„VOR DREI JAHRZEHNTEN WAREN WIR DAS ENDE DER WELT!“

WEINVIERTEL

Das malerische Weinviertel ist im tourismuserprobten Österreich noch ein Geheimtipp. Durch jahrzehntelange Abgeschiedenheit am Rande des Eisernen Vorhangs tickt es anders. Die Herbstsonne scheint länger. Der Wein schmeckt pfeffrig. Die Natur ist unberührt. Alles geht a bisserl langsamer. Die Landwirtschaft prägt Land und Leute. Denn ein Viertel aller Erwerbstätigen sind dort beschäftigt.

VON KARIN LOCHNER, FOTOS PETER VON FELBERT

Die Luft ist frisch und würzig. Sattgrüne Wiesen, sorgfältig bestellte Kartoffeläcker, schwere Apfelbäume und unzählige Weingärten zeichnen das Landschaftsbild. Dazwischen leuchten Gerstenfelder und Pyramiden aus Kürbissen. Obstbäume säumen die Wege. Auf den sandig-lehmigen Böden wachsen viele alte Sorten Kartoffeln und Zwiebeln, Tomaten und Karotten. Ein Traktor knattert vorbei. Am Straßenrand verkauft eine stämmige Großmutter Äpfel. Aus der Ferne dringt ein dunkles Hirschröhren ins Ohr. Ein rüstiger Weinbauer stützt sich auf ein riesiges Fass, hinter ihm Weinberge wie wogende Wellen. Die Abendsonne scheint auf den rauen Putz seines Presshauses. Auf dem Tisch davor stehen ein paar Gläser Wein, auf die wir mit einem „Hobds an Durscht?“ eingeladen werden.

Wir sind in den Kellergassen des Weinviertels, dem größten Weingarten Österreichs. In dieser fruchtbaren Region wird auf mehr als 16.000 Hektar Fläche ein Drittel der österreichischen Weine gekeltert. Die malerischen Kellergassen haben eine lange Tradition und sind allgegenwärtig. Früher war der Weinbau in den Händen der Klöster und Gutshöfe. Die Liberalisierung des Weinbaus im 18. Jahrhundert unter Maria Theresia und die Aufhebung der Leibeigenschaft im 19. Jahrhundert ermöglichten den Bauern ihren eigenen Wein herzustellen. So entstanden zahlreiche Weinkeller und Presshäuser, schlicht, aus Lehmziegeln gebaut, grob verputzt und fast ohne Tageslicht. Die konstant auf 12 Grad gekühlten, dunklen Gebäude erwiesen sich als ideale Lagerstätten für Wein, Obst und Gemüse. Über 1100 Kellergassen mit Presshäusern gibt es im Weinviertel. Ihre Bedeutung als Lagerorte von Feldfrüchten und Produktionsstätten von Wein war enorm. In den Gebäuden wohnt niemand. Trotzdem gibt es Lebendigkeit und Lachen in allen Gassen. Anlässe, um zusammenzukommen gibt es genug. Schließlich kann man immer den letzten Jahrgang verkosten. Zu den Unikaten unter den Weinkellern gehören das Kellerlabyrinth der Familie Umschaid in Herrenbaumgarten und der Retzer Erlebniskeller, der größte Keller Mitteleuropas. Sein Röhrensystem reicht zurück bis ins Jahr 1297. Es ist insgesamt 21 Kilometer lang und liegt bis zu 25 Meter tief unter der Erde. Speziell geschulte Kellergassenführer bieten dort ihre Dienste an.

