



Beim Heurigen der Dockners am Frauengrund bei Krems/Thalern gibt's zur Brettjause eine spektakuläre Abendstimmung gratis dazu.

Bilder: © pov.at, Artco – stock.adobe.com

AUS G'STECKT IS'

Die Vielfalt der österreichischen Weingüter ist riesig – nicht nur im Glas, auch am Teller schreiben sie unsere Tradition fort. Österreichs Genusskultur in Form von Heurigen, Buschenschanken und Kellergassen ist einzigartig.

Von Stephan Burianek*



* Mag. Stephan Burianek ist freier Fachjournalist für Reise- und Genuss-themen.

Wir entscheiden uns für ein feines Zanderfilet mit Petersilienkartoffeln und für ein etwas deftiges Wallergröstl – diese Fischgerichte erscheinen uns als ideale Wahl zu den mineralischen Weißweinen des Traiskirchener Weinguts Alphart, dessen lauschiger Innenhof an jenem Sommerabend gut gefüllt ist. Neben klassischen Heurigengerichten („für zwischendurch“) finden sich auf der Karte auch panierte Schnitzel und Eierschwammerl.

Laut dem niederösterreichischen Buschenschankgesetz dürfen Speisen zwar nicht warm gehalten werden, die Familie Alphart verfügt aber seit gut 40 Jahren über eine dementsprechende Konzession, führt also genau genommen ein Buschenschank-Restaurant. Karl Alphart erläutert: „Ich wollte immer in erster Linie ein Weingut sein, das nur hin und wieder eine Gastronomie anbietet.“ Er öffnet sein Weingut daher lediglich sechs Mal im Jahr für jeweils elf Tage. Wie auch in den Heurigenlokalen im nahen Wien üblich, mussten sich seine Gäste das

Essen früher an einer Glasvitrine selbst abholen. Vor knapp drei Jahren stellte er das System im Interesse der Kundschaft um, seither werden die Speisen serviert.

HEURIGENREICH

Was dieses Beispiel zeigen soll: Der oder die „Buschenschank“ – beide Geschlechter sind gebräuchlich – und der als Synonym gebrauchte „Heurige“ sind keine klar definierten Begriffe. Sie können aber mit gutem Gewissen dann verwendet werden, wenn ein Weingut in periodischen Abständen und an seinem eigenen Betriebsitz ausschließlich Eigenbauweine ausschenkt. Seinen Ursprung haben die österreichischen Heurigen in einer Verordnung von Kaiser Joseph II., einem Sohn von Maria Theresia. Diese erlaubte es den Winzern ab 1784, ihren jüngsten Jahrgang – den „heurigen“ Wein – direkt an die Endkonsumenten auszuschenken. Mit den damaligen Ausschankbetrieben haben die heutigen



Stimmungsvoll genießen in der Buschenschank Alphart



Der „Buschen“ beim Eingang zeigt an, dass die Buschenschank geöffnet hat.

HERZHAFT



Alphart Zierfandler Rotgipfler 2021

0,75 l, Thermenregion
frisch & fruchtig

Tropische Früchte wie Mango, Ananas und Honigmelone duften verführerisch aus dem Glas, am Gaumen mineralisch-elegant und sehr trinkanimierend.

Ein perfekter Begleiter zur würzigen Asia-Küche mit Ingwer und Curry. Für Veganer geeignet.

PREISE WIE AB HOF

8⁹⁹



noch 5J
Nr. 3837573

Bilder: © Weingut Alphart, Artco, Wolligang – stock.adobe.com



Immer mehr Winzer schenken direkt in ihren Weingärten aus oder bieten Picknick-Boxen an wie beispielsweise das Weingut Cobenzl in Wien.

Heurigen freilich nicht mehr viel gemein. So war es beispielsweise bis weit in das 20. Jahrhundert üblich, vom Winzer nur den Wein zu konsumieren und die Speisen selbst mitzubringen.

