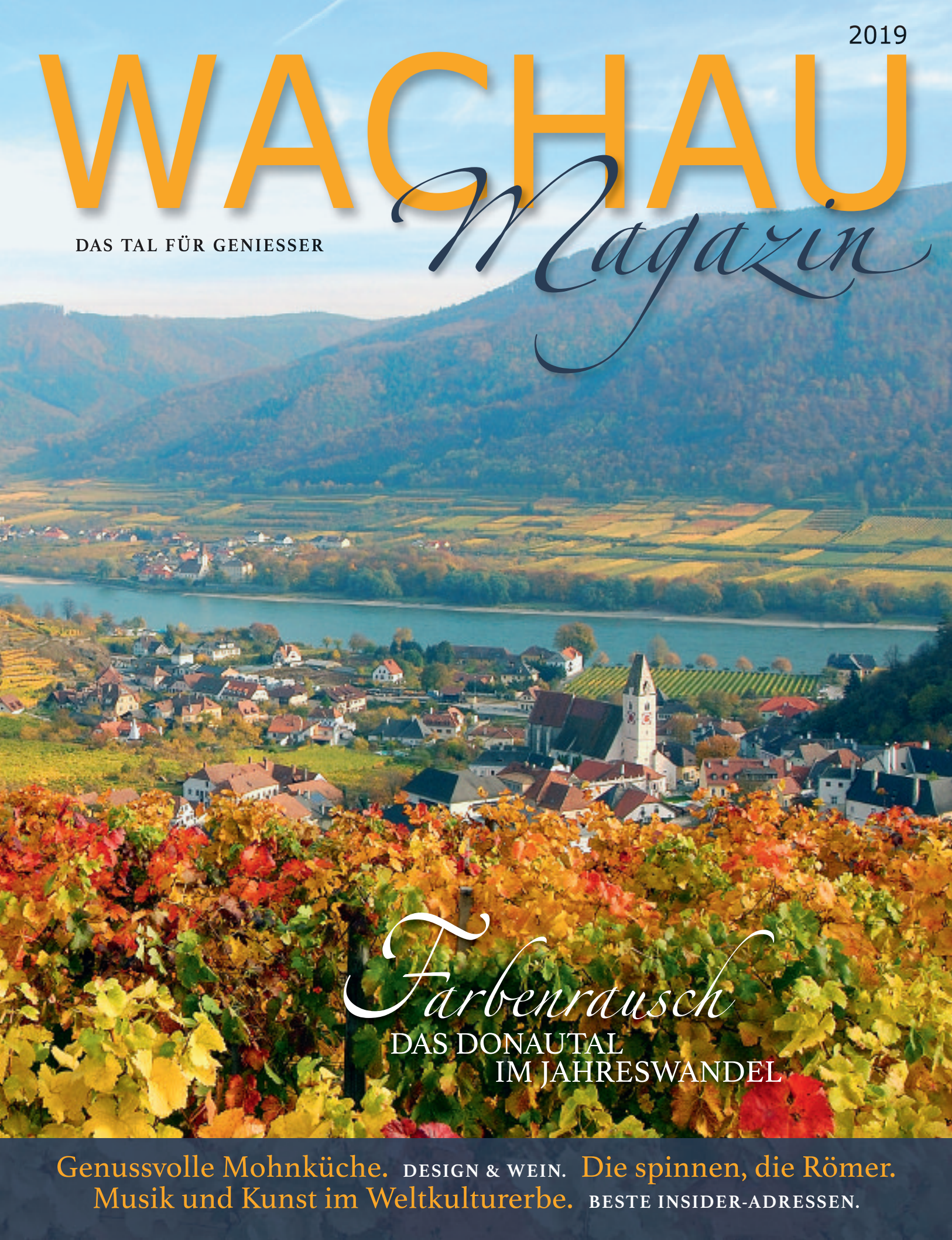
2019

WACHAU Magazin

DAS TAL FÜR GENIESSER



Farbenrausch

DAS DONAUTAL
IM JAHRESWANDEL

Genussvolle Mohnküche. DESIGN & WEIN. Die spinnen, die Römer.
Musik und Kunst im Weltkulturerbe. BESTE INSIDER-ADRESSEN.

BUCHERER

FINE JEWELLERY

PEEKABOO COLLECTION

Available in all Bucherer stores and on bucherer.com

Wien - Kärntner Straße 2

EDITORIAL

Foto: Stefan Fuertbauer/Brandstätter Verlag

ADELE NEUHAUSER
Schauspielerin

LIEBE FREUNDE UND GÄSTE DER WACHAU!

Wenn ich »Wachau« höre, stiehlt sich ganz von selbst ein Lächeln in mein Gesicht. Eines, das bis in meine Kindheit zurückreicht. Bis zu meinen Besuchen bei meinen Großeltern im Waldviertel. Beide Maler, mit viel Sinn für das Schöne. Sie nahmen mich öfters mit in dieses wunderbare Land am Fluss, und schon damals war für mich eine der allerschönsten Stellen der Übergang vom Waldviertel in die Wachau, von dem waldigen Rücken hinab in das gewundene Donautal – mein ganz persönliches Weltkulturerbe. Und einer der schönsten Ausblicke, einer, bei dem man ganz still wird vor lauter Glück und auch voll Demut vor der Natur.

Die Donau hat sich hier ein enges Bett geschürft, mit teils recht steilen Ufern. Viel Platz ist also nicht für den Menschen, um sich auszubreiten und um weitläufige Siedlungen anzulegen. Gott sei Dank, hab ich mir oft gedacht, denn so ist dieses Land unberührt und dennoch kultiviert, schon allein durch die Weingärten. In seiner Vegetation und seinem Kleinklima wurde dieser Landstrich ohnehin von Gott geküsst. Und mit Veranstaltungsreihen wie »Wachau in Echtzeit« von Ursula Strauss wird dieser Boden auch künstlerisch ausgeschöpft, sodass sich zur Naturschönheit auch noch die kulturelle Besonderheit gesellt.

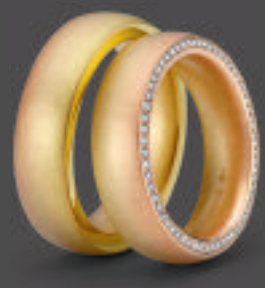
Ach, die Wachau. Ich komme immer wieder zu ihr zurück. Das fängt schon mit der Marmelade an. Ich esse fürchterlich gerne Marillenmarmelade. Manchmal denke ich bei mir, es muss ja nicht immer die Wachauer Marille sein. Und dann merke ich: doch. Dieser Geschmack ist einfach unvergleichlich. Auch die Wachauer Küche ist eine, die ich schätze. Keine Großstadtküche wie in Wien oder anderen Städten, aber wohltuend einfacher, man hat – trotz aller Raffinesse in manchen Restaurants – das heimelige Gefühl, bei der Oma zu Hause zu essen.

Die Ausflüge mit meinen Großeltern sind schon lange vorbei, heute besuche ich Freunde, die in der Wachau oder zumindest in der Nähe wohnen. Für Dreharbeiten war ich leider noch nicht hier, aber wer weiß, vielleicht kommt das noch? Schön wär's. Ich bin ja halbe Griechin, dennoch führt mich der Weg öfter in die Wachau als nach Griechenland, beides Sehnsuchtsflecken für mich. Aber dieses Donautal mit seinen Weinterrassen ist eben leicht erreichbar, und manchmal, auf dem Weg von Wien nach Salzburg oder München, mache ich einen Schlenker über die Wachau. Einfach nur weil's schön ist.

Ihre
Adele Neuhauser

Adele Neuhauser hat vor allem als Tatort-Kommissarin Bibi Fellner und als Julie Zirbner in »Vier Frauen und ein Todesfall« die Herzen gewonnen.
Vor Kurzem veröffentlichte sie ihre Autobiografie »Ich war mein größter Feind« im Brandstätter Verlag.

KALTEIS /21
Goldschmied



NIESSING Schmuck
Spannring®
Trauringe

KALTEIS /21
A-3500 Krems
43 (0) 2732 70 647

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

Foto: Petr Blaha

Foto: Gregor Semrad

Foto: Herbert Lehmann

INHALT

06 **SPITZ FÜR INSIDER –** die Lieblingsadressen der Burkhardts

08 PRACHTVOLLE JAHRESZEITEN – die Farben des Donautales

24 **BIKEN AM GROSSEN STROM –** eine Radrunde für Genießer

26 **ENTDECKUNGEN –** verborgene Kostbarkeiten

28 ZEITREISE – die alten Römer als Kulturbringer

34 **KUNSTHANDWERK –** Shopping mit Esprit und Stil

40 KULTPFLANZE MOHN – Samenspender für feinste Genüsse

48 **JAMEK –** eine Gaststätte als kulinarische Institution Österreichs

50 **VERFÜHRERISCH –** diese Gerichte muss man probieren

54 **HERRSCHAFTLICHE GASTGEBER –** bei Familie Thiery auf Schloss Dürnstein

56 **GOURMET-NEWS –** Auszeichnungen und Neuheiten in der Gastronomie

62 WEIN & DESIGN IM DONAUTAL – innovative Architektur trifft Spitzenweine

76 **WEINGÜTER –** ausgewählte Top-Adressen im Überblick

78 **WEIN-SZENE –** die Vinea Wachau im Blitzlicht der Erfolge

86 **DIE WELT ZU GAST –** Höhepunkte des Musik- und Theaterjahres 2019

92 **ERDE AN MOND –** die Ausstellungs-Highlights 2019

94 DIE WELT DES OSKAR KOKOSCHKA – der Malerfürst aus Pöchlarn

100 **VERANSTALTUNGSKALENDER –** viele gute Gründe für einen Besuch der Wachau

107 **FERIENPLANER –** der Info- und Serviceteil für die perfekte Urlaubsplanung

114 **NEUHEITEN AUS DER HOTELLERIE**

117 **KREMSER ALTSTADT-SHOPPING –** der praktische Stadtplan zum Mitnehmen

120 **HOTELS, HOTEL GARNIS UND URLAUB BEIM WINZER – ALLE ADRESSEN IM ÜBERBLICK**

124 **RESTAURANTS, WEINSTUBEN UND HEURIGE – ALLE ADRESSEN IM ÜBERBLICK**

129 **IMPRESSUM**

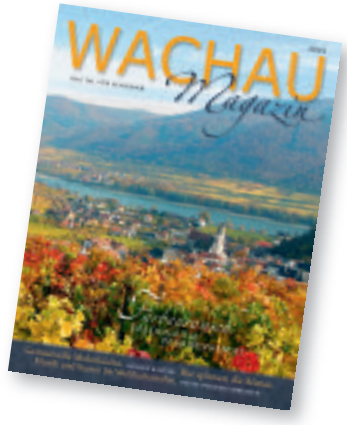
130 **EPILOG –** wie die Venus von Willendorf Facebook blamierte

Foto: Monika Löff

Foto: Pete Hohn

Herbstlicher Farbenrausch über Spitz mit weitläufigem Blick in die UNESCO-Welterebergion.

Foto: Gregor Semrad



Der neue Touareg.
Jetzt Probe fahren.

Wir bringen die Zukunft in Serie.

Verbrauch: 6,6 l/100 km. CO_2-Emission: 173 g/km. Symbolfoto. Stand 10/2018.

Volkswagen

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

Solides und ehrliches Handwerk
mit Handschlagqualität –
im Autohaus Ihres Vertrauens

GISELA & MICHAEL BURKHARDT

Beruflich viele Jahre weltweit unterwegs, weiß Familie Burkhardt die Schätze des Donautals besonders zu würdigen. Für uns verrät sie private Lieblingsadressen in Spitz.

»Back to the roots«: Nach langer Tätigkeit auf mehreren Kontinenten übernahmen Gisela und Michael Burkhardt vor 20 Jahren den Barock-Landhof Burkhardt in 7. Generation. Das Herrenhaus mit dem prachtvollen, 6.000 m² großen Garten wurde in eine kleine Wohlfühloase verwandelt, die dem Gast das Gefühl vermitteln soll, bei Freunden zuhause angekommen zu sein.

Foto: Herbert Lehmann

1

2

Foto: extremfotos.com

3

Foto: Michael Bernleitner

4

Foto: Petr Blaha

Foto: Machhörndl

(1) GUT ESSEN
Immer wunderbar schmeckt's beim »Prankl«, einem historischen Schiffmeisterhaus (Bild: hausgemachte Ravioli), und im Gasthaus Mariandl mit gelebter Wirtshauskultur am Kirchenplatz. Pflichteinkehr nach einer Wanderung auf den Jauerling: die Kremser Hütte mit Donaublick.

(2) BODENSTÄNDIG FEIERN
Wir lieben die Fülle an Veranstaltungen, von Weinfrühling, Sonnwendfeuer und Marillenkirtag (Bild) bis zu (wein)herbstlichen Rieden- und Fackelwanderungen. Höhepunkte sind die kirchlichen Festtage Fronleichnam und Erntedank in Tracht und mit prächtigen Goldhauben.

(3) WANDERN ZWISCHEN WEINGÄRTEN
Mehrere Panoramawege mit traumhaften Aussichten widerspiegeln die ganze Schönheit der Region. Abenteuerlustigen empfehlen wir eine Segway-Weinbergtour mit Thorsten Busch (s. S. 27).

(4) KUNSTWERK AUF DER ROLLFÄHRE
Schnell mal die Uferseite wechseln und das mit tollem Panorama auf den Tausendeimerberg. Die Rollfähre ist nicht nur für Radfahrer ein Hit, sondern birgt mit der Camera Obscura zudem ein Kunstwerk. Am Südufer warten nette Heurige in Arnsdorf.

(5) GEHEIMTIPP FÜR GENIESSER
An einem Wochenende im Herbst (Ende Sept./Anf. Okt.) findet das Höfefest in Schwallenbach (ca. 3 km stromaufwärts von Spitz) mit traditionellen Schmankerln, Ab-Hof-Läden, Volksmusik, Bummelzug, Kinderaktivitäten u.v.m. statt.

(6) WEINVERKOSTUNGEN
Spitz ist stolz auf seine Spitzenwinzer und ebenso auf seine wunderschön gelegenen Heurigen. Etwa Özelt über den Dächern des Ortes, Gruber (Bild) oder »Himalaya Gritsch« mit Ruine und Weingärten als Panorama.

(7) STILVOLL EINKAUFEN
Elegante Dirndl-Kreationen gibt es bei Resi Hirtzberger (Hauptstr. 2, s. S. 36), moderne Brillen im »Kalmuck«-Design bei Wachau Optik (Hauptstr. 30, s. S. 38) oder sämtliche Wachauer Topweine und Wein-Accessoires in der Vinothek Fohringer an der Donaulände 1a (Bild, s. S. 80).

6

Foto: Alex Gollegger

7

Foto: Fohringer

5

Zwettler
Privatbrauerei seit 1708
Waldviertel pur.
Zwettler
EIN GUTES LAND. EIN GUTES BIER.
Die Privatbrauerei Zwettl ist stolzer Partner ausgewählter Wachauer Gastronomie-betriebe - weil die kulinarische Vielfältigkeit der Region am großen Strom zwischen Melk und Krems, wie das Bier aus der Waldviertler Biernatur, ganz nach dem Geschmack vieler Genussmenschen ist.
www.zwettler.at

Foto: Petr Blaha

ALLE *Farben* DER WACHAU

Reise durch einen Landstrich, der unzählige Gesichter hat.
Und sich zu jeder Jahreszeit in den spektakulärsten Farben schminkt.

Marillenblüte. Ein Hauch von Rosa offenbart sich, und die Obstgärten verströmen einen eleganten, feinstofflichen Geruch.

FRISCHER FRÜHLINGS ZAUBER

Land im Brautkleid. Die Blütenwolken der Obstbäume sehen aus wie mit hauchdünnem Deckweiß in die frische, saftige Landschaft gesprenkelt.

Fotos: www.extremfotos.com (1) , Petr Blaha (2), Helmut Lackinger (1)

Blüten links und rechts der Donau – von Schloss Schönbühel bis zu den lauschigen Gastgärten in Joching.

Fotos: www.extremfotos.com (3), Schloss Grafenegg (1)

Unwiderstehlich lockt der kühle Strom – zu den Badestränden bei Emmersdorf oder an die Pielachmündung zwischen Melk und Schloss Schönbühel. Die lauen Sommerabende sind klangvoll, etwa beim Sommerfestival beim Schloss Grafenegg.

SÜSSE SOMMER FRÜCHTE

Jetzt hat die Sonne
das Sagen in den Rieden
und Obstgärten.
Reif ist eine Marille erst,
wenn sie aus freien Stücken
ihren Logenplatz verlässt.

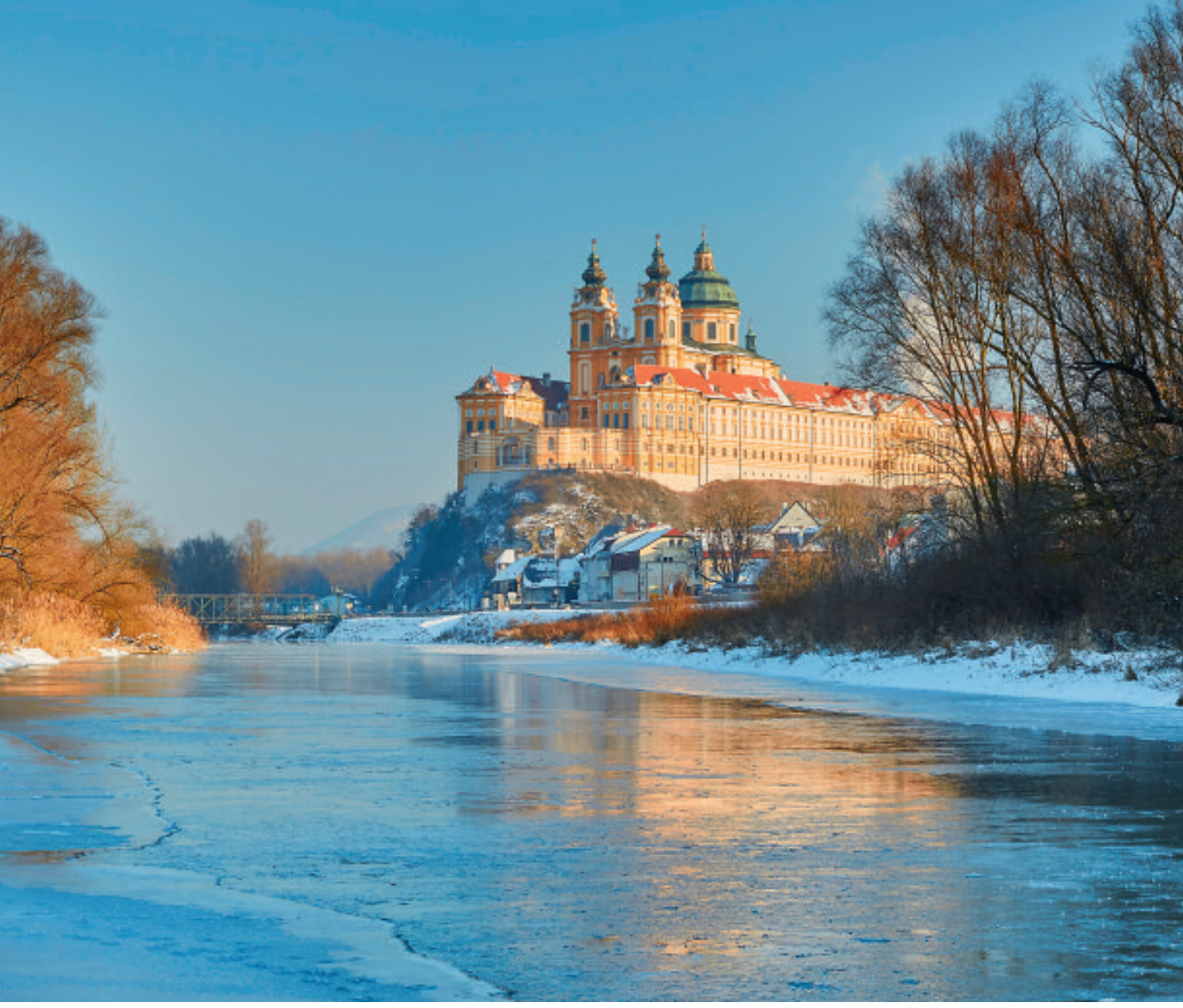
HERRLICHE HERBST SYMPHONIE

Die Hänge beginnen zu rosten, zu brennen, sie überziehen das geologische Korsett des Tals mit eigenwilligen Mustern.

Fotos: www.extremfotos.com (1), Petr Blaha (1), Gregor Semrad (1), Michael Liebert (1)

Die beste Zeit, die Wanderschuhe zu schnüren und den Welterbesteig zu genießen – etwa von der Ruine Dürnstein bis ins malerische Spitz mit seinem Tausendeimerberg.

Puristisch wie ein japanischer Holzschnitt ruhen die schneeverzuckerten Rieden. Der Trubel, in Dürnstein wie in Melk oder auf der Schallaburg, ist stiller Erwartung gewichen.



LOXPIX/Lachlan Blair (1), Donau NÖ Tourismus/Lachlan Blair (1), Donau NÖ Tourismus/Helmut Lackinger (1), Michael Liebert (1)

WOHLIGE WINTER MOMENTE

Die Wintersonne strahlt kurz auf, dann erhellen andere Lichter die sanfte Dunkelheit – Vorboten der Weihnachtsfreude.

Die Wachau
IST EIN GANZES JAHR UND EINE RUNDE WELT

Am Straßenrand Marillen aufklauben. An Dürnsteins mächtigen Mauern Geschichten hören. Im Weinbaugebiet neue Architektur entdecken. Farben sortieren. Auf der Rollfähre Urlaub machen. In der Sandgrube tanzen. Unser Autor Christian Seiler bereist die Wachau kreuz und quer und zu allen Jahreszeiten. Das ist sein Notizbuch.

Text: Christian Seiler

Foto: www.extremfotos.com

Vielseitige Wachau: Im Bild die Badebucht bei Weitenegg/Leiben nahe Emmersdorf, das sich am Eingang zum UNESCO-Weltkulturerbe als beliebtes Radlerdorf mit so manchen historischen Entdeckungen, wie der Magdalenenkapelle, etablierte.

GLÜCK AM WEGESRAND: DIE WACHAUER MARILLE

Manchmal wohnt das Glück direkt am Straßenrand der B3, der Wachauer Bundesstraße. Vor einem langgestreckten Obstgarten, unter einem Sonnenschirm, den Coca Cola gespendet hat, befinden sich ein paar Steigen mit Marillen, und weil die Person, die diese Marillen gepflückt hat, nicht gemeinsam mit den duftenden, aromatischen Früchten nachreifen will, steht nur eine kleine Kassa neben dem Stuhl, und eine Handschrift auf Pappendeckel lädt dazu ein, für die Früchte den angemessenen Preis zu bezahlen.

Ehrensache. Mein Hosensack ist sowieso voller Münzen. Als ich die erste Marille koste, trifft mich die Erkenntnis wie ein Blitz: Ich habe nur ein einziges Hemd im Gepäck. Das ist insofern von Bedeutung, als diese Früchte so reif und so saftig sind, dass an einen gesitteten Verzehr überhaupt nicht zu denken ist: Kaum beißt du ab, beginnt der Saft der Marille zu rinnen, als hätte irgendwer die Wasserleitung aufgedreht, und du musst dich akrobatisch verrenken, damit nicht augenblicklich dein gesamtes Outfit nass und klebrig ist.

Beim Genuss der zweiten Marille, die ich wie ein Galgenvogel mit Rundrücken und weit vorgeschobenem Kopf zu mir nehme, gelingt es mir langsam, mich auf den Geschmack zu konzentrieren: Diese Marille ist samtig und süß, und dem

virtuosen Konzert ihrer Aromen steht der Kontrapunkt einer frischen, knackigen Fruchtsäure entgegen.

Es ist der Geschmack des Sommers, und ich muss in diesem Augenblick an Lisl Wagner-Bacher denken, die einmal nach dem Geheimnis ihrer berühmten Marillenknödel gefragt wurde. Ihre Antwort war nur auf den ersten Blick simpel. Sie sagte: »Die Reife der Früchte.«

Eh klar, dachte ich mir, aber es war noch nicht die ganze Antwort. Denn reif ist eine Marille erst, wenn sie aus eigenen Stücken ihren Logenplatz am Baum verlässt, um der Schwerkraft zu folgen und zu Boden zu fallen. Dort ist idealerweise ein Netz gespannt, damit die Marille sich beim Aufprall auf den Boden nicht weh tut, und erst wenn die solcherart geerntete Frucht direkt und ohne schockartig abgekühlt zu werden den Weg in die Küche findet, sind die Voraussetzungen für das kulinarische Hochamt erfüllt.

Wobei: Wer sagt, dass es kein Hochamt ist, hier eine Marille nach der anderen roh und sonnenwarm zu verzehren, wie ich es gerade tue? Ich kann einfach nicht aufhören, weil es kaum eine bessere als diese prächtige, pausbäckige Frucht, diese Wachauer Marille gibt, deren Herkunft nicht von ungefähr geschützt und geschätzt wird. Im Kopf überschlage ich, wieviel Geld ich noch im Hosensack habe und ob es wohl reicht, um noch eine Steige einzukaufen – später, wenn ich geduscht bin und ohne Kollateralschäden meine Hand wieder in die Hosentasche stecken kann.

GESCHICHTE HINTER DÜRNSTEINS WÄNDEN

An einem Sonntag im Advent spaziere ich durch Dürnstein. Vielleicht sollte ich anmerken, dass der Advent nicht unbedingt die Hauptreisezeit in die Wachau ist, obwohl hier und dort Adventmärkte und Turmbläsereien stattfinden, kleine Akzente in einer Landschaft, die sich für den Winter fit gemacht hat und unter dem Silber des Frosts liegt, der, wie mir das einmal der legendäre F.X. Pichler bei einer Verkostung in seinem Keller erzählt hat, wie Honig vom Waldviertel nach unten kriecht.

Klar, Dürnstein mit seinem Stift und dem pittoresken, blau-weißen Turm der Stiftskirche ist einerseits prächtige Kulisse für alle, die sich auf der Donau durch die Wachau treiben lassen, um vom Wasser aus zu begreifen, wie entschlossen sich der Strom seine Schneise in die Südspitze der Böhmischen Masse geschlagen hat. Aber kaum hat man sich einmal auf einen Spaziergang durch Dürnstein gemacht, die Gemeinde, in der keine 900 Menschen wohnen, begreift man, dass der Ort mit seiner weit über tausendjährigen Geschichte so etwas wie der Bahnsteig Neundreiviertel für das Erleben der Wachau ist. Auf diesem Bahnsteig in King's Cross reisen bekanntlich Harry Potter und seine Kommilitonen Jahr für Jahr nach Hog-

DDSG Blue Danube

WACHAU SCHIFFFAHRTEN

LINIENFAHRTEN WACHAU

Großzügige Sonnendecks, Bordrestaurants mit regionalen Schmankerln und die im authentischen Wachau-Look eingerichtete rot-weiße DDSG-Flotte machen eine Wachauschifffahrt zum besonderen Erlebnis. Unser Tipp: Mit unseren preiswerten Kombitickets verbinden Sie eine Schifffahrt z.B. mit einer Wachaubahn-Fahrt, einem Radausflug oder einem Besuch im Stift Melk!

FAHRPLAN HAUPTSAISON

Täglich 27.04.–06.10.2019

St.	↗ stromaufwärts	»Dürnstein«	»Wachau«	»Dürnstein«	»Wachau«
25	**Krems / Stein**	10:15	13:10	15:45	
20	Dürnstein	10:50	13:40	16:20	
16	Spitz an	11:45	14:35	17:20*	
16	Spitz ab	11:45	14:45	↪	17:30
38	Emmersdorf	I	15:55		18:40
11	**Melk / Altarm**	13:20	16:05		18:50

*Umsteigen auf »Wachau«, um die Fahrt nach Melk fortzusetzen

St.	↘ stromabwärts	»Wachau«	»Dürnstein«	»Wachau«	»Dürnstein«
11	**Melk / Altarm**	11:00	13:50	16:25	
38	Emmersdorf	11:10	I	I	
16	Spitz an	11:40	14:40	17:10*	
16	Spitz ab	12:00	14:40	↪	17:25
20	Dürnstein	12:30	15:10		17:50
25	**Krems / Stein**	12:50	15:30		18:10

*Umsteigen auf »Dürnstein«, um die Fahrt nach Krems fortzusetzen

FAHRPLAN VOR- & NACHSAISON

Täglich 13.04.–26.04.2019 und 07.10.–27.10.2019
Zusätzlich: 30.–31.03. und 06.–07.04.2019

10:15 **Krems › Melk** // 13:50 **Melk › Krems**

Zwischenstationen siehe Fahrplan Hauptsaison.

PREISE	→ einfach	↔ hin & zurück
Große Wachauschifffahrt +	€ 26,00	€ 30,50
Kleine Wachauschifffahrt oder	€ 18,00	€ 21,50
Krems ‹› Dürnstein	€ 14,00	€ 16,00

THEMENFAHRTEN WACHAU

Erleben Sie den Sternenhimmel, genießen Sie ein köstliches Buffet und feiern Sie mit Livemusik bei unseren Themenfahrten. Lassen Sie den Sonntag gemütlich mit einem Wachaubrunch am Schiff beginnen.

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

3 Abfahrtszeiten · Gratis W-Lan · Großes Freideck · Streckenansagen · Bordrestaurant

warts, und in den engen Gassen Dürnsteins, geleitet von mächtigen, historischen Mauern, bemalten Torbögen, Stiegen, die ins Nichts führen und dem Duft nach Winter und Feuchtigkeit, stellt sich abrupt jene schwebende Zeitlosigkeit ein, die den wahrhaftig historischen Ort ausmacht.

Babenberger, Kuenringer, der legendäre Richard Löwenherz: Sie sind das Personal der Träume, denen man hier mit angehaltenem Atem nachspüren kann, weil sich die Kulissen nicht verändert haben, abgesehen vielleicht von dem einen oder anderen Schild einer Tabaktrafik oder dem Hinweis, dass es um die Ecke eine warme Mahlzeit gibt.

Ich schaue in die tiefhängenden Wolken und sortiere Fragen. Stimmt es, dass Löwenherz in der Burg dort oben gefangen gehalten wurde? (Die Geschichtsbücher sagen: Ja, von Dezember 1192 bis Februar 1193). Was hat der legendäre Matthias Corvinus mit Dürnstein zu tun? (Der ungarische König eroberte die Stadt gleich zweimal, 1477 und 1485). Warum ist die hochherrschaftliche Burg Dürnstein eigentlich eine Ruine? (Weil sie während des Dreißigjährigen Kriegs von den Truppen des schwedischen Generals Torstenson gesprengt wurde).

Die Gassen Dürnsteins wissen noch viel mehr Geschichten. Man muss ihnen nur zuhören. Der Anblick eines Menschen, der sein Ohr aufmerksam an die Dürnsteiner Stiftsmauern hält, ist also nicht zwangsläufig dem Genuss von zu viel Grünem Veltliner geschuldet. Könnte sein, dass die Mauern gerade etwas ganz Spezielles zu erzählen haben und dass der Typ, der zuhört, ich bin.

DIE FARBEN DER RICHTIGEN WOCHEN

Manchmal bin ich nur deshalb in der Wachau, um Farben zu sammeln. Auf die Idee hat mich Lucas Pichler gebracht, dessen neue FX Winery nicht nur architektonische Zeitgenossenschaft nach Loiben verpflanzt hat, sondern auch die Erweiterung der Farbpalette zelebriert.

Ihre Fassade ist eher dunkel. Aus der Ferne kann man die Beziehungswelt ihres Oberflächenmaterials nicht erkennen, aber sobald der Blick über den Horizont, über das großartige, oktoberbunte Mittelalterpanorama von Dürnstein schweift, springen dir als Assoziation die Felsen unterhalb der Burgruine Dürnstein ins Auge. Ein stumpfes, unregelmäßiges Schwarz, Autolackvertreter würden bestimmt einen Namen dafür erfinden, grottenanthrazit oder carbonnoir.

Selbst in ihren dunklen Schattierungen ist die Wachau virtuos, kein Wunder, dass sich Landschaftsmaler hier immer sehr wohl gefühlt haben. Schroffe Felsen, spektakuläre Terrassen, die Wolken, die sich auf besondere Weise in der Donau spiegeln, und natürlich alle Launen der Jahreszeiten.

Ich erinnere mich daran, dass ich einmal eher zufällig von Spitz Richtung Krems unterwegs war, als gerade die Marillenblüte eingesetzt hatte. Ich konnte, obwohl ich gar nicht mit besonders viel Tagesfreizeit ausgestattet war, nicht anders, als das Auto in irgendeiner Parkbucht fallen lassen, um das Phänomen in seiner ganzen Dimension zu erfassen, langsam, gründlich, auf zwei Beinen stehend und die Nase in den Wind haltend, nicht durch eine Windschutzscheibe von der wahren Welt getrennt.

Die Blütenwolken der Obstbäume sahen aus wie mit hauchdünnem Deckweiß in die frische, saftige Landschaft gesprenkelt. Ein Hauch von Rosa offenbarte sich, und ich bildete mir ein, dass die Obstgärten einen eleganten, feinstofflichen Geruch verströmten.

Es lohnte sich, ein paar Schritt bergauf zu gehen, die Perspektive zu wechseln, um das Phänomen sozusagen als Ganzes, nicht nur in seinen vereinzelnten Ausformungen

Foto: www.extremfotos.com

Hoch über der Donau thront die Basilika Maria Taferl, ein barockes Schmuckstück mit Kunst in höchster Vollendung – von vergoldeter Kanzel über dreiteilige Orgel bis zur beeindruckenden Schatzkammer mit gesammelten Votivgaben, wie edelsteinverzierter Kelch oder vergoldete Pietà. Gleich daneben in bester Panoramalage: Hotel und Restaurant Schachner.

zu erfassen: als hätte ein freundlicher Riese eine Packung mit überdimensionalem Puffreis über die Landschaft verteilt, und auf die Idee mit dem Riesen kam ich nur, weil die Wachau während der Marillenblüte tatsächlich märchenhafte Züge trägt, anders als zu anderen Jahreszeiten, wenn sie souverän und virtuos sehr irdischen Bedürfnissen begegnet; ich sage nur: Durst, Hunger, und nach der leidenschaftlichen Behandlung dieser Symptome: Müdigkeit.

Die verheißungsvollen Frühlingswochen der Blüte sind hier vielleicht am spektakulärsten. Aber die Herbstwochen, wenn das Laub der Weinstöcke sich zu verfärben beginnt, stehen ihnen in nichts nach. Die steilen Hänge beginnen zu rosten, zu brennen, sie überziehen das geologische Korsett des Tals mit eigenwilligen Mustern, jeden Tag anders, manchmal heiter, manchmal melancholisch, und ich erinnere mich daran, dass mir ein berühmter Weinpfarrer einmal gesagt hat, dass jede dieser Farben sich in den Weinen der Wachau wiederfindet. Man muss beim Trinken nur die Augen schließen und den Wein in nicht zu kleinen Mengen verkosten.

DIE KULTURELLE WELTLANDSCHAFT

Ich esse im Loibnerhof zum Wachauer Laberl Liptauer, den ich mir selbst angerührt habe. Ich tanze in der Sandgrube beim Festival »Glatt & Verkehrt« zu den ungeraden Takten der Weltmusik, die hier jedes Jahr Station macht. Ich wandere über den Welterbesteig und betrachte die Wachau aus der Höhe, wo sie still ist und alle Maßstäbe verschiebt: die bunten Cabrios auf der Straße, die goldenen Garnituren der Wachaubahn, die von Krems über Spitz nach Emmersdorf fährt, die gesprenkelten Gestalten, die kräftig in die Pedale steigen, sogar der eine oder andere Jogger, der für den Wachau Marathon trainiert.

Auf der Rollfähre Spitz–Arnsdorf mache ich Urlaub. Der Fahrtwind ist kostbar und so frisch, dass ich am liebsten gleich wieder zurück ans andere Ufer fahren möchte, nur um den Schwebezustand zwischen den Ufern noch einmal zu erleben und dann gleich noch einmal. In Weißenkirchen gehe ich in der Donau baden, das Wasser ist kühl und so erfrischend wie die Ice Bucket Challenge.

Ich esse in informellen Buschenschanken und eleganten, bürgerlichen Restaurants Klassisches und Kreatives. Ich besuche den einen oder anderen Winzer, koste die Weine, deren Geschmack zum unverkennbaren Synonym für die Wachau geworden sind, konzentriert und kräftig, gewachsen auf den verwitterten Urgesteinsböden der Weingärten auf den Bergterrassen, die talabwärts in leichte, sandige Böden übergehen, und ich lasse mir von ihnen ein kleines Feuer der Euphorie auf die Wangen zaubern, damit ich aussehe wie ein Weinstock im Herbst.

Die Wachau ist eine Weltlandschaft. Ihr fehlt es an nichts. Mir fehlt es an nichts.

Wachau.**Schifffahrt**

BRANDNER

MS Austria Das Schiff mit der goldenen Krone

		täglich			zusätzlich Sa + So		zusätzlich So
Krems – Melk Stromaufwärts ▲	Nr.	13.4.–26.4. 7.10.–27.10.	27.4.– 6.10.		Die Flößerei in Rossatz 13.4. – 27.10.		Sommer. Frühstück 1.7.– 31.8.
Krems	24	10:05	10:05	15:40			9:00
Rossatz*	19			16:05*	10:30	16:05	
Dürnstein	20	10:40	10:40	16:10			
Weißenkirchen	17	11:05	11:05	16:30			
Spitz	15	11:40	11:40	17:00**			
Emmersdorf*	38	12:45*	12:45*				
Melk	10	13:00	13:00	*17:30*			
Melk – Krems Stromabwärts ▼							
Melk	10	13:45	13:45				
Emmersdorf*	38	13:50*	13:50*				
Spitz	15	14:30	14:30	17:50			
Weißenkirchen	17						
Dürnstein	20	15:00	15:00	17:30			
Rossatz*	19						
Krems	24	15:25	15:25	17:55			9:50

* Zu- bzw. Ausstiegsmöglichkeit bei Bedarf für Gruppen.
** Kostenfreier Bustransfer von Spitz nach Melk (Ankunft 17:30 h)

Große Wachauschifffahrt
Krems – Melk oder Melk – Krems
€ 26,00 (inkl. Retourfahrt € 30,50)

Kleine Wachauschifffahrt
Krems – Spitz oder Melk – Spitz
€ 18,00 (inkl. Retourfahrt € 21,50)

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

TIPPS für Genießer:

Genuss.am.Fluss
Große Wachaurundfahrt ab Krems inkl. 3-Gang-Menü **€ 52,00 p.P.**

Morgengenuss.am.Fluss
Große Wachaurundfahrt inkl. Genießer-Frühstück **€ 44,00 p.P.**

NEU: Die Flößerei in Rossatz
Das TOP-Lokal mit Dürnstein-Blick: 13. April bis 27. Oktober 2019
Kombi-Tipps: „**Frühstück** im Weingarten", „Der **Schorsch**.Onkel" und „Die **Flöß**er.Liebelei"

BRANDNER Schiffahrt GmbH
✆ +43 (0) 7433-2590-21 | www.brandner.at

Niederösterreichs Ausflugsziele

Foto: Michael Parak

KREMS MIT HERZ

Ulrike Hohenwarter führt als staatlich geprüfter Austria-Guide Gäste aus aller Welt zu den schönsten Plätzen der Wachau. Für uns verrät sie einige Lieblingsadressen ihrer Heimatstadt als Spaziergang für Genießer.

Nach dem Start bei der Wiener Brücke geht es vor der Apotheke linker Hand in die Eisentürgasse, wo sich das zauberhafte Geschäft von **Brigitte Lipold** verbirgt. Eine Fundgrube für Mitbringsel, wobei vor allem das traditionelle Kalmuck-Trachtenmuster auf originelle Weise bei vielen kreativen Unikaten präsent ist.

Über die Untere Landstraße geht es rechts haltend zum Simandlbrunnen, wo **Waldviertler Schuhe GEA** (Untere Landstraße 47) vorwiegend österreichische Erzeugnisse in einer erfreulich großen Farb- und Produktpalette führt. Für ein Gläschen Wein zwischendurch empfiehlt sich der **»Weinhimmel«** (Untere Landstraße 18–22), wer Hunger verspürt ist in der **»Schwarzen Kuchl«** (Untere Landstr. 8) sehr gut aufgehoben (ein Weinbeuschel und dazu ein kleines Bier – perfekt!).

Wenn der Spaziergang auf einen Samstagvormittag fällt, dann anschließend rechts abbiegen zum Pfarrplatz mit seinem Wochenmarkt. Die besten Torten für die süße Stärkung gibt es im **Café Raimitz** (Kirchengasse 1, siehe Bild unten). Sehr gerne mag ich auch die Filiale der Dürnsteiner **Bäckerei Schmidl** (Obere Landstr. 8; ein Wachauer Laberl, am besten nur mit Butter – ein Gedicht! Siehe Bild oben).

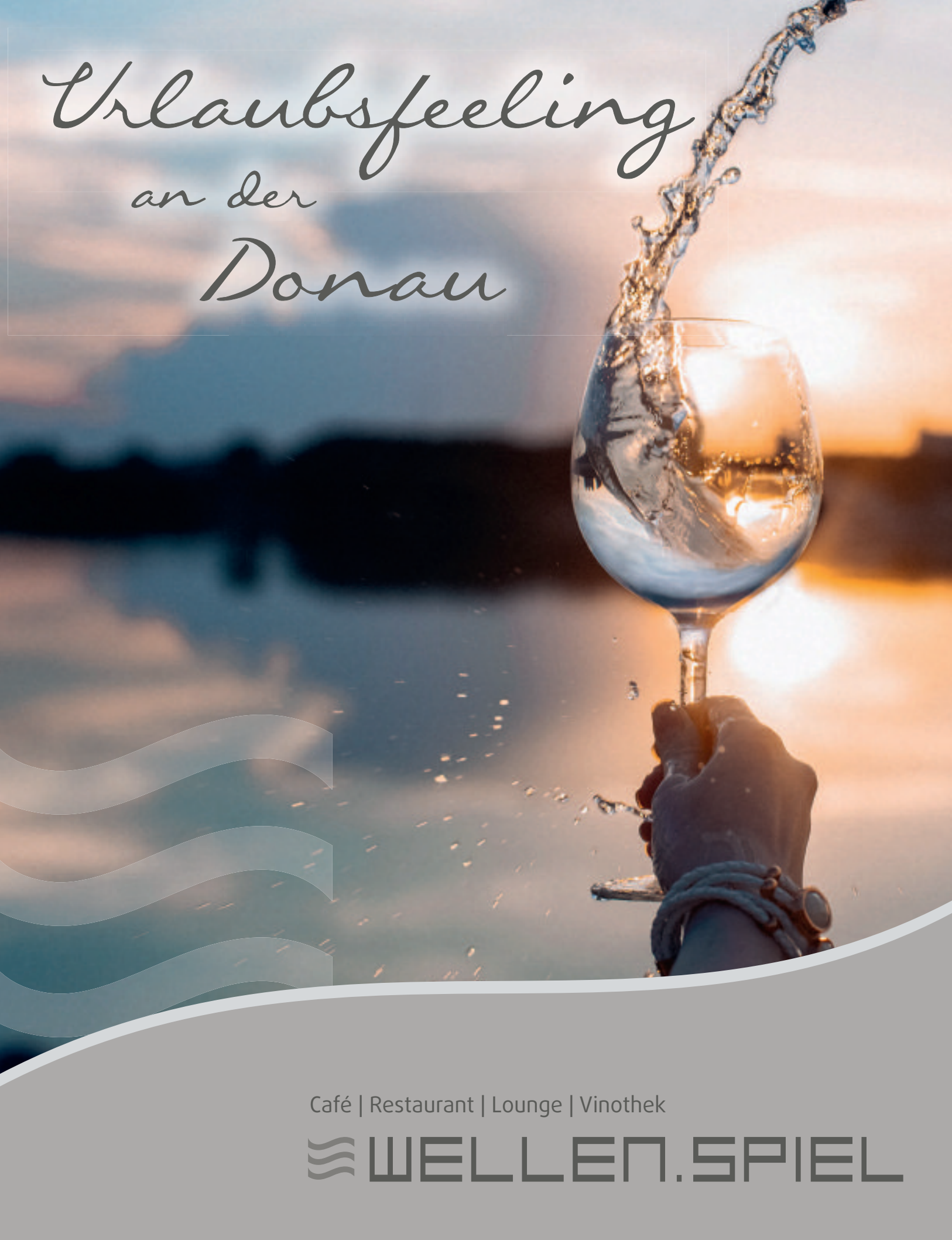
Wer das Beuschel ausgelassen hat, der sollte nun dem **Gasthof »Zur Alten Post«** (Obere Landstr. 32) mit einem der schönsten Innen-Arkadenhöfe der Stadt einen Besuch abstatten – legendär für seinen Tafelspitz! An den vielen lohnenswerten Boutiquen, Trachtengeschäften und vielem mehr kommt man ohnehin unweigerlich vorbei.

Foto: Gregor Semrad

FALTPLAN zur Kremser Innenstadt mit vielen Adressen auf den Seiten 117/118.

Insiderin par excellence: Austria-Guide Ulrike Hohenwarter (T. +43 / 664 / 23 03 964), im Bild mit dem bekannten Wachauer Restaurator und Vergolder Johann Waldbauer.

Foto: Petr Blaha



Café | Restaurant | Lounge | Vinothek

WELLEN.SPIEL

Zahlreiche Wachauer Hotels bieten E-Bikes zur Vermietung an (siehe Auswahl auf Seite 112). Einen Überblick über die elektrische Versorgung findet man auf www.donau.com

Foto: Michael Bernleitner

BIKE AM STROM

Die Wachau lässt sich per Fahrrad überaus intensiv erleben, wobei die E-Bikes das »Landschaft genießen« noch ein bisschen einfacher machen.

