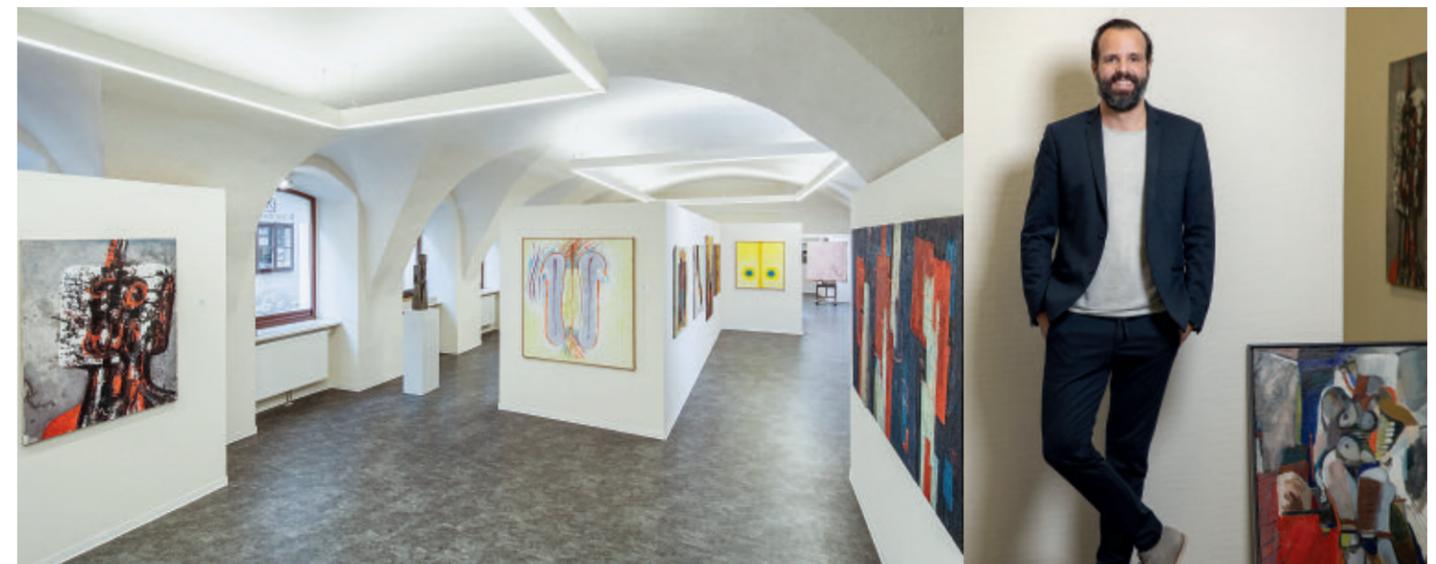
wicklung der Stadt Richtung zeitgenössischer Kunst haben, hatten das erkannt und nur einen Teil ihrer Sammlung dem Land NÖ vermacht, während der andere dem Verkauf zugeführt wird und damit am Leben bleiben soll. Deren Werke, nebst vielen anderen, sind in der Galerie Kopriva zu bewundern. Seinen Sinn fürs Moderne hat Kopriva seinem Sohn weitergegeben, der die Galerie 2013 übernahm. Er denkt derzeit mit den Freunden der Kunstmeile Krets – dank deren Projekte die Stadt einen neuen Kulturstatus erhalten hat – über die Neugestaltung des Abschnitts zwischen Steiner Tor und Artothek laut nach.

STADTGESCHICHTE UND AVANTGARDE

Ein Spaziergang auf dieser Meile lohnt sich. Die erhabene Gotik der Dominikanerkirche ist ein würdiges Domizil für die halbjährlichen Ausstellungen der Kunsthalle Krets, die hier von Mai bis Oktober ihren Platz gefunden haben.

Gleich nebenan, im museumkrets, zeigt die aktuelle Schau Unsichtbares, oder besser Unsichtbare: Mit der Ausstellung »Wo sind sie geblieben? Die Frauen von Krets« sollen Geschichte und Leistungen von Kremser Frauen sichtbar gemacht werden. Von der Äbtissin Maria Benedicta Rizzi bis zur Motorradpionierin Mitzi Nahmer.

Sabine Laz als operative Museumsleiterin dazu: »Seit zwei Jahren gehen wir im museumkrets den Weg, Alltagskultur und Gegenwartskunst in Sonderausstellungen zu vereinen.« Im Museumsdepot lagern rund 20.000 Objekte, Kunstwerke und Gegenstände der Alltagskultur – von Tafelbildern und Grafiken über Möbel und Porzellan bis hin zu Textilien. Alles gesammelt in den letzten 130 Jahren.



In Manfred Koprivas Galerie beginnt die Kremser Kunstmeile. Oder sie endet hier. Je nach Ausgangspunkt. Ein Besuch lohnt sich jedenfalls, ist hier doch viel von österreichischen Künstlern zu sehen, um deren Nachlässe sich Vater und Sohn Kopriva kümmern.

Neben der Dauerausstellung werden immer wieder, unter Beteiligung der Kremser Bevölkerung, ausgewählte Objekte zu bestimmten Themen präsentiert, die ein Stück Stadtgeschichte veranschaulichen. Dazu kommt noch Gegenwartskunst, diesmal Positionen von Iris Andraschek.

LANDESGALERIE ALS ORT DER DIALOGE

Kultur in der Wachau, und vor allem in Krems, das ist ein Verknüpfen, ein Verweben, manchmal ein Widersprechen und dann wieder ein Anschließen.

Bestes Beispiel: die Landesgalerie Niederösterreich. Sie spiegelt die Heimat als eindrucksvolle Kulturlandschaft wider. Einen besonderen Schwerpunkt setzt 2021 die überaus vielseitige und spannende Ausstellung »Spuren und Masken der Flucht«, die bis Herbst zu sehen ist. Die vielfältigen Werke der in Österreich lebenden, ganz unterschiedlichen Kunstschaffenden spannen da einen Bogen von Vorurteilen zu Odysseen, von gewechselten Identitäten zu Erinnerungen, Ankunft und Maskenspielen. Krems als Ausstellungsort kommt nicht von ungefähr: die Stadt an der Donau, der Platz für Handel und Begegnungen am großen Strom und dadurch auch am Migrationsfluss, der so vieles in die Wachau gebracht hat.

ATELIER DER BEGEGNUNGEN

Kunst und ihre Schöpfer etwa, sie waren stets willkommen. Auch Jahrhunderte nach Jakob Prandtauer oder Paul Troger finden Künstler und Künstlerinnen

hier fruchtbaren Boden. Und beweisen oft ein feines Gespür für Orte, Formen und Verhältnisse.

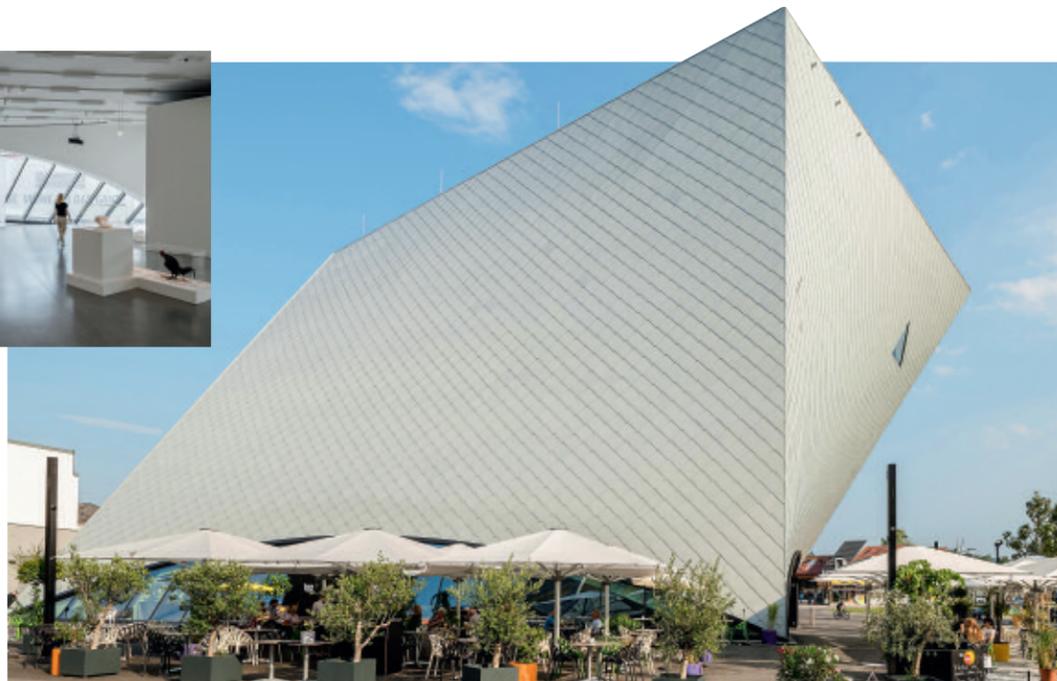
Ein Paradebeispiel ist Daniel Domaika. Er hat aus einem aufgelassenen, leeren Stall auf dem Steiner Minoritenplatz, mit Blick auf das Forum Frohner, ein kleines Atelier gemacht. Mit seinen mittelalterlichen, dicken Mauern und dem Gewölbe fungiert es gleichzeitig als Schauraum. Adolf Frohner wäre wohl ganz angetan gewesen, ist doch der ihm gewidmete White Cube gleich nebenan, der sich zum architektonischen Ensemble des historischen Minoritenplatzes hin öffnet, als Ausstellungsplattform und vor allem als Ort der Begegnung gedacht.

Ganz in diesem Sinne hat Daniel Domaika Stühle und einen kleinen Tisch mitten auf den Platz gestellt und blinzelt zufrieden in die Sonne. »Der Platz ist mein verlängertes Wohnzimmer. Und die Leute, die hier wohnen, akzeptieren mich, weil sie wissen, dass ich den Platz lebendig mache. Vorher war hier nur ein Parkplatz.« Jetzt sei sein Atelier mitten auf der Kunstmeile, freut sich Domaika. Seiner neuen Heimat stellt der Baske ein exzellentes Zeugnis aus: »Die Wachau ist ein Platz, wo sich Kunstinteressierte – national wie international – treffen.« Das Publikum in Österreich habe ihn überrascht. Hier glaube man nicht nur an Museen, sondern auch an Ateliers. »Die Menschen denken bei sich, hinter dieser Türe befindet sich ein kreativer Mensch.«

2013 hat er seine Frau auf dem Jakobsweg in Spanien kennengelernt und ist ihr nach Österreich gefolgt. Nach Stationen in Holland, Katalonien oder



Mit der Landesgalerie Niederösterreich hat Krems Segel gesetzt für eine Reise von Wachauer Landschaftsmalerei bis Avantgarde.



Fotos (2): Günter Standl

LANDES
GALERIE
NIEDER
ÖSTERREICH

WACHAU

DIE ENTDECKUNG EINES WELTERBES

bis 06.03.2022

KUNST
IM DIALOG

EINE INSPIRIERENDE REISE
DURCH DIE LANDESGALERIE
NIEDERÖSTERREICH.

An Samstagen, Sonn- und
Feiertagen um 14 Uhr.
Informationen und Anmeldung
unter www.lgnoe.at

Kunstmeile Krems



KULTUR
NIEDERÖSTERREICH



Anton Hlavacek, Panorama des Donautals mit der Burgruine Dürnstein, um 1905. © Landessammlungen Niederösterreich

Der baskische Künstler **Daniel Domaika** hat den Minoritenplatz in Stein – ein Endpunkt der Kremser Kunstmeile – zu seinem Wohnzimmer gemacht.



auch in der marokkanischen Hafenstadt Essaouira, wo er die Kunst der Kalligraphie erlernte, hat er in der Wachau seine Zelte aufgeschlagen, genauer gesagt in Stein. Und sich gleich selbst ein Integrationsprogramm verpasst: »Ich habe Torrejas gemacht, spanische Pofesen, und sie am Bauernmarkt verkauft, um mit den Leuten ins Gespräch zu kommen.« Mission geglückt. Heute spricht der zweifache Familienvater fließend Deutsch. Am meisten habe ihm von Anfang an die »dreifache Begrüßung« gefallen, das »hallo, servus, grüß dich«.

RESPEKT NUR FÜR ORIGINALE

Inzwischen ist der schlaksige, gutaussehende Baske eine fixe Größe der Wachauer Kunstszene, obwohl Künstlerkollegen und Galeristen manchmal die Hände über dem Kopf zusammenschlagen, wenn Domaika alle fünf Jahre ein »Event-Lagerfeuer«, wo er ungefähr 10 bis 20 seiner Werke den Flammen übergibt, veranstaltet.

»Wir leben im Jetzt, wenn du ein Bild willst, musst du es nehmen.« Das, so findet er, sei eine Frage des Respekts ihm selbst gegenüber und lächelt breit. Für seine Kunden, alle aus der Region, gibt's nur Originale, keine Drucke, keine Reproduktionen. Bloß keine Kunstindustrie. Sein zweites Atelier für große Formate ist in der Göglstraße 6 zu finden, über der Lederleitner-Filiale, bei Margret Ambichl, einer befreundeten Künstlerin, »in einem tollen Barockhaus«.

In der Wachau fühlt sich der 38-Jährige »fast komplett«. Er ist gern präsent, daher ist das Atelier auf dem Minoritenplatz, immerhin einer der Eckpunkte der Kunstmeile, sieben Monate im Jahr offen, während der Wintermonate ist es in dem kleinen Souterrain-Lokal zu kalt. Und obwohl Domaika aus südlicheren Gefilden an den Donaustrand gekommen ist, liebt er auch den Winter, den Nebel, die Dämmerung. »Das ist so schön anzusehen, mit dem Rad mache ich oft die Runde bis Spitz, da danke ich mich wieder auf.«



An Ideen mangelt es **Alexander Lengauer** nicht. Er hat sich ein einzigartiges Gastro- und Kulturkonzept für den Gebäudekomplex des **Klosters Und** überlegt.



Chillen, Wein und Literatur: Das historische Ambiente des Kellers im **Kloster Und** ist auch stimmungsvoller Rahmen für Lesungen.

KABARETT UND BAR IM KLOSTER

Zum Auftanken sind auch Orte der Kunst in jedem Fall. Nicht zuletzt die Kirchen und Klöster. Sogar, wenn sie ihre liturgische Funktion schon lange niedergelegt haben und ganz neue Wege gehen. »So etwas wie das Kloster Und gibt es in Krems noch nicht«, sagt Alexander Lengauer und meint damit sein ungewöhnliches Konzept für den historischen Gebäudekomplex.

Kapuzinerkloster und Marienwallfahrtsort während der Gegenreformationszeit, zeigt sich das Kloster Und – dessen Name, so scherzen die Kremser, von seiner Lage zwischen Krems »und« Stein herrührt – heute als außergewöhnlicher gastronomischer und vor allem künstlerischer Veranstaltungsort.

Lengauer, in Krems als DJ und durch seine Boutique »Soulsista« gut bekannt, will nun »wieder Leben in diese großartige Location bringen«. In zweiwöchigem Abstand etwa mit Kabarett »Lachen am Mittwoch« im Kirchenschiff, bereits bisher ein Veranstaltungsort des Festivals »Kabarett&Comedy«. Auch der einst klösterliche Innenhof, durch große Schirme wetterfest, lässt sich ganz famos bespielen.

Der Keller, so Lengauer, wäre ideal für Lesungen, für die Weinbar stellt er sich einen entspannten, intimen Rahmen vor mit – Wachau verpflichtet – flüssigen Raritäten, die auch glasweise ausgeschenkt werden und einem Mixology-Bereich. Dazu ein Restaurant mit regionalen, ausgesuchten Produkten. Und ein neues Lichtkonzept. Jede Menge Ideen also. »Es ist einzigartig«, freut sich der umtriebige Visionär, »eine Kirche mit Bar und Restaurant gemeinsam zu betreiben.«

So reiht sich Lengauer in die beachtliche Liste an zeitgenössischen Kulturveranstaltungen in und um Krems ein, von den Festivals Glatt&Verkehrt, Wachau in Echtzeit, den Konzerten der Köchelgesellschaft bis zum Klangraum Krems oder dem Donaufestival.

GALERIE KOPRIVA, Dominikanerplatz 1, www.kopriva-kunst.com

DANIEL DOMAIKA, Minoritenplatz 1 (bzw. Zweitatelier Göglstraße 6), www.danieldomaika.com

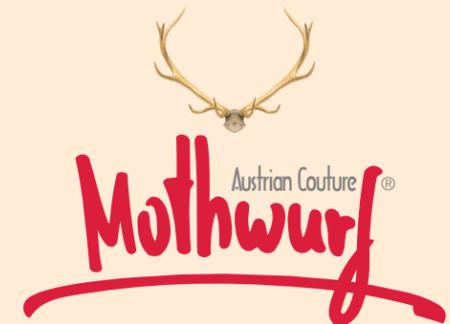
KUNSTMEILE KREMS, Kultur-Flaniermeile, www.kunstmeile.at mit folgenden Stationen:

- Landesgalerie Niederösterreich, Museumsplatz 1, www.lgnoe.at
- Karikaturmuseum Krems, Museumsplatz 3, www.karikaturmuseum.at
- Kunsthalle Krems, Museumsplatz 5, www.kunsthalle.at
- museumkrems & Kunsthalle in der Dominikanerkirche, Körnermarkt 14, www.museumkrems.at
- Forum Frohner, Minoritenplatz 4, www.forum-frohner.at
- Klangraum Krems Minoritenkirche, Minoritenplatz 2, www.klangraum.at
- Artothek Niederösterreich, Steiner Landstraße 3, www.artothek.at

KLOSTER UND, Veranstaltungen, Bar und Dining, Undstraße 6, www.klosterund.at

KÖCHELGESELLSCHAFT,

Verein zur Förderung musikalischer Aktivitäten, Info und Konzerte unter www.koechelgesellschaft.at



Gaisberger Couture

M. Feysinger

Leder Meindl

Angie Miller

Wolkenstricker

Luxus in Tracht

im

ARTES STUDIO

Schmidgasse 4

3500 Krems

T/F 02732 – 8 68 45

T 0676 – 7 64 83 17

v.gingembre@gmx.at

&

KUNIGUNDE

Nr. 11

3601 Dürnstein

T 0676 – 7 64 83 18

B. & V. GINGEMBRE

DAS NEUE KREMSE IN-LOKAL 2021



Markt.SPIEL
GENIESSE DIE STADT



AUGENZWINKERN ALS DRAUFGABE

Krems ist kreativ. Und geht viele neue Wege. In der Landgalerie Niederösterreich als dynamischer Ausstellungsort, der die Bestände der Landessammlungen mit wichtigen Privatkollektionen verbindet. Mit der Kunsthalle Krems als internationales Ausstellungshaus für aktuelle Kunst in Niederösterreich nach 1945 und viel Interdisziplinärem durch die alljährliche Kooperation mit dem Donaufestival. Und nicht zuletzt durch das Museum für Karikatur, Bildsatire, Comics und Cartoons, als solches einzigartig in Österreich. Dieses landesweit einzige Museum für satirische Kunst widmet sich vor allem der politischen Karikatur, der humoristischen Zeichnung bis hin zu Comic und Illustration. Dass so ein Haus genau in Krems-Stein steht, ist sicherlich kein Zufall. Für ein Augenzwinkern ist hier immer Zeit, für einen Lacher ist man hier immer zu haben. Etwa, wenn Alexander Lengauer an einer Begrüßung seiner Gäste feilt, um sie zum Schmunzeln zu bringen. Oder wenn Daniel Domaika voll Überzeugung sagt: »Die Steiner sind lustige Leute.« Lebensfreude und eine gute Portion Humor. Die schönsten Zutaten für Kreativität.



Foto: Frank Heuer

INSIDE-TOURS WACHAU

Ulrike Hohenwarter, Mitglied der Austria Guides, lebt für ihre Wachau und präsentiert das UNESCO-Welterbe auf ungemein spannende Weise: Neben individuellen Führungen bietet sie u.a. in Krems Landschaftsarchitektonische Touren ebenso an wie »Die Handelsstadt im 16. Jh.«, »Flora und Fauna«, »Sagen und Mythen« oder »Die Schulstadt einst und jetzt«. Infos: T +43 / 664 / 230 39 64 oder ulrike.hohenwarter@gmx.at

Urlaubsfeeling an der Donau



Café | Restaurant | Lounge | Vinothek

WELLEN.SPIEL
an der Donau

LUSTVOLL FLANIEREN

Wenn es bei Wettbewerben um die lebenswertesten Städte Österreichs geht, ist Krems immer im Spitzenfeld zu finden. Das hat vielerlei gute Gründe, die lebendige Geschäftswelt der Altstadt mit ihren feinen Läden und Manufakturen ist einer davon.



Foto: Artes

WORACZICZKY

Persönlich – charmant – stilvoll: Das nette Café von Andrea und Nikolaus Ottenbacher präsentiert sich auch als hübscher Shop mit Home-Accessoires, ausgewählten Lifestyle-Büchern und Geschenkartikeln. **Pfarrplatz 3, www.woracziczkykrem.s.at**

ARTES-STUDIO

»Couture in Austrian Style« mit Augenzwinkern und Extravaganz: Brigitte Gingembre zeigt in ihrer Boutique Tradition mit »fremdgehen«. Im historischen Gewölbe kombiniert sie Klassisches von Mothwurf, Gaisberger Couture, Leder Meindl, AngieMiller etc. auch schon mal mit Jeans, Sneakers und kessen Hüten und nimmt dem klassischen Dirndl Bluse und Schürze weg. Ganz nach ihrem Motto: »Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich 'be-Trachten'!« **Schmidgasse 4**

JUWELIER KALTEIS/21

Bei Walter Kalteis wird Handwerk zur Kunst: Der leidenschaftliche Juwelier lässt fantasievolle Ideen Wirklichkeit werden. Ringe, Ketten, Armbänder und Ohrringe aus der eigenen Werkstatt. Nach eigenen Entwürfen und in enger Zusammenarbeit mit anderen kreativen Goldschmieden wie der Niessing Manufaktur (Foto) entstehen einzigartige Schmuckstücke. Etwa zu Themen wie Partnerschaft oder Trauung. Eine besondere Begeisterung des Meisters gilt mechanischen Uhren, ergänzend zu hochwertigsten Armbanduhren, beispielsweise von Meistersinger. **Obere Landstraße 21, www.kalteis-21.at**

WUNSCHKIND

Ein Juwel von einem Kinder-geschäft mit sehr persönlicher Atmosphäre. Natürliche Materialien prägen das Sortiment, von Umstands- und Still-Kleidung über Accessoires wie Wickeltaschen, Baby- und Kinderkleidung (Größen 44–152) bis hin zu praktischen Dingen für ein Leben mit Babys und Kids (Handtücher, Decken ...). Dazu Spielsachen für den Nachwuchs bis 12, unter anderem Edles aus Holz von Grimms. **Glöglstr.5, www.wunschkind.co.at**

MODE, SCHUHE & ACCESSOIRES KARL SAUER

Der Klassiker für edle Damen- und Herrenmode von bester Qualität und feinsten Materialien mit internationalen Topmarken wie Hackett, Gant, Gran Sasso oder Anna Seravalli sowie Schuhen von Ludwig Reiter und Pretty Ballerinas. **Pfarrplatz 16, www.karlsauer.at**

DIE LIEBELEI

Ein Tipp von Walter Kalteis, Juwelier in Krems

Ein herrliches Sammelsurium zum Stöbern: Nordischer Landhausstil trifft auf Vintage. Alexandra Birochs und Alexandra Moyzisch sind immer auf der Suche nach besonderen Stücken von kleinen Manufakturen oder Flohmärkten und Antiquariaten. Das Ergebnis: Jede Menge guter Gestaltungsideen und leistbare Wohn-Accessoires mit dem gewissen Etwas. **Göglstr.4, www.dieliebelei.at**

SCALA

Stilvolles Damengeschäft seit mehr als 25 Jahren mit modernen Trends und zeitlos eleganter Kollektion in historischem Ambiente. **Obere Landstr. 21, www.boutique-scala.at**

ART & DECO

Ein Tipp von Marlies Mandl, Donauhof, Weißenkirchen

Im zauberhaft dekorierten Geschäft von Eva Sternecker dreht sich alles ums »Schöne Wohnen«: Dauerhafte Gestecke, Türkränze, Kerzen, Gefäße, Lampen, Bilder, Spiegel, Tischwäsche, Duftpotpourries und liebevoll verpackte Geschenke. Auf Wunsch Deko-Arrangements nach individuellen Kundenvorstellungen. **Kremstalstr.3**

SOULSISTA

Ein kleiner Multi-Brand-Store für Damen und Herren mit Fashion und Schuhen, die es nicht überall zu kaufen gibt. Etwa selbst kreierte T-Shirts mit frechen Sprüchen, eine große Auswahl individuellster Jeans-Schnitte oder Top-Marken, wie Dr. Martens, Herrlicher, Einstein Newton, Diesel, bis hin zum kultigen Berliner Label »Blutgeschwister«. **Dreifaltigkeitsplatz 1, www.soulsista.at**

MARIANNE HUT, WÄSCHE & STRUMPFMODEN

Der alteingesessene Laden ist nicht nur ein wunderbares Wäschesgeschäft, sondern auch Hutsalon: Kopfbedeckungen für jeden Anlass, traditionell oder auf Kundenwunsch gefertigte Unikate. **Obere Landstraße 4, www.meisterstrasse.at/hutmoden-hintermeier**

JURIATTI

Buchbindekunst in ihrer schönsten Form, dazu exquisite Papiere, Schreibgeräte, Billets und Bilderrahmen. Tipp: Originelle Mappen und Bücher mit Kalmuck-Stoff und limitierte Kunstdrucke des Salzburger Künstlers Michael Ferner. **Hohensteinstr.2, www.juriatti.at**



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



Naturrauer Findling oder Quellstein für den Garten.

WACHAUER MARMOR – VON DER SCHLICHTHEIT BIS ZUR NOBLESSE

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

Wachauer Marmor ist älter als die Menschheit: Er ist kristalliner Kalk, unverwundlich 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 sind keine langen Transportwege nötig, 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



Grabmale naturrau oder handwerklich bearbeitet oder poliert.



Mauersteine gespalten und Abdeckplatten gestockt/gebürstet.



Gestockte, rutschsichere Poolabdeckplatten und Bodenplatten gestockt/gebürstet.



Foto: Christian Wöckinger

HERR RAIMITZ SPIELT AUF

Er glaubt an Krems,
an die Wachau als
Ganzjahresdestination
und an zeitgemäße
Gastrokonzepte.
Und hat soeben seine
vierte Genussadresse
eröffnet: das Markt.Spiel.

Text: Barbara Hutter

Otto Raimitz ist verliebt. In Niederösterreich. »Das Land hat irrsinnige Power«. Das färbt ab. Der Gastronom und Tausendsassa scheint nicht begabt fürs Stillsitzen. Wenn er sich vorbeugt, um ein Konzept zu erklären, sich wieder zurücklehnt und mit weiten Gesten eine Idee in die Luft zeichnet, um dann mit funkelnden Augen sein Gegenüber zu fixieren, ist klar: Er sprüht vor Energie.

Seit 1822 ist seine Familie in Krems tätig, seit mehr als 100 Jahren steht der Name Raimitz für feine Confiserie. Die Cafés und Konditoreien der Familie liegen in den Händen von Otto Raimitz' Mutter und Schwester, doch auch er trägt das Zuckerbäcker-Gen. »Als Erstes zeichne ich immer eine Mehlspeis-Vitrine«, sagt der gelernte Konditormeister und lächelt verschmitzt. Jahrelang war er unterwegs, hat im Ausland viel gesehen, viel gelernt und ist dennoch »wegen der Liebe« wieder heimgekommen. Mit Ideen und Plänen im Gepäck. Und Ärmeln zum Aufkrepeln.

Nach dem Start in Stein 2004 geht es Schlag auf Schlag. 2011 eröffnet sein Wellen.Spiel am Schiffsanlegeplatz Krems-Stein, 2014 das Genuss.Spiel im Kremser Einkaufszentrum MARIANDL, 2017 folgt das »Schau.Spiel« in St. Pölten. Und jetzt, 2021, das Markt.Spiel. Mitten in Krems, mitten in der Fußgängerzone. »Ich habe gesehen, dass die Kremser immer mehr die Fußgängerzone meiden.« Und dagegen, so der »Urkremser« Raimitz, müsse man doch etwas unternehmen.

PLATZ FÜR BEGEGNUNGEN

Mit seinem Markt.Spiel in der Unteren Landstraße 3 ist nun ein neuer, köstlicher Treffpunkt entstanden. Der Standort könnte besser nicht sein. »Aus dem ‚Täglichen Markt‘ soll eine Piazza werden«, wünscht sich der Mittfünfziger. »Hier hat Krems begonnen zu leben.« Seit 1433 sei auf diesem historischen Platz das Gericht und der Pranger zu finden. Und ein prächtiges Kaufmannshaus. Wer es nun betritt ist erstaunt. Ganz natürlich fügen sich die klaren Linien und das moderne, heitere Design der Einrichtung in den historischen Rahmen des Gebäudes, das mit seiner Großzügigkeit ein wenig an einen mediterranen Palazzo erinnert. 130 Gäste haben hier Platz, im Gastgarten weitere 75.

Zugegeben, König Zufall und die Glücksfee waren auch beteiligt. Denn eigentlich war Otto Raimitz schon drauf und dran, in Tulln, ein Stück donauabwärts, ein weiteres Wellen.Spiel zu errichten. Dann erfuhr er von der Schließung der Filiale der Kremser Bank in der Fußgängerzone. Und wechselte seine Pläne.

VIELE KONZEPTE AN EINEM ORT

»Change concept« nennt er die sehr dynamische kulinarische Bespielung des Hauses, die von halb acht Uhr früh bis fast Mitternacht mehrmals wechselt. Erstes Highlight: das Frühstück. Darauf ist er besonders stolz: »Unser Frühstück ist einfach super. In unseren Betrieben frühstücken täglich rund 2.500 Gäste.« Urban soll es sein, trendig, gesund und natürlich ein Gaumenschmeichler.

Zu Mittag wird – neben À-la-carte-Gerichten – ein »quick menu« serviert: Suppe, Hauptspeise und Dessert

auf einem Tablett. Das spart Zeit. Das Wort »quick« ist nämlich durchaus ernst gemeint: »Wenn ein Gast länger als fünf Minuten auf sein Essen warten muss, ist er von uns eingeladen.« Von 14 bis 17 Uhr verwandelt sich das Markt.Spiel in eine Konditorei, ein gemütliches Café, mit spannenden Drinks, zum Plaudern und Entspannen.

ABENDLICHE GENÜSSE

Erneuter Wechsel: Von 17 bis 23 Uhr ist Fine Dining angesagt, mit ausgezeichneten Weinen aus Österreich, wechselnden Lichtkonzepten und durchaus originellen Einfällen wie einem Damen- und einem Herreneck. Offen für alle Gäste, vom Espresso-Trinker bis zum Gourmet, der zum Lammrücken eine Bouteille von F.X. Pichler bestellt. Die Küche? Auch hier statt klassischer Hausmannskost Hochqualitatives, Trendiges, Regionales. »Das ist für mich urban.« Obwohl, das mit dem Regionalen, das bringt Otto Raimitz eher zum Schmunzeln. Als würde man nach Tischen und Stühlen fragen. Das müsse heutzutage doch klar sein. »Mehr regional als wir kann man gar nicht sein.« Er lacht. Schon die Weinauswahl spricht eine deutliche Sprache: Sowohl im Wellen.Spiel als auch im Markt.Spiel sind auf der Karte gut 60 Winzer aus der Gegend vertreten.

Im Wellen.Spiel, so Raimitz, nehme die Donau den Stress weg, nach einer Viertelstunde aufs fließende Wasser schauen werden die Menschen ruhig. Das Markt.Spiel hat eine Stadtatmosphäre mit schönem Blick auf die historischen Häuser rundum. So sollen auch die Kremser wieder ihre Stadt neu schätzen lernen. Raimitz lächelt versonnen. »Krems könnte die Hauptstadt der Wachau sein.« Für ihn ist sie es bereits.



© Wägerer

Bei Redaktionsschluss kurz vor Eröffnung: Das Markt.Spiel in der Altstadt von Krems, der jüngste Clou von Otto Raimitz.



