

WACHAU

REISEN IN EINE DER SCHÖNSTEN REGIONEN EUROPAS

Magazin



EXTRA!

76-seitiger Guide
zu erstklassigen
Adressen

GENUSSVOLL

Wo das Donautal zum
Schlemmerland wird

KULTURERBE

Wo innovative Lässigkeit
historische Lesehöfe prägt

FEDERSPIEL

Wo eine Weinkategorie
Weltkarriere macht



LANDESGALERIE
NIEDERÖSTERREICH

WELTERBE WACHAU ERLEBEN

BIS 10.01.2027

Kunstmeile Krems

Felix Albrecht Harta, Wachauerin vor Dürnstein, 1925 © Landessammlungen NÖ

KULTURLAND
NIEDERÖSTERREICH 

EDITORIAL



Foto: Gregor Hohenberg Sony Music

JONAS KAUFMANN

LIEBE FREUNDE UND GÄSTE DER WACHAU!

Adelheid warf ich in die Donau,
gleich nach Dürnstein, niemand hat's gesehn.
Und auch sie wird mir verzeihn, denn grad bei Dürnstein
ist die Donau doch so wunderschön...

Was Georg Kreisler in seinem Everblack »Biddla Buh« 1955 beschrieb, wurde im gleichen Jahr im Kino nachhaltig bestätigt: durch Sisis Brautfahrt mit Romy Schneider. In dieser legendären Filmszene ist nicht nur die Donau wunderschön, sondern die ganze Umgebung, eine herrliche Sehnsuchts-Landschaft, eine heile Welt, eine Idylle namens Wachau – welch ein Kontrast zum Standort vieler Zuschauer, die zehn Jahre nach Kriegsende zwischen Trümmerfeldern und tristen Neubauten lebten.

Jahrzehnte später, kurz nach der Matura, lernte ich die Wachau erstmals »live« kennen. Ich war mit meiner damaligen Freundin auf dem Weg nach Wien, wo wir einige Wochen verbringen wollten; wir haben in Melk Halt gemacht und sind dann die restliche Strecke an der Donau entlanggefahren. Das ist jetzt 37 Jahre her, und meine Eindrücke von dieser einzigartigen Region sind so stark, dass sie heute noch nachklingen.

Ob die vielbeschriebene wunderbare Synthese von Kultur und Natur, ob die Weinterrassen, die Klöster und Burgen oder die geschichtsträchtigen kleinen Orte im Donautal – das alles ist in der Realität natürlich noch hundertmal schöner als im Film. Und schon wegen des Grünen Veltliners und der Wachauer Marillen möchte ich bald wieder hin.

Ihr

Jonas Kaufmann

Jonas Kaufmann, geboren 1969 in München, gehört seit vielen Jahren zu den weltweit erfolgreichsten Klassik-Sängern. Er hat an allen bedeutenden Opern- und Konzerthäusern das große Tenor Fach gesungen, von »Tosca« und »Parsifal« bis »Othello« und »Walküre«. Als »Königsklasse des Singens« bezeichnet er den Liedgesang, der ihm besonders am Herzen liegt, nicht zuletzt durch seine langjährige Partnerschaft mit dem Pianisten Helmut Deutsch. Durch Familienferien in Achensee in Tirol, wo seine Großeltern einen ehemaligen Bauernhof gemietet hatten, hat Kaufmann ein besonderes Faible für Österreich. Seit 2022 ist er österreichischer Staatsbürger, seit Beginn der Spielzeit 2024/25 ist er Intendant der Tiroler Festspiele in Erl.



Couture in Austrian Style
& Kunsthandwerk



...all made with love and passion
by artists
since 1981

mittten im Herzen von Dürnstein

Tel: 0676 76 48 319 | 0676 76 48 320
kunigunde@duernstein.at
www.boutique-kunigunde.at

B. & V. Gingembre



08



24

Foto: Johannes Kernmayer

INHALT

- 06 INSIDER – Lieblingsplätze von Erika und Martin Pritz in Emmersdorf
- 08 25 JAHRE UNESCO WELTERBE – die Welt der historischen Weinlesehöfe
- 20 TEISENHOFER HOF – wo leichte Muse auf Renaissance trifft
- 22 ZEITREISEN – Wachau-Führungen mal ganz anders
- 24 MAJESTÄTISCH – mit dem Ballon über das Donautal schweben
- 28 FOTOMOTIVE – Dürnstein aus den schönsten Blickwinkeln
- 30 HIMMELWÄRTS – 300 Jahre Wallfahrtsgeschichte Maria Taferl
- 34 GENUSSVOLL – der Röster und die österreichische Mehlspeisenküche
- 40 KULINARIK-NEWS – von Spitzenköchen, feinen Manufakturen und leidenschaftlichen Marmeladenmacherinnen
- 52 MACH MIR EIN RIND – der Tafelspitz und andere Spezialitäten
- 62 DAS FEDERSPIEL – 40 Jahre Erfolgsstory der Vinea Wachau
- 68 HERZENSSACHE – spezielle Rebsorten als Steckenpferde der Top-Winzer



Wahrhaft magisch: Blick auf das malerische Dürnstein, eingehümt von Weingärten und Donau, und stets im Mittelpunkt – der blaue Kirchturm, als berühmtes Wahrzeichen des Orts.

Foto: Markus Haslinger/extremOTOS.com

34



Foto: Günter Standl

48



Foto: Monika Löff

62

Foto: Sascha Osaka

80



Ab € 24.990,-*



Rock on
Der neue T-Roc

*Alle Preise/Boni sind unverbindl. empf., nicht kartell. Richtpreise/Nachlässe inkl. NoVA u. MwSt. und werden vom Listenpreis abgezogen, nur für Privatkunden. Preis bereits abzgl.: € 1.000,- Eintauschbonus bei Eintausch eines Gebrauchten und Kauf eines neuen VW PKW Modells. Die Aktion ist limitiert u. kann pro Käufer nur einmal in Anspruch genommen werden. € 4.000,- Porsche Bank Paketbonus für Verbrennerfahrzeuge der Marke VW bei Finanzierung und Abschluss einer Kasko Versicherung sowie Abschluss eines Service-Produktes über die Porsche Bank Versicherung. Mindestlaufzeit 36 Monate, Mindest-Nettokredit 50% vom Kaufpreis. Angebot gültig bis 30.06.2026 (Kaufvertrags-/Antragsdatum). Kraftstoffverbrauch: 5,5 – 6,4 l/100km. CO2-Emissionen: 126 – 145 g/km. Symbolbild. Stand 12/2025.



das Autohaus Ihres Vertrauens
meisner

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

Insidertipps

Erika und Martin Pritz führen in Emmersdorf das ebenso traditionsreiche wie beliebte Hotel-Restaurant »Zum Schwarzen Bären«, das mit feinem 4-Sterne-Komfort samt Wellness-Bereich und ehrlich-bodenständiger Regionalküche punktet. Hier verraten die beiden ihre persönlichen Ausflugstipps.

www.hotelpritz.at



Foto: Johannes Kemmayer



Foto: Christian Fasching



Foto: extremOTOS.com



Foto: extremOTOS.com



Foto: Martina Siebenhandl

(1) Direkt gegenüber von unserem Haus lohnt die **Magdalenenkapelle** einen Besuch. Sehenswert: Fresko des hl. Florian (1537), Hochaltar aus der Werkstatt von Matthias Schwanthaler (1674) sowie Tragorgel aus dem Frühbarock.

(2) Die Kapelle ist auch Ausgangspunkt für eine Tour entlang des **Magdalenenweges**. Dieser führt in rund 2½ Stunden an Orte und Plätze, wo man wunderbar Energie und Kraft tanken kann, etwa beim historischen Burgkircherl (siehe Bild) oder beim mystischen Labyrinth.

(3) Der **kleine Rundwanderweg Emmersdorf** führt vorbei an alten Bürgerhäusern und der spätgotischen Pfarrkirche in kleine Dörfer, durch naturbelassene Wälder bis zum Weiler Pömling und auf anderer Strecke wieder retour. Dazu gibt's herrliche Ausblicke auf Stift Melk, Donau und Schloss Schönbühel.

(4) Gut kombinierbar mit dem Rundwanderweg: »**Bauer & Wirt Langthaler**« in Pömling. Ein sympathischer Familienbetrieb mit herhaften Produkten aus eigener Erzeugung. www.gasthaus-langthaler.at

(5) Eine bunte Vielfalt an Edelbränden, Zigarrenbränden und Likör präsentiert die **Wachauer Hofbrennerei** im nahen Rantenberg. Im Mittelpunkt steht die Marille, die es zudem als Nektar oder in Kosmetikprodukten gibt. www.wachauer.at



Fotos (2): Wachauer Hofbrennerei



Foto: Schloss Artstetten, Rita Newman



Foto: Eselabenteuer

(6) **Schloss Artstetten** ist eines der malerischsten Ziele der Region. Das Erzherzog-Franz-Ferdinand-Museum (im Bild) zeigt das bewegte Leben des 1914 ermordeten Thronfolgers und seiner Familie. Blumenliebhaber freuen sich auf die Blüte der mehr als 1000 Pfingstrosen von Mai bis Juni. Siehe auch das Artstetten-Portrait ab Seite 92. www.artstetten.at



Foto: Donau NÖ, Klaus Engelmayer

(8) In Pöchlarn, im an die Wachau angrenzenden Nibelungengau, findet sich mit dem **Oskar-Kokoschka-Haus** ein hochkarätiges Museum zu Ehren des hier 1886 geborenen Malers, einem der bedeutendsten Künstler Österreichs. Unter anderem jährlich wechselnde Sonderausstellung. www.oskarkokoschka.at

GENUSSADRESSE IN SPITZ

Das liebevoll eingerichtete Lokal direkt an der Donau vom Top-Weingut GRABEN-GRITSCH verwöhnt mit herhaften Gerichten.



Foto: nim Zimmerhaeckl

DAS GEMÜTLICHE RESTAURANT MIT FLAIR

IM DONAUSCHLÖSSEL

- behagliche Stube im heimeligen Ambiente und mit einladender Bar
- Sonnenterrasse mit Blick über Donau und Weingärten
- Kaffee & verführerische Mehlspeisen (Tipp zur Ernte: original Wachauer Marillenknödeln)
- pfiffig-regionale Gerichte und Schmankerl in Spitzenqualität
- exzellente Weine aus dem eigenen Top-Weingut GRABEN-GRITSCH (www.grabengritsch.at)
- **Tipp für Gruppen:** Weinverkostungen, Marillenverkostungen und Weinwanderungen.

ÖFFNUNGSZEITEN:
März bis Ende Oktober,
Donnerstag bis Sonntag
11 bis 22 Uhr (Küche 12 bis 20 Uhr)



WOHNEN IM DONAUSCHLÖSSEL

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

DONAU SCHLÖSSEL
Fam. Gritsch
HEURIGER | PENSION | WEINGUT
3620 Spitz, Donaulände 3
Tel. +43 (0) 664 / 91 56 901
info@donauschloessel.at
www.donauschloessel.at

25 Jahre UNESCO WELTERBE

WACHAU

»Außergewöhnlicher universeller Wert für die gesamte Menschheit« – was für eine Auszeichnung für das Donautal zwischen Melk und Krems! Verliehen von den Vereinten Nationen, und in diesem Fall gilt sie nicht nur herausragenden einzelnen Gebäuden oder Naturschauplätzen, sondern – als Kombination aus beidem – der einzigartigen, über Jahrhunderte entstandenen Kulturlandschaft. Die einst klösterlichen Weinlesehöfe spielen dabei eine wichtige Rolle.

Foto: Günter Standl

Mit Stift Melk hat Baumeister Jakob Prandtauer von 1702 bis 1726 eines der prächtigsten Barockensembles Europas geschaffen. In Joching gestaltete er den nach ihm benannten Weinlesehof, heute gleichermaßen exzellentes Weingut und Gutshof-Restaurant von Karl und Barbara Holzapfel.



Wo ab 1147 die Benediktiner der niederbayrischen Abtei Niederaltaich ihre Besitzungen verwalteten, hat eines der zauberhaftesten Museen des Landes sein Zuhause gefunden. Der besondere Reiz des in Spitz am Eingang zum Spitzer Graben gelegenen Erlahofes liegt im Mix aus spannenden Ausstellungen rund um die Donauschifffahrt und seinen architektonischen Kostbarkeiten vom Mittelalter bis zum Barock. Ein ganz besonderer Schatz verbirgt sich in der Unterwelt, wo die Vinea Wachau ihr Weinarchiv lagert. Fotos (4): Johannes Kernmayer

Neuer Glanz in alten Mauern

Weltweit in dieser Konzentration einzigartig: Zahlreiche Klöster haben im Laufe der Jahrhunderte die Wachauer Weinlandschaft geformt, ihre historischen Weinlesehöfe prägen sie bis heute.

Text: Wolfgang M. Gran

Die Rieslinge und Veltliner der Wachau begeistern nicht nur Weinkenner aus aller Welt, ihre beidseits der Donau terrassenförmig anwachsenden Weingärten prägen mit den charakteristischen Trockensteinmauern die Kulturlandschaft auf einzigartige Weise. Von zahllosen Generationen in Handarbeit geschaffen, bilden sie ein Bindeglied zur früheren Geschichte. Gemeinsam mit einer weiteren Besonderheit, den sogenannten Lesehöfen, sind sie ein integraler Bestandteil dessen, was die Region als Welterbe ausmacht.

Diese gut erhaltenen historischen Gebäude von Dürnstein bis Spitz auf der einen und von Mautern bis Aggstein auf der anderen Seite spielten als klösterliche Wirtschaftshöfe über Jahrhunderte hinweg eine zentrale Rolle in der Verarbeitung und Verwaltung des regionalen Weinertrags. Die Historikerin Dr. Elisabeth Gruber und ein interdisziplinäres Forschungsteam der Universität Salzburg haben sich diesem Thema eineinhalb Jahre lang intensiv gewidmet und Bemerkenswertes herausgefunden.

Frühmittelalterliche Wurzeln

Die Ursprünge der Lesehöfe reichen weit zurück. Bereits im 9. Jh. lässt sich durch Urkunden der Besitz von Weingärten durch Klöster nachweisen. In diesen Höfen, deren Aussehen und genaue Lage sich nicht exakt bestimmen lässt, wurden Erträge und Rechte verwaltet. Präzisere Überlieferungen gibt es spätestens ab dem 13. Jh. Immer mehr auswärtige Klöster – darunter bayrische, salzburger und oberösterreichische – erweiter-

ten ihren Einfluss. Einen Standort in der Wachau zu haben, war nicht nur aus klösterlich-spirituellem Sicht bedeutsam, die Weingärten waren auch wirtschaftlich wichtig.

»Wir konnten bei unserer Untersuchung 138 Lesehöfe verifizieren – baulich, schriftlich oder durch beides«, erklärt Dr. Elisabeth Gruber. Eine beeindruckende Zahl, die sich nicht auf einmal ergab, sondern entwickelte und immer wieder veränderte. Etliche dieser Höfe verschwanden, aber überraschend viele der geschichtsträchtigen Gebäude gibt es noch heute. Auch wenn diese architektonischen Zeugen einer Zeit, in der die Wachau fest im kirchlichen Griff war, mittlerweile eine ganz andere Bestimmung haben – wie zum Beispiel der Erlahof in Spitz, der das bekannte Schifffahrtmuseum und das Weinarchiv der Vinea Wachau beherbergt.

Unter klösterlicher Kontrolle

Die Klöster agierten damals nicht nur als Weinbauern, sondern außerdem oft als Verwalter des sogenannten Zehnts – der kirchlichen Abgabe, die neben Wein noch Getreide oder Vieh umfassen konnte. Denn die geistlichen Herren hatten zu dieser Zeit neben ökonomischen Interessen auch pfarrliche Rechte – wie St. Florian in der Weißenkirchner Gegend oder Salzburg rund um Rossatz. Manche Lesehöfe dienten daher als Erntesammelstellen und zugleich Verwaltungszentren für ihre Einnahmen.

Ein Schlüsselfaktor für die Bedeutung der Wachau im mittelalterlichen Weinbau liegt in ihrer Geografie. Die Donau nimmt hier



Zu sehen im Schifffahrtmuseum: Die originelle Galionsfigur der »Fregatte Theresia«, einem Kriegsschiff von Maria Theresia! Im Wappen oben Ungarn und Böhmen, unten Burgund und Tirol und in der Mitte Österreich.



Das Logo des UNESCO-Welterbes symbolisiert die enge Verbindung zwischen Kulturgütern (das zentrale Quadrat) und Naturschätzen (der äußere Kreis). Es ist rund wie die Erde und steht gleichzeitig für den Schutz des gemeinsamen Erbes der Menschheit.



Wer kann schon eine 1.000-jährige Beziehung feiern? Zu diesem sehr runden Jubiläum wurde der in seiner heutigen Form 1176 erbaute Tegernseerhof in Unterloiben (Bilder rechts 1 & 2) symbolisch zur diplomatischen Vertretung der bayrischen Stadt Tegernsee ernannt. Nach wechselvollen Jahrhunderten wird er von Martin Mittelbach in sechster Generation als Familienweingut geführt. Und dies in so hoher Qualität, dass man 2025 sogar den offiziellen Festivalwein der Salzburger Festspiele stellte.

RECHTE SEITE, 3 & 4:
Unter den monumentalen Dächern des Nikolaihofs in Mautern wurde immer wieder Geschichte geschrieben. Schon die alten Römer haben hier ihre Spuren hinterlassen, als die Donau noch die Grenze zu den Barbaren war. Jahrhunderte später ist in der einstigen Hofkapelle (gelbe Fassade) der Bau von Stift Göttweig beschlossen worden. Auch schon 350 Jahre alt ist die riesige Baumpresse. Einmal jährlich geht sie in Betrieb, dabei sein ist gegen Voranmeldung möglich.

eine besonders günstige Wendung, wodurch beide Hanglagen weinbaulich nutzbar sind – ein Vorteil, der in anderen Regionen entlang des mächtigen Stroms so nicht gegeben ist.

Das begründet, warum auch weiter entfernte Orden in der Wachau ihre Begehrlichkeiten auslebten. In der Frühphase waren es primär altbayrische Klöster, die sich Besitz sicherten – oft durch Schenkungen, Stiftungen oder entsprechende testamentarische Verfügungen adeliger Familien.

Mit göttlichem Beistand

In Krems und Stein, wo heute noch etliche ehemalige Lesehäuser zu sehen sind, spielten die Klöster sogar als städtische Akteure eine Rolle. Um ihre landwirtschaftlichen Produkte besser vermarkten zu können, erwarben sie zahlreiche Stadthäuser, die nicht selten steuerlich privilegiert waren.

Aber die bemerkenswertesten früheren Lesehäuser stehen entlang der Weinterrassen im Kern der Wachau: »Das Interessante an all diesen Höfen ist, dass so ein historischer Touch aus dem 16., 17., 18. Jh. übriggeblieben ist und bei Modernisierungen selten wirklich über dieses kostbare Erbe drübergefahren wurde«, sagt Elisabeth Gruber.

So präsentieren sich heute architekturhistorische Kostbarkeiten, denn die einzelnen Klöster legten durchaus Wert darauf, der Welt und vor allem den kirchlichen Mitbewerbern zu zeigen, wie wirtschaftlich erfolgreich sie sind. Schließlich war dies ja auch ein Zeichen der wohlwollend schützenden Hand Gottes. Eines der berühmtesten Beispiele: der Prandtauerhof in Joching, für den sich das St. Pöltner Chorherrenstift mit Jakob Prandtauer den Star-Architekt seiner Zeit angelacht hat.

Das Ende feudaler Strukturen

Bleibt die Frage, wie es dazu kam, dass die Weingärten in der Wachau der kirchlichen Dominanz wieder entkamen und, wenn man so will, »verweltlicht« wurden. Freiwillig passierte das nicht, sondern hauptsächlich durch historische Ereignisse.

Als Vertreter des aufgeklärten Absolutismus schränkte Kaiser Josef II. gegen Ende des 18. Jhs. den Einfluss der Kirche drastisch ein. Viele ihrer Besitzungen wurde verstaatlicht, zahlreiche Klöster aufgelöst. Dieser ersten Säkularisierung folgte 1803 auf Druck Napoleons der Reichsdeputationshauptschluss in Bayern, der weitere gravierende territoriale Umstrukturierungen bewirkte.

Endgültig aufgelöst wurde die kirchliche Grundherrschaft in der Wachau 1848 durch die Grundentlastung in Österreich. Sie hatte das Ziel, die feudalen Strukturen in den deutschen Ländern aufzulösen, um die Bauern von Leibeigenschaft und Abhängigkeit gegenüber den Grundherren zu befreien. Jene auf klösterlichem Land wurden dadurch genauso frei wie jene in adeligen oder staatlichen Besitzungen, und da keine Abgaben oder Frondienste mehr eingefordert werden durften, verloren die Klöster eine wichtige Einnahmequelle.

Viele Lesehäuser wurden in der Folge von den Gemeinden übernommen: »Teilweise haben sie aber auch die damaligen Hofverwalter erworben«, erklärt Historikerin Gruber. Zwar verfügen manche Klöster – wie Göttweig oder Kremsmünster – nach wie vor über Weingärten, aber der Großteil ist wieder in privaten Händen. Die Wachau hat als Weinregion davon profitiert, dass sich mittlerweile engagierte Winzer im Wettstreit um die besten Tröpfchen in immer neue Qualitätssphären pushen. Das war nicht immer so, denn viele der ehemaligen klösterlichen Verwalter machten einst aus der natürlichen Ressource dieser außergewöhnlichen Hänge und Böden nur – um es einigermaßen freundlich zu formulieren – sehr gewöhnlichen Wein. Oder, um ein altes Zitat zu strapazieren: »So sauer wie ein Wachauer!«

Architektonische Schmuckstücke

Fotos: Johannes Kernmayer (4), Frank Heuer (1)





Fotos: Günter Standl (1), Herbert Lehmann (2), Mauritiushof (2)

Umsonst war er nicht, der himmlische Segen, den die Kirchenfürsten des Mittelalters ihren Schäfchen in der Wachau verhießen. Jene Klöster, die auch Pfarrechte in diesem wunderschönen Donautal hatten, ließen sich ihren geistlichen Beistand durchaus weltlich mit Weintrauben, Getreide und Vieh abgelnzen. Aus heutiger Sicht haben die Klöster die Wachau aber doch reich beschenkt – mit ihren ehemaligen Lesehöfen, die als architektonische Preziosen das Welterbe zieren.

72 dieser früheren klösterlichen Wirtschaftsgebäude sind in ihrem Baubestand noch erhalten, und die schönsten von ihnen laden zum genussvollen Streifzug. Manche haben sich zu führenden Weingütern entwickelt, andere zu kulinarischen Leuchttürmen der Wachau, und in einigen lässt sich beim Übernachten in historischem Ambiente der Hauch der Jahrhunderte atmen.

Dem Wein treu geblieben

Wenn ein Riesling der Riede Achleiten oder, als ungewöhnliche Spezialität, ein Rosenmuskateller im Glas funkelt, dann ist man im **Kartäuserhof** in Weißenkirchen, wo Jakob Stierschneider eine lange Winzertradition weiterträgt. Seit 1862 ist der Hof im Besitz der Familie, aber die Geschichte reicht viel weiter zurück. Im Jahr 1380 wurde er als Lesehof der Kartause Aggsbach erbaut, was auch die Namensgebung erklärt. Beim Weinmachen wird nachhaltig in Generationen gedacht: Gemeinsam mit seinem Vater Karl lässt Jakob das Terroir wirken und sorgt mit behutsamen Impulsen für Weine mit sehr persönlichem Charakter – stilvoll wie das gesamte Haus.

Ein Stück weiter, im Dürnsteiner Ortsteil Loiben, bewirtschaftet Martin Mittelbach vom Weingut **Tegernseerhof** seine Weinberge. Das Gut steht auf den »zwei Huben Land«, die der römisch-deutsche Kaiser Heinrich II. vor gut 900 Jahren dem Benediktinerkloster Tegernsee geschenkt hatte – was man heute als »networking« bezeichnen würde, um sich die Gunst der Geistlichkeit zu sichern. Die bayrischen Mönche aus Tegernsee errichteten auf diesem geschenkten Stück Land jedenfalls 1176 ihren Lesehof, der dem Weingut noch heute sei-

nen Namen gibt. Nur die herausragenden Weine, die Martin Mittelbach nun in bereits fünfter Generation den Böden entlockt, haben mit denen aus der Zeit der Tegernseer nichts mehr zu tun. Da sind qualitative Quantensprünge passiert, und 2025 stellte man sogar den offiziellen Festivalwein der Salzburger Festspiele.

Einmal Wein, immer Wein, heißt es auch bei Franz-Josef Gritsch, der in Spitz auf historischem Boden arbeitet. Sein **Weingut FJ Gritsch Mauritiushof** wurde im 13. Jh. als Lesehof der Mönche aus Niederaltaich in Bayern erbaut, befindet sich aber bereits seit 1799 im Familienbesitz. In 7. Generation und in oft mühevoller Handarbeit gibt sich »FJ« hier seiner Leidenschaft hin: Aber wenn man an einem Herbsttag oben im Weingarten steht und die Abendsonne die Donau glitzern und die Weinblätter leuchten lässt, weiß man: Die Mühe lohnt sich. Das Alte erhalten, aber trotzdem den Zug der Zeit nicht verpassen, ist hier am Kirchplatz von Spitz die Devise. Deshalb hat FJ Gritsch das Gut durch Zubauten in eine »Weinerlebniswelt« verwandelt, wo man in historischem Umfeld sehr lässig-luxuriös wohnen kann.

Höchste Gaumenfreuden

Ganz im Zeichen erstklassiger Kulinarik stehen zwei weitere ehemalige Lesehöfe stromabwärts. Das **Restaurant Loibnerhof** in Unterloiben gehörte einst dem Stift Ranshofen und ist mit seiner verfeinert bürgerlichen Küche längst eine kulinarische Institution. Wobei die kochenden Gastgeber Sepp und Josef Knoll ihre Gäste je nach Jahreszeit originellerweise an unterschiedlichen Orten empfangen: In den warmen Monaten im zauberhaften Gartenlokal unter Apfelbäumen, im Winter – auf der anderen Straßenseite – in den heimeligen Stuben des einstigen Lesehof-Ensembles.

Und wenn schon von kulinarischen Institutionen die Rede ist, führt an der **Hofmeisterei Hirtzberger** in Weißenkirchen kein Weg vorbei. Sie diente ab dem Ende des 13. Jh. dem Stift St. Florian als Lesehof und hieß folgerichtig einst Florianihof. Heute steht sie im Besitz der Winzerfamilie Hirtzberger und wird mit wahrer Genusseuphorie von einem gastronomischen Dreamteam

als langjährige Pächter geführt: Küchenchef Erwin Windhaber und Sommelier Hartmuth Rameder, die sich als eine der allerbesten kulinarischen Adressen in ganz Niederösterreich etablierten. Sagenhaft sortiert ist der Weinkeller, und für verschiedenste Events öffnen sich auch die weiteren Räumlichkeiten dieses außergewöhnlich interessanten Kulturjuwels.

Wachauer Gesamtkunstwerk

Einer der schönsten historischen Lesehäuser in der Wachau ist der **Prandtauerhof** im Winzerdorf Joching. Vor 700 Jahren von den Augustiner Chorherren erbaut, wurde er 1696 vom berühmten St. Pöltner Barockbaumeister Jakob Prandtauer, dessen Opus magnum das Stift Melk war, als vierflügeliger Hof neugestaltet. Im Jahr 1968 kaufte die Familie Holzapfel das vom Verfall bedrohte Gebäude und begann mit der sorgsamen und liebevollen Revitalisierung. Die nächste Generation, Karl und Barbara Holzapfel, hat in den letzten Jahrzehnten weitere Akzente gesetzt. Sowohl im Weingut und der in mittelalterlichen Gewölben situierten Edel-Brennerei wie auch gastronomisch. Das Gutsrestaurant im blumenverwachsenen, mediterran anmutenden Arkadenhof hat sich auf feinste regionale Gerichte spezialisiert, der Hofladen präsentiert neben köstlichen Gourmandisen die eigenen Spitzeweine und Brände, und behaglich wohnen lässt sich hier ebenfalls – in einem der durchaus mit einer Prise »stylish« gestalteten drei Gutshofzimmer oder in der Suite im Arkadentrakt.

Wohnen mit historischer Note

Apropos Gourmandisen: Unweit vom Prandtauerhof, mitten im Ortsteil Wösendorf, entsteht in der **Wieser Manufaktur** im historischen Melkerhof ein vielfältiges Potpourri an Köstlichkeiten: von kreativ komponierten Marmeladen über Chutneys, Säfte oder die kreativen Naschereien, wie die unwiderstehlichen Marillen-Herzerl, bis zu hauseigenen Bränden, WIESky und Gin. Wieser-Shops gibt's mittlerweile an mehreren Orten in der Wachau, wo man diese ganz besonderen Mitbringsel für zu Hause kaufen kann. Und wunderbar wohnen lässt



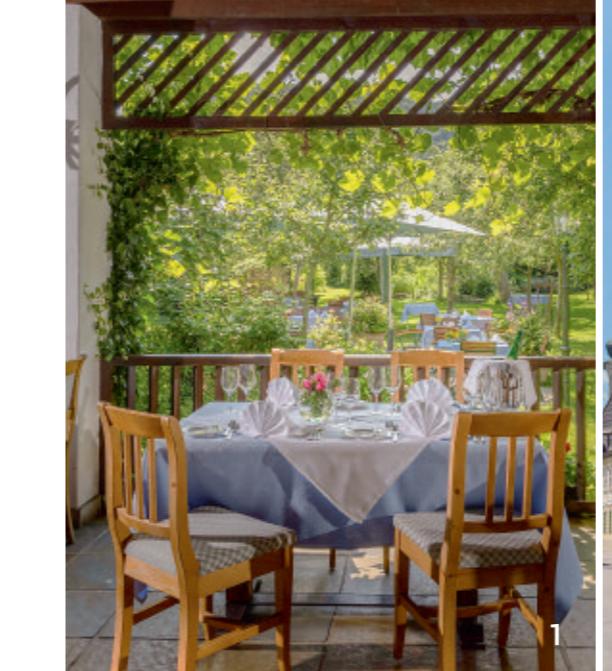
Foto: Günter Standl

es sich bei Wieser ebenso: Der fast 1000 Jahre alte, ehemalige Renaissancehof Wösendorf des Benediktinerstiftes Melk ist mit seinen Appartements und Zimmern in historischem Ambiente eine außergewöhnliche Beherbergungsoption für Urlaubsgäste. Der Charme des historischen Anwesens in Kombination mit luxuriösem Lifestyle ist eine Klasse für sich.

Wenn es um außergewöhnliche Wohnerlebnisse geht, müssen wir noch einmal nach Spitz zurück. Dort steht als eines der ältesten Bauwerke der Gemeinde der **Barock-Landhof Burkhardt**, ein kleines Landschlösschen mit großer Geschichte. Im 12. Jh. als Weinlesehof eines bayrischen Klosters erbaut, diente er später als Gutshof, Essigsiederei, Lagerstätte für Salz, Wein und Obst – und sogar zur Verteidigung, wie Schießscharten im Inneren verraten. Seit acht Generationen im Familienbesitz, ist der barocke Gutshof heute ein reiner Beherbergungsbetrieb mit fünf Ferienwohnungen und sechs exklusiven Doppelzimmern sowie einem großen, parkähnlichen Garten.

Der Hof der alten Römer

Als sich die universitären Forscherinnen und Forscher des Instituts für Realienkunde auf die Spurensuche der Wachauer Lesehäuser machten, galt einem von ihnen ein ganz spezielles Interesse: dem **Nikolaihof** in Mautern. Denn der ist als Ganzes ein Paradies für kulturhistorischen Forscherdrang. Er war ab dem 11. Jh. Weinlesehof und Verwaltungszentrum des Chorherrenstifts St. Nikola in Passau, hat darüber hinaus



1



2



3



4

Fotos: Johannes Kernmayer (2), Günter Standl (2), Herbert Lehmann (2)



Fotos: Johannes Kernmayer (1), Günter Standl (1)



aber noch viel mehr zu bieten – und zwar in Vergangenheit und Gegenwart.

Flößer und Picknick-Zille
Der Nikolaihof integriert Reste des römischen Kastells Favianis, zum Beispiel einen hufeisenförmigen Turm der im 4. Jh. vergrößerten Lagermauer. Die Originalmauern aus dieser Zeit sind teilweise bis heute erhalten und können im 800 Jahre alten Presshaus des Nikolaihofs besichtigt werden, in dem die Baumpresse mit ihrem Pressbaum aus dem Jahr 1769 einmal im Jahr in Betrieb genommen wird. Erstklassige Kulinarik und Spitzenweine, die bereits seit 1971 nach strengen biodynamischen Demeter-Richtlinien produziert werden, machen den seit über 100 Jahren im Besitz der Winzerfamilie Saahs befindlichen Nikolaihof zu einer der ganz großen Adressen. Als erstem Weingut gelang das Kunststück, bei Parker, dem wohl renommiertesten internationalen Weinführer, 100 Punkte für einen österreichischen Wein zu erobern. Ein ungemein lauschiges Plätzchen ist der Innenhof, wo Gäste unter der mehr als 100-jährigen Linde des Gutsrestaurants regionale Schmankerl genießen – in Bioqualität, versteht sich.

Magische Plätze im Nikolaihof in Mautern: Die mehr als 100-jährige Kaiserlinde überdacht den Innenhof der biozertifizierten Weinstube mit ihrer regionalen Gutshofküche. Nicht minder sehenswert: der lässige »Salon 77« im stilischen Kontrast zu den historischen Steinmauern.



UNSERE PRINTMAGAZINE
ab 2018 online zum Nachlesen & Downloaden:
www.wachaumagazin.at



UNSER DIGITALER BLOG
mit praktischen Infos und Event-Timer für die perfekte Ferienplanung vor Ort.
www.wachau7.com





Foto: Arsen Miletic

Die über Weissenkirchen thronende Wehrkirche Maria Himmelfahrt wurde bereits 1180 urkundlich erwähnt; der gotische Kirchenbau samt Wehrmauern stammt vermutlich aus dem 14. Jahrhundert.

500 Jahre Wirtshaus-tradition

Von der Kirche ist's traditionell nicht weit zum Kirchenwirt (siehe auch rechte Seite), und in Weissenkirchen schmiegt er sich direkt an den felsigen Kirchberg. Die nostalgischen Gewölbestuben sind ein würdiger Abschluss einer Kirchenbesichtigung. Genussvoll sowieso angesichts der bürgerlichen Wirtshaus-Haubenküche. Wer Süßes liebt: Unbedingt die Malakoffnockerl mit Eierlikör oder den Mohnauflauf mit Zwetschkenröster (siehe Bild) probieren.



Foto: Günter Standl

WEISSENKIRCHEN Leichte Muse trifft Renaissance

Als wahrer Kraftplatz mit jahrhundertelanger Geschichte erweist sich das romantische Ensemble aus Wehrkirche und Teisenhoferhof im Herzen des Winzendorfes.

Ein kulturhistorisches Juwel mit sehr lebendiger Gegenwart.

Text: Wolfgang Neuhuber

Wenn beim Schlendern durch die abendlichen Gassen Weissenkirchens plötzlich lautes Gelächter in der Luft liegt, zerkuugt sich vermutlich gerade wieder mal das Publikum der Wachau-Festspiele. Denn der von außen trutzige, fast schon wehrhaft abweisend wirkende Teisenhoferhof wird alljährlich im Sommer zur theatralischen Kulisse – mal ernst und nachdenklich beim Jedermann in seiner Originalversion, meist aber ebenso schwungvoll wie heiter bei Komödien und Singspielen.

Bürgerlicher Wohlstand

Der stattliche Wirtschaftshof mit seinen prächtigen Renaissance-Arkaden symbolisiert eindrucksvoll den wirtschaftlichen Aufschwung des Bürgertums. Weinhandel und Ehrenämter sicherten Besitzern, wie dem namensgebenden Heinrich Teisenhofer (1439 bis 1468), ein luxuriöses

Leben, und so ist in alten Chroniken von Tanzsaal, Badestube und kostbarem Mobiliar bis hin zu Himmelbetten die Rede. Heute ist der Teisenhoferhof Sitz des Wachau Museums mit zusätzlichen Sonderausstellungen, speziell zu den Wachau malern sowie der Wein- und Malakademie. Ebenfalls sehenswert: die historische Wein presse aus dem Jahre 1766.