„In den 1920er-Jahren hat mein Urgroßvater die Küche und sein Schlafzimmer ausgeräumt, ein Fass auf den Tisch gestellt, und wenn das leer war, hat er den Buschen über dem Eingang wieder eingeholt und die Ausschank war beendet“, sagt Karl Alphart. Speziell in den vergangenen Jahren hat sich das Angebot in seinem Heurigen weiterentwickelt, es gibt jetzt auch mehrgängige Weinmenüs.

Bilder: © s11909, rb2010 – stock.adobe.com

PLATTENREICH

Ein großer Klassiker ist jener Schmankerl-Mix, der auf den Heurigenkarten oft unter „Brettjause“, „Hauerjause“ oder „Winzerplatte“ geführt wird. Manchmal werden die Wurst, der Käse und die Aufstriche sogar selbst produziert. Wenn der Winzer zugleich Jäger ist, dann gibt es Wildplatten. Oder er züchtet die Tiere selbst, wie Johann Schneeberger in Heimschuh nahe Leibnitz (Weststeiermark). Dort kommt das Fleisch gleich mehrerer Schweinerassen auf die Teller. Die Familie Schneeberger betreibt einen klassischen Buschenschank, das bedeutet:

// IHREN URSPRUNG HABEN DIE ÖSTERREICHISCHEN HEURIGEN IN EINER VERORDNUNG VON KAISER JOSEPH II., EINEM SOHN VON MARIA THERESIA. //

Dockner Grüner Veltliner Kremstal DAC Ried Frauengrund 2021

0,75 l, Kremstal
frisch & fruchtig

In der Nase florale Noten, saftige Äpfel, Zitronenabrieb und ein Hauch Blütenhonig. Am Gaumen setzen sich die Aromen fort, schöne Säure, mineralischer Touch, fruchtig im Abgang.

Ein idealer Begleiter zum Wiener Schnitzel oder zu gebackenen Pilzen.

8⁹⁹



noch 4J
Nr. 8183194



Schneeberger Schilcher Weststeiermark DAC 2021

0,75 l, Weststeiermark
frisch & fruchtig

Schilcher ist das Aushängeschild der Weststeiermark, unverkennbar ist sein Duft nach frischen Walderdbeeren. Am Gaumen zeigt er eine spritzige Säure und schöne Fruchtnoten.

Schilcher darf bei keiner zünftigen Brettjause mit Speck und Käse fehlen.

7⁴⁹



noch 1J
Nr. 2020001675548



// FÜR ERSTKLASSIGE QUALITÄT BÜRGT DAS GÜTESIEGEL ‚AUSGEZEICHNETER BUSCHENSCHANK‘, DAS VOM STEIRISCHEN WEINBAUVERBAND VERGEBEN WIRD. //



Primus Weißburgunder Klassik Südsteiermark DAC 2021

0,75 l, Südsteiermark
saftig & füllig

Sortentypisches Bouquet nach Äpfeln, geschälten Nüssen und Marzipan. Balanciert und feinfruchtig am Gaumen, dezente Säure, animierend frisch im Abgang.

Ein eleganter Begleiter zu leichten Speisen mit Hendl, Räucherfisch oder Kürbis.

