



Weinreise zum Südufer der Wachau: Marillen, Wein und Gaumenfreuden

Die Wachau hat auch ein Südufer. Wussten Sie das nicht? Dann lassen Sie sich eines gesagt sein: Hier gibt es alles, was es am Nordufer gibt und dazu noch die Marillen. Klingt doch gut, oder? Also schauen wir uns das gemeinsam an. **Klaus Egle**

Die Bewohner des Südufers der Wachau haben ein gewisses „Nordufer-Trauma“. Dort sind die großen historischen Baudenkmäler, die prestigeträchtigen Weinlagen, die berühmten Winzer und die noblen, hochdekorierten Restaurants. Gleichzeitig sind die Rossatzer, Arnsdorfer oder Mauterner aber stolz darauf, hier zu sein. „Ich bin froh, dass ich in Rossatz bin. Es ist wunderschön da und ich möchte nirgendwo anders sein“, bringt es Josef Fischer senior, Winzer in Rossatz und ein Pionier der Huchenzucht, darum vielen besser als „Huchen-Pepi“ bekannt, auf den Punkt. Doch dem Wein und dem Huchen widme ich mich später, weil ich zuerst einmal klarstellen muss, dass sich das mit Abstand höchst dekorierte Restaurant der Wachau auf der Südseite befindet, die ja ansonsten eher für ihre gemütlichen und noch recht ursprünglichen Heurigen geschätzt wird: das Landhaus Bacher in Mautern.

Best of Wachau Lisl Wagner-Bacher übernahm im Jahr 1979 gemeinsam mit ihrem Mann Klaus Wagner den damals vor allem für seine Backendln bekannten Gasthof und kochte sich als erste Frau an die Spitze der heimischen Küchenszene. Bereits 1983 wurde sie von Gault Millau zur „Köchin des Jahres“ gekürt und seither zählt das Landhaus Bacher konstant zu den besten Restaurants des Landes – eine wahrhaft beeindruckende Leistung. Inzwischen kocht die „Grande Dame“ der österreichischen Gastronomie Seite an Seite mit ihrem Schwiegersohn Thomas Dorfer, übrigens „Koch des Jahres“ von 2009, und die Gäste profitieren von diesem „Generationenvertrag“. Jede dieser beiden Küchen-Persönlichkeiten pflegt einen eigenen Stil und der Gast findet das Beste aus beiden Welten auf seinem Teller wieder. Flankiert wird dieser Küchenzauber von edlen Tropfen aus einem grandios sortierten Keller, der das Reich von Klaus Wag-

ner ist. Der gelernte Hochbauingenieur gilt als einer der tiefsten Kenner der Wachauer Weinszene, doch auch in Sachen Bordeaux, Champagner & Co. kann man sich dem Hausherrn, der selbst ein leidenschaftlicher Genießer ist, getrost anvertrauen. Das gilt ebenso für den langjährigen Sommelier des Hauses, Andreas Rottensteiner und die Service-Chefin, Frau Johanna. Sie ist eine Institution, die so gut wie zur Familie gehört und dafür sorgt, dass sich die Gäste in diesem Landhaus, das auch über gediegene Gästezimmer verfügt, stets rundum wohlfühlen.

Wenn wir schon von Institutionen sprechen, so muss diese Bezeichnung auch für den zweiten Fixstern am Mauterner Genusshimmel, den Nikolaihof gelten. Und das nicht nur deshalb, weil dieser historische Weinhof auf römischen Grundmauern ruht und seine Bausubstanz im Wesentlichen auf das 15. Jahrhundert zurückgeht, sondern

Landhaus Bacher
3512 Mautern, Südtirolerplatz 2
T. 02732/82937, Fax 74337
info@landhaus-bacher.at
www.landhaus-bacher.at

Nikolaihof Wachau
3512 Mautern/Wachau, Nikolaigasse 3
T. 02732/82901, Fax 76440
wein@nikolaihof.at
www.nikolaihof.at

