



Zum Wein(en) gut (1/10)

vinariaAusgabe 06/2024 | Seite 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160 ... | 20. September 2024
Auflage: 20.000 | Reichweite: 53.000

Prieler



*Eine Lichtgestalt – der Leuchtturm von Podersdorf
ragt mit zwölf Metern Höhe deutlich aus der ebenen
Landschaft des Neusiedler Beckens heraus.*

GENUSSREISE BURGENLAND

Zum Wein(en) gut

© Burgenland Tourismus GmbH/Birgit Mächtinger

Genussreise

Am und um das Wasser herrscht bis in den frühen Winter hinein rege Aktivität, etwa im Nationalpark Neusiedler See – Seewinkel, der bei Naturliebhabern und Birdwatchern auf der Will-haben-Liste einen Fixplatz weit oben hat. Ob mit oder ohne E-Motor: Radfahren steht hier hoch im Kurs, und von der Familientour bis hin zur Rennradtour ist alles möglich. Eine Besonderheit ist auch das naturbelassene Bike-Paradies rund um den Geschriebenstein mit zahlreichen Hohlwegen, Canyons, Jumps und Flowlines.

„Wenn ich den See seh', brauch ich kein Meer mehr“, ist das Mantra der Burgenland-Liebhaber. Verständlich, dieser Streifen Land hat (nahezu) alles: Über 2.000 Sonnenstunden, mächtige Wasserbüffel, eine seltene Vogelwelt, ein Meer von blühenden Kirschbäumen, saftige Wiesen, Weingärten, Gemüsefelder und steppenartige Weite, den schimmernden Neusiedler See und mittelalterliche Städtchen wie Rust oder Purbach mit hübschen Kellergassen und Störchen auf den Dächern Pannonisch nennen viele diesen lebendigen Mix. Klima, Essen, Mentalität, Landschaft, Tiere – alles sei pannonisch. Und das heißt: anders als im Rest von Österreich. Entspannt und mediterran, aber ohne Mittelmeer. Obwohl der Neusiedler See manchmal eh ozeanisch wirkt, wenn der Horizont verschwimmt. Berge fehlen im Nordburgenland, was aber Vorteile hat, denn „es gibt nichts Geheimnisvolleres als diese weite Ebene mit ihren unbegrenzten Möglichkeiten“, sagt der burgenländische Autor Jakob Perschy, „hier stehen alle landschaftlichen Details gleichberechtigt nebeneinander“.

Genussmeile Neusiedler See

Lebenslust regiert. Allein schon diese Sonnenuntergänge, magisch – einmal lila, dann wieder orange, gelb, rosa, blau oder rot. An heißen Sommertagen im Seewinkel hat man manchmal das Gefühl, in Afrika zu sein. Allein 300 Vogelarten zwitschern, fliegen und tauchen in und rund um das Wasser – Silberreiher,

Zwischen der Weite des Neusiedler Sees, den Weinbergen des Mittelburgenlandes und den charaktervollen Hügeln des Südburgenlandes gibt es viel zu entdecken, zu erleben und zu verkosten. Das Burgenland steckt voller verschiedener Facetten, die am Ende doch eine Gemeinsamkeit haben: die Vielfalt.

–
WERNER RINGHOFER

Seeschwalben, Möwen, Seeadler, die seltenen Moorenten und Großtrappen.

Nicht nur Naturfans freuen sich, auch Foodies kommen scharenweise, der Neusiedler See hat sich zu einer Art Genussmeile entwickelt. Was in den Restaurants auf dem Teller landet, fliegt, schwimmt und wächst vor der Haustür. Wollige Mangalitzta-Schweine, Steppenrinder mit XXL-Hörnern, korallenroter pannonischer Safran oder superscharfe Habanero-Chilis. Richard Triebauer aus Rust verarbeitet Mangalitzta-Schweine zu den möglicherweise besten Grammeln der Welt, glauben Insider. Erich Stekovic machte die Tomate zum Trendgemüse. Bekannt geworden ist der ehemalige Theologe mit seiner Tomatenzucht von Hunderten Sorten, die märchenhafte Namen wie Goldkugel, Orange Königin, Justus Zuckersüß, Lambada oder Frühe Liebe tragen. „Ein Skandal, dass man sich in Österreich mit fünf Sorten zufriedengeben muss, die alle gleich schmecken“, hat er schon vor Jahren verkündet.

»

Die historische Kellergasse mit 50 Weinkellern ist einer der schönsten Plätze im Zentrum von Purbach.





Im Restaurant Csencsits wird noch mit dem guten alten Holzofen gekocht.



Erich Stekovics machte Tomaten, Knoblauch und Zwiebel zum Trendgemüse.



© L'Wmedia/Leonardo Ramirez

Genussreise

Eine Weintour lässt sich im Nordburgenland entlang des Leithagebirges leicht planen. Der südlichere Teil des Höhenrückens wird vor allem vom Kalk geprägt. In unterschiedlichsten Formen zeigt er sich: als Kalkskelettboden, Kalkschutt, Kreide, kalkhaltige Felsbraun- und Schwarzerden. Böden, die im Chablis und an der Côte-d'Or im Burgund großartige Chardonnays garantieren. Ein Vertreter von Top-Terroir-Weinen vom Leithaberg ist Andi Kollwentz aus Großhöflein. Aus den Rieden Neusatz, Tatschler, Katterstein und Glagsatz, bekannt als Gloria, bringt er Chardonnays von Weltruf in die Flasche.

