

Frühling / Sommer
2026

SECHS VIERTEL

Nr.
03

EINE EINLADUNG ZUM REISEN

**S O M M E R
V O R A U S !**

Wir paddeln auf einsamen
Flüssen, picknicken im
Weingarten – und greifen
nach den Sternen



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

„Sechs Viertel“ war daher ein naheliegender Name für unser 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 2284400 (gebührenfrei)
niederösterreich.at

**FÜR DEN INHALT
VERANTWORTLICH**

Niederösterreich-Werbung GmbH
Christiana Naue-Hess, Claudia Polt

KONZEPT & CHEFREDAKTION

Severin Corti, Tobias Müller
butteraufsbroet.com

ARTDIREKTION

Magda Rawicka, magda-raw.com

AUTOREN

Bernadette Bayrhammer, Christian
Cummins, Severin Corti, Tobias
Müller, Katharina Seidler, Ute
Woltron, Christopher Wurmdobler

ILLUSTRATIONEN

Aurore Carric, Monika Pinter,
Magda Rawicka,

LITHOGRAFIE

Lukas Friesenbichler

COVERFOTOS

U1: Ian Ehm, U2: Diana Bachler,
U3: Lisa Sedlatschek,
U4: Studio Kerschbaum

LEKTORAT

Angelika Hierzenberger-Gokesch

DRUCK

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

Trotz sorgfältiger Bearbeitung
ohne Gewähr.
Stand: März 2026

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,

kennen Sie „Oh, wie schön ist Panama“, das zeitlos schöne Kinderbuch von Janosch? Der kleine Bär und der kleine Tiger ziehen darin los, um ihr weit entferntes Traumland Panama zu finden. Sie freuen sich riesig, als sie endlich in diesem Paradies ankommen – bloß dass sie in Wirklichkeit, ohne es zu merken, wieder zu Hause gelandet sind: in ihrem alten, mittlerweile etwas verfallenen Haus am Fluss. „In Panama ist alles viel schöner als bei uns“, sagt der kleine Tiger.

So ähnlich ging es „Sechs Viertel“-Autor Tobias Müller, als er auf der March paddeln war: Nur eine Stunde von Wien entfernt fand er dort eine fast tropisch anmutende Landschaft aus Auland, Urwald und sonnigen Sandbänken mit bunten Vögeln. Und das Beste: Es braucht kein besonderes Können, um dieses Paradies mit einem Kanu zu erkunden. Einfach Boot ausleihen, kurz der Einschulung lauschen und lospaddeln!

„Presse“-Journalistin Bernadette Bayrhammer hat auf der Ybbstalerhütte noch viel fremdere Welten bestaunt. Die Hütte liegt im „Dark Sky Reserve“ Dürrenstein. Hier ist es nachts so dunkel, dass man unglaublich tief in ferne Galaxien und längst vergangene Zeiten blicken kann – bis zu siebentausend Sterne sind hier mit freiem Auge zu sehen, im Gegensatz zu ein paar Hundert in der Stadt. Das ist spektakulär schön. Und noch einmal ganz besonders, wenn am Höhepunkt des Sommers der Meteoritenschauer der Perseiden vorbeizieht.

Severin Corti wiederum fand sein Glück bei einem Korb frischer Marillen. Noch sonnenwarm, hochreif und saftstrotzend vom Baum gegessen – so, wie man sie eben nur vor Ort beim Bauern bekommt – sind die nämlich beglückend gut. Aber lesen Sie besser die Geschichte auf S. 62 – viel verlockender als Corti kann man eine reife Marille nämlich nicht beschreiben.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit der dritten Ausgabe von „Sechs Viertel“ und hoffen wie immer, dass Sie nach der Lektüre Lust haben, sich selbst auf den Weg zu machen. Das Heft soll schließlich vor allem eines sein: eine Einladung zum Reisen.

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



WALDVIERTEL

Lieber sportlich durch die magisch-mythischen Waldviertler Wälder radeln?
Oder doch so richtig ausspannen im Zweitwohnsitz in Drosendorf?

waldviertel.at

DONAU NIEDERÖSTERREICH

Nie schmecken Marillen süßer als direkt vom Baum, noch sonnenwarm und vor Saft strotzend. Nicht nur, aber ganz besonders in der Wachau.

donau.com



MOSTVIERTEL

Sommerfrische pur: Sternderl schauen im Naturnachtgebiet, glückliche Schweine genießen und einen außerordentlichen Fisch bewundern.

mostviertel.at





WEINVIERTTEL

Hier gibt's gleich eine doppelte Erfrischung: einmal in den ewig kühlen Kellern unter Retz, einmal in den urigen Auen der March.

weinviertel.at

WIENER WALD

Wo lässt sich der Sommer besser genießen, als mit einem Picknick und einer guten Flasche Wein im Weingarten oder auf einer Lichtung im kühlen Wald?

wienerwald.info

WIENER ALPEN

Am Fuß der Hohen Wand steht eine Mischung aus Galerie und Atelier, die auch in New York oder in Shanghai eine ziemlich gute Figur machen würde.

wieneralpen.at



88

**6 DER FLUSS
IST DAS ZIEL**
Paddeln auf der March

**20 SUMM, SUMM, BRUMM
BRUMM, KRRR, KRRR**
Dieser Fisch wird bis
zu 1,5 Meter lang –
und errötet
vor Eifersucht



24 IM WIRTSHAUS
Der Bachlerhof, eine
Küche, die aus dem
Eigenen schöpft



24



30

30 SCHAU DIR AN!
Tobias Pötzelsberger,
das „Weiße Rössl“ – oder
doch Lorde?

38 ZUM FRESSEN GERN
Echtes Bauernbrot,
ein Lobgesang

**40 WAS FÜR EINE
GESCHICHTE**
Das Kellersystem von
Retz – erhaben kühl!



**46 MACH PLOPP
IN DER SONNE**

Eine Aufforderung zum
Picknicken

52 NA GEH

Zum Sternderlschauen
auf die Ybbstalerhütte

**62 WO DIE LUST AM
BAUM WÄCHST**

Severin Corti hat einen
an der Marille

66 GUT GEBAUT

Der Würfel und die
Hohe Wand

74 MOUNTAINBIKING

Am Granittrail durchs
Waldviertel

86 DER STILLE ORT

Die schöne Else im
Wienerwald

88 SCHLAF GUT

Kraftort nach Maß

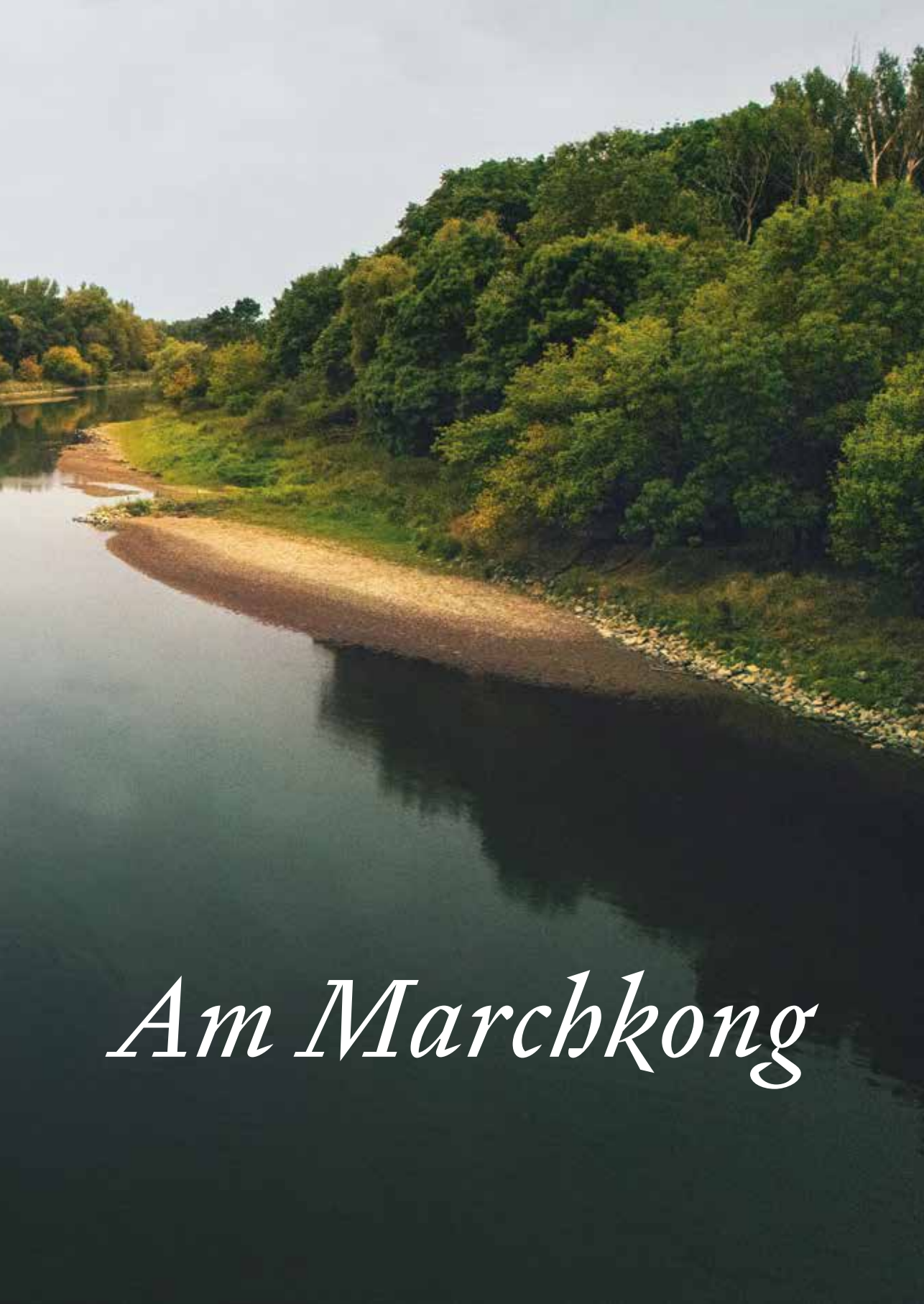
**96 BITTE NOCH
EIN ACHTERL!**



PERSPEKTIVENWECHSEL



Hinter Angern wirkt die March
manchmal wie ein exotischer Fluss.



Am Marchkong

Uralte Auwälder und sonnige
Sandbänke, Biberbauten,
jagende Eisvögel und hin und
wieder ein majestätischer
Reiher: So entspannt kommt
man der Natur selten nahe wie
beim Paddeln auf der March.

/ Text
Tobias Müller

/ Fotos
Ian Ehm

Ein paar Schritte, ein paar
Paddelschläge und schon ist man
allein mit dem Wasser, den Bäumen
und den großen Graureihern (r.).



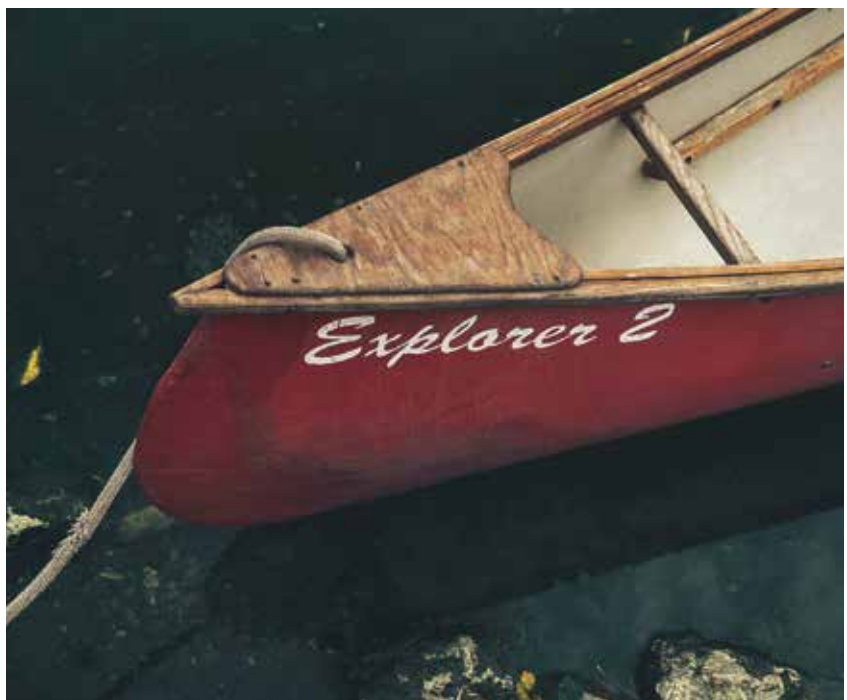
Das Beeindruckendste ist die Stille. Nur wenige Minuten den Fluss hinunter sind keine Autos, keine Menschen, keine Zivilisation mehr zu hören. Nur ein Vogel zwitschert manchmal sanft, und hin und wieder, bei einem umgestürzten Baum oder einem größeren Stein, gurgelt das Wasser. Das ist eine Erfahrung, deren Seltenheit und Schönheit einem erst auffällt, wenn man sie ganz unverhofft erlebt.

Dabei ist die March alles andere als abgeschieden: Der Fluss fließt, nur eine knappe Autostunde von Wien entfernt, entlang der österreichisch-slowakischen Grenze – und trotzdem könnte man schnell meinen, plötzlich tief im Herzen Afrikas auf dem Kongo oder im südostasiatischen Regenwald am Mekong unterwegs zu sein. Bloß dass es hier keine Krokodile, Giftschlangen oder Stromschnellen gibt. Die größten Tiere, die Sie sehen werden, sind Störche und Silberreiher, die immer wieder lautlos und majestätisch aus dem Unterholz abheben. Die Eisvögel, die am Ufer jagen, schimmern zwar tropisch blau, sind aber ganz und gar harmlos – solange Sie kein Fisch sind.





Zwischen zwei und vier
Personen haben in den
Kajaks Platz. Hinten sitzt
der Steuermann, vorne
der menschliche „Motor“.





Die March und ihre Auen
ziehen sich wie ein grünes
Urwald-Band entlang
der österreichisch-
slowakischen Grenze.

Die Bäume hängen oft so tief über das Wasser, dass die Ufer unsichtbar sind – das dunkle Wasser strömt vorbei an einer dichten Wand aus Weiden mit wehenden Ästen, verwünschten verzweigten Pappeln und strammen Erlen. An einigen kann man sehen, dass der Biber in Niederösterreich wieder sehr heimisch geworden ist: Angenagte Stämme und gefällte Bäume, die wie Bleistifte spitz zulaufen, säumen das Ufer.

Dazwischen tauchen immer wieder Sandbänke aus dem Fluss auf, mal am Ufer, mal auf beiden Seiten vom Wasser umspült. Sie sind ideal, um mit den Kanus zu landen und in der Strömung zu planschen. Vor allem in den äußeren Kurven hat der Fluss das Bett tiefer ausgewaschen: Dort ist es tief genug, um richtig einzutauchen. An anderen Stellen reicht das Wasser Erwachsenen nur bis zu den Hüften – nicht nur für Kinder ist es dort



ein großer Spaß, erst gegen die Strömung zu waten und sich dann flussabwärts treiben zu lassen.

Wie ein Otter in der Sonne

Nach der zarten Paddel-Anstrengung ist es herrlich, sich hier wie ein Otter in der Sonne zu wärmen oder zwischen hohem Gras, bunten Kieseln und grobem Sand nach Muscheln zu suchen. Manche Exemplare werden größer als

eine Männerhand, außen zwar unscheinbar, aber innen voll Perlmutt und in allen Regenbogenfarben schillernd. Sie sind nicht nur prächtig anzusehen, sondern auch wesentlich für den Fluss: Eine große Muschel kann bis zu 100 Liter Wasser pro Tag filtern und so sauber halten. Die March ist zwar grünbraun und sieht trüb aus, ist aber supersauber. Die Farbe kommt von der dichten Vegetation, dem manchmal sumpfigen Grund und harmlosen Wasserorganismen.





Immer wieder stehen kleine Fischerhütten mitten im Dickicht am Ufer. Vor vielen baumeln noch die traditionellen Daubeln, die Senknetze, mit denen die Flussfischer einst ganze Fischschwärme fingen.



Dass die March so unberührt ist, hat mehrere Gründe: Erstens war sie einst die Grenze zwischen Ost und West und damit für Jahrzehnte eine verbotene Zone – damals gar nicht schön, aber heute von Vorteil. Und zweitens haben wir in den vergangenen Jahren die vielen Vorteile frei(er) fließender Flüsse erkannt – die March wurde wieder wilder gemacht. Die Ufer wurden dereguliert, Altarme wieder angeschlossen und die Au in vielen Teilen wieder belebt. Seit ein paar Jahren grasen sogar einige Wildpferdeherden (!) wieder hier – wohl zum ersten Mal seit vielen Tausend Jahren.