Weingut Hutter-Silberbichlerhof
3512 Mautern, St. Pöltner Straße 385
T. 02732/83004, Fax. DW -4
info@hutter-wachau.at
www.hutter-wachau.at

Weinbau Gallhofer
3602 Rossatz, Rührsdorf 8
T. 02714/6410
rmg@gmx.at
www.weinbau-gallhofer.com

Heinz und Adrienne Sigl
3602 Rossatz 175
T. 02714/6302, Fax-DW 28
wein@winzerhof-sigl.at
www.winzerhof-sigl.at

Weingut Fischer
3602 Rossatz, Marktplatz 58
T. 02714/6229, Mobil 0664/4127053
office@huchenfischer.at
www.huchenfischer.at

Weingärtnerei Frischengruber
3602 Rührsdorf, Am Platzl 19
T./Fax 02714 6354 Mob. 0650/2300112
wein@frischengruber.at
www.frischengruber.at

Landgasthaus Winzerstüberl
3602 Rührsdorf 17
T. 02714/6384, Fax-DW 4
winzerstueberl@aon.at
www.winzerstueberl.at

Thiery-Keller
3602 Rossatz, Rührsdorf
T. 02714/6505 oder 20028
raimund@thierykeller.at
www.thierykeller.at

Pulker's Heuriger
Alexandra Ully & Bernd Pulker
3602 Rührsdorf, Rührsdorfer Kellergasse
T. 0664/39 35 312
heuriger@pulkers.at, www.pulkers.at

Weingut Erich und Brigitte Polz
3602 Rührsdorf 22
T./Fax 02714/6326
erich.polz@aon.at, www.polzwachau.at

Heuriger Vis a Vis
Weingut Günter und Christine Mayer
3602 Rossatz 134
T. 0676/4165530
visavis@weingutmayer.at
www.weingutmayer.at

Karl und Maria Supperer
3602 Rossatz 51
T. 02714/6396
supperer.rossatz@utanet.at
www.supperer.at

Weingut Kendl
3602 Rührsdorf 24
T. 0676/7018494
office@gkwachau.at
www.gkwachau.at

Gasthaus Hannes Naumann
3602 Rossatz, Rossatz 21
T. 02714/6297

Anna's Landhaus
Anna und Dr. Werner Stockinger
3621 Bacharnsdorf 5
T. 0664/5140205
info@annas-landhaus.at
www.annas-landhaus.at

Weingut Maria Hick & Manfred Eder-Hick
3621 Oberarnsdorf 58
T. 02714/8214, Fax-DW 4
info@hick.at, www.hick.at

Hotel und Restaurant Donauterrasse
3642 Aggsbach Dorf 19
T. 02753/82 21
hotel@donauterrasse.at
www.donauterrasse.at

Gasthof Stumpfer
Harald & Susanne Stumpfer
3392 Schönbüchel 7
Tel. 02752/8510, Fax -17
office@stumpfer.com, www.stumpfer.com

auch wegen der Besitzerfamilie Saahs, die ein Bollwerk des biodynamischen Weinbaus errichtet hat, lange bevor dieser in Mode kam. Gegen so manche Widerstände und Kritik setzten Nikolaus und Christine Saahs konsequent auf „Homöopathie im Weingarten“ um dort, ebenso wie im Wein möglichst viel Leben zu erhalten. Dabei gelang es dem Demeter-Weinbaubetrieb praktisch als einzigem im Land, sich über Jahrzehnte im Vordergrund der heimischen Weinszene zu halten, was umso bemerkenswerter ist, als die Weine eine ganz eigenständige Stilistik abseits des geschmacklichen Mainstream aufweisen. Ausgebaut werden sie durchwegs in großen Holzfässern, wo sie lange reifen dürfen, ehe sie – immer an Fruchttagen – auf die Flasche gezogen werden. Sie sind nie hoch im Alkohol, dafür immer feingliedrig, elegant und animierend. Letzteres prädestiniert sie auch als

hervorragende Speisenbegleiter, was sie zur herzhaften, großteils auf Bio-Produkten basierenden Küche der „Weinstube“ im Nikolaihof bestens unter Beweis stellen. Und wer einen Abend im Nikolaihof in vollen Zügen genießen will, ist auch anschließend gut aufgehoben – im komfortablen Gästehaus „ad vineas“, das wie der Name schon sagt, idyllisch mitten im Weingarten liegt und über einen eigenen Schwimmteich verfügt.

