

EINE EINLADUNG ZUM REISEN

Winter
2025/26

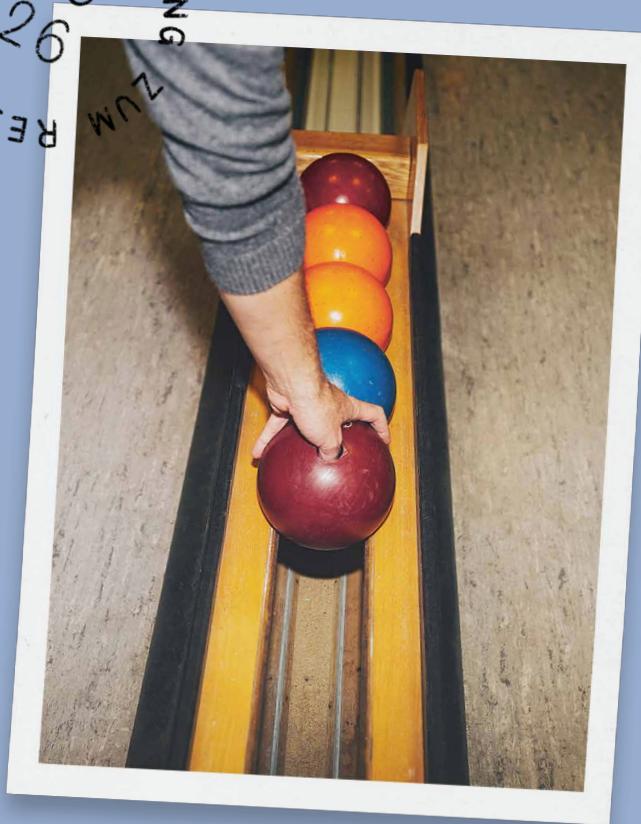
SECHS VIERTEL

Nr.
02

WIR LIEBEN
RUNDE SACHEN

Köstliche Knödel, Kegeln
im Wirtshaus und Löcher im Eis

EINE EINLADUNG
ZUM REISEN
25
26



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 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 Reisemagazin. Dass Niederösterreich eine große, jahrtausendealte und weltberühmte Weinbaukultur hat, schadet da natürlich auch nicht.

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
VERANTWORTLICH**

Niederösterreich-Werbung GmbH
 Christiana Naeu-Hess, Claudia Polt

KONZEPT & CHEFREDAKTION

Severin Corti, Tobias Müller
 butteraufsbrot.com

ARTDIREKTION

Magda Rawicka, magda-raw.com

AUTOREN

Bernadette Bayrhammer,
 Severin Corti, Wojciech Czaja,
 Tobias Müller, Manfred Rebhandl,
 Katharina Seidler

ILLUSTRATIONEN

Aurore Carric, Magda Rawicka,
 Flora Spiesberger

LITHOGRAFIE

Lukas Friesenbichler

COVERFOTOS

Ian Ehm

LEKTORAT

Angelika Hierzenberger-Gokesch

DRUCK

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

Trotz songfältiger Bearbeitung
 ohne Gewähr.

Stand: November 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 die weibliche Variante eines
 Wortes geschrieben sein, sind
 selbstverständlich alle anderen
 mitgemeint.

Liebe Reisende,

mit so einem Erfolg haben wir nicht gerechnet. Unser neues Magazin „Sechs Viertel“, dessen erste Ausgabe im Sommer erschienen ist, wurde von tausenden Reiselustigen abonniert und noch viel, viel mehr gelesen, erfreulich oft erreichen uns nette Leserbriefe von Menschen, denen unser Heft gefällt. Es ehrt uns sehr, dass es uns offenbar gelungen ist, Niederösterreich von einer neuen Seite zu zeigen – und so vielen Menschen Lust zu machen, das Land (neu) zu entdecken.

Dass das im Schnee und bei Minusgraden mindestens so viel Spaß macht wie bei 30 Grad, wollen wir in unserer ersten Winter-Ausgabe zeigen. Für die haben wir Schneehühner auf der Rax besucht (S. 6), waren Eisfischen am Ottensteiner Stausee (S. 94) und haben die Ursprünge des modernen Skifahrens erkundet (S. 32). Dann haben wir es uns in Niederösterreichs Wirtshäusern so richtig gemütlich gemacht: erst bei Tisch bei Backhendl (S. 46) und köstlichen Knödeln (S. 16), dann sind wir ins Hinterzimmer zur Kegelbahn (S. 80) gewechselt – von denen gibt es nämlich hier noch erstaunlich viele, erstaunlich schöne!

Weil Niederösterreichs Kultur-Angebot überwältigend vielfältig ist, haben wir zwei Kapazunder gebeten, sich für uns durch den Veranstaltungskalender zu wühlen und ihre Highlights herauszusuchen: Die Musikjournalistin Katharina Seidler und der Autor Manfred Rebhandl verraten uns ihre Tipps ab S. 38. Und wer Kultur und frische Winterluft verbinden möchte, den nimmt Architekturjournalist Wojciech Czaja auf S. 66 mit auf einen Spaziergang durch St. Pölten – wir versprechen, so haben Sie die Landeshauptstadt noch nie gesehen.

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*



KOCH-KERZEN

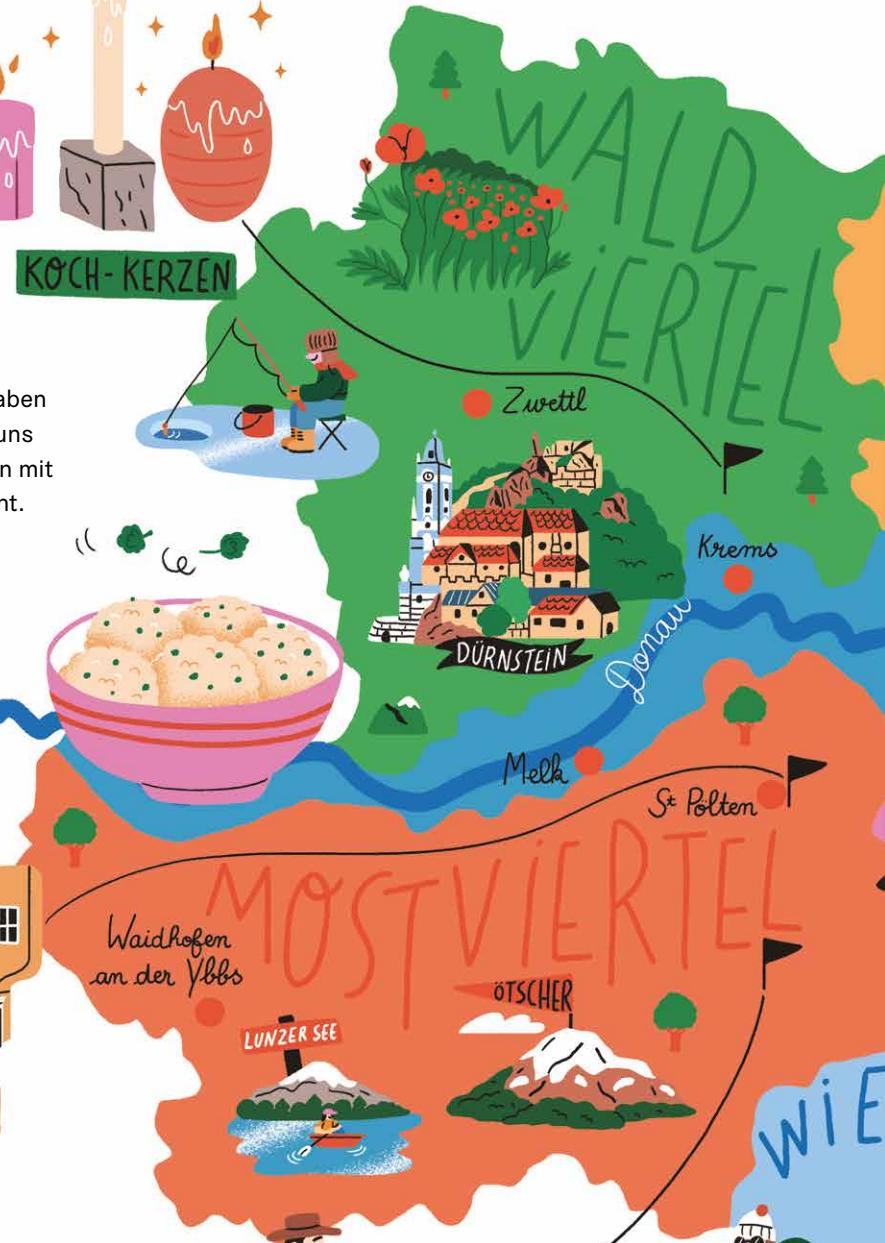
WALDVIERTEL

Wir waren eisfischen, haben Kerzen gegossen und uns dann mit Schweinsbraten mit Erdäpfelknödel belohnt.

waldviertel.at



STÖHR-HAUS



MOSTVIERTEL

Jugendstil-Juwele, die Erfindung des modernen Skilaufs und Grammelknödelperfektion – all das haben wir hier gefunden.

mostviertel.at



LILIENFELDER STAHLSOHLENBINDUNG

SCHNEESCHUHWANDERN



WEINVIERTEL

Nach dem Wirtshauskegeln
sind wir durch die Panierstraße
gewandelt und haben herhaft
ins Backhendl gebissen.

weinviertel.at

DONAU NIEDERÖSTERREICH

Wir haben Weltklasserotwein
am Braunsberg bei Hainburg
gekostet und durften bei
Niederösterreichs bestem Koch
Marillenknoedel essen.

donau.com

MICHAELA
RIEDMÜLLER WEINE

WIENER WALD

Wir haben dem prächtigen Kolkrahen
beim Singen zugehört und eine köstliche
Stosuppe geschlürft.

wienerwald.info

WIENER ALPEN

Nach dem Schneehühnersuchen auf der
Rax haben wir uns im beheizten Außenpool
eines Vollholz-Hotels entspannt.

wieneralpen.at



6

6 NA GEH
Mit Schneeschuhen
über die Rax



17



56

36 ZUM FRESSEN GERN
So wenig, so gut:
die Stosuppe

38 SCHAU DIR AN!
Der Kulturwinter

46 IM WIRTSHAUS
Das gute Leben an
der Panierstraße

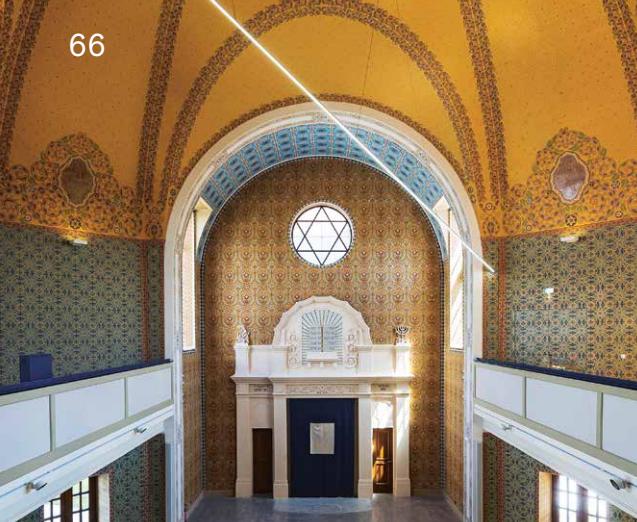
17 JETZT GEHT'S RUND
Im Universum der Knödel

**33 WAS FÜR EINE
GESCHICHTE!**
Der Mann, der
die Alpen neu erfand





66



52



38



80

**52 SUMM, SUMM, BRUMM,
BRUMM, KRRR, KRRR**
Der Kolkkrabe

56 G'LERNNT IS G'LERNNT
Handgemachte Kerzen
aus dem Waldviertel

62 DAS LAND SCHMECKEN
Mohn – das Glück in
Schwarz

66 GUT GEBAUT
Architektonischer Spazier-
gang durch St. Pölten

**80 EINE LAUTE
KUGEL SCHIEBEN**
Gemma kegeln!

86 SCHLAF GUT
Entspannen im Naturhotel
Molzbachhof

94 DER STILLE ORT
Eisfischen am Ottensteiner
Stausee

**96 BITTE NOCH
EIN ACHTERL!**



*Na geh. Geschichten von Orten,
die man nur zu Fuß erreicht.
Diesmal: die tief verschneiten
Weiten des Rax-Plateaus.*



Wo die



Zwei, die das Weite suchen.

Schneehübner wohnen





/ Text
Bernadette
Bayrhammer

Ein zartes Knirschen unter den Füßen, der Geruch von Schnee und Latschen in der Luft, und mit ein bisschen Glück ein Schneehuhn am Wegesrand: Wer die Rax mit Schneeschuhen erforscht, wird staunen, wie nah eine völlig fremde Welt liegen kann.

Elegant sieht das nicht aus, wenn man zum ersten Mal auf Schneeschuhen unterwegs ist: Man watschelt ein bisschen, auf dass sich die sperrigen Dinger, die man sich da gerade an die Füße geschnallt hat, bloß nicht verhaken. Mit breitem Schritt tastet man sich die ersten Meter durch den Schnee: hoppla! Zum Glück dauert es nicht allzu lange, bis man es herausfindet. Nur eins sollte man weiterhin tunlichst vermeiden: rückwärtsgehen. Denn das geht in den meisten Fällen schief – und wenn man dann im Pulverschnee liegt, ist es mit der Eleganz auch schon wieder vorbei.

Aber man ist ja schließlich wegen des Schnees hier, den man sich nach einem kleinen Sturz vom Gewand klopft. Also los, immer der Nase nach und reingestapft in das winterliche Paradies, in den Lungen die kalte Luft und in den Ohren nichts als das sanfte Knirschen der Schneeschuhe. Zumindest, wenn man ein paar Minuten von den Hauptwegen weggestapft ist – denn allein ist man am Rax-Plateau auch im Winter nicht, dafür ist die Fahrt mit der

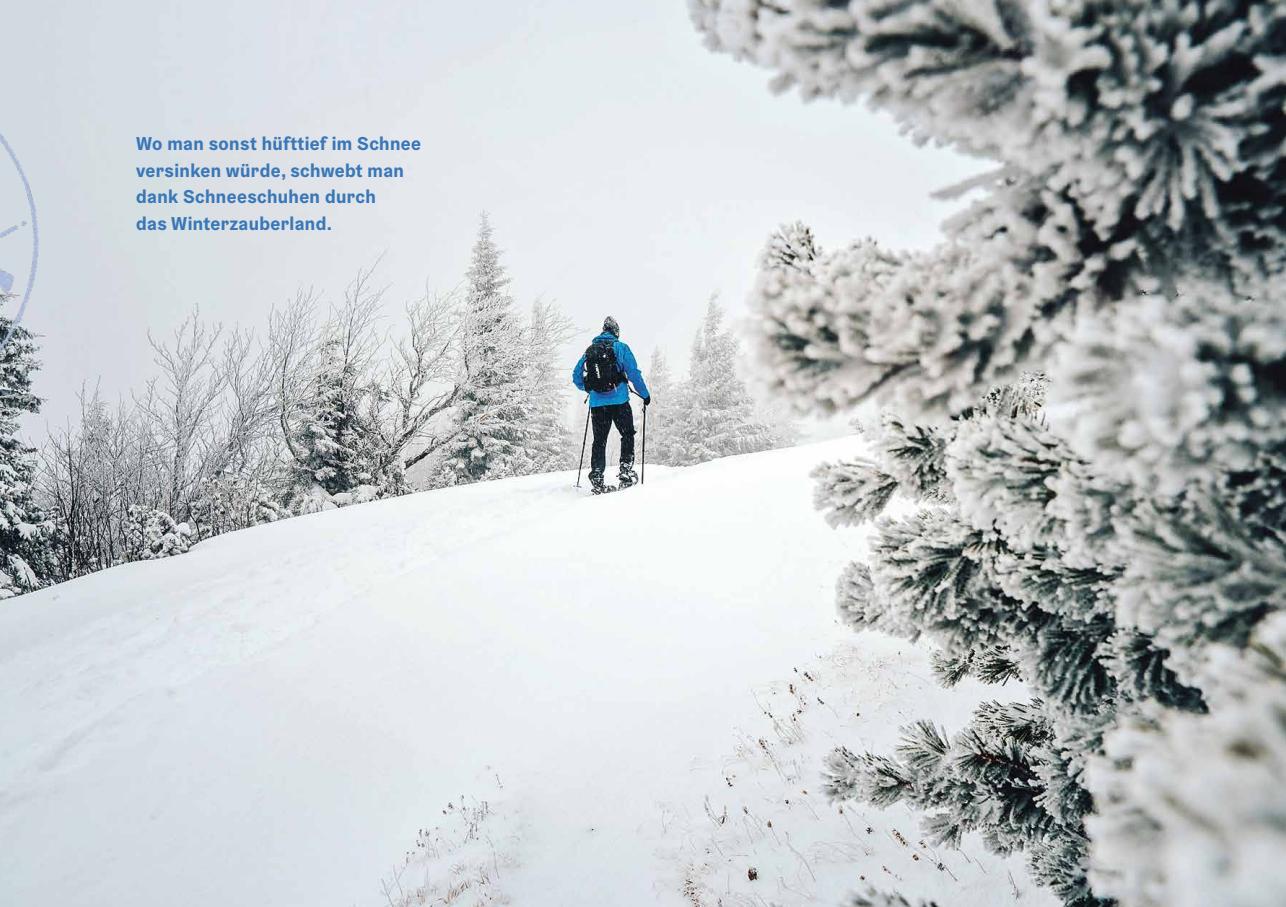
mittlerweile hundert Jahre alten Rax-Seilbahn einfach zu verführerisch.

Keine zehn Minuten dauert es, bis man von Hirschwang aus die mehr als 1000 Meter Höhenunterschied überwunden hat und auf knapp 1600 Metern Seehöhe angekommen ist, im Idealfall im glitzernden Weiß des frisch gefallenen Schnees. Von hier begeben sich die meisten auf den Winterwanderweg zum Ottohaus, wo man nach einer guten halben Stunde ankommt.