Text: Michael Bernleitner

Die Frage nach dem richtigen Ausgangspunkt für eine Runde ist nicht so einfach beantwortet, denn es gibt deren ebenso viele wie malerische Ortschaften und reizvolle Fleckchen. Für eine Tour, in der sich Einkäufe, Besichtigungen und kulinarische Stopps bequem verbinden lassen, fahren wir diesmal von der Rollfähre in Weißenkirchen vorbei am Café Elisabeth und entlang der Unteren Bachstraße bis ins Ortszentrum. Die viel fotografierte Wehrkirche und der Teisenhoferhof mit Wachaumuseum sind gleich erste, lohnende Abstecher.

Wer will, kann auch schon die Vorzüge eines E-Bikes zu schätzen lernen: Teile der winkligen Gassen liegen am Steilhang, und gerade hier ist die Weinbaugemeinde besonders idyllisch. Namen wie »Hauersteig« oder »Auf der Burg« sprechen für sich – ohne elektrische Unterstützung bedarf es allerdings einiges an Muskelkraft.

MIT DER ZILLE ÜBER DIE DONAU

Auf der Kremser Straße – vorbei am historischen Kirchenwirt und Top-Winzern wie Jäger, Lehensteiner oder Stierschneider (Kartäuserhof) – geht es weiter Richtung Dürnstein. Nach dem Queren der Schmalspurbahntrasse zweigt der Radweg in die Landschaft ab: Von prächtigen Weingärten aus schweift der Blick bergauf ins Waldviertel.

Dürnstein hat bekanntlich sehr viele Attraktionen, die wir uns diesmal gerne von der Vis-à-vis-Seite ansehen möchten. Die Fahrradfähre kommt per Glockenruf, und wir flößen elektrisch von Donaustrand zu Donaustrand. Der Fährmann auf seiner geräumigen Holzzille bedient einen strombetriebenen 10-Kilowatt-Außenbordmotor und erzählt, dass an sonnigen Tagen die komplette und autarke Energieversorgung von den Solarzellen am Dach kommt.

Foto: Frank Heuer

PANORAMAGLÜCK AM SÜDUFER

Die ewige Frage, ob das Nordufer oder das Südufer das schönere sei, bekommt im neuen, engagierten Restaurant »Die Flößerei BRANDNER« in Rossatz einen zusätzlichen Aspekt. Im besten Sinn des Wortes: Denn von hier eröffnen sich einmalige Aussichten auf Dürnstein. Nicht minder schön sitzt man bei Pulkers Heurigen, der Wachau-Insidern längst ein Begriff ist. Wer die Ausfahrt noch mit einem Südufer-Winzerbesuch abrunden möchte, findet hier unter anderem die feinen Weine von Heinz Sigl und Josef Fischer (beide Rossatz, vorherige Anmeldung erforderlich).

Auch in der Hochsaison bewegt man sich am Südufer immer ein bisschen abseits der großen Besuchermengen, selbst wenn man teilweise auf und an der Straße fährt. Die Radroute führt bis zur Rollfähre bei Arnsdorf, die sich für die Überfahrt nach Spitz anbietet, durch Weingärten sowie gepflegte Apfel- und Marillenplantagen und durch die drei beschaulichen Arnsdorf-Orte.

Wieder am anderen Ufer entdeckt man in Spitz einmal mehr die Vorteile eines E-Bikes: Die bergauf zu bewältigenden Anfahrten zur Pfarrkirche oder zum Schloss Spitz gestalten sich deutlich angenehmer. Mit Rückenwind geht's durch die Rebenlandschaft, vorbei an der exponiert liegenden Wehrkirche St. Michael mit ihrem denkwürdigen Karner, retour nach Weißenkirchen, wobei sich auf dem Weg das Restaurant Hofmeisterei Hirtzberger, das Barockjuwel Prandtauerhof oder der legendäre Jamek zu einer abschließenden Einkehr empfehlen.

WACHAU FÜR GELÄNDEGÄNGIGE E-BIKER

Abschließend zwei Tipps für E-Mountainbike-Fahrer, die ins Hinterland schnuppern möchten, ohne sich auf halsbrecherische Singletrails einzulassen: Das sechs Kilometer lange Mieslingtal zweigt in Spitz beim Hotel Mariandl ab. Bei mittlerer Steigung führt die Schotterstraße durch einen wunderschönen Märchenwald ins waldviertlerische Habruck. Und am Südufer findet man eine (ebenfalls öffentlich befahrbare und dennoch kaum frequentierte) Offroad-Piste von Mitterarnsdorf vorbei am Türkentor in die Blumengemeinde Nesselstauden im Dunkelsteinerwald.

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 herzhafte 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: 1. März bis 3. November 2019
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 Haider

Foto: Petr Blaha

WEIN- & WANDERERLEBNIS

In der Ried Zornberg, genau genommen in der gleichnamigen Panorama-Hütte im Spitzer Graben zwischen Spitz und Mühldorf, präsentieren an ausgewählten Sonn- und Feiertagen (11 bis 16 Uhr, nur bei Schönwetter) Winzer des Vereins Marivino (www.marivino.at) ihre edlen Weine, Säfte und so manch herzhaftes Schmankerl. Termine unter www.spitz-wachau.com / weiter »Zornberghütte«.

Foto: LOPIX / Lachlan Blair

JUWEL IM RADLERDORF

Wer sie noch nicht kennt, sollte dies unbedingt nachholen: Die Magdalenenkapelle gilt zu Recht als historisches Kleinod in Emmersdorf, liegt beinahe unscheinbar gegenüber dem Hotel-Restaurant »Zum Schwarzen Bären« und blickt auf eine lange Vergangenheit bis 1516 zurück. Über einen steilen Stiegenaufgang geht es bis zu einer loggiaähnlichen Vorhalle und zum Spitzbogenportal. Zu bewundern sind etwa das nach behutsamen Restaurierungen wieder entdeckte Fresko des hl. Florian aus 1537, ein frühbarocker Hochaltar mit Statuen aus der Werkstatt von Matthias Schwanthaler oder eine voll funktionsfähige Tragorgel aus dem Frühbarock (Di bis So tagsüber geöffnet, Führungen nach Anmeldung unter +43 / 664 / 924 26 68 od. 664 / 310 87 94). Tipp: Sehr stimmungsvoll präsentiert sich jährlich das Magdalenenfest am 22. Juli.

Neue Einblicke

Das ehemalige Augustiner-Chorherrenstift in Dürnstein ist nicht zuletzt durch den markant blauen Turm weitum sichtbar und stets beliebtes Gesprächsthema. Unter dem Motto »Neues entsteht« lohnt neben der prunkvollen Stiftskirche und dem zauberhaften Innenhof auch ein neuer Ausstellungsbereich einen Besuch, der bestehende öffentliche mit bislang nicht zugänglichen Räumen verbindet. Umgesetzt wird das Projekt vom Wiener Architekturbüro Planet Architects, und zu besichtigen ist es ab 1. Mai mit der Dauerausstellung »Entdeckung des Wertvollen«. www.stift-duernstein.at

© Planet Architects

Per Segway durch die Wachau – wie etwa am Südufer zur Barockpfarrkirche in Maria Langegg.

Foto: Michael Bernleitner

DURCHS *Welterbe* ROLLEN

Über Radfahren in der Wachau – mit oder ohne Strom – berichten wir bereits auf den Seiten davor, und auch Segway-Touren haben sich mittlerweile etabliert. Spezialist ist dafür der Spitzer Thorsten Busch, der mit seinen ausgefeilten Rundfahrten viele Schönheiten des UNESCO-Weltkulturerbes abdeckt, sei es beim Donau-Crossing oder bei Aussichtsfahrten über Krems oder zur Ruine Aggstein. Insgesamt stehen derzeit 7 verschiedene Touren am Programm. **www.segway-wachau.at**

Foto: AmbientConsult – Landschaftsarchitektur, DI Alois Graf, Am Sonnenhang 2, 3361 Aschbach-Markt

WEG DER ACHTSAMKEIT

Dieses besondere Naturprojekt im Wallfahrtsort Maria Taferl ist rund 2,5 km lang und wird von AmbientConsult – Landschaftsarchitektur voraussichtlich im Laufe des Jahres, spätestens 2020 umgesetzt. Der Weg der Achtsamkeit ist aber auch ohne die geplanten Stationen schon jetzt als schöner Panorama-Spazierweg angelegt und lässt sich gut mit einem Besuch der prächtigen Barock-Basilika mit ihren historischen Schätzen verbinden. Vorgesehen ist die Errichtung von 8 Rast- und Aussichtspunkten, die sich thematisch rund um die Achtsamkeit vor sich selbst, der Schöpfung und vor seinen Mitmenschen dreht.

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

Foto: Zimmerhackl

Der Heurige
IM DONAUSCHLÖSSEL

- gemütliche Stube mit heimeligem Flair und schmucker Bar
- Sonnenterrasse mit herrlichem Blick über die Donau und in die Weingärten
- feine kalte und warme Wachauer Schmankerln 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!

Fam. Gritsch
DONAUSCHLÖSSEL
HEURIGEN | PENSION | WEINGUT

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

»DIE SPINNEN, DIE RÖMER«

Dolce Vita an der Donau

»Ils sont fous, ces Romains« lautet der weltberühmte Sager des liebenswerten Galliers Obelix. Sein Leben ist bestimmt von Cervesa, Wildschweinbraten, Hinkelsteinen und dem Verprügeln vornehmlich römischer Legionäre und miserabler Sänger.

Text: Dr. Gottfried Thiery; Foto: Gregor Semrad

DER ADLER ROMS stand auch am Nord-Ufer der Donau. Im Bild: Blick vom Burgweingarten in Dürnstein in das Imperium Romanum.

Foto: Wolfgang Huppertz

Die Römer kommen: Eingetaucht in Nebelschwaden kehrte dieses römische Militär-Schiff anlässlich der letztjährigen OÖ-Landesausstellung in österreichische Gefilde zurück.

Humorvoll wird mit diesem Satz bis in unsere Zeit der Schock umschrieben, den die massiven gesellschaftlichen, kulturellen und wirtschaftlichen Veränderungen bei den Kelten nach der Eroberung Galliens durch Julius Caesar auslösten.

Bereits wenige Jahrzehnte danach stand die Weltmacht Rom unter Kaiser Augustus, Caesars Großneffen Octavian, mit einer gewaltigen Militär-Maschinerie auch in Germania Magna.

Die Germanen standen zivilisatorisch hinter den Kelten. Die Siedlungen überstiegen selten 200 Menschen. Umso wuchtvoller wirkte die Pax Romana. Die Donau wird mit einer hoch entwickelten, urbanen Kultur über fünf Jahrhunderte die nördliche Grenze eines Vielvölkerreiches, das sich über drei Kontinente erstreckte. Die immense Größe und die Dauer seines Bestandes machten das Imperium Romanum zum dominierenden multikulturellen Reich in der Geschichte des Westens.

KULTUR, TECHNIK UND FORTSCHRITT

Römer sahen sich nicht nur als Kriegsherren. Die Söhne der Wölfin waren in erster Linie Bringer von Kultur und hoch entwickelter Technik. Bereits mit einer römischen Legion (Stärke ca. 6.000 Soldaten) kamen Spezialisten in allen Dingen des praktischen Lebens. Einfache Legionäre waren keineswegs bloße Soldaten. Sie waren auch Pioniere, Straßenbauer, Maurer, Kalkbrenner, Ziegelhersteller, Steinmetze, Schmiede, Zimmerleute, Sanitäter. Ihre Kommandanten nicht bloße Unteroffiziere, sondern Techniker, Baumeister, Ärzte, Vermessungsingenieure, Kanzleileiter, Architekten, Stadtentwickler, Sicherheits- und Ordnungskommandanten sowie ärztliche Spitalsleiter.

In den Legionslagern wurde Wolle, Leder und Holz weiterverarbeitet. Baumaterial wie Granite, Gneise, Konglomerate, Sand- und Kalksteine lieferten Steinbrüche der Umgebung. Wertvoller Marmor wurde auch über größere Entfernung transportiert. Die Übernahme der Verwaltung des bestehenden Salzbergbaus in Hallstatt sicherte nicht nur dessen laufende Einnahmen, sondern auch die Konservierung von Lebensmitteln für die Speicher der Legionslager. Das norische Eisen (»ferrum noricum«) diente Schmieden zur Produktion von Waffen, Werkzeugen, Nägeln und Klammern. Dazu kamen Töpferwerkstätten, Ziegeleien und Kalkgewinnung. Die Produktivität für Warenerzeugung und Dienstleistungen ging deutlich über die eigene Bedarfsdeckung der Militärlager hinaus und kam der Zivilbevölkerung zugute.

Bereits im ersten Jh. n. Chr. wurden auf dem Gebiet des heutigen Österreich wesentliche zivilisatorische Grundlagen geschaffen. Das Markenzeichen der pax romana fußte darauf, auch in den entferntesten Provinzen möglichst gleiche Lebenskultur wie in der urbs aeterna am Tiber zu schaffen.

»SO MÖCHTE ICH AUCH LEBEN«

In den Anfängen beklagten sich römische Militärbeamte noch über die elenden Verhältnisse, die an der Donau in den Provinzen Noricum und Pannonien herrschten. Nicht einmal Wein oder Olivenöl gäbe es hier, lauteten die noch harmlosen Beschwerden nach Rom. Dazu kam das Fehlen vieler anderer »bare necessities«, die das Leben angenehm machen. Diese Situation sollte sich rasch ändern. Mit den großen Legionslagern Lauriacum (Enns), Vindobona, Carnuntum und den angrenzenden Zivilsiedlungen (vicus), den vielen dazwischenliegenden Garnisonslagern wie Tulln und Mautern entstand an der Donau erstmals eine urbane Kultur. Innerhalb weniger Jahrzehnte wurde eine bis dahin vollkommen unbekannte Form des Zusammenlebens von vielen Menschen etabliert.

Nicht ohne Grund steht an den Anfängen der lebenswertesten Stadt auf diesem Planeten das an der Donau errichtete Legionslager Vindobona. Und wenig überraschend entwickelte sich die älteste Stadt Österreichs (Enns) ebenfalls aus einem Legionslager an der Donau.

Möglich wurde dies durch eine Reihe von Zivilisationsbedingungen: Latein als einheitliche Verwaltungssprache, daneben Griechisch als Kultursprache, ein entwickeltes Geldwesen mit einer einheitlichen Währung, gut ausgebaute Verkehrswege, die Handel über viele Hunderte Kilometer ermöglichten, Gerichte mit einem effizienten Rechtssystem, das Eigentum schützt, Arbeitsteilung mit hoher Spezialisierung, Sicherheit, medizinische Versorgung, Bildung durch Alphabetisierung, Theater, Bäder, große Einkaufsforen, Dichtkunst und – last but not least – Tavernen.

Das Gefühl, das Germanen oder Kelten gleichermaßen beim Betreten eines Legionslagers samt Zivilstadt überkam, war nicht Zerstörung. Es war der Gedanke: »So möchte ich auch leben«.

Foto: NÖ Werbung / Andreas Hofer

RÖMERSTADT CARNUNTUM

Im Jahr 6 n. Chr. errichtete der spätere Kaiser Tiberius hier ein befestigtes Winterlager; der Beginn von 400 Jahren römischer Präsenz in Carnuntum. Heute umfasst der kulturhistorische Betrieb im niederösterreichischen Petronell (ca. 120 km von Krems) ein stetig wachsendes römisches Stadtviertel, Amphitheater, Trainingsarena der Gladiatoren sowie – etwas entfernt – das Museum Carnuntinum. Mittels App können vor Ort 7 antike Bauten virtuell bewundert werden. Geöffnet ca. Mitte März bis Mitte November. www.carnuntum.at

Römische Spuren finden sich beispielsweise in Mautern am Südufer der Wachau: Im Bild die historische Stadtmauer, an der vorbei es auch ins Römermuseum geht, das Leben und Schaffen im ehemaligen römischen Kastell Favianis-Mautern dokumentiert.

Fotos (2): Frank Heuer

EPILOG

»WAS, FRAGE ICH EUCH, HABEN DIE RÖMER JE FÜR UNS GETAN?«

Ein Gespräch von mehreren »Unterworfenen« irgendwo im Imperium Romanum zum Thema Pax Romana, frei nach Monty Pythons »Life of Brian«

»Die Römer haben uns ausbluten lassen, diese Schweine.« »Die Römer haben uns alles genommen, was wir hatten.« »Und nicht nur von uns.« »Von unsern Vätern und von unseren Vätern Väter.« »Und von unseren Vätern Väter Väter.« »Ja.« »Und von unseren Vätern Väter Väter Väter«.

»Was haben die Römer dafür als Gegenleistung erbracht, frage ich?« »Den Aquädukt.« »Was?« »Den Aquädukt«. »Oh. Jajaja. Den haben sie uns gegeben, das ist wahr.«

»Und die sanitären Einrichtungen und den Abwasserkanal.« »Oh ja. Die sanitären Einrichtungen. Weißt Du noch, wie es früher gestunken hat?« »Also gut, ja, ich gebe zu, den Aquädukt und die sanitären Einrichtungen, das haben die Römer für uns getan.«

»Und die schönen Straßen?«. »Ach ja, selbstverständlich die Straßen. Das mit den Straßen versteht sich ja von selbst, oder? Abgesehen von den sanitären Einrichtungen, dem Aquädukt und den Straßen?«

»Medizinische Versorgung...« »Schulen...« »Naja gut. Das sollte man erwähnen.« »Und wir können heute frei reisen und überall mit demselben Geld gute Geschäfte machen.« »Und der Wein. Das ist wirklich etwas, was wir vermissen, wenn die Römer weggingen.« »Die öffentlichen Bäder...« »Und die Frauen sind viel reinlicher, gepflegter und besser angezogen.«, »Und jede Frau kann es wagen, nachts die Straße zu überqueren«, »Jaja, die verstehen etwas von Frauen und können Ordnung schaffen, denn wie es hier vorher einmal war, davon wollen wir ja gar nicht reden.«

»Also gut, einmal abgesehen von sanitären Einrichtungen, der Medizin, den Schulen, dem Wein, der öffentlichen Ordnung, der Bewässerung, den öffentlichen Bädern, der Körperpflege, der besseren Mode, den Straßen, der Wasseraufbereitung und der medizinischen Versorgung, was, frage ich euch, haben die Römer je für uns getan?«

»Die Römer haben uns den Frieden gebracht.« »Wir zerfleischen uns heute nicht mehr, wie wir es früher getan haben, wir verstehen uns jetzt viel besser.«

»Aach! Frieden! Halt doch die Goschen, Du Wappler«.

Dr. Gottfried Thiery

ERWEITERUNG DES NETZWERKES

Im Zentrum des römischen Interesses stand die Donau als bedeutende Erweiterung des römischen Netzwerkes von Fluss-, Land- und Seerouten, das für den Bestand des Riesenreiches lebensnotwendig war. Mit der Fließgeschwindigkeit der Donau konnten die Römer nördlich der Alpen die Fahrt Richtung Osten mit höherer Geschwindigkeit bewältigen als auf dem Mittelmeer. Die an der Donau gelegenen Legions- und Garnisonslager hatten gut ausgebaute Häfen als Flottenstützpunkte. Nachrichtenübermittlung, Truppen, Waren- und Rohstofftransport über die Zubringerflüsse der Ostalpen erfolgte in bis dahin unbekannter Effizienz und Geschwindigkeit.

Germanen und Kelten kannten keine über Einbaum und einfaches Floß hinausreichende Beherrschung eines Flusses. Hingegen verfügten die Römer über hochentwickelte, mit Segel und Ruderkraft angetriebene Kriegs- und Handelsschiffe. Sie beherrschten die Übersetzung des Flusses über Schiffsbrücken mit schwerem Gerät. Die römische Marine kontrollierte beide Ufer.

VON BEDARFSDECKUNG ZUR KUNST DES GENIESSENS

Die Versorgung von Tausenden Menschen in den römischen Militärlagern und den angrenzenden Zivil-Siedlungen an der Donau erfolgte nach erprobter Logistik. Gebiete südlich, aber auch nördlich der Donau wurden über römische Gutshöfe so strukturiert, dass wesentliche Teile des täglichen Nahrungsbedarfs wie Getreide, Fleisch, Milchprodukte und Obst mit regionalen Produkten abgedeckt werden konnten. Die Ackerbohne sowie die Heil- und Gewürzpflanzen Knoblauch und Zwiebel waren fester Bestandteil römischer Gerichte.

Eine Vielzahl an Kräutern und Gewürzen bestimmte den Geschmack. Vor allem eine spezielle Fischsauce, genannt das Ketchup der Römer, wurde im gesamten Imperium vertrieben. Fische samt Innereien wurden in Salzlake vergoren und gefiltert in Amphoren abgefüllt.

Oliven, noch als Gemüse eingeschätzt, kamen gepresst als Öl oder in Honig eingelegt rasch an die Donau. Der regional an der Donau betriebene Weinbau diente der Herstellung einfacher Weine, die wegen geringerer Haltbarkeit rasch verbraucht wurden. Amphoren-Funde belegen, dass sich die Menschen an der Donau bereits »große Gewächse« aus Spanien, Italien und Südfrankreich mit einer idealen Reife von bis zu 15 Jahren gönnten. Bessere Lagerfähigkeit sicherte Harz.

Zur Versorgung mit vitaminreicher Nahrung entwickelten die Nachkommen Aeneas nördlich der Alpen den Obstanbau, vor allem die Kultivierung der Speiseäpfel. Sie veredelten erstmals die wilden heimischen Sorten. Aus Kleinasien brachten sie den Kirschbaum an die Donau.

Hingegen war einiges, was heute mit italienischer Küche im Besonderen und mediterraner im Allgemeinen untrennbar verbunden ist, den Römern unbekannt. Ursprünglich in Südamerika beheimatetes Gemüse wie Tomate, Paprika und Kartoffel »erobern« als Grundnahrungsmittel erst lange Zeit nach der Entdeckung der Neuen Welt unsere Töpfe und Teller. Die ursprünglich in Südostasien wachsende Orange schaffte es nicht, als mediterranes Obst auf die Tische des Imperium Romanum zu gelangen.

BADEKULTUR

Römische Lebensweise beruhte auf Förderung der Hygiene sowie des Wohlbefindens durch Badekultur. Ermöglicht wurde sie durch Aquädukte und Kanalisations-Technik. Am Höhepunkt verfügte die Stadt Rom über elf große Thermenanlagen und 900 öffentliche Bäder, die auch eine wichtige soziale Funktion hatten. Öffentliche Bäder wurden auch in den Provinzen an der Donau errichtet. Sie waren für die Erhaltung der Gesundheit der Soldaten und der Zivilbevölkerung in der kalten Jahreszeit wesentlich. In Carnuntum, der Stadt der Kaiser, gab es mehrere Thermen.

Ein typisches römisches Badehaus verfügte über Umkleideräume, einen Schwitzraum, ein Warmbad, einen mäßig warmen Raum und ein Kaltbad. Der Besucher konnte seinen eigenen Ablauf wählen. Das schrittweise Aufwärmen stand dabei im Vordergrund. Nur die hoch entwickelte römische Bauphysik und Wärmetechnik machte dies möglich. Sie standen im scharfen Kontrast zur dominierenden Holzbauweise der Landbevölkerung.

BROT UND SPIELE

Für das Leben der Legionäre an der Donau durfte auch die Unterhaltung durch römische Spielkultur nicht fehlen. Das Legionslager Carnuntum verfügte über zwei Amphitheater und eine Gladiatorenschule. Der Schaukampf war fester Bestandteil für die Erhaltung der Kampfkraft der Legionäre. Dass die Muse Thalia seit den Römern auch einen festen Platz bei den Menschen hat, wird bis in unsere Zeit durch das jährliche Sommertheater in Carnuntum gezeigt.

Foto: Frank Heuer

Zeitgeschichte hautnah: Das älteste Weingut Österreichs erweist sich ebenfalls noch „ganz schön römisch" – der beinahe 2.000 Jahre alte Nikolaihof in Mautern mit seinem historischen und zugleich ungemein reizvollen Weinkeller.

austriaguides
staatlich geprüft

Foto: Frank Heuer

Die UNESCO Weltkulturerbe-Region entdecken

Schätze der Wachau

NÖRDLICH UND SÜDLICH DER DONAU

»Lasst uns Licht bringen in das Dunkel südlich der Donau« (Dunkelsteinerwald)

Ulrike Hohenwarter ist hervorragend ausgebildete Reiseführerin mit einer unglaublichen Fülle an Wachauer Insider-Wissen. Ihre ungemein kurzweiligen und informativen Touren erstellt sie gerne auch ganz individuell nach persönlichen Interessen.

Besondere Highlights wären beispielsweise:

- geführte Kellergassentouren mit einer abschließenden Weinverkostung
- das südliche Flair in Krems – eintauchen in unbekannte und mystische Welten
- jahrhundertealte Kultur mit besonderen Architekturschätzen und als spannenden Kontrapunkt die Moderne

ULRIKE HOHENWARTER
ulrike.hohenwarter@gmx.at
T. 0043 664 2303 964

KUNST HAND WERK

Zeitlose Schönheit hat ganz viel mit Handarbeit zu tun. Mit schöpferischer Kreativität und kunstfertiger Umsetzung von Ideen. Dazu bedarf es Menschen, die auch gerne mal gegen den Strom der Austauschbarkeit schwimmen. Wir möchten einige vorstellen.

JUWELIER KALTEIS /21

Im Herzen der Kremser Innenstadt ist einer der interessantesten und kreativsten Goldschmiede weitum beheimatet.

Walter Kalteis kreiert in leidenschaftlicher Handarbeit außergewöhnliche Schmuckstücke und wird dabei von der Unterwasserwelt ebenso inspiriert wie von der perfekten Schlichtheit antiker Schmuckformen. Ein besonderer Schwerpunkt liegt bei kunstvollen Ringen – und um die romantische Zweisamkeit von Trau-, Partner- oder Liebesringen auch perfekt zelebrieren zu können, findet sich gleich nebenan seine Tochter Katharina, ihres Zeichens Braut- und Event-Stylistin (www.katharina-kalteis.com). Beim Juwelier komplettieren hochwertige Uhren der Topmarken Meistersinger, Oris und Zeno Basel sowie fantasievolle Schmuckkreationen exklusiv von NIESSING das Angebot. Krems, Obere Landstr. 21, www.kalteis-21.at

Fotos (4): Petr Blaha

GÄRTNEREI HICK

Die Bezeichnung als »Gärtnerei« ist angesichts des verblüffenden Sortiments beinahe schon augenzwinkerndes Understatement.

Es ist schon eine unglaubliche Vielfalt, mit der Manuela und Stefan Hick an der Donauuferstraße bei Weißenkirchen aufwarten können. Ob wunderschöne Blumengebinde für jeden Anlass, ob zahlreiche Pflanzenraritäten, wie China-Beere, Jiaogulan, das Kraut der Unsterblichkeit, oder Wachauer Chili in allen Schärfen oder ob hochwertige Natur- und Gesundheitsprodukte – die beiden leidenschaftlichen Besitzer haben praktisch für (fast) alles eine Antwort parat. Ebenso außergewöhnlich: die Auswahl an »Wachauer Kultur Pflanzen« – vom Mandel- oder Marillenbaum über Weingartenpfirsich bis zum Weinstock. Weißenkirchen 191, www.hick.cc

MODE KARL SAUER

Als stilsicherer Berater für klassische Damen- und Herrenbekleidung gilt Karl Sauer längst als Hotspot der Kremser Modeszene.

Das elegante Geschäft am Weg von der Oberen Landstraße zur Pfarrkirche St. Veit zählt bei vielen »Genuss-Shoppern« bei einem Krems-Besuch längst zum Pflichtprogramm – kein Wunder bei dieser ebenso reichhaltigen wie hochwertigen Auswahl an Mode, Schuhen & Accessoires. Neben italienischen und englischen Topmarken, wie Gran Sasso, Seventy, Hackett oder Fred Perry und exklusiven Schuhen von Hogan sowie der österreichischen Manufaktur Ludwig Reiter, verführen eine geschmackvoll erstellte Auswahl an Accessoires und feinstes italienisches Duftwasser von Acqua di Parma. Krems, Pfarrplatz 16, www.karlsauer.at

ARTES STUDIO

»Entdirndln Sie das Dirndl!« Wer die Boutique von Brigitte Gingembre betritt, lernt die freche Seite der Trachtenmode kennen!

Diese findet laut Gingembre viel zu wenig Beachtung. So wird bei ihr also zum Dirndl statt einer Bluse eine fesche Jeansjacke getragen. Oder Sneakers. Hier blitzt Tüll, dort wippt eine Feder. Die Marken? Nur vom Feinsten. Mothwurf, Angie Miller, Meindl und sogar ausgesuchte Stücke von der legendären Ortrud Rainer. Mit Gingembre lässt sich gut stöbern und dabei gleich ein wenig philosophieren, über Tracht und Tradition, über eine neue Flaniermeile von Krems bis nach Stein, der historischen Ader folgend, und über Schönes im Allgemeinen. Nur über Qualität nicht, da macht sie Ernst. Krems, Schmidgasse 4.

Foto: Gregor Semrad

Foto: Sabine Holzner

WEITERE TIPPS

Natürlich gibt es in der Wachau noch eine Vielzahl weiterer, lohnenswerter Shopping-Adressen. Insbesondere die Kremser Altstadt entpuppt sich – neben ihren historischen Sehenswürdigkeiten – als absoluter Geheimtipp mit einer tollen Auswahl an sehr individuellen Geschäften mit hochwertigem Sortiment. Siehe dazu auch die Seiten 117 und 118 inklusive Altstadt-Faltplan.

PAPETERIE.KUNST. BUCHBINDEREI JURIATTI

Anneliese Juriatti konzentriert sich auf Schönes. Wer ihre Papeterie in Krems betritt, dem bleibt das nicht lange verborgen.

Hier gibt es traditionelle Buchbindekunst im Zusammenspiel mit besonderen Produkten für »Liebhaber des schönen Schreibens«. Das Angebot beinhaltet hochwertige Schreibgeräte, feine Papiere und Billetts, limitierte Kunstdrucke vom Salzburger Künstler Michael Ferner, handgemachte Rahmen und natürlich den Klassiker: Bücher und Alben im traditionellen Wachauer Kalmuck-Stoff gebunden. Ergänzt wird das Sortiment durch originelle Geschenke kleiner Manufakturen wie den »Glückskind«- und »Klumpert«-Lodentäschchen von Mondschein Design. Krems, Hohensteinstraße 2, www.juriatti.at

BOUTIQUE THERESA HIRTZBERGER

Weil ihr Atelier in Spitz aus allen Nähten platzte, lädt Theresa Hirtzberger wenige Schritte weiter in ihre geräumige Dirndlmanufaktur.

Da lassen sich die Modelle aus allerfeinsten Materialen und handgeklöppelter Spitze bewundern, und zugleich kann man in der offenen Werkstatt den Näherinnen über die Schulter blicken. Und staunen, was Theresa Hirtzberger zum Thema Dirndl so alles einfällt. »Die Schürze lasse ich ja schon länger weg, um es wie ein Kleid tragbar zu machen. Jetzt mache ich Zweitröcke.« Eine pfiffige Sache: Das Oberteil mit fixem Unterrock wird je nach Lust und Anlass mit dem passenden Rock ergänzt. Und der sieht auch solo gut aus, mit einer Bluse etwa. Spitz, Hauptstr. 2, www.theresahirtzberger.com

Fotos (2): Herbert Lehmann

WEIN & KERAMIK SCHNEEWEISS

Liebevoll handgetöpferte Keramik ist nur ein Schwerpunkt in den historischen Salzstadln an der Donauuferstraße.

Sabine Schneeweiß hat ihre Leidenschaft zum Beruf gemacht. Die Absolventin der Meisterschule für Keramik töpfert mit stets neuen Ideen praktische Gebrauchsartikel für den Alltag sowie dekorative Objekte. So reihen sich schmucke Weinkühler an stylishe Kaffeeservices und witzige Smaragd-Eidechsen, dem Wahrzeichen der Wachauer Weine. Apropos Wein: Dieser kommt nicht zu kurz, denn Vater Anton produziert trinkfreudige Grüne Veltliner und Rieslinge. Weil aller guten Dinge drei sind, rundet Schwester Dorrit das Angebot mit himmlischen Marmeladen ab. Weißenkirchen, Wachaustraße 233, www.wachauerwein.at

DONAU STEIN DESIGN

Seit mehr als 20 Jahren verwandelt Sieglinde Almesberger Donaukiesel zu pfiffig-edlen Schmuckstücken.

In ihrem Atelier in Dürnstein verarbeitet sie gemeinsam mit Sohn Fabian, der ebenfalls längst vom Schmuckvirus befallen ist, rötliche und grüne, geäderte und gepunktete Donausteine in kreative Amulette, Ringe, Armbänder, Broschen, Ohrringe und Ketten. Bis zum Endprodukt – jedes Stück ist ein Unikat – sind unzählige Arbeitsschritte vonnöten. Daneben betreibt sie auch noch den Shop »Artcraft from Austria«. Hier findet man das etwas andere Souvenir und mit bleibendem Erinnerungswert: Kunsthandwerk aus Österreich in Form von ausschließlich hochwertigen Werken aus reiner Handarbeit. Dürnstein 3 bzw. 11 A, www.donausteindesign.com

Austrian Couture®
Mothwurf

Gaisberger Couture
O. Rainer
Leder Meindl
AngieMiller
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

Foto: Wachau Optik

Foto: Barbara Majcan

Foto: el-be

WACHAU OPTIK

Die Schotten haben ihren Tartan, die Wachauer ihren Kalmuck, den man sich sogar auch auf der Nase tanzen lassen kann.

So findet sich das originelle und traditionelle Winzerjacken-Muster als praktischer Wechselbügel in diesem Spitzer Geschäft – passend für optische wie auch für Sonnenbrillen. Einfach zum Aufstecken und zum Auswählen, je nach Stimmung und Garderobe. Dazu gibt's das hübsche Kalmuck-Muster nicht nur im klassischen Braun-Beige-Schwarz, sondern auch in peppigen Farben, etwa in Rot. Wer renommierte Namen für Fassungen und Sonnenschutz sucht, aber auch Kontaktlinsen oder sogar Hörgeräte, ist ebenfalls richtig. Top: Zahlreiche Aktionen wie etwa gratis Sonnengläser zur Gleitsichtbrille. Spitz, Hauptstr. 30, www.wachauoptik.at

DIE NIKOLAI

Martin, jüngster Sohn der Winzerfamilie Saahs, startete mit einer handgefertigten, biodynamischen Kosmetiklinie durch.

Die beste Basis wurde ihm bereits in die Wiege gelegt: Denn der Nikolaihof Wachau, Österreichs ältestes Weingut, keltert seit beinahe 50 Jahren nach streng biodynamischen Auflagen von Demeter. Diese erfüllen – als eine der wenigen Kosmetiklinien weltweit – auch alle Produkte von »dieNikolai«. Sie beruhen auf dem Traubenkernöl, das für seinen hohen Anteil an Vitamin E geschätzt wird – also »Anti-Aging« aus dem Weingarten! Erhältlich sind die vielleicht reinsten Kosmetika der Welt in mehr als 60 Läden, darunter in Mautern im Nikolaihof und in der Engelapotheke sowie in Krems bei Evi Naturkost, Martin Reformstark und Praxis Dr. Saahs. www.dieNikolai.at

KERAMIK LENA BAUERNBERGER

Schlicht und gut zu handhaben, so soll Design sein, findet Lena Bauernberger und produziert ebenso elegante wie witzige Blickfänge.

Mr. Wong heißt einer ihrer Lieblinge, eine wohldurchdachte Hommage an die Orchidee. »Die Blumentöpfe sind geradlinig und stehlen den Blumen nicht die Schau«, sinniert die Keramikerin. Die schlichten Messinghenkel sind gleichzeitig edle Rankhilfe und Halterung für die Innentöpfe, um Staunässe zu vermeiden. Auch die neue Serie Dip-Top kann sich sehen lassen: Keramikdeckel mit Vertiefung liegen als »Naschteller« für Kekse oder Beeren auf zylindrischen Glasbehältern. Ein Evergreen sind ihre Behälter »Das Blaue vom Himmel« mit handgemachter Chevron-Glasperle und pfiffigen Aufschriften. Melk, Dorfnerstr. 23, www.el-be.at

MARMORKUNST VON HÖCHSTER PERFEKTION

Authentisch, zeitlos, faszinierend –
die perfekte Wahl für gesundes, natürliches Wohnen in behaglicher Atmosphäre.

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

Viele Gründe, die für Wachauer Marmor sprechen: Er ist ökologisch, authentisch, pflegeleicht und dekorativ. 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 und 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.

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

Mörser, Vasen, Weinkühler, Schalen, Anhänger und vieles mehr aus Wachauer Marmor.

Seit vielen Jahren steht der Name »Wachauer Marmor GmbH« für Exklusivität und beste Zufriedenheit.

Edelste Innenausstattungen mit hochwertigem Marmor sorgen für zeitlose Eleganz.

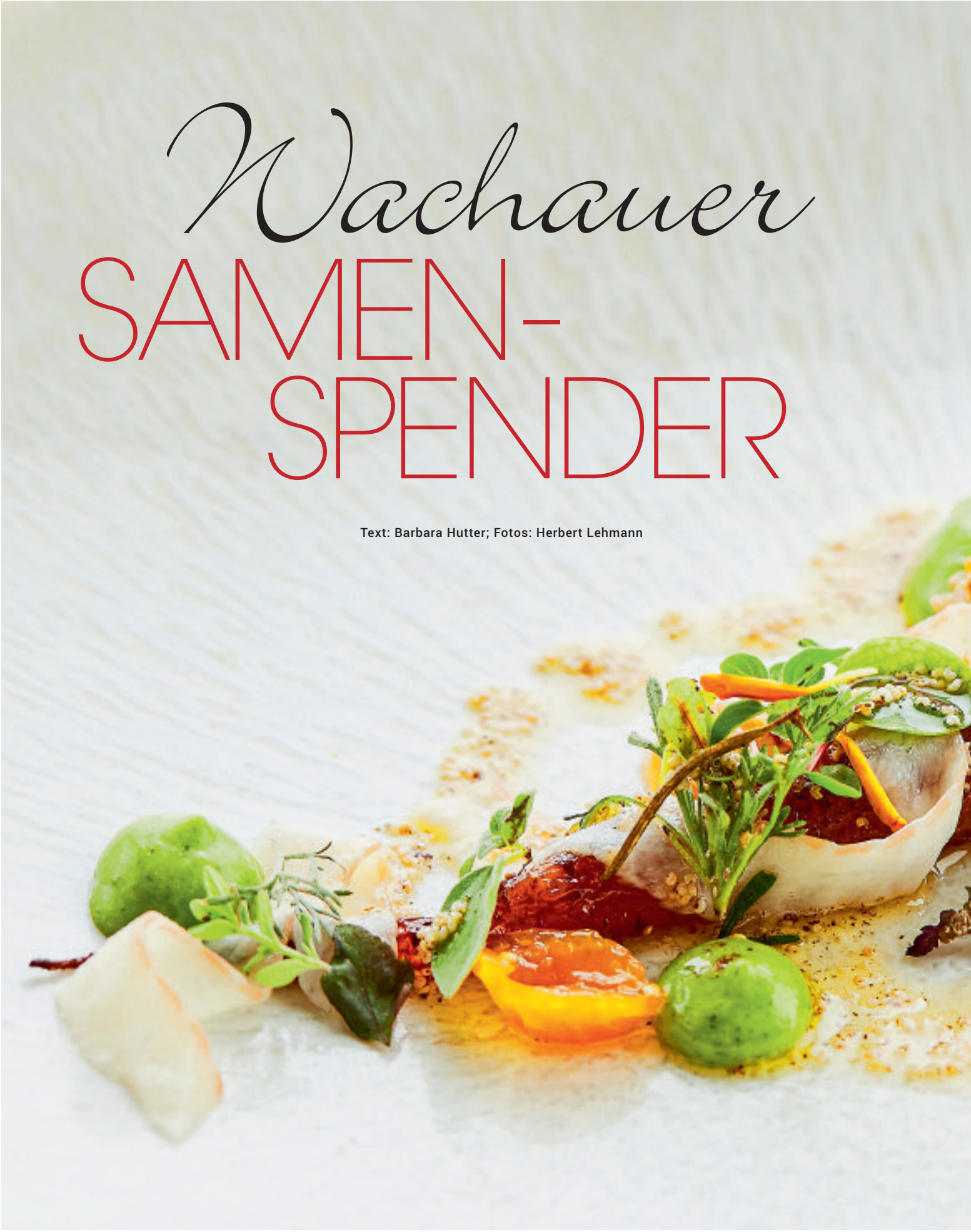
Einfach geschliffen schön: Erlesener Bodenbelag und stilvolle Verzierungen.

Abbau im Steinbruch.

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

Wachauer SAMEN-SPENDER

Text: Barbara Hutter; Fotos: Herbert Lehmann



Woher er kommt ist nicht bekannt. Doch er ist ebenso alt wie er hübsch ist. Die Rede ist vom Mohn, einer der ältesten Kulturpflanzen der Menschheit. Seit der Steinzeit wird die zartgliedrige, doch robuste Blume mit ihrer dekorativen Samenkapsel verwertet. Einst als Heilmittel, heute als aromatischer Leckerbissen.

Mit freiem Auge kaum zu erspähen, unverwechselbar am Gaumen – das elegante Aroma des Weißmohns inspiriert Spitzenköche wie Thomas Dorfer im Landhaus Bacher (im Bild »Karotte / Räucheraal / Physalis & Weiße Mohnbutter«) ebenso wie die Wachauer Wirtshausküche.

Aus der österreichischen Mehlspeisküche ist er schon lange nicht mehr wegzudenken, der Mohn. Und noch viel weniger aus der Wachau, die ja, nicht nur geologisch, sondern auch ein bisserl kulinarisch, zum Waldviertel zählt.

Wie der Mohn dorthin gekommen ist, das weiß Barbara Schmidl. »Mönche haben ihn aus dem Mittelmeerraum hierher gebracht.« Die Mohnzelten der Bäckermeisterin aus Dürnstein sind über die Landesgrenzen hinaus berühmt, wer mit ihr über die aromatischen Körnchen plaudert, stößt zudem auf eine wahre Quelle des Wissens. Sie hat sich mit dem wertvollen und wichtigen Rohstoff intensiv beschäftigt. Und so gibt's als Einstimmung auf den ersten Biss in die saftige Mohnfülle ein wenig Historie zum Staunen vorneweg.

KÖRNCHEN MIT GESCHICHTE

Schon um 4000 vor Christus ist Mohn als Heilpflanze belegt, und bis heute sind die Opioide in der Mohnmilch einer der größten Schmerzlinderer der pharmazeutischen Industrie. »In der Antike dachte man, Mohn wachse aus den Tränen der Aphrodite, die um Adonis trauerte«, sagt Schmidl und lächelt. Sicher sei jedenfalls, dass sich schon die römischen Soldaten mit einer Mischung aus Mohn und Honig dopten, um in der Schlacht unempfindlicher gegen Schmerzen zu sein. Eigentlich eine gute Anregung, um sehr genussvoll einem leichten Muskelkater beim Donauradeln oder beim Wandern auf dem Welterbesteig vorzubeugen. Barbara Schmidl schmunzelt: »Unsere Mohnzelten werden mit Honig gesüßt – ganz wie bei den Römern.«

Was da seit dem Mittelalter aus dem Waldviertel in die Wachau kommt – ältester Beweis dafür ist das Urbar des Abtes Ebro von Stift Zwettl aus dem Jahr 1280 – wird traditionell zu feinen Mehlspeisen und Gebäck verarbeitet. Und zwar das ganze Jahr über. Die Mohn-Marillen-Torte etwa von Elisabeth Zottl macht auch im Hochsommer eine gute Figur. Weil sie nämlich »ganz ohne Mehl, nur mit Mandeln« zubereitet und dadurch ein Klassiker bei Sommerfesten sei. Wenn die Sonne kraftvoll vom blauen Himmel lacht, dann darf nicht getrödelt werden, weiß die Meisterkonditorin aus Weißenkirchen: »Mohn muss frisch sein und sollte so rasch wie möglich verarbeitet werden, weil er gerade an heißen Tagen leicht ranzig wird.« Sie hat auch gleich einen Tipp parat: »Bereits gemahlener, das heißt gequetschter Mohn lässt sich gut portionsweise einfrieren.« Und denkt – immer auf der Suche nach neuen Ideen – beim Stichwort »gefroren« bereits laut über ein Mohneis »mit Preiselbeeren« nach.

Foto: Petr Blaha

ALLESKÖNNER MOHN

Mohn passt – fast – immer. Jedenfalls ist Josef Knoll in seinem Loibnerhof bei Dürnstein nie um ein köstliches Mohnrezept verlegen, ob cremig-elegant wie sein Mohntörtchen mit Grand-Marnier-Sabayon oder fruchtig-sommerlich, wie seine Variante der Mohnnudeln: auf Himbeerspiegel mit hausgemachtem Sauerrahmeis. »Manche Gäste meiden Mohn wegen der Körnchen zwischen den Zähnen«, sagt der Haubenkoch. Schade eigentlich. Dann doch lieber mit einem guten Schluck Wein einfach wegspülen. Die Empfehlung Knolls: »Wenn Frucht dabei ist, passt eine Auslese vom Riesling, sonst vom Veltliner. Jedenfalls nicht zu jung.« Für ihn selbst darf es auch gern eine Beerenauslese sein. »Zu Marillenknödeln mit Mohn.«

Was ein echter Wachauer ist – und daher auch ein bisserl ein Waldviertler, wie wir wissen –, dem fällt zum Thema Mohn viel ein. Wunderbare Zwetschkenknödel mit Mohn beim Schickh in Klein-Wien, saftige Mohntorten vom Schwarzen Bären in Emmersdorf und dem Hotel Schachner in Maria Taferl bis zum Hotel Post in Melk oder dem Nikolaihof in Mautern; Mohneis, Mohnbrioche und Mohnstrudel oder gar der »Wachauer Schichtstrudel« mit köstlichen Lagen von Mohn, Apfel und Topfen im Donauhof in Emmersdorf; ein Gericht aber darf nicht fehlen: die Mohnnudeln. Handgewuzelt versteht sich, mit Zwetschkenröster, Marillenröster oder auch Apfelmus, um die klassischen »Beilagen« zu nennen. Und natürlich mit ganz viel Butter, Zucker und – einem Schuss Rum, wenn es nach dem Rezept von Maria Rosenberger geht. »Das hab ich von der Oma, die war Wirtshausköchin im Waldviertel.« Mohn und Rum gehören einfach zusammen, ist

GLÜCKLICHE VERBINDUNGEN

In Hirtzbergers Hofmeisterei trifft der Waldviertler Graumohn auf zartschmelzendes Geflügelleberparfait, Zwetschke und Brioche (linke Seite), während er sich im Donauhof lieber mit Apfel und Topfen auf einen köstlichen Schichtenstrudel einigt (oben). Immer gut und stets klassisch: handgewuzelte Mohnnudeln mit Apfelmus, Zwetschken- oder Marillenröster.

die Donauwirtin in Weißenkirchen überzeugt. Ein aromatisches Dream-Team. Daher kommen auch beim Germknödel ein paar Tropfen Rum dazu. Und in die Mohntorte mit den Kompottbirnen.

