

Zehn Gebote für den Wirt

(„Waglbacher Frühschoppen“ von Karl Panzenbeck)

1. Du sollst ja nicht glauben, dass du der einzige Wirt bist.
2. Du sollst ein Krügel nicht Seidel nennen, und sollst immer voll schenken.
3. Du sollst an einem Feiertag nicht eiligen, wenn du die Stube voll hast, und sollst deine Gäste genauso aufmerksam bedienen wie sonst.
4. Du sollst wie Vater und Mutter belehren und einem Rauber nicht mit dem Bierschlegel zureden, auf dass er länger lebe und es dir wohl ergeht vor Gericht.
5. Du sollst nicht töten eine Katze und sie als Hasengulasch auf die Karte setzen.
6. Du sollst nicht Unfleischheit treiben und aus der Hauswurst eine Mehlspeise machen.
7. Du sollst nicht stellen das gleiche Beuschel auf den Tisch, dass schon einmal zurückgeschickt wurde.
8. Du sollst kein falsches Zeugnis geben, indem du Wasser als Wein bezeichnest.
9. Du sollst nicht begehren von deiner Hausfrau, dass sie mit Butter kocht, wenn du Margarine einkaufst.
10. Du sollst nicht begehren deines Nächsten Gut, indem du ihm mehr Getränkesteuern rechnest, als du selber zahlst.

Weidling, Februar 2007
Helmut Zuschmann



GERMKÖDEL-REZEPT aus der „Neuen Kronen Zeitung“

Zutaten (für 4 Portionen – 10 bis 12 Knödel):

1/2 kg Mehl, 3 dag Germ, Milch, 1 Ei, 1 Löffel Zucker, Salz, Zitronenschale; Powidl zum Füllen, Staubzucker, Mohn.

Das Mehl auf ein Brett häufen und in der Mitte eine Grubbe machen. Darin bereitet man mit etwas warmer Milch und Germ ein Dampfl. Dann versprudelt man nicht zu warmer Milch mit einem Ei, einem Löffel Zucker und gibt davon soviel zu dem Mehl, daß ein fester Germteig entsteht. Dazu gibt man noch eine Prise Salz, etwas abgeriebene Zitronenschale und einen Löffel zerlassene Butter. Den Teig im Weitling schlaugen, bis er Blasen wirft. Dann wird der Teig auf einem bemehlten Brett dick ausgewalkt und in Quadrate geschnitten. Auf jedes der Teigstücke kommt ein halber Löffel Powidl. Die Ränder der Teigstücke werden nun zusammengedrückt, die so entstandenen Knödel mit der Naht nach unten zum Rasten auf ein bemehltes Brett gelegt, bis sie aufgegangen sind (vor Luftzug schützen!). Inzuwischen bringt man in einem möglichst großen Topf Wasser zum Kochen und gibt ein Sieb so hinein, daß es über dem Wasser liegt. In das Sieb gibt man nun die aufgegangenen Germknödel so hinein, daß Jedes genügend Platz hat und deckt den Topf zu. Nach etwa 5 Min. sticht man sie mit einer Gabel oder einem spitzen Hölzchen an, damit sie später nicht zusammenfallen können und deckt sie schnell wieder zu.

Nach insgesamt 12 bis 13 Minuten sind die Knödel gar. Man bestreicht sie gleich mit zerlassener Butter. Vor dem Anrichten wärmt man sie alle zusammen noch einige Minuten über Dampf auf.
Mit reichlich zerlassener Butter, Zucker und gemahlenem Mohn bestreut servieren.



