SPECIAL

MALERISCH
Die schönsten Radtouren am Wasser

VERWURZELT
Leben, wo andere Urlaub machen

GENUSSVOLL
Zu Besuch bei Wirten und Winzern

Radfahren in Österreich

DIE TOP-
RADTOUREN
IN ÖSTERREICH

Die schönsten Plätze Österreichs mit dem Rad entdecken.

Die **Top-Radtouren** und über **400 zertifizierten Bett+Bike-Betriebe Österreichs** präsentieren sich auf einen Blick und wecken Vorfreude, einen Radurlaub im Herzen Europas zu verbringen.

Gratis Informationen einfach bestellen bei:

Radtouren in Österreich
c/o Steiermark Tourismus
St.-Peter-Hauptstraße 243
8042 Graz, Austria
Tel. +43 / 316 / 4003-0
info@radtouren.at
www.radtouren.at

www.radtouren.at

Österreich
ankommen
und aufleben

12 Ebene inmitten von Bergriesen: Der Radweg durch den Nationalpark Gesäuse führt entlang der Enns. Dahinter erheben sich die Zweitausender

22 Rollender Hochsitz: Seppi Gombocz ist Rad-Butler in der Steiermark

Inhalt

Impressionen
So schön ist Österreich – eine Reise in Bildern **4**

Kosmos
Wissenswertes aus dem Land **10**

Wasserreich
Mit dem Rad zu Quellen, Flüssen, Seen und Eishöhlen **12**

Originale
Acht Menschen und ihre Geschichten **22**

Antriebsstark
Das E-Bike eröffnet Radfahrern neue Höhenlagen **28**

Reifeprüfung
Von Spitzenwinzern und kleinen Weinbauern **34**

Kunstvoll
Kulturelle Höhepunkte in Graz, Linz und der Provinz **44**

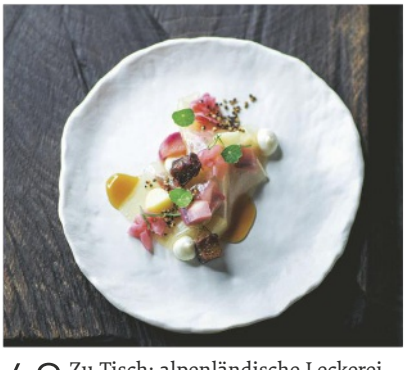
Erfolgsrezepte
Wo Tradition und Ambition aufeinandertreffen **48**

Tipps
Radeln, erleben, einkehren **52**

Karte **60**

Lieber gemütlich
Ein Interview mit Ski-Legende Franz Klammer **62**

44 Erhellend: Bunt leuchtet die Fassade des Ars Electronica Centers in Linz



48 Zu Tisch: alpenländische Leckerei von Andreas Döllerer

34 Gemeinsam stark: junge Winzerinnen in der Steiermark

28 Über alle Berge: Mit dem E-Bike ist das Alpbachtal leicht zu erreichen

FOTOS: TITEL: MORITZ ABLINGER; VORDERER GOSAUSEE INHALT: LUKAS ILGNER/STERN; ANDREAS JAKWERTH/STERN; FLORIAN RAINER/STERN; EVELYN ROIS & BRUNO STUBENRAUCH/LAIF; JÖRG LEHMANN/DÖLLERER; THOMAS STRAUB/STERN

SO SCHÖN,

Sich in Österreich zu verlieben ist ganz leicht. Besonders gut lässt sich

FOTO: MORITZ ABLINGER

SO NAH

das Land mit dem Fahrrad erkunden

Von **Tobias Schmitz**

EINE LANDSCHAFT WIE GEMALT

Verweile doch, oh Augenblick, du bist so schön: Am Nordufer des Vorderen Gosausees im Salzkammergut genießen zwei Mountainbike-Fahrer das Schauspiel der Natur: Berge und Bäume, Himmel und den Schein der tief stehenden Sonne. Und das gleich doppelt, weil es sich im Wasser spiegelt. Im Hintergrund der Dachstein, höchster Berg der Steiermark und Oberösterreichs

FOTO: SALZBURGERLAND TOURISMUS

KLEINE FREUDEN

In der einen Hand einen gezuckerten Bauernkrapfen, in der anderen den Becher mit einer Erfrischung – so lässt es sich leben. Einheimische Kinder haben sich für den Bauernherbst herausgeputzt. Im ganzen Salzburger Land finden ab September regionale Märkte statt, auf denen Erzeuger das anbieten, was die Natur im warmen Sommer hat reifen lassen

TAFELN WIE DIE FÜRSTEN

Einst war Graz Residenz der Habsburger, und noch immer kann man dort fürstlich speisen. Wien mag Metropole sein, aber die Grazer haben sich vorgenommen, als „Genusshauptstadt" zu punkten. Zur „Langen Tafel" im August versammeln sich auf dem Hauptplatz die Gäste zum gemeinsamen Festmahl – mit Schlossberg, Uhrturm und Rathaus als Kulisse

FOTO: HARRY SCHIFFER

WEIKHARD HAUS
THE BODY SHOP

AUFTAKT

Eigenheiten • Traditionen • Wissenswertes

Die Hand in der Luft

Auf der Plattform „5fingers“ in Oberösterreich haben Besucher spektakuläre Ein- und Ausblicke

Schwindelfrei sollte man schon sein, wenn man die Aussichtsplattform am Krippenstein betritt, die etwa 400 Meter über den Abgrund hinausragt. Hier oben schauen Besucher weit über den Hallstätter See und das Innere Salzkammergut. „5fingers“ heißt das begehbare Bauwerk mit den fünf Metallstegen, und tatsächlich sieht die Plattform aus wie eine gespreizte Hand. Jeder Finger ist anders gestaltet: Am äußeren Steg ist ein Metallrahmen für Erinnerungsfotos der Besucher montiert. Der Steg daneben wurde mit einem Glasboden versehen. Der mittlere Steg ist etwas kürzer als die anderen, nicht bis zum Ende begehbar und hat die Form eines Sprungbretts. In den Boden des vierten Stegs wurde eine Öffnung eingelassen, und auf dem fünften können Besucher durch ein Fernrohr schauen. Die „5fingers“, im Oktober 2006 eröffnet, sind von der Bergstation der Dachstein Krippenstein-Seilbahn gut zu erreichen. Von dort gehen Besucher über einen Wanderweg in 20 bis 30 Minuten zur Aussichtsplattform. Der Eintritt ist frei, die Berg- und Talfahrt mit der Seilbahn kostet 33 Euro. www.dachstein-salzkammergut.com

Das Land in Zahlen

Österreich boomt – auch als Reiseziel

3798

METER ragt der Großglockner in den Himmel. Am 28. Juli 1800 wurde der höchste Berg Österreichs zum ersten Mal bestiegen. Der Gipfeltrupp bestand aus fünf Bergsteigern.

8,8

MILLIONEN Menschen leben in Österreich. Im vergangenen Jahr zählte das Land 46,2 Millionen Gäste und 152,6 Millionen Übernachtungen, 1,9 Prozent mehr als 2018.

14 500

KILOMETER ausgewiesene Radrouten gibt es in Österreich. Das ist mehr als ein Drittel der Distanz, die man bei einer Reise um die Welt zurücklegen würde.

Salzburg feiert

„Die ganze Stadt ist Bühne", befand der Regisseur Max Reinhardt, als er vor 100 Jahren die Salzburger Festspiele mit ins Leben rief, und inszenierte am Domplatz den „Jedermann" in einer Fassung von Hugo von Hofmannsthal. Ab dem 25. April feiert die Stadt das Jubiläum mit Ausstellungen, Konzerten und Installationen im öffentlichen Raum. www.salzburgerfestspiele.at

Ein Friedhof ohne Tote

Mehr als 100 Grabkreuze mit kuriosen Inschriften finden sich auf dem „Lustigen Friedhof" in Kramsach in Tirol. Die lesen sich dann so: „Hier liegt meine Dicke". „Es ruhen Vitus Pichler und seine 3 Weiber". Oder „Hier liegt in süßer Ruh', erdrückt von seiner Kuh, Franz Xaver Maier, daraus sieht man, wie kurios man sterben kann". Begraben wurde hier allerdings niemand: Die Kreuze stammen aus der Sammlung des Steinmetzmeisters und Sagzahnschmieds Hans Guggenberger.

Edles Gestüt

Die Lipizzaner, die an der Spanischen Hofreitschule in Wien ihre Kunststücke vorführen, sind weltbekannt. Gezüchtet werden sie auf dem Gestüt Piber in der Steiermark, umgeben von Wiesen und Wäldern. Auf Führungen können sich Besucher über die Zucht, Haltung und Geschichte der weißen Pferde informieren. www.piber.com

Große Piepshow

Es tiriliert, es gurrt, es piept von allen Seiten, im Schilfgürtel des Neusieder Sees. Mehr als 350 Vogelarten leben an Europas zweitgrößtem Steppensee. Vor allem zur Balz- und Brutzeit kommen Wissenschaftler und Hobby-Ornithologen ins Burgenland, um mit Ferngläsern und Spektiven Vögel zu beobachten. Ein Schauspiel, auch für die Tiere!

FOTOS: HANS-PETER HUBER/SCHAPOWALOW; MATTHIAS HORN/SALZBURGER FESTSPIELE; REINER RIEDLER/ANZENBERGER AGENCY; GETTY IMAGES; STOCK.ADOBE; FRANK HEUER/LAIF

LAUFEN

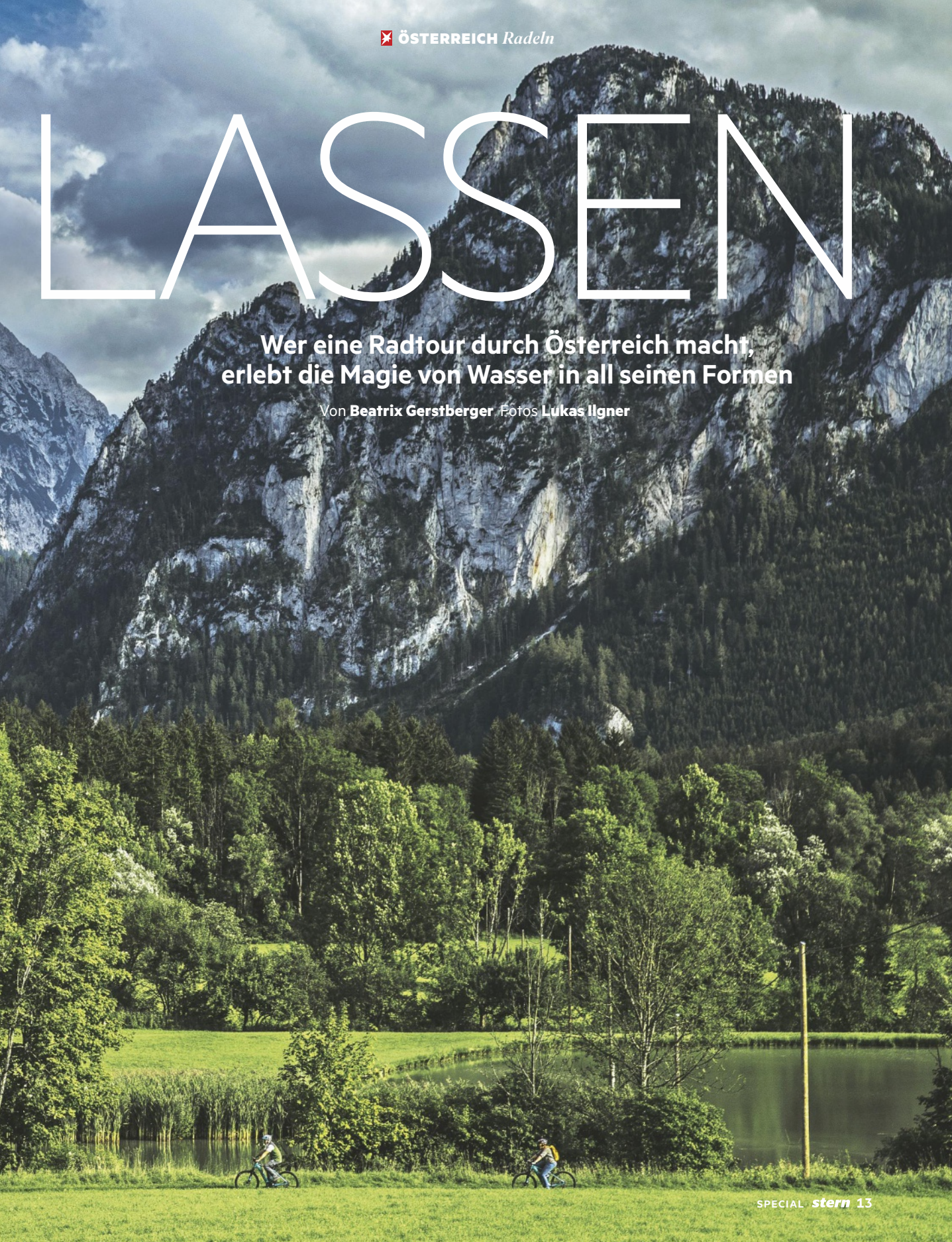
RADFAHREN MIT AUSSICHT

Mehr als 2000 Meter hoch erheben sich die Gipfel im Nationalpark Gesäuse in der Steiermark. Der Radweg führt entlang der Enns – ganz ohne große Steigungen

LASSEN

Wer eine Radtour durch Österreich macht, erlebt die Magie von Wasser in all seinen Formen

Von **Beatrix Gerstberger** Fotos **Lukas Ilgner**



Wasserreich: Am Oberlauf der Donau (o.) steuert Martin Zöberl (l.) seine Tschaike. Das lange Holzboot hat der gelernte Elektriker nach Plänen aus dem Jahr 1530 gebaut. Radfahrer am Hallstätter See (o. r.)

So also sieht Wildnis mitten in Europa aus. Äste spannen sich tiefgrün zu einem dichten Dach, Eisvögel huschen über das klare Wasser eines Donau-Seitenarms, Biber schwimmen vorbei. Bäume dürfen umfallen, liegen bleiben und sterben, weil sie gut für den Hirschkäfer sind. Weit oben hocken Seeadler in ihren Horsten. Plötzlich leuchtet das rote Gesicht eines Distelfinks aus dem Ligustergestrüpp. Wir sind im Nationalpark Donau-Auen, in der letzten großen Flussauenlandschaft Mitteleuropas.

Gemütlich Fahrrad fahren und dabei in der Nähe von Wasser sein, das ist das Ziel unserer Reise durch sieben österreichische Bundesländer. Wasser ist hier allgegenwärtig. Als See, den man umrunden will, als Fluss, an dem man entlangradelt, als Eishöhle, die einen an heißen Tagen kühlt, oder als Wasserfall, den sich Mutige hinabstürzen. Wasser bestimmt das Leben der Menschen, die wir unterwegs treffen, Wasser erzählt viel über Österreichs Vergangenheit, besonders hier im östlichen Zipfel des Landes, rund 40 Kilometer vor der Grenze zur Slowakei.

Die Donau fließt durch zehn Länder, mit fast 2900 Kilometern ist sie der zweitlängste Fluss Europas. Frei fließen kann sie an den meisten Orten schon lange nicht mehr. Aber hier, bei Orth, tut sie es auf 36 Kilometer Länge. Noch 1984 sollte in der Nähe ein Kraftwerk gebaut werden. Das aber verhinderten Tausende von Au-Besetzern und legten so den Grundstein für den 1996 gegründeten Nationalpark. Ein Flachufer mit Schotterinseln entstand, auf denen Flussregenpfeifer ihren Nachwuchs großziehen und Silberweiden sich ausbreiten neben lilafarbenen Strauchblüten, angepflanzt von Kaiserin Maria Theresia.

Querbauten in den Seitenarmen wurden entfernt, damit das jährliche Hochwasser wieder vordringen kann. Es macht den Nationalpark zu einem von Wasserläufen durchzogenen Dschungel, der von Rangern überwacht und von Radfahrern besucht wird. Wer auf dem Donauradweg gleich bis Bratislava durchradelt, kommt vorbei an der Wasserburg in Orth und an Schloss Eckartsau, wo Erzherzog Franz Ferdinand einst jagte und angeblich 270 000 Tiere erledigte. Heute leben in den Donau-Altarmen ganz andere Jäger, zum Beispiel die seltene Europäische Sumpfschildkröte. ➤

Sehnsuchtsorte: Jährlich kommt rund eine Million Tagesgäste nach Hallstatt (rechte Seite, o.l.). Burgl Kirschner zeigt Fotos von den Anfängen des Tourismus in Obladis (u.l.). Büchersaal der Stiftsbibliothek Admont (u.r). Auf dem Neusiedler See kontrolliert Helmut Schwarz eine Reuse (o.r.)

Erfrischung am Neusiedler See

„Die Donau hat hier im Oberlauf noch den Charakter eines Gebirgsflusses“, sagt Martin Zöberl, 57. Mit seiner weißen Mähne und dem Zopf wirkt der gelernte Elektriker und ehemalige Leistungsruderer wie ein leicht verwitterter Mozart.

Martin Zöberl steht am Kehrruder seiner Tschaike, eines 20 Meter langen, schmalen und ruderbaren Bootes, auf dem er Touristen mitnimmt. Er hat es selbst gebaut, nach Plänen aus dem Jahr 1530. Vom 16. bis Mitte des 19. Jahrhunderts waren solche Tschaiken Teil der habsburgischen Donauflotte.

Zöberl rudert gegen die starke Strömung an. In den kurzen Atempausen erzählt er von seiner Familie, in der über Generationen Schiffsmüller waren, bis sie 1903 wegen der Dampfschifffahrt aufgeben mussten. „Es gibt auch das Gerücht, dass einer meiner Vorfahren ermordet wurde“, sagt er, „eine von vielen geheimnisvollen Geschichten, mit denen ich aufgewachsen bin.“

Schon als Kind ließ Martin Zöberl sich erzählen, wie das Mühlwerk auf vertäuten Schiffen gebaut wurde, um sich den wechselnden Wasserständen anzupassen. Später begann er nach Fotos von Schiffsmühlen zu suchen, besorgte sich ein Leipziger Sachbuch von 1810 zu dem Thema – und beschloss, selbst eine Schiffsmühle zu bauen. Ab 2001 mahlte sie am Ufer bei Orth für die Besucher.

Doch die Donau machte, was sie seit Jahrhunderten mit allem macht, was sich ihr bei Hochwasser in den Weg stellt: 2008 riss sie Land weg und spülte es woanders an, nahm wild trudelnde Bäume mit sich, und genau die versenkten Martin Zöberls Mühle. Er hat sie geborgen und in einen ruhigen Seitenarm gelegt, mahlen kann sie nicht mehr. „Das Wasser bestimmt das Leben“, sagt Zöberl.

„DAS WASSER BESTIMMT DAS LEBEN“

Verwunschen, fast menschenleer – das war der Nationalpark. Am Neusiedler See im Burgenland herrscht dagegen Hochbetrieb. Weinliebhaber, Radfahrer, Windsurfer, sie alle zieht es hierhin. Und natürlich die Vogelkundler, die jeden Morgen in Tarnkleidung und mit Ferngläsern im Schilfgürtel des Gewässers hocken.

Wer den Steppensee an der Grenze nach Ungarn mit dem Rad umrundet, fährt durch Dörfer wie Mörbisch, dessen Hofgassen zum Unesco-Welterbe zählen. Oder durch Rust: Seine Altstadt besteht aus gepflegten Bürgerhäusern mit Barock- oder Renaissance-Fassaden aus dem 16. bis 19. Jahrhundert.

In Rust lebt zudem die größte Weißstorchkolonie des Landes, knapp 15 Paare brüten und klappern hier von Frühling bis Herbst. Auch das Trillern, Schreien, Krächzen, Gurren der Haubentaucher, Kiebitze, Silberreiher, Odinshühnchen ist allgegenwärtig. Und über allem liegen wie ein fliegender Teppich die Starenschwärme, die sich über die Weinfelder hermachen und regelmäßig von Schussanlagen aufgescheucht werden.