GESUND NASCHEN

Mohn hatte immer einen fixen Platz in der Küche, die Rezepte wurden von Frau zu Frau weitergegeben. Auch Maria Rosenberger, die schon als Kind lieber ein Mohnstriezerl als ein normales Semmerl gegessen hat, führt diese Tradition weiter. Süß und innovativ, mit Waldviertler Mohnparfait mit Amarenakirschen oder dem selbst gemachten Waffelstanitzel, gefüllt mit Mohncreme und Früchten. Und pikant und überraschend, etwa mit feinem Carpaccio vom Rehrücken mit Mohnöl.

Denn auch duftendes Öl wird aus den Samen des »Papaver Somniferum« gewonnen. Mohn hat 42 Prozent Fett und wurde für die Weiterverarbeitung früher händisch gestampft, später mit Mohnquetschen bearbeitet. Reiben sollte man ihn nicht, denn die Hitze, die dabei entsteht, tut der Frische Abbruch. Mohn tut jedoch dem Menschen gut, er enthält viele ungesättigte Fettsäuren, Zink, Eisen, Magnesium, Kalium, Aminosäuren, Phosphor, Vitamin E und B1. Wer sich Sorgen wegen der – für die Pharmazie so wichtigen – Inhaltsstoffe wie Morphine und Codeine macht, kann beruhigt sein. Diese sind in sehr geringen Mengen im Mohn und werden überdies beim Erhitzen, ob in der Pfanne oder im Backrohr, neutralisiert. Mohn tut also nicht nur Erwachsenen, sondern auch Kindern gut.

Der Mohn ist ein vielseitiger Geselle. So verträgt er sich aufs Allerbeste mit der feinen Wachauer Marille, wie hier in der Mohn-Marillentorte im Café Elisabeth. Oder lässt sich auf einen knusprigen Flirt mit einem buttrigen Karpfenfilet ein, wie im Fischrestaurant Heinzle.

GRUSS AUS DEM WALDVIERTEL

Niemand weiß das besser als Hartmuth Rameder. »Wir haben in der Hofmeisterei oft ein Mohn-Gericht auf der Karte, da ich selbst aus dem Waldviertel komme.« Wenn es um den begehrten Rohstoff geht, kommt Rameder ins Tüfteln. Natürlich gemeinsam mit dem Küchenchef der Hofmeisterei Hirtzberger, Erwin Windhaber. »Der Mohn hat viel Fett, das ist der Geschmacksträger, er passt also gut zu dunklem Fleisch, wie Rind oder auch Taube.« Das köstliche Resultat: Leicht geräucherte Taube mit Knollenziest, Mohnzelten und Aronia. »Wegen der fruchtigen Komponente.« Die Mohnzelten aber bitte pikant, mit »ein wenig mehr Anteil an herzhaftem Kartoffelteig, damit man auch satt wird und alles saftig bleibt«. Ganz etwas Besonderes sei er, der Waldviertler Mohn, ist Rameder überzeugt. Weil er nämlich langsam wachse und gleich vor Ort in den Mörser komme. Da bleibt das Mohnfett drin und wird mit Sauerstoff vermengt – Aroma pur. Und so findet sich auf der Karte des Wösendorfer 2-Hauben-Lokals etwa Zartes vom Reh unter einer Mohnkruste, mit Maiwipferln, Schupfnudeln, Kirschen und Broccolicreme. Oder auch ein in Mohn gewälztes Geflügelleberparfait mit einer würzigen Mohncreme, Zwetschke und Brioche. Der Weintipp dazu kommt von der Hofmeisterei-Sommelière Elena Späth, immerhin Österreichs einzige »Master of Wine«-Studentin: »Ein Neuburger Smaragd, spät gelesen, runde Säure, am besten aus einem heißen Jahr wie 2011, 12, 15 oder 17.«

DER FISCH UND SEINE HÜLLE

Es ist nicht zuletzt in der Wachau, wo sich zwei echte Waldviertler begegnen. Direkt am Donauufer kommen sie zusammen, der Mohn und der Karpfen. Dass Mohn – so wie der Karpfen – ein Produkt der Region sei, ist für Gerhard Heinzle sogar das Wichtigste. »Es passt einfach hierher«, findet der Spitzenkoch in Weißenkirchen, der sich seit vielen Jahren auf Fisch spezialisiert hat. Natürlich gibt's »beim Heinzle« neben den süßen Klassikern auch pikante

Die altehrwürdige Mohnquetsche im Dürnsteiner Stammhaus der Bäckerei wird von Barbara Schmidl und ihren Mitarbeitern liebevoll gehegt und gepflegt – und kommt regelmäßig zum Einsatz. Rechts: Verführerisches Mohn-Potpourri aus dem Hause Schmidl.

DER MOHN & DIE MEISTERIN

Barbara Schmidl ist Bäckerin in 11. Generation. In ihrer Bäckerei im Herzen von Dürnstein kommen nicht nur Brot und die legendären Wachauer Laberln aus dem Ofen – auch der Waldviertler Graumohn spielt eine tragende Rolle.

Wo dieser in feinster Qualität herkommt, weiß die junge Bäckermeisterin ganz genau: Sie hat die rot und rosafarben blühenden Mohnfelder zwischen Weißenkirchen und Ottenschlag besucht. Im Gegenzug kam der Mohnbauer zum Verkosten in die Bäckerei. »Die Rohstoffe sind eben sehr wichtig«, bringt es Barbara Schmidl auf den Punkt. Der fachkundig gequetschte Mohn – um Aroma und Öle zu schonen – wird dann vor allem zu verführerischen Mohnzelten. Diese handgroßen, runden Klassiker der Waldviertler Mehlspeiskunst isst – und fabriziert – Schmidl am liebsten mit einem sogenannten traditionellen Beugerlteig. Dies ist ein Hefeteig, für den ein »Dampfl«, ein lauwarmer Vorteig, gemacht werden muss. Dafür muss auch das Mehl stimmen. In der Bäckerei Schmidl kommen nur völlig unbehandelte Mehlsorten zum Einsatz. Denn, so ist die Meisterin überzeugt: »Mehl braucht keine Behandlung. Man muss gut mit der Mühle zusammenarbeiten und wissen, dass jede Mehllieferung anders ist. Mehl ist eben ein Naturprodukt.« Nach dem Wachauer Motto: das Alte bewahren, aber offen sein für Neues.

Foto: Petr Blaha

Auch im Gasthaus Schickh trifft der Mohn auf seine alte Freundin die Zwetschke und vereint sich zur fruchtig-süßen »Knödel-Partie«.

Beim Donauwirt hingegen schmiegt er sich als Mohncreme mit weißer Schokolade in ein handgemachtes Waffelstanitzel (siehe Bild) oder umschmeichelt als Parfait zarte Amarenakirschen.

Schupfnudeln oder Grießknödel mit Mohn, denn: »Wir sind da sehr spontan.« Aber der Karpfen ist – vor allem im Herbst, wenn die frische Ernte im Mohndorf Armschlag verfügbar ist – der eigentliche Star und präsentiert sich in knuspriger Mohnkruste. Bei Anruf Mohn: Für prompte Lieferung genügt ein Anruf beim Mohnwirt Neuwiesinger. »Der mahlt das auch gleich so, wie ich es gern habe.«

Immer öfter ist Mohn nicht nur auf der Dessertkarte, sondern auch als pikanter Begleiter zu finden. Im Prandtauerhof bei Weißenkirchen kommt das Forellenfilet mit Roten Rüben, Krentascherl und Mohnölschaum auf den Tisch, im Donauhof in Emmersdorf gibt's zur Rindssuppe ein Mohnschöberl.

Und sogar das Ausnahmetalent an den Töpfen im Landhaus Bacher, Thomas Dorfer, ist für die salzige Seite des Mohns empfänglich. Der Wahlwachauer, der aus seiner Kärntner Heimat nur süße Mohnspezialitäten wie Potitzen oder Mohnkrapferl kannte, komponiert hier etwa confierte Karotte mit weißem Mohn, Räucheraal und Kräutern. Weißmohn, der habe etwas Eleganteres, Selteneres als die anderen Sorten. »Das passt zu unserem Haus«, sagt der Spitzenkoch und lacht. Er schwärmt auch für einen gekochten Mohnstrudel in Safransud. Und findet sogar ein schlichtes Mohnflesserl mit grobem Salz, Butter und Beinschinken »ganz großartig«.

Und wer nun schon ein ganzes Mohnmenü schnabuliert hat und kein Körnchen mehr hinunterbringt, dem bleibt immer noch ein echtes Wachauer Lippenbekenntnis: das Wachauer Busserl aus dem Hause »dieNikolai« der Familie Saahs in Mautern. Ein duftender Balsam für zarte Lippen mit Melisse, Rosmarin und – Mohnöl.

Foto: NÖ Werbung/Michael Liebert

AUSFLUG INS MOHNDORF

Ab Mitte Juli lockt die Mohnblüte nicht nur Bienen nach Armschlag, rund eine halbe Autostunde von Spitz. »Gemma Mohn schauen« heißt es dann und das gleich mehrmals im Jahr.

Die k.-u.-k.-Agrarstatistik des Jahres 1912 verzeichnet 1.200 Hektar an Mohnfeldern im Waldviertel, noch 1934 notierte der »Zwettler Graumohn« an der Londoner Handelsbörse, dann geriet er durch Billigimporte aus dem Ausland ein wenig in Vergessenheit.

In den 1980er-Jahren wurde der Mohnanbau vor allem rund um Armschlag wiederbelebt, heute ist die Region beliebtes Ausflugsziel. Etwa zum »Mohngartensonntag« mit unzähligen Zier-und Gartenmohnsorten – bis zu 50 verschiedene Sorten blühen im Mohngarten und in den Bauerngärten. Bis Mitte Juli tauchen die zarten Blüten das Mohndorf in ein Farbenmeer, dann beginnen in den grünen Kapseln die aromatischen Körnchen zu reifen, bis sie im September erntereif sind.

Mohnstrudelwandertag und Mohnkirtag mit viel bodenständiger Volksmusik sind bereits seit Jahren beliebte Fixpunkte im Waldviertler Sommer, dazu kommt die größte Mohnmühlensammlung – rund 1.300 Stück – im Mohnwirtstadl.

In Armschlag finden sich auch die Hauptlieferanten der Wachauer Gastronomie. Rosemarie Neuwiesinger vom »Mohnwirt« fährt seit mehr als 25 Jahren fast täglich mit ihrem Mann Johann aufs Feld hinaus. »Wir können uns immer noch nicht sattsehen«, lächelt die Mohnwirtin. Seit 1989 arbeitet das Wirtspaar daran, den echten Waldviertler Graumohn zu neuer – nachhaltiger – Blüte zu verhelfen. Mit Erfolg. Und auch Margarete und Andreas Greßl haben sich dem Mohn verschrieben. Aus Grau-, Blau- und Weißmohn werden auf ihrem »Mohnhof« zudem feine Öle gepresst, drei Sorten, dazu ein mit Basilikum aromatisiertes. Das Lieblingsprodukt von Margarete Greßl: Mohnpesto.

BUCH TIPP

MOHN-KLASSIKER
Die besten Rezepte aus Europa – von deftigem Mohnauflauf (Ungarn) über saftigen Mohnstrudel (Polen) bis zu Mohn-Kolatschen (Tschechien) und schlesischem Mohnkuchen – eine unterhaltsame Kulinarikreise, gut nachkochbar aufbereitet. Krenn-Verlag, ISBN 978-3-99005-265-5, € 19,95.

TIPP VON MOHNBÄUERIN MARGARETE GRESSL

Der Graumohn ist für Mehlspeisen am feinsten, vom Blaumohn findet man im Handel oft schlechte Qualität, weil er mit dem Mähdrescher geerntet wurde und daher so manche Körnchen schon beschädigt sind. Dadurch tritt Öl aus und wird ranzig. Das wird dann durch viel Zuckerzugabe kaschiert. Das merkt man aber, spätestens beim zweiten Bissen, wenn es hinten im Gaumen ein wenig brennt, fast ein bisschen scharf schmeckt.

HAUBEN FÜR DEN HECHT

Unbeeindruckt von den Zeitläufen steht er da, der Jamek. Wie ein Fels in der Donaubrandung, abseits von kulinarischen Moden und vielleicht genau deshalb alljährlich unter der Haube – seit Bestehen des Guide Gault&Millau in Österreich.

Text: Barbara Hutter

DER WEINMACHER

Herwig Jamek lernte schon im Weingarten seiner Großeltern in Rohrendorf bei Krems mit Baumpresse und Rebschere umzugehen. Nun hat der Facharzt für Anästhesie die Weinfachschule in Krems absolviert, fliegt aber trotzdem regelmäßig als Notarzt im Hubschrauber Christophorus 2 mit. Sein Bio-Know-how kommt dem Weingarten zugute: Lieber Pheromontricks als Insektizide, dazu intelligente Begrünung statt Kunstdünger und vor allem – Trockenmauern. »Die sind das beste Nützlingshotel!«

Die Platitüde sparen wir uns. Nämlich jene von der Tradition und der Bewahrung des Feuers. Obwohl – ein bisserl passen tät's schon, wenn vom »Jamek« die Rede ist. Von »dem Jamek« in Joching. Von einer Institution, von einem der ganz großen Namen in der Wachau. Und einem Betrieb, der immer noch in der Hand einer unglaublich vielseitigen Familie ist, mittlerweile in vierter Generation.

»Das ist keine Last, das ist ein Geschenk!« Johannes Altmann lächelt. Ein wenig stolz, aber jedenfalls im Bewusstsein der Verantwortung. Der Name steht seit einem halben Jahrhundert für feine Küche und hervorragende Weine. Und zwar durchgehend, sozusagen krisensicher, und mit aller selbstbewussten Bescheidenheit. Ist doch der Jamek das einzige Restaurant in Österreich, das seit der ersten Ausgabe des Guide Gault&Millau 1980 von diesem durchgehend mit mindestens einer Haube bedacht wurde. Das muss dem Jamek erst einer nachmachen.

PIONIERARBEIT

Den Grundstein für diesen Qualitätsanspruch, so der »Enkel Nummer elf«, wie er sich selbst mit einem Schmunzeln bezeichnet, haben die Großeltern gelegt. Echte Pioniere. Josef Jamek, der schon in den 1970ern durch gekühlte Tanks eine bis dato unerreichte Frische und Aromatik der Weine erreichte. Edeltraud Jamek, die Ausnahmeköchin, die mit Finesse und Mut mitten in der Wachau eine bodenständige Variante der Nouvelle Cuisine kredenzte. Erst bestaunt, doch bald mit Vorbildwirkung. Mittlerweile haben sich die Zeiten geändert, die frische Brise hat sich über die ganze Wachau ausgebreitet.

Heute, so Altmann, finde man entlang der Donau »alle zwei Kilometer ein Wirtshaus, wo man ausgezeichnet isst«. Die »signature dishes« der Oma stehen jedenfalls nach wie vor auf der Karte: die unnachahmlich flaumigen Hechtnockerl, Beuschel, Grammelschmarrn, Topfenhaluschka. »Für diese Klassiker kommen heute noch Gäste von weit her und das immer wieder«, sinniert der junge Restaurantchef. Obwohl der hochverdiente Küchenchef Herbert König vor vier Jahren die kulinarischen Geschicke des Hauses in die Hände zweier junger Kollegen gelegt hat. Die Linie sei geblieben, so Altmann, ein bisserl adaptiert halt, aber ganz ohne Revolutionen. Das gefalle ihm und offensichtlich auch den Gästen. »Gut essen, ganz unaufgeregt, ohne Eventcharakter und ohne Geschichten erzählen«, so wünscht er sich das. Ein Schnitzel sei eben ein Schnitzel. Und der viele Wind, der um »regional« und »saisonal« gemacht werde, sei ohnehin verwunderlich. »Für mich ist es normal, dass ich abseits der Saison keinen Marillenknödel esse.«

FAMILIENSACHE

Seit 2003 kümmert sich Johannes Altmann um das Restaurant. So manch kleiner Stammgast von damals ist es heute als Erwachsener immer noch. Das freut ihn. »Es ist einfach schön, Teil des Lebens dieser Menschen zu sein.«

Das renommierte Weingut betreut seit 2012 sein Schwager Dr. Herwig Jamek. Ein Arzt aus Leidenschaft und Quereinsteiger, der vom Credo des Josef Jamek – nämlich absolute Bekömmlichkeit der Weine – allein schon aus der Sicht des Mediziners begeistert ist. Der Erfolg gibt ihm recht, seine Weine sind unverwechselbar an Finesse und Typizität.

RESTAURANT & WEINGUT JAMEK, 3610 Joching, Josef-Jamek-Str. 45, T 0 27 15 / 22 35, info@weingut@jamek.at, www.weingut-jamek.at

Fotos: Herbert Lehmann (3), Martin Hesz (1), Petr Blaha (1), Daniela Matejschek (1)

RESTAURANT & WEINGUT JAMEK

Alles, was ein Lieblingsplatz braucht: Von den Jahren gebürstetes Holz, hohe Kastenfenster, einladende Schank, gemütliche Tische. Der Jamek ist immer noch derselbe. Fast. Denn die Veränderungen sind mit feinem Pinselstrich geschehen, beinahe unmerklich. So etwa ein dezent integrierter Weinverkostbereich in einem der Gasträume, ein Geniestreich von Jutta Altmann, Josef Jameks jüngster Tochter. Zeitgleich entstand der Wintergarten, ein neuer Anbau mit Kamin und Blick mitten in die Weingärten – die beste aller Aussichten. V.l.n.r.: Johannes Altmann & Daniela Altmann Lazo de la Vega Meyenberg, Jutta Altmann, Dr. Herwig & Dr. Julia Jamek.

Foto: Fischer Apero

Foto: Sonni Waldhart

GASTHAUS SCHWARZ

SCHWEINSBRATEN AUS DEM HOLZOFEN

Auch ein kulinarischer Klassiker bedarf der besonderen Aufmerksamkeit. So sieht es **Erwin Schwarz** aus dem gleichnamigen, familiengeführten Gasthaus Schwarz im Waldviertler Nöhagen. Dem beliebten Schweinsbraten verleiht er im Holzofen eine ganz besonders aromatische Würze. Doch auch bei den Beilagen überlässt der Herr des Hauses – der hier persönlich am Herd steht – nichts dem Zufall: »Ich koche ausschließlich frisch, regional und am liebsten aus dem eigenem Anbau!« Da versteht es sich quasi von selbst, dass die Erdäpfel für die Knödeln aus dem eigenen Garten kommen. Dieses konsequente Lokalbewusstsein schmeckt auch seinen Gästen. »Und für die mache ich das ja!«, meint er lächelnd.

VERFÜHRERISCH

Es gibt Gerichte, die zur kulinarischen DNA eines Hauses werden. Klassiker, wegen deren man nur allzu gern den Wirten der Wachau wieder und immer wieder einen Besuch abstattet.

Foto: Petr Blaha

KIRCHENWIRT

KUTTELN IN WEISSWEINSAUCE

Das kulinarische Herzstück im historischen Kirchenwirt in Weißenkirchen besteht aus einer liebevoll kreierten, verfeinerten österreichischen Wirtshausküche. »Bei uns bekommt man auch noch Gerichte, die anderswo längst in Vergessenheit geraten sind«, verspricht Küchenchef **Jürgen Bicker.** Eine dieser Spezialitäten sind die cremigen Kutteln in Weißweinsauce. »Natürlich mit einem guten Wein aus unserer Wachau zubereitet«, schwärmt er und empfiehlt dafür Riesling oder Grünen Veltliner. Mit in Butter geschwenkten Petersilienkartoffeln entsteht so eine originelle Speise mit bodenständigen Wurzeln, in der Handwerk, Tradition und Moderne harmonisch Hand in Hand gehen.

Foto: Herbert Lehmann

Foto: Herbert Lehmann

Foto: Gasthof Prankl

GASTHOF PRANKL
GEFÜLLTES HAUSSCHNITZEL

Einfach nur ein Backhendl oder Cordon Bleu? Von wegen! Der köstliche »Renner« im Gasthof Prankl in Spitz an der Donau ist eine perfekt ausgeklügelte Geschmackskomposition, die es in sich hat. »Saftig, knackig und herrlich würzig«, bringt es Küchenchef **Florian Fink** – der auf hochwertige, regionale Zutaten setzt – auf den Punkt. Er vermählt das Beste aus beiden Küchenklassikern: Das frisch gebackene Hendl füllt er mit Speck, verschiedenen Käsen, Zwiebeln und frischen Kräutern. Dazu werden Erdäpfel und Preiselbeeren gereicht. Ein Gericht, das seit bereits 10 Jahren beim »Prankl« beweist, dass es wahrlich auf die inneren Werte ankommt.

Foto: Gerhard Figl

HOTEL RICHARD LÖWENHERZ
FORELLE IM GANZEN

Sie stammen aus Traismauer, Österreichs ältester Fischzucht. Die Forellen, die Küchenchef **Patrick Fürst** im Hotel Richard Löwenherz in Dürnstein zum beliebtesten Gericht des Hauses veredelt: »Zuvor kommen sie noch in unser eigenes Fischbecken, das wir seit 50 Jahren haben.« Klar, dass der Küchenklassiker diese Besonderheit adelt. »Dabei braucht es für unsere Forelle im Ganzen gar nicht mehr viel.« Gewürzt mit Salz, in Mehl gewendet, auf dem Grill à la Müllerin angebraten und im Ofen saftig gar gezogen. »Das ist das ganze Geheimnis«, verrät Patrick Fürst, der überaus ambitioniert der heimischen Küchentradition mit saisonalen Zutaten und frischen Ideen ein modernes Gesicht verleiht.

Foto: Herbert Lehmann

Foto: Rupert Mühlbacher

Foto: Hotel Schachner

HOTEL SCHACHNER
FEURIGES BEEF TATAR

»In der Küche machen Kleinigkeiten oft den großen Unterschied«, weiß Küchenchef **Wolfgang Bauer,** der seit 14 Jahren im Hotel Schachner in Maria Taferl für die kulinarische 2-Hauben-gekrönte Vision des Hauses steht. Eine dieser Visionen ist das beliebte und feurige Beef Tatar. »Hierfür wird jede Portion Tatar einzeln und frisch geschnitten – und mit typischen Zutaten wie Gewürzgurkerln, Kapern und Sardellen veredelt.« Den fein-feurigen Unterschied macht dann eine ungarische Paprika-Paste aus. Wer danach noch Lust auf einen süßen Gegenspieler hat, dem empfiehlt er den Kaiserschmarrn, der ebenfalls nur portionsweise und nach einem geheimen Schachner-Rezept hergestellt wird.

Lisl Wagner-Bacher
MEINE ÖSTERREICHISCHE KÜCHE
FAMILIENREZEPTE FÜR JEDEN TAG
Fotografiert von Julia Stix
272 Seiten,
ISBN 978-3-7106-0255-9, € 35,–
Brandstätter Verlag

Fotos: Julia Stix, Joerg Lehmann

Gefüllte Zwiebeln mit Hirse aus Lisl Wagner-Bachers neuestem Kochband. Für feinsten Genuss im eigenen Heim sorgen auch Köstlichkeiten wie Marmeladen, Fonds u.v.m. zum Mitnehmen.

LISL WAGNER-BACHER: ÖSTERREICHS GRANDE DAME

Vor drei Jahren legte Lisl Wagner-Bacher den Kochlöffel des Feinschmecker-Kleinods Landhaus Bacher vertrauensvoll in die Hände ihres Schwiegersohns Thomas Dorfer. Die so gewonnene Zeit nutzte sie für die Entstehung eines ganz besonderen Kochbuchs: ihr kulinarisches Lebenswerk.

Interview: Anja Hanke

Wenn ein Kochbuch ein Lebenswerk ist, wie geht man da heran?
Um ehrlich zu sein, fühlte ich mich anfangs recht unsicher. Ich wollte nicht zu einfach sein, nicht zu schwer. Wie viel zeigt man da? Da es meine Geschichte ist, wollte ich es sehr persönlich machen. Letztlich ist das Buch dann – genau wie ich es mit all meinen Aufgaben im Leben bin – gewachsen und zu dem geworden, was es ist.

Sie gelten als die Grande Dame der österreichischen Küche. Allerdings begannen Sie als Autodidaktin am Herd. Ihr größter Ideenratgeber waren damals Kochbücher.
Ist das nicht wundervoll? Kochbücher begleiten mein Leben. Ich habe über 4.000 Werke gesammelt. Und ich schreibe auch noch selbst welche. Das schönste Kompliment dabei ist, wenn ich höre: »Nach deinem Buch kann ich kochen!«. Ich bemühe mich sehr, gebe Tipps, verrate Tricks. Das Gespür letztlich muss der Leser aber selbst mit einbringen und alle Sinne beim Kochen einsetzen.

Meine österreichische Küche: Was macht diese so besonders?
Ich denke dabei an das einstige große Kaiserreich, das sich bis nach Triest erstreckte. An das Böhmische mit seinen Mehlspeisen, die ungarische Würze, das Alpine und eben auch das Mediterrane, das ich so liebe. Nicht jedes Land hat einen so vielseitigen Hintergrund, aus dem es schöpfen kann.

Wo findet sich die Wachau in dieser Vielfalt? Sie ist ein kleiner Streifen, der selbst viel Feines bietet. Die Hauptakteure sind Spezialitäten wie die Marille, der Wein und die Walnuss. Die Küche der Wachau ist eine ländliche, die man sowohl bodenständig als auch fein interpretieren kann, und die sehr gern die Produkte der Nachbarregionen, wie Kartoffeln, Mohn oder Steinpilze aus dem Waldviertel oder Spargel aus dem Marchfeld aufnimmt.

Wie hat sich diese Küche im Lauf der Jahre gewandelt?
In der Küche spürt man den Zeitgeist deutlich. Alles ist feiner, zarter, schonender in der Zubereitung geworden. Auch gibt es wieder viel mehr Produzenten, die Wert auf das Gute legen. Davon profitieren wir sehr.

Welche Gerichte sind aus Ihrer Laufbahn nicht wegzudenken?
Der Sauerrahmschmarrn und das Kaviar-Ei. Das wurde wirklich zu meinem Signature Dish.

Mit welchem Gericht kann man Sie privat glücklich machen?
Ich bin eine Allesesserin. Jede Jahreszeit hat genau das Gemüse, das ich am liebsten mag. Gemüse war bei mir schon immer die Hauptspeise, Fleisch die Beilage. Außer ein Wiener Schnitzel – das geht immer.

Und wer sollte Sie bei diesem Essen begleiten?
Die Essen mit der Familie sind das Größte. Wenn alle zusammensitzen und miteinander plaudern. Diese Zeit ist die wichtigste im Leben.

Fleisch vom Höllerschmid

AUF WACHAUER TELLERN DREHT SICH ALLES UM DAS BESTE!

echt · regional · bio

Höllerschmid – die Avantgarde
in Sachen Fleisch.

**Für anspruchsvolle Köche
und zufriedene Gäste**

Aufgewachsen mit viel Bewegung in frischer Luft, reichlich Stroh, gesundem Futter, einem fantastischen Blick ins Ötscherland, gut betreut vom Bauern:
Das Fleisch glücklicher Schweine schmeckt einfach besser – zur Freude anspruchsvoller Gastronomen und zufriedener Gäste!

**Das Ötscherblick-Schwein gibt's
exklusiv bei Höllerschmid!**

Fleischwaren Höllerschmid GmbH
Gewerbestraße 19
3492 Walkersdorf
Telefon +43 (0)2735 5228
www.hoellerschmid.at

Weil nicht wurscht ist, wo man einkauft.

Die Aussicht von der Terrasse des Hotelrestaurants ist unvergleichlich. Und dank des neuen Wintergartens mit versenkbaren Scheiben auch bei Wind und Wetter zu genießen (1). In Niederösterreichs einzigem 5-Sterne-Hotel kümmert sich die Familie Thiery hingebungsvoll um das Wohl der Gäste aus aller Welt. Im Bild die Seniorchefs Johann C. und Rosemarie Thiery, Tochter Maria-Katharina Thiery-Schroll mit ihren beiden Kindern Alexander und Marlene sowie Sohn Johannes C. Thiery (2). Stilvolle Zimmer mit fürstlicher Dekoration, dazu Spa, Innen- und Außenpool – an Komfort bleiben keine Wünsche offen (3). Abendstimmung an der Donau: Ein stolzes Schloss im Renaissance-Stil beherrscht das historische Örtchen Dürnstein (4).

1

Foto: Leonardo Ramirez

Foto: Gregor Semrad

2

3

4

Fotos (2): Frank Heuer

Adel VERPFLICHTET

Hoch über der Donau thront Schloss Dürnstein, der Logenplatz der Wachau. Über eine Luxusherberge wie eine Filmkulisse – und eine Hoteliersfamilie, die ihren ganz besonderen Traum lebt...

Text: Hans Schloemer

Giovanni kriegt sie alle rum. Ein einziger schmachtender Blick aus den braunen Augen – und schon ertappt man sich bei dem Wunsch, ihm mit den Fingern durch die dichten Locken zu fahren. Giovanni schleicht sich recht oft ins Foyer, weil er zu gern neue Gäste begrüßt. Als reinrassiger Schlosshund weiß man schließlich, was sich gehört. Vielleicht ist genau das des Pudels Kern von Schloss Dürnstein: Ein(e) jede(r) dort erfüllt seine Aufgaben mit Hingabe. Fünf Hotel-Sterne hoch über der Donau mit der wohl herrlichsten Lage der Wachau wollen gehegt und gepflegt sein.

1938 hatte die Familie Thiery die 400 Jahre alte Anlage im Renaissance-Stil erworben. Zuvor war das Schloss im Besitz des Adelsgeschlechts Starhemberg. Aufgrund des desolaten Zustands waren großflächige Umbauten und sogar Sprengungen erforderlich. Seit 1950 die ersten drei Gästezimmer eingerichtet wurden, ist unendlich viel passiert innerhalb der ehrwürdigen Mauern. »Selbst in der Winterpause von November bis März haben wir gut zu tun«, sagt Maria Katharina Thiery-Schroll. Die Mutter zweier kleiner Kinder ist ein Organisationstalent. Logistik, Buchhaltung, Arbeitspläne und Lohnverrechnung für über 50 Mitarbeiter, dazu Gästebetreuung, Besprechungen von Banketts und Hochzeiten – ist das nicht ein bisschen viel auf einmal? »Ich habe meine gesamte Kindheit im Schloss verbracht. Es wäre undenkbar, nicht mit Herz und Seele dabei zu sein.«

1.000 KERZEN AUF DER DONAU

Mit ihrem Bruder Johannes Christian, dem Geschäftsführer des Hotels, teilt Maria Katharina die Liebe zur Donau. Zur Sommersonnenwende lassen sie Tausende von Kerzenlichtern auf dem Fluss schwimmen. Wie das funktioniert? Eier ausblasen, mit Wachs füllen und auf kleine Holzbrettchen montieren. Eine ziemliche Fummelei. Aber wenn sie am Ende funkeln, die Donau-Lichter, dann ist es wie pure Magie.

Apropos Imagination: Wäre Christian Thiery nicht Chef des Unternehmens Dürnstein, könnte man sich ihn auch mühelos als Abenteurer vorstellen. Im klassisch-romantischen Sinne. Was nicht nur daran liegt, dass er vor Ideen und Tatkraft nur so sprüht und bevorzugt exotische Länder bereist. Es ist eher so: Wovon andere nur träumen, das probiert er gleich aus. Und es bleibt meistens nicht nur beim Probieren, er muss es auch beherrschen. Der Informatiker und Gastronom, der auch die Motorboot-Fähre Dürnstein–Rossatz betreibt, hat unter anderem Lizenzen für Fluss- und Hochseeboote, Bagger und Kran, Paragliden und Tauchen, selbst für Pyrotechnik. »Die Energie kommt aus dem Sport«, sagt er lächelnd. Als hätte er die Frage bereits vorausgeahnt. Sein jüngstes Baby ist ein edler Heuriger, der Küffer-Keller, ein Garten-Idyll mit Teich und Laube und einer urgemütlichen Kellerstube, knapp über der Donau und nur ein paar Schritte vom Schloss entfernt.

KALBSSTEAK FÜR JIMMY CARTER

Auf Dürnstein wiederum wähnt sich manch Gast vor lauter Entzücken schon mal in allerhöchsten Adelskreisen. »The Lord and the Lady are absolutly amazing«, schwärmt eine Amerikanerin in grellbunten Shorts. Gemeint sind Johann und Rosemarie Thiery, die Seniorchefs. Beide haben das luxuriöse Anwesen in unermüdlicher Arbeit und mit viel Liebe zum Detail zu dem gemacht, was es heute ist. Ruhestand? Wäre sicher hochverdient. Aber bitte: Gibt es denn etwas Erfüllenderes, als sich um Wohl und Glücksgefühl seiner Gäste zu kümmern? Was die begeisterte Dame aus den USA vermutlich nicht weiß: Man muss in »Good Old Europe« nicht zwingend Blaublüter sein, um Hotellerie-Adel zu verkörpern.

Auf den Fotos im Gästebuch machen die Thierys neben Königen und Staatsoberhäuptern jedenfalls eine exzellente Figur. Thailands Königin Sirikit, Spaniens Juan Carlos, Filmstars wie Mario Adorf und Maximilian Schell, TV-Größen wie Jan Josef Liefers und Barbara Schöneberger: Sie alle genossen das Schloss und ein Menü unter den Bäumen der Donauterrasse mit ihrem Traumpanorama. Man möchte fast drauf wetten, dass Ex-US-Präsident Jimmy Carter, obwohl inzwischen hochbetagt, sich immer noch an das famose Kalbssteak in Morchelrahmsauce erinnert ...

HOTEL SCHLOSS DÜRNSTEIN, 3601 Dürnstein, T 0 27 11 / 212, hotel@schloss.at, www.schloss.at

Stolz auf ihr Donauschlössel: Josef, Margit und Tochter Christina Gritsch. Serviert werden regionale Schmankerln und natürlich die prämierten Weine des eigenen Guts.

Fotos (3): nimozimmerhackl

Graben-Gritsch – der Spitzenwinzer als Gastronom

Eine neue Möglichkeit, die großartigen Weine von Familie Gritsch zu verkosten: das Donauschlössel in Spitz – Gästezimmer inklusive.

Das Weingut im Spitzer Graben zählt seit Jahren zu den herausragenden Adressen für Weinliebhaber, Josef Gritschs originelle Weinverkostungen inmitten der Weingärten sind für viele ein Highlight beim Wachau-Besuch. Seit 2018 führt die umtriebige Familie nunmehr auch noch in Spitz in wunderbarer Lage das Donauschlössel, einen gemütlichen Heurigen samt Panoramaterrasse. Hier servieren die charmante Gastgeberin Christina Gritsch und ihr sympathisches Team Schmankerln mit besten Grundprodukten aus der Region – von der Hauerjause und dem Wachauer Antipasti-Teller über Entenbrust mit Apfel-Selleriesalat und Apfel-Marillen-Chutney sowie zweierlei vom Räucherfisch bis zum Schokokuchen mit Beerensauce und Palatschinken mit hausgemachter Marillenmarmelade. Darüber hinaus stehen elf Gästezimmer bereit. Für 2019 plant Familie Gritsch viele Neuerungen, sowohl was Komfort und Ausstattung der Zimmer betrifft, wie auch bauliche Änderungen im Stuben- und Terrassenbereich.

Das Donauschlössel ist von ca. Anfang Mai bis Anfang Oktober geöffnet, der Heurige jeweils Do bis So ab 11 Uhr. www.donauschloessel.at

FRISCHER WIND IN DER POST

FAMILIE EBNERS HOTEL ZUR POST wird von Feinschmeckern weitum für seine verfeinert bodenständige Küchenlinie geschätzt.

Um die kreativen Gerichte noch mehr genießen zu können, wurden kürzlich attraktive Umgestaltungen durchgeführt: Restaurant-Entree, Buffetbereich sowie das Restaurant »Donau« erhielten mit viel Geschmack eine gelungene Frischzellenkur. Und wenn man nun noch länger verweilen möchte, so gibt es für die kleineren Gäste gleich bei der Rezeption eine Spielecke samt Kinderpostamt.

Foto: Herbert Lehmann

HISTORISCHER FESTSAAL

Nach Beendigung von archäologischen Ausgrabungen konnte sich Familie Saahs in ihrem **NIKOLAIHOF WACHAU** der behutsamen Fertigstellung eines neuen Veranstaltungsraums widmen, der zum Zeitpunkt des Redaktionsschlusses fast abgeschlossen war. Hinter der Agapitus-Kapelle verleihen gotische Spitzbogenfenster aus mundgeblasenem Glas sowie die freigelegten, originalen Steinmauern dem Raum ein zauberhaftes Flair – ein wunderbares Ambiente für Feiern (Tipp: Hochzeit) wie auch für Verkostungen.

DIE FLÖSSEREI IN ROSSATZ

Dieses neue Restaurant am Südufer verwöhnt mit einem fantastischen Blick auf Weingärten, die Donau und das malerische Dürnstein.

Die Flößerei geizt nicht mit herrlichem Panorama, empfiehlt sich zugleich aber auch der Küche wegen für einen Besuch. Das stylish gestaltete Lokal samt Aussichtsterrasse und Garten mit Relaxliegen sowie großem Holzfloß für die Kids wurde 2018 von der BRANDNER Schiffahrt eröffnet, passend dazu legt die MS Austria nunmehr auch jeden Samstag und Sonntag in Rossatz an. An diesen beiden Tagen hält das Restaurant seine Pforten bereits ab 9 Uhr für ein Frühstück im Weingarten geöffnet. Die kulinarische Auswahl wiederum reicht vom feinen »Streich.Quartett«, einem Aufstrich-Potpourri, über Pfannen- und Wokgerichte bis zur süßen Verführung »Marille hoch 3« mit Marillenkuchen, -eis und -Tiramisu (siehe Bild). Es werden Weine aus dem eigenen Weingut serviert, ergänzend dazu finden sich ausgewählte Weine anderer Wachauer Winzer auf der Karte.

Flößerei BRANDNER, Rossatz 186, Tel. +43 (0)2714 / 200 77
Geöffnet von 13. April bis 27. Oktober 2019: Mi bis Fr 14 – 22 Uhr,
Sa 9 – 22 Uhr, So 9 – 20 Uhr. Ruhetage: Mo, Di.

Foto: Michael Bernleitner

Genuss mit Dürnstein-Panorama bildet in der Flößerei eine gelungene Kombination.

ROMANTIK IM FLIEDERSAAL

Mit viel Gefühl adaptierte Gastgeberfamilie Pulker in ihrem HOTEL RESIDENZ WACHAU den Fliedersaal, der zugleich mit einem prächtigen Donau-Panorama punktet. Perfekt für (Familien-)Feiern, wie Hochzeiten, Jubiläen oder Geburtstage für bis zu rund 40 Personen.

Foto: Reinhard Gunacker

Foto: Daniela Matejschek

HIGHLANDBEEF® à la Hipfinger

Seit 2014 betreibt Familie Hipfinger vom Hotel Wachau den Lammer Hof im Mostviertel und züchtet mit großem Erfolg 100% reinrassige Hochlandrinder.

Die hohe Qualität des Bio-Betriebs unterstreicht die Aufnahme in die ARGE »Highland-beef®« der österreichischen Hochlandrinderzüchter, die genauen Kriterien und Auflagen unterliegt. Das Premium-Rindfleisch der 24 bis 36 Monate alten Tiere reift rund 21 Tage, ehe es unter der Leitung von Juniorchef und Top-Koch Jochen Hipfinger verarbeitet und im À-la-carte-Restaurant »Wachauer Stube« serviert oder im hoteleigenen Bio-Hofladen verkauft wird. Wenig Fett, wenig Cholesterin, dafür wertvolle Proteine und Omega-3-Fettsäuren sind das Markenzeichen dieses hochwertigen Fleisches, das zudem nach der Reife bis zum Verzehr im Heubett lagert. Um diese Qualitätsmerkmale zu erreichen leben die Rinder das ganze Jahr auf der Weide und werden ohne Kraftfutter in natürlicher Mutterkuhhaltung aufgezüchtet. Kein Wunder, dass Kreationen wie Alm-OX-Steak, Carpaccio vom Hochlandrind mit marinierten Wildkräutern, Kapern und Parmesanspänen oder Dry-Aged-Rinderrücken an Erdäpfelgratin, Kürbisgemüse und Sauce Demiglace (Bild) rasch Genießer von weither nach Melk lockte.

Foto: Thomas Ruhl

»Spitzenkoch des Jahres«, 3 Gault Millau-Hauben, 5 A la Carte-Sterne, 4 Falstaff-Gabeln… – Thomas Dorfer mischt seit Jahren unter den besten Köchen Österreichs mit und ist längst auch auf der internationalen Bühne angekommen, u.a. 2014 unter den 100 weltbesten Restaurants).

Ein traditionsreicher Familienbetrieb im besten Sinne: Der Schwarze Bär von Familie Pritz in Emmersdorf pflegt herzliche Gastfreundschaft ebenso wie eine feine, regionale Top-Küche, die Genießer immer wieder ins Radlerdorf am Eingang der Wachau lockt.

Foto: Lachlan Blair

Foto: Loibnerhof

»Herrlich klassische Küche, einzigartige Weine von Emmerich Knoll, flinker Service – und das alles in einem der schönsten Gastgärten der Wachau. Was will man mehr?« Dieser Loibnerhof-Hymne aus dem Falstaff Restaurant Guide ist nichts mehr hinzuzufügen.

SCHLEMMER-PARADIES

Die UNESCO-Welterberegion ist reich an lohnenswerten, kulinarischen Adressen – vom Gourmettempel bis zu Gasthäusern mit bodenständigen Gerichten aus besten regionalen Grundprodukten. Davon zeugen nicht zuletzt die Kritiken in den Restaurantführern.

VON HAUBEN…

3 Hauben mit 18 Punkten – einmal mehr finden sich die Kochkünste von Thomas Dorfer vom **Genießerhotel Landhaus Bacher** in Top-Position im GUIDE GAULT MILLAU. Mit zwei der begehrten Hauben bei 15 Punkten wurden **Restaurant Smaragd im Hotel Schachner** sowie **Restaurant Hofmeisterei Hirtzberger** ausgezeichnet. Mit einer Haube und 14 Punkten dürfen sich **Prankl, Jamek, Schwarz, Schloss Dürnstein, Loibnerhof** und **Schickh** schmücken; ebenfalls eine Haube bei 13 Punkte gab es für **Donauwirt, Holzapfel** und **Heinzle.**

…ÜBER STERNE…

Auch im GUIDE A LA CARTE zählt Thomas Dorfer vom **Landhaus Bacher** zur Elite der besten Köche des Landes mit dem Maximum von 5 Sternen (98 Punkte). Weitere Wachauer Sterne-Restaurants sind u.a. **Hofmeisterei Hirtzberger** (3), **Loibnerhof, Schwarz, Jamek, Holzapfel, Schachner** (jeweils 2), **Schickh, Schloss Dürnstein, Heinzle, Prankl** und **Hotel Wachau** (jeweils 1).

…UND GABELN…

Der FALSTAFF RESTAURANT GUIDE, der seine Bewertungen aus 250.000 Gästevotings errechnet, verleiht bis zu 4 Gabeln und 100 Punkte. Im Spitzenfeld liegt einmal mehr das **Landhaus Bacher** (99 P.), das zugleich auch im Ranking der österreichweit besten Weinkarten aufscheint. Vorne dabei sind ebenfalls das **Gasthaus Schwarz** (92 P.) sowie die **Hofmeisterei**

Hirtzberger (91 P.) Unter Niederösterreichs schönsten Gastgärten findet man Familie Knolls **Loibnerhof** (88 P.), **Holzapfel** (89 P.) und **Schloss Dürnstein** (89 P.). Letzteres führt zugleich die Liste der »Top-Betriebe am Wasser« an, knapp gefolgt von **Prankl** (87 P.), **Heinzle** (85 P.) und **Donauwirt** (84 P.); diese beiden zuletzt genannten finden sich außerdem bei den führenden Fischlokalen. Weitere »Gabel«-Restaurants: **Zur Post, Schachner, Nikolaihof, Jamek** (jeweils 2), **Steigenberger, Schickh, Kirchenwirt, Richard Löwenherz, Hotel Wachau** und **Zum Schwarzen Bären** (jeweils 1).

