

WACHAU

REISEN IN EINE DER SCHÖNSTEN REGIONEN EUROPAS

Magazin

MIT
76-SEITIGEM
GUIDE ZU DEN
BESTEN
ADRESSEN

Romantisch

Entdeckungen am Südufer

GENUSSVOLL
Echte Küchenklassiker

**MÄRCHEN-
HAFT** Die schönsten
Kultur-Events

KUNST TRIFFT WELTERBE

Anton Hlavacek, Panorama des Donautals mit der Ruine Dürnstein (Detail), 1906 © Landessammlungen NO

EDITORIAL



Foto: Lukas Beck

RUDOLF BUCHBINDER

LIEBE FREUNDE UND GÄSTE DER WACHAU!

Die Wachau ist für mich seit jeher ein besonderer Ort, an dem sich Kultur, Natur und Geschichte auf einzigartige Weise verbinden. Hier, wo die Donau sich ihren Weg durch steile Weinberge und malerische Ortschaften bahnt, zieht es auch mich Jahr für Jahr hin. Die Stille der Landschaft und die Schönheit der historischen Klöster und Burgen schaffen eine Atmosphäre, die man sonst nirgends erlebt.

Als ich das erste Mal in der Wachau war, beeindruckte mich nicht nur die Landschaft, sondern auch die tiefe Verbundenheit der Menschen mit ihrer Region. Diese Verbundenheit spiegelt sich in der Pflege der Weinkultur, in der Liebe zur Musik und in den vielen Geschichten wider, die von Generation zu Generation weitergegeben werden. Es sind diese Geschichten, die die Wachau für mich zu einem lebendigen Ort der Inspiration machen.

Grafenegg, nur einen Steinwurf von der Wachau entfernt, ist für mich der Ort, an dem sich diese Inspiration in meiner Arbeit als Musiker besonders deutlich zeigt. Die Konzerte, die ich im Wolkenurm geben darf, sind für mich jedes Mal ein besonderes Erlebnis. Inmitten dieser einzigartigen Naturkulisse spürt man förmlich, wie die Musik mit der Umgebung verschmilzt. Es ist ein Privileg, Teil dieser Kulturregion zu sein, und ich freue mich immer wieder darauf, nach Grafenegg zurückzukehren.

Die Verbindung von Natur und Musik ist an jedem Konzertabend für alle Mitwirkenden und für das Publikum spürbar. Es ist diese Magie, die die Wachau und Grafenegg so besonders machen – wer einmal hier gewesen ist, kommt immer wieder.

Ich wünsche den Leserinnen und Lesern dieses Magazins, dass sie bei ihrem nächsten Besuch in der Wachau diese besondere Atmosphäre genauso erleben können.

Ihr

Rudolf Buchbinder

Über den Autor: Rudolf Buchbinder gehört zu den renommiertesten Pianisten weltweit und ist seit vielen Jahren als künstlerischer Leiter des Grafenegg Festivals tätig. Unter seiner Leitung hat sich Grafenegg zu einem internationalen Zentrum für klassische Musik entwickelt, das Künstler und Musikliebhaber aus aller Welt anzieht. Seine tiefe Verbundenheit zur Wachau und zur Region rund um Grafenegg spiegelt sich in seinen einzigartigen Interpretationen und der besonderen Atmosphäre der Konzerte wider, die er dort regelmäßig gibt. Grafenegg ist für ihn nicht nur ein Veranstaltungsort, sondern eine Quelle ständiger Inspiration und kreativen Austauschs.

EINFACH
UNKOMPLIZIERT
INFORMATIV



TOP WACHAUER
ADRESSEN UND EVENTS

ONLINE

mit Direktlinks





08

30



Inhalt

- 06 **INSIDERTIPPS** – Simon Gattingers und Marlies Auers Lieblingsplätze
- 08 **DAS SÜDUFER** – stille Schönheit mit Geheimtipp-Flair
- 22 **AUSSICHTSREICHE HÖHEPUNKTE** – Ausflugsziele mit Panorama
- 30 **KÜCHENKLASSIKER** – so schmeckt die echte Wachau
- 40 **FINE DINING** – Sterne und Hauben für Gourmets
- 44 **EXOTISCHE FRÜCHTE** – Oliven und Granatäpfel in den Weingärten
- 48 **ALLES MARILLE** – feine Köstlichkeiten für zuhause
- 50 **NEWS FÜR GENIESSER** – aus Gastronomie und Manufakturen
- 54 **DIE ACHLEITEN** – wo legendäre Weine wachsen
- 58 **FAMILYBUSINESS** – die Winzerfamilie Hirtzberger im Interview
- 60 **HERZENSSACHE** – die Rebsorten-Vielfalt der Top-Winzer
- 64 **VINEA WACHAU** – zukunftsweisend mit Biodiversität & Nachhaltigkeit
- 66 **WEINGÜTER** – ausgewählte Top-Adressen im Überblick

- 68 **GESAMTKUNSTWERK** – warum die Domäne Wachau Weltklasse ist
- 70 **WEIN-SZENE** – aktuelle News und außergewöhnliche Auszeichnungen
- 74 **LEIDENSCHAFTEN** – die besten Weinbrände der Winzer
- 78 **WELLNESS ZWISCHEN WEINREBEN** – relaxen im Welterbe
- 82 **HOLE IN ONE** – neuer Golf-Drive in Maria Taferl
- 84 **KULTUR 2025** – Musik, Theater, Ausstellungen: die Events des Jahres
- 92 **ADVENTROMANTIK** – Vorweihnachtszauber im Donautal
- 98 **WACHAUER FERIENPLANER** – der große Info- und Serviceteil
- 102 **DIE BESTEN ADRESSEN** – Restaurants, Hotels, Hotel garnis, Urlaub beim Winzer und Heurige im Überblick
- 111 **IMPRESSUM**
- 114 **EPILOG** – Zeitreise im Schifffahrtsmuseum Spitz

60



78



92



Fotos (4): Johannes Kermmayer

Der neue Tayron

Mehr Raum für alle(s)



Ab sofort **bestellbar**



volkswagen.at

Kraftstoffverbrauch: 0,4 – 7,9 l/100km. Stromverbrauch: 17,2 – 23,9 kWh/100km.
CO₂-Emissionen: 9 – 194 g/km. Symbolbild. Stand 12/2024.



das Autohaus Ihres Vertrauens
meisner

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

Eindrucksvolles Wahrzeichen am Südufer: das auf einem 40 m hohen Felsen über der Donau thronende Schloss Schönbühel.

Foto: Huber Images/Günter Gräfenhain



Insidentipps

Simon Gattinger zählt mit seinen charaktervollen Weinen zu den aufstrebenden, dynamischen jungen Winzern. In Unterloiben führt er mit Marlies Auer sein Weingut mit Lounge-Bereich, Verkostraum und Panorama-Terrasse, dessen eindrucksvolle Architektur unbedingt einen Besuch lohnt.

www.weingutgattinger.at



Foto: Robert Herbst



Foto: Die Abbilderei



Foto: Robert Herbst



Foto: Schloss Dürnstein



Foto: Günter Kargl

(1) Eine Zillenfahrt von Spitz nach Loiben mit »**Bootstouren Wachau**« ist einfach ein Muss. Der Blick auf die Weinberge und die atemberaubende Landschaft macht den Wein gleich doppelt so gut. Einfach entspannen und die Schönheit der UNESCO-Welterbergregion entdecken – das ist das wahre Leben!
www.bootstouren-wachau.at

(2) Wer die regionalen Spezialitäten nicht nur vor Ort, sondern auch zu Hause genießen möchte, für den ist die **Schloss Greisslerei** in der Dürnsteiner Altstadt die perfekte Adresse. Hier findet man qualitativ hochwertige Produkte aus der Umgebung.
www.greisslerei.schloss.at

(3) Unser absoluter Lieblingsheuriger ist gleichzeitig unser Lieblingskellernachbar. **Manfred und Elisabeth Konrad** in der Unterloibner Kellergasse bieten traditionelle, heimelige Heurigenkultur. Unser Tipp: Unbedingt das weltbeste Geselchte probieren!
www.konrad-loiben.at

(4) Ein gemütlicher Spaziergang durch die Weingärten und danach eine Weinverkostung auf unserer **Erlebnisplattform Loibenberg** – nicht nur wir finden, das ist einfach unschlagbar! Die Aussicht ist fantastisch, dazu bekommt man einen tollen Überblick über die verschiedenen Rieden und Mikroklimata in Loiben.
www.weingutgattinger.at/weinverkostungen



Foto: Tastedillery

(5) Wenn es einmal »etwas mehr als Wein« sein darf, dann am besten in der **Tastedillery** in Melk vorbeischaun. Wir empfehlen besonders den köstlichen Marillen-Gin-Likör.
www.tastedillery.at



Foto: Johannes Kernmayer



Foto: Frank Heuer

(6) Ein entspannter Badetag gehört zu jedem Wachau-Besuch dazu. Der Sandstrand in Rossatz ist dafür bestens geeignet, und danach entspannt man im **Strandgut Rossatz** bei einem Aperol-Spritz und Pommes – und stets mit feinem Blick auf das historische Dürnstein.
www.instagram.com/strandgut_rossatz



Foto: kata grafik & design

(7) Auch ein Besuch bei **W.E.R.O.** in Spitz sollte in keiner Ferienplanung fehlen. Diese stilvolle Weinhandlung bietet nicht nur exzellente Beratung, sondern auch eine Top-Auswahl von vier Wachauer Winzern zum Verkosten vor Ort und für den genussvollen Abend im eigenen Heim.
www.wero-wine.eu



Foto: Philipp Monihart

(8) Für einen Abend mit herzhaft-österreichischer Kulinarik, grandioser Weinbegleitung und toller Atmosphäre besuchen wir am liebsten Gerald Diemts **Wachauerstube** in Unterloiben.
www.wachauerstube.at

Imperiales SCHLOSS ARTSTETTEN Erzherzog Franz Ferdinand Museum



Pfingstrosenfest



Kindernacht



SPEZIALFÜHRUNG
~ Dienstboten-G'schichten ~
Kammerdiener, Leibarzt und Gouvernanten
plaudern gern ...

www.schloss-artstetten.at



Drüben, am linken Donauufer der Wachau, herrscht das emsige Treiben, liegen die spektakulären Postkartenmotive vom blauen Glockenturm in Dürnstein bis zu den Terrassen-Weingärten wie aufgefädelt da. Das rechte Ufer ist im Vergleich dazu eine fast schüchterne, stille Schönheit. Eine, die mit ihren Reizen zwar nicht geizt, diese aber gern erst auf den zweiten, etwas mehr nach innen gerichteten Blick offenbart.

Südufer

DIE STILLE SCHÖNHEIT

Entlang des rechten Flussufers,
zwischen Melk und Mautern, hat das
weltberühmte Donautal Wachau noch das
faszinierende Flair eines Geheimtipps.

Text: Wolfgang Maria Gran
Fotos: Frank Heuer

Die Wallfahrtskirche Maria Langegg (großes Bild) in der Gemeinde Bergern im Dunkelsteinerwald ist nicht nur ein spätbarockes Schmuckstück. Sie ist auch Ausgangs- und Kreuzungspunkt von Wanderwegen – zum Beispiel von Jakobsweg und Alpe-Adria-Weitwanderweg. Beliebte Ziele sind auch die Stifte Melk (Bild oben) und Göttweig (unten) sowie die historische Altstadt von Melk (Mitte).

Fotos: www.extremfotos.com (2), Frank Heuer (1), Petr Blaha (1)





Durch die spektakuläre Lage auf einem steil abfallenden Felsvorsprung hat man das Gefühl, man würde über der Donau schweben. Nicht umsonst gilt die 1890 errichtete und 2023 originalgetreu sanierte Ferdinand-Warte als der Aussichtspunkt schlechthin am rechten Donauufer in der Wachau. Von hier aus sieht man einerseits nach Dürnstein und Rossatz, andererseits nach Krems und Stein sowie weit ins Tullnerfeld hinein.

Es ist ein Bonmot mit bitterem Beigeschmack, das bis heute die Runde macht: »Das Schönste am rechten Donauufer der Wachau ist der spektakuläre Ausblick auf die andere Seite.« Ein Spruch, mit dem die Menschen am Südufer, der vermeintlichen »Aussichtsseite« der Donau, aber ganz gut leben können. Ermöglicht ihnen diese leicht boshafte Einschätzung doch einerseits, innerhalb einer weltberühmten Region immer noch ein Leben als Geheimtipp zu führen. Und andererseits können die Entwicklungen, die sich am weniger populären Ufer in allen möglichen Bereichen abspielen, genau so stattfinden, wie es für diese Seite typisch ist. In aller Ruhe.

Zum Beispiel beim Weinbau. Die Namen, die den Wachauer Weinen zu Weltruhm verholfen haben – von Prager über Jamek bis Hirtzberger – sind allesamt mit dem linken Donauufer verbunden. Dabei kommen seit vielen Jahren exzellente Weine auch von der anderen Seite. So liegt das älteste Weingut Österreichs, der Nikolaihof in Mautern, wo vor 2000 Jahren schon die Römer gekeltet haben. Dieser Betrieb, in dem einmal im Jahr auch noch die größte Baumpresse der Welt zum Einsatz kommt, ist auch das einzige demeterzertifizierte Weingut in der Wachau und exportiert in 46 Länder.

Lagenjuwel und Top-Winzer

Seit dem Jahr 1748 familiengeführt ist der Silberbichlerhof, wo mittlerweile Fritz IV. Hutter vom gleichnamigen Vater das Szepter übernommen hat. Der Senior hat seinen Teil dazu beigetragen, dass sich die Weine der »falschen« Donaueseite längst emanzipiert haben, und gibt als Tribut an die lange Weingeschichte Mauterns in seinem Sortiment auch dem Amphorenwein »Tribunus Favianis« Platz, einer Cuvée aus den Wachauer Hauptsorten Grüner Veltliner und Riesling: »Es hat sich viel getan in den vergangenen Jahren, und die Lagen auf der rechten Seite rücken langsam, aber verdient mehr ins Rampenlicht.« Eine Einschätzung, die vom Master of Wine Roman Horvath von der Domäne Wachau, geteilt wird: »Die rechte Seite hat ein großes Potenzial und Top-Winzer, wie Georg Frischengruber, Joe Fischer oder Heinz Sigl. Da passiert absolut was.«

Heinz Sigl aus Rossatz sieht die Entwicklung auch mit Freude: »Unsere Seite hatte nie große Betriebe, und früher waren fast alle Domäne-Wachau-Lieferanten. Auch wir haben lange überwiegend unsere Trauben abgeliefert, aber ich habe das vor 30 Jahren umgedreht.« Auch in einer anderen Beziehung war Sigl Vorreiter, nämlich bei der Umstellung auf biologischen Weinbau: »Am Anfang hat man mich belächelt, aber inzwischen sind mehr als 50 Prozent Biobetriebe in Rossatz.« Und mit

der Riede Kirnberg, einem der sonnenreichsten Flecken der Wachau, hat das rechte Ufer ein echtes Lagenjuwel, das Winzer wie Sigl oder Joe Fischer, einer aus der jungen, kreativen Winzergarde des Südufers, für die Produktion von Spitzenweinen nützen.

Das Ufer für den ruhigen Genuss

Rossatz-Arnsdorf, die größte Marillen-Gemeinde der Wachau, machte sich in den vergangenen zehn Jahren also auch im Weinbau einen zunehmend bedeutenderen Namen und ist dabei noch längst nicht an einem Endpunkt angelangt. Winzer Fritz Hutter freut sich aber über sein Metier hinaus über eine Neubewertung »seiner« Donaueseite, die eine Weile lang als Wachauer Mauerbäumchen zwischen Melk und Mautern galt, während sich drüben, zwischen Dürnstein und Spitz, die Verehrer dieses prächtigen Donautals gegenseitig auf die Zehen stiegen: »Von Melk sind früher automatisch alle ans linke Ufer gefahren, das ist heute nicht mehr so. Vor allem die Radfahrer sagen, dass sie gar nicht wussten, wie schön es auch auf unserer Seite ist.«

Das rechte Donauufer hat sich wohl etwas von dem erhalten, was die Schriftstellerin und Kulturhistorikerin Hermine Cloeter vor mehr als 100 Jahren über die gesamte Wachau geschrieben hatte: »Es ist eine Gegend, die aus sich selbst besteht, die uns noch nicht unbedingt braucht, und wo wir darum nur umso lieber zu Gast sind.«

Hier kann es Radfahrern oder Wanderern bei ihren Touren ins naturbelassene Hinterland noch passieren, dass sie mutterseelenallein mit Wald und Flur sind. Es ist die Seite der Wachau, in der der ruhige Genuss im Vordergrund steht, das Eintauchen in die Natur mit allen Sinnen. Und es ist die Seite für Zeitreisen, denn zwischen den beiden Benediktinerstiften Melk und Göttweig, die wie zwei mächtige Pfortner das Südufer der Wachau begrenzen und für sich schon imposante Zeitzugzeuge vergangener Tage sind, lässt es sich trefflich auf den Spuren der Jahrhunderte flanieren.

Kastellmauern und Klein-Bethlehem

Es ist eine Zeitreise, die in Mautern 2000 Jahre in die Vergangenheit führt, als die Römer mit dem Kastell Favianis den Grundstein der späteren Stadt an der Donau legten. Von den Mauern dieses römischen Kastells sind noch große Teile der Westseite erhalten, und im Nikolaihof lässt sich römische Geschichte zum Anfassen sogar mit einer Weinverkostung kombinieren, erzählt Hausherrin Christine Saahs: »Wir wohnen praktisch in den Kastellmauern von Favianis. In unse-



INSIDER-TIPP

PULKER DER HEURIGE

GENUSS FÜR ALLE SINNE

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

Impressionen von der weniger populären, aber nicht minder schönen Seite der Wachau: Der Radweg führt auch an der berühmten »Wachauer Nase« bei St. Lorenz vorbei, einer vier Meter hohen Betonskulptur (links oben). Bei Aggsbach ist noch eine historische Hammerschmiede in Betrieb (links unten), und in Rührsdorf steht die »GALLerie Weinengel« des Weinskulpturen-Künstlers Fritz Gall (links, großes Bild). Von den Wein- und Obstgärten in Rossatz aus hat man schließlich den schönsten Blick auf das berühmte Dürnstein (oben).

Einer dieser Schröder angesprochenen Heurigen, der von Bernd Pulker in Rührsdorf, wurde übrigens 2023 beim Falstaff-Publikumsvoting zum besten Heurigen Niederösterreichs gekürt. Pulkers Rührsdorfer Nachbar, der Landgasthof Essl, holte sich beim Sommerfest des Vereins Niederösterreichische Wirtshauskultur in Grafenegg den Titel »Top Wirt Niederösterreich 2023/24«. Wenn man dann noch berücksichtigt, dass mit dem Landhaus Bacher in Mautern auch noch eine weltberühmte Gourmet-Destination am rechten Donauufer angesiedelt ist, dann hat diese Seite der Wachau doch auch herausragende kulinarische Hotspots im Angebot.

Auch der Künstler mag es ruhig

Einer, der auf beiden Seiten gelebt und sich letztlich für die ruhigere entschieden hat, ist der Künstler Fritz Gall, der am Ortsrand von Rührsdorf seine »GALLerie Weinengel« betreibt. Er hat sich der Gestaltung von Weinskulpturen verschrieben, für die er Materialien, wie Rebstöcke, Fassreifen und -dauben, rostigen Weingartendraht oder glänzenden Edelstahl der Weintanks verwendet: »Das Eintauchen in die Wertigkeit meiner Werke findet an diesem Ufer viel stärker statt. Drüben, auf der populäreren Seite, wird zwar mehr fotografiert, aber auch mehr drübergehuscht.«

Also hat's auch der Künstler lieber ruhiger und entspannter. Und er nimmt sich die künstlerische Freiheit, das Eingangs-Bonmot mit der Aussicht auf die »schöne« Seite dahingehend abzuändern, dass das Ziel der leichten Boshaftigkeit das Ufer wechselt: »Die rechte Seite bezieht ihren Charme daraus, auf die berühmteren Orte rüberschauen zu können, ohne am großen dortigen Trubel teilnehmen zu müssen.«

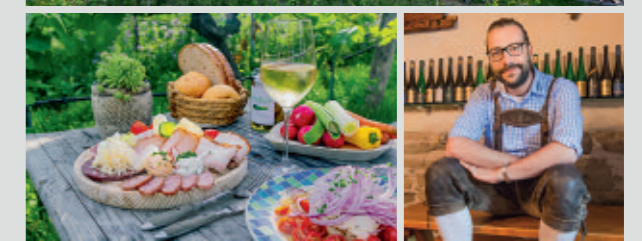
rem Weinsalon 77 kann man originale römische Mauern angreifen.« Wobei es im Salon auch eine »neue«, deutlich jüngere Mauer gibt, die »erst« 1000 Jahre auf dem Buckel hat: »Die Geschichte ist bei uns auf Schritt und Tritt präsent«, sagt Christine Saahs, »und wir begegnen ihr mit großer Demut, weil man selbst ja nur ein winzig kleiner Teil dieser Geschichte ist.«

Von Mautern aus führt auch die alte Römerstraße steil bergauf in Richtung Unterbergern durch den Dunkelsteinerwald bis nach Melk. Noch heute sind auf einem Teilstück dieser Straße die Spurrillen erkennbar, die die Römer für die Fuhrwerke in den felsigen Untergrund geschlagen hatten. Vom Stift Göttweig über Mautern bis Melk führt übrigens auch die Wachauer Etappe des Jakobswegs. Dabei kommt man an der Ferdinandswarte vorbei, die einen der spektakulärsten Wachau-Blicke überhaupt ermöglicht: Im Osten bis nach Krems und Mautern, im Westen bis Dürnstein und Rossatz. Vorbei an keltisch-illyrischen Hügelgräbern führt der Weg dann bis zur Wallfahrtskirche Maria Langegg, die sich seit der Pest-Epidemie im 17. Jahrhundert und als »Kirche der Wunder« im 18. Jahrhundert zu einem wahren Pilgermagneten entwickelt hatte. Das Wallfahrtsmuseum Maria Langegg bietet Interessierten dazu mehr Hintergrundwissen an.

Der weitere Weg bis Melk bietet noch zwei kulturgeschichtlich interessante Stationen: Die Kartause in Aggsbach, in der die ehemaligen Zellentakte der Schweigemönche zu einem Meditationsgarten umfunktioniert wurden, und in deren unmittelbarer Nähe noch an 25 bis 30 Tagen im Jahr eine historische Hammerschmiede in Betrieb ist. Mehr als einen Abstecher wert sind auch das Kloster Schönbühel mit der nachgebildeten Geburtsgrötte von Bethlehem und die spektakuläre Burgruine Aggsstein 300 m über der Donau.

Kulinarische Südufer-Hotspots

Die Seele wird gestreichelt beim Eintauchen in die unberührte Natur. Der Geist wird geübt beim Wandern auf historischen Pfaden. Fehlt noch der Körper, der sich am rechten Donauufer schließlich auch gut aufgehoben fühlen will. Und das auch ist, wie Mag. Bernhard Schröder, Geschäftsführer von Donau Niederösterreich Tourismus, versichert: »Nicht nur beim Weinbau, sondern auch in der Gastronomie hat sich hier Hervorragendes entwickelt, das dem Nordufer um nichts nachsteht. Und bei den Heurigen gibt's heute einige Betriebe, da muss man gewesen sein, sonst war man nicht in der Wachau.«



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

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, ergänzt um ausländische Größen aus Bordeaux, Burgund und viele mehr. Platz genommen wird im Schatten unter den Marillenbäumen oder in urigen Stüberln.

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

PULKER'S HEURIGER · 3602 Rührsdorf
T +43 (0) 664 / 39 35 312 · www.pulkers.at
Geöffnet: März bis November 2025
wochentags ab 14 Uhr · Sa, So und Fei ab 12 Uhr.
Ruhetag: Mi (ausgenommen Feiertag)

6x SÜDUFER ZUM VERLIEBEN

Zwischen Dunkelsteinerwald und Donau verbergen sich bildschöne Landschaften und historische Plätze, die viel zu erzählen haben. Eine kleine Auswahl für ganz persönliche Entdeckungen.

Text: Johanna und Erwin Uhrmann



Foto: Robert Herbst

1 | WELTERBESTEIG

Die malerischen Weinterrassen, die alten Kirchen und Burgen der Wachau sind alle miteinander verbunden: über den schönsten Wanderweg Österreichs. Der Welterbesteig besteht aus 14 Etappen, die sehr gut einzeln begehbar sind. Sie führen zu den bekanntesten Wachauer Juwelen und einigen Geheimtipps wie den kleinen Rührsdorfer See, um den sich viele Sagen ranken, oder in den zauberhaft im Dunkelsteinerwald versteckten Wallfahrtsort Maria Langegg. www.welterbesteig.at



Foto: Robert Herbst

2 | SEEKOPFWARTE

Gemächlich steigt es sich auf den neuen Aussichtsturm »Die vierte Wand«. Der Begriff stammt aus dem Theater, die Kulisse ist spektakulär. Durch kein anderes Tal mäandert die Donau so dramatisch wie durch die Wachau. Während der Jauerling auf der linken Donauseite die höchste Erhebung entlang des gesamten Flusslaufes ist, bietet der Seekopf am Südufer mit seinen 671 Metern Höhe den schönsten Ausblick der Region, der von Spitz bis Krems und weit über den Dunkelsteinerwald reicht.

3 | RUINE AGGSTEIN

Bei dieser Lage – auf einem Fels 300 Meter über der Donau – ist es kein Wunder, dass sich im Laufe der Zeit ein paar Schauergeschichten angesammelt haben. Im 14. Jahrhundert ließ der Burgbesitzer Schiffe unterhalb Maut zahlen. Das brachte ihm einen schlechten Ruf ein. Man dichtete ihm an, er sperre unliebsame Zeitgenossen in das Rosengärtlein am vorderen Felssporn, und ließ ihnen die Wahl: verhungern oder springen. www.ruineaggstein.at

Foto: Frank Heuer



4 | MARILLEN-WANDERUNG

Die Marille schmeckt nirgendwo so süß und aromatisch wie in der Wachau, wo ihre Spuren bis in die Arnsdörfner Klosterweingärten des 17. Jahrhunderts zurückreichen. Entlang der Marillenmeile in Rossatz-Arnsdorf führen die Spazierwege direkt an den wertvollen Bäumen vorbei. Im offenen Marillengarten der Familie Fechter in Bacharnsdorf lässt sich alles über die Kultivierung und Verarbeitung der gold-orangen Frucht erfahren. www.wachauNatur.at



Foto: Frank Heuer

5 | RÖMERMUSEUM MAUTERN

In Favianis, dem heutigen Mautern, war ein Teil der römischen Donauflotte stationiert. Entlang der Wege, die bekanntlich alle nach Rom führten und über die der Wein in die Wachau kam, sind heute noch die Spurrillen der Streitwagen zu finden. Im Römermuseum ist auch der Alltag ein Thema. Neben römischem Tafelgeschirr gibt es einen Liebeszauber zu sehen, natürlich auf Latein. **Bitte beachten:** Wiedereröffnung nach Renovierung im Laufe 2025, evtl. 2026! www.mautern-donau.at



5

Fotos (3): Frank Heuer



6

Foto: extremfotos.com

6 | KARTAUSE AGGSBACH

Der Garten war den Kartäusern heilig. Jeder Mönch hatte neben seiner Zelle ein kleines Fleckerl Grün zu bewirtschaften. Dort, wo sie früher ihr bescheidenes Leben führten, lädt heute ein Meditationsgarten ein, zur Ruhe zu kommen. In der alten Kirche und im Kartäusermuseum lässt sich mehr über den Lebensstil der Mönche, die ursprünglich aus Frankreich kamen, erfahren. www.kartause-aggsbach.at

9x SÜDUFER FÜR GENIESSER

Spannende Weingüter, feine Restaurants und Wirtshäuser sowie behagliche Hotels so richtig zum Wohlfühlen – bei diesen Adressen zwischen Melk und Göttweig sollten Sie mal vorbeischaun.



Foto: Herbert Lehmann

11 HOTEL ZUR POST / MELK

Die historische Post nebenan ist ein Architekturjuwel, das Hotel zur Post selbst eine Paradewirtshaus mit besonders schönen Zimmern und stilvollen Stuben. Jede ein wenig anders so richtig zum Wohlfühlen. »Österreichische Klassiker mit frischen Noten« auf den Teller zu bringen, ist das Erfolgsrezept der Küche. Hier kann man von der duftenden Rindssuppe bis zu den Palatschinken in all den Klassikern schwelgen. Direkt in der Altstadt eröffnet sich von der Terrasse ein malerischer Blick aufs Stift. Mit 24 Sorten begeistert der Eissalon. www.post-melk.at

21 HOTEL WACHAU / MELK

Burger in der Wachau? Ja, unbedingt, aber nur wenn sie vom ungemein ambitionierten Gastgeber und Küchenchef Jochen Hipfinger stammen. Denn erstens kocht er hervorragend, und zweitens kommt das Fleisch von der eigenen Biorinderzucht. Das schmeckt man auch beim Carpaccio (Bild), Zwiebelrostbraten, den Steaks und anderen Köstlichkeiten. Etliche Gerichte, wie die himmlischen Buchteln oder die Mozartknödel (unbedingt probieren!) gibt's in kleineren Tapas-Portionen. Das Frühstück ist ebenso fein, die Zimmer überzeugen mit 4-Sterne-Qualität. www.hotel-wachau.at



Foto: Herbert Lehmann



Jochen Hipfinger und sein Carpaccio vom Biorind.



Foto: Vera Pulker

31 HOTEL RESIDENZ WACHAU / AGGSBACH DORF

Unterm Sternenhimmel oder am Schiffsdeck liegen und dabei dennoch in weichen Daunen kuscheln? Das zeichnet die romantischen Themenzimmer und -suiten bei Familie Pulker aus. Fantasievoll gestaltet sind sie perfekt für eine verliebte Auszeit zu zweit. Herrlich viel Platz bietet der weitläufige Garten mit 450 m² Badeteich und Indoor-Saunenbereich. Den verträumten Donaublick von der Terrasse gibt's als Draufgabe zum exzellenten Frühstück und zur Schmankerlküche. Die Residenz Wachau ist von Melk aus über die B33 bestens erreichbar. www.residenz-wachau.at



Foto: Johannes Kermayer (l), Inge Fünke (r)

61 WEINGUT HUTTER, SILBERBICHLERHOF / MAUTERN

Bis zum 5. Jh. war das Kastell Favianis ein wichtiges Bollwerk des Donaulimes Noricus. Auf römische Spuren stößt man daher heute überall in Mautern, so auch im Silberbichlerhof. Als Hommage an die große Geschichte keltern Vater und Sohn Fritz Hutter eine Weißwein-Cuvée aus Grünem Veltliner und Riesling, die drei Monate in einer 400-l-Amphore vergoren und dann ein Jahr auf der Feinhefe gelagert wird. Ein außergewöhnlicher, aber nicht der einzige Top-Wein des heute in der 7. Generation geführten Weingutes. www.hutter-wachau.at



6



Foto: Frank Heuer

41 LANDGASTHAUS ESSL / ROSSATZ

Um »Niederösterreichs Top-Wirt des Jahres« (2023/24) zu werden, bedarf es schon herausragender Qualitäten, wie auch für 3 Gault-Millau-Hauben. Was einst mit ein paar Tischen im Stadl begann, erweist sich heute als Landgasthaus wie aus dem Bilderbuch. Philipp Essl kocht mit Bravour den Spagat zwischen Tradition und modernem Esprit. Für die rundum gemütliche Atmosphäre sorgen Ehefrau Marie-Theres und Philipps Mutter Christine, während Vater Franz als leidenschaftlicher Gärtner seinen »grandiosen grünen Daumen« unter Beweis stellt. www.landgasthaus-essl.at



5



Foto: Frank Heuer

Pflicht für Weinliebhaber: Eine Verkostung (nach vorh. Anmeldung) bei Familie Sigl.