Das Leben hier ist gemütlich, die Radwege ebenso. Alle paar Meter wird gehalten, um Trauben zu kosten, Sonnenblumen zu fotografieren, Pferde zu streicheln. Schweine wühlen unter einem Walnussbaum. In Rust hängt ein Zettel vor einem Bioweingut: Gehst du nicht radeln oder baden, kannst beim Winzer um ein Weinglas fragen. Oder beim Fischer im Nachbarort um einen frisch geräucherten Aal: Helmut Schwarz, 48, ist einer von 13 aktiven Berufsfischern am See. Rund 70 waren es mal, als sein Großvater hinausfuhr, im Sommer Zander, Hecht, Karpfen, Aal rausholte, im Winter das Schilf machte.

Morgens um vier, erstes Licht, der Mond verblasst. Helmut Schwarz steigt in sein grünes Boot und nimmt den Weg übers Wasser, den er schon als Kind mit seinem Vater gefahren ist. Aufrecht steht er da, ein Mann mit der Haut eines Menschen, der viel draußen ist. Der Aal, einst Haupteinnahmequelle, wird immer seltener, während sich der Wels vermehrt, weil das Seewasser immer wärmer wird.

Schwarz kontrolliert die Aalreusen und legt das Netz mit Seilen im Halbkreis um das Boot aus. Drei Mann braucht es dafür. Später zieht er das Netz mit einer kleinen Motorwinde wieder ein. Mit dem Netz fängt er vor allem Karpfen und Welse, im Herbst auch Zander, den die umliegenden Restaurants besonders gern kaufen.

Nach der Schule stieg Schwarz in das Geschäft der Familie ein, wurde Berufsfischer und 2001 zudem Biolandwirt. „Mit der konventionellen Landwirtschaft kann ich nix mehr anfangen“, sagt er. Alle zehn Jahre müsse er seine Pacht erneuern. Der See gehöre den großen Bauern und in Teilen immer noch der alten Adelsfamilie Esterházy. Immer war seine Arbeit generationenübergreifend: das Fischen, das Veredeln, der Verkauf in dem kleinen Geschäft im Haus. Die Frauen, die Kinder, alle eingebunden. Aber Fischen ist hart. Wenn man krank ist, wenn die Hilfe ausfällt, der Vater, der Cousin. Oder im Winter, wenn die Gummischürze starr ist vor Eis, die Kälte alles einhüllt.

Helmut Schwarz wird vielleicht der letzte Fischer sei- ➤

Bizarre Gebilde: Wer die Dachstein-Rieseneishöhle im Salzkammergut besucht, kommt an bunt beleuchteten Skulpturen aus gefrorenem Wasser vorbei

ner Familie sein, sagt er. Der Sohn will studieren. Schwarz kann es verstehen.

Seen ziehen sich wild verstreut durch Österreich, große wie kleine. Aus manchen kann man trinken, so sauber ist das Wasser. Manche liegen wie knallblaue Flecken zwischen den grauen Bergen, an anderen stehen Berghütten. Manche haben etwas Mystisches, und dann gibt es noch die, die schon früh Sehnsuchtsziel waren, etwa der Hallstätter See. Die Berge, die Seen und die Gletscher haben schon die kaiserliche Familie angezogen. Manche Orte wie Bad Goisern mit seinen prächtigen Häusern empfangen bereits seit 1800 Touristen.

Der Radweg auf der Ostseite des Hallstätter Sees schlängelt sich am Ufer entlang. Im Gras liegen wir unter einem alten Apfelbaum, schauen aufs Wasser und auf das Panorama des Dachsteinmassivs, lehnen uns an die Wand eines silbergrauen Bootshauses. Kaum jemand begegnet uns, und beim Uferwirt „Seeraunzn“ werden wir begrüßt wie alte Bekannte. Es gibt selbst gebackenes Brot, Kuchen und gegrillten Fisch aus dem See. Auf der Terrasse sitzen Familien mit Kindern, eine Wandergruppe aus Wien und ein Ehepaar, das mit einem Ruderboot über den See gekommen ist.

Nur wenige Kilometer von hier entfernt liegt die Dachstein Rieseneishöhle. Bis zu 180 000 Touristen besuchen jährlich die größte unterirdische Eislandschaft Mitteleuropas. Am Eingang stehen ein paar Besucher und der Höhlenführer Manfred Schöpf, 56. Er nimmt die Gäste in Empfang, öffnet die schwere Tür, ein eisiger Windzug weht ihm entgegen.

Peter Gamsjäger hieß der Hirte, der um 1900 das Höhleneis auf der Schönbergalm entdeckte, angeblich als Erster. Ein paar Jahre später drangen die Höhlenforscher Georg Lahner, Hermann und Hanna Bock ins Innere vor. „Die Pracht der Eisgebilde ist unbeschreiblich, der Glanz der Höhle, ihre Erhabenheit sind etwas Erdentrücktes“, beschrieb Lahner später seinen Ausflug ins jahrhundertealte Eis.

Minus zwei Grad kalt ist es hier, ein paar Besucher haben Fleecepullover mitgebracht, andere werden von den Temperaturen überrascht. Durch eine Tropfsteinhöhle geht es hinab zum „König Artus Dom“, in dem Knochen von Höhlenbären gefunden wurden, die menschli-

che Bearbeitungsspuren aufweisen. „Eispalast“ „Parsifaldom“, „Großer Eisberg“ „Gralsburg“ heißen die Formationen, die wir während der Führung passieren und die im Licht der Scheinwerfer in allen Farben schimmern. Etwa 25 Meter dick ist die Eisschicht des „Tristandoms“, der frostglatt unter uns liegt. Dann geht es in die „Große Halle“, wo ein gewaltiges Gewitter aus klassischer Musik und stroboskopischen Lichtspielen das Finale einleitet.

Auch nach Jahren als Höhlenführer begeistert sich Manfred Schöpf immer noch für diese märchenhafte Eiswelt. „Vieles von dem, was da draußen ist, kann man hier unter der Erde einfach vergessen“, sagt er.

Ein stetes Murmeln von Wasser begleitet uns in der Riesenhöhle. Ein ähnliches Geräusch, nämlich das sommerliche Glucksen der Enns, an der wir nun entlangradeln, gab dem Nationalpark Gesäuse in der Steiermark seinen Namen. Im Frühjahr, da schäumt und tobt der Fluss durch die Schluchten, aber jetzt ist es ruhig hier in den Nördlichen Kalkalpen. Planspitze, Roßkuppe, Hochtor heißen die Gipfel, die mehr als 2000 Meter hoch über dem Park stehen, während sich die Enns wie ein glitzerndes Wasserband durch sattgrüne Wiesen wälzt.

„Hier gibt es nicht viel, und das ist gut so“, lautet die Eigenwerbung der Region, und genau deshalb kommen die Gäste, die diese Isolation zwischen Wasser, Gipfeln und dunklen Wäldern lieben. Wie aber soll man als Einheimischer an einem Ort überleben, den man selbst „den Hintern der Welt“ nennt? Eine Antwort haben die Mönche in Admont gefunden. Seit 1074 gibt es das Benediktinerstift. Heute ist es ein riesiger Wirtschaftskomplex mit Holzindustrie, Stromgesellschaft, Weingut und Immobilienverwaltung.

Vor allem aber besitzen die Benediktiner in Admont die weltgrößte Klosterbibliothek. Das achte Weltwunder wird sie hier genannt: Durch 60 Fenster fällt das Licht in den großen Saal, auf ein spätbarockes Gesamtkunstwerk mit der Deckenmalerei des Künstlers Bartolomeo Altomonte. Rund 70 000 Bücher werden hier aufbewahrt und gepflegt.

Im Dorf Großreifling, in einer Schlinge der Enns, liegt das Gasthaus „Hoamat“. „Was soll das, koch was Gscheites“, hieß es, als Uli Matlschweiger, 31, und Bianca Rohrer, 29, ihr Restaurant eröffneten. „Ihr habt keine Cola und keine Pommes, das hat doch aber jeder Wirt.“ Sein wie jeder Wirt, das wollte Matlschweiger nicht. Und seine Heimat aufgeben auch nicht. Er hat fast jeden Kontinent besucht, probierte die Küchen Japans und Georgiens und war doch jedes Mal froh, wenn er wieder zu Hause war und das klare Wasser aus dem Hahn schmeckte.

Erzählen kann Matlschweiger über all das in einem Tempo wie dem der Enns im Winter, vor allem darüber, wie man zusammenarbeiten kann, damit es allen gut geht. Er lässt sich nur mit Regionalem beliefern, mit Käse, Bränden, Säften von den umliegenden Bauern, mit Keramik, Gefilztem, Eingemachtem, Eingelegtem und Cremes, die er in seinem Laden verkauft.

Matlschweiger serviert eine seiner Spezialitäten, die Steirer Käsesuppe. „Die muss man nicht mögen“, sagt er, „der Käse ist kräftig.“ Er hat auch schon Leute weggeschickt, die mit ihm über sein Essen diskutieren wollten oder darüber, warum er versucht, alles, wirklich alles, an einem Viech zu verarbeiten.

Sein Betrieb ist einer von hundert, die sich im Verband „Gesäuse Partner“ zusammengeschlossen haben. Matlschweiger ist der bunte Hund, den alle kennen. Ein großer Teddybär, der ständig auf 1000 Volt läuft und für den es nichts Schöneres gibt, als „beim Bier oder Most zusammenzusitzen und zu ratschen, was können wir in unserer Region besser machen, damit es auch den zukünftigen Generationen gut geht“.

Das ganz große Drama im Gegensatz zum großen Nichts im Gesäuse findet man in der Tscheppaschlucht am Ende des Drauradwegs in Kärntens Südlichen Kalkalpen. Der Loiblbach fließt auf knapp zwei Kilometern durch eine Schlucht inmitten eines dichten Mischwalds. Sie zieht besonders Botaniker an. Weil sie wohltemperiert und feucht ist, wachsen hier sogenannte Endemiten: Pflanzen, die nur in diesem Teil der Alpen vorkommen. Ein Wanderweg führt vorbei an kleinen Wasserfällen, manchmal liegt er im Nebeldunst des tosenden Bachs.

Höhepunkt für Abenteuerlustige ist die schwankende Teufelsbrücke über dem 26 Meter hohen Tschauko-Fall. Springend und jubelnd stürzen sich hier die einen in Neoprenanzügen durchs kalte Wasser, während die anderen auf Steigen am Rand stehen und allein vom Zuschauen einen erhöhten Adrenalinspiegel bekommen.

Einen noch spektakuläreren Auftritt legen nur die Krimmler Wasserfälle im Nationalpark Hohe Tauern hin. Schmelzwasser von 23 Gletschern und Regenwasser stürzen hier 380 Meter in die Tiefe. 30 Dreitau- ➤

Radfahrer im Nationalpark Gesäuse

WIE KANN MAN ZUSAMMENARBEITEN, DAMIT ES ALLEN GUT GEHT?

Wolken aus Gischt: Im Nationalpark Hohe Tauern stürzen die Krimmler Wasserfälle 380 Meter tief ins Tal, hier die untere von drei Fallstufen

sender umragen das Schauspiel, am Rand haben sich Moose und Flechten gebildet. Man hört ein dumpfes Tosen und weiter unten, wo bis zu 100 000 Liter pro Sekunde in einen Kessel münden, ein helleres Rauschen.

Dieser Ort, den heute 400 000 Menschen im Jahr besuchen, lag lange im Dornröschenschlaf. Die ersten Touristen waren romantische Maler. Im 19. Jahrhundert fanden sie hier die optimale Kulisse vor, bestens verkaufen ließ sie sich auch. Beim Malen wurden sie von wohlhabenden Touristen bewundert, die mit Pferdekutschen in den abgelegenen Ort reisten.

„DIE LEUTE SEHNEN SICH NACH DEN EINFACHEN, STILLEN DINGEN“

Die Heilwirkung der Wasserfälle war damals schon bekannt: Die Aerosole, die sich durch den Aufprall des Wassers im Talbecken bilden, sollen das Immunsystem stimulieren und die Beschwerden von Allergikern und Asthmatikern signifikant lindern. Zigtausende buchen hier deshalb Wasserfall-Therapien und Asthma-Camps, atmen im feinen Sprühnebel, wohnen in allergenfreien Hotelzimmern.

Für die meisten aber sind die Krimmler Wasserfälle vor allem das Selfie-Motiv schlechthin: Bei Sonnenschein entstehen Regenbogen, für einen Moment steht man in einer einzigen Orgie aus Licht und Gischt.

Fast bescheiden fließt dagegen in Obladis in Tirol auf 1386 Metern ein ganz spezielles Wasser aus einem unscheinbaren eisernen Hahn. 1212 entdeckte der Hirte Nikolaus Schederle, dass seine Ziegen besonders gern von einer kleinen Quelle tranken. Schnell sprach sich die heilende Wirkung des Wassers bei Magen-, Darm-, Atemwegs- und Nierenproblemen herum. Vom Bauern bis zum Fürsten pilgerten viele nun den steilen Weg von Prutz im Oberen Inntal herauf, um das Wasser zu trinken. Wer es sich leisten konnte, ließ es sich in Flaschen abgefüllt schicken. Wegen der natürlichen Kohlensäure nannte man das Wasser „Säuerling“, später „Tiroler Sauerbrunn“. Dass zudem in unmittelbarer Nähe eine Schwefelquelle aus dem Berg sprudelte, machte aus Ladis eine perfekte Sommerfrische mit Dienstpersonal, Kurpromenaden und abendlichen Bällen. 1833 eröffnete ein Kurhotel, das 140 Jahre später abbrannte.

Die Zeit, als das Wasser weltberühmt war, ist längst vorbei, der alte Zauber verflogen. Nur die Hüterin dieser Geschichten ist noch da. Burgl Kirschner, 82, sitzt vor dem großen Bauernhaus ihrer Familie, das einst die Trinkhalle des Kurbetriebs war. Ihr Großvater hatte ihren Herzensort und 1912 auch die Abfüllrechte für das Sauerbrunner Wasser gekauft. Heute füllen ihr Sohn und ihre Schwiegertochter noch rund 600 000 Flaschen „Sauerbrunn“ jährlich ab.

Dann schleppt Kirschner alte Fotoalben und Gästebücher auf die Sonnenterrasse und erzählt vom Leben mit dem Wasser. Die Bilder zeigen propere Bauernmädchen und schlaksige Dorfjungs, die Körbe mit Speisen für das Picknick auf den Berg tragen. Die Gäste kamen aus Peking, Moskau, London, Budapest, blieben Wochen, manchmal Monate. Viele bleichgesichtige Frauen waren darunter, steht im Gästebuch. In der Spalte „Charakter“ trugen sie ihren Beruf ein: Arzt, Notar, Diplomat, Präfekt, Priester, Kanzler, Präsident. In die Spalte „Zweck des Aufenthaltes“ schrieb ein Gast: „Ruhe! Wenn möglich.“

Ein Silvester ist es, an das sich Burgl Kirschner am lebhaftesten erinnert. Im Saal des Kurhotels spielte ein Orchester, die Frauen trugen Federboa, die Baronin Rothschild nahm sie mit aufs Zimmer, wo sie sich aus einer silbernen Schatulle Schokolade aussuchen durfte.

Die Gäste kamen und gingen, Kirschner blieb, füllte das Wasser ab, heiratete, bekam Kinder, versorgte Schweine, Kühe, Ziegen, Schafe. Ihre Gäste machten nun Urlaub auf dem Bauernhof. Die umliegenden Dörfer verdienten ihr Geld mit Skifahrern und Wanderern, während ihr Ort aus der Zeit gefallen schien.

„Ich denke, die Leute sehnen sich heute wieder nach den einfachen, stillen Dingen“, sagt Kirschner. „Wie hier bei uns.“

GIPFELSTÜRMER.

LAND DER BERGE
AGRARMARKT AUSTRIA

Die alpine Landwirtschaft in Zahlen:

70% der Landesfläche liegt im Berggebiet.

25% der landwirtschaftlichen Flächen werden biologisch bewirtschaftet.

100% der Milchproduktion sind gentechnikfrei.

www.amainfo.at

LOKALFA

HOCH HINAUF

Während die Kärtnerin Yana Dobnig auf dem Mountainbike die Berge hinabrast, ist Seppi Gombocz (r.) in Bad Radkersburg eher gemütlich unterwegs – auf einem Hochrad

VORITEN

Acht Menschen aus Österreich erzählen, was sie prägt, was sie bewegt und wo ihre Lieblingsorte sind

Von **Robin Droemer** Fotos: **Andreas Jakwerth**

DER RADBUTLER

Im Frack serviert der Seppi Gombocz, 63, hungrigen Radlern in der Steiermark regionale Köstlichkeiten – auf einem Hochrad sitzend

„Hier, in Bad Radkersburg, arbeitete der slowenische Fahrradbauer Johann Puch früher in einer Schlosserwerkstatt, wo er zunächst Hochräder baute. Als ich das hörte, dachte ich: Das möchte ich auch einmal fahren. Vor 28 Jahren dann habe ich mir ein Hochrad organisiert. Nach ein paar Umbauarbeiten schaute es ganz ähnlich aus wie die ersten Modelle von Johann Puch. Darauf zu fahren ist gar nicht so einfach, erst nach ein paar Jahren habe ich mich dran gewöhnt.
An einem Faschingsdienstag war ich mal mit einem schönen Frack und dem Hochrad in Bad Radkersburg unterwegs. Der damalige Bürgermeister fragte mich daraufhin, ob ich nicht in Zukunft einen Butler spielen könne. Und das mache ich bis heute.
Als Radbutler trete ich überraschend bei geführten Radtouren auf und biete Kulinarik aus der Region an. Mein Korb ist voller Produkte, die ich vorher von verschiedenen Bauern in der Umgebung abgeholt habe: zum Beispiel frisch gebackenes Brot, selbst gemachte Kürbisaufstriche, steirisches Kernöl und vor allem ein guter Wein. Ich fahre ein Stück mit den Leuten mit, bis wir an einem Dorfplatz oder an einem See anhalten, wo ich alles vorbereitet habe. Die schönste Tour führt entlang der Mur, der Staatsgrenze zu Slowenien. Es gibt auch die Möglichkeit, ins Weingebiet zu fahren, aber die Strecke ist anstrengender. Ich muss dann ordentlich strampeln, denn von meinem Hochrad gibt es noch keine Version mit E-Motor.“

DIE MOUNTAINBIKERIN

Mit ihren 20 Jahren gehört Yana Dobnig aus Kärnten bereits zur Spitze des österreichischen Enduro-Sports

Was ist das Besondere an Enduro-Rennen?
Anders als beim Downhill, wo man mit dem Lift auf den Berg fährt, muss man beim Enduro selbst den Berg rauftreten. Beim Rennen werden dann nur die Zeiten vom Runterfahren gemessen. Diese Strecke ist zwischen 30 und 50 Kilometer lang und überwindet 1000 bis 1500 Höhenmeter.

Was muss man dabei beachten?
Das Wichtigste ist, dass man weit genug nach vorn schaut, damit man früh genug erkennt, was auf einen zukommt.

Wie bereiten Sie sich auf ein Rennen vor?
Wer Angst hat, kann seine Leistung nicht abrufen. Deshalb schaue ich mir die schwierigen Stellen vorher im Training an. Im Rennen funktioniert dann meistens alles problemlos.

Meistens?
Ich habe mir im Sommer das erste Mal seit vielen Jahren die Hand gebrochen. Aber das war die erste größere Verletzung. Um Verletzungen vorzubeugen, trage ich Rückenprotektoren, Knie- und Handschoner und natürlich einen Helm.

Wann haben Sie mit Enduro begonnen?
Mit neun oder zehn. Mein erstes Rennen war eine Katastrophe. Ich bin fast immer im falschen Gang gefahren und war überhaupt nicht vorbereitet. Heute fang ich schon im Winter mit dem Training an, lange bevor die Saison losgeht.

