

Servus

in Stadt & Land



Mühlviertler Wirtsleut
Wo mit Liebe gekocht wird



Wiener Paradies
Auf Spurensuche im Prater

🐾 EINFACH . GUT . LEBEN 🐾

AUGUST
08/2016
EUR 4,50

*NEUES LEBEN
FÜR PALETTEN*
Wir tischlern Bänke,
Beete & Blumentröge
für den Garten

*SÜSSE JUWELE
AUS DEM WALD*
Köstliche Rezepte
mit Heidelbeeren

NATURAPOTHEKE

Der Duft des Sommers

WIE UNS PFLANZLICHE AROMEN
SCHÖN, GESUND & GLÜCKLICH MACHEN



16



100



58



94

Inhalt

AUGUST 2016

NATUR & GARTEN

- 16 **Der Wiener und sein Paradies**
Die kleinen und großen Geheimnisse des Grünen Praters.
- 30 **Felsenfeste Freundschaft**
Ihr schöner Garten in Hinterberg gibt Familie Fischl Kraft und Stärke.
- 38 **Attraktive Blickfänge**
So zeigen sich ausrangierte Paletten im Garten von ihrer schönen Seite.
- 42 **Bunte Rüschen**
Mit den Gladiolen hält ein Feuerwerk an Farben Einzug in die Sommerbeete.
- 132 **Stoiker aus dem Sumpf**
Sie gehört zu den ältesten Erdbewohnern und ist auch bei uns heimisch: die Sumpfschildkröte.

KÜCHE

- 52 **Schwarz, rund & g'sund**
Waldheidelbeeren sind die süßeste Versuchung, mit der der Wald im Sommer lockt.
- 58 **Salz & Pfeffer in der Backstube**
Fünf pikante Kuchenrezepte mit frischem Gemüse aus dem Garten.
- 68 **Im Rauch gereift**
Auf der Karsegg-Alm im Pongau wird so wie einst Sauerkäse gemacht.
- 74 **Sommer, Sonne, Paprika**
Thomas Hofer aus dem Mühlviertel verrät, wie gefüllte Paprika gelingen.
- 76 **Fang mich doch!**
Der Hecht ist im Wasser ein Räuber und in der Küche ein Tausendsassa.

WOHNEN

- 86 **Doppeltes Glück im Scheunenhau**
Wie es den Vorarlberger Familien Fetz und Mennel gelungen ist, ein Bregenzerwälderhaus in ein modernes Anwesen zu verwandeln.
- 94 **Ein Spiel zum Nachtsch**
Eine Picknickdecke, ein paar Jausenbretter – und schon haben wir ein „Drei gewinnt“-Spielfeld.
- 98 **Alles am Rahmen**
So wird aus alten Stickerahmen, Kluppen, Draht und Fotos ein Mobile.
- 100 **Wenn der Enzian blüht**
In freier Wildbahn steht er unter Naturschutz. Im Blumengeschäft aber kann man ihn kaufen und schöne Arrangements daraus machen.





140



132



114



126

LAND & LEUTE

- 114 Auf dem Holzweg**
Jedes Jahr im August erwacht auf der Oberen Drau die alte Tradition der Flößerei zu neuem Leben. Wir waren drei Tage lang dabei.
- 122 Frau Professor macht Druck**
Der Ausseer Handdruck zielt Dirndlschürzen, Tücher und Stoffe. Die Lehrerin Nora Schönfeller hat in Grundlsee alte Technik und neue Muster auf Papier übertragen.
- 126 Die wunderbare Welt des Anton Wille**
Im Tiroler Kaunertal steht eines der ungewöhnlichsten Konzerthäuser der Welt. Es ist so besonders wie sein Erbauer – der Bergbauer, Musiker und Holzkünstler Anton Wille.

- 140 Der 20-Schilling-Berg**
Am Semmering ist die Zeit ein bisschen stehen geblieben und hält doch mit der Gegenwart Schritt.
- 156 Kühne Pedalritter**
Wer sich einst aufs Rad schwang, brauchte die Körperbeherrschung eines Akrobaten und viel Geduld für die Tücken der Technik.



