



Der Buschenschank oberGuess nahe Leutschach punktet durch ein einzigartiges Ambiente.

BILD: SN/OBERGUESS



Schenk'haus Strehn in Deutschkreutz.

BILD: SN/STREHN



Buschenschank in Residence, Wien.

BILD: SN/KALCHBRENNER/PHILIPP HORAK

Wo der Buschen hängt

Viele Winzer leben in Österreich glücklicherweise die Tradition der Buschenschanken. Einige heben sich durch ihre Lage, ihr Engagement oder Angebot weit vom Üblichen ab.

PETRA BADER

Im Frühjahr kommt wieder die Zeit, in der Jutta Kalchbrenner aussteckt. Die Wiener Winzerin mit Kärntner Wurzeln betreibt seit gut zehn Jahren ihren Heurigen in Residence. Sie sucht besondere Plätze mit Geschichte oder spezieller Lage, die sie mehrmals über die Saison bespielen kann.

Die vergangenen Jahre waren ihre Gäste eingeladen, in einen sehr urtümlichen, eigentlich aufgelassenen Heurigen nach Grinzing in die Himmelstraße zu kommen. Für heuer ist die Location noch offen. Kalchbrenner glaubt an das Konzept Buschenschank in seiner Schlichtheit. Sie wehrt sich dem stark touristisch geprägten System mit Massenauspeisung, wie es vor allem in Wien über die Jahre Usus wurde. Kalchbrenner sieht sich eher als unverfälschten Betrieb mit eigenen Weinen und einfachen Gerichten, beides aber von absoluter Topqualität. So stammt das Brot vom legendären Holzofenbäcker Gragger, das Gemüse von der Gärtnerin Bach, die auch Betriebe wie den Hauptentempel Steirereck beliefert. Der Käse kommt von Robert Pagets Büffelmilch-Käserei aus dem Kamptal und die Fleischwaren aus der familieneigenen Jagd. Jutta Kalchbrenners Mann Marco macht daraus kreative Gerichte wie Tatar aus Wildinnereien oder herrliche Pasteten. „Wir wollen, dass die Gäste und auch wir entschleunigen, sich auf den Ort einlassen und somit authentische Buschenschankkultur erleben können“, sagt die Winzerin.

Das Recht der Weinbauer, Eigenbauweine und selbst hergestellte Lebensmittel ohne besondere Lizenz auszuschenken, geht in Österreich auf eine Verordnung des Kaisers Joseph II. von 1784 zurück. Der Heuriger wurde ursprünglich abgehalten, um der Bevölkerung des Ortes und der unmittelbaren Umgebung den Sturm oder Wein der aktuellen Ernte zu präsentieren. Ein zweiter jährlicher Termin war üblich, um Platz in den Fässern für die kommende Ernte zu

schaffen. 1883 wurde ein derartiger Ausschank anzeigepflichtig. Inzwischen wird das spezielle Recht durch die einander ähnelnden Buschenschankgesetze der Länder Wien, Niederösterreich, Burgenland und Steiermark geregelt. Anfangs wurden neben Wein oft nur Brot und Nüsse angeboten. Noch in den 1960er-Jahren war es selbstverständlich, zum Heurigen sein Essen selbst mitzubringen, weil viele Betriebe nur eine ganz kleine oder gar keine Speisenauswahl hatten. Erlaubt ist das bis heute. Aber kaum einer macht das noch, weil viele Gastgeber hochqualitative, zu ihren Weinen passende Gerichte anbieten.

So wie die Familie Strehn, die in Deutschkreutz vor fünf Jahren wieder einen Buschenschank etablierte. Sie nennt ihn, angelehnt an die regionale Bezeichnung, Schenk'haus Strehn. In einigen Gegenden des Burgenlands bezeichnet man diese Ausschankstätten als Schenkhaus oder Schangl. Die Strehns kamen bei einer ihrer Weinpräsentationsreisen nach Amerika auf die Idee, einfache Gerichte unkonventionell umzusetzen und sie in Verbindung mit ihren Weinen den Kunden im Schenkhaus näherzubringen. Andy, jüngster Sohn der Familie, war schon als Kind immer in der Küche zu finden und nimmt sich nun für jeden Ausstecktermin ein Thema vor. Ab 25. Mai ist wieder für zehn Tage geöffnet. Das Motto des Mai-Schenkhauses: #monikaderlenzistda. Was heißt: alles rund um Spargel und Maibock. Zu Weinen wie dem Blaufränkisch vom Roten Schotter oder Chardonnay Hochberg gibt es Spargelsalat mit Blattspinat und Erdbeeren, Maibockpralinen mit Sesam oder Maibockpresswurst. Pia Strehn sucht den passenden Wein aus dem Keller von Bruder Patrick aus. Unterstützt werden die drei Geschwister von ihrer Mutter, die durch ihr Gespür für Architektur das geschmackvolle Ambiente prägt.