DIE WINZERIN

Biologischer Anbau, viel Handarbeit: Zusammen mit ihrem Mann verfolgt Marion Ebner-Ebenauer, 38, aus Poysdorf in Niederösterreich ihren eigenen Weg – und bringt so den Charakter der Region in die Flasche

„Weine schmecken immer wie die Menschen, die sie machen. Mein Mann Manfred ist eher der introvertierte Künstlertyp, ich habe gern volle Kontrolle über die Prozesse. Wir leben frei und freigeistig, und genauso produzieren wir auch. Natürlich gibt es auch mal Reibung. Das kann aber auch positiv und befruchtend sein.
Ich glaube daran, dass ein guter Winzer keine Kompromisse macht. Sich treu zu bleiben ist sehr hart. Für uns heißt das, die Natur zu beobachten, sie zu akzeptieren und mit ihr im Einklang zu leben. Wir arbeiten ausschließlich biologisch und ernten alles mit der Hand.
In Zeiten der Optimierung muss man das alte Winzerhandwerk unbedingt hochhalten! Das machen wir zum Beispiel bei unserer „Black Edition“. Das sind extrem handwerkliche Weine, die wir zwei bis drei Jahre lang im Keller betreuen: Jeden Tag rühren wir sie händisch auf, damit sie frisch bleiben.
Wir machen elegante, frische Weine. Unser Weingut liegt im nordöstlichen Weinviertel an der tschechischen Grenze. Hier herrscht kühles Klima, und die Böden sind extrem kalkhaltig, teilweise sogar mit Muschelkalk, wie in der Hermanschachern, einem steilen Südhang bei Poysdorf. So können wir bei unseren Veltlinern nicht nur die Würze herausarbeiten, sondern auch die Mineralität. Dabei kommt uns der biologische Weinbau sehr entgegen. Denn die Reben werden nicht gedüngt. Die Wurzeln müssen sich in die Tiefe graben, um all die Mineralstoffe und den Kalk aus dem Boden zu ziehen. Der besondere Charakter der Region lässt sich bei unseren Weinen herausschmecken.“

DIE SCHLOSSHAUPTFRAU

Bei ihren Führungen auf Schloss Hellbrunn bei Salzburg sorgt Ingrid Sonvilla, 59, im Sommer für so manche feuchte Überraschung

In der Ferne die schneebedeckten Gipfel, im Tal der Prachtbau mit seinen herrschaftlichen Gärten: Wer wie Ingrid Sonvilla fast jeden Tag auf Schloss Hellbrunn bei Salzburg verbringt, hätte allen Grund, sich wie eine Prinzessin im Märchen zu fühlen. Doch den ganzen Tag Müßiggang und Lustwandeln, das wäre nichts für die agile Frohnatur. Ingrid Sonvilla leitet das Schloss und den Park, und das mit vollem Einsatz. Rund 280 000 Gäste kommen jährlich hierher, vor allem wegen der Wasserspiele, der ersten nördlich der Alpen. Fürsterzbischof Markus Sittikus von Hohenems erbaute Schloss Hellbrunn bis 1613, um Feste zu feiern und Gäste zu beeindrucken. Letzteres gelingt der 400 Jahre alten Anlage damals wie heute.
Immer wenn Ingrid Sonvilla Zeit hat, führt sie selbst Gäste durch die Grotten und Räume der Wasserspiele. Dann betätigt sie einen der vielen versteckten Hebel, sodass es plötzlich aus Türrahmen regnet und aus Düsen spritzt, die sich in Hockern verstecken oder im Geweih einer Hirschskulptur. Ab und zu beschwere sich zwar jemand, dass er nass geworden sei, sagt Sonvilla. „Aber dann hole ich einfach einen Föhn und puste ihn wieder trocken."
Bei so viel sympathischer Bodenständigkeit fragt man sich: Was wollen die Thronfolger dieser Welt nur mit ihren Prinzessinnen, wenn sie doch auch eine Schlosshauptfrau haben könnten?

DER MUSEUMSGRÜNDER

Josef Haubenwallner, 70, hat in Mönchhof im Burgenland alte Häuser originalgetreu wieder aufgebaut

Warum haben Sie das Projekt begonnen?
Ich möchte den Leuten zeigen, wie einst die Dörfer aussahen, die Wirtshäuser, die Werkstuben, das Kino. Deshalb habe ich vor 30 Jahren angefangen, Häuser abzubauen und in meinem Museum wieder zu errichten.
Was war Ihr erstes Sammlerstück?
Als Kind habe ich einen Gipsengel gefunden, der heute einen Ehrenplatz im Museum hat. Später habe ich in der Baubranche gearbeitet. Wenn ich Leuten half, haben sie mir dafür manchmal allerlei schöne Dinge überlassen – bis unser Familienhaus komplett vollgestopft war.
Wie hat Ihre Familie damals reagiert, als sie von dem Dorfmuseum erfuhr?
Die haben zunächst gedacht, mit mir stimme irgendwas nicht. Aber schon 1990 haben wir das Museum offiziell eröffnet. Heute stellen wir mehr als 8000 Stücke aus.
Wie behalten Sie da den Überblick?
Am Anfang ging es hier tatsächlich ziemlich chaotisch zu, bis die Universität Wien kam und uns half. Zusammen haben wir die Stücke geordnet und katalogisiert. Eine Wissenschaftlerin berät uns jetzt schon seit 25 Jahren.

Wie stellen Sie sich die Zukunft des Dorfmuseums vor?
Ich bin ein passionierter Sammler, daher weiß ich: Solange ich lebe, wird das Museum nicht fertig werden, da könnte ich auch über 100 Jahre alt werden. Außerdem habe ich einen Bauhof geplant. Ich will den Leuten zeigen, wie man Mörtel macht und Sturmmauern oder Sichtmauerwerk baut.
Das weiß heute keiner mehr, Mörtel kennen die Maurer nur noch fertig gemischt aus Säcken. Wenn man dieses Wissen nicht weitergibt, geht es für immer verloren.

DIE ZILLENBAUER

An der Donau in Oberösterreich fertigen Christian, 33, und Rudolf Königsdorfer, 65, Holzboote in Handarbeit

Als Zillenbauer gehören Christian Königsdorfer und sein Vater Rudolf zu den letzten ihrer Art. Ihr Betrieb in Wesenufer ist einer von zweien, die noch in Österreich existieren. In Handarbeit fertigen sie pro Woche bis zu drei Zillen: flache, breite Holzboote, die einst überall an der Donau genutzt wurden. Heute verkaufen die Königsdorfers ihre Zillen vor allem an Angler und an die Feuerwehr. Die Kähne sind relativ kippstabil und mit ihrem geringen Tiefgang ideal für den Einsatz bei Hochwasser. Zwar hat die Zillenwirtschaft ihre besten Zeiten bereits hinter sich. Doch das ist für Christian und Rudolf Königsdorfer kein Grund, nostalgisch zu werden. Die beiden sind Pragmatiker – Hand anlegen, wenig reden, weitermachen. „Wir sind ein Produktionsbetrieb", sagt Rudolf Königsdorfer. Die nächste Zille wartet schon aufgebockt in der Werkstatt auf ihre Fertigstellung.

Bei aller Arbeitsmoral lässt sich eine gewisse Romantik nicht leugnen: Still fließt die Donau an der Werkstatt vorbei, Hobel und Meißel hängen fein säuberlich aufgereiht an der Wand, der Boden ist mit Spänen bedeckt, es duftet nach Fichtenholz. „Ich rieche das schon lange nicht mehr", sagt Christian Königsdorfer. Vater Rudolf hatte sich einst für Innenarchitektur interessiert, übernahm dann aber den Familienbetrieb. Seit er beruflich etwas kürzer tritt, führt Sohn Christian das Unternehmen. Als Zillenbauer in achter Generation.

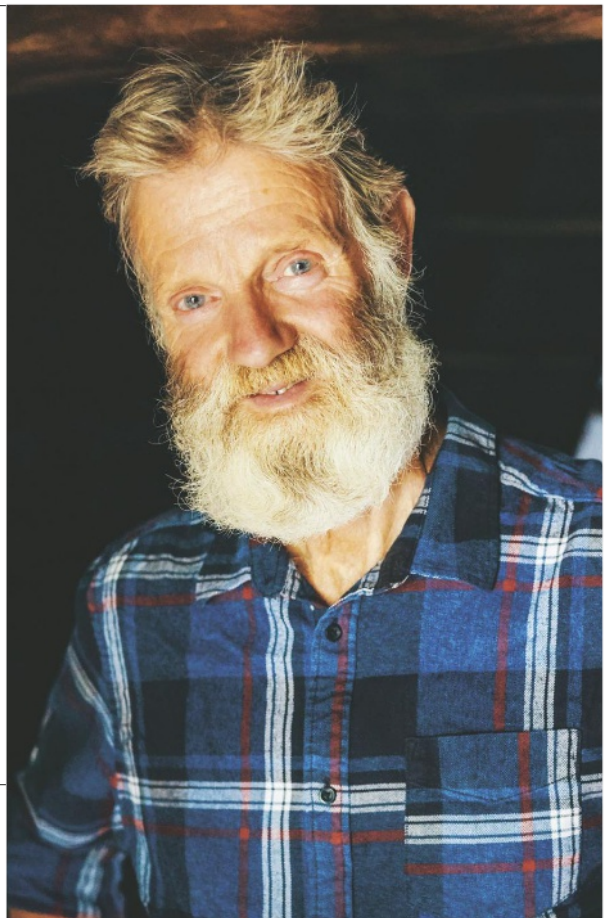
Einen geeigneten Lehrling hat Christian Königsdorfer noch nicht gefunden. Aber das wird schon, sagt er, Bewerber gebe es jedenfalls genug. Die bisherigen Kandidaten seien für seinen Geschmack etwas zu schwärmerisch veranlagt gewesen. „Es ist für viele sehr reizvoll, ein Boot mit den eigenen Händen zu bauen", sagt Christian Königsdorfer. „Doch am Ende ist es ein Beruf wie viele andere auch."

DER ALMLITERAT

Eine Hütte, saftige Wiesen und ganz viel Käse: Sepp Kahn, 67, verbringt den Sommer allein in den Tiroler Bergen

„Ich bin heuer den 29. Sommer auf der Alm. Zuerst war es eine Notwendigkeit. Der Senner, den wir angestellt hatten, war alt geworden. Also bin ich selbst nach oben gegangen. Mit der Zeit habe ich mich in die Alm verliebt. Da ist es steil, da wachsen Alpenrosen, Heidel- und Preiselbeeren und natürlich Gras für die Kühe. Rund 30 Rindviecher sind oben, ein paar Ziegen, vier Schweine. Die Milch verarbeite ich auf althergebrachte Art zu Butter und Käse. Dafür erwärme ich die Milch in einem Kupferkessel über dem offenen Feuer. Nachmittags kommen oft Wanderer vorbei. Viele Ältere sagen, dass sie gern ein paar Tage bleiben würden, weil sie sich nach mehr Ruhe sehnen oder unzufrieden sind. Dabei ist Zufriedenheit eine der wichtigsten Sachen im Leben.

Mit ungefähr 30 Jahren habe ich angefangen, Gedichte zu schreiben, mit Stift und Papier statt am Computer. Wenn ich mich noch aufs Tippen konzentrieren müsste, würde mich das ablenken. Ich habe zwar ein Handy auf der Alm, aber das liegt an einem festen Platz. Wenn ich in der Nähe bin, höre ich es, und sonst halt nicht. So habe ich viel mehr Freiheiten und kann mit offenen Augen durch die Welt gehen. Und das sollte man, weil die Natur, die ist so schön."



ERFRISCHE

Das E-Mountainbike eröffnet Radfahrern neue Möglichkeiten –

ND LEICHT

und Regionen. Unterwegs zwischen Tirol und Kärnten

Von **Christian Ewers** Fotos **Thomas Straub**

SPRUNG INS KALTE WASSER
Nach einer langen Radtour mit dem E-Mountainbike auf den Waldwegen in Latschach, Kärnten, tut eine Abkühlung im Faaker See besonders gut

Der Schatzberg, gelegen in Tirol an der Grenze zwischen Alpbachtal und Wildschönau, ist ein Sehnsuchtsberg. Im Sommer kann man ihn zwar besteigen und im Winter auf Ski den Rücken runterrutschen. Doch für Radfahrer blieb er lange Zeit ein nahezu unerreichbares Ziel. Zu steil die Anstiege, zu steinig die Wege, zu hoch der Gipfel.

Wer den 1898 Meter hohen Schatzberg mit dem Rad erklimmen wollte, um hier oben die herrliche Aussicht zu genießen, der brauchte die Kondition eines Tour-de-France-Fahrers. Und wohl auch dessen Hausapotheke.

Das ändert sich nun. Seit einigen Jahren gibt es E-Mountainbikes mit starken Hilfsmotoren, die Radfahrern völlig neue Möglichkeiten eröffnen. Plötzlich geraten ferne Ziele in Reichweite, und auch kräftezehrende Anstiege wie der auf den Schatzberg verlieren an Schrecken.

Auf der Schatzbergalm hat sich die Wirtsfamilie Klingler schon auf die neue Kundschaft eingestellt. Draußen vor der Hütte, wo die Wanderer ihre Hunde anleinen, kann man auch sein Fahrrad anschließen. Und zwar an ein Stromkabel, das den Lithium-Ionen-Akku wieder auflädt.

Der Akku kann einen Energieschub dringend gebrauchen. Die Ladeanzeige geht kurz vor dem Ziel gegen null, wenn man seine Auffahrt auf den Schatzberg in Alpbach begonnen hat. Rund 900 Höhenmeter sind zu überwinden auf dem 8,8 Kilometer langen Weg über Roßmoos, Hochzeile und Pechalm.

ES FÜHLT SICH AN, ALS WÜRDE MAN VON GEISTERHAND ANGESCHOBEN

Für das E-Bike bedeutet der Schatzberg eine Grenzerfahrung. Der Motor jault und wimmert und verbraucht wie aus Trotz ordentlich Strom.

Für den Fahrer hingegen, der auf einem vollgefederten Bike sitzt, ist der Gipfelsturm eine Spazierfahrt.

Wer noch gelernt hat, dass Fahrräder mit der Kraft der eigenen Beine angetrieben werden, der ist angenehm überrascht, wenn er erstmals ein E-Bike unterm Po hat. Es fühlt sich an, als würde man permanent angeschoben von einer geisterhaften Hand.

E-Mountainbikes werden oftmals als eine Art Maschine beschrieben, mit denen man die Berge hochfliegt. Das stimmt nicht. Treten muss man schon noch, aber die Zeiten von Schnappatmung und brennenden Oberschenkeln sind glücklicherweise vorbei.

Radeln und rasten: Der Sonne entgegen fährt man auf dem Weg zum Schatzberg (l. o.). Ein geschnitztes Holzgesicht (r. o.) wacht über die Hütte auf der Kallbrunnalm, in der Käse aus eigener Produktion verkauft wird (o.). Koch Michael Grafl im Gasthaus Steinberg (r.)

Auch im Kopf ist man wacher. Das ist nicht unwichtig auf dem Weg nach unten. Bei der Abfahrt von der Schatzbergalm über die Gernalm nach Inneralpbach erreicht man leicht eine Geschwindigkeit von 50 Stundenkilometern. Man benötigt schon die volle Konzentration, um sein Rad sicher ins Tal zu lenken.

Unten in Inneralpbach empfiehlt es sich, einen Einkehrschwung zu fahren und vor der „Kristall"-Brauerei von Josef Moser zu halten. Moser braut in seinen Edelstahltanks ein fatal leckeres Weißbier. Es schmeckt süßlich und fruchtig wie Fanta, enthält aber 4,2 Prozent Alkohol. Man kommt schwer wieder weg von der Theke des Brauhauses, was auch daran liegt, dass Moser ein guter Erzähler ist. Die Geschichte seines Ein-Mann-Betriebs ist, auch stocknüchtern betrachtet, eine unglaubliche.

Moser, 58, hat früher Karosserien von Lkw-Anhängern geschweißt und sich nebenbei das Brauen selbst beigebracht. 1981 experimentierte er erstmals zu Hause auf dem Hof, seit 13 Jahren ist er hauptberuflich Brauer. Gelegentlich hilft sein Sohn, aber der baut im Moment noch lieber Melkmaschinen.

Das „Kristall"-Bier ist in ganz Tirol gefragt. Moser könnte leicht Investoren finden und expandieren. Will er aber nicht. „Ich bin lieber mein eigener Chef", sagt er, „ich mach alles, wie ich's für richtig halte."

Josef Moser hat eine diebische Freude daran, den Großbrauereien eins auszuwischen. So beliefert er seit zehn Jahren den VIP-Bereich des Formel-1-Teams von Red Bull und auch das Winterpolo-Turnier in Kitzbühel.

„Bei mir gibt's keine Dumpingpreise", sagt Moser, „wer Qualität will, muss auch dafür bezahlen. Selbst die Promis in Kitzbühel."

Man würde gern eine Kiste Bier mitnehmen aus Mosers Brauerei, trotz des zünftigen Preises von 26 Euro. Doch da bockt das E-Bike: Es hat keinen Gepäckträger. Und mit einer Kiste Bier in der Hand den Weg nach Alpbach hinuntersausen? Lieber nicht.

Westendorf: Wasserwege

Meer oder Berge – das ist die Grundsatzentscheidung, vor der jeder Urlauber steht. Es gibt jedoch charmante Kompromisse: Orte, wo man Wasser und und kühne Gipfel zugleich genießen kann. Westendorf in den Kitzbüheler Alpen ist so ein Ort. Wer hier mit dem Mountainbike unterwegs ist, hat die Wahl zwischen mehreren Wegen, die vom Wasser gesäumt werden.

Besonders reizvoll ist die Route von Westendorf nach Wald im Pinzgau, rot eingezeichnet auf der Radwanderkarte „Kitzbüheler Alpen West" mit den Num- ➤

mern 206 und 207. Man rollt mit dem Rad durch Wälder und Wiesen, ständig begleitet von einem Bach. Am Startpunkt, dem Lendwirt in Westendorf, ist dies die Windauer Ache. Später kommt man am Dürrnbach und Falberbach vorbei, folgt aber immer weiter der Ache.

An diesem wilden Bach haben sich schöne Wirtshäuser angesiedelt.

Michael Grafl, 40, führt das Gasthaus Steinberg. Obwohl sein Lokal fern der Kitzbüheler Touristenströme liegt, dort, wo der Höllgraben in die Windauer Ache fließt, versucht Grafl es mit einer Gourmet-Karte. Grafl ist Mitgründer von „KochArt", einem Zusammenschluss von mehr als 20 Wirten in den Kitzbüheler Alpen, die sich einer hochwertigen regionalen Küche verschrieben haben.

„Unsere Landschaft gibt eine Menge her für den Kochtopf", sagt Michael Grafl, der selbst oft hinter dem Herd steht. „Wir arbeiten eng mit Bauern und Jägern aus der Nachbarschaft zusammen, die uns mit frischen Produkten versorgen."

Grafls Mut zur Spitzengastronomie in der Abgeschiedenheit der Hinterwindau wird belohnt. Sein Lokal ist gut besucht, das Gasthaus Steinberg ist in der Region vor allem für seine Wildgerichte berühmt. Hirsch in allen Variationen, das ist Grafls Spezialität. Und dafür kommen die Gäste eigens angerollt. Immer seltener mit einem SUV und immer öfter mit dem E-Mountainbike.

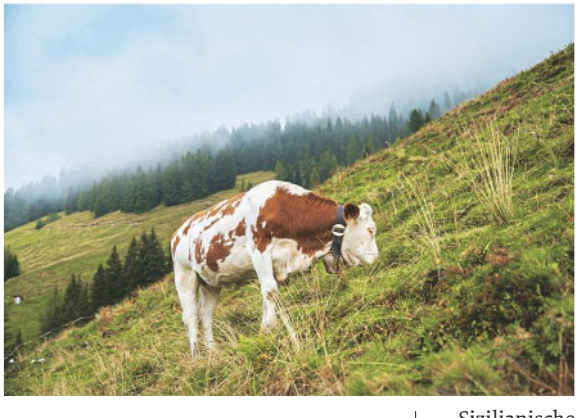
Weißbach: Abstand halten

Auf der Kallbrunnalm, 1454 Meter über dem Meeresspiegel, sind Kühe die Königinnen. Sie dürfen stehen, liegen und grasen, wo sie wollen. Geparkte E-Bikes finden sie wenig abschreckend und fressen notfalls durch die Speichen hindurch, wenn sie so an eine schmackhafte Alpenblume gelangen.

