

Sommer
2025

SECHS VIERTEL

Nr.
01

EINE EINLADUNG ZUM REISEN

WILD SCHWIMMEN

Geheime Buchten,
einsame Strände und
Felsen mit Tiefgang

EINE EINLADUNG
ZUM REISEN
20
25



Liebe Reisende!

Es gibt Dinge, die sind mehr als die Summe ihrer Teile, und Länder, die umso größer, aufregender, wundersamer werden, je besser man sie kennenlernt. Niederösterreich ist genau so ein Fall. Es besteht nicht nur aus vier, sondern gleich aus sechs Vierteln: Most-, Wein- und Waldviertel, eh logisch, und dazu kommen noch der Wienerwald, die Wiener Alpen und die Donau als eigenständige Regionen.

„Sechs Viertel“ war daher ein naheliegender Name für unser neues Reisemagazin. Dass Niederösterreich eine große, jahrtausendealte und weltberühmte Weinbaukultur hat, schadet da natürlich auch nicht.

Als wir begonnen haben, für dieses Heft zu recherchieren, haben wir gestaunt, was wir alles gefunden haben: einsame Strände an malerischen Flüssen und tiefe Urwälder, Mammutbäume und, verborgen im dunklen Tann, ganze Körbe voller Heidelbeeren. Wir haben in einem stolzen Stift den uralten, mit Polstern aus Moos bewachsenen Klosterbrunnen entdeckt und in einem architektonisch revolutionären Landhaus geschlafen, das exemplarisch für die klassische Moderne steht. Und wir haben sogar Dinge gefunden, die man gar nicht für möglich halten würde: Tiefseemonster zum Beispiel, die sich in fliegende Ballerinen verwandeln, oder Landgasthäuser, die das beste Thai-Curry des Landes servieren. Damit Sie all das leichter finden, haben wir bei den versteckten Orten GPS-Koordinaten dazu geschrieben.

Wir hoffen, Sie haben beim Lesen dieses Hefts genauso viel Spaß, wie wir beim Recherchieren hatten, und sehen es als das, was wir uns zur Aufgabe gemacht haben: eine Einladung zum Reisen.

*Severin Corti, Tobias Müller und
das Team der Niederösterreich-Werbung*

WALDVIERTEL

Da haben wir Abkühlung in der Thaya und im zauberhaften Flussbad von Drosendorf gefunden. Außerdem waren wir in den Urwäldern am mittleren Kamp unterwegs.

waldviertel.at



DONAU NIEDERÖSTERREICH

In Kirchberg am Wagram haben wir im außerordentlich gemütlichen Gut Oberstockstall mit seinen prachtvollen Gemächern geschlafen und uns bei Angeli und Hans Jörg Hinterleithner in Weins/Donau vom wohl besten Thai-Curry des Landes einheizen lassen.

donau.com

MOSTVIERTEL

Die Mariazellerbahn hat uns in Form des entzückenden Nostalgiezugs „Ötscherbär“ bergauf geschraubt, außerdem waren wir in den kalten Fluten der Ybbs baden und sind durch die Erlaufschlucht gewandert.

mostviertel.at



weinviertel.at

wienerwald.info

wieneralpen.at



8



34



76



8 COVERSTORY

Im Fluss: Ab ins wilde Wasser

30 **SUMM, SUMM, BRUMM, BRUMM, KRRR, KRRR**
Vom Tiefseemonster zur Flussballerina

34 **IM WIRTSHAUS**
Nach Thailand radeln

42 **SCHAU DIR AN!**
Fünf Achterl, Peter Alexander und ein Schmalzbrot

46 **ZUM FRESSEN GERN**
Göttlicher Glibber: Die Sulz





48

52

EINE EINLADUNG
ZUM REISEN
20
25



42

66



48 WAS FÜR EINE GESCHICHTE!

Moos und Mönche

52 PERSPEKTIVENWECHSEL

Jetzt mal ganz langsam –
unterwegs mit der
Mariazellerbahn

66 DAS LAND SCHMECKEN

Im Heidelbeerwald

70 NA GEH

Einmal Urwald und zurück

76 GUT GEBAUT

Wie die Moderne in
die Berge kam

84 SCHLAF GUT

Das höfische Leben

92 DER STILLE ORT

Bei den Mammuts
im Dunkelsteinerwald

94 BITTE NOCH

EIN ACHTERL!



Hinern ins Glück: Nichts fühlt sich an einem heißen Sommertag so gut an wie kaltes, klares, fließendes Wasser.



IM FLUSS

/ Text

Tobias Müller

Ein Bad im Swimmingpool
oder im See kann vielleicht
erfrischend sein –
das Abkühlen im Fluss aber
ist berauschend schön.



Die drückende Hitze, der Staub und die Trockenheit des Som

Es ist, als ob jeder Kubikmeter Wasser eine bestimmte Kraft hätte, eine fixe Menge Energie, und je mehr es einen umströmt, desto mehr bekommt man davon ab. Je schneller ein Fluss fließt, desto belebender ist er.

Ein wilder Gebirgsbach in den niederösterreichischen Alpen ist daher einer der besten Orte, an die man sich an einem drückend heißen Sommertag nur hinwünschen kann. Sein kaltes Wasser kann zunächst wie Feuer brennen. Dann aber, nach ein paar Sekunden, wird daraus ein vibrierendes Glühen, ein forderndes Prickeln, das belebend wirkt wie sonst kaum etwas, das legal zu bekommen ist. Die drückende Hitze, die schwitzende Schwere, der Staub und die Trockenheit des Sommers, Kopfweg, Müdigkeit oder der Kater vom Grillabend verschwinden so plötzlich wie die Last eines abgestellten schweren Rucksacks. Zurück bleibt nur der glorreiche Moment.

Auch im August noch erfrischend

Auch ruhigere Flüsse können magisch sein. Ihr Wasser ist nicht eiskalt, aber auch im heißesten Spätagust noch erfrischend kühl – zu einem Zeitpunkt, da viele Seen zu lauwarmen Lacken geworden sind und ein feiner Sonnenölfilm auf Schwimmbädern schillert. Die sanfte Kraft des Flusses lädt ein, mit ihm zu spielen, unterzutauchen, die Strömung

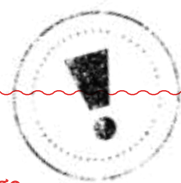
zu spüren, ein wenig gegen sie anzukraulen und sich dann auf dem Rücken wieder hinabtreiben zu lassen, während die Sonne einem den Bauch wärmt.

Das Wasser ist nicht das Einzige, was für ein Flussbad spricht: Die Ufer sind mindestens so verlockend. Kalte Gebirgsbäche sind an manchen Stellen gesäumt von kleinen Kieselstränden, die in der Sonne um nichts weniger schön weiß leuchten als der Sand der Karibik. Dass statt Palmen oft schroffe Felswände Schatten spenden, lässt sie umso lieblicher erscheinen – die unzugängliche Wildnis rundherum unterstreicht die sanfte Anmut der ruhigen Bucht.

Es gibt wenig Entspannenderes, als sich hier auf sonnenwarmen Kiesel nach dem eiskalten Bad auszustrecken und dem Fluss beim Rauschen zuzuhören. Abenteuerlustige kennen mitunter einen erkletterbaren Felsen, einen Überhang, um in die tiefen, türkisen Becken zu springen.

Im flacheren Wald- oder Weinviertel ziehen die Flüsse oft geheimnisvoll grün schimmernd durch alte Dörfer und saftige Wiesen, auf denen im besten Fall noch alte hölzerne Badehäuser stehen. Im weichen Gras lässt es sich herrlich den Insekten und dem

mers verschwinden, zurück bleibt nur der glorreiche Moment.



Glucksen des Wassers lauschen. Wem das zu langweilig ist, der sucht den Baum, an den die Kinder des nächsten Dorfes ein Seil gehängt haben, mit dem man sich wie Tarzan über die Flussmitte schwingen und dann ins Wasser plumpsen lassen kann.

Bei Bibern schwimmen

Mit kleinen Booten oder aufblasbaren Stand-up-Boards können Badende um die nächste Biegung fahren, wo die Zivilisation fern scheint und alte Bäume über das Wasser hängen, und sich hinter moosbewachsenen Steinen ruhige Becken bilden. Zahlreiche Tiere leben hier. Wer Glück hat, sieht vielleicht einen Biber durch die Böschung schwimmen oder blitzblaue Eisvögel wie Pfeile über die Flussoberfläche zischen. Die bunten Flusslibellen (siehe auch S. 32) begleiten einen mitunter sogar ein Stück.


Vielleicht auch, weil sie so wunderschön sind, werden gute wilde Badeplätze oft wie ein Geheimnis gehütet – nur die Leute, die schon lange an dem Fluss wohnen, wissen von ihnen. Damit Sie nicht gleich nach Niederösterreich ziehen müssen, um hier wild zu schwimmen, haben wir auf den kommenden Seiten einige unserer liebsten Plätze an unseren liebsten Flüssen zusammengestellt. —

Kleiner Flussbade-Knigge

Flüsse sind keine Freibäder, sondern lebendige Ökosysteme. An flachen, kiesigen Ufern laichen Fische, in Böschungen leben Insekten und Nagetiere, und was für uns nach natürlichem Schwimmbecken aussieht, kann Versteck, Schlafzimmer oder Jagdrevier für alle möglichen Lebewesen sein. Wer in Flüssen badet, sollte das stets bedenken und sich daher möglichst rücksichtsvoll verhalten: Schwimmen Sie nur bei Flussbädern und anderen ausgewiesenen Badestellen, halten Sie sich von einsamen Flussabschnitten fern und lassen Sie, eh klar, niemals Müll zurück. Nicht nur, aber ganz besonders gilt das für sehr naturnahe Flüsse wie die Erlauf mit der Erlaufschlucht oder die Schwarza im Höllental. Genießen Sie hier im Sommer wandernd die kühlen Ufer und erfrischen Sie sich im Wasser, aber missbrauchen Sie diese Rückzugsorte nicht als Pool.

Immer gilt beim Baden in der Natur: lieber vorsichtig sein, nicht von Felsen springen, die Sie nicht kennen, und niemals die Strömung unterschätzen!





Die Ybbs entspringt im Ötschermassiv und behält sich ihre wilde Schönheit
auch dann noch, wenn sie schon breit und gemütlich wird. Vor allem
Radfahrer finden hier entlang des Ybbstalradwegs zahlreiche Flussbäder.





Das Strandbad Hollenstein ist ein prächtig nostalgisches Flussbad mit zahlreichen Spiel- und Sportmöglichkeiten. Auch Nichtschwimmer und Kinder werden hier froh.

Das Göstlinger Flussbad ist ein besonders kinderfreundlicher Badeplatz direkt am Ybbstalradweg.



DIE YBBS

Die Ybbs entspringt im wilden Ötschermassiv, ungefähr ab dem märchenhaft schönen Lunzer See heißt sie dann Ybbs. Während sie sich der Donau nähert, verwandelt sie sich vom wilden Gebirgsbach in einen breiten, ruhigen Fluss. Ein bisschen spürt und sieht man ihren Ursprung fernab der Zivilisation auch dann, wenn sie sich schon durch belebtere Gegenden schiebt – etwa an ihrem glasklaren Wasser und den romantischen Ufern, die immer wieder von sonnigen Kiesbänken oder saftigen Wiesen gesäumt sind. Vom gemütlichen Flussbad mit Kantine und Umkleidekabinen bis hin zur abgelegenen Sandbank ist hier für Flussschwimmer jeglicher Fasson etwas dabei. Radfahrer aufgepasst: Besonders entlang des Ybbstalradwegs liegen zahlreiche Flussbäder!

ERFRISCHUNGSFAKTOR

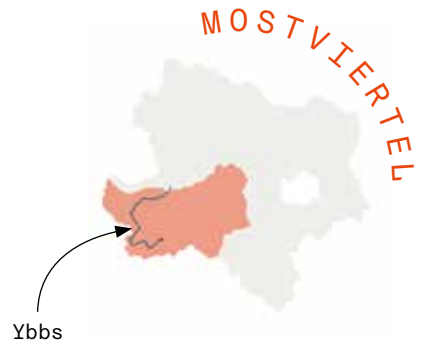
Hoch

FLUSSCHARAKTER

Freundlicher Bergfluss

WASSERFARBE

Glasklar



Natur pur am Naturbadeplatz Ochsenloch: Wer sich in aller Ruhe auf den warmen Steinen in der Sonne wärmen und dann in der Ybbs erfrischen will, ist hier richtig.

MOSTVIERTEL



Erlauf

DIE ERLAUSCHLUCHT

Eiszeitliche riesige Felsen, teils blank, teils von dichtem Moos bewachsen, leuchtend türkises, glucksendes Wasser, das hinter Biegungen und Steinbrocken immer wieder tiefe, ruhige Becken bildet, und ringsum dichter Wald, dessen Bäume ihre Äste immer wieder wie ein schützendes Dach über den Fluss wachsen lassen – die Erlaufschlucht ist ein erstaunliches Naturjuwel und, für diese Geschichte wichtig, auch im Hochsommer herrlich kühl. Sie ist mehr zum schattigen Wandern am Wasser denn zum Schwimmen geeignet, aber an einigen Stellen kann man ganz wunderbar seine Füße (und je nach Kältetoleranz und Abenteuerlust etwas mehr) kühlen.



ERFRISCHUNGSFAKTOR

Sehr hoch

FLUSSCHARAKTER

Ursprünglich und wild

WASSERFARBE

Spektakulär

Am besten erkundet man die Erlaufschlucht auf zwei verschiedenen Wegen entlang des Wassers wandernd von Purgstall aus.



DIE SCHWARZA IM HÖLLENTAL

Wenn es untertags 38 Grad im Schatten hat, nachts kaum kühler wird und die meisten Badeseen sich in Badewannen verwandelt haben, dann gibt es keinen besseren Ort, um sich zu erfrischen, als das Hölleental. Steil fallen hier die Kalksteinwände der Rax und des Schneebergs ab, Nadelbäume krallen sich an die Felsen und lassen die Landschaft wie ein chinesisches Kalenderbild wirken. Unten, am kühlen Talboden, fließt die Schwarza: glasklar, eiskalt und wunderschön. An einigen Stellen laden Sandbänke, kleine Strände und natürliche Staubecken dazu ein, die vom Wandern müden Füße ins Wasser zu halten. Zwischen der Talstation der Rax-Seilbahn und dem Weichtalhaus führt der 1. Wiener Wasserleitungsweg den Fluss entlang und bietet zahlreiche Möglichkeiten, sich dem Wasser zu nähern.