Am schönsten im Dreiländereck

Jeder Flussabschnitt hat seinen eigenen Charakter: Am schönsten, sagen die Profis, ist die Fahrt ganz oben im Dreiländereck, vom tschechischen Břeclav flussabwärts zuerst über die Thaya, die bei Hohenau in die March mündet: Die Flüsse strömen dort durch seit Jahrtausenden fast unberührten ursprünglichen Auwald. Hier Kanufahren ist eine der seltenen Möglichkeiten, die ganz ursprüngliche mitteleuropäische Natur zu erleben, wie sie vor

vielen Hunderttausend Jahren ausgesehen hat. Die Fahrt ist allerdings nicht ganz frei von Tücken: Stärkere Strömung, umgefallene Bäume, Kehren – sie sollte nur von Leuten mit etwas Paddelpraxis unternommen werden.

Ab Hohenau wird die March ruhiger und breiter. Vor allem zwischen Dürnkrut und Angern geht es ganz gemächlich dahin, vorbei an zahlreichen hölzernen Fischerhütten auf Stelzen mit Daubeln, den uralten Hängenetzen, mit denen die Fischer einst kleine Schwarmfische wie Nasen, Zobel oder Rotaugen aus dem Fluss holten. Heute werden sie nur mehr selten benutzt: Die Fischer gehen eher mit Angeln auf größere Edelfische wie Welse, Hechte, Zander oder Karpfen. Hinter Angern mäandert der Fluss dann durch urige Auwälder. Dieser Abschnitt ist vielleicht der schönste, den auch unerfahrene Paddler befahren können.

Aber keine Sorge – welchen auch immer Sie wählen, die Chancen stehen gut, dass Sie ohnehin wiederkommen und noch einen anderen Abschnitt fahren werden. Und wenn es nur für die beeindruckende Stille ist. —

Die grundlegende Kanutechnik ist schnell gelernt, mit jedem Sonnenuntergang, in den man paddelt, wird man besser.



Bootsverleih und Kanutechnik

Wer kein Boot hat, kann sich einfach eines ausborgen: Der „Kanu-Ferl“ verleiht angenehm zu steuernde, stabile Wanderkajaks für bis zu vier Personen. Nach der Fahrt holt ein Mitarbeiter die Boote und die Menschen wieder ab und bringt sie zurück zur Einstiegsstelle, wo die Autos stehen. Je nach Strecke kostet ein Tag zwischen 70 und 90 Euro pro Boot. Schwimmwesten und waserdichte Säcke werden zur Verfügung gestellt.

Bevor es losgeht, werden die wichtigsten Kanutechniken erklärt. Das Paddeln und das Lenken sind gar nicht schwer, man muss nur ein paar Kniffe kennen, die einem hier in 15 Minuten vermittelt werden. Große Fitness ist nicht vonnöten, ein bisschen Grundkondition hilft. Und: Je stärker Sie sind, desto schneller können Sie fahren, je weniger Kraft Sie investieren wollen, desto eher wird sich Ihre Geschwindigkeit an jene des Flusses anpassen. Ist auch kein Problem – und gibt Ihnen mehr Zeit, die Landschaft zu genießen.



Der Fluss ist das Ziel

Niederösterreich bietet Kanufans zahlreiche Möglichkeiten, fast unberührte Flusslandschaften zu erleben – von romantisch bis wild.

March und Thaya

Die March und die Thaya gehören an einigen Stellen zu den naturnahsten und schönsten Flüssen Niederösterreichs. Wolfgang Kleindienst verleiht in Karlstein Kanus, mit denen man das Naturjuwel erkunden kann (Rückholung mit dem Auto inklusive), Franz Strohmayer bietet geführte Kanutouren an. Martin Gleiss nimmt seine Gäste nicht nur auf die Thaya, sondern auch auf die March mit.

kanuwandern.at
oad-kleindienst.at
flussabenteuer.at

Donau

An wenigen Stellen ist die Donau so schön wie in der Wachau, das Kanu ist eine ideale Möglichkeit, dieses Paradies zu erkunden und einmal von einer anderen Perspektive zu sehen. Der gebürtige Tiroler Greg Wimmer betreibt in Unterloiben einen Kanuverleih und bietet auf Nachfrage auch Touren und Rückholung an.

kanu-wachau.at

Ottensteiner Stausee

Fjord in Norwegen? See in Schweden? Am Ottensteiner Stausee wähnt man sich schnell

in den unberührten Weiten Skandinaviens – ganz ohne lange Anreise. Wolfgang Kleindienst verleiht Kanus, mit denen sich die einsamen Buchten und die waldigen Ufer besonders gut erkunden lassen.

oad-kleindienst.at

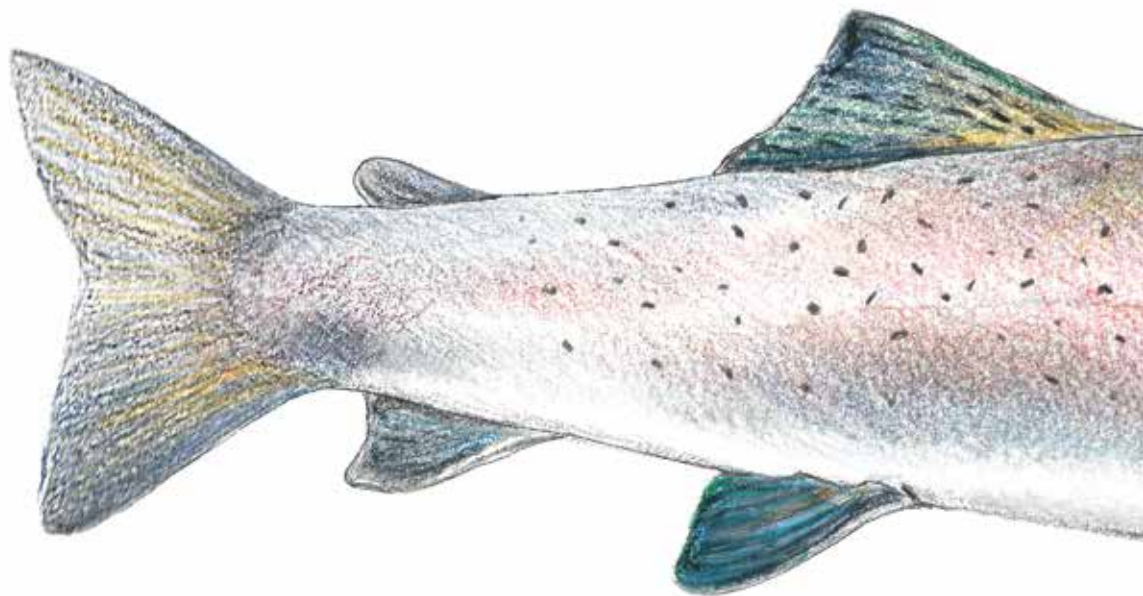
Ybbs

An der Ybbs kann man nicht nur wild schwimmen, sondern auch entspannt mit der ganzen Familie Kanu fahren. Walter Enne verleiht in Ströblitz bei Kemmelbach Kanus. Nachher warten eine Grillgelegenheit und eine Liegewiese am Wasser.

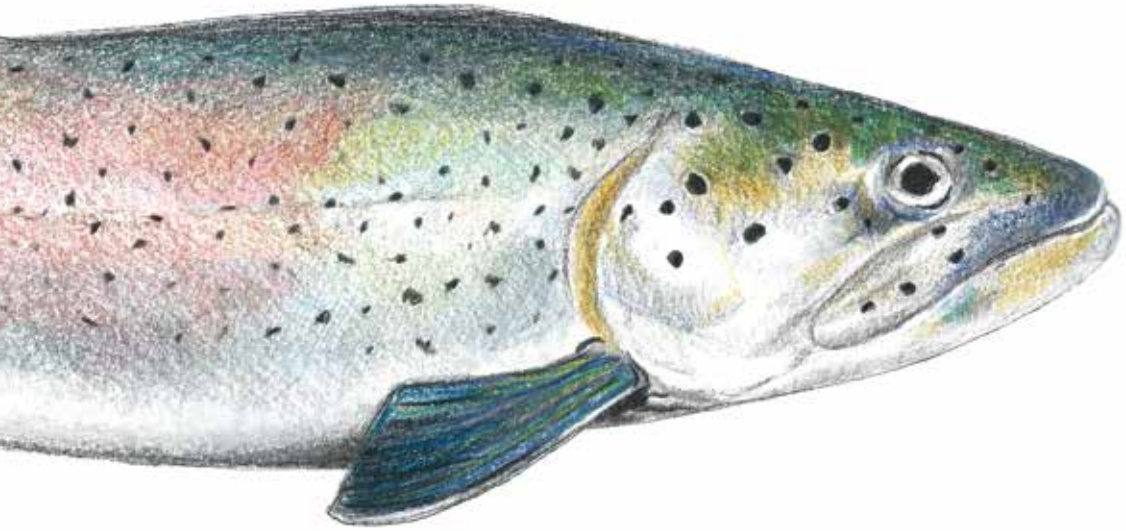
kanuland.at

SUMM, SUMM, BRUMM, BRUMM, KRRR, KRRR

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



Rot ist die Eifersucht



/ Text

Tobias Müller

/ Illustration

Monika Pinter

Der Huchen wird über 1,5 Meter lang und ist damit einer der größten Salmoniden der Welt. In der oberen Pielach im Mostviertel hat er einen seiner letzten Rückzugsorte gefunden. Im Frühling zieht der riesige Fisch dort eine ganz besondere Show ab.



Anfang April, wenn der Schnee schmilzt und das Wasser der Flüsse langsam wieder wärmer wird (na gut, über acht Grad bekommt), beginnen die Huchen zu laichen. Die riesigen Fische schwimmen dann aus den tiefen Kerben, in denen sie den Winter verbracht haben, hinauf in die seichten Lagen des Flusses. Das Weibchen zieht über den kiesigen Grund, bis es eine passende Stelle gefunden hat, und zuckt dann wild mit seinem ganzen Körper und der Schwanzflosse, sodass sich eine Mulde bildet: die Laichgrube, in die es später seine Eier legen wird. Das Männchen bleibt die ganze Zeit dabei ganz in seiner Nähe: Es wacht, dass sich kein anderer Huchen nähert.

Wenn gerade kein Kampf droht, schwimmt es schwänzelnd um das Weibchen und streichelt es immer wieder sanft mit seinen Flossen – ein Liebesbeweis. Wenn das Männchen aber Gefahr wittert, dann verfärbt sich sein Hinterteil plötzlich scharlachrot. Huchen

können nämlich, ganz wie Chamäleons, ihre Farbe wechseln. Das dient als Warnsignal an potenzielle Konkurrenten – und ist ein fast gespenstisch prächtiger Anblick für menschliche Beobachter.

Der Donaulöwe

Der Huchen ist so etwas wie der Löwe der heimischen Flüsse: Er steht ganz oben in der Nahrungskette. Wenn man ihn lässt, kann er anderthalb Meter und 50, 60 Kilo schwer werden. Er ist damit der zweitgrößte Salmonide der Welt und noch größer als der Königsachs, sein berühmter Verwandter im Meer. Nur in den Flüssen Kasachstans gibt es eine nahe verwandte Salmonidenart, die noch etwas größer wird.

Einst war der Huchen im gesamten Einzugsgebiet der Donau – im Hauptstrom ebenso wie in all ihren Zuflüssen – verbreitet. In den vergangenen Jahrzehnten aber ist er immer

Huchen schmeckt ganz köstlich, ähnlich wie Lachs, bloß ungleich zarter, eleganter. Huchen-Sashimi gehört zum Besten, was man aus dem Süßwasser essen kann.



seltener geworden, vor allem, weil Wasserkraftwerke und Uferregulierungen seinen Lebensraum und jenen seiner Beute zerstören. In Österreich ist er mittlerweile akut vom Aussterben bedroht. In der Donau selbst ist er kaum noch zu finden. Der größte Bestand des Landes lebt in der Pielach im Mostviertel, denn die ist stellenweise noch ein erfreulich und erstaunlich naturnaher, gesunder Fluss.

Keine Scheu ab 80 Zentimetern

Nach dem Schlüpfen im Frühjahr bleiben die jungen Huchen noch einige Zeit in den flachen, kiesigen Bereichen des Flusses und fressen dort vor allem Nasen-Larven (einen Schwarmfisch, der heute ebenfalls stark bedroht ist). Anfangs verstecken sich die jungen Huchen noch. Wenn sie aber eine gewisse Größe erreicht haben, legen sie jede Scheu ab. Der Huchen ist nicht schüchtern und er weiß, dass er der König des Flusses ist. Ab einem Maß von rund

80 Zentimetern kann ihm niemand mehr etwas anhaben – außer natürlich der Mensch.

Wer das Glück hat, einmal einen Huchen zu bekommen: Er schmeckt ganz köstlich, ähnlich wie Lachs, bloß ungleich zarter, eleganter. Huchen-Sashimi gehört zum Besten, was man aus dem Süßwasser essen kann. Wildfang ist allerdings kaum mehr erlaubt und beim aktuellen Bestand auch nicht mit gutem Gewissen vertretbar. Seit ein paar Jahren gibt es aber immer mehr motivierte Züchter, die teils gute Huchen im Programm haben. Der „Huchen-Pepi“ in Rossatz etwa verkauft sie nicht nur, sondern setzt die Jungtiere auch wieder in der Donau aus.

Wer dieses Frühjahr auf Flusssafari gehen und den stolzen Donaulöwen in der freien Natur sehen möchte: Die Pielach von Wimpassing flussaufwärts ist an einem schönen Frühlingstag der ideale Platz dafür. Und wer kosten mag: Das Restaurant Heinzle in Joching hat ihn wohl manchmal auf der Karte. —



Aus dem Vollen schöpfen



Ein uralter Hof bei Kematen an der Ybbs zeigt seit Generationen exemplarisch vor, wie die Symbiose aus Wirt und Landwirt funktioniert – und warum das Essen am Bachlerhof dank hofeigenen Weideschweinen, Freilandgänsen und selbst gezogenen Erdbeeren so außerordentlich gut schmeckt.



Es soll Stammgäste geben, die in der Erdbeersaison gleich gar nicht mehr zum Bachlerhof essen kommen. In den zwei, drei Wochen zwischen Ende Mai und Anfang Juni, in denen das Erdbeerfeld dieses gestandenen Mostviertler Wirtshauses mit angeschlossener Landwirtschaft für Selbstpflücker offensteht, tut sich für Genießer ein echtes Dilemma auf: Die Erdbeeren auf dem Feld der Familie sind von einer ganz eigenen Sorte, die Seniorchef Johann Bachler seit mehr als 50 Jahren selbst kultiviert und vermehrt. Die tiefroten Beeren reifen unerreicht süß, haben aber auch eine erfrischende Säure – und müssen, im Gegensatz zu neuen Züchtungen, schnell genossen oder weiterverarbeitet werden. „Wer am Vormittag pflücken kommt, sollte sie spätestens am Abend weiterverarbeiten – oder gleich frisch genossen haben“, sagt der Küchenchef und Schwiegersohn Stefan Bachler, „für die Küche lass ich sie in der Saison deshalb zweimal täglich ernten.“

Alte Sorte, großer Geschmack

Nach dem Selberpflücken essen gehen, ist also ein riskantes Unterfangen, weil die zarten Früchte eigentlich schleunigst nach Hause gebracht werden sollten – und vor dem Pflücken ins Restaurant ist auch keine so gute Idee, weil nach dem guten Essen und Trinken der Fleiß auf dem Feld bekanntlich enden wollend ist. Wer aber eh nicht der große Selbsteinkocher ist, der darf sich freuen: Frischer als aus der Küche von Stefan Bachler bekommt die viel gerühmten Erdbeeren nur, wer sie direkt am Feld schnabuliert.



Seniorchefin Anna Bachler (l.) kümmert sich um das Gemüsebeet und um die Erdbeeren, Vater Johann um Schweine und Ganseln, die junge Generation mit Maria und Stefan schupft das Wirtshaus.

Auch sonst besticht dieser prachtvolle, seit mehr als einem Jahrhundert in Familienbesitz bewirtschaftete Gasthof mit einer Küche, die unsere kulinarische Tradition besonders fein, vor allem aber mit Produkten aus der eigenen Landwirtschaft auf die Teller bringt. An erster Stelle sind da die Freiland-schweine zu nennen, die das ganze Jahr auf der Weide sein dürfen, nach Herzenslust wühlen und suhlen und auch sonst ein



artgerechtes, glückliches Leben führen dürfen. Sie werden von Johann Bachler am Hof geschlachtet und von Kopf bis Fuß zu Köstlichkeiten verarbeitet, der Speck und der Schinken selbst geselcht, die Blunzen und die Bratwürste selbst gemacht und auch sonst so sorgfältig zu Delikatessen verarbeitet, wie man sich das nur wünschen kann.

Weideschwein und Biohendl

Stefan macht daraus etwa ein herrliches Rahmbeuschel mit Serviettenknödel oder, in der Saison, einen saftig gebratenen Rücken mit frischem Mostviertler Spargel und Risotto vom Emmer-Reis. Deftig schmeckt's aber mindestens so gut, die faschierten Laberl vom Weideschwein mit hausgemachten Röstzwiebeln, Bärlauch-Erdäpfel-Püree und klassischem Natursaft etwa sind klassische Wirtshausküche – nur halt aus ausgesucht erstklassigen Zutaten.

