

S P E Z I A L

# falstaff

S O N D E R A U S G A B E

IM WEINKELLER  
WO DIE SEELE  
DES LANDES RUHT

IM WIRTSHAUS  
GASTLICHKEIT SEIT  
GENERATIONEN

IM WOLKENTURM  
TOP-KULTUR AUF  
ALLEN EBENEN



# Niederösterreich

HEIMAT DES GUTEN GESCHMACKS

€ 9,50 / CHF 10,50

WWW.FALSTAFF.COM

# Pur



# er Genuss!



Bleib frisch.

# PURE ERFRISCHUNG



## Lassen Sie den Alltag hinter sich

Wenn Wasser im Garten für Sie zum entspannten Lebensgefühl dazugehört, dann werden Sie auf erfrischende Momente in Ihrem Leidenfrost Pool stehen.  
[www.leidenfrost.at](http://www.leidenfrost.at)

**LEIDENFROST**  
— die Poolmanufaktur —



# UNENDLICHE VIELFALT

LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER!

**D**ie neueste Falstaff-Sonderausgabe, die ich Ihnen heute präsentieren darf, widmet sich dem schönen Niederösterreich. Und ich freue mich ganz besonders, dass wir uns mit diesem Bundesland beschäftigen! Denn Niederösterreich vereint die redaktionellen Leitmotive des Falstaff – »Wining, Dining und Travelling« – so umfassend in seiner Genuss-DNA, dass es für jede Genießerin, jeden Genießer Pflichtprogramm ist.

Niederösterreich, das ist für alle Genussmenschen natürlich zunächst die Wachau. Die einzigartige Landschaft, die Freundlichkeit der Menschen, das kulinarische Angebot, der Wein – hier stimmt einfach alles. Aber es gibt noch unendlich viel mehr. Wer dem Donaustrom folgt, entdeckt weitere Genussregionen. Etwa das Traisen-, das Krems- und das Kamptal, allesamt nach Flüssen bezeichnet, die in die Donau münden. Hier hat sich eine vielfältige, erstklassige Weinbaukultur etabliert. Und weil natürlich überall, wo es guten Wein gibt, auch gut gegessen wird, stellen auch die niederösterreichischen Bauern, Erzeuger und Gastronomen ihr Licht nicht unter den Scheffel.

Was wartet noch auf uns? Das Mostviertel – kulinarisch geprägt vor allem vom Birnenmost, der hier in außergewöhnlicher Qualität produziert wird. Das Waldviertel – wer sich einmal auf seinen landschaftlichen Reiz und die robuste Kulinarik einlässt, kommt nur mehr schwer davon los. Das Weinviertel – größtes Weinanbaugebiet Österreichs mit einer schier unendlichen Vielfalt. Muss

man noch mehr sagen? Natürlich der Wagram – Heimat sensationeller Winzer und ebensolcher Gastronomen. Carnuntum – wo die warme Sonne der pannonischen Ebene große Rotweine entstehen lässt. Die Region Wiener Alpen – hier gibt sich Niederösterreich hochalpin und der Geschmack der Produkte und Gerichte atmet die Frische der Zweitausender. Und natürlich der Wienerwald, das Genuss-Kleinod vor den Toren Wiens, wo großartige Weine und Kulinarik auf eine magische Landschaft treffen. All diesen Regionen widmen wir uns im vorliegenden Magazin ausführlich.

Zudem haben wir auch noch folgende Genuss-Themen für Sie vorbereitet:

- Koch-Elite: Wir stellen 19 Ausnahme-Köchinnen und -Köche aus Niederösterreichs Regionen vor.
- Es muss nicht immer Wein sein: Auch Bier, Most, Edelbrände und Säfte werden hier in herausragender Qualität gefertigt.
- Wirtshauskultur: Wirte, die den Ritterschlag einer ausgezeichneten niederösterreichischen Wirtshauskultur erhalten möchten, müssen ganz besonderen Qualitätskriterien entsprechen.
- Weinherbst: Die Weinlese wird in Niederösterreich von einem besonderen kulturell-kulinarischen Rahmenprogramm für Gäste und Genießer begleitet. Nicht umsonst wird der Weinherbst gerne als »Fünfte Jahreszeit« bezeichnet.
- Mein Tipp: Niederösterreich hat jeder Genießerin und jedem Genießer etwas zu bieten. Kommen Sie mit auf eine kulinarische Entdeckungsreise!



*W. Rosam*

**WOLFGANG M. ROSAM**  
Chefredakteur und Herausgeber  
[wolfgang.rosam@falstaff.com](mailto:wolfgang.rosam@falstaff.com)  
 @RosamWolfgang

Niederösterreich vereint die Leitmotive des Falstaff – »Wining, Dining und Travelling«, in seiner Genuss-DNA.

**IMPRESSUM** MEDIENINHABER Falstaff Verlags-GmbH, Führichgasse 8, 1010 Wien, T: +43 1 9042141, [www.falstaff.com](http://www.falstaff.com), [redaktion@falstaff.at](mailto:redaktion@falstaff.at) HERAUSGEBER Wolfgang M. Rosam, Angelika Rosam GESCHÄFTSFÜHRUNG Mag. Elisabeth Kamper, Ronald Tomandl, M.Sc. ANZEIGEN Lisa Tschernig, M.A. (stv. Anzeigenleitung), Christiane Ceccarelli (Anzeigenkoordination), [anzeigen@falstaff.at](mailto:anzeigen@falstaff.at) CHEFREDAKTEUR Martin Kubesch STV. CHEFREDAKTEURINNEN Marlene Tragut, Julia Vacca ART DIRECTOR alaki-design/Wolfgang Lackinger PHOTO DIRECTOR Eva Bauer FOTOREDAKTION Andrea Berger FOTOGRAFEN Konrad Limbeck, Lukas Ilgner PRODUKTION/LITHO Konstantin Riemerschmid MITARBEITERINNEN DIESER AUSGABE Christina Fieber, Ilse Fischer, Mag. Roland Graf, Thomas Hopferwieser, Anja Kleinschuster, Caroline Metzger, Peter Moser, Michael Pech, Cornelia Travniček, Sandra Wobrazek, Lukas Zimmer ILLUSTRATORINNEN Stefanie Hilgarth, Gina Mueller PROMOTIONS & ADVERTORIALS Julia Kremser (Advertiser-Managerin), Katharina Winkler (Grafik) LEKTORAT Thomas Fisher, M.Sc. LEITUNG ABO, VERTRIEB UND MARKETING Mag. Evelyn Taschler LESER- UND ABO-SERVICE Laura Strauss, DW 401, [abo@falstaff.at](mailto:abo@falstaff.at) HERSTELLER Druckerei Berger, Wiener Straße 80, 3580 Horn GESELLSCHAFTER DER FALSTAFF-VERLAGS-GMBH 67 % Wolfgang Rosam Privatstiftung, 23 % JOFE Immobilienverwaltung GmbH, 10 % Angelika Rosam

## NIEDERÖSTERREICH



# inhalt

12

Stifte und Schlösser, historische Stadtkerne und beeindruckende Naturschauplätze prägen das Bundesland. In unserer Fotostrecke nehmen wir Sie mit auf eine Reise zu einigen der schönsten Plätze Niederösterreichs.

COVER  
FOTO: NIEDERÖSTERREICH  
WERBUNG/ ROBERT HERBST



28

Niederösterreich ist mit seinen acht Anbaugebieten Heimat zahlreicher Top-Winzer.



78

Josef Floh, Toni Mörwald, Thomas Dorfer und Philipp Essl zählen zu den Koch-Ikonen des Landes.

- 8 »UNSER LAND IST GEPRÄGT VON TAUSENDEN AROMEN«  
Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner über Niederösterreich als Heimat des guten Geschmacks
- 10 GENUSSLANDKARTE  
Ein Überblick über die kulinarischen Highlights Niederösterreichs
- 12 SO SCHÖN IST NIEDERÖSTERREICH  
Eine Reise zu den schönsten Plätzen im ganzen Bundesland
- 26 NIEDERÖSTERREICH IN ZAHLEN  
Wissenswerte Fakten über das größte Bundesland Österreichs
- 28 GRÖSSTMÖGLICHE VIELFALT  
Ein Streifzug durch das Weinland Niederösterreich. Plus: die besten Weine, Heurigen und Vinotheken
- 52 DIE FÜNFTEN JAHRESZEIT  
Warum der »Weinherbst« die Herzen der Menschen höher schlagen lässt
- 62 SAFTIG, SÜFFIG, SPRITZIG – SUPER!  
Die besten Durstlöscher aus Birnen, Marillen, Hopfen und vielem mehr
- 74 INTERVIEW  
Tourismus-Landesrat Jochen Danninger und Gastronomie-Spartenobmann Mario Pulker über Heimat, Wein und Genuss
- 78 KULINARISCHES GIPFELTREFFEN  
Ein Besuch bei den besten KöchInnen des Landes
- 90 »WIA Z'HAUS«  
Wo echte Wirtshauskultur und Gastfreundschaft zu Hause sind



- |     |                                                                                                   |     |                                                                                          |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 96  | SO IS(S)T DAS LAND<br>Die geschmackliche Vielfalt Niederösterreichs zum Nachkochen                | 146 | EIN LAND WIE AUF WOLKEN<br>Mehr als Most: Das Mostviertel ist ein Paradies für Genießer  |
| 104 | VIELFALT & GELASSENHEIT<br>Autorin Cornelia Travnicek über ihr Heimatbundesland                   | 156 | SEIT JEHER<br>ENTSCHLEUNIGEND<br>Die Wiener Alpen: Rückzugsort in wildromantischer Natur |
| 106 | SCHMECKT PERFEKT!<br>Safran, Honig & Co: Wie uns heimische Feinkostproduzenten das Leben versüßen | 166 | 50 SHADES OF GREEN<br>Der Wienerwald: eine Wohlfühlloase direkt vor der Haustür          |
| 116 | WO DER WEIN ZU HAUSE IST<br>Im Weinviertel gehen Genuss und Entschleunigung Hand in Hand          | 176 | BLAU-GELBER<br>KULTURGENUSS<br>Für jeden Geschmack die richtige Spielart                 |
| 126 | LAND AM STROME<br>Entlang der blauen Donau trifft Vergangenheit auf Gegenwart                     | 194 | NACHGEFRAGT<br>Zukunftsforcher Tristan Horx über unseren neuen Zugang zum Genuss         |
| 136 | HOCH OBEN IM NORDEN<br>Das Waldviertel vereint gekonnt Moderne mit Ursprünglichkeit               | 5   | <b>HERAUSGEBERBRIEF<br/>UND IMPRESSUM</b>                                                |



**176**

Grafenegg & Co:  
Niederösterreich hat für Kulturverliebte viel zu bieten.



Typische Weinviertler Fleischspezialitäten, welche ausschließlich in Eigenproduktion hergestellt werden, handwerkliches Fingerspitzengefühl und überlieferte Rezepturen zeichnen unser Unternehmen aus.

Wir haben das Ziel, die klare Nummer 1 hinsichtlich der Erzeugung hochwertiger Wurst- und Fleischprodukte im Weinviertel und darüber hinaus zu werden.

### Hofmann vor Ort:

**Hollabrunn**  
Sparkassegasse 26-28  
2020 Hollabrunn  
Tel.: 02952 2163

**Stockerau**  
Bahnhofstraße 1A  
2000 Stockerau  
Tel.: 02266 72500

**Korneuburg**  
Hauptplatz 13  
2100 Korneuburg  
Tel.: 02262 72104



Johanna Mikl-Leitner

# »UNSER LAND IST GEPRÄGT VON TAUSENDEN AROMEN«

Wie schmeckt Niederösterreich? Oder anders gefragt: Kann ein Ort, eine Region, ein ganzes Bundesland überhaupt irgendwie schmecken? Wer schon einmal bewusst durch die niederösterreichische Landschaft spaziert ist, über die sanften Wiesen des Mostviertels oder durch die archaischen Wald- und Gesteinsformationen des Waldviertels, mit offenen Sinnen und bereit, sich auf seine Umwelt einzulassen, sie förmlich in sich aufzusaugen, der weiß: das geht. Und wie! Denn unser Land ist geprägt von Tausenden unterschiedlichen Aromen, von den Düften der Natur und den Geschmäckern der Produkte, die unsere tüchtigen Bauern, Winzer und Veredler aus den Gaben des Landes zu bereiten verstehen. Daraus entsteht das Aroma, das jede Region, jeden Landstrich anders schmecken lässt. Einmal sanft und dann wieder würzig, hier blumig, dort frisch und ein wenig weiter dann so richtig erdig. Das alles ist Niederösterreich.

## DER GESCHMACK DES LANDES

Niederösterreich ist das flächenmäßig größte Bundesland Österreichs – und dementsprechend ist es auch das vielfältigste, was seine Küche, seine Produkte, seine Kulinarik anbelangt. Höchst unterschiedliche Landschaftsformen mit jeweils eigenständigen klimatischen Bedingungen bringen die unterschiedlichsten Pflanzen hervor. Zahlreiche verschiedene Kul-

turen und Völker haben über Jahrhunderte hinweg die Kulinarik Niederösterreichs bereichert und ihr ihren Stempel aufgedrückt. Aus all diesen Einflüssen geologischer und historischer Natur ist mit der Zeit eine kulinarische DNA entstanden, deren spezielle Gerichte durch Vielfalt und Ideenreichtum aus der breiten Masse des Einerlei ganz erfreulich herausragen.

## NIEDERÖSTERREICH'S REGIONALE VIELFALT

Die Vielfalt unterschiedlicher Zutaten aus den einzelnen geologischen beziehungsweise meteorologischen Zonen und die natürlichen Bedingungen eines Gebietes bilden die Basis für jede regionale Küche. Das Waldviertel, im Nordwesten des Bundeslandes, ist seit jeher ein eher rauer Landstrich, wo vor allem kälteunempfindliche Pflanzen wachsen, etwa Kartoffeln, Mohn oder Roggen, und die Mischwälder mit Beeren und Pilzen gesegnet sind.

Im Donautal ziehen warme und trockene Luftmassen aus der ungarischen Ebene hoch und schaffen milde Bedingungen, wodurch die Reben entlang der steilen Hänge der Wachau und ihrer Seitentäler bestens gedeihen können.

Das Alpenvorland wiederum bietet bedingt durch die höheren Niederschlagsmengen, saftigen Wiesen und großflächigen Almen die idealen Rahmenbedingungen zur Rinderhaltung und Milchproduktion. Auch der Anbau von Obst und dessen Verarbeitung gehört hier zu den wichtigen Agrarzweigen.

»DIE KULINARIK IN  
NIEDERÖSTERREICH  
IST SO VIELFÄLTIG  
WIE SEINE  
LANDSCHAFT UND  
DIE ERTRÄGE DER  
ÄCKER UND WIESEN.«



Und im Weinviertel wird neben dem namensgebendem Getränk vor allem trockenresistente Gerste angebaut, die wiederum zum Füttern von Schweinen verwendet wird.

Aus all diesen Zutaten entstehen jene Lebensmittel, aus denen unsere Köche und Wirte, Winzer und Brenner, Brauer und Produzenten den ganzen Bogen an kulinarischen Sensationen formen, die das Land zur Heimat des guten Geschmacks haben werden lassen.

## DIE SÄULEN DER NIEDERÖSTERREICHISCHEN KULINARIK

Unsere Weinkultur darf man mit Fug und Recht als Keimzelle der niederösterreichischen Gastlichkeit bezeichnen. 28.000 Hektar Rebfläche, eine charakteristische Weinlandschaft, die stimmungsvollen Kellergassen und die edlen Weine machen das Weinland Niederösterreich im In- und Ausland bekannt und begehrte. Der Wein und das mit ihm transportierte Lebensgefühl sind sogar so wichtig, dass ihm eine fünfte Jahreszeit gewidmet wird: der Weinherbst Niederösterreich. Von August bis November finden alljährlich in allen Weinbaugebieten Verkostungen, Weinfeste, Tage der offenen Kellertür und Prämierungen statt. Aber auch das Festival »Kultur beim Winzer«, erst 2020 als Pilotprojekt gestartet, hat sich binnen kürzester Zeit zum Erfolgsmodell gemausert. Prominente Kulturschaffende treten dabei in namhaften Weingütern auf und verbinden so Kunst und Kulinarik auf das Feinste.

»GENIESSEN ERWARTET IN NIEDERÖSTERREICH DIE GANZE BANDBREITE KULINARISCHER MÖGLICHKEITEN.«

JOHANNA MIKL-LEITNER,  
Landeshauptfrau von Niederösterreich

Im Verein Niederösterreichische Wirtshauskultur haben sich seit der Gründung im Jahr 1994 mehr als 200 Wirte zusammengeschlossen, um ein Bekenntnis zu Genuss und Gastfreundschaft – zwei berühmte niederösterreichische Tugenden – abzugeben. Vom Stadtwirtshaus über den typischen Dorfgasthof bis zum Haubenlokal vereint die Niederösterreichische Wirtshauskultur alles, was das kulinarische Herz begeht. Ganz wesentlich ist dabei vor allem, dass sich die Wirtsleute noch selbst um ihre Gäste kümmern.

Dazu kommen zahlreiche lokale Initiativen, welche die regionale Dynamik nutzen, um die kulinarische Expertise im Land weiter auszubauen. Ob das jetzt die »Mostviertler Feldversuche« sind, bei denen Gastronomen und Produzenten die Grenzen des kulinarisch Machbaren auszuloten versuchen. Ob das die Aktion »Haubenkoch trifft Hüttenwirt« ist, bei der in der Region Wiener Alpen auf Berghütten fein aufgekocht wird. Oder ob das »Tafeln im Weinviertel« ist, wo Spitzenköche und Spitzenwinzer gemeinsam für ihre Gäste mitten im Weingarten aufdecken und so für unvergessliche Erlebnisse sorgen.

Es ist eine schier grenzenlose geschmackliche Vielfalt auf höchstem kulinarischen Niveau, die Genießer in Niederösterreich erwarten. Wer seine Geschmacksinne schärfen, seinen Gaumen verwöhnen und sein Wohlbefinden steigern möchte, ist hier richtig. Wir laden Sie ein – in die Heimat des guten Geschmacks.