Auf den Spuren alter Kulturen Ich schwimme aber jetzt erst einmal gegen den Strom, also Donau-aufwärts und schon wird es im wahrsten Sinne des Wortes eng: Während sich das Donautal bei Mautern in Richtung Osten öffnet, drängt sich der Höhenzug des Dunkelsteiner Waldes zwischen Mauternsdorf und St. Johann immer wieder so nahe an die Donau heran, dass gerade einmal Platz für die Straße und den Radweg



Triumvirat der Wachauer Genusskultur: Klaus Wagner, Lisl Wagner-Bacher und Schwiegersohn Thomas Dorfer

bleibt, der auf dem ehemaligen Treppelweg angelegt wurde. Raum für Besiedelung sowie den Wein- und Obstbau mit der berühmten Wachauer Marille, bleibt nur bei Rossatz und von Mitter- bis Oberarnsdorf. Rossatz ist freilich nicht nur wegen des Weines einen Besuch wert: Die zahlreichen, gut erhaltenen historischen Bauten in den verwinkelten Gassen lassen das Herz jedes geschichtlich oder architektonisch interessierten Besuchers höher schlagen und das



Das beste Weingut am Südufer führen Adrienne und Heinz Sigl, Weingarten-Wächter Hund Stella ist immer dabei.

Die findet man auch bei den Fischers am Marktplatz von Rossatz. Junior Josef „Joe“ Fischer ist inzwischen für die Weinbereitung verantwortlich, wie mir sein Vater Josef senior während unseres Gesprächs, bei dem es vor allem um Huchen geht, erklärt. „Nachdem er bereits im zweiten Jahr einen Salonsieger gemacht hat, habe ich zu ihm gesagt: Du übernimmst das jetzt – und ich kümmerge mich mehr um die Jagd, die Fischzucht und die Fischerei“. Offensichtlich ergänzt man sich auf diese Weise perfekt, denn die Fischer-Weine sind glasklar und animierend, wobei sich selbst die echten „Granaten“ wie die Veltliner-Smaragde „Frauenweingärten“ und „Privatfüllung“ locker und angenehm trinken lassen.

Ähnliches gilt für die Weine der Familie Frischengruber, wo man zugibt, dass man sich im Jahr 2011 schwer getan hat, eine Steinfeder zu keltern. Dabei galt das Südufer, wie Senior Heinz Frischengruber feststellt, immer als die „Schattenseite der Wachau“. Was die Weine angeht, ist davon nichts zu bemerken. Die Trauben erreichen problemlos die physiologische Reife und vom Jahrgang 2011 waren beim einen oder anderen Smaragd 14 Prozent Alkoholgradatation im Grunde nicht zu verhindern. Doch auch hier zeigen die Weine, egal ob Riesling, Grüner Veltliner oder Sauvignon blanc, selbst im hohen Reifebereich einen schönen Trinkfluss und die Federspiele sind ohnehin pures Trinkvergnügen und wunderbare Speisengeleiter. Nach einer Querverkostung durch das aktuelle Sortiment öffnet Georg Frischengruber, der sich sein

önologisches Rüstzeug unter anderem in Südafrika und Neuseeland geholt hat, noch einen Grünen Veltliner Smaragd Steiger und einen Riesling Smaragd Kirnberg, jeweils vom nicht unproblematischen Jahrgang 2010. Beide Weine präsentieren sich fein gereift aber in voller Frische, wobei die 2010er-Säure zwar präsent aber keineswegs unangenehm ist. Perfekte Weine also für die Vinothek, die soeben im Keller des 500 Jahre alten Winzerhofes entsteht.

