

tipps

Spitzenplatz für die Weinregionen Niederösterreichs



WO DIE BESTEN REBEN WACHSEN, lässt man sich auch gerne zum Urlauben nieder.

»Wir Österreicher wissen, wo unsere besten Tröpfel herkommen. Nun ist es bis zu den Wein-enthusiasten vorgedrungen. Das renommierte US-amerikanische Fachmedium *wine enthusiast magazine* wählte kürzlich die Regionen an der niederösterreichischen Donau auf den zweiten Platz unter die Top 10 der Weinreisedestinationen in aller Welt. Damit mussten sich die Weinbaugebiete von der Wachau bis Carnuntum nur der spanischen Weinregion Rioja geschlagen geben. So berühmte Destinationen wie das Dourotal in Portugal oder das italienische Apulien rangieren in der Wertung weiter hinten. Die Top-Platzierung ist auch Resultat der Bemühungen, Niederösterreich als Wein- und Genussregion zu etablieren. So wurde etwa mit dem »Wachau Gourmet-Festival« ein zusätzlicher Anreiz für Weinreisende geschaffen. Die landschaftlich und kulturell einzigartige Region – bestätigt in der Auszeichnung zum UNESCO-Weltkulturerbe – bietet zudem eine Vielzahl an lohnenden Ausflugszielen. Im Frühling beginnt nun das neue Weinjahr. Schon ab März warten die über den Winter gereiften Tropfen auf Verkostung. Anfang April öffnen sich zum »Weinfrühling« allerorts die Kellertüren.

INFO: *Niederösterreich-Information;*
Tel.: +43/2742/9000-900
info@noe.co.at
www.niederoesterreich.at

■ AUS DER SERIE: SCHLOSSHOTELS UND HERRENHÄUSER

Schlosshotel Mailberg

IM PULKAUTAL IM NÖRDLICHEN WEINVIERTEL, eingebettet in eine sanfte Hügellandschaft, liegt das Schlosshotel Mailberg. *Seit 1146 ist das Anwesen im Besitz des Souveränen Malteser-Ritterordens.* Nach einer behutsamen Sanierung lockt das Hotel jetzt mit dem Komfort eines 4-Sterne-Hauses in einem authentischen historischen Ambiente.

VON BERND AFFENZELLER, MAILBERG



DAS VON EINEM VOLLSTÄNDIG ERHALTENEN BURGGRABEN umgebene Schloss Mailberg beherbergt neben dem 4-Sterne-Schlosshotel, dem Haubenrestaurant Schlosskeller und einer gut sortierten Vinothek auch die Pfarrkirche von Mailberg.

DAS WEINVIERTEL trägt seinen Namen nicht zu Unrecht. Rund 14.000 Winzer produzieren im Norden Wiens ein Drittel des österreichischen Weines. Ob beim gemütlichen Zusammensein beim Heurigen, bei Ausflügen in eine der vielen pittoresken Kellergassen oder Spaziergängen durch die Weingärten – Grüner Veltliner, Weißburgunder, Zweigelt und Blauer Portugieser sind allgegenwärtig. Auch die Herren von Schloss Mailberg haben sich dem Weinbau verschrieben, allerdings legt man nicht mehr selbst Hand an die Rebe. Seit 1969 bewirtschaftet die Weinkellerei Lenz

Moser im Auftrag des Souveränen Malteser-Ritterordens die derzeit 48 Hektar Weinberge der Kommende Mailberg. Die wichtigsten Rebsorten im Mailberger Weingut sind die traditionellen Österreicher wie Grüner Veltliner und Blauer Zweigelt. Darüber hinaus finden hier Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot und Blauer Burgunder ideale Voraussetzungen vor. Als Geheimtipp gilt der Malteser Brut Gutssekt, eine Cuvée aus Grüner-Veltliner-, Chardonnay- und Blauburgundertrauben, der mit feiner Säure und einem jungen, fruchtig-elegantem Aroma überzeugt.



IN DEN FRISCH RENOVIERTEN großzügigen Suiten lässt es sich ganz gut aushalten.

Die modernen Ritter treten aber nicht nur als Winzer in Erscheinung, mit dem Ausbau der ursprünglichen Zimmervermietung zu einem waschechten Schlosshotel mischen die Malteser auch in der gehobenen Hotellerie mit. Seit März



IM KAMINZIMMER können Seminare, informelle Gespräche oder gemütliche Abendessen abgehalten werden. Mehr Platz gibt es bei Bedarf im 270 m² großen Wappensaal.

letzten Jahres bietet das Schlosshotel seinen Gästen neun frisch renovierte Doppelzimmer und zwölf elegante Suiten. Vor allem die Suiten verfügen über jenen verschwenderischen Luxus, den man sich von einem waschechten Schloss erwartet. In der 105 m² großen Imperial Suite genießt man nicht nur einen traumhaften Rundumblick über die umliegenden Weinberge und in den Schlosshof, sondern kann sich im Wohnsalon mit offenem Kamin, einem großzügigen Bad mit Whirlbadewanne und Runddusche und einem hübschen Schlafzimmer wahrhaft fürstlich fühlen. Nicht viel bescheidener präsentiert sich die 77 m² große Luxury Suite »Graf Colloredo«, die in der ehemaligen Kapelle des Schlosses untergebracht ist.

