

Pannonisch nächtigen und geniessen

Ein Dach über dem Kopf gibt es im Burgenland für alle Budgetklassen. Besonders attraktiv untergebracht ist man aber in umgebauten historischen Häusern, die Authentizität und Bodenhaftung ausstrahlen und charakteristisch sind für die Region.

Werner Knecht

Die burgenländische Kulinarik scheint etwas mitbekommen zu haben von der kulturellen Vielfalt hier im Grenzgebiet zu Ungarn, Slowenien und der Slowakei. «Wussten Sie, dass es bei uns mehr als dreitausend verschiedene Sorten Paradeiser, also Tomaten, gibt?», fragt der junge Winzer, als wir in seinem Bauernhaus für eine Nacht Quartier beziehen – und mit einem mineralischen Blaufränkisch aus dem Südburgenland begrüsst werden. Wir wechseln danach, als uns die Bäuerin, die zugleich Wirtin ist, ein Stubenhendl serviert, zu einem kräftigen Grauburgunder. Beim Dessert entscheiden wir uns für Blauschimmelkäse im Strudelteig und begleiten diese rare Kombination mit einer Trockenbeerenauslese aus Welschriesling.

In der Zwischenzeit ist die Nacht angebrochen. Eine unsichtbare Hand hat das Bett bereitgemacht, Kerzen angezündet und einen Apfel – aus Eigenproduktion natürlich – aufs Kopfkissen gelegt. Draussen gackert aufgeschreckt ein Huhn, doch nach wenigen Minuten versinkt der Bauernhof in rurale Stille – bis Stunden erholsamen Schlafes später das erste Gackern den Morgen und das Frühstück ankündigt. Als wir dazu Platz nehmen, sitzen bereits die Bauersleute am Tisch und schenken uns Kaffee ein. Was wir erlebt haben, ist im Burgenland ein starker Magnet: Unter Beteiligung vieler Winzerhöfe wird für den Gast Kulinarik mit engem Kontakt zur Bevölkerung verbunden.

Klima bestimmt Architektur

Ein zweiter Magnet ist das «pannonische Wohnen» – eine Beherbergungsform, die der Erhaltung des wertvollen architektonischen Erbes dienen soll, indem sie dieses mit den Feriengästen teilt. Die breite Palette an Unterkünten reicht vom sogenannten Kellerstöckl – einem landwirtschaftlich genutzten Gebäude mitten im Weinbaugebiet – über Familienherbergen, geschichtsträchtige Landhöfe bis hin zum schlossähnlichen Winzerhof, dessen architektonischer

Gestus viel von der Wohlhabenheit der Bewohner erzählt. Mit dieser breiten Palette an Unterkünten will man alle Budgetklassen ansprechen und verzichtet dabei möglichst auf geschmäcklerischen Schnickschnack.

Der bauliche Archetypus dieser gastlichen Häuser ist durch das pannonische Klima geprägt. Die Häuser müssen nämlich vor der Sommerhitze und vor kalten Winterwinden gleichermaßen schützen und verfügen deshalb über dicke, stets weiss gekalkte Steinmauern und kleine Fenster. Holz und Sandstein dominieren die Materialien in burgenländischen Stuben und tragen bei zur heimeligen Atmosphäre. Im Norden hingegen dominieren langgestreckte und Oleander-geschmückte Winzer-Streckhöfe mit an Sakralbauten erinnernden Deckengewölben; im Süden schliesslich beherrschen Kellerstöckl mit Weingärten und Arkadenhöfen das Bild. In ganz Burgenland wiederum findet man den frontseitigen Dreiecksgiebel, der mit seinen symmetrisch angebrachten Fenstern bisweilen an ein menschliches Antlitz erinnert.

Junge als Trendsetter

Dass so viele Häuser sich vollumfänglich oder teilweise dem Fremdenverkehr zugewendet haben, liegt wesentlich am Streben nach einer zusätzlichen Einnahmequelle neben der Landwirtschaft. Und die opulente Vielfalt der im Burgenland erzeugten Produkte aus Landwirtschaft und Weinbau steigert die Chance, dass der Feriengast möglichst viel Regionales oder Hausgemachtes serviert erhält. Zudem trägt er mit seiner Übernachtung zum Erhalt und zur Pflege des Architekturerebes bei. Da drückt man als Gast gern ein Auge zu, wenn der Service nicht immer dem eines Fünfsternehotels entspricht. Zahlreiche Winzer haben in modernste Kellerwirtschaft investiert und fokussieren zunehmend auf autochthone Rebsorten, die optimal mit der heimischen Küche harmonieren und die Authentizität des Burgenlands unterstreichen. Besonders die junge Generation ist da

trendbildend, beispielsweise Heinz Velich vom gleichnamigen Weingut in Apetlon. Er arbeitet hauptberuflich als Winzer, produziert jährlich 100 000 Flaschen Weisswein und verarbeitet zudem 10 Tonnen Tomaten zu Tomatenessig, einer begehrten Spezialität. Zum beruflichen Dreigestirn gehört seit 2010 auch seine Aufgabe als Hotelier, führt er doch zusammen mit seiner Gattin die Residenz Velich – eine sorgsam umgebaute ehemalige Zollstation mitten im (auf 114 Metern) tiefstgelegenen Ort Österreichs.

www.pannonisch-wohnen.info,
www.burgenland.farmholidays.com