Aber auch sonst wird Regionalität im Bachlerhof ganz groß geschrieben – das Mostviertler Lamm etwa kommt vom Biohof Gschosmann in Krenstetten, Hendl, nobel mit Spargel, selbst gemachten Erdäpfel-Gnocchi, Salbei und Nussbutter-Hollandaise kombiniert, bringt Biobauer Fraisl aus Strengberg. Vegetarisch ist aber nicht minder fein, die Frischkäse-Nudeltaschen mit Brennesselspinat und Radieschen etwa sind natürlich hausgemacht, köstlich bissfest – und, falls man es sich doch anders überlegt, optional auch mit dem Rohschinken vom hofeigenen Weideschwein zu haben.

Maria Bachler, die gastfreundliche Seele und Chefin des Hauses, hat den Service über und stellt sicher, dass im Gastgarten, im Schatten des prächtigen alten Ahornbaums vor der Türe, alle glücklich versorgt sind.

Für hinterher muss man sich aber Platz lassen, nicht nur wegen der Köstlichkeiten aus selbst eingekochten Erdbeeren, sondern mindestens ebenso wegen der Kardinalschnitte. Die ist nämlich seit Jahrzehnten die Spezialität von Seniorchefin Anni Bachler und genießt nicht zufällig einen Ruf wie Donnerhall.

Nach solch einem festlichen Mahl ist ein Verdauungsspaziergang Pflicht – und der könnte einen, nur zum Beispiel, zur kaum zehn Minuten entfernten Sauweide führen, wo sich, Hinweis an die lieben Eltern, immer auch ein paar besonders herzige Ferkel auf der Wiese tummeln. Oder natürlich zu den fröhlich schnatternden Ganseln, die kommen am Bachlerhof nämlich ebenso von der hofeigenen Weide. Aber das ist eine Geschichte, die erst zu Martini fertig erzählt werden kann. —

→ bachlerhof.at

Tipp: Die aktuelle NÖ Landesausstellung „Wenn die Welt Kopf steht“ lässt sich perfekt mit einem Besuch beim Bachlerhof kombinieren.

noe-landesausstellung.at

Rechts: der alte Hof mit dem Gastgarten, die Weideschweine und die gemütliche Stube.



Schau dir an!

Bei Niederösterreichs riesigem Kulturangebot braucht man Orientierungshilfe. Musikjournalistin Katharina Seidler und Schriftsteller Christopher Wurmdobler verraten uns ihre persönlichen Highlights des kommenden Sommers.

/ **Konzerttipps**

Katharina
Seidler

/ **Ausstellungen**
und Co.

Christopher
Wurmdobler



Quetschn-Punk, Poetry-Slam und Jazz-Verneigung

KONZERT / Wiener Neustadt

Das Zentral-Kino in Wiener Neustadt ist mehr als nur ein Kino. Der Multifunktionssaal kann für verschiedenste Veranstaltungen von privat bis kommerziell gemietet werden. An mehreren Wochenenden im Jahr quartiert sich dort der Kulturverein Tonspuren ein und beschert der Stadt ein hochkarätiges Musikprogramm. Mitte März etwa gibt es dort Vorstadtchansons von Schauspielerinnen Eva Billisich und ihrer Band BOB (13. 3.) und den Quetschn-Punk der legendären Attwenger (14. 3.). Im Juni feiert der großherzigste Indie-Schlager-Rockstar des Landes, Herwig Zamernik, das 20. Jubiläum seines viel geliebten Alter Egos Fuzzman (12. 6.) und am 13. 6. vermählen die ursprünglich als Theaterband gegründeten Low Life Rich Kids aus Wien New Wave und Neue Deutsche Welle. Weiter geht es nach den Ferien Ende September, wenn unter anderem die große Poetry-Slammerin und Rapperin Yasmo und ihre Bläser-Big-Band Die Klangkantine (26. 9.) zu Besuch kommen; und schließlich verneigen sich im Oktober fünf internationale Jazz-Größen wie Joe Magnarelli und Kirk MacDonald vor Miles Davis und John Coltrane zu deren jeweiligem 100. Geburtstag (23. 10.).

TONSPUREN: FUZZMAN, LOW LIFE RICH KIDS, YASMO & DIE KLANGKANTINE
U. V. M. → 13. 3. u. 14. 3., 12. u. 13. 6., 25. 9. u. 26. 9. 2026, u. a. im Zentral-Kino, Wiener Neustadt
tonspuren.org

Die Mostviertler Gipfelklaenge – 2026 im Kulturdorf Reinsberg – versprechen auch in diesem September wieder herausragende Musik vor grandioser Kulisse (siehe S. 37).



Gute Texte, guter Wein

FESTIVAL / Krems a. d. Donau

Dorothee Elmiger ist ja nicht irgendwer. Und sie war vor zehn Jahren schon mal zu Gast bei Literatur & Wein. Die vielfach ausgezeichnete Schriftstellerin – für ihren Roman „Die Holländerinnen“ bekam sie 2025 den Deutschen, den Bayerischen und den Schweizer Buchpreis – bestreitet am 18. April eine von zwei Langen Lesenächten im Brunnensaal von Stift Göttweig bei der diesjährigen Festival-Ausgabe. Elmiger liest gemeinsam mit Xaver Bayer, Norbert Gstrein, Marcel Beyer und Shelly Kupferberg; musikalisch unterstützt von Sigrid Horn und das Nest. Vier Tage lang macht das mit großen heimischen und internationalen Namen besetzte Literaturfest das Benediktinerstift sowie in Krems das Literaturhaus NÖ und die Artothek NÖ zu Orten, wo ein toll kuratiertes Programm, gute Texte und guter Wein zusammenkommen. Letzterer aus acht niederösterreichischen Weinbaugebieten.

LITERATUR & WEIN

→ 16. 4. bis 19. 4. 2026,
Stift Göttweig, Literaturhaus NÖ,
Artothek NÖ Krems
literaturundwein.at



Sarah Viktoria Frick und
Martin Vischer

Roadmovie auf der Bühne

THEATER / St. Pölten

Sarah Viktoria Frick und Martin Vischer kennt man zum Beispiel aus dem „Tatort“, oder auch vom Burgtheater oder vom Theater in der Josefstadt. Dass die beiden Fernseh- und Bühnenstars ein Paar sind, muss man nicht wissen, es hilft aber, zu verstehen, weshalb sie auch als Regieduo so gut funktionieren. Ihre extrem komische Kleist-Bearbeitung von „Amphitryon“ im Wiener Off-Theater Bronski & Grünberg ist, kaum steht sie auf dem Spielplan, stets ausverkauft. Auf dem Spielplan des Landestheaters St. Pölten ist ab 30. April der allerneueste Streich von Frick und Vischer: In „Speed – auf den letzten Metern“ erlebt das Ensemble in den Rollen von Hollywood-Größen sein letztes großes Abenteuer. Was als harmloser Reisebusausflug durchs schöne Niederösterreich beginnt, wird ein Wettlauf gegen die Zeit. Ein poppig buntes Theater-Action-Roadmovie, eine Uraufführung, die mit wahnwitzig geradezu zurückhaltend beschrieben ist.

SPEED – AUF DEN LETZTEN METERN
→ ab 30. 4. 2026, Landestheater
Niederösterreich
landestheater.net

Es bei der Clubmusik der Zukunft krachen lassen

FESTIVAL / Krems

Das donaufestival zählt zu den besten Avantgarde-Musik-Festivals der Welt. Es findet traditionell Anfang Mai an verschiedenen Orten in Krems statt, heuer an den ersten beiden Wochenenden (1.–3. und 8.–10. Mai). Die Minoritenkirche, die heute Klangraum Krems genannt wird, der Stadtsaal sowie die Messehallen neben dem Fußballplatz werden dann zur Bühne für wagemutige Musik zwischen krachigem Soundexperiment, Überwältigungs-pop und der Clubmusik der Zukunft.

Dieses Jahr stehen etwa die feministische Electropunk-Heldin Peaches oder der Jazz-Schlagzeug-Beatjongleur Makaya McCraven auf dem Line-up. Man kann dem dunklen Folk-Punk der schwer gehypten britischen Band The New Eves oder den Postrock-Neuerfindern caroline lauschen und dabei sein, wenn die heimischen Postrock-Feinmechaniker Radian erstmals mit der Tanz- und Performance-Company Liquid Loft zusammenarbeiten.

Apropos Performance: Der deutsche Theatermacher Julian Warner führt beim donaufestival sein Stück „Der Soldat“ über den antikolonialen Aktivistin Frantz Fanon auf, und im Rahmen des Diskursprogramms geht es unter dem Motto „Mad Hope“ um die Frage, ob ein Gefühl wie Zukunftshoffnung im Jahr 2026 Naivität oder notwendige Durchhalteparole bedeutet. Auf jeden Fall fährt man vom donaufestival immer mit vielen neuen Impulsen und Inspirationen heim.

DONAUFESTIVAL → 1. 5. bis 3. 5.
und 8. 5. bis 10. 5. 2026, diverse
Locations in Krems
donaufestival.at

Rössl-Spaß im Wasserschloss

THEATER / Kottingbrunn

Bekanntlich steht das berühmte „Weiße Rössl“ am Wolfgangsee. Dass sich der Film- und Operettenstoff samt Hotel auch in den Wienerwald verfrachten lässt, stellt im Mai das umtriebige Theaterensemble AmaKult aus Kottingbrunn unter Beweis. „Im weißen Rössl am Kipferlteich“, der Lustspieladaption von Nicole Gerfertz-Schiefer, die mit Franz Schiefer auch Regie führt, steht freilich weiterhin der liebeskranke Oberkellner Leopold im Mittelpunkt. Der ist unglücklich und unerwidert in die resche Rössl-Wirtin Josepha verliebt, und bis am Ende alle Paare einander gefunden und geheiratet haben, gibt es jede Menge Turbulenzen. Der schöne Sigismund wird in dieser Rössl-Version übrigens zur Sieglinde. Und was kann die dafür, dass sie so schön ist? Ungefähr genauso viel wie der Teich im Park, der aufgrund seiner Form das Kipferl im Namen trägt. Theaterspaß im Wasserschloss.

IM WEISSEN RÖSSL AM KIPFERLTEICH

→ **ab 1. 5. 2026, Kulturszene**

Kottingbrunn

kulturszene.at



Fotos: Rafaela Pröll, Elsa Okazaki, Reinhard Steiner Photography

Wenn der Nachrichtensprecher singt

KONZERT / Ziersdorf / Bad Schönau

Eine mehrstündige „Zeit im Bild“-Sonder-sendung anlässlich der Veröffentlichung des sogenannten „Ibiza-Videos“ wurde im Mai 2019 zum Durchbruchsmoment von Tobias Pötzelsberger. Der ORF-Moderator mit ober-österreichischen Wurzeln zählt seither zu den beliebtesten Nachrichtensprechern des Landes. Dass ihm auch eine andere Rolle am Mikrofon gut steht, nämlich als Sänger und Songwriter anstatt als Journalist, bewies Pötzelsberger spätestens 2024, als er unter dem Titel „Prudence“ ein Soloalbum herausbrachte.

Die zärtlichen Folkpop-Songs darauf bezeichnet er als Ausgleich zu der Brutalität der Tagesnachrichten. Mit Verbeugungen in Richtung seiner musikalischen Helden wie The Beatles oder Kings of Convenience verhandelt er in persönlichen Liedern wie „Carry You“ seine Rolle als Vater oder den Versuch, im Angesicht schwieriger Situationen ruhig zu bleiben („Play it cool“). Das Konzerthaus Weinviertel in Ziersdorf sowie der Konzertsaal im Kulturhaus Sconarium in Bad Schönau bilden für die intimen Songs von Tobias Pötzelsberger einen idealen Rahmen und sind im Kultursommer Niederösterreichs ein schöner Gegenpol zum Festivaltrubel der vielen großen Events.

TOBIAS PÖTZELSDERGER

→ **8. 5. 2026, Konzerthaus
Weinviertel, Ziersdorf**

→ **29. 5. 2026, Sconarium,
Bad Schönau**

**Franz Schiefer ist der Regisseur
vom „Weißen Rössl am Kipferlteich“,
der Adaptation des Lustspiels
für die Kulturszene Kottingbrunn.**

Große Namen im Grandhotel

FESTIVAL / Semmering

Der Kultur.Sommer.Semmering bringt verlässlich prominente Kulturschaffende in die Sommerfrische auf 1000 Metern Seehöhe – und damit viele Klassiker. So ist es nicht verwunderlich, dass sich auch heuer im Programm viele große Namen finden, die während der Sommermonate im 1888 erbauten, sich immer noch ein bisschen im Dornröschenschlaf befindenden Grandhotel Panhans auftreten. Oder im neuen, vom preisgekrönten Büro Mostlikely Architecture geplanten Kulturpavillon samt Aussichtsterrasse und Bergpanorama nebenan. Namen gefällig? Musical-Star Maya Hakvoort channelt Barbra Streisand, Friedrich von Thun Franz Werfels „blassblaue Frauenschrift“, Heinz Marecek und Erwin Steinhauer fragen „Was lachen Sie?“, Maria Bill singt Piaf. Weiters zu erleben: Senta Berger, Robert Meyer, Cornelius Obonya, Andrea Eckert mit der „Meisterklasse“, Maria Köstlinger und Jürgen Maurer, Erika Pluhar, Axel Zwingenberger, Tini Kainrath, Sky du Mont, Stefan Jürgens oder Aglaia Szyszkowitz. Der Sommer am Semmering wird groß.

KULTUR.SOMMER.SEMMERING

→ 2. 7. bis 6. 9. 2026,

Grandhotel Panhans

kultursommer-semmering.at



Empathie und Widerstand auf der Badeplattform

FESTIVAL / Lunz am See

Schon allein die Idylle inmitten der Mostviertler Berge, die Kulisse des wellenklaenge-Festivals, lässt einem das Herz aufgehen: Der Sommerhitze entkommt man durch einen Sprung in den See, und auch die Konzerte finden direkt auf dem Wasser statt, und zwar auf einer Seebühne, die der aus Lunz stammende Künstler Hans Kupelwieser entworfen hat. Deren Dach wird an den heißen Julitagen zum Sonnendeck, die Bühne zur Schwimminsel, der Steg zum Badeplatz, und abends dann finden auf der Plattform sorgfältig kuratierte Konzerte zwischen Neuer Musik, Jazz, improvisierten und genreübergreifenden Formaten statt.

Das Programm des wellenklaenge-Festivals wird seit 2018 von den beiden Musiker:innen Julia Lacherstorfer und Simon Zöchbauer verantwortet. Sie stellen das Festival Jahr für Jahr unter ein Motto (2025 war es beispielsweise „Scham & Schönheit“, das Motto 2026 lautet „Empathie & Widerstand“) und setzen neben den Konzerten auch auf Podiumsdiskussionen, DJ-Sets, audiovisuelle Installationen und eine musikalische Rundwanderung um den Lunzer See.

WELLENKLAENGE → 10. 7. bis

25. 7. 2026, Lunz am See

wellenklaenge.at

Aglaia Szyszkowitz ist nur eine der Schauspielgrößen beim diesjährigen Kultur.Sommer.Semmering.



Rundes Jubiläum! Das Mondscheinkino in Eggenburg ist heuer schon seit 30 Jahren ein Fixpunkt der sommerlichen Kulturszene im westlichen Weinviertel.

Neue Filme vor Mittelalter-Kulisse

KINO / Eggenburg

Seit 30 Jahren zählt das Mondscheinkino in Eggenburg zum sommerlichen Kulturprogramm in der Region. Kino unter freiem Himmel ist nämlich nicht nur ein urbanes Phänomen. Und so zeigt man am Rande des Weinviertels zum runden Jubiläum sogar fünf Wochen lang Popcornkino, Kultfilme und Filmklassiker. Die mittelalterliche Stadtmauer beim Kanzlerturm wird dann von Donnerstag bis Sonntag mit Einbruch der Dämmerung zum pittoresken Freiluftkino. Bleibt zu hoffen, dass der Mond die Projektion beim Mondscheinkino nicht allzu sehr stört. Tipp für den Ganztagesausflug: Das Freibad Eggenburg mit seinen großen, auch schattigen Liegewiesen bietet köstlich entspannte Badefreuden. Direkt beim Bahnhof!

MONDSCHKEINKINO

→ 23. 7. bis 23. 8. 2026,
Wiese beim Kanzlerturm
Eggenburg
eggenburg.gv.at/
Mondscheinkino

Zu den woarmen Semmeln

FESTIVAL / Litschau

In Litschau Liwanzen essen (eine Art süße Germteigpfannkuchen), einen Badenachmittag am Herrensee verbringen und abends das Schrammel.Klang.Festival besuchen: Sieht so der perfekte Sommertag aus? Die nördlichste Stadt Österreichs lockt heuer schon zum 20. Mal mit Wiener Musik zwischen Tradition und Innovation. Wiener Lieder und Schrammelmusik werden nicht als museale Attraktionen behandelt, sondern lebendig, schräg und manchmal wild interpretiert, und zwar auf gleich neun (!) Bühnen.

