

Wein- und Gourmetreise 2024

Wien – Krems - Burgenland

Kurzübersicht

Donnerstag, 11. Juli 2024

- Flug nach Wien ZRH-VIE 07:10-08:30 OS3534
- Besuch Naschmarkt mit Verpflegung
- Frei verfügbare Zeit
- Nachtessen bei Figlmüller
- Schlummerbecher Bar Ruby, vis-a-vis Hotel Post
- Übernachtung im Hotel Post, Wien

Freitag, 12. Juli 2024

- Abreise nach Rohrendorf (bei Krems / Wachau)
- Führung, Weinverkostung und Lunch bei Vitikultur Moser
- Transfer nach Eisenstadt, Hotel Galantha
- Bummel in der Altstadt oder Besuch Selektion Vinothek Burgenland
- Apéro, Nachtessen und Schlummerbecher im Hotel Galantha
- Übernachtung im Hotel Galantha, Eisenstadt

Samstag, 13. Juli 2024

- Weinverkostung bei Allacher, Gols
- Mittagessen bei Grommel Boscha, Gols
- Bummel in Rust
- Apéro und Nachtessen in Rust
- Übernachtung im Hotel Galantha, Eisenstadt

Sonntag, 14. Juli 2024

- Weinverkostung und Lunch bei Leo Hillinger, Jois
- Transfer nach Flughafen Wien
- Flug nach Hause VIE-ZRH 16:40-18:00 OS3569



Wein und Gourmetreise 2024

Detailprogramm

Donnerstag, 11. Juli 2024

Ab 08:30 Eintreffen am Gate für Flug OS562

08:50 Abflug OS562

10:10 Ankunft Wien

10:30 Transfer Hotel Post, Fleischmarkt 24, 1010 Wien

11:00 Abgabe Gepäck im Hotel Post

11:15 Bummel durch die Altstadt mit dem Ziel Naschmarkt. Treffpunkt U-Bahnstation Kettenbrückengasse, Ausgang Naschmarkt der U4

13:00 Führung Naschmarkt, ca. 2 – 3 Stunden

16:00 Rückfahrt mit der U-Bahn (Station Schwedenplatz oder Stephansdom), Einchecken im Hotel

17:30 Apéro Weinorgel, Bäckerstrasse 2, 1010 Wien

19:00 Nachtessen Figlmüller Lugeck, Lugeck 4, 1010 Wien

22:00 Schlummerbecher, Ruby Bar, Fleischmarkt 19

Freitag, 12. Juli 2024

Ab 07:00 Frühstück im Hotel Post, auschecken

10:00 Abfahrt mit dem Bus von kk-Reisen

11:00 Vitikultur Moser, Besichtigung, Degustation und Lunch, Rohrendorf

14:00 Abfahrt mit dem Bus von kk-Reisen

15:30 Ankunft Eisenstadt, Hotel Galantha, Esterhazyplatz 3, 7000 Eisenstadt, Einchecken, Zeit zur freien Verfügung (Altstadtbummel, Fitnessraum, Selektion Vinothek Burgenland, «chillen», ...)

17:00 Apéro TopRoofBar, Hotel Galantha

18:30 Nachtessen, Paulsgarten, Hotel Galantha

21:30 Schlummerbecher TopRoofBar, Hotel Galantha oder nach Belieben in der nahen Altstadt



Wein und Gourmetreise 2024

Samstag, 13. Juli 2024

Ab 07:00 Frühstück im Hotel Galantha, Eisenstadt

09:00 Abfahrt mit dem kk-Bus nach Gols

10:00 Besichtigung und Degustation bei Allacher, Salzbergweg 4, 7122 Gols

12:15 Abfahrt mit dem kk-Bus

12:30 Mittagessen Grammel Boscha, Hofrat-Achs-Weg 15, 7122 Gols

14:00 Abfahrt mit dem kk-Bus nach Eisenstadt

15:00 Hotel Galantha, freie Zeit

16:30 Abfahrt mit dem kk-Bus nach Rust

17:00 Apéro Zum Alten Stadttor, Zum Alten Stadttor 1, 7071 Rust

19:00 Nachtessen im Hofgassl, Rathausplatz 10, 7071 Rust

22:00 Abfahrt mit dem kk-Bus nach Eisenstadt

22:30 Schlummerbecher in der TopRoofBar, Hotel Galantha oder nach Belieben in der nahen Altstadt

