



22

ALPE ADRIA magazin
wachau

Naturtalent

Postkartenlandschaft an der Donau, Weine von Weltruf, süße Marillen, imposante Klöster, romantische Burgen: Die Wachau ist Österreichs Naturtalent. Mit frischen Ideen, die in den Restaurants die Mariandl-Folklore ersetzt haben.

WERNER RINGHOFER TEXT

Stilleben. Die Natur als Kompositeur einer einmaligen Landschaft mit dem Weinort Spitz, Weinbergen, Wäldchen und Donau.

Es ist nicht schwer, auf diese Landschaft stolz zu sein“, sagt Franz Hirtzberger jun. Ein lässiger Typ, der ohne Keucher den steilen Singerriedel erklimmt, einen der berühmtesten Weinberge. Unten zieht die Donau schimmernd vorbei, umrahmt von einem Amphitheater goldener Rebzeilen, Wäldern und Terrassen, die sich über Hunderte Meter zu Pyramiden aus Erde und Stein türmen. Ehrfurcht einflößend die Burgen, wie steinerne Fäuste auf hohen Felsen. Leuchtende Punkte in diesem Ensemble sind Orte mit mittelalterlichen Spuren, Renaissance-Häusern und üppigen Barockbauten: Orte wie Dürnstein und Weißenkirchen, Joching, Wösendorf und Spitz.

Das Klima ist durch Donau und pannonische Einflüsse angenehm, nur in der Nacht strömen kühle Winde aus dem karger Waldviertel her. „Wir sind quasi das Florida des Waldviertels“, sagt Winzer Karl Holzapfel. Nicht nur wegen der milderen Temperaturen, die Wachau ist eine einzige Romantikszenarie: bei einem Weinberg-Spaziergang nahe Spitz, wenn 100.000 Marillenbäume zu einem weißen Blütenteppich werden, bei einem Sonnenuntergang am Donaustrand oder einem Zauberwaldspaziergang zur Ruine Aggstein.

Verträumt & knorrig

Einen Zauber hat die Welt auch in den Bildern von Wachaumaler Erich Giese. Ein baumlanges, freundlicher Mann. Das Unaufgeregte, das weniger Sichtbare, voller Licht und Wärme ist ihm wichtig. Verträumte Bauernhöfe, Kirchen und Dorfszenen füllen seine Aquarelle. Ganz anders die Rebenstockbilder. Knorrige Gesellen, durch Licht und Schatten fast real. „Immer wieder bin ich den Singerriedel auf der Suche nach solchen Charakterstöcken abgelaufen.“

Die eigene Motivsuche betreibt man aus zwei Blickwinkeln. Von oben bekommt man die weite Sicht, von der Ferdinand-Warte etwa schaut man nach Rossatz und von Dürnstein bis zum Stift Göttweig. Oder vom Wasser auf einem Donau-Linienboot von Melk nach Krems. Das leuchtende Stift Melk, Schloss Schönbühel mit Zwiebelturm und die Weinorte – alle Höhepunkte gleiten in knapp zwei Stunden vorbei. Oder man schwingt sich aufs Fahrrad, Klassiker ist der Donauradweg von Ybbs nach Krems. Die Infrastruktur ist mit Gepäcktransport und gratis Radmitnahme auf Donauschiffen perfekt abgestimmt. Bequeme steigen ins Auto, rasen ist auf den teils



FOTOS: FRANK HEUER-HELMUT LACKINGER, MONIKA LOFF, JOHANN MANN, STEVE HAIDER, GREGOR SCHWENKSTER, KURT WINTER, MARKUS BASSIS, BRUNO DEER, TIVA MELK, HANSJÜRGER, DOMAENE WACHAU/BRUNO DONAU, NIEDERÖSTERREICH/HAIDER, NIEDERÖSTERREICH/VERBUND/STEFANIE, HERBERT-SCHLOSS, DURSTEN/SENZBAD, WACHAUER SAFRAN/KAAR, LOREK, BIBANON/REI SCHIFFFAHRT GABRIEL, GASTHAUS PRANKL, BEST OF WACHAU/ANWANN, ÖSTERREICH/BERGHAUS/JOHANNES SCHAROT, HELMUT TELT

schmalen Uferstraßen nicht drinnen, erst recht nicht in den engen Gassen der Weinorte. Entschleuniger schnallen den Rucksack um. Die Wanderwege reichen für ein ganzes Leben: von Spaziergängen durch Wein- und Obstgärten bis zu Klettertouren auf Felsen. Klassiker sind die Jakobswege entlang der Donau von Göttweig über Melk, der Welterbesteig führt auf 180 km rund um die Wachau.

Fast immer im Blickpunkt ist die Donau, mitunter etwas aufbrausend. Zeugnis sind die markierten Hochwasserstände, die man an Gebäuden oft knapp unter dem Dach findet. 2013 blieben Spitz und Weißenkirchen aber trocken, der mobile Hochwasserschutz hielt. Drei Kilometer Alu-Wände, drei Meter hoch, kaum zehn Zentimeter breit. „Zur Sicherheit verließen wir die Häuser“, erzählt Barbara Holzapfel vom Prandtauerhof, „gespenstisch war das.“ Meistens empfiehlt sich die Donau aber als Badewanne und Heimat für 50 Fischarten.

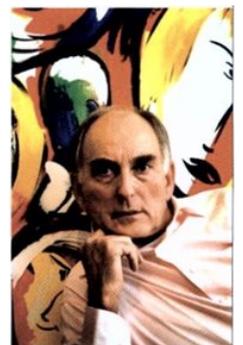
Süßes & Safran

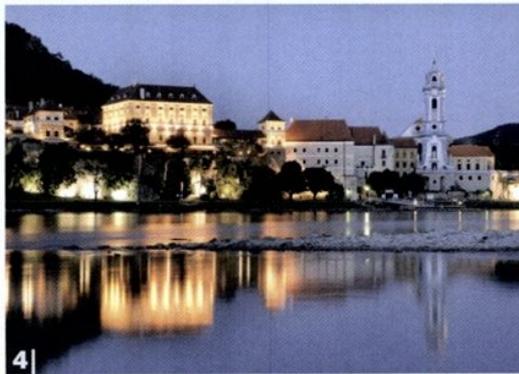
Ein anderer Schatz ist die Wachauer Marille. Um 1900 begann man mit der Anpflanzung von rund 20 Sorten: Kremser Rose, Große Kremser oder Ananasmarille heißen

sie, großteils wird aber die Klosterneuburger angebaut. Prall saftig, fantastisch süß und gleichzeitig säuerlich, dicht mit exotischen Aromen.