Radfahrer und Kühe pflegen hier oben eine friedliche Koexistenz in Weißbach bei Lofer, an der Grenze zu Deutschland. Das Surren der Elektromotoren stört die Tiere nicht. Und die Radfahrer wiederum wissen nur zu genau, dass die Kühe Abstand brauchen.

In der „Kashüttn" kann man sich mit Sauermilch mit Heidelbeer- oder Erdbeergeschmack stärken. Das Ehepaar Johannes und Christl Haitzmann arbeitet seit 13 Jahren hier oben und verkauft Milchprodukte. Vor allem Käse. „Der Bergkäse geht besonders gut", sagt Johannes Haitzmann, 69. „Der reift ein ganzes Jahr und schmeckt sehr würzig."

Unten, im Keller der Almhütte, werden im Sommer bis zu sieben Tonnen Käse hergestellt. Die 120 Kühe weiden auf ins-



Sizilianische Verhältnisse am Faaker See: Michael Ceron (l.) baut in seinen Gewächshäusern Zitronen an und legt sie später ein (l. o.). Bei Westendorf lädt eine Jausenhütte (r. o.) zu einer Pause ein, während es die Kuh am Wegesrand sowieso gemütlich angehen lässt (o.)

gesamt 254 Hektar und geben pro Saison etwa 140 000 Liter Milch. Etwa die Hälfte davon wird für die Käseherstellung verwendet.

Und das ist ein aufwendiges Verfahren. Die frische Milch wird mit Milchsäurebakterien versetzt und für eine Stunde auf 32 Grad erwärmt. Bereits nach 45 Minuten ist die Milch geronnen, dann wird sie in etwa getreidekorngroße Stücke aufgespalten. Nach erneutem Erhitzen wird der sogenannte Käsebruch in

ZITRONENLIMONADE ALS TREIBSTOFF FÜR MOUNTAINBIKEFAHRER

Formen gegossen. Der Käse kann kaum allein gelassen werden, ständig gibt es etwas zu tun: wenden, ins Salzbad tauchen, mit Rotschmiere einreiben.

Die Mühe lohnt sich. Die Sorten Tilsiter mit Chili, Hochkranzer und Bergkäse haben Radfahrer und Wanderer überzeugt. An sonnigen Tagen ist auf der Terrasse kaum ein Sitzplatz zu bekommen. Zu schön ist die Aussicht auf die Kühe, deren Milch man gerade verspeist.

Faaker See: gelbes Wunder

Wer mit Zitronen handelt, macht ein schlechtes Geschäft. So lautet eine alte Redensart, und Michael Ceron kennt sie natürlich. Er hat ja selbst lange Zeit geglaubt an diesen Spruch, als er Mitte der 90er Jahre begann, Zitronen anzubauen in seinem Gewächshaus am Faaker See.

Lange Winter und kurze Sommer, das mögen Zitronenbäume gar nicht. Und so traurig standen sie dann auch herum in ihren Töpfen: klein, schlaff und mit kümmerlichen Früchten behangen.

Vor zehn Jahren dann hatte Ceron, 56, endlich die Formel gefunden, mit der er seine sensiblen Bäume aufpäppeln konnte, bei sich in Kärnten: Die heimische Erde ersetzte er durch Lavagestein vom Vesuv, aus der Toskana besorgte er spezielle Tontöpfe. Zudem justierte er die Temperatur im Gewächshaus neu – und das dankten ihm die exotischen Bäumchen.

Heute kultiviert Michael Ceron 286 verschiedene Zitronensorten in seinem 4000 Quadratmeter großen mediterranen Garten. Er beliefert zahlreiche Spitzenrestaurants mit Zitrusfrüchten, Bäume aus eigenem Anbau schickt er bis nach Hamburg, Düsseldorf und Berlin.

Der Erfolg macht Michael Ceron mehr als stolz. „Meine Zitronen schmecken intensiver als die aus Italien oder Spanien", ruft er mit lauter Stimme.

Ceron ist eigentlich permanent im Marktschreier-Modus. Egal, ob da nur ein Zuhörer vor ihm steht oder eine ganze Reisegruppe. Mehr als 40 000 Besucher kommen jährlich in seinen Zitronengarten, auch viele Radfahrer. Die Gewächshäuser liegen nämlich in der Nähe eines Rundwegs um den Faaker See.

Bei Ceron gibt es hausgemachte Zitronenlimonade, und die ist für manche Radfahrer eine Art Henkersmahlzeit: Statt nur gemütlich den See zu umkurven, kann man auch hoch zum Baumgartnerhof in Latschach strampeln.

Hier oben gibt es einen sogenannten Flow Trail, eine Fahrrinne, die sich sanft den Hang hinunter schlängelt. Wenn man das Rad laufen lässt und keine Angst vor Steinen und Wurzeln hat, macht dieser Trail richtig Spaß. Wie in einer Achterbahn wird man hier geschaukelt. Die Serpentinen haben einen schönen Rhythmus und tragen den Fahrer von einer Kurve in die nächste.

Der Trail eignet sich auch für Anfänger. Im Sommer sieht man viele Eltern hier, die mit ihren Kindern erste Ausflüge ins Gelände wagen. Nachher gibt es für die Kleinen im Baumgartnerhof oft Kaiserschmarrn mit ordentlich Puderzucker. Das ist der Lohn für mutige Fahrten den Trail hinab.

In der Steiermark haben sich junge Winzerinnen zu den „Weinblüten" zusammengeschlossen: Beatrix Lamprecht, Anne Grießbacher, Claudia Fischer, Kathrin Seidl (v.l.)

Zur

Österreich ist das Land großer Spitzenwinzer und unzähliger kleiner Weinbauern. Sie alle eint die Lust, Weinkultur für Gäste erfahrbar zu machen

Reife gebracht

Von **David Baum**
Fotos **Florian Rainer**

A

Am Morgen blinzeln Sonnenstrahlen durch das Weinlaub und wecken die Gäste aus ihren Träumen. Der erste Blick fällt auf die goldschimmernden Trauben an den Rebstöcken. Schöner kann man als Weinliebhaber kaum aufwachen.

Lange bevor „Tiny Houses“ international zum Trend wurden, hat der Weinbauer Christoph Wachter, Juniorchef des Weinguts Wachter-Wiesler, 24 Quadratmeter große hölzerne Würfel als „Wohnotheken“ in seine Weinberge bei Deutsch-Schützen bauen lassen. Das große Panoramafenster gehört zum wichtigsten Inventar. Die Idee folgt dem Prinzip der Kellerstöckl, jener traditionellen Hüttchen, die vor allem im Burgenland zu finden sind und die den Weinbauern in ihren Gärten Unterschlupf bieten.

Die Wachter-Wieslers haben daraus ein touristisches Konzept gemacht. „Der Wein steht an erster Stelle, er ist unsere in Flaschen gefüllte Herkunft“, sagt Christoph Wachter. „Es geht aber auch um Weinbau als Kulturgut, das wir erfahrbar machen wollen.“

Der identitätsstiftende Eisenberg ist eines der kleinsten Weinbaugebiete im äußersten Süden des Burgenlandes. „Alles, was uns hier ausmacht, liegt an diesem Eisenberg, der unseren Weinen eine besondere Mineralität verleiht und den multinationalen Charakter der Region verdeutlicht“, sagt Wachter. Ablesen lässt sich diese Vielfalt an den Ortsschildern: Deutsch-Schützen heißt auch Livio-Čjeka und Németlövő-Csejke. Jeder Ort hat noch einen kroatischen und einen ungarischen Namen, alle drei Volksgruppen sind hier zu Hause.

Und so kommt es dann, dass in einem schmalen Landstreifen in drei Dörfern drei Sprachen gesprochen werden, in Deutsch-Schützen Deutsch, in St. Kathrein Kroatisch und in Horvátlövő Ungarisch. Man versteht sich dennoch prächtig. Besonders beim Wein.

„Unvorstellbar, dass hier einst der Eiserne Vorhang war“, sagt Wachter, der im Wendejahr erst ein Jahr alt war. „Als Ungarn EU-Mitglied wurde und die Grenze verschwand, ahnten wir, dass das unsere Generation stark prägen würde.“

Es sind Geschichten wie diese, die den Weinbau zum Kulturprojekt machen. Denn auch die Rebsorte, die der Region zu internationaler Berühmtheit verholfen hat, kennt keine Grenze: Der kräftige Blaufränkische wird auf beiden Seiten gepflegt und zum charakterstarken Spitzenwein ausgebaut.

Wer durch das Burgenland radelt, kommt durch malerische Städtchen wie Rust (o.). Mit seinem Bruder leitet Alexander Mang (u.) das Weingut Hermenegild Mang in Weißenkirchen

Die Wachau ist für ihre landschaftliche Schönheit bekannt – und für Spitzenwinzer wie Josef Knoll, hier in seinem Weinkeller (o.). Traubenernte bei Wachter-Wiesler im Burgenland (u.)

Wer durch das Burgenland, die Steiermark und Niederösterreich radelt, kann diese kulturellen Eigenheiten der Regionen auf ausgedehnten, gut ausgebauten Wegen kennenlernen und Gast bei Weinbauern sein.

Neben den Spitzenwinzern mit Weltruf prägen die Kleinbauern das Weinland Österreich. Viele leben auch von ihrem Weinausschank und bieten eine einfache, ehrliche Gastronomie an.

Vom Eisenberg hoch führt der Radweg Eurovelo 13 bis an den Neusiedler See, wo nicht nur die Storchenstadt Rust liegt, sondern auch großartige Buschenschänke wie das „Gowerl Haus“ in Illmitz. Die Wachau gilt als bekanntestes und vermutlich auch schönstes Weinbaugebiet in Österreich, man kann es sehr gut über den Donauradweg zwischen Wien und Linz erreichen. Die malerische Region ist als Unesco-Weltkulturerbe anerkannt. Hier liegt auch das legendäre Städtchen Dürnstein mit einer Burgruine, wo einst der Sänger Blondel seinen Herrn Richard Löwenherz singenderweise in Gefangenschaft aufgespürt haben soll.

Paul Hörbiger, Waltraut Haas und Maria Andergast haben die Wachau mit „Mariandl“ in die Filmgeschichte eingeschrieben, das gleichnamige rührselige Lied ist erst kürzlich von Eurovision-Gewinnerin Conchita Wurst neu interpretiert worden.

„In der Wachau wird seit mehr als 1000 Jahren Wein angebaut, die berühmten Natursteinterrassen wurden um 1600 angelegt“, sagt Herwig Jamek, Chef des neben der Genossenschaft „Domäne Wachau“ größten Winzers der Region. „Großvater Josef Jamek war ein Pionier des Weinbaus, er hat in den 60er Jahren das damals verbreitete Aufzuckern des Weines beendet, weil er den Charakter der Traube bewahren wollte“, sagt Herwig Jamek. Zudem gehe der Vorgänger des berühmten Riedel-Weinglases auf Josef Jamek zurück.

Das Weingut Jamek hat einen ähnlich klangvollen Namen wie F. X. Pichler, Franz Hirtzberger oder Franz Prager. Wie Emmerich Knoll, der in Unterloiben ein preisgekröntes Restaurant betreibt, sind auch die Jameks Wirte. Nach den Rezepten von Urgroßmutter Edeltraud werden Wachauer Spezialitäten auf den Tisch gebracht: Blutwurst mit Erdäpfelschmarren etwa oder Herz und Magen von der Weideente in Paprikarahm.

„Das Restaurant ist unser Stammbetrieb, dafür kam der Urgroßvater Anton Jamek 1912 an die Donau“, erzählt Herwig Jamek, der eigentlich ausgebildeter Mediziner ist und erst mit 38 Jahren auf Weinbau umgeschult hat. „Heute gilt es, für ➤

unseren Wein ein gastronomisches Umfeld zu schaffen; und die Möglichkeit, das Weingut als Gast kennenzulernen."

Noch typischer als winzerbetriebene Traditionsrestaurants sind die „Heurigen". Kaiser Josef II. hatte 1784 den Weinbauern per Gesetz erlaubt, für einen begrenzten Zeitraum Gastronomie zu betreiben, um das eigene Produkt ohne besondere Lizenz zu vermarkten.

E

Einer der bekanntesten Betriebe dieser Art ist Hermenegild Mang, der bereits in der 19. Generation im Weinbau in der Wachau tätig ist. „Ob zur Marillenblüte oder zur Weinlese, die Wachau ist ein ganzjähriges Reiseziel", sagt Alexander Mang, der mit seinem Bruder den Betrieb in Weißenkirchen leitet.

Die Mangs sind das perfekte Beispiel passionierter Weinbauern, bei einer eher kleinen Größe bauen sie ausgezeichnete Weine aus. Die junge Generation setzt gerade eigene Akzente, vor dem gemütlichen Gastbetrieb ist ein moderner Wintergarten errichtet worden.

„Am Anfang haben die Leute geschimpft, dass das nicht hierher passen würde", erzählt Astrid Mang und lacht. „Kurz danach haben die gleichen Leute bei der Tischreservierung darauf bestanden, im neuen Gebäude platziert zu werden."

Neben traditionellen Köstlichkeiten wie dem Waldviertler Schafsmischkäse mit Kürbiskernöl und kaltem Surbratlbrot stehen internationale Snacks auf der Karte, zum Beispiel Thunfisch-Tramezzini. Nur ein Prinzip des Betriebs soll unangetastet bleiben: „Wir vertrauen auf die Natur, ein Weingarten soll nicht wie ein Golfplatz aussehen", sagt Mang. „Bei uns dürfen Käfer und Bienen leben."

Heurige ziehen sich durch alle Weinbaugebiete des Landes. Sie machen die Betriebe zu offenen Institutionen, bei denen man zu Gast sein kann und auch mal den Winzer an den Tisch bitten darf, um zu fachsimpeln.

Für die Salzburgerin Annemarie Hack war es ein kleiner Kulturschock, als sie in den Siebzigern aus der Alpenregion in die Südsteiermark ins Weingut Hack-Gebell eingeheiratet hat. „Man darf nicht vergessen, dass wir in den Bergen jahrhundertelang ein eher karges Dasein fristeten", sagt sie. „In der Steiermark hat man immer schon auf einen schönen Boden im Haus verzichtet und dafür jeden Tag groß aufgekocht." Dafür konnte Annemarie Hack eine wichtige Erfahrung in den Süden mitbringen, nämlich das Wissen um die Gastfreundlichkeit. „Mit meiner Ausbildung im Tourismus habe ich einiges dazu beisteuern können, unseren Gastbetrieb weiterzuentwickeln", sagt die Buschenschankwirtin.

Als Erstes habe sie Gäste durch das Gut nahe der Grenze zu Slowenien geführt, um „den Weinbau erfahrbar zu machen und auch die Schönheit des Berufs zu vermitteln".

Inzwischen haben ihre Kinder den Betrieb in Gamlitz mit übernommen. Sohn Philipp steht in den Weinbergen und keltert die sonnenverwöhnten Hauptsorten Sauvignon, Weißburgunder und Muskateller, Tochter Brigitte steht der Mutter im Buschenschank bei.

„Ich empfinde es als großes Glück, dass beide Kinder die Begeisterung aufbringen und den Weinbau weiterführen", sagt Annemarie Hack. „Das ist in der Region leider nicht mehr selbstverständlich."

Zum Hauptprinzip haben sich die Hack-Gebells die Geduld gemacht, dem Wein die Zeit zur Reife zu lassen, die er braucht: „Dasselbe gilt für unsere Küche, wo wir etwa dem Zwiebelfleisch, einem unserer Schmankerl, extrem lange Zeit zum Reifen geben, um seine Aromen zu entwickeln."

Einfach ist das Dasein als kleiner Weinbauer nicht. Viele Betriebe in Österreich verfügen über nicht mehr als zwei Hektar. Eigene Vermarktung und Vertrieb stehen oft in keinem Verhältnis zum Aufwand und zum Risiko, das wetterbedingt im Weinbau nach wie vor schwer zu kalkulieren ist.

Einige jüngere Kleinwinzer haben deshalb die Initiative ergriffen und sich zu Kooperationen zusammengeschlossen. Was der Vätergeneration in ihrem Konkurrenzdenken unmöglich schien, setzen die Söhne heute um. Und die Töchter!

„Der Weinbau war lange von Männern dominiert", sagt Kathrin Seidl, Jungwinzerin aus der Steiermark. Mit fünf Kolleginnen hat sie die Gemeinschaft „Weinblüten" gegründet, die die Weine ihrer Güter vermarktet. „Die Zeiten, in denen Frauen als Weinköniginnen nur Zierrat waren, sind vorbei", sagt Seidl.

Wobei die „Weinblüten" durchaus auf ihre Weiblichkeit bauen. Für eine Werbekampagne inszenieren sie sich als erotisch aufgeladene Schneewittchen und Prinzessin auf der Erbse. „Das können wir uns erlauben", sagt Seidl, „solange wir gleichzeitig unsere Unternehmen führen."

Beim Weingut Hack-Gebell in der Südsteiermark wachsen die Rebstöcke auf sandigen Schotter- und lehmigen Schwarzerde-Böden

BIKE IT

Mountainbiken in Österreich: Im Flow mit der Natur

MTB-EVENTS

STEIERMARK
Alpentour Trophy
11. bis 14. Juli 2020
schladming-dachstein.at

OBERÖSTERREICH
Salzkammergut Trophy
17. bis 19. Juli 2020
salzkammergut-trophy.at

TIROL
MTB-Festival Serfaus-Fiss-Ladis
27. Juli bis 2. August 2020
bike-sfl.at

SALZBURGERLAND
UCI Mountain Bike Downhill Weltmeisterschaft presented by Mercedes-Benz
4. bis 6. September 2020
saalfelden-leogang.com

KÄRNTEN
MTB-Weissensee
Trail- und Testtage
September 2020
weissensee.com/sommer/mountainbike-urlaub-oesterreich.html

Der Natur auf der Spur: Österreichs Alpenwelt ist wie geschaffen für Mountainbike-Abenteuer – von Touren und Cross-Country bis Freeride und Downhill.

Die alpinen Naturlandschaften und ein spannendes Angebot sind der ideale Mix für die anspruchsvolle Mountainbike-Community: Auf naturbelassenen Singletrails ebenso wie auf unzähligen geshapten Lines werden unterschiedliche Schwierigkeitsgrade in den besten Bikeparks Europas geboten.

Die Regionen in der Steiermark, im Salzburgerland, in Oberösterreich, Kärnten und Tirol entwickeln laufend neue aufregende MTB-Areale – für Einsteiger ebenso wie für Pros, E-Biker und Extremsportler. Es tut sich was in Österreich, wenn es um die rasante beliebte Radsportart geht! Wie lebendig die Biker-Szene hier ist, stellen die zahlreichen Weltklasse-Events, Meisterschaften und Wettbewerbe unter Beweis – alljährlich in verschiedenen Regionen veranstaltet und international angesehen. In Saalfelden Leogang finden im September 2020 beispielsweise die UCI Mountain Bike Downhill Weltmeisterschaften und die Red Bull UCI Pump Track World Championships statt.

Der Schutz der Pflanzen- und Tierwelt in Österreichs Wäldern und Natur hat übrigens großen Stellenwert, natürlich auch die Sicherheit von Bikern und Wanderern. Deshalb gibt es ein 29.000 Kilometer langes Routennetz an offiziell freigegebenen MTB-Strecken. Es hat sich längst herumgesprochen: Mountainbiken in Österreichs Bergen ist ein Erlebnis!

Mehr Infos: **bike.austria.info**

Weltcup Finals, SALE Touristik / Moritz Ablinger / Reiteralm Bergbahnen, lorenzmasser.com

FOTOS Österreich Werbung, Martin Steinthaler

STEIERMARK

Schladming-Dachstein. Mountainbiken in den steirischen Bergen, auf Waldboden mit Wurzeln oder auf befestigten Forststraßen, fordert in allen Schwierigkeitsgraden heraus.

