

DIESE SEITE  
GIBT ES NICHT



Niederösterreichische Kulturwege

# Wege zum Wein I.

Von der Thermenlinie ins Weinviertel







Niederösterreichische Kulturwege



Johanna Mikl-Leitner  
Landeshauptfrau  
von Niederösterreich



Ludwig Schleritzko  
Landesrat

DIESE SEITE  
GIBT ES NICHT

## Werte Besucherin! Werter Besucher!

Als Landeshauptfrau von Niederösterreich bin ich sehr stolz auf die „Niederösterreichischen Kulturwege“. Viele Schätze Niederösterreichs sind wesentliche Bestandteile unserer Identität und weit über die Grenzen des Landes hinaus bekannt. Ebenso viele warten noch darauf, einem breiteren Publikum bekannt zu werden. Die vom NÖ Landesarchiv und dem NÖ Institut für Landeskunde herausgegebene Reihe macht Lust darauf, Niederösterreich zu entdecken. So wünsche ich Ihnen viel Freude bei dieser Entdeckungsreise quer durch unser wunderschönes Land.

Niederösterreich ist reich an „historischen Orten“ und kunsthistorischen Kostbarkeiten. Die „Niederösterreichischen Kulturwege“ begleiten seit mehr als 10 Jahren Einheimische und Touristen zu diesen Kunst- und Kulturschätzen. Die reich illustrierten Hefte beschreiben einzelne Regionen oder vielfältige Themenwege. Sie stellen Landschaften und Siedlungen, Architektur und bildende Kunst sowie herausragende Objekte in ihrem kulturellen und historischen Kontext vor und laden ein, sich auf „Kulturwege“ durch unser Land zu begeben.

Landeshauptfrau  
Johanna Mikl-Leitner

Landesrat  
Ludwig Schleritzko

# Alphabetisches Ortsverzeichnis

1	Ameis	38	30	Perchtoldsdorf	12–14
2	Arbesthal	26	31	Petronell-Carnuntum	23–24
3	Asparn an der Zaya	38	32	Pfaffstätten	18–19
4	Aspersdorf	34	33	Pillersdorf	33
5	Bad Deutsch-Altenburg	23–24	34	Pillichsdorf	41
6	Bad Pirawarth	43	35	Platt	33
7	Bad Vöslau	20–21	36	Poysdorf	39–40
8	Baden	20	37	Prellenkirchen	26
9	Bockfließ	41–42	38	Prottes	45
10	Bruck an der Leitha	25	39	Pulkau	31
11	Falkenstein	4–5, 7, 36–37	40	Rafing	31
12	Göttlesbrunn	26	41	Raggendorf	45
13	Gumpoldskirchen	9, 15–17	42	Retz	28–29
14	Hadres	34	43	Röschitz	32
15	Hainburg	24	44	Schrattenthal	30
16	Haugsdorf	11, 33	45	Sitzendorf an der Schmida	35
17	Herrnbaumgarten	38	46	Sooß	21
18	Höflein	10, 23	47	Stillfried bei Angern	46
19	Hohenruppersdorf	42	48	Stixneusiedl	25
20	Hundsheim	24	49	Tattendorf	22
21	Jedenspeigen	44	50	Thallern	8, 18–19
22	Jetzelsdorf	33	51	Untermarkersdorf	34
23	Mailberg	34–35	52	Weikersdorf	22
24	Mannersdorf / Leitha	27	53	Wildendürnbach	40
25	Maria Enzersdorf	14	54	Wilfersdorf	38–39
26	Matzen	44	55	Wolkersdorf	41
27	Mistelbach	38–39	56	Zellerndorf	33
28	Mödling	14–15	57	Zistersdorf	42
29	Niedersulz	43			

# Niederösterreich und seine Weinregionen

Das Bundesland Niederösterreich ist Österreichs größter Weingarten – in allen vier Landesvierteln wird der Qualitätsweinbau gepflegt, die Weinreben bedecken eine Fläche von über 28.000 Hektar. Acht gesetzlich definierte Weinregionen bieten einer Vielfalt Raum, die nicht allein önologische und geschmackliche Spezialitäten ausgeprägt hat.

Der Weinbau zählt seit alters her zu den bedeutendsten landwirtschaftlichen Erwerbszweigen Niederösterreichs und hat dem

entsprechende tiefe Spuren in das Gedächtnis des Landes eingegraben. Seine Geschichte lässt sich bis in die vorrömische Zeit zurückverfolgen. Diese reiche Überlieferung und die spannende Geschichte darzustellen, ist trotz aller Kompaktheit in einem Heft unmöglich. Daher erstrecken sich die „Wege zum Wein“ über zwei Bände. Die grobe Teilungslinie verläuft entlang der Achse Wienerwald-Manhartsberg, wobei die im Westen gelegenen Gebiete in einem zweiten Band behandelt werden.