Ein bisschen Kondition kann in der Folge nicht schaden, um über die uralte, gedeckte Stiege hinauf zur Wehrkirche zu spazieren. Sie wird wie eine Festung von einer spätmittelalterlichen Mauer samt drei Ecktürmen umschlossen und birgt so manche Kostbarkeit, wie ein gotisches Taufbecken. Und sie ist für zwei Klangerlebnisse berühmt: Musik mit der Orgel aus dem Jahre 1775 und das Glockengeläut der Elferin, die (gegen Voranmeldung) auch mit Turmführung besichtigt werden kann.



Foto: Sascha Osaka

Was für eine Atmosphäre: Bei den sommerlichen Wachau-Festspielen präsentiert sich der Teisenhoferhof besonders stimmungsvoll. Irgendwie wird er dabei selbst zur Erlebnisbühne. Unter der Intendanz von Marcus Strahl stehen meist Komödien am Programm, unbeschwerter Heiterkeit ist garantiert.

Komfortable Zeitreise GESCHICHTE ATMEN IM ARKADENHOF

Seit rund einem halben Jahrtausend zieren Wandmalereien das »Haus mit dem Gwölb«, hinter dessen dicken Mauern man nun kuschelig wohnen kann.

In unmittelbarer Nachbarschaft des Teisenhoferhofes zu Füßen der Wehrkirche haben sich zum Kirchenwirt vier historische Dependancen gesellt. Jede aufwendig restauriert mit Originalgewölben, Holzdecken, Arkaden und Weinkellern und zugleich mit allen Annehmlichkeiten, die man von einem zeitgemäßen Boutiquehotel erwarten kann. Alle Zimmer und exklusiven Suiten im Landhausstil sind natürlich Unikate entsprechend der rund 500-jährigen Architektur. Jedes Gebäude hat seinen eigenen Stil und Charme. Im Malerhaus kann man auf den Spuren des berühmten Wachau malers Johann Nepomuk Geller wandeln, im Winzer-Wellnesshaus aus dem 16. Jh. entspannen.

www.kirchenwirt-wachau.at



Fotos (2): Günter Standl

INTERview

Manuela und Christian Wildeis über Freud und Leid beim Revitalisieren historischer Häuser.



Foto: Herbert Lehmann

Wäre es nicht viel einfacher, ein neues Hotel auf die grüne Wiese zu bauen?

Keine Frage, der Aufwand ist immens. Aber es ist ein unbeschreibliches Glücksgefühl, einem historischen Bauwerk wieder neues Leben eingehaucht zu haben.

Worin liegen beim Restaurieren die speziellen Herausforderungen?

Wir möchten für unsere Hotelgäste modernen Komfort schaffen, dabei aber die alte Bausubstanz bewahren. Und das nachhaltig. Jeder Raum, jede Mauer muss daher ganz speziell behandelt werden und mit dem Denkmalschutz im Einklang stehen. Dazu braucht es beste Materialien und allerbeste Handwerker, die damit umgehen können.

Was blieb als schwierigster Moment in Erinnerung?

Um im Wellnesshaus den Relaxbereich zu realisieren, mussten viele Tonnen Fels mühsam entfernt werden. Und das mitten in Weissenkirchen und großteils per Hand.

Wie sagen nun die Gäste zu ihren historischen Dependancen?

Großartig! Die kommen oft regelrecht ins Schwärmen über diese Wachau-Atmosphäre in den kuscheligen Zimmern mit den dicken Mauern. Es ist wie eine kleine Zeitreise, ohne aber auf die Wohnqualität von heute verzichten zu müssen. Das Frühstück bei uns im Kirchenwirt ist nur ein paar Schritte entfernt, und abends trinkt man ein Glas Wein unter malerischen Arkaden. Gerade für hektische Städter fast schon unwirklich.



Auf romantischer Erlebnistour mit der Nachtwächterin

Mal als Barockmaler Kremser Schmidt, mal als Kuenringer Hademar II. oder Jakob der Fischer – die Kremserin Christine Emberger schlüpft gerne in historische Rollen und lädt Gäste zu ebenso spannenden wie launigen Zeitreisen.

Text: Wolfgang Neuhuber; Fotos: Rainer Skrovny

Obald sich das Dunkel der Nacht geheimnisvoll über die Altstadtgasen legt, schlägt die Stunde des Nachtwächters. In diesem Fall korrekterweise der Nachtwächterin. Eine Paderolle für Christine Emberger, die – thematisch gekleidet – mit Charme und Witz vergangene Zeiten lebendig macht. Mit spannenden Geschichten und lustigen Anekdoten über das Leben der Menschen, die alten Handwerksberufe, die verborgenen Plätze der »Hübschlerinnen« und gleichzeitig als informative Stadtführung entlang der kunsthistorischen Kostbarkeiten, die abends besonderes Flair ausstrahlen.

Historische Zeitzeugen

Während Nachtwächtertouren zum beliebten Repertoire vieler Guides zählen, hat Christine Emberger mit ihren »Erlebnisführungen« ein eigenes Konzept entwickelt. So ganz anders als üblich und immer hochinteressant, weil die besuchten Orte aus



Geboren in Stein bei Krems hat Christine Emberger ihre Leidenschaft für Reisen, Kultur, Natur, Tradition und Geschichte zum Traumberuf gemacht. Sehr persönliche Führungen sind ihr Markenzeichen. Die Teilnahme an allgemein ausgeschriebenen Touren ist ab € 15,- p. P. (Anmeldung!) möglich, individuelle Wunschführungen (rund 1,5 h bis 2 h) sind pauschal für alle Teilnehmer ab rund € 200,- möglich. Als Geheimtipp gelten die Fotokurse gemeinsam mit Lebenspartner Rainer Skrovny. T. +43 (0)676 / 357 19 74, www.christine-emberger.at

Sicht faszinierender Persönlichkeiten präsentiert werden. Stilgerecht im Kostüm mit entsprechenden Accessoires. So geht es mit dem berühmten Maler »Kremser Schmidt« durch das barocke Stein, mit Margarete von Babenberg ins mittelalterliche Krems oder mit Hademar II. mitten hinein in den Politkrimi um die Entführung des englischen Königs Richard Löwenherz.

Faszinierend ist der Einblick in das raue Leben der Schiffsleut' und zwielichtigen Gestalten der Hafenstadt Stein an der Donau um 1840, und mit Leutold I. von Kuenring wird in der Ruine Hinterhaus ins Ritterleben des Mittelalters eingetaucht.

Darüber hinaus gibt's klassische Touren nach festem Programm oder individuellen Vorstellungen sowie geführte Wanderungen und Radausflüge und verschiedenste begleitete Ausflüge, die, je nach Wunsch, mit Heurigeneinkehr auch gemütlich ausklingen können.

Wachauer Marmor

DESIGN IN HÖCHSTER PERFEKTION

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



Geschenkartikel aus Wachauer Marmor.



Sandgestrahlter Findling für die Gartengestaltung.



Blockstufen und Bodenplatten gestockt.



Grabsteine in verschiedenen Bearbeitungen.

Jedes
Stück ein
Unikat!

HEIMISCHES
MATERIAL



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

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

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



GLÜCK AB, gut Land!

Vollkommen frei. Getragen vom Wind. Schwebend durch die Wachau.
Beim Ballonfahren die Welt in Zeitlupe erleben, die Sonne beim Aufwecken
der Natur beobachten und nach alter Tradition am Boden »geadelt« werden.

Ein Ausflug mit den Kremser Ballonpiloten in luftige Höhen.

Text: Anita Arneitz; Fotos: Johannes Kernmayer

DIE WELT VON OBEN

Wer der Wachau mit dem Ballon
abhebt, erlebt schwebend eine
abwechslungsreiche Landschaft –
von den wellenförmigen Wäldern
bis hin zur Donau, die sich zwischen
Weingärten und Schlössern durchs
Land schlängelt.



3 Fragen an ...

BALLONPILOT CHRISTOPH FRAISL

Wie sind die ersten Minuten im Korb?

Für die Passagiere natürlich aufregend, weil sie beim ersten Mal nicht wissen, was auf sie zukommt. Aber dann merken sie schnell, es ruckelt und wackelt nichts. Es fühlt sich so an, wie wenn man zu Hause auf der Terrasse steht und in die Landschaft schaut. Ganz angenehm.

Was ist das Faszinierende am Ballonfahren?

In meinem Leben habe ich so um die 3.000 Fahrten gemacht und jede davon war anders. Du kannst jeden Tag vom gleichen Ort aus starten und jedes Mal wird die Natur eine andere Route vorgeben.

Die beste Jahreszeit für eine Ballonfahrt ist?

Das ist Geschmackssache. Jede Jahreszeit hat ihren Reiz – das Frühjahr, wenn alles blüht, der Sommer, wenn alles saftig grün ist, oder der Herbst mit seinen bunten Blättern. Aufgrund des Wetters sind im Winter seltener Fahrten möglich, im August hingegen können wir fast täglich starten.

Ein Zischen. Langsam steigt der Ballon auf. Die Schiffe auf der Donau liegen wie kleine Dominosteinchen im Wasser. Das Dach der Stiftskirche Melk glitzert in der Morgensonne und die Weingärten sind mit einer friedvollen Stimmung umhüllt. Dazwischen die sanften Hügel, saftigen Wiesen und geschichtsträchtigen Schlösser. »Ich genieße jede Fahrt«, sagt Ballonpilot Christoph Fraisl. »Zusammen mit den Gästen oder ganz alleine im Korb, es ist ausgleichend und entspannend.« Die ersten Minuten sind für Neulinge zwar aufregend. Aber das legt sich schnell. »Ich habe noch nie jemanden getroffen, dem die Fahrt nicht gefallen hat«, erzählt Fraisl. Ihm ist die Begeisterung fürs Ballonfahren vom Vater in die Wiege gelegt worden. Schon früh war er als Helfer dabei, dann galt er als jüngster Pilot Österreichs. Heute hebt er vom Flugplatz Krems ab.

Alle packen an

Der Ballon wird gemeinsam ausgepackt, dann die Luft hineingeblasen. Langsam bäumt sich der Ballon in den Himmel. Er wirkt größer als erwartet. Der Korb ist einen Meter und zehn Zentimeter hoch.

Allein schon beim Start in Krems gibt es vom Ballon aus tolle Panorama-ausblicke. Abheben leicht gemacht: Christoph Fraisl und Michael Abel sind erfahrene Piloten und begeistern Gäste im Ballon mit Anekdoten und Fachwissen.



»Wer auf eine Bierkiste steigen und von ihr runterspringen kann, kann auch in den Korb klettern«, lacht Martin Mörtinger. Auch er ist Ballonpilot in der Wachau. Einmal hineingekraxelt, ist man auch schon in der Luft. Kein Wind, der die Haare zerzaust. Keine Kälte, die in die Knochen steigt. Kein Motorenlärm, der am Ohr vibriert. Stattdessen Staunen und Stille. Alle sind beschäftigt mit dem Schauen. Je höher der Ballon steigt, desto ruhiger wird es. Es ist ein Eintauchen in die Landschaft mit Sanftmut und magischem Morgenlicht.

In den Tag schweben

Der Blick wird klarer. Die Häuser kleiner. Kontrast und Farben intensiver. Der Pilot kümmert sich ums Auf- und Absteigen sowie die Flughöhe. Die Richtung gibt der Wind vor. Im Zeitlupenmodus gleitet der Korb ruhig dahin. Es ist ein sicheres Gefühl. »Der Kopf arbeitet in einem Ballon

anders. Man hat nie das Gefühl, man steht auf etwas, von wo man runterkippen könnte«, weiß Mörtinger. Er lernte durch das Segelflieger Ballonfahrer kennen und war sofort fasziniert. »Ich mag das Lächeln der Gäste. Für manche geht mit einer Ballonfahrt ein echter Lebenstraum in Erfüllung.« Es ist anders als mit dem Flugzeug, nicht vergleichbar mit dem herkömmlichen Fliegen. »Es beginnt schon mal damit, dass man bereit ist, sich den Naturelementen auszuliefern. Schließlich können wir beim Start noch nicht sagen, wo genau wir landen werden«, sagt Mörtinger. Der Ballon wird mit dem Korb von der Luft getragen. Deshalb heißt es nicht fliegen, sondern fahren.

Schnell geht gar nichts

Die Piloten kommen mit den verschiedenen Wind- und Geländeverhältnissen gut zurecht. »Warme Luft ist leichter als kalte Luft, das ist der Schlüssel, warum ein Ballon überhaupt abhebt«, erklärt Mörtinger. In Summe sind das fast vier Tonnen bewegte Masse. »Wenn ich mit meinem Ballon sanft landen will, muss ich vorher die richtigen Aktionen setzen.« Schnell geht gar nichts. Timing und Gefühl sind gefragt. Obwohl mithilfe moderner Technik wie GPS gearbeitet wird, haben sich die wesentlichen Handgriffe seit Jahrhunderten kaum verändert. Ist einmal ein Landeplatz erspäht, sinkt der Ballon. Der Boden kommt näher. Alle blicken konzentriert nach unten. Festhalten und ein bisschen in die Knie gehen. Zack. Der Korb steht. Ballonseide und Seile fallen in sich zusammen.

Leichtigkeit des Lebens

Obwohl alle auf der Erde sind, scheinen die Gedanken noch im Himmel zu schwelen. Ein schönes Gefühl, befreit zu sein vom Alltag. Bevor es zurück zum Flugplatz geht, werden die Neulinge nach ihrer ersten Fahrt »getauft« und bekommen einen Titel als Ballonfahrer verliehen.

Diese alte Tradition geht auf die Anfänge der Ballonfahrt im 18. Jahrhundert zurück. Damals war das Abenteuer dem Adel vorbehalten. Heute kann sich jeder den Traum vom Fliegen, pardon Fahren, erfüllen und für ein paar Stunden Prinzessin oder Ritter der Lüfte werden.

Ballonfahrten in der Wachau

Startplatz mit Parkplätzen:
Flugplatz Krems

Termine, Fahrtstrecke & Landeplatz:
wetterabhängig morgens oder abends, Montag bis Sonntag

Gut zu wissen: Erst zwei Tage vor dem Start kann eine verlässliche Auskunft über Start und Wetter gegeben werden, Spontanbuchungen sind möglich, besser ist es früher zu reservieren.

Gefahren wird nur bei schöner Wetterlage, das heißt trockene Wege und Felder, Temperaturen bis maximal 30 Grad und keine Thermik. Dann legt der Ballon zwischen zehn bis 20 Kilometer zurück.

Kosten pro Person:
300 Euro, Rücktransfer zum Startplatz inklusive

Anmeldung:
am besten telefonisch

Dauer: rund drei Stunden, davon mindestens eine Stunde in der Luft

Platz im Korb:
2 bis 14 Passagiere

Kleidung:
bequeme Freizeitkleidung wie für eine einfache Wanderung, keine High Heels

Termin:
Kremser Ballontage:
jedes Jahr rund um den 15. August

ANBIETER:
Bandlkramer Ballooning:
www.bandlkramer-ballooning.at,
Telefon: +43 664/188 74 20
(Christoph Fraisl)

USFC Krems/Donau:
www.flugplatz-krems.at,
Telefon: +43 664/75 12 69 96
(Manuel Brustbauer)

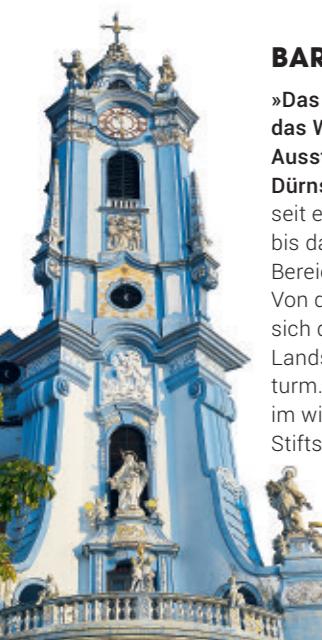
MAGISCHE Aussichten



Foto: Frank Heuer

DIE KÖNIGLICHE RUINE

Ob gemütlich über den Themenweg mit Infos rund um die Gefangenschaft von Englands König Richard Löwenherz oder ein wenig steiler mit gutem Schuhwerk (!) über den »Eselsteig«: Erst der rund 20-minütige Aufstieg zur Ruine Dürnstein macht den Wachau-Besuch perfekt. Als Belohnung wartet ein sagenhaftes Panorama über die Altstadtdächer und die Donau. Linker Hand das Städtchen Stein bei Krems mit der stählernen Donaubrücke, rechter Hand das Donautal hinauf nach Weißenkirchen – und gegenüber die malerischen Obst- und Weingärten am Südufer und der Dunkelsteiner Wald. Mit anderen Worten: UNESCO-Welterbe zum Niederknien!



BAROCKE PRACHT

»Das Gute, das Schöne und das Wahre« sind die zentralen Ausstellungsthemen im Stift Dürnstein, dessen Rundgang seit einem Umbau auch um bis dahin nicht zugängliche Bereiche erweitert wurde. Von der Donauterrasse bietet sich das perfekte Fotomotiv aus Landschaft und blauem Kirchturm. Letzterer lässt sich auch im witzigen Selfie-Spiegel im Stiftshof optisch integrieren.



Foto: Günter Standl

Auch wer nicht – wie auf den Seiten zuvor beschrieben – mit einem Ballon über das mittelalterliche Miniaturstädtchen schwebt, an zauberhaften Panoramaplätzen mangelt es in Dürnstein nicht. Wir verraten, wo Sie fürs ultimative Selfie unbedingt vorbeischauen sollten.

DONAUWELLEN-ROMANTIK

So geht Geschichte! Bereits seit 1358 ist die heute auch für Radfahrer nutzbare Personenfähre von Dürnstein nach Rossatz **registriert**. Damit einmal ans Südufer überzusetzen sollte man sich nicht entgehen lassen. Zumal es von dort die ultimative Postkartenansicht des Kuenringerstädchens gibt. Traditionelle Holzzillen für 10 oder 12 Personen stehen außerdem für individuelle Ausflugsfahrten bereit. Für kleine Gruppen ein besonderes Erlebnis, da die Touren nach individuellen Wünschen zusammengestellt werden können. Überaus beliebt sind Weinverkostung mit kleinen Häppchen, bei denen jeweils jene Weine im Glas sind, an deren Rieden gerade gemütlich vorbeigeschippert wird.

www.bootstouren-wachau.at



Foto: Georg Pomassl

GROSSES LANDSCHAFTSKINO

Was für ein unglaublich zauberhafter Platz! Hoch über der Donau wirkt die Terrasse von Schloss Dürnstein wie eine **Filmkulisse**. Nicht zu toppen abends, wenn's bei Sonnenuntergang fast schon ein klein wenig kitschig wird. Passend zum Wachauer Edel-Ambiente wird klassisch österreichisch aufgekocht, Filetspitzen Stroganoff oder Tafelspitz dürfen dabei nicht fehlen, und die am Tisch flammierten Marillen sind immer wieder ein wunderbares Erlebnis. Einkehren lohnt sich auch untertags, sei es zum Lunch, auf ein Glas Wein oder Kaffee und Kuchen oder, gegen Voranmeldung, zum Frühstück oder zum eleganten, nachmittäglichen »Afternoon-Tea«. www.schloss.at



Foto: Gregor Schweinester

FORELLE UNTER KASTANIEN

Nur wenige Schritte von der Dürnsteiner Hauptstraße verbirgt sich mit der Restaurantterrasse des Hotels Richard Löwenherz ein stilles Refugium mit großartiger Aussicht. Abgeschirmt von alten Kastanienbäumen, die natürlichen Schatten spenden, eröffnen die Tische einen weiten Blick auf Donau und Südufer. Entsprechend der Tradition des historischen Anwesens, das auch Mitglied der elitären Kooperation der »Schlosshotels und Herrenhäuser« ist, wird die feine bürgerliche Küche hochgehalten. Backhendl, Forelle Müllerin und Kalbsschnitzerl sind legendär, wer Süßes liebt, kommt um die Malakoff-Torte nicht herum. Und um die Marillenknödel zur Saison. www.richardloewenherz.at

PILGERWEGE

In Maria Taferl kreuzen sich die beiden berühmtesten Pilgerwege: der Jakobsweg nach Santiago de Compostela in Spanien und der ins Heilige Land führende Jerusalemweg.

Eindrucksvolles Klangerlebnis: die reich vergoldete Orgel der Basilika zählt zu den bedeutendsten Rokokowerken Österreichs. Nach umfangreicher äußerer und klanglicher Restaurierung verfügt sie über 50 Register und 2915 Pfeifen. Sie ist die größte Orgel Niederösterreichs.



Fotos (2): Frank Heuer

In volkstümlichen Barock gestaltet, präsentiert die Schatzkammer der Basilika neben liturgischen Kostbarkeiten eine faszinierende Sammlung an sehr persönlichen Votivgaben der Gläubigen.



Foto Donau NO Tourismus/Klaus Engelmaier

Die Voralpen immer im Blick: In unmittelbarer Nähe zur Basilika lädt der auf vier Ebenen zu vier verschiedenen Themenbereichen angelegte Klostergarten zum beschaulichen Spazieren und Innehalten.

Himmelwärts

Keine Frage, nicht erst seit der populären TV-Show »Neun Plätze – neun Schätze« zählt Maria Taferl zu den schönsten Orten Österreichs. Mit einer frühbarocken Basilika, zu der die Menschen schon seit Jahrhunderten pilgern.

Text: Wolfgang Neuhuber; Foto: extremOTOS.com



Wenn sich die Morgennebel verzogen haben und sich der Blick bis zu 300 Kilometer weit ins Alpenvorland öffnet, wird klar, warum dieses balkonartige Hochplateau, der sogenannte Taferlberg, vermutlich schon seit heidnischen Zeiten als Kraftplatz gilt. Genau 233 m über der Donau, auf der einst schon das Volk der Burgunden in der Nibelungen-Sage entlanggezogen ist, wird das Rundumpanorama zur großen Landschaftsoper – vom Schneeberg über den Ötscher bis zum Toten Gebirge.

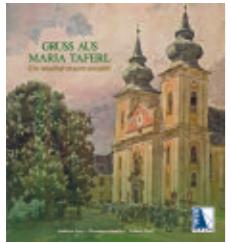
Wundersame Heilungen und Engelsprozessionen

Dass die von Papst Pius XII. 1947 zur Basilika minor erhobene Kirche »Zur Schmerzhaften Muttergottes« heute zu den wichtigsten Marienwallfahrtsorten der Welt zählt, verdankt sie einer Begegnung während

der stürmischen Zeiten des 30-jährigen Krieges. Der Viehhirte Thomas Pachmann wollte 1633 eine dürre Eiche fällen, rutschte dabei aber mit der Axt ab und verletzte sich. Erst in diesem Moment sah er an der Rückseite des Baumes ein heiliges Kreuz und begriff, dass sein Vorhaben ein Frevel gewesen wäre. Er bat Gott um Vergebung... und sogleich hörten die Blutungen auf.

Die Nachricht sprach sich herum, immer mehr Gläubige kamen und so auch neun Jahre später der an Depressionen und Selbstmordgedanken leidende Richter Alexander Schinagel. Ihm hatte eine Stimme im Traum befohlen, das morsche alte Kreuz durch ein Vesperbild (Pietà) seines Hausaltars zu ersetzen. Und siehe da: seine Beschwerden verschwanden ebenfalls.

Da in der Folge immer wieder von Stern- und Lichterscheinungen sowie von Prozessionen weiß gekleideter



BUCHTIPP
Gruß aus Maria Taferl.
Ein Wallfahrtsort erzählt
Geschichte(n) von
Andreas Frey, Christian Schüller
& Dr. Robert Wolf

Ein etwas anderer Reiseführer
als unterhaltsam-spannende
Zeitreise von der Jungsteinzeit
bis in die Gegenwart. Kral Verlag,
ISBN 978-3-99103-172-7,
erhältlich u.a. in Familie Freys
Gasthof Zum Goldenen Löwen
in Maria Taferl.
[www.freywirtshaus.at/
gruss-aus-maria-taferl](http://www.freywirtshaus.at/gruss-aus-maria-taferl)

KÄSEMARKT
Ein Pflichttermin für Genießer
mit rund 100 Marktständen.
Neben Kleinkäsereien und
Sennereien aus ganz Österreich
gibt's Fleisch- und Wurstwaren,
Backwaren sowie Kleinkunst-
Handwerk. Immer am Sonntag
(8–18 Uhr) vor dem
Nationalfeiertag (26. 10.).

ADVENTDORF
Klein, fein und sehr romantisch
mit liebevoll dekorierten Hütten
am stimmungsvollen Hauptplatz.
Zum Verkosten gibt's regionale
Köstlichkeiten, und in der Basilika
stehen Samstag und Sonntag
Konzerte am Programm. Immer
am ersten Advent-Wochenende.



Foto: Wöginger

Einst Nutz- und Weinkeller ist der Klosterkeller heute stimmungsvoller
Veranstaltungsort für unterschiedlichste Anlässe, von Hochzeitsempfängen
bis zur Kunsthändlers-Ausstellung beim Maria-Taferl-Adventdorf.

Engel auf dem Taferlberg berichtet wurde, erteilte die damals zuständige Passauer Kirchenbehörde schließlich die Genehmigung für den Bau einer Wallfahrtskirche, bei der der Eichenbaum mit dem Gnadenbild mit einbezogen werden sollte.

64 Jahre Bauzeit und 19.000 Messen zum 100-jährigen Jubiläum

Die Grundsteinlegung dafür erfolgte am 25. April 1660. Finanzielle Probleme sowie Pest und Kriege führten jedoch immer wieder zu Verzögerungen, sodass die Einweihung der neuen Kirche erst am 29. Juni 1724 erfolgen konnte.

Rasch wurde Maria Taferl neben Mariazell zum wichtigsten Wallfahrtsort Österreichs. Im 17. und 18. Jahrhundert war der Pilgerandrang so groß, dass bis zu 25 Priester mit deren Betreuung beschäftigt waren. Anlässlich des 100-Jahr-Jubiläums der Grundsteinlegung 1760 sollen unglaubliche 700 Prozessionen abgehalten und 19.000 Messen gefeiert worden sein. Während der Aufklärung Ende des 18. Jahrhunderts gingen diese Zahlen deutlich zurück, Josef II. sprach sogar ein Wallfahrtsverbot aus, Maria Taferl wurde 1784 – um eine Schließung zu verhindern – zur Pfarrkirche. Heute steht die Basilika minor unter dem Schutz des Papstes und ist wieder das Ziel von Gläubigen aus aller Welt, zuletzt rund 300.000 jährlich.

Berühmte Barockkünstler und berührende Votivtafeln

Die Basilika von Maria Taferl ist über ihre religiöse Bedeutung hinaus eine kunsthistorische Kostbarkeit. Bedeutende Vertreter des österreichischen Barocks haben daran mitgewirkt. Allen voran Jakob Prandtauer, der 1711 die von außen nicht sichtbare Kuppel über der Vierung (wo Haupt- und Querschiff zusammentreffen) fertigstellte. Das Kuppelfresco von Antonio Beduzzi zeigt die Krönung Mariens und ist umgeben von acht Szenen aus dem Marienleben. Die Bilder auf den Seitenaltären stammen von Martin Johann Schmidt, der als »Kremser Schmidt« in die Kunstgeschichte eingegangen ist. Der prachtvolle Hochaltar wurde zwischen 1735 und 1739 von Bildhauer Josef Mattias Götz unter Beteiligung des Baumeisters Johann Michael Prunner und des Goldschmiedes Johann Peter Schwendter geschaffen.

Mindestens so eindrucksvoll wie die Malelien der großen Künstler sind die vielen Votivtafeln der Gläubigen. Seit mehr als 350 Jahren kommen sie mit ihren Sorgen, Bitten, Wünschen und Hoffnungen, aber auch für Danksagungen nach Maria Taferl. Viele haben sehr persönlich gestaltete Bilder und kleine Andenken für diese Schatzkammer des Glaubens hinterlassen.

Idyllischer Klostergarten und ein mechanisches (!) Alpenpanorama

Ein wenig Zeit sollte man für einen Spaziergang durch den Klostergarten einplanen, der in den letzten Jahren umsichtig restauriert wurde. Entsprechend der Hanglage des Taferlberges bietet er eine atemberaubende Aussicht und ist auf vier Terrassenebenen mit thematischen Schwerpunkten Rosen, Blumen, Obst und als Mariengarten angelegt.

Zwei originelle Kostbarkeiten verbergen sich im Ort selbst, genau genommen im stilvoll restaurierten Gasthof Zum Goldenen Löwen: Einzigartig in ganz Österreich ist das 1910 gebaute, elektromechanische Alpenpanorama, bei dem viele bewegliche Figuren das Alltagsleben und die Freizeitbeschäftigungen der Menschen um die Jahrhundertwende zeigen. Ebenfalls zum Staunen ist die denkmalgeschützte mechanische Krippe, die – vollautomatisiert mit Licht und Ton – mit mehr als 300 Figuren die Entstehungsgeschichte des Wallfahrtsortes zeigt.


Schachner 
Wachauf mit allen Sinnen

LIEBE auf den ersten WEITBLICK

**BUCHEN SIE JETZT IHRE
TRAUMHAFTE AUSZEIT BEI UNS:**
Ob Kurzurlaub, Day SPA, Late SPA,
Massagen, Kosmetik- & Körperbehandlungen
in unserem »Wachauf-Beauty«
... das Gute liegt so nah!



www.hotel-schachner.at



www.wachau-gourmet-festival.at

Raiffeisen
Niederösterreich-Wien

Zwettler

NIEDERÖSTERREICH
Einfach erfrischend

TRANSGOURMET

RÖMERMAR
QUELLE

RESCH & FRISCH
Die Löffel-Familie

DENZEL
niederösterreich

donau
niederösterreich



RÖSTER SIND *kein* KOMPOTT

Was Österreich von Deutschland am meisten unterscheidet, ist die Sprache. Vor allem, wenn es ums Essen geht. Erdapfel, Paradeiser, Schlagobers, Topfen, Marille – die Liste ist lang und führt immer wieder zu Missverständnissen. Der in der Mehlspeisenküche unverzichtbare Röster gehört dazu. In der Wachau meist aus Marillen.

Text: Wolfgang Neuhuber; Fotos: Günter Standl



DAS ULTIMATIVE SOMMERDUO

Was für eine Kombination: **MARILLENKNÖDEL MIT MARILLENRÖSTER**. Eine fruchtig-süße Köstlichkeit, die es bei Küchenchef Daniel Petz im Gastro Prankl nur zur Saison gibt: »Eingefrorene Marillen gehen gar nicht!« Bei der flaumigen Hülle setzt er auf Topfenteig, statt des Kernes kommt ein Würfelzucker und die am Punkt gerösteten Brösel werden mit einem Hauch Zimt verfeinert. Dazu reichlich Röster und ein Glas Wein. Perfekt für Patron Martin Prankl ist ein reifer Wachauer Riesling, der in Aroma und Geschmack Marillennoten mit einer Prise Fruchtexotik verbindet. www.gastro-prankl.at



... Röster oder Kompott, das ist auch die entscheidende Frage in dieser Kurzgeschichte aus Friedrich Torbergs Anekdotensammlung »Die Tante Jolesch«.



FRIEDRICH TORBERG:
»Die Tante Jolesch oder Der Untergang des Abendlandes in Anekdoten.« 1975.
Eine wunderbare Zeitreise in die liebenswerte, längst entchwundene Welt des Habsburgerreiches und der Bohème in Budapest, Prag und Wien. In zauberhaften, kleinen Geschichten wird das Lebensgefühl der großen und kleinen Leute dieser Epoche erzählt. Langenmüller Verlag. www.langenmueller.de

Die Geschichte, die das auf einmal überzeugende Art bestätigt, wurde von so vielen Seiten berichtet und herumgeboten, dass sich die Frage nach ihrer historischen Wahrhaftigkeit erübrigt. Sie weist die unverkennbaren Merkmale einer weitaus höher einzuschätzenden inneren Wahrhaftigkeit auf, und es gab eine Zeit, da sie in Wien so populär war, dass ihre Schlusswendung den Rang eines Zitats erreichte. Heutzutage würde man sicherheitshalber wohl erst erklären müssen, dass »Kaiserschmarrn« eine beliebte Wiener Mehlspeise ist (bestehend aus kleingerissenem, mit Zibeben [getrocknete Weinbeeren] angerichtetem Palatschinkenteig), und dass die »Zwetschgenröster« – im eigenen Saft gedünstete Pflaumen – als des Kaiserschmarrns klassische, aber keineswegs einzige zulässige Beilage gelten.

Die Geschichte beginnt damit, dass eines heißen Sommertages ein Guest des Restaurants Neugröschl zum Abschluss seines Menüs einen Kaiserschmarrn bestellt.

»Was dazu?« fragt der Kellner, unter der Einwirkung der Hitze – die überhaupt eine gewisse Knappeit des Dialogs zur Folge hat – noch mürrischer als sonst.

»Ein Kompott.«

»Was für ein Kompott?«

»Egal.«

Nach einer angemessenen Frist serviert der Kellner den Kaiserschmarrn mit einer Portion Zwetschgenröster als Beilage; er will sich entfernen, wird jedoch vom Guest zurückgehalten:

»Herr Ober, ich habe als Beilage ein Kompott bestellt.« Der Kellner, mit entsprechender Handbewegung:

»Da steht's ja.«

»Was steht da?«

»Ihr Kompott.«

»Das sind Zwetschgenröster.«

»Eben.«

»Was heißt eben? Wenn ich ein Kompott bestelle, will ich keine Zwetschgenröster.«

»Warum nicht?«

»Weil Zwetschgenröster kein Kompott sind!«

»Zwetschgenröster sind kein Kompott?«

fragt mit provokanter Überlegenheit der Kellner.

»Nein!« brüllt der Guest.

»Zwetschgenröster sind ein Kompott.« Jetzt hebt auch der Kellner die Stimme.

»Zwetschgenröster sind kein Kompott! Rufen Sie mir den Chef!«

Das erweist sich als überflüssig. Herr Neugröschl, angelockt durch die immer lauter gewordene Auseinandersetzung, die bereits vom ganzen, dicht gefüllten Lokal mit größter Aufmerksamkeit verfolgt wird, ist an den Tisch getreten und fragt nach der Ursache des Lärms. Selbstverständlich fragt er den Kellner und nicht den Guest, dem er mit einer scharfen Handbewegung Schweigen gebietet.

»Der Herr hat Kaiserschmarrn mit Kompott bestellt«, berichtet der Kellner, »und ich hab ihm Zwetschgenröster gebracht.«

»No also.« Mit gerunzelten Brauen mustert Herr Neugröschl den widerspenstigen Guest. »Was will er dann noch?«

»Er sagt, Zwetschgenröster sind kein Kompott.«

»Was sagt er?« Herr Neugröschl tritt dicht an den Beschuldigten heran.

»Das haben Sie wirklich gesagt?«

»Natürlich«, antwortete der Guest.

»Sagen Sie's noch einmal.«

»Zwetschgenröster sind kein Kompott.«

Dass er von Herrn Neugröschl niemals recht bekommen wird, muss ihm längst klar gewesen sein. Aber was ihm jetzt passiert, hat er ganz gewiss nicht vorausgesehen: Herr Neugröschl, der Hitze wegen in Hemdsärmeln, krempelt dieselben hoch, packt ihn mit der einen Hand am Genick, mit der andern um die Taille und befördert ihn mit dem Ruf: »Zahlen brauchen Sie nicht, Sie sind mein Guest!« zur Türe hin aus.