7,99



noch 2J
Nr. 2026121

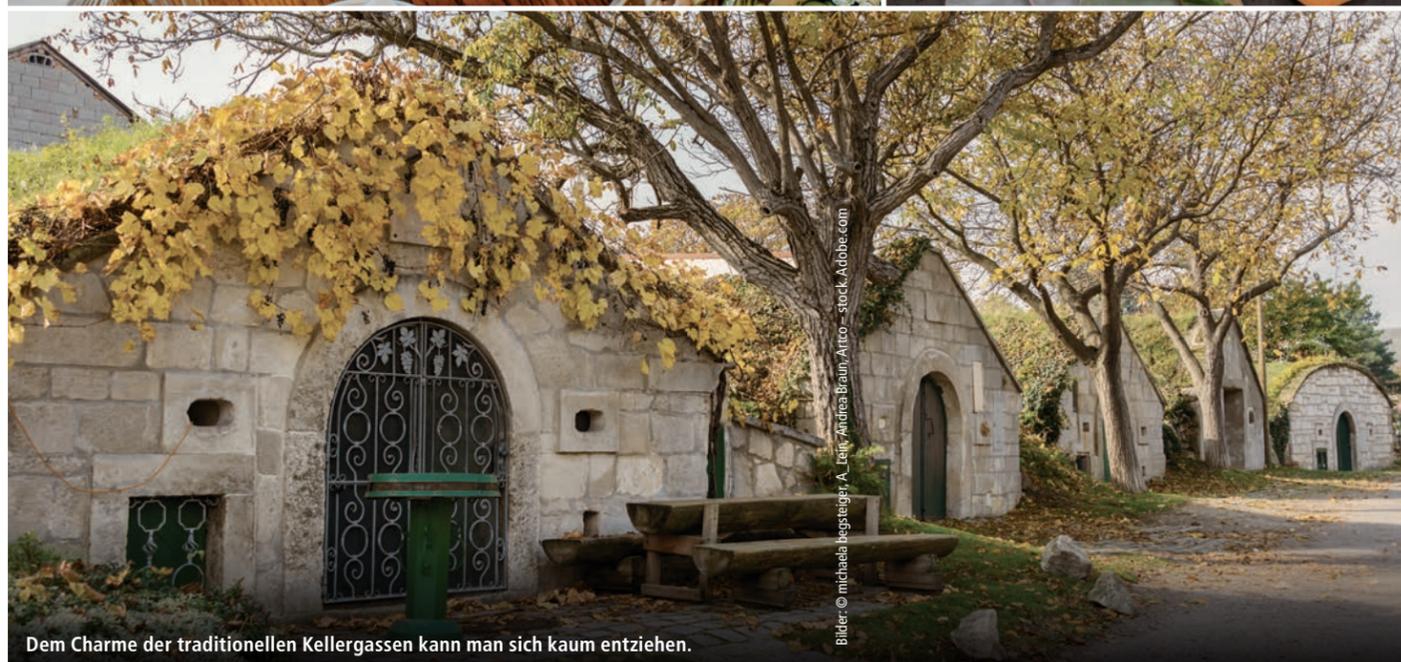
PREISE WIE AB HOF

kein Bier, kein Kaffee und keine warmen Speisen. Dafür sind die kalten Gerichte super schmackhaft, lokal und vielfach saisonal – die Karte wird regelmäßig aktualisiert. Für die erstklassige Qualität bürgt das Gütesiegel „Ausgezeichneter Buschenschank“, das vom steirischen Weinbauverband vergeben wird. Da Buschenschanken in der Steiermark zeitlich nicht reglementiert sind, ist jener des Weinguts Schneeberger außer im Jänner praktisch das gesamte Jahr über geöffnet. Nur ein paar Autominuten sind es übrigens von Heimschuh zum Grassnitzberg, wo das mehrfach ausgezeichnete Wein-

gut Primus von Christian und Thomas Polz hübsche Gästezimmer in einer herrlichen, ruhigen Umgebung anbietet. Für die Gästebetreuung zeichnen Mutter Martha und Tochter Elisabeth Polz verantwortlich. Sehr exklusiv: Der Buschenschank steht dort ausschließlich den Zimmergästen und privaten Gruppen gegen Voranmeldung zur Verfügung.

KELLERREICH

Vor allem in Niederösterreich und im Burgenland sind kleine Heurigen in pittoresken Kellergassen beliebt: Es gibt einzeilige Keller ent-



Dem Charme der traditionellen Kellergassen kann man sich kaum entziehen.

UNVERFÄLSCHT



Cobenzl Wiener Gemischter Satz DAC 2021

0,75 l, Wien
frisch & fruchtig

Der Klassiker bespielt mit Frucht, viel Würze und feinen Kräuternoten die ganze Bandbreite dieser Wiener Spezialität.

Wiener Gemischter Satz gehört zur klassischen Wiener Küche ins Glas oder in die Cobenzl Picknick-Box.