Weingärten bei Paasdorf





Wildendürnbach

In den östlichen Bereichen Niederösterreichs ist der Weinbau in Großlandschaften eingebettet. Da gibt es das sanft dahinrollende **Weinviertel** mit seinen Kellergassen, die **Thermenregion**, die auch als „Südbahn“ bekannt ist und mit sonnengebleichten Kalkfelsen und Schirmföhren bereits wenige Kilometer außerhalb Wiens mediterrane Sehnsüchte zu stillen vermag, und das Weinland um **Carnuntum** zwischen Donau und Leithaberg, dessen Pappelalleen zu römischen Ausgrabungen leiten.

Die unbeschwerte Stimmung, wenn am grünen Holztisch im Weinhauserhaus oder in der Kellergasse ein Glas Wein eingeschenkt wird, hat immer wieder als kultureller Katalysator gewirkt. Der Komponist Anton Bruckner etwa machte den „Petersdorfer“ unsterblich: „Leutln, trinkts an einem sternhellen Juniabend in Perchtoldsdorf ein Viertel Gerebelten, horchts auf die Grillen, schauts auf die Glühwürmchen, nachher wißts, was ein Schubert-Adagio ist!“ Der Bruckner'sche Imperativ bezieht sich auf das „Buschenschank-

patent“ Josephs II., das den Winzern gestattete, ihren Wein für jährlich viermal je 14 Tage lang „zu verleutgeben“. Um 1800 kam es über den ausgeschenkt diesjährigen, „heurigen“ Wein zur Hauptwortbildung „Heuriger“ für den Buschenschank, der durch ein kleines Speisenangebot abgerundet wird. Dem Weinstock und seiner Pflege verdankt sich ein vielhundertjähriger Schatz an Kulturdenkmälern, Bräuchen und Traditionen, der vermessen werden will – vom Österreichs burgundisch-zisterzien-

sisch inspirierten Freigut Thallern bei Gumpoldskirchen über mächtige Weinpressen in Pfaffstätten oder Bockfließ bis zum unterirdischen Kellerlabyrinth in Retz. Stehen bleiben darf man im Weinbau aber auch nicht. Die Lust auf Neues, der technische und önologische Fortschritt sind der Horizont, der ständig neu auszuloten ist. Das Gespür für Veränderungen und das Bewusstsein für das Althergebrachte und die Natur stehen in einem ständigen Wechselspiel, das sich bis ins Glas widerspiegelt.

# Regionstypische Weine und ihr Charakter



Carnuntum, Heuriger



Falkenstein, Kellergasse

Der Lichtstrahl der Aufklärung wollte unter Kaiser Joseph II. bis in die behäbige Dunkelheit der Weinkeller vordringen. Eine Zirkularverordnung des habsburgischen Reformers vom 17. August 1784 erlaubte es jedem, „die von ihm selbst erzeugten Lebensmittel, Wein und Obstmost zu allen Zeiten des Jahres, wie, wann und zu welchem Preis er will, zu verkaufen oder auszuschenken.“

Noch heute ist diese kaiserliche Anordnung die Blaupause der entsprechenden Landesgesetzgebung und ermöglichte den Siegeszug der **Heurigen** und **Buschenschenken** als eines neuen Gastronomietyps. Jeder Weinhauer durfte nun jährlich viermal je 14 Tage lang seinen Eigenbauwein „verleutgeben“ und dies durch Aufste-

cken eines grünen Reifens, Strohkränzes oder Föhrenbuschens als Zeichen des „Aussteckens“ am Lokal anzeigen.

Die Szenerie der einfachen bäuerlichen Wohn- und Wirtschaftsgebäude bildete die Folie für ein vollkommen neues Bild vom Weinausschank, das bis heute für diese Institution im Land um die Hauptstadt Wien prägend blieb. Die ebenerdigen Häuser der Weinbauern oder die Presshäuser in den Kellergassen, wo jetzt die Buschen im Wind baumelten, waren Orte, an denen die Gäste mit den dunklen Problemen des Alltags nicht belastet werden wollten. In der Zeit des Vormärz entwickelte sich zur Unterhaltung der Gäste eine für diese Schankstätten typische Mu-

sik, die **Heurigenmusik**, die in der zweiten Hälfte des 19. Jh. mit dem Schrammel-Quartett zu einer Hochform auflief.