Abb. 39: Germknödel aus dem Hause Smetana

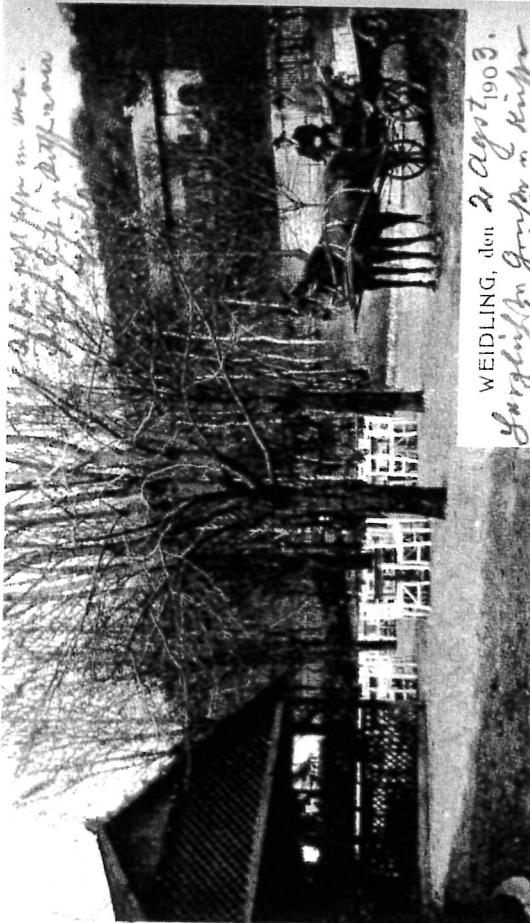
3 Hauptstraße 51

Gasthaus Rath-Smetana

Name/Gaststätte	Name/Betreiber	von	bis
Gasthaus			
Gasthaus und Meierei Alois Rath „Zum Waldhof“	Alois und Maria Rath (Besitzer)	um 1865	
Gasthaus und Meierei Alois Rath „Zum Waldhof“	Alois und Leopoldine Rath (Besitzer)	1941	
Gasthaus und Meierei Alois Rath „Zum Waldhof“	Alois und Maria Rath (Besitzer)	1981	
Gasthaus Rath-Smetana	Walter und Edith Smetana (Besitzer)	1990	heute

Vom Baby bis zum Opapa,
die Familie Smetana ist für alle da!¹

Abb. 40: Rath's Meierei; Ansichtskarte, geschrieben am 2. August 1903



Seit über 150 Jahren² bildet ein malerischer alter Gasthof am Ufer des Weidlingbaches den baulichen Mantel für ein Höchstmaß an Gastlichkeit.³ Hierbei handelt es sich um das heutige Gasthaus Rath-Smetana an der Hauptstraße Nr. 51, das nunmehr seit Generationen für seine hausgemachten Germknödel und ausgezeichneten Backhendl bekannt ist – und das nicht nur im Ort selber, sondern weit über die Grenzen des Wienerwaldes hinaus. Alte Stammgäste nennen das Lokal noch heute liebevoll „Meierei Rath“, Insider berichten darüber als „Backhendlstation“.⁴



Abb. 42: Blick auf das Gasthaus Rath; Gemälde eines nicht bekannten Künstlers



Abb. 41: Rath's jun. Meierei; Ansichtskarte nach 1900

¹ Slogan der Familie Smetana
² Quellen zur Tabelle: Neujahrs- und andere Inserate aus diversen Klosterneuburger Zeitungen; Liste der Gast- und Schankbetriebe des Bezirkes Klosterneuburg vom 01.12.1971, Abgabennamt der Stadtgemeinde Klosterneuburg; Berichte von Frau Fließ (geb. Rath) und Familie Smetana; auch: www.gasthaus-rath-smetana.info

³ NÖN, Woche 42/2011, S. 32
⁴ www.gasthaus-rath-smetana.info

Wer das Wirtshaus in seinen Anfängen Mitte des 19. Jahrhunderts geführt hat, ist nicht überliefert. Einiges ist jedoch über die Familie Rath bekannt, deren Namen es heute noch trägt, und die es über drei Generationen hinweg betrieben. Frau Fliedl, geborene Rath, erzählte.⁵ Familie Rath – nach ihr ist in ihrer Heimatgemeinde sogar eine Verkehrsfläche, die Rathgasse, benannt – war eine alteingesessene Weidlinger Landwirte- und Hauerfamilie.⁶ Späterstens um 1900 betrieb sie auch die Restauration in der Hauptstraße Nr. 51. Damals führte Alois Rath, Jahrgang 1860, das Gasthaus gemeinsam mit Gattin Maria, geborene Brunnbauer.

Schon knapp nach der Jahrhundertwende war die Gaststätte – auch für Sommerfrischler und Ausflügler – für damalige Verhältnisse vergleichsweise gut erreichbar. Bereits 1897 existierte ein fertiges Konzept zum Bau einer Schmalspur-Straßenbahn vom Bahnhof Klosterneuburg-Weidling zur Marienburg die sich gegenüber dem Gasthaus befand. Das Projekt wurde jedoch nicht realisiert. Es scheiterte an der Trassenführung auf der Straße, und weil die

Gruß aus Weidling.

