

Neues Juwel in Joching und nicht nur für Radfahrer ein genussvoller Zwischenstopp: Der wiederbelebte historische Laden als Delikatessen-Greißlerei im Prandtauerhof. Neben Wachauer Tapas und Jausenkörbchen (mit gekühltem Wein) fürs Picknick, sind Regale und Vitrinen dicht gefüllt mit hausgemachten Köstlichkeiten aus der Gutshof-Küche. Dazu gibt es die traditionellen Spezialitäten, von Marmeladen, Röster und Chutneys über eingelegte Gurken, schwarze Nüsse, Marillenkekse und Sirupe bis hin zu Salatdressings, Bärlauchkapern, getrockneten Steinpilze, Granola und natürlich die Weine, Brände und der Gin des Hausherrn. Tipp: Unbedingt nach Holzapfels Wanderlabetl fragen.



Foto: Johannes Kernmayer



Foto: Johannes Kernmayer



Foto: Herbert Lehmann

Stilvoller Rahmen für Verkostungen: die neuen Degustationsräume in den restaurierten Räumlichkeiten (oben). Ab 2 Personen sind nun Weinverkostungen mit Spaziergang in den angrenzenden Weingarten möglich. Zunächst werden vier Weine mit Blick auf deren Lagen verkostet, danach drei Gänge aus der Gutshofküche mit begleitenden Weinen im Innenhof serviert. Unverändert blumig-prachtvoll: der mediterran anmutende Garten des Gutsrestaurants (rechts) mit der schon legendären Palme.



Foto: Frank Heuer

DER PRANDTAUERHOF VON FAMILIE HOLZAPFEL

JETZT WÄCHST ZUSAMMEN, WAS ZUSAMMENGEGHÖRT



Foto: Johannes Kernmayer

Das legendäre Zitat von Willi Brandt darf man sich schon mal ausleihen, wenn ein mehr als 200 Jahre durch eine Mauer getrennter Weinlesehof wieder vereint wird. Für **Barbara und Karl Holzapfel** erfüllte sich jedenfalls ein Traum, das seit der Säkularisierung 1784 geteilte Meisterwerk des Jakob Prandtauer zusammenfügen zu können. Nach umfangreichen Renovierungen ergänzen Greißlerei und Degustationsräume als genussvolle neue Facetten Weingut, Brennerei und Gutsrestaurant.

Text: Anja Hanke

Prachtvoll steht er da. Der Prandtauerhof. 1696 als Weinlesehof für das Augustiner-Chorherrenstift St. Pölten gestaltet, ist er Visitenkarte und Schmuckstück des Winzerdorfes Joching. Zudem erweist sich das historische Ensemble, dessen Grundmauern mehr als 700 Jahre Geschichte tragen, als charmanter Mikrokosmos des Genusses.

Zu verdanken ist dies einer Familie, die das Haus wie einen Schatz hütet. Im Lauf der letzten 50 Jahre erblühte das zwischendurch schon vom Verfall bedrohte Anwesen zu einer der beliebtesten Adressen. Zunächst dank der Elterngeneration und nun durch Karl und Barbara Holzapfel finden hier die kulinarischen Spezialitäten der Region eine stimmige Bühne. Die finessenreichen Weine und die vielfach ausgezeichneten Brände des Hausherrn sind dabei stets die passende Untermalung. Diesem schönen Mosaik wurde nun das quasi fehlende Teilchen hinzugefügt: Der letzte Gebäudeteil, der bislang noch in fremder Hand war.

Herzlichen Glückwunsch zur gelungenen Wiedervereinigung. Das ist wahrlich eine Sensation!
Karl Holzapfel (K.H.): Vielen Dank. Für uns ist es ein riesiges Glück. Wir haben es am Anfang gar nicht richtig glauben können. Beim Aufwachen am Tag nach dem Notar habe ich meine Frau erst einmal fragen müssen, ob das alles wirklich wahr ist.

Am gleichen Tag, als Sie den Kaufvertrag unterzeichneten, stimmten die Briten für den Brexit. Eine interessante Fußnote ...

K.H.: In der Tat. Die Medaille hat immer zwei Seiten. Während die Engländer etwas trennen, führen wir endlich etwas zusammen, was nie hätte getrennt werden dürfen.

Barbara Holzapfel (B.H.): Dabei muss man aber sagen, dass es von unserer Seite ursprünglich nicht geplant war, den dritten Teil des Prandtauerhofes zu kaufen. Aber es wurde schließlich zu einem Herzenswunsch.

Wie kam es dazu, dass Sie den besagten Teil des Gebäudes erwerben konnten?

K.H.: Aus der Geschichte heraus wurde das Haus auf drei Familien aufgeteilt. Meine Eltern konnten 1967 den ersten und Ende der 1970er-Jahre den zweiten Teil kaufen. Der dritte Teil war an sich nie im Visier. Aber mit der Zeit ist uns bewusst geworden, dass vielleicht mal die Möglichkeit zum Zukauf bestehen könnte. Daher haben wir dem damaligen Besitzer gesagt: »Wenn du irgendwann daran denken solltest zu verkaufen, sag es uns.« Das war 2012. Und 2015 war es dann so weit, dass er sich bei uns meldete. Auch ihm war es, glaube ich, ein Anliegen, dass der Prandtauerhof wieder zusammenwächst.