Das Wort Heuriger leitet sich übrigens vom süddeutschen Begriff „heuer“ ab, der auf das althochdeutsche „hiu jaru“ (in diesem Jahr) zurück-

geht. Die Bezeichnung Heuriger für ein Ausschanklokal ist in Ostösterreich geläufig, aber nicht geschützt. Das Gesetz kennt nur den Buschenschank, für dessen Betrieb es keine Gastgewerbekonzession braucht. Besonders in Wien werden viele, auf Tourismus zugeschnittene Heurigenlokale mit Konzession betrieben. Echte Heurige als Buschenschank müssen sich auf einem für die landwirtschaftliche Nutzung bestimmten Betriebsgelände des jeweiligen Bauers befinden und dürfen nur saisonal betrieben werden. Der Weinbauer darf nur ein eingeschränktes Speisen- und Getränkeangebot, wie eigene Weine und Brettljause, anbieten. Viele Weinbauer stecken einen Buschen vor die Eingangstüre – es ist ausgesteckt.

Ein stiller Ort, im Gegensatz zu Wien, ist oberGuess, nahe Leutschach und am westlichsten Zipfel der Südsteiermark gelegen. Dort führt Christian Krampfl mit seiner Familie einen ganz besonderen Buschenschank. Der Gast kommt hier nicht einfach vorbei. oberGuess liegt weitab von der südsteirischen Weinstraße. Man muss zuerst nach Leutschach. Von dort schlängelt sich eine Straße sieben Kilometer hinauf, zum höchsten Punkt der Gegend. „Unsere Gäste lieben diesen Ruhepol. Für viele, die das erste Mal zu uns heraufkommen, ist der Platz ein echtes Aha-Erlebnis“. Der Blick geht Richtung Osten über die komplette Weinstraße. Christian Krampfl, lange Jahre Kellermeister bei den Brüdern Polz in Spielfeld, keltert unbestechliche Weine, die in ihrem Tiefgang und in ihrer Eigenständigkeit das außergewöhnliche Terroir perfekt widerspiegeln. Dazu gibt es eine typisch steirische Jause aus Produkten der umliegenden Bauern.

Obst und Gemüse stammen aus eigenem Anbau. Von April bis November ist an fünf Tagen der Woche geöffnet, Montag und Dienstag sind Ruhetage. Für die sensible Restaurierung der alten Substanz des Hofes, die auf 1495 zurückgeht, erhielt Krampfl eine Auszeichnung als „Steirisches Wahrzeichen“.

HEURIGENTIPPS

Buschenschank in Residence, Wien
Klassiker, tolle Weinauswahl, www.jutta-ambrositsch.at

Schenk'haus Strehn, Deutschkreutz, Burgenland
Kreative Küche, Mittelburgenland-Weine, www.strehn.at

oberGuess, Leutschach, Steiermark
Einzigartige Lage, fantastische Weine, www.oberguess.com

Podersdorfer Weinstube, Podersdorf, Burgenland
Top-Weine und Ambiente am See, www.dankbarkeit.at

Polz Buschenschank, Spielfeld, Steiermark
Typisch steirische Jause, www.polz-buschenschank.at

Pulker's Heuriger, Rührsdorf, Niederösterreich
Beste Wachauer Schweinsbraten, www.pulkers-heuriger.at

Weinbeisserei Hager, Mollands, Niederösterreich
Turopolje-Schweine, Demeter-Wein, www.weinbeisserei.at

Krispel, Straden, Steiermark
Krispler Wollschwein, Slow-Food-Produkte, www.krispel.at

Seymann, Karlsdorf, Niederösterreich
Unkonventionell, schöner Hofgarten, www.seymann-wine.at

Wachter-Wiesler, Deutsch-Schützen, Burgenland
Top-Blaufränker, typische Gerichte, www.wachter-wiesler.at

**GROSSE KUNST.
OHNE ALLÜREN.**

Spargel und Weißwein: zwei Klassiker aus Österreich, die perfekt zueinander passen und von Erde und Handarbeit erzählen. Genießen Sie den kulinarischen Frühling mit frisch gestochenen Spargel und Österreichs großen Weinen, die zum Spargel auch etwas Reife zeigen dürfen. oesterreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.