Achtung: Das Hölleental ist Quellenschutzgebiet, von hier kommt das Trinkwasser für die Stadt Wien. Die Schwarza ist kein Schwimmteich und Rücksichtnahme auf die Natur ist oberstes Gebot!

ERFRISCHUNGSFAKTOR

Wie das Eismeer

FLUSSCHARAKTER

Kalter Gebirgsbach

WASSERFARBE

Glasklar





An manchen Stellen, wie hier in der Wachau, tut man sich schwer,
zu sagen, ob man jetzt an der Donau oder doch am tropischen Mekong ist.
Das erfrischende, saubere Wasser räumt dann schnell alle Zweifel aus.





Am Donausee Weitenegg kann man auch Boot fahren und Beachvolleyball spielen, für Kinder gibt's einen Spielplatz.

DIE DONAU

An manchen Stellen sieht die Donau einem Tropenstrand mit Mangrovenwald zum Verwechseln ähnlich: sandige Ufer, dahinter dichter Wald und wild wuchernde Wurzeln – bloß die Farbe des Wassers ist, zugegeben, weniger blau. Macht aber gar nichts, die Wasserqualität ist ausgezeichnet, und viel, viel erfrischender als in der Karibik ist es außerdem. Selbst im heißesten Hochsommer bleibt es angenehm kühl. Es gibt unzählige Stellen, an denen es sich in der Donau baden lässt, einige der schönsten finden sich in dem Abschnitt zwischen Krems und Spitz in der Wachau. Auf S. 29 finden Sie eine kleine Übersicht.

Achtung: Die Strömung der Donau ist nicht zu unterschätzen – nur geübte Schwimmer sollten sich weiter hinauswagen. Bei Hochwasser gilt sowieso Badeverbot.



ERFRISCHUNGSFAKTOR

Hoch

FLUSSCHARAKTER

Breiter Strom

WASSERFARBE

Nicht blau, aber trotzdem schön



In den Auwäldern bei Stopfenreuth leben zahlreiche Tiere. Nicht alle sind hier heimisch: Die großen Flussmuscheln etwa wurden aus China eingeschleppt. Schön sind sie allemal!





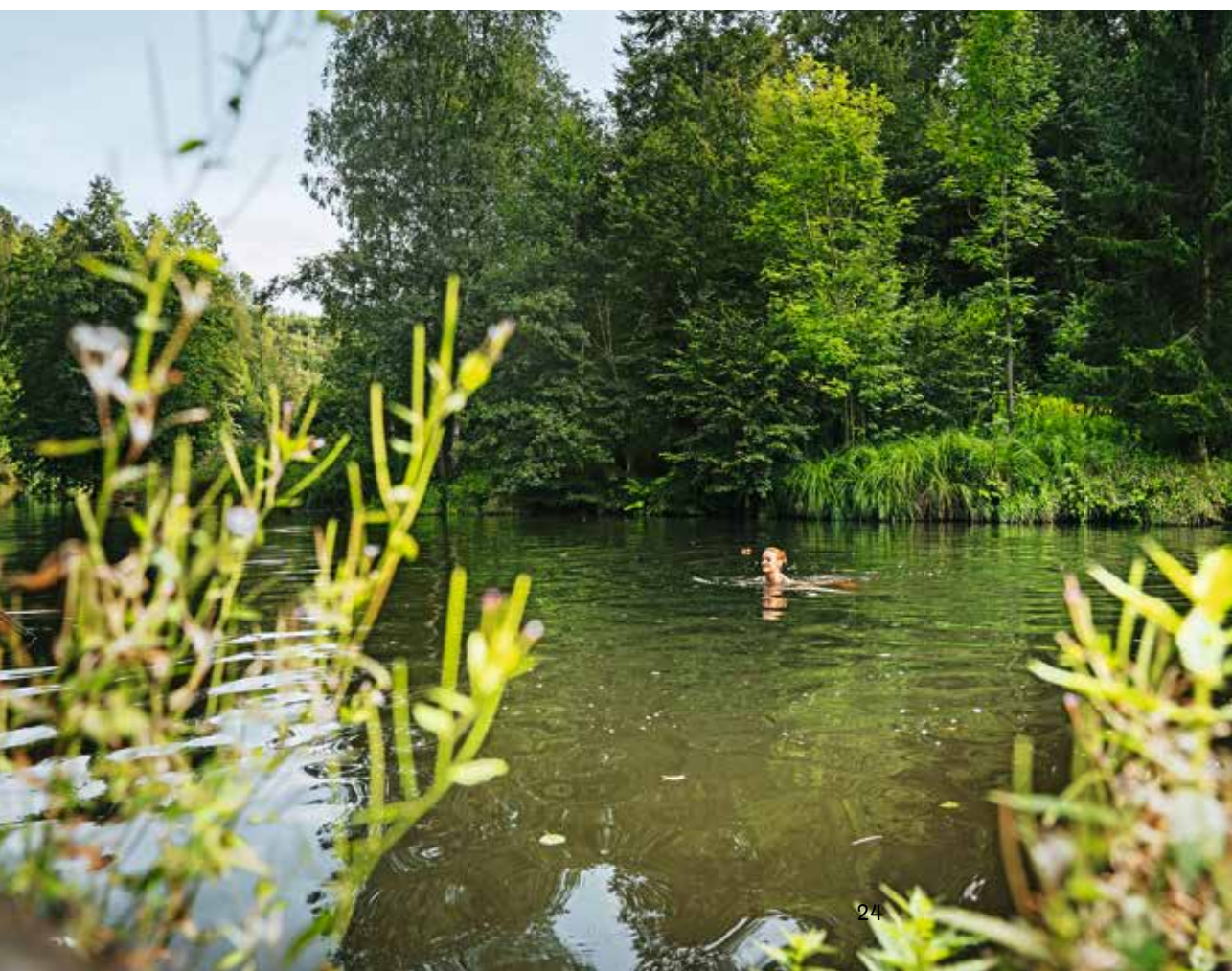


Der Kamp zeigt sich auf seinem Weg durchs Waldviertel in verschiedensten Gestalten – unwerfend schön sind sie fast alle.

Idyllisch, abgelegen,
herrlich naturnah –
so präsentiert sich
das Flussbad Stiefern,
der Kamp ist hier
schon recht breit.

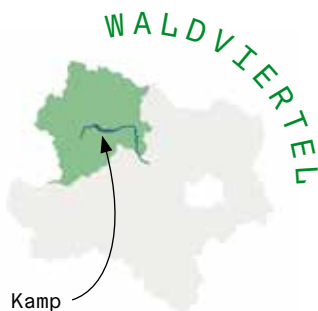


Im Sonnenbad Zwettl gibt es ein herrlich altmodisches Badehaus aus sonnenverbranntem Holz,
einen kinderfreundlichen Kamp-Zugang und eine tolle Liegewiese.



DER KAMP

Hoch oben, an der Grenze von Mühl- und Waldviertel, entspringt der Kamp und wird nach und nach durch den Zusammenfluss mit dem Kleinen Kamp, der Zwettl und dem Purzelkamp zum echten Fluss. Zwischen Roiten und Zwettl fließt er landschaftlich aufregend zwischen massiven, moosbewachsenen Steinen und Felsen – hie und da bietet sich ein kleines Becken zur Erfrischung an. Hinter Zwettl beginnt der energetisch, aber auch touristisch wichtige Abschnitt der Kampthal-Stauseen. Im Mittellauf, etwa ab Wegscheid, durchschneidet er ein enges Tal mit zahlreichen Mäandern, so richtig gut zugänglich ist er aber erst ab Rosenberg – da wird er auch für Flussbader so richtig interessant: Zwischen Gars im Norden und Langenlois im Süden fädelt sich eine ganze Perlenkette entzückender Flussbäder, meist mit rot und weiß angemalten Badehäusern aus der Jahrhundertwende, aneinander. Während in Gars längst auch ein Erlebnisbad samt Rutsche an die alte Anlage angeschlossen wurde, gilt in den anderen: ab ins kühle Nass des Kamp! Ob in Schönberg oder Plank, in Stiefern oder Zöbing: Die Freuden des Flussbadens werden hier schon seit ganz Langem sehr kultiviert gepflegt. Und hinterher? Locken herausragende Wirtshäuser und Heurige mit den großartigen Weinen des Kampthals!



ERFRISCHUNGSFAKTOR

Frisch ist er schon,
der Kamp, aber auf sehr
gemütliche Art.

FLUSSCHARAKTER

Im Bereich der Fluss-
bäder gemächlich dahin-
fließend – sonst mitunter
mit rasanten Schnellen

WASSERFARBE

Bernsteinfarben
glitzernd

Das Strandbad Plank ist mit dem historischen Holzbadehaus und Imbiss sowie der Liegewiese eines der charmantesten Flussbäder überhaupt.





Sehr tief ist die Thaya hier beim historischen Strandbad Drosendorf nicht, aber köstlich erfrischend – und dank der lokalen Gastronomie auch kulinarisch wertvoll!

DIE THAYA

Die Thaya fließt über weite Strecken entlang der Grenze zu Tschechien. Das Wasser dieses Wald- und Weinviertler Flusses mag meist eher bräunlich wirken, davon sollte man sich aber keinesfalls abhalten lassen, es zu genießen: Die Thaya ist ein Fluss mit herausragender Wasserqualität. An vielen Orten laden Sandbänke und seichte Ufer ein, die Füße oder auch mehr hineinzustrecken – so auch bei Hardegg, wo eine alte, schöne Brücke den Grenzübergang zu den Nachbarn ermöglicht. In Thaya, dem Ort, der den Namen der Thaya trägt, bietet das Flussbad auch eine Floßfähre, mit der sich etwa Radfahrer nur mittels Muskelkraft ans andere Ufer bringen.

ERFRISCHUNGSFAKTOR

Das Wasser der Thaya ist meist nicht tief – bis zum Nabel oder zur Brust ist es aber wunderbar erfrischend.

FLUSSCHARAKTER

Unverbauter Flusslauf im Grenzgebiet zu Tschechien, manchmal träge, dann wieder mild rauschend

WASSERFARBE

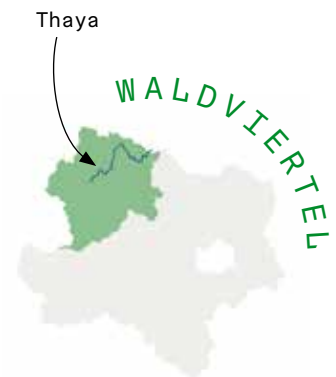
Von rostbraun bis schlammgrün – aber immer blitzsauber



Wer sich aufs Rad schwingt, um die gut ausgeschilderte Thayarunde nachzufahren, dem bieten sich immer wieder tolle Ausblicke und Abkühlungsmöglichkeiten im Fluss.



Im Naturpark Dobersberg kann man stellenweise ganz gemütlich im knietiefen Wasser waten.



Ab ins wilde Wasser

THAYA

Strandbad Drosendorf:

ein romantisches, altes Flussstrandbad mit prächtig renoviertem hölzernem Badehaus. Im Sommer gibt's hier immer wieder Lesungen, Konzerte oder Open-Air-Kino.

→ thaya-strand-bad.at

Thayapark Waidhofen:

Campingplatz direkt am Wasser, nur zehn Fußminuten vom Zentrum von Waidhofen entfernt. Ende Juni findet hier auch das Musikfest Waidhofen statt.

B → 48.807932 | L → 15.288555

Altes Thayabad Dobersberg:

beschaulicher, kinderfreundlicher Naturbadeplatz an der Thaya, direkt am Thaya-runde-Radweg und unweit des Ortes Dobersberg.

B → 48.913873 | L → 15.326488

Thayastrand bei Laa/Thaya:

wildromantischer Kiesstrand ganz nah an der Grenze.

B → 48.734237 | L → 16.338686

KAMP

Sonnenbad Zwettl:

große Liegewiese direkt am Kamp, eine schöne alte Holzhütte

und ein Spielplatz für die Kinder. Alte Bäume spenden reichlich Schatten an heißen Sommertagen.

B → 48.597224 | L → 15.168349

Flussbad Plank am Kamp:

ein wundervoll renoviertes Jahrhundertwende-Juwel inklusive Pavillon über dem Wasser und sehr motivierter Kantinen-Crew. Stand-up-Boards und Ruderboote können gratis ausgeborgt werden.

→ das-bachmann.at

Flussbad Stiefern: die wildromantische Version vom Flussbad Plank, viel kleiner, keine Gastro, dafür jede Menge Ruhe.

B → 48.535796 | L → 15.689975

YBBS

Flussbad Göstling: romantischer Flussstrand direkt am Ybbstalradweg. Kinder können hier nicht nur am Spielplatz spielen, sondern auch am Ufer der Ybbs Steine und Sand schleppen, Wehren bauen und Kanäle fluten lassen.

B → 47.810777 | L → 14.933479

Strandbad Hollenstein: nostalgisches altes Flussbad,

liebevoll renoviert und super ausgestattet. Mit eigenem Nichtschwimmerbereich im Fluss und zahlreichen Freizeitmöglichkeiten.

→ freizeitverein.at

Naturbadeplatz Ochsen-

loch: besonders attraktiver Badeplatz bei Opponitz. Großer Strand, gute Flusstiefe, in der Nähe Grillplätze. Direkt am Ybbstalradweg.

→ opponitz.gv.at/naturbadeplatz

Ybbsnaturbad Kematen:

Naturbadeanlage im Stau-bereich des Kraftwerks Kematen. Buffet und Stand-up-Paddles zum Mieten.