Sonntag, 14. Juli 2024

Ab 07:00 Frühstück im Hotel Galantha, Eisenstadt

10:00 Abfahrt mit dem kk-Bus nach Jois

10:30 Besichtigung, Degustation und Mittagessen bei Leo Hillinger, Hill1, 7093 Jois

14:00 Abfahrt mit dem kk-Bus nach Flughafen Wien

15:00 Einchecken, duty free und kleiner Imbiss im Flughafen Wien

16:40 Abflug OS3569

18:00 Ankunft Flughafen Zürich-Kloten

Abschlussstrunk, Abschied und Heimreise



Geschichtliches

Als Grenzland zwischen Alpen und Karpaten erlebte das Burgenland eine sehr wechselhafte Geschichte. Hier nur einige Ereignisse daraus. Circa 400 v.Chr. siedelten Kelten. Um die Zeit Christi kam das Burgenland zum Römischen Reich als Teil der Provinz Pannonien. Die Ostgoten vertrieben die Römer, eine Zeitlang herrschten die Hunnen (433 bis 453 n. Chr.) Später besiegte Karl der Grosse die Awaren und so wurde das Burgenland des Fränkischen Reichs. Später litt das Burgenland unter der Türkenbelagerung. Mit dem Aufstieg der Habsburger wurde das Burgenland Teil des Königreichs Österreich. Es ging wechselvoll weiter. Der Untergang der k. u. k-Monarchie teilte das Burgenland zwischen Österreich und Ungarn. Mit dem Ende des Zweiten Weltkriegs wurden die heutige Grenze gezogen. Zuerst noch als russische Besatzungszone, ab 1956 als Bundesland «Burgenland» in der Republik Österreich. Bis 1989 grenzte das Burgenland an den Eisernen Vorhang.

Um den Namen Burgenland wurde oft und lange gerungen. Immer wieder aber wird der Name der alten römischen Provinz Pannonien als Gebietsbezeichnung herangezogen.

Geografie und Klima

Kremstal

Die Krems entspringt auf ca. 580 m.ü.M. und durchfließt in Niederösterreich das Waldviertel. Ursprünglich bei Krems, nach dem Bau eines Flusskraftwerkes weit unterhalb bei Altenwörth, fließt sie in die Donau. Während in der Ebene Landwirtschaft mit Vieh-, Frucht- und Obstwirtschaft betrieben wird, sind die Hänge mit Südausrichtung bestens für den Weinbau geeignet.

In Oberösterreich gibt es einen gleichnamigen Fluss Krems, der in die Traun fließt.

Unser Ausflugsziel ist Rohrendorf bei Krems. Eine kleine Gemeinde mit etwas mehr als 2'100 Einwohnern.

