



„ERLAUBT DAS DEIN MANN?“

Christine Saahs ist eine, die aneckt. Nicht mehr so viel wie früher, aber noch heute spricht sie unverblümt heikle Themen an und steht für ihre Überzeugungen ein. Mit ihrem Mann Nikolaus hat sie sich dem biodynamischen Weinbau verschrieben. Mit nur wenig Englischkenntnissen reiste sie allein rund um den Globus, um die selbst angebauten Weine zu vertreiben. Die prämierte Kochbuchautorin und Chefin der Weinstube Nikolaihof in der Wachau erzählt von ihren Erfolgen, manch schwierigen Zeiten und warum Vergessenkönnen ein Segen ist.

Text Carola Leitner **Fotos** Ulrike Köb, Harald Eisenberger/Brandstätter Verlag, Nikolaihof Wachau

Belächelt? Das ist ja mild ausgedrückt. *Ihr werdet im Siechenhaus landen!* haben uns die Wiener Sommeliers gesagt und prophezeit, dass wir noch auf Knien angekrochen kommen und drum bitten werden, dass man uns den Wein abkauft“, so Christine Saahs über die Demeter-Anfänge des Weingutes Nikolaihof. Als Nikolaus das Anwesen 1960 übernahm, stand es wirtschaftlich nicht gut da. Als es modern wurde, die Weingärten mit chemischen Spritzmitteln und Kunstdünger zu bearbeiten, war dafür kein Geld vorhanden. Ein Glücksfall. Der Winzer begann die Natur zu lesen und beobachtete, wann es wirklich Pilzdruck gab und Pflanzenschutz unvermeidlich war. Er lernte Christine kennen und die beiden heirateten 1971. Die Hochzeit brachte ein besonderes Geschenk: ein Buch über die Aussaatage von Maria Thun. „Ich war so enttäuscht“, erzählt Christine und ergänzt lachend: „Wir hätten noch etwas für die Aussteuer brauchen können, einen Staubsauger oder Kaffeegeschirr.“ Das anfangs ungeliebte Präsent eines befreundeten Ärzte-Ehepaars legte jedoch den Grundstock für die Demeter-Bewirtschaftung und der Nikolaihof wurde so zum ersten biologisch-dynamischen Weingut Österreichs.

„... Tränen abwischen, kaltes Wasser ins Gesicht.“

Christine Saahs hat in der Gastronomie gelernt und eröffnete 1978 die Weinstube Nikolaihof, die sie noch heute mit viel Freude führt. Als das Ehepaar Saahs 2005 das Weingut an Sohn Nikolaus übergab, behielt die Mutter die Weinstube. „Ich entscheide, wann ich nimmer will“, erzählt sie verschmitzt. Die 69-Jährige eilt von einem Tisch zum nächsten, begrüßt und scherzt mit den Stammgästen, nimmt sich Zeit für jedes Anliegen, obwohl ihre tägliche Runde durch den Innenhof noch lange nicht abgeschlossen ist. „Wir sind die Einzigen, die bei den Marillenknödeln einen Erdäpfelteig verwenden“, erzählt sie stolz. Auch die Blunzen mit Senfmarillen ist hausgemacht. Immer wieder wurde sie von Gästen nach dem Blunzen-Rezept gefragt, irgendwann wurde es der Köchin zu bunt. Seither findet sich die Anleitung in ihrem Wachau-Kochbuch. Das letzte



Das Rezept der „Pfaffenberger Hasenöhr“ findet sich im Wachau-Kochbuch. Saahs erklärt aber nicht nur die Zubereitung, sondern erzählt auch über die Gepflogenheiten von früher. So wurden in Fett ausgebackene Mehlspeisen nach schwerer Arbeit wie Dreschen, Getreideernte oder dem „Federnschleifen“ genossen.

Geheimnis sind die dazugehörigen Senfmarillen, die stehen (noch) nirgendwo ... Auf jedem Tisch unter der 112 Jahre alten Kaiserlinde, die ihre knorrigen Äste ausladend über das Areal breitet, liegen die zwei lieferbaren prämierten Kochbücher der Restaurantchefin. An manchen Abenden signiert sie bis zu fünf davon pro Tisch. „Ich hab sicher schon 10.000 Bücher hier verkauft“, berichtet die Autorin. Schon als Kind am elterlichen Geyrerhof im Kremstal zählte das Kochen zu ihren Lieblingsbeschäftigungen. Nach einem Unfall wurde sie mit viereinhalb Jahren am Auge operiert und verbrachte zwei Monate im Krankenhaus. Dort wurde sie gepflegt und verwöhnt. Das Ergebnis: Christine wurde dick. Sie litt sehr unter dem Übergewicht und den Hänseleien. Mit 14 Jahren beschloss sie abzunehmen, machte unterschiedliche Diäten und fastete. Noch heute achtet die schlanke, agile Frau auf ihr Gewicht und isst gemeinsam mit ihrem Mann nur einmal pro Tag.

