



RESTAURANT LOIBNERHOF

In so friedlicher Zweisamkeit sind Vater und Sohn Josef Knoll nur selten anzutreffen. Der fantastische Gastgarten mit seinen offenen Veranden wird nicht nur während der Apfelblüte zur Traumkulisse. Und ein Hort der feinen bürgerlichen Küche ist »das beste Landgasthaus Österreichs 2021« (Auszeichnung vom Falstaff Restaurant Guide) sowieso. Mit einer ganzen Liste von Hausklassikern, von der Fischsuppe bis zum Kalbsbutterschnitzel. Nicht zu vergessen die legendäre Cremeschnitte. Dass die Weine vom verwandtschaftlich eng verbundenen Spitzenweingut Knoll stammen ist auch kein Fehler.



GENIESSEN UNTER BÄUMEN

GAST **G**arten LEGENDEN

Ach wie schön! Sommerfrische und Landpartie feiern Renaissance. Besonders fein, wenn Natur und gute Küche aufeinander treffen. So wie in diesen Restaurants und Gasthäusern, in denen alter Baumbestand die Terrassen stimmig prägt.

Text: Wolfgang Neuhuber
Fotos: Johannes Kernmayer



Unter den Apfelbäumen des Loibnerhofs

Der schönste Flecken im Paradies war schon bei Adam und Eva die Ecke mit den Apfelbäumen. Gastronomisch lief's dann für die beiden bekanntlich nicht so erfolgreich, weshalb der Apfelgarten im Loibnerhof in Unterloiben bei Dürnstein eindeutig die bessere Wahl ist.

Cox Orange, Berner Rose oder Lavantaler Bananenapfel – Insider kennen alle Sorten der rund siebzig Bäume, die sich im April für kurze Zeit in ein weißes Blütenmeer verwandeln.

Gerade recht, wenn Familie Knoll jedes Jahr im Frühling die Straßenseite wechselt. Das klingt, zugegeben, ein wenig merkwürdig. Tatsächlich gibt's so schnell kein zweites Lokal mit historischem Wirtshaus im Winter und – genau gegenüber – sommerlichem Freiluftrestaurant mit Stuben und offenen Veranden. Und das seit 1958.

Wer erstmals in den lauschigen Innenhof tritt, mag ob der Größe des Gastgartens verwundert sein, sowohl was Plätze wie Umfang der Speisekarte betrifft. Aber das ist auch so eine Besonderheit der Knolls, Vater und Sohn, beide Josef, und mittlerweile mit dem Junior als Chef am Herd. Eingespielt seit mehr als zwanzig Jahren, haben sie eine Logistik entwickelt, die es ihnen ermöglicht, ihren Qualitäts-

anspruch trotz der Vielfalt an Gerichten und Besuchern konsequent durchzuziehen. Es gibt einfach kein Convenience! Alles ist selbstgemacht. Von Fonds und Saucen über Gnocchi und Pasta bis zur gerösteten Zwiebel. Dazu kommt ein feinmaschiges Netz ausgewählter Produzenten, Fischer und Jäger, die dem Loibnerhof oft seit Jahrzehnten verbunden sind.

So wie die vielen Stammgäste, die dieses Biotop der österreichischen Küche mit ihren bürgerlichen, immer verlässlich gleich guten Speisen lieben. So besteht das legendäre Butterschnitzlerl ausschließlich aus bestem faschierten Kalbsfleisch und bei 80 bis 100 kg Fischbedarf pro Woche lässt sich eine sämige Fischsuppe machen, die geschmacklich nördlich von Marseille vermutlich konkurrenzlos bleibt. Ob Tatar vom gebeizten Saibling, Kalbsbeuscherl oder Gänseleberparfait, ob Backhenderl, Waldviertler Freilandente oder gefüllte Kalbsbrust, die Karte ist ein einziges Potpourri an Hausklassikern bis hin zu der zu Recht berühmten Cremeschnitte.

