

Fröhliche Reise des Chardonnay Freundeskreises Stuttgart in die Wachau und das Kamptal vom 21. Mai bis 24. Mai 2009

Man ahnt es bereits in Maria Taferl. Man riecht es förmlich in Melk. Man sieht es erst ein paar Kilometer stromabwärts von Schwallenbach: Hier beginnt Österreichs bis heute berühmtestes Weinland: die Wachau.

Und nach vielen Jahren stetigen Erinnerns durch unsere Chardonnay Freundin Brigitte Flinspach wird auch der Chardonnay Freundeskreis Stuttgart *endlich* dieses schöne Fleckchen Erde (UNESCO-Welterbe 2000) besuchen:

Wein, so weit das Auge reicht. 1.450 Hektar verteilt auf knapp 900 kleinere und größere Weinbaubetriebe, die, wenn auch nicht alle – und das ist ja für uns wichtig – neben Riesling und Grünem Veltliner auch Chardonnay anbauen. Die rund zweihundert bedeutendsten Weinbaubetriebe davon sind in der VINEA Wachau vereint und unterziehen rund 90 Prozent der Wachauer Rebfläche einer höchst produktiven Metamorphose in „Steinfeder“ (bis 11,5 % Vol. Alkohol), „Federspiel“ (bis 12,5 % Vol. Alkohol) und „Smaragde“ (über 12,5 % Vol. Alk.) – wie die großen drei „Gewichtsklassen“ des Wachauer Weinbaus heißen. So etwas wie Weinkultur im heutigen Sinn zog erst mit den Römern ins Land, die um 63 v. Chr. nachweislich in einem Kastell auf dem Boden des heutigen Nikolaihofes (den wir am Samstag besuchen) logierten und dort, von den Kaisern Probus und Marc Aurel durchaus gefördert, auch ihrem aus dem Süden mitgebrachten Lieblingsgetränk, dem Rebensaft, huldigten.

Der älteste bekannte Wachauer Weintrinker ist kein Kaiser, sondern ein Heiliger. Der christliche Missionar St. Severin zog sich, wie der Biograph Eugippus um 511 berichtet, zu Meditationszwecken in eine kleine Klosterzelle an einem Ort bei Mautern zurück, den man dann „Zu den Weingärten“ nannte. Er dürfte nicht nur meditiert, sondern zumindest gelegentlich auch dem Rebensaft zugesprochen haben, steht doch schon im Alten Testament: „**Wohlan, iss fröhlich dein Brot und trinke vergnügt deinen Wein. Denn seit jeher gefällt es Gott, wenn du so handelst**“ (Koh 9,7).

Die Veranstalter glauben, dass selbst wenn wir das „Brot“ etwas kulinarischer auslegen, wir uns trotzdem gottgefällig in der Wachau bewegen, wobei Puristen die „Ur-Wachau“ nur von Spitz bis Loiben bzw. Mautern ansehen.

Donnerstag 21. Mai 2009 (Feiertag):

Doch vor den Genuss haben die Götter die **Anreise** gesetzt: Ca. 650 km und ca. 6,5 Stunden reine Fahrzeit bis **nach A-3601 Dürnstein 8** bis zum **Romantik Hotel Richard Löwenherz**, Tel. 02711-22218 (www.richardloewenherz.at) weist das GPS aus. Und lassen Sie sich nicht beirren: Hotelgäste dürfen hinein nach Dürnstein fahren und Parkplätze sind auch vorhanden.

Die mittelalterliche Bausubstanz eines ehemaligen Klarissenklosters sowie die wundervolle Lage direkt an der Donau geben dem traditionsreichen Haus seine Ausstrahlung.

ab 18.30 Uhr treffen wir uns im **Gewölbe des Romantikhoteles Richard Löwenherz** zum **Abendessen a la carte (bitte individuell begleichen)**. Hier lassen wir den Abend bei Wachauer Schmankerln und tollen Wachauer Weinen gemütlich ausklingen.