A. Rath's Gasthaus u. Meierei „Zum Waldhof“.



Abb. 43: Alois Rath's Gasthaus und Meierei „Zum Waldhof“

Schienen keine Ausweichmöglichkeit im fließenden Verkehr erlaubten. Stattdessen wurde im Jahre 1908 ein Oberleitungs-Bus verwirklicht. Hinsichtlich Ausweichmöglichkeit und Wendigkeit wesentlich besser als die zuvor projektierte Straßenbahn, befuhrt er die Strecke bis 1920.⁷

Nach Alois und Maria Rath betrieb deren Sohn – er wurde 1898 geboren und hieß wie sein Vater Alois – gemeinsam mit Gattin Leopoldine, gebürtige Trat, den „Waldhof“. Der Gastwirt verstarb am 22. Oktober 1941 nach langem und schwerem Leiden im 44. Lebensjahr.⁸

Als letzter der Familie Rath führte deren Sohn – er wurde wie sein Vater und sein Großvater auf den Namen Alois getauft – das Gasthaus. 1925 geboren, betrieb er den „Waldhof“ gemeinsam mit seiner Frau Maria, die er im Arbeitstrandbad in Wien kennen gelernt hatte. „Maruschka“ – sie war gebürtige Ungarin – sollte das Lokal mit ihren köstlichen Hühnerspezialitäten und Germknödeln weit über die Grenzen von Weidling hinaus bekannt machen. Ein Bericht aus dem Jahr 1950 belegt, dass die beiden ihre beliebte Jausenstation damals noch als „Gasthaus und Meierei“ geführt haben.⁹ Auch der heutige Besitzer, Walter Smetana, berichtete später in der „NÖN“ darüber: „Früher noch unter der Familie Rath war das hier eine Meierei. Da gab es Kühe und Schweine und es soll furchtbar gestunken haben.“¹⁰

Einige Jahre später widmete die „Neue Kronen Zeitung“¹¹ dem Wirtsehepaar einen ausführlichen Bildbericht – Germknödel-Rezept und Ausflugstipp inklusive! Der Rath in Weidling ist das, was man sich unter einer richtigen Backhendlstation vorstellt. Immer stark besucht, besonders aber an Freitagen, denn Eingeweihte wissen: Am Freitag ist beim Rath Germknödeltag. Da kann es schon vorkommen, daß kaum ein Tisch frei ist, aber ein Plätzchen im schönen Garten oder in einer der gemütlichen Bauernstuben wird sich bestimmt finden. Telefonische Tischreservierungen lehnt Herr Rath wegen der sich daraus ergebenden Blockierung von Tischen ab.

7 Johann Forthuber, Weidling, in: Klosterneuburg – Geschichte und Kultur, Band 2: Die Katastralgemeinden, Stadtgemeinde Klosterneuburg, 1993, S. 169
8 Parte für Alois Rath

9 Weidling Wien – Anlässlich des 70jähr. Gründungsfestes der Freiwilligen Feuerwehr Weidling, 1950
10 NÖN, Woche 42/2011, S. 32
11 Neue Kronen Zeitung (Kopie, undatiert)