Als ob dies nicht schon eindrucksvoll genug wäre, spielt der Loibnerhof in Sachen Wein noch einen Extratrumpf aus: Ausgeschenkt wird, und dabei durchaus auch rare ältere Jahrgänge, vor allem vom verwandtschaftlich verbundenen Weingut Knoll, das bekanntermaßen zur Weißwein-Weltklasse zählt. Nicht schlecht für ein Landgasthaus.



LANDGASTHOF SCHICKH

Eines der beliebtesten Ausflugslokale der Wiener war der behagliche Gasthof nahe des Stiftes Göttweig schon immer. Ein richtig gutes Wirtshaus am Lande, wo es nach echter österreichischer Küche duftet, in der alles selbstgemacht ist. Eva und Christian Schickh pflegen diese Tradition ebenso wie ihren verwunschenen Gastgarten und den liebevoll restaurierten Salonwagen, der für kleine kulinarische Festivitäten bereit steht. Übrigens: Die Anreise ist von St. Pölten und Krems auch mit der Eisenbahn möglich.

Unter Elsbeeren am Salonwagen des Landgasthofes Schickh

Nussbaum, Kastanie und Elsbeere können sich mit ihren Früchten noch so anstrengen, im Gastgarten des Landgasthofes Schickh wird ihnen immer der grüne Eisenbahnwaggon die Show stehlen. Seit 40 Jahren gehört er buchstäblich zur Familie.

Ursprünglich ein rostiges Wrack der Mariazeller Schmalspurbahn, nun liebevoll restauriert mit Bar und Tafel als ungewöhnliche Kulisse für kleine Feste. Ebenso wie die urige Grillhütte unter dem Nussbaum, wo, wie in einer Holzjurte, bis zu 10 Gäste auf Fellen rund ums offene Feuer sitzen und Christian Schickh als Patron und Küchenchef auf eckigen Tellern 5 bis 6 kleine Gänge serviert.

Der Landgasthof in Klein Wien, zu Füßen des Stiftes Göttweig, ist längst eine kulinarische Institution Niederösterreichs. Seit Jahrzehnten wird hier immer gleich gekocht, gleich gut nämlich im Sinne der guten, alten Landpartie. Alles hausgemacht, alles frisch und natürlich aus der Pfanne. Das gemischte gekochte Rindfleisch im Topf mit seinen altösterreichischen Beilagen ist ebenso Legende wie das Schweinsbrat am Wochenende, die Grammelknödel oder das Szegediner Krautfleisch. Vom Spargel über Erdbeerknödel bis zum Wild prägt die Saison die vielseitige Karte, die bewusst auf ein Menü verzichtet, um zum Probieren nach Lust und Laune einzu-

laden. Die einst berühmten Hummergerichte aus dem Hummerbecken gibt es heute nicht mehr, wohl aber eine köstliche Hummercremesuppe mit Garnelen und, typisch altösterreichisch aber kaum noch erhältlich, Weinbergschnecken sowie gebackenes Kalbshirn.

Gegen einen kleinen Aufpreis sind Gerichte teilbar, was angesichts solch verführerischer Desserts wie Marillenknödeln, Waldmeister-Pannacotta, Mohnnudeln, Schokotraum mit Ananas-Mango-Kokosalat oder Hollerkoch mit Vanilleeis durchaus Sinn macht. Mitbringsel für zuhause sind Marillenmarmelade und -brand (350 eigene Marillenbäume) sowie der angesetzte Nusschnaps.

Mittags kann es an Wochenenden schon mal hoch hergehen, entspannte Genießer kommen daher lieber am frühen Nachmittag und verbinden den Ausflug mit einem Besuch des nahen Stiftes Göttweig oder einer Wanderung, etwa zu den nicht weit entfernten Mammutbäumen.

ROMANTISCHER ANREISETIPP:

Die Eisenbahnlinie zwischen Krems und St. Pölten führt direkt am Landgasthof Schickh vorbei, zur Station Paudorf sind es ca. 12 Gehminuten (oder Shuttle), Züge bis nach Mitternacht.

Unter der 113-jährigen Kaiserlinde im Nikolaihof Wachau

Als Österreichs Kaiser Franz Joseph 1908 sein 60. Krönungsjubiläum feierte, wurden ihm zu Ehren überall im Lande Buchen und Linden gepflanzt. Auch im Nikolaihof in Mautern, für den diese Regierungszeit freilich nur ein Wimpernschlag in seiner fast 2.000-jährigen Geschichte ist.

