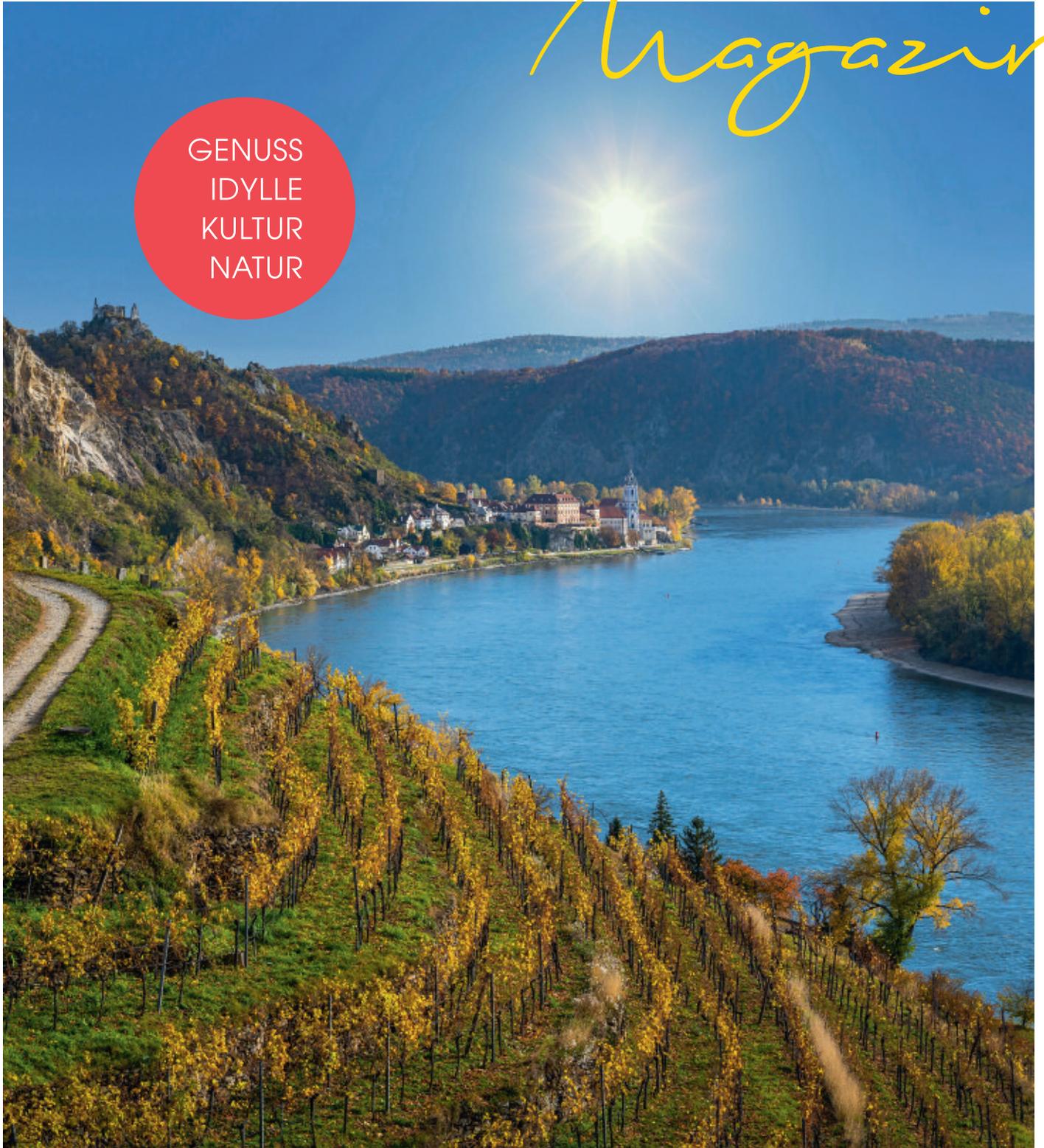


WACHAU

REISEN IN EINE DER SCHÖNSTEN REGIONEN EUROPAS

Magazin

GENUSS
IDYLLE
KULTUR
NATUR



Alles Bühne! DIE WELTERBEREGION ALS FANTASTISCHE KUNSTKULISSE.
ECHTE WIRTSCHAUSKÜCHE & VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN. FEINSTE WEINE.



Die Seele des
Waldviertels
ist goldgelb.



Waldviertel pur.

Wir brauen mit Leidenschaft nach
unserem Geschmack großartige Biere, die
so sind, wie wir finden, dass sie sein sollen.

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



EDITORIAL



Foto: Heli Mayr / Werbegemeinschaft Donau

SILVIA SCHNEIDER

LIEBE FREUNDE UND GÄSTE DER WACHAU!

Wenn ich Wachau höre ... werde ich immer etwas wehmütig. Ich denke dann an die wunderschönen Fahrradtouren, die ich mit meinem Vater dort geradelt bin. Entlang der Donau, mit Stift Dürnstein im Blick und den Pedalen fest im Schwung.

Unterwegs machten wir immer halt bei einem Heurigen entlang des Weges. Dann gab es Speckbrot, Most und Kuchen zur Stärkung. Noch heute zehren mein Vater und ich von diesen süßen Erinnerungen und sprechen oft davon.

Die Wachau ist für mich, auf seltsame Weise, in Gedanken immer irgendwie »aprikosenfarben«. Ich sage bewusst Aprikose, obwohl sie hier in Österreich doch definitiv eine Marille ist und auch nur so genannt werden darf – aber A-P-R-I-K-O-S-E – klingt so verheißungsvoll.

Süß und warm ... es klingt nach Sommer und lauen Abenden. So ist mir die wunderschöne Wachau am allerliebsten im Sinn. Aprikosenfarben – mitten in der Marillenblüte – mit gut gelaunten Gästen in den Gärten und der Hoffnung auf eine ereignisreiche, heiße Jahreszeit.

Die Wachau ist nämlich auch Romantik und Sterne schauen. Am besten nach einem der vielen Sommertheater, die gerne launige Stücke zum Besten geben, um so die Zuschauer beschwingt in die Nacht zu entlassen. Noch ein Gläschen kühler Wein nach dem letzten Vorhang und dann schnell ins Bett mit der oder dem Liebsten an der Hand.

Ach ... wie schön bist Du doch! Du Donaugeborene!
Du aprikosenfarbene Verheißung entlang meiner Radstrecke.
Du süße, fruchtige Verführerin.
Auf ganz bald ... in diesem Sommer ... meine wunderschöne Wachau.

Ihre

Silvia Schneider

Ihre TV-Karriere startete Silvia Schneider 2005, mittlerweile ist sie längst im deutschsprachigen Raum durch erfolgreiche Formate wie »Pink!«, »Guten Abend Österreich«, »Miss Austria«, »Game of Chefs« oder ihrer ORF-Kochshow »Silvia kocht« ebenso bekannt wie beliebt. Dazu führt sie eine eigene Produktionsfirma, dreht TV-Spots und Anwendungsvideos für die Beautybranche, und feiert auch als Modedesignerin mit außergewöhnlichen Kollektionen Erfolg um Erfolg.



PURE FORM

Ausdruck reinsten Liebe
kraftvoll leuchtend in Feingold
sinnlich klar in Platin
verbunden ein Leben lang

KALTEIS /21

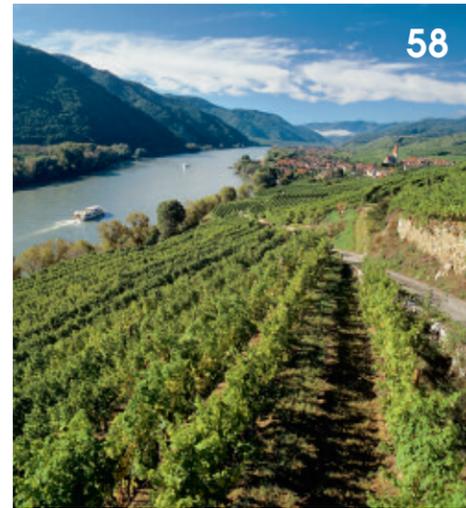
Goldschmied

A-3500 Krems
43 (0) 2732 70 647

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



08



58

INHALT

- 06 **FAMILIE HIPFINGER** – Insider-Tipps rund um das barocke Melk
- 08 **ALLES BÜHNE** – wie Schlösser, Klöster, Dörfer und sogar Weinterrassen zur märchenhaften Kulisse für Musik und Theater werden
- 20 **ROMANTISCHER SEITENWECHSEL** – mit der Donauzille auf Entdeckung am Südufer
- 24 **WANDERERLEBNIS JAKOBSWEG** – von Melk über Schloss Artstetten nach Maria Taferl
- 26 **KURIOSER KIRCHENSCHÄTZE** – von biblischen Comics und falschen Heiligen
- 28 **SHOPPINGBUMMEL** – meisterhafte Handwerkskunst
- 32 **VEGGIE-STYLE IM DONAUTAL** – feinsten Genuss mal ganz ohne Fleisch & Fisch
- 42 **NEWS FÜR GENIESSER** – spannende Neuheiten aus Gastronomie und Manufaktur
- 48 **KULINARISCHE LANDPARTIE** – echte Wirtshauskultur an der Donau / Teil 2
- 54 **WARME POOLS & COOLE BLICKE** – Baden mit Panorama
- 56 **GEHEIMTIPP FERIENHÄUSER** – vom schmucken Cottage bis zum Barockstöckl
- 58 **DER FEINE UNTERSCHIED** – wie das Terroir der Weinrieden die Weine prägt
- 68 **STEINFEDER, FEDERSPIEL & SMARAGD** – Emmerich H. Knoll über die perfekte Orientierungshilfe für Weingenießer
- 72 **WEINGÜTER** – ausgewählte Top-Adressen im Überblick
- 74 **WEIN-SZENE** – aktuelle News und außergewöhnliche Auszeichnungen
- 78 **DER PFARRER UND DIE SINGENDEN WEINE** – von einem Geistlichen, der mit Weingläsern die Welt eroberte
- 82 **KULTURTERMINE 2024** – die schönsten Musik- und Theater-Events des Jahres
- 86 **AUSSTELLUNGEN 2024** – die spannendsten Ausstellungen des Jahres
- 88 **WACHAUER FERIENPLANER** – der große Info- und Serviceteil
- 94 **EMPFEHLENSWERTE RESTAURANTS IM ÜBERBLICK**
- 98 **EMPFEHLENSWERTE HOTELS, HOTEL GARNIS UND URLAUB BEIM WINZER IM ÜBERBLICK**
- 103 **IMPRESSUM**
- 104 **EMPFEHLENSWERTE WEINSTUBEN UND HEURIGE IM ÜBERBLICK**
- 106 **EPILOG: DER KÜNSTLER-STAMMTISCH** – ein Stück Wachau-Geschichte im Hotel Richard Löwenherz

32



Foto: Günter Standl



*Idylle in der UNESCO Welterberegion –
Blick über die Weinberge auf die Donau und
das mittelalterliche Städtchen Dürnstein.*

Foto: auergraphics/stock.adobe.com



48

Der neue vollelektrische ID.7



Jetzt bestellbar
ab € 59.990,-¹

Der neue ID.7 Pro fährt bis zu 620 Kilometer mit nur einer Ladung.
Nur jetzt: Assistenz- und Komfortpaket im Wert von € 2.966,- kostenlos ².

¹ Alle Preise sind unverbindlich empfohlene, nicht kartellierte Richtpreise inkl. NoVA u. MwSt. ² Befristete Aktion bis 14.02.2024 (Kaufvertrags-/Antragsdatum). Stromverbrauch: 14,1 – 19,2 kWh/100 km. CO₂-Emission: 0 g/km. Symbolbild. Stand 10/2023.



das Autohaus Ihres Vertrauens
meisner

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

Insidertipps

FAMILIE HIPFINGER

Uschi, Bruder Jochen und seine Gattin Kirstin Hipfinger führen mit großer Leidenschaft das Hotel Wachau in Panoramalage über Melk und verraten uns, was man nicht versäumen sollte.

www.hotel-wachau.at



Foto: Eva Jammernegg



Foto: Frank Heuer



Foto: Loxpix



Foto: Frank Heuer



Foto: extremfotos.com

(4) Das imposante **STIFT MELK** gehört ohnehin zum Pflichtprogramm, aber auch für dessen herrliche **GARTENANLAGEN** sollte man sich unbedingt Zeit nehmen! www.stiftmelk.at



Foto: Frank Heuer

(5) Das Renaissance-Juwel **SCHALLABURG** ist in allen Belangen ein besonderes Schmuckstück mit weitläufigem Garten, prächtigem Arkadenhof und jährlich wechselnder Sonderausstellung. www.schallaburg.at

(6) Ein besonderer Genuss-Tipp in eigener Sache: Unser **BIO-HOF** im Mostviertel mit seinen Hochlandrindern ist immer einen Besuch wert. Spezialitäten rund um das Premium-Rindfleisch gibt es natürlich in unserem Restaurant Wachauer Stube sowie im Online-Direktverkauf über info@hotel-wachau.at



Foto: Daniela Matejschek



Foto: Hotel Wachau



LANDESGALERIE
NIEDERÖSTERREICH

DER SPEKTAKULÄRE MUSEUMSNEUBAU

präsentiert von Oskar Kokoschka
bis Egon Schiele hochkarätige
österreichische Kunst
am Tor zur Wachau.

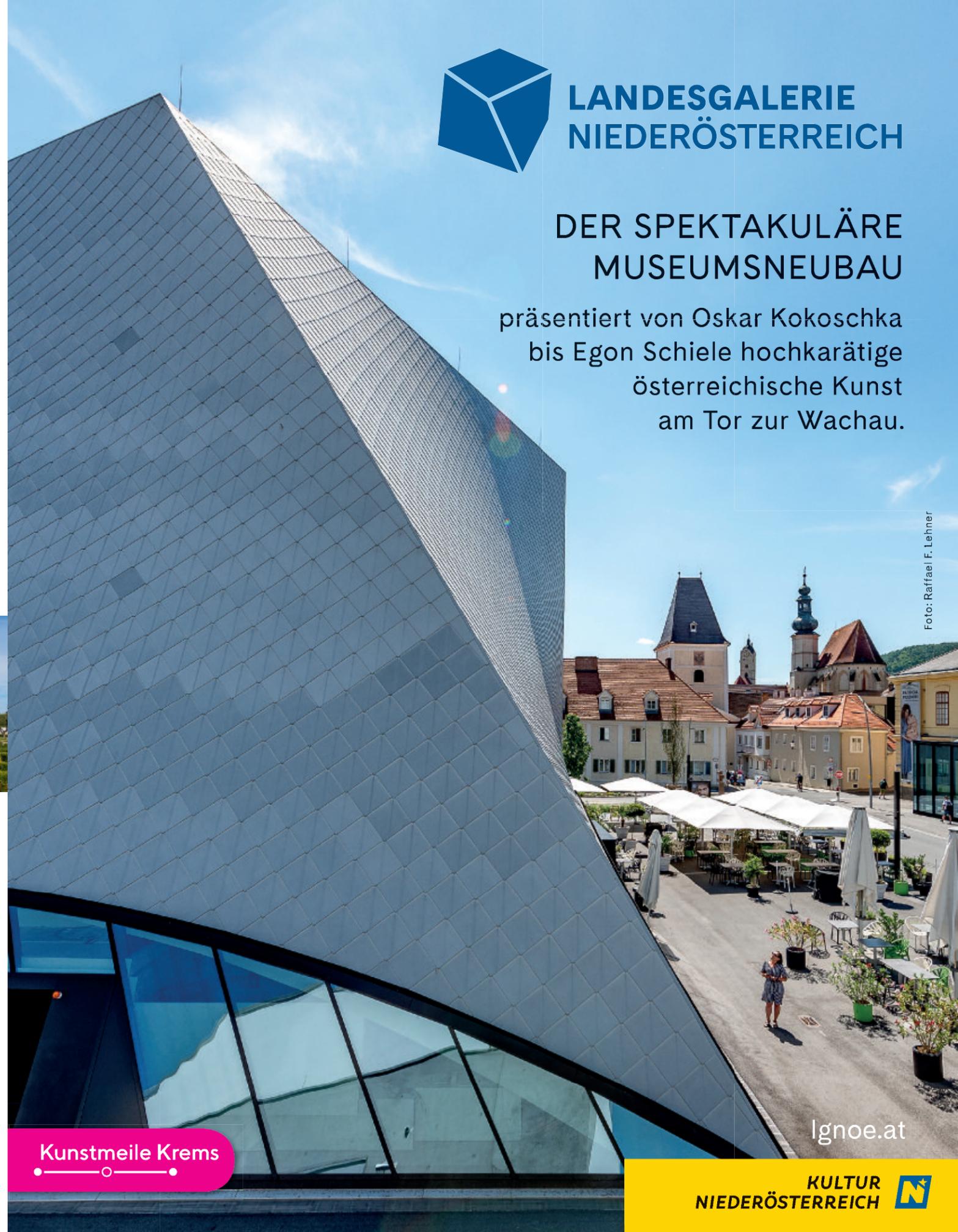


Foto: Raffael F. Lehner

Wie im Märchen.
Dort, wo um 1294 lediglich eine
kleine Mühle und eine Hofstätte
standen, entwickelte sich über
Jahrhunderte das prachtvolle
Schlossareal – heute ein Ort für
fantastische Kultur- und Kunst-
veranstaltungen. So zählt etwa
das jährliche Grafenegg Festival
zu den bedeutendsten, inter-
nationalen Musikevents.

Alles Bühne

In einer der weltweit schönsten Kulturlandschaften zu leben, sehen die Wachauer als künstlerischen Auftrag. Und so öffnen sie rund ums Jahr Klöster und Schlösser, Bürgerhäuser, Lesehöfe und manches mehr für Literatur, Ausstellungen, Theater und Musik. Mal klassisch, mal zeitgenössisch-avantgardistisch, mal traditionell. Manchmal werden dabei sogar die Weinterrassen zum Klangkörper.

Text: Wolfgang Maria Gran
Foto: Alexander Haiden



Ungemein stimmungsvoll:
Alljährlich verwandelt sich der
zauberhafte Innenhof des
historischen Teisenhoferhofes in
Weißenkirchen in die Theaterbühne
für die Wachau-Festspiele von
Intendant Marcus Strahl.
Der einstige Lesehof beherbergt
zudem auch noch das
sehenswerte Wachaumuseum.

Foto: Sascha Osaka



Hier zeigt sich die gesamte Vielfalt der Wachau als Bühne: Vom vor allem bei jugendlicherem Publikum beliebten Donaufestival (Bild oben) spannt sich der Bogen über die »musikalischen Weinterrassen« in Spitz (rechts oben) und die Melker Sommerspiele mit spektakulärem Stift-Blick im Hintergrund (rechts unten links) bis zum Festival »Imago Dei« in Krems (rechts unten rechts). Es ist eine gewollte Vielfalt, die jahrhundertealte Traditionen mit zeitgenössischen Events verknüpft und damit auch ein vielschichtiges Publikum anziehen soll. Ein Konzept, das sich bewährt, wie an den Besucherzahlen der verschiedensten kulturellen Attraktionen zu sehen ist.

Fotos: David Visnjic (1), Johannes Kernmayer (1), Daniela Matejschek (1), Sascha Osaka (1)



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



So vielfältig wie das kulturelle Angebot sind in der und um die Wachau auch die verschiedenen Spielstätten. Ob der Heurige Adam-Mühle in Spitz (oben), der immer wieder mit spannenden Veranstaltungen – von Live-Musik bis zu Lesungen – aufwartet; der Salzstadl in Krems (links unten), in dem sich internationale Jazz-Größen die Klinke in die Hand geben; bis zum Stift Melk (rechts), in dem jedes Jahr die Barocktage stattfinden. Außergewöhnliche Kunst in außergewöhnlichen Locations lautet das Erfolgsmotto.



Kultur fällt uns nicht wie eine reife Frucht in den Schoß. Der Baum muss gewissenhaft gepflegt werden, wenn er Frucht tragen soll.« Dieser Ausspruch stammt von Albert Schweitzer, der nicht nur Arzt und Friedensnobelpreisträger, sondern auch ein exzellenter Organist und Bach-Interpret war. Er könnte aber auch von Emmerich Knoll sein, dem Seniorchef des gleichnamigen Weinguts in Dürnstein und langjährigen Förderer der **Schubertiade** in seinem Heimatort. Denn der sagt: »Künstler haben zum Ruf der Wachau beigetragen, und das muss von uns hier auch gelebt werden. Kultur hat bei uns eine jahrhundertalte Geschichte, die man nicht nur verwalten darf, sondern immer wieder aufs Neue beleben muss. Das ist wie beim Wein: Da kann man sich auch nicht auf einem Status ausruhen, sondern muss Jahr für Jahr wieder anpacken.«

Seit eineinhalb Jahrzehnten macht das der für Knoll längst zum Freund gewordene Kammersänger Robert Holl jedes Jahr im Frühling im Stift Dürnstein, das dann drei Tage lang im Zeichen der Musik von Franz Schubert steht. Ganz im Sinn der Devise von Förderer Knoll war es dem renommierten Sänger dabei von Beginn an ein großes Anliegen, auch junge Künstlerinnen und Künstler einzubinden. Wenn dann manche davon, wie der burgenländische Tenor Daniel Johannsen, als Etablierte wiederkommen, ist das eine schöne Bestätigung für diese Philosophie. Und man versteht, was Emmerich Knoll meint, wenn er sagt: »Es genügt nicht, einfach etwas zu veranstalten. Es muss auch mit Herz erfüllt werden.«

Das zieht dann auch Weltstars in die Wachau, wie die russische Pianistin Elisabeth Leonskaja, die 2024 bei der Schubertiade spielen wird. Oder ihren Kollegen Till Fellner, der in Dürnstein nicht nur Schubert spielt, sondern auch seit Jahren Weinkunde ist: »Von allen Getränken ist der Wein das, was mit der Kultur am meisten am Hut hat«, begründet Winzer Knoll die Tatsache, dass viele Künstler auch die Weine der Region besonders schätzen.

In der Wachau verschmelzen Kunst und Naturschönheit ineinander

Wenn Sänger Robert Holl von einem Schubertabend als »Weiheakt« spricht, kann man getrost sagen, dass die Schönheit und Einzigartigkeit der Wachau eine Art Weiheakt der Natur verkörpert. Einen, der geradezu einlädt, auch künstlerisch »bespielt« zu werden. Nicht umsonst hat diese Kulturlandschaft seit jeher Künstler und Kulturschaffende magisch angezogen, und ab Ende des 19. Jahrhunderts wuchs das Bedürfnis, dieses Idyll bildhaft festzuhalten, so stark, dass sogar eine eigene Kunstgattung der »Wachau-maler« entstand.



Bei »Glatt & Verkehrt«, das in Krems, Spitz und beim Stift Göttweig Veranstaltungen durchführt, kommen Künstler aus allen Teilen der Welt in die Wachau (Bild oben) und begeistern mit manchmal völlig neuen Klängen. Auch die Winzer selbst bieten sich als Veranstalter an. Kunst & Kultur beim Winzer, wie im Bild unten bei der Domäne Wachau, ist ein fixer Bestandteil des Kulturangebots geworden.



Fotos: Sascha Osaka (1), Michael Parak (1)



AM SONNENDECK DURCH DIE WACHAU



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

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

Bernhard Schröder, dem Chef des Donau Niederösterreich Tourismus, ist dabei aber eines ganz wichtig: »Das Weltkulturerbe als Bühne ist etwas, bei dem sich Landschaft und Kultur sehr gut befruchten, wenn der historische Ansatz Erneuerung und Bewegung beinhaltet. Deshalb ist der Begriff Weltkulturerbe in der Wachau nichts Starres und Totes, sondern etwas sehr Lebendiges.«

Wobei Schröder neben der großen Palette an klassischen und volksmusikalischen Angeboten die modernen, zeitgenössischen Festivals wie das **donaufestival**, **Glatt&Verkehrt** oder **Imago Dei** sehr am Herzen liegen: »Die zielen manchmal in eine schmale Nische, sind aber wesentliche Aushängeschilder, um uns in einer jüngeren, urbanen Zielgruppe zu positionieren, die sonst eher nicht mit der Region in Berührung käme.«

Wenn sie das dann aber tut, hinterlässt es bleibende Eindrücke, wie sich am Beispiel einer finnischen Singer/Songwriterin zeigt, die durch Glatt&Verkehrt in die Wachau kam und dort als »artist in residence« blieb. Ihr Instagram-Account ist seitdem voll mit Bildern aus sämtlichen Teilen der Wachau, die alle eines gemeinsam haben: Den vom Erstaunen über so viel atemberaubende Schönheit der Natur getragenen Kommentar »look at this.«

Eine Umgebung, die mit offenen Armen da ist

Ein Erstaunen, das aber auch viele immer wieder überkommt, die seit Jahren hier tätig sind. Marcus Strahl, Intendant der **Wachau-Festspiele**, die alljährlich im Teisenhoferhof in Weißenkirchen über die Bühne gehen, macht diesen Job zwar seit bald zwei Jahrzehnten, ist aber jedes Jahr wieder hin und weg vom Zauber der Spielstätte und deren Umgebung: »Für mich ist der Teisenhoferhof der schönste Spielort im Land Niederösterreich. Man spürt die Magie dieses Ortes, fühlt sich in der alten Wehranlage beschützt, und wenn dann am Abend die Schwalben ihre Nester in den Arkaden verlassen und im Flug unsere Aufführungen begleiten, macht das eine einzigartige Atmosphäre.«

Atmosphäre ist wohl das Zauberwort, das alle Kulturveranstaltungen in diesem herrlichen Stück Donautal zwischen Melk und Krems trifft. Es ist eine Idee von heiler Welt, die spürbar wird, und die möchten auch Kulturverantwortliche ihrem Publikum kredenzen: »Die Leute wollen hier keinen Strindberg. Diese Sehnsucht nach Happy End und ein wenig positivem Kitsch ist nach Corona und mit dem Ukraine-Krieg bei den Menschen noch wichtiger geworden. Deshalb ist mein Job auch, Unterhaltung zu bieten, aber keine Klamotte.«

Wachauschiffahrt
Krems – Dürnstein – Spitz – Melk

Sa, 22.06.2024
**Wachauer
Sonnwendfahrt**

Wachaubrunch

Familienticket

FAHRPLAN WACHAU 2024

| | | 30.03.–03.11. | | 03.05.–07.10. | | 03.05.–07.10. | | 03.05.–07.10. | | |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|--|
| | | St. | MS Dürnstein | MS Wachau | MS Dürnstein | MS Wachau | St. | MS Wachau | MS Dürnstein | |
| stromaufwärts | Krems / Stein | 25 | 10:15 | 13:10 | 15:45 | | | | | |
| | Dürnstein | 20 | 10:50 | 13:40 | 16:20 | | | | | |
| | Spitz | 16 | 11:45 | 14:35 14:45 | 17:20* | → 17:30 | | | | |
| | Emmersdorf | 38 | | 15:55 | 18:40 | | | | | |
| | Melk | 98 | 13:20 | 16:05 | 18:50 | | | | | |
| | | | 03.05.–07.10. | | 30.03.–03.11. | | 03.05.–07.10. | | 03.05.–07.10. | |
| stromabwärts | Melk | 98 | 11:00 | 13:50 | 16:25 | | | | | |
| | Emmersdorf | 38 | 11:10 | | | | | | | |
| | Spitz | 16 | 11:40 12:00 | 14:40 | 17:10* | → 17:25 | | | | |
| | Dürnstein | 20 | 12:30 | 15:10 | 17:50 | | | | | |
| | Krems / Stein | 25 | 12:50 | 15:30 | 18:10 | | | | | |

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

!
Genauere Informationen zu den geplanten Events 2024 finden Sie in diesem Magazin ab Seite 82.



Musik und Kabarett finden in der Wachau oft eine besonders lauschige Heimat. Die Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger ist einer dieser Orte, an denen sich Künstler und Publikum sehr wohl fühlen.

Foto: Johannes Kernmayer

Diese gut bekömmliche, aber keinesfalls seichte Kost, gepaart mit gehobener Gastronomie und erlesenen Weinen, stellt für Strahl eine »ideale Verbindung« dar.

Albert Hosp, künstlerischer Leiter des Festivals Glatt&Verkehrt, das jedes Jahr spannende Musikerinnen und Musiker aus allen Teilen der Welt in die Wachau bringt, drückt das besonders schön aus: »In der Wachau sprechen die Natur und auch die Baukultur ganz unmittelbar zu mir – ob ich jetzt vor einem Gebäude in Stein, im Dunkelsteinerwald oder der Wehrkirche St. Michael bin. Diese Gegend ist einfach mit offenen Armen da.« Was im Prinzip auch die Idee hinter dem Festival ist, nämlich mit offenen Armen da zu sein für etwas, das einem möglicherweise noch nicht so vertraut ist: »Ich glaube, es gibt ein sehr starkes Bedürfnis nach Musik, die nicht museal, aber sehr stark traditionell verwurzelt ist. Ob das ein Jodler vom Dachstein, ein Laut aus Kreta oder eine Exil-Iranerin in Frankreich ist: Mir geht deren Unmittelbarkeit in der Kunstausübung richtig nahe.«

Festivals von Weltrang und lauschige Nischen-Events

So vielschichtig, wie die Natur in der Wachau zu einem spricht, ist auch das kulturelle Angebot auf nur etwas mehr als 30 Kilometern. Wobei man ein paar Kilometer drauflegen sollte, um nach **Grafenegg** zu schauen, wo unter der Leitung des Star-Pianisten Rudolf Buchbinder jedes Jahr eines der besten europäischen Orchester-Festivals stattfindet. Mitgenommen werden in die Betrachtung muss das, obwohl nicht in der Wachau gelegen, deshalb,

weil auch hier eine einzigartige Verbindung von Natur mit dem Schlosspark, Architektur mit dem Klangphänomen Wolkenturm und Kultur existiert, die Buchbinder in einem Satz auf den Punkt bringt: »Es ist ein Muss, in Grafenegg zu spielen.«

Die Stadt Krems ist am östlichen Eingang zur Wachau mit ihren Veranstaltungsreihen von **Köchel-Promenade** und **That's Jazz** im Salzstadl bis zu den **Europäischen Literaturtagen** in der Minoritenkirche eine Kulturhochburg, die immer wieder mit Neuem überrascht – wie einem »Walking Concert« entlang der Kunstmeile mit der Geigerin Jelena Poprzan von der Landesgalerie über das Forum Frohner bis zum Klangraum Krems Minoritenkirche. Gleiches gilt im Westen für Melk: Ob die **Sommerspiele Melk** mit ihren fulminanten Musikrevues und Theaterstücken, die **Barocktage** zu Pfingsten im Stift, Konzerte und Kabaretts in der **Tischlerei** oder Veranstaltungen von **Wachau in Echtzeit**: Auch hier rührt sich das ganze Jahr kulturell unheimlich viel. Und manche nützen die »Kern-Wachau« aufgrund außergewöhnlicher Locations auch als Spielorte: So geht **Glatt&Verkehrt** mit Veranstaltungen auch ins Schloss Spitz, und Wachau in Echtzeit hatte sich beispielsweise mit dem Rittersaal der Burgruine Aggstein im Herbst 2023 für das Konzert »Kawwawöaschns« mit Schauspieler und Sänger Wolf Bachofner, Burgtheater-Musikchef Andy Radovan und Band einen besonders spektakulären Ort ausgesucht.

