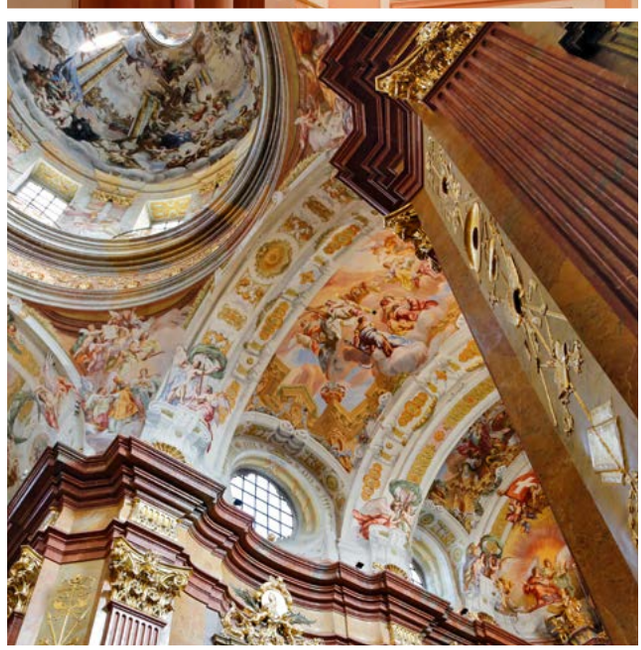
WACHAU

Wenn die Wachau ein Stück Himmel ist,
ist Stift Melk das Tor zum Paradies.

Eingangsportal zum Prälatenhof.

Stift Melk

Prächtig thront die Klosteranlage auf einem Felsen über dem gleichnamigen Städtchen Melk und der Donau, die an dieser Stelle ihre lustvoll beschwingte Reise durch die Wachau beginnt. Stift Melk, das Wahrzeichen der Wachau, zählt zum Unesco-Welterbe. Der Klosterfelsen wurde vermutlich schon vor den Römern besiedelt. Später wurde Stift Melk zu einem weltlichen Machtzentrum der Babenberger. Am 21. März 1089 wird das Bauwerk als Benediktinerkloster aktenkundig. Eine turbulentere Geschichte, zwischen Not, Armut und Zerstörung bis zu glanzvollen Zeiten weltlicher Macht, könnte ein Ort nicht haben. Geprägt von fehlender Disziplin und finanziellen Miseren, rettete die Melker Klosterreform, besiegelt auf dem Konzil von Konstanz, das Schicksal des Stifts. Es sollte zu einem der wichtigsten kulturellen Zentren Europas werden. Kaiser und Könige, der Klerus, Gelehrte, Philosophen und namhafte Künstler prägten die Kultur, den Geist und das Erscheinungsbild der imposanten Klosteranlage. Durchschreitet der Besucher das mächtige Portal des Prälatenhofes, erwartet ihn im Innenhof der Anlage eine ruhige Harmonie, der umliegenden trapezförmig angeordneten Gebäude. Ihre Fassaden zieren Darstellungen der Künstler Peter Bischof und Helmut Krumpel. Sie stellen die vier Kardinaltugenden: Mässigung, Weisheit, Tapferkeit und Gerechtigkeit dar. Durch das Tor am südwestlichen Ende des Hofes gelangt der Besucher über die Kaiserstiege zum Kaisertrakt, der einst ausschliesslich der kaiserlichen Familie vorbehalten war und heute das Stiftsmuseum beherbergt. Die Kirche des Klosters Melk ist so prunkvoll vergoldet und mit Fresken verziert, dass es keine beeindruckendere Visitenkarte des einstigen Reichtums seiner kirchlichen und weltlichen Besitzer gibt.