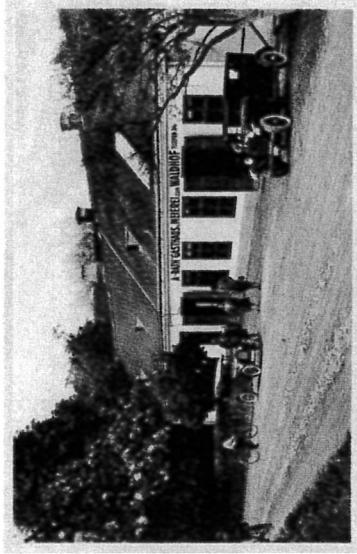
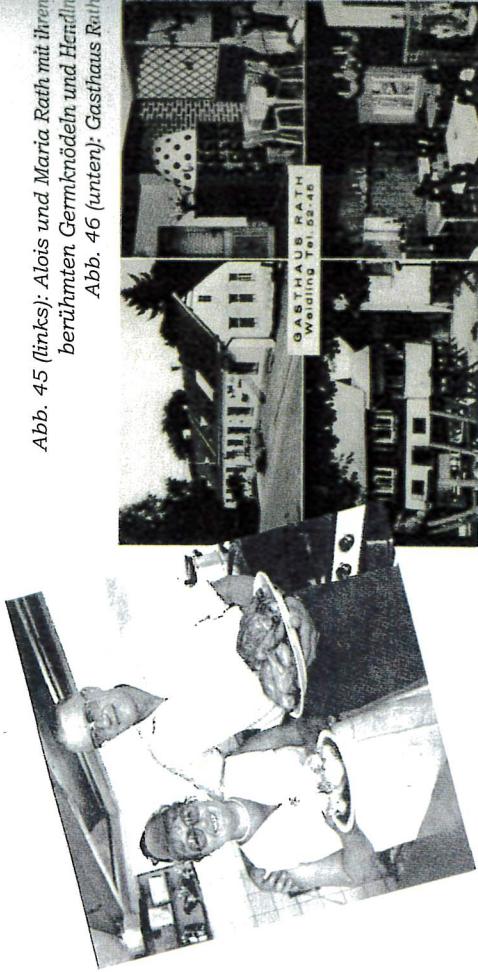


Abb. 44: Alois Rath's Gasthaus und Meierei „Zum Waldhof“, 1930er Jahre

5 Telefonate mit Charlotte Fliedl (geb.Rath) am 07. und 19.08.2014

6 Wilhelm Bauer, Von Adam-Müller-Guttenbrunn-Straße bis Zinnleiten, in: Klosterneuburg – Geschichte und Kultur, Band 2: Die Katastralgemeinden, Stadtgemeinde Klosterneuburg, 1993, S. 403

Abb. 45 (links): Alois und Maria Rath mit ihren berühmten Germknödeln und Hendl
Abb. 46 (unten): Gasthaus Rath



Seine Frau bereitete in der Küche die goldbraunen Back- und Brathendl selbst zu, weit und breit berühmt sind ihre Mehlspeisen. Besonders Buchtel und Pretagsgermknödel. Um 1980 musste Alois Rath sein Lokal aus gesundheitlichen Gründen schließen; er verstarb am 1. Juni 1983.

Zehn lange Jahre sollte das traditionsreiche Gasthaus dann geschlossen bleiben, ehe es am 1. Jänner 1990 von den Eheleuten Walter und Edith Smetana wieder eröffnet wurde.¹² Eine ganze Reihe an Zeitungsberichten belegt, wie sehr dies – nicht nur in Weidling – begrüßt wurde. Schon 1989 brachte die „NÖN“ die Freude über die bevorstehende Eröffnung zum Ausdruck.¹³ Im Jänner des darauf folgenden Jahres berichteten dann die „Klosterneuburger Nachrichten“ ausführlich darüber.¹⁴ Walter und Edith Smetana hätten keine Kosten und Mühen gescheut, um die notwendigen Sanierungsarbeiten durchzuführen. „Es war so ziemlich alles kaputt, was kaputt gehen kann. Wir haben sehr viel investieren müssen, damit überhaupt wieder ein Gasthausbetrieb möglich war“, erinnerte sich Walter Smetana [Anm.: in einem späteren Zusammenhang] zurück. Böden, Wände und Dach wurden renoviert und viel Geld hineingesteckt.¹⁵ Vor allem im Küchen- und Sanitärbereich waren umfassende Modernisierungen nötig. Dennoch wurde im Gasthaus selbst nur wenig verändert. Bestehend aus dem „Großen Stüberl“, dem „Jägerstüberl“ und dem fünf Jahre später eröffneten

„Sissi-Stüberl“ ist es – mit Holzvertäfelungen und lauschigen Kaminen – bis heute noch sehr ursprünglich geblieben. Und auch der Schankbereich ist wie in alter Zeit urig und gemütlich. Für die kleinen Gäste wurde nicht nur ein abenteuerlicher Freibereich – etwa mit Indianerfort, Schaukeln, Rutschen und allem mehr – geschaffen; für die kalte Jahreszeit gibt es sogar ein separates Kinderzimmer.