→ kematen-ybbs.gv.at/ybbsnaturbad

SCHWARZA

Die Schwarza ist kein Freibad, sondern ein Naturjuwel und Quellenschutzgebiet. Im Sommer lässt es sich aber am 1. Wiener Wasserleitungsweg herrlich entlang ihrer kühlen Ufer wandern, immer wieder gibt es Stellen, an denen man sich die Füße in ihrem eiskalten Wasser erfrischen kann.

→ wieneralpen.at/wasserleitungsweg-hoellental

ERLAUSCHLUCHT

Auch die Erlauf ist, wie die Schwarza, mehr zum Wandern am Wasser geeignet. Motivierte können sich an mehreren Stellen entlang der Wanderwege abkühlen. Am Erlaufsee im südlichen Mostviertel gibt es dann ein wunderbares Strandbad mit großer Wiese für richtiges Badevergnügen.

→ erlaufschlucht.at

→ erlaufsee.net

DONAU

Donaustrand Mautern:

große, teils schattige Liegewiese am Wasser, Blick auf die schöne Mauterner Brücke, Beachvolleyballplatz.

B → 48.395294 | L → 15.573794

Donaustrand Rossatz: direkt gegenüber von Dürnstein mit Blick auf die Ruine und das Stift gelegen. Ab Mai wird in der hippen Bar „Strandgut“ regelmäßig gegrillt.

B → 48.392101 | L → 15.516454

Freizeitzentrum Weitenegg:

Schwimmen, Surfen, Tretbootfahren oder Segeln im/am Donausee.

B → 48.228891 | L → 15.291109

Donauerwerft Korneuburg:

Schwimmen und Sonnen am Gelände der alten Werft.

Für Freunde von Industrie-architektur.

B → 48.341118 | L → 16.320221

Donaualtarm Altenwörth:

ruhiger, wildromantischer Altarm mit zwei Badestegen. Auch bei Fischern sehr beliebt.

B → 48.380817 | L → 15.863694

Strandbad Weißenkirchen:

schöner Donausandstrand mit etwas weniger Strömung.

B → 48.394806 | L → 15.471887

Au-Terrasse Stopfenreuth:

Kiesstrand mit üppiger, fast tropischer Vegetation. Sehr gut über den Donauradweg erreichbar.

B → 48.143593 | L → 16.896596

Strombad Kritzensdorf:

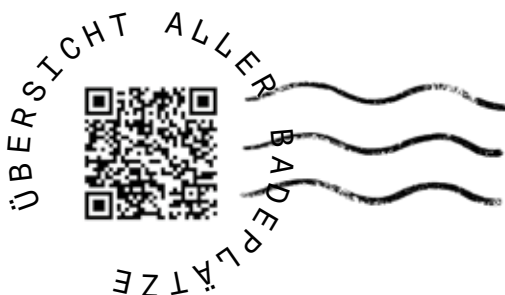
Wunderschöne Kleingartenanlage aus dem frühen 20. Jahrhundert, uriges Buffet und ganz in der Nähe mit der Fischerin eines der besten Thailokale Österreichs.

→ strombad-kritzensdorf.at



BUCHTIPP

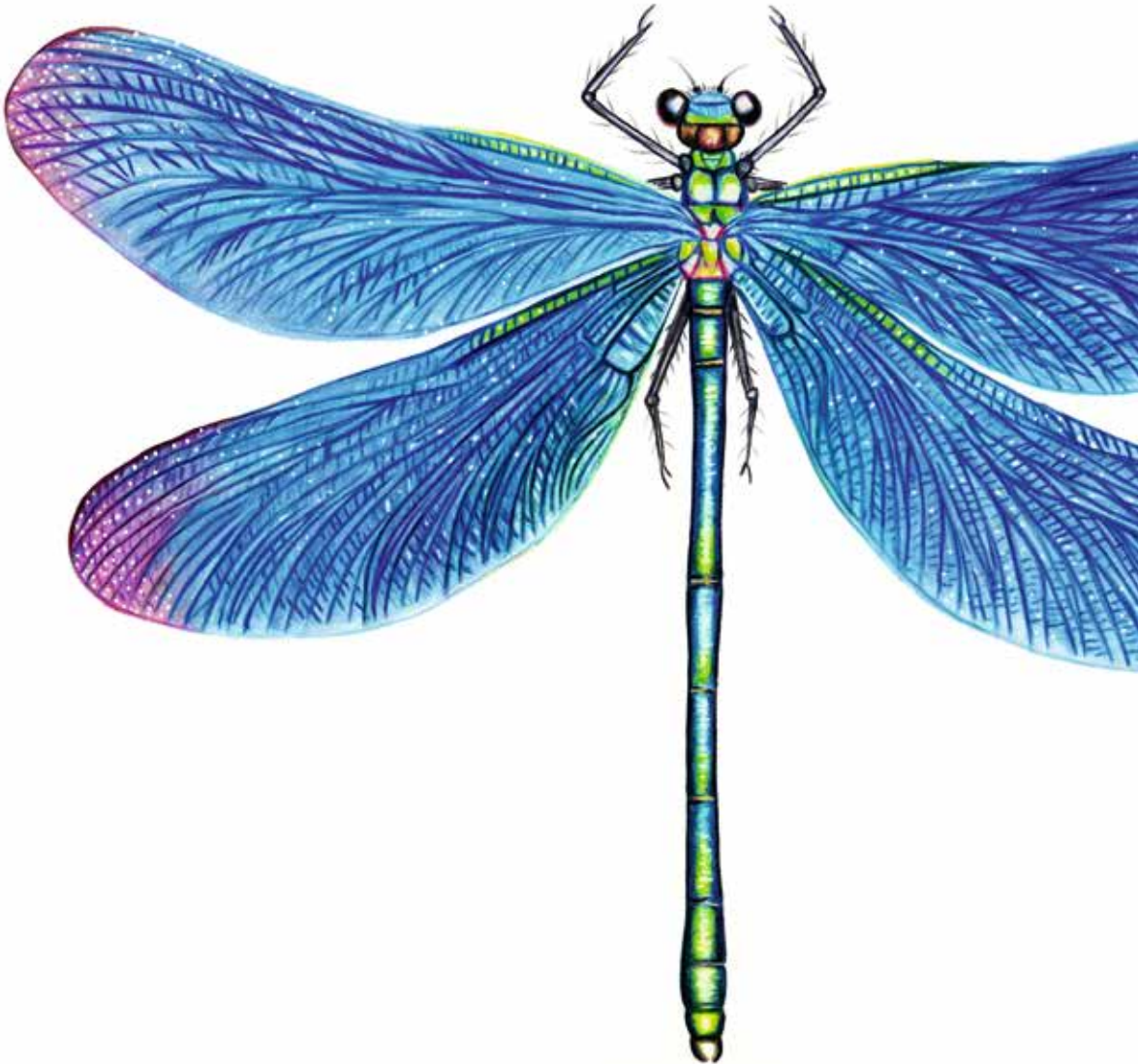
Das Buch „Wildbadeplätze“ von Marion und Nathalie Großschädl gibt einen sehr guten Überblick über See- und Flussbäder in Wien, Niederösterreich, dem Burgenland und der Steiermark. 2025 im Sommer erscheint der zweite Band, in dem auch Oberösterreich enthalten ist.



SUMM, SUMM, BRUMM, BRUMM, KRRR, KRRR

*In Niederösterreich leben nicht nur
Menschen. Diese Kolumne ist seinen
anderen Bewohnern gewidmet.*

Vom Tiefseemonster



zur Flussballerina



/ Text

Tobias Müller

/ Illustrationen

Flora Spiesberger

Der Name sagt eh schon alles: Die Prachtlibelle ist eines der schönsten Tiere, das einem beim Baden begegnen kann. Ihr langer, schlanker Körper schimmert marineblau bis smaragdgrün, ihre mächtigen Flügel strahlen in noch einmal satteren, verschwenderisch intensiven Farben. Wer Glück hat, der sieht sie an Niederösterreichs Bächen und Flüssen über die Wasseroberfläche schweben und durch die Ufervegetation schwirren, elegant und akrobatisch wie eine Balletttänzerin.

Streng genommen werden mit dem Namen Prachtlibelle zwei Libellenarten bezeichnet: die Gebänderte (*Calopteryx splendens*) und die Blauflügel-Prachtlibelle (*Calopteryx virgo*). Zweitere ist noch eine Spur prächtiger: Ihre Flügel sind durchgehend dunkelblau gefärbt, während die gebänderte Libelle nur einen dunklen blauen Fleck in der Mitte der sonst transparenten Flügel hat.

Weibchen legt seine Eier auf Steinen oder Pflanzen am Flussboden ab, die Larven schlüpfen dort und leben dann ein bis zwei Jahre bei den Fischen. Sie wachsen, häuten sich regelmäßig und sind gefürchtete Jäger: Mit ihrer „Fangmaske“, einer Art zur Greifzange umfunktionierten Unterlippe, schnappen sie in Sekundenbruchteilen andere Insektenlarven, Schnecken oder, wenn sie größer sind, sogar junge Fische.

Wenn wo viele Libellen fliegen,
dann können Sie ziemlich sicher sein,
dass der Fluss sauber ist.

So wie beim Pfau sind es auch bei ihr nur die Männchen, die in außergewöhnlichen Farben strahlen, um damit die unscheinbaren Weibchen anzulocken. Wenn Sie zwei Libellen bei einem ihrer wilden Paarflüge über der Wasseroberfläche beobachten, dann kann das also zwei Gründe haben. Sehen Sie ein blaues und ein braunes Tier, gebietet die Höflichkeit es eigentlich, wegzuschauen – Sie werden gerade Zeuge ihres sinnlichen Paarungstanzes. Sind beide Tiere prächtig blau, dann ist es ein erbitterter Kampf. Die Reviere der einzelnen Libellen sind zwar meist auf nur wenige Bösungsmeter beschränkt, die verteidigen sie aber leidenschaftlich gegen Eindringlinge.

Fische als Futter

Wenn wir sie bewundern, sehen wir sie im letzten, vergleichsweise kurzen Abschnitt ihres Libellenlebens – den allergrößten Teil ihrer Zeit verbringen sie nämlich unter Wasser. Das

Erst wenn sie groß genug sind, kommt es zur erstaunlichen Verwandlung vom Tiefseemonster zur Grazie der Lüfte. Die Larven kommen im Mai oder Juni an die Oberfläche, häuten sich ein letztes Mal, spannen ihre Flügel auf – und fliegen. Nur wenige schöne Sommerwochen schwirren sie dann prächtig schillernd über und um unsere Flüsse, paaren sich, legen unter Wasser Eier und sterben.

Prachtlibellen leben nur an fließenden Gewässern, weil diese sauerstoffreicher sind als Seen. Sie brauchen naturnahe Ufer mit vielen frei liegenden Wurzeln und überhängenden Pflanzen, wie es sie in Niederösterreich noch erfreulich oft gibt. Wenn wo viele Libellen fliegen, dann können Sie ziemlich sicher sein, dass der Fluss gesund, einigermaßen naturnah und sauber ist. Mit Libellen schwimmen ist also nicht nur vom ästhetischen Standpunkt aus eine gute Idee. —

**Wo man die Prachtlibelle besonders
gut beobachten kann**

Prachtlibellen brauchen unverbaute, möglichst naturbelassene Flussufer und kommen nur bis etwa 1000 Meter Seehöhe vor. Sie können überall dort beobachtet werden, wo Niederösterreichs Flüsse am schönsten sind: am mittleren Kamp etwa (siehe auch S. 25), an den wilden Abschnitten der Thaya, der March oder den tieferen Lagen der Ybbs. Wiener müssen mitunter nur bis kurz vor ihre Haustür fahren: Am Wienfluss, kurz nach der Stadtgrenze im Bereich Auhof und Mauerbach, fühlen sich die Libellen ebenfalls wohl.





Angeli und Hans Jörg
Hinterleithner haben
ihr Wirtshaus in Weins
an der Donau zu einer
herausragenden Adresse
gemacht – nicht nur,
aber auch für exquisite
Thai-Küche.

Nach Thailand radeln



Radfahrer sehen Dinge, an denen man mit dem Auto viel zu einfach vorbeirauscht. Dass die Donau gleich hinter Ybbs mitunter aussieht wie ein tropischer Urwaldstrom zum Beispiel – träge dahinfließend, mit dicht bewaldeten, wildreichen Ufern – und mit einem herausragenden Wirtshaus, in dem es neben grandiosen Grammelknödeln auch die vielleicht beste Thai-Küche des Landes gibt.



Hinterleithner hat bei Christian Petz gelernt, einem der ganz Großen der Wiener Küche. In die Thai-Schule ging er bei seiner Frau.



So schaut er ganz profan aus – bei passendem Licht und richtiger Perspektive aber wird aus dem Kraftwerkskran von Persenbeug schnell einmal ein „Star Wars“-Schlachtross.

Und plötzlich ist er da, keine Halluzination, sondern ganz und gar wahrhaftig – und er scheint auch noch direkt auf einen zuzukommen: Das ist doch der AT-AT Walker aus „Star Wars“, der gefürchtete „All Terrain Armored Transport“ der imperialen Bodestreitkräfte, der da auf Höhe des Kraftwerks Ybbs-Persenbeug aus dem Auwald lugt!

Okay, doch nicht: Das gut 20 Meter hohe, vierbeinige Monstrum ist in Wahrheit ein Teil der Kraftwerksanlagen. Auf dem Donauradweg, flussaufwärts mit dem richtigen Blickwinkel, womöglich sogar im Dämmerlicht des einfallenden Abends aber braucht man gar keine wild blühende Fantasie, um das Ding tatsächlich mit der schrecklichen Kampfmaschine aus dem Sci-Fi-Epos in Verbindung zu bringen.



Hinterleithner versteht sich meisterlich auf die hohe Schule der feinen Küche – und das ist in einem versteckten Gasthof wie diesem doch sehr bemerkenswert.



Wer sich mit
dem Rad fortbewegt,
ist der Welt und
ihren Wundern ganz
unvergleichlich
viel näher – und
dem Genuss
mitunter auch.