Für Archäologen eine herrliche Schatzkammer, um immer wieder Neues zu entdecken. Erst kürzlich kamen bei Grabungen Unmengen von Austernschalen (!) zum Vorschein. Einst offensichtlich eine begehrte Delikatesse der allerreichsten Römer, die sich diese kostbare Fracht in Salzbehältern über die Donau an den Limes transportieren ließen.

So faszinierend Gastgeberin Christine Saahs dies historisch findet, so entschieden lehnt sie in der Weinstube lange Transportwege bei saisonalen Lebensmitteln ab. Gemeinsam mit ihrem Mann Nikolaus gilt sie seit den 1970er-Jahren als Demeter-Pionierin Österreichs. Lange belächelt, wurde die biodynamische Bewirtschaftung zum Markenzeichen des Nikolaihofs. Mit einer Weinqualität, die sehr rasch Kritiker verstummen ließ und weltweite Anerkennung fand. Spätestens dann, als der Parker-Weinguide ihrem 1995 Vintothek Riesling als ersten österreichischen Wein das Maximum von 100 Punkten verlieh.

Der Demeter-Gedanke prägt auch die Küche, und hier kommt wieder die Linde ins Spiel. Das kleine Bäumchen überragt nach mehr als 100 Jahren die umliegenden Dächer. Es umschließt Tische und Bänke wie ein überdimensionaler, natürlicher Dom aus Blättern und Ästen, die bis zum Boden reichen. Flackernde Fackeln und Kerzen unterstreichen abends die Stimmung, und wenn im Juni die Linde erblüht, erfüllt der betörende Duft das gesamte Weingut.

Christine Saahs hätte sich für die Weinstube keine stimmigere Bühne ausdenken können. Die erfolgreiche Kochbuchautorin lässt hier auftragen, was sie unter nachhaltiger und gleichzeitig sehr gut schmeckender Küche versteht. Gemüse und Obst aus den eigenen Gärten stehen dominierend im Mittelpunkt, essbare Blumen spielen eine wichtige Rolle und natürlich sind Fisch, Fleisch und Wild nur von Lieferanten, die dem biodynamischen Anspruch genügen.

Unterm Nussbaum in der Hofmeisterei Hirtzberger

Unter den zahlreichen Weinlesehöfen der bisweilen mehr als 50 Klöster, die sich ab dem Mittelalter fast drei Viertel der Wachauer Weinberge aufteilen, ist die Hofmeisterei Hirtzberger in Wösendorf ein ganz besonderes Juwel. Mehr ein Anstanz denn ein Wirtschaftshof, der hinter seiner lachsfarbenen Fassade in jedem Detail Geschichte atmet: Gotische Elemente treffen auf Strukturen aus der Renaissance mit einem gehörigen Touch Barock, aber nicht altmodisch verstaubt, sondern mit einer frechen, vitalen Modernität. Dafür sorgt das dynamische Pächterduo Erwin Windhaber und Hartmuth Rameder, die als Küchenchef und Maitre das Restaurant unter die besten Adressen Niederösterreichs geführt haben.

Die abwechslungsreiche Gourmetküche mit zwei Menüs, aus denen auch à la carte bestellt werden kann, spannt den Bogen von Kalbsschnitzel oder Filet Rossini mit Gänseleber und Trüffel bis zu kreativeren, aber (fast) immer regional verwurzelten Gerichten wie Flusskrebsravioli mit glaciertem Kalbsbries.

Eine Klasse für sich ist die Wein- und Brändekarte mit mehr als 2.000 (!) Positionen. Besonderes



Ein neues Juwel im Nikolaihof: SALON 77, der loungige Verkostraum neben der 250 Jahre alten und mit 12 m Länge beeindruckenden großen Baumpresse. Hier gibt's nicht nur alle Weine zum Probieren, sondern auch »dieNikolai«, die erste, weltweit demeterzertifizierte Biotraubenkosmetik zum Ausprobieren. Und die ist derzeit ganz stark im Kommen.