51 WEINGUT SIGL / ROSSATZ

Mehr Panorama geht nicht! Von Adrienne und Heinz Sigls Weingärten erstreckt sich der Ausblick auf das Donautal von Dürnstein bis Krems. Himmelreich heißt dann auch bezeichnerweise einer ihrer Top-Lagen, wo – wie auch in den Rieden Frauenweingarten und Kirnberg – großartige Rieslinge und Veltliner entstehen. Weine, die vom Weinguide Falstaff meist mit 94 und 95 Punkten bestens bewertet werden und als »reintönige und fruchttiefe« Spitzenweine bezeichnet werden. Ein Geheimtipp ist der Gelbe Muskateller. www.weingut-sigl.at



Foto: Günter Standl

71 GENIESSERHOTEL LANDHAUS BACHER / MAUTERN

So elegant und behaglich sich das 2024 neu gestaltete Restaurant auch präsentiert, der allerschönste Platz im Landhaus Bacher ist zweifellos der märchenhafte Innenhof. Dass hier außerdem eine der besten Küchen Österreichs aufgetragen wird, ist ein absoluter Glücksfall. Thomas Dorfer kocht – da sind sich alle Restaurantführer einig – auf Weltklasseniveau und dabei geschmackskonzentriert ohne Chichi und Firlefanz. Den berühmten Weinkeller mit betreut Susanne Dorfer-Bacher. Elegante Landhauszimmer, fantastisches Frühstück! www.landhaus-bacher.at

Foto: Günter Standl



8 | NIKOLAIHOF / MAUTERN

Das älteste Weingut und ältestes bewohnte Gebäude Österreichs war auch das erste des Landes, das für einen Wein bei Parker, dem weltweit wichtigsten Führer, 100 Punkte erhielt. Und dies in Demeter-Qualität. Es lohnt sich also, die hervorragenden Weine von Nikolaus Saahs zu probieren. Entweder im stilvoll adaptierten Degustationsraum »Salon 77« neben der historischen Presse oder beim Essen. Christine Saahs hat erfolgreiche (weltbeste) Kochbücher geschrieben, durch das man sich in der Weinstube gewissermaßen durchkosten kann. Am schönsten unter der 117-jährigen Linde. www.nikolaihof.at

9 | LANDGASTHOF SCHICKH / KLEIN-WIEN

In den Flanken des Göttweiger Berges, nicht weit von Stift Göttweig, verbirgt sich dieser exemplarische Landgasthof. Nussbäume, Kastanien und Elsbeeren beschirmen den kiesgeschotterten Gastgarten, ein ehemaliger Eisenbahnwaggon dient als originelles Extrastüberl. Christian Schickhs Grammelknödeln und der Tafelspitz sind ebenso legendär wie die fangfrischen Saiblinge und – nicht zuletzt – der Milchrahmstrudel mit Vanillesauce und die Malakofftorte. Den hauseigenen, sehr guten Marillenschnaps und den »Nuss« gibt's zum Mitnehmen. www.schickh.at



Foto: Johannes Kermmayer

Stimmungsvolles Ambiente, echte österreichische Küche – Schickh in Klein-Wien nahe Göttweig.



Foto: Herbert Lehmann



© Donau NÖ Tourismus

REISEN AM SÜDUFER

Die unbekanntere Seite der Wachau lohnt nicht nur wegen ihrer tollen Aussichten auf das gegenüberliegende Ufer mit den bekannten Orten Dürnstein, Weißenkirchen oder Spitz einen Ausflug, sondern bietet selbst viele verborgene Schönheiten. Und auch die EU-geschützte Original Wachauer Marille hat hier ihren Hauptwohnsitz.

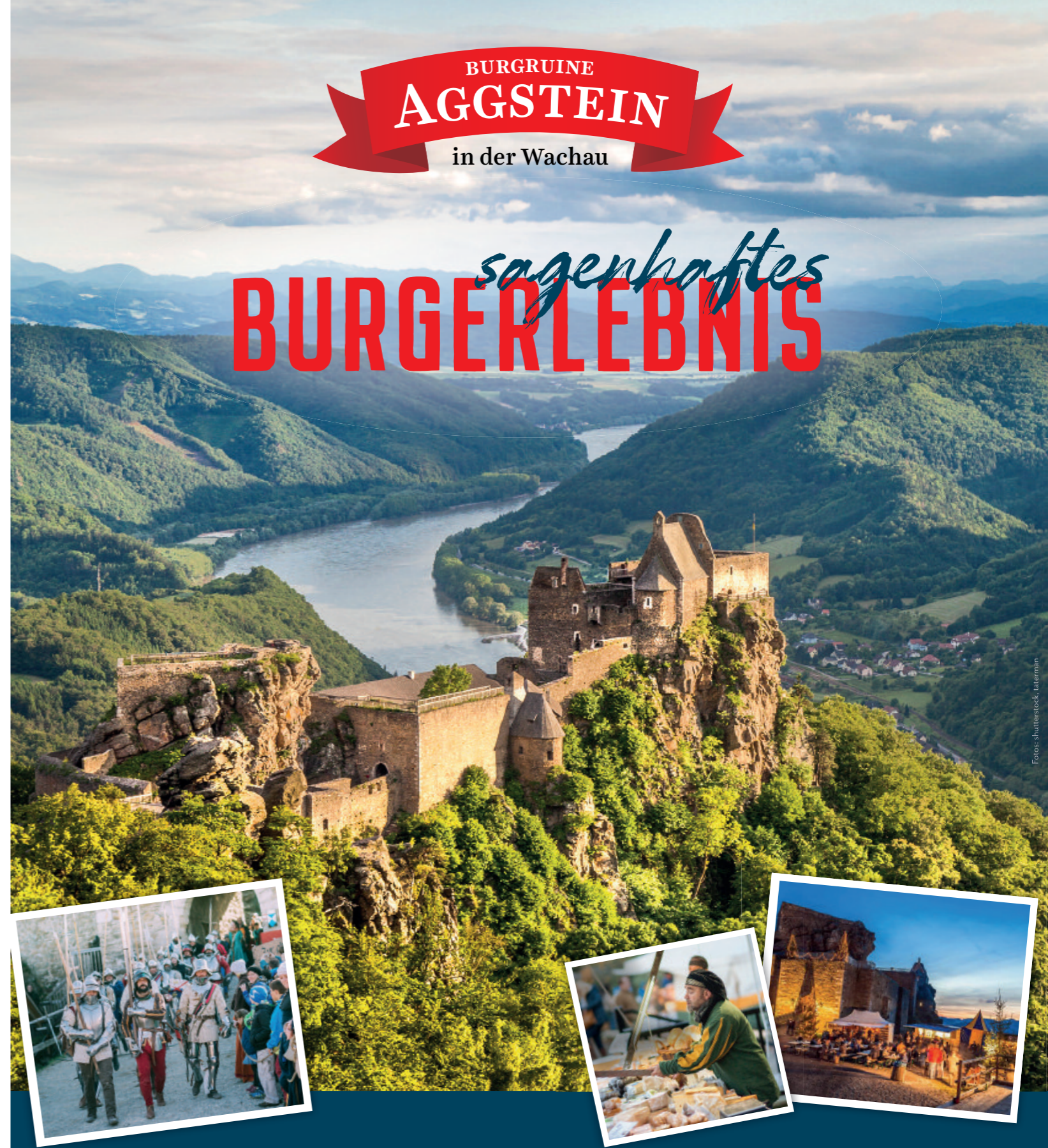
Perfekt kombinierbar mit Überquerung der Donau mit einer der drei Fähren zwischen Spitz und Arnsdorf, Weißenkirchen und St. Lorenz (bei beiden auch PKW möglich) sowie Dürnstein und Rossatz (nur Fußgänger und Radfahrer).

Fährzeiten und weitere Infos siehe auch Seite 101 sowie auf www.donau.com, www.wachau.at.

BURGRUINE AGGSTEIN

in der Wachau

sagenhaftes BURGERLEBNIS



Fotos: Shutterstock, ianeman



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

MITTELALTERFEST · MARKTTAGE · BURGADVENT

www.ruineaggstein.at



WEISSENKIRCHEN

Der Wehrkirche aufs Dach steigen

Majestätisch thront die Pfarrkirche Mariä Himmelfahrt über dem Winzerdorf. Was kaum jemand weiß: Es gibt Führungen bis ganz hinauf in den Glockenturm.

Texte: Johanna und Erwin Uhrmann; Fotos: Frank Heuer



Im Turm der Weissenkirchner Pfarrkirche hängen sieben Glocken. Die älteste, eine gotische, stammt aus dem 14. Jahrhundert.

Mehr als 140 Stufen sind es bis hinauf in die Turmkammer. Wie die Weissenkirchner ihre Frauenglocke im Jahr 1455 in diese luftigen Höhen geschafft haben, mag rätselhaft erscheinen. Als die Glocke nach mehr als 500 Jahren einen Sprung bekam, war jedenfalls ein Spezialkran nötig, um sie hinunter- und nach der Restaurierung wieder hinaufzuheben.

Die Elferin läutete den Winzern

Weissenkirchen ist ein Teil der Wachau, und wenige wissen so viel Geschichte und G'schichtln über die Region zu erzählen wie Hilde Netter. Beim Aufstieg führt sie in den Bergeraum, in den die Bewohner früher ihr Hab und Gut brachten, wenn Gefahr drohte. Nicht wenige Heere zogen durch das enge Donautal, und die gut befestigte Kirche bot Schutz. Um 1500 wurde die Wehranlage errichtet, 1530 gab der Kaiser den Befehl, sie zusätzlich zu verstärken, was bis heute deutlich erkennbar ist. Gebrannt hat es dann doch ein paar Mal, doch vieles blieb erhalten, und ein Teil des imposanten Dachgebälks, für dessen stabile Konstruktion kein Nagel benötigt wurde, stammt noch aus dem 16. Jh. Die Wendeltreppe windet sich ganz untypisch – gegen den Uhrzeigersinn. So konnten potenzielle Eindringlinge ihr Schwert beim Aufstieg nicht zum Angriff bereithalten.

Wer sich fragt, wie man in den berühmten weißen Turm gelangt, der der Kirche ihr markantes Aussehen verleiht, erfährt komplett zugemauert. Am Dachboden über dem Hauptschiff sind seine Umrisse gut zu sehen. Durch die Fenster der Turmkammer gibt es herrliche Ausblicke auf die Weinterrassen und den Teisenhoferhof direkt unterhalb, der nach der Führung mit seinem Wachaumuseum zum Eintauchen in Kultur und Geschichte einlädt.

Über die Jahrhunderte unterhielten mehr als 70 Klöster aus Österreich und Südbayern große Besitzungen in der Wachau und betrieben den Weinanbau über eigene Lesehöfe. Die Pfarre Weissenkirchen gehörte noch bis in die 1950er-Jahre zum Stift St. Florian. Die Lesehöfe sind heute in privaten Händen. Damit die Weinbauer nicht zu spät zum Essen kamen, läutete ihnen die Elferin, die auch schon stattliche 500 Jahre alt ist, um 11 Uhr zum Mittagessen. Aber warum so früh? Sie speisten schon um halb 12.

Um diese Zeit drücken die Kinder in der ältesten Schule Österreichs, die sich direkt am Fuß des Kirchturms befindet, noch die Schulbank. Seit 1385 ist sie durchgehend in Betrieb, und Hilde Netter hat selbst dort viele Jahre lang unterrichtet.



Gegen den Uhrzeigersinn windet sich die Treppe nach oben. Die pensionierte Weissenkirchner Lehrerin und Kirchenführerin Hilde Netter kennt die Geschichte und die G'schichtln. Sie bietet Rundgänge durch die Pfarrkirche Mariä Himmelfahrt an. Besondere Highlights sind der Kirchendachboden, der Glockenturm und die Wehrmauer. Führungen (Dauer rund 1,5 h) können telefonisch vereinbart werden unter: +43 (0)664 / 735 954 53. Optimal sind 10 Personen, weniger ist möglich, wobei der für wohltätige Zwecke gespendete Pauschalpreis ab € 50,- beträgt.



Foto: Frank Heuer

Mit jedem Meter auf dem Eselsteig ändert sich der Blick zurück auf Dürnstein und die Donaulandschaft. Die Ruine der Klarissenkirche und der markante blaue Stiftsturm versetzen einen in andere Zeiten.

DÜRNSTEIN

Von Königen und Eseln

Der Eselsteig, ein historischer Versorgungsweg, verbindet die zauberhafte Altstadt mit der imposanten Ruine Dürnstein. Dort wurde einst Richard Löwenherz gefangen gehalten – und auch er hatte schon einen imposanten Ausblick auf die dramatische Donaulandschaft.

**Themenweg
Richard
Löwenherz**



Bequemer als am Eselsteig geht's am Löwenherz-Themenweg hinauf zur Ruine, wobei ergänzend zu informativen Schautafeln immer wieder prächtige Ausblicke warten. Danach hat man sich in jedem Fall eine der wunderbaren Torten, Mehlspeisen oder das ebenso gesunde wie schmackhafte Krustenbrot »Honigsüß« (siehe Bild) in der Traditionsbäckerei & Konditorei Schmidl verdient.



Foto: Gregor Semrad

Es ist nicht schwer, sich ins mittelalterliche Dürnstein hineinzuversetzen. Im 12. Jh. errichteten die legendenbehafteten Kuenringer eine Burg, deren Ruine bis zum heutigen Tag zwischen den spitzen Felsen hoch über der Donau thront. Abenteuerlich ist der Eselsteig, der nahe am östlichen Stadttor, dem Kremser Tor, hinauf abzweigt. Es ist der alte, steile Versorgungspfad, der alle paar Meter einen überwältigenden Ausblick bietet, auf das Stift mit seinem blauen Turm, die Ruinen der ehemaligen Klarissenkirche, das Schloss und die malerischen Gassen.

Süßspeisen und Smaragdeidechsen

Parallel zum Weg ziehen sich die alten Befestigungsmauern, und wer genau schaut, findet den berühmten Burgweingarten. Wenn es im Gebüsch raschelt, ist es mit ziemlicher Sicherheit eine der prächtig schillernden Smaragdeidechsen,

die an warmen Tagen gerne über die Steinstufen huschen. Die Wachauer Winzer haben sie zum Wahrzeichen ihrer kostbarsten Weine gemacht. Schon die englische Reiseschriftstellerin Frances Trollope wanderte im 19. Jh. zur Ruine hinauf und war ergriffen von dem Ort, an dem »ihr König« Richard Löwenherz vom Kuenringer Hadmar II. gefangen gehalten wurde. Erzählt wird dieser mittelalterliche Thriller auf mehreren Stationen entlang des zweiten Weges, außerhalb der Stadtmauer, der Ruine und Stadt verbindet. In der Dürnsteiner Altstadt wartet dann ein schmackhaftes Wahrzeichen: das Wachauer Laberl. Erfunden hat es der Bäckermeister Rudolf Schmidl im Jahr 1905, weil ihm sein Bruder von französischen Baguettes vorschwärmt. Himmlisch schmeckt es zu einem Glas Riesling oder Grünem Veltliner. In den Süßspeisen der Traditionsbäckerei Schmidl, die mit dem Café eine gute Einkehrmöglichkeit bietet, findet sich häufig eine weitere regionale Kultzutat: die Marille.



Foto: Chris Sauppler

Die Donau zu Füßen: Das historische Hotel-Restaurant Richard Löwenherz aus dem 13. Jh. lädt auf der malerischen Terrasse zur Einkehr bei verfeinert-regionalen Gerichten und österreichischen Klassikern.

ZEITREISE

Die Affäre Löwenherz EIN POLIT-THRILLER DES MITTELALTERS

Um kaum eine historische Figur ranken sich so viele Mythen: Die Geiselnahme des englischen Königs ist das wohl spektakulärste Kidnapping der Geschichte.

Man stelle sich Folgendes vor: Der britische König Charles III. wird auf einer Reise durch Österreich von der österreichischen Regierung gefangen genommen und nach drei Monaten Gefangenschaft an Deutschlands Bundeskanzler ausgeliefert, wobei auch Frankreichs Präsident Emmanuel Macron seine Finger im Spiel hat. Freigelassen wird er erst nach Bezahlung eines immensen Lösegeldes in der Höhe des dreifachen Jahressteueraufkommens von England.

Eigentlich unvorstellbar, aber so geschehen im Winter 1192/93. Hauptakteure waren Richard I., König von England, Philipp II., König von Frankreich, der römisch-deutsche Staufer-Kaiser Heinrich VI. und Herzog Leopold von Österreich. Für den Babenberger aus Wien war's jedenfalls ein gutes Geschäft, auch wenn ihn Papst Coelestin III. wegen Kidnappings eines Kreuzritters exkommunizierte. Und natürlich bekamen auch die Kuenringer in Dürnstein ihren Anteil an der Beute.

Rechts geht's zum »Geschichtskrimi – die Affäre Löwenherz« aus dem Wachau-Magazin 2017.



*Boutique
Kunigunde*

3601 Dürnstein 11

*Couture in Austrian Style
& Kunsthandwerk*



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

mitten im Herzen von Dürnstein

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

B. & V. Gingembre



Foto: Frank Heuer

Wahrzeichen und Aussichtspunkt in einem: Das berühmte Rote Tor in der Spitzer Weinlandschaft lädt zum Verweilen ein.

SPITZ AN DER DONAU

Weinwandern ums Rote Tor

Mit seinem biedermeierlichen Ortskern scheint das Winzerdorf auf malerische Weise aus der Zeit gefallen zu sein. Der perfekte Ausgangspunkt für einen wunderschönen und sehr beschaulichen Spaziergang durch die Weinberge.

Am Welterbesteig durch den Spitzer Graben

Es ist wohl eine der schönsten der 14 Etappen des Welterbesteigs. Hoch über dem Spitzer Graben, durch den die kühle Luft des Waldviertels in die Wachau strömt, wandert man durch Weinrieden, magische Wälder, vorbei an den für die Wachau typischen Trockenrasen und bei so manch guter Einkehr.



Es ist nicht weit vom Achterl zur Weintraube, oder vom schönen neu gestalteten Kirchenplatz in die Rieden. Bevor man losgeht, zählt sich noch ein Abstecher in die Kirche aus, in der ein geheimnisvolles Altarbild des berühmten Barockmalers »Kremser Schmidt« den heiligen Mauritius zeigt. Vorbei am Schloss, durch die alten Gassen geht es dann immer dem Schild mit der Flasche nach und mitten hinein in die Weinlandschaft. Begrüßt wird man von den Lagen Axpoint und Singerriedel, die zu den besten in der ganzen Wachau gehören. An alten Obstbäumen entlang führt der Weg hinauf zum Roten Tor, dem Wahrzeichen von Spitz. Einst war es Teil der Marktbefestigung. Als im Dreißigjährigen Krieg ein schwedisches Heer von Norden kam, wurde erbittert gekämpft. Des vergossenen Blutes wegen, heißt es, bekam es von den Einheimischen diese Bezeichnung.

Wein in Eimern

Dann geht es in höhere Lagen, durch namhafte Rieden wie Pluris und Hartberg. Das Panorama ist überwältigend: vom Roten Tor über den Tausendeimerberg bis zur sagenumwobenen Ruine Hinterhaus. Im Mittelalter maßen die Winzer den Wein in Eimern. In guten Jahren soll der Spitzer Burgberg 1000 Eimer eingebracht und von daher seinen Namen erhalten haben. Dass der Wiener Prediger Abraham a Sancta Clara schrieb »Sauer wie der Wachauer« ist bei dieser Top-Qualität aus heutiger Sicht kaum vorstellbar. Der Weg führt zurück in den Ort, wer möchte, kann noch eine Runde über den Tausendeimerberg drehen, oder vorbei am Setzberg mit seinem Steinfedergas in den Spitzer Graben bis Mühldorf wandern und dort unbedingt im »Weißen Rössl« einkehren. Dank guter Busverbindungen ist man schnell wieder in Spitz.



Foto: Donau NÖ Tourismus/www.extremfotos.com

Schloss Spitz wurde in den letzten Jahren behutsam revitalisiert. Der Renaissance-Saal gilt gemeinsam mit den Kellergewölben und dem Innenhof u. a. als beliebter Rahmen für Veranstaltungen, etwa hochkarätige Wein-Events.



VERKOSTEN

Betreutes Weingenießen WEIN MIT ALLEN SINNEN

heißt es im Weingut Lagler, wo Nicole Lagler Gäste (ab 4 Personen, je € 110,-) zu einem besonderen Erlebnis einlädt: Gestartet wird mit Genussfrühstück in Laglers Weinberghof, danach geht's auf geführter Panoramatur (ca. 2 h, 3,3 km) durch die Weingärten hinauf auf den Tausendeimerberg. Wieder zurück, wird danach bei der Sensorikschulung (1 h) mittels Aromabar (Le Nez du Vin) versucht, die im Wein vorkommenden Geruchs- und Geschmacksstoffe zu erkennen. Bei Mittagsjause und Verkostung von 5 Weinen kann dies sofort in die Praxis umgesetzt werden. www.laglers.at

ZILLENFAHRTEN MIT RIEDENVERKOSTUNGEN

bietet die renommierte Vinothek Fohringer (siehe auch Seite 68) in Zusammenarbeit mit www.ahoiwachau.at ab 4 Personen. Mit dem Schiff geht's dabei vorbei an jenen Lagen, deren Weine gerade im Glas sind. Hinsichtlich Wein wird dabei natürlich auch gerne auf individuelle Wünsche eingegangen. Degustationen (frei oder kommentiert nach Anmeldungen) sind außerdem zu jedem beliebigen Thema auch direkt in der Vinothek an der Donau (nahe Schiffsanlegestelle) möglich. www.fohringer.at



Foto: Chris Laistler

Die etwas andere Weinverkostung: Auf der Zille und mit Blick in die Weinberge.

GENUSSADRESSE IN SPITZ

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



Foto: nimozimmerhackl

DAS HEURIGEN-RESTAURANT

IM DONAUSCHLÖSSEL

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



ÖFFNUNGSZEITEN:
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!



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



Fotos: www.extremfotos.com (2), ART/Christian Fasching



EMMERSDORF

Am Magdalenenweg zum Gossamer Burgkircherl

Das »Tor zur Wachau« ist viel mehr als »nur« ein perfekter Ausgangspunkt für Ausflüge und Radtouren, sondern selbst ein überaus hübsches Feriendorf. Auf dieser gemütlichen Wanderung lernt man einige der schönsten Plätze kennen.

Eindrucksvoll: das Bahnviadukt von Emmersdorf.

Romantisch: die steinernen Reste der Wallfahrtskirche Gossam.

Kraftvoll: die restaurierte Magdalenenkapelle.

Tut-Gut-Schrittweg

Der Rundweg umfasst ca. 10 km bei etwa 150 Höhenmetern.

Reizvoll für alle, die nicht in Emmersdorf wohnen, ist die Anreise mit der Wachaubahn.

Zur Einkehr danach stehen einladende Dorfwirtshäuser, Restaurants und gemütliche Heurige bereit.

Infos zum Magdalenenweg, der auch als »Tut-Gut-Schrittweg« gut ausgeschildert ist, gibt es beim TVB Emmersdorf oder (mit Ausgangspunkt Donaubrücke):



Seit 1908 wird Emmersdorf von einem außergewöhnlichen, aber sehr fotogenen Wahrzeichen geprägt: Dem historischen Bahnviadukt, das wie eine überdimensionale Klammer mit acht steinernen Bögen die Landschaft in 20 m Höhe rund um den Ortskern verbindet. Züge fahren allerdings schon lange keine mehr über dieses eindrucksvolle Werk der k.-u.-k.-Eisenbahningenieure, denn die Strecke endet kurz vorher am Bahnhof von Emmersdorf.

Der ist ein guter Start für eine rund 2½-stündige Wanderung, die auch Gästen aus allen anderen Orten der Wachau in Kombination mit einer Fahrt mit der Wachaubahn sehr zu empfehlen ist. Zahlreiche prachtvolle Panoramablicke begleiten den Magdalenenweg, so etwa schon zu Beginn auf der Kolomanistiege, wo sich bei der Statue des hl. Kolomani das Stift

Melk am anderen Donauufer besonders eindrucksvoll präsentiert. Im beschaulichen Ortskern wartet mit der liebevoll restaurierten Magdalenenkapelle ein echter Kraftplatz. Originell ist ihre Lage: Um vor Hochwasser einigermaßen sicher zu sein, wurde sie schon 1516 gewissermaßen im ersten Stock errichtet. Schöne Aussichten warten am Magdalenenweg auch entlang der Donau, etwa auf das am Südufer liegende Schloss Schönbühel. Bei Schallemersdorf geht es, dem Felbringbach folgend, nach Norden bis Gossam. Kurz danach ist die Burg ruine Gossam erreicht, einer der male- rischsten Plätze der Wachau. Um 1100 erbaut, verfällt sie schon seit mehr als 800 Jahren. Von ihrem kirchlichen Schatz, der Burgkapelle, sind ebenfalls nur noch romantische Reste vorhanden. Und dies, obwohl sie bis ins 18. Jh. eines der be- deutendsten Pilgerziele der Region war.



MARMOR-DESIGN IN HÖCHSTER PERFEKTION

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

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

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

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

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



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

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

Eine Abbauwand im Steinbruch.



Naturbellasener, sandgestrahlter Findling.



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



EINFACH RICHTIG *gut*

Wenn auf der Speisekarte »Wachauer« steht, sind oft Marillen im Spiel. Doch die Einflüsse der lokalen Küche kommen keineswegs nur aus dem Obstgarten. Kräuter, Fischreichtum, Wild und natürlich der Wein prägen Gerichte, die sich gerne leichte Abweichungen von der Wiener Küche erlauben: Folgen Sie unserem Streifzug durch die Wachauer Kochtöpfe!

Text: Roland Graf

Einkehren bei Erwin Schwarz (großes Bild mit Sohn Constantin) im gleichnamigen Gasthaus in Nöhagen (Bild Mitte), ein paar Kilometer nördlich von Weißenkirchen, ist für entscheidungs-schwache Genießer ein Dilemma: das Bratl aus dem Holzofen mit den Waldviertler Knödeln ist legendär (rechts), aber ebenso Karpfengerichte – ob gebacken oder Natur, der Zwiebelrostbraten, die Kalbsbackerl, die gerösteten Nierndln und manches mehr. Und da reden wir noch nicht von den wunderbaren Mohnnudeln, von Cremeschnitten oder den Zwetschkenknödeln. Wenn's mit der Auswahl länger dauert, kann man vorab schon mal aus der Weinkarte wählen. Aber auch das ist gar nicht so einfach, denn sie ist sowohl in Sortiment wie auch Jahrgangstiefe unglaublich umfangreich.



Fotos: Johannes Kernmayer (2), Fischer Apero (1)





1



2



3



4



5



Klar denkt man bei Wachauer Spezialitäten reflexartig an Marillen, die einen unauslöschlichen Eintrag in der österreichischen Mehlspeis-Küche hinterlassen haben. Wobei der eine eher an die saftige Verbindung aus Biskuit, Marillenmarmelade und Schoko-Buttercreme namens »Wachauer-Torte« denkt. Die andere träumt wiederum von einem Marillenknödel, bei dem der Kern des Steinobsts oft auf köstliche Weise mit einem Zuckerwürfel vertauscht wird.

Doch die Marille ist im wahrsten Sinne des Wortes ein (geografisch) einseitiger Genuss. Denn die großen Obstgärten befinden sich vorwiegend am rechten, dem südlichen Ufer der Wachau – mit Spitz und Dürnstein als zwei wesentlichen Ausnahmen »gegenüber«. Dort allerdings merkt man weitaus stärker, dass das Flusstal auch Teil des Waldviertels ist. Nicht nur an den Temperaturen, sondern ebenso bei den Vorlieben der Küche. Denn während man einst die eigenen Früchte, wie Marillen oder Weingartenpfirsiche, über den Fluss nach Wien lieferte, kamen etliche Lebensmittel aus dem kühlen Norden. Allen voran die Erdäpfel alias »Erpfi«, aber auch Graumohn und nicht zuletzt Karpfen aus den ausgedehnten Waldviertler Teichanlagen.

DIE HOCHBURG DES KARPFENS

Letztere erleben gerade eine Küchen-Renaissance. Denn der eigentliche Speisefisch der Donau, der Huchen, ist seit Jahrzehnten ein seltener Fang. Den Karpfen hingegen können keine Staustufen und Schleusen aus seiner Ruhe bringen – und er steht seit der Urbarmachung der Region durch die Mönche auf dem Wachauer Speisezetteln.

Hautnah lässt sich sein Weg in die regionale Küche bei **Erwin Schwarz** in Nöhagen verfolgen, der darüber hinaus auch für seinen legendären Schweinsbraten im Holzofen weitem berühmt ist. Mit Erdäpfelsalat serviert, ist der gebackene Karpfen im **Gasthaus Schwarz** das, was man neuerdings ein »Signature Dish« nennt. Man könnte sagen, er passt genau zu dieser Art kulinarischer Passhöhe zwischen den Waldviertler Plateaus und dem sonnenverwöhnten Flusstal.

Auch bei **Gerhard und Andreas Heinzle**, die in Weißenkirchen direkt an der Donau eines der besten Fischrestaurants in Niederösterreich führen, gibt's den »Karpf« gleich in mehreren Variationen. Und das, obwohl man mit der Forellen-Räucherei eine mehr als vorzügliche Alternative hat. Unbedingt probieren sollte man dabei zwei anderswo kaum erhältliche Traditionsgerichte: Karpfenripperl mit Miso-Mayonnaise und Kimchi bringen den Teichfisch auch allen Zauderern nahe, die immer noch »Schlammgeschmack« und »grundeln« fürchten. Diese wunderbare Vorspeise zeigt, wie modern sich alte Leispeisen zubereiten lassen! Und wer eine absolute Rarität probieren möchte, ist (schon bei der Reservierung danach fragen) mit Karpfenmilch bestens beraten. Ein uraltes Rezept, bei dem die Samenstränge des männlichen Karpfens gebacken werden.

Es ist kein Zufall, dass neben Karpfen und Mohntorte die Fischsuppe bei vielen Gasthäusern als verbindendes Element der Wachauer Gastronomie gilt. Ähnlich wie die Bouillabaisse im Süden Frankreichs entzieht sie sich aber einer exakten Festlegung der Zutaten. Lieber hält man es bei den köstlichen Einlagen variabel. Kennerin Christine Saahs vom **Nikolaihof** in Mautern lässt die Fischmischung ebenso offen wie Martin Pritz im

Hechtnockerl (2) und Topfenhaluschka sind die Dauerbrenner auf der Karte der Gaststätte des Weingutes Jamek in Joching, aber bei weitem nicht der einzige gute Grund, dort einzukehren. Als einziges Restaurant in ganz Österreich (!!) wurde die feine Landhausküche seit Bestehen des Restaurantführers Gault Millau immer mit mindestens einer Haube ausgezeichnet. Idylle pur bietet die überdachte und zugleich offene Terrasse ins Grüne (1). Dies gilt aber auch für den stimmungsvollen Innenhof der Weinstube im Weingut Nikolaihof in Mautern, wo Familie Saahs unter der 117-jährigen Linde (4) raffinierte, herzhafte Gerichte wie Brennesselknödeln (3) in Demeter-Qualität auftragen lässt. Direkt an der Donau stehen Andreas und Gerhard Heinzle (6) im gleichnamigen Weißenkirchner Restaurant für »Best of fish« in perfekter Panoramalage (5). Eine ihrer Spezialitäten: die Fischsuppe mit Safran (rechts).

Fotos: Johannes Kernmayer (3), Herbert Lehmann (2), Frank Heuer (1), Günter Standl (1)



Schwarzen Bären in Emmersdorf. Bei ihm erhält die Fischsuppe aus – je nach Fang – Forelle, Zander und Karpfen aber eine Schärfe-Injektion mit **Wachauer Chili** (siehe S. 48–50), mit dem sich die **Gärtnerei Hick** in Weißenkirchen einen Namen gemacht hat. Beim schon erwähnten Restaurant Heinzle hingegen verleiht ihr Bernhard Kaars **Wachauer Safran** (siehe ebenfalls S. 48–50) eine extravagante Note.

EINGEMEINDETES UND ORIGINALE

Als Fundgrube für all die Spezialitäten der Region erweist sich Christine Saahs »**Wachauer Kochbuch**«, das die begeisterte Köchin und Biodynamie-Pionierin der regionalen Küche gewidmet hat. Es ist eine beeindruckende Sammlung der Besonderheiten im Kochtopf. Oft erhalten bekannte Gerichte da ihre kleinen lokalen »Twists«. Etwa wenn sie von den Melker Rehschnitzerln schreibt oder die Kremser Variante des Zwiebelrostbratens anführt. Und selbst der Riesling ist als Zutat in der traditionellen Küche klar verortet, denn seine feine Säure darf für die Loibner Rieslingsuppe weder im Glas noch auf dem Teller fehlen.

Es sind diese Eingemeindungen, die die kulinarischen Erlebnisse in der Wachau so reizvoll machen. Wie beim Wachauer Gulasch, das Roman Siebenhandl in seinem **Weißer Rössl** in Mühldorf serviert. Sein Rindsgulasch mit Reis, Kartoffeln, Essiggurkerl und Spiegelei würde anderswo wohl als »Fiakergulasch« firmieren, brilliert aber hier durch seine ganz persönliche Handschrift. Manche seiner Wirtshaus-Gerichte peppt Siebenhandl



mit einer kleinen asiatischen oder mediterranen Prise auf und mit Mühldorfer Bio-Wagyu-Rind und Mühldorfer Bio-Turopolje-Schwein ist er dabei, neue Klassiker zu etablieren.