Dossier: Vom guten Duft
Wie man einen Duftgarten anlegt, ein Parfum selbst kreiert, was in die Aroma-Hausapotheke gehört und warum Pflanzen überhaupt riechen. *Ab Seite 106*

STANDARDS

- 3 Vorwort
- 6 Postkastl, Ortsnamen
- 8 Mundart: Blumen gießen
- 10 Servus im August
- 26 Unser Garten
- 28 Mondkalender
- 36 Der Garten-Philosoph
- 46 Natur-Apotheke: Liebstöckl
- 48 Was unserem Körper jetzt guttut
- 50 Schönes für draußen
- 72 Aus Omas Kochbuch:
Waldviertler Mohnbuchteln
- 84 Schönes für drinnen
- 104 Schönes Zuhause:
Dekotipps für den August
- 120 Kannst dich noch erinnern?
- 136 Michael Köhlmeier:
Das Goldloch bei Mautern
- 152 Zwischen Stadt & Land
- 154 ServusTV:
Sehenswertes im August
- 162 Impressum, Ausblick

Der 20-Schilling-Berg

Die Bahn, die Villen, der Duft der Sommerfrische: Am Semmering
im Süden Niederösterreichs ist die Zeit ein bissl stehengeblieben.
Und hält doch mit der Gegenwart Schritt.

TEXT: ANDREAS OBERNDORFER FOTOS: MARCO ROSSI



**Eines der schönsten und wichtigsten
Häuser im Ort Semmering und
der ganzen Region ist halb verfallen:
das alte Südbahnhotel. Ähnliches
gilt auch für das am Gegenhang
gelegene „Kurhaus“.**





Ausgerechnet im südlichen Niederösterreich. Nicht in Tirol, nicht in Salzburg, nein, nur etwa 80 km von Wien entfernt steht Österreichs berühmteste Felswand. „Das ist er“, ruft Josef Wagner direkt triumphierend, als wir aus dem Wald auf eine Lichtung kommen, „der Zwanzgerblick. Den kennt jeder, der noch mit Schilling bezahlt hat.“

Josef ist stolz auf seine Gegend, das spürt man jeden Moment, wenn er über Schönheit und Geschichte des Semmering spricht. Er ist Gastgeber und Fremdenführer bei unserem Ausflug ins Zentrum einer Region, in der die Sommerfrischekultur lange Jahre hochgehalten wurde. Wir wohnen in seinem Biohotel Wagner, und jetzt macht er mit uns gerade einen Spaziergang auf dem berühmten Bahnwanderweg, der vom Ort Semmering über Breitenstein, Klamm und Payerbach bis nach Gloggnitz führt.

Die in der Nähe von Breitenstein gelegene Felswand war auf der Rückseite des 20-Schilling-Scheins abgebildet. Der Blick darauf ist eindrucksvoll, auch wegen der spektakulären Viadukte, über die heute noch die Bahn fährt, und wegen der schroffen Felswände, die durch Sprengungen beim Bahnbau entstanden sind.

WO DER ADEL SOMMERFRISCHTE

Die Bahn hat das Semmeringgebiet erst zu dem gemacht, was es dann über hundert Jahre lang war: das bevorzugte Sommerurlaubsziel der besten Wiener Gesellschaft. Im Gefolge des Kaiserhauses, das hier einige Liegenschaften besaß, kamen bald auch Adel und gehobenes Bürgertum hierher. „Der Semmering war bis zum Bahnbau ein ganz normales bäuerliches Voralpengebiet“, sagt Josef. „Dann wurde es zu einer Kulturlandschaft. Und die Hochstraße ist überhaupt ein Villenviertel.“

Zurück im Ort Semmering, gehen wir mit ihm diese Straße entlang, von der Passhöhe in Richtung seines Hotels. Das erste eindrucksvolle Gebäude, das man passiert, ist das Hotel Panhans, der berühmteste Beherbergungsbetrieb der Region. „In den 1960er-Jahren, als immer mehr Leute Autos hatten, sind die Urlauber lieber nach Italien gefahren, statt in der Nähe zu bleiben. Das hat hier einen totalen Verfall ausgelöst“, erklärt unser Begleiter.

Das 1880 erbaute Panhans – damals eines der größten Hotels Europas – und sein noch noblerer Bruder, das Südbahnhofhotel am anderen Ende des Ortszentrums, mussten zusperren und fielen in einen jahrzehntelangen Dornröschenschlaf. Und mit ihnen fast der gesamte Ort.