Plötzlich ganz weit weg

Wer mehr will, der schnallt sich die Schneeschuhe an und marschiert über eine der markierten Routen übers Plateau. Zur Höllentalaussicht etwa: dem Balkon der Rax mit einem beeindruckenden Blick in die zerklüftete Schlucht – gebaut 1910 von Camillo Kronich, dem langjährigen Wirt des Ottohauses, der wegen seiner zahlreichen Aktivitäten zur Erschließung des Massivs als Raxkönig in die Geschichte einging und dessen Schwester übrigens eine Patientin Sigmund Freuds war.

Wo man sonst hüftief im Schnee
versinken würde, schwebt man
dank Schneeschuhen durch
das Winterzauberland.



NA GEH



“

Oft hat man sogar bei schlechtem Wetter das beste Erlebnis. Weil es da eben den schönsten Schnee gibt.

“

Wolfgang Menzel, Schneeschuh-Guide





So oder so ähnlich sehen wohl
die Schneehühner das Ottohaus
im Winter. Und ja, die gibt es
auf der Rax wirklich. Bloß ein
bissel Glück muss man haben,
um eines zu sehen.



Wer ganz raus will aus dem Trubel, der kann sich von Wolfgang Menzel führen lassen: „Man wird überrascht sein, wie schnell man weg ist von den vielen Menschen, die zwischen Bergstation und Ottohaus unterwegs sind“, sagt er. „In zehn, 15 Minuten ist man in einer ganz anderen Welt.“

Quasi querschneeeein geht es da über das winterliche Plateau, und tatsächlich hat man bald nicht mehr das Gefühl, einer von vielen zu sein, die aus der Stadt auf die Rax hinaufgefahren sind, sondern fast ganz allein hier mit dem kleinen Trupp, der hinter dem Guide nachstapft. Es geht durch mehr oder weniger angezuckerte Latschen und Bäume, zunächst auf ausgetreteneren Wegen und irgendwann dann endlich in den tieferen, pulvriegen Schnee.

Dort tut der Schneeschuh das, wofür er eigentlich gemacht ist. Während man im knietiefen Weiß ohne Ausrüstung hoffnungslos einsinken würde, hinterlässt man dank der breiten Auflage nur einen Abdruck an der Oberfläche, und weiter geht's: hügelauf, hügelab bis zu einem unbekannteren Aussichtspunkt am Rand des Massivs mit Weitblick über die unverschneite Landschaft unter einem.

Mit ein bisschen Glück begegnet einem dabei sogar ein Schneehase, mit sehr viel Glück ein Schneehuhn – auch wenn man zwischenzeitlich

Rax-Seilbahn

Nach vier Wochen Revision (10. 11. bis 5. 12.) verkehrt die Rax-Seilbahn ab dem 6. 12. wieder täglich außer vom 22. 12. bis 24. 12. 2025. Berg- und Talfahrt für Erwachsene: 38 Euro, Kinder: 19 Euro, Ermäßigungen u. a. für Mitglieder von alpinen Vereinen und ÖAMTC, für Inhaber der Niederösterreich-CARD sogar einmalig kostenfrei!

raxalpe.com/rax-seilbahn

Schneeschuhverleih

Schneeschuhe verleiht der Raxalm-Berggasthof. Leihgebühr inklusive Tourenstöcke 14 Euro (Erwachsene) und 8 Euro (Kinder). Bei Online-reservierung inklusive Seilbahnticket via Webshop auf www.raxalpe.com zwei Euro Ermäßigung, telefonische Buchung im Berggasthof unter +43 2666 52450.

onlinetickets.raxalpe.com

Touren

Geführte Touren bietet Wolfgang Menzel mit dem Teamwandern. Halbtages- und Ganztagstouren werden angeboten. Mehr Infos und Buchung: teamwandern.at





Haben Sie die Rax schon bei Nacht gesehen? Sonnenuntergang vom Raxblick (r.) und Sternenbeobachtungen von der Aussichtsplattform überm Ottohaus.



vermutet, dass das bloß ein kleiner Schmäh ist, um das Grüppchen vorwärts zu bringen. „Doch, doch“, sagt der Guide. „Die gibt es wirklich, ich seh jeden Winter ein paar. Aber man darf halt nicht so laut sein. Eher findet man ihre Spuren, aber manchmal sieht man tatsächlich auch ein Schneehuhn auffliegen.“

Es gibt nicht die eine Route

Wo Menzel und sein Kompagnon Wolfgang Mahn bei ihren drei- bis fünfstündigen Touren genau unterwegs sind, ist unterschiedlich:

„Eine 08/15-Route haben wir nicht.“ Denn die Runde hängt vor allem von einem ab: davon, wo der gute Schnee ist. „Das Highlight ist für mich einfach das Erlebnis in der Natur mit dem frischen Schnee, am besten mit Pulverschnee. Und oft hat man sogar bei schlechtem Wetter das beste Erlebnis. Weil es da eben den schönsten Schnee gibt.“



Und wenn man von frischen, dicken Flocken eingeschneit wird, während man durch die weiße und immer weißere Landschaft stapft, ist so eine Schneeschuhwanderung auch gleich noch ein bisschen Abenteuer – freilich lieber mit Guide, denn auch auf dem scheinbar harmlosen Rax-Plateau kann man sich bei schlechter Sicht schlimm verlaufen. Ansonsten ist es gerade am Plateau eine recht unaufgeregte Angelegenheit, die für fast jeden geeignet ist.

„Ich muss fürs Schneeschuhwandern keine Vorkenntnisse haben, ich brauche keine Technik lernen, ich muss nicht Skifahren können“, sagt Menzel. „Wenn ich genug Kondition habe, um dreieinhalb Stunden zu gehen, bin ich schon dabei. Für mich ist es ein super Grundlagenausdauertraining. Und wer es sportlicher angehen will, der macht mehr Tempo oder lässt die Steighilfe raus, die einen ansonsten beim Bergaufgehen unterstützt.“

Sogar ein bisschen Skifahrfeeling kann man auf Schneeschuhen haben: „Was wir gern machen, wenn wir einen guten Schnee finden, ist das Abrutschen über einen Hang. Dafür gibt es eine eigene Technik, die ist dem Skifahren ähnlich und spart viel Kraft. Das ist bei frischem Schnee wirklich wunderbar.“ Wer die Instruktionen nicht ganz verstanden hat, der purzelt dann halt ein bisschen über den Hang hinunter: in puncto Eleganz also zurück zum Start. —

Bernadette Bayrhammer ist Journalistin bei der „Presse“. Sie liebt die Berge, fährt aber nicht Ski. Sie hat daher unter anderem das Schneeschuhwandern für sich entdeckt. Wenn dafür nicht genug Schnee liegt, schnallt sie kurzerhand Spikes an ihre Bergschuhe und geht trotzdem los.



JETZT GEHT'S RUND

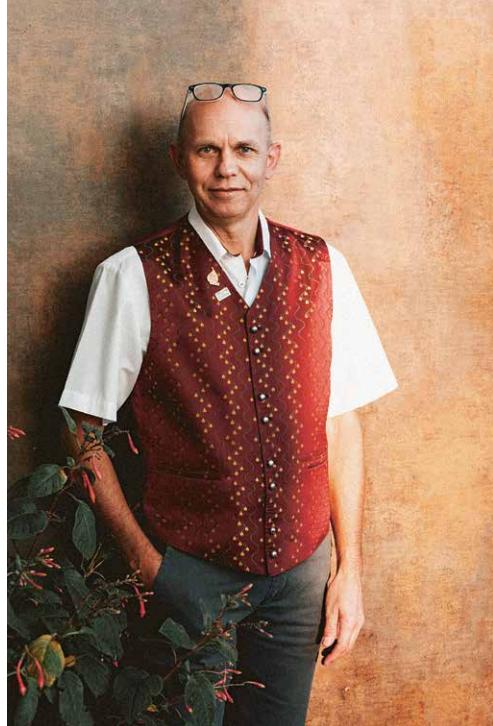
Knödel stehen in unendlicher
Vielfalt für alles, was unsere
Küche ausmacht: die Liebe
zur klaren Suppe ebenso wie
jene zum großen Braten und
seinem Saftl. Wobei, in ihrer
unwiderstehlichsten Form
erscheinen die Knödel uns als
Mehlspeise. Und sie kosten
fast nichts – werden aber nur
mit echter Hingabe zu wahren
Glücksgeschossen.

/ Text
Severin Corti

Was sind eigentlich Knödel? Im „Lexikon der Ernährungskunde“, 1926 im Wiener Verlag Julius Springer herausgegeben, steht es so: „... sind gesottene oder gebackene Ballen von sehr verschiedener Zusammensetzung und Größe, die in der Küche aus freier Hand geformt werden und nach ihren Hauptbestandteilen mannigfache Spezialnamen führen.“ Hm. Das mag im Großen und Ganzen korrekt definiert sein, vermittelt aber nicht den Hauch jenes Glücksgefühls, das Kenner empfinden, wenn die Objekte ihrer sinnlichen Sehnsucht verheißungsvoll dampfend in der Schüssel aufgetragen werden.

Denn eines ist wohl gewiss: Knödel sollten nicht in der Einzahl auftreten, so wirklich satis faktionsfähig sind sie nur in der Mehrzahl.

Johann Hochholzer ist Wirt und Küchenchef im Gafringwirt bei Euratsfeld im Mostviertel (r.) – und ein ausgewiesener Spezialist des akkurat geschliffenen Grammelknödels.



(Na gut, wenn es um ein kleines Beuscherl im guten Wirtshaus oder im noblen Restaurant geht, darf der Soloknödel seinen Auftritt haben, aber nur ausnahmsweise.)

Im eigentlichen Sinn sind die Knödel, wie- wohl voll und füllig, runde Gefäße, gemacht, um Köstliches in sich aufzunehmen. Das kann eine Fülle im buchstäblichen Sinn sein, Gram- meln etwa oder gehackte Krebsschwänze wie früher einmal oder natürlich Früchte ver- schiedener Art. Es können aber auch die Sauce, der Saft, das Schmalz und die Butter sein, die den Knödel umkränzen und zum eigent- lichen Zweck seines Daseins führen: Denn ein Erdäpfelknödel, souverän zwischen gummig und flaumig changierend, ist nichts ohne sein Saftl – und es soll nicht wenige Erwachsene geben, die mit kaum verhohlenem Neid auf die Kinder-Speisekarte manch Waldviertler Traditionsbetriebs lugen, wenn da von der „Portion Erdäpfelknödel (2 Stück oder mehr)“ samt obligatem Bratensaft die Rede ist. Die Entscheidung, ob nun der Gemüserahm, wie er zum waldviertlerisch-böhmischem Rindsbraten serviert wird, dazu die bessere Wahl ist oder doch der schmalzgleißende, klassisch wald- viertlerische Schweinsbratensaft, bleibt einzig dem persönlichen Geschmack vorbehalten.

Das Knusprige im Flauschigen

Die Erdäpfelknödel existieren freilich auch in gefüllter Form, dann sind sie in Nieder- österreich meist Grammelknödel – und eine Kreation, die es nicht zufällig aus der einfachen Bauernküche an die festlich gedeckten Tische der Fine-Dining-Etablissements geschafft hat. Das Knusprige im Flauschigen, das essenziell Würzige im essenziell Milden: Wie sich da die pure Sünde in scheinbar keuschem Ge- wande zu verstecken weiß, das hat schon etwas sehr Katholisches – und einen ganz unwider- stehlichen, schlicht genialen Kontrast der Konsistenzen und Elementen sowieso.



Grammelknödel sind ein Faszinosum: Wie sich Knusper und Würze im flauschig milden Teig verbergen, das hat schon etwas von purer Sünde in scheinbar keuschem Gewande.

Weiter hinten finden Sie ein Grammelknödel-Rezept, das wir uns vom Gafringwirt in Euratsfeld ausgeborgt haben – weil es so besonders schöne (und innen unschlagbar knusprige!) Knödel sind. Dort werden die handgedrehten Glücksflummis, wie es sich gehört, auf Speckkrautsalat gebettet.

Ab in die Serviette, Knödel!

Beim Semmelknödel hingegen scheiden sich die Geister. Während die einen sich auf der feinen Seite wähnen, wenn sie dem großbürgerlichen, speziell flaumigen (aber geschmacklich entsprechend zurückhaltenden) und von der Rolle geschnittenen Serviettenknödel zu sprechen, so können die anderen darüber nur wissend grinsen: Für sie wird immer nur der runde, von Hand geschliffene Semmelknödel



**Manche sagen Drehen, für andere
ist's Schleifen: Die Fingerfertigkeit,
einen Patzen Teig so harmonisch
um die durchaus widerspenstige
Fülle zu schmiegen, dass am Ende
eine rundum köstliche Kugel draus
wird, ist aber stets dieselbe.
Unten: die Gaststube im Gafringwirt.**





Semmelknödel wie jene von
Uwe Machreich sind auch
ganz pur, mit nichts als einem
grünen Salat an der Seite, ein
Gedicht. Und dann erst die
Knödel mit Ei!

die endgültige Form dieser wohl nachhaltigsten Knödel von allen sein.

Neben dem altpacken gewordenen Weißbrot oder Semmeln dürfen nämlich nur bei ihm angeschwitzte Zwiebeln und, bitte nicht zu knapp, gehackter Petersil für prachtvoll satte Aromatik sorgen. Es stimmt schon: Einen echt guten Semmelknödel, wie jenen, den etwa Uwe Machreich vom weithin gerühmten Restaurant Triad in Bad Schönaus macht, den kann und will man noch so gern auch pur (vielleicht mit einem einfachen grünen Salat an der Seite) genießen. Das Rezept hat dieser großartige Koch uns zum Glück verraten, siehe Seite 29!

Jetzt könnten wir noch über die Leberknödel in der Suppe, die Butterknödel zu den eingemachten Kutteln oder die böhmischen Knödel aus Germteig berichten, und über zahllose andere, typisch regionale Variationen mehr. Aber auf eine dürfen wir auf gar keinen Fall vergessen: Fruchtknödel, die wohl köstlichste Art von allen, den puren Sommer zur Mehlspeise zu zähmen.

Knödel vom Baum

Sie sind, zumindest in der Wachau, stets aus luftigem, erfrischend säuerlichem Topfenteig, werden in Butterbröseln oder in Mohn gerollt und bergen eine Fülle aus sonnenreifer Frucht – die aber, ganz wichtig, stets noch Frische, Säure, zarten Biss haben sollte. In Joseph Roths Roman „Radetzkymarsch“, dem grandiosen Abgesang auf die Habsburgermonarchie, sind es winzige, hauchzarte Kirschknödel, die den alten Bezirkshauptmann von Trotta in Verzückung versetzen – die wird man heute aber kaum noch finden. Aber gut, der war ja auch in Böhmen zu Hause. Der alles definierende Fruchtknödel von Niederösterreich hingegen ist der marillene, auch wenn er später im Jahr durchaus auch als Zwetschkenknödel auftreten kann.



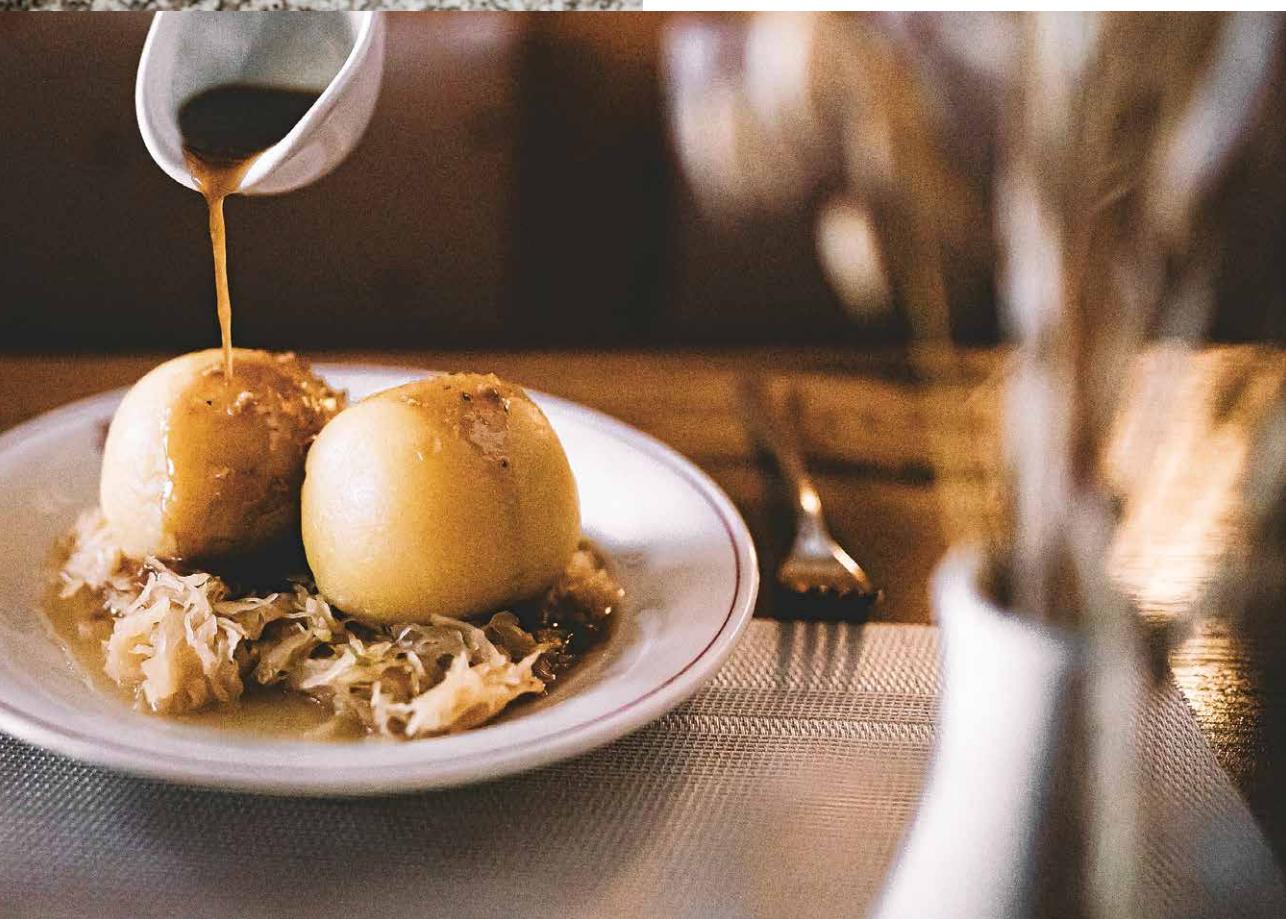
Auch aus harten, alten Brotkanten kann eine wahrhaftige Delikatesse entstehen.