Dazu zählen die neue Flowline im Bikepark Schladming und die Enduro Trails auf der Reiteralm mit großartigem Panoramablick sowie 26 Touren über Forst- und Güterwegen. Hinauf geht's entweder bequem mit einer der beiden Gondelbahnen oder mit etwas Anstrengung in den Wadeln über den neuen Uphill Flowtrail. Für Kinder und Anfänger werden eigene Übungsgelände angeboten.

Die Schladming-Dachstein Trails im Bundesland Steiermark sind ein Naturerlebnis der besonderen Art. Und abseits der Adrenalin-Highlights und Trails runden beeindruckende Ausflüge das Bike-Programm ab, wie beispielsweise die Hängebrücke am Dachsteingletscher oder der berühmte Spiegelsee in der Region Schladming-Dachstein. Kleine und große Naturwunder gibt es hier reichlich.

TIROL

Bikepark Serfaus-Fiss-Ladis. Mitten in den Tiroler Alpen liegt das Areal des familienfreundlichen Bikeparks. Wegen seiner Vielseitigkeit zählt er zu den 21 „European Leading Bikeparks“. Eine Auszeichnung, die sich Serfaus-Fiss-Ladis verdient hat. In allen Schwierigkeitsstufen und für jede Altersgruppe geeignet, lässt der Bikepark sprichwörtlich Tirol im Flow erleben. Das großzügige Übungsgelände mit Landing Bag sorgt für zusätzliche Sicherheit beim Trick-Üben.

Great Trails Tirol. Die von einer Fachjury gekürten vier Trails in Lermoos/Biberwier, Sölden, Kirchberg und Nauders gehören zu den besten aus rund 115 Singletrails in Tirol. Gewählt wurde nach den Kriterien Streckenverlauf, Länge, Herausforderungsgrad und landschaftliches Erlebnis. Das Trail-Quartett ist zum Teil naturbelassen, teils künstlich gebaut und besonders „flowig“. Ideal für abfahrtsorientierte Mountainbiker, die auf der Suche nach Flow-Erlebnissen sind.

MTB-Region Achensee. Auf 250 Kilometern begeistert die Mountainbike-Region in den Tiroler Alpen Genussradler mit sanften Seeetappen ebenso wie Mountainbiker mit anspruchsvollen Bergtrails. Eingebettet zwischen Karwendel- und Rofangebirge, ist auf den Rad- und Mountainbike-Touren für jedes Level was dabei: Einerseits gibt es anspruchsvolle und actionreiche Touren im Gebirge, andererseits eine Vielzahl an sanften Strecken, die perfekt geeignet sind für geruhsames Genussradfahren.

OBERÖSTERREICH

Mühlviertler Granitland. Landschaftliche Impressionen, Touren jedes Schwierigkeitsgrades und der allgemeine Spirit für leidenschaftliche Radsportbegeisterung machen das Mühlviertel attraktiv für Mountainbiker. Panoramaplätze, Wälder, Granitblöcke und Bäche sind ebenso typisch für die Region wie Wiesen, charmante Ortschaften und freundliche Gastgeber. Das Mühlviertel in seiner Ursprünglichkeit zu entdecken, ist inbegriffen in einem erlebnisreichen MTB-Urlaub.

Urlaubsregion Pyhrn-Priel. Die Urlaubsregion Pyhrn-Priel mit ihren mächtigen Bergen, Wäldern und sonnigen Almen gilt unter Radfahrern als herrliche Naturkulisse. Die Top-Infrastruktur mit Bikepark, Singletrail und dem gut beschilderten Radwegenetz spricht Mountainbiker ebenso an wie Genuss- und Rennradler. Bekannt für die landschaftliche Schönheit ist beispielsweise die Langfirst Runde, neu im Programm ist die Rundtour Pyhrn-Priel Panorama.

Dachsteinrunde. Die Tour führt quer durch Oberösterreich, Salzburg und die Steiermark, mit vielen Höhenmetern und vier Varianten. So kommen auch Hobby-Biker in den Genuss der legendären Rundfahrt. Die Route verläuft entlang von Seen, Gletschern und Almen. Es gibt drei Schwierigkeitsstufen, bei denen zwischen 4.700 und 7.900 Höhenmeter bewältigt werden. Die meisten Tourenpackages enthalten Gepäcktransport. Für die 182 bis 269 Kilometer sollte man am besten ein verlängertes Wochenende einplanen.

FOTOS Oberösterreich – bikeboard.at, Erwin Haiden / Tirol – Teagun-Molloy

FOTOS Kärnten – Heiko Mandl / SalzburgerLand – Saalfelden-Leogang, WOM Medien / Moritz Ablinger

SALZBURGERLAND

Saalbach Hinterglemm Leogang Fieberbrunn: Österreichs größte Bike-Region. Das riesige Netz an beschilderten Mountainbike-Wegen macht in dieser Top-Region nur vor den eigenen körperlichen Fähigkeiten Halt. Ob flowige Enduro-Lines und technische Bikepark-Trails, Genusstour mit dem E-Bike oder fordernder Mountainbike-Marathon – hier findet jeder Biker genau das Richtige.

Über 70 Kilometer Single-Trails, Downhill-Tracks und Flow-Lines, neun Bergbahnen mit Biketransport und unendliche Tourenmöglichkeiten erstrecken sich über das Gebiet. Wer nach einer XXL-Enduro-Tour sucht, findet bei der Big-5 Bike Challenge mit 5.000 Tiefenmetern und dank der Bergbahnen beliebig vielen Höhenmetern bergauf seine Herausforderung. Geballte Action hat der Epic Bikepark Leogang mit seinen Downhill- und Freeridestrecken zu bieten. Abgerundet wird das Angebot durch die speziell auf Biker abgestimmten Serviceleistungen wie Bike-Shops, Verleih, Bikeschulen, Guiding und Übungsarealen für Anfänger.

Stoneman Taurista. Das eindrucksvolle Bergpanorama der Salzburger Sportwelt bildet den Rahmen für dieses außergewöhnliche, herausfordernde Mountainbike-Abenteuer. Die Route führt auf das Hochgründeck, über den Rücken des Aigenberges und weiter in Richtung des 1.768 Meter hohen Rossbrands. Anschließend passiert der Weg Richtung Süden die Oberhütte. Über den 2.110 Meter hohen Königsanstieg geht die Rundtour durch Obertauern zurück. Die MTB-Tour von 136 Kilometern und 4.500 Höhenmetern ist in ein, zwei oder drei Tagen zu bewältigen.

KÄRNTEN

nock/bike Region Bad Kleinkirchheim-Millstättersee. 750 Kilometer Mountainbike-Strecken unterschiedlichster Schwierigkeitsstufen schlängeln sich durch die nock/bike Region Bad Kleinkirchheim-Millstättersee. Von den Gipfeln der Nockberge führen fünf Natur-Singletrails direkt ans Seeufer. Die Auswahl reicht von familienfreundlichen Etappen bis zu Europas längstem Flow Country Trail, dem Highlight der Region: Nach dem Start auf 2.055 Metern Höhe geht's 15 Kilometer lang 970 Höhenmeter bergab.

MTB ZONE Bikepark Petzen. Südkärnten ist eine bekannte Erlebnisregion für Mountainbiker: Herausfordernde Singletrails, rasante Touren, ein neuer Flow-Trail und der MTB ZONE Bikepark Petzen, der jährlich die MTB-Elite aus aller Welt empfängt. Highlight ist der Flow Country Trail – von der IMBA geadelt als bester seiner Art. Highlights 2020: Die MTB Enduro World Series und das Black Hole Bikefestival.

Mountainbike-Region Weissensee. Die Kärntner Gemeinde ist zertifizierte Mountainbike-Region und Teil der BIKEworld of Mountains & Lakes in den Karnischen Alpen, Gailtaler Alpen, Julischen Alpen-Pressegger See und Weissensee. Direkt vom Ufer des auf 930 Höhenmetern gelegenen Sees führen 13 Touren in die umliegende Bergwelt. Wer die Hin- oder Rückfahrt abkürzen will, wählt das Mountainbike-Taxi per Schiff und Boot.

Das Ars Electronica Center in Linz versetzt Besucher in digitale Welten

Das ganze Land ein Festival

Das kulturelle Angebot Österreichs hat internationales Niveau – auch außerhalb von Wien oder Salzburg

Von **David Baum**

Ausgerechnet im Karikaturmuseum geht es traurig zu. Ausnahmsweise natürlich. Das liegt daran, dass einer der größten Karikaturisten Österreichs verstorben ist, im 91. Lebensjahr, also nicht direkt unerwartet. Doch Gustav Peichl, den man auch unter dem Künstlernamen Ironimus kennt, war der Grandseigneur des Fachs. Im Hauptberuf Architekt, und auch in dem Metier gern für einen Schabernack zu haben. Etwa bei der Bundestagskita in Berlin, wo er, das Reichstagsgebäude zitierend, gleich zwei Kuppeln auf das Dach setzte – sicher nicht unbeabsichtigt kann man nun einen Mutterbusen erkennen.

Oder eben das Karikaturmuseum Krems, das ein Dach hat wie eine Strubbelfrisur und eine quadratische Clownsnase über dem Portal. Peichl zu Ehren setzte das Museum zu seinem 90. Geburtstag eine Ironimus-Retrospektive aufs Programm. Andächtig betrachten die Besucher die scharfsinnigen Zeichnungen. Und schmunzeln natürlich trotzdem.

Das Karikaturmuseum ist Teil der Kunstmeile Krems: ein riesiges Areal mit Museen und Galerien, das es mit dem Kunstangebot vieler Großstädte aufnehmen kann. Dabei ist Krems ein verträumter Ort am Rande der Wachau mit rund 25 000 Einwohnern – und damit ein perfektes Beispiel für die vielen österreichischen Provinzorte, die sich mit einem ambitionierten Kulturprogramm auf internationale Augenhöhe begeben haben.

Neben der großen Kunsthalle in den früheren Austria Tabakwerken hat gerade die neue Landesgalerie in einem mutigen Bau des Architektenduos Marte.Marte eröffnet. „Natürlich sind wir auch Teil eines hochwertigen touristischen Angebots in der Region", sagt Florian Steininger, einer der Direktoren der Kunstmeile. „Selbst die Wiener nehmen uns stark wahr." Und auch wenn viele Gäste den Kunstbesuch mit Heurigenabenden in der Wachau und Wanderungen in lieblicher Landschaft verbinden oder sich im benachbarten Grafenegg eine Operette anschauen, ist dieser Anspruch alles andere als gefällig. „Kunst muss herausfordern, wir sind bewusst sehr avantgardistisch aufgestellt und sparen Themen wie Tod, Gewalt, Prostitution nicht aus", sagt Steininger.

Streichquartett im Garten von Schloss Eggenberg in Graz

Der starke kulturelle Einfluss prägt natürlich auch die Stadt Krems. Zumal dank eines „Artist in Residence"-Programms 50 Künstler über das Jahr als Stipendiaten in der Stadt leben, davon etwa 20 bildende Künstler. „Das schafft auch Bindungen", sagt Steininger, „einige ihrer Werke habe ich bereits im Hauptprogramm der Kunsthalle ausstellen können." Und nebenbei entsteht auch echte Kremser Kunst. Etwa wenn eine brasilianische Künstlerin eine Wandarbeit in einem alten Weinkeller malt oder sich die Indonesierin Fiona Tan der an die Kunsthalle angrenzenden „Justizanstalt Stein" in einer Arbeit zuwendet – einer Hochsicherheitsanlage, in der kriminelle Berühmtheiten wie Josef Fritzl ihre Strafe verbüßen.

Es ist ein Jahr der klassischen Hochkultur. Der Wahlwiener Beethoven wird zu seinem 250. Geburtstag in zahlreichen Konzerten geehrt, in Salzburg begehen die Festspiele ihr Jubiläum zum 100-jährigen Bestehen. Trotz dieser Pflichttermine für Kulturbegeisterte lohnt es sich, den vielen kleinen Festivals im Land einen Besuch abzustatten.

Von Bregenz bis St. Margarethen, in Raiding, Mörbisch und Erl – Österreich liebt es, besonders im Sommer das Land in ein gigantisches Festspiel zu verwandeln. Wer den Kontrast zu Oper, Operette und klassischem Konzert sucht, reist im besten Fall nach Linz. Die oberösterreichische Landeshauptstadt gilt als Ort der digitalen Avantgarde. Dabei ist auch dieses Festival, das 1979 gegründet wurde und international als Vorreiter gilt, im Rahmenprogramm des klassischen Brucknerfestes entstanden.

Inzwischen gilt Linz als einer der wichtigsten Orte des Metiers, im Ars Electronica Center finden sich auf rund 3000 Quadratmetern virtuelle Welten und innovative Technologien. Im vergangenen Jahr wurde das Museum der Zukunft neu kon- ➤

FOTOS: KLAUS BOSSEMEYER/LOOK; VOLKER PREUSSER/MAURITIUS IMAGES

zipiert, als Kompass durch das 21. Jahrhundert. „Wir haben sämtliche Ausstellungen neu gestaltet, eine ganze Etage zum Labor umgebaut, alle Führungen, Workshops und unser Schulprogramm neu konzipiert“, sagt Gerfried Stocker, der künstlerische Leiter des Hauses.

Im Zentrum steht die künstliche Intelligenz und welche Auswirkungen sie auf das Alltagsleben haben könnte. „Artificial Intelligence stößt gerade eine Revolution an, deren Bedeutung für unser Leben gar nicht überschätzt werden kann“, sagt Stocker. „Ob in Wirtschaft und Industrie, in der Wissenschaft, der Kunst oder der Politik – Anwendungen wie ‚Machine Learning‘ werden überall zum Einsatz kommen und grundlegende Veränderungen nach sich ziehen.“ Die Anfahrt nach Linz darf dann aber auch etwas klassischer sein: auf dem guten alten Drahtesel, auch wenn er inzwischen gern mit Elektromotor zum Einsatz kommt. Linz liegt wie Krems am beliebten Donauradweg zwischen Passau und Wien.

Besonders stark aufgeholt hat der Süden Österreichs mit seinen Sommerfestivals. Nicht zuletzt wegen eines seiner prunkvollen Hauptspielorte – Schloss Eggenberg am Fuß des Bergs Plabutsch – gilt die Styriarte als Geheimtipp für Festspielbesucher. Neben dem Palais Attems in Graz gehört das Barockschloss zu den eindrucksvollsten historischen Bauten der Steiermark.

Aigul Achmetschina singt beim Carinthischen Sommer in Kärnten (o.). Die neue Landesgalerie Niederösterreich in Krems (u.)

Schlossherr Fürst Hans Ulrich von Eggenberg war berühmt für seine Faszination für die magische Naturphilosophie, Astronomie, Astrologie und Alchemie, den Planeten widmete er den größten der 24 Prunkräume.

Das Festival Styriarte, das sich auf klassische und alte Musik konzentriert, wurde ursprünglich ins Leben gerufen, um den 2016 verstorbenen Stardirigenten Nikolaus Harnoncourt mehr an seine Heimatstadt zu binden. Mit Andrés Orozco-Estrada und Alfredo Bernardini hat man in diesem Jahr Künstler von internationalem Rang engagiert, der „Don Giovanni“ steht auf dem Programm und ein Werk des steirischen Komponisten Johann Joseph Fux. Einige Wochen später widmet sich Graz mit seinem Steirischen Herbst wieder der Moderne. Das Festival gilt als eines der ältesten für „Neue Kunst“ in Europa.

Noch weiter südlich gelegen ist der Ossiacher See. Die Gewässer des Bundeslands Kärnten gelten als beliebte Urlaubsziele, das Klima wirkt im Sommer fast mediterran. Der Kärntner liebt es, mondän am See zu posieren und abends ins Konzert zu flanieren. In Ossiach und Villach tagt alljährlich der Carinthische Sommer, eines der bekanntesten unter den Sommerfestivals des festivalreichen Landes.

Mangels eines Festspielhauses gibt man sich kreativ in der Wahl der Konzertorte, spielt mal in der Stiftskirche und in den Festsälen des Stiftes Ossiach, auf einem Schiff oder in einem ziemlich schrillen Gebäude des Architekten Günther Domenig, das dieser zur Verfügung stellt.

„Einige der Musiker fahren mit der Regionalbahn quer durch Kärnten, Slowenien und Oberitalien, musizieren dort sowie in Krankenhäusern und Kindergärten“, sagt Intendant Holger Bleck. Und so ist sein kleines Festival am Ende vielleicht sogar in seiner Ausdehnung das größte.

Ob der alte Beethoven je den Weg zur Sommerfrische an den Ossiacher See gefunden hat, ist indes nicht überliefert. Kärnten-Urlauber brauchen jedenfalls nicht den Weg nach Salzburg oder Wien auf sich zu nehmen – der Carinthische Sommer hat die 9. Sinfonie im Programm.

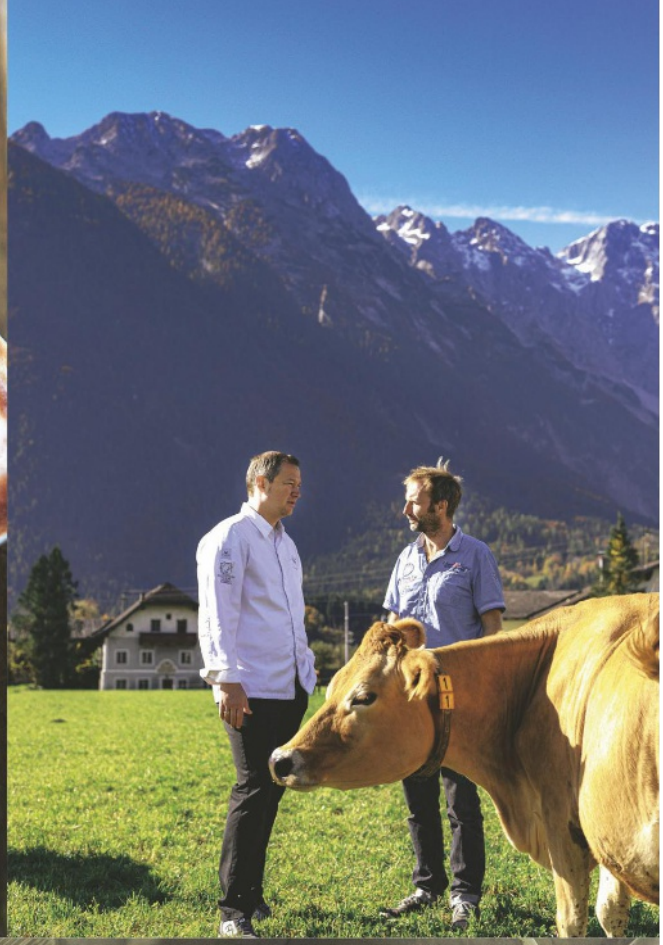
FOTOS: FERDINAND NEUMÜLLER; ROMEO FELSENREICH

Österreichs Weine sind daheim im Herzen Europas, wo kontinentale Wärme mit kühler Nordluft tanzt. In diesem einzigartigen Klima wachsen edle Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung – zu erkennen an der rotweißroten Banderole auf der Kapsel und der staatlichen Prüfnummer auf dem Etikett.

österreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. *Ohne Allüren.*

Kulinarischer Schabernack: Andreas Döllerer (r., in weißer Jacke) und seine „falsche“ Jakobsmuschel



In im Innviertel: Lukas Kienbauer hat Schärding zum Gourmet-Ziel gemacht

FOTOS: PAUL KRANZLER/STERN; FLORIAN JAENICKE/STERN; JÖRG LEHMANN/DÖLLERER

Alles Wirt gut

In Österreichs Wirtshäusern treffen Tradition und kulinarische Ambition aufeinander. Zu Tisch in vier Gasthäusern zwischen Tirol und Burgenland

Von **David Baum**

Mit neugierigen Blicken verfolgen die Gäste an den Nebentischen, was die Kellner da Erstaunliches durch die historische Wirtsstube tragen. Was mag das sein? Das eine: ein riesiger Klops in einer Zwiebelschmelze. Das andere: eine große Jakobsmuschel, die ja eigentlich nichts in dem traditionellen Lokal inmitten der Salzburger Berge verloren haben sollte.