Die Chefkin packt im Betrieb mit an – ganz automatisch werden geleerte Teller zusammengestellt, das Besteck geordnet und sofort erkannt, wenn an einem Tisch Nachbesserungsbedarf besteht. Jeder Handgriff sitzt. Es gibt keine schlechte Arbeit, nur schlecht gemachte, ist Saahs überzeugt. Sie mag die Menschen und am liebsten ist es ihr, wenn sie ihre Gäste glücklich machen kann. „Ich freu mich, wenn jemand reinkommt, der anfangs fahrig und gestresst ist ... und wenn er geht sagt: *Das war der schönste Abend!* Obwohl ihm anfangs nix gepasst hat, der Wein zu warm, das Wasser zu kalt ... man kann Unglaubliches bewirken. Alleine nur mit dem Ton und dem Wort, da braucht es oft nicht viel und schon ist eine andere Schwingung da. Ich seh das ein bissl wie eine Bühne und wir alle spielen Theater“, erzählt sie. Man müsse sich der Situation anpassen. „Ich bin von meinem Vater gedrillt worden, hab

geheult hinten in der Küche, weil ich lieber Radfahren gegangen wäre, aber halt helfen musste. Bevor man in die Gaststube gegangen ist, hat es geheißen: *Jetzt wird gelacht!* Schnell die Tränen abwischen, kaltes Wasser ins Gesicht.“ Das ist zur Lebensphilosophie geworden, Probleme werden nicht nach außen getragen, sondern selbst bewältigt. Christine ist ein offener, diplomatischer Mensch, geht aber auch Konflikten nicht aus dem Weg. Früher habe sie oft angeeckt, das sei weniger geworden. Dennoch: Probleme werden angesprochen. Das wünscht sie sich auch von ihren Gästen. Kritik nimmt sie gern an, denn so kann man Besserung erzielen. „Was ich nicht mag, ist, wenn man zu feige ist, sich direkt zu beschweren. Wenn jemandem etwas nicht gefallen oder geschmeckt hat. Wir sind nicht gekränkt, sondern versuchen immer eine Lösung zu finden“, berichtet sie. Ungehalten wird sie nur, wenn jemand zum Personal unfreundlich oder gar unhöflich ist. In ihrem langen roten Dirndl mit der blütenweißen Bluse und dazu passenden Ohrringen sitzt sie kerzengerade auf der Bank und plötzlich sprudeln die Worte noch schneller als zuvor. „Wer bedient, ist nicht schlechter als der, der bedient wird. Ich mache das sehr gern. Aber der Gast muss wissen, dass er Gast ist und mich mit dem Glasl Wein nicht mitgekauft hat“, erklärt sie bestimmt.

Über kleine und große Erfolge

Die Zusammenarbeit mit ihrem Mann Nikolaus beschreibt Saahs als sehr gut. Auf ihren Reisen baute sie ein weltweites Vertriebsnetz für Nikolaihof Weine auf. War ein Markt für den Betrieb interessant, durfte sie entscheiden, ob sie dorthin fahren wollte. Ihr Mann Nikolaus ließ ihr freie Hand, denn er selbst wollte nicht aus Mautern und seinen Weinbergen weg. „Dass ich allein fahren durfte, war nicht alltäglich. Viele Jahre, nein, Jahrzehnte waren nur Männer auf den Messen und Veranstaltungen. Ich bin oft gefragt worden: Erlaubt das dein



Bei den 25. „Gourmand World Cookbook Awards“ wurde „Kochen mit der Kraft der Natur“ mit dem ersten Platz bedacht. Auch das „Wachau Kochbuch“ steht ganz oben am Stockerl: als bestes regionales Kochbuch der Welt.



Im ältesten Weingut Österreichs befindet sich die weltgrößte antike Baumpresse, mit der noch jedes Jahr gepresst wird. Der Pressbaum ist zwölf Meter lang und wurde vor etwa 300 Jahren aus dem Stamm einer einzigen Ulme gehackt. Sohn Nikolaus hat das Weingut übernommen und lädt mit seinem „Salon 77“ zum Verkosten ein.



“ Mit einem unschönen Gedanken ins Bett zu gehen kommt nicht in Frage. ”

Mann?“, berichtet Saahs belustigt. Auf ihrer ersten Japanreise startete die damals 36-Jährige selbstbewusst im besten Hotel-Restaurant von Tokio. Mit von der Partie war Tochter Elisabeth, die damals besser Englisch sprach als die Mutter. „Das Englisch-Niveau der Japaner war auf meinem Level. Das war perfekt. Einen Horror hatte ich in Amerika, da hab ich nix verstanden, ich konnte ja nur ein paar Brocken. Dabei wäre es ums Verhandeln gegangen. Mit besseren Sprachkenntnissen hätte man auch mehr verkaufen können.“ Zum fünfzigsten Geburtstag machte sie sich selbst ein besonderes Geschenk: einen Sprachkurs in England. Mit dem Vorhaben erst wieder zurück in ihre geliebte Wachau zu fahren, wenn sie ausreichend Englisch könne. So lange ist sie nicht geblieben wie sie lachend zugibt.



