Wenn ausgesteckt ist, schmückt Johann Fabian den Garten und die Garage mutiert zum Buschenschank.

Vom Genetiker zum Winzer Johann Fabian ist Quereinsteiger. Ein Studium in Biochemie und Genetik hat er fast abgeschlossen, der Weinbau hat ihn aber doch mehr fasziniert. Lange arbeitete er als Vinotheksleiter im Stift und beim Wiener Meinl am Graben, jetzt füllt er seine eigenen Weine. Chateau Kierling nennt er sein kleines, feines Weingut. In den adaptierten Garagen gären Grüner Veltliner, Riesling, Rosé und vor allem Gemischter Satz in zwei Varianten, eine davon aus der Lage Fellergraben mit bis zu 55 Jahre alten Reben. Ab Mai, wenn die Weine in der Flasche sind, kommt das große Möbelrücken. Die Fässer landen auf dem Dachboden und der Buschenschank zieht ein. Die ganze Familie kocht, bäckt, selcht und brät dann. Auch der Schwiegervater, ein ehemaliger Haubenkoch, ist am Werk, beliebt sind seine Wildpasteten und der geräucherte Rehrücken.

Aus einem anderen Beruf kommt auch Sabina Ubl-Doschek. Heute betreibt die gelernte Grafikerin ein Bioweingut in Kritzendorf, mit 12 ha das zweitgrößte in Klosterneuburg. Ein klassischer Familienbetrieb, der Mann greift genauso mit an wie die zwei Töchter, beide mit Weinbauschulabschluss. Im Sommer und im Dezember sperren sie den Heurigen auf, ein stimmungsvoller Flecken mit Wein- und Obstgärten rundherum.

Ein Vielbeschäftigter ist Johannes Schmuckenschlager: Nationalratsabgeordneter, österreichischer Weinbaupräsident und Winzer. Klar, viel Zeit bleibt nicht für die Arbeit zu Hause, Vinifizierung und Kellerarbeit sind in seinem dichten Terminkalender trotzdem fix reserviert. „Mit dem Handy lässt sich eine Menge Korrespondenz auch im Weingarten abwickeln." Seine Frau Martina ist für die Handarbeiten im Weingarten hauptverantwortlich und schaukelt den hellen Buschenschank mit Glasdach, seine Eltern sind auch noch voll aktiv. Markenzeichen im Heurigenbuffet sind die Spezialitäten vom Wienerwald Wildschwein, ob als Bratwurst oder als herzhaftes Geselchtes. Das Besondere an Klosterneuburg? „Die stimmige Kombination aus dem Stift, den Weingärten, Heurigen und Bürger- und Hauerhäusern."

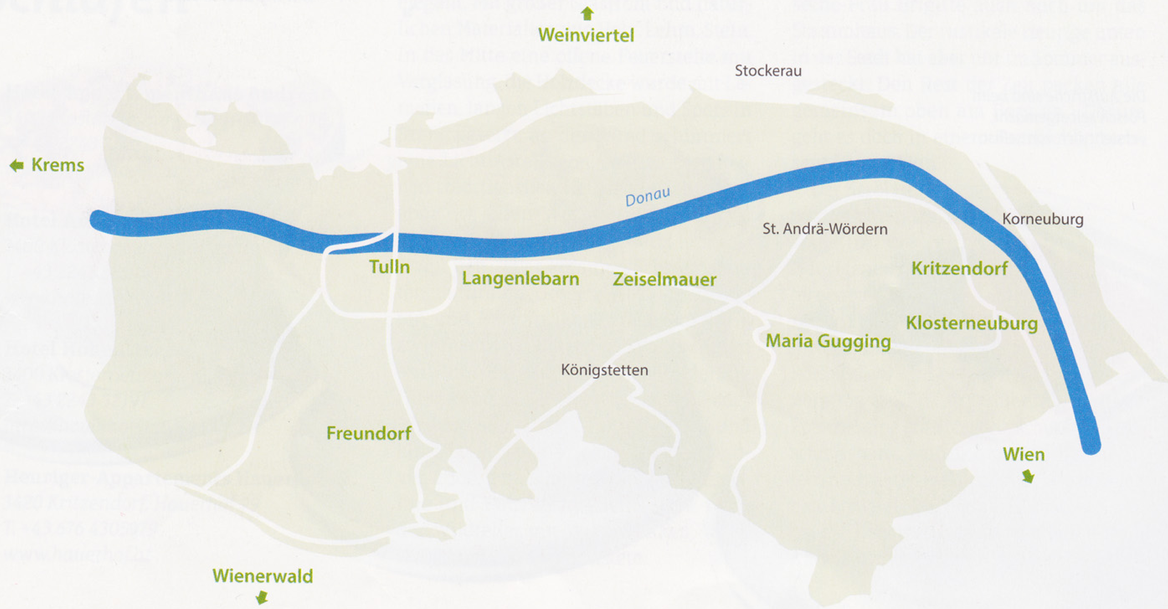
Parallel zu den Heurigen entwickelte sich eine kleine, feine Wirtshausszene. In Klosterneuburg hat der Markgraf sein Publikum mit einer Mischung aus heimatlicher und zeitgeistiger Küche. Nicht weit entfernt in Tulln ist der Sodoma eine fixe Größe für himmlisches Gulasch, Gansl und Grammelknödeln. In Zeiselmauer wird im holzgetäfelten Lustigen Bauern noch echte Wirtshausseligkeit zelebriert. Immer wieder lässt Norbert Payr seiner Fantasie Auslauf und überrascht mit fein ausgetüftelten Experimenten.

Gebackenes und Vegetarisches: Beides bekommt man beim Redinger.

Uriges Haus und lauschiger Garten: Der Heurige Redinger ist eine Wohlfühlzone.

Vinothek

Vinothek Stift Klosterneuburg
3400 Klosterneuburg, Rathausplatz 24
T. +43 2243 411-548
www.stift-klosterneuburg.at

Einkaufen

Aceto Balsamico Pecoraro
3400 Klosterneuburg, Eisenhütte 32
T. +43 2243 87323
www.pecoraro.at