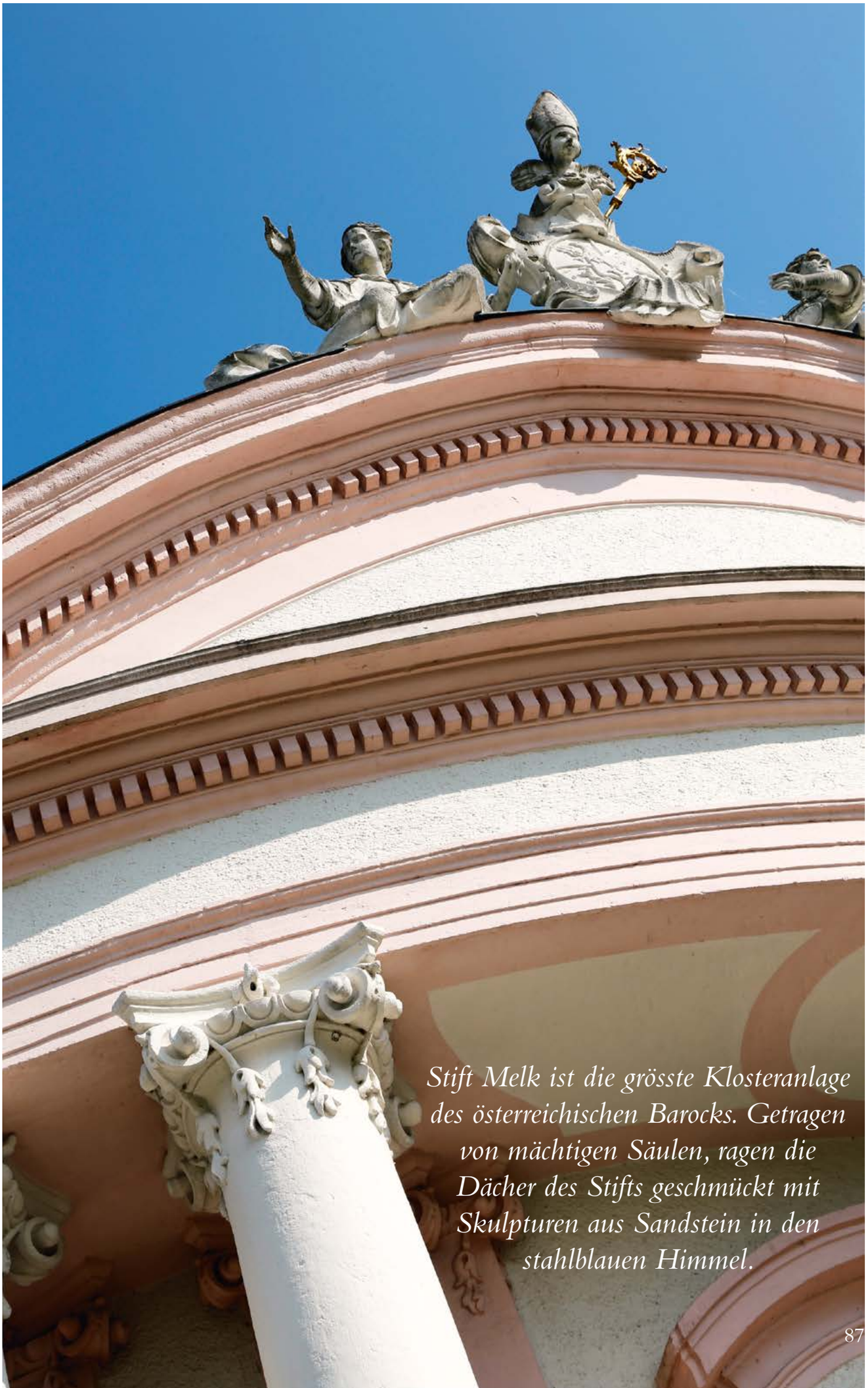


FOTOGRAFIE: CHRISTINE ZENZ
TEXT: MARION MICHELS

Stiftspark mit barockem Gartenpavillon

Imposanter Blickfang am Eingang zum Stiftspark ist der barocke Gartenpavillon. Abt Thomas Pauer liess ihn 1747/48 vom Architekten Franz Munggenmast erbauen. Der riesig anmutende Innenraum des Pavillons wurde 20 Jahre später von Johann Wenzel Bergl mit opulenten Fresken ausgemalt. Sie zeigen fantasievolle Inszenierungen mit exotischen Tieren und Indianern in opulenten Dschungel-Szenarien. Einzigartig in dieser Epoche, in der die neu entdeckte Welt von Christoph Kolumbus weitgehend unbekannt war. Eine Traumwelt, die geschaffen scheint, um den strengen Klosterregeln dieser Zeit für eine Weile zu entfliehen. Der lichtdurchflutete Innenraum mit Blick auf die Donau, das Stift und die romantische Parkanlage beherbergt ein feines Selbstbedienungs-Restaurant. Besonders die wunderschöne Terrasse, umwachsen von herrlich duftenden Rosen, lädt zum Verweilen ein. Bei unserem Besuch waren einige der exotischen Tiere den Wandfresken entflohen, um sich repliziert auf Schablonen in der barocken Gartenanlage zu vergnügen.

Abt-Berthold-Dietmayr-Strasse 1, 3390 Melk, Österreich, www.stiftmelk.at