„Wann wollen Sie die Marillen verarbeiten? Übermorgen? Und schon heute mitnehmen? Die verkaufe ich nicht, so lange halten die Früchte ja nicht“, sagt die Verkäuferin am Marillenstand. Heute verstehe ich sie, die Wachauer Marille ist eine Diva. „Dünnschalig und kaum lagerfähig, aber geschmacklich grandios“, sagt Alfred Kausl. Der Marillenbauer verarbeitet seine Früchte zu Marmelade, Nektar, Chutney und Bränden. 30 Autominuten entfernt bei Familie Aufreiter landet gleich einmal eine Pfanne Marillenknödel auf dem Tisch. „Das ist nicht viel“, sagt die Mama, „ich mache jeden Tag 100.“ Eine längere Tradition als die Marille hat der Safran. Bereits im 13. Jahrhundert kultiviert, 1911 gab der letzte Safranbauer witterungsbedingt auf. Erst 2007 leitete Bernhard Kaar die Safran-Renaissance ein. Heute stehen die Pflänzchen des *Crocus austriacus* auf aufgelassenen Weinterrassen. Gut verborgen, denn ein Kilo getrockneter Safran hat den Wert eines Kleinwagens. Zu kaufen gibt es Safran als Verfeinerung von Honig, Marillenmarmelade oder Schokolade, außerdem als Set zum Safran-Gugelhupf-

Abstrakt oder Landschaftszauber: beides hält Wachaumaler Erich Giese fest.





Harmonische Mischung: Stift Melk (1), die Donauschlingen (2), die Wachauer Marille (3) und Dürnstein mit Schlosshotel (4). In der Wachau wächst Safran (5), reift Rudi Pichlers Wein am Wösendorfer Kollmütz (6), im Weinkeller von F.X. Pichler (7) und auf den Terrassen von Familie Schmelz (8). Monumente: das Landhaus Bacher (9) und die Marillenknödel (10). Familie Jamek serviert Wein und Kulinarik (11).

Backen oder als Anbauset für den eigenen Garten. „Ich verschicke Knollen bis Ostfriesland.“ Zehn Gramm Safran würden übrigens reichen, um sich zu Tode zu lachen, allerdings müsste man dafür 1.200 Tassen Safranschokolade trinken.

Weinsame Klasse

Der Wachauer Wein hat es zu Weltruhm gebracht, hinter dem Glanz stehen aber Höchstleistungen in Steillagen. Bereits im Mittelalter bändigten Mönche die Hänge mit Terrassen, sie schwenkten dann aber aufs damals trendigere Bierbrauen um. Besonders ab den 80ern begann die Terrassen-Rückgewinnung. Ein Generationenprojekt, Leo Alzinger jun. schätzt, dass „wir in den letzten zehn Jahren 1.000 Quadratmeter Mauern gebaut und restauriert haben“. Stehen die Terrassen, fängt die Arbeit erst richtig an. „Praktisch alles geht per Hand, die Arbeitsstunden sind gegenüber normalen Lagen dreifach“, erklärt Emmerich Knoll jun. Ein harter Job, allein das Spritzgerät am Rücken wiegt 20 Kilo.

Unterschiedlichste Böden ergeben in der Wachau einen bunten Teppich, dazu kommt ein Klimacocktail. Kühle, feuchte Luft vom Waldviertel und vom südlichen Dunkelsteinerwald, wärmere Luft im Osten, kühleres Klima im Spitzer Graben und die Donau mischt natürlich auch mit. Die Weine im östlichen Loiben werden deshalb bis zu 14 Tage früher reif als in Spitz. Was für Unterschiede auf einem 15 Kilometer langen Abschnitt!

Den Geschmack prägen auch die Lagen, 124 sind vermerkt. Der Loibenberg, bereits 1157 erwähnt, ist warm mit barockeren Weinen. Der kühlere Kellerberg dagegen bringt würzigere Veldliner und besonders fruchtbetonte Rieslinge hervor. Zwei benachbarte Lagen, aber grundverschieden.

Das Weingut Schmelz hat ein besonderes Lagen-Faible. Jede Riede wird getrennt ausgebaut, so kommen 20 Weine zusammen. „Wir sind Terroir-fanatisch“, sagt Junior Thomas Schmelz, „viel Aufwand, aber so wird man

der Wachau gerecht.“ Was Domäne Wachau-Kellermeister Heinz Frischengruber bestätigt. „Erst die Lage macht den Wein zu einem Unikat.“

Junge Welle

Knoll, Hirtzberger, F.X. Pichler, Alzinger, Prager, Jamek – diese Namen waren seit den 80er-Jahren Garant für die Veränderung. Ein Kurs, den die junge Generation nun fortführt, auch im Weingut Jamek. Herwig Jamek ist als Notfallmediziner kein Teenager mehr, als Winzer aber Quereinsteiger. „Das hat den Vorteil, dass ich vieles aus einem neuen Blickwinkel sehe.“

Im Schatten der großen Namen entwickelte sich auch eine Szene mit talentierten Winzern. Fritz Rixinger aus Spitz etwa bearbeitet mit Kalkofen, Zornberg und Singerriedel drei der spektakulärsten Lagen, Basis für Weine mit klarer Frucht und dunkler Würze. „Vor April wird nicht gefüllt, reifere Weine sind einfach schöner zu trinken.“

Das Jungwinzer-Hopping führt weiter zum vielseitigen Andreas Gattinger: Lehrer für Philosophie und Sport, zusätzlich baute er ein Weingut auf. Wichtig ist ihm die Naturbelassenheit der Weine, die mit wenig Säure und schöner Frucht ins Glas kommen. Nächster Halt im urigen Heurigen von Franz Zottl. Ein fröhlicher Winzer, der auch Seminare zum Glücklichein leiten könnte. Seine Lagen Achleiten und Steinriegl sind exklusiv, die Weine lagenspezifisch mineralisch und animierend. Auch Wolfgang Hofstätter ist ein Preis-Leistungs-Tipp, die Weine verkostet man im Sommer auf der Terrasse seines Heurigen umringt von Weinbergen.