Erst in jüngster Zeit feiert der Semmering eine kleine Renaissance. Das Südbahnhofhotel verfällt zwar immer noch, aber das Panhans versucht wieder an seine alte Größe anzuknüpfen. Und auch Josef Wagner, der den elterlichen Betrieb in den 1970er-Jahren übernommen hat, trägt engagiert zur Wiederbelebung des Ortes bei. Eine zweischneidige Sache allerdings, bei der man mit Gefühl vorgehen muss. Denn für die wirtschaftliche Situation der Gemeinde ist Stille natürlich schlimm – für die meisten ➔



Josef Wagner, Eigentümer des Biohotels Wagner, ist unser Führer durch die Gegend, die er liebt und kennt wie kaum ein Zweiter. Darunter: Gelegentlich wird hier natürlich auch bewusst mit der Nostalgie gespielt. Das Kaufhaus Louvre, unmittelbar neben Josefs Hotel, steht aber deshalb noch so da wie in den 50er-Jahren, weil es seither keinen neuen Besitzer gefunden hat.



**Die berühmteste Felswand Österreichs:
Die Polleroswand zierte jahrzehntelang
die Rückseite des 20-Schilling-Scheins.
Seine Vorderseite zeigte das Porträt
des Ritters von Ghega, Erbauer
der Semmeringbahn, deren Viadukte
die Landschaft mitprägen.**



Der idyllische Kurpark von Reichenau war in den 1960er-Jahren der gesellschaftliche Mittelpunkt der Gemeinde. Damals lagen noch doppelt so viele Ruderboote am Teich, und im Winter wurde hier Schlittschuh gelaufen.





Besucher aber wunderbar: Sie lustwandeln gerne in dieser Einsamkeit und genießen das nostalgische Flair.

Nach dem Panhans schlendern wir nun an zahlreichen Villen und Pensionen vorbei, die mitunter sehr versteckt liegen. Das zauberhafte Silbererschloss zum Beispiel, vielfach als „Neuschwanstein am Semmering“ bezeichnet, wird von einem kleinen Wäldchen abgeschirmt. Zu sehen ist nur das schmiedeeiserne Eingangstor, an dem man vorüberkommt, ehe man Josef Wagners Hotel erreicht.

Sein Vier-Sterne-Haus befindet sich auf Nummer 267, genau dort, wo die Hochstraße einen markanten Knick macht, und in unmittelbarer Nähe zum ehemaligen Kaufhaus „Louvre“. Auch so ein Relikt längst vergangener Tage. Seit den 1960er-Jahren steht es nun schon leer, verblichene Blechschilder zieren die verwitterte Holzfassade. Schade darum, denkt der Spaziergänger und seufzt.

Jetzt aber rein ins Haus zu Josef und Regina Wagner. Sie führen ihr Hotel als reinen, zertifizierten Bio-Betrieb. Alles hier, von den Möbeln über die Textilien bis zu den Küchenzutaten und Getränken, stammt von zertifizierten Bio-Betrieben. „Anders geht das nicht“, sagt Regina, „sonst bekommen auch wir das Zertifikat nicht. Und das ist uns sehr wichtig.“ Der Hausherr kocht auch täglich frisch, abends immer ein viergängiges, nach Wunsch auch veganes Menü für gehobene Ansprüche. Josef ist übrigens mitverantwortlich dafür, dass sich in der Umgebung ein regelrechtes Bio-Netzwerk gebildet hat.

Am nächsten Morgen besuchen wir die Speckbacher-Hütte. Unser Gastgeber hat uns den Traditionsbetrieb ➡

Die Gänseherde von Karl Erlach läuft frei herum. Nur wenn Karl in ihrer Nähe ist, wirken sie wie gefesselt: Sie folgen ihm auf Schritt und Tritt. Das kann man von den stoisch gelassenen Rindern nicht behaupten. Bild unten: Christl Flackl träumt von einer kleinen Ladenzeile und einem Tanzlokal zum Schwofen im Kurpark.





auf dem Kreuzberg nachdrücklich empfohlen – „weil das Essen so gut ist, seit die Hütte eine neue Wirtsfamilie hat“.

Früher wurden hier Wanderer und Tourengerher nur mit Deftigem wie Brettljause und Bauernschmaus versorgt. Seit Alexandra und Helmut Pirchmoser das Haus übernommen haben, spielt die Küche auch andere Stückerln. Natürlich gibt es einen Schweinsbraten mit Speckkraut-salat; im Unterschied zu „normalen“ Wirtshäusern wird aber der Speckproduzent auf der Karte angeführt. Und die Gustostückerln kommen aus der Region. Die Forellen zum Beispiel stammen von einer Zucht in der Nachbarschaft. Das Lamm, das zu hervorragenden Schmorgerichten verarbeitet wird, ist vom Kreuzberg, einem Hof, auf dem wir später noch vorbeischaun werden.