Dann – und das ist der eigentliche Kern der Geschichte – pflanzt sich Herr Neugröschl mitten im Lokal auf, seine Blicke schweifen in die jäh verstummte Runde der Gäste, die sich ängstlich über ihre Teller ducken, und seine Stimme klingt unheilkündend, als er Anlauf nimmt:

»Es sind noch ein paar da, die sagen, Zwetschgenröster sind kein Kompott!«, und schüttelt drohend die erhobene Faust: »Aber ich kenn' sie alle!!«

EIN BISSEL FRANKREICH AN DER DONAU

Ein eingebürgert wurde die ursprünglich von der Grande Nation stammende **CRÈME BRULÉE** auf Österreichs Speisekarten schon lange. Mit einer Portion Marillenröster wird die mit Vanille, Zimt, Orangenschale, Zitronenschale und Mandelmilch aromatisierte Verführung aus Eigelb, Schlagobers (Sahne) und Zucker bei Andreas Heinze zum Wachauer Heimspiel. Das direkt an der Donau gelegene Restaurant Heinze gilt eigentlich als »die« Fischadresse der Region, aber dieses Dessert mit Marillen aus Opas Garten ist zum Dauerbrenner auf der Karte geworden. Als Wein serviert Lebenspartnerin Viktoria Walch dazu einen Wachauer Muskateller. »Das fruchtige Aroma rundet die karamellisierte Creme geschmacklich wunderbar ab.« www.heinze.at





DER KAISERLICHE KLASSIKER

Gleich mehrere Legenden ranken sich um die Entstehung des **KAISERSCHMARRNS**. Ob dem Koch die Palatschinken für seine Hoheit tatsächlich zu dick geraten waren, sodass er sie zerriss und in seiner Not dick mit Staubzucker anrichtete, wird sich nie eruieren lassen. Für Christian Schickh im gleichnamigen Landgasthaus in Klein Wien ist es wichtig, den schön geschlagenen Schnee (Sahne) mit braunem Zucker zu karamellisieren und mit etwas Rum abzulöschen. »Und natürlich gehören auch Rosinen rein, ohne kommt für mich nicht in Frage!« Als Wein empfiehlt er einen hochwertigen Riesling Smaragd, weil dieser feine Säure mit einem leichten Zuckerspitzerl kombiniert. Serviert wird der Kaiserschmarrn mit Zwetschken- oder Marillenröster, die Zubereitung dauert rund 15 bis 20 Minuten. www.schickh.at



Marillenröster-Rezept

Zutaten (8 Personen):

1 kg geviertelte Marillen plus weitere 300 g Marillen, ½ l Wasser, 180 g Zucker, ½ TL Zitronensäure, Marillenbrand

Zubereitung:

300 g Marillen, Wasser und Zucker aufkochen, bis die Mischung schön weich ist und püriert werden kann. Zitronensäure und die geviertelten Marillen dazu geben und noch einmal aufkochen lassen. Den Marillenröster sofort bis knapp unter den Deckel ins Glas füllen. Auf die Innenseite des Deckels etwas Marillenbrand (alternativ Rum) geben und zum Sterilisieren anzünden. Dann Deckel umdrehen, Glas verschrauben und in eine Decke gehüllt auskühlen lassen.

Rezept von Roman Siebenhandl
Gasthof »Weißes Rössl«, Mühldorf
(siehe auch Seiten 54–55)
Mit freundlicher Genehmigung aus www.wirtshauskultur.at/rezept-marillenroester

Marmelade, Röster, Komott

... und worin liegt eigentlich wirklich der Unterschied?

- Bei Marmelade (Konfitüre) werden Fruchtstücke mit Gelierzucker auf mittlerer Flamme unter stetigem Rühren zu einem Mus gekocht.
- Beim Marillenröster werden Fruchtstücke mit deutlich weniger Zucker sanft karamellisiert und langsam gekocht, bis sie ganz weich sind und eine cremig-samige, leicht flüssige Textur haben.
- Komott besteht aus grob zerkleinerten Früchten in einem Sud aus Wasser und Zucker und bleibt auch nach dem Köcheln und Abkühlen weich und flüssig.

KAISERSCHMARRN ZUM RÖSTER ...

... können Sie zuhause ganz leicht selbst machen. Probieren Sie einfach dieses Rezept aus:



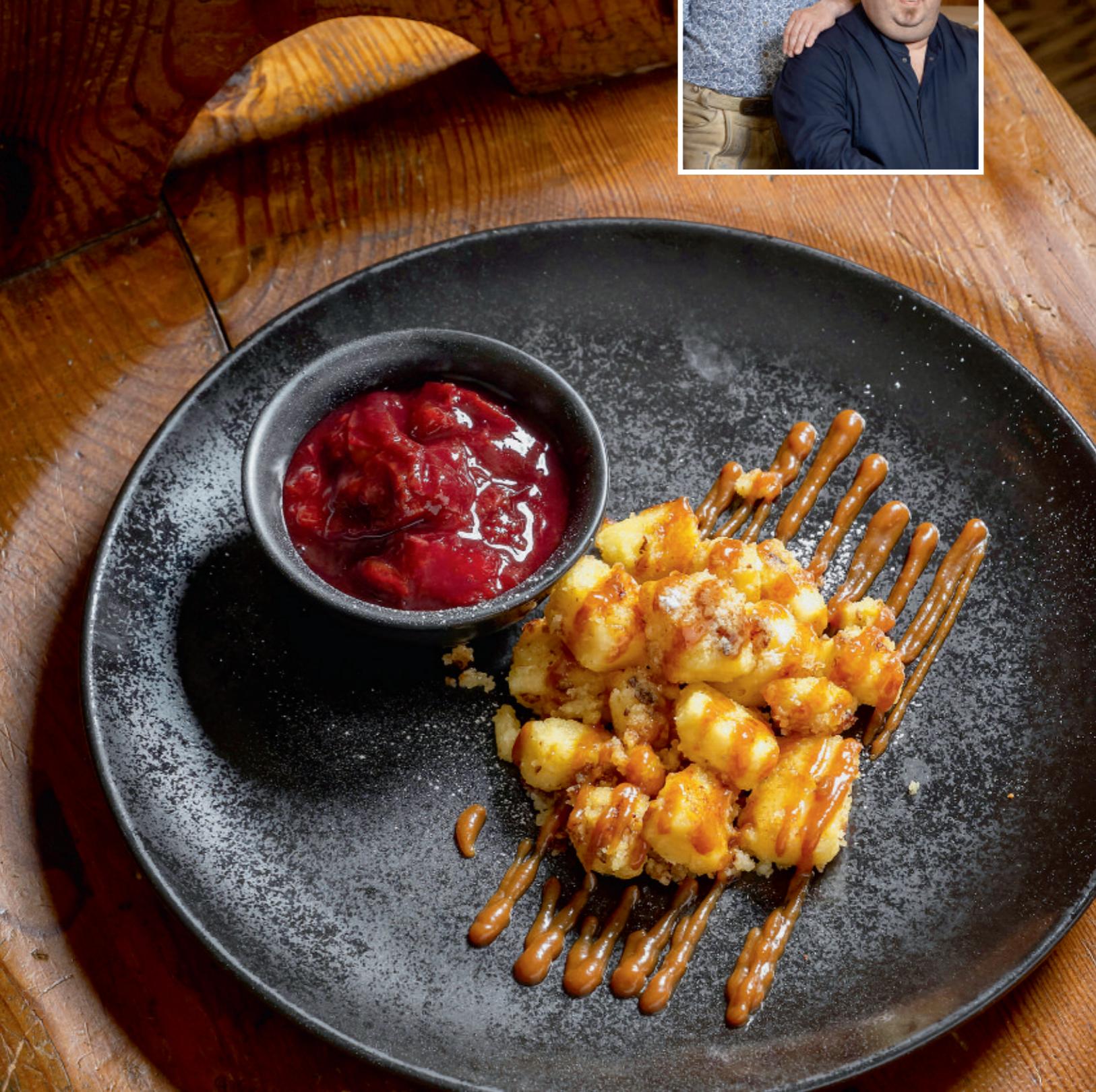
MALRILLENRÖSTER ALS MITBRINGSEL

Die perfekte Ferien-erinnerung, hausgemacht in vielen Betrieben, hier ein Überblick:



WIE EINST BEI DER OMA

Eine absolute Rarität, die kaum noch angeboten wird – der **GRIEßSCHMARRN**. Für Gerald Diemt, den Patron der Wachauerstube in Unterloiben, eine süße Köstlichkeit, die sofort Kindheitserinnerungen weckt. Und so hat er das alte Familienrezept seinem Küchenchef Jakob Rafferseder anvertraut. Der kocht wie einst Grieß und Milch, lässt den Brei abkühlen. Dann wird karamellisiert, sodass ein feiner Knuspereffekt entsteht. Wunderbar in Kombination mit fruchtigem Zwetschkenröster. Die Zubereitung dauert rund zehn Minuten, ausreichend Zeit, um dazu den perfekten Wein zu wählen. Gerald Diemt empfiehlt eine nicht zu süße Beerenauslese, die er praktischerweise gleich glasweise bereithält. www.wachauerstube.at



PULKER DER HEURIGE

GENUSS FÜR ALLE SINNE

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



Wirtshausführer
2026:
DER GENUSS-TIPP
MIT DEM



Fotos Frank Heuer (2), Petr Blaha (2)



RUNDUM-GENUSS IN MARIA TAFERL

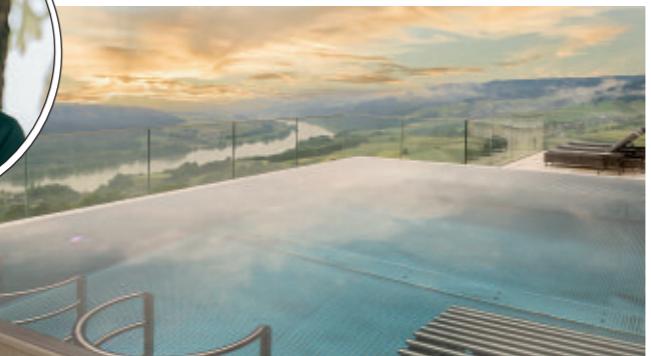
Von »Himmlischen Momenten hoch über der Wachau« schwärmt der Falstaff-SPA-Guide 2026 und verleiht dem Hotel Schachner im Wallfahrtsort Maria Taferl das Prädikat »hervorragend«.

Nicht minder exzellent ist die Küche, die im Guide Gault Millau 2026 nahe der dritten Haube ist.

Gleich neben einer der prächtigsten Barockkirchen des Landes, im Tal die Donau und über sie hinweg ein Landschaftspanorama mit Fernblick bis zu den 300 km entfernten Voralpen. Familie Schachner ruhte sich aber nicht auf dieser einmaligen Lage aus, sondern verwandelte ihr 4-Sterne-Hotel in eine der führenden Ferienadressen Niederösterreichs.

Als neues Markenzeichen gilt der 21 m lange, ganzjährig beheizte Infinity-Pool im »Wachau-SPA«, einer 1.300 m² großen Oase der Entspannung auf zwei Ebenen. Neben Falstaff kürte auch der Relax-Guide das Haus nicht nur mit einer Lilie, sondern listet es auch in den Top-15-Rankings »Aufsteiger« sowie »Ausblick«.

Kulinarisch versteht sich Küchenchef Wolfgang Bauer (im Bild oben) gekonnt auf zwei Linien: Im Restaurant Smaragd auf kreatives Fine-Dining, im Panorama-Restaurant mit Kastanien-Gastgarten auf verfeinert Bodenständiges. www.hotel-schachner.at



ÜBERRASCHUNGSMENÜ MIT DONAUBLICK

Surprise, Surprise heißt es neuerdings auf Wunsch im Spitzer Donauschlössel, das seine ambitionierte Landhausküche um ein ungewöhnliches Zusatzangebot bereichert hat.

Stammgäste des an der Uferpromenade gelegenen Lokals können beruhigt sein: Die bodenständigen Gerichte, von Tafelspitzsulz und Mini-Grammelknödeln über Blunzen-Roulade und Zwiebelrostbraten bis zu Marillenpalatschinken, gibt es ebenso weiterhin wie klassische Heurigen-Gerichte (Do bis So ab 11 Uhr). Zusätzlich bieten Gastgeber- und Winzerfamilie Gritsch (Weingut Graben-Gritsch) und Küchenchef Willy Welser (im Bild links) aber nun Überraschungsmenüs. Alles ganz entspannt und je nach Lust 4 bis 6 Gänge (ab € 60,-, Weinbegleitung ab € 35,-). Möglich sind außerdem »Wunsch«-Überraschungsmenüs, bei denen Produkte, Themen (Alt-Wien, Wild, Fisch, Modern Style etc.) sowie auch die Anzahl der Gerichte vorab vereinbart werden. www.donauschloessel.at



GAULT MILLAU UND FALSTAFF IM ÜBERBLICK

Als Region für Genießer ist die Wachau in beiden renommierten Restaurant-Guides eindrucksvoll vertreten:

	Ort	Gault Millau	Falstaff
Landhaus Bacher	Mautern	5	5
Nikolaihof Wachau	Mautern	2	2
Schickh	Klein-Wien	2	2
Steigenberger	Krems	1	1
Wachauerstube	Unterloiben	2	2
Loibnerhof	Unterloiben	2	3
Richard Löwenherz	Dürnstein	1	1
Schloss Dürnstein	Dürnstein	2	2
Landgasthof Essl	Rossatz	3	3
Gasthaus Schwarz	Nöhagen	2	3
Kirchenwirt Wachau	Weißenkirchen	2	2
Heinzle	Weißenkirchen	2	2
Jamek	Joching	2	2
Holzapfel	Joching	2	2
Hofmeisterei Hirtzberger	Wösendorf	3	3
Weiße Rössl	Mühldorf bei Spitz	1	1
Prankl	Spitz	2	2
Hotel Wachau	Melk	1	1
Zur Post	Melk	2	2
Zum Schwarzen Bären	Emmersdorf	1	1
Schachner	Maria Taferl	2	3

Eine Erklärung zu den Symbolen finden Sie auf Seite 106.



Foto: Günter Standl

Alle Rekorde schlägt das **Landhaus Bacher** (siehe Seite 48), das 2026 vom Guide Gault Millau mit 5 Hauben in die Elite der »weltbesten Restaurants« aufgenommen wurde. Bei Falstaff war das Genussrefugium von Thomas Dorfer und Susanne Dorfer-Bacher schon bislang mit der Maximalbewertung von 100 Punkten gelistet.

Im historischen Ambiente eines der schönsten Weinlesenhöfe der Region (siehe S. 14–15), der **Hofmeisterei Hirtzberger** in Wösendorf, begeistert Erwin Windhaber mit naturbelassener, ungemein raffinierter Regionalküche sowie Hartmuth Rameder mit seiner mit Raritäten gespickten Weinkarte (Bilder unten). Zum Trio der außergewöhnlichen Restaurants gehört – ebenfalls mit 3 Gault-Millau-Hauben – das **Landgasthaus Essl** in Rossatz (siehe S. 46–47). Zahlreiche weitere, hervorragend bewertete Lokale unterstreichen die qualitative Dichte der Gastronomie im Donautal.



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

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

PULKER'S HEURIGER · 3602 Rührsdorf
T +43 (0) 664 / 39 35 312 · www.pulkers.at
Geöffnet: März bis November 2026
wochentags ab 14 Uhr · Sa, So und Fei ab 12 Uhr.
Ruhetag: Mi (ausgenommen Feiertag)



4 Damen und eine Leidenschaft (v.l.n.r.): Heidi Jäger, Maria Rosenberger, Monika Schmelz und Dorrit Schneeweiß kreieren hinreißende Marmeladen, die auf keinem Frühstückstisch fehlen sollten.

FRUCHTIGE Sünden

Vier Frauen, die aus unterschiedlichen Berufen kommen, aber eine ganz besondere Leidenschaft fürs Marmelademachen leben. So sehr, dass daraus ihre eigenen Markenlabels geworden sind.

Text: Barbara Hutter; Fotos: Johannes Kermayer

Traubenschwere Rebstöcke und Gärten voll reifer Früchte – die Wachau ist ein kleiner Garten Eden. Von den Weinen spricht die ganze Welt. Doch im malerischen Land an der Donau bringen außergewöhnliche Damen auch die aromatische Süße der Obstgärten das ganze Jahr über ins Glas. Mit Sorgfalt gerührt und mit Leidenschaft eingekocht. Und ganz wichtig: Ungewöhnliche Zusammenstellungen finden dabei durchaus ihren Platz, denn es muss nicht immer Marille sein...

Weingartenpfirsich mit Schokolade

Obwohl: Manchmal muss es doch Marille sein. **Monika Schmelz** vom gleichnamigen Weingut in Joching (www.schmelzweine.at) stimmt ihrer Schwiegertochter Bianca zu: Wer einmal Wach-

auer Marillenmarmelade gekostet habe, röhre nichts anderes mehr an. Und man spürt ein wenig den Stolz auf die gemeinsamen Meisterstücke, die ordentlich aufgereiht die Regale in der »Weinbühne« des Weinguts Schmelz zieren. Wer kommt, um die vielfach ausgezeichneten Weine zu kaufen, nimmt gern ein paar Gläser vom fruchtig Süßen mit. »Marille geht am besten, in allen Varianten. Das ist halt ein Wachauer Begriff«, sagt die Winzerin. Und Bianca schwärmt: »Allein schon der Duft beim Einkochen! Das macht unsere Birgit Palmethofer mit viel Liebe, unterstützt von Monika!« Die Früchte kommen aus dem eigenen Garten, aber vor allem von den 150 Marillenbäumen von Biancas Mutter in Wösendorf. An Regentagen, so die Seniorchefin, werde Marille gemacht. Und Neues, denn Bianca schmöker gern. »Man kennt schon am Rezept, ob das was wird oder nicht.« Da taucht die Erdbeere ihre Nase in Holundersirup, die Birne liebäugelt mit Ingwer, die Brombeere nippt am Amaretto, neuerdings flirtet der **Weingartenpfirsich sogar mit weißer Schokolade**. Monika Schmelz: »Ein Löffel davon auf Brioche – das ist wirklich eine Sünde wert.«

Von Asperln, Birnen und ... Orangen

Sünde hin oder her, eine Versuchung ist auch die süße Vielfalt von **Heidi Jäger** aus dem Weingut Jäger in Weißenkirchen (www.weingut-jaeger.at). Ihr Mann Roman gewinnt wahre Schätze aus den Weingärten, sie hat sich – neben selbstgemachten Köstlichkeiten für ihr weithin berühmtes, aber leider nur ein paar Mal im Jahr geöffnetes Heurigenbuffet – anderen Früchten verschrieben. Zu Beginn nicht ganz freiwillig, wie die Ernährungswissenschaftlerin sagt: »Ich habe 30 Marillenbäume, da muss man sich überlegen, was man damit tut.« Darüber hinaus Zwetschken, Asperln, Birnen, Quitten... Da ist sie ins Experimentieren und Einkochen gekommen. Und zwar recht kreativ: Die feine Säure der Brombeeren ergänzt sich perfekt mit dem Duft des Weingartenpfirsichs, Birne alleine sei langweilig, aber mit Zitrone super, ein wenig Pfeffer hole die Süße der Erdbeere heraus. Bei Marille jedoch, da hört sich das Mischen auf. »Sie ist einfach schön, wenn sie pur ist, perfekt ausbalanciert zwischen Fruchtsüße und Säure.« Nachzuschmecken auch in ihrem Röster und Kompott. »An Marille kann man sich nicht abessen.« Alles Obst ist aus ihrem Garten, außer die Zitrusfrüchte. »Die gibt's bei uns ja nicht.« Sie lacht bedauernd. Ist doch – neben Weingartenpfirsich mit Brombeere – ihr heimlicher Liebling ihre **Orangenmarmelade**.

Die zitronige Zwetschke

Ein bissel Zitrus darf also sein. Auch bei **Maria Rosenberger**. Ihre Haubenküche hat sie ge-

schlossen, doch wie seit Beginn ihrer »angeheirateten Selbstständigkeit« wird alles aus dem Garten verkocht. Darunter die Feigen vor ihrem Hotel Garni Donauwirt in Weißenkirchen (www.donauwirt.at) oder die Bitterorangen im Topf. Zwar nur Kleinmengen, aber: »Als ich erstmals Marmelade d'raus gemacht habe, war ich restlos begeistert.« Doch zurück zum Ursprung. Und der liegt in den Körben, randvoll gefüllt mit Obst, mit dem die Tante ihres Mannes Toni eines Tages vor der Tür stand. Kirschen, Zwetschken, Himbeeren, Erdbeeren... Heute wird in »Marias Küchenhandwerk« alles reinsortig eingekocht, außer: die **zitronige Zwetschke**. Ein ganz besonderes Schmankerl. Die wird entsteint, von Hand geschnitten, die Zitrone filetiert, die Zeste fein geschält, verbringt eine ganze Nacht im Gelierzucker und wird dann eingekocht. Präzisionsarbeit. Und natürlich die Marille. Der Star. Auch hier, wie bei all ihrem Obst, zählt für die Donauwirtin die Herkunft. Ihre Marillenbäuerin etwa, Frau Rumpold, sei unglaublich. Seit 25 Jahren kaufe sie bei ihr. Wachauer Marillen von liebevoll gepflegten Bäumen. »Direkt aus Wösendorf, unterhalb vom Fundort der Venus.« Maria Rosenberger schmunzelt. Denn ob Marmelade, Chutney oder sogar Marillensenf: »Im Oktober ist vieles bereits ausverkauft.«

PERSÖNLICHE LIEBLINGS-MARMELADEN:



Zitronige Zwetschke von Maria Rosenberger.



Weingartenpfirsich mit weißer Schokolade von Monika Schmelz.



Erdbeere mit Ingwer und Pfeffer von Dorrit Schneeweiß.



Orange von Heidi Jäger.



HOFRAT GEIGER IM CAFÉ ELISABETH

Mohn-Marille, Kalmuck, Grand Marnier, Zitronen-Tarte – die Torten von Konditormeisterin Elisabeth Zottl sind legendär. Inspiriert durch eine »Mariandl«-Theateraufführung ist eine weitere Kreation dazu gekommen: die »Hofrat Geiger«-Torte, ein Sacherboden mit Mousse au Chocolat und Marillen-Joghurt-Creme. Joghurtörtchen, Petit Fours, Wachauerkugeln, Omas Nusskipferl, Wachauer Krapferl, Teegebäck, Eis u.v.m. sind weitere Köstlichkeiten. Alles hausgemacht aus natürlichen Zutaten. Unbedingt mitnehmen: Apfelbrot und Mohnzelten. Weißkirchen, Wachaustr. 49, Mi bis So 10–17.30 Uhr (jeder 1. So im Monat geschlossen). www.kalmucktorte.at



Fotos: Johannes Kernmayer (2)



Foto: Günter Standl

WIESER EDEL-MANUFAKTUR: SCHOKO TRIFFT MEX ORANGE

Vom WIESky bis zu den Hasenpemmerln – die Wieser-Shops sind ebenso wie das von Tochter Charlotte in Dürnstein geführte »CHARLOTTE AU CHOCOLAT« Fundgruben für köstliche Mitbringsel aus eigener Produktion. Deutlich erweitert präsentieren sich die Manufakturschokoladen, neu sind dragierte Nüsse und Früchte. Marille ist, vom Fruchtgummiherzerl bis zum Likör, in vielfältigen Kreationen präsent. Bei den Destillaten wurden die klassischen Citrus-Destillate, wie Mex Orange, Mandarine und Bergamotte, wieder aufgelegt. Jüngster Shooting-Star: das Haselnuss-Destillat. www.wieser-wachau.com

120 JAHRE WACHAUER LABERL

Das Wachauer Laberl feiert sein 120-jähriges Jubiläum! Und es schmeckt heute noch genauso reich und knusprig wie eh und je. Denn am Familienrezept hat die Bäckerei Schmidl seit jenem denkwürdigen Tag im Jahr 1905 nichts verändert. Inspiriert von den Schwärmerien seines Bruders für das französische Baguette hatte Bäckermeister Rudolf Schmidl aus Dürnstein eine Jahrhundert-Idee. »Außen knusprig, innen saftig«, trat das Wachauer Laberl einen kulinarischen Siegeszug durch die Wachau und weit darüber hinaus an.

Heute ist es für viele Teil des immateriellen Kulturguts der Wachau. Es ist nicht nur fixer Bestandteil jedes Brotkörberls, sondern auch bei Weinverkostungen. Denn sein einzigartig milder Geschmack neutralisiert den Gaumen zwischen den einzelnen Weinproben. Erkennbar ist das Wachauer Laberl an seiner leicht aufgerissenen, knusprigen Oberfläche, der saftigen mild-aromatischen Krume und nicht zuletzt am eingebackenen »S« an der Laberunterseite.

Erhältlich, wie auch viele weitere Brot- und Back- und Konditorspezialitäten in der historischen Bäckerei in Dürnstein sowie zweimal in Krems, Hohensteinstraße 72 und Obere Landstr. 8. www.schmidl-wachau.at



Foto: Nicole Stessl

BLÜTENPRACHT UND KÜCHENSCHÄRFE

Der Garten Eden der Wachau! Die Kreativ-Gärtnerie der Familie Hick in Weißenkirchen ist längst zum Treffpunkt von Naturliebhabern und Hobbygärtnern geworden. Und perfekt für Ferienmitbringsel, von Dekoartikeln bis zum Blumengruß. Eine Vielfalt heimischer, selbst aufgezogener Kulturpflanzen, darunter viele Raritäten, wird ergänzt durch exotische Bäume. Wachauer Rose, Weinreben und Marillenpflanzen führen die Hitliste an und werden bei Bedarf auch bequem per Post nachgeschickt. Als Geheimtipp gilt das aus 100 selbst gezogenen Sorten verarbeitete Chili-Pulver, das es in sieben verschiedene Blends unterschiedlicher Schärfegrade gibt. Besonders interessant: das reinsortige, ursprünglich aus Peru stammende Aji Charapita.

Übrigens: Falls die Gärtnerie Hick geschlossen hat, empfehlen sich der 24-Stunden-Einkaufs-Automat am Eingang und der Chili-Online-Shop. www.hick-wachau.at www.wachauer-chili.at



Fotos (2): extremfotos.com



Foto: Pett Blaha



Foto: Hick





Österreichische Küche in die Neuzeit beamen, ist das Erfolgsgeheimnis von Marie-Theres und Philipp Essl im Landgasthaus Essl am Südufer, nahe der Donaufähre Weißkirchen. Abends wird's beim Jahreszeiten-Genussmenü kreativer, wobei die Gäste einzelne Lieblingsgänge selbst bestimmen können. Möglicher süßer Ausklang: die Topfentarte mit Marille, Mohn und Basilikum.

Heimatküche der Zukunft

Warum man plötzlich so viele Genießer in Rührsdorf trifft? Ganz einfach: Weil Philipp Essl klassische Wirtshausgerichte mit ganz schön viel Raffinesse verfeinert und Gourmets zusätzlich mit kreativer Jahreszeitenküche überrascht.

Text: Wolfgang Neuhuber
Fotos: Günter Standl

Duftend mit einer Prise Augenzwinkern – so verblüffend beginnt jeder Besuch im Landgasthaus Essl. Denn der als Gedeck eingestellte, würzige Speck zu gesalzener Heumilchbutter, Radieschen und Kren erweist sich als... hausgeräucherter Sellerie. Dazu gibt's, frisch aufgebacken, das mittlerweile kultige Marie-Theres-Sauerteigbrot. Das heißt nicht zufällig nach Gastgeberin Marie-Theres Essl, stammt es doch von ihren Eltern aus der Edel-Bäckerei Weichslbaum in Rohrendorf bei Krems, deren feine Produkte bei zahlreichen Spitzenbetrieben präsent sind.

Es sind die kleinen, feinen Besonderheiten, mit denen die junge Gastgeberfamilie einen Ort geschaffen hat, den der Restaurantführer Gault Millau als »Juwel in der Wachau« bezeichnet. Ge- wissermaßen ein »Rundumwohlfühlwirtshaus«, wo jeder willkommen ist und die Klassiker der ländlichen österreichischen Küche mit moderner Frische auf den Tisch kommen.

Aufgefrischt haben Marie-Theres und Philipp Essl während des vergangenen Winters auch das Ambiente: »Wir wollten einfach alles so, wie wir es anderswo gerne hätten«. Daher empfängt nun

moderner, behaglicher Landhausstil mit gedeckten Farben die Gäste, während die schon bislang grüne Terrasse den prächtigen Garten noch mehr integriert.

Am bewährten kulinarischen Konzept hat sich freilich nichts geändert. Ob kreativer Teller mit rosa gebratenem Rehrücken beim abendlichen Genussmenü oder der geschmacksintensive Erdäpfelsalat zum Wiener Schnitzel mit goldbrauner Panier, alles wird mit gleicher Leidenschaft und Sorgfalt zubereitet.



Neben dem geselchten Sellerie ist der hauseigene Marillenlikör das beliebteste Mitbringsel aus dem Landgasthaus Essl. Marillenschnaps und Marillensaft verleihen ihm seine Fruchtigkeit, die genaue Zubereitung ist Familiengeheimnis. www.landgasthaus-essl.at

ZWIEBELROSTBRATEN ODER LIEBER VEGGIE?

Fleisch spielt in der Wirtshauskultur traditionsgemäß eine wichtige Rolle, aber längst stehen bei Philipp Essl vegetarische Gerichte gleichrangig auf der Karte: »Gemüse eröffnet so tolle Möglichkeiten, und es wäre jammer schade, daraus nur Beilagen zu machen!« Diese kulinarische Vielfalt ist mit ein Grund für die große Beliebtheit des Landgasthauses Essl. »Gerade bei Familienfeiern möchte die Oma vielleicht

mal wieder Kalbsbeuscherl, während die Enkelin Vegetarierin ist.«

Das perfekte heimische Grundprodukt ist für die Umsetzung dieser Philosophie ebenso Voraussetzung wie das Beherr schen traditioneller Kochtechniken: »Als erstes lernen unsere Lehrlinge, wie man Saucen ansetzt! Nur wer die Basics beherrscht, kann klassische Gerichte von ihrer Schwere befreien, ohne dass sie an Geschmack verlieren!« Das gilt gleichermaßen für den Zwiebeljus zur gerösteten Kalbsleber wie beim Verjus Beurre Blanc zum gebrillten wilden Brokkoli.

Hervorragend abgestimmt ist die Getränkeauswahl bei Menüs, die sich nicht als klassische Weinbegleitung präsentiert, sondern bewusst auch spannende Alternativen bereithält. »Zu manchen Gerichten passt oft ein Bier oder Alkoholfreies besser«, ist Marie-Theres Essl überzeugt. Keine Wünsche offen lässt ebenso die Weinkarte, wo man bestrebt ist, die Wachau als Gemeinschaft vorzustellen, sowohl große Namen wie noch unbekanntere Winzer – etwa die »Schätze vom heimatlichen Südufer«.

Köstliche Zahlenspiele

**Eine Zahl sagt mehr als 1000 Worte.
Zumindest im Falle dieser
Wachauer Betriebe, denn jeder für
sich ist alles außer gewöhnlich.**



Fotos: Günter Standl (3)

2 STERNE und 5 HAUBEN

Wie wohltuend unaufgeregt, elegant und gleichermaßen gemütlich ein Weltklasse-Restaurant sein kann, stellen Thomas und Susanne Dorfer-Bacher im Landhaus Bacher eindrucksvoll unter Beweis.

»Spitzenküche, die einen Umweg wert ist« – so knapp definiert Michelin eine der höchsten Auszeichnungen der Gourmetszene. Und Gault Millau 2026 setzt mit 5 (!) Hauben noch eins drauf. Seit mehr als 40 Jahren steht das Landhaus in Mautern für kulinarische Akzente. Und steht zugleich für das, was die Dänen »hygge« nennen: Bewusstes Genießen in einer Atmosphäre des Wohlbehagens. Thomas Dorfers Gerichte sind allesamt optische Kunstwerke, noch wichtiger ist ihm aber das Geschmackserlebnis. Ein fein gesponnenes Netz von Lieferanten sorgt für beste Produktqualität. Heimische Bauern spielen eine wichtige Rolle, eine Atlantik-Seezunge findet jedoch ebenso ihren Platz wie südamerikanische oder japanische Inspirationen. Gastgeberin Susanne Dorfer-Bacher holt als Sommelière dazu fein abgestimmte Weine aus dem renommierten Keller und fürs erste Schnuppern sei das klassische Mittagsmenü (Do, Fr) empfohlen. www.landhaus-bacher.at



Foto: Martin Hesz



Foto: Martin Hesz



Foto: Günter Standl



599 SMARAGDE

Was Erwin Schwarz im Weinkeller seines gleichnamigen Gasthauses in Nöhagen an Schätzen hortet, gibt's in dieser Dichte kaum anderswo. Und so kann man zur famosen Wirtshausküche ein »Best-of Jahrgangsweinen« genießen.

Entscheidungsschwäche wird für Weingenießer hier unweigerlich zum Dilemma.

Die derzeit 599 Positionen an Wachauer Smaragden, von denen es zahlreiche auch als Magnums gibt und die bei jedem neuen Jahrgang um bis zu 60 erweitert werden, sind nur in etwa die Hälfte des Weinbestandes. Ständig optimal gekühlt lagern im Keller noch zahlreiche Gustostüberl aus dem übrigen Österreich und aus ganz Europa, der Champagner-Bereich ist gerade im Ausbau.

»Wein ist einfach meine große Leidenschaft«, lächelt der kochende Patron verschmitzt, »und am schönsten ist es, sie mit Gästen zu teilen!« Die Weine sind daher entsprechend günstig kalkuliert, um zum Verkosten von Raritäten zu motivieren. Das hat sich herumgesprochen. »Viele Weinkenner kommen extra mit dem Taxi und lassen sich von mir beraten. Weil ich dabei auch immer wieder mal zu einem Probierschluck eingeladen bin, weiß ich genau, welche gereiften Weine aktuell in Bestform sind.« www.gasthaus-schwarz.at



Foto: Johannes Kermayer

...UND UNZÄHLIGE SCHAUMROLLEN

Wie viele die Schaubackstube Krenn jährlich verlassen bleibt ebenso im Verborgenen wie die genauen Kalorien. Aber wenn etwas so gut schmeckt, kann man ruhig ein wenig sündigen.

Wie jede Schaumrolle einzeln in traditioneller Handarbeit entsteht, lässt sich (Mi bis Sa, 7–12 Uhr) durch eine große Fensterscheibe mitten in Mautern (St.-Pöltnner-Str. 7) bestaunen. Seit 26 Jahren fabriziert Familie Krenn die süßen Köstlichkeiten. Zunächst wird Blätterteig ausgerollt, ehe die altehrwürdige Schlagmaschine für die süße Schaummasse rotiert, die händisch in die knusprigen Hüllen gefüllt wird. Weitere Spezialitäten: das mit Powidl, Nougat oder Vanille und Früchten gefüllte Plundergebäck, die Nuss- und Mohnbeugerl, Topfengolatschen, Wachauer Kipferl und, auf Vorbestellung, die Schaumrollen-Torte.



Foto: Peter Blaha



54 HAUBEN

Eine Wachauer Institution mit sagenhaftem Rekord: »Der Jamek« ist das einzige Restaurant Österreichs, das seit Bestehen des Guide Gault&Millau immer mit mindestens einer Haube ausgezeichnet wurde.

Was für eine Aufregung: Als Prof. Michael Reinartz 1980 erstmals den aus Frankreich importierten Gault&Millau präsentierte, gab es in ganz Österreich lediglich ein Restaurant mit 2 Hauben und nur fünfzehn mit 1 Haube. Mit dabei: die Gaststätte Jamek, schon damals ein Leuchtturm der Qualität. Winzer Josef Jamek hatte den Riesling Ried Klaus und den Veltliner Ried Achleiten in der Weinwelt positioniert, und seine wunderbar kochende Frau Edeltraud machte die Gaststätte zum Treffpunkt für Genießer. Seither ist viel Wasser die Donau hinabgeflossen. Die Jamek-Stuben strahlen noch immer ländlichen Charme aus, eine überdachte Terrasse öffnet sich nun zu den Weingärten und von den Rieden Klaus und Achleiten gibt's nach wie vor Paradeweine. Die zeitgemäß verfeinerte Regionalküche hält mittlerweile bei 2 Hauben, und mit Hechtnockerln (links unten) und Topfenhaluschka finden sich auch nach mehr als 45 Jahren legendäre Klassiker von Edeltraud Jamek auf der Karte. www.jamekwein.at



Foto: Kastner Media



Foto: Wachsmann Verlags-GesmbH



Moderner 4-Sterne-Komfort, sehr private Atmosphäre und Gastgeberinnen mit Herzblut: Gisela und Marlies (Bild oben) Mandl und ihr Donauhof in Weißenkirchen.