Mit der Eröffnung am 1. Jänner 1990 erfüllte sich für das Ehepaar Smetana ein lang gelegter Traum; vor allem für den Wirtin – er ist gelernter Koch und Fleischhauer. Schon als Angestellter in der Meinl-Filiale am Graben träumte er etwas Eigenem. „Er wollte das schon immer: selbstständig sein und ein eigenes Gasthaus haben. Zufällig hörten wir von dem leer stehenden Traditionsgasthaus. Ich habe mich sofort in das Gasthaus verliebt“, schwelgt Edith Smetana in Erinnerungen.¹⁶

Aber nicht nur bei der sanften Renovierung des Hauses, auch in der Auswahl der Gerichte hielt beziehungswise hält sich das Ehepaar an das „Erfolgsrezept“ ihrer Vorgänger. Auf der Speisekarte stehen neben Alt-Wiener-Klassikern nach wie vor regionale und internationale Schmankerln sowie saisonale Spezialitätenwochen, nicht zu vergessen die hausgemachten Mehlspeisen: allen voran natürlich nach wie vor die „Freitagsgermknödel“, die in Smetanas Gastrwirtschaft nach einem alten, überlieferten Geheimrezept immer frisch zubereitet werden. An allen anderen Öffnungstagen kann man die süßen Köstlichkeiten als Nachtisch bestellen.

Die Ernte aus dem eigenen Kräuter- und Obstgarten trägt zum besonderen Geschmack sowohl der pikanten als auch der süßen Gerichte bei. Und auf der Getränkekarte stehen – wie bei Raths – ausgewählte Spitzentränke und verschiedene Biere.¹⁷

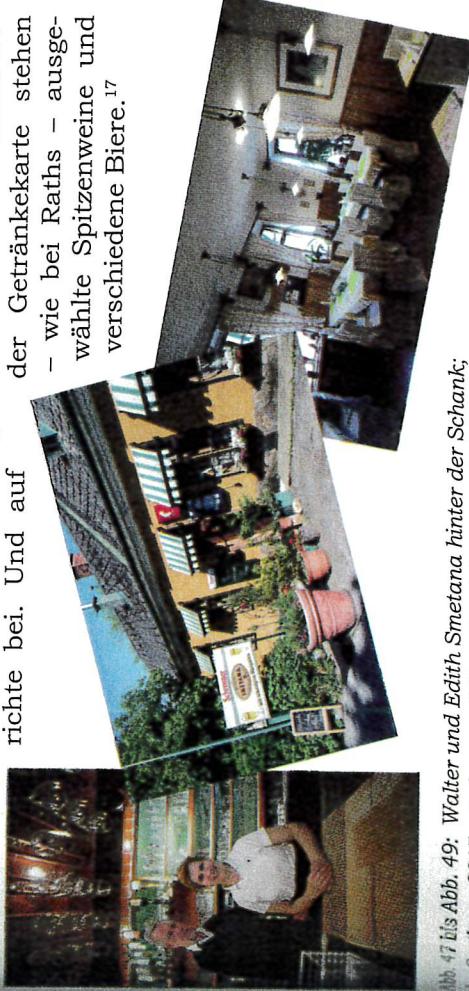


Abb. 47 bis Abb. 49: Walter und Edith Smetana hinter der Schank;

des Gasthauses, 2015 – Außen- und Innenbereich
16 NÖN, Woche 42/2011, S. 32
17 siehe auch www.gasthaus-rath-smetana.info

Abb. 47 bis Abb. 49: Walter und Edith Smetana hinter der Schank;

des Gasthauses, 2015 – Außen- und Innenbereich
16 NÖN, Woche 42/2011, S. 32
17 siehe auch www.gasthaus-rath-smetana.info