Momente wie diese führen einem ganz unmittelbar vor Augen, wie anders sich die Umwelt vom Fahrrad aus darstellt. Dinge, an denen man mit dem Auto achtlos vorbeirauscht, schieben sich plötzlich sehr charmant in den Vordergrund. Der Flug eines Vogels, der eigentümliche Wuchs eines Baums, der verwunschen schöne Blick auf ein bukolisches Tal, das emsige Schnattern einer Entenfamilie: Auf zwei Rädern ist man der Welt und ihren Wundern ganz unvergleichlich viel näher – und dem Genuss mitunter auch.

Die Donau, ein Urwaldstrom

Wer auf der rechten, also der Ybbser Donau-seite unterwegs ist, der fährt im Schatten unter Bäumen und hat keine große Straße neben sich. Der Strom fließt hier träge, die Wälder



Die hausgemachte Frühlingsrolle zeigt, wieviel Finesse auch in vermeintlich altbekannten Klassikern stecken kann.

sind dicht und rauschen wild im Talwind. Es hat etwas von einem fernen Urwald, in der Hitze des Sommers kann man sich mancherorts durchaus wie am Mekong oder sonst wo in den Tiefen Südostasiens fühlen.

Wem das die Lust weckt auf eine kühle Kokosnuss, eine kräuterduftige Suppe, auf fein gewickelte und wie gesponnenes Glas berstende Frühlingsrollen, der muss bloß den Weg über das Kraftwerk hinüber aufs andere Donauufer nehmen. Denn von dort sind es kaum zwei Kilometer nach Weins an der Donau, wo ein altes Bahnhofswirtshaus mit einem mächtigen Nussbaum im Garten steht. Hans Jörg Hinterleithner ist hier der Wirt und hochdekorierte Koch. Seine großen Menüs werden von weit gereisten Gourmets geschätzt, manche aber kommen auch explizit wegen seiner göttlichen Grammelknödel – zum Abheben gut.

Wo deftig, auch duftig

Glückliches Land: Exquisite Küche, selbst solche, die sich mit der einen oder anderen Deftigkeit unserer Hausmannskost zu verbinden versteht – die haben wir an gar nicht wenigen tollen Adressen zu bieten. Was hier in Weins aber so richtig besonders ist, das ist die Thai-Küche, die auf genau demselben Gourmetniveau zelebriert wird.

Und das wiederum ist der glücklichen Fügung zu verdanken, dass Hinterleithner einst in Wien die Maturaschule besucht hat und sich dort unsterblich in eine Mitschülerin verliebt hat. Angeli stammt aus Wien, doch ihre Eltern sind aus Thailand gebürtig. Es dauerte nicht lange, bis der in feinsten österreichischer Küche versierte Hans Jörg sich auch die vor Aromenkraft übergehende, variantenreiche und würzige Küche Thailands zu eigen machte.

*Dieser Betrieb ist Mitglied
der Niederösterreichischen
Wirtshauskultur.*

wirtshauskultur.at



Die großen Menüs im Gasthof Hinterleithner werden von weit gereisten Gourmets geschätzt – und von müden Radlern ebenso.

Und so kommt es, dass der Typus des genießenden Radlers in den letzten Jahren vermehrt in der Gegend um Ybbs, Persenbeug und Weins anzutreffen ist. Angeli und Hans Jörg Hinterleithner bieten neben hübschen Gastzimmern (darunter auch ein begehrtes Familienzimmer mit vier Betten!) eine Fahrradgarage samt Auflademöglichkeit für E-Bikes. Ambitionierte nehmen von hier die steilen Routen hinauf ins Waldviertel, andere lassen sich lieber gemächlich, vom großen Strom inspiriert, treiben und steuern Melk oder die Wachau als nächste Station an. All die Grammelknödel, Frühlingsrollen und roh geblähten, mit Tom-Yum-Vinaigrette marinierten Garnelen aus heimischer Zucht wollen schließlich bewegt werden! —

→ hinterleithner.at



Der große Nussbaum im Gastgarten spendet Schatten an heißen Tagen.

Noch mehr Radeln und gutes Essen

Erlauftradrweg, Mostviertel

Wer von Pöchlarn die Erlauf flussaufwärts entlangradelt, darf sich nicht nur auf prächtige Flusslandschaften wie die Erlaufschlucht bei Purgstall freuen, auch der Ötscher schiebt sich immer wieder prächtig ins Bild. Bereits in Petzenkirchen ist die erste Rast angesagt, denn da wartet der Landgasthof Bärenwirt – ein prachtvolles Wirtshaus mit sehr bemerkenswerter Küche!

baerenwirt1.at

Donauradrweg, Etappe Grein–Emmersdorf

Der Donauradrweg folgt dem mächtigen Strom von der Quelle bis ans Schwarze Meer, aber auch die vergleichsweise kommode Etappe von Grein im Strudengau nach Emmersdorf, dem Tor zur Wachau, hat es durchaus in sich. Zusätzlich zum Hinterleithner empfiehlt sich etwa der Landgasthof Zur schönen Wienerin in Marbach im Nibelungengau. Empfehlung: Top-Krautrouladen und ein besonders gutes Reisfleisch!

wienerin.co.at

Klöster-Kaiser-Künstler-Tour, Wienerwald

Ob man ganz komfortabel von Laxenburg hinunter nach Baden rollt oder sich durchaus sportlich von Baden hinauf nach Heiligenkreuz schraubt: Die Klöster Kaiser Künstler Tour bietet jede Menge Kultur – und ganz köstliche Belohnungen. In Baden selbst gehört da der Gasthof Martinek genannt – wegen seiner herzlichen Gastlichkeit mindestens so wie wegen des köstlichen Rostbratens vom Almo-Rind oder des mit Honig und Bier marinierten Bierbratls mit Speckkrautsalat!

gasthofmartinek.at

Iron Curtain Trail, Waldviertel



Im Oberen Waldviertel ist es nicht nur besonders schön, früher hat hier sozusagen die Welt aufgehört. Daran erinnert der Iron Curtain Trail auf besonders anmutige Weise. Der Radweg führt entlang des früheren Eisernen Vorhangs durch prachtvolle Landschaften diesseits wie jenseits der Grenze. Besonders erwähnenswert: die wildromantische Blockheide – und, weil man sich dem Kulturgut der Gegend ja auch kulinarisch nähern möchte, das Stadtwirtshaus Hopferl in Gmünd mit Gmünder Stadtbier in bester südböhmischer Tradition und Wurzelrahmbraten mit Serviettenknödel!

hopferl-gmued.at



Sternfahrten, Wiener Alpen

Von Wiener Neustadt aus geht es auf vielfältigen Routen hinein in die Schönheit der Wiener Alpen. Die Sternfahrten führen etwa über die spektakuläre Schwarzatal-Radroute nach Reichenau an der Rax, oder über den Piestingtalradweg nach Gutenstein (mit Abstecher zu den Myrafällen!) oder Rohr im Gebirge. Mindestens so schön: Die Route entlang der Rosalia-Hügelkette nach Mönichkirchen am Wechsel. Aber den Genuss nicht vergessen – zum Beispiel im Alten Backhaus!

altes-backhaus.at

Sternfahrten rund um Retz, Weinviertel

Gleich fünf verschiedene Wegstrecken durch die sanft geschwungenen Weinberge rund um die schöne, alte Stadt Retz versprechen die Sternfahrten genannten Entdeckerrouen in die beschaulichen Kellergassen des nördlichen Weinviertels. Man ist stets nur kaum mehr als drei Stunden unterwegs, weiß immer einen Heurigen mit schattigem Platzlerl in der Nähe – und hat Pollaks Retzbacherhof als kulinarisch famosen Schlusspunkt eingespeichert. Wenn das keine Aussichten sind!

retzbacherhof.at



Fünf Achterl, Peter Alexander und ein Schmalzbrot



/ Interview

Severin Corti

Der hinreißende Wiener Soul von 5/8erl in Ehr'n ist diesen Sommer dank der aktuellen „Burn On!“-Tour und eines Konzerts im Rahmen von „Kultur bei Winzerinnen und Winzern“ auf Schloss Jedenspeigen wieder live zu genießen. Wir haben mit den Leadsängern Robert Slivovsky und Max Gaier über die Verbindung von Wein und Gesang, die Vorzüge von Pielachtaler Cremesuppen und den Jazz von Peter Alexander gesprochen.

Musik und Heurigen – eigentlich eine klassische Kombination. Ihr spielt auch des Öfteren bei Heurigen, aber geht das mit eurer Musik zusammen?

» **MAX GAIER** Klar geht das zusammen. Wir haben uns damals gegründet mit so einer Idee von Wirtshaussmusik – also unplugged, ohne Strom. Peter Alexander ist eine wichtige

Inspirationsquelle, wie der es verstanden hat, nur mit seinem Gesang und seiner Präsenz ein ganzes Lokal in seinen Bann zu ziehen. Und ja, natürlich, mit dem Namen 5/8erl in Ehr'n haben wir schon ein bisschen kokettiert mit dieser Heurigenidee, das stimmt.

» **ROBERT SLIVOVSKY** Natürlich geht's beim Heurigen ein bisschen anders zu als im Konzertsaal, da sitzt man in der Natur, der Abend senkt sich langsam, das hat dann schon auch etwas Kontemplatives, Friedliches, was der Rezeption unserer Musik zugutekommt.

Wein und Gesang sind eine Kombination, so alt wie die Kultur. Wie haltet ihr es mit dem Wein?

» **ROBERT SLIVOVSKY** Ich bin mehr dem Bier zugewandt, es heißt ja, dass Bier sehr gut ist für die Stimme, auch für die Haut, meine persönlichen Forschungsergebnisse können das



Robert Slivovsky, Miki Liebermann, Clemens Wenger, Hanibal Scheutz und Max Gaier (v.l.) sind die 5/8erl in in Ehr'n – und diesen Sommer bei „Kultur bei Winzerinnen & Winzern“ live zu Gast.



durchaus bestätigen. Aber im Ernst: Dass wir in Wien verwurzelt sind, dass das Wienerlied mit dem Heurigen verbunden ist und unsere Arbeit auch aus dieser Tradition schöpft, ist nicht abzustreiten. Aber wir machen natürlich kein Wienerlied im eigentlichen Sinn.

Ihr seid diesen Sommer mit eurer neuen Platte „Burn On!“ im ganzen deutschen Sprachraum auf Tour. Was auffällt, sind die vielen Termine in Niederösterreich. Was taugt euch speziell an Niederösterreich – oder taugt ihr einfach den Niederösterreichern?

✶ **MAX GAIER** (lacht.) Beides! Es ist einfach so, dass hier wahnsinnig viel für die Kultur gemacht wird. Es gibt so eine Fülle an Locations und Initiativen, von den Bühnen-Wirtshäusern über Open-Air-Venues, Veranstaltungsorte bis hin zu Heurigen, wo etwas geht – es passiert einfach wahnsinnig viel hier.

✶ **ROBERT SLIVOVSKY** Ich bin selber aus Niederösterreich, Mostviertel, konkret aus dem Voralpenland. Und ich hab einmal eine Untersuchung gelesen, dass die glücklichsten Österreicher eben genau da, bei uns, zu Hause sind. Ob's stimmt, kann ich nur für mich selber bestätigen, aber es ist einfach wahnsinnig schön bei uns. Das in Kombination mit der vielen

Arbeit für Kunst und Kultur ergibt schon ein sehr fruchtbares Biotop – für gute Kunst und für gutes Publikum.

Alpenvorland – wo genau?

✶ **ROBERT SLIVOVSKY** Aus dem schönsten Ort, aus Kirchberg an der Pielach. Da kann ich gleich Werbung für mein Lieblingswirtshaus, den Kalteis in Kirchberg, machen. Herrliches Essen, gute Ansprach', außerordentliche Marillenknödel mit Topfen-Erdäpfel-Teig – und ganz herausragende Forellen, nur zum Beispiel.

Apropos Essen, da erlebt man auf Tour auch so einiges. Wie ergeht es euch da in Niederösterreich?

✶ **MAX GAIER** Ist natürlich verschieden, aber ich hab wunderbare Erinnerungen, von ganz einfachen Sachen beim Heurigen über gebackenen Karpfen, Schweinsbraten mit Erdäpfelknödel ... wobei der klassisch niederösterreichische, gummige für mich als Oberösterreicher nicht die Idealform darstellt, ich hab sie lieber ein bisserl mürber.

✶ **ROBERT SLIVOVSKY** Ich bin ein Suppenfanatiker, wenn ich bei meinem Freund Hubert Kalteis sitze, esse ich manchmal eine Suppe nach der anderen, da will ich gar keine



Schloss Jedenspeigen im östlichen Weinviertel spielte bei der – für die Habsburger-Vorherrschaft in Mitteleuropa entscheidenden – Schlacht von Dürnkrot eine wesentliche Rolle. Heute ist es eine stimmungsvolle Location, auch für Konzerte wie jenes der 5/8erln.

Hauptspeise. Speziell Kräuter-Cremesuppen machen mich ganz glücklich.

Weil Max den Heurigen erwähnt hat und das Konzert in Jedenspeigen ja vom Weingut Zirnsack veranstaltet wird – wie schaut's mit Schmalzbrot aus?

✦ MAX GAIER UND ROBERT SLIVOSKY Supergut, das beste überhaupt.

Und da dann Wein dazu?

✦ ROBERT SLIVOSKY Tja, ganz ehrlich, ich bleib beim Bier.

Aber wie kommt es dann zu den „5/8erln“?

✦ MAX GAIER Na ja, das geht schon ganz an die Anfänge zurück, als wir so Jam-Sessions in Lokalen gemacht haben, und da hat's halt schon auch was zu trinken gegeben, da ist das irgendwann aufgekommen. Dazu ein gewisser balkanischer Einfluss, die Musik dort ist ja oft in ungeradem Takt, 11/8-Takt oder eben 5/8-Takt. Das typisch Wienerische wäre ja eher der 6/8-Takt.