Und doch, siehe da: Bei beiden Gerichten handelt es sich um echte Klassiker der österreichischen Küche. Erst als das große, runde Stück fachgerecht in dünne Scheiben filetiert worden ist, offenbart es sich in seiner zarten Marmorierung als eine im Ganzen gebratene Kalbsniere, eine ein wenig in Vergessenheit geratene Spezialität der österreichischen Küche. Die andere Kreation verrät vor allem etwas über den Chef des Hauses und seine Lust am kulinarischen Schabernack. Die vermeintliche Jakobsmuschel gilt als Spezialität von Andreas Döllerers „Cuisine Alpine“: gebratenes Ochsenknochenmark in Dashisud, geflammten Spitzkohlblättern und selbst fermentiertem Knoblauch. Ein wahres Gedicht, auf das sich nicht jeder gleich einen Reim zu machen weiß.

Döllerer gilt als einer der profiliertesten Köche des Landes, er hat eine eigene Fernsehshow und wird regelmäßig von den Fachmagazinen mit Spitzennoten bewertet. Und dennoch hebt er sich von den Kollegen seiner Klasse durch eine Besonderheit ab: Döllerer betreibt nicht nur ein Gourmet-Restaurant. Gleichzeitig bespielt er mit seinen 14 Mitarbeitern die Küche des familiären Wirtshauses in Golling im Salzburger Land.

„Es ist eine ganz bewusste Entscheidung, dass wir das Wirtshaus nicht als zweitrangig ansehen“, sagt Döllerer. „Ich bin in diesem mehr als 100 Jahre alten Familienbetrieb aufgewachsen. Schon als Zehnjähriger habe ich unserem damaligen Koch und meiner Großmutter, einer Bergbäuerin, genau zugeschaut, was sie wie zubereiten.“ Natürlich trat Döllerer erst einmal den Weg in die Ausbildung bei Sterneköchen an und studierte die hohe französische Schule, um sich dann den eigenen Wurzeln zuwenden zu können.

Als Reminiszenz an die Familientradition mit der hauseigenen Metzgerei wird bis heute vor jedem Menü die köstliche Hauswurst auf einem rustikalen Brettchen mit Messer serviert. Auf der Speisekarte finden sich Gerichte, die seit Generationen die Festtafeln der Alpenbewohner bestimmten: Milchkalbsbries, Gamsbraten und natürlich das klassische Wiener Schnitzel. „Es sind Gerich- ➤

Die Wirtsdynastie von Josef Lentsch am Neusiedler See hat schwere Zeiten erlebt. Weil sie alles überstanden hat, heißt der Gasthof heute „Zur Dankbarkeit“

Gleich zwei Lokale betreibt Lukas Kienbauer in Schärding. In sein Steakhaus kommen auch Vegetarier, die seine kreativen Beilagen als Hauptmenü schätzen

te, in denen man sich in seiner Kreativität zurücknehmen darf“, sagt Döllerer. „Denn sie sind perfekt, man kann sie durch nichts besser machen.“

Mittlerweile darf man Döllerer in seiner kulinarischen Orthodoxie, die er sich nebenher leistet, durchaus als Vorreiter einer generellen Rückbesinnung ansehen. „Das Wirtshaus ist in Österreich ein ganz besonderer Ort“, sagt der Innsbrucker Politologe Andreas Maislinger, der selbst Sohn einer Wirtsfamilie ist. „Eine verkleinerte Welt, ein urdemokratischer Ort, an dem die Angelegenheiten ausverhandelt werden, mit Tauffesten und Leichenschmäusen das Leben begonnen und beendet wird.“ Gerade der sprichwörtliche Stammtisch mit seinem Gebrüll und Gezank habe sich heute in vielerlei Hinsicht in die sozialen Medien verlagert. „Im Wirtshaus musste man sein Gesicht hinhalten, der Wirtin kam eine regulatorische Funktion zu.“

Schule fürs Leben

Wenn es um die gesellschaftliche Bedeutung des Wirtshauses geht, beginnt auch die Tiroler Almwirtin Annemarie Foidl zu philosophieren. „Ich glaube, dass uns Gastgebern gerade in der digitalisierten Welt eine immer größere Rolle zukommt“, sagt die Chefin der Angerer Alm in St. Johann bei Kitzbühel. Manchmal wünsche sie sich, sagt Foidl, dass jeder einmal im Service eines Wirtshauses arbeiten würde. „Es geht um viel mehr als freundliche Bewirtung, es formt die Persönlichkeit.“ Alles Wirt gut.

In den 80er Jahren hatten ihre Eltern die 250 Jahre alte Alm zum bäuerlichen Hof im Tal dazugekauft. 1989 übernahm Annemarie Foidl den gastronomischen Betrieb, der erst nur für Wanderer und Skifahrer ausgerichtet war. Gemeinsam mit ihrer Tochter und deren steirischem Ehemann betreibt sie die Alm heute als kleines Hotel, in dem abends Ruhe und kulinarische Sinnlichkeit einkehren – und nach wie vor als richtige Alm. „Auf unseren Wiesen stehen weiterhin 20 Kühe“, sagt Foidl, „wir produzieren die meisten der Lebensmittel selbst, richten uns nach dem, was uns die Natur in den Jahreszeiten bietet.“

Mit Nachdruck verweist Foidl darauf, ein authentischer Betrieb alter Prägung zu sein. Eine bewusste Einfachheit zieht sich durchs Programm, von der Gestaltung der Zimmer bis zur Speisekarte. Die Qualität soll sich in den Produkten und der Liebe zum Detail eröffnen. Diese Echtheit verlangt Zugeständnisse. Familie und Mitarbeiter leben auf der Alm, die beiden Enkelkinder müssen täglich von ihrem 1300 Meter hoch gelegenen Zuhause zum Kindergarten ins Tal gebracht werden. Schwiegersohn Gerald Weiss selcht, räuchert und surt das Fleisch selbst. Die Revolution findet im Kleinen statt, etwa wenn Backerl und Beiried vom Rind gemeinsam den Weg auf den Teller finden.

Im oberösterreichischen Schärding hat der 28-jährige Jungstar der österreichischen Kulinarikszene, Lukas Kienbauer, gleich zwei eigene Lokale eröffnet, deren Wirtshaus-DNA nur noch in Nuancen erkennbar ist – und in der Gesinnung. Der Spross einer Wirtsfamilie brät hochklassische Steaks, die er selbst dry-aged, abends bietet er in seinem Gourmet-Restaurant ambitionierte Überraschungsmenüs. Deren regionale Prägung äußert sich vor allem in den Zutaten und Produkten.

Auch Aspekte der bäuerlichen Geschmackswelten, auf die seine Vorfahren kaum gekommen wären, prägen Kienbauers Kombinationen, etwa der herbstliche Duft von Heu, mit dem er Gemüse zu parfümieren weiß. „Mein Bezug zur kulinarischen Tradition ist vor allem der Bezug zu den Jahreszeiten, zu den saisonalen Produkten“, sagt er. So weckt er wie ehedem seine Gemüse ein und bringt ein eigenes feines Sauerkraut zur Gärung.

FOTOS: PAUL KRANZLER/STERN

Auch indem er das zu verarbeitende Tier ins seiner Gesamtheit nutzt, bezieht sich Kienbauer auf frühere Arbeitsweisen, die auf ihre Art wiederum unheimlich zeitgemäß sind. So ist das „Schweineschwanzerl" unbeabsichtigt zu einem seiner Markenzeichen geworden. „Früher hat man natürlich alles am Schwein verwertet", sagt er. „Also habe ich mir überlegt, wie man das Schwänzchen des Schweins neu zubereiten könnte."

Wie Kienbauer das tut, ist auf seine Weise hohe Kunst: Er kocht und brät es wie eine Kruste und macht daraus ein kleines Wunderwerk. „Würde ich das auf eine Karte setzen, würde es vermutlich keiner bestellen."

Internationale Einflüsse

Gerade die österreichische Küche, die sich als ausnehmend identitätsstiftend versteht, ist ein multikulturelles Konstrukt. Nirgendwo zeigt sich das so prägnant wie im Burgenland. In seiner Geschichte gehörte das östlichste Bundesland der Republik lange zum Königreich Ungarn, wo die Türken besonders grausam wüteten und ganze Gegenden entvölkerten. Die Habsburger Herrscher lockten deshalb unter Zusicherung besonderer Rechte diverse Volksgruppen hierher, um das Land wieder zu bestellen. Die pannonische Küche mit ungarischen, kroatischen und anderen Einflüssen prägt bis heute die Kulinarik.

„Die Leute im benachbarten Apetlon werden bis heute als Franzosen bezeichnet, weil dort Menschen aus dem Elsass siedelten. Und bei uns im Ort sind es die Heanzen, wie Donauschwaben genannt wurden", weiß Josef Lentsch. Der Chef des Wirtshauses „Zur Dankbarkeit" in Podersdorf am Neusiedlersee versteht das klassische Wirtshaus als Speicher des kulinarischen Gedächtnisses. „Lange Zeit war es vom Aussterben bedroht, auch in Österreich wurden plötzlich flächendeckend Dinge wie Toast Hawaii serviert." Sein Vater war es, der sich mit anderen besonders gegen diese Verflachung engagierte.

Heute stehen wieder Köstlichkeiten wie Wels oder Zander aus dem Neusiedler See mit ungarischem Lecsó auf der Karte. Oder jiddische Hühnerleber: „Im benachbarten Frauenkirchen gab es eine Synagoge und natürlich viele jüdische Spezialitäten, die sich über die Jahrzehnte erhalten haben", erzählt Josef Lentsch.

Kroatisch und Ungarisch wird im Burgenland bis heute gesprochen, während manch andere Kultur assimiliert oder von den Zeitläufen hinweggefegt wurde. „Es hat schon eine tiefere Bedeutung, dass etwas davon lebendig geblieben ist – wenn auch nur auf den Speisekarten."

Von weitreichenden Einflüssen zeugt auch die Vielfalt auf den Äckern und in den Beeten. Schon seit Jahrhunderten seien hier im warmen Klima unweit der Puszta Safran und Kurkuma gewachsen, Landwirte wie Erich und Priska Stekovics bauen leuchtend rote Chili und Zwiebelraritäten an, dazu Hunderte alte Paradeiser-Sorten, wie hier die Tomaten heißen. Um die Versteppung des Neusiedler Sees aufzuhalten und die Bodenbeschaffenheit zu erhalten, sind Wasserbüffel und ungarische Steppenrinder, alte Weggefährten der Burgenländer, auf die Wiesen zurückgekehrt. Und schließlich auch auf die Teller.

Ist also die Institution des Wirtshauses, wie er sie als Kind noch kannte, restauriert? Lentsch schüttelt den Kopf. „Nicht ganz", sagt er und lacht, „früher saßen immer nur die Männer beisammen. Das ist glücklicherweise für immer vorbei." ✖

Im Suppentopf der Angerer Alm von Annemarie Foidl brodelt das Lebenselixier der österreichischen Küche: die echte Gemüsesuppe mit ganzen Zwiebeln. Unten: Kitzbüheler Bachforelle mit Mangold, Roter Bete und Kürbis

Das Wirtshaus als Speicher des kulinarischen Gedächtnisses

TIPPS

Feine Adressen in Österreich

WEIN UND KULTUR

Das Klima rund um Krems an der Donau eignet sich sehr gut für den Weinanbau. In der Stadt ist eine Kunstmeile mit Museen und Galerien entstanden, die neue Landesgalerie Niederösterreich wurde 2019 eröffnet

28 RIVERRESORT DONAUSCHLINGE

ÜBERNACHTEN

Hotels • Pensionen • Herbergen

01 WEINGUT STEPHANO: Hier, nahe der ungarischen Grenze, kann man erlesene Weine probieren und auch gleich im Weingut wohnen. DZ/F ab 120 Euro, Deutsch Schützen, Unterer Weinweg 11, Tel. +43/664/263 69 39, www.stephano.at

02 HOTEL GOLINGEN: Kleine Pension am Markplatz von Golling. Selbst ein begeisterter Radfahrer, verrät der Chef Heimo Agritzer freundlich fragenden Reisenden gern seine Geheimtipps. DZ/F ab 100 Euro, Golling an der Salzach, Markt 53, Tel. +43/6244/438 10, www.golingen.at

03 LASCHENSKYHOF: Die frisch renovierte Unterkunft am Tauernradweg ist eine wahre Wellnessoase, mit Panoramasauna, Naturbadeteich und Massageangeboten. Ein Königreich für brennende Beine! DZ/F ab 130 Euro, Wals bei Salzburg, Josef-Hauthalerstraße 2, Tel. +43/662/852 36 10, www.laschensky.at

04 TAUERNHOF: Freunde des Radsports werden dieses ausgewiesene Mountainbike-Hotel lieben. Auf dem hauseigenen Pump-Track feilen Biker an Fahrgefühl und Koordination. Guides stehen Anfängern und Fortgeschrittenen mit Rat und Tat zur Seite. DZ/F ab 138 Euro, Flachau, Flachauerstraße 163, Tel. +43/6457/231 10, www.tauernhof.at

05 BIKE-SPEZIALISTEN: Von Kindertrailern bis zum organisierten Rückholservice – der Zusammenschluss von Vermietern im Salzburger Saalachtal macht seinem Namen alle Ehre. Im Mühlpointhof, Bikegasthof Friedlwirt, Gasthof Bad Hochmoos und dem Hotel Schütterbad finden sowohl leistungsorientierte Fahrer als auch Gelegenheitsradler eine adäquate Bleibe. www.lofer.com

06 KARAWANKENHOF: Ein eigener Verbindungsgang lotst Gäste vom Hotel in die Pool- und Saunalandschaft der Kärnten Therme. DZ/F ab 246 Euro, Villach, Kadischenallee 27, Tel. +43/4242/30 01 20 99, www.karawankenhof.com

07 HOTEL KOLLERS: Am Millstätter See ist nicht nur die Luft zertifiziert erfrischend, sondern auch die Alternative zum Rad: Warum nicht mal auf Wasserski wechseln oder hart am Wind segeln? DZ/HP ab 190 Euro, Seeboden, Seepromenade 2–4, Tel. +43/4762/820 00, www.kollers.at

08 FISHERY STEFFAN: Omega-3-Fettsäuren sind gut fürs Herz, und Angeln ist gut für die Seele. Wenn weder Welse noch Karpfen beißen, versorgt das Restaurant der Fischeranlage glücklose Angler mit Köstlichkeiten. Blockhütte ab 125 Euro, St. Kanzian am Klopeiner See, Seidendorf 1, Tel. +43/4239/930 81, www.fishery-steffan.at

09 HOTEL TYROL: Drei Wünsche? Dreiklänge? Dreiländereck! Multitasking-Urlauber pflücken heute Äpfel im Vinschgau und kaufen morgen zollfrei in Samnaun ein, bevor sie das gesparte Geld in St. Moritz verschlürfen. Übernachten können sie hier, am Innradweg. DZ/HP ab 132 Euro, Pfunds, Stubenerstrasse 296, Tel. +43/5474/52 47, www.hoteltyrol-austria.at

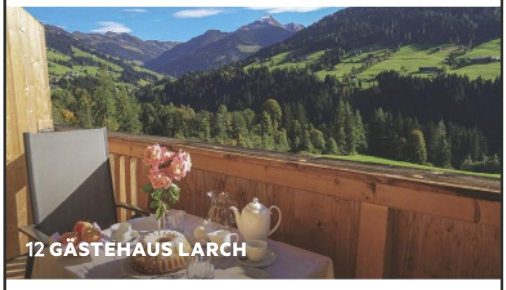
10 HOTEL HUBERTUS: Erst in die Bike-Area, dann ins Spa. Wassertreten im hauseigenen Kneippbecken lädt die Batterien der erschöpften Besucher wieder auf. Und das sogar kabellos. DZ/F ab 115 Euro, Brixen im Thale, Ahornweg 4, Tel. +43/5334/818 70, www.hubertus-brixen.at

11 NATURGUT: Das Schöne mit dem Guten verbinden, darauf achtet die Familie Munzenrieder besonders. Beim Hausbau verwendete sie vor allem natürliche Rohstoffe, Gäste dürfen die Früchte im Garten nach Herzenslust ernten. DZ/F ab 92 Euro, Apetlon, Wallnerstraße 2b, Tel. +43/664/460 65 08, www.naturgut-apetlon.at

FOTOS: K. M. WESTERMANN; HILLINGER-PERFAHL

Alle Tipps sind auf den Seiten 60–61 verortet.

Für Preisbewusste


12 GÄSTEHAUS LARCH

12 GÄSTEHAUS LARCH: Dank Solarenergie und Pelletheizung wirtschaften Maria und Franz Larch schon seit Jahren nachhaltig, weshalb hier jeder Gast mit gutem Gewissen in die Federn sinken kann. Wer am Morgen seine Augen wieder öffnet, genießt die großartige Aussicht ins Tal. DZ/F ab 80 Euro, Alpbach, Alpbach 737, Tel. +43/6991/264 17 88, www.gaestehaus-larch.at

13 GÄSTEHAUS HANS MOSER: Die freiliegenden, stützenden Balken verleihen dem barocken Winzerhaus eine fast mediterrane Atmosphäre. Grüner Innenhof, hervorragendes Frühstück. DZ/F ab 88 Euro, Purbach am Neusiedler See, Hauptgasse 10, Tel. +43/2683/28 86, www.purbach.at

14 HOTEL LANDHOFMÜHLE: Himmelbetten, Kastanienbäume und außergewöhnliche Weine – die restaurierte Einfaltmühle ist ein guter Ort zum Abschalten. Gästen, die ihre Entspannung noch professioneller betreiben möchten, bietet das Hotel Fastenurlaube und Yoga-Retreats an. DZ/F ab 88 Euro, Minihof-Liebau, Windisch-Minihof 48, Tel. +43/3329/28 14, www.landhofmuehle.at

15 HOTEL TOSCANINA: Das Haus mit dem mediterran anmutenden Garten gibt sich locker und italienisch. Zum Abendessen empfiehlt man dann doch lieber die steirische Jause. Familien aufgepasst: Das Boutiquehotel beherbergt keine Personen unter 18 Jahren. DZ/F ab 82 Euro, Bad Radkersburg, Thermenstraße 6, Tel. +43/664/88 87 22 33, www.toscanina.at

16 GASTHOF LUGER: Von Passau aus radelt man etwa zwei Stunden gemütlich die Donau entlang, bis man diese unaufgeregte Unterkunft erreicht. Wer per Boot anreist, darf im hoteleigenen Hafen festmachen. DZ/F ab 76 Euro, Wesenufer, Kramesau 4, Tel. +43/7285/507, www.gasthof-luger.at

17 CAMPING DREILÄNDERECK: Näher als im Zelt kommt man der Natur nur unter freiem Himmel. Mehr Komfort, aber fast genauso viel Natur bieten die hiesigen Wohnfässer, Blockhütten und Apartments, deren Kamine sogar Lagerfeuer-Romantik verbreiten. Stellplatz ab 12 Euro, Apartments ab 90 Euro, Ried im Oberinntal, Ried 37, Tel. +43/5472/60 25, www.tirolcamping.at

18 SPORTALM GOURMETHOTEL: Die angenehme Herberge koppelt Alm-Flair mit Sportangeboten, modernen Suiten und gehobener Küche. Fabelhaft! DZ/F ab 109 Euro, Kirchberg in Tirol, Brandseitweg 26, Tel. +43/5357/27 78, www.hotel-sportalm.at

19 HOTEL OCHENSBERGER: Gemütlich wie ein Wirtshaus, charmant wie ein Landhaus, moderner als Bauhaus – das Hotel hat sich getraut, österreichischer Wohlfühlkultur ein gelungenes Upgrade aus viel Grün und Glas zu verpassen. DZ/F ab 166 Euro, St. Ruprecht an der Raab, Untere Hauptstraße 181, Tel. +43/3178/51 32 63, www.ochensberger.at

