

WEINREISE IN DIE WACHAU VOM 22. MAI BIS 29. MAI 2016

Sonntag – Anreise / Begrüßung

Nach unserer individuellen Anreise und dem Einchecken im Weingut Franz Zottl in Weißenkirchen treffen wir uns am Abend zur Begrüßung beim Heurigen des Weinguts Ilse Mazza, gleich um die Ecke von unserem Quartier. Auch Uschi und Rudi, die langjährigen Freunde von Gudrun und Heinz, lernen wir dort kennen. Sie haben Gudrun und Heinz bei der Gestaltung unseres Programms und bei der Auswahl der Weingüter unterstützt und werden uns bei unseren Proben teilweise begleiten.

Mehrmals im Jahr heißt es im Weingut Ilse Mazza: AUSG‘STECKT IS‘! www.mazza.at



Beim Heurigen gibt es zu den eigenen Weinen traditionelle Schmankerln und regionale Köstlichkeiten.

Im Garten können wir dazu noch den herrlichen Blick über die Weißenkirchner Weingärten genießen. Falls das Wetter mal nicht mitspielt, gibt es auch ein Heurigenlokal, das aus dem alten Presshaus mit der original erhaltenen Baumpresse entstanden ist.

In der Küche wird wie im Weinkeller höchster Wert auf Qualität und Sorgfalt gelegt, was wir bei einem Burgteller mit einem echten

Wachauer Labelerl und einem Glas Riesling Smaragd schmecken können.

Montag – Willkommen in Spitz

Den Montagmorgen beginnen wir gemäßigt und fahren nach dem Frühstück nach Spitz zu einer Führung durch das Schifffahrtsmuseum. Es ist ein Muss, um das Leben am und mit dem Fluss in früheren Zeiten zu verstehen. Das Museum ist im Barockschloss Erlahof untergebracht und zeigt eine große Auswahl von Originalobjekten und Modellen zur historischen Holzschifffahrt und Flößerei auf der Donau.

Am Vormittag besuchen wir



das Weingut Nothnagl im malerischen Ortsteil Radl-bach. Seit dem Jahr 1872 ist es im Besitz der Familie. Der Geheimtipp kommt von Uschi und Rudi. www.nothnagl.at

Auf der Terrasse des Weingutes können wir die Weine verkosten. Die Weingärten des Weingutes liegen in den besten Rieden von Spitz und umfassen eine Rebfläche von ca. 8 ha. In den Lagen Setzber, Steinborz, Burgberg, Hartberg, Pluris und Kalkofen werden vorzugsweise Riesling und Grüner

Veltliner angebaut, aber auch Rivaner, Chardonnay, Weißburgunder und Sauvignon Blanc. Wir dürfen die Weine des kompletten Sortiments verkosten.



Nach einer kleinen Stärkung im Restaurant Prankl – im Alten Schiffsmeisterhaus - treffen wir am Nachmittag in Spitz Karl Lagler vom Weingut Lagler. Er führt uns nach einem Spaziergang über den ehemaligen Treppelweg an der Donau zum seinem 1000 Eimerberg. Nach einem anstrengenden Anstieg durch die Steillage des 1000 Eimerberges können wir oben angekommen einen fantastischen Blick über die Donau mit einem Glas Riesling aus dem 1000

Eimerberg genießen. Dort erfahren wir mehr über den Tausendeimerberg und die vielen guten Weine des Weinguts



In der Wein.Kost.Bar des Weingutes (www.laglers.at) verkosten wir die Weine von Lagler – natürlich überwiegend Grüner Veltliner und Riesling. Aber auch die Sortenvielfalt des Weingutes lernen wir mit Gelber Muskateller, Sauvignon Blanc, Weißburgunder und Neuburger kennen. Zur Jause genießen wir die Kombination der Weine mit den gereichten köstlichen Speisen.

Gudrun und Heinz haben sich bemüht, die Bandbreite der international sehr bekannten Weingüter bis hin zu in Deutschland eher unbekanntem Weingütern und die damit verbundenen Preissegmente abzudecken. Allesamt verbindet diese Weingüter aber das hohe Qualitätsstreben (s.a. Stichwort Codex Wachau). Insbesondere das Weingut Lagler ist ein hervorragender Vertreter für ein sehr gutes Preis-/Genussverhältnis.

Dienstag – Geistliche Inspiration und mehr

Am Dienstag geht es zeitig los. Ziel ist das Stift Melk.