Während der weinselige Himmel voller Geigen hing, folgte mit dem Auftreten der **Reblaus** ein gewaltiger Katzenjammer. Hinter dem von Hans Moser in seinem Couplet aus dem Jahr 1940 unsterblich gemachten Schädling steckt eine Pflanzenlaus aus der Familie der Zwergläuse. Den bedeutendsten Schaden richten die Wurzelläuse an, da durch ihre Saugtätigkeit die Wurzelballen geschädigt werden, wodurch für die Pflanze ein Wasser- und Nährstoffmangel eintritt, der zum Absterben des Weinstocks führt. Das von einem Versuchswingarten der Klosterneuburger Weinbauschule ausgehende Auftre-

ten des Schädlings in den siebziger und achtziger Jahren des 19. Jh. stürzte die Weinhauerschaft in die seit Menschengedenken schwerste Krise. Abhilfe schufen nur resistente amerikanische Unterlagsreben, die allerdings sehr kostspielig waren und viele Weinhauer das Handtuch werfen ließen.

Ist der Buschenschank auf Grund der Wien-Nähe und der Tagesausflügler, die mit dem Ausbau der Verkehrsverbindungen und vor allem der Bahnstrecken ins Umland immer zahlreicher wurden, die verbindende Klammer der Weinbaugebiete im Wein- und Industrieviertel, so bildete sich durch klimatische, geologische und nicht zuletzt geschmackliche Faktoren eine regionstypische **Sortenvielfalt** aus.

# Thermenregion

Thallern | Gumpoldskirchen



Weinbaugebiet um Thallern



Gumpoldskirchen, Urbanuskapelle

Im 1985 unter dem heutigen Namen geschaffenen Weinbaugebiet trifft das Wiener Becken auf die Ostabdachung des Wienerwaldes. Im 16. Jh. war die Region als „Wiener Wein- gebürg“ bekannt. Später war die Be- zeichnung nach der 1841 eröffneten Südbahnstrecke gebräuchlich. Auf heute 2.600 Hektar Anbaufläche hal- ten weiße und rote Rebsorten einan- der die Waage. Helle Trauben reifen überwiegend in den Weingärten von Perchtoldsdorf, Gumpoldskirchen, Pfaffstätten, Baden, Guntramsdorf und Traiskirchen. Als klassische Rot- weingemeinden gelten Bad Vöslau, Sooß und Tattendorf.

Autochthone Weißweinraritäten sind **Zierfandler** und **Rotgipfler**, die in nennenswertem Umfang nur noch in der Thermenregion kultivi- ert werden. Beide sind eng mitei- nder verwandt: Die Zierfandler- rebe leitet sich vom Roten Veltliner

ab, der Rotgipfler ist eine Kreuzung aus Traminer und Rotem Veltliner. Heute werden diese Weine sorten- rein vinifiziert, während sie bis vor wenigen Jahrzehnten verschnitten als Spätrot-Rotgipfler in Prädikats- qualität ausgebaut wurden.

Der Ausdruck „Spätrot“ verweist auf die langsam reifenden Trauben, die sich an der Sonnenseite rötlich färben. Die kalifornische Rotweinsorte „Zin- fandel“ hat mit der österreichischen Weißweinsorte außer den durch eine Verwechslung im 19. Jh. zustande gekommenen Namen nichts gemein. Der Gemischte Satz ist eine alte Form der Risikostreuung: Ver- schiedene Sorten werden zugleich im Weingarten angepflanzt, womit sich ursprünglich Schädlings- oder Pilzbefall relativieren ließ. Bis zur reinsortigen Bestockung im 19. Jh. – oft erst im Gefolge der Reblau- katastrophe – war dies die vorherr-

schende Kulturform. Heute geht es den Weinbauern um ein vielschich- tiges Geschmackserlebnis, bei dem die Rebsorten **Grüner Veltliner**, **Riesling** und **Weißburgunder** dominieren. In einigen Perchtoldsdorfer Weinbergen wird seit der Zwischenkriegszeit der **Königs- ast** gezogen, eine dünnschalige und ergiebige Weißweinsorte aus Siebenbürgen, die sonst nur noch im westrumänischen Arad und am Fluss Kokel ein kleines Anbau- gebiet aufweist.

Bad Vöslau gilt als die österrei- chische Heimat des **Blauen Por- tugiesers**, wo er 1770 zum ersten Mal ausgepflanzt wurde. Dass die Sorte inzwischen vollkommen in der Thermenregion angekommen ist, belegt deren Zweitbezeichnung als Schwarzer Vöslauer. Die Rot- wein-Leitsorte ist in ihrem Anbau- gebiet allerdings rückläufig, was an

ihrer hohen Empfindlichkeit liegt. Rebenimporte des 19. Jh. stellen **Cabernet Sauvignon** und **Mer- lot** dar, die Robert Schlumberger um 1860 aus dem Bordeaux mit- brachte, oder der **St. Laurent**, den das Stift Klosterneuburg zeit- gleich aus Südwestdeutschland importierte. Der Name der hoch- aromatischen Sorte leitet sich vom Laurentitag am 10. August ab, der gewöhnlich mit dem Reifebeginn zusammenfällt.

Trauben, Sorte Grüner Veltliner