12 Telefonat mit Frau Smetana sowie Gespräch mit dem Ehepaar Smetana am 13.08.2014

13 NÖN, Woche 46/1989, S. 20

14 Klosterneuburger Nachrichten 1/1990, S. 6

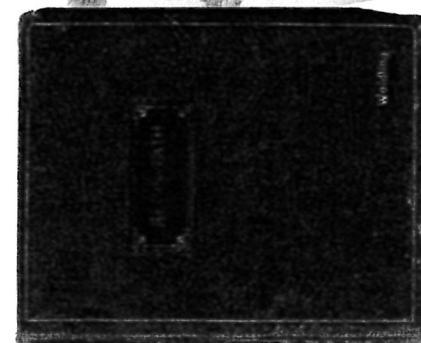
15 NÖN, Woche 42/2011, S. 32

Ihr fünftägiges Jubiläum beging das Ehepaar mit der Einweihung des oben erwähnten „Elisabeth- beziehungsweise Sissi-Strüberls“, wie das „Amtsblatt“ zu berichten wusste.¹⁸ Dechant Gödel segnete den neuen Raum, der daran erinnert, dass einst Kaiserin Elisabeth im Gasthaus Rath – wo die Gäste noch immer Kaiser sind! – zu Besuch war. Gefeiert wurde mit Musik aus der alten Kaiserzeit, die von einem Quartett der Wiener Symphoniker vorgetragen wurde, und einer leibhaftigen „Sissi“. Für das leibliche Wohl sorgte nicht nur ein eigens für diesen Anlass kreierter Jubiläumssekt, sondern vor allem ein Buffet, das laut Schreiber seinesgleichen suchte. Er erwähnte auch, dass sich das bekannte Weidlinger Gasthaus unter den neuen Besitzern den Ruf eines wahren Gourmetschmieds altösterreichischer Küche erworben habe.

Inzwischen ist das Gasthaus Rath-Smetana aber nicht nur für seine Gaumenfreuden bekannt: 2011 und 2012 wurden die Wirtsleute in der NÖN-Aktion „Freundlichster Gastwirt“ zum Sieger von Klosterneuburg gekürt, nachdem sie 2010 schon Gewinner des „NÖN-Lieblingsgastgartens“ geworden waren.¹⁹ 25 Jahre sind nun vergangen, seit Walter und Edith Smetana ihr Gasthaus – unter regem Zustrom an Gästen²⁰ – eröffneten. 25 Jahre setzten sie die Erfolgsgeschichte des Gastrohauses Rath nun schon fort und denken vorläufig nicht ans Aufhören. „... das hat noch Zeit. Wir fühlen uns noch lange nicht reif für die verdiente Pension.“ Und wenn es einmal doch soweit ist, werden hoffentlich die Kinder – Elvira und David – das Gasthaus übernehmen.²¹

Damals wie heute war beliebtes Mittagessen ist das Gasthaus Rath-Smetana ein Ort, wo Alt

Abb. 50 bis Abb. 52: aus dem
Gästebuch „Rath“ ...



¹⁸ Amtsblatt Klosterneuburg 2/1995, S. 23
¹⁹ NÖN, Woche 42/2011, S. 33; Woche 45/2012, S. 1 und S. 22
²⁰ NÖN, Woche 11/1990, S. 15
²¹ NÖN, Woche 42/2011, S. 32

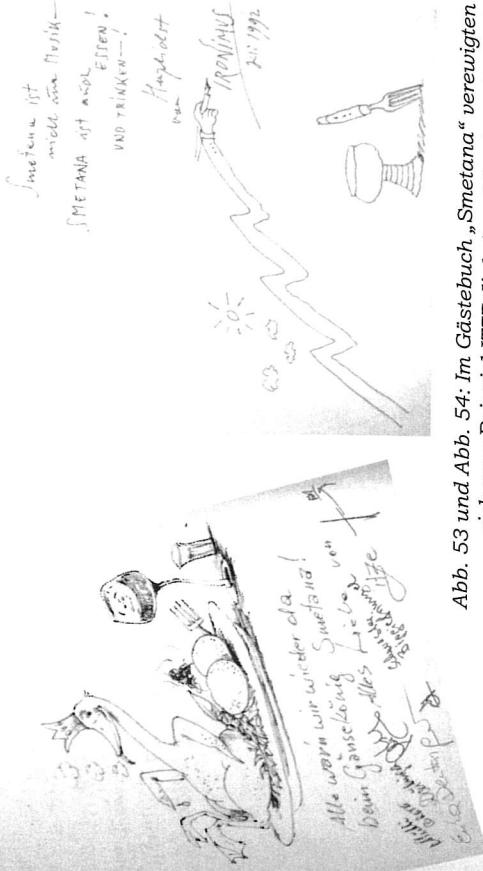


Abb. 53 und Abb. 54: Im Gästebuch „Smetana“ verewigten sich zum Beispiel ITZE (links) und Iromimus (rechts).

