

»Ausg'steckt is!«

Die Wachau lockt Besucher mit Kellergassen, Donautal und Rebentour und bietet so das passende Ambiente für Feste aller Art – erst recht für Heiratswillige und ihre Gäste. *Von Maria Indyk*

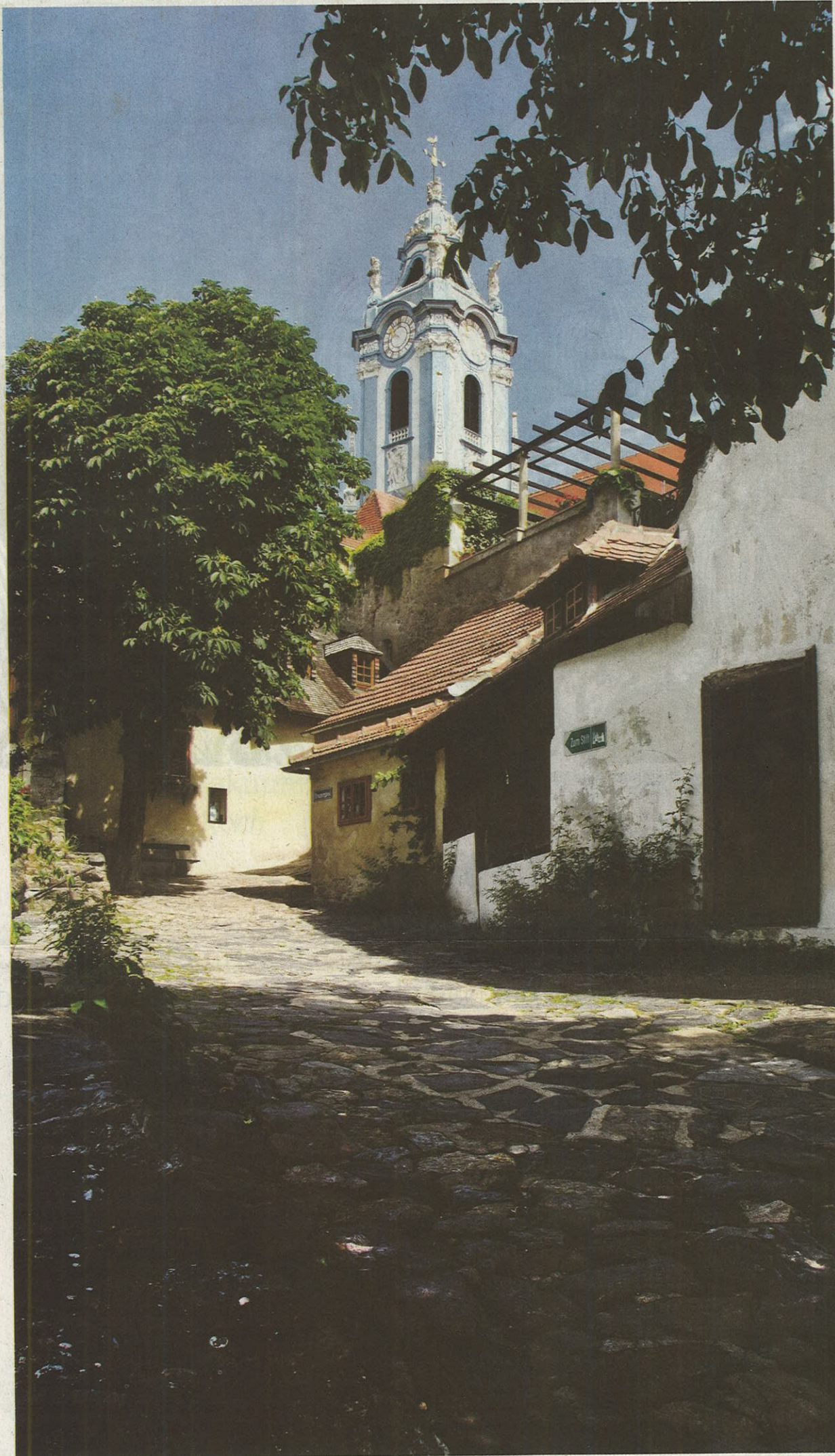
Nach etlichen Jährchen Zweisamkeit kündigt sich der Wechsel des Familienstandes an. Nur, wie ist ein weiterer schöner Tag im Leben zu gestalten? Die Sonne sollte scheinen und die Gegend lieblich sein. Gern umgeben von Hügeln, Burgen und Ruinen. Ein breiter Fluss darf auch nicht fehlen. Kleine Örtchen sind gefragt, die mit engen Gassen und alter Bausubstanz romantische Gefühle wecken. Einen Ausblick auch auf Reben soll es geben. Verwöhnt will man werden, mit festem und flüssigem Gaumenschmaus. Nicht unbedingt in einem mit Kochmützen ausgezeichneten Lokal, in der »Hauben-Köche« (in Ösiland so genannt) ihre Kochkunst zelebrieren. Trotzdem soll es nicht alltäglich sein und in Erinnerung bleiben. Auch der Anfahrtsweg ist zu bedenken. Da fällt die Wahl doch gleich auf die Wachau. So nennt es sich, das niederösterreichische Flusstal zwischen Melk und Krems. Es zählt zum Weltkulturerbe und ist rund achtzig Kilometer von Wien entfernt.