## ALLEWEGE FÜHREN NACH NIEDERÖSTERREICH

PER TELEFON, MAIL ODER IM WEB

T: +43 2742 90009000

T: +43 800 2284400

(gebührenfrei)

info@noe.co.at

[niederoesterreich.at](http://niederoesterreich.at)

[wirtshauskultur.at](http://wirtshauskultur.at)

[magazin.niederoesterreich.at](http://magazin.niederoesterreich.at)

[veranstaltungen.niederoesterreich.at](http://veranstaltungen.niederoesterreich.at)

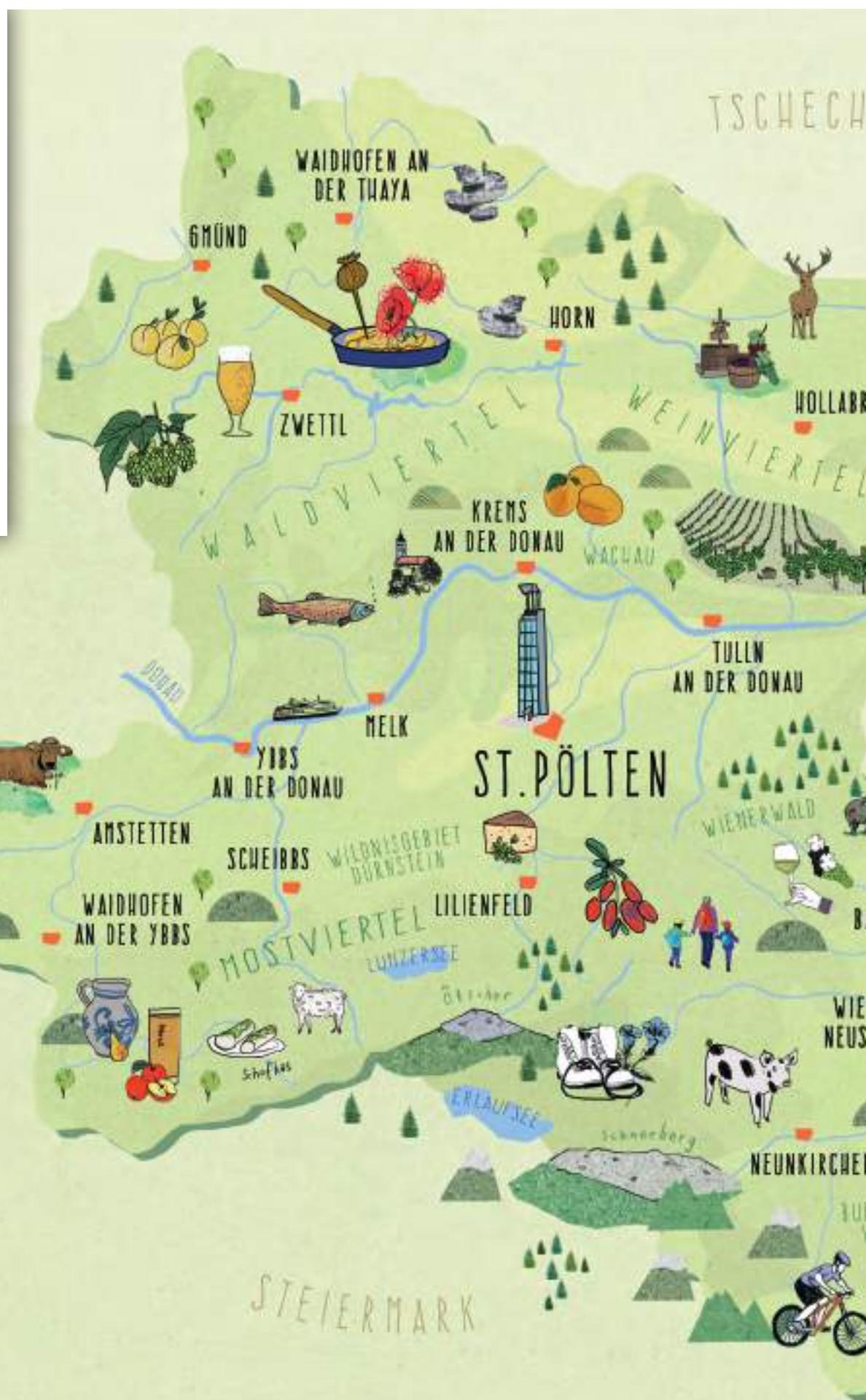
Niederösterreich-App zum Download  
in Ihrem App-Store

Folgen Sie Niederösterreich auf:

[fb.com/visitniederoesterreich](https://www.facebook.com/visitniederoesterreich)

[twitter.com/noe\\_tourismus](https://twitter.com/noe_tourismus)

[instagram.com/visitniederoesterreich](https://instagram.com/visitniederoesterreich)



Vom Mostviertel ganz  
im Südwesten über Wald- und  
Weinviertel und den Wienerwald bis  
zu den Wiener Alpen im Südosten:  
Niederösterreich ist das Land der  
tausend Genüsse und Geschmäcker –  
und die Donau-Region ist die  
kulinarische Nabelschnur, die das  
ganze Land miteinander verbindet.



Die Genuss-Landkarte von Niederösterreich hat in jeder Region etwas Besonderes zu bieten. Und dieses Magazin ist Ihr Reiseführer zur niederösterreichischen Geschmacksvielfalt.

**U**nser kulinarischer Streifzug beginnt ganz im Nordosten, im Weinviertel. Hier, im Land des Grünen Veltliners und der idyllischen Kellergassen, dreht sich alles um den Rebensaft. Der Wein ist das bestimmende Element, das Leben der Menschen wird vom Wachstumszyklus des Weins vorgegeben (ab S. 116).

#### IM KULINARIK-PARADIES

Die Region Donau ist unsere nächste Station. Sie durchzieht das ganze Land auf fast 260 Kilometern Länge. Entsprechend vielfältig sind Kulinarik und Kultur (ab S. 126).

Das Waldviertel ist die nächste Station unserer journalistischen Reise. Hier ist alles ein wenig rauer – das Klima ebenso wie die Schätze der Natur (ab S. 136).

Das Mostviertel ist geprägt vom namensgebenden Getränk, das hier primär aus jenen Birnen gewonnen wird, die hier auf 300.000 Birnbäumen wachsen (ab S. 146).

Die Region Wiener Alpen geht von der Bundeshauptstadt bis an die steirische Grenze im Süden – und ist geprägt von historischer Grandezza und einer sehr modernen Kulinarik (ab S. 156).

Und im Wienerwald schließlich finden sich aus allen Landesteilen kulinarische Einflüsse, vom Weinbau bis zur niederösterreichischen Wirtshausküche (ab S. 166). Nicht umsonst ist Niederösterreich die Heimat des guten Geschmacks!

# GENIESSEN IN NIEDERÖSTERREICH

# EIN BILD VON

Von der Wachau bis zum Schneeberg, von den Kellergassen des Weinviertels bis in den Wienerwald: So reich und vielfältig wie die Kulinarik ist auch die Natur- und Kulturlandschaft in Niederösterreich. Kommen Sie mit auf einen Streifzug durch die so unterschiedlichen Regionen dieses traumhaft schönen Bundeslandes.

TEXT MARTIN KUBESCH



## 44,6 PROZENT

Am 1. März 1986 wurden die NiederösterreicherInnen gebeten darüber abzustimmen, ob das Bundesland erstmals in seiner Geschichte eine eigene Landeshauptstadt bekommen soll. Bis dato war der Sitz der niederösterreichischen Regierungsbehörden immer in Wien. 56 Prozent aller Teilnehmer an der Volksbefragung stimmten für die Idee einer Landeshauptstadt. Und bei der Standortfrage setzte sich St. Pölten (im Bild der Rathausplatz) mit 44,6 Prozent gegen Krems (29 Prozent) und Baden (acht Prozent) durch. Vor 35 Jahren, am 10. Juli 1986, wurde St. Pölten schließlich Landeshauptstadt von Niederösterreich.

# EINEM LAND







# 153 KILOMETER

Diese Strecke legt der Kamp zurück auf seinem Weg von der Quelle im Grenzgebiet zwischen Oberösterreich und Niederösterreich bis Altenwörth, wo er in die Donau mündet. Damit ist der Kamp der längste Fluss des Waldviertels. Während das Kamptal im Oberlauf bis Rosenburg nur schwer zugänglich und von drei Stauseen geprägt ist, bestimmen im Mittellauf idyllische Flussbäder wie hier in Plank am Kamp das Bild. Im Unterlauf weitet sich der Fluss und wird gesäumt von mehr als 3900 Hektar Rebfläche. Das Kamptal ist eines der bekanntesten Weinbaugebiete Österreichs und vor allem für seine Grünen Veltliner und Rieslinge hochgeschätzt.





## 13.858 HEKTAR

Mit dieser Anbaufläche ist das Weinviertel die größte Appellation in Österreich. Und gut die Hälfte der Weingärten ist mit Grünem Veltliner bestockt. Der architektonische Star im Weinviertel sind allerdings die alten Kellergassen. Mehr als 1100 davon gibt es noch in der gesamten Region, und sie werden heute gehegt und gepflegt als historische Zeugnisse für die große Weinbautradition in dieser Region Niederösterreichs.





## 716 METER

Mit dieser Höhe ist der Peilstein zwar nicht der höchste Gipfel im Wienerwald (das ist der Schöpfl mit 893 Metern), aber er ist einer der markantesten und beliebtesten Berge in der Region Wienerwald. Denn der Peilstein hat nach Westen hin zahlreiche steil abfallende Felsstürze und eignet sich daher ganz besonders für Kletterer. Zur Zeit der Kelten, also vor gut 2500 Jahren, wurde der Berg übrigens als Druidenaltar genutzt, so die Annahme. Eine spezielle Felsformation wurde demnach benutzt, um Sonne und Sterne anzupfeilen und den Jahreszeitenumlauf zu bestimmen – daher auch der bis heute verwendete Name des Berges.



## 4000 JAHRE

Die Weinbauregion Traisental, zwischen dem Südufer der Donau und der Landeshauptstadt St. Pölten gelegen, gehört topografisch bereits zum Mostviertel – ist aber dennoch eines der ältesten Weinanbaugebiete Österreichs. Funde belegen, dass hier bereits vor 4000 Jahren, in der Bronzezeit, Wein verarbeitet wurde. Als eigenständige Appellation firmiert das Traisental allerdings erst seit 1995 und ist damit das jüngste Anbaugebiet Niederösterreichs. Und eines der kleinsten: Auf den gerade einmal 815 Hektar Rebfläche werden vorwiegend Grüne Veltliner mit viel Frucht und Würze produziert.





## 35 KILOMETER

Mehr als 2800 Kilometer fließt die Donau durch insgesamt zehn europäische Staaten. Doch kaum ein Abschnitt ihres langen Weges ist von solch landschaftlicher Schönheit und so gespickt mit Sehenswürdigkeiten wie die 35 Kilometer durch die Wachau. Beginnend mit Stift Melk passt man die Burgruine Aggstein, fährt vorbei an den idyllischen Orten Spitz und Weissenkirchen, lässt Dürnstein mit seiner berühmten Ruine und Krems links liegen, während aus der Ferne das prächtige Benediktinerstift Göttweig grüßt. Und wenn dann noch an den steilen Terrassen der Wein wächst und die Marillenbäume blühen, meint man, im Paradies gelandet zu sein.



# 2076 METER

Das Schneebergmassiv südwestlich von Wien ist mit 2076 Metern die höchste Erhebung Niederösterreichs. Das Massiv, zu dem auch die Rax gezählt wird, ist Teil der Region Wiener Alpen – und versetzt die Bundeshauptstadt in die glückliche Lage, die einzige Millionenstadt in Europa zu sein, von der aus man an klaren Tagen eine prächtige Sicht auf einen Zweitausender hat. Im Schneebergmassiv entspringt übrigens auch die 1. Wiener Hochquellenwasserleitung, die seit 1873 die Hauptstadt mit frischem Wasser versorgt. Und dank einer Zahnradbahn ist der Schneeberg auch Woche für Woche ein beliebtes und leicht zugängliches Ausflugsziel für Tausende Menschen aus dem gesamten Umland.





# NIEDERÖSTERREICH IN ZAHLEN

Das größte Bundesland kann vor allem im Weinbau mit Superlativen auftrumpfen. Aber auch in Sachen Kulinarik, Naturschutz und Kultur ist Niederösterreich tonangebend.

**28.000** HEKTAR WEINBAUFLÄCHE



**8.269**  
WEINBAUBETRIEBE

**8**  
WEINBAU-  
GEBIETE

Etwa die Hälfte  
der Rebfläche  
entfällt auf  
die Leitsorte  
**GRÜNER  
VELTLINER**



ÜBER **1100** KELLERGASSEN  
sind einzigartiges  
Kulturgut und  
fast nur  
in Nieder-  
österreich  
zu finden.





**220**  
WIRTSHAUSKULTUR-  
WIRTSCHÄUSER  
mit regionaler und saisonaler  
Speisekarte sind das Herzstück  
der blau-gelben Genusskultur.



In Niederösterreich liegen **3**  
**UNESCO-WELTERBESTÄTTEN:**  
die Wachau, die Semmeringseisenbahn  
und das Wildnisgebiet Dürrenstein.



**2**  
NATIONALPARKS:  
Donau-Auen und Thayatal



**20**  
NATURPARKS  
in allen  
Regionen

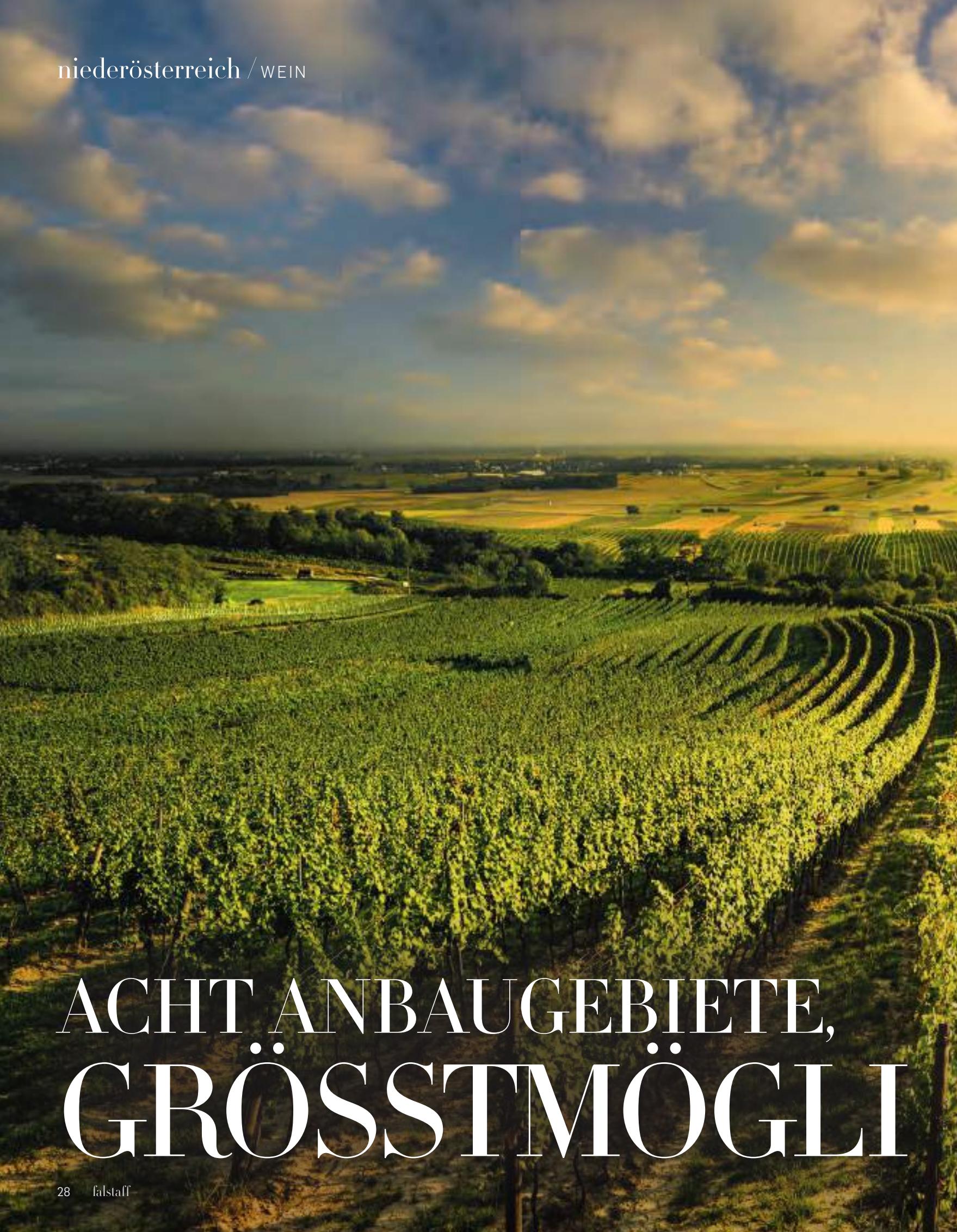
**1**  
BIOSPHÄRENPARK:  
der Wienerwald



**15**  
**STIFTE UND KLÖSTER**  
prägen Land und Kultur seit  
Jahrhunderten.

**70**  
**BURGEN, SCHLÖSSER**  
**UND RUINEN**  
sind in Niederösterreich  
für Besucher geöffnet.

niederösterreich / WEIN



ACHT ANBAUGEBIETE,  
GRÖSSTMÖGLI



Niederösterreich und  
seine Weinbauregionen:  
Das Weinviertel, wie hier bei  
Prottes, bietet dem Weinbau  
zahlreiche optimale Standorte  
für große Qualitäten.

Das Weinland Niederösterreich hat so gut wie alles zu bieten, was das Herz des Weinkenners begehrte. Neben den bekannten internationalen Rebsorten sind es vor allem die eigenständigen österreichischen Varietäten, vom Grünen Veltliner bis zum Blauen Zweigelt, die das Weinbaugeschehen in den acht Herkunftsregionen dominieren. Der Falstaff stellt sie vor.

TEXT PETER MOSER

# CHE VIELFALT

## WACHAU DAS TAL DER FINESSE

Die Region steht für Weltkulturerbe und bezaubernde Wohlfühllandschaft. Auf 1344 Hektar, viele davon auf steilen Terrassen, stehen hauptsächlich Grüner Veltliner und Riesling. Die Kategorien »Steinfeder«, »Federspiel« und »Smaragd« stehen für die Natürlichkeit Wachauer Weine, die ab dem Jahrgang 2020 auch DAC-Status haben.