HAPPY BIRTHDAY DONAUHOF

Jede Menge Grund zum Feiern: Familie Mandls 4-Sterne-Haus in Weißenkirchen feiert jugendlichen 50. Geburtstag.

»Es ist einfach wunderschön, täglich Gäste um sich zu haben, denen wir unsere Begeisterung für die Wachau näherbringen können«, freut sich Gisela Mandl, die den Donauhof 1976 gegründet hat. Einladend wie die gelbe Fassade mit den grünen Fensterläden ist auch das Innere des schmucken Hauses. Zeitgemäßer Komfort ist selbstverständlich, alles eingebettet in behaglich edelländliches Ambiente und sehr private Atmosphäre. »Wir möchten einfach ein familiäres Zuhause wie bei Freunden sein!« bringt es Tochter Marlies Mandl, die das Hotel seit 26 Jahren führt, auf den Punkt. Das zeigt sich schon beim verführerischen Frühstück mit allerlei Köstlichkeiten. Die zahlreichen Stammgäste schätzen die Herzlichkeit der beiden Gastgeberinnen, nutzen die vielen privaten Ausflugstipps und die wunderbare Möglichkeit, einen Ferientag unkompliziert bei Selfservice in der hauseigenen Gäste-Weinstube ausklingen zu lassen.

www.hotel-donauhof.at

HERBERGE SEIT MEHR ALS 350 JAHREN

In den behutsam restaurierten Wirtsstuben im Gasthof Zum Goldenen Löwen von Familie Frey in Maria Taferl wird Geschichte lebendig.

Jeder Raum ist ein historisches Kleinod, wo zur regionalen Küche neben Wein teils ungewöhnliche Bierspezialitäten im Mittelpunkt stehen. Fünf charmante Wohlfühlzimmer sowie das originelle »Pilger Spezial Schutzhäus« für bis zu 4 Personen laden zum Übernachten, und das berühmte Hausmuseum mit dem mechanischen Alpenpanorama sollte man unbedingt bestaunen. www.freyswirtshaus.at



Foto: Zum Goldenen Löwen



Foto: Residenz Wachau

ROMANTIK AM SÜDUFER

Alles außer gewöhnlich, lautet das Motto der Romantiksuiten in der Residenz Wachau. Jede für sich ein Unikat mit ebenso exquisitem wie fantasievolltem Interieur.

Ob »Süße Verführung«, »Heidizimmer«, »Bacchus« oder »Fantasia« – gerade Letztere kommt bei den bis zu 42 m² großen Suiten nicht zu kurz. Freistehende Badewannen mit Donaublick gibt's dabei ebenso wie Sternenhimmel über dem Himmelbett und natürlich De-luxe-Komfort bis ins kleinste Detail. Dazu bietet Familie Pulker neben 21 gediegenen Doppelzimmern auch originelle Themen-Suiten wie »Donauprinzessin« mit Bett am Schiffsdeck oder »Burgverlies« mit Kerkerbett. Jede Menge Romantik ist nicht zuletzt im »Rebstöckl« mit zwei kuscheligen Zimmern und einer Suite angesagt. Zum Relaxen stehen Wellness und Badeteich bereit.

www.residenz-wachau.at

fein schmecken.

Zwettler
was uns ausmacht.

PRIVAT BRAUEREI ZWETTL
Karl Steiner

RIND UND RINDFLEISCHKÜCHE IN DER WACHAU

ICH WILL EIN *Rind* VON DIR

In Sachen Rindfleischküche frönen Wachauer Gastronomen der Klassik, wagen aber auch den Blick über den Tellerrand. Und Rinderzüchter, die spannende Rassen an die Donau geholt haben, bringen Bewegung in die Sache.

Text: Jürgen Schmücker



Foto: Hotel Wachau



Fotos (2): Herbert Lehmann

Bavette.

Der Klang dieses Wortes lässt die Herzen von Genießerinnen und Genießern schneller schlagen. Es ist eine köstliche Rarität, ein Steak, geschnitten aus dem Bauchlappen des Rindes. In Amerika (und teilweise auch bei uns) wird der Begriff Flank verwendet. Manchmal auch Flap. In den feineren Küchen Frankreichs hin und wieder auch Bavette d'Aloyau. Aber egal, wie man es nennt. Sollte man einen dieser Begriffe auf einer Speisekarte entdecken, gibt es nur eines: zuschlagen. Vor allem auch deshalb, weil das Flanksteak viel zu selten auf heimischen Karten zu sehen ist. Beim Hipfinger wird man fündig. Genauer gesagt in Hipfingers Wachauer Stube im **Hotel Wachau** in Melk (www.hotel-wachau.at). Und weil man dort weiß, dass der Cut am besten gelingt, wenn er im Ganzen gegrillt wird, gibt es das gute Stück ab zwei Personen. Immerhin wiegt das Teil 800 Gramm oder mehr. Wer möchte, kann die Platte natürlich auch für sich alleine bestellen. Es ist zwar eine Menge Fleisch, aber jeder Bissen lohnt. Sparen kann man ja bei den Beilagen.

Die Steaks beim Hipfinger kommen übrigens nicht von irgendwelchen Rindern. Erstens stammen sie aus der eigenen Landwirtschaft, zweitens sind es Highland Cattle. Also schottische Hochlandrinder, die sich hier ziemlich wohl fühlen. Zur Erinnerung, die Highlander sind markante, aber nicht allzu große Rinder mit zotteligen Stirnfransen und großen, geradlinigen Hörnern, die parallel zum Boden wachsen. Die Hipfingers sind passionierte Landwirte und Züchter. Das Hotel Wachau thront über der Donau, an der Pforte zur Wachau, die Biolandwirtschaft in einem nahen Dorf im

Mostviertel. Weidehaltung, Biofutter und kurze Wege zum Schlachthof, um Stress beim Transport zu vermeiden und die Qualität im Fleisch zu sichern. Die Hipfingers drehen an vielen Schrauben, um exzellente Produkte vom Hochlandrind zu liefern. Aktuell strebt der Betrieb eine Zulassung für den Weideschuss an, um auch diesen Bereich eigenständig steuern zu können.

Und nein, im Restaurant wird natürlich nicht ausschließlich das üppige Flanksteak angeboten. Auch das Beef Tatar ist eine uneingeschränkte Empfehlung, und die »Zottl-Burger« sind eine Klasse für sich.

Anderer Betrieb, andere Rasse. Genau wie Bavette löst eine bestimmte Rinderrasse Entzücken und hohe Erwartungen bei Gourmets aus. Wagyu. Die Kühe selbst wirken unscheinbar. Kurze, konische Hörner, dunkelbraun und nicht übermäßig groß. Aber das Fleisch hat es in sich. Als Kobe-Beef hat es längst Kultstatus erreicht. Wobei Wagyu die Bezeichnung der Rasse ist und Kobe die – wahrscheinlich prominenteste – Herkunft. Neben Kobe aus der Präfektur Hyogo gibt es aber auch noch Omi oder Matsusaka aus den Präfekturen Shiga und Mie. Den Reiz und den Zauber des Wagyu macht sein Fett. Das ist nämlich nicht einfach nur eine gut abgegrenzte Schicht auf den verschiedenen Cuts, es zieht sich hauchdünn und fein verzweigt durch die gesamte Muskulatur, weshalb man es auch »intramuskuläres« Fett nennt. Zugegeben, der Name hat wenig Charme, aber dahinter verbirgt sich großes Gaumenglück. Das Fleisch bekommt dadurch eine butterweiche Textur, und der Geschmack ist nussig und einzigartig. Für den Grad der Marmorierung gibt es eine

Glücklich ist... wer einen Biohof sein Eigen nennen darf! Jochen Hipfinger (Hotel Wachau & Restaurant Wachauer Stube) züchtet mit seiner Familie schottische Hochlandrinder (links). Das Ergebnis sind Rindfleischgerichte fein marmoriert und mit intensivem Geschmack – egal ob sein legendäres Steak Bavette oder ein feines Beef Tatar (oben).



Der Raviolo vom OX-Tafelspitz zählt längst zu den »Signature dishes« von 2-Sterne- und 5-Hauben-Koch Thomas Dorfer im Landhaus Bacher in Mautern.

RECHTE SEITE:
Überaus spannend und vielseitig präsentiert sich das Repertoire an Rindfleischgerichten von Sepp Knoll jr. (1) im Loibnerhof, keinesfalls fehlen darf der Tafelspitz mit seinen klassischen Beilagen (2). Im Spitzer Graben setzt Roman Siebenhandl (4) in seinem Weißen Rössl auf fast vor der Haustür gezüchtete Wagyu-Rinder, etwa beim umwerfenden Huftsteak (3) oder seinem »Carpaccio und Lardo« (6). Der Name Höllerschmid ist längst über die Grenzen der Wachau hinaus als »Gourmet-Fleischhauer« ein Begriff, im Bild Christoph Höllerschmid (5), der gemeinsam mit Vater Manfred und der ganzen Familie diesen Vorzeigebetrieb führt.

eigene, weltweit gültige, Maßzahl – den Beef Marbling Score. Der gilt zwar auch für alle anderen Rassen, an die hohen Werte, die das Wagyu-Fleisch erreicht, kommt aber kaum eine davon heran.

In der Wachau, genauer in Mühldorf, sind es Agnes und Matthias Penner, die sich der Rasse verschrieben haben. Bei ihnen bekommt man unterschiedliche (auch seltene) Cuts, wie etwa Flat Iron, Fledermaus, Brisket, Flap oder Kugel. Sogar das grobfasrige Kronfleisch, das Zwerchfell, ist zu haben. Man muss nur danach fragen. Wer Wagyu ausprobieren will und sich gerne bekochen lässt, ist jedenfalls im **Weißen Rössl** von Roman Siebenhandl bestens aufgehoben (www.roessl-wachau.at). Dort wird unter der Rubrik »Vorspeisen« ein Gericht angeboten, das schlicht »Carpaccio und Lardo« heißt. Das Carpaccio ist dabei von besagten Wachauer Wagyu-Rindern aus Mühldorf, der Lardo (der dreifingerdicke Rückenspeck alter Fetschweine) kommt vom gleichen Betrieb. Von Turopolje-Schweinen. Aber das ist eine ganz eigene Geschichte. Das Gericht wird ganz klassisch mit Pesto, Rucola und Parmesan serviert, lebt aber ganz klar von der herausragenden Produktqualität von Schwein und Rind. Wer danach immer noch Lust auf die besondere Kuh hat: Huftsteak. Mit gegrilltem Gemüse, Pastinakenpüree und Crème-de-Paris-Butter. Umwerfend.

Von der Rasse zur Klassik

Wenn die Fleischqualität passt, sind der Kreativität und der Leidenschaft in der Küche keine Grenzen gesetzt. Am Rand der Wachau hat Manfred **Höllerschmid** einen

Hotspot für hochwertiges Fleisch geschaffen (www.hoellerschmid.at). Nicht nur, aber vor allem, für Rindfleisch. Nachdem die Höllerschmids selbst weder Tiere halten noch züchten, arbeiten sie mit Partnern zusammen, die ihre Vorstellung von Qualität teilen. Großteils sind das kleine Betriebe, Regionallität hat dabei einen hohen Stellenwert. Jetzt gibt es natürlich eine ganze Reihe von Restaurants und Wirtshäusern, die sich in Sachen Fleisch mit den Schmankerln aus dem Hause Höllerschmid versorgen.

Eines davon haben wir besucht und möchten es hier empfehlen. Das **Restaurant Loibnerhof** in Unterloiben (www.loibnerhof.at). Warum wir das empfehlen? Weil sich die Karte in Bezug auf Rindergerichte unfassbar spannend liest. Vor allem wegen der Klassiker der Innereinküche, die darauf zu finden sind. Ein paar Beispiele gefällig? Einmal abgesehen davon, dass das Kalb eine eigene Kategorie unter den Hauptspeisen belegt und von der gefüllten Kalbsbrust über das gebraute Kalbsbutterschnitzel bis hin zum Wirtshausklassiker schlechthin, dem Wiener Schnitzel vom Kalb, alles verfügbar ist, was die heimische Kalbfleischküche zu bieten hat, überzeugt die Karte aber auch mit etlichen Überraschungen. Zur Pflicht kommt praktisch noch die Kür, und da gibt es, speziell bei den Vorspeisen, gebackenen Kalbskopf, Beuscherl, geröstete Nierndl und Kutteln mit Kalbsfuß. Schon klar, dass das nicht jederfrau und jedermanns Küche ist. Der legendäre Koch Anthony Bourdain nannte derlei Gerichte »Parts unknown«. Sie sind ein Abenteuer. Aber eines, das lohnt. Wer sich drübertraut, wird jedenfalls fürstlich belohnt. Sämtliche Gerichte gelingen im Loibnerhof allerbestens. Wer allerdings auf der »sicheren Seite« genießen will: Tafelspitz und das gemischt gekochte Rindfleisch sind perfekte Alternativen.

Last not least Thomas Dorfer im **Landhaus Bacher** (www.landhaus-bacher.at). Dort wurde das Rind in den Menüs zwar vom (Rutzenmooser) Biolamm weitgehend abgelöst, aber es gibt immer noch zwei Klassiker. Bei den Gerichten, die zum Lunch serviert werden, sticht das Wiener Schnitzel vom Kalb heraus. Das ist nichts weniger als mustergültig. In Erinnerung bleibt aber auch ein Gang, der es – zu Recht – in die Riege der Landhaus-»Signature- dishes« geschafft hat. Der Raviolo vom OX-Tafelspitz, serviert mit passiertem Spinat, Semmelkrenschäum, Daimkrokette und warmem Cidre-Gelee. Ein Gang, so gut, dass er fast ein Machtwort ist. Ein Schlusswort allemal.



Backhenderl trifft RAHMSCHMARRN

Klassisch österreichische Gerichte mit zeitgemäßem Touch haben die behaglichen Stuben im Hotel-Restaurant Zur Post in Melk zum Treffpunkt für Genießer gemacht (www.post-melk.at). Wir sprachen mit dem kochenden Patron Johannes Ebner.

Interview: Wolfgang Neuhuber

Was macht ein richtig gutes Wirtshaus aus?

Entscheidende Voraussetzung ist eine echte, ehrliche Küche ohne übertriebene Effekthascherei, aber mit Qualität und Charakter. Dazu muss man die Gastfreundschaft spüren und es braucht ein Ambiente, das die Region widerspiegelt und Wärme und Gemütlichkeit ausstrahlt. Eben einfach zum Wohlfühlen.

Wie setzen Sie das in der Post um?

Wir verbinden österreichische Klassiker mit modernen und jungen Einflüssen. Die Postküche zeichnet sich durch Saisonalität, Regionalität und erstklassige Produkte aus der Wachau und dem Mostviertel aus. Fisch aus heimischen Gewässern oder Wild von der Stiftsjagd sind Beispiele. Kurzum, alles, was hier wächst und wir direkt und frisch beziehen können.

Welche Rolle spielt Fleisch...?

Die Post ist ja aus einem Metzgereibetrieb hervorgegangen. Ich bin nicht nur Koch, sondern auch gelernter Fleischer. Fleischspezialitäten sind daher auf unserer Karte nicht wegzudenken. Viele Stammgäste kommen genau deswegen zu uns.

... und wie schauts mit Vegetarischem aus?

Vegetarische Gerichte sind mittlerweile ebenfalls ein wesentlicher Bestandteil der Karte. Saisonal kommen hier viele Gemüse- und Obstsorten zum Einsatz, aber auch Kräuter, Pilze und was sonst noch im Wald und Wiesen der Umgebung gedeiht. Wir bereiten sogar Traditionelles fleischlos zu, wie den vegetarischen Tafelspitz mit gebackenem Ei.



Foto: Herbert Lehmann



Fotos (3): Johannes Kermayer

Wenn's in der Wachau schmeckt,



Lieferung in
Österreich &
Deutschland

dann mit Fleisch von
HÖLLERSCHMID.



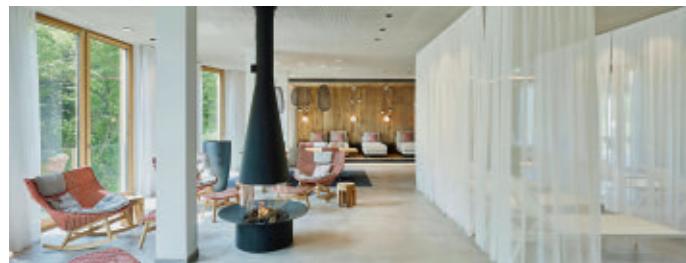
Jetzt entdecken auf
www.hoellerschmid.at

Fleischwaren Höllerschmid GmbH
Gewerbestraße 19 · 3492 Walkersdorf
Telefon +43 (0)2735 5228 10
fleischbank@hoellerschmid.at





Fotos (2): Steigenberger Hotel Spa Krems



»BEST LONGEVITY SPA 2025«-AWARD FÜR DAS STEIGENBERGER HOTEL & SPA KREMS

Fantastische Ehrung bei den »Look! Spa«-Awards für das in den Weinbergen gelegene Steigenberger Hotel & Spa Krems, das sich nicht nur als beliebtes Ferienrefugium, sondern auch als erste Adresse Niederösterreichs für Medical Longevity, Wellness und Gesundheitsvorsorge etabliert hat.

»Mein Team und ich freuen uns sehr über diese wundervolle Auszeichnung in diesem eindrucksvollen Potpourri der beliebtesten und besten Spas in Österreich«, so Generaldirektorin Angelika Ponecz (Bild oben mit DDr. Gerald Jahr). »Gemeinsam mit dem erfahrenen Ärzte-Team von Cardea Wachau konnten wir in den vergangenen Monaten einmalige Medical Longevity-Angebote kreieren.«

Gäste dürfen sich auf luxuriösen Komfort, handverlesene Longevity- & Wellness-Angebote, saisonal bewusste Kulinarik und ein erstklassiges Gesundheitsprogramm freuen. Bald ergänzen inspirierende Retreats das vielseitige Wohlfühlangebot.

MEDICAL LONGEVITY-ANGEBOTE AUF HOHEM NIVEAU

Das Steigenberger Hotel & Spa Krems richtet sich sowohl an Genuss- und Aktiv-Urlauber als auch an Gäste, die gezielt Angebote rund um Longevity und Slow-Aging suchen. Auf 3.000 m² bietet die Spa World Luxury ein umfassendes Entspannungsgesamt mit Fitnessbereich, Außen- und Indoor-Pool, Saunen, Dampfbad, Whirlpool sowie Ruheräumen mit offenem Kamin. Ergänzt wird das Angebot durch Massagen, Beauty-Anwendungen und Medical Longevity-Treatments im integrierten Cardea Wachau. In Kooperation mit Fachärzten verbindet das Haus Wellness, Prävention und medizinische Expertise – mit besonderer Fokus auf Frauengesundheit, aber ebenso maßgeschneiderten Programmen für Männer. www.krems.steigenberger.at



Foto: Johannes Klemmayer



Foto: Pfeffel

NEUE WOHNQUALITÄTEN IM GARTENHOTEL PFEFFEL

Wohltuend viel Platz ist das Konzept der neuen Zimmer und Suiten im Gartenhotel bei Dürnstein, die im Rahmen einer völligen Neugestaltung des alten Haustaktes entstanden.

»26 moderne und wunderbar geräumige Wohnheiten, darunter auch exklusive Penthouse-Suiten, durchwegs mit Balkon oder Terrasse zur Donau, sind entstanden«, freut sich Karoline Pfeffel über den in aller Stille vollzogenen Umbau. »Wir sind ein traditioneller Familienbetrieb, und nach der tollen Neuausrichtung in den letzten Jahren folgte nun noch eine völlige Neugestaltung unseres ältesten Hotelteils.« Darüber hinaus entstand ein zusätzlicher Ruheraum im Penthouse-Spa mit seinem ganzjährig beheizten Panoramapool. Weiters: neue Gartenlandschaft, Seminarbereich mit nunmehr zwei großen Räumen und erweiterte Garage. www.pfeffel.at



Sie brauchen einen Tapetenwechsel?

Genießen Sie revitalisierende Massagen und wohltuende Saunagänge in unserem **neuen Wellness-Bereich**. Finden Sie Entspannung im Pool und danach in der finnischen Sauna, der Bio-Sauna oder im Dampfbad. Abkühlung danach schafft das Crashed-Ice aus der Kältekammer.

Auf höchstem Niveau verwöhnen Sie Martin Pritz und die Mitarbeiter des Restaurants mit **gesunden Köstlichkeiten aus der Region**. Obst und Gemüse stammen aus eigenem Anbau. Mit großer Liebe gezogene **Garten-Paradeiser aller Art und Herkunft** sind ein besonderes Highlight.

Egal, ob Sie allein, zu zweit oder mit Freunden reisen – **hier finden Sie den perfekten Rückzugsort**.

Lassen Sie den Stress hinter sich und gönnen Sie sich eine Auszeit, die Körper und Geist in Einklang bringt.

Ihr Wohlfühlparadies wartet auf Sie!



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



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



Foto: Pichlers Wohlfühladressen

Romantikschloss als neues Eventresort

Minimalistische Architektur mit ausgefeilter Kongress-technik als innovativer Kontrapunkt zum historischen Schloss-ambiente: Familie Pichlers Luberegg 1787, das auch für Hochzeiten unterschiedlichster Größe den stilvollen Rahmen bildet. Zur Einkehr empfiehlt sich die gemütlich-lässig designete »Schlosserei« mit Bar und Restaurant, zum Übernachten stehen drei Schloss-Suiten sowie nebenan im Landhotel Wachau 37 Zimmer bereit.



Alleine die Fläche des Daches lässt den unglaublichen Aufwand der Renovierung erahnen: 2.500 Quadratmeter originalgetreu restaurierte Holzschindeln mussten verlegt werden, Fassade, Fenster nach historischen Vorlagen und Innenräume mit kostbaren Tapeten aus dem 18. Jahr-

hundert wurden wiederhergestellt. Und dies alles unter den Argusaugen des Denkmalamtes.

Schloss Luberegg 1787 ist aber nicht nur wiederbelebte Tradition, sondern setzt auch Akzente in die Zukunft. Historisches ist geschickt mit Modernem kombiniert.

Text: Wolfgang Neuhuber

Es braucht schon einiges an Vision und Hartnäckigkeit, um das Jahrzehntelang im Dornröschenschlaf dahinschlummernde Schloss Luberegg 1787 in Emmersdorf wieder in ein zauberhaftes Juwel zu verwandeln und um ein extravagant designetes High-Tech-Convention-Center zu erweitern.



Foto: Ing. Alexander Koch BA



Foto: Renate Steinberger



Foto: Franz Gleiß

Familie Pichler – Hoteliers und Gastgeber mit Herblut (v.l.n.r.): Josef, Valentina mit Oskar, Franz-Josef mit Franziska und Eveline Pichler.

Dazu hat Familie Pichler mit dem Event- und Convention-Center einen für ganz Niederösterreich beispiellosen Veranstaltungsort geschaffen. Verschiedene Räumlichkeiten und Säle in Kombination mit modernster Seminartechnik und exklusivem Ambiente bieten beste Voraussetzungen für Tagungen, Kongresse und stilvolle private und geschäftliche Feste aller Art.

Heiraten in zauberhaftem Ambiente...

Wo einst Kaiser Franz II. dem höfischen Zeremoniell entfloß, finden nun Brautpaare den stilvollen Rahmen für das »Ja-Wort« im kleinen Kreis oder bis zu 350 Personen. Der liebevoll wiederhergestellte Schlossgarten bildet ebenso die ideale Festkulisse wie der prunkvolle historische Saal. Praktischerweise ist Luberegg auch Standesamt, und drei imperiale Schloss-Suiten sorgen für den unvergesslichen Ausklang der Hochzeit. Weitere Zimmer für die Hochzeitsgesellschaft stehen in unmittelbarer Nähe in den Pichler-Hotels Donauhof und Landhotel Wachau bereit.

...und »die Schlosserei« als Genusstreff

Heuriger, Bar, Restaurant – stylischer kulinarischer Mittelpunkt von Schloss Luberegg 1787 ist die im Sommer 2025 neu eröffnete »Schlosserei«. Außergewöhnlich ist alleine schon das warme Ambiente aus Holz und Naturstein in Kombination mit modernen Akzenten, besonders stimmungsvoll der Gastgarten. Auch für auswärtige individuelle Gäste gibt's hier den ganzen Tag gute Gründe, mal vorbeizuschauen – sei es auf ein Glas Wein, einen Lunch oder zu regionalen Spezialitäten in entspannter Atmosphäre. www.luberegg.at



Foto: Franz Gleiß



Foto: Pichlers Wohlfühladressen

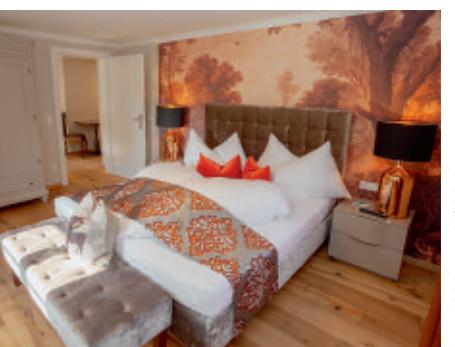


Foto: Pichlers Wohlfühladressen

SCHLOSS-Chronik

1787 Bau durch Joseph von Fürnberg, dem berühmten Donauadmiral und Holzhändler aus dem Waldviertel.

1803 Sommerliches Jagdschloss als Rückzugsort für Kaiser Franz I. und später Kaiser Franz II.

1835 Verlust der kaiserlichen Funktion, in der Folge vielfach Besitzerwechsel, und Schloss Luberegg wird zum Forsthaus, Jagdstützpunkt und Verwaltungsort. Der barocke Glanz verblasst, die barocken Gartenanlagen verwilern und die Gebäude werden zweckmäßig den Bedürfnissen angepasst.

1919 Nach Ende der Monarchie Enteignung und staatliche Verwaltung. Zwischendurch dient Luberegg als Gasthof, um dann – ohne weitere Konzepte – in den späteren Jahrzehnten bis in die 1980er-Jahre zunehmend zu verfallen.

1988 Eveline und Josef Pichler eröffnen das Hotel Donauhof in Emmersdorf und setzen erste familiäre Akzente für ihre Emmersdorfer Hotellerie, der später das Hotel Wachau folgt.

2003 Kauf von Schloss Luberegg durch Familie Pichler.

2018/2019 Renovierung und in der Folge Eröffnung des Anwesens gemeinsam mit der nächsten Generation – Maria-Theresa und Franz-Josef Pichler – trotz schwieriger Rückschläge (Hochwasser, Brand).

2024 Eröffnung des Event- & Convention-Center als zukunftsweisender Meilenstein für Luberegg.

2025 Eröffnung der »Schlosserei« als neues kulinarisches Herz von Luberegg 1787.

DONAU, FELS & FALKENRUF

Eine Hommage AN DAS FEDERSPIEL

Das Federspiel, eines der erfolgreichsten Projekte der heimischen Weinwirtschaft, feiert 2026 Geburtstag. Der Blick zurück offenbart eine fesselnde Geschichte, außergewöhnliche Weine und eine spannende Zukunft.

Text: Jürgen Schmücking · Foto: Monika Löff



Ein erwachsen gewordenes Geburtstagskind. Findet man in Vinotheken, Kellern oder Weinarchiven... ein Federspiel aus frühen Jahren – nicht zögern. Überraschungen sind garantiert.
Foto: Jürgen Schmücking



Ein prachtvolles Exemplar. Sattes, strahlendes Goldgelb, silberne Reflexe. So strahlend, dass man es fast schon leuchtstiftgelb nennen möchte. Und keine Spur von überreifen, müden oder gar oxidativen Tönen. Weder in der Farbe noch im Aroma. Im Gegenteil, der Grüne Veltliner Federspiel vom Dürnsteiner Kellerberg hat knapp 40 Jahre am Buckel und strahlt eine Eleganz und Kraft aus, die verblüffend ist. Klar, der Wein zeigt auch reife Noten, Kräutertee zum Beispiel, und vielleicht hatte er in den langen Jahren seines Daseins auch schon den einen oder anderen Durchhänger. Aber jetzt gerade präsentiert er sich in Topform. Malve, Mango, etwas Ananas. Reife Quitte. Subtile Mineralik und – immer noch – eine erstaunliche Länge.

Während der Recherche für diesen Beitrag sind wir auf einen kleinen Schatz gestoßen. Eigentlich wollten wir beim Fohringer, einer der bestsortierten und bekanntesten Gebietsvinotheken in der Wachau, nach einem etwas älteren Federspiel suchen, um zu zeigen, dass dieser auch gut reifen kann. Dass wir auf unserer Suche allerdings einen Wein aus dem Geburtsjahrgang dieser Kategorie fanden, war eine große Überraschung. Und dass sich dieser 1986er dann auch noch in einer derart guten Verfassung präsentiert, noch viel mehr.

AUFBRUCHSTIMMUNG UND EIN TRIUMVIRAT

Spulen wir zurück in die 1980er-Jahre. Die Wachau sucht nach Orientierung. Nach Navigation in »rauer See«, wie Emmerich Knoll, der derzeitige Obmann der Vereinigung Vinea Wachau Nobilis Districtus, den damaligen Weinmarkt in einem Interview nannte. Da war zum Beispiel der Massenjahrgang 1982 und der darauffolgende Preisverfall, der Weinskandal 1986 und der diesem Skandal folgende Einbruch der Märkte.

Die Gemeinschaft, die in dieser schwierigen Zeit entstand, darf zurecht als Fels in der Brandung turbulenter Weinzeiten betrachtet werden. Die Vinea Wachau – und damit die Region – antwortet nicht mit Lautstärke, sondern mit Ordnung. Mit einem Codex, der unter anderem Anreicherung untersagt und einen Ausbau ohne spürbaren Holzeinfluss verlangt. Es entsteht ein Triumvirat aus Stilen, an denen sich Konsumentinnen und Konsumenten verlässlich orientieren können. Die Kategorie Steinfeder steht für leichte, frische Weine mit höchstens 11,5 % Alkohol, das Federspiel für klassisch-trockene und mittelgewichtige Weine zwischen 11,5 und 12,5 % und die Smaragde für kraftvolle und lagerfähige Weine ab 12,5 % Alkohol.

»Federspiel« – das klingt leicht, verspielt, fast wie ein Versprechen. Tatsächlich stammt der Begriff aus der mittelalterlichen Falkenjagd. Mit einem aus Federn gebundenen Lockvogel rief man die Greifvögel nach der Jagd zurück. In der Wachau wurde diese Metapher übernommen, um jene Weine zu bezeichnen, die weder federleicht noch



Die Zukunft im Blick,
die Qualität im Griff.
Emmerich Knoll ist, was die
Wachauer Federspiele betrifft,
von beidem fest überzeugt.

Foto: Johannes Kermayer



DIE WEINKATEGORIEN

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

STEINFEDER® VINEA WACHAU
Unter 11,5 Vol.-% Alkohol
FEDERSPIEL® VINEA WACHAU
Von 11,5 bis 12,5 Vol.-% Alkohol
SMARAGD® VINEA WACHAU
Ab 12,5 Vol.-% Alkohol

schwer und opulent sind, sondern genau die goldene Mitte bilden. Weine voller Nuancen und mit ganz eigenem Charakter. Weine, wie es die Vinea selbst formuliert, die das Gespräch eröffnen. Und perfekt zum Heurigen, zu gebackenem Karpfen und zum Tafelspitz mit frischem Kren passen. Die Federspiele sind auch eine Möglichkeit, um zu begreifen, wie der Boden mit dem Klima spricht. Man muss nur zuhören.

Nehmen wir zum Beispiel den Grünen Veltliner von der Ried Kreutles, Jahrgang 2024 vom Weingut Knoll. Ein Federspiel. Und was für eines. Wir haben den Wein gewählt, weil er ein Paradebeispiel für ein Federspiel ist. Ein großer deutscher Weinhandler nannte ihn sogar »archetypisch«. Der Wein wächst an den niederen Hängen des Loibner Bergs, in der Nase betören frische und elegante Steinobstnoten. Dann zarte Blütenaromatik und am Gaumen eine herrliche Frische. Zauberhaft.

Die Domäne Wachau, ebenfalls ein Betrieb dessen führende Köpfe bei der Gründung der Vinea Wachau eine tragende Rolle gespielt haben, geht einen eigenen Weg. Sie gliedert ihr Sortiment in die Kategorien entlang der Donau, Terrassen-, Orts- und Riedenweine. Federspiele sind in jeder dieser Kategorien vertreten. Allein bei den beiden Ortsweinen, etwa bei den Rieslingen aus Weissenkirchen oder Dürnstein, unterscheiden sich die Weine so stark voneinander, dass es eine Freude ist. Was beide gemeinsam haben ist eine kompakte Steinobstnote. Beim Federspiel aus Dürnstein kommt aber auch noch ein feurig-rauchiger Ton dazu. Besonders spannend wird es dann aber bei den Riedenweinen. Das Sortiment der Domäne liest sich wie eine Matrix. Eine Achse bildet die Herkunft der Trauben, die andere der Stil des Weins. »So können wir viel stärker differenzieren und feine Unterschiede in den verschiedenen Terroirs herausarbeiten«, meint Roman Horvath, der Geschäftsführer der Domäne Wachau. Und die Weine geben ihm recht. Von leichtfüßig-verspielten Federspielen aus der Kategorie entlang der Donau (zu der auch der Katzensprung, einer der bekanntesten Weine Österreichs gehört) hin zu den terroirbetonten Federspielen in der Gruppe der Riedenweine. Sich aus dieser Riege großartiger Weine einen Favoriten zu erkennen, ist keine einfache Aufgabe.

Ein heißer Tipp dafür ist der Riesling vom 1000-Eimer-Berg aus den Spitzer Lagen. Der Weinberg ist bekannt dafür, komplexe und kühle Rieslinge hervorzubringen, und genau das macht das Federspiel aus dieser Lage. Kühle Pfirsichfrucht, anmierende Säure und eine erstaunliche Länge.

DIE ZUKUNFT DES FEDERSPIELS IST GRÜN

Ja, viele Federspiele werden aus der Rebsorte Grüner Veltliner gemacht. Nein, die Rebsorte ist mit dieser Überschrift nicht gemeint. Erstens, weil Federspiele nicht zwingend aus Grünen Veltliner oder Riesling gekeltert werden. Die Bezeichnung steht für einen bestimmten Stil. Auch ein Neuburger oder sogar ein Zweigelt kann zum Federspiel werden. Als Rosé, versteht sich. Gemeint ist aber wie gesagt nicht die Sorte, sondern der Fokus auf nachhaltiges wirtschaften. Zur Zeit der Gründung der Vinea Wachau war der Klimawandel unbekanntes Terrain. Jetzt ist er das nicht mehr, und die Vereinigung hat reagiert. Ab dem Jahrgang 2023 müssen alle Weine, die als Steinfeder, Federspiel oder Smaragd vermarktet werden, als »Nachhaltig Austria« zertifiziert sein.

Einem System also, bei dem jeder Betrieb für sich entscheiden kann, in welchem Bereich er seine Schwerpunkte setzt und Verbesserungen anstrebt. Das kann der Energieverbrauch, der Pflanzenschutz, die Bodenvitalität oder auch der Wasserverbrauch sein. Und es kann ein erster Schritt für jene Betriebe sein, die noch einen Schritt weiter gehen und auf bio umsteigen wollen.

Womit wir wieder zurück zum Anfang kommen. Der Wein, mit dem wir unser Plädoyer für das Federspiel eröffnet haben, der Dürnsteiner Kellerberg aus dem Jahr 1986, kommt vom Weingut Schmidl in Dürnstein. Dem unmittelbaren Nachbarn der Domäne Wachau. Heute wird das Weingut von Theresa Harm als Bio-Weingut Schmidl geführt, und am Kellerberg stehen immer noch Reben des nachhaltig bewirtschafteten Weingutes. Und es gibt immer noch ein Federspiel von dieser Lage. Einen herrlichen, nach Birne und Marille duftenden Riesling mit Frische, Substanz und vielversprechender Zukunft.