WO PFLANZEN ZU RIESEN HERANWACHSEN

Jetzt zeigen uns Alexandra und Helmut aber erst noch einen Schatz, der uns staunen lässt: Auf der Lichtung neben ihrer Hütte breitet sich ein mächtiges, dichtes Buschwerk aus. „Das ist der größte Rhododendron Mitteleuropas“, sagt Helmut. Tatsächlich: Hier, zwischen dem Semmering und der Rax, gedeiht prächtig eine Pflanze, die eigentlich am Himalaya heimisch ist. „Die Speckbacher-Hütte war ursprünglich ein Jagdhaus der Familie Rothschild. 1908 hat der Baron von einer seiner Reisen diesen Rhododendron mitgebracht und eingepflanzt.“ Seither macht er sich ungehemmt breit, mittlerweile auf einer Fläche von 131 Quadratmetern. „Hier heroben werden alle Pflanzen riesig“, sagt Alexandra, und wenn wir die gewaltige Buche hinter dem Rhododendron sehen, kann man nur zustimmend nicken. Vorm Weiterziehen lassen wir den Blick noch zur Heukuppe schweifen. Mit 2.007 Metern die höchste Erhebung der Rax, überragt sie den Kreuzberg um fast 1.000 Meter.

Die Gegend ist wesentlich rustikaler als am Semmering und kann mit einem ganz besonderen architektonischen Juwel aufwarten: dem Looshaus. 1930 von Adolf Loos für einen Wiener Industriellen als Landhaus erbaut, beherbergt es heute einen Hotel- und Restaurantbetrieb.

In einer Senke unweit darunter liegt unser Zwischenziel: der Althammerhof. Andrea und Julius Schneidhofer führen uns erst durch ihr Anwesen, dann setzen wir uns auf die sonnige Terrasse vor der urigen kleinen Gaststube. Wir bekommen Obstmost. „Der Hof ist 1660 gebaut worden und war seither immer im Familienbesitz“, sagt Julius. Es wurde immer Landwirtschaft betrieben, heute baut man hauptsächlich Obst an. „Wir haben allein fünfzig verschiedene Apfelsorten“, sagt Julius Schneidhofer.

Wofür der Althammerhof aber berühmt ist, ist die Schafzucht. Die meisten guten Gasthäuser in der Gegend werden von hier aus mit Lammfleisch beliefert. Außerdem kann man sich, wenn man schon einen Ausflug hierher macht, mit allerlei Lammspezialitäten eindecken: hervorragendem Rohschinken zum Beispiel und natürlich Käse.

Nach einer feinen Brettljause spazieren wir weiter in Richtung Küb. Der Weg führt bergab durch einen Märchenwald, da und dort bezaubert eine Villa im gründerzeitlichen Alpenstil. Küb ist ein kleines, heute noch idyllisches Dorf, das ebenfalls am Ende des 19. Jahrhunderts seine Blütezeit hatte. Auch hier finden sich zahlreiche noble Prachtbauten, einige davon in beeindruckender Jugendstilarchitektur. ➡



Neben der Speckbacher-Hütte wächst seit 1908 der heute vermutlich größte Rhododendron Mitteleuropas. Die Hütte selbst wurde 2015 von den neuen Eigentümern vollständig renoviert, die Küche von Helmut Pirchhofer ist nicht zuletzt für ihre exzellenten Schmorgerichte bekannt.



Das Ehepaar Schneidhofer mit seinem Althammerhof ist der größte Schafzüchter und Obstproduzent weit und breit. Sein Lammfleisch findet man in den Küchen der gesamten gehobenen Gastronomie der Region.



Das Schloss Wartholz in Reichenau hat eine wechselhafte Geschichte. Gehörte es anfangs der Familie Habsburg – es war auch Geburtsort von Otto von Habsburg –, verfiel es später zusehends, bis es das Ehepaar Blazek aus dem Dornröschenschlaf küsste.



Der Weg vom Kreuzberg mündet in Küb recht genau beim dortigen „Historischen Postamt“ ein. Von dort gelangt man auf dem Bahnwanderweg hinunter nach Payerbach und durch den Kurpark mit seinem wunderschönen Musikpavillon weiter nach Reichenau.