Die Entstehungsgeschichte eines der faszinierendsten Weinbaugebiete Österreichs ist spannend. Die Geologie, in Verbindung mit den vom Menschen als »Landschaftspfleger« geschaffenen Terrassen zur Bewirtschaftung der besten Steillagen, zeichnen das markante Bild der Wachau. Spannungsreich ist das Wachauer Klima, denn hier treffen zwei starke Einflüsse aufeinander: das westlich-atlantische und das östlich-pannonische Klima. Kühle Fallwinde aus

dem nördlichen Waldviertel sorgen speziell in den Monaten vor der Ernte für große Schwankungen zwischen Tag- und Nachttemperaturen. Von den kühlen Rieden im »Spitzer Graben« bis zur warmen Ried Loibenberg entstehen in diesem Zusammenspiel die vielschichtigen Aromen der Trauben. Dies wird in den Weinen als kühle

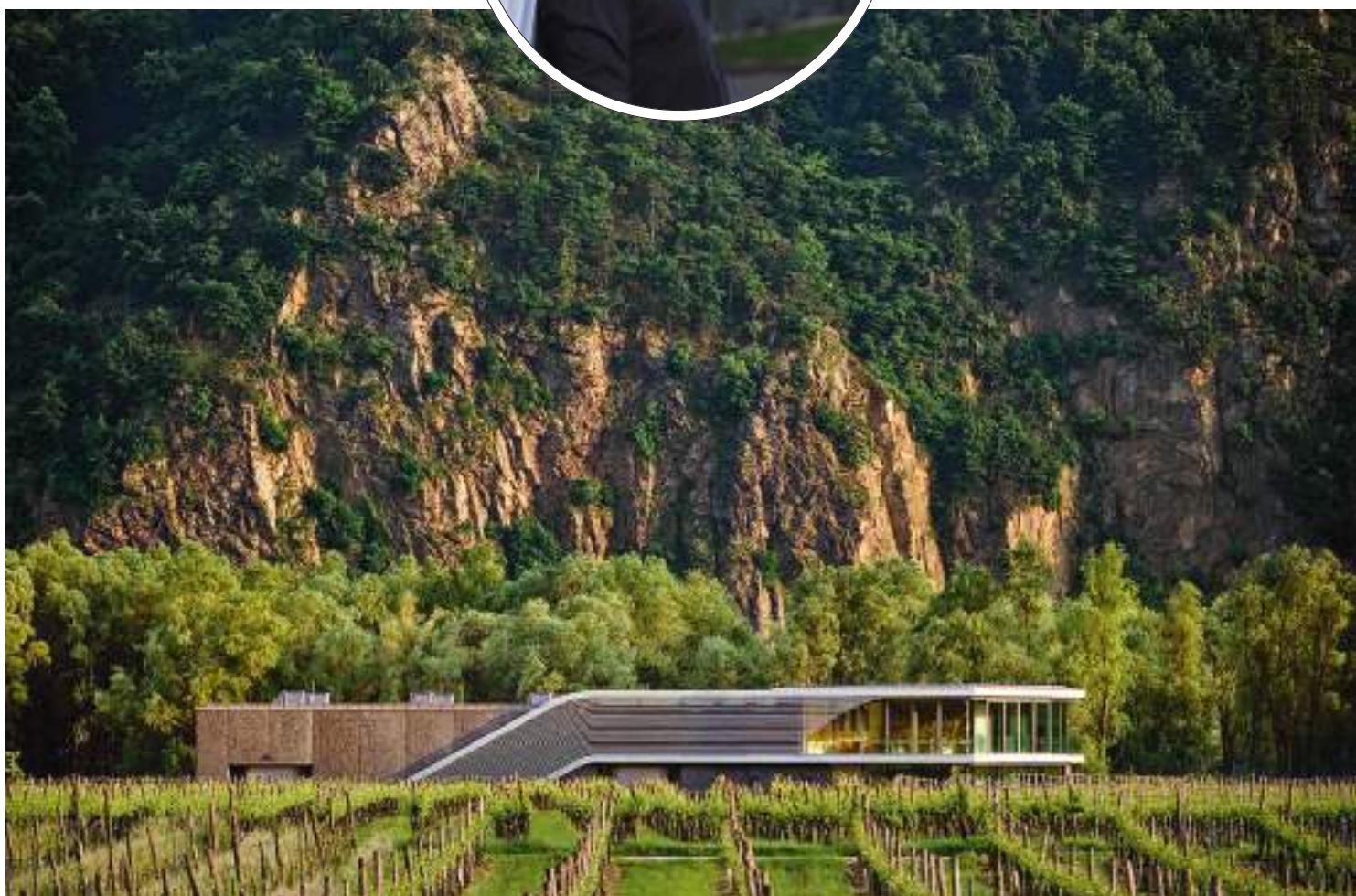
Winzer von internationaler Bedeutung wie Lucas Pichler aus Loiben (u.) tragen zur breiten Anerkennung der Wachau bei.



Frucht mit teilweise exotischen Anklängen spürbar: von der schlanken Steinfeder über das elegante Federspiel bis zum noblen Smaragd, definiert vom unverzichtbar gewordenen Schutzverband »Vinea Wachau«.

Im historischen Ambiente der Weinorte lässt sich auch erfolgreich auf die Suche nach weinkulinarischen Adressen gehen. Top-Winzer und Spitzengastronomen, aber auch urige Heurige sind in der Wachau auf Schritt und Tritt zu finden, von Spitz über Weissenkirchen, Wösendorf und Joching bis Dürnstein und Loiben – wobei der eine oder andere Seitensprung ans rechte Donauufer zu empfehlen ist. Neben dem »Herrscherpaa« Riesling und Veltliner, die es ab 2020 als Wachau DAC Gebiets-, Orts- und Riedenwein gibt, garantieren auch Weißburgunder, Neuburger, Muskateller oder Sauvignon Blanc exzellente Geschmackserlebnisse als Gebiets- und Ortsweine.

&gt;



Blick von den Weingärten der Ried Burgberg  
bei Spitz in der Wachau auf die Donau  
und die Ruine Hinterhaus.





Die Familie Maier führt den schmucken Geyhof im Kremstal erfolgreich als Bioweingut.



## KREMS TRILOGIE DES TERROIRS

Die 2368 Hektar große Rebfläche verteilt sich im Kremstal auf unterschiedliche Zonen: die pittoresken Zwillingsstädte Krems und Stein, die östlicher gelegenen Gebiete und die kleinen Weinorte südlich der Donau rund um Stift Göttweig. Verbindende Elemente sind die Rebsorten Grüner Veltliner und Riesling als Botschafter für das Gebiet – seit dem

Jahrgang 2007 unter der Bezeichnung »Kremstal DAC« – sowie die Botschaft von Kunst und Kultur. In der alten Kulturstadt Krems und ihrer Zwillingsstadt Stein ist der Weinbezug überall spürbar. Historisch gesehen mit alten Lesehäusern und Zeugnissen der großen Weinbautradition, aus heutiger Sicht mit jungen, erfolgreichen Winzern und einer modernen Weinbauschule. Geologisch verwandt mit der westlich angrenzenden Wachau, herrschen im Stadtgebiet und der engeren

Umgebung Urgesteins-Verwitterungsböden vor und ergeben einen eleganten, mineralischen Weintyp. Sehr eigenständige Weine kommen auch aus Senftenberg und den umliegenden kleinen Weinorten, die sich entlang des Flüsschens Krems erstrecken. Die gewaltigen Lössterrassen in den Weinorten Rohrendorf und Gedersdorf im Osten von Krems verleihen der Landschaft einen ganz besonderen Reiz. Südlich der Donau liegen Furth-Palt, Krustetten, Höbenbach, Hollenburg, Ober- und Tiefenfucha, überragt vom weithin sichtbaren Stift Göttweig. In diesem Teil des Weinbaugebiets tragen auch viele Heurigenbetriebe dazu bei, den uralten und bodenständigen Charakter zu bewahren. Kühle Einflüsse aus dem nahen Waldviertel treffen auch hier auf warme, trockene aus der pannonischen Tiefebene im Osten. Das tief eingeschnittene Donautal ist dabei durch die temperaturregulierende Wirkung der großen Wasserfläche begünstigt. Saftige, fruchtreiche Weißweine, vor allem Grüner Veltliner und Riesling, in kleinerem Ausmaß aber auch dichte, ausdrucksstarke Rotweine prägen das Gebiet, dessen WinzerInnen sich durch großes Lagenbewusstsein auszeichnen – einer Möglichkeit, die Vielfalt im Kleinen zu verwirklichen.



Alois Zimmermann (re.) im Lager seines Gutes in Theiß im Kremstal: Seit 1902 ist das Weingut in der Region ansässig.

## KAMPTAL INNOVATION UND TRADITION

Als Namensgeber der Region fungiert der Kampfluss, und Langenlois hat als Stadt die größte Rebfläche des gesamten Landes. Mit 3907 Hektar ist das Kamptal auch eines der größeren Weinbaugebiete des Landes. Kultur und Tourismus haben einen großen Stellenwert im Kamptal, was durch Heurige und Vinotheken noch verstärkt wird.

Mit dem Heiligenstein hat das Kamptal eine der markantesten und besten Rieden Österreichs mit einem ganz besonderen Boden: einem Wüstensandstein mit vulkanischen Bestandteilen aus der 270 Millionen Jahre alten Perm-Zeit. Auf den steilen Terrassen am Südhang wachsen hauptsächlich Rieslingtrauben, die kraftvolle, langlebige Weine hervorbringen. Zur Donau hin verändern sich die Böden, hier sind auf Löss-

und Lehmterrassen gute Voraussetzungen für eine Vielfalt an Weintypen gegeben. Neben dem Grünen Veltliner spielen die Burgunderfamilie sowie der Blaue Zweigelt ihre Stärken aus. Klimatisch macht sich im

Next Generation: Niki Haimerl vom Weingut Haimerl aus Gobelsburg.



Kamptal die Dynamik zwischen dem heißen pannonischen Becken und der nördlich angrenzenden kühlen Region Waldviertel bemerkbar. Die beiden Hauptrebsorten Grüner Veltliner und Riesling definieren seit 2008 den »Kamptal DAC«. Seit dem Jahrgang 2017 legt man noch größeren Wert auf die Herkunft, deshalb unterscheidet man nun zwischen Gebietsweinen, also Kamptal DAC, Ortsweinen, die den jeweiligen Ortsnamen als Zusatz tragen, und den Lagenweinen, der Spitze der Pyramide.

Eine Attraktion für Weintouristen ist das Loisium, ein futuristisches Besucher- und Seminarhotelzentrum mit Vinothek und mystischen Weinerlebnissen.

Das Ursinhaus ist die zweite empfehlenswerte Adresse auf der Suche nach Kamptaler Weinen. Neben Langenlois, Gobelsburg, Straß im Straßertale, Kammmern und Zöbing sind zahlreiche kleinere Weinorte von Bedeutung. >

Der Zöbinger Heiligenstein ist eine der weltbesten Herkünfte für Riesling.



In keinem anderen Weinbaugebiet ist der Anteil des Grünen Veltliners höher als im Traisental. Fast zwei Drittel der Rebfläche nimmt die Sorte hier ein.



## TRAISENTAL RÜCKGRAT MIT FINESSE

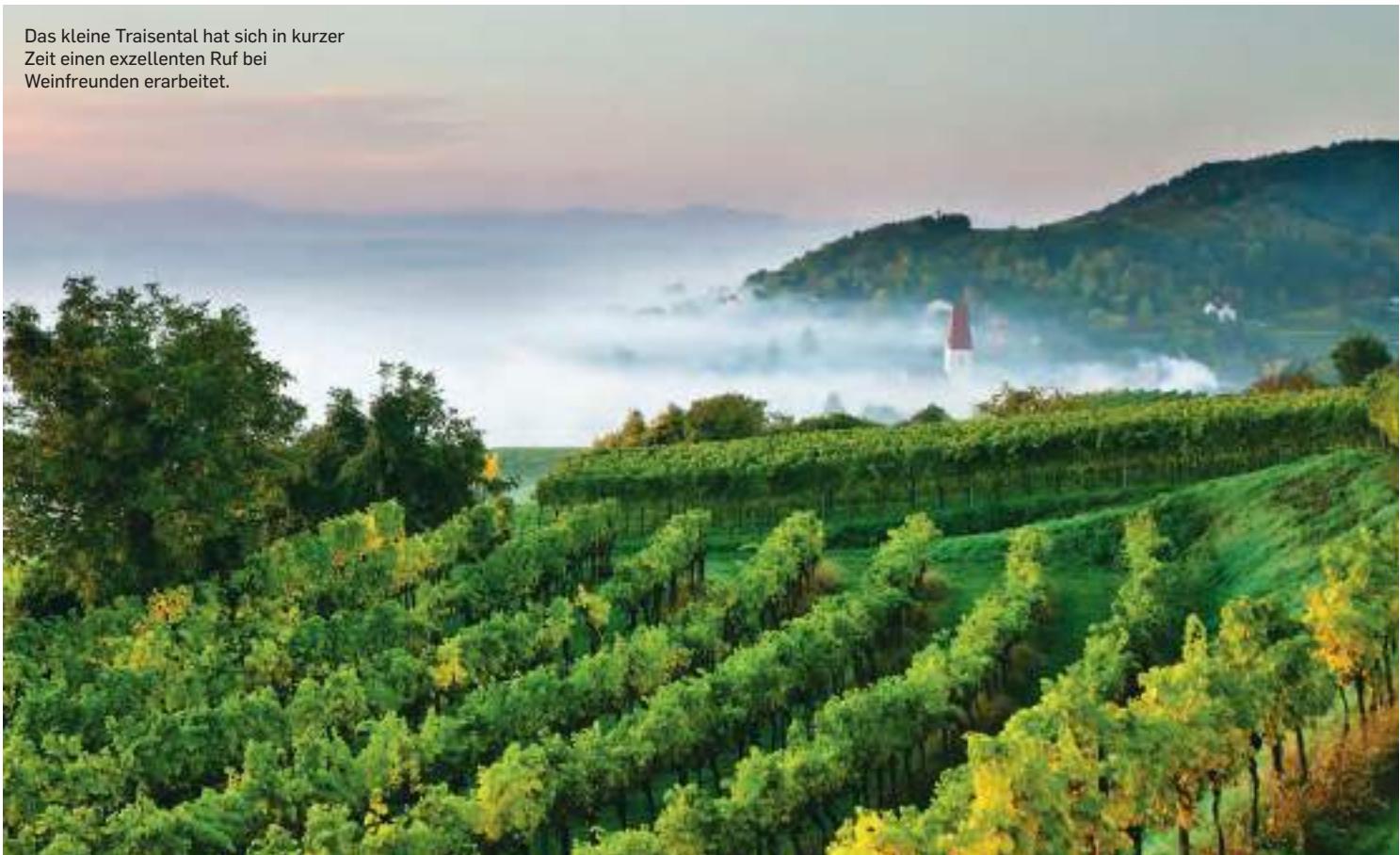
Das jüngste Weinbaugebiet Österreichs besteht in dieser Form erst seit 1995 und ist mit 815 Hektar Rebfläche auch eines der kleinsten des Landes, aber in einer Beziehung ganz groß: Hier hat der Grüne Veltliner klar das Sagen. Fixpunkte in den kleinen Weinorten sind bodenständige Buschenschanken,

Ausflüge in die Geschichte bieten die Orte Traismauer und Herzogenburg. Seit dem Jahrgang 2006 kommen typische fruchtige und würzige Grüne Veltliner sowie kernig-mineralische Rieslinge unter der Bezeichnung »Traisental DAC« auf den Markt. In keinem anderen österreichischen Weinbaugebiet hat der Grüne Veltliner einen derart dominanten Flächenanteil: Mit 63 Prozent Grüner Veltliner im Gebiet belegt das Traisental unange-

fachten Platz eins. Doch auch der Riesling gilt als Spezialität des Traisentals. Die Reben stehen hier überwiegend auf teils kleinen Terrassen mit trockenen, schotterhaltigen, sehr kalkreichen Böden. Sie verleihen den Weinen ein sehr eigenständiges Profil mit kräftigem Körper und festem Rückgrat.

Das Traisental ist aber auch ein attraktives Ausflugsziel für Weinliebhaber, Wanderer, Radfahrer und Kulturinteressierte. Uralte Weintradition – noch weit vor der Weinkultur der Römer in der Region datiert – bestätigen Funde von Traubenkernen aus der frühen Bronzezeit. Von der Landeshauptstadt St. Pölten aus eröffnen sich viele Wege nach Westen und Osten: von Statzendorf, Unter- und Oberwöbling über Nussdorf, Reichersdorf, Getzersdorf bis nach Inzersdorf, Herzogenburg und Traismauer mit seinem herrlichen Stift. Verbindendes Element ist die Weinkultur, die von den Winzerfamilien in den zahlreichen Heurigenbetrieben auf sympathische und höchst genussvolle Weise vermittelt wird. >

Das kleine Traisental hat sich in kurzer Zeit einen exzellenten Ruf bei Weinfreunden erarbeitet.



# AKW Zwentendorf als Event- Location

Das Atomkraftwerk –  
ein einzigartiger  
Veranstaltungsort,  
der alles bietet ...



Der Wagram mit seinen mächtigen Lössstufen ist Heimat von erstklassigen Grünen und Roten Veltlinern.



## WAGRAM LAND DES GRÜNEN UND ROTEN VELTLINERS

Der Begriff Wagram, seit 2007 der offizielle Name dieses Weinbaugebiets, bezeichnet eine mächtige Geländestufe, die sich am linken Donauufer flussabwärts von Krems auf 30 Kilometern Länge bis zur Stadtgrenze Wiens erstreckt. Die 2720 Hektar Rebfläche verteilen sich auf zwei ganz unterschiedliche Zonen. Nördlich der Donau erstreckt sich von der Mündung des Kamps in die Donau der eigentliche Wagram. Die restliche Weinergartenfläche ist in der südlich der Donau

gelegenen Großlage Klosterneuburg und kleinen Weinorten im Tullnerfeld zu finden.

Der Wagram selbst kann in seiner geologischen und klimatischen Einheitlichkeit als idealtypisches Weinbaugebiet bezeichnet werden. Der Boden, eine Lössanwehung an den Ufern des Urmeeres, ist reich an Fossilien und Mineralien. Der Einfluss des pannosischen Klimas mit sehr warmen Sonnentagen steht im Wechselspiel mit den kühlen Nächten. Die Kombination ergibt Weine von betonter Fruchtigkeit, Eleganz und Schmelz. Dieses Terroir kommt vor allem in der Hauptsorte des Gebiets, dem Grünen Veltliner, zum Ausdruck. Auch der autoch-

thone Rote Veltliner, der übrigens nicht mit dem Grünen Veltliner verwandt ist, gedeiht unter diesen Bedingungen hervorragend.