Dass Kunst und Wein gut zusammenpassen, wurde hier schon erwähnt. Also war auch die Erfindung der Veranstaltungsreihe **Kultur bei der Winzerin und beim Winzer** fast zwangsläufig. Da spielen dann die »Strottern« in der Wein-

hofmeisterei von Mathias Hirtzberger in Wösendorf auf oder erzählt Mercedes Echerer in der Domäne Wachau Geschichten. Wobei etliche der Winzer auch Eigenes auf die Beine stellen: Wie »**Music & Wine**«, die chillige Verkostung vor der tollen Kulisse des Kellerschlössls der Domäne Wachau, oder Konzerte und Kinoabende bei Max Brustbauer in Oberloiben. Oder die kleinen, feinen Konzerte in der lauschigen **Adam-Mühle** bei Spitz, die vier- bis sechsmal im Jahr stattfinden. Und manches passiert im Kleinen für eine geschlossene Gesellschaft, erzählt Mathias Hirtzberger: »Es gibt eine SMS-Gruppe, und da werden – von Klassik bis zu den Strottern – immer wieder Künstler eingeladen, die dann in einem der Höfe spielen.«

Schließlich gibt es auch noch solche, die Kultur nicht nur selbst organisieren, sondern auch selbst ausüben – wie die Mitglieder der Laien-Theatergruppe **Neue Bühne Rossatz**. Da ist Obfrau Sandra Hutschala immer auf der Suche nach neuen Schauspielerinnen und Akteuren: »Wir spielen seit zwei Jahren zu viert, könnten also schon noch Leute gebrauchen.« In ein paar Jahren dürften es aber ohnehin mehr werden, denn in der Jugendabteilung der Neuen Bühne sind schon zehn Mädchen und Burschen aktiv.

Um die Wachau als Bühne muss man sich aber so oder so keine Sorgen machen. Denn wie sagte, gewiss mit einem Augenzwinkern, einst der irische Dramatiker Oscar Wilde: »Die Kultur hängt von der Kochkunst ab.« Und gekocht wird in der Wachau mindestens so gut wie g'sungen und g'spielt.

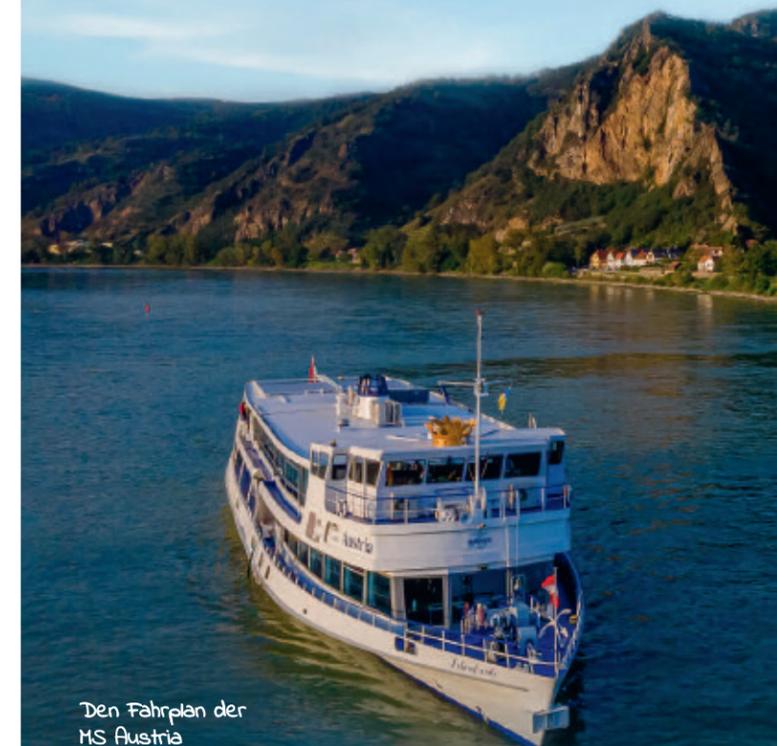


Foto: Alexander Pfeiffer

Kammersänger Robert Holl hat das Stift Dürnstein zu einem beliebten Treffpunkt der Freunde der Musik von Franz Schubert gemacht. Die Schubertiade zieht Stars und Publikum magisch an.

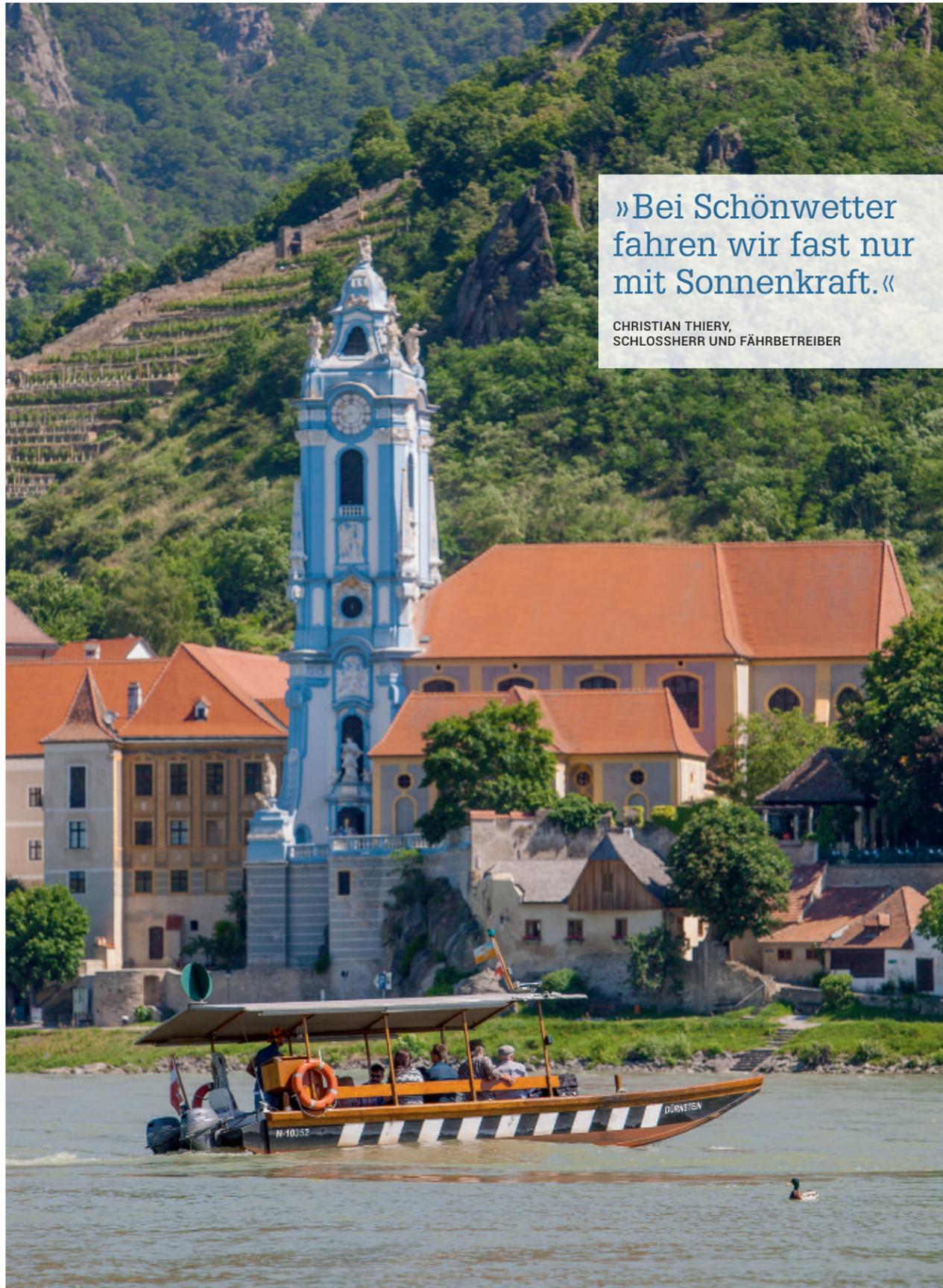
Genuss am Fluss

Schifffahrt und mehr in der zauberhaften Wachau



Den Fahrplan der MS Austria finden Sie hier!





»Bei Schönwetter
fahren wir fast nur
mit Sonnenkraft.«

CHRISTIAN THIERY,
SCHLOSSHERR UND FÄHRBETREIBER

Foto: Frank Heuer

Seit Jahrhunderten verbindet eine **Personenfähre Dürnstein** mit dem rund 300 Meter entfernten Rossatzbach am Südufer. Sie verkehrt – mit Solarstrom – innerhalb der Betriebszeiten nach Bedarf, wobei auch die Mitnahme von Fahrrädern möglich ist. Die frühere Rollfähre ist heute im Schifffahrtsmuseum in Spitz zu bewundern.

ROMANTISCHER Seitenwechsel

Sie ist eine Rarität im gesamten Verlauf der Donau: die Personen- und Radfähre von Dürnstein. So ein kleiner Ausflug mit der Zille ans gegenüberliegende Ufer ist ein Erlebnis und eröffnet zugleich den wohl schönsten Blick auf das mittelalterliche Städtchen.

Text: Barbara Hutter

Schon in der Antike wurde an dieser Stelle die Donau überquert, wofür die Römer Zillen einsetzten. Die ersten Fähren, die noch Überfuhren waren, wurden gerudert, eine echte Fähre gab es erst viel später. Eine wichtige Verbindung, endete doch wenige Meter hinter Dürnstein die Straße, die Felsen reichten an manchen Stellen bis ans Ufer. Wer etwa nach Weißenkirchen wollte, musste bis ins 19. Jh. den Umweg über das Waldviertel nehmen.

Die Überfuhr war harte Arbeit, mit Stangen und Rudern stellte man sich der Strömung. Dennoch war die 1358 durch Herzog Albrecht II. erstmals verliehene Urfahrtsgerechtigkeit ein Privileg und an Häuser gebunden. In Dürnstein hatten es die Klarissen inne, später war dies Dürnstein Nr. 6, seit 2010 gehört das Recht Franziska Thiery.

Dass es die Fähre zwischen Dürnstein und Rossatzbach heute noch gibt, ist nicht zuletzt Herbert Oberleitner zu verdanken. Die Liebe zum großen Strom zieht sich schon seit der Kindheit in Stein durch sein Leben. Sie lässt ihn später auch als Medizintechniker in Krems nicht los. Es zieht ihn aufs Wasser, er wird Ruderer und schließlich Trainer im Steiner Ruderclub. Eines Tages wirft eine Freundin einen Zeitungsausschnitt in den Briefkasten: Die Rollfähre bei Dürnstein soll eingestellt werden. Da macht Oberleitner das »Schiffsführerpatent« – »eine komplizierte Sache, inklusive Dampfkesselverzeichnis« – mit Praxis und Prüfung in Wien und übernimmt 1987 die Fähre. Bis 2008 wird er sie behalten.

Als Oberleitner, mit dem Schiffsführerpatent für 10 und 30 m lange Donauschiffe in der Tasche, die Konzession für die Motorfähre Rossatz-Dürnstein erhält, erwirbt er bald danach 1989 das Fährboot von der Gemeinde

Rossatz. Unter den höchst skeptischen Blicken der Rossatzter, wie er sich schmunzelnd erinnert. Aber er war gekommen um zu bleiben. 21 Jahre lang. »Ich fand beim Übersetzen über die Donau meine innere Ruhe und meine Liebe zum fließenden Wasser«, schreibt er in seinem Buch. Bei dem einen Kauf blieb es jedoch nicht. Denn bald kam die etwas schmerzliche Erkenntnis, dass man mit dem Fährbetrieb allein kein Auskommen finden kann. Die Lösung war ein weiteres Schiff. Nach weiteren Konzessionsprüfungen betrieb der umtriebige Kapitän mit der neuen »Watstein« und später mit der »Fliestein« die Binnenschifffahrt von Krems bis Melk und wieder zurück.



Ein ganz besonderes Donauerlebnis bieten die Ausflugsfahrten mit traditionellen **Holzkillen**, die von kleinen Gruppen bis 12 Personen gebucht werden können. In einer Stunde geht es von Dürnstein bis Wösendorf und retour, in 3 Stunden als Rundfahrt bis Spitz bzw. Mautern. Richtpreise für Charter-Fahrten: € 360,- (1 Stunde) bis € 560,- (3 Stunden) für 10 Personen, € 390,- bis € 630,- für 12 Personen; zusätzliche Packages (Weinverkostungen, Bootspicknick etc. gegen Aufpreis). Buchbar sind sie auch als Wassertaxis für Restaurantbesuche an der Donau. Foto: Die Abbilderei



LESETIPP

Lustige Anekdoten und interessante Geschichten rund um die Donaufähre Dürnstein, niedergeschrieben von Fährmann Herbert Oberleitner: »Chronik der österreichischen Donaufahren«, Band 2 ISBN 978-3- 200-07785-0, Infos: oberleitner.herbert@gmail.com

Heute ist Christian Thiery im Besitz der Viadonau-Lizenz. Zehn Jahre lang habe die Fähre rote Zahlen geschrieben, im Minus sei sie immer noch, dennoch bleibe sie in Betrieb, Rundfahrten schließlich zahlten sich aus, sagt der Schlossherr in Dürnstein. Wer auf die andere Seite der Donau möchte, muss einen Fahrpreis von € 3,50 bezahlen. Ein moderater Tarif, denn, so Thiery: »Die Fähre hat ja einen öffentlichen Transportauftrag.« Daher sei sie auch bei Schlechtwetter unterwegs, und von Ostern bis zum Nationalfeiertag im Oktober.

Warum sich Thiery als Hausherr eines eleganten Schlosshotels das antut? Er lächelt und blickt versonnen von seiner Donauterrasse über das Wasser. »Früher war die Fähre ein richtiges Verkehrsmittel, heute ist sie ein touristisches Angebot, das man aufrechterhalten muss!« Wenn von »der Fähre« gesprochen wird, ist das heute übrigens nicht mehr ganz korrekt. Denn die Flotte besteht mittlerweile aus fünf Fährzillen, mehrere Festangestellte sind in ihrem Dienst und natürlich »viele Freie«.

»Das Hauptboot ist mit einem Solardach ausgestattet«, freut sich Thiery. »Bei schönem Wetter fahren wir fast nur mit Sonnenkraft.« Das Boot selbst ist aus Holz. Das sei einfach ein viel schöneres Gefühl als Aluminium. Ab zwölf Passagieren wäre das »große Kapitänspatent« erforderlich. Er schmunzelt. »Dann fahre ich halt mit mehreren Booten parallel.« Stimmig sind die Ausflüge auf dem Wasser auf jeden Fall. »Boots-touren und die Wachau, das ist ein Gesamtkonzept, das einfach passt.«

FÄHRZEITEN

April und Oktober:

Jeweils Fr, Sa, So und Feiertage von 10 bis 17 Uhr.

Mai und September:

Täglich 9.30 bis 18 Uhr.

Juni, Juli und August:

Mo-Fr: 9.30-18 Uhr, Sa und So: 9 bis 18.30 Uhr.

www.fahre-wachau.at

Foto: Inge Funke



2-FÄHREN-AUSFLUGSTIPP: Sowohl als Spaziergang wie auch als Radtour möglich ist die Runde Dürnstein-Rossatz-Weißkirchen (oder umgekehrt) mit Integration beider Fähren (im Bild die Fähre Weißkirchen). Fußgängern empfiehlt sich danach für die Rückkehr zum Ausgangspunkt ein Linienschiff von BRANDNER oder DDSG. Weitere Inspirationen dazu finden Sie hier:



Foto: Gregor Semrad

Übersetzen zum Genießen & Weinverkosten

Ob zu Fuß oder mit dem Fahrrad – gehen Sie doch mal mit der Fähre auf genussvolle Entdeckungsreise ans Rossatzer Ufer.

(Nicht nur) feinstes Backendl beim 3-Hauben-Wirt

Traditionelle Wirtshauschmankerl oder kreative Fine-Dining-Gerichte – im Landgasthaus Essl **1** verbindet Philipp Essl beides in Perfektion. Die Auszeichnung »Niederösterreichs Top-Wirt des Jahres 2023/24« unterstreicht dies eindrucksvoll.

Moderne Wirtshauskultur, wie man sie sich nur wünschen kann: Behaglich und charmant das Ambiente, lauschig der Garten, herzlich die Betreuung durch Gastgeberin Marie-Theres Essl. Und dazu kocht Philipp groß auf: Mit modern interpretierten Wirtshausklassikern, aber auch frischer und kreativer Jahreszeitenküche. Etwa Grammelknödel, gebratene Leber, Wiener Schnitzel oder das fast schon kultige Backendl mit Erdäpfel-Rahmgurkensalat, das zweifellos zum Kreis der allerbesten Backendl des Landes zählt. Wer Süßes liebt, sollte sich die sehr persönlich interpretierte Wachauer Torte mit karamellisierten Haselnüssen, Milchschokolade und Marille nicht entgehen lassen.

Zum Mi bis So geöffneten Landgasthaus Essl kann man natürlich mit dem Auto über die Süduferstraße oder die Autofähre Weißkirchen fahren, Do bis So ist mittags aber auch eine Kombination mit der 3,3 km entfernten Dürnsteiner Fähre zu Fuß (ca. 40 min) oder mit Rad (ca. 10 min) reizvoll: Von Weißkirchen und der dortigen Autofähre (1 km) ist es noch etwas kürzer: 3 min mit dem Rad bzw. 12 min zu Fuß.

Altbewährte Wirtshausklassiker treffen auf einen kräftigen Schuss Innovation: das Landgasthaus Essl in Rührsdorf. Bild oben: Verführerisches Dessert mit Mohn und Zwetschken.

Foto: Rita Newman



Wein kosten am Südufer

Mit den Weingütern Fischer **2** und Sigl **3** sind gleich zwei erstklassige Winzeradressen von der jeweils rund 1,4 km entfernten Dürnsteiner Personenfähre aus bestens erreichbar.

»Natürlich & traditionell« ist das Motto von **Katja und Josef Fischer** (Rossatz 58), die ihren 11,5 ha großen Familienbetrieb gerade auf biodynamisch umstellen. Im Mittelpunkt stehen Grüner Veltliner, Riesling und Gelber Muskateller, wobei fünf verschiedene Einzellagen in unterschiedlichen Klima- und Bodenverhältnissen individuellen Charakter garantieren. Passend zur Hausphilosophie wird im Keller möglichst wenig eingegriffen, und so entstehen elegant-fruchtige, aber auch mineralische Smaragde und Federspiele mit sehr gutem Reifepotenzial.



Foto: Martina Siebenhandl



Prachtvoll ist alleine schon der Blick auf das Donautal zwischen Dürnstein und Krems, der sich bei **Heinz und Adrienne Sigl** (Rossatz 125) eröffnet. Umgeben von Weingärten lässt sich hier in modernem Ambiente ein Sortiment verkosten, das die hervorragenden neuen Qualitäten am Südufer bestens widerspiegelt. Neben den Klassikern Grüner Veltliner und Riesling aus Toplagen, wie Himmelreich, Frauenweingarten und Kirnberg, zählt auch Gelber Muskateller zu den Leitsorten des Betriebes, wobei die Weine seit dem Jahrgang 2021 biozertifiziert sind.



Foto: Monika Löff



4 INSIDER-TIPP

PULKER DER HEURIGE GENUSS FÜR ALLE SINNE

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



Foto: Frank Heuer



Foto: Petr Blaha

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 Lisel Wagner-Bacher, die Grande Dame der heimischen Kochszene, diese Adresse zu ihrem erklärten Lieblingsheurigen kürte.

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

Prachtvoller Höhepunkt österreichischer Barock-Architektur: **Stift Melk (rechts)** als Ausgangspunkt der Jakobsweg-Etappe nach Maria Taferl. Die **Pfarrkirche St. Nikolaus**, von der sich ein weiter Panoramablick eröffnet, überragt den beliebten Ferienort Emmersdorf, das »Tor zur Wachau«.

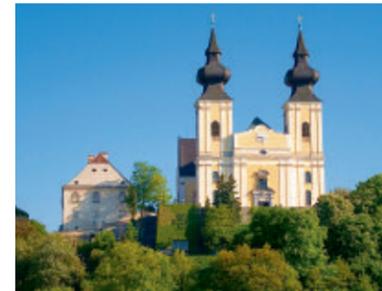


Fotos (4): extremfotos.com

Foto: Frank Heuer



Schatzkammer des Glaubens: die hoch über der Donau thronende **Wallfahrtsbasilika von Maria Taferl**.



Nun sind es nur noch 5 km nach Maria Taferl, einen der bedeutendsten Wallfahrtsorte Österreichs. 1947 durch den Papst zur »Basilica minor« erhoben, präsentiert sich das Kirchenensemble als kunsthistorisches Juwel. Ein berührendes Zeugnis des tiefen Volksglaubens bildet die umfangreiche Votivsammlung als Danksagung oder Bitte an die göttliche Macht. Abschließender Höhepunkt ist die beeindruckende Weitsicht über das Donautal auf den Ötztal und das Alpenvorland. Mit guten Busanbindungen (bzw. ab Pöchlarn bis Melk auch per Zug) geht es bequem zurück.

Weitere Infos: <https://www.donau.com/de/donau-niederoesterreich/imx/tour/jakobsweg-donau-etappe-6-melk-maria-taferl/>



WANDERERLEBNIS JAKOBSWEG

Alle Wege führen (auch von Österreich aus) nach Santiago de Compostela, und eine besonders reizvolle Etappe verbindet die Stiftsanlage von Melk über Emmersdorf und Artstetten mit der Wallfahrtsbasilika von Maria Taferl.

Detailinfos:



Eine der absoluten Top-Sehenswürdigkeiten der Region: **Schloss Artstetten** mit zauberhaftem Park und spannenden Ausstellungen.

Offizieller Ausgangspunkt ist Melk mit seiner hübschen Altstadt und der wohl imposantesten barocken Stiftsanlage Österreichs. Sie zu besichtigen gehört ohnedies zum Pflichtprogramm kulturinteressierter Wachau-Urlauber. Wer freilich 6 der insgesamt 24 Wanderkilometer sparen möchte, startet im Feriendorf Emmersdorf, wo sich sowohl Familie Pichlers Donauhof, wie auch der Schwarze Bär von Familie Pritz als behagliche Wohnadressen anbieten.

Von der auf einer Anhöhe gelegenen Emmersdorfer Pfarrkirche St. Nikolaus eröffnet sich ein perfekter Instagram-Blick auf Donau und Stift. Entlang des Flusses geht es – vorbei am Schloss Luberegg – zur Burg Weitenegg und dann hinauf ins Waldviertel. Sehenswert ist das auf das Jahr 1113 zurückgehende Europaschloss Leiben, zauberhaft der Marterlweg. Über Wiesen und Felder erreicht man Schloss Artstetten mit seinem prächtigen Park, sehenswerten Ausstellungen und speziellen Event-Abenden (siehe auch Seite 85).

volkskultur | niederösterreich
Kultur Region Neunkirchen

Haus der Regionen

KULTUR & MORE

Feinste (Volks-)Musik im Konzertsaal, (Kunst-)Handwerk 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



Von biblischen Comics UND RÖMISCHEN HEILIGEN

In den zahlreichen Klöstern und Kirchen der Wachau findet sich manch Kurioses. Johanna und Erwin Uhrmann verraten, was selbst für Einheimische vielleicht überraschend ist.

DER BAROCKE SCHNELLMALER

Unter Kunsthistorikern ist Joseph Adam von Molk durchaus umstritten. Dennoch sicherte er sich einen Platz in der Kunstgeschichte. Von Maria Theresia zum Ritter geadelt, erhielt der Spross einer Malerfamilie 1772 den Auftrag, die Wallfahrtskirche Maria Langegg im Dunkelsteiner Wald mit Fresken zum Leben der Heiligen Maria auszustatten.

Das sehenswerte Ergebnis erinnert unwillkürlich an barocke Comics. Weder findet man in Mols Bildwelten allzu dralle Engel noch grimmige Heilige. Das Deckenfresko im Chorraum stellt die Geburt Mariens dar, als handle es sich um ein heiteres Kaffeekränzchen unter biblischen Figuren. Die vier Evangelisten Matthäus, Markus, Lukas und Johannes sitzen mit gutmütigen Mienen in den Gewölbezwickeln. Ein wenig grotesk wirken die alttestamentarischen Darstellungen. Etwa, wenn eine verzückte Judith den abgetrennten Kopf des Holofernes in der Hand hält, oder Jael dem kanaanitischen Heerführer Sisera mit unbeschwerter Miene einen Nagel in den Kopf treibt. Molk wurde bei diesem Auftrag jedenfalls einmal mehr seinem Ruf als Schnellmaler gerecht, benötigte er doch mit fünf Mitarbeitern für die gesamte Bemalung der Kirche nur 30 Wochen. Dass er als Genussmensch auch gerne mal am hohen Gerüst ein Weinchen trank, gilt ebenfalls als überliefert.

DÜRNSTEINS KATAKOMBEN-HEILIGE

Reliquien spielten im römisch-katholischen Glauben lange eine ungemein wichtige Rolle. Die Zahl der Skelette von Märtyrern war freilich begrenzt. So wurden ab dem 16. Jh. die Katakomben in Rom geöffnet, um die Nachfrage von Kirchen und Klöstern zu befriedigen, wobei zwei ihren Weg nach Dürnstein fanden. So ruhen die prächtig geschmückten Gebeine von Clemens und Faustinus heute unter den Seitenaltären der hl. Monika und der hl. Katharina in der Stiftskirche. Diese vervollständigten letztlich das aufwendige Konzept von Propst Hieronymus Uebelbacher, damals der große Initiator des barocken Umbaus.

NAPOLEONS UNBENUTZTES BETT

Französische Truppen überfielen 1809 einmal mehr die Wachau und besetzten Göttweig als Kaserne und Lazarett. Abt Grindberger, der das Stift durch diese sehr harten Zeiten navigierte, versuchte, dem französischen Imperator Erleichterungen abzurufen. Für ein Treffen hatte man daher ein eigenes Schlafgemach vorbereitet, das von Napoleon jedoch unbenutzt blieb (und noch heute zu besichtigen ist). Zum durchaus positiven Gespräch kam es dennoch, auch der vom Abt erhoffte Friede kam einige Monate später. Allerdings recht teuer, denn die Klöster des unterlegenen Österreich mussten sämtliche Gold- und Silberreserven an Frankreich ausliefern.

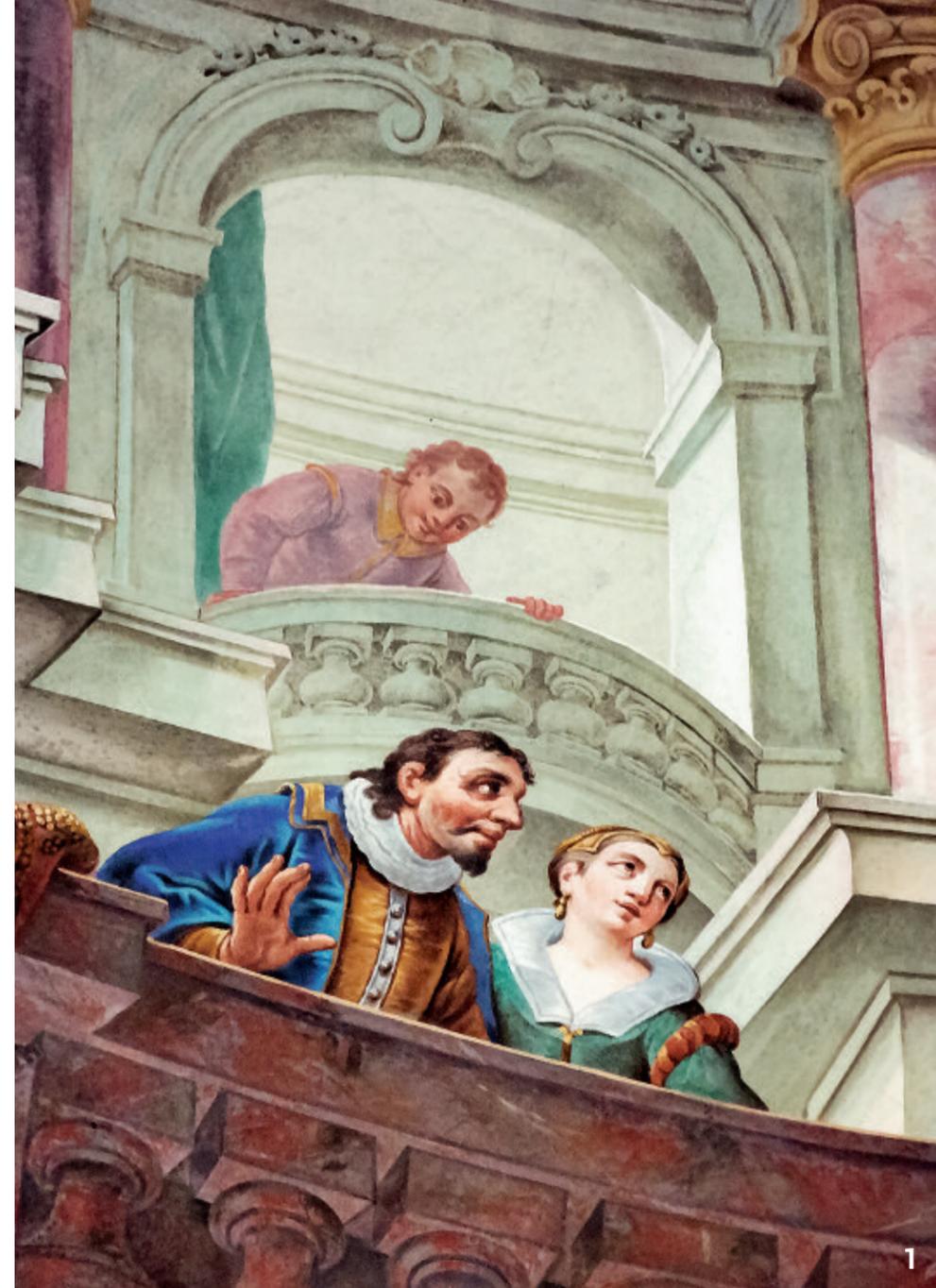
DAS FREMDE KIRCHENPORTAL

Weißkirchen's prachtvolle Pfarrkirche Maria Himmelfahrt betreten Besucher an der Südseite durch das Tor der 50 km entfernten Kirche der Braustadt Wieselburg. Das ist unmöglich? Keineswegs und einfach erklärbar. Die Wieselburger waren nach einem Kirchenbrand in den 1950er-Jahren auf jahrhundertealte, sakrale Bauteile gestoßen. Für Erweiterung und Renovierung fehlte es ihnen an Geld, und so verkauften sie Kirchenkanzel, zwei Seitenaltäre und das besagte Portal. Da die Weißkirchener wegen eines umfangreichen Umbaus einen völlig neuen Eingang benötigten, war das gotische Meisterwerk hoch willkommen und wurde so behutsam in die Wehrkirche integriert, als ob es schon immer da gewesen wäre.



BUCHTIPP: Noch viele weitere wunderbare Entdeckungen in der Wachau findet man in diesem Buch von Johanna und Erwin Uhrmann:

111 Orte in der Wachau, die man gesehen haben muss.
Emons-Verlag. ISBN 978-3-7408-1668-1



- 1 | **Der Barocke Schnellmaler**
Foto: Johanna Uhrmann
- 2 | **Dürnsteins Katakomben-Heilige**
Foto: Sascha Osaka
- 3 | **Napoleons ungenutztes Bett**
Foto: Frank Heuer
- 4 | **Das fremde Kirchenportal**
Foto: Johanna Uhrmann



Das beste Platzl, um auf Leben, Familie und Freundschaft anzustoßen: Zwischen den Salzstadln aus dem 17. Jahrhundert und dem Donauufer.