Auch dort laden der Kurpark und ein fast identischer Pavillon zum Verweilen ein. Besucher erfreuen sich aber ebenso an dem kleinen romantischen Teich und einem Café im Stil der Neuen Sachlichkeit der 1950er-Jahre. Nur der Tennisplatz ist schon seit vielen Jahren stillgelegt. Er gehört ebenso wie ein großer Teil der Parkanlage zum Seminarhotel Flackl, das auf einer Anhöhe über Reichenau thront.

Christl Flackl sitzt an einem Tisch im Gastgarten des Cafés und erzählt ein bisschen von der Geschichte des Platzes und ihren Plänen. „Ich hätte gern eine Ladenzeile hier, mit vielen kleinen Geschäften, die alle Bedürfnisse bedienen, vor allem die der Einheimischen. Und außerdem möchte ich einen Tanzboden aufmachen mit Schlagermusik.“

Was die Flackls jetzt schon betreiben, ist die „Schiffahrt“: Vor dem Café liegen Ruderboote, mit denen man gemütliche Runden auf dem mit Forellen, Karpfen und riesigen Goldfischen besetzten Teich drehen kann. „Heute ist das Interesse am Bootfahren leider nicht mehr so groß“, sagt Christl Flackl. Auch als beliebter Eislaufplatz hat der Teich ausgedient. „Er friert ja nicht mehr zu.“ Es klingt Wehmut in ihrer Stimme, eine Wehmut, die über der ganzen Gegend liegt.

FAST SO MONDÄN WIE FRÜHER

Nach dem Ort Semmering ist Reichenau das zweite Zentrum des Sommerfrische-Zeitalters vergangener Tage. Schon sehr früh errichteten hier die Habsburger zwei kleinere Schlösser, die Villa Wartholz und die Rudolfsvilla, die vom Wiener Adel und dem gehobenen Bürgertum gerne besucht wurden.

Die Gemeinde mit den nicht einmal 3.000 Einwohnern ist heute lebendiger als der Zwillingsort oben am Berg. Das liegt nicht zuletzt an den Reichenauer Theaterfestspielen, die dem Ort und seiner sympathisch-dekadenten Atmosphäre eine starke Medienpräsenz verschaffen. „Das kulturelle Angebot ist gut für die Gegend. Im Sommer ist es wirklich lebhaft hier, fast schon so mondän wie früher“, sagt unser Begleiter Josef Wagner.

Der monarchischen Tradition Reichenaus kann man beispielhaft an einem herrlichen Platz nachfühlen, an dem der damalige potenzielle Thronfolger Otto Habsburg im Herbst 1912 zur Welt kam: in der Villa Wartholz, gleich neben der Rudolfsvilla bei der barocken Kirche.

Heute ist die Villa Wartholz im Besitz des Ehepaars Blazek. „So ein Schloss wollte ich immer schon haben“, sagt Michaela Blazek, während sie uns durch das beeindruckende Anwesen führt, zu dem auch ein dunkler Teich gehört. Dass es ausgerechnet dieses Objekt wurde, war aber Zufall. „Wir haben eigentlich nur einen zusätzlichen Standort für unsere Gärtnerei bei Baden gesucht.“

Auf der anderen Seite der Straße, die wieder Richtung Semmering führt, in Hinterleiten, liegt eine große Rothschild-Villa. Sie ist nun im Besitz der „Vereinigten Altösterreichischen Militärstiftung“. Michaela Blazek erklärt: „Die Rothschilds, die Kreditgeber des Kaiserhauses, wollten



Michaela Blazek im Blumenladen. Neben dem Schloss liegt ein ausgedehnter Gärtnereibetrieb, man kann hier auch Gartenmöbel, -literatur und -geräte erstehen. Unten: In einem im alten Stil errichteten Pavillon befindet sich das Café.



Genuss-Region mit Geschichte

Das Semmeringgebiet ist im wahrsten Sinne des Wortes eine Kulturlandschaft. Selbst viele der Wege, die durch die Wälder führen, sind ausschließlich der Erbauung wegen angelegt worden, nicht zu Transportzwecken. Und es ist eine Gegend für Genießer. Josef Wagner hat uns zu einigen Bio-Betrieben geführt; aber auch abseits davon wird von zumeist kleinen Produzenten hohe Qualität geboten. Das liegt unter anderem daran, dass man hier viel Publikum von auswärts hat, das gerne ein Souvenir oder Mitbringsel erwirbt und dafür auch ein bisschen mehr zahlt. Zu einigen dieser Betriebe reist die Kundschaft regelmäßig von weit her an.