Von Großhöflein aus findet man ein besuchenswertes Weingut nach dem anderen entlang des Wander- bzw. Radwegs. Einen Zwischenstopp zur Stärkung kann man in Schützen am Gebirge in der Greißlerei machen, dem lässigen Bistro-Ableger des Gourmetrestaurants Taubenkobel von Alain Weissgerber, Koch des Jahres 2024 von Gault & Millau. Hühnerleber im Glas mit Waldviertler Graumohn gibt es, dann pannonische Krautsuppe mit Hauswürstel und danach

hausgemachte Erdäpfelgnocchi mit istrischem Trüffel – alles von feiner Hand zubereitet und mit viel Freundlichkeit serviert.

500 Jahre Ruster „R“

Eine Besonderheit rund um den Neusiedler See sind die Süßweine. Man könnte Österreich fast schon als Süßweingroßmacht bezeichnen. Egal, ob Spät-, Aus- und Beeren- oder Trockenbeerenauslesen, Eisweine, Schilfweine, Ruster Ausbruch – in allen Kategorien kann man den burgenländischen Prädikatsweinen das Markenzeichen Weltklasse verleihen. Das Zentrum der Süßweinproduktion liegt im Seewinkel im äußersten Süden des Gebiets rund um Weinbauorte wie Podersdorf, Illmitz und Apetlon. Die seenahen Lagen nützen die nahezu regelmäßig auftretenden Botrytis – Beerenauslese und Trockenbeerenauslese können daher in manchen Jahrgängen in erheblichen Quantitäten erzeugt werden. In Jahren mit einem trockenen Herbst werden Eisweine, Stroh- oder Schilfweine erzeugt. Ein Name, der herausragt, ist Hans Tschida. Zum zehnten

Mal wurde der Illmitzer Winzer heuer von der International Wine Challenge in London zum „Sweet Winemaker of the Year“ gekürt. Natürlich müssen auch Ausnahmewinzer wie Gerhard Kracher erwähnt werden, die Weingüter Salzl, G + R Triebaum, Heidi Schrock & Söhne und viele mehr.

Eine Besonderheit soll noch erwähnt werden: der Ruster Ausbruch. Vor 500 Jahren, am 27. Juni 1524, verlieh die ungarische Königin Maria dem Markt Rust das Privileg, die Weinfässer mit einem eigenen Brandzeichen zu versehen – das Ruster „R“ war geboren und ist heute aktueller denn je. Im Jahr 1681 erkaufte sich die Ruster Bürger gegen Zahlung der immensen Summe von 60.000 Gulden und zusätzliche 500 Eimer des edelsüßen Ruster Ausbruchs sogar die Erhebung zur königlich-ungarischen Freistadt.

Der Begriff Ausbruch bezieht sich auf die händische Selektion der eingeschrumpten Weinbeeren aus den Trauben – der rosinierte Teil wird sozusagen herausgebrochen, daher die Bezeichnung Ausbruch. Vor dem Weingesetz ist der Ruster Ausbruch einer TBA gleichgesetzt; produziert und gewachsen ausschließlich in Ruster Rieden, nur aus weißen Rebsorten, auch die Abfüllung muss innerhalb von Rust stattfinden. Ein Mindestmostgewicht von 30° KMW ist erforderlich.

90 Jahre alte Reben

Gleich ums Eck wartete Georg Prieler mit seinen Burgunder-Raritäten; mit seinen Pinot-Blanc-Varietäten spielt er ebenfalls in der höchsten Liga weltweit mit. Eine Grundlage sind die alten Reben: Die meisten Stöcke setzte sein Großvater vor 60 Jahren in den Kalk des Seebergs, ein paar hatte sogar schon der Urgroßvater vor 90 Jahren gepflanzt. Die klimatischen Voraussetzungen sind die Wärme der pannonische Ebene und die Kühle der Zentralalpen. Der Boden bietet Glimmerschiefer im Kern, darüber kreideartigen Leithakalk. „Parameter, die besonders zitronige, salzige Weine hervorbringen.“

Einstieg ist der elegante Weißburgunder aus Schützen am Gebirge, der noch den Riedenamen Seeberg trägt. Vom

Radfahren und Genussstopp bei Winzern, Buschenschänken und Wirtshäusern lassen sich perfekt kombinieren.



© Burgenland Tourismus GmbH/Christina Neubauer



Die Csello Mühle in Oslip ist eine Institution für Genuss und Kultur.

© Csello Mühle

Kalk zeigen sich die salzigen Aromen, der Schiefer betont die Feuersteinelemente. Der Weißburgunder Leithaberg zeigt sich mit Noten von Marille und nussigen Anklängen. Im großen Holzfass ausgebaut, ein Drittel in der Tonamphore. „Ich habe lange ein Gebinde gesucht, das das Zitronige und Salzige nicht cremiger macht, die Amphore betont es und bleibt dabei neutral.“ Noch jung im Sortiment, aber beeindruckend der Pinot Blanc Ried Steinweingarten. „Eine der wenigen Lagen, die ab zwei Uhr nachmittags im Schatten liegt. Das gibt es selten. Dadurch hat der Wein eine kristalline, fast alpenartige Kräuterwürze am Gaumen, er ist kühler, purer.“

Bei den Rotweinen begründet der Blaufränkisch den guten Ruf. Exemplarisch dafür ist der Blaufränkisch Oggau, Johaneshöhe. Die DNA von Oggau ist ein würziger Körper und im Kern eine rotbeerige Frucht, aromatisch in Richtung Weichsel und Brombeere. Ein Klassiker ist der Blaufränkisch aus der berühmten Ried Marienthal in Oggau: intensiv, rotbeerig in der Mitte. „Ich mag das Laubartige, in der Mitte das Fruchtspiel und den Gerbstoff wie schwarzer Tee.“

Und weil es mit dem Auto nur ein Katzensprung ist: In Oslip sollte man gleich die Csello Mühle (früher Cselley Mühle) mitnehmen. Neben alternativer Musik und Kabarett gibt es von Donnerstag bis Sonntag Köstlichkeiten wie Moorochse im Biersaft geschmort, Grammelknödel auf Chili-Paradeis-Kraut, Schneenockerl mit Topfen-Himbeer-Eis oder Blechkuchen nach Omas Rezept.