GENUSSVOLLE Tonlagen

Augenschmaus und Gaumenfreude sind das Motto von Sabine und Dorrit Schneeweiß. In Weißenkirchen präsentieren die Schwestern feinste Keramik, Gewürzsalze und Marmeladen – und ausgezeichnete Weine von Moritz Schneeweiß.

Text: Barbara Hutter



Fotos (2): Johannes Kermayer

Die Eidechse bekommt Gesellschaft. Das habe sie sich für die neue Saison vorgenommen, sagt Sabine Schneeweiß und lächelt verschmitzt. Der Liebling der Meisterkeramikerin bleibe zwar dieser ikonische Bewohner der Wachauer Trockensteinterrassen, aber: »Ich habe vor, wieder mehr Frösche und Weinbergsschnecken zu machen, auf diese Motive freu' ich mich schon.« Und Gänseblümchen, obwohl die ein bisschen zeitaufwendig seien. Nur die altbewährten Weintrauben, die viele Krüge und Weinkühler zieren, überlässt Sabine lieber ihrer – bereits 82jährigen – Mutter. Kreativität ist hier Familiensache.

FEINE FORMEN UND INHALTE

Hier, das ist mitten in Weißenkirchen. Wie drei freundliche Gesichter blicken die drei historischen Salzstadln auf die Donau und ihre Uferstraßen. Wer unter der Aufschrift »Wein – Keramik« eintritt, findet sich wieder inmitten von ausgesucht Schönem aus Stoff und Metall, hausgemachten Mitbringseln für Feinschmecker und natürlich gebranntem Ton in allen Farben und Formen. Sabine Schneeweiß: »Ich versuche immer, mit Farben und Glasurkombinationen etwas Neues zu finden. Die Formen bleiben jedoch klassisch.« Gut so, findet Sabines Schwester Dorrit. »Die Häferl und Tassen sind ideal, weil wir ja auch Kaffee verkaufen.« Und diesen gern im Schanigarten direkt vor dem Haus servieren, hier lassen sich Radfahrer und Donauschiffe beobachten und ganz entspannt – ein wenig auf italienische Art – Espresso und Frizzante genießen.

Der familieneigene Sinn fürs Schöne zeigt sich bei Dorrit Schneeweiß in der Auswahl der – fast ausschließlich österreichischen – Accessoires, etwa die hübschen Geschirrtücher aus dem Waldviertel mit Eidechsenmotiven. Dorrits Sinn fürs Köstliche steht in kleinen Gläsern aufgereiht in den Regalen. Hausgemachte Gewürzsalze, »wir sind ja ein historischer Salzstadl«, auf typisch Wachauer Art mit Marillen versetzt, aber auch mit Liptauergewürz, mit Paradeisern ebenso wie mit Gänseblümchen oder mit Zitronenpfeffer. »Gemeinsam mit unseren Salz- und Pfeffermühlen ist das ein tolles Geschenk.« Berühmt ist Dorrit



Foto: Petr Blaha

für ihre Marmeladen. Zu denen immer wieder neue Geschmacksrichtungen kommen. »Ich richte mich danach, was die Natur und die Saison hergeben.« Daraus wird dann südlich Angehauchtes wie »Weingartennektarine mit Aperol«, eine weiche, warme Note wie »Rote Traube mit Tonkabohne« oder Dorrits Liebling »Erdbeer mit rosa Pfeffer und Ingwer«. »Ich experimentiere gerne«, sagt sie und schmunzelt. Nur die traditionelle Marille wird ganz puristisch eingekocht, ansonsten hält die Marmeladenköchin nichts von ewig gleichen Standards und Routine. Und bleibt auch ihren Kleinstmengen treu. »Ich mache immer nur kleine Chargen, maximal drei Kilo.« Weil sonst durch allzu langes Einkochen die Qualität leiden könnte. »Und da bin ich heikel.«

FLÜSSIGER FAMILIENSCHATZ

Auch Anton Schneeweiß ist heikel. Seinen Enkel Moritz nahm er schon als Dreikäsehoch mit in seinen Weingarten, erst 2014 war es soweit. »Ich durfte mein erstes Fass haben«, erinnert sich der engagierte Jungwinzer und grinst. Heute macht Moritz Schneeweiß alle Weine – insgesamt acht Sorten – selbst, fast alles wird ab Hof verkauft. Den Blick für das Besondere hat auch er, als seine bevorzugte Rebsorte nennt er den Neuburger. Warum? »Weil er selten ist, mittlerweile eine Rarität, und zugleich ein super Wein.« Ganz nebenbei, aber mit Hingabe und Begeisterung, destilliert Moritz auch Edelbrände und Gin.

»Ich versuche immer, mit Farben und Glasurkombinationen etwas Neues zu finden.«

SABINE SCHNEEWEISS, KERAMIKERIN

Wie Wein, Marmelade, Keramik und sogar die drei hübschen Ferienwohnungen unter einen Familienhut zu bringen sind, erklärt Sabine Schneeweiß: »Wir sind nicht nur Schwestern, sondern auch Freundinnen.« Ein Familienbetrieb zu sein, wo alle gut zusammenarbeiten, sei ein Riesenvorteil. Da müsse man auch keine Pläne machen. »Es muss wachsen, das ist viel schöner.«



**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



Edles FÜR ZUHAUSE

Fotos: www.extremfotos.com (1),
Pamela Schimatz (1)



BLÜHENDER SCHARFSINN

Die **Gärtnerei Hick** in Weißenkirchen ist der einzige durchgehend geöffnete Blumenladen der Wachau: Mit ihrer »Pflanzerei« haben Manuela und Stefan Hick einen Volltreffer gelandet. Rund um die Uhr stehen im Eingangsbereich Töpfe mit Marillen- und Mandelbäumen, Weinstöcken, Feigen und Chilis bereit, dazu liegen anmutige Blumenbouquets im Kühlregal. Zum Dauerbrenner während der Öffnungszeiten ist die »schöne Wachauerin« geworden, eine robuste Prachtrose in reizvollem Orange, fürs Beet ebenso geeignet wie für das Pflanzgefäß. Und nach wie vor steht der Name Hick für bunte Chili-Kulturen. Die neueste Mischung »Jagd« ist eine Hommage an das Waidwerk, mit süßer Grundnote und eleganter Schärfe im Abgang. Oder der temperamentvolle Neuzugang Charapita-Chili, laut Hick das »angeblich aromatischste Gewürz der Welt«. www.hick-wachau.at



Foto: Herbert Lehmann

Ob kunstvoller Schmuck, duftend-bunte Deko oder hochwertige Couture: Bei diesen Shoppingadressen sollte man unbedingt vorbeischaun!

GLÄNZENDE SEHNSUCHT

Der Trubel der Stadt Krems bleibt draußen, hinter der Tür von **Juwelier Kalteis /21** liegt ein Delikatessenladen für Gourmets besonderer Art. Statt auf Trends setzt Walter Kalteis auf Handwerk. Auf das Spannungsfeld zwischen einfach und genial. Auf den sorgfältigen Blick, die eigene Handschrift, die Botschaft hinter dem Schmuckstück – denn Schmuck soll die Persönlichkeit unterstreichen. Das kann Omas alte Brosche sein, die überarbeitet wird. Oder ein goldener Ohrring, den Walter Kalteis mit einer hauchdünnen Emailschrift überzieht. Die Stücke aus seinem Atelier ergänzt er mit jenen von kreativen Kollegen, die »mit Herzblut und viel Zeit Dinge auf die Welt bringen«.

Kleine Kunstwerke, die die schnelllebigen Moden überleben und die für die Dauerhaftigkeit des Wertbeständigen stehen. www.kalteis-21.at



Fotos: Petr Blaha

SINNLICHE KLASSIK

Hinter dem Türschild **Boutique Kunigunde** verbirgt sich der Eingang zu einer kleinen Künstlerwelt. Seit mehr als 40 Jahren präsentieren Brigitte und Vincent Gingembre hier ihre Schätze in dem kleinen historischen Gewölbe mitten in der Altstadt von Dürnstein. Zwischen von Juwelierhand gefertigten Steinherzen aus Koralle, Türkis, Lapislazuli u. v.m., stylischen bunten »aufgebrelzten« Blazern, klassischen Damenwalkjacks, Handstrickunikaten, Hüten aus Leder, kuscheligen Kaschmir- und Seidenschals, süßen Kleidchen und Jäckchen für die Kleinen hängen mundgeblasene, handbemalte Glaskugeln und Aquarelle von heimischen Malern. Seit Anbeginn arbeiten sie mit Firmen aus Österreich und Deutschland, wie Geiger, Meindl, Mirabell, Wolkenstricker etc. und kleinen Manufakturen. »Wir unterstützen gerne kleine Hersteller«, sagt Frau Gingembre, »das Menschliche ist uns einfach wichtig und Teil unseres Erfolges«. www.boutique-kunigunde.at

Jedes
Stück ein
Unikat!

HEIMISCHES
MATERIAL

Wachauer Marmor KUNST-DESIGN IN VOLLENDUNG

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



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

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

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

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

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



Sandgestrahlter Findling für die Gartengestaltung.



Abbauwand im Steinbruch.



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

Veggie-Style IM DONAUTAL

Vegetarische, teils vegane Gerichte liegen im Trend. Auch immer mehr Wachauer Köche und Köchinnen entdecken ihre grüne Seite und servieren fantasievolle fleisch- und fischlose Gerichte. Und das durchaus nicht nur in Form von Marillenknödeln und anderen Süßspeisen. Gault Millau-Chefredakteur Jürgen Schmücking begab sich auf köstliche Entdeckungsreise.

Foto: Günter Standl

So schön, so grün kann die Wachau am Teller sein, wenn man sich daran orientiert, was die Region an Kräutern und Gemüse zu bieten hat. Hier hat Küchenchef Wolfgang Bauer vom **HOTEL SCHACHNER** in Maria Taferl mit Spargel gezaubert. Gebraten und mit Quinoa und im Brennesselsud und Estragon serviert.



Die vegetarische Seite der Wachau? Klar, die gibt es, ist man geneigt zu antworten und denkt sofort an Wachauer Marillenknoedel, Buttermilchschmarrn mit Marillenröster, eingelegte Marillen, Buchtein mit Marillenmarmelade, Kuchen, Torten und natürlich Marillenpalatschinken.



Aber Moment. Ist das wirklich alles? Kann man die vegetarischen Ambitionen der Wachau auf die Marille beziehungsweise alles rund um die Marille reduzieren? Kann man nicht. Sollte man auch nicht. Wenn hier von der »vegetarischen Seite« der Wachau die Rede ist, sind ganz andere Köstlichkeiten gemeint. Vor allem eine auf Gemüse und frischen Kräutern basierte Küche, die viel tiefere Wurzeln hat, als der aktuelle Hype des veganen Lifestyles.



Fotos (2): Günter Standl

Raffinierte Kreationen statt Beilagen-Teller ohne Fleisch

In einer Frage sind sich die Wachauer Gastronomen einig. Der Ruf nach vegetarischen Gerichten und veganen Alternativen wird immer lauter. Kaum eine Reservierung, kaum eine Tischgesellschaft, bei der der Wunsch nach fleischlosen Gerichten kein Thema ist.

Sommelier Hartmuth Rameder und 3-Hauben-Koch Erwin Windhaber, die beiden Gastgeber in der Hofmeisterei Hirtzberger, bieten in Wösendorf eine ungemein fantasievolle, naturbelassene und regionale Landgasthausküche. Für beide ist der Trend klar erkennbar: »Wir sehen es alleine schon daran, dass wir jeden Monat weniger Fleisch bestellen.« Gleichzeitig will Windhaber seine Gäste nicht einfach nur mit erweiterten Beilagentellern abspeisen. »Bei uns verlassen sich die Leute schon darauf, dass sie nicht nur Gemüseteller mit Kroketten bekommen, sondern feine, elegante und vor allem durchdachte Gerichte.«

Und die bekommen sie auch. Die weiße Paradeisersuppe mit Basilikum und sizilianischer Zitrone ist eine Zierde ihrer Art, und bei der Paradeiservariation mit Burrata und Basilikum können sich unsere italienischen Nachbarn ein Schäufel abschneiden. In der Küche der Hofmeisterei wird jedenfalls ständig getüftelt, abgeschmeckt und probiert, wobei die fantastische Vielfalt von Gemüse immer mehr im Mittelpunkt steht. Die Hofmeisterei Hirtzberger, die nach wie vor exzellente Fleisch- und Fischgerichte offeriert, hat sich dadurch aber auch unter Vegetariern als genussvoller Geheimtipp etabliert.



Hartmut Rameder (als Maitre) und Erwin Windhaber (als Küchenchef) sind in der Hofmeisterei Hirtzberger in Wösendorf angetreten, um eine naturbelassene, regionale Küche im gehobenen Stil anzubieten. Ziel erreicht. Gerichte wie Grüner Spargel, Eigelb, Macadamia-Nuss, Radieschen, Anticuchera-Sauce beweisen das.

Foto: Johannes Kernmayer



Foto: Frank Heuer



Fotos (2): Günter Standl

Vegan oder klassisch – die zwei Varianten des Beuschels

Im Gutshofrestaurant des Weinguts Holzapfel Prandtauerhof wird ebenfalls getüftelt. In der Kennzeichnung der Speisen geht man noch einen Schritt weiter. Das eine oder andere wird als »vegan« gekennzeichnet. Für Barbara Holzapfel ein logischer Schritt, denn »obwohl uns viele wegen unserer fleischlastigen Klassiker besuchen, fragen immer mehr Gäste nach vegetarischen und veganen Alternativen.«

Mit »fleischlastigen Klassikern« meint sie übrigens Gerichte, die nicht überall zu finden sind. Gebratene Blutwurst und Saumaisen zum Beispiel. Oder ein sensationelles Rieslingbeuschel mit Serviettenknödel. Genau hier wird es für vegane Genießer interessant, denn auf der Karte steht auch eine vegane Variante des Beuschels. Nur werden dabei von Küchenchefin Karin Irk statt Herz und Lunge einfach Wurzelgemüse und Kräuterseitlinge kleingeschnitten. Die Konsistenz der Pilze ist der Lunge recht ähnlich. Die vegane Variante kostet beim Holzapfel genau gleich viel wie der Klassiker und schmeckt auch – zumindest – gleich gut. Wobei das Beuschel nicht das einzige vegane Gericht auf der Holzapfelkarte ist. Mariniertes Kohlrabi mit Radieschen-Vinaigrette, Liebstöckelcreme und gerösteten Eierschwammerln ist ein derart intensives und vielfältiges Gericht, dass der Wunsch nach Fleisch schnell verfliegt.

Vieles im Gutshausrestaurant am Prandtauerhof von Familie Holzapfel ist solide Klassik, anderes ist wieder auf der experimentellen Seite. Beim Spargel gibt es aber keine Spielereien. Ein Stundenei, etwas Forellenkaviar, geröstete Mandeln, ein paar Blüten zur Dekoration. Das war's. Und es ist großartig.





Thomas Dorfer vom **Landhaus Bacher** in Mautern ist einer der höchstdekorierten Köche des Landes. Und ein Pionier in Sachen vegetarischer Spitzenküche. Genau so sehen auch seine Kreationen aus. Hier zum Beispiel ein Klassiker seines Sommermenüs: Bohnenvielfalt.



Pioniere des vegetarischen Genusserlebnisses

Das Veggi-Thema ist in der Wachau nicht neu. In Mautern befinden sich, nur einen Steinwurf voneinander entfernt, zwei Betriebe, die beide als Pioniere gelten. Pionierinnen, wenn man genau ist. Christine Saahs und der Nikolaihof auf der einen, Lisl Wagner-Bacher und das Landhaus Bacher auf der anderen Seite. In beiden Betrieben werkt mittlerweile die nächste Generation. Im Landhaus Bacher verantwortet Thomas Dorfer, der Schwiegersohn, die Küche des Restaurants, im Nikolaihof hat Niki Saahs, der Sohn, das Ruder übernommen. Nur die Gastronomie, die ist immer noch fest in Christines Hand.

Im Landhaus Bacher reicht der Gedanke zurück ins Jahr 2007, als im Mai das erste, rein vegetarische Menü auf der Karte stand. Fünf Gänge, an denen man heute noch seine Freude hätte. Als Hauptgang wurden damals knusprige Röllchen von Waldviertler Erdäpfeln mit Spargel und Muskatblütenbutter gereicht. Ein Teller übrigens, der klar zeigt, wo die Stärken der Landhaus-Bacher-Küche liegen: solides Handwerk (die Röllchen), Regionalität und Herkunft (Waldviertel), Saisonalität (Spargel) und Eleganz (Muskatblütenbutter), kombiniert mit Kreativität.

Daran hat sich seither nichts geändert. »Die Gerichte sind vielleicht etwas präziser beim Anrichten geworden. Und man macht sich mehr Gedanken zu den Themen Harmonie und überraschende Effekte am Teller«, erklärt Thomas Dorfer. Konkret liest sich das im aktuellen Menü dann so: Bohnenvielfalt vom Lerchenhof, Kirschen & Jalapeño, eingelegte Spitz-Paprika, Schaffrischkäse, Sauce Romanesco, Piemonteser Haselnüsse und Basilikum-Rucola-Marinade. Ein kleines Kunstwerk am Teller, ein Fest an Komplexität.

Auch dieses Gericht zeigt – 16 Jahre später – die gleichen Signaturen. Vollendetes Handwerk (Thomas Dorfer ist mittlerweile einer der besten Köche des Landes), Herkunft und Saisonalität, feingliedrige Eleganz. So gesehen hat sich viel geändert – und doch wieder nichts. Das vegetarische Menü im Landhaus Bacher ist jedenfalls eines der herausragenden Fine-Dining-Erlebnisse des Landes. Was die Entscheidung zwischen dieser Speisenfolge und den famosen Fleisch- und Fischklassikern des Hauses erst recht nicht leicht macht.



Fotos (3): Günter Standl



Fotos (3): Günter Standl

Vegetarisch als Genuss, nicht als Ideologie

Das Spannende ist, dass das Kochen mit Pflanzen in der Wachau erfrischend un-dogmatisch gesehen wird. Eigentlich in jedem der Betriebe. Kreative Köche auf Basis pflanzlicher Produkte als Angebot für Menschen, die danach suchen. Punkt. Keine Ideologie, kein erhobener Zeigefinger. »Soll jeder nach seiner Fassung glücklich werden. Wir können kochen und sorgen dafür«, könnte ein kurzgefasstes Zwischenergebnis sein.

Auch unter der alten Linde im Nikolaihof ist man in Bezug auf die vegetarische Küche wenig dogmatisch. Wie auch? Nikolaus, der Winzer, ist Jäger und unter »Traditionelles« findet man grandiose Gerichte vom Wild. Bratwürstel zum Beispiel, Wildragout oder gebackenes Wildschnitzel vom Rücken. Wie gesagt. Grandios.

Aber darum geht es hier nicht. Vielmehr geht es um das, was der Nikolaihof aus vollem Korn und Gemüse anbietet. Und das ist viel, köstlich und einzigartig. Der Nikolaihof selbst hat eine stattliche Geschichte.

Ältestes Weingut Österreichs, unangefochtenener Pionier im biodynamischen Weinbau und bei historischen Studien kam heraus,

Christine Saahs vom **Nikolaihof** in Mautern hat schon viele Bücher übers Kochen geschrieben. Es ist ihre große Leidenschaft. Sie weiß sehr genau, wie die Pflanzen und Kräuter ihres Gartens schmecken. So entstehen Gerichte wie diese gefüllten Selleriescheiben mit Erdäpfeln und Wildkräuterrahm.





**CHRISTINE SAAHS
KOCHEN MIT DER
KRAFT DER NATUR**

*Rezepte mit Kräutern,
die heilen und stärken*

Mit dem Gourmand World
Cookbook Awards 2020,
Kategorie: Natural Health &
Nutrition, ausgezeichnet.
ISBN 978-3-7106-0314-3,
192 Seiten, € 28,-



dass es das älteste, bewohnte Gebäude des Landes überhaupt ist. Jedenfalls atmen die Mauern des Guts Geschichte, und die alte Linde könnte so einige Geschichten erzählen.

Das gilt auch für Christine Saahs. Sie beschäftigt sich seit fast einem halben Jahrhundert mit der biodynamischen Landwirtschaft und Fragen gesunder Ernährung und ihrer Wirkung auf Menschen. Dass die Weinstube, die Gastronomie des Nikolaihof, biozertifiziert ist, versteht sich fast von selbst. Für die Gerichte der Weinstube bedeutet das, dass die verwendeten Produkte entweder aus der eigenen (klarerweise biozertifizierten) Landwirtschaft kommen oder von zertifizierten Partnern. Biozertifizierte Gastronomie ist in Österreich (noch) ein zartes Pflänzchen. Und wurde von Gästen auch nicht immer verstanden und goutiert. »Jahre, fast Jahrzehnte, bin ich angerufen worden und wurde gefragt, ob man bei mir auch 'normal' essen kann«, erzählt Christine Saahs. Mittlerweile kann sie darüber lachen. Beides verändert sich gerade. Das Angebot an Betrieben und die Nachfrage der Gäste. Die Frage, ob die Weinstube ein 100%-Biorestaurant sei, muss Saahs allerdings verneinen. »Es scheitert an den Wachauer Laberln. Die brauchen wir auf alle Fälle, sind in Bioqualität aber nicht zu bekommen.« Also alles bio, außer die Laberln. Aber das ist vertretbar.

Das vegetarische Buffet ist wie gesagt einzigartig. Etwa frischer Schafkäse mit Kürbiskernöl und frischen Kräutern aus dem Garten, ebenfalls in Kernöl marniertes Gemüse mit gerösteten Kürbiskernen, Emmerreis-Salat auf Sauerampfer und Parmesan. Bei den Vorspeisen spielen frische Kräuter eine



Fotos (2): Johannes Kermayer



Im traditionsreichen Hotel-Restaurant »Zum Schwarzen Bären« in Emmersdorf werkt Familie Pritz seit Generationen. Am Herd steht Gastgeber Martin Pritz (im Bild), an seiner Seite Sohn Georg. Auch im Bild: Tomaten, Schafkäse und Vinaigrette. So stimmig können die kulinarischen Schätze der Region in Szene gesetzt werden.

Foto: Günter Standl



Foto: Johannes Kermayer



Fotos (2): Günter Standl



zentrale Rolle. Im Menü weist Christine Saahs darauf hin, dass alle Blüten und Kräuter, die bei den Gerichten verwendet werden, gesund und essbar sind. Bei der großen Auswahl an Hauptgängen geht es weiter: Brenneselknödel mit Käse und gerösteten Hefeflocken (mittlerweile ein Klassiker am Nikolaihof), Berglinsen mit Serviettenknödel oder Risotto vom Waldviertler Emmerreis u.v.m. Christine Saahs sucht ihre Produkte nicht nur bei befreundeten (biodynamischen) Landwirtinnen und Landwirten, sondern auch im nahen Umfeld. In Summe ist der Nikolaihof ein Hort der Ruhe und des gesunden Genusses. Eine Tatsache, die sich auch in drei Kochbüchern von Christine Saahs widerspiegelt.

Veganes Erdäpfelgulasch im Wirtshaus

Auch wenn es kaum jemand an die große Glocke hängt, das kulinarische Angebot in der Wachau ist so groß, dass vegetarischen Genießerinnen und Genießern das Herz aufgeht. Die Palette reicht dabei von bodenständiger Wirtshausküche mit vegetarischen Klassikern hin zu eleganten, feingliedrigen Gerichten mit Fantasie und Kreativität. Der Schwarze Bär in Emmersdorf etwa gehört zu erster Kategorie. Wirt und Küchenchef Martin Pritz und sein Sohn Georg schicken etwa ein – veganes – Waldviertler Erdäpfelgulasch mit gebratenem Tofu ins Rennen, das seinesgleichen sucht. Überhaupt wird im Schwarzen Bären sehr beherzt und mit Leidenschaft gekocht. Stattliche Portionen, kein Chichi, viel Geschmack. Die veganen und vegetarischen Gerichte machen zwar nur einen kleinen Teil der Speisekarte aus, aber diese Gerichte haben es in sich. Alleine die hausgemachten Nudeln mit Kräuterseitlingen und Parmesan sind einen Abstecher nach Emmersdorf wert.

Ein Hauch Fernost in Maria Taferl. Im **Hotel Schachner** werden weiße Spargelspitzen zu Waldviertler Erdäpfel, Morcheln und japanischen Mispeln kombiniert. Ein himmlischer Teller von zauberhafter Harmonie und unglaublicher Finesse. Im Frühjahr ist diese Kombination an Saisonalität kaum zu überbieten.





Foto: Johannes Kernmayer

Fotos (2): Günter Standl

Ohne Zweifel ist der Gastgarten beim **Jamek** einer der schönsten des Landes. Inmitten der eindrucksvollen Weingärten der Wachau wird man von Küchenchef Alexander Groß verwöhnt. Mit Gerichten wie diesem: Gefüllte Spitzpaprika mit Couscous, Pimentos de Padrón und Maiscreme. Gewiss nichts Alltägliches. Aber das sollte ein Besuch beim Jamek ohnehin nicht sein.

Raffinierte Kreationen mit saisonalem Gemüse

Die vegetarischen Gerichte im Restaurant Jamek in Joching sowie im Hotel Schachner in Maria Taferl sind eine Spur eleganter und filigraner. In beiden Betrieben findet man vegetarische Gerichte, die in Erinnerung bleiben. Beim Jamek sind es die Steinpilzravioli mit Salbeischaum und zweierlei Kürbis, im Schachner tischt Küchenchef Wolfgang Bauer weißen Spargel mit Morcheln, Waldviertler Erdäpfel kombiniert mit japanischer Mispel auf. Eine aufregende und nachhaltig in Erinnerung bleibende Interpretation des Saisonklassikers. Überhaupt kocht Bauer eine Küche, die von Leichtigkeit und Eleganz geprägt ist. Fein im Geschmack wird dabei das Thema Gesundheit (und damit auch die pflanzliche Basis) unaufdringlich, aber immer stärker in den Vordergrund gerückt. Vegetarische Gerichte stehen nicht einfach nur auf der Karte, um einen Trend zu befriedigen. Seine Motivation, Fleisch im Restaurant zu reduzieren und immer mehr auf gesunde, pflanzenbasierte Gerichte zu setzen, kommt aus seinem Inneren. Und hat dadurch viel mehr Kraft.

Um noch einmal kurz auf den Jamek zurückzukommen. Die Gaststätte des traditionsreichen Weingutes, die als einziges Lokal Österreichs seit Bestehen des Restaurantführers Gault Millau immer mit mindestens einer Haube ausgezeichnet worden ist, birgt so manchen Hausklassiker. Das Kalbsbeuschel ist weit über die Regionsgrenzen hinaus bekannt, und alleine schon die Hechtnockerl oder Topfenhaluschka sind für viele ein Grund, Joching zu besuchen. Es gibt aber eben nicht nur diese Dauerbrenner auf der Karte. Chefkoch Alexander Gross legt Wert darauf, sowohl bei den Vorspeisen wie auch bei den Hauptspeisen immer mindestens ein vegetarisches Gericht anzubieten. Auch beim Jamek gilt: Ein vegetarisches Gericht ist mehr als nur das Weglassen von Fleisch. Neben den bereits erwähnten Steinpilzravioli überzeugen vor allem die (mit Schaffrischkäse) gefüllten Zucchini Blüten oder die Spargelsulz mit Radieschen, Erbsenschoten und Leindottercreme. Und beim Wein ist man beim Jamek ohnehin stets auf der sicheren Seite.

Bleibt als Resümee unserer kleinen Tour: Die Küche der Wachau hat auch eine grüne Seite, die es wert ist, entdeckt zu werden.




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
- Hochwertiges Frühstücksbuffet im Heurigen im Stammhaus (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

EIN HEURIGER MIT PFIFFIGEM GENUSS



Fotos: Günter Standl



Der Name Graben-Gritsch ist untrennbar mit herausragenden Weinen verbunden, seit einigen Jahren führt die Winzerfamilie zudem das Donauschlüssel mit Gästezimmern und Heurigen, der unter der Federführung von Willy Welser kulinarisch nun noch eins draufsetzt.

Hochwertige, regionale Produkte standen seit jeher im Donauschlüssel in Spitz, direkt an der Donau, im Mittelpunkt – daran ändert sich natürlich ebenso wenig, wie hinsichtlich »Kulinarik mit Heurigem-Flair«. Dennoch bekommen die Gerichte von Willy Welser, Lebensgefährtin von Christina Gritsch, die das Haus leitet, einen neuen Twist. Der 26-Jährige erweitert seit Frühling 2022 seine Berufserfahrung bei keinem Geringeren als Thomas Dorfer vom 4-Hauben-Restaurant Landhaus Bacher. »Geschmacksharmonisch, bodenständig, gutbürgerlich«, so Welser zu seiner Ausrichtung, und natürlich »was die Jahreszeit gerade hergibt«. So stehen im Frühling unter anderem Spargelgerichte auf der Karte, im Herbst wiederum verwöhnen Entenbrust, rosa gebratenes Reh und Wildsau mal 2. Frischer Saibling oder die hinreißenden Krautfleckerl dürfen ebenso wenig fehlen wie verführerische Nachspeisen à la Mohnsoufflé, Creme brûlée oder – wir sind ja in der Wachau – Marillenpalatschinken. www.donauschloessel.at



Christian Schickh weiß stets aufs Neue zu überraschen. Den stimmigen Rahmen bilden Wintergarten und lauschige Plätze im Freien.



Fotos: Johannes Kernmayer



Fotos: Johannes Kernmayer



Eine einmalige Donaulage zeichnet das für seine Fischspezialitäten weitem bekannte Restaurant von Andreas und Gerhard Heinzle aus.

Rare Köstlichkeiten

Das Restaurant Heinzle in Weissenkirchen und der Landgasthof Schickh in Klein-Wien stehen nicht nur für feine bürgerliche Küche, sondern auch für ganz besondere Spezialitäten, die es in ganz Niederösterreich kaum noch anderswo gibt.

Die Terrasse direkt an der Donau ist zweifellos einer der schönsten Plätze der Wachau und perfekter Rahmen für die Fischküche von Gerhard und Andreas Heinzle. Neben Klassikern finden sich auf der Karte zwei Gerichte, die sich Genießer nicht entgehen lassen sollten: Das buttercremige Seesaiblings-Leberparfait, das saisonal mit Quittengelee oder Apfel-Chutney und hausgebackenem Brioche serviert wird. Und natürlich die je nach Lieferung durch den Fischer immer wieder mal erhältlich Karpfenmilch, bei der die Samenstränge der männlichen Karpfen gebacken werden. Klingt ein wenig schräg, schmeckt aber großartig. www.heinzle.at

Die Gäste zu überraschen war schon immer das Motto im Landgasthof Schickh. Das legendäre Hummerbecken ist aus Tierschutzgründen längst Geschichte, wegen der berühmten Hummercremesuppe mit Cognac und Garnelen pilgern aber nach wie vor Feinschmecker in das gemütliche Lokal mit dem schönen Gastgarten. Und auch bei der Trilogie mit Wolfsbarsch und Scampi zum Meeresfrüchtersotto darf der Hummer nicht fehlen. Christian Schickh bereichert seine traditionelle Karte sowohl mit manch ungewöhnlichem Meeresteller, wie auch durch alte regionale Gerichte. Seien es Krautfleckerl zum Vanillerostbraten, Blunzn und Leberwurst von einem kleinen Fleischer oder Weinbergschmecken in Kräuter-Knoblauch-Butter, die in Kombination mit einem Veltliner Smaragd zum Gästehit wurden. www.schickh.at



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

Ich bin dann mal weg...

