



GOURMET

Die Genuss-Tipps der Woche

von HERBERT HACKER

THOMAS SCHWARZ.
Der Leithaberg-Winzer aus der Kirschenregion bittet seit dieser Woche in seinem neuen Heurigen zu Tisch.

Im Land von Kirsche und Wein

AM LEITHABERG. Eine Genussregion im Aufwind: mit Top-Weinen, saftigen Kirschen, tollen Lokalen und neuem Edel-Heurigen.

Das Leithagebirge an der Landesgrenze zwischen Niederösterreich und dem Burgenland kennt wohl jeder. Dabei ist die Bezeichnung „Gebirge“ vielleicht etwas irreführend. Denn die höchste Stelle ist gerade mal 484 Meter hoch.

In kulinarischer Hinsicht ist diese Region zwischen den Orten Donnerskirchen und Jois aber ganz groß. Einerseits werden dort herausragende und spezielle Weine erzeugt, andererseits gedeihen auch die sogenannten „Leithaberg-Kirschen“, die gerade jetzt an allen Straßenecken zum Verkauf angeboten werden. Und auch einige der besten Restaurants des Burgenlandes, etwa das „Gut Purbach“ im gleichnamigen Ort, haben diese



TOP-WEINE. NEWS-Autor Herbert Hacker und Winzer Thomas Schwarz im Restaurant Kloster am Spitz (Bild links).

Region unter Feinschmeckern besonders beliebt gemacht.

Gleichzeitig haben die Weine vom Leithaberg in den vergangenen Jahren deutlich an Bedeutung gewonnen. Das liegt naturgemäß zunächst an der Professionalisierung der Winzer, aber auch am perfekten Klima und den Böden – ein Gemisch aus verwittertem Urgestein, Muschelkalk, Sand und Lehm.

Deshalb nennt etwa Thomas Schwarz, einer der Top-Winzer vom Leithaberg, einen seiner Weißweine „Muschelkalk“,



seinen besten Rotwein hat er „Rohrwolf“ getauft, nach einem Goldschakal, der angeblich in grauer Vorzeit um den Neusiedler See streifte.

Neue Buschenschank. Ab dieser Woche wartet der Winzer aus Purbach aber noch zusätzlich mit einer kulinarisch interessanten Neuigkeit auf. Einen Teil seines modern gebauten Weingutes mit großen Glasfenstern und einem herrlichen Blick über die Landschaft hat er kurzerhand ▶

FOTOS: MARTIN VUKOVITS

SALON 11
ÖSTERREICH WEIN

DIE BESTEN WEINE AUS ÖSTERREICHS HÄRTESTEM WEINWETTBEWERB:

mehr dazu am 30. Juni in Ihrem News



Die perfekte Art zu braten!



Mit Rama Culinesse können Sie ganz einfach Fleisch, Fisch und Gemüse braten – ohne lästiges Spritzen. Rama Culinesse – die perfekte Art zu braten!

Mehr Infos unter www.rama.at

GOURMET

Die Genuss-Adressen in der Kirschregion

■ **GUT PURBACH**, 7083 Purbach, Hauptg. 64, Tel.: 0 26 83/560 86; Spitzenrestaurant der Region. www.gutpurbach.at

■ **KLOSTER AM SPITZ**, 7083 Purbach, Waldsiedlung 2, Tel.: 0 26 83/55 19; Restaurant, Weingut und „Rohrwolf-Heuriger“ (Fr–So 15–24 Uhr). www.klosteramspitz.at

■ **BÄCKEREI HIESSBERGER**, 7091 Breitenbrunn, Kirchengasse 25, Tel.: 0 26 83/52 09; Brotspezialitäten wie Kirschbrot oder Kirschweckerln. www.baekerei-hiessberger.at

■ **ELVIRA KIESLING**, 7083 Purbach, Hauptgasse 24, Tel.: 0699/12 26 57 10; Seminare zur Herstellung von Kirschmarmelade, Termine auf Anfrage, Mindestteilnehmerzahl: 6 Personen. www.kieslinghof.at

► zum „Rohrwolf-Heurigen“ umfunktionierte. Unter der Leitung des Sommeliers Robert Stark werden dort bis Mitte September nicht nur die Weine des Hauses ausgeschenkt, sondern auch ausgesuchte Köstlichkeiten und Edelprodukte serviert. Wie etwa ein Lardo und Bauchspeck vom Mangalitzaschwein, Beinschinken und „Hammerfleisch“ vom Fleischer Tschürtz aus Loipersbach, ein Ziegenfrischkäse mit Basilikum sorbet, eine „Leithabergwildterrine“ mit Ingwerpreiselbeeren und einige Käsespezialitäten von Vorarlberger Käseereien.

Kloster am Spitz. Dabei konnte man bei der Familie Schwarz schon bisher hervorragend essen. Denn gleich neben dem Weingut befindet sich das Restaurant „Kloster am Spitz“, das von Wolfgang Schwarz, dem Bruder des Weinmachers, geführt wird. Dort wird seit geraumer Zeit eine grundehrliche und geradlinige Küche geboten. Besonders



NEUER BUSCHENSCHANK. Im „Rohrwolf Heurigen“ des Klosters am Spitz präsentiert Sommelier Robert Stark erlesene Delikatessen.

angenehm: der Garten mit einem herrlichen Blick über den Neusiedler See.

Was die Leithabergkirschen betrifft – die übrigens beim Kloster am Spitz direkt vor der Haustür wachsen –, so haben sich inzwischen 14 Produzenten gefunden, die daraus spezielle Kulinarikprodukte erzeugen. Dazu zählt der Bäcker Roland Hiessberger, der in seiner Bäckerei in Breitenbrunn ein Brot mit Kirschen und grünem Pfeffer bäckt. Von der Fleischhauerei Sandhofer in Purbach stammen wiederum Kirschstreichwurst, ein Kirschschinken und Kirschbrandwürstel. Und in der Imkerei von Simon Tötschinger wird ein Kirschblütenhonig hergestellt.



KIRSCHPRODUKTE. 14 lokale Hersteller erzeugen Raritäten wie Kirschbrot oder Kirschstreichwurst.

Marmelademachen. Wer sich hingegen für die Herstellung einer Kirschmarmelade interessiert, der ist bei Elvira Kiesling gut aufgehoben. In Seminaren mit mindestens sechs Personen zeigt sie, worauf es dabei ankommt. Begonnen wird um 8.30 Uhr mit der Kirschernte. Danach erzählt die Bäuerin bei einer Jause unterm Kirschbaum über die Geschichte und das Brauchtum der Region. Danach geht's ans Marmelademachen, das selbst erzeugte Produkt wird gleich an Ort und Stelle verkostet. Hat man Erfolg, kann man auch größere Mengen für zuhause mitnehmen.

Die Leithaberg-Kirsche als Delikatesse



■ **EDELFRUCHT.** Die „Kirschblütenregion“ ist eine jahrhundertealte Kulturlandschaft, in einer Höhe von über 400 Metern, im nördlichen Burgenland. Rund 15 verschiedene Kirschsarten werden dort geerntet. Sie unterscheiden sich nach Fruchtform, Fruchtfleischfestigkeit und Farbe. Herzkirschen haben ein vorwiegend weiches Fruchtfleisch, Knorpelkirschen sind meist fest und knackig. Es gibt helle, rote und schwarze Kirschen, die Übergänge sind meist fließend, der Geschmack ist in jedem Fall besonders ausgeprägt.



FOTOS: MARTIN YUKOVITS, TOURISMUSBEREICH PURBACH (2)