... SOWIE BESTECKE

Auch der deutsche **SCHLEMMER ATLAS** widmet den österreichischen Restaurants viel Raum. Mit Thomas Dorfer und der Höchstzahl von 5 Bestecken sowie der Auszeichnung »Spitzenkoch des Jahres« ist wieder **Bacher** ganz oben vertreten. Je 2 Bestecke wurden verliehen an **Schachner, Holzapfel, Jamek, Schwarz, Schloss Dürnstein** und **Loibnerhof,** ein Besteck an **Prankl** und **Richard Löwenherz.** Erwähnt sei auch noch der **SCHLUMMER ATLAS,** der unter anderem an **Schachner** vier von fünf blaue (= hervorhebenswert in der jeweiligen Kategorie) sowie an **Steigenberger** vier schwarze Sterne vergab, **Richard Löwenherz** durfte sich über 3 x blau freuen.

... BIS ZU HERZEN

»Der traditionsreiche Gasthof ist rund 350 Jahre alt und wirkt einladend wie eh und je … Der Service ist geprägt von der Sorgfalt eines Familienbetriebs und bleibt auch bei großem Gästeandrang souverän. Hausherr Martin Pritz sorgt für verlässlich bodenständige Gerichte aus möglichst regionalen Zutaten und mit Waldviertler Einschlag«, schwärmt der **WIRTSHAUSFÜHRER** vom Hotel-Restaurant **Zum Schwarzen Bären** in Emmersdorf und zeichnet ihn mit dem Herzsymbol als einen der Lieblingsplätze der Redaktion aus. Weitere Herzbetriebe sind u.a. **Loibnerhof, Jamek, Holzapfel, Schachner, Schwarz, Prankl, Donauwirt, Kirchenwirt, Hofmeisterei Hirtzberger, Residenz Wachau** und **Pulkers Heuriger.**

Die genauen Adressen, Öffnungszeiten u.v.m. der erwähnten, aber auch zahlreicher weiterer, sehr empfehlenswerter Restaurants finden sich im WACHAU-Magazin Beiheft »Eine Auswahl der besten Adressen«.

SAFRAN-CAFÉ
ALS OASE DER RUHE

Fotos (2): Wachauer Safran

Der Blick schweift links zur Burgruine und rechter Hand zum barocken Kellerschlössel der Domäne Wachau – das Safran-Café von Familie Kaar ist eine feine Bereicherung der Wachauer Gastro-Szene.

Im ebenso idyllischen wie nostalgischen Bahnhof von Dürnstein hielt 2013 die Wachauer Safran Manufaktur Einzug und ist seitdem kontinuierlich und behutsam gewachsen. Es gibt einen Hausladen, u.a. mit Safran-Schokolade, -Honig, -Nudeln, -Salz und vielem mehr, einen Seminarraum für die spannenden »Genuss-Seminare« von Gastgeber und Safran-Pionier Mag. Bernhard Kaar und … neuerdings auch ein verträumtes Café. Hier genießt man nicht nur entspannende Stille, selbst wenn manchmal leise schnaufend die Wachaubahn vorüberzieht, sondern dazu auch Kaffee- und Kuchenspezialitäten – die perfekte Gelegenheit, um etwa den köstlichen Safran-Guglhupf zu probieren!

wachau GOURMETfestival

Das Feinschmecker-Event genießt zu recht längst internationales Ansehen, und auch die 12. Auflage von 28. März bis 11. April 2019 bietet wieder ein spannendes Programm mit internationalen Spitzenköchen an verschiedensten Locations, hochkarätigen Weinveranstaltungen und vielem mehr! Traditioneller Auftakt: die Messe »Wein & Genuss Krems« in der Dominikanerkirche (29./30.3.). Erste Programmschwerpunkte finden Sie im Veranstaltungskalender ab Seite 100.

Fotos (2): Herbert Lehmann

Eine Fundgrube für Genießer: Christan Mayrs Wachauer Bauernladen führt beste Gourmandisen aus der umliegenden Region zu einem überaus fairen Preis-Leistungs-Verhältnis.

WACHAUER BAUERNLADEN IM NEUEN AMBIENTE

Nach rund einem Jahr Pause eröffnete Christian Mayr in Weißenkirchen gegenüber seinem früheren Standort, an der Zufahrt zum Raffelsberger Hof, wieder seinen Genuss-Shop. Unverändert setzt der Qualitätsfanatiker auf regionale Produkte höchster Güteklasse.

Marillenröster und Mohnzelten sind nach wie vor die absoluten Hausklassiker, aber auch das übrige Sortiment lädt zum verführerischen Schmökern und Gustieren – meist aus echter Bio-Produktion: Marmeladen, Chutneys, Pestos, Honig bis zur Wabe, feinster Mohn aus dem Waldviertel, eingelegtes Gemüse, Wachauer Chili, Nudeln, Wildwürste und Schinken, Käse, himmlisches Bauernbrot, Obstsäfte, Brände, Weine (vielfach zum Ab-Hof-Preis) und vieles mehr. Dazu runden hübsche Accessoires das Angebot ab – vom kunstfertig geflochtenen Marillenkorb bis zu hochwertigen Zalto-Weingläsern. **Tipp:** Man berät gerne beim Zusammenstellen eines individuell abgestimmten Geschenkkorbes.

Weißenkirchen, Untere Bachgasse 58, Tel. +43 (0)2715 / 22 098.
Geöffnet: Mitte März bis Ende Oktober von Mi bis So 10 – 13 und 14 – 18 Uhr.

WINZERTRÜFFEL & DESTILLATE

Das **WEINGUT JOHANN SCHWARZ** über Dürnstein (Tipp: geführte Panorama-Weingartenwanderungen) bietet als zusätzliche Produktpalette hausgebrannte Destillate wie Marc vom Riesling, klassischen Marillenbrand oder den bernsteinfarbenen Glögerbrand Reserve, der im kleinen Eichenfass 25 Jahre lagert und mit kraftvoller Würze imponiert. Nicht zu vergessen die Schwarz'schen Wachauer Winzertrüffeln, bei denen sich Marillenbrand, Sahne, Butter und Edelbitterschokolade gekonnt vereinen.

Foto: Weingut Schwarz

Schachner Sky Gin

Foto: Schachner

Am Anfang steht immer eine Idee: In diesem Fall stammte sie von Patron Ferdinand Schachner vom **4-Sterne-Hotel Schachner** nahe der Basilika Maria Taferl und hoch über der Donau gelegen. Gemeinsam mit 2-Hauben-Koch Wolfgang Bauer vom hauseigenen Gourmetrestaurant sowie mit dem benachbarten Freund und Schnapsbrenner Lukas Schüller (www.brennerei-schueller.at) wurde mehr als ein halbes Jahr getüftelt und probiert, ehe Maria Taferls erster Gin aus der Taufe gehoben werden konnte. Bestehend aus rund 25 verschiedenen Kräutern und Gewürzen (u.a. ca. 70% Wacholder) präsentiert er sich als klassischer und zugleich in seiner Rezeptur einzigartiger Gin mit dezenter Würze – produziert nur für das Hotel Schachner sowie dessen Vinothek für den Erwerb zuhause.

DOMÄNE WACHAU

In den Weingärten des Südens

Heinz Frischengruber, der Kellermeister der Domäne Wachau, ist selbst ein Kind des Wachauer Südens und weiß um dessen Besonderheiten: »Klimatisch hinterlassen die kühlen Einflüsse des Dunkelsteiner Walds ihre Spuren, geologisch besteht die Basis der Weingärten größtenteils aus Paragneis. Wobei natürlich jede Lage ihre Eigenheiten hat.« Sichtbar wird das beispielsweise in der Ried Kirnberg in Rossatz. Dort entsteht ein Grüner Veltliner Smaragd der Domäne Wachau, der die Vielfältigkeit der Wachauer Verhältnisse auf den Punkt bringt. »Der Paragneis hat hier den Charakter von Glimmerschiefer angenommen, der an manchen Stellen zudem von Kalk durchsetzt ist«, erklärt Frischengruber.

Nur einen Steinwurf entfernt, in der Ried Kreuzberg, beeinflussen wiederum Amphibolite im Boden den Charakter des von dort gekelterten Federspiel-Veltliners. Der spezielle Verlauf der Donau führt hier dazu, dass sich die Lage nach Osten wie nach Westen hin öffnet und den ganzen Tag über Sonne einfängt. »Nachts ist es dagegen oftmals kühl«, erzählt Roman Horvath, der Weingutsleiter. »So reifen die Trauben zwar langsam aber perfekt und haben viel Zeit, Aromen anzusammeln und ihr Gleichgewicht zu finden.« Voraussetzung dafür ist eine handwerkliche, von der Domäne Wachau seit Jahren praktizierte Weingartenarbeit. Höchste Bedeutung kommt dabei der individuellen Pflege der Reben, der Förderung der Biodiversität und Bodenvitalität zu. Sie legen die Fundamente für perfektes Traubenmaterial und exzellente Weine.

Verkosten lassen sich der Grüne Veltliner Federspiel von der Ried Kreuzberg und der Smaragd von der Ried Kirnberg wie auch alle anderen Weine der Domäne Wachau in der Vinothek des Weingutes in Dürnstein. Für all jene, die sich noch intensiver mit der Domäne Wachau auseinandersetzen wollen, gibt es an ausgewählten Tagen auch Kellerführungen und Wanderungen durch die Wachauer Rieden.

VINOTHEK DOMÄNE WACHAU
Öffnungszeiten: April bis Oktober:
Mo. bis Sa. 10–17 Uhr
November bis März: Mo. bis Fr. 10–17 Uhr
(Feiertage geschlossen)

DOMÄNE WACHAU SCHNUPPERN
Kellerführung & Weinverkostung:
April bis Oktober jeden Samstag um 14 Uhr,
Dauer ca. 1,5 Stunden, € 12,– pro Person,
Anmeldung erbeten.
Individuelle Besuchstermine auf
Anfrage gerne möglich.

DOMÄNE WACHAU
A-3601 Dürnstein 107
Telefon +43 (0)2711/371-0
event@domaene-wachau.at
www.domaene-wachau.at

Mit Weingutsleiter Roman Horvath und Kellermeister Heinz Frischengruber widmet sich die DOMÄNE WACHAU seit Jahren der Riedenvielfalt der Wachau. Von der Südseite der Donau stammen die beiden Grünen Veltliner der Lagen Kirnberg und Kreuzberg: Puristisch, geradlinig und selbstbewusst erzählen sie ihre ganz eigenen Geschichten.

Weingutsleiter Roman Horvath MW und Kellermeister Heinz Frischengruber.

UNENDLICH MONUMENTAL

Das Weingut F. X. Pichler schreitet mit sicheren Schritten in die Zukunft: Das kongeniale Vater-Sohn-Gespann setzt ihre Innovationen mit Bedacht und sorgt wie eh und je für herausragende Weine.

Text: Christina Fieber, Fotos: Günter Standl

Spektakulär und zugleich bestens durchdacht – das außergewöhnliche Winzerhaus des international vielfach prämierten Weinguts F.X. Pichler in Oberloiben ist in allen Belangen ein echter Hingucker!

Die Bezeichnung Kultweingut wird heute inflationär verwendet – auf das Weingut F. X. Pichler trifft sie wirklich zu. Es zählt zweifellos zu den Betrieben, die den exzellenten Ruf der Wachauer Weine im In- und Ausland bedeutend mitprägten.

PERSÖNLICHKEIT DER WINZERSZENE

Der kometenhafte Aufstieg ist der ausgeprägten Persönlichkeit und dem untrüglichen Instinkt für Qualität von Franz Xaver Pichler zu verdanken. Gemeinsam mit seiner Frau Rudolfine hat er den Betrieb zu dem gemacht, was er heute ist: einer der renommiertesten des Landes. Seine tiefgründigen Veltliner und vielschichtigen Rieslinge sind über die Grenzen von Österreich hinaus längst, um den Begriff nochmals bewusst einzusetzen – Kult.

F. X. Pichler hat sich nie nur mit guten Weinen zufrieden gegeben. Nein, er wollte immer die allerbesten. Ihn als bescheiden zu bezeichnen, das erscheint ihm vermutlich wenig erstrebenswert – nicht ohne Grund nannte er seine Flaggschiff-Weine »Unendlich« für einen Riesling mit »unendlicher Länge« und »M« für einen monumentalen Grünen Veltliner.

CHARAKTERVOLLE WEINE MIT BIO-BACKGROUND

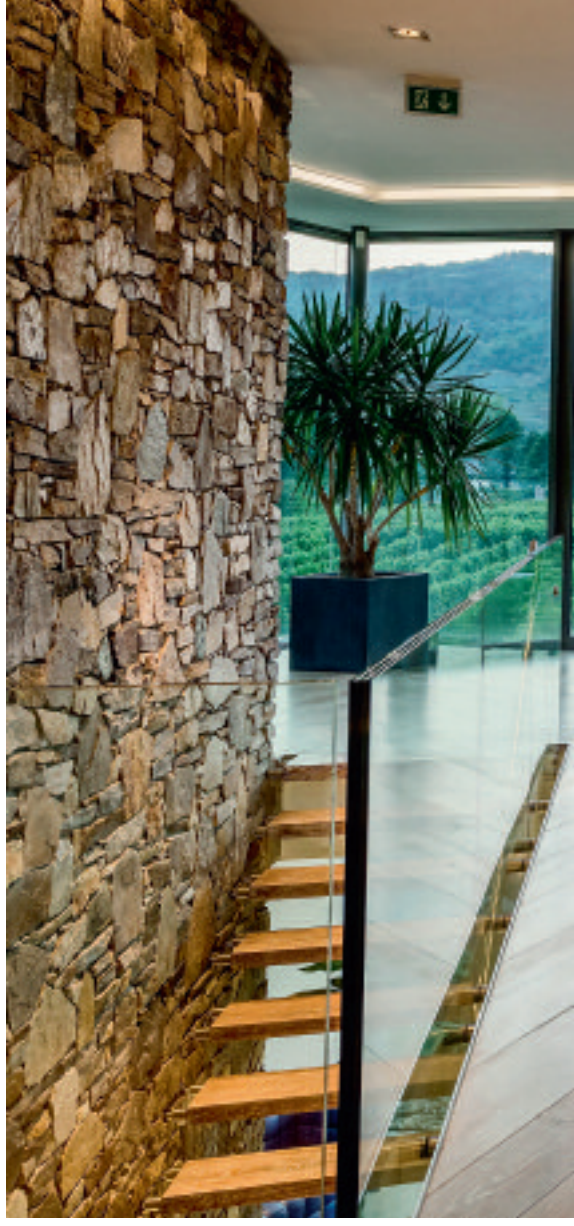
Längst leitet Sohn Lucas das inzwischen hochmoderne Weingut. Es gehört einiges dazu, in diese überdimensionalen Fußstapfen zu treten, aber Lucas hat es mit einer Leichtigkeit geschafft, die viele in Erstaunen versetzte. Er hat sowohl den untrüglichen Qualitätssinn seines Vaters geerbt wie dessen Willen, ganz oben zu stehen. Wer glaubt Lucas Pichler verwalte bloß was sein genialer Vater einst aufbaute, irrt gewaltig: Er weiß das Weingut mit mutigen Innovationen in die Zukunft zu führen.

Seit drei Jahren (seit Jahrgang 2016) etwa wird ein Großteil seiner Weingärten komplett biologisch-organisch bewirtschaftet – aus Überzeugung und Weitsicht. Ein Schritt, der für den Vater zu Beginn nicht leicht zu verstehen war, beinhaltet er doch ein gewisses wirtschaftliches Risiko. Letztlich aber habe er ihm immer freie Hand gelassen, meint Lucas.

Auch die Stilistik der Weine hat sich etwas verändert, ohne dabei die signifikante Handschrift zu verlieren: »Wir haben uns nie irgendwelchen Trends angepasst«, erklärt er, »aber man muss trotzdem auf den Wandel der Zeit reagieren.« Leichter und filigraner sind sie geworden, seine Gewächse – überaus präzise und differenziert. Jede Lage bildet sich deutlich im Wein ab: Herkunftscharakter ist kein Schlagwort, sondern schmeckbar.

Keiner wolle heute mehr übermächtige und alkoholreiche Weine, glaubt Lucas, und so wie die Kulinarik immer leichter wurde, haben sich die Weine in diese Richtung entwickelt – ohne jedoch an Substanz einzubüßen. Sie bleiben Monumente der Unendlichkeit.

WEINGUT F.X. PICHLER
Weinverkauf und Verkostung nach telefonischer Vereinbarung.
www.fx-pichler.at



Vom Verkostraum im ersten Stock eröffnet sich eine fantastische Aussicht über die Wachauer Weingärten bis hin zur Donau.

Füllt die großen Fußstapfen seines Vaters Franz Xaver mit verblüffender Souveränität aus: Lucas Pichler, der die weltweit renommierten F.X.-Pichler-Weine in den letzten Jahren mit viel Gefühl und ganz feinen Nuancierungen heutigen Ansprüchen behutsam anpasste.

MODERNES STATEMENT IM WEINGARTEN

Die F.X. Pichler-Winery hat eine dunkle Fassade. Aus der Ferne kann man die Beziehungswelt ihres Oberflächenmaterials nicht erkennen, aber sobald der Blick über den Horizont, über das großartige, oktoberbunte Mittelalterpanorama von Dürnstein schweift, findet sich die Farbe in den Felsen unterhalb der Burgruine wieder. Ein helles, unregelmäßiges Schwarz, Autolackvertreter würden bestimmt einen Namen dafür erfinden, grottenanthrazit oder carbonnoir.

Text: Christian Seiler

Von der Straße aus gesehen ist das Gebäude unscheinbar: Ein dunkler Langbau mit Flachdach und einem Cockpit aus Glas, und erst wo die Straße ihre Kurve nach Dürnstein macht, ist die glänzende Metallapplikation zu sehen, die das Gebäude dynamisiert und die Aufmerksamkeit auf die beiden Buchstaben lenkt, die dem Gebäude seine Identität spenden: F.X. Kein Kürzel in der österreichischen Weinwirtschaft braucht weniger Erklärung.

Lucas Pichler plante auch den Neubau der Produktionsanlage nach dem Jahrhunderthochwasser von 2002. Damals war die Donau bis in den Ortskern von Oberloiben gestiegen. Sie drang in den historischen Gewölbekeller ein, in dem die Pichler-Weine in großen Holzfässern auf die Abfüllung warteten. Die Fässer schwammen im dreckigen Wasser, und die kopfschüttelnde Familie wusste schlagartig, dass etwas geschehen musste – namentlich: Neubau.

Es dauerte fast zehn Jahre, bis schließlich mit dem Bau begonnen werden konnte. Bauen in historischer Umgebung ist ein heikles Unterfangen, und die Wachau hat bekanntlich im Jahr 2000 von der UNESCO als besonderes Privileg den Titel »Weltkulturerbe« erhalten, was die Sache natürlich nicht einfacher machte. Jeder Handgriff, jede Stufe der Planung erforderte Sorgfalt, Kontext, Abstimmung.

Die Nordfassade des Weinguts ist von Steinertal bzw. Pfaffenberg über Loibenberg, Kellerberg und Liebenberg ausgerichtet, wo sich die wichtigsten Lagen der F.X.-Weine befinden. Die Fassade bekam an ihrem westlichen Ende einen Knick aus Glas. Empfangs- und Verkostungsraum wurden übereinander in einen schräg nach Norden positionierten Glaskubus angeordnet, aus dem ein grandioser Panoramablick vom Pfaffenberg bis nach Dürnstein möglich ist. Eine geschwungene Führung aus Metall verbindet die Produktionsräume optisch mit dem spektakulären Cockpit. Auf der unteren Kante dieser Applikation führt ein fast unsichtbarer Balkon rund um den Verkostungsraum.

Lucas Pichler besichtigte, bevor er zu bauen begann, viele der neuen, architektonisch bahnbrechenden Weingüter in Österreich, Italien und den USA, und er war entschlossen, ein Konzentrat dieser Qualitäten in die Wachau zu bringen, wo traditionell mächtige, alte Winzerhäuser das Landschaftsbild prägen. »Wir wollten einfach kein Gebäude simulieren, das zwei- oder dreihundert Jahre alt ist«, sagt er, als er mir die neue Winery zeigt. »Mir war immer klar, dass wir mit dem Zeitgeist bauen werden.«

Die Spannung zwischen Landschaft, dem alten Ortsbild und dem Neubau ist erheblich. Sie ist kostbar. Sie zwingt Zeitgenossenschaft in die Wachau. Sie komplettiert das Bild.

NIEDERÖSTERREICH.

GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.

Niederösterreich – eine geschützte Ursprungsbezeichnung der EU für österreichischen Qualitätswein. Hier entstehen Weine, die vielfach ausgezeichnet und dennoch am Boden geblieben sind. Kunstwerke aus Natur, Tradition und Vision, komplex und leichtfüßig zugleich. **österreichwein.at**

ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. *Ohne Allüren.*

WINE in MODERATION
Art de Vivre

WEINGUT HÖGL

Zeitlose Architektur, harmonisch in die Wachauer Weltkulturerbelandschaft eingebettet: Das war das Ausgangsziel von Vater Josef und Georg Högl bei der Gestaltung des neuen Weinguts. Das Ergebnis: Einfach rundum mehr als gelungen!

MIT BODENHAFTUNG IN DIE ZUKUNFT

In Wachaus Weingütern ist man fleißig am Bauen, wobei es immer darum geht, »Altes« mit »Neuem« stimmig zu verbinden. Fünf Beispiele für Winzer, die dabei auf zeitgenössische Architektur setzen.

Text: Christina Fieber; Fotos: Günter Standl

Die Straße schlängelt sich den Spitzer Graben hinauf, vorbei an hübschen, traditionellen Häuschen und schmucklosen Bauten aus den 1970er-Jahren. Bis in Vießling, im äußersten Westen der Wachau, ein Weingut aus seinem Umfeld hervorsticht. Ein moderner Bau, der auf den ersten Blick wie eine Scheune anmutet und perfekt mit der Umgebung harmoniert.

SPIEGELBILD DER WINZERSEELE

Die innovative Gestaltung ist für Josef Högl und seinen Sohn Georg ein wesentliches Kriterium gewesen. Als sie 2013 ihr Weingut neu konzipierten, planten sie nicht einfach nur einen modischen Akzent, sondern zeitlose Architektur. Der Bau sollte mit der Kulturlandschaft der Wachau korrespondieren, aber ebenso mit der Familie und ihren Weinen: »Wir wollten nicht einfach nur einen modernen Klotz, in dem wir uns wie Fremdkörper fühlen.«

Mit dem Ergebnis sind die Bauherrn ebenso zufrieden wie internationale Experten: 2016 erhielt das Projekt des Architektenduos Ludescher/Lutz den Staatspreis für Architektur. Einerseits ermöglicht es eine deutliche Erleichterung bei Abfüllung, Etikettierung, Lagerung und Verkauf, andererseits besticht es mit schlichter Ästhetik: Elemente der traditionellen Bauweise werden dabei jedoch völlig schnörkellos umgesetzt. Der Neubau ist harmonischer Bestandteil des gesamten Ensembles geworden, schafft einen zusätzlichen Innenhof und setzt zudem innovative Akzente. So etwa findet sich das typische Wachauer Satteldach im Neubau wieder – freilich bewusst reduziert. Der Verkostungsraum, durchgehend aus Eichenholz, schafft die Balance zwischen purer Ästhetik und Funktion. Die Holzlamellen an der Glasfassade schützen vor starker Sonne und ermöglichen gleichzeitig einen Blick in die Weinberge.

Letztlich spiegelt der moderne Bau die Stilistik der Högl-Weine: Geprägt von der Charakteristik der steilen Terrassenlagen des Spitzer Grabens sind sie ein Abbild der Region und doch eigenständig – Josef und Georg Högl schaffen Gewächse, die schlicht und spektakulär zugleich sind, mit straffer Struktur und Tiefgang.

FINESSE STATT OPULENZ

Senior und Junior Erich Machherndl haben beim Neubau ebenfalls auf moderne Architektur gesetzt. Wösendorf ist eigentlich ein typischer Wachauer Ort mit historischen Gebäuden. Von außen scheint sich das Weingut davon nicht abzuheben, im Innenhof überrascht aber ein Designbau mit viel Holz und großen Glasfronten. Das verleiht eine gewisse Schwerelosigkeit, und die erweiterte Sicht in die Innenräume lässt den Hof wesentlich größer erscheinen.

In diesem Ambiente fühlt man sich frei und geschützt zugleich. Vor allem aber wird klar, wie einander die Stilistik von Architektur und Wein

Familie Högls Riesling Smaragd Ried Bruck zählt zu den Aushängeschildern des Weinguts: Präzise Steinobstfrucht, druckvoller Fruchtkick am Gaumen und großes Potenzial (erreicht einen ersten Höhepunkt meist nach 3 bis 5 Jahren).

Erich Machherndls Grüner Veltliner Smaragd Ried Kollmitz erweist sich laut begeisterten Kritiken als »durchtrainierter Gentleman von Kopf bis Fuß – ein Grand Cru aus dem Herzen der Wachau«.

Der Grüne Veltliner Hochrain Smaragd ist ein Paradebeispiel für die hochkarätigen Weine von **Rudi Pichler,** der auf bis zu 50-jährigen Weinstöcken auf Urgesteinsverwitterungsböden mit teilweiser Lössauflage wächst.

ähneln: Filigran und federleicht sind sie und dennoch von eindringlicher Kraft. Keine üppigen Blender, sondern vielschichtige Geschöpfe, die bleibenden Eindruck hinterlassen. Erich Machherndl geht in jeder Hinsicht eigene Wege: In den Weingärten arbeitet er konsequent biologisch, mit dem Jahrgang 2018 sogar zertifiziert. Im Keller übt er aufmerksame Zurückhaltung. Keine technischen Eingriffe, keine Zusätze – nur liebevolle Betreuung. Eigentlich eine traditionelle Form der Weinbereitung, allerdings mit dem Wissen von heute oder, wie der Winzer es gerne formuliert: »Mit zukunftswachem Blick«. Gewachsene Erfahrung und zeitgemäße Umsetzung gehen dabei Hand in Hand. Das Ergebnis sind präzise, straffe Weine mit Struktur, denn »opulente Fruchtbomben sind nicht meine Abteilung. Ich mache Weine für Vieltrinker!« Nur logisch, dass sein Weinkeller kein wuchtiger Barockbau ist, sondern sich durch klare Linien und präzise Formen auszeichnet.

Geplant hat das Projekt Basil Kutschera, ein Architekturstudent, der es verstand, Weinkeller und Wohnhaus zu einem harmonischen Gesamtensemble so zu konzipieren, dass sie zeitlose Ästhetik mit reibungsloser Funktionalität verbinden.

ÄSTHETISCHE FUNKTIONALITÄT

Rudi Pichler war der erste Wachauer Winzer, der modern baute. Am Ortsrand von Wösendorf und am Fuße der Lage Kollmütz schmiegt sich der zeitgemäße Bau in die Landschaft. Skeptiker bekrittelten anfangs noch das in der Region unübliche Flachdach – nach der Einweihung 2004 wurden sie eines Besseren belehrt: Das neue Weingut bewies, dass Tradition durchaus mit Design korrespondiert.

Gemeinsam mit dem Kremser Architekten Thomas Tauber erarbeitete Pichler in 5-monatiger Planung die notwendigen Produktionsabläufe und Materialien. Und so entstand das heutige Weingut mit besonders viel Gespür für die Harmonie zwischen uralter Kulturlandschaft und modernem Look und erfüllte zugleich alle notwendigen önologischen Anforderungen. Denn »schön« allein reicht nicht: Die Ästhetik muss sich letztlich der Funktion unterordnen, also den Arbeitsalltag erleichtern.

Mit Rudi Pichler hatte Tauber daher einen geradezu kongenialen Bauherren für sein erstes Weingutprojekt gefunden: Der Winzer ist bekannt für seinen Hang zum Perfektionismus. Genau wie bei seinen ausdrucksstarken Weinen gab er sich – wie erwähnt – daher auch bei der Planung nicht mit Kompromissen zufrieden. Die einzelnen Lagen mit ihren spezifischen Bodenbeschaffenheiten und Mikroklimata in den Weinen exakt herauszuarbeiten ist seit jeher sein oberstes Ziel. Das Ergebnis: Gewächse mit Persönlichkeit und Individualität, die das moderne Gut perfekt widerspiegeln.

EIN KELLER TRÄGT KALMUCK

Auch für Franz-Josef Gritsch in Spitz wurde Thomas Tauber aktiv und entwarf einen modernen Bau, der optisch quasi ein Kleidungsstück trägt: einen Kalmuck, den typischen Wachauer Hauerjanker. Eine Idee des Bauherrn, der damit nicht nur eine sichtbare Marke setzte, sondern ein traditionelles Element zeitgemäß und mit Witz ins Heute transferierte. Das typisch braun-weiß karierte Muster wird von Tausenden von Glasgranulaten aus alten Weinflaschen dargestellt und schmückt die Fassade des Neubaus. Die winzigen Glasteile ergeben eine raue Oberfläche, die tatsächlich an ein grobes Stück Stoff erinnert – eine ebenso einfache wie raffinierte Idee, die für Aufsehen sorgt.

Was dem Winzer durchaus gefällt, denn mit dem Mainstream zu schwimmen ist so gar nicht seine Sache: Von nur »auf alt bauen«, wie er es nennt, hält er wenig. Jede Epoche habe ihren Stil und den solle man nicht Jahrhunderte später kopieren. Tradition habe für ihn zwar durchaus Bedeutung, was auch in seinen Weinen erkennbar ist, aber wichtig ist ebenso, Bewährtes neu zu interpretieren.

WEINGUT MACHHERNDL

Das Weingut von Karin und Erich Machherndl (1 bis 3) vereint auf den ersten Blick die Harmonie von Tradition und Moderne eindrucksvoll und ist zugleich ein feiner Rahmen für die Verkostung der kompromisslos-ehrlichen Weine.

WEINGUT RUDI PICHLER

Perfektionismus in allen Belangen – das zeichnet den Spitzenwinzer Rudi Pichler (4 bis 6) seit Jahren aus und katapultierte ihn unter die besten der Wachau. Dieses höchste Qualitätsdenken ist auch im Weingut auf Schritt und Tritt sichtbar.

Fotos (R. Pichler): Monika Löff

1

2

3

4

5

6

1

2

3

4

5

6

Der Mauritiushof, das Stammhaus am Kirchplatz, ist ein historischer Arkadenhof und soll es bleiben. Pragmatische Gründe haben Gritsch zum Neubau bewogen: Um hochqualitative Weine zu erzeugen, muss der Keller am letzten Stand der Technik sein. Außerdem war effiziente Energienutzung ein Kriterium: Die erforderliche Temperatur für die Verarbeitung von Weinen wird mittels Erdkühlung erreicht. Sogar für einen eigenen Holzfasskeller reicht der Platz, und es wird nun auch mit Vergärung im Betonei oder Keramikgefäßen experimentiert. Der neue Keller scheint Franz-Josef Gritsch jedenfalls zu inspirieren.

KONSEQUENTER PURISMUS

Die Weißweine von Vater und Sohn Leo Alzinger sind weit über die Grenzen des Landes für ihre Finesse und Geradlinigkeit bekannt: Entgegen aller Moden haben sie nie opulente oder alkoholschwere Weißweine gekeltert – heute liegen sie damit genau im Trend.

So ist es nicht verwunderlich, dass ihr neu konzipiertes Weingut auch frei von Schnörkeln und Firlefanz blieb. Bewusste Reduzierung auf das Wesentliche, klare Linien und präzise Strukturen zeichnen den zeitgenössischen Bau aus, der 2017 von einer Fachjury zu einem der Siegerprojekte des Wettbewerbs »Vorbildliches Bauen in Niederösterreich« gekürt wurde – mit der Begründung, es handle sich dabei um eine »nachahmenswerte, bauliche Weiterentwicklung des Weltkulturerbegebiets Wachau«. Geplant wurde der Neubau ebenfalls vom Architektenbüro Thomas Tauber, dem schon genannten Profi in Sachen Weinkellerarchitektur. Es ist ihm erneut gelungen, in Anlehnung an die tradierte Bauform der Wachau, ein aufregendes Statement zum Thema »moderne Architektur« zu setzen: Das Nebeneinander von Alt- und Neubau auf einem Grundstück ergibt einen spannenden Dialog – die beiden so verschiedenen und doch ähnlichen Gebäude finden dabei zu einem homogenen Ganzen.

Wieder wurden tradierte Elemente zeitgenössisch interpretiert – gleichsam spiegelbildlich. Die kompromisslos reduzierten Formen verdeutlichen im Grunde das Wesen der historischen Wachauer Bauweise und somit ihre zeitlose Schönheit. Dabei legte man großen Wert auf ökologische Nachhaltigkeit, Energieeffizienz und Ressourcenschonung.

Das Projekt entspricht in jedem Detail der Betriebsphilosophie: Die Alzingers haben sich nie marktschreierisch mit der außerordentlichen Qualität ihrer Weine gebrüstet – beide, Vater und Sohn, sind zurückhaltende, leise Menschen, die trotz ihres Erfolgs bescheiden und geerdet wirken. So sind auch ihre Weine keine Schreihälse, sondern zeigen immer erst ihr enormes Potenzial, wenn man sich auf sie einlässt, ihnen Zeit gibt. Den geeigneten Raum dafür haben sie jetzt jedenfalls gefunden.

WEINGUT FJ GRITSCH

Der Stammsitz von Franz-Josef Gritsch (3) ist der Mauritiushof (2) am Dorfplatz von Spitz, unter anderem mit schmucken Ferienwohnungen. Spannender Kontrapunkt: Der moderne Kalmuckkeller (1) am Ortsrand mit Fassaden aus gefärbtem Glasgranulat.

WEINGUT ALZINGER

Ökologische Nachhaltigkeit, Energieeffizienz und Ressourcenschonung – die gelungene Neukonzeption des Familien-Weingutes (4 bis 6, im Bild Leo Alzinger jun.) wurde bei »Vorbildliches Bauen in Niederösterreich« als eines der Siegerprojekte gekürt.

TIPP

Detailinfos zu allen Weingütern im Wachau Magazin-Beiheft »Eine Auswahl der besten Adressen« und online auf www.weingut-hoegl.at, www.machherndl.at, www.rudipichler.at, www.gritsch.at, www.alzinger.at

Verkostung und Verkauf jeweils nach telefonischer Voranmeldung, beim Weingut FJ Gritsch (Kalmuck) im Mauritiushof, Kirchenplatz 13, Spitz, von April bis August: Mo–Sa 9.00–12.00 und 13.00–17.00 Uhr.

Höchste Prämierungen zeichnen die Weine des nunmehr auch mit der Bestbewertung von 5 Vinaria-Kronen ausgezeichneten Winzers **FJ Gritsch** aus; etwa den Riesling Kalkofen mit großem Potenzial und voll Anmut und Grazie.

Der Steinertal Grüner Veltliner Smaragd von **Leo Alzinger** besticht durch ein komplexes Aromaprofil, dessen Fundament in tiefer gelegenen Terrassen liegt, wo vitale Säure und profunde Mineralik den Ton angeben.

Foto: Arsen Miletic

NOCH MEHR DESIGN IN DEN WEINGÜTERN DER WACHAU

Wo sich sonst noch innovative Ideen mit traditioneller Bodenständigkeit harmonisch verbinden.

WEINGUT HOLZAPFEL ▶

Tradition ist im Prandtauerhof ständiger Begleiter: Zu Beginn des 14. Jh. als Lesehof erbaut, verwandelte ihn Jakob Prandtauer ab 1696 in das heutige Barockjuwel – vierflügelig mit zweigeschossigem Arkadenhof und (Hochzeits-)Kapelle. Karl und Barbara Holzapfel hauchten ihm Schritt für Schritt neues Leben ein, von moderner Brennerei und Weinkellerei über prämiertes Restaurant bis zu vier Komfortzimmer. Dass sich Historie wunderbar ins Heute transportieren lässt, beweist der behutsam restaurierte Gewölbekeller für Degustationen und Feiern. ***www.holzapfel.at***

Foto: Petr Blaha

BOUTIQUEHOTEL WEINSPITZ

◀ 2016 setzten Martin und Alexandra Donabaum zum großen Wurf an und erweiterten ihr Refugium (Weingut, Gästehaus, Heuriger) um ein Boutiquehotel, das hinsichtlich Ausstattung und Lage alle Stücke spielt: 11 zauberhafte Designer-Zimmer und -Suiten, teilweise mit freistehender Badewanne und Infrarot-Kabine sowie fantastischer Aussicht, beheizter Edelstahl-Pool, Garten-Saunahaus und große Terrasse am Weinberg – perfekt, um die hauseigenen Weine zu genießen, etwa den duftigen Grünen Veltliner aus den Willendorfer Lössterrassen. ***www.donabaum.at***

Foto: Günter Standl

Foto: Günter Standl

WEINGUT TEGERNSEERHOF ▲

Es war 1176, als die Benediktiner mit dem Bau des Tegernseerhofes in Unterloiben begannen, und noch heute strahlt das wunderschön revitalisierte Anwesen über die Weingärten, als wäre die Zeit stehen geblieben. Spannender Kontrapunkt ist der gefühlvoll eingearbeitete, moderne Verkostraum, der sich mit einer großen, verschiebbaren Glasfront in Richtung Terrasse öffnet. Lauschiger geht´s nicht, um die verblüffenden Weine von Martin Mittelbach, der mit seiner Familie das Anwesen in sechster Generation führt, zu entdecken. ***www.tegernseerhof.at***

WEINGUT SCHMELZ ▲

Eine Bühne für große Weine – diese anfangs visionäre Vorstellung setzten Hans und Monika Schmelz konsequent in die Tat um, und ihre »Weinbühne« prägt seither eindrucksvoll das Winzerdörfchen Joching. Durch die großen Fensterflächen eröffnet sich ein freier Blick in die Weinlandschaft. Dieser außergewöhnliche Rahmen wird auch gerne für private Gesellschaften genutzt (gegen Voranmeldung ab ca. 30 Pers.); auf Wunsch werden dazu herzhafte Speisen zubereitet. Für zuhause gibt es – neben eigenen Spitzenweinen – hausgemachte Marmeladen. ***www.schmelzweine.at***

LAGLERS WEINBERGHOF

Eingerahmt von Weingärten etablierte sich am Ortsrand von Spitz das kleine, feine 4-Sterne-Hotel von Winzerfamilie Lagler als beliebte Ferienadresse. Und auch ein Besuch der gefühlvoll ins Gesamtensemble integrierten, pfiffigen und täglich geöffneten »wein.kost.bar« samt idyllischer Gartenterrasse zählt für viele Wachau-Gäste zum Pflichtprogramm. Denn hier lässt sich die ganze Vielfalt der zahlreich ausgezeichneten Weine des Hauses stilvoll zelebrieren, am besten bei dazu kredenztem Schinkenspeck oder hausgeräucherter Forelle. ***www.laglers.at*** ▼

Foto: Günter Standl

WINZER

Weinadressen, die Sie sich notieren sollten.

SPITZ

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

WEINGUT JOSEF UND GEORG HÖGL
3620 Spitz a. d. Donau · Vießling 31
T 0 27 13 / 84 58 oder 0 664 / 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 · F 72 979
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 74
T 0 27 15 / 22 955
buero@weinhofmeisterei.at
www.weinhofmeisterei.at

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 · F 63 02-28
wein@weingut-sigl.at
www.winzerhof-sigl.at

ROSSATZ

WEINGUT JOSEF FISCHER
3602 Rossatz · Marktplatz 58
T 0 27 14 / 62 29 oder T 0676 / 756 35 54
office@huchenfischer.at
www.huchenfischer.at

MAUTERN

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

WEINGUT ING. JOHANN SCHWARZ
3601 Dürnstein 55
T 0 27 11 / 280 oder 0 664 / 338 46 58
F 0 27 11 / 280-12 · js@weingut-schwarz.at
www.weingut-schwarz.at

DOMÄNE WACHAU – ROMAN HORVATH 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), Lehmann, Semrad, Häusler, Kargl, Pfeffel, Kirschner, Joerg Lehmann, Löff (3), Rössle, Wurnig, Winkelmann, Weingut Schwarz

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

Jahrgang 2018:

SCHÖNE ÜBERRASCHUNG

Nach dem Hitzesommer 2018 haben die Wachauer Weinberge für einen exzellenten Jahrgang gesorgt, der freilich etwas anders ausgefallen ist, als wir erwartet hatten.

Begonnen hat das denkwürdige Jahr 2018 mit einem unglaublich warmen und sonnigen April, der uns ausschließlich vorsommerliche Tage bescherte. Auch in den Folgemonaten verlief die Rebblüte so früh und ungestört wie noch selten. Die sommerliche Hitze ist uns allen noch wohl bekannt, wobei im Osten der Wachau die Ausläufer von Gewittern für einige Niederschläge sorgten. Etwas trockener war der Hochsommer in der Spitzer Gegend, was aber für die umsichtig bewässerten Anlagen kein Problem darstellte. Schwierig war die Situation nur für ganz junge Anlagen und jene Weingärten, die nicht bewässert werden konnten. Im Unterschied zu 2017 gab es keinen Stillstand der Vegetation durch die anhaltende Trockenheit.

Die Anfang September einsetzenden, kräftigen Regenfälle hätte man sich einen Monat früher gewünscht, dennoch konnten die unverhofften Wassermengen grundsätzlich recht gut gebändigt werden. Zum einen waren die Regenfälle im westlichen und mittleren Abschnitt der Wachau noch kein großes Problem, weil dort die Reife nicht so fortgeschritten war. Anders waren die Verhältnisse rund um Loiben und Dürnstein, wo bereits Anfang September – also so früh wie noch nie – die Ernte der Federspiel-Qualitäten begann. Dort hat der Regen den relativ dickschaligen Veltliner-Beeren eigentlich nichts ausgemacht, während die dünnschaligen Riesling-Beeren schnell aufplatzten bzw. mürbe wurden, sodass rasches Handeln gefragt war. Die sich schnell ausbreitende, unerwünschte Botrytis musste penibel entfernt werden, was die aufmerksamen Winzer der Loibner Scheibe auch beherzigten. Das Resultat waren freilich geminderte Erntemengen bei den Lagen-Rieslingen – zumeist rechnet man mit einer um ein Drittel reduzierten Menge.

Naturgemäß waren die Mostgradationen nach einem derart warmen Jahr für beide Hauptsorten, also Grüner Veltliner und Riesling, mehr als zufriedenstellend. Generell sollten die Grünen Veltliner noch etwas kräftiger als 2017 ausgefallen sein, und dies bei annähernd gleichen Säurewerten. Im Gegensatz dazu sind die Rieslinge sogar ein wenig leichter geraten als im Vorjahr, wobei die Säure unter den sehr hohen Werten von 2017 liegen dürfte. Sämtliche Rebsorten besitzen jedenfalls eine glockenklare, charakteristische Frucht und lassen bereits im Jungweinstadium Herkunfts- und Sortenmerkmale erkennen. Auch die Quantität sollte – mit Ausnahme der erwähnten Riesling-Einbußen für den östlichen Bereich – wiederum passen, sodass sich die Liebhaber der Wachauer Kreszenzen schon auf den nächsten ausgezeichneten Jahrgang freuen dürfen.

© Divitschek

Das 6-teilige Kartenset ist erhältlich bei:
REGIONALES WEINKOMITEE WACHAU
Schlossgasse 3,
3620 Spitz/Donau,
office@ik-wachau.at

HISTORISCHE KARTEN DES WEINBAUGEBIETS WACHAU

Geschichte hautnah: Das Regionale Weinkomitee Wachau veröffentlichte Karten des Weinbaugebiets auf Basis des Franziszäischen Katasters aus den Jahren zwischen 1821 und 1823.

Laut Anton Bodenstein, Obmann des Regionalen Weinkomitees, zeigt das vorliegende Kartenwerk eindrucksvoll, welche Tradition und Bedeutung die Verwendung von Riednamen in der Wachau hat, und ist damit zugleich eine wichtige Grundlage für weitere Bestrebungen, sich mehr mit der Geschichte der kleinsten geografischen Herkunft, der Ried, auseinanderzusetzen.

Urkundlich erwähnt sind die meisten geläufigen Riednamen bereits seit dem 13. und 14. Jh. Zu dieser Zeit dienten sie als Nachweis des Besitzstandes und halfen bei der Identifizierung von einzelnen Flächen. Eine relativ neue Bedeutung erhielten sie durch die immer verbreitetere Praxis, Weine mit einer genau definierten, möglichst kleinen Herkunftsnennung zu versehen. Neben Weinbaugebiet und Ortsnamen verwenden die Wachauer Winzer bereits seit Mitte des 19. Jh. Riednamen zur Bezeichnung.

DER FRANZISZÄISCHE KATASTER

Vor etwa 200 Jahren wurde unter Kaiser Franz I. der Auftrag zur Erstellung eines umfassenden Kartenwerks erteilt, mit dem alle Grundeigentümer auf dieser Basis und damit in gleicher Weise besteuert werden sollten. Der nach dem Kaiser benannte Franziszäische Kataster sollte damit die Steuersysteme von Maria Theresia und Joseph II. ersetzen. Die Steuerbelastung wurde damit vom tatsächlichen Ertrag aber auch vom Fleiß (oder Nicht-Fleiß) des Bewirtschafters entkoppelt – allerdings blieben Naturereignisse wie Unwetter und Hagelschäden in diesem System unberücksichtigt.

Zwischen 1817 und 1861 wurden 300.000 km² und mehr als 50 Millionen Grundstücke vermessen und ihre Grenzen auf Plänen festgehalten – so entstand der erste umfassende Liegenschaftskataster. Durch die Aufnahme der Riednamen schlichen sich einige Fehler ein, da sich die oftmals italienischen Landvermesser auf die Aussprache der Bevölkerung verlassen mussten. So wurde zum Beispiel aus »Sandl« »Wandl« oder aus dem »Dürrthal« das »Türkthal«.

6-TEILIGES KARTENSET

Das Regionale Weinkomitee Wachau führte knapp 100 Blätter zur Gesamtkarte »Das Weinbaugebiet Wachau« zusammen. Zusätzlich wurden Karten von insgesamt 5 Teilgebieten erstellt: Gemeinde Spitz mit Teilen der Gemeinde Mühldorf und Aggsbach Markt, Gemeinde Weißenkirchen, Gemeinde Dürnstein, Gemeinde Mautern mit Teilen der Gemeinde Unterbergern und Gemeinde Rossatz-Arnsdorf.