NIKOLAIHOF WACHAU

Wenn abends das Kerzenlicht flackert, wird's magisch im ältesten Weingut Österreichs. Nikolaus Saahs hat sich mit seinen demeterzertifizierten Weinen in der Weltelite etabliert. Seine Mutter Christine führt das Gutslokal, dessen allerschönste Stube im Freien ist: Statt unter Gewölben sitzen die Gäste unter einem dichten Lindendach und genießen aus der biodynamischen Nikolaihof-Küche was die Hausherrin in ihren bekannten Kochbüchern an regionalen Wachauer Spezialitäten präsentiert.





HOFMEISTEREI HIRTZBERGER

An lauen Abenden wird es unter dem Nussbaum im lauschigen, durch eine Mauer geschützten Innenhof ungemein romantisch – mit der raffinierten, unaufgeregten Küche von Erwin Windhaber auf 3-Hauben-Niveau und Hartmuth Rameders (Bild) grandioser Weinkarte. Zum unkomplizierten Abstecher lädt die gemütliche Bar, in der auch nur auf ein Glas Wein oder einen Wermut Platz genommen werden kann. Im Gourmandisenshop gibt's allerlei zum Mitnehmen, etwa die Weine von Mathias Hirtzberger, dessen Familie das wunderschöne Gebäude 2014 in Besitz genommen und verpachtet hat.



Augenmerk liegt auf den Topweinen von Mathias Hirtzberger, die in der Hofmeisterei ebenso wie zahlreiche hausgemachte Spezialitäten »ab Hof« erhältlich sind. Noch ein Geheimtipp ist der mit Wein und vielen hausgemachten Schmankerln gefüllte Gourmet-Wanderrucksack samt Wanderkarte.

Unterm Kirschbaum im Garten des historischen Gasthofes Prankl

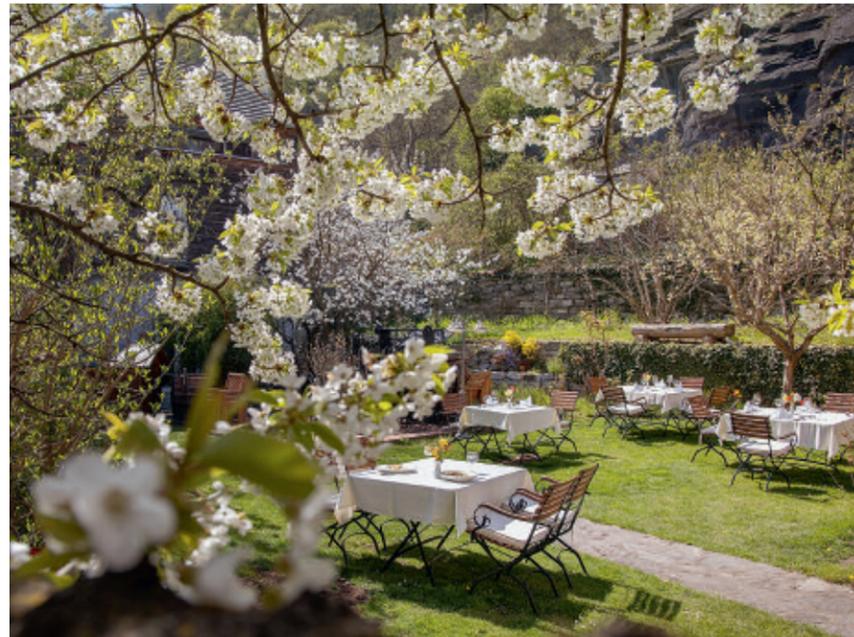
»Abstand« war das geflügelte Wort während der Pandemie, und so haben Martin und Birgit Prankl den versteckten Hausgarten des seit 1680 bestehenden Alten Schiffmeisterhauses in Spitz an der Donau zwischenzeitlich geöffnet, um mehr Platz für die Restaurantgäste zu schaffen. Mit so großem Erfolg, dass dieses Intermezzo bestehen bleibt. Kein Wunder, wurde hier doch im wahrsten Sinn des Wortes ein ungemein idyllisches Plätzchen wachgeküsst. Eingerahmt von blühenden Sträuchern und beschirmt von schattigen Bäumen mit Herzkirschen, Weichseln und Feigen können nun all die Klassiker von Küchenchef Florian Fink auch auf grüner Wiese genossen werden. Wer es beschaulich liebt, findet – unter der Kulisse der mächtigen Ruine Hinterhaus – sein stilles Refugium, in dem selbst der plätschernde Springbrunnen nicht fehlt.