Als eng mit Wien verbundene Region hebt man sich im Donautal gerne ein wenig von den hauptstädtischen Sitten ab. Und sei es, indem man legendäre Wiener Speisen wie die Hechtnockerl pflegt. Man braucht dieses Gericht nur zur erwähnen und Kenner werden sofort »**Jamek**« sagen. Denn so wie die Topfenhaluschka – eine weitere »Rettung« aus der alt-österreichischen Küche – gehören sie im Jochinger Restaurant einfach seit jeher dazu! Es sind hier, wie überall entlang des 36 km langes Genussreiches namens Wachau, die feinen, oft sehr individuellen Finessen und die unzähligen Querverbindungen sowie familiären, lokalen wie überregionalen Einflüssen und Bezugspunkte, die traditionelle Hausmannskost auf eine neue Ebene heben.

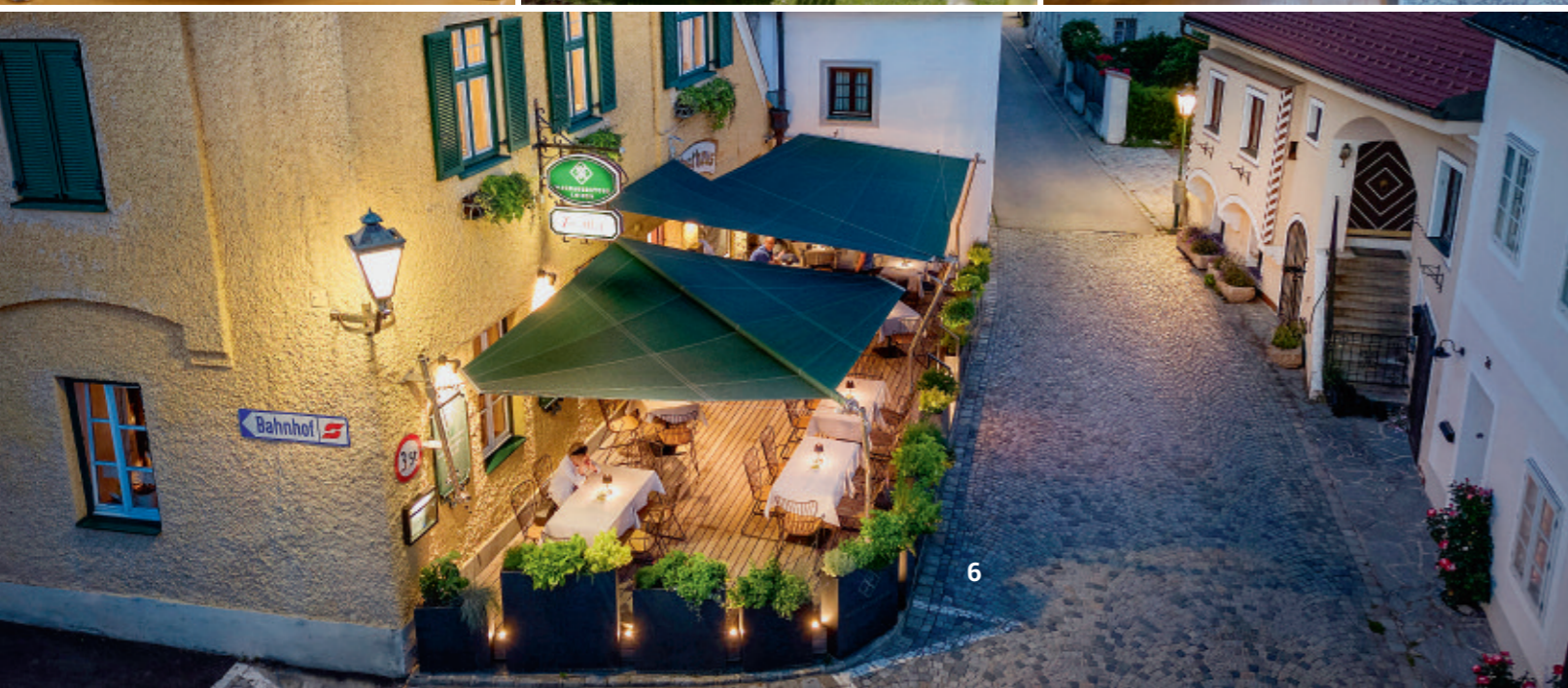
WILDER WACHAU-GESCHMACK

Wer einmal zur Ruine Aggstein gewandert ist oder den Jauerling mit dem Rad bezwungen hat, kennt auch eine andere Seite der Wachau: Steile Hänge, die stark bewaldet sind. Sie prägen die Küche ebenfalls, wenn auch eher indirekt. Denn die Wärme des Urgesteins begünstigt einen raren Baum: die Flaumeiche, die mit heißen Temperaturen gut zu Rande kommt, und auch im Natura-2000-Gebiet des Flusstals ein wichtiges Schutzziel darstellen. Vor allem aber sind die zarten Schösslinge ein »Magnet« für junge Rehe, die wie andere Wildtiere ihren festen Platz auf den Speisekarten haben.

Am Ende des Spitzer Grabens gilt das **Weißer Rössl** in Mühldorf (noch) als Geheimtipp. Patron Roman Siebenhandl (2) verbindet gekonnt Wirtshausklassiker mit kreativeren Gerichten wie Spezialitäten vom Mühldorfer Bio-Wagyu-Rind und Bio-Turopolje-Schwein mit Gnocchi und Ratatouille (1). In Weißenkirchen hat Küchenchef Jürgen Bicker (3) den Kirchenwirt zum Parade-wirtshaus für bodenständige Spezialitäten gemacht. Wild spielt bei ihm immer eine wichtige Rolle, etwa beim Rehragout vom heimischen Wild mit Serviettenknödel (Foto links). Auch Martin Pritz, der Patron vom Hotel-Restaurant Zum Schwarzen Bären in Emmersdorf, kocht gemeinsam mit Sohn Georg leidenschaftlich gerne mit Wild, was nicht nur beim Wildschweinbraten mit Waldviertler Knödel (5) zum Ausdruck kommt. Den perfekten Rahmen für seine Küche bilden die holzvertäfelten Stuben (6). Der Wiener Kaiserschmarrn hat sich ebenfalls längst in der Wachau etabliert, verführerisch serviert in der Pfanne, etwa im Steigenberger Hotel & Spa Krems (4).

Fotos: Johannes Kernmayer (5), Rita Newman (1), Herbert Lehmann (1)





So gibt's beim **Kirchenwirt** in Weißenkirchen ganzjährig Spezialitäten vom Reh, das Familie Wildeis direkt von Jagdgesellschaften aus der näheren Umgebung bezieht: »Eine lange Tradition bei uns hat anstatt des Wiener Kalbsschnitzels ein gebackenes Rehschnitzel. Beliebte Hausklassiker sind auch Rehragout mit Serviettenknödel und der aus verschiedenen Randstücken des Rehs produzierte, saftige faschierte Braten«, so Christian Wildeis. Auch das Filetstück, den Rehrücken, gibt es dann. Ehrensache, dass man sich mit Schupfnudeln aus (natürlich: Waldviertler) Erdäpfeln bei der Beilage ebenfalls klar der Küchegeographie verpflichtet fühlt. Mit Graumohn mutieren letztere als Mohnnudeln zur süßen Delikatesse, die auch als Hauptspeise serviert wird.

Ähnlich verbunden ist dem Wildbret auch der Spitzer **Gasthof Prankl**. Bei allem Faible für leichte Küche, oftmals mit mediterraner Note, gehört für Martin Prankl im alten Schiffmeisterhaus im Herbst einfach Wild auf den Tisch. Je regionaler, desto lieber! Wobei man bei einem botanischen Küchen-Exkurs nicht auf die Auwälder vergessen sollte. An der frei fließenden Donau und ihren Alt-Armen findet sich nämlich so manche Zutat zum Nulltarif. Allen voran der Bärlauch, der im Frühjahr die Wachauer Kulinarik wachküsst – wengleich mit leichtem Knoblauch-Atem. Eine wunderbare Hommage widmet den lokalen Aromagebern das **Landgasthaus Schickh**. Christian Schickhs Wildkräutersalat mit Bärlauch wird mit knusprigem Ziegenkäse, gerösteten Pinienkernen und Balsamico zu einer wahren, frühlingshaften Köstlichkeit, die ein Grüner Veltliner Federspiel perfekt begleitet. Aber auch zu anderen Saisonen erweist sich das idyllisch in Klein Wien gelegene Gasthaus als Paradebeispiel echter Landhausküche.

GEFLÜGELTE SPEZIALITÄTEN

»Mancher gibt sich viele Mühen mit dem lieben Federvieh«, reimte einst schon Wilhelm Busch. Das gilt das ganze Jahr über auch für die Wachauer Köche. Zum einen in Hinblick auf das Wassergeflügel, das bei annähernd 2000 Fischeichen des Waldviertels und rund um die Donau beste Lebensbedingungen vorfindet. Im **Loibnerhof** in Unterloiben hat man die Freilandente längst zu einem der beliebtesten Gerichte gemacht. Die Beilage ist dabei keine Frage: Das ist selbstverständlich Rotkraut und Waldviertler Knödel als vielleicht schmackhafteste Verwertung der »Erpf« aus dem Granthochland. Was in diesem außergewöhnlichen Lokal im Sommer unter Apfelbäumen und in lauschigen Veranden, im Winter in heimeligen Stuben sonst noch alles an raffiniert verfeinerten, bodenständig geprägten Speisen aufgetragen wird, sind nicht mehr oder weniger die Highlights der traditionellen österreichischen, speziell der Waldviertler Küche.

Rinderzucht und Schweineställe wird man – abgesehen vom schon genannten Mühlendorf – im engen und steil ansteigenden Flusstal der Donau eher vergeblich suchen. Wobei an dieser Stelle darauf hingewiesen werden sollte, dass Familie Hipfinger, die in Melk das **Hotel Wachau** führt, im nahen Mostviertel Hochlandrinder züchtet. Alles in Bioqualität und im eigenen Restaurant vom kochenden Patron Jochen Hipfinger als Delikatessen serviert sowie auch als Fleisch oder Schinken zum Mitnehmen erhältlich.



Vater und Sohn Josef Knoll (1) haben den **Loibnerhof** in Unterloiben zum Inbegriff für österreichische und speziell Waldviertler Küche gemacht. In den Wintermonaten wird in den gemütlichen Stuben gefaelt, sobald es die Witterung zulässt unter Obstbäumen und in den Veranden des gegenüberliegenden Sommerrestaurants. Die Ente (2) ist nur eine der vielen Klassiker der Karte, für die es sich auch lohnen würde, eine Woche lang jeden Tag einzukehren. Ein nicht nur architektonisches Juwel ist das **Gasthaus Prankl (5)**, ein ehemaliges Schiffmeisterhaus in Spitz mit seinem zauberhaften Garten (4) und, um es auf neudeutsch zu sagen, »Signature dishes« wie dem **Hausschnitzel (3)**. Ein solcher ist auch das **Paprikahendl (Foto rechts)** bei Gerald Diemt in seiner Wachauerstube (6) in Unterloiben, dem entzückenden Miniatur-Wirtshaus. Übrigens: Jeden Freitag gibt's dort steirisches Backhendl, am Samstag Schweinsbraten vom Ötscherblickschwein und am Sonntag Rindsrouladen.

Fotos: Johannes Kernmayer (6), Herbert Lehmann (1)



Der romantische Prandtauerhof des Weingutes Holzzapfel in Joching steht gleichermaßen für großartige Weine und Brände, wie auch für eine hinreißende Gutshofküche von Küchenchefin Karin Irk. Auf Vorbestellung gibt's sogar ein mehrgängiges Marillenmenü, im Gourmandisen-Shop sollte man auf jeden Fall vorbeischaun.

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

Doch zurück zu den Hühnern: Vor allem in der schlimmsten Zeit für die Wachauer, der Reblaus-Katastrophe des ausgehenden 19. Jahrhunderts, ernährten sie die Winzerschaft und haben es in dieser Periode sogar in die Kunstgeschichte geschafft. Denn die fiel zusammen mit der Hoch-Zeit der sogenannten Wachau-Maler. Blättert man etwa den Katalog von Paul Unberei (1884–1937) durch, gibt es kaum eine Darstellung der Winzerhöfe, in denen kein körnerpickendes Federvieh zu sehen ist.

Bis heute hat das Huhn seinen besonderen Stellenwert behalten. Man braucht dazu nur in der **Wachauerstube** bei Gerald Diemt in Unterloiben einkehren. Das Paprikahendl »nach Mama Diemts Rezept« ist ein absoluter Dauerbrenner. Dabei wird die cremig-pikante Sauce mit scharfem Paprika extra garniert, was zu den mollig-weichen Spätzle einen zusätzlichen Kontrast ergibt. Und fällt der Besuch auf einen Freitag, gibt's mit dem Backhendl einen weiteren Hühnerklassiker.

Ähnlich in Ehren hält Philipp Essl das Tier. In Rossatz mariniert er die Stücke in Rahm und Zitrone, um unter

der goldenen Panier ein besonders flaumiges Ergebnis zu erzielen. Das Backhenderl im **Landgasthaus Essl** ist längst berühmt am ganzen Südufer, der Erdäpfel-Rahm-Gurkensalat als Beilage dazu verweist wieder ganz auf die Wiener Küche. Wer zum Abschluss partout Marille haben möchte, dem helfen die Essls gerne. Und doppelt. In die Wachauer Palatschinken kommt nämlich neben der Marillenmarmelade von Seniorchef Franz Essl auch der hauseigene Cremelikör.

AUSTRO-TAPAS UND GENUSS-ETAGERE

Im Grunde müsste man sich tagelang durch die Speisekarten der Wachauer Restaurants und Wirtshäuser essen, um die Region in all ihrer Vielfalt zu erschmecken. Um gleich mehrere Gerichte auf einmal zu verkosten, hatte Familie Ebner vom **Gasthof Zur Post** in Melk eine originelle Idee, die sich sofort als Dauerbrenner entpuppte: Austro Tapas, also typisch österreichische Spezialitäten, wie Wiener Backfleisch, Zanderstrudel oder Erdäpfelkas, als kleine Miniaturen zum Teilen oder als ganzes Menü in mehreren Gängen.

Eine ähnliche Idee wurde bei Familie Holzzapfel im **Weingut Holzzapfel-Prandtauerhof** in Joching zum Markenzeichen. Der einstige Lesehof des Chorherrenstiftes St. Pölten, von Barockbaumeister Jakob Prandtauer gestaltet, hat sich in seinem blumenverwachsenen Arkadenhof der feinen Landhausküche verschrieben. Jedes Gericht hat seine bodenständigen Wurzeln, präsentiert sich dabei aber mit modernem Esprit. Absoluter Clou ist aber die Etagere, die eine Vielfalt an kleinen Köstlichkeiten vereint. Und weil irgendwie die Marille aus der Wachau einfach nicht wegzudenken ist, gibt's im Weingut Holzzapfel auf Vorbestellung sogar ein mehrgängiges Marillenmenü, bei dem – von der Suppe bis zum Dessert, von pikant bis süß – das aprikosene Früchtchen auf jedem Teller seine wichtige Rolle spielt.

Feinste Regionalküche mit der kreativen Handschrift von 3-Hauben-Koch Philipp Essl zeichnen das Landgasthaus Essl in Rossatz aus. Legendär: das Backhendl mit Erdäpfelsalat.

Foto: Frank Heuer



Die Seele des Waldviertels ist goldgelb.



[zwettler.at](https://www.zwettler.at)

Große Küche mit familiärem Charme und einer gehörigen Prise Landhaus-Idylle: Das ist das Erfolgsgeheimnis von Thomas Dorfer und Susanne Dorfer-Bacher. Die Gäste können à la carte speisen oder aus 4 Menüs wählen. Um mal in die Landhaus-Welt hineinzuschnuppern, empfiehlt sich wochentags das Mittagsmenü.



Fotos: Lukas Kirchgasser (1), Günter Standl (2)



Sterneküche in Mautern

Was die Restaurantführer Gault Millau und Falstaff schon lange wussten, bestätigt nun auch der 2025 nach mehr als 15 Jahren nach Österreich zurückgekehrte Guide Michelin mit gleich zwei Sternen: das Restaurant Landhaus Bacher ist Weltklasse.

Text: Wolfgang Neuhuber

Das große Küche alles andere als steif, abgehoben und kühl sein muss, wird in Mautern, in einem charmanten Landhaus mit einem der lauschigsten Gastgärten der Region, auf wohlthuende Weise gelebt. Natürlich elegant, aber nicht abgehoben, sondern behaglich lässig. Natürlich kreativ am Teller, aber ohne Chichi-Show. Mit Gerichten, die duften und wo man die Saucenreste am Teller am liebsten aufschlecken würde.

GOURMET-LANDHAUSKÜCHE DER ZUKUNFT

Gleich 2 Sterne bei Michelin unterstreichen – nun auch aus internationaler Sicht – eindrucksvoll die außergewöhnliche Qualität im Landhaus Bacher. »Hier hat man eine bemerkenswerte Symbiose aus Tradition und Moderne geschaffen«, schwärmen die Tester des französischen Guides. »Die Küche von Thomas Dorfer verbindet ganz hervorragend klassische,

elegante Elemente mit asiatischen und mediterranen Einflüssen, die keineswegs modischen Trends folgen, sondern vielmehr besondere Akzente setzen.«

An der legendären Bacher-Atmosphäre, die große Kochkunst so wunderbar entspannt erlebbar macht, werden die beiden Michelin-Sterne aber nichts ändern. Schon gar nicht an der Küchenlinie, in deren Mittelpunkt saisonale, regionale Spitzenprodukte stehen. Gerade in Hinblick auf Nachhaltigkeit und Umwelt ist dieser Stil ein Paradebeispiel für welt-offenen Regionalismus auf höchstem Niveau. Anders ausgedrückt: die Gourmet-Landhausküche der Zukunft.

Dass dabei bewährte »signature dishes« der langen Landhaus-Geschichte – vom Kaviar-Ei bis zum Tafelspitz-Raviolo – nach wie vor eine wichtige Rolle spielen, passt ebenso ins Konzept wie die unheimlich kreativen, vegetarischen Gerichte.

Ein Refugium ist das Landhaus Bacher nicht zuletzt für Weinliebhaber: Der von



Thomas Dorfer verbindet bodenständige Tradition und zeitgemäße Optik, bestes Handwerk und kreative Raffinesse in Perfektion. Er ist ein Meister der Saucen, der Klassiker neu interpretiert und gerne japanische und südamerikanische Einflüsse ganz behutsam harmonisch integriert. Schlichtwegs großartig ist dazu Susanne Dorfer-Bachers Weinkarte.

PATRICIA BRÖHM, GOURMET-AUTORIN UND LANGJÄHRIGE CHEFREDAKTEURIN DES GUIDE GAULT MILLAU DEUTSCHLAND.

Susanne Dorfer-Bacher geleitete Weinkeller genießt zu Recht Kultstatus: Die Bordeaux-Sammlung ist ebenso legendär wie die unglaubliche Listung von Jahrgängen der besten Wachauer Weine der letzten Jahrzehnte, um nur zwei Schwerpunkte zu nennen. Auch das übrige Österreich ist mit höchst Eindrucksvollem präsent, und innovative junge Winzer finden mit spannenden neuen Weinkonzepten zunehmend Aufnahme in die Bacher-Weinkarte.

Um all dies so richtig entspannt genießen zu können, empfiehlt sich eine frühzeitige Reservierung eines der leider nur wenigen Zimmer, die nicht nur kuschelig-gemütlich sind, sondern noch einen zusätzlichen Vorzug bieten: das großartige Wachauer Frühstück.

Kein Wunder also, dass sich das Landhaus Bacher nicht nur bei Michelin im Spitzenfeld findet, sondern auch im internationalen Ranking von »La Liste« einmal mehr unter den 100 besten Adressen der Welt platziert ist.

Foto: Julius Hirtzberger



Foto: Johannes Kermayer

10 Jahre Gourmet-Hofmeisterei

Wo einst die Augustiner Chorherren ihre Wachauer Weingärten verwalteten, wird heute groß aufgekocht.

Text: Wolfgang Neuhuber

W ein prägt seit mehr als 700 Jahren ein gleichermaßen kunsthistorisches wie genussvolles Juwel: Die Hofmeisterei Hirtzberger in Wösendorf, einst Lesehof des Stiftes St. Florian, die das Pächterduo, bestehend aus Gastgeber Hartmuth Rameder und Küchenchef Erwin Windhaber, als großartiges Team zu einer der besten Adressen des Landes gemacht haben.

Die Küchenlinie als gehoben regional zu bezeichnen ist zwar grundsätzlich richtig, wird ihr in all ihren Feinheiten aber nicht gerecht. Was man unter Backsteingewölben oder dem mächtigen Nussbaum im Garten serviert, ist viel mehr als »nur« Edelversion einer modernen Landhausküche: Heimisches steht im Mittelpunkt, kombiniert mit einigen internationalen Top-Produkten, spannender Aromenvielfalt und kreativen Zubereitungen mit leicht frankophilem Touch. Vegetarisches kommt nicht zu kurz, für Traditionalisten gibt's auch Rindsuppe und Wiener Schnitzel.

Eine Klasse für sich: Hartmuth Rameders Weinkarte mit mehr als 2.100 Positionen, darunter jede Menge Raritäten, vieles glasweise. Natürlich mit »Best of« der Weingüter Franz Hirtzberger (mehr als 20 Jahrgänge!) und Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger. Die Bar lädt zum unkomplizierten Verkosten auch ohne Essen ein, und in der Greisslerei stehen allerhand hausgemachte Gourmandisen bereit. Auf Vorbestellung wird ein Picknickkorb mit großartigen Schmankerln gefüllt. In jedem Fall unbedingt mitnehmen: den – jawohl! – besten Eierlikör der Welt.

GAULT-MILLAU-HAUBENBETRIEBE IN DER WACHAU und ihre Bewertungen bei Falstaff und im Schlemmer Atlas

	Gault Millau	Falstaff	Schlemmer-Atlas
Bacher	☞☞☞☞ (18,5)		XXXXXX
Nikolaihof	☞ (12,5)		XX
Loibnerhof	☞☞ (13)		XX
Schloss Dürnstein	☞ (11,5)		XX ↑
Essl	☞☞☞ (15)		XXX
Schwarz	☞☞ (14)		XX ↑
Kirchenwirt	☞ (11)		
Heinzle	☞☞ (13)		
Jamek	☞☞ (13,5)		XX
Holzapfel	☞☞ (14)		XX
Hofmeisterei	☞☞☞ (16,5)		XXXX ↑
Prankl	☞☞ (13,5)		XX
Hotel Wachau	Tipps	↑	
Schachner Smargd Panorama-Rest.	☞☞ (13,5)		XX ↑



GUIDE MICHELIN AUSTRIA 2025:

Neben dem 2-Sterne-Restaurant Landhaus Bacher sind noch die Hofmeisterei Hirtzberger und das Landgasthaus Essl unter den besonders empfohlenen Restaurants.



Foto: Pamela Schmatz

Mit sehr persönlicher Handschrift haben Hartmuth Rameder und Erwin Windhaber einen Wohlfühlort für Genießer geschaffen.



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

So paradiesisch...

... verwöhnen lassen,
im SCHWARZEN BÄREN!

Entfliehen Sie dem Alltag und lassen Sie sich verwöhnen!

Genießen Sie revitalisierende Massagen und wohltuende Saunagänge in unserem **neuen Wellness-Bereich** sowie die von Chef Martin Pritz mit großer Liebe gezogenen **Garten-Paradeiser aller Art und Herkunft** und deren Verarbeitung zu köstlichen Gerichten auf höchstem Niveau.

Martin und die Mitarbeiter unseres hoteleigenen Restaurants verwöhnen Sie mit gesunden Köstlichkeiten, während unsere komfortablen Zimmer zum Entspannen einladen.

Egal, ob Sie allein, zu zweit oder mit Freunden reisen – bei uns 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!



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



»Am Anfang machst Du bei der Produktion von Olivenöl jeden Fehler, den es gibt«, schmunzelt **Franz Bräuer**. »Aber jetzt haben wir den Dreh raus!« Hoch über der Donau hegt er 400 Olivenbäume.



Fotos: Herbert Lehmann (links), Bernhard Hick (4)



Die reifen Feljoa von **Bernhard Hick** schmecken wie eine Mischung aus Erdbeeren und Ananas, die Pünktchenbeeren der Ölweide (im Kreis) brillieren mit süßsaurer Note.



Ursprünglich aus den Regionen Sibiriens und Kamtschatkas stammt die blaue Maibeere, aus dem Kaukasus die süßaromatische Palmata-Feige.



Foto: www.extremfotos.com



Foto: Petr Blaha

du dann irgendwann jeden einmal gemacht und wirst immer besser.« Verarbeitet werden die Oliven – vorwiegend von der Sorte der winterharten spanischen Arbequina – auf seinem Mostviertler Vierkanthof in Kapelln, dem geographischen Mittelpunkt Niederösterreichs, wo noch einmal an die 400 Olivenbäume wachsen.

Das Einlegen der Oliven hatten Bräuer und seine Lebenspartnerin Rosemarie Zechmeister bald einmal heraußen, aber die Ölproduktion war und ist noch immer eine Wissenschaft für sich: »In den ersten zehn Litern hast du alle Fehler drinnen, die kannst du dann gleich einmal wegschütten.« Standen am Anfang noch diverse Experimente mit verschiedenen Sorten im Vordergrund, hat Bräuer inzwischen eines gelernt: »Wenn du Öl machst, musst du dich einmal festlegen. Sonst hast du jedes Jahr eine Cuvée, die du nicht einschätzen kannst.«

Wollte er zunächst nur beweisen, dass Olivenanbau auch in Österreich funktio-

niert, hat er mit der Wachauer Olive mittlerweile höhere Ziele im Visier: »Wenn du das Ölflascherl mit dem Label »Wachauer Olive« einmal in Dürnstein im Geschäft stehen hast, kriegt das Ganze schon eine andere Dimension.«

Granatäpfel als Nachbarn der Oliven

In direkter Nachbarschaft zu Bräuers Oliven lebt der 41-jährige Bernhard Hick sein »ausgeartetes Hobby« aus. 1.100 exotische Pflanzensorten werden bei ihm auf ebenfalls restaurierten alten Terrassen auf ihre Wachau-Tauglichkeit getestet. Allein 240 verschiedene Feigenarten wachsen hier, 70 Maulbeersorten, Granatäpfel und seit neuestem sogar Pistazien: »Sonderlich ernst genommen werde ich mit dem, was ich hier mache, vermutlich nicht. Aber das ist mir nicht wichtig, denn es funktioniert und macht Spaß.«

In seinem Feinkostladen »Il Magazzino« in Krems (Steiner Landstraße 76, Mi bis Fr, 10–19 Uhr, Sa 10–14 Uhr) präsentiert

Das Paradies für alle Gartenliebhaber: In der **Gärtnerei Hick** in Weißenkirchen gibt es eine Fülle von heimischen und exotischen Pflanzen, Bäumen (auch Marille) und Weinstöcken, die Gästen auf Wunsch auch nach Hause nachgesandt werden. Ein Highlight für Hobbyköche: der selbst erzeugte Chili in verschiedensten Stärkegraden, den auch Österreichs Spitzenköche zu schätzen wissen.

UNGLAUBLICH!

Oliven

AUF WACHAUER STEINTERRASSEN

So manches exotische Gewächs hat in den letzten Jahren in der Wachau still und heimlich seine Wahlheimat gefunden. Im speziellen Mikroklima an der Donau fühlen sich von Oliven und Pistazien über Granatäpfel und Feigen bis zu Datteln und Kaki-Früchten zunehmend auch Pflanzen wohl, die sonst nur in südlicheren Gefilden gedeihen. Andere, wie Chili oder Safran, schließen wieder an eine jahrhundertealte Tradition an.



Text: Wolfgang M. Gran

Als hauptberuflicher Logistiker einer Spedition ist Franz Bräuer Spezialist dafür, dass Dinge fehlerfrei von A nach B kommen. Wenn es aber um sein, wie er selbst sagt, »aus den Fugen geratenes« Hobby geht, darf sich das eine oder andere auch durchaus einmal nach C verirren.

Bräuer ist nämlich auch Olivenbauer und hat diese südländische Frucht vor mittlerweile fünf Jahren in die Wachau gebracht. Konkret an einen vormals wild verwachsenen, ehemaligen Weinterrassen-Hang bei Oberarnsdorf. Dort pflanzte er gemeinsam mit Grundstücksbesitzer Philipp Zizala 2020 die ersten Olivenbäumchen an.

Mittlerweile sind es deren 400, die zwar immer noch Ernten in homöopathischen Dosierungen ergeben, aber bereits jetzt köstliche eingelegte Wachauer Oliven und auch schon das erste Wachauer Olivenöl möglich machten: »Am Anfang lässt du ja keinen Fehler aus«, erzählt Bräuer schmunzelnd, »aber dadurch hast



Bernhard Kaar knüpft erfolgreich an die Tradition der Wachau als bäuerliches Safran-Anbaugebiet an. Zweimal wöchentlich öffnet er im nostalgischen Bahnhof Dürnstein sein Safran-Café, wo es neben dem Safran-Guglhupf auch noch allerlei andere Spezialitäten zum Kosten und Mitnehmen gibt.
Fotos Petr Blaha (2)

er die Beweise dafür. Und zwar in Form von Marmeladen oder Chutneys aus eben diesen exotischen und nunmehr Wachauer Früchten. Besonders stolz ist Hick auf seinen Feigen-Balsamico, der dem sonnenbeschienenen Hang in Oberarnsdorf entspringt. Und die Granatäpfel fühlen sich mittlerweile dort genauso wohl wie die Maulbeeren, ein weiteres Liebling des Hobby-Züchters.

Zudem wird ein Großteil der Ernte gefriergetrocknet, weshalb Hick mittlerweile in diesem Sektor auch als einer der Marktführer in Deutschland und Österreich gilt (www.restlosgenussvoll.at).

Chili und Datteln am nördlichen Donauufer

In Weißenkirchen ist einer der renommiertesten niederösterreichischen Gartenprofis ebenfalls der Faszination des Exotischen erlegen. Stefan Hick, Chef der gleichnamigen Kreativ-Gärtnerei, produziert seit 20 Jahren Wachauer Chili. Was 2005 als einsortiges Experiment seines Vaters begann, der die Schoten noch mit einer alten Kaffeemühle mahlte, hat sich in Umfang und Qualität zu einer der ersten österreichischen Adressen in Sachen Schärfe gemauert.

100 Chilisorten werden inzwischen verarbeitet – neben den gängigsten österreichischen auch solche aus Indien, Nepal, Sibirien, Afrika, Neuseeland und der Karibik. Stefan Hick hat mittlerweile acht verschiedene Blends im Angebot, von der milden Liptauer-Variante bis zur an Schärfe nicht mehr zu toppenden 2HOT-Mischung mit 500.000 bis 1,5 Millionen Scoville. »Die Zusammensetzung ändert sich jedes Jahr etwas«, so Stefan

Hick, der mit dem feurigen Gewürz an alte Zeiten anschließt: »Theoretisch kann der Scharfmacher bereits zur Zeit der Grundherrschaft der bayrischen Klöster in die Wachau gekommen sein, denn ab dem 16. Jh. kannte man die Pflanze dort. In die regionale Küche war sie jedenfalls immer schon gut integriert.«

In der Familiengärtnerei gedeihen mittlerweile zahlreiche exotische Früchte von Zwerg-Granatäpfeln, chinesischen Datteln und Kaki bis zu Korkeichen, Aleppokiefern, Steineichen und Taschentuchbäumen. Wunderbar nicht nur zum Anschauen, sondern für Gäste – ebenso wie Marillenbäumchen und Weinstöcke – auch zum Erwerben für das eigene Gartenparadies zuhause.

Die Renaissance des Wachauer Safran

Wer am historischen Bahnhof Dürnstein das Wachauer Safran Café (Di und Do, 9–12) mit Hofladen besucht, wird ein weiteres Beispiel einer neu belebten Gewürztradition erleben. Bernhard Kaar hat 2007 an die verlorene Safrankultur der Wachau angeschlossen. Der »Crocus Austriacus« von den kargen Urgesteinsböden war seit dem Mittelalter begehrt und noch in der k.-u.-k.-Monarchie hoch geschätzt. Doch im 20. Jahrhundert vergaß man auf das teuerste Gewürz der Welt – man hatte andere Sorgen.