DIE MARKEN DER VINEA WACHAU

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

Steinfeder®

Bis 11,5 Vol.-% Alkohol: Benannt nach einem federleichten Gras, das in den trockenen Urgesteinslagen der Wachau wächst. Mit feinen Fruchtaromen und Finesse bei einem Alkoholgehalt bis 11,5 % sind sie bestens geeignet als leichte, spritzige Aperitifweine, Begleiter von Vorspeisen, zu kalten Buffets oder als Party-Weine.

FEDERSPIEL®

Von 11,5 und 12,5 Vol.-% Alkohol: Die Bezeichnung erinnert an das Federspiel der Kuenringer Falkner und steht für die Verbindung von Kraft und Eleganz. So passen auch diese Weißweine bei vielen Anlässen: Sie verbinden den jugendlichen Charakter der Steinfedern mit der Tiefe der Smaragde. Mit ihrer fruchtigen und zugleich mineralischen Aromatik begleiten sie feine Fleisch- und Fischgerichte.

SMARAGD®

Ab 12,5 Vol.-% Alkohol: Der Name kommt von der Smaragdeidechse, die sich auf den Wachauer Urgesteinsmauern sonnt: Dichte Weine mit Finesse und großem Lagerpotenzial. Ein reifer komplexer Smaragd ist ein würdiger Begleiter zur großen Küche – ein Wein für besondere Gelegenheiten.

Foto: Vinaria/Andreas Tischler

Im Kreise seiner Familie feierte Winzerlegende Emmerich Knoll im Rahmen des prachtvollen Palais Niederösterreich die ehrenvolle Auszeichnung von Vinaria für sein unvergleichliches Lebenswerk.

Vinaria-Trophy-Gala

LEBENSWERK-AWARD FÜR EMMERICH KNOLL

Traditionsgemäß geht einmal im Jahr im Palais Niederösterreich in Wien die Vinaria-Gala für die besten Winzer und Weine über die Bühne. Zu den großen Gewinnern 2018 zählte das **Weingut Knoll** mit Gold für den reifsten Weißwein (»Riesling Dürnsteiner Schütt Smaragd 13«, siehe rechts) sowie Gold und Bronze bei Prädikatswein Süß (»Loibner GV Beerenauslese 15« bzw. »Loibner Gelber Muskateller Beerenauslese 15«). In der Kategorie »Riesling« errang das **Weingut Schmelz** mit seinem »Best of Riesling Smaragd Wachau 16« die Silbermedaille.

Besonderes Highlight war die Würdigung von **Emmerich Knoll sen.** mit dem Award »Lebenswerk 2018«. Weltweiten Bekanntheitsgrad genießen seine herausragenden Weine mit dem Etikett des Heiligen Urbanus. »Für seine Pionierrolle, seine Vorbildwirkung für die Wachau und den österreichischen Wein«, begründen Vinaria-Herausgeber Erwin Goldfuss und Chefredakteur Peter Schleimer die Entscheidung. Zahlreiche Funktionen hat Knoll für seine so geschätzte Wachau seit jungen Jahren wahrgenommen: Seit der Gründung von Vinea Wachau für 25 Jahre als Obmann-Stellvertreter, als Obmann der Bewässerungsgenossenschaften Loibenberg und Pfaffenberg und schließlich als Vizebürgermeister von Dürnstein und Mitbegründer der Schubertiade in Dürnstein. »Meiner Überzeugung nach sollte, ja muss der Weinbau eine wahre Leidenschaft sein, die insofern auch keine Leiden schafft, und bei der Widerwärtigkeiten wie Frostschäden, Ernteeinbußen und dergleichen durch jene Euphorie wieder aufgewogen werden, die einem auch die Kraft verleiht, sich aufzurappeln und weiterzumachen«, stellte Emmerich Knoll bei seiner Dankesrede fest.

STEINFEDERPREIS & VINEA-EHRENPREIS 2018

Annemarie Foidl, Präsidentin der Sommelierunion Austria, erhielt den diesjährigen Steinfederpreis, Heinz Kammerer, Gründer von Wein & Co, wurde mit dem Ehrenpreis ausgezeichnet.

»Mit Annemarie Foidl würdigen wir eine der tatkräftigsten und innovativsten Persönlichkeiten des österreichischen Weins«, so Emmerich H. Knoll, Obmann von Vinea Wachau. »Sie hat es geschafft, der heimischen Sommellerie einen Fixplatz auf der internationalen Bühne zu geben.« Foidl war es auch zu verdanken, dass die Sommelier-EM 2017 in Österreich ausgetragen wurde, ebenso, dass die Prüfung zum Master-Sommelier erstmals außerhalb der USA und Großbritannien abgehalten wurde – konkret im August 2018 im Stift Klosterneuburg. Der Vinea-Ehrenpreis ging an Heinz Kammerer, der »den österreichischen Weinhandel nicht nur prägte, sondern als Visionär auch mitgestaltete«.

Foto: Martin Hesz

Feierliche Auszeichnung, v.l.n.r.: Heinz Kammerer, Annemarie Foidl und Emmerich H. Knoll.

Moderne Tradition

Zwei Projekte junger Winzer, die sich zusehends in der Elite etablierten, waren vor Redaktionsschluss noch nicht fertiggestellt und werden im nächsten Magazin näher präsentiert.

Wösendorf: In der **Weinhofmeisterei Hirtzberger** setzen Mathias Hirtzberger und seine Frau Hanna nach vielen hervorragenden Verkostungsergebnissen nun auch optisch Akzente. Das neue Winzergebäude ist im bewusst traditionellen Stil gehalten und vereint harmonisch Historie und Zeitgeist. Im Bild: der neue Verkaufsraum.

Rossatz: Auch **Josef Fischer** setzt auf eine traditionelle Bauweise mit stimmigen Übergängen von »Damals« auf »Heute« – etwa Steinmauernfassade als Abbild alter Trockensteinmauern. Im Bild: Der moderne Weinkeller bringt wesentliche Arbeitserleichterungen und erhöht die Verabeitungskapazität.

Fotos (2): Fohringer

VINOTHEK FOHRINGER – *Weinstützpunkt der Extraklasse*

Seit über 20 Jahren gilt sie als eine der besten Weinhandlungen Österreichs. Mit Aussicht auf die Spitzer Weinberge einerseits und auf die Donau andererseits kann man sich einen hervorragenden Überblick über das Angebot der Wachau und Österreichs verschaffen. Weinliebhaber finden im Sortiment nahezu alle großen Namen und dazu viele Geheimtipps der Region sowie eine besondere Selektion von Weinen der bekanntesten Produzenten weltweit – und das zu äußerst attraktiven Preisen! Mit hervorragenden Weinkenntnissen stehen der einstige Top-Sommelier Hubert Fohringer gemeinsam mit seiner Familie sowie bestens versierten Mitarbeitern bereit. Zur Verkostung laden immer an die 100 offenen Weine der Region ein.

»Geht nicht – gibt's nicht«: Alles, was aktuell nicht auf Lager ist, wird umgehend besorgt. Nahezu kein Wunsch bleibt unerfüllt – ob Jahrgangswein für das besondere Jubiläum, ein seltener Top-Bordeaux oder ein Sonderformat. Eine feine Auswahl an ausgewählten Accessoires, Denkart-Gläsern, edlen Karaffen und originellen Geschenkideen runden die vielfältige Auswahl ab.

Spitz, Donaulände 1a
T +43 (0) 27 13 / 20 29, iwb@fohringer.at, www.fohringer.at
Montag bis Freitag 9–12.30 und 14–18 Uhr, Samstag 10–15 Uhr.

Foto: Domäne Wachau / Gregor Semrad

Mit der Fertigstellung des Neubaus für die Traubenverarbeitung und der Adaptierung der Kelleranlagen fand im Herbst 2018 das größte Projekt in der Geschichte der **Domäne Wachau** seinen Abschluss. Zwei Jahre lang wurde unter den Weinterrassen des Dürnsteiner Kellerbergs an der neuen Produktionsstätte gebaut, großteils unterirdisch, um das Landschaftsbild rund um das barocke Kellerschlössel zu erhalten. Die Neukonstruktion ermöglicht die Besonderheiten der jeweiligen Rieden noch detaillierter und präziser herauszufiltern und selbst kleinste Chargen zu verarbeiten.

EINE STRASSE FÜR GENIESSER

Foto: Gregor Semrad

Wer die ***Kremser Straße*** in Weißenkirchen genauer entdecken möchte, sollte genügend Zeit im Gepäck haben. Denn hier reihen sich unter anderem drei Topwinzer nahezu Tür an Tür. Da wäre das **WEINGUT JÄGER** – 5x Falstaff-Federspiel-Cup-Sieger und prämierter Heuriger, der allerdings nur einmal jährlich, 3. Aprilwoche, seine Pforten öffnet. Oder **KARL STIERSCHNEIDERS KARTÄUSERHOF,** dessen GV Smaragd Ultimo die Vinaria-Tester verzückte, sowie der **WINZERHOF LEHENSTEINER,** ebenfalls Falstaff-Federspiel-Cup-Sieger und mit behaglichen Gästezimmern und Appartements ausgestattet. Last but not least empfiehlt sich unbedingt auch eine Einkehr in den traditionsreichen **KIRCHENWIRT** bei verfeinerter Hausmannskost. Tipp: Am Bahnhof parken.

16 JAHRE REIFE FÜR VINOTHEK RIESLING

Nach rund eineinhalb Jahrzehnten Lagerung im alten Holzfass füllte Winzerfamilie Saahs mit dem 2002er einen würdigen Nachfolger ihrer legendären NIKOLAIHOF-Vinothek-Serie ab. Legendär nicht zuletzt durch den Jahrgang 1995, der von Parker mit den ebenso raren wie maximalen 100 Punkten geadelt wurde.

Foto: A. Lun

Foto: pfeffel.at

DA Capo AUF DER WEINBÜHNE

Vor 40 Jahren übernahmen Johann und Monika Schmalz das familieneigene Weingut und ergänzten sich auf Anhieb perfekt: Er eignete sich Wissen und Liebe beim großen Lehrmeister Josef Jamek an, sie führte als gelernte Köchin die Buschenschank, deren hausgemachte Schmankerln rasch in aller Munde waren. »Jedes Jahr von Neuem zu beginnen war spannend und immer wieder eine große Herausforderung«, blicken beide stolz zurück. Größter Erfolg war zweifellos die Falstaff-Auszeichnung »Winzer des Jahres 2005«. Ein Jahr später wurde die spektakuläre Weinbühne aus der Taufe gehoben (siehe S. 75). Nunmehr liegen die Geschicke in den Händen der nächsten Generation, wobei die Eltern nach wie vor tatkräftig zur Seite stehen: Sohn Thomas als Winzer, seine Frau Bianca (Büro, Verkauf, Präsentationen) und Sohn Florian (Landmaschinen-Techniker) zeichnen für kommende Höhenflüge verantwortlich.

WORLD CHAMPION & 100 SUCKLING-POINTS

Das Falstaff-Magazin kürte als ersten österreichischen Betrieb das WEINGUT F.X. PICHLER zum »World Champion«: »In den 1980er- und -90er-Jahren hat Franz Xaver Pichler Österreich mit seinem Riesling und seinem Grünen Veltliner in der internationalen Weinszene bekannt gemacht«, begründet Weinautor Peter Moser. »Seit 1999 leitet sein Sohn Lucas das Weingut und tut das mit der gleichen familientypischen Präzision.« Bei einem Tasting vergab Falstaff zweimal die Höchstnote von 100 P. für »GV Smaragd Ried Dürnsteiner Kellerberg 2008« und für »R Smaragd M 1992«. Apropos 100: Die gab es auch von Koryphäe James Suckling für den »R Wachau Unendlich Smaragd 2017«.

Foto: Petr Blaha

JAMES SUCKLING: 100 POINTS – DIE ZWEITE!

Vater und Sohn Emmerich Knoll haben gut lachen: Auch das Unterloibner **Weingut Knoll** schaffte in der jüngsten Bewertungsliste von James Suckling den Sprung in den Weinolymp mit sagenhaften 100 Punkten – und zwar mit dem »Riesling Wachau Loibner Beerenauslese 2017«!

3 x 99 Punkte durch **Knoll, F.X. Pichler** und **Hirtzberger** sowie zahlreiche weitere sensationelle Kritiken vieler Wachauer Spitzenwinzer können auf www.jamessuckling.com nachgelesen werden.

VINARIA-VERKOSTUNGEN

Bei einer Rosé-Verkostung platzierte sich der »1805 Reserve 17« der **Domäne Wachau** auf Platz 2, bei einem Sauvignon Blanc-Bewerb reihte sich der »Hartberg Smaragd 17« von **FJ Gritsch** mitten unter die steirischen Topwinzer.

Das Weinfachmagazin Vinaria kürte die besten Veltliner und Rieslinge 2017: Mit 5 Sternen und 17,9 P. führt **Franz Hirtzbergers** »Honivogl Smaragd« das Ranking der GV an. Weiters im Spitzenfeld: **Knoll, F.X. Pichler, FJ Gritsch** und **Rudi Pichler.** Bester Wachauer bei den Rieslingen: »Steinertal Smaragd« (18,3 P., **Alzinger**) – dazu noch Top: **F.X. Pichler, Knoll, FJ Gritsch, Hirtzberger** und **Domäne Wachau.**

A LA CARTE-VERKOSTUNG

Bei einer Grand Cru-Verkostung zu autochthonen Rebsorten setzte sich der »Neuburger 1000-Eimerberg Smaragd 2015« (95 P.) von **FJ Gritsch** durch.

BRÄNDE-VIELFALT VON WIESER

Ergänzend zum Stammsitz mit »Ab-Hof-Laden« in Wösendorf findet man nicht weniger als fünf Shops & Cafés vom Hause Wieser in der Wachau. Neben feinen Gourmandisen – mit der Marille als Schwerpunkt – setzt die hauseigene Brennerei auch unverkennbare Akzente. Die Palette reicht von Obstbränden über »WIESky«, Brand, Rum, Vodka oder Gin. Nicht zu vergessen: Die edlen Tresterschnäpse – gewonnen durch das Vergären von Trester (Rückstände der Weinmaische). Alle Wieser-Produkte sind auch im Online-Shop erhältlich (versandkostenfrei ab € 25,– nach Ö und D): **www.wieser-wachau.at**

FALSTAFF-
FEDERSPIEL-CUP 2018

Die Wachauer Federspiele des Jahres 2017 punkten mit Frucht und Würze. Die Domäne Wachau wurde als »Riesling Cupsieger« und Mathias Hirtzberger als »Veltliner Cupsieger« geehrt.

Auszug aus Falstaff-Magazin Mai 2018/
Text: Peter Moser

Foto: Domäne Wachau

Foto: Michael Winkelmann

Freuen sich über den Sieg im Falstaff-Federspiel-Cup: Roman Horvath MW (Domäne Wachau) mit »Riesling Federspiel Steinriegl« und Mathias Hirtzberger mit »Grüner Veltliner Federspiel Treu«.

Nicht weniger als rund 200 Proben wurden von 70 Mitgliedsbetrieben der Vinea Wachau eingereicht. Die Grünen Veltliner zeigen neben ausgeprägter Frucht auch eine betonte Würzigkeit und geben sich durch die Bank trinkig und lebendig. Die Rieslinge zeigen einen sehr klaren Sortencharakter, ausgeprägte Steinobstnuancen und verfügen über eine integrierte Säurestruktur und gute Länge.

Die **Domäne Wachau** ist stets ein Gradmesser für den Jahrgang, im Keller in Dürnstein entsteht immer eine breite Palette an Terrassen-Federspielen und im Spitzensegment die Federspiele mit Ried-Bezeichnung. Diesmal waren es zehn verschiedene, individuelle Weine aus durchwegs sehr aussagekräftigen Einzellagen. Einer davon holte den Sortensieg beim Riesling – der »Riesling Federspiel Steinriegl«, ein Weinberg mit Grand-Cru-Anmutung in Weißenkirchen. Domäne-Chef Roman Horvath MW: »Lagen-Federspiele sind fantastische Ausgangspunkte, um dem Potenzial eines Jahrgangs und der Ausdruckskraft einer Riede auf die Spur zu kommen. Sie sind elegant und finessenreich und dabei doch tief und substanziell.« Auch der zweite Platz in der Riesling-Gruppe geht an einen Wein von der Ried Steinriegl, gekeltert von **Toni Bodenstein** vom **Weingut Prager.** Der dritte Rang für »Riesling Federspiel Burgstall« ist mit **Lucas Pichler** vom **Weingut F.X. Pichler** ebenso prominent besetzt.

Aus seinen Grüner-Veltliner-Lagen rund um die Ortschaft Wösendorf komponierte **Mathias Hirtzberger** von der **Weinhofmeisterei** das Federspiel mit der Bezeichnung »Treu« und klassierte sich damit am höchsten Treppchen. Ein toller Erfolg für das junge Weingut, das diesen Wein in seinem erst vierten Produktionsjahrgang an die Spitze führen konnte. Auf dem zweiten Rang rangiert **Leo Alzinger** mit »Federspiel Mühlpoint«. Platz drei ging an den »Federspiel Achleiten« vom **Weingut Josef Jamek.**

Kurz notiert

Mit 17.000 eingereichten Weinen gilt der »Decanter World Wine Award« als einer der weltweit größten Wein-Events. Die höchste zu vergebende Ehrung »Best in Show« und dazu 97 P. erhielt **FJ Gritschs** »R Kalkofen Smaragd 2016«, der auch bei der »International Wine Challenge« (IWC) »Gold« plus die »Wachau-Trophy« errang.

Der SALON Österreich Wein zählt zu den renommiertesten Weinwettbewerben des Landes. Aus über 7.000 Einreichungen wurden nach mehrstufigen Prozessen und Verkostungen schließlich Bundessieger in 16 Kategorien ermittelt und im Rahmen einer feierlichen Ehrung im Wiener Palais Coburg gekürt. Darunter auch **Adrienne** und **Heinz Sigl,** die mit ihrem »GV Smaragd Himmelreich 2017« den Salon-Sieger in der Kategorie »Grüner Veltliner kräftig« stellten.

Foto: ÖWM / Anna Stöcher

Adrienne und Heinz Sigl

Der »Wein Guide Weiß« führt den »R Smaragd Achleiten 17« der **Domäne Wachau** bei »Riesling kräftig« auf Platz 1.

Nicht weniger als drei hohe Bewertungen heimste das **Weingut Zottl** bei der großen Blindverkostung »Tastet 100% blind« ein:

93 P. für »GV Smaragd Achleiten 16«,
91 P. für »R Smaragd Achleiten 16« und
91 P. für »Chardonnay Smaragd Vorderseiber 16«.

IM SPIEGELBILD DER NATIONALEN WEINFÜHRER

Die Wachauer Winzer präsentieren sich natürlich auch in den diversen Wein-Guides bärenstark.

Nachfolgend steht »R« für Riesling und »GV« für Grüner Veltliner.

NEUE VINARIA-5-KRONEN-WINZER

Rudi Pichler und **FJ Gritsch** stiegen im neuen Vinaria Weinguide in die Riege der Höchstbewerteten auf, der zuvor bereits **Franz Hirtzberger, Emmerich Knoll** und **Leo Alzinger** angehörten. 4 Kronen-Weingüter sind u.a. **Högl, Jamek, Schmelz** und **Nikolaihof.**

Auch unter den »5-Sterne-Top-Weinen« finden sich zahlreiche Vertreter aus der UNESCO-Welterberegion – von **Alzinger, Domäne Wachau, Johann Donabaum, Franz Hirtzberger, Weinhofmeisterei Hirtzberger, Lagler, Rudi Pichler, Schmelz** sowie **Stierschneider Kartäuserhof**

Foto: Monika Löff

Foto: Gregor Semrad

Rudi Pichler (li.) und Franz-Josef Gritsch (re.) sind die jüngsten 5-Kronen-Winzer bei Vinaria.

FALSTAFFS WINZER-PARADE

Unverändert finden sich folgende Wachauer unter den 5-Sterne-Winzer: **Franz Hirtzberger, Rudi Pichler, F.X. Pichler** und **Emmerich Knoll.** Neu bei den 4-Sterne-Weingütern ist der **Tegernseerhof,** weitere sind **Johann Donabaum, Högl, FJ Gritsch, Jamek, Schmelz** und **Alzinger.**

Die Ehrentafel der »besten Weißweine 2017« führt **F. Hirtzbergers** »R Smaragd Singerriedel« mit 98 Punkten an, dicht gefolgt u. a. von »R Smaragd Achleithen« (**R. Pichler,** 97), »R Smaragd Unendlich« (**F.X. Pichler,** 97), »GV Smaragd Limitierte Edition« (**Joh. Donabaum,** 96), »R Smaragd Kalkofen« (**FJ Gritsch,** 96), »GV Smaragd Schön Alte Parzellen« (**Högl,** 96), »Loibner R Smaragd Vinothekfüllung« (**E. Knoll,** 96) und »R Smaragd Steinertal« (**Tegernseerhof,** 96). Bei den Süßweinen platzierte sich Familie Donabaums Weingut **»In der Spitz«** mit dem »GV TBA« auf dem 2. Platz (95).

TOP-10-RANKINGS VON GAULT MILLAU

Unter den »großen 10 Weißweinen 2017« landeten mit jeweils 19 P. »R Schütt Smaragd« vom **Weingut Knoll** und »R Kellerberg Smaragd« von **F.X. Pichler.** Unter die besten 10 GV schafften es – durchwegs Smaragd – »Steinertal« (**Alzinger**), »Loibenberg« (**FJ Gritsch**), »Kellerberg« **(F. X. Pichler**) und »Achleithen« (**Rudi Pichler**) bzw. unter die 10 Top-Rieslinge – ebenfalls alle Smaragd – »Schütt«, »Pfaffenberg Selection« und »Vinothekfüllung« **(Knoll**), »Kellerberg« und »Unendlich« **(F. X. Pichler**), »Achleithen« (**Rudi Pichler**) sowie »Steinertal« (**Alzinger**).

»Große Weine, kleine Preise« lautet eine weitere Unterteilung, und hier empfiehlt die Redaktion (alle Jg. 2017): **Josef Fischers** »GV Smaragd Frauenweingärten« und »GV Smaragd Kreuzberg«, **Domäne Wachau** mit »Cuvée weiß Beerenauslese Terrassen« sowie **Graben Gritsch** mit »GV Smaragd Schaffenfeld«.

Stellvertretend für unzählige prämierte Weine 5 Beispiele der Weingüter Kartäuserhof, F. Hirtzberger, Fischer, Hutter und Lehensteiner.

DIE BESTEN WEISSEN BEI A LA CARTE

Im Spitzenfeld, durchwegs Jg. 2017: **Knoll** (98 P., R Smaragd Vinothekfüllung, 97 P., GV Smaragd Vinothekfüllung), **F.X. Pichler** (98 P., R Smaragd Kellerberg), **Rudi Pichler** (98 P., R Smaragd Achleithen, 97 P., GV Smaragd Achleithen), **Alzinger** (97 P., R Smaragd Steinertal), **Franz Hirtzberger** (97 P., R Smaragd Singerriedel), **Högl** (97 P., R Smaragd Bruck Alte Parzellen), **FJ Gritsch** (96 P., R Kalkofen Smaragd), **Weingut Josef Jamek** (96 P., R Smaragd Klaus) und **Tegernseerhof** (96 P., R Smaragd Steinertal). .

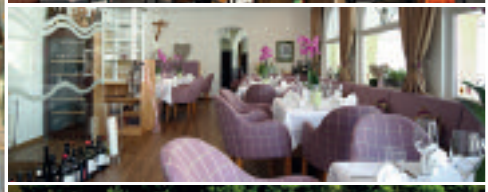
wein.pur – ÖSTERREICHS WEISSWEIN-GUIDE

5 Gläser sind gleichbedeutend mit »absoluter Weltklasse-Wein für ein besonders nachhaltiges, unvergessliches Weinerlebnis«. Genau dieses Erlebnis (durchwegs Jg. 2017) bescheren gleich vier Weine von **Franz Hirtzberger** (GV Honivogl Smaragd, Grauburgunder Pluris Smaragd, R Hochrain Smaragd, R Singerriedel Smaragd) sowie von **Leo Alzinger** (GV Steinertal Smaragd, R Loibenberg Smaragd, R Steinertal Smaragd, GV Reserve). Außerdem: Zweimal **Jamek** (GV Ried Achleiten Smaragd, R Klaus Smaragd), **Schmelz** (R Dürnsteiner Freiheit Smaragd, GV Steinertal Smaragd) und **Friedrich Hutter/ Silberbichlerhof** (GV Smaragd Süssenberg, R Hollerin Smaragd) sowie einmal **Winzerhof Lehensteiner** mit R Granit.

www.residenz-wachau.at

RESIDENZ WACHAU

Romantik an der Donau



DIE TRADITIONSREICHE FERIENADRESSE MIT GENUSS, CHARME UND KUSCHELIGER ROMANTIK

Familie Pulkers zauberhaftes 4-Sterne-Komforthotel liegt in Aggsbach-Dorf direkt am rechten Donauufer im Herzen der Wachau und nur rund 10 Kilometer von Melk. Ein besonderes Haus für besondere Anlässe: Genießer sind hier ebenso bestens aufgehoben wie romantische Naturen und Erholungssuchende. Alle Zimmer und Suiten erweisen sich als großzügig und geschmackvoll eingerichtet und begeistern mit fantastischem Blick auf den hoteleigenen Garten oder auf die Donau. Einzigartige Themensuiten und Romantikzimmer garantieren einen romantischen Urlaub zu zweit!

RESIDENZ WACHAU – FAMILIE PULKER | 3642 Aggsbach-Dorf 19 | T +43 (0) 27 53 / 82 21 | F +43 (0) 27 53 / 83 766 | E info@residenz-wachau.at

---

HAUS DER REGIONEN

VOLKSKULTUR – HANDWERK, BÜCHER & CDS

Dirndl von Tostmann Trachten, Trachtenstoffe, Dirndlstoffpakete, Trachtenschmuck, Geschirr von Riess, Scheibbser Keramik und vieles mehr erhalten Sie im Geschäft für edles Handwerk. Fachbücher und CDs finden Sie in der Buchhandlung.

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

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

www.volkskulturnoe.at

volkskultur niederösterreich

Kultur gemeinsam leben.

KLANGRAUM KREMS MINORITENKIRCHE

OSTERFESTIVAL IMAGO DEI

29. März bis 22. April

Dieses Frühlingsfestival feiert heuer sein 20-Jahr-Jubiläum, und einmal mehr wird der mittelalterliche Klangraum Krems Minoritenkirche Schau- und Hörplatz außergewöhnlicher Darbietungen aus verschiedenen Epochen, Kulturen und Religionen. Im Mittelpunkt steht das Thema »Opfer«, dessen verschiedenen Bedeutungen – vom Sacrificum bis zum Opfer-Ritual – man sich anzunähern versucht; u. a. mit den singenden Berberfrauen Roudaniates, dem ägyptischen Ensemble Mazaher, dem georgischen Männerchor Didgori, einem multimedial inszenierten Opfermahl mit Paul Renner, Starköchen & Ensemble NAMES, den Wachauer Pestbläsern oder Gidon Kremer und Solisten der Kremerata Baltica. www.klangraum.at

Foto: Sascha Osaka

DIE WELT ZU GAST

Musik, Theater, Literatur & Festival – die UNESCO-Welterberegion ist ein multikulturelles Schmuckstück und birgt das ganze Jahr über eine Vielzahl an fantastischen Kunsterlebnissen.

Text: Andreas Neuhuber

Michiel Vandevelde: fABULEUS »Paradise Now« (1968-2018)

KREMS

DONAUFESTIVAL

26. bis 28. April und 3. bis 5. Mai

»redefining arts« hat sich dieses einzigartige Kunstevent seit 2005 auf seine Fahnen geschrieben. Abenteuerliche Ästhetik und Vibrationen zwischen Musik, Performance, bildender Kunst, Film und diskursiven Formaten bilden den gemeinsamen Nenner. Tipp: In Buchform erscheinen auch weiterführende Essays zum Jahresthema von internationalen Publizistinnen. www.donaufestival.at

Foto: David Visnjic

Foto: Sascha Osaka

KLANGRAUM KREMS KAPITELSAAL & MINORITENKIRCHE

KLANGKUNST

Zweimal jährlich verwandeln raumbezogene Arbeiten, Interaktionen von Klang, Raum, Licht, Zeit, Bewegung und Form den frühgotischen Kirchenraum und den Kapitelsaal zur außergewöhnlichen Kunst-Location.

ROBIN MINARD – SILENT MUSIC (29. März bis 22. April)
Der deutsch-kanadische Komponist, Sounddesigner und Publizist benutzt in seiner bereits 1994 begonnenen Werkreihe, die er stets neu gestaltet, ferroelektrische Piezo-Lautsprecher. Im Rahmen des Imago-Dei-Themas »Opfer« verwendet er Aufnahmen von Glocken aus Magdeburger Kirchen, die 1945 bombardiert wurden.

JANET CARDIFF – THE FORTY PART MOTET (6. Juni bis 8. September)
Das Programm der kanadischen Installationskünstlerin und Filmemacherin ist Teil der ständigen Sammlung der National Gallery of Canada in Ottawa und ist eine Adaption der vierzigstimmigen Renaissance-Motette »Spem in alium« von Thomas Tallis.

www.klangraum.at

STIFT DÜRNSTEIN

Schubertiade Dürnstein

25. bis 28. April

Dieses kleine, aber umso feinere Festival unter der Leitung von Kammersänger Robert Holl hat sich längst als Fixstern im Wachauer Kulturkalender etabliert. Kein Wunder angesichts des faszinierenden Ambientes, feinster musikalischer Darbietungen und einem Gastgeber, der es wie kaum ein anderer versteht, sein Publikum zu verzaubern.
www.schubertiade-duernstein.at

Foto: Alexander Pfeffel

Internationale Barocktage, © Daniela Matejschek

STIFT MELK

INTERNATIONALE BAROCKTAGE

6. bis 10. Juni

FAMILIEN TIPP
»König Wickerl tanzt ein Stückerl« – ein Mitmachkonzert für Kinder von 5 bis 9 Jahren.

»Lyrā et Gladio – König · Bürger · Bettelmann« lautet das diesjährige Motto von Tenor und künstlerischem Leiter Michael Schade. Kunstgenießer erwartet ein wahrhaft königliches Festival mit vielfältigem Programm, das die Musik an den Höfen Europas, aber auch die Charakteristik der Musik sowie ihre Bedeutung abseits der Höfe zu dieser Zeit thematisiert. Einige der Könige komponierten selber und schrieben beachtliche Oratorien oder Opern. Der Konzertbogen spannt sich von Musik am Hof über komponierende Herrscher bis zur Musik in himmlischen Sphären. Für außergewöhnliche Kontraste sorgen Kompositionen der einfachen Bevölkerung, die im Rahmen des Spezialformats OffRoad Barock unter dem Titel »Gypsy Baroque« vorgestellt werden. Für höchste Klangerlebnisse garantieren namhafte Ensembles ebenso wie Weltstars: Concentus Musicus Wien, L'Arpeggiata, die Barocksolisten München, La Risonanza oder die jungen La petite écurie (ein Oboenensemble des Mozarteums Salzburg) sowie Publikumsliebling Hiro Kurosaki, der britische Meisterdirigent Daniel Harding, Kammersänger Michael Schade, Terry Wey, Giulia Semenzato oder Christopher Maltman.
www.barocktagemelk.at

SCHLOSS GRAFENEGG

GRAFENEGG FESTIVAL

Sommersaison ab 13. Juni, Festival 16. August bis 8. September

Vielfalt und höchste musikalische Qualität im Ambiente der Naturkulisse von Schloss Grafenegg sind auch heuer garantiert. Das Programm reist durch Zeit und Raum – vom Barock über den Hof Ludwig XIV. und Beethoven bis in die Gegenwart, wenn der diesjährige Composer in Residence Peter Ruzicka zwei neue Werke vorstellt.

Stimmen wie jene von Camilla Nylund, Sonya Yoncheva und Christiane Karg, von Ludovic Tézier oder Rolando Villazón zeigen die Bandbreite des Gesangs. Große Orchester aus der ganzen Welt lassen ihre ureigenen Interpretationsansätze hören: Das legendäre Concertgebouworchester aus Amsterdam, Spitzen-Ensembles aus Rotterdam oder Birmingham, das Mariinsky Orchester aus St. Petersburg, das auf Originalklang spezialisierte Orchestre des Champs-Élysées und die Wiener Philharmoniker. Die Residenzorchester sind das European Union Youth Orchestra (EUYO) und das Tonkünstler-Orchester mit Chefdirigent Yutaka Sado, das auch durch die Sommernachtsgala (13./14.6.) begleitet. Ein weiterer Höhepunkt ist die Grafenegg-Rückkehr von Andrés Orozco-Estrada; der ehemalige Chefdirigent des Tonkünstler-Orchesters kommt dieses Mal mit den Wiener Philharmonikern.

Dazu werden erfolgreiche Formate fortgesetzt: Etwa die Konzerteinführungen in der Reitschule, die Music Gallery (21.7.), bei der junge Kammermusik-Ensembles des EUYO im Schloss spielen, Musik im Park oder die Late-Night-Sessions, in denen nach den Konzerten in legerer Atmosphäre weiter musiziert wird.
www.grafenegg.com

Foto: Alexander Haiden

© Depositphotos

WACHAUARENA MELK

Sommerspiele

BABYLON

19. Juni bis 3. August / Schauspiel

Das Autorenduo Feridun Zaimoglu und Günter Senkel feiert an großen Bühnen Deutschlands dank seiner sprachlichen und sinnlichen Wucht große Erfolge und setzt sich in Melk mit Babylon, dem Ausgangspunkt unserer Zivilisation und dem Synonym für Weltwunder, auseinander. Dabei präsentieren sie die Legende um den Turmbau mit viel Utopie, die als lebensfrohe Antwort auf die Ängste unserer Zeit eingeht.

FAMILIENTIPP
Roberta Rakete auf intergalaktischer Mission (28. 7. & 2. 8.), eine Musikrevue für Kinder ab 4 Jahren.

Fotos (2): Daniela Matejschek/Leopold Reutner

FLY MY TO THE MOON

10. Juli bis 14. August / Musikrevue

50 Jahre nachdem der erste Mensch den Mond betrat, begibt sich auch die Melker Musikrevue im düsenden Sauseschritt in die Erdumlaufbahn und darüber hinaus. Geboten werden bestes Entertainment, überbordende Fantasie und mehr als 40 Songs aus mindestens fünf Jahrzehnten Rock- und Popgeschichte.

www.sommerspielemelk.at

Fotos (3): Sascha Osaka

SPITZ, MUSIKWERKSTATT GÖTTWEIG & WINZER KREMS

FESTIVAL GLATT & VERKEHRT

12. bis 28. Juli

Die Themen der 23. Auflage widmen sich vor allem dem Unterwegs-Sein, von der freiwilligen Reise über die Migration bis zur Flucht. Aufregende Musikkonzepte werden an atmosphärisch einzigartigen Spielorten geboten – vom Festivaltag mit drei Konzerten hintereinander bis zum Wandel-Konzert mit gleichzeitig stattfindenden Kurz-Performances. Die Werkstatt in Göttweig ist ebenso fixer Programmpunkt wie ein Kinderkonzert, Einführungsgespräche und Tafelmusik. Weitere thematische Schwerpunkte liegen auf jüdischer Musik, Kanada sowie – vor allem in Göttweig – Griechenland. Ein Highlight: Eine »Schubertiade«, bei der Franui und die Strottern erstmals gemeinsame Sache machen. www.glattundverkehrt.at

Foto: Ami Promarketing

STIFT GÖTTWEIG

KLASSIK UNTER STERNEN **3. Juli**

Opernsängerin Elīna Garanča und Dirigent Karel Mark Chichon zählen zu den Weltstars der klassischen Musik. Seit mehr als 10 Jahren laden sie die größten Talente der Opernwelt zu ihren sommerlichen Open-Air-Konzerten ein – mit dem Benediktinerstift als wildromantische Kulisse.
www.klassikuntersternen.at

KLANGRAUM KREMS MINORITENKIRCHE

EUROPÄISCHE LITERATURTAGE

21. bis 24. November

Dialoge mit internationalen AutorInnen, Bücher-Talks, Lesungen, Workshops, kulturhistorische Ausflüge sowie kulinarisch und musikalisch begleitete Veranstaltungen sind Teil von »ELIT«. Ein thematischer Schwerpunkt ist 2019 dem Thema »Was ist ein gutes Leben« gewidmet.
www.literaturhauseuropa.eu

Foto: Sascha Osaka

WACHAU IN ECHTZEIT

Oktober bis Dezember

Diese Veranstaltungsreihe präsentiert Neues, Außergewöhnliches, Experimentelles und Bewegendes. Inmitten der herbstlich-winterlichen Wachau gestaltet Ursula Strauss gemeinsam mit Freunden, Künstlerkollegen und langjährigen Wegbegleitern spannende Abende im intimen Ambiente ungewöhnlicher Spielstätten. So entsteht ein stimmiger Rahmen für ein buntes Programm mit Konzerten und Lesungen.
www.wachauinechtzeit.at

Foto: Daniela Matejschek

TEISENHOFERHOF WEISSENKIRCHEN

Wachau Festspiele

Foto: Sam Madwar/Gregor Semrad

KEINE RUH' FÜRS DONAUWEIBCHEN (ab 16. Juli)
Weißenkirchen zu Napoleons Zeiten – eine zauberhafte Komödie mit Musik von Susanne Felicitas Wolf und inszeniert von Serge Falck rund um Verwicklungen, Herzenswirrwarr und einem unentrinnbaren Geflecht großer Gefühlsverstrickungen… bis dann auch noch das Donauweibchen seine liebevollen Flossen in diesen irdischen Wahnwitz taucht. Mit Publikumslieblingen wie u. a. Waltraut Haas, Serge Falck und Stephan Paryla-Raky.

DER BOCKERER (ab 30. August)
Vor allem bekannt durch die Franz Antel-Verfilmung mit dem österreichischen Schauspielstar Karl Merkatz nimmt das Volksstück von Peter Preses und Ulrich Becher die schweren 2.-Weltkriegs-Jahre mit intelligentem Augenzwinkern ins Visier.

SONDERTIPP, 25. August:
Musical-Konzert Maja Hakvoort und Ramesh Nair »Voices of Musical«.

www.wachaufestspiele.com

Foto: Daniela Matejschek

AGGSBACH

KUNST IN DER KARTAUSE

29. August bis 1. September

Das Herbstfestival in der historischen Kartause Aggsbach am Wachauer Südufer setzt sich unter der künstlerischen Leitung des österreichischen Akkordeon-Virtuosen Otto Lechner Jahr für Jahr über alle musikalischen Genre-Grenzen hinweg – ein faszinierender Augen- und Ohrenschmaus gleichermaßen. www.kunstinderkartause.at

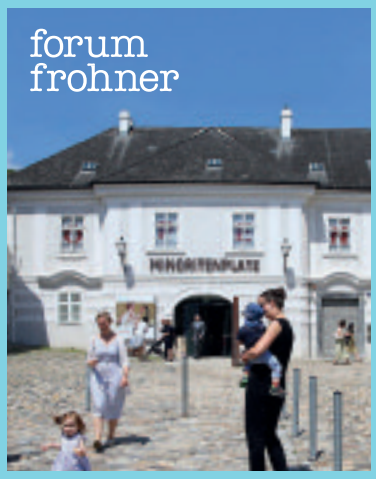
WELT. KULTUR. ERLEBEN

Museen auf der Kunstmeile Krems

Die KUNSTMEILE KREMS vereint vielfältige Kunst- und Kulturerlebnisse am Tor zur Wachau. Sie erstreckt sich auf rund 1,8 km vom Minoritenplatz in Stein bis zum Dominikanerplatz in Krems. In fußläufiger Entfernung laden das Forum Frohner, die Kunsthalle Krems mit ihrer Dependance in der Dominikanerkirche sowie das Karikaturmuseum Krems dazu ein, vielfältige Ausstellungen auf höchstem Niveau zu genießen. Am 25. Mai 2019 eröffnet die LANDESGALERIE NIEDERÖSTERREICH als spektakulärer Museumsneubau und bereichert die Kunstmeile Krems am neuen Museumsplatz- nur fünf Gehminuten von der Schiffstation Krems-Stein entfernt.

Gezeigt werden wechselnde Ausstellungen mit Werken aus den Landessammlungen Niederösterreich sowie Privatkollektionen. Freuen Sie sich auf Klassiker der österreichischen Kunstgeschichte von Egon Schiele, Gustav Klimt oder Georg Waldmüller bis hin zu Werken zeitgenössischer Künstler und Künstlerinnen.

Der beeindruckende Bau beherbergt im Erdgeschoß auch ein Restaurant mit Gastgarten, in dem regionale Gerichte und Wein aus der Wachau kredenzt werden. Von der Dachterrasse aus genießen die BesucherInnen einen herrlichen Ausblick auf die Donau sowie auf das majestätische Benediktinerstift Göttweig.



LANDES GALERIE NIEDER ÖSTERREICH

Weitere Informationen zum Ausstellungs-, Führungs- und Vermittlungsprogramm finden Sie unter T +43 2732 908010 oder office@kunstmeile.at.

www.kunsthalle.at
www.forum-frohner.at
www.karikaturmuseum.at
www.lgnoe.at
www.air-noe.at

Landesgalerie Niederösterreich: LOXPIX | Forum Frohner: APA Ludwig Schedl | Kunsthalle Krems, Karikaturmuseum Krems: Christian Redtenbacher

KULTUR NIEDERÖSTERREICH

MONDSÜCHTIG

Ein Schwerpunkt des hochkarätigen Ausstellungsjahres 2019 ist einem besonderen Jubiläum gewidmet: 50 Jahre Mondlandung! Dazu haben wir weitere Highlights ausgewählt.

Manfred Deix, Selbstporträt 1996 © Landessammlungen Niederösterreich

Weitere AUSSTELLUNGS-TERMINE u.v.m. finden Sie im Terminkalender ab Seite 100.

KARIKATURMUSEUM KREMS

»A ECHTA DEIX – UNVERGESSEN! 70 JAHRE MANFRED DEIX«

(bis Februar 2020)

»Karikatur ohne Bissigkeit, Drastik, Schärfe ergibt für mich keinen Sinn. Man hat mir oft Geschmacklosigkeit und Brutal-Humor vorgeworfen. Wer denn, wenn nicht Satiriker, soll die Dinge beim Namen nennen?« – so Manfred Deix, der am 22. 2. 2019 70 Jahre alt geworden wäre. Perfekter Anlass, um auf das einzigartige Werk des österreichischen Großmeisters der Karikatur zurückzublicken.

Johnny Bruck, der Unsterbliche. Nr. 19
aus der Serie Perry Rhodan, der Erbe des Universums,
Covergestaltung © Pabel-Moewig Verlag GmbH

WETTLAUF ZUM MOND! DIE FANTASTISCHE WELT DER SCIENCE-FICTION **(bis 27. 10.)**

Neil Armstrongs erste Schritte auf dem Mond am 21. 7. 1968 waren einerseits eine weltweite Sensation, andererseits der Startschuss für einen langjährigen Streit zwischen Ost und West. Diese Ausstellung erzählt mit historischen Karikaturen und originalen Zeitungsartikeln die politische Dimension des realen »Space Race« nach.

www.karikaturmuseum.at

Foto: Hans Op de Beeck, Night Time, 2015
© Studio Hans Op de Beeck/Bildrecht, Wien, 2018

KUNSTHALLE KREMS

HANS OP DE BEECK: THE CLIFF **(3. 3. bis 23. 6.)**

Umfassende Einzelausstellung für den belgischen Multimedia-Künstler Hans Op de Beeck – realisiert als monumentale Installation mit Skulpturen, Filmen und Malerei. Als Regisseur, Bühnenbildner, Maler und Bildhauer schafft er melancholische Welten zwischen Traum und Wirklichkeit. Man spaziert durch in monochromem Grau gegossene Bildsituationen und trifft auf schlafende Personen, Interieurs und eine Felsformation mit zwei Teenagern als lebensgroße Skulpturen und kann in faszinierende Videowelten eintauchen.

TICKET TO THE MOON

(14. 7. bis 3. 11.)

Alexandra Mir, First Woman on the Moon, 1999 (Film Still), Video 14:08 Min, Farbe, Ton. Courtesy die Künstlerin, Foto: Alexandra Mir

Und wieder 50 Jahre Mondlandung: Präsentiert werden Werke ab den 1950er-Jahren sowie aktuelle künstlerische Positionen von Alexandra Mir, Sonja Leimer, Larissa Leverenz, Wendelin Pressl, Nives Widauer oder Andreas Werner. Ein Modell des Sputnik, Fotos von Kosmonauten und Astronauten, Mondmeteoriten bis zu NASA-Fotografien und die originale ORF-Berichterstattung zur Mondlandung ergänzen das Thema, begleitet von Trailern von Science-Fiction-Filmklassikern und einer Audiostation mit Songs von Frank Sinatra bis zum Electric Light Orchestra.