Gehaltvolle Rotweine, meist aus Blauem Zweigelt und Blauburgunder, sind in den führenden Weingütern ebenso anzutreffen wie Süßweine. Speziell Eisweine werden am Wagram in besonderer Qualität gekeltert. Orte wie Feuersbrunn, Fels, Kirchberg oder Großriedenthal haben sich längst als Adressen engagierter Betriebe etabliert.

Die auch historisch gesehen wichtige Weinstadt Klosterneuburg deckt ein weites weinbauliches Spektrum ab: Hier befinden sich beschauliche Heurige ebenso wie traditionsreiche Betriebe von stattlicher Größe wie das Stiftsweingut, außerdem Sektkellereien und eine Institution von besonderem Wert: die Höhere Bundeslehranstalt für Wein- und Obstbau, die 1860 gegründete, erste Weinbauschule der Welt.



Anton Bauer aus Feuersbrunn zählt zu den Qualitätsmotoren am Wagram.

## WEINVIERTEL DAS WEITE WEINLAND

Das Weinviertel ist ein vielfältiges, offenes und einladendes Land. Weingärten auf sanften Hügeln wechseln sich ab mit im Wind wogenden Kornfeldern.

Mehr als 13.858 Hektar sind hier in Niederösterreichs größter Appellation mit Reben bepflanzt. Die Hälfte der Weingärten birgt das wahre Erfolgsrezept des Weinviertels in sich: Grünen Veltliner, namentlich >



# WEISSWEIN IN SEINER GANZEN VIELFALT

Jeder Wein von Alois Zimmermann hat seine eigene Note und individuellen Charakter.

**M**it vielen Sonnenstunden, fruchtbaren Böden und der Lage nahe der Donau zählt das Kremstal zu den bekanntesten Weinbaugebieten. Das Kremstal ist auch Heimat des Weinguts Zimmermann, wo seit 1902 Qualitätsweine hergestellt werden. Hier dreht sich alles um charakteristische Weißweine, die aus sorgfältig gepflegten Reben mit viel Erfahrung und großen Visionen entstehen.

## SEI SELBST ÜBERZEUGT UND ÜBERZEUGE ANDERE

Nuancen von Marille oder Apfel. Locker-leicht oder lebendig-prickelnd. Als Begleitung zu Fleisch oder zu Pasta. Jeder Wein von Alois Zimmermann hat seinen individuellen Charakter. Neben Grünem Veltliner und Riesling aus unterschiedlichen Rieden lässt man sich hier vieles einfallen. Saisonale Spezialitäten und kulinarische Produkte erweitern laufend das Sortiment.



**Grüner Veltliner Kremstal DAC  
Reserve Ried Rosshimmel 2019**  
Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Zart gewürzig unterlegte reife gelbe Apfelfrucht, ein Hauch von Quitten, feiner Blütenhonig, ein Hauch von Anis. Kraftvoll, saftig, reife Marillenfrucht, feine Säurestruktur, mineralisch, bleibt haften, ein stoffiger Speisenbegleiter.



**Grüner Veltliner  
Kremstal DAC Reserve  
Ried Kremsner Gebling 2019**  
Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Mit zarter Kräuterwürze unterlegte feine gelbe Tropenfrucht nach Ananas und Mango, mineralischer Touch, feine Nuancen von Orangenzensten. Saftig, elegant, feine Extraktssüße, gut integrierte Säurestruktur, feiner Blütenhonig, Marillentouch im Nachhall.



**Grüner Veltliner Kremstal DAC  
Ried Sandgrube 2020**  
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Mit frischen Wiesenkräutern unterlegte gelbe Apfelfrucht, zarte tabakige Würze, attraktives Bukett. Elegant, frische Mango, lebendige Säurestruktur, mineralisch und gut anhaftend, verfügt über Reifepotenzial.



**Riesling Kremstal DAC Reserve  
Ried Kremser Krax'n 2019**  
Helles Grüngelb, Silberreflexe. Zarte Marillenkonfitüre, gelber Pfirsich, ein Hauch von frischen Orangenzensten, Nuancen von Blütenhonig. Mittlere Komplexität, dezentre Fruchtsüße, dezenter Säurebogen, reife Mango, bereits gut gereift, vielseitig einsetzbar.



**Grüner Veltliner Kremstal DAC  
Ried Gernlüszen 2020**  
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Frische Mango, ein Hauch von Marille, zart nach Orangenzensten. Straff, elegant, feine Birnenfrucht, gut integrierte Säurestruktur, zitronig-mineralischer Touch im Nachhall, ein leichtfüßiger Speisenbegleiter, gut zugänglich.



**Riesling Kremstal DAC  
Ried Kapuzinerberg 2020**  
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Zitruszensten, mit frischen Kräutern unterlegt. Straff, engmaschig, elegante Textur, lebendiger Säurebogen, mineralisch und gut anhaftend, bereits sehr gut antrinkbar.

92

92

91

91



*Zimmermann*  
THEISS - KREMSTAL

**Weingut Alois Zimmermann OG**  
Obere Hauptstraße 20, 3494 Theiß  
T: +43 2735 8209, office@weingut-zimmermann.at  
weingut-zimmermann.at



Die Windmühle in Retz im Weinviertel ist die letzte ihrer Art in Niederösterreich. Umrahmt wird sie von Weingärten mit der hier traditionellen Grünen-Veltliner-Rebe.

> bezeichnet in der gebietstypischen Ausprägung als »Weinviertel DAC«.

Von der Donau im Süden bis zur tschechischen Grenze im Norden, vom Manhartsberg im Westen bis zur slowakischen Grenze im Osten erstreckt sich das mächtige Weinbaugebiet. Der Grüne Veltliner kommt hier insgesamt auf rund 8500 Hektar Rebfläche und weist ein fruchtbetontes Bukett und frische Säure auf. Dieser spezifische Weincharakter findet seit 2002 in der ersten kontrollierten Herkunftsbezeichnung, eben dem Weinviertel DAC, seinen Ausdruck. In der Gegend um die Weinstadt Wolkersdorf wächst neben dem Grünen Veltliner auch der Weißburgunder. Eine weitere Weißweinsorte, der Riesling, ist an den Hängen des Bisambergs zu Hause. Bei Mannersdorf an der March herrschen bei pannonischem Klimaeinfluss beste Bedingungen für Rieslinge, Burgunder und Traminer. Und die Winzer im nordöstlichen Weinviertel um Poysdorf keltern Welschriesling und Grünen Veltliner.

An der Nordgrenze ist Falkenstein ein Fixpunkt für fruchtbetonte Weißweine. Im Westen des Weinviertels, zwischen Retz und Röschitz, warten Grüne Veltliner und Rieslinge mit mineralischer Finesse und tiefer Würze auf. Das Retzer Land ist eine »Klimainsel« mit glühend heißen und trockenen Sommern sowie sehr kalten Wintern. Die Sonnenscheindauer ist hier eine der längsten in ganz Österreich, und das wirkt sich aus: Die Weine sind konzentrierter, kräftiger und körperreicher. Und die »Rotweininsel« Haugsdorf ist aufgrund des trockenen Klimas prädestiniert für fruchtige, gehaltvolle Blaue Portugieser und Zweigelt.

## CARNUNTUM ÖSTERREICHS JUNGE RÖMER

Archäologen holen Zeugnisse der römischen Kultur aus dem geschichtsträchtigen Boden von Carnuntum. Doch ebenso erstaunlich sind die »Bodenschätze« aus den rund 910 Hektar Rebfläche, allen voran regional-typische Rotweine. Das Weinbaugebiet Carnuntum erstreckt sich östlich von Wien bis an die Grenze zur Slowakei. Die Weingärten dehnen sich südlich der Donau über drei Hügellandschaften aus: das Leithagebirge, das Arbesthaler Hügelland und die Hainburger Berge. Steinige, schwere Böden mit Lehm und Löss, Sand und Schotter bieten besonders den Rotweinsorten beste Bedingungen. An der Spitze steht die heimische Leitsorte Blauer Zweigelt, als Jungwein mit der

Zusatzbezeichnung Rubin Carnuntum, flankiert von St. Laurent und Pinot Noir sowie internationalen Sorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah. Eine Renaissance erlebt der Blaufränkische, der in der Region um Prellenkirchen, speziell am Spitzerberg, ideale Bedingungen vorfindet. Eine junge Winzergeneration nutzte das Potenzial und führte das Gebiet innerhalb kurzer Zeit an die Spitze: mit harmonischen Rotweinen, die Frucht und Eleganz vereinen. Modern in der Stilistik, aber eigenständig und der Herkunft verpflichtet. Weißweine, speziell Grüner Veltliner, jüngst vermehrt Sauvignon Blanc und die Burgundersorten, zeichnen sich durch Struktur und Kraft aus. Ab sofort unterliegen die Sorten Zweigelt und Blaufränkisch sowie von diesen beiden Sorten geprägte Cuvées und einige Weißweinsorten ebenso der >



Engagierte Winzer wie Gerhard Markowitsch haben Carnuntum zu einem neuen Mekka für Rotweinfreunde entwickelt.

*Blanc de Noirs*

LANGENLOIS GROSSE RESERVE 2015



100 % Pinot Noir – Extra Brut – 95 Falstaff Punkte

> DAC-Pyramide »Gebiets-, Orts- und Riedenwein«. Weinorte wie Göttlesbrunn, Höflein, Arbesthal, Stixneusiedl oder Prellenkirchen bieten gemütliche Heurige und sind seit jeher Anziehungspunkte für Ausflügler, vor allem durch die Wien-Nähe.

## THERMENREGION

### TRADITION VOR WIENS TOREN

Die Thermenregion entstand 1985 durch die Zusammenlegung der früheren Weinbaugebiete Gumpoldskirchen und Bad Vöslau, blickt jedoch auf eine lange Geschichte zurück. Der Name »Thermenregion« verweist auf die schwefelhaltigen heißen Quellen von Aquae (Baden). 2181 Hektar Reben lehnen sich an die Ausläufer des Wiener-



Die Weinried Mandel-Höh bei Traiskirchen ist berühmt für die Weißweine der raren Sorte Zierfandler.

## NIEDERÖSTERREICH'S TOP-WINZER\*

\*\*\*\*\*

**WEINGUT ALZINGER**, Wachau  
**WEINGUT BRÜNDLMAYER**, Kamptal  
**WEINGUT FRANZ HIRTZBERGER**, Wachau  
**WEINGUT KNOLL**, Wachau  
**WEINGUT GERHARD MARKOWITSCH**, Carnuntum  
**WEINGUT NIGL**, Kremstal  
**WEINGUT F.X. PICHLER**, Wachau  
**WEINGUT RUDI PICHLER**, Wachau  
**WEINGUT PRAGER**, Wachau

\*\*\*\*

**WEINGUT ALLRAM**, Kamptal  
**WEINGUT ALPHART**, Thermenregion  
**WEINGUT KURT ANGERER**, Kamptal  
**WEINGUT ARTNER**, Carnuntum  
**WEINGUT ANTON BAUER**, Wagram  
**WEINGUT BUCHEGGER**, Kremstal  
**DOMÄNE WACHAU**, Wachau  
**WEINGUT JOHANN DONAUBAUM**, Wachau  
**WEINGUT DÜRNBERG**, Weinviertel  
**WEINGUT EBNER-EBENAUER**, Weinviertel  
**WEINGUT EICHINGER**, Kamptal  
**WEINGUT CHRISTIAN FISCHER**, Thermenregion  
**WEINGUT GEORG FRISCHENGGRUBER**, Wachau  
**WEINGUT KARL FRITSCH**, Wagram  
**WEINGUT JOSEF FRITZ**, Wagram  
**WEINGUT J. GEBESHUBER**, Thermenregion  
**WEINGUT WALTER GLATZER**, Carnuntum  
**WEINGUT SCHLOSS GOBELSBURG**, Kamptal  
**WEINGUT PHILIPP GRASSL**, Carnuntum  
**WEINGUT F.J. GRITSCH**, Wachau  
**WEINGUT GSCHWEICHER**, Weinviertel

**WEINGUT HIEDLER**, Kamptal  
**WEINGUT HIRSCH**, Kamptal  
**WEINGUT HÖGL**, Wachau  
**WEINGUT HOFSTÄTTER**, Wachau  
**WEINGUT MARKUS HUBER**, Traisental  
**WEINGUT JAMEK**, Wachau  
**WEINGUT JOHANNESHOF**, Reinisch  
**WEINGUT JURTSCHITSCH**, Kamptal  
**WEINGUT LAGLER**, Wachau  
**WEINGUT LETH**, Wagram  
**WEINGUT FRED LOIMER**, Kamptal  
**WEINGUT MALAT**, Kremstal  
**WEINGUT MANTLERHOF**, Kremstal  
**WEINGUT VORSPANNHOF-MAYR**, Kremstal  
**WEINGUT DORLI MUHR**, Carnuntum  
**WEINGUT FRANZ UND CHRISTINE NETZL**, Carnuntum  
**WEINGUT LUDWIG NEUMAYER**, Traisental  
**WEINGUT BERNHARD OTT**, Wagram  
**WEINGUT R. & A. PFAFFL**, Weinviertel  
**WEINGUT PICHLER-KRUTZLER**, Wachau  
**WEINGUT PROIDL**, Kremstal  
**PUR WEIN-GENUSS**, Carnuntum  
**WEINGUT SALOMON UNDHOF**, Kremstal  
**WEINGUT FAMILIE SCHMELZ**, Wachau  
**WEINGUT JOSEF SCHMID**, Kremstal  
**WEINGUT SETZER**, Weinviertel  
**WEINGUT STADLMANN**, Thermenregion  
**WEINGUT STADT KREMS**, Kremstal  
**WEINGUT JOHANN TOPF**, Kamptal  
**WEINGUT TÜRK**, Kremstal  
**WEINGUT HERBERT ZILLINGER**, Weinviertel  
**WEINGUT ZULL**, Weinviertel

walds, vom Stadtrand Wiens bis südlich des Kurortes Baden. Eigenständige Rebsorten wie Zierfandler und Rotgipfler sind die Spezialität des Gebiets, beim Rotwein dominieren St. Laurent und Pinot Noir. Im Steinfeld im Südosten der Region bieten eher steinige, karge Schotterböden den Rotweinsorten ausgezeichnete Bedingungen. Hausrecht haben die gebietstypischen weißen Rebsorten Zierfandler (Synonym: Spätrot) und Rotgipfler, die als Cuvée die legendäre Weinehe Spätrot-Rotgipfler eingehen. Zur traditionellen Sortenvielfalt gehören auch der früher als Vöslauer bezeichnete Blaue Portugieser oder der Neuburger, ebenso moderne Weine aus der Burgunderfamilie, St. Laurent und Zweigelt, aber auch Merlot und Cabernet Sauvignon. Rotweinzentren sind Bad Vöslau, Sooß, Tatendorf und Teesdorf, die klassischen Weißweine kommen aus Perchtoldsdorf, Gumpoldskirchen, Pfaffstätten, Baden, Guntramsdorf und Traiskirchen. Natur und Kultur ermöglichen ein abwechslungsreiches Freizeitprogramm: von einem Besuch des wieder erblühten Freiguts Thallern, Standort der gut sortierten Gebietsvinothek, über die Kultur- und Kurstadt Baden mit Theater, Operette, Wellness oder Traubekur bis zu Ausflügen entlang der Weinstraße oder Wanderungen durch die Weinberge entlang der Wiener Hochquellwasserleitung.

Am besten lässt sich Niederösterreichs vielfältige Weinkultur aber bei einem persönlichen Besuch bei den Winzern der Regionen erkunden und genießen.

\* Die Klassifikation des jährlich erscheinenden Falstaff-Weinguide kategorisiert die besten Betriebe mit bis zu fünf Sternen.

# PRIMARY ROCKS

Im Weinviertel gibt es einen Ort, wo außerordentliche Weißweine erzeugt werden, die, wenn das nötige Verständnis mitgebracht wird, im Konzert der ganz großen Weine Österreichs mitspielen. Denn Röschitz hat alles, was man dazu braucht.

**B**ernhard Gschweicher hat dieses besondere Verständnis. Sein Vater Gerhard hat ihm dafür schon in den frühen 90ern den Weg bereitet. Einerseits wurde von ihm schnell erkannt, das größte Kapital, die alten Rebstöcke, zu erhalten und die richtigen Sorten in den geeigneten Lagen zu kultivieren, andererseits hat er dafür gesorgt, dass sein Sohn auch beste Lehrmeister hatte.

Grüner Veltliner und Riesling werden von Bernhard Gschweicher als Klassik, Lage und Reserve vinifiziert, ein paar Aromasorten ergänzen das Portfolio. Vom Grünen Veltliner gibt es jeweils zwei von jeder Kategorie. Sein Fokus liegt auf den Weingärten, die hier den Ton angeben. Im Keller wird nur wenig Aufwand betrieben, denn Jahrgang und Herkunft stehen im Vordergrund. Welche Ansprüche die jeweilige Lage im Keller hat, ist für ihn keine Wissenschaft, sondern

sonnenklar. Mal ist es der Einsatz von Holz, mal die Lagerung im Stahltank auf der Feinhefe, hin und wieder auch eine Kombination aus beidem. Wichtig ist ihm vielmehr, dass die Weine zwar schon in einem frühen Stadium schmecken, sich aber auch mit längerer Lagerung entwickeln können. Nur ein Beispiel dafür ist sein Topwein, der Grüne Velt-

liner Primary Rocks, der von mehr als 80-jährigen Reben stammt. Der Name für diesen Wein ist gut gewählt, denn er wächst vorwiegend auf Urgestein und Verwitterungsgranit, typisch für Röschitz, er rockt aber auch in erster Linie immer wieder bei Verkostungen, und das schon seit dem Jahrgang 2002.

Ganz anders, aber mit ebenso viel Lagerpotenzial zeigt sich der Weinviertel DAC Reserve aus der Ried Kellerberg. Er stammt von einer gewaltigen Lösszunge, die bis nach Röschitz hineinragt und den Wein zu einem perfekten Pendant des mineralischen und sehr feingliedrigen restlichen Sortiments macht. Mineralik und Eleganz zeichnen besonders auch die Rieslinge des Hauses aus, die man so im Weinviertel eventuell nicht vermuten würde. Gerade das kühle Klima hier ist für diese Art von Wein wie bestellt. Vor 30 Jahren empfand man das noch eher als Nachteil, heute ist es für Bernhard Gschweicher die beste Basis, seine feinstrukturierten Weine mit ungeheurem Lagerpotenzial auf die Flasche zu bringen. Falstaff belohnte ihn mit einem vierten Stern im Weinguide. Damit zählt das Weingut zu den besten Weingütern des Weinviertels. Chapeau vor dieser Leistung!