... ZUM SCHWARZEN BÄREN,
in den neuen Wellness-Bereich!



Seit Generationen sind wir von der Familie Pritz um das Wohl unserer Gäste bemüht. So bieten wir auch in dieser Saison nicht nur kulinarische Highlights, für die **Martin Pritz** höchstpersönlich am Herd steht.

Im Frühjahr 2024 wird unser neuer Wellness-Bereich fertiggestellt sein.

Freuen Sie sich auf eine große Bio-Sauna, die zusätzlich zur Finnischen Sauna, der Infrarotkabine und dem neuen, großzügigen Pool Entspannung ohne Ende bieten wird!



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

Feinster Genuss AM MORGEN

Ein herrliches Frühstück bedeutet einen gelungenen Start in den (Ferien)-Tag. Nicht fehlen dürfen in der Wachau natürlich das berühmte Laberl oder die Marillenmarmelade, aber für Feinschmecker gibt's noch viel mehr zu entdecken. Hier 3 ausgewählte Beispiele, nicht immer nur für Hausgäste.

HOTEL GARNI DONAUHOF

Familie Mandls Donauhof in Weißenkirchen erweist sich in allen Belangen als zauberhaftes Ferienjuwel mit modernem Komfort, kombiniert mit ungemein liebevollen Details. Einfach top präsentiert sich auch das vielfältige Frühstücksbuffet, den perfekten Rahmen bilden der neugestaltete, einladende Frühstücksraum sowie die sonnige Gartenterrasse. Zur Auswahl stehen feine Wachauer Schmankerl, ergänzt um eine große Auswahl an regionalen Produkten, wie etwa Brot-, Müsli- und Käsespezialitäten, hausgemachte Mehlspeisen, Biohonig und Biotees, ausgewählte Soja-Produkte und vieles mehr. www.hotel-donauhof.at



Fotos: Kastner Media



Fotos: Herbert Lehmann

HOTEL GARNI DONAUWIRT

Viele Jahre zählte Maria Rosenberger zu den Top-Köchinnen der Wachau, seit das Weißenkirchner 4-Sterne-Hotel auf Garni umgestellt wurde, verwöhnt sie ihre Gäste morgens noch leidenschaftlicher mit feinsten regionalen und frisch zubereiteten Spezialitäten auf Hauben-Niveau – etwa Melonensalat mit Schafkäse. Ergänzt um beste Produkte umliegender Produzenten, wie Aufstriche, Käsebrett oder gesunde Biotees. Tipp: Die hausgemachten Marmeladen, wie Wachauer Marille, Hausfeige oder Mini-Bitterorange, gibt es im Shop »Maria's Küchenhandwerk« auch für zuhause. www.donauwirt.at



Fotos: Martina Siebenhandl

GASTHOF WEISSES RÖSSL

Neuerdings steht das feine Frühstücksbuffet von Gastgeber Roman Siebenhandl in Mühldorf bei Spitz nicht nur mehr Hausgästen sondern auch auswärtigen Genießern (nach Voranmeldung) offen. Feinschmecker wählen zwischen hausgemachten Produkten à la Dinkel-Vollkornbrot, Marmeladen, Guglhupf, Bananenbrot oder Liptauer und ausgewählten feinen Kreationen naher Produzenten, wie Nussbrot, Honig, Wurst, Schinken, Käse, Haferflockenbrei, Obst und Gemüse, Chiasamen mit Mandelmilch, Obstsalat, Joghurt, Butter, Müsli, Corn Flakes und frisch zubereiteten Eiergerichten. www.7handl.at



CAFÉ ELISABETH

Wenn Weißenkirchen der historische Mittelpunkt der Wachau ist, so schlägt in Elisabeth Zottls Café das süße Herz! Denn Naschkatzen finden ein wahres Schlaraffenland vor. Bereits legendär sind ihre fulminanten Tortenkreationen, etwa die berühmte Kalmuck-Torte, aber ebenso ihre himmlischen Mehlspeisen – alle aus natürlichen Zutaten und jede eine kleine Verführung. Hinreißende Petit Fours, Strudeln, Rouladen, hausgemachtes Eis u.v.m. runden das Angebot ab. Da heißt es nur noch Platz nehmen auf der Terrasse oder in den einladenden Stuben und genießen. *Weißenkirchen, Wachaustraße 49, T. +43 (0)27 15 / 23 02, zottl.e@aon.at, Mi bis So 10–18 Uhr. www.kalmucktorte.at*



Fotos: Herbert Lehmann

WACHAUER BAUERNLADEN

Nicht nur Mohnzelten und Marillenröster machen Christian Mayrs Shop zur Pflichtadresse für Feinschmecker. Das kleine Geschäft erweist sich in allen Belangen als echte Fundgrube regionaler Spezialitäten. Neben verschiedensten Marillenprodukten, Chutneys, Marmeladen oder bestem Honig ist auch die weitere Auswahl höchst genussvoll und reicht von Wachauer Chili über eingelegtes Gemüse, Schokoladen, Käse, Nudeln, Pestos, Pasteten, Schinken oder Brotspezialitäten. Weiters: Fruchtsäfte, Liköre, Edelbrände sowie hochkarätige Weine, etwa der Weißenkirchner Top-Winzer Gatteringer und Lehensteiner. *Weißenkirchen, Untere Bachgasse 58, T +43 (0)27 15 / 22 098; Mitte März bis Ende Oktober Mi bis So 10–13 und 14–18 Uhr*



Foto: Herbert Lehmann



NUR DAS Beste

Ob für kulinarische Glücksmomente im eigenen Heim oder bei einer entspannenden Rast während des Aufenthalts – die Genussvielfalt hat in der Wachau viele Namen, wir möchten Ihnen hier drei ganz besondere Adressen ans Herz legen.

BÄCKEREI & KONDITOREI SCHMIDL

Die Bäckerei Schmidl genießt längst weit über die Wachau hinaus Kultstatus und setzt zudem laufend neue Akzente: So schmeckt der Brioche-Striezel nun noch besser, saftiger und luftiger. Sein Geheimnis: Rohmilch statt pasteurisierter Milch. Denn deren Eigenschaften unterstützen die Teigreifung und den Backprozess auf natürliche Weise. Zudem sorgt der enthaltene Milchzucker für eine schöne Farbe beim Backen und längere Frischhaltung. Kein Wunder, dass Bäckermeisterin Barbara Schmidl verstärkt daraufsetzt – neben erwähntem Striezel auch bei Brioche-Knopf, Zimtschnecken, Topfengolatschen und anderen Mehlspeisen sowie Gebäcken. Neben dem Stammhaus im Herzen Dürnsteins mit Bäckerei, Konditorei und Kaffeehaus können all die Köstlichkeiten auch in Krems in der Oberen Landstraße 8, bzw. der Hohensteinerstraße 72 genossen und erworben werden. www.schmidl-wachau.at



Foto: Gregor Semrad

FAMILIE PICHLERS WOHLFÜHLADRESSEN

www.pichler-wachau.com



Donauhof

GENUSS & KOMFORT AM TOR ZUR WACHAU

Mit imposantem Blick auf Stift Melk lädt der Donauhof in Emmersdorf am gegenüberliegenden Ufer zu ebenso entspannenden wie aktiven Ferientagen. Das von Familie Pichler mit viel Leidenschaft geführte 4-Sterne-Hotel vermag in allen Punkten zu überzeugen. Die neugestalteten Zimmer, durchwegs mit 5-Zonen-Komfortbetten und Deckenkühlung sowie 8 mit Balkon samt Panoramablick auf Donau und Stift, strahlen auf Antrieb Wachauer Gemütlichkeit aus.

Keine Wünsche offen lässt auch die Kulinarik mit verfeinerten österreichischen Spezialitäten, ergänzt um eine reichhaltige Auswahl an kreativen vegetarischen und veganen Gerichten. Den perfekten Rahmen bilden heimelige Kaminstube, elegante Donaustube, stilvolles Restaurant und prächtige Donauterrasse. Als erstklassig bestückt erweist sich der historische Weinkeller. Tipp: günstige Mitnahme-Preise für zuhause!

LUBEREGG – EVENTLOCATION MIT HOTEL & SCHLOSS

Rund 2 km und nur wenige Schritte vom Naturbadestrand entfernt präsentiert sich Familie Pichlers 4-Sterne-Landhotel Wachau mit – ab April 2024 – durchwegs komplett neu renovierten Zimmern. Nebenan stehen im aufwendig restaurierten Schloss Luberegg drei weitere Suiten zur Auswahl – zugleich überaus beliebt für Events und Feiern, etwa für Hochzeiten in außergewöhnlichem Ambiente.



MIT RAD & SCHIFF DURCH DIE WACHAU (buchbar 1. Mai bis 3. Oktober 2024)

Nächtigung in der gebuchten 4****-Zimmerkategorie inkl.

- Genießer-Frühstück vom Buffet mit Wachauer Schmankernli
- tägliches 3-Gang-Halbpensions-Wahlmenü mit knackigen Salaten vom Buffet
- 1x Schifffahrt von Krems nach Emmersdorf inkl. Rad
- 1x Tag TOP E-Bike-Leihräder inkludiert – jeder weitere Tag für € 12,- p. P. Aufpreis erhältlich
- Kartenmaterial zur Erkundung des Weltkulturerbes Wachau
- Original Wachauer Marillenmarmelade zum Mitnehmen

| Anreise: | | Montag | ab Dienstag |
|-------------------|------------------|---------|-------------|
| 3 Tage / 2 Nächte | im DZ »Standard« | € 274,- | € 282,- |
| | im DZ »Komfort« | € 294,- | € 304,- |
| | im DZ »Balkon« | € 304,- | € 312,- |
| 4 Tage / 3 Nächte | im DZ »Standard« | € 390,- | € 402,- |
| | im DZ »Komfort« | € 420,- | € 432,- |
| | im DZ »Balkon« | € 435,- | € 447,- |

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

Einen tollen Einblick über das Hotel Donauhof mit all seinen Annehmlichkeiten gewährt dieses Video, hier zum Download:



Pichler's
WOHLFÜHLADRESSEN
Hotels & Restaurants

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

IT'S TEA-TIME



Donau-Panorama inklusive: Ob nachmittags beim »Afternoon Tea« oder abends bei Mario Scanduras kreativen Spezialitäten.



Fotos (3): Gunter Standl

Hoch über der Donau eröffnet sich von der Terrasse des Relais & Châteaux-Hotels Schloss Dürnstein ein fantastischer Rundblick über die Donau bis weit ins Hinterland.

In diesem einzigartigen Ambiente serviert Familie Thiery (Reservierung erforderlich, täglich zw. 15 und 16.30 Uhr, p. P. € 35,-) klassischen »Afternoon-Tea« mit süßen und pikanten kleinen Köstlichkeiten, Kaffee oder Tee und auf Wunsch mit einem Glas Sekt. Eine hervorragende Möglichkeit, um auch als Nicht-Hotelgast das historische Schmuckstück zu besuchen. So manch einer mag den Platz gar nicht mehr räumen und verlängert um einen Gourmet-Abend mit feinen Spezialitäten unter der Leitung von Haubenkoch Mario Scandura – wie etwa im Bild Entenbrust mit Polenta, mediterranem Gemüse und Entenjus. www.schloss.at

SMARAGD ZUM BRATL



Die Wachauerstube in Loiben ist ein Parade-Wirtshaus im besten Sinne – mit feinen, regionalen Gerichten und einer überaus spannenden Weinkarte.

Gerald Diemt ist Wirt aus Leidenschaft und passionierter Weingenießer. Doppeltes Glück also für Gäste, die bei Gerichten wie Kalbsrahmbeuschel oder Paprikahenderl schon mal ein wenig nostalgisch werden können. Ergänzend stehen am Wochenende drei Familienklassiker auf der Karte: Am Freitag das Backhendl mit Erdäpfel-Käferbohnen-Salat, Samstag mittags Schweinsbraten mit Sauerkraut und Erdäpfelknödel und am Sonntag Rindsrouladen mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebeln.

Eine wahre Fundgrube ist die Weinkarte mit Wachau-Schwerpunkt samt vielen Jahrgangsraritäten sowie einer Top-Auswahl aus anderen österreichischen Regionen, Deutschland (Rieslinge!), der Slowakei und Australien. Bestens vertreten ist auch der benachbarte Tegenseerhof. Zwischen Mitte November und Mitte Dezember gibt's Degustationsabende mit persönlich anwesenden Winzern.

Fotos: Johannes Kermayer (1), Philipp Monihart (1)

wachau GOURMET festival

Der Frühling steht in der UNESCO-Welterbergion ganz im Zeichen des Genusses. Von 4. bis 18. April 2024 bieten viele Restaurants spannende Events mit teils namhaften Star-Gastköchen.

Hier ein Auszug vor Redaktionsschluss: Spitzenwinzer FJ Gritsch lädt Top-Köche in seinen Mauritushof: Hannes Müller (Die Forelle, Weißensee, 5. 4.), Sören Herzig (Restaurant Herzig, Wien, 14. 4.) oder Max Leodolter (Lurgbauer, St. Sebastian/Mariazell) gemeinsam mit Winzer René Pöckl (15. 4.).

In Bernd Pulkers Heurigen stehen das Gastspiel von 4-Hauben-Koch Hubert Wallner (Gourmet-Restaurant Wallner, Wörthersee, 8. 4.) und eine sensationelle „Knoll Grüner Veltliner Loibenberg-Vertikalverkostung 1989 bis 2021“ (17. 4.) am Programm, in Schloss Dürnstein die traditionelle Küchen(steh)party am 7.4.

www.wachau-gourmet-festival.at



Foto: Lukas Kirchgasser

WACHAUER WIRTSHÄUSER

LANDPARTIE

Was ein Wirtshaus von einem Restaurant unterscheidet, ist wohl fließend und liegt in der Sichtweise des Besuchers. In jedem Fall gehört eine gehörige Portion Tradition zur Wirtshauskultur, eine gemütliche Atmosphäre ohne Hemmschwelle und, nicht zuletzt, eine authentische Küche – bodenständig verwurzelt bei Gerichten und Produkten, aber durchaus mit modernem Twist.
Teil 2 unserer Wirtshaus-Serie.

Text: Georges Desrués; Fotos: Johannes Kernmayer



GASTHOF PRANKL / SPITZ

Stolz prangt die Jahreszahl 1866 am Giebel des alten Schiffmeisterhauses unter der Burgruine von Spitz, das schon zuvor als Einkehr für die Donaufloßer diente. Gastgeber Martin Prankl serviert in den behaglichen Stuben verfeinert bürgerliche Spezialitäten. Besondere Leidenschaft gilt seiner Weinkarte, ländliche Idylle strahlt der Gastgarten aus.



Echte Gasthausküche liegt wieder voll im Trend, wobei klassische österreichische Tradition und kulinarisches Erbe auf frischen Schwung und neue Ideen trifft. Wir präsentieren vier Paradebeispiele Wachauer Wirtshauskultur, die dafür der beste Beweis sind.

PRANKL

Die Raststätte der Donauflößer

Bis in die 1950er-Jahre legten vor dem historischen Schiffmeisterhaus der Familie Prankl noch Flöße an. »Mein Urgroßvater und später mein Großvater bauten Flöße und Schiffe und fertigten sie hier ab«, erzählt Martin Prankl. »Bereits im Jahr 1680 diente das Haus als Einkehr auch für die Flößer, die Holz und sonstige Waren den Donaustrom hinab nach Wien und weiter bis nach Ungarn transportierten.« Die Flößerei wurde schließlich unrentabel, und so konzentrierte sich die Familie auf den Gastbetrieb. In diesem sitzt man heute nahe der Donau in behaglichen, teils holzgetäfelten Stuben oder auf der Terrasse vor prächtiger Hausfassade. Während sich Birgit Prankl um die Gäste kümmert, wechselt ihr Ehemann Martin zwischen Gastraum und Küche, um Daniel Petz zur Hand zu gehen.

Der 35-jährige Küchenchef hat zuvor im Landhaus Bacher im Mautern gekocht, gutbürgerlich und leicht klassisch-französisch angehaucht ist seine Küchenlinie. »Natürlich arbeiten wir in erster Linie und soweit es geht mit regionalen Produkten – das ist heute ja unverzichtbar«, betont Petz, »gleichzeitig haben wir immer wieder Themenwochen, wie beispielsweise eine mediterrane, bei der auch einmal ein Wolfsbarsch seinen Weg auf die Karte finden kann.«

Das Mediterrane passt gut zu diesem Gasthaus, das in der warmen Jahreszeit mit seinem versteckten, lauschigen Garten und den üppigen Oleandern durchaus südländisches Flair versprüht.

Im Frühjahr gibt's gleich mehrere Gerichte mit weißem und grünem Spargel, im Herbst hält Wild Einzug, und die Zwetschenknödel zur spätsommerlichen Saison sind ohnedies legendär. Sehr delikates ist die Leberpastete, natürlich ebenso hausgemacht wie die Marmelade zum Mitnehmen (Tipp: Weichsel-Kirsche). Wer sich für Wachauer Wein interessiert, ist bei Martin Prankl ohnedies richtig, stöbert er doch nicht nur aus dem nahen Spitzer Graben immer wieder Interessantes und oftmals noch Unbekanntes auf.

ZUR POST

Barocker Stiftsblick im Herzen von Melk

Imposant ist in diesem Fall fast ein Unterstatement angesichts der riesigen Stiftsanlage, die der geniale Baumeister Jakob Prandtauer zwischen 1702 und 1746 errichtet hat. Das Wahrzeichen des UNESCO-Welterbes Wachau schwebt förmlich über Melk, das sich mit seinen hübschen, vielfach barocken Hausfassaden durchaus den Beinamen Romantikstädtchen verdient.

Eines dieser baulichen Schmuckstücke ist Familie Ebners »Zur Post«. Seinen Namen bezieht er von einem weiteren Wachauer Barock-Juwel – der gleich nebenan gelegenen, alten Poststation aus dem 18. Jahrhundert mit ihrer geradezu umwerfend geschmückten Fassade. »Bis in die 1980er-Jahre war hier eine Fleischhauerei mit Imbissstube untergebracht«, erzählt die Hausherrin Margarete Ebner, »dann entschied sich mein Mann, den Betrieb in ein Hotel-Restaurant zu verwandeln, und seitdem erweitern wir nahezu ununterbrochen.«

Gespeist wird in der urigen Stube mit der Schank oder im eleganteren Gastraum weiter hinten im Haus. In beiden Fällen gibt's dieselbe Speisenauswahl, bei der Wirt und Küchenchef Johannes Ebner feinfühlig den Bogen zwischen alteingesessener Lokalküche und international angehauchter, leichterer Kost spannt.

Zu Letztgenannter zählen etwa die gleichermaßen unerwarteten wie wunderbar knusprigen Frühlingssrollen mit Chili-Bärlauch-Dip. Als bodenständiger Kontrast dazu präsentieren sich die gebackenen Blunzradeln mit Erdäpfelsalat und Sauce Tatar. Zur Perfektion gebraten, also noch schön saftig auf der Gräte, wird der Saibling im Ganzen serviert, unaufgeregt begleitet von Petersilienerdäpfeln und Salat. Ein nur scheinbar einfaches Gericht, das in Wahrheit von einem Koch erzählt, dem Qualität und Wesen des Grundprodukts am Herzen liegen. Altbewährt und spektakulär zugleich geraten die hausgemachten Mehlspeisen, wie etwa die Waldviertler Mohnstorte, der Wiener Apfelstrudel und die Wachauer Palatschinken mit hausgemachter Marillenmarmelade.

Eine einst spontane Idee ist mittlerweile zum originellen Dauerbrenner des kulinarischen Angebotes geworden: die Austro-Tapas, also typisch österreichische Spezialitäten wie Wiener Backfleisch, Zander-



Foto: Frank Heuer



Foto: Herbert Lehmann



ZUR POST / MELK

Ein Schmuckstück im Herzen von Melk, gleich neben dem Architekturjuwel des historischen Postamtes: Die Stuben des Hauses strahlen in jedem Detail echte Wirtshaus-Romantik aus. Für Margarete und Johannes Ebner ist das Bewahren österreichischer Traditionen eine Herzensangelegenheit. Das gilt nicht zuletzt für die Küche des Patrons, wobei die Austro-Tapas eine originelle Spezialität sind.



1



2

Foto: Frank Heuer



3

KIRCHENWIRT / WEISSENKIRCHEN

Küchenchef Jürgen Bicker hat leicht lachen: Die Klassiker seiner Regionalküche im Kirchenwirt erfreuen sich einer großen Fangemeinde.

Serviert werden sie in den heimeligen Stuben und auf der hübschen Terrasse ins Grüne.

(Bilder 1, 2 und 3)

LOIBNERHOF / UNTERLOIBEN

Im Winter wird im Gasthaus aufgekocht, im Frühling übersiedeln Josef Knoll und sein Team mit dem Loibnerhof ins gegenüberliegende Sommerrestaurant mit Veranden und paradiesischem Apfelgarten.

(Bilder 4, 5 und 6)



4



5



6

Foto: Joerg Lehmann

strudel oder Erdäpfelkas als kleine Miniaturen zum Teilen oder als ganzes Menü in mehreren Gängen.

Alles in allem ein Gasthaus der Sonderklasse, eingebettet in den barocken Rahmen der Altstadt von Melk und mit eindrucksvollem Blick auf das spektakuläre Benediktinerstift.

KIRCHENWIRT

Edel-Gasthaus zu Füßen der Wehrkirche

Nur wenige Kilometer stromabwärts zieht die Donau an Weißenkirchen vorbei, der größten Weinbaugemeinde der Wachau. Die imposante Wehrkirche Maria Himmelfahrt mit ihrem mächtigen Turm aus dem beginnenden 16. Jahrhundert dominiert den malerischen Ort. Darunter schmiegt sich der Kirchenwirt von Familie Wildeis an den Felsen, auf dem die Kirche thront, und der bis in eine der Gaststuben des 500 Jahre alten Hauses dringt. Gleich gegenüber erstreckt sich die ausgedehnte, weitgehend wettersichere Terrasse.

In der warmen Jahreszeit arbeitet die Küche durchgehend, also ebenso nachmittags, und hat sich mit einem gelungenen Mix aus verfeinert bürgerlicher Linie und Hausmannskost einen exzellenten Ruf erworben. Gerichte wie gefüllte Paprika mit selbstgemachter Paradeisersauce, Beuschel mit Serviettenknödel oder Rindsgulasch mit Nockerl sind nur einige der Standards. Wunderbar auch der weißfleischige Wels von der Waldviertler Teichwirtschaft Haberzeth, den Küchenchef Jürgen Bicker perfekt auf den Punkt brät, sodass er außen knusprig und innen saftig gerät.

Eine wahre Attraktion sind die Spezialitäten vom Wild, die in der Jagdsaison im Frühjahr und Herbst direkt von Jägern bezogen werden. Darunter die beliebten Rehschnitzel, der faschierte Braten oder Ragout und Rücken vom Reh, letztgenannter serviert mit Pfeffer-Marillen, Brokkoli und Schupfnudeln. Ebenfalls ein Hochgenuss: die Waldviertler Weidegänse, derentwegen Stammgäste zum alljährlichen Ganslessen im Herbst extra anreisen. Tradition hat nicht zuletzt die Mehlspeisenküche in Form von Marillenpalatschinken, Mohnnudeln mit Apfelmus oder Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster.

Etlche Gerichte sind erfreulicherweise in kleinen Portionen erhältlich, sodass man sich nach Lust und Laune durch die Karte kosten kann. Der gutbestückte Weinkeller bietet dazu die perfekte Ergänzung.

LOIBNERHOF

Das Gartenparadies mit dem Apfelhain

Zu den legendärsten Gastbetrieben der Wachau und wahrscheinlich auch im östlichen Österreich zählt der Loibnerhof der Familie Knoll in Unterloiben. »Ende des 19. Jh. erwarb mein Urgroßvater das Haus und gründete einen Gasthof, den mein Großvater beharrlich zu einem der Ausflugsziele der sechziger Jahre ausbaute«, erzählt Josef Knoll. »Mein Vater Sepp Knoll übernahm ihn in den 1980er-Jahren und schlug einen anderen Weg ein, setzte auch bei damals einfachen Gerichten konsequent auf Qualität – und daran halten wir noch immer fest. Auch wenn mein Vater schon längst in die Rente gehen könnte, stellen wir uns Tag für Tag der Herausforderung.«

Als wäre der Loibnerhof an sich nicht schon außergewöhnlich genug, finden sich Gäste je nach Jahreszeit in völlig unterschiedlichen Lokalen wieder. Das Stammhaus im Winter bietet in den ruhigen Monaten mit alten Stuben, Schank, Bildern der großen Wachau-Maler und einem idyllischen Innenhof einen perfekten Rahmen. Mit der Baublüte und den Frühlingsfesten geht's ab ins Freie. In den heißen Sommermonaten verweilt man im kühlen Schatten unter Apfelbäumen im weitläufigen Garten oder lauscht einem warmen Sommerregen auf der überdachten Veranda.

Die exzellente Landhausküche ist saisonal angepasst. Stammgäste bezeichnen ihre Lieblingsgerichte auf der Karte liebevoll als »Knoll'sche Klassiker«, wegen denen sie seit Jahrzehnten in den Loibnerhof pilgern um das Verlangen nach dem vielleicht besten Butterschnitzel des Landes, der saftigsten Ente mit Rotkraut oder einer himmlischen Cremeschnitte zu stillen. In den Fischbecken tummeln sich Forellen und Saiblinge, dazu gesellen sich Flusskrebse und Welse. So mancher Neuling muss zweimal kommen, weil die Auswahl größer ist als der Magen. »Der Wein, der kommt natürlich vom Emmerich, der Winzerfamilie Knoll gleich nebenan, für mich das Beste auf der ganzen Welt«, so Josef Knoll abschließend mit einem vielsagenden Leuchten in den Augen.

Ein perfektes Rundum-Paket oder, wie der Falstaff-Restaurantguide begeistert zusammenfasst: »Herrlich klassische Küche von Josef Knoll, einzigartige Weine von Emmerich Knoll, flinker Service – und das alles in einem der schönsten Gastgärten der Wachau. Was will man mehr?«

Und hier geht's zu weiteren Wachauer Wirtshäusern (aus Wachau-Magazin 2023):



1 ... AUF DONAU UND NIBELUNGNGAU

»Alles Panorama« ist die Devise des spektakulären »Wachauf-Spa« im Hotel Schachner in Maria Taferl. Die barocke Wallfahrts-Basilika bildet die prächtige Kulisse des modern designten Penthouse-Relaxbereiches mit Sky-Lounge, Panorama-Sauna und 21 m langem, beheizten Infinity-Pool (15 m indoor, 6 m outdoor). Hoch über der Donau sieht man von hier aus 300 km bis zu den Alpen. *Day- und late-Spa auch für auswärtige Gäste.*

Warme Pools & COOLE BLICKE

Einfach herrlich! Schwimmen im angenehm warmen Wasser mit fantastischer Aussicht in eine der schönsten Landschaften Österreichs. Und das beheizt von Frühling bis in den Herbst! So geht Entspannung pur. Panorama inklusive...



Foto: Alexander Pfeffel

... AUF DÜRNSTEIN UND DONAUTAL (2)

Zur Himmelsstiege heißt schon mal die vielversprechende Hausadresse im Gartenhotel Pfefferl, das sich seine 1.200 m² große Wellness buchstäblich aufs Dach gesetzt hat. Zum gesunden Schwitzen stehen fünf verschiedene Saunen bereit, am eindrucksvollsten ist aber natürlich das sogar im Winter mit 32 Grad beheizte, 10 mal 5 m große Sportbecken. Perfekt für Instagram-Motive. *Day-Spa auch für auswärtige Gäste.*

Foto: Günter Standl



Foto: Arsen Miletic

... AUF DIE SPITZER WEINBERGE (3)

Auf der zur Donau abgewandten, idyllischen Rückseite des Tausendeimerberges verbirgt sich das »WeinSpitz« als kleines Juwel: Ein Boutique-Hotel garni in lässigem Design inmitten von Weingärten. Highlight ist der beheizte Edelstahl-Infinitypool mit Blick über die Riede Setzberg am Beginn des Spitzer Grabens und zur abends beleuchteten Ruine Hinterhaus.



Foto: Günter Standl

WELLNESS HOCH ÜBER KREMS

Im Steigenberger Hotel & Spa Krems, das in herrlicher Panoramalage über Krems thront, schwimmt man outdoor (nicht beheizt), idyllisch von Grün umrahmt, mit schöner Aussicht über die Donau bis zum Stift Göttweig. Oder man genießt die vielen Annehmlichkeiten der 3.000 m² großen »Spa World Luxury« mit 17 m langem Infinity-Innenpool, feinen Ruheoasen, Saunen und Wine-Fine-Treatments. Für sportliche Naturen und Gesundheitsbewusste steht ein Panorama-Fitnessbereich bereit sowie die Möglichkeit, sich einem Gesundheits-Check zu unterziehen. *Day-Spa auch für auswärtige Gäste.*

Ferien im »EIGENEN« HEIM

Die einen lieben es, im Hotel umsorgt zu werden, die anderen genießen lieber Eigenständigkeit, beginnend bei der gemeinsamen Zubereitung des Frühstücks. Auch dafür gibt es in der Wachau eine Reihe an attraktiven Möglichkeiten – hier eine kleine Auswahl.