Ein Besuch im malerischen Kellerschlössl bei Dürnstein sollte bei einem Wachau-Ausflug nicht fehlen. Foto: Günter Standl

Die Ried Achleiten in Weissenkirchen zählt zu den bedeutendsten Lagen der Wachau.

Fotos (2): Domäne Wachau



DOMÄNE WACHAU

REVOLUTIONÄR ZUR WINZER-WELTKLASSE

Wie grundlegend anders, innovativ und gleichzeitig hochqualitativ das Konzept einer modernen Bio-Genossenschaft hier verwirklicht wird, unterstreicht eine außergewöhnliche Auszeichnung: Als einziges Weingut Österreichs ist die Domäne Wachau bei FORBES in die Top-50-Liste der »Besten Weingüter der Welt« aufgenommen worden.

In den Kellern der Domäne Wachau wurde schon immer Geschichte geschrieben, und das barocke Kellerschlössl in den Weingärten ist das sinnliche, architektonische Symbol für Lebenslust – lebendiges Weltkulturerbe inmitten der Weingärten. Und für den Weinbau der Region hat die Domäne Wachau entscheidende Akzente gesetzt.

Unter Roman Horvath MW und Heinz Frischengruber wird seit mehr als 20 Jahren ein strukturell völlig verändertes Konzept einer »Genossenschaft NEU« umgesetzt. Das Ergebnis ist eine Qualität auf Augenhöhe mit den besten Weingütern Österreichs auf Basis von echtem Handwerk, Nachhaltigkeit, Terroir-Bewusstsein und sozialer Verantwortung.



Roman Horvath MW

Heinz Frischengruber

Fotos: Domäne Wachau/Rogi

ÖKOLOGISCHE VORREITERROLLE

Die Domäne Wachau ist das Weingut mit der größten Biofläche in Österreich und seit 2018 durchgehend »Nachhaltig Austria« zertifiziert, wobei ein eigenes Modell für eine Genossenschaft in Steillagen entwickelt wurde. Ein vollständiger Herbizidverzicht ist dabei selbstverständlich. Basis für den konsequenten ganzheitlichen Ansatz sind zudem vielfältigste Projekte in unterschiedlichsten Bereichen.

KEIN WEIN ENTSTEHT »ZUFÄLLIG«

Die Weinhauer:innen bewirtschaften in Handels durchschnittlich oft nur 1 bis 2 ha auf meist steilen Terrassen mit 50+ Jahre alten Reben. Herkunft ist oberste Prämisse mit riedenspezifischer Lese und klaren, stilistischen Vorgaben. Das spiegelt sich in der Folge auch in der puristischen, präzisen und terroirbetonten Vinifikation wider, wobei die Weine in den historischen Naturkellern der Domäne Wachau bei optimalen Bedingungen klassisch, aber auch innovativ ausgebaut werden.



Die Domäne Wachau ist kein standardisiertes Genossenschaftsmodell, sondern ein sozial-ethisches Landwirtschaftsmodell. Die Weinhauer:innen sind die Domäne Wachau und somit »Herz & Seele« eines in jeder Hinsicht außergewöhnlichen Weingutes.

AKTUELLE BEWERTUNGEN

Falstaff

»Winzer des Jahres« (höchste Auszeichnung in Österreich).

Gault&Millau

Bestbewertetes Weingut der Wachau – gemeinsam mit der Grabenwerkstatt. 2 x 97 Punkte, 1 x 96 Punkte (Achleiten, Kellerberg). Erstmals in der Liga der 5-Trauben-Weingüter.

WEINGUT-FÜHRUNG

Das barocke Kellerschlössl, die Weingärten und den legendären Weinkeller entdecken, anschließend Verkostung. April bis Oktober Freitag 14 Uhr und Samstag 11 Uhr, (ca. 1,5 h), € 32,- pro Person (inklusive Verkostung von vier Weinen und Wachauer Laberl), Tickets online erhältlich.

DOMÄNE WACHAU

3601 Dürnstein 107
T +43 2711 371
office@domaene-wachau.at
www.domaene-wachau.at

Weine MIT CHARAKTER

Wunderbare Federspiele finden Sie bei jedem Wachauer Winzer. Hier eine kleine Auswahl.

Foto: Johannes Kermayer



Weingut Holzapfel

Grüner Veltliner, Achleiten, Federspiel

In den hervorragenden Terrassen der Achleiten wachsen Trauben von bester Güte. Tropische Früchte, geprägt von der für die Lage so typischen Mineralik, cremiger Abgang. Harmoniert sehr gut mit Tafelspitz, Geflügel und Nudelgerichten mit Fisch. www.holzapfel.at



Domäne Wachau

Riesling Wachau DAC Ried Loibenberg Federspiel

Ein Federspiel par excellence – feine, saftige Steinobstfrucht, kräftiger Körper, ein Hauch von Mineralität. Saftig, elegant, lebendige Säurestruktur, salzig und gut anhaftend, zeigt Länge und Potenzial. Wunderbar zu Fisch oder leichten Vorspeisen. www.domaene-wachau.at

Foto: Julius Hirtzberger



Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger

Riesling Federspiel Zier Weissenkirchen Wachau DAC

Zart floral unterlegte feine Nuancen von gelbem Steinobst, etwas Mango, Blütenhonig, kandierte Mandarinenzesten. Saftig, elegant, reife Pfirsichfrucht, gut integrierter Säurebogen, stoffig, mineralisch, mit Entwicklungspotenzial ausgestattet. www.weinhofmeisterei.at

Foto: Thomas Kirschner



Weingut Leo Alzinger

Grüner Veltliner Wachau DAC Ried Mühlpoint Federspiel

Elegant und von viel Würze geprägt; salzige Noten. Komplex, saftig, finessenreich strukturiert, elegant und anhaltend. Ein fester Körper, eine saftige Textur und eine lebendige Säure sorgen für eine griffige Struktur. Straffer Speisenbegleiter. www.alzinger.at

Foto: Johannes Kermayer



Weingut Sigl

Grüner Veltliner Federspiel Frauenweingärten

Intensive Nase, frisch-fruchtig, mit Kräuternoten, Grapefruit. Ein eleganter Wein, dicht und lebendige Struktur. Saftig, feine Fruchtsüße im Kern, zart nach Marille im Abgang. Ein gut entwickelter Speisenbegleiter mit sehr schöner Länge. www.weingut-sigl.at

Foto: Frank Heuer



Weingut Holzapfel

Grüner Veltliner, Achleiten, Federspiel

In den hervorragenden Terrassen der Achleiten wachsen Trauben von bester Güte. Tropische Früchte, geprägt von der für die Lage so typischen Mineralik, cremiger Abgang. Harmoniert sehr gut mit Tafelspitz, Geflügel und Nudelgerichten mit Fisch. www.holzapfel.at

Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger
Riesling Federspiel Zier Weissenkirchen Wachau DAC
Zart floral unterlegte feine Nuancen von gelbem Steinobst, etwas Mango, Blütenhonig, kandierte Mandarinenzesten. Saftig, elegant, reife Pfirsichfrucht, gut integrierter Säurebogen, stoffig, mineralisch, mit Entwicklungspotenzial ausgestattet. www.weinhofmeisterei.at

Foto: Thomas Kirschner



Weingut Leo Alzinger

Grüner Veltliner Wachau DAC Ried Mühlpoint Federspiel

Elegant und von viel Würze geprägt; salzige Noten. Komplex, saftig, finessenreich strukturiert, elegant und anhaltend. Ein fester Körper, eine saftige Textur und eine lebendige Säure sorgen für eine griffige Struktur. Straffer Speisenbegleiter. www.alzinger.at



Weingut Jamek

Grüner Veltliner Wachau DAC Ried Steinwand Federspiel

Kräuterwürziger und trockener Grüner Veltliner mit angenehmer Säure, auf Schwemmlandböden der Donau und am Hangfuß gewachsen. Nuancenreich und charakterstark. Stets in der Balance zwischen Eleganz und Tiefe ist er vielseitig einsetzbar. www.jamekwein.at

Foto: Johannes Kermayer

Weingut Simon Göttinger
Grüner Veltliner Federspiel Ried Klostersatz

Ausgeprägte Aromatik, roter Apfel und rauchig-salzige Note. Ausbalanciertes und elegantes Frucht-Säure-Spiel, langanhaltend, druckvoll im Abgang. Trinkfreudig und vielschichtiger Speisenbegleiter, etwa zu Tafelspitz, Naturschnitzel oder Cordon bleu. www.weingutgöttinger.at

Foto: Johannes Kermayer

Weingut Simon Göttinger
Grüner Veltliner Federspiel Ried Klostersatz
Ausgeprägte Aromatik, roter Apfel und rauchig-salzige Note. Ausbalanciertes und elegantes Frucht-Säure-Spiel, langanhaltend, druckvoll im Abgang. Trinkfreudig und vielschichtiger Speisenbegleiter, etwa zu Tafelspitz, Naturschnitzel oder Cordon bleu. www.weingutgöttinger.at



Foto: Johannes Kermayer

Weingut Lehensteiner
Grüner Veltliner Smaragd Ried Hinterkirchen

Exotik, wie Mango und Ananas, kombinieren sich mit Weingartenpfirsich, Birnen und Ringlotten. Hinzu kommen Anklänge von floralen Noten. Erfrischend, würzig, kraftvoll und gut strukturiert. Harmoniert mit Fleisch- und Fischgerichten wie auch mit Risotto. www.lehensteiner-wachau.at



Foto: Johannes Kermayer

Weingut Knoll
Wachau DAC Ried Loibenberg Federspiel

Charmante Marillen- und Pfirsich-Aromen. Geprägt durch schöne Mineralik von Schiefer und Feuerstein. Loibenberg ist eine der großen Lagen der Wachau. Ein hervorragender Wein mit definierten Fruchttönen, balanciert von ansprechender Säure, viel Körper und überaus trinkfreudig. www.knoll.at

Foto: Johannes Kermayer

Weingut Simon Göttinger
Grüner Veltliner Federspiel Ried Klostersatz
Ausgeprägte Aromatik, roter Apfel und rauchig-salzige Note. Ausbalanciertes und elegantes Frucht-Säure-Spiel, langanhaltend, druckvoll im Abgang. Trinkfreudig und vielschichtiger Speisenbegleiter, etwa zu Tafelspitz, Naturschnitzel oder Cordon bleu. www.weingutgöttinger.at

Foto: Johannes Kermayer

Weingut Simon Göttinger
Grüner Veltliner Federspiel Ried Klostersatz
Ausgeprägte Aromatik, roter Apfel und rauchig-salzige Note. Ausbalanciertes und elegantes Frucht-Säure-Spiel, langanhaltend, druckvoll im Abgang. Trinkfreudig und vielschichtiger Speisenbegleiter, etwa zu Tafelspitz, Naturschnitzel oder Cordon bleu. www.weingutgöttinger.at



Machherndl

Syrah

»Den Syrah baue ich so aus, wie er mir persönlich taugt. Als kühlen und leichten Typ, der trotzdem viel Rebsortentypizität hat,« sagt Erich Machherndl (im Bild mit Ehefrau Karin). Die Aromen: schwarze Olivenwürze, etwas Tabak und Leder. Als der Winzer in den Betrieb einstieg, gab es neben den weißen Sorten bereits Zweigelt. »Mein Vater wusste aber, dass mein Herz für einen strafferen Rotweintyp schlägt«, erzählt er. Daraufhin wurden Syrah-Stöcklinge aus Frankreich gepflanzt. 2004 konnte der erste Wein gekeltert werden, der in der Wachau natürlich für Aufsehen sorgte. Heute ist er Kult. Was ihn, wie auch die ganze hochspannende Kollektion ausmacht: Low Intervention und die Reduktion aufs Wesentliche. www.machherndl.com

Teil 1 der
»Winzer Herzenssache«
finden Sie im
Wachau-Magazin 2025
bzw. hier:



HERZENS*sache*

Der Weinbau in der Wachau ist stark mit dem Riesling und Grünen Veltliner verbunden.

Flankiert sind sie von weiteren besonderen Rebsorten, für die es sich lohnt, genauer hinzuschauen. Teil 2 unserer Entdeckungsreise für Weingenießer.

Text: Petra Bader; Fotos: Johannes Kernmayer

Franz Hirtzberger

Chardonnay

Der Chardonnay wächst bei den Hirtzbergern je zur Hälfte in der Ried Schlossgarten auf humusreichem Erosionsboden und im Steinporz, wo der Paragneis prägend ist. »Wir keltern den Wein bewusst in einer klaren Wachauer Stilistik«, sagt Franz Hirtzberger. Das bedeutet: Verzicht sowohl auf den biologischen Säureabbau, wie auch den Ausbau im Barrique. Die Winzerfamilie möchte vielmehr, dass sich die würzige Gelbfruchtigkeit und frische Säure im durchaus kraftvollen Wein widerspiegeln. Zudem keltern sie Weißburgunder und Grauburgunder. Alle drei Weine haben große gastronomische Qualität und finden in der Hofmeisterei als Weinpartner im Menü vielfach ihren perfekten Platz. www.hirtzberger.at



Jamek

Weißburgunder

Einer der Lieblinge bei den Jameks ist der Muskateller. Vor allem im Restaurant der Familie. Seine anregende Art macht ihn zum idealen Aperitif. Dr. Herwig Jamek (im Bild mit Ehefrau Julia) schätzt daneben den Weißburgunder sehr, aus dem er verlässlich stets einen ausdrucksstarken Smaragd keltert. »Er nimmt für mich eine Mittelstellung zwischen Grünen Veltliner und Riesling ein. Die Aromatik ist breit gefächert, vor allem bei höheren Qualitäten. Die Sorte hat eine großartige Säure und ist ein Universalgenie als Speisenbegleiter«, zeigt er sich begeistert. Er sieht in ihm Potenzial für die Zukunft – Stichwort Klimawandel. Weißburgunder ist bei Neuaustrailungen immer ein Thema. Die Weine behalten auch in warmen Jahren ihre Frische. www.jamekwein.at





HERZENSsache

Rudi Pichler Roter Veltliner

Rudi Pichler und seine Kinder Theresa und Rudi jun. setzen neben den Wachauer Klassikern auf Weißburgunder und Roten Veltliner. Letztgenannter wäre über die vergangenen 50 Jahre fast vollständig verschwunden, denn er gilt als schwierig im Weingarten. In Pichlers Mauterner Riede läuft er aber zu maximaler Hochform auf. »Wir kamen zum Roten Veltliner über Josef Mantler aus dem Kremstal«, erzählt der Winzer. »Der Charakter des Weins hat uns begeistert.« Die Sorte ist enorm lagerfähig, braucht aber immer ein wenig Fleisch auf den Rippen, um ihren archaischen Charakter zu zeigen. »Ich finde, er ist eine tolle Rotwein-Alternative für jene, die sich zum Essen einen kraftvollen Weißen wünschen«, ergänzt er. www.rudipichler.at



Knoll Gelber Traminer

Die Geschichte des Gelben Traminers im Weingut Knoll beginnt in den 1950er-Jahren. Damals übernahm die Familie einen Wachauer Weingarten vom Kremsener Undhof, der mit der Aromasorte bestockt war. Er wurde allerdings gerodet, blieb aber stark im Gedächtnis.

Um 1995 entschlossen sich die Knolls (im Bild Emmerich Knoll sen.), die Sorte wieder auszusetzen. Zwischen Ober- und Unterloiben in der Ebene wurzeln die Stöcke nun auf schottrigem Schwemmlandboden. Hier fühlen sie sich so richtig wohl. Geerntet wird in der Regel ein Smaragd. In besonderen Jahren auch mal eine Auslese oder Beerenauslese.

Der Gelbe Traminer punktet mit seiner spannungsreichen Aromatik und einer Säure, die viel Trinkfluss bringt. www.knoll.at



HANDWERK.
TRADITION.
MUSKELKRAFT.
PRÄZISION.

Die Wachauer Winzerinnen und Winzer haben die Handarbeit über Jahrhunderte perfektioniert. Volle Anstrengung für höchste Qualität. Das heißt: 100 % Handlesen und Fokus auf die Herkunft. Weil großer Wein durch große Handwerkskunst entsteht. www.ik-wachau.at

WACHAU.

Entdeckungstour IM SPITZER GRABEN

Es herrscht ansteckende Aufbruchstimmung. Das kühle Terroir mit seiner besonderen Geologie prägt den eigenständigen Stil der Weine. Viel Zukunftspotenzial haben die steilen Terrassenweingärten.

Text: Petra Bader; Foto: Markus Haslinger/extremfotos.com



Der **Spitzer Graben** bietet eine außergewöhnliche Naturlandschaft. Er ist die Heimat besonders eigenständiger und ausdrucksstarker Weine mit viel Charakter. Die Trauben dafür wachsen in steilen Terrassenweingärten, die mit Herzblut und großer Hingabe gepflegt werden.

Das kleine Seitental der Donau, das sich hinter Spitz rund sieben Kilometer Richtung Waldviertel erstreckt, steht immer mehr im Fokus in Sachen Weine in Topqualität. Früher stieß man hier an die klimatischen Grenzen des Weinbaus und es gab immer ein Zittern um die Traubereife. Heute, als positiver Aspekt des Klimawandels, ist das kein Thema mehr.

SPÄTERE WEINERNTEN

Direkt an der Pforte zum Spitzer Graben, in Laaben, liegt das Weingut von **Johann Donabaum**. Rieden wie der karge Offenberg sind Blue Chips in seinem Portfolio. »Vor 20 Jahren wurden wir wegen unserer Weingärten noch belächelt, heute beneidet man uns«, sagt er. Die natürlichen Voraussetzungen des Spitzer Grabens sieht Donabaum, wie auch seine Winzerkolleg:innen, als He-

rausforderung und Geschenk. Die Böden sind vielfältig. Häufig trifft man auf Orthogneis, der Spitzer Gneis genannt wird. Dazu kommt Wachauer Marmor und die allgegenwärtigen Amphibolite. Im Durchschnitt sind die Temperaturen eine Spur niedriger als in den Rieden an der Donau. Deshalb wird rund 14 Tage später geerntet. Die Unterschiede zwischen Tag und Nacht sind zudem ausgeprägt. Das forciert die Aromenbildung während der Traubereife.

NATURDENKMAL SETZBERG

Rund 75 Hektar Weingärten umfasst das Kerngebiet des Spitzten Grabens, zu dem die Lagen ab der Ried Setzberg bis zum Ort Mühlendorf gehören. Der Spitzer Setzberg steht nicht nur für Top-Weine, das Terroir wartet zudem mit einem der bedeutendsten Trockenrasen der Wachau sowie einer Vielfalt an gefährdeten Tieren und seltenen



Foto: Johannes Kermayer

Die Lage Zornberg bildet alljährlich in Spitz im September die landschaftliche Kulisse der »**Musikalischen Weinterrassen**«. Authentische Musik mitten in der Landschaft und dazu ein feines Glas Wein, ein echtes Erlebnis!

Welterbesteig Wachau: Von Spitz nach Mühldorf.

Von Spitz geht's über die Wein- und Aussichtsberge Tausendeimerberg und Setzberg in die imposante Steinterrassen-Weinlandschaft im Spitzer Graben. Vorbei an Rieden, Eichen- und Buchenwäldern sowie drei Rasthütten des Vereins Marivino führt der Weg bis Muthstall, weiter zur romanischen Burg Oberranna, entlang des Rannabachs wieder hinab ins Tal zum Kalvarienberg, nach Unterranna und weiter bis Mühldorf. Ca. 11 km, Dauer 4 h.



Foto: Lachlan Blair

Pflanzen auf. Die Weine zeichnen sich durch eine konzentrierte und gleichzeitig elegante Frucht, verbunden mit feiner, salziger Mineralität aus. In der steilen, 31 Hektar großen Lage wirtschaften einige namhafte Winzer. Darunter **FJ Gritsch** (Mauritiushof), der hier einen kraftvoll ausdrucksstarken Riesling keltert. Weiteres Top-Riesling-Terroir in seinem Portfolio ist der gesuchte, straffe Kalkofen. Auch **Franz Hirtzberger** ist bekannt für seinen Riesling vom Setzberg, der finessenreich und mit seinen klaren Steinobsttönen die Lage authentisch widerspiegelt. Die Familie **Lagler**, die in Spitz am Setzberg neben ihrem Weingut ein charmantes Hotel betreibt, keltert aus den Trauben der Riede ein feinfruchtiges, trinkanregendes Riesling Federspiel. Ein Hochgenuss ist der fantastische Blick zum Setzberg, der sich vom Betrieb des Winzers **Martin Donabaum** (Weingut Strawanzer, seit 1602) eröffnet. Mit seiner Frau **Alexandra** führt er das exquisite kleine Boutiquehotel WeinSpitz. Auf der Panoramaterrasse beim beheizten Pool lassen sich ganz entspannt seine Weine verkosten. Die Rieslinge und Grünen Veltliner vom Setzberg erzählen die Geschichte vom Gneis im Boden, vom kühlen Klima und dem steilen Rebhang.

RICHTIG STEIL BERGAUF

Rund 45% der Weingärten im Spitzer Graben sind in den Händen der Domäne Wachau. Die Straße, von der sich rechts und links die atemberaubend steilen Terrassenanlagen erheben, führt hinein ins Tal und hinauf zu den höchstelegierten Reben Niederösterreichs. »Unsere Weinbauer:innen sind trotz der mühevollen Arbeit mit Herzblut dabei. Das besondere Terroir bedeutet ihnen viel«, sagt Gutsleiter **Roman Horvath MW**. Mit Maschinen geht kaum etwas. In der Regel sind 1.200 Arbeitsstunden und mehr pro

Jahr und Hektar notwendig. In der Ebene kommt man im Vergleich dazu mit einem drittel oder viertel der Stunden aus. Das erklärt, warum die Weine ihren Preis haben dürfen. Nein, müssen. Die Lagenweine der Domäne Wachau zählen zu den Besten hier. Aber auch schon ihre Gebiets-Cuvée ist top. Dabei spielt ein Anteil vom Spitzer Graben immer eine wichtige Rolle. Er steuert Lebendigkeit, Frische und Spannung bei.

ENGE TERRASSENWEINGÄRTEN

Der Spitzer Graben steht für eine etwas sehnigere, straffere Stilistik im Vergleich zur restlichen Wachau. Manchmal geben sich die Weine in der Jugend etwas zugeknöpft, haben aber enormen Tiefgang. Nicht selten tritt der Rebsortenausdruck in den Hintergrund und lässt dem Herkunfts-Charakter den Vorrang. Die Hauptsorte im Spitzer Graben ist der Grüne Veltliner, gefolgt vom Riesling, der großes Potenzial für die Zukunft hat. Diese Rebsorte führt zum Weingut Högl. Es befindet sich direkt am Fuß der Ried Bruck. Die Lage steht sinnbildlich für hochelegante Rieslinge. Bruck ist der Hauberg der Högls. Sie beginnt gleich neben ihrer Kellertür. Von dort erheben sich die Rebstöcke über 200 Höhenmeter in engen Terrassen bergauf. »Teilweise gibt es nur einen Zeilenabstand von 80 oder 90 cm. Da kommt man nur zu Fuß durch«, so Winzer **Georg Högl**. Sein Vater **Josef Högl** ist einer der Pioniere des hochwertigen Weinbaus der Region. Bereits vor vielen Jahren war seine Kollektion in der Spitzengastronomie vertreten. Neben Veltliner und Riesling wächst im Spitzer Graben auch der beliebte, aromatische Gelbe Muskateller. Außerdem gibt es den Neuburger. Der wird wegen seiner divenhaften Allüren in Zukunft aber vielfach aus den Weingärten verschwinden.

STEINMAUERN ALS WELTERBE

Ein Klassiker im Gebiet ist das Weingut Piewald. **Helmut Piewald** kam nach einem Umweg über eine Mechanikerlehre zurück zu seinen Wurzeln und dem elterlichen Betrieb. Prägend für ihn war die Leistung seiner Vorfahren bei der Arbeit im Kulturgut Terrassenweingärten. Sein Ziel ist es, diese für die nächsten Generationen zu bewahren. Piewald erzählt über die klimatischen Veränderungen der letzten Jahre: »In meiner Kindheit in den 1970ern hat es oft unendlich gedauert, bis die Trauben reif geworden sind. Manchmal mussten wir so lange war-

Foto: Günter Standl



1



2



3



4

Foto: Frank Heuer

Foto: extremfotos.com

Foto: Petr Blaha

Wohnen beim Winzer mit malerischen Aussichten eröffnen sich nicht nur von Familie Donabaums **Boutiquehotel WeinSpitz** (1/Weingut Strawanzer) mit seinem ganzjährig beheizten Pool, sondern auch vom nicht minder schön gelegenen **Weinberghof** (2) des Weinguts **Lagler**. Am Eingang zum Spitzer Graben, nahe dem Donaustrand und flankiert von Weingärten, empfiehlt sich die 80 m² große Ferienwohnung am **Weingut Johann Donabaum** (3) als zauberhaftes Wachau-Bijou mit Wohn-Ess-Zimmer, 2 Schlafzimmern und Panoramabalkon. Als Geheimtipp für Urlaub direkt am Weingut gilt **Familie Piewalds** (4) kleines, feines 2-Personen-Urlaubsappartement, das vom Verein Urlaub am Bauernhof mit vier Blumen ausgezeichnet ist.

ten, dass die Weingärten schon verschneit waren, bis wir ernten konnten.« Nur einen kurzen Spaziergang dauert es vom Weingut bis zu den steilen Rieden Biern, Kalkofen und Zornberg. Unweigerlich bleibt das Auge an den beeindruckenden Terrassen mit den Trockensteinmauern hängen. Ohne sie wäre Weinbau im unwegsamen Gelände nicht möglich. Sie sind Teil der Identität der Menschen und stehen seit einigen Jahren auf der Liste des UNESCO-Welterbes. In 60 % der Piewald-Weingärten gibt es diese mit Hingabe gepflegten Mauern.

SPANNENDE ZUKUNFTSPERSPEKTIVEN

Die vielfältigen Challenges, aber auch Möglichkeiten des Spitzer Grabens kennt **Josef Gritsch** seit mehr als 40 Jahren nur zu gut. Sein Weingut Graben Gritsch besitzt Parzellen in Rieden wie etwa der Schön, die für ihre besonders mineralischen, markanten Grünen Veltliner bekannt ist. Zudem denkt er immer voraus: »Wir versprechen uns in Zukunft viel von der Ried Setzäcker. Sie ist nördlich ausgerichtet, liegt unweit des Jauerling, und die Böden sind auch bei Trockenheit gut versorgt. Das ist perfekt für Grünen Veltliner.« Seine Familie ist zudem

2



Foto: Gault Millau

WACHAU MAGAZIN 2026 | 75

Erfolgreiche Senkrechtstarter:

Vom deutschen **FEINSCHMECKER** als »Newcomer des Jahres« ausgezeichnet, wurde das außergewöhnliche Weinsortiment von **Franz Hofbauer** und **Michael Linke** (**Grabenwerkstatt**) im Guide Gault Millau 2025 auch zur »Kollektion des Jahres« gekürt.



FALSTAFF SOMMELIER- AWARD

Großartiger Erfolg für Hartmuth Rameder und sein Team vom 3-Hauben-Restaurant Hofmeisterei Hirtzberger in Wösendorf, das anlässlich einer großen Ehrung mit dem Sommelier-Award »Beste Weine Österreich 2026« ausgezeichnet wurde.

Foto: Kirill Lalín



Big Points

Jeweils 5 lautet die Höchstbewertung in den wichtigsten Weinguide Österreichs, und über dieses Maximum durften sich u.a. folgende Winzer freuen:

5 Sterne Falstaff:
Franz Hirtzberger,
Rudi Pichler, Leo Alzinger,
Emmerich Knoll.

5 Kronen Vinaria:
FJ Gritsch, Franz
Hirtzberger, Rudi Pichler,
Leo Alzinger,
Emmerich Knoll.

5 Trauben Gault Millau:
Grabenwerkstatt,
Franz Hirtzberger, Rudi
Pichler, Leo Alzinger,
Emmerich Knoll,
Domäne Wachau.



Foto: Günter Standl

EXOTE AM SÜDUFER

Winzerfamilie Hutter aus Mautern hat sich neben den Wachauer Klassikern auch mit Nischenprodukten einen hervorragenden Ruf erworben. Besonderheit ist etwa der Amphorenwein Tribunus Favianis, der in einer 400-l-Amphore vergoren und ein Jahr auf der Feinhefe gelagert wird. Aber auch ihre Grauburgunder wissen zu überzeugen, wie das Falstaff-Magazin mit hervorragenden 93 P. für den Smaragd Jg. 21 sowie 91 P. für Smaragd Jg. 23 würdigte. www.hutter-wachau.at

»ÖSTERREICHS WINZERLEGENDEN«

... geht im September 2026 in die dritte Runde! Mit der Filmserie Hotellegenden gelang ServusTV ein absoluter Hit.

Es folgten Restaurantlegenden (u.a. auch mit Landhaus Bacher) und danach Winzerlegenden. In dieser dritten Staffel, produziert wieder von Degen Film für ServusTV, steht in der Wachau ein Besuch bei Familie Bodenstein vom Weingut Prager am Programm. Zuvor bereits zu sehen waren Franz Hirtzberger, F.X. Pichler, Knoll und Nikolaihof – spannend aufbereitete Porträts, sehr persönlich und mit exklusiven Backstage-Einblicken. Mediathek: www.servustv.com



Foto: Degen Film

A LA CARTE »GRÜNER VELTLINGER GRAND CRU«-VERKOSTUNG

Einmal mehr mit Wachauer Winzern im Spitzensfeld: So erzielten in der Kategorie »GV 22 & 21« die Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger mit »21 GV S Ried Kollmütz« 97 P., ebenso wie Rudi Pichler für »22 GV S Ried Weißkirchner Achleithen«, der in der Kat. »GV 24 Reserve« mit diesem Wein Jg. 24 nochmals mit 96 P. bewertet wurde.

Weiters: Kat. »GV 24 klassisch«: 93 P. FJ Gritsch (24 GV Ried Axpoint). Kat. »GV 24 Reserve«: 96 P. FJ Gritsch (24 GV Ried Singerriedel).

Kat. »GV 23 Reserve«: 96+ P. Domäne Wachau (23 GV S Ried Kellerberg Wachau), FJ Gritsch (23 GV Ried Singerriedel) und Högl (23 GV S Ried Schön Wachau).

Kat. »GV 22 & 21«: 96 P. Högl (22 GV S Ried Schön Alte Parzellen).



VINARIAS TOP-PREMIUM-RIESLINGE,

u.a. ganz vorn dabei: »24 R Singerriedel Smaragd« (Franz Hirtzberger, 17,5 P.), »24 R Kollmütz Smaragd« (Weinhofmeisterei M. Hirtzberger, 17,3 P.), »23 R Klaus Smaragd« (Jamek, 17,2 P.), »24 R Loibenberg Smaragd« (Knoll, 16,9 P.), »24 R Reserve Dürnsteiner Burg« (FJ Gritsch, 16,7 P.) und »24 R Steinporz Smaragd« (Lagler, 16,6 P.).



Foto: Robert Herbst, Fohringer



Spitz, Donaulände 1a,
www.fohringer.at
Geöffnet: Montag bis Freitag
10–17 Uhr, Samstag 10–15 Uhr,
Sonn- & Feiertag geschlossen.

SPEKTAKULÄRE AUSZEICHNUNG FÜR VINOThEK FOHRINGER

Für das renommierte Magazin FALSTAFF war Familie Fohringers Vinothek schon immer eine »Institution in der Wachau«. Nun hat die Redaktion ihr 2026 den Titel »Österreichs beste Weinbar in einer Vinothek« verliehen.

Wenige Schritte von der Fähre und an der Uferpromenade von Spitz, ist alleine schon das historische Schiffmeisterhaus mit seiner ockergelben Fassade ein sehenswertes architektonisches Juwel. Unter dem breitwölbten Dach verbirgt sich eine Fundgrube für Genießer. Mehr als 4.000 lagernde nationale wie internationale Weine zeugen von der großen Leidenschaft von Familie Fohringer, die auf Wunsch auch »ganz besondere« Weine weltweit besorgt. Die Wachau bildet den Schwerpunkt und lädt zum Verkosten ein, umsichtige Beratung selbstverständlich. Gegen Voranmeldung ist für kleine Gruppen auch eine Degustation auf einer Zille beim Partner »Ahoi Wachau« auf der Donau buchbar. Kenner finden außerdem internationale Spitzenweine, Raritäten und Jahrgangsweine bis ins 19. Jh., dazu Wein-Accessoires (Tipp: Zalto-Gläser), Brände und eine Vielfalt kulinarischer Spezialitäten.

Foto: Johannes Kernmayer



MORITZ – DIE HANDSCHRIFT EINES VIELVER- SPRECHENDEN NEWCOMERS

Im Weißkirchner Familienweingut Schneeweiß ist mit Moritz bereits die dritte Winzer-Generation im Einsatz. Gemeinsam mit Großvater Anton bewirtschaftet er 5 Hektar Rebfläche, und mit dem Grünen Veltliner Federspiel Moritz hat er sich bereits einen sehr persönlichen Wunsch erfüllt. Von 30-jährigen Rebstöcken entstand ein eleganter Wein mit kühler Stilistik, der sehr gut mit österreichischen Klassikern, wie Wiener Schnitzel, asiatischen, vegetarischen oder veganen Gerichten harmoniert. www.wachauerwein.at

GENUSS MIT PERSÖNLICHER NOTE



Foto: Johannes Kernmayer

J&G – DIE VATER- & SOHN-SERIE AUS DEM HAUSE HÖGL

»Von uns, für euch. Leichte, erfrischende aber doch seriöse und profunde Weine, die man zu jeder Tages- und Nachtzeit trinken kann«, so beschreibt das höchst erfolgreiche Vater- & Sohn-Gespann Josef und Georg Högl seine besondere »J&G«-Kollektion. Grüner Veltliner wie auch Riesling-Federspiel präsentieren sich dabei früher zugänglich, leichtfüßiger und sind die perfekten Begleiter durch Frühling und Sommer. Fester Bestandteil dieser Serie ist auch ein feinfruchtiger und lebhafter Federspiel-Muskateller. www.weingut-hoegl.at

Buchtipp – die Geschichte von Familie Knoll

Von Wein- und Kulinarikautor Alexander Rabl erscheint im Eigenverlag voraussichtlich im Frühling 2026 ein Buch über die international höchst renommierte Winzerfamilie Knoll in Unterloiben (Titel bei Redaktionsschluss noch nicht bekannt). Ein Teil behandelt die Geschichte an sich, ein weiterer jene des Weinguts selbst und die Arbeit während eines Winzer-Jahres. Mit Fotos von Stefan Fuhrer im Reigen der Jahreszeiten. www.wachauerwein.at

4 x GENUSS AUF ZEIT

Der Begriff des Heurigen hat sich in den letzten Jahrzehnten gewandelt und umfasst heute auch Betriebe, die ganzjährig geöffnet sind und eine umfassende, qualitativ hervorragende Speise- und Weinkarte anbieten. Es gibt jedoch noch immer einige Weingüter, die nach alter Tradition nur an wenigen Tagen und Wochen im Jahr »ausg'steckt« haben.

Ein »echter Heuriger« ist in seiner ursprünglichen Bedeutung ein Weingut, das nur seinen eigenen Wein ausschenkt und dazu traditionelle, überwiegend kalte, in jedem Fall aber ausschließlich hausgemachte Speisen anbietet.



Foto: Michael Parak

Von Falstaff mit 98 Punkten bewertet, ist der 2026 von 3. bis 6. und 10. bis 13. Juli geöffnete Heurige der **DOMÄNE WACHAU** (www.domaene-wachau.at/de/besuch/heuriger) bereits zur Institution geworden. Kein Wunder, der Platz an den Weinreben im Garten des barocken Kellerschlössls könnte nicht schöner sein. Dazu gibt's beste Weine des Hauses und feine regionale Schmankerl.