1. Grandhotel mit Geschichte

Seit das Südbahnhotel in den 1960er-Jahren stillgelegt wurde, ist das Panhans das erste Hotel im Semmeringgebiet. 1888 von Vinzenz Panhans gegründet, erlebte es eine wechselvolle Geschichte. Einst eines der größten Hotels Europas, erlag es nach unzähligen Besitzerwechseln 1969 der allgemeinen Semmering-Flaute und schloss seine Pforten. 1978 wurde es wiedereröffnet. Und auch wenn von der alten Substanz nicht viel übrig ist, so ist es heute wieder imposant und etwa doppelt so groß. *Hotel Panhans, Hochstraße 36, 2680 Semmering, Tel.: +43/2664/8181, www.panhans.at*

2. Gesunde Wohlfühloase

Josef Wagner übernahm das elterliche Hotel 1981, seit 2001 ist es ein zertifizierter Bio-Betrieb. Zimmer gibt es ab 49 Euro pro Person, die Gäste können einen Naturgarten, einen kleinen Wellnessbereich mit Sauna und Kräuterkammer sowie die hauseigene Bibliothek nutzen und im Naturladen einkaufen. Die Küche ist selbstverständlich komplett biologisch ausgerichtet, der Chef hat einen feinen Gaumen und erstklassige Produkte zur Hand. Und der Ausblick von der Terrasse des Panoramarestaurants ist herrlich.

Panoramahotel Wagner, Hochstraße 62, 2680 Semmering, Tel.: +43/2664/2512, www.panoramahotel-wagner.at

3. Ausflugsziel mit Tradition

„Die Speckbacher“ heißt ein Verein, der auf eine „Ausflugsrunde Speckbacher“ zurückgeht. Die wurde 1901 in einem Gasthaus in der Speckbacher-gasse in Wien-Ottakring gegründet. Diese wiederum verdankt ihren Namen dem von der Gesellschaft verehrten Josef Speckbacher, einem Mitstreiter von Andreas Hofer in den Tiroler Freiheitskämpfen. Die Zimmer in der Hütte sind einfach (26 Euro pro Person), die Küche ist hervorragend. Besonders beliebt: die Schmorgerichte.

Speckbacher-Hütte, Speckbacher Straße 51, 2673 Breitenstein, Tel.: +43/2664/21096, servus@die-speckbacher.at

4. Der Genuss-Lieferant

Der Althammerhof ist schon seit langem einer der wichtigsten Lieferanten für die Gastronomie der Gegend – nicht nur was Lammfleisch betrifft. Zum Anwesen gehören auch hunderte Obstbäume:



Äpfel, Birnen, Zwetschken, Vogelbeeren – das alles wird am Hof zu Marmeladen, Sirups, Schnäpsen und Likören verarbeitet. Auch die Kreuzberger Kirschen, die schon in der Monarchie einen besonders guten Ruf hatten, kann man im Hofladen erwerben – vielleicht im Rahmen einer Einkehr beim hiesigen Mostheurigen.

Althammerhof, Althammerhofstraße 36, 2641 Klamm am Semmering, Tel.: +43/2666/54277, www.althammerhof.at

5. Auf ein Schnapsler!

Hans Loibl brennt Schnäpse – etwa 10 bis 14 Sorten pro Jahr – von hervorragender Qualität. Besonders beliebt sind Brände aus der Kletzn- bzw. Hirschenbirne und aus dem Pummerling, einer speziellen Zwetschkensorte. Die Preise ab Hof liegen zwischen 10 und 17 Euro für 0,35 l.

Brennerei Loibl, Kreuzberg 15, 2650 Payerbach, Tel.: +43/2666/2975662, hloibl@aon.at