7,99



noch 2J
Nr. 6256302

PREISE WIE AB HOF



Primus Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC 2021

0,75 l, Südsteiermark
frisch & würzig

Intensiver, aromatischer Duft nach Holunderblüten, Stachelbeeren und Brennnessel. Am Gaumen kühl, frisch und würzig, etwas Limettenabrieb im Abgang. Sehr trinkanimierender Stil.

Perfekt zur herzhaften steirischen Jause.

9,99



noch 3J
Nr. 1684162

PREISE WIE AB HOF

lang von Weinberghängen (z. B. im Wagram zwischen Tulln und Krems), zweizeilige in Hohlwegen (z. B. in den Löss-Gebieten des Weinviertels) oder als eigene Kellerviertel (z. B. Heiligenbrunn im Burgenland). Viele davon entstanden in den Jahren nach dem Dreißigjährigen Krieg, als die Bauern abseits der klösterlichen und herrschaftlichen Betriebe begannen, ihre eigenen Gewächse abzufüllen.

In einer kurzen Kellerzeile entlang der Kremser Riede Frauengrund liegt die Sektmanufaktur des Winzerhofs Dockner, wo die Familie Dockner gelegentlich auf der Weingartenterrasse aussteckt, auf der man mit klassischen Spezialitäten aus der Region verwöhnt wird und einen weiten Blick vom Stift Göttweig über die Weingärten rechts der Donau auf den Kremser Raum genießt. Ein neuer Trend zeigt sich überdies in Wien: Immer mehr Winzer schenken direkt in ihren Weingärten aus. Unter dem Motto „Genuss am Cobenzl“ betreibt das Weingut Cobenzl in Döbling in der warmen Jahreszeit, nur wenige Schritte von seinem Keller an der Höhenstraße entfernt, neuerdings einen Ausschank im Weingarten (nur bei Schönwetter). Vor Ort (und vorab online) können auch Picknick-Boxen mit klassischem oder vegetarischem Inhalt gebucht werden.

HAUBENREICH

Und dann gibt es noch die lupenreinen Weingut-Restaurants, wie beispielsweise ebenfalls im Wiener Bezirk Döbling den Mayer am Pfarrplatz in Heiligenstadt (gute Wirtshausküche). Für ihre feine Küche weithin bekannt sind zudem die Restaurants der Weingüter Jamek in Joching (Wachau) und Bründlmayer in Langenlois (Kamptal).

Das vielleicht innovativste österreichische Weingut-Restaurant ist die Saziani Stub'n der Familie Neumeister in Straden (Vulkanland), die in diesem Jahr ihr 35. Jubiläum feiert. Ursprünglich eine moderne Buschenschank, kocht man dort seit dem

Jahr 2000 auf mehrfachem Haubenniveau. Geführt wird es von Anna und Albert Neumeister, den Eltern von Christoph, der für die Weinproduktion zuständig ist. Wie in der modernen Spitzengastronomie seit Jahren vielfach üblich, werden auf der Speisekarte nicht die Namen der Gerichte genannt, sondern ausschließlich ihre regionalen Zutaten – man sollte als Gast also eine gewisse Experimentierfreude mitbringen.

ÖSTERREICH

Restaurants, die in einer starken Verbindung zu Weingütern stehen, gibt es fast überall auf der Welt. Heurigen allerdings

sucht man bei einer Reise durch italienische, spanische oder französische Weingebiete vergebens. Außerhalb von Österreich findet man sie, mit Ausnahme von den in manchen Regionen ebenfalls beliebten „Straußenwirtschaften in Deutschland“, fast ausschließlich auf dem Gebiet der ehemaligen Habsburger Monarchie, v. a. in Tschechien, Ungarn und Slowenien. Diese traditionell preiswerten Labstationen, die als erweiterter Dorf- oder Kirchplatz und mitunter auch als Klatsch- und Tratschbörsen fungieren, erscheinen uns als selbstverständlich. Wer allerdings mit ausländischen Gästen zum Heurigen geht, der wird feststellen: Um unsere Heurigenwinzer beneidet man uns auf der ganzen Welt.

