

TIPP



GOURMET SAILING

> Wenn Skipper Anton Knett die Segel hisst, dann geht es nicht nur ums Segeln alleine, sondern auch um gutes Essen. Gourmet Sailing nennt der gebürtige Veldner seine Kombination aus Meer, Kulinarik und Luxus. Ausgehend vom slowenischen Hafen Izola werden an Bord einer Luxus-Segelyacht die Häfen angesteuert, die für ihre ausgezeichnete Küche bekannt sind, darunter Portorož, Novigrad, Pula, Triest oder Venedig. Bei der Wahl des Restaurants kann man sich getrost auf die Empfehlungen des Kapitäns verlassen, der vom Kohna-Geheimtipp bis zum 3-Hauben-Restaurant so ziemlich alles kennt, was den Gaumen an der istrischen und italienischen Adriaküste erfreut. Die Anreise erfolgt auf einer 13-Meter-Yacht, die mit zwei Kabinen-Platz für vier Personen bietet. Der Platz im Restaurant wird vom Gourmet-Sailing-Team reserviert. Der Reisetag für die segelbereite Yacht und max. vier Personen an Bord wird ab 980 Euro angeboten. Der Preis versteht sich inklusive Skipper, Vollkaskoversicherung, Endreinigung, Beisegel, Beiboot mit Außenborder, kompletter Bordwäsche und einer Flasche Champagner pro Tag. Gebucht werden kann ein Tagesausflug oder ein längerer Törn. Das Angebot richtet sich laut Knett an »Genießer, Kurzurlauber, Schlechtwetter-Flüchter und alle, die das Meer mögen, aber selber nicht segeln können oder wollen«.

GOURMET SAILING: Süduferstraße 27 D4 9220 Velden, Tel: 0664/382550
office@gourmet-sailing.com
www.gourmet-sailing.com



WEIN & WANDERN

UNTERWEGS IM WACHAUERLANDL

VON VALERIE UHLMANN

WER ZUR SOMMERFRISCHE IN DIE WACHAU FÄHRT, WIRD REICH BELOHNT. DENN DAS UNESCO-WELTKULTURERBE LOCKT MIT VIELEN KULTURSCHÄTZEN UND KULINARISCHEN GENÜSSEN, DIE NUR DARAUF WARTEN, ENTDECKT ZU WERDEN.

> Die Sage vom englischen König Richard Löwenherz, der im 12. Jahrhundert auf dem Rückweg vom Dritten Kreuzzug bei Wien gefangen genommen und in der Burg Dürnstein eingekerkert wurde, wird in der Wachau gerne noch erzählt. Schließlich bietet die wunderschöne Donaulandschaft mit ihren grünen Hängen, den malerischen Dörfchen und der Vielzahl an Burgen und Ruinen immer noch die richtige Kulisse für die mittelalterliche Erzählung von Löwenherz und seinem treuen Gefährten, dem Troubadour Blondel. An vielen Ecken finden sich noch Spuren der Sage: So gibt ein beschilderter Weg, der von der Stadt Dürnstein hinauf zur Ruine führt, mehr Einblick in das Leben von Richard Löwenherz. Auch sind der König und der französische Sänger Namensgeber für Hotels und Restaurants in der Gegend. Viele



Dank der mobilen Schutzanlagen hat das diesjährige Hochwasser anders als 2002 so gut wie keine Spuren hinterlassen.

Geschichten erzählen auch die zahlreichen Klöster, Kirchen und barocken Stifte entlang der Donau, wie die Wehrkirche St. Michael oder das Stift Melk.

>> Spritzige Weine und süße Früchte <<

Doch das nur etwa 33 Kilometer lange Gebiet an der blauen Donau, das seit 2000



WEINBAU IN DER WACHAU

➤ **Die mineral- und kalkhaltigen Urgesteinsböden** sowie die durch das spezielle Klima bedingten Temperaturschwankungen geben den Wachauer Weinen ihre besondere Säure, die ihnen ein elegantes Aroma mit spritziger Note verleiht. Um die Einzigartigkeit der Weine zu betonen, klassifiziert der Gebietsschutzverband Vinea Wachau Nobilis Districtus, dem nahezu alle Weinbauern der Gegend angehören, diese in drei geschützte Qualitätskategorien. Je nach Alkoholgehalt spricht man von Steinfeder, Federspiel und Smaragd. Weine mit einem Alkoholgehalt von maximal 11 % sind nach dem Steinfedergras benannt, das auf den Terrassen der Wachauer Weinberge wächst. Weine der Kategorie Federspiel haben zwischen 11,5 % und 12,5 % Alkoholgehalt und haben ihren Namen von der früher in der Wachau sehr beliebten Falkenjagd. Die besten und wertvollsten Weine ab 12,5 % Alkoholgehalt werden nach den Smaragdeidechsen als Smaragde bezeichnet.

