



Florian Holzer
beschreibt seit
1988 jede Woche
ein neues Lokal

Wiens bester
Garagenheuriger
an Wiens bestem
Weinberg:
Stefan Hajszan
Buschenschank am
Nussberg

Der Garagenheurige

Das Weingut Hajszan schenkt jetzt dort aus, wo der Wein wächst: am Weinberg

Wenn man bisher noch nicht über den Nussberg spaziert ist, dann sollte man das dringend machen. Schon der obere Teil der Kahlenberger Straße mit Blick über Weingärten rüber zu Krapfenwaldl und Cobenzl ist atemberaubend, und den Eichelhofweg entlang, mit dem dramatischen Blick auf Wien und Donau, überhaupt. Vor ein paar Jahren keuchten hier nur Mountainbiker und Bergläufer, mit dem stark wachsenden Interesse am Wiener Wein wird Wiens bester Weinberg jetzt aber schon ganz schön stark begangen.

Eh okay, was halt fehlte, waren die Labestationen. Und dass es da durchaus einen Markt gibt für einen neuen Heurigenpurismus, haben ja in den vergangenen Jahren die erstaunlichen Erfolge diverser Klein- und Alternativheuriger gezeigt. Stefan Hajszan – Gastronom und Quereinsteiger, der 2002 mit einem winzigen Weingarten begann, mittlerweile 13 Hektar in Döbling biodynamisch bewirtschaftet und vor zwei Jahren ein spektakuläres Weingutsrestaurant eröffnete – setzte nun zusammen mit dem Grinzinger Jungwinzer Andreas Wiegel mit seiner neuen Buschenschank

einen weiteren Punkt: direkt am Eichelhofweg, also dem Gipfelgrat des Nussbergs, Blick in Weingärten ohne Ende, Kahlenberg, Leopoldsberg, Donau, Stadt, großartig.

Im Winter dient der ja eher fensterlose Holzverschlag der Unterbringung von Weingartenraktoren, Hajszan ergänzte um ein Klo und eine Miniküche, von Frühling bis Herbst gibt's Brettljause und eben Hajszans Wei-

ne, von denen der Gemischte Satz, der Grüne Veltliner und der Zweigelt aus der unmittelbaren Nähe des Garagenheurigen stammen.

Die Brettljause ist übrigens ziemlich super, und zwar deshalb, weil hier nicht das gleiche Zeug draufgelegt wird, das fast alle anderen Heurigenwirte günstig im Großhandel erwerben, sondern etwa ein ziemlich tolles, sehr dunkles Wildwürstel, kalt geräucherter Rinderrohschinken (beides hausgemacht und aus Nasswald, wo die Hajszans ein Landgasthaus betreiben), ein sehr ordentliches, hauchdünn geschnittenes Brat'l, ein braver Rohnschinken, selbstgerührtes Verhackertes, ein tadelloses, eher würziger Liptauer und ein Weinkäse aus Vorarlberg. Das Highlight allerdings ist das sogenannte Rebstockbrot, ein unglaublich flaumiges, nussiges Vollkornweckerl (€ 6,80). Da wandert man dann ganz schön frohgesinnt weiter in Richtung Hütte am Weg, Kierlinger oder zum wunderbaren Feinkost Patzak in Nussdorf.



Von hier aus weiterwandern:
Buschenschank am Nussberg
19., Eichelhofweg, Tel. 370 72 37,
Do, Fr 15–22, Sa, So 12–22 Uhr,
www.hajszan.com

Resümee:

Großartige Labestation am schönsten Wiener Weinwanderweg.