



„Wie ein Nachhausekommen“ soll der Besuch eines Traisentaler Wirtshauses sein, meint Rainer Melichar, Chef des „Nibelungenhof Gasthof zur Traube“ in Traismauer. Melichar will mit seiner „Succowell“-Methode den Geschmack der Region einfangen.

FOTO: Gerald Lehner

Die Gäste entschleunigen und wir auch

Wenn ein Stifsherr und ein Koch gleichermaßen über den Geschmack der Region ins Schwärmen kommen, dann muss man wohl im Traisental sein.

Bernulf Bruckner

Im fruchtbaren und klimatisch begünstigten Traisental fühlen sich die Menschen schon seit langer Zeit wohl. Seit Urzeiten. Den Kelten verdankt es seinen Namen, den Römern die Kunst des Weinkelterns. Und vor genau 900 Jahren kamen die Augustiner-Chorherren und gründeten das Stift Herzogenburg, das bis heute den geistlichen Mittelpunkt des unteren Traisentales darstellt. Beten und arbeiten mitten in einem hervorragenden Weinbaugebiet – Maximilian Fürnsinn, Propst des Stifts Herzogenburg, erachtet den Wein als unverzichtbar für die Kirche: „Für das Christentum ist Wein eine sakrale Materie, mit Brot und Wein feiern wir das Tiefste unseres Glaubens.“ Aber nicht nur für den Wein im Allgemeinen hat der Propst viel übrig, auch für die Traisentaler Kreszenzen im Besonderen kann er sich begeistern: „Säurebetont, frisch, würzig und immer schon die Freude auf den nächsten Schluck!“

»Säurebetont, frisch, würzig und immer schon die Freude auf den nächsten Schluck!«

Maximilian Fürnsinn, Propst des Stifts Herzogenburg

GOTTESGESCHENK IM STIFT

Das Stift selbst kultiviert ebenfalls dieses Gottesgeschenk, seit einigen Jahren auch mit handfesten Ambitionen. „Wir wollen zu den besten Winzern des Traisentals gehören.“ Dass das Stift stets mit dem Wein und teilweise vom Wein gelebt hat, davon zeugen der prachtvolle Weinkeller und ein barockes Weinschlössl. „Ein Zuhause für den Wein, aber auch für die Prälaten und deren Gäste“, schmunzelt der Propst. Volles Haus beschert dem Stift die jährliche Jungweinverkostung am 26. Oktober, die reiferen Tropferl werden zum jeweils letzten Wochenende im darauf folgenden April kredenzt, beim „Traisental Wine Tasting“. Zwei Tage voller Genuss und Entspannung, in allen Weingütern des Tales wird verkostet, geplaudert und gefeiert.

Die vielfältige Weinlandschaft des Traisentales kann auch unter fachkundiger Führung erkundet werden: Eigens ausgebildete Weinbegleiter führen Interessierte durch „ihr Tal“ – zu Fuß, mit dem Rad ... oder sogar auf dem Pferd! Am Ende jeder Tour, die voller Anekdoten, Hintergründe und Geheimtipps steckt, steht eine Wein- oder Saftverkostung. Schließlich ist man ja im Traisental!

Und dieses Traisental schmeckt nach Wein und nach Säften, sagt einer, der es wissen muss: Rainer Melichar ist nicht nur vielfach ausgezeichnete Koch und Wirt in Traismauer, sondern auch Saft-Experte. Seine Succowell-Methode – hocharomatische Essenzen durch Entsaften von Früchten und Gemüse – hat schon vor Jahren die gastronomische Welt aufhorchen lassen. Seine außerordentliche Kochkunst im „Nibelungenhof Gasthaus zur Weintraube“ ist den Testern alljährlich höchste Auszeichnungen wert. Für ihn ist das Traisental der ideale Platz, nicht nur wegen der „Genussregion Traisentaler Saft“. Ein Platz zum Wohlfühlen, wo man kleine Erleb-

nisse für sich entdecken könne. Und Melichar fügt schmunzelnd hinzu: „Das Traisental ist Wellness, die einfach da ist.“ Das Normale, Schlichte, sogar Unspektakuläre und genau deshalb Vertraute und Echte, das sei wirklich gefragt, heute mehr denn je. Zu erleben auch in der klassischen, überlieferten Wirtshausküche. „Die wurde zu Unrecht bagatellisiert, dabei ist sie sehr aufwendig, da muss man handwerklich viel können“, sagt der Haubenkoch. Ein gestylter Gourmetempel im Traisental? Das „bringe nix“. Stattdessen lieber gelebte Gastlichkeit in Familienbetrieben, wo die Gäste quasi „nach Hause kommen“.

Wer sich im Traisental einen ersten Überblick verschaffen will, der erklimme die 75 Stufen des „Korkenziehers“. Von hier aus erschließen sich landschaftliche Schönheiten so weit das Auge reicht. So nah am Himmel ist man hier, dass auf dem Korkenzieher schon manche Ehe geschlossen wurde, wie der zuständige Standesbeamte Alfred Fröhlich berichtet. Ein kleiner Fußmarsch über den Feldweg sei jedoch einzuplanen und die Witterung gut einzuschätzen für die kleine Aussichtsplattform, so Fröhlich: „Wunderschön ist es hier, etwas für Naturmenschen.“