Die Geschichte Österreichs ist stark mit der Geschichte des Stiftes Melk verbunden. Seit dem Jahre 1089 leben und wirken hier in ununterbrochener Tradition Benediktinermönche. Der barocke Prachtbau ist selbst Weltkulturerbe und thront auf einem Felsen über der Donau und dem Weltkulturerbe Wachau. Wir haben reservierte Karten für die öffentliche Führung.



Im Anschluss fahren wir zurück in Richtung Weißenkirchen. Im Ortsteil Joching essen wir im Restaurant Jamek sehr edel zu Mittag und verkosten verschiedene Weine des Weinguts.



Das Weingut Schmelz befindet sich ebenfalls im Ortsteil Joching. Der Probenraum, die sogenannte Weinbühne bietet ein sehr ungewöhnliches und spektakuläres Ambiente für Weinverkostungen. Das darf man sich nicht entgehen lassen! Hans und Monika Schmelz führen das Weingut seit 1979 und auch die beiden Söhne Thomas und Florian haben diese Leidenschaft geerbt. Monika Schmelz führt uns durch die Weinprobe. Wir lernen die Hauptsorten Grüner Veltliner und

Riesling, auf die 90 % der Produktion entfallen, in den verschiedenen Qualitäten und aus den verschiedenen Rieden kennen. Weißer Burgunder, Sauvignon Blanc und Gelber Muskateller ergänzen das Sortiment des Weinguts. Auch diese Sorten verkosten wir.

Nach einer kurzen Fahrt zurück nach Weißenkirchen wartet am frühen Abend unser Guide, mit dem wir uns zu einer interessanten Ortsführung in Weißenkirchen treffen.

Den Tag lassen wir mit einer Jause in den Gasträumen unserer Unterkunft ausklingen.

Mittwoch – Wachauer Spitzen



Heute ist der Tag der Spitzenweingüter! Aber vorher machen wir einen Abstecher in die Hauptstadt der Wachau und werden auf der Genussstadtführung mit Köstlichkeiten der Region verwöhnt und mit geschichtlichen Grundinformationen über Krems versorgt. Im Cafe Campus – einem Cafe mit eigener Rösterei – erfahren wir von einer leidenschaftlichen Kaffeesommeliere Wissenswertes über Kaffee, Kaffeeanbau und -röstung und können eine spontane Kaffee-Verkostung genießen.

Das Weingut FX Pichler in Dürnstein Oberloiben empfängt uns am Mittag. Wegen terminlicher Probleme muss die Kellerführung leider ausfallen. Somit haben wir nur Gelegenheit, von Johanna Pichler in einer kurzen Weinprobe im Verkostungsraum des Weingutes einige Weine vorgestellt zu bekommen.

Franz Xaver (kurz FX) Pichler übernahm das Weingut, das inzwischen 20 ha Rebfläche bearbeitet, im Jahre 1971. Inzwischen wird das Weingut von seinem Sohn Lucas und dessen Frau Johanna geführt. FX Pichler



zählt zu den Spitzenerzeugern der Wachau und gehört zu Österreichs besten Weingütern.

Bis zu unserem nächsten Termin haben wir noch etwas Zeit. Wir besuchen spontan die Domäne Wachau in Dürnstein. Die Domäne Wachau ist wie fast alle unsere besuchten Weingüter Mitglied in der Vinea Wachau, dem Gebietsschutzverband der Wachau. Sie gehört zu den größten Weinbaubetrieben Österreichs und produziert ausschließlich Weine im Premium Segment. Wir haben Glück: Roman Horvath, der Weingutsleiter, hat etwas Zeit für uns und erzählt uns Wissenswertes über das Weingut, die Lagen und die Philosophie des Weinbaus. Wir verkosten verschiedene Weine, u. a. auch Exoten aus dem sog. Backstage-Bereich, wie einen Müller-Thurgau MTX, im Betonfass gereift und einen Riesling Amphore 2014, in der Amphore ausgebaut.