Freitag 22. Mai 2009:

09.30 Uhr **Fahrt mit dem „Dürnsteiner Bummelbus“** durch die Weinberge nach **A-3601 Dürnstein/Unterloiben 10**, zum **Weingut Emmerich Knoll**, Tel. 02732-79355, einem der Top-Winzer in der Wachau. Er will mit uns eine kleine **Weinbergwanderung** (ca. 45 Minuten) durch den Loibenberg (Spitzenlage) machen, anschließend seinen Weinkeller präsentieren und uns bei einer **Weinprobe** seinen Chardonnay, sowie seine Rieslinge und Grünen Veltliner probieren lassen. Wenn weltweit von Kultweinen die Rede ist, dann fällt immer auch der Name Knoll, Wachau. Dabei macht der bescheidene Winzer wenig Aufheben von seiner Person. Seine Weine sprechen für sich: komplex, mineralisch und terroir-betont präsentieren sich Knolls Meisterstücke.
*„Wachauer Weine beeindrucken immer und enttäuschen nie“
Jan Erik Paulson, European Fine Wine Magazin, Finnland.*

12.30 Uhr bei seinem Cousin eine leichte 3-gängige Stärkung im **Restaurant Loibnerhof Knoll** (1 Haube), Tel. 02732-82890 (www.loibnerhof.at) gleich gegenüber. Dort ist bei gutem Wetter (wir sind ja Optimisten) in fraglos einem der schönsten Gastgärten der Wachau, auf der weiten Wiese unter Obstbäumen oder in einer schattigen Veranda, der Tisch für uns gedeckt. Vater und Sohn Knoll als kongeniales Küchenchefduo wollen uns Spezialitäten mit zeitgemäßem Esprit auftischen und wir können noch einmal die Weine von Emmerich Knoll genießen (oder doch besser Wasser?).

ca. 14.30 Uhr **Rückfahrt mit dem „Dürnsteiner Bummelbus“** nach **Dürnstein**
Restlicher Nachmittag zur freien Verfügung.

Was könnte man alles tun:

1. Im verträumten Klostergarten des Hotels an der Stadtmauer das große beheizte Freibad nutzen.
2. Oder wie wäre es mit einem Spaziergang zur Ruine der früheren geschichtsträchtigen Kuenringerburg, um auf den Spuren von Richard Löwenherz und Sänger Blondel zu wandeln.

Wer kennt nicht die Geschichte des Britenkönigs, der im Verlies der Burg Dürnstein schmachtete, und seines allzeit getreuen Gefährten? Freilich sollte man nicht vergessen, daß sie eine, wenn auch tourismusfördernde, so doch etwas zweifelhafte Mixtur aus Dichtung und Wahrheit darstellt. Zwar ist historisch belegt, daß Richard I auf der Rückreise vom Dritten Kreuzzug infolge eines politischen Kuhhandels von Herzog Leopold V. gefangen genommen, den Winter 1192/1193 über in der Kuenringerburg festgehalten, später an Kaiser Heinrich VI. ausgeliefert und schließlich gegen ein immenses Lösegeld von fast 25 Tonnen Silber freigelassen wurde. Die Geschichte des Sängers Blondel hingegen, der von Burg zu Burg zog und seinen Herrn an der Melodie eines englischen Heimatliedes erkannte, ist eindeutig ins Reich der Sagen zu verweisen.