2026 zum Beispiel von dem Schauspieler und Liedermacher Felix Kramer, den Festival-Urgesteinen Trio Lepschi oder von Sigrid Horn und Ernst Molden im Duo. Außerdem: Das 13-köpfige Bandkollektiv Little Rosies Kindergarten vertont gemeinsam mit der Schauspielerin Sarah Jung Gedichte von Christine Nöstlinger, der Musiker Vereter erweitert mit seiner Band Die Woarmen Semmeln den neuen Wiener Soul der Marke Voodoo Jürgens um eine queer-migrantische Perspektive, und dazu gibt es beim Schrammel.Klang Theatervorführungen, Lesungen, Tanz, einen Schmankerl-Pfad mit Picknick-Hütten, Weinpavillon, Heurigen und vieles mehr.

SCHRAMMEL.KLANG.FESTIVAL → 10. 7. bis 12. 7.
u. 17. 7. bis 19. 7. 2026, Litschau
schrammelklang.at/programm-2026



Das Publikum macht mit

THEATERFESTIVAL / Litschau

Eines der stimmigsten Theaterfestivals des Landes (und des Sommers) ist das Hin & Weg in Litschau am Herrensee. Weil man dort auf immersives Theater setzt, also Produktionen zeigt, die das Publikum einbeziehen – ohne Mitmachtheater sein zu wollen. Oder weil die Natur eine gewisse Rolle spielt. Im August feiert Hin & Weg sein neuntes Jahr und heuer stehen die Themen „Schuld“ und „Schönheit“ im Mittelpunkt: mit Erstaufführungen, Gastspielen und Premieren im Herrenseetheater, im Theaterhaus MOMENT, im BRAUHAUSstadl oder an anderen, ganz speziellen Orten Litschaut. Zum Beispiel bei „Küchenlesungen“ in privaten Haushalten, szenischen Lesungen neuer Stücke, Matineen wie „Fellingers Früh.Stück“ mit namhaften Diskussionsgästen, dem literarischen Prolog der künstlerischen Leiterin Katharina Stemberger in der Teelöffel-Lounge, Hörspielen, theatralen Spaziergängen, Feuergesprächen oder den von Sigrid Horn als Nachfolgerin von Ernst Molden kuratierten Abendkonzerten. Alles zum Festivalmotto „The Beauty And The Guilt“. Wer länger bleiben will: Zwischen den beiden Festivalwochenenden finden Theater-Workshops statt.

HIN & WEG → 7. 8. bis 16.8.2026,
Litschau am Herrensee
hinundweg.jetzt

Die größte Partyzone des Landes

FESTIVAL / St. Pölten

Schon seit fast 20 Jahren (genauer gesagt seit seinem Umzug aus Salzburg 2008) verwandelt das FM4 Frequency Festival den Vorplatz des VAZ St. Pölten sowie seine Hallen, zusätzlich auch noch die umliegenden Wiesen und Supermarktparkplätze in die größte Partyzone des Landes. Das Line-up dieses bunt gemischten Riesenfestivals ist dieses Jahr besonders hochkarätig ausgefallen: Kraftklub, Fontaines D.C. oder Twenty One Pilots locken Fans von knackiger Rockmusik an, Hyperpopper und Hip-Hopper kommen bei Ken Carson, Ski Aggu und Ikkimel auf ihre Kosten und Lorde, der neuseeländische Pop-Superstar, gibt in St. Pölten 2026 sogar ihr Österreich-Debüt. Für Herzscherz mit Tom Odell oder Sentimentalität mit Natasha Bedingfield („Unwritten“) ist im Frequency-Line-up dieses Jahr ebenso Platz, und Abkühlung holt man sich an den heißen Festivaltagen wie immer an den grünen Ufern der Traisen.

FREQUENCY FESTIVAL
→ 20. 8. bis
22. 8. 2026, St. Pölten
frequency.at

Musik erwandern

FESTIVAL / Reinsberg

Zum Auftakt der herbstlichen Wandersaison im Mostviertel werden die Berge und die Wälder rund um das Kulturdorf Reinsberg heuer zu Open-Air-Bühnen. Gipfelklaenge heißt das dreitägige Festival, bei dem das Publikum auch schon einmal aktiv werden muss – nämlich mitwandern, um in den Genuss fein kuratierter Konzerte vor malerischer Naturkulisse zu kommen. Unter der musikalischen Leitung von Frédéric Alvarado-Dupuy bespielen heimische und internationale Acts live die Landschaft. Idyllische Waldlichtungen, spätsommerliche Blumenwiesen oder urige Almen im Mostviertel werden zu Konzertsälen mitten in der Natur. Die Gipfelklaenge starten am Freitagabend mit Anna Buchegger und dem Reinsberger Chor „inwendig woarm“. Samstags gibt es eine musikalisch umrahmte Wanderung und ein Abendkonzert mit der deutschen Schlagzeugin Vivi Vassileva, dem brasilianischen Gitarristen Lucas Campara Diniz und dem Musikverein Reinsberg. Schauspielerin Adele Neuhauser sorgt schließlich am Sonntag für ein Festivalfinale, das noch lange nachklingen wird.

Bei den Gipfelklaengen werden Waldlichtungen, Berggipfel und urige Almen zu Konzertsälen in der Mostviertler Bergwelt inmitten der Natur.

GIPFELKLAENGE → 11. 9. bis 13. 9. 2026, rund um Reinsberg
gipfelklaenge.at



Christopher Wurmdobler ist Schriftsteller und Schauspieler. Er wurde mit dem „immersiven Theaterensemble“ Nesterval mehrfach für den Wiener Theaterpreis nominiert, seine Romane „Felix Austria“, „Reset“ und „Solo“ erscheinen im Czernin Verlag. Davor war er Journalist und hat u.a. beim „Falter“ das Ressort Stadtleben geleitet.

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.

*Eine Liebeserklärung an das Essen am Land.
Diesmal: das Bauernbrot*

Das laibliche Wohl

Was heute zum guten Ton in jedem kulinarisch interessierten Hipster-Haushalt gehört, war einst in Niederösterreich ganz normal: Jedes größere Bauernhaus hatte seinen eigenen Brotbackofen, da wurde einmal in der Woche eingeheizt und das (mit ganz langer Teigführung!) angesetzte Brot gebacken. Nicht selten wurde auch das Mehl dafür frisch auf der Hausmühle gemahlen, einfach weil Körner sich besser lagern lassen als das empfindliche (Vollkorn-)Mehl.

Was da in die gemauerten Öfen eingeschossen wurde, waren mächtige, oft mehrere Kilo schwere Laibe mit viel Roggensauerteig, mit außen dunkelbrauner, rescher Kruste und innen dichter, cremig-feuchter Krume: das traditionelle Bauernbrot. Das sieht vielleicht nicht so spektakulär gut aus wie ein frisches Baguette, ein wolkengleiches Croissant, ein luftig rescher Laib aus Weizensauerteig, und seine Kruste kracht auch nicht so laut, wenn man sie bricht. Dafür aber hat das klassische Bauernbrot etwas, was all die gebackenen Weizen-Influencer, so köstlich sie sein mögen, so nicht schaffen: unglaublich viel Geschmack.

Wenn es gut ist, dann schmeckt Bauernbrot schon ganz für sich, ohne irgendwas drauf, aufregend: ein wenig pilzig, malzig, vanillig, buttrig, nach all den guten Aromen, die Roggen von sich aus so hat. Dazu kommen



noch die Gewürze, die ihm traditionell zugesetzt werden: kraftvoller Kümmel, ätherisch duftiger Anis und Koriander oder Fenchel, die ihm diese unvergleichlichen Noten einer sommerlichen Alm geben.

Brot mit Terroir

Weil sich Roggen nicht nur mit Bäckerhefe verbacken lässt (und die Bauern ohnehin keine hatten), wurde es stets langsam mit Sauerteig vergoren. Meist im immer gleichen Trog, in dem sich über die Generationen all die guten Mikroorganismen – die Hefen und Milchsäurebakterien für das Aufgehen und das Reifen des Teiges – angesiedelt hatten. Jedes Bauernbrot hatte daher etwas, wonach sich

die Bäcker der neuen Zeit verzehren: sein ganz eigenes, unverwechselbares Terroir.

Der Sauerteig macht das Brot besonders bekömmlich, weil der Teig von echtem Bauernbrot jede Menge Zeit zum Reifen hat. Deshalb ist es so legendär gut haltbar und auch am nächsten, übernächsten und überüberübernächsten Tag noch frisch. Und wenn es irgendwann doch zu fest wird? Einfach in dünnen Scheiben tosten – die röstigen Noten stehen dem Roggenbrot nämlich mindestens so gut wie jenem aus Weizen. Nicht zufällig wird etwa zum klassischen, mit Markknochen servierten gesottenen Rindfleisch stets auch eine Scheibe geröstetes Roggenbrot serviert – schmeckt in der Kombination einfach unschlagbar gut!

Der ureigene Lebensraum des Bauernbrots aber ist natürlich die Jause. Ein Stück Speck, ein Tiegel Bratfett, ein Kanten Käse und eine ordentliche Portion pikanter Liptauer – das ist die Umgebung, in der ein Bauernbrot so richtig zum Leben erwacht. Deswegen passt es auch so perfekt zu einem Picknick (siehe auch S. 46), nicht zuletzt, weil es auch in Scheiben aufgeschnitten lange saftig bleibt. Egal, wo Sie in Niederösterreich unterwegs sind: Lokale Hartwürste, regionaler Schafskäse oder die Aufstriche der Gegend waren und sind stets für dieses Brot gemacht und gedacht – das Ergebnis einer Co-Evolution der köstlichen Art. Das Bauernbrot ist der Urmeter unserer Idee des guten Essens.

Dass es bis heute in großen, meist mindestens zwei, oft auch drei oder noch mehr Kilo schweren Laiben gebacken wird, mag heute, in Zeiten von immer mehr Singlehaushalten und kinderlosen Paaren, ein bisserl unpraktisch anmuten. Es erinnert aber daran, dass Brot einst der Inbegriff von Essen war – und das Teilen mit der Familie, den Knechten und Mägden die Grundlage von bäuerlicher Gemeinschaft. Weil kaum einer mehr so viel Brot braucht, wird es heute oft auch halbiert, geviertelt oder gleich

scheibenweise verkauft. Mit Fremden das Brot teilen kann schließlich genauso schön (oder, nicht jeder wünscht sich schließlich eine Großfamilie, vielleicht noch schöner?) sein wie mit der eigenen Familie. —

FRISCH AUS DEM OFEN

Niederösterreich ist ein echtes Brotland: Joseph, Öfferl, Brotocnik oder Kasses – einige der besten Bäcker des Landes backen hier. Aber auch die kleineren, lokalen Vermarkter bieten Großartiges. Hier ein paar Adressen.

Waldherr – Der Vollkorn-Bio-Bäcker

Wr. Neustadt | vollkornbaeckerei-waldherr.at

Bio-Bäckerei Hölzl

Schweiggrers | bio-baekerei.at

Brenner's Bestes

Schönfeld an der Wild | brenners-bestes.at

Brot vom Hof

Allhartsberg | brotvomhof.at

Hagl-Hof

Judenau | brotundfeines.at

Geier. Die Bäckerei

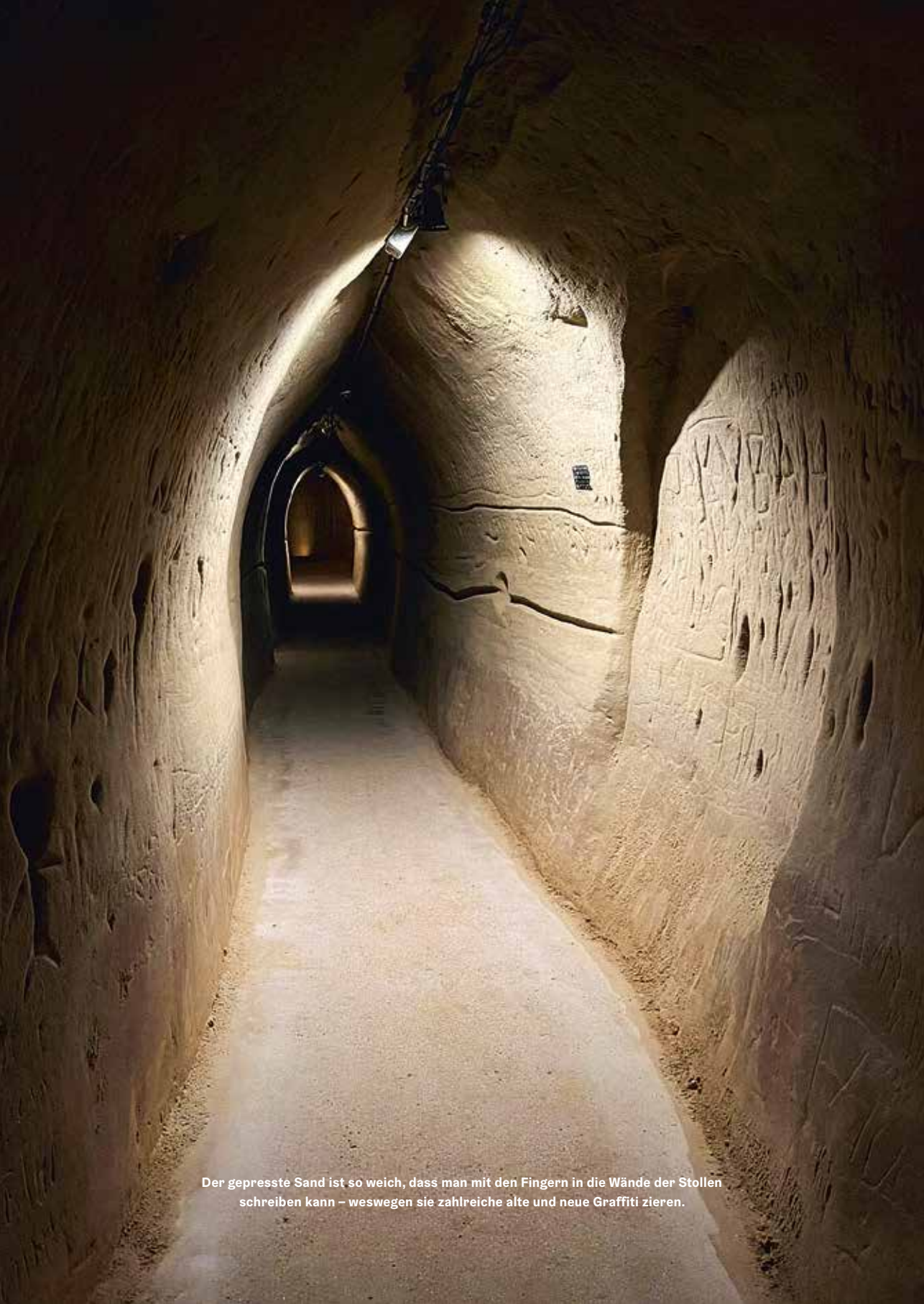
Markgrafneusiedl | geier.at

Backhaus Annamühle

Baden und Bad Vöslau | annamuehle.at

Bäckerei Schmidl

Dürnstein/Wachau | schmidl-wachau.at



Der gepresste Sand ist so weich, dass man mit den Fingern in die Wände der Stollen schreiben kann – weswegen sie zahlreiche alte und neue Graffiti zieren.

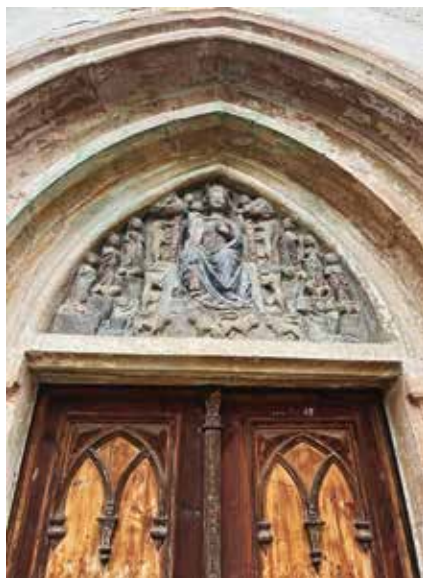
GANZ UNTEN IM SAND

Die Stadt Retz liegt ziemlich genau dort, wo einst das Urmeer ans böhmische Ufer brandete – und damit einige Meter über einem 20 Millionen Jahre alten Strand. Mindestens seit dem Mittelalter haben die Weinhändler der Stadt kilometerlange Tunnel und Keller durch diesen gepressten Sand gegraben. Gerade an heißen Sommertagen ist es herrlich, tief in die kühle Vergangenheit hinunterzusteigen – hier hat es nämlich das ganze Jahr erfrischende zwölf Grad.

/ Text

Tobias Müller

Mitunter kann es einem schon etwas mulmig werden: Bis zu 20 Meter Sand und Erde wölben sich über einem, und die Wände sind so weich, dass man sie mit der Hand zerbröckeln kann. Sie bestehen nur aus gepresstem Sand – wer will, kann mit den Fingern leicht tiefe Furchen hineinmachen, wie Hunderte handgekratzte Graffiti bezeugen. Dass sie ausgerechnet jetzt einstürzen werden, ist trotzdem höchst unwahrscheinlich: Immerhin stehen die Retzer Keller schon seit 800 Jahren. Mindestens.