Biologe Kaar änderte das zum Glück und hat in nunmehr 17 Jahren den historischen Kontext wieder hergestellt. Für Interessierte gibt's mittlerweile Seminare, einen (Online)-Shop und – unbedingt vorbeischaun – zweimal wöchentlich das oben genannte Café. Hier erinnern nicht nur die Safran-Schoko-Croissants und die Mini-Guglhupfs an den alten Kinderreim »Safran mach den Kuchen geht«. Gelb und aromatisch werden mit Wachauer Safran übrigens auch pikante Gerichte. Allen voran die Wachauer Fischsuppe, am besten nachzuverkosten im Restaurant »Heinzle« in Weißenkirchen.

Und so finden sich neben tatsächlichen mediterranen Neuankömmlingen allmählich auch wieder einige ein, die zwar auf den ersten Blick exotisch klingen, aber schon vor langer Zeit fester Bestandteil der Küche im Donautal waren.

FAMILIE PICHLERS WOHLFÜHLADRESSEN

www.pichler-wachau.com



Pichler – ein Name, viel Genuss

Urlaub in den Hotels von Familie Pichler bedeutet österreichische Gastfreundschaft in Reinkultur und stets mit der vielseitigen UNESCO-Welterberegion Wachau vor der Haustür.

Egal ob Donauhof, Landhotel Wachau oder Schloss Luberegg – herzliche Betreuung, ausgezeichnete Kulinarik und eine fantastische Lage gegenüber von Melk mit seinem weltberühmten Barockstift zeichnen alle Betriebe von Familie Pichler aus. Wunderbar entdecken lässt sich die malerische Ferienregion mit ihren teils spektakulären, steilen Weinterrassen und zauberhaften Orten etwa mit dem Rad – dafür gibt es gern einen hauseigenen E-Bike-Verleih.

EIN JUWEL VON EINEM SCHLOSS

Nach liebevoller Renovierung des Ende des 18. Jh. errichteten Schlosses Luberegg stehen drei zauberhafte Romantiksuiten bereit – mit modernen Bädern, Flat-TV-Screens und vielem mehr ausgestattet. Das historische Anwesen erweist sich zudem als ebenso perfekter wie unvergesslicher Rahmen für Hochzeiten oder Familien- und Firmenfeiern.

Brandneu: Das Convention-Center mit drei zusätzlichen barrierefreien und lichtdurchfluteten Seminarräumen samt Foyers macht das märchenhafte Schloss nunmehr auch zur hochkarätigen Event-Location für Großveranstaltungen!

KUSCHELKOMFORT IM LANDHOTEL

Viele neue Annehmlichkeiten erwarten Gäste im 4-Sterne-Landhotel Wachau: So wurden zusätzlich 9 Komfort- und De-luxe-Zimmer mit Balkon und Blick zur Donau und zum Stift Melk geschaffen. Darüber hinaus verfügen nun alle Zimmer über einzigartige 5-Zonen-Massagematratzen, Echtholzböden, moderne Designerbäder samt Fotoechtglas-Elementen und integrierter Mediatechnik, Deckenkühlung im Sommer sowie Deckenheizung während der kalten Jahreszeit.



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

Viel Wissenswertes zu Familie Pichlers Wohlfühladressen und natürlich attraktive Pauschal-Arrangements für unvergessliche Ferientage in der Wachau finden Sie hier:



Coming Soon
Sommer 2025
Wiedereröffnung des
beliebten Heurigen
Haferkast'n



FRUCHTIGE GUMMI-MARILLENHERZERL

sind nur eine der vielen raffinierten Spezialitäten in Familie Wiesers Genussmanufaktur, zu verkosten in Shops in der ganzen Wachau. Die Marille steht bei Naschereien, wie gebrannten Kernen oder Bonbons, ebenso im Mittelpunkt wie bei Säften, Likören, verschiedenen Bränden, dem großartigen Bitter (pur auf Eis oder für Cocktails) und sogar bei Pflegeprodukten. Dazu gibt es Rum, Brandy, Gin, WIESky sowie fantastische, handgeschöpfte Schokolade von Tochter Charlotte, die mit »Charlotte au Chocolat« in Dürnstein einen eigenen Laden führt. www.wieser.at



Foto: Petr Blaha

MARILLEN-BÄUMCHEN im Topf zum Einpflanzen daheim findet man in der Gärtnerei Hick. www.hick.cc



Fotos (3): Frank Heuer

Die **ALTEN SALZSTADL'N** aus dem 17. Jh. sind alleine schon optisch ein Hingucker. Ebenso zauberhaft präsentieren sie sich innen, wo die Schwestern Schneeweiß neben allerlei Accessoires, hausgeigen Weinen und Bränden auch Kunst- und Genussvolles präsentieren: Sabine ihre Keramik, Dorrit Marmeladen, Chutneys und Spezialsalze. Tipp: die Verkostbar. www.wachauerwein.at



MARMELADE.
Feinste, hausgemachte Konfitüre gibt's fast überall, am besten verschiedene ausprobieren.



KOMPOTT.
Fruchtiger geht's nicht. Die perfekte Begleitung zu Süßspeisen oder einfach nur solo genießen.



RÖSTER.
In der Konsistenz zwischen Marmelade und Kompott, der Klassiker zu Topfenknödeln und Mohnwutzel.



HONIG-MARILLE.
Eine Rarität, nicht von Marillenblüten, sondern als cremig-fruchtiger Mix aus Honig und püriertem Marillenmark.

Alles Marille

Glücklich ist, wer über ausreichend Platz im Kofferraum verfügt. Denn all diese kleinen, feinen Köstlichkeiten warten darauf, mit nach Hause genommen zu werden.

Hier geht's zur Marillenstory aus Wachau Magazin 2020 (inkl. damaliger Liste, was es wo gibt – kleine Änderungen vorbehalten)



NEKTAR.
Der pure Fruchtgenuss zum Trinken, alkoholfrei pur, aufgespritzt oder im Mix bei kreativen Cocktails.



ESSIG.
Aromatisch und fruchtbetont als besonderer Kick für Salate, raffiniert zu asiatischen Gerichten.



ESSIGMARILLEN.
Eingelegte, edelsaure Früchte als Kick zu Braten, sowie gereiftem Brie und Camembert.



MARILLENKERN-ÖL.
Mit Mandel- und Marzipan-Geschmack zu Früchten, Desserts, Salaten und herzhaftem Käse.



SENF.
Zum Verfeinern von Marinaden und Saucen, solo zu Truthahn, Hendl, Schinken, Grilltem und Käse.



CHUTNEY.
Gibt durch feine säuerliche Note gegrilltem Fleisch, Geflügel, aber auch Käse raffinierten Pep.



Fotos (2): Johannes Kermayer



JOCHINGER FRUCHTSCHMELZ

Von »einem gewissen Fruchtschmelz« schwärmt das Magazin Falstaff mit Spitzenbewertungen für die »unverwechselbaren, trinkfreudigen« Weine des Jochinger Weinguts Schmelz.

Foto: ART/Neuhuber



SUCHTGEFAHR

Die Marillenkekse im Prandtauerhof des Jochinger Weingutes Holzapfel sind einfach genial. Wobei der Begriff Keks absolut unzureichend ist: Getrocknete Marillenstückchen in Verbindung mit Mandeln und Vanillezucker verleihen diesem mürben Gebäck zum Wein seine »Ich-kann-nicht-mehr aufhören«-Knabberqualität.

Leider gibt es sie nicht immer. So wie auch die anderen raren Spezialitäten im Hof-Shop, von eingelegten Gürkchen bis zu schwarzen Nüssen für Wild und Desserts, um nur zwei Beispiele zu nennen. Dazu natürlich Karl Holzapfels vielfach prämierte Spitzenweine, und dass der Hausherr auch einer der besten Schnapsbrenner Österreichs ist, sei nur der Vollständigkeit halber erwähnt. www.holzapfel.at

Foto: ART/Neuhuber



Traumpanorama zum Verkosten: die Weinbühne Schmelz, die auch den Spezialitätenshop beherbergt.



Foto: Günter Standl

Feinster Fruchtschmelz zeichnet aber auch die Spezialitätenmanufaktur aus, die in den letzten Jahren am Weingut entstand. Rührende Hand im wahrsten Sinn des Wortes ist Monika Schmelz. Ihre Kochkunst schmeckt man in jeder ihrer fantasievollen Marmeladen, die weit über reine Marille hinausgehen. Da wird Heidelbeere mit Vanille gemischt, Pfirsich mit weißer Schokolade, Marille mit Nougat und Haselnüssen und der Zwetschke gibt ein klein wenig Rum das gewisse Etwas, um nur einen kleinen Teil des Potpourris anzusprechen. Die Senior-Chefin kann es aber auch pikant, etwa bei Senfkörnern, Rotweinzwiebeln, Marillensenf, Marillen-Ketchup oder dem vegetarischen (!) Verhackerten. www.schmelz-weine.at

Hausgemachte Köstlichkeiten



Gute Nachrichten für Fans der Weißenkirchner Haubenköchin Maria Rosenberger: Auch wenn ihr Restaurant im 4-Sterne-Hotel Donauwirt geschlossen bleibt, so gibt es unter dem Label »Maria's Küchenhandwerk« allerlei Hausgemachtes von ihr zum Mitnehmen.

»Schuld daran« sind die vielen Stammgäste des 4-Sterne-garni-Hauses, die nicht nur die individuell, edel-ländlich gestalteten Zimmer und Suiten (tw. mit Balkon/Terrasse) schätzen, sondern vor allem auch das wunderbare Frühstück. Und die dann unbedingt die Marmeladen für zuhause kaufen wollten. Weil die Nachfrage immer größer wurde, kocht die ganze Familie unter Marias geschmacklicher Feinabstimmung nun fleißig ein. Das stetig wachsende Sortiment umfasst derzeit neben allerlei Marmeladen, Chutneys und Marillensenf auch die famosen Nudeln aus Hartweizen-Durumgries in mehreren Variationen und die eingelegten Marillen mit Käse (Foto).

Am besten einfach mal reinschauen in der Greisslerei im Hotel garni Donauwirt. www.donauwirt.at



Foto: Kastner Media



Der Geschmack...

Sie haben es schon wieder geschafft: Nach dem legendären Laberl, das 2025 seinen 120. Geburtstag feiert, hat die Familienbäckerei Schmidl ein neues Gebäck kreiert, das ebenfalls ein Klassiker werden dürfte: das Rebstöckl.

Das dunkle, mit Körnern und Schrot bestreute Roggen-Mischgebäck ist in sich gedreht und erinnert an die knorrigen Rebstöcke in den berühmten Weinlagen der Donauhänge. Unter der rauen, knusprigen Schale stößt man auf eine weiche, saftige Krume mit vollem Aroma aus Korn, Roggen und Sauerteig. Herzhaft vollmundig, aber nicht aufdringlich, ist das Rebstöckl ein idealer Begleiter zur herzhaften Brettljause. Mit dem 1905 erstmals gebackenen Wachauer Laberl hat die 1780 gegründete Bäckerei ohnedies Genussgeschichte geschrieben. Das gibt's übrigens für Urlauber auch als tolles Mitbringsel halbgebacken oder tiefgefroren zum Fertigbacken für zuhause. www.schmidl-wachau.at

Foto: Bäckerei Schmidl



...der Wachau

So sieht wohl der Mehlspeisenhimmel aus: Ob Mohn-Marille (Foto), Grand Marnier, Weincreme oder Kalmuck – jede der exquisiten Torten von Konditormeisterin Elisabeth Zottl ist ein kleines Kunstwerk für sich. Alles, was es sonst noch so an Petit Fours, Strudeln und Rouladen in der verführerischen Vitrine des Cafés Elisabeth gibt, stammt aus der hauseigenen Patisserie. Verwendet werden ausschließlich Naturprodukte. Das gilt auch für das großartige Eis. Tipps zum Mitnehmen: Wachauer Apfelbrot und Waldviertler Mohnzelten. Weißenkirchen, Wachaustr. 49, Mi–So 10–18, www.kalmucktorte.at



Foto: Herbert Lehmann

volkskultur | niederösterreich
Kultur Region Niederösterreich

Haus der Regionen VOLKSKULTUR & MORE

Feinste Musik im Konzertsaal, Kunsthandwerk, Tracht und Fachliteratur in den Geschäften!

Haus der Regionen

Steiner Donaulände 56 · 3500 Krems-Stein
T. 02732 85015 · office@volkskulturnoe.at
Karten über www.ticketladen.at
Programm auf www.volkskulturnoe.at

volkskultur – Handwerk der Regionen

Ludwig-von-Köchel-Platz 1 · 3500 Krems-Stein
T. 02732 85015 15
handwerk@volkskulturnoe.at

volkskultur – Buchhandlung der Regionen

Steiner Donaulände 56 · 3500 Krems-Stein
T. 02732 85015 13
buchhandlung@volkskulturnoe.at

www.volkskulturnoe.at



Klein, fein & SEHR PERSÖNLICH

Marlies Mandl führt mit dem Donauhof in Weißenkirchen eines der charmantesten 4-Sterne-Hotel-garnis in der Wachau (www.hotel-donauhof.at). Ihr Erfolgsgeheimnis verrät sie uns hier.

Interview: Wolfgang Neuhuber



Foto: Weinwurm@Fotografie

In den Web-Portalen sprechen die Gäste von absolutem Wohlfühl-Ambiente und geben dem Donauhof immer wieder Höchstnoten.

Was macht es so besonders, bei Ihnen zu wohnen?

Marlies Mandl: International ist alles so austauschbar geworden. Bei uns spürt man in jedem von uns liebevoll gestalteten Detail, dass man in der Wachau ist. Und weil wir nur 13 Zimmer haben, entsteht automatisch eine sehr private Atmosphäre.

Sie sind auch selber weltweit gereist und kennen unterschiedlichste Hotels. Worauf legen Sie mit diesen Erfahrungen im Donauhof wert. Was ist Ihnen für Ihre Gäste wichtig?

Marlies Mandl: Gut schlafen ist eine entscheidende Voraussetzung für einen gelungenen Urlaub. Unsere Zimmer bieten nicht nur entsprechenden 4-Sterne-Komfort mit hochwertigen Materialien, sie sind auch richtig gemütlich. Dazu kommt ein Frühstück, wie auch ich es gerne als Gast anderswo hätte.

Wie darf man sich das vorstellen?

Marlies Mandl: Unser neu gestalteter Frühstücksraum strahlt schon auf den ersten Blick behagliche ländliche Eleganz aus. Man spürt die Wachau und vor allem, man schmeckt sie.

Was zeichnet denn dieses Frühstück aus?

Marlies Mandl: Die Produkte unseres sehr vielseitigen Buffets sind alle von meiner Mutter Gisela und mir sorgsam von ganz speziellen Herstellern ausgewählt. Das berühmte Wachauer Laberl kommt von der Bäckerei Schmidl, Käse von den Waldviertler

Käsemachern, die Marmelade ist hausgemacht, und so könnte ich zu allen Produkten eine kleine Herkunftsgeschichte erzählen. Dazu backen wir klassisch österreichische Mehlspeisen, wie etwa Gugelhupf, Rouladen und unseren beliebten Marillenkuchen selbst.

Die Gäste schwärmen auch von Ihrem Insiderwissen?

Marlies Mandl: Ja, darüber freuen wir uns sehr. In einem kleineren Betrieb kann man viel besser auf die doch recht unterschiedlichen Wünsche und Interessen eingehen. Wir empfehlen Ausflüge in der ganzen Wachau und sogar in Wien, reservieren Tische in Restaurants und Heurigen und öffnen manchmal auch spezielle Türen zu Winzern oder Künstlern. Das hat für die Gäste den Vorteil, dass sie überall sehr persönlich empfangen werden.

Was hat es mit dem »Donaustüberl« auf sich?

Marlies Mandl: Unsere Weinstube ist zu einem ganz beliebten Treffpunkt der Gäste geworden. Wahrscheinlich weil alles so unkompliziert und einladend ist. Verschiedenste Getränke und dabei natürlich auch sehr guter Wachauer Wein stehen zu attraktiven Preisen zur Selbstbedienung bereit. Das ist perfekt, um einen Tag ganz leger ausklingen zu lassen.

Und Ihr Lieblingsplätzl im eigenen Haus?

Marlies Mandl: Wenn die Gäste unterwegs sind, sitze ich gerne auch mal bei einer Tasse Kaffee auf unserer lauschigen kleinen Gartenterrasse und entspanne beim Blick in den nachbarlichen Marillengarten. Das ist einfach Wachau pur.



Fotos: Kastner Media



HÖLLERSCHMID – DER GOURMET-FLEISCHHAUER

HÖLLERSCHMID-SPEZIALITÄTEN FÜR ZUHAUSE:
Online-Shop für Bestellung aus Österreich und Deutschland.
www.hoellerschmid.at

Was für ein Glück für Genießer: Am Steiner Tor in der Kremser Altstadt hat einer der besten Fleischhauer Österreichs sein Geschäft eröffnet. Der Familienbetrieb ist eine Bereicherung auch für Urlauber, die außergewöhnliche Spezialitäten (kühl transportverpackt) mit nach Hause nehmen möchten. Einen famosen Imbiss gibt es außerdem.

Wenn bei Höllerschmid von höchsten Qualitäten geschwärmt wird, ist das keine Übertreibung. Ob anspruchsvolle Traditions-Gasthäuser oder Spitzenköche, wie Thomas Dorfer (Landhaus Bacher) und viele seiner hochdekorierten Kollegen – sie alle zählen zum langjährigen Kundenkreis.

Kompetente Fachberatung für außergewöhnliche Urlaubs-Mitbringsel

Die Sortimentstiefe, vom Biobereich bis zu Fleischraritäten, ist dabei einfach beeindruckend. Unter den Labels Ötscherblickschwein, Bio Wald, Roc Schwein und Waldviertler Pute gibt es gemeinsam mit Bauern sogar eigene Zuchtprogramme für nachhaltige, regionale Spitzenprodukte.

Nicht minder spannend sind die vielfältigen Wurst- und Selchprodukte mit zahlreichen Köstlichkeiten rund um Speck, Kabanossi und Hartwürsten.

Vielfältige Spezialitäten für Hobbyköche

Wer mal selbst einen Edel-Burger zubereiten möchte, wählt aus einer der feinen Pattys in verschiedenen Gewichtsklassen. Wer lieber grillt, steht ohnedies vor der Qual der Wahl zwischen Schwein, Rind, Kalb, Lamm, Huhn, Ente und Pute bis hin zu Dry-aged-Raritäten. Passend dazu stehen ausgewählte Gourmandisen bereit, unter anderem Kräutersalze, Öle, (Grill-)Saucen und Fonds. Geheimtipp: das Höllerschmid-Bratfett für den ultimativen Schweinsbraten zuhause.

Vakuumiert und gekühlt für die Heimfahrt

Damit die genussvollen Einkäufe selbst bei einem langen Heimweg über mehrere hundert Kilometer frisch bleiben, wird alles vakuumiert und – als besonderer Höllerschmid-Service – in eigene Kartons mit Gel-Akkus verpackt. Das gilt ebenso für Online-Bestellungen.

HÖLLERSCHMID AM STEINERTOR, Schwedengasse 2, Krems an der Donau
Di. bis Fr. 9 – 18 Uhr, Sa. 9 – 17 Uhr, www.hoellerschmid.at



Höllerschmid-Imbiss

Bio-Beinschinkensammel, Beef Tatar, frische Sandwiches, Pastrami, Kabanossi, Edel-Leberkäse und vieles mehr werden im Geschäft auch als feiner Imbiss serviert – ideal für eine kleine kulinarische Pause beim Shopping-Bummel durch Krems. Zum Anstoßen stehen dazu Waldviertler Bier, Wein und sogar Champagner bereit.



Fotos: Pamela Schmatz

Große Wachauer Rieden

DIE ACHLEITEN

Eigenständiger Ausdruck und Charakterstärke zeichnet diese bedeutende Lage in Weißenkirchen aus. Terrassenförmig erhebt sie sich von der Donau imposant und steil bergauf und ist großteils mit Riesling und Grünem Veltliner bestockt.

Text: Petra Bader; Foto: Frank Heuer

Von der gegenüberliegenden Seite und vom Fluss aus zeigt sich der große Weinberg in seiner ganzen Pracht.

Keine Frage: die Achleiten hat einen legendären Ruf. Die Weine sind geprägt von Rauchigkeit und einzigartiger Frucht, ihre Struktur ist markant und engmaschig, das Lagerpotenzial enorm. Hinter jeder Traube, die in den Terrassen geerntet wird, steckt allerdings ein enormer Arbeitsaufwand. »Wir sprechen bei den Menschen, die hier werken, von Weinbauern. Diese alte Bezeichnung leitet sich vom Wort ‚hauen‘ ab, was auf die heutige Sprache übersetzt eine proaktive, händische Bewirtschaftung bedeutet. In der Ried Achleiten ist sie von zentraler Bedeutung«, erzählt Roman Horvath MW von der Domäne Wachau.

Die teilweise schwindelerregend steilen Parzellen mit ihren Trockensteinmauern erheben sich von 210 bis auf 360 Meter Seehöhe. So gut wie alles hier ist reine Handarbeit. Einzig für den Abtransport der geernteten Trauben bei der Lese gibt es schmale Wege, die Richtung Weißenkirchen führen. Ganz oben liegt übrigens ein Klettergarten mit hohem Schwierigkeitsgrad.

Bodenvielfalt bringt einzigartige Aromatik

Je zur Hälfte wächst in der gut 18 Hektar großen Achleiten Riesling und Grüner Veltliner, ein minimaler Anteil entfällt auf Neuburger, St. Laurent und Muskateller. Die Riede fällt nach Süden ab und wendet sich an ihrem Fuß westlich Richtung Donau. Die Böden sind genauso vielfältig wie ein-



Im oberen Teil, wo die Riede besonders steil abfällt, dominiert heller, schiefriger Gföhler Gneis, der aus Granit entstanden ist. Weiter unten finden sich zudem dunkle Amphibolit-Gesteine, die sich als Einsprengsel dazumischen. Hier gibt es eine hohe Zahl an Mineralien. Die Böden nehmen Wasser schnell auf und können es gut speichern.

Fotos (2): Monika Löff



Foto: Johannes Kernmayer

ROMAN JÄGER

»Für mich drückt sich der Charakter der Riede Achleiten im Federspiel besonders klar aus. Man spürt die Intensität des Weins. Unterstrichen wird sie gleichzeitig von Frische und Lebendigkeit. Wichtig ist der richtige Erntezeitpunkt.«



Foto: Johannes Kernmayer

JAKOB STIERSCHNEIDER – KARTÄUSERHOF

»Manchmal werde ich gefragt, ob unsere Ried Achleiten im Holz ausgebaut sei. Dem ist aber nicht so. Seine einzigartige Aromatik kommt durch die spezielle Geologie. Die Weine haben einen großen Wiedererkennungswert.«



Foto: Monika Löff

RUDI PICHLER

»Wir machen bei unseren Achleithen (Anm.: Rudi Pichler schreibt die Riede mit ‚h‘) eine etwa 36-stündige Maischestandzeit. So wird der Ausdruck der Riede in ihrer ganzen Stärke im Wein schmeckbar. Die Rieslinge und Grünen Veltliner von dort sind Teil unserer Identität.«



Foto: Herbert Lehmann

KARL HOLZAPFEL

»Die Riede ist wie ein beeindruckendes Mosaik aus vielen Terrassen. Es ist eine echte Aufgabe, die Trockensteinmauern in Schuss zu halten. Wir stecken sehr viel Arbeit in die Rebanlage. Aber jede einzelne Stunde zahlt sich aus.«



Foto: Günter Standl

FRANZ ZOTTL

»Wenn ich in der Ried Achleiten bin, fange ich unten an und arbeite mich den Berg hinauf. Belohnung für die Mühe ist der unvergleichliche Ausblick, den man von hier genießt. Besonders eindrucksvoll ist er von unserer Rieslinglage, die sich im oberen Teil befindet.«

Sonnenverwöhnte landschaftliche Schönheit

zigartig. Dominiert werden sie von kristallinem Gestein. Im oberen Teil findet sich hauptsächlich Gföhler Gneis in Verbindung mit Glimmerschiefer, der auch Katzensilber genannt wird. Ein perfektes Terroir für den Riesling. Der Gneis ist porös und zerbröseln schnell. In der Erde sammeln sich Mineralien, die der Rebstock durch seine dünnen Fadenwurzeln mit dem Wasser aufnimmt. In den Trauben, vor allem in den Beerschalen, sammeln sich so Aromastoffe, die im Wein als Noten, wie beispielsweise Feuerstein, Salz oder Zigarrenkiste, wahrgenommen werden. Der Ausdruck der Rebsorte tritt in den Hintergrund, die Einflüsse der Riede sind deutlich spürbar. Dies verstärkt sich, wenn die Weine gereift sind.

Im unteren Hangbereich dominiert Paragneis auf Basis von Mergel, Ton und Sandstein. Der Boden ist dadurch leichter und sandiger. Im östlichen Teil finden sich vereinzelt kleine, fruchtbare Lössinseln. Besonders der Grüne Veltliner liebt diese Bodenformation. Außergewöhnlich sind auch die dunklen Amphibolitgesteine, die sich in unterschiedlicher Form über den Rebhang verteilen und den Typus der Weine zudem prägen. Ihr straffer, dunkler und unbeugsamer Charakter gilt als Benchmark der Region.

Bekannte Nachbarn von Achleiten sind im Südosten die Ried Klaus mit ihren Riesling-Rebstöcken, im Westen liegen die Rieden Weitenberg und Hinterkirchen. Im Herzstück der Wachau ist das Klima kühl, aber balanciert. Der Donauknick vor Dürnstein reduziert den panonischen Einfluss, der weiter im Osten bereits spürbar wird. Achleiten ist aufgrund der südlichen Ausrichtung reichlich sonnenverwöhnt. Essenziell ist eine an die Witterung angepasste Laubarbeit, um die Reifung der Trauben entsprechend zu steuern. Die starken Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht regen die Ausbildung der Aromatik in den Beeren zudem an.

Urkundlich erwähnt wurde die Riede erstmals im 9. Jahrhundert. 1314 findet sich eine Aufzeichnung als »Eichleiten« – einem Abhang mit Eichen. Der heutige Name setzt sich aus »Ach«, vom nahen, fließenden Gewässer, und »Leiten«, einen abschüssigen Hang, zusammen.

In zwei Punkten sind sich jedenfalls alle hier tätigen Winzer einig: Die Riede bietet beste Voraussetzungen für außergewöhnliche Weine und, so Dr. Herwig Jamek, »der Blick von dieser Ried über die gesamte Wachau ist spektakulär und für uns der schönste Arbeitsplatz in der Region.«



KOMPLEXITÄT

Von der Ried Achleiten kommen Weine mit außergewöhnlich mineralischem Charakter.



Grüner Veltliner Achleithen Smaragd WEINGUT RUDI PICHLER
98 P. bei Falstaff, »Terroir-Interpretation par excellence« (Vinaria)! Tiefmineralischer, puristischer GV, der das Potenzial dieser Lage beeindruckend dokumentiert.
www.rudipichler.at



Grüner Veltliner Smaragd Achleiten DOMÄNE WACHAU
Feine Kräuterwürze, zarte Steinobstnoten und dezente exotische Aromen. Punktet mit Mineralität, Raffinesse und einer extrem langen Lagerfähigkeit.
www.domaene-wachau.at



Grüner Veltliner Achleithen Smaragd WEINGUT ZOTTL
Anziehendes Bukett mit vielschichtiger Aromatik, kraftvoll-elegant mit Schmelz und wunderbarer Mineralik. Hat Potenzial für viele Jahre, im Finish warme Pfeffernote.
www.weingut-zottl.at



Riesling Smaragd Achleiten WEINGUT JÄGER
Saftig, komplex, vielschichtig. Mächtiges Spiel der Aromen: reife Marille, Hauch Maracuja und Ananas. Finessenreich, schöne Tiefe und zugleich verspielt und charmant.
www.weingut-jaeger.at



Riesling Smaragd Achleiten WEINGUT SCHNEEWEISS
Wächst auf 50 Jahre alten Rebstöcken, Ausbau im Stahltank. Pfirsich, Marille, Blütenhonig, gelbe Tropenfrucht, mineralisch und elegant. Hat großes Reifepotenzial
www.wachauerwein.at



Grüner Veltliner Smaragd Achleiten WEINGUT JAMEK
Gekennzeichnet durch facettenreiches, mineralisches Aromenbild, weißes Kernobst, zarte tabakige Nuancen, reife Ananas und feine Säurestruktur.
www.weingut-jamek.at



Grüner Veltliner Smaragd Achleiten WEINGUT HOLZAPFEL
Die einzigartige Mineralik der Lage prägt diesen dichten, hochreifen und cremigen Veltliner. Ein unverwechselbarer Wein mit Stil, klarer Frucht und bester Balance.
www.holzapfel.at



Grüner Veltliner Federspiel Achleiten KARTÄUSERHOF
Am Gaumen reife Kernobstnoten und beeindruckende, salzige Mineralik. Leicht exotischer Unterton sorgt für spannende Tiefe und Vielschichtigkeit, langes Finish.
www.stierschneider.at

UNVERFÄLSCHT & unverwechselbar

Rieslinge und Veltliner von Franz Hirtzberger sind weltweit gefragt. Und auch hinter der Wösendorfer »Weinhofmeisterei« steckt ein Hirtzberger. Ein Wachauer »Word Rap« über zwei Generationen.

Text: Roland Graf



Weingut Franz Hirtzberger



Weinhofmeisterei M. Hirtzberger

Franz Hirtzberger sen. – 2024 mit der Vinaria »Lebenswerk Trophy« geehrt – hat den Wachauer Weinbau in die Moderne geführt. Als Obmann der Vinea Wachau, die er fast ein Vierteljahrhundert (1988 bis 2012) leitete, prägte er das Bild der Region. Seine eigenen Spitzenweine »Singerriedel« und »Honivogl« muss man ebenso keinem Kenner erklären. Den Rücken bei allen Qualitätsbemühungen hielt ihm dabei Gattin Irmgard frei. Vertrieb und Kundenservice liegen seit Jahrzehnten in ihren Händen.

Sohn Franz jun. ist der dritte Träger dieses Namens und steht im Weingarten und Keller an der Seite seines Vaters. Oft begleitet auch der vierte Franz Opa und Vater zu den Steillagen von Spitz. Wein ist eben Familiensache bei den Hirtzbergers. So startete der zweite Sohn Mathias mit der »Weinhofmeisterei« vor zehn Jahren sein eigenes Weingut in Wösendorf.

Trotz anderer Anschriften unterscheiden sich die Betriebsphilosophien der Söhne wenig. Uneins ist man allenfalls bei Nuancen. Etwa bei der ewigen Wachauer Frage »Grüner Veltliner oder Riesling«? Während sich Mathias Hirtzberger klar für den »GV« deklariert, hätte sein Bruder Franz »vor ein paar Jahren noch zweifelsfrei Riesling gesagt«. Derzeit allerdings kann er »nicht sagen, was ich lieber trinke«. Schließlich prägen beide Rebsorten die Wachauer Spitzenproduktion. Genauso wie es die zwei Hirtzbergers tun.



Foto: Raphael Gabauer

In Spitz findet sich das Weingut Hirtzberger, eines der meistausgezeichneten des Landes.



Foto: Johannes Kernmayer

Franz Hirtzberger sen., prägender Obmann der Vinea Wachau, u. a. ausgezeichnet mit der »Lebenswerk Trophy« von Vinaria 2024.



Foto: Julius Hirtzberger

Franz Hirtzberger jun. führt als dritter Namensträger (und Papa von Franz IV.) das berühmte Weingut mit seinem Vater.



Foto: Günter Standl

Mathias Hirtzberger begründete 2014 mit der Weinhofmeisterei in Wösendorf seine eigene Weißwein-Linie.



NACHGEFRAGT

Zwei Generationen, drei kompromisslose Winzer und alle einer Meinung? Oder doch nicht? Aber lesen Sie selbst.

Grüner Veltliner ist mit seiner feinen Würze und geringeren Säure der bessere Einstiegswein.



Der beste Schluck, um die Wachau Neulingen nahezubringen, ist...?



Mit dieser speziellen Mischung aus Frische und Kraft überzeugt jeder Wachauer Wein. Aber wahrscheinlich würde ich mit einem Grüner Veltliner Federspiel starten.

Das Original Wachauer Laberl mit dem »S« von Schmidl ist das ganze Jahr über unverzichtbar. Der Marillenknödel mit »Wachauer Marillen« ist im Sommer während der Erntezeit ein MUSS!

Welches Schmankerl ist für Sie unverzichtbar: Wachauer Laberl oder Marillenknödel?

Das beste Gebäckstück der Welt sollte nie fehlen!

Ich bevorzuge eindeutig ein »und« anstatt des »oder«.

Bei vielen Gelegenheiten: Ob als Begleiter zu Vorspeisen, leichten Gerichten oder »nur« als Glas Wein.

In fast allen Restaurants gehört ein »Rotes Tor« zu den Fixpunkten der Weinkarte: Wozu trinken Sie ihn am liebsten?