ALLE RAIMITZ-BETRIEBE AUF EINEN BLICK

KREMS

Markt.Spiel, Untere Landstraße 3
Wellen.Spiel, Welterbeplatz 1
Genuss.Spiel, Wiener Straße 91
Café-Konditorei Raimitz, Bahnhofplatz 12
Raimitz Zuckersüß, Kirchengasse 1

ST. PÖLTEN

Schau.Spiel, Rathausgasse 1



HIMMLISCHER GLANZ

Auf einem Fels über der Donau thront mit dem Meisterwerk des Jakob Prandtauer das zur Architektur gewordene Sinnbild für die Macht des Glaubens. Zu Füßen des monumentalen Stiftes entpuppt sich Melk als zauberhaftes Städtchen für romantische Entdeckungen.

Text: Wolfgang Neuhuber; Foto: Frank Heuer

VOR MEHR ALS 900 JAHREN,

genau genommen 1089, stifteten die Babenberger den Benediktinern die Burg auf jenem Felsmassiv, auf dem vermutlich schon zu Römerzeiten ein Kastell stand. Über Jahrhunderte war Melk auch in wirtschaftlich schwierigen Epochen das inspirierende, geistige Zentrum der Region mit einer bis heute ältesten Schule des Landes.

Zum Inbegriff des österreichischen Barock wurde das Stift ab 1701 dank des damals erst 30-jährigen Abtes Berthold Dietmayr, der in Jakob Prandtauer einen genialen Baumeister für die Umgestaltung des bestehenden Ensembles in einen Klosterpalast fand. Mit unglaublichen Dimensionen: Alleine der Südflügel mit dem Marmorsaal misst mehr als 240 m, die Länge der Hauptachse beträgt 320 m.

THEMENWEG ROTER FADEN

Eine reizvolle Möglichkeit, Melk und seine Geschichte kennenzulernen: Der eineinhalb Kilometer lange Rundweg führt zu den interessantesten historischen Sehenswürdigkeiten, etwa zu Resten der mittelalterlichen Stadtmauer oder zum »schönsten Posthaus Österreichs«. Ein verborgenes Kleinod ist dabei das Cottageviertel nahe dem Bahnhof (Abt-Karl-Straße, Lindenstraße) mit seinen historischen Villen, wie dem neugotischen »Musterhaus« oder der Loos-Villa. Interessantes und Originelles erzählt dazu ein Melker Original via Audioguide, der im Wachau Info Center geliehen werden kann oder hier für Smartphone oder Tablet zum Scannen:

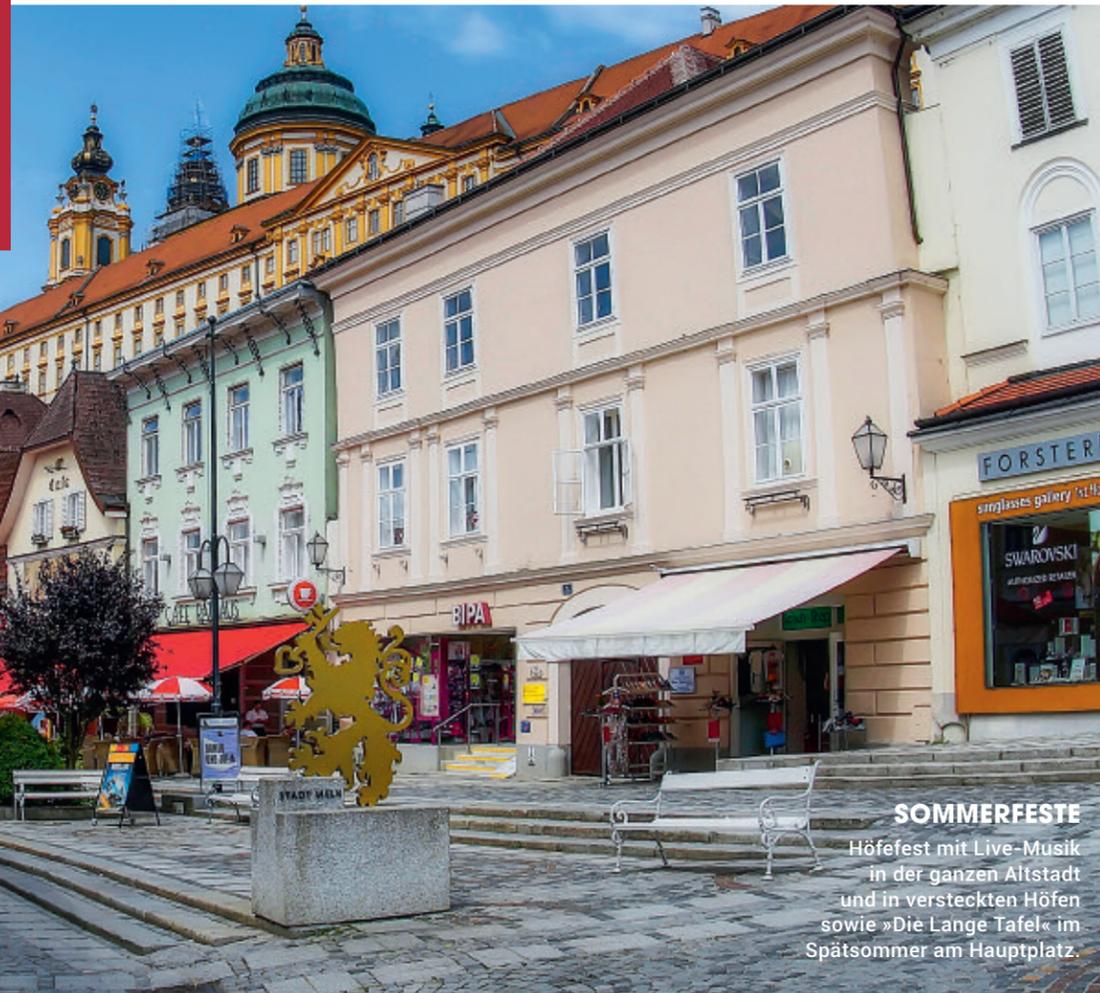


Foto: Arsen Miletic

SOMMERFESTE
Höfefest mit Live-Musik in der ganzen Altstadt und in versteckten Höfen sowie »Die Lange Tafel« im Spätsommer am Hauptplatz.



Fotos (4): Frank Heuer

SCHAUMROLLEN & GOURMANDISEN

Seite an Seite zwei Pflichtadressen: Legendär sind die Schaumrollen der Café-Konditorei Braun, die sich auch auf wunderbare Cremeschnitten mit Mohn- oder Nussfülle, Torten und sonstige Mehlspeisen versteht. Wer's nicht so süß mag, ist mit den Schinkenkipferln bestens beraten. Gleich nebenan gibt's im Café & Shop Wieser selbstgerösteten Kaffee und hausgemachte Wachauer Spezialitäten als Mitbringsel.

Wiener Straße 1, Ecke Rathausplatz
Rathausplatz 6



EDELKERAMIK & GOLDSCHMIEDE

Betörend zart und elegant sind die Kunstwerke der Keramikerin Lena Bauernberger (Bild, www.el.be.at), die seit dem Vorjahr einen kleinen Laden in einer versteckten Seitengasse der Altstadt führt. Jedes der filigranen Unikate in Weiß ist ein Blickfang. »Poesie in Gold und Silber« ist der Leitspruch von Ilse Schnall (www.ilseschnall.at), die aus Fairtrade-Edelmetallen meisterhafte, individuelle Schmuckstücke fertigt.

Bahngasse 1 · Jakob-Prandtner-Straße 11



Foto: Frank Heuer



WACHAUER STUBE

Regionale Produkte nach Saison und traditionelle Gerichte mit modernem Esprit in der Zubereitung stehen im Mittelpunkt der »Heimatküche« von Jochen Hipfinger im Hotel Wachau. Star der Karte ist das fantastisch schmeckende Freilandrind vom eigenen Bio-Hof. Passend dazu serviert Vater Heinz Hipfinger seine Lieblingsweine aus der exzellent sortierten Vinothek Rebstockl.

Am Wachberg 3



Foto: Daniela Marejschek

RESTAURANT ZUR POST

Ein Familienbetrieb wie er im Buche steht, mit historischen Gewölbbestuben, Terrasse mit Stiftsblick und österreichischer Küche, vom Zwiebelrostbraten bis zum Wiener Kalbsschnitzerl. Originell und fein sind die Austro Tapas: kleine Köstlichkeiten, wie Wildschweinsaustrail mit Kartoffelpüree oder geräucherte Entenbrust mit Waldorfsalat. Hervorragende Weinkarte und Eissalon mit dem vielleicht besten Eis der Stadt. **Linzer Straße 1**



Foto: Herbert Lehmann

KALMUCK WEINBAR

Ein ungemein sympathisches Lokal mit hübschem Schanigarten in der Fußgängerzone, perfekt für einen Zwischenstopp oder abendlichen Absacker. Die fachkundige Auswahl an Weinen und Cocktails hat sogar das Weinmagazin Falstaff beeindruckt (87 Punkte), feine Qualität zeichnet auch Antipasti, Pizzen und kleine Gerichte aus. Was es mit dem Läuten der Glocke auf sich hat, muss man selbst erkunden.

Hauptstraße 10

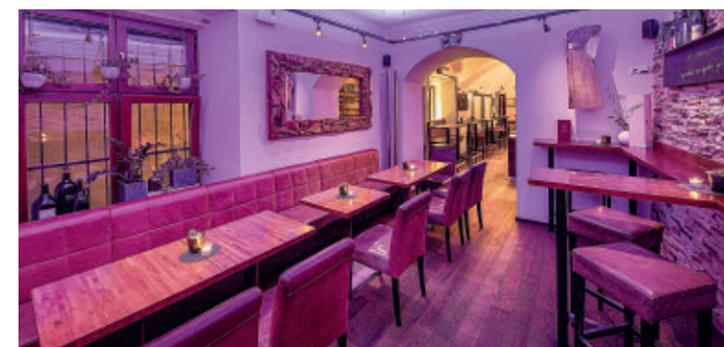


Foto: Nimo Zimmerhackl

LEOPOLDINGER

Ein Begriff in der Wiener Modeszene ist dieses exquisit sortierte Modegeschäft für Damen und Herren nicht zuletzt durch die eigene Rockmanufaktur. Der von Doris Leopoldinger kreierte Wickelrock wurde zum »Must-have«. Ob aus traditionellem Leinen, mit modernem Design oder – als Charityprojekt – aus bunten afrikanischen Stoffen: Jeder ist ebenso außergewöhnlich wie auch die handgefertigten Taschen.

Kirchenplatz 2/3



RORATE

Gänsehautstimmung im Advent, wenn bei der frühmorgendlichen Messe nur flackernde Kerzen die Kirche beleuchten.

WELTERBE

Als Ausgangspunkt für Umberto Ecos

»Im Namen der Rose« fand Stift Melk sogar Eingang in die Weltliteratur. Also höchste Zeit, sich dieses barocke Gesamtkunstwerk endlich einmal selbst anzusehen.

Der **Kaisertrakt** zeigt zum Auftakt neben royalem Prunk einen Streifzug durch die Geschichte des Klosters. Als prächtiger Präsentationsrahmen diente der **Marmorsaal** mit dem berühmten Deckenfresko von Paul Troger mit Pallas Athene und Herkules als Symbole von Weisheit und Macht. Einen fantastischen Blick auf Donau und Altstadt eröffnet die Altane, von der man zur **Bibliothek** gelangt, die zu den bedeutendsten in Europa zählt.

Rund 100.000 Bücher finden sich im Bestand, darunter unzählige Raritäten wie 798 Inkunabeln (zwischen 1454 und 1500 mit beweglichen Lettern gedruckte Bücher) sowie alte Ausgaben antiker Autoren, mittelalterliche Handschriften und vieles mehr. Bis 1926 besaß Melk sogar einen Erstdruck der Gutenberg-Bibel, der allerdings aus finanziellen Gründen an die Yale University in New Haven verkauft werden musste.

Den würdigen Abschluss des Rundganges bildet die bis ins aller-kleinste Detail prunkvoll verzierte **Stiftskirche** mit ihrer mehr als 60 m hohen Kuppel und der aus 3.553 Pfeifen bestehenden Orgel.



Foto: Frank Heuer



Foto: Frank Heuer

SCHALLABURG

Das Renaissanceschloss im Süden von Melk ist einer der bedeutendsten Ausstellungsorte Österreichs. Programm 2021 auf www.schallaburg.at, Highlights in diesem Wachau Magazin auf Seite 92.

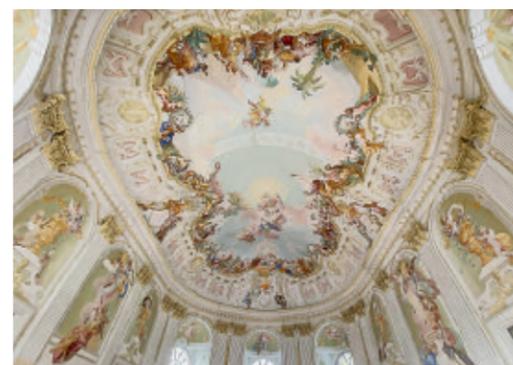


Foto: Brigitte Kobler-Pimiskern

JUWEL DER GARTENKULTUR

Nach so viel goldenem Glanz im Stift ist der unter gartenarchitektonischem Denkmalschutz stehende Park aus der Mitte des 18. Jahrhunderts gerade recht für eine Pause. Auf mehreren Etagen angelegt, ist er ein Paradebeispiel für Gartenbaukunst auf teilweise intakter barocker Basis. Den Bogen zur Frühzeit des Ordens spannt das »Paradiesgärtlein« nach dem Gartenbau-Buch »De Cultura Hortorum« aus dem 9. Jahrhundert. Der barocke **Gartenpavillon** aus 1748 dient heute als Café und Konzertkulisse. Sehenswert sind die exotischen Fresken. www.stiftmelk.at

TISCHLEREI

Wo einst Möbeln entstanden, pulsiert nun die Musik-, Kabarett-, Literatur- und Kleinkunstszene von Melk. Eine lebendige KulturWERKstatt im wörtlichen Sinne mit sehr persönlicher, dichter Atmosphäre, deren Spielplan bekannten österreichischen und zunehmend internationalen Künstlern, aber auch interessanten Newcomern eine Bühne gibt. www.wachaukulturmelk.at, **Abt-Karl-Strasse 27a**



Foto: photo-graphic-art.at

FAMILIE PICHLERS WOHLFÜHLADRESSEN

www.pichler-wachau.com



LUBEREGG SCHLOSS. HEURIGER. HOTEL

Das weitläufig angelegte 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.

Der **Heurige Häferkast'n**, quasi der Westflügel der Anlage, lädt in ehrwürdigen Räumen oder im schattigen Kastaniengarten zum genussvollen Verweilen, während man in den drei Schloss-Suiten kaiserlich residiert.

Etwas weniger luxuriös dafür aber mit viel gemütlichem Wohnkomfort präsentiert sich das **Landhotel Wachau** als ungemein feiner Erholungsort. »Das schönste«, so unsere Gäste, »sind die Sonnenterrasse und der Pavillon im Garten.« Überzeugen Sie sich selbst!

Landhotel Wachau



Heuriger Häferkast'n

GENIESSERTAGE (ganzjährig buchbar im Landhotel Wachau und im Donauhof)

- Nächtigung in der gebuchten 4****-Zimmerkategorie
- Genießer-Frühstück vom Buffet mit Wachauer Schmankerln
- 1 Flasche Sekt am Zimmer
- 1x 5-Gang-Halbpensions-Wahlmenü mit passender Weinbegleitung
- 1x € 10,- Gutschein p. P für den Heurigen Häferkast'n
- Leihräder für den gesamten Aufenthalt (Aufpr. E-Bikes € 10,- p. P./Tag)

Anreise:		So & Mo	ab Dienstag
3 Tage / 2 Nächte	im DZ »Standard«	€ 209,-	€ 229,-
	im DZ »Komfort«	€ 229,-	€ 233,-
4 Tage / 3 Nächte	im DZ »Standard«	€ 276,-	€ 289,-
	im DZ »Komfort«	€ 304,-	€ 317,-

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.



Pichlers Schloss Luberegg
Luberegg 20 · 3644 Emmersdorf
Tel. +43-2752-71 777-0
schloss@donauhof.com



Landhotel Wachau ****
Luberegg 20 · 3644 Emmersdorf
Tel. +43-2752-72 572 · Fax DW 88
info@landhotel-wachau.at



Hotel Restaurant Donauhof ****
An der Donau 40 · 3644 Emmersdorf
Tel. +43-2752-71 777 · Fax DW 44
hotel@donauhof.com

NATUR ERWANDERN

RUND UM MELK

AN DER PIELACH

Wunderschöner Spaziergang im Naturschutzgebiet Pielach-Ofenloch-Neubacher Au bei Loosdorf entlang der Steinwand und der Pielach durch fast unberührte Aulandschaft mit naturbelassenem Fluss-Charakter.

Die große Sandbank bei der Donaumündung ist im Sommer ein beliebter Badeplatz.

AUF DER HUB

Ein kleines Hochplateau nahe Melk als Kraft-Licht-Sichtplatz mit fantastischem Rundumblick von Schloss Schönbühel bis zur Ruine Aggstein, von der Donau-Einmündung in das Altarmsystem Grimsing/Schallemersdorf über

Emmersdorf, Kraftwerk Melk, Donaubrücke Pöchlarn und Stift Melk bis zur Schallaburg.

MELKER AU

Vom Hauptplatz gelangt man zur alten Hubbrücke und direkt in die Melker Au, wo mehrere Rundwege durch die verträumte Landschaft mit Dümpeln und Nebenarmen der Donau führen.

Zu entdecken gibt es Enten, Schwäne, viele Vogelarten und manchmal sogar einen Biber.

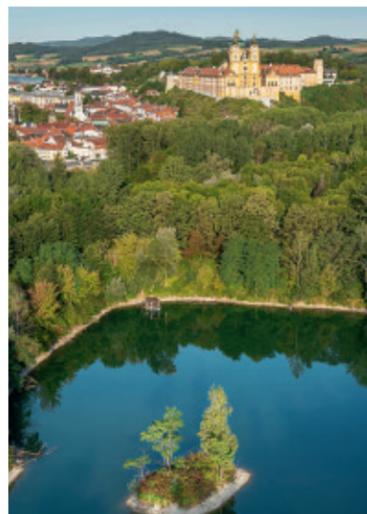


Foto: www.extremfotos.com



Foto: Christian Fasching

RUND UM EMMERSDORF BAROCKORGEL & ROMANTIKSCHLOSS

Anna Pritz, Seniorchefin im Hotel Zum Schwarzen Bären, lebt wie eh und je für »ihr« Emmersdorf und seine Schönheiten. Da ist es kein Wunder, dass sie bei einer gemeinsamen Kapellen-Wanderung allerlei unterhaltsame Anekdoten parat hält. Gestartet wird in der **Magdalenenkapelle (1)** gegenüber dem Schwarzen Bären mit Fresko des hl. Florian (1537), Hochaltar aus der Werkstatt von Matthias Schwanthaler (1674) und Tragorgel aus dem Frühbarock. Weiter geht's zur **Kapelle zu St. Georgen (2)**, einem romanischen Rechteckbau mit Deckenmalerei aus dem Spätbarock und Altarbild »hl. Georg mit dem Drachen«, sowie zum mystisch angehauchten **Labyrinth (3)**. Als Abschluss folgt ein Besuch im prächtigen Schloss Luberegg, wo im Heurigen die Wanderung bei einem im Paket enthaltenen »Achterl« ausklingt. Wer möchte, wechselt danach zum Sonnenbaden direkt gegenüber an die Donau. **Mai bis September donnerstags, Treffpunkt 9 Uhr (Dauer: ca. 3,5 h), ab 5 P., Unkostenbeitrag € 15,-. Anmeldung +43 (0)664 / 310 87 49 (Anna Pritz).**



Foto: Stift Melk Tourismus



Foto: www.extremfotos.com

BUNTE PFLANZENVIELFALT

»Respekt vor der Schöpfung«, so Johann Pittl, Mit-Organisator und Begleiter bei dieser Kräuterwanderung, »war die Grundidee für die Initiative »Natur hoch Emmersdorf.« Mittlerweile stehen mehr als 140 Einheimische Pate für je eine wildwachsende Pflanzenart, die es zu bestaunen gibt.

Von Mai bis September mittwochs, Treffpunkt 16 Uhr bei der Magdalenenkapelle (Dauer: ca. 2 h), ab 5 P., freiwillige Spende. Anmeldung bis zum Vorabend an bildungswerk@gmx.at oder unter +43 (0)2752 / 71 627.



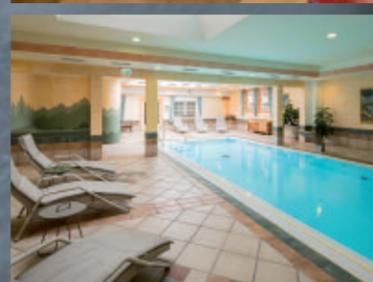
Foto: ingimage.com



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

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

BEI UNS KOCHT DER CHEF UND WENN ER ZEIT HAT, FISCHT ER SELBER



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 in nunmehr klimatisierten Zimmern bleibt Ihre Gastgeberfamilie am Puls der Zeit. Wir freuen uns besonders, dass seit kurzem auch kosmetische Behandlungen auf höchstem Niveau unser großartiges Verwöhnangebot für Sie abrunden.

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.



KUSSMAUL MIT SLOW-FOOD-AMBITION WALDVIERTLER KARPFFEN

Lange hatte der Karpfen mit seinem schlechten Image zu kämpfen, mittlerweile mausert er sich aber zum absoluten Trend-Fisch. Eine saisonale Delikatesse auf den Wachauer Speisekarten aus den nahen niederösterreichischen Teichwirtschaften.

Text: Maren Zimmermann

Foto: Florian Kainz/Archiv Aqua

Das Bild des in der Badewanne schwimmenden Karpfens kurz vor Weihnachten, der im frischen Wasser seinen modrigen Geschmack los wird, hat sich leider eingeprägt. Zu Unrecht, denn der *Cyprinus carpio*, so sein lateinischer Name, ist bei richtiger Aufzucht ein feiner, in der Küche vielseitig einsetzbarer Fisch, der zudem in puncto Nachhaltigkeit auftrumpfen kann.

NATurnaHE AUfZUCHT UND ...

Entscheidend dafür, dass der Karpfen nicht »lettl« (also modrig schmeckt), ist das Teich-Ökosystem, so Melanie Haslauer vom Niederösterreichischen Teichwirteverband. »Auf dieses achten die Züchter heute ganz penibel, um hochwertige Qualitäten zu erzielen!« Entsprechend strenge Vorgaben, beispielsweise zur Fütterung, der Anzahl der Tiere pro Quadratmeter oder regelmäßige Wasser-Kontrollen, gibt auch die Schutzmarke »Waldviertler Karpfen« vor, unter der rund 90 Prozent des Bestandes produziert werden. Diese legt außerdem fest, dass die Tiere im Waldviertel geboren, aufgezogen und verarbeitet werden müssen.

Auf die in Aquakulturen sonst übliche Fütterung von Fischmehl und -öl, kann verzichtet werden, denn Karpfen ernähren sich vor allem von Kleinstlebewesen und Plankton aus den Teichen. Wird zugefüttert, dann mit regionalem Getreide, denn der Fisch kann, anders als andere seiner Artgenossen, Stärke verwerten.



Helmut Hundlinger
SLOW FOOD WALDVIERTEL

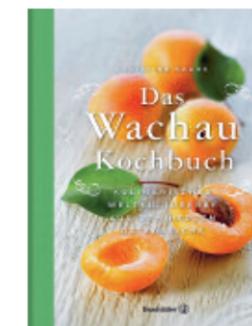
»Viele glauben immer noch, Karpfen sei fett. Was allerdings gar nicht stimmt, liegt er doch mit seinem Fettgehalt eher im Mittelbereich im Vergleich zu anderen Artgenossen.«

WURZELKARPFFEN

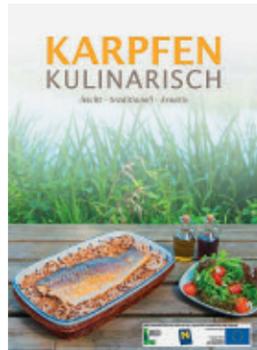
Eine rare Spezialität, bei der sich zum Karpfen vorrangig Karotten, Sellerie, Pastinaken, gelbe Rüben ... (= das Wurzelwerk) und frisch geriebener Kren sowie Salzkartoffeln gesellen.



Foto: Nikolaihof, H. Eisenberger



Das Rezept zum **Wurzelkarpfen** sowie viele weitere Rezepte finden sich im Buch »**DAS WACHAU KOCHBUCH** – Kulinarisches Weltkulturerbe aus dem Herzen Österreichs« von Christine Saahs, Nikolaihof Mautern (Brandstätter Verlag, ISBN 978-3-85033-880-6, € 29,90).



33 KÖSTLICHE REZEPTE
mit Karpfen – von der Sulz
bis zum Burger – und viele
praktische Tipps zur Zubereitung
finden Sie im Kochbuch

»Karpfen kulinarisch«

vom Niederösterreichischen
Teichwirtsverband. Gratis als PDF
zum Download oder bestellbar
per Post (€ 5,-) sowie weitere
spannende Fachinfos auf
www.teichwirtsverband-noe.at



... JAHRHUNDERTEALTE TRADITION

Bereits im Jahr 1280 wurden im Urbar des Stiftes Zwettl Fischteiche erwähnt. Karpfen waren in den Klöstern eine übliche Speise zur Fastenzeit. Darauf begründet sich auch die Tradition, das Flossentier an Heiligabend, ebenfalls ein Fastentag, zu servieren. Das hat auch lange mit dem Irrglauben zu tun, dass Karpfen ohne Geschlecht seien und direkt aus dem Wassergrund kämen. Das ideale Gericht also, um die Jungfrauengeburt von Jesus zu feiern.

Bis ein Karpfen seine Schlachtreife erlangt, dauert es bis zu vier Jahre. Abgefischt werden die Teiche im Herbst, bis heute in Handarbeit. Dafür wird zunächst der größte Teil des Wassers abgelassen, dann treiben die Fischer die Tiere mit Handnetzen zusammen und heben diese anschließend mit Keschern aus dem Wasser.

Fische, die nicht sofort verarbeitet werden, kommen in sogenannte Hälterungen. Das sind von Frischwasser durchströmte Becken, aus denen sie jederzeit frisch entnommen werden können.

GESCHMACKVOLL UND VARIANTENREICH

Gesundheitsbewusste Genießer schätzen den Karpfen vor allem wegen seines hochwertigen Proteins und der gesunden Fettsäuren. Übrigens gilt es noch ein Vorurteil zu beseitigen: Er ist alles andere als mächtig, denn sein Gesamtfettgehalt beträgt nur rund 5 %, ein Lachs dagegen trägt etwa doppelt so viel auf den Gräten.

Aber das Wichtigste für Genießer ist natürlich, dass der Karpfen äußerst vielseitig in der Zubereitung ist. Klassisch in gold-gelber Panier kennen ihn viele. Er schmeckt aber auch köstlich gegrillt, asiatisch angehaucht im Curry oder ganz modern als Fisch-Patty im Burger.

Eine ganz besondere Spezialität ist die Karpfenmilch, die man meist knusprig ausgebacken genießen kann, und falls irgendwo gerade Wachauer Wurzelkapfen auf der Speisekarte steht, nicht lange zögern sondern sofort bestellen.

KARPFENMILCH

ist eine besondere Köstlichkeit und hat nichts mit Milch zu tun.

Das sind die Samenstränge des Karpfens, die in ihrer cremig-festen Konsistenz ein wenig dem Bries ähneln.

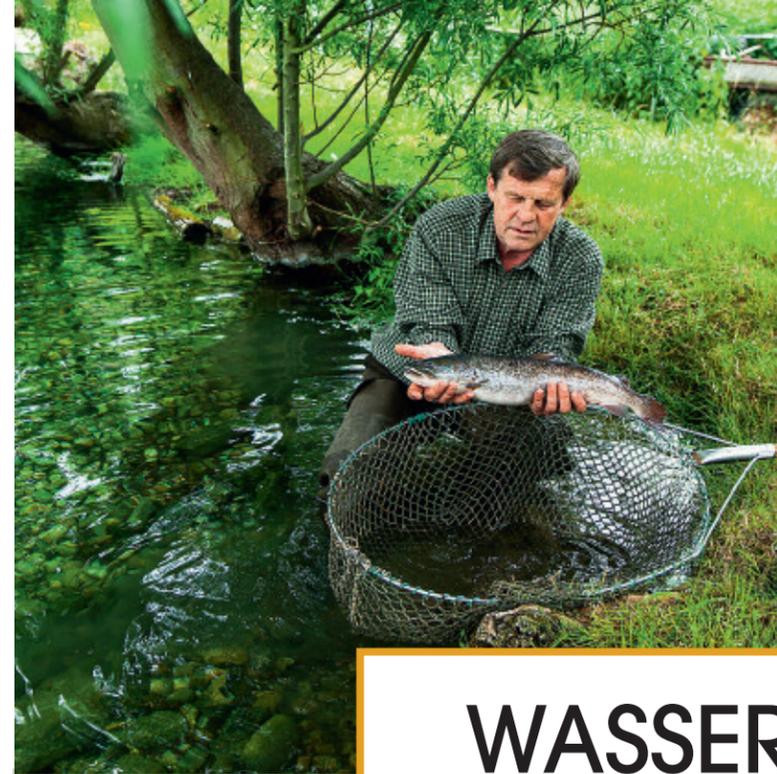
In klassisch österreichischer Tradition werden sie in Mehl, Eiern und Bröseln paniert und in Fett herausgebacken.

Fein schmecken sie aber auch nur in Butter gebraten mit Petersilkartoffeln und Salat.

Im Bild – eine rare Spezialität, fotografiert im Restaurant Heinze in Weißenkirchen: Karpfenmilch gebacken auf cremigem Karfiolsalat.



Foto: Herbert Lehmann



WASSERWELTEN

Die Fische in den Wachauer Restaurants stammen zwar meist nicht aus der Donau, sind aber dennoch nur ganz kurz gereist. Aquakulturen haben in Niederösterreich eine lange Tradition und zählen in Sachen Qualität europaweit zu den allerbesten.

Text: Maren Zimmermann



Fotos: Frank Heuer, Pascal Dall'ara, Herbert Lehmann

Josef Fischer, auch liebevoll **HUCHEN-PEPI** genannt und »nebenbei« ein höchst erfolgreicher Winzer (links oben), begann vor mehr als 40 Jahren mit dem Aufbau einer Huchenzucht und genießt unter Fischkennern längst einen hervorragenden Ruf. Zweimal Hechtnockerl: modern-kreativ, u. a. mit Räucheraal gefüllt und Kaviar Beurre blanc, von 4-Hauben-Koch Thomas Dorfer (**GENIESSERHOTEL LANDHAUS BACHER**, rechts oben) und als weitem beliebter und nicht mehr wegzudenkender Kult-Klassiker im **RESTAURANT JAMEK**.



ABFISCHEN

Das Abfischen gilt nicht nur als traditionelle Form der Fischernte, sondern ist oftmals auch ein Highlight für Besucher. Spezielle Abfischfeste gewähren spannende Einblicke in die Teichwirtschaft und verwöhnen zudem mit kulinarischen (Karpfen-)Spezialitäten.



Foto: Yupitaze Fischleder

Fisch zum Umhängen

Darauf muss man erst mal kommen: Eine kleine Manufaktur in Reitzenschlag (Litschau) im nördlichsten Waldviertel hat sich auf die Herstellung von Taschen, Gürteln und vielem mehr aus Fischleder spezialisiert.

Im ehemaligen Stalltrakt eines Vierkanthofes entstehen außergewöhnliche Unikate, die auch online bestellt werden können. Besichtigungen sind nach Terminvereinbarung möglich, ebenso Workshops inklusive Einführung in die Verarbeitung von Fischhäuten und einer Tour zu den Karpfenteichen. www.yupitaze.at

Die rund 60 zwischen Melk und Krems munter schwimmenden Fischarten haben es richtig gut erwischt. Naturbelassene Seitenarme und natürliche Strömung ohne Kraftwerk bieten optimale Lebensbedingungen. Zudem ist gewerbliche Fischerei verboten, sodass sie – mal abgesehen von Anglern – ihres Daseins recht sicher sind.