Rotwein- und Fotovoltaikpionier

Fährt man um den Neusiedler See vom Westen in den Osten zum anderen Ufer in den Seewinkel zum Weingut von Josef Umatham in Frauenkirchen, ist man nur rund 23 Kilometer Luftlinie entfernt – und doch sind wir in einer anderen Welt. Die Alpen laufen an der Westseite vom See aus und setzen sich im Leithagebirge fort, daran schließen die Karpaten an. „Wir befinden uns zwischen den zwei Gebirgszügen. Das macht die Vielfalt dieses Gebiets aus. Es gibt Fauna und Flora, die entweder am Schwarzen Meer oder in Nizza zu finden ist – hier treten sie beide auf.“

Auf den ersten Blick wirkt er ein bisschen unnahbar, hört man Josef Umatham allerdings länger zu, beginnt

sein Gesicht zu leuchten. Er war und ist ein Pionier. Seit 2003 betreibt er eine Fotovoltaikanlage und erzeugt damit 250 Prozent des Eigenbedarfs, lange schon ist der Fuhrpark mit E-Autos ausgestattet. Das Weingut arbeitet mit den Schwingungen und Kräften des Ortes, also nach biodynamischen Richtlinien, die sich an der Philosophie von Rudolf Steiner orientieren. Verarbeitet werden nur handverlesene Trauben von den eigenen Flächen.

Der Klassiker ist der Zweigelt Ried Hallebühl, der emotionell mit dem Weingut verbunden ist – 1986 sorgte er dafür, dass Umatham bekannt wurde: ein Wein aus der einzigen Steinterrasse des Burgenlands. Die verfallene Anlage musste in 15.000 Stunden komplett neu aufgebaut werden. „Der Hallebühl ist ein reinsortiger Zweigelt im hochwertigen Bereich. Er hat gezeigt, dass es mit dem Zweigelt möglich ist, einen tollen Wein zu machen.“ Der Zweigelt ist erwachsen geworden. Bis zu 55 Jahre alte Reben, geringer Ertrag und hohe Reife sind die Eckpfeiler. Drei Wochen ist er in Kontakt mit der Schale, ein kleiner Anteil der Stiele wird mitvergoren. Der Grund? Der Zweigelt neigt dazu, weich zu werden, die Stiele verleihen ihm aber eine bessere Struktur. Über 24 Monate lang lagert der Wein in kleinen gebrauchten Eichenfässern, danach reift er zwei weitere Jahre in der Flasche. Das Ergebnis ist ein ungemein vielschichtiger, saftiger, eleganter Zweigelt.

Ein Signature-Wein ist auch der Blaufränkisch Kirschgarten in Jois. In den Hügeln ist er windgeschützt, die Sonne gibt ihm die nötige Wärme, und weil die Riede etwas höher liegt, sind die Reben bei Spätfrost nicht gefährdet. Was Josef Umatham generell am Blaufränkisch schätzt? „Die Würzigkeit und Frische, im Abgang das Knackige, die typische Säure. Er ist eckig, knackig, straff, zeitlos – ein Wein mit Charakter.“

Ceviche von der Forelle

Unterlage nach der Verkostung holt man sich im „Gasthaus zum fröhlichen Arbeiter“ in Apetlon, nur eine Viertelstunde mit dem Auto entfernt. Hannes Tschida lässt sich von dem, was im Seewinkel wächst, inspirieren: Gemüse, Wild, Fisch

»

Genussreise

Birgit Braunstein gilt als Pionierin des naturnahen Weinbaus in Österreich. „Wir können die Welt nicht retten, aber verbessern.“

© Weingut Braunstein



und Nationalparkkrind werden zu leichtfüßigen Gerichten verarbeitet, etwa zu Ceviche von der Forelle mit Stachelbeere, Vogelmilch und Stangensellerie, zu Neusiedler-See-Wels mit Rosmarinauflauf, Paprika-Paradeiser-Oliven-Gemüse und Beurre blanc oder zu Geschmortem vom Wasserbüffel mit Lauchpüree, Karfiol und Romanesco. Das Weinangebot schaut weit über den Seewinkel hinaus: von Bordeaux bis zum Libanon, vom Furmint bis zu Orangeweinen.

Auf der anderen Seite des Sees, in Purbach, treffen wir Birgit Braunstein, sie gilt als Pionierin des naturnahen Weinbaus in Österreich. Seit 2009 biodynamische Bewirtschaftung, seit 2015 Demeter-zertifiziert. „Wir können die Welt nicht retten, aber verbessern“, sagt die Winzerin. Mineralien, Pflanzen, Tiere und Menschen bilden ein Gesamtsystem, in dem alles mit allem in Verbindung steht. Deshalb betreibt die Winzerin auch eine Kreislaufwirtschaft, hält Ziegen, Schafe, Hühner, hat ihr eigenes Heu. In ihren Weingärten summt und brummt es, Orte der Biodiversität, voll von Insekten und einer vielfältigen Pflanzenwelt. Diese Lebendigkeit kommt auch in ihren Weinen zum Ausdruck. Bekömmlichkeit, Frische, Balance, Finesse, Salzigkeit und Boden pur sind zu

spüren. Die Basis sind gesunde Rebstöcke mit vitalen Trauben, im Keller werden sie spontan vergoren, Enzyme sind tabu, und die Trauben bekommen ganz viel Zeit zur Reifung. Die nötige positive Energie bekommen sie auch mit, auf den Fässern stehen Botschaften wie „Liebe“ oder „Friede“.