Die Dominikanerkirche unweit vom Hauptplatz ist ein kleines gotisches Juwel, toll geschnitztes Portal inklusive.

Im 13. Jahrhundert wurden sie erstmals schriftlich erwähnt, wahrscheinlich waren sie aber schon lange vorher da. Retz liegt ziemlich genau dort, wo einst das Urmeer auf die böhmische Platte stieß, und daher über einem zwanzig Millionen Jahre alten Strand. In dessen weichen Sand lassen sich ganz wunderbar Keller graben. So gut, dass die Stadt bis heute ein längeres Keller- als Straßennetz hat. Zwischen 16 und 25 Kilometer lang soll das Tunnelsystem kreuz und quer unter der Stadt durchlaufen – so ganz genau weiß das niemand.

Die Gegend um Retz ist seit vielen Jahrhunderten ein wichtiges Weinbaugebiet, die Retzer Weine waren nicht nur in Wien, sondern auch im heutigen Tschechien sehr beliebt. Ein guter Keller, in dem Wein sicher und kühl ge-

Auch das „Verderberhaus“ am Hauptplatz hat natürlich einen Zugang zum Kellersystem. Seit der Renaissancezeit gehört es der gleichen Familie. Heute betreibt sie in Retz unter anderem einen Supermarkt.

lagert werden konnte, war daher wesentlich für die Bürger der Stadt – vor allem in den Jahrhunderten, in denen es noch keine künstlichen Kühlmöglichkeiten gab. Im Sand unter der Stadt hat es das ganze Jahr über zehn bis zwölf Grad, außerdem herrschen konstante 84 Prozent Luftfeuchtigkeit – das perfekte Klima.

Der Retzer Wein war entsprechend jahrhundertlang berühmt und begehrt: Vor allem der Norden, die größeren böhmischen und mährischen Städte versorgten sich hier mit ihrem liebsten Getränk. Bis heute zeugen die prächtigen Renaissancehäuser am Retzer Hauptplatz davon, wie erfolgreich dieser Handel war.

Ein Zugang von fast jedem Haus

Einst hatte jedes Haus der Stadt einen eigenen Abgang in das unterirdische Labyrinth. Ge-graben wurde nicht nur in die Tiefe, sondern auch kreuz und quer, ohne Rücksicht auf oberirdische Grundstücksgrenzen. Viele der Keller sind miteinander verbunden, andere teilen sich dünne Wände, die jederzeit durchbrochen werden konnten, falls doch einmal ein Ein- oder Aufgang einstürzte.

In einigen Teilen des Labyrinths wurden die Wände mit Ziegeln ausgekleidet – nicht weil es nötig gewesen wäre, sondern weil die reichen Weinhändler es sich leisten konnten und wollten. In anderen, oft den ältesten, sieht man immer noch die blanken Wände aus Sand. Manche Gänge sind quadratisch wie Minenschächte, andere spitz nach oben zulaufend wie mittelalterliche, gotische Kathedralen. Immer wieder ziehen sich alte Schienen am Boden entlang,



mit denen einst das ausgehobene Material neu gegrabener Keller abtransportiert wurde.

Manchmal sind die Tunnel gerade breit und hoch genug, dass man als Erwachsener aufrecht durchgehen kann, an anderen Stellen weiten und erhöhen sie sich zu großen Hallen, in denen die mächtigen, gut fünf Meter hohen und fast so breiten Weinfässer standen (und teilweise noch stehen). Zu guten Zeiten lagerten hier unter der Stadt bis zu zehn Millionen Liter Wein. Kurz nach dem Ersten Weltkrieg baute die Firma Mössmer im Auftrag eines Weinhändlers gar mehrere, jeweils 200.000 Liter fassende Weinzisternen hier unten hinein: quadratische Räume, die innen mit Glasfliesen ausgekleidet sind.

Praktisch war das alles nicht. Hinunter konnte der frisch vergorene Wein relativ einfach durch Schläuche laufen – zurück hinauf aber musste er händisch getragen werden, in eigenen Holzbottichen, die 56 Liter fassten. Stundenlang waren die Arbeiter damit beschäftigt, schwer beladen Stiegen hinauf- und

Im Retzer Keller lagern noch ein paar Flaschen jenes Blauen Portugiesers, der beim Festessen nach der Unterzeichnung des Staatsvertrags 1955 ausgeschenkt wurde.







In guten Zeiten lagerten bis zu zehn Millionen Liter Wein in den Kellern unter Retz, großteils in riesigen hölzernen Fässern (l.). Etwas außerhalb der Stadt steht eine von zwei noch funktionstüchtigen Windmühlen Österreichs (r.).

wieder hinunterzulaufen. War ein großes Fass leer, krochen die kleineren Burschen hinein und schrubbten und schwefelten es innen mit einer Handpumpe aus. Kein Wunder, dass die Keller so schnell wie möglich, also bereits 1895, elektrifiziert wurden – noch zwei Jahre bevor in der Haupt- und Residenzstadt Wien die erste elektrische Straßenbahn fuhr.

Weine von 1917

Heute, in Zeiten von Kühlhäusern und Keller-gassen, lagern nur mehr ein paar historische Flaschen hier: etwa die ältesten erhaltenen Retzer Weine von 1917 und die letzten Flaschen jenes Retzer Blauen Portugiesers, der bei der Unterzeichnung des Staatsvertrags serviert wurde. Statt Arbeitern steigen nun vor allem interessierte Besucher hinunter in die Keller. Im Zuge der Retzer Kellertour kann man sich von ausgebildeten Guides durchs Labyrinth führen lassen – und selbst seine Spuren im 20 Millionen Jahre alten Strand hinterlassen. —

→ retzer-land.at/retzer-erlebniskeller

RETZ OBERIRDISCH

FRANZ JOSEPH Wirtshaus

Neues Dorfwirtshaus in einer alten Schule ein paar Minuten von Retz, das das Kunststück vollbringt, wirklich alle glücklich zu machen.

franzjoseph-wirtshaus.at

Althof Retz

Ein modernes Hotel mit Rooftop-Pool und eigener Gebietsvinothek in einem der ältesten Häuser von Retz.

althof.at

Dominikanerkloster und Kirche Retz

Einen kurzen Spaziergang vom Hauptplatz entfernt wartet dieses gotische Juwel mit tollem Torbogen und Grabmälern.

Retzer Windmühle

Eine von nur noch zwei funktionstüchtigen Windmühlen in Österreich steht etwa fünfzehn Minuten zu Fuß von Retz entfernt in den Hügeln.

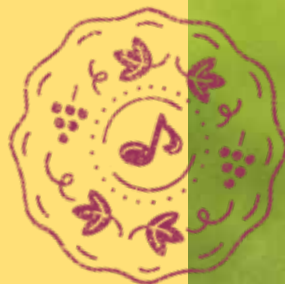
retzer-land.at/retzer-windmuehle

Unweit der Mühle befindet sich der Windmühlenheurige.

windmuehle.at

/ Text
Severin Corti

Zweimal
SONNE
mit
SPRIZZ,
bitte



Mach Plopp in der Sonne:
Ein Picknick, so mitten in der
Natur, hat ganz eigene Reize –
und auch der Wein schmeckt hier
auf eine Art köstlich, wie man
das sonst gar nicht kennt!

Picknicken ist eine der köstlichsten Formen, den Frühling zu feiern und einen Tag am Busen der Natur einzuläuten – ein bissl vom guten Sprudel oder Wein sollte man aber schon dabei haben, findet Severin Corti.

Das Spaziergehen, das Wandern, das Klettern und das Radfahren, auch das Sammeln und das Pflücken, ja meinetwegen sogar das Laufen oder das Tretbootfahren: alles ganz herrliche, auf ihre Art unverzichtbare Varianten des Genießens jener eigentli-

chen Form von Freiheit, die ein Tag im Freien (sic!) eben mit sich bringt. Hinaus, hinaus! Das ist gerade im Frühling der Schlachtruf des städtischen Menschen.

Aber es gibt eine ganz spezielle Art des Draussenseins, die diesen existenziellen Akt der Freiheit auch zu einer Manifestation von Kultur, von Wohlsein, von explizit sozialem Genießen im Kreise seiner liebsten Menschen macht. Und diese Aktivität besteht darin, sich ein ruhiges und hübsches, von Ameisen und anderem Gekriech nur mäßig heimgesuchtes Plätzchen zu suchen, dort eine weite Decke auszubreiten und, so viel Zeit muss sein, erst einmal ein kühles Fläschchen aufzumachen.

Hierin liegt nämlich der wohl essenziellste Unterschied zwischen einer Jause beim Wandern und einem wahrhaftigen Picknick: Ein bisserl ein Sprudel, eine gute Flasche Wein gehören einfach dazu. Und weil gerade der spritzige und pfeffrige Wein in Niederösterreich es eben so an sich hat: Dieser will auch ordentlich gekühlt sein.

Die feinen Viktualien

Allzu weit will man die kühle Flasche also nicht zu schleppen haben, und die Kühltasche mit den feinen Viktualien auch nicht. Ein Picknick nach einem Ausflug ist deshalb die Ausnahme – meist wird man sich der Schönheit der Natur



schon ganz am Anfang in dieser speziellen Form widmen wollen.

Es gibt ganz verschiedene Ideen von dem, was ein Picknick darstellen soll, und alle sind sie auf ihre Art inspirierend. England darf wohl, dem eher unsicheren Wetter zum Trotz, als das eigentliche Mutterland des Essens und Trinkens in freier Natur gelten. Es gibt eine ganze Industrie, die sich dort der Zelebrierung dieser Form des Feierns widmet. Von nach unten hin isolierten Picknickdecken aus feinsten Wolle über opulent ausgestattete Picknickkörbe, von eigenen Picknicktischen und -stühlen, die „custom-made“ aus dem Heck des Range Rovers (oder auch Bentleys ...) geklappt werden können, bis zu speziellen, verschließbaren Eiskübeln, in denen die Flaschen mit dem Sprudel vor Ort stilgerecht versenkt werden wollen: Es gibt wenig, woran es den Freunden des britischen Picknicks fehlen könnte.

Diskrete Dekadenz

Und natürlich hat so ein Picknick im zarten Sommerkleidchen, im feinen Zwirn, womöglich gar mit Sonnenschirm und Panamahut, seinen diskret dekadenten Charme. Nichts spricht dagegen, sich bei der Gelegenheit ein Döschen vom Kaviar oder den einen oder anderen Happen vom – natürlich selbst gemachten – Shrimpscocktail zu genehmigen und es beim Feiern in freier Wildbahn so richtig krachen zu lassen.

Aber seien wir uns ehrlich: Für die unbändige Freude, endlich draußen sein zu dürfen und die Wiese, die Lichtung, den flachen Stein am Bachufer oder, warum nicht, sogar den Hochstand als Unterlage für ein erfrischendes Mahl zu erobern, ist das alles andere als zwingend. Guter Wein schmeckt auch aus dem Pappbecher ganz hervorragend, wenn man sich dafür den Stress spart, das feine Kristall heil zum Picknick und wieder retour transportieren zu müssen. Ein resches Wachauer Laberl und



Der Ausblick auf die Donau ist noch einmal so schön, wenn man einen lokalen Tropfen im Glas hat.

ein Tiegel Liptauer aus der Region, ein Erdäpfelsalat im Glasl samt kaltem Schnitzerl oder Backhuhn und, hinterher, ein saftiger Gugelhupf aus der nächstgelegenen Konditorei sind mindestens so gut wie die nominell luxuriösen Genüsse, für die man sich weiß Gott wie in Schale werfen muss.

Worum es eigentlich geht, ist, den Moment zu genießen, die Aussicht, das Glitzern der Donau weit unten, hinter den Baumkronen des Dunkelsteinerwalds etwa, oder das wilde Luftspiel der Raben über einer Wiese im Wienerwald oder das zarte Rauschen der Blätter, wenn der Wind über dem Wechsel auffrischt. Es sind diese Momente, wo man sich der Natur in aller Ruhe widmen und in stiller Kontemplation versinken kann – aber dennoch etwas Erfreuliches, ja Köstliches im Glas hat. —

Den Korb ganz voll machen, bitte!

Wir haben ein paar Adressen an besonders beschaulichen Orten zusammengestellt, wo die wohl gefüllten Picknickkörbe bereits fertig gepackt abgeholt werden können. Frohes Feiern!



Am Wasser

Johannesbachklamm

Die Schlucht mit dem Bach und den 60 Meter hoch aufragenden Felswänden ist ein grandios kühler Ort an heißen Tagen. Und im nahen Würflach gibt es gleich mehrere Betriebe, in denen man sich einen Picknickrucksack nach eigenen Vorstellungen zusammenstellen kann – dem Tag am Wasser, im Kühlen, steht nichts im Wege!

wuerflach.at/wandezwelt

Viehofner See

Der beschauliche See liegt im Gemeindegebiet von St. Pölten, hier lässt es sich ganz wunderbar relaxen und die Natur genießen. Ruder-

boot oder Tretboot mieten, auf den See hinaus, ein lauschiges Plätzchen suchen – so gemütlich kann die kleine Auszeit vom Alltag sein. Das Picknick kann man sich ganz nach Geschmack am täglich frischen Buffet zusammenstellen.

seedose.at

Tullnerfeld/Donau

Den Floh in Langenlebarn kennt man als Freund gepflegter Gastlichkeit, dass er auch ein eigenes Bento-Picknick für Ausflugshungrige anbietet, wissen aber längst nicht alle. Reicht für zwei Erwachsene und zwei Kinder, enthält Köstlichkeiten der Floh'schen Küche und regionale Spezialitäten. Korb, Rucksack und Decke gibt es auf Wunsch dazu!

flohmarkt.derfloh.at

Nibelungengau

Der Goldene Löwe in Maria Taferl ist ein Traditionsbetrieb, tief verwurzelt in der Region. Deswegen gibt es hier zum Genießen der Region nicht nur einen prall gefüllten Rucksack mit Köstlichkeiten von Krustenbraten bis Saison-dessert und Flascherl Wein, sondern auch die exakten Koordinaten für das schönste Platzerl mit Blick auf den Nibelungengau.

freyswirthaus.at

Beim Schloss

Schloss Grafenegg

Der prachtvolle englische Park des Schlosses bietet unzählige Möglichkeiten für ein sonniges – oder schattiges –

Picknick unter einem der wunderschönen alten Bäume. Picknick gibt es von Lokalmatador Toni Mörwald, die wohl spektakulärste Aussicht bietet der fantastische Wolkenturm der Open-Air-Bühne!

moerwald.at

Schloss Artstetten

Im Park des Habsburger-Schlosses, das sich bis heute im Besitz von Familie Hohenberg, den Nachkommen Franz Ferdinands, befindet, lässt sich ganz wunderbar picknicken. Picknickkörbe mit gefüllten Weckerln und Kuchen, auf Wunsch auch mit gut gekühltem Sekt, Wein oder Saft, sind auf Bestellung im Café des Schlosses abzuholen.

schloss-artstetten.at

Schloss Mailberg

In der Schlossvinothek kennen sie die schönsten Picknickplätze rund um das romantisch über dem Ort und doch inmitten der Weinberge gelegene Schloss. Und sie verstehen sich darauf, die Picknickkörbe mit verschwenderischen Köstlichkeiten zu füllen – von Schweinsbraten mit Erdäpfelsalat über würzigen Käse mit eingelegtem Gemüse bis zu allerlei Aufstrichen und mehr. Wein ist inbegriffen, Picknickdecke ebenso!

weinshop-mailberg.at

Schloss Dürnstein

In der Schlossgreißlerei von Dürnstein, mitten im Weltkulturerbe und hinter dem berühmten Schloss gelegen, werden feine Picknickkörbe gepackt, die man sich als Kunde online nach Wunsch zusammenstellen lassen kann. Die Picknickkörbe haben Kühlakku integriert – so lässt sich auch ein längerer Ausflug planen!

greisslerei.schloss.at

Im Garten

Kellergasse Maulavern, Zellerndorf

Die Kellergasse von Maulavern bei Zellerndorf südlich von Retz ist eine der schönsten und besterhaltenen des Landes. Von hier hat man einen atemberaubenden Blick auf Zellerndorf und auf die Pfarrkirche – und man sitzt inmitten der uralten Weinkulturlandschaft! Cornelia Schönhofer vom gleichnamigen Weingut hält auf Vorbestellung köstlich gepackte Picknickkörbe bereit.

winzerhof-schoenhofer.at

Poysdorfer Weingärten

Das Bio-Weingut liegt inmitten der Reben, von hier ist es überallhin nur ein kurzer

Spaziergang ins Picknick-Idyll. Und die Spezialitäten im liebevoll gepackten Korb passen ganz hervorragend zum Prickeln des Frizzante aus dem Weingut.

weingut-neustifter.com

Zwischen den Bründlmayer-Reben

Das Weingut Bründlmayer darf als eines der besten des Landes gelten, das zugehörige Restaurant ist eine der ersten Adressen der Region – dementsprechend exklusiv sind die angebotenen Picknickkörbe. Und erst die verträumten Picknickplätze inmitten der Idylle der gutseigenen Reben!

heurigenhof.at

Unterm Birnenbaum

Der Mostbirngarten der Destillerie Farthofer in Öhling lockt nicht nur Radfahrer und Biker mit seiner Schönheit und der prachtvollen Aussicht auf den Ötscher oder ins Ybbstal. Die zugehörigen Picknickkörbe holt man sich auf Vorbestellung direkt in der Mostelleria des Hauses.

destillerie-farthofer.at

NA GEH

*Geschichten von Orten, die
man nur zu Fuß erreicht.
Diesmal: Sternderlschauen
auf der Ybbstalerhütte*



IN DEN HIMMEL GEHEN

/ Text
Bernadette
Bayrhammer

Rund um den Dürrenstein, den zweithöchsten Berg im Mostviertel, wird es nachts so dunkel wie nur an wenigen Orten Europas. Mit etwas Glück kann man hier bis zu 7000 Sterne sehen – plus Planeten, Kometen und kosmische Nebel. Und selbst wenn es bewölkt ist: Der wunderschöne Aufstieg allein lohnt den Weg.



