

VIEL ZU SEHEN AM SEE

In der Unendlichkeit der Steppenlandschaft am Rande des Neusiedler Sees gibt's ordentlich viel zum Schauen. Hier haben außergewöhnliche Tiere und Pflanzen ihre Heimat gefunden – und ganz besondere Menschen.

TEXT: INGRID EDELBACHER FOTOS: MARCO ROSSI



Eine scheinbare
Grenzenlosigkeit
als beschauliche
Atmosphäre –
die Ruhe des
Neusiedler Sees
strahlt auf das
ganze Land aus.



Das Burgenland ohne Seewinkel ist wie Tirol ohne Berge. Das glitzernde Wasser des Neusiedler Sees mit seinem mächtigen Schilfgürtel breitet sich vor uns aus. An den Rändern die weiß blitzenden Salzlacken und rundherum das endlose Grün und Braun der Steppenlandschaft. Man kann hier weit sehen – fast bis ans Ende der Welt. Auf jeden Fall aber bis Ungarn. Hier herrschen paradiesische Verhältnisse für Tiere. Um Vögel auf Futtersuche zu beobachten, brauchen wir von den Hochständen aus nur nach unten zu schauen: auf die zierlichen Stelzenläufer mit ihren endlos langen rosafarbenen Beinchen. Über ihnen Möwen und Seeschwalben, ein Stückchen weiter eine Graugans-Großfamilie.

350 Vogelarten kommen hier vor: Uferschnepfe, Seeregenpfeifer, Rotschenkel, Drosselrohrsänger, Rohrdommel oder Rohrweihe. Und mittendrin die faszinierenden grauen Rinder. Sie haben die Aufgabe, zu „mähen“, damit sich das Schilf auf der Landseite nicht zu sehr ausbreitet und wertvoller Lebensraum für Tiere und Pflanzen erhalten bleibt.

EIN DORF IM DORF

Mönchhof ohne Dorfmuseum ist wie eine Gemeinde ohne Häuser. Es ist kein Heimatmuseum, sondern ein Dorf im Dorf. Für Josef Haubenwallner reichte es nicht, ein Museumsgebäude zu errichten, es mussten mehrere Häuser her. Mit der Zeit entstand ein ganzes Dorf inklusive Schule, Kino, Gemeindeamt, Feuerwehr, Friseursalon, Post, Mühle, Schmiede – und Kirche. Jedes Mal, wenn in der Gegend ein altersschwaches Gebäude abgetragen wurde, war Josef zur Stelle und errichtete es originalgetreu auf eigenem Grund. „Es ist ein langsames, gastfreundliches Museum“, sagt Josefs Ehefrau Christine. Am einladendsten ist das Wirtshaus, in dem sich Besucher an Grammelpogatschen und Wasserkipferln laben können. ➡



**Blick ins Museum, das ein ganzes Dorf ist.
Hier wurden von Josef Haubenwallner und seiner
Familie ausgediente Läden, Gebäude und
Werkstätten von einst wiedererrichtet – vom
Gemeindeamt übers Wirtshaus und ein Kino bis
zur Mühle, Schmiede und Kirche. Im Seewinkel
gedeiht alles prächtig. Heinrich Unger (unten)
und seine Frau Elisabeth bauen buntes Gemüse an,
sie ernten Paprika, Chili, Paradeiser, Erdäpfel
und Zucchini in allen möglichen Formen.**



Das Burgenland ohne Wein ist wie der Neusiedler See ohne Schilf. Zeit also für eine Einkehr in Krachers Weinlaubenhof in Illmitz. Die Süßweine sind es, die Alois Kracher weltweit bekannt machten. „Wir produzieren aber auch trockene Weine wie Muskat Ottonel oder Chardonnay“, sagt Gerhard Kracher, 35, der das Weingut seit dem frühen Tod seines Weinpionier-Vaters im Jahr 2007 leitet.

Zum Schluss jeder Lese ist der Eiswein dran, wenn es richtig kalt geworden ist. Die Trauben müssen in gefrorenem Zustand geerntet und gepresst werden. „Harte Arbeit. Da musst du raus in der Nacht, wenn's so richtig eisig ist“, sagt Gerhard. An seiner Seite ist Yvonne, die es von Hamburg nach Illmitz verschlagen hat. Sie ist ausgebildete Sommelière und schaukelt den Ab-Hof-Verkauf.