Stift Melk ist die grösste Klosteranlage des österreichischen Barocks. Getragen von mächtigen Säulen, ragen die Dächer des Stifts geschmückt mit Skulpturen aus Sandstein in den stahlblauen Himmel.

Winzer Martin Mittelbach Tegernseerhof

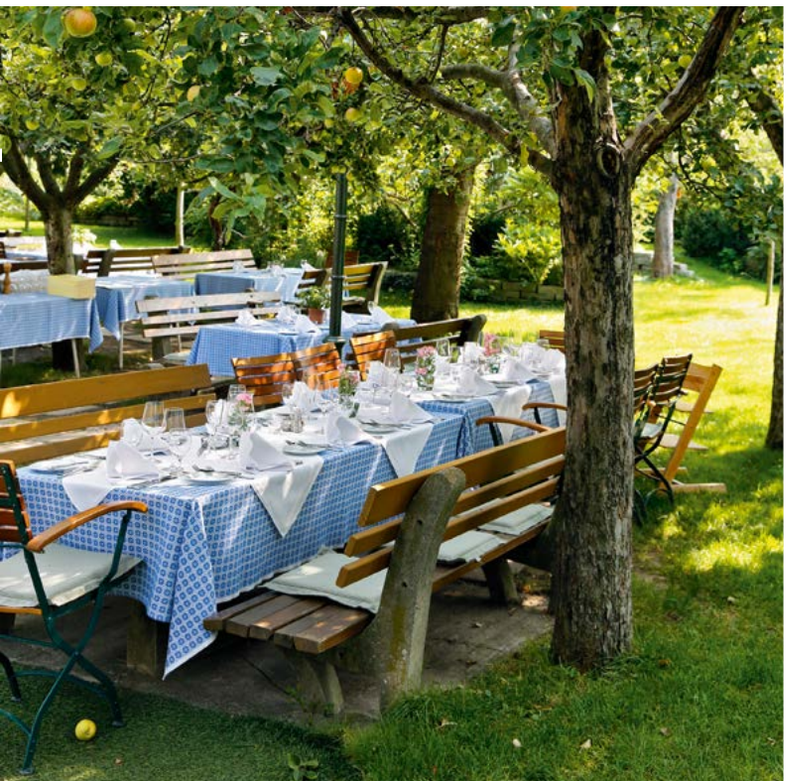
«Als Winzer muss man Freigeist sein, um den Wein leben zu lassen.» – Martin Mittelbach
Der Tegernseerhof ist einer der traditionsreichsten Lesehöfe in der Wachau. Kaiser Josef II. verkaufte den Gutshof des Klosters Tegernsee vor sechs Generationen an die jetzige Besitzerfamilie. Martin Mittelbach ist ein Perfektionist. «Unendlich viele Parameter sind notwendig, um einen erstklassigen Wein zu machen.» Der Tegernseerhof gehört zur elitären Vereinigung «Vinea Wachau», einem Gebietsschutzverband Wachauer Winzer, die die Kulturerhaltung und Natürlichkeit des Weinbaus pflegen und mit strengen Richtlinien die Ressourcen der Wachau sichern. Auf 27 ha baut Martin Mittelbach Grüner-Veltliner- und Rieslingtrauben an. Aufgrund vieler Einzellagen sind die Vielfältigkeit und Diversität seiner Weine möglich. Sein Credo als Winzer ist Vitalität und Agilität. Martin Mittelbach reduziert den Wein auf das Wesentliche und ist selbstverständlich in seinen Vertriebsstrategien äusserst wählerisch. Ein Wein vom Tegernseerhof im Keller zu haben, ist ein grosses Privileg.

