

Die Wachau aus anderer Perspektive 0 Kommentar(e)



Auf den terrassenförmig angelegten Weingärten der Wachau entstehen entlang der Donau Weine höchster Qualität.

Die Landschaft der Wachau ist wie das kulinarische Angebot weltweit einzigartig und nicht nur zur Marillenblüte paradiesisch schön.

Keine Region Österreichs wurde durch die Landwirtschaft derart nachhaltig geprägt wie die Wachau durch seine Weinterrassen. Anspruchsvolle Besucher finden an diesem einzigartigen Donauabschnitt, dem traditionell die Klöster Melk und Göttweig als Grenzsteine dienen, eine Bilderbuchlandschaft mit reicher Geschichte und einer hochwertigen gastronomischen Auswahl. Neben

den allseits bekannten Highlights gibt es eine Vielzahl an kulinarischen Kleinoden, die den Tages-Ausflüglern meist verborgen bleiben.

Junges Talent im geschichtsträchtigen Florianihof

Die interessanteste Weinkarte findet man derzeit im Florianihof in Wösendorf, wo neben Wachauer Geheimtipps auch internationale Topgewächse kredenzt werden. Dieses Lokal im ehemaligen Lesehof des Stifts St. Florian, dessen altes Gewölbe gemeinsam mit dem geschmackvoll eingerichteten Interieur eine heimelige

Atmosphäre bietet, ist ein Wachauer Klassiker - aus dem es mitunter Neues zu vermelden gibt: Seit einem Jahr erarbeitet Mario Lagler, ein junges Talent aus dem Waldviertel, dem Florianihof nach einer kurzen Phase schwankender Qualität wieder einen hervorragenden Ruf. Karl Mandl, der das Restaurant seit dreißig Jahren führt, kann seine Euphorie nur schwer verbergen: »Er kocht, wie meine Mutter damals, als das Restaurant eröffnet wurde: Nicht überkreativ, aber phänomenal gut.« Was das konkret bedeutet, erfahren Gäste bei einem Überraschungsmenü, im Zuge dessen



dann vielleicht zerfließend-flauschige Grießnockerln in der Rindssuppe schwimmen bevor eine köstliche Polenta ein gutes Stück Beiried verfeinert.



Der »Gasthof Prankl« ist ein kulinarisches Highlight in Spitz und die köstlichen Wachauer Marillen - hier als Marillenknoedel - sind weit über die Region hinaus bekannt.

Tipp vom Winzernachwuchs

Aber auch abseits langfristig bewährter Pfade schmeckt die Wachauer Küche: Winzernachwuchs Franz Hirtzberger jun. schwört auf den Gasthof Prankl im Alten Schiffmeisterhaus in Spitz an der Donau: »Dort schmeckt es von Jahr zu Jahr besser, das muss man wirklich sagen.« In der Tat sehen die traditionellen Speisen nicht nur ansprechend aus, sondern überzeugen auch geschmacklich.



Gelebte Heurigenkultur

Unabhängig von der herausragenden Küche zeichnet sich die Region durch ihre reiche Heurigenkultur aus. »Weil der Wein immer passt, und es dort immer sehr gemütlich ist«, schwört Hirtzberger jun. auf die Heurigenbetriebe von Florian Höllmüller, dem Weingut Lagler und Josef Donabaum, wo übrigens das Geselchte

besonders gut sein soll. Am anderen Ende der Wachau, in Oberloiben, möchte sich Winzerkollege Lukas Pichler vom Weingut F.X. Pichler nicht festlegen: »Bei uns sind eigentlich alle gut«. Auf beharrliches Nachfragen nennt er den Heurigen Konrad in der Loibner Kellergasse und den Urbanushof von Paul Stierschneider. Und in Weißenkirchen, im Herzen des Weinbaugebiets? Dort zieht Ilse Mazza, die in schöner Lage »auf der Burg« eine ehrliche Wein- und Speisekarte mit überaus fairen Preisen anbietet, gut informierte Genießer an. Im Ortsteil Joching lockt das Weingut Höllmüller mit feiner Heurigenkost mit regionalen Spezialitäten.



Wandern und genießen zur Marillenblüte

Durch die Konzentration derart hochwertiger Betriebe am linken Donauufer wird allzu oft auf die südliche Wachau vergessen.

Bemerkenswert viele kulinarische Perlen bietet das Nest Rührsdorf, eine Siedlung innerhalb der Gemeinde Rossatz-Arnsdorf. Neben dem Landgasthaus »Winzer Stüberl« lohnen dort die Heurigen der Weingüter Polz und

Frischengruber einen Abstecher. Im Übrigen sind vor allem zur Marillenblüte die Wanderwege am rechten Ufer traumhaft schön, in diesem Zeitraum verströmt das schneeweiße Blütenmeer einen betörenden Duft. Das kulinarische Highlight der Wachau liegt ebenfalls südlich der Donau: Das Landhaus Bacher in Mautern, in dem Lisl Wagner-Bacher und Schwiegersohn Thomas Dorfer in der Küche die Regie führen, gehört den Testern des Falstaff Gourmetclubs zufolge zu den vier besten Restaurants Österreichs.