Nächste offizielle Verkostungsmöglichkeit ist das Winzerfest in Röschitz von 3. bis 5. September bzw. immer nach telefonischer Voranmeldung und beides unter Einhaltung der aktuell geltenden Covid-Bestimmungen.



Weinviertelwarte in Röschitz.

# NIEDERÖSTERREICH'S LANDESSIEGER 2021

Im Rahmen der NÖ-Landesweinprämierung gingen heuer mehr als 6000 verschiedene Weine in 18 Kategorien ins Rennen um den begehrten Titel eines Landessiegers. 14 Tage lang verkosteten vier Profi-Fachpanele, um die Finalisten in Blindprobe zu ermitteln. Eine neunköpfige Jury, zusammengesetzt aus den Verkostungsleitern und einigen Fachjournalisten, ermittelte schließlich in einem Stechen nach Rangziffernmethode die jeweiligen Kategorie-Sieger. Falstaff-Chefredakteur **Peter Moser** war als langjähriges Jurymitglied mit dabei und hat die Beschreibungen sowie die Falstaff-Punktebewertungen der erfolgreichen Weine geliefert.



Das Weinbundesland  
Niederösterreich glänzt  
trotz der Dominanz von  
Grünem Veltliner und  
 Zweigelt mit einer großen  
 Vielfalt an Sorten und Stilen.



Welschriesling

92

**WELSCHRIESLING RIED  
VEITLBERG 2020**  
**Weingut Reinhard Hirsch,  
2051 Watzelsdorf 78, Weinviertel**  
12,5%, trocken  
Helles Gelbgrün, Silberreflexe.  
Frischer grüner Apfel, zart nach  
Wiesenkräutern, mineralisch, ein  
Hauch von Limettzenzesten unter-  
legt. Mittlere Komplexität, weißes  
Kernobst, frischer, animierender  
Säurebogen, salziger Touch im  
Abgang, lebendiger Speisen-  
begleiter.  
[weinhirsch.at](http://weinhirsch.at), € 5,90



Grüner Veltliner klassisch  
(bis 13 %, 4 gr RZ)

92

**GRÜNER VELTLINER KAMPTAL  
DAC 2020**  
**Weingut Gerhard Deim, 3562  
Schönberg/Kamp, Kalvarien-  
berg 8, Kamptal**  
12,5%, trocken  
Helles Grünbel, Silberreflexe. Feine  
Nuancen von Golden Delicious, ein  
Hauch von Birne und Mango unter-  
legt. Saftig, weißes Kernobst, ein  
Hauch von Melone, feine, gut akzen-  
tuerte Säurestruktur, harmonisch,  
dezente Mineralität, zitroniger Touch  
im Abgang, vielseitig einsetzbar.  
[gerharddeim.at](http://gerharddeim.at), € 7,-



Grüner Veltliner gehaltvoll

94

**GRÜNER VELTLINER RIED  
GALGENBERG 2020**  
**Gerald Schneider, 3743 Röschitz,  
Granitz 9, Weinviertel**  
13%, trocken  
Helles Grünbel, Silberreflexe. Fri-  
sche Kräuterwürze, feine gelbe Tro-  
penfrucht, ein Hauch von Papaya und  
Mango, kandierte Orangenzensten,  
zarter Blütenhonig. Saftig, kraftvoll,  
gelber Apfel, feine Nuancen von  
Honigmelone, harmonisch, bereits  
gut entwickelt, ein stoffiger Speisen-  
begleiter mit sicherem Reifepotenzial.  
[weingutschneider.at](http://weingutschneider.at), € 7,-



Riesling

93

**RIESLING KREMSTAL DAC RESERVE  
RIED KREMSER KRAXN 2019**  
**Weingut Alois Zimmermann, 3494  
Theiß, Obere Hauptstraße 20,  
Kremstal**  
13,5%, trocken  
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Mit fri-  
schen Limetten unterlegte Nuancen von  
weißem Weingartenpfirsich, floraler  
Touch, mineralischer Anklang. Mittlere  
Komplexität, dezente Fruchtsüße, fines-  
senreiche, lebendige Säurestruktur,  
saliner Touch im Abgang, bleibt haften,  
ein facettenreicher Begleiter bei Tisch.  
[weingut-zimmermann.at](http://weingut-zimmermann.at), € 14,40



Chardonnay

94

**O.T. RESERVE CHARDONNAY 2019**  
**Fink & Kotzian, 3730 Eggenburg,  
Gauderdorf 40, Weinviertel**  
13,5%, trocken  
Helles Grünbel, Silberreflexe. Zart  
nach Röstaromen und Vanille, zarter  
Haselnusstouch, gelber Pfirsich, Apfel  
und ein Hauch von kandierten Oran-  
genzensten. Saftig, elegant, weißes  
Steinobst, feiner Säurebogen, etwas  
Karamell im Abgang, gute Länge,  
bereits antrinkbar und mit Entwick-  
lungspotenzial ausgestattet.  
[weinfink.at](http://weinfink.at)



Sauvignon Blanc

92

**SAUVIGNON BLANC 2020**  
**Winzerhof (Michael) Gruber,  
2203 Putzing, Hauptstraße 37,  
Weinviertel**  
12%, trocken  
Sehr helles Gelbgrün, Silberreflexe.  
Zart grasig-würzig unterlegte fri-  
sche Stachelbeerenuancen, ein  
Hauch von Passionsfrucht und  
kandierte Grapefruitzensten. Mittlere  
Komplexität, feine Fruchtsüße,  
weißer Apfel, lebendig strukturiert,  
etwas Ananas im Nachhall, minera-  
listisch, bereits gut antrinkbar.  
[winzerhofgruber.at](http://winzerhofgruber.at)



Schmeckerte (Muska-  
teller, Traminer & Co)

93

**MUSKATELLER 2020**  
**Weingut Josef Wannemacher,  
2102 Hagenbrunn, Hauptstra-  
ße 41, Weinviertel**  
12,5%, trocken  
Helles Gelbgrün, Silberreflexe.  
Frische Nuancen von Holunder-  
blüten, feine Muskatwürze, weiße  
Blüten, Limettzensten. Straff,  
leichtfüßig, zitroniger Touch,  
rassiger Körper, mineralisch und  
anhaltend, ein lebendig-würziger  
Sommerwein.  
[weingut-wannemacher.at](http://weingut-wannemacher.at), € 8,80



Weißburgunder

93

**PINOT BLANC 2019**  
**Weingut Franz Pennerstorfer,  
3470 Ottenthal 3, Wagram**  
14%, trocken  
Helles Grünbel, Silberreflexe.  
Ein Hauch von Wiesenkräutern,  
Nuancen von frischer Birne, zart  
nach Pfirsich, etwas Walnuss.  
Engmaschig, weißes Kernobst,  
gute Komplexität, mineralisch,  
weißer Apfel im Abgang, straff  
und anhaftend, feinwürziger  
Nachhall, gutes Zukunfts-  
potenzial.  
[pennerstorfer.co.at](http://pennerstorfer.co.at), € 6,60



Sortenvielfalt weiß

92

**GEMISCHTER SATZ  
VIER/20ER 2020**  
**Weingut und Buschenschank  
Wallner, Weinviertel**  
**2120 Obersdorf, Kellergasse 17a**  
13%, trocken; helles Gelbgrün, Sil-  
berreflexe. Facettenreiche Fruchtnu-  
ancen, Anklänge von weißen Blüten  
und Rosen, ein Hauch von Honig.  
Mittlerer Körper, elegant, gelbe  
Fruchtextotik, balanciertes Säure-  
spiel, elegant und vielschichtig,  
dezente Süße unterstreicht die  
Fruchtkomponente, vielseitig.  
[weingut-wallner.at](http://weingut-wallner.at), € 6,90



Weißweine über 9 g RZ 94

**TRAMINER AUSLESE 2019**  
Weingut Rudolf Rabl, 3550 Langenlois, Weraingraben 10, Kamptal  
11,5%, süß  
Helles Goldgelb, Silberreflexe.  
Feine Nuancen von Marshmallows, gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Eibischeiteig, etwas Nougat, einladendes Bukett. Saftig, geröstete Ananas, angenehmer Honigtouch, eingebundene Säure, elegant, zeigt Länge, bereits zugänglich, hat Zukunft.  
[weingut-rabl.at](http://weingut-rabl.at), € 12,50



Zweigelt Reserve 94

**ZWEIGELT RESERVE 2018**  
Weingut Haimerl, 3550 Gobelsburg, Schlossstraße 60, Kamptal  
13,5%, trocken  
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Präsente Edelholzwürze, ein Hauch von schwarzen Kirschen, Röstaromen und Toffee unterlegt. Kraftvoll, feine Würze, reifes Waldbeerkonfit und Zwetschken, runde, tragende Tannine, elegant und anhaftend, ein saftiger Speisenbegleiter mit gutem Entwicklungspotenzial.  
[haimerl.at](http://haimerl.at), € 12,90



Cuvée rot 94

**CUVÉE COLLOREDO 2019**  
Weingut Hagn, Leo & Wolfgang Hagn, 2024 Mailberg, Hauptstraße 154, Weinviertel  
13,5%, trocken  
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarter Wasserrand. Von Edelholzwürze geprägte dunkle Beerenfrucht, etwas Vanille, röstiger Touch, reife schwarze Kirschen und Brombeeren unterlegt. Kraftvoll, elegant, extrakt-süßer Körper, präsente, gut integrierte Tannine, etwas Mokka im Abgang, zeigt Länge, hat einige Jahre vor sich.  
[hagn-weingut.at](http://hagn-weingut.at), € 12,60



Rosé 92

**ROSÉ 2020**  
Weinhof Alexander Gindl, 2211 Pillichsdorf, Mittelstraße 2, Weinviertel  
12,5%, trocken  
Helles Lachsrosa, Silberreflexe. Zart blumig unterlegte rote Waldbeer-konfitüre, ein Hauch von weißem Apfel, eingelegte Kirschen im Hintergrund. Mittlerer Körper, zart nach Himbeeren, lebendig strukturiert, ein Hauch von Kernobst im Nachhall, ein vielseitiger Sommerwein und Begleiter leichter Gerichte.  
[weinhofgindl.com](http://weinhofgindl.com), € 6,-



Blauer Burgunder,  
St. Laurent 94

**ST. LAURENT RIED INNERE BERGEN 2018**  
Weingut Heinzl-Gettinger, 2051 Deinzendorf 109, Weinviertel  
13% trocken  
Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, dezente Randaufhellung. Feine Edelholzwürze, Röstanklänge, etwas Nougat, schwarze Waldbeeren, vielschichtiges Bukett. Saftig, samtig, feine Extraktssüße, reife Tannine, mineralisch, schwarze Kirschen im Abgang, mineralisch-salziger Nachhall.  
[weingut-heinzl.at](http://weingut-heinzl.at), € 13,90



Prädikatsweine 95

**GRÜNER VELTLINER TROCKENBEERENAUSLESE 2019**  
Weingut Lukas Heger, 2170 Pöysdorf, Wilhelmsdorferstr. 4, Weinviertel  
8%, süß; kräftiges Goldgelb, Silberreflexe. Zart tabakig unterlegte Kräuterwürze, zart nach Honig und Bratapfel, ein Hauch von Karamell unterlegt, angenehmer Botrytistouch. Stoffig, extraktreich, die präsente Süße wird von einer lebendigen Säure gekontert, zeigt noch einigen Babyspeck, verfügt über Potenzial.  
[weingut-heger.at](http://weingut-heger.at)



Fruchtige Rotweine 92

**CUVÉE ROT KAMP-KLASSIK HYMNUS 2019**  
Weinbau Steuer & Maier, 3485 Grunddorf, Ortsring 91, Kamptal  
13%, trocken  
Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breiterer Wasserrand. Einladende rote Waldbeeren, frische Kirschen, blumige Nuancen, reife Zwetschken im Hintergrund. Mittlere Komplexität, fruchtig und ausgewogen, Himbeerkonfitüre und Ribi-sel im Nachhall, ein schwungvoller, leichtfüßig wirkender Rotweinstil.  
[weinbau-steurer-maier.at](http://weinbau-steurer-maier.at)



Sortenvielfalt rot 94

**ARES MERLOT BARRIQUE 2019**  
Weingut Lorenz Strobl, 2170 Pöysdorf, Wilhelmsdorferstr. 24, Weinviertel  
14% trocken  
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, dezenter Wasserrand. Ein Hauch von Bourbonvanille, schwarze Kirschen, frische Brombeeren, zart nach Nougat, einladendes Bukett. Mittlerer Körper, dunkle Waldbeeren, präsente, eingebundene Tannine, mineralisch und anhaftend, schokoladiger Touch im Abgang, wird von Flaschenreife profitieren.  
[wein-strobl.at](http://wein-strobl.at)



Sekt 93

**SAUVIGNON BLANC RESERVE SEKT 2018**  
Weingut Steininger, 3550 Langenlois, Walterstraße 2, Kamptal  
13,5%, trocken  
Helles Gelbgrün, Silberreflexe, feines, anhaltendes Mousseux. Dezent nach weißem Pfirsich, reifen Paprika-schoten, Passionsfrucht und Holunderblüten. Saftig, frische weiße Tropenfrucht, Stachelbeertouch, fines-senreicher Säurebogen, mineralisch-zitronig im Abgang, dezente Fruchtsüsse im Finish, bleibt gut haften.  
[weingut-steininger.at](http://weingut-steininger.at), € 20,-



### Nachhaltig – Vegan – Beste Lagen

Löss-, Rollschotterböden und Fels-Braunerde-Böden prägen die Weine des Weinguts auf eindrucksvolle Art. Der Heurige mit hausgemachten und regionalen Spezialitäten sowie das selbstgebackene Brot und Gebäck aus der Winzerbackstube laden zum Verweilen am Weingut ein.

**WEINGUT SCHMID**  
Schloss Straße 56  
3550 Gobelsburg  
T: +43 2734 2188  
schmidwein.at



### Die Verbindung zwischen Natur und den Weinen

Die sanft hügelige und zu einer Wein-gartenwanderung einladende Landschaft rund um Göttlesbrunn bietet ideale klimatische Voraussetzungen aber auch eine vielschichtige Bodenstruktur für die Reben. Fauna und Flora sind ein wichtiger Teil unseres Lebens und diese versuchen wir in ihrer Artenvielfalt so gut wie möglich zu unterstützen und nachhaltig zu bearbeiten – daher sind wir seit 2019 ein biozertifiziertes Weingut. Aufgrund des Familienbetriebes ist es uns

möglich und wichtig, den Werdegang des Weines individuell zu begleiten. Unser Junior Gabriel ist schon aktiv im Betrieb tätig und wird diesen Weg weiter beschreiten. Dadurch haben wir eine intensive Verbindung zur Natur und ein gutes Gespür für unser Produkt. Der Gewölbekeller aus dem 17. Jahrhundert bietet uns ideale Möglichkeiten zur Reifung der Weine, aber auch ein romantisches Ambiente zum Gustieren.

**WEINGUT NEPOMUKHOF**  
Dorfstraße 2, 2464 Göttlesbrunn  
T: +43 664 9128405  
nepomukhof.at



### Perchtoldsdorfer Wein- und Heurigenhandwerk mit Leidenschaft

Herzlich willkommen! Unser mit sehr viel Liebe geführter Wein- und Heurigenbetrieb liegt inmitten von Perchtoldsdorf, vor den Toren Wiens. Seit Generationen setzen wir alles daran, dass sich Jung und Junggebliebene in unserem historischen Heurigenbetrieb wohlfühlen. Unser Innenhof ist von einer Weintonne überdacht und lädt zur fröhlichen Geselligkeit im Freien ein. Ebenfalls sehr geschätzt wird unser ruhig gelegener Garten.

Für Spaß bei unseren kleinen Gästen sorgt ein großer Kinderspielplatz. Neben unserem vielfältigen Weinangebot ist unser Heurigenbuffet mit regionalen Schmankerln und saisonbezogenen Gerichten sehr beliebt. Gerne bieten wir bei Familienfeiern oder anderen Festen unsere Unterstützung an.

**WEINGUT DREXLER-LEEB**  
Hochstraße 65  
2380 Perchtoldsdorf  
T: +43 1 8697660  
weinbau@drexler-leeb.at  
drexler-leeb.at



### Der Klang des Weines

Die Philosophie von Matthias Reckendorfer, dem beliebtesten Falstaff-Nachwuchswinzer Niederösterreichs, folgt dem Thema »Musik am Gaumen«. Dies spiegelt sich auch in den Etiketten mit dem verbildlichten Kaiserwalzer von Johann Strauß Sohn wider.

**WEINGUT RECKENDORFER**  
Wintergasse 3  
2252 Ollersdorf  
T: +43 676 4239149  
office@weingut-reckendorfer.at  
weingut-reckendorfer.at



### Genuss beim Winzer, inmitten der Natur

Das Weingut Pomaßl mit seinem Heurigenbetrieb liegt direkt am Wachauer Welterbesteig. Bis 19. September laden Lissy und Lois zur Rast auf der Terrasse, bei ausgezeichneten Weinen und klassischer Heurigenjause.

**WEINGUT POMASSL**  
In der Schild 175  
3610 Weißenkirchen in der Wachau  
T: +43 664 5636161  
pomassl@weissenkirchen.at  
pomassl.at

# DIE BESTEN VINOTHEKEN IN NIEDERÖSTERREICH



Großes Angebot  
und beste Beratung:  
Hubert Fohringer  
Vinothek in Spitz  
in der Wachau.

## WACHAU

### VINOTHEK FOHRINGER

Das Sortiment umfasst über 6000 lagernde und vom Team des Weinexperten Hubert Fohringer ausgewählte Weine. Die Weine der Crème de la Crème der Wachauer Winzer sind in Jahrgangstiefe vertreten. Wenn man etwas Besonderes sucht, besorgt man auch nahezu jeden Wein aus aller Welt – das »Wein Broker Service« bietet Zugriff auf fast alle Kreszenzen aus den wichtigsten Anbaugebieten. Donaulände 1a, 3620 Spitz an der Donau  
T: +43 2713 202916, fohringer.at

### VIWE VINOTHEK UND WEINBAR

In den Ziegelgewölben des Traditionsbetriebs Gasthof Rossatz 8 bietet man eine erlesene Vielfalt an Weinen, kultiviert und gekeltert in den Weingärten und Kellern des südlichen Donauufers zwischen Melk und Mautern an.  
Rossatz 8, 3602 Rossatz  
T: +43 664 4128014  
rossatz8.at

## KREMSTAL

### WEIN.SINN-ERLEBNISWELT WINZER KREMS

Einzigartig in der Region ist diese Reise zur Faszination Wein: Die Erlebniswelt »SANDGRUBE 13 wein.

sinn« wandelt mit ihren Gästen auf den Spuren des Rebensaftes – über acht spannende Stationen hinweg. Der geführte Rundgang bietet interessante Informationen rund um den Kremsner Wein, viele Blicke hinter die Kulissen der Winzerei – und so manche Kostprobe.