Foto: Christina Häusler

Roman Jäger gilt als Meister des Federspiels, seine Frau Heidi als großartige Köchin (siehe auch S. 42–43) – wenn das **Weingut JÄGER** (www.weingut-jaeger.at) an zwei Wochenenden im Mai in »Mizzis Garten« und zum Heurigen im Jägerhaus lädt, sollte man unbedingt dabei sein. Alleine schon, um zu den exzellenten Weinen selbstgemachte Spezialitäten, wie Erdbeere mit Gurke oder Linsensalat mit geröstetem Speck, zu genießen.



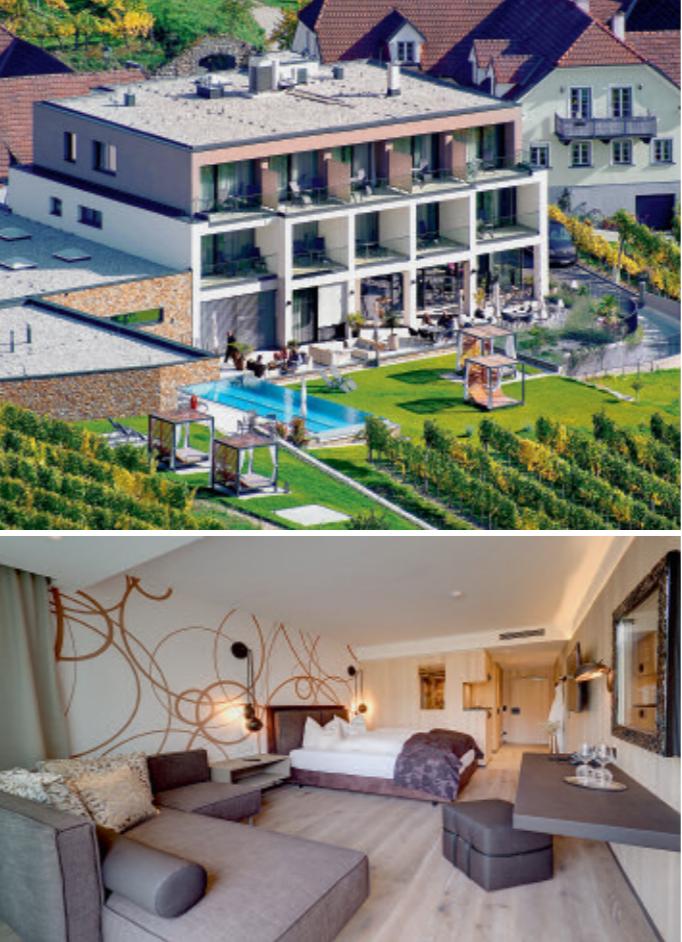
Foto: Rita Newman

Dreimal im Jahr wird im **Weingut STRAWANZER** (www.donabaum.at/buschenschank) in Spitz für jeweils 8 bis 10 Tagen groß aufgetischt. Die stimmungsvollsten und entsprechend begehrtesten Plätze sind direkt an den Weingärten. 2026: 29. Juli bis 6. August und 26. August bis 3. September.



Fotos: Zottl, ART/Gastgeber

Idyllisch wie in einem Heimatfilm wird es, wenn das **Weingut ZOTTL** (www.weingut-zottl.at/heuriger.html) in Weißenkirchen seine Tore öffnet. Jeden Mittwoch gibt's kaltes Heurigenbuffet, Insider notieren sich den Freitag, wenn Papa Zottl Forellen und Lachsforellen räuchert. Tipp zum Anstoßen: der großartige Sekt »Wachauer«. 2026: 12. Juni bis 1. Juli und 7. bis 26. August.



Fotos: Helmut Lackinger, Alexander Pfeffel

WEIN. WOHNEN. GENUSS

im bezaubernden Boutiquehotel WeinSpitz

Das romantische 4-Sterne-»adults only«-Hotel garni von Familie Donabaum

- Wunderbare Ruhelage inmitten der Spitzer Weinberge
- Top-Kuschel-Komfort in 11 klimatisierten Suiten
- Feine Wellness mit beheiztem Infinity-Pool und Saunahaus
- Gemütliche Weinbar und Sonnenterrasse
- Beste Weine aus dem eigenen Weingut Strawanzer
- Regionales Frühstücksbuffet im Gästehaus am Weingut (mit weiteren Genießerzimmern)

EDEL. ELEGANT. SORTENTYPISCH

WEINGUT STRAWANZER »IN DER SPITZ«

Die Weine höchster Qualität sind erhältlich im Hotel sowie im nahen Weinladen »Strawanzer«.

BOUTIQUEHOTEL WEINSPITZ

3620 Spitz an der Donau, In der Spitz 3, T. +43 (0) 27 13 / 26 44, weingut@donabaum.at

www.donabaum.at



4 Sterne Wellness & SPA Hotel | Dürnstein | Wachau



Hotel.SPA.Weingut – Gartenhotel Pfeffel GmbH

Exklusiver Genuss im Herzen der Wachau

Erleben Sie unser einzigartiges Hotel & Weingut in spektakulärer Einzellage nahe der Donau. Neue, stilvolle Suiten, Penthouse.Spa mit neuem Ruheraum, atemberaubender Donaublick und feinste Details bieten vollkommen Entspannung. Entdecken Sie unsere ausgezeichneten Weine bei persönlichen Verkostungen und genießen Sie das unvergleichliche Flair der Wachau – dort, wo Natur, Eleganz und Genuss aufeinandertreffen.

Kultur- HIGHLIGHTS

EIN SPANNENDER STREIFZUG
DURCH DIE HOCHKARÄTIGE EVENT-SZENE 2026



Das Festival »Glatt&Verkehrt« feiert heuer sein 30-jähriges Jubiläum – einmal mehr mit einem ungemein vielfältigen Programm mit Künstlern und Künstlerinnen aus aller Welt (im Bild Cristina Clara, 2025).

Foto: Sascha Osaka



Festival Imago Dei

13. März bis 6. April

»Ich denke in Klängen, nicht in Genres«, dieser Grundsatz leitet Albert Hosp, den künstlerischen Leiter des im frühgotischen Klangraum Krems Minoritenkirche beheimateten Festivals. Videokunst, Tanz und Literatur fließen in die Programme ein, jeder Abend wird durch ein Gespräch oder eine Lesung eingeleitet. 12 Veranstaltungen (darunter eine Filmvorführung und ein Konzert für Kinder) finden in den Wochen vor Ostern statt. Musikalisch spannt sich der Bogen von Tango, Songwriting und traditioneller Musik über Werke des vor 400 Jahren verstorbenen John Dowland, von J. S. Bach und von W. A. Mozart bis zu Auftragswerken und Uraufführungen. Die Beteiligten kommen aus Argentinien, Bosnien-Herzegowina, Frankreich, Japan, Kroatien, den USA und Österreich.

www.imagodei.at

Bunt gemischt

DÜRNSTEIN KLASSIK

23. Mai, 28. Juli, 20. September, 4. und 10. Oktober

Spannende Konzertreihe im prächtigen Stift Dürnstein sowie einmal in der Kirche in Spitz. Veranstaltet von »La Petit Grange«, versammeln sich hochkarätige Musiker von internationalem Format, wie Stargeiger Ziyu He oder der dänische Bariton Bo Skovhus, begleitet von Pianist Philipp Kronbichler mit Wachauer Wurzeln. www.schloss-konzerte.at

FESTIVAL AM STEINERTOR

3. bis 6. Juni

Anfang Juni verwandelt sich der Südtiroler Platz in Krems in eine Bühne voller Musik und Entertainment mit Künstlern wie Alex Kristan, Melissa Naschenweng, Mando Diau und Edmund. www.steinertor.at/festival-am-steinertor

KINO IM UND SOMMER-KINO BEIM KESSELHAUS

September bis Ende Juli bzw. im Freien 2. bis 18. Juli

Das Krems Programmkinos präsentiert nicht nur ein spannendes Filmprogramm mit Schwerpunkt europäischer Film, sondern auch Gespräche mit Filmemacher:innen, Diskussionsrunden, Specials, Live-Konzerte, Kabarett, Kinderpuppentheater, Kino-Workshops, Poetry-Slams, Filmbar-Quiz u.v.m. Im Juli übersiedelt es ins Freie für sommerlichen, unbeschwerlichen Filmgenuss. www.kinoimkesselhaus.at

HERBST-THEATER AUF SCHLOSS ARTSTETTEN

10. bis 20. September

In »UR FAUST. URE GOETHE.« wird Fausts Studierzimmer entstaubt und lässt einen modernen Menschen auferstehen: Auf der Suche nach Geist, Sinnlichkeit und Rausch schließt er einen Pakt mit Mephisto. Zur Entstehungszeit des Werkes befanden wir uns am Beginn der industriellen Revolution, heute am Beginn der KI-Revolution. Diese verspricht uns auch alles Wissen der Welt, und genauso wie Faust stecken wir in einem Dilemma. www.schloss-artstetten.at

EUROPÄISCHE LITERATURTAGE

19. bis 22. November

Unter der Leitung von Walter Grond wird der Klangraum Krems Minoritenkirche zum inspirierenden Begegnungsort mit aktueller europäischer Literatur. Ein verlängertes Wochenende mit Lesungen, Bücher-Talks, Gesprächen mit Autor:innen, Musik und gemeinsamen Spaziergängen kreist um ein Jahresthema. www.europaeischeliteraturtage.at

SCHUBERTIADE DÜRNSTEIN

24. bis 26. April

Unter dem Titel »Die schöne unvergessliche Zeit« laden Kammersänger Robert Holl & Freunde zum 19. Mal ins Stift Dürnstein. Das dreitägige Festival gilt als Insidertipp unter Schubertianern und widmet den Lieder- und Ensemble-Abend dem Schubert-Zeitgenossen C. M. v. Weber. Am Kammermusikabend sind Pianist Till Fellner und Geigerin Viviane Hagner mit Schubert, Brahms und Beethoven zu hören sowie »Rising Star« Anja Mittermüller bei der Abschluss-Matinee.

www.schubertiade-duernstein.at



INTERNATIONALE BAROCKTAGE STIFT MELK

22. bis 25. Mai

Ausgezeichnet mit dem Sonderpreis »Festival« des Österreichischen Musictheaterpreises laden die Internationalen Barocktage Stift Melk wieder zu Pfingsten in die prunkvollen Räumlichkeiten des Benediktinerstifts. Der künstlerische Leiter Michael Schade stellt diese heuer unter das Motto »[er]warten« und verbindet damit positive Spannung sowie erfreuliche Momente: »Manchmal ist die Ungewissheit, die das Warten bringt, wahnsinnig spannend. Man denke nur an den Adventskalender der Kinder oder an Schwangerschaften, in denen man freudiger Erwartung ist. Auch in der Musik hat das Warten eine große Bedeutung, sei es das Sich-Gedulden auf den Einsatz einer Stimme oder eines Instruments, eine

dramatische Pause oder das Warten und Hoffen auf den wohlwollenden Applaus des Publikums.« Den Auftakt gestaltet traditionell der Concentus Musicus Wien. Gemeinsam mit einem erlesenen Solist:innenquartett steht das erste Oratorium Georg Friedrich Händels »Il Trionfo del Tempo e del Disinganno« auf dem Programm. Für weitere Klangerlebnisse garantieren Patricia Nolz, Martin Haselböck, Serge Falck, Giovanni Antonini, die Barocksolisten München, Il Giardino Armonico, das L'Orfeo Barockorchester und die Company of Music in Melk. Auf Familien wartet bereits am 21. 5. ein musikalisch-artistisches Abenteuer mit dem Musikzirkus Cantillo. www.barocktagemelk.at



Fotos: David Visplic (2025)

donaufestival: Mad Hope

1. bis 3. Mai und 8. bis 10. Mai

Im Zeitalter der multiplen Krisen erscheint ein Beharren auf ein »Prinzip Hoffnung« (Ernst Bloch) geradezu naiv. Man müsste verrückt sein, angesichts der autoritären Gewalt, der ökologischen Notlage und der faschistischen Bedrohungen noch an ein besseres Morgen zu glauben.

Mad Hope: Das wäre die Leidenschaft für das Versprechen der Transformation, ein kleinteiliger Aufstand der Ideen gerade dort, wo es doch angeblich nichts mehr zu hoffen oder zu gewinnen gibt. Unter diesem Motto steht das diesjährige donaufestival mit rund 50 Veranstaltungen mit Performance, Konzerten und Diskurs an zwei Wochenenden (jeweils Fr bis So) an unterschiedlichen Orten in Krems. www.donaufestival.at



Foto: Daniela Matejsek

Sommerspiele Melk

17. Juni bis 15. August

Schulterpolster, Walkman, Mauerfall ... – Begriffe, bei denen man sofort an die 1980er-Jahre denkt. Genau dieses Zeitalter beleuchteten 2026 die Sommerspiele Melk. Ausgehend von George Orwells »1984« thematisiert Jérôme Junod mit »Das Ministerium der Wahrheit« (17. 6. bis 1. 8.) eine totalitäre Welt, Wissenschafts-Skepsis, den Umgang mit Fake-News und die ständige Überwachung. Regie führt Alexander Hauer, der (trotz allem) einen positiven, hoffnungsvollen Blick auf die Gesellschaft zeigen möchte und für den das Jahr 1989 einen zentralen Wendepunkt darstellt.

Die Musikrevue »Beat it – Da Da Da« (9. 7. bis 15. 8.) feiert die 1980er mit großen Hits und beliebten Ohrwürmern, bringt aber auch Raritäten auf die Bühne. So werden Elektro-Rock, R&B, House, Neue Deutsche Welle, Austropop u.v.m. zu einer absurd Agentenstory verwoben.

Auch eine Musikrevue für Kinder steht wieder am Programm, in der sich die Protagonistin **Emma Ehrlich** – begleitet von viel Musik – auf die Suche nach der Wahrheit macht (26. 7. und 8. 8.).

Weitere Highlights:

- 23. 6. Kabarett unter Sternen »Die Tafelrunde«
- 03. 7. Vortrag aus der Melker Stiftsbibliothek »Der Wahrheit auf der Spur«
- 10. 7. Julian le Play »le Play unplugged«
- 15. 7. Global Kryner »2nd-Love-Tour 2026«
- 21. 7. Katharina Straßer »Die 50+ Jahre Austropop-Revue«
- 27. 7. Birgit Minichmayr »Sing Me Not a Ballad«
- 03. 8. Omar Sarsam »Stimmt«

www.sommerspielemelk.at



KLANGKUNST

16. Juli bis 13. September

Raumbezogene Arbeiten, Interaktionen von Klang, Raum, Licht, Zeit, Bewegung und Form machen den frühgotischen Kirchenraum und den Kapitelsaal in Krems, deren Architektur und deren Akustik, auf besondere Weise erfahrbar. Heuer werden zwei Werke gezeigt: Karl Salzmanns »Marsch, Linie und Vibration« in der Minoritenkirche, das Marschtrommeln und ein skulpturales Lautsprechermonument visuell und akustisch zueinander in Beziehung setzt, sowie eine neue Arbeit von Ulrike Königshofer im Kapitelsaal. www.klangraum.at



Foto: Daniela Matejschek

VERANSTALTUNGS-TERMINE 2026

Laufend aktualisiert bei den Tourismusverbänden (s. S. 96) oder auf www.wachau7.com bzw. hier:



SCHLOSS GRAFENEGG

11. Juni bis 6. September

Die Freiluft-Sommersaison startet mit der traditionellen, beschwingt-festlichen Sommernachtsgala (11./12. 6.), an die ab 27. 6. der Sommerklänge-Zyklus mit seiner musikalischen Vielfalt anschließt. Beim 20. Mal Grafenegg Festival ab 14. 8. gastieren einmal mehr Orchester von Weltrang und Spitzenkünstler:innen am ikonischen Wolkenturm, im Auditorium, im Schlosshof und erstmals auch im neuen Rudolf-Buchbinder-Saal im Obergeschoß der Reitschule mit herrlichem Blick auf den Schlosspark. Den Reigen der internationalen Gastorchester eröffnet das Philharmonia Orchestra London unter der Leitung von Cristian Măcelaru gemeinsam mit Festivalchef Rudolf Buchbinder am Klavier und vielen weiteren Künstler:innen mit Ludwig von Beethovens »Chorfantasie« und Carl Orffs »Carmina Burana«.

Tipp: Die »Grafenegg Academy«, eines der herausragenden edukativen Projekte mit internationalen Profi-Musiker:innen aus über 30 Nationen (8. bis 19. 7.). www.grafenegg.com



Foto: ORF, Roman Zach-Kiesling



Neu ab 2026: Der Rudolf-Buchbinder-Saal, der neben natürlich perfekter Akustik auch tolle Aussichten eröffnet.



Foto: Katharina Schiffi

KLASSIK UNTER STERNEN

4. Juli

Mit diesem Jahr übersiedeln diese musikalischen Sternstunden von Stift Göttweig nach Schloss Grafenegg. Unter der künstlerischen Leitung von Karel Mark Chichon versprechen sie wieder große Emotionen und musikalische Glanzmomente. Gemeinsam mit dem Orchester der Volksoper Wien und einer Auswahl internationaler Top-Gäste gestaltet Elīna Garanča ein Programm, das das Publikum mit Opernarien, bekannten Melodien und musikalischen Entdeckungen auf eine Reise durch verschiedene Epochen, Stile und Klangwelten mitnimmt.

Tipp: Bereits tags zuvor, 3. 7., zeigt die »Preview Night« eine 70-minütige musikalische Vorschau auf das Galakonzert.

www.klassikuntersternen.at

Festival Glatt&Verkehrt

10. bis 26. Juli

... feiert seine 30. Ausgabe und stellt die Frage: Was haben eine lebende Legende aus England, westafrikanischer Jazz und finnische Mehrstimmigkeit gemeinsam? Sie alle sind – und viele Klänge mehr – beim diesjährigen Festival zu erleben. Alle Begriffe, mit denen versucht wird, das Repertoire dieses traditionsreichen Events zu beschreiben – mögen sie nun »world«, »folk«, »trad«, »jazz« oder »singer songwriter« heißen – sind nur Etiketten auf Schubladen.

Im Endeffekt wird immer dann erst klar, was Glatt&Verkehrt ist, wenn eine Band auf der Bühne steht und spielt. Ganz in diesem Sinne werden auch 2026 internationale Acts (u.a. aus England, Finnland, Frankreich, Mali, dem Nahen Osten) ihre Österreich-Debüt feiern und heimische Ensembles spezielle Programme oder Uraufführungen präsentieren. Austragungsorte: Stift Göttweig, Winzer Krems Sandgrube 13, Klangraum Krems Minoritenkirche.

www.glattundverkehrt.at



Foto: Sascha Osako

Foto: David Visnjic



Foto: Robert Pers

16. Juli bis 7. September

WACHAUFESTSPIELE

CARMEN DARF NICHT PLATZEN

17. Juli bis 9. August

1954 in Cleveland: Die Operndirektorin bereitet ihr Haus auf ein einmaliges Ereignis vor: Die Weltklasse-Sopranistin Elena Firenzi gastiert mit »Carmen«. Aber sie kommt viel zu spät, fühlt sich nicht wohl, und dann verschwindet noch ihr Ehemann nach einer Eifersuchtszene. Als sie durch eine Überdosis Schlafmittel scheinbar stirbt, ist es an ihrer unscheinbaren, aber gesanglich begabten Assistentin Jo, den Abend zu retten. Doch sobald Jos Auftritt beginnt, wacht die echte Diva auf und möchte auf die Bühne. Wenn dann noch Jos Verlobter, eine stalkende Hotelpagin und der Helden tenor auf amouröse Abenteuer aus sind, ist die Verwirrung perfekt. Regie: Monika Steiner, Gesamtleitung: Marcus Strahl.

DER WACHAUER JEDERMANN

17. Juli bis 6. September



Foto: Martin Hesz

Auf vielfachen Wunsch Wieder-aufnahme des Sensationserfolgs im neuen spannenden Design. Und so wird der reiche Winzer Jedermann wieder die schaurigen »Jeedermaaaann« Rufe im herrlichen Renaissance-Ambiente hören.

WEITERE HIGHLIGHTS

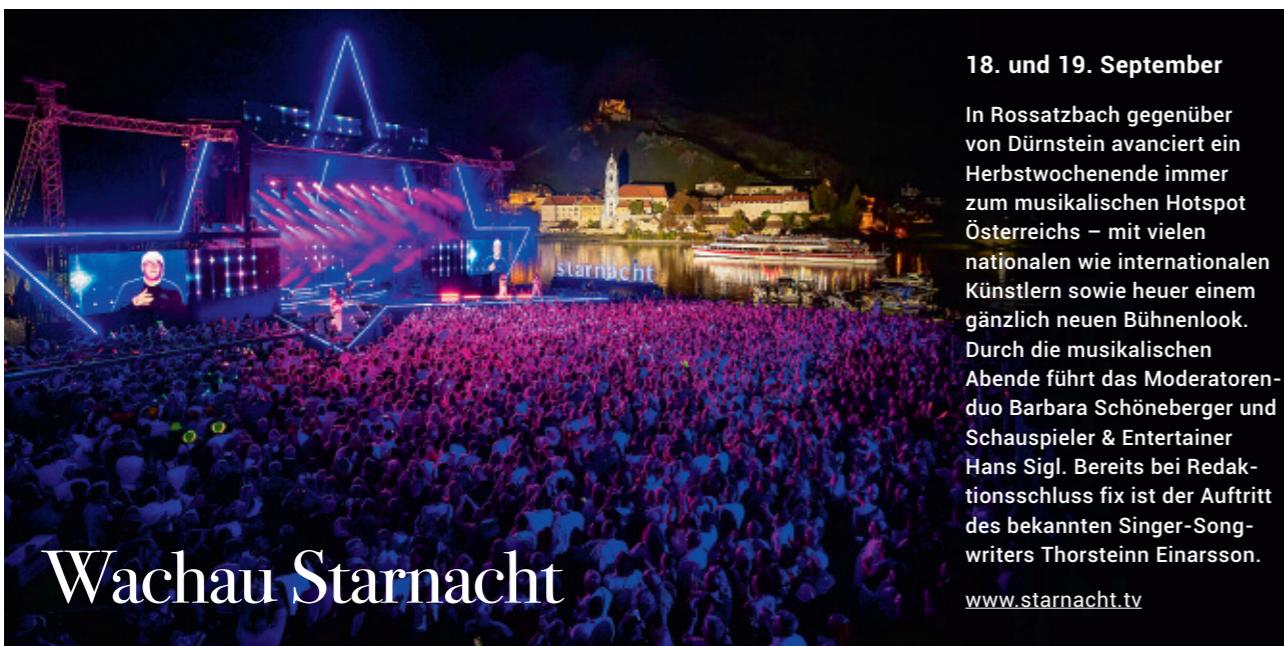
3. 9. Merci Chérie – danke Udo!

4. 9. Komm ein bisschen mit nach Italien – Schlagerrevue

5. 9. Edelmann & Edelmann – Wienerliedabend

6. 9. Kalter weißer Mann – Komödie

www.wachaufestspiele.com



Wachau Starnacht

Foto: ORF, Peter Krieger

18. und 19. September

In Rossatzbach gegenüber von Dürnstein avanciert ein Herbstwochenende immer zum musikalischen Hotspot Österreichs – mit vielen nationalen wie internationalen Künstlern sowie heuer einem gänzlich neuen Bühnenlook. Durch die musikalischen Abende führt das Moderatoren-duo Barbara Schöneberger und Schauspieler & Entertainer Hans Sigl. Bereits bei Redaktionsschluss fix ist der Auftritt des bekannten Singer-Songwriters Thorsteinn Einarsson.

www.starnacht.tv



Fotos (2): Daniela Matejschek



FAMILIE PICHLER'S WOHLFÜHLADRESSEN

www.pichler-wachau.com | www.luberegg.at

Landhotel Wachau



Donauhof



Schloss Luberegg

Pichler – feinster Genuss hoch 3

Urlaub in den Ferienoasen von Familie Pichler verbindet leidenschaftliche Gastlichkeit und Wohlfühlkomfort in der UNESCO-Welterberegion Wachau.

AKTIV UND GENUSS IM DONAUHOF

Mit Blick auf Stift Melk lädt der Donauhof in Emmersdorf zu ebenso entspannenden wie aktiven Ferientagen. Das mit viel Herz geführte 4-Sterne-Hotel vermag in allen Punkten zu überzeugen. Die liebevoll eingerichteten Zimmer, durchwegs mit 5-Zonen-Komfort-Massagematratzen und Deckenkühlung sowie 8 mit Balkon samt Panoramablick, strahlen auf Anhieb Wachauer Gemütlichkeit aus. Keine Wünsche offen lassen auch die ausgezeichnete Kulinarik und das bestens sortierte Weinsortiment.

EIN SCHLOSS ALS EVENTRESORT

Schritt für Schritt und mit einer großen Portion Gefühl wurde Schloss Luberegg zu einer ebenso vielseitigen wie außergewöhnlichen Adresse. Das topmoderne Convention-Center mit drei großzügigen Seminarräumen erweist sich als perfekter Rahmen für individuelle Veranstaltungen – vom Firmen-Event bis zur privaten Familienfeier, etwa unvergessliche Hochzeiten. Dazu gesellt sich »Die Schlosserei« als kulinarischer Treff mit bester Weinkultur und herzhaften Spezialitäten. Nicht zu vergessen: 3 romantische Suiten.

KUSCHELKOMFORT IM LANDHOTEL

Inmitten der weitläufigen Gartenanlagen des Eventresorts erwartet Gäste im 4-Sterne-Landhotel Wachau stilvoller Komfort und herzliche Atmosphäre. Die geschmackvoll eingerichteten Zimmer (Standard, Komfort und de luxe), alle mit 5-Zonen-Massagematratzen, Designerbädern mit integrierter Mediatechnik, Deckenkühlung bzw. -heizung sowie Echtholzböden, bieten einen Rückzugsort in wunderbar ruhiger Lage. Einmalig: Der gegenüberliegende Naturbadestrand.



Pichler's Wohlfühladressen
Hotels & Eventresort Wachau
A-3644 Emmersdorf
Tel.: +43 (0)2752 / 71 777
hotel@donauhof.com
www.pichler-wachau.com
www.luberegg.at



Donauhof

Eventresort

Wissenswertes zu Familie Pichler's Wohlfühladressen sowie attraktive Pauschal-Arrangements finden Sie hier:



Badestrand nahe Schloss Luberegg und Landhotel.



Feine Kulinarik wird großgeschrieben.



Kuschelkomfort in Pichler's Wohlfühladressen.



Robert Rauschenberg, Vitamin (Detail) 1960/68, Courtesy Galerie Thaddaeus Ropac, London, Paris, Salzburg, Seoul © The Robert Rauschenberg Foundation, Bildrecht Wien/Vienna, 2025

SehensWERT

Ausstellungs-Highlights 2026 mit viel Frauen-Power
in der UNESCO-Welterberegion Wachau.

KUNSTHALLE KREMS

Die Kunsthalle Krems feiert mit Robert Rauschenberg einen der einflussreichsten US-amerikanischen Künstler des 20. Jh. Die erste monografische Werkschau in Österreich bildet den Abschluss eines internationalen Ausstellungsreisens anlässlich des 100. Geburtstags des Wegbereiters der Pop-Art und Konzeptkunst. Er wurde mit seinen »Combines«, in denen er Alltagsobjekte und Printmedien mit Malerei verband, berühmt. Weiters kann man das raumgreifende Œuvre der britischen Bildhauerin Phyllida Barlow bewundern, und in Kooperation mit dem donaufestival kommt die Choreografin Ligia Lewis mit ihrer Videoarbeit »deader than dead« nach Krems. Soli Kiani präsentiert in der Dominikanerkirche Krems eine Installation, die textile Materialien als Ausdruck von Herkunft und Widerstand inszeniert.



Ligia Lewis, deader than dead (Performance video still), 2020
© Ligia Lewis

25. 4. 26 bis 1. 11. 26:
Robert Rauschenberg. Image and Gesture
1. 5. 26 bis 1. 11. 26:
Ligia Lewis. deader than dead
27. 6. 26 bis 26. 10. 26:
Soli Kiani (Dominikanerkirche Krems)
21. 11. 26 bis 29. 3. 27: Phyllida Barlow

www.kunsthalle.at



Parastou Forouhar, Written Room, Paris 2017, Foto: Marc Domage

LANDESGALERIE NIEDERÖSTERREICH

Die Landesgalerie Niederösterreich würdigt zum 85. Geburtstag der international renommierten Künstlerin Inge Dick eine umfassende Werkschau ihres poetischen, medienübergreifenden Schaffens. Mit »Wiener Moderne. Weiblich. Widerständig« werden Fanny Harlfinger-Zakucka und die Vereinigung Wiener Frauenkunst kunsthistorisch wiederentdeckt. Die Gründung dieser weiblichen Secession jährt sich heuer zum 100sten Mal. Die erste österreichische Retrospektive zu Greta Schödl eröffnet neue Einblicke in die visuelle Poesie der niederösterreichischen Künstlerin. Die iranisch-deutsche Künstlerin Parastou Forouhar wiederum setzt mit ihrer Rauminstallation »Written Room« ein kraftvolles Zeichen für die Auseinandersetzung mit Sprache, Identität und Erinnerung.

14. 3. 26 bis 24. 1. 27:
Inge Dick. Vom Licht berührt
11. 4. 26 bis 17. 1. 27:
Wiener Moderne. Weiblich.
Widerständig.
Fanny Harlfinger-Zakucka
und die Wiener Frauenkunst
23. 5. 26 bis 21. 2. 27:
Parastou Forouhar. Written Room
23. 5. 26 bis 8. 11. 26:
Greta Schödl. Spuren meines Lebens

www.lgnoe.at



Helene Funke, Frauenakt, um 1907
© Landesmuseum Niederösterreich



Gerhard Haderer, Selfie-Stick, 2020,
Landesmuseum NÖ © Gerhard Haderer



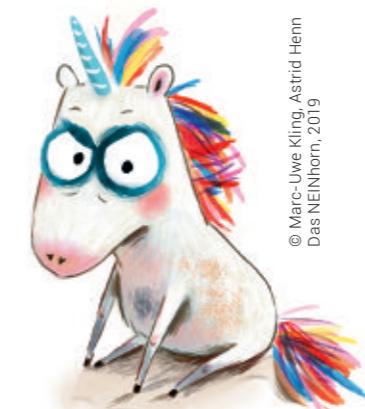
© Bettina Beranek, reality check, cut 05,
© 2022 © Bildrecht, Wien 2025

FORUM FROHNER

Wie Künstler:innen mit verschiedensten Werkstoffen experimentieren, zeigt das Forum Frohner. »Touch! Kunst berührt« macht die Vielfalt haptischer Kunst erlebbar, denn die Objekte dürfen weitgehend angefasst werden. »Don't touch! Kunst berührt« setzt sich im Anschluss mit dem Materialbild und dem hyperrealistischen Gemälde auseinander.

30. 5. 26 bis 18. 10. 26:
Touch! Kunst berührt

7. 11. 26 bis 29. 3. 27:
Don't Touch! Kunst berührt
www.forum-frohner.at



© Marc-Uwe Kling, Astrid Henn
Das NEINhorn, 2019

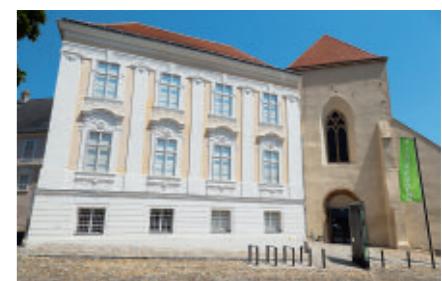


Foto: Tim Ertl

MUSEUMKREMS

Die galeriekrems im museumkrems präsentiert Christina Gschwantner mit großformatigen Malereien. Judith P. Fischer untersucht das Wechselspiel von Linie und Objekt, und Anne Glassner schlägt mit einer Arbeit über die Geschichte der Tabakarbeiterinnen von Krems-Stein den Bogen von persönlicher Erinnerung zu kollektiven Erfahrungsräumen.

13. 3. 26 bis 3. 5. 26:
Christina Gschwantner. Colored Emotion

4. 6. 26 bis 15. 11. 26: paper unlimited_02.
Ausstellung zum Erich-Grabner-Preis für künstlerische Grafik

13. 6. 26 bis 26. 7. 26:
Judith P. Fischer. Linie Punkt

7. 8. 26 bis 20. 9. 26:
Friedrich Sochurek. Intermezzo

2. 10. 26 bis 15. 11. 26:
Anne Glassner. Franziska
www.museumkrems.at

SCHALLABURG

80er – GRENZEN WAREN GESTERN. 11. 4. 26 bis 15. 11. 26

2026 steht auf der Schallenburg ganz im Zeichen der 1980er-Jahre – einem Jahrzehnt voller Gegensätze, Umbrüche und Inspiration. Neonfarben und Popkultur prägten das Leben genauso wie politische Spannungen und gesellschaftliche Krisen. Der Fall der Mauer markierte schließlich einen großen Neuanfang. Es waren nicht nur 10 Jahre wichtiger historischer Ereignisse, sondern auch eine Ära des Lebensgefühls: mutig, bunt, laut und voller Innovationen. www.schallenburg.at



Foto: Rupert Pessl

Einfach sagenhaft!

AUSFLÜGE MIT DER MÄRCHENERZÄHLERIN

Unzählige geheimnisvolle Geschichten ranken sich um alte Ansitze und Wehrkirchen, um dunkle Wälder und sonderbare Steinformationen. Dena Seidl hat sie alle gesammelt und lädt ein, auf ihren Spuren die Wachau ein wenig anders zu erleben.

Text: Barbara Hutter · Foto: Johannes Kernmayer

Es sind nicht nur blaue Augen oder Sommersprossen, die von Generation zu Generation weitergegeben werden. »Das Fabulieren liegt in unserer Familie«, sagt Dena Seidl, lächelt breit und nimmt genüsslich einen Schluck Kaffee. Schon die Großmütter hätten »den Mund nicht zugekriegt«, so wie etwa auch der Onkel, der Marionettenspieler. Und auch sie selbst, später, als Kindergarten, habe immer mit Kindern gespielt und dabei erzählt. Kleine Geschichten, spannende Sagen, geheimnisvolle Legenden und eben Märchen. Das tut sie bis heute, für ganz junges wie auch älteres Publikum bis hin zu Erwachsenen. »Ich spreche nicht nur Kinder an.« Kinder aber sollten zumindest vier Jahre sein, sagt die Märchenerzählerin, »dann können sie teils wortgetreuer erzählen als ich«. Sie lacht.

Wer Dena Seidl sucht, findet sie regelmäßig auf der Burgruine Aggstein, hoch über der Donau. Dann führt sie ihre Gäste durch den schaurig-schönen Sitz des Raubritters Scheck vom Wald, zeigt dessen grausames Gefängnis mit dem lieblichen Namen »Rosengärtlein«, aber auch die romantische Kapelle und den spannenden Escape-Room. Sie veranstaltet Märchensonntage und Märchenführungen, öffnet für Erwachsene an ausgewählten Sommerabenden ihre Märchentruhe voller romantischer, mittelalterlicher Liebesmärchen. »Die Langsamkeit der Erzählkunst schafft innere Räume.« Für einen Blick in märchenhafte Welten kann man Dena Seidl auch buchen, wie ein »mobiles Festival«. Zum Hören und Staunen.

Als Erzählerin von Märchen und Sagen benötigen Sie viel »Rohstoff«, um Ihr Repertoire immer wieder ergänzen und ausbauen zu können. Aus welchen Quellen schöpfen Sie da?

Dena Seidl: Zunächst einmal von den berühmten Gebrüdern Grimm. Aber nicht nur. Ich greife auch gerne auf moderne Märchen zurück, ganz wunderbare etwa von der Innsbruckerin »Frau Wolle«, die ein unglaubliches Wissen hat. Und wenn es um die Wachau geht, gibt es umfangreiche Sammlungen von Heimatforschern in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts, wie »Frau Saga« oder die »Sagen der Wachau«. Ich schau halt immer, wer welche Fassung veröffentlicht hat.

Wie bereiten Sie sich auf die Abende, die Events, auf Ihr Publikum vor?

Dena Seidl: So wie ein Musiker das Musikstück probe ich die Märchen. Ich gehe in den Dunkelsteinerwald, der ja ganz verwunschen gleich hinter meinem Haus beginnt, und stelle mir vor, wer auf welche Art spricht, welche Gestalt er oder sie hat. Und ein bissel erfinde ich dann auch dazu, kleine, feine Elemente, wie das Kräuterelixier »1001 Kraut«, von dem ich erzähle, wie es entstand und gemischt wurde.