6. Ein Schluck Glück

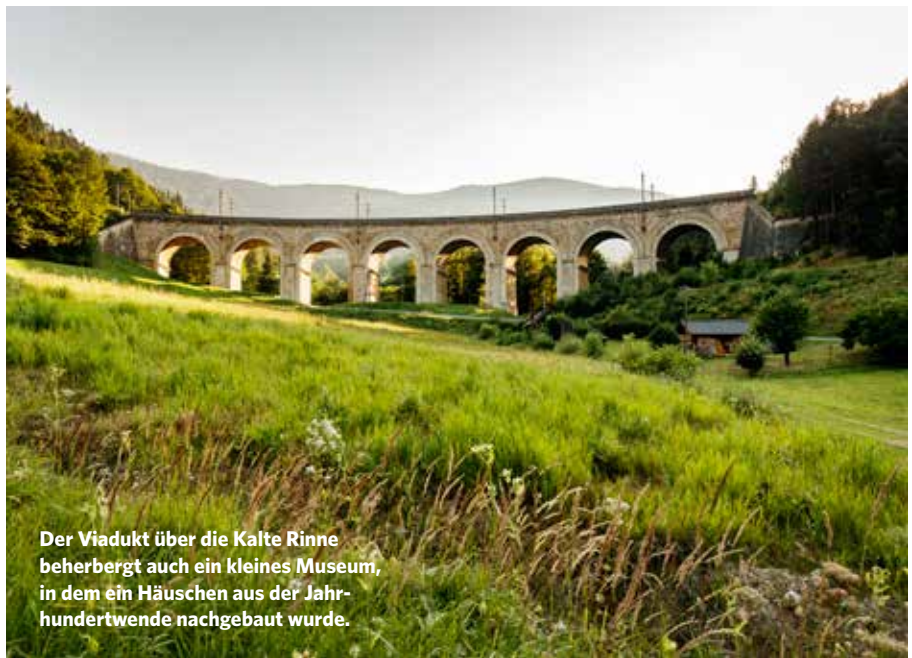
Genau unter dem Viadukt an der Ortsgrenze zwischen Payerbach und Reichenau liegt an der Straße ein altes Wirtshaus, dessen Fassade nicht unbedingt auf die inneren Werte dieses Gebäudes schließen lassen würde. Das ist, neben schmackhaftem Essen, die kleine Brauerei, die Franz Ger-

hofer hier eingerichtet hat. Er stellt zwar nur 18.000 Liter Bier pro Jahr her – sein helles und dunkles Märzen, das Schwarzbier sowie stärkere Weihnachts- und Osterbiere sind aber sehr begehrt. Die Biere, die es flaschenweise zu kaufen gibt, kann man auch im Biohotel Wagner, im Hotel Payerbacherhof, im Looshaus am Kreuzberg oder im Schloss Wartholz verkosten. *Raxbräu, Hauptstraße 40, 2650 Payerbach, Tel.: +43/676/1409628, rax-braeu@gmx.at*

7. Literatur und Blumen im Schloss

Michaela und Christian Blazek sind Gärtner und Landschaftsbauern. Sie übernehmen die alte Habsburger-Villa Wartholz, um daraus eine gärtnerisch-gastronomisch-kulturelle Einheit zu machen: Jeder Gartenfreund findet hier, was er braucht. In den teilweise neu errichteten Nebengebäuden gibt es ein Café mit einer herrlichen Terrasse, einen Deko-Laden und eine Buchhandlung. Man führt natürlich Gartenliteratur und tolle Bildbände, aber auch solche über die Region und ihre Geschichte sowie Kochbücher. Und ausgewählte Belletristik; schließlich veranstalten die Blazeks seit 2007 regelmäßig einen anspruchsvollen Literatursalon. *Schloss Wartholz, Hauptstraße 113, 2651 Reichenau, Tel.: +43/2666/52289, www.schloßwartholz.at, Öffnungszeiten: Mi-So 10-18 Uhr*





Der Viadukt über die Kalte Rinne beherbergt auch ein kleines Museum, in dem ein Häuschen aus der Jahrhundertwende nachgebaut wurde.

8. Wo die Gänse schnattern

In seinem Bio-Hof baut Eigentümer Karl Erlach nicht nur Kräuter und Gemüse an, sondern züchtet auch Gänse. Am Schwesterhof „BaBioL“ wiederum, etwa fünf Kilometer Luftlinie entfernt, grasen 250 Wildmast-Legehennen, Kaninchen, Zwerghühner und 25 Limousin-Rinder. Außerdem produziert Karl Erlach auch noch Most und Brände und veranstaltet regelmäßig große Hoffeste. Seine Produkte werden nur ab Hof verkauft. Der eigenartige Hofname BaBioL ist die Abkürzung von „Bildungsakademie für Biologische Landwirtschaft“. Schließlich kann man bei Karl Erlach nicht nur einkaufen und Urlaub machen, sondern auch Seminare besuchen.