Unterloiben 12, 3601 Dürnstein / Wachau
Tel. 0043 (0)2732 853 62, office@tegernseerhof.at
www.tegernseerhof.at

Restaurant und Weingut Loibnerhof

«Unseren Wein kann man bereits auf der ganzen Welt trinken, wer dazu noch unsere Küche geniessen will, muss in die Wachau kommen.» – Sepp Knoll
Zu Recht zählt der Sommergarten des Loibnerhofes zu den schönsten Gartenrestaurants der Region. Hier geniesst der Gast im Schatten altehrwürdiger Apfelbäume eine hervorragende Küche, die sich neben vielen anderen Auszeichnungen mit einer Gault-Millau-Haube schmücken darf. Chef und Patron Sepp Knoll und Sohn Josef verwöhnen ihre Gäste mit einer kreativen Waldviertler und österreichischen Küche, in der regionale Produkte die Hauptrollen spielen. Ob Wels mit Kräutern, Wachauer Fischsuppe oder herrlich duftende Freilandente, alles schmeckt köstlich. Als verführerischen Schlusspunkt eines Besuches im Loibnerhof sollten Sie auf keinen Fall auf eine wolkige Crèmeschnitte oder den süss-würzigen Hollerkoch verzichten. Grete Knoll und Schwiegertochter Jutta prägen mit viel Herzlichkeit den ausgezeichneten Service.

Unterloiben 7, 3601 Dürnstein / Wachau
Tel. 0043 (0)2732 828 90, office@loibnerhof.at
www.loibnerhof.at



REISEBÜRO
MITTELTHURGAU
Die Schiffsreisenmacher

Geniessen Sie die Wachau auf einer der Flussschifffahrtsreisen vom Reisebüro Mittelthurgau an Bord eines der schönsten Schiffe, der Excellence Melodia.

Buchen und Informieren unter:
www.mittelthurgau.ch
Telefon: 0041 (0)71 626 85 85
Mo – Fr 08.00 – 12.00 Uhr
13.00 – 17.00 Uhr

HOFMEISTEREI HIRTZBERGER

Maître de Maison, Hartmuth Rameder und Chef Erwin Windhaber

An jedem Montag nach dem Mittagsservice steht eine Teamsitzung an. Alle kommen und jede Meinung ist gefragt. So jung wie die beiden Patrons ist ihr Team, dynamisch und ehrgeizig. Ihr Konzept und das Interieur des Restaurants strotzen vor Ideen, aber auch vor Gegensätzen. Im Parterre empfängt den Gast das urgemütliche Ambiente des historischen Lesehofs. Im ersten Stock vornehme Eleganz mit aufwendigen Stuckdecken in lichtdurchfluteten Räumen, ideal für Gäste und Feste. In der Gaststube und in dem schattigen Hof zwischen Donau und Lesehof herrscht urchige Gemütlichkeit. Das Credo des Chefs Erwin Windhaber ist «Naturbelassen in höchster Perfektion». Fische aus heimischen Gewässern wie Huchen und Donaulachs, Kärntener Brillenschafe von Aussteiger Markus Tschamernik, Gemüse und Kräuter aus dem Biobetrieb von Stefanie Freuringer, Chili aus der Gärtnerei Hick gleich nebenan, Käse von Roland Berger, Landochsen aus dem Tirol und Wild aus eigener Jagd. So überzeugend wie seine Lieferanten und so ehrlich wie ihre Produkte sind die Gerichte, die wir kosten durften. Der Chef kauft ganze Tiere und verwertet jedes Stück von ihnen. So wird ein getrocknetes pulverisiertes Ochsenherz zur exklusiven Würze von Tatar und die hausgemachte Leberwurst, erhältlich im Shop, zur Delikatesse. Gepökeltes Eigelb! Nie gehört, aber Chef Erwin Windhaber veredelt ein hundskommunes Eigelb in eine einzigartige Delikatesse. Dazu pökelt der Chef rohe Dotter zwei bis drei Tage in einer Salz-Zucker-Mischung. Dabei entzieht das Salz dem Eigelb Wasser. Weitere drei bis vier Tage wird es im Kühlraum getrocknet, bevor es als exklusive Würze über eine Speise geraffelt wird. Eine Vielzahl origineller Details des Interieurs und der perfekte Service repräsentieren die Passion und die Leidenschaft des Maître de Maison, Hartmuth Rameder, und seiner Gattin Elena Späth, der Sommelière des Hauses. Besonders zu empfehlen ist ein kulinarisches Kampf-Shopping in der hauseigenen Boutique. Topseller der hausgemachte Eierlikör, hergestellt mit 23 Jahre altem Rum. Eingemachtes Gemüse vom Biohof und besondere Gewürzmischungen aus der Küche der Hofmeisterei sind Verführungen, denen man nicht widerstehen kann. Selbstverständlich sind die hauseigenen Weine vor Ort erhältlich und die Versuchung ist gross, einen Karton Smaragdwein mehr in den Kofferraum zu laden.