Nicht weit weg, in Breitenbrunn, hat der „Neue Strand Neusiedler See“ eröffnet. Im Badebereich versorgt die Strandbar mit Getränken und Snacks, bei beiden wird großer Wert auf Regionalität gelegt. Im Obergeschoß des neuen Marina-Gebäudes liegt das Restaurant „Libelle“, hier vereinen sich Soul Food und asiatische Inspiration. Daneben gibt es auch eine Greißlerei, in der man durch ein modernes Automaten-system regionale Produkte kaufen kann. In der nächsten und letzten Stufe realisiert Bauträger Esterhazy moderne Lodges und ein Bungalowdorf. Die Fertigstellung ist für 2026 geplant.

Das Mittelburgenland sieht rot

Das mittlere Burgenland ist eindeutig Rotweinland. In den 1980er-Jahren war die Region noch mehrheitlich Weißweinland, nach Umwegen über die französischen Sorten haben die Winzer aber den Weg zum autochthonen Blaufränkisch

gefunden. „Österreichs hochklassige Antwort auf Nebbiolo, Tempranillo und Brunello“, sagt Markus Kirnbauer. Und er hat recht. Vor allem mit Cuvées wie Phantom (Kirnbauer), Quattro (Gager) oder Bela Rex (Gesellmann) schufen die Deutschkretzer Winzer Leuchttürme des österreichischen Weins. Ein Ausreißer ist das Weingut Strehn: Pia Strehn im Gespann mit ihrem Bruder und Winemaker Patrick sorgen mit ihrer Rosé-Serie für Furore. Aber auch in den anderen Hochburgen wie Horitschon, Neckenmarkt und Lutzmannsburg weht ein kräftiger vinophiler Wind.

Mittendrin im Konzert der Botschafter des Mittelburgenlands ist Silvia Heinrich. 2010 übernahm sie den Betrieb, den ihr Vater Johann schon zu einem der Leitbetriebe im Mittelburgenland aufgebaut hatte. Silvia Heinrich prägt ihren eigenen Stil, den sie mit viel Feingefühl weiterentwickelt. „Ich bin Blaufränkisch“, sagt sie. Daher baut sie die Sorte in sieben Spielarten aus. Die Weingärten sind auf biologisch umgestellt, gelesen wird in mehreren Durchgängen, und der Anteil der Handarbeit macht 100 Prozent aus. Im Keller verwendet die Winzerin keine Hefen, macht bei der Weinwerdung möglichst wenige, gezielte Eingriffe, geschwefelt wird ebenfalls

kaum. Den Holzeinsatz nimmt sie sukzessive zurück. Das zeigt sich klar beim reinsortigen Top-Blaufränkisch Cupido und bei der Bordeaux-Cuvée Elegy. „Die Weine emanzipieren sich vom Holz.“ Der Grund? „Die Weine sollen noch stärker den Boden ausdrücken.“ Ein Meisterstück sind die Alten Reben: offen vergoren, händisch untergestoßen und im großen österreichischen Fass ausgebaut. Das Ergebnis: ein Wein mit Kraft und Sehnigkeit, lang und elegant. Ganz anders die Goldberg Reserve: viel saftiger, voller, ein bisschen runder.

2.500 Radkilometer Sonnenschein

Wie man von Winzer zu Winzer oder von einem Heurigen zum anderen fährt, hängt vom Gusto ab – schwer empfehlenswert ist auf jeden Fall eine Radtour. Da kann man sich dann schon eine ordentliche Jause erlauben. Ob mit Rad, Segway oder Draisine – Deutschkreutz und Umgebung sind wie geschaffen für genussvolle Touren. Sportlich oder

gemütlich, mit elektrischer Unterstützung oder reiner Muskelkraft, allein, zu zweit, mit der ganzen Familie oder in der Gruppe: Das Burgenland bringt alle auf den richtigen (Rad-)Weg. Das 2.500 Kilometer lange und bestens ausgebaute Radwegenetz wartet darauf erfahren zu werden. In der Sonnenstadt Deutschkreutz mit 300 Sonnentagen ist eine wunderbar lange Radsaison garantiert, und die Vielfalt der Landschaften bietet zu jeder Jahreszeit ein abwechslungsreiches Programm.

Der Liebling der Radfahrer ist der Rotweinradweg B40, der seinen Namen zu Recht trägt, geht es doch ständig quer durch die Weingärten von einem Weinort zum nächsten. Genussradler finden bei dieser 38 Kilometer langen Tour bestimmt ihr Glück, denn nirgendwo lässt sich Radfahren schöner mit Weingenuß und Natur verbinden als in den sanften Weinbergen im Blaufränkischland. Fast wie auf Wolken fährt man mit dem E-Bike, bestens geeignet für Kinder.

In so einer Landschaft mit Weinbergen, den herrlichsten Produkten und genussvollen Menschen ist auch die Heurigenkultur ausgeprägt. Was die burgenländischen Heurigen so besonders macht? Das Gefühl von Ankommen, ein kurzes Loslassen vom Alltag und das Genießen des Moments. Oft werden Weine aus dem eigenen Keller serviert.

Auf sieben Top-Radrouten durchs Land

So facettenreich das Burgenland, so vielfältig sind auch die Erlebnisse entlang der sieben Top-Radrouten. Entlang der bestens beschilderten Strecken erfährt man die schönsten Seiten des Landes, vom Seewinkel im Norden bis in den Dreiländer-Naturpark Raab im südlichsten Zipfel.