Sogar in einer leicht wolkenverhangenen Nacht ist der Himmel hier prachtvoll: Kaum tritt man aus der Hütte heraus, prangt Kassiopeia vor einem. Ein bisschen nach links und der Große Wagen springt einen an. Dazwischen ist der Nachthimmel übersät von Tausenden Sternen, die man nur sieht, wenn es wirklich, wirklich dunkel ist – und das ist es hier.

Wenn man dem leisen Lichterschein, der aus dem Gastraum dringt, den Rücken zuwendet, zeichnen sich bei Einbruch der Nacht ringsum noch die Schatten der mächtigen Nadelbäume ab, die das wellige Plateau umrahmen, in das sich die Ybbstalerhütte

schmiegt: die Dürrensteinalm. Schemenhaft erkennt man den knapp 1900 Meter hohen Dürrenstein, nach dem Ötscher die zweithöchste Erhebung des Mostviertels, den man am nächsten Tag überqueren könnte, um hinunter zu kommen nach Lunz am See.

Manche der Wanderer, die hier nächtens Sterne schauen, sind einige Stunden vorher dort aufgebrochen, um das Plateau zu erreichen. Die meisten starten allerdings etwas außerhalb der Ortschaft und steigen etwa durch den Lechnergraben auf: eine wildromantische, teilweise von seltenen Lavendelweiden gesäumte kleine Schlucht samt Bächlein und



kleinen Wasserfällen (Trittsicherheit vorausgesetzt), vorbei am Grünloch, das als Kältepol Österreichs oder gar Mitteleuropas gilt: Im Februar 1932 wurde dort eine Temperatur von minus 52,6 °C gemessen, im Jänner 2002 immerhin noch minus 40,2 °C.

Oder man kommt durch den Stiegengraben, über Forstwege und dann den einsamen Höllgraben hinauf, einen schmalen Pfad entlang durch den Wald, bis einen der verschwitzt und ein bisschen außer Atem auf dem steinigen, baumstumpfübersäten Plateau ausspuckt, dem etwas Mysteriöses anhaftet. Ein verbeultes Schild weist den Weg zur Ybbstalerhütte,

Auch wenn es bewölkt ist, ist der Ausblick von der Ybbstalerhütte – und die Natur rundherum! – wunderschön. (l.) Bei den Wasserfällen in den Lechnergräben (r.) ist Trittsicherheit gefragt.





Ruhe statt Massentourismus:
die Ybbstalerhütte ist
ziemlich super, wenn man
Entspannung sucht.



Ybbstalerhütte

Die Ybbstalerhütte liegt auf 1343 Meter Seehöhe in den Ybbstaler Alpen. Die Hütte des Österreichischen Alpenvereins ist von Mitte Mai bis Ende Oktober geöffnet und verfügt über 47 Schlafplätze in Zimmern und Lagern.

alpenverein.at/ybbstalerhuette

Es gibt unterschiedlichste Zustiege, am einfachsten ist der Weg vom Steinbachtal (2,5 Stunden). Herausfordernder, aber wunderschöner Abstieg: Überschreitung des 1878 Meter hohen Dürrensteins und an der Herrenalm vorbei nach Lunz.

In den Sommermonaten gibt es ab Lunz am See und Göstling an der Ybbs einmal wöchentlich einen Almenbus, der Wanderer bis zur Bärenlacke bringt, von dort aus sind es noch 35 Minuten bis zur Hütte.

ybbstaler-alpen.at/wandertaxis

und eine langgezogene Kurve später liegt sie schon vor einem: die einstige Jagdhütte, in der man wenig später tatsächlich auf zwei grün gewandete Jäger treffen wird, die hier eine Pause einlegen.

Perseidenschauer als Highlight

Wenn die Hüttenwirte den Aufwasch nach dem Abendessen erledigt haben, verklingt das Surren des Stromgenerators hinter dem Haus, das die Idylle noch etwas trübte. Was bleibt, sind ein leichtes Windesrauschen, die klare, kühle Nachtluft – und dieser Himmel, in den



die Sterne leuchtend ihre Bilder zeichnen. Man kann erahnen, wie beeindruckend es hier Mitte August sein muss, wenn der jährliche Perseidenschauer Sternschnuppen sonder Zahl über den Himmel jagt: So viele Wünsche, wie man hier ans Universum schicken könnte, fallen einem wahrscheinlich gar nicht ein.

Es ist kein Zufall, dass man hier landet, wenn man Sterne schauen will. Die Gegend rund um den Dürrenstein gehört zu den dunkelsten Flecken Österreichs, mehr noch: Sie gilt als eines der letzten Gebiete Mitteleuropas, in denen der Nachthimmel von künstlichem Licht weitgehend unberührt ist.

Mehr als 20 Gemeinden aus dem Dreiländereck zwischen Niederösterreich, der Steiermark und Oberösterreich haben sich zusammengeschlossen, damit das auch so bleibt. Nicht nur wegen des romantischen Sternenhimmels – sondern unter anderem auch weil die Lichtverschmutzung besonders den nachtaktiven Tieren zu schaffen macht.

Milchstraße und bis zu 7000 Sterne

Das Naturnachtgebiet Eisenwurzen, das sich insgesamt über 2396 Quadratkilometer zieht – vom Ötscher über Lunz bis zu den



**Am Weg auf den Dürrenstein (r.)
kommt man am wunderschönen
Obersee (l.) vorbei. Ein kurzer
Stopp lohnt sich!**

oberösterreichischen Kalkalpen und Richtung Süden über das Hochtorn bis ins steirische Ennstal – wurde dafür auch gerade erst ausgezeichnet: Es ist nun eines von knapp 30 „Dark Sky Reserves“, die die internationale Dark-Sky-Initiative weltweit auflistet. Das zentrale Kriterium dafür: Es muss so dunkel sein, dass die Milchstraße mit freiem Auge von Horizont zu Horizont zu sehen ist.

Das milchig-weiße Band, als das sich mehr als 100 Milliarden Sterne über den Nachthimmel erstrecken – besonders gut sichtbar zwischen März und Oktober –, erblickt man meist nur teilweise, wenn überhaupt. „Etwa





Der wunderschöne Lunzer See
(.r) unweit des Dürrensteins
ist der größte Naturbadensee
Niederösterreichs.

60 Prozent der Menschen in Europa können die Milchstraße aufgrund der Erhellung durch künstliches Licht nicht sehen“, sagt Katja Weirer vom Naturpark Ötscher-Tormäuer, die das Nachthimmelprojekt auf niederösterreichischer Seite leitet. „Das bedeutet auch, dass eine Vielzahl an Sternen für viele Menschen unsichtbar bleibt.“

An einem Ort wie der Dürrensteinalm, umgeben von einem Himmel, der nicht lichtverschmutzt ist, kann man in einer klaren Nacht dagegen 3000 bis 7000 Sterne sehen. Dazu kommen je nach Kurs und Jahreszeit Planeten von Mars bis Saturn, Galaxien, kosmische Nebel und Kometen. All diesen Glanz will man regelrecht einsaugen, bevor man tags darauf wieder zurückkehrt in die für Sterne viel zu helle Stadt. Also noch mal den Kopf rausgestreckt aus dem Fenster im Schlafraum, den man sich diese Nacht mit einer Handvoll Wanderinnen teilt: Was für eine Herrlichkeit!

Blick über urwüchsige Landschaft

Frühmorgens nach dem Hüttenfrühstück schicken sich geübte und motivierte Wanderer an, den Gipfel des Dürrensteins zu erklimmen, um

von dort dann an der Herrenalm vorbei nach Lunz abzusteigen: Zwei Stunden etwa geht man durch karstiges Gelände bergauf – vorbei an der Legsteinalm, wo sich übrigens eine Nachthimmelmessstation der Dark-Sky-Initiative befindet, die die Dunkelheit misst. Dann eröffnet sich einem auf dem 1878 Meter hohen Gipfel ein 360-Grad-Blick über die urwüchsige Landschaft des Wildnisgebiets Dürrenstein-Lassingtal.

Von der UNESCO als Weltnaturerbe anerkannt, beherbergt es den letzten großen Urwaldrest des Alpenbogens: den streng geschützten, vier Quadratkilometer großen Rothwald, vom Menschen quasi unberührt, voller seltener Tiere und Pflanzen und voller Bäume, die mehrere Hundert, ja bis zu 1000 Jahre alt sind. Von der Zivilisation ist hier weit und breit keine Spur. Sogar bei Tageslicht. —

Bernadette Bayrhammer ist Journalistin bei der „Presse“. Sie liebt die Berge und das Wandern – nicht nur, aber auch weil man hier so wunderbar der Zivilisation entkommen und Sternderl schauen kann.



*Wenn die Lust am
Baum wächst*

The background of the entire page is a dark green field filled with numerous apricots and green leaves. The apricots are in various stages of ripeness, with some showing a dark brown pit. The leaves are simple, elongated shapes with visible veins. The text is centered in the lower half of the page.

Severin Corti hat eindeutig einen
an der Marille und erklärt hier,
warum er bei diesen Früchten,
wenn sie sich ihm hochreif
präsentieren, regelrecht deppert
vor Glück wird.

/ Text

Severin Corti

Manchen mag der Biss in eine vollreife Marille vielleicht banal erscheinen. Für andere kann er nicht weniger, als das Glück und die Herrlichkeit des Daseins in einem kurzen, perfekten Moment einzufangen.

Haben wir nicht die Pflicht, uns das Leben schön zu machen? Wenn ab Anfang Juli, nicht früher, bei uns endlich die Marillen reifen und allerorten (also im Weinviertel, im südlichen Waldviertel, in der Wachau, im nordöstlichen Mostviertel, in Carnuntum ...) die Steigen samt zugehörigem Schild – Marillen hier! – am Straßenrand stehen, dann ist es endlich so weit. Diese Marillen warten nur darauf, jemanden bis in die Essenz des Daseins glücklich zu machen.

Wohlgemerkt: Reif müssen sie sein und frisch vom Baum, denn Marillen reifen hinterher nicht weiter, sie werden nur weicher. Idealerweise sind sie so reif, dass sie vor Saft fast schon platzen, weich und füllig, noch warm von der Sonne und in jenem idealen Zustand, wo es sie fast zerreißt vor Vorfreude, gleich zum Inbegriff geschmacklicher Wollust werden zu dürfen.

Sturzbach am Kinn

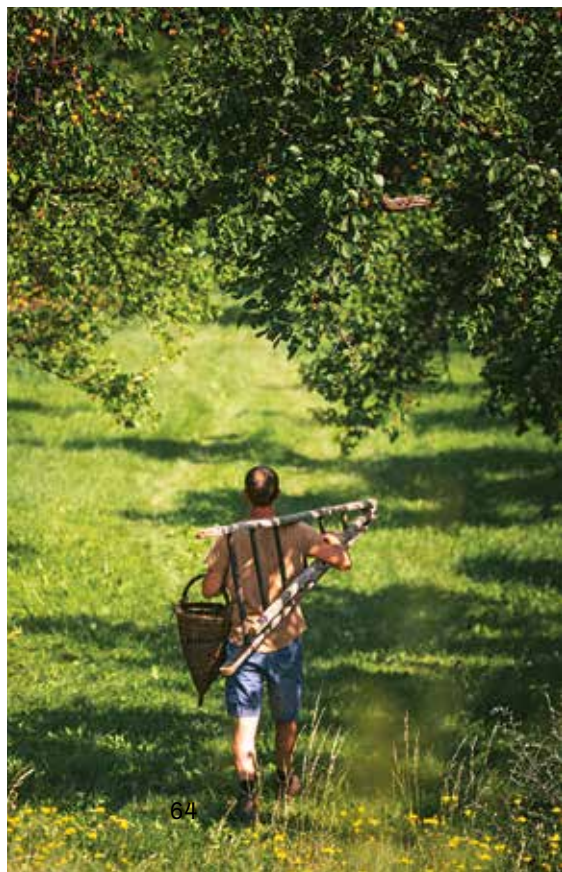
Das sind Früchte, die für das Hier und Jetzt gemacht sind: Der Sommer in runder, suggestiv fülliger Form, in der Farbe des perfekten Sonnenuntergangs, mit zarten Sommersprossen und einem Duft, so wild und fordernd, dass man sich seiner Verführungskraft nicht widersetzen kann. Reinbeißen und abheben in die Sphären von Saft und Herrlichkeit. Es geht um den Biss samt allen Konsequenzen. Der Saft, schockierend süß und doch sauer, muss einschießen, der Überfluss als Sturzbach kinnabwärts fließen. Dem Aroma der Marille

kann man sich nur unterwerfen – mit Haut und Hemd. Als Belohnung dafür hat die Welt dann erst einmal Pause.

Wer sich nach allen Regeln der Kunst mit dem Ruhm des süßen Saftes bekleckert hat, ist noch lange nicht am Ende der freudvollen Zeremonie: Irgendwie muss man ja wieder präsentabel werden. Spätestens jetzt ist, ganz nonchalant, ein Hupfer in den See – oder, noch besser, in einen kühlen, klaren Fluss unvermeidlich. So schön ist der Sommer.

Danach muss man aber zügig nach Hause, weil die anderen Früchte in der Steige

Auf dem Weg zum Glück: Erntefrische Marillen, hochreif und ganz frisch vom Baum, sind der Höhepunkt des Sommers. Der Idealzustand ist eine Frage weniger Stunden: Der Höhepunkt ist nun einmal ein flüchtiger Moment.





schleunigst den Weg in die Marmelade, den Röster und, natürlich, den Strudel finden müssen. Einmaischen für den besten Schnaps der Welt wäre auch eine Option. Aber wer kann sich den heute noch selber brennen? Marillen von solch absoluter Reife sind schlicht zu weich für Knödel oder Tartes, sie zerrinnen schon bei geringer Hitze. Es geht um wenige Stunden, danach wären sie hinüber, die ganze Kraft des Sommers auf dem Weg der Verderbnis. Denn der Höhepunkt ist nun einmal ein flüchtiger Moment.

Absolute Reife

Zugegeben: Marillen solch absoluter Reife wird man nicht immer bekommen, außer man hat eine langjährige Beziehung zu seinem Marillensbauern (und die Bereitschaft, alles liegen und stehen zu lassen, wenn er einen anruft!) – oder, noch besser, einen eigenen Baum. Aber auch die festeren, wenige Tage vor diesem absoluten Höhepunkt geernteten Früchte, sind Geschosse aus Glück. Das gilt speziell für jene der Sorte „Ungarische Beste“, die haben nämlich das perfekte Gleichgewicht aus Süße und Säure, aus wildem Aroma und geradezu exotischer Verlockung.

Natürlich ist die Wachau (und hier für manche Spezialisten speziell das südliche, weniger prominente Ufer der Donau) ein begnadeter Ort für exquisite Marillen. Aber auch das Kamptal, die Ufer der unteren Krems oder das Straßertal sind herausragende Marillengründe. —

MIT DER MARILLE AUF DU

Wachau

In Lillis Marillengarten hat Familie Aufreiter sich auf alte, wenig lagerfähige – aber ganz besonders saftige! – Sorten spezialisiert. Eigene Baumschule zum Erhalt der Sorten. Beste Zeit: Mitte Juni bis Anfang August. Wichtig: Schnell verarbeiten und essen!

lillis.at

Hermann Fechter und Familie setzen in Oberarnsdorf auf alte Marillensorten. Mit Führungen und Verkostungen auf Voranmeldung und mit Picknicks im Naturgarten. Ab-Hof-Verkauf

wachaunatur.at

Weinviertel

Das Weinviertel ist Österreichs größtes Marillenanbaugebiet, auch dank Familie Schreiber in Poysdorf. Die Obstbaumschule hat von Juni bis September erntefrische Marillen – das geht nur bei enormer Baumvielfalt!

schreiber-baum.at

Mostviertel

Von Ende Juni bis in den August hinein gibt es erntefrische Marillen am Obsthof Altenriederer in Nußdorf ob der Traisen – eine unglaubliche Vielfalt an anderem Obst, an Fruchtsäften und natürlich an Traisentaler Weinen auch!

altenriederer.at

/ Text

Ute Woltron

DER WÜRFEL *und* DIE HOHE WAND





Der Reiz des Kontrasts:
innen die zeitgenössische
Kunst, vor dem Fenster
die Hohe Wand.