Zu einer Flasche gereiftem »Singerriedel« 😊

»Rotes Tor« kann ja grundsätzlich auch ganz gut ohne irgendetwas anderem auskommen. Er passt am Ende zu fast allem, was auf der würzigen, nicht zu schweren Seite ist.

Riesling Federspiel schon als jungen Wein, »Smaragde« nach frühestens 3 bis 5 Jahren. Bei perfekter Lagerung bereiten Rieslinge auch nach 10, 20 und mehr Jahren immer noch große Freude.

Nach wieviel Jahren Flaschenreife trinken Sie Riesling am liebsten?

Zum richtigen Anlass gerne auch jung. Aber am liebsten trinke ich die Riesling-Smaragde mit einer Flaschenreife von rund 7 Jahren.

Eigentlich ist jedes Alter spannend, das ist vor allem der Winzer-Neugierde zuzuschreiben. Denn so richtig gut werden sie dann meist ab 3 bis 7 Jahren.

Spitz hat ein etwas kühleres Klima, welches in heißen Jahren durch spätere Reife von Vorteil ist; Wösendorf hat in kühleren Jahren die etwas frühere Reife.

Eine »Terroir«-Frage: Was kann Spitz besser, wo punktet Wösendorf?

Das Schöne an der Wachau ist, dass jede Ecke ihre Eigenheiten hat. Über »besser« brauchen wir in dieser großartigen Flusslandschaft daher nicht zu streiten.

Spitz ist sehr karg und die Trauben benötigen eine längere Reife – dies bringt meist sehr dichte, mineralische Weine. Wösendorf ist früher dran, und ich empfinde diese Weine meist als etwas klarer und eleganter.

»Smaragd-Weine« von meinen Wachauer Kollegen, sehr gerne auch deutsche Rieslinge. Zu entsprechenden Speisen auch große Rotweine.

Wenn es im Restaurant »Hofmeisterei Hirtzberger« einmal kein Hirtzberger-Wein wird: Welche Flasche ordern Sie dann?

Sehr oft Riesling und das nicht selten als »Kabinett« von der Mosel.

Am schönsten sind ja immer blind eingeschenkte Weine. Wenngleich die besten Blindproben oft mit Riesling zu tun haben!



Johann Donabaum
Neuburger

Die Legende sagt, dass zwei Wachauer Weinbauern, die nebenbei als Schiffer arbeiteten, rund um 1860 in Arnsdorf ein Rebbündel aus der Donau gefischt, die Stecklinge vermehrt und ausgepflanzt hätten: den Neuburger. »Früher war die Sorte sehr verbreitet im Gebiet«, sagt Johann Donabaum, Winzer im Spitzer Graben. Nachdem Riesling und Grüner Veltliner aber immer wichtiger wurden, hat man sie vielfach gerodet. Wie kein Zweiter steht Donabaum heute für den Neuburger, von dem er etwa einen Hektar im Ertrag hat. Der Anbau der Reben ist durchaus schwierig, die Weine sind aber eine Bereicherung des Sortiments. Ausgewogen und harmonisch im Charakter, duften sie nach Birne und Walnuss... und sind die beste Wahl zu Gebackenem aus der heimischen Küche. Weitere interessante Rebsorte im Programm: Muskateller. www.weingut-donabaum.at

Franz-Josef Gritsch
Rosé vom Zweigelt

Der Rotweinboom erreichte Mitte der 1990er-Jahre auch die Wachau. Etliche Betriebe entschieden sich, Zweigelt auszupflanzen. Im Laufe der Jahre flaute die Nachfrage nach Rotwein ab, der Zweigelt blieb. Die Sorte ist über die ganze Region verteilt. Franz-Josef Gritsch vom Spitzer Mauritius Hof reagierte auf den Wunsch seiner Kunden und keltert seit 2005 einen direkt gepressten Roséwein, den er Kalmuck Pink nennt. 20.000 Flaschen sind es mittlerweile. Der Wein ist ungemein beliebt, denn so der Winzer: »Er ist unkompliziert, hat aber trotzdem Anspruch. Ein erfrischender Rosé, der einfach Spaß machen soll«. Und er passt für nahezu jeden Anlass – zum Picknick genauso wie zur Pasta, zum Salat, beim Grillen oder einfach solo. Weitere interessante Rebsorten im Programm: Chardonnay, Muskateller. www.gritsch.at



HERZENSsache

Sie machen alle exzellenten Rieslinge und Grüne Veltliner. Gehegt und gepflegt wird aber zusätzlich auch so manche Rebsorte, die für die Wachau nicht so typisch ist. Und das mit ganz besonders viel Hingabe. Teil 1 unserer Entdeckungsreise für Weingenießer.

Text: Petra Bader; Fotos: Johannes Kernmayer



Thomas Schmelz
Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc gehört im Weingut Schmelz in Joching gewissermaßen zur Familie. »Wir haben ihn vor 25 Jahren ausgepflanzt, weil er uns selbst so gut schmeckt und wir die Sorte interessant finden«, so Thomas Schmelz, der mit seiner Frau Bianca und seinem Bruder Florian den Traditionsbetrieb führt. Bei ihnen steht der Sauvignon in zwei Rieden, in denen er unterschiedlich reift. Zu einem Wein vermählt, treffen der kraftvoll typische, aber nicht zu laute Sortenausdruck auf eine anregende Säure und viel Lebendigkeit. Wer die Familie Schmelz kennt, weiß, dass bei ihnen auch die Kulinarik großgeschrieben wird. Zu ihrem Wein – einem Federpiel – passen sowohl gemüsigte Antipasti genauso wie kalte Vorspeisen oder Fisch. Weitere interessante Rebsorte im Programm: Gelber Muskateller (auch als Frizzante). www.schmelzweine.at



Andreas & Friedrich Lehensteiner
Chardonnay

»Der Chardonnay ist eine Herzensangelegenheit für mich«, schwärmt Andreas Lehensteiner. Die Sorte ist durch eine Mutation aus dem Weißburgunder entstanden, weniger fäulnis anfällig und erreicht eine höhere Zuckerreife als sein Verwandter aus der Burgunderfamilie. Seit den 1980er-Jahren hat sich der Chardonnay, in der Wachau auch unter dem Namen Feinburgunder bekannt, in der Region etabliert. Durch den Kalk im Boden und das kühle Klima entstehen markige Weine mit Struktur. Der Weißenkirchner keltert – mittlerweile gemeinsam mit Sohn Friedrich – drei verschiedenen Varianten: einen klassischen, frisch-lebendigen aus dem Stahltank, eine Reserve, die in gebrauchten Barriquefässern reift, sowie eine Große Reserve, die sich zwei Jahre im neuen Holz entwickeln darf. Weitere interessante Rebsorten im Programm: Muskateller, Sauvignon blanc. www.lehensteiner-wachau.at



Andreas Gattinger (re.) & Gerald Zeiner
Pinot Noir

Der Vater von Andreas Gattinger war Kellermeister bei Josef Jamek in Joching. Dieser holte bereits in den 1960er-Jahren Pinot-Noir-Setzlinge des Marienfelder Klons aus der Schweiz in die Region. »Mein Vater hat die Sorte dann auch in einen Teil unserer Weingärten gepflanzt. Als Geschenk für meine Mutter, weil sie Rotwein so liebte«, erzählt er. Mittlerweile ist die rote Diva unter den Reben die USP des Familienweingutes in Weißenkirchen geworden. Was sie in der Wachau auszeichnet, ist eine ganz besondere Mineralik, finessenreiche Struktur und hellbeerige Frucht. Die Trauben wachsen in hochwertigen Rieden, wie dem Weitenberg und Steinriegel, auf kalkhaltigen Urgesteinsböden. Das prägt ihren eigenständigen, spannungsreichen Charakter. Weitere interessante Rotweincuvée (Merlot, Syrah und Cabernet Franc) im Programm. www.gattinger-wachau.at

Josef & Georg Högl
Gelber Muskateller

Seit 1990 gibt es den Gelben Muskateller am Weingut Högl. Der Betrieb in Vießling im Spitzer Graben – übrigens 2016 mit dem Staatspreis für Architektur ausgezeichnet – wird aktuell von Vater Josef und Sohn Georg in einer fließenden Generationenübergabe geführt. Ihr Muskateller steht zum Teil in einem Weingarten in Loiben, den sie seit den 1990ern gepachtet haben. In der Ried Bruck, einer kühlen, steilen Terrassenriede, wurde er vor 20 Jahren zusätzlich ausgepflanzt. »Die Sorte kann gut mit dem Klimawandel umgehen. Auch in warmen Jahren bringt Muskateller Weine mit Spannung und Grip«, schwärmt Georg Högl. Er keltert daraus einen erfrischenden Gebietswein sowie einen dichten, komplexen Smaragd. Weitere interessante Rebsorten im Programm: Sauvignon Blanc, Chardonnay. www.weingut-hoegl.at



Martin Mittelbach
Gemischter Satz

Der Gemischter Satz des Tegernseerhofes in Unterloiben hat Kultstatus. Der ausdrucksstarke Wein stammt aus Trauben der Ried Zwerithaler Kammergut in Weißenkirchen. Dort stehen auf Gföhler Gneis Rebstöcke, teilweise Methusalems mit bis zu 100 Jahren, verschiedenster Sorten bunt gemischt nebeneinander. »Weil sie so alt sind, wissen wir bei einigen nicht, um welche Sorten es sich handelt«, erzählt Martin Mittelbach. Das Zusammenspiel ist aber in jedem Jahr unabhängig vom Vegetationsverlauf so gut, dass verlässlich ein Smaragd gekeltert werden kann. Dieser hat viel Potenzial, ein enormes Rückgrat und zeigt sich in verschiedensten Facetten, je nach Reifestadium. Manchmal dominieren burgundische Anklänge, dann ist es wieder eine rieslingähnliche Frucht. Weitere interessante Rebsorte im Programm: Neuburger. www.tegernseerhof.at



»Die Wachau ist das erste und einzige Weinbaugebiet Österreichs, das praktisch vollständig nachhaltig arbeitet!«

Emmerich H. Knoll,
Obmann Vinea Wachau.

Foto: Günter Standl



»Generell ist der hohe Anteil an Handarbeit in den Steilterrassen sehr biodiversitätsfördernd und ressourcenschonend!«

Leo Alzinger,
Vorstandsmitglied
Vinea Wachau.

Foto: Pamela Schmatz



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®

Unter 11,5 Vol.-% Alkohol



FEDERSPIEL®

Von 11,5 bis
12,5 Vol.-% Alkohol



SMARAGD®

Ab 12,5 Vol.-% Alkohol

Biodiversität & Nachhaltigkeit

Einmal mehr stellt die Wachau ihre Vorreiterrolle für langfristige Konzepte im österreichischen Weinbau unter Beweis. Seit dem Jahrgang 2023 sind sämtliche Weine der Kategorien Steinfeder®, Federspiel® und Smaragd® mit dem Gütesiegel »Nachhaltig Austria« zertifiziert.

Neben Handlese, Verzicht auf Aufbesserung und Herkunftsgarantie zählt somit auch die nachhaltige Wirtschaftsweise zu den gemeinsamen Grundwerten aller Mitgliedsbetriebe der Vinea Wachau. Rund 1.300 Hektar Rebfläche, viele davon in steilen Steinterrassen, wurden in den vergangenen drei Jahren in einem gemeinschaftlichen Prozess mit enormem bürokratischen Aufwand der Zertifizierung unterzogen.

GESAMTHEITLICHES DENKEN

Dabei war es eindrucksvoll, wie es gelungen ist, die Winzer und Winzerinnen zu einem gesamtheitlichen Denken zu inspirieren, um die Stellung der Wachau als Leitregion auch in herausfordernden Zeiten zu festigen. »Das Verständnis für den Gesamtabdruck eines Betriebes sowie der ganzen Region zu entwickeln, war eine spannende Aufgabe. Durch die vielfältigen Betriebsstrukturen gab es ganz individuelle Herausforderungen. Dass wir in drei Jahren so viele Mitglieder überzeugt haben, macht uns stolz«, freut sich Emmerich H. Knoll.

Abgeschlossen wurde außerdem – ebenfalls erstmalig – ein Biodiversitätsbericht für ein Weinbaugebiet. Er analysiert Zusammenhänge zwischen Kulturlandschaft, Tier- und Pflanzenwelt sowie der Bewirtschaftung und gibt den Weingütern maßgeschneiderte Empfehlungen. Diese beziehen sich etwa auf die Förderung von Nützlingen wie Insekten oder Vögel, die Eindämmung invasiver Pflanzenarten, die Unterstützung des Humusaufbaus und die Verhinderung der Erosion.

VORREITERROLLE DER VINEA WACHAU

Im Zeichen der Nachhaltigkeit ist die Wachau ohnedies schon seit Jahren aktiv. »So wird der Traubenwickler schon lange flächendeckend biologisch bekämpft, wodurch auf einen Insektizid-Einsatz verzichtet werden kann. Leo Alzinger, Vorstandsmitglied der Vinea Wachau: »Auch das ist, wie so vieles, einzigartig in der österreichischen Weinlandschaft!«

www.vinea-wachau.at



HANDWERK.
TRADITION.
MUSKELKRAFT.
PRÄZISION.

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

WACHAU.

WEINMACHER WACHAUER WINZER

Weinadressen, die Sie sich notieren sollten.



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

SPITZ



WEINGUT JOHANN DONABAUM

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



WEINGUT JOSEF UND GEORG HÖGL

3620 Spitz a. d. Donau · Vießling 31
T 0 27 13 / 84 58
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 FJ GRITSCH – MAURITIUSHOF

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



WEINGUT FRANZ HIRTZBERGER

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



WEINGUT LAGLER

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



WEINGUT STRAWANZER – FAM. MARTIN DONABAUM

3620 Spitz a. d. Donau · In der Spitz 3
T 0 27 13 / 26 44
weingut@donabaum.at · www.donabaum.at

WEISSENKIRCHEN



WEINGUT HOLZAPFEL

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



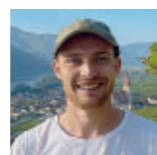
WEINGUT JÄGER

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



WEINGUT JOSEF JAMEK – DR. HERWIG JAMEK

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



KARTÄUSERHOF – JAKOB STIERSCHNEIDER

3610 Weissenkirchen · Kremser Straße 6
T 0 27 15 / 23 74 oder 0 664 / 210 33 11
F 0 27 15 / 23 74-4
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



WEINHOFMEISTEREI MATHIAS HIRTZBERGER

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

WEISSENKIRCHEN



WEINGUT FRANZ ZOTTL

3610 Weissenkirchen · Weitenbergweg 105
T 0 27 15 / 23 25
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 GATTINGER

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

DÜRNSTEIN



WEINGUT LEO ALZINGER

3601 Dürnstein · Unterloiben 11
T 0 27 32 / 779 00
weingut@alzinger.at
www.alzinger.at



WEINGUT EMMERICH KNOLL

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



WEINGUT TEGERNSEERHOF – FAMILIE MITTELBACH

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

Fotos: Kernmayer (2), Blaha (5), H. Lehmann, Semrad, Lagler, Häusler, Kargl, Parak, Kirschner, J. Lehmann, Mandl, Löff (2), Rössle, Wurnig, Paar, Schneeweiß, Fischer, J. Hirtzberger (2), Tegernseerhof, Pfeffer, Herbst, Rogl, Standl.

DÜRNSTEIN



WEINGUT PFEFFEL

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



WEINGUT SIMON GATTINGER

3601 Dürnstein · Unterloiben 134
T 0 660 / 492 66 40
info@weingutgattinger.at
www.weingutgattinger.at



DOMÄNE WACHAU – ROMAN HORVATH MW UND HEINZ FRISCHENGRUBER

3601 Dürnstein 107
T 0 27 11 / 371 · F 371-13
office@domaene-wachau.at
www.domaene-wachau.at

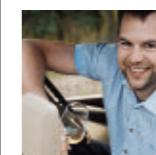
ROSSATZ



WEINGUT SIGL

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

MAUTERN



DEMETER-WEINGUT NIKOLAIHOF WACHAU – FAMILIE SAAHS

3512 Mautern · Nikolaigasse 3
T 0 27 32 / 829 01
wein@nikolaihof.at
www.nikolaihof.at



WEINGUT HUTTER – SILBERBICHLERHOF

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



Foto: Domäne Wachau



Foto: Günter Standl



Foto: extremfotos.com

**FALSTAFF
WINZER
DES JAHRES
2024**



Foto: Günter Standl



Foto: Rogl

Traditionelles Weinmachen ist im Dürnsteiner Kellerschlüssel naheliegend. Doch Roman Horvath und Heinz Frischengruber haben sich auch dem Experiment verschrieben. So kommen Weinliebhaber in den Genuss der bekanntesten Rieden in allen Qualitätsstilen der »Vinea Wachau«. Sie entdecken aber auch stets wieder Neues vom kreativen Duo, wie Rosé aus dem Fass oder in Stein (!) gereiften Weißwein. Das gehört zum Selbstverständnis der Genossenschaft als önologischer »Generalunternehmer« einfach dazu.

Gesamtkunstwerk IN SACHEN WEIN

Der Domäne Wachau ist ein Kunststück gelungen: Sie hat das Konzept Winzergenossenschaft neu erfunden. Hier finden auch Einsteiger »ihren« Wein, Kenner erfreuen sich an einzigartigen Rieden-Weinen. Höchstverdient wurden Weingutsleiter Roman Horvath MW und Kellermeister Heinz Frischengruber von Falstaff als »Winzer des Jahres 2024« ausgezeichnet.

Text: Roland Graf

Selbst Kenner werden länger raten, wenn es um die Frage geht, welches das größte biologisch bewirtschaftete Weingut Österreichs ist. Die Domäne Wachau darf sich diesen Superlativ – 160 Hektar Bio-Weingärten – auf die Fahnen schreiben.

Es ist aber nicht die einzige Besonderheit der Genossenschaft. Mit 200 Weinhauern verarbeitet der Betrieb rund ein Drittel aller Wachauer Weintrauben. Weltberühmte Veltliner und Rieslinge aus den Top-Lagen Achleiten, Singerriedel, Kellerberg oder 1000-Eimer-Berg sind die eine Seite.

Mit trinkfreudigen Weinen – diese sind die andere Seite – wie dem »Katzensprung«, die intern unter der Bezeichnung »Entlang der Donau« firmieren, sorgt man für Alltagsweine mit Anspruch. »Wichtig war von Anfang an die Wertschätzung für dieses besondere Terroir sowie der etwas verwegene Wunsch, zu einem der besten Weingüter des Landes zu werden«, erzählt Önologe Heinz Frischengruber. Wobei man nicht nur in Österreich, sondern gleichzeitig auch international immer wieder mit Top-Bewertungen aufhorchen lässt. Zuletzt einmal mehr bei Robert Parkers »Wine Advocate«, einem der wichtigsten Weinführer der Welt.

Die demokratische Breite des Weingenusses zeigen auch zwei der jüngsten Auszeichnungen für die Domäne Wachau auf. Zum einen wurde das »Pop up« vor

dem barocken Kellerschlüssel in Dürnstein von der abstimmenden Falstaff-Community mit 98 Punkten zum besten Heurigen Niederösterreichs gewählt. Zum anderen erhielten Weingutsleiter Roman Horvath, der als nur einer von drei Österreichern den internationalen Titel eines Master of Wine (MW) errang, und Kellermeister Heinz Frischengruber den hochbegehrten Titel als »Falstaff Winzer des Jahres 2024«.

Die Seele der Wachauer Weinlandschaft

Wichtiger als diese Auszeichnungen ist aber der Effekt auf die Kulturlandschaft. Durch die Arbeit der Weinhauer bleibt die kleinstrukturierte Landwirtschaft auf den Terrassenlagen erhalten. Durchschnittlich weniger als zwei Hektar Rebfläche umfasst die Fläche pro Weinhauer. Seit Generationen wird das Handwerk innerhalb der Familien weitergegeben und ermöglicht heute fundiertes Wissen über die Weingärten und vollen Fokus auf jeden Rebstock.

Die Domäne Wachau trifft dabei auch einen Nerv bei experimentierfreudigen Konsumenten. Unter dem Label »Backstage« füllt man rare Rebsorten wie Neuburger und Traminer, arbeitet ohne Schwefel oder reift Weine in Amphoren, Beton- und Marmorfässern!

Die Domäne Wachau ist bewusst vielfältig: Sich unkomplizierten Veltliner zu sichern ist ebenso möglich, wie den »Ried Singerriedel 2022« einzulagern – ein Riesling Smaragd mit 94 Parker-Punkten.



Foto: Günter Standl

KELLERSCHLÜSSEL: VERKOSTEN MIT STIL

Wachau-Besucher sollten unbedingt genügend Zeit einplanen für einen Abstecher zur Domäne Wachau. Alleine schon das aus dem Jahre 1719 stammende **Kellerschlüssel** ist mehr als nur einen Blick wert! Der historische Barockbau – als »Lustschloss in den Wachauer Weinbergen« errichtet – erfreut heute noch das Genießer-Herz. Gruppen können hier feiern wie der einstige Bauherr Hieronymus Uebelbacher: Hochzeiten im Traum-Ambiente sind genauso möglich wie Tagungen im Festsaal. Von Zeit zu Zeit wird zum Pop-up-Heurigen geladen. Alles ziemlich lässig in diesem Ambiente.

Im sehenswerten, 300 Jahre alten Keller dieses Kleinods reifen die großen Lagenweine der Genossenschaft. Die **Domäne-Vinothek** bietet daraus immer reife Schätze an, aktuell etwa den Grünen Veltliner 2018 »Late Release«, der fünf Jahre im Holzfass blieb.

Neben klassischen Verkostungen hilft das Vinotheks-Team aber auch bei der Organisation von **Wein-Events**. Beginnend beim Picknick-Rucksack, um die einzigartigen Weingärten und ihre Trockensteinmauern mit einer »Unterlage« genießen zu können. Es gibt auch kaum ein Verkehrsmittel, mit dem man nicht eine Wachau-Tour mit Weinverkostung organisieren würde: vom Stand-up-Paddle über Zillen bis zum Segway oder Jeep. Spezieller Tipp für Gourmets: Die »Kellerschlüssel-Kulinarien«, bei denen Spitzenköche zu den Weinen der Domäne Wachau groß aufkochen.

Vinothek der Domäne Wachau:
3601 Dürnstein 107,
www.domaene-wachau.at.
Geöffnet: April bis Oktober Mo–Sa von 10 bis 17 Uhr, November bis März Mo–Fr von 10 bis 17 Uhr; an Feiertagen geschlossen.



Emmerich Knoll

Foto: Johannes Kernmayer



Katharina und Leo Alzinger

Foto: Pamela Schmatz



Rudi Pichler

Foto: Monika Löff



Franz Hirtzberger

Foto: Raphael Gabbauer

MAGICAL FIVE

5 Trauben – 5 Sterne – 5 Kronen: Das sind die jeweiligen Höchstbewertungen in Österreichs wichtigsten Weinguides. Das Kunststück, bei diesen jeweils mit dem Maximum bewertet zu werden, gelingt Jahr für Jahr den Wachauer Weingütern Emmerich Knoll, Leo Alzinger, Rudi Pichler und Franz Hirtzberger.

Hier kurze Statements der Weinexperten, die für sich sprechen:

»Rudi Pichler zählt zu den arrivierten Toperzeugern der Wachau. Er erzeugt vor allem langlebige Weißweine, das Resultat sind nuancierte Spitzenweine von sehr individueller Prägung.« *Falstaff*

»Die Weine der Alzingers waren nie fett oder aufgebrezelt, sondern immer elegant, zeitlos schön und konstant von höchster Qualität.« *Gault Millau*

»Das Weingut Knoll besitzt Kultstatus; es hat den Weltruhm der Wachau mitbegründet. Unser Topwein ist der brillante Riesling Schütt.« *Gault Millau*

»Der Name Franz Hirtzberger steht für große Rieslinge und große Veltliner – für Wein-Ikonen aus der Wachau, für das Beste, was Österreichs Weinszene zu bieten hat.« *Vinaria*

Die besten Weißweine bei A LA CARTE 2025

99 Punkte für Riesling Smaragd Steinertal – Leo Alzinger, und 2023 Riesling Smaragd Singerriedel – Franz Hirtzberger.

98 Punkte: GV Smaragd Steinertal & Riesling Smaragd Loibenberg – Leo Alzinger; Riesling Kalkofen – FJ Gritsch; Riesling Setzberg – Franz Hirtzberger; Riesling Smaragd Bruck Alte Parzellen – Högl; GV Smaragd Schütt & Riesling Smaragd Kellerberg – Knoll (jeweils Jahrgang 2023).



AUSWAHL WEITERER WINZER MIT HERRVORRAGENDEN BEWERTUNGEN:

Vinaria – 5 Kronen: FJ Gritsch; **4 Kronen:** Domäne Wachau, Johann Donabaum, Mathias Hirtzberger, Högl, Jamek, Nikolaihof, Schmelz, Tegernseerhof.

Falstaff – 4 Sterne: Domäne Wachau, Johann Donabaum, FJ Gritsch, Högl, Jamek, Lagler, Schmelz, Tegernseerhof.

Gault Millau – 4 Trauben: Domäne Wachau, Johann Donabaum, FJ Gritsch, Högl, Jamek, Tegernseerhof.



Internationale Bühne

JAMES SUCKLING

... ist jedem Weinkenner ein Begriff, und weltweit wartet man stets auf die Bewertungen. Bei der jüngsten Verkostung für »Top 100 Wines of Austria« schaffte **Franz Hirtzbergers** Riesling Singerriedel Smaragd das Maximum von 100 Punkten! Mit 99 ausgezeichnet wurde **Knolls** Riesling Vinothekfüllung Smaragd, ein Punkt dahinter klassierten sich **Rudi Pichlers** GV Achleithen Smaragd und **Alzingers** Riesling Steinertal Smaragd.



PARKERS BEST OF

Bei der jüngsten Bewertung durch die weltrenommierte Robert-Parker-Organisation von Wachauer Weinen Jg. 2022 schaffte **Emmerich Knoll** mit seinem Schütt Loibner GV Smaragd sagenhafte 95 Punkte. Mit 94+ knapp dahinter sein Loibner Trum GV Federspiel und **Högl's** GV Branstatt. 94 gab es für **Domäne Wachau** Riesling Singerriedel Smaragd, **Knoll** Loibenberg Loibner Riesling Smaragd & Loibenberg Loibner GV Smaragd, **Mathias Hirtzberger** Kollmitz Riesling Smaragd sowie Liebenberg Riesling Smaragd.



Fotos: Nimo Zimmerhackl

WANDER-, RAD- & WEINGENUSS MIT Graben Gritsch

Die spannendste Möglichkeit, die Weine vom Graben Gritsch zu verkosten, ist eine geführte Rad- oder Wandertour mit anschließender Einkehr im Donauschlüssel.

Das von Christina Gritsch geführte Donauschlüssel in Spitz ist unter Insidern längst ein Begriff – feine Kulinarik mit Heurigen-Flair gibt es ebenso wie gemütliche Zimmer und eine Suite. Und natürlich die feinfühlig ausbalancierten Weine von Vater Josef, wie auch die Tester von Vinaria anmerken: »Die Grünen Veltliner begeistern mit Extraktstärke und perfekter Säure-Frucht-Balance mit viel pikanter Mineralik.« Neben klassischen Verkostungen gibt es auch die Möglichkeit, diese mit einer geführten Rad- und Wandertour zu buchen – neben großer oder kleiner Spitz-Tour u.a. auch mit Schiff möglich. www.donauschloessel.at

EINE Huldigung AN EINEN GROSSEN SEKT

Nicht nur die Wein-Redaktion des renommierten »Wirtshausführers Österreich« zeigte sich von Familie Laglers »Grünen Veltliner Sekt Austria Große Reserve«, dem ersten dieser Kategorie in der Wachau, begeistert, auch zahlreiche Genießer bestätigen deren Lobeshymne uneingeschränkt: »Die Trauben stammen aus dem Jahrgang 2017 und der edle Stoff durfte 48 Monate auf der Hefe reifen, ehe er von Karl Lagler für trinkfertig befunden und degorgiert wurde. Ein feiner Tropfen mit Finesse und kräftigem Mousseux, aber auch wenigem Charakter.«

Dazu ein etwas anderer Tipp, die Wachau auf besondere Weise zu entdecken: Familie Lagler lädt im Herbst zur aktiven Teilnahme bei der Weinernte – der Genuss kommt dabei natürlich nicht zu kurz. Gewohnt wird in den gemütlichen Genießerzimmern in Laglers 4-Sterne-Hotel garni Weinberghof mit Blick auf die Weingärten. Nach dem Frühstück geht's nach Lust und Laune zur Mithilfe bei der Ernte oder einfach zum Zuschauen. Darüber hinaus werden die Arbeiten im Keller sowie die Verarbeitung der Trauben nähergebracht, und natürlich gibt's die Lagler-Weine bei einer Lese-Jause in der hauseigenen wein.kost.bar auch zum Verkosten sowie für zu Hause eine Flasche Grünen Veltliner Federspiel. Preis für 3 ÜN auf Anfrage, www.laglers.at



Foto: Frank Heuer

WEIN-NEWS



Wein-Leidenschaft pur. **Hubert Fohringer**, der mit seiner Familie eine der Top-Vinotheken Österreichs führt.



Foto: Fohringer



Fotos (2): Michael Liebert

VINOTHEK FOHRINGER
Donaulände 1a
3620 Spitz/Donau
www.fohringer.at
Mi bis Fr 10.00–17.00 Uhr,
Sa 10.00–15.00 Uhr
Hier ein Blick in Familie Fohringers Vinothek:



Wein-SCHATZ-Kammer

Die Vinothek Fohringer in Spitz erweist sich nicht nur für Weinliebhaber als paradiesische Fundgrube. Im historischen DDSG-Lagerhaus direkt an der Donau gibt's auch edle Accessoires, Delikatessen, Gläser und sonstige originelle Ferienmitbringsel.

Wir sind umgeben von Winzern. Warum sollte man da noch zu Ihnen in eine Vinothek gehen?
Hubert Fohringer: Die Weinszene der Wachau ist so großartig vielfältig, dass selbst Kenner leicht mal den Überblick verlieren. Bei uns kann man verkosten und vor allem sich beraten lassen, was gerade besonders interessant ist. Unsere ganze Familie ist versiert darauf, mit allen Kunden gemeinsam die richtigen Weine ganz nach deren individuellen Wünschen zu finden. Das gilt für Laien ebenso wie für anspruchsvollste Weinliebhaber. Und das dann auch noch mit Jahrgangstiefe. Glasweise Weine zum Verkosten stehen ständig bereit. Für spezielle Degustationen ist eine Anmeldung erforderlich – sogar bei einer Donau-Zillenfahrt möglich, hier Anmeldung bei unserem Partner ahoiwachau.at.

Ihr Sortiment umfasst aber wesentlich mehr als »Best of Wachau«?
H.F.: Wir führen nicht nur aus ganz Österreich die besten Weiß-, Rot-, Süß- und Schaumweine, sondern auch aus den interessantesten Anbaugebieten der Welt. Alleine in Spitz haben wir 4.000 Flaschen lagernd. Darüber hinaus führen wir eine internationale Datenbank mit mehr als 100.000 Adressen, die es uns im Rahmen unseres Broker-Services ermöglicht, für Weinliebhaber (fast) jeden Wunschwein zu ordern. Wir haben Zugang selbst zu den begehrtesten Bordeaux.

Was zeichnet die Vinothek Fohringer sonst noch aus?
H.F.: Unser Gebäude ist für sich alleine schon sehenswert, vor allem aber auch ein Ort, an dem man ganz sicher schöne Utensilien und Spezialitäten rund um Küche und Wein findet. Alleine schon unser exquisites Glassortiment von Zalto bis zu den kultigen Ichendorf-Trinkgläsern mit integrierten Figuren lohnt einen Besuch.

ÖSTERREICHS WINZERLEGENDEN

Mit der Filmserie »Hotellegenden« ist ServusTV ein Hit gelungen. Restaurantlegenden und nun auch Winzerlegenden folgten. Mit dabei natürlich auch Wachauer Weingüter.

»Wir drehen schon an der nächsten Staffel«, freut sich Susanne Degn, die Geschäftsführerin der gleichnamigen Produktionsfirma. Wir lieben einfach alles rund ums Genießen! Bei den mittlerweile schon legendären Restaurantlegenden war aus der Wachau bereits das Landhaus Bacher präsent, bei den Winzerlegenden folgten die Weingüter Franz Hirtzberger, F.X. Pichler, Knoll und Nikolaihof. Weitere sind in Vorbereitung. Die spannend aufbereiteten Filmportraits präsentieren die jeweiligen Familien auf eine sehr individuelle, persönliche Weise und geben exklusive Backstage-Einblicke. **Unsere Empfehlung: Unbedingt mal reinschauen!**



Foto: Degn Film



Season I



Season II



★★★★
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



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 nahe Weinladen »Strawanzer«.