Während auf dem B20 Lackenradweg das für den Seewinkel charakteristische Landschaftsbild vorbeizieht, taucht man auf dem B12 Kirschblütenradweg in ein Meer aus Blüten ein oder erfährt auf dem Iron Curtain Trail ein Stück europäischer Geschichte. Der Festivalradweg entführt zu den bedeutendsten Kulturschauplätzen am Westufer des Neusiedler Sees, und der B10 Neusiedler-See-Radweg bietet bequeme Abkürzungen über den imposanten Steppensee und grenzüberschreitenden Fahrspaß. Etwas anspruchsvoller gestaltet sich der R32 Rosalia-Radwanderweg, der mit herrlichen Ausblicken die teilweise herausfordernden Steigungen belohnt. Himmlisch fährt es sich entlang der Paradiesroute Südburgenland, wo der Name Programm ist.

Zu anstrengend? Es geht auch gemütlicher. Die burgenländischen Thermalquellen sind die Grundlage für die allerherrlichsten Entspannungsmomente. Bunt ist das Angebot in den Destinationen: St. Martins Therme, Lutzmannsburg, Stegersbach und Avita-Therme in Bad Tatzmannsdorf. Da ist für jeden das Richtige dabei.

Ein Tipp für Regentage: das größte Weinmuseum Österreichs im Untergeschloß von Schloss Esterházy in Eisenstadt mit über 700 Exponaten, darunter die älteste Baumpresse des Burgenlandes.

Zurück ins Südburgenland. Fast gilt es noch als Geheimtipp. Wer sich darauf einlässt, entdeckt eine Region von

»

Der „Neue Strand Neusiedler See“ in Breitenbrunn eröffnete mit dem Restaurant Libelle: Soul Food mit asiatischer Inspiration.



© Herbert Lehmann/www.lehmann.at



© Andreas Hafenscher

Ein Schmuckstück: das prächtige Schloss Esterházy in Eisenstadt.

schlichter Schönheit und stillen Dörfern. Erstaunlich ist die Bandbreite der Weine vom Welschriesling bis zum Uhdler. Im Zentrum steht der Blaufränkisch – ein besonderer Charakter mit typisch würzig-mineralischem Aroma. Mitverantwortlich dafür ist der Eisenberg, der von einer Boyband recht junger Winzer wieder zum Leben erweckt wurde; mittlerweile zählt auch diese Gruppe bereits zu den Etablierten.

Wir stehen auf der Aussichtsrampe des Eisenbergs, vor uns die ungarische Tiefebene. Als ob man von einer Klippe aufs Meer schaut. Eine markante Erscheinung, der Eisenberg, der wie ein Felsen aus dem Weinbergemeer herausragt. Aber während sich die anderen Erhebungen rundherum von Wind und Wetter zu sanften Hügeln zähmen ließen, bewahrte er hier mit 415 Meter Höhe Haltung. Gleich dreimal ist er Namensgeber: für den Weinberg, den Ort Eisenberg und seit 2010 für das DAC-Gebiet im Südosten des Burgenlandes – von Rechnitz im Norden über Eisenberg, Csaterberg und Deutsch-Schützen bis Moschendorf und Heiligenbrunn im Süden.

Nicht zufällig ist der Eisenberg nach dem wichtigsten vorkommenden Mineral benannt, nach dem hohen Anteil an

Eisen in den Braunerde- und Schieferböden. Auf dem nahen Deutsch-Schützener Berg wird der Grünschiefer von einer eisenhaltigen Lehmschicht und Sand überlagert. In Kombination mit warmer Luft aus Ungarn und feuchten Adriaströmungen kommen einzigartige Weine heraus: präzise, finessenreich, mit ausgeprägter Mineralik und frischer Säure.

Auf gerade einmal 515 Hektar wird Wein im Südburgenland angebaut, auf der kleinen, feinen Fläche tut sich aber etwas: Winzer wie Christoph Wachter, Mathias Jalits, Thomas Kopfensteiner oder Markus Bach (vom Weingut Groszer Wein) – alle um die 40 Jahre alt – brachten Bewegung in das Wein Hügelmeer, genauso wie Uwe Schiefer, Thom Wachter und das Weingut Weber zur Entwicklung des Südburgenlandes beitragen.

Der mit dem Perwolff tanzt

Eine der treibenden Kräfte der Rotweinszene war und ist das Weingut Krutzler. Vor allem der Perwolff, erster Jahrgang 1992, brachte weltweite Anerkennung. 30 bis 50 Jahre alte Reben von Top-Lagen aus Deutsch-Schützen und drei vom Eisenberg – Fasching, Saybritz und Reihburg – fließen in die die Blaufränkisch-Lagen-Cuvée ein, ein kraftvoller,

engmaschiger Wein mit viel Lebendigkeit und Eleganz. „Das Spiel der richtigen Zusammensetzung macht den Reiz aus“, sagt Reinhold Krutzler. Behutsam baute er die Weinmacherskunst seines Vaters Hermann aus und prägte einen Stil, der Kraft und Eleganz mit Frische und der für den Eisenberg typischen Mineralität vereint. Was Krutzler an der Sorte Blaufränkisch generell reizt? „Die Kernigkeit, Würze, Straffheit, Langlebigkeit, Säurebetontheit und Lebendigkeit.“ Reinhold ist die fünfte Generation in der Reihe der Weinmacher, sein Sohn Clemens wird bald nachfolgen. „Für mich wird die Biodynamie sicher einmal eine große Rolle spielen.“

Der Perwolff, Primus unter den Premium-Blaufränkischen, wird vom eleganten Blaufränkisch Ried Weinberg flankiert – und vom Ried Alter Weingarten, einem Krutzler-Klassiker, der mit einem kleinen Anteil Zweigelt etwas Geschmeidigkeit beisteuert. 30 und 50 Jahre alte Reben, die bereits der Senior setzte, liefern die Trauben.

Die Krutzlers können aber auch Weißwein. Paradebeispiel ist der Welschriesling Ried Ratschen aus Deutsch-Schützen mit 55 Jahren alten Reben, 13 Monate in gebrauchten 600-Liter-Fässern und einem neuen 228-Liter-Fass auf der Vollhefe. Nicht zu laut in der Nase, sehr gut strukturiert, Lagerpotenzial zehn Jahre.