Das Triad von Veronika (l.) und Uwe Machreich ist eines unserer allerbesten Restaurants – und Semmelknödel haben eben deshalb stets einen Platz auf der Karte.





Perfekte Knödel gibt's
auch für zu Hause – bei
wirtshausknödelmanufaktur.at
ebenso wie bei klang-knoedel.at.







Die Marillenknödel vom Landhaus Bacher gehören längst zum materiellen Kulturerbe der Wachau.

Marillenknödel sind für die Wachau, was der Bagel für New York ist: das alles überstrahlende kulinarische Monument in einer an grandioser Kulinarik überreich beschenkten Region. Thomas Dorfer, der als Küchenchef im Landhaus Bacher eines der seit Jahrzehnten allerbesten Restaurants Österreichs befeuert, weiß natürlich am besten, wie man diesen epochalen Genuss so zubereitet, dass er einem auch wirklich unvergesslich gut in Erinnerung bleibt.

Marillenknödel? Bitte warten!

„Die Wachauer Marille, das ist bei uns im Landhaus Bacher immer jene der Sorte Ungarische Beste“, sagt Thomas Dorfer, „die hat genau jene Balance aus Süße und Säure und jenes volle Aroma, die ich mir bei einer Marille wünsche.“ Deshalb werden im Landhaus Bacher schon seit jeher, also seit die Mama von Dorfers Schwiegermutter Lisl Wagner-Bacher sie auftischte, immer



Thomas Dorfer (MICHELIN, Landhaus Bacher) ist einer von Österreichs ganz großen Köchen – aber auch ein legendärer Marillenknödel-Schleifer.**

und ausschließlich nur die echten Wachauer ebendieser Sorte zu Marillenknödeln. „Es dauert seine Zeit, bis die reif sind, und ich verstehe unsere Gäste, die jedes Jahr schon sehr ungeduldig werden, wenn es rundum schon Marillenknödel gibt, sie aber auf die unsrigen noch ein, zwei Wochen warten müssen.“

In der Saison werden dafür an die 1800 Portionen der legendären Knödel an die Tische geschickt, „da hat die Patisserie wenig anderes zu tun“, lacht Dorfer. Wer sie gekostet hat, der wird es verstehen. Es gibt aber einen Grund, sich die Marillenknödel auch unbedingt im gestandenen Wirtshaus zu bestellen: Da kann der wahrhaft Liebende die Größe der Portion nämlich ganz für sich selbst bestimmen. So soll es gar nicht wenige Spezialisten geben, die sich zur Saison im Wirken ihres Vertrauens einfinden, eine bescheidene Frittatensuppe ordern – „und danach bitte ein halbes Dutzend von den Marillen“. Ob das vernünftig ist? Es ist, was es ist, sagt die Liebe. —

ZU DEN KNÖDELN!

EMPFOHLEN VON DER WIRTSHAUSKULTUR NIEDERÖSTERREICH

Waldviertler Sepp

In dem Traditionshaus mit der schönen Sgraffito-Fassade versteht man sich noch auf echte Waldviertler Knödel zum Schweinsbraten. Zum Bruckfleisch gibt's aber Serviettenknödel!

Schrems | waldviertlersepp.at

Vinzenz Pauli

Das prächtige Wirtshaus versteht sich auf verfeinerte niederösterreichische Küche – und auf vegane Grammelknödel. Die sind den Versuch tatsächlich wert!

St. Pölten | vinzenzpauli.at

Gasthaus Jell

Hausherr Laurent Amon steht in diesem Traditionshaus in der Küche und serviert, natürlich, Serviettenknödel zum Beuscherl und Waldviertler zum Schweinsbraten. Die Leberknödel in der Suppe wollen wir aber auch!

Krems a. d. Donau | amon-jell.at

Gasthaus Halbwax

Wild wird im Halbwax, der wegen der großen Heiligenfigur an der Fassade auch „Gasthaus zum St. Florian“ heißt, großgeschrieben.

Dazu sind natürlich Serviettenknödel Pflicht. Die g'rösten Knödel mit Ei sind aber auch legendär. Die gibt's in diesem gepflegten Haus freilich nur mittags!

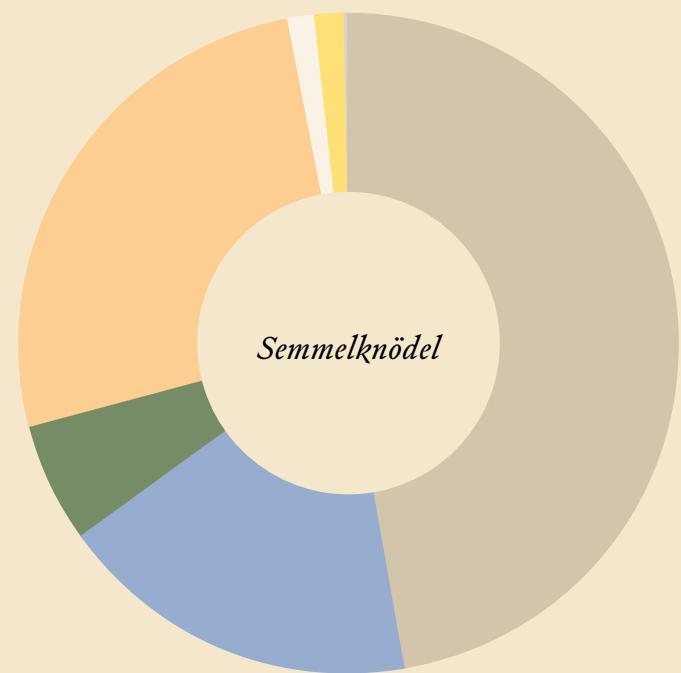
Lichtenwörth
gasthaus-halbwax.com

Wirtshaus Der G'selchte

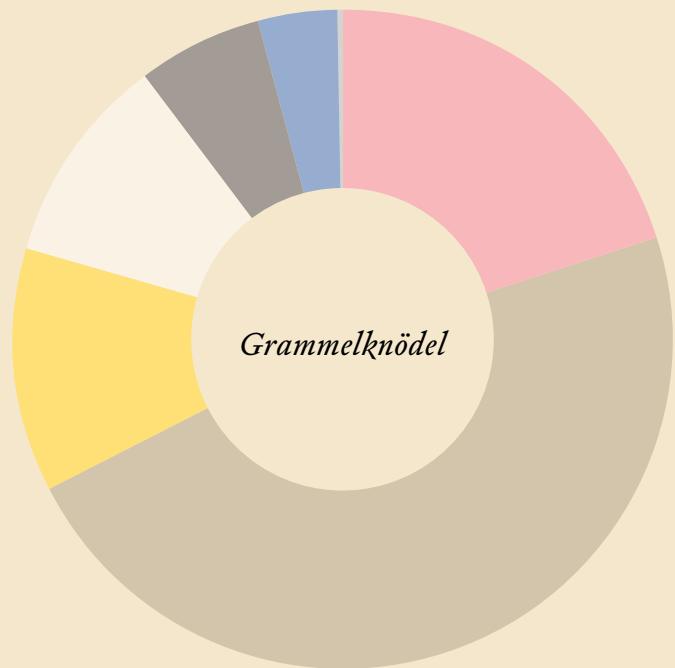
Ob Hirn mit Ei oder g'röste Nierndl: Innereienliebhaber sind in diesem uralten Haus (1632!) richtig. Aber hinterher müssen es die Topfenknödel mit Apfel-Zimt-, Nougat- oder Zwetschkenfülle sein. Alles hausgemacht!

Bruck/Leitha | dergselchte.at

- KNÖDELBROT
- BUTTER
- PETERSILIE
- ZWIEBEL
- MEHL
- EIER
- MILCH, SALZ, PFEFFER, MUSKAT



- GRAMMELN
- ERDÄPFEL
- EIER
- MEHL
- WEIZENGRIESS
- BUTTER
- SALZ



SEMMELENKNÖDEL

von *Uwe Machreich*

RESTAURANT TRIAD, Bad Schöna | triad-machreich.at

400 g Knödelbrot

0,4 l heiße Milch

4 Eier

1 EL Butter

1 EL glattes Mehl

1 Zwiebel

Salz, Pfeffer, Muskat

50 g Petersilie,
fein geschnitten

- 1 — Die heiße Milch über das Knödelbrot gießen und ein paar Minuten ziehen lassen.
- 2 — Fein geschnittene Zwiebel in Butter glasig dünsten (weich ohne Farbe), in die Knödelmasse geben, verquirte Eier dazu.
- 3 — Alles gut durchkneten und mit Salz, Pfeffer, Muskat und geschnittener Petersilie würzen. Falls die Masse zu weich ist, etwas Mehl hinzufügen. Die Hände befeuchten und aus der Masse 12 kleine Knödel formen.
- 4 — In einem großen Topf in leicht kochendem Salzwasser 15 bis 20 Minuten köcheln lassen, bis die Knödel an die Wasseroberfläche steigen.

GRAMMELKNÖDEL

von *Johann Hochholzer*

GAFRINGWIRT, Euratsfeld | gafringwirt.at

300 g knusprige Grammeln

1 Prise Salz

700 g gekochte, erkaltete
Erdäpfel (eher mehlige),
am besten am Vortag gekocht

3 Eier

ca. 150 g griffiges Mehl

ca. 90 g Weizengrieß

ca. 60 g flüssige Butter

- 1 — Grammeln klein schneiden, etwas salzen, daraus 20 kompakte Knöderl formen und im Kühlschrank fest werden lassen. Erdäpfel durch die Presse drücken, mit den Eiern vermischen, etwas salzen, Mehl, Grieß und die flüssige Butter dazugeben, kurz durchkneten.
- 2 — Die gut gekühlten Grammelknödel mit dem Teig ummanteln und mit leicht bemehlten Händen zu Knödeln drehen. In leicht gesalzenem Wasser circa 12 Minuten köcheln.
- 3 — Mit warmem Speckkrautsalat und, bei uns typisch, kleinen Salzkartofferln anrichten.

ERDÄPFELKNÖDEL

von *Christian Vlasaty*

GASTHOF ZUR EICHE, Maria Dreieichen | wirtshausknodelmanufaktur.at

1,5 kg mehlige Erdäpfel
(Agria)

250-300 g Erdäpfelstärke

2 Eier

1 TL Salz

1 Prise Zitronensäure

- 1 — Erdäpfel am Vortag kochen, schälen und über Nacht kühl stellen. Tags darauf leicht erwärmen und durch die Erdäpfelpresse drücken. Mit den anderen Zutaten vermengen und Knödel von etwa 8 bis 10 Zentimeter Durchmesser drehen.
- 2 — In siedendem, gesalzenem Wasser ca. 15 bis 20 Minuten ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Hinweis: Zitronensäure verhindert, dass die Knödel grau werden.

MARILLENKNÖDEL

von *Thomas Dorfer*

LANDHAUS BACHER, Mautern/Donau | landhaus-bacher.at

FÜR DEN TOPFENTEIG

140 g Butter

140 g Grieß

140 g Mehl

2 Eidotter

2 Eiklar

Zimt, Zitronenabrieb

500 g Topfen

Salz

12 reife Marillen

12 Stück Würfelzucker

FÜR DIE BUTTERBRÖSEL

200 g Butter

400 g Brösel

80 g Kristallzucker

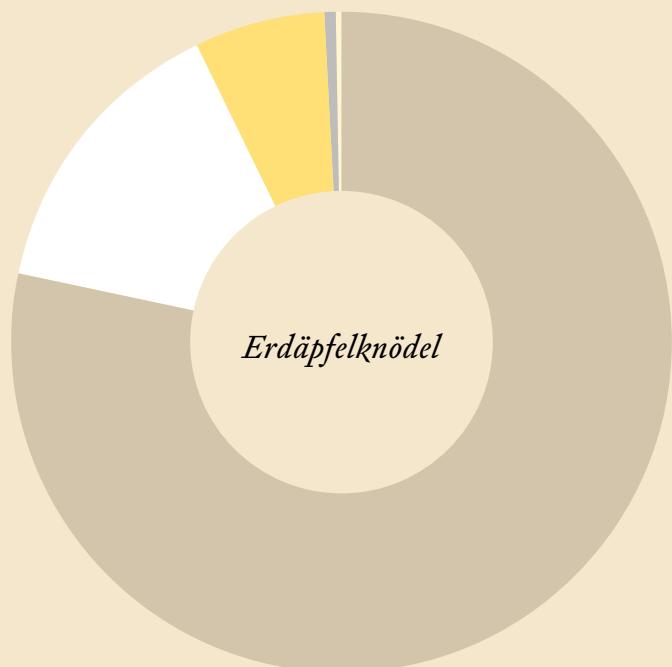
20 g Vanillezucker

1 ausgekratzte Vanilleschote

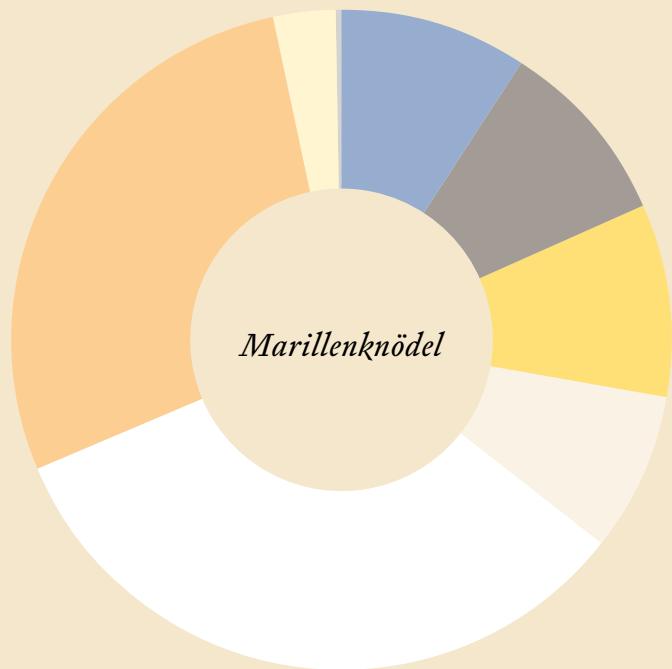
1 Stamperl Rum

- 1 — Für den Topfenteig Butter schaumig rühren, Eidotter einrühren, dann Grieß, Eiklar und das Salz. Nun abwechselnd Mehl und Topfen einrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
- 2 — 60 bis 90 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Brösel bei 170 °C im vorgeheizten Backrohr flach auf einem Blech ca. 20 Minuten goldgelb rösten, dabei mehrmals umrühren. Mit einem Kochlöffel die Kerne der Marillen herausdrücken und durch den Würfelzucker ersetzen.
- 3 — Für die Brösel Butter schmelzen, Kristallzucker, Brösel und Vanillezucker einrühren und auf kleiner Flamme langsam rösten. Zum Schluss Zitronenabrieb und Zimt zugeben.
- 4 — Knödel in einem Fond gewürzt mit Salz, Zucker, Vanilleschote, Rum und Zitronensaft ca. 20 bis 25 Minuten leicht simmernd kochen, danach in Brösel wälzen und mit zerlassener Butter servieren.

- ERDÄPFEL
- ERDÄPFELSTÄRKE
- EIER
- SALZ
- ZITRONENSÄURE



- MARILLEN
- TOPFEN
- MEHL
- EIER
- GRIESS
- BUTTER
- SALZ, ZIMT,
ZITRONENABRIEB
- WÜRFELZUCKER



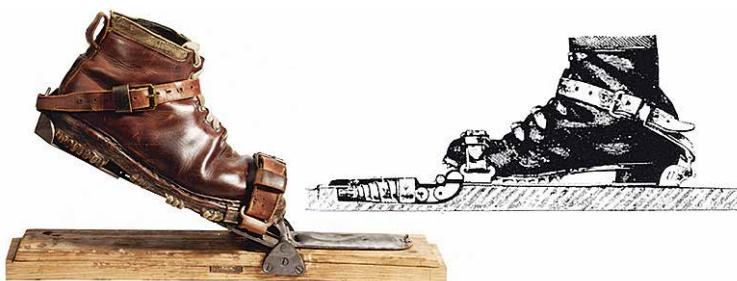
WAS FÜR EINE GESCHICHTE!



Hier beginnt der alpine Skisport:
Mathias Zdarsky in Lilienfeld
mit der von ihm entwickelten,
für steiles Gelände adaptierten
Stahlsohlenbindung.

DER MANN, DER DIE ALPEN NEU ERFAND

Skifahren und Berge gehören zusammen wie Schwimmen und Wasser. Das war aber nicht immer so: Erst Mathias Zdarsky machte im niederösterreichischen Lilienfeld aus der norwegischen Flachland-Technik des „Skilaufs“ den genial eleganten Alpinsport. Seine Stahlsohlenbindung aus dem Jahr 1896 ist jene bahnbrechende Entwicklung, mit der sich die steilen Pisten der Alpen erstmals schwungvoll bewältigen ließen.



Von Skischuhen keine Spur: Zdarskys Ski und Bindung schnallte man sich auf genagelte Bergschuhe.

