

ÖSTERREICH

Fortsetzung von Seite R1

Alpenrepublik eines der strengsten Weingesetze der Welt.

Auf der Rückfahrt zum Florianihof tritt Stierschneider abrupt auf die Bremse. „Schauen's, die Fichten mit den hellgrünen Spitzen!“ Und schon macht es wieder „schnipp“. Die ganz jungen Triebe verkocht er zu Sirup. Zum Parfümieren von Wildgerichten. Das Aroma ist verblüffend: Es duftet bloß wunderschön nach Tannengrün und keinesfalls nach Erkältungsbad. Der Gault-Millau hat den Wald- und Küchenmeister mit zwei Hauben gekrönt.

Vorteil Wachau: Alles ist so nah beieinander. Vom Florianihof ist es nur ein Katzensprung zu Holzapfels Prandtauerhof in Joching: ein prächtiger Gutshof mit verwunschenen Arkaden, pralles, sinnenfrohes Barock von 1696. Und gleich hinter dem Engelstor beginnt das Paradies. Die Menschen, die sich hier im Hof die Frühlingssonne auf die Nase scheinen lassen, sehen sehr zufrieden aus. In den Gläsern funkelt hellgolden der Veltliner. Es duftet nach frischgebackenem Kuchen, und das hübsche Engelchen vom Service strahlt mit dem Oleander um die Wette. Glückliches Österreich: Der Prandtauer-Hof ist genau das, wonach wir sonst im Urlaub immer verzweifelt suchen. Ein Gasthaus für Herz und Seele. Barbara und Karl Holzapfel sind die Besitzer. Charmant, gastlich, warmherzig. Nicht nur ihre Küche ist weithin berühmt, sie machen auch einige der besten Weine der Wachau.

Probieren geht über studieren

Auch ins malerische Dürnstein ist es nicht weit. Über dem Puppenstubenstädtchen mit seinen verträumten Gassen thront eine Ruine. Dort wurde einst der große Richard Löwenherz gefangen gehalten. Wer sich heute auf der Terrasse des eleganten Schosshotels mit raffiniert verfeinerter Regionalküche verwöhnen lässt, mit Blick über die Donau und den Rest der Welt, mag ahnen, warum der legendäre englische König nach seiner Freilassung immer wieder von dieser Gegend geschwärmt hat.

Auf der anderen Seite der Donau, in Mautern, kocht eine Königin des Genießens: Lisl Wagner-Bacher, Österreichs beste Köchin. Ihr Landhaus ist trotz höchster Auszeichnungen ein Restaurant ohne Allüren geblieben. Aber mit garantiert himmlischen Kreationen.

Erich Stierschneider war bei Lisl Wagner-Bacher in der Lehre. Aber die Sache mit den Waldkräutern, das ist allein sein Ding. Genießbar, verwertbar, oder doch nur Rehfutter? Es ist nicht so, dass der Azubi als Versuchskaninchen herhalten und als erster kosten muss. „Das machen wir alle gemeinsam, dabei kommen die besten Ideen.“ Und keine Angst, sich mit irgendeinem Teufelskraut den Magen zu verrenken? Da muss der Stierschneider dann doch grinsen: „Wie soll ich rausfinden, ob ich aus einer Pflanze was G'scheites zaubern kann, wenn ich sie nicht selber probiert hab'?“