✦ ROBERT SLIVOSKY Balkan-Einfluss, des g'fällt ma guat! Das kömma lassen! —

niederoesterreich.at/kultur-bei-winzer-innen



WEIN & KUNST

Festival-Land Niederösterreich

Nirgendwo gibt es so viele Festivals wie in Niederösterreich, wo Kultur an magischen Orten stattfindet. Ein solcher Ort ist das Schloss Jedenspeigen. Das Konzert am 25. Juli findet im Rahmen der Festivalreihe „Kultur bei Winzerinnen & Winzern“ auf Schloss Jedenspeigen statt, Veranstalter sind Katja und Werner Zirnsack mit ihrem gleichnamigen Bio-Weingut aus dem nahen Sierndorf. Vor dem Konzert gibt es, wie stets bei Kultur bei WinzerInnen, eine Verkostung der hofeigenen Weine.

festival-land.at



*Zum Fressen gern. Die Kolumne
zu Niederösterreichs kulinarischen
Schätzen. Diesmal: die Sulz.*

Göttlicher Glibber

Die Sulz ist das eingelöste Heilsversprechen, dass am Ende alles gut wird, ein kulinarisches Denkmal an die bäuerliche Kunst, wirklich alles vom Tier zu verwerten. Was vorher kaum genießbar war, wird mit etwas Zwiebel und gutem Essig und Öl zum perfekten schnellen Sommeressen.

Meist sind es Kopf und Füße des Schweins, die für Sulz, Presskopf oder Presswurst, wie sie auch heißt, verwendet werden: Sie werden so lange gekocht, bis auch die resche Zunge, die kernigen Wangerln zart und weich werden und all die Knorpel und das Bindegewebe gute Gelatine abgeben. Die sorgt später dafür, dass die köstliche Suppe, in der das alles gekocht wurde, beim Auskühlen diese unvergleichlich zart wabernde Konsistenz bekommt.

Ziemlich gesund ist das alles außerdem auch noch: Gelatine enthält nicht nur fast alle essenziellen Aminosäuren, die wir brauchen, sondern auch ganz viel Kollagen und gilt in Ostasien (wo viele Menschen tatsächlich jünger aussehen, als sie sind) schon lange als Geheimnis der vielleicht nicht ewigen, aber doch erstaunlich lang anhaltenden Jugend. In den vergangenen Jahren haben auch Fitness-Influencer das Potenzial der Gelatine erkannt – hoffen wir, dass sich das nicht auf die Preise der Presswurst niederschlägt.

Eine gute Sulz ist nie zu fest oder gar gummig, sondern irgendwo zwischen schnittfest und flüssig. Sie hält gerade einmal so lange, bis sie im Mund ist, und löst sich dort bei sanftem Druck in Wohlgeschmack auf. Neben der Konsistenz (und einem guten Schwein!) kommt es vor allem auf die Würze an: das Gelee, die Ex-Suppe, muss zart schweinisch, aber nicht fordernd schmecken und schön sauer abgeschmeckt sein, um der üppigen Fülle die Stirn zu bieten. Wenn alles passt, wird sie zu einem ganz großen Genuss und Fest der Konsistenzen, das fast alles bietet, was sich der Wurst-Connaissanceur wünschen kann.

Prächtig gemustert

Während die Extrawurst (schon allein der Name!) oder die Frankfurter mit ihrem cremigen, unnatürlich rosa Brät Kinder der reichen Stadt sind, ist die Presswurst am Dorf und am Land zu Hause. Sie muss ihre Herkunft nicht verschämt verstecken, sondern darf größere Stücke Fleisch und Fett enthalten – die geben ihr ein prächtiges Muster und eine herrlich abwechslungsreiche Konsistenz, von der etwa ein Leberkäse nur träumen kann.

In der nicht immer guten alten Zeit wurden die Köpfe und Füße ausgelöst und das Fleisch und die weiche Haut mitsamt

der Suppe in den Magen oder die Blase des Schweins gefüllt – zwei weitere Stücke, die sonst eher schwer verwendbar waren (außer als Spielball für die Kinder, aber das ist eine andere Geschichte), was sie zur wahrscheinlich nachhaltigsten aller Würste machte.

Heutzutage wird meist Kunst darm verwendet – das Putzen des Magens oder der Blase würde einfach zu viel Arbeit machen. Abgesehen davon aber wird die Kunst des Sulzens noch in erstaunlich vielen niederösterreichischen Fleischereien, Heurigen und Wirtshäusern zelebriert. Wenn es irgendwie geht, genießen Sie sie in einem schattigen Gastgarten unter alten Kastanienbäumen mit netter Gesellschaft bei strahlender Sonne, kaltem Bier und mindestens 28 Grad.

Wer sie mitnimmt und erst zu Hause ist: Versuchen Sie einmal, sie mit süßsauren Heidel- oder Brombeeren und Jungzwiebeln zu toppen und dann mit einer Mischung aus Olivenöl, Essig und Senf zu marinieren. Klingt vielleicht komisch, schmeckt aber hervorragend, versprochen. —



HIER WIRD GESULZT

Bauer & Wirt Langthaler

Familienbetrieb in achter Generation. Hausgemachter Presskopf, Rehsulz von den eigenen Tieren, frische Blunzen und vieles mehr.

Pömling, Emmersdorf
gasthaus-langthaler.at

Landgasthof Mann

Wirtshaus und Fleischerei gehören immer schon zusammen wie Salz und Pfeffer. Wildwürste aus eigener Jagd.

Königsbrunn am Wagram
mann.co.at

Nordwaldhof

Wirtshaus und Fleischerei. Jede Menge hausgemachte Würste, immer Flecksuppe (!), jeden Mittwoch Innereientag.

Bad Großpertholz
nordwaldhof.at

Gasthof Scheiterer

Familienbetrieb, wo der eine das Wirtshaus, der andere die Fleischerei ein paar Häuser weiter betreibt. Würste aus eigener Produktion.

Enzersfeld
scheiterer.at



MOOS UND MÖNCHEN

Der moosige Brunnen von Stift Heiligenkreuz diente den Zisterziensern über Jahrhunderte als Quelle für Trinkwasser. Dass er so prächtig ausgestattet ist, hat aber einen anderen Grund: Sein Wasser ist den Mönchen das Sinnbild des Lebens. Nicht zufällig speist es deshalb auch den als Paradies ausgestalteten Garten im angrenzenden Kreuzgang.

/ Text

Severin Corti

Dass Blei durch Wasser gelöst werden kann und deshalb als Ausgangsmaterial für die fünf mächtigen Schalen ihres Trinkwasserbrunnens nicht unbedingt eine kluge Wahl ist, konnten die Mönche im Jahr 1295 nicht wissen – obwohl die Zisterzienser auch für ihren besonderen Fokus auf Wissenschaft und Forschung bekannt sind. Diese Erkenntnis kam erst viel später, in ganz Wien etwa waren giftige Blei-Wasserrohre bis ins 20. Jahrhundert hinein die Norm. Da wären die Fratres von Heiligenkreuz ihrer Zeit ganz gewaltig voraus gewesen.

Zum Glück aber wusste der liebe Gott die frommen Kündler seines Wortes in diesem Fall auf andere Weise vor dem bösen Blei zu schützen: Die Quelle entspringt nämlich im nahen

RUND UMS KLOSTER

Klostercremeschnitte

Der Klostergasthof Heiligenkreuz bietet klassische Küche, darunter auch viel Wild und Fisch. Keinesfalls verpassen: die wahrhaft mächtige Klostercremeschnitte mit Waldbeeren und Vanillesauce!

klostergasthof-heiligenkreuz.at

Schlaf gut

In Heiligenkreuz übernachten? Und wie schön auch noch! Im 150 Jahre alten Gebäude der gemütlichen kleinen Pension Das Einser warten wunderbare Zimmer – und ein ausgesprochen köstliches Frühstück.

daseinser.at

Festival La Gacilly Baden Photo

Im nahen Baden steht das diesjährige Foto-Festival ganz im Zeichen von Australien und der Neuen Welt. 30 Ausstellungen mit über 1500 Fotografien der weltbesten Fotografinnen und Fotografen. Eintritt frei!

festival-lagacilly-baden.photo

Preinsfeld, wo bis heute Gips abgebaut wird. Auch das Wasser tritt da außerordentlich reich an Mineralien ans Licht der Welt. Der Bleibrunnen von Heiligenkreuz ist deshalb schon seit Jahrhunderten mit Ablagerungen aus Gips-Kalksinter ausgelegt, auf denen sich, ebenso pittoresk wie ungewöhnlich für einen Indoor-Brunnen, dicke Kissen aus grün leuchtendem Moos angesiedelt haben. Das sieht nicht nur schön aus, sondern hat den positiven Nebeneffekt, dass das Wasser kaum mit dem Blei in Kontakt kommt – und durch das Moos noch zusätzlich gefiltert wird.

Ein Brunnen für das Paradies

Kunstgeschichtlich ist das Moos der Mönche freilich nur eine Fußnote. Ganz anders das Brunnenhaus: Ein prächtigeres Exemplar mit noch edler und feiner gearbeiteter Ausgestaltung wird man in ganz Europa nicht finden. Es gilt Kennern als der herausragende Höhepunkt dieses Bautypus schlechthin.

Es wurde 1295 fertiggestellt und ist auf allen acht dem Kreuzgarten zugewandten Seiten mit aufwendigem Blendmaßwerk und besonders schönen figuralen Maßwerkfenstern ausgestattet. Sie sind original erhalten und zeigen die ältesten Darstellungen der Babenberger des zwölften und beginnenden 13. Jahrhunderts. „Die außerordentlich prächtige Ausstattung des Brunnens sollte die Mönche daran erinnern, dass auch die alltäglichen Tätigkeiten wie Wasserholen und Waschen immer vor den Augen Gottes verrichtet werden“, sagt Pater Roman, der die Geschichte seines Stifts kennt wie kein Zweiter.

Das neuneckige Bauwerk liegt aus naheliegenden Gründen (vor dem Essen Hände waschen!) direkt gegenüber vom Refektorium, dem langgezogenen, in jüngerer Zeit prachtvoll barockisierten Speisesaal der Ordensbrüder. Einst hatten ausschließlich Mönche Zutritt zu diesem besonderen Ort, die Laienbrüder mussten ihre Hygiene anderswo sicherstellen.



Der Kreuzgang (hier bei der diesjährigen Prozession am Gründonnerstag) umfasst den Kreuzgarten, in dem sich auch das Brunnenhaus befindet.

Symbolisch betrachtet aber ist der Ort des Brunnenhauses, an der Südseite des prachtvollen Kreuzgartens, viel wichtiger als die rein praktische Nähe zum Eingang des Refektoriums. Für die Zisterzienserväter ist dieser Garten inmitten des Klosters das „paradisum“. Nicht nur, weil er in seiner kunstvollen Anlage das paradiesische Ideal in der Natur widerspiegeln soll, sondern auch in der Architektur: Rund um den Garten verläuft der nicht minder prächtige Kreuzgang. Und dessen viele hundert Säulen aus rot schimmerndem Marmor symbolisieren die Bäume des Paradieses. Paradiesisch, so Pater Roman, ist der Kreuzgang aber auch in dem Sinn, dass die Mönche sich hier gern der Bibellektüre widmen – und sich auf diesem Weg paradiesisch nahe an ihrem Gott wussten. Das Wasser, mit dem dieses Paradies gespeist wird, ist (neben dem, was direkt vom Himmel kommt) eben jenes aus dem moosbewachsenen Brunnen. —

Backendl & Wein

Das Klostergasthaus beim – ebenfalls stiftseigenen (und sehr empfehlenswerten) – Weingut „Freigut Thallern“ schenkt nicht bloß die Weine aus, sondern ist, neben sehr gepflegter Küche, speziell für das Backendl gerühmt. Das Freigut ist eine halbe Autostunde vom Stift entfernt und lockt, nicht zuletzt, mit dem sehr schönen Weingartenhotel und einer Gebietsvinothek.

klostergasthaus-thallern.at
freigut-thallern.at

Mayerling

Die Tragödie um den Mord an seiner Geliebten Mary Vetsera und anschließenden Selbstmord von Kronprinz Rudolf beschäftigt die Gemüter bis heute – das ehemalige Jagdschloss in Mayerling ist ein Kloster und zieht mit seinen Schauräumen zahlreiche Besucher an.

karmel-mayerling.org

JETZT MAL GA



Nicht schwindlig werden! Es geht hoch hinauf, deshalb schaut man des
öfteren umso tiefer hinunter ins Tal. Spektakulär!

NZ LANGSAM

Die junge Schriftstellerin Amira Ben Saoud sitzt dieser Tage viel im Zug, um ihren neuen Roman vorzustellen. Für uns hat sie sich in eine historische Garnitur der Mariazellerbahn gesetzt – und eine ganz neue Lust an der Langsamkeit entdeckt.

/ Text

Amira Ben Saoud

/ Fotos

Lukas Friesenbichler



”

Die historischen Garnituren
haben ihren ursprünglichen,
kuscheligen Charme erhalten –
schon das Hinsetzen ist
wie ein Ankommen ...

“





Im Spielewaggon gibt es, was wohl,
auch entzückendes Holzspielzeug
mit Eisenbahnbezug.



5000 Kilometer, fast drei ganze Tage, habe ich dieses Jahr bereits in Zügen verbracht, um zu Lesungen in Österreich, Deutschland und der Schweiz zu fahren. Zugfahren gehört zu meinem neuen Leben als Autorin. Da sind die Termine dicht getaktet – und die Bahn in erster Linie Transportmittel, in zweiter ein temporärer Arbeitsplatz. Die Schönheit der Bewegung, die Idee, dass die Strecke, der Weg ein wesentlicher Teil des Ganzen sein könnte? Existiert eigentlich nur in dem Sinn, dass Verspätungen, Umleitungen, versäumte Anschlüsse den Stress dieser Tage bloß zusätzlich erhöhen.

Vielleicht stehe ich jetzt gerade deswegen am Bahnsteig 13 in St. Pölten, wo Österreichs längste Schmalspurbahn, die Mariazellerbahn, wegfährt. Normalerweise stellt sich bei mir die miese Laune sofort ein, wenn ich an einem Bahnsteig stehe: Der Zug, der bereits verspätet ist, wird überfüllt sein, das Personal gestresst.