Die beliebte, quirlige Terrasse vor dem Haus bleibt natürlich weiterhin bestehen, zumal viele Gäste genau diese fröhliche Lebendigkeit schätzen. Für

zusätzliche Bereicherung sorgen hier der neue, flexible Wintergarten und die mit Wachauer Marmor edel gestaltete Weinlounge. Deren gemütliche Smaragd-Terrasse unterstreicht die Weinkompetenz des Patrons, der für Kenner spannende Entdeckungen bereithält. Die Winzer des Spitzer Grabens spielen dabei eine wichtige Rolle, mit raren Jahrgängen und Magnums ist aber die gesamte Weinregion Wachau bestens vertreten. Übrigens: Eine E-Tankstelle gibt's hier nun auch.

Unter Kastanienbäumen über der Donau im Restaurant Richard Löwenherz

Wenn sogar einheimische Stammgäste dem gebürtigen Dresdner Küchenchef immer wieder bescheiden, dass die Forelle blau einfach perfekt zubereitet ist, dann ist dem nichts mehr hinzuzufügen. Seit mehr als zehn Jahren kocht Martin Schnitzer im Sommer in der Wachau, im Winter in einem Gourmet-Hotel am Arlberg. Im Restaurant des Hotels Richard Löwenherz, das geschichtsträchtig im mittelalterlichen Dürnstein hoch über der Donau thront, kann er seiner großen Liebe zur österreichischen Küche so richtig freien Lauf lassen. Der von ihm angelegte Kräutergarten ist eine Fundgrube für seine Speisekarte und verleiht nicht nur dem Lamm in der Kräuterkruste seine raffinierte Note. Der perfekte Rahmen ist die romantische Terrasse über der Donau, mit mächtigen Kastanienbäumen, nostalgischem Salettl und Pergola. Irgendwie scheint



GASTHOF PRANKL

Herzkirschen- und Weichselbaum spenden in Prankls Gastgarten nicht nur Schatten, ihre Früchte sind – gemeinsam – als Marmelade (Konfitüre) im Gasthof-Shop von Martin Prankl (Bild) neben anderen Spezialitäten auch zum Mitnehmen erhältlich. Die Kirschen sorgen für Süße, die Weichseln geben dazu fein balanciert die angenehme Säure für einen wunderbar fruchtigen Aufstrich. Wer es scharf liebt, sollte das Chili-Salz zum Würzen nicht vergessen.



Foto: Herbert Lehmann



die hektische Zeit hier zu ruhen, alles wirkt wohlthuend entspannt. Und wenn dann doch mal witterungsbedingt im Freien nicht serviert werden kann, sind die historischen Stuben ein würdiger Ersatz.

Mit der Saison 2022 startet der leidenschaftliche Neo-Österreicher Martin Schnitzer, der sich mittlerweile fest in der Wachau mit ihren Menschen verwurzelt fühlt, zusätzlich ein eigenes Café in Dürnstein. »Schnitzers seit 1988«, ein kleines Wortspiel mit seinem Geburtsjahr, wird im Sommer von Mitarbeitern geführt und bietet eine Kaffeehauskarte mit feinen Brötchen und Imbiss. Im Winter, wenn er nicht am Herd des Richard Löwenherz steht und anstelle des Arlbergs, lädt er dort von Freitag bis Sonntag zum Menü am Chef's Table.

INSIDER-TIPP PULKER DER HEURIGE GENUSS FÜR ALLE SINNE

Die herrliche Süduferlage am Weingarten und mit fantastischer Aussicht über die Donau auf die berühmte Weißenkirchner Ried Achleiten sowie Dürnstein ist nur einer von vielen Gründen, warum der Heurige von Bernd Pulker bei jedem Wachau-Besuch am Programm stehen sollte!



