Süffiges Still-Leben: die Heilig-Geist-Stiftsweine aus dem Kremstal, akkompagniert von der Salomon-Kreation „Heilig-Geist-Red-Cuvee 1358“. Die Weinberge dafür liegen am Finiss River in Australien. Im Vordergrund: die leckeren Heilig-Geist-Käsestangerl.

Festliche Tafel im Bischofszimmer: stimmungsvoll-stimmig das Flair, vom wunderschönen Kachelofen bis zu den Servietten, als Bischofsmützen gefaltet. **Ein Klassiker der Stiftsschenke:** Waller blau, frisch aus dem Gartenbassin, mit Gemüsestreifen, zerlassener Butter, Sahnekren und Petersilkartoffeln (*rechts unten*).

HEILIG-GEIST-STIFSSCHENKE

WALLER BLAU
mit Wein aus den eigenen Gärten

Für die Heilig-Geist-Stiftsschenke beginnt die Wachau schon in Passau, und das kam so: 1358 gründete der wohlhabende Passauer Bürger Urban Gundacker eine Stiftung: ein Spital für 13 arme Männer. Sie war reich dotiert, unter anderem mit Weinbergen in der Wachau. Mit dem Stiftswein, der von dort kam, durften sich die Männer stärken, und was übrig blieb, konnten die mittelosen Insassen in einer Weinstube verkaufen. Das war die Keimzelle der Heilig-Geist-Stiftsschenke. Heute sitzt sie im ehemaligen Franziskanerkloster, allerdings hat sich das einstige Beisel zu einem stattlichen Wein-Restaurant entwickelt. Man sitzt in der Gundakkerstube, im Bischofszimmer mit seinem wunderschönen Kachelofen, im Jagdzimmer, im Stiftsstüberl (die neueste Ambiance, der Bistro-Touch paßt gut in die Zeit), im Stiftskeller, einem imposanten Gewölbe mit Kamin und der alten Weinpresse aus dem Presshaus in Krems, oder im lauschigen dichtberankten Weingarten, und was das allerschönste ist: Bis heute gehören zum Stift sechs Hektar Weingärten im Kremstal (darunter die Riesling Spitzenlage Steiner Pfaffenberg), seit 1959 betreut vom österreichischen Top-Weingut Salomon-Undhof.

Was für ein Vergnügen also, zur gutbürgerlich bis feinen regionalen bayerisch-österreichischen Küche den eigenen Wein der Stiftsschenke zu schlürfen. Ein Genuss schon der einfache trockene Grüne Veltliner vielleicht zum Wiener Schnitzel vom Milchkalb, herausgebacken in der Butterpfanne. Sehr edel natürlich der Riesling vom Steiner Pfaffenberg zu einer besonders leckeren Spezialität: Flußfisch, frisch gefangen im Passauer Apostelfischwasser (es gehört ebenfalls zur Stiftung). Der junge Hausherr Fritz Mayer, ein Wirt, wie er im Buch steht, hält Forelle, Saibling, Zander und Waller im Gartenbassin bereit, letzterer ist natürlich ein Klassiker, blau vielleicht aus dem Gemüsesud mit Sahnekren, und so wie man kein Mahl in der Heilig-Geist-Stiftsschenke starten sollte ohne die wunderbaren Kästestangerl, so sollte man es nicht beenden ohne ein wirklich exzeptionell leckeres Dessert: die Passauer Schlosserbuam. Das sind Zwetschgen, mit Mandeln gefüllt und in Weinteig gebacken und der Wein dafür stammt natürlich aus den eigenen Stiftsgärten in der Wachau. ■

Wirt: Fritz Mayer, Heiliggeistgasse 4, 94032 Passau, Telefon: 08 51 / 26 07, Telefax: 08 51 / 3 53 87, Internet: www.stiftskeller-passau.de, Öffnungszeiten Küche: 11.00 – 24.00 durchgehend ganze Karte, Ruhetag: Mittwoch, Kreditkarten: Eurocard/Mastercard, Visa, EC-Cash