Ihr Publikum besteht ja nicht nur aus Kindern und Jugendlichen, sondern auch aus Erwachsenen. Was unterscheidet die beiden Zuhörergruppen, und wie macht man Märchen erwachsenentauglich?

Dena Seidl: Bei Kindern braucht man genaue Vorstellungen davon, was man vermitteln möchte, ein Bild. Das Erzählen von Märchen und Sagen ist ein Prozess, während des Aufbaus soll man sich alles bildlich vorstellen können. Die Bilder können durchaus kräftig sein, Kinder vertragen mehr als man glaubt. Ich erzähle etwa die Geschichte, wie die Prinzessin die goldene Kugel verliert. Dann tauche ich in die Figuren ein, zudem gibt es ja keine Bühne, das muss man vermitteln. Und dann ist da der unmittelbare Kontakt zum Publikum, man erzählt direkt in die Gesichter hinein, schenkt über den Blickkontakt den Menschen Atmosphäre. Aus »Kinder- und Hausmärchen« wurde natürlich jegliche Sinnlichkeit und Erotik rausgeworfen. Es macht daher sehr viel Spaß, den Erwachsenen sozusagen die Originalversion zu erzählen.

Sie haben nun eine ganze Sammlung an Wachauer Sagen in Form von Podcasts aufbereitet, wie und wo sind diese zu hören?

Dena Seidl: »Die magische Sagenreise« macht Lust auf Ausflüge zu besonderen Orten, mystischen Felsen oder alten Kirchen, Burgen und Aussichtspunkten. Seit Jänner 2025 arbeite ich an diesem Herzensprojekt, das 18 Sagen mit ihren Orten verbindet. Ich konnte mir schon immer gut vorstellen, wie es früher war, in der alten Welt sozusagen. Und da Sagen immer weitererzählt wurden, wollte ich das auch nicht schriftlich machen. Jetzt gibt es ein Booklet mit Landkarte, QR-Code und einem Bild des Platzes. Einfach scannen und zuhören!



VON RAUBRITTERN, RIESEN UND NIXEN AUF BURG AGGSTEIN...

Die eindrucksvolle, mehr als 800 Jahre alte Burgruine Aggstein, malerisch auf einem Felsen 300 m über der Donau thronend, zählt mit Ausstellungsräumen, Burgtaverne (Ritteressen), Escape-Rooms und regelmäßigen Veranstaltungen, vom Mittelalterfest bis zum Advent, zu den beliebtesten Ausflugszielen Niederösterreichs.

Ein magischer Ort voll von Märchen, Sagen und Legenden. So wie jene vom Raubritter Scheck vom Wald und seinem gefürchteten Rosengärtlein, über das man sich bei einem Besuch gruseln kann.



In Dena Seidls Booklet »Magische Sagenreise« verbergen sich hinter QR-Codes 18 Sagen- und Märchen-Podcasts aus der Region. Ob auf Aggstein der grimmige Riese Agzach und die Nixe Ran zueinander finden, ist hier nachzuhören:



Mehr zu Dena Seidl auf ihrer Website www.maer.at



Weitere Infos zur Ruine Aggstein: www.ruineaggstein.at



EIN ZUHAUSE mit 221 Fenstern



Foto: Schloss Artstetten

Was für ein faszinierender Blick hinter die Kulissen: Gräfin Alix de la Poëze d'Harambure-Fraye, Ururenkelin des 1914 in Sarajevo ermordeten Thronfolgers Franz Ferdinand, lädt Besucher auf Schloss Artstetten zu einer Zeitreise durch die europäische Geschichte.

Text: Anita Arneitz

K

affee, Kuchen, Kaiserzeit. Wer Schloss Artstetten betritt, landet mitten im 19. Jahrhundert und lässt sich am besten mit einem Frühstück auf der Schlossterrasse verwöhnen. Das hilft beim Ankommen und nimmt Tempo raus.

Die Blicke schweifen über den historischen Schlosspark mit den Pfingstrosen, der Kastanienallee und die verschlungenen Wege. Auf diesen ist einst Thronfolger Erzherzog Franz Ferdinand Händchen haltend mit seiner Sophie durch die Natur spaziert. Zärtlich und lächelnd zeigen ihn die privaten Fotografien im Museum. Überraschend. So galt er doch sonst als eher grimmig und unnahbar. Nicht aber

gegenüber seiner großen Liebe. Für sie kämpfte er und verzichtete sogar auf den Namen Habsburg.

Familiäres Zuhause

Erzherzog Franz Ferdinands Ururenkelin Gräfin Alix de La Poëze d'Harambure-Fraye ist im Schloss aufgewachsen und lebt heute mit ihrer Familie in den historischen Gemäuern. »Für mich ist es in erster Linie ein Zuhause. Ich empfinde es als ein Geschenk, in diesem Haus zu leben und seine Geschichte weiterzugeben. Wir tragen alle die Rucksäcke unserer Ahnen. Jeder Gedanke und jeder Schritt, den wir im Jetzt machen, ist eigentlich schon die Zukunft«, sagt Gräfin



Es war eine große Liebesgeschichte: Das Thronfolgerpaar Herzogin Sophie und Erzherzog Franz Ferdinand verbrachten auf Schloss Artstetten glückliche Tage. Heute können Besucher auf ihren Spuren durch die historischen Räume und den Park spazieren. Foto: wwwextremfotos.com

Alix, wie sie im Haus genannt wird. Sie leitet den touristischen Betrieb mit bis zu zwölf Mitarbeitern in der Saison.

Ein typischer Tag der fünffachen Mutter beginnt früh: »Der einzige Unterschied ist, dass es hier mehr Verstecke für die Kinder gibt, um sich vor den Hausaufgaben zu drücken«, lacht sie. Und wenn sie mit der Kuhglocke durch das Fenster läutet, wissen alle, es ist Zeit fürs Mittagessen. Die ganze Familie hilft im Schloss mit, besonders im Winter, wenn nur ein kleines Team im Einsatz ist. Hier ließ Karl Ludwig fließendes Wasser installieren, dort baute Franz Ferdinand Türme an. »Heute konzentrieren wir uns auf den Erhalt.«

Wie viele Räume das Schloss hat? »Ich weiß es nicht. Aber wir haben 221 Fenster mit je vier Flügeln und zwei Fensterläden. Mit der Renovierung werden wir die nächsten Jahre beschäftigt sein.« Sie will so viele wie möglich von den alten Holzfenstern mit den Scheiben erhalten: Im Winter bilden sich romantische Eisblumen auf den unebenen Flächen.

Friedens-Gedanken

»Die Gruft ruft!« Die Stimme der Kulturvermittlerin Diana Temper hält fröhlich durch den Innenhof. Besser als jede KI dröseln sie den verzweigten Stammbaum der Adelsfamilie auf und erklärt im Schnellverfahren das gefinkelte Attentat

Schloss Artstetten

Erzherzog Franz Ferdinand Museum & Gedenkstätte, Schloss Café, Schlossladen, privater Natur-Schlosspark, Dienstboten-G'schichten-Führungen, Rätsel-Rallye für Kinder, Familienführungen.

Öffnungszeiten:
1. April bis 1. November, täglich 10 bis 16.30 Uhr, www.schloss-artstetten.at

HIGHLIGHTS 2026

• **April bis Oktober:** Kostenlose interaktive Garten-Safari-Tage und Garten-Safari-Wochenenden, Dienstboten-G'schichten

• **Mai bis September:** Sammelführungen & Parkführungen

• **Mai und Juni:** Pfingstrosen-Saison mit den Pfingstrosen-Tagen und am 31. Mai Pfingstrosenfest

• **Mai, Juni & September:** NÖ Schaugarten-Tage im Rahmen von Gartensommer Niederösterreich

• **Juli & August:** Lange Nächte zu Vollmond & Jugend-Museums-Führungen

• **September:** Theateraufführung »Faust« in Kooperation mit ergo arte

• **Oktober:** Kindernacht in und um Schloss Artstetten, Goldener-Herbst-Wochenenden

• **November & Dezember:** zeigt sich das Schloss im weihnachtlichen Ambiente und kann von Gruppen gebucht werden (Museumsbesuch, Adventempfang ...)

• **Ganzjährig auf Anfrage:** Hochzeiten, Empfänge, Agaben, Buchpräsentationen. Für Gruppen ab 20 Personen auch außerhalb der Saison.



Es ist ein
Geschenk, in
so einem Haus
zu leben.

GRÄFIN ALIX DE LA POËZE
D'HARAMBURE-FRAYE

Herrschungszeiten!
Der ORF auf Besuch bei
Familie d'Harambure-Fraye
auf Schloss Artstetten:



Die Schlossgeheimnisse
gemeinsam entdecken:
Bei den verschiedenen
Themenführungen
erleben Groß und Klein
die Geschichte aus
verschiedenen
Perspektiven und
bekommen spannende
Erzählungen zu hören.
Auch im Finstern.



Fotos (2): David Mayhofer

auf Erzherzog Franz Ferdinand, bei dem er in Sarajevo mit seiner Gemahlin starb. Untypisch für einen Habsburger wurde er direkt in Artstetten neben seiner geliebten Sophie bestattet. Heute ist die Gruft für viele Menschen eine Gedenkstätte, geprägt von einer mystischen Lichtstimmung. Im Schlossfoyer steht: »Friede ist kein Normalzustand, er muss täglich neu erarbeitet werden.« Auf dem Weg ins Museum wird es still in der Gruppe.

Historische Puzzleteile

Zum einen strahlen die Mauern herrschaftliche Ruhe aus, zum anderen öffnen sie Raum für schöne Momente. »Unsere Mitarbeiter sind ein Teil des Ensembles und irrsinnig bemüht, den Gästen die Geschichte näher zu bringen«, sagt Gräfin Alix. »Es ist nie etwas nur schwarz oder weiß. Dazwischen gibt es viele Grauzonen.« Einige werden im Museum thematisiert: Franz Ferdinand als historische Figur. Seine Liebesgeschichte. Broschen als Kommunikationsshelfer. Fake-News von der Weltreise. Seine Kinder als Waisen und Nazi-Regime-Gegner. Versenkte Büsten im Schlossteich. Familienfotos.

»Mein Urgroßvater Max Hohenberg hat immer gesagt, ihr könnt euch nicht vorstellen, was Angst bei den Menschen verursacht. Wir dürfen nicht urteilen. Das hat er uns weitergegeben. Wir tragen alle Geschichte in uns. Die große Geschichte wurde aufgeschrieben, aber auch die klei-

nen, vielleicht noch unerzählten, sind ein Teil von uns. Ich habe meine Liebe zur Geschichte gefunden«, sagt Gräfin Alix. Artstetten ist für sie Kulturgut und historisches Gedächtnis. Und die Geschichte der eigenen Familie ist gleichzeitig jene Europas.

Perspektivenwechsel

»Geschichte muss man spüren«, ist die Gräfin überzeugt. Deshalb hat sie gemeinsam mit ihrem Team die Dienstboten-Führungen entwickelt. Dabei schlüpfen die Kulturvermittler in historische Kostüme und Rollen: Leibarzt, Hausdiener oder Gouvernante plaudern frisch übers Leben bei den Herrschaften. Diane Temper führt als Kammerfrau Elise Fiala durch das Schloss. Rund 300 Stunden recherchierte sie dafür in den Archiven.

Die Dienstboten der Familie haben ihre Erlebnisse niedergeschrieben. Viele dieser Dokumente sind bis heute erhalten. »Die Kammerfrau war eine Meisterin der Organisation und hatte ihr Ohr überall. Sie rückte Sophie immer in das beste Licht und war stolz, Teil des fürstlichen Lebens zu sein. Sie glaubte, in einem Märchen zu leben und beschrieb das als Dichterin und Philosophin in ihren Aufzeichnungen sehr schön«, erzählt Temper. Downton Abbey auf wachauerisch – allerdings ist hier alles echt und nicht nur ein Film.



Foto: Agnes Winkler

Sachen zum Lachen – im **Karikaturmuseum Krems** kann man noch bis 1. Juli 2026 in die »Grüffelo-Welt« eintauchen. Wie heißt es hier so schön: »Der große Wald ist voller Gefahren. Da ist es gut, wenn man einen starken Freund hat. Und wenn man keinen hat, muss man sich einen erfinden. Wie die kleine Maus, die jedem, der sie fressen will, mit dem schrecklichen Grüffelo droht. Dabei gibt es ihn gar nicht. Oder doch?«

Family Factory, das offene Atelier der Kunstmeile Krems – hier können Familien selbst tätig werden, Neues mit verschiedensten Techniken ausprobieren und stets inspiriert von laufenden Ausstellungen. Jeden 3. Samstag im Monat (14–17 Uhr), Atelier Kunstmeile Krems, Steiner Landstraße 3/1 im Obergeschoß, Tickets online oder an der Kassa des Karikaturmuseums.
www.kunstmeile.at/familyfactory

Mitmach-Theater auf der Kunstmeile Krems – gemeinsam mit der Kunstmutter Pia und einem frechen Ziesel reisen Kids durchs Welterbe Wachau mit Bildern, Geschichten und Liedern aus der Asagan-Bilderbuchwelt. Termine: www.kunstmeile.at/mitmach-theater

Für die etwas größeren Kinder (und natürlich Erwachsene) – mit einer VR-Brille ausgestattet kann man sich durch die virtuellen Räume der **Landesgalerie Niederösterreich** bewegen und digitale Gemälde und Skulpturen nach eigenen Vorstellungen platzieren. Termine: Jeden Samstag 14–16 Uhr.
www.kunstmeile.at/myexhibition
www.kunstmeile.at

KLEIN GANZ GROSS

Kinder kommen in der Wachau nicht zu kurz, besonders auf der Kunstmeile Krems bietet sich eine ebenso kunterbunte wie vielseitige Auswahl.



Foto: Beltz/Axel Scheffler



Fotos (2): Agnes Winkler, Kunstmeile Krems

KINDER.KUNST.FEST
Immer am österreichischen Nationalfeiertag, 26. Oktober, auf der Kunstmeile Krems mit Kunst, Theater, Musik, Literatur und Kino mit rund 40 Programmpunkten. Dabei reicht die Palette vom musikalischen Kinderstück über Kreativ-Workshop bis zu Kinderfilmen.

Wachau

GUIDE

2026

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

Koordination: Andreas Neuhuber

INFOADRESSEN

DONAU NIEDERÖSTERREICH TOURISMUS GMBH
3620 Spitz, Schlossgasse 3, Tel. +43 (0) 27 13 / 300 60-60
urlaub@donau.com, www.wachau.at

Darüber hinaus stehen für Anfragen bereit:

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

Marktgemeinde Emmersdorf, 3644 Emmersdorf Nr. 22,
Tel. +43 (0) 27 52 / 714 69,
office@emmersdorf.at, www.emmersdorf.at

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

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

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

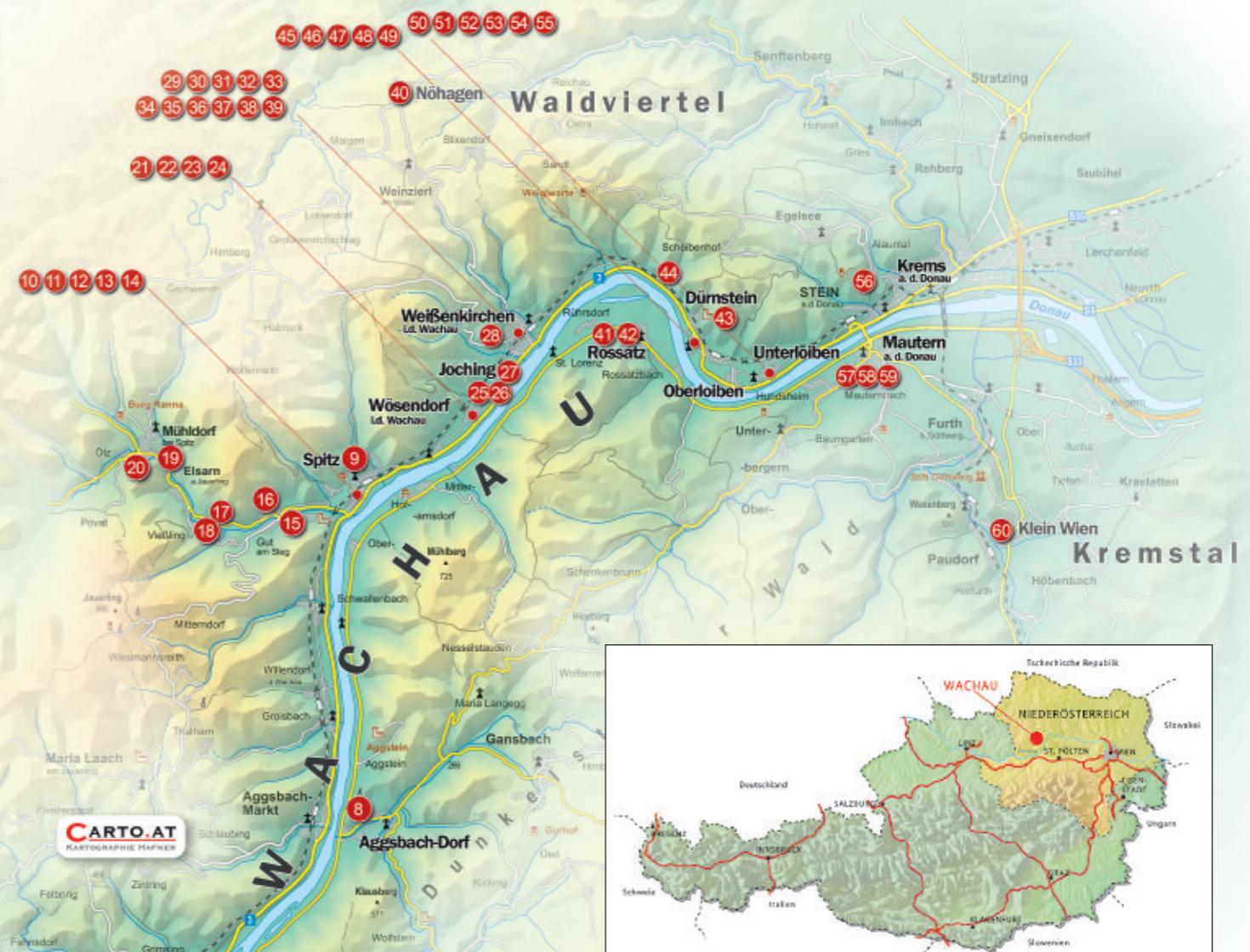
Stadtgemeinde Dürnstein, 3601 Dürnstein 25,
Tel. +43 (0) 27 11 / 219, office@duernstein.gv.at,
www.duernstein.at

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

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



EINE AUSWAHL DER BESTEN ADRESSEN IM ÜBERBLICK



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

UFERWECHSEL

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



Foto: Gregor Semrad

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

März bis Oktober: Montag bis Freitag 6.15–19.00 Uhr, Samstag, Sonn- und Feiertag 8.15–19.30 Uhr

November bis Februar: Montag bis Freitag 6.15–9.45 Uhr und 13.30–18.00 Uhr.

ROLLFÄHRE WEISSENKIRCHEN – ST. LORENZ (www.weissenkirchen-wachau.at)

Marillenblüte: Samstag, Sonntag und Feiertag 8.00–18.45 Uhr. ca. 20. März bis Mitte Oktober: Montag bis Freitag 8.00–11.45 und 13.15–18.45 Uhr; Samstag, Sonntag und Feiertag 8.00–18.45 Uhr.

ca. Mitte Oktober bis Anfang November: Montag bis Freitag 8.00–11.45 und 13.15–17.45 Uhr; Samstag, Sonntag und Feiertag 8.00–17.45 Uhr.

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

April und Anfang bis ca. Mitte Oktober: Freitag bis Sonntag und Feiertag 10.00–17.00 Uhr

Mai und September: täglich 9.30–18.00 Uhr

Juni bis August: Montag bis Freitag 9.30–18.00 Uhr, Samstag, Sonn- und Feiertag 9.00–18.30 Uhr

TIPP: Zusätzlicher Wassertaxi-Dienst mit drei Booten für 7 bis 12 Pers. buchbar.

AN DER DONAU

BOOTSTOUREN WACHAU:

Zillenfahrten ab Dürnstein (Foto rechts). www.bootstouren-wachau.at



Foto: Michael Liebert

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

MOTORBOOT-TAXI WACHAU:

Taxiservice. Krems, www.motorboottaxi-wachau.at

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

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

KANU-WACHAU: Kanufahrten oder Stand-up-Paddeltouren, Dürnstein-Oberloiben, www.kanu-wachau.at

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



Foto: Arsen Miletic

SANDSTRÄNDE AN DER DONAU: Luberegg, Aggsbach, Weißenkirchen, Rossatz-Arnsdorf (Foto rechts).

FREIBÄDER: Spitz und Kuenringerbad Dürnstein

RADELN IM WELTERBE



Foto: Arsen Miletic

Zu Recht beliebt: Eine Radtour entlang der Donau, an nahen Weingärten vorbei, mal schnell aufs andere Ufer gewechselt und zwischendurch einkehren in den vielen Top-Gastronomiebetrieben der Wachau.

VERLEIHSTATIONEN – EINE AUSWAHL

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

DÜRNSTEIN

• Hotel Schloss Dürnstein

EMMERSDORF

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

KREMS

• Wachau Explorer, Untere Landstraße 23

MARIA TAFERL

• Bike-Shop Steindl, Maria Taferl 4

MAUTERN

• Rent a Wachau Bike, Austraße 50

MELK

• Hotel Zur Post, Linzer Str. 1 (nur für Hotelgäste)
• Wachau Touristik Bernhardt, Pionierstraße 2

MÜHLDORF

• Wirtshaus & Hotel Weißes Rössl, Markt 17

SPITZ

• Wachau Touristik Bernhardt, Bahnhofstraße 6



Foto: DonauNÖ, Paul Eiser

DONAU-PANORAMA

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

LINIENSCHIFFFAHRT FAHRPLÄNE 2026

HAUPTSAISON 25. 4. BIS 4. 10. – täglich:

AB KREMS	MS Dürnstein	MS Austria	MS Wachau	MS Dürnstein/ MS Wachau
Krems/Stein	10.15	11.00	13.10	15.45
Dürnstein	10.45	11.30	13.40	16.15
Weißenkirchen		11.50		
Spitz	11.45	12.30	14.35/14.45	17.20*/17.30
Emmersdorf			15.55	18.40
Melk/Hafenspitz	13.20	14.05	16.05	18.50

AB MELK	MS Wachau	MS Dürnstein	MS Austria	MS Wachau/ MS Dürnstein
Melk/Hafenspitz	11.00	13.50	14.35	16.25
Emmersdorf	11.10			
Spitz	11.40/12.00	14.40	15.25	17.10*/17.25
Weißenkirchen			15.45	
Dürnstein	12.30	15.10	16.05	17.50
Krems/Stein	12.50	15.30	16.25	18.10

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

NEBENSAISONEN

28. 3. BIS 24. 4. UND 5. 10. BIS 1. 11. –

MS Dürnstein täglich, MS Austria Sa und So

AB KREMS	MS Dürnstein	MS Austria
Krems/Stein	10.15	11.00
Dürnstein	10.45	11.30
Weißenkirchen		11.50
Spitz	11.45	12.30
Emmersdorf		
Melk/Hafenspitz	13.20	14.05

AB MELK	MS Dürnstein	MS Wachau
Melk/Hafenspitz	13.50	14.35
Emmersdorf		
Spitz	14.40	15.25
Weißenkirchen		15.45
Dürnstein	15.10	16.05
Krems/Stein	15.30	16.25

WEITERE INFORMATIONEN, AUCH ZU SPEZIELLEN THEMENFAHRTEN:

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

RESTAURANTS IM ÜBERBLICK

**GENIESSERHOTEL & RESTAURANT
LANDHAUS BACHER**
Mautern · Südtiroler Platz 2
T 02732 / 829 37
info@landhaus-bacher.at
www.landhaus-bacher.at



5-Haufen- und 2-Sterne-Koch Thomas Dorfer wird als einer der größten Kulinarikvisionäre Österreichs gefeiert. Durch japanische und südamerikanische Einflüsse ergänzt, findet er stets neue Ideen für seine moderne und weltförmige Interpretation der österreichischen Küche, wobei auch der vegetarische Ausrichtung ein eigenes Menü gewidmet ist. Seine Ideen sind regelmäßig Auszeichnungen ein – wie Gault-Millau-Koch 2009, A la Carte-Küchenchef 2025 oder Spitzenkoch 2026 im Schlemmer-Atlas. Ebenfalls fantastisch präsentiert sich der Weinkeller.

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

**WEINGUT & WEINSTUBE NIKOLAIHOF
WACHAU**
Mautern · Nikolaigasse 3
T 02732 / 829 01
gast@nikolaihof.at
www.nikolaihof.at



Die biozertifizierte Weinstube verfügt über traditionsreiche Räumlichkeiten sowie einen bezaubernden Innenhof mit 117-jähriger Kaiserlinde – perfekt auch für stilvolle Feiern. Mit seiner fast 2.000-jährigen Geschichte ist der Nikolaihof Wachau das älteste Weingut und das am längsten in römischen Kastellmauern bewohnte Gebäude Österreich sowie ein Pionierhafen, der seit 1971 biodynamischen Weinbau betreibt. Im romantisch-nostalgischen Salon 77 können die hochwertigen Weine verkostet sowie die Produkte von »dieNikloa«, der ersten demeterzertifizierten Traubkosmetikmarke weltweit, entdeckt werden.

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

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



Ein kleines Paradies findet sich am Fuße des Göttweiger Stiftsberges. Kastanienbäume überdachen den Gastgarten gleich neben Wintergarten und Gaststube. Raffiniert verfeinerte Bodenständigkeit zeichnet die Küche von Christian Schickh aus, der Saiblinge, Karpfen und Aale aus eigenem Fischwasser bezieht, und auch die Mangalitsa-Schweine wachsen unter besten Bedingungen heran. Für den verführerischen Abschluss sorgen Eva Schickhs Desserts. Attraktive Mittagsmenüs. Hausgemachte Mitbringsel: Marillenmarmelade, Marillen- und Nusschnaps.

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

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

**RESTAURANT
WACHAUERSTUBE LOIBEN**
Dürnstein · Unterloiben 24
T 02732 / 859 50
bestellen@wachauerstube.at
www.wachauerstube.at



In Unterloiben führt Gerald Diemt mit großer Leidenschaft die urgümliche Wachauerstube, die sich als beliebte Einkehrtasse mit herzhafter Küche etablierte. Die Speiseauswahl ist ehrlich bodenständig mit zeitgemäßer Interpretation. Kultstatus unter Stammgästen hat das Paprikahendl nach Rezeptur von Diemts Mutter, für genussvolle »Konkurrenz« sorgen etwa Kalbsrahmschotel, Zwiebelrostbraten oder das Wachauerstube-Gulasch mit Laberl oder Knödel. Am Wochenende gesellen sich die Klassiker steirisches Backhendl (Fr), Schweinsbraten (Sa) sowie Rindsrouladen (So) dazu.

Ruhetage: Mi, Do; **Küche:** 11.30 – 21.00 durchgehend

**HOTEL & RESTAURANT
RICHARD LÖWEHENHERZ**
Dürnstein 8
T 02711 / 222
hotel@richardloewenherz.at
www.richardloewenherz.at



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

Öffnungszeiten und aktuelle Speisekarte auf
www.richardloewenherz.at

**HOTEL - RESTAURANT - SPA
SCHLOSS DÜRNSTEIN**
Dürnstein 2
T 02711 / 212
hotel@schloss.at
www.schloss.at

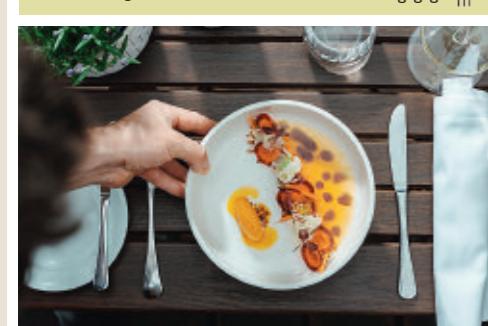


Das zwischen 1622 und 1630 erbaute Renaissance-Schloss ist mehr als nur ein architektonisches Wahrzeichen im malerischen Stadtbild von Dürnstein. Das Restaurant mit seinen stilvollen Räumlichkeiten und der prachtvollen Donauterrasse mit Wintergarten über der Donau ist auch gastronomisch eines der Aushängeschilder der Wachau. Traditionelle Haute Cuisine wird groß geschrieben, ohne dabei aber den Bezug zu heimischen Produkten und Gerichten zu verlieren. Fachkundig sortiert präsentiert sich die Weinkarte, aus der erfreulicherweise gereifte Spitzenweine glasweise erhältlich sind.

Tipp: Verkostungen im historischen Weinkeller.

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

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



Im Landgasthaus Essl verbindet das Team um Marie-Theres und Philipp Essl kreative Jahreszeitenküche mit modernen interpretierten Wirtshausklassikern. Das Küchen-Team lebt seine Leidenschaft mit Biofisch, Biogemüse und hochwertigem Fleisch, die zu saisonalen Genusskompositionen verarbeitet werden. Dazu gesellen sich Klassiker der Wirtshausküche. Würzige Grammelmödel, knuspriges Backhendl und ehrliche Rindsuppe gehören einfach dazu – authentisch und mit Liebe gekocht. In der mit Bedacht ausgewählten Weinkarte finden sich altbekannte Größen, junge Talente und unbekannte Schätze.

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

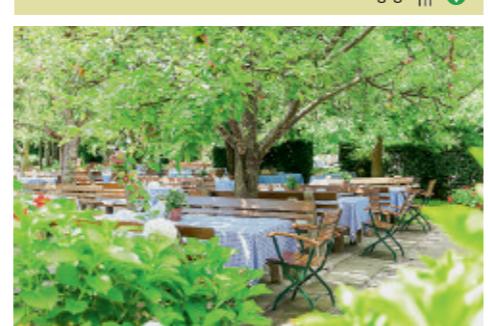
**STEIGENBERGER
HOTEL & SPA KREMS**
Krems · Am Goldberg 2
T 02732 / 710 10
krems@steigenberger.at
www.krems.steigenberger.at



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 Verbindung 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. Jeden ersten Sonntag im Monat wird zum legendären Steigenberger-Brunch geladen.

Extra-Tipp: Die Skybar eröffnet von Juni bis September eine einmalige Fernsicht.
Ruhetage: Mo, Di; **Küche:** 11.30 – 19.30 Uhr durchgehend bei telefonischer Reservierung.

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



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 zeitgemäßen Esprit und pfiffigen Ideen. Entenleberterrine, Fischsuppe, Kalbsbutterschnitzel, 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: Nusschnaps, Marillenmarmelade oder Gänseleberparfait.

Ruhetage: Mo, Di; **Küche:** 11.30 – 19.30 Uhr durchgehend bei telefonischer Reservierung.

**GARTENHOTEL &
RESTAURANT PFEFFEL**
Dürnstein · Zur Himmelsstiege 122
T 02711 / 206
info@pfeffel.at
www.pfeffel.at



Genussvoll essen, herlich umsorgt! Ob im lichtdurchfluteten Saletti, in den einladenden Stuben, dem weitläufigen Restaurantbereich oder auf der gemütlichen Sonnenterrasse – im Gartenhotel genießen Gäste nicht nur die Wachauer Landschaft, sondern auch kulinarische Vielfalt mit Charakter. Der Tag startet mit einem reichhaltigen Frühstückbuffet, das mit vielen hausgemachten Spezialitäten aus der eigenen Landwirtschaft begeistert. Tagsüber werden Snacks, Kaffee und Kuchen serviert. Abends folgt feiner Genuss mit regionalen Schmankerln, begleitet von erlesenen Weinen und feinen Schnäpsen aus dem hausigen Weingut – gelebte Gastfreundschaft in einem Ambiente, das Natur, Qualität und Herzlichkeit verbindet.

Ruhetage: Mo, Di, Mi. **Küchenbestellzeiten:** Do bis Sa: 11.30–13.30 und 17.30–20.00 Uhr, So 11.30–14.00 und 17.30–19.00 Uhr.
Restaurant geöffnet 8.00–22.00 Uhr.

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



Dieses Kultlokal im südlichen Waldviertel, nur 8 km von Weißkirchen entfernt, lädt der Kirchenwirt in seine heimlichen Stuben unter prächtigen Gewölben und auf seine einladende Terrasse beim neuen Hotelgarten. Die verfeinerte regionale und saisonale Küche, beispielsweise Waldviertler Karpfen, 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 Präsentationen im nostalgischen Weinkeller oder im Pressraum im Arkadenhof aus dem 16. Jh.

**HOTEL & RESTAURANT
KIRCHENWIRT**
Weißenkirchen · Kremser Straße 17
T 02715 / 23 32
hotel@kirchenwirt-wachau.at
www.kirchenwirt-wachau.at



Im historischen Kern von Weißenkirchen und nur wenige Schritte vom Teisenhoferhof entfernt, lädt der Kirchenwirt in seine heimlichen Stuben unter prächtigen Gewölben und auf seine einladende Terrasse beim neuen Hotelgarten. Die verfeinerte regionale und saisonale Küche, beispielsweise Waldviertler Karpfen, 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 Präsentationen im nostalgischen Weinkeller oder im Pressraum im Arkadenhof aus dem 16. Jh.

Öffnungszeiten und Ruhetage siehe
www.kirchenwirt-wachau.at

RESTAURANTS

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




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

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

WIRTSCHAUS & HOTEL WEISSES RÖSSL
Mühldorf bei Spitz · Markt 17
T +43 2713 8257
info@roessl-wachau.at
www.roessl-wachau.at




Im beschaulichen Mühldorf bei Spitz lohnt dieses zauberhafte Wirtshaus unbedingt einen Besuch. Roman Siebenhandl, der in namhaften Restaurants sein Handwerk erlernte und perfektionierte, bietet hier heimische Küche auf Top-Niveau. Die Palette reicht von beliebten Klassikern, wie Wiener Schnitzel vom Kalb oder Wachauer Rindsgulasch bis zur Bioentenbrust im Strohrauch oder schattigem Garten mit Aussicht in die Weinberge. Die ebenso genussvollen wie beliebten Hausklassiker à la Hechtnockerl, Topfenhaluschka oder Marillenknoedl werden ergänzt um Gerichte aus einer behutsam verfeinerten, zeitgemäßen Küchenlinie, die gekonnt Altes und Neues kombiniert.

Küche: 11.30 – 14.30 Uhr und 18.00 – 20.30 Uhr.
Ruhetage: Feb. u. März nur Sa ganztags und So mittags geöffnet; Apr. bis Oktober Mo, Di; Nov. u. Dez. Mo, Di, Mi, Do.

WEINGUT & RESTAURANT JAMEK
Joching · Josef-Jamek-Straße 45
T 02715 / 22 35 · info@weingut-jamek.at
www.weingut-jamek.at
www.jamekwein.at




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 oder schattigem Garten mit Aussicht in die Weinberge. Die ebenso genussvollen wie beliebten Hausklassiker à la Hechtnockerl, Topfenhaluschka oder Marillenknoedl 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 – 14.30 Uhr und 17.30 bis 21.00 Uhr, Sa 11.30 – 15.30 Uhr.

HOTEL & RESTAURANT RESIDENZ WACHAU
Aggsbach-Dorf · Rosenweg 2
T 02753 / 82 21
info@residenz-wachau.at
www.residenz-wachau.at




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.
Tipp: Veranstaltungssaal und Seminarraum für bis zu rund 90 Pers., u. a. schöner Rahmen für Hochzeiten.

Kein Ruhetag; Küche: 12.00 – 20.30 Uhr.