RENAISSANCEHOF & BAROCKSTÖCKL

Der Name Wieser steht weit über die Wachau hinaus für ein reichhaltiges Produktsortiment in höchster Qualität. Nicht minder top präsentieren sich aber auch die historischen Ferienwohnungen. Der über 500 Jahre alte, denkmalgeschützte Renaissancehof in Wösendorf verfügt nach behutsamer Revitalisierung über vier luxuriöse Appartements sowie zwei Suiten. Das Appartement »Mit den Fresken« (siehe Bild) in einstigen Prunkräumen beeindruckt mit teils freigelegten Wandmalereien und geschnitzten Holzdecken und -böden aus der ersten Hälfte des 16. Jh. Die Appartements »Zwischen den Dächern«, »Garten & Donau« sowie »Das Große ganz oben« eröffnen herrliche Fernsichten. Die Suite »Der Turm« erweist sich als kleines Juwel auf zwei Ebenen samt großer Terrasse, während »Das Nest« auf Anhieb eine kuschelig-romantische Note versprüht. »Schlaf gut« und »Träum schön« wiederum heißen die Appartements im Barockstöckl in St. Michael – jeweils mit eigener Terrasse und ebenfalls mit herrlichem Ausblick auf Weinberge und Donau. www.wieser-wachau.at



Fotos: Robert Herbst

COTTAGE 110

Familie Machherndls Weingut in Wösendorf steht für kompromisslosen, ehrlichen Weinbau – ihr neues Ferienhaus für genussvolle Urlaubstage mit einer gehörigen Prise Romantik. »Cottage 110« liegt ebenfalls in Wösendorf und verfügt über drei liebe- und geschmackvoll renovierte Schlafzimmer – durchwegs mit Balkon, ein Zimmer samt Schlafcouch, einen einladenden Wohn- und Essbereich, eine moderne, voll ausgestattete Küche, ein Bad, zwei WCs sowie eine herrliche Panorama-Sonnenterrasse. Das perfekte Plätzchen, um die edlen Weine von Erich Machherndl, der neben ausgezeichneten Grüne Veltlinern und Rieslingen vor allem auch exzellente Natural/Orange-Weine keltert, die bei Kennern längst Kultstatus genießen. Eingebettet ist das Ferienhaus in einen romantischen Garten mit Obstbäumen, für Ausflüge führt der Radweg direkt vorbei. www.machherndl.com



Fotos: Annalena Duschl



GARTENIDYLL BEIM WINZER

Ein absoluter Geheimtipp sind die schmucken Ferienwohnungen und Zimmer von Familie Lehensteiner in Weißenkirchen – Wohnen beim Winzer in Reinkultur. Insgesamt stehen vier Appartements sowie einige Zimmer zur Auswahl, unbedingt einplanen sollte man natürlich auch eine kommentierte Weinverkostung mit Andreas Lehensteiner. Darüber hinaus erweist sich die Adresse als idealer Ausgangspunkt für nahe Ausflugsziele oder für eine Weingartenwanderung. So gelangt man etwa von hier – ganz bequem ohne Auto – direkt zur Ried Hinterkirchen, die mit tollen Fernsichten über die UNESCO-Welterberegion aufwartet. Danach lädt der lauschige Garten zum Entspannen im Liegestuhl unter Marillenbäumen, am besten mit einem feinen Wein des Hausherrn. www.lehensteiner-wachau.at



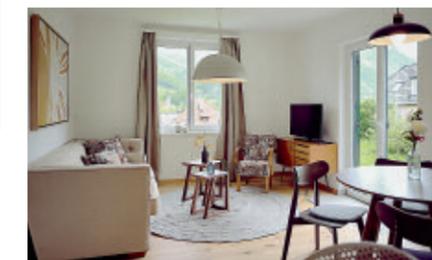
Foto: Petr Blaha

FERIENJUWEL SCHWALLENBACH

Inmitten eines Obstgartens steht dieses zauberhafte Ferienhaus von Winzerfamilie Johann Donabaum, einem der führenden Weingüter der Region. Es befindet sich im verträumten Schwallenbach zwischen Willendorf und Spitz – die Donau mit Sandstrand vor der Tür, die Weingärten hinterm Haus. Ungemein behutsam und mit viel Gespür renoviert stehen 90 qm auf zwei Etagen bereit – zwei Schlafzimmer samt Balkon, Bad mit Dusche, WC, gemütliche Wohn-Ess-Küche mit schöner Terrasse. www.weingut-donabaum.at



Fotos: Atelier Schulte



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

Der feine UNTERSCHIED

Insgesamt verfügt die Wachau über 157 Rieden, wie man die Einzellagen hier nennt.

Jede davon mit speziellem Klima, eigenen Bodenbeschaffenheiten und, im Falle der Terrassenweingärten, mit besonderen Hanglagen. Was naturgemäß für unterschiedliche Charakteristiken bei den geernteten Trauben sorgt. Mit Tausendeimerberg, Klaus und Loibenberg stellen wir drei davon vor.

Text: Georges Desrues; Foto: Monika Löff

RIED TAUSENDEIMERBERG

Der Tausendeimerberg ist das Wahrzeichen des Ortes Spitz. Sein Name ist auf die Menge Wein (1 Eimer entspricht in etwa 56 Liter) zurückzuführen, die man hier einst erntete. Geschaffen wurde die Ried im Jahr 2017, um den Unterschied hervorzuheben zwischen den nährstoffreichen Böden des restlichen Burgbergs und den kargen Hängen des Tausendeimerbergs.

ROMAN HORVATH MW,
DOMÄNE WACHAU

»Der Tausendeimerberg Riesling steht tendenziell eher für feingliedrige, vibrierende und rassige Weine. Der Loibenberg gibt saftigere, kompaktere Weine, wobei unsere Parzellen sehr hoch liegen, was dem Smaragd Tiefe und Eleganz verleiht.«



Foto: DW/Rogl

GEORG UND JOSEF HÖGL

»In unserer Parzelle ist der Boden vergleichsweise tiefgründiger als am restlichen Tausendeimerberg. Deswegen bauen wir hier Grünen Veltliner an, bei dem geschmacklich eher die Gewürz- und weniger die Fruchtnoten in den Vordergrund treten.«



Foto: Johannes Kernmayer

KARL LAGLER JUN.

»Die Steinmauern am Tausendeimerberg speichern die Tageswärme, geben sie in der Nacht an den Weingarten ab und unterstützen so die Traubenreifung. Das sorgt gleichzeitig für weniger Säure, sodass diese Lagenweine unvergleichlich mit anderen sind.«



Foto: Joerg Lehmann

»**E**in Rieden-Wein ist die Quintessenz all dessen, was uns als Winzer ausmacht«, bringt es Roman Horvath auf den Punkt. Der Geschäftsführer der Domäne Wachau und Master of Wine muss es wissen. »Das individuelle Terroir der Wachauer Steil- und Terrassenlagen bildet das Fundament unserer Rieden-Weine. Es verleiht ihnen Charakter, Tiefe und die Einzigartigkeit, die es für große Weine braucht.« Oder, um es mit den Worten von Thomas Schmelz zu sagen: »Die Lagen erlauben uns, eine große Vielfalt an Weinen zu vinifizieren, die, selbst wenn sie von derselben Sorte sind, allesamt einen eigenen Wiedererkennungswert aufweisen.«

Jede Riede ist eine kleine Welt für sich mit ganz individuellen Rahmenbedingungen. So trennen die Ried Tausendeimerberg bei Spitz nicht einmal zehn Kilometer Luftlinie von der Ried Loibenberg bei Unterloiben. »Und dennoch ernten wir in manchen Jahren am Tausendeimerberg um zwei Wochen später als am Loibenberg«, sagt der Winzer Franz-Joseph Gritsch, der in beiden Rieden Parzellen bewirtschaftet.

Das liegt in erster Linie am Kleinklima. Der Loibenberg ist eine der sonnenverwöhntesten und somit wärmsten Lagen, der Tausendeimerberg hingegen eine eher kühlere Lage, umweht von kalten Luftströmungen vom Waldviertel und dem knapp 1000 Meter hohen Jauerling, die durch den Spitzer Graben und die Reben am Burgberg ziehen und für spätere Traubenreife sorgen.

Lange Zeit galt die Ried Tausendeimerberg als Teil des Burgbergs, wo sie – rein südlich ausgerichtet – der Donau am nächsten liegt. Sie wurde vom regionalen Weinkomitee 2017 als eigenständige Lage abgegrenzt. »Auch deswegen, um den Unterschied zwischen den schweren, nährstoffreichen Böden des restlichen Burgbergs und den steilen, kargen Hängen des Tausendeimerbergs hervorzuheben«, sagt Karl Lagler junior vom gleichnamigen Weingut, das einen Hektar der insgesamt rund 13 Hektar großen Ried bewirtschaftet.



Foto: Herbert Lehmann



Fotos (2): Johannes Kernmayer

ROMAN JÄGER

»In der Ried Klaus bauen wir ausschließlich Grünen Veltliner Federspiel an. Mehr als in anderen Lagen entwickelt er hier eine intensive typische Pfeffernote mit stark mineralischem Abgang, was in erster Linie den Urgesteinsböden der Lage zu verdanken ist.«



DR. HERWIG JAMEK

»Die südöstliche Ausrichtung der Ried Klaus, ihre Nähe zur Donau und die trocknenden Winde aus dem Waldviertel sorgen für ein geradezu ideales Mikroklima, dem die Weine ihre gut eingebundene, elegante Säure verdanken.«



Foto: Frank Heuer

RIED KLAUS

Klaus kommt von Klaus – als solche bezeichnete man in früheren Zeiten eine Talenge. Im konkreten Fall jene zwischen der Donau und der Ried Achleiten nahe Weißenkirchen. Die Ried Klaus zeichnet sich durch ihre steilen Hanglagen und Terrassen aus und verleiht den Weinen neben der Primärfrucht eine besonders ausgeprägte, mineralische Stützung und typische Rauchnoten.



RIED LOIBENBERG

Der Loibenberg umfasst rund 35 Hektar und zieht sich von circa 210 auf bis zu 390 Meter Seehöhe. Allein durch ihre Größe gilt die Ried als vergleichsweise heterogen, mit einer Vielzahl an kleinen Unterschieden, die von den einzelnen Winzern herausgearbeitet werden.

Foto: Monika Löff

Riesling mag andere Böden als Grüner Veltliner

»Wir bauen am Tausendeimerberg ausschließlich Rieslingtrauben an, weil der Sorte diese Lage mit ihren kargen, stark marmorhaltigen Böden zugutekommt«, sagt der Winzer. »Sie geraten geschmacklich besonders spannend, schmecken fruchtiger und mineralischer und erreichen, alles in allem, eine größere Komplexität.«

Selbstredend, dass die steilen Terrassenlagen mit ihrer durchschnittlichen Hangneigung von 54 Prozent und ihrer maximalen Hangneigung von 107 Prozent auch für erhöhten Aufwand sorgen. »Natürlich ist die Arbeit auf unseren sechs Hektar Terrassen sehr aufwendig«, unterstreicht auch Josef Högl. »Aber für uns sind die Smaragd-Weine sehr wichtig, daher füllen wir gleich sechs aus unterschiedlichen Lagen ab. Dadurch fallen wir in ein Preissegment, das sich an Kenner richtet, die sich intensiv mit Wein beschäftigen. Und die verlangen in der Regel nach unterschiedlichen Charakteristiken, die die verschiedenen Rieden widerspiegeln.«

Ried Klaus – eine legendäre Lage mit Geschichte

Während der Tausendeimerberg seinen Namen von der Menge an Wein bezieht, die man hier ernten kann, und die in früheren Zeiten als Eimer zu je 56 Litern gezählt wurde, stammt jener der Riede Klaus von einer Klaus, also einer Talenge. Als solche bezeichnete man die steile Lage zwischen Donau und der Ried Achleiten nahe Weißenkirchen.

»Nach dem Zweiten Weltkrieg und mit zunehmender Industrialisierung der Landwirtschaft setzte man allerorts auf ertragreiche Anbaumethoden und Traktoren«, sagt Dr. Herwig Jamek vom 1912 gegründeten Jochinger Weingut Jamek, »und dafür waren die Terrassen auf dem steilen Hang gänzlich ungeeignet. Folglich wurde die steile Ried zunehmend vernachlässigt.« Bis Josef Jamek kam. Der im Jahr 2011 verstorbene Großvater von Herwigs Frau Dr. Julia Jamek gilt als der Doyen des Weinbaus in der Wachau. Und als einer der ersten, der erneut auf Qualität statt Quantität setzte und den Terrassenanbau wiederbelebte.



Foto: Michael Parak

THOMAS SCHMELZ

»Der Loibenberg ist eine der größten Lagen in der Wachau mit großen Höhenunterschieden und auch unterschiedlichen Böden. Zudem ist es eine sonnenverwöhnte und somit eine der wärmsten Lagen. Unsere Reben befinden sich am Fuß des Hangs, wo der Lößboden eine tiefe Verwurzelung erlaubt. Das macht den Grünen Veltliner hier besonders opulent, weniger mineralisch, dafür sehr geschmeidig.«



Foto: Günter Standl

FRITZ III. & FRITZ jun. HUTTER (SILBERBICHLERHOF)

»Unser mit Riesling bestockter Weingarten am Loibenberg befindet sich genau in der Mitte. Daraus ergibt sich eine optimale Sonneneinstrahlung, dazu ein Urgesteins-Verwitterungsboden wie aus dem Bilderbuch mit starker Humusaufgabe. Das Ergebnis sind Weine mit zwar geringem Ertrag, dafür in höchster Smaragd-Qualität.«



Foto: Günter Standl

FRANZ-JOSEF GRITSCH

»Allgemein gesprochen weisen die Weine vom Loibenberg mehr Opulenz und deutlich weniger Säure auf als etwa jene vom Tausendeimerberg. Das unterstreicht, wie wichtig unterschiedliche Lagen beim Weinmachen sind.«

Dazu baute er über 40 Jahre lang die alten und größtenteils eingebrochenen Mauern in der Ried Klaus wieder auf. Und zwar nach alter Tradition in Handarbeit, aus Naturstein und ohne Bindemittel. Außerdem füllte Josef Jamek aus der Riede Klaus erstmalig im Jahr 1959 einen sorten- und lagenreinen Riesling ab. Heute wird auf den insgesamt 14 Hektar der Riede mehrheitlich Grüner Veltliner angebaut. In der Familie Jamek indessen bleibt man bei der vom Großvater eingeleiteten Familientradition und setzt weiterhin auf Riesling.

Karger, steiniger Boden sorgt für hohe Mineralität

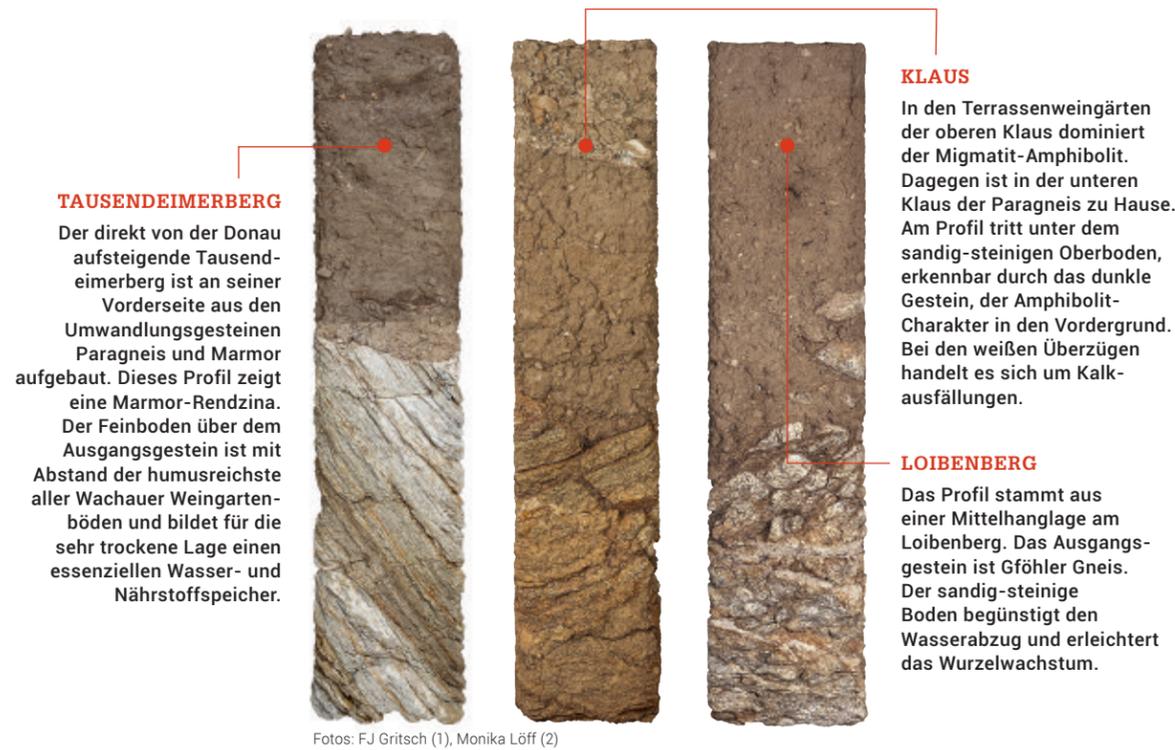
»Die Reben müssen hier mit sehr wenig Bodenaufgabe auskommen, weil schon in 1 bis 1,5 m Tiefe das Gestein das tiefere Einwurzeln verunmöglicht«, sagt Herwig Jamek. Dieses besteht im unteren Teil der Ried Klaus mit ihrer durchschnittlichen Hangneigung von 44 und der maximalen Hangneigung von 99 Prozent aus kargem Gneis-Urgestein, während im oberen Teil der Mig-

matit-Amphibolit überwiegt. Der steinige Untergrund habe zur Folge, fährt der Winzer fort, dass die Primärfucht der Weine, also etwa die für Riesling typischen Aromen von Zitrusfrüchten, Pfirsich, exotischen Früchten und Marille, hier eine besonders ausgeprägte, mineralische Stützung und typische Rauchnoten erhalten.

Loibenberg als größte und uneinheitlichste Riede

Um einiges komplexer ist die Situation in der bereits anfangs erwähnten Riede Loibenberg, der flächenmäßig mit Abstand größten der hier besprochenen Wachauer Rieden. »Sie umfasst rund 35 Hektar und zieht sich von circa 210 auf bis zu 390 Meter Seehöhe«, sagt der Winzer Leo Alzinger jr. vom gleichnamigen Weingut, »dementsprechend heterogen sind Böden und klimatische Verhältnisse.« So ist der mittlere und untere Teil vom Löss geprägt und der Boden für eine Terrassenlage ungewöhnlich tiefgründig. Beides Eigenschaften, die dem Grüner Veltliner zugutekommen.

HÖCHST UNTERSCHIEDLICH: BODENPROFILE DER 3 RIEDEN



TAUSENDEIMERBERG

Der direkt von der Donau aufsteigende Tausendeimerberg ist an seiner Vorderseite aus den Umwandlungsgesteinen Paragneis und Marmor aufgebaut. Dieses Profil zeigt eine Marmor-Rendzina. Der Feinboden über dem Ausgangsgestein ist mit Abstand der humusreichste aller Wachauer Weingartenböden und bildet für die sehr trockene Lage einen essenziellen Wasser- und Nährstoffspeicher.

KLAUS

In den Terrassenweingärten der oberen Klaus dominiert der Migmatit-Amphibolit. Dagegen ist in der unteren Klaus der Paragneis zu Hause. Am Profil tritt unter dem sandig-steinigen Oberboden, erkennbar durch das dunkle Gestein, der Amphibolit-Charakter in den Vordergrund. Bei den weißen Überzügen handelt es sich um Kalkausfällungen.

LOIBENBERG

Das Profil stammt aus einer Mittelhanglage am Loibenberg. Das Ausgangsgestein ist Gföhler Gneis. Der sandig-steinige Boden begünstigt den Wasserabzug und erleichtert das Wurzelwachstum.

Fotos: FJ Gritsch (1), Monika Löff (2)



Foto: Petr Blaha

MARTIN DONABAUM (WEINGUT STRAWANZER)

»Am Tausendeimerberg, dem Wahrzeichen von Spitz und den einige der steilsten Steinterrassen der gesamten Wachau prägen, wachsen ausgezeichnete Weine. Die kristallinen Verwitterungsböden bieten hervorragende Bedingungen für rassige, auch lagerfähige Weine.«



Foto: Karl Mandl

ING. JAKOB STIERSCHNEIDER (KARTÄUSERHOF)

»Die Ried Klaus bietet mit steiler, südöstlicher Hangneigung und einem einzigartigen Mikroklima sowie einer Kombination aus Feinbodenaufgabe und mineralischem Urgestein die perfekten Voraussetzungen für unser Grüner Veltliner Federspiel.«



Foto: Pamela Schmatz

MARTIN MITTELBACH (TEGERNSEERHOF)

»Charakteristisch für den Loibenberg ist, dass er weder von Gräben oder Seitentälern durchzogen ist. Die variierende Höhenlage, wechselnde Oberböden und die Kleinstruktur der Weingärten lässt diese Riede zu einer der inhomogensten der Wachau werden.«



Foto: Thomas Kirschnier

LEO ALZINGER JUN.

»Ungemein vielseitig ist die Riede Loibenberg, die aufgrund ihrer Größe von rund 35 Hektar unterschiedliche Böden und klimatische Verhältnisse aufweist. Diese erlauben sowohl beim Riesling wie auch beim Grünen Veltliner überaus individuelle, charaktervolle Weine.«

Tatsächlich geraten Weine aus dieser Traubensorte cremiger, runder und enthalten würzige Aromen, wie etwa Noten von Tabakblättern. »Der Riesling indessen wird in den Parzellen rund um den Löss angebaut, wo Gföhler Gneis den Ton angibt und die Böden karger sind«, so Alzinger. Das wiederum sorgt auf der Terrassenlage mit ihrer durchschnittlichen Hangneigung von 39 und der maximalen Hangneigung von 81 Prozent beim dort geernteten Riesling für eine besondere Stilistik mit hoher Mineralität.

Digitale Weinrieden und Wachauer Herkunftspyramide

Ein spannendes Online-Tool zu diesem Thema hat die Vinea Wachau entwickelt: Alle Wachauer Einzellagen sind auf www.mywachau.at oder mittels App myWachau online zugänglich. Jede Riede enthält Informationen zu den zugehörigen Subrieden, Größe, Ausrichtung, Hangneigung, Höhenlage und Bearbeitungsaufwand. Interessant ist auch die bei der 2020 eingeführten Gebietsbezeichnung DAC-Wachau integrierte Herkunftspyramide. Diese gliedert sich in drei Stufen, nämlich in Gebietsweine, bei denen Trauben aus dem gesamten Weinbaugebiet Wachau zum Einsatz kommen; in Ortsweine, die aus Trauben eines einzelnen Ortes gekeltert werden und den Namen des jeweiligen Ortes tragen; und schließlich in Riedenweine, die ausschließlich Trauben einer einzigen Riede beinhalten dürfen und aus den Wachauer Leitsorten Grüner Veltliner und Riesling gekeltert werden.

Und hier gehts zu myWachau



vinaria präsentiert:

wachau GOURMET festival
4. bis 18. April 2024

www.wachau-gourmet-festival.at





Ob Tausendeimerberg, Klaus oder Loibenberg – es ist faszinierend, wie die jeweilige Lage den Wein prägt und durch die individuelle Handschrift des Winzers nochmals eine eigene Note erhält. Am besten, mehrere unserer Auswahl nebeneinander verkosten.



Alzinger
RIESLING SMARAGD LOIBENBERG

Konzentriert und elegant zugleich; komplexes Aromaprofil – meist von Steinobstnoten geprägt. Am Gaumen samtig, saftig und doch zupackend und lebhaft.
www.alzinger.at



Knoll
GRÜNER VELTLINER SMARAGD LOIBENBERG

Wächst in der unteren, wärmeren Hälfte der Lage überwiegend auf tiefgründigen Lössanwehungen; dadurch etwas kräftiger, würzig, saftig, sehr konzentriert, hohe Lagerfähigkeit.



Tegernseerhof
RIESLING SMARAGD LOIBENBERG

Filigrane Eleganz, subtile Mineralität. Die feine Säure fügt eine wunderbare Länge hinzu, jung sehr zugänglich, zugleich großes Lagerpotenzial.
www.tegernseerhof.at



FJ Gritsch
RIESLING SMARAGD LOIBENBERG

Reifes Steinobst, Marillenkuchen, Limonen, geschmeidige Säure. Voll, saftig, engmaschig, mit ausgiebigem Schmelz und bemerkenswerter Länge.
www.gritsch.at



Schmelz
GRÜNER VELTLINER SMARAGD LOIBENBERG

Mächtig, dicht, meist üppig und korpulent, dabei strukturiert und elegant. Frische Säurestruktur, Pfirsichnoten im Abgang; Entwicklungspotenzial.
www.schmelzweine.at



Simon Gattinger
RIESLING SMARAGD LOIBENBERG

Ausgeprägte Mineralik und charaktervolle Säure. Idealer Speisenbegleiter für kräftige Gerichte: elegant und kraftvoll, ein Wein mit viel Potential.
www.weingutgattinger.at



Domäne Wachau
RIESLING FEDERSPIEL LOIBENBERG

Ausgeprägte Aromatik nach Weingartenpfirsich, Marille mit exotischen Anklängen, rauchig-mineralisch. Am Gaumen viel Substanz und Tiefe, lebendige Säure.
www.domaene-wachau.at



Hutter/Silberbichlerhof
RIESLING SMARAGD LOIBENBERG

Pfirsichduft, übergehend in reife Marille am Gaumen, schön präsenze, eingebundene Säure und lang anhaltender Abgang. Enorme Lagerfähigkeit.
www.hutter-wachau.at

RIEDENWEISE

GROSSE WEINE



Jamek
RIESLING SMARAGD KLAUS

Smaragd (wie auch Federspiel) gekennzeichnet durch facettenreiches, mineralisches Aromenbild, Steinobst- und Blütenhonignoten und feine Säurestruktur.
www.weingut-jamek.at



FJ Gritsch
GRÜNER VELTLINER SMARAGD KLAUS

Jg. 2022 erstmals als Smaragd. Dunkle Gesteinswürze mit Anklängen an Mangos, rote Beeren und Kräuterlikör; kühl, konzentriert, vielschichtig, elegant.
www.gritsch.at



Schmelz
GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL KLAUS

Frische gelbe Apfelfrucht, zart nach Mango, mineralisch, dicht, eleganter Speisenbegleiter. Sehr ausdrucksstark und »Langstreckenläufer«.
www.schmelzweine.at



Kartäuserhof/Stierschneider
GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL KLAUS

In der Nase reifes Kernobst pur, gepaart mit feiner Kräuterwürze. Am Gaumen druckvoll, mineralisch, vielschichtig und wunderbar harmonisch.
www.stierschneider.at



Jäger
GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL KLAUS

Gehaltvoll, ausdrucksstark und mit besonders pfeffriger Würze. Mineralische Note am Zungenrand, am Gaumen Melone, reifer Apfel. Sehr trinkanimierend.
www.weingut-jaeger.at



Strawanzer
RIESLING SMARAGD TAUSENDEIMERBERG

Saftig, straff, extraktsüß; kraftvoll, balancierte Säurestruktur, Maracuja im Abgang. Bleibt gut haften, würziger Nachhall, feiner Speisenbegleiter.
www.strawanzer.at



FJ Gritsch
RIESLING SMARAGD TAUSENDEIMERBERG

Glanzvolles Entrée, dann traubige Einflüsse, untersetzt von gesteinsmehligem Akzenten; fruchtstrotzend mit grandiosem Extraktsüße-Säure-Bogen.
www.gritsch.at



Lagler
RIESLING SMARAGD TAUSENDEIMERBERG

Zitrusduft, feine gelbe Tropenfrucht und Nuancen von Pfirsich und Marille. Jahr für Jahr einer der fruchtigsten Rieslinge im Lagler-Sortiment.
www.laglers.at



Domäne Wachau
RIESLING FEDERSPIEL TAUSENDEIMERBERG

Balanciert am Gaumen, saftig-schmelzige Fruchtiefe; eleganter, vielschichtiger Körper mit guter Länge und pikanter Säure. Sehr finessenreich.
www.domaene-wachau.at



Högl
GRÜNER VELTLINER SMARAGD TAUSENDEIMERBERG

Saftig, elegant, feine weiße Frucht, frische Mango, angenehme Säurestruktur, salzig-mineralischer Nachhall, extraktsüßer Rückgeschmack.
www.weingut-hoegl.at

Vinea-Wachau-Obmann
Emmerich Knoll im Gespräch
über die Besonderheiten
der unterschiedlichen Rieden
und den drei weltberühmten
Vinea-Weinkategorien.

Foto: Johannes Kernmayer



Steinfeder, Federspiel & Smaragd

ALS PERFEKTE
ORIENTIERUNGSHILFE
FÜR WEINGENIESSER



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



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



Ab 12,5 Vol.-% Alkohol

www.vinea-wachau.at

Warum für die Vinea Wachau Rieden-Bezeichnungen wichtig sind, sie aber Rieden-Klassifizierungen skeptisch gegenübersteht, und weshalb die drei Wachauer Weinstile nach wie vor von Bedeutung sind, erläutert Obmann Emmerich H. Knoll beim Interview mit Georges Desrues.

Wie wichtig ist eine Rieden-Klassifizierung für eine Region wie die Ihre?

Emmerich Knoll: Wir müssen unterscheiden zwischen Rieden-Bezeichnung und Rieden-Klassifizierung. Die Verwendung von Riednamen hat in der Wachau eine lange Tradition und ist durch die Vielfalt der hier anzutreffenden geologischen und klimatischen Einflüsse geradezu aufgelegt. Die vielen verschiedenen Lagen werden ausschließlich durch die beiden Hauptsorten Grüner Veltliner und Riesling repräsentiert. Durch die unterschiedlichen Standortansprüche der Sorten kann aus jeder einzelnen Lage das Maximum herausgeholt werden.

Eine Klassifizierung, also eine Reihung der Lagen vorrangig durch deren Marktbedeutung und nicht nach deren Qualitätspotenzial, ist ein völlig anderer Zugang. Zudem steht Österreich mit der Klassifizierung ganz am Anfang, Interessenskonflikte auf vielen Ebenen sind denkbar. Wie sich dieser Prozess entwickelt, werden wir sehr genau beobachten und analysieren. Und dann entscheiden, wie das auf die Wachau angepasst werden kann. Die Güte der Lagen wäre jedenfalls vorhanden!

Viele Weinregionen in Europa überlegen inzwischen derartige Klassifizierungen. Warum nicht die Wachau?

E.K.: Es stimmt, dass es zur Unterstützung der Vermarktung zunehmend Bemühungen gibt, Klassifizierungen einzuführen. In der Wachau haben wir einen etwas anderen Ansatz. Topographie, Boden, Geologie, Witterung: Das alles sind wichtige Faktoren, was Typizität und Charakter eines Weines angeht. Der Winzer hat es in der Hand, diesen durch seine Arbeit im Weingarten und im Keller auch in die Flasche zu bringen.

Wichtig ist jedoch meiner Meinung nach die Herkunft selbst und der Wein, der daraus entsteht, und nicht eine Bewertung dieser Herkunft oder ihre Relevanz. **Nur Weine, die Herkunftscharakter in sich tragen, sollten auch mit einem Riednamen bezeichnet werden.** Die Bedeutung einer Lage lässt sich sehr schnell und einfach recherchieren, der Wein selber kann nur im Glas überzeugen.

Insofern setzen Sie also lieber weiterhin auf die drei in Ihrer Region bewährten Weinstile Steinfeder, Federspiel und Smaragd?

E.K.: Nicht lieber, sondern auch. Wir stehen für klare, für den Genießer aussagekräftige Angaben und sind der Meinung, dass man einem Weinfreund durchaus verschiedene Informationen zumuten kann. Die genannten Weinstile – oder Gewichtsklassen – lassen eine erste Orientierung zu, beispielsweise über die Verwendung zum Essen, ein optimales

Wachauer Herkunft, garantiert seit 823 n. Chr.

ik-wachau.at

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

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

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

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

Wo Wachau draufsteht, ist 100% Handlese drin.

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



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

Die 2023er-Weine – hohes Niveau, regionale Besonderheiten

Alles in allem präsentiert sich ein sehr guter bis hervorragender Jahrgang, der wohl für jeden Liebhaber der Wachauer Gewächse das Gewünschte bereithält.

Erfreuliche Charakteristika des aktuellen Jahrgangs waren der perfekte Gesundheitszustand des Traubengutes, das völlige Ausbleiben von Botrytis sowie der Umstand, dass auch keinerlei Riesling-Beeren zu Boden fielen. Dank der herbstlichen Schönwetterperiode verlief die Hauptlese unter idealen Bedingungen, wozu auch die von Anfang an kühlen Nächte beitrugen. Erhebliche Differenzen zwischen Tages- und Nachttemperaturen sind für Aromatik und Frische der Weißweine essenziell. Führten die kräftigen Niederschläge Ende August zunächst noch zu einer deutlichen Verzögerung der Traubenreife, so hat diese der »goldene« Herbst unerwartet rasch egalisiert und speziell in der mittleren und östlichen Wachau eine rapide Zunahme der Zuckergradationen und ein Absinken der Säurewerte bewirkt.