AQUAKULTUREN SEIT MEHR ALS 700 JAHREN

Für die Wachauer Gastronomen aber kein Problem, können sie doch Süßwasserfische bei regionalen Züchtern kaufen und müssen nicht auf importierte Produkte zurückgreifen. Erste urkundliche Erwähnungen von Waldviertler Teichanlagen in klösterlichem oder herrschaftlichem Besitz finden sich bereits im 13. Jahrhundert.

Fischzucht war – neben der Gewinnung von Wasserkraft für Mühlen und Glashütten – dabei immer eine wichtige Komponente, auch wenn die Region im 16. Jahrhundert durch riesige Anlagen in Südböhmen empfindliche Konkurrenz erhielt. Derzeit gibt es rund 1.700 ha Teichflächen im Waldviertel, die die Kulturlandschaft prägen.

Der bei weitem bedeutendste Bewohner ist dabei der schon erwähnte Karpfen, aber auch Hecht, Zander, Europäischer Wels und diverse Weißfischarten spielen eine wichtige Zusatzrolle. Edelkrebse sind ebenfalls wieder im Kommen.

Eine besondere Renaissance unter Feinschmeckern erlebt die Schleie. Schleien wachsen langsam, ihre Erträge sind stark schwankend und eine Intensivzucht ist nicht möglich. Daher produzieren nur noch sehr wenige Zuchten diesen im zarten Geschmack eher an Saibling oder Forelle erinnernden Verwandten des Karpfens.

FEINSTE HEIMATLICHE LECKERBISSEN

Für mehr heimischen Fisch auf dem Teller plädiert Helmut Hundlinger, Vorsitzender von Slow Food Waldviertel: »Das sind wirklich beste Lebensmittel, die Transportwege sind kurz und die komplette Wertschöpfung bleibt im Land.«

Sein persönlicher Favorit ist die Bachforelle, am liebsten im Ganzen gebraten, nur mit etwas Salz gewürzt. Sehr begehrt ist auch ein Verwandter aus der Familie der Lachsfische, der Saibling. Sein elegantes Aroma braucht ebenfalls nicht viel Würze, ein paar frischen Gartenkräutern ist er aber durchaus nicht abgeneigt.

ÖSTERREICHS BERÜHMTESTE HECHTNOCKERL

Mit zartem, weißen Fleisch kann der Zander punkten. Er ist ein Dauergast auf zahlreichen Speisekarten, da sein milder Geschmack bei vielen Gästen sehr gut ankommt. In reichlich Butter auf der Haut knusprig gebraten und mit Kräutern wie Thymian verfeinert, ist der eher magere Zeitgenosse überaus delikat. Kräftiger im Geschmack ist der Hecht. Wer seine zahlreichen Gräten scheut, genießt ihn am besten gefahrlos als luftig-leichte Nockerl in einer aromatischen Weißweinsauce.

Die wohl berühmtesten Hechtnockerl der Wachau wenn nicht des ganzen Landes gibt es übrigens in der Gaststätte Jamek in Joching, die – als einziges Restaurant in Österreich – seit Bestehen des Guide Gault Millau immer mit mindestens einer Haube ausgezeichnet worden ist.

Neben Forellen, die auch geräuchert ein begehrter Gaumenschmeichler sind, sollte man sich einen weiteren Verwandten aus der Familie der Lachsfische nicht entgehen lassen: den Saibling, dessen elegantes Fleischaroma nicht viel Würze benötigt.

DIE KÖNIGE DER DONAU

Stehende Gewässer sind nichts für den Huchen, bei dem sich Kenner wegen des geschmacksintensiven Fleisches fast ein wenig an den Thunfisch erinnern fühlen. Er schmeckt, beispielsweise als Tatar, auch roh mariniert hervorragend.

Huchen sind allerdings rar. Dabei war er einst einer der Hauptfische der Donau. Dass er nicht komplett verschwand, ist engagierten Menschen wie Josef Fischer sen. vom Weingut Fischer in Rossatz zu verdanken. Seit den 1970er-Jahren züchtet der »Huchen-Pepi« den Donaufisch, um diesen in den Gewässern der Wachau wieder auszusetzen.

Josef Fischer selbst isst allerdings keinen Huchen. Wenn der leidenschaftliche Angler eines der seltenen Exemplare fängt, wirft er dieses stets zurück ins Wasser. Öfter bringt er einen Wels mit nach Hause. »Die Donau wird immer wärmer, dadurch gibt es mehr Welse, sie brauchen die höheren Temperaturen zum Laichen«, erklärt Fischer. Fast grätenfrei und mit seinem weißen, festen Fleisch ist außerdem der Waller einer seiner Favoriten. Serviert wird er oft ausgebacken in Bierteig. Josef Fischer legt ihn lieber auf den Grill. Dass dazu ein Grüner Veltliner Smaragd bereitsteht, versteht sich von selbst.

»Die Corona-Zeit hat eine sehr positive Auswirkung auf die Fischpopulation. Es gibt viel mehr Jungfische.«

JOSEF FISCHER

KLEINES SÜSSWASSERFISCH-LEXIKON

HUCHEN

Der Huchen besitzt einen lang gestreckten Körper und kann über 170 cm groß und über 50 kg schwer werden. Sein abgeflachter Kopf hat einen kräftig bezahnten Kiefer. Die nicht essbare Haut muss vor der Zubereitung geschuppt und abgehäutet werden. Eine sehr edle Spezialität.



WELS

Man erkennt den nachtaktiven Raubfisch an seinen langen Bartfäden und der dunkel marmorierten Haut, die zum Bauch hin heller wird. Der Waller, wie er auch genannt wird, gehört zu den größten Süßwasserfischen Europas und wird wegen seines angenehm milden Aromas geschätzt.



HECHT

Der langgestreckte, walzenförmige Körper und das Maul, das an einen Entenschnabel erinnert, sind die typischen Kennzeichen des Raubfisches. Durchschnittlich wird er bis zu 100 cm lang, Weibchen auch größer. Sein Fleisch ist äußerst schmackhaft, aber von reichlich spitzen Gräten durchzogen.



BACHFORELLE

Für den torpedoförmigen Süßwasserfisch, der kalte klare Gewässer liebt, sind die roten Tupfen auf den Seiten, die oft weiß eingefasst sind, charakteristisch. Durchschnittlich wird er 25 bis 50 cm groß. Bachforellen sind zart und fettarm, mit nur wenigen Gräten, die sich leicht entfernen lassen.



SEEFORELLE

Sie unterscheidet sich von der Bachforelle durch die dunklen, unregelmäßigen Flecken an Körper und Kopf. Typisch ist das silbrige Schuppenkleid. Zur Laichzeit ist sie oft blau- bis grünlichgrau gefärbt. Sie erreicht meist eine Länge von 40 bis 80 cm. Ihr zartrosa Fleisch überzeugt mit seiner würzigen Note.



REGENBOGENFORELLE

Stammt ursprünglich aus Nordamerika, wird aber seit dem 19. Jh. auch in Europa gezüchtet. Ihr Name geht auf das in allen Regenbogenfarben schillernde, breite Seitenband zurück. Relativ fettarmes weißes Fleisch, das bei spezieller Fütterung lachsfarben wird. Dann wird sie als Lachsforelle verkauft.



BACHSAILBLING

Ist ebenfalls aus Nordamerika bei uns eingebürgert. Man erkennt den spindelförmigen Fisch mit dem großen, spitz zulaufenden Kopf auch an den gelblichen und roten Punkten an den Flanken, die oft blau umrandet sind. Dank ihres feinen Aromas und der Vielseitigkeit sind sie in der Küche sehr beliebt.



SEESAIBLING

Auffällig ist die sehr lange und tiefe Maulspalte, die bis weit hinter die Augen reicht. Seine Färbung ist sehr unterschiedlich und hängt vom Lebensraum ab. Sie erreichen eine durchschnittliche Länge von 40 cm und sind sehr beliebte Speisefische, da sie fettarm sind und nur wenige Gräten haben.



SCHLEIE

Die zur Familie der Karpfenfische gehörende Schleie wird üblicherweise zwischen 35 und 45 cm lang, kann aber auch noch größer werden. Im Maulwinkel besitzt der Fisch je einen kurzen Bartfaden, die Flanken haben einen goldigen bzw. messingfarbenen Glanz. Ihr leicht nussiger Geschmack ist sehr delikat.





FISCH MIT AUSSICHT

HABEN LEICHT GUT LACHEN

Das familiäre Restaurant von Gerhard Heinzle und seinem Sohn Andreas hat sich längst als Wachauer Klassiker etabliert. Zu einem Markenzeichen wurde auch das Brot aus dem eigenen Backofen.

Ein schöneres Plätzchen als die Terrasse des »Restaurants Heinzle« in Weißenkirchen ist so schnell nicht zu finden. Gerhard Heinzle und sein Sohn Andreas verwöhnen ihre Gäste aber nicht nur mit einem herrlichen Ausblick auf die Donau, sondern auch mit feinstem Fisch.

Interview: Maren Zimmermann;
Fotos: Johannes Kernmayer

Ja, ja, die Liebe ist eine Himmelsmacht, und so hat es den Vorarlberger Gerhard Heinzle vor mehr als 30 Jahren aus dem Laternsertal in die Wachau verschlagen. Ein Glücksfall für alle! Für die beiden Verliebten ebenso wie für die Region und nicht zuletzt für Genießer, die im Restaurant Heinzle ein wahres Refugium für allerlei Fischspezialitäten vorfinden.

Dieser Schwerpunkt der Speisekarte ist naheliegend, denn mehr Poleposition an der Donau ist kaum möglich. Stammgäste buchen rechtzeitig die Tische (fast) direkt am Wasser, von denen aus die Landschaft zur Filmkulisse wird. Frachtkähne und Ausflugsschiffe ziehen gemächlich vorbei, vom Südufer gegenüber strahlen die Ausläufer des Dunkelsteiner Waldes einen Hauch von Mystik aus, und wenn dann noch die Sonne fotogerecht untergeht, ist Selfie-Time bei Heinzles.

HERR HEINZLE, IHR RESTAURANT IST BEKANNT FÜR DIE HERVORRAGENDEN FISCHGERICHTE. WOHER KOMMT DENN IHRE LIEBE ZUM FISCH?

Gerhard: Ich war zwei Sommer in Amerika, am Meer, und da hab ich fast nur mit Fisch gearbeitet. Seitdem fasziniert mich das Produkt. Und natürlich, wenn ich so einen Ausblick habe (*deutet auf die Donau, die direkt neben der Terrasse vorbeifließt*) ist das schon fast verpflichtend.

WAS ESSEN IHRE GÄSTE DENN GERN, WÄHREND SIE DEN TOLLEN BLICK GENIEßEN?

Andreas: Besonders beliebt ist der Karpfen, gebacken oder mit Knoblauch gebraten. Auch die Fischsuppe ist einer unserer Klassiker.
Gerhard: Wir haben verschiedene Fische, wie Karpfen, Zander, Wels, Forelle, Lachsforelle oder Seesaibling. Die bereiten wir, je nach Saison, mit unterschiedlichen Beilagen und natürlich in verschiedenen Garvarianten zu.

WOHER BEZIEHEN SIE IHRE FISCHE?

Andreas: Wir bekommen sie zwei- bis dreimal die Woche von unserem Lieferanten hier aus der Region, nur 25 km entfernt von uns. Qualität und Frische ist uns sehr wichtig.
Gerhard: Wie auch Regionalität. Gemüse und Kräuter haben wir relativ viel im eigenen Garten, 90% der Weine sind aus der Wachau, schließlich sind wir eines der besten Weißweingebiete weltweit.

FISCH-INNEREIEN STEHEN AUCH BEI IHNEN AUF DER KARTE. KOMMEN DIE EBENFALLS GUT AN?

Andreas: Ja, auf jeden Fall. Vor allem nach der Karpfenmilch wird jeden Tag gefragt. Die gibt es aber natürlich nur zur Saison.
Gerhard: Auch mit der Fischleber experimentieren wir. Aktuell haben wir Seesaiblingsleber-Parfait auf der Karte. Das ist etwas ganz Besonderes und wird auch gut angenommen.

SIE RÄUCHERN AUCH. WAS ZUM BEISPIEL?

Andreas: Nicht nur Fisch, sondern auch Fleisch, zum Beispiel unseren Speck, frische Forellen und im Winter auch Lachs, der einzige Meeresfisch, den wir verwenden. Diese Sachen räuchern wir bei uns, den Rest bringen wir in den Ort, dort gibt es eine alte Rauchkuchl aus dem 14. Jahrhundert mit venezianischem Kamin.
(Eine Eieruhr piepst) **Gerhard:** Ich muss mal eben das Brot aus dem Ofen holen.

BROT BACKEN SIE AUCH?

Andreas: Der Chef hat vor etwa drei Jahren damit begonnen. Mittlerweile backen wir fast unser ganzes Brot selbst.
Gerhard: Brot backen ist ein Steckenpferd von mir. Ich habe einfach angefangen zu experimentieren. Dann habe ich mir einen Steinbackofen gekauft und mir hochwertige Mehle gesucht. Als nächstes kaufe ich mir einen Holzbackofen.
Andreas: Wenn wir einen Platz dafür finden...

WIE IST DAS EIGENTLICH, WENN VATER UND SOHN ZUSAMMEN ARBEITEN?

Gerhard: Da müssen Sie ihn fragen. (*lacht*)
Andreas: Ja, es funktioniert sehr gut. Hin und wieder haben wir natürlich ein paar Reibungspunkte, aber das ist normal, wenn man sich den ganzen Tag sieht. Wir arbeiten auch immer gemeinsam an neuen Gerichten. Jeder sagt seine Meinung und bringt seine eigenen Ideen ein.

WENN ICH DIE WACHAU BESUCHE, WAS MUSS ICH HIER UNBEDINGT MACHEN?

Gerhard: Unser Restaurant besuchen. (*beide lachen*)

UND DANACH? **Gerhard:** Auf der Terrasse sitzen bleiben, die Donaustimmung genießen und ein schönes Fläschchen Wein trinken. **Andreas:** Oder ins Bogerl gehen, das ist eine Weinbar in Weißenkirchen.



DICHT AM WASSER

Genießen an der Donau, während Ausflugsschiffe und Frachtkähne vorbeiziehen. Das »Heinzle« in Weißenkirchen wartet mit der Poleposition auf.





LANDGASTHOF SCHICKH
TOPFENNOCKERL MIT BUTTERBRÖSELN,
ZWETSCHKENRÖSTER & WALNUSSEIS

»Das Hausrezept für unsere Topfnocken stammt noch von meiner Schwiegermutter«, erzählt **Eva Schickh**, die es nicht nur wie einen Schatz hütet, sondern das Lieblingsdessert der Gäste gerne und auf die jeweilige Saison abgestimmt serviert. Mal mit Zwetschkenröster und Walnusseis, mal mit Erdbeersauce. »Je nach dem, was die Jahreszeit gerade hergibt.« Die flaumigen Nocken, die mit reichlich krossen Butterbröseln umhüllt sind, »bleiben dabei immer unverändert lecker«, schmunzelt die Dessert-Meisterin. Einzig in der Marillen-Hochsaison haben die zarten Wölkchen keine Chance. »Dann stehen unsere hausgemachten Marillenkügelchen hoch im Kurs.« Und auch hierfür gibt es ein altes Familienrezept – das versteht sich quasi von selbst.



GASTHOF WEISSES RÖSSL
MOHNNUEDELN
MIT MARILLENRÖSTER

»Unsere Mohnnudeln schmecken einfach gut«, schmunzelt **Roman Siebenhandl**, der in einer Person Chef, Gastgeber und Koch im Gasthof Weißes Rössl in Mühlendorf ist. Warum? »Weil sie aus regionalen Zutaten handgemacht sind.« Das beginnt bei den Kartoffeln aus der Gegend – der Basis für den Teig, der per Hand geknetet und zu Nudeln geformt wird. Diese werden nach dem Garen in einer feinen Mohn-Zucker-Butter-Mischung geschwenkt. »Wobei uns wichtig ist, dass die Nudeln nicht im Fett baden und der Graumohn die schwarzen Nudeln schön ummantelt.« Dazu serviert der Hausherr, der es liebt, Rezepte aus Großmutterzeiten mit einem modernen Kniff ins 21. Jahrhundert zu transportieren, je nach Saison Marillen- oder Zwetschkenröster und auch mal ein Sorbet.

VERFÜHRERISCH

Beste Voraussetzungen für süße Momente. Wenn kreative Köche bei ihren Desserts auf bodenständige Produkte setzen und regionale Tradition mit einer Prise Innovation verbinden, ist beglückendes, stilles Genießen angesagt.

Text: Anja Hanke; Fotos: Herbert Lehmann



STEIGENBERGER HOTEL & SPA KREMS
GRAUMOHN MEETS MARILLE

»Ich finde es spannend, die Komponenten einer ganzen Torte auf einem Teller zu verbinden und damit zu überraschen«, erzählt **Alexander Ertl**. Das war auch der Grund, warum der gelernte Konditor in die Patisserie wechselte. Im Steigen-

berger Hotel & Spa in Krems ist ihm die Mission gelungen: In seinem süßen Gipfeltreffen der lokalen Genusspatrioten Graumohn und Marille zeigt er gekonnt wie es geht. Die hochreifen Früchte legte er in der Saison in einem Gewürzsud mit Arabica Kaffeebohnen, Ingwer, Kardamom, Rosmarin, Thymian und Limette ein. »Ich liebe das Konträre, und Kaffee mit Marille passt zudem schön zusammen.« Mit dem gluten- und laktosefreien Mohnküchlein und dem hausgemachten Brunnenkresse-Eis entsteht so ein moderner Dessertklassiker.



HOTEL DONAUHOF
WACHAUER SCHICHTSTRUDEL

Der Zufall bringt oft die wunderbarsten Dinge hervor. Dazu zählt auch das geschichtete Glück aus Topfen, Waldviertler Graumohn und Apfel, das **Johannes Bendinger** eben aus zufälligen Resten kreierte. »Topfen- und Apfelstrudel gehören in der österreichischen Gastronomie dazu«, findet der Küchenchef vom Hotel Donauhof in Emmersdorf. Doch eines Tages war von beiden Füllungen etwas übrig. Kurzerhand legte er sie auf hauchdünnem Strudelteig übereinander, ergänzte um eine cremige Mohn-Schicht und krönte das Meisterwerk mit einem zart-knusprigen Blätterteig-Deckel. Der Schichtstrudel ist der »Renner« unter den Desserts des Hauses, bekennt der Erfinder nicht ohne Stolz – und ein raffinierter Botschafter der Region ist er außerdem.

Foto: Petr Blaha



HOTEL WACHAU
SOUFFLÉ VOM PIELACHTALER
BAUERNTOPFEN MIT DIRNDLSORBET

Sie stammen aus der Region und sind dennoch ein köstlicher Geheimtipp: die Dirndl aus dem Pielachtal. »Man kennt sie auch als Kornelkirsche«, hilft **Jochen Hipfinger** auf die Sprünge, der gerne mit dem Mark der kleinen roten Früchtchen arbeitet. Beim BBQ im Sommer nutzt es der Küchenchef in Marinaden als raffinierten Gegenspieler zum würzigen Fleisch. Im Herbst paart er sie im Sorbet als kühle Begleitung zum stets frisch zubereiteten Topfensoufflé, dessen Basis – der Creme-Topfen – ebenfalls aus dem benachbarten Tal kommt. Dabei ist eines entscheidend: »Die Vorarbeit.« Nur wenn die Zutaten perfekt verarbeitet werden, wird das Soufflé so herrlich fluffig, wie es die Gäste des familiengeführten Hotels Wachau in Melk kennen und lieben.



Foto: Kastner Media

WOHNEN MIT CHARME

Behaglich, klein und sehr persönlich: Ein Landhaus zum Verlieben war der Donauhof von Marlies und Gisela Mandl schon immer. Nun hat man die Wohnqualität weiter verfeinert.

Edle Eichenparkettböden und Sonnenschutz an den Fenstern in den meist neugestalteten Zimmern garantieren noch mehr Gemütlichkeit im 4-Sterne-Hotel garni. Im völlig neuen Glanz präsentiert sich ebenso das »Donaustüberl« auf Basis Selbstbedienung mit erweitertem Sortiment an Wachauer Spitzenweinen, Bierspezialitäten und alkoholfreien Getränken. Die bewährten Genießerpauschalen mit Restaurants der Kooperation 100% Wachau werden ebenso fortgesetzt wie die Kulturpauschale mit ermäßigten Tickets für die Wachaufestspiele.

Wenn das Winzerdorf Weißenkirchen der historische Mittelpunkt der Wachau ist, so schlägt im Café von Elisabeth Zottl das süße Herz. Neu im Programm sind die köstlichen Petit Fours.



Foto: Johann Lechner

IM TORTENHIMMEL

Von »sündhaft gut« schwärmen die Stammgäste, und dem kann nicht widersprochen werden. Die Café-Konditorei Elisabeth ist längst eine Institution mit einer Fülle von Kreationen, von der Wachauer Kalmuck-Torte über die Hofrat-Geiger-Torte bis zur Marillen-Rahm-Torte und vielem mehr – alle ausschließlich aus natürlichen Zutaten, jede eine kleine Verführung.

Dazu kreieren Konditormeisterin Elisabeth Zottl und ihr Team kunstfertige Festtags-Bestellungen sowie hinreißende Petit-Fours, ofenfrische Strudeln, Rouladen, Winzertaler, Wachauer Krapferl, Apfelbrot und hausgemachtes Eis. Kein Wunder, dass sich auch die Tester von Gault Millau immer wieder begeistert zeigen.

Weißenkirchen, Wachaustraße 49,
T+ +43 (0)2715 / 23 02, zottl.e@aon.at,
www.kalmucktorte.at,
täglich 9 bis 18 Uhr, Ruhetage Mo und Di.



Foto: Café Elisabeth

HAUBENKÜCHE AUF VORBESTELLUNG

Maria Rosenbergers großartige Küche im Hotel Donauwirt in Weißenkirchen ist seit Jahren mit einer Gault-Millau-Haube ausgezeichnet. Erfreulicherweise kann man sie auch weiterhin abends genießen, allerdings nur mit Vorreservierung.

Was hat Sie dazu veranlasst?

In erster Linie das leidige Thema »Personal«. Jetzt koche ich alleine. Wir konzentrieren uns auf die Hotelgäste und solche, die unsere Arbeit zu schätzen wissen.

Wie komme ich als Gast von außen in den Genuss Ihrer Küche?

Ganz einfach. Bitte bis spätestens 13 Uhr verbindlich reservieren (Achtung: Ruhetage variabel). Ich koche leidenschaftlich gerne, und so gibt es abends ein 4-Gang-Menü aus meiner Haubenküche.



Foto: Petr Blaha

HOLZAPFELS EDLER VERKOSTRAUM

Im Zuge der Wiedervereinigung des historischen Prandtauerhofes in Joching entstanden stilvolle Räumlichkeiten, die im Laufe des Jahres für Feinkostladen und Verkostungen adaptiert werden. Den Beginn machte das elegante Degustationsgewölbe als würdiger Rahmen für die Weine des Hausherrn.



Foto: Herbert Lehmann



Waldviertel pur.

Von Natur aus gut!

Die Privatbrauerei Zwettl ist stolzer Partner ausgewählter Gastronomiebetriebe der Wachau – weil die kulinarische Vielfalt der Region am großen Strom zwischen Melk und Krems, wie das Bier aus der Waldviertler Biernatur, ganz nach dem Geschmack vieler Genussmenschen ist.



zwettler.at

EINFACH VERFÜHRERISCH

Der Weinlesehof der Familie Wieser in Wösendorf als Fundgrube für außergewöhnliche Mitbringsel. Weitere Wieser-Shops gibt es noch in Dürnstein, Krems, Melk und außerhalb der Wachau sogar in Salzburg.

Schlaraffenland FÜR GOURMANDISEN-SAMMLER

Text: Anja Hanke

WAS FÜR EIN GLÜCK, DASS IRGENDJEMAND MAL DEN KOFFERRAUM ERFUNDEN HAT. DENN DIE FINDIGEN PRODUZENTEN UND KÖCHE DER REGION LEGEN BEI IHREN HAUSGEMACHTEN KÖSTLICHKEITEN SO VIEL KREATIVITÄT AN DEN TAG, DASS GENIESSER AM LIEBSTEN ALLES MITNEHMEN WÜRDEN. EIN KLEINER LEITFADEN ZUM HEMMUNGSLOSEN EINKAUF AUSSERGEWÖHNLICHER KULINARISCHER MITBRINGSEL.

Aus einer der besten Weißweinregionen der Welt Rieslinge, Veltliner und manches mehr für die Heimfahrt einzupacken versteht sich von selbst; ebenso Marmelade (Konfitüre) der landschaftsprägenden Marille (Aprikose). Sie ist längst zur fruchtigen Botschafterin der Wachau geworden und in fast jedem Betrieb nach eigenem Familienrezept erhältlich.

Die edlen Saucen der Frau Lisl

Auch bei der Grande Dame der österreichischen Kulinarik, **Lisl Wagner-Bacher**, die das Küchenzepter im **Landhaus Bacher** (Mautern) mittlerweile an Schwiegersohn und 4-Hauben-Koch Thomas Dorfer weitergegeben hat, fing alles mit Marillenmarmelade an. »Eine richtig fruchtige, wie sie früher gekocht wurde«, betont sie. Doch schnell kamen weitere Produkte hinzu. Allen voran ihre Fonds. »Die sind 1:1 wie bei uns im Restaurant und herrlich praktisch im Alltag«, erklärt sie stolz. Die Idee dafür entstand in ihren beliebten Kochkursen. »Für eine gute Sauce braucht man viel Material und Zeit. Das ist daheim oft gar nicht möglich.«

Ob Lamm-, Rinds-, Kalbs-, Enten-, Wild- oder gar Fisch- und Krustentiersauce: Sie alle sind Teil des jahreszeitlich wechselnden Angebots an verschiedensten süßen und pikanten Köstlichkeiten im eigenen Webshop (www.lisls.at) oder direkt im Restaurant in Mautern. Zweimal jährlich gibt's dazu noch einen Pop-up-Store in Wien. Lisl Wagner-Bacher freut sich jedenfalls »wahnsinnig, wenn Leute selbst frisch kochen – und wir feine Geschmackskicks dazugeben können.« Jüngster Renner sind originelle Gerichte im Glas, von geschmorten Rindsbackerln über Kalbsrahmgulasch bis zum Thaicurry.



Fotos (2): Frank Heuer

HIMMLISCHE SAUCEN

...und vieles mehr bis hin zu originellen Gerichten im Glas gibt es bei Lisl Wagner-Bacher und ihrem Schwiegersohn Thomas Dorfer im Landhaus Bacher, einem der besten Restaurants in Österreich.



Foto: Lino Kopriwa

WIESERS QUAL DER WAHL

Die Gummyherzchen haben Kultstatus, Brände und Gin zählen mit zu den besten des Landes. Und das ist noch lange nicht alles, was es bei Johanna Wieser (Foto) und ihrem Mann Markus zu entdecken gibt.



Foto: Klaus Pichler-Klima



Ultimative Gummyherzen und hochwertige Brände

Um eben diese Geschmackskicks geht es auch **Johanna** und **Markus Wieser**, die mit ihren Shops in Wösendorf, Dürnstein, Krems, Melk und sogar in Salzburg die Genuss-Essenz der Wachau einfangen und neu interpretieren.

Beide sind waschechte Wachauer. Und so war klar, dass die Marille zum zentralen Thema ihrer mittlerweile sehr umfangreichen Produktpalette wurde. Markus Wieser, gelernter Brennmeister, zelebriert sie gern als Destillat in hochprozentiger Form. Aus dieser Passion sind längst weitere Frucht- und Trester-Brände sowie Gin, Rum, Wodka und mehrere Sorten WIESky entstanden. Es ist die Leidenschaft für das Besondere, für handwerkliche Tradition und innovativen Esprit, die diese außergewöhnliche Spezialitätenmanufaktur seit 1986 antreibt.

Zu den Rennern des Sortiments zählen zudem unter anderem geröstete Marillenkerne, Schokomarillen, Liqueurkugeln und, nicht zuletzt, die famosen Marillen-Gummyherzen als gelungene Wachauer Antwort auf Industrie-Gummibärchen. Dazu gesellen sich seit Kurzem die handgeschöpften Schokoladentafeln von Tochter Charlotte.

AUS DER GOURMETKÜCHE

Für ungewöhnliche kulinarische Mitbringsel ist das 3-Hauben-Restaurant Hofmeisterei Hirtzberger bekannt. Jüngster Clou: Erwin Windhabers vakuumierte, fertige Gerichte mit Wildsau und Hirsch.



Fotos (2): Herbert Lehmann



Fotos (2): Frank Heuer

Hofmeisterei des guten Geschmacks

Eine Klasse für sich ist der hausgemachte Eierlikör aus der mit 3 Gault-Millau-Hauben ausgezeichneten **Hofmeisterei Hirtzberger** in Wösendorf. Mit 23 Jahre gereiftem Ron Zapaca veredelt, ist er mit seinen industriellen oder pinksüßen Namensvettern nicht zu vergleichen. »Wir haben einfach begonnen, Dinge, die im Restaurant beliebt sind, haltbar zu machen«, erinnert sich Gastgeber **Hartmuth Rameder** an die Entstehung der mittlerweile reich bestückten Greißlerei-Vitrine.

Gemeinsam mit Pachtpartner und Küchenchef **Erwin Windhaber** legt er sein Augenmerk auf Produkte, die es sonst nirgends gibt. Dazu zählen Kreationen wie Spitzpaprika- oder Speckmarmelade, die Jausen raffiniert bereichern, Leberpastete nach altem Familienrezept, Trüffelnüsse oder der weiße, trockene Wermut mit Kräutern aus eigenem Glashaus. Dank enger Zusammenarbeit mit einem Jäger gibt es zudem fertige, vakuumierte Gerichte wie Gulasch, Wildsau-Bolognese und Chili con Carne vom Hirsch.



KERAMIK MIT GIN

Künstlerisch Getöpftes von Sabine Schneeweiß und Marmeladen ihrer Schwester Dorrit sind das Markenzeichen der Salzstadl'n in Weißenkirchen. Neffe Moritz präsentiert dazu seinen neuen Gin.



Fotos (2): Frank Heuer



Salzstadel zum Entdecken und Genießen

Zwei Kilometer stromabwärts ist dem Jungwinzer **Moritz Schneeweiß** ein Volltreffer gelungen. »Ich wollte einen Gin machen und schon der erste Versuch gelang«. In seinem »Mo(re) Gin« – einem Wortspiel aus seinem Namen und dem Englischen more – vereint er 28 Botanicals, darunter Preiselbeeren, Lavendel und Fichtensprossen aus dem eigenen Wald.

Damit ergänzt er das kreative Portfolio der Familie Schneeweiß, die in den historischen **Salzstadl'n** (17. Jh.) an der Donauuferstraße in Weißenkirchen einen zauberhaften Laden mit Töpferwerkstatt führt. **Sabine Schneeweiß** fertigt wunderschöne Keramik von Schüsseln bis zu Weinkühlern, die sie oft mit einer Smaragd-Eidechse ziert. Ihre Schwester **Dorrit** ist eine Meisterin der Marmeladen und Chutneys und – getreu der Historie des Gebäudes – gibt es natürlich aromatisierte Salze.



Foto: Petr Blaha

Eine Prise Italia in Weißenkirchen

In guter Nachbarschaft des Salzstadels befindet sich der **Donauwirt** mit »Maria's Küchenhandwerk«. »Vor 20 Jahre waren wir in Italien auf Familienurlaub«, erinnert sich Hausherrin und Haubenköchin **Maria Rosenberger**. »Und da wir alle gerne Nudeln essen, kam ich auf die Idee, diese zu Hause einfach selbst herzustellen.« Neben zahlreichen Marmeladen, Chutneys und Senfen gibt es daher Hartweizen-Pasta in verschiedenen Geschmacksrichtungen – je nach Saison in Natur oder mit Paradeisern (Tomaten), Bärlauch, Spinat oder Roten Rüben.



RICHTIG GUT

Paradebeispiel eines Spitzenweingutes mit inspirierendem Hofladen: Familie Holzapfels Prandtauerhof in Joching. Neu: stilvoller Degustationsbereich und origineller Shop.