Die Heurigenkultur ist generell ausgeprägt. Ein günstiges Vergnügen, ein Achtel ist schon ab ca. zwei Euro zu haben, Jausen ab fünf, sechs Euro. In manchen Heurigen geht es aber exklusiver zu. Im Nikolaihof in Mautern etwa. Bei Kerzenschein serviert Christine Saahs unter der uralten Kaiserlinde strahlend-fruchtbare Rieslinge und ein feines Buffet. Design und eine der schönsten Gartenter-



6



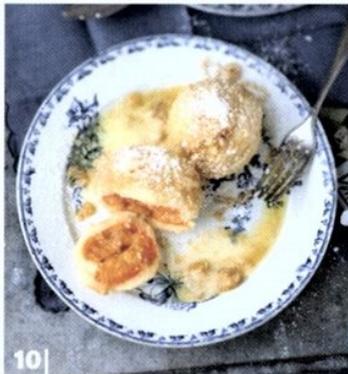
7



8



9



10



11

rassen der Wachau mit Dürnstein-Blick bietet das Weingut Mayer mit seinem Heurigen Vis a Vis in Rossatz, wir probieren Hirschgeselchtes und Flugentenbrust.

Vom anderen Ufer

Lange im Schatten der glamourösen Nordseite stand das andere Donau-Ufer, aber der Süden holt auf. Die höchstprämierte Küche der Wachau ist in Mautern bei Lisl Wagner-Bacher zu Hause. Mittlerweile hat die Grande Dame die Küchenverantwortung an Thomas Dorfer übergeben. Fesch wie ein Model erscheint er in blütenweißer Kochjacke, der Schwiegersohn aus Kärnten ist aber am Boden geblieben. So wird zum Beispiel aus dem Tafelspitz ein Tafelspitzraviolo mit Semmelkrenschäum und Safran, der Apfelkren verwandelt sich in Apfelgelee. „Ich muss nicht alles umstoßen, das Gericht soll seine Echtheit bewahren.“ Der Marillknödel wird allerdings immer der Marillknödel bleiben – flaumig, fruchtig, einfach perfekt.

Im gleichen Ort trägt auch das Demeter-Weingut Nikolaihof zu neuen Tönen bei. „Mein Vater konnte sich die Spritzmittel nicht leisten“, erzählt Nikolaus Saahs jun., „und weil die Weine auch ohne gut wurden, blieb er auf der Bioschiene.“ Lange Zeit belächelt, seit letztem Jahr aber durch Robert Parker geadelt. Der einflussreiche Weinkritiker bewertete den Riesling Vintothek 1995 mit der Höchstpunktezahl 100.

Ein paar Kilometer weiter kehren wir bei Winzer Josef Fischer ein. Der gemütliche Mann wird dem Namen gerecht und führt uns zu seinem Teich, in dem 22-kg-Huchen schwimmen. Josef Fischer züchtet die rare Art, um sie wieder in der Natur auszusetzen. Fit sind die Burschen. „Passt auf“, sagt er und wirft Forellen ins Wasser. Ein archaisches Schauspiel, denn die Huchen schlucken sie als Ganzes runter. Dann schenkt uns Kellermeister Josef jun. seine Weine ein, alle zugänglich und fruchtbetont.

So kann es weitergehen im Süden. Im Heurigen von Georg Frischengruber, der mit seinem glockenklaren

Grünen Veltliner Federspiel Steiger letztes Jahr den Falstaff-Federspiel-Cup gewann. In Pulkers Heurigem sitzt man im Garten, so eine flotte Bedienung und ein derart saftiges Bratln findet man kaum wo.

Moderne Wachau

Essen kann man generell ausgezeichnet in der Wachau. Im Prandtauerhof der Familie Holzapfel, bekannt auch wegen des Innenhofs mit Arkaden, Palmen und Oleanderbüschen. Und wegen der feinen Wachauer Köstlichkeiten, viele davon versammelt auf der großen Etage mit gebackener Blutwurst, Haussulz im Glas oder Grammelknödel. Der Jamek feiert 100 Jahre Wirtshausstradition, die Küche schmeckt trotzdem nicht nach Nostalgie, sondern nach Perfektion.

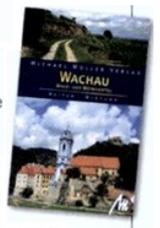
Die Klassik wird aber auch gerne variiert. Ulli Amon-Jell serviert in ihrem uralten Kremser Wirtshaus gratinierte Weinbergsschnecken mit knusprigen Tintenfischerln, beim Prankl in Spitz versteht sich der Marillknödel mit Maracujasorbet und Johannisbeerschaum. Und im Heurigen von Familie Schmelz kommt Ziegenfrischkäse in der Körndlpanier auf den Teller.

Einen Schritt weiter gehen einige Winzer, ihre Keller wurden zu Designertempeln stilisiert. F.X. Pichler, Rudi Pichler, Alzinger – die Namen der berühmten Weinmacher stehen für kühne gerade Linien, Glas, Beton, Kunst und futuristische Formen. Auch in Krems zog die Moderne ein. Die Universität wohnt in Glas-Stahl-Bauten, vor den Toren der Altstadt wurde die Kunstmeile errichtet: mit mondäner Kunsthalle und an der Fassade des Karikaturmuseums klebt ein roter Würfel wie eine Clownsnase. Natürlich, auch die Heimatfilme sind ein Teil der Wachau. Vier Mädels aus der Wachau und vor allem die Mariandl-Filme kreierte ein zucker süßes Image.

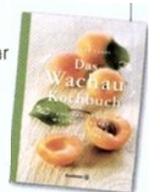
Im raumschiffartigen Restaurant Wellen.Spiel an der Donau rückt diese Mariandl-Romantik allerdings ganz weit fort. ■