Am Nachmittag sind wir im Weingut Emmerich Knoll in Unterloiben angemeldet. Auf dem ca. 14 ha großen Weingut werden zu je 45 % Riesling und Grüner Veltliner angebaut. Wir probieren vor allem die Rieslinge und die Grünen Veltliner in den verschiedenen Qualitätsstufen der Vinea Wachau: Steinfeder, Federspiel und Smaragd. Neben den trocken ausgebauten Weißweinen produziert Emmerich Knoll jun. in guten Jahren auch eine sehr gute Serie von Süßweinen. Bemerkenswert ist auch das traditionelle Etikett, das in Weinkennerkreisen einen Kultstatus besitzt. Es stellt ein Motiv des österreichischen Malers Siegfried Stoitzner dar, den Heiligen Urban. Im Loibnerhof, dem Restaurant des Weingutes, nehmen wir unser Abendessen ein.

Stichwort - Codex Wachau

Der Codex Wachau erklärt sich im Zusammenhang mit der Vinea Wachau.

Die Vinea Wachau (Vinea Wachau Nobilis Districtus) wurde im Jahr 1983 als Vereinigung von Wachauer Winzern gegründet. Der Name Vinea Wachau geht auf Leuthold I. von Kuenring (1243-1313) zurück, der als "oberster Schenk in Österreich" galt. Das Herzstück seiner Besitzungen entsprach dem des heutigen Weinanbaugebietes Wachau.

Die Winzer haben sich die Qualitätsbeschränkung gesetzt, ausschließlich Weine aus ihrem gesetzlich abgegrenzten Anbaugebiet zu keltern und das kompromisslose Bekenntnis zu Qualität, Ursprung und Reinheit sind oberstes Prinzip.

Für die Vinea Wachau ist Wein daher ein absolut naturbelassenes Produkt, das sein Ursprungsgebiet zum Ausdruck bringt und dessen Besonderheiten in sich vereint. Der Codex Wachau und die Marken Steinfeder®, Federspiel® und Smaragd® stehen für naturbelassene Weinproduktion, gesicherte Herkunft und strikte Selbstkontrolle.



Steinfeder®: Fruchtiger Charme und ein vorgeschriebener Alkoholgehalt von maximal 11,5%

Steinfeder®

Vol. kennzeichnen den "leichtesten Typus" der Vinea-Spitzenweine, die Steinfeder®. Der Name selbst kommt vom typischen "Steinfedergras" (Stipa pennata), das in unmittelbarer Nachbarschaft zu den Reben, auf den Terrassen der Wachauer Weinberge wächst und in seiner Struktur ebenso federleicht und duftig ist wie der namensgleiche Wein.



Federspiel®: Ein nuancenreicher und starker Charakter zeichnet diesen klassisch trockenen Wein aus. Als Federspiel® werden Weine mit einem Mostgewicht ab 17° KMW und einem Alkoholgehalt zwischen 11,5% und 12,5% Vol. bezeichnet. Der Name "Federspiel" stammt von der Falkenjagd (zum Zurückholen des Beizvogels), eine in früheren Zeiten in der Wachau beliebte Form herrschaftlicher Jagd.



Smaragd®: Smaragd® ist die Bezeichnung für die besten und wertvollsten Weine der Vinea Wachau-Winzer ab einem Alkoholgehalt von 12,5% Vol. Höchste Traubenreife und eine natürliche Konzentration ermöglichen Weine von Weltklasse-Format. Die namensgebenden Smaragd-Eidechsen fühlen sich in den

Wachauer Weinbergterrassen besonders wohl. An schönen Tagen sonnen sie sich neben den Rebstöcken und wurden so zum Symbol für Wachauer Weine mit vollendeter physiologischer Reife.

Weitere Infos inkl. Verzeichnis der Mitglieder: www.vinea-wachau.at/vinea-wachau

Donnerstag – Waldfrische erleben

Heute ist Feiertag – Fronleichnam – Das "Hochfest des Leibes und Blutes Christi"! In der Wachau wird daher viel los sein. Ein Grund mehr für uns, genauer zu erkunden, woher der kühle Wind kommt, der dazu beiträgt den Säurespiegel in den Trauben hoch zu halten und damit für die Frische im Wein verantwortlich ist.

Die Fahrt hoch zum Waldviertel bietet spektakuläre Ausblicke auf das Tal. Spektakuläre Einblicke erhalten wir bei unserer ersten Station. Wir treffen uns im privaten Weinkeller von Uschi und Rudi. Nach einer kleinen Weinprobe fahren wir im Autokonvoi durch das Waldviertel. Auf dieser Fahrt sehen wir u.a. Wackelsteine, Kunst zwingt Rost und den Bärenwald Arbesbach. Im Restaurant Bärenhof in Arbesbach essen wir sehr gut zu Mittag. Der Bärenhof unter Leitung des Kochs Michael Kolm gehört mit einer Gault Millau Haube und 2 von 4 möglichen Falstaff-Gabeln mit zur österreichischen Spitzengastronomie.