Sandgrube 13, 3500 Krems  
T: +43 2732 85511, winzerkrems.at

## KAMPTAL

### VINOTHEK IN DER LOISIUM WEINWELT

In der umfassenden Loisium Vinothek in Langenlois stehen die besten Tropfen der Top-Winzer aus der Region in Reihe und Glied und warten darauf, nach Hause mitgenommen zu werden. Aus diesem Sortiment können knapp 50 Weine direkt vor Ort verkostet werden, professionelle Sommelierberatung natürlich inklusive.

Loisium Allee 1, 3550 Langenlois  
T: +43 2734 322400, loisium.com

### URSIN HAUS VINOTHEK

In der Gebietsvinothek sind sämtliche önologischen Kostbarkeiten aus dem Kamptal gesammelt anzutreffen. 57 Winzer bieten etwa 300 verschiedene Produkte an: neben den besten Weiß- und Rotweinen auch Sekt, Edelbrände, Liköre, Säfte und vieles mehr. Alle Weine können in Ruhe verkostet und

zu Ab-Hof-Preisen erstanden werden.  
Kamptalstraße 3, 3550 Langenlois  
T: +43 2734 20000, ursinhaus.at

### VINOTHEK WEINKONTRASTE

Die Vinothek & Weinbar »Weinkontraste« wird von 32 Winzern aus der Region als Genossenschaft geführt. Über 200 Weine von Winzern aus der Region, gereifte Raritäten, Großflaschen, Schaumweine und Prädikatsweine können in der Weinbar oder im Vinotheksgarten verkostet werden oder zu Ab-Hof-Preisen mit nach Hause genommen werden.  
Langenloiser Straße 199, 3491 Straß im Straßertale  
T: +43 2735 3900, weinkontraste.at

## TRAISENTAL

### WEINARTZONE

Die lässige Gebietsvinothek im Traisental befindet sich im Innenhof des Schlosses Traismauer. In gemütlich lockerer Atmosphäre können Sie die Weine des Traisentals verkosten und kaufen. Ob eine geführte Weinprobe oder einfach einen Veltlinerspritzer mit Freunden, die Weinartzone ist ein Platz zum Verweilen.

Hauptplatz 1, 3133 Traismauer  
T: +43 676 4000237, weinartzone.at

## WAGRAM

### WERITAS

Das Weritas – Vinothek, Weinbar und Restaurant – liegt am Eingang zum alten Marktplatz in Kirchberg. Neben Klassikern führt Betreiber und Sommelier Gerhard Hintermayer Gäste auch gerne auf Neuland und stellt aufstrebende Geheimtipps vor.



Perfekte Anlaufstelle im Kamptal: das Ursin Haus in Langenlois.



Sortentypisch für die Region ist der Grüne Veltliner. Aber auch Roter Veltliner und Zweigelt entwickeln sich am Wagram zu den Top-Vertretern ihrer Sorte. Marktplatz 44, 3470 Kirchberg am Wagram  
T: +43 2279 2017910, weritas.at

#### VINOTHEK – VINOTHEK GRAFENECK

In der modernen Design-Vinothek in Grafenegg gegenüber vom Schloss Grafenegg präsentieren rund 30 Weinbaubetriebe ausgewählte Weine und Sekte aus den Weinbaugebieten Kamptal, Kremstal und Wagram.  
Grafenegg 10, 3485 Grafenegg  
T: +43 2735 39939, vinothegg.at

#### VINOTHEK STIFT KLOSTERNEUBURG

Hier verkostet man die vielfach prämierten Weine in einzigartiger Atmosphäre. Die Vinothek des Weingutes Stift Klosterneuburg ist ein besonderer Anziehungspunkt für Freunde ausgezeichneter Kreszenzen.  
Rathausplatz 24, 3400 Klosterneuburg  
T: +43 2243 411548, stift-klosterneuburg.at

## WEINVIERTEL

#### WEINQUARTIER RETZ

Im Weinquartier finden sich die besten Winzer rund um Retz an einem Ort vereint. 50 Weinbaubetriebe mit knapp 300 Weinen laden in modernem Ambiente ein zu verkosten, zu verweilen und zu genießen.  
Hauptplatz 4-5, 2017 Retz  
T: +43 2942 20488  
weinquartier.at

#### WEINMARKT POYSDORF

30 Poysdorfer Winzer bieten im Weinmarkt ihre rund 300 Weine zu Ab-Hof-Preisen an. Der Weinmarkt ist seit mehr als 25 Jahren ein Erfolgskonzept. Hauptprotagonist ist natürlich der Grüne Veltliner, ob als frisch-fruchtiger Saurüssel oder als pfeffrig-würziger Weinviertel DAC.  
Brünnerstraße 28, 2170 Poysdorf  
T: +43 2552 2037122, weinmarkt-poysdorf.at

kaufsstelle für Weinfreunde eingerichtet. Hier finden sich erstklassige Weine der Winzer aus Göttlesbrunn, Arbesthal, Höflein und Stixneusiedl zu Ab-Hof-Preisen.  
Abt-Bruno-Heinrich-Platz 1, 2464 Göttlesbrunn  
T: +43 2162 81155  
bittermann-vinarium.at

#### DER JUNGWIRT

In der Gebietsvinothek warten über 100 Weine zu Ab-Hof-Preisen. Der Wein liegt dem JungWirt besonders am Herzen, denn er prägt die Gegend und begleitet die Menschen hier das ganze Jahr über. Die Weine, die man hier trinken, aber auch kaufen kann, sind eine Hommage an die Region und ihre önologische Schaffenskraft.  
Landstraße 36, 2464 Göttlesbrunn  
T: +43 2162 8943  
derjungwirt.at

## THERMENREGION

#### DIE GEBIETSVINOTHEK

Seit 2011 ist die Vinothek im ehemaligen Presshaus des Freiguts in Gumpoldskirchen in Betrieb. Die Nähe zu Baden, Mödling und Wien macht das Weingut und im Besonderen die Vinothek zu einem attraktiven Ausflugsziel für sehr viele Menschen. Täglich geöffnet, bietet die erste und einzige Gebietsvinothek der Thermenregion über 30 Weine zur glasweisen Verkostung an, lädt zum Verweilen in der Weinlounge ein und bietet mit über 200 verschiedenen Weinen im Angebot ein echtes Erlebnis für jeden Weinliebhaber.  
Thallern 2, 2352 Gumpoldskirchen  
T: +43 2236 53477  
freigut-thallern.at

## CARNUNTUM

#### VINARIUM BITTERMANN

Im ersten Stock über dem bekannten Restaurant von Grill-Weltmeister Adi Bittermann wurde mit der Vinothek eine erstklassige Anlauf- und Ein-



# ZU GAST BEIM WINZER

Seit mehr als zehn Jahren werden in Niederösterreich ganz besondere Heurigen mit dem Prädikat »Top-Heuriger« ausgezeichnet. Hier erwarten die WeingenießerInnen erstklassige Weine, vielfältige und kreative regionale Speisen sowie echte Gastfreundschaft.

TEXT PETER MOSER

Direkt am Weingarten genießt man am besten – wie am Weingut Deutsch in Hagenbrunn oder bei Familie Dockner in Höhenbach (Bild unten).



Heurigen-Schmaus:  
Köstlichkeiten aus der  
Region werden zu besten  
Weinen kredenzt.



Der Heurige hat in Niederösterreich eine lange Tradition und stellt für die WinzerInnen eine großartige Möglichkeit dar, ihre Weine unter Idealbedingungen zu präsentieren. Um allerdings ein ausgezeichneter »Top-Heuriger« werden zu können, muss mehr als nur die Weinqualität passen. Über 50 Kriterien werden Jahr für Jahr von ExpertInnen überprüft. Dazu zählen, neben prämierten Weinen und Mosten aus eigener Erzeugung, etwa eine vielfältige, kreative und regionale Speisenauswahl sowie eine fachkundige, individuelle Betreuung durch die Heurigenfamilie. Es lohnt sich also, vor einem Besuch Nachschau zu halten, wann und wo der nächstgelegene Top-Heurige geöffnet hat, ehe man einen Tisch reserviert.

Seit mehr als zehn Jahren ist dieses Qualitätsprogramm eine wichtige Orientierungshilfe für Heurigengenießer. Im »Top-Heurigen«-Kalender 2021 finden sich alle 132 niederösterreichischen Top-Betriebe wieder. Heurigenart, Ausstecktermine, regionale Spezialitäten und vieles mehr sind in diesem Leitfaden zusammengefasst. Geprüfte Qualität, prämierte Moste und Weine aus eigener Produktion sowie eine vielfältige saisonale Speisenauswahl machen die Top-Heurigen aus.

Der Leitfaden ist unter der Telefonnummer +43 5 259 26500 oder per E-Mail an [office@top-heuriger.at](mailto:office@top-heuriger.at) kostenlos erhältlich. Alles Wissenswerte zu den Top-Heurigen gibt es auch auf [top-heuriger.at](http://top-heuriger.at).



Der Top-Heurige »Nadler«  
in Arbesthal im  
Weinbaugebiet Carnuntum.

## SONDERPREISTRÄGER TOP-HEURIGER 2021

### WEINBAUGEBIET KREMSTAL

#### WINZERHOF FAM. DOCKNER

Familie Gudrun und Sepp Dockner  
Ortstraße 30, 3508 Höbenbach  
T: +43 2736 7262  
dockner.at

### WEINBAUGEBIET CARNUNTUM

#### WEINGUT ROBERT NADLER

Familie Robert Nadler  
In der Kellergasse 31, 2464 Arbesthal  
T: +43 664 1828673, +43 2162 8181  
weingut-nadler.at

### WEINBAUGEBIET KAMPTAL

#### WEINHOF WALDSCHÜTZ

Familie Anton und Elfriede Waldschütz  
Kellergasse Obernholz, 3491 Obernholz  
T: +43 664 3874076, +43 2735 79213  
waldschuetz.at

### WEINBAUGEBIET THERMENREGION

#### WEINGUT FAMILIE SCHLAGER

Familie Schlager

Hauptstraße 32, 2504 Sooß

T: +43 2252 88988  
weingutschlager.at

### WEINBAUGEBIET TRAISENTAL

#### WINZERHOF ERBER

Jochen Hromatka  
Unterer Markt 10, 3124 Oberwölbling  
T: +43 2786 2376  
erber.wine

### WEINBAUGEBIET WAGRAM

#### WEINGUT UBL-DOSCHEK

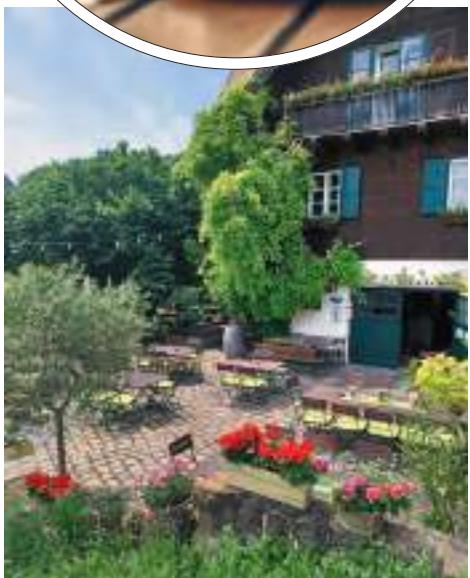
Sabina Ubl-Doschek  
Schelhammengasse 64, 3420 Kritzendorf  
T: +43 2243 24640, T: +43 664 4224907  
ubl-doschek.at

### WEINBAUGEBIET WEINVIERTEL

#### WEINGUT & HEURIGER

#### FAMILIE DEUTSCH

Josef Deutsch  
Weinberggasse 40, 2102 Hagenbrunn  
T: +43 2262 672562, T: +43 699 13568670  
weingut-deutsch.at



In Kritzendorf vor den Toren Klosterneuburgs liegt das Weingut Ubl-Doschek.



95–100 Punkte



90–94 Punkte



85–89 Punkte



80–84 Punkte

# FALSTAFF WEINGUIDE: DIE BESTEN WEINE AUS NIEDERÖSTERREICH 2021



99

**GRÜNER VELTLINER KAMPTAL  
DAC RIED LAMM 10TW  
KAMMERN**  
Hannes Hirsch, Kammern, Kamptal  
Mittleres Grüngelb, Silberreflexe, weißes Kernobst, etwas nach Maracuja und Mango, zart pfeffrig, mit frischen Wiesenkräutern unterlegt. Saftig, mineralisch, feine Extraktssüße, dezent nach Weingartenpfirsich, frisch strukturiert, dunkle Mineralik im Abgang, engmaschiges Finish, sicheres Entwicklungspotenzial, ein Musterbeispiel für dieses Terroir.  
[weingut-hirsch.at](http://weingut-hirsch.at), € 30,-



97

**BLAUFRÄNKISCH CARNUNTUM  
DAC PUR PLATIN ROT 2017  
PUR Wein-Genuss, Stixendorf,  
Carnuntum**  
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Ockerrandaufhellung. Nuancen von schwarzen Waldbeeren, zart unterlegt mit Velours und Tabak, ein Hauch Preiselbeeren und kandierte Orangen, feine Mineralik. Saftig, elegant, rund und harmonisch, reife Tannine, gute Frische, salzige Komponente, balsamische Nuancen, große Konzentration und Länge.  
[purgenuss.at](http://purgenuss.at), € 98,-



96

**PINOT NOIR RIED KÄSTENBAUM  
2018**  
Weingut Johanneshof Reinisch,  
Tattendorf, Thermenregion  
Mittleres Karmingeranat, violette Reflexe, dezente Ockerrandaufhellung. Feine Edelholznuancen, würzig unterlegter Vanilletouch, rotbeere Frucht, ein Hauch Karamell. Saftig, elegant, reife Waldbeerenfrucht, seidiger Stil, feine Säurestruktur, harmonisch, gut anhaftend, zarte Herz-kirschfrucht im Nachhall, gute Länge, finessenreicher Speisenbegleiter.  
[j-r.at](http://j-r.at), € 70,-



99

**GRÜNER VELTLINER WACHAU  
DAC RIED ZWERITHALER  
KAMMERGUT SMARAGD 2020  
Weingut Prager, Weißkirchen,  
Wachau**  
Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Orangenzenesten, ein Hauch Wiesenkräuter, gelber Apfel, mit Mango unterlegt, dunkle Mineralik, tabakige Nuancen. Saftig, komplex, feine Fruchtsüße, finessenreicher Säurebogen, mineralisch-salzig im Nachhall, große Länge, sicheres Entwicklungspotenzial für Jahrzehnte.  
[weingutprager.at](http://weingutprager.at), € 60,-



95

**GRÜNER VELTLINER TRAISENTAL  
DAC RESERVE INZERSDORF  
DER WEIN VOM STEIN 2020  
Weingut Ludwig Neumayer,  
Inzersdorf, Traisental**  
Helles Goldgelb, Silberreflexe. Ein Hauch von Mandarinenzenesten, gelbe Tropenfrucht, zarte florale Nuancen, mit frischer Kräuterwürze unterlegt. Komplex, saftig, reife Marille und feine Mango, zartes Säurespiel, salzig-zitronig, fein-ziseliert Stil, sicheres Zukunfts-potenzial.  
[weinvomstein.at](http://weinvomstein.at), € 27,90



98

**RIESLING KREMSTAL DAC RIED  
HOCHÄCKER 10TW PRIVAT 2020  
Wein-Gut Nigl, Senftenberg,  
Kremstal**  
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Reife Pfirsichnuancen, zart nach Mango, ein Hauch von Melisse, Blütenhonig klingt an, einladendes Bukett. Saftig, straff, engmaschig, feine Säurestruktur, mineralisch, extraktssüß, bleibt sehr gut haften, vielschichtiger Speisenbegleiter mit gutem Reifepotenzial.  
[weingutnigl.at](http://weingutnigl.at), € 32,-



96

**ROTER VELTLINER RIED  
STEINBERG 10TW RUPPERSTHAL  
PRIVAT 2019  
Weingut Josef Fritz,  
Zaussenberg, Wagram**  
Leuchtendes Goldgelb, Silberreflexe. Ein Hauch Haselnuss, kandierte Orangenzenesten, zart nach Quitte und Kamille, Nuancen von frischem Biskuit. Saftig, reife Mango, elegant, von feiner Fruchtsüße bestimmt, die keine Opulenz vermittelt, mineralisch im Kern, seidig und lange anhaftend, sicheres weiteres Reifepotenzial.  
[weingut-fritz.at](http://weingut-fritz.at), € 25,-



94

**RIESLING RIED INNERE  
BERGEN 2020  
Weingut Zull, Schrattenthal,  
Weinviertel**  
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine Kräuternoten, etwas nach weißem Steinobst, ein Hauch von Blutorangenzenesten, attraktives Bukett. Saftig, elegant, gute Komplexität, salzig, Pfirsichnoten im Abgang, bleibt gut haften, straffes Finish, extraktssüber Nachhall, gutes Potenzial.  
[zull.at](http://zull.at), € 12,-

# HEURIGENGUIDE: TOP 10 IN NIEDERÖSTERREICH

»Pulker's Heuriger« gehört nicht nur zu den besten Heurigen in Niederösterreich, in diesem Jahr durfte sich Bernd Pulker zudem über die Auszeichnung für die beste Küche des Landes freuen.