Wein und Gourmetreise 2024

Burgenland



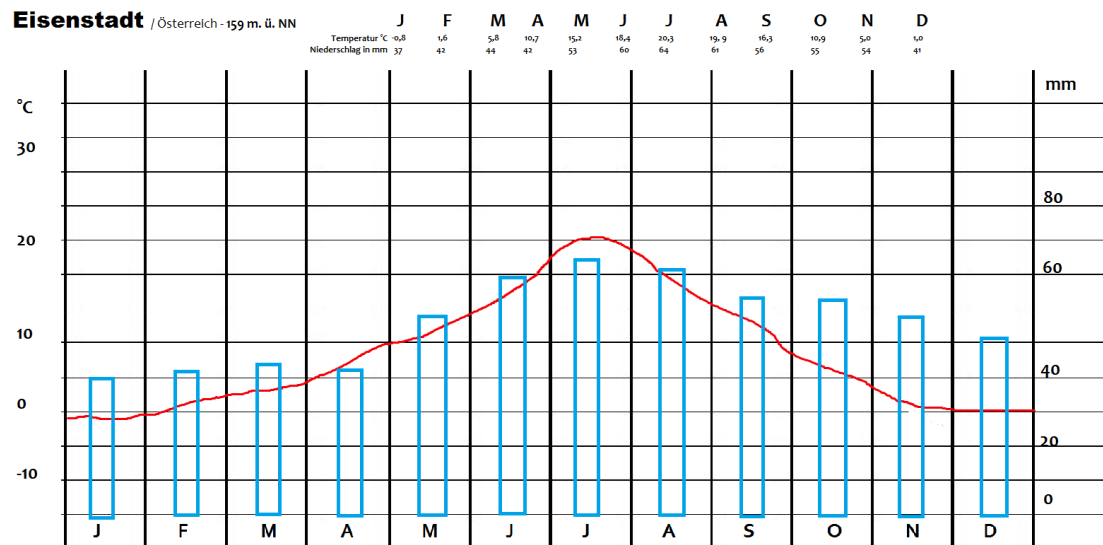
Quelle: https://de.wikipedia.org/wiki/Burgenland#/media/Datei:Reliefkarte_Burgenland.png

Das Burgenland grenzt an Slowenien, Ungarn und die Slowakei und die Bundesländer Steiermark und Niederösterreich. Die über 300'000 Einwohner sprechen grossmehheitlich Deutsch als Muttersprache, daneben wird burgenland-kroatisch, ungarisch, kroatisch, romanes und slowakisch gesprochen.

Unsere Ausflugsziele befinden sich im Nordburgenland: Jois, Gols, Rust und Eisenstadt.

Eisenstadt ist die Landeshauptstadt mit über 15'000 Einwohner.

Wein und Gourmetreise 2024



Quelle: https://de.wikipedia.org/wiki/Eisenstadt#/media/Datei:Klimadiagramm_Eisenstadt.png

Weinbau

Im Burgenland sind 11'648 ha bestockt. Die wichtigsten Traubensorten sind:

- Weissburgunder
- Chardonnay
- Grüner Veltliner
- Scheurebe
- Traminer
- Welschriesling
- Ruster Ausbruch
- Blaufränkisch

Weine mit Herkunftsbezeichnung tragen den Kürzel DAC für «Districtus Austriae Controllatus».

Wein und Gourmetreise 2024



Quelle: <https://www.oesterreichwein.at/presse-media/galerie/burgenland>

Blick von den Weinbergen Gols nach Süden zum Neusiedler See.

Wein und Gourmetreise 2024

Die Weingüter

Vitikultur Moser, Rohrendorf bei Krems

Weinbaugebiet: Kremstal

Fläche: 51 ha

Produktion: 106 Weine

Rebsorten: Blauburgunder, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Grüner Veltliner, Merlot, Muskat-Ottonel, Riesling, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Weißburgunder, Zweigelt

Adresse: Unter Wienerstrasse 1, 3495 Rohrendorf bei Krems

Webseite: <https://vitikultur-moser.at/>



Quelle: <https://vitikultur-moser.at>

Ein Familienbetrieb, der Bioqualität nach Demeter-Grundsätzen anbaut.

Familienbetrieb im wahrsten Sinne des Wortes: Grossvater Lenz Moser hat nach dem Krieg das Atrium errichtet. Er war aber auch ein Pionier im Weinbau. Mehr dazu auf [Wikipedia](#). Seit 2000 führt Niki Moser den Betrieb, den er vom Vater Sepp übernommen hat. Andrea Moser ist der Gute Geist im Haus, Kathi Moser eine Tochter, welche nach Studium im Betrieb mitarbeitet, Nana Moser hat eine gastronomische und önologische Ausbildung und organisiert Events und ist kürzlich Mutter geworden. Und Jan Moser, Ehemann von Kathi, ist Kellermeister, nach einem Job im Prager Finanzministerium.