Zum Schluss der Reise sollte man noch nach Harmisch fahren. Das Bonsai-dorf hatten früher wenige auf dem Radar, der ehemalige „Taubenkobel“-Küchenschef Jürgen Csencsits hat das geändert. Seine Küche ist eng mit der Region verbunden, so bodenständig, dass auch die Einheimischen kommen. Gehoben, aber nicht abgehoben zeigt er sich und seine Küche – das gefällt auch den Feinschmeckern. Aus seinem Holzofen duftet es öfter nach Kalbsstelze oder Bildeiner Lammschulter, sogar die Bratapfeltorte wird dort zubereitet. In den Menüs kommen auch Gänge wie Entenleber, Kakao, Pfirsich und Bräule vor. Begleitet wird das Ganze von einem großen Sortiment regionaler Spitzenweine, einige internationale Glanzlichter sind ebenso dabei. Harmisch ist also doch eine Großstadt – zumindest was den Genuss betrifft. •



© Thomas Schmid

*Ein Tipp für Regentage: das
größte Weimuseum Österreichs im
Untergeschoß von Schloss Esterházy.*



© Burgenland Tourismus

*Action für die ganze Familie:
eine Fahrt mit der Draisine im
Mittelburgenland.*

Genussreise

ÜBERNACHTEN

Nordburgenland

Nils am See

7121 Weiden, Seepark-Ferendorf 1
T: +43 2167 43434
www.nilsamsee.at

Residenz Velich

7143 Apetlon, Seeufergasse 12
T: +43 2175 54000
www.velich.at/residenz

Scheibhofer The Resort

7163 Andau, Resortplatz 1
T: +43 2176 2610800
www.theresort.at

Winzerie

7093 Jois, Untere Hauptstraße 11
order@designwinzerin.at
www.winzerie.at

Kracher

7142 Illmitz, Angergasse 20
T: +43 664 9124491
www.kracherhotels.at

Nachtquartier Zur Dankbarkeit

7141 Podersdorf, Friedhofgasse 25
www.nachtquartierzurdankbarkeit.at

Mittelburgenland-Rosalia

**Das Blaufränkisch
Weinhotel & Restaurant**

7301 Deutschkreutz, Girmersstraße 45
T: +43 2613 80322
www.dasblaufraenkisch.at

Gasthof Zur Traube

7311 Neckenmarkt, Herrengasse 42
T: +43 2610 42256
www.gasthof-zur-traube.at

Tschardakenhof

7361 Lutzmannsburg, Hauptstraße 28
T: +43 660 5208351
www.tschardakenhof.at

Burg Lockenhaus

7442 Lockenhaus, Eugen-Horvath-Platz 1
T: +43 2616 2394
www.ritterburg.at

Weingut Gager

7301 Deutschkreutz, Karrnergasse 8
T: +43 2613 80385
www.weingut-gager.at

Südburgenland

Hotel Das Eisenberg

8383 St. Martin an der Raab,
Mitterberg 32-34
T: +43 3329 488 33-0
www.daseisenberg.at

Wohnothek

7474 Deutsch-Schützen, Ratschen 254 a
T: +43 664 353 64 24
www.wohnothek.at

Burghotel Schlaining

7461 Stadtschlaining, Klingergasse 2-4
T: +43 3355 2600
www.burghotel-schlaining.at

**Wellness- und Genusshotel
Puchas Plus**

7543 Kukmirm, Hotelgasse 1
T: +43 3328 32003
www.puchasplus-kukmirm.at

*Taubenkobel: Alain Weissgerber,
Koch des Jahres, und Barbara Eselböck.*



© Tanja Nitzelberger



Der Blaufränkisch ist ihre Domäne: Silvia Heinrich.



Jürgen Csencsits: einer der besten Köche des Burgenlands.