BOUTIQUEHOTEL WEINSPITZ
3620 Spitz an der Donau, In der Spitz 3,
T. +43 (0) 27 31 / 26 44, weingut@donabaum.at

www.donabaum.at



Fotos: Helmut Lackinger, Alexander Pfeiffel



Dass sie Wein machen können, haben die 5 hinlänglich bewiesen. Sie haben aber auch eine Passion für edle Brände. Klarerweise für solche, die rund um den Wein entstehen. V.l.n.r.: Moritz Schneeweiß, Emmerich Knoll, Erich Machherndl, Fritz Hutter jun. und Roman Horvath (Domäne Wachau).

Brennende WACHAU

Rund um den Wein entstehen oft sensationelle Destillate. Seien es Brandys, Grappas oder Traubenbrände. Wir haben von ein paar Wachauer Spitzenbränden gehört, folgten den Gerüch(t)en und waren sehr überrascht.

Text: Jürgen Schmücking; Fotos: Johannes Kernmayer



Domäne Wachau
XA 22 GRÜNER VETTLINER WEINBRAND & XA 22 SINGLE CASK COLLECTION

XA steht für »sehr alt«, 22 für die Jahre, die der Weinbrand durchschnittlich im Fass reift. Zu Recht mehrfach prämiert und auch in Sonderkollektionen erhältlich.

www.domaene-wachau.at

Vorab: Um hochprozentigen Alkohol zu erhalten, brauchen wir eine alkoholische Grundlage. Wein zum Beispiel. Wein enthält bereits Alkohol, der durch Erhitzen verdampft. Der Dampf wird aufgefangen, gekühlt und kondensiert zu Alkohol. Voilà – Weinbrand. Statt Wein kann man natürlich auch Trauben verwenden. Die enthalten aber noch keinen Alkohol und müssen erst vergoren werden. Sobald dieser Prozess abgeschlossen ist, kann man die Maische destillieren und erhält Traubenbrand. Dann hat man noch die Möglichkeit, mit den Rückständen zu arbeiten, die beim Pressen im Weinkeller anfallen. Der Alkohol, der in den Treestern oder Trebern enthalten ist, lässt sich nur noch durch Destillation extrahieren. Also heißt das Produkt, das dabei entsteht, Trester- oder Trebernbrand. Oder Grappa in Italien.

INSPIRIERT VOM COGNAC

In der Wachau sind alle Varianten zu finden. Sensationelle Weinbrände, erstklassige Tresterbrände und ein fassgereifter Traubenbrand, vor dem wir den Hut ziehen. Um zu den Wurzeln der Wachauer Brennereigeschichte zu gelangen, muss man in die Vergangenheit blicken. Etwa 1965 begann der damalige Direktor der **Domäne Wachau** (damals hieß der Betrieb natürlich noch nicht so), Wilhelm Schwengler, darüber nachzudenken, aus Trauben mit geringem Mostgewicht lieber Weinbrände zu destillieren, als nichtssagende und vor allem austauschbare Weine zu keltern. Schwengler besuchte die Charente, ließ sich von den dortigen Brennereien und Kellern und wahrscheinlich auch vom umwerfend komplexen Duft reifer Weinbrände inspirieren. Er ließ am Weingut in Dürnstein eine Brennerei errichten und schaffte die ersten Fässer an. Aus den kupfernen Brennkesseln der Domäne Wachau kommen heute noch kristallklare Kondensate des Wachauer Terroirs. Klar im Wortsinn, denn Farbe und Komplexität kommen erst später durch die lange Reifung in Fässern dazu. Der klassische Weinbrand (es ist übrigens immer Grüner Veltliner, der als Grundwein für den Weinbrand verwendet wird) ist eine Jahrgangscuvée und reift rund 22 Jahre in verschiedenen Fässern. XA 22 Grüner Veltliner Weinbrand. Harmonisch und elegant. Ein Potpourri an Nüssen und getrockneten Früchten. Dunkler Honig und klare Vanillenoten. Noch intensiver wird es, wenn man sich die Weinbrände zu Gemüte führt, bei denen spezielle Fässer fürs Finish im Spiel sind. Der Grüne Veltliner Weinbrand XA 22 Single Cask Oloroso zum Beispiel, der unter der Kurzform Oloroso Finished 01 bekannt wurde. Die Idee dahinter ist, dem Brand am Ende seiner Reifung noch einmal einen Twist in Richtung spezieller Aromen zu geben. Zu den bestehenden Noten gesellen sich noch dunkle Schokolade, Nougat, Karamell, eingelegte Rosinen und Dörrozweitschken.

VIELE WEGE, GLEICHES ZIEL

Andere Wachauer gehen andere Wege. **Emmerich Knoll** und **Erich Machherndl** machen keine Weinbrände. Sie brennen Trester. Allerdings mit gewaltigen Unterschieden. Beginnen wir bei Erich Machherndl in Wösendorf. Hier wird seit etlichen Jahren gebrannt. Und es gibt genau ein Fass. Die ursprüngliche Idee war, etwas zu haben, mit dem man nach der Ernte anstoßen kann. Oder sich während der Ernte etwas aufwärmen. Es werden jedes Jahr kleine Mengen unten vom Fass abgezogen, oben kam der Tresterbrand vom aktuellen Jahr dazu. Gebrannt wird der Trester vom Zweigelt. Riede Postaller. In Sachen Trinkstärke hat Machherndl mit dem Mainstream auch wenig am Hut. Am Etikett steht 57 Vol.-% – Fassstärke eben. Der Brand ist ein rauer Geselle. Rustikal, kraftvoll und wuchtig. Gut, einiges davon macht der hohe Alkohol. Aber nicht nur. Es ist ein Tresterbrand ganz im Stil des legendären Romano Levi. Mit vielen Ecken und scharfen Kanten. Aber er gefällt in seiner Grobschlächtigkeit. Sehr sogar.

Einen ganz anderen Weg geht Emmerich Knoll in seinem vielfach ausgezeichneten Weingut in Unterloiben. Auch seine Destillate sind nur sehr schwer zu finden. Aber es lohnt, danach zu fragen. Knoll brennt einen Riesling- und einen Muskateller-

Tresterbrand. Beide sind klar, also nicht fassgerecht, und beide sind elegant und feingliedrig. Das ist ihr Erkennungszeichen und auch ihre große Stärke. Hat man beide Trester parallel nebeneinander im Glas, wird in der Sekunde klar, welcher der Riesling und welcher der Muskateller ist. Das ist bei Tresterbränden alles andere als selbstverständlich.

Dann fiel uns noch das Weingut Schneeweiß in Weißenkirchen auf. Hier werkt Jungwinzer Moritz, und ganz offensichtlich brennt auch er ganz gerne. Neben dem Weinbrand gibt es auch noch einen Wachauer Marillenbrand, einen Nusslikör, einen Williams sowie einen respektablen Gin. **Moritz Schneeweiß** gibt dem jungen Rivaner-Brand noch eine Zeit der Reife im gebrauchten Rotweinfass. Das Ergebnis? Ein streichelweicher, in satt dunklem Mahagoniton schimmernder Brand. Elegant, vielschichtig und ausgesprochen harmonisch. In der Nase Milkschokolade und Datteln. Leicht exotisch und doch klar vom Wein geprägt.

Der fünfte im Bunde ist der Silberbichlerhof der **Familie Hutter** in Mautern. Auch hier ist ein Faible fürs Brennen nicht zu übersehen. Neben dem Traubenbrand sind noch Apfel, Birne und Zwetschke im Angebot.



Weingut Knoll

TRESTERBRAND

Ein klarer Fall für Topwinzer Emmerich Knoll. Keine Fasslagerung, daher auch keine Farbe. Vielmehr zeichnet er sich durch präzise Tresternoten aus.

Die Herkunft der Früchte ist dabei stets die Wachau. Die Fruchtbrände sind blitzsaubere und mustergültige Edelbrände. Der Traubenbrand heißt Traubengold, wird aus Wachauer Qualitätsweinträumen gebrannt und im Eichenfass gelagert. Es ist das dunkelste der verkosteten Destillate, riecht nach Crème brûlée und heller Schokolade. Die Noten vom Fass sind prägnant, dominieren aber die Frucht in keiner Weise.

Wir waren überrascht von der Qualität der Wachauer Destillate rund um den Wein. Egal, wofür man sich entscheidet: Ein paar dieser Flaschen gehören in jede Hausbar. Und mittlerweile wissen wir auch, dass Wachauer Weine gut altern können. Die Destillate setzen da noch ein paar Jahrzehnte drauf.



Weingut Schneeweiß

WACHAUER WEINBRAND

Der aufstrebende Jungwinzer Moritz Schneeweiß setzt hier auf dunkles Mahagoni. Der Brand selbst überzeugt mit harmonischer und feiner Note. www.wachauerwein.at



Weingut Erich Machherndl

WACHAUER TRESTERBRAND

War ursprünglich von Erich Machherndl als Erntedank für die Erntehelfer gedacht, hat aber wahres Kultpotenzial entwickelt und ist jetzt auch im Verkauf erhältlich. www.machherndl.com



Weingut Hutter/Silberbichlerhof

TRAUBENGOLD

Der einzige Traubenbrand im Bund stammt von Familie Hutter. Und was für einer! Harmonie ohne Ende und der fulminante Abgang ebenso. www.hutter-wachau.at

Jetzt Weinverkostung im Weinkeller buchen!
schlosswachau.at

Gut zu wissen, dass es noch etwas von Bestand gibt in Zeiten wie diesen.

Schloss Dürnstein
HOTEL | RESTAURANT

Auf Fels gebaut im Herzen der UNESCO-Weltkulturerbe-Region Wachau. Nah, sicher und preislich attraktiv.

Hotel Schloss Dürnstein GmbH, Familie Thiery
3601 Dürnstein 2, Wachau, Österreich
T: +43 2711 212, www.schloss.at

GARTENHOTEL & WEINGUT PFEFFEL

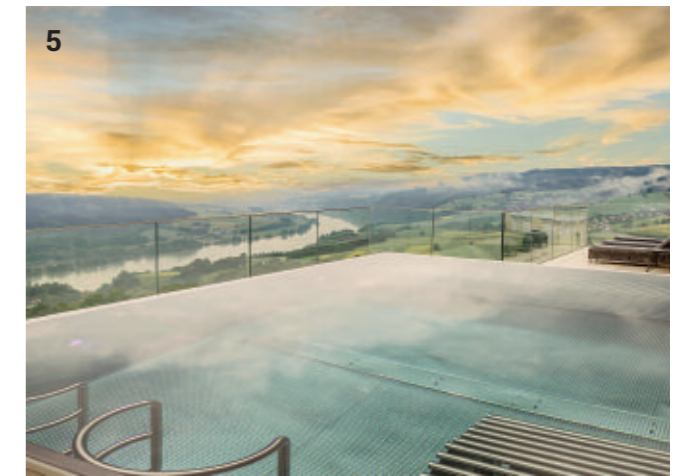
Herzlich WILLKOMMEN in der Wachau

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

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

Pfeffel
4 Sterne Wellness & SPA Hotel | Dürnstein | Wachau

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



1 | Malerische Kulisse mit dem blauweißen Stiftsturm: der beschauliche Pool des Schlosshotels Dürnstein.
Foto: Georg Pomassl

2 | Massagedüsen im Wasser sind der Clou des neuen Hallenpools im Hotel zum Schwarzen Bären in Emmersdorf.
Foto: Loxpix

3 | Der beheizte Penthouse-Pool wie auch der Ruheraum im Gartenhotel Pfeffer eröffnen einen weiten Blick über Donau bis Dürnstein.
Fotos: Johannes Kernmayer, Frank Heuer

4 | Ein exklusives, kleines Refugium: das Designhotel WeinSpitz mit seinem beheizten Gartenpool direkt an den Weingärten.
Foto: ART/Wolfgang Neuhuber

5 | Ein fantastisches Panorama eröffnet sich vom spektakulären Infinity-Pool im Hotel Schachner in Maria Taferl.
Foto: Günter Standl

Wellness

ZWISCHEN WEINREBEN

Entspannend wirkt alleine schon die Landschaft. Umso schöner, dass immer mehr Wachauer Hotels das Spa-Thema für sich entdecken – manche auch in Kombination mit Wein. Eine wunderbare Gelegenheit, das vielfältige Potenzial der Trauben auf eine andere Art kennenzulernen.

Text: Ulrike Karl

Zunächst vielleicht ein Spaziergang durch die prächtige Wein- und Kulturlandschaft mit gemütlicher Einkehr, danach in die Sauna zum Entspannen und zum Abschluss eine wohltuende Massage mit Traubenkernöl. Was verlockend klingt, wird in der Wachau zunehmend zum Trend: Genussvolle Tage an der Donau mit einer Prise Wellness – gerade und vor allem auch abseits der klassischen Reisezeiten.

DÜRNSTEIN-PANORAMA VOM INFINITY-POOL

Richard Löwenherz hätte es hier sicher besser gefallen als – gefangen – in der Burg zu Dürnstein, deren Ruine malerisch den Panoramablick von der 1.200 m²-Penthouse-Wellness-Ebene im **Gartenhotel Pfeffer** krönt. Angelehnt an die Felsen des Vogelberges schwimmt man im ganzjährig beheizten Außenpool der Dachterrasse gefühlt in das Donautal hinaus. »Ja, der Blick ist einfach fantastisch«, schwärmt Gastgeberin Karoline Pfeffer zu Recht. Das gilt auch für den Saunabereich mit finnischer Sauna, Biosauna und Infrarotsauna im geräumigen Riesenfass, die mit Tiefenwärme Muskelverspannungen löst und das Immunsystem ankurbelt. In der Solegrotte werden die Atemwege frei, während die Solelösung den Hautstoffwechsel anregt. Für Day-Spa-Gäste gibt es spezielle Packages samt Treatments, besonders beliebt sind Massagen mit Traubenkernöl.

MEDICAL-WELLNESS IN DEN KREMSEER WEINBERGEN

Mit seinem – Mo bis Do auch für Tagesgäste besuchbaren – 3.000 m² großen Relaxbereich war das **Steigenberger Hotel & Spa** stets ein Trendsetter in Sachen Wellness. Hoch über Krems, mit weitem Blick auf Donau bis zum Stift Göttweig, erweist sich das Hotel in den Weinbergen als ideales Refugium für eine entspannte Auszeit. Liebevoller Details wie Schaukelbetten für zwei, bequeme Chaiselongues oder ein »adults only«-Ruhebereich im behaglichen Bibliotheksstil unterstreichen dies eindrucksvoll. Bequem überdacht gelangt man vom Indoor-Pool zur Außensauna, die fließend in den bis in die Weinhänge reichenden Outdoor-Bereich mit Freibecken und Poolbar übergeht. Einen erstklassigen Ruf genießt auch die Vinothérapie. »Und mit dem neuen »Cadea Health Care Center« setzen wir einen innovativen Schritt in die Zukunft«, so Dir. Angelika Ponecz. Der



Zauberhafte Lage an den Weingärten: der Pool des Steigenberger Hotel & Spa Krems, das auch mit Hallenbad und neuem »Cadea Health Care Center« Akzente setzt.

Fotos: Günter Standl



Fokus liegt auf moderner Longevity- und Slow-Aging-Medizin. Durch die Kombination von medizinischem Fachwissen bieten Ärzteteam, Physio- und Psychotherapeuten, Heilmassseure, Sportwissenschaftler und Ernährungsberater individuelle Behandlungen (u. a. simuliertes Höhenstraining), um Körper und Geist zu revitalisieren und die Lebensqualität nachhaltig zu steigern.

WASSERMASSAGEN IM NEUEN BÄRENPOOL

Für feine Wirtshausküche ist der **Schwarze Bär** in Emmersdorf schon lange ein Begriff. In Sachen Wellness (auch für auswärtige Tagesgäste) gilt er aber als Geheimtipp. Nun wurde emsig renoviert und erweitert, allen voran im Schwimmbad mit neuen Massageliegen. »Stellen Sie sich vor, Sie liegen bequem auf angenehm temperiertem Wasser, während ein warmer Wasserstrahl Ihre verspannten Muskeln sanft streicht«, lächelt Erika Pritz. Nicht zuletzt für Radfahrer eine herrliche Form des Relaxens. Dazu stehen professionelle Massagen, Fitnessraum (mit Cybex-Geräten), finnische Sauna, Dampfbad, Infrarotkabine sowie eine neue Biosauna, Eisgrotte und die nicht einsehbare Sonnenterrasse über den Dächern von Emmersdorf bereit.

MAGISCHER KRAFTPLATZ IM SÜDLICHEN WALDVIERTEL

Man fühlt sich irgendwie schwerelos an diesem unglaublich schönen Platz hoch über der Donau mit einzigartiger Weitsicht bis zu 300 km hinein ins Alpenvorland sowie der barocken Wallfahrtsbasilika als prächtige Zusatzkulisse. Auf zwei Ebenen lädt das **Hotel Schachner** ins 1.300 m² große »Wachauf-Spa« zum Relaxen ein. Was diese Wellness-Oase so außergewöhnlich macht, bringt Ferdinand Schachner auf den Punkt: »Hier, über den Dingen, überkommt einem unweigerlich ein Gefühl von Freiheit!« Dafür sorgt schon

alleine der 21 m lange Infinity-Pool, eine Kombination aus In- und Outdoorbecken, der bis 21.30 Uhr geöffnet ist und nicht nur bei Sonnenuntergang atemberaubende Ausblicke zeigt. Nicht minder attraktiv präsentieren sich der »adults only«-Bereich mit Biosauna, finnischer Sauna, Sole-Dampfbad und lichtdurchflutetem Ruhe-raum mit Schwebeliegen und Sky-Lounge. Day- und Late-Spa sowie Beauty-Anwendungen sind auch für auswärtige Gäste buchbar. Während der warmen Jahreszeit hat das 4-Sterne-Hotel noch ein Juwel zu bieten: Inmitten von Apfel- und Nussbäumen wartet ein 20-m-Pool im 10.000 m² großen Garten.

SCHLOSSAMBIENTE ODER DESIGN AM WEINGARTEN

Seit Jahrhunderten prägt das 5-Sterne-Hotel **Schloss Dürnstein** die Kulisse des mittelalterlichen Dürnstein. Ein kunsthistorisches Juwel, in dessen aristokratischem Gewölbe gleich zwei Pool-Landschaften behutsam integriert wurden. Zum einen als Hallenbad mit weitläufigem Ruhebereich, zum anderen als Outdoor-Pool, der Blicke auf Stiftsturm und Ruine freigibt. Auch auswärtige Tagesgäste können in diese Welt eintauchen, die auch noch über Dampfbad, Sauna, Infrarotkabine und Fitness verfügt.

Ganz auf modernes Design setzt hingegen das in Weingärten eingebettete »adults only«-**Boutiquehotel WeinSpitz** des urkundlich bis auf das Jahr 1602 zurückreichenden Weingutes Strawanzer. Wer hier residiert, befindet sich in exklusiver Runde, denn der Familienbetrieb von Alexandra und Winzer Martin Donabaum ist auf elf Junior-Suiten limitiert. Vier davon laden mit freistehender Doppelwanne und Infrarotkabine sogar zum ganz privaten Wellnessen ein. Herzstück des Relaxbereichs ist der ganzjährig beheizte Pool, an den sich ein elegantes Saunahaus mit Biosauna und finnischer Sauna anschließt. Cabanas neben Weinreben machen Entspannen zum Wellfeeling.

SCHLOSS LUBEREGG

Tradition trifft Moderne

Ein topmodernes Convention-Center ist das jüngste Highlight im historischen Schloss Luberegg von Hoteliersfamilie Pichler, die darüber hinaus auch mit ihren beiden Betrieben Donauhof und Landhotel Wachau zwei höchst empfehlenswerte Ferienadressen vor den Toren der Wachau führt.

Nach einer ebenso behutsamen wie gelungenen Renovierung durch Familie Pichler strahlt Schloss Luberegg bei Emmersdorf und direkt gegenüber einem Donau-Sandstrand im historischen Glanz, ohne dass Gäste auf zeitgemäßen Komfort verzichten müssen. Bereits von außen ein absoluter Eyecatcher, lässt auch das Innenleben keine Wünsche offen. So erweist sich etwa das 2024 eröffnete Convention-Center mit seinen drei großzügigen Seminarräumen samt Foyers als perfekter Rahmen für individuelle Veranstaltungen – vom Firmen-Event bis zur privaten Familienfeier. Großer Beliebtheit erfreuen sich zudem romantische Hochzeiten!

Für heuer steht außerdem die Wiedereröffnung des heimeligen Heurigen Haferkast'n am Programm, der aufgrund eines Brandes zuletzt leider geschlossen war. Nicht minder kuschelig lässt es sich im Schloss wohnen – gewählt wird zwischen drei Romantiksuiten, natürlich durchwegs mit feinem Komfort ausgestattet. Dazu genießt man auf Wunsch alle kulinarischen Annehmlichkeiten im wenige Schritte entfernten Landhotel Wachau.



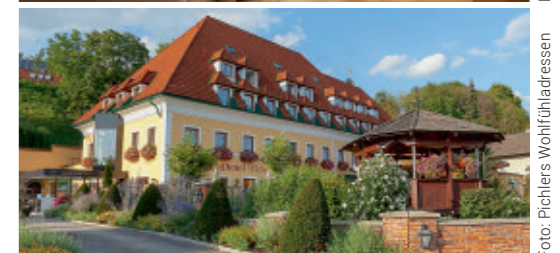
Gastgeberfamilie Pichler (links unten) weiß, wie es geht! Mit viel Leidenschaft und dem Wissen, was Gäste wünschen, sorgen sie regelmäßig für frische Impulse in ihren Betrieben. Etwa im Schloss Luberegg aus dem späten 18. Jh. mit seinem überaus harmonischen Zusammenspiel von Geschichte und zeitgemäßem Komfort.

Pichler's Wohlfühladressen, Emmersdorf, www.pichler-wachau.com

Neues vom Landhotel Wachau

Stammgäste sind begeistert – und das zu Recht! Auch in ihrem Landhotel Wachau ist Familie Pichler stets bemüht, am Puls der Zeit zu bleiben.

Daher entstanden neun weitere Komfort- und De-luxe-Zimmer, alle mit Balkon und toller Aussicht. Hochwertige 5-Zonen-Massagematratzen, exklusive Designerbäder, modernste Deckenkühlung/-Heizung u.v.m. wiederum finden sich nunmehr in allen Zimmern des 4-Sterne-Hotels.



Neuer Golf-Drive IN MARIA TAFERL

Vielversprechender Neubeginn für den prachtvoll gelegenen Golfplatz des Wallfahrtsortes über der Donau. Familie Schachner hat die Anlage gekauft, die restlichen Grundstücke gepachtet und den gesamten Golfplatz an Betreiber Dietmar Messner verpachtet.

Text: Wolfgang Neuhuber; Fotos: Miku Media



Das südliche Waldviertel von seiner schönsten Seite: der 9-Loch-Championship-Course Maria Taferl Wachau vor den markanten Türmen der Wallfahrtsbasilika. Wird er auf 18 Loch gespielt, sind rund 5.200 m zu absolvieren.

Leidenschaftliche Gastgeber
in ihrem 4-Sterne-Panorama-Hotel
und mit Herz für Golfer:
Michaela, Ferdinand und Marie Schachner.



Foto: Johannes Kernmayer

Lange Zeit war der Fortbestand des zauberhaft in die Waldviertler Landschaft eingebetteten 9-Loch-Platzes am Taferlberg in der Schweben. Das Aus schien schon beschlossen, als Hotelier Ferdinand Schachner, der Gastgeber des gleichnamigen 4-Sterne-Hauses in Maria Taferl, sich doch noch zum Kauf des 24 Hektar großen Golfgeländes entschloss. »Ich hatte es eigentlich nicht vor, aber wollte es nicht zulassen, dass dieser großartige Golfplatz für immer verschwindet!«

Golfen (fast) im Wallfahrtsort

Das Faszinierende am Golfplatz Maria Taferl Wachau, wie er nun offiziell heißt, ist die einmalige Verbindung zwischen Ort und weitläufiger Natur. Abgeschlagen wird nur ein paar Gehminuten von der berühmten Basilika, die Gläubige seit Jahrhunderten mit ihren ganz privaten Sorgen und Wünschen aufsuchen.

Ein Hilferuf nach oben wird vielleicht auch so manchem Golfer entschlüpfen. Die Holes des 9-Loch-Championship-Course schmiegen sich zwar sanft in die leicht hügeligen Geländeformationen, haben aber durchaus ihre Ansprüche. Als besondere Herausforderung gilt das 7. Loch, das bei einer Gesamtlänge von fast 400 m gleich zwei Fairway-Bunker und einen Teich aufweist. Ob das allzeit begleitende Rundum-Panorama beim Bogey ein Trost ist, sei dahingestellt.

Neue Qualität und attraktive Preise

Seit Sommer 2024 wird wieder erheblich in Qualität investiert und durch Events und Turniere das Clubleben forciert. Günstige Preise sind dabei sowohl für Tagesgäste wie auch für potenzielle Neumitglieder ein Anreiz. Für Dietmar Messner sind zum einen Nachwuchsarbeit, zum anderen Personen, die gerne und oft spielen, besonders wichtig.

Ein Augenmerk liegt auch bei Anfängern, die um eine Jahresmitgliedschaft von € 999,- so oft spielen können, wie sie möchten. Darüber hinaus gibt es außergewöhnliche Extras wie die kostenlose Driving-Range (mit Flutlicht). Fernmitgliedschaften sind noch günstiger und liegen zwischen € 199,- (18 bis 26 Jahre) und € 299,-.

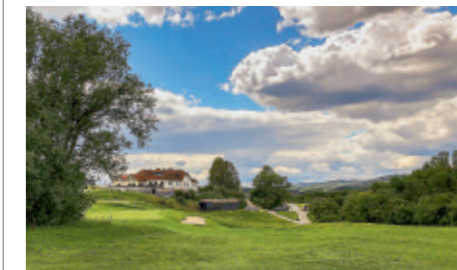
Das Hotel Schachner offeriert dazu ermäßigte Greenfees (25 % in Maria Taferl sowie weitere 20 bis 30 % in Ottenstein, Adamstal, Lengenfeld und Ferschnitz. Dazu gibt es verschiedenste Wohn-Packages sowie Golf-Turniere in Kombination mit kulinarischen Events. Das spektakuläre WachaufSPA des Hauses ist in jedem Fall die perfekte Abrundung.

www.mariataferl.golf
www.hotel-schachner.at



Weitere Golfplätze im Umfeld der Wachau:

**Golfclub Mostviertel
Amstetten-Ferschnitz**
18 Loch
www.golfclub-amstetten.at



Golfclub Lengenfeld
(Bild oben), 36 Loch
www.golflengenfeld.at
Foto: GC Lengenfeld

Golfclub St. Pölten
18 und 9 Loch
www.noegolfclub.at



Diamond Club Ottenstein
(Bild oben), 18 Loch
www.golfclub-ottenstein.at
Foto: GC Ottenstein/Helmut Lackinger

**Diamond Country Club
Atzenbrugg**
18, 14 und 9 Loch
www.countryclub.at

**Golfclub
Schloss Schönborn**
27 Loch
www.gcschoenborn.com

Golfclub Adamstal
18 und 9 Loch
www.adamstal.at

KULTUR PUR

Ein hochkarätiger Streifzug
durch die vielseitige Event-Szene 2025

FESTIVAL IMAGO DEI

29. März bis 21. April

Das Festival ist seit mehr als einem Vierteljahrhundert im frühgotischen Klangraum Krems Minoritenkirche beheimatet. »Ich denke in Klängen, nicht in Genres«, so Albert Hosp, der neue künstlerische Leiter, »und da kommt mir der Klangraum entgegen. Er ist stimmig. Er ist für alle Klänge offen.« Der Start erfolgt mit einer einzigartigen Begegnung von Epochen und Religionen: Bei »Israel In Egypt – From Slavery To Freedom« wird Georg Friedrich Händels Oratorium mit jüdischer und muslimischer Musik verflochten.

Die weiteren sieben Konzertabende entführen u. a. in die verzaubernde Welt des Salterios, präsentieren ein Streichquartett ohnegleichen, alte und neue Songs, Renaissance-Laute plus E-Gitarre, Volksmusik und viele Uraufführungen. Performance wird in »Bach tanzt« Teil der Musik. Am Karfreitag wird nochmals Bach erklingen, verbunden mit Hugo Distlers »Totentanz«. Der letzte Konzertabend am Ostermontag ist eine Hommage an Festivalgründer Jo Aichinger, der am 8. April 70 Jahre alt geworden wäre, mit vielen seiner Wegbegleiter:innen. www.imagodei.at



Schubertiade Dürnstein

25. bis 27. April

Anlässlich des 200. Sterbejahres von Antonio Salieri widmet Kammersänger Robert Holl die Schubertiade Dürnstein im Stift heuer dieser bedeutenden und historisch verkannten Musikerspersonlichkeit des 18./19. Jh. Ihm eine musikalische Ehrerbietung zu erweisen, war schon Schubert ein Anliegen, als er »zur fünfzigjährigen Jubelfeier des Herrn von Salieri« ein Loblied komponierte. »Was Schubert-Freunde über Salieri wissen sollten«, erörtert Musikhistoriker Prof. Dr. Otto Biba am Kammermusikabend, der vom renommierten Minetti-Quartett begleitet wird. Ganz Schubert und seinem Dichter-Freund Mayerhofer wiederum gehört die abschließende Lied-Matinee mit Robert Holl.

www.schubertiade-duernstein.at

donaufestival: Confusion Is Next

2. bis 4. Mai und 9. bis 11. Mai

»Confusion Is Next« heißt ein Song von Sonic Youth aus 1983. 2025 ist die Fabrikation der politischen Paranoia Alltag. In diesen vernebelten Zuständen agieren Künstler und Künstlerinnen selbst mit Irritationen. Dies reicht von einem dubiosen Doppelgänger der Donau über eine aufwühlende Video-Oper bis zu einer Marschmusikkapelle »im Retourgang« inmitten der Kremser Fußgängerzone u.v.m. Auch die Musik reagiert beim Kremser Festival auf ihre eigene Weise: So wird etwa irische Folklore in dunkle Drones vergraben, psychedelische Parallelwelten werden erschaffen, Beine verknotet und Synapsen entwirrt – eben »Confusion Is Next«!

www.donaufestival.at



Die historische Klangraum Krems Minoritenkirche bildet jährlich den stimmungsvollen Rahmen für verschiedenste Veranstaltungen, etwa das stets im Frühling stattfindende Festival Imago Dei (im Bild: Graces & Voices, 2024).

Foto: Sascha Osaka

Fotos: David Visnjic (2024)

Internationale Barocktage Stift Melk 6. bis 9. Juni

Maria bewegt... – im Mittelpunkt des diesjährigen Programms steht eine besondere Frau. Ihre Lebensgeschichte, aber auch die Bedeutung der Werte, für die Maria steht, werden im Rahmen des Festivals in musikalischer Form aufgegriffen. Als Künstlerischer Leiter zeichnet wieder Michael Schade für das Programm verantwortlich. Der Auftakt erfolgt mit Stargast und Publikumsliebling Pablo Heras-Casado, der als Dirigent das Eröffnungskonzert in der Melker Stiftskirche leitet. Dabei stehen zwei Vertonungen des »Magnificat«, das biblische Loblied Marias, von Johann Sebastian Bach und seinem Sohn Carl Philipp Emanuel Bach einander gegenüber. Neben dem Concentus Musicus Wien sowie einem Solistenensemble, in dem Michael Schade selbst mitwirkt, ist bei den Barocktagen erstmals das Collegium Vocale 1704 zu erleben. Für den glanzvollen Endpunkt sorgt die Hofkapelle München und stellt dabei das letzte Lebensdrittel der Heiligen Maria in den Mittelpunkt.



Foto: Daniela Matejschek

Weiteres Highlights:

»Leyersederin 1761« als Picknick-Konzert im Stiftspark, wo sich das Ensemble Schikaneders Jugend auf Spurensuche nach der bayerischen Musikerin und Komponistin Anna Maria Leyersederin begibt.

»Landkarte einer Familie« entwirft ein musikalisches Bild von Johann Sebastian Bachs erster Ehefrau Maria Barbara. Neben verschiedenen Werken von Mitgliedern der Familie Bach wird das »Melker Marienlied« uraufgeführt.

www.barocktagemelk.at



Foto: Daniela Matejschek

SOMMER-SPIELE MELK

18. Juni bis 16. August

Die Sommerspiele Melk werden heuer zum Verkehrsknotenpunkt großer und kleiner Lebensgeschichten. Monika Helfer und Michael Köhlmeier verknüpfen mit »Praterstern – Szenen aus unserem tragikomischen Leben« (18. 6. bis 26. 7.) Geschichten von Menschen und ihrem Platz im Leben, berührend und heiter zugleich.