Wein und Gourmetreise 2024

Die Donau fließt auf 194 m an Krems vorbei. Das Weingut liegt auf etwas über 200 m.ü.M.

Die Weinbestellungen werden als Sammellieferung durch Wine & More. Ich benötige darum von jeder Bestellung eine Kopie, d.h. Ich mache ein Foto davon, um die Verteilung zu organisieren.

Wein und Gourmetreise 2024

Allacher Vinum Pannonia, Gols

Weinbaugebiet: Neusiedlersee

Fläche: 47 ha

Produktion: 225'000 Liter pro Jahr

Rebsorten: Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Grüner Veltliner, Merlot, Muskateller, Sauvignon Blanc, St. Laurent, Weißburgunder, Welschriesling, Zweigelt

Adresse: Salzbergweg 4, 7122 Gols

Webseite: <https://www.allacher.com/>



Quelle: https://www.oesterreichwein.at/weine-weingueter/betrieb?tx_wineapi_wineriedetail%5Bwinery%5D=winery_20951&cHash=42537d8f25928c8298a0837994ed8b76

Die Familie Allacher sind «urgolsr». Gols ist die grösste Weinbaugemeinde Österreichs. Das Weingut liegt auf dem Salzberg auf ca. 160 m.ü.M. und vom Betrieb aus hat man eine wunderbare Sicht auf den Neusiedlersee. Dessen Spiegel ist auf 115 m. Das Sortiment umfasst Schaumweine, Weisswein, Roséweine, Rotweine und Süssweine. Also ein «Vollsortimenter». Die besondere Lage und das schöne Betriebsgebäude bieten sich für private wie auch öffentliche Anlässe an, welche Allacher durchführt, zum Beispiel Sundowner am Salzberg: Wein, Jause und Musik und natürlich einen Sonnenuntergang, der auf der Terrasse zu geniessen ist.



Wein und Gourmetreise 2024

Die Weine werden über durch Wine & More als Sammellieferung in die Schweiz importiert. Wiederum brauche ich dann für die Verteilung eine Kopie der Bestellung.

Wein und Gourmetreise 2024

Leo Hillinger, Jois

Weinbaugebiet: Leithaberg

Fläche: 100 ha

Produktion: n/a

Rebsorten: Blauburgunder, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Goldmuskateller, Grauburgunder, Grüner Veltliner, Merlot, Muskateller, Sauvignon Blanc, St. Laurent, Syrah, Weißburgunder, Welschriesling, Zweigelt

Adresse: Hill1, 7093 Jois

Webseite: <http://www.leo-hillinger.com/>



Quelle: https://www.oesterreichwein.at/weine-weinqueter/betrieb?tx_wineapi_wineriedetail%5Bwinery%5D=winery_12109&cHash=fe003066f0a2212104c417da5e7d2384

Leo Hillinger ist ein junger Betrieb und Leo Hillinger ist ein Marketing-Talent. Man findet seine Weinbars in Wien wie auch im Outlet von Parndorf. Leo Hillinger absolvierte ein Praktikum in Rheinland-Pfalz und schloss in Deutschland seine Ausbildung «zum staatlich geprüften Wirtschaftler und Weinbaumeister» ab. Ein steiniger Weg war vor dem Erfolg zurückzulegen. Heute zählt er zu den grössten



Wein und Gourmetreise 2024

Weinbauern in Österreich. Er pflegt auch Beziehungen zum Weinbau in Südafrika, dem Weingut Constantia Glen.

Die Produktion und das Verkaufslokal befinden sich auf 164 m.ü.M. am nördlichen Abhang des Tannenbergs. Dieser versperrt die Sicht auf den Neusiedlersee. Dennoch kann man vom Verkaufsraum aus einen Weitblick über das Tal mit seinen Reben geniessen.