Als Mathias Zdarsky im Jahr 1889 das hoch am Berg gelegene Gut Habernreith kaufte, machte in Lilienfeld schnell ein Gerücht die Runde: Der mysteriöse Zugereiste sei in Wahrheit Kronprinz Rudolf, der seinen Selbstmord, wenige Monate zuvor, bloß vorgetäuscht hätte, um hier, in der Abgeschiedenheit der niederösterreichischen Alpen, eine neue Existenz abseits höfischer Verpflichtungen zu beginnen.

Das zeitliche Zusammenfallen der Nachricht des die Monarchie in ihren Grundfesten erschütternden Selbstmords und des Auftauchens des wortkargen Fremden passte, eine entfernte Ähnlichkeit war auch vorhanden – und die Verschwörungstheorie schon damals ein ideales Mittel, sich den Gang der Welt nach eigenem Gutdünken zurechtzuzimmern. Im Gegensatz zu ähnlich abstrusen Fantasien heute sollte sich die krude Idee aber ebenso schnell wieder in nichts auflösen.

In Wahrheit wollte Zdarsky, der zuvor an der Akademie der Bildenden Künste in München und an der ETH Zürich studiert hatte, hier nur in Ruhe arbeiten. Dass er auf der steilen Wiese hinter seinem Haus das alpine Skifahren erfinden würde, war keineswegs geplant. Zdarsky hatte bloß den Best-

seller des Norwegers Fridtjof Nansen über dessen eben gelungene Grönlanddurchquerung auf „Schneeschuhen“ (vulgo Ski) gelesen und sich die exotischen Geräte in Norwegen bestellt. Mit ihnen hoffte er, den im Winter so beschwerlichen Aufstieg zu seinem Haus einfacher zu gestalten.

Der Aufstieg klappte gut – was die Abfahrt ins Tal betraf, war Zdarsky aber deutlich weniger zufrieden. Vor allem bemängelte er den mangelnden Seitenhalt der norwegischen Bindung – und machte sich deshalb kurzerhand an die Konstruktion eines neuen Geräts. Nach langer Tüftelei und verschiedenen Versuchen war das Teil zu seiner Zufriedenheit ausgereift und wurde, gemeinsam mit dem Lilienfelder Eisenwarenkaufmann und künftigen Hersteller Karl Engel, patentiert.

Das Schwingen der Brettl

Die Bindung bestand aus einer um eine horizontale Achse drehbaren Stahlsohle, welche einen Fersenriemen und einen Zehenriemen trägt und in der Drehung um ihre Achse durch eine Metallfeder gehemmt wird. Die Stahlsohlenbindung erlaubte den Schwungwechsel, indem Zdarsky das gestreckte, gestemmte Talbein durch Beugen

zum Standbein und das gebeugte Standbein durch Strecken zum Stemmbein machte.

Diese wechselweise ausgeführten Beinbewegungen waren die ersten Schwünge im Sinne des modernen Skilaufs und erlaubten in der Folge Zdarskys legendär gewordene Technik des Schlangenschwungs, später aber auch den Parallelschwung, das Wedeln und das heutige Carven. Das Original dieser im wahrsten Sinne bahnbrechenden Bindung ist ebenso im Museum Lilienfeld zu besichtigen wie Zdarskys speziell taillierte, auf die Körpergröße abgestimmte Ski. Auch sie lassen sich als direkte Vorläufer für die Technik des erst viel später als State of the Art entwickelten und bis heute gültigen Carvens verstehen.

Zug zur Piste

Aber Zdarsky ging auch in touristischer Sicht ganz neue – und bis heute bestimmende – Wege. So veranstaltete er 1905 am Lilienfelder Muckenkogel den ersten Riesentorlauf der Skigeschichte, im Jahr darauf erwirkte er bei den k.k. Staatsbahnen auch die Einführung eines direkten Sportzuges von Wien nach Lilienfeld. Das Ticket berechtigte schon damals zur Gratismitnahme der Ski in der Wiener Straßenbahn. Aufgrund des großen Erfolges führten die Staatsbahnen in den folgenden Jahren regelmäßig verkehrende Sportzüge in Wintersportorte.

Die Damen in langen Lodentröcken samt Pelerine, die Herren in doppelreihigen Jankern mit Knickerbockern, dicken Wollsocken und keck ins Gesicht gezogenem Trachtenhut: So war man zur Jahrhundertwende akkurat für die schnelle Abfahrt gekleidet. Die Nostalgie-Skitruppe Traisen hält es bis heute so: Der Verein hat sich dem Skifahren in seiner originalen Form verschrieben und veranstaltet regelmäßig Nostalgierennen – natürlich mit echter Zdarsky-Ausrüstung! —

→ nostalgieski.at

IN UND UM LILIENFELD

Hotel zum Glockenturm

Das kleine, feine Hotel, ein Mitglied von Selected Stays, lockt mit geschmackvollen Zimmern – und einem Glockenturm am Dach!

hotel-glockenturm.at

Wirtshaus Leopold

Gepflegtes Wirtshaus mit klassischer Küche, Biofisch und vegetarischen Spezialitäten.

wirtshaus-leopold.at

Museum Lilienfeld

Die original Zdarsky-Bindung und andere schöne Stücke sind aktuell wegen Umbaus nur Do., Sa., So. von 16 bis 18 Uhr zu sehen.

zdarsky-ski-museum.at

Zisterzienserstift Lilienfeld

Das prächtige Stift mit der größten Stiftskirche Österreichs ist ein echter Ort des Staunens – seit 1202!

stift-lilienfeld.at

Skigebiete Annaberg & Gemeindealpe

Annaberg und Gemeindealpe Mitterbach: Die nächstgelegenen Skigebiete empfehlen sich zum Perfektionieren der aktuellen Skifahrtechnik!

annaberg.info | gemeindealpe.at

*Zum Fressen gern. Eine Liebeserklärung
an das Essen am Land. Diesmal: die Stosuppe*

So wenig, so gut!

Kochen war lange die Kunst, aus möglichst wenig möglichst viel zu machen – und es gibt wenige so beeindruckend erfolgreiche Beispiele für diese Verwandlung wie die Stosuppe. Saure Milch wird mit etwas Mehl verquirlt, und zusammen mit ordentlich Kümmel in Wasser gekocht, bis alles herrlich sämig wird. Zum Schluss wird noch ein wenig Rahm oder Sauer-rahm eingerührt. Klingt nicht nach viel – aber mit etwas Liebe und Aufmerksamkeit wird daraus ein erstaunlich vielseitiges kulinarisches Vergnügen.

Eine gute Stosuppe ist ordentlich sauer, und zwar auf die aufregende, vergorene Art, sie ist unverwechselbar herb und wiesenwürzig, wie nur Kümmel sein kann, und fühlt sich im Mund schmeichelnd samtig an. Die gekochten Erdäpfel oder das Brot, die traditionell eingebrockt werden, machen nicht nur satt, sondern saugen die köstliche Suppe auf eine Art auf, die sie noch einmal besser schmecken lässt. Sie ist nicht nur umwerfend gut, sondern auch eine Mischung aus den grundlegenden Aromen der alpinen Küche – eine Art Geschmacks-Axiom des (Vor-)Alpenlands.

Es gibt zahlreiche Variationen und Möglichkeiten, sie üppiger, abwechslungsreicher, edler zu gestalten – von einem kleinen Schuss Essig oder einem Lorbeerblatt als Extrawürze bis hin zu richtigen Festtagsvarianten. Zu be-



sonderen Anlässen wird sie mal mit Selchsuppe statt Wasser gekocht, jener Brühe, in der geräucherte Ripperl, Teilsames und andere Stücke in der Selch konservierten Schweins gegart wurden. Oder sie wird überhaupt gleich mit gebratenen Blunzenradln oder einem Stück Selchripperlfleisch serviert.

Sto wie stoßen?

In der ein oder anderen Form wird sie fast überall nördlich der Alpen gegessen – in Niederösterreich aber war und ist sie ein beson-

HIER GIBT'S NOCH STOSUPPE

ders integraler Bestandteil der Esskultur. Bis weit ins 20. Jahrhundert hinein war sie das tägliche Frühstück und Abendessen in zahllosen niederösterreichischen Bauernhäusern, ideal, um die Reste der Milch auf schmackhafte Weise zu verwerten, die seit dem abendlichen oder morgendlichen Melken sauer geworden waren.

Erst kurz vor dem Zweiten Weltkrieg setzte sich zumindest in der Früh auch bei Niederösterreichs Bauern langsam der (Malz-)Kaffee durch, der anfangs ebenfalls mehr Essen als Getränk war: Auch er wurde mit eingebrocktem Brot gelöffelt, nicht geschlürft.

Den Namen hat die Suppe übrigens vom slawischen „sto“ für gerinnen, das wie so viele slawische Essenswörter (Kukuruz! Powidl!) ins Österreichische aufgenommen wurde. „Die Milli schdößt sie“ heißt so viel wie die Milch gerinnt“, steht schon in einem Wörterbuch der Niederösterreichischen Mundart von 1847.

Aus Notwendigkeit muss heute niemand mehr Stosuppe essen – glücklicherweise können wir es aber immer noch tun. Einige niederösterreichische Wirtshäuser servieren diese uralte Köstlichkeit weiterhin. Und, ganz besonders erfreulich, es werden nicht weniger, sondern seit ein paar Jahren wieder immer mehr. Anbei haben wir eine kleine Liste jener gastlichen Orte zusammengestellt, wo man sie noch kosten kann. —

Gasthof Kalteis

Die Stosuppe ist hier eine der Lieblingssuppen des Wirts. In der Fastenzeit wird sie mit Rösterdäpfeln serviert, im Advent mit Flusskrebs-schwänzen!

Kirchberg/Pielach | kalteis.at

Wirtshaus Beringer

Im Herbst gibt's Stosuppe mit Kümmelschaum und Erdäpfelkasbrot.

Mank | beringer-mank.at

Gasthof Teufl

Stosuppe gibt's hier traditionell am Aschermittwoch und am Karfreitag mit Erdäpfelwürferl, gerösteten Brotscheiben und Kümmel.

Purgstall a. d. Erlauf | gasthof-teufl.at

Landgasthof zur Linde

Im Winter steht regelmäßig Stosuppe auf der Karte.

Laaben | linde-laaben.at

Gasthof zur Post

Hier gibt's Stosuppe ganz traditionell an Fasttagen wie dem Heiligen Abend, Aschermittwoch oder Karfreitag.

Texing | gasthofhuber.at

Schau dir an!

Bei Niederösterreichs riesigem Kulturangebot braucht man Orientierungshilfe. Musikjournalistin Katharina Seidler und Schriftsteller Manfred Rebhandl verraten uns ihre persönlichen Highlights des kommenden Winters.

/ Konzerttipps

Katharina Seidler

/ Ausstellungen und Co.

Manfred Rebhandl



Wenn der Kristallsaal groovt

KONZERT / Waidhofen an der Ybbs

Über zwei Stockwerke, vom Obergeschoß bis zum Dach, erstreckt sich im Schloss Rothschild in Waidhofen an der Ybbs der sogenannte Kristallsaal, ein multifunktionaler Veranstaltungsraum, den Architektenstar Hans Hollein mit einer Vielzahl an weißen Glasplatten ausgekleidet hat. Auch akustisch entspricht der Raum, so hört man, höchsten Ansprüchen und wurde von dem Guide „Concert Halls and Opera Houses“ unter die 100 bemerkenswertesten Konzertsäle der Welt gereiht. In diesem Rahmen treffen im November die Cellistin und Experimentalvokalistin Marie Spaemann und der Akkordeon-Freigeist Christian Bakanic aufeinander. Gemeinsame musikalische Nenner finden diese beiden zuhauf, ob im Jazz oder im Tango, im souligen Pop und im frei fließenden Kunstlied. Improvisation und Songwriting gehen Hand in Hand, und all dem liegt in jedem Fall ein ungezwungener Groove zugrunde.

MARIE SPAEMANN & CHRISTIAN BAKANIC → 14. 11. 2025,
Kristallsaal im Schloss Rothschild, Waidhofen an der Ybbs



Von Sufjan Stevens bis David Bowie – niemand covert in Österreich so schön wie Soap&Skin (siehe S. 43).



Joe Bradley, „Nightshade“, 2018–2020

Zum Jubiläum ein Weltstar

AUSSTELLUNG / Krems

Rechtzeitig zum 30-jährigen Bestehen der Kunsthalle Krems konnte Florian Steininger, ihr künstlerischer Leiter und Kurator der Schau, einen internationalen Star und programmierten Publikumshit in die Wachau holen: Der 50-jährige Joe Bradley begann seine Karriere dort, wo sie für viele Künstler von Weltrang kulminierte – mit einer Soloschau im MoMA New York kurz nach Abschluss seines Kunststudiums. Bradleys romantische Landschaftsmalerei wird ebenso wie seine „Modular Paintings“ von Topgalerien (von Gagosian abwärts ...) gehandelt und ist längst in internationalen Sammlungen wie der Fondation Louis Vuitton in Paris vertreten. In Krems sind 70 Werke aus dem jüngsten Schaffen dieses bedeutenden Gegenwartskünstlers – der früher auch mal Leadsänger der Punkband Cheeseburger war! – zu sehen, darunter vor allem großformatige und meist farbenprächtige Gemälde, die zwischen Figuration und Abstraktion verortet werden und sich auf die westliche Malereitradition von Henri Matisse bis zu Willem de Kooning beziehen. Pflicht!

JOE BRADLEY → 22. 11. 2025 bis 6. 4. 2026, Kunsthalle Krems

Uuuh: „Sexy Song“ im Stadtsaal

KONZERT / Krems

Der Stadtsaal in Krems hat schon vieles gesehen und gehört. Sein hübscher Holzboden wird regelmäßig zur Bühne für sowohl Kindermusicals, Kabarettabende und Hochzeitsfeiern als auch für Noise und Experimentalpop im Rahmen von Festivals wie dem Donaufestival im Frühling. Manchmal ist der Stadtsaal aber auch einfach ein „schöner Ort“ für so hochsympathischen, charmanten Indie-Rock einer Band wie Petsch Moser. Benannt nach einem Schweizer Buckelpistenfahrer, ansonsten aber ohne Verbindungen in die Skizirkuswelt, feiert dieses Quintett aus Niederösterreich und Wien dieses Jahr tatsächlich sein 30. Bandjubiläum. Durch FM4-Hits wie eben „Schöner Ort“ mit seinem prominenten Mundharmonika-Solo, dem überaus expliziten „Sexy Song“ oder „Johnny Cash“ mit tollen Zeilen wie „*Du stehst immer noch stolz / auf alte Lieder und Gitarren aus Holz / und 500.000 Elvis-Fans können so sehr irren*“ hat sich Petsch Moser eine eingeschworene Fanbase erspielt, die die um die Ecke gedachten Lyrics immer noch von vorne bis hinten auswendig kann: „*Und wenn du mich mal treffen willst, dann komm doch einfach mit, ich werde dort jetzt öfters sein.*“

PETSCH MOSER → 22. 11. 2025, Stadtsaal Krems



Schlagertherapie im schönsten Ballsaal

KONZERT / Ziersdorf

„Wenn schon Kitsch, dann bitte wirklich wertvollen“, verkünden Thomas Gansch (Trompete, Flügelhorn, Gesang), Sebastian Fuchsberger (Gesang, Posaune), Leonhard Paul (Posaune, Bassstrompete, Gesang) und Michael Hornek (Klavier, Gesang) und verordnen nicht nur gegen Stress und Verdruss in der Vorweihnachtszeit, sondern auch gegen allgemeine Verzweiflungszustände an der Welt: eine Schlagertherapie. Die Realitätsflucht gelingt den vier Virtuosen in Form von Ausflügen in die heile Welt der schönsten Schlager aus den 50er- und 60er-Jahren von Caterina Valente bis Conny Froboess und Peter Kraus, von Udo Jürgens bis Peter Alexander. Stattfinden wird das Ganze in einem zauberhaft renovierten Jugendstilsaal in Ziersdorf, der Anfang des 20. Jahrhunderts als „schönster Ballsaal zwischen Wien und Prag“ galt und sich heute gerne noch einmal um diesen Titel bewerben könnte.

GANSCH, PAUL, HORNEK & FUCHSBERGER
→ **10. 12. 2025, Konzerthaus Weinviertel, Ziersdorf**



**Großes Tanztheater für alle Sinne:
Der belgische Startänzer Damien
Jalet kommt nach St. Pölten.**



Durch die Wüste tanzen

TANZ / St. Pölten

„Ein Gesamtkunstwerk für alle Sinne“ bietet der weltweit gefeierte belgische Tänzer und Choreograf Damien Jalet mit seinem Stück „Mirage“ im Festspielhaus St. Pölten. Wie stets bei Jalet darf man sich auf eine tänzerisch-visuelle Reise an die Grenzen unserer Wahrnehmung freuen, die er in diesem Fall zusammen mit dem in Osaka geborenen bildenden Künstler Kohei Nawa als Uraufführung für das Ballet du Grand Théâtre de Genève entwarf. „Wirklichkeit und Täuschung werden ineinanderfließen“, heißt es, wenn 16 Tänzerinnen und Tänzer eine metaphorische Wüste durchwandern und dabei „körperliche und emotionale Metamorphosen durchlaufen“. Inspiriert wurde Jalet, der zuletzt im Rahmen von ImPulsTanz mit „Thrice“ am Wiener Volkstheater einen großen Erfolg feierte, vom Naturphänomen der Fata Morgana, dem die Show auch ihren Namen verdankt: Denn Mirage bezeichnet im Französischen nichts anderes als eine durch Licht und unterschiedlich warme Luftschichten hervorgerufene Wahrnehmungstäuschung. Ein Besuch empfiehlt sich also nicht nur für die kalten Tage, wenn „aus der Leere der Wüste eine tropisch anmutende Bühnenlandschaft wachsen wird“. Magisch!