So entstanden bei sehr guter Reife aromatische und dichte Rieslinge mit passender Säurestruktur. Die Grünen Veltliner haben sich im Spitzer Raum puncto Schmelz und Spannkraft wunderbar entwickelt. In den Weißenkirchner Lagen sind sie wegen des Verrieselns während der Blüte, der sommerlichen Trockenheit und schließlich der Reduzierung durch den Hagel mitunter ungewöhnlich fleischig und hochkonzentriert ausgefallen, sodass es auf das Geschick des Kellermeisters ankommen wird, die erwünschte Balance zu erreichen. Rund um den Kellerberg und Loibenberg sind ebenfalls sehr reife Smaragd-Qualitäten zu erwarten, doch konnten in allen Teilgebieten auch genügend Weine im wichtigen Federspiel-Segment eingebracht werden.

Mengenmäßig lag der Ertrag im Westen und Osten im Durchschnitt, während er im mittleren Bereich infolge des Hagels deutlich verringert war.

Trinkfenster oder das Entwicklungspotenzial. Sie haben beschreibenden Charakter, das »Wie« schmeckt der Wein. Immerhin haben Steinfeder und Federspiel auch Obergrenzen beim Alkohol und Restzucker. Zudem sind sie allen Vinea-Betrieben zugänglich und zeugen vom Gemeinschaftsgefühl und der Einheit der Wachauer Winzer. Riedbezeichnungen haben erklärenden Charakter, bieten präzise Information über die Herkunft des Weines, und damit auf das »Warum«. Sie setzen aber aufgrund der Vielzahl an Rieden in den Gebieten auch viel mehr Wissen über die Besonderheiten jeder Riede voraus.

Dennoch trägt doch eine Klassifizierung der besten Rieden zum Prestige einer Weinregion bei.

E.K.: Großartige Weine aus besten Lagen (und das über viele Jahre hinweg) tragen, so denke ich, am meisten zum Prestige einer Region bei. Die Klassifizierung erleichtert die Kommunikation. Wir aber glauben, dass beispielsweise ein talentierter Winzer, der in einer tollen, aber wenig bekannten und damit unklassifizierten Riede arbeitet, dadurch wesentlich weniger Beachtung finden würde. Das empfinden wir als wenig demokratisch und nicht dienlich im Sinne eines Wettbewerbs um die besten Lagen. Zumal es in der Wachau noch zahlreiche weniger bekannte Lagen gibt, die in vielen Fällen sehr großes Potenzial haben.

Besonders am Südufer oder im Spitzer Graben haben sich in den letzten Jahren einige solcher Lagen hervor getan. Bei einer Klassifizierung nach dem derzeit gültigen Muster würden diese unter den Tisch fallen.

Wie wichtig sind die Rieden-Bezeichnungen für Ihre Region und für Ihr eigenes Weingut?

E.K.: Enorm wichtig. Riednamen sind Teil unserer Kultur und datieren oft viele Jahrhunderte zurück, manche bis ins 13. Jhd. Auf Etiketten finden sich Rieden schon vor dem 2. Weltkrieg, bei uns im Weingut seit den 1950er-Jahren. In den letzten Jahrzehnten haben sie an Bedeutung ständig dazugewonnen.

Eine Ihrer prestigereichsten Lagen ist wohl die Riede Loibenberg. Wodurch zeichnet sie sich aus?

E.K.: Der Loibenberg (erste Erwähnung 1371) eint die Loibner gewissermaßen, viele Kollegen bewirtschaften hier Weingärten. Sie zählt mit rund 30 Hektar zu den größeren Lagen in der Wachau und ist hauptsächlich südlich ausgerichtet, hat aber auch einige kühlere Ecken. Sie erstreckt sich von 220 m bis auf 400 m Seehöhe und bietet sowohl seichtgründige, karge Gneis-Verwitterungsböden als auch – wenngleich wenige – Böden mit etwas mehr Lössauflage.

Es handelt sich also um eine sehr heterogene Lage?

E.K.: Durchaus. Der Loibenberg ist eine Lage, die dem Grünen Veltliner, der sich durch seinen Wasserbedarf auf Löss wohler fühlt, genauso zugutekommt wie dem Riesling, der auf kargem Gneis beste Ergebnisse bringt. Zudem lassen die Temperaturunterschiede zwischen den tieferen und höheren Lagen viel Dynamik zu, sodass hier sowohl rassige Federspiele als auch tiefgründige Smaragde entstehen.

Gibt es dennoch etwas, was allen Weinen vom Loibenberg gemein ist?

E.K.: Ich denke, dass die Mehrheit der Weine vom Loibenberg durch Saftigkeit, Tiefgang und Charme geprägt ist, sowohl beim Riesling wie auch Grüner Veltliner.

Sie sind Obmann der Vinea Wachau, gibt es etwas Neues, dass die Vereinigung der Wachauer Winzer zurzeit beschäftigt?

E.K.: Nachhaltigkeit spielt in unser aller Leben eine immer wichtigere Rolle. Mit dem Jahrgang 2023 setzt die Wachau neue Maßstäbe – die »nachhaltige Wirtschaftsweise« wird von allen Kollegen, die mit unseren Weinstilen Steinfeder, Federspiel und Smaragd arbeiten, umgesetzt. Damit schließen wir gemeinsam unser 3-Jahres-Projekt ab, das ist derzeit einzigartig in Österreich. Ich bin stolz auf alle Kollegen und Kolleginnen, die diesen Weg mitgehen.

Außerdem haben wir derzeit ein Unterstock-Begrünungsprojekt am Laufen. Und nicht zuletzt haben wir voriges Jahr unser 40-jähriges Bestandsjubiläum gefeiert.

DOMÄNE WACHAU

TERROIR & HANDWERK

Die Wachau ist spektakulär. Ihre von Trockensteinmauern gehaltenen Terrassen fallen in manchen Lagen fast senkrecht in Richtung Donau ab. Weinbau ist hier im besten Sinne Kulturarbeit. Die Resultate sind so einzigartig wie eindrucklich. Die Domäne Wachau bewirtschaftet Weingärten in allen Rieden der Region.

Achleiten, Singerriedel, Kellerberg: Die großen Lagen der Wachau sind längst geflügelte Namen, wenn es um die berühmten Terroirs der Weinwelt geht. Auf engstem Raum tun sich dabei unterschiedlichste Verhältnisse auf. »In den meisten von ihnen wurzeln unsere Reben in Gneis, gelegentlich aber auch in Löss oder Schiefer«, erzählt Heinz Frischengruber, der Kellermeister der Domäne Wachau. »Manche liegen hoch oben, andere am Hangfuß, viele haben ihr eigenes Mikroklima.« Gemein ist fast allen, dass sie aufgrund ihrer Steilheit in Handarbeit bewirtschaftet werden müssen; und selbst in den unzugänglichsten Weingärten Biodiversität und ein aktives Bodenleben oberste Priorität haben. Die detailverliebte Arbeit zeigt sich in einer beeindruckenden Bandbreite an Weinen, die – minimalistisch vinifiziert – authentisch, elegant und eigenständig die natürlichen Bedingungen widerspiegeln.

ZU BESUCH AM WEINGUT

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

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

VINOTHEK (direkt am Weingut) A-3601 Dürnstein 107

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

SHOP 11A (Dürnstein Altstadt) A-3601 Dürnstein 11A

April bis Oktober: Do. bis So. 11–18 Uhr

Heurigetermine 2024

5. bis 8. Juli und 12. bis 15. Juli



Blick durch die Weingärten bis zu Weißenkirchen und der Donau.



Roman Horvath, MW,
und Heinz Frischengruber.

www.domaene-wachau.at

WEINMACHER WACHAUER WINZER

Weinadressen, die Sie sich notieren sollten.



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

SPITZ



WEINGUT JOHANN DONABAUM

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



WEINGUT JOSEF UND GEORG HÖGL

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



WEINGUT JOSEF GRITSCH – GRABEN GRITSCH

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



WEINGUT FJ GRITSCH – MAURITIUSHOF

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



WEINGUT FRANZ HIRTZBERGER

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



LAGLERS WEINGUT

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



WEINGUT STRAWANZER – FAM. MARTIN DONABAUM

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

WEISSENKIRCHEN



WEINGUT HOLZAPFEL

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



WEINGUT JÄGER

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



WEINGUT JOSEF JAMEK – DR. HERWIG JAMEK

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



KARTÄUSERHOF – KARL STIERSCHNEIDER

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



WINZERHOF LEHENSTEINER

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



WEINGUT ERICH MACHHERNDL

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



WEINGUT RUDI PICHLER

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



WEINHOFMEISTEREI MATHIAS HIRTZBERGER

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

WEISSENKIRCHEN



WEINGUT FRANZ ZOTTL

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



WEINGUT SCHMELZ

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



WEINGUT SCHNEEWEISS

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



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 · F 779 00-50
weingut@alzinger.at
www.alzinger.at



WEINGUT EMMERICH KNOLL

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



WEINGUT TEGERNSEERHOF – FAMILIE MITTELBACH

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

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

Fotos: Blaha (7), H. Lehmann, Semrad, Lagler, Häusler, Kargl, Parak, Kirschner, J. Lehmann, Löff (2), Rössle, Wurnig, Winkelmann, Paar, Schneeweiss, Fischer, J. Hirtzberger, Tegernseerhof, Bertl, Pfeffer, Herbst, Rogl, Standl.



Wie der Vater so der Sohn – 2 x geniale Weinmacher: Franz jun. und sen. Hirtzberger.



Fotos: Frank Heuer, Julius Hirtzberger



Es gibt nicht viele Winzer, die in den drei größten österreichischen Wein-Guides – Falstaff, Vinaria und Gault Millau – jeweils das Maximum an 5 Symbolen – Sterne, Kronen, Trauben – einheimen konnten. Darunter finden sich nicht weniger als fünf aus der Wachau!

AUSWAHL WEITERER WINZER MIT HERVORRAGENDEN BEWERTUNGEN:

- Falstaff – jeweils 4 Sterne:** Lagler, Johann Donabaum, Högl, FJ Gritsch, Jamek, Schmelz, Domäne Wachau, Tegernseerhof.
- Vinaria – 5 Kronen:** FJ Gritsch;
- 4 Kronen:** Johann Donabaum, Högl, Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger, Jamek, Schmelz, Domäne Wachau, Tegernseerhof, Nikolaihof.
- Gault Millau – 4 Trauben:** Johann Donabaum, Högl, FJ Gritsch, Jamek, Domäne Wachau, Tegernseerhof.

3 x 5 – HÖCHSTBEWERTUNGEN FÜR WACHAUER WINZER

Rudi Pichler, Franz Hirtzberger, Emmerich Knoll, Leo Alzinger und Toni Bodenstein (Weingut Prager) prägen die heimische Winzerszene eindrucksvoll mit.

»Der Stil des Weinguts bleibt markant und herrlich eigenständig. Rudi Pichlers Paradelage ist die berühmte Ried Achleithen, wo Trauben für hochelegante, sehr griffige Weine mit rauchiger Würze wachsen«, so Gault Millau, die zudem Familie Pichlers Weißburgunder Wachau DAC Terrassen Smaragd 2022 unter die »Großen Weine, kleine Preise« listen.

Oder – um nochmals Gault Millau zu zitieren: »Die Weine der Familie Hirtzberger gestalten den Weltruf der Wachau seit Jahrzehnten mit. Hirtzbergers berühmter Riesling von der Ried Singerriedel ist ein Wein der Superlative.«

»Präzision, Klarheit, Geradlinigkeit, Filigranität und Lebendigkeit« lautet Leo Alzingers Motto für seine Spitzenweine, die, laut Vinaria, »frisch, glockenklar und fruchtbetont« sind und »deren Böden den Lagen ihren Stempel aufdrücken«.

Und dieser Auszug von Falstaff spricht ebenso für sich: »Das Weingut Knoll hat in den vergangenen Jahrzehnten so viele Kultweine hervorgebracht, dass man alleine mit diesen Verkostungsnotizen ein ganzes Buch füllen könnte.«



Katharina und Leo Alzinger.

Foto: Thomas Kirschner



Emmerich Knoll.

Foto: Johannes Kernmayer



Fotos (2): Monika Löff

Winzerfamilie par excellence: Rudi Pichler mit Gattin Martina (stehend), Tochter Theresa (li), Sohn Rudi und Tochter Sophie.



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 Thieri
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.

NEU ab 2024: Gemütliches Salettl und erweiterter Rezeptions-, Bar- und Lobby-Bereich

4 Sterne Wellness & SPA Hotel | Dürnstein | Wachau

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



Foto: ÖHB-Agentur DIENER-Eva Manhart

Vom Handballprofi zum Winzer



Foto: Benno Bertl

Andreas und Martina Gattingers Weingut in Weißenkirchen steht für feine Weine in besten Lagen. Aber nicht nur in Sachen Wein oder vorbildlicher Nachhaltigkeit, sondern auch hinter den Kulissen gibt es Spannendes zu vermelden.

Gerald Zeiner, verheiratet mit Tochter Anna, verstärkt als absoluter Quereinsteiger das Winzerteam. Seines Zeichens ehemaliger Kapitän der österreichischen Handball-Nationalmannschaft mit Teilnahmen an 3 Europa- und 2 Weltmeisterschaften, beendete er 2022 seine sportliche Karriere und begann gleichzeitig mit der Ausbildung zum Kellermeister. Einen ersten, überaus spannenden Blick wirft er dabei auch bereits in die Zukunft: »Mir schwebt die Kreierung einer neuen Weinlinie durch den Kopf, auf die sich unsere Kunden hoffentlich bald freuen können.«

Der etwas andere Wachauer Wein-Tipp von Familie Gattinger: »Der Pinot Noir ist die schwierigste, teuerste aber auch die interessanteste Rotweinsorte der Welt. Sie gedeiht ausgezeichnet auf unseren Urgesteinsböden. Ein Rotwein, der durch seine Feinheit und Wärme überzeugt.«

GAULT MILLAU & SEINE »BEST OF« SONDERKATEGORIEN

Der Weinguide Gault Millau 2024 führt neben den Winzerbewertungen auch spezielle Listen »die Besten« zu verschiedenen Themen, unter anderem finden sich hier:



Foto: Högl

WEINGUT HÖGL in der Kategorie »Weingüter mit visionärer Architektur«.



Foto: Barbara Wirl

WEINGUT FJ GRITSCH (Mauritiushof) in der Kategorie »Weingüter mit Geschichte«.

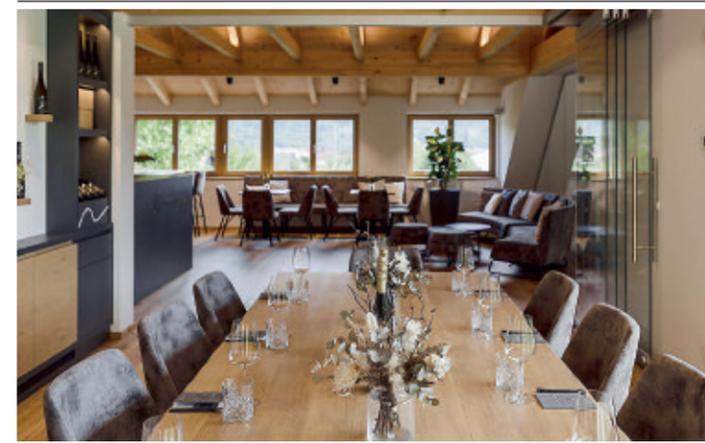
Weiters finden sich in der Kategorie »Weingüter mit Hauben-Restaurant« das **WEINGUT JAMEK** sowie der **LOIBNERHOF** in Kombination mit dem **WEINGUT KNOLL**. Und bei »Weingüter mit Heurigem oder Buschenschank« darf die **DOMÄNE WACHAU** nicht fehlen.



Foto: Günter Standl

IMMER FÜR EINE ÜBERRASCHUNG GUT

Das Weißenkirchner Weingut Zottl ist bekannt dafür, immer wieder mit Weinen abseits des Mainstreams zu punkten. Franz Zottl sorgte mit seinem Natural- »Bein-Wein« rasch für Furore, Weinliebhaber kommen aber auch um diese zwei Empfehlungen nicht herum: Muskateller Limited Edition 2022 sowie der außergewöhnliche Wachauer Sekt 2014 (96 Monate gereift).



Fotos: Robert Herbst

Panorama MIT VERKOSTUNG

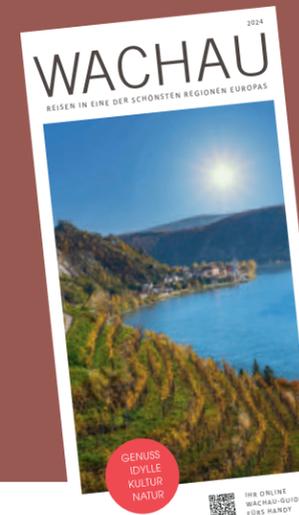
Simon Gattinger gehört zu den Shootingstars der Wachauer Weinszene, nicht minder spektakulär präsentiert sich sein neuer Weinkeller.

2017 reaktivierte der mittlerweile 26-Jährige den stillgelegten Betrieb seiner Eltern und vinifiziert seither elegante Grüne Veltliner und raffinierte Rieslinge. Voriges Jahr erfüllte sich der dynamische Jungwinzer den Traum vom neuen, überaus gelungenen Weinkeller in herrlicher Lage in Unterloiben. Auf drei Etagen stehen neben Weinproduktion und Lagerflächen eine Lounge, ein privater Verkostraum sowie eine Panoramaterrasse mit herrlichem Blick auf den Loibenberg für Weinliebhaber bereit. Verkostungen können individuell zusammengestellt werden, auf Wunsch mit Heurigenjause, Kellerführung und Spaziergang zur Erlebnisplattform Loibenberg.

Wachau Magazin

NUN AUCH ONLINE IHR REISEBEGLEITER

Das Wachau-Beiheft mit Mini-Portraits samt Adressen empfehlenswerter Wachauer Hotels, Restaurants, Weingüter u.v.m. gibt's als Print-Guide zum Einstecken und ganz bequem auch online für Handy oder Tablet.



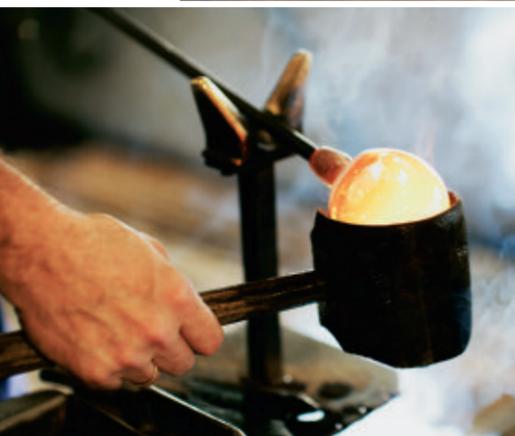
Das Wachau Magazin (auch ältere Jahrgänge) können Sie auf www.wachaumagazin.at durchblättern bzw. downloaden. Weitere spannende Reportagen, jede Menge Tipps und Kultur-Veranstaltungs-Highlights 2024 finden Sie auf www.wachau7.com

EVENTS 2024

Termine online auf www.wachau7.com

Einfach diesen QR-Code scannen und auf Laptop oder Handy laden:





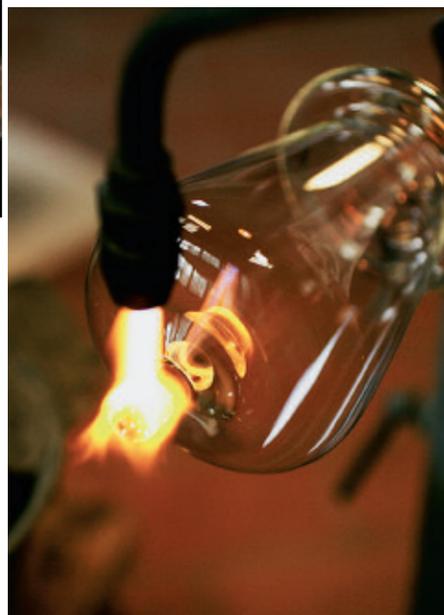
»Für mich die besten Gläser, um Terroir und Charakter hervorzuheben. Ich benutze sie täglich.«

ALDO SOHM,
(BEST SOMMELIER OF THE
WORLD 2008, CHEF SOMMELIER
»LE BERNARDIN« NEW YORK)



Fotos: Zalto Glas

Aufwendiges Handwerk als höchste Kunst: Der speziellen Form wegen kommt das nach alter Tradition mundgeblasene Glas in eine zweiteilige, geschnitzte Holzform, die von Drahtschnüren zusammengehalten wird. Das Holz muss nass sein, damit die Form nicht verbrennt. Anschließend muss das Glas auf einem Laufband im Kühllofen 24 Stunden abkühlen, damit keine Spannung entsteht und es nicht zerspringt.



Wer in Österreich mit Wein zu tun hat, ob als Winzer oder Weinliebhaber, stößt unweigerlich auf einen im besten Sinn des Wortes gewichtigen Waldviertler, der als »der Weinpfarrer« zur schillernden Legende der Wein-szene wurde. Von der Kanzel predigte der 2019 verstorbene Hans Denk die christlichen Gebote der Nächstenliebe. War er ohne priesterlichen Ornat unterwegs, predigte der Jazz-Fan, der selbst auch Trompete blies, die Liebe zum Leben und zum Genuss.

In Albrechtsberg, am Übergang von der Wachau ins Waldviertel, kümmerte er sich als katholischer Pfarrer um seine Gemeindegeliebten. Ganz anderen Schäfchen galt freilich seine große Leidenschaft: den Winzern. Befreundet mit vielen von ihnen, half der auch hinsichtlich Statur barocke Gottesmann, deren Weine qualitativ einzuordnen und weiterzuentwickeln. Gesegnet mit unglaublichem, degustatorischem Gedächtnis und ebensolchem Fachwissen war sein unbestechliches Urteilsvermögen das Maß aller Dinge.



Manche Künstler haben das absolute Gehör für Musik, Hans Denk hatte das absolute Gehör für »singende Weine«. So wurde aus dem Pfarrer aus Albrechtsberg der Doyen der österreichischen Winzer und Mitinitiator eines kultigen Weinglases.

Der Pfarrer UND DIE SINGENDEN WEINE

Er war ein prägender Mentor der Wachauer Winzer und hat deren steilen Erfolgsweg begleitet. Mit den von ihm maßgeblich mitentwickelten DENK'ART-Weingläsern setzte sich Hans Denk schließlich selbst ein bleibendes Denkmal in der internationalen Weinwelt.

Text: Alexander Rabl

Wie ein Gasthaus zum Weinparadies wurde

Eine glückliche Fügung führte ihn Ende der 1980er-Jahre nach Nöhagen ins Gasthaus Schwarz, wo der junge Erwin Schwarz bereits ein feines Gespür für Küche und Weine entwickelt hatte. Anlass war eine Schulabschlussfeier: »Der Schulsprengel machte seine Abschlussfeier immer in irgendeinem Gasthaus in der Region. Diesmal waren wir dran.« Als der Pfarrer das Gasthaus betrat, war er entzückt von der edlen Glaskultur, die er hier nicht erwartet hatte.

»Hans Denk fragte, wie es denn sein kann, dass es in diesem Bauernwirtschaftshaus solche Gläser gibt«, erinnert sich Erwin Schwarz. Weil sie mir gefallen, war die trockene Antwort. »Da ist der Funke übergesprungen.« Aus Gast und Gastgeber wurden dicke Freunde. Beide teilten nicht nur die Liebe zu Weinen aus der Wachau, sondern auch aus Bordeaux.

Der kochende Wirt war schon zuvor von einem Gast, einem Steuerberater aus Langenlois, in die hiesige Weinlandschaft eingeführt worden. »Mit dem Hans kam ich den Winzern noch näher.« Der Pfarrer besuchte das Wirtshaus fortan drei bis vier Mal in der Woche. Schwarz erinnert sich an seine listigen Fragen am Telefon, die immer so formuliert waren, dass ein Treffen zum gemeinsamen Weingenuss kaum zu verhindern

war: »Host vü Gschäft? Nein? Dann passt es ja eh.« Kurze Zeit später stand Hans Denk schon in der Schenk. Oder: »Bist' schon beim Zusperrren? Dann schau doch bei mir vorbei.«

Mit Mama Schwarz, von der der Sohn Talent und Geschmackssinn geerbt hatte und die bis kurz vor ihrem Tod in der Küche mithalf, verstand sich der Pfarrer ausnehmend gut. Obwohl sie beim Weingenuss eher zurückhaltend war, trafen ihre Qualitätsbeschreibungen oft den Punkt. »Meine Mutter musste man nur anschauen, wenn sie das Essen oder den Wein mochte, dann lächelte sie.«

Nicht zuletzt dank des im wahrsten Sinn des Wortes segensreichen Einflusses gewann die Weinkarte im Gasthaus Schwarz in atemberaubendem Tempo an Umfang und Tiefgang. »Bordeaux zu kaufen und anzubieten wurde mir in den 1990er-Jahren zwar leider zu teuer«, resümiert Schwarz lächelnd, »aber für ein Landgasthaus haben wir schon einiges zu bieten!« Und so kam's, dass sich bald der internationale Wine Spectator mit dem »Best of Award of excellence« einstellte, der üblicherweise sonst nur in weltweiten Spitzenrestaurants zu finden ist. 15.000 Flaschen umfasst der Keller heute, phänomenal dabei nicht nur die Vielfalt an Jahrgängen der allerbesten Wachauer Weine.

Foto: Johannes Kernmayer



Rund 15.000 Flaschen muss man erst mal im Keller haben. Vor allem wenn man ein Landgasthaus in Nöhagen ist. Aber Erwin Schwarz ist nun mal ein absoluter Weinliebhaber, was ihn in tiefer Freundschaft mit Hans Denk verband.

Warum der Pfarrer das letzte Wort hatte

Zu den Wegbegleitern des Pfarrers Denk zählt auch Klaus Wagner, der Senior-Patron im Landhaus Bacher in Mautern. »Einmal im Monat rief er an: Du, ich habe abends eine Messe um sieben, komme danach. Sechs Gänge waren üblich, dazu natürlich eine Verkostung, wobei Hans als einer der wenigen bei mir ein kleines Weindepot liegen hatte.«

Auch in diesem Fall fanden sich zwei Gleichgesinnte in ihrer Leidenschaft für Weine aus der Wachau und Bordeaux. Unzählige Verkostungsrunden waren die Folge, wobei Hans Denk die Weine danach beurteilte, ob sie »singen« oder nicht »singen«. Wer sich mit Wein beschäftigt, weiß, dass sich auch Weine einer Lage desselben Jahrgangs von Flasche zu Flasche zu unterscheiden pflegen. Gleichgültig ob Riesling, Grüner Veltliner oder roter Bordeaux – mal singt er, mal eben nicht, um es mit seinen Worten zu sagen.

Dem Pfarrer wohnte bei derartigen Degustationen nicht nur die natürliche Autorität des Kirchenmannes inne, sondern auch die des ausgewiesenen Weinkenners. Daher traf Wagner immer ein spezielles Agreement: »Ich habe ihn gebeten, sein Urteil über den jeweiligen Wein immer erst als letzter abzugeben.« Denn wenn er sagte, der Wein sei so oder so, traute sich keiner ihm zu widersprechen. »Erst wenn alle ihre Meinung geäußert hatten, sagte ich dann immer: Lieber Hans, du hast das letzte Wort.«

Warum Weingläser zum Vermächtnis wurden

Internationale Bedeutung erlangte Denk schließlich Anfang des neuen Jahrtausends. Mit DENK'ART, der von ihm in der Waldviertler Manufaktur »Zalto Glas« maßgeblich entwickelten Serie von Weingläsern, revolutionierte er die Glaskultur. Die entscheidende Innovation dieser mundgeblasenen, hauchdünn wirkenden Kunstwerke liegt darin, dass sie sich bei den Formen an der Wein-Stilistik und nicht an Rebsorten orientierten.

Christoph Hinterleitner, Zalto-Geschäftsführer und selbst versierter Weinkenner, bringt es auf den Punkt: »Nehmen wir den Syrah. Kommt er aus der neuen Welt, ist er meist fetter, extrahierter und fruchtbetont, kommt er von der nördlichen Rhône, ist er meist feingliedrig und kann eher an einen Burgunder erinnern. Ein Glas, das sich ausschließlich der Rebsorte widmet, tut sich da nicht gerade leicht.«

Nach wie vor werden bei »Zalto Glas« Prototypen kreiert. Es wird in bester Denk'scher Tradition getestet, probiert und verkostet. »Aber«, so Hinterleitner, »alles orientiert sich irgendwie nach wie vor an seinen genialen Formen, die 80 Prozent unserer Gläser beeinflussen«. Gläser, die sich heute in den besten internationalen Restaurants und Weingütern ebenso finden, wie bei privaten Weinkennern aus aller Welt.

Und die vor allem eine entscheidende Aufgabe haben, die für den Weinpfarrer entscheidend war: die gläserne Bühne zu bieten, um Weine zum Singen zu bringen.

DER FEINE UNTERSCHIED

Hans Denk hat das sortentypische Glas in Frage gestellt und mit DENK'ART bei Zalto eine Serie geprägt, die sich an Terroir, Stilistik, Säure und Alkoholgehalt orientiert. Und die mundgeblasen in filigraner Zartheit außergewöhnlich ist (www.zaltoglas.at, auch mit Online-Shop).



WEISSWEIN-GLAS
Für elegante, klassisch fruchtbetonte Weißweine und Rosé, aber auch mittelgewichtige Rotweine ohne Barriqueausbau. Betont Frucht, Mineralität und Frische.



UNIVERSAL-GLAS
Für ausdrucksstarke, mittelkräftige bis kräftige Weine mit feiner Mineralität und subtiler Aromatik. Betont die Vielschichtigkeit und Raffinesse.



BORDEAUX-GLAS
Für charaktervolle, körperreiche Rotweine mit kräftigen Tanninen und hohem Extrakt sowie charaktervolle Weißweine mit Struktur, Phenolik oder Tanninen. Balanciert Kraft, Dichte, Extrakt und Tannin.



BURGUNDER-GLAS
Für strukturierte, elegante und feingliedrige Rot- sowie Weißweine mit tiefer Aromatik und Länge. Also nicht für sehr alkoholische und in kleinem Holz gehaltene Weine.



Fotos (2): Robert Herbst

Weinprofis aus Leidenschaft: Familie Fohringer.



DENK'ART-Gläser und beste Weine in Spitz

Hubert Fohringer führt mit seiner Familie nicht nur eine der bestsortierten Vinotheken des Landes, als Mitstreiter und Freund des Pfarrers Denk hat er natürlich auch die berühmten Gläser im Programm. Plus wunderbare Accessoires und allerlei Spezialitäten.

Für Fohringer blieb der Weinpfarrer zeit lebens Identifikationsfigur und Mentor. »Hans Denk war eine außergewöhnliche Persönlichkeit, ausgestattet mit großem Verständnis, Menschenliebe und Empathie. Nachdem er 1986 meine Tochter Stefanie getauft hatte, verband uns ein enger, freundschaftlicher Kontakt, und wir haben gefühlt 1.000 Verkostungen gemeinsam gemacht. Für mich war er wahrscheinlich der beste Weinverkoster überhaupt, hochintelligent und in allen Bereichen sehr informiert.«

Der Vinothekar, einst Sommelier im Landhaus Bacher, ist längst selbst eine Institution in Sachen Wein. Das architektonisch sehenswerte, historische Lagerhaus der DDSG birgt heute mehr als 4.000 Weine aus aller Welt und avancierte zu »dem« Weinstützpunkt in der Wachau. Neben bestem aus der Region samt spezieller Jahrgänge und weiteren europäischen Top-Gebieten steht auch der »Wein-Broker Service« für rund 100.000 Lieferbare Raritäten bereit. Weiters: Hochwertige Accessoires und feinste Alimentaris.