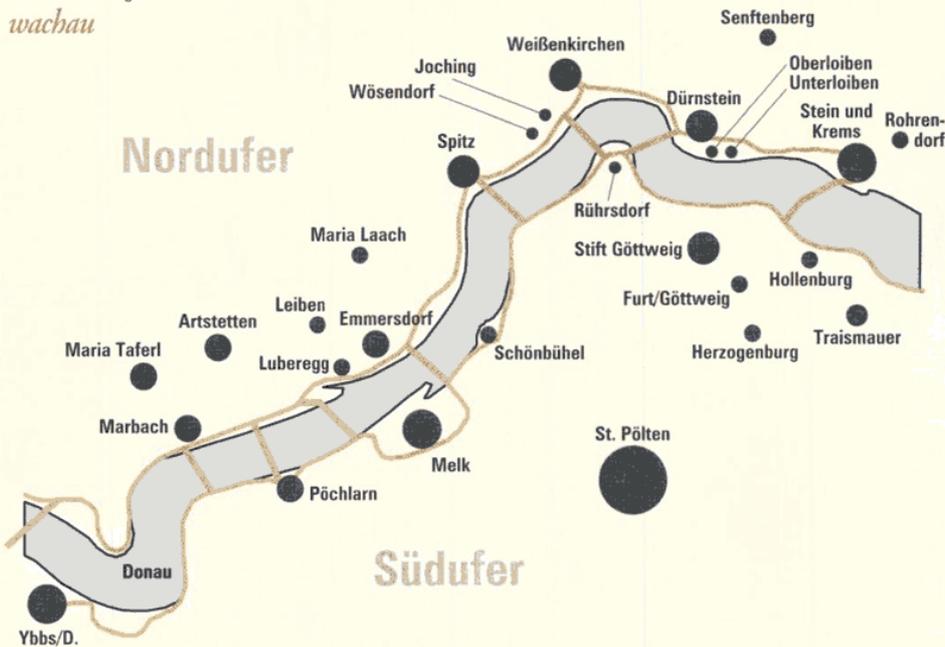
Buchtipps

Wachau. Wie immer im Michael Müller Verlag eine profunde Reiseliteratur. Barbara Reiter und Michael Wistuba verraten eine breite Palette an Tipps für Hotels, Gasthäuser und Aktivitäten. Auch Stadtpläne und Wanderrouten. Michael-Müller-Verlag, 16,90 €



Das Wachau-Kochbuch. Neues Kochbuch von Demeter-Winzerin Christine Saahs, wunderbar fotografiert, macht Lust aufs Kochen. Brandstätter, 29,90 €





Info

Allgemeines

Der besonders reizvolle Abschnitt zwischen Melk und Krems ist 30 km lang, die Weinregion reicht offiziell von Aggsbach bis Loiben bzw. von Arnsdorf bis Mautern. Seit 2000 ist die Wachau UNESCO-Weltkulturerbe.

Anreise

Auto. Von Klagenfurt/Graz: über die A2 bis Knoten Vösendorf, über A21 auf die A1, beim Knoten St. Pölten auf S33 bis Krems. Von Wien: über S5, von Salzburg: A1 Richtung Wien, Abfahrt Melk. Wien – Krems: 77 km, Graz – Krems: 260 km, München – Krems: 360 km

Zug. Westbahn Wien – Krems, Salzburg – Melk. ÖBB-Info: 05/1717, www.oebb.at

Tourismusbüro

Donau Niederösterreich Tourismus. Schlossgasse 3, 3620 Spitz, (0 27 13) 300 60-60, urlaub@donau.com, www.wachau.at

App

myWachau: Infos über Weingüter, Heurigetermine, Riedenbestimmung. App für Iphone und Android oder unter www.mywachau.at

Aktiv erholen

Wandern. 01 Welterbesteig: Idyllische Weitwander-Route, 14 Etappen, Karte im Tourismusbüro, www.welterbesteig.at; **Wachauer Jakobsweg:** 49 km von Stift Göttweig bis Stift Melk: www.donau.com, auf „Ausflug und Bewegen“, „Karten und Touren finden“ klicken; **Marillen-Erlebnisweg:** 4,5 km, www.marillenweg.at; **Geführte Wanderungen:** www.wachau-hiata.at; **Radfahren.** Donauradweg: www.donausradweg.at. Weitere Touren:

www.donau.com, auf „Ausflug und Bewegen“, „Karten und Touren finden“ klicken. Mieträder an vielen Standorten: 1 Std. 1,-€, 24 Std. 10,-€, www.nextbike.at, Wachau-Touristik Bernhardt: www.wachau-touristik.at

Segway. Verleih, geführte Touren (2 Std.) 65,-€, www.segway-wachau.at

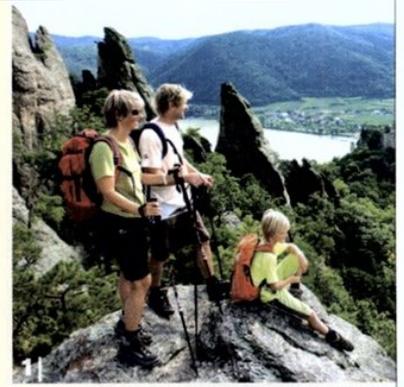
Baden. Kuenringer Bad Dürnstein: Naturbad, **Badestrand Luberegg** (Emmersdorf): längster Natursandstrand der Donau, ideal für Kinder; Badeplätze: www.donau.com, „Ausflug & Bewegen“, „Baden & Wassersport“ klicken

02 Bootsfahrt. Brandner: Krems–Melk (2-mal tägl.), (0 74 33) 25 90 21, www.brandner.at, DDSG Blue Danube: auch Wien–Dürnstein (So., 8.30 Uhr, Reichsbrücke), (01) 55 88 80-0, www.ddsg-blue-danube.at. 29,-€ inkl. Rückfahrt. Naufahrt: Fahrten mit Zillen oder Plätten, www.naufahrt.at; Mit der Fähre (www.faehe-wachau.at) zwischen Rossatz und Dürnstein kann man die Donau (nur mit Rad oder zu Fuß) überqueren (2,60 € p.P.). Bei den Fähren zwischen Spitz–Arnsdorf, Weissenkirchen–St. Lorenzen auch mit Auto.

Kanu. Kanutag für zwei Personen 90,-€, (0 66 4) 121 37 23, www.kanu-wachau.at

Züge. Wachaubahn: www.noevog.at, Bummelzug: www.kuenringer.at, Heurigenexpress: www.heurigenexpress.at

Kinder. Eselabenteurer: Esel reiten, Wandertouren, Kutschenfahrten, www.wachauer.at; **Kamelreitschule:** 1 Stunde: 50,-€, begleitetes Ponyreiten: 20,-€, www.kamelreiten.com; **Familienpark Hubhof:** Indianerdorf, Märchenwald, lebensgroße Dinos, 8,-€, www.hubhof.at; **Märchenerzählerin Dena Seidl:** Märchenwanderungen: www.maer.at



Anschauen

Krems. Hauptort der Wachau mit 25.000 Einwohnern. Stimmungsvolle Altstadt, Mai–Okt. jeden Fr. gratis Stadtführung. Treffpunkt: Tourismusinfo: Utzstraße 1, 3500 Krems, (0 27 32) 826 76, www.krems.info

Weindörfer. Altstadt Dürnstein mit mittelalterlicher Ritterburg, gotisches Zentrum Spitz mit interessantem Schiffahrtsmuseum (www.schiffahrtsmuseum-spitz.at), Weissenkirchen mit beeindruckender Wehrkirche St. Michael, Joching und Spitz.