Fotos (2): Herbert Lehmann

Raffiniertes Aromenspiel im Weinlesehof

Mit Veredelung regionaler Spitzenprodukte kennt sich **Barbara Holzapfel** vom **Weingut Holzapfel** ebenfalls bestens aus. International bekannt geworden ist der barocke **Prandtauerhof** in Joching mit seinem malerisch-mediterranen Innenhof mit **Karl Holzapfels** Edelbränden und Weinen. Aus der hervorragenden Gutshofküche kommen zahlreiche selbst gemachte Gourmandisen, die gemeinsam mit Küchenchefin Karin Irk entwickelt wurden. Ob Hühnerleberpastete, Tafelspitzsülz, feine Schinken aus der Hausräucherei, Grüner-Veltliner-Essig, eingelegte Gurken, Gin-Zwiebeln, Brot, schwarze Nüsse oder Marillengebäck – die Liste der Schmanckerln im Hofladen wird immer länger. Auf Vorbestellung gibt es Picknick-Körbe für Weinbergwanderungen und »to go«-Gerichte für zuhause.

Besonders interessant: Nachdem das Gebäudeensemble des Prandtauerhofes infolge der Säkularisierung mehr als 200 Jahre getrennt war, ist das Anwesen nun wieder zusammengewachsen. Bei Redaktionsschluss waren die ebenerdigen Räumlichkeiten des neuen »alten« Teils bereits liebevoll restauriert worden. Sie sollen den stimmungsvollen Rahmen für einen Gutshofladen bilden, wo man als Ergänzung zum Restaurant unkompliziert ein Glas Wein trinken und einen kleinen Snack genießen kann. Gerade für Radfahrer ein willkommener Zwischenstopp, und allfällig gekaufte Spezialitäten werden sogar nachgeschickt.

PURE NATUR

Der Nikolaihof ist nicht nur bei Wein ein ökologischer Leitbetrieb, im Restaurant und ab Hof wird dieses Thema ebenfalls leidenschaftlich gelebt. Auch die Kosmetiklinie »dieNikolai« von Martin Saahs baut auf Demeter auf.



Fotos (2): Frank Heuer

EDELKROKUS

Bernhard Kaar hat in der Wachau die uralte Tradition des Safran-Anbaus wiederbelebt und lädt in seinem zauberhaften Café am historischen Bahnhof von Dürnstein zum Einkaufen und Verkosten.

Safran aus den Weinterrassen

Nicht nur die Weinreben fühlen sich im Mikroklima der Wachau wohl, der Safrankrokus weiß es ebenso zu schätzen. »Und das schon sehr lange«, weiß **Bernhard Kaar**. Der Botaniker entdeckte im Stift Melk eine Schrift von 1797, in der ein Mönch über den einstigen Anbau der Gewürzpflanze schrieb. Denn: »Unsere Region war einst Hauptproduzent in Europa.« Nach 100-jähriger Pause belebte er die Geschichte neu. Mittlerweile ist seine Anbaufläche auf 4,5 ha angewachsen. »Alles bio und demeterzertifiziert«, erzählt er stolz.

Die roten Stempelfäden werden in seiner **Wachauer Safranmanufaktur** am Bahnhof Dürnstein nicht nur verarbeitet – hier kann man sie beispielsweise als Safran-Guglhupf im hübschen Café genießen und weitere Produkte kaufen. Etwa Safranschokolade, -likör und -tagliatelle und sogar die Krokusknollen mit genauer Pflanzanleitung zum Mitnehmen. Sehr empfehlenswert sind die unterhaltsamen, regelmäßigen Safran-Seminare.

Demeter-Qualität für Küche und Kosmetik

Eigener Anbau und Demeter sind zwei Werte, die im **Nikolaihof** in Mautern mit Vorbildfunktion gelebt werden. Das älteste Weingut Österreichs arbeitet seit über 45 Jahren nach den Richtlinien der biodynamischen Landwirtschaft. »Was für andere besonders ist, ist für mich das Selbstverständlichste«, sinniert **Martin Saahs**, dessen Mutter **Christine** auf diesem Gebiet österreichweit Pionierarbeit leistete.

Besucher lieben es, im Innenhof unter der ausladenden Kaiserlinde zu sitzen, gut zu speisen und anschließend Hausgemachtes mitzunehmen. Mittlerweile gibt es rund 50 Produkte, vom Holunder-



Foto: Petr Blaha

EDEL & SCHARF

Vom Chili der Gärtnerei Hick schwärmen sogar Spitzenköche, von den selbstgezogenen Pflanzen die Gartenliebhaber. Wunder schön: die duftende Rose »Die schöne Wachauerin«.

blütensirup bis zu Senfmarillen. Martin Saahs ergänzt diese mit der Biotrauben-Kosmetikserie »dieNikolai«, in der er natürliche Rohstoffe primär aus eigenen Demeter-Gärten verarbeitet.

Eine Prise Chili beim Kultgärtner

Liptauer, Fisch oder Hot? Eine Frage, die sich ganz leicht in der **Gärtnerei Hick** in Weißenkirchen beantworten lässt, denn hier gibt es die feurig-aromatischen Wachauer Chili-Pulver von **Manuela** und **Stefan Hick**. 2004 produzierten sie zu viele der scharfen Pflänzchen, ernteten die Schoten, trockneten sie und mahlten sie in der Kaffeemühle.

Mittlerweile ist alles hochqualitativ professionell, und die insgesamt sechs unterschiedlich hitzigen Würzpulver und die feurige Schokolade sind der große Hit der auch mit seinen vielfach selbst gezogenen Blumen und Gartenpflanzen außergewöhnlichen Gärtnerei. Nun kommt noch eine Schokolade hinzu, in der die blumige Note der marillenfarbenen Duftrose »Die schöne Wachauerin« integriert wird. Wer ein Stück im eigenen Garten anpflanzen möchte, findet neben der genannten Traumrose unter anderem sogar Rebstöcke und Marillenbäumchen. Neu: Abholung rund um die Uhr möglich.



Fotos (2): Frank Heuer



GENUSS-SHOP

Bestes aus der Wachau und dem Waldviertel: Kleine Manufakturen und Hausgemachtes prägen das Sortiment von Christian Mayrs Wachauer Bauernladen in Weißenkirchen. Tipp: der erlesene Velsam-Balsamico-Essig.

Traditionell Eingemachtes und eine Prise Nusslikör

»Ich habe viel von meinem Schwiegervater gelernt«, erzählt **Michaela Schachner** vom gleichnamigen Familienhotel in Maria Tafel. »Die Idee, etwas haltbar zu machen und dadurch lange Freude daran zu haben, begeistert mich einfach!« So sehr, dass sie ihren Genussladen demnächst sogar umbaut und vergrößert. Kein Wunder angesichts der Nachfrage nach ihren Marmeladen, Röstern, Chutneys, Bränden und Likören. Ihr Liebling ist der Nusslikör mit Walnüssen aus dem eigenen Garten. Diese werden noch vor der Sonnenwende geerntet, in Weingeist und Auszügen von Orangen und Zitronen eingelegt und dann zum hochintensiven Destillat verarbeitet.



Foto: Wolfgang Garger

Ein Mikrokosmos Wachauer Spezialitäten

Ein schmales Gebäude, ein unauffälliger Eingang und dahinter stapeln sich in Regalen und an der Theke all die wunderbaren Dinge, die **Christian Mayr** in seinem **Wachauer Bauernladen** in der Unteren Bachgasse in Weißenkirchen (geöffnet Mitte März bis Ende Oktober, Mi bis So 10–13 und 14–18 Uhr, T +43 (0) 27 15 / 22 098) zusammenträgt. »Ich bin mit landwirtschaftlich erzeugten Produkten aufgewachsen und liebe kleine Manufakturen und Betriebe, die mit Herz und Verstand selbst produzieren und dabei auf die Natur achten.«

So begann er vor gut 15 Jahren, diesen Erzeugnissen aus der Wachau und dem nahegelegenen Waldviertel eine Stimme zu geben. Schnell wurde ihm klar: »Die Region ist mehr als nur Wein und Marille.« Neben frischem Obst, Gemüse, Milch- und Mohnprodukten, handgebrauten Bieren und den aromatischen Biokäsen von Roland Berger aus dem be-

nachbarten Mühldorf schlägt sein Herz für den prämierten Honig seines Zwillingbruders, der Imker ist. Besonders gefragt sind neben dem fruchtigen Marillenröster die speziell für ihn aus einem Kartoffel-Mürbeteig gebackenen Mohnzelten. Noch ein Geheimtipp ist der hervorragende Velsam-Balsamico-Essig, und falls es gerade Kartoffeln aus dem Waldviertel gibt sollte man ebenso zuschlagen wie beim Bauernbrot. Der kleine Laden in Weißenkirchen, unweit der Schiffsfähre, ist jedenfalls eine wahre Fundgrube für Feinschmecker.

Schmidls legendäre Wachauer Laberl für daheim

Wenn ein Gebäck Kultcharakter hat, dann ist es das Wachauer Laberl der **Bäckerei Schmidl** in Dürnstein. Das krosse Original mit dem S an der Unterseite (unbedingt darauf achten!) und dem fluffigen Inneren passt solo, als Weinbegleitung, aber gleichermaßen zu Schinken oder süßer Marillenmarmelade.

Entsprechend streng hütet **Barbara Schmidl** bereits in der vierten Generation das Original-Backgeheimnis. Dennoch muss man auch nach der Rückkehr vom Urlaub nicht auf das Laberl verzichten: Einfach vorgebacken einen Tag vorher in der Bäckerei in Dürnstein bestellen und daheim in wenigen Minuten fertig backen. Und schon duftet es zuhause nach Wachau.



DIE ECHTEN

Nur mit dem »S« am Boden sind es echte Wachauer Laberl nach dem Geheimrezept von Barbara Schmidl aus Dürnstein. Für zuhause am besten teilgebacken mitnehmen, einfrieren und im Backrohr fertig backen.

Foto: Gregor Semrad



Mit dem Landhaus Bacher führen Susanne und Thomas Dorfer (links oben) eines der besten Restaurants der Welt. Verträumt ist der Gastgarten der Hofmeisterei Hirtzberger (rechts oben), höchst kreativ die Küche. Die Gaststätte Jamek (links unten) ist seit mehr als 40 Jahren immer mit mindestens einer Haube ausgezeichnet, mit Hauben gekrönt ist auch Sepp Knolls (rechts) Loibnerhof.

AUFGEKOCHT

Erstklassige Weinregionen sind auch für ihre hervorragende Küche bekannt. Das gilt, vom Gasthaus bis zum Gourmetrestaurant, ganz besonders für die Wachau, wie die aktuellen Restaurantführer Gault Millau, Falstaff, Schlemmer Atlas und Wirtshausführer eindrucksvoll beweisen.

Von »Kunst« ist die Rede im Restaurantguide Gault Millau 2021, wenn es um das **Landhaus Bacher** geht. In der Tat ist diese Küche, die Thomas Dorfer und sein Team zelebrieren, ganz großes Kino. Jeder Teller künstlerische Inszenierung und geschmackliches Erlebnis gleichermaßen, aber – und dies ist so wohltuend – in einer ungemein behaglichen, unaufgeregten Atmosphäre. Man sitzt in einem der besten Restaurants der Welt, genießt kulinarische Kreationen, mit denen das Restaurant ein Begriff in der internationalen Gourmetszene ist, und

BEHAGLICH & GUT

Ob im historischen Gasthaus unter stimmungsvollem Kreuzgewölbe oder auf der Terrasse mit Blick auf die Weingärten: Der Kirchenwirt in Weißenkirchen überzeugt mit klassischen Gerichten auf Gault-Millau-Haubenniveau. Alles fein, aber angenehm entspannt in der Atmosphäre.

trinkt dazu Weine aus einem schlichtwegs legendären Keller mit Kultstatus – aber alle Professionalität ist eingehüllt in Herzlichkeit und Charme. Das Landhaus Bacher ist zweifellos das gastronomische Flaggschiff der Wachau.

Das Schöne an der Region ist aber, dass sie kulinarisch so vielfältig ist. Mit piffig kreativen Gerichten hat etwa Erwin Windhaber die **Hofmeisterei Hirtzberger** in Wösendorf ins Rampenlicht gekocht. Ein historischer Weinlesehof mit nostalgisch-eleganten Stuben, hübschem Innenhof-Garten und tollen Weinen. Jene vom hauseigenen Weingut Hirtzberger gibt's übrigens hier auch zum Mitnehmen.

Wie vielfältig das Angebot an guten Adressen ist, zeigt die Tabelle mit den Bewertungen und Empfehlungen der Restaurantführer auf der rechten Seite. Ob große Gartenrestaurants wie der **Loibnerhof** in Unterloiben, wo man unter Apfelbäumen großartige klassische Gerichte serviert, oder die **Gaststätte Jamek** in Joching mit ihrer offenen Wintergartenterrasse samt Weingartenblick: Jedes Lokal hat sein eigenes Profil, seine eigene Ausstrahlung. Mal ist es mehr Restaurant, mal Wirtshaus – immer aber mit dieser typischen Wachauer Note.



SO GEHT WIRTSHAUS

Der Schwarze Bär in Emmersdorf pflegt seit vielen Jahren erfolgreich regionale Wirtshauskultur. Sehr zur Freude von Einheimischen und Gästen, die die klassischen Spezialitäten des kochenden Patrons lieben.



Foto: Oliver Bader

Martin Pritz, ein Tipp bei Gault Millau und ein »rotes Herzchen« als besondere Wertschätzung im renommierten Wirtshausführer, was zeichnet den Bären aus?

Zum einen ist es diese gepflegte, traditionelle Atmosphäre, die unsere Stuben prägt. Zum anderen eine echte, bodenständige Küche. Das heißt, wir kochen alles selbst und natürlich mit besten saisonalen Produkten der Umgebung.

Was sollte man sich nicht entgehen lassen?

Für Wildgerichte habe ich eine besondere Leidenschaft, und als Jäger gibt's natürlich die allerbesten Stücke bei uns im Bären. Klassiker sind etwa der Wildschweinbraten oder die beliebten Wildbratwürstel. Von den Desserts sollte man unbedingt die Waldviertler Mohntorte probieren. Und für zuhause sollte man nach unseren Spezialitäten zum Mitnehmen fragen.

Foto: Rita Newman



GUIDES 2020/21

	Gault Millau 2021	Falstaff 2020	Wirtshausführer 2021	Schlemmer Atlas 2021
Bacher	👑👑👑👑	👑👑👑		×××××
Nikolaihof	👑👑	👑👑		××
Schickh	👑👑	👑		
Steigenberger		👑		
Loibnerhof	👑👑	👑	👑	××
Richard Löwenherz		👑		×†
Schloss Dürnstein	👑👑	👑👑		××†
Schwarz	👑👑👑	👑👑👑	👑	××†
Kirchenwirt	👑	👑	👑	
Heinzle	👑	👑		
Weißes Rössl		👑	👑	
Jamek	👑👑	👑	👑	××
Holzapfel	👑👑	👑		××
Hofmeisterei Hirtzberger	👑👑👑	👑👑👑		
Prankl	👑👑	👑		×†
Residenz Wachau			👑	
Hotel Wachau		👑		
Zur Post		👑		
Schwarzer Bär		👑	👑	
Schachner Restaurant	👑👑	👑👑	👑	××†
Schachner Wirtshaus		👑	👑	

👑 Herzliche Gastlichkeit, ausgezeichnete Küche und Getränkekultur; hoher Wohlfühlfaktor.

PULKER – DER HEURIGE FÜR GENIESSER

Die prachtvolle Weingartenlage im idyllischen Rührsdorf am Südufer könnte schöner nicht sein. Als Geheimtipp gilt der Heurige von Bernd Pulker aber vor allem wegen seiner fantastischen, ländlichen Spezialitäten.

Vom erklärten Lieblings-Heurigen von Lisl Wagner-Bacher, der Grande Dame der heimischen Kochkunstszene, genießt man als erstes eine überwältigende Aussicht über die Donau, auf die berühmte Weißenkirchner Ried Achleiten sowie die über allem thronende Burgruine Dürnstein. Platz genommen im Schatten unter den Marillenbäumen oder in den urigen Stüberln mit knisterndem Kaminfeuer, heißt es nun die zünftigen Gerichte, wie herzhaft Aufstriche, Blunzen oder Schweinsbraten nach Omas Rezept zu probieren. Die hauseigene Vinothek führt neben den Wachauer Spitzenweinen auch ausgewählte ausländische Größen, etwa aus Bordeaux und Burgund.

»Das Einfache mit Liebe und Können umsetzen« lautet das Motto des Gastgebers – ebenso einfach wie vielversprechend und immer ein Genuss!

Pulker's Heuriger · 3602 Rührsdorf
 T +43 (0) 664 / 39 35 312 · www.pulkers.at
 Geöffnet: März bis November 2021
 wochentags ab 14 Uhr · Sa, So und Fei ab 12 Uhr.
 Ruhetag: Mi (ausgenommen Feiertag)



Foto: Frank Heuer



Foto: Petr Blaha

Foto: Florian Schulte



Foto: Steve Halder



Die Blätter der Reben spenden wohlthuenden Schatten im Weinlesehof Zottl, der während der sommerlichen Heurigenzeit freitags zu geräuchertem Fisch lädt.



Foto: Petr Blaha

Idylle pur: der Garten des Weingutes Jäger mit Blick auf die Pfarrkirche Weißenkirchen. Beim Heurigen selbst sitzt man im gemütlichen Winzerlokal oder direkt vor dem Haus mit Donau-Panoramablick.

Wenn in der extravagant designten Weinbühne im Weingut Schmelz alles nach Heurigenküche duftet, wird die spektakuläre Aussicht in die Wachauer Weingärten zur Draufgabe.

AUSG'STECKT *beim Winzer*

Heurige sind die traditionelle Urform der derzeit so trendigen Pop-up-Restaurants: Also Lokale, die nur begrenzt zu ganz bestimmten Zeiten an ganz besonderen Orten öffnen. So wie diese drei Weingüter in Weißenkirchen, die auch für ihre kulinarischen Spezialitäten bekannt sind.

Text: Anja Hanke

In lässiger Atmosphäre präsentieren die Winzerfamilien neben ihren feinen Tropfen eine ausgezeichnete Heurigenküche, in der sie herzhaft Bodenständigkeit mit einer gehörigen Prise Raffinesse kombinieren.

FEINES AUS DEM RAUCH

Wenn der Heurige des Weingutes **Zottl** ausg'steckt ist, gibt's immer auch ein ganz besonderes Highlight. Denn jeden Freitag ist Fischtag, und der Seniorchef lässt es sich nicht nehmen, in seinem Räucherofen Forellen und Lachsforellen zu räuchern. »Die sind unglaublich gut«, findet Franz Zottl jun., in dessen Händen das Traditionsweingut ruht. Jeweils die letzten drei Wochen im Juni und August laden er und sein Team zum Heurigen in die gemütliche Weinlaube oder die Gaststube. Auf der Karte steht dann Hausgemachtes, wie Schweinsbraten,

Fleischlaberl und Geräuchertes, Aufstriche nach alten Hausrezepten, fantastischer Käse aus dem Bregenzerwald und nicht zuletzt die – natürlich – selbst gemachten Mehlspeisen.

KÖSTLICHE KÜCHENPARTY

Wer den Kultheurigen vom Weingut **Schmelz** für heuer verpasst hat, sollte ihn gleich fürs nächste Jahr vormerken. Wein verkosten kann man dort immer, aber einmal im Jahr wird groß aufgekocht: »Dann feiern wir zehn Tage lang eine vinophile und kulinarische Party und die ganze Familie packt mit an«, sagt Thomas Schmelz. Längst ist das winterliche Genussevent ein Geheimtipp. »Zu reservieren ist sicherlich keine schlechte Idee.« In der Küche schwingt seine Mutter Monika den Kochlöffel, die als fantastische Köchin bekannt ist. Es gibt kalte, aber auch warme Speisen, wie selbst gemachte

Blunzen, Kalbsbeuschel, Entenpalatschinken mit asiatischen Aromen oder Kichererbsensalat mit Schafskäse.

HANDVERLESENE SCHMANKERL

»Gutes Essen ist mir wichtig«, erzählt Heidi Jäger. Schließlich ist es das Element, mit dem sich die Ernährungswissenschaftlerin als Lehrerin beschäftigt. Sie liebt es zu kochen. Ganz besonders, wenn das Familienweingut **Jäger** einmal im Früh- und einmal im Spätsommer für ein langes Wochenende zum Heurigen lädt. Dann werden ehrlich produzierte Lebensmittel zu feinen Speisen veredelt, die perfekt auf die Weine des Hauses abgestimmt sind. Ob Roastbeef oder Linsensalat mit geröstetem Speck, Eiertopfen, Kürbiskernbrot mit Basilikumbutter, marinerter Graukäse oder feine Käse aus Europa: »Wir lieben die gemütliche Esskultur!«

Fleischbank Höllerschmid
Gewerbestraße 19 | 3492 Walkersdorf
Telefon +43 (0)2735 5228-10

Vor Ort gustieren: Mo.–Fr. 7 bis 17 Uhr, Sa. 7 bis 12 Uhr
Online shoppen: www.hoellerschmid.at

FLEISCHBANK

Höllerschmid

SOUVENIRS FÜR GOURMETS

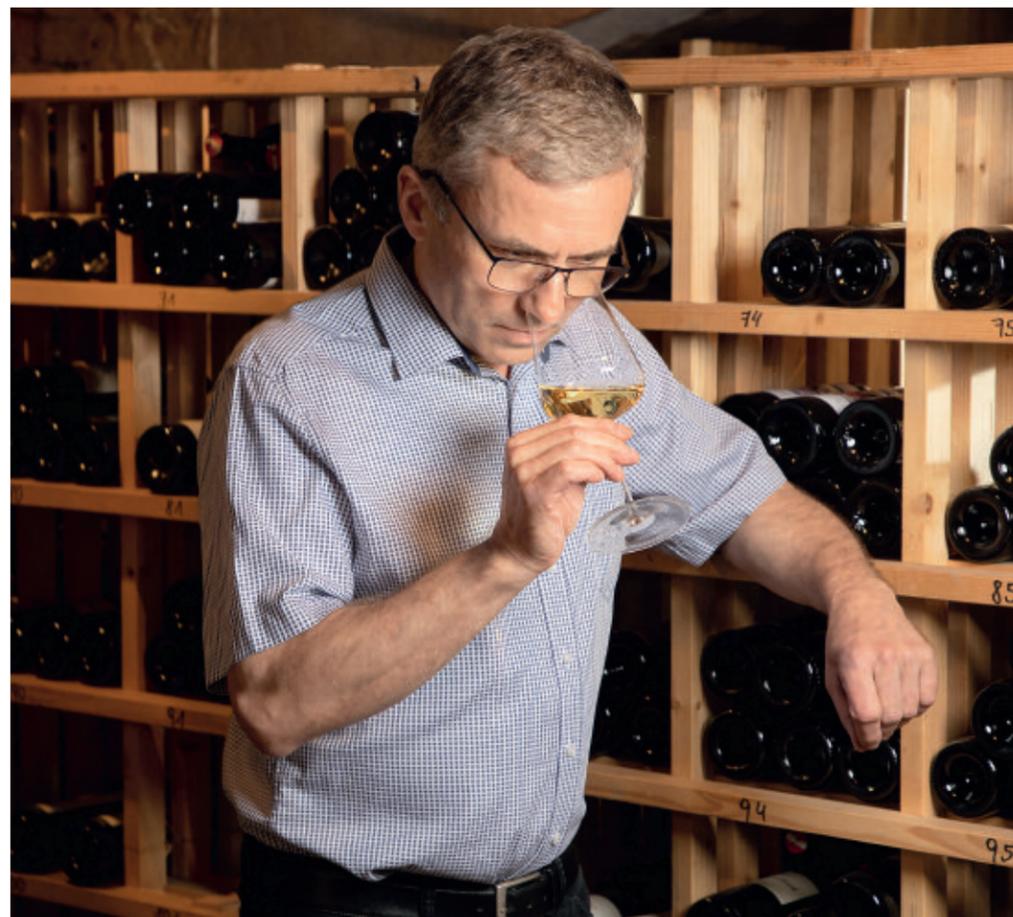


Im Kamptal
und im
Online-Shop!

Nehmen Sie etwas Besonderes mit nach Hause: Gustostückerl, Fleisch- & Wurstspezialitäten der Extraklasse. Von der Fleischbank Höllerschmid aus dem Kamptal.

UNFASSBAR FÜR EIN LANDGASTHAUS UND DAHER VON GAULT MILLAU 2021 MIT DER »WEINKARTE DES JAHRES« AUSGEZEICHNET

Erwin Schwarz führt mehr als 1.000 Positionen auf seiner Karte, rund 10.000 bis 15.000 Weine lagern in Keller. Schlichtwegs sensationell ist die Jahrgangstiefe bei den Wachauer Spitzenweinen.



SCHWARZ

DAS KULTIGE WEIN-WIRTS-GAST-HAUS

Eine WEINKarte, die so manchem Spitzenrestaurant gut zu Gesicht stehen würde, mit Erwin Schwarz ein leidenschaftlicher Genießer als ParadeWIRT und Koch und all dies eingepackt in herzlich ländliche GASTlichkeit: So sieht nicht nur für das Gourmet- und Weinmagazin Falstaff ein »Landgasthaus des Jahres« aus.

Ein paar Serpentinien durch den Wald, ganz viel Landschaft und dann ein kleines Dorf rund 8 Kilometer von der Donau im beginnenden Waldviertel. Nöhagen im hübschen Nirgendwo sollte man meinen, doch dieses Nirgendwo hat sich offensichtlich weit herumgesprochen. Davon zeugen die Kennzeichen der zahlreichen Autos, die bei Erwin Schwarz eingeparkt sind. Ebenso die vielen Auszeichnungen durch Gourmetführer und nicht zuletzt der »Best of Award of excellence«, den der internationale »Wine Spectator« der Weinkarte verliehen hat. Und dessen Redaktion sitzt bekanntlich sehr, sehr fern in den Vereinigten Staaten.

Interview: Maren Zimmermann; Fotos: Johannes Kernmayer

HERR SCHWARZ, WAS MACHT FÜR SIE EIN GUTES WIRTSCHAUS AUS?

Wenn traditionelle Gerichte mit einer klaren Linie ohne viel Schnickschnack angeboten werden, mit einer hohen Qualität vom Grundprodukt und von den Weinen. Auch ein bisserl Tisch- und Glaskultur machen es für mich aus.

WAS MEINEN SIE MIT »EIN BISSERL« TISCH- BZW. GLASKULTUR?

Schön eingedeckte Tische mit Stoffservietten und natürlich keine klobigen Weingläser.

EXKLUSIVE ZALTO-GLÄSER SIND ABER DOCH EIN WENIG UNGEWÖHNLICH IN WIRTSCHÄUSERN?

(Lächelt verschmitzt) Mag sein, aber Riedel oder Zalto sind für mich nun mal Voraussetzung, um gutem Wein gerecht zu werden.

WAS LÄSST SICH DENN BEI IHNEN AN WEINEN SO ALLES GENIESEN?

Das ist eine ganz große Leidenschaft, und so ist in den letzten Jahren einiges zusammengekommen. An die 1.000 Positionen und eine Karte mit rund 50 Seiten.

WAS FINDET MAN DENN FÜR SCHÄTZE IN IHREM KELLER?

Natürlich Wachau und andere österreichische Regionen. Aber ebenso von internationalen Winzern. Inzwischen lagern wohl 10.000 bis 15.000 Flaschen im Keller. Genau weiß ich das eigentlich gar nicht.

HABEN SIE EINEN LIEBLINGSWEIN?

Grüner Veltliner Smaragd, ein paar Jahre älter, ganz einfach.

WAS HEISST EIN PAAR JAHRE ÄLTER?

Sehr junge mag ich nicht. Lieber 2017er, 2016er oder 2010er. Mein Lieblingsjahrgang ist 1997. Das war ein sehr gutes Weinjahr, da habe ich so viele Weißweine eingelagert, wie noch nie. Leider sind nur noch ein paar Flaschen vorhanden, die meisten sind schon verkauft.

FÜHREN SIE DESHALB WACHAUER SPITZENWEINE IN VERSCHIEDENSTEN JAHRGÄNGEN?

Ja, das ist ja das großartige an diesen Weinen. Sie haben alle ihre ganz eigene Jahrgangs-Persönlichkeit. So eine richtig schön gereifte Flasche, gut gelagert, das ist wie Weihnachten und Ostern zusammen. (lacht)

UND BEI DEN ROTEN?

Ich bin eher der Weißweintrinker, weil meine Frau nicht so gern rot trinkt. Ein großer Rotwein war der Lynch Bages 1989, ein Bordeauxwein, oder Château Montrose 1990. Das ist wirklich höchste Qualität.

UND WAS GEFÄLLT IHNEN AM KOCHEN?

Das mach ich einfach gern. Wir kochen frisch und machen alles selbst. Da steh' ich viele Stunden in der Küche. Aber mir geht's ja auch darum, dass die Gäste zufrieden sind. Die Küchentür ist immer offen, damit ich Kontakt habe.

SIE SIND BERÜHMT FÜR IHR SCHWEINSBRATL AUS DEM HOLZOFEN...

Ja, das stimmt, das gibt es immer am Wochenende. Dazu servieren wir Speckkrautsalat und hausgemachte Kartoffelknödel mit einem richtig guten Safterl. Das bestellen viele sogar vor. Zum Mittagstisch kommen gerade Familien gern.



DER HOLZOFEN

verleiht dem BratL seinen feinen Geschmack, Speckkrautsalat und Kartoffelknödel dürfen dazu ebenso wenig fehlen wie das legendäre Safterl.





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

JAHRGANG 2020

GUT ABER LEIDER RAR

Nach einigen Wetterkapriolen darf man fruchtbetonte und rassige Wachauer Weine erwarten, die etwas leichter strukturiert sind als in den letzten Jahren. Ein Wermutstropfen ist allerdings die geringe Erntemenge.

Nach etwas verspätetem Austrieb sowie einem sehr trockenen und warmen April sollte der Mai für die schon ersehnten, ergiebigen Niederschläge sorgen. Spätfröste blieben aus, und die Blüte ging Mitte Juni mehr oder weniger problemlos vonstatten. Im Sommer wechselten sich heiße und sonnige Tage mit regnerischen ab; längere Hitzeperioden blieben aus. Die häufigen Niederschläge bereiten den Winzern bereits frühzeitig einige Sorgen, denn die Laubarbeit musste sehr sorgfältig erfolgen, um eine gut durchlüftete Traubenzone zu erhalten und Pilzkrankheiten zu vermeiden.

Bis Mitte August sah es in den Weingärten sehr gut aus, doch dann wendete sich das Blatt. Ungewöhnlicher Starkregen sorgte für Wassermengen, die vielerorts die Speicherkapazität der Böden überforderten. Dazu gesellte sich Ende August noch ein extremes Hagelunwetter, das vor allem einige Spitzer Toplagen verwüstete, aber auch Weingärten in der mittleren Wachau sowie in Loiben und Rosatz betraf. Vor allem dieses Naturereignis zögerte die Lese weiter hinaus, denn die beschädigten Rebstöcke benötigten einige Zeit, um das vegetative Wachstum wieder aufzunehmen. Infolge weiterer Regenfälle im September konnte nicht immer mit der Ernte bis zum optimalen Reifezeitpunkt zugewartet werden.

Diese schwierigen Voraussetzungen erforderten eine penible Selektion des Traubengutes. So waren in den Weingärten nicht selten Teams von bis zu zwanzig Lesern unterwegs, die dennoch nur eine relativ geringe Tagesmenge zuwege brachten – das Resultat war die teuerste Weinlese seit vielen Jahren. Freilich hat sich eine derart akribische Selektion letzten Endes doch ausgezahlt, denn speziell die Rieslinge, denen der Starkregen weniger zugesetzt hat als den Veltlinern, sind überaus fruchttief und rassig ausgefallen, wobei auch einige kraftvolle und dichte Smaragde erzielt werden konnten. Vergleichbar hohe Mostgewichte waren bei den Grünen Veltlinern nicht möglich, dennoch gibt es auch in diesem Jahr einige Smaragde etwas leichter Bauart. Jedenfalls sollten im Federspiel-Bereich wieder alle bekannten Wachauer Lagen vertreten sein.

Der unleugbare Wermutstropfen verbleibt freilich die geringe Menge der Weinernte 2020. Wer auf Smaragde aus bestimmten Wachauer Spitzenlagen erpicht ist, sollte daher nicht lange warten, um einige Exemplare dieses Jahrgangs zu erstehen.

