

Genuss an der Quelle



Der neue Pavillon der Trinkwasser-
quelle und der GenussQuelle.



V. li. n. re.: Weine aus der Region gibt es zu Ab-Hof-Preisen oder glasweise ausgeschenkt. Kaffeebar, Vinothek und Greißlerei in einem. Im öffentlichen Kurpark am Hauptplatz sprudelt die Mineralwasserquelle seit Jahrhunderten.

BAD SAUERBRUNN IM NORDBURGENLAND hat seit einem halben Jahr auch eine „GenussQuelle“. Langsam poliert der Kurort sein altmodisches Image auf.

Text und Fotos: Heike Hausensteiner

Die chromfarbenen Wasserhähne sind zum Ausspülen der Flaschen. Aus den messingfarbenen Wasserhähnen kommt das wertvolle Sauerwasser. Gläser und bunte Becher stehen für Kostproben und Durstlöcher bereit. Den modernen Pavillon mit großzügiger Glasfassade hat die Quelle in Bad Sauerbrunn vor einem halben Jahr bekommen. Einheimische sowie aus den umliegenden Ortschaften stammende Anhänger des Trinkwassers kommen mit ihren Flaschen vorbei, um sich das frische Mineralwasser für zu Hause zu besorgen. Es hat den höchsten Magnesium-Gehalt der in Österreich vorkommenden Mineralwasser. Bloß wird es nicht vermarktet wie die anderen Quellwasser aus dem Burgenland (Römerquelle, Waldquelle, Juvina u.a.). Der Geschmack ist nicht jedermanns Sache, Kindern mag es vielleicht zu säuerlich sein. Ganz anders die „GenussQuelle“. So nennt sich der im Pavillon untergebrachte Verkaufsladen. Ob Honigfinger, Erdbeersaft, prämiertes Blaufränkisch-Wein oder Rohschinken – die „GenussQuelle“ deckt alle kulinarischen Vorlieben mit regionalen Produkten ab.

Die riesigen Schinken hängen links über dem Eingang. Wer will, genehmigt sich einen kleinen Rohschinkenteller um wohlfeile 4 Euro. Das „Loipersbacher Hammerfleisch“ von Flei-

scher Tschürtz schmeckt kaum nach Schwein und ganz zart nach Knoblauch – und reicht dem berühmteren Prosciutto di San Daniele allemal die Hand. Die frischen Blunzn, für die „der Tschürtz“ aus dem nahe gelegenen Loipersbach 2009 bei der Blutwurst-Weltmeisterschaft mit der Goldmedaille ausgezeichnet wurde, kann man in Plastik eingeschweißt für zu Hause kaufen. So wie die Weine zu Ab-Hof-Preisen. Unter den Roten geht sehr gut der Classic 2007 von der Domaine Pöttelsdorf, der früher unter dem Namen Bismarck firmierenden Winzer-Gemeinschaft. Ein weiterer Renner ist der Sauvignon Blanc 2008 vom Weingut Piribauer aus Neudörfel. Zehn regionale Erzeuger haben sich in der „GenussQuelle“ eingemietet, um ihre Produkte anzupreisen.

Sie stammen aus der Gegend von Bad Sauerbrunn und der Rosalia, wie die Ausläufer der Voralpen hier im Nordburgenland heißen. Außerdem kauft die Betriebsgesellschaft der „GenussQuelle“ einzelne Erzeugnisse zu, etwa regionale Honigspezialitäten oder Fruchtgelees, um sie auszustellen und zum Verkauf anzubieten. Und der geht sehr gut, berichtet die junge Verkäuferin hinter der Theke. Wo sie arbeitet, vereinen sich, trotz schlichter Architektur, Vinothek, Kaffeebar und Greißlerei. Man fühlt sich wie in einer spanischen Tapas-Bar mit kühlem >



Bild oben: Alle Produkte stammen aus der Region der Rosalia.

Bild rechts unten: Das Loipersbacher Hammerfleisch vom Tschürtz reift bis zu eineinhalb Jahre heran, auch in der GenussQuelle.

> nordischen Design. Einheimische kommen auf ein, zwei Achterl Wein vorbei. Aber es finden auch musikalische Matinéen und Soiréen – und Traktorsafaris statt: Per Traktor samt Anhänger geht es in die umliegenden Weingärten, Aperitif, Weinverkostung, Jause, Digestif, Natur-, Landschafts- und Weingartenführung inklusive. Die nächsten Weingartensafaris sind am 8. und 29. Mai (Dauer: ca. drei Stunden, Kosten: 29 Euro pro Person).

Während im Kellergeschoß des Wasserquellengebäudes die Ausstellung „Kurort Bad Sauerbrunn 1909-2009“ läuft, ist der Pavillon außen noch von einzelnen alten Bürgerhäusern umgeben. Seit 1987 darf sich der Ort „Bad Sauerbrunn“ nennen. Die Thermalquelle wurde 1997 erschlossen. Und Ther-

men gibt es im Burgenland mittlerweile einige. Doch Bad Sauerbrunn ist der einzige Kurort des Bundeslandes neben dem größeren Bad Tatzmannsdorf im Süden. Bescheidener und ruhiger geht es freilich im nordburgenländischen, 2000 Einwohner zählenden Ort zu, der als Kurzentrum weiter expandiert. Im März wurde der „Sonnberghof“ eröffnet. Das Vier-Sterne-Hotel ist Teil des von der Vamed betriebenen GesundheitsZentrums, am Waldrand gelegen. Die angebotenen Therapiemöglichkeiten richten sich vor allem an Krebspatienten. Im GesundheitsZentrum kann man aber auch nur ganz einfach Kaffee trinken. Zum Beispiel nach einer Wanderung in der hügeligen Umgebung. Daneben gibt es Radfahrwege und Walking-Strecken.

Der Römensee liegt zwei Kilometer vor der Ortseinfahrt. Forchtenstein mit seiner Burg und etlichen Heurigen sowie einem weiteren Blunzn-Weltmeister ist nur zehn Kilometer entfernt. Unmittelbarer Nachbarort ist das Musikfestival-Dorf Wiesen mit den „Ananas Erdbeeren“, welches zu den „Genuss Regionen Österreich“ zählt.

Der jüngere und unkonventionelle Kulturverein Sauerampfer veranstaltet in Bad Sauerbrunn zudem Lesungen mit Musikprogramm. Schließlich versteht man sich als „Verein für fantasievolle, intellektuelle, humanistische, mutige, offene, provinzielle, antifaschistische, unvoreingenommene, kritische, bürgerliche, revolutionäre, spirituelle, ausländerfreundliche, satirische, erleuchtete, kulturelle Menschen“. Damit man mehr kennt als den im Ort beheimateten Pannonienmusiker Toni Stricker.

Verbessern könnte der Kurort die PR-Arbeit. Wer mit dem Auto anreist, kommt am besten über die Mattersburger Schnellstraße S4. Idyllischer ist die Strecke über Forchtenstein. An Hinweisschildern, um den Ort zu finden, könnte es mehr geben. Wer öffentlich anreisen möchte, kann die Autobusverbindung aus Wien (50 Kilometer entfernt) oder die Bahn nehmen. ┘

www.badsauerbrunn.at