Picknick im Weingarten

Es müssen aber nicht immer gesellige Heurigenrunden sein, daher noch ein kleiner Tipp am Rande: Besonders gut schmeckt der Wein nach einem kleinen Spaziergang mitten in den Wachauer Weinbergen – empfehlenswerte Orte hierfür sind die Ried Achleiten oder der Kellerberg. Für ein genussvolles Picknick braucht man nur eine kleine Jause, Weingläser und einen Flaschenöffner, den passenden Wein finden aufmerksame Ausflügler bei der Anreise. Suchen Sie sich ein lauschiges Plätzchen auf einem Stein inmitten der Reben und genießen Sie die kühle Donaubrise, die Ruhe, den Duft der Weinberge, den herrlichen Ausblick. Warten Sie auf den Sonnenuntergang. Es gibt nichts Schöneres.

Restaurants, Heurige, Hotels: Die besten Adressen in der Wachau

Text von Stephan Burianek

Erstellungsdatum: 26.04.2012

Keine Kommentare
© Falstaff
RSS-Feed

Die Wachau auf einen Blick 0 Kommentar(e)



Das Relais & Chateaux-Hotel Schloss Dürnstein zählt zu den Klassikern in der Wachau / Foto: beigestellt

RESTAURANTS

Weissenkirchen

RESTAURANT FLORIANIHOF

Seit einem Jahr kocht Jungtalent Mario Lagler.

3610 Wösendorf 74

T: +43/(0)27 15/22 12

Fr.-Di. 12–21.30 Uhr

www.florianihof-wachau.at

RESTAURANT HEINZLE

Direkt am Donauufer gelegen, dreht sich in diesem lauschigen Lokal alles um den Fisch.

Wachaustrasse 280, 3610 Weißenkirchen

T: +43/(0)27 15/22 31

Mi.-So. 11.30–21 Uhr

www.heinzle.at

Spitz an der Donau

GASTHOF PRANKL / ALTES SCHIFFMEISTERHAUS

Wird von Jahr zu Jahr besser, sagen die Spitzer.

Hinterhaus 16, 3620 Spitz/Donau

T: +43/(0)27 13/23 23

Mo. –Mi., Fr. & Sa. 11.30–20.30 Uhr

und So. 11.30–19.30 Uhr
www.gasthaus-prankl.at

Mautern

LANDHAUS BACHER

Eine Institution am Tor zur Wachau, mit 99 Falstaff-Punkten ausgezeichnet.
Südtirolerplatz 2, 3512 Mautern
T: +43/(0)27 32/829 37
Mi. –Sa. 11.30-13.30 Uhr und 18-21.00 Uhr, So. durchgehend
www.landhaus-bacher.at

Rührsdorf

LANDGASTHAUS WINZER-STÜBERL

Außerhalb der Wachau immer noch ein Geheimtipp
Rührsdorf 17, 3602 Rossatz
T: +43/(0)2714/6384
Mi.-So. 11.30 - 21 Uhr
www.winzerstueberl.at



Viele Genussfreunde schätzen den Heurigen von Ilse Mazza in Weißenkirchen.

HEURIGEN

Spitz an der Donau

FLORIAN UND SABINE HÖLLMÜLLER

Rote Torgasse 1
T: +43/(0)27 13/29 46
www.flott-spitz.at

WEINGUT LAGLER

Am Hinterweg 17

T: +43/(0)27 13/25 16
www.weingut-lagler.at

JOSEF UND HERTA DONABAUM
Laaben 16
T: +43/(0)27 13/26 18
www.weindonabaum.at

Weissenkirchen

ILSE MAZZA
Auf der Burg 124
T: +43/(0)2715/23 00
www.mazza.at

Joching

WEINGUT HÖLLMÜLLER
Weinbergstrasse 46
T: +43/(0)27 15/23 80
www.weingut-hoellmueller.at

Oberloiben / Unterloiben

WEINGUT KONRAD
Unterloiben 22 (Loibner Kellergasse)
T: +43/(0)27 32/744 43
www.konrad-loiben.at

URBANUSHOF PAUL STIERSCHNEIDER
Oberloiben 17
T: +43/(0)2732/72750
www.stierschneiderweine.at

Rührsdorf

WEINGUT ERICH UND BRIGITTE POLZ
3602 Rührsdorf 22
T: +43/(0)2714/6326
www.polzwachau.at

WEINGÄRTNEREI FRISCHENGROBER
Am Platzl 19, 3602 Rührsdorf
T: +43/(0)2714/6354
www.frischengruber.at

HOTELS

Dürnstein

RELAIS & CHATEAUX-HOTEL SCHLOSS DÜRNSTEIN

Der Klassiker: Traditionell eingerichtete Zimmer mit zahlreichen Antiquitäten.

3601 Dürnstein 2

T: +43/(0)27 11/212-0

www.relaischateaux.com

Weissenkirchen

HOTEL GARNI WEINQUADRAT

Neues 4-Sterne-Hotel mit lediglich

12 Zimmern im Zentrum der Wachau.

Landstrasse 238, 3610 Weissenkirchen

T. +43/(0)27 15/200 08

www.weinquadrat.at

HOTEL UR-WACHAU

Familiär geführtes Boutiquehotel in einem Bürgerhaus aus dem 13. Jahrhundert.

3610 Weissenkirchen

T. +43/(0)27 15/24 43, www.ur-wachau.at



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

www.wachauer-

heurigenkalender.at

www.vinea-wachau.at