BODEN-STÄNDIG



Mayer am Pfarrplatz Asia Cuvée 2021

0,75 l, Wien
frisch & fruchtig

Die Cuvée aus Grüner Veltliner, Traminer, Weißburgunder und Riesling duftet nach exotischen Früchten, Muskat und Rosenblüten. Am Gaumen saftig, balanciert und mit zarter Fruchtsüße ausgestattet.

Perfekt zu den scharfwürzigen Gerichten der asiatischen Küche.

1149

noch 1-2J
Nr. 7797019



Neumeister Gelber Muskateller BIO Vulkanland Steiermark DAC 2021

0,75 l, Vulkanland Steiermark
frisch & blumig

In der Nase Holunderblüten, Mango, Koriandersamen und Muskatnuss. Dahinter Rosen und Thymian. Eleganter, fruchtig-würziger Gaumen. Saftiger, lebendiger Abgang.

Ein wunderbarer Begleiter zu Kohlrabi-Ravioli.

1499

noch 3J
Nr. 2020003069994



Gute Wirtshausküche gibt's beim Traditionsweingut Mayer am Pfarrplatz.

// HEURIGEN FINDET MAN FAST AUSSCHLIESSLICH AUF DEM GEBIET DER EHEMALIGEN HABSBURGER MONARCHIE, VOR ALLEM AUCH IN TSCHECHIEN, UNGARN UND SLOWENIEN. //



Dockner Riesling Kremstal DAC Ried Rosengarten 2021

0,75 l, Kremstal
saftig & füllig

Der Riesling aus der Kremstaler Toplage duftet exotisch-fruchtig nach Maracuja und Mandarine, am Gaumen saftig und finessenreich.

Ideal zu Saiblingsfilet oder zu gegrillten Garnelen mit Orangen-Fenchel-Salat.

1299

noch 10J
Nr. 1998252



Alphart Rotgipfler Rodauner 2020

0,75 l, Thermenregion
saftig & füllig

Herrlicher Duft nach Brioche, Mandarinenzesten, pinker Grapefruit und Quitten. Schöne, reife Säure, viel Druck am Gaumen, fast cremig. Der Rotgipfler verbindet Power und Trinkspaß.

Ein vielseitig einsetzbarer Speisenbegleiter zur heimischen Herbstküche.

1599

noch 5-8J
Nr. 4450719



Bilder: © Weingut Mayer am Pfarrplatz, Artco, Wolfgang, photo 5000 – stock, Adobe.com

KULINARISCHE REISETIPPS

Offene Kellertüren, Weingartenwanderungen, Wein- und Kulturveranstaltungen oder Kulinarik-Events: Auf der Website aufzumwein.at werden 1.800 Weingüter mit ihrem touristischen Angebot sowie Weinveranstaltungen und -erlebnisse aus allen Weinbaugebieten vorgestellt.

HEURIGE/BUSCHENSCHANKEN

Weingut Alphart, Traiskirchen: 25. Oktober – 6. November 2022

Dockner-Heuriger am Frauengrund bei Krems/Thallern: 07. September – 24. September 2022

Weingut Schneeberger:

aktuelle Öffnungszeiten siehe www.weingut-schneeberger.at/buschenschank

„Genuss am Cobenzl“/Weingut Cobenzl:

April bis September – Freitag (ab 14 Uhr), Samstag, Sonntag und Feiertage (ab 11 Uhr), bei Schlechtwetter geschlossen

RESTAURANTS

Mayer am Pfarrplatz, Wien // pfarrplatz.at

Restaurant Jamek, Joching // jamekwein.at/restaurant

Heurigenhof Bründlmayer, Langenlois // heurigenhof.at

Saziani Stub'n (Weingut Neumeister), Straden // neumeister.cc

ESSEN & SCHLAFEN

Weingut Primus am Grassnitzberg, Südsteiermark // primus.cc