WEITERE AUSSTELLUNGEN:

JOSEF TRATTNER. DONAU-SOFA-PROJEKT

(26. 5. bis 13. 10. Dominikanerkirche Krems / 14. 7. bis 3. 11. Kunsthalle Krems)

LAND ART **(14. 7. bis 3. 11.)**

www.kunsthalle.at

SCHALLABURG

Foto: Klaus Pichler/Grafik: Pernd + Co

DER HÄNDE WERK **(16. 3. bis 3. 11.)**

Tasten, fühlen, formen – mit den Händen begreift der Mensch die Welt und erschafft Neues. In der diesjährigen Ausstellung lässt sich mit allen Sinnen erleben, dass eine moderne Welt ohne altes und neues Handwerk nie denkbar wäre – davon zeugen individuelle Meisterstücke, erfinderisches Werkzeug und erlesene Handarbeiten. Ab April kann man jedes erste Wochenende im Monat bei der »Handwerkstatt Schallaburg« alte Techniken, neue Trends und einfache Tricks von Profis erlernen. www.schallaburg.at

LANDESGALERIE NIEDERÖSTERREICH

GRAND OPENING **am 25. 5.**

Der neue, spektakuläre und dynamische Kremser Ausstellungsort für das österreichische Kunstschaffen feiert am 25. Mai seine Eröffnung, u. a. mit dem Start von fünf Expositionen zeitgleich – Franz Hauer: Selfmademan und Kunstsammler der Gegenwart / Ich bin alles zugleich / Sehnsuchtsraum / Renate Bertlmann / Heinz Cibulka. www.lgnoe.at

© Kunstmeile Krems, Foto: LOXPIX

SCHLOSS ARTSTETTEN

MIT HERZ & HAND FÜRS ALPENLAND **(1.4. bis 1.11.)**

1869 wurde der Österreichische Touristenklub gegründet, um die Schönheit der Alpen einer breiten Gesellschaft zugänglich zu machen und Bergsportarten zu fördern. Geprägt von Pioniergeist und Superlativen (u.a. diverse erste Schutzhütten, erste Bergrettung der Welt u.v.m.) war Erzherzog Carl Ludwig von 1877 bis zu seinem Tod 1896 Protektor des ÖTK und mitverantwortlich für die Errichtung heute noch existierender Schutzhütten sowie der Anlegung von Wanderwegen.

THEATER IM SCHLOSS: DER WEIBSTEUFEL

ab 7. 9. an 10 Abenden (Do, Fr, Sa)

Karl Schönherrs klassische Dreiecksgeschichte als packender Psycho-Thriller um Liebe, Macht und Verrat – dargeboten im historischen Schlossgewölbe.

www.schloss-artstetten.at

Foto: Schloss Artstetten

Oskar Kokoschka,
Minneapolis, USA, 1957

Foto: Pete Hohn (Universität für angewandte Kunst Wien, Kunstsammlung und Archiv, Oskar Kokoschka-Zentrum)

OSKARS WELT

Er liebte so exzessiv wie er malte. Und er war bereits zu Lebzeiten eine Legende: Oskar Kokoschka. Sein Geburtshaus in Pöchlarn ist heute ein Dokumentations- und Ausstellungszentrum, das faszinierende Einblicke in das wilde Leben des Künstler-Genies gewährt.

Text: Hans Schloemer

Der Mann in dem rustikalen Pullover hat eindeutig den Schalk im Nacken. Die Augen: neugierig, wach, spöttisch, aber keine Spur zynisch. Das Lächeln: heiter, warm, staunend. Als möchte er gleich ausrufen: Ist diese Welt nicht voller Wunder und verrückter Dinge?

Oh ja, sogar ziemlich verrückt. Und brutal und bunt und schmerzhaft und wundervoll. Oskar Kokoschkas Welt. Ein Leben vom Genie zum Wahn und wieder zurück. 71 Jahre war er alt, als ihn der Fotograf Pete Hohn 1957 in Minneapolis portraitierte. Das Bild zeigt einen Mann, der in sich ruht. Und der zu diesem Zeitpunkt noch 23 sehr erfolgreiche Jahre vor sich hat. Oskar Superstar, Klassiker der Moderne, Ikone des Expressionismus. Internationale Ehrungen und Ausstellungen sollten seinen Lebensabend prägen.

AUF DEN SPUREN EINER LIEBE

Geboren wurde das Multi-Talent – Oskar Kokoschka war Maler, Grafiker, Dramatiker, Essayist, Bühnenbildner – am 1. März 1886 vor den Toren der Wachau, in Pöchlarn an der Donau. Sein Geburtshaus an der Regensburger Straße 29 ist heute eine gelungene Mischung aus Dokumentationszentrum und Galerie. Ein kulturelles Kleinod, das sich zu entdecken schon deshalb lohnt, weil es einen der bedeutendsten Künstler des 20. Jahrhunderts auf faszinierende Weise widerspiegelt.

Altes und Neues ist architektonisch geschickt verknüpft, es gibt eine Fülle von Videos, Fotos und Büchern über Kokoschka und eine sehenswerte und klug gestaltete Präsentation seiner Schaffensperioden. Die Dauerausstellung mit Werken des Meisters ergänzen jährlich wechselnde und thematisch spannende Sonderausstellungen. Aber auch weniger Kunstinteressierte kommen auf ihre Kosten: Kann man sich doch auf die Spuren einer der leidenschaftlichsten und verrücktesten Liebesaffären des vergangenen Jahrhunderts begeben.

Der hoch talentierte Kokoschka hatte früh verstanden, wie man auf sich aufmerksam macht: durch Provokation. Anstelle der ornamentalen Linienführung des Jugendstils huldigte er einer expressiven, kantigen Malerei. Gefördert von Adolf Loos und Gustav Klimt erregte der junge Künstler nicht nur mit freizügigen Mädchenakten die Gemüter. Sein 1909 in Wien uraufgeführtes Theaterstück »Mörder, Hoffnung der Frauen« sorgte für einen heftigen Skandal, der in einem Handgemenge im Publikum gipfelte.

DIE WITWE UND DER BÜRGERSCHRECK

Kokoschka wird als Bürgerschreck, als »Oberwildling« beschimpft. Als Reaktion lässt er sich die Haare scheren. Ein Foto in der Pöchlarner Ausstellung zeigt ihn als eleganten jungen Skinhead und Dandy – mit Vatermörderkragen und getupftem Halstuch. Die Rolle des Rebellen macht ihn interessant.

Im April 1912 lernt Kokoschka die sieben Jahre ältere Alma Mahler kennen, attraktive Witwe des Komponisten Gustav Mahler und Mutter von zwei Töchtern. »Wie schön sie war, wie verführerisch hinter ihrem Trauerschleier! Ich war verzaubert von ihr!« Alma Mahler schildert die erste Begegnung in ihrer Biografie etwas nüchterner: »Er umarmte mich plötzlich stürmisch. Diese Art der Umarmung war mir fremd. Ich erwiderte sie in keiner Weise, und das schien auf ihn gewirkt zu haben.«

Und wie das gewirkt hat. In einem glühenden Brief bittet Kokoschka Alma, seine Frau zu werden. Aus der Ehe wird nichts. Stattdessen entwickelt sich eine Amour fou. Kokoschka bombardiert Alma mit Liebesbriefen, über 400 in zweieinhalb Jahren. Nur eine Nacht mit ihr gäbe ihm Kraft für eine Woche Arbeit, schwärmt der Künstler. Rund 450 Zeichnungen und Gemälde entstehen während ihrer Liaison, darunter das expressionistische Meisterwerk »Die Windsbraut«. Das Bild zeigt Oskar und Alma als Schiffbrüchige aneinandergeschmiegt in einem Meer, die Idealisierung einer alles verzehrenden Liebe.

Copyright: Oskar Kokoschka, Selbstbildnis, eine Hand ans Gesicht gelegt, 1918/19, Leopold Museum, Wien, Inv. 623 © Leopold Museum, Wien, Fondation Oskar Kokoschka/VBK, Wien 2013

Was bei dem Selbstbildnis des Malers (dieses ist im Leopold Museum in Wien zu sehen) sofort auffällt, ist die Hand, die das Gesicht berührt. Auch bei seinen Portraits spielten Hände als Spiegel der Persönlichkeit stets eine herausragende Rolle.

© Lebrecht Music & Arts: Alamy Stock

Alma Mahler, Tochter einer großbürgerlichen Wiener Künstlerfamilie, verdrehte vielen berühmten Männern den Kopf. Als Oskar Kokoschkas Beziehung mit der Witwe des Komponisten Gustav Mahler zerbrach, ließ er eine lebensgroße Puppe anfertigen, die ihm die verlorene Geliebte ersetzen sollte.

© Heritage Image Partnership Ltd.: Alamy Stock Photo

DIE PUPPE DES GRAUENS

In Wirklichkeit stört sie seine Eifersucht. Seine Freunde wiederum misstrauen der lebenslustigen Witwe. Kokoschkas Mutter will Alma sogar erschießen: »So ein altes Weib, die schon ein elfjähriges Familienleben hinter sich hat, hängt sich an so einen jungen Burschen …«

Nach drei Jahren endet die Beziehung. Alma lässt zuvor ein gemeinsames Kind abtreiben. Kokoschka ist entsetzt. Zutiefst verletzt zieht er in den Krieg, wird im August 1915 in der Ukraine durch einen Genickschuss und Bajonettstich in die Lunge schwer verletzt.

Noch im selben Monat heiratet Alma Mahler den Berliner Architekten Walter Gropius, mit dem sie bereits während ihrer Ehe mit Gustav Mahler eine Liaison hatte. 1917 bandelt sie mit dem Dichter Franz Werfel an, 1920 erfolgt die Scheidung von Gropius, 1929 die Hochzeit mit Werfel. Über Kokoschka sagt sie später: »Niemals zuvor habe ich so viel Krampf, so viel Hölle, so viel Paradies gekostet…«

Oskar Kokoschka geht nach seiner Genesung erneut an die Front, wo ihn ein Granatenschock endgültig kriegsuntauglich macht. Er leidet unter schweren Depressionen, quartiert sich in einem Dresdner Sanatorium ein. Durch eine Professur an der Dresdner Akademie findet er 1919 allmählich wieder in die Normalität zurück. Doch Alma Mahler bekommt er nicht aus dem Kopf.

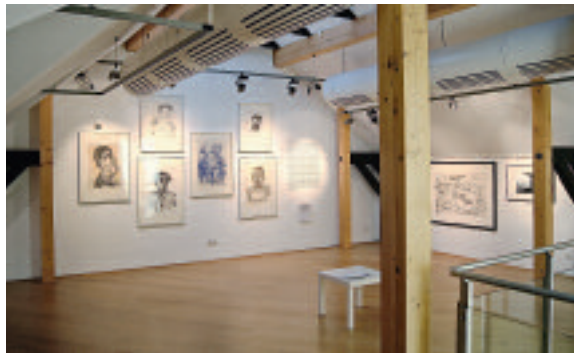
Bei der Münchner Puppenmacherin Hermine Moos lässt sich Kokoschka eine lebensgroße Puppe nach seinen Alma-Skizzen anfertigen. Das Ergebnis ist ziemlich gruselig. Dennoch wird das monströse Gebilde Teil von Kokoschkas Haushalt. Dienstmädchen Hulda muss ihr hübsche Kleider anziehen, wenn er mit ihr ausfährt oder ins Theater geht. Erst nach drei Jahren findet der Spuk ein Ende. Nach einer alkoholreichen Nacht landet die enthauptete Alma-Puppe in seinem Garten und auf der Müllhalde.

AUF EWIG VEREINT

Es folgen ausgedehnte Reisen nach Afrika und in den Nahen Osten. Als er zurückkehrt, haben ihn die Nationalsozialisten als »entartet« und »Kunstfeind Nr. 1« ausgerufen, sie konfiszierten mehr als 600 seiner Werke. Kokoschka, Humanist aus tiefster Überzeugung, geht 1934 nach Prag, wo er seine spätere Gattin Olda Palkovská kennenlernt. 1938 emigriert er nach London.

Nach dem Zweiten Weltkrieg finden seine Werke weltweit Anerkennung. 1951 zieht Kokoschka in die Schweiz. Die Eröffnung des Dokumentationszentrums in seinem Geburtshaus in Pöchlarn 1973 bewegt ihn tief. Eine überragende Künstlerpersönlichkeit ist zu den Ursprüngen zurückgekehrt. Am 22. Februar 1980 verlässt Oskar Kokoschka diese Welt.

Und Alma Mahler? Sie war nie ganz weg. Noch zu ihrem 70. Geburtstag schreibt ihr Kokoschka: »In meiner Windsbraut sind wir auf ewig vereint…«



Oskar Kokoschkas Geburtshaus in Pöchlarn: Überaus sehenswert ist die Präsentation von Leben und Werk des weltberühmten Künstlers.

OSKAR KOKOSCHKA – GEBURTSHAUS

Regensburger Straße 29, 3380 Pöchlarn
T. +43 (0) 27 57 – 76 56 oder 23 10 14
oskar.kokoschka@poechlarn.at, www.oskarkokoschka.at

ÖFFNUNGSZEITEN: jährlich wechselnde Sommerausstellung – Mitte Mai bis Ende September täglich 10 bis 17 Uhr, die permanente Ausstellung zu OK's Biographie ist ganzjährig gegen Voranmeldung geöffnet.

FAMILIE PICHLERS WOHLFÜHLADRESSEN

www.pichler-wachau.com

UNESCO WELTKULTUR-ERBE HAUTNAH GENIESSEN

ENTDECKEN SIE DIE WACHAU VON IHRER SCHÖNSTEN SEITE

Zwei kuschelige Genussoasen am westlichen Tor zur Wachau und mit fantastischem Panoramablick auf das Barockstift Melk: Familie Pichlers **HOTEL DONAUHOF **** & LANDHOTEL WACHAU ****** in Emmersdorf. Beide Ferienadressen verfügen über moderne Komfortzimmer mit 5-Zonen-Massagematratzen und teilweise Balkon sowie – das Landhotel Wachau – über Genießerzimmer und -suiten. Küche und Keller lassen ebenso keine Wünsche offen und laden zu einem kulinarischen Rundgang durch die Wachau ein. Diesen erlebt man auch im urgemütlichen »Heurigen Håferkast'n« im historischen **SCHLOSS LUBEREGG ******, das mit Festsaal und Romantiksuiten eine spannende Frischzellenkur erlebt!

GENIESSERTAGE *(ganzjährig buchbar)*

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

3 Tage / 2 Nächte im Doppelzimmer »Standard« ab € 213,–
im Doppelzimmer »Komfort« ab € 233,–

4 Tage / 3 Nächte im Doppelzimmer »Standard« ab € 299,–
im Doppelzimmer »Komfort« ab € 311,–

Preise jeweils pro Person und für DONAUHOF und LANDHOTEL WACHAU gleich.

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

Landhotel Wachau ****
Luberegg 20 · 3644 Emmersdorf
Tel. +43-2752-72 575 · Fax DW 88
info@landhotel-wachau.at

SCHLOSS LUBEREGG

Neue Event-Location & Kuschelsuiten

Romantik pur: Das historische Schloss Luberegg direkt neben Familie Pichlers Landhotel Wachau strahlt auf Anhieb ein ungemein einladendes Flair aus. Die ideale Adresse für unvergessliche Feiern – etwa für Hochzeiten, damit der schönste Tag im Leben auch wirklich perfekt wird! Dazu gesellen sich drei romantische Suiten, die auf wunderbare Weise Nostalgie und Komfort vereinen.

Bis vor Kurzem beherbergte das um 1780 errichtete Schloss »nur« den urgemütlichen Heurigen Håferkast'n, der sich seit Jahren als überaus beliebte Einkehradresse mit herzhaften Speisen und feinen Weinen etablierte. Nun wurde den historischen Gemäuern weiteres Leben eingehaucht: Nach behutsamer und zugleich gelungener Renovierung präsentiert sich der großzügige Festsaal im wunderbar stimmungsvollen Ambiente. Neben heiteren Familien- und Hochzeitsfeiern können hier aber auch berufliche Meetings mit nostalgischem Flair und zugleich moderner Technik abgehalten werden. Und danach laden die drei neuen, rund 50 m² großen Romantiksuiten »Kaiserin Elisabeth«, »Franz Josef« und »Maria Theresia« – u.a. mit eigener Kochecke – zum wohligen Entspannen.

Übernachtung in der Suite inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet im Landhotel Wachau ab € 270,– für 2 Personen.

Pichler's
SCHLOSS LUBEREGG

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

Die schönsten Veranstaltungen im Kalenderjahr 2019

Foto: Krems Selected

Pflichttermin für Genießer: Das Wachau GOURMETfestival, heuer von 28.3. bis 11.4., bietet kulinarische Erlebnisse auf höchstem Niveau, u.a. mit vielen nationalen wie internationalen Spitzengastköchen. Eröffnungs-Highlight ist stets die Messe »Wein.Genuss. Krems« in der Kremser Dominikanerkirche (29./30.3.). Das genaue Programm: www.wachau-gourmet-festival.at

Foto: Wachau Kultur Melk

Eine Tischlerei als Kultur-Treffpunkt: Seit rund 10 Jahren bietet die Tischlerei Melk Kulturwerkstatt in stimmiger Kulisse eine bunte Vielfalt aus Kabarett, Musik, Literatur, Familien- und Kinderprogrammen u.v.m. Termine: www.tischlereimelk.at

Foto: Petr Blaha

Wein und die Wachau sind natürlich ganzjährig untrennbar miteinander verbunden. Zwei absolute Pflichttermine sollte man aber unbedingt einplanen: Wachauer Weinfrühling mit offenen Kellertüren bei den Mitgliedsbetrieben der Vinea Wachau am 4. und 5.5. („Steinfeder-Night" am 4.5. im Schloss zu Spitz) sowie das 48. Weißenkirchner Rieslingfest von 9. bis 11.8. im Teisenhoferhof.

	DATUM	VERANSTALTUNG	THEMA	ORT
MÄRZ	bis 7.4.	Ausstellung	Fotografie und Malerei im Werk von Adolf Frohner	Krems (Forum Frohner)
	bis 23.6.	Ausstellung	Hans Op de Beeck: The Cliff (siehe Seite 93)	Krems (Kunsthalle)
	bis 27.10.	Ausstellung	„Wettlauf zum Mond!" – Die fantastische Welt der Science-Fiction (siehe Seite 92)	Krems (Karikaturmuseum)
	bis Feb. 2020	Ausstellung	„A echta Deix – Unvergessen!" – 70 Jahre Manfred Deix (siehe Seite 92)	Krems (Karikaturmuseum)
	7.3.	Kultur	Konzert: Kreta – der Zauber kretischer Musik	Krems-Stein (Haus der Regionen)
	7.3.-9.3.	Diskussion	Symposium Dürnstein	Dürnstein (Stift)
	9.3.	Fest	Frühlingserwachen	Weißenkirchen (Wachauhalle)
	16.3.-3.11.	Ausstellung	Der Hände Werk (siehe Seite 93)	Schallaburg
	21.3.	Kultur	Konzert der Köchelgesellschaft: Hans Pfitzner	Krems (Kloster Und)
	22.3.	Kultur	Konzert: Kreta – Ariadnes Faden/Spyridakis	Krems-Stein (Haus der Regionen)
	23.3.	Fest	Saison-Eröffnungsfest	Burgruine Aggstein
	23.3.	Wein	Jahrgangspräsentation der losgelös(s)ten Winzer	Krems (Kloster Und)
	23.3.-1.11.	Ausstellung	Stift Göttweig als Wehrbau – befestigt und verteidigt im Sturm der Zeiten	Stift Göttweig
	28.3.-11.4.	Genuss	Wachau GOURMETfestival, www.wachau-gourmet-festival.at	Wachau
	29.3.	Kultur	Konzert: Aus dem Böhmerwalde	Krems-Stein (Haus der Regionen)
	29.3.-30.3.	Wein	Messe „Wein.Genuss.Krems" (GOURMETfestival)	Krems (Dominikanerkirche)
	29.3.-22.4.	Kultur	Osterfestival Imago Dei (siehe Seite 86)	Krems (Minoritenkirche)
	29.3.-22.4.	Kultur	Klangkunst: Robin Minard „Silent Music" (siehe Seite 87)	Krems (Kapitelsaal)
	30.3.	Kultur	Frühlingskonzert der Trachtenkapelle	Emmersdorf
	30.3.	Genuss	Hipfingers Frühlingsküche + Wine & Dine (GOURMETfestival)	Melk (Hotel Wachau) + Dürnstein (Schloss Dürnstein)
	31.3.	Wanderung	Marillenblüten-Wanderung	Mautern
APRIL		Natur	Marillenblüte in der Wachau – Saisoneröffnung mit Blütenfahrt auf der Donau	Wachau
	1.4.-1.11.	Ausstellung	„Mit Herz & Hand fürs Alpenland" (siehe Seite 93)	Schloss Artstetten
	4.4.	Kultur	Konzert: Alt-Österreich – Lieder aus dem 1. Weltkrieg	Krems-Stein (Haus der Regionen)
	4.4.	Genuss	Willi Klingers Weltwein-Reise (GOURMETfestival)	Mautern (Landhaus Bacher)
	5.4.	Ausstellung	Vernissage	Weißenkirchen (Teisenhoferhof)
	6.4.	Genuss	Hipfingers Winzer-Stammtisch (GOURMETfestival)	Melk (Hotel Wachau)
	6.4.-7.4.	Handwerk	Göttweiger Ostermarkt	Stift Göttweig
	6.4.-7.4.	Handwerk	Ostermarkt + Handwerkstatt	Rosenburg + Schallaburg
	6.4.-7.4.	Handwerk	Klostermarkt	Maria Taferl
	7.4.	Genuss	Küchen(steh)party (GOURMETfestival)	Dürnstein (Schloss Dürnstein)
	8.4.	Genuss	Dorfer & friends (GOURMETfestival)	Mautern (Landhaus Bacher)
	11.4.-14.4.	Kunst & Wein	Literatur und Wein	Stift Göttweig
	13.4.-14.4.	Handwerk	Ostermarkt	Rosenburg
	13.4.-14.4.	Wanderung + Wein	IVV-Fit-Wandertage + Gneixendorfer Weinfrühling	Weißenkirchen + Gneixendorf bei Krems
	13.4.-15.4.	Fest	Mittelalterfest	Burgruine Aggstein
	20.4.	Handwerk	Frühling in der Gärtnerei Hick	Weißenkirchen
	20.4.-22.4.	Kultur	Grafenegger Frühling (mit Konzerten u.v.m.)	Schloss Grafenegg
	21.4.-22.4.	Schiff	Ostern auf der MS Austria (BRANDNER)	ab Krems
	25.4.-28.4.	Kultur	Schubertiade Dürnstein (siehe Seite 87)	Dürnstein (Stift)
	26.4.	Kultur	Konzert: Alt-Österreich – Traditionelles Südböhmen	Krems-Stein (Haus der Regionen)
	26.4.-28.4.	Kultur	NÖ-Donaufestival (siehe Seite 86)	Krems
	27.4.	Kirche	Kolomani-Fußwallfahrt nach Stift Melk	ab Emmersdorf (Kolomanistiege)
	27.4.	Handwerk	Frühling in der Gärtnerei Hick	Weißenkirchen
	27.4.	Fest	Florianifeier mit Feldmesse und Dämmerschoppen	Oberloiben
	27.4.-28.4.	Wein	Kremser Weinfrühling	Krems
	28.4.	Fest	„GuK eini" – Höfe-Fest	Artstetten
	28.4.	Sport	Seiberer Bergpreis für historische Fahrzeuge	Weißenkirchen
	30.4.	Brauchtum	Maibaumaufstellen	u.a. Emmersdorf
MAI	1.5.	Brauchtum	Maibaumaufstellen + Blumen- und Schmankerltag	u.a. Wachau + Emmersdorf
	1.5.-27.10.	Ausstellung	Heilkunst im Mittelalter	Rosenburg
	3.5.	Kultur	Musikkabarett: OHRakel Vierkanter	Krems-Stein (Haus der Regionen)
	3.5.-5.5.	Kultur	NÖ-Donaufestival (siehe Seite 86)	Krems
	4.5.-5.5.	Wein	Wachauer Weinfrühling, u.a. mit Steinfeder-Night im Schloss zu Spitz (4.5.) und Tage der offenen Kellertüren	Wachau
	4.5.-5.5.	Wein	Tour de Vin	Krems
	4.5.-5.5.	Fest + Handwerk	Historisches Burgtreiben + Handwerkstatt	Schloss Rosenburg + Schallaburg
	4.5.-5.5.	Handwerk	Tage der Wachauer Kulturpflanzen und Pflanzenraritäten	Weißenkirchen (Gärtnerei Hick)
	4.5.-5.5.	Handwerk	Weinfrühling mit Mode & Tracht	Weißenkirchen (Wein & Keramik Schneeweiß)
	5.5.	Fest	Familienfest	Schallaburg
	9.5.-11.5.	Kultur	NÖ Volksmusik-Wettbewerb	Krems (Haus der Regionen)
	10.5.-12.5.	Handwerk	Muttertag in der Gärtnerei Hick	Weißenkirchen
	11.5.	Wanderung	Natur-Erlebnis-Wanderung	Schloss Artstetten
	12.5.	Schiff	Muttertag.an.Bord (BRANDNER)	ab Krems
	14.5.	Kultur	Konzert mit Mitgliedern der Wiener Philharmoniker	Stift Melk
	16.5.	Kultur	Konzert der Köchelgesellschaft: Federspiel	Krems (Kloster Und)
	17.5.	Dine & Crime	Oculto-Dinner	Burgruine Aggstein
	17.5.	Wein	Wein.Rieden.Wanderung – Den Süden erkunden	Dürnstein (Domäne Wachau)
	17.5.	Kultur	Film und Konzert: Estland – Regilaul, Lieder aus der Luft	Krems-Stein (Haus der Regionen)
	17.5.-18.5.	Kultur	Tag der Blasmusik	Emmersdorf
	18.5.	Kultur	Frühlingskonzert Chor der Trachtengruppe Dürnstein	Dürnstein (Stift)
	18.5.-19.5.	Ausstellung	Internationaler Museumstag	u.a. Schloss Artstetten
	23.5.	Kultur	Film und Konzert: Estland – Regilaul, Lieder aus der Luft	Krems-Stein (Haus der Regionen)
	24.5.	Kirche	Lange Nacht der Kirchen	Wachau
	25.5.	Kultur	Kultur.Kabarett.Kleinkunst: Herrliche Damen	Mühldorf

	DATUM	VERANSTALTUNG	THEMA	ORT
MAI	25.5.-26.5.	Fest	Schaugartentag (25.5.) + „Dem Schloss-Park ein Fest" (26.5.)	Schloss Artstetten
	25.5.-26.5.	Feier	„Grand Opening"-Fest (siehe Seite 93)	Krems (Landesgalerie NÖ)
	25.5.-29.9.	Ausstellungen	Renate Bertlmann / Heinz Cibulka	Krems (Landesgalerie NÖ)
	25.5.-6.10.	Ausstellung	Ich und Ichich – Adolf Frohner im Porträt	Krems (Forum Frohner)
	25.5.-2020	Ausstellungen	Franz Hauer. Selfmademan und Kunstsammler der Gegenwart / Ich bin alles zugleich / Sehnsuchtsraum	Krems (Landesgalerie NÖ)
	26.5.	Sport	E-Bike-Tour Dunkelsteinerwald	Mautern
	26.5.-13.10.	Ausstellung	Josef Trattner. Sofafahrt-Donau	Krems (Dominikanerkirche)
	29.5.	Kultur	Schlusskonzert Musikschule Jauerling	Emmersdorf
	30.5.	Genuss	Most & Kultur	Schallaburg
	30.5.-2.6.	Wein	Kellergassenfest	Krems-Rehberg
	31.5.	Ausstellung	Vernissage	Weißenkirchen (Teisenhoferhof)
JUNI	1.6.-2.6.	Handwerk	Handwerkstatt	Schallaburg
	6.6.	Kultur	Konzert: Musik und Gesang aus dem bayrischen Oberland	Krems-Stein (Haus der Regionen)
	6.6.	Einkauf	Einkaufsnacht der Sinne	Krems
	6.6.-7.6.	Kultur	Barocktage für Kinder: „König Wickerl tanzt ein Stückerl"	Stift Melk
	6.6.-8.9.	Kultur	Klangkunst: Janet Cardiff „The Forty Part Motet" (siehe Seite 87)	Krems (Minoritenkirche)
	7.6.-9.6.	Fest	Pfingstfest des Sportvereins	Emmersdorf
	7.6.-10.6.	Kultur	Internationale Barocktage (siehe Seite 87)	Stift Melk
	8.6.	Wanderung	Natur-Erlebnis-Wanderung	Schloss Artstetten
	8.6.-9.6.	Kultur	2. Südufer-Blasmusikfest	Mautern
	9.6.	Schiff	Vatertag.an.Bord (BRANDNER)	ab Krems
	9.6.-10.6.	Vorführung	Gala der Falknerei	Rosenburg
	10.6.	Kultur	Pfingstkonzert der Trachtenkapelle Dürnstein	Dürnstein
	13.6.-14.6.	Kultur	Sommernachtsgala (siehe Seite 88)	Schloss Grafenegg
	14.6.	Dine & Crime	Oculto-Dinner	Burgruine Aggstein
	14.6.	Kultur	Konzert: Musikschüler & Gimpelinsel Saitenmusi	Krems-Stein (Haus der Regionen)
	14.6.-15.6.	Erlebnis	Artstetten in der Vollmond-Nacht	Schloss Artstetten
	14.6.-16.6.	Fest	Feuerwehrfest	Weißenkirchen (Teisenhoferhof)
	15.6.	Fest + Schiff	Nibelungengauer Sonnwende + Sonnwendfahrt (BRANDNER + DDSG)	u.a. Maria Taferl bzw. ab Wachau
	15.6.-16.6.	Fest	Garten- und Rosentage	Rosenburg
	16.6.	Fest	Familientag	Schloss Grafenegg
	18.6.	Symposium	Europa denken	Krems-Stein (Haus der Regionen)
	19.6.	Kultur	Sommerspiele: „Babylon" (siehe Seite 88)	Melk (Wachauarena)
	20.6.	Brauch	Fronleichnamsprozession	Dürnstein, Loiben
	21.6.	Kultur	Sommerspiele: „Babylon" (siehe Seite 88)	Melk (Wachauarena)
	22.6.	Fest + Schiff	Wachauer Sonnwende + Sonnwendfahrt (BRANDNER + DDSG)	Wachau
	22.6.	Kultur	Konzert der Freunde des Teisenhoferhofs	Weißenkirchen (Teisenhoferhof)
	22.6.	Kultur	Tonkünstler-Orchester NÖ mit Janoska Ensemble	Schloss Grafenegg
	22.6.	Wein	Weinerlebnis Loibenberg	Loiben
	23.6.	Kultur	Liederabend des MGV D´Wachauer	Weißenkirchen (Teisenhoferhof)
	27.6.	Familie	Kinder-Nacht im Schloss und Park	Schloss Artstetten
	27.6.-30.6.	Kultur	Sommernachtskomödie „Amadeus"	Rosenburg
	28.6.	Gedenken	Gedenktag Erzherzog Franz Ferdinand und Herzogin Sophie	Schloss Artstetten
	28.6.-29.6.	Kultur	Sommerspiele: „Babylon" (siehe Seite 88)	Melk (Wachauarena)
	29.6.	Fest	Lichterschwemme auf der Donau	Dürnstein
	29.6.	Schiff	Country-Barbecue (DDSG)	ab Krems
	29.6.	Kultur	Tonkünstler-Orchester NÖ mit Canadian Brass + Schlosskonzert	Schloss Grafenegg + Schloss Artstetten
	30.6.	Kultur	Konzert des Kammerorchesters Waidhofen	Stift Melk
	30.6.	Schiff	Dixie.Brunch an Bord der MS Austria (BRANDNER)	ab Melk
JULI	3.7.	Kultur	Elīna Garanča: Klassik unter Sternen (siehe Seite 89)	Stift Göttweig
	4.7.-21.7.	Kultur	Open Air Kino	Krems (Kesselhaus)
	5.7.-6.7.	Kultur	Sommerspiele: „Babylon" (siehe Seite 88)	Melk (Wachauarena)
	5.7.-7.7.	Fest	Wachauer Kirtag	Weißenkirchen (Teisenhoferhof)
	5.7.-7.7.	Kultur	Sommernachtskomödie „Amadeus"	Rosenburg
	6.7.	Kultur	Tonkünstler-Orchester NÖ mit Rolando Villazón u.a.	Schloss Grafenegg
	6.7.	Wanderung	Natur-Erlebnis-Wanderung	Schloss Artstetten
	6.7.	Fest	Under the Bridge-Festival	Emmersdorf
	6.7.-7.7.	Handwerk	Handwerkstatt	Schallaburg
	7.7.	Schiff	Dixie.Brunch an Bord der ms austria princess (BRANDNER)	ab Krems
	10.7.	Kultur	Sommerspiele: „Fly me to the Moon" (siehe Seite 88)	Melk (Wachauarena)
	12.7.	Wein	Wein.Rieden.Wanderung – Zeitreise durch die Terrassen	Dürnstein (Domäne Wachau)
	12.7.	Kultur	Sommerspiele: „Fly me to the Moon" (siehe Seite 88)	Melk (Wachauarena)
	12.7.-13.7.	Erlebnis	Artstetten in der Vollmond-Nacht	Schloss Artstetten
	12.7.-14.7.	Fest	Musiker-Kirtag – 70 Jahre TK Wösendorf	Wösendorf
	12.7.-14.7.	Kultur	Sommernachtskomödie „Amadeus"	Rosenburg
	12.7.-14.7.	Fest	Alles Marille	Krems/Stein
	12.7.-28.7.	Kultur	Festival Glatt & Verkehrt (siehe Seite 89)	Krems, Spitz, Göttweig
	13.7.	Kultur	Mnozil Brass + EU-Brass	Schloss Grafenegg + Stift Melk
	13.7.	Kultur	Sommerspiele: „Babylon" (siehe Seite 88)	Melk (Wachauarena)
	13.7.	Schiff	Griechische Nacht (DDSG)	ab Krems
	13.7.-14.7.	Sport	Wachauer Radtage	Wachau
	14.7.-3.11.	Ausstellungen	Ticket to the moon + Land Art + Josef Trattner: Donau-Sofa-Projekt (siehe Seite 93)	Krems (Kunsthalle)
	16.7.-17.7.	Kultur	Sommerspiele: „Fly me to the Moon" (siehe Seite 88)	Melk (Wachauarena)
	18.7.-19.7.	Kultur	Sommerspiele: „Babylon" (siehe Seite 88)	Melk (Wachauarena)
	19.7.	Kultur	Werkstattreprisen im Rahmen des Glatt & Verkehrt-Festivals	Stift Göttweig

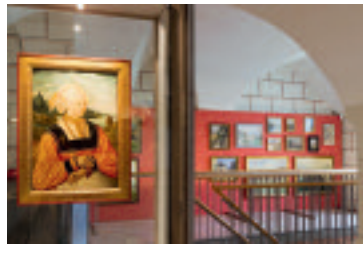
Foto: Peter Böttcher

Ab 25.5. setzt sich das Forum Frohner mit Adolf Frohners künstlerischer und persönlicher Positionierung auseinander. Im Bild: Adolf Frohner, Gib mir den Schuh Eva, 1970. Grafit, Acryl, Fotocollage auf Leinwand, 193x193 cm. Adolf Frohner gemeinnützige Privatstiftung. www.forum-frohner.at

Foto: Karl Hartl

Am 8. und 9. Juni geht in Mautern das 2. Südufer-Blasmusikfest über die Bühne – mit zahlreichen Aktivitäten, natürlich beschwingter Live-Musik mit Volkstanz, dazu Instrumenten-Workshop und vieles mehr. Infos: www.tourismusverein-mautern.at

Foto: museumkrems



Das museumkrems im Zentrum der Altstadt ist geprägt von stets spannenden Ausstellungen bekannter Künstler und hält von 12.4. bis 27.10.2019 seine Pforten geöffnet. Programm: www.museumkrems.at

Foto: Wolfgang Simlinger, www.simi.at

Das Kremser Programmkino, das ganzjährig ein spannendes Arthouse-Kinoprogramm präsentiert, übersiedelt einmal im Jahr auf die Wiese. Von 4. bis 21.7. lassen sich die ausgewählte Top-Filme des Kinojahres, Klassiker und spannende Neuerscheinungen auf großer Kinoleinwand unter freiem Himmel genießen. Programm: www.kinoimkesselhaus.at

Foto: NÖ Tourismus/Steve Haider

Die Wachauer Marille ist zu Recht eine geschützte Marke, denn sie schmeckt einfach unvergleichlich gut! Im Frühling lockt die farbenprächtige Blütezeit, anschließend laden die Restaurants zu verlockenden Gerichten rund um das süße Früchtchen, dem auch einige Feste gewidmet sind, etwa von 12. bis 14.7. in Krems sowie von 19. bis 21.7. beim Spitzer Marillenkirtag.

Foto: photography.pfeffel.at

Abwechslungsreich und unterhaltsam: Das regelmäßige Ferienprogramm im Gartenhotel Pfeffel – jeweils von April bis Oktober: Jeden ersten Mittwoch im Monat „Wein.Wanderung & Degustationsmenü", jeden letzten Donnerstag „Die Welt der Bienen" und jeden ersten Montag „Edelbrandverkostung" mit Gastgeber Leopold Pfeffel (im Bild). Weitere Infos: www.pfeffel.at

	DATUM	VERANSTALTUNG	THEMA	ORT
JULI	19.7.-21.7.	Kultur	Sommernachtskomödie „Amadeus"	Rosenburg
	19.7.-21.7.	Fest	Marillenkirtag	Spitz
	19.7.-21.7.	Kultur	Wachaufestspiele „Keine Ruh´ fürs Donauweibchen" (siehe Seite 90)	Weißenkirchen (Teisenhoferhof)
	20.7.	Kultur	Les Musiciens du Louvre + Sommerspiele „Fly me to the Moon" (siehe Seite 88)	Schloss Grafenegg + Melk (Wachauarena)
	21.7.	Kultur	„The Music Gallery" mit vier Klangpfaden	Schloss Grafenegg
	21.7.	Schiff	Dixie.Brunch an Bord der ms austria princess (BRANDNER)	ab Krems
	22.7.	Kirche	Magdalenenfest in der Magdalenenkapelle	Emmersdorf
	23.7.-26.7.	Kultur	Sommerspiele: „Fly me to the Moon" (siehe Seite 88)	Melk (Wachauarena)
	26.7.-27.7.	Kultur	Vokalwoche Melk 2019	Stift Melk
	26.7.-28.7.	Kultur	Wachaufestspiele „Keine Ruh' fürs Donauweibchen" (siehe Seite 90)	Weißenkirchen (Teisenhoferhof)
	26.7.-28.7.	Wein + Fest	Kellergassenfest + Parkfest der Katholischen Jugend	Krems-Höbenbach + Schloss Artstetten
	26.7.-28.7.	Kultur	Sommernachtskomödie „Amadeus" + Bühne am Hohen Markt	Rosenburg + Krems
	27.7.	Schiff	Dürnstein bei Nacht (BRANDNER)	ab Melk
	27.7.	Kultur	European Union Youth Orchestra + Sommerspiele: „Babylon" (siehe Seite 88)	Schloss Grafenegg + Melk (Wachauarena)
	28.7.	Kultur	Nächtliches Konzert Orgel & Horn + „Roberta Rakete" für Kids (siehe Seite 88)	Stift Melk + Melk (Wachauarena)
	30.7.-31.7.	Kultur	Sommerspiele: „Fly me to the Moon" (siehe Seite 88)	Melk (Wachauarena)
AUGUST	1.8.	Kultur	Sommerspiele: „Babylon" (siehe Seite 88)	Melk (Wachauarena)
	2.8.	Kultur	Sommerspiele: „Fly me to the Moon" & „Roberta Rakete" für Kids (siehe Seite 88)	Melk (Wachauarena)
	2.8.-4.8.	Feste	FF-Heuriger + FF-Fest	Emmersdorf + Oberloiben
	2.8.-4.8.	Kultur	Bühne am Hohen Markt + Sommernachtsbühne „Amadeus"	Krems + Rosenburg
	2.8.-4.8.	Kultur	Wachaufestspiele „Keine Ruh´ fürs Donauweibchen" (siehe Seite 90)	Weißenkirchen (Teisenhoferhof)
	2.8.-4.8.	Kultur	Sommerkonzerte im Gartenpavillon bzw. Matinee & Orgelkonzert (4.8.)	Stift Melk
	2.8.-4.8.	Handwerk	Kunst-Werk-Tage & Handwerkstatt	Schallaburg
	3.8.	Kultur	Cappella Gabetta + Sommerspiele: „Babylon" (siehe Seite 88)	Schloss Grafenegg + Melk (Wachauarena)
	3.8.	Schiff	„Vom Schifferl.Fahren und vom Wein" (BRANDNER)	ab Krems
	4.8.	Schiff	Dixie.Brunch an Bord der ms austria princess (BRANDNER)	ab Krems
	5.8.	Kultur	Benefizkonzert	Stift Melk
	7.8.-10.8.	Kultur	Sommerspiele: „Fly me to the Moon" (siehe Seite 88)	Melk (Wachauarena)
	8.8.	Kultur	Orgelführung	Stift Melk
	9.8.	Dine & Crime	Mord in 5 Gängen	Rosenburg
	9.8.-11.8.	Kultur	Bühne am Hohen Markt	Krems
	9.8.-11.8.	Kultur	Sommerkonzerte im Gartenpavillon bzw. Matinee & nächtliches Konzert (11.8.)	Stift Melk
	9.8.-11.8.	Wein	48. Weißenkirchner Rieslingfest	Weißenkirchen (Teisenhoferhof)
	10.8.	Kultur	Tonkünstler-Orchester mit The Wave Quartet Marimba	Schloss Grafenegg
	10.8.	Schiff	Grillparty (DDSG)	ab Krems
	10.8.-11.8.	Fest	Mode & Tracht	Weißenkirchen (Wein & Keramik Schneeweiß)
	13.8.-14.8.	Kultur	Sommerspiele: „Fly me to the Moon" (siehe Seite 88)	Melk (Wachauarena)
	15.8.	Kultur + Fest	Orgelkonzert + Waldfest Stein	Stift Melk + Krems-Stein
	15.8.	Kultur	Bühne am Hohen Markt	Krems
	15.8.	Kultur	Kirchenkonzert Orgel & Trompete + Barocknick	Dürnstein (Stiftskirche) + Spitz
	15.8.-18.8.	Kultur	Wachaufestspiele „Keine Ruh´ fürs Donauweibchen" (siehe Seite 90)	Weißenkirchen (Teisenhoferhof)
	16.8.	Kultur	Grafenegg Festival-Eröffnung (siehe Seite 88)	Schloss Grafenegg
	16.8.	Dine & Crime	Mord in 5 Gängen	Rosenburg
	16.8.	Schiff	So ein Theater ...! – „Keine Ruh' fürs Donauweibchen" (BRANDNER)	ab Krems
	17.8.	Kultur	Sommerkonzert + Il Giardino Armonico	Stift Melk + Schloss Grafenegg
	18.8.	Kultur	Matinee: Lausanne Soloists / abends: European Union Youth Orchestra	Schloss Grafenegg
	18.8.	Kultur	Matinee & nächtliches Konzert	Stift Melk
	22.8.	Kultur	Tonkünstler-Orchester NÖ + Orgelführung	Schloss Grafenegg + Stift Melk
	22.8.-1.9.	Fest	Wachauer Volksfest	Krems
	23.8.	Fest	70 Jahre Landjugend	Emmersdorf
	23.8.-24.8.	Kultur	Mariinsky Orchester St. Petersburg	Schloss Grafenegg
	23.8.-24.8.	Kultur	Wachaufestspiele „Keine Ruh´ fürs Donauweibchen" (siehe Seite 90)	Weißenkirchen (Teisenhoferhof)
	23.8.-25.8.	Kultur	Sommerkonzerte im Gartenpavillon bzw. Matinee & nächtliches Konzert (25.8.)	Stift Melk
	24.8.	Schiff	Austropop (DDSG)	ab Krems
	24.8.	Wein & Schiff	Donau.Rieden.Schifffahrt	Dürnstein (Domäne Wachau)
	25.8.	Kultur	Maja Hakvoort und Ramesh Nair „Voices of Musical"	Weißenkirchen (Teisenhoferhof)
	25.8.	Schiff	Dixie.Brunch an Bord der ms austria princess (BRANDNER)	ab Krems
	25.8.	Kultur	Matinee: Kammerorchester Basel / abends: Shanghai Symphony Orchestra	Schloss Grafenegg
	25.8.	Wanderung	Schmankerlwandertag	Emmersdorf
	29.8.	Kultur	Allegro Vivo	Rosenburg
	29.8.-30.8.	Kultur	City of Birmingham Symphony Orchestra	Schloss Grafenegg
	29.8.-1.9.	Kultur	Kunst in der Kartause (siehe Seite 90)	Aggsbach
	30.8.-31.8.	Kultur	Sommerkonzerte	Stift Melk
	30.8.-1.9.	Wein	Spitzer Graben Erlebnistage	Spitzer Graben
	30.8.-1.9.	Kultur	Wachaufestspiele „Der Bockerer" (siehe Seite 90)	Wachau (Teisenhoferhof)
	31.8.	Kultur	Tonkünstler-Orchester NÖ	Schloss Grafenegg
	31.8.	Schiff	Sommernachtstraum (DDSG)	ab Krems
	31.8.	Schiff	„Die Donau und der Liebe Wellen" – lyrisch musikalische Dinner.Cruise (BRANDNER)	ab Krems
	Ende August	Wein	Beginn des NÖ Weinherbstes	Wachau
SEPT.	1.9.	Kultur	Matinee: Chamber Orchestra of Europe / abends: Rotterdam Philharmonic Orchestra	Schloss Grafenegg
	5.9.	Kultur	Königliches Concertgebouworchester Amsterdam	Schloss Grafenegg
	6.9.	Kultur	Tonkünstler-Orchester NÖ	Schloss Grafenegg
	6.9.	Fest	Spielplatzfest	Oberloiben
	6.9.-8.9.	Wein	Kellergassenfest	Krems-Thallern
	6.9.-8.9.	Kultur	Wachaufestspiele „Der Bockerer" (siehe Seite 90)	Wachau (Teisenhoferhof)

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

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

SPORT & GENUSS IM URLAUB

Seit Generationen sind wir von der Familie Pritz um das Wohl unserer Gäste bemüht. So bieten wir auch in der kommenden Saison nicht nur kulinarische Highlights: 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 dem Frühjahr 2018 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.

