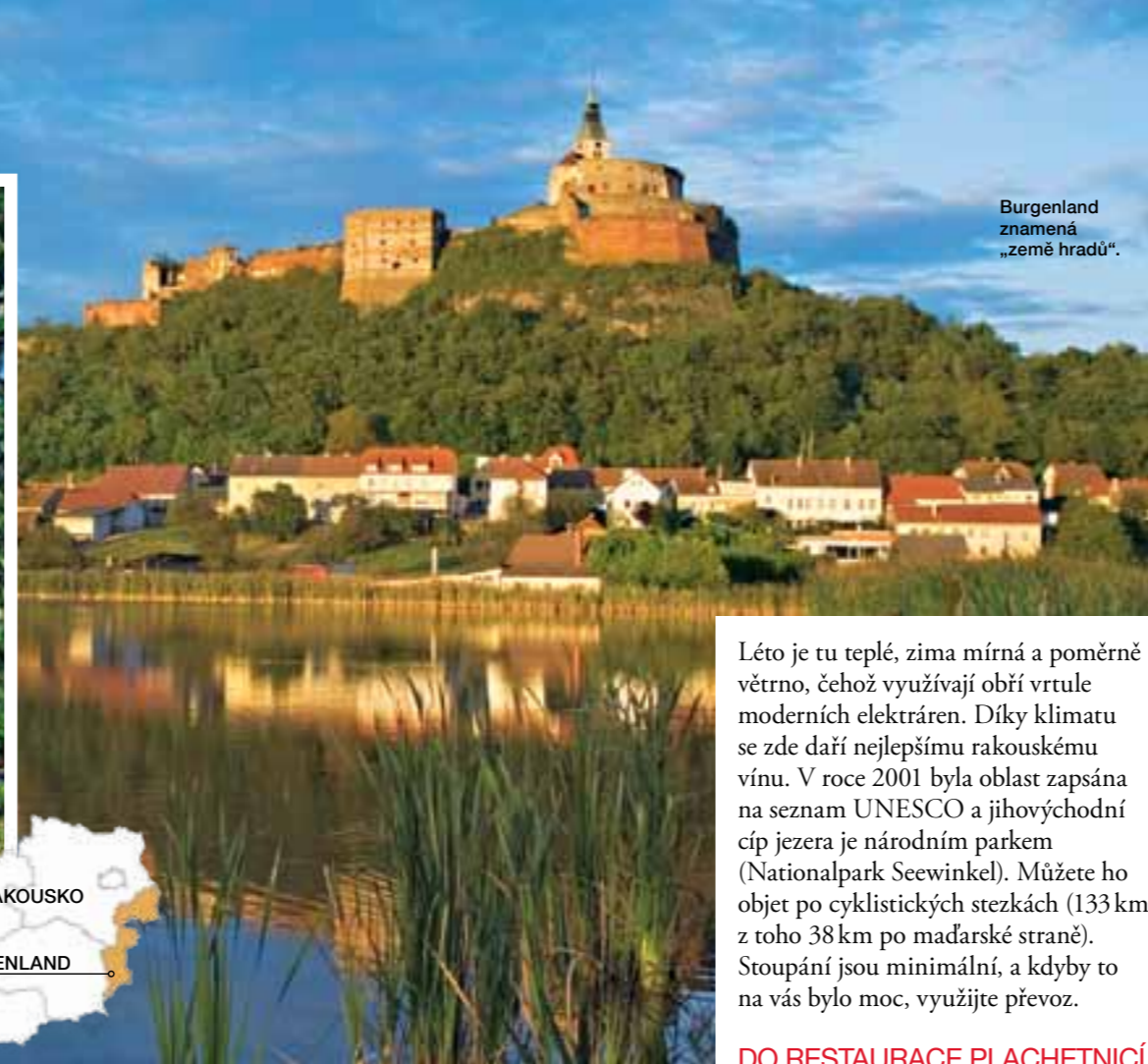




Kostel v Eisenstadtu je zasvěcený hudebnímu skladateli Josephu Haydnovi.



Burgenland znamená „země hradů“.



Malebný Rust je nejmenším statutárním městem v Rakousku.

Vinné sklípky zdobí městečko Purbach.



Větrný mlýn v Podersdorfu.