GIBT ES DAZU AUSSER BIER ZUM BRATL AUCH EINE WEINEMPFEHLUNG?

Aber selbstverständlich. Ein Grüner Veltliner Smaragd, am besten aus den Jahren 2015, 2016 oder 2017, passt auf jeden Fall wunderbar.

WAS SIND DENN SONST NOCH KLASSIKER IHRER SPEISENKARTE?

Die Karte ändert sich fast jeden zweiten Tag. Aber eine Art Rostbraten gibt es immer, ebenso eine Innerei, wie Kalbsleber oder -niere, und ein Kalbsgulasch. Nicht zu vergessen die Grammelknödel mit Sauerkraut als Vorspeise. Am Wochenende mache ich gern gefüllte Kalbsbrust oder ein gekochtes Schulterscherzlerl. Bei den Desserts sind die Cremeschnitte und die Topfenschupfnudeln mit Mohn und Marillenröster der Renner.

ALSO KLASSISCHE WALDVIERTLER KÜCHE?

Es ist gemischt. Wir haben traditionelle Wirtshausgeschichten und Waldviertler Gerichte. Dazu zusätzlich immer etwas Ausgefalleneres, etwa Alpensaibling mit Hummerkraut. Die Karte ist eigentlich gar nicht so klein. Ich möchte, dass die Gäste Auswahl haben, auch wenn das eine Herausforderung für uns in der Küche ist.

HABEN SIE NOCH EINEN GEHEIMTIPP FÜR URLAUBER, WAS MAN HIER UNTERNEHMEN SOLLTE?

Man kann von Hartenstein nach Hohenstein neben dem Kremstal-Fluss spazieren, das gefällt mir sehr gut. Zur richtigen Zeit trifft man dort keinen Menschen und ich finde das Wasser so beruhigend.



EIN PLATZ ZUM GENIESSEN,
vorausgesetzt man hat rechtzeitig reserviert:
der lichtdurchflutete Wintergarten im Gasthaus
der Familie Schwarz.

Wachauer Herkunft, garantiert seit 823 n. Chr.

ik-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 Stilstiken 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 Weinstilstiken, 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.

823 n. Chr. wurde die Wachau erstmals urkundlich erwähnt.



DIE WACHAUER DREIFALTIGKEIT

*Eine Kulturlandschaft als einzigartiges
Weinterroir, durch das wir gemeinsam mit
Vinea-Obmann Emmerich Knoll und
seinem Vorgänger Franz Hirtzberger radeln.*

Text: Wolfgang Maria Gran; Fotos: Johannes Kernmayer

Mit den Kategorien Steinfeder, Federspiel und Smaragd hat die Vinea Wachau ihr Weinbaugebiet weltbekannt gemacht. Als pulsierendes Herz der Region vermochte dieser solidarische Zusammenschluss der Winzer immer wieder Visionäres umzusetzen und so manches Unheil abzuwehren.

Wir starten bei der Rollfähre in Spitz und wechseln auf die südliche Donauseite nach Arnsdorf. Und gleich zu Beginn dieser Radtour an einem prächtigen Sommermorgen kommen wir aus dem Schauen und Staunen nicht heraus. Im Radsattel die Donau entlangzustrampeln, bedeutet, dass sich einem unentwegt ein neues Juwel in dieser unfassbar schönen Landschaft erschließt. Etwa die Steine der Trockensteinmauern in den Terrassenweingärten, von denen man seine Augen nicht wenden kann.

Auf unserer Rundreise an beiden Donauufnern über Arnsdorf, St. Lorenz, St. Michael, Loiben, Dürnstein, Weißenkirchen und zurück nach Spitz hat man unentwegt das Gefühl, durch ein prächtiges Gemälde zu radeln. Und dass die UNESCO dieses gut 35 Kilometer lange Donautal zum Welterbe ernannt hat, erscheint in Momenten wie diesen nur würdig und recht.

Franz Hirtzberger, Winzer in Spitz und 24 Jahre lang Obmann der Vinea Wachau, schwingt sich bei einem kurzen Zwischenstopp aus dem Sattel, lässt seinen Blick schweifen und sagt: »Wir haben schon einen gewissen Stolz, in einer Gegend arbeiten zu dürfen, in die andere zum Bestaunen anreisen. Die Kultur-

landschaft Wachau ist für uns nicht nur ein beständiger Auftrag, sondern auch eine sehr große Freude.« Sein Nachfolger Emmerich Knoll ergänzt: »Es sind ja nicht nur diese jahrhundertealten Steinterrassen, sondern wir haben auch in den Orten mit ihren Lesehöfen und der traditionsreichen Baukultur den Charakter erhalten können.«

EIN SCHLÖSSL MIT BEDEUTUNG

Wie zum Beweis dafür zeigt sich ein besonders schönes Gebäude, als wir durch Rossatz radeln. Der Subenhof, heute eine schmucke Pension, war einst Lesehof des Stiftes Suben am Inn, und Teile seiner Bausubstanz sind über 500 Jahre alt. Von Rossatz aus startet für die Pedalritter aber auch gleich das nächste große Ablenkungsmanöver, denn von hier aus erschließt sich ein herrlicher Blick auf Dürnstein am anderen Donauufer.

Und nicht nur aus Sicherheitsgründen ist das nächste Absteigen und Innehalten geboten, denn diese prächtige Aussicht gewährt auch einen tiefen Einblick in die Geschichte der Vinea Wachau. In Dürnstein steht nämlich inmitten der Weingärten ein besonders schönes Stück Baukultur, das Kellerschlüssel der Domäne Wachau. Zu diesem kleinen

barocken Lustschloss, das 1719 direkt über dem Eingang zu einem der vielen Weinkeller erbaut worden war, soll, so erzählt man, auch der frühere Bundeskanzler Leopold Figl einen Schlüssel gehabt und den speziell während der Staatsvertragsverhandlungen auch fleißig benützt haben.

Das Dürnsteiner Kellerschlüssel hat für die Wachau aber nicht nur seiner Historie und Schönheit wegen große Bedeutung: Hier wurde am 17. August 1983 die Vinea Wachau gegründet, eine aus heutiger Sicht durchaus visionäre Kombination aus Gebietsschutz und freiwilliger, strenger Qualitätsverpflichtung.

Mit der Vinea legten sich die Gründungsmitglieder auch auf jene drei Weinkategorien fest, die heute weltweit als Markenbotschafter der Wachau bekannt sind: Die leichte, spritzige Steinfeder, den mittelgewichtigen Federspiel und den vollreifen Smaragd. »Seit es die Vinea Wachau gibt, haben wir diese drei Gewichtsklassen in den Vordergrund gestellt und damit immer automatisch die Herkunft Wachau mitbeworben«, sagt Emmerich Knoll.

WIRTSCHAFTS- UND SCHICKSALSGEMEINSCHAFT

Die Konzentration auf diese drei Marken ist ein Bekenntnis zum gebietstypischen Weinstil, aber die Vinea umfasst so viel mehr. Was Franz Hirtzberger verschmitzt »Zölibat« nennt, ist eine Art Winzer-Ehrenkodex: Die Mitglieder der Vinea verpflichten sich dazu, nur Trauben aus dem abgegrenzten Gebiet der Wachau zu verwenden und bekennen sich zu Naturbelassenheit, Qualität und auch zur Handlese.

Die Idee hinter diesem Zusammenschluss war ihrer Zeit weit voraus, und die mittlerweile verstorbenen Gründerväter Franz Hirtzberger senior, Josef Jamek, Franz Prager und Wilhelm Schwengler können heute getrost als Visionäre bezeichnet werden. Denn so schön die Steinterrassen auf den steilen Hängen für den unbedarften Wanderer anzuschauen sind, so mühsam sind sie für den zu bewirtschaften, der von ihrem Ertrag leben muss: »Wir haben wahnsinnig schwierige Arbeitsbedingungen, unser Aufwand steht wesentlich über dem in anderen Weinbaugebieten«, erzählt Emmerich Knoll und sagt: »Die Wachau ist deshalb auch ein bisschen eine Schicksalsgemeinschaft.«

SOLIDARISCH, STOLZ UND WEHRHAFT

Mit der Vinea wollte man deshalb auch die Einzelinteressen zu einem großen, solidarischen Ganzen bündeln. Es gibt keinen Betrieb mit mehr als 30 Hektar Anbaufläche, und das war und ist auch so gewollt. Wir queren inzwischen bei Dürnstein die Donau, und Emmerich Knoll erklärt: »Nach meinem Verständnis war das Anliegen der Vinea-Gründer, das Gesamte weiterzubringen, damit die Einzelnen eine Chance haben.« Und Franz Hirtzberger ergänzt: »Uns war immer wichtig, dass alle, die sich unserem Codex verschreiben, dabei sein können, nicht nur die elitären Weingüter. Deshalb haben wir in der

*»Vinea heißt auch:
Jeder bleibt selbstständig,
aber alle ziehen an einem Strang.«*

FRANZ HIRTZBERGER

Emmerich Knoll (links) und Franz Hirtzberger. Mit dem Vinea-Obmann und seinem Vorgänger geht's mit der Rollfähre in Spitz über die Donau zu einer Radtour durch die Wachau. Den Wein immer im Blick.



Vom stilleren Südufer aus eröffnet sich der Blick auf das von Weingärten eingebettete Weißenkirchen, dessen wehrhafte Pfarrkirche die größte Weinbaugemeinde der Region eindrucksvoll überragt.

Die Keller von Schloss Erlahof in Spitz sind die Schatzkammern der Vinea Wachau. Hier lagern in langen Reihen exakt nummerierter Weinregale alle Wachauer Weine, die auf den Markt gekommen sind.



Ein schicksalhafter Platz an der Donau: Ohne den visionären Weitblick und die Wehrhaftigkeit der Vinea wären diese Weingärten durch ein Donaukraftwerk unter den Fluten eines Stausees (siehe auch Seite 114) versunken.

»Wir hecheln nicht Trends nach, sondern was gut ist, das kann auch bleiben« **EMMERICH KNOLL**

Wachau auch immer noch so viele kleine und kleinste Weinbauern, von denen sich viele sehr gut entwickeln.«

Solidarisch sind sie, die Wachauer, stolz auf das, was ihnen die Natur zur Verfügung gestellt hat und was sie mit ihrer Hände Arbeit daraus machen – und wehrhaft, wenn sich eine Bedrohung aufbaut. Bei unserem nächsten Etappenziel zwischen Dürnstein und Weißenkirchen erkennt man das bei einem Blick aufs andere Donauufer sehr gut – indem man nämlich nichts sieht außer der Rossatzer Au. Hier war Anfang der 1970er-Jahre ein Donaukraftwerk inmitten dieses Idylls schon beschlossene Sache, es gab fix und fertige Pläne und Modelle.

Doch dann stiegen die wehrhaften Winzer, angeführt von Franz Hirtzberger senior und Josef Jamek, auf die Barrikaden und konnten diesen brutalen Angriff auf die Natur verhindern. Aber erst 1983 wurde dieses Vorhaben im zuständigen Ministerium auch offiziell zu Grabe getragen. Nobelpreisträger Konrad Lorenz, der den Protest unterstützte, würdigte den Wachauer Abwehrkampf damals mit den Worten: »Gebt mir 100 solche Männer, und ich kann Europa retten.«

Die Wachauer wissen, was sie haben, und das lassen sie sich auch nicht nehmen. Und so verhinderten sie Anfang der 80er-Jahre, angeführt von Josef Jamek, auch, dass der Schwerverkehr durch dieses schöne Donautal rollt. Bis heute sind die schweren Lkw hier ausgesperrt, und das macht eine Radtour wie die unsere sehr angenehm. Wenn man Franz Hirtzberger heute über den erfolgreichen Verteidigungskampf der Vorväter reden hört, erschließt sich, wie eng verwachsen die Menschen hier mit ihrer Umgebung sind: »Da werden heute solche Namen konstruiert wie Donautäler. Es gibt nur ein Donautal, und das ist die Wachau.«

Kurze Rast am Strom, während am anderen Donauufer der markante Tausendeimerberg, die Ruine Hinterhaus und das malerische Dörfchen Spitz die Landschaftskulisse prägen.



Aus der penibel archivierten Vergangenheit für die Zukunft lernen: Mit der Kombination aus Tradition und Innovation wurde die Vinea Wachau zur weltweiten Qualitätsmarke für österreichische Spitzenweine.

DIE MACHT DER REGION

Langsam wird es heiß auf den Fahrradsätteln, und deshalb ist der Besuch im Archiv der Vinea Wachau ein wohltuender Kontrast. Es sind nur ein paar Stufen, die im Schloss Erlahof in Spitz in den Keller führen, aber plötzlich umweht uns angenehme Kühle. Karl Zanzinger, der Hüter des Vinea-Weinschatzes, zeigt stolz die langen Reihen von penibel nummerierten Weinregalen: »Hier lagert jeder Wachauer Wein, der auf den Markt gekommen ist.« Alle Vinea-Winzer müssen eine Flasche jedes Weins abgeben, und dann wird bis hin zum Etikett geprüft, ob auch alles den Anforderungen entspricht.

Denn da haben sie ein strenges Auge drauf in der Wachau. Geht es doch auch bei diesem finalen Prüfverfahren nicht um die Stärke des Einzelnen, sondern um die Macht der Region: »Man muss beim Wachauer Wein wissen, was einen erwartet. Und deshalb muss dort, wo Wachau draufsteht, auch Wachau drinnen sein«, sagt Franz Hirtzberger und ergänzt: »Wir haben keinen internationalen Weinstil, das ist auch nicht unser Bestreben. Wir wollen regionale Weine.«

Das einzig Internationale, das die Wachauer bei ihrem Wein hingegen sehr gern sehen, ist die Anerkennung, die ihnen auch dank Vinea in hohem Ausmaß sicher ist. Und damit das auch in Zukunft so bleibt, steigen sie Jahr für Jahr wieder in den Sattel und strampeln sich im Schweiß ihres Angesichts in ihren Weingärten ab.

Ein legendärer Ort in Weißenkirchen: Die Ried Klaus war eine jener Weinlagen, mit denen in den 1980er Jahren der internationale Siegeszug der Wachauer Winzer einsetzte. Heute sind ihre Weine in den besten Restaurants der Welt vertreten.



VINEA WACHAU

DATEN, FAKTEN & QUALITÄTSKRITERIEN

Die Gründungsversammlung fand am 17. August 1983 im Kellerschlüssel in Dürnstein mit 36 Mitgliedern statt. 2020 zählt die Vinea Wachau bereits mehr als 200 Mitglieder, pro Jahr kommen zwischen zwei und fünf neue dazu.

Der Name »Vinea Wachau Nobilis Districtus« geht auf Leuthold von Kuenring (1243–1313) zurück. Das Kerngebiet seiner Besitzungen entsprach in etwa dem des heutigen Weinbaugebietes Wachau, das seit 1963 in den aktuellen Grenzen ist. Mit der Gründung der Vinea wurden diese 1983 auch festgeschrieben.

Mitglieder der Vinea verpflichten sich freiwillig, keine Trauben aus anderen Regionen zuzukaufen oder außerhalb der Wachau Weingärten zu bewirtschaften. Damit wird einerseits der originäre Charakter des Weins gewährleistet, andererseits können so auch kleinste Strukturen aufrechterhalten bleiben.

Wichtiger Bestandteil einer Vinea-Mitgliedschaft ist die Verpflichtung zur Erhaltung und Pflege der Steinterrassen, auf denen sich mehr als 40 Prozent der Wachauer Rebflächen befinden. Die Terrassen-Weingärten werden von knapp drei Millionen Quadratmetern Trockensteinmauern getragen.

Seit 1984 sind die Marken Steinfeder (max. 11,5 % Alkohol), Federspiel (max. 12–12,5 %) und Smaragd (über 12,5 %) als Repräsentanten gebietstypischen Wachauer Weißweines festgeschrieben und markenrechtlich weltweit geschützt. Sie stehen symbolhaft für trockenen Wein ohne Anreicherung und Holzeinfluss. Darüber hinaus gibt es eine große Vielfalt von Weinen, die traditionell meist den Namen einer der über 150 Rieden in diesem Weinbaugebiet tragen.

Verpflichtend für alle Vinea-Mitglieder ist die Handlese – und zwar nicht nur in den Terrassenweingärten. Auch in ebenen Lagen verzichten die Winzer freiwillig auf den Einsatz von Lesemaschinen.

Steinfeder®



FEDERSPIEL®

WEINMACHER WACHAUER WINZER

Weinadressen, die Sie sich notieren sollten.



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.

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 0 664 / 405 39 65
F 84 58-4 · 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 MARTIN DONABAUM »IN DER SPITZ«

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

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

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@huchenfischer.at
www.huchenfischer.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

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



WEINGUT PFEFFEL

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



WEINGUT FX. 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

Fotos: Blaha (10), H. Lehmann, Semrad, Lagler, Häusler, Kargl, Parak, Kirschner, J. Lehmann, Löff (3), Rössle, Wurnig, Winkelmann, Paar, Fischer, J. Hirtzberger, Tegernseerhof

DIE GUTEN GEISTER VON DÜRNSTEIN

500 internationale Wein- und Tourismusexperten können sich nicht irren: Sie kürten die Domäne Wachau zu einem der drei besten Weingüter der Welt – und zur Nummer eins in Europa. Was die Domäne so einzigartig und besuchenswert macht, hat viel mit Feingeist und Wohlsein zu tun.

Text: Hans Schloemer

PAUKENSCHLAG NACH REDAKTIONSSCHLUSS:

Je 98 Punkte für Riesling und Veltliner Smaragd Ried Achleiten, je 97 für zwei Grüne Veltliner Smaragde von Kellerberg und Kirnberg in »Wine Enthusiast«, einer der wichtigsten Fachzeitschriften der Weinwelt.

HEURIGEN-TERMINE 2021

16. bis 22. Juni & 18. bis 24. August

Foto: Monika Löff



ERLEBNIS LUSTSCHLÖSSL IM WEINBERG

Finales Highlight jeder Kellerführung und stimmungsvoller Rahmen für Hochzeiten und private Feste, aber auch für Heurigen (zweimal im Jahr) und Adventromantik: das Kellerschlüssel der Domäne Wachau.

Ein Lustschloss hat auch nicht jeder. Schade eigentlich, denn wenn man sich zum Beispiel das Kellerschlüssel bei Dürnstein von Nahem anschaut, was übrigens ganz wunderbar bei einem Heurigen-Besuch gelingt, dann können gewisse Dinge mit einem passieren.

Zumeist kehrt flugs eine Art Seelenfrieden ein in Anbetracht dieses sonnengelben barocken Kleinods in den Wachauer Weinbergen. Gefolgt von einer unvermuteten Heiterkeit, die neben dem Ambiente natürlich auch vom golden schimmernden Veltliner im Glas herrühren könnte. Doch da ist noch etwas anderes, was sich nicht greifen lässt, eine Präsenz geradezu kompromisslosen Wohlseins, fast spirituell. Aber wer glaubt schon an Weingeister...?

Nicht zu leugnen ist allerdings, dass immerhin 500 internationale Weinexperten, Sommeliers und Reisejournalisten vom Zauber der Domäne Wachau überzeugt sind. Sie erwählten sie bei den »World's Best Vineyards« zum besten Weingut in Europa – und verorten es obendrein unter den drei führenden weltweit. Neben der Qualität der Weine bewertete die Jury die touristische Gesamtperformance – also alles, was den Besuch eines Weinguts zu einem aufregenden und lohnenden Erlebnis macht – und auch da sind die Weinspezialisten aus der Wachau Weltspitze.

Foto: Petr Blaha



ERLEBNIS WEINKELLER

Eintauchen in die Geschichte: 70 Stufen führen in die geheimnisvolle und legendenumwobene Unterwelt der Domäne Wachau.

Barocke Lebensfreude im Kellerschlüssel und der Backstage-Keller als Experimentierfeld für innovative Weine.



Fotos (2): Günter Staudl

VINOTHEK FÜR GENUSSMENSCHEN

Wer die Domäne Wachau ansteuert, wird schon von Weitem von ihrem Wahrzeichen, dem Kellerschlüssel, begrüßt. Als erstes erreicht man die moderne Vinothek unterhalb des historischen Prachtgebäudes. Dort gibt es so ziemlich alles, was den wahren Weinfreund erfreut. Von Steinfedern über Federspiele bis zu den grandiosen Smaragden stehen sämtliche Top-Weine zur Verkostung bereit. Zu Ab-Hof-Preisen können sie auch gleich mitgenommen werden.

Das Sortiment ergänzen exzellente Brände und typische Leckereien der Wachau, wie Marillenmarmelade oder handgeschöpfte Veltlinerbrand-Schokolade. An Nahrung für den Geist mangelt es mit Wissenswertem zu Weinbau, Kultur und Tradition ebenfalls nicht. Eine Filiale der Domäne befindet sich mit dem neuen »Shop 11A« im nahen Dürnstein, eine Genussanlaufstelle für die Besucher der malerischen Altstadt, darunter unzählige Schiffstouristen aus aller Welt.

Neben der erfolgreichen Positionierung als Spezialist für Weingutsbesuche liegt Weingutsleiter Roman Horvath die internationale Ausrichtung am Herzen. Davon profitiert auch die Region: »Es geht um die Besonderheit der Wachau und darum, dies auch entsprechend an unsere Besucher zu kommunizieren.«

»Uns sind die Eleganz, Finesse und Trinkfreudigkeit unserer Weine enorm wichtig.«

ROMAN HORVATH

Das ganzjährige touristische Programm mit Kellerführungen, thematischen Weingarten-Wanderungen, Kellerschlüssel-Kulinariken und -Heurigen überzeugte bereits die Jury von »World's Best Vineyards«. Ein weiteres Highlight sind die Rieden-Schiffahrten auf der Donau. In der Welterbe-Region Wachau wachsen die Rebstöcke auf steinernen Terrassen die steilen Hänge empor. Landschaft als ganz großes Kino – derweil man, von sanften Wellen geschaukelt, die besten Lagen der Wachau verkostet. Auch Helikopter-Flüge hoch über Fluss, historische

Dörfer, Schlösser und Klöster sind im Angebot, mit 1a-Blick in die felsigen und steil abfallenden Rieden.

KONSEQUENT AUF DER ERFOLGSSPUR

Nicht minder spannend ist der kontinuierliche Aufstieg zu einem der besten Weingüter Österreichs. In ihrer über 300 Jahre langen Geschichte mischten schon das Chorherrenstift Dürnstein und die Habsburger mit. Mit der Auflösung des Kirchenbesitzes Ende des 18. Jahrhunderts erwarb das Adelsgeschlecht der Starhemberger den Grund. Nach der Wirtschaftskrise der 1930er-Jahre schlug die Stunde der kleinen Weinpächter: Sie schlossen sich zur Winzergenossenschaft Wachau zusammen und übernahmen die Rebflächen.

Seit 2008 firmiert man unter Domäne Wachau. Drei Jahre zuvor trat Roman Horvath als Geschäftsführer an. Als eine von nur rund 300 Personen auf dem Globus trägt er den Titel Master of Wine, ein Ritter Schlag in der Weinwelt. Ihm zur Seite steht Kellermeister Heinz Frischengruber, ein gebürtiger Wachauer und weitgereister Önologe. Mit der Unterstützung von rund 250 Winzerfamilien, die gut ein Drittel der Rieden quer durch die Terrassen und Weingärten der Region bewirtschaften, katapultierte das Führungsduo die Domäne direkt in die Champions League. Was konkret bedeutet: Ihre Wachauer Veltliner und Rieslinge können mit der Weltspitze der Weißweine konkurrieren.

EINE HOMMAGE AN 250 WEINBAUERN

Doch worin liegt das Geheimnis dieses phänomenalen Erfolges? Roman Horvath: »Uns sind die Eleganz, Finesse und Trinkfreudigkeit unserer Weine enorm wichtig.« Die drei Begriffe, die exemplarisch für das Selbstverständnis der Domäne Wachau stehen, lauten Qualität, Authentizität und Innovation. Und nicht zu vergessen das einzigartige Terroir, die terrassierten Weingärten mit ihren Trockensteinmauern, in mühsamer Arbeit und mit viel Erfahrung

◀ **DOMÄNE WACHAU SCHNUPPERN** – Kellerführung & Weinverkostung: April bis Oktober jeden Fr. und Sa. 14 Uhr, € 15,- p. P. Individuelle Besuchstermine auf Anfrage.
ÖFFNUNGSZEITEN VINOTHEK – April bis Oktober Mo. bis Sa. 10–17 Uhr, November bis März Mo. bis Fr. 10–17 Uhr, Feiertage geschlossen. www.domaene-wachau.at

aus Natur- und Bruchstein errichtet. Top-Weine entstehen nun mal zuallererst im Weingarten.

»Die Hingabe, die Geduld und das Qualitätsbewusstsein der Weinbauern, das war alles schon immer da«, erklärt Roman Horvath. »Dazu kommen Feingefühl und das Verständnis, mit diesen Weingärten etwas ganz Besonders zu haben.« Aufgabe von Weingarten-Manager und Kellermeister Heinz Frischengruber sei es, das bereits hervorragende Handwerk weiter in Richtung Kunsthandwerk zu entwickeln. Diese Feinjustierung umfasst unter anderem ein Weingarten-Qualitätsprogramm, die zeitgenaue Organisation der Traubenanlieferung und permanente Kommunikation mit den Winzerfamilien.

Einzellagen werden separat verarbeitet. Handlese und gezielte Selektion bringen perfektes Traubenmaterial – für Weine, die in Charakter und Vielfalt die großen Lagen der Wachau widerspiegeln. Eine möglichst schonende Behandlung im Keller garantiert zudem präzise und klare Weine. Und wenn das alles vorbildlich ineinandergreift, dann darf man sich auch mal richtig freuen. Önologe Frischengruber: »2019 ist der perfekte Jahrgang, den ich je erlebt habe! Sensationell. Knackige Säure, Spannung, Zug, gute Haltbarkeit!«

DAS GEHEIMNIS DER AMPHOREN

Na dann, zum Wohl! Aber was sind das für seltsame Behälter da im Weinkeller? All die Stahltanks und Holzfässer in diesem riesigen unterirdischen Labyrinth unter der Domäne Wachau mag man ja erwarten, aber Amphoren? Beton-Eier? Marmorfässer? Granit-Gefäße?

»Das ist unser Backstage-Bereich. Man könnte es auch als Spielwiese bezeichnen«, schmunzelt Heinz Frischengruber. Am Anfang seien es nur Experimente gewesen, inzwischen habe sich daraus ein langfristiges Projekt entwickelt. Unter dem Namen »Backstage« werden einzelne



Foto: Pamela Schmatz

»2019 ist der perfekte Jahrgang, den ich je erlebt habe!«

HEINZ FRISCHENGRUBER

Weine in unkonventionellen Formen und Stilikonen ausgebaut. So kommt ein Riesling aus der Amphore ganz

und gar feingliedrig und präzise daher. Weinguts-Chef Horvath: »Wir möchten eben mit weniger Technik unverfälschte Aromen erreichen.« Und das gelingt so gut, dass die Backstage-Weine eine wachsende Fan-Gemeinde haben. Selbstverständlich verstehe man sich weiterhin als klassischer Wachauer Betrieb – allerdings einer mit Innovationsgeist.

Aber da weht ja auch noch ein Geist der Geschichte durch die beeindruckenden 250 Meter Kellergemäuer. Bei den Verhandlungen zum Staatsvertrag für ein unabhängiges Österreich bat in den 1950er-Jahren der damalige Bundeskanzler Leopold Figl den sowjetischen Außenminister Molotow nach Dürnstein zum Umtrunk zwischen Weinfässern. Ein ausgiebigst genossener Veltliner namens »Katzensprung« soll dabei die Wege der Weltgeschichte geglättet haben. Heinz Frischengruber ordnet das gern historisch korrekt ein: »Mit seinem Schmah und dem guten Wein hat der Figl Österreich buchstäblich freigetrunken...«

70 STUFEN INS PARADIES

Ungefähr 70 Stufen führen aus der Unterwelt des Domänengewölbes ins Paradies. Und da kommt ein weiterer Geist ins Spiel, und zwar der Geist eines Geistlichen. Die Stiege endet im Kellerschlüssel, das mit Fresken, Stuck und Wandmalereien zum Thema Wein überreich geschmückt, einst als irdisches Himmelreich einem wahren Zeher vor dem Herrn diente. Hieronymus Übelbacher (1674–1740) hieß der gute Mann, Propst von Dürnstein und Förderer der Künste und des seligen Weinkonsums.

Das Augustiner-Chorherrenstift von Dürnstein ließ er in einen prunkvollen Barockschatz verwandeln, und sich selbst gönnte er ein Lustschloss zu dem frommen Zwecke, vorzüglichen Rebsaft in barocker Lebensfreude zu schnabulieren. Man kann getrost behaupten, dass das Kellerschlüssel, zwischen 1714 bis 1719 nach Plänen von Jakob Prandtauer errichtet, immer noch diesen Geist atmet.

Wer beim so wohligen Kellerschlüssel-Heurigen den Blick auf die Sonnenuhr an der Fassade richtet, entdeckt den lebensfrohen Propst bei einer Kartenpartie. Im Inneren des Lustschlosses ist sogar sein Wahlspruch nachzulesen: »Wein ist alles und Wein ist über alles«. Das würde man so vermutlich auch bei der heutigen Domäne Wachau unterschreiben.



ZWEI LIEBLINGSWEINE VON ROMAN HORVATH

GRÜNER VELTLINER 2019 SMARAGD ACHLEITEN

Eine der spannendsten Lagen, ein dunkelwürziger Wein mit Feuerstein in der Aromatik. Ein großer Weißwein der Wachau, der sich mit den großen Burgundern messen kann. Passt wunderbar zu Tafelspitz, Weihnachtsgans oder Backhendl.

RIESLING FEDERSPIEL RIED BRUCK

Ein ganz straffer, zurückhaltender Riesling-Stil, mineralisch, elegant. Idealer Begleiter zu Sushi und leichtem Fisch.



ZWEI LIEBLINGSWEINE VON HEINZ FRISCHENGRUBER

RIESLING SMARAGD RIED ACHLEITEN 2019

Grandioses Jahr, enorme Mineralität, Feuerstein, Spannung am Gaumen, Herkunft pur – macht Durst! Passt gut zu gegrilltem Fisch, Meeresfrüchten, aber auch zu Steak. Oder solo getrunken!

ROSÉ 1805 RESERVE 2019

Super würziger Rosé mit Kirscharomen, aber auch wunderbarem Tannin und Säure, viel Zug, nichts für Anfänger. Ideal zum Grillen an warmen Sommertagen oder einfach zum Entspannen.

AUSSER gewöhnlich



Die Wachauer Winzer sind für ihre Rieslinge und Grünen Veltliner weltweit bekannt. Viele haben Kultstatus. Trotzdem lohnt sich ein Blick über den Glasrand, denn die Region hat noch mehr zu bieten. Bukettsorten wie Muskateller und Traminer punkten mit unvergleichlichem Charme, die weißen Burgunder machen sich genial als Speisebegleiter. Und wer hätte gedacht, dass auch Rotwein aus dem klassischen Weißweingebiet ein echtes Statement sein kann?

Spannende Entdeckungen, verkostet von Petra Bader



**Weingut Johann Donabaum
NEUBURGER SPITZER
GRABEN SMARAGD**

Einer Legende nach wurden 1870 am Donauufer Neuburger Rebstocklinge angeschwemmt und ausgepflanzt. In der Folge wurde der sanfte, nussige Wein schnell beliebt. Johann Donabaum steht heute wie kein Zweiter für diese Sorte. Er interpretiert sie burgundertypisch mit feiner Mineralität.



**Weingut Rudi Pichler
WEISSBURGUNDER RIED
KOLLMÜTZ SMARAGD**

Weißburgunder ist ein Speisebegleiter par excellence. Ein Wein der Struktur und Finesse vereint. Rudi Pichlers Musterbeispiel wächst auf Terrassen mit Gföhler Gneis und Löss. Hier erbringen die alten Stöcke einen mineralischen Wein mit viel Frucht und lebendiger, harmonischer Säure.



**Weingut Franz Hirtzberger
GRAUBURGUNDER
SMARAGD**

Hirtzberger ist für viele gleichbedeutend mit dem Grünen Veltliner Honivogl und dem Riesling von der Ried Singerriedel. Der Winzer hat aber auch eine sehr gute Hand für Burgunder. Sein Grauburgunder wächst in der Steillage Pluris und ergibt einen markant würzigen, dichten Wein.