Hier hingegen: ein ganz anderes Gefühl. Bahnsteig 13 hat etwas vom berühmten Gleis 9¾ aus „Harry Potter“, als hätte man plötzlich Zutritt zu einer anderen Welt erlangt, in der die Uhren langsamer ticken. Es passt, dass ich auf den Ötscherbär warte, einen Erlebniszug mit uralten Waggonen, die von einer ebenso uralten E-Lok den Berg hinaufgezogen werden. Die Waggonen glänzen in der Sonne, die Scheiben sind schlierenfrei geputzt, die Schaffner freundlich und zuvorkommend. Keine Hetzerei, kein Streit um Sitzplatzreservierungen, nur vorfreudige Gesichter und glänzende Kinderaugen.

Wenn die frische Luft im Bauch kribbelt

Ich nehme Platz, lasse die alten Garnituren auf mich wirken. Sie sind liebevoll restauriert, haben ihren ursprünglichen Charme behalten. Man fühlt sich gleich wohl, aufgehoben; schon das Hinsetzen ist wie ein Ankommen.



Alles original, bis hin zum Führerstand der Lok. Rechts: eigene Postkarten für die Ötscherbär-Mitreisenden. Unten: die liebevoll restaurierten Waggons.





Auch wie früher: die Gänge zwischen den Waggons. Unten: der nach oben hin offene Aussichtswagen mit rustikalen Holzbänken.



Veronika Nutz ist die Vermieterin des Bahnhofsgebäudes von Wienerbruck (unten rechts) – eines Mitgliedsbetriebs der charmanten „Selected Stays“ (niederoesterreich.at/selected).



Eine entzückende, schindelgedeckte Sauna steht den Mietern exklusiv zur Verfügung.

Der Zug tuckert los, und nachdem ich mich an die Geräusche und Gerüche dieser fahrenden Zeitkapsel gewöhnt habe, wage ich einen Spaziergang durch den ganzen Zug. Vorne die Lok, dann die alten Waggons, deren Wagenübergänge offen sind. Erinnerungen an die Kindheit werden wach, an das Kribbeln im Bauch, wenn ich auf dem Weg von Wagen zu Wagen plötzlich im Freien stand. Ein bisschen kribbelt es immer noch, so im Niemandsland zwischen den Waggons.

Ich husche weiter durch den Buffetwagen, in dem tatsächlich noch Filterkaffee gebrüht wird und es frischen Schinkenkäsetoast gibt. Ganz nach hinten ist noch der Spielewaggon, wo Kinder mit Malen und Zeichnen beschäftigt sind. Aber die Betreuungsangebote sind gar nicht das, was die Kinder an diesem Erlebniszug am meisten lieben, wie mir ein kleiner Mitreisender erklärt: „Die Züge heutzutage sind einfach viel zu schnell. Da kann man gar nicht herumgehen. Und schon gar nicht frische

Luft schnappen zwischen den Waggons.“ Es dämmert mir: Sogar Volksschulkinder sehnen sich schon nach ein bisschen Entschleunigung, empfinden Nostalgie für eine Zeit, die sie gar nicht erlebt haben.

Nachdem wir das Dirndltal mit seinen sanften Hügeln, alten Streuobstwiesen, Dirndlsträuchern und und Brücken über die Pielach hinter uns gelassen haben, beginnt der bergige Teil der Strecke. Wir fahren durch wunderschöne Mischwälder in so unterschiedlichen Grüns, dass diese sonst so eindeutige Farbe plötzlich wie ein Begriff für unendliche Vielfalt und zarte Nuancen erscheint. Ich setze mich in den Cabriowagen, der mit seinen rohen, handgefertigten Holzbänken und nichts als dem Himmel als Dach eine ganz eigene, unmittelbare Idee vom Reisen in der Natur transportiert.

Unser Zug schnauft so nah an den Bäumen vorbei, dass ihre Blätter und Äste ganz nah an mir vorbeirauschen – ein unglaublich schönes Gefühl. Es geht über Viadukte und durch



”

Ganz langsam
schrauben wir uns
immer höher in die
Berge des Mostviertels,
und schließlich schiebt
sich auch der Ötscher
mit seinen 1893 Metern
Höhe ins Sichtfeld.

“







Links: Dank der vielen Kurven hat man immer wieder einen tollen Blick aus dem Fenster auf den ganzen Zug.
Eindrucksvoll: der Naturpark Ötscher-Tormäuer (ganz rechts).

Tunnel, ganz langsam schrauben wir uns immer höher in die Berge, und schließlich schiebt sich auch der Ötscher mit seinen 1893 Metern Höhe ins Sichtfeld.

Wo der Bahnhof zum Idyll wird

Ich fahre nicht ganz bis zur Endstation in Mariazell, sondern steige in Wienerbruck-Josefsberg aus. Veronika Nutz steht schon am Bahnhof und wartet auf mich. Sie hatte es nicht weit, denn der Bahnhof gehört – ihr. Im Jahr 2014 hat sie das frühere Stationsgebäude zusammen mit ihrem Mann der Bahn abkaufen und behutsam renovieren können. Den alten Bahnhof kann man jetzt mieten. Wo früher die Wartehalle war, ist nun das Wohnzimmer eines der beiden sehr fischen Apartments. Die letzten Gäste haben gerade ausgecheckt, die Brio-Bahn steht noch aufgebaut am Boden. Vom Garten aus schauen wir auf die Station. Die Reisenden vertreten sich gerade die Füße, der Lokführer unterhält die Kinder mit der Signalpfeife. „Um 18 Uhr kommt der letzte

Zug vorbei, danach herrscht hier die absolute Ruhe“, sagt Veronika.

Ich quere die Gleise, gehe keine fünf Minuten zum Eingang des Naturparks Ötscher-Tormäuer und wandere ein paar Stunden durch die wilde Schönheit der vorderen Ötschergräben, bis hinauf zur Station Erlaufklause, von der aus ich mich, natürlich per Schmalspurbahn, wieder auf die Heimfahrt begeben. Ein warmer Sommerregen hat eingesetzt, die Tropfen prasseln gegen die Scheiben, die 16000 Schritte der Wanderung machen sich in meinen Beinen bemerkbar. Ich strecke sie aus und bin froh, wieder im Zug zu sitzen – und, zumindest für einen Moment, mit dem Bahnfahren versöhnt. —

Amira Ben Saoud, geboren 1989 in Waidhofen/Thaya, studierte Klassische Philologie, Kunstgeschichte und Komparatistik in Wien. Sie war Chefredakteurin des Popkulturmagazins „The Gap“ und Kulturredakteurin beim „Standard“. Unlängst erschien ihr erster Roman, „Schweben“.



AUF SCHMALEN SPUREN



Mariazellerbahn

Mit dem Panoramawagen oder auch der „Himmelstreppe“ – den modernen Waggons der Mariazellerbahn – wird die Strecke der längsten Schmalspurbahn des Landes auch punkto Komfort zum ganz eigenen Erlebnis. Der Nostalgiezug Ötscherbär (siehe Story auf den vorangehenden Seiten) fährt an ausgewählten Terminen dieselbe Strecke mit historischen Loks und Waggons.

→ mariazellerbahn.at

Waldviertelbahn

Auf der traditionsreichen Schmalspurbahn verkehren historische Dampf- und Diesellzüge, die zwischen Gmünd und Groß-Gerungs sowie zwischen Gmünd und Litschau mit Nostalgie-Garnituren unterwegs sind. Fahrräder dürfen mitgenommen werden, Jausenwagler ist auch mit von der Partie!

→ waldviertelbahn.at



Wachaubahn Zwischen Krems und Emmersdorf fährt die Wachaubahn durch uralte Kulturlandschaft und UNESCO-Welterbe – mit goldenen Triebwägen und einer Streckenführung abseits der großen Straße, zwischen uraltem Mauerwerk, Weingärten und blühenden Böschungen, wo die Wachau sich ihr Wesen bewahrt hat. Ideal auch in Kombination mit einem Radausflug, Bikes stehen hier via nextbike.at an vielen Stationen zur Verfügung! → wachaubahn.at





Eisenbahnmuseum Strasshof „Das Heizhaus“ ist der offizielle Name dieses einzigartigen Museums im erhaltenen Heizhaus des historischen Bahnhofes von Strasshof an der Nordbahn. Historische Lokomotiven und Waggons werden immer wieder zu Nostalgiefahrten auf dem weitläufigen Gelände des Museums genutzt, außerdem locken die im Original erhaltenen Anlagen wie der hölzerne Wasserturm, die Kohlenaufzüge und Wasserkräne, aber auch die Drehscheibe zum Wenden der Dampfloks Freunde historischer Eisenbahnen aus nah und fern.

→ eisenbahnmuseum-heizhaus.com




Reblaus Express Zwischen Drosendorf im Waldviertel und Retz im Weinviertel verkehrt der Reblaus-Express mit historischen Waggonen (inkl. Fahrrad-Waggon) und, weil es ja ins Weinviertel geht, mit einem speziellen Heurigenwaggon, der von regionalen Vereinen, Winzern und Betrieben aus der Region mit Köstlichkeiten ausgestattet wird.

→ reblausexpress.at

Schneebergbahn Gemütlicher geht's nicht: Die Zahnradbahn erklimmt den Schneeberg seit 1897, an bestimmten Wochenenden auch immer noch mittels uralter Dampflok. Aber es geht auch mit den komfortablen Salamander-Zügen. In nur 40 Minuten erreicht man von Puchberg aus den Bergbahnhof Hochschneeberg in 1800 Metern Seehöhe. → schneebergbahn.at



Im Heidelbeerwald



/ Text
Severin Corti

Es ist ganz in Ordnung, ein
bissel euphorisch zu werden,
wenn sich im Hochsommer
im tiefen Wald plötzlich
Glücksschauder über den
Geschmackspapillen entladen.
Nämlich dann, wenn die
Heidelbeeren reif sind.

Es ist doch so: Erst sehnen wir uns die Wärme und den Sommer mit aller Kraft und ganzem Herzen herbei, aber irgendwann im späten Juli und frühen August, wenn uns schwere Beine und klebrige Leiberl schon zur lästigen Gewohnheit geworden sind, ist es auch wieder zu viel. Spätestens dann empfiehlt sich ein Trip in den Wald. Im dunklen Tann ist es nicht nur um deutliche Grad kühler, der Wald ist ganz generell eine großartige Stressmedizin – die Hundstage haben ja die Angewohnheit, sich mitunter aufs Gemüt zu schlagen. Auch die Wissenschaft weiß, dass Gehen auf dem Waldboden Stresshormone wie Cortisol zurückfahren lassen und dazu beitragen kann, Blutdruck und Herzfrequenz wieder zu stabilisieren. Nur: Mit dem Entspannen auf Kommando ist es so eine Sache, den wenigsten hilft da ein bloßer Ortswechsel, und sei er nominell noch so wohltuend.

Ganz ein bisserl was zu tun haben hingegen, das hilft durchaus beim Eintauchen ins Loslassen, und Erfolgserlebnisse sammeln ist beim Stress-Detox auch ganz hilfreich. Auch aus diesen Gründen empfiehlt es sich, von so einem Spaziergang nach Möglichkeit mit tiefblauen Zähnen und ebensolcher Zunge zurückzukehren – und mit einem Sackerl voll waldfrischer Heidelbeeren noch dazu.


Kissen aus Moos

Der Hochsommer ist die Zeit der Heidelbeeren. In dunklen, hohen Wäldern wird man ihrer habhaft, meist solchen mit kalkarmen Böden und dichten, weichen Kissen aus Moos am Boden, die einem mit jedem Schritt die Energie des Gangs zurückzugeben scheinen – bei Hitze definitiv eine empfehlenswerte Form der Fortbewegung. Am Wechsel und in der Buckligen Welt, wo es glücklicherweise auch noch dazu tendiert, immer ein bisserl kühler zu sein, gibt es genau solche – und sehr ergiebige Heidelbeer-Jagdgründe. Aber auch das Waldviertel,



je höher oben, desto besser, bietet reichlich Chancen auf reiche Ernte, die Alpen, ob rund um Rax und Semmering oder in der Ötscher-gegend, ebenso: Wo es intakte Wälder und entsprechende Bodenverhältnisse gibt, da sind auch die Heidelbeeren. Und das ist in Niederösterreich zum Glück sehr oft gegeben.

Wenn man den eigentlichen Geschmack des Waldes definieren wollte, die Heidelbeere würde wohl einen entscheidenden Teil des Aromenspektrums abdecken: herb und von eher verhaltener Süße, gleichzeitig aber explosiv fruchtig, mit konzentriert mineralischem, geradezu skandalös lebendigem Geschmack – eine Essenz aus wilder Freiheit und unstillbarem Hunger nach dem Leben selbst. Wobei, eine einzelne Heidelbeere ist so etwas wie der sprichwörtliche Tropfen auf den heißen Stein: Man will sie gierig handvollweise in den Mund nehmen, wo sie kaskadenartig aufploppen und



**Tiefblaue Finger
und eine ebensolche
Zunge – das sind
die Ehrenzeichen
erfolgreicher
Heidelbeerbrocker.**

ihre Kraft, ihre Lust, ihren Saft über die erwartungsvoll vibrierenden Papillen ergießen. Es ist fast unanständig rauschhaft, was ein hochreifer Heidelbeerwald mit einem anzustellen vermag, und wunderschön dazu.

Bluetooth is King!

Heidelbeeren haben die – nicht nur bei Kindern – sehr beliebte Eigenschaft, Zahn und Zunge in prächtige Blau- und Violett-Töne zu tauchen. Wohlgemerkt: Wir reden von den echt europäischen, wilden – was uns unter gleichem Namen an der Obsttheke des Supermarkts als eh tadellose Zuchtbeere untergeschoben wird, hat damit nur den Namen gemein. Farbpigmente hat diese aus Nordamerika stammende Großbeere nur in der Haut, auch der Geschmack lässt sich im Vergleich bloß als diskret charakterisieren.