Weil ein international erfolgreiches,
interdisziplinäres Designstudio sich in
Höflein an der Hohen Wand angesiedelt hat,
gibt es da jetzt auch aufsehenerregende
zeitgenössische Architektur zu besichtigen –
bemerkenswerte Ausstellungen und
Happenings inklusive.



Wenn man sich der Gemeinde Höflein im Schneebergland in den Wiener Alpen nähert, pendelt der Blick unweigerlich von links nach rechts und wieder zurück. Auf der linken Seite sitzt die barocke Wallfahrtskirche Maria Kirchbüchl prominent auf der kahlen Hügelskuppe. Rechts fahren die Felsen der Hohen Wand senkrecht hinauf gen Himmel. Dazwischen, gleich nach der Einfahrt in den 900-Seelen-Ort, befindet sich seit knapp zwei Jahren mit Studio X2732 ein weiterer Blickfang: ein nackter Betonkubus, auf den ersten Blick so abweisend wie die Felswand, und so mancher dürfte sich fragen, worum es sich bei dem großformatigen und nach außen hin strengen Gebäude wohl handelt. Doch

kommt man näher, bemerkt man schon auf dem Vorplatz eine Reihe von Stahlskulpturen, die das Schrofte aufzulösen beginnen und die Besucher auf das einstimmen, was sie in der Halle erwartet: Architektur, Design, Kunst. Oder: „Ein Ort, der Begegnung ermöglicht, Diskussionen anstößt, Neues hervorbringt und zeigen will, wie vielgestaltig Kreativität werden kann, wenn sie generationsübergreifend und interdisziplinär gelebt wird.“

Kühl aber freundlich

So beschreibt Mascha Veech-Kosmatschhof das neue Zentrum für Kunst, Architektur und Wissenstransfer, das sie gemeinsam mit Partner Stuart A. Veech geplant und realisiert



Der Kubus von Höflein wird für Ausstellungen zeitgenössischer Kunst – und als Werkstatt – genutzt.



Mascha Veech-Kosmatsch und ihr Partner Stuart A. Veech sind die Erbauer und Betreiber des Studios X2732.



hat. So kühl der Sichtbetonkubus nach außen wirkt, so überraschend hell und freundlich präsentiert sich dem Besucher sein Innenleben. Das Gebäude fängt das spektakuläre Bergpanorama über großformatig verglaste Ausschnitte ein, die Felswand bietet im Gebäudeinneren die Kulisse für einen privaten, doch regelmäßig der Öffentlichkeit zugänglichen Werkraum besonderer Art, der kaum zu definieren ist, weil es Vergleichbares hierzulande bis dato nicht gab.

Die hohen, teils über zwei Geschoße reichenden Räume des Gebäudes erhalten viel Licht auch über Deckenverglasungen und können je nach Bedarf bespielt werden, sie können gewissermaßen frei atmen. Sie wandeln sich hier zu Ausstellungshallen, da zu Begegnungs-

räumen für größere oder intimere Veranstaltungen, sie stellen den Rahmen für Vorträge und Konzerte. Vor allem jedoch dienen sie als bestausgestattete, hochtechnologisierte Werkstätte. Die Halle ist Arbeitsraum, Schauraum und Spielwiese zugleich für die Kreativität der drei Generationen der Architekten- und Künstlerfamilie Veech-Kosmatschof-Koneff. Hier entstehen die Holz- und Stahlskulpturen des Künstlers Vadim Kosmatschof und die Fiber-Art-Projekte seiner Frau Elena Koneff, beide 1979 mit Tochter Mascha aus der UdSSR emigriert. Schwiegersohn Stuart A. Veech wiederum, aufgewachsen in Chicago, arbeitet an modularen, abstrakt-geometrischen Objekten. Dann gibt es noch drei



Die Räume sind
wandelbar – was heute
eine Ausstellungshalle
ist, kann morgen als
Werkstatt genutzt
werden.

erwachsene Kinder, ebenfalls alle im Bereich Kunst, Design, Architektur tätig.

Architektur und Medien

Das Gebäude dient nicht zuletzt als zweiter Stützpunkt des multidisziplinären Design- und Architekturstudios Veech x Veech mit Sitz in Wien. Seit der Gründung im Jahr 1993 sind die beiden bekannt für innovative Projekte an der Schnittstelle von Architektur, Medienproduktion und digitalem Design – also für Räume für Medienhäuser, Studios, Newsrooms und Hightech-Umgebungen, wie etwa die Al Jazeera Network Studios in London und Doha, News-Studios für RTL, ZDF und nicht zuletzt für den ORF.

Ihren Arbeitsbereich definieren Veech x Veech als das hybride Spannungsfeld zwischen analogem und digitalem Raum. Eines der Ziele der beiden Architekten war es, mit der neuen Halle das Regionale mit dem Internationalen zu verknüpfen, eine Arbeitsumgebung zu schaffen, in der der Bogen zwischen digitaler und analoger Welt ausgereizt und das klassische Architektur- und Kunstschaffen um eine virtuelle Dimension ergänzt werden kann. Die ineinanderfließenden Räume samt maschineller Ausstattung laden geradezu ein, mit den unterschiedlichsten Materialien zu experimentieren, Modelle zu bauen, die Späne fliegen zu lassen. Auf 850 Quadratmetern wird an Materialien und Konstruktionen geforscht, interdisziplinär



**Der Bau eröffnet reizvolle
Kontraste zwischen der Natur
draußen und der Kunst drinnen.**





experimentiert und präsentiert. Aber auch der Diskurs mit internationalen Denkern, Künstlern und Kreativen, mit denen Veech x Veech vernetzt sind, soll hier regelmäßig gepflegt werden, und daran wird auch das interessierte Publikum regelmäßig teilnehmen können. Eine Eröffnungsschau mit dem Titel „Grenzgänger“, kuratiert von Albertina-Modern-Direktorin Angela Stief, fand im Vorjahr statt und zeigte eine Auswahl der Arbeiten von Vadim Kosmatschhof, Elena Koneff und Stuart Veech. Ein neues Programm ist bereits in Arbeit. Ende Mai nimmt das Studio wieder an B26 teil. An diesem Wochenende schließen sich mehrere Kunsthäuser, Ateliers und kreative Orte der Region zusammen und öffnen ihre Türen für ein gemeinsames, sorgfältig kuratiertes Programm. Atelier- und Ausstellungsbesuche können auch per Mail vereinbart werden. Die privat finanzierte, im Rahmen eines LEADER-Projekts geförderte Maschine Studio X2732 läuft gerade erst an. „Die Gründung des Studios ist kein Endpunkt, sondern die Fortsetzung eines

Weges. Es ist ein Ort, an dem künstlerische und architektonische Ideen aufeinandertreffen und neue Begegnungen möglich werden“, sagt Stuart Veech. „Ich freue mich darauf, zu sehen, wie die nächste Generation – unsere Kinder und ihre Weggefährten – diesen Raum mit neuen Impulsen füllen wird.“ —

STUDIO X2732

Neue Welt Straße 9,
2732 Höflein an der Hohen Wand
+43 1 3155349-0
office@veechxveech.com
veechxveech.com

Ute Woltron ist Autorin, studierte Architektin und eine der profiliertesten Architekturjournalistinnen. Sie lebt im südlichen Niederösterreich und ist Autorin mehrerer Bücher.
utewoltron.at

Kühler Schatten, weicher
Waldboden und der Duft nach
Fichtennadeln und feuchten
Steinen: Viel schöner kann man
im Sommer nicht Mountainbiken
als in den tiefen Wäldern des
Waldviertels.



Wenn die Freiheit



Foto: Erwin Haiden

nach Wald riecht

Seit mehr als 800 Jahren thront der „Stockzahn“ auf einem Granitfelsen bei Arbesbach. Einst als Wehrturm von Hadmar II. von Kuenring erbaut, bietet er heute eine fantastische Aussicht über die umliegenden Wälder.



Durch tiefe Wälder, Flüsse und Moore,
vorbei an Burgen, Wackelsteinen und uralten
Handwerkszentren: Der Granittrail führt
Mountainbiker einmal quer durchs Waldviertel,
von der tschechischen Grenze bis an die Donau.
Radiomoderator und Journalist Christian
Cummins durfte hier 157 Kilometer lang
erleben, wie der Weg zum Ziel wird.

/ Text

Christian Cummins

Mein Granittrail beginnt mit einem mitleidigen Seufzer. Den schenkt mir Jimi, der Mechaniker von Rad Fuchs in Gmünd, wo ich mein Bike dem kostenlosen Check unterziehe, der für jeden Granittrail-Biker inkludiert ist. Der ist in meinem Fall mehr als notwendig: Irgendwie habe ich es geschafft, die Achse verkehrt herum zu montieren. Jimi schaut streng, kann mich aber beruhigen: Er bringt das bis morgen hin.

Schon seit Jahren träume ich davon, den Granittrail zu fahren, eine Mountainbike-Route quer durch das ganze Waldviertel, 157 Kilometer lang, mit 3000 Höhenmetern, von Gmünd ganz im Norden, an der tschechischen Grenze, bis hinunter nach Ybbs an der Donau.

Neben dem Bike-Check gehört auch der extrem angenehme Gepäckservice, der einem die Taschen zu den charmanten Gasthäusern und Unterkünften entlang der Route transportiert, zu dem Paket, das Waldviertel-Tourismus anbietet. Das Einzige, was ich tun muss, ist in die Pedale treten!

Während Jimi an meinem Rad schraubt, macht sein Partner Hermann Kaffee, versorgt mich mit Energydrinks und plaudert über vergangene Bike-Abenteuer. Später wird er auf seinem Heimweg einen Umweg fahren, um mir das Telefonkabel ins Hotel nachzubringen, das ich in seinem Geschäft vergessen habe. Es ist die erste von vielen Erfahrungen in den kommenden Tagen: Ich bin wegen der Landschaft gekommen, aber es ist die freundliche

In der Altstadt
von Gmünd geht
es vorbei an
den prächtigen
Sgraffitohäusern,
deren Fassaden
aussehen wie
mit Renaissance-
Comics bedeckt.



Großzügigkeit der Waldviertler, die einen noch größeren Eindruck hinterlassen wird.

Gmünd, der Start der Route, ist eine prächtige alte Stadt samt Stadtmauer. Einst war sie durch den Eisernen Vorhang geteilt, heute ist sie vor allem für ihre Sgraffitohäuser bekannt, deren reich verzierte Fassaden aussehen, als wären sie mit Renaissance-Comics bemalt. Sonst aber ist das Waldviertel nicht glamourös – und genau das ist sein Charme.

Von den vielen Burgen und Ruinen über die Überreste jener Holzschwemmanlagen,

mit denen einst mitunter sogar die europäische Hauptwasserscheide überwunden wurde, um das Holz des Waldviertels zur Donau und weiter nach Wien zu transportieren, bis zu den in die Hänge gehauenen Terrassen für die Landwirtschaft: Die Landschaft hier ist Zeugnis menschlicher Resilienz.

Mohnzelten und Wachauer Wein

Das Abendessen bei meiner ersten Übernachtung am Waldviertler-Hof in Langschlag – Karpfen, köstliche Mohnzelten, Wachauer Wein –



füllt meinen Energiespeicher wieder auf. Damit bin ich bereit für die Königsetappe. Am zweiten Tag geht's 60 Kilometer nach Gutenbrunn.

Es geht über Schotterwege durch tiefe Wälder, vorbei an jenen mächtigen, moosbedeckten Granitbrocken, die dem Trail seinen Namen geben. Ich radle über Graswege und manchmal quer über eine riesige Wiese. Dann wieder rattert es, na servas, über adrenalinsteigernde, wurzelige Pfade. Ich gleite durch kleine Dörfer, die sich dicht in kleine Senken ducken, um die rauen Winde des Winters zu

überstehen, dann wieder über endlos wirkende Hochplateaus, auf denen Rinder grasen. Die Landschaft verändert sich Stunde um Stunde, von Minute zu Minute.

Zu Mittag esse ich am „Stockzahn des Waldviertels“ bei Arbesbach, der direkt an der Route liegt. Erbaut am Ende des zwölften Jahrhunderts von Hadmar II. von Kuenring auf einem 22 Meter hohen Granitfelsen, dominiert dieser strenge Turm bis heute die Landschaft und ragt geradewegs empor, als ob die Familie Kuenring potenziellen Herausforderern den

Was für Japanbesucher die
Kirschblüte ist, ist für Radfahrer
im Waldviertel die Mohnblüte:
Ende Juni bis Mitte Juli stehen die
Chancen gut, an einem prächtigen
Feld vorbeizukommen.





An den blubbernden Flüssen des
Yspertals fühlt man sich schnell
in die Welt nordischer oder
keltischer Mythen versetzt.



Mittelfinger zeigen wollte. Wenn man noch genug Kraft in den Beinen hat, kann man die steilen Stufen bis zur Spitze des Turms erklimmen und über die weiten Waldflächen bis zu den Zentralalpen in der Ferne sehen – an richtig klaren Tagen sogar bis zum Dachstein.

Der größte Wald des Landes

Am Nachmittag komme ich endlich zum berühmten Weinsberger Wald, dem größten geschlossenen Waldgebiet von ganz Österreich. Mehr Wald geht nicht, nicht nur im

Waldviertel! Stundenlang fahre ich zwischen den hoch aufragenden Bäumen, platsche durch Furten und cruise entlang der moosigen Ufer eines Flusses, dessen Wasser wegen des hohen Eisengehalts braun wie Tee ist. Kühl und feucht fühlt der Sommer sich hier plötzlich an, fast, als ob ich in die geheimnisvolle Welt keltischer Mythen versetzt worden wäre. Schließlich klettert der Pfad hinauf zum Langlaufmekka des Waldviertler Plateaus und führt auf den schneefreien Loipen talwärts. Plötzlich, ohne Vorwarnung, tauche ich aus den so unendlich



Norwegen?
Schweden? Nein,
der Edlesberger
Teich gleich bei
Gutenbrunn.
Das Wasser ist
blitzsauber – die
teebraune Farbe
kommt vom hohen
Eisengehalt.

wirkenden Tiefen dieses riesigen Waldes auf – und bin in Gutenbrunn.

Als ich bei meiner Unterkunft ausrolle, scheint Dieter Juster, mein Gastgeber für die Nacht, meine Müdigkeit zu spüren. Er drückt mir einen eiskalten Krug G'spritzten in die Hand und verkündet, dass die Sauna schon eingehitzt sei. Regina, seine Frau, fragt derweil aus der Küche, ob eine frisch gefangene Forelle zum Abendessen wohl „akzeptabel“ wäre.

Erst Regeneration in der Sauna, dann herrliche Restauration bei Tisch: Der Fisch ist zart,

saftig und knusprig, dazu gibt's Kartoffelknödel gefüllt mit lokalem Schafskäse und Gemüse aus Reginas eigenem Garten. Es ist die beste Mahlzeit, die ich seit Monaten gegessen habe.

Dieter und Regina sind Kunst- und Kulturliebhaber. Sie haben schon Musikkonzerte und Kabarettvorstellungen in Gutenbrunn veranstaltet und dabei geholfen, das kleine Museum Truckerhaus auf der Hauptstraße zu kuratieren, das ich vor meinem Aufbruch am letzten Tag besuche.

Hier lerne ich über den legendären Glasbläser – und Gutenbrunner – Johann Joseph

Die letzten Meter
hinunter ins Donautal.



Mildner, dessen Fabrik im 18. Jahrhundert Geschenkbecher mit Medaillons aus geätztem Gold- oder Silberblatt fertigte. Seine Arbeiten sind heute Teil zahlreicher bedeutender Sammlungen, etwa jener des Metropolitan Museum of Art in New York und des Art Institute of Chicago. Dieses versteckte Juwel von einem Dorf ist eine Art Murano des Nordens.

Am dritten Tag wird es dann gemütlicher: Es ist ein Tag der Bergabfahrten auf schmalen Graspfaden, die an Badeseen vorbeiführen. Nach einem letzten bewaldeten Anstieg auf

der Kronbergstraße geht es herrlich flink hinunter ins Donautal. Immer wieder kann ich den großen Strom schon durch die Blätter der Baumkronen glitzern sehen.