Der Name ist Programm: »Dream on – ein kleines bisschen Glück« (9. 7. bis 16. 8.) heißt die diesjährige Revue in der Wachauarena, und Träume ziehen sich dabei wie ein roter Faden durchs Programm... mit Musik von Eurythmics, Supertramp, Ozzy Osbourne, Louis Armstrong & Ella Fitzgerald, Wolfgang Ambros u. v. m.

Weiteres Highlights:

- 23. 6. Kabarett unter Sternen mit G. Fleischhacker
- 10. 7. Kabarett mit Klaus Eckel
- 14. 7. Blasmusik goes Hollywood mit Thomas Gansch Supergroup
- 16. 7. 40... und weiter mit Ina Regen & Band
- 30. 7. Podcast Live! mit Schwarz & Rubey
- 13. 8. 20 Jahre – Zeit zu feiern mit Federspiel

www.sommerspielemelk.at

Klangkunst

17. Juni bis 14. September

Raumbezogene Arbeiten, Interaktionen von Klang, Raum, Licht, Zeit, Bewegung und Form machen den frühgotischen Kirchenraum und den Kapitelsaal der Klangraum Krems Minoritenkirche, deren Architektur und deren Akustik auf besondere Weise erfahrbar. Heuer am Programm: Werke der US-amerikanischen, in Norwegen lebenden Künstlerin Camille Norment sowie des in Israel geborenen, kanadischen Künstlers Adam Basanta. Außerdem wird im Rahmen von Imago Dei und donaufestival eine Sound-Installation der schwedischen Komponistin Maria W Horn gezeigt.

www.klangraum.at



Foto: David Visnjic



Foto: ORF, Roman Zach-Kiesling

Schloss Grafenegg

19. Juni bis 7. September

Grafenegg hält auch 2025 wieder einen Festivalsommer der Extraklasse bereit. Es beginnt mit der Sommernachts-gala (19./20. 6.), dem ersten Konzert von Fabien Gabel als Chefdirigent des Tonkünstler-Orchesters. Die Festival-Eröffnung, diesmal mit Poulencs Doppelkonzert und der monumentalen »Alpensinfonie«, liegt ebenfalls erstmals in seinen Händen (14. 8.). Neben Residenzorchestern werden u. a. das Royal Philharmonic Orchestra, das Gewandhausorchester, das Orchestre Philharmonique de Radio France und die Wiener Philharmoniker mit einem abwechslungsreichen Programm zu Gast sein. Der Festivalabschluss (7. 9.) ist schließlich eine »sensatio-nelle Herzensangelegenheit«, so Rudolf Buchbinder, Künstlerischer Leiter, »und zwar Zubin Mehtas Wiederbegegnung mit dem Tonkünstler-Orchester nach über 60 Jahren.«

Die Sommerklänge wiederum (19. 6. bis 9. 8.) bieten vielfältige Programme, die von großen symphonischen Werken über Operette bis zu jazzigen Klängen reichen. Darüber hinaus geben die jungen Musiker und Musikerinnen des Grafenegg Academy Orchestra das Abschlusskonzert ihrer Proben- und Arbeitsphase.

www.grafenegg.com



Klassik UNTER STERNEN

2. Juli

Stets Anfang Juli bildet das imposante Stift Göttweig die Kulisse für ein unvergessliches Open-Air-Konzert mit Mezzosopranistin Elina Garanča als Star des Abends. 2025 steht im Zeichen einer Hommage an Maria Callas, die insbesondere für ihre Interpretationen von Giacomo Puccinis Opern Berühmtheit erlangte. Unter anderem wird Garanča erstmals die ergreifende Arie »O ma lyre immortelle« aus Gounods Oper »Sapho« zum Leben erwecken. Serena Saenz geleitet das Publikum mit einer Interpretation von »Je veux vivre« aus Romeo et Juliette von Gounod und dem beliebten Frühlingsstimmen-Walzer von Johann Strauss' Sohn auf eine emotionale Reise durch die Zeit. Darbietungen aus Lehárs »Das Land des Lächelns« und Puccinis »Nessun Dorma«, gesungen von Iván Ayón-Rivas, gewähren einen Einblick in die atemberaubende Welt der Opernmusik.

www.klassikuntersternen.at

Foto: Katharina Schiffl



**FESTIVAL
GLATT&VERKEHRT**
11. bis 27. Juli

Durch die 29. Ausgabe von Glatt&Verkehrt zieht sich die Vielfalt der Sprachen als einer von mehreren roten Fäden in Form so unterschiedlicher Ausrichtungen wie Irisch-Gälisch, Katalanisch, Estnisch, Ungarisch, Portugiesisch oder Wienerisch. Ergänzt wird diese europäische Palette an Klangfarben aus den USA, Mexiko oder Afghanistan: Schwarze Musiktraditionen stehen Ideen aus Osteuropa gegenüber. Der 100. Geburtstag von Ernst Jandl wird ebenso bedacht wie das jüdische Erbe legendärer Popsongs. Harfe trifft Knopfharmonika. Musikkabarett folgt Jazzorchester.

Austragungsorte: Schloss zu Spitz, Stift Göttweig, Winzer Krems, Wirtshaus Salzstadl, Klangraum Krems.
www.glattundverkehr.at

16. Juli bis 7. September

Wachau Festspiele

DIE GERAUBTE VENUS

16. 7. bis 10. 8.

Wachau, 1908. Die Venus von Willendorf wird auf ihrem Weg nach Wien geraubt. Der durch die Aufklärung der Naschmarkt-Morde bekannt gewordene Joseph Maria Nechyba soll verpflichtet werden, befindet sich jedoch auf Sommerfrische. Daher wird sein Adlatus Ferdinand Pospischil in die Wachau zitiert. Doch die allesamt verdächtigen Gäste und das Gasthof-Personal erleichtern die Ermittlungen keineswegs. In seiner Not ist er gezwungen, höchst ungewöhnliche Ermittlungsmethoden anzuwenden.

Eine Kriminal-Posse mit Gesang in 3 Akten von Gerhard Loibelsberger, Musik von Frizz Fischer. Regie Marcus Strahl.

VON WEGEN MARIANDL

29. 8. bis 7. 9.

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

Ein komödiantisches Feuerwerk von Stefan Vögel, Musik von Frizz Fischer. Regie Marcus Strahl.

WEITERE HIGHLIGHTS

22. 8.: Maya Hakvoort unplugged

23. 8.: »Feierabend« – Nik Raspotnik singt Peter Alexander

www.wachaufestspiele.com

Fotos: Sam Madwar



Herbst-Theater auf Schloss Artstetten 10. bis 14. September und 26. Oktober

Lust und Leidenschaft, Rache und Verderben, Gier und Eifersucht, Lügen und Intrigen, Verrat und Betrug bilden die Quintessenz von »Die Nibelungen« im September in den Terrassen-Salons des historischen Schlosses. »Erleben Sie das Entflammen von Siegfried für Kriemhild, den Haken zwischen Brünhild und Gunther, sowie viele weitere Recken, die sich nach den Sternen strecken und manchmal dabei verrecken. Kämpfen Sie gegen Drachen, erfahren Sie von der Tücke des Lindenblatts und heben Sie mit uns einen einzigartigen Schatz!«, heißt es in der Ankündigung vielversprechend.

Am 26. 10. wiederum sind bei der Tragikomödie im Roten Salon dann »Divas im Dilemma« – ein brisantes Zusammentreffen zweier Diven während des NS-Regimes. Ein tiefgreifendes und zugleich unterhaltsames Stück politischer Geschichte, basierend auf Originalbriefen, historischen Dokumenten und wissenschaftlichen Publikationen.

www.schloss-artstetten.at

Foto: anwora.com



Foto: David Mayerhofer



Foto: Buxhofer



Fotos (2): Daniela Matejschek



WACHAU IN ECHTZEIT

Ende Oktober bis Ende November

2012 wurde diese Veranstaltungsreihe ins Leben gerufen, um mit künstlerischen Impulsen und Akzenten das Weiterbe Wachau von einer gänzlich anderen, intimen Seite zu präsentieren. Von Anfang an ist Schauspielerin **Ursula Strauss**, die selbst in der Region ihre Wurzeln hat, für das Programm verantwortlich. Stimmungsvolle Atmosphäre und künstlerische Köstlichkeiten lautet das Konzept dieses herbstlich-winterlichen Kulturerlebnisses, wobei stets neue Konstellationen an außergewöhnlichen und intimen Spielstätten erschlossen werden.

www.wachauinechtzeit.at

VERANSTALTUNGS- TERMINE 2025

Laufend aktualisiert
bei den Tourismusverbänden
(s. S. 98) oder auf
www.wachau7.com
bzw. hier:



Ebenfalls sehenswert

KINO IM UND OPEN-AIR-KINO BEIM KESSELHAUS

Sept. bis Ende Juli bzw.
im Freien 3. bis 20. Juli

Neben einem spannenden Film-Programm sorgen Fachgespräche, Diskussionen, Specials, Konzerte, Kabarett, Puppentheater, Kino-Workshops, Poetry-Slams u.v.m. für Abwechslung. Tipp: Festprogramm im Oktober anlässlich 20-Jahr-Jubiläum.
www.kinoimkesselhaus.at



Foto: Sascha Osaka

KINDER.KUNST.FEST

26. Oktober

Ein spannendes Programm auf der Kunstmeile Krems rund um Kunst, Theater, Musik, Literatur und Kino an 17 Veranstaltungsorten mit knapp 40 Programmpunkten, u. a. mit musikalischem Kinderstück, Klang-Workshop sowie Kinderfilm- und Workshop-Programm.



Foto: Sascha Osaka

EUROPÄISCHE LITERATURTAGE

20. bis 23. November

Seit 2009 versammeln sich internationale Schriftsteller:innen und Literaturinteressierte im Klangraum Krems Minoritenkirche, um über aktuelle Themen und Bücher zu diskutieren. Das dichte, viertägige Programm bietet unterschiedliche Gesprächsformate und Lesungen sowie Soireen und Matineen.
www.europaeiseliteraturtage.at

Ausstellungen ...UND MEHR

Von Blumen, einem Grüffelo und
Dienstboten-G'schichten –
Sehenswertes 2025 auf einen Blick.



Ignaz Stern, Blumen in Vase mit zwei Putten, 1748
© Residenzgalerie Salzburg, Foto: Ulrich Ghezzi

LANDESGALERIE NIEDERÖSTERREICH

»Flower Power« widmet sich mit rund 350 Kunstwerken und wissenschaftlichen Exponaten der zentralen Rolle von Pflanzen in der Geschichte der Menschheit und ihrer kulturellen Bedeutung. Regula Dettwiler macht mit ihrer Installation »Unvergesslich« aus natürlichen und künstlichen Pflanzen das Erdgeschoss zu einem großen Gefühlsspeicher privater Gemütsbewegungen.

Zwei Ausstellungen stellen zwei bedeutende Künstlerinnen vor, die als Pionierinnen bahnbrechend in der heimischen Kunstszene wirkten. Zum 100. Geburtstag von Christa Hauer (1925–2013) würdigt die Landesgalerie Niederösterreich ihre Verdienste als Galeristin und Aktivistin der ersten Stunde. Eine umfassende Personale zu Heidi Harsieber stellt eine der wichtigsten österreichischen Fotografinnen und bedeutende Vertreterin der feministischen Avantgarde vor.

Die laufende Sammlungspräsentation »Unterwegs. Reise in die Sammlung« wiederum setzt die Wachau als UNESCO-Welterbestätte in den Fokus.

- 12. 4. 25 bis 1. 3. 26:** Christa Hauer. Künstlerin. Galeristin. Aktivistin
- 10. 5. bis 9. 11. 25:** Heidi Harsieber. Quer durch. Ein Leben mit der Fotografie
- 24. 5. 25 bis 15. 2. 26:** Flower Power. Eine Kulturgeschichte der Pflanzen
- 24. 5. 25 bis 1. 3. 26:** Regula Dettwiler. Unvergesslich
- 29. 11. 25 bis 19. 4. 26:** NÖ Würdigungspreisträgerin 2025

www.lgnoe.at

Heidi Harsieber, aus der Serie: Rouge, 2003
© Heidi Harsieber / Bildrecht, Wien 2024



Susan Rothenberg, Algarve, 1974 © Hall Collection.
Courtesy Hall Art Foundation, Bildrecht, Wien 2024

KUNSTHALLE KREMS

Die Kunsthalle Krems begeht heuer ihr 30-jähriges Jubiläum und gilt als bedeutendstes Ausstellungshaus für zeitgenössische, internationale Kunst in Niederösterreich. Zu Beginn des Jahres wird die US-amerikanische Malerin Susan Rothenberg mit einer umfassenden Retrospektive geehrt. Als Schlüsselfigur des Neoexpressionismus beeinflusste sie die Wiederbelebung der figurativen Malerei in den 1980er-Jahren maßgeblich. Im Rahmen des »donafestivals« thematisiert Göksu Kunak aus der Türkei politische Manipulation und Vertuschung. Im Sommer setzt die russische Bildhauerin Julia Belova mit einer monumentalen Installation in der Dominikanerkirche Krems einen bedeutenden Akzent. Zum Jahresausklang bietet der New Yorker Künstler Joe Bradley mit seinen farbkraftigen Gemälden einen einzigartigen Blick auf die amerikanische Malereitradition, während sich der pakistanische Künstler Mohsin Shafi mit den Themen Homophobie, Rassismus und queerer Identität auseinandersetzt.



© Joe Bradley.
Same Dam Chain Gang, 2020–2022

- 5. 4. bis 2. 11. 25:** Susan Rothenberg
- 3. 5. bis 26. 10. 25:** Göksu Kunak – Bygone Innocence
- 28. 6. bis 26. 10. 25:** Julia Belova (Dominikanerkirche Krems)
- 22. 11. 25 bis 6. 4. 26:** Joe Bradley
- 22. 11. 25 bis 6. 4. 26:** Mohsin Shafi

www.kunsthalle.at



Gruffalo © Beltz / Axel Scheffler

KARIKATURMUSEUM KREMS

Als Österreichs einziges Museum für satirische Kunst nimmt das Karikaturmuseum Krems eine Sonderstellung in der hiesigen Museumslandschaft ein. 2025 bilden die politischen Karikaturen aus der spitzen Feder von Michael Pammesberger einen besonderen Schwerpunkt. Im Sommer warten der fabelhafte Grüffelo und die vielschichtige Ausstellung »Sehnsucht Wald« auf die ganze Familie. Der Exkurs über die zeichnende Autorin Ulli Lust stellt schließlich auch anspruchsvollste Comic-Connoisseurs zufrieden. Dauerbrenner bleibt das Manfred-Deix-Archiv mit rund 60 Originalen.

22. 2. 25 bis 1. 2. 26:
Planet Pammesberger

12. 7. 25 bis 28. 6. 26:
Grüffelo & Co – Geschichten von Julia Donaldson und Axel Scheffler

12. 7. 25 bis 28. 6. 26:
Ulli Lus – Die Frau als Mensch

12. 7. 25 bis 28. 6. 26:
Sehnsucht Wald – Geschichten und Karikatur

Noch zu sehen: Hier kommt Bart! – Simpsons Cartoon Art, volle Energie voraus! Gezeichnete Geschichte – das AKW Zwentendorf in der Karikatur (jeweils bis 29. 6. 25), Deix-Archiv 2025 (bis 1. 2. 26).

www.karikaturmuseum.at



Der Katzenkönig, 1994
© Manfred Deix / Landessammlungen NÖ

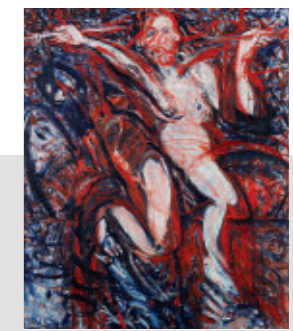


Fotos: Schloss Artstetten / David Mayrhofer

SCHLOSS ARTSTETTEN

Das historische Schloss Artstetten lohnt immer einen Besuch (siehe auch »Herbst-Theater«, S. 88). Gründe gibt es deren viele: Neben der spannenden Dauerausstellung über Erzherzog Franz Ferdinand (ab 1. 4.) stehen 2025 mehrere unterhaltsame Spezialführungen am Programm: Großer Beliebtheit erfreuen sich die »Dienstboten-G'schichten« wo Hausdiener, Leibarzt, Gouvernante und mehr vom ereignisreichen Leben am Hof erzählen. Weitere Highlights: Gartensafari, lange Nächte, Pfingstrosenfest, Kindernacht ...

www.schloss-artstetten.at



© Adolf Frohner,
Alle Kunst ist
beidhändig, 1993

FORUM FROHNER

Das Forum Frohner im ehemaligen Minoritenkloster in Krems-Stein ist dem österreichischen Künstler Adolf Frohner (1934–2007) gewidmet. »Frohner expressiv!« konzentriert sich auf sein Spätwerk. Hier holt der Meister der spontanen Geste noch einmal weit aus und entwickelt in großformatigen Gemälden eine neue Sichtweise auf das Thema Figur und Malerei. Mit der Werkserie »Schmetterling metamorph«, einem mehrteiligen monumentalen Bildzyklus, greift er das Thema der Verwandlung als Lebensprinzip auf und schafft einen wichtigen Beitrag zur Neuinterpretation des Expressiven.

24. 5. bis 19. 10.: Wild Painting – Frohner und der Neoexpressionismus
8. 11. 25 bis 6. 4. 26: Frohner Expressiv!
www.forum-frohner.at



Foto: Rupert Pessl

SCHALLABURG

**TRÄUME... TRÄUMEN:
SCHLAFEND, WACH & VISIONÄR**

12. April bis 2. November 25

Mit dieser Ausstellung lädt die Schallaburg ein, die vielfältigen Facetten des Träumens zu erkunden. Träume sind ein wesentlicher Teil des Lebens und spiegeln Wünsche und Sehnsüchte wider. Sie besitzen die Kraft zu beeinflussen und zu inspirieren, man verbindet sich mit anderen Welten und manchmal verbreiten sie auch Angst. Wie man seine Träume verstehen und interpretieren kann, wird von zahlreichen Faktoren beeinflusst.

www.schallaburg.at

ACH WIE zauberhaft

Advent in der Wachau ist ein echter Geheimtipp. Wie romantisch sich die historischen Orte an der Donau im November und Dezember präsentieren, hat sich noch nicht herumgesprochen. Kulinarische Spezialitäten, feinfühliges Kulturland und echtes Brauchtum sind weitere gute Gründe, mal in dieser Zeit vorbeizuschauen.

Text: Johanna und Erwin Uhrmann
Fotos: Johannes Kernmayer



Advent in Dürnstein: Es duftet, es raucht, es leuchtet. Ein Erlebnis für alle Sinne drei Wochen lang rund ums Schloss Dürnstein. Die Anreise ist sogar mit Schiff möglich.

Schöner als der Polarexpress aus dem Märchen: Mit der **Wachaubahn** geht's beschaulich durch die angezuckerte Landschaft. Man kommt aus dem Schauen nicht mehr heraus.

Kremser Lichterglanz: Es weihnachtet nicht nur an den liebevoll dekorierten Ständen in der imposanten Dominikanerkirche, sondern in der gesamten Altstadt.

In einem Meer von selbst gezogenen (!) Weihnachtssternen: Manuela und Stefan **Hick** sind die erste Adresse für Pflanzlich-festliches. Ihre Gärtnerei ist eine Fundgrube für besondere (Weihnachts-)Mitbringsel.





Eintauchen in längst vergangene Zeiten:
Der mittelalterliche Burgadvent auf der Ruine Aggstein.



Einfach märchenhaft,
wenn zum Schein der Fackeln
und der Musik der Gasslspieler
die »Wölfe zu Dunkelstein«
in ihren historischen Kostümen
unterwegs sind und die Kinder
gebannt den Geschichten
der Märchenerzählerin lauschen!

Genuss in der Vorweihnachts- zeit

GANSLESSEN

Die Martinigans am 11. November ist ein Klassiker der österreichischen Küche, denn danach war früher strenges Fasten angesagt. Heute ist es eher ein erster Auftakt für den Festtagsreigen im Herbst und Winter. Viele Betriebe servieren mittlerweile oft schon ab Ende Oktober Gansl-Spezialitäten.

BRITISH TEA-TIME

Leider nicht oft, dafür aber umso großartiger: Hartmuth Rameder und Erwin Windhaber laden an vier Sonntagen von Dezember bis März in den Prunksälen des Restaurants Hofmeisterei Hirtzberger (www.hofmeisterei.at) in Wösendorf ins britische Empire. Natürlich mit edlem Tee und klassischen Sandwiches, Scones mit Clotted Cream, Lemon Curd sowie weiteren Köstlichkeiten. Stilvoll abgerundet wird der elegante Nachmittag mit Free-Flow-Champagner N.V. Philipponnat Royal Reserve Brut.

WEISSER GLÜHWEIN

Nelken, Zimt und feine Orangennoten bestimmen die würzige und fruchtige Aromatik des nach einem alten Hausrezept hergestellten Glühweins der Domäne Wachau. Gesüßt nur mit reinen Trauben, ganz ohne Zucker und künstliche Aromen.



Hartnäckig hält sich das Gerücht, dass Ende Oktober in der Wachau die Rollbalken runtergehen und alles in Winterschlaf versinkt.

Was für ein Irrtum!

Gerade in diesen Wochen vor Weihnachten sind die adventlich geschmückten Orte und die mittelalterlichen Klöster und Schlösser besonders reizvoll.

Die Weine reifen in den Kellern, die Marillenbäume sind kahl und die Burgen und Klöster schimmern in der Winter-sonne. Es liegt ein Zauber über der Landschaft, wenn die steilen Weinterrassen an Scherenschnitte erinnern und die Kirchen in warmes Licht getaucht sind. Es ist dieselbe Wachau und doch ganz anders. Bei einer Fahrt mit der Wachaubahn an den Wochenenden im Dezember wird einem dies bei jedem Halt, an jeder Kurve, an jedem Aussichtspunkt bewusst. Alles wirkt vertraut, aber auf wundersame Weise verändert. Mal mystisch, mal romantisch.

Adventmärkte in Schlössern, Lesehöfen ...

So wie beim Winterzauber in Dürnstein, der an drei Wochenenden Einzug im Schloss Dürnstein und den festlich glänzenden Gassen hält. Wer auf der Donau mit dem Sonderschiff MS Mariandl von Krems aus anreist, sieht schon von Weitem die Lichter im Wasser. Pure Magie, der man sich am besten langsam nähert, um sie richtig auskosten zu können. In der Luft liegt der Duft nach Punsch, dazu gibt's zum Verkosten alles Mögliche an Spezialitäten, vom Wildschinken über Feuerfleck bis zum Lebkuchen.

Echt Regionales steht bei allen Adventmärkten im Mittelpunkt, etwa im Renaissance-Ambiente des Teisenhoferhofes in Weißenkirchen, wo es reichlich Kunsthandwerk zu bestaunen gibt. Die Bastelstube macht den Kindern Spaß, die festliche Musik allen Besuchern. Viel musiziert und getanzt wird ebenso im Spitzer Schloss, wo im jahrhundertalten Gewölbe jede Menge Schmankerl warten.

Nicht weit entfernt bilden die historischen Salzstadl'n der Schwestern Schneeweiß das stimmungsvolle Ambiente für schöne Keramik und allerlei Genussvolles, während die zu Recht legendäre Hick »Gärtner- & Pflanzerei« von Stefan und Manuela Hick im wahrsten Sinn des Wortes prächtig erblüht. Alleine schon wegen der wunderschönen Weihnachtssterne ist dort ein Besuch Pflicht.

... und zwei der schönsten Klöster Österreichs

Mit vorweihnachtlichem Flair warten auch die beiden imposanten Klosteranlagen der Wachau auf: Unterhalb der barocken Mauern des Stiftes Melk verwandeln sich die Gassen und Plätze der Altstadt in ein Adventdorf, in dessen liebevoll dekorierten Ständen immer wieder Chormusik zu hören ist. Stift Göttweig präsentiert beim Klosteradvent edlen Christbaumschmuck und eine Vielzahl hausgemachter Köstlichkeiten von Ordensgemeinschaften aus dem ganzen Land. Wenn dann noch die Turmbläser spielen, wird es richtig wohlig, und der Panoramablick von der festlich geschmückten Terrasse ist ohnedies unübertrefflich.

In Krems wird die Altstadt zur Weihnachtsmeile, und zwar auf allen Ebenen und für alle Sinne. Über den Köpfen strahlen die Weihnachtslichter, und überall locken herrliche Düfte, kunstvolle Produkte und feine Schmankerl. Mehr als 200 Geschäfte, Gasthäuser und Hütten laden zum Verweilen und Gustieren ein. In den vielen kleinen Gassen kann man sich gut verliehen bei Drehorgelmusik und Punsch. Hinter jeder Ecke scheint ein neuer Geheimtipp zu warten. Die Kirchen sind festlich geschmückt und die Pfarren stellen ihre wertvollen Krippen aus.

Von Rittern auf einer echten Burgruine ...

Wie wohl das winterliche Markttreiben im Mittelalter war, lässt sich (schon an den November-Wochenenden) beim Burgadvent auf der Ruine Aggstein erleben. Die Höfe werden vom flackernden Feuer der Fackeln erleuchtet, Livemusik sorgt für gute Stimmung, und es duftet nach gebrannten Mandeln und würzigem Glühwein. Kinder können sich wie Burgknappen und Ritter fühlen oder bei einer Märchenstunde ins Staunen geraten. Im Rittersaal ist ein bunter Markt aufgebaut, wobei die Palette des dargebotenen Kunsthandwerks von handgenähten Lederprodukten über Keramik-Einzelstücke bis zu Spielzeug reicht.

... und echter Kultur in historischem Ambiente

Einen Besuch lohnt auch das Haus der Regionen im nostalgischen Kremser Ortsteil Stein. Ein wunderbares Zentrum für verschiedenste Wachauer Kulturaktivitäten, wo man allerlei Spannendes erfahren und ein hochkarätiges Adventprogramm erleben kann. Gleich nebenan, in der Kremser Kunstmeile, lässt es sich zudem herrlich flanieren zwischen Karikaturmuseum, Kunsthalle und dem neuen Architekturjuwel, der Landesgalerie Niederösterreich.

Apropos Kultur. Diese ist in der Wachau so vielfältig wie kaum anderswo. Dazu trägt nicht zuletzt das Festival »Wachau in Echtzeit« bei. Intendantin ist Publikumsliebling und Schauspielstar Ursula Strauss, eine Kennerin der Region, für die das Festival eine Herzensangelegenheit ist. An außergewöhnlichen Kulturorten präsentiert sie ein fein kuratiertes Programm mit Konzerten, Theaterveranstaltungen und Lesungen. Und sie eröffnet damit inoffiziell bereits Ende Oktober jene vorweihnachtlichen Wochen in der Wachau, die zu entdecken sich lohnt.



So schaut's wohl auch in der Backstube des Christkindls aus:

Alles duftet im
Café Elisabeth
(www.kalmucktorte.at),
wenn Konditormeisterin
Elisabeth Zottl ihr
verführerisches
Kekserl-Potpourri an
Vanillekipferln,
Eisenbahnern, Bären-
tatzeln, Florentinern,
Ischler Törtchen
und vielem mehr nach
ihren eigenen Geheim-
rezepten fabriziert.
Perfekte Mitbringsel
(nach Vorbestellung!),
ob als Geschenk oder
zum Selbergenießen.



Advent in der Wachau

Einen Überblick über die Veranstaltungen mit Terminen und Öffnungszeiten sowie Anfahrtsmöglichkeiten findet man auf der Website der Donau NÖ Tourismus: www.donau.com

Wachau in Echtzeit: Genau genommen keine Adventveranstaltung, aber großartig und überraschend im Programm. www.wachaukulturmelk.at

Burgadvent auf Aggstein: Mittelalterliches Treiben und festliche Marktstimmung im November auf der Burg. www.ruineaggstein.at

Kremser Adventzauber: Ab Ende November verwandelt sich die Kremser Altstadt in eine Weihnachtsmeile. www.krems.info/advent-in-krems

Melker Advent: Barockes Weihnachtsambiente in der Melker Altstadt. www.visitmelk.com

Nikolausmarkt Emmersdorf: Am 6. Dezember kommt der Nikolaus mit dem Schiff zum traditionellen Adventmarkt mit feinem Kinderprogramm. www.emmersdorf.at

Adventmarkt Weißenkirchen: An zwei Tagen im Advent, meist Ende November, gibt es Handwerkskunst im Renaissance-Ambiente des Teisenhoferhofes. www.weissenkirchen-wachau.at

Schallaburg: Ein Adventwochenende leuchtet das Renaissanceschloss im vorweihnachtlichen Glanz mit Kunsthandwerk regionaler Betriebe. www.schallaburg.at

Adventdorf am Taferlberg Maria Taferl: An einem der ersten Advent-Wochenenden mit Musikveranstaltung in der Basilika. www.mariataferl.at, www.basilika.at

Adventzauber in Göttweig: Klosterlicher Weihnachtszauber mit kulinarischen Spezialitäten und Kunsthandwerk. Anfang Dezember. www.stiftgoettweig.at

Grafenegger Advent: Festliche Atmosphäre im neugotischen Schloss und im Park an einem der ersten Wochenenden im Dezember. www.grafenegg.com

Hammerschmiede Aggsbach: 2 Nachmittage an einem Advent-Wochenende mit Märchenerzähler und Schauschmiedern. www.hammerschmiede-aggsbach.at

Wachauer Advent Schloss Dürnstein: Festliche Stimmung an drei Dezember-Wochenenden. Anfahrt auf der Donau ab Krems mit Sonderschiff MS Mariandl möglich. www.wachaueradvent.at

Advent im Spitzer Schloss: Musik, Tanz, Kunsthandwerk und Leckereien an einem Wochenende. www.spitz-wachau.at

Änderungen vorbehalten,
alle Termine siehe angegebene Websites.

