HAUBEN FÜR DEN HECHT

Unbeeindruckt von den Zeitläufen steht er da, der Jamek. Wie ein Fels in der Donaubrandung, abseits von kulinarischen Moden und vielleicht genau deshalb alljährlich unter der Haube – seit Bestehen des Guide Gault&Millau in Österreich.

Text: Barbara Hutter

DER WEINMACHER

Herwig Jamek lernte schon im Weingarten seiner Großeltern in Rohrendorf bei Krems mit Baumpresse und Rebschere umzugehen. Nun hat der Facharzt für Anästhesie die Weinfachschule in Krems absolviert, fliegt aber trotzdem regelmäßig als Notarzt im Hubschrauber Christophorus 2 mit. Sein Bio-Know-how kommt dem Weingarten zugute: Lieber Pheromontricks als Insektizide, dazu intelligente Begrünung statt Kunstdünger und vor allem – Trockenmauern. »Die sind das beste Nützlingshotel!«

Die Platitüde sparen wir uns. Nämlich jene von der Tradition und der Bewahrung des Feuers. Obwohl – ein bisserl passen tät's schon, wenn vom »Jamek« die Rede ist. Von »dem Jamek« in Joching. Von einer Institution, von einem der ganz großen Namen in der Wachau. Und einem Betrieb, der immer noch in der Hand einer unglaublich vielseitigen Familie ist, mittlerweile in vierter Generation.

»Das ist keine Last, das ist ein Geschenk!« Johannes Altmann lächelt. Ein wenig stolz, aber jedenfalls im Bewusstsein der Verantwortung. Der Name steht seit einem halben Jahrhundert für feine Küche und hervorragende Weine. Und zwar durchgehend, sozusagen krisensicher, und mit aller selbstbewussten Bescheidenheit. Ist doch der Jamek das einzige Restaurant in Österreich, das seit der ersten Ausgabe des Guide Gault&Millau 1980 von diesem durchgehend mit mindestens einer Haube bedacht wurde. Das muss dem Jamek erst einer nachmachen.

PIONIERARBEIT

Den Grundstein für diesen Qualitätsanspruch, so der »Enkel Nummer elf«, wie er sich selbst mit einem Schmunzeln bezeichnet, haben die Großeltern gelegt. Echte Pioniere. Josef Jamek, der schon in den 1970ern durch gekühlte Tanks eine bis dato unerreichte Frische und Aromatik der Weine erreichte. Edeltraud Jamek, die Ausnahmeköchin, die mit Finesse und Mut mitten in der Wachau eine bodenständige Variante der Nouvelle Cuisine kredenzte. Erst bestaunt, doch bald mit Vorbildwirkung. Mittlerweile haben sich die Zeiten geändert, die frische Brise hat sich über die ganze Wachau ausgebreitet.

Heute, so Altmann, finde man entlang der Donau »alle zwei Kilometer ein Wirtshaus, wo man ausgezeichnet isst«. Die »signature dishes« der Oma stehen jedenfalls nach wie vor auf der Karte: die unnachahmlich flaumigen Hechtnockerl, Beuschel, Grammelschmarrn, Topfenhaluschka. »Für diese Klassiker kommen heute noch Gäste von weit her und das immer wieder«, sinniert der junge Restaurantchef. Obwohl der hochverdiente Küchenchef Herbert König vor vier Jahren die kulinarischen Geschicke des Hauses in die Hände zweier junger Kollegen gelegt hat. Die Linie sei geblieben, so Altmann, ein bisserl adaptiert halt, aber ganz ohne Revolutionen. Das gefalle ihm und offensichtlich auch den Gästen. »Gut essen, ganz unaufgeregt, ohne Eventcharakter und ohne Geschichten erzählen«, so wünscht er sich das. Ein Schnitzel sei eben ein Schnitzel. Und der viele Wind, der um »regional« und »saisonal« gemacht werde, sei ohnehin verwunderlich. »Für mich ist es normal, dass ich abseits der Saison keinen Marillenknödel esse.«

FAMILIENSACHE

Seit 2003 kümmert sich Johannes Altmann um das Restaurant. So manch kleiner Stammgast von damals ist es heute als Erwachsener immer noch. Das freut ihn. »Es ist einfach schön, Teil des Lebens dieser Menschen zu sein.«

Das renommierte Weingut betreut seit 2012 sein Schwager Dr. Herwig Jamek. Ein Arzt aus Leidenschaft und Quereinsteiger, der vom Credo des Josef Jamek – nämlich absolute Bekömmlichkeit der Weine – allein schon aus der Sicht des Mediziners begeistert ist. Der Erfolg gibt ihm recht, seine Weine sind unverwechselbar an Finesse und Typizität.

RESTAURANT & WEINGUT JAMEK, 3610 Joching, Josef-Jamek-Str. 45, T 0 27 15 / 22 35, info@weingut@jamek.at, www.weingut-jamek.at

RESTAURANT & WEINGUT JAMEK

Alles, was ein Lieblingsplatz braucht: Von den Jahren gebürstetes Holz, hohe Kastenfenster, einladende Schank, gemütliche Tische. Der Jamek ist immer noch derselbe. Fast. Denn die Veränderungen sind mit feinem Pinselstrich geschehen, beinahe unmerklich. So etwa ein dezent integrierter Weinverkostbereich in einem der Gasträume, ein Geniestreich von Jutta Altmann, Josef Jameks jüngster Tochter. Zeitgleich entstand der Wintergarten, ein neuer Anbau mit Kamin und Blick mitten in die Weingärten – die beste aller Aussichten. V.l.n.r.: Johannes Altmann & Daniela Altmann Lazo de la Vega Meyenberg, Jutta Altmann, Dr. Herwig & Dr. Julia Jamek.

Fotos: Herbert Lehmann (3), Martin Hesz (1), Petr Blaha (1), Daniela Matejschek (1)