Burgruine Aggstein. Romantisch, wunderbares Panorama. 3642 Aggsbach Dorf, (0 27 53) 82 28-1, www.ruineaggstein.at

Stift Melk. Prachtvolle barocke Benediktinerabtei, gute Führung, Stiftsgarten. Abt-Berthold-Dietmayr-Str. 1, www.stiftmelk.at

Stift Göttweig. Beeindruckende Kaiserstiege und Fresken Paul Trogers, www.stiftgoettweig.at

Kunsthalle Krems. Werke vom 19. Jhd. bis zur Moderne, Di. bis So. 10–18 Uhr, Franz-Zeller-Platz 3, www.kunsthalle.at

Karikaturmuseum. Manfred-Deix-Dauerausstellung, aktuelle Schauen. Steiner Landstraße 3, www.karikaturmuseum.at

Marillen. Anfang April blühen die Bäume, ca. ab Mitte Juli drei Wochen Ernte, Marillenfeste, www.wachauer-marille.at

Wohnen

Luxus

Schloss Dürnstein. Mit Antiquitäten möbliert, Freibad im Schlossgarten, Terrasse über der Donau. Luxuriöse



3



4



5



6



7

regional-internationale Küche. DZ, Suiten 199,- € bis 399,- €. 3601 Dürnstein 2, (0 27 11) 212, www.schloss.at

03 Richard Löwenherz. Malerischer Garten, Pool, Donaublick. Hochwertige Regionalküche. DZ ab 174,- €. 3601 Dürnstein 8, (0 27 11) 222, www.richardloewenherz.at

Wellness

Gartenhotel Pfefferl. 23 neue Zimmer, 1000 m² Spa (5 Saunen, Freibad). DZ ab 198,- €. Zur *Himmelsstiege* 122, 3601 Dürnstein, (0 27 11) 206, www.pfefferl.at

Wohnen beim Winzer

ad vineas. Gästehaus im Wachauer Stil, Schwimmteich, Wein- und Marilengarten. Frühstücksbuffet mit regionalen Bioprodukten. DZ ab 92,- €. *Kainzstraße 14, 3512 Mautern*, (0 67 6) 433 18 28, www.nikolaihof.at

Wein-gut Hutter. Moderne Wirtshausküche, Innereien und Mufflon. Stimmungsvolle Stube, Weine von Hausherr Martin Nigl. Weinberglage. Großzügige DZ 128,- €. *Weinzierlbergstraße 10, 3500 Krems*, (0 27 32) 820 06, www.weinguthutter.at

Weingut Donabaum. Hochwertige Zimmer, moderner Heuriger zwischen den Reben. DZ ab 60,- €. In der *Spitz 3, 3620 Spitz*, (0 27 13) 26 44, www.donabaum.at

Historische Häuser

04 Prandtauerhof. Behutsam renovierter Barockhof mit traumhaftem Arkadenhof. Sehr gute Regionalküche, Tipp: Etagerer mit Wachauer Schmankerln, ausgezeichnete Weine und Schnäpse von Hausherr Karl Holzapfel. Sehr geschmackvolle Zimmer im Landhausstil, gutes Frühstück. DZ 165,- €, Suite (75 m²) 195,- €. 3610 Joching 36, (0 27 15) 23 10, www.holzapfel.at

05 Barocklandhof Burkhardt. Stilvoller Mix Klassik und Moderne. Frühstück auf der Terrasse mit großem Garten. DZ ab 86,- €, DZ Superior ab 138,- €. www.burkhardt.at

Turm Wachau. Donau-Blick, Zimmer mit Gewölbe im mittelalterlichen Haus, Heuriger. DZ ab 84,- €. Auf der *Burg 140, 3610 Weißenkirchen*, (0664) 201 38 50, www.turm-wachau.at

Kirchenvirt. Landhausstil, neue Wellnesssuiten im Ort. Solide Wachauer Hausmannskost, große Weinkarte. *Kremser Straße 17, 3610 Weißenkirchen*, (0 27 15) 23 32, www.kirchenvirt.weissenkirchen.at

Raffelsbergerhof. Barocker Prachtbau, liebevoll kunstvolles Sgraffito, Antiquitäten. DZ ab 122,- €. *Freisingerplatz 54, 3610 Weißenkirchen*, (0 27 15) 22 01, www.raffelsbergerhof.at

Modern

arte Hotel Krems. Zeitgeistig, Ausstellungen moderner Kunst. DZ ab 100,- €. *Dr. Karl Dorrek-Straße 23, 3500 Krems*, (0 27 32) 711 23, www.arte-hotel.at

Urlaub am Bauernhof

Bauer & Wirt Langthaler. Rustikal-moderne Ferienwohnungen (ab 65,- €). Tiere am Hof, am Wochenende Hausmannskost. *Pömling 14, 3644 Emmersdorf*, (0 27 52) 714 27 20, www.gasthaus-langthaler.at

Ferienwohnung

Heritage Dürnstein. Neues Domizil in ehemaligem Winzerhaus. Ein- und zweistöckige Wohnungen, geschmackvoll, Frühstückskorb. Weinkeller, Sauna, Grillplatz. Wohnung für 2 P ab 135,- €. *Am Bergl 35, 3601 Dürnstein*, (0676) 558 50 16, www.heritage.co.at

Essen

Der Spitzenbetrieb

Landhaus Bacher. 3 Hauben, 99 Falstaff-Punkte, Klassik-Innovationen, Wachauer Weinraritäten und Bordeaux. Gästezimmer im Laura Ashley-Stil ab 148,- €. *Südtiroler Platz 2, 3512 Mautern*, (0 27 32) 829 37, www.landhaus-bacher.at, R. Mo., Di.

Kreativ traditionell

Late. Ambientemix Design, historische Mauern im Kloster Und. Globale Kreativküche, gute Weinkarte. *Undstraße 6, 3504 Krems*, (0 27 32) 747 45, www.late.at, R. So., Mo.

Wachauer Stube. Hübsch renoviert, Wachauer Küche mit Pfiff. *Unterloiben 24, 3601 Dürnstein*, (0 27 32) 859 50, wachauerstube.at, R. Mi., Do.

06 Hofmeisterei Hirtzberger. Neu. Geschmackvoll, hell renoviert. Regional-kreative Küche, etwa Schnecken-Brennnesseltascherln mit Kalbskopfragout. Hauseigene Hirtzberger-Spitzenweine. Gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. *Hauptstraße 74, 3610 Wösendorf*, (0 27 15) 229 31, www.hofmeisterei.at, R. Di., Mi.