VINOTHEK FOHRINGER
Spitz an der Donau, Donaulände 1a,
T. +43 (0) 2713/20 29
iwb@fohringer.at, www.fohringer.at
Di bis Fr 10 – 17 Uhr, Sa 10 – 15 Uhr



Alles Bühne TEIL 2

Dass die Wachau eine außergewöhnliche Vielfalt an Kunst- und Kulturveranstaltungen an unterschiedlichsten Locations zu bieten hat, darüber haben wir in diesem Magazin bereits groß auf den Seiten 8 bis 19 hingewiesen. Hier nun noch ausgewählte Highlights aus dem Event-Programm 2024.

1

FESTIVAL IMAGO DEI »FREIHEIT«

9. 3. bis 1. 4.

Die Klangraum KREMS Minoritenkirche bietet das inspirierende Ambiente, um sich durch Musik und Literatur zum Nachspüren verschiedener Aspekte persönlicher und politischer Freiheit anregen zu lassen. Dies erfolgt ungemein abwechslungsreich – von Ensembles, die uralte christliche und weltliche musikalische Traditionen Syriens näherbringen, über ein Konzert zum Film-Essay »Homo Sapiens«, Bachs Matthäus-Passion und tägliche Morgenkonzerte mit literarischer Begleitung bis zum mehrteiligen musikalischen Tag.

Darüber hinaus ist den starken Stimmen der Frauen viel Platz eingeräumt: Etwa beim Konzert unter dem Motto der iranischen Bewegung »Frau-Leben-Freiheit« oder Elisabeth Naskes »Am 17. Oktober«, einem feinen Programm (auch für Kinder) mit viel Poesie. Das Abschlusskonzert gestalten die Sängerin Nataša Mirković mit ihrem multikulturellen Frauenchor GLAS sowie den Musikerinnen Tahereh Nourani (Klang), Sofia Lapropoulou (Kanun) und Asja Valčić (Cello). www.imagodei.at

2

DONAUFESTIVAL: COMMUNITY OF ALIENS

19. 4. bis 21. 4. und 26. 4. bis 28. 4.

Das donaufestival spannt in verschiedenen Veranstaltungsorten in KREMS einen Möglichkeitsraum des Sozialen auf, der zugleich Konflikte und politischen Dissens nicht leugnet – mit Bands wie The Jesus and Mary Chain, dem Turntable-Trio Chavez/Rezaei/Shen und dem AV-Duo Zuli & Omar El Sadek.

Die Geisterfigur Blaq Tito erscheint in einer Videoinstallation als Echo der Beziehung zwischen Ex-Jugoslawien und Ghana, weiters wird über eine Absurdität namens »flüssige Empathie« spekuliert, alienhafte Körper »kompostieren ihre Angst«, eine Medienguerilla-Gruppe schmuggelt ihre Botschaft über den Sturm auf das Kapitol in ein Videospiel, und die Installation Whiteface bearbeitet satirisch die Behauptung eines Rassismus gegen Weiße (siehe auch S. 86). www.donaufestival.at

3

INTERNATIONALE BAROCKTAGE STIFT MELK

17. bis 20. 5.

Michael Schade, künstlerischer Leiter der Internationalen Barocktage Stift Melk, präsentiert unter dem Titel »Geheime Botschaften« zu Pfingsten die verborgenen Bedeutungen barocker Kompositionen in all ihrer Vielfalt. Vor allem bei Johann Sebastian Bach gibt es dies zu entdecken: Angefangen bei seiner tiefgründigen h-Moll-Messe, mit der das Festival eröffnet, bis zum Zyklus »Musikalisches Opfer«. Besonderheit: Das Programm wurde eigens mit den nationalen wie internationalen Ensembles und Musiker:innen für das Festival zusammengestellt.

Zum 11. Mal geht der »Internationale Johann Heinrich Schmelzer Wettbewerb« zur Förderung junger Musiker:innen über die Bühne. Weiteres Rahmenprogramm: Barocktage für Kinder (16. 5.), ein Blick in die Geheimnisse der Stiftsbibliothek (19. 5.), Prima Colazione, das gemeinsame Frühstück mit Michael Schade (20. 5.), sowie Barocktage-Galerie (18.–20. 5.). www.barocktagemelk.at

4

FESTIVAL GLATT&VERKEHRT »BEGEGNUNGEN«

12. 7. bis 28. 7.

Musik ist Begegnung – auf diesem Gedanken aufbauend bringt die 28. Ausgabe besonders viele Acts zusammen. Einmal teilen sich die Künstler:innen die Bühne, spielen in einem Setting, aber für sich, hören jeweils dem anderen Ensemble zu. Dann wieder entsteht aus zwei Formationen eine neue Band. Oder es teilen sich zwei Acts in einem Doppelkonzert den Abend.

An fünf Locations – neben Spitz noch Stift Göttweig (Musikwerkstatt, 13.–20. 7.), Klangraum KREMS Minoritenkirche, Wirtshaus Salztal und der Hof der Winzer KREMS – gastieren rund 20 Ensembles bzw. Solist:innen mit Musikideen von Indien bis Spanien, Kroatien bis Schweden, USA bis Estland. Österreichische Premieren sind natürlich auch wieder dabei. www.glattundverkehrt.at

Fotos: Sascha Osaka (3), Daniela Matejschek (1), David Visnjic (2)



Foto: Sam Madwar

**WACHAUFESTSPIELE
»HEXENZEIT IN DER
WACHAU«**

16. 7. bis 25. 8.

Katharina Haberhuber erbt das Haus einer ihr unbekannt Tante. Schon beim Einzug ist klar: hier spukt's! Die verblichene Tant' erscheint und übergibt ihr das eigentliche Erbe: ziemlich viel Hexenkraft! Kathi will keine Hexe sein, doch Widerstand ist zwecklos. Sie fügt sich, und bald suchen einige Bewohner um Rat – vom ehrgeizigen Bürgermeister über einen listigen Greißler, einer glücklosen Gärtnerin bis zum kauzigen Privatier. Kathi findet Gefallen daran, viel Gutes zu tun. Alles scheint wunderbar zu laufen, wenn da nicht die Liebe wäre. So wendet sie ihre Hexenkünste in eigener Sache an, Chaos bricht aus und sie scheint alles zu verlieren. Jetzt muss die Erbtante helfen, aber will sie das? Eine Komödie mit Musik und Gesang von Susanne Felicitas Wolf, Regie Marcus Strahl.

www.wachaufestspiele.com

**WEITERE SOMMER-KONZERTE
IN DER WACHAUARENA MELK:**

- 19. 6.: Thomas Gansch & Alegre Corrêa – »Brasileto«
 - 9. 7.: Mnozil Brass – »Jubelei«
 - 15. 7.: Paul Pizerra, Gabi Hiller, Philipp Hansa – »Hawi d' Ehre, Live-Podcast«
 - 16. 7.: Ernst Molden & Christopher Seiler feat. Das Frauenorchester – »die zwidan zwa«
 - 4. + 9. 8.: Friedi Fröhlich und die schicke Ferienbande – Musikrevue für Kinder
- www.sommerspielemelk.at



Foto: ORF/Thomas Jantzen

Das weltweit vielbeachtete Grafenegg Festival unter der künstlerischen Leitung von Rudolf Buchbinder bildet ab 16. 8. den Höhepunkt des Sommers, der bereits mit den Sommerklängen (20. 6. bis 10. 8.; große Sommernachtsgala 20./21. 6.) und der Grafenegg Academy (11. 7. bis 21. 7.) beginnt. Den Auftakt macht die spätromantische, symphonische Dichtung »Pelleas und Melisande« anlässlich des 150. Geburtstages von Komponist Arnold Schönberg. Weiters spielt an diesem Abend Rudolf Buchbinder George Gershwins »Concerto in F«, und am zweiten Festivaltag wird Anton Bruckner, der heuer seinen 200. Geburtstag begeht, mit seiner 7. Symphonie gewürdigt.

Natürlich gibt es beim 18. Grafenegg Festival mit seinen 15 Abendkonzerten u.v.m. viele weitere Highlights, ebenso wie das ganze Jahr über im Schloss sowie im wunderschönen Park-Areal – etwa bei den festlichen Konzerten »Jahresklänge« oder beim romantischen »Grafenegg Advent«. www.grafenegg.at

SOMMERSPIELE MELK

12. 6. bis 27. 7.: **Die Borgias – Spiel der Macht**

Das Zeitalter der Renaissance: Ein kultureller Aufbruch, eine künstlerische Blütezeit, die Entstehung des Buchdrucks u.v.m. Kaum eine Familie dieser Zeit ist berühmter, als jene der Borgias: Sie brachte zwei Päpste hervor, trieb Vetternwirtschaft und Korruption auf die Spitze und bediente die Klaviatur der Macht. Eine Geschichte, packend wie ein Thriller.

3. 7. bis 14. 8.: **Simply the Best – In der Schickeria**

Voll Satire, Witz und mitreißender Hits entführt die Musikrevue zu Adabais und Sternchen, zu komischen Verwicklungen und lächerlichen Wichtigtuereien. Ein Feuerwerk mit Rockhymnen, Popballaden, Italo-Flair, Austropop, Hip-Hop, Funk...



Foto: Daniela Matejschek



Foto (2): David Mayrhofer



Foto: Nikolaus Similache

THEATER IM SCHLOSS ARTSTETTEN 4. 9. bis 28. 9.

Der Verein ErgoArte präsentiert in den Terrassen-Salons von Schloss Artstetten an 9 Abenden (jeweils Do und Sa sowie erstmals auch öffentliche Generalprobe am 4. 9.) und einem Sonntag-Nachmittag (22. 9.) das Theaterstück »Henry V. – ein Schlagabtausch um die Kirschen in Nachbars Garten«, frei nach William Shakespeare (Bild 2).

Es gibt darüber hinaus viele weitere lohnenswerte Gründe, das prächtige Areal zu entdecken: Neben der Dauerausstellung im Erzherzog Franz Ferdinand-Museum werden von Mai bis Sept. originelle Spezialführungen »Dienstboten-G'schichten« (Bild 1) sowie sonntägliche Sammelführungen durch das Museum geboten. Bei den NÖ-Schaugartentagen (Mai, Juni, Sept.) präsentiert sich der Natur-Schlosspark von seiner schönsten Seite, ebenso wie beim Pfingstrosen-Fest (2. 6.). »Artstetten in der Vollmondnacht« (Juli, Aug.), die »Kinder-Nacht« (11./12. 10.) sowie ein Trockensteinmauerkurs (3.–5. 10.) komplettieren das vielseitige Programm.

www.schloss-artstetten.at

26. 10. 2024
Kinder.Kunst.Fest
mit rund 40
Programmpunkten
in der Kunstmeile
Krems



Foto: Krivograd/ipmedia

Bei der spektakulären »Starnacht aus der Wachau«, moderiert von Barbara Schöneberger und Hans Sigl, verwandelt sich Rossatzbach gegenüber von Dürnstein alljährlich im Herbst zum musikalischen Hotspot in Österreich. Dabei geben sich viele nationale und internationale Künstler:innen ein Stelldichein, u. a. die Mühlviertler Mundart-Pop-Chartstürmerinnen Poxrucker Sisters. www.starnacht.tv

Extra-Tipps

SCHUBERTIADE (26. bis 28. 4.): Intimes und zugleich hochkarätiges Festival im prächtigen Stift Dürnstein von und mit Kammer Sänger Robert Holl. Aus dem Programm 2024: »Ensemble-Fest der Stimmen« mit jungen Sänger-Freunden, Schubert-Soloprogramm mit der weltberühmten Pianistin Elisabeth Leonskaja sowie Schuberts »Winterreise«. www.schubertiade-duernstein.at

KLANGKUNST (13. 6. bis 6. 10.): Raumbezogene Arbeiten, Interaktionen von Klang, Raum, Licht, Zeit, Bewegung und Form machen den frühgotischen Kirchenraum der Minoritenkirche Krems und den Kapitelsaal, deren Architektur und Akustik, auf besondere Weise erfahrbar. www.klangraum.at

KLASSIK UNTER STERNEN (3. 7.): Einmal im Jahr bildet Stift Göttweig die einmalige Kulisse für einen außergewöhnlichen Abend mit Mezzosopranistin Elina Garanča, Karel Mark Chichon und aufstrebenden Operntalenten. Ein Ohrenschaus mit klassischen Opernarien und internationalen Liedern. www.klassikuntersternen.at



Foto: Wolfgang Simlinger

KINO IM UND OPEN-AIR-KINO BEIM KESSELHAUS (Sept. bis Anfang Juli indoor bzw. im Freien 4. bis 21. 7.): Neben einem spannenden Film-Programm sorgen Fachgespräche, Diskussionen, Specials, Konzerte, Kabarett, Puppentheater, Kinoworkshops und Poetry-Slams für Abwechslung. www.kinoimkesselhaus.at

EUROPÄISCHE LITERATURTAGE (7. bis 10. 11.): Internationale Schriftsteller:innen und Interessierte treffen sich in der Klangraum Krems Minoritenkirche, um über aktuelle Themen und Bücher zu diskutieren. www.europaeischeliteraturtage.at

WACHAU IN ECHTZEIT (Ende Okt. bis Anfang Dez.): Feinfühlig Konzerte und Lesungen in originellen Locations unter der Leitung von Ursula Strauss. www.wachauinechtzeit.at

DIE SPANNENDSTEN Ausstellungen 2024



Matt Groening, Couch Gag 11, undatiert
© Sammlung William Heeter und Kristi Correa

KARIKATURMUSEUM

I LOVE DEIX 17. 2. 2024 bis 2. 2. 2025

Anlässlich des 75. Geburtstags von Manfred Deix (1949 – 2016) wird dem Ausnahmekünstler eine Jubiläumsausstellung gewidmet. Mit seiner Kunst provozierte, schockierte und rüttelte das Enfant terrible der Karikaturzene an gesellschaftlichen Tabus wie selten zuvor ein österreichischer Künstler. Mit ergänzendem Exkurs # 11 »Manfred Deix trifft Werner Berg«.

HIER KOMMT BART! 13. 7. 2024 bis 29. 6. 2025

Am 17. 12. 1989 wurde die erste Folge der »Simpsons« im amerikanischen Fernsehen ausgestrahlt. Deren Erfinder Matt Groening feiert 2024 seinen 70. Geburtstag. Perfekter Anlass, um als erstes Museum in Europa die außergewöhnliche Cartoonsammlung von William Heeter und Kristi Correa zur weltberühmten Familie aus Springfield zu präsentieren. Mit ergänzendem Exkurs # 12 »Das AKW Zwentendorf in der Karikatur«

VOLLE ENERGIE VORAUSS! 13. 7. 2024 bis 29. 6. 2025

Familien Spezial für die ganze Familie mit interaktiven Stationen, die Erzeugung und Nutzung von Energie für Kinder ab 4 Jahren erfahrbar machen.

www.karikaturmuseum.at

»Die Cartoons von Manfred Deix entfalten im Original ihr ganzes Potenzial. Technisch meisterhaft ausgeführt, sind sie inhaltlich ein zeitlos böser Abgesang auf die österreichische Seele.«

GOTTFRIED GUSENBAUER, KÜNSTLERISCHER
DIREKTOR KARIKATURMUSEUM KREMS



Manfred Deix

Foto: Günther S. Kargl © Kunstmeile Krems



Thomas J Price, A Place Beyond, 2023 © Thomas J Price
Courtesy, the artist and Hauser & Wirth, Photo: Keith Lubow

KUNSTHALLE KREMS

THOMAS J PRICE. MATTER OF PLACE

27. 4. bis 22. 09. 2024

Der britische Künstler setzt seinen Schwerpunkt auf Bildhauerei. In seinen figurativen Skulpturen verhandelt er Schwarze Identität und stärkt die Sichtbarkeit einer unterprivilegierten Gesellschaft.

CANDICE BREITZ. WHITEFACE

20. 4. bis 22. 9. 2024

Candice Breitz, geboren während der Apartheid in Südafrika, setzt sich mit dem »Weißsein« auseinander. Über Jahre sammelte sie mediale Mitschnitte, die dokumentieren, wie weiße Menschen über Rasse sprechen. Diese Perspektiven reichen von Neonazi-Ideologien und rechtsextremer Propaganda bis zu Alltagsrassismus und dem Auftreten als »gute Weiße«.

GABRIELE ENGELHARDT. KREMSENER BERGE

12. 10. 2024 bis 23. 3. 2025

Die Künstlerin arbeitet mit dem Medium der Fotografie und greift menschliche Eingriffe in die Natur als Skulpturen oder Installationen auf. In ihren Landschaften zeigt sie etwa Schrottrberge in Industriezonen oder Sprungschanzen.

CHRISTIAN GONZENBACH

29. 6. bis 27. 10. 2014

Ausstellungsort Dominikanerkirche Krems
Der Schweizer Künstler Christian Gonzenbach, bekannt für seine komplexen, oft auch irritierenden Skulpturen, entwickelte eigens für die Dominikanerkirche eine Rauminstallation.

www.kunsthalle.at



Emil Jakob Schindler, Pappelallee nach dem Gewitter, 1982
© Landessammlungen Niederösterreich

5 JAHRE
LANDESGALERIE
NIEDERÖSTERREICH
GROSSES
GEBURTSTAGSFEST
am 25. 5. 2024

LANDESGALERIE NIEDERÖSTERREICH

UNTERWEGS. REISE IN DIE SAMMLUNG

9. 3. 2024 bis 19. 4. 2026

Bei dieser Reise, die vom späten 15. Jh. bis zum Frühexpressionismus zu Beginn des 20. Jh. reicht, stehen sechs niederösterreichische Kunst- und Kulturlandschaften im Mittelpunkt, die entscheidenden Einfluss auf das österreichische Kunstgeschehen hatten. Zu sehen sind Werke großartiger Künstlerinnen, wie Egon Schiele, Oskar Kokoschka oder Maria Egner.

ELFRIEDE MEJCHAR. GRENZGÄNGERIN DER FOTOGRAFIE

13. 4. 2024 bis 16. 2. 2025

Große Werkschau anlässlich des 100. Geburtstages von Elfriede Mejchar (1924-2020), der Grande Dame der österreichischen Fotografie. In ihren schlichten Schwarz-Weiß-Fotografien erzeugte sie nur durch Licht eine Plastizität und Lebendigkeit, die die Schönheit der Form von Gegenständen und Gebäuden perfekt zur Geltung bringt. Neben ihren dokumentarischen Aufnahmen sind auch ihre Atelierarbeiten, wie Pflanzenstudien, skurrile Stilleben und Collagen zu sehen.



Elfriede Mejchar, Nobody is perfect, 2001 © Landessammlungen NÖ

MONOCOLOR 4. 5. bis 10. 11. 2024

Der audiovisuelle Künstler erforscht in seinen Performances und installativen Werken die Grenzbereiche zwischen Bild und Ton. Sein Fokus liegt auf der Wechselbeziehung zwischen Klang, Bild, Licht und Raum mit dem Ziel, immersive Universen zu erschaffen.

CLAIRE MORGAN 25. 5. 2024 bis 2. 3. 2025

Die irische Künstlerin setzt sich mit den elementaren Bedingungen des Menschen in seinem Lebensraum auseinander – Anmut und Schönheit, aber auch Tod und Verlust. Mit einer eigens für die Landesgalerie entworfenen Installation verwandelt sie das Erdgeschoss in einen einzigartigen Erlebnisraum.

www.lgnoe.at

FORUM FROHNER

DIALOGE. ADOLF FROHNER UND SEINE SCHÜLER:INNEN I

25. 5. bis 6. 10. 2024

Der Fokus liegt auf Werken aus den Meisterklassen der 1980er- und 1990er-Jahre, die Beziehungen zur künstlerischen Position Frohners aufweisen, wie die österreichische Malerin, Fotografin und Installationskünstlerin Ona B.

KONFRONTATIONEN. ADOLF FROHNER UND SEINE SCHÜLER:INNEN II

19. 10. 2024 bis 6. 4. 2025

Besonders in den späten 1990er- und 2000er-Jahren entstand eine diskursive Auseinandersetzung in den Klassen Frohners, da die junge Generation aktuellen Fragen mittlerweile anders gegenüberstand. www.forum-frohner.at

SCHALLABURG

RENAISSANCE – EINST, JETZT & HIER 13. 4. bis 3. 11. 2024

Die Renaissance ist mehr als eine »kunsthistorische Schublade«. Sie war geprägt von Aufbruch, Vernetzung und Kommunikation. Sie hatte regionale Ausprägungen und Wurzeln im europäischen Mittelalter, der arabischen Welt und anderen, fernerer Kulturen. Die Schallaburg lädt zu einer Zeitreise in diese Ära voller revolutionärer Ideen und bahnbrechender Entdeckungen. Dabei werden tiefe Einblicke in eine Epoche ermöglicht, die unsere Vorstellung von Individualität, Kunst und Wissen für immer verändert hat. www.schallaburg.at



Ona B. Mysterious Objects, 2021, mixed Media © Ona B

EXTRA-TIPPS

MUSEUMKREMS im ehemaligen Dominikanerkloster am Kremser Körnermarkt. Programm: www.museumkrems.at

WACHAUMUSEUM im Teisenhoferhof in Weißenkirchen. Dauerausstellung 2024: Wachaustraße – die Straße am Strom. Weitere Infos: www.weissenkirchen-wachau.at

WACHAU GUIDE 2024

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

Koordination: Andreas Neuhuber

INFOADRESSEN

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

Darüber hinaus stehen für Anfragen bereit:

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

Informationsstelle Emmersdorf, 3644 Emmersdorf,
Beim Kreisverkehr, Tel. +43 (0) 27 52 / 714 69,
info@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

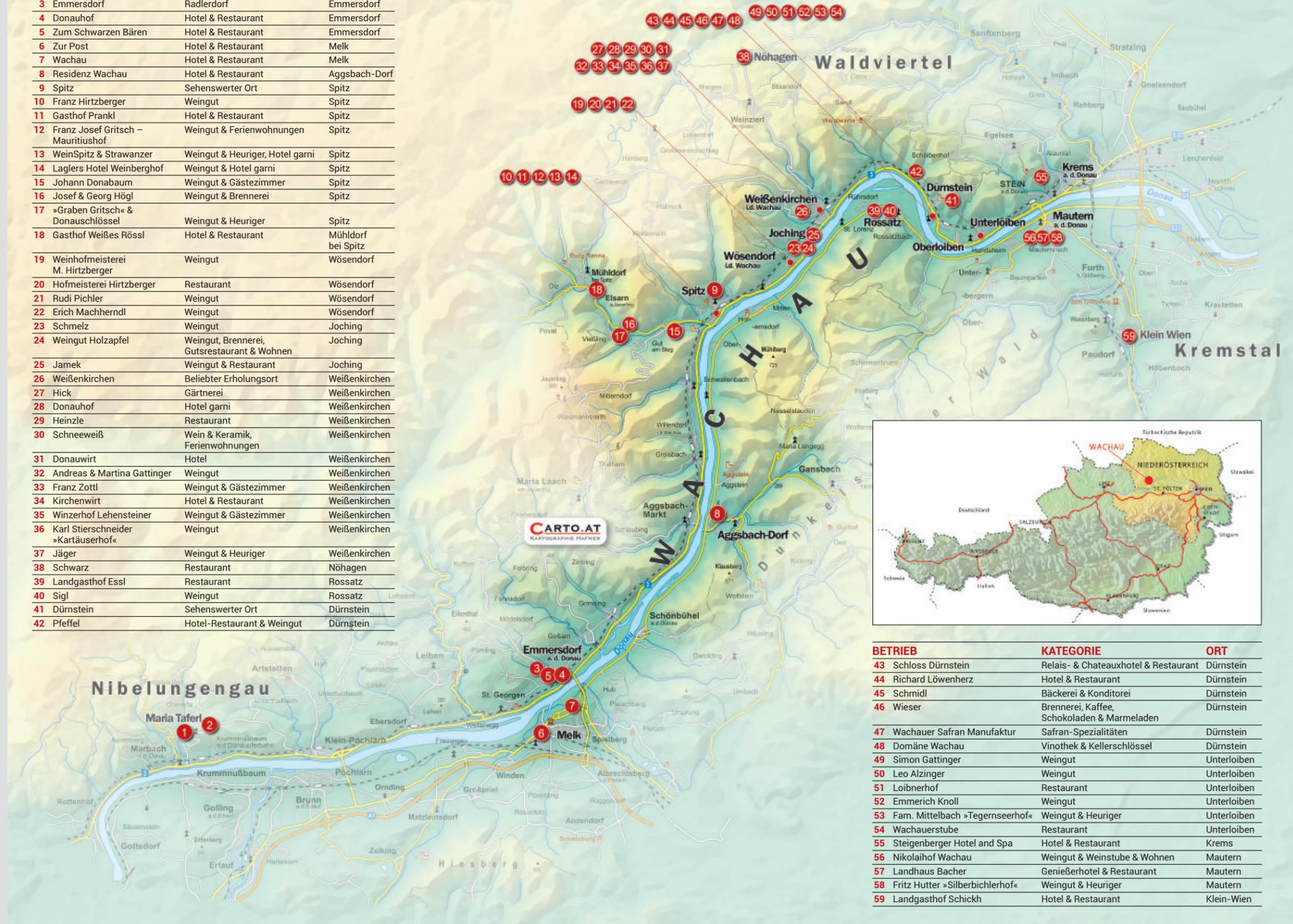
Tourismusverein Weißenkirchen,
3610 Weißenkirchen 242, Tel. +43 (0) 27 15 / 26 00,
info@weissenkirchen-wachau.at,
www.weissenkirchen-wachau.at

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

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

| 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 | Mühdorf 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 Sigi | 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 Wachauer Safran Manufaktur | Safran-Spezialitäten | Dürnstein |
| 48 Domäne Wachau | Vinothek & Kellerschlössel | Dürnstein |
| 49 Simon Gattinger | Weingut | Unterloiben |
| 50 Leo Alzinger | Weingut | Unterloiben |
| 51 Loibnerhof | Restaurant | Unterloiben |
| 52 Emmerich Knoll | Weingut | Unterloiben |
| 53 Fam. Mittelbach »Tegernseerhof« | Weingut & Heuriger | Unterloiben |
| 54 Wachauerstube | Restaurant | Unterloiben |
| 55 Steigenberger Hotel and Spa | Hotel & Restaurant | Krems |
| 56 Nikolaihof Wachau | Weingut & Weinstube & Wohnen | Mautern |
| 57 Landhaus Bacher | Genießerhotel & Restaurant | Mautern |
| 58 Fritz Hutter »Silberbichlerhof« | Weingut & Heuriger | Mautern |
| 59 Landgasthof Schickh | Hotel & Restaurant | Klein-Wien |

DONAU-SCHIFFFAHRT

Tolle Aussichten in die UNESCO-Welterbergregion garantieren Ausfahrten mit BRANDNER Schifffahrt und DDSG Blue Danube, wobei beide neben regelmäßigem Linienverkehr auch zu unterhaltsamen Themenfahrten einladen.



Foto: BRANDNER Schifffahrt

MS Austria von BRANDNER Schifffahrt.



Foto: www.extremfotos.com

MS Dürnstein der DDSG.

LINIENSCHIFFFAHRT FAHRPLÄNE 2024

BRANDNER SCHIFFFAHRT, www.brandner.at

| Stromaufwärts | 4.5.–6.10. täglich | 13.4.–3.5. und 7.10.–27.10. täglich |
|---------------|--------------------------|-------------------------------------|
| Krems | 10.05 Uhr 15.40 Uhr | 10.05 Uhr |
| Rossatz | 16.05 Uhr* | |
| Dürnstein | 10.35 Uhr 16.10 Uhr | 10.40 Uhr |
| Weißkirchen | 11.00 Uhr 16.30 Uhr | 11.00 Uhr |
| Spitz | 11.35 Uhr 17.00 Uhr** | 11.35 Uhr |
| Emmersdorf | 12.45 Uhr* 17.25 Uhr | 12.45 Uhr* |
| Melk | 12.55 Uhr 17.30 Uhr | 12.55 Uhr |
| Stromabwärts | | |
| Melk | 13.45 Uhr | 13.45 Uhr |
| Emmersdorf | 13.50 Uhr* | 13.50 Uhr* |
| Spitz | 14.30 Uhr 17.05 Uhr | 14.30 Uhr |
| Dürnstein | 15.00 Uhr 17.30 Uhr | 15.00 Uhr |
| Krems | 15.25 Uhr 17.55 Uhr | 15.25 Uhr |

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

TIPP: Regelmäßige Sonderfahrten wie »Genuss am Fluss« oder »Morgengenuss am Fluss«

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

| Stromaufwärts | 30.3.–3.11. | 4.5.–6.10. | 4.5.–6.10. | 4.5.–6.10. |
|---------------|--------------|-----------------|--------------|--------------|
| | MS Dürnstein | MS Wachau | MS Dürnstein | MS Wachau |
| Krems/Stein | 10.15 Uhr | 13.10 Uhr | 15.45 Uhr | – |
| Dürnstein | 10.50 Uhr | 13.40 Uhr | 16.20 Uhr | – |
| Weißkirchen | – | – | – | – |
| Spitz | 11.45 Uhr | 14.35/14.45 Uhr | 17.20 Uhr* | 17.30 Uhr |
| Emmersdorf | – | 15.55 Uhr | – | 18.40 Uhr |
| Melk | 13.20 Uhr | 16.05 Uhr | – | 18.50 Uhr |
| Stromabwärts | 30.3.–3.11. | 4.5.–6.10. | 4.5.–6.10. | 4.5.–6.10. |
| | MS Dürnstein | MS Wachau | MS Wachau | MS Dürnstein |
| Melk | 13.50 Uhr | 11.00 Uhr | 16.25 Uhr | – |
| Emmersdorf | – | 11.10 Uhr | – | – |
| Spitz | 14.40 Uhr | 11.40/12.00 Uhr | 17.10 Uhr** | 17.25 Uhr |
| Weißkirchen | – | – | – | – |
| Dürnstein | 15.10 Uhr | 12.30 Uhr | – | 17.50 Uhr |
| Krems/Stein | 15.30 Uhr | 12.50 Uhr | – | 18.10 Uhr |

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

Gesamte Saison von 30.3. bis 3.11. alle DDSG-Fahrten täglich.

TIPP: Jeden Sonntag (31.3. bis 3.11.) Wachau-Brunch (Specials: 31.3.: Osterbrunch, 12.5.: Muttertagsbrunch, 9.6.: Vatertagsbrunch, 1.9.–3.11.: Weinherbstbrunch).

WEITERE INFORMATIONEN

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



Foto: Johannes Kernmayer



Foto: www.extremfotos.com



Foto: Johannes Kernmayer

UFERWECHSEL

Dafür stehen drei Fähren bereit: Zwischen Spitz und Arnsdorf, Weißkirchen und St. Lorenz sowie Dürnstein und Rossatz (siehe Seiten 20 bis 23). Mit den beiden Rollfähren können auch Autos übersetzen mit der Motorfähre nur Fußgänger und Radfahrer.

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

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

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

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

FÄHRE DÜRNSTEIN – ROSSATZ (www.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: Über diese Website kann auch ein Wassertaxi-Dienst mit drei Booten für 7 bis 12 Personen gebucht werden.

SAND, ZILLE & MEHR

Ob lustige Boots- oder Kanufahrt oder einfach zwischendurch mal am Sandstrand räkeln – die Wachau hat auch in dieser Hinsicht einiges zu bieten!

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

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

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

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

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

DONAU-BÄDER:

- **Luberegg (Bild links):** Längster Natursandstrand der Donau bei Emmersdorf mit Blick auf Stift Melk.
- **Aggsbach:** Baden mit Panorama auf Ruine Aggsstein.
- **Weißkirchen:** Sandstrand mit versteckten Buchten zwischen Joching und St. Michael.
- **Rossatz-Arnsdorf:** Am südlichen Donauufer gegenüber Dürnstein.