Die Weinbestellung kommen von Hillinger via Wine & More in die Schweiz, auch hier wird wieder eine Kopie der Bestellung für die Feinverteilung benötigt.



Die Restaurants

Weinorgel

1280 wird das Gebäude erstmals urkundlich erwähnt, der Besitzer war der herzogliche Amtmann und Münzmeister Leopold von der Polz. Der Wobn-Thurm dient Gelehrten und Denkern als Wohnstätte, so auch Gottfried Wilhelm Freier von Leibnitz. Im Winter 1633 besuchte Wallenstein den im Thurm lebenden Astrologen und Sterndeuter Oporin. Dieser sagte Wallenstein seinen baldigen Tod voraus und einige Wochen später wurde Wallenstein im Schlaf ermordet.

Die Weinorgel ist jüngerer Datums. 1982 von Hans Hecht gegründet und 1988 von Kurt Bender übernommen. Die grosse Orgel hinter der Bar war Namensgeberin für das Lokal.

Figlmüller Lugeck

Das Stammhaus von Figlmüller ist in der nahen Wollzeile. 1905 eröffnete Johan Figlmüller das erste Weinhaus in der Wollzeile. Und das ist auch die Heimat des Wienerschnitzels. Daneben gibt es auch weitere klassische Gerichte wie Tafelspitz. Heute zählen 8 Betriebe zu Figlmüller. Das Lokal in der Wollzeile ist sehr urig, leider aber zu klein für unsere Gesellschaft. Das Lugeck ist grosszügiger, aber es wird mit derselben Leidenschaft gekocht. Das Gebäude wurde im 14. Jahrhundert das erste Mal erwähnt und diente Regensburger Kaufleuten als Einkehrgasthof. 1986 wurde das Gebäude abgerissen und durch das jetzige Gebäude ersetzt. Sein Name kommt von den Türmen, welche zum Herauslugen um die Ecke dienen. Das Lugeck hat sein eigenes Hausbier.

Galántha

Das Hotel Galántha am Esterhazyplatz gehört zu den Esterhazy Betrieben. Im gegenüberliegenden Schloss verbrachte der Komponist Joseph Haydn mehrere



Wein und Gourmetreise 2024

Jahrzehnte. Der Name stammt vom kleinen Ort Galántha in der Nähe von Bratislava, wo ein Landsitz der Familie Esterhazy den Namenszusatz «de Galántha» trägt.

Das Restaurant heisst Paulgarten, eine Spezialität sind «dry ager». Die Roof Top Bar ist für Apéro wie für Absacker geeignet. Von der Terrasse aus überblickt man Eisenstadt und hat einen tollen Blick auf das Schloss Esterhazy..

Gramml Boscha

Das Grammel Bosch gehört zum Betrieb der Golser Weine, welche gleich nebenan ihren Betrieb haben. Es ist auf eine lokale Küche ausgerichtet. Krautsuppe, Bluzengröstl oder Spinatstrudel gehören dazu. Woher der Name kommt, verrät die Menükarte. Die Vielfalt der Weinsorten ist gross und umfasst neben Klassiker auch Spezialität wie Bouvier oder Sämling. Aber bei heissem Wetter darf auch ein erfrischendes Bier genossen werden.

Hofgassl

Rust ist eine alte Freistadt und da günstig an der Verbindungsweg gelegen, durch Zolleinnahmen und das Transportgeschäft zu Reichtum gekommen.

Das Hofgassl belegt Gebäude und eine Gasse als Garten. Fallstaff bewertet für 2024 das Wirtshaus mit 90 von 100 Punkten. Gault Millau verlieh 1 Haube. Der Wirt Michael Pilz wollte vor 25 Jahren im Burgenland nur Urlaub machen, blieb aber hier hängen. Er arbeitet zuvor in Vaduz im Real, in St. Moritz im Carlton oder in Vitznau im Park Hotel. Seit 2004 betreibt er und seine Frau Susanne das «Im Hofgassl».