Es gibt wenige Weine, die so sehr zur Visitenkarte ihres Anbaugebietes geworden sind

Bereits in der Steinzeit, vor über 30.000 Jahren siedelten sich Menschen im Weinviertel an. Angezogen wurden sie vom fruchtbaren Boden, den das Urmeer zurückließ und von den günstigen klimatischen Verhältnissen der pannonischen Platte. Völkerwanderung, Kreuzzüge, Türkenbelagerung, Dreißigjähriger Krieg, Deutsches Reich und Sowjetische Besatzungszone, das Weinviertel war immer mitten drin. Dann, nach dem Zweitem Weltkrieg, fiel es in einen tiefen Dornröschenschlaf. Denn bis 1989 war der eiserne Vorhang eine unüberwindbare Barriere. Tschechien und die Slowakei sind nur wenige Kilometer entfernt. „Vor drei Jahrzehnten waren wir das Ende der Welt.“, lacht Weinbauer Emmerich Haymer, bei dem wir mittlerweile auf der Hausbank vor dem Presshaus sitzen, um den Ausblick ins Tal und seinen Grünen Veltliner zu genießen. Dächer und Giebel verglühen im Schein der sinkenden Sonne, während die Schatten auf dem Kopfsteinpflaster der Kellergasse bereits ihre scharfen Konturen an die Dämmerung verlieren.

Wer das Weinviertel besucht, kommt um den Grünen Veltliner nicht herum. Was dem Franzosen sein AOC und dem Italiener dein DOC, ist dem Weinviertler sein DAC. Nur der für die Region typische pfeffrige Grüne Veltliner mit trockenem, würzig-fruchtigem Geschmacksprofil darf die Herkunftsbezeichnung „Weinviertel DAC“ am Etikett tragen, was für „Districtus Austriae Controllatus“ steht. Es gibt wenige Weine, die so sehr zur Visitenkarte ihres Anbaugebietes geworden sind. Der Wein mit dem „Pfefferl“ ist Österreichs größte und erfolgreichste Herkunftsmarke in der Weinwelt. Der Alkoholgehalt muss mindestens 12 Vol % betragen. Er darf erst ab 1. März des auf die Ernte folgenden Jahres ausgeschenkt werden. Wie er sein soll, der Grüne, erklärt unser Gastgeber stolz: hellgelbe bis grüngelbe Farbe, trockener Ausbau und fruchtig, würzig-pfeffrig im Geschmack. Zufrieden breitet Emmerich Haymer seine Arme aus und spreizt seine Finger wie ein Pianist der in die Tasten greift und lässt sie resolut wie einen Schlussakkord auf die grobe Holzplatte sinken. Die Gläser wackeln und die letzten Strahlen zaubern ein bernsteinfarbenes Leuchten in unseren Wein bevor die Sonne endgültig hinter dem Kirchturm verschwindet.

Nicht nur die Weinkarte lockt jetzt im Herbst ins Weinviertel. Die vielen Sonnenstunden machen auch die Früchte süß und das Gemüse besonders geschmackvoll. In den Wäl-

dern der Talsenken und an den Hügelspitzen finden Wildschweine, Rehe und Wildhasen ideale Lebensbedingungen. „Das typische Weinviertler Gericht gibt es jedoch nicht." erklärt uns Emmerich Haymer und schiebt das Brotzeitbrett mit dem kalten Braten, den „Paradeisern" und dem frisch gerissenen Kren näher zu uns herüber. Viele alte Kartoffelsorten, „Erdäpfel", kerniges Getreide für kräftiges Schwarzbrot, zartes Schwein, frisches Wild, aromatische Zwiebel sind das ganze Jahr über verfügbar. Wenn nicht frisch vom Acker, dann aus dem Lager in der Kellergasse. Vielleicht liegt es an der geographischen Lage als Bindeglied zwischen Ost und West? Auf der Speisekarte finden sich böhmische Elemente genauso wie wienerische, ungarische oder mediterrane. Das Besondere dieser Küche und ihrer Köche ist ihre Bodenständigkeit, die man anderswo als Slow Food bezeichnen würde. Aus einem deftigen Blunzn Gröstl kann eine saftige Blunzn Lasagne auf Weißweinkraut werden, aus einem Kürbisgulasch ein fein-fruchtiges Hokkaido-Risotto. Der „Bluza", wie der Kürbis hier genannt wird, hat sich in den letzten Jahren vom einstigen Armengericht zur kulinarischen Köstlichkeit entwickelt.