Nein, wilde Heidelbeeren sind ganz was anderes. Das ist auch der Grund, warum die Heidelbeere seit mehr als 1000 Jahren als königliche Frucht dokumentiert ist, zumindest der Legende nach. König Harald Blauzahn von Dänemark nämlich, der Stammvater der dort bis heute ununterbrochen regierenden königlichen Familie, war ein tapferer heidnischer Wikinger (ließ sich später eh taufen), dessen stolzer Beinamen angeblich auf seine immense Schleckermäuligkeit in Sachen Heidelbeeren (frisch wie eingekocht) zurückgeht, was ihn bei Audienzen als nicht immer gesellschaftsfähige Erscheinung auftreten ließ. Bluetooth, das einst in Skandinavien entwickelte Tool zur

kabellosen Verbindung elektronischer Geräte, hat seinen Namen übrigens von eben jenem die Vereinigung Skandinaviens unter einer Krone vorantreibenden Herrscher. Die Heidelbeeren aus den Wäldern des Nordens von vor 1000 Jahren haben also einen bis weit in die Zukunft weisenden Einfluss auf unsere heutige Technologie gehabt.

Aber genug Geschichte, es geht hier schließlich ums Essen. Bei Heidelbeeren ist vielleicht noch mehr als bei allen anderen guten Dingen Purismus die Devise. Was nicht vor Ort von der Hand in den Mund gefunden hat, kann daheim eigentlich nur auf eine legitime Art genossen werden: mit dickem, nicht geschlagenem Obers und einem zaghaften Löffelchen Zucker – kristallenem, wohlge-merkt, damit es schön sündhaft zwischen den Zähnen knirscht. Wer dann immer noch genug im Körbchen hat, darf auch an elaboriertere Rezepte denken.

Schmarrn, Strudel, Liwanzen

An Schwarzbeerschmarrn zum Beispiel, eine Abart des Kaiserschmarrns ohne Vanille, wo statt der Rosinen massenhaft Heidelbeeren in den Teig gekippt werden, auf dass sich dieser in tiefes, unergründliches Purpur färbt. Böhmisches Köchinnen wird eine Abart in Form von Heidelbeerliwanzen ein Begriff sein, wobei die Beeren kompottiert und erst nach dem Backen, über ordentlich Smetana, auf die Dalken gelöffelt werden.

Heidelbeerstrudel, wie er, apropos Wechsel, in der Saison etwa in Mönichkirchen im kleinen (und auch sonst sehr empfehlenswerten) Gasthaus Rois von Hand ausgezogen und selbst gebrockt aus dem Holzofen geschossen kommt, ist vielleicht die ultimative Form artgerechten Heidelbeerverzehr. Und das lässt sich, wenn man erst einmal das Glück hatte, ihn verkosten zu dürfen, mit königlicher Bestimmtheit sagen! —

*Na geh. Geschichten von Orten, die man
nur zu Fuß erreicht. Diesmal: der Urwald
entlang des mittleren Kamps.*

Einmal Urwald und zurück

Ein Spaziergang am Ufer des mittleren Kamps ist voller Herausforderungen und kleiner Freuden. Es gibt Abschnitte, wo man über Felsblöcke oder umgestürzte Baumstämme klettern muss. Der Pfad ist manchmal schmal und von Wurzeln durchsetzt und fällt fast senkrecht zum rauschenden Fluss ab. Jeder Schritt muss bewusst gesetzt werden. Andere Strecken führen durch grasige Feuchtwiesen, wo Wildblumen blühen.

/ Text

Christian Cummins

/ Fotos

Matthias Schickhofer





BUCHTIPP

Viele weitere Wandertipps und Hinweise auf versteckte Naturschönheiten gibt's in Matthias Schickhofers Buch „Wildes Waldviertel“.

208 Seiten, 35 €,
Brandstätter Verlag



Die Landschaft wirkt so uralte und andersartig, dass sie an Tolkiens fantastische Mittelerde erinnert. Die kühle Feuchtigkeit des Flusses hat Flechten über das gefallene Totholz und über die Felsblöcke wachsen lassen. Wenn Bäume in einem Plantagenwald wie paradierende Soldaten aussehen, wirken sie hier wie Feiernde auf einer Tanzfläche. Sie sind hoch und krumm und lehnen sich aneinander. Manchmal sind sie in exzentrischen Formen gewachsen. Eine Buche und eine Linde haben sich über Jahrzehnte ineinander verschlungen. Es wirkt wie die Umarmung zweier Liebender. Ein angenagter Baumstumpf verrät die Anwesenheit von Bibern. Matthias Schickhofer meint, er könne sie sogar riechen.

Matthias ist Fotograf, Naturschützer und Buchautor. „Für mich ist diese Atmosphäre hier nicht nur erholsam, sie ist spirituell“, sagt er. Das mittlere Kamptal ist so etwas wie sein persönlicher Zufluchtsort: Was auch immer das Leben ihm zuwirft, er kehrt hierher zurück, um Kraft und ein Gefühl des Gleichgewichts zu finden.

Von Kamtschatka zum Kamp

Seine 17 Jahre bei Greenpeace ermöglichten es Matthias, einige der berühmtesten Waldökosysteme des Planeten zu erkunden. Er reiste zu den Valdianischen Wäldern Chiles, zu den borealen Wäldern der Halbinsel Kamtschatka und zu den Primärwäldern Rumaniens. Doch als er zurückkehrte, sah er die lokalen Wälder seiner Kindheit in einem neuen Licht. In kleinen Gebieten wie hier im mittleren Kamptal „haben wir etwas, das genauso herrlich ist wie diese ikonischen Wälder, aber es liegt direkt vor unserer Haustür“.

Im Laufe von Jahrtausenden hat sich der schnell fließende Kamp zwischen Wegscheid und Rosenberg in das uralte Gestein gebohrt und ein enges Tal geschaffen. Die Hänge sind so steil und felsig, dass sie für die Holzindustrie größtenteils unzugänglich blieben. Der Talboden wird oft geflutet und ist zu schmal für

die Landwirtschaft. So blieb die Natur im mittleren Kampthal nahezu unberührt. Ökologisch gesprochen ist diese Art von Urwald, wie Schickhofer sagt, „der Heilige Gral“. Nur die Markierungen eines Wanderwegs und einige Infotafeln über heimische Kräuter weisen auf menschlichen Einfluss hin.

Während wir langsam flussabwärts gehen, flattern Tagpfauenaugen vor uns her. Immer wieder lassen sie sich ein paar Schritte vor uns nieder, sodass wir ihnen leicht folgen können. Es scheint fast, als würden sie uns den Weg in ihr Königreich weisen.

Einkehrtipps



Gasthaus Staar in St. Leonhard: Bilderbuchlandgasthaus mit eigener Lehmkegelbahn.

gasthausstaar.at

Gasthaus Wegscheidhof in Wegscheid am Kamp: Gästezimmer und verfeinerte Landgasthaus-Küche.

hotelwegscheidhof.at

Wucherndes Grün, umgefallene Bäume: Der mittlere Kamp ist ein Urwald, wie man ihn selten findet.





Wanderroute

Wer den ganzen Schauensteinweg geht, ist etwa drei bis vier Stunden unterwegs, aber auch einzelne Abschnitte können begangen werden. Mehr Infos zur Route unter:

waldviertel.at/a-schauensteinweg



Wer zur Ruine Schauenstein aufsteigt, wird mit einem prächtigen Blick über das Tal belohnt – aber auch wer unten bleibt, muss nur genauer hinschauen, um Ungewöhnliches zu entdecken, etwa die prächtigen Alpenbock-Käfer, die hier leben.



Meine Ohren sind genauso verzaubert wie meine Augen. „Man kann hier ein großes Vogelkonzert hören, die Akustik ist völlig anders als in einem Industriewald“, schwärmt Matthias. „Die Vögel brauchen die alten, schiefen Bäume. Ihre vielen Spalten und Krümmungen bieten ideale Nistplätze.“ In der Dämmerung würden wir Fledermäuse sehen. Sie lieben die Löcher in den alten Bäumen. „Deswegen sind Fledermäuse Indikatorarten für einen gesunden Wald“, meint Matthias.

Die Herrlichkeit der Vielfalt

Um den Wert dieses Waldes zu verstehen, braucht man keinen wissenschaftlichen Abschluss, man muss sich nur auf einen der moosigen Felsblöcke setzen und sich umschauen. Mit Flechten bedeckte Äste ragen weit über den sonnenbeschiedenen Fluss. Weiß gefiederte Enten flirten mit der Strömung. Blickt man nach oben, sieht man vielleicht Seeadler kreisen. Der Waldboden ist smaragdgrün mit duftenden Kräutern und von weißen Blumen übersät. Die Bereiche, die bei Regen überflutet werden, haben sich zu Miniauen entwickelt. Hier gibt es schlanke Bäume im kniehohen Gras.

Von den Ufern des Flusses führt ein steiler Aufstieg zu den Ruinen von Schauenstein, einer dunklen Festung, die eine schaurige Kulisse in „Game of Thrones“ hergegeben hätte. Die Panoramaaussicht von der Spitze des quadratischen Turms hilft, die wahre Größe und Majestät dieses Tals zu verstehen. Die Baumdecke fließt ununterbrochen steile Hänge hinunter bis

zu den Ufern des dunklen Flusses, der sich zwischen Felsbrocken schlängelt. Die Steine in der Strömung glänzen wie poliert. Sie wurden durch Überschwemmungen von ihrem Moos befreit. Jenseits des Ufers setzen sich die Wälder über Falten und in versteckte Seitentäler fort. Von oben erkennt man erst, wie die Baumkronen der vielen verschiedenen Arten in Farbe und Höhe variieren. Die Herrlichkeit der Vielfalt.

Es ist weder eine Straße noch ein Dorf in Sicht, und die einzigen Geräusche kommen vom rauschenden Wasser weit unten, von den singenden Vögeln in den Baumwipfeln und, hier oben, dem Zischen einer frischen Brise. Es ist bemerkenswert, in Ostösterreich solch eine Ruhe zu finden.

Matthias hofft, dass es auch für kommende Generationen so bleibt. Er würde diesen Abschnitt daher gerne als Teil eines neuen Nationalparkprojekts sehen. „Dies ist ein sehr wertvoller Wald.“ Vögel und Wind können die Samen dieses Musterwalds verbreiten und damit die ganze Region ökologisch widerstandsfähiger machen, erklärt Matthias. „Das ist der Grund, warum wir jeden Quadratmeter dieser natürlichen Wälder brauchen.“ —

Christian Cummins kommt aus England, ist aber schon seit vielen Jahren in den Wäldern und auf den Bergen Österreichs unterwegs. Wenn er nicht gerade wandert, Rad fährt oder Tennis spielt, moderiert er im Radio und schreibt Texte – oft über die Natur und uns.

WIE DIE MODERNE IN DIE BERGE KAM

Traditionell und doch irgendwie anders: das Landhaus Khuner am Kreuzberg, heute nach seinem Architekten meist einfach „Looshaus“ genannt.





Diese Fensterläden, diese bunten Innenraum-
nischen, diese duftende Bärlauchsuppe im
Brotlaib! Das Landhaus Khuner am Semmering,
errichtet vom Wiener Architekten Adolf Loos,
war ein Wow in seinem Baujahr 1930 und ist
als kleines, familiengeführtes Hotel auch heute
noch einen architektonischen und kulinarischen
Ausflug wert. Eine Reise ins Zeitlose.



Nicht nur beim Ornament kannte Adolf Loos keinen Spaß, auch beim Essen hatte er klare Vorstellungen: „Brot und Semmel darf man nie schneiden“, schrieb er in einem seiner Texte, noch lange bevor er als Architekt berühmt wurde. „Brechen! Auch darf man nicht Brot oder Semmel mit einer Gabel aufspießen, um damit die Sauce aufzutunken. Wohl kann man aber ein Stück Brot oder Semmel in die Hand nehmen und die Sauce damit austunken. Aber dazu gehört Geschicklichkeit, Übung und Grazie.“

Wer diese Zeilen im Kopf hat, tut sich mitunter etwas schwer mit dem kulinarischen Klassiker im Looshaus am Kreuzberg hoch

über Reichenau: Bärlauchsuppe im Brotlaib, dampfwarm serviert, wohlduftend wie eh und je, obendrauf ein aufgeschnittener Brotdeckel, schräg platziert wie das im 17-Grad-Winkel ansteigende, zinkverkleidete Satteldach hoch oben am Haus. Doch es hilft nichts, Loos möge es einem verzeihen, allem Skrupel zum Trotz muss die köstliche Creme samt fluffig feuchtem Brot ausgelöffelt und der Rest des Brots mit Besteck klein geschnitten werden, bar jeder tischmannerlichen, auch noch so bemühten Grazie.

Seit 1959 schon empfängt das Looshaus am Kreuzberg Gäste zum Lunchen, Dinieren und Nächtigen. Die Wiener Gastwirtin Ilse Wurdack kaufte es spontan, in der Sehnsucht,



Loos' Genie zeigt sich oft im Detail: in den fantastischen Tischlerarbeiten und der Raumaufteilung der Zimmer etwa.

sich hier niederzulassen und einen kleinen, familiären Gastbetrieb zu eröffnen, damals noch nicht ahnend, welch architektonisches Juwel sich nun in ihren Händen befand. „Das wurde uns erst viel später klar“, erzählt Norbert Steiner, der das Looshaus am Kreuzberg nun in dritter Generation führt. „Zum Glück hatte meine Großmutter keine schlimmen Veränderungen veranlasst, und auch meine Eltern und ich haben es nur behutsam modernisiert und immer nur Kleinigkeiten verändert.“

Errichtet wurde das Haus 1930 für den Wiener Lebensmittelfabrikanten Paul Khuner, der später für seine Fertigmayonnaise berühmt werden sollte. Den Markennamen, ohne das

stumme h allerdings, gibt es bis heute. Schon einmal, 20 Jahre zuvor, hatte Khuner mit Loos zusammengearbeitet, hatte sich seine erste Wiener Wohnung einrichten lassen, nun sollte es ein Landhaus werden, eine Residenz fernab der Großstadt für Familie, Freunde und Geschäftsgäste.