Auf die Frage, was Erfolg für sie sei, muss die Restaurantchefin nicht lange nachdenken. „Erfolg und Glück ist für mich, wenn ich mich am Abend ins Bett lege und sagen kann: Es ist gut gegangen. Das muss nicht finanziell sein, wenn unser Interview menschlich passt, ist das Erfolg.“ Saahs weiß, wie es sich anfühlt, wenn andere über Erfolg oder Misserfolg bestimmen. Immer wieder gab und gibt es schlechte Kritiken, das gehört dazu. Man lernt damit umzugehen – manchmal reicht es abzuwarten. Als 2015 der Nikolaihof vom Restaurantführer Gault&Millau als „schlechtesten Betrieb in der Region“ abgeurteilt wurde, war das ein herber Schlag. Doch nur wenige Wochen später erhielt der Riesling Vintothek 1995 als erster und einziger österreichischer Wein 100 Punkte in Robert Parkers „The Wine Advocate“. „Das war unglaublich. Auf einmal kamen Kollegen, Uniprofessoren, Journalisten und Sommeliers und wollten kosten. *Wir haben es ja eh schon immer gewusst, ihr seid die Besten*, haben sie gesagt“, erzählt sie schmunzelnd. Ein Glücksfall auch, dass sie die hohe Kunst des Vergessens beherrscht. „Ich habe diese Gabe. Das ist ein Segen. Ich kenne Menschen, die weit über 80 sind und die erinnern sich noch an jedes böse Wort ... das muss schrecklich sein“, ist sie überzeugt. Geistige Hygiene ist ihr wichtig. Mit einem unschönen Gedanken ins Bett zu gehen kommt nicht in Frage.

Das Anwesen war einst keltischer Kultplatz, später Teil des römischen Kastells Favianis, im Mittelalter Bischofs- und Verwaltungssitz der Augustiner Chorherren des Stiftes St. Nikola ob Passau.

Heikle Themen und keine Maske

Mit seiner fast 2.000-jährigen Geschichte ist der Nikolaihof das älteste Weingut Österreichs. Die Fundamente des Hofes gehen auf ein Römerkastell zurück, es war Bischofs- und Verwaltungssitz, bis es nach der Säkularisation in die Hände der Familie Saahs kam. Über die Historie des Anwesens berichtet Saahs bei ihrer „Kultur- und Kellerführung“ und liefert Interessantes zur weltgrößten hauseigenen Baumpresse. Seit Kurzem ist ein Projekt der Universität Salzburg über den Nikolaihof angekündigt, bei dem alles vermessen und durchleuchtet werde, erzählt die Hausherrin stolz. Eine weitere Besonderheit sind die „Gartengespräche“. Bei einem Spaziergang durch den biodynamischen Demeter-Garten werden Wildkräuter für Tee, Salat und andere Gerichte gepflückt und über immunstärkende, gesunde Ernährung sowie die Heilkräfte der Kräuter gesprochen. Sie wolle Lebensfreude vermitteln, so die Kräuter-Expertin. Sie scheut sich auch nicht davor, heikle Themen anzusprechen: „Alles, was aus der Industrie kommt, ist tot, ist behandelt, darf keine Keime haben, muss steril sein. Das



ist für uns extrem schädlich. Wir brauchen Lebensmittel, wo das Mikrobiom drauf ist, wie beim Bio-Apfel im Kern. Die Verdauungskräfte müssen wirken und Keime abtöten. Wenn ich aber ständig etwas esse, wo es nichts mehr zum Abtöten gibt, der Verdauungstrakt nicht mehr gefordert ist, wird er immer schwächer und mit ihm das Immunsystem. Kommt dann ein Virus, kann ich nix dagegen machen“, erklärt sie. „Manche mögen das als Aufhetzen empfinden, aber ich muss feststellen, dass die, die kommen, ohnehin schon in diese Richtung denken. Jemand, der Fertigenüs und Coca-Cola konsumiert, kommt leider nicht ...“ Vor dem Corona-Virus fürchtet sich Saahs nicht. Auch will sie keine Maske tragen, davon hält sie nichts. Die eine oder andere Konfrontation hat sie deswegen bereits hinter sich. Aber das stört sie nicht. Sie steht für ihre Überzeugungen ein.