Das Essen zum Wein Da der Mensch nicht vom Wein allein leben kann, gehe ich nun einfach eine Tür weiter ins „Landgasthaus Winzerstüberl“, dessen Namen eher als Understatement zu bewerten ist. Christine Essl, die für das Wohlbefinden der Gäste sorgt und auch im ärgsten Getümmel stets den

Überblick über das Ganze bewahrt und die kochenden Herren des Hauses, Franz und Junior Philipp Essl schaffen es, für eine bunt gemischte Gästeschar stets das Richtige auf den Teller zu bringen. Das zwischen Obstgärten und Donau gelegene Lokal ist für Radfahrer und Ausflügler ebenso ein Anlaufplatz wie für einheimische Gäste und Feinspitze aus nah und fern, darunter zahlreiche Winzer von beiden Wachauer Ufern.

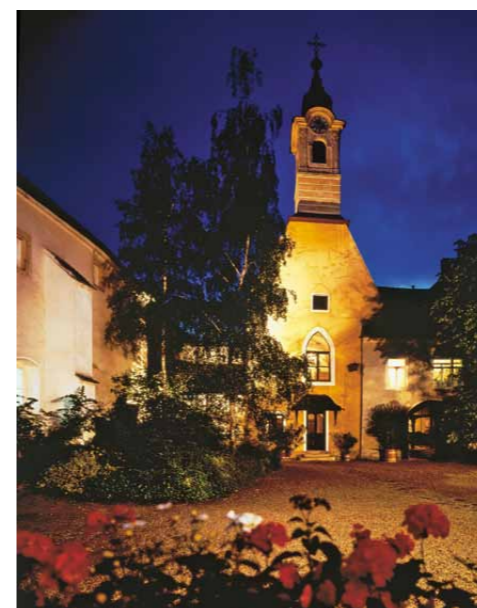
Dem entsprechend breit aufgestellt ist das Speisenangebot, was meist nichts Gutes bedeutet, im Winzerstüberl aber bravourös gemeistert wird. Schnitzel, Backhendl, Tafelspitz und Co. gelingen ebenso vorzüglich



Das Langasthaus Winzerstüberl von Familie Essl wird von Touristen wie Einheimischen gleichermaßen geschätzt.

wie eine inspirierte, feine und doch herzhaft Regionalküche. Grundlage dafür sind beste Produkte wie das Dry-Aged-Beef vom Höllerschmidt, frische Fische vom Haimel in Traismauer, Wild und Pilze aus den umliegenden Wäldern oder die eigenen Marillen aus denen unter anderem herrliche Marillenknoedel und ein geradezu fantastisches Marillensorbet entstehen. Dazu trinkt man von einer klug zusammengestellten Weinkarte mit klarem Wachau-Schwerpunkt Weine zu Preisen die wirklich nicht weh tun.

Heurige – so und anders Gut essen kann man in Rührsdorf aber nicht nur im Winzerstüberl. Der Thiery-Keller direkt an der Bundesstraße ist bekannt für seine bodenständig-saisonale Küche und für die Sammlung antiker Kuriositäten des kunstsinnigen Patrons Raimund Thiery. Einen Heurigen der ganz anderen Art betreiben Bernd Pulker und seine Lebensgefährtin Alexandra Uly. Der ist momentan in aller Munde: Von Insidern als „must“ und Geheimtipp gehandelt, von den Einheimischen eher aus vor-



Die ehemalige Kapelle der Augustiner Chorherren am Nikolaihof der Familie Saahs.

sichtiger Distanz beäugt – weil in „Pulker's Heurigem“ einfach alles ein bisschen anders ist. Pulker stammt aus Aggstein und hat viele Jahre in der heimischen Top-Gastronomie, namentlich im Landhaus Bacher und in der Hospiz-Alm am Arlberg gearbeitet, wo er sich auch sein umfassendes Weinwissen angeeignet hat. Das damals baufällige Lokal und die Weingärten kaufte er bereits im Jahr 2001 – mit 21 Jahren und dem Gefühl, dass man da etwas draus machen könnte. Daraus wurde inzwischen ein schmucker Heuriger mit wunderschönem Garten in den Weinreben, einer Jause, die zurecht weit gerühmt wird und, neben den Weinen aus eigener Produktion, einer sagenhaften Vinothek mit dem Besten aus der Wachau aber auch großen Weinen aus Bordeaux und Burgund. Damit wurde der Pulker rasch zur Kultstätte versierter Weinpil-