Wirtshausführer 2022: DER GENUSS-TIPP MIT DEM



Foto: Frank Heuer



Foto: Petr Blaha

Er genießt längst den Status als »Kult-Heuriger« mit hervorragenden ländlichen Spezialitäten, wie Blunzen, Schweinebraten nach Omas Rezept oder herzhaften Aufstriche auf knusprigem Bauernbrot. Und erst die Weine! Natürlich finden sich bei Bernd Pulker alle Wachauer Spitzenweine, ergänzt um ausländische Größen aus Bordeaux, Burgund und viele mehr. Platz genommen wird im Schatten unter den Marillenbäumen oder in urigen Stüberln.

»Das Einfache mit Liebe und Können umsetzen« lautet das vielversprechende Motto. Kein Wunder, dass auch Lisl Wagner-Bacher, die Grande Dame der heimischen Kochszene, diese Adresse zu ihrem erklärten Lieblingsheurigen kürte.

PULKER'S HEURIGER · 3602 Rührsdorf
T +43 (0) 664 / 39 35 312 · www.pulkers.at
Geöffnet: März bis November 2022
wochentags ab 14 Uhr · Sa, So und Fei ab 12 Uhr.
Ruhetag: Mi (ausgenommen Feiertag)

RICHARD LÖWENHERZ

Die Kastanienbäume der Terrasse wirken wie ein Filter zur hektischen Außenwelt. Hier, über der gemächlich dahinfließenden Donau, kann man sich so richtig fallen lassen. Dazu der Duft der österreichischen Küche von Martin Schnitzer bei Hausklassikern wie der gebratenen Forelle oder dem gebackenen Milchkalbsbries. Nicht entgehen lassen sollte man sich auch die Nachspeisen wie das Dessert von der Kaffeebohne mit Tiramisu, Eis und Praline.



Unterm Birnbaum in der Gaststätte Jamek in Joching

So ändern sich die Zeiten: Die Terrasse direkt an der neuen Straße in die bis dahin mehr oder weniger nur mit Bahn oder Schiff erreichbaren Wachau war Ende der 1950er-Jahre ein entscheidender Werbevorteil. Der Ausflug mit dem Automobil an die Donau wurde zum Inbegriff wiederentdeckter, ländlicher Roman-

tik. Man saß bei Wiener Schnitzel und Riesling, während die noch recht spärlich daherkommenden Autos für zusätzlichen Gesprächsstoff sorgten.

Küche und Wein sind auch mehr als 60 Jahre später ein sehr überzeugender Grund, beim Jamek einzukehren. Autoschauen will freilich niemand mehr, und so richtet sich der Gastgartenblick heute ins Grüne. Ein Meisterstück gelang Architekt Fritz Küfer mit dem 2017 neu gestalteten Wintergarten. Mit Plätzen im Freien und dem mit Stoffen und Polstern überaus behaglichen »Wohnzimmer in der Natur« als geschütztem Bereich. Ungewöhnliche Höhe und weite, völlig zu öffnende Glasflächen sorgen selbst in geschlossenem Zustand für Luftigkeit, Transparenz und einen sanften Ausblick über den von Jutta Altmann liebevoll gepflegten, zu jeder Jahreszeit anders blühenden Garten bis hinauf zu den Weinrieden, wie Kollmitz, Steinwand, Pichl Point und Seiber bis zum Weitenberg.

GASTSTÄTTE JAMEK

Wir haben es im Wachau-Magazin schon gesagt, aber es ist einfach großartig: Die Gaststätte Jamek ist das einzige (!) Restaurant Österreichs, dessen Küche im Restaurantguide Gault Millau seit mehr als 40 Jahren immer mit mindestens 1 Haube ausgezeichnet wurde!



OFFEN

Instagram Facebook bierwerkstatt.at

vergoren für mehr Geschmack. Seit 1321.

Nach handwerklicher Tradition, vergoren im offenen Gärbottich mit anschließender langer Lagerung bei kalten Temperaturen.



Weitra Bräu
BIERWERKSTATT