„MIRAGE“ – DAMIEN JALET, KOHEI NAWA,
BALLET DU GRAND THÉÂTRE DE GENÈVE
→ 24. 1. 2026, Festspielhaus St. Pölten

Traurige Vergangenheit in schwieriger Gegenwart

AUSSTELLUNG / Wiener Neustadt

Ein ernstes Kapitel unserer Zeitgeschichte wird in Wiener Neustadt verhandelt: „Einen Koffer und ein Handgepäckstück“ durften die 10.000 Kinder vornehmlich jüdischer Herkunft mitnehmen, die zwischen Dezember 1938 und September 1939 aus den von den Nazis besetzten Ländern Österreich, Deutschland und der damaligen Tschechoslowakei nach Großbritannien in Sicherheit gebracht wurden. Ihre Eltern, denen die Flucht nicht gelang, sahen die allermeisten dieser Kinder nie wieder. Am Wiener Westbahnhof, wo ihre Reise oft mitten in der Nacht begann, erinnert heute die Bronzeskulptur „Für das Kind“ von Flor Kent an diese dunkle Zeit. Dass ihre Schicksale nicht in Vergessenheit geraten, verdanken wir auch den britischen Künstlerinnen Rosie Potter und Patricia Ayre, die zwischen 2000 und 2003 Erinnerungsstücke der Überlebenden zusammengestragen. Die Ausstellung in Wiener Neustadt war international schon an vielen Orten zu sehen, und Kuratorin Milli Segal stellt die Frage, wie wichtig Kinderrechte heute sind, wo auch diese wieder unter Druck geraten. Berührend.

„FÜR DAS KIND“ → 21. 11. 2025
bis 5. 7. 2026, Museum St. Peter
an der Sperr, Wiener Neustadt



Anna Buchegger, der neue Stern am österreichischen Popimmel, gastiert im Freiraum in St. Pölten.

Freiraum feiern – den ganzen Winter lang!

KONZERT / St. Pölten

Als „Homebase für viele Nischengenres, die regionale Szene, Bandprojekte, Nachwuchs, die ‚alten Hasen‘, Profis mit ihren Leidenschaftsprojekten und Theater ...“, so weit die Selbstbeschreibung, fungiert seit genau 20 Jahren der Freiraum in St. Pölten, eine wichtige Zentrale der lokalen Subkultur. Das wird mit einer ganzen Reihe an Veranstaltungen gefeiert. Im Februar 2026 etwa kommt mit Anna Buchegger der neue Stern am Himmel der österreichischen Popmusik auf Besuch. Von ihrem Sieg in der Castingshow „Starmania“ im Jahr 2021 hat sich die Salzburger Musikerin in kürzester Zeit emanzipiert, um in neue, mutigere Soundgegenden aufzubrechen. Die in Pressetexten oft aufgestellte Behauptung, Tradition treffe auf Moderne, erfüllt Anna Buchegger mit neuem Leben: Alpenländische Musiktraditionen vermischt sie mit zeitgenössischem Pop, Texte in tiefstem Salzburger Dialekt werden von südafrikanischen Amapiano-Rhythmen getragen („Soiz“) und ein Jodelpop-Song wie „Maria“ zelebriert mit funky Offbeat. Maria von Trapp als feministische Ikone. Im Gepäck hat Anna Buchegger ihr heiß erwartetes zweites Album „Soiz“.

ANNA BUCHEGGER „SOIZ“-TOUR → 20. 2. 2026, Freiraum St. Pölten



Hört, hört!

FESTIVAL / Wiener Neustadt

Herausragende Persönlichkeiten aus Musik und Schauspiel begegnen einander alljährlich in ebenso stimmungsvollem wie künstlerisch anspruchsvollem Ambiente, wenn das Bösendorfer Festival in die altehrwürdigen Kasematten zu Wiener Neustadt lädt. Kammerschauspieler Cornelius Obonya wird an diesem Abend Texte des großen Satirikers Erich Kästner lesen, der im Humor „den Regenschirm der Weisen sah“ und von sich behauptete, fast nie ernst zu sein, „weil es sich zu selten lohnt!“ Recht hatte er! Sein vielschichtiger Humor – vom Wortspiel über den tieffliegenden Kalauer bis hin zu gemütlicher Ironie oder bissigem Witz – wird dabei genau richtig sein für den Wiener Obonya, dessen Vortrag zu sympathetischem Mitlachen oder herablassendem Verlachen verführen wird – bis einem plötzlich das Lachen im Hals stecken bleibt, weil Kästners politischer Witz heute sehr ungemütlich aktuell ist! Begleitet wird der Burgschauspieler von der armenischen Pianistin Nareh Arghamanyan, die als Fünfjährige zu spielen begann und seither zu einer „herausragenden Persönlichkeit“ der Musik heranwuchs.

„BÖSENDORFER FESTIVAL“
CORNELIUS OBONYA & NAREH
ARGHAMANYAN → 24. 2. 2026,
Kasematten Wiener Neustadt

Ein Festspiel von Soap&Skin

KONZERT / St. Pölten

Man kann ohne Scheu sagen, dass es in Österreich niemanden gibt, der Popsongs so gut und markenschüttend covert wie Anja Plaschg. Schon seit ihren Anfangstagen als Soap&Skin war das Neuinterpretieren von Liedern anderer Artists ein wichtiger Bestandteil ihrer musikalischen DNA, und schließlich hat die steirische Musikerin nach einer Handvoll Einzelveröffentlichungen im Herbst 2024 ein ganzes Album voll Coverversionen herausgebracht. Unter dem Titel „Torso“ vereint Anja Plaschg darauf filigrane Klavierballaden wie „Mystery of Love“, im Original von Sufjan Stevens, mit monumentalem Avantgarde-Pop von Songs wie „Girl Loves Me“ vom letzten David-Bowie-Album. Das Festspielhaus St. Pölten unternimmt ja seit geraumer Zeit neben seinen Kernkompetenzen Theater, Tanz und klassischer Musik gerne auch Ausflüge in Genres wie Pop oder Jazz, etwa auch mit Freiluftformaten wie dem Ein-Tages-Boutique-Festival Pop am Dom am, genau, Domplatz, und der Besuch von Soap&Skin im Rahmen ihrer allerorts ausverkauften „Torso“-Tour ist im Frühlings-Line-up des Hauses ein vorprogrammiertes Highlight.

SOAP&SKIN „TORSO“-TOUR → 13. 3. 2026,
Festspielhaus St. Pölten



Zarter Hass in Amstetten

KONZERT / Amstetten

„I don't feel safe here anymore ...“, mit diesen Worten aus ihrer Debütsingle „Granny“ begann im Jahr 2015 die Karriere der oberösterreichischen Musikerin AVEC, damals noch eine schüchterne junge Frau, heute eine eingespielte heimische PopgröÙe, die als Headlinerin die großen Bühnen der Popfestivals von Donauinselfest bis Lido Sounds locker für sich einnimmt. In der Johann-Pölz-Halle in Amstetten, wo etwa alljährlich der Musicalsommer steigt, hat AVEC ihr aktuelles, selbstbetiteltes Album mit dabei, das wieder große Emotionen in folkigen, melancholischen Radiopop verpackt. Selbst Songs mit Titeln wie „I Hate You (So Much)“ bleiben dabei zart und behutsam und bekommen eine herzzerreißende Note: „Sometimes I wish I wouldn't feel love / Pass me by / Am I even real, love? / I hate you so much“.

AVEC → 14. 3. 2026, Johann-Pölz-Halle Amstetten



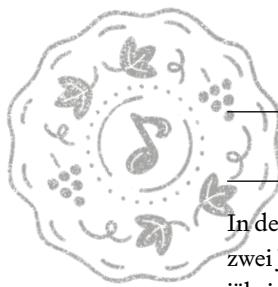
Wuchteln und Witze en masse

KABARETT / Tulln / Horn

Im Danubium bietet die TullnKultur das ganze Jahr über hochkarätige Acts, welche nicht selten die Lachmuskeln der Besucher strapazieren. Wer also im März neben Frühlingssonne auch Optimismus tanken und ein bissel was zum Auf-die-Schenkel-Klopfen erleben möchte, der schaue sich Alex Kristan mit seiner Show „50 Shades of Schmäh“ an – dem Begriff „Kabarettprogramm“ ist der gebürtige Mödlinger mit seiner riesigen Anhängerschar längst entwachsen. Worum es geht? Der (in echt) 53-Jährige ist darin gerade 50 geworden, womit er „sein erstes Drittelp“ absolviert zu haben glaubt. Wer schon Ausschnitte seines Programms in Fernsehen oder Internet gesehen hat, der wird sich auch live

über Nonstop-Witze und -Wuchteln dieser Art freuen: „Solange die Torte teurer ist als die Kerzen drauf, ist man nicht alt.“ Um Haarefärben, Zähnebleichen und In-der-Nacht-aufstehen-Müssen geht es unter dem bewährten Motto: „Vernünftig ist wie tot – nur vorher.“ Gewiss wird er auch einige seiner legendären Stimmenimitationen zum Besten geben: Hans Krankl, Niki Lauda ... Es ist, als würden sie selbst auf der Bühne stehen. Applaus!

„50 SHADES OF SCHMÄH“
ALEX KRISTAN
→ 18. 3. 2026, 19.30 Uhr,
Danubium, Tulln
→ 17. 4. 2026, 19.30 Uhr,
Sporthalle Horn



Unbieder kuscheln

KONZERT / Unterretzbach

In der österreichischen Indie-Rock-Welt ist Clara Luzia seit zwei Jahrzehnten ein Popstar, und nun, pünktlich zum zwanzigjährigen Musikerinnenjubiläum, hat sie ein etwas ruhigeres Programm zusammengestellt. Gemeinsam mit ihrer Ehefrau Catharina Priemer-Humpel am Schlagzeug, mit Judith Ferstl am Kontrabass, Claudia Kottal am Klavier und Kaya Meller an der Trompete hat Clara Luzia die Band The Quiet Version ins Leben gerufen. Sie spezialisieren sich auf Sitzkonzerte statt Rock-Abriss, klingen dabei aber dennoch nie allzu kuschelig oder gar bieder. Durch den erstmaligen Einsatz von Trompete und Kontrabass erhalten die neuen, gedrosselten Clara-Luzia-Songs einen leicht jazzigen Anstrich, außerdem ist auf „Horelia“, dem Debütalbum dieser neuen Band-Inkarnation, das im November 2025 bei Clara Luzias eigenem Label Asinella Records erscheint, erstmals auch Platz für Lieder auf Deutsch.

**Seit 20 Jahren beglückt
Clara Luzia uns schon
mit ihrer Musik, nun hat
sie die Band The Quiet
Version gegründet.**

CLARA LUZIA → 21. 3. 2026, RE.KU.RA –
Retzbacher Kultur Raum, Unterretzbach



Manfred Rebhandl ist Autor von Krimis (zuletzt „Kitty Muhr und die tote Schiedsrichterin“) und arbeitet als freier Journalist u. a. für die „Wiener Zeitung“, die „WELT“ und den „STANDARD“. Dort verantwortet er die Kolumne „Hallo, was lesen Sie?“.

Katharina Seidler ist eine der profiliertesten Musikjournalistinnen Österreichs. Früher schrieb sie vor allem in „Falter“, „skug“ und „The Gap“, heute berichtet sie für Radio FM4 über jede Musik zwischen Pop und Indie sowie für die Sendung „Im Sumpf“ seit 16 Jahren über Experimentelles und Alternatives.



*Das gute
Leben an der
Panierstraße*

Aus Mehl, Ei und Bröseln entsteht, zart gewellt und fein souffliert, die Panier – ein wesentliches Fundament der heimischen Küchenkunst, das heute vor allem im Wirtshaus zelebriert wird. Im Gasthaus Bsteh in Wulzeshofen gibt sich ein feinsinniger Koch dem Schnitzel, der gebackenen Leber, dem Backhendl und anderen Herrlichkeiten besonders überzeugend hin.

Eigentlich ist Markus Bsteh gar nicht so der typische Panierer. Dafür wirkt seine Küche aufs Erste viel zu feinsinnig und die Liebe zu seinem Kräutergarten, den er bis weit in den Herbst hinein pflegt, viel zu groß. Aber es ist mit dem Herausbacken wie mit allen Künsten: Mit leichter, zarter Hand wird es eben richtig gut. Und was ein gestandenes Weinviertler Dorfgasthaus ist, das kann man sich ohne solide Verankerung in der Schmalzpfanne eben gar nicht vorstellen – auch wenn heute Pflanzenöl drin brodelt.

Bsteh ist der Wirt vom gleichnamigen Wirtshaus in Wulzeshofen, weit oben im Weinviertel, wo Mähren schon ganz nahe ist. Das Gasthaus Bsteh ist nicht nur für sein feingliedriges Eierschwammerlgulasch oder die zart marinierten Artischocken und Zucchini berühmt, die Teigtascherl mit Wiesenkräutern und Ricotta oder den zum Versinken guten

Kräuterrahm zu den Filetspitzen vom Strohschwein (von den Zwetschkenknödeln, nur in der Saison, gar nicht zu reden!). Sondern mindestens so für sein würziges Cordon bleu, die gebackene Leber oder das unerreicht saftige Backhendl in der regionstypischen Hanfpanier.

Das Schnitzel zum Salat

Dass der gemischte Salat, der zu diesen knusprigen Herrlichkeiten – und natürlich zum Schnitzel vom Strohschwein – unweigerlich serviert wird, komplett hausgemacht ist und in seiner Komposition aus knackig-kümmeligem Kraut-, köstlich cremigem Erdäpfel-, erfriesendem Gurken- und klassischem Blattsalat wie ein Urmeter austriakischer Beilagenkultur erscheint, versteht sich an einem Ort wie diesem von selbst.

Markus Bsteh hat nämlich beim großen Oskar Marti gelernt, dem hochdekorierten



Schweizer Koch und Pionier einer auf Wildkräuter und den Ausdruck der Jahreszeit auf dem Teller fokussierten Küche, der mit seinen Büchern Legionen großer Köche beeinflusst hat. „Der hat mir die Liebe und den Respekt vorm Gemüse so richtig nahegebracht“, sagt Bsteh, „und dass es gar nicht um irgendwelche hochgewirbelten Kreationen geht. Sondern dem, was der Boden und die Natur uns im Lauf der Jahreszeiten geben, richtig gerecht zu werden.“ Wenn das kein schönes Plädoyer für die Sensibilität und Achtsamkeit vor dem Produkt ist!

Aus der Nähe soufflieren

Und so ist es für Bsteh auch beim Gebackenen ganz selbstverständlich, dass das Fleisch von lokalen Fleischhauern, konkret von Pfennigbauer in Laa an der Thaya und Hofmann in

Hollabrunn, stammt, die Brösel von der Bäckerei Stoiber (ebenfalls Laa) – und die Eier von einem Bauern im Nachbarort Hanfthal.

„Die werden bei uns nur ganz leicht mit ein bisserl Milch verquirlt, das Eiweiß darf nicht ganz vermengt sein“, gibt Bsteh Einblick in die Finessen seiner Panierstraße, wie die Dreieinigkeit der Schnitzelwerdung aus Mehl („nur glattes, das souffliert besser!“), verschlagenem Ei und Bröseln im Küchenjargon genannt wird.

Dass er bei vollem Haus ohne falschen Genierer auch die Fritteuse anwirft, um die Pilgerreisenden des Panierten entsprechend zeitgerecht mit dem Gebackenen der Wahl zu versorgen, will Bsteh keineswegs verschweigen – im Gegenteil: „Natürlich ist das Schnitzel besser, mit feineren Röstnoten und noch zarter soufflierter Panier, wenn ich es an einem



Die Panierstraße besteht aus den drei Tellern für Mehl, Ei und Brösel. Da muss jedes Schnitzel, jedes Backhendl und Cordon bleu durch!



Dieser Betrieb ist Mitglied
der Wirtshauskultur
Niederösterreich.
wirtshauskultur.at



**Markus Bsteh (unten in seinem
Gemüsegarten) darf mit Recht
stolz auf sein ausgelöstes
Backhendl sein.**

ruhigen Montag oder Donnerstag in der Pfanne herausbacke“, sagt er, „aber wenn ich das an einem Sonntagmittag auch mache, dann kann ich halt gar nichts mehr anderes servieren.“

Weshalb es, nur ein Tipp, am Wochenende, bei bummvollem Haus, eventuell gar nicht die beste Idee ist, sich schon von vornherein auf das Schnitzel zu kaprizieren. Wenn man aber dennoch am Panierten nicht vorbeikommt – und da spricht gerade an einem Sonntagmittag im Weinviertel halt wirklich viel dafür –, dann empfiehlt es sich, auf Backhendl umzuschwenken. Das ist bei Bsteh nämlich außerordentlich saftig und zart unter der hauchdünnen, mit Hanf aus der Region ins zart Nussige gedrehten Panier und ausgelöst noch dazu. Fürs Schnitzel muss man dann eben noch bis Montag bleiben. Schöne Gästezimmer gibt es nämlich auch! —



→ bsteh.at

Noch mehr Gebackenes

SCHNITZELTIPPS DER WIRTSHAUSKULTUR NIEDERÖSTERREICH

WEINVIERTEL

Wirtshaus Franz Joseph

Weil der Ort kein Wirtshaus mehr hatte, baute einfach die Gemeinde ein neues – und was für ein schönes und gepflegtes noch dazu!

Obermarkersdorf

→ franzjoseph-wirtshaus.at

DONAU

Langer

Der Langer in Erlauf ist ein wahrer Familienbetrieb – und bäckt laut „Falstaff“ das beste Schnitzel Niederösterreichs!

Erlauf | → langererlauf.at

Zum goldenen Löwen

Hoch über dem Donautal lässt es sich hier nach allen Regeln der Kunst genießen – neben Schnitzel etwa auch Karpfen gebacken!

Maria Taferl

→ freyswirtshaus.at

WALDVIERTEL

Nicki's Restaurant

In Nickis Wirtshaus wird die Kultur des Gebackenen hochgehalten, von Schnitzel über Putenfilet im

Cornflakes-Mantel bis zu Karpfen in Mohn paniert.