und Jung, der „Mann von der Straße“ und „große Persönlichkeiten“ ... den Alltag gleichermaßen für einen Moment hinter sich lassen können – und auch kreativ wurden. So bewahrt Familie Smetana neben dem eigenen Gästebuch, in dem sich etwa Manfred Deix oder Friedrich Itze Grünzweig mit seiner Zeichnung „Ganslikönig“ verewigt haben, ein altes Buch der Familie Rath mit „künstlerischen“ Widmungen von Max Kahrer, Ludwig Karl Strauch und vielen anderen wohl. So zählen bis heute Christian Marmorstein, Binder Hansl oder Ossi Kubinecz zu den gerne und häufig gesehenen Stammgästen.

Auch ein Lied, das dem schönen Weidling gewidmet ist, entstand im gemütlichen Ambiente der Meierei Rath, komponierte der Wiener Tonkünstler, Kabarettist und Klavierhumorist Hermann Leopoldi hier doch sein Lied „In Weidling am Bach“. Den dazugehörigen Text schrieb Peter Herz.²² Andere bekannte Kompositionen von Leopoldi sind unter anderem „I bin à stiller Zecher“, „Schnucki, ach Schnucki“ oder „Schön ist so ein Ringelspiel“. Weitere Prominente, die im Laufe der Jahrzehnte den „Waldhof“ besuchten, waren neben Paul Hörbiger, Max Reinhardt und Fritz Eckhard auch „Iromimus“ Gustav Peichel, Arabella Kiesbauer, Hilde Sochor oder die „Stoakogler“, die hier sogar für eine halbe Stunde spontan ihre Instrumente auspackten.

Weidlingbach

Anekdote, erzählt von Walter Smetana

In früheren Zeiten besuchten die Fuhrwerker und Holzarbeiter nach getaner Arbeit oft und gerne das Gasthaus Rath. Es kam jedoch immer wieder vor, dass ihr Durst größer als ihr Verdienst war, und sie daher ihre Zeche nicht begleichen konnten. Daher hatte auch der Wirt fallweise nur wenig Geld im Hause. Wenn dann der Bierfahrer mit seiner Lieferung kam, konnte es schon vorkommen, dass sich Alois Rath „verleugnen“ ließ, indem er sein Personal anwies zu sagen, er sei gerade im Wald oder einzukaufen. Bezahlten würde er das nächste Mal!

Karte „Gaststätten einst und jetzt“: Dr. Erich Wonka

Abbildungswerzeichnis:

- Stadtmuseum Klosterneuburg, Foto Wolfgang Gonaus: 1, 3, 19, 21, 27, 31, 36, 47-49
Stadtmuseum Klosterneuburg: 2
Stadtarchiv Klosterneuburg: 4, 11, 12, 16, 18, 24-26, 30, 43, 46
Werner Forthuber: 5
Wolfram Payer: 6
Dominik Trat: 7-10, 13-15, 17, 22, 23
Stadtmuseum Klosterneuburg, Foto Simone Eder und Stefanie Preisl: 20
Gabriele Schuh-Edelmann: 28, 29
Rolf Scherzer: 32
Elisabeth Biebl: 33, 34
Erhard Machac: 35
Stadtmuseum Klosterneuburg, Foto Josef Hein: 37, 38
Walter und Edith Smetana: 39, 50-54
Franz Teufner: 40, 41, 44
Walter und Edith Smetana, Foto Wolfgang Gonaus: 42
Kronenzeitung: 45

Weiterführende Literatur:

- Historische Ansichtskarten, zum Teil bezeichnet und datiert
Johann Forthuber, Weidling – Dorf im Donauschicksal, S. 307
Johann Forthuber, Weidling, in: Klosterneuburg – Geschichte und Kultur, Band 2: Die Katastralgemeinden, Stadtgemeinde Klosterneuburg, 1993, S. 145 ff
Kleine Klosterneuburger Zeitung, 18. Dezember 1986, S. 5
Klosterneuburg – Geschichte und Kultur, Sonderband 7: Atlas zur Stadtgeschichte (Erich Wonka), Stadtgemeinde Klosterneuburg, April 2014, S. 74 ff
Neue Klosterneuburger Nachrichten, Nr. 11/1927, S. 4
NÖN, Woche 94/1932, S. 5
NÖN, Woche 45/2014, S. 88
Weidling – 70 Jahre Freiwillige Feuerwehr, 1950
Werbung in „Treffpunkt Wirtschaftskultur“, 1987
Franz Teufner, Zeitschrift für Heimatforschung, Heft 3/2004, S. 16 und S. 17 f sowie Heft 3/2010, S. 12

Von Weidling auf schönem Waldbromenadenwege in circa $\frac{3}{4}$ Stunden nach dem reizend gelegenen Weidlingbach mit schönen Ausflügen.