Das Örtchen »Spitz« besticht. Ein alter Winzerort, in dem Renaissance- und Barockhäuser dominieren. Über all dem thront der Tausendeimerberg, der Weingärten und eine beachtliche Steigung sein eigen nennt. Wenn der Atem reicht, kann man sich auch dort oben das Jawort geben. Rollfähre und Schiffahrtsmuseum werden Brautpaaren ebenfalls als passendes Ambiente offeriert. Auch die Burgruine Aggstein wirbt mit Burkapelle, Rittersaal und Taverne nicht ausschließlich nur um Hochzeitsgäste.

»Heuriger« wird auch in der Wachau Weinausschank mit Speisenangebot genannt. Ausg'steckt is!« bedeutet, bloß diese Winzer öffnen ihre Pforten und zeigen dies meist mit einem »Buschen«. Darin liegt die erste Tücke. Denn die im Vorfeld ausprobierten, sind am Tag der Festlichkeit nicht zwingend offen. Deshalb ist der Blick in den Heurigenkalender so richtig wichtig. Die zweite Falle ist, vor sechzehn Uhr steht man vor verschlossenen Türen.

So ist die Zeit zu überbrücken, auf einer Terrasse mit Blick auf Donauwasser. Beispielsweise bietet dies der »Gasthof Ruine Hinterhaus«. Man bestellt am besten ein Glas Frizzante. So nennt er sich, der Prosecco der Wachau. Auf Vorbestellung wird ein Korb gereicht, mit duftenden und variantenreichen Brotsorten der Umgebung. Jetzt ist die Zeit zu nutzen, um der Gesellschaft den Zusatz bei den trockenen Weißweinen zu erläutern. Die Rebsorten werden auf der Karte mit »Steinfeder«, »Federspiel« und »Smaragd« ergänzt.

Steinfeder bezeichnet einen für Wachauer-Weine niedrigen Alkoholgehalt von elf Prozent. Benannt nach einer Grasart, die in der Nähe der Reben wächst. Federspiel bedeutet, der Tropfen ist mit einem halben oder gar



Am Ufer der Donau: Dürnstein

ganzen Prozent alkoholhaltiger. Der Begriff erinnert an die Falkenjagd, die früher in der Wachau üblich war. Wird der Traubensaft mit Smaragd gepriesen, enthält die Flüssigkeit den höchsten Prozentsatz an Alkohol, ab 12,5 Prozent. Namensgeberin ist die blau-grün schillernde Smaragdeidechse, die Weinterrassen ihr Zuhause nennt. Die Weinsorte Neuburger, das sei angemerkt, stammt meistens jedenfalls vom Tausendeimerberg. Und ein »Glaserl« wird in der Achtel- und Viertelvariante aufgetischt. Drittens ist zu beachten: Naschkatzen haben in der Buschenschank meist das Nachsehen.

So ist sie zu versüßen die Wartezeit bis zum Heurigenbesuch. Frisch gemachte Marillenknödel bieten auch der schönsten Hochzeitstorte Paroli. Sind die österreichischen Aprikosen noch nicht reif, weicht man einfach auf Eismarillenknödel aus. Die meisten Heurigen bieten Hausmannskost. Im Angebot sind Aufstriche, Wurst, Käse und auch Salate. Kummelbraten wird kalt und warm serviert, meist mit herzhafter Kruste. In diesen sei mit Bedacht gebissen, damit nachher noch die Zähne sitzen. Im Brotkorb liegen Kornspitz, Laberl (in Wien Wachauer genannt) und Semmeln, hell und dunkel. Bei Salatbestellung ist zu beachten: Kartoffeln nennen die Ösis Erdäpfel, Blumenkohl ist Karfiol und Tomaten heißen Paradeiser. Es empfiehlt sich, nach frischem Kren (Meerrettich) zu fragen, der übrigens nicht gerieben, sondern »gerissen« wird. Hat man sich für den Weinheurigen Anton Grossinger entschieden, kann das gesellige Beisammensein mit einem Glas gelben Muskateller ausklingen, umringt von terrassenförmigen Weingärten mit Aussicht auf das Donautal und dem Glockenschlag der nahe gelegenen spätgotischen Kirche.

Am nächsten Tag sind die Daheimgebliebenen zu bedenken. Im Verkaufsschuppen der Familie König gibt es Marmelade, Likör, Saft und Brand, alles hergestellt aus Marillen der Wachau. Der Obstduft erfreut die Nase und Urkunden informieren, dass ihr Marillenbrand das »Goldene Stampel« mehrfach gewann.

Danach bietet sich Radfahren entlang der Donau an oder eine Schifffahrt durch die Wachau. Auch Wanderwege gibt es in unterschiedlichen Schweregraden und Längen. Sollte das Wetter schlecht sein, besucht man das Karikaturmuseum der nahe gelegenen Stadt Krems. In Tulln, etwas weiter weg, gibt es ein Egon-Schiele-Museum. Der Maler war ein Zeitgenosse des Porträtisten Gustav Klimts.

Bedauerlicherweise ist der Festtag viel zu kurz, um all diese Möglichkeiten voll auszuschöpfen. Am besten beginnt man das Alltagsleben als Ehepaar mit dem Entschluss: Der nächste Wachau-Besuch wird nicht im Sommer, sondern im Frühling sein, wenn die Marillenbäume in weißer Blüte stehen.

Foto: fotolia/pitsch22