JEZERNÍ KRÁLOVSTVÍ BURGENLAND

Bílé plachetnice, projížďky na kole, tažení divokých hus, k tomu přidejte sklizeň šafránu, čerstvé ryby, zvěřinu a výborné víno. Takové bylo mé babí léto u Neziderského jezera. TEXT: LENKA POŽÁROVÁ

Nejvýchodnější rakouská země dostala jméno podle množství hradů v její dolní části. Je tu největší stepní jezero v Evropě – jmenuje se Neziderské a má hloubku asi jen 1,5 metru, takže

v letních měsících je v něm voda teplá jako ve vaně. Jezero i město nesou název, který v překladu znamená „nové sídlo“, protože právě tady našlo po tureckém obléhání nový domov spousta Chorvatů.

Léto je tu teplé, zima mírná a poměrně větrno, čehož využívají obři vrtule moderních elektráren. Díky klimatu se zde daří nejlepšímu rakouskému vínu. V roce 2001 byla oblast zapsána na seznam UNESCO a jihovýchodní cíp jezera je národním parkem (Nationalpark Seewinkel). Můžete ho objet po cyklistických stezkách (133 km, z toho 38 km po maďarské straně). Stoupání jsou minimální, a kdyby to na vás bylo moc, využijte převoz.

DO RESTAURACE PLACHETNICÍ

V městečku Neusiedl am See se nachází přírodní jezerní koupaliště. Modrá obloha bez mráčku, 27 stupňů, žlutnoucí listy na stromech a pár plavců – na začátek října netypický pohled. Do restaurace Mole West se dá veplout plachetnicí. Usadím se a vychutnávám si husí játra s meruňkovokardamomovým kompotem a bramborové šišky s mákem. Zaujal mě obchod s názvem Weinwerk. Dostanete v něm vína z celého Burgenlandu a nechybí ani lákavé kulinární speciality místních kreativců.

RAJČATOVÝ RÁJ

Pan Erich Stekovic pěstuje prastaré druhy ovoce a zeleniny, rajčat má na tisíc druhů a stovky odrůd chilli papriček. Jako vystudovaný učitel netrpí předsudky při péči o ně a například rajčata nezalévá už osm let – jsou prý odolná a vláhu si pomocí dlouhých kořenů najdou samy. Ze své úrody vyrábí zavařeniny nevídaného obsahu. K trháčům patří rozemleté čerstvé chilli papričky s česnekem, solí a olejem. Další delikatesy zakoupíte v jeho obchůdku

ve vesničce Frauenkirchen. Usměvavý chlápek ukazuje na stádo hus, které si může vybrat, jestli se bude batolit v trávě nebo zobat opadané moruše v přilehlém sadu. Není divu, že jsou u restaurátérů vyhlášené jako nejchutnější. Svätý Martin se tu totiž slaví ve velkém a husy na talíři nesmí chybět. Během tohoto svátku se křtí i nové víno.

ŽÁDNÉ PŘEPRAVKY, ALE KOŠE!

Ve vesnici Apetlon dělá pekař Möstl chleby z kvásku a v šamotové peci, stejně jako kdysi jeho děda. Ke snídani si dávám jeho božský, ručně válený křupavý rohlík sypaný solí. Nikde nejsou vidět typické plastové přepravky, pecny tu totiž rozvážejí v proutěných koších. Poblíž je i Gowerl-Haus, který je vyhlášeným místem pro Buschenschank, tedy posezení u vína s místními specialitami. Pochutnáte si na zdejších víně i na delikatesách z prasat Mangalitz, která jsou známá pro vysoký podíl špeku. Nabízejí tu i regionální ovčí sýry nebo skvělé klobásky ze stepního skotu.

Ve vinohradu u Judith Beck je už sklizeno.



Z korby plné dýní si stačí vybrat a zaplatit do kasičky.



Pro bílé plachetnice je tu ráj.



Pan Stekovic si své husí hejno hýčká.



Na ranním rybolovu s Helmutem Schwarzem.



V Gut Purbach vás bude šéfkuchař Max rozmazlovat.



Šafrán rakouský je lepší než perský.



Ráno v Podersdorfu.

SLADCE OVÍNĚNÁ

V sousedství se nachází světoznámé vinařství Kracher, které se zaměřuje na přírodně sladké víno. Blízké jezero a střídání teplot dávají na přezrálých hroznech vzniknout ušlechtilé plísni, takže pak rychleji vysychají a koncentruje se v nich sladkost, aroma a kyselost. Víno zraje dva roky v kovových tancích nebo dřevěných sudech a vyváží se do 42 zemí včetně Česka. Část produkce se archivuje v tzv. vinné knihovně. Zrát může i čtyřicet let!