ESSEN

Nordburgenland

Taubenkobel

7081 Schützen, Hauptstraße 33
T: +43 2684 2297
www.taubenkobel.at

Gut Purbach

7083 Purbach, Hauptgasse 64
T: +43 2683 56086
www.gutpurbach.at

Gasthaus zum fröhlichen Arbeiter Familie Tschida

7143 Apetlon, Quergasse 98
T: +43 2175 2218
www.froehlicherarbeiter.at

Das Fritz

7121 Weiden, Seebad 1
T: +43 2167 40222
www.dasfritz.at

Seejungfrau

7093 Jois, Hafen 1
T: +43 650 4200743
www.seejungfrau.org

Zur Dankbarkeit

7141 Podersdorf am See, Hauptstraße 39
T: +43 2177 2223
www.dankbarkeit.at

die alm – by rabina

7000 Eisenstadt, Glorietteallee 51
T: +43 2682 24090
www.diealm.at

Restaurant Ruckendorfer

7000 Eisenstadt, Joseph-Haydn-Gasse 43
T: +43 2682 64688
www.ruckendorfer.com

Heuriger The Quarter

7163 Andau, Langegasse 21
T: +43 2176 2610400
www.thequarter.at

Heuriger Schandl

7071 Rust, Hauptstraße 20
T: +43 2685 20484
www.buschenschankschandl.at

Ziegelwerk

2485 Wimpassing an der Leitha,
Ziegelofengasse 28
T: +43 2623 737 96
www.ziegelwerk-gasthaus.at

Wirtshaus im Hofgassl

7071 Rust, Rathausplatz 10
T: +43 2685 60763
www.hofgassl.at

Zur Blauen Gans

7121 Weiden am See, Seepark
T: +43 2167 70000
www.zurblauengans.at

Mittelburgenland-Rosalia

Gasthof zur Traube Siehe „Übernachten“

Das Blaufränkisch Weinhotel & Restaurant Siehe „Übernachten“

Buschenschank Strehn

7301 Deutschkreutz, Mittelgasse 9
T: +43 664 3526715
schenkhaus@strehn.at
www.strehn.at

Liszt am Bach Restaurant, Weinbar, Café

7321 Raiding, Franz-Liszt-Platz 1
T: +43 2619 20577
www.lisztambach.at

Hans Bauer – Wein & Prosciutto

7023 Pöttelsdorf, Bachzeile 24
T: +43 664 537 94 91
www.hans-bauer.at

Südburgenland

Csencsits

7512 Harmisch 13
T: +43 3366 772 20
www.csencsits.at

Genussreise

Gasthaus Treiber

7431 Bad Tatzmannsdorf,
Jormannsdorfer Straße 52
T: +43 3353 8271
www.burgenlandurlaub.at

Restaurant Ratschen

7474 Deutsch-Schützen, Am Ratschen 5
T: +43 3365 200 82
www.ratschen.at

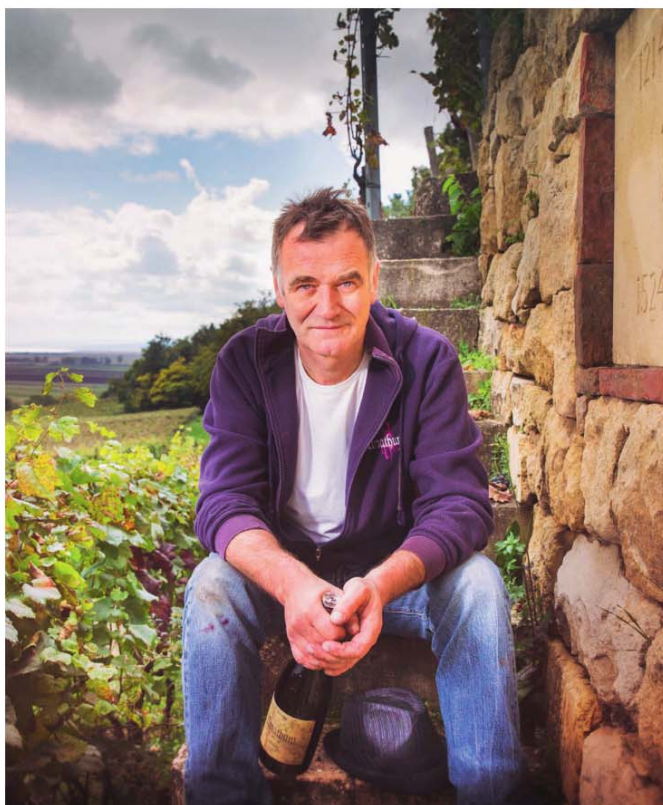
Walits-Guttmann

7535 Deutsch Tschantshendorf 27
T: +43 3327/22 85
www.walits-guttmann.at

Am Mahrbach

7563 Königsdorf, Apfelstraße 4
T: +43 660 5536549
www.am-mahrbach.at

*Josef Umatham: Mit dem Zweigelt
Ried Hallebühl wurde er bekannt.*



© Franz Heinreich Fotografie

Bullinarium

7411 Markt Allhau, Gemeindestraße 30
T: +43 3356 22212
www.bullinarium.com

Weinstube Familienbetrieb Szemes

7423 Pinkafeld, Hauptstraße 33
T: +43 3357 42305
www.szemes.net

Weinek's Schenkhaus

7522 Hagensdorf 28
T: +43 3324 20082
www.weinek-wein.at

Esssalon

7423 Pinkafeld, Hauptplatz 15
T: +43 699 11953953
www.esssalon.at

Uhudlerei Mirth

7562 Eltendorf, Kirchenstraße 7
T: +43 3325 2216
www.uhudlerei-mirth.at

WINZER

Neusiedlersee

5 Kronen

**Weingut Heinrich
Gernot und Heike Heinrich**
7122 Gols, Baumgarten 60
T: +43 2173 3176
www.heinrich.at

Weingut Pöckl

7123 Mönchhof, Zwergäcker 1
T: +43 2173 80258
www.poeckl.at

Weingut Hans Tschida – Angerhof

7142 Illmitz, Angergasse 5
T: +43 2175 3150
www.angerhof-tschida.at

4 Kronen

Weingut Paul Achs
7122 Gols, Neubaugasse 13
T: +43 2173 2367
www.paul-achs.at

Weingut Juris

7122 Gols, Marktgassee 12
T: +43 2173 2748
www.juris.at

Weingut Umatham

7132 Frauenkirchen, St. Andräer Straße 7
T: +43 2172 24400
www.umatham.at

3 Kronen

Weingut Werner Achs
7122 Gols, Goldberg 5
T: +43 2173 23900
www.wernerachs.at

Bio.Weingut Haider

7142 Illmitz, Seegasse 16
T: +43 664 5233777
www.weinguthaider.at

Weingut Markus Iro

7122 Gols, Neubaugasse 55
T: +43 2173 2139
www.markusiro.at



© Thomas Schmid

Georg Prieler: Mit seinen Pinot-Blanc-Varietäten bietet er Spitzenqualität.