Gmünd | → nickis.at

Kaminstube

Die Kaminstube bietet neben gebackenen Spezialitäten auch Feines vom Walvierter Wild – und Schnecken aus eigener Zucht!

Schwarzenau

→ gasthaus-kaminstube.at

MOSTVIERTEL

Die Hochriß

Im Familienhotel mit ange- schlossenem Bauernhof und Wildpark wird wunderbar gekocht – und gebacken!

Purgstall a. d. Erlauf

→ hochriess.at

Landgasthaus Planer

Bei Familie Planer kommt das Kalbfleisch für die Schnitzel vom Nachbar- bauern – wenn das keine Empfehlung ist!

St. Margarethen a. d. Sierning

→ gasthaus-planer.com

WIENER ALPEN

Gasthaus Myrastubn

Aufs Herausbacken versteht man sich in den

Myrastubn – neben den Klassikern gibt's etwa auch gebackene Cordon-Palatschinke.

Muggendorf

→ myrastubn.at

Gasthaus Reisenbauer

Beim Reisenbauer wird neben der sehr beherzten Wildküche auch das Gebackene hochgehalten.

Scheiblingkirchen

→ gasthaus-reisenbauer.at

WIENERWALD

Hawlik's Schlemmereck

Ausgelöstes Bio-Backhendl ist nur eine der Spezialitäten, für die der Ausflug zu Hawlik's Schlemmereck lohnt – die Weinkarte kann es aber auch!

Bad Vöslau

→ schlemmereck.at

Gasthaus Rath-Smetana

Ob gebackene Kalbsleber, Backhendl oder auch Emmentaler – wem nach Paniertem ist, der ist im Traditionsbetrieb von Familie Smetana richtig!

Klosterneuburg-Weidling

→ gasthaus-rath-smetana.info

SUMM, SUMM, BRUMM, BRUMM, KRRR, KRRR

*Tarnen,
täuschen –*

*und
sogar
singen*



Der Kolkkrabe mit typisch
befiedertem Schnabel.

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

Der große Vogel mit dem rabenschwarzen, im Sonnenlicht metallisch blau schimmernden Gefieder ist ein Tier von faszinierender Intelligenz und mythischer Kraft, das sogar sprechen kann – und in Niederösterreich wieder an vielen Orten heimisch geworden ist. Sein charakteristisches „Krah, krah!“ ist nur ein winziger Teil des Stimmenspektrums – Kolkräben machen sich nämlich einen virtuosen Spaß daraus, den Gesang anderer Singvögel nachzuahmen.

/ **Text**
Severin Corti
/ **Illustrationen**
Flora Spiesberger

Rabeneltern? Gibt es nicht, zumindest bei den tatsächlichen Raben. Die sind im echten Leben ausgesprochen fürsorglich zu ihren Jungen – und verbringen noch dazu ihr gesamtes erwachsenes Leben monogam, in trauter Zweisamkeit. Die bis zu sieben Jungen benötigen auch viel Liebe, sie sind nämlich nicht nur besonders winzig, blind und nackt, wenn sie aus den kleinen, kaum 30 Gramm schweren Eiern schlüpfen – sie lernen auch erst nach rund 28 Tagen, auf ihren Beinen zu stehen. Dann aber geht es vergleichsweise schnell: Schon mit 40 Tagen beginnen die jungen Kolkkraben damit, ihr Nest zu verlassen – aber dazu später mehr.

Die hochintelligenten Vögel mit dem tiefschwarzen, im Sonnenlicht oft blau schimmernden Gefieder waren bis in die 1950er-Jahre in fast ganz Europa ausgerottet. Sie waren im Volksglauben als Unglücksboten verschrien, was eventuell auf die griechische Mythologie zurückgeht. Lateinschüler wissen, dass der griechische Gott Apollo den „Metamorphosen“ des Ovid zufolge einen Raben beschäftigt hat, um seine Geliebte Koronis zu überwachen – die ging dann auch prompt fremd, was Apollo von seinem (nunmehr) Unglücksraben ganz unschuldig überbracht wurde.

So schwarz wie klug

Aber auch sonst wurden Raben oft als Mittler zwischen dem Dies- und dem Jenseits gesehen, mit Sehern und Hexen in Verbindung gebracht und ganz allgemein als „Galgenvögel“ verunglimpft. Die böse Hexe Gundel Gaukeley aus den Donald-Duck-Heften etwa hat stets einen Raben als Helfer.

Derlei Aberglauben ist zum Glück verschwunden. Heute kann man Kolkkraben

wieder in weiten Teilen Niederösterreichs beobachten, im Wienerwald ebenso wie in den felsigen Regionen der Wiener Alpen, auch im Wald- und Weinviertel bauen sie wieder ihre Nester – wenn keine großen Bäume vorhanden sind, mitunter auch auf Strommasten. Oft wird der Rabe mit der deutlich häufigeren und viel kleineren Saatkrähe verwechselt, dabei lässt er sich ganz einfach unterscheiden: Im majestätischen Flug fällt sein keilförmiger Schwanz (im Gegensatz zum abgerundeten der Krähen) auch aus großer Höhe auf. Charakteristisch ist auch der große, kräftige und geschwungene schwarze Schnabel

Der Kolkkrabe ist mit einer Körpergröße von über 60 Zentimetern und einer Flügelspannweite von bis zu 1,3 Metern der größte europäische Rabenvogel – und der größte Singvogel überhaupt.

mit befiederter Schnabelwurzel – und das laute „Krah, krah“, mit dem sie untereinander kommunizieren.

Der Kolkrabe ist mit einer Körpergröße von über 60 Zentimetern und einer Flügelspannweite von bis zu 1,3 Metern der größte europäische Rabenvogel – und der größte Singvogel überhaupt. Raben können Stimmen und Gesänge anderer Vögel außerordentlich gut nachahmen und sind dafür bekannt, in Gefangenschaft, ähnlich den Papageien, auch einzelne Wörter und kurze Sätze nachzusprechen zu können.

Und sie gelten als besonders intelligent: In Sachen kognitive Fähigkeiten sind sie Primaten manchmal sogar ebenbürtig. So gehören Raben zu den ganz wenigen Tieren, bei denen nachgewiesen werden konnte, dass sie in der Lage sind, den Gesichtspunkt des anderen einzunehmen – sich also in andere hineinversetzen können: Wenn ein Rabe beim Verstecken von Beute durch Artgenossen beobachtet wird, dann wendet er raffinierte Täuschungsmanöver an, versteckt etwa zuerst Scheinfutter, um die tatsächliche Beute dann in einem unbeobachteten Moment zur Seite zu schaffen. Diese Art von Perspektivenwechsel ist nur ganz wenigen Tieren, etwa Menschenaffen, vorbehalten.

Fürsorgliche Rabenmutter

Die Legende von der Rabenmutter ist im Übrigen in Österreich geboren worden und Konrad von Megenberg, dem Rektor der Wiener Stephansschule – des direkten Vorläufers der 1365 gegründeten Universität Wien – zu verdanken. Von Megenberg hat in seinen naturkundlichen Beobachtungen aus dem ungeschickten Verhalten junger Kolkkraben geschlossen, dass diese von den Eltern verlassen oder

zu früh aus dem Nest gestoßen würden. Heute weiß man längst, dass die Jungen vielmehr aus eigenem Antrieb und besonderer Neugier auf die Welt da draußen das Nest verlassen, noch bevor sie vollständig flügge geworden sind.

Anderswo scheint man genauer hingesehen zu haben: In Mexiko zum Beispiel ist der Begriff der „Mama Cuervo“, der Rabenmutter, ebenso geläufig, da hat er aber eine exakt gegensätzliche Bedeutung – und gilt als Sinnbild eines besonders liebevollen und fürsorglichen Familienoberhaupts. —



Fürs Feuer BRENNEN



Lang, dünn, durchgefärbt und
mit ganz besonderem Licht:
Nichts beleuchtet einen
Esstisch so schön wie richtig
gut gemachte Spitzkerzen.

Handgegossen, getunkt oder recycelt: Nathan Streibl fertigt im Waldviertel mit viel Leidenschaft ganz außergewöhnliche Kerzen – und ist damit einer der Letzten seiner Art in Österreich.

/ Text

Tobias Müller

Zu einem richtig guten Essen gehören Spitzerkerzen. Weil sie lang und dünn sind, breitet sich ihr warmes Licht fast kugelförmig in alle Richtungen aus – bei dicken Stumpenkerzen, ihren breiten Cousins, geht es nur nach oben. Je länger und dünner die Spitzerkerzen sind, desto besser ist der Effekt. Nichts lässt Teller, edles Geschirr oder das Essen wortwörtlich in einem besseren Licht erscheinen.

Nathan Streibls getunkte Spitzerkerzen „Vienna Taper“ sind bis zu 90 (!) Zentimeter lang, schlank und durchgehend gefärbt. „Das ist schon was Besonderes für Leute, denen Tischkultur wichtig ist“, sagt er stolz. Streibl ist Inhaber von Koch-Kerzen in Gföhl im Waldviertel, Kerzenmacher in dritter Generation und damit einer der Letzten seiner Art in Österreich.

Er stellt sie immer noch in Tunktechnik her, auf einer über 40 Jahre alten Anlage. Die Dochte werden dafür auf einen Rahmen gespannt und dann bis zu 30 Mal ins Wachs getaucht. Nach jedem Tunkvorgang darf die neue Wachsschicht trocknen. Das macht die Kerzen



Auch Laien können getunkte Kerzen sehr einfach erkennen: von unten betrachtet haben sie zahlreiche Ringe in ihrem Querschnitt – ganz ähnlich wie die Jahresringe von Bäumen.



Ganz besondere Kerzen stellt
Nathan Streibl (o.) auch noch
in Handarbeit her.



auch bei großer Länge besonders stabil und lässt sie lange, langsam und gleichmäßig brennen. Außerdem sorgt es dafür, dass die bunten Kerzen durchgehend bis zum Docht gefärbt sind – billige Industrierkerzen sind nur außen bunt und innen weiß. Auch Laien können getunkte Kerzen übrigens sehr einfach erkennen: Von unten betrachtet haben sie zahlreiche

Ringe in ihrem Querschnitt – ganz ähnlich wie die Jahresringe von Bäumen.

Koch-Kerzen gibt es seit stolzen 53 Jahren. Streibls Vater Franz machte die Firma in den 1980er-Jahren groß und verkaufte Kerzen in die ganze Welt. Als der Sohn 2015 übernahm, erkannte er schnell, dass die Zukunft für einen Waldviertler Familienbetrieb eher





in besonders guten als in besonders vielen Kerzen lag. Er setzte daher wieder vermehrt auf Qualität und Handarbeit – und der Erfolg gibt ihm recht.

Auf den besten Tischen des Landes

Seine getunkten Spitzkerzen werden von einigen der besten Restaurants des Landes bestellt, die maschinengefertigten Stumpenkerzen gehen vor allem an anspruchsvolle Floristen, die damit Blumengestecke und Adventskränze veredeln. Für besondere Anlässe und besondere Liebhaber gießt Streibl auch immer noch Kerzen von Hand: Vergangenes Jahr etwa fertigte er auf Bestellung aus 23 Kilogramm blauem Wachs eine 90 Zentimeter hohe Kerze, die 600 Stunden brennen kann, und jedes Jahr zu Ostern bekommt die Basilika Maria Dreieichen von koch-kerzen eine 1,2 Meter lange Osterkerze aus handgeknetetem Bienenwachs.

Scheibl an seiner alten Tunkanlage: Bis zu 30 Mal werden die Dachte ins Wachs getaucht.

Weil immer mehr Menschen nicht nur schöne Kerzen kaufen, sondern sie auch selber machen wollen, bietet er in der Manufaktur mittlerweile auch Kurse an. Dort stellen die Teilnehmer selbst ihre Prachtstücke aus verschiedenen Materialien von Paraffin bis Bienenwachs her und lernen, wie sie am pfleglichsten mit ihnen umgehen: etwa dass man sie am besten löscht, indem man den Docht vorsichtig ins Wachs tunkt und dann wieder aufrichtet (dabei saugt er sich gleich wieder ordentlich mit Wachs voll und es rufst nicht), oder dass man dicke Kerzen nur dann anzünden sollte, wenn man sie lang genug brennen lassen will, dass sie bis an den Rand schmelzen – dann brennen sie schön ab und ertrinken nicht irgendwann im eigenen Wachs.

Wer für den Kurs ins Waldviertel kommt, kann auch gleich seine alten „Vienna Tamper“ oder sonstige Kerzenreste von zu Hause mitbringen. Die werden in der Manufaktur nämlich eingeschmolzen, gereinigt und dann zu Flammenschalen oder anderen besonders nachhaltigen Garten- und Outdoorkerzen verarbeitet.

→ koch-kerzen.at

Die Kapseln des Glücks



Von Nudeln bis Zwetschkenknödel
über Striezel und Flesserl bis zu
Mohnstrudel und, natürlich, Topfen-
knödeln: Der Mohn ist ein Grundpfeiler
unserer ureigenen österreichischen
Idee vom guten Essen. Und er ist
ein echter Waldviertler. Vor allem
aber ist er eine Zutat von nicht zu
unterschätzender Kraft.

/ Text

Severin Corti

Wenn sich die Felder von Ende Juni bis Anfang August mit Abermillionen weißer, roter und rosa-violetter Blüten im Sommerwind des Waldviertels wiegen, dann sind wir bezaubert von ihrer Schönheit. Es ist aber auch ein Bild, das viel tiefer in unserem kollektiven Bewusstsein verankert ist, als uns bewusst ist: Der Mohn ist wahrscheinlich die erste Pflanze überhaupt, die unsere Vorfahren vor vielen Tausend Jahren auf europäischem Boden kultiviert haben. Die aufs Erste so unscheinbaren Samen waren nach neuen Erkenntnissen der Wissenschaft der vielleicht entscheidende Grund für unsere Entwicklung von Jägern und Sammlern hin zur Sesshaftigkeit und zur Bestellung des Bodens.

Nun hatten unsere Ahnen am Beginn des Neolithikums natürlich weder Zwetschkenknödel noch Mohnflesserl – und schon gar nicht Mohnnudeln oder sonst einen Leckerbissen im Sinn, als sie wegen des Mohns beschlossen, ihr bisheriges Leben aufzugeben. Der Grund lag vielmehr in der mächtigen Kraft der Milch, die beim Anritzen unreifer Mohnkapseln austritt und, in getrockneter Form, ein extrem potentes Narkotikum (daher der Sortenname „Papaver somniferum“ oder Schlafmohn) und Schmerzmittel ist – aber, als Opium, auch eine stark süchtig machende Droge. Mohn wird deshalb bis heute in der Medizin zur Produktion von Morphin und anderen starken Schmerzmitteln eingesetzt.

Medizin für gute Küche

Die geheimnisvolle Kraft, selbst stärkste Schmerzen zu lindern, war es auch, die den Mohn ab der zweiten Hälfte des 13. Jahrhunderts, im hohen Mittelalter, ganz offiziell ins



Waldviertel brachte. Zwar hatte das Christentum körperliches Leiden ursprünglich als gerechte Strafe und Prüfung Gottes interpretiert und dessen Linderung als explizit unchristlich abgelehnt – gleichzeitig aber waren Klöster wie das Stift Zwettl immer auch Orte, wo Gelehrte zusammentrafen, um die Menschheit weiterzubringen. So wurde erst Gartenmohn und später der Graumohn zu medizinischen Zwecken angebaut.

Die Zwettler Mönche aber waren es auch, die bald weitere Einsatzmöglichkeiten entdeckten: Das Öl des Mohns wurde mittels Öllampen für die Beleuchtung der Kirche – und als Licht bei der Lektüre geistlicher wie wissenschaftlicher Schriften – verwendet.

Während Thebain, das medizinisch hochwirksame Alkaloid, aus dem Saft unreifer Kapselfrüchte gewonnen wird, sind für das Öl voll ausgereifte – und thebainfreie, also unbedenkliche – Mohnsamen notwendig.

Wenn es zur Mehlspis schwarz wird, dann ist das immer ein gutes Zeichen – weil der Mohn seinen Charakter auf so zarte, gewinnende Art einzubringen versteht.

Genau die sind es aber auch, die für Mohnstriezel und Mohnnudeln, für Strudel, Torten, Germ- und Topfenknödel (sehr gerne mit Zwetschkenfülle), für Mohnzelten und andere Herrlichkeiten herangezogen werden, die unsere ureigene österreichische Idee vom guten Essen über die Jahrhunderte ganz wesentlich geprägt haben.

Gleichzeitig sind diese Grundpfeiler der heimischen Küche auch ein deutlicher Hinweis darauf, wie sehr unsere Kultur, und erst recht die Kochkultur, sich seit jeher in Richtung Osten orientiert hat, wenn es um die Bereicherung des Spektrums und die Erweiterung des Horizonts ging. Denn es ist nun einmal so, dass Mohn in den anderen „großen Küchen“ des Kontinents, ob in der französischen, der spanischen oder der italienischen (mit Ausnahme jener des habsburgisch geprägten Friaul-Julisch Venetien) so gut wie unbekannt ist. In Böhmen, Polen und der Ukraine hingegen, in Ungarn, der Slowakei und Slowenien, auch in der Türkei sind die Herrlichkeiten, die aus dem grauen, nach dem Quetschen und Backen so prächtig schwarzen Samen entstehen, allgegenwärtig. Was da an Kolatschen und Babkas, an Egerländern und Topfen-Mohn-Torten, an Potizen und Štrukli verkocht, verbacken und vernascht wird, das kann man unmöglich alles aufzählen.

Sehr gesund noch dazu

Apropos Quetschen: Weil die Samen beim Zerkleinern mit herkömmlichen Mahlwerken mitunter zu stark erhitzt werden und bitter werden können, schwören Kenner auf traditionelle Mohnmühlen, die die Samen quetschen statt mahlen. Frisch gequetschter Mohn hat ein

unvergleichlich verführerisches, zart nussiges Aroma. Wer ganzen Mohn kauft, sollte ihn deshalb vor dem Mahlen einfrieren – so lässt sich das wertvolle Aroma auch daheim erleben!