**Weingut Nikolaihof
CHARDONNAY**

Der Nikolaihof ist das älteste Weingut Österreichs und trotzdem immer am Puls der Zeit. Als Bio-Pionier ist Familie Saahs Mitglied im Verband Demeter. Der Chardonnay, der nur einen kleinen Teil ihres Sortiments ausmacht, wird klassisch trinkanimierend ohne Holznote ausgebaut.



**Weingut Knoll
GELBER TRAMINER
LOIBNER SMARAGD**

Der Gelbe Traminer gilt als rar. Bei Familie Knoll nimmt er deshalb auch eine ganz besondere Stellung ein. Die Sorte wird im Weingut sowohl als süße als auch als trockene Variante ausgebaut. Der Smaragd geizt nicht mit seinem Parfüm – ein Wein mit würzig-floralem, exotischem Ausdruck.



**Weingut Tegernseerhof
GEMISCHTER SATZ RIED
ZWERITHALER SMARAGD**

»Zwerithaler« bedeutet »zwischen den Tälern«. Die Ried in Weißenkirchen, geprägt von mächtigen Felsen, ist gemischt mit einer Vielfalt an Rebsorten bepflanzt, die aus Urzeiten stammen und längst nicht mehr alle bekannt sind. Martin Mittelbach keltert daraus eine spannende Aromenbombe.



**Weingut F.X. Pichler
SAUVIGNON BLANC
GROSSE RESERVE**

F.X. ist ein Nationalheiligtum in Österreich. Die Weine von Familie Pichler stehen für Klarheit, Tiefgang und absolute Top-Qualität. Ihr Sauvignon Blanc ist in dem Sinn unerreicht – eine Wucht in Flaschen. Seine cremige, mineralische Art ist gepaart mit Extraktsüße und reifen Sauvignon-Aromen.



**Weingut Graben Gritsch
GELBER MUSKATELLER
RIED SETZBERG FEDERSPIEL**

Der Gelbe Muskateller – trocken und leicht – hat sich österreichweit zum Parade-Aperitif gemauert. Der fruchtbetonte Wein mit seiner frischen Säure ist herrlich animierend. Auf verwittertem Gneis in der Ried Setzberg reifen die Trauben, aus denen dieser lebendige Federspiel entsteht.



**Weingut Erich Machherndl
SYRAH PULP FICTION**

Ein Syrah in der Wachau? Unbedingt. Die rote Rebsorte, heimisch vor allem in Frankreich an der nördlichen Rhône, hat in den Weingärten von Erich Machherndl eine perfekte Heimat gefunden. Und: Der sensible Kellermeister lässt ihr Zeit, die dunkelwürzigen Noten in Perfektion zu entwickeln.



**Weingut FJ Gritsch
ROTER TRAMINER
LOIBNER SMARAGD**

Je nach Beerenfarbe unterscheiden sich die verschiedenen Spielarten des Traminers, der nach dem Weinort Tramin benannt ist. Franz Josef Gritsch keltert aus der rotschaligen Varietät seiner Loibner Gärten einen Smaragd, der verschwenderisch nach Zitrus-, Rosen- und Jasminblüten duftet.



**Domäne Wachau
PINOT NOIR
RESERVE**

Die hochelegante Sorte Pinot Noir wird weltweit angebaut, sucht aber stets kühlere Gebiete und Lagen. Die Wachauer Genossen ernten Trauben in Rosatz sowie Weißenkirchen und keltern daraus einen Statement-Wein, der sich mühelos in die Riege der besten heimischen Burgunder einreihet.



**Weingut Jamek
SEKT PINOT NOIR
ROSÉ BRUT**

Die Jameks – Wegbereiter des Wachauer Qualitätsweins – sind nicht nur Winzer sondern auch Gastronomen mit Leidenschaft. Deshalb ist es wenig verwunderlich, dass ihnen hochqualitativer Sekt ein Anliegen ist. Ihr Rosé strahlt mit frischer, heller Beerenfrucht und ist spritzig am Gaumen.



PETRA BADER
CHEFREDAKTEURIN
GAULT MILLAU WEINGUIDE



Foto: www.extremfotos.com

**WINZER MIT LAGEN
IM SPITZER GRABEN –
EINE AUSWAHL**

- LAGLER
- STRAWANZER
(VORMALS IN DER SPITZ)
- FRANZ HIRTZBERGER
- JOHANN DONABAUM
- JOSEF & GEORG HÖGL
- GRABEN-GRITSCH
- FJ GRITSCH
- DOMÄNE WACHAU

Detaillierte Infos zu diesen und weiteren Weingütern sowie Hotels, Restaurants etc. im Wachau-Magazin-Beiheft »Eine Auswahl der besten Adressen« oder hier scannen:



»Der Spitzer Graben ist ein Kunstwerk aus Mauern... sie sind Bestandteil der Landschaft mit fundamentalen Funktionen für den Weinbau.«

WINZER GEORG HÖGL

GRENZGENIAL

Karger, kühler, trockener ist der Spitzer Graben. Das Weingebiet am Grenzland zum Waldviertel, das sich in vielerlei Hinsicht von den bekannten Rebflächen der übrigen Wachau unterscheidet, ist aber zu Recht stark angesagt.

Der Spitzer Graben rückte in Sachen Wein erst in den letzten 20 Jahren wieder mehr in den Fokus. Rund sieben Kilometer – von Spitz hinauf bis nach Mühldorf – erstreckt sich dieses Seitental der Donau. Spektakuläre Weingärten sind hier auf Terrassen mit Trockensteinmauern angelegt, denn nur so ist Weinbau an den teils schwindelerregend steilen Hängen möglich.

Aber viele der alten, wertvollen Terrassen lagen lange Zeit brach. Zu aufwendig in der Bearbeitung, zu unsicher die Frage, ob die Trauben überhaupt reif werden. Denn im Graben herrschen kühle Winde, kalte Nächte und zudem konstante Trockenheit. Die Böden bestehen fast durchwegs aus reinem Urgestein. Die Rebstöcke wurzeln tief in kargem, magerem Erdreich aus verwittertem Gneis, Granit und Glimmerschiefer. Ein eminenter Klimafaktor ist der 1.000 m hohe Jauerling am Ende des Spitzer Grabens. All das zu-

sammen ergibt ein Terroir, das an der Grenze liegt, wo Weinbau gerade noch möglich ist. Erst mit der Temperaturerwärmung und dank einiger Pioniere, die an das Potenzial des Spitzer Grabens glaubten, blühte das kleine Tal wieder auf. Die Weinlese beginnt allerdings in der Regel zwei Wochen später, als in den östlichen Teilen der Wachau.

Die hochmineralischen, schlanken und eleganten Weine mischten schnell in der heimischen Top-Liga mit. Einige haben Kultstatus erreicht. Vor allem der Riesling, aber auch der Neuburger, kommt mit den rauen Gegebenheiten im Graben exzellent zurecht. Wo die Böden ein wenig reichhaltiger sind, findet auch der Grüne Veltliner gute Voraussetzungen. Bekannte Rieden sind: Bruck, Schön, Brandstatt oder Kalkofen, aber zunehmend tauchen neue, spannende Namen auf. In jedem Fall ein Terroir, mit dem sich Weingenießer unbedingt beschäftigen sollten. Und auffallend ist, dass Weine aus dem Spitzer Graben sich in immer mehr Spitzenrestaurants auf ambitionierten Weinkarten finden.

EINKEHREN & VERKOSTEN



Foto: Martina Siebenhandl

Lohnenswert: Gastgeber und Koch Roman Siebenhandl verwöhnt in seinem **WEISSEN RÖSSL** in Mühldorf mit regionalen, kreativ verfeinerten Gerichten, und auch das Weinangebot erweist sich als außergewöhnlich.



Foto: Frank Heuer

Ein zauberhaftes Plätzchen mit lässiger Bar und lauschigem Garten, ob nur auf ein Glas Wein, Verkostung, Jause oder kleine Gerichte: Winzerfamilie **LAGLERS HOTEL WEINBERGHOF** samt wein.kost.bar.



Foto: Gerald Lechner

Der Spitzer **GASTHOF PRANKL – ALTES SCHIFFMEISTERHAUS** ist nicht nur ein Hort für feine Regionalküche, sondern bietet auch eine exzellente Weinkarte, u. a. mit vielen Schätzen aus dem Spitzer Graben.



Foto: Strawanzer

Familie Donabaum (**BOUTIQUEHOTEL WEINSPITZ, WEINGUT STRAWANZER**) führt in der Marktstraße in Spitz einen kleinen, feinen Weinladen, wo neben den erlesenen Hausweinen auch vieles von der Marille (Schnaps, Nektar, Likör, Marmelade...) und weitere Gourmandisen erworben werden können (geöffnet März bis November, Di, Do und Fr nachmittags, Sa, So ab 10 Uhr).



© Marcus Kömer

EIN DONAUSCHLÖSSEL IM WANDEL

Seit Winzerfamilie Gritsch (Weingut Graben Gritsch) das **Donauschlüssel** in Spitz im Jahr 2018 übernahm und als **Heurigen** mit **Übernachtungsmöglichkeit wiedereröffnete**, wird das Haus – in schöner Lage an der Donau – laufend modernisiert, ohne zugleich an Charme einzubüßen. Ab dieser Saison präsentiert sich der Außenbereich völlig neu gestaltet, unter anderem mit gemütlichem Plätzchen zum Verkosten der hauseigenen Top-Weine sowie der selbstgemachten Marillen-Spezialitäten.

**SALON 77 – HOCHGENUSS
IN ROMANTISCHEM AMBIENTE**



77 ist die ehemalige Hausnummer vom Nikolaihof Wachau in Mautern und verleiht nun dem neuen Verkostraum ihren Namen. In ungemein stimmungsvoll-nostalgischer Atmosphäre kann hier das hochkarätige Weinsortiment des vielfach ausgezeichneten und nach strengsten biodynamischen Richtlinien ausgerichteten Demeter-Weinguts probiert und erworben werden. Tipp: Mehr als einen Blick verdienen im Salon 77 außerdem die edlen Produkte von »dieNikolai«, der ersten demeterzertifizierten Traubenkosmetikmarke weltweit, wobei das mittlerweile rund 20 Produkte umfassende Angebot von Gesichtspflege bis zum Duschgel reicht (geöffnet: Mi, Do, Fr 14–19 Uhr, Sa 12–19 Uhr).

11A – DER NEUE SHOP DER DOMÄNE WACHAU

Neben der **Vinothek** direkt am Weingut lädt die **Domäne Wachau** neuerdings auch im Herzen von Dürnstein zum **genussvollen Verkosten und Shoppen**. Ob nur auf ein gutes Gläschen Wein oder zum genussvollen Stöbern – 11A erweist sich als spannende Bereicherung. Die feine Auswahl umfasst, ergänzend zu den erlesenen, hauseigenen Weinen zum »Ab-Hof-Preis«, noch regionale Spezialitäten wie Marillenmarmelade, Riesling-Essig, Marillen-Senf, handgeschöpfte Veltlinerbrand-Schokolade und edle Geschenke-Sets.



IM SPIEGELBILD

ÖSTERREICHISCHER WEIN-GUIDES

Einmal mehr prägen die Wachauer Winzer diverse Bestenlisten bei österreichischen Weinführern. Mit maximal 5 Sternen bzw. 5 Kronen zeichnen Falstaff bzw. Vinaria die Weingüter aus. Die Trauben-Symbole von Gault Millau stehen für die jeweilige höchste Bewertung (Weiß- und Süßwein). Wer Aufnahme in den A la Carte fand, ist mit einem Glas gekennzeichnet und der Wirtshausführer Österreich vergibt bis zu drei Kellerkatzen sowie die goldene Ehren-Kellerkatze für herausragende Leistungen.

HIER EINE AUSWAHL VON WACHAUER WEINGÜTERN



Längst eine feste Größe inmitten der Wachauer Winzer-Spitzenriege: Rudi Pichler.



Foto: Monika Löff

Der Riesling Dürnsteiner Burg Reserve von FJ Gritsch sorgte bei Vinaria für Furore.



Foto: The castle in an other country



Geniales Vater-Sohn-Gespann: Josef und Georg Högl keltern meisterliche Weine.



Foto: Günter Standl

GUIDES 2020/21	Falstaff	Vinaria	Gault-Millau	A la Carte	Wirtshausführer
Franz Hirtzberger	★★★★★	★★★★★	★★★★★	☞	☞☞☞☞☞
Lagler	★★★	★★★		☞	☞☞☞☞
Johann Donabaum	★★★★	★★★★	★★★★	☞	☞☞☞☞
Högl	★★★★	★★★★	★★★★	☞	☞☞☞☞
Graben Gritsch		★★★	★★★★	☞	
FJ Gritsch	★★★★	★★★★	★★★★	☞	☞☞☞☞
Strawanzer, Fam. Donabaum	★★★				
Rudi Pichler	★★★★★	★★★★★	★★★★★	☞	☞☞☞☞☞
Machherndl		★★★	★★★★		☞☞☞☞
Wein Hofmeisterei Hirtzberger	★★★	★★★	★★★★		☞☞☞☞
Holzzapfel	★★★			☞	☞☞☞☞
Jamek	★★★★	★★★★	★★★★	☞	☞☞☞☞
Schmelz	★★★★				
Schneeweiß				☞	
Jäger	★★★		★★★★		
Kartäuserhof	★★★				
Lehensteiner	★★★				
Domäne Wachau	★★★★	★★★★	★★★★	☞	☞☞☞☞
Schloss Dürnstein		★★★			
F.X. Pichler	★★★★★		★★★★★	☞	☞☞☞☞☞
Knoll	★★★★★	★★★★★	★★★★★	☞	☞☞☞☞☞
Alzinger	★★★★★	★★★★★	★★★★★	☞	☞☞☞☞☞
Tegernseerhof	★★★★	★★★★	★★★★	☞	☞☞☞☞
Nikolaihof		★★★★			
Hutter/Silberbichlerhof	★★★	★★★			
Sigl	★★	★★		☞	☞☞☞☞
Fischer	★★★		★★★★	☞	

Gault Millau: ☞ = Weißweine / ☞ = Süßweine

Natürlich finden sich die Wachauer Winzer auch in speziellen Rankings der Weinführer im Spitzenfeld – hier Auszüge aus den jeweiligen »die besten«-Bewertungen bzw. bei Vinaria aus den 5-Sterne-Weinen:

FALSTAFF

- 100 Punkte: GV Smaragd Ried Zwerithaler Kammergut 2019, Prager
- 99 Punkte: Riesling Smaragd Ried Singerriedel 2019, Franz Hirtzberger
- 99 Punkte: Riesling Smaragd »Unendlich« 2019, F.X. Pichler
- 98 Punkte: Riesling Smaragd Ried Achleithen 2019, Rudi Pichler
- 97 Punkte: Riesling Smaragd Ried Steinertal 2019, Alzinger

A LA CARTE

- 100 Punkte: Riesling Smaragd Unendlich 2019, F.X. Pichler
- 98+ Punkte: RI Smaragd Ried Loibenberg Vinothekfüllung 2018, Knoll
- 98 Punkte: Riesling Smaragd Ried Steinertal 2019, Alzinger
- 98 Punkte: Riesling Smaragd Ried Singerriedel 2019, Franz Hirtzberger
- 98 Punkte: Riesling Smaragd Ried Kellerberg 2019, F.X. Pichler
- 98 Punkte: Riesling Smaragd Ried Achleithen 2019, Rudi Pichler

GAULT MILLAU

- 19,5 Punkte: Riesling Smaragd Ried Schütt 2018, Knoll
- 19,5 Punkte: Riesling Smaragd Unendlich 2019, F.X. Pichler
- 19 Punkte: Grüner Veltliner Smaragd Ried Zwerithaler Kammergut 2019, Prager
- 19 Punkte: Grüner Veltliner Smaragd Ried Kellerberg 2019, F.X. Pichler
- 19 Punkte: Grüner Veltliner Smaragd Ried Steinertal 2019, Alzinger
- 19 Punkte: Riesling Smaragd Ried Loibenberg 2019, Alzinger
- 19 Punkte: Grüner Veltliner Smaragd Limitierte Edition 2019, Johann Donabaum

VINARIA

- Alzinger: Riesling Ried Loibenberg Smaragd 2019
- Domäne Wachau: Grüner Veltliner Ried Kellerberg Smaragd 2019 / Riesling Ried Loibenberg Smaragd 2019
- Johann Donabaum: Riesling Limitierte Edition Smaragd 2019
- Graben Gritsch: Riesling Ried Setzberg Smaragd 2019
- FJ Gritsch: Riesling Dürnsteiner Ried Burg Reserve 2019
- Franz Hirtzberger: Grüner Veltliner Honivogel Smaragd 2019 / Riesling Singerriedel Smaragd 2019
- Högl: Riesling Bruck Alte Parzellen Smaragd 2019
- Jamek: Riesling Ried Klaus Smaragd 2019
- Knoll: Grüner Veltliner Vinothekfüllung Smaragd 2019 / Riesling Ried Schütt Smaragd
- Nikolaihof: Riesling Semicolon Ö 2018
- Prager: Grüner Veltliner Ried Zwerithaler Kammergut Smaragd 2019 / Riesling Wachstum Bodenstein Smaragd 2018

WEIN-NEWS



FALSTAFF FEDERSPIEL-CUP 2020

Den Siegerwein bei den **Rieslingen** stellte in diesem Jahr der **Jamek-Federspiel** aus der legendären Ried Klaus. »Diese Riede liegt in einer Steillage mit über hundert Steinterrassen. Hier entsteht seit Jahrzehnten Jameks Vorbild für den Wachauer Riesling. Bereits seit 1959 füllt Familie Jamek dieses Wein-Juwel«, so Falstaff. Auf den Plätzen zwei und drei folgen die Weingüter **Högl** mit Ried Bruck und **Jäger** mit Ried Achleithen.

Der Sieg in der Kategorie **Grüner Veltliner** ging an das **Weingut Prager** für die Ried Hinter der Burg. »Dass Bodensteins Ziel, individuelle, archetypische Weine ins Glas zu bringen, die den einzigartigen Charakter ihrer Herkunft in sich tragen, nicht nur mit Smaragden sondern auch mit subtilen, leichtfüßigen Federspielen möglich ist, zeigt dieser Siegerwein eindrucksvoll«, war die Jury begeistert. Dahinter platzierten sich **Alzinger** mit Ried Mühlpoint und **FJ Gritsch** mit Ried Klaus. Darüber hinaus holte FJ Gritschs Gelber Muskateller Ried Hartberg Federspiel den ersten Platz in einer Sonderkategorie.

INTERNATIONALE BESTLEISTUNGEN

Mehr geht nicht: James Suckling (Stuart Pigott) vergab die Maximalanzahl von 100 Punkten an den Riesling Ried Schütt Smaragd vom **Weingut Knoll** und ebenso an **F.X. Pichlers** Riesling Unendlich 2019. Letzterer bekam auf internationaler Ebene noch 20 von 20 Punkten von Weinlegende René Gabriel. Im Wine Enthusiast wiederum erhielt der Loibenberg Grüner Veltliner Smaragd 2018 vom **Weingut Alzinger** mit 95 Punkten die zweitbeste Bewertung bei einer »GV-Verkostung«, und im Wine Spectator findet sich Alzingers Steinertal Riesling Smaragd 2018 mit 94 Punkten als einziger österreichischer Wein in der Liste der »8 issues most impressive wines«.

Einen sensationellen Erfolg gibt es auch von der **Domäne Wachau** zu vermelden, die bei »World's Best Vineyards 2020« zur Nummer eins Europas und somit zur Nummer drei weltweit gekürt wurde.



Emmerich Knoll



Lucas Pichler (Weingut F.X. Pichler)



Leo Alzinger

Fotos (3): Günter Standl



EIN HOTELIER AUF ABWEGEN

Johannes Christian Thiery, Gastgeber im Schloss Dürnstein, ist seit Kurzem unter die Winzer gegangen. Unterstützt von Sepp Knorr, Kellermeister a. D. des Weingutes Bründlmayer, erzielte bereits der 2. Jahrgang einen beachtlichen Erfolg: So wurde der Grüne Veltliner Ried Rothenhof Smaragd 2019 von Vinaria mit 4 Sternen bewertet.

**GANZ SCHÖN
PRICKELND**



Gerade recht an einem schönen Sommertag: ein knackig frischer, eleganter Wein mit feiner Kohlensäure. Probieren Sie doch einfach mal den Frizzante von diesen beiden Winzern – Fritz Zante Rosé, Sankt Laurent vom **Weingut Hutter/Silberbichlerhof** und Frizzante, Grüner Veltliner vom **Weingut Sigl**.



Auch in Sachen Sekt möchten wir Ihnen sehr feine Produkte ans Herz legen: Pink Pearl (Extra Brut Rosé) vom **Weingut Zottl**, Rosé-Sekt aus dem Hause **Jäger** sowie vom **Weingut Kartäuserhof** (Karl Stierschneider) Rosé Brut Sekt.



Fotos (2): Michael Liebert

WEINPARADIES – VINO THEK FOHRINGER

Schon von außen ist das historische Gebäude an der Donau, nahe der Schiffsanlegestelle von Spitz, eine Augenweide. Dahinter verbirgt sich eine der besten Vinotheken Österreichs.

Mehr als 4.000 Weine aus aller Welt stehen alleine schon im Standardprogramm, das natürlich auch Bestes aus der Wachau und dem übrigen Österreich enthält – als ganz speziellem Service zu überaus attraktiv kalkulierten Top-Preisen. In stilvollem Ambiente stehen stets rund 100 Weine zur glasweisen Verkostung bereit, erfahrene Sommeliers sorgen für die entsprechende Beratung. Internationalen Ruf genießt Weinexperte Hubert Fohringer aber auch für seine (Jahrgangs)-Raritäten und seine weltweiten Kontakte, wenn es darum geht, ganz bestimmte Wunschweine für Liebhaber zu finden. Abgerundet wird das Sortiment durch internationale Spitzendestillate, Alimentari, Accessoires und ungewöhnliche Geschenkideen. *Spitz an der Donau, Donaulände 1a, T +43 (0) 27 13 / 20 19, iw@fohringer.at, www.fohringer.at. Geöffnet: Mo. bis Fr. 10–17 Uhr, Sa. 10–15 Uhr.*

So geht Leidenschaft: Hubert und Maria Fohringer leben und lieben Wein ebenso wie Tochter Stefanie und Schwiegersohn Gerald. **Der besondere Weintipp:** Kommentierte Verkostungen für Gruppen in der Vinothek, bei einer Donau-Zillenfahrt oder im Weingarten.



Foto: Günter Standl



GENIALE GENUSSAFFÄRE

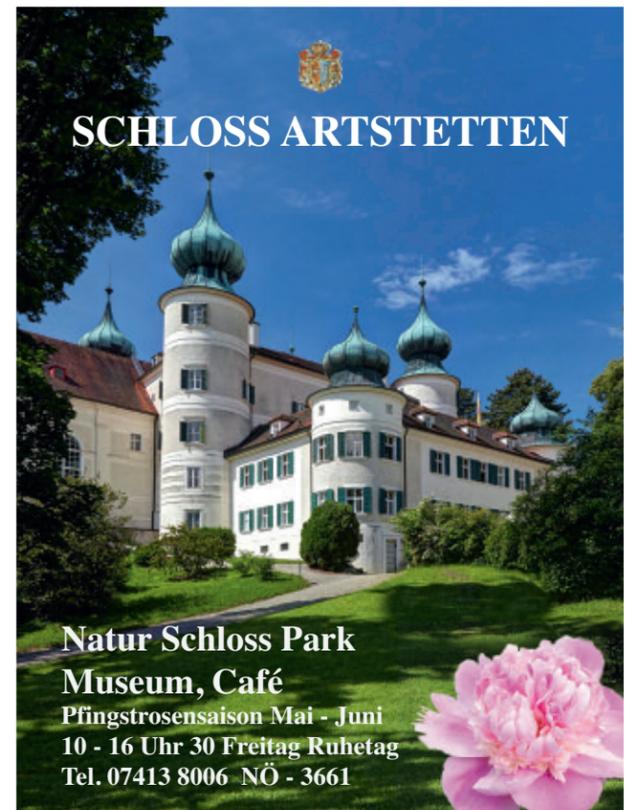
... so schwärmt Weinlegende René Gabriel über den Grünen Veltliner Smaragd Ried Kollmütz der **WEINHOF-MEISTEREI HIRTZBERGER** und weiter in Superlativen – Zitat: »Hier zeigt Mathias Hirtzberger, dass er mit diesem genialen Wein bei der Elite mitmischt. Ein Wein für zwei Jahrzehnte Muse-Genuss.«



www.wachau7.com

Unser Wachau-Magazin-Beiheft als Ihr Onlineführer mit einer Auswahl der besten Adressen, vielen Zusatzinfos und laufend aktualisiertem Kultur- und Brauchtumskalender 2021!

Wenn Sie Online-Verbindung haben, einfach diesen QR-Code mit Mobiltelefon oder I-Pad scannen oder mit I-Phone lediglich mit Kamerafunktion anvisieren.



SCHLOSS ARTSTETTEN

**Natur Schloss Park
Museum, Café**
Pfingstrosensaison Mai - Juni
10 - 16 Uhr 30 Freitag Ruhetag
Tel. 07413 8006 NÖ - 3661



GARTENHOTEL & WEINGUT PFEFFEL

Herzlich willkommen in der Wachau – dem Paradies, wo die herrlichen Marillen gedeihen und weltberühmter Wein wächst.

4 Sterne Wellness & SPA Hotel | Dürnstein | Wachau

WACHAUER MARILLENZAUBER
Genießen, entspannen, aktiv sein am Donaustrom und vieles mehr...
abseits vom Trubel im Welterbe Wachau. **3 Übernachtungen inkl. Marillen-Verwöhnprogramm u.v.m. ab € 455,- pro Person im Doppelzimmer.**

GARTENHOTEL & WEINGUT PFEFFEL ***** • Zur Himmelsstiege 122 • A-3601 Dürnstein in der Wachau
Tel +43 (0)2711/206 • Fax +43 (0)2711/206-8 • info@pfeffel.at • www.pfeffel.at

KULTUR PUR

DER REIZ DER VIELFALT

In der Wachau etablierte sich längst eine hochkarätige Eventszene, die auch 2021 wieder mit vielen internationalen Künstlern sowie einem spannenden Kaleidoskop verschiedenster Musikrichtungen punktet.



Foto: David Visnjic

donaufestival »In The Year Of The Metal Ox«

30. April bis 2. Mai und 7. bis 9. Mai

Das chinesische Sternzeichen für das Jahr 2021 dient als Codewort für ein donaufestival im Zeichen einer Pandemie, die gesellschaftliche Bruch- und Frontstellen zuspitzt und ungeahnte künstlerische Umgangsweisen herausfordert. Die Veranstalter deuten das unmögliche Maschinentier des Metallochsen als – trotz allem – lustvolle Imagination. Der Titel erinnert einerseits an das in wesentlichen Teilen heuer nun realisierbare Programm von 2020. Andererseits verweist es auf den Ausnahmezustand zwischen Planbarkeit und Improvisation, das neben nachgeholten Präsentationen auch mit einer Fülle von neuen Projekten aus den Lockdown-Zeiten der Gegenwart aufwartet. www.donaufestival.at



Foto: David Visnjic

OSTERFESTIVAL IMAGO DEI »GEGENLICHT« 11. März bis 5. April

8 Konzertabende und ein musikalisches Märchen für Kinder stehen bei diesem Frühlingfestival, wieder mit Musik aus verschiedensten Epochen, Kulturen und Religionen, auf dem Programm. Nach der Absage 2020 wird ein Großteil des Programms 2021 nachgeholt, ergänzt durch feine Neuerungen. Die letzte von Jo Aichinger kuratierte Ausgabe vereint Musik und philosophische Denkansätze aus unterschiedlichen Zeiten und Kulturen zum Thema »Gegenlicht« und ist der Ambivalenz von Licht und Dunkelheit gewidmet. www.klangraum.at



Internationale Barocktage, © Daniela Matejschek

INTERNATIONALE BAROCKTAGE STIFT MELK

21. bis 24. Mai

Die »Internationalen Barocktage Stift Melk« packt das Fernweh. Von 21. bis 24. Mai begibt sich das Festival der Alten Musik auf die Spuren der Kavaliereisen junger Adliger, Komponisten und Musiker der Barockzeit. Unter dem Motto »Grand Tour« erforschen Michael Schade und eine Schar herausragender Künstlerinnen und Künstler klangvoll die Auswirkungen von Monteverdis wegweisendem Schaffen auf Musizierende seiner Zeit, gehen gemeinsam italienischen Einflüssen in ganz Europa nach und folgen Mozarts Quellen der Inspiration. www.barocktagemelk.at

Klangkunst

11. März bis 5. April und
30. April bis 9. Mai:

GERALD MOSER
»YOUR MEMORIES
ARE IDEALIZED«,
Licht-Rauminstallation
mit Inflatables

1. 7. bis 3. 10.:

ASBJØRN BLOKKUM FLØ
»ELECTRIC RAIN«

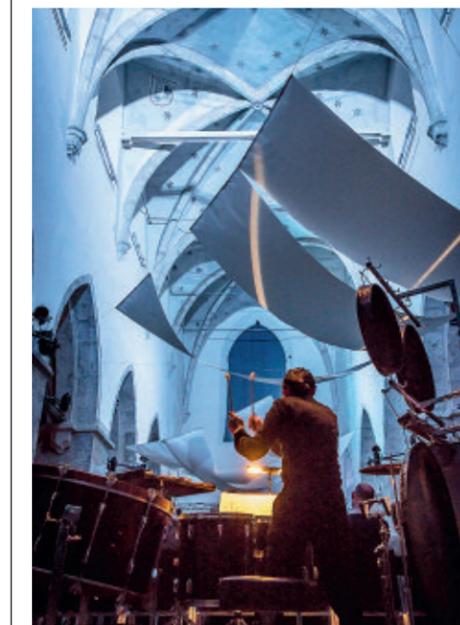


Foto: Sascha Osaka

Der Klangraum Krems Minoritenkirche und der Kapitelsaal des Minoritenklosters werden durch Klangkunstwerke dieser beiden international renommierten Künstler zu einzigartigen Hör- und Schauplätzen. Raumbezogene Arbeiten, Interaktionen von Klang, Raum, Licht, Zeit, Bewegung und Form machen den frühgotischen Kirchenraum und den Kapitelsaal auf besondere Weise erfahrbar.

www.klangraum.at

SOMMER-KONZERTE & GRAFENEGG FESTIVAL

10. Juni
bis
5. September



Foto: Alexander Haiden

Vor der fantastischen Kulisse von Schloss Grafenegg bildet der Wolkenturm im Schlosspark einmal mehr den außergewöhnlichen Rahmen für höchste Kunsterlebnisse mit internationalen Top-Größen der Kultur. Den Auftakt macht die Sommernachtsgala, im Anschluss daran starten die Sommerkonzerte, u. a. mit Juan Diego Flórez, Daniella Fally, dem Tonkünstler-Orchester und dem European Union Youth Orchestra.

Ab 13. August geht an 4 verlängerten Wochenenden mit 15 Abendkonzerten und 4 Matineen das Grafenegg Festival über die Bühne, den Auftakt macht Giuseppe Verdis »Messa da Requiem« unter der Leitung von Toshio Hosokawa, dem diesjährigen Composer in Residence. www.grafenegg.com



Foto: Wolfgang Simlinger

OPEN AIR KINO BEIM KESSELHAUS

1. bis 18. Juli

Einmal im Jahr übersiedelt das Kino im Kesselhaus auf die benachbarte Wiese und präsentiert die größten Film-Highlights des Kinojahres, Klassiker und spannende Neuerscheinungen im wunderbaren Ambiente unter freiem Himmel. www.kinoimkesselhaus.at



Foto: AMI Promarketing

KLASSIK UNTER STERNEN

7. Juli

Stift Göttweig wird einmal jährlich zur romantischen Kulisse für Weltstar Elina Garanča, wenn die Opernsängerin gemeinsam mit Dirigent Karel Mark Chichon zum Open-Air-Konzert lädt. www.klassikuntersternen.at

SOMMERSPIELE MELK



Fotos (3): Daniela Matejschek

Da 2020 das komplette Programm abgesagt werden musste, steht dies nun heuer am Plan – natürlich wie immer in der Wachauarena Melk mit dem imposanten Stift im Hintergrund.