HIPFINGERS WACHAUER STUBE IM HOTEL WACHAU
Melk · Am Wachberg 3
T 02752 / 525 31
info@hotel-wachau.at
www.hotel-wachau.at




Seit 2026 führen Jochen und Uschi Hipfinger die Wachauer Stube mit frischem Wind und klarer Vision: Regionaltätigkeit, Nachhaltigkeit, echter Genuss und klarer Gastfreundschaft stehen im Mittelpunkt – direkt am Tor zur Wachau. Das kulinarische Herzstück bildet Biorindfleisch aus eigener Zucht. Die Hochländer bringen ihr Leben ganzjährig auf den saftigen Weiden des Biohofs. So entstehen Fleischspezialitäten mit Top-Qualität und ehrlicher Herkunft. An den Wochenenden von Mai bis September verwandelt sich die Panoramaterrasse in einen BBQ-Hotspot: saftige Steaks, Spareribs und Smoked Special Cuts kommen direkt vom Smoker. Neben Fleischspezialitäten verwöhnen fangfrische Fische, beliebte Wirtshausklassiker, hausgemachte Pasta und kreative vegetarische Gerichte.

Ruhetage: So + 2. Ruhetag variabel, siehe Website; Küche: 17.00 – 21.30 Uhr.

HOTEL & RESTAURANT ZUR POST
Melk · Linzer Straße 1
T 02752 / 52 345
info@hotelpost-melk.at
www.post-melk.at




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

Ruhetage: Mo; Küche: 11.30 – 21.00 Uhr.

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




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 verschiedene Wohlbefinden sorgt, gebeizt 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).

Ruhetage: Mi, Do, ausgenommen Do = Feiertag, dann 11 – 15.30 Uhr geöffnet.
Öffnungszeiten: So, Di, Fr 11 – 16 Uhr.
Mo ebenfalls 11 – 16 Uhr, ausgenommen Sommer: 11 – 22 Uhr. Sa 11 – 22 Uhr.

RESTAURANT HOFMEISTEREI HIRTZBERGER
Wösendorf 74
T 02715 / 22 931
restaurant@hofmeisterei.at
www.hofmeisterei.at




Als Top-Adresse etablierte sich die in einem wunderschönen, historischen Anwesen befindliche Hofmeisterei Hirtzberger unter der Führung des Pächterduos Hartmut 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 12.00 – 14.00 und 18.00 – 21.00 Uhr, Do+Fr 18.00 – 21.00 Uhr, So 12.00 – 21.00 Uhr.
Ruhetage: Mi, Do, Fr 11 – 16 Uhr.
Ruhetage: Mi, Do+Fr 18.00 – 21.00 Uhr, So 12.00 – 21.00 Uhr.
Ruhetage: Mo, Di+Mi.

GASTHOF PRANKL
Spitz · Hinterhaus 16
T 02713 / 23 23
office@gasthof-prankl.at
www.gasthof-prankl.at




Seit 1680 wird das rund 500 Jahre alte Schiffmeisterhaus bereits als Wirtshaus geführt, in achter Generation dabei von Familie Prankl. Eine Tradition, die sich nicht nur im behaglichen Ambiente der Stube und auf der neu gestalteten Terrasse mit Donaublick widerspiegelt, sondern auch auf der Karte. Frische saisonale Gerichte und beliebte Klassiker aus regionalen Top-Produkten machen Lust auf Genuss und entspanntes Verweilen. Die fast schon legendären Marillen- und Zwetschkenknoedl dürfen natürlich auch nicht fehlen. Rund 100 Positionen weist die spannende Weinkarte auf, deren Angebot an Winzern aus der Region schlichtweg unerschlagbar ist.

Ruhetage: Mi, Do;
Küche: 11.30 – 20.00 Uhr durchgehend.

HOTEL & RESTAURANT ZUM SCHWARZEN BÄREN
Emmersdorf
T 02752 / 712 49
hotel@hotelpritz.at
www.hotelpritz.at




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

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

HOTEL & RESTAURANT DONAUHOF
Emmersdorf 40
T 02752 / 717 77
hotel@donauhof.com
www.pichler-wachau.com




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

Fallweise Ruhetag. Telefonische Reservierung erbeten.

HOTEL-RESTAURANT SCHACHNER
Maria Taferl
T 07413 / 63 55
office@hotel-schachner.at
www.hotel-schachner.at




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

Küche: 7.00 – 10.30 Uhr (Frühstück), 12.00 – 13.30 Uhr und 18.00 – 20.30 Uhr (tel. Reservierung erbeten).
Öffnungszeiten: Panoramarestaurant täglich 7.00 – 22.30 Uhr.

SÜSSE TRÄUME

HOTELS IM ÜBERBLICK

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

HOTELS MIT RESTAURANTS



Foto: Miku Media

HOTEL SCHACHNER ****

Das familiegeführte Hotel mit 350 Jahren Geschichte verbindet Tradition mit Moderne. Außergewöhnliche Genussmomente der vielfach ausgezeichneten Küche erlebt man im Restaurant, im Kastaniengarten oder im geschichtsträchtigen Kellergewölbe mit direkt angeschlossenem Wein-GUT. Einzigartig ist nicht nur die Lage des Hotels, auch der 300 km weite Ausblick bis ins Alpenvorland ist atemberaubend. Im hoteleigenen Wellnessbereich »Wachau-SPA« fühlt man sich dem Himmel so nah – mit Infinity-Pool, Panoramasauna, Infrarotkabine, Sole-Dampfbad, Wald4tel-Terrassensauna, Biosauna, Fitnessraum, Sky Lounge, FitTamin-Lounge, kuscheligen Ruheräumen und im hotel-eigenen Park mit Outdoorpool (saisonal). 78 gemütliche Zimmer, davon vier Suiten, warten auf eine Erkundungstour.

Dezember variable Ruhetage.

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

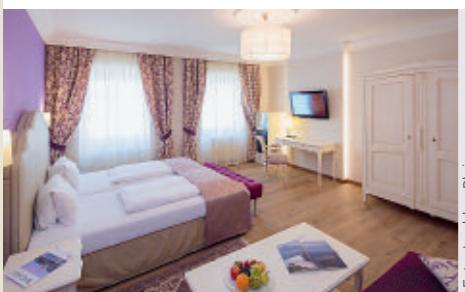


Foto: Lachlan Blair

HOTEL ZUR POST ****

Familie Ebners familiär geführtes Hotel inmitten der zauberhaften Altstadt von Melk und mit imposanter Stiftskulisse überzeugt mit einer harmonischen Mischung aus Tradition und modernem 4-Sterne-Komfort. Liebevoll eingerichtete Zimmer und fünf Genießersuiten mit regionalen Themenschwerpunkten stehen bereit. Ein wunderbarer Tipp für den Sommer ist der hauseigene Eissalon mit dem besten Konditorei 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 Kulturgeister.

Betriebsferien: Ca. 3. Januar bis Ende Februar.

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



Foto: Hotel Wachau

HOTEL WACHAU ****

Das wahrscheinlich kleinste barrierefreie 4-Sterne-Hotel der Wachau verbindet familiäre Herzlichkeit mit moderner Gastlichkeit. So führen Uschi und Jochen Hipfinger das Traditionshaus mit frischen Ideen und viel Leidenschaft weiter – ganz im Zeichen von Genuss, Regionalität und gelebter Gastfreundschaft. Die gemütlichen Zimmer, darunter das beliebte Romantik-Zimmer »Bachus« mit Terrasse zum Obstgarten, bieten den perfekten Rückzugsort. Als Guest erlebt man nicht nur einen unvergesslichen Aufenthalt, sondern auch kulinarische Highlights, vom Vital-Frühstück mit regionalen Bioprodukten bis zu exklusiven Genussmomenten in Hipfingers Wachauer Stube. NEU: Apartment »Gabriel« – großzügiges Wohnen auf 124 m² bis zu 6 Personen.

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

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



Foto: Lachlan Blair

HOTEL ZUM SCHWARZEN BÄREN ****

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

Betriebsferien: Zwischen Januar und Februar auf Anfrage.

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



Foto: Pichlers Wohlfühladressen

HOTEL DONAUHOF ****

Der eindrucksvolle Panoramablick ist nur einer der vielen Vorteile 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 rundet Walkingstöcke-Verleih, Elektro-Bikes sowie der Verkauf von Schiffskarten ab.

Betriebsferien ca. 20. Dezember bis ca. 12. Februar.

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



M+M Werbeagentur Zimmer

HOTEL RESIDENZ WACHAU ***

Familie Pulkers 4-Sterne-Hotel direkt am Donau-Südufer ist die perfekte Ferienadresse für verträumte Naturen. Dafür garantiert das feine Wohnerlebnis, das von behaglichen Romantikzimmern über zauberhafte Themen-Romantiksuiten bis zu den exklusiven De-luxe-Suiten reicht. Darüber hinaus wird dem Guest 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: Anfang November bis ca. Anfang/Mitte April.

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

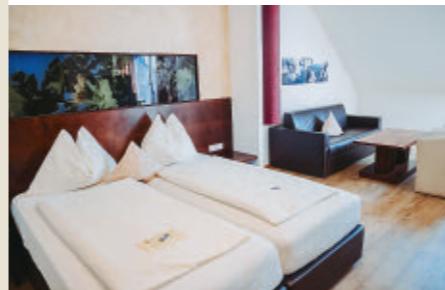


Foto: Mia Bodenstein

GASTHOF PRANKL ***

Schon in der 8. 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-Superior-Zimmern (alle Kabel-TV) stehen vier lässig designete Suiten und Familienappartements (Erlebnisdusche, Flat-TV, teilweise Balkon, Klimaanlage), alle mit Donaublick, zur Auswahl. Über dem Gasthof thront die Ruine Hinterhaus, und nur wenige Schritte vom Haus entfernt erstreckt sich ein herrlicher Sandstrand, dessen geschützte Bucht zum entspannten Baden einlädt.

Betriebsferien: Dezember bis Mitte Februar.

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



Foto: Martina Siebenhandl

WIRTSHAUS & HOTEL WEISSES RÖSSL ****

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

Betriebsferien: Ende Dezember bis Anfang Februar.

3622 Mühldorf bei Spitz · Markt 17 · T 02713 / 8257 · F 8177
info@roessl-wachau.at · www.roessl-wachau.at



Foto: Monika Löffl

WEINGUT HOLZAPFEL ****

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

Betriebsferien: Ca. Mitte Dezember bis Mitte März.

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



Foto: Kirchenwirt

HOTEL KIRCHENWIRT ****

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

Betriebsferien: Januar, Februar

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



Foto: Karoline Pfeffel

GARTENHOTEL PFEFFEL GMBH ****

Genuss. Natur. Entspannung! Westlich von Dürnstein erwartet Gäste ein ganz besonderer Rückzugsort: das Gartenhotel Pfeffel, eingebettet in die unvergleichliche Landschaft der Wachau, familiegeführten mit viel Herz und Tradition. Man lässt auf Anhieb den Alltag hinter sich und genießt stilvolles Wohnen in den großzügigen Genießerzimmern oder gönnst sich exklusive Ruhe im Penthouse-Spa mit traumhaftem Ausblick. Kulinarisch verwöhnen regionale Spezialitäten aus der eigenen Landwirtschaft, der Imkerei und dem hauseigenen Weingut. Hier trifft echter Genuss auf gelebte Gastfreundschaft – und die Wachau zeigt sich von ihrer schönsten Seite.

Betriebsferien: Jänner bis Mitte März.

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



HOTELS MIT RESTAURANTS



HOTEL SCHLOSS DÜRNSTEIN ****

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

Tipp: Ebenfalls im Familienbesitz ist die Villa Schönthal mit edlem Luxus und zugleich Hotelanschluss.

Betriebsferien: Ende Oktober bis Ende März.

3601 Dürnstein 2 · T 02711 / 212
hotel@schloss.at · www.schloss.at



HOTEL RICHARD LÖWENHERZ ****

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

Betriebsferien: Mitte Oktober bis Mitte April.

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



STEIGENBERGER HOTEL & SPA KREMS

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

Keine Betriebsferien.

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



GENIESSERHOTEL LANDHAUS BACHER

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

Tipp: Regelmäßig Hobby-Kochkurse und weinkulinarische Wochentage.

Betriebsferien: Januar und Februar.

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



LANDGASTHOF SCHICKH ***

Eine überaus herzliche Note prägt diesen nahe Stift Göttweig gelegenen Landgasthof mit seinen acht behaglich eingerichteten Zimmern. Ein besonderes Plus ist zudem die heimelige Atmosphäre dieses liebenswerten Familienbetriebes. Für das kulinarische Wohl wird im Restaurant sowie im lauschten Gastgarten gesorgt.

Tipp: Für Feiern (bis 18 Personen) steht ein mit Bar und Tischen ausgestatteter, ehemaliger Eisenbahnwaggon bereit.

Betriebsferien: 14 Tage im Februar/März.

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



Restaurant-Bewertungen – Was die Symbole bedeuten

GAULT MILLAU

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

FALSTAFF

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

WIRTSHAUSFÜHRER ÖSTERREICH

- Nachhaltig wirken
- Eine einzigartige Küche – eine Reise wert
- Eine Spitzenküche – einen Umweg wert
- Eine Küche voller Finesse – einen Stopp wert
- Gute Qualität mit sehr fairem Preis-Leistungs-Verhältnis



HOTEL GARNIS – NUR MIT FRÜHSTÜCK



HOTEL GARNI WEINBERGERHOF ****

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

Betriebsferien: November bis März.

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

BOUTIQUEHOTEL WEINSPITZ ***

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

Betriebsferien: Mitte November bis Mitte März.

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

DONAUSCHLÖSSEL

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

Tipp: Infos über Veranstaltungen stets aktuell auf der Homepage und auf Instagram.

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



HOTEL GARNI DONAUHOF ****

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

Betriebsferien: November bis Ende März.

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



HOTEL GARNI DONAUWIRT – SEIT 1867 ***

Eingebettet zwischen Weinbergen und Donau liegt das von Familie Maria und Toni Rosenberger mit viel Leidenschaft geführte Hotel garni Donauwirt, das sich nach umfangreichen Renovierungen und Modernisierungen im neuen Glanz präsentiert. Die Zimmer, Suiten und Appartements strahlen Gemütlichkeit und Wohlbehagen aus, zw. mit Dachterrasse oder Balkon. Als gefragte Ferienadresse etablierte sich der einstige Lesehof der Kartause Gaming (von 1523) unter der Führung des Gastgebers Ehepaars, welches sich persönlich und mit viel Herzlichkeit um das Wohl der Gäste kümmert. Ein wunderbares Frühstücksbuffet mit vielen selbstgemachten Köstlichkeiten ist der perfekte Start in einen neuen Tag. Das »Wohnzimmer« (Lounge) und der wunderbare Garten laden zum Verweilen.

Betriebsferien: November bis Anfang April.

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



AD VINEAS GÄSTEHAUS NIKOLAIHOF

Elisabeth und Martin Samek

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

Betriebsferien: Mitte November bis Ende März.

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



URLAUB BEIM WINZER & FERIENWOHNUNGEN



Foto: Petr Blaha

WEINGUT JOHANN DONABAUM

Das vielfach prämierte Weingut im Spitzer Graben beherbergt eine schmucke Ferienwohnung für 4 Personen mit einmaliger Sicht in die umliegenden Weinberge (zwei getrennte Schlafzimmer, Bad/WC, Küche und Balkon). So wohnt man praktisch direkt neben einem 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.

Tipp: Familie Donabaums schmuckes Ferienhaus in Schwallenbach für bis zu 4 Personen.

3620 Spitz · Laaben 15 · T und F 02713 / 24 88 oder T 0676 / 93 13 150
info@weingut-donabaum.at · www.weingut-donabaum.at



Foto: Monika Löß

WEINGUT PIEWALD

Diese geräumige Ferienwohnung in feiner Panoramalage im Spitzer Graben befindet sich direkt am Weinhof von Familie Piewald in Gut am Steg und beherbergt bis zu 2 Personen. Mit 4 Blumen bewertet, verfügt sie über Wohnzimmer samt Ausziehcouch und integrierter Küche, Schlafzimmer, Bad sowie einen Balkon, der sich herrlich in Richtung des Jauerling öffnet. So lernt man einerseits auf spannende Weise den Alltag einer Winzerfamilie kennen und genießt andererseits wunderbare Ruhe und Weitläufigkeit. Parkplatz, Abstellplatz für Fahrräder sowie bei Bedarf Kinderhochstuhl, Reisegitterbett und Spielplatz in unmittelbarer Nähe runden das Angebot ab.

Geöffnet: April bis Oktober.

3620 Spitz · Gut am Steg 2 · T 02713 / 21 69 oder T 0650 / 744 94 64
wein@weingut-piewald.at · www.weingut-piewald.at



Foto: Gregor Semrad

WEINGUT FJ GRITSCH MAURITIUSHOF

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

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

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



Foto: Theo Kust

BAROCK-LANDHOF BURKHARDT

Das charmante Landschlösschen, einst ein Weinhof und zur Barockzeit prachtvoll umgestaltet, ist seit acht Generationen im Besitz der Familie Burkhardt. Ein idyllischer Obstgarten, eine rosenumrankte Liegewiese und sonnige Terrassen mit Panoramablick auf Weinberg und Garten laden zum Entspannen ein. Die stilvollen Ferienwohnungen (40 bis 70 m²) bieten modernen Komfort mit Wohn- und Schlafräum sowie Kitchenette. Die eleganten Superior-Doppelzimmer (30 bis 40 m²) im Neo-Barockstil garantieren Wohngenuss auf höchstem Niveau. Durch die zentrale Lage im Dorfkern von Spitz erreichen Sie Kirchplatz, Donau, Bahnhof, Supermarkt, Heurige und Winzer bequem zu Fuß.

Geöffnet: April bis Oktober.

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



Foto: Wieser

WIESER FERIENWOHNUNGEN

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

Betriebsferien: Auf Anfrage.

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



Foto: Robert Herbst

WEINGUT MACHHERNDL – FERIENHAUS COTTAGE 110

In Wösendorf findet sich Familie Machherndls liebevoll renoviertes Ferienhaus »Cottage 110«. Ideal für 6 bis 8 Personen mit 3 Schlafzimmern (alle mit Balkon), einem Zimmer mit Schlafcouch (Durchgangsraum), großem Wohn- und Essbereich, voll ausgestatteter Küche (Herd, Backofen, Geschirrspüler, Kaffeemaschine samt Tabs, Kühl-schrank mit Gefrierfach, etc.), Bad, 2 WCs sowie großer Sonnenterasse mit feinem Panoaramablick zur Donau und auf die Weinberge. Nicht zu vergessen: der romantische Garten mit seinen Obstbäumen.

Betriebsferien: Keine.

3610 Wösendorf 1 · T 02715 / 22 82 oder 0664 / 45 00 162
office@machherndl.com · www.machherndl.com



Foto: Schneeweiss

FERIENWOHNUNGEN DORRIT SCHNEEWEISS

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

Betriebsferien: Keine.

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



Foto: Zottl

WEINGUT UND GÄSTEHAUS ZOTTL

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

Winterpause von Mitte November bis März.

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

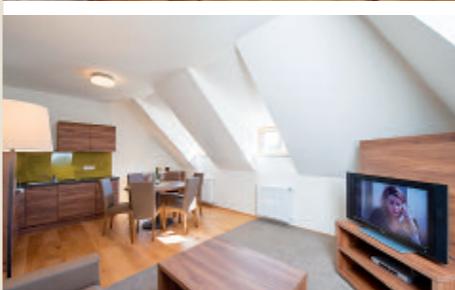


Foto: Petr Blaha

WINZERHOF LEHENSTEINER

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

Unbedingt verkosten: Die Spitzenweine des Hausherrn.

Betriebsferien: Keine.

3610 Weißenkirchen · Kremser Straße 7 · T 02715 / 22 84 oder T 0 664 / 573 32 880
info@lehensteiner-wachau.at · www.lehensteiner-wachau.at

Qualitätssymbole »Urlaub am Bauernhof/beim Winzer«

Komfortabel & einladend: Gepflegte Zimmer und Ferienwohnungen mit ländlichem Charme.

Hochwertig & stilvoll: Qualitativ gehobene Ausstattung für entspannten Urlaub.

IMPRESSUM: Eigentümer, Herausgeber und Verleger: ARGE Qualitätstourismus Wachau. **Redaktionelle Konzeption und Leitung:** Dr. Wolfgang Neuhuber, c/o ART RedaktionsTeam GesmbH, A-5020 Salzburg, Bergstraße 12, T +43 (0) 662 / 82 21 27, office@artmail.at, www.art-redaktionsteam.at. **Redaktionelle Koordination:** Andreas Neuhuber. **Textredaktion:** Anita Arneitz, Petra Bader, Wolfgang M. Gran, Barbara Hutter, Andreas Neuhuber, Dr. Wolfgang Neuhuber, Jürgen Schmücking. **Bildredaktion:** Petr Blaha, Markus Haslinger (extrem-fotos.com), Frank Heuer, Johannes Kermayer, Herbert Lehmann, Michael Liebert, Monika Löß, Gregor Semrad, Günter Standl und aus den Archiven der Betriebe, Veranstaltungsagenturen und Tourismusverbände. **Cover:** Dürnstein © extremotos.com/Markus Haslinger. **Kartografie:** © CARTO.AT – Hafner, A-4596 Steinbach an der Steyr. Topografische Rohdaten: © BEV 2025, vervielfältigt mit Genehmigung des BEV – Bundesamtes für Eich- und Vermessungswesen in Wien. **Layout und Realisation:** wippdesign, Sandra Wipp, D-83395 Freilassing in Kooperation mit Werbegrafik Mühlbacher, A-5082 Grödig b. Salzburg. **Bildbearbeitung:** repowerwerk.at, Harald Pawlik, A-5082 Grödig b. Salzburg. **Druck:** Druckerei Berger, A-3580 Horn. Das Wachau-Magazin entstand mit Unterstützung der Donau Niederösterreich Tourismus GmbH. Alle Angaben ohne Gewähr! Für Irrtümer und Druckfehler wird keine Haftung übernommen.

WEINMACHER

WACHAUER WINZER

Weinadressen, die Sie sich notieren sollten.



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

SPITZ



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



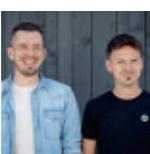
WEINGUT JOSEF UND GEORG HÖGL
3620 Spitz a. d. Donau · Vießling 31
T 0 27 13 / 84 58
office@weingut-hoegl.at
www.weingut-hoegl.at



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@grabengritsch.at
www.grabengritsch.at



WEINGUT PIEWALD
3620 Spitz · Gut am Steg 2
T 0 27 13 / 21 69 oder 0676 / 733 93 63
wein@weingut-piewald.at
www.weingut-piewald.at



WEINGUT GRABENWERKSTATT
3622 Trandorf bei Spitz
T 0 650 / 64 73 920 (Michael Linke) oder
T 0 650 / 29 16 777 (Franz Hofbauer)
weingut@grabenwerkstatt.at
www.grabenwerkstatt.at



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 · Kremser Straße 8
T 0 27 13 / 22 09 · F 22 09-20
weingut@hirtzberger.com
www.hirtzberger.com



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

SPITZ



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

WEISSENKIRCHEN



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



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



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



KARTÄUSERHOF - JAKOB STIERSCHNEIDER
3610 Weißenkirchen · Kremser Straße 6
T 0 27 15 / 23 74 oder
T 0 664 / 42 79 892
jakob@stierschneider.at · www.stierschneider.at



WINZERHOF LEHENSTEINER
3610 Weißenkirchen · Kremser Straße 7
T 0 27 15 / 22 84 oder T 0 664 / 573 32 880
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

WEISSENKIRCHEN



WEINHOFMEISTEREI MATHIAS HIRTZBERGER
3610 Wösendorf · Hauptstraße 142
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
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



FAMILIEN-WEINGUT GÖTTINGER
3610 Weißenkirchen
Pfarrer-Burger-Straße 350
T 0 664 / 11 64 340 oder 0 650 / 234 36 50
office@göttinger-wachau.at
www.göttinger-wachau.at

DÜRNSTEIN



WEINGUT LEO ALZINGER
3601 Dürnstein · Unterloiben 11
T 0 27 32 / 779 00
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
www.knoll.at

Fotos: Kernmayer (2), Blaha (5), extremfotos.com, H. Lehmann, Moser, Semrad, Lagler, Häusler, Kargl, Parak, Kirschner, J. Lehmann, Mandl, Löff (2), Rössle, Würnig, Paar, Schneeweiss, Fischer, J. Hirtzberger, Schmatz (2), Pfeffel, Herbst, Domäne Wachau, Standl

DÜRNSTEIN



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
info@pfeffel.at · www.pfeffel.at



WEINGUT SIMON GÖTTINGER
3601 Dürnstein · Unterloiben 134
T 0 660 / 492 66 40
info@weingutgöttinger.at
www.weingutgöttinger.at



DOMÄNE WACHAU - ROMAN HORVATH MW UND HEINZ FRISCHENGGRUBER
3601 Dürnstein 107
T 0 27 11 / 371 / 206
office@domäne-wachau.at
www.domäne-wachau.at

ROSSATZ



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

MAUTERN



DEMETER-WEINGUT NIKOLAIHOF WACHAU - FAMILIE SAAHS
3512 Mautern · Nikolaiagasse 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

AUSGEWÄHLTE HEURIGE & WEINSTUBEN

HEURIGER I BAR „DIE SCHLOSSEREI“ IM SCHLOSS LUBEREgg

3644 Emmersdorf an der Donau, Luberegg 18
T 02752 / 72 572
schlosserei@luberegg.at
www.luberegg.at



Im malerischen Schloss Luberegg, einem historischen Juwel aus dem 18. Jh., eröffnete der neue HeurigerBar »Die Schlosserei« nach aufwendigen Renovierungsarbeiten wieder seine Pforten. Dieses einzigartige Lokal verbindet traditionelle österreichische Heurigekultur mit modernem Flair und bietet ein Genusslebnis in außergewöhnlicher Atmosphäre. Zu traditionell-modernen Gerichten mit frischen Produkten aus der Region werden erstklassige Weine aus der Wachau kredenzt. Darüber hinaus erweist er sich auch als idealer Rahmen für Familienfeiern oder Firmenevents.

Monatliche Öffnungszeiten auf www.luberegg.at

LAGLERS WEIN.KOST.BAR

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



Weinliebhaber sollten unbedingt Familie Laglers wein.kost.bar, untergebracht im 4-Sterne-Hotel garni Weinberghof, einen Besuch abstatte. An schönen Tagen genießt man die herausragenden Weine des familien-eigenen Weinguts am besten auf der Terrasse inmitten der Weingärten, innen lädt ein gemütliches Ambiente zum Verweilen. Die hauseigenen Weine, Spezialitäten aus der Region und Geschenkartikel können hier erworben werden.

HEURIGER »ZUM STRAWANZER«

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



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

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

WEINGUT SCHMELZ

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



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

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

Öffnungszeiten: siehe Homepage.
Betriebsferien: November bis April.

HEURIGER-RESTAURANT 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. Sehr schön an der Donau gelegen bilden Stuben und Sonnenterrasse den stimmigen Rahmen zum Entdecken der Weine aus dem eigenen Anbau. Ergänzend dazu werden liebevoll zubereitete Spezialitäten – kalt und warm – serviert, bis hin zum Marillenpalatschinken als süß Verführung. Tipp: Großer Beliebtheit erfreuen sich die Überraschungs menüs in 4 oder 6 Gängen und mit oder ohne Weinbegleitung (nach Voranmeldung).

Geöffnet: März bis Ende Oktober (bzw. teils bis in den November) Do bis So 11 bis 22 Uhr (Küche 12 bis 20 Uhr).

HEURIGER JÄGER

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



Das 1838 erbaute und unter Denkmalschutz stehende Anwesen begeistert nicht nur mit seinen ausgezeichneten Weinen, sondern verwandelt sich auch zweimal jährlich zum nostalgischen Rahmen für einen feinen Heurigen, der 2023 vom Falstaff-Heurigenguide zum »Heurigen mit den besten Weinen« gewählt wurde. So kann man in entspannter Atmosphäre die saftig-fruchtigen und hochreifen Spitzenweine von Roman Jäger verkosten und zugleich erlesene Delikatessen genießen. Die verführerische Palette reicht von Köstlichkeiten wie Erdbeere mit Gurke, Ziegenfrischkäse mit Gurke und Physalis, Graukäse und Graukästchen, Roastbeef oder Linsensalat mit geröstetem Speck.

Geöffnet: An zwei Wochenenden im Mai.

IM ÜBERBLICK

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

HEURIGER FRANZ ZOTTL

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



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

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

Geöffnet: Jeweils 3 Wochen im Juni und im August

HEURIGEN-RESTAURANT ALTER KLOSTERKELLER

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



An einem malerischen Platz und inmitten prächtiger Weingärten lohnt der Dürnsteiner Heurige »Alter Klosterkeller« zur romantischen Einkehr. Zu den hochdekorierten Weinen des Weinguts Tegernseerhof von Familie Mittelbach gibt es eine herzhafte Auswahl an Heurigenschmankerln und klassischen Gerichten, wie ofenfrischen Brat, Rindsrouladen und ausgelöste Hühnerkeulen oder Aufstriche à la Kürbiskern und Liptauer sowie herzhafte Jausen, wie Roastbeef, Kümmelbraten, geselchte Blunzen u.v.m.

Geöffnet: täglich 12 bis 22 Uhr.

DOMÄNE WACHAU HEURIGER

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



Höchstbewertung in Österreich: 98 Punkte im Falstaff Heurigen- & Buschenschankguide 2025 – der Pop-up-Heurige ist längst kein Geheimtipp mehr, sondern Kult. Heiß begehr, oft ausreserviert und einfach »next level«: An zwei Wochenenden im Sommer landen feine Heurigen-Schmankerl und regionale Snacks auf den Tischen, dazu die ganze Domäne Wachau Weinvielfalt – von knackig-frischen Federspielen über elegante Smaragde bis hin zu echten Raritäten aus dem Archiv. Das Setting? Unschlagbar. Im Garten des barocken Kellerschlössels, mitten in den Wachauer Weinbergen, genießen Gäste ihr Glas Wein – mit Blick auf die legende Ried Kellerberg.

Termine und Reservierung auf www.domaene-wachau.at/de/besuch/heuriger

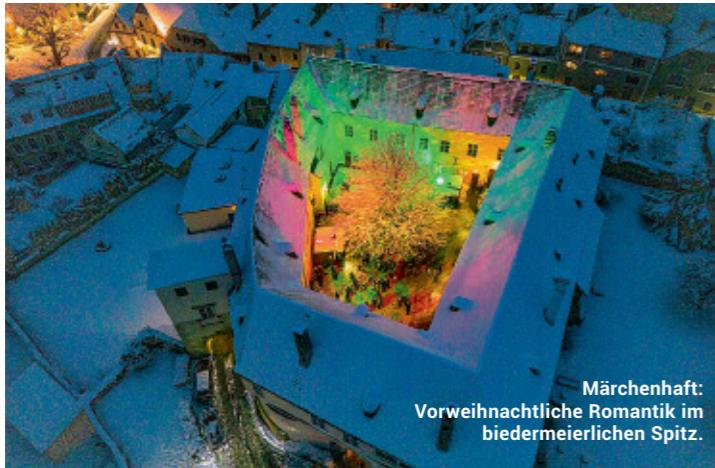
WACHAU



Viele weitere Informationen zu empfehlenswerten Restaurants, Hotels, Hotel garnis, Weingütern, feinen Gourmandisen- und Shoppingtipps u.v.m. finden sich im **WACHAU-MAGAZIN BEIHEFT »EINE AUSWAHL DER BESTEN ADRESSEN«**.

Fotos: Renate Steinberger/El Shaddai Photography (1), Strawanz (1), Zimmerhackl (1), Blaha (2), Parak (1), Standl (1), Alter Klosterkeller (1), Domäne Wachau (1), Newman (1), Heuer (1)

A b'sondere *Zeit*



Märchenhaft:
Vorweihnachtliche Romantik im
biedermeierlichen Spitz.



Feinsinnig: Das hochkarätige
Musik- und Literaturfestival
»Wachau in Echtzeit«.



Ritterlich: Zauberhafte
Atmosphäre beim
Mittelaltermarkt auf
Aggstein.



Gesegnet: Prächtige kirchliche
Kulisse für den Advent im
Stift Göttweig.

Fotos: Robert Herbst (1), Sascha, Osaka (1), Johannes Kernmayer (1), Alamy-Photos/Volker Preusser (1)

Noch vor wenigen Jahren lag die Wachau im Advent bereits im Winterschlaf. Das hat sich grundlegend geändert. Eine Vielzahl romantischer Veranstaltungen in historischem Ambiente verzaubert das vorweihnachtliche Donautal.

Manchmal sogar weiß angezuckert.

Text: Wolfgang Neuhuber

Wenn die Tage kürzer werden und das leuchtende Herbstlaub allmählich verschwindet, beginnt es in der Wachau so richtig gemütlich zu knistern. In den heimeligen Stuben der Wirtshäuser und Restaurants duftet es nach den Spezialitäten dieser Wochen. Martini-Gansl und Wild in allen Facetten haben Hochsaison, und Familien und Firmen treffen sich, um den Ausklang des Jahres gemeinsam zu feiern.

Auch kulturell werden nun – im wahrsten Sinn des Wortes – besondere Töne angeschlagen. Altüberliefertes Brauchtum und eindrucksvolle Kirchenkonzerte prägen den Kalender, und so manche Wehrkirche wird zum stimmungsvollen Klangkörper, wenn eine jahrhundertealte Orgel ertönt.

Die Wachau wäre aber nicht die Wachau, wenn nicht auch eine gehörige Prise Avantgarde und moderne

Salonkunst Raum finden würde. Am schönsten in Szene gesetzt durch das von Ursula Strauss kuratierte Festival »Wachau in Echtzeit«, das bereits im November Musiker und Literaten an ungewöhnlichen, aber umso stimmungsvolleren Plätzen präsentiert.

Den Reigen der Adventmärkte in nostalgischem Ambiente historischer Orte, Schlösser und Klöster wird ebenfalls bereits im November durch den Mittelalter-Advent auf der Ruine Aggstein eröffnet. Von der mehr als 1.000-jährigen Weinstadt Krems über das barocke Melk bis hinaus in den Nibelungengau im Adventdorf von Maria Taferl – jeder Markt hat seinen ganz eigenen Charme. Die Wachaubahn verbindet die einzelnen Dörfer am Wochenende, sodass bereits die Anreise zum Erlebnis wird, und vor Dürnstein mit seinem Schlossadvent liegt sogar ein Adventschiff vor Anker. Einmalig in ganz Österreich und nur eine Stunde von Wien entfernt.

GENUSS ON TOUR

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



WACHAU-TRIPLE: 3 GÄNGE – 3 RESTAURANTS

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

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

www.wachau.at/wachau-triple

DONAU-RIDE: GENUSS AN FLUSS UND LAND

Unter dem klingenden Namen »Donau-Ride« erwartet die Gäste ein kulinarischer Event der exklusiven Art. Die Entdeckungsreise beginnt in Spitz oder Dürnstein mit einer Zillenfahrt durch die idyllische Landschaft.

Während Weinberge und malerische Orte sanft vorbeiziehen, können drei ausgewählte Wachauer Weine und feinste Kulinarik verkostet werden.

Auf den Genuss am Fluss folgt das Genuss-Erlebnis an Land: Nun kann die sprichwörtliche Wachauer Gastfreundschaft in einem »Best of Wachau«-Restaurant genossen werden.

www.wachau.at/donau-ride

ÜBERNACHTUNG & GENUSS BUCHEN ODER GUTSCHEIN SCHENKEN

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

www.bestof-wachau.at

Und wer nach einer kreativen Geschenkidee sucht, kann die Genusserlebnisse auch als Gutschein erwerben.

BUCHUNG UND INFORMATIONEN:

Donau Niederösterreich Tourismus GmbH
Tourismusbüro Wachau-Nibelungengau-Kremstal, 3620 Spitz/Donau,
T. 0 27 13 / 300 60-60
www.wachau.at/genuss-on-tour



Fotos: © Donau Niederösterreich/Die Abbilderei



BURGRUINE
AGGSTEIN
in der Wachau

sagenhaftes
BURGERLEBNIS



Fotos: shutterstock, tateman

Erleben sie den einzigartigen Flair der Burgruine Aggstein mit ihrem
atemberaubenden Blick über die Wachau!

MITTELALTERFEST · MARKTTAGE · BURGADVENT

www.ruineaggstein.at