FREIBÄDER: Spitz und Kuenringerbad Dürnstein

BAHN-ERLEBNIS

Als überaus entspannend erweist es sich, die malerische Landschaft zwischen Krems und Emmersdorf mit der **Wachaubahn** zu entdecken – wobei man unbedingt Zwischenstopps in den zauberhaften Ortschaften einplanen sollte. Weitere Infos: www.noevog.at
Bahn-Anreise in die Wachau: Gute Verbindungen werden über die Franz-Josefs-Bahn von Wien über Krems sowie auf der Westbahnstrecke (www.oebb.at) angeboten.



Foto: Frank Heuer

BESTENS VERNETZT

Ausgeklügelt präsentiert sich das **Buslinien-System**, sehr gut vernetzt und auch überaus praktisch: So kann man etwa Touren mit öffentlichen Verkehrsmitteln, dem Fahrrad, zu Fuß oder mit dem Auto gut miteinander kombinieren: www.anachb.vor.at oder zum Download:



Foto: www.extremfotos.com

GOLF & NATUR

Auch Golffans kommen nicht zu kurz. Zur Auswahl stehen zwei feine Anlagen vor imposanter Naturkulisse:

GC MARIA TA FERL (SIEHE BILD):

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

DIAMOND CLUB OTTENSTEIN:

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



Kunstkalender

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



Foto: Johannes Kermayer

Donauradeln zählt längst zum Pflichtprogramm in dieser spannenden Wein- und Kulturlandschaft. Kein Wunder, lassen sich doch viele Touren auch bestens mit Seitenwechsel der Donau, Genuss-Shopping und feiner Einkehr kombinieren.

VERLEIHSTATIONEN – EINE AUSWAHL

Komplettübersicht inkl. Ladestationen zum Download:

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

DÜRNSTEIN

- Hotel Schloss Dürnstein

EMMERSDORF

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

KREMS

- Wachau Explorer, Untere Landstraße 23

MARIA TA FERL

- 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/Schiffstation

MÜHLDORF

- Gasthof Weißes Rössl, Markt 17

SPITZ

- Wachau Touristik Bernhardt, Laaben 1

LEIHRAD-SYSTEM NEXTBIKE

Nach einmaliger Registrierung (T. +43 (0) 27 42 / 22 99 01, www.nextbike.at) können Räder an zahlreichen angegebenen Stationen abgeholt und wieder retour gebracht werden.

SEGWAY-TOUREN

Thorsten Busch ist unter Insidern längst ein Begriff. Ob Panorama-Runde, am Ufer entlang oder durch die Altstadt – seine abwechslungsreichen Touren sind unbedingt empfehlenswert, wobei er sowohl welche für Anfänger wie auch Fortgeschrittene parat hat. www.segway-wachau.at

INTERVIEW

Innovativ IN DIE ZUKUNFT



Foto: Franz Gleiß

Mit Donauhof und Landhotel Wachau führt Familie Pichler in Emmersdorf zwei beliebte Ferienadressen, die mit Nachhaltigkeit und Erweiterung des kulinarischen Angebotes spannende Akzente setzen.

Nachhaltigkeit bei Traditionsbetrieben, wie lässt sich das umsetzen?

Eveline Pichler: Das ist sicher nicht so einfach wie bei einem Neubau. Alle Um- und Zubauten sowie Leitungen müssen mit großem Aufwand neu konzipiert werden. So haben wir beispielsweise keine Kühlaggregate in den Zimmern, dafür aber eine stille Klimatisierung mit Deckenkühlung. Außerdem verfügen wir über ein prämiertes Heizsystem mit Energierückgewinnung, Nutzwasserleitungen für die Toiletenspülungen, und wir putzen mit Dampf ganz ohne Chemie.

Haben Sie nicht auch das kulinarische Angebot zeitgemäßen Wünschen angepasst?

Eveline Pichler: Ja, das ist richtig. Regionale Produkte spielen schon lange eine zentrale Rolle. Nun haben wir die Gerichte nochmals um vegetarische und vegane Speisen erweitert. Viele Gäste suchen Alternativen zu Fleisch, und da ist es uns wichtig, mit besten Produkten heimischer Bauern zu arbeiten.

Gibt es vegetarische Gerichte, die man unbedingt probieren sollte?

Eveline Pichler: Wir wechseln natürlich im Rhythmus der Jahreszeiten. Im Frühling gibt es feine Gerichte rund um den Spargel, etwa Spargeltascherl mit Rucola, probieren sollte man auch das Mostviertler Süßkartoffelcurry oder das Beuschel vom Biokräuterseitling. Und bei den Süßspeisen auf jeden Fall den Schichtstrudel mit Mohn, Apfel und Topfen, den gibt's schon immer und schmeckt einfach himmlisch.



Foto: Petr Blaha



Fotos: Franz Gleiß (1), Pichlers Wohnführadressen (1)



Mit den beiden 4-Sterne-Hotels Donauhof (links) und Landhotel Wachau führt Familie Pichler zwei Vorzeige-Betriebe in Emmersdorf, dem Tor zur Wachau. Längst zum Klassiker avancierte der himmlische Schichtstrudel.

Foto: horega-planung



WELLNESS-RELAUNCH

Der Relaxbereich im traditionsreichen Hotel-Restaurant Zum Schwarzen Bären in Emmersdorf wurde während der Wintermonate überaus attraktiv erweitert. So wurde der Indoor-Pool mit edlem Nirosta erneuert, die bestehende Wellness (finnische Sauna, Infrarotkabine und Dampfkammer) um Biosauna, Eisgrotte, entspannenden Ruheraum sowie Teeküche mit gemütlichen Sitzcken ergänzt.

Foto: Atelier Walkersdorfer



VERLIEBT IM SÜDEN

Familie Pulkers Residenz Wachau am Südufer gilt bei Paaren als beliebte Ferienadresse mit hoher Kuschelgarantie! Zum Wohnen stehen romantische, originelle Themensuiten bereit, verliebte Stammgäste schwärmen auch vom Gartenhaus »Rebstöckl« mit zwei Kuschelzimmern sowie einer Suite. Auch der Wellnessbereich – u. a. mit zwei Saunen, Infrarotkabine, Ruheräumen und Erlebnisduschen – lädt zum Träumen und Innehalten. Highlight ist der Bio-Schwimmteich inmitten der 450 qm großen Gartenanlage. Lauschiger Innenhof, stimmiger Heuriger sowie prächtige Panoramaterasse mit Blick über die Donau bis in die Weingärten am anderen Ufer runden das vielseitige Angebot ab. Kein Wunder, dass der »Wirtshausführer Österreich« diese Adresse regelmäßig mit dem begehrten Herz (= hoher Wohlfühlfaktor) auszeichnet.

RESTAURANTS IM ÜBERBLICK

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



Foto: Frank Heuer

GENIESSERHOTEL & RESTAURANT LANDHAUS BACHER

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

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

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



Foto: Nikolaihof

WEINGUT & WEINSTUBE NIKOLAIHOF WACHAU

Die biozertifizierte Weinstube verfügt über traditionsreiche Räumlichkeiten sowie einen bezaubernden Innenhof mit 115-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 Demeter-Weinbau betreibt. Mit hochwertigen Ressourcen und Liebe zur Natur werden Qualitätsprodukte hergestellt. In Anlehnung an die ehemalige Hausnummer (77) ist der Salon 77 eine offene Einladung, in besonderer Atmosphäre das Weinsortiment zu verkosten sowie die Produkte von »dieNikolai«, der ersten demeterzertifizierten Traubenkosmetikmarke weltweit, kennenzulernen.

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

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



Foto: Petr Blaha

LANDGASTHOF SCHICKH

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

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

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



Foto: NO Wirtshauskultur/Michael Reindinger

LANDGASTHAUS ESSL

Traditionelle Wirtshausklassiker modern zu interpretieren und so Tradition und Innovation zu verbinden ist eines der Herzenthemen 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. 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:** April bis Okt.: Mi 18.00 – 21.00 Uhr, Do & 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; Nov. bis März: Do und Fr 11.30 – 14.00 Uhr und 18.00 – 21.00 Uhr, Sa 11.30 – 14.30 Uhr und 18.00 – 21.00 Uhr, So 11.30 – 15.00 Uhr.

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



Foto: Georg Titz

STEIGENBERGER HOTEL & SPA KREMS

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

Küchenzeiten und Ruhetage auf Anfrage.

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



Foto: Johannes Kermayer

RESTAURANT LOIBNERHOF

Einer der schönsten Gastgärten der Wachau! Auf der weiten Wiese unter Obstbäumen oder in den lauschigen Veranden wird serviert, was Vater und Sohn Knoll als kongeniales Küchenchefduo aufziehen: traditionelle, bürgerliche Spezialitäten mit zeitgemäßem Esprit und pffiffigen Ideen. Entenleberterrine, Fischsuppe, Kalbsbutterschnitzel, flaumige Topfenknödel 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

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



Foto: Wachauer Stube

RESTAURANT WACHAUERSTUBE LOIBEN

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

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

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



Foto: Gregor Schweinester

HOTEL & RESTAURANT RICHARD LÖWENHERZ

Auf der Terrasse dieses historischen Hotels mitten im mittelalterlichen Dürnstein schwebt man förmlich über der Donau und genießt bei einmalig schönem Panoramablick eine engagierte Küche, die von den Gästen geschätzt wird. Darüber hinaus stehen nostalgische Speisesäle bereit, die ein ungemein einladendes Flair ausstrahlen. Kreuzt 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

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



Foto: Leonardo Ramirez

HOTEL & RESTAURANT SCHLOSS DÜRNSTEIN

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

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

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



Foto: Pfeffer

GARTENHOTEL & RESTAURANT PFEFFEL

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

Ruhetage: So; **Küche:** 18.30 – 21.00 Uhr.

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



Foto: Sonni Waldhart

GASTHAUS SCHWARZ

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

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

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



RESTAURANTS



Foto: Netzwerk Kulinarik/pov.at

HOTEL & RESTAURANT KIRCHENWIRT

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

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



Foto: Heinzle

RESTAURANT HEINZLE

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

Ruhetage: Mo, Di; Küche: Mi bis Sa 11.30 – 15.00 Uhr und 17.00 – 20.00 Uhr, So 11.30 – 15.00 Uhr.
 Weißenkirchen · Wachaustraße 280 · T 02715 / 22 31
restaurant@heinzle.at · www.heinzle.at



Foto: Johannes Kernmayer

GASTHOF WEISSES RÖSSL

Im beschaulichen Mühldorf bei Spitz lohnt dieses zauberhafte Wirtshaus unbedingt einen Besuch. Roman Siebenhandl, der in namhaften Restaurants sein Handwerk erlernte und perfektionierte, bietet hier heimische Küche auf Top-Niveau. Die Palette reicht von beliebten Klassikern, wie Wiener Schnitzel vom Kalb oder Wachauer Rindsgulasch bis zur Bio-Entenbrust im Strohrauch oder 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 – 20.00 Uhr. Ruhetage: März bis Mai: Mo, Di; Juni bis Oktober: Di; November und Dezember: Mo, Di, Mi, Do.
 Mühldorf bei Spitz · Markt 17 · T +43 2713 8257 · info@7handl.at · www.7handl.at



Foto: Jamek

WEINGUT & RESTAURANT JAMEK

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

Ruhetage: So, Mo und Fei. Küche: Di bis Do 11.30 – 15.30 Uhr, Fr 11.30 – 14.30 Uhr und 17.30 bis 21.00 Uhr, Sa 11.30 – 15.30 Uhr.
 Joching · Josef-Jamek-Straße 45 · T 02715 / 22 35
info@weingut-jamek.at · www.weingut-jamek.at



Foto: Monika Löff

WEINGUT HOLZAPFEL

Familie Holzapfels Prandauerhof erweist sich als besonderer Ort der Gastlichkeit mit ehrwürdiger Tradition und gelebter Innovation. Das Barockjuwel überzeugt mit hauseigenen Top-Weinen, vielfach prämierten Destillaten sowie einer kreativen und zugleich bodenständigen Küchenlinie. Auf den Tisch kommt Traditionelles wie Tafelspitz und gebratene Blutwurst, ergänzt um besondere Gerichte, wie Huchenfilet mit Marillenravioli oder Rhabarber-Krautfleckerl mit Kalbsbries. Einen wunderbaren Überblick bietet die beliebte Etage. 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;
 Joching · Prandauerplatz 36 · T 02715 / 23 10 · weingut@holzapfel.at · www.holzapfel.at



Foto: Hofmeisterei

RESTAURANT HOFMEISTEREI HIRTZBERGER

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

Küche April bis Okt.: Mo+Sa 11.30 – 14.00 und 18.00 – 21.00 Uhr, Do+Fr 18.00 – 21.00 Uhr, So 11.30 – 21.00 Uhr. Ru: Di+Mi. Nov. bis März: Do+Fr 18.00 – 21.00 Uhr, Sa 11.30 – 14.00 und 18.00 – 21.00 Uhr, So 11.30 – 21.00 Uhr. Ru: Mo, Di+Mi.
 Wösendorf 74 · T 02715 / 22 931 · restaurant@hofmeisterei.at · www.hofmeisterei.at



Foto: Rita Newmann

GASTHOF PRANKL

Seit 1680 wird das rund 500 Jahre alte Schiffmeisterhaus bereits als Wirtshaus geführt, in neunter Generation dabei von Familie Prankl. Eine Tradition, die sich nicht nur im behaglichen Ambiente der Stube und 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 Reislein über Wild und Lamm bis zu den fast schon legendären Marillen- und Zwetschkenknödeln. Rund 100 Positionen weist die spannende Weinkarte auf, deren Angebot an Spitzer und Wösendorfer Winzern schlichtweg unschlagbar ist.

Ruhetage: Do; Küche: 11.30 – 20.30 Uhr durchgehend.
 Spitz · Hinterhaus 16 · T 02713 / 23 23 · office@gasthof-prankl.at · www.gasthaus-prankl.at



Foto: Atelier Wolkersdorfer

HOTEL & RESTAURANT RESIDENZ WACHAU

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

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



Foto: Hotel Wachau

HOTEL WACHAU & RESTAURANT WACHAUER STUBE

Jochen Hipfinger ist nicht nur ein sehr guter Koch, sondern leitet seit Kurzem auch den familieneigenen Biohof, dessen Hauptbestandteil eine rund 30-köpfige Hochlandrinderherde ist. Er begeistert seine Gäste mit einer kleinen aber feinen A-la-carte-Karte sowie dem 4-gängigen Menü »Wachauer Stube«. Neben Gerichte wie Alm-ÖX-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. Ruhetage variabel, siehe Website; Küche: 17.00 – 21.30 Uhr.
 Melk · Am Wachberg 3 · T 02752 / 525 31
info@hotel-wachau.at · www.hotel-wachau.at

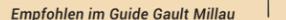


Foto: Schagerl

HOTEL & RESTAURANT ZUR POST

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

Ruhetage: Mo; Küche: 11.30 – 21.00 Uhr.
 Melk · Linzer Straße 1 · T 02752 / 52 345 · info@hotelpost-melk.at · www.post-melk.at



Foto: Lachlan Blair

HOTEL & RESTAURANT ZUM SCHWARZEN BÄREN

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

Variable Ruhetage; Küche: 11.30 – 14.00 und 17.00 – 21.00 Uhr (im Winter unregelmäßige Öffnungszeiten, Reservierung erbeten).
 Emmersdorf · T 02752 / 712 49 · hotel@hotelpritz.at · www.hotelpritz.at



Restaurant-Bewertungen – Was die Symbole bedeuten

- | | | |
|---|---------------------------------|---|
| GAULT MILLAU | FALSTAFF | WIRTSCHAUSFÜHRER ÖSTERREICH |
| ☞☞☞☞ Prägende Küche, führend in Kreativität, Qualität und Zubereitung | ☞☞☞☞ 4 Gabeln > 95 – 100 Punkte | ♥ Herzliche Gastlichkeit; ausgezeichnete Küche und Getränkultur; hoher Wohlfühlfaktor |
| ☞☞☞☞ Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität | ☞☞☞☞ 3 Gabeln > 90 – 94 Punkte | |
| ☞☞☞☞ Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet | ☞☞☞☞ 2 Gabeln > 85 – 89 Punkte | |
| ☞☞☞☞ Ambitionierte Küche | ☞☞☞☞ 1 Gabel > 80 – 84 Punkte | |

RESTAURANTS



Foto: Petr Blaha

HOTEL & RESTAURANT DONAUHOF

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

Fallweise Ruhetag. Telefonische Reservierung erbeten.

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



Foto: Symposion

HOTEL-RESTAURANT SCHACHNER

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

Küche: 7.00 – 10.30 Uhr (Frühstück), 12.00 – 13.30 Uhr und 18.00 – 20.30 Uhr (tel. Reservierung erbeten). Öffnungszeiten: Panoramarestaurant täglich 7–22.30 Uhr.

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



SÜSSE TRÄUME

HOTELS IM ÜBERBLICK

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

HOTELS MIT RESTAURANTS



Foto: Mikko 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 angeschlossenen 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). 82 gemütliche, komfortable Zimmer warten auf eine Erkundungstour.

Dezember und Jänner variable Ruhetage.

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

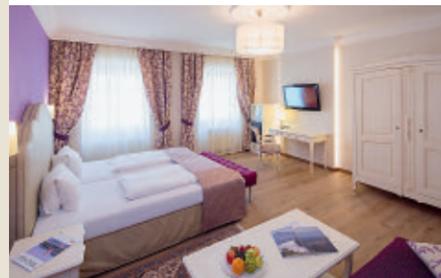


Foto: Lachlan Blair

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 Kulturbesister.

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

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



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 Bio-Hof von Sohn Jochen Hipfinger.

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

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



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, Hot-Whirlpool, Sauna, Dampfbad, Solarium sowie ruhiger Liegewiese und Sonnenterrasse. Radverleih, Walkingstöcke und geführte Wanderungen werden ebenso angeboten wie Boots- und Schifffahrten auf der Donau. Für einen gelungenen Tagesausklang empfiehlt sich eine Weinverkostung in der hauseigenen Vinothek.

Betriebsferien: Zwischen Januar und Februar auf Anfrage.

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



Foto: Pichlers Wohlfühladressen

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 22. Dezember 2023 bis 14. Februar 2024.

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



Foto: Gerhard Wolkersdorfer

HOTEL RESIDENZ WACHAU ****

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

Betriebsferien: Ende Oktober 2023 bis Ende März 2024.

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



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

GASTHOF WEISSES RÖSSL ***S

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

Betriebsferien: Ende Dezember bis Mitte März.

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



Foto: Monika Löffl

WEINGUT HOLZAPFEL ****

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

Betriebsferien: Ca. Mitte Dezember bis Mitte März.

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



HOTELS MIT RESTAURANTS



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 Gewölbzimmern, 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: Alexander Pfeffel

GARTENHOTEL PFEFFEL GMBH ****

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

Betriebsferien: Dezember bis Mitte März.

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



Foto: Gregor Semrad

HOTEL SCHLOSS DÜRNSTEIN *****

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

Betriebsferien: Ende Oktober bis Ende März.

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



Foto: Chris Sauppler

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: 16. Oktober 2023 bis 18. April 2024 und 22. bis 25. Juli 2024.

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



Foto: Gregor Titz

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 harmonisieren nicht nur in Zimmern und Suiten, sondern auch in der gemütlichen Wein-Lounge mit Bibliothek, dem Weinbergrestaurant mit angeschlossenen Wintergarten und der Weinbergterrasse mit Blick auf prämierte Rebblagen. 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
krem@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

HOTEL GARNIS – NUR MIT FRÜHSTÜCK



Foto: Petr Blaha

LAGLERS HOTEL WEINBERGHOF ****

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

Betriebsferien: November bis März.

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



Foto: Alexander Pfeffel

BOUTIQUEHOTEL WEINSPITZ ****

Eine gelungene Bereicherung für die Wachau stellt dieses schicke, neue Boutiquehotel von Familie Donabaum dar. Außergewöhnliche und zugleich funktionelle Architektur harmonisiert wunderbar mit edlem Wohnkomfort in den 11 Designer-Zimmern und Suiten, die keinerlei Wünsche offen lassen. Die Weinlounge präsentiert sich ebenfalls überaus einladend und etablierte sich rasch zum beliebten Treff für Weinliebhaber. An schönen Sommertagen genießen Hausgäste im Garten weitere Annehmlichkeiten – vom beheizten Pool über 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 Donauschlüssel – seit 2018 in Besitz von Familie Gritsch (Graben Gritsch) – bietet nicht nur ein gemütliches Lokal sondern ebenso behagliche Übernachtungsmöglichkeiten. Insgesamt stehen 11 Gästezimmer bereit, die schrittweise von Gastgeberin Christina Gritsch und ihrer Familie in Sachen Ausstattung auf zeitgemäßem Standard angehoben werden. Der Tag beginnt unter anderem am Frühstücksbuffet mit ausgewählten Produkten von umliegenden Produzenten.

Betriebsferien: ca. Anfang/Mitte Oktober bis Anfang Mai

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



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 Insidertipps 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.

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. Zimmer, Suiten, Juniorsuiten und Appartements strahlen Gemütlichkeit und Wohlbehagen aus, tw. mit Dachterrasse oder Balkon. Als gefragte Ferienadresse etablierte sich der einstige Lesehof der Kartause Gaming (aus dem Jahr 1523) unter der Führung von Familie Rosenberger, die sich persönlich um das Wohl der Gäste kümmert. Ein wunderbares Frühstücksbuffet mit vielen selbstgemachten Köstlichkeiten ist der perfekte Start in einen neuen Tag. Der neugestaltete Loungebereich und der wunderbare Garten laden Hausgäste zum Verweilen.

Betriebsferien: November bis Ende März.

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



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, Familienapartments und Chalets für 2 bis 6 Personen bereit. Man startet mit einem verführerischen, bio-zertifizierten Frühstück in den Tag, und nach lohnenswerten Wachauer Entdeckungen lässt man den Abend im lauschigen Garten am Naturbadeteich oder im Wellness-Pavillon ausklingen, während sich die Kinder am großen Abenteuerspielplatz austoben können.

Betriebsferien: Anfang Dezember bis Ende März.

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

URLAUB BEIM WINZER & FERIENWOHNUNGEN



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.

Apartmentvermietung: 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

Ein kleines Landschlösschen mitten in Spitz – einst Weinlesehof eines bayrischen Klosters, zur Barockzeit im Stil der Epoche umgestaltet und nun seit 7 Generationen im Besitz von Familie Burkhardt. Ein großer Obstgarten und eine rosenumrankte Liegewiese sorgen für Romantik pur. Die schmucken, liebevoll gestalteten Ferienwohnungen (40 bis 50 m²) verfügen über 4-Sterne-Komfort und sind mit eigenem Schlafzimmer und Kitchenette ausgestattet. Dazu gesellen sich eine Komfort-Ferienwohnung (70 m²) mit 2 Schlafzimmern und Bädern sowie geräumige und elegante Superior-DZ im Neo-Barock-Stil. Zudem erweist sich die Lage als ideal und bietet somit vielseitige Ausflugsziele in unmittelbarer Nähe – ebenso wie gemütliche Heurige, reizvolle Restaurants sowie renommierte Winzer.

Geöffnet: Mai bis Oktober.

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



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 3 Komfort-Appartements, einer Suite sowie einem beheizten Gartenpool, der auch Gästen in St. Michael zur Verfügung steht.

Betriebsferien: Auf Anfrage.

3610 St. Michael 1 bzw. 3610 Wösendorf · T 2715 / 25 44 · F 25 44-23
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 Panoramaablick 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 Sektfrühstück mit Räucherlachs serviert.

Winterpause von Mitte November bis März.

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



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 Privatzimmerpension verfügt über geschmackvoll ausgestattete Gäste- und Familienzimmer. Der Garten mit Liegewiese bietet beste Entspannungsmöglichkeiten.

Tipp für Genießer: jeweils zwei 65 bzw. 45 m² große Komfort-Appartements.

Unbedingt verkosten: Die Spitzenweine des Hausherrn.

Betriebsferien: Keine.

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

Qualitätssymbole »Urlaub am Bauernhof/ beim Winzer«



Attraktiver und gut ausgestatteter Urlaubsbauernhof mit komfortablen Zimmern und Ferienwohnungen.



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

IMPRESSUM: Eigentümer, Herausgeber und Verleger: ARGE Qualitätstourismus Wachau, vertreten durch Klaus Wagner, c/o Genießerhotel Landhaus Bacher, A-3512 Mautern, T +43 (0) 27 32 / 82 937. **Redaktionelle Konzeption und Leitung:** Dr. Wolfgang Neuhuber, c/o ART RedaktionsTeam GesmbH, A-5082 Fürstenbrunn, Tannenweg 8, T +43 (0) 662 / 82 21 27, office@artmail.at, www.art-redaktionsteam.at. **Redaktionelle Koordination:** Andreas Neuhuber. **Textredaktion:** Georgs Desrues, Wolfgang M. Gran, Barbara Hutter, Andreas Neuhuber, Dr. Wolfgang Neuhuber, Alexander Rabl, Jürgen Schmücking, Dr. Viktor Siegl. **Bildredaktion:** Petr Blaha, Markus Haslinger (extremfotos.com), Frank Heuer, Johannes Kernmayer, Herbert Lehmann, Michael Liebert, Monika Löff, Gregor Semrad, Günter Standl und aus den Archiven der Betriebe, Veranstaltungsagenturen und Tourismusverbände. **Cover:** Blick auf Dürnstein © auergraphics/stock.adobe.com. **Kartografie:** © CARTO.AT – Hafner, A-4596 Steinbach an der Steyr. Topografische Rohdaten: © BEV 2023, vervielfältigt mit Genehmigung des BEV – Bundesamtes für Eich- und Vermessungswesen in Wien. **Layout, Realisation und Bildbearbeitung:** wippdesign, Sandra Wipp, D-83395 Freilassing in Kooperation mit reposer.at, Harald Pawlik, A-5082 Grödig b. Salzburg. **Druck:** Druckerei Berger, A-3580 Horn. Das Wachau-Magazin entstand mit Unterstützung der Donau Niederösterreich Tourismus GmbH. Alle Angaben ohne Gewähr! Für Irrtümer und Druckfehler wird keine Haftung übernommen.

AUSGEWÄHLTE HEURIGE & WEINSTUBEN

IM ÜBERBLICK

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

HEURIGER »ZUM STRAWANZER«

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



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

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

HEURIGER DONAUSCHLÖSSEL

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



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

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

LAGLERS WEIN.KOST.BAR

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



Weinliebhaber sollten unbedingt Familie Laglers wein.kost.bar, untergebracht im 4-Sterne-Hotel garni Weinberghof, einen Besuch 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. Heimische Gerichte, wie Wachauer Schinkenspeck, hausgeräucherte Forellen, Käsespezialitäten oder Wildgerichte, bilden die passende Begleitung. Dazu können die hauseigenen Weine, Spezialitäten aus der Region und Geschenkartikel erworben werden.

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

HEURIGEN-RESTAURANT ALTER KLOSTERKELLER

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



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

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

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

KELLERSCHLÖSSEL-HEURIGER

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



Wein, Genuss und hochwertigste Produkte aus der Region stehen beim 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 2024:
5. bis 8. Juli und 12. bis 15. Juli, täglich ab 16 Uhr (Reservierung unter +43 664 / 88 22 73 77).

ATRIUM HEURIGER SILBERBICHLERHOF FAMILIE HUTTER

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



Im beschaulichen Ort Mautern, der ehemaligen Römerstadt gegenüber von Krems-Stein, findet sich dieser gemütliche Heurige von Winzerfamilie Hutter, die hier in siebter Generation edle Weine keltern. 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.

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 Einker 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-Heurigenführer 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 · F 23 25-18
office@weingut-zottl.at
www.weingut-zottl.at



2 mal jährlich – jeweils für 3 Wochen im Juni und im August – ist »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

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



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



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



Wo heute Gäste frühstücken und speisen, fühlten sich einst die Wachaumaler magisch angezogen.

Foto: Gregor Semrad

Künstler-Stammtisch IM HOTEL RICHARD LÖWENHERZ

Auf den ersten Blick ist es eine heimelige Wirtshausecke. Aber der Stammtisch im »Richard Löwenherz« in Dürnstein ist seit 150 Jahren der Künstlertreffpunkt schlechthin und ein Stück Wachau-Geschichte. **Text: Wolfgang M. Gran**

Das ausklingende 19. Jahrhundert war auch die Zeit der bedeutenden Landschaftsmaler, die von der ursprünglichen Schönheit der Wachau magisch angezogen wurden. Weil auch die Früchte dieses unvergleichlichen Donautals ihre Wirkung auf die Künstler entfalteten, wurde eine heimelige Ecke im ehemaligen Schifferwirthaus »Richard Löwenherz«, einem früheren Clarissenkloster, zum beliebten Treffpunkt von Malern und Literaten. Hier ließen sie in fröhlicher Runde regelmäßig ausgehen die Trinkbecher kreisen.

Aber nicht nur das. Die Künstler prägten gemeinsam mit Familie Thiery, die das geschichtsträchtige Haus seit 1880 führt, auch dessen Erscheinungsbild. Vom Schild des Gasthofes über Fresken im Hof bis zur kunstvoll gestalteten Tür neben dem Stammtisch hinterließen sie ihre Visitenkarten.



Hubert Landa, Malerwinkel in Dürnstein, Schwarze Kreide, Farbkreiden/hellbraunes Naturpapier, um 1920/25
© Land Niederösterreich, NÖ Landesbibliothek, Topogr. Sammlung, Inv.-Nr. 30.318

Die Wechselwirkung von Künstlern und kunstsinnigen Hausherrn beschrieb die bekannte Wachau-Literatin Hermine Cloeter in ihrer Hommage an die Wirtin Fanny Thiery so: »Sie hatte es nicht nötig, die große Welt erst aufzusuchen, die kam schon zu ihr.« Sie kam gern, und sie kam zahlreich – von Tina Blau über Max Suppantschitsch bis Emil Strecker ließen sich die Großen ihrer Zeit am Tisch vor dem Fenster mit Donaublick nieder. Und bis heute ist dieser magische Winkel ein Künstlertreffpunkt geblieben. Aber nicht immer ging es an diesem Holztisch um Pinselstriche und sprachliche Finessen. 1955 verhinderten hier Bürgermeister und Wirt Raimund Thiery und seine Künstler die Trassenführung der Wachauer Straße entlang des Dürnsteiner Donauufers und erzwangen die Umleitung durch einen Tunnel. Das hatte zwar nichts Künstlerisches, aber eine Kunst war es trotzdem.

GENUSS ON TOUR

EXKLUSIVE GENUSS-TOUREN MIT KÖSTLICHEN ÜBERRASCHUNGEN

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

WACHAU-TRIPLE: 3 GÄNGE – 3 RESTAURANTS

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

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

DONAU-RIDE: GENUSS AN FLUSS UND LAND

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

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

ÜBERNACHTUNG UND GENUSS BUCHEN ODER GUTSCHEIN SCHENKEN

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

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

BUCHUNG UND INFORMATIONEN:

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

DOWNLOAD GENUSS-GUIDE

www.donau.com/prospekte



Fotos: © Donau Niederösterreich, Die Abbilderei



Genieße
deine

ROMER
QUELLE®
in der
Wachau



EIN HOCH AUF DIE TIEFEN.

Natürliches Mineralwasser aus
den Tiefen Österreichs.
Voller Stärke, genau wie du.