Weingut Keringer

7123 Mönchhof, Wiener Straße 22
T: +43 2173 80380
www.keringer.at

Weingut Leitner

7122 Gols, Quellengasse 33
T: +43 2173 2593
www.leitner-gols.at

Weingut Johannes Münzenrieder

7143 Apetlon, Wallernerstraße 27
T: +43 2175 2259
www.muenzenrieder.at

Weingut PMC Münzenrieder

7143 Apetlon, Triftgasse 31
T: +43 2175 26700
www.pmc-muenzenrieder.at

Weingut Salzl Seewinkelhof

7142 Illmitz, Zwischen den Reben 1
T: +43 2175 24342
www.salzl.at

Weingut Erich Sattler

7162 Tadtén, Obere Hauptstraße 10
T: +43 2176 28182
www.erichsattler.at

Weingut Schwarz

7163 Andau, Langegasse 19
T: +43 2176 3231
www.schwarz-weine.at

Leithaberg, Rust & Rosalia

5 Kronen

Weingut Kollwentz

7051 Großhöflein, Hauptstraße 120
T: +43 2682 65158
www.kollwentz.at

Weingut Anita & Hans Nittnaus

7122 Gols, Untere Hauptstraße 49
T: +43 2173 2248
www.nittnaus.at

Weingut Prieler

7081 Schützen am Gebirge,
Hauptstraße 181
T: +43 2684 2229
www.prieler.at

Weingut Ernst Triebaumer

7071 Rust, Raiffeisenstraße 9
T: +43 2685 528
www.triebaumer.com

4 Kronen

Familienweingut Braunstein

7083 Purbach am Neusiedlersee,
Hauptgasse 16
T: +43 2683 5913
www.weingut-braunstein.at

Weingut Feiler-Artinger

7071 Rust, Hauptstraße 3
T: +43 2685 237
www.feiler-artinger.at

Weingut Giefing

7071 Rust, Hauptstraße 13
T: +43 2685 379
www.wein-rust.at

Weingut Franz Schindler

7072 Mörbisch, Neustiftgasse 6
T: +43 2685 8326
www.weingut-schindler.at

Weingut Heidi Schröck & Söhne

7071 Rust, Rathausplatz 8
T: +43 2685 229
www.heidischroeckundsoehne.com

Weingut G + R Triebaumer

7071 Rust, Neugasse 18
T: +43 676 4728288
www.triebaumer.at

Weinbau Michael Wenzel

7071 Rust, Hauptstraße 29
T: +43 699 19567581
www.michaelwenzel.at

3 Kronen

Weingut Esterházy

7061 Trausdorf an der Wulka 1
T: +43 2682 63348
www.esterhazywein.at

Weingut Toni Hartl

2440 Reisenberg, Florianigasse 7
T: +43 2234 80636
www.toni-hartl.at

Weingut Leo Hillinger

7093 Jois, Hill 1
T: +43 2160 8317-0
www.leo-hillinger.com

Weingut Kirchknopf

7000 Eisenstadt,
Johann Kodatschstraße 15
T: +43 2682 62837
www.kirchknopf.at

Weingut Leberl

7051 Großhöflein, Hauptstraße 91
T: +43 2682 67800
www.leberl.at

Genussreise

Weingut MAD

7063 Oggau, Antonigasse 1
T: +43 2685 7207
www.weingut-mad.at

Weingut Martin Reinfeld

7081 Schützen am Gebirge,
Hauptstraße 19
T: +43 699 11506264
www.martinreinfeld.at

Winzerhof Harald Schindler

7072 Mörbisch, Kinogasse 9
T: +43 676 6296702
www.winzerhof-schindler.at

Bioweingut Schreiner

7071 Rust, Hauptstraße 4
T: +43 688 8229591
www.weinbau-schreiner.at

Weingut Sommer

7082 Donnerskirchen,
Johannesstraße 26
T: +43 2683 8504
www.weingut-sommer.at

Weingut Wagentristl

7051 Großhöflein, Rosengasse 2
T: +43 2682 61415
www.wagentristl.com

*Weingut Familie Krutzler:
Mit dem Perwollf gelang eine Ikone.*



© Michael Königshofer

Mittelburgenland

5 Kronen

Weingut Gesellmann

7301 Deutschkreutz, Langegasse 65
T: +43 2613 80360
www.gesellmann.at

Weingut Heinrich

Silvia Heinrich
7301 Deutschkreutz, Karrnergasse 59
T: +43 2613 89615
www.weingut-heinrich.at

4 Kronen

Kellerei In Signo Leonis

Heribert Bayer
7311 Neckenmarkt, Wirtschaftspark 5
T: +43 664 4349004
www.weinfreund.at

Weingut Gager

7301 Deutschkreutz, Karrnergasse 2
T: +43 2613 80385
www.weingut-gager.at

Iby Rotweingut

7312 Horitschon, Am Blaufränkischweg 3
T: +43 2610 42292
www.iby.at

Weingut Hans Igler

7301 Deutschkreutz, Schafferhof 1
T: +43 2613 80365
www.hans-igler.com

Weingut Kerschbaum

7312 Horitschon, Hauptstraße 111
T: +43 2610 42392
www.kerschbaum.at

Weingut K + K Kirnbauer

7301 Deutschkreutz, Rotweinweg 1
T: +43 2613 89722
www.phantom.at

Rotweine Lang

7311 Neckenmarkt, Lange Zeile 11
T: +43 2610 42384
www.rotweinelang.at

Weingut Strehn

7301 Deutschkreutz, Weinbergweg 1
T: +43 664 1636570
www.strehn.at

Eisenberg

5 Kronen

Weingut Krutzler

7474 Deutsch-Schützen,
Untere Hauptstraße 6
T: +43 664 1431983
www.krutzler.at

Weingut schiefer.pur

7503 Welgersdorf, Angerstraße 14
T: +43 664 5219047
www.weinbau-schiefer.at

3 Kronen

Weingut Groszer Wein

7473 Burg 95
T: +43 664 3863777
www.groszerwein.at

Weingut Jalits

7512 Badersdorf/Eisenberg,
Untere Dorfstraße 16
T: +43 664 3303827
www.jalits.at

Weine Thom Wachter

7474 Eisenberg, Winzerweg 1
T: +43 664 4622843
www.thomwachter.at

Weinbau Weber

7474 Deutsch-Schützen, Winzerstraße 23
T: +43 664 7874219
www.weinweber.at