Hauptstrasse 74, 3610 Wösendorf / Wachau
Tel. 0043 (0)2715 229 31, restaurant@hofmeisterei.at
www.hofmeisterei.at

WIR MÜSSEN AUFHÖREN
WENIGER ZU TRINKEN.

Pulkers Heurigengarten

Von März bis November ist Pulkers Heurigengarten sieben Tage in der Woche geöffnet und selbstverständlich empfängt Sie der Chef höchstpersönlich mit gleichbleibend erfrischendem Stimmungsbarometer. Hier müssen Sie reservieren, denn Pulkers Heurigengarten ist ständig ausgebucht, vielleicht auch wegen der Geschichten, die der Gastgeber zu jedem Gericht wieder und wieder erzählt. Der deutsche Starkoch Tim Raue ist einer seiner besten Freunde und liefert ihm nicht nur die köstlichen Spreewälder Gurken, sondern von ihm stammt auch das Rezept für die Schokoladentorte aus Mandelbiskuit mit Marzipan, Passionsfrüchten und selbstverständlich Marillen. Rezept strenggeheim! Versteht sich von selbst. Ein anderer Freund Thomas Dörfler, der Küchenchef der Wachauer Sterneköchin Lisl Wagner-Bacher, an deren Herd auch Bernd einst gekocht hat, gibt kreative Inputs. Aus seiner Feder stammen einige von Bernds beliebten Gabelbissen. Schweinebraten ist in diesem Haus Chefsache. Drei Bauern aus der Gegend züchten Schweine nur für Bernd. Der Not der Resteverwertung gehorchend, ist ein köstliches Gericht entstanden: Schweinebratensalat mit Balsamicozwiebel, Äpfeln und Radieschen. In Bernds gemütlicher Stube wirds eng, sehr eng, besonders bei Regenwetter! Gemütlicher kann es nicht sein zwischen all dem Krimskrams liebevoller Erinnerungen. Bei Sonnenschein tafelt man inmitten von Weinbergen, mit der Natur und dem Himmel auf Tuchfühlung. Unterhalten von dem besten Animateur und Gastgeber auf Erden, Bernd Pulker.

Rührsdorfer Kellergasse, 3602 Rührsdorf / Wachau
Tel. 0043 664 39 35 312, heuriger@pulkers.at
www.pulkers-heuriger.at

Vorschau – Wachau Teil 2

In der Sommerausgabe 15. Juli 2018 von La Tavola überraschen wir Sie mit dem zweiten Teil unserer köstlichen Wachaureise.

ORTE UND PROTAGONISTEN:

– Hotel und Restaurant Jamek
– Hotel und Restaurant Kirchenwirt
– Landhotel Burkhardt
– Vinothek Fohringer
– Gärtnerei Hick
– Krems
– Shoppingparadies «Volkskultur – Handwerk der Regionen»

Bernd Pulker, Gastgeber aus Leidenschaft, mit einem knusprigen Schweinebraten frisch aus dem Rohr.