Im Weinviertel wirken viele preisgekrönte Haubenköche. Sie servieren feine und vor allem althergebrachte Gerichte aus Zutaten, die der Boden des Weinviertels hervorbringt. Erfreulich ist die spür- und schmeckbare Tendenz zu naturbelassenen, biologischen Zutaten, wie bei der Laaer Zwiebelsuppe, dem Gröstl vom Nexinger Karpfen mit Erdäpfel-Liebstöcklpüree, den Wangerl vom Bio-Weiderind mit Bohnen. Wer es bodenständig mag, freut sich über die ländliche, erdige Wirtshauskultur. Hier scheint die Zeit stehengeblieben zu sein. Zwiebelspezialitäten und Wildkräuter gibt es ebenso, wie die böhmische Küche mit Gans- oder Wildbret-Gerichten. Auf einfachen Holztischen servieren die Wirte Blunzengröstl (Blutwurst mit Beilagen geröstet), Bohnen mit Kürbiskernöl, Verhackertes, G'selchtes oder laden zum Bluza-Fest. Genießen ohne Berührungsängste kann man auch bei den meisten Weinbauern. Möglich ist die Einkehr bei hunderten Winzern, in Heurigen und Vinotheken entlang der 400 km langen „Weinstraße Weinviertel". Mit der Poysdorfer Vinothek Wino haben sich Erich Schreiber und Hermann Schuckert ihren Lebenstraum erfüllt. „Denn das Weinviertel ist die Region in Österreichs Weinlandschaft, die aus unserer Sicht zu Unrecht unterschätzt wird", bedauert Erich Schreiber. In ihrer Bar im oberen Stock gibt es neben dem Wein Antipasti und kleine Happen. In schönerem Ambiente könnte diese Mission für das Weinviertel nicht stattfinden.

Das Weinviertel ist Österreichs nordöstlichste Urlaubsregion, die sich von Wien bis zur tschechischen Grenze erstreckt. Man erreicht sie von Deutschland aus entweder über Salzburg oder über Passau auf der A1 (Westautobahn) Richtung Wien. Man verlässt diese bei St. Christophen und folgt der B 19 Richtung Stockerau und Korneuburg. Vor Korneuburg auf die S 5 und anschließend auf die A 5 Richtung Poysdorf. Die reine Fahrtzeit mit dem Auto beträgt von München bis ins Herz des Weinviertels rund 5,5 Stunden. www.weinviertel.at

Die acht Weinviertler Spitzenrestaurants sind: Gasthaus Martin Weiler in Laa an der Thaya, Retzbacherhof in Unterretzbach, Gasthaus Goldenes Brändl in Oberrohrbach, Gasthaus Zur Alten Schule in Riedenthal, Gasthaus zum Grünen Baum in Zistersdorf Restaurant Zur Linde in Mistelbach, Wagners Wirtshaus in Hollabrunn und das Landgasthaus Winkelhofer in Eggendorf am Wald.

Vom 29. bis 30. Oktober 2011 steht Obermarkersdorf im Zeichen des Kürbisses. Alles dreht sich um die größte Beere der Welt, um den Bluza, wie der Kürbis liebevoll im Volksmund genannt wird. In den Häusern und auf den Plätzen werden kulinarische Spezialitäten der Region und Köstlichkeiten rund um den Kürbis angeboten. www.kuerbisfest.at

In Loosdorf dreht sich bis Ende Oktober alles um die kleinen Beeren. Im Biobeerengarten der Familie Hummel kann man feine Produkte aus Beeren, wie den „Himbeersturm" (ein Federweißer) verkosten oder die Beeren auf dem Feld selber pflücken. Ab Mitte September sind Kiwis, Physalis und Goji Beeren reif. Alle Früchte können natürlich auch erntefrisch im Hofladen erworben werden, genauso wie Kompotte, Marmeladen, Sirup, Essig, Dessertweine, Liköre und Brände. Seit Jahren bekommt Familie Hummel Prämierungen für ihre Beerenspezialitäten. www.biobeerengarten.at