Nicht vergessen: Ein »Interview« mit dem Baumeister des Prandtauerhofes lesen Sie auf Seite 84.



Herzenssache: Bei der Qualität seiner vielfach ausgezeichneten Veltliner und Rieslinge ist Karl Holzapfel kompromisslos. Wer mal was Neues ausprobieren möchte: Sein fruchtiger Pink Zweigelt Rosé.



Sehenswert:
Das romanische
Gewölbe, wo Karl
Holzapfel seine
Brände brennt.
Kostenswert: Marille,
Birne & Co.

Ist es nicht eine große Herausforderung, etwas so Altes so harmonisch zu restaurieren?

K.H.: Ganz im Gegenteil. Ich finde das klasse. Wir wollten ja historisch restaurieren. Die uralten Fenster haben wir beispielsweise nicht entfernt, sondern restauriert. Das ist zwar viel aufwendiger, aber auch viel schöner. Wir wollten keine rechten Winkel konstruieren, sondern Echtheit erschaffen.

B.H.: Und wir haben viele tolle Entdeckungen gemacht. Teils haben die Handwerker gesagt, wir seien verrückt, weil neu vieles besser und billiger sei. Aber wir sind ganz bewusst an die Sache herangegangen, haben uns mit den Baumaterialien auseinandergesetzt und wollten eine Einheit schaffen und zugleich die Geschichte, die dahintersteht, offenbaren.



Was für ein stattliches Anwesen: Hinter den beiden Toren verlief mehr als 200 Jahre die Trennmauer, die nun – wenn auch mit Durchgangstüre – kurioserweise bestehen bleibt, weil sie nach so langer Zeit unter Denkmalschutz steht.



Ländlich bodenständig mit Esprit heißt weiterhin die Devise im historischen Arkadenhof. Umgeben von prächtigem Blumenschmuck wird feine Regionalküche serviert. Kultstatus genießt dabei die Etager mit hausgemachten Köstlichkeiten in Miniportionen.



Nun, da die Restaurierung abgeschlossen ist, sind hier zusätzliche Degustationsräume, aber auch eine Delikatessen-Greißlerei eingezogen.

Ein weiteres köstliches Outlet, welches das Gutsrestaurant und den Hofladen wunderbar ergänzt.

K.H.: Damit schließt sich sogar der Kreis. Als ich ein Junge war, gab es an dieser Stelle einen kleinen »Tante Emma«-Laden, in dem man das Nötigste für den Alltag kaufen konnte. Nun ist genau hier unsere Greißlerei entstanden.

B.H.: Hier gibt es viele kleine Köstlichkeiten, Holzapfel-Klassiker und Gerichte wie u. a. unser Forellenfilet, das Beef Tatar oder das Wander-Laberl mit reichlich Schinken und Salat. Alles auf Selbstbedienungsbasis für den kurzen Zwischenstopp – und ganz lässig und sehr unkompliziert. Wir haben ein paar Tische vorm Haus oder auch im Garten mit Blick auf die Weinstöcke. So kann man einfach die Seele baumeln lassen.

Das Unkomplizierte scheint sich wie ein roter Faden durch alles zu ziehen, was Sie machen.

B.H.: Ja, das ist uns enorm wichtig. Die Wachau ist einfach wunderbar für eine kurze Auszeit, in der man sich auf allen Ebenen verwöhnen lassen, Wein einkaufen, einfach genießen kann. Dazu muss die Atmosphäre stimmen und für uns ein charmantes Wohnenerlebnis und eine gute, authentische Küche.

Jetzt, da ein großes Stück geschafft ist, kehrt bei Ihnen erst einmal Ruhe ein?

B.H.: Ideen gibt es immer! (Sie lacht.) Die braucht man auch, um sich weiterzuentwickeln.

Wachauer Herkunft, garantiert seit 823 n. Chr.

ik-wachau.at

In der Wachau sind wir beim Herkunftsschutz schon immer einen Schritt weiter. Aktuell mit dem neuen **Wachau DAC-System**. Was bleibt: die bewährten Stilistiken Steinfeder®, Federspiel® und Smaragd®. Echt Wachau, garantiert.

Riedenweine lassen Sie die *typische Wachau* erleben. Entweder als Grüner Veltliner oder Riesling. Sie bilden die Spitze der Herkunftspyramide und spiegeln Wachauer *Terroir* in seiner kleinsten Einheit wider – der Riede. Weder spürbarer Holzeinfluss noch Anreicherung sind erlaubt.

Ortsweine werden aus Trauben eines einzelnen Ortes gekeltert. Nur traditionelle Wachauer Rebsorten sind unter diesem Etikett erlaubt, spürbarer Holzeinfluss nicht.

Gebietsweine liefern die geballte Vielfalt der Wachau. Entdecken Sie zahlreiche Sorten und Weinstilistiken, die in der Wachau zu finden sind. Sie werden sehen: Die Region ist seit jeher für eine Überraschung gut.

Wo Wachau draufsteht, ist 100% Handlese drin.

823 n. Chr. wurde die Wachau erstmals urkundlich erwähnt.