In unserem Restaurant werden Sie verwöhnt mit regionalen Spezialitäten wie

- Wild aus den heimischen Wäldern,
- Fisch aus Waldviertler Gewässern,
- Küchenkräutern, Obst und Gemüse aus den eigenen „Bärengärten"
- Bio-Fleisch von zertifizierten Biobauern,
- hochkarätigen Wachauer Weinen.

Die nähere Umgebung bietet einzigartige Donausandstrände, Rad- und Wanderwege, Golfplätze und unzählige Kulturgüter. So können Sie inmitten einer der schönsten Landschaften der Welt Energie tanken.

- Auch für Ihr Auto ist gesorgt: Es kann an unserer **E-Tankstelle** umweltbewusst aufgetankt werden.

Foto: krivograd/Ipmedia

Am 20./21.9. findet in Rossatz, am Südufer und mit Blick auf das malerische Dürnstein, bereits zum siebten Mal die „Starnacht" mit nationalen und internationalen Stars statt; eine Woche später (28.9.) auch im TV zu sehen (ORF 2 und MDR). www.starnacht.tv

Foto: Michael Bernleitner

Die Wehrkirche St. Michael bei Weißenkirchen bildet den ehrwürdigen Rahmen für eine Reihe außergewöhnlicher Konzerte, unter anderem auf der Renaissanceorgel. Sehr empfehlenswert und informativ sind auch Kirchenführungen, die auf Anfrage möglich sind. Informationen dazu, wie auch zu Konzertterminen, im Tourismusbüro oder auf www.weissenkirchen-wachau.at.

Foto: Petr Blaha

Romantische Weihnachtsmärkte, beispielsweise auf der Burgruine Aggstein, bei Schloss Dürnstein oder in der besinnlich gestalteten Gärtnerei Hick in Weißenkirchen (Bild) und viele weitere prägen auch in der Wachau das Bild während der Adventzeit.

	DATUM	VERANSTALTUNG	THEMA	ORT
SEPTEMBER	7.9.	Kultur	Theater „Der Weibsteufel" (siehe Seite 93)	Schloss Artstetten
	7.9.	Fest + Schiff	Hiatastern-Fest + Italienische Nacht (DDSG)	Dürnstein (Hiatahütte) + ab Melk
	7.9.	Wanderung	Natur-Erlebnis-Wanderung	Schloss Artstetten
	7.9.-8.9.	Handwerk	Handwerkstatt	Schallaburg
	8.9.	Kultur	Konzert der Trachtenkapelle Dürnstein	Dürnstein
	12.9.-14.9.	Kultur	Theater „Der Weibsteufel" (siehe Seite 93)	Schloss Artstetten
	13.9.	Ausstellung	Vernissage	Weißenkirchen (Teisenhoferhof)
	15.9.	Handwerk	Markttag	Burgruine Aggstein
	15.9.	Brauch	Erntedankfest	Weißenkirchen
	19.9.-21.9.	Kultur	Theater „Der Weibsteufel" (siehe Seite 93)	Schloss Artstetten
	20.9.-21.9.	Kultur	Starnacht in der Wachau	Rossatz
	26.9.-28.9.	Kultur	Theater „Der Weibsteufel" (siehe Seite 93)	Schloss Artstetten
	27.9.	Wein	Wein.Rieden.Wanderung – Durch den Herbst	Dürnstein (Domäne Wachau)
	28.9.	Schiff	Wachauer „Wies'n" (DDSG)	ab Krems
	28.9.-29.9.	Sport	Wachau-Marathon, www.wachaumarathon.at	Wachau
	29.9.	Brauch	Erntedankfest	u.a. Dürnstein, Krems (Ruine Rehberg)
	29.9.	Fest	Schmankerlfest	Schallaburg
	30.9.	Kultur	Thomas Clamor und Musiker des Simon Bolivar Orchesters	Stift Melk
OKTOBER	5.10.	Kunst	Lange Nacht der Museen	Wachau
	5.10.-6.10.	Vorführung	Ritterturnier	Rosenburg
	5.10.-6.10.	Handwerk	Handwerkstatt	Schallaburg
	5.10.-6.10.	Wein	Sturmtage + Sturmheuriger	Weißenkirchen (Teisenhoferhof) + Emmersdorf
	6.10.	Kulinarik	Römische Straßenküche nach Originalrezepten	Mautern
	6.10.	Brauch	Erntedankfest	Wachau, u.a. Spitz
	12.10.	Kultur	Herbstkonzert Chor der Trachtengruppe Dürnstein	Dürnstein (Stift)
	12.10.	Fest	Oktoberfest	Emmersdorf
	12.10.	Kultur	Konzert Beate Foramitti & Willi Wimmer	Stift Melk
	12.10.	Wanderung	Natur-Erlebnis-Wanderung	Schloss Artstetten
	12.10.-13.10.	Brauch	Erntedankfest	Rosenburg
	13.10.	Brauch	Erntedankfest	Mautern
	13.10.	Fest	Traditioneller Kolomanikirtag	Melk
	17.10.	Vortrag	Alexander Rüdiger: „VOLLerLEBEN – hinter meinem Duschvorhang"	Stift Melk
	19.10.	Kultur	Konzert mit dem Kammerochester Scheibbs	Melk
	19.10.-20.10.	Kunst	Tage der offenen Ateliers	Krems
	20.10.	Kulinarik	Käsemarkt	Maria Taferl
	20.10.	Kultur	Herbstkonzert der Chorszene NÖ	Krems (Minoritenkirche)
	20.10.-5.4.2020	Ausstellung	„Mon Afrique"	Krems (Forum Frohner)
	20.10.-2020	Ausstellungen	Carola Dertnig / Michael Höpfner	Krems (Landesgalerie NÖ)
	26.10.	Wanderung	Wandertag am Römerweg	Schallaburg
	26.10.	Kultur	Klavierkonzert mit Andreas Stockinger	Stift Melk
	31.10.	Fest	Nacht der 1000 Lichter	u.a. Loiben (Pfarrkirche)
	ca. Ende Okt. bis Ende Nov.	Kultur	Wachau in Echtzeit (siehe Seite 90)	Wachau
NOVEMBER	1.11.-3.11.	Handwerk	Kunsthandwerk- und Mittelaltermarkt	Burgruine Aggstein
	8.11.-10.11.	Handwerk	Kunsthandwerk- und Mittelaltermarkt	Burgruine Aggstein
	9.11.	Wein	Weintaufe + Weinsegnung mit Erntedank	Weißenkirchen + Loiben
	10.11.-2020	Ausstellung	Bruno Haberzettl – Karikaturen aus 25 Jahren „Krone Bunt"	Krems (Karikaturmusem)
	11.11.	Wein	Weintaufe	Krems-Thallern (Fuchsleithenstadl)
	15.11.-17.11.	Handwerk	Kunsthandwerk- und Mittelaltermarkt	Burgruine Aggstein
	16.11.	Fest	Feuerwehr-Ball	Emmersdorf
	21.11.-24.11.	Kultur	ELIT – Europäische Literaturtage (siehe Seite 90)	Krems (Minoritenkirche)
	22.11.-24.12.	Handwerk	Romantischer Advent in der Gärtnerei Hick	Weißenkirchen
	23.11.-24.11.	Handwerk	Adventmärkte	Wachau, Rosenburg
	23.11.-23.12.	Handwerk	Weihnachtsmarkt, dazu Mode & Tracht am 23.-24.11.	Weißenkirchen (Wein & Keramik Schneeweiß)
	24.11.-2020	Ausstellung	Adrian Paci. Lost Communities + Teresa Margolles	Krems (Kunsthalle)
	29.11.-1.12.	Handwerk	Adventdorf + Kiwanis Adventmarkt	Maria Taferl + Krems
	30.11.-1.12.	Handwerk	Adventmarkt	Rosenburg
	30.11.-1.12.	Fest	Spielefest	Schallaburg
	30.11.-8.12.	Handwerk	Adventlicher Zauber in Göttweig	Stift Göttweig
DEZEMBER	5.12.-8.12.	Handwerk	Grafenegger Advent	Schloss Grafenegg
	6.12.	Handwerk	Nikolausmarkt	Emmersdorf
	6.12.	Schiff	Das Advent.Schiff nach Dürnstein (BRANDNER)	ab Krems
	6.12.	Feier	Barbarafeier im Steinbruch der „Wachauer Marmor GmbH"	Kottes/Kalkgrub
	6.12.-8.12.	Handwerk & Kirche	Wachauer Advent & Adventbesinnung mit Probst Maximilian (8.12.)	Dürnstein (Schloss & Stift)
	7.12.	Schiff	Das Märchen.Schiff & das Advent.Schiff nach Dürnstein (BRANDNER)	ab Krems
	7.12.-8.12.	Handwerk	Adventmarkt	Rosenburg
	8.12.	Schiff	Christmas.Dixie.Brunch (BRANDNER)	ab Krems
	13.12.-15.12.	Handwerk	Wachauer Advent mit Winterfeuer (14.12.)	Dürnstein (Schloss, Stift & Fesslhütte)
	13.12.-15.12.	Handwerk	Christkindlmarkt	Schallaburg
	14.12.	Wanderung	Adventwanderung	Weißenkirchen
	15.12.	Kultur	Advent- und Weihnachtskonzerte	Emmersdorf
	19.12.	Kultur	Weihnachtsliedersingen der Kinder der VS Dürnstein	Dürnstein (Stift)
	21.12.	Fest	Feier zur Wintersonnenwende	Loibenberg
	31.12.	Schiff	Das.Silvester.Schiff (BRANDNER)	ab Krems
	31.12.	Kultur	Silvesterkonzert	Schloss Grafenegg

Redaktionsschluss für Termine: 30.11.2018. Diese Auflistung beruht auf Informationen der Tourismusverbände und Unternehmen und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

WEIN WELLNESS GENUSS

Das Ferienjuwel vor den Toren Dürnsteins.

Eingebettet zwischen den hauseigenen Weingärten, vor der Kulisse der Weinberge liegt das **Gartenhotel & Weingut der Familie Pfeffel**.

* 4 **** Hotel
* Restaurant mit saisonalen & regionalen Spezialitäten
* 1200m² PENTHOUSE SPA
* eigenes Qualitäts-Weingut

Package:
Weingenuss in der Wachau

Eine vinophile Genussreise in die Wachau, mit 3 oder 4 Übernachtungen, Penthouse SPA, 7 gängigem Weindegustationsmenü uvm. ...

ab € 395,60 pP.

Penthouse SPA
im Gartenhotel & Weingut Pfeffel

Gartenhotel Pfeffel GmbH
A-3601 Dürnstein, Zur Himmelsstiege 122 T +43 2711 206
info@pfeffel.at; www.pfeffel.at

© Robert Herbst

WACHAU:
WANDER- UND GENUSSPARADIES

Bewegungsfreudige Genießer können in der Wachau auf 180 Kilometern eine der wohl schönsten Weitwander-Routen Österreichs erkunden. Die traumhafte Weltkulturerbelandschaft und die Donau der Wachau liegen einem dabei sanft zu Füßen. Genießer kommen bei den zahlreichen kulinarischen Hotspots wie den Best-of-Wachau-Gastgebern und bei den Heurigen ganz auf ihre Kosten.

WELTERBESTEIG WACHAU

Von Ort zu Ort wandern, durch malerische Winzerdörfer und schmucke Renaissancestädte, durch schattige Hohlwege und sonnendurchflutete Weinrieden, stets mit Blick auf das harmonisch gewundene Flusstal – der Welterbesteig Wachau legt seinen Besuchern die schönsten Plätze sanft zu Füßen. Belohnt werden Wanderer nicht nur mit einer Vielzahl von kulturellen Sehenswürdigkeiten, sondern auch mit einer paradiesischen Dichte an Labestationen.

Mit der Touren-APP Wachau-Nibelungengau-Kremstal wählen Sie nach Schwierigkeit, Streckenlänge usw. und erhalten alles Wissenswerte: Tourenfacts, Informationen zu Unterkünften, Ausflugszielen, Sehenswürdigkeiten.

© Daniela Matejschek

Besonders entspannt wandert man am Welterbesteig Wachau mit Gepäcktransport. Viele Pauschalen für Ihren Wanderurlaub mit unterschiedlicher Aufenthaltsdauer sind buchbar unter **www.welterbesteig.at.** Weitere Wanderrouten in den angrenzenden Regionen finden Sie unter **www.wachau.at**

© Andreas Hofer

BEST OF WACHAU

Besonders empfehlenswert sind die über 50 zertifizierten »Best of Wachau«-Gastgeber, die für regionstypische Hochgenüsse beim Wohnen, Essen und Trinken sorgen. Ob Landgasthaus oder Haubenlokal, ob man nach einer Unterkunft beim Winzer oder im 5-Sterne-Hotel sucht. Die Best-of-Wachau-Betriebe bieten nicht nur herausragende Qualität, sondern auch »gelebte« Wachau: Sicht- und auch schmeckbar, durch hausgemachte Spezialitäten in Verbindung mit regionalen Zutaten. Ob Feinschmecker, Wanderer oder Kulturreisender: Für jeden Anspruch findet sich der passende »Best of Wachau«-Betrieb und das perfekte Urlaubsarrangement. Und ab 3 Übernachtungen kommen Gäste auch in den Genuss von exklusiven Goldclub-Bonusleistungen.
www.bestof-wachau.at

NÜTZLICHE TIPPS & INFORMATIONEN

Wir produzieren viele themenspezifische Werbemittel, die in unserem Online-Prospektshop unter **www.donau.com/prospekte** heruntergeladen oder als Blätterkatalog betrachtet werden können. Wer lieber Gedrucktes mag, dem senden wir alle Folder und Wanderkarten auch gerne in der Printversion zu.

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

Fotos: Frank Heuer, extremfotos.com, Arsen Miletic

DER FERIENPLANER 2019

Sie mag nur etwas mehr als 35 km lang sein, hat aber einen schier unerschöpflichen Fundus an Sehens- und Erlebenswertem: Die Wachau, seit beinahe 20 Jahren UNESCO-Welterberegion, bietet den idealen Mix für kurzweilige Ferientage – bestens kombinierbar mit Wein- und Kulinarik-Genuss. Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie wichtige Kontaktdaten und Informationen, damit Ihr Wachau-Urlaub rundum gelingen wird!

Koordination: Andreas Neuhuber

WACHAU

EINE AUSWAHL DER BESTEN ADRESSEN AUF EINEN BLICK

	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	Barock-Landhof Burkhardt	Hotel garni & Ferienwohnungen	Spitz
11	Franz Hirtzberger	Weingut	Spitz
12	Altes Schiffmeisterhaus	Hotel & Restaurant	Spitz
13	Franz Josef Gritsch – Mauritiushof	Weingut & Ferienwohnungen	Spitz
14	Das WeinSpitz	Weingut & Heuriger, Hotel garni	Spitz
15	Laglers Hotel Weinberghof	Weingut & Hotel garni	Spitz
16	Johann Donabaum	Weingut & Gästezimmer	Spitz
17	Josef Högl	Weingut & Brennerei	Spitz
18	Josef Gritsch »Graben-Gritsch«	Weingut & Heuriger	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 & Weingasthof	Weißenkirchen
32	Café Elisabeth	Café & Konditorei	Weißenkirchen
33	Raffelsberger Hof	Hotel garni	Weißenkirchen
34	Franz Zottl	Weingut & Gästezimmer	Weißenkirchen
35	Kirchenwirt	Hotel & Restaurant	Weißenkirchen
36	Winzerhof Lehensteiner	Weingut & Gästezimmer	Weißenkirchen
37	Karl Stierschneider »Kartäuserhof«	Weingut	Weißenkirchen
38	Jäger	Weingut & Heuriger	Weißenkirchen
39	Schwarz	Restaurant	Nöhagen
40	Sigl	Weingut	Rossatz
41	Fischer	Weingut	Rossatz
42	Dürnstein	Sehenswerter Ort	Dürnstein
43	Gartenhotel Pfeffel	Hotel-Restaurant & Weingut	Dürnstein
44	Schloss Dürnstein • Relais- & Chateauxhotel & Restaurant		Dürnstein
45	Richard Löwenherz	Hotel & Restaurant	Dürnstein
46	Schmidl	Bäckerei & Konditorei	Dürnstein
47	Markus Wieser · Brennerei, Kaffee, Schokoladen & Marmeladen		Dürnstein
48	Ing. Johann Schwarz	Weingut	Dürnstein
49	Wachauer Safran Manufaktur	Safran-Spezialitäten	Dürnstein
50	Domäne Wachau	Vinothek & Kellerschlössel	Dürnstein
51	F. X. Pichler	Weingut	Oberloiben
52	Leo Alzinger	Weingut	Unterloiben
53	Loibnerhof	Restaurant	Unterloiben
54	Emmerich Knoll	Weingut	Unterloiben
55	Fam. Mittelbach »Tegernseerhof«	Weingut & Heuriger	Unterloiben
56	Steigenberger Hotel and Spa	Hotel & Restaurant	Krems
57	Landhaus Bacher	Genießerhotel & Restaurant	Mautern
58	Nikolaihof Wachau	Weingut & Weinstube & Wohnen	Mautern
59	Fritz Hutter »Silberbichlerhof«	Weingut & Heuriger	Mautern
60	Landgasthof Schickh	Hotel & Restaurant	Klein-Wien

INFOADRESSEN IM ÜBERBLICK

DONAU NIEDERÖSTERREICH TOURISMUS GMBH
3620 Spitz, Schlossgasse 3, T +43 (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, T +43 (0) 74 13 / 70 40
gemeindeamt@mariataferl.gv.at, www.mariataferl.at

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

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

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

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

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

Krems Tourismus
3500 Krems, Utzstraße 1, T +43 (0) 27 32 / 82 676
willkommen@krems-tourismus.at, www.krems.info

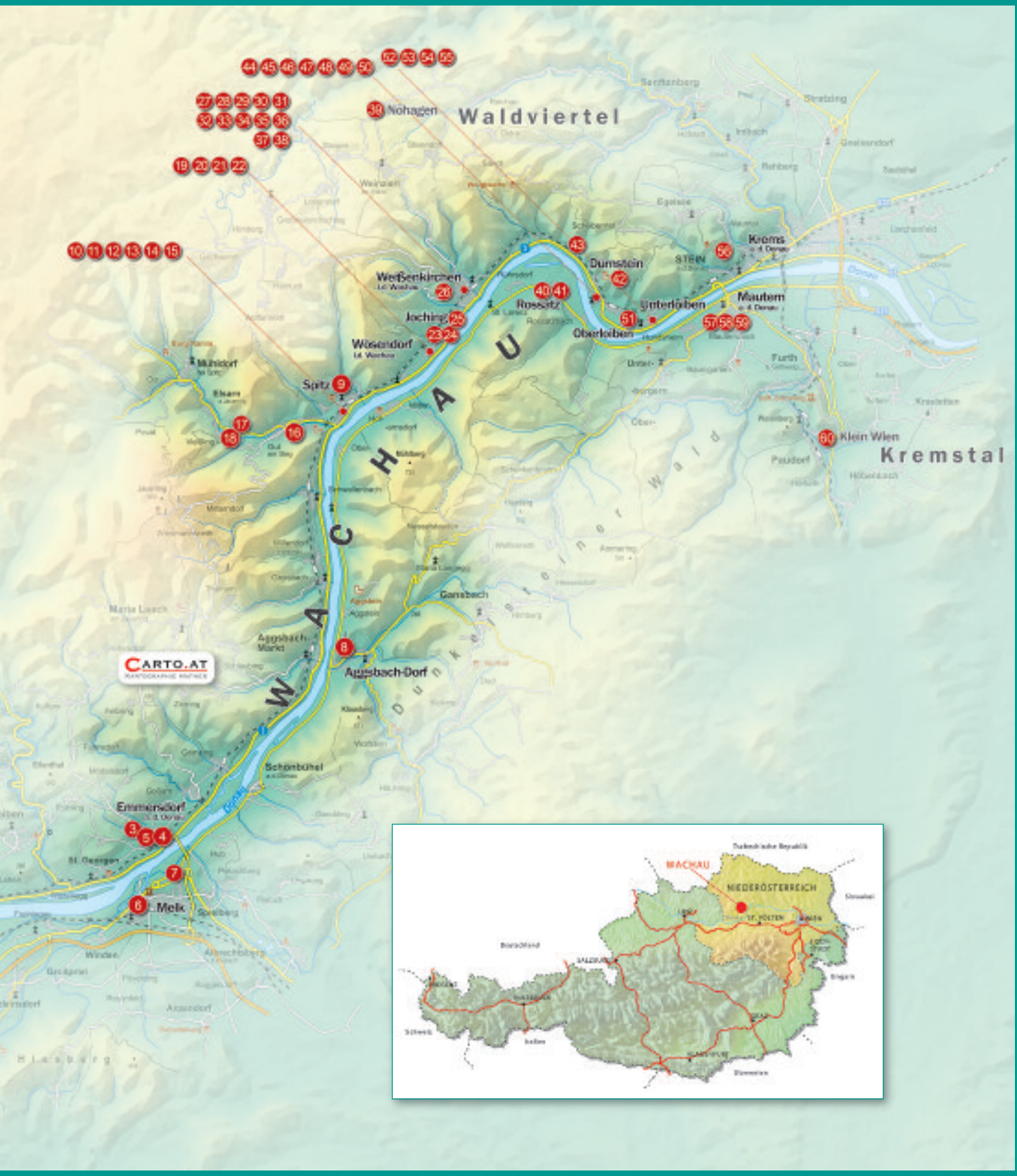

Waldviertel
Nohagen
Weißenkirchen
Joching
Wösendorf
Spitz
Dürnstein
Rossatz
Oberloiben
Unterloiben
Krems
STEIN
Mautern
Furth
Klein Wien
Kremstal
Mühldorf
Ehrenhausen
Aggsbach-Markt
Aggsbach-Dorf
Gansbach
Schönbühel
Emmersdorf
Melk
WACHAU
Donau
Wald
CARTO.AT
WACHAU
NIEDERÖSTERREICH

Foto: BRANDNER Schiffahrt

MS Austria von BRANDNER Schiffahrt

Foto: Andreas Jakwerth

MS Dürnstein der DDSG.

AM STROM

LINIENSCHIFFFAHRT FAHRPLÄNE 2019

Schöne Aussichten garantiert eine Donaufahrt. **BRANDNER Schiffahrt** und **DDSG Blue Danube** bieten neben regelmäßigem Linienverkehr auch ein abwechslungsreiches Angebot unterhaltsamer Themenfahrten (siehe Terminkalender ab Seite 100).

BRANDNER SCHIFFAHRT

Stromaufwärts	13.4.–27.10. täglich	27.4.–6.10. täglich	jeden So im Juli und August
Krems	10.05 Uhr	15.40 Uhr	9.00 Uhr
Rossatz	10.30 Uhr*	16.05 Uhr*	
Dürnstein	10.40 Uhr	16.10 Uhr	9.30Uhr *
Weißenkirchen	11.05 Uhr	16.30 Uhr	
Spitz	11.40 Uhr	17.00 Uhr**	
Emmersdorf	12.45 Uhr*	–	
Melk	13.00 Uhr	17:30 Uhr	

Stromabwärts	13.4.–27.10. täglich	27.4.–6.10. täglich	jeden So im Juli und August
Melk	13.45 Uhr	–	
Emmersdorf	13.50 Uhr**	–	
Spitz	14.30 Uhr	17.05 Uhr	
Weißenkirchen	–	–	
Dürnstein	15.00 Uhr	17.30 Uhr	9.30 Uhr*
Krems	15.25 Uhr	17.55 Uhr	9.50 Uhr

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

15.6. + 28.7.: keine Nachmittagsfahrt ab/bis Krems, jedoch Spitz–Melk (17.05–18.30 Uhr)

22.6.: keine Nachmittagsfahrt ab/bis Krems

OKTOBER-TIPP:
zusätzliche Nachmittagsfahrten am 12., 19., und 26.10. – Krems–Dürnstein–Krems (ab 15.40 Uhr).

DDSG BLUE DANUBE

Stromaufwärts	13.4.–27.10.*	27.4.–6.10.	27.4.–6.10.	27.4.–6.10.
	MS Dürnstein	MS Wachau	MS Dürnstein	MS Wachau
Krems/Stein	10.15 Uhr	13.10 Uhr	15.45 Uhr	–
Dürnstein	10.50 Uhr	13.40 Uhr	16.20 Uhr	–
Weißenkirchen	–	–	–	–
Spitz	11.45 Uhr	14.35/14.45 Uhr	17.20 Uhr**	17.30 Uhr
Emmersdorf	–	15.55 Uhr	–	18.40 Uhr
Melk/Altarm	13.20 Uhr	16.05 Uhr	–	18.50 Uhr

Stromabwärts	13.4.–27.10.*	27.4.–6.10.	27.4.–6.10.	27.4.–6.10.
	MS Dürnstein	MS Wachau	MS Wachau	MS Dürnstein
Melk/Altarm	13.50 Uhr	11.00 Uhr	16.25 Uhr	–
Emmersdorf	–	11.10 Uhr	–	–
Spitz	14.40 Uhr	11.40/12.00 Uhr	17.10 Uhr***	17.25 Uhr
Weißenkirchen	–	–	–	–
Dürnstein	15.10 Uhr	12.30 Uhr	–	17.50 Uhr
Krems/Stein	15.30 Uhr	12.50 Uhr	–	18.10 Uhr

* Zusätzliche Fahrten am 30. 3., 31. 3., 6. 4. und 7. 4.
** Umsteigen auf MS Wachau, um die Fahrt fortzusetzen.
*** Umsteigen auf MS Dürnstein, um die Fahrt fortzusetzen.

WEITERE INFORMATIONEN

BRANDNER Schiffahrt,
Tel.+43 (0) 74 33 / 25 90 21, www.brandner.at

DDSG Blue Danube, Tel. +43 (0) 1 / 588 80-0,
www.ddsg-blue-danube.at

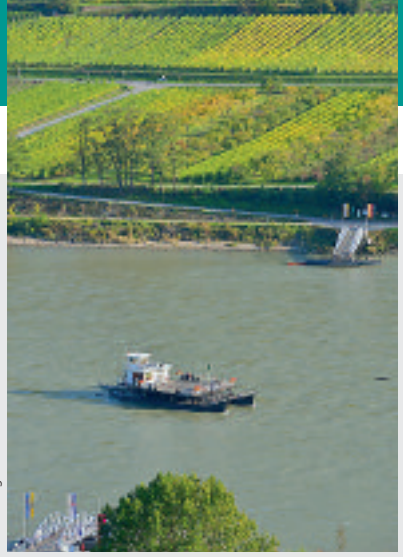


Foto: Gregor Semrad

Die Rollfähre (auch für PKWs) zwischen Spitz und Arnsdorf.

EIN TICKET FÜR DIE GANZE WACHAU

Mit der »**TAGESKARTE WACHAU**« können die Fähren und Busse der Wachau-Linie einen Tag zum attraktiven Package-Preis genutzt werden. Erhältlich auf den Fähren und in den Bussen.

FÄHREN & EXTRATIPPS

3 Fähren bringen Gäste ans andere Ufer, wobei die beiden Rollfähren auch für PKW-Transporte geeignet sind.

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

Jänner bis März	Montag bis Freitag 6.30–11.15 Uhr und 15.30–18.15 Uhr
April:	Montag bis Freitag 6.30–18.15 Uhr, Samstag, Sonn- und Feiertag 8.00–17.45 Uhr
Mai bis September:	Montag bis Freitag 6.30–19.15 Uhr, Samstag, Sonn- und Feiertag 8.00–19.15 Uhr
Oktober:	Montag bis Freitag 6.30–18.15 Uhr, Samstag, Sonn- und Feiertag 8.00–17.45 Uhr
November, Dezember:	Montag bis Freitag 6.30–11.15 Uhr und 15.30–18.15 Uhr

ROLLFÄHRE WEISSENKIRCHEN – ST. LORENZ
(ca. Mitte März bis Ende Oktober, www.weissenkircheninderwachau.at)
Montag bis Freitag: 9.00–12.00 und 13.30–18.30 Uhr.

FÄHRE DÜRNSTEIN – ROSSATZ
(ca. Anfang April bis Ende Oktober, www.faehre-wachau.at)

April und Oktober:	Freitag bis Sonntag und Feiertag 10.00–17.00 Uhr
Mai und September:	täglich 9.30–18.00 Uhr
Juni, Juli und August:	Montag bis Freitag 9.30–18:00 Uhr, Samstag, Sonntag 9.00–18.30 Uhr

Überfahrt außerhalb der Fährzeiten ab 20 Personen möglich.
Weiters: Sonderfahrten (auch bei Nacht) nach Voranmeldung, etwa zu idyllischen Badeplätzen, zum Heurigen oder eine Tour mit Weinverkostung und Buffet. Auch für Einzelpersonen buchbar. Es gibt die Boote »Zilli« (bis 7 Personen) und »Watstein« (bis 12 Personen).

Das **»Wachauer Motorboot-Taxi«** (www.motorboottaxi-wachau.at) lädt zu schnittigen Ausfahrten, auch abends. Für sportliche Naturen: Wasserski oder Screamerfahrten nach Voranmeldung.

Sehr ursprünglich ist eine **Naufahrt** (www.naufahrt.at) auf einem authentischen Donauboot-Nachbau aus Holz; auch Abendrundfahrten, Candle-Light-Dinner etc. Die Flotte besteht aus 3 Booten (jeweils bis 12 Personen) mit unterschiedlichen Routenschwerpunkten (auch außerhalb der Wachau).

Die Charterschiffe **»MS Mariandl«** und **»MS Wien«** (www.nostalgietours.at) sowie **»MS Stadt Wien«** (www.schiff-tulln.at) bieten Ausflugstouren, Rieden-Verkostungs-Fahrten oder Sonderfahrten.

Für Kanuten und SUP-Board-Fans: **Donau-Kanu** (www.kanu-wachau.at).

MOBILITÄT

Bestens angenommen wird das aufwendig erstellte Konzept für Bus und Bahn, Fähre und Schiff. Zeitlich aufeinander abgestimmt, ermöglicht das dichte Verkehrsnetz einen entspannten Ausflug quer durch die Wachau – einfach, bequem und preislich attraktiv.

BUSLINIEN

Die Wachau-Linie **WL1** verkehrt zwischen Melk und Krems im Stundentakt. **WL2** befährt das rechte Donauufer im 1- bis 2-Stunden-Takt, wobei es in Krems Anschlussmöglichkeiten an die **Franz-Josefs-Bahn** und die **Kamptalbahn,** in Melk an die **Westbahnstrecke** gibt. Der **Radtramper WL1A** transportiert Fahrräder zwischen Grein und Krems mit. **WL3** (Campus-Shuttle) verbindet den Bahnhof Krems mit der Donauuniversität und der Kunstmeile Krems. **WL4** fährt von Krems zum Stift Göttweig, nach Hadersdorf zum Spoerri-Museum sowie zum Schloss Grafenegg. **WL5** verkehrt ab Spitz über Mühldorf und weiter ins Waldviertel. **WL6** verbindet die Wachaubahn zwischen Emmersdorf und Melk mit der Westbahnstrecke. **WL7** (Wanderbus) startet ab Spitz bzw. Emmersdorf und bringt Gäste an Samstagen, Sonn- und Feiertagen auf den Jauerling und ins Weitental.

Aktuelle Fahrzeiten auf www.donau.com/de/wachau-nibelungengau-kremstal/infos-service/anreise/busverbindungen-in-der-wachau oder zum Download:

DIE WACHAUBAHN

Landschaftlich eindrucksvoll verbindet sie Krems und Emmersdorf, fährt dabei durch Weingärten und idyllische Ortschaften und bietet dazu schöne Donaublicke. Von Anfang Juli bis Ende September täglich; von ca. Mitte April bis Ende Juni und im Oktober nur samstags, sonn- und feiertags. Fahrpläne und Infos:www.noevog.at/wachaubahn

MIT DER BAHN VON WIEN

Nur eine Stunde benötigt die Franz-Josefs-Bahn von Wien nach Krems (Linie 800 und S40), wodurch sich ein Wachau-Besuch auch als Tagesausflug anbietet. Noch rund 10 Minuten schneller geht es von Wien nach Melk auf der Westbahnstrecke. www.oebb.at

Foto: Petr Blaha

Foto: Jörg Spaniol

DONAURADELN

Für viele Besucher ist die Wachau ohne einen Radausflug nicht mehr denkbar. Kein Wunder, bieten sich doch zahlreiche kurzweilige Touren an, kombiniert mit spannenden Uferwechseln und vielem mehr.

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

Komplettübersicht zum Download: www.wachau.at/e-mobil

AGGSBACH DORF
- Bushaltestelle, Aggsteiner Bundesstraße

DÜRNSTEIN
- Gartenhotel & Weingut Pfeffel, Zur Himmelsstiege 122, www.pfeffel.at
- Hotel Schloss Dürnstein, www.schloss.at

EMMERSDORF
- Parkplatz Emmersdorf
- Hotel Donauhof, Nr. 40, www.pichler-wachau.com
- Hotel Zum Schwarzen Bären, www.hotelpritz.at
- Landhotel Wachau, Luberegg 20, www.pichler-wachau.com

KREMS
- Schiffsanlegestelle Krems-Stein, Welterbeplatz 1

MARIA TAFERL
- Telekom-Telefonzelle

MAUTERN
- Römerhallen-Parkplatz, Am Limes 1
- Rent a Wachau Bike, Austraße 50, www.wachau-regiothek.at

MELK
- Parkplatz Melk, Franz-Abbé-Gasse
- Hotel Wachau, Am Wachberg 3, www.hotel-wachau.at
- Hotel Zur Post, Linzer Str. 1, www.hotelpost-melk.at
- Wachau Touristik Bernhardt, Donau Altarm/Schiffsstation, www.wachau-touristik.at

MÜHLDORF
- Café Stummvoll, Markt 14, www.baeckereimuseum.at

SPITZ
- Segway-Wachau & Der Busch, Donaulände 7, www.derbusch.at, www.segway-wachau.at
- Tourismusinformation, Mittergasse 3a
- Wachau Touristik Bernhardt, Laaben 1, www.wachau-touristik.at

Zeichenerklärung:
- ***E-Bike-Verleih***
- ***E-Bike Ladestation***

TAXIUNTERNEHMEN – EINE AUSWAHL

KREMS-STEIN
- **Taxi Fries,** Schreberg. 8, T +43 (0) 27 32 / 858 83 und (0) 664 / 2103355
- **Taxi Simhandl,** Langenloiser Str. 7, T +43 (0) 27 32 / 72 121
- **Taxi Gabi,** Weinzierl 37, T +43 (0) 27 32 / 77 661
- **Rittner Taxi,** Wachaustr. 13, T +43 (0) 27 32 / 208
- **MTS Taxi,** St. Landstr. 88, T +43 (0) 27 32 / 812 46
- **Rafy's Taxi,** Muthergasse 8/9, T +43 (0) 27 32 / 77 661
- **Taxi 77800,** Koloman-Wallisch-Str. 11, T +43 (0) 27 32 / 77 800
- **Shägy Taxi Krems,** Rehberger Hauptstraße 63, T +43 (0) 27 32 / 83 083
- **Easy Taxi Krems,** Bahnhofplatz 9/1/6, T +43 (0) 27 32/ 77 100
- **Alobeidi Taxi,** Weinzierl 120/5, T +43 (0) 27 32 / 78 080
- **Taxi Reiter,** Thallerner Hauptstr. 42, T. +43 (0) 677 / 62 19 32 13
- **Taxi Selbst & Ständig,** Admonter Str. 2d, T +43 (0) 664 / 178 07 07
- **Taxi4You,** Wilheringstraße 2c/67, T +43 (0) 676 / 943 47 49

MÜHLDORF
- **Café-Taxi Stummvoll,** Markt 14, T +43 (0) 27 13 / 82 43 und +43 (0) 676 / 624 28 92

SPITZ
- **Wachau-Touristik Bernhardt,** Laaben 1a, T +43 (0) 27 13 / 22 22

MELK
- **Funk-Taxi Stumpfer,** Mondscheinweg 4, T +43 (0) 27 52 / 220 22
- **Zwölfer-Taxi,** Jakob-Prandtauer-Str. 1, T +43 (0) 664 / 606 74 606

FURTH/GÖTTWEIG
- **Wachautaxi Wachtberger,** T +43 (0) 676 / 61 64 620

Klassische **Leihfahrräder** sind natürlich ebenfalls vielerorts erhältlich, etwa in Krems bei Zweirad Aichinger (Hohensteinstr. 22, www.zweirad-aichinger.a) oder auch bei zahlreichen Beherbergungsbetrieben (siehe Beiheft »Wachau – eine Auswahl der besten Adressen«; teilweise auch für Nicht-Hotelgäste wie im Donauhof, Emmersdorf).

Praktisch ist auch das **Leihrad-System Nextbike** (www.nextbike.at) mit derzeit rund 30 Verleihstationen in der Wachau. Die Abwicklung ist einfach und nach Registrierung geht's los. Per Smartphone erfährt man, ob am gewünschten Verleih-Standort auch die gewünschte Anzahl an Rädern bereitsteht … und vieles mehr.

Eine wieder etwas andere Ausflugsmöglichkeit bietet das **Segway,** wobei man bei Spezialist Thorsten Busch in Spitz (www.segway-wachau.at) bestens aufgehoben ist. Nicht weniger als 7 Touren finden sich im Programm – von leicht bis mittelschwer und durchwegs mit wunderschönen Panoramablicken versüßt. Auch historische Sehenswürdigkeiten oder eine Donauüberquerung werden angeboten.

Foto: Michael Bernleitner

Foto: Helmut Lackinger

Golf & Natur

Wer zwischendurch eine Runde am Golfplatz drehen möchte, hat in rascher Erreichbarkeit zwei landschaftlich einmalige Anlagen zur Auswahl:

GC MARIA TAFERL
9 Loch (tückisch: großes Wasserhindernis bei Nr. 7), Driving-Range mit 6 überdachten Abschlagboxen, 4 Naturabschlagbahnen, Übungsbunker, Putting- und Chipping-Green. www.gc-mariataferl.at

DIAMOND GC OTTENSTEIN
18 Loch, Golfakademie, Proshop, ausgezeichnetes Restaurant. 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

Foto: GC Ottenstein

austriaguides
staatlich geprüft

Ebenso spannende wie unterhaltsame Wachau-Führungen zu vielen Themen bieten die staatlich geprüften Fremdenführer/innen.

Infos bei Ulrike Hohenwarter,
T +43 / 664 / 230 39 64, ulrike.hohenwarter@gmx.at

BUCH TIPPS

CHRISTINE SAAHS

KOCHEN MIT DER KRAFT DER NATUR
Rezepte mit heimischen Kräutern & Blüten

Lebensfreude entsteht für Christine Saahs – zuhause am Nikolaihof – aus der Kraft, die uns die Natur schenkt. Ihr drittes Kochbuch zeigt, wie aus Heilpflanzen von Wiese und Garten schmackhafte Gerichte entstehen.

Ein Einblick in »dieNikolai« offenbart altes Wissen, das für die hofeigene Traubenkosmetik in die Gegenwart überführt wird. Dazu verrät die Demeter-Pionierin einfache wie wirkungsvolle Rezepturen für Haut und Haar zum Selbermachen. Tochter Dr. Christine Saahs vervollständigt das Buch mit Medizintipps.

Erscheint im Frühling 2019 im Brandstätter Verlag.

MARK PERRY & GREGOR SEMRAD

EINZIGARTIGE HANDWERKSKUNST
Kostbarkeiten für ein ganzes Leben.

3. Bildband des Autor- & Fotograf-Duos über die traditionelle Handwerkskunst in Österreich und wieder mit 15 nicht alltäglichen Handwerkern. Die Reise führt vom Hornkamm-Macher zur jüngsten Taschnerin, weiter zum Restaurator historischer Flugzeuge bis zur Dürnsteiner Bäckermeisterin Barbara Schmidl und dem legendären Wachauer Laberl.

Leopold Stocker Verlag,
ISBN 978-3-7020-1693-7, € 24,90

GREGOR SEMRAD

DIE WACHAU –
Kunstkalender 2019

Beliebter Kalender von Gregor Semrad, der 2018 mit dem Goldenen Ehrzeichen für seine Verdienste für das Land Niederösterreich ausgezeichnet wurde: Die Wachau im Reigen der Jahreszeiten und von ihrer schönsten Seite.

Im guten Buch- und Papierwarenhandel erhältlich oder beim Viktoria Verlag, T. +43 (0)676 / 40 510 75, viktoria.verlag@aon.at, www.wachaukalender.at. € 15,–

Stolz auf ihr jüngstes Projekt: Hoteliersfamilie Pichler vor ihrem Schloss. Für Romantiker empfehlen sich die drei neuen Suiten.

NEUE EVENT-LOCATION & KUSCHELSUITEN

Familie Pichlers Schloss Luberegg direkt neben ihrem Landhotel Wachau eignet sich ideal für (Hochzeits-)Feiern. Dazu gesellen sich drei Suiten, die Nostalgie und Komfort vereinen.

Bis vor Kurzem beherbergte das um 1780 errichtete Schloss »nur« den urigen Heurigen Håferkast'n, der sich als beliebte Einkehradresse mit herzhaften Speisen und feinen Weinen etablierte. Nun wurde den historischen Gemäuern weiteres Leben eingehaucht: Nach behutsamer Renovierung präsentiert sich der Festsaal im stimmungsvollen Ambiente. Neben Familien- und Hochzeitsfeiern können auch berufliche Meetings mit nostalgischem Flair und zugleich mit moderner Technik abgehalten werden. Danach laden die drei neuen, rund 50 m² großen Komfortsuiten – u.a. mit eigener Kochecke – zum Entspannen.

WOHNEN BEIM MARILLEN-SPEZIALISTEN

Der Name WIESER steht in der Wachau vorrangig für feinste (Marillen-)Produkte. Dass man unter diesem Label auch wunderbar wohnen kann, ist (noch) ein Geheimtipp.

Zu finden sind die Ferienwohnungen im verträumten Örtchen St. Michael in einem schmucken, behutsam restaurierten Barockjuwel. Die beiden bezaubernden Maisonetten (60 bis 65 m²) mitten in den Weinbergen sind auf jeweils 2 Etagen angeordnet und ideal für bis zu 4 Personen. Viel Holz verstärkt den heimeligen Charakter, Wohn-Ess-Zimmer mit Küchenzeile sind ebenso selbstverständlich wie Panorama-Terrasse.
NEU: Ergänzt werden die beiden Wohnungen ab 2019 von vier weiteren Appartements, die im Laufe des Jahres Schritt für Schritt in Betrieb gehen werden.

MODERNE CHALETS AM SÜDUFER

*»Wachau, Natur und Familie« – nach diesen Schwerpunkten wurden die vier neuen Chalets im **ad vineas Gästehaus Nikolaihof** für 2 bis 6 Personen gelungen umgesetzt.*

In Kombination mit Naturbadeteich, Wellness-Pavillon, großem Kinderspielplatz und lauschigem Garten erweisen sich die Ferienhäuser als perfekt für längere Aufenthalte. Auf der großen Frühstücksterrasse startet man entspannt in den neuen Tag und lässt ihn abends im gemütlichen Wohnzimmer am Kamin ausklingen.

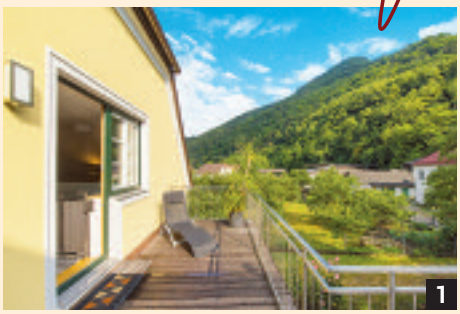
STEIGENBERGER RELOADED
hoch über Krems

In feiner Panoramalage zählt das 4-Sterne-Superior Steigenberger-Hotel and Spa Krems zu den Aushängeschildern der Wachauer Hotellerie. Viele Neuheiten gibt es ab Sommer 2019 zu genießen!

© GERNER GERNER PLUS Riviera Moretti

In einem ersten Schritt der überaus ambitionierten Um- und Neubaupläne wurden 2018 die Komfortzimmer im dritten Stock des Stammhauses mit viel Gefühl renoviert. Richtig spannend wird es aber ab ca. August, wenn der behutsam integrierte Neubau, der – gemäß Steigenberger-Philosophie – ganz im Sinne der Nachhaltigkeit geplant wurde, mit tollen Attraktionen feierlich eröffnet wird: 32 edle Zimmer im schicken Landhaus-Stil, Multifunktionsraum (80 bis 100 m²) mit Top-Ausstattung für kreative Meetings, 52 zusätzliche Parkgaragenplätze und eine außergewöhnliche Erweiterung des ohnehin bereits zuvor vielfältigen Spa- und Wellnessbereichs mit großzügigen Ruheoasen (u.a. auch am Dach des Neubaus), neugestaltetem Innenpool samt Bistro, Außensauna am Pool, neuer Weinbergterrasse mit lauschigen Liegeplätzen u.v.m.

DER *Winzer* ALS GASTGEBER



1

Foto: Petr Blaha

3

Foto: Franz Zottl

Wer »seine Zelte« am Weingut aufschlagen möchte, findet sehr gute Möglichkeiten vor, wie etwa …

Was für ein Blick! Über eine kleine Brücke im Spitzer Graben führt der Weg zum Weingut **JOHANN DONABAUM (1),** einem aus dem 16. Jh. stammenden Anwesen, das nicht nur Top-Weine bereithält, sondern eine gemütliche Ferienwohnung sowie schmucke Komfortzimmer.

Im Herzen von Spitz bietet Winzerfamilie Gritsch in ihrem **MAURITIUSHOF (2)** feine Appartements der 4-Blumen-Kategorie, die kürzlich liebevoll modernisiert und renoviert wurden.