20 HOTEL GASTHOF LERCHER: Im Sommer springen mutige Murauer Burschen von der steinernen Brücke in die eiskalte Mur. Ein Spektakel für die ganze Familie, die am besten hier unterkommt. DZ/F ab 98 Euro, Murau, Schwarzenbergstraße 10, Tel. +43/3532/24 31, www.lercher.com

21 NATURHOTEL SCHLOSS KASSEGG: Angeblich war es ein Architekt von Schloss Neuschwanstein, der einst diesen Prachtbau entwarf. Kann schon sein, denkt man, während der Massage im Turmstübchen. DZ/HP ab 142 Euro, St. Gallen, Hocherb 18, Tel. +43/3632/204 73, www.hotel-kassegg.at

22 ALTE POST SÜDSTEIERMARK: Ein Hotel für Gourmet-Urlauber – das Restaurant ist stolzer Träger einer Gault-Millau-Haube, und im hauseigenen Steakhouse probieren Gäste Wagyu und japanisches Kobe-Rind in einem 400 Jahre alten Kellergewölbe. DZ/F ab 100 Euro, Leibnitz, Sparkassenplatz 7, Tel. +43/3452/82 37 30, www.zur-alten-post.at

23 LANDHOTEL HÄUSERL IM WALD: Dass so ein stattliches Gebäude „Häuserl" genannt wird, rechtfertigt wohl nur der direkte Vergleich mit den atemberaubenden Felswänden – die hier natürlich auch nicht Felsen heißen, sondern „Öfen". DZ/F ab 116 Euro, Mitterberg-Sankt Martin, Gersdorf 71, Tel. +43/3685/222 80, www.haeuserlimwald.at

24 HOTEL DOMITTNER: Ein guter Ausgangspunkt im südoststeirischen Weinland für alle, die gern gemütlich radeln. Die Touren führen durch vulkanische Weinberge oder ins benachbarte Slowenien, auf Anfrage fährt der Chef des Hauses sogar selbst mit. DZ/F ab 100 Euro, Klöch, Klöch 4, Tel. +43/3475/22 06, www.kloecherhof.at

25 HOTEL ERZHERZOG JOHANN: Der namensgebende Adlige verliebte sich einst in eine Postmeistertochter – und heiratete sie trotz ihres niederen Stands. Auf der Speisekarte stehen sogar Gerichte aus dem Kochbuch der Postmeistertochter. DZ/HP ab 204 Euro, Bad Aussee, Kurhausplatz 62, Tel. +43/3622/52 50 70, www.erzherzogjohann.at

26 AT THE PARK HOTEL: Diese Unterkunft stemmt sich vehement gegen den innenarchitektonischen Einheitsbrei. Die extravaganten Suiten tragen Namen wie „Theater", „Russland", „Casino" und erinnern an Filmkulissen. DZ/F ab 120 Euro, Baden, Kaiser Franz-Ring 5, Tel. +43/2252/443 86, www.atthepark.at

27 PRANDTAUERHOF: Baumeister Jakob Prandtauer verwandelte diesen Bau 1696 in ein barockes Schmuckstück. Heute gehört es zum Weingut Holzapfel, und die Zimmer sind poppig bunt. Kapelle, schöner Arkadenhof, sehr gute Küche. Preise auf Anfrage, Prandtauerplatz 36, Weißenkirchen in der Wachau, Tel. +43/2715/23 10, www.holzapfel.at

28 RIVERRESORT DONAUSCHLINGE: Das Hotel liegt am Scheitel der Schlöngener Schlinge, wo die Donau sich um 180 Grad wendet. Den besten Blick auf das offizielle „Naturwunder" hat man vom Aussichtspunkt „Steiner Felsen". DZ/HP ab 188 Euro, Haibach ob der Donau, Schlögen 2, Tel. +43/7279/82 12, www.donauschlinge.at

29 HOTEL STOCKERWIRT: Familie Hundsbichler führte diese Unterkunft bereits, als noch Franz Joseph I. das Land regierte. Bis heute funktioniert die Tradition tadellos, auch wenn die Zimmer sanft modernisiert worden sind. DZ/F ab 114 Euro, Reith im Alpbachtal, Dorf 39, Tel. +43/5337/622 13, www.hotel-stockerwirt.com

18 KOCHART WIRTE

ESSEN + TRINKEN

Restaurants • Gasthäuser • Weingüter

01 DÖLLERER: siehe Seite 49. Golling an der Salzach, Markt 56, Tel. +43/6244/422 00, www.doellerer.at

02 ANGERER ALM: siehe Seite 50. St. Johann, Berglehen 53, Tel. +43/5352/627 46, www.angereralm.at

03 LUKAS RESTAURANT: siehe Seite 50/51. Schärding, Unterer Stadtplatz 7, Tel. +43/664/341 32 85, www.lukas-restaurant.at

04 GASTHAUS ZUR DANKBARKEIT: siehe Seite 51. Podersdorf am See, Hauptstraße 39, Tel. +43/2177/22 23, www.dankbarkeit.at

05 DAS FRITZ: Genießen wie in Italien – von der Marina führt ein Holzsteg auf die Terrasse des Restaurants, wo man Aperol trinkt, während in der Ferne die Sonne untergeht. Weiden am See, Seebad 1, Tel. +43/2167/402 22, www.dasfritz.at

06 GASTHAUS CSENCSITS: Feuer ist die Hebamme der Küche, ohne die jedes Restaurant Rohkost auftischen müsste. Dieses Lokal verarbeitet seine regionalen Zutaten auf, über und im traditionellen Holzkohleofen. Harmisch, Harmisch 31, Tel. +43/3366/772 20, www.csencsits.at

07 BEIM KRUTZLER: Ingrid Krutzler zaubert in der Küche, Ehemann Helmut schenkt an der Theke aus und begrüßt den Gast mit einem herzlichen Servus. Wunderbar! Heiligenbrunn, Heiligenbrunn 16, Tel. +43/3324/72 40, www.hotel-krutzler.at

08 WEYERHOF: Schon 1130 wurde der Gasthof erstmals urkundlich erwähnt, im 17. Jahrhundert übernachteten hier die Bischöfe, wenn sie auf die Jagd gingen. Heute serviert man den Touristen vorzügliche Hausmannskost. Bramberg am Wildkogel, Weyer 9, Tel. +43/6566/72 38, www.weyerhof.at

09 JAUSENSTATION KALLBRUNNALM: Nach langem Marsch stärken sich Wanderer mit einer zünftigen Brotzeit. Dank der Nähe zu Bayern bekommen sie auch ausgewählte Biere aus dem Freistaat. Weißbach bei Lofer, Pürzlbach 29, Tel. +43/6582/724 07, www.kallbrunnalm.at

10 KECHTALM: Für Strudel, Schnitzel, Kaiserschmarrn und Gipfelblick soll schon manch Mountainbike-Fahrer seine Jagd nach Zehntelsekunden unterbrochen haben. Unken, Unkenberg 154, Tel. +43/6766/97 49 90, www.almhuette-lofer.at

11 SAAG: Der Name klingt wie eine Aufforderung – der man gern nachkommt: Der „Gault Millau" kürte Hubert Wallner zum „Koch des Jahres 2020". Techelsberg am Wörther See, Saag 11, Tel. +43/4272/435 01, www.saag-ja.at

12 WEISSENSEEFISCH: Hier werden die Netze noch per Hand ausgeworfen, der Fisch lebt wild und schmeckt jedes Mal ein bisschen anders. Neusach, Neusach 106, Tel. +43/676/501 36 74, www.weissenseefisch.at

13 SICHER: Das Fischrestaurant verarbeitet ausschließlich Produkte aus der eigenen Landwirtschaft und dem Umland. Tainach, Mühlenweg 2, Tel. +43/4239/26 38, www.sicherrestaurant.at

14 MOSTBARKEITEN: Auf dem Zogglhof können Besucher Apfelweine verkosten und auf Seminaren lernen, wie man aus Obst eigenen Schnaps brennt. St. Paul im Lavanttal, Hundsdorf 2, Tel. +43/4357/31 41, www.mostbarkeiten.at

15 GASTHOF GEMSE: Als ORF-Zuschauer im Mai „Österreichs Lieblingsgericht" kürten, holte Seppl Haueis mit seiner Kaspressknödelsuppe Silber. Zams, Hauptplatz 1, Tel. +43/5442/624 78, www.postgasthof-gemse.at

16 KULINARISCHE SCHAUBETRIEBE: Die Kitzbüheler Käsereien führen Gäste auf eine Reise durch die Produktionskette vom Euter bis ins Kühlregal. www.kitzbueheler-alpen.com

FOTO: MICHAEL HUBER

Einkaufen

03 **CONFISERIE BERGER**

01 MCARTHUR GLEN: Das Designer-Outlet beherbergt mehr als 160 Geschäfte, die ihre Waren bis zu 70 Prozent reduziert feilbieten. Profitipp: erst einen Rollkoffer für die Einkäufe kaufen. Parndorf, Designer Outlet Straße 1, www.mcarthurglen.com

02 KONDITOREI FÜRST: In Salzburgs Altstadt verkaufen Nachahmer an jeder Ecke „echte" Mozartkugeln. Das Recht auf das Wörtchen „original" hält nur ihr Erfinder. Salzburg, Brodgasse 13, Tel. +43/662/84 37 59, www.original-mozartkugel.com

03 CONFISERIE BERGER: Der Chef hat die ersten Pralinen in der hauseigenen Garage entwickelt, heute zählt Berger zu den edelsten Schokoladenmanufakturen des Landes. Lofer, Schokoladenweg 1, Tel. +43/6588/76 16, www.confiserie-berger.at

04 BENEDIKTINERMARKT KLAGENFURT: Hier bekommt man alles, was man braucht und noch viel mehr: Blumen, Fleisch, Forellen und natürlich Hausmannskost. Klagenfurt, Benediktinerplatz 15, Tel. +43/6503/32 63 04, www.klagenfurt.at

05 BRENNEREI PURNERHOF: Bereits zur Zeit Maria Theresias wurde dem Hof das Brennrecht verliehen. Bei Verkostungen lernt man viel über Früchte und die Wahl des richtigen Glases. Terfens, Fischergasse 6, Tel. +43/664/424 54 81, www.brennerei-purnerhof.at

06 LENDVIERTEL: Kühlschrankmagneten? Müssen nicht sein. Da sich hier viele Künstler und Kreative niedergelassen haben, kann man hervorragens in kleinen Boutiquen nach besonderen Mitbringseln stöbern. www.graztourismus.at

07 FREIGUT THALLERN: Noch beeindruckender als das umfassende Angebot der Gebietsvinothek ist die Lage inmitten eines der ältesten Weinbaugebiete Österreichs. Gumpoldskirchen, Thallern 1, Tel. +43/22/365 34 77, www.freigut-thallern.at

08 STIFT ENGELSZELL: Die Stiftskirche steht malerisch am Donauufer, die Auffahrt ist gesäumt von Obstgärten. Ein weiteres Juwel ist der kleine Klosterladen, der hervorragenden Käse, Trappistenbiere, Liköre anbietet. Engelhartszell, Stiftstraße 6, Tel. +43/7717/80 10, www.stift-engelszell.at

17 WEISSES RÖSSL: Von den Gasthöfen mit Tiernamen im Innsbrucker „Vier-Viecher-Eck" hat nur dieser überlebt. Vielleicht, weil er so viel in sich vereint: elegante Bar, rustikale Stube, Dachterrasse. Innsbruck, Kiebachgasse 8, Tel. +43/512/58 30 57, www.roessl.at

18 KOCHART-WIRTE: Ihr Credo? Regionale Produkte nutzen, alte Gemüsesorten und Tierrassen erhalten. Je nach Saison bereiten sie Raritäten zu wie das Brixentaler Almschwein, das mit Molke und Biofutter ernährt wird. Tel. +43/57507/22 10, www.kochart.tirol

19 GASTHOF ROSSMOOS: Bis der Kaiserschmarrn auf dem Tisch steht, kann es schon mal dauern. Doch das Warten lohnt sich. Alpbach, Alpbach 92, Tel. +43/5336/53 05, www.rossmoos.at

20 GASTHOF HERRNHAUS: Die Perlen im selbst ernannten „Schmuckkastl"? Gänse Wan-Tan und Erdnussschaumsüppchen. Brixlegg, Herrnhausplatz 1, Tel. +43/5337/622 23, www.herrnhaus.at

21 RAUCH-HOF: Köchin Karin Rauch verarbeitet Spargel oder Forellen aus eigener Produktion. Marhof bei Stainz, Wald-Süd 21, Tel. +43/3463/28 82, www.rauch-hof.at

22 G'SCHLÖSSL MURTAL: Am Chef's Table schauen die Gäste den Köchen in der Küche auf die Finger. Großlobming, Murhof 1, Tel. +43/3512/469 04, www.gschloessl-murtal.at

23 GRÜNE AU: Vor dem Essen entscheiden sich die Gäste in der „Weinkapelle" für einen Tropfen, danach geht es zum Digestif in die Schaubrennerei. Pöllau, Winzendorf 45, Tel. +43/3332/632 77, www.gruene-au.at

24 RESTAURANT SCHLOSSBERG: Auf dem Hausberg der Grazer hat sich Koch Christof Widakovich niedergelassen. Graz, Am Schlossberg 7, Tel. +43/316/84 00 00, www.schlossberggraz.at

25 IM DÖRFL: „Deftig und gschmackig" ist sie durchaus, die Ennstaler Bauernküche. Schwein wird in allen Formen serviert: als Schnitzel, Braten, Rippchen. Irdning, Falkenburg-Dörfl 273, Tel. +43/3682/220 22, www.imdoerfl.at

26 SAFENHOF: Während im Restaurant raffinierte Gerichte gekocht werden, sitzt man im angeschlossenen „Dorfheurigen" gemütlich beim Wein zusammen. Bad Waltersdorf, Hauptstraße 78, Tel. +43/3333/22 39, www.safenhof.at

27 HOAMAT: Auch das ist Heimat: Bianca Rohrer und Ulrich Matlschweiger verarbeiten nur Produkte aus der Region. Landl, Großreifling 41, Tel. +43/3633/210 60, www.gesaeuse.at/poi/hoamat

28 FAUSTSCHLÖSSL: So friedlich fließt die Donau an der Terrasse vorbei, dass man gleich noch ein Stück Torte bestellt. Feldkirchen an der Donau, Oberlandshaag 72, Tel. +43/7233/74 02, faustschloessl.at

29 STEIRERHÜTTE: Bodenständigkeit und Experimentierfreude müssen keine Gegensätze sein. Hier wird Saibling als Sushi zubereitet. Bad Mitterndorf, Am Sonnenplatzerl 1, Tel. +43/664/438 07 30, www.gourmet-atelier.at

30 BABENBERGERHOF: gutbürgerliche Küche auf gehobenem Niveau, direkt am Donauradweg gelegen. Ybbs an der Donau, Straße 10, Tel. +43/7412/54 33 40, www.babenbergerhof.at

31 LANDGASTHOF DIEPLINGER: Beim Essen unter Kastanienbäumen lässt sich der Tag prima ausklingen. Pupping, Brandstatt 4, Tel. +43/7272/23 24, www.langmayr.at

32 WEINGUT WACHTER-WIESLER: siehe Seite 36. Deutsch Schützen, Untere Hauptstraße 7, Tel. +43/3365/22 45, www.wachter-wiesler.at

33 WEINGUT JOSEF JAMEK: siehe Seite 37. Joching, Josef-Jamek-Straße 45, Tel. +43/2715/223 50, www.jamekwein.at

34 WEINGUT & HEURIGER HERMENEGILD MANG: siehe Seite 38. Weißenkirchen in der Wachau, Landstraße 38, Tel. +43/2715/22 76, www.weingut-hermenegild-mang.at

35 WEINGUT HACK-GEBELL: siehe Seite 38. Gamlitz, Eckberg 100, Tel. +43/699/18 15 93 18, www.hack-gebell.at

36 DIE WEINBLÜTEN: siehe Seite 38. www.weinblüten.at

17 SCHLOSS LAXENBURG

ERLEBEN

Kultur • Natur • Festivals

01 CARINTHISCHER SOMMER: siehe Seite 46. Festivalbüro: Wien, Gumpendorfer Straße 76/2, Tel. +43/1/596 81 98, www.carinthischersommer.at

02 SCHLOSS EGGENBERG: siehe Seite 46. Graz, Eggenberger Allee 90, Tel. +43/316/80 17 95 60, www.museum-joanneum.at

03 KUNSTMEILE KREMS: siehe Seite 45. Krems an der Donau, Museumsplatz 1, Tel. +43/2732/90 80 10, www.kunstmeile.at

04 UNESCO CITY OF MEDIA ARTS: Bei Linz bloß an Torten zu denken wäre wie Rom allein wegen der Pasta zu besuchen. Mit dem Ars Electronica Center (siehe Seite 45–46) oder Aktionen wie der Linzer Klangwolke hat sich Linz zu einem Zentrum der Medienkunst entwickelt. Das Beste ist: Bei der Betrachtung mancher Werke kann man sogar gleichzeitig Torte essen. www.cityofmediaarts.at

05 FAMILYPARK: Machen Sie Ihrem Kind eine Freude und tauschen Sie für einen Tag Kiefernwald gegen Märchenwald. Wenn es zu schlimm wird, drehen Sie den Spieß einfach um und fragen alle paar Minuten „Wie lange noch?“ St. Margarethen im Burgenland, Märchenparkweg 1, Tel. +43/2685/607 07, www.familypark.at

06 BURG GÜSSING: Im Auenland grünen die Auen, im Legoland türmen sich die Legosteine. Und im Burgenland? Richtig, da pflegt man Schlösser und Burgen. Die älteste in der Region thront auf einem erloschenen Vulkankegel und kann auch per Fahrstuhl besucht werden. Güssing, Batthyany-Straße 10, Tel. +43/3322/434 00, www.burgguessing.at

07 NATIONALPARK-WELTEN HOHE TAUERN: Die Ausstellung beherbergt auf 1800 Quadratmetern komprimierte alpine Tier- und Pflanzenwelt, aufgepeppt mit Filmen, 360-Grad-Panorama-Raum und einem bekriechbaren Murmeltierbau. Mittersill, Gerlos Straße 18, Tel. +43/6562/409 39, www.nationalparkzentrum.at

08 SAALACHTALER NATURGEWALTEN: Die drei Naturdenkmäler Seisenbergklamm, Lamprechtshöhle und Vorderkaserklamm liegen nur wenige Radminuten voneinander entfernt, sodass man alle an einem Tag besuchen und auf Holzstegen durchwandern kann. Weißbach bei Lofer, Unterweißbach 36, Tel. +43/6582/83 52, www.naturgewalten.at

09 MUSEUM LIAUNIG: Die Sammlung des Industriellen Herbert W. Liaunig umfasst rund 3000 Werke vor allem zeitgenössischer Kunst. Im Museumsbau aus Glas und Sichtbeton werden etwa 300 Exponate ausgestellt. Neuhaus, Neuhaus 41, Tel. +43/4356/211 15, www.museumliaunig.at

10 MUSIKWOCHEN MILLSTATT: Im Stift und in der Stiftskirche Millstatt werden von Mai bis September Chor-, Orchester- und Kammermusikkonzerte gespielt. Millstatt, Marktplatz 8, Tel. +43/4766/20 21 35, www.musikwochen.com

11 JAKOBSKREUZ: Egal, wie hoch ein Gipfel sein mag, der Mensch muss immer noch einen draufsetzen, zum Beispiel diesen Aussichtsturm in Form eines Kreuzes. St. Ulrich am Pillersee, Flecken 625, www.kitzbueheler-alpen.com

12 SWAROVSKI KRISTALLWELTEN: Vor 25 Jahren schuf André Heller diese Landschaft in Form eines Riesen, in dessen Innern Kunst und Kostbarkeiten zu sehen sind. Bling-Bling! Wattens, Swarovskistraße 30, Tel. +43/5224/510 80, www.kristallwelten.swarovski.com

13 LISZT-HAUS: Die Ausstellung im Geburtshaus des Komponisten widmet sich unter anderem seiner Herkunft, seiner Religiosität und seinen Frauenbeziehungen. Raiding, Lisztstraße 46, Tel. +43/2619/510 47 16, www.liszt-haus.at