Für das leibliche Wohl sorgt das Restaurant Schlosskeller unter der Leitung von Verena Schneider und Christoph Schüller. Schneider wirkte sechs Jahre lang im Service des Steirerecks, Schüller verdiente sich seine Sporen als Souschef von Harald Riedl im RieGi. Das Ergebnis dieser privaten und beruflichen Liaison kann sich mehr als sehen lassen und wurde von Gault Millau mit einer Haube ausgezeichnet (siehe Kasten).

» Seminare, Events und Hochzeiten «

Schloss Mailberg hat sich aber nicht nur bei Erholung su-

chenden Ausflüglern mit Hang zum Rebensaft einen Namen gemacht, das mittelalterliche Schloss mit Elementen aus der Spätrenaissance und dem Barock bietet auch eine perfekte Kulisse für festliche Anlässe. Besonders beliebt ist Schloss Mailberg als Hochzeitslocation. Der Empfang der Hochzeitsgäste und die Agape finden im großzügigen Innenhof statt, die Trauung geht direkt in der frühbarocken Schlosskirche über die Bühne. Gespeist und gefeiert wird entweder im 270 m² großen Wappensaal oder etwas kleiner im 90 m² Kaminzimmer mit einem offenen, barocken Kamin.

Der Wappensaal, das Kaminzimmer und die vielen weiteren Räumlichkeiten machen das Hotel aber auch zum idealen Austragungsort für Seminare und Firmenevents. So kann etwa der Wappensaal mit 20 Tischen und 210 Stühlen bestückt werden, das beinahe quadratische Kaminzimmer kann für Veranstaltungen im kleinen Kreis, informelle Gespräche und Workshops unterschiedlich möbliert werden. ■

KONTAKT

» Schlosshotel Mailberg
2024 Mailberg 1
»Tel.: 02943/303 01
»»www.schlosshotel-mailberg.at
»mail: reservierung@schlosshotel-mailberg.at

SCHLOSSHOTELS & HERRENHÄUSER



ALLE HÄUSER bieten eine eigene Geschichte und einzigartiges Flair (im Bild: Burg Feistritz am Wechsel).

» Stilgerecht auf Schloss Leontain in Pörschach wurde am 27. Juli 1965 die Kooperation »Schlosshotels & Herrenhäuser« gegründet. Heute gehören der Hotelkooperation 77 Mitgliedsbetriebe in Österreich, Ungarn, Tschechien, Slowenien, Kroatien, Italien und Bayern an. Kein Haus gleicht dem anderen, weder im Stil noch in seiner persönlichen Geschichte. Aber immer bewegen sich die Gäste auf historischem

Boden und lassen sich von erlesenen Antiquitäten und stilvoll-behaglicher Atmosphäre inspirieren. Die Gastgeber verstehen sich als Erben historisch gewachsenen Kulturgutes und wollen mit ihrem Bemühen um die Erhaltung der Originalität der Gebäude einen wichtigen Beitrag zum Qualitätstourismus leisten.

WEITERE INFOS:
www.schlosshotels.co.at

SCHLOSSKELLER MAILBERG



IM SCHLOSSKELLER wird in herrlichem Ambiente mit regionalen Produkten auf Haubenniveau gekocht.

» Kulinarische Highlights sind im nördlichen Weinviertel dünn gesät. Umso erfreulicher, dass Mailberg gleich zwei gute Adressen zu bieten hat. Neben dem Restaurant Weingut Hagn lockt vor allem das Restaurant Schlosskeller mit einer spannenden Karte. Der Mailberger Fasan wird gebraten mit Bohnen, Quitten und einem hervorragenden Wurzelgemüsepüree serviert, der Feldhase kommt im Brotmantel mit Schwarzwurzeln und Maroni-Ingwerhonig. Auch Fischfreunde kommen bei einem Huchenfilet mit gebratenen Erdäpfelscheiben und roten Rüben oder einer in Joghurt pochierten Bachforelle mit Zitrusfi-

lets und Rollgerste auf ihre Kosten. Zum Runterspülen gibt es eine feine Weinkarte, die den Schwerpunkt vor allem auf regionale Tropfen legt, inklusive dem Schlossweingut Malteser Ritterorden. Vom Gault Millau gibt's dafür aktuell eine Haube und das Urteil »Sehr gute Küche auf Haubenniveau, die mehr als das Alltägliche bietet«. Dem ist nichts hinzuzufügen, außer vielleicht der Hinweis auf das herrliche Ambiente in den Kellerräumlichkeiten des Schlosses. Bei Schönwetter wird im Schlosshof aufgetischt.

WEITERE INFOS:
www.schlosshotels.co.at