„Illustrirter Almanach für Sommerfrischen-Bade- und Vergnügungsorte in Österreich“, Herausgegeben und Verlag von August Falkenberg, Wien, Ausgabe 1903, S. 90)

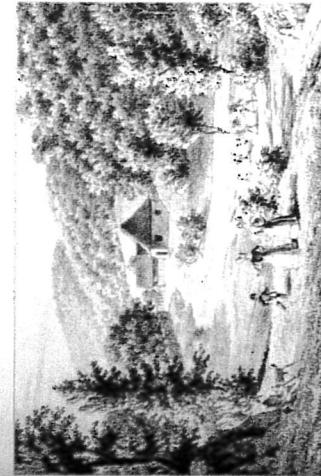


Abb. 1: Ludwig Mohn, Weidling am Bach, Lithographie, 1834

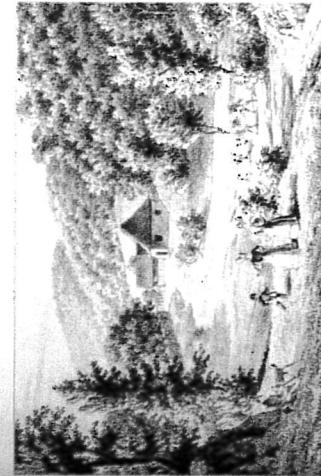


Abb. 2: Um 1913 betrieb Anton Kaiser die Stiftstaverne, Steinriegstraße 34-36.
Heute bei Besitzern von Zweitwohnungen und nach Erholung suchenden Wanderern beliebt, waren Weidlingbach und das dazugehörige Scheiblingstein¹ in vergangener Zeit die wohl unzugänglichsten Gegenden des heutigen Klosterneuburgs.

Noch im Jahre 1835 zählte die Ortschaft lediglich 26 verstreut liegende Häuser mit 130 Einwohnern. Diese verdienten als Waldarbeiter unter äußerst schwierigen Bedingungen ihren Lebensunterhalt. Die nächstgelegenen Siedlungen waren nur schwer erreichbar; während der Wintermonate waren die Menschen oft über Wochen von jeglicher Zivilisation abgeschnitten.

Dennoch gab es in der einsamen, stark bewaldeten Gegend am Oberlauf des Weidlingbaches schon früh einen Wirtschaftshof des Chorherrenstiftes Klosterneuburg. Als 1669 ein Brunnen ausgehoben wurde, lebten in dessen Nähe stiftliche und kaiserliche Waldarbeiter in ihren Köhlerhütten. Seit dem 18. Jahrhundert wurden in dem damals bereits verpachteten Wirtschaftshof Getränke ausgeschenkt, im 19. Jahrhundert entwickelte sich aus der bäuerlichen Schenke – mit der Erschließung des Gebietes durch eine Straße – eine von den Wanderern gerne besuchte Taverne.

¹ Verwendete Literatur: Johann Forthuber, Weidlingbach, in: Klosterneuburg – Geschichte und Kultur, Band 2: Die Katastralgemeinden, Stadtgemeinde Klosterneuburg, 1993, S. 205 ff; Johannes-Wolfgang Neugebauer, Klosterneuburger Kulturwanderwege, Klosterneuburg 1989; Cäcilie Preßberger (Hrsg.), Scheiblingsteiner Chronik, Kirche Maria Rast, Scheiblingstein, 1983; Floridus Röhrig, Niederösterreichischer Kulturführer – Klosterneuburg, Jugend und Volk, Wien-München, 1984; Klosterneuburg – Geschichte und Kultur, Sonderband 7: Atlas zur Stadtgeschichte (Erich Wonka), Stadtgemeinde Klosterneuburg, April 2014