TŘEŠŇOVÉ SPECIALITY

V okolí města Breitenbrunn se z třešní vyrábí 100% šťáva, pálenka, štrúdl, hořčice, čatni, kompoty i bagety. Vše koupíte v obchůdku Genussquelle u paní Rosemarie Strohmayer. Prodává i krémový třešňový med od mladíka Simona Tötschingera, který je druhým nejhezčím mužem Rakouska! Uzenářství Sandhofer v Purbachu zas proslulo paštikou s třešněmi nebo šunkou zapečenou s třešňovou marmeládou. Ráno se těším na rybaření s Helmutem Schwarzem ve vesnici Oggau. Malou loďkou proplováme několikakilometrovým pásem rákosu, kontrolujeme síť, do kterých se chytil sumec, štika i kapr. Výborné ryby jsem ochutnala také v restauraci Varga v městě Gols. Pan Varga rybaří se svým tatínkem každé ráno a v poledne už obsluhuje v restauraci jako číšník. O místním rybím paprikáši říkají prý maďarští hosté, že je ještě lepší než ten jejich!

PRO TROCHU ŠAFRÁNU...

Byla jsem trochu pař z toho, že se u Nezdiderského jezera pěstuje šafrán. Tradici oživil před pár lety pan Pinterits. Vydávám se s ním na pole, kde už raší první šafránové krokusy. Z květu se vytrhnou tři červená vlákna a vše se přebírá ručně pomocí pinzet. Na jeden gram koření je třeba natrhat pět set květů! Piplavé práci odpovídá i cena (k dostání v internetovém obchodě www.pannonischer-safran.at). Šafrán používá i pan Gregorits ve své stejnojmenné restauraci v Klingebachu. V nevelké místnosti s kachlovými kamny sedí u jednoho stolu štangasti, kteří mastí karty, u dalšího popíjí místňák pivo a hned vedle dělají děti domácí úkoly. Večer usedám v Podersdorfu na dvorek hostince Gasthaus zur Dankbarkeit. Speciality z místních surovin pan Lensch rád připraví i v menších porcích, takže můžete nasát více chutí. Večer mě napadlo, jestli bych si neměla oběhnout jezero, abych ty delikatesy vytrávila...

CO JEŠTĚ NEMINOUT:

- Vesnička Vila Vita Pannonia je zaměřená na ekologický provoz. Zajedte si odtud na kole k jezírkům Lange Lacke, kde na podzim uvidíte tisíce divokých hus a mraky špačků.
- K ubytování doporučuji Haus Attila, odkud si vychutnáte výhled na maják i na krásný západ slunce. (www.seewirtkarner.at)
- V restauraci Pauli's v Purbachu jsem ochutnala místní speciality – dančí na houbách s čokoládou a třešněmi. Podávají tu vína od vinařky Birgit Braunstein.
- Ověcí sýry ochutnáte na farmě Hautzinger v Tadten. A úžasné uzenářství je v Pamhagen, vede ho pan Martin Karlo.
- Více informací najdete na www.neusiedlersee.com, www.burgenland.info.

Max Stiegl je mladý talentovaný kuchař, který hýčká náročně jazyčky nápaditými kombinacemi z místních surovin v restauraci Gut Purbach (město Purbach). Ochutnala jsem tu bramborový knedlík plněný škvarky na dýňovozázvorovém zelí nebo dýňový krém s uzeným úhořem a majoránkovým olejem.

KDE SE ČÁPŮM LÍBÍ

Nejmalebnějším městečkem celé oblasti je Rust. Je známé také sladkým vínem Ruster Ausbruch, které skvěle dělá vinařka Heidi Schröck, u které si můžete nakoupit přímo na náměstí. Mimochodem v Burgenlandu najdete to nejlepší víno z Rakouska. Červené je plné, silné a zemité (Frankovka, Zweigelt, Svatovavřínecké), bílé je ovocné a lehké (Chardonnay, Rulandské bílé, Ryzlink vlašský). Podzimu kraluje burčák a mladé víno. Zvláštností oblasti je, že tu jsou šikovné vinařky! Sdružily se v roce 2000 do spolku „11 Frauen“ (11 žen). Je v něm i mladinka Judith Beck z Golsu, která dělá víno v biokvalitě. Její specialitou je Cuvée Pannobile. Vína upoutají i etiketou, která je malým poetickým počtením. Na jedné stojí: „Má práce je jako vařit pro přátele. Suroviny sama pěstuji a může to trvat až dva roky, než můžu výsledek servírovat.“ ■