14 GRAZER SCHLOSSBERG: Oberhalb der Gassen gehen die Uhren anders. Das beweist auch das Exemplar am alten Uhrturm: Der kleine Zeiger gibt die Stunden an, der große die Minuten. www.graztourismus.at

15 BENEDIKTINER-STIFT ADMONT: Die Kuppelfresken der spätbarocken Bibliothek sorgen bei den Besuchern regelmäßig für Begeisterung bei Bücherfreunden. Admont, Kirchplatz 1, Tel. +43/3613/231 21 00, www.stiftadmont.at

16 ROGNER BAD BLUMAU: Entworfen hat das Wellness-Spa der Künstler Friedensreich Hundertwasser. 2019 wurde es zum wiederholten Mal zur beliebtesten Therme Österreichs gekürt. Bad Blumau, Bad Blumau 100, Tel. +43/3383/510 00, www.blumau.com

17 SCHLOSS LAXENBURG: Romantische Bootsfahrten auf dem See, ausgedehnte Spaziergänge oder ein Picknick auf der Wiese: Der Schlosspark ist so groß und vielfältig, dass sich ein Aufenthalt hier anfühlt wie ein Urlaub vom Urlaub. Laxenburg, Schlossplatz 1, Tel. +43/2236/712 26, www.schloss-laxenburg.at

26 DRAUPADDELWEG

AKTIV

Radfahren • Paddeln • Wandern und mehr

01 NEUSIEDLER-SEE-RADWEG: Ein See, zwei Länder – die Runde um das Gewässer verläuft zu etwa einem Drittel auf ungarischer Seite. Trainierte Radfahrer schaffen die Tour an einem Tag, Genießer planen etwas mehr Zeit für kulinarische Stopps ein. rad.burgenland.info

02 PARADIESROUTE SÜDBURGENLAND: 261 Kilometer in sechs Etappen durch das sonnenverwöhnte Weinbaugebiet (300 Sonnentage im Jahr!) – weil der Wein es hügelig liebt, empfiehlt sich hier ein E-Bike. rad.burgenland.info

03 TAUERNRADWEG: Die Tour beginnt mit den Krimmler Wasserfällen und führt weiter bis nach Salzburg. Aufgrund der vielen Badeseen am Weg auch prima für Kinder geeignet. www.tauernradweg.com

04 E-BIKE-REGION SALZBURGER SAALACHTAL: Almen, Berge, herrliche Panoramen: Dank zahlreicher Lifte und Ladestationen bleiben die Schätze dieser Region auch wenig geübten Radlern zugänglich. www.lofer.com

05 DRAURADWEG: Von Italien einmal quer durch Österreich über Slowenien bis nach Kroatien führt dieser abwechslungsreiche Fernradweg durch wilde Landschaften und kulturreiche Städte. www.drauradweg.com

06 KÄRNTEN RENT-E-BIKE: Überall ausleihen, überall zurückgeben – das ist das Motto des Radverleihsystems. Mountainbikes, E-Bikes und Kinderräder finden sich an mehr als 50 Leihstationen. www.radland.kaernten.at

07 GROSSE KÄRNTEN SEEN-SCHLEIFE: In sieben Etappen führt die 340 Kilometer lange Radstrecke zu den schönsten Gewässern des Bundeslands an der Grenze zu Italien und Slowenien. www.seenschleife.at

08 INNRADWEG: Unterwegs können Genussradfahrer an vielen Orten lokale Spezialitäten probieren, ob im Wirtshaus, auf Bauernmärkten oder in Schnapsbrennereien. www.innradweg.com

09 KITZBÜHELER ALPEN: Wenn der Schnee geschmolzen ist, verwandelt sich das Skiparadies in eine Spielwiese für Mountainbiker, voller Single-Trails und Downhill-Abfahrten. www.kitzbueheler-alpen.com

10 ALPBACHTAL: Im Inntal lässt sich wunderbar mit dem Rennrad Strecke machen, etwa auf der „Talrunde“, mit nur insgesamt 112 Höhenmetern auf 23 Kilometern. www.alpbachtal.at

11 MURRADWEG: Zwischen Hohen Tauern und slowenischer Grenze verläuft die Lieblingstour des Radbutlers Seppi Gombocz, der Hungrige mit Wein und regionalen Spezialitäten versorgt. www.murradweg.com

12 ENNSRADWEG: Von den Niederen Tauern folgt die Strecke dem Lauf der Enns durch den Nationalpark Gesäuse mit seinen beeindruckenden Schluchten und Auwäldern. www.ennsradweg.com

13 WEINLAND STEIERMARK RADTOUR: Gut 400 Kilometer Weinkultur bietet diese abwechslungsreiche Route entlang vieler Wellnesshotels und Thermen. Sportliche und entspannte Etappen wechseln sich ab. www.steiermark.com

14 EUROVELO 9: Der europäische Radfernweg führt von der Ostsee bis an die Adria. Der neunte Abschnitt beginnt in Tschechien, durchquert den Osten Österreichs und endet in Slowenien. www.eurovelo9.com

15 DONAURADWEG: Besonders beliebt ist die Strecke zwischen Passau und Wien. Malerisch windet sich die Donau durch die Natur, vorbei an alten Burgen und Klöstern. www.donau-radweg.info

16 SALZKAMMERGUT-RADWEG: Die etwa 2000 Höhenmeter sind kein Pappenstiel. Dafür durchfährt man eine der beeindruckendsten Landschaften Österreichs. Obwohl fast die gesamte Strecke asphaltiert ist, lohnt sich hier ein Trekkingrad. www.salzkammergut radweg.com

17 IRON CURTAIN TRAIL (EUROVELO 13): Wo einst Zäune die Länder begrenzten, erleben Radler heute eindrucksvolle Natur. Von Westen nach Osten führt der Weg durch abwechslungsreiche Kulturräume und Landschaften. 20 Länder liegen am Weg, darunter 14 EU-Mitgliedsstaaten. www.ev13.eu

18 SEEFELD IN TIROL: Ob 26 Kilometer durch das Leutaschtal oder auf einer leichten Etappe des Isarradweges von Scharnitz bis ins Hinterautal – Genussradfahrer haben in Seefeld die Qual der Wahl. www.seefeld.com

19 SALZKAMMERGUT BERGE-SEEN-E-TRAIL: Mit dem E-Mountainbike fährt man von Bad Ischl durch idyllische Landschaften nach Bad Aussee. Der Elektroantrieb verhindert, dass die Beine schwer werden, mit dem Zug geht es dann zurück zum Ausgangsort. www.salzkammergut.at

20 RENT A WACHAU BIKE: Von Rädern mit Kindersitz bis hin zu Mountainbikes verleiht dieser Anbieter jedem das passende Modell und liefert es gegen eine Gebühr sogar zum Startpunkt. Mautern an der Donau, Austraße 50, Tel. +43/664/214 35 12, wachaubike.at

Weitere Infos finden Sie unter www.austria.info/genussrad

21 MISSION TO SURF: Ob Stand-up-Paddling, Segeln oder Kitesurfen – hier lernen Neulinge und Fortgeschrittene schnell und sicher, wie man möglichst elegant über den Neusiedler See gleitet. Podersdorf, Südstrand, Tel. +43/680/234 65 29, www.surf-schule.at

22 KANUFAHRT AUF DER RAAB: Die Schwimmweste sitzt, das Paddel liegt gut in der Hand, und schon treibt die Strömung das Kanu gen ungarische Grenze. Dank des Guides meistern auch Anfänger lebhaftere Stromschnellen. Wechselwäsche nicht vergessen. Tel. +43/3329/484 53, www.urlaub-jennersdorf.at

23 RAFTINGCENTER TAXENBACH: Wer sich noch mehr auspowern will, kann in Taxenbach vom Rad aufs Raft umsteigen. Nach 15 Kilometer wildem Ritt auf dem Fluss wartet das eigene Rad bereits an der Ausstiegsstelle. Taxenbach, Marktstraße 1, Tel. +43/664/402 51 49, www.raftingcenter.com

24 SUP AM ALMSEE: Kein Lüftchen kräuselt die Oberfläche, das Bergpanorama spiegelt sich im Wasser – der Almsee ist der ideale Verkehrsübungsplatz für alle, die den Trendsport Stand-up-Paddeln ausprobieren wollen. Tel. +43/6503/55 56 33, www.lofer.com

25 KLETTERPARADIES KANZIANIBERG: Bis zu 60 Meter hohe Wände, mehr als 300 verschiedene Routen: Wenn der Berg ruft, eilt man am besten hierher, zu einem der größten, ältesten Klettergebiete Österreichs. Finkenstein am Faaker See, Kanzianibergweg, Tel. +43/4254/2110, www.kanzianiberg.com

26 DRAUPADDELWEG: Vom Wasser aus betrachtet wirkt das Land ganz anders, und Perspektivwechsel erweitern den Horizont. Also warum nicht eine Etappe paddeln statt treten? Tel. +43/463/203 23 01 00, www.drau paddelweg.com

27 GENUSSROUTE TIROLER EDLE: Nach einer Wanderung zwischen blühenden Almwiesen probiert man frische Milch vom Tiroler Grauvieh. Das Beste kommt zum Schluss: ein Besuch bei Chocolatier Hansjörg Haag. Landeck, Maisengasse 19, Tel. +43/5442/623 28, www.tiroleredle.at

28 PARAGLEITEN: Über Tannenwipfeln zu kreisen ist in den Kitzbüheler Alpen nicht nur Steinadlern vergönnt. Bei einem Tandemflug braucht man keine Vorkenntnisse – und darf sogar selbst mal steuern. www.kitzbueheler-alpen.com

29 WIEDERSBERGER HORN: Von der Bergstation der Gondelbahn aus dauert die Wanderung zum 2127 Meter hohen Gipfel etwa eine Stunde. Alpbach, Bergstation Wiedersbergerhornbahn, www.alpbachtal.at

30 WEINWEG DER SINNE: 14 Kilometer auf und ab durchs Land wandern, unterbrochen von interaktiven Stationen wie einer Wasserorgel oder einer Aussichtswarte. Dabei folgt man einfach den Weinflaschen auf Edelstahlsäulen, die den Weg weisen. St. Anna am Aigen, Marktstraße 7, Tel. +43/3158/22 12, www.thermen-vulkanland.at

31 WIPFELWANDERWEG RACHAU: Einer der höchstgelegenen Wipfelwanderwege Europas führt zunächst am Waldrand entlang, bevor er auf einen hohen Holzsteg wechselt, der unter und über den Wipfeln einen ganz neuen Blick auf den Wald erlaubt. St. Margarethen bei Knittelfeld, Mitterbach 25, Tel. +43/ 3512/445 99, www.wipfelwanderweg.at

32 ERLEBNISZENTRUM WEIDENDOM: Umweltfreundlich zu leben ist nicht einfach. Der erste begehbare ökologische Fußabdruck im Weidendom ist daher passenderweise als Labyrinth angelegt. Und klärt junge und ältere Besucher darüber auf, wie man es besser machen kann. Admont, Krumau 62, Tel. +43/664/825 23 18, www.gesaeuse.at

33 CANYONING SALZKAMMERGUT: Ob in der Almbachklamm, in der Strubklamm oder auf individuellen Touren – Max Obermayr und sein Team zeigen Gästen die schönsten Schluchten der Region. Ebenau, Wiestalstraße 74, Tel. +43/6221/72 36, www.canyoning-salzkammergut.at

34 WELTERBESTEIG: Besonders malerisch führen die zweite und die elfte Etappe durch das Unesco-Weltkulturerbe Wachau. Um die Natur unbeschwert genießen zu können, bietet das Tourismusbüro einen Gepäcktransport an. Spitz, Schlossgasse 3, Tel. +43/2713/300 60 60, www.welterbesteig.at

35 WEG AM WIENER ALPENBOGEN: Karibisches Inselhopping per Kreuzfahrtschiff ist schlecht fürs Klima. Besser: Hüttenhopping südlich von Wien zum Beispiel bis ins Piestingtal, dessen Schönheit bereits die Künstler der Biedermeierzeit inspirierte. www.wieneralpen.at

36 DONAUSTEIG: Die Lippenhöhle und der Teufelsturm sind nur zwei der „sagenhaften" Geschichten, die den Wanderern auf dem Steig begegnen. Mehr als 120 neu erzählte Donausagen sind auf Tafeln entlang des Wegs nachzulesen. Tel. +43/732/727 78 00, www.donausteig.com

37 3-SEEN-RUNDWANDERUNG: Seefeld, Möserer See, Lottensee, Wildmoossee und wieder Seefeld – hier erleben Wanderer den Charme stehender Gewässer. Wer auf den Geschmack gekommen ist, hängt eine Runde dran. www.seefeld.com

38 NATIONALPARK THAYATAL: Mit dem tschechischen Národní park Podyjí beschützt das Gebiet eine der artenreichsten Tallandschaften Österreichs. www.np-thayatal.at

Auf einen Blick

Wo die Tipps zu finden sind

- x Übernachten
- x Essen + trinken
- x Einkaufen
- x Erleben
- x Aktivitäten

München
DEUTSCHLAND
Braunau
am Inn
Salzkammergut-
Radweg 16
Salzach
Salzburg
E-Bike-Region
Salzburger
Saalachtal
Kitzbüheler
Alpen
Alpbachtal
Seenland
Hallein
Kufstein
Lofer
Wörgl
Inn
Seefeld
in Tirol
Bregenz
Dornbirn
Feld-
kirch
Vor-
arlberg
Bludenz
A12
Telfs
Innsbruck
Hall
in Tirol
Schwaz
Landeck
Tirol
Tauern-
radweg
Saalfelden
am Steinernen Meer
Mittersill
Zell am See
Bischofs-
hofen
A10
Salzburg
Großvenediger
3657 m
Mayrhofen
Bad Gastein
A13
Großglockner
3798 m
Osttirol
(zu Tirol)
Sölden
Wildspitze
3768 m
Innradweg
Lienz
Drauradweg 5
Gail
SCHWEIZ
ITALIEN

Hin und weg

Ab Deutschland bietet die Bahn täglich 39 Direktverbindungen in die Ferienregionen Österreichs an – mit ICE, Eurocity und ÖBB Railjet, Nacht-ICE und ÖBB Nightjet. Wer aus deutschen Bundesländern wie Berlin, Hamburg, Nordrhein-Westfalen, Hessen, Sachsen oder Thüringen anreist, muss in der Regel nur einmal umsteigen, zum Beispiel am ICE-Drehkreuz München. Ein ICE und ein Nightjet fahren darüber hinaus täglich direkt von Berlin nach Wien. Auch mit dem Flugzeug ist Österreich für Urlauber gut zu erreichen, ab Deutschland werden die Airports in Wien, Graz, Linz, Salzburg, Klagenfurt und Innsbruck angesteuert. Mehr Infos unter www.austria.info

50 km

KARTE: STEPHAN HAUF

Berg-Etappe: Namensgeber Franz Klammer (vorn r.) auf der „Tour de Franz“ in Kärnten

„Wer schnell fährt, wird disqualifiziert“

Ski-Olympiasieger Franz Klammer über E-Bikes, starke Oberschenkel und gemütliches Radeln für einen guten Zweck

Von **Gunnar Herbst**

In der Abfahrt gilt Franz Klammer als erfolgreichster Skirennläufer aller Zeiten. Der 66-Jährige lebt abwechselnd in Wien und in Kärnten

Seit 17 Jahren fahren Sie die „Tour de Franz“. Wie kam es dazu?
Geboren wurde die Idee in den Neunzigern, als ich mit Franz Weber und anderen Sportlern in Kalifornien geradelt bin. Später haben wir die eintägige Ausfahrt, die wir jeden Sommer mit unserem Radl-Klub in Kärnten machen, „Tour de Franz“ genannt. Das erste Mal waren wir rund 20 Leute.

Fahren Sie auf Zeit?
Nein, wir radeln gemütlich etwa 100 Kilometer, sodass wir plaudern können. Wer schnell fährt, wird disqualifiziert.

Welche Regeln gibt es noch?
E-Bikes sind verboten, man muss gute Laune mitbringen, und seit zwölf Jahren fahren wir die Tour für einen guten Zweck.

Wo sind Sie unterwegs?
In Kärnten, die Strecke variiert. Ein paarmal sind wir zu meinem Elternhaus in Mooswald rausgefahren. Zum Schluss kommt ein sehr langer Anstieg. Da wird es dann interessant.

In Mooswald wuchsen Sie auf.
Meine Eltern hatten dort einen Bergbauernhof. Nach der Etappe haben wir in ihrem Stadl gefeiert. Ohne Einkehrschwung kann man eben nicht aufhören.

Wie viele Fahrer machen mit?
Wir versuchen die Zahl auf etwa 120 bis 140 Teilnehmer zu beschränken, die wir persönlich einladen. Jeder zahlt eine Startgebühr, wir machen eine Tombola und eine Versteigerung. Im vergangenen Jahr haben wir so rund 37 000 Euro gesammelt.

Wofür spenden Sie das Geld?
Immer für Menschen in der Region, die von einem Schicksalsschlag getroffen wurden und Geld brauchen. Zum Beispiel mein Nachbar, der Muskelschwund hat, oder jemand, der seit einem Unfall im Koma liegt.

Wie bereiten Sie sich auf die „Tour de Franz“ vor?
Ich schau, dass ich im Jahr 2500 bis 3000 Kilometer mit dem Rad fahre: im Frühjahr Mountainbike und im Sommer Straßenrad. Wenn ich in Kärnten bin, treffe ich mich dreimal die Woche morgens mit Freunden aus dem Radl-Klub. Wir fahren so 60 bis 80 Kilometer, je nach Wetter. Ich bin ein Schönwetterfahrer.

Welche Parallelen zum Skifahren gibt es?
Früher war Radfahren ein gutes Training, weil wir beim Skifahren sehr, sehr starke Oberschenkel brauchen. Und die Abfahrt mit dem Mountainbike ähnelt schon ein wenig dem Skisport: wie man das Gelände liest, wo genau man die Kurve fährt und wie man in die Kurve geht.

Fahren Sie auch E-Bike?
Ja, öfter. Ich überlege sogar, mir eins zuzulegen. Denn mit dem E-Bike kann ich Sachen machen, die mir in meinem Alter sonst zu anstrengend wären.

FOTO: DOMINIK ANGERER/EPA-EFE/REX

IMPRESSUM

Das *stern* SPECIAL Österreich ist eine Beilage im *stern* Nr. 11/2020
Chefredaktion Florian Gless, Anna-Beeke Gretemeier
Blattmacherin Stefanie Hellge
Konzept und Redaktion Gunnar Herbst
Stellvertretender Artdirektor Andreas Nyland
Chef vom Dienst *stern*-CvDs
Mitarbeit David Baum, Robin Droemer, Christian Ewers, Beatrix Gerstberger, Lukas Ilgner, Andreas Jakwerth, Paul Kranzler, Florian Rainer, Tobias Schmitz, Thomas Straub
Bildtechnik Tanja Metzner
Dokumentation, Lektorat *stern*-Dokumentation, *stern*-Lektorat
Bildredaktion Susanne Baumann, Andreas Eucker
Gestaltung Silvia Engelhardt, Johannes Ertel
Infografik Stephan Hauf
Publisher Frank Thomsen
Anzeigen Anja Dreßler (verantwortlich), G+J e|MS
Vertrieb Maren Falke, DPV Deutscher Pressevertrieb
Herstellung G+J Herstellung
Litho 4MAT Media, Hamburg
Druck Prinovis GmbH & Co. KG, Betrieb Ahrensburg. Printed in Germany
V.i.S.d.P. Florian Gless

Manner
MAG MAN EBEN.

ZUM GLÜCK HAT MANNER ETWAS FÜR JEDEN GESCHMACK.

Welcher Naschtyp du auch bist: Sobald du Manner-Rosa siehst, hast du gefunden, wonach du gesucht hast. Denn:

Rosa macht glücklich.

• • •

www.manner.com

YOU LIKE IT? BIKE IT!
Österreich
ankommen
und aufleben
bike.austria.info