*Raxbauer, Grünsting 2, 2651 Reichenau,
Tel.: +43/2666/52175,
www.raxbauer.at, www.babiol.at*

9. Frankfurter vom Feinsten

In Schottwien liegt eine kulinarische Perle: die Fleischerei Haselbacher. Ihr ist ein Gasthaus angeschlossen, das über die Region hinaus einen ausgezeichneten Ruf genießt. Unbedingt probieren sollte man die Frankfurter aus reinem Rindfleisch (die schmackhafte Würzung ist ein gut gehütetes Geheimnis des Chefs) und den Saibling.

*Gasthaus & Fleischerei Haselbacher,
Hauptstraße 25, 2641 Schottwien,
Tel.: +43/2663/8227, www.gasthaus-haselbacher.at*

10. Süße Versuchungen & Zwieback

Am Ortsplatz, gleich neben der Kirche und dem Kurpark von Payerbach, liegt die Café-Konditorei Alber im Stil der 1970er-Jahre. In diese Zeit fühlt man sich auch versetzt, wenn man die Vitrine mit all den Schokoladetorten und Cremeschnitten betrachtet oder die Schlagobershauben auf den Kaffees. Besonders empfehlenswert: die Topfenschnitte! Im Stammhaus im nahen Hirschwang produzieren die Albers übrigens schon seit 1882 den berühmten Reichenauer Zwieback.

*Konditorei Alber, Ortsplatz 1, 2650 Payerbach,
Öffnungszeiten: 8-18 Uhr, Sonn- und Feiertage
8.45-18 Uhr, Dienstag Ruhetag;
Tel.: +43/2666/52650, www.zwieback.at*

die Habsburger hier unbedingt in den Schatten stellen. Das war der Auftrag an die Architekten, die das Haus dann im Stil der Loire-Schlösser planten. Und wenn man beide Villen vergleicht, weiß man, dass sie die Wünsche erfüllt haben.“

NAPOLEONS ERBE

Auf dem Weg zurück ins Wagner'sche Biohotel liegen noch zwei Betriebe, zu deren Besuch uns Josef Wagner unbedingt geraten hat. Sie machen uns abermals klar, wie sehr die Idee von biologischer Landwirtschaft und Gastronomie hier Platz gegriffen hat.

Zunächst machen wir bei Karl Erlach Station, um uns seinen alten Raxhof anzuschauen, den er nach strengsten Bio-Kriterien bewirtschaftet. Und natürlich kommt auch hier der Genuss nicht zu kurz. Im großen Gastgarten genießen wir die Aussicht ins Schwarzatal und auf die Rax – und wir genießen den herrlichen Most, der hier ausgeschenkt wird. Idyllisch, wie die große Gänseherde ihrem Züchter auf Schritt und Tritt nachläuft!

Zu guter Letzt schauen wir noch bei Herbert Schwaiger vorbei. Auch er gehört zu den Bio-Pionieren in der Gegend. Sein Hof liegt sehr versteckt unterhalb einer Nebenstraße, von Wald und Bächen umgeben. Zum hinteren Waldrand hin steht ein Prototyp seines Schlachthofs: Ein großer Lkw mit eigentümlichen Aufbauten. Herbert Schwaiger hat nämlich einen fahrenden Schlachthof erfunden, in dem das Vieh in seiner unmittelbaren Umgebung und ohne Stress geschlachtet wird.

Nun liegt dem Herbert aber etwas ganz anderes am Herzen. „Hat euch der Josef Wagner gesagt, dass ich auch ein Heiler bin?“ Nein, hat er nicht. Aber er hat erzählt, dass ein guter Teil der Bevölkerung hier davon überzeugt ist, dass Herbert Schwaiger ein direkter Nachfahre von Napoleon ist, der in der Nähe, in Schottwien, einmal auf der Durchreise Rast gemacht hat. Der Herbert schaue ihm nämlich total ähnlich, und auch sonst gebe es eine Menge Indizien.

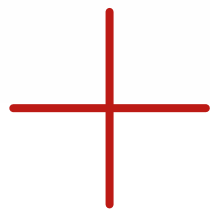
Aber das ist eine andere Geschichte. Wir müssen nun wieder den Heimweg antreten.

Erst zu Fuß. Und dann? Mit der Semmeringbahn natürlich. 🐾

Jahresabo mit Bergwelten!



12 x **Servus in Stadt & Land**



1 x **Bergwelten 4/16**

1 x **Buch „20 Wetterregeln“**



Einfach bestellen per Telefon: **01/361 70 70-700**,
per E-Mail: **abo@servusmagazin.at** oder im Internet: **servusmagazin.at/abo**

Dieses und weitere Angebote gibt's unter: servusmagazin.at/abo