Wachau GUIDE 2025

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

Koordination: Andreas Neuhuber

INFOADRESSEN

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

Darüber hinaus stehen für Anfragen bereit:

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

Tourismusverein Emmersdorf, 3644 Emmersdorf,
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

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

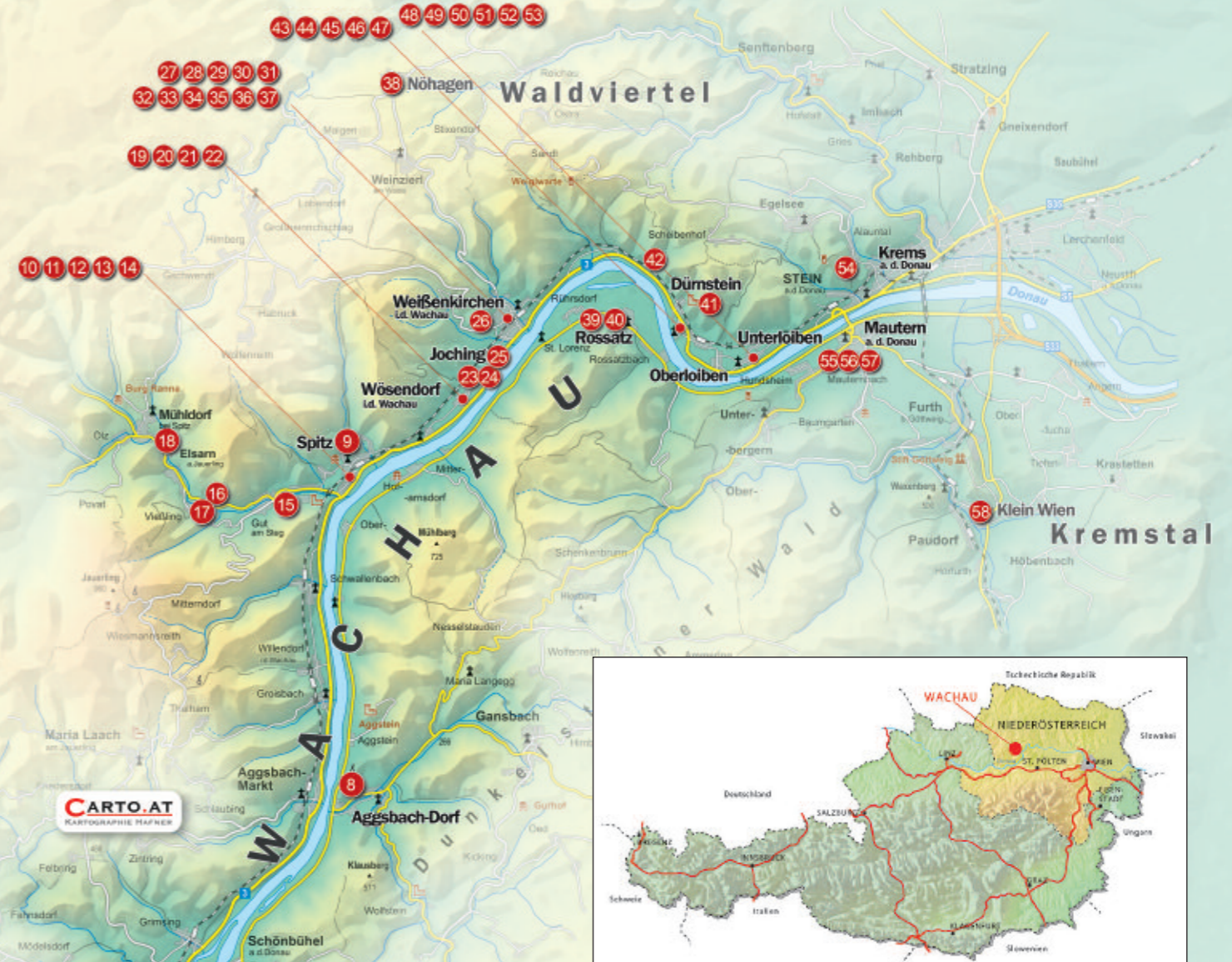
Stadtgemeinde Dürnstein, 3601 Dürnstein 132,
Tel. +43 (0) 27 11 / 219, office@duernstein.gv.at,
www.duernstein.at

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 – Mauritiushof	Weingut & Ferienwohnungen	Spitz
13 WeinSpitz & Strawanzer	Weingut & Heuriger, Hotel garni	Spitz
14 Laglers Hotel Weinberghof	Weingut & Hotel garni	Spitz
15 Johann Donabaum	Weingut & Gästezimmer	Spitz
16 Josef & Georg Högl	Weingut & Brennerei	Spitz
17 »Graben Gritsch« & Donauschlössel	Weingut & Heuriger	Spitz
18 Gasthof Weißes Rössl	Hotel & Restaurant	Mühlendorf bei Spitz
19 Weinhofmeisterei M. Hirtzberger	Weingut	Wösendorf
20 Hofmeisterei Hirtzberger	Restaurant	Wösendorf
21 Rudi Pichler	Weingut	Wösendorf
22 Erich Machherndl	Weingut	Wösendorf
23 Schmelz	Weingut	Joching
24 Weingut Holzapfel	Weingut, Brennerei, Gutsrestaurant & Wohnen	Joching
25 Jamek	Weingut & Restaurant	Joching
26 Weißenkirchen	Beliebter Erholungsort	Weißenkirchen
27 Hick	Gärtnerei	Weißenkirchen
28 Donauhof	Hotel garni	Weißenkirchen
29 Heinzele	Restaurant	Weißenkirchen
30 Schneeweiß	Wein & Keramik, Ferienwohnungen	Weißenkirchen
31 Donauwirt	Hotel	Weißenkirchen
32 Andreas & Martina Gattinger	Weingut	Weißenkirchen
33 Franz Zottl	Weingut & Gästezimmer	Weißenkirchen
34 Kirchenwirt	Hotel & Restaurant	Weißenkirchen
35 Winzerhof Lehensteiner	Weingut & Gästezimmer	Weißenkirchen
36 Karl Stierschneider »Kartäuserhof«	Weingut	Weißenkirchen
37 Jäger	Weingut & Heuriger	Weißenkirchen
38 Schwarz	Restaurant	Nöhagen
39 Landgasthof Essl	Restaurant	Rossatz
40 Sigl	Weingut	Rossatz
41 Dürnstein	Sehenswerter Ort	Dürnstein
42 Pfefferl	Hotel-Restaurant & Weingut	Dürnstein



EINE AUSWAHL DER BESTEN ADRESSEN IM ÜBERBLICK



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

DONAU-SCHIFFFAHRT

Die UNESCO-Welterberegion Wachau einmal aus einem anderen Blickwinkel entdecken ist immer ein Erlebnis. Die modernen Linienschiffe der DDSG laden zu lohnenswerten Ausflugsfahrten zwischen Melk und Krems ein.



Foto: Michael Liebert

LINIENSCHIFFFAHRT FAHRPLÄNE 2025

HAUPTSAISON 26. 4. BIS 5. 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
Weißkirchen		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
Weißkirchen			15.35	
Dürnstein	12.30	15.10	15.55	17.50
Krems/Stein	12.50	15.30	16.15	18.10

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

WEITERE INFORMATIONEN, AUCH ZU SPEZIELLEN THEMENFAHRTEN:
DDSG Blue Danube, Tel. +43 (0) 1 / 588 80-0, www.ddsg-blue-danube.at

NEBENSAISONEN

29. 3. BIS 25. 4. UND 6. 10. BIS 2. 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
Weißkirchen		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
Weißkirchen		15.35
Dürnstein	15.10	15.55
Krems/Stein	15.30	16.15

MIT DER FÄHRE

Für einen – sehr lohnenswerten – Uferwechsel gibt es drei Möglichkeiten. Mit den beiden Rollfähren können auch Autos übersetzen, mit der Motorfähre nur Fußgänger und Radfahrer.



Foto: Michael Liebert

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.weissenkircheninderwachau.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.

Tagesticket für Busse und Fähren: € 12,-
 Während Marillenblüte/ Saisonauftakt
Tagesticket Plus für Busse, Fähren und die Wachaubahn: € 14,-
www.vor.at/wachau

FÄHRE DÜRNSTEIN – ROSSATZ (www.faehe-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.

AUF & AN DER DONAU

BOOTSTOUREN WACHAU:

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

MS MARIANDL: Ausflugsstschiff 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

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

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

FREIBÄDER: Spitz und Kuenringerbad Dürnstein



Foto: Michael Liebert



Foto: Frank Heuer

WACHAUBAHN

Verkehrt zwischen Krems und Emmersdorf – **Tipp:** Unbedingt Zwischenstopps in den zauberhaften Ortschaften einplanen. www.noevog.at
Bahn-Anreise in die Wachau: Mit der Franz-Josefs-Bahn von Wien über Krems sowie auf der Westbahnstrecke. www.oebb.at



Foto: Wachaubahn, NB-Wegebauer

LINIENBUS

Sehr gut vernetztes **Buslinien-System**, Touren praktisch kombinierbar mit öffentlichen Verkehrsmitteln, mit dem Fahrrad bzw. Auto oder zu Fuß. www.anachb.vor.at oder zum Download:



Foto: Frank Heuer

VERLEIHSTATIONEN – EINE AUSWAHL

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

DÜRNSTEIN

• Hotel Schloss Dürnstein

• Hotel Donauhof, An der Donau 40

• Hotel Zum Schwarzen Bären, Marktplatz 7
 • Landhotel Wachau, Luberegg 20

KREMS

• Wachau Explorer, Untere Landstraße 23

MARIA TAFERL

• Bike-Shop Steindl, Maria Taferl 4

MAUTERN

• Rent a Wachau Bike, Austraße 50
 • Yukon Wachau, Austraße 82

MELK

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

MÜHLendorf

• Gasthof Weißes Rössl, Markt 17

SPITZ

• Wachau Touristik Bernhardt, Laaben 1

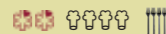
NEXTBIKE: Nach Registrierung (www.nextbike.at, T. +43 (0) 27 42 / 22 99 01) stehen zahlreiche Stationen für Abholung und Rückgabe bereit.

SEGWAY: Thorsten Busch (Segway-Wachau, Spitz, www.segway-wachau.at) hat sowohl für Anfänger wie auch Fortgeschrittene spannende Touren am Programm.

RESTAURANTS IM ÜBERBLICK

GENIESSERHOTEL & RESTAURANT LANDHAUS BACHER

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



4-Hauben-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 weltoffene Interpretation der österreichischen Küche, wobei auch der vegetarischen Ausrichtung ein eigenes Menü gewidmet ist. So himst er auch regelmäßig Auszeichnungen ein – wie Gault-Millau-Koch 2009, A-la-Carte-Küchenchef 2024 oder Spitzenkoch 2024 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 Österreichs sowie ein Pionierbetrieb, der seit 1971 biodynamischen Weinbau betreibt. Im romantisch-nostalgischen Salon 77 können die hochwertigen Weine verkostet sowie die Produkte von »dieNikloai«, der ersten demeterzertifizierten Traubenkosmetikmarke 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 Mangalitzaschweine wachsen unter besten Bedingungen heran. Für den verführerischen Abschluss sorgen Eva Schickhs Desserts. Attraktive Mittagsmenüs. Hausgemachte Mitbringsel: Marillenmarmelade, Marillen- und Nusschnaps.

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

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

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

HOTEL & RESTAURANT RICHARD LÖWENHERZ

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 einmalig 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 verfeinertem Regionalismus und traditionell österreichischen Klassikern, die in einem gut sortierten Weinkeller ihre würdige Abrundung findet.

Öffnungszeiten und aktuelle Speisekarte auf www.richardloewenherz.at

HOTEL & RESTAURANT SCHLOSS DÜRNSTEIN

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



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

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



Traditionelle Wirtshausklassiker modern zu interpretieren und so Tradition und Innovation zu verbinden ist eines der Herzensthemen von Marie-Theres und Philipp ESSL und ihrem Team. Im Landgasthaus ESSL wird dem Wirtshaus gefrönt und gleichzeitig der kreativen, frischen Jahreszeitenküche eine Bühne geboten. Die besten Produkte, Aromen aus den verschiedensten Küchen dieser Welt, Konsistenzkontraste und das Zusammenspiel der Geschmäcker prägen die wunderbaren Gerichte. Ergänzt um eine Weinkarte in der sich altbekannte Namen, junge Newcomer und unbekannte Schätze der Weinwelt aneinanderreihen.

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
kreams@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 Verbundenheit des Hauses mit der Region zum Ausdruck bringt. Konsequentes Qualitätsdenken zeichnet die Küche aus, die regionale Traditionen mit zeitgemäßer Internationalität verbindet. Dass im führenden Hotel von Krems die Weinkarte erstklassig ist, versteht sich von selbst. Extra-Tipp: Die Skybar eröffnet von Juni bis September eine einmalige Fernsicht.

Küchenzeiten und Ruhetage auf Anfrage.

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 aufziehen: traditionelle, bürgerliche Spezialitäten mit zeitgemäßem Esprit und pfliffigen Ideen. Entenleberterriner, 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 · Fax 206-8
info@pfeffel.at
www.pfeffel.at



»Gesund und gut soll's sein...« – mit diesem Motto erwartet das Gartenhotel-Team seine Gäste: das großzügige Frühstück vom Buffet im Restaurant.Himmelsstiege, Kaffee und Snacks im neuen Salettl oder den Sonnenterassen, Entspannung in der Lounge mit Blick auf die Weinberge oder ein Glaserl Wein vom eigenen Weingut an der Hotel.Bar. Verarbeitet wird vieles aus dem eigenen Garten, kredenz als Genießeramenü im Restaurant.Himmelsstiege, wofür Seniorchef Leopold Pfeffel auf über 2.000 m² Gemüse und Kräuter anbaut. Das Obst kommt von den eigenen Bäumen, wie die berühmte Wachauer Marille, die unter anderem auch zu einem feinen Edelbrand verarbeitet wird. Abgerundet wird die Landwirtschaft durch die hauseigene Imkerei.

Ruhetag: So; **Küche:** 18.30 – 21.00 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 Weißenkirchen, ist gelebter Inbegriff für beste niederösterreichische Wirtshauskultur. Gastgeber Erwin Schwarz versteht sich auf hinreißende, ländliche Schmanckerln in höchster Perfektion, wie Kalbsrücken aus der Pfanne, knuspriger Holzofen-Schweinsbraten, Waldviertler Knödel oder Topfenschupfnudeln mit Marillenröster. Zudem entwickelt er aus dieser Bodenständigkeit immer wieder spannende, moderne Gourmetkreationen. Top: die regelmäßig vom »Wine-Spectator« ausgezeichnete Weinkarte.

Ruhetage: Mo, Di, 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.

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 heimeligen Stuben unter prächtigen Gewölbem und auf seine einladende Terrasse beim neuen Hotelgarten. Die verfeinerte regionale und saisonale Küche, beispielsweise Waldviertler Karpfen, Kalbsrahmbeuschel oder Rehgerichte, überzeugt durch ihre geschmackvoll-traditionelle Zubereitung. Als hervorragend sortiert erweist sich die Weinkarte mit Weinen der führenden Winzer Österreichs. **Tipp:** Kirchenwirt und Dependence 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 Einkehradresse 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 modernen Zeitgeist zubereitet. Auf den Teller kommen heimische Karpfen, Zander, Saiblinge, Welse und Forellen – durchwegs natürlich von besten Lieferanten. Süßer Abschluss sind in jedem Fall die köstlichen Desserts. Perfekt ist auch das Weinangebot mit unter anderem allen führenden Winzern der Wachau.

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

WIRTSCHAUS & HOTEL WEISSES RÖSSL

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



Im beschaulichen Mühlendorf 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 Maishendfilet »Saltim Bocca«. Einplanen sollte man dabei auch unbedingt noch ein verführerisches Dessert, etwa die gebackenen Holunderblüten mit Erdbeersorbet oder die wunderbaren Mohnnudeln mit Zwetschkenröster. Keine Wünsche offen lässt ebenso die mit rund 150 Positionen sehr gut aufgestellte Weinkarte.

Küche: 11.30 – 14.30 Uhr und 18.00 – 20.30 Uhr.
Ruhetage: 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 Marillenknödel werden ergänzt um Gerichte aus einer behutsam verfeinerten, zeitgemäßen Küchenlinie, die gekonnt Altes und Neues kombiniert.

Ruhetage: So, Mo. Küche: Di bis Do 11.30 – 15.30 Uhr, Fr 11.30 – 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



Empfohlen im Guide Gault Millau



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

Kein Ruhetag; Küche: 12.00–20.30 Uhr.

HOTEL WACHAU & RESTAURANT WACHAUER STUBE

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

Empfohlen im Guide Gault Millau



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

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.

Ruhetag: 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 Traditionelles, wie Tafelspitz und gebratene Blutwurst, ergänzt um besondere Gerichte, wie Huchenfilet mit Marillenravioli oder Rhabarber-Krautfleckerl mit Kalbsbries. Einen wunderbaren Überblick bietet die beliebte Etagere. Viele Spezialitäten, Weine und Destillate gibt's auch zum Mitnehmen.

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

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 Hartmuth Rameder und Erwin Windhaber. Während Rameder mit seinem Team für angenehmes Wohlbefinden sorgt, begeistert Windhaber als Küchenchef mit erlesenen Spezialitäten. Bei den Gerichten paart sich kreative Raffinesse perfekt mit regionalen Wurzeln, das Weinangebot mit 2.000 Positionen ist absolut top, und für zu Hause lohnt ein Blick in die verführerische Greißlerei. **Tipp:** Prachtige Räumlichkeiten im 1. Stock für private Feiern bis 100 Personen (siehe Bild).

Küche April bis Okt.: Mo+Sa 12.00 – 14.00 und 18.00 – 21.00 Uhr, Do+Fr 18.00 – 21.00 Uhr, So 12.00 – 21.00 Uhr.
Ru: Di+Mi. Nov. bis März: Do+Fr 18.00 – 21.00 Uhr, Sa 12.00–14.00 und 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.gasthaus-prankl.at



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

Ruhetage: 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



Empfohlen im Guide Gault Millau



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 Küchentraktion bei bürgerlichen Gerichten, die zugleich immer einen pfiffig-modernen Touch aufweisen. Hausspezialitäten sind das Waldviertler Knödelreindl, herzhaftes Wildgerichte und der Schokoauflauf mit Hollerkoeh. 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, frische 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



(im Panoramarestaurant)



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

Küche: 7.00 – 10.30 Uhr (Frühstück), 12.00 – 13.30 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 familiengeführte 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 »Wachauf-SPA« fühlt man sich dem Himmel so nah – mit Infinity-Pool, Panoramasauna, Infrarotkabine, Sole-Dampfbad, Wald4tel-Textilsauna, Biosauna, Fitnessraum, Sky Lounge, FITamin-Lounge, kuscheligen Ruheräumen und im hotel-eigenen Park mit Outdoorpool (saisonal). 80 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

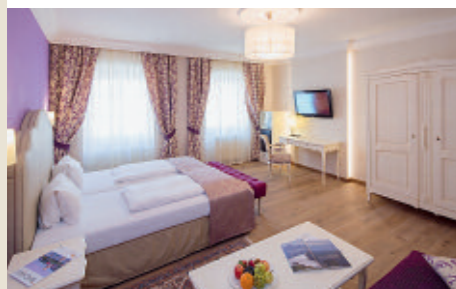


Foto: Lachlan Blair

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 Konditoreis der Stadt. Ideal auch die Lage direkt am Radweg (kostenlose Räder für Hausgäste): Zu Fuß erreicht man bequem Stift Melk mit Barockgarten, Schiffstation und die Wachauarena für Kulturgebeisterte.

Betriebsferien: Ca. 3. Januar bis 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 ****

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

Betriebsferien: 23. Dezember bis ca. 5. Januar.

3390 Melk · Am Wachberg 3 · T 02752 / 525 31 · F 525 31-13
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 Seminarraum 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 Schifffahrten auf der Donau. Für einen gelungenen Tagesausklang empfiehlt sich eine Weinverkostung in der hauseigenen Vinothek.

Betriebsferien: Zwischen Januar und Februar auf Anfrage.

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



Foto: Pichlers Wohnhilfadressen

HOTEL DONAUHOF ****

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

Betriebsferien 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



Foto: 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 Gast im idyllischen Garten samt Schwimmteich sowie im Wellnessbereich, unter anderem mit Sonnendeck und Saunawelt, auch das wohlige Entspannen leicht gemacht. Oder man relaxt auf der großzügigen Terrasse mit herrlichem Panoramablick auf Donau und Weinlandschaft. Angenehm erholt genießt man abends die kreativen Spezialitäten der vorrangig heimisch orientierten Küche.

Betriebsferien: 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: Petr Blaha

GASTHOF PRANKL ***S

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

Betriebsferien: Dezember bis Mitte Februar.

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



Foto: Martina Siebenhandl

WIRTSCHAUS & 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@7handl.at · www.7handl.at



Foto: Monika Löff

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 ****

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

Betriebsferien: Januar, Februar

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

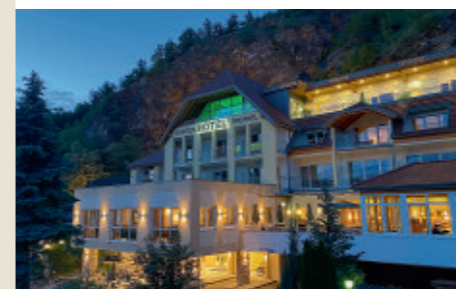


Foto: Karoline Pfeffer

GARTENHOTEL PFEFFEL GMBH ****

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

Betriebsferien: Dezember bis Anfang März.

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



HALLENBAD IM / AM HAUS



FREISCHWIMMBAD AM HAUS

HOTELS MIT RESTAURANTS



Foto: Nicolaj Koraus

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

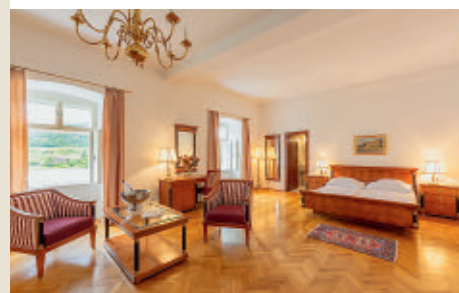


Foto: Chris Saupper

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: 14. Oktober 2024 bis 15. April 2025 und ab 16. Oktober 2025.

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



Foto: Steigenberger Hotels GmbH

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 angeschlossenen Wintergarten und der Weinbergterrasse mit Blick auf prämierte Reblagen. Einzigartig ist der neu gestaltete 3.000 m² große Wellness- und Gesundheitsbereich mit Infinity-Innenpool, Schönheits- und Behandlungslogen, 100 m² Fitness mit Aussicht, Therapieabteilung, Panoramasaunen und Waldsauna, Ruhebereiche mit offenen Kaminen und einer Poolbar über den Dächern von Krems und zugleich mitten in den Weinbergen.

Keine Betriebsferien.

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



Foto: Petr Blaha

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



Foto: Schickh

LANDGASTHOF SCHICKH ***

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

Betriebsferien: 14 Tage im Februar/März.

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

Restaurant-Bewertungen – Was die Symbole bedeuten

GAULT MILLAU

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

FALSTAFF

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

WIRTSCHAUSFÜHRER ÖSTERREICH

- Nachhaltig wirtten

MICHELIN ÖSTERREICH

- 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



Foto: Petr Blaha

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 designte »wein.kost.bar« samt Panoramaterrasse mit Blick auf Schloss, Kirche und Weingärten.

Betriebsferien: November bis März.

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

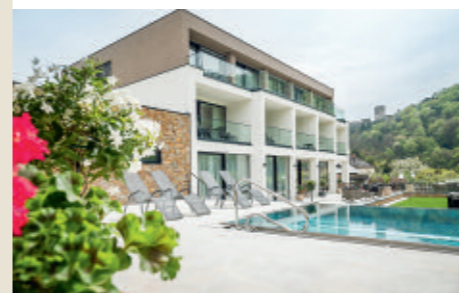


Foto: Alexander Pfeiferl

BOUTIQUEHOTEL WEINSPITZ ****

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

Betriebsferien: Mitte November bis Mitte März.

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



Foto: Nimo Zimmerhackl

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



Foto: Wachsmann-Verlags GesmbH

HOTEL GARNI DONAUHOF ****

Im Donauhof beginnt jeder Tag mehr als vielversprechend: 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 Insider Tipps aufwarten. Die hübschen Gästezimmer präsentieren sich überaus gemütlich und laden zum Entspannen nach einem ereignisreichen Ferientag. Abends trifft man sich in der Weinstube »Donauüberl« 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



Foto: Donauwirt

HOTEL GARNI DONAUWIRT – SEIT 1867 ****

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

Betriebsferien: November bis Anfang April.

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



Foto: Frank Heuer

AD VINEAS GÄSTEHAUS NIKOLAIHOF

Elisabeth und Martin Samek

Der Nikolaihof in Mautern gilt mit seinen erlesenen Produkten nach streng biologisch-dynamischen Richtlinien als beliebter Treffpunkt für Genießer. Im nur wenige Schritte entfernten ad vineas Gästehaus stehen liebevoll ausgestattete, 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 Naturbadeteich 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

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

Betriebsferien: Variabel.

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



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 Verkostraum sowie Veranstaltungsraum inklusive Show-Küche. Tipp: Mit dem topmodernen »kalmuck Loft« steht oberhalb des innovativen Kalmuckkellers eine weitere Ferienwohnung mit Blick auf Wachauer Spitzenlagen bereit. Ebenfalls neu: Tiefgarage beim Mauritiushof.

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

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



Foto: Theo Kust

BAROCK-LANDHOF BURKHARDT

Das kleine Landschlösschen war ein einstiger Weinlesehof, welcher zur Barockzeit umgestaltet wurde und sich nun seit acht Generationen im Besitz der Familie Burkhardt befindet. Ein großer Obstgarten, eine rosenumrankte Liegewiese und zwei Sonnenterrassen mit Weitblick auf Weinberge und Garten sorgen für Entspannung pur. Die liebevoll gestalteten Ferienwohnungen (40–70 m²) verfügen über modernen Komfort und sind mit eigenem Wohn- und Schlafraum sowie Kitchenette ausgestattet. Die eleganten Superior-Doppelzimmer (30–40m²) im Neo-Barockstil bieten Wohnkomfort auf höchstem Niveau. Dank bester Lage im Dorfkern von Spitz sind Kirchplatz, Donau, Bahnhof, Supermarkt und viele Winzer und Heurige in wenigen Gehminuten erreichbar.

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 Maisonetten-Wohnungen in einem, vermutlich aus dem 16. Jh. stammenden, denkmalgeschützten Barockgebäude in St. Michael (siehe Bild), wofür u.a. der ehemalige Weinkeller der Pfarre einer aufwendigen Renovierung unterzogen wurde. Zum anderen in einem mehr als 500 Jahre alten, denkmalgeschützten Renaissancehof in Wösendorf mit 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 (Durchgangszimmer), großem Wohn- und Essbereich, voll ausgestatteter Küche (Herd, Backofen, Geschirrspüler, Kaffeemaschine samt Tabs, Kühlschrank mit Gefrierfach, etc.), Bad, 2 WCs sowie großer Sonnenterrasse 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 Stalztadln« aus dem 17. Jh. in Weißenkirchen beherbergen nicht nur den kunstvollen Shop »Wein & Keramik«, der mit edlen Weinen aus dem eigenen Weingut, schmucken, selbstgemachten Keramik-Produkten, feinen Haus-Marmeladen u.v.m. zum genussvollen Stöbern lädt, sondern auch drei liebevoll gestaltete Ferienwohnungen. Die Ausstattungen bestehen aus Vorraum, Küche, Bad/WC, Wohnraum mit Schlafbereich, Radio, Sat-TV und kleiner Bibliothek. Auf Wunsch sind sie auch als Zimmer mit Frühstück buchbar.

Betriebsferien: Keine.

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



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 Sektf Frühstück 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 Wohnadresse im Zentrum von Weißenkirchen. Die mit 4 Blumen ausgezeichnete Privatziperpension 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«



Attraktiver und gut ausgestatteter Urlaubsbauernhof mit komfortablen Zimmern und Ferienwohnungen.



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

IMPRESSUM: Eigentümer, Herausgeber und Verleger: ARGE Qualitätstourismus Wachau, vertreten durch Klaus Wagner, c/o Genießerhotel Landhaus Bacher, A-3512 Mautern, T +43 (0) 27 32 / 82 937. **Redaktionelle Konzeption und Leitung:** Dr. Wolfgang Neuhuber, c/o ART Redaktions-Team GesmbH, A-5082 Fürstenbrunn, Tannenweg 8, T +43 (0) 662 / 82 21 27, office@artmail.at, www.art-redaktionsteam.at. **Redaktionelle Koordination:** Andreas Neuhuber. **Textredaktion:** Petra Bader, Roland Graf, Wolfgang M. Gran, Barbara Hutter, Ulrike Karl, Andreas Neuhuber, Dr. Wolfgang Neuhuber, Jürgen Schmücking, Johanna & Erwin Uhrmann. **Bildredaktion:** Petr Blaha, Markus Haslinger (extremfotos.com), Frank Heuer, Johannes Kernmayer, Herbert Lehmann, Michael Liebert, Monika Löff, Gregor Semrad, Günter Standl und aus den Archiven der Betriebe, Veranstaltungsagenturen und Tourismusverbände. **Cover:** Schloss Schönbühl © Huber Images/Günter Gräfenhain. **Kartografie:** © CARTO.AT – Hafner, A-4596 Steinbach an der Steyr. Topografische Rohdaten: © BEV 2024, 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:** repowerk.at, Harald Pawlik, A-5082 Grödig b. Salzburg. **Druck:** Druckerei Berger, A-3580 Horn. Das Wachau-Magazin entstand mit Unterstützung der Donau Niederösterreich Tourismus GmbH. Alle Angaben ohne Gewähr! Für Irrtümer und Druckfehler wird keine Haftung übernommen.

AUSGEWÄHLTE HEURIGE & WEINSTUBEN

HEURIGER »ZUM STRAWANZER«

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



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

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

HEURIGER DONAUSCHLÖSSEL

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



Der Graben Gritsch ist unter Weinkennern kein Unbekannter, das Weingut im Spitzer Graben überzeugt Jahrgang für Jahrgang mit hervorragenden Ergebnissen. Sehr schön an der Donau gelegen bilden Stuben und Sonnenterrasse den stimmigen Rahmen zum Entdecken der Weine aus dem eigenen Anbau. Ergänzend dazu werden liebevoll zubereitete Spezialitäten – kalt und warm – serviert, bis hin zum Marillenpalatschinken als süße Verführung.

Geöffnet: März bis Spätherbst immer Do bis So 11 bis 22 Uhr (Küche 12 bis 20 Uhr).

LAGLERS WEIN.KOST.BAR

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



Weinliebhaber sollten unbedingt Familie Laglers *wein.kost.bar*, untergebracht im 4-Sterne-Hotel garni Weinberghof, einen Besuch abstatten. An schönen Tagen genießt man die herausragenden Weine des familien-eigenen Weinguts am besten auf der Terrasse inmitten der Weingärten, innen lädt ein gemütliches Ambiente zum Verweilen. Kulinarische Spezialitäten wie Flammkuchen, Schaf- und Ziegenkäse sowie Wildspezialitäten und Antipasti bilden die passende Begleitung. Dazu können die hauseigenen Weine, Spezialitäten aus der Region und Geschenkartikel erworben werden.

Öffnungszeiten: siehe Homepage.
Betriebsferien: November bis April.

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.

KELLERSCHLÖSSEL-HEURIGER

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



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

Termine und Reservierung auf www.domaene-wachau.at/events

ATRIUM HEURIGER SILBERBICHLERHOF FAMILIE HUTTER

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



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

Öffnungszeiten auf Anfrage.

PULKER'S HEURIGER

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



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

Geöffnet: März bis November 2024 wochentags ab 14 Uhr, Sa, So und Feiertage ab 12 Uhr; Ruhetag: Mi

WEINGUT SCHMELZ

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



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

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

Geöffnet: Termine auf Anfrage bzw. siehe Website.

HEURIGER JÄGER

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



Das 1838 erbaute und unter Denkmalschutz stehende Anwesen begeistert nicht nur mit seinen ausgezeichneten Weinen, sondern verwandelt sich auch zweimal jährlich zum nostalgischen Rahmen für einen feinen Heurigen, der 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 Weinkäse und Salami über Schweinsbrüstl und Schafwurst mit Krentopfen bis zu Linsensalat mit geröstetem Speck.

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

HEURIGER FRANZ ZOTTL

3610 Weißenkirchen
Weitenbergweg 105
T 02715 / 23 25
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-Buffer mit hausgemachten Spezialitäten.
Geöffnet: Jeweils 3 Wochen im Juni und im August

vinaria präsentiert:

wachau GOURMET festival

3. bis 17. April 2025

www.wachau-gourmet-festival.at



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

Zeitreise



Fotos: Frank Heuer (3), Johannes Kermayer (1)

Alles andere als langweilig! Das Schifffahrtsmuseum in Spitz ist ein kleines Juwel, sowohl architekturhistorisch wie auch mit seiner lebendigen Sammlung rund um die Geschichte der Donau als wirtschaftliche Lebensader. Zudem birgt es das berühmte Weinarchiv der Vinea Wachau.

Mehr als 50 Pferde waren einst nötig, um die Lastenschiffe gegen den Strom zu ziehen – anschaulich dargestellt durch eines der zahlreichen Modelle der sehr unterhaltsam aufgebauten Ausstellungsräume. Diese sind in ihrer barocken Ausgestaltung für sich alleine schon sehenswert, widerspiegeln sie doch auf eindrucksvolle Weise die historische Bedeutung des Erlahofes. Am Eingang des Spitzer Grabens gelegen, diente er als repräsentativer Lesehof des niederbayrischen Benediktinerklosters Nieraltaich. Die gezeigten Objekte zeigen die Entwicklung der Schifffahrt bis zu den ersten Dampfschiffen und geben auch einen lebendigen Einblick in das Leben der Schiffsleute. Audio- und Videostationen stehen zur Verfügung, empfehlenswert

ist aber eine geführte Tour (Anmeldung notwendig). Zu bestimmten Terminen ist ein Besuch mit einer kommentierten Weinverkostung im Prälatsaal kombinierbar, der übrigens auch für standesamtliche Hochzeiten buchbar ist.

DAS SAGENHAFTE WEIN-ARCHIV

der Vinea Wachau lagert in den Kellergewölben des Erlahofes. Hier erlebt man die Wachauer Weintradition – inkl. Verkostung – hautnah! Das normalerweise verschlossene Archiv birgt eine Welt voller Geschichten und historischer Schätze rund um diese Weltklasse-Weinregion. Anmeldung im Schifffahrtsmuseum.

www.vinea-wachau.at, www.donau.com

Schifffahrtsmuseum Spitz, Spitz an der Donau, Auf der Wehr 21, April bis Oktober täglich 10 bis 16 Uhr
www.schifffahrtsmuseum-spitz.at

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.



Foto: Die Abbilderei

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 Genuss-Erlebnisse auch als Gutscheine 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

ZU ZWEIT EINMALIG: RÖMERQUELLE & WEIN.


RÖMER
QUELLE®



© 2024 Römerquelle Trading GmbH

EIN HOCH
AUF DIE TIEFEN.

SCANNEN &
ENTDECKEN