Längst ist der Mohnanbau im Waldviertel (aber auch im angrenzenden Mühlviertel) ausschließlich aus kulinarischen Gründen etabliert. Nicht weniger als 3000 Hektar sind für den Anbau registriert. Der Mohn spielt für die kleinstrukturierte Landwirtschaft im Waldviertel damit eine bedeutende wirtschaftliche Rolle.

Und das ist gut so, denn Mohn ist nicht nur köstlich, sondern auch gesund. Er gilt als eines der kalziumreichsten Lebensmittel überhaupt und enthält zahlreiche Vitamine der B-Gruppe. Berichte, wonach der Genuss von Mohntorten und -zelten, von Mohnnudeln und -strudel, von Germ- und Zwetschkenknödeln in hohem Maße süchtigmachend sei, können in diesem Sinne – und in entschiedenem Gegensatz zu tatsächlichem Suchtgiftmissbrauch – also ausdrücklich begrüßt werden. —

Mohndorf Armschlag

Armschlag 17,
3525 Armschlag

mohndorf.at

Mohnwirt Neuwiesinger

Armschlag 9,
3525 Sallingberg

mohnwirt.at

Mohnhof Greßl

3631 Ottenschlag

mohnhof.at

waldviertel.at/kulinari-k-mohn

VON IGLUS, LICHTLINIEN UND ÄSKULAP- NÄTTERN

/ Text

Wojciech Czaja

Ein Jugendstiljuwel vom Architekten der Wiener Secession, die einst schönste Synagoge der Monarchie und ein Kindermuseum, das in seiner Art weltweit einzigartig ist: Architekturjournalist Wojciech Czaja nimmt uns mit auf einen St. Pöltner Stadtspaziergang zu den spannendsten Häusern und Plätzen aus drei Jahrhunderten.



Die Lichtlinie, die quer durch den Hauptaum der St. Pöltn Synagoge geht, ragt auch vorn aus der Fassade – und erinnert daran, dass hier nicht immer alles so in Ordnung war wie heute.



Die Verzierungen, etwa die Frau mit Äskulapnatter, stammen vom Bruder des Bauherrn, dem maßgeblichen Secessionisten Ernst Stöhr.

Dem heiligen Hippolyt, Namenspatron von St. Pölten wie auch des nicht minder schönen Saint-Hippolyte im französischen Elsass, würde seine Stadt wohl gut gefallen. Immerhin steht auf dem Grabstein des römischen Märtyrers, seinem Leben und ungebrochenen Schaffen zu Ehren: „Froh singe dem Gotte das heilige Volk, auf dass die Mauern wachsen und die Häuser sich erneuern mögen!“ Und genau das haben die St. Pöltnerinnen und St. Pöltner

in den vergangenen Jahren getan: Der Häuser, Museen, Kunstlabore, Marktplätze und öffentlichen Veranstaltungsräume erfreut sich die niederösterreichische Landeshauptstadt heute in erklecklicher Zahl.

Jugendstiljuwel mit Goldschmuck
Kaum vom Bahnhofplatz in die Kremser Gasse eingebogen, fühlt man sich auf Anhieb ins kaiserliche Wien der Jahrhundertwende



Das Haus Stöhr wurde für den St. Pöltn Primararzt Hermann Stöhr entworfen – von Joseph Maria Olbrich, dem Architekten der Wiener Secession.

zurückversetzt: Auf der rechten Straßenseite, kaum 100 Schritte nach Beginn der Fußgängerzone, steht das Haus Stöhr, eine Preziose des Wiener Jugendstilarchitekten Joseph Maria Olbrich, der nicht nur die Wiener Secession geplant, sondern auch die Ornamente an Otto Wagners berühmten Stadtbahnstationen am Wiener Karlsplatz gestaltet hat.

Für den St. Pöltn Primararzt Hermann Stöhr plante Olbrich 1899 ein imposantes

dreistöckiges Stadthaus mitsamt Geschäftslokal und großzügig geschnittener Maisonettewohnung. Die Fassade ist geprägt von drei kleinen Loggien im ersten Geschoß, einem ausladenden Stadtbalkon auf der zweiten Etage und einem prachtvoll gestalteten Dachgiebel.

Unter dem geschwungenen Kupferdach mit zu Weinreben stilisierten Dachkonsolen, 14 Stück an der Zahl, gesäumt von Blattwerk-kugeln und meterlangen Laubgirlanden, steht



Platz statt Parkplatz: Am neu gestalteten Domplatz machen Konturen die Funde aus dem alten St. Pölten sichtbar. Donnerstags und samstags findet hier der St. Pölter Wochenmarkt statt.





Als die St. Pöltn Synagoge 1913 eröffnet wurde, galt sie als eine der schönsten der Monarchie.

eine überlebensgroße Hygieia, die personifizierte Göttin der Gesundheit, mit wallender Toga, ausgestreckten Armen und Blick Richtung Süden, in den Händen eine Goldschale haltend, aus der eine lange, sich über die Fassade windende Äskulapnatter ihren Durst stillt. Das farbige, zum Teil blattvergoldete Mörtelrelief trägt den schlichten Namen „Medizin“ und ist ein Werk des Bruders des Bauherrn – denn der war niemand Geringerer

als der maßgebliche Wiener Secessionist Ernst Stöhr.

Im Haus Stöhr befinden sich heute Geschäfte und Gastrolokale, eine Teilbesichtigung ist zu den regulären Öffnungszeiten möglich. Kremser Gasse 41.

Barockplatz auf römischen Ruinen

Ein paar Minuten tiefer im Zentrum, eingebettet zwischen barocken und gründerzeitlichen Fassaden, finden Spaziergängerinnen

und Spaziergänger den weitläufigen, rund 6000 Quadratmeter großen Domplatz. Flankiert von Kloster, Dompfarre und Sparkassenhaus, wo einst Dutzende von profanen Blechkübeln parkten, ist ein multifunktionaler Stadtplatz für Wochenmärkte, liturgische Feiern und Open-Air-Konzerte entstanden.

Der Entwurf von Jabornegg & Pálffy, die seit vielen Jahren auf Sanieren und Weiterbauen im historischen Kontext spezialisiert sind, fokussiert sich auf die Inszenierung der lokalen Geschichte: In zwölfjähriger Grabungszeit wurden Reste der alten Römerstadt, Fundamente von mittelalterlichen Sakralbauten und sogar ein 900 Jahre alter Friedhof mit rund 22000 Bestattungen ans Tageslicht gebracht. Die minimalistische Platzgestaltung zeichnet die unterirdischen Funde in einer präzisen Kontur nach.

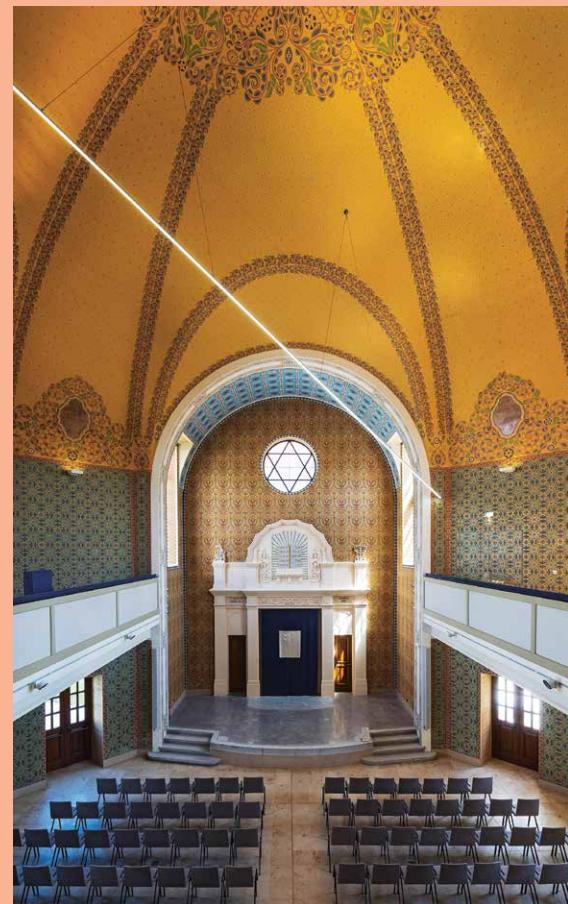
Auf dem Domplatz finden regelmäßige Konzerte und Veranstaltungen statt, zweimal pro Woche (Donnerstag und Samstag, jeweils sieben bis 12.30 Uhr) kann man sich am Markt mit Köstlichkeiten versorgen.

Ehemalige Synagoge mit einem Mahnmal aus Licht

In Richtung Südosten, weiter durch die Wiener Straße und die Lederergasse, gelangt man nach einem knappen halben Kilometer zur Ehemaligen Synagoge, errichtet 1913 von Theodor Schreier und Viktor Postelberg. Mit seinen prächtigen Jugendstilornamenten, seinen Vergoldungsarbeiten von Ferdinand Andri und seinen facettenreichen, schablonenbasierten Wandmalereien, die an Textildrucke erinnern, war der Tempel damals eine der schönsten Synagogen der Habsburgermonarchie. Beachtlich ist vor allem die zentrale, achteckige Kuppel, die damals – als die Baumethode noch in ihren Anfängen stand – als zehn Zentimeter dicke, selbst tragende Eisenbetonschale konstruiert wurde.

„Bis zu den Novemberpogromen 1938 hatte die jüdische Gemeinde St. Pölten rund 900 Mitglieder“, erzählt Martha Keil, wissenschaftliche Leiterin des Instituts für jüdische Geschichte Österreichs. „Mit dem Tod von Hans Morgenstern vor zwei Jahren hat St. Pölten seinen letzten jüdischen Einwohner verloren. Damit ist die Ehemalige Synagoge wichtiger Zeitzeuge einer einst sehr aktiven

Die innen prächtig verzierte achteckige Kuppel war bei der Eröffnung eine große technische Leistung.





„Wann hat man schon die Möglichkeit, einen Gebäudetypus zu entwerfen, für den es auf der ganzen Welt kein Vorbild gibt?“, sagt Architekt Michael Salvi über sein KinderKunstLabor.





Das KinderKunstLabor soll neugierig machen und mehr Fragen stellen als Antworten geben.

Kultusgemeinde, eine religiöse Erinnerungsstätte, aber auch ein politisches Mahnmal. Lange Zeit hatten wir bei jedem Schnee und jedem Starkregen Sorge, dass die Bausubstanz und die schönen Wandmalereien Schaden nehmen könnten. Wasserflecken an Wänden und Decken waren leider keine Seltenheit. Umso schöner also, dass wir dieses bedeutende Bethaus sanieren und für die Öffentlichkeit wieder zugänglich machen konnten.“

Architekt Wolfgang Pfoser leitete die Instandsetzung des Gebäudes, Architekt Johann Moser von BWM Designers & Architects gestaltete die Ausstellung auf der Frauenempore im ersten Stock. Auffälligstes Element ist die rund 20 Meter lange, diagonal ins Gebäude hineingerammte Lichtlinie. „Mit der Renovierung sind alle Spuren der Zerstörung und Verwahrlosung verschwunden“, sagt Moser, der für sein Projekt kürzlich mit dem Kunstpreis

des Landes Niederösterreich 2025 ausgezeichnet wurde. „Ich wollte den Zuckerguss der Harmonie daher ein wenig stören und wieder ein irritierendes Moment einweben, mit dem anschaulich wird, dass nicht alles so hübsch und vollkommen ist, wie es scheint. Mit dieser Lichtlinie, die das Innen mit dem Außen verbindet, soll die Tragik dieses Ortes niemals in Vergessenheit geraten.“

Die Ehemalige Synagoge ist Mittwoch bis Sonntag sowie an Feiertagen von zehn bis 17 Uhr zugänglich. Führungen finden am zweiten und am vierten Sonntag jedes Monats jeweils um 15 Uhr statt, 4,50 Euro pro Person. Dr.-Karl-Renner-Promenade 22.

ehemalige-synagoge.at

Das KinderKunstLabor

Die Linie aus LED dient als Richtungsweiser zur nächsten, deutlich jüngeren Sehenswürdigkeit. Kaum 200 Meter weiter – als neu geschaffene Krönung des lange Zeit dem Dornrösenschlaf verfallenen Altoonaparks – das sogenannte KinderKunstLabor. Das Ausstellungshaus für zeitgenössische Kunst, das erste seiner Art weltweit, versteht sich als interdisziplinäres Kunstlabor, das nicht nur für Kinder und Jugendliche arbeitet – sondern auch mit ihnen, indem es die jungen Bürgerinnen und Bürger in die Programmierung der Workshops und in die Kuratierung der einzelnen Ausstellungen miteinbezieht. Das Haus ist eine dezidierte Einladung zum Herumlaufen, Neugierigsein, Löcher-in-den-Bauch-Fragen.

„Wann hat man schon die Möglichkeit, einen Gebäudetypus zu entwerfen, für den es auf der ganzen Welt kein Vorbild, kein Handbuch, keinen Normenkatalog gibt?“, sagt Michael Salvi von Schenker Salvi Weber Architekten. „Einfach großartig!“ Was außen als dreieckiger, leicht eingekreuzter, mit Lamellen verkleideter Holzbau in Erscheinung tritt, entpuppt sich innen als Hybridbau mit



einer zentralen Stahlbeton-Baumstütze, die sich mit feinen Betonzweigen verästelt und die Kraft der konstruktiven Linien anschaulich macht.

„Dieses Haus soll neugierig machen und mehr Fragen stellen als Antworten geben. Und ja, ich denke, das ist uns gelungen.“ Es ist das erste Mal in Österreich, dass ein minderjähriger Kinderbeirat in die Planung miteinbezogen wurde und den Entwurfsprozess fachlich begleitete.

Das KinderKunstLabor ist täglich außer Montag geöffnet, zehn bis 17 Uhr. Gleiche Öffnungszeiten im Bistro Das Altoona. Schulring 24.

kinderkunstlabor.at



Ziegeliglu haben die St. Pöltnerinnen und St. Pöltner die Skulptur am Europaplatz getauft, offiziell heißt sie „Windfänger“.

Der „Ziegeliglu“: Skulptur mit mikroklimatischem Mehrwert

Marschiert man nach dem Besuch im Kinder-KunstLabor ein paar Minuten Richtung Sonnenuntergang, so gelangt man zu einem Ort, der die längste Zeit als Verkehrshölle verschrien war und um den viele St. Pöltnerinnen und St. Pöltner einen großen Bogen machten. Das hat sich nun geändert. Im Zuge der neuen Verkehrsorganisation wurde der Europaplatz

auch für Fußgänger neu gestaltet – und bekam als Mitte den sogenannten „Windfänger“, eine wasser- und schattenspendende Klimaskulptur aus insgesamt 16000 Dünnformat- und Mönch-und-Nonne-Dachziegeln.

„Der Ort war bislang heiß und aufgrund der starken Südwestwinde meist auch sehr unwirtlich“, sagt Bernhard König, Mitglied des in Graz beheimateten Breathe Earth Collective. „Also haben wir ihn mit einem fast fünf Meter



Von oben rinnt langsam Wasser über die Ziegel und sorgt so auch an heißen Tagen für ein angenehmes Klima.

hohen Ziegelring wieder schön und benutzbar gemacht.“ Am oberen Ende sind wasserführende Leitungen installiert, über die schalenartig mit Mörtel montierten Dachziegel rinnt das Wasser langsam hinab – und schafft auf diese Weise ein angenehmes Mikroklima sowie eine plätschernde Sound-Kulisse. Es passiert nicht oft, dass ein Bauprojekt von der Bevölkerung einen Spitznamen verpasst bekommt. Aber in diesem Fall ist genau das passiert. Im

Volksmund wird die Platzgestaltung liebevoll „Ziegeliglu“ genannt. —

Die Skulptur „Der Windfänger“ befindet sich im öffentlichen Raum und ist rund um die Uhr benützbar. Europaplatz.koernoe.at

Wojciech Czaja ist Journalist, Buchautor und Moderator im Bereich Architektur und Stadtkultur; u. a. für den „STANDARD“.



EINE LAUTE KUGEL SCHIEBEN

/ Text

Tobias Müller

/ Fotos

Ian Ehm



Viel Gefühl und Geschick, ein bissel Glück und
jede Menge Gelegenheit zum Schmähführen:
Der Charme eines geselligen Kegelabends
ist legendär, und noch dazu läuft das alles unter
Bewegung und Sport. Höchste Zeit, endlich
in die Vollen zu werfen!



Ein Trick der Profis: beim Stoßen nicht auf die Kegeln, sondern auf den Streifen am Boden vor der Bahn schauen!

Jahrzehntelang blank gescheuertes Lino-
leum, von Abertausenden Würfen poliertes
Holz, Kugeln, die noch viel mehr Hände ange-
griffen haben, oder von noch viel mehr Füßen
immer und immer wieder gestampfte Lehmböden: In den vergangenen Jahren wurden zwar
kaum neue Kegelbahnen gebaut, aber die, die es
noch gibt, sind oft prächtig.

Sie gehören häufig zu jenen Dingen, die
mit der Zeit und der Benutzung immer schöner
werden, wie alte Dorfwirtshäuser, hölzerne
Flussbäder oder in die Jahre gekommene, aber
gepflegte Fleischereien. Sie alle umgibt ein
Zauber, den man sich nicht einfach neu bauen
kann, sondern nur über viele schöne Jahre ver-
dienen. Das allein wäre schon Grund genug, an
solch einem Ort einmal ein paar laute Kugeln
zu schieben.