## LANDAUER-GISPERG – DER HEURIGE

Traditionelle kalte Gerichte tischt man im Winzerhof auf und dazu immer neue Ideen: Im Sommer gibt es an ausgewählten Terminen reich gefüllte Picknickkörbe und Ribiselwein. Ein Platz in den Weingärten ist rasch gefunden und der Genuss perfekt.  
Pottendorfer Straße 17, 2523 Tattendorf  
T: +43 2253 81672, winzerhof.eu

## PULKER'S HEURIGER

Ein Platz unter dem Marillenbaum, im urigen Stüberl oder unter der altgedienten Weinpresse? Schön ist es überall beim »Pulker« und gut schmecken tut es auch. Am besten der hausgemachte Schweinsbraten. Rührsdorfer Kellergasse, 3602 Rührsdorf  
T: +43 664 3935312, pulkers-heuriger.at

## WINZERHOF FAMILIE DOCKNER

Der Winzerhof begeistert mit Sortenvielfalt, dazu gehören auch ausgezeichnete Sekt-, Schaumweine und Edelbrände. Winzerbrunch und Heuriger sind beliebt, da wird aufgetischt, was die Region hergibt.  
Ortsstraße 30, 3508 Höhenbach  
T +43 2736 7262, dockner.at

## ARTNER – HEURIGER IM ALten BAUERNHOF

Im grünen Innenhof bietet die Brettljause einen kulinarischen Querschnitt, der Schopfbretaten mit Sauerkraut und Knödel ist saftig. Intensive Barriqueweine. Dorfstraße 43, 2465 Höflein  
T: +43 2162 63148, artner.co.at

## WEINBEISSEREI HAGER

Hermann Hager ist ein Unikat: Als Koch wirkte er in den besten Häusern. In seiner Weinbeisserei kocht er nach der Saison und setzt dabei auch auf die hauseigenen Turopolje-Schweine. Altweg 5, 3562 Mollands  
T: +43 2733 78080, weinbeisserei-hager.com

## HEURIGER IM ALten PRESSHAUS BY HEURIGHOF BRÜNDLMAYER

Außerst beliebte Location mit Topweinen, auch ein paar spannende internationale Tropfen. Ideal dazu: geträufelte Kalbsleberpastete, Sulzerl vom Schwein, geschmolte Melanzani mit Ziegenfrischkäse – jeder Gang ein Traum für sich!  
Walterstraße 14, 3550 Langenlois  
T: +43 2734 2883, heurighof.at



Gemeinsam mit seiner Familie betreibt Franz Landauer-Gisperg in Tattendorf den besten Heurigen Niederösterreichs.

## WEINGUT JÄGER

Nur einmal im Jahr hat der Heurige für ein paar Tage geöffnet. Dann aber geht es zur Sache: Saftige Schweinsbrüsterl, resches Kürbiskernbrot und die Basilikumbutter sind, wie der Riesling, ein Gedicht. Kremser Straße 1, 3610 Weißenkirchen  
T: +43 2715 2535, weingut-jaeger.at

## WEINGUT ALPHART

Der »Alphart« ist seit jeher eine gute Adresse für beste Weine. Das Buffet hat im Vorjahr ausgedient, nun serviert man Hühnerleber, Roastbeef, Fleischberln und natürlich auch die Salate und Käse. Wiener Straße 46, 2514 Traiskirchen  
T: +43 2252 52328, alphart.com

## HEURIGER ALTER KLOSTERKELLER

Beim weinumrankten Heurigen mit zauberhaftem Gastgarten biegen sich zu Grüнем Veltliner die Platten mit Käse, Schinken und Aufstrichen. Der Schopfbretaten ist fantastisch! Anzuggasse 237, 3601 Dürnstein  
T: +43 2711 292, alter-klosterkeller.at

## HEURIGER SPAETROT

Bei so einer herzlichen Gastgeberin fühlt man sich einfach wohl. Aus jedem Gericht spricht die Liebe zum Produkt: Matjes mit Apfelrahm, karamellisierte Ziegenkäse mit Wildkräutern auf bunten Rüben oder Frühlingsrolle auf Kräutersalat. Erfrischend anders. Wiener Straße 1, 2352 Gumpoldskirchen  
T: +43 664 1459159, heuriger-spaetrot.com



95–100 Punkte



90–94 Punkte



85–89 Punkte



80–84 Punkte

niederösterreich / WEINHERBST

# DIE FÜNFTE



# JAHRESZEIT

So hingebungsvoll wie in den niederösterreichischen Weinregionen die Rebkultur gepflegt wird, so lebensfroh werden auch die Feste rund um den Wein gefeiert. Der alljährliche »Weinherbst« ist für Liebhaber des edlen Rebsaftes zum Fixpunkt geworden, der mit Kunst, Kultur und Kulinarik lockt.

TEXT CHRISTINA FIEBER



Bei der Eventreihe »Kostbares Kamptal« treffen im Spätsommer SpitzenwinzerInnen auf Top-Kulinarik, um ihre Köstlichkeiten aus Keller und Küche zu vereinen. Neben Verkostungen locken eine Vielzahl an außergewöhnlichen kulinarischen Begegnungen, wie etwa in Langenlois bei der Ried Steinhaus.



2003 erfüllte sich Rainer Wess in Krems den Traum vom eigenen Weingut. Inzwischen arbeiten auch Tochter Christina und Sohn David im Betrieb mit.

**D**ie NiederösterreicherInnen lieben ihre Weine so sehr, dass sie ihnen zu Ehren eine fünfte Jahreszeit etabliert haben – den Weinherbst, der genau genommen vom Hochsommer bis zum Spätherbst dauert. Denn von August bis November dreht sich hier alles um den Wein. In dieser Zeit gerät jeder Tag zum Fest: Unzählige Veranstaltungen und Events, von ausgelassenen Kellergassen- und Lesefesten über spannende Weingartenführungen und exklusive Verkostungen bis zu einem attraktiven Kulturprogramm, bei dem sich arrivierte KünstlerInnen sowie Newcomer aus Literatur, Kabarett, Musik und bildender Kunst auf ausgesuchten Weingütern ein kreatives Stelldichein geben.

Tini Kainrath etwa, eine der besten weiblichen Stimmen des Landes, stellt in der Domäne Baumgartner im Weinviertler Pulkautal ihr musikalisches Programm »Wien und mehr« vor und wagt dabei einen launigen Blick in die Wiener Seele. Eine Weingartenführung und Verkostung aus dem Keller des Weinguts runden das Programm ab.

Im Weingut Gebeshuber in Gumpoldskirchen wiederum findet eine literarisch-musikalische Reise mit dem Autor Richard Schuberth und dem Akkordeonisten Paul Schuberth statt, während bei den Keltenwinzern im Weinviertler Roseldorf ein

»Poetry Slam«-Wettbewerb samt Weinverkostung über die Bühne geht.

Ganz im Fokus von Wein und Kulinarik hingegen steht die Eventreihe »Kostbares Kamptal«, bei der über zwei Wochen hinweg die Kellertüren vieler Kamptaler WinzerInnen offen stehen. Die WinzerInnen und WirtInnen der Region zeigen ihr Können und verführen zu spannenden önologischen wie kulinarischen Abenteuern an außergewöhnlichen Locations.

Ein Highlight ist sicher auch die Traisentaler Weinherbstöffnung, die neben der Verkostung bester Traisenthaler Weine auch ein vielfältiges Kunst- und Kulturprogramm an fünf verschiedenen Standorten bietet.

Anlässe zum Feiern gibt es beim niederösterreichischen Weinherbst genügend. Für reges Besucherinteresse sorgen auch alljährlich Kellergassenfeste und -führungen der bekanntesten Weinorte des Bundeslandes. Die über 1100 Kellergassen verströmen einen urigen Charme, dem sich niemand entziehen kann. Die önologischen und kulinarischen Köstlichkeiten, die zu diesen Anlässen angeboten werden, verbinden höchsten Wein- und Gourmetgenuss. Neben den aktuellen Jahrgängen können immer wieder auch gereifte Jahrgänge aus den Kellern der WinzerInnen verkostet werden. Die niederösterreichischen WinzerInnen begeistern mit ausgezeichneten und >



Nicht nur während des Weinherbstes ein Fixpunkt für GenießerInnen: Das Weingut Payr in Höflein in der Region Carnuntum.



So farbenprächtig wie sich die Wachau (o.) in den Herbstmonaten präsentiert, so facettenreich sind die Veranstaltungen im Weinherbst.  
Die Kellergasse »Oagossn« im idyllischen Falkenstein (u.) zählt zu den schönsten und bekanntesten des Weinviertels. 65 Presshäuser reihen sich hier aneinander.





Dürnstein und sein Stift liegen direkt an der Donau. Ob beim Wandern durch die Weinberge, einem Spaziergang durch die Altstadt oder dem Besuch eines der zahlreichen Events im Weinherbst – ein Traum-Blick ist immer garantiert.

> charakteristischen Gewächsen, die zudem oft über enormes Lagerpotenzial verfügen. Viele von ihnen zählen längst zu den besten ihrer Zunft, die auch international mit Spitzengewächsen zu punkten wissen. Trotzdem sind sie bodenständig geblieben, immer der alten Hauertradition verpflichtet und doch gleichzeitig am Puls der Zeit.

Die niederösterreichischen Weinbaugebiete faszinieren aber auch aufgrund ihrer kulturlandschaftlichen Vielfalt: Von den steilen Terrassenweingärten der Wachau, die zum UNESCO-Weltkulturerbe zählen, über die sanften Hügeln und unendlichen Weiten im Weinviertel bis zu den hübschen,



Bringen frischen Wind ins Kamptal: Steffi und Alwin Jurtschitsch aus Langenlois.

historischen Weinorten der Thermenregion. Die unterschiedlichen landschaftlichen, geologischen und mikroklimatischen Bedingungen prägen letztlich auch die Weine. Das Ergebnis sind Gewächse, so vielfältig und einzigartig wie ihre Herkunft.

Nicht zuletzt spiegelt sich die Tradition des Weinhandwerks auch in den Bauten: Von historischen Lesehäusern und Schlössern bis zu ultramoderner Weinbauarchitektur ist in Niederösterreichs Weinlandschaft alles zu sehen. Das Land versteht sich als Impulsgeber für europäische Weinarchitektur, der zu einem vielfältigen Spektrum architektonischer Preziosen beiträgt.

In den insgesamt acht niederösterreichischen Weinbaugebieten locken unzählige Heurige und Weinlokale. Beliebt sind auch Weinverkostungen in den Gebietsvinotheken und in kreativ koordinierten Weinwelten. Gut gestärkt lässt es sich nun durch die idyllischen Weingärten spazieren oder radeln – auf eigene Faust oder als geführte Weinwanderung beziehungsweise Radtour. Kein Wunder, dass viele Weingenießer gerne länger hier bleiben wollen, um die Vielzahl an Möglichkeiten auszuschöpfen. Am Besten verbringt man den Urlaub daher gleich am Weingut bei der/dem WinzerIn, um noch tiefer in die Geheimnisse des Weinhandwerks eintauchen zu können.

Zuerst war der 500 Jahre alte Vorspannhof in Droß im Kremstal eine Pferde-Wechselstation, später ein Gasthof. Seit drei Generationen wird hier Wein gemacht, heute führt Silke Mayr das Gut, das 14 Hektar Weingärten kultiviert hat.





# DOMÄNE WACHAU: HANDWERK TRIFFT HERKUNFT

Die Domäne Wachau hat sich mit einer Vielfalt an herkunftstypischen Wachauer Weinen unter der Leitung von Roman Horvath, MW, und Heinz Frischengruber zu einem der bedeutendsten Weingüter Österreichs entwickelt.

**D**ie Kleinstparzellen in den steilen Terrassen entlang der Donau werden von den Winzerfamilien, den eigentlichen Helden des Weinguts, in aufwendiger Handarbeit bewirtschaftet. Handwerk, Nachhaltigkeit und die einzigartige Biodiversität sind dabei elementare Säulen in den Weingärten. Weltberühmte Rieden wie Achleiten, Kellerberg und Singerriedel stehen nur stellvertretend für die Fülle an Toplagen, die die Domäne Wachau vinifiziert.

## INFO

**Domäne Wachau**  
Dürnstein 107, 3601 Dürnstein  
T: +43 2711 371  
[domaene-wachau.at](http://domaene-wachau.at)



## EVENTS IN DER DOMÄNE WACHAU:

### Vinothek am Weingut

April bis Oktober: Mo–Sa 10 bis 17 Uhr  
November bis März: Mo–Fr 10 bis 17 Uhr  
an Feiertagen geschlossen

### Kellerführung & Weinverkostung

April bis Oktober jeden Fr + Sa  
Beginn 14 Uhr, Anmeldung unter:  
[event@domaene-wachau.at](mailto:event@domaene-wachau.at)

### Kellerschlössel-Heuriger I

Wein.Rieden.Wanderungen | Kulinarien |  
Individuelle Wein-Events





Beim Weinherbst-Auftakt am Rochusberg in Mannersdorf an der March werden heuer auch ausgewählte Süßweine verkostet.

## DIE BESTEN TIPPS & ADRESSEN

### KULTUR BEIM WINZER

#### WEINGUT GEBESHUBER

Eine literarisch-musikalische Reise mit dem Autor Richard Schuberth und dem Akkordeonisten Paul Schuberth.

2. Sep. 2021, 18 bis 23.55 Uhr  
Jubiläumsstraße 43, 2352 Gumpoldskirchen  
Tickets: [weingut-gebeshuber.at](http://weingut-gebeshuber.at), Preis: € 29,-  
T: +43 2252 61164, [weingut-gebeshuber.at](mailto:weingut-gebeshuber.at)

#### WEINHOF ETTENAUER

Der Schriftsteller und Austropopianer Herbert Eigner-Kobenz interpretiert im Weinhof Ettenauer Texte von Ambros bis Ziwui-Ziwui, wie sie noch nie zu hören waren. Und gibt, gemeinsam mit Peter Dollack an der Gitarre, außerdem auch eigene Songs zum Besten.

3. Sep. 2021, 18.30 bis 22 Uhr  
Ortsstraße 36, 3508 Höbenbach  
Tickets: +43 664 1647936, Preis: € 19,-[weinhof-ettenauer.at](mailto:weinhof-ettenauer.at)

#### DOMÄNE BAUMGARTNER

Tini Kainrath zu Gast in der Domäne Baumgartner. In ihrem musikalischen Programm »Wien und

mehr« taucht die Musikerin und Schauspielerin mit

Charme und Humor tief in die Wiener Seele ein.

4. Sep. 2021, 18 bis 22 Uhr

Weingut Baumgartner Platz 1, 2061 Untermarkersdorf  
Tickets: +43 2943 2590, Preis: € 30,-  
[wein-baumgartner.at](http://wein-baumgartner.at)

#### GALERIE IN DER KELLERGASSE, WEINGUT MARINGER

Rudi Roubinek verbindet im Weingut Maringer edle Tropfen mit Malerei und Literatur. Gemeinsam mit Winzer Johann Maringer verkostet er dessen Weine und spricht mit Maler Walter Maringer und Autor Mario Schlembach, der auch aus eigenen Texten liest.

5. Sep. 2021, 17.30 bis 20 Uhr

Kellergasse Thal, 3470 Ottenthal  
Tickets: +43 664 4963035, Preis: € 19,-  
[weingut-marlinger.at](http://weingut-marlinger.at)

## FESTE, FÜHRUNGEN & VERANSTALTUNGEN

#### KOSTBARES KAMPTAL 2021

Ambitionierte Kamptaler WinzerInnen und WirtInnen verführen auch heuer wieder zu interessanten kulinarischen Events an außergewöhnlichen Locations in der Weinstraße Kamptal.

27. Aug. bis 12. Sep. 2021, täglich: 10 bis 18 Uhr  
Kamptalstraße 3, 3550 Langenlois  
Info: +43 2734 2000, [kamptal.at](http://kamptal.at)

#### WEINHERBST FEUERSBRUNN

Für Abwechslung ist beim Weinherbst Feuersbrunn bestens gesorgt: Jede Woche öffnet ein anderer Winzer seine Kellertür, um Gäste mit seinen Weinen und regionalen Schmankerln zu verwöhnen.

30. Aug. – 14. Nov. 2021, täglich ab 16 Uhr  
Kellergasse Feuersbrunn, 3483 Feuersbrunn  
Info: [veranstaltungen.niederoesterreich.at](http://veranstaltungen.niederoesterreich.at)

#### WINZER IM WERITAS

Rund 40 WinzerInnen laden zur Verkostung: Im modernen Ambiente der Gebietsvinothek Weritas präsentieren sie exklusive Lagenweine vom Wagram.

3. Sep. 2021, 16 – 21 Uhr  
Gebietsvinothek »Weritas«  
Marktplatz 44, 3470 Kirchberg am Wagram  
Info & Tickets: +43 676 4513002, [weritas.at](http://weritas.at)

#### ROCHUSBERG

Beim Weinherbst-Auftakt am Mannersdorfer Rochusberg werden ein breites Sortiment des Jahrgangs 2020 und ausgewählte Süßweine verkostet. Dazu werden Wild-, Käse- und Mehlspeisenspezialitäten angeboten. Ein kostenloser Shuttledienst fährt ab 13.45 Uhr zwischen Angern/March



und dem Rochusberg.  
4. Sep. 2021, 14 Uhr  
2261 Mannersdorf an der March  
Kostglas für über 100 Weine inkl. Gutschein € 15,-  
T: +43 650 5900062, [weinausmannersdorf.at](http://weinausmannersdorf.at)

**DORFPLATZ HAGENBRUNN**  
Am Samstag dreht sich beim Hagenbrunner Weinfest am Dorfplatz alles um die Verkostung von Hagenbrunner Qualitätsweinen. Für musikalische Unterhaltung und das leibliche Wohl ist gesorgt. Am Sonntag findet nach der Festmesse um 10 Uhr ein Frühschoppen mit Blasmusik, Weinen und regionalen Schmankerln statt.  
4. Sep. 2021, 14 Uhr & 5. Sep. 2021, 11 Uhr  
Salzstraße 10, 2102 Hagenbrunn  
Info: +43 2262 672267, [hagenbrunn.at](http://hagenbrunn.at)

**AM KELLERBERG IN JEDENSPEIGEN**  
Beim »K&K Kellergassenfest« in Jedenspeigen werden in den Weinkellern gebietstypische Weine aus der Marchregion verkostet. Die Palette von mehr als 150 »K&K-Weinen« reicht vom pfeffrigen Weinviertel DAC bis zum vollmundigen Rotwein.  
11. Sep. 2021, 13 Uhr  
2264 Jedenspeigen  
Info: +43 680 1302627, Preis: € 15,-  
[weinausjedenspeigen.at](http://weinausjedenspeigen.at)

**KELLERGASSENFEST KREMS-THALLERN**  
Das Kellergassenfest in Thallern, dem Kremser Stadtteil südlich der Donau, bietet ein reiches Angebot an Köstlichkeiten. In zwölf Kellern werden regionale Weine sowie warme Speisen zur Verkostung angeboten – von Krautsuppe und Beuschl bis zu Eierschwammerln in Rahmsauce.  
11. & 12. Sep. 2021, Sa. ab 14:00 Uhr,  
So. ab 11:00 Uhr  
Kellergasse in Thallern, 3506 Thallern  
Info: +43 2739 2212, [kellergassenfest-thallern.at](http://kellergassenfest-thallern.at)

#### KELLERGASSE PILLICHSDORF

Das Kellergassenfest in Pillichsdorf findet in einer der größten zusammenhängenden Kellergassen Mitteleuropas statt. Große Auswahl an Pillichsdorfer Weinen und hausgemachte Spezialitäten.

