

narischen Besuchermagnet für ihr jeweiliges Lokal.

Die süße Kreation stammt von Manuela Ehrenberger, die mit ihrem Mann Johann eine Konditorei in Gars am Kamp führt. Ihr Mohnzuzler ist eine mit saftigem Waldviertler Mohn gefüllte Mürbteigkugel, bei deren geheimem Rezept auch Rumpflaumen, Honig und ein Mandelkern wesentliche Nebenrollen spielen.

Ein Foto im Gastzimmer zeigt den prominentesten Mohnzuzler-Begeisterten des Landes: Bundespräsident Heinz Fischer füllt hier regelmäßig seine Naschlade auf. „Er war sogar da, als wir wegen Renovierung geschlossen hatten“, erzählt Johann Ehrenberger, „und hat gemeint, er hätte ab 2016 wieder Tagesfreizeit, falls wir eine Aushilfe suchen.“

Die deftigere der beiden Attraktionen serviert Renate Nastl in ihrem Heurigen in Langenlois: Ihre Sausemmel besteht aus einem Wachauer Laberl, einer Scheibe Schweinsbraten, Bratfett sowie Zwiebeln, Senf, Kren und Knoblauch. Mit ihrer rustikal-kulinarischen Erfindung löste sie zugleich ein weit verbreitetes Heurigendilemma: „Wir haben etwas gebraucht“, sagt sie, „mit dem man beim Kartenspielen eine Hand frei hat.“

WEIN, WEIBLICH INTERPRETIERT

Weil wir gerade von durchsetzungsstarken Frauen reden: Man ist im Kamptal draufgekommen, dass der Weinbau viel zu wichtig ist, um den Winzernachwuchs nur in einer Hälfte der Bevölkerung zu suchen. Darum sind in den letzten Jahren immer mehr Frauen an die Spitze wichtiger Betriebe gerückt. Doch nicht nur das: Zum Leidwesen ihrer Väter hatten sie auch eigenständige Ideen, wie guter Wein gemacht werden soll.

Birgit Eichinger aus Straß zum Beispiel dünnt die Reben ihrer Weinstöcke so radikal aus, dass nur ein paar Trauben überbleiben, und belässt den Wein beim Gären auf der Hefe statt ihn abzuziehen. „Das wird nie was“, prophezeite Vater Eichinger, behielt aber spektakulär unrecht: Birgit Eichingers Weine gewinnen regelmäßig internationale Wettbewerbe und Verkostungen.

Mit tollen Weinen hat sich auch Barbara Öhlzelt aus Langenlois einen Namen gemacht. Viele Spitzenrestaurants lieben dazu noch ihren Verjus, den Saft aus unreifen Trauben.

„Man kann ihn entweder gespritzt trinken“, sagt sie, „oder in Salaten und Saucen als sanftere Alter-



Neben den Stars aus den Klatschspalten keltern im Kamptal Dutzende Winzer fast ebenso fantastischen Wein – etwa Birgit Eichinger (oben), die ihn beim Gären im Keller (rechts) auf der Hefe belässt. Renate Nastl (unten) serviert dazu ihre selbst kreierte Sausemmeln.