Und dann ist da das Spiel selbst: diese
wunderbare Mischung aus Gefühl, Geschick
und ein wenig Glück, die gleichzeitig das
Hirn frei lässt und jede Menge Zeit bietet fürs
Schmähführen und für andere gute Gespräche.
Alte Freunde können sich zwischen Würfen
umso konzentrierter erzählen, was sie sich
schon lange sagen wollten, und Menschen, die
sich noch nie vorher getroffen haben, kommen

ganz leicht ins Gespräch. Wenn es schon sonst
kein Thema gibt, kann man zumindest übers
Kegeln plaudern.

Kegeln mit Karl May

Wie famos es sich beim Kegeln reden lässt,
sieht man auch daran, dass der wohl erfolg-
reichste Gschichtldrucker der deutschen
Geschichte hier seine Inspiration fand: Karl
May, der Autor der legendären, 200 Millionen
Mal (!) verkauften Wildwestromane, arbeitete,
wie viele Jugendliche seiner Zeit, als Kegelbub.
Er stellte für etwas Geld die umgeworfenen
Kegeln auf und schob die Kugeln zurück zu den
Spielern. Ebenda, an der Kegelbahn, hörte er
erstmals Heimkehrern zu, die abenteuerliche
Geschichten aus der Neuen Welt erzählten –
also genau von da, wo später seine Bücher
spielen sollten.

Wie jeder Teamsport ist es außerdem eine
großartige Gelegenheit, Gefühle aller Art zu
zelebrieren. Ob man beim Spiel gewinnt oder
verliert, ist dafür glücklicherweise völlig egal:
Verfehlte Kegeln lassen sich genauso leiden-
schaftlich gemeinsam betrauern wie getroffene
feiern. Was kann man sich für einen Abend
mehr wünschen – außer vielleicht einen





00 ProTec 04.1

Kegelsport 105

00 0 105

2

00 ProTec 199

14 Kegelsport 072

0 14 4 0072

3

00 ProTec 115

0 1 Kegelsport 006

0 0 1 6 0006



Die meisten Kugeln haben heute auch beim Kegeln zwei Löcher für die Finger – nur sehr starke Leute greifen zur lochlosen Originalkugel.

flaumigen Leberknödel, ein solides Schnitzel, ein löffelweiches Gulasch als Unterlage dazu? Wie gut, dass Kegelbahnen bevorzugt in Wirtshäusern untergebracht sind. Dass das nächste Bierfass (oder eine schöne Schank mit Weinkübler) nie weit ist? Gehört quasi zur DNA des Kegelns. All die körperliche wie geistige Anstrengung macht schließlich durstig.

Lustiger als erlaubt

Spätestens ab dem Mittelalter war das Kegeln eines der beliebtesten, wenn nicht das beliebteste Freizeitvergnügen im ganzen deutschen Sprachraum: Unzählige Vereine widmeten sich regelmäßig dem gemeinsamen Kugelstoß und kein Kirtag, kein Volksfest, auf dem es keine Kegelbahn gab. Kurz nach der Reformation wurde ihm dann der Ritterschlag aller Vergnügungen zuteil: Kegeln wurde von Schweizer Protestanten verboten, ein untrügliches Zeichen, dass etwas wirklich Spaß macht.

In Niederösterreich sind wir da seit jeher wesentlich entspannter. Bis heute gibt es hier noch erstaunlich viele ganz wunderbar gut erhaltene Kegelbahnen. Höchste Zeit, dass Sie sich ein paar alte oder neue Freunde schnappen und eine davon ausprobieren! Wir haben Ihnen eine kleine, nicht vollständige Liste traditioneller Kegelbahnen zusammengestellt – allesamt mit angeschlossenem Wirtshaus. Achtung: Reservieren dringend empfohlen! —

HIER WIRD GEKEGELT

Gasthof Haag

Ein super Wirtshaus mit top erhaltener turniertauglicher Kegelbahn (drei Bahnen!) aus den 1960ern, wo auch die Fotos für diese Geschichte entstanden.

Haitzendorf
gasthof-haag.at

Raxalpenhof

Zwei schöne Bahnen direkt am Fuße der Rax. Ideal nach einer schönen Schneeschuhwanderung.

Reichenau an der Rax
raxalpenhof.com

Gasthof Schachinger

Zwei Nostalgiekegelbahnen in einem Wirtshaus mit über 50-jähriger Tradition.

Annaberg
gasthof-schachinger.at

Gasthaus Staar

Prächtige Lehmkegelbahn aus den 1930ern mit Kegelbaum statt Aufstellautomatik. ACHTUNG: nur Sommerbetrieb.

St. Leonhard am Hornerwald
gasthausstaar.at



Das Naturhotel Molzbachhof in Kirchberg am Wechsel ist ein Ort, an dem man der Natur ganz nahe sein – und es gleichzeitig ganz unverschämt gemütlich haben darf.



IM HELLEN TANN





/ Text

Tobias Müller



*Ruhe geben auf die feine Art
in den „Selected Stays“ in
Niederösterreich. Diesmal: das
Naturhotel Molzbachhof in
Kirchberg am Wechsel.*

niederoesterreich.at/selected

Wer in den großen Zimmern die Augen schließt, der könnte meinen, irgendwo tief in einem ruhigen Wald zu sein: Die Luft ist frisch und duftet zart nach Fichten- und Tannenholz, von draußen weht ein Hauch von Kräuterduft vom nahen Küchengarten herein. Dazu kommen eine ganz eigene Wärme und eine angenehm beruhigende Trockenheit, die unglaublich entspannend wirken. Wer sich auf einem der großen Betten oder in den gepolsterten Nischen bei den großen Fenstern niederlässt, ist sehr verleitet, einfach einzudösen.

Das liegt nicht nur am geschickten, mit den gemütlichen Nischen an Loos erinnernden Design und an den hervorragenden Matratzen. Als Peter Pichler den Molzbachhof 2017 von

seinem Vater übernahm und groß umbaute, wollte er etwas ganz Besonderes schaffen – und ließ den ganzen neuen Trakt aus massivem Holz errichten. Die Wände, der Boden, die Möbel, sogar das Bad sind aus dicken, hellen Brettern, die Außenwände sind stolze 40 Zentimeter dick. Sie alle sind nicht geklebt oder verschraubt, sondern nach einem ausgeklügelten System mit Holzbolzen zusammengesteckt. Dass es außerdem Mondholz ist, also nach dem Zyklus des Monds geschnitten, mag wissenschaftlich egal sein – das Ergebnis fühlt sich jedenfalls sehr, sehr gut an.

Kein Wunder, dass so viele Gäste den Molzbachhof gerade im Herbst und im Winter besuchen, wenn es in der Gegend sehr ruhig wird und das Wetter ein bissel seltener so unangenehm prachtvoll ist, dass einen das schlechte Gewissen raus in die Natur treibt. Dann bleibt mehr Zeit, im beheizten Außenpool zu schwimmen, in der Sauna oder im

Dampfbad abzuschalten (und sich nachher im eisigen Naturbadeteich abzukühlen!), im Ruheraum zu entspannen oder einfach nur das duftende hölzerne Ambiente zu genießen und sich durch die großen Fenster die mächtigen Wälder und Hügel des Wechselgebiets anzuschauen. Und wenn doch die Sonne scheint? Dann wartet der große, parkähnliche Garten mit zwei Teichen, einer Grotte samt Wasserfall und den vielen Kräuter- und Gemüsebeeten.

Fine Dining aus dem Garten

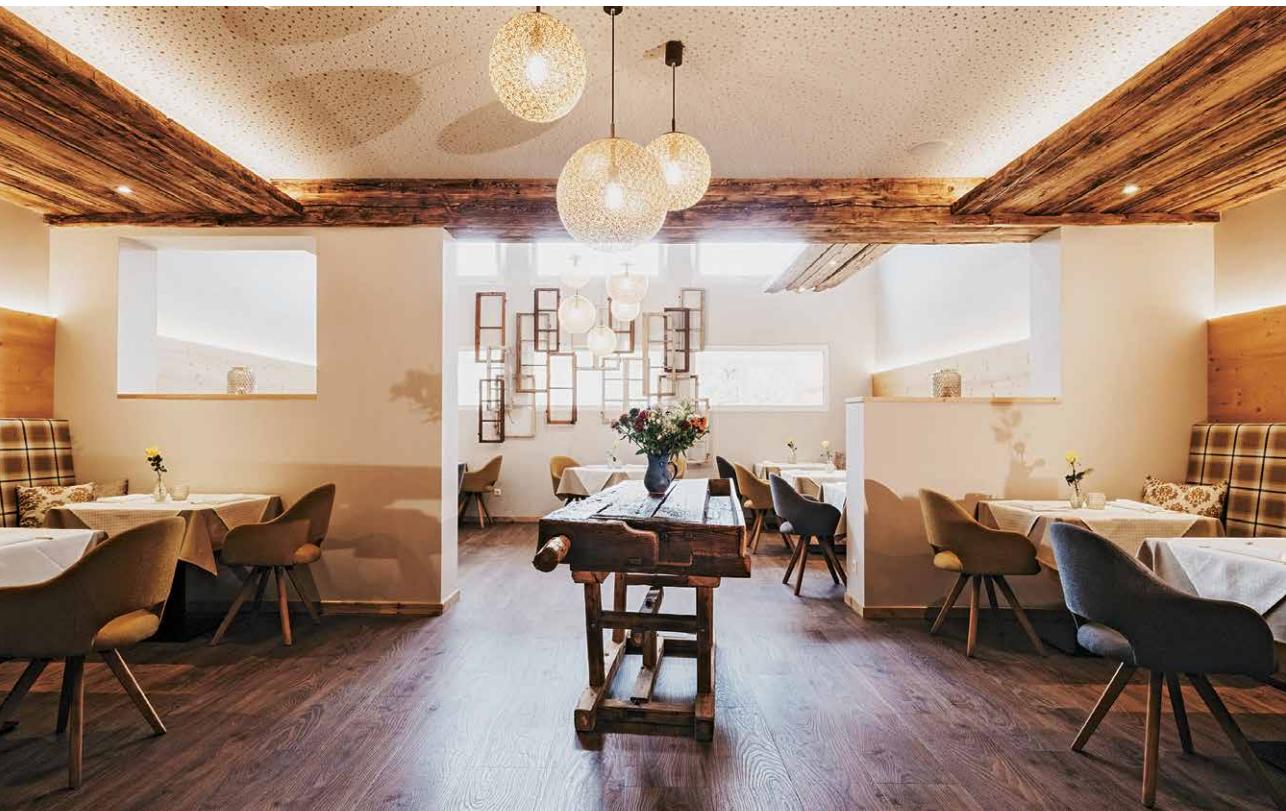
Apropos Beete: Die gedeihen hier nicht nur, um dazwischen lustzuwandeln, hübsch auszusehen und verlockend zu duften: Pichler ist nämlich nicht nur Hotelier in dritter Generation, sondern auch einer der besten Köche Niederösterreichs. Im Fine-Dining-Restaurant Gaumenkitzel gibt es keinen Gang, der nicht mit einer Köstlichkeit aus dem Garten veredelt würde – ob Zucchiniblüten zum Kalbsbries

Hausherr Peter Pichler ist nicht nur Hotelier in dritter Generation, sondern auch einer der besten Köche Niederösterreichs.





Im Sommer sind Teile des weitläufigen Gartens ums Hotel Peter Pichlers Gemüse- und Kräuterbeet (o.). Sogar die Wurst, die im Frühstücksraum (u.) serviert wird, ist im Molzbachhof hausgemacht.





Jedes Wochenende wird drüben in der hauseigenen Mühle Mehl gemahlen und frisches Brot für das Hotel gebacken (o.). Im beheizten Pool lässt es sich auch im Winter entspannt draußen planschen, für Hartgesottene oder für die Abkühlung nach der Sauna gibt es den Naturbadeteich (u.).





Gastgeberin Nina Pichler (o.);
Peter Pichler senior bäckt jedes
Wochenende frisches Brot aus
selbst gemahlenem Mehl (u.).

oder Zitronenverbene zu den steirischen Garnelen – der aktuelle „Guide Michelin“ hat ihm dafür einen Grünen Stern für besonders nachhaltige gute Küche verliehen.

Bodenständig köstlich

Drüben im Gasthaus geht es ganz bodenständig, aber nicht weniger köstlich zu: Ob Schnitzel oder gesottenes Rindfleisch mit seinen klassischen Beilagen, ob knuspriges Gansl oder Marillenknoedl wie aus dem Bilderbuch – hier wird der Tradition mit Hingabe gehuldigt. Das Fleisch stammt ausschließlich von Tieren aus der Gegend, die wiederum stets im Ganzen gekauft und verarbeitet werden. Deshalb gibt es hier nicht nur die altbekannten Edelteile: Auch die Blunze zu den Eierschwammerln oder die Wurst am Frühstücksbuffet werden wie selbstverständlich hausgemacht.

Und ganz egal, wie das Wetter ist: Einmal die Woche gibt es dann doch noch einen guten Grund, das Hotel zu verlassen – und zumindest einmal über die Straße zu gehen. Dort steht, direkt am romantischen Molzbach, eine alte, voll funktionstüchtige Holzmühle samt moosbewachsenem Mühlrad und Mahlstein. Peter Pichler senior hat sie liebevoll restauriert, mahlt dort jeden Samstag frisches Mehl und bäckt im Steinofen frisches Mühlenbrot – aber nur am Sonntagmorgen! Wer Lust hat, ist herzlich eingeladen, sich das anzusehen. Wem selbst das zu weit ist, der muss sich nicht stressen lassen – und kann das ofenfrische Brot auch einfach zum Sonntagsfrühstück im Hotel genießen. —

NATURHOTEL MOLZBACHHOF ****

Tratten 36, 2880 Kirchberg/Wechsel

+43 2641 2203

office@molzbachhof.at

molzbachhof.at





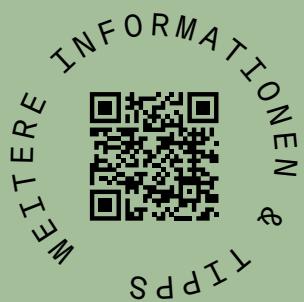
Wenn es draußen so richtig kalt ist, planscht es sich im beheizten Außenpool umso schöner.

DER STILLE ORT



Eisfischen am Ottensteiner Stausee

Das Eis liegt grau und hell und über 25 Zentimeter dick auf dem Stausee, hell und unendlich grau spannt der Himmel sich darüber. Wo die zwei ineinanderfließen wollen, ist ein breiter Streifen in Braun und Grün, da hebt das Ufer sich mit dichtem Wald aus Fichten und jetzt, im späten Februar, kahlen Birken aus dem See. Manchmal knackt und quietscht es, das Eis arbeitet. Wir sitzen und hocken auf Styroporplatten vor kleinen Löchern im Eis. Hie und da zuckt der Schwimmer im Loch – ein Fisch, der da unten in der klammen Dunkelheit am Köder knabbert? I wo, es war nur der Wind. Stille, tiefe Ruhe, große Liebe für die Heizsohlen im Stiefel – und hie und da ein milder Scherz vom Fischer, der 30 Meter weiter an einem anderen Loch auf sein Glück harrt. Irgendwann, die Finger sind klamm, der Tee im Becher längst kalt, scheinen Himmel und See ineinanderzurinnen. Nur der Schwimmer schaukelt sanft und leuchtend orange in seinem Loch, Umrisse von Gedanken wiegen sich zart, wie im Traum, in der eisigen Brise. Aber dann ist auf einmal die Sonne da, die Farben haben wieder Kraft, das Blau des Himmels strahlt wie ein Versprechen über dem See, man wechselt wohlig auf den anderen Sitzknochen. Und plötzlich tut sich was ... —



Bitte noch ein Achterl!

*Die Sechs-Viertel-Kolumne über
besonders guten Wein aus Niederösterreich.
Diesmal: das Weingut Michaela
Riedmüller in Hainburg an der Donau*



Im äußersten Osten, wo die Donau aus Österreich hinausfließt, liegt die Hainburger Pforte. Da muss der große Strom noch einmal durch ein Tal, bevor er sich aus dem Land der Berge verabschiedet. Auf der österreichischen, südlichen Seite liegt dort der Braunsberg – und der hat es in sich.

Die rund 400 Meter hohe Erhebung ist Teil der Kleinen Karpaten und von ihrer geologischen Zusammensetzung wie auch vom Mikroklima außergewöhnlich. Der Wein wächst

hier auf Granit und Gneis, die von einer feinen Schicht aus verwitterten Kalksplittern bedeckt sind. Karges Terroir, viel Sonne und Wärme von der Donau, vergleichsweise geringe Niederschläge sowie kühle Winde, die durch den Karpaten-Alpen-Korridor wehen, verlangen den Reben – und den Winzern – hier alles ab.

Wobei: Es ist nur noch eine einzige Winzerin, die sich auf diesem wohl außergewöhnlichsten Terroir der Region Carnuntum behauptet und Weine von ebensolcher Eleganz keltert. Michaela Riedmüller übernahm im zarten Alter von 19 Jahren den elterlichen Betrieb, heute wird sie für ihre ebenso feingliedrigen wie charakterstarken, herkunftsgeprägten Weine gefeiert.

Welschriesling, im Betonei ausgebaut, zeigt bei Riedmüller unerhörte Klasse und Struktur, Eleganz mit einer salzig-mineralischen Note, die auch die anderen Gewächse auszeichnet.

Blaufränkisch ist Riedmüllers Paradesorte am Braunsberg, den pflanzt sie auch neu aus – obwohl der Trend doch klar zu Weiß tendiert. „Es sind ja nur ein paar Hektar“, sagt sie, „aber ich merke einfach, dass er hierher gehört und ganz eine filigrane, gespannte Kraft zeigen darf.“ So ist es kein Wunder, dass die Blaufränker aus dem Osten heute von New York bis Kopenhagen und London stark nachgefragt – und kühl genossen werden.
→ michaelariedmueller.at



SECHS VIERTEL

**JETZT DEN SOMMER
BESTELLEN!**

KOMMT
GRATIS
ZU
IHNEN!



EINE EINLADUNG
ZUM REISEN
25
26