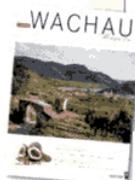
Gasthaus Jell. Archetypisches Wirtshaus, schwungvolle Klassik: knusprige Wallerstreifen auf Tintenfischkrautfleisch und Speckgarnelen. *Hoher Markt 8, 3500 Krems*, (0 27 32) 823 45, www.amon-jell.at, R. Sa. Abend, Mo.

Blauenstein. Aufsteiger. Regional-globale Küche: Bananen-Currycremesuppe, 3erlei vom Huhn mit Vanille-Spitzkraut. *Steiner Donaulände 56, 3504 Krems/Stein*, (0699) 193 078 83, www.blauenstein.at, R. Di., Mi.

07 Kaiser von Österreich. Verfeinert Österreichisches mit mediterranen

Buchtipps

Wachau-Magazin 2015. 108 Seiten Information zu Winzern, Hotels, Restaurants, Heurigen, Einkaufsmöglichkeiten. Feine Fotos und Reportagen. Gratis bestellen: www.wachaumagazin.at



28

ALPE ADRIA magazin

wachau



Einflüssen, viele Bioprodukte. *Körnermarkt 9, 3500 Krems, (0 27 32) 860 01, www.kaiser-von-oesterreich.at*

Gutbürgerlich

Jamek. 100 Jahre Tradition, klassische Küche, idyllischer Garten. Hecht, nockerln und Rieslingbeuschel sind Pflicht, Spitzenweine. *3610 Joching 45, www.weingut-jamek.at, R. So.*

Schwarz. Klassisch, moderne Gerichte (Rinderfilet mit Birnenessig-Pfefferjus mit Morchelrahmnudeln), die Weinkarte bekam den „Award of Excellence“ vom „Wine Spectator“. *Nöhagen 13, 3521 Obermeisling, (0 27 17) 82 09, www.gasthaus-schwarz.at*

08 Prankl. Sehr gute Gasthausküche mit kreativem Touch. Moderne DZ ab 108,-€. *Hinterhaus 16, 3620 Spitz, (0 27 13) 23 23, www.gasthaus-prankl.at, R. Do.*

09 Loibnerhof. Gastgarten mit Obstbäumen. Verfeinert klassisch, auch Edles wie Gänseleber, Hummer. Spitzenhausweine vom Weingut Knoll. Hochpreisiger. *Unterloiben 7, 3601 Dürnstein, (0 27 32) 828 90, www.loibnerhof.at, R. Mo., Di.*

Heinzle. Große Fischauswahl, mediterran, asiatisch. Fantastische Donauterrasse. *3610 Weißkirchen 280, (0 27 15) 22 31, www.heinzle.at*

Winzerstüberl. Wachauer und Waldviertler Küche, zeitgemäß interpretiert.

Große Weine zu vernünftigen Preisen. Südufer. *Rührsdorf 17, 3602 Rossatz, (0 27 14) 63 84, www.winzerstueberl.at, R. Mo., Di.*

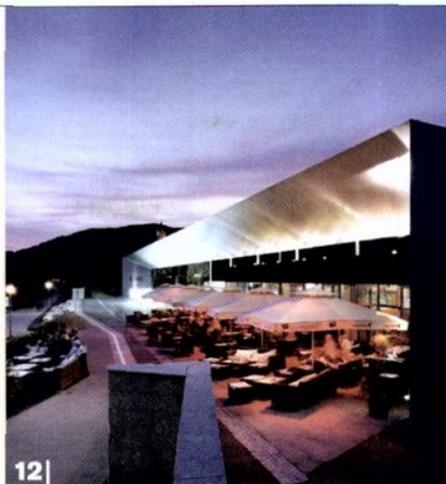
Heurige

10 Pulkers Heuriger. Urig, mit Gewölbe und Garten in den Reben. Klassiker sind Bratfett, Blunzn, hausgemachte Bratln. Nachfragen wegen Weinraritäten und Bordeaux. *Rührsdorfer Kellergasse, 3602 Rührsdorf, (0664) 393 53 12, www.pulkers-heuriger.at*

Schmelz. Heuriger mit beeindruckendem Glasbau, Rundumsicht in die Weinberge. Ausgezeichnete Spezialitäten, dazu hauseigenen Spitzen-



11



12



13

weine. *Weinbergstraße 14, 3610 Weibsenkirchen, (0 27 15) 24 35, www.schmelzweine.at*

Kendl. Moderner Heuriger, solide Jause, Eigenbauweine. *3602 Rührsdorfer Kellergasse (zwischen Rührsdorf und St. Lorenz), (0676) 701 84 94, www.gkwachau.at*

Lesehof Stagård. Gute Bioweine, ungewöhnliche schwedisch angehauchte Heurigenjause, urig. *Hinterer Fahrstraße 3, 3504 Krems/Stein, (0 67 6) 955 54 36, www.stagard.at*

11 Nikolaihof. Heurigen-Restaurant, Fleischklassiker, Brennesselspinat, Wildkräutercreme, eigene Bioweine. Stimmungsvoller Innenhof. *Nikolai-*

gasse 3, 3512 Mautern, (0 27 32) 829 01, www.nikolaihof.at

Vis a Vis. Designer-Heuriger, toller Blick auf Dürnstein. *3602 Rossatz 134, www.weingutmayer.at*

Bar, Café

Wein & So. Breite Auswahl In- und Ausland. Schanigarten, gemütlich, Imbisse. *Donaulände 56, 3500 Krems/Stein, www.weinundso.com*

12 Wellen.Spiel. Grandiose Donaulage in chicem Bau, gute Frühstücksvarianten, engagierte Küche. *Welterber Platz 1, 3500 Krems, (0 27 32) 750 55, www.wellenspiel.at*

MOYOme. Weltgewandtes Café. Ori-

entalische, afrikanische Speisen, guter Kaffee. *Obere Landstraße 10, 3500 Krems, www.moyome.com*

Nanacafé. Vegetarisch-vegan. *Langenloiser Straße 4, 3500 Krems, www.facebook.com/nanacafekrems*

Raimitz. Sehr gut: hausgemachte Mehlspeisen, Marilleneis. *Bahnhofplatz 12, 3500 Krems, www.raimitz.at*

Wein

13 Auf teils steilen Terrassenlagen von Aggsbach bis Loiben bzw. von Arnsdorf bis Mautern entstehen Grüne Veltliner und Rieslinge mit Weltruf. Die Vereinigung Vinea Wachau schuf die Kategorien Steinfeder (max. Alkohol-



14



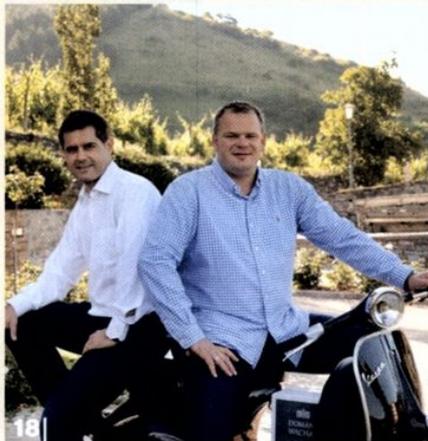
15



16



17



18



19

gehalt: 11,5 % Vol.), Federspiel (max. Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.) und Smaragd (ab 12,5 % Vol., höchste Traubenreife). Weinpreise: ca. 8,-€ bis ca. 70,-€. Termine bei Winzern nur mit Anmeldung.