3. Besichtigung des ehemaligen Augustiner-Chorherrenstifts mit seinem im Blau-Weiß getünchten und reich verzierten Kirchturm, im Volksmund „Fingerzeig Gottes“ genannt. Der Kirchturm ist weit sichtbares Wahrzeichen von Dürnstein und der Wachau.
4. Bummel durch die Gassen von Dürnstein zum Schloss Dürnstein (www.schloss.at). Wer sich nach dem guten Mittagessen noch den Appetit für den Abend verderben möchte, dem sei ein großer Eisbecher auf der Terrasse des Schlosshotels empfohlen mit einem der schönsten Blicke auf die Donau (ohne Bummel gibt es Terrasse und Eisbecher auch genauso schön und gut im Richard Löwenherz).
5. kleiner Abstecher nach Krems (Parkhaus am Steiner Tor benutzen). Krems, das ist nicht nur eine der ältesten Städte Niederösterreichs, sondern – nach weit verbreiteter Meinung – auch seine schönste. Keine andere besitzt eine ähnlich reiche und vielfältige, überwiegend im originalen Zustand erhaltene historische Bausubstanz.
6. und, und, und, oder einfach nur faulenzten.

18.15 Uhr schick und ein wenig festlich gekleidet ein **kleiner Spaziergang zum Parkplatz an der Bundesstraße.**

18.30 Uhr **Mit dem Bus** zum **Restaurant „Landhaus Bacher“** in A-3512 Mautern/Wachau, Südtirolerplatz 2, Tel. 02732/82937 (www.landhaus-bacher.at) 3 Hauben, 2 Sterne Michelin **(Zur Einstimmung empfiehlt sich folgendes Buch: „Zu Gast in der Wachau – Kulinarische Plaudereien und 150 köstliche Rezepte“ von Lisl Wagner-Bacher und Kochbuch-Bestsellerautor Christoph Wagner, Pichler-Verlag).**

Am Eingang der Wachau, gegenüber von Krems, begrüßt die alte Römerstadt Mautern mit dem legendären Landhaus Bacher die Feinschmecker aus aller Welt: da sind wir Chardonnay Freunde also richtig! Lisl Wagner-Bacher, die Grande Dame der österreichischen Küche, sowie Schwiegersohn und Küchenchef Thomas Dorfer wollen uns mit einer modernen österreichischen Küche mit mediterranen und internationalen Akzenten verwöhnen. **„Von allem das Beste. Bodenständig, jahreszeitgemäß, sorgfältig ausgewählt und genial umgesetzt“** Hausherr und Sommelier Klaus Wagner (vom Weinmagazin Falstaff mit dem begehrten „Falstaff-Preis für Weinkultur“ geehrt) wird uns vinologisch betreuen, verfügt er doch über eine der besten Weinkarten des Landes. Wir können sicher sein, dass sich auch die optimalen Weine für unser Gala-Menü finden lassen. **„Perfekte Harmonie von der Ouvertüre bis zum fulminanten Ausklang“.**

19.00 Uhr **Galadinner des Chardonnay Freundeskreises Stuttgart**
Für uns ist in der „Bibliothek“ gedeckt und wir sind umgeben von einigen tausend Kochbüchern (das älteste von 1699 – ein prunkvolles Granatapfel-Kochbuch) von denen Lisl Bacher mehr als 3.500 Stück von der amerikanischen Journalistin und Kochbuchautorin Liliane Lingseth-Christensen geerbt hat. Ein wunderschönes Ambiente, das sicher unseren Appetit, Durst und Stimmung anregen wird.
Freuen wir uns auf einen wieder besonderen Abend – ein Fest der Sinne - des Chardonnay Freundeskreises Stuttgart!

ca. 23.30 Uhr **Rückfahrt mit dem Bus nach Dürnstein.** Die Veranstalter wünschen eine weinselige Bettruhe!

Samstag 23. Mai 2009:

09.45 Uhr Ja, die Chardonnay Freunde sind ja „ausgeschlafene“ Leute. Daher **starten wir** mit eigenem PKW (bitte Fahrgemeinschaften bilden) schon zu dieser unsittlich frühen Zeit nach [A-3550 Langenlois, Loisiuumallee 1](#), Tel. 02734 322 400, (www.loisium.at) zur **LOISIUM Kellerwelt & Vinothek**,

10.30 Uhr **Kellerrundgang durch die Weinvergangenheit und Gegenwart.**
(Im Keller herrscht ganzjährig eine Temperatur von ca. 12° Celsius. Daher bitte Überkleidung / Pullover nicht vergessen!)

