

**M**ehrmals musste er ums Überleben kämpfen. Der größte See Österreichs – heute ein Magnet für Naturliebhaber, Outdoor-Sportler und vor allem Gourmets – wäre zuletzt vor rund hundert Jahren um ein Haar trocken gelegt worden. Für den damaligen Landesfürsten Esterházy hatte der See angeblich „keine Bedeutung mehr“, lieber hätte er ertragreiche Felder gesehen. Dass das Burgenland nach dem Zerfall der Monarchie zu Österreich kam, war auch für den Neusiedler See ein Glück. Den teilt sich Österreich heute mit Ungarn und sorgsam wird über Wasserspiegel, Flora und Fauna gewacht. Rund um den Fertő Tó oder Sumpfsee, wie ihn die Nachbarn nennen, ist gastfreundliche Betriebsamkeit eingekehrt, mit vielen erwähnenswerten Genusspausen.

Die erste Etappe der Seerundung beginnt im Süden. Das Ufer zählt hier bereits zu Ungarn, doch auf Stelzen im Wasser thront ein Stück Österreich – das „Haus im See“ der Familien Eselböck und Weissgerber. Serviert werden zwar nur kleine Happen, doch schläft sich's außergewöhnlich gut in dem hölzernen Domizil, das die Burgenländer einem ungarischen Zahnarzt abgekauft haben. Die Anreise nach Fertőrákos und zum Haus im See erfolgt stilgerecht mit der Bootsfähre von Mörbisch.

Die Rundreise geht weiter und zwischen kalkweißen Häuschen, Lauben und Oleandertöpfen ist der Weg zum Schindler schnell gefunden. Der junge Weinbauer hat sich das Rotweinpotezial des milden Seeklimas zunutze gemacht und kredenzt in

seinem Winzerhof seine besten Barrique-Tröpferln „Fuego“ und „Excelso“.

Der neugierige Feinschmecker zieht in Richtung Norden weiter, nach Rust. Hier sitzt tatsächlich auf fast jedem Rauchfang eine Storchenfamilie, der Homo sapiens sitzt lieber bei Barbara Schandl, in einer der schönsten Buschenschenken am See: bei Fischsuppe, Zander und Blunzen. Fürs Nachtquartier kann bei Familie Mooslechner gewählt werden: zwischen Bürgerhaus, der herzigen Zwei-Betten-Maisonette TiMiMoo und dem Rusterhof. Dieser ist Fernsehern bestens als Gasthof Stickler aus dem „Winzerkönig“ vertraut.

Gestärkt und ausgeschlafen geht es jetzt zu den wahren Weinmachern, auf den Leithaberg. Auf diesem rund 30 Kilometer langen letzten Ausläufer der Alpen vor der pannonischen Tiefebene werden Weine gemacht, die sich der Mode entziehen. Eleganz und Mineralik statt wuchtiges Holz und Marmelade heißt die Vorgabe. Die Leithaberger gibt es als Verein seit sieben Jahren, dennoch beziehen sie sich auf die lange Tradition ihrer Rebsorten. Silvia Prieler, Winzerin des Jahres 2009 aus Schütten, erzählt, wie sie Terroir definiert: „Das Zusammenspiel von Weingarten, Keller und Winzer ergibt den Wein, in dem sich Boden und Klima widerspiegeln.“

Doch auch am Fuß des Leithabergs tut sich Erfreuliches für Reisende in Sachen Genuss. Etwa bei Oliver Wiegand im Purbacher „Fossil“. Dort wird auf Hauben-niveau gekocht und der junge Chef scheut sich nicht, auch Maritimes aufzutischen. Da liegt dann eben Seeteufel am Teller statt

Zander. Beim Wein jedoch hält sich Wiegand an die feinsten Tropfen des Landes, und das müssen nicht immer die großen Namen sein. Verkostet werden die Geheimtipps in dem renovierten Sandsteingewölbe auch gern als Sechzehntel.

Punki Vorbecks Stadtheuriger in Neusiedl ist die nächste Etappe. Von der Terrasse mit den rund 80 Sitzplätzen reicht der Blick nicht bis, sondern gleich über den See. Am Abend gibt es zu den fein bodenständigen Schmankerln klassische Musik und auch mehr, wie die Wirtin erzählt: „Manchmal sehen wir das Feuerwerk von Mörbisch.“ Mithalten mit dieser Aussicht kann nur die – meist sehr belebte – Seeterasse der Mole West im Strandbad von Neusiedl. Für einen Sundowner fahren manche sogar aus Wien bis hierher.

In den vergangenen Jahren hat sich das Land an der ungarischen Grenze zu einer Gourmetecke entwickelt, die neben exzellenten Weinen auch zunehmend alte Sorten und fast vergessene Rassen kultiviert. Vom Stekovics in Frauenkirchen kann hier die Rede sein, der unglaubliche 3000 Paradeiserarten in seinem Fundus hat, frisch zum Mitnehmen oder eingelegt im Glas. Oder vom Gasthaus zur Dankbarkeit in Pordersdorf, wo Mangalitzaschwein und Graurind auf den Tisch kommen. Die beiden zählen ebenso zu den Genussregionen wie der Neusiedler-See-Fisch, die Leithaberger Edelkirsche oder die Kittseer Marille. Wer sich bis Illmitz am südöstlichen Zipf des Sees durchgekostet hat, ahnt wohl etwas: Ja, es gäbe noch viel zu probieren in diesem köstlichen Eck des Landes.

#### Neusiedler See Tourismus

Tel. 02167/8600  
www.neusiedlersee.com



#### Informationen

##### Haus im See

www.hausimsee.at

##### Winzerhof Harald Schindler

www.winzerhof-schindler.at

##### Buschenschank Schandl

www.schandlwein.com

##### Mooslechners Bürgerhaus

www.hotelbuergerhaus-rust.at

##### Weingut Prieler

www.prieler.at

##### Fossil Oliver Wiegand

www.restaurant-fossil.at

##### Der Stadtheuriger Punkti Vorbeck

www.punki.at

##### Mole West

www.mole-west.at

##### Stekovics

www.stekovics.at

##### Gasthaus zur Dankbarkeit

www.dankbarkeit.at

Künstlersekretariat Buchmann GmbH präsentiert:

# Sommer-Festival Kittsee

Burgenland

## Das Dreimäderlhaus

22.7. - 8.8. 2010

Ticket-Telefon

01 96096

[oeticket.com](http://oeticket.com)

[www.sommerfestival.at](http://www.sommerfestival.at)