Weitere komfortable Wohneinheiten – natürlich Top-Wein inklusive – gibt es u. a. auch bei den beiden Weißenkirchner Winzern **ZOTTL (3)** und **LEHENSTEINER (4).**

2

Foto: Herbert Lehmann

4

Foto: Petr Blaha

© photography.pfeffel

PANORAMA-POOL, ROMANTIKFRÜHSTÜCK & NOSTALGIE AM TEICH

Foto: Musiol

Foto: Nik Pichler

Neben den hier erwähnten Ferientipps finden Sie noch viele weitere empfehlenswerte Betriebe im WACHAU-Beiheft »Eine Auswahl der besten Adressen«.

Von feiner Wellness über verführerischen Start in den Tag bis zu unschlagbar zauberhaftem Ambiente: Drei Beispiele für Individualität und Charme, natürlich nur stellvertretend für die bestens aufgestellte Wachauer Hotellerie.

»Penthouse-Spa« lautet bei Familie Pfeffel das Zauberwort für alle Wellnessfans. Über den Dächern der Wachau wird in ihrem 4-Sterne-**GARTENHOTEL PFEFFEL (1)** knapp außerhalb von Dürnstein auf rund 1.200 m² wunderbar entspannt. Der Blick vom Outdoor-Pool ist überwältigend; Infrarotsauna, Solegrotte, Dampfbad, finnische und Bio-Sauna stehen ebenso bereit. Und nicht zuletzt vermag auch die Vielfalt an Beauty-Behandlungen und Massagen zu überzeugen.

Marlies und Gisela Mandl, Tochter und Mutter und beide leidenschaftliche Gastgeber, haben ihren **DONAUHOF (2)** in Weißenkirchen zu einer der besten Hotel garni-Adressen der Region gemacht. In aller Munde ist bei Stammgästen das fulminante Frühstück. Hier findet man alles, was das Herz begehrt: Wachauer Spezialitäten, wie Wachauer Laberl, Saumeise, hausgemachte Marmeladen oder Traubensaft, ergänzt um eine hochwertige Auswahl aus der nahen Region – von Bio-Freilandeiern und Käse über Mehlspeisen und Bio-Müslis bis zu Bio-Tees. Dazu bildet der charmante Frühstücksraum den stimmigen Rahmen, unvergleichlich wird es aber auf der idyllischen Terrasse, eingesäumt von Marillenbäumen!

Der denkmalgeschützte **RAFFELSBERGER HOF (3)** in Weißenkirchen blickt auf eine lange Geschichte zurück – einst Schiffmeisterhaus (seit 1574), heute wildromantisches Boutique-Hotel mit viel nostalgischem Flair aus der Spätrenaissance, gekonnt kombiniert mit zeitgemäßem Komfort in den liebevoll gestalteten Zimmern und Suiten. Für Entspannung garantieren die historische Renaissance-Gewölbe-Lounge sowie der verträumte Naturteich im Innenhof.

Foto: Gregor Semrad

KREMSER SHOPPING-MINI-GUIDE

Die Flaniermeile in der Kremser Altstadt entpuppt sich als kurzweiliger Bummel mit feinen Geschäften und historischen Zeitzeugen, wie Dom der Wachau, Fellnerhof, Dreifaltigkeitssäule, Sängerhof oder Piaristenkirche. TIPP: Jeden Samstagvormittag Bauernmarkt am Pfarrplatz.

Bitte falten **2**

1 LANDHAUS KREMS

Trachtenmode in hochwertiger Form: Edle Dirndln, fesche Janker und Jacken, modische Blusen u.v.m. ***Schmidgasse 3, www.trachten-ortner.at/de/landhaus-krems***

Foto: Petr Blaha

ARTES Studio

2 ARTES STUDIO

Dass Tracht auch eine schicke, freche Note haben darf, zeigt Brigitte Gingembre in ihrem Shop – mit namhaften Labels, wie Ortrud Rainer, Angie Miller, Mothwurf ...; trendige Accessoires. ***Schmidgasse 4***

3 MARIANNE HUT, WÄSCHE & STRUMPFMODEN

Fachgeschäft für Dessous, Strümpfe sowie selbsthergestellte Hüte.
Obere Landstraße 4, www.meisterstrasse.at/hutmoden-hintermeier

4 BÜCHER SCHMIDL

Hervorragend bestückt – von Reiseführern und Belletristik bis Krimis, Sach- und Kinderbücher.
Obere Landstraße 5, www.schmidl.at

5 SCALA

Edles Damenmodegeschäft mit hochwertigem Sortiment etwa von Marc Cain, Cambio, Sarah Pacini oder Isabel de Pedro und modischen Accessoires.
Obere Landstraße 21, www.boutique-scala.at

6 JUWELIER KALTEIS/21

Klassischer Schmuck zu kleinen Kunstwerken verarbeitet, fantasievolle Einzelstücke, exklusiver Schmuck von NIESSING sowie Uhren von Meistersinger, Oris und Zeno Basel. ***Obere Landstraße 21, www.kalteis-21.at***

7 AM LAUFSTEG 28

Exklusive Mode mit fachkundiger Beratung und vielen Designer-Toplabels.
Obere Landstraße 28, www.boutique-am-laufsteg-28.at

8 KUNSTHANDEL JOSEF MITMANNSGRUBER

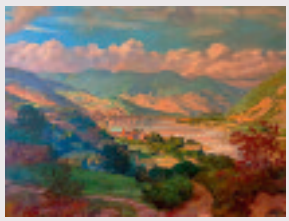
An- und Verkauf klassischer Wachau-Maler und Wachau-Motive. ***Kirchengasse 1, www.wachau-maler.at***

9 GALERIE KOPRIVA

Schwerpunkte sind Österreichische Kunst nach 1945 sowie Druckgrafiken.
Dominikanerplatz 1, www.kopriva-kunst.at

Foto: Petr Blaha

Am Laufsteg 28



Kunsthandel Josef Mittmannsgruber

Bitte hier abschneiden

Foto: Manfred Langer

10 MODE, SCHUHE & ACCESSOIRES KARL SAUER

Top-Modemarken, wie Hackett London, Barbour und Trussardi, Schuhe und Lederwaren von Hogan und Ludwig Reiter, Accessoires, feinstes Duftwasser. ***Pfarrplatz 16, www.karlsauer.at***

11 NEUNTEUFEL EISENWAREN

Traditionsgeschäft für Gartenzubehör, ein breites Spektrum an Werkzeugen sowie Haushalts- und Eisenwaren.
Untere Landstraße 44, www.neunteufel-eisen.at

Bitte falten **1**

12 DIE LIEBELEI

Wohnraumgestaltung mit viel Gefühl; sehr beliebt ist dänisches Design, dazu Möbel im Retro- oder 1960er-Look; tw. selbst produziert oder restauriert.
Göglstraße, 4 www.dieliebelei.at

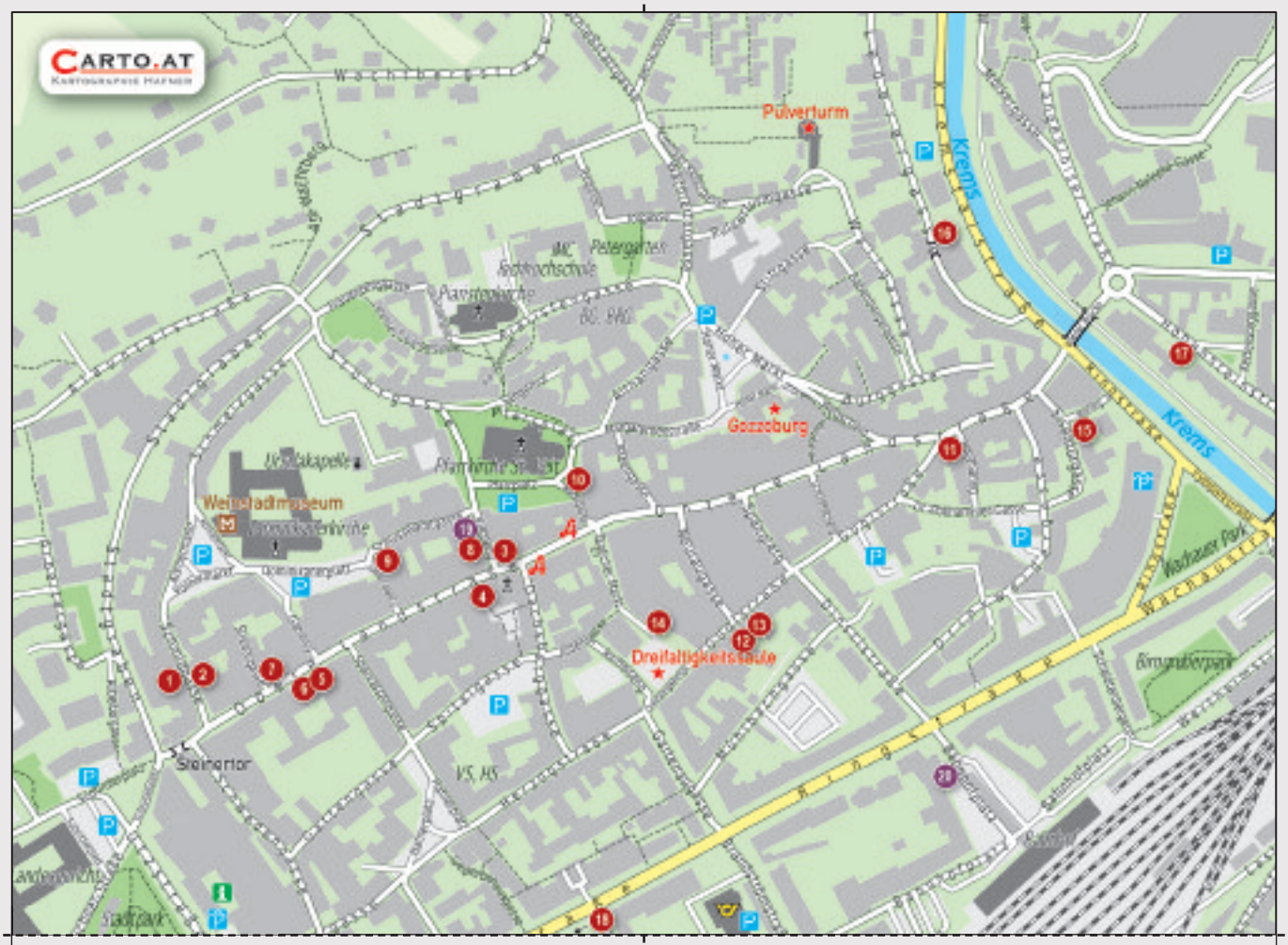
13 ORANGERIE LEDERLEITNER

Gestaltungsideen für zuhause – innen wie außen; geschmackvolle Blumenarrangements.
Göglstraße 6, www.lederleitner.at

14 SOULSISTA

Trendige Mode, Kultmarken wie Diesel oder Blutsgeschwister.
Am Dreifaltigkeitsplatz 1, www.soulsista.at

Bitte umblättern für die nummerierte Karte



15 KALMUCK-MANUFAKTUR LIPARSKI

10-Jahr-Jubiläum für Brigitta Lipold und ihre originelle Manufaktur für Kleidung, Kalmuck-Blaudruck und mehr.
Eisentürgasse 3–4, www.liparski.at

16 CASTKA – INTERIEUR & AMBIENTE

Hochwertige Polsterstühle, Böden, Vorhänge, Kissen, Plaids und allerlei Wohn-Accessoires.
Lederergasse 7, www.castka.at

17 ANTIQUITÄTEN LIEDERMANN

Bauernmöbel-Restaurierung, Jugendstil-Exponate und Biedermeier-Intarsien; Anfertigung individueller Möbelstücke.
Ringstraße 39, www.liedermann-antqiue.com

18 BUCHBINDEREI JURIATTI

Traditionelle und zeitgemäße Buchbindekunst mit besonderen Papieren; Schreibgeräte, Bilderrahmen, Billetts, Kunstdrucke, Geschenke.
Hohensteinstraße 2, www.juriatti.at

19 20 KONDITOREI RAIMITZ

Paradies für Naschkatzen – beste Qualität, verführerische Kuchen, Torten und Strudeln. Tipp: Marillenkugeln.
Kirchengasse 1, Bahnhofplatz 12, www.raimitz.at

Foto: Petr Blaha

WEITERE EMPFEHLENSWERTE SHOPPING-ADRESSEN IN KREMS-STEIN:

DIE HANDWERKEREI

Großes Angebot an Taschen und Rucksäcken, Tüchern, Schals und Hauben sowie Keramik und Schmuck.
Eduard-Summer-Gasse 2/Rathausplatz, www.handwerkerei.at

MODE NACH MASS

Individuelle Einzelstücke – extravagant oder klassisch, Tracht oder Landhausmode. ***Steiner Landstraße 24, www.meisterstrasse.at/mode-nach-mass***

BRIGITTE HOME

Fliesen, hochwertige Lampen, Möbeln, Design-Elemente.
Steiner Landstraße 70, www.brigittehome.com

VOLKSKULTUR – HANDWERK DER REGIONEN

Plattform für handwerkliche Kleinbetriebe: Kunsthandwerk, Trachtenmode, Keramik etc.
Ludwig-von-Köchel-Platz 1, www.volkskulturnoe.at

INFOS

KREMS TOURISMUS: www.krems.info, Utzstraße 1, T +43 (0) 2732 / 82 676

STADTFÜHRUNGEN: Ulrike Hohenwarter (Austria Guides, T +43 (0) 664 / 23 03 96 4) oder www.krems.info/de/home/stadtfuehrungen

PARKGARAGE: Neben dem Steiner Tor, viele Kurzparkzonen.

Bitte hier abschneiden

Neuer Hotspot in der Wachau!

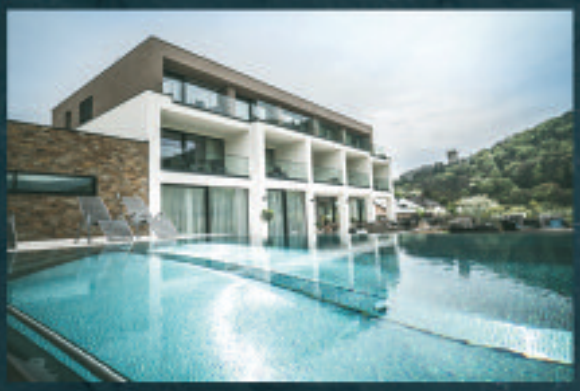
»In der Spitz«

Donabaum

DAS WeinSpitz
BOUTIQUEHOTEL WACHAU

Seit 1966

steht der Name Donabaum im malerischen Ortskern von Spitz für die Produktion sortentypischer Weine, in denen sich die Charakteristik der Wachau widerspiegelt.
Heute präsentiert sich das Resultat deren Engagement ebenso elegant wie stilsicher: im hohen Niveau der Weine, im Ambiente des Heurigenlokals „ Zum Strawanzer", im Flair des Stammhauses und des neuen Boutiquehotels „Das WeinSpitz".



Das WeinSpitz ****

Das WeinSpitz Boutiquehotel Wachau steht für die harmonische Verbindung zwischen Genuss und Ambiente und bietet ein Erlebnis aller Sinne auf höchstem Niveau.

Zum Verweilen und Genießen bietet das Hotel

* 11 großzügige, designorientierte und klimatisierte Terrassensuiten
* 4 davon als Wellnesszimmer mit Infrarotkabine und freistehender Badewanne
* Einen Wellnessbereich mit Ruheraum, Finnischer-und Biosauna sowie eine Infrarotkabine
* Einen beheizten INFITY-POOL mitten in den Weinbergen
* Einen Tiefgaragenstellplatz

Weingut Martin & Alexandra Donabaum
und Boutiquehotel „Das WeinSpitz"
In der Spitz 3
3620 Spitz an der Donau
Telefon: +43(0)2713/2644
weingut@donabaum.at

www.donabaum.at

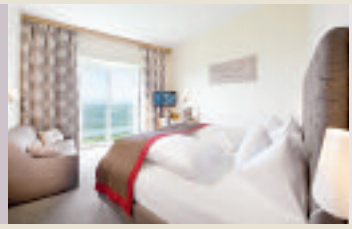
SÜSSE TRÄUME

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

HOTELS MIT RESTAURANTS

HOTEL SCHACHNER ****

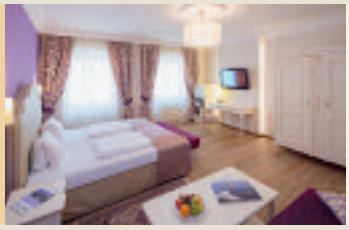
3672 Maria Taferl
T 07413 / 63 55 · F 63 55-83
office@hotel-schachner.at
www.hotel-schachner.at



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. Kuschelige Zimmer, Sky-Lounge oder Panoramarestaurant gleich neben romantischem Kastaniengarten laden zum Genießen ein. Highlight ist das mit 2 Hauben ausgezeichnete Gourmetrestaurant „Smaragd". Der Wellnessbereich mit Penthouse-Hallenbad/Whirlpool, kleinem Saunabereich, Fitnessraum oder Freischwimmbad im Kaiserhof-Garten ermöglichen pure Entspannung.
Betriebsferien: 2 Wochen Anfang Februar. Dez/Jan variable Ruhetage.

HOTEL ZUR POST ****

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



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

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

HOTEL WACHAU ****

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

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.

HOTEL ZUM SCHWARZEN BÄREN ****

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

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.

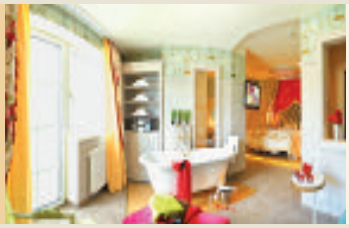
HOTEL DONAUHOF ****

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

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

HOTEL RESIDENZ WACHAU ****

3642 Aggsbach Dorf 19
T 02753 / 82 21
F 837 66
info@residenz-wachau.at
www.residenz-wachau.at



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).

GASTHOF PRANKL ***S

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

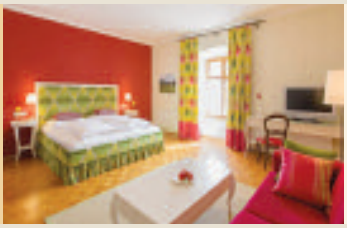
Schon in der 9. Generation führen Martin und Birgit Prankl das historische Schiffmeisterhaus direkt am Donauradweg, das sich seit mehr als 170 Jahren im Familienbesitz befindet und als Geheimtipp für Radfahrer gilt. Neben gemütlichen 3-Sterne-Zimmern (alle Kabel-TV) stehen vier lässig designte Suiten 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. Zum Entspannen steht ein lauschiger Garten mit Komfortliegen bereit, in unmittelbarer Nähe gibt es einen Sandstrand an der Donau.

Betriebsferien: Januar, Februar.

Fotos: Blaha, Blair (2), Garger, Löff, Pichler und beigestellt von den jeweiligen Betrieben.

WEINGUT HOLZAPFEL ****

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



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.

HOTEL DONAUWIRT ***S

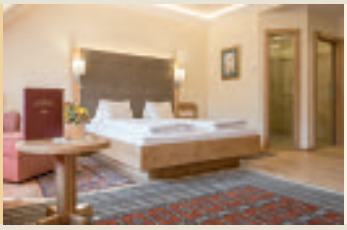
3610 Weißenkirchen
Wachaustraße 47
T 02715 / 22 47
F 22 47-47
info@donauwirt.at
www.donauwirt.at

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 feiner Dachterrasse oder Balkon. Als eine der gefragtesten Ferienadressen 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.

Betriebsferien: November bis Ende März.

HOTEL KIRCHENWIRT ****

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



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 lauschigen Terrasse mit herrlichem Blick auf die Weingärten. 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.

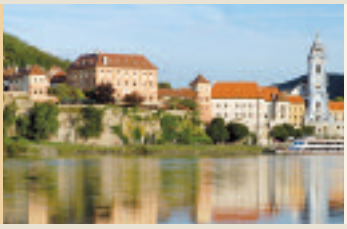
GARTENHOTEL PFEFFEL GMBH ****

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

Eingebettet in die Weingärten des hauseigenen Weinguts, 900 Meter westlich von Dürnstein, gilt der familiär geführte Betrieb von Familie Pfeffel als einer der Leitbetriebe der Region und zeichnet sich vor allem durch seine elitäre Einzellage sowie das großzügige Raumangebot aus – mit 1.200 m² großem Penthouse-Spa in der 5. Ebene samt Panoramablick über die Wachau, 45 m² großen Genießerzimmern im 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, tägl. Blindverkostungen ab 21 Uhr.
Betriebsferien: 1. Januar bis 9. März und 21. bis 24. Dezember.

HOTEL SCHLOSS DÜRNSTEIN *****

3601 Dürnstein
T 02711 / 212
F 212-30
hotel@schloss.at
www.schloss.at



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, Massage, 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.

HOTEL RICHARD LÖWENHERZ ****

3601 Dürnstein 8
T 02711 / 222
F 222-18
hotel@richardloewenherz.at
www.richardloewenherz.at

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.

STEIGENBERGER HOTEL AND SPA KREMS ****S

Umweltzertifiziert

3500 Krems · Am Goldberg 2
T 02732 / 710 10 · F 710 10-50
krems@steigenberger.at
www.krems.steigenberger.at

Am sonnigen Goldberg, leicht erhöht über Krems und mit Blick auf das Donautal, präsentiert sich dieses 4-Sterne-Superior-Hotel als First-Class-Ferienadresse. Ländlicher Charme und modernster Komfort harmonieren nicht nur in Zimmern und Suiten, sondern auch in der gemütlichen Bibliothek oder dem klassischen Cuvée-Club. Einzigartig ist der Wellness- und Gesundheitsbereich mit Infinity-Innenpool, Schönheits- und Behandlungslogen, Therapieabteilung, Panoramasaunen und Panoramaterrasse mit Poolbar über den Dächern von Krems und zugleich mitten in den Weinbergen. NEU ab Sommer: Zusätzlicher Hoteltrakt mit 32 Komfortzimmern, erweiterter Wellness, Außensauna im Weinberg u.v.m.

Keine Betriebsferien.

GENIESSERHOTEL LANDHAUS BACHER ****

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

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.

HALLENBAD IM / AM HAUS FREISCHWIMMBAD AM HAUS

HOTELS
MIT RESTAURANTS

LANDGASTHOF SCHICKH ***

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

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.

HOTEL GARNIS –
NUR MIT FRÜHSTÜCK

LAGLERS HOTEL WEINBERGHOF ****

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

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

Betriebsferien: Ende November bis Anfang März.

BAROCK-LANDHOF BURKHARDT ****

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

Ein kleines Landschlösschen mitten in Spitz, einem der schönsten Orte der herrlichen Kulturlandschaft zwischen Melk und Krems. Dieses beschauliche Refugium ist ein authentisches Stück Wachauer Romantik und Geschichte. Einst der Weinlesehof eines bayrischen Klosters, zur Barockzeit im Stil der Epoche umgestaltet, ist es nun seit 7 Generationen im Familienbesitz. Ein großer Obstgarten und eine rosenumrankte Liegewiese laden ein, unter Birnen-, Marillen- und Nussbäumen die Seele baumeln zu lassen. Ein besonderes Erlebnis ist das reichhaltige Frühstücksbuffet mit eigenem Obst und regionalen Produkten. Das Haus ist idealer Ausgangspunkt für die herrlichen Wanderwege, den beliebten Donauradweg oder für „Golfcourse hopping" in zauberhafter Umgebung. In unmittelbarer Nähe befinden sich gemütliche Heurige, reizvolle Restaurants sowie renommierte Winzer. *Geöffnet: April bis Oktober.*

BOUTIQUEHOTEL DAS WEINSPITZ ****

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

Eine gelungene Bereicherung für die Wachau stellt dieses schmucke, neue Boutiquehotel von Familie Donabaum dar. Außergewöhnliche und zugleich funktionelle Architektur harmoniert wunderbar mit edlem Wohnkomfort in den 12 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: Januar und Februar.

DONAUSCHLÖSSEL

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

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

RENAISSANCEHOTEL RAFFELSBERGERHOF ****

3610 Weißenkirchen 54
T 02715 / 22 01-0
F 22 01-27
office@raffelsbergerhof.at
www.raffelsbergerhof.at

Das von Claudia Anton-Krupp geführte Schiffmeisterhaus der Spätrenaissance (1574) ist eine der zauberhaftesten Wohnadressen der Wachau. Liebevoll gestaltete Zimmer und Suiten, ein lauschiger Garten, Frühstück unter den Gewölben der Arkaden und die stimmungsvolle Weinlounge machen das 4-Sterne-Haus zum Wohnjuwel, in dem man ganz wunderbar vom Alltag abschalten kann. Zum Relaxen stehen außerdem ein Sanarium, benutzbar als Sauna oder Dampfbad, sowie ein idyllischer Schwimmteich bereit.

Betriebsferien: Anfang November bis Mitte April.

HOTEL GARNI DONAUHOF ****

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

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

Betriebsferien: November bis Ende März.

AD VINEAS GÄSTEHAUS NIKOLAIHOF

Elisabeth und Martin Samek

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

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.

URLAUB BEIM WINZER & FERIENWOHNUNGEN

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.

WEINGUT JOHANN DONABAUM

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

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

Betriebsferien: Variabel.

WEINGUT FJ GRITSCH MAURITIUSHOF

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

Der Mauritiushof stammt aus dem 13. Jahrhundert und bereits damals kelterten die Mönche von Niederalteich Weine in diesen altehrwürdigen Mauern. Heute steht der Mauritiushof für hervorragende Weine, die ihm bereits 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.

Betriebsferien: Anfang November bis Ende März.

WIESER FERIENWOHNUNGEN IM KELLERSTÖCKL

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

Der Name Wieser ist in der Wachau untrennbar mit erlesenen Produkten rund um die Marille sowie einer feiner 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 Appartements ihren nostalgischen Charme.
Betriebsferien: Auf Anfrage.

FERIENWOHNUNGEN DORRIT SCHNEEWEISS

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

Die drei »Alten Stalzstadln« aus dem 17. Jh. in Weißenkirchen beherbergen nicht nur den kunstvollen Shop »Wein & Keramik«, sondern auch drei liebevoll gestaltete Ferienwohnungen. Darunter ist auch eine »Miniwohnung« für Einzelreisende oder jene, die weniger Platz benötigen. 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.

WEINGUT UND GÄSTEZIMMER ZOTTL

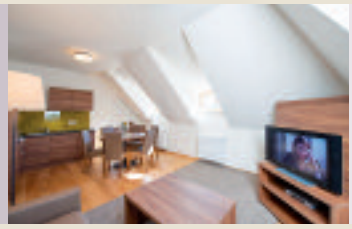
3610 Weißenkirchen
Weitenbergweg 105
T 02715 / 23 25 · F 23 25-18
office@weingut-zottl.at
www.weingut-zottl.at

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 Sektfrühstück.

Betriebsferien: Keine.

WINZERHOF LEHENSTEINER

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



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

Unbedingt verkosten: Die Spitzenweine des Hausherrn.

Betriebsferien: Keine.

Fotos: Blaha (3), Pfeffel (1), Zimmerhackl (1), Bernleitner (1), Heuer (1), Schulte (1), Mursiol (1), Newman (1), Kargl (1) und beigestellt von den jeweiligen Betrieben.

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 2019" 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 Kopriva-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 (20.30 Uhr Küchenannahmeschluss).

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

(Guide Michelin 2009)

Foto: Nikolaihof

WEINSTUBE NIKOLAIHOF WACHAU

Mit seiner fast 2.000-jährigen Geschichte ist der Nikolaihof Wachau das älteste Weingut Österreichs und international eines der ersten, welches begonnen hat biodynamisch zu arbeiten. Mit hochwertigen Ressourcen und Liebe zur Natur werden seit Jahrhunderten Qualitätsprodukte hergestellt. Die biozertifizierte Nikolaihof Weinstube bietet Platz in traditionsreichen Räumlichkeiten sowie in bezaubernder Atmosphäre im Innenhof unter der Kaiserlinde. Feiern lässt es sich besonders stilvoll: Die festlichen Räume bieten ein wunderbares Ambiente für Hochzeiten, Taufen, Geburtstage und Firmenfeiern. Zu Wachauer Köstlichkeiten genießt man die hervorragenden, gutseigenen Weißweine, die bis zu 20 Jahre in großen, alten Eichenholzfässern im antiken römischen Weinkeller reifen.

Öffnungszeiten: Mi, Do, Fr ab 17.00 Uhr, Sa ab 12.00 Uhr; Küche durchgehend bis 21.00 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 Mangalitza-Schweine wachsen unter besten Bedingungen heran. Als besondere Spezialität gibt es ergänzend eine originelle Trilogie von Hummer, Riesengarnele und Jakobsmuschel. Für zu Hause empfehlen sich die Mitbringsel „Christians Marillenschnaps", Nussschnaps 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

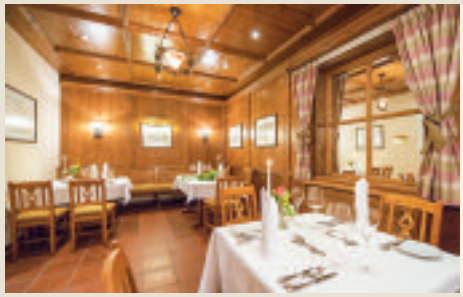


Foto: Petr Blaha

STEIGENBERGER HOTEL AND 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
krems@steigenberger.at · www.krems.steigenberger.at

Foto: Petr Blaha

RESTAURANT LOIBNERHOF

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

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

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

Foto: Gregor Schweinester

HOTEL & RESTAURANT RICHARD LÖWENHERZ

Auf der Terrasse dieses historischen Hotels mitten im mittelalterlichen Dürnstein schwebt man förmlich über der Donau und genießt bei einmalig schönem Panoramablick eine überaus engagierte Küche, die von Gästen wie auch strengen Gastrokritikern überaus geschätzt wird. Darüber hinaus stehen stilvolle, 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.

Ruhetage: Mi, Do; Küche: 12.00 – 14.00 und 18.00 – 21.00 Uhr.

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

Empfohlen im Guide Gault Millau und im Guide A la Carte

Foto: Frank Heuer

HOTEL & RESTAURANT SCHLOSS DÜRNSTEIN

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

Kein Ruhetag; Küche: 12.00 – 21.00 Uhr durchgehend.

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

Foto: Pfeffel

GARTENHOTEL & RESTAURANT PFEFFEL

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

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: Kirchenwirt

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 in den lauschige Garten samt Blick über die Weingärten. Die verfeinerte regionale und saisonale Küche, beispielsweise Tafelspitz, Kalbsrahmbeuscherl oder Rehgerichte, überzeugt durch ihre geschmackvoll-traditionelle Zubereitung. Als hervorragend sortiert erweist sich die Weinkarte mit Weinen der führenden Winzer Österreichs. Tipp: Kirchenwirt und Dependance eignen sich bestens für Seminare und Feierlichkeiten im nostalgischen Weinkeller oder im Pressraum im Arkadenhof aus dem 16. Jh.

Kein Ruhetag im Sommer; Küche: 11.00 – 20.30 Uhr durchgehend.

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

Empfohlen im Guide Gault Millau

Foto: Nik Pichler

HOTEL & RESTAURANT DONAUWIRT

„Das raffinierteste Rezept alleine genügt nicht, wenn die Qualität der Grundzutaten nicht stimmt", so das Credo von Gastgeberin und Küchenchefin Maria Rosenberger, die im Donauwirt (gegenüber der Rollfähre von Weißenkirchen) auf Hausgemachtes sowie frische Zutaten aus der Region setzt. Angelehnt an die altösterreichische Küche versucht das Donauwirt-Team den Zeitgeist und den Geschmack, der auch vor dem Kochen nicht haltmacht, zu treffen. Neben dem bezaubernden Gastgarten, einem der schönsten der Region, laden die neugestalteten, gediegenen Stuben zum Genießen. Tipp: Greißlerei mit Nudeln, Marmeladen, Marillensenf und Chutneys.

Ruhetage: Di, Mi; Küche: Do bis Mo 18.00 – 21.00 Uhr, Feiertage geänderte Öffnungszeiten.

Weißenkirchen · Wachaustr. 47 · T 02715 / 22 47 · info@donauwirt.at · www.donauwirt.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 – 20.30 und So 11.30 – 18.00 Uhr durchgehend.

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

Foto: Petr Blaha

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-Str. 45 · T 02715 / 22 35
info@weingut-jamek.at · www.weingut-jamek.at

Foto: Monika Löff

WEINGUT HOLZAPFEL

Familie Holzapfels Prandtauerhof erweist sich als besonderer Ort der Gastlichkeit mit ehrwürdiger Tradition und gelebter Innovation. Das Barockjuwel überzeugt mit hauseigenen Top-Weinen, vielfach prämierten Destillaten sowie einer kreativen und zugleich bodenständigen Küchenlinie. Auf den Tisch kommt Traditionelles wie Tafelspitz und gebratene Blutwurst, ergänzt um besondere Gerichte, wie Huchenfilet mit Marillenravioli oder Rhabarber-Krautfleckerl mit Kalbsbries. Einen wunderbaren Überblick bietet die beliebte Etagere. Das Restaurant ist nur tagsüber geöffnet (Küche bis 16.30 Uhr). Viele Spezialitäten, Weine und Destillate gibt's auch zum Mitnehmen.

Ruhetag: So; Öffnungszeiten Restaurant: Mo bis Sa 10.00 – 17.00 Uhr.

Joching · Prandtauerplatz 1 · T 02715 / 23 10
weingut@holzapfel.at · www.holzapfel.at

Foto: Hofmeisterei

RESTAURANT HOFMEISTEREI HIRTZBERGER

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

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

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

Foto: Petr Blaha

GASTHOF PRANKL

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

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

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

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

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.

Ruhetag: So; Küche: 18.00 – 22.00 Uhr.

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

✸
Empfohlen im Guide Gault Millau

Foto: Schagerl

HOTEL & RESTAURANT ZUR POST

Seit 1893 im Familienbesitz hat sich das Restaurant im Hotel zur Post längst als führende Adresse in der Altstadt von Melk etabliert. Für Gastgeberfamilie Ebner ist es ein selbstverständlicher Anspruch Qualitätsprodukte aus der Genussregion zu verarbeiten. Die saisonal orientierten, regionalen Spezialitäten überzeugen durch geschmackliche Ausdrucksstärke wie auch durch angenehme Leichtigkeit in ihrer Zubereitung. Österreichische Klassiker, heimische Fischgerichte und vegetarische Speisen bereitet das Küchenteam mit viel Liebe zum Detail zu. Die gut sortierte Weinkarte 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 pfiffig-modernen Touch aufweisen. Hausspezialitäten sind das Waldviertler Knödelreindl, herzhafte Wildgerichte und der Schokoauflauf mit Hollerkoch. Sehr schöne Weinauswahl, auch glasweise.

Kein Ruhetag; Küche: 11.30 – 14.00 und 17.00 – 21.00 Uhr (Wochenende durchgehend).

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

Empfohlen im Guide A la Carte

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.

Ruhetag: 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 zur Donau und in das Voralpenland genießt, wird man im Panoramarestaurant oder im gleich angrenzenden Kastaniengarten aufs Feinste verwöhnt. Das Restaurant bietet natürliche und innovative Küche und erfüllt mit starkem Bezug zur Region und internationalem Einfluss alle kulinarischen Wünsche. Als besonderes Highlight gilt das von Gault Millau mit zwei Hauben ausgezeichnete Gourmetrestaurant „Smaragd". Diese Auszeichnung steht für hohe Qualität, Vielfältigkeit und Kreativität, welche von der Küchencrew unter der Leitung von Wolfgang Bauer mit viel Liebe zum Detail garantiert wird.

Küche: 11.30 – 21.00 Uhr (14.00 – 18.00 Uhr kleine Karte), sonn- und feiertags durchgehend große Karte. Öffnungszeiten: Panoramarestaurant täglich; Smaragd: Donnerstag bis Samstag (nur abends, Apr bis Dez)

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

✸✸

WAS DIE SYMBOLE BEDEUTEN

GAULT MILLAU

- Höchste Kreativität und Qualität, bestmögliche Zubereitung
- Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität
- Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet

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

AUSGEWÄHLTE HEURIGE & WEINSTUBEN IM ÜBERBLICK

HEURIGER »HAFERKÅST'N« IM SCHLOSS LUBEREGG

3644 Emmersdorf
Luberegg 18
T 02752 / 717 77-60
F 717 77-44
heuriger@donauhof.com
www.pichler-wachau.com

Das nostalgische Anwesen von Schloss Luberegg bei Emmersdorf (an der Romantikstraße Richtung Maria Taferl) beherbergt einen stimmungsvollen Heurigen mit lauschigem Gastgarten und urigem Lokal samt offener Feuerstelle. Als Begleitung zum bodenständigen Speisenangebot, wie Kümmelbraten, Surripperl, Knödlreindl, Grammelknödel oder deftige Brettljause, genießt man die exzellenten Weine aus der Wachau, welche auch zu günstigen Mitnahmepreisen erworben werden können. Darüber hinaus birgt das historische Juwel nunmehr auch einen stilvollen Festsaal sowie 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.

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 Laglers Weinberghof, einen Besuch abstatten. An schönen Tagen genießt man die herausragenden Weine des familieneigenen Weinguts am besten auf der Terrasse inmitten der Weingärten, innen lädt ein gemütliches Ambiente zum Verweilen. Heimische Gerichte, wie Wachauer Schinkenspeck, hausgeräucherte Forellen oder Wildgerichte, bilden die passende Begleitung. Dazu können die hauseigenen Weine, Spezialitäten aus der Region und Geschenkartikeln erworben werden.

Geöffnet: Täglich 9 bis 18 Uhr. Betriebsferien: November bis April.

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 Montag bis Freitag ab 16 Uhr, Freitag, Sonn- und Feiertage ab 15 Uhr.

HEURIGER DONAUSCHLÖSSEL

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

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

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

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.

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 einmal jährlich zum nostalgischen Rahmen für einen feinen Heurigen, der 2015 vom Falstaff-Heurigenguide auf Platz 1 in der Kategorie „Klassisch" gewählt wurde. So kann man hier in entspannter Atmosphäre die saftig-fruchtigen und hochreifen Spitzenweine von Roman Jäger verkosten und zugleich erlesene Delikatessen genießen. Die verführerische Palette reicht dabei von Köstlichkeiten wie Weinkäse und Salami über Schweinsbrüstl und Schafwurst mit Krentopfen bis zu Linsensalat mit geröstetem Speck.

Geöffnet: Einmal jährlich, immer 3. Aprilwoche; kein Ruhetag.

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

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 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).

HEURIGER ALTER KLOSTERKELLER

3601 Dürnstein
Anzuggasse 237
T 02711 / 292 · F 292-4
heuriger@alter-klosterkeller.at
www.alter-klosterkeller.at

Im Herzen von Dürnstein können die mehrfach ausgezeichneten Weine des Weingutes Tegernseerhof von Familie Mittelbach (Unterloiben) im romantischen Ambiente des Heurigen »Alter Klosterkeller« mit prächtigem Gewölbekeller und Panorama-Donauterrasse verkostet und auch für zu Hause erworben werden. Passend dazu werden heimische Gerichte, teilweise nach traditionellen Familienrezepten, serviert.

Geöffnet: März bis Oktober: Montag bis Freitag ab 15 Uhr, Samstag, Sonn- und Feiertag ab 12 Uhr. November bis Februar auf Anfrage.

HEURIGER SILBERBICHLERHOF FAMILIE HUTTER

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

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

Öffnungszeiten auf Anfrage.

vinaria
ÖSTERREICHS ZEITSCHRIFT FÜR WEINKULTUR

wachau GOURMETfestival
28. März–11. April 2019

uwmedia

Die 12. Auflage des wachau GOURMETfestivals wird zum kulinarischen Meilenstein!

Details und Programm auf
www.wachau-gourmet-festival.at

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20

CASA MODA.
NIEDERÖSTERREICH HINEIN INS LEBEN.
WKO
Raiffeisen Meine Bank
donau niederösterreich

IMPRESSUM: Eigentümer, Herausgeber und Verleger: ARGE Qualitätstourismus Wachau, vertreten durch Klaus Wagner, c/o Genießerhotel Landhaus Bacher, A-3512 Mautern, T +43 (0) 27 32/ 82 937. **Redaktionelle Konzeption und Leitung:** Dr. Wolfgang Neuhuber, c/o ART RedaktionsTeam GesmbH, A-5082 Fürstenbrunn, Tannenweg 8, T +43 (0) 662 / 82 21 27, office@artmail.at, www.art-redaktionsteam.at. **Redaktionelle Koordination:** Andreas Neuhuber. **Textredaktion:** Michael Bernleitner, Christina Fieber, Anja Hanke, Barbara Hutter, Andreas Neuhuber, Dr. Wolfgang Neuhuber, Hans Schloemer, Christian Seiler, Dr. Viktor Siegl, Dr. Gottfried Thiery, Wolfgang Tropf. **Bildredaktion:** Michael Bernleitner, Petr Blaha, Lachlan Blair, Markus Haslinger, Frank Heuer, Helmut Lackinger, Joerg Lehmann, Michael Liebert, Monika Löff, Arsen Miletic, Gregor Semrad, Günter Standl und aus den Archiven der Betriebe und Tourismusverbände. **Titelbild:** Spitz im Herbst, Foto: Gregor Semrad. **Kartografie:** © CARTO.AT - Hafner, A-4596 Steinbach an der Steyr. **Topografische Rohdaten:** © BEV 2018, 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 Werbegrafik Mühlbacher und reprowerk.at, Harald Pawlik, beide 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.

DIE RÄTSELHAFTE FRAU AUS DER WACHAU

Die »Venus von Willendorf« ist lediglich 11 Zentimeter groß – und trotzdem eine der bekanntesten Frauen der Welt. Nur Facebook war sie zu pornografisch.

Text: Wolfgang Tropf

Foto: NHM Wien/Kurt Kracher

Die »Venus von Willendorf« – der wichtigste archäologische Fund in der Geschichte Österreichs kann heute im Naturhistorischen Museum in Wien bewundert werden (www.nhm-wien.ac.at) – oder auch als 1,4 Meter hohe Statue, die direkt am Fundort in Willendorf errichtet wurde. Hier befindet sich auch ein kleines, privates Museum (www.willendorf.info).

Eine nackte Frauenfigur. Ohne Gesicht, aber mit einer kunstvollen Kopfbedeckung, großen Brüsten und einer Taille, die an japanische Sumo-Ringer erinnert. Unter heutigen Gesichtspunkten würde man die »Venus von Willendorf« höflich als »wohlgenährt« beschreiben. Oder auch weniger höflich als »fettleibig«. Aber das bleibt Geschmacksache.

29.500 Jahre ruhte die winzige, aber detailreich gestaltete Kalkstein-Skulptur im kleinen Wachauer Ort Willendorf nur 25 Zentimeter unter der Erde, ehe sie am 7. August 1908 von Archäologen des k.-u.-k.-Naturhistorischen Hofmuseums während der Bauarbeiten für die Donauuferbahn entdeckt wurde. Ein Jahrtausendfund, zweifellos.

Längst steht fest, dass die Figur von Jägern und Sammlern geschaffen wurde, die sich in der frühen Altsteinzeit – lange vor dem Höhepunkt der letzten Eiszeit – in der Wachau niedergelassen hatten. Auch dass sie einst dick mit roter Farbe bemalt war, ist bewiesen. Doch die Gedanken, Wünsche und Vorstellungen, die die Menschen damals mit der rundlichen Dame verbanden, bleiben bis heute ein Rätsel – und alle Fragen unbeantwortet.

Stellte sie ein Symbol der Fruchtbarkeit dar? Eine Göttin? Ein Abbild der Mutter Erde? Oder spiegelt sie doch »nur« das Schönheitsideal dieser Zeit wider? Manche Forscher bringen sogar die Erotik ins Spiel: Sollte die »Venus von Willendorf« vielleicht sexuelle Fantasien anregen? Sozusagen ein Pin-up-Girl der Steinzeit?

Facebook dürfte dies jedenfalls vermutet haben, als es Ende 2017 ein Foto der Skulptur gleich mehrfach als »Pornografie« einstufte und löschte. Erst als sich das Naturhistorische Museum einschaltete, entschuldigte sich das Unternehmen. Für Kunstwerke gebe es selbstverständlich eine Ausnahme, hieß es. Auch wenn es eine nackte Frauenfigur ist.

demeter

die Nikolai
BIO TRAUBENKOSMETIK AUS ÖSTERREICH

dieNikolai: Bio-Traubenkosmetik vom Nikolaihof

Anti-Aging aus dem Weingarten

Das Versprechen von *dieNikolai*

- ✓ Handgefertigte Gesichtspflege aus der Wachau
- ✓ Regionale, Demeter-zertifizierte Inhaltsstoffe
- ✓ Unterstützt die Haut mit der reinen Kraft der Natur
- ✓ Palmölfrei, silikonfrei und ohne Shea-Butter

Foto: Harald Eisenberger

Nikolaihof Wachau: Das älteste Weingut Österreichs

Kulinarisches und historisches Juwel im Weltkulturerbe

Mit hochwertigen Ressourcen und Liebe zur Natur werden am Nikolaihof schon seit Jahrhunderten Qualitätsprodukte hergestellt. Seit mehr als 45 Jahren folgt der Nikolaihof dabei – als eines der ersten Weingüter der Welt – der biodynamischen Philosophie von Rudolf Steiner.

Zum international preisgekrönten, biodynamischen Wein kann man in der Weinstube regionale Schmankerl von Kochbuchautorin Christine Saahs genießen. Eine Jahrhunderte alte Holzpresse und der römische Weinkeller zeugen von der 2000-jährigen Geschichte des Nikolaihofs.

Österreichweit erhältlich in über 70 Bio- und Naturkosmetikläden. **Beratung & Verkauf in der Wachau und Umgebung**:
Krems: evi Naturkost, Reformstark Martin, Praxis Dr. Saahs, **Mautern**: Nikolaihof, ad vineas Gästehaus, Apotheke zum Engel,
St. Pölten: Gutding, **Loosdorf**: Apotheke zur Heimat. Alle Vertriebspartner online auf **www.dieNikolai.at**

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.

Foto: Lise_Noergel / photocase.de

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