11. & 12. Sep. 2021, täglich ab 14 Uhr  
Hauptplatz 1, 2211 Pillichsdorf  
Info: +43 650 4497966 oder +43 2245 2421  
[kellergassenfest.at](http://kellergassenfest.at)

#### KUFFERNER KELLERGASSENFEST

Während sich die »Großen« durch Weinspezialitäten und Köstlichkeiten aus der Region kosten,

haben die kleinen Gäste Spaß in der Hüpfburg und im Bummelzug.

Info: +43 676 3305132, [traisental.at](http://traisental.at)  
Kuffener Kellerstraße, 3125 Kuffern  
17. – 19. Sep. 2021, Fr. ab 17 Uhr, Sa. ab 15 Uhr & So. ab 10 Uhr

#### STÜRMISCHER HERBTTAG

Die Ahrenberger-Eichenberger Kellergasse widmet den 25. September einer ganz besonderen Spezialität: dem Sturm. Außerdem bieten die WinzerInnen ihre Weine zur Verkostung an und es gibt Kulinarisches aus der Region.

25. Sep. 2021, 11 Uhr  
Ahrenberger-Eichberger Kellergasse  
Leopold-Figl-Platz 4, 3454 Sitzenberg-Reidling  
Info: +43 2276 2241, [derkorkenzieher.at](http://derkorkenzieher.at)

#### SEPTEMBERLESE, DIE FÜNFZEHNTEN!

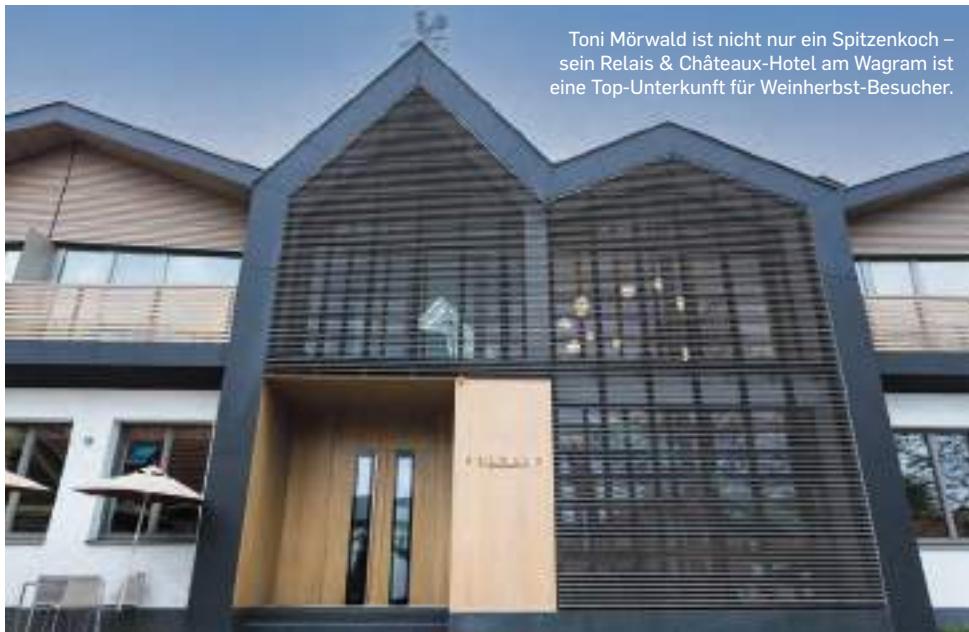
Mit hochkarätigen Stargästen wie Franzobel, Doris Knecht oder Mieze Medusa geht die einzigartige Langenloiser Cuvée aus Literatur, Musik und Wein heuer bereits zum 15. Mal über die Bühne.  
25. Sep. 2021, 18 Uhr und 26. Sep. 2021, 11 Uhr  
Rudolfstraße 11A, 3550 Langenlois  
Eintritt: SA VK 26,-/AK 31,-; SO VK 22,-/AK 27,-; Kombiticket 37,-/42,-  
Infos & Tickets: +43 2734 3450, [kulturlangenlois.at](http://kulturlangenlois.at)

#### ERLEBNIS-WEINGARTL HOHENRUPPERSDORF

Unter dem Motto »Oba und unta da Erd« finden Führungen durch drei große Kellergassen statt. Ein seit hundert Jahren unveränderter Keller kann besichtigt werden, während Weine auf ihre Verkostung warten. Anmeldung erforderlich!  
23. Okt. 2021, 16 Uhr  
Schweinbarther Straße, 2223 Hohenruppersdorf  
Tickets: +43 699 12782627, Führung: € 4,-; Führung inkl. Verkostung & Imbiss: € 10,- [wein-hohenruppersdorf.at](http://wein-hohenruppersdorf.at)

>





Toni Mörwald ist nicht nur ein Spitzenkoch – sein Relais & Châteaux-Hotel am Wagram ist eine Top-Unterkunft für Weinherbst-Besucher.

## LABYRINTHKELLER UMSCHAID

Ein unterirdisches Reich erwartet die Besucher des weitläufigen Kellersystems in Herrnbaumgarten. Über hundert Weinraritäten der vergangenen Jahrzehnte stehen für eine Verkostung bereit.  
25. bis 26. Okt. 2021, 14 Uhr  
Am langen Berg, 2171 Herrnbaumgarten  
Info: +43 664 9956014, umschaid.at

## WACHAUER WEINTAUFÉ

Nach der traditionellen Weinsegnung in der Pfarrkirche Weißenkirchen geht's weiter zum stimmungsvollen Festakt im Teisenhoferhof.  
6. Nov. 2021, 18:00 Uhr, am Teisenhoferhof  
Nr. 177, 3610 Weißenkirchen in der Wachau  
Info: +43 2715 2232, weissenkirchen-wachau.at

## LEOPOLDIGANG

Die Göttlesbrunner WinzerInnen öffnen ihr Türen und verwöhnen die BesucherInnen direkt im Weinkeller mit ihren Weinspezialitäten.  
20. Nov., 13 – 20 Uhr & 21. Nov. 2021, 12 – 18 Uhr  
Info: +43 2162 8236, leopoldigang.at

## UNTERKÜNFTEN

### WEINGUT UND HOTEL MALAT\*\*\*\*

Wunderschönes Hotel mit puristisch modernem Ambiente und atemberaubendem Blick über die Weingärten.  
Hafnerstraße 12, 3511 Palt  
T: +43 2732 82934, malat.at

### MÖRWALD RELAIS & CHÂTEAUX HOTEL AM WGRAM\*\*\*\*

Luxusoase mit stilvoll eingerichteten Zimmern und nettem Spa. Im Restaurant setzt man auf einen Mix aus Klassikern und modernem Fine Dining.  
Kleine Zeile 13–17, 3483 Feuersbrunn am Wagram  
T: +43 2738 22980, moerwald.at

### BOUTIQUEHOTEL »DAS WEINSPITZ« UND WEINGUT DONABAUM\*\*\*\*

Moderne Architektur und zeitgeistiges Design zeichnen das Winzerhotel aus. Die Glasfront ermöglicht einen sensationellen Blick über die Wachauer Ter-

rassenweinanlagen. Pool inmitten von Weingärten!  
In der Spitz 3, 3620 Spitz an der Donau  
T: +43 2713 2644, donaubaum.at

### LOSIUM WINE & SPA HOTEL\*\*\*\*

Modernes Hotel mit stylischen Zimmern, tollem Spa und Außenpool. Das hauseigene Restaurant besticht mit moderner Regionalküche.  
Loisium-Allee 2, 3550 Langenlois  
T: +43 2734 77100, loisium.com

### MÖRWALD ROMANTIK HOTEL SCHLOSS GRAFENECK\*\*\*\*

Einzigartiges Ambiente mit Blick über den großzügig angelegten Park und das Schloss Grafenegg.  
Grafenegg 12, 3485 Grafenegg  
T: +43 2735 26160, moerwald.at

### FREIGUT THALLERN – HOTEL UND KLOSTER-GASTHAUS

Geschmackvoll eingerichtete Zimmer im historischen Ensemble des Weinguts. Das Klostergasthaus bietet gehobene bodenständige Küche.  
Thallern 1, 2352 Gumpoldskirchen  
T: +43 2236 53477, freigut-thallern.at

### ZUSCHMANN-SCHÖFMANN WEINLODGE UND GREISSLEREI

Hübsche Zimmer am Weingut des Winzerpaars. In der anschließenden Greißlerei gibt es vorwiegend selbst zubereitete Köstlichkeiten.  
Winzerstraße 52, 2223 Martinsdorf  
T: +43 2574 8428  
zuschmann.at

## GASTRONOMIE

### HEURIGENHOF BRÜNDLMAYER

Längst schon hat sich der Heurige samt drei liebvolle eingerichteten Zimmern von Starwinzer Willi Bründlmayer zur herausragende Feinschmeckeradresse mit gehobener Regionalküche etabliert.  
Walterstraße 14, 3550 Langenlois  
T: +43 2734 2883, heurigenhof.at

### HOFMEISTEREI HIRTZBERGER

Kreativ interpretierte Landhausküche vom Feinsten und eine fantastische Weinauswahl – dazu ein lauschiger Gastgarten  
Hauptstraße 74, 3610 Wösendorf in der Wachau  
T: +43 2715 22931  
hofmeisterei.com

### GUT OBERSTOCKSTALL

Bezauberndes Ambiente und eine tadellose verfeinerte Regionalküche, sowie ausgezeichnete Bioweine. Nette Gästezimmer!  
Ringstraße 1, 3470 Kirchberg am Wagram  
T: +43 02279 2335  
gut-oberstockstall.at

### WEINGUT NIGL

Das Weingut am Fuße der Burgruine Senftenberg bietet nicht nur finessenreiche Weine, sondern auch ein schönes Hotel sowie ein Restaurant mit gemütlicher Stube und schönem Gastgarten. Dort werden saisonale Klassiker aus dem Kremstal serviert.  
Kirchenberg 1, 3541 Senftenberg  
T: +43 2719 2609, weingutnigl.at

Seit der behutsamen Renovierung des historischen Gebäudes 2014 führen Hartmut Rameder (Maitre) und Erwin Windhaber (Küchenchef) die »Hirtzberger Hofmeisterei«.



# ERFOLGREICH SEIT GENERATIONEN

Im kleinen Weinort Krustetten, im südlichen Kremstal, liegt das Weingut der Familie Müller. Im Jahre 1270 als Lesehof in den Göttweiger Stiftsarchiven erstmals urkundlich erwähnt, wird es seit 1936 von den Müllers als Familienbetrieb geführt.

**A**ngefangen hat alles mit weniger als einem Hektar Rebfläche, mittlerweile bewirtschaften die Brüder Leopold und Stefan 120 Hektar. Jeder hat seine Aufgaben. Während Stefan mit viel Liebe die Weingärten pflegt, ist Leopold für die Arbeit im Keller zuständig. Auch die vierte Generation bringt sich ein. Diana und ihre Brüder Martin und Laurenz haben ihre Ausbildungen im Bereich Weinbau sowie Management abgeschlossen und helfen tatkräftig mit. Dieser Zusammenhalt macht den Erfolg aus – und davon gibt es einige.

## VIELFACH AUSGEZEICHNET & NACHHALTIG ZERTIFIZIERT

Der Jahrgang 2020 durfte schon eine Vielzahl an Auszeichnungen einfahren – 33 Mal Gold und ein Finalist, je 3 Mal Gold bei der Berliner Weintrophy & Mundus Vini und 20 Weine mit über 90 Falstaff-Punkten. Ein wichtiger Faktor für die Qualität der Weine ist die Vielfalt der Böden im Kremstal. Von Löss über Verwitterungskonglomerat bis hin zu kargen Urgesteinsböden findet man hier ein breites Spektrum vor. Diesen von der Natur gegebenen Schatz hegen und pflegen die Müllers. Nachhaltigkeit spielt am Weingut daher eine große Rolle, denn der Grundstein für ausgezeichnete Weine liegt im Weingarten.

Die Müllers beschäftigen sich seit vielen Jahren mit langfristig sinnvollen Bewirtschaftungsweisen und schonender Weinbereitung. Langjährige Begrünung der Weingärten und der daraus resultierenden Nützlingszuwachs samt der Bodengesundung, die Leichtglasflaschen und kurze Transportwege oder die Installation einer Photovoltaikanlage und Hackgutheizung, mit der Rebholz energieparend zu Wärme verwertet wird, sind nur einige Aspekte. Die Weingärten liegen in der

Nähe des Weingutes, ebenso ist der gesamte Betriebsablauf sehr zentral, um möglichst CO<sub>2</sub>-arm und effizient zu arbeiten. Der Weinkeller befindet sich auf mehreren Etagen bis zu 50 Prozent im Hang versteckt und bietet so eine natürliche Temperaturregulierung. Viele Vorgaben der »Nachhaltig Austria«-Zertifizierung waren damit schon im Vorfeld erfüllt. Der Familie ist es besonders wichtig ihre Umwelt auch in Zukunft

lebenswert zu erhalten und gleichzeitig das hohe Qualitätsniveau ihrer Weine weiter auszubauen, um einen Beitrag für die gegenwärtigen und zukünftigen Generationen zu leisten. Für Genuss im Einklang mit der Natur!

Alle Weine der Familie Müller und viele Köstlichkeiten kann man beim hauseigenen TOP-Heurigen von 17. bis 26. September genießen oder ab Hof in der Vinothek von Mo–Fr von 8 – 12 & 13 – 17 Uhr verkosten.



## INFO

Weingut Müller  
Hollenburgerstraße 12, 3508 Krustetten  
T: +43 1 2739 2691, [weingutmueller.at](http://weingutmueller.at)



Ein Dirndl im Dirndl  
beim Dirndlklauen:  
Die mannigfaltige Veredelung  
von Obst – hier etwa von  
Kornellkirschen, gemeinhin  
Dirndl genannt – ist eine  
Spezialität der blau-gelben  
Spirituosenbrenner.



# SAFTIG, SÜFFIG, SPRITZIG – SUPER!

Aus den Gaben der Natur das Beste machen – darauf hat man sich in Niederösterreich schon immer verstanden. Ob nun aus Birnen und Marillen oder aus Hopfen und Malz, ob gepresst, vergoren, gebraut oder gebrannt: Hier wird jeder Durst gestillt.

TEXT ROLAND GRAF



Im Winzerkeller? Fast! Technik und Sauberkeit gehören mittlerweile auch bei der Produktion von Most zum Standard, wie Michael (rechts) und Christoph Simon beweisen.



Vielfältig und mit klarer Herkunft: Die Fruchtsäfte des Traisentals zählen zu den begehrtesten alkoholfreien Speisenbegleitern in Wiener Spitzenrestaurants.

**E**rasmus von Puchheim war wenig entzückt. Seinem Tagebuch vertraute der Schlossherr von Krummbach an, dass der Pfarrer des Ortes schon wieder dem Most fröne, anstatt eine Messe zu lesen. Das war 1557 und der durstige Geistliche wanderte danach gar in Haft. Der Liebe zum gegorenen Apfel tat das aber keinen Abbruch. Die Bucklige Welt, in der diese Anekdote spielt, ist bis heute berühmt für ihre Mostheurigen und neben dem Mostviertel die zweite Hochburg des Mosts in Niederösterreich. Doch die einstige »Landessäure«, wie das Alltagsgetränk früher oft schmählich genannt wurde, hat sich in den letzten Jahren gut entwickelt: Sortenreine Abfüllungen wie der »Braeburn« und Prüfnummernvergabe wie beim Wein haben die Qualitäten ebenso gehoben wie das technische Aufrüsten der Erzeuger. Die blaue Gärtonne hat ausgedient, Stahlanks füllen die Keller bei Spitzenerzeugern wie Simon (Mollram), Posch (Wartmannstetten) oder Böhm (Katzelsdorf).



Wachauer Marillen, in flüssige Form gebracht, sind das Metier von Obstbauer und Saftzeuger Franz Reisinger.

Denn der Obstreichum des Landes wird plötzlich wieder als Schatz wahrgenommen. Aus ihm lassen sich gesunde Säfte erzeugen, die – teils ohne Pasteurisierung – auch für die Schulverpflegung Verwendung finden, aber auch in Wiens Spitzenrestaurants Alternativen zur Weinbegleitung ermöglichen. Ob es sich dabei um die Marillensäfte vom Obsthof Reisinger in der Wachau handelt oder einen Apfel-Holunder von Pepi Schwarz aus Bromberg, die ursprüngliche Produktionsart trifft einen Nerv bei umweltbewussten KonsumentInnen. »Wir sind noch echte Handarbeiter«, erläutert dazu Franz Reisinger. »Die Früchte würden unter maschineller Bearbeitung am Baum nur leiden, da sie sehr empfindlich sind.«

### SAFT VON DER STREUOBSTWIESE

Ähnlich hält man es im Traisental, wo 150 Obstsorten den Rohstoff für Fruchtsäfte von Erich Altenriederer – etwa sein Erdbeernektar oder Weingartenpfirsich – >



Die Früchte des Landes (oben) sorgen vom Obsthof Preiß im Traisental bis in den Süden, wo das »Gut Guntrams« (unten) alte Sorten rettet, für saftige Köstlichkeiten.



> und Friedrich Preiß liefern. 200 Hektar auf Plateaus haben hier eine eigene Genussregion rund um den Fruchtsaft entstehen lassen. Preiß etwa hat nicht nur sieben reinsortige Apfelsäfte im Programm, sondern auch Raritäten wie Dirndl oder Aronia. Denn so traditionell die Methode sein mag, so innovativ sind die Obstveredler zwischen Enns und Leitha inzwischen. Und sie bewahren ihre alten Sorten, etwa in der »Arche Guntrams«. Im Steinfeld, zwischen Seebenstein und Schwarzau, gedeihen noch

Streuobstwiesen und Reinhard Adelsberger hat rund um seinen landwirtschaftlichen Kleinbetrieb eine Gastrowelt etabliert, in der die reifen Erntefrüchte verarbeitet werden. »Vor allem die reinsortigen naturtrüben Apfelsäfte sind beliebt«, heißt es. Damit nicht genug, wachsen im Glashaus Zitrus-Raritäten wie Calamondine – eine Kreuzung aus Mandarine und Kumquat – oder die Bergamotte. Aus ihr wird der Limoncello des »Gut Guntrams« gemacht.

Wenige Kilometer weiter, in Zweiersdorf, findet selbst das hierzulande kaum verwendete Bag-in-Box-System, das international von Winzern geschätzt wird, beim Saftmachen Verwendung. Die Freude ist nämlich groß, wenn Andreas Sederl seine