Am Abend erwartet uns unser Hausherr vom Weingut Zottl in Weißenkirchen zur Probe. Das Weingut Zottl liegt im Ortszentrum von Weißenkirchen und wird seit fünf Generationen von der Familie betrieben. Hauptsorte des ca.

7,5 ha großen Weingutes ist mit 75 % der Grüne Veltliner. Wir genießen eine Jause mit einer gemütlichen Weinprobe durch Franz Zottl senior, der uns durch die Weine und den Keller des Weingutes führt.

Freitag – Die sanfte Seite der Wachau

Das Südufer der Donau steht für Weinenthusiasten nicht so im Rampenlicht wie die Nordseite; dennoch gibt es auch dort Interessantes zu entdecken.

Unsere Tour beginnt mit der Überfahrt auf der Rollfähre von Spitz nach Arnsdorf, was schon ein Erlebnis für sich ist. Die aus zwei miteinander verbundenen Schiffskörpern bestehende Fähre hat eine Tragkraft von 20 t und befördert sowohl Personen als auch Kraftfahrzeuge. Der Ladendeckunterbau besteht aus Stahl, während die Aufbauten aus Holz gefertigt sind. Für gute Stabilität sorgt die Katamaran-Bauweise. Gehalten wird die Fähre von einem 485 m langen Tragseil, das quer über die Donau gespannt und an den Ufern in kräftigen Türmen verankert ist. Fähre und Tragseil sind mit einem sogenannten Gierseil verbunden. Für den Antrieb ist keine kostspielige Energie erforderlich, es wird lediglich die Flussströmung der Donau ausgenutzt. Die Rollfähre hat eine vierköpfige Besatzung, die jeweils zu zweit arbeitet.

Seit dem Jahr 2004 ist auf der Fähre ein Kunstobjekt des isländischen Künstlers Olafur Eliasson installiert. Es handelt sich dabei aber nicht um ein Kunstobjekt im klassischen Sinn: Die Bordkabine wird zur Black Box, in der eine Camera obscura angebracht ist, ein optisches Gerät, das als Prototyp des Fotoapparats gilt.

Am Südufer angekommen fahren wir zunächst zur Kartause Aggsbach. Sie wurde - nach Mauerbach bei Wien (1313) und Gaming im Ötscherland (1330), beide Habsburgerstiftungen - im Jahre 1380 als dritte der niederösterreichischen Kartausen von Heidenreich von Maissau und seiner Gattin Anna (aus dem Geschlecht der Kuenringer) gestiftet. 1782 fiel sie wie viele andere Klöster dem Reformeifer Kaiser Joseph II. zum Opfer. Wichtige Kunstschatze sind heute im Stift Herzogenburg (so der ältere Aggsbacher Altar aus 1450, ein Flügelaltar von Jörg Breu dem Älteren aus 1501 und der Michaelsaltar), aber auch im Diözesanmuseum St. Pölten und im Stift Göttweig zu besichtigen. Geistesgeschichtlich bedeutend ist Prior Vinzenz von Aggsbach (1435-1448) in der Auseinandersetzung um die mystische Theologie.



In einem kleinen Museum dokumentiert der Verein der Freunde der Kartause Aggsbach das Leben des Ordensgründers Bruno, das Leben und Wirken der Kartäuser und die Geschichte des Aggsbacher Raumes, besonders der Kartause (u.a. ein Modell der Kartause, Reproduktionen der alten Altäre, Farbfotos alter Gemälde bzw. aus heutigen Kartausen, Briefmarken, Originalgegenstände aus Kartausen). Wir erkunden das Gelände und das Museum auf eigene Faust.



Gegen 11 Uhr fahren wir in Richtung Burgruine Aggstein.

Neueste Erkenntnisse erlauben eine Datierung der ältesten Mauerreste der Burgruine Aggstein in die Zeit um 1200. Die Burg erfährt mehrere Besitzerwechsel, Zerstörungen und Wiederaufbauten. 1606 wird Anna von Polheim-Parz die erste private Besitzerin der Burg und führt Renovierungen durch.