Die LOISIUM Kellerwelt ist ein bis zu 900 Jahre altes Labyrinth durch alte Weinkeller der Weinstadt Langenlois im Kamptal, das traditionell und mystisch inszeniert wurde und uns einen außergewöhnlichen, geführten Rundgang mit vielen Geschichten und „Gschichterln“ rund um den Wein bietet. Und natürlich gibt es nach dem Rundgang durch die Kellerwelt auch ein Glas Jahrgangssekt der Sektkellerei Steininger, die wir auf unserem Weg durch das Labyrinth schon kennen gelernt haben.
Wer seinen Kofferraum im Auto noch nicht mit Wachauer Weinen gefüllt hat, kann sich in der Vinothek noch mit den exzellenten Tropfen des Kamptals eindecken.

12.15 Uhr **Fahrt** zum **Nikolaihof Wachau**, [A-3512 Mautern/Wachau](#), Tel. 02732/82901 (www.nikolaihof.at).
Zur Zeitreise durch die Jahrhunderte lädt das vielleicht älteste Weingut Österreichs ein, ein im Mittelalter gebauter Lesehof der Passauer Chorherren. Mit seinem Weinkeller aus römischer Zeit (den wir besichtigen werden), den barocken Stuben und dem zauberhaften, von einer rund 100-jährigen Linde überdachten Innenhof (wo wir tafeln wollen) ist der Nikolaihof ein Gesamtkunstwerk. Sollte Petrus – wider erwarten – nicht mitspielen, so speisen wir in einem Saal der „Alten Burg“, der auch eine äußerst ansprechende Atmosphäre hat.

13.00 Uhr **Erwartet uns ein am Tisch serviertes Buffet**, ein genussvoller Querschnitt mit Miniportionen der meisten Gerichte der Speisekarte.
Dazu (natürlich) die vielfach prämierten, nach biologisch-dynamischen Richtlinien gekelterten Weine des Weinguts.

ca. 15.00 Uhr **Rückfahrt** zum **Romantikhotel Richard Löwenherz, Dürnstein.**

Nachmittag wieder zur freien Verfügung (Vorschläge siehe Vortag)

19.00 Uhr **besuchen wir vor der Stadtmauer den Heuriger „Alter Klosterkeller“**, Tel. 02711-292 (www.alter-klosterkeller.at) nur wenige Schritte vom Hotel entfernt, und lassen uns an einem hoffentlich lauen Maiabend ein letztes Mal von der Wachauer Stimmung und Luft inspirieren und anregen sowie nach noch vorhandenem Fassungsvermögen mit traditionellen Wachauer-Heurigen-Gerichten und Wachauer Wein verwöhnen. Und jeder kann entscheiden, wie lange es ihr oder ihm dort gefällt.

Sonntag 24. Mai 2009:

Individuelle Abreise nach dem Frühstück

Eine gute Heimreise wünschen die Organisatoren.

Leider haben wir die Wachau nur „angekratzt“. Wer früher kommen oder länger bleiben möchte, wende sich bitte an den Veranstalter; der hat Tipps noch für Tage und Wochen! Also Terminkalender „freischaufeln“!

P.S.: Die „**VINEA Wachau Nobilis Districtus**“ (gegründet 1983; Gründungsväter: Wilhelm Schwengler, Franz Prager, Franz Hirzberger und Josef Jamek) hat sich einen „Codex Wachau“ gegeben, der auf 6 Säulen beruht:

1. Strengstes Herkunftsprinzip
2. Keine Anreicherung
3. Keine Konzentrierung
4. keine Aromatisierung
5. Keine Fraktionierung
6. Natur und sonst nichts (die Winzer verzichten auf die vielen Möglichkeiten der Manipulationen wider die Natur. Ausschließlich Handlese und späte Ernte)