Super Brat'l und entspannte Gastlichkeit gibt es beim Heurigen Pulker in Rührsdorf.

ger, wobei aber auch Biker, Radler & Co. stets gern gesehene Gäste sind.

Wer es gern etwas klassischer will, wird in Rossatz und Rührsdorf ebenso fündig, denn hier befindet sich eine ganze Reihe von Heurigen, die auch mit einer tadellosen Weinqualität aufwarten können. Dazu gehört der Polz mit seinem wirklich idyllischen Naturgarten und den komfortablen Gästezimmern zum gleich länger bleiben, der „vis-a-vis“ Mayer von dessen Terrasse man einen herrlichen Blick auf Dürnstein genießt, der Supperer, der sich ebenso wie der Mayer zu den „Niederösterreichischen Top-Heurigen“ zählen darf und das ganz neu gebaute Weingut Kendl, dessen Heuriger nicht nur mit feinen Weinen, sondern auch mit einem kreativen Speisenangebot punktet. Man sieht also, dass man in dieser Gegend weder verhungern noch verdursten muss und auch an schönen Übernachtungsmöglichkeiten fehlt es nicht. Ein besonderer Tipp ist dabei Annas Landhaus in Bacharnsdorf, direkt an der Donau gelegen. Von den modern eingerichteten Zimmern im alten Gemäuer blickt man hinüber nach St. Michael und genießt die Ruhe und die Gastfreundschaft von Anna Stockinger und ihrer Familie. Die Hausherrin stammt aus Malaysia und ist eine exzellente Köchin, die auf Vorbestellung für Haus- und andere Gäste Köstlichkeiten aus der europäischen und asiatischen Küche zubereitet.

Nicht ganz das Ende Nach einem Abstecher zum gepflegten Heurigen von Maria Hick in Oberarnsdorf wo man auf der Terrasse mit Blick auf Spitz nicht nur die tadellosen Weine, sondern auch die hauseigenen Edelbrände zur ausgezeichneten Jause pro-



Gute Preis-Leistungs-Weine und beliebter Heuriger: Maria Hick & Manfred Eder-Hick

bieren sollte, nähern wir uns bereits dem Ende des Weinbaugesbietes Wachau. Doch da, wo keine Reben mehr wachsen, ist die Wachau noch nicht aus und es lohnt sich, dem Donaustrom noch ein Stück weiter nach Westen zu folgen. Dort findet man zum Beispiel das Hotel und Restaurant Donauterrasse in Aggsbach, ein luxuriös ausgestattetes Themenhotel mit gehobener Küche und einer Top-Weinauswahl. Oder den empfehlenswerten Gasthof Stumpfer im idyllischen Schönbühel, direkt an der Donau – auch hier kann man übrigens wohnen und zwar am Campingplatz. Und allein schon das beweist, dass am Südufer der Wachau – frei nach König Friedrich II. von Preußen – jeder nach seiner Façon selig werden kann. 🍷

Irren ist menschlich...

...und darum habe ich in der letzten Vinaria-Ausgabe irrtümlich geschrieben, dass die Familie Lagler ihren Heurigen in Spitz verpachtet hätte. „Niemals würden wir das tun“, versicherte mir Elisabeth Lagler und das ist gut so. Wahr ist freilich, dass der Heurige ausgedehntere Öffnungszeiten hat als früher (14.8.–3.11., Di–Sa ab 17 Uhr) – und das ist ganz besonders gut so.



Laglers Buschenschank 3620 Spitz Rote Torgasse 10, T. 02713/25 16 info@laglers.at, www.laglers.at