„In meiner Kindheit hat man Bio noch nicht gekannt, aber die Liebe zur Natur“, erzählt sie. Diese Liebe und das von der Großmutter übernommene Wissen von den (Heil-)Kräften der Natur hat die vierfache Mutter auch ihren Kindern weitergegeben. Diese wurden anthroposophisch großgezogen. Auf die Frage, ob sie je Angst gehabt habe, dass dies vielleicht doch nicht richtig sei, kommt die Antwort schnell und überzeugend: „Nein, nie!“ Sie habe ihre Kinder auch impfen lassen, aber nicht im ersten Jahr, sondern später, heißt es. „Wir haben geimpft, wenn die Kinder gesundheitlich und in der Entwicklung so weit waren, nicht so, wie im Mutter-Kind-Pass vorgesehen.“ Mit Rat und Tat zur Seite stand ihr stets die befreundete anthroposophische Ärztin Jutta Schaich. Jene, die damals lieber ein wegweisendes Buch zur Hochzeit beisteuerte als einen Staubsauger. ☸



Winterfreude im Falkensteiner Hotel Schladming

Skisport trifft Entspannung

Schon der erste Blick aus dem Fenster auf die verschneite Landschaft des Ennstals weckt jeden Morgen Vorfreude auf das Eldorado des Wintersports in Schladming-Dachstein. Schneebedeckte Berge, optimale Temperaturen und kilometerlange Liftanlagen machen die Winterfreude perfekt. Egal ob Jung oder Alt, Skiexperten, -anfänger oder Snowboarder – die Schladminger Vier-Berge-Skischaukel bestehend aus über 123 sorgfältig präparierten Pistenkilometern und einem breiten Angebot mit Pisten von blau bis schwarz, Rennstrecken, Funslopes und -parks, Winterkinderländer und vielem mehr sorgt garantiert für ein einzigartiges Schneeslebnis. Mit 282 Kilometer bestens präparierten Wanderwegen und zahlreichen Schneeschuhwanderwegen bieten sich auch abseits der Pisten winterliche Alternativen zum Skisport. Auf dem Pferdeschlitten genießt man die unberührte Landschaft unter der warmen Decke.

Entspannung der Superlative

Nach dem herrlichen Skivergnügen lädt der Acquapura SPA zum Verweilen ein. Im großzügigen Wellnessbereich mit seinen 1.500 Quadratmetern und Panoramablick auf die weißen Bergspitzen macht es ihn zum perfekten Rückzugsort. Highlights sind die Ruheräume mit wohltuenden Wasserbetten, authentischem Bergheu und dem direkten Zugang zum Innen- und Außenpool. Zusätzlich erwarten Sie Saunen, Dampfbad, Whirlpool und ein Fitnessbereich. Das Team des Acquapura SPA garantiert ein einmaliges Erlebnis mit der Schladminger Alpenwellness. Dabei werden bei den wohltuenden Behandlungen Kräuter und Pflanzen aus dem Alpenraum verwendet.

Fühlen wie daheim

Doch nicht nur die Erholung vom Alltag, sondern auch das heimelige Gefühl machen das vier Sterne Superior Falkensteiner Hotel Schladming zu einem einzigartigen Erlebnis. Die gemütlich eingerichteten Zimmer und Suiten mit ihrer großzügigen Wohnfläche und perfekter Einteilung lassen keine Wünsche offen. Neben dem architektonischen Charme verwöhnt das Restaurant „Steirer“ mit der passenden Wohlfühlküche. Nicht nur regionale Speisen, sondern auch mediterrane und asiatisch inspirierte Gerichte werden serviert. Die große Vielfalt der Weinkarte mit vielen edlen nationalen und internationalen Weinen rundet Ihre Speisenauswahl perfekt ab.

Was ist besser als ein guter Deal?

Das aktuelle „Schnee Schnuppern“-Paket mit großartigem Frühstücksbuffet und Abendessen inklusive Ski-amadé-Mehrtageskipass (je nach Aufenthaltsdauer), Rabatt auf Ski- und Snowboardausrüstung und einem Skidepot macht den Aufenthalt zu einem Wintertraumurlaub. Entdecken Sie die Vielfalt der Region im Herzen der Steiermark und gönnen Sie sich Ihre persönliche Auszeit in der Natur!

Das Team des Falkensteiner Hotel Schladming freut sich auf Sie!

Falkensteiner Hotel Schladming*****
 Europaplatz 613, A-8970 Schladming
 Telefon: +43 3687 214-620
 E-Mail: reservation.schladming@falkensteiner.com
 Web: www.falkensteiner.com/schladming
Gesellschaftsbezeichnung und Rechtssitz: Planai Hotel Errichtungs- und Betriebs GmbH
 Europaplatz 613, A-8970 Schladming, LG Leoben, FN 379022 k, Firmensitz: Schladming

Foto: Falkensteiner Hotels & Residences / Fotograf Walter Littenberger