zum UNESCO-Weltkulturerbe zählt, ist nicht nur für Geschichtsinteressierte eine Reise wert. Denn vor allem ist die Wachau international bekannt für ihre charaktervollen Weine. Kurz nach Krems beginnt das Wachauer Weinbaugebiet und erstreckt sich bis Melk mit einer Rebfläche von etwa 1.390 Hektar auf den Hügeln links und rechts der Donau. In den Weinbaurieden mit ihren steilen Steinterrassen, die der Gegend ihr einzigartiges Aussehen verleihen, werden hauptsächlich Weißwein-Rebsorten wie Riesling und Grüner Veltliner angebaut. Für Liebhaber edler Tropfen gibt es viele touristische Möglichkeiten, die eleganten, säurehaltigen Weine mit spritziger Note zu verkosten. Die urigste Art, die Wachauer Weine zu genießen, ist sicherlich der Besuch einer der unzähligen kleinen Heurigen in den Ortschaften entlang der Donau. Wer Weingenuß mit gehobener Küche kombinieren will, kommt auch nicht zu kurz. So bekommt man beispielsweise am Weingut Holzapfel im barocken Prandauerhof in Joching raffiniert aufbereitete Klassiker wie Feuerflecken mit Schmalz, Kalbsbutterschnitzel und Tafelspitz sowie hauseigene Spezialitäten wie geräucherten Rohschinken und Terrinen serviert mit den Qualitätsweinen des Top-Winners Karl Holzapfel. Neben dem Wein ist die Region für eine weiteres Produkt bekannt: Die Wachauer Marille wird hier in 20 verschiedenen Sorten angebaut und genießt mit ihrem süßen Geschmack Produktschutz der EU. Die aromatische Frucht findet man hier in jedem Restaurant und Gasthof in den verschiedensten Formen, vom klassischen Knödel über Chutney und Marmelade bis hin zu Schnaps und Likör.

➤➤ **Zu Wasser, zu Rad, zu Fuß** <<

Unterwegs ist man in der Wachau am besten nicht mit dem Auto, denn einerseits wird man an der einen oder anderen Weinverkostung wohl kaum vorbeikommen, und andererseits sind die engen Gassen der hübschen Städtchen wie Dürnstein oder Spitz schwer zu befahren. Die Fortbewegung zu Wasser bietet da eine gemütliche Alternative mit Panoramagarantie. Mehrmals täglich verkehren Linienschiffe der Brandner Schifffahrt und der DDSG-Flotte zwischen Krems und Melk und bieten auch verschiedene Themenfahrten an. Zurücklehnen und den Ausblick genießen heißt es auch an Bord der Wachaubahn, die von März bis November mitten durch die Weinrieden fährt. Wer lieber mit der Kraft der eigenen Wadeln vorankommt, dem steht der gut ausgebaute Donauradweg am Süd- und Nordufer des Flusses zu Verfügung. Das Rad borgt man sich einfach im

eigenen Hotel oder an den Stationen des Leihradsystems nextbike aus. Eine sportliche Herausforderung bietet der Welterbesteig, der auf 180 Kilometern alle Gemeinden der Region verbindet. Auf diesem Weitwanderweg finden sich zahlreiche Sehenswürdigkeiten wie Burgen und Klöster sowie auch der Naturpark Jauerling und der Dunkelsteinerwald. Auf weiteren vier Themenrouten kann man die Wachau beim Wandern aus kunsthistorischen und kulinarischen Blickwinkeln kennenlernen. Fachkundig geführt und mit vielen Geschichten und Fakten versorgt geht es mit den »Wachau.Hiata«, einer Gruppe von Winzern, Obstbauern, Hoteliers und Fachleuten, auf Touren durch die Weinrieden und Obstgärten. ■

GARTENHOTEL & WEINGUT PFEFFEL



➤ **Am Fuße des Weinberges Himmelsstiege bei Dürnstein liegt das 4-Sterne-Hotel Pfeffer.** Unter dem Motto »Wachau, Wein & Wellness« wird im Pfeffer Genuss auf mehreren Ebenen geboten. Die regional orientierte Küche mit Köstlichkeiten aus der eigenen Landwirtschaft und der Region wird von Weinen, Schnäpsen und Bränden aus den Rieden der Pfeffels begleitet. Im Wellness & Spabereich des Hotels warten Außenpool sowie eine Saunalandschaft mit Dampfbad, Finnischer Sauna, Solegrotte und vielem mehr. Um die Region etwas besser kennenzulernen, ist das Pfeffer der geeignete Ausgangspunkt für Wander- und Radtouren – entweder auf eigene Faust oder geführt durch den Junior-Chef Alexander Pfeffer. Mit dem Multifunktionsraum »Saal Smaragd« ist das Pfeffer auch für Veranstaltungen und Seminaren gerüstet.

➤ www.pfeffel.at