Das Soziale als Zentrum

Loos machte das Soziale zum Zentrum des Hauses und plante nach englischen und amerikanischen Vorbildern eine mittig gelegene, zweigeschoßige Wohnhalle mit Kaminnische und u-förmig umlaufender Galerie im ersten Stock. Während unten Foyer, Küche und



Nebenräume untergebracht waren, gelangte man von der Galerie aus zu den einzelnen Schlaf- und Gästezimmern, in denen man auch heute noch nächtigen kann.

Das Spätwerk Haus Khuner ist das einzige Blockhaus in Loos' Œuvre – in fast klassischer Hochgebirgstradition in massivem Holz errichtet, allerdings mit nicht runden, sondern rechteckig zugeschnittenen Baumstämmen, was dem Bauwerk etwas weniger Rustikalität und dafür

etwas mehr moderne Eleganz verleiht. In der Tat spielte das Ländliche, mit dem sich Loos schon 1913 in seinen „Regeln für den Bau in den Bergen“ architekturtheoretisch auseinandergesetzt hatte, beim Haus Khuner eine große Rolle: „Fürchte nicht, unmodern gescholten zu werden“, schreibt Loos darin, „Veränderungen der alten Bauweise sind nur dann erlaubt, wenn sie eine Verbesserung bedeuten, sonst aber bleibe beim Alten.“



Die Villa wurde ursprünglich als privates Landhaus geplant, heute ist die prächtige Terrasse für Restaurantgäste zugänglich, die Zimmer im Haus werden vermietet.





Das Haus ist erstaunlich gut erhalten – von wesentlichen Gestaltungsmerkmalen wie den Fensterläden zum Schieben (l.) bis zu Details wie die Diener-Klingel auf der Terrasse.

Loos hielt sich an seine eigenen Worte, bei der Bauform, den Baustoffen, der dezenten Farbgebung mit weißen Fenstern, tannengrünen Fensterläden und waldbodenbraunem Faszadenanstrich. Die Verbesserungen liegen oft im Detail: So sind die Fensterläden etwa nicht wie sonst üblich aufklappbar, sondern werden aufgeschickt versteckten Schienen nach oben oder zur Seite geschoben – ein großer Vorteil in dieser hohen Lage, ohne Klappern und Scheppern bei Wind und Wetter.

Der Inneneinrichtung liegt, wie so oft in seinen Häusern, ob in Wien, Prag oder Paris, der sogenannte „Raumplan“ zugrunde. Dabei werden die einzelnen Zimmer und Geschosse

nicht seriell übereinander angeordnet, sondern erhalten je nach Bedarf nicht nur die nötige Größe, sondern auch die zweckdienliche Raumhöhe. Daraus folgend entstehen immer wieder Nischen, Podeste und Alkoven – im Haus Khuner in Maigrün, Cyanblau oder Zitronengelb.

Von Hand gemacht

Die hochwertigen Tischlerarbeiten, die bis heute im Originalzustand erhalten sind, sind eine Freude für Laien wie auch für Experten. Auf Basis des „Raumplans“ versteht man schließlich auch das große, luftige, zweigeschoßige Wohnzimmer mit der riesigen



Verglasung, das heute als Speisesaal genutzt wird. Vor einem Tal, Bäume, Payerbach.

„Dieses Haus wurde von einem Genie erbaut, ein wahres Baujuwel zeitloser Eleganz, und natürlich gibt es immer etwas zum Ausbessern und Reparieren“, sagt Norbert Steiner, „aber es macht Spaß, an so einem Ort arbeiten zu dürfen. Und es ist eine Freude, zu sehen, dass man nicht immer nach den neuesten Trends streben muss, sondern dass ein Haus heute so modern sein kann wie damals vor 95 Jahren.“ Und ja, Loos hat es dem Essenden verziehen. Die Suppe im Brotlaib, seit Jahrzehnten auf der Speisekarte, ist bis auf den letzten Krümel ausgelöffelt, aufgespießt und aufgegessen. —

LOOSHAUS AM KREUZBERG

Kreuzberg 60, 2650 Payerbach

+43 2666 52911

steiner@looshaus.at

looshaus.at

September–Juni: Mo., Di., Mi. Ruhetag

Juli–August: Mo., Di. Ruhetag

Zimmer buchbar von Do. bis Mo. früh

Wojciech Czaja ist Journalist, Buchautor und Moderator im Bereich Architektur und Stadtkultur, u.a. für Der Standard.

DAS HÖFISCHE LEBEN





Hohe Räume mit Gewölbe,
extradicke Mauern: Die Zimmer
im alten Herrschaftstrakt des
Guts Oberstockstall fühlen sich
nach Märchenschloss an.





/ Text

Tobias Müller



*Ruhe geben auf die feine Art
in den „Selected Stays“ in
Niederösterreich. Diesmal: das
Gut Oberstockstall am Wagram.*

niederoesterreich.at/selected

Es ist gar nicht so einfach, sich für eines der Zimmer im Gut Oberstockstall zu entscheiden. Lieber vorn, wo die Sonne auch am Vormittag so wunderbar auf die Holzpawlatschen vor den Fenstern scheint? Die Räume hier, im ehemaligen Dienstbotentrakt des Gutes, sind etwas niedriger, dafür besonders gemütlich, mit weißen alten Wänden und breiten Holzdielen. Nach hinten hinaus schauen sie auf einen alten Streuobstgarten, der im Frühling spektakulär bunt blüht, nach vorne auf den Innenhof mit der gutseigenen gotischen Kapelle.

Oder doch lieber hinten, im alten Herrschaftstrakt aus dem 16. Jahrhundert, wo man sich fast in einem Märchenschloss wähnt – einem besonders wohnlichen ganz ohne böse Geister oder gar Schwiegermütter, selbstverständlich. Die Räume sind hier hoch und weit, die Decken gewölbt und mit schlichtem Stuck verziert, die meterdicken Mauern sorgen dafür, dass es auch im Sommer angenehm kühl bleibt. Vor den Fenstern liegt der riesige Garten des Guts – wer genau schaut, sieht weiter hinten, an der alten Steinmauer, vielleicht auch die Schafe grasen. Und weil der Frühstücksraum

nah ist, zieht morgens der Duft von warmer Brioche durch die Räume, die die Hausherrin jeden Tag frisch für ihre Gäste bäckt.

Abseits der Hauptstraßen

Das Gut Oberstockstall liegt abseits der Hauptstraßen in einer beschaulichen Ecke des Wagrams. Es ist ein komplett erhaltener alter Gutshof und ein seltenes Juwel: Bereits seit dem elften Jahrhundert wurde es nachweislich bewirtschaftet, Teile der Grundmauern der Kapelle stammen noch aus dieser Zeit. In der Mitte des Hofes gedeiht ein prachtvoller

Ein Renaissancewohnhaus, ein verwunschener Nussbaum, eine gutseigene gotische Kapelle und seit Kurzem ein Naturbadeteich auf der Blumenwiese: das Gut Oberstockstall wird bereits seit dem elften Jahrhundert bewirtschaftet und ist ein seltenes Juwel.



SCHLAF GUT



Das Fleisch im Restaurant kommt oft von den eigenen Rindern (o.) und Schafen, der Wein vom eigenen Weingut kann auch in der Hofvinothek (u.) gekauft werden.





**Oben der Blick aus einem der Zimmer auf den verwunschenen Nussbaum,
unten Fritz Salomon bei der Arbeit im Weingarten.**





Oben: Im Sommer wird der Hof zum Speisesaal.

Unten: Fritz und Birgit Salomon. Er ist für den Wein zuständig, sie für die Zimmer.

Nussbaum, der mit seinen endlos langen, fast waagrecht ausladenden Ästen für sich allein schon märchenhaft wirkt.

Seit 1869 wird das Gut von der Familie Salomon bewirtschaftet – und seit vielen Jahren biodynamisch. Fritz Salomon ist Landwirt, Winzer und ein ziemlicher Star in der Naturweinszene, seine Frau Birgit kümmert sich um die sieben Gästezimmer, Bruder Matthias schupft mit seiner Frau Elke das weithin gerühmte Restaurant. Das Fleisch, das hier (im Sommer unterm verwunschenen Nussbaum) serviert wird, kommt oft von hofeigenen Tieren: Neben Schafen weiden auch einige Blondvieh-Rinder auf den Wiesen hinter dem, na ja, Haus.

Zeit zum Kälber-Kraulen

Wer hier übernachtet, nimmt sich am besten sonst nichts vor. Damit genug Zeit bleibt, im Stall ein Kalb zu kraulen, in der Kapelle nach den Resten der mittelalterlichen Wandmalereien zu suchen oder in einer der gemütlichen Riesenschaukeln unter den alten Obstbäumen den Vögeln und Insekten zuzuhören, die hier ein erstaunlich vielstimmiges Konzert geben. Wer sich mit dem Seelebaumeln ganz schwer tut, der liest halt noch ein Buch.

Seit ein paar Jahren lockt mitten in der Wiese außerdem ein Naturbadeteich mit Holzterrasse, Seerosen, Libellen und Fröschen. Und wer sich partout nicht zwischen den Zimmern entscheiden kann, darf ganz beruhigt sein: Die Betten sind überall gleich riesig und gemütlich! —

GUT OBERSTOCKSTALL

Ringstraße 1, 3470 Oberstockstall

+43 664 1688975

wein@gutoberstockstall.at

gut-oberstockstall.at



Seit ein paar Jahren gibt
es hinterm Haus einen
Naturschwimmteich mit
Blumen, Fröschen und
Libellen – und damit auch
an heißen Tagen endgültig
keinen Grund mehr,
das Gut zu verlassen.





Bei den Mammuts im Dunkelsteinerwald

Man geht von Paudorf, unweit von Stift Göttweig, auf gut ausgeschilderten Wegen in Richtung Eichberg los, und es dauert gar nicht lange, bis man diesen außerordentlichen Ort entdeckt: Adalbert Dungal, der gegen Ende des 19. Jahrhunderts Waldmeister (und später auch Abt) des Stifts Göttweig war, hat hier, in den stiftseigenen Wäldern, ein kleines Experiment gewagt. Im Jahr 1880 säte er die Samen der „Wellingtonia gigantea“ aus, die man auch Mammutbaum nennt. Die Stämme sind in der Zwischenzeit gewaltig in die Höhe geschossen. Noch zwei-, dreitausend Jahre, und sie werden so hoch sein wie die Riesen in Kalifornien, der Heimat der Mammutbäume. Wer nicht warten will: Es ist jetzt schon ein Erlebnis, in diesem prächtigen Wald plötzlich auf solch riesenhafte Bäume zu stoßen. Auch, weil wir Menschen im Vergleich so ganz besonders klein dastehen. —

B → 48.346488 | L → 15.609063



Bitte noch ein Achterl!

*Die Sechs-Viertel-Kolumne
über besonders guten Wein aus
Niederösterreich. Diesmal:
das Weingut Johannes Zillinger*



Rund um das herausragende Terroir des alten Kalksandsteinbruchs von Velm-Götzendorf gedeihen die Reben von Johannes Zillinger, Weinbauer in vierter Generation. Im Weingarten helfen Schafe mit, manche Weine werden in Amphoren ausgebaut. Der junge Mann hat es sich zur Aufgabe gemacht, Wein zu keltern, der ein bisschen so wie früher schmeckt. „Wir sind mitten im Klimawandel, und im Weinviertel spüren wir das noch extremer als anderswo“, sagt er. „Aber ich will

Weine machen, die Zug entwickeln, Frische haben, Säure – das, was ich mit Wein aus dem Weinviertel assoziiere.“

Nur ist es in Zeiten extremer Sommer so, dass die Toplagen mit voller Südexposition des Großvaters heute jene sind, in denen Grüner Veltliner halt „nicht mehr so wird, dass er mir schmeckt“, wie Johannes sagt. Es gilt also, umzudenken. Statt sich weiter an die Vorgaben des Bundesamts für Weinbau zu halten, verlässt Johannes Zillinger sich lieber auf sein Gespür. Auf seinen Weinen stehen deshalb keine Lagen mehr, nicht einmal die Region, nur: „Wein aus Österreich“. Aber er exportiert sie in 36 Länder, von Japan bis Frankreich, zu Preisen, die jenen der zertifizierten Topwinzer kaum nachstehen.

Und vor allem: Sie schmecken ganz ungewöhnlich köstlich. Wer sich satte Primärf Frucht, reichlich Alkohol und überbordende Aromen erwartet, ist hier falsch. Wer in seinem Wein Würze und Frische, Finesse, aber – wie früher einmal – eben nur moderaten Alkohol und dafür die überbordende Lust auf den nächsten Schluck wünscht, der sollte sie unbedingt kosten. —

→ value.at

IMPRESSUM

MEDIENINHABER UND HERAUSGEBER

Niederösterreich-Werbung GmbH
Michael Duscher
Niederösterreich-Ring 2, Haus C, 3100 St. Pölten
info@noe.co.at, Tel.: +43 2742 9000-9000,
+43 800 228 44 00 (gebührenfrei)
niederoesterreich.at

FÜR DEN INHALT VERANTWÖRTLICH

Niederösterreich-Werbung GmbH
Christiana Naue-Hess, Claudia Polt

KONZEPT & CHEFREDAKTION

Severin Corti, Tobias Müller
butteraufsbrot.com

ARTDIREKTION

Magda Rawicka
magda-raw.com

AUTOREN

Amira Ben Saoud, Christian Cummins,
Severin Corti, Tobias Müller, Wojciech Czaja

ILLUSTRATIONEN

Aurore Carric, Barbora Keherová,
Flora Spiesberger, Magda Rawicka

LITHOGRAFIE

Lukas Friesenbichler

COVERFOTOS

U1: Ian Ehm, U2 & U4: Romeo Felsenreich

LEKTORAT

Angelika Hierzenberger-Gokesch

DRUCK

SANDLER Gesellschaft m.b.H. & Co. KG.,
Druckereiweg 1, 3671 Marbach

Trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr.
Stand: Juni 2025

Wir haben uns bemüht, die Texte möglichst geschlechtsneutral zu halten.
Der Platz in einem Magazin ist aber begrenzt. Sollte an manchen Stellen
nur die männliche oder weibliche Variante eines Wortes geschrieben
sein, sind selbstverständlich alle anderen mitgemeint.

EINE EINLADUNG ZUM REISEN
20
25