Danach verfällt die Burg Aggstein zur Ruine bis die sagenhafte Ruine im 19. Jahrhundert wiederentdeckt und zum Ausflugsziel umgebaut wird. 2003/2004 erfolgten dann umfassende

Revitalisierungsarbeiten und der Ausbau zu einem Ausflugsziel, mit sagenhaftem Ausblick auf die Wachau.



Nach unserem Mittagsimbiss in der Taverne der Burg führt unser Weg zum Winzerhof Sigl in Rossatz. Mitten in den Weinbergen von Rossatz liegt das neue Weingut Sigl. Der Ausblick auf das wunderschöne Donautal erstreckt sich von Dürnstein bis Krems. Adrienne Sigl führt uns durch die Weinprobe, in der wir vor allem die Grünen Veltliner und Rieslinge des 6,5 ha großen Weingutes verkosten können. Die Weine stammen aus den Rieden Steiger, Frauenweingarten und Kirnberg. Neben den Hauptsorten werden

auch noch ein Gelber Muskateller und ein Zweigelt angebaut.

Wir fahren am Südufer entlang nach Mautern, wo wir am Nachmittag zur Betriebsführung und Weinprobe im Weingut Nikolaihof avisiert sind.

Der 777 erstmals erwähnte Nikolaihof gilt als Österreichs ältestes Weingut. Seit 1894 im Besitz der Familie Saahs bewirtschaftet der Familienbetrieb ca. 22 ha Weinfläche mit den Hauptsorten Riesling und Grüner Veltliner. Daneben werden auch noch



Gelber

Muskateller, Chardonnay und Neuburger angebaut. Nikolaus Saahs stellt uns die Weine des Weingutes vor und erklärt uns die Philosophie seines Weinbaubetriebes. Die Weine sind Demeter zertifiziert und werden nach strengen biodynamischen Richtlinien angebaut. In den Weingärten des Nikolaihof wird im Einklang der Natur und mit ihren Nützlingen gearbeitet. Die Weine werden mit natürlichen Hefen vergoren und nach dem Mondkalender an Fruchttagen auf die Flasche gezogen. 70 % der Weine des Nicolaihofes werden exportiert.

Nach unserer ausgiebigen Weinprobe unter der riesigen Linde im Innenhof des Weingutes nehmen wir unser Abendessen in Form eines Tischbuffets in der angeschlossenen biozertifizierten Weinstube ein. Wir lassen uns wohlschmeckende Köstlichkeiten aus der Region, angerichtet nach Rezepten von Christine Saahs, schmecken.

Samstag – Tag zur freien Verfügung

Am Samstag gibt es keine gemeinsamen Termine. Wir starten individuelle Aktivitäten.

Am Abend treffen wir uns dann zum letzten gemeinsamen Essen auf dieser Tour in Weißenkirchen beim Kirchenwirt. Das Abendessen auf der Terrasse wird durch starke Regenschauer vereitelt, drinnen ist es aber sehr gemütlich.

Sonntag - Abreise



Heute trennen sich unsere Wege wieder. Wir haben eine toll organisierte Weinreise erlebt, in der wir neben den vielen ausgezeichneten Weingütern der Wachau auch großartige kulturelle und kulinarische Eindrücke der Region erfahren konnten.

Vielen Dank an die Organisatoren Gudrun und Heinz und ihren Freunden Uschi und Rudi, die die Reise mit Rat und Tat unterstützt haben.

Gudrun Hackemann und Michael Düssel

DIE WEINE DES ABENDS

**Veltliner Sekt brut
Weingut Jamek, Joching**

**2015 Veltliner Steinfeder
Ried Hinterkirchen
Weingut Zottl, Weißenkirchen**

**2015 Veltliner Federspiel
Ried Kreutles
Weingut Knoll, Dürnstein, Unter-Loiben**

**2015 Veltliner Smaragd
Weingut Nothnagel, Spitz**

**2015 Muskateller Federspiel
Weingut Schmelz, Joching**

**2015 Neuburger 1000Eimerberg Selection
Weingut Lagler, Spitz**

**2015 Riesling Smaragd
Domaine Wachau, Dürnstein**

**2015 Riesling Smaragd
Ried Loibener Oberhauser
Weingut FX Pichler, Dürnstein, Ober-Loiben**

**2012 Riesling Smaragd
Ried Kirnberg
Weingut Sigl, Rossatz**