DIE 10 GEBOTE #wiewirlebenwollen

16. Juni bis 31. Juli

Ein Volk rettet sich aus der Sklaverei, ist auf dem Weg ins gelobte Land und stellt sich in einer Oase mitten in der Wüste die Fragen: Wie wollen wir in Freiheit miteinander leben? Brauchen wir ein Gesetz, was gebietet der Respekt und was ergibt sich aus der gewonnenen Unabhängigkeit? 10 Autorinnen und Autoren stellen sich der spannenden Herausforderung, die 10 Gebote neu zu interpretieren und in die Gegenwart zu holen.

SO WHAT?! Kann denn Liebe Sünde sein?

7. Juli bis 14. August

Beschwingt witzige Musikrevue mit vielen Überraschungen und beliebten Hits aus der Rock- und Popgeschichte.

LISA LUSTIG UND DIE STEINERNEN TAFELN

25. Juli & 6. August

Familientipp, Musikrevue ab 4 Jahren: Das charmant-freche Mädchen Lisa stößt auf mysteriöse Steintafeln und ahnt noch nicht, dass für sie ein großes Abenteuer beginnt.

www.sommerspielmelk.at



FESTIVAL GLATT & VERKEHRT

9. bis 25. Juli

Die 25. Jubiläumsausgabe steht einerseits ganz im Fokus von vielen 2020 abgesagten Konzertideen mit Künstlern aus Italien, von Südtirol bis Sardinien, von der Toskana bis Apulien. Andererseits prägen österreichische Auftritte – oft gemeinsam mit internationalen Gästen und zahlreichen Uraufführungen sowie Österreich-Debüts – das Programm. Neben den bewährten Locations, wie Spitz oder Sandgrube 13 in Krems, sind neue Konzertsäle in Planung. Auch die Musikwerkstatt wird wieder – in etwas anderer Form – dabei sein. www.glattundverkehrt.at



Fotos (3): Sasha Osaka



Foto: Sam Madwar

Wachau Festspiele

MEINE ROSAROTE HOCHZEIT

EINE KOMÖDIE VON GERARD BITTON & MICHEL MUNZ

20. Juli bis 22. August

Diese französische Komödie hatte vor nicht allzu langer Zeit seine sensationelle Uraufführung im Théâtre des Nouveautés Paris, steht seitdem in Frankreich, Deutschland und Italien auf allen Spielplänen und ist nun erstmals in Österreich angekommen. Eine herrlich-klassische Verwechslungs-Komödie mit witzigen Dialogen, präzisen Pointen und perfektem Timing.

DER SCHÜLER GERBER

VON FELIX MITTERER NACH EINEM ROMAN VON FRIEDRICH TORBERG

3. bis 11. September

Der Roman von 1929 hat bis heute nichts von seiner Wirkung verloren und beschreibt eindrucksvoll die Suche der Jugend nach Identität. Felix Mitterer hat das Werk sensibel für das Theater bearbeitet und so eine unterhaltsame Bühnenfassung geschaffen.

www.wachaufestspiele.com

VERBORGENES UND ERLESENES

17. Juni und 21. Oktober

Besondere Orte und architektonische Juwelen (17.6.: Ursula-Kapelle in Krems; 21.10.: Schlosskapelle Mautern), die nicht allgemein zugänglich sind, bilden den Rahmen für Lesungen europäischer Schriftsteller und Schriftstellerinnen, musikalisch untermalt von Künstlern aus der Wachauer Musikszene. www.literaturhauseuropa.eu



Foto: Alexander Pfeffel

SCHUBERTIAD E DÜRNSTEIN

10. bis 12. September

Anstatt im Frühling lädt Kammersänger Robert Holl diesmal im Herbst zu diesem kleinen, aber umso feineren Festival im prächtigen Stift Dürnstein – faszinierendes Ambiente meets erstklassige musikalische Darbietungen. www.schubertiade-duernstein.at



Foto: David Mayrhofer

THEATER IN SCHLOSS ARTSTETTEN

26. August bis 25. September



Foto: Nikolaus Similache

An insgesamt 10 Abenden (jeweils Do und Sa) bildet das historische Schloss den ehrwürdigen Rahmen für die Komödie »DER LECHNER EDI SCHAUT INS PARADIES« von Jura Soyfer. Dabei begibt man sich auf eine Zeitreise ins Jahr 1936, wo zwei Arbeitslose versuchen, den Schuldigen an ihrer Misere zu finden.

Darüber hinaus lädt Schloss Artstetten das ganze Jahr über zu spannenden Veranstaltungen – von Natur-Erlebnis-Wanderungen über die niederösterreichischen Schaugarten-Tage, Pfingstrosen-Tage und »Artstetten in der Vollmond-Nacht« (siehe Bild) bis zur Kinder-Nacht am 2. 7.

www.schloss-artstetten.at



Foto: Sascha Osaka

EUROPÄISCHE LITERATURTAGE

18. bis 21. November

Krems als Begegnungsort der europäischen Literatur mit Dialogen internationaler Autoren und Autorinnen, Bücher-Talks, Lesungen, Workshops, kulturhistorischen Ausflügen sowie kulinarisch und musikalisch begleiteten Veranstaltungen. Ein thematischer Schwerpunkt ist 2021 dem Thema »Reiserouten« gewidmet. www.literaturhauseuropa.eu



Weihnachtszauber auf Ruine Aggstein.

Foto: Gregor Semrad

ADVENT-ROMANTIK

Mittelalterliche Ortschaften und die mystische Weinlandschaft bilden die Kulisse für stimmungsvolle Christkindmärkte.

Advent im Schloss Grafenegg ist längst zu einem Publikumsmagnet geworden, aber auch die um diese Jahreszeit stillen Orte der Wachau erstrahlen im Schein von Kerzen und vorweihnachtlichen Marktständen. Ob vor Schloss Dürnstein, der Basilika Maria Taferl, der Ruine Aggstein, der Wehrkirche St. Michael oder einem der zahlreichen anderen Plätze – eine Fülle von Veranstaltungen, oft in Kombination mit Kultur und Brauchtum, sind die richtige Einstimmung für die Festtage.



Foto: Daniela Matejschek

WACHAU IN ECHTZEIT

Stimmungsvolle Atmosphäre und künstlerische Köstlichkeiten – das ist das Konzept dieser herbstlich/winterlichen Veranstaltungsreihe. Wenn Schauspielerin Ursula Strauss ihre Kollegen und Kolleginnen in die Wachau lädt, entstehen spannende Konstellationen und werden außergewöhnliche und intime Spielstätten abseits der touristischen Hauptsaison erschlossen – oftmals mit neu konzipierten Programmen, die eigens für die intimen Spielstätten entwickelt werden. www.wachauinechtzeit.at

VERANSTALTUNGS-TERMINE 2021

Aufgrund der Corona-Situation standen bei Redaktionsschluss viele Termine noch nicht fest. Laufend aktualisiert finden Sie sie bei den Tourismusverbänden (Kontakt Daten siehe Seite 96) und auf:



WINTERADRESSEN

Ob zauberhafte Adventmärkte, besinnliche Weihnachtsveranstaltungen oder Weinverkostung des neuesten Jahrganges – die Wachau etabliert sich auch im Winter immer mehr als Ausflugsziel. Wir verraten Ihnen, welche Hotels und Restaurants in den Wintermonaten ihre Pforten geöffnet halten.

Name des Betriebes/Ort	November	Dezember	Januar	Februar	März
Hotel Schachner Maria Taferl	✓	Variabel auf Anfrage			✓
Hotel Donauhof Emmersdorf	✓	✓	X	✓	✓
Hotel Zum Schwarzen Bären, Emmersdorf	✓	✓	Variabel auf Anfrage		✓
Hotel Zur Post, Melk	✓	✓	bis ca. 3. 1.	ab ca. 20. 2.	✓
Hotel Wachau, Melk	✓	bis ca. 22. 12.	ab ca. 6. 1.	✓	✓
Residenz Wachau Aggsbach Dorf		bis 5. 1. variabel auf Anfrage		X	X
Gasthof Prankl Spitz	✓	✓	X	X	✓
Laglers Hotel Weinberghof Spitz	✓	X	X	X	X
Boutiquehotel Das WeinSpitz, Spitz	bis ca. 15. 11.	X	X	X	ab ca. 15. 3.
Gästezimmer Weingut Donabaum, Spitz		Variable Betriebsferien auf Anfrage			
Gästezimmer Weingut Mauritiusshof, Spitz	X	X	X	X	X
Donauschlüssel Spitz	X	X	X	X	X
Gasthof Restaurant Weißes Rössl, Mühlendorf bei Spitz	✓	✓	X	X	ab ca. 15. 3.
Restaurant Hofmeisterei Hirtzberger, Wösendorf	✓	✓	✓	✓	✓
Holzapfels Prandtauerhof Joching	✓	bis ca. 15. 12.	X	X	ab ca. 15. 3.
Restaurant Jamek Joching	✓	bis ca. 15. 12.	X	ab ca. 15. 2.	✓
Hotel garni Donauhof Weißkirchen	X	X	X	X	X
Restaurant Heinzle Weißkirchen	✓	bis ca. 15. 12.	X	ab ca. 10. 2.	✓
Ferienwohnungen Schneeweiß Weißkirchen	✓	✓	✓	✓	✓
Hotel Donauwirt Weißkirchen	X	X	X	X	X
Gästezimmer Weingut Zottl, Weißkirchen	✓	✓	✓	✓	✓
Hotel Kirchenwirt Weißkirchen *	✓	✓	✓	✓	✓
Winzerhof Lehensteiner Weißkirchen	✓	✓	✓	✓	✓
Gasthaus Schwarz Nöhagen	✓	✓	✓	✓	✓
Hotel Schloss Dürnstein Dürnstein	X	X	X	X	X
Gartenhotel Pfefferl Dürnstein	✓	✓	X	X	ab ca. 15. 3.
Hotel Richard Löwenherz Dürnstein	X	X	X	X	X
Restaurant Loibnerhof Unterloiben	✓	✓	X	ab ca. 15. 2.	✓
Steigenberger Hotel & Spa, Krems	✓	✓	✓	✓	✓
Genießerhotel Landhaus Bacher, Mautern	✓	✓	X	X	✓
ad Vinea's Gästehaus Nikolaihof, Mautern	bis ca. 15. 11.	X	X	X	X
Landgasthof Schickh Klein Wien**	✓	✓	✓	✓	✓

* Kirchenwirt: Hotel durchgehend geöffnet, Restaurant Dez. bis ca. Ende Feb. geschlossen.
** Schickh: Zwei Wochen im März geschlossen.

Anmerkungen: Mauritiusshof, Donauhof garni, Donauwirt, ad Vinea's Gästehaus Nikolaihof (Weinstube Mitte Nov. bis Ende April geschlossen), Barock-Landhof Burkhardt, Hotel Residenz Wachau und Hotel Schloss Dürnstein ab Ende März/Anfang April, Hotel Richard Löwenherz ab ca. Mitte/Ende April.

Bei einigen Betrieben – vor allem Restaurants oder Winzer mit Zimmern – kann es kurzfristig zu Betriebsferien kommen.

✓ = geöffnet X = geschlossen

LACHEN, STAUNEN & NACHDENKEN



Karikaturmuseum, Au-Demo, Erich Sokol, 1985.
© Privatstiftung Sokol, Mödling, Landessammlungen NÖ



Karikaturmuseum, Reiser / Albrecht Dürer malt ein Selfie, Landessammlungen NÖ

KARIKATURMUSEUM KREMS

SCHÄTZE AUS 20 JAHREN 21. 2. 2021 bis 31. 1. 2022

*Karikaturen und Bildgeschichten
aus den Landessammlungen Niederösterreich*

Diese Schau zeigt eindrucksvoll, wie vielfältig, erlesen und tiefgründig die Karikaturen aus den Landessammlungen Niederösterreich sind. Zu sehen sind wahre Schätze von Künstler/innen, ausgehend von den 1900er-Jahren bis zu aktuellen Arbeiten, etwa von Rudolf Angerer, Gustav Peichl, Bruno Haberzettl, Erich Sokol, Manfred Deix u.v.m.

VOLLTREFFER! 7. 3. bis 1. 11. 2021

Satirische Meisterwerke aus der Sammlung Grill

Ergänzend dazu finden sich in dieser (fast) zeitgleich laufenden Ausstellung besondere Originale aus dem Privatbesitz des Münchner Sammlerpaars Meisi und Helmut Grill – eine Kollektion, die durch die große Leidenschaft für Karikatur und Humorzeichnung eindrucksvoll besticht, etwa von Tomi Ungerer, Janosch, Gerhard Haderer u. a.

Immer einen Besuch wert:

Originale und Audio-Beiträge im »Deix Archiv«.

www.karikaturmuseum.at

LANDESGALERIE NIEDERÖSTERREICH

SPUREN UND MASKEN DER FLUCHT

Bis 26. 9. 2021

Menschen fliehen vor Krieg, Verfolgung oder Armut in der Hoffnung, woanders ein neues Leben beginnen zu können. Diese große Hauptausstellung zeigt Werke von rund 40 Künstler/innen, die ihre eigene Fluchterfahrung oder von anderen auf ganz unterschiedliche Weise verarbeiten. Mit Malereien, Fotografien, Videoarbeiten, Installationen und Skulpturen widmet sie sich einem der gesellschaftspolitisch relevantesten Themen unserer Zeit.

www.lgnoe.at



Foto: Ralfael F. Lehner

FORUM FROHNER



Adolf Frohner, Expressiver Nachmittag, um 1988
Foto: Frohner Stiftung

ADI UND ART BRUT

22. 5. bis 3. 10. 2021

Die Art Brut wurde von Jean Dubuffet in den 1940er-Jahren begründet und versteht sich auf künstlerische Auffassung, die nicht von kultureller Kunst beeinflusst ist. Für Adolf Frohner bedeutete die Begegnung mit ihm im Paris der 1960er-Jahre einen wichtigen Impuls. Etwas später erhielt diese österreichische Spielart der Art Brut mit jungen Künstlern wie Frohner oder Arnulf Rainer erstmals Aufmerksamkeit. Diese Schau begibt sich auf eine hochinteressante Spurensuche dieses einflussreichen, künstlerischen Dialogs. www.forum-frohner.at

KUNSTHALLE KREMS

PATRICIA PICCININI. EMBRACING THE FUTURE

13. 3. bis 27. 6. 2021

Bereits 2003 sorgte Piccinini mit ihrer hybriden Mutationsfigur eines kindersäugenden Wesens für viel Aufsehen. Ihre skulpturale Welt ist die der geklonten Existenzen und Cyborgs – Mutanten von Mensch, Tier und Maschine. Heute zählt sie zu den herausragenden Künstlerinnen der aktuellen Skulptur, die das Hybride und verstört Kreatürliche in den Fokus stellen.

METAHAVEN. CHAOS THEORY 30. 4. bis 27. 6. 2021

Dieses Werk des Künstlerkollektivs Metahaven in Kooperation mit dem donaufestival ist ein multi-vokaler Film-Essay und präsentiert vorrangig den fehlenden sprachlichen Bezug zur Realität und das Unaussprechliche des Metaphysischen.

CHRISTIAN HELWING. (B)EAST! 11. 7. bis 1. 11.

»Meine Kunst entsteht jeweils aus einer Recherche vor Ort. Dementsprechend werde ich auch hier Arbeiten entwickeln, in denen die formalen, architektonischen und historischen Parameter den Ausgangspunkt bilden werden«, so der Künstler, der international für seine sensiblen und präzisen Rauminstallationen bekannt ist. Neben der Installation im Oberlichtsaal der Kunsthalles Krems kann man seine feinfühlig Arbeit zu diesem Termin auch in der Dominikanerkirche Krems betrachten.

www.kunsthalle.at



Kunsthalle, Patricia Piccinini, The Young Family, 2002.
Photo Graham Baring, Courtesy of the artist



SCHALLABURG

**SEHNSUCHT FERNE –
AUFBRUCH IN NEUE WELTEN**

20. 3. bis 7. 11. 2021

Mut und Angst, Forschergeist und Selbstzweifel, Erfolg und Scheitern: Bis heute faszinieren die großen Abenteuer von Entdecker/innen. Ob der britische Seefahrer James Cook, der deutsche Forschungsreisende Alexander Humboldt oder die österreichische Weltreisende Ida Pfeiffer – sie alle träumten von der Entdeckung neuer Welten. Oft aber mit gänzlich unterschiedlichen Motiven – Sehnsucht, Abenteuer, Ruhm, Gold ...? Eine kurzweilige Ausstellung, die zugleich auch neue Perspektiven auf die Welt von heute eröffnet. www.schallaburg.at

TIPPS: Im »Escape Room« sorgt eine spannende Nordpol-Expedition mit dem berühmten Schiff »Admiral Tegetthoff« ins ewige Eis für Nervenkitzel.

Für die jungen Abenteuer/innen steht ein Rucksack mit altersgemäß aufbereiteten Informationen sowie kleinen und großen Rätseln bereit.



Foto: Frank Heuer

WACHAU GUIDE 2021

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

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, tourismus@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.stadt-melk.at

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

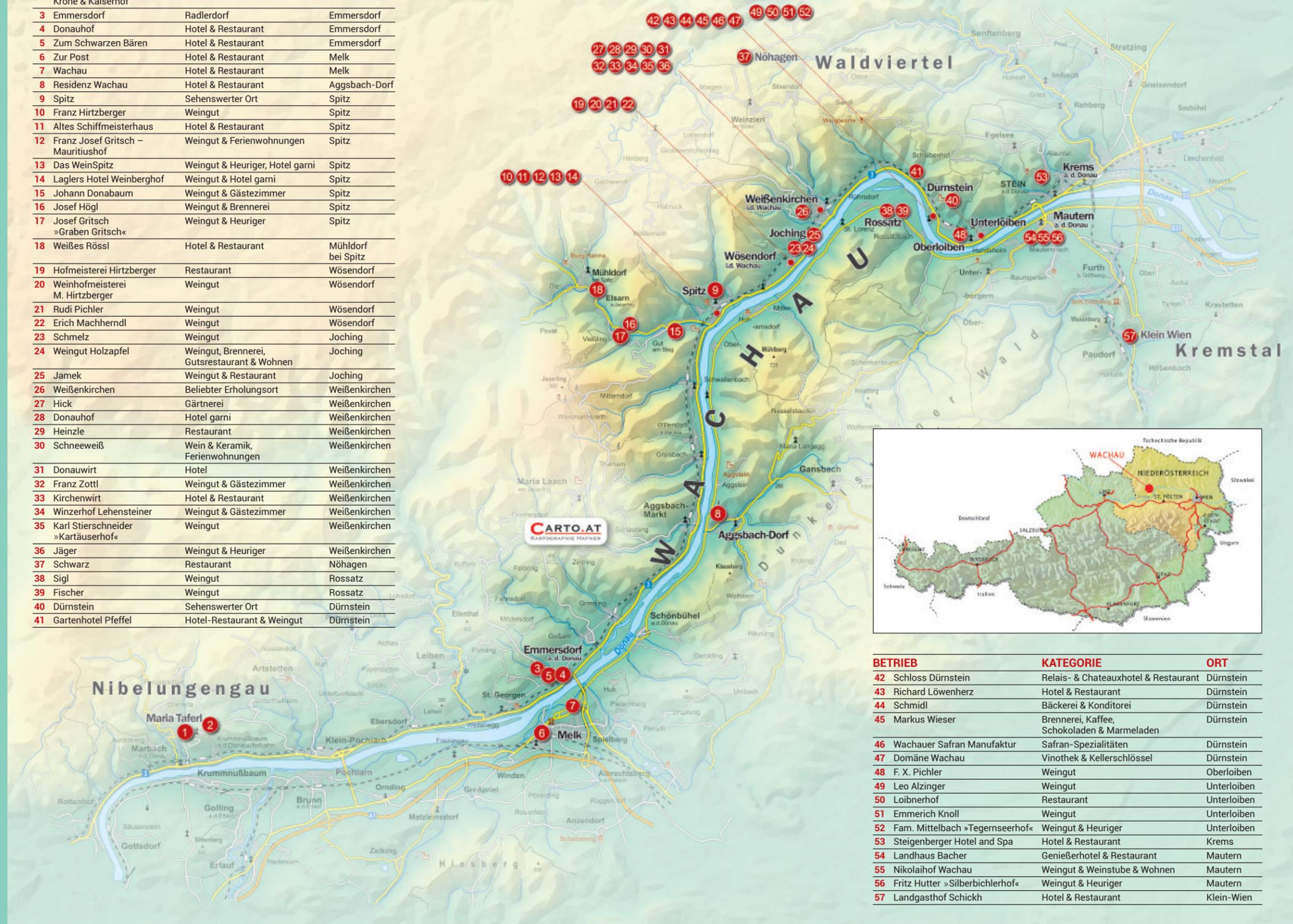
Tourismusverein Weißenkirchen,
3610 Weißenkirchen 242, Tel. +43 (0) 27 15 / 26 00,
info@weissenkirchen-wachau.at,
www.weissenkirchen-wachau.at

Stadtgemeinde Dürnstein, 3601 Dürnstein,
Tel. +43 (0) 27 11 / 219, office@duernstein.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

BETRIEB	KATEGORIE	ORT
1 Maria Taferl	Sehenswerter Ort	Maria Taferl
2 Schachner – Krone & Kaiserhof	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 Altes Schiffmeisterhaus	Hotel & Restaurant	Spitz
12 Franz Josef Gritsch – Mauritushof	Weingut & Ferienwohnungen	Spitz
13 Das WeinSpitz	Weingut & Heuriger, Hotel garni	Spitz
14 Laglers Hotel Weinberghof	Weingut & Hotel garni	Spitz
15 Johann Donabaum	Weingut & Gästezimmer	Spitz
16 Josef Högl	Weingut & Brennerei	Spitz
17 Josef Gritsch »Graben Gritsch«	Weingut & Heuriger	Spitz
18 Weißes Rössl	Hotel & Restaurant	Mühdorf bei Spitz
19 Hofmeisterei Hirtzberger	Restaurant	Wösendorf
20 Weinhofmeisterei M. Hirtzberger	Weingut	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 Franz Zottl	Weingut & Gästezimmer	Weißenkirchen
33 Kirchenwirt	Hotel & Restaurant	Weißenkirchen
34 Winzerhof Lehensteiner	Weingut & Gästezimmer	Weißenkirchen
35 Karl Stierschneider »Kartäuserhof«	Weingut	Weißenkirchen
36 Jäger	Weingut & Heuriger	Weißenkirchen
37 Schwarz	Restaurant	Nöhagen
38 Sigl	Weingut	Rossatz
39 Fischer	Weingut	Rossatz
40 Dürnstein	Sehenswerter Ort	Dürnstein
41 Gartenhotel Pfefferl	Hotel-Restaurant & Weingut	Dürnstein

EINE AUSWAHL DER BESTEN ADRESSEN IM ÜBERBLICK



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

DONAU-SCHIFFFAHRT

Warum eine Donaufahrt unbedingt am Programm stehen sollte, sehen Sie in unserer großen Reportage auf den Seiten 8 bis 17. Lohnenswert: Neben dem Linienverkehr bieten BRANDNER Schifffahrt und DDSG Blue Danube auch unterhaltsame Themenfahrten.



MS Austria von BRANDNER Schifffahrt.



MS Dürnstein der DDSG.

LINIENSCHIFFFAHRT FAHRPLÄNE 2021

BRANDNER SCHIFFFAHRT, www.brandner.at

	3.4.–26.10. täglich		11.4.–26.10. zus. Sa+So
	3.4.–26.10. täglich	1.5.–3.10. täglich	11.4.–26.10. zus. Sa+So
Krems	10.05 Uhr	15.40 Uhr	
Rossatz		16.05 Uhr*	10.30 Uhr +
Dürnstein	10.40 Uhr	16.10 Uhr	1.5.–3.10. ebenso um
Weißkirchen	11.00 Uhr	16.30 Uhr	16.05 Uhr
Spitz	11.35 Uhr	17.00 Uhr**	
Emmersdorf	12.45 Uhr*	17.25 Uhr	
Melk	12.55 Uhr	17.30 Uhr	
Stromabwärts			
	3.4.–26.10. täglich	1.5.–3.10. täglich	Die Flößerei in Rossatz entdecken
Melk	13.45 Uhr	–	
Emmersdorf	13.50 Uhr**	–	
Spitz	14.30 Uhr	17.05 Uhr	
Weißkirchen	–	–	
Dürnstein	15.00 Uhr	17.30 Uhr	
Krems	15.25 Uhr	17.55 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

	3.4.–1.11.		1.5.–3.10.	
	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	–
Weißkirchen	–	–	–	–
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				
	3.4.–1.11.	1.5.–3.10.	1.5.–3.10.	1.5.–3.10.
	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
Weißkirchen	–	–	–	–
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 Wachau-Brunch (von Mai bis September jeden ersten Sonntag im Monat ab Melk, ansonsten ab Krems).

WEITERE INFORMATIONEN

BRANDNER Schifffahrt, 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

UFERWECHSEL

3 Fährten stehen für eine Donau-Überquerung bereit, wobei die beiden Rollfähren auch für Autos geeignet sind.

ROLLFÄHRE SPITZ – ARNSDORF

(ganzjährig, www.spitz-wachau.at)

<u>Jänner bis März und November/Dezember</u>	Montag bis Freitag 6.15–11.15 Uhr und 15.30–18.00 Uhr
<u>April:</u>	Montag bis Freitag 6.15–18.00 Uhr, Samstag, Sonn- und Feiertag 8.15–18.00 Uhr
<u>Mai bis September:</u>	Montag bis Freitag 6.15–19.00 Uhr, Samstag, Sonn- und Feiertag 8.15–19.30 Uhr
<u>Oktober:</u>	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: 8.00–18.30 Uhr.

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

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



2 Rollfähren stehen für die Übersetzung ans andere Ufer bereit.



WEITERE TIPPS AUF DER DONAU

Beachten Sie dazu [Seite 16](#) im Rahmen der großen Donau-Schifffahrts-Reportage »Noch mehr Spaß am Wasser« mit weiteren Ausflugsmöglichkeiten, Baden am Strom etc.

Für Donau-Ausflüge in kleiner Runde gibt es spannende Möglichkeiten.

Bus-Linien im Taktverkehr

Bestens vernetzt präsentieren sich die Wachauer Buslinien. Als überaus praktisch erweist sich der »VOR AnachB Routenplaner«, wodurch 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 LINIEN IM ÜBERBLICK:

- 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 7 Linien (1 bis 7) von Krems Bahnhof nach Stein/Mautern, Krems Bründlgasse, Krems voestalpine, Rehberg Friedhof, Gneixendorf Schloss, Krems Kraxenweg und Krems Gewerbestraße Ost.

Mit der Eisenbahn durch die Wachau

Zwischen Krems und Emmersdorf eröffnen sich bei einer Fahrt mit der Wachaubahn tolle Panoramablicke – von 29. Mai bis 3. Oktober 2021 täglich, davor ab 20. März bzw. danach bis 28. November nur samstags, sonn- und feiertags (www.wachaubahn.at / Vorreservierung erforderlich). Anreisen kann man mit der Bahn von Wien entweder mit der **Franz-Josefs-Bahn** nach Krems (Linie 800 und S 40, ca. 1 Stunde) oder der **Westbahnstrecke** nach Melk (www.oebb.at, ca. 50 Minuten).



Foto: kerschi.at



Foto: Frank Heuer

Radfahren steht in der Wachau hoch im Kurs.



GOLFERLEBNIS

Auch Golfer kommen nicht zu kurz und wählen zwischen zwei landschaftlich eindrucksvollen Plätzen:



Fotos (2): Helmut Lackinger

DIAMOND GC OTTENSCHLAG:

18-Loch-Anlage. TIPP: Für Gäste der Betriebe aus dem Wachau-Magazin-Beiheft »Eine Auswahl der besten Adressen« gibt es gegen Nachweis Greenfee-Ermäßigungen. www.golfclub-ottenstein.at

GC MARIA TAFERL:

9-Loch-Anlage. www.gc-mariataferl.at



RADLERPARADIES

Für viele Gäste ist ein Besuch der Wachau unbedingt mit einem Radausflug verbunden: Viele Tourenmöglichkeiten, kombiniert auch mit Uferwechselln u.v.m. sorgen für lohnenswerte Ein- und Ausblicke.

E-BIKE-VERLEIH- UND -LADESTATIONEN – EINE AUSWAHL IN ALPHABETISCHER REIHENFOLGE

Komplettübersicht zum Download:

www.donau.com / weiter zu Ausflug & Bewegen / E-Mobilität:

AGGSBACH DORF

- Bushaltestelle, Aggsteiner Bundesstraße

DÜRNSTEIN

- Hotel Schloss Dürnstein

EMMERSDORF

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

KREMS

- Schiffsanlegestelle Krems-Stein, Welterbe-Platz 1

MARIA TAFERL

- Gemeindeamt, Maria Taferl 35
- Bike-Shop Steindl, Maria Taferl 4

MAUTERN

- Römerhallen-Parkplatz, Am Limes 1
- Rathaus, Rathausplatz 1
- Rent a Wachau Bike, Austraße 50
- Yukon Wachau, Austraße 82

MELK

- Parkplatz Melk, Abbé-Stadler-Gasse 11
- Hotel Wachau, Am Wachberg 3
- Hotel Zur Post, Linzer Str. 1
- Wachau Touristik Bernhardt, Donau Altarm/Schiffstation
- Raum & Rad, Rathausplatz 1

MÜHLDORF

- Gasthof Weißes Rössl, Markt 17

SPITZ

- Segway-Wachau & Der Busch, Donaulände 7
- Tourismusinformation, Mittergasse 3a
- Wachau Touristik Bernhardt, Laaben 1

WEISSENKIRCHEN

- Hotel-Restaurant Kirchenwirt, Kremser Str. 17

Zeichenerklärung:

- E-Bike-Verleih
- E-Bike-Ladestation

LEIHFAHRRÄDER

Neben ausgewählten Radgeschäften bieten auch zahlreiche Beherbergungsbetriebe Räder zum Verleih an (siehe Beiheft »Wachau – eine Auswahl der besten Adressen«; tw. auch für Nicht-Hotelgäste wie Donauhof in Emmersdorf). Sehr ausgeklügelt präsentiert sich das System Nextbike, bei dem man Räder an jeder beliebigen Station leihen bzw. zurückgeben kann, ohne an den Ausgangspunkt der Fahrt zurückkommen zu müssen. www.nextbike.at

SEGWAYS

Der Spezialist schlechthin ist in der Wachau Thorsten Busch in Spitz. Angeboten werden verschiedenste Touren von leicht bis mittelschwer, durch Weingärten, mit Donauüberquerung etc. www.segway-wachau.at



Überaus abwechslungsreich präsentiert sich das Segway-Routenprogramm von Thorsten Busch.

Foto: Michael Bernleitner

LUXURIÖSE WACHAUER SPA WORLD



Fotos: Steigenberger, Gregor Titz

Noch ein Grund mehr, in den neuen Zimmern und Suiten des malerisch inmitten der Weinberge gelegenen Steigenberger Hotels & Spa KREMS zu wohnen: die ebenfalls neugestaltete, 3.000 m² Spa World Luxury mit Panorama bis zur Donau zu genießen.

Herzstück der eindrucksvollen Wellness-Landschaft sind die Pools mit Weingarten- und Infinity-Indoorbecken, die mit Saunawelt samt Soledampfbad und Außensauna, weitläufigem Relaxbereich, Kaminzimmer, exklusivem Bistro, Sky-Garden und Lounge-Bar kombiniert ist. Der umfangreiche Therapie- und Kosmetikbereich zählt zu den besten in Niederösterreich und bringt absolute Top-Produkte zur Anwendung. Ein Geheimtipp sind die Wine-Fine-Treatments von Vinobile, die mit natürlichen Inhaltsstoffen des Weines für optimale Pflege von Kopf bis Fuß sorgen. Ein Highlight für Genießer: die »Tea Time« (tägl. 15 bis 17 Uhr), bei der ein Tea-Master Teekreationen und eine Etagerie mit süßen und pikanten Köstlichkeiten sowie ein Glas Frizzante serviert.

DAY-SPA FÜR GENIESSER



Foto: Photography Pfeffel

Mit ganzjährig beheiztem Penthouse-Pool punktet das Gartenhotel & Weingut Pfeffel, dessen Wellnessbereich auch halbtageweise buchbar ist.