GUTES GEMÜSE UND GROSSES VERTRAUEN

Der Seewinkel ohne Gemüse ist wie ein Gulasch ohne Paprika. Elisabeth und ihr Mann Heinrich Unger sind Gemüsebauern in Wallern und ziehen Paprika in allen möglichen Sorten, Formen und Farben. „Ich züchte auch alte Gemüsearten, die oft nicht so ertragreich sind, allerdings herrlich schmecken“, erzählt Heinrich. Um ihr Gemüse und Obst gesund zu halten, setzen die Ungers keine Chemie ein, sondern sorgen dafür, dass Nützlinge den Schädlingen den Garaus machen. Im Winter wird herumgetüftelt an neuen Pflänzchen und Saatgut. „In unseren Glashäusern wächst alles auf Mutter Erde, ohne künstliche Lösungen und ohne Computersteuerung“, sagt Elisabeth stolz.

Frauenkirchen ohne Brauhaus ist wie eine Wallfahrt ohne Pilger. Vis-à-vis der barocken Basilika findet sich das „Alte Brauhaus“, ein weithin bekannter Einkebergasthof – und das schon, seit das „Virts- & Brayhaus“ von Landesfürst Paul I. Esterházy 1679 erbaut wurde. Der Arkadenhof des Restaurants leuchtet im Sonnenlicht, rundum blühender Oleander. Storchengeklapper ist zu vernehmen. Daniel Hickel ist hier seit März 2015 als Küchenchef ➡

Das Mangalitza-Schwein, wohlgenährt in Freiheit – die wichtigste Voraussetzung für Fleischermeister Martin Karlo, der seine Speck- und Selchspezialitäten nach alten Rezepten herstellt.



Die kleine Brücke von Andau hat 1956 große Geschichte geschrieben. Damals sind 70.000 Ungarn ins Burgenland geflüchtet – und die Brücke wurde zu einem Symbol fürs Überleben.



Emmerich Varga und sein Sohn Hannes sind meist vom Morgen-grauen bis Mittag auf dem See. Zander, Wels, Karpfen oder Hecht werden dann am Abend im eigenen Restaurant auf die Speisekarte gesetzt.

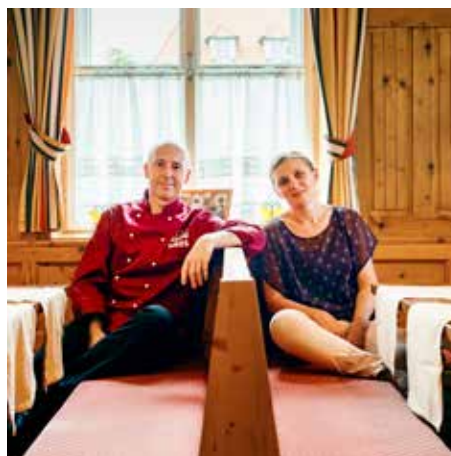
am Werk. Gemeinsam mit seiner Frau Katarina hat er das Alte Brauhaus von „Paprikawirtin“ Ilona Püspök in Pacht genommen. „Mit der Übernahme des denkmalgeschützten Gasthofes haben wir uns einen lang ersehnten Berufswunsch erfüllt“, sagt Daniel, dessen Blunzenradln, ungarische Fischsuppe „Halászlé“ und Hortobágyer Palatschinken sehr beliebt sind. Ein Dauerbrenner ist aber der Zwiebelrostbraten. „Ein Traditionsgericht, das nur noch selten auf Speisekarten zu finden ist“, sagt Katarina und weist darauf hin, dass das Wichtigste die frisch gerösteten Zwiebelringe seien.

DIE BRÜCKE DER ERINNERUNG

Andau ohne Brücke ist wie ein Ort ohne Geschichte. Die Brücke von Andau ist ein schmaler Holzsteg an der österreichisch-ungarischen Grenze. Berühmtheit erlangte sie, als nach der Niederschlagung des Ungarischen Volksaufstandes im Sommer 1956 mehr als 70.000 Menschen allein über sie ins Burgenland flüchteten – insgesamt flohen damals 200.000 Ungarn nach Österreich.