Der Granittrail hat mir gegeben, was ich gesucht habe – und mehr, als ich erwartet hatte. Freiheit auf zwei Rädern, ja. Aber vor allem Begegnungen, Geschichten und das Gefühl, willkommen zu sein. Als ich in Ybbs an der Donau ankomme, weiß ich: Ich bin nicht wegen der Kilometer hierhergekommen. Sondern wegen allem, was dazwischenliegt. —

SCHWIERIGKEIT: mittel

DISTANZ: 157,17 km

DAUER: 16,05 h

AUFSTIEG: 2694 Hm

ABSTIEG: 2961 Hm

MEHR INFOS ZUR ROUTE:

waldviertel.at/granittrail

Einkehrtipps

**Sole Felsen Hotel
Gmünd:** Radfahrer-
freundliches Hotel
mit angeschlossener
Therme in Gmünd.

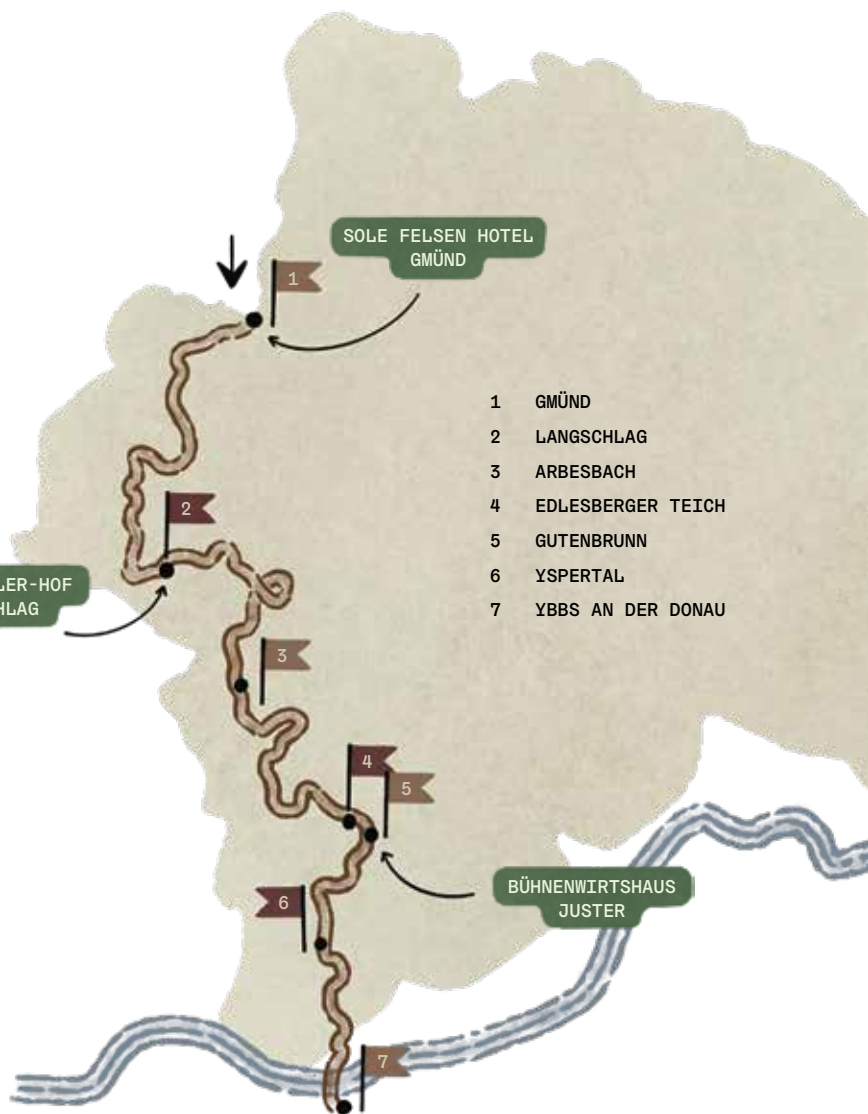
solefelsenwelt.at

**Waldviertler-Hof
Langschlag:** Gemüt-
licher Landgasthof,
bekannt für seine
Mohnzelten.

waldviertler-hof.at

**Bühnenwirtshaus
Juster:** Familien-
betrieb im maleri-
schen Gutenbrunn,
frische Fische aus
den nahen Teichen.

buehnenwirtshaus.at



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

DER STILLE ORT



Die schöne Else

Wie alt die „schöne Else“ ist, weiß niemand so genau, aber 200 Jahre müssen es mindestens sein. Die prächtige Elsbeere steht allein auf ihrer Wiese gleich bei Kierling hinter Klosterneuburg, weswegen sich ihre Krone so üppig in alle Richtungen entfalten kann.

Es hat etwas unheimlich Beruhigendes, ein Lebewesen anzusehen, das so viel älter ist als man selbst – und wohl noch so viel länger auf dieser Welt sein wird. Vor allem, wenn es dem Lauf der Zeit und ihren kleinen Widrigkeiten so gelassen gegenübersteht. In sich ruhend steht sie da und wächst und gedeiht – Holz und Blatt gewordener Gleichmut und Beständigkeit.

Die schöne Else zu besuchen ist zu jeder Jahreszeit ein Erlebnis: im Winter, wenn man all die Tausenden Verzweigungen ihrer Äste sehen kann, im Herbst, wenn sich ihr Laub prächtig rot verfärbt, fast wie ein Japanischer Ahorn, oder im Sommer, wenn sie voller grüner Blätter ist, sodass man kaum glauben kann, dass der Baum stark genug ist, diese Pracht zu tragen.

Am schönsten aber ist sie wahrscheinlich in den paar Wochen im Frühjahr, wenn sie ihre weißen, nach Honig duftenden Blüten trägt. Sollten Sie das Spektakel heuer verpassen, können Sie ganz beruhigt sein: Die schöne Else ist sehr sicher auch nächstes Jahr noch da. —

Die schöne Else erreicht man zu Fuß von der Dorfberggasse in Kierling aus: einfach beim Brunnen links die Wiese hinaufgehen. Anschließend empfiehlt sich eine Einkehr in der Redlingerhütte oder ein Besuch im Museum Gugging.





KRAFTORT NACH MASS

/ Text

Severin Corti

*Ruhe geben auf die feine Art in den
„Selected Stays“ in Niederösterreich.
Diesmal: der Zweitwohnsitz in
Unterthürnaun bei Drosendorf im
Waldviertel.*

niederösterreich.at/selected-stays



Der Zweitwohnsitz ist eine minutiös in ein Grenzdorf eingepasste Villa aus den 1930ern, die heute als sehr individuelle Frühstückspension geführt wird. Das schätzen nicht nur prominente Musiker und Künstler – sondern auch ganz normale Erholungsbedürftige mit Sinn für Stil und Sehnsucht nach einfacher Schönheit.



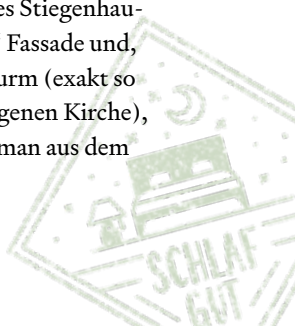
Die Villa wurde minutiös in die engen Gassen des kleinen Dorfes eingepasst.

Der Zweitwohnsitz in Unterthürnbau bei Drosendorf, ganz oben im Waldviertel und buchstäblich in Sichtweite der grünen Grenze zu Tschechien, ist „eine Frühstückspension, die schaut doch aus wie a Gemeindebau“. So singt es der Nino aus Wien. Der Liedermacher hat dem Haus gemeinsam mit Alex Miksch, dem Waldviertler Sänger und Gitarristen, ein eigenes Lied gewidmet. Kann man alles im Netz abrufen, wirklich charmant, lohnt sich.

Noch besser ist es aber, sich nach Unterthürnbau aufzumachen und die Frühstückspension selbst in Beschlag zu nehmen. Das mit dem Gemeindebau wird sich bei dieser Gelegenheit aber relativieren. Ja, es gibt gestalterische Elemente, die an die weltweit gefeierte Gemeindebau-Architektur des Roten Wiens der 1920er- und 30er-Jahre erinnern. Das Haus wurde

aber als prächtiges Wohnhaus für einen Müller und dessen Familie erbaut. Es ist deshalb alles andere als ein Gemeindebau.

Der Architekt Erich Franz Leischner ist neben Gemeindebauten auch für das Kongressbad in Wien-Ottakring, für die Höhenstraße und andere wesentliche Bauten des Wiens der Zwischenkriegszeit bekannt. Und es stimmt schon, dass der Zweitwohnsitz sich einigermaßen exotisch zwischen die Bauernhäuser des kleinen Dorfs schmiegt. Speziell die Hinterseite mit der weich geschwungenen Ecke, den aufwärts strebenden Fenstern des Stiegenhauses, der glatten, „schmucklosen“ Fassade und, vor allem, dem neusachlichen Turm (exakt so hoch wie jener der nebenan gelegenen Kirche), hat Anklänge an jenen Stil, den man aus dem Roten Wien kennt.





Auf der langgezogenen Terrasse lässt es sich herrlich mit der Seele baumeln.

Die Vorderseite schaut ganz anders aus, mit einem mächtigen Holztor, durch das man in den eingefriedeten Garten gelangt, mit einer grünen Wiese, einer langgezogenen, überdachten Terrasse und, vor allem, mit einem Haus, das sich mit vielfältigen Balkonen und Terrassen zu diesem Garten hin öffnet.

Historischer Boden

Dass man sich, wenn man durchs Tor in den Garten geht, auf wahrhaft historischem Boden befindet, wird einem der Hausherr und Gastgeber Thomas Eccli gleich erklären: „Genau hier, wo diese blank geschauerten, uralten Steine einen Verlauf mit der Wiese bilden, war bis 1748 die alte Poststraße zwischen Wien und Prag.“ Seit dem frühen Mittelalter ging aller Verkehr zwischen diesen zentralen mitteleuropäischen

Metropolen auch über diese Steine. „Das sind ganz buchstäblich die letzten Überreste einer historisch bedeutsamen Route“, sagt Eccli.

Aber schön der Reihe nach. Zuerst einmal ins Haus und aufs Zimmer, erst dann ist man wirklich angekommen. Was sofort auffällt, ist die Sensibilität, mit der hier an die alte Baustanz herangegangen wurde. Vom anmutig geschwungenen, holzgetäfelten Stiegenhaus über die schönen alten Türen mit den originalen (und speziell für das Haus entworfenen) Türbeschlägen über die Doppelkastfenster, die geschliffenen Spiegel in den Bädern bis zum – gut gestimmten – Bösendorfer-Flügel, der seit 1937 im Haus ist, und dem prachtvoll erhaltenen, gemauerten Holzherd in der großen Wohnküche: Alles atmet hier den Stil einer versunkenen Epoche.

Der Name Zweitwohnsitz ist Programm: Hier soll man sich zu Hause fühlen – mit allem Schönen, aber ohne die Mühen, die ein Wochenendhaus mit sich bringt.



Thomas Eccli hat das Haus vor Jahren durch Zufall entdeckt und sich sofort verliebt. Warum es Zweitwohnsitz heißt? „Die Zimmer sind hier ganz normal für ein Wochenende oder auch nur eine Nacht buchbar“, sagt er, „aber die Idee war auch, einen Ort für Leute zu schaffen, die immer wieder kommen.“ Und das Haus wie einen Zweitwohnsitz, ein Wochenendrefugium für sich entdecken – „nur halt ohne die Mühe, bei der Ankunft und der Abreise erst einmal Spinnweben entfernen, Rasen mähen und auch sonst nur herummähen zu müssen“.

Legendäres Frühstück

Oder auch Frühstück einzukaufen. Für das ist Thomas Eccli nämlich berühmt, mit frischem Gebäck der Waldviertler Vorzeigebäckerei Brotnick aus Burgerwiesen, mit legefischen Eiern, „die bringt unsere Saubermachfrau Martina von ihren eigenen paar Hendln gleich über der Grenze“, mit Bioprodukten von Butter, Marmelade und Müsli bis zu Schinken und ausgesuchten Käsen. Das wird am großen Esstisch in der Küche serviert, im Sommer auf Wunsch auch auf der sonnenbeschienenen Terrasse.

Tagsüber ist Faulenzen eine Lieblingsbeschäftigung der Gäste, manche leihen sich im nahen Drosendorf ein E-Bike aus, um die wildromantische Landschaft entlang des Iron Curtain Trail zu erkunden, der hier buchstäblich vor der Tür auf einen wartet. Schwimmen in den kühlen, beschaulichen Fluten der Thaya geht auch vor der Haustür. Hat den Vorteil, dass man sich danach gleich auf den original italienischen „Lettini“ räkeln kann, jenen klassischen Strandliegen, die Thomas Eccli für den Garten in der luxuriös gepolsterten Form zur Verfügung stellt. Ein richtiges Flussbad mit allem, was dazugehört, gibt's in Drosendorf, da kann man sich dann nicht nur an den Bio-Köstlichkeiten von Buffetbetreiberin und Slow-Food-Köchin Elisabeth Ruckser laben, sondern auch den wunderhübschen historischen Holzpavillon



Die Küche mit dem – funktionsfähigen – Holzherd ist ein Highlight des Hauses.
Unten: das nahe Flussbad Drosendorf.





Bestehendes wurde liebevoll konserviert – die alten Kacheln ebenso wie das getäfelte Stiegenhaus.
Unten: Im alten Stadel ist Platz für Lesungen und Konzerte.



genießen, der hier seit dem 19. Jahrhundert liebevoll in Schuss gehalten wird.

Das Wasser der Thaya ist trüb, wegen des allgegenwärtigen Lehmuntergrunds, aber dafür blitzsauber – und wegen der geringen Wassertiefe auch ausgesprochen kinderfreundlich. Wer es lieber glasklar gefiltert und von Amts wegen hygienisch mag, dem sei das beschauliche Freibad mit original erhaltener 1970er-Jahre-Ästhetik empfohlen – hat inzwischen auch schon etwas, wie Schwimmen im Freiluftmuseum.

Gutes über der Grenze

Und am Abend? Geht man ins Wirtshaus, in den weithin renommierten und teilweise unter Denkmalschutz stehenden Failler („Gasthof zum goldenen Lamm“) in Drosendorf etwa, mit besonders schönem Gastgarten und gepflegter Traditionsküche. Oder man wagt den Hupfer ins mährische Nachbardorf Zámek Uherčice, wo mit dem Gasthof Na Kolářce ein renoviertes Traditions Haus mit allerhand Wildspezialitäten und klassisch mährischer Küche aufwartet.

Hinterher freut man sich auf den Plattenspieler der Mistelbacher Manufaktur Pro-Ject im Wohnzimmer, samt ausgesuchter LP-Sammlung von Thomas Eccli persönlich. „Von André Heller über die Doors und Pink Floyd ist da alles dabei, aber natürlich auch die Werke von Stammgästen und Konzertveteranen, ob Ernst Molden, der Nino aus Wien oder Voodoo Jürgens.“ Das besonders Angenehme solcher Bekanntschaften ist nämlich, dass diese mitunter auch bereit sind, im angeschlossenen Stadl, der sonst für Seminare adaptiert ist, mehr oder weniger spontane Konzerte zu geben. Und dass sie, wie viele andere Gäste auch, mitunter dazu tendieren, gleich das ganze Haus in größerer Freundes- und/oder Musikergruppe zu mieten, um hier über mehrere Tage, ja Wochen, einen wahrhaftigen Zweitwohnsitz aufzuschlagen. —



ZWEITWOHNSITZ

Unterthürnau 12, 2095 Drosendorf

+43 660 7303465

info@zweitwohnsitz.co.at

zweitwohnsitz.co.at



Bitte noch ein Achterl!

*Die Sechs-Viertel-Kolumne über
besonders guten Wein aus Niederösterreich.
Diesmal: das Weingut Josef Fritz
in Zaußenberg*



Der Rote Veltliner ist eine uralte Rebsorte, die schon zur Zeit der Römer in Norditalien angebaut worden sein soll, am Wagram und im Weinviertel ist sie seit mindestens 300 Jahren belegt. Weil die Sorte aber im Weingarten furchtbar viel Arbeit macht, ist sie in den vergangenen Jahrhunderten fast verschwunden – gerade einmal ein paar Hundert Hektar gibt es in Österreich heute noch.

Josef Fritz ist ihm schon sehr lang verfallen – und heute ziemlich sicher Österreichs

größter Roter-Veltliner-Spezialist. Er keltert aus ihm aufregende, vollmundige Weißweine mit Tropenfrucht-Aromen und kräftiger Säure, die wie dafür gemacht sind, mit gegrilltem Fleisch und/oder scharfem, asiatischem Essen getrunken zu werden.

Obwohl seine Lagen nah beieinanderliegen, macht er aus ihnen Weine von burgundischer Vielfalt und Varianz. Die Weine aus der Riede Mordthal (von einem Dialektwort für „das Letzte“, nicht von der Bluttat) sind tendenziell etwas mineralischer und schlanker, die Ried Steinberg hat etwas mehr Tropenfrucht. Steinberg Privat, aus einem ganz besonderen kleinen Teil der Lage, kostet doppelt so viel und schmeckt noch einmal komplexer und eleganter. Die „raw“ Version hingegen, im Betonei ausgebaut, ist der gleiche Wein Richtung Punk interpretiert.

Seit sich der Klimawandel bemerkbar macht, entdecken immer mehr Winzer den Roten Veltliner wieder: weil er viel Sonne und Trockenheit verträgt und auch in heißen Jahren seine erfrischende Säure behält. Gute Jahrgänge wie Fritz 22er können leicht zehn bis zwanzig Jahre reifen. Jetzt schmecken sie aber glücklicherweise auch schon fantastisch. Zu kosten etwa im gutseigenen Restaurant „Himmelreich“. —

→ weingut-fritz.at

→ restaurant-himmelreich.at

SECHS VIERTEL

JETZT DEN HERBST
BESTELLEN!