Hoch über der Donau hat sich Familie Pfeffel ihre Relaxwelt verwirklicht: 5 verschiedene Saunen – finnische Sauna, Bio-Sauna, Sologrotte, Dampfbad und Infrarotsauna – Ruhebereiche, Laconiumbank und Panorama-Sonnenterrasse krönen buchstäblich das 4-Sterne-Hotel. Für nicht im Haus wohnende Besucher gibt es mehrere Day-Spa-Packages, von halbtägigem Eintritt bis zum kompletten Genusstag inklusive Aperitif, Frühstücksbuffet, Lunch, Aromamassage sowie Abendmenü samt Weinbegleitung.

GARTENIDYLLE BEIM WINZER

Poleposition beim Weinverkosten und eine perfekte Lage für Weingartenwanderungen: Die Zimmer und Apartments bei Andreas & Birgit Lehensteiner sind ein echter Geheimtipp.

Wer in einem der vier Apartments oder einem der Zimmer des Weingutes seine Ferien verbringt, darf sich auch gleich über eine Weinverkostung bei einem der besten Winzer der Region freuen. Und über einen zauberhaften, versteckten Garten, wo nach Ausflügen ein Fläschchen Wein samt Liegestuhl unter Marillenbäumen warten. Durch die Ried Hinterkirchen geht's von hier aus – ohne ins Auto steigen zu müssen – direkt zum Panorama- und Welterbesteig.



Foto: Petr Blaha



Foto: Lukas Beck

BUCH-TIPPS Tatort Wachau

Aus ist es mit der Idylle, wenn Bernhard Görg seine Chefinspektorin Doris Lenhart wieder auf Mörderjagd ins Donautal schickt. Mittlerweile bereits zum fünften Mal.

Ob auf einer Burgruine oder in den Weingärten, in verträumten Dörfern oder hinter Klostermauern – überall verbergen sich tiefe Geheimnisse und gemeuchelt wird an den schönsten Plätzen.

Dr. Dr. Bernhard Görg kann auf eine eindrucksvolle Karriere verweisen: Zunächst erfolgreich in der Wirtschaft, danach Vizebürgermeister von Wien und stellvertretender Landeshauptmann in Niederösterreich und nun – als Passion – Krimiautor. Als Handlungsrahmen hat er bewusst die Wachau gewählt. Zum einen als Reminiszenz »an meine wunderschöne Kindheit und Jugend in Krems«, zum anderen, »weil die Kombination aus Landschaft und Kultur österreichweit einzigartig ist«. Es macht jedenfalls – gerade auch als Wachau-Urlauber – viel Spaß, mit ihm und seinen Figuren auf Spurensuche zu gehen und dabei bekannte Orte und Lokale im Buch wieder zu entdecken.

www.edition-a.at

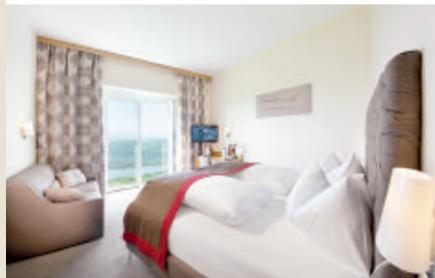


SÜSSE TRÄUME

HOTELS IM ÜBERBLICK

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

HOTELS MIT RESTAURANTS

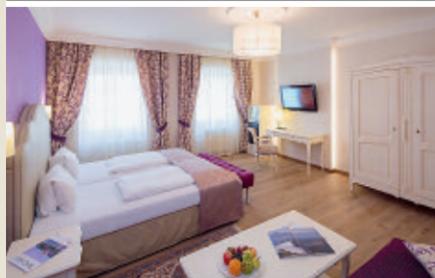


HOTEL SCHACHNER ****

Majestätisch steht das Hotel auf der Anhöhe des Maria Tafler Berges, ein Familienbetrieb in einem der landschaftlich schönsten Teile Österreichs, nahe Wien, am Beginn der Wachau, im Herzen des Nibelungengaus. Der Blick schweift von der Donau flussabwärts, erklimmt den Ötscher und verliert sich im malerischen Himmel des Voralpenlands – ein wahrlich prachtvolles Panorama. Kuscheelige Zimmer, Sky-Lounge oder Panoramarestaurant gleich neben romantischem Kastaniengarten laden zum Genießen ein. Highlight ist das mit 2 Hauben ausgezeichnete Gourmetmenü „Smaragd“. Der Wellnessbereich mit Penthouse-Hallenbad, kleinem Saunabereich, Fitnessraum oder Freischwimmbad im Kaiserhof-Garten ermöglichen pure Entspannung.

Betriebsferien: 2 Wochen Anfang Februar. Dez./Jan variable Ruhetage.

3672 Maria Taferl · T 07413 / 63 55 · F 63 55-83
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 Kulturgebeisterte.

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



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 (auch für Nicht-Hotelgäste) sowie der Verkauf von Schiffskarten ab.

Betriebsferien: Januar

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

Fotos: GAS/Mühlbacher, Blair (2), Blaha, Löff, Newman, Pfeffer, Martina Siebenhandl und beige stellt von den jeweiligen Betrieben.

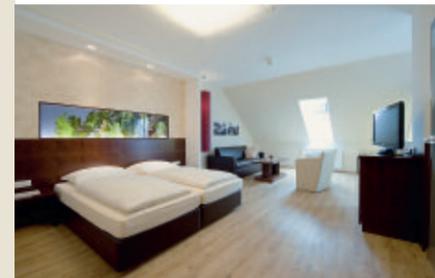


HOTEL RESIDENZ WACHAU ****

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: 6. Januar bis Ende März (1. November bis 5. Januar auf Anfrage).

3642 Aggsbach Dorf 19 · 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: Januar, 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

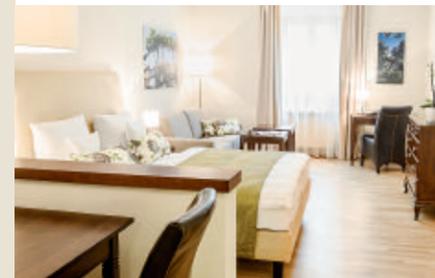


WEINGUT HOLZAPFEL ****

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



HOTEL DONAUWIRT ***S

Gastgeben mit Herz – seit 1867: Eingebettet zwischen Wachauer Weinbergen und der Donau liegt das mit viel Leidenschaft geführte Hotel Donauwirt, das sich nach umfangreichen Renovierungen und Modernisierungen im neuen Glanz präsentiert. Die Zimmer, Suiten, Juniorsuiten und Appartements strahlen Gemütlichkeit und Wohlbehagen aus, teilweise mit Dachterrasse oder Balkon. Als fragte Ferienadresse etablierte sich der einstige Lesehof der Kartause Gaming 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, abends verwöhnt ein 4-Gang-Menü von Haubenköchin Maria Rosenberger.

Betriebsferien: November bis Ende März.

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



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: Hotel durchgehend geöffnet.

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



HALLENBAD IM / AM HAUS



FREISCHWIMMBAD AM HAUS



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 Einzelle sowie das großzügige Raumangebot aus – mit 1.200 m² großem Penthouse-Spa in der 5. Ebene samt Panoramablick über die Wachau, 45 m² großen Genießerräumen im neu gestalteten Haupthaus 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: Januar bis Mitte März und 20. bis 26. Dezember 2021.

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 · F 222-18
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 Wohlfühl-resort als First-Class-Ferienadresse. Regionaler Charme und modernster Komfort harmonisieren nicht nur in Zimmern und Suiten, sondern auch in der gemütlichen Wein-Lounge mit Bibliothek, dem Weinbergrestaurant mit angeschlossenen 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



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 schmackes 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 schmacke, neue Boutiquehotel von Familie Donabaum dar. Außergewöhnliche und zugleich funktionelle Architektur harmonisiert 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 Gartensauna 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 Insider Tipps aufwarten. Die hübschen Gästezimmer präsentieren sich geschmackvoll eingerichtet und laden zum Entspannen nach einem unterhaltsamen Ferientag. Abends trifft man sich in der Weinstube „Donauüber!“ 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



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. Wenige Schritte entfernt stehen im ad vineas Gästehaus liebevoll ausgestattete Zimmer, Familienappartements (fast durchwegs mit Balkon) sowie neuerdings vier zauberhafte Chalets bereit, die zu Ferienhäusern erweitert werden können (für 2 bis 6 Personen). Man startet mit einem verführerischen, bio-zertifizierten Frühstück in den Tag und nach lohnenswerten Wachauer Entdeckungen laden zum Ausklang lauschiger Garten, Naturbadeteich und Wellness-Pavillon zum Entspannen.

Betriebsferien: Anfang Dezember bis Ende März.

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



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

IMPRESSUM: Eigentümer, Herausgeber und Verleger: ARGE Qualitätstourismus Wachau, vertreten durch Klaus Wagner, c/o Genießhotel 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:** Petra Bader, Wolfgang M. Gran, Anja Hanke, Barbara Hutter, Andreas Neuhuber, Dr. Wolfgang Neuhuber, Hans Schloemer, Dr. Viktor Siegl, Maren Zimmermann. **Bildredaktion:** Petr Blaha, Markus Haslinger, Frank Heuer, Johannes Kernmayer, Herbert Lehmann, Michael Liebert, Gregor Semrad, Günter Standl und aus den Archiven der Betriebe, Veranstaltungsagenturen und Tourismusverbände. **Cover:** Blick auf Weißenkirchen (© Serawood3 | Dreamstime.com). **Kartografie:** © CARTO.AT – Hafner, A-4596 Steinbach an der Steyr. **Topografische Rohdaten:** © BEV 2020, 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 reprojek.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.

URLAUB BEIM WINZER

& FERIENWOHNUNGEN



WEINGUT JOHANN DONABAUM

Neben fünf charmanten Komfortzimmern samt einmaliger Sicht in die umliegenden Weinberge, ergänzt eine schicke 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 Mauritius Hof stammt aus dem 13. Jahrhundert und bereits damals kelterten die Mönche von Niederalteich Weine in diesen altherwürdigen Mauern. Heute steht der Mauritius Hof für hervorragende Weine, die ihm schon zahlreiche nationale wie internationale Erfolge bescherten. Die zentrale, aber ruhige Lage des Weinguts mit seinem neuen, originellen kalmuck-Weinkeller und die herrliche Aussicht auf die Donau garantieren Erholung pur. Für einen idyllischen Wachau-Aufenthalt stehen in diesem geschichtsträchtigen Hof vier komplett eingerichtete Ferienwohnungen bereit, in denen man sich wie zu Hause fühlt. Wer es moderner bevorzugt ist im „kalmuck Loft“ oberhalb des innovativen Kellers mit Blick auf Wachauer Spitzenlagen perfekt aufgehoben.

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 gestalteten Ferienwohnungen (30 bis 50 m²) verfügen über 4-Sterne-Komfort und sind teilweise mit eigenem Schlafzimmer und Küchenette ausgestattet. Dazu gesellen sich eine Komfort-Ferienwohnung (70 m²) und ein Premium-Appartement für bis zu 8 Personen. 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: Mitte April bis Ende Oktober.

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



WIESER FERIENWOHNUNGEN IM KELLERSTÖCKL

Der Name Wieser ist in der Wachau untrennbar mit erlesenen Produkten rund um die Marille sowie einer feinen Auswahl weiterer Gourmandisen verbunden. Seit Kurzem hält Familie Wieser auch zwei zauberhafte Ferienwohnungen in einem, vermutlich aus dem 16. Jh. stammendem, denkmalgeschützten Barockgebäude bereit. Dafür wurde der ehemalige Weinkeller der Pfarre St. Michael einer aufwendigen Renovierung unterzogen. So entstanden im Obergeschoß zwei Maisonetten-Wohnungen (max. je 4 Pers.) mit 60 bis 65 m² auf jeweils 2 Etagen und mit Panoramaterrasse. Rustikales Mobiliar, schwere, niedrige Holztramen sowie fachgerecht restaurierte Türen verleihen den Apartments ihren nostalgischen Charme.

Betriebsferien: Auf Anfrage.

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



FERIENWOHNUNGEN DORRIT SCHNEEWEISS

Die drei »Alten Stalztadln« 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

Fotos: Schulte, Semrad, Kust, Blaha und beige stellt von den jeweiligen Betrieben.



WEINGUT UND GÄSTEZIMMER ZOTTL

Die Höchstnote von vier Blumen (rundum ausgezeichnetes Angebot mit komfortabler Ausstattung) vergibt der Verband „Urlaub am Bauernhof“ für die sechs Komfortzimmer im Weingut Zottl (4 Doppel- und 2 Einzelzimmer). So richtig zum Genießen ist das reichhaltige Frühstücksbuffet im neu adaptierten Presshaus oder bei Schönwetter in der Weinlaube. Auf Wunsch gibt es auch ein romantisches Sekfrühstück.

Betriebsferien: Keine.

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 Privatziempension 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

Qualitätssymbole »Wohnen beim Weinbauern«

Sehr gute Ausstattung der Zimmer und des gesamten Hofes. Dusche oder Bad und WC meist im Zimmer. Bauernhöfe zum Wohlfühlen mit Komfort.
Ein rundum ausgezeichnetes Angebot mit komfortabler Ausstattung der Zimmer. Dusche oder Bad und WC im Zimmer. Urlaub am Bauernhof für den anspruchsvollen Gast.

Restaurant-Bewertungen – Was die Symbole bedeuten (siehe auf den Seiten 108 bis 111)

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

A LA CARTE

Österreichs beste Küchen

Kreative Küche für höchste Ansprüche

Sehr gute Küche, einfallsreiche, kreative Leistungen mit vielen Höhen

Empfehlenswerte Küche, beachtliches kreatives Potenzial

Ambitionierte, solide Küchenleistung

Empfehlenswerte Küche

FALSTAFF

4 Gabeln > 95 – 100 Punkte

3 Gabeln > 90 – 94 Punkte

2 Gabeln > 85 – 89 Punkte

1 Gabel > 80 – 84 Punkte



Die 14. Auflage des wachau GOURMETfestivals wird zum kulinarischen Meilenstein!

Details und Programm auf
www.wachau-gourmet-festival.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 2021“ 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 mit Schwester Christina Kopriwa-Wagner für das Wohl der Gäste, legendär ist auch die exzellente Weinkarte.

Ruhetage: Mo, Di; **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



Foto: Nikolaihof

WEINGUT & WEINSTUBE NIKOLAIHOF WACHAU

Die biozertifizierte Weinstube verfügt über traditionsreiche Räumlichkeiten sowie einen bezaubernden Innenhof mit 113-jähriger Kaiserlinde – perfekt auch für stilvolle Feiern. Mit seiner fast 2.000-jährigen Geschichte ist der Nikolaihof Wachau das älteste Weingut Österreichs und international einer der Pionierbetriebe im biodynamischen Weinbau. 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 guter Gesellschaft und besonderer Atmosphäre das hauseigene Weinsortiment zu verkosten sowie die Produkte von dieNikolai, der ersten Demeter zertifizierten 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 · wein@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 Mangalitzaschweine wachsen unter besten Bedingungen heran. Für dem gelungenen Abschluss sorgen Eva Schickhs verführerische Desserts. Für zu Hause empfehlen sich die Mitbringsel „Christians Marillenschnaps“, Nusschnaps und hausgemachte Marillenmarmelade.

Ruhetage: Mi, Do; **Küche:** 11.30 – 14.30 und 17.30 – 21.30 Uhr (Sa, So und Fei durchgehend).

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



Foto: Georg Tlize

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 Mai bis September eine einmalige Fernsicht.

Kein Ruhetag; Küche: 12.00 – 21.00 Uhr.

Krems · Am Goldberg 2 · T 02732 / 710 10
kreams@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 aufsuchen: traditionelle, bürgerliche Spezialitäten mit zeitgemäßem Esprit und pffiffigen Ideen. Entenleberterrine, Fischsuppe, Butterschnitzel, flaumige Topfenknödeln oder verführerische Cremeschnitten sind nur einige der vielen Klassiker. Auf Weingeießer warten die von Cousin Emmerich Knoll gekelterten Spitzenweine. Im Winter übersiedelt das Restaurant ins sehr gemütliche Stammhaus. Kulinarische Souvenirs: Nusschnaps, 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: Andreas Hofer

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 Gästen wie auch strengen Gastkritikern überaus geschätzt wird. Darüber hinaus stehen nostalgische Stuben 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: Do; **Küche:** 12.00 – 16.30 und 18.30 – 21.00 Uhr (mittags traditionelle Küche, abends Gourmetkarte).

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 Cuisine 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.

Kein Ruhetag; Küche: 12.00 – 14.00 und 19.00 – 21.00 Uhr (von Ende März bis Ende Oktober).

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



Foto: Pfefferl

GARTENHOTEL & RESTAURANT PFEFFEL

Ein beliebter Treffpunkt ist das „Genuss.Restaurant Himmelsstiege“ von Familie Pfefferl in Dürnstein, das darüber hinaus mit schmucken Weinstübeln, 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 Pfefferl 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.

Kein Ruhetag; Küche: 18.30 – 21.00 Uhr, Fr bis So zusätzlich 12.00 – 14.00 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 Schmankerln 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 Fr 11.30 – 13.30 und 17.30 – 20.30 Uhr, Sa und So 11.30 – 14.00 und 17.30 – 20.30 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, Kalbsrahmschüssel 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.

Kein Ruhetag im Sommer; Küche: 11.00 – 20.00 Uhr durchgehend.

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 hübschen Stube. Patron und Küchenchef Gerhard Heinzle hat sich vor allem mit seinen Fischgerichten einen exzellenten Namen erworben, die er teils traditionell, teils mit einem Hauch Exotik 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. Nachmittags empfiehlt sich die Einkehr zu Kaffee und Kuchen.

Ruhetage: Mo, Di; **Küche:** 11.30 – 20.00 und So 11.30 – 16.00 Uhr durchgehend.

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





Foto: Ines Nejedly

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.

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



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; Küche: Di bis Do 11.30 – 15.30 Uhr, Fr 11.30 – 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 Prandauerhof 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 Etage. Das Restaurant ist nur tagsüber geöffnet (Küche bis 16.30 Uhr). Viele Spezialitäten, Weine und Destillate gibt's auch zum Mitnehmen.

Ruhetage: Mi, Do; Öffnungszeiten: Fr bis Di 10.00 – 17.00 Uhr und bei Veranstaltungen auf Anfrage.

Joching · Prandauerplatz 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: Prachtige 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.

Ruhetage: 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 Wolkersdorf

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 Schloß-Stube, das behagliche Restaurant sowie der elegante Panoramasaal zum Verweilen. Lohnenswert ist auch ein Besuch des Heurigenkellers mit Wachauer Weinen und herzhaften Schmankerln (Vorankündigung, ab 15 Pers.). Tipp: Veranstaltungssaal und Seminarraum für bis zu rund 90 Pers., u. a. schöner Rahmen für Hochzeiten.

Kein Ruhetag; Küche: 11.00 – 21.00 Uhr durchgehend.

Aggsbach Dorf 19 · T 02753 / 82 21
info@residenz-wachau.at · www.residenz-wachau.at



Foto: Hotel Wachau

HOTEL WACHAU & RESTAURANT WACHAUER STUBE

Jochen Hipfinger ist nicht nur ein sehr guter Koch, sondern leitet seit Kurzem auch den familieneigenen Bio-Hof, dessen Hauptbestandteil eine rund 30-köpfige Hochlandrinderherde ist. Er begeistert seine Gäste mit einer kleinen aber feinen A-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.

Ruhetage: 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 rundet den Besuch ab und der hauseigene Weinkeller lädt zur Verkostung von Wachauer Spitzenweinen ein.

Kein Ruhetag (nur im Winter: So abends und Mo ganztags); Küche: April bis Oktober 11.30 – 21.15 Uhr durchgehend, sonst 11.00 – 14.15 und 18.00 – 21.00 Uhr.

Melk · Linzer Str. 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 pffiffig-modernen Touch aufweisen. Hausspezialitäten sind das Waldviertler Knödelreindl, herzhaftes Wildgerichte und der Schokoauflauf mit Hollerkoch. Sehr schöne Weinauswahl, auch glasweise.

Kein Ruhetag; 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



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.

Ruhetage: Mo (fallweise); Küche: 11.00 – 21.00 Uhr durchgehend.

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



Foto: Wolfgang Garger

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. Als Highlight gilt das mit 2 Hauben ausgezeichnete Gourmetmenü „Smaragd“. Diese Auszeichnung steht für hohe Qualität, Vielfältigkeit und Kreativität, die von Küchenchef Wolfgang Bauer und seinem Team mit viel Liebe zum Detail garantiert wird.

Küche: Mo bis Fr 7.00 – 10.00, 11.30 – 17.30 und 18.00 – 20.30 Uhr; Sa 7.00 – 10.30, 11.30 – 17.30 und 18.00 – 20.30 Uhr; So und Fei 7.00 – 10.30, 11.30 – 17.30 und 18.00 – 20.00 Uhr.
Öffnungszeiten: Panoramarestaurant täglich; Smaragdmenü Mo – Fr (18.00 – 20.00 Uhr).

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

Empfohlen im Guide Gault Millau



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«.



Oder einfach diesen QR-Code scannen und sich die Informationen bequem auf Ihr Smartphone oder Tablet holen.

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 »HAFERKÄST'N« IM SCHLOSS LUBEREGG

3644 Emmersdorf, Luberegg 18
T 02752 / 717 77-20, F 717 77-44
heuriger@donauhof.com
www.pichler-wachau.com



Schloss Luberegg bei Emmersdorf (an der Romantikstraße Richtung Maria Taferl) beherbergt einen stimmungsvollen Heurigen mit lauschigem Garten und urigem Lokal samt offener Feuerstelle. Als Begleitung zu bodenständigen Gerichten, wie Kümmelbraten, Surripperl, Knödelreindl oder deftiger Brettljause, genießt man exzellente Weine aus der Wachau (auch zu günstigen Mitnahmepreisen erwerbbar). Darüber hinaus erweist sich das historische Juwel mit seinem stilvollen Festsaal als erstklassige Event-Location und birgt zudem drei romantische Suiten.

Geöffnet: April bis Oktober; wochentags 16 bis 23 Uhr, Sa, So und Feiertage ab 15 Uhr.
Ruhetage fallweise unter der Woche.

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 ohnedies im Freien unter der schattigen Laube und 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 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-Heurigenführer 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



Der historische Winzerhof (erste urkundliche Erwähnung aus 1551) am Anfang des beschaulichen Weges in die Riede Weitenberg öffnet zweimal jährlich für Heurigenbesucher seine Pforten. Dann werden zu den erlesenen Weinen aus dem hauseigenen Gut liebevoll zubereitete Schmankerln à la geräucherte Forelle, G'selchtes oder schmackhafte Aufstriche serviert.

Tipp: Jeden Mittwoch verwöhnt ab 17 Uhr ein herzhaftes Buffet.

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 herzhafteste 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 bis Fr ab 15 Uhr, Sa, So und Feiertage ab 12 Uhr.
November bis Februar auf Anfrage.

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 Verkosträum und dem nur sporadisch geöffneten Heurigen vor Ort gibt es seit Kurzem mit dem Donauschlüssel 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 abstatuen. An schönen Tagen genießt man die herausragenden Weine des familien-eigenen Weinguts am besten auf der Terrasse inmitten der Weingärten, innen lädt ein gemütliches Ambiente zum Verweilen. Heimische Gerichte, wie Wachauer Schinkenspeck, hausgeräucherte Forellen oder Wildgerichte, bilden die passende Begleitung. Dazu können die hauseigenen Weine, Spezialitäten aus der Region und Geschenkartikel erworben werden.

Geöffnet: Di bis Sa 9 bis 21 Uhr, So 9 bis 18 Uhr (während der Weinlese – Sept. + Okt. – Mo bis Fr ab 13 Uhr).
Betriebsferien: November bis April.

WEINBÜHNE SCHMELZ

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



Bereits von der Ferne präsentiert sich die außergewöhnliche Weinbühne von Familie Schmelz überaus spektakulär. 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.

Geöffnet: Termine auf Anfrage bzw. siehe Website.

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 Kellerschlüssel-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 2021: 16. bis 22. Juni und 18. bis 24. August, täglich ab 16 Uhr.

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. Herzhafteste 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 feinsten 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 2021 wochentags ab 14 Uhr, Sa, So und Feiertage ab 12 Uhr;
Ruhetage: Mi

Fotos: Blaha (4), Standl (1), Zimmerhackl (1), Wolkersdorfer (1), Häusler (1), Newman (2), Heur (1) und beigestellt von den jeweiligen Betrieben.

GERETTET

Seit dem Jahr 2000 ist die Wachau UNESCO-Welterbe. Dabei wäre diese prächtige Kulturlandschaft vor 50 Jahren beinahe einem »barbarischen Akt« zum Opfer gefallen.

Text: Wolfgang Maria Gran

»Jeder Irrtum muss früher oder später Schaden stiften, und desto größeren, je größer er war«, stellte schon vor 200 Jahren der Philosoph Arthur Schopenhauer fest. Das Anfang der 1970er-Jahre bereits projektierte Donaukraftwerk Rossatz/Wührsdorf wäre so ein kolossaler Irrtum gewesen. Denn hätten engagierte Bürger dessen Bau nicht verhindert, wäre die Wachau in der von der UNESCO geadelten Form nur noch eine sentimentale Erinnerung.

Um sechs Meter wäre der Wasserstand der Donau angehoben worden, aber eine Initiative um den damaligen Spitzer Bürgermeister Franz Hirtzberger und den Winzer Josef Jamek schaff-

te es, dass letztlich auch Bundeskanzler Bruno Kreisky Nein zu dem Projekt sagte, das dann 1983 endgültig versenkt wurde. 70.000 Unterschriften hatten die engagierten Wachauer gesammelt, Prominente wie Konrad Lorenz oder Ernst Fuchs hatten sich angeschlossen, und das überzeugte am Ende auch die Politik.

Schließlich kam die Entschlossenheit, mit der die Wachauer um ihre einzigartige Landschaft kämpften, auch anderen zugute. Denn ihre Forderung nach Mitsprache von Landschafts- und Naturschutz bei derartigen Vorhaben führte zehn Jahre nach dem Todesstoß für das Wachau-Kraftwerk zum Umweltverträglichkeitsgesetz von 1993.

Fast versunkene Pracht: Die gelbe Linie entspricht dem Standort der geplanten Staumauer, die damals von Franz Hirtzberger initiierten Holzgerüste zeigten die daraus resultierende Wasserhöhe nach einem Dammbau. In Weißenkirchen wären einige Gebäude des Ortes unwiederbringlich in den Fluten verschwunden, wie diese historische Aufnahme nahe der Schiffsfähre zeigt.

Bewegungsfreudige Genießer können in der Wachau eine der wohl schönsten Weitwander-Routen Österreichs erkunden. Die traumhafte Welterbe-Landschaft und die Donau liegen einem dabei sanft zu Füßen. Genießer kommen bei den zahlreichen kulinarischen Hotspots ganz auf ihre Kosten.

WANDERURLAUB IN DER WACHAU UND IHREM UMLAND

Die Wachau lädt Wanderer ein, ihren Urlaub direkt in den pittoresken Orten der Region mit ihren blühenden Weinrieden zu verbringen. Auf 14 Etappen führt der Welt-erbsteig Wachau in unterschiedlichen Längen und Schwierigkeitsstufen durch bekannte Städtchen und kleine Winzerorte. Belohnt werden die Reisenden mit einmaligen Aussichten. www.welterbesteig.at

Nicht nur die Wachau, sondern auch ihr Umland haben vielfältige Wanderwege zu bieten. So ist der Weitwanderweg Nibelungengau in 8 Etappen mühelos zu erwandern. Im Vorjahr wurde der neue Weitwanderweg Kremstal-Donau mit seinen 5 Etappen eröffnet. Nördlich und südlich der Donau führen diese durch Weinrieden, Wälder und Kellergassen. www.nibelungengau.at, www.kremstal.at

Das Urlaubspackage »Wachau.Wandern.Deluxe« beinhaltet 5 Tage höchsten Wandergenuss inklusive Weinverkostung. In dieser Zeit erwandern Sie die bekanntesten Weinrieden der Wachau. Das Gepäck wird für Sie dank inkludiertem Gepäcktransport von einem Gastgeber zum nächsten transportiert. www.wachau.at/wachau-wandern-deluxe

AM DONAURADWEG DIE REGION ERKUNDEN

Auch am Rad lässt es sich die Region gut erkunden, führt doch der berühmte Donauradweg durch das Welterbe. Einige Radfahren bieten dem Gast bei seiner Fahrt die Möglichkeit, ganz bequem das Donauufer zu wechseln. Auch mit einer Schifffahrt lässt sich das Raderlebnis kombinieren.

www.donau.com/donauradweg

PARADIES FÜR GENUSSLIEBHABER

Nach einem langen Wander- oder Radfahrttag bietet die Wachau zahlreiche Heurigen, Wirtshäuser oder Gourmetrestaurants, die zur Stärkung einladen. Die Wachauer Gastgeber freuen sich außerdem, wenn Sie die Nacht in ihren Genießerzimmern verbringen. Wer nach regionaler Qualität sucht, der wird bei einem der »Best of Wachau«-Betriebe fündig. www.bestof-wachau.at

NÜTZLICHE TIPPS & INFORMATIONEN ZUM DOWNLOAD ODER KOSTENLOS BESTELLEN:

www.donau.com/prospekte

Donau Niederösterreich Tourismus GmbH
Regionalbüro Wachau-Nibelungengau-Kremstal, Schlossgasse 3,
3620 Spitz/Donau, Telefon 02713/30060-0
urlaub@donau.com, www.wachau.at



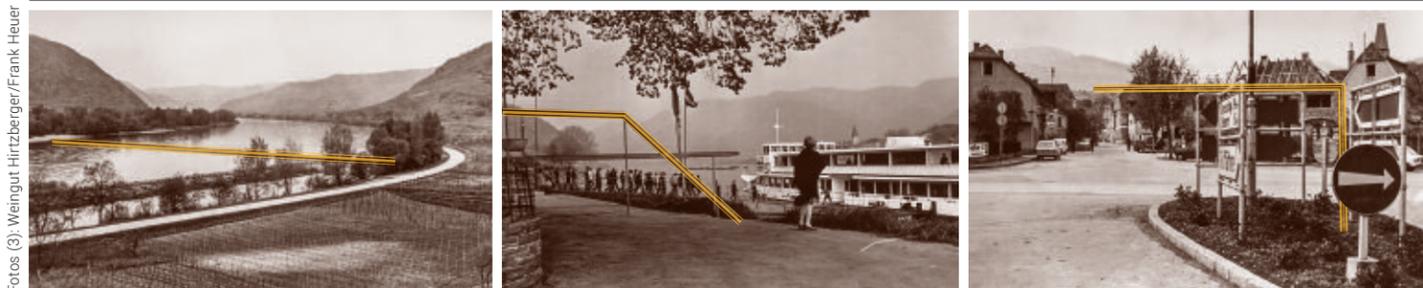
© Niederösterreich Werbung / Stefan Fürtbauer



© Andreas Hofer



© Best of Wachau / Rita Newman



Fotos (3): Weingut Hirtzberger/Frank Heuer



© Andreas Hofer

KERNE SCHNAPS
LIKÖR SCHOKOLADE
BITTER GIN WIESky
MARMELADE NEKTAR
KOSMETIK KAFFEE



WIESER

In unseren Produkten steckt Herz – und das können Sie schmecken.
Weil jedes für sich ein Geschmackserlebnis ist. Weil wir unsere Produkte
mit Leidenschaft machen. Weil wir sie gerne machen.

Entdecken Sie die vielfältige Welt rund um Marille, WIESky & Co.
In den WIESER Shops oder auf www.wieser-wachau.at

NEU!

Exklusive WIESER
Ferienwohnungen mitten in
der Wachau. Mehr Information
auf unserer Website.

1 x in MELK: WIESER Café & Shop, Rathausplatz 6, Tel: +43-2752-50197

1 x in KREMS: WIESER Shop, Obere Landstraße 28, Tel: +43-2732-21202

3 x in DÜRNSTEIN: WIESER Café & Shop, Dürnstein 18a, Tel: +43-2711-20414 | Dürnstein 39, Tel: +43-2711-80544 | Dürnstein 238, Tel: +43-2711-20433

1 x in WÖSENDORF: WIESER Ab-Hof-Shop, Hauptstraße 13, Tel: +43-2715-2544

www.wieserwachau.com