Bis dahin diente das Brücklein den Bauern im Seewinkel als Steg, um zu ihren Feldern zu gelangen. Auch im Film „Der Bockerer III“ wurde der Brücke ein Denkmal gesetzt. Sie wurde zum Symbol fürs Überleben. „Wer sie erreicht hat, fand den Weg in die Freiheit“, steht dort auf einem Schild. Der Weg zur Brücke, der Fluchtstraße genannt wird, ist etwa zehn Kilometer lang und heute eine Freiluftgalerie. Hier haben heimische und internationale Künstler Skulpturen und Installationen aufgestellt.

Das Burgenland ohne Steppenrinder und Mangalitzaschweine ist wie ein Sommer ohne Bienen. Fleischermeister Martin Karlo aus Pamhagen bietet Außergewöhnliches an, das fantastische Fleisch vom Graurind gibt es nur bei ihm. Dafür kommen die Kunden von nah und fern und schlagen zu bei Schinken, Braten und Aufstrichen. Das Fleisch



**Unendliche Weiten
in sattem Grün.
Der Nationalpark
Neusiedler See –
Seewinkel, in dem
sich der Blick am
Horizont verliert.**

**Daniel und Katarina
Hickel (oben),
die Wirtsleute
im Alten Brauhaus
in Frauenkirchen.
Daniel kocht nach
pannonischer Art
und klassisch,
Katarina sorgt für
das Wohl der
Gäste. Der Zwiebel-
rostbraten ist
besonders beliebt.**

stammt aus biologischer Tierhaltung, ist mager und bekömmlich. Die Rinder sind stets auf der Weide und setzen kein Fett an.

Wie das graue Steppenrind ist auch das Mangalitza-Schwein rar geworden. Es zählt zu den ältesten Schweinerassen Europas. „Viele Jahre waren Graurinder und Schweine verschwunden, zum Glück wurde für sie im Nationalpark Lebensraum geschaffen, und sie konnten wieder angesiedelt werden“, sagt Martins Ehefrau Barbara, die den Verkauf leitet. Alles in allem bieten die Karlos neben den Spezialitäten auch etwa hundert verschiedene Wurst-, Selch- und Speckvarianten an, die der Meister mit großer Freude in Handarbeit zubereitet. Zur Seite steht ihm seine 22-jährige Tochter Therese, die bereits die Meisterprüfung gemacht hat und den Betrieb einmal übernehmen wird.

Der Neusiedler See ohne Fische ist wie eine Rebe ohne Trauben. Wenn das Wetter passt, sind Emmerich Varga und sein Sohn Hannes bereits in aller Früh bei der Arbeit. Im See finden sich Zander, Wels, Karpfen und Hecht. Die Fische werden im eigenen Restaurant in Gols verkocht. Im Herbst ist Hauptfischzeit, da gibt es die größte Auswahl, im Dezember ist Schluss. Wichtig ist auch, die Schonzeiten einzuhalten, die sich je nach Fischart vom Februar bis in den April erstrecken. „Wird ein Zander oder ein Hecht in seiner Schonzeit gefischt, wird er ins Wasser zurückgegeben“ – damit er für Nachwuchs sorgen kann.

So lebt es sich also im Seewinkel, in dem der Kreislauf der Natur den Takt vorgibt. Und die Menschen richten sich danach, um dieses außergewöhnliche Gebiet auch für die Nachkommen zu bewahren. 🍷

* Weinlaubenhof Kracher

7142 Illmitz, Apetloner Straße 37,
Tel.: +43/2175/33 77, www.kracher.at

* Gemüse und Früchte Unger

7151 Wallern, Pamhagener Straße 35
Tel.: +43/650/715 10 66

* Altes Brauhaus

7132 Frauenkirchen, Kirchenplatz 27
Tel.: +43/2172/22 17
www.altesbrauhaus.at

* Schinken und Speck Martin Karlo

7152 Pamhagen, Rosengasse 1,
Tel.: +43/2174/21 26
www.fleischerei-karlo.at

* Fischerei Varga

7122 Gols, Untere Hauptstraße 123
Tel.: +43/650/713 14 00
www.varga.co.at