Vinotheken

Vinotake Dürnstein. *Torwächterhaus 63, 3601 Dürnstein, (0 27 11) 805 65*

Thal Wachau. *3610 Weißenkirchen 262 (bei Schiffsanlegestelle), (0 27 15) 26 00*

Wein und Wachau. *Kirchengasse 5, 3390 Melk, (0 27 52) 549 87, www.weinundwachau.at*

Vinothek Fohringer. Kompletteste Vinothek, 4.000 Weine, auch Raritäten. *Donaulände 1a, 3620 Spitz, (0 27 13) 20 29, www.fohringer.at*

Winzer

Die Spitzenwinzer

Alzinger. Grüner Veltliner und Rieslinge (Lage Steinertal) auf Spitzenniveau. *Unterloiben 11, 3601 Dürnstein, (0 27 32) 779 00, www.alzinger.at*

FJ Gritsch, Mauritiushof. Veltliner: nobler Hochrain, mineralischer Steinporz, finsenenreicher Loibenberg, würziger Singerriedel. *Kirchenplatz 13, 3620 Spitz, (0 27 13) 24 50, www.mauritiushof.at*

14 Hirtzberger. Weltruhm haben Grüner Veltliner Honivogl und Riesling Singerriedel. *Kremserstraße 8, 3620 Spitz, (0 27 13) 22 09, www.hirtzberger.com*

Högl. Tipps: Grüner Veltliner Tausendeimer Berg, Riesling Bruck. *Vießling 31, 3620 Spitz, (0 27 13) 84 58, www.weingut-hoegl.at*

Jamek. Eines der Zentren des Wachauer Weinwunders. Legendär sind Grüner Veltliner Achleiten und Riesling Klaus. *Josef Jamek Straße 45, 3610 Joching, (0 27 15) 22 35-0, www.weingut-jamek.at*

Knoll. Kultwinzer, großes Angebot, Spitzenqualität: Grüne Veltliner und Rieslinge Vinothekenfüllung. Beste Lage: Schütt. *Unterloiben 10, 3601 Dürnstein, (0 27 32) 793 55, www.loibnerhof.at/weingut*

Nikolaihof. Demeterweingut, Riesling-Spezialist. Der Riesling Vinothek 1995 bekam von Robert Parker die maximale Punkteanzahl 100. *Nikolaigasse 3, 3512 Mautern, (0 27 32) 829 01, www.nikolaihof.at*

15 F. X. Pichler. Weltklassewertungen für seine Kategorie M und Unendlich. *Oberloiben 57, 3601 Dürnstein, (0 27 32) 853 75, www.fx-pichler.at*

16 Rudi Pichler. Trinkanimierend, mineralisch, aromatisch tief. Top: Riesling Achleithen. *Marienfildweg 122, 3610 Wösendorf, (0 27 15) 22 67, www.rudipichler.at*

17 Prager. Toni Bodenstein arbeitet besonders viele Lagen perfekt heraus. Top: Grüner Veltliner Smaragd Achleiten und Wachstum Bodenstein. *Wachaustraße 48, 3610 Weißenkirchen, (0 27 15) 22 48, www.weingutprager.at*

Schmelz. Trinkfreudige, spannungsreiche Weine mit Fruchtschmelz. Große Lagenvielfalt. *Weinbergstraße 14, 3610 Joching, (0 27 15) 24 35, www.schmelzweine.at*

Empfehlenswerte Winzer

18 Domäne Wachau. Großer Fundus hochwertiger Weine, schöne Vinothek. Tipps: Riesling Smaragd Kellerberg und Loibenberg. *3601 Dürnstein 107, (0 27 11) 371, www.domaene-wachau.at*

Johann Donabaum. Straffe Weine aus dem Spitzer Graben und voluminösere aus Wösendorf. *Laaben 15, 3620 Spitz, (0 27 13) 24 88, www.weingut-donabaum.at*

Holzapfel. Elegante, fruchtige, saubere, präzise Weine. Tipp: Grüner Veltliner Smaragd Achleiten, Riesling Smaragd Vorderseiber. Feine Schnäpse. *Prandtauerplatz 36, 3610 Joching, (0 27 15) 23 10, www.holzapfel.at*

Jäger. Weine mit Rasse. Tipp: Riesling Federspiel Steinriegl. *3610 Weißenkirchen 1, (0 27 15) 25 35, www.weingut-jaeger.at*

Lagler. Tipps: Grüner Veltliner Elisabeth und Steinborz Smaragd. *Am Hintervogelweg 17, 3620 Spitz, (0 27 13) 29 39, www.laglers.at*

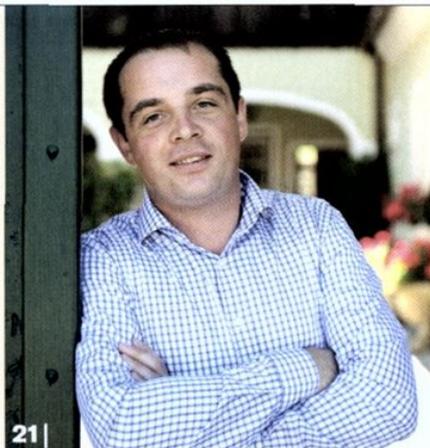
19 Pichler-Krutzler. Junges, dynamisches Weingut. Tipps: Riesling Kellerberg und Steiner Pfaffenberg Alte Reben. *Oberloiben 16, 3601 Dürnstein, (0 27 32) 718 06, www.pichler-krutzler.at*

Karl Stierschneider. Tipp: Veltliner und Riesling Achleiten. Preis-Leistungs-Tipp: Grüner Veltliner Kirchensteig Smaragd. *Kremserstraße 6, 3610 Weißenkirchen, (0 27 15) 23 74, www.stierschneider.at*

Paul Stierschneider. Tipps: die Veltliner Schütt und Loibenberg Smaragd,



20



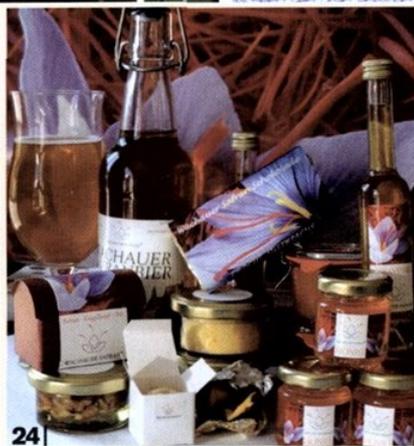
21



22



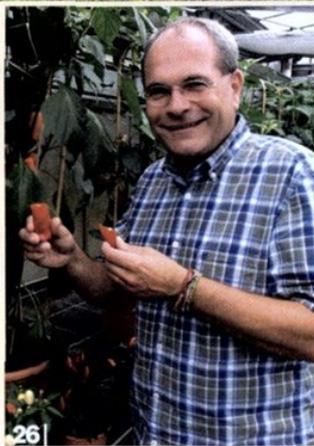
23



24



25



26

Riesling Loibenberg Smaragd. Relativ günstig. 3601 Oberloiben 17, (0 27 32) 727 50, www.stierschneiderweine.at

Tegernseerhof. Ausgewogene, elegante Weine. Tipp: Grüne Veltliner Höhereck. *Unterloiben 12, 3601 Dürnstein, (0 27 32) 853 62, www.tegernseerhof.at*

Interessant & aufstrebend

Andreas Gattinger. Fruchttige, klare, extraktreiche Weine. Tipp: Grüner Veltliner Smaragd Weitenberg, Riesling Smaragd Steinriegel. *Weitenberg 350, 3610 Weißenkirchen, (0 27 15) 23 43, www.gattinger-wachau.at*

20 Franz Zottl. Geradlinige, komprimierte Weine mit viel Frucht und Frische. Netter Buschenschank, schöne Zimmer. *Am Weitenberg 105, 3610 Weißenkirchen, (0 27 15) 23 25, www.weingut-zottl.at*

21 Fritz Rixinger. Präzise, glasklare Veltliner und Rieslinge aus dem Spitzer Graben. Tipp: Riesling Smaragd Singerriedel. Schöne Zimmer ab 60,-€. *Gut am Steg 8, 3620 Spitz, (0 27 13) 23 04, www.rixinger.at*

Wolfgang Hofstätter. Toplagen wie Singerriedel (Riesling), 1000-Eimerberg (Neuburger), Harzenleiten (Grüner Veltliner), Heuriger, Zimmer. *Quitten 2, 3620 Spitz, (0 27 13) 26 14, www.weingut-hofstaetter.at*

22 Frischengruber. Einladende, dichte Weine, Lagen-Vielfalt. Der Grüne Veltliner Steiger 2013 war Sieger des Falstaff-Federspiel-Cups. Toller Heuriger. *Am Platzl 19, 3602 Rührsdorf, (0 27 14) 63 54, www.frischengruber.at*

Sigl. Ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis. Tipp: Grüner Veltliner Smaragd Frauenweingarten. 3602 Rossatz 175, (0 27 14) 63 02, www.winzerhof-sigl.at

23 Josef Fischer. Josef sen. und jun. kelttern fruchtig ausdrucksstarke Weine. 3602 Rossatz 58, (0 27 14) 62 29, www.huchenfischer.at

Einkaufen

Wieser. Schnaps, Marmelade, Schokolade, Essig, Öl. *Hauptstraße 13, 3610 Wösendorf, (0 27 15) 25 44, www.wieser-wachau.at*

24 Safran Manufaktur. Safran-Informationszentrum mit Seminaren und Shop (Safran-Salz, -Marillenmarmelade etc.) im Bahnhof Dürnstein. 3601 Dürnstein 76, info@wachauer-safran.at, www.wachauer-safran.at

Greißlerei, Kaffeerösterei Beyer. Hausgeröstete Kaffeespezialitäten wie Hawaii Kona, Mount Everest Supreme. *Reisperbachtalstraße 2, 3504 Krems-Stein, (0 27 32) 831 22*

Marillenhof Kausl. Aus bestem Obst (Wachauer Marillen, Äpfel, Birnen, Dirndl, Herzkirose etc.) werden Marmelade, Nektar, Edelbrand und Likör erzeugt. Auch gute Whiskys. *Ötz 16, 3622 Mühlendorf, (0676) 380 94 65, www.marillenhof.at*

25 Aufreiter. Marmelade, Nektar, Edelbrände, Liköre aus Wachauer Marillen. *Dorfstraße 34, 3506 Krems-Angern, (0 27 39) 22 05, www.weinhof.at/marille.html*

26 Hick. Gärtnerei mit Raritäten: Blaugurke, Goji-Beere, Stevia, winterharte Feige, mehrere Chili-Arten, Marillensäurebäume. *Landstraße 191, 3610 Weißenkirchen, (0 27 15) 22 91, www.hick-wachau.at*

Bäckerei Schmidl. Original Wachauer Laberl. Gute Mehlspeisen, Marmeladen. 3601 Dürnstein 21 (Ortszentrum), www.schmidl-duernstein.at

Wachaumaler Erich Giese. Wachau-Motive mit Licht und Wärme. Atelier: *Auf der Burg 156, 3610 Weißenkirchen, (0 27 15) 22 13, www.wachaumaler.at*

Was ist 2015 los?

22. bis 25. 5.: Barocktage Stift Melk

1. bis 19. 7.: Open Air Kino beim Kesselhaus, www.kinoimkesselhaus.at

1. 7.: Klassik unter Sternen, Elina Garanca & Friends, www.stiftgoettweig.at

17. bis 19. 7.: Spitzer Marillenkirchtag

18. 6. bis 6. 9.: Sommerkonzerte und Grafenegg Festival 2015, Klassische Musik, www.grafenegg.com

18. 6. bis 15. 8.: Sommerspiele Melk: Alice im Wunderland, Live is life, www.sommerspielmelk.at

18., 19. 9.: Starnacht Wachau. Schlagerfestival. www.starnacht.tv

3. bis 26. 7., 2. bis 4. 10.: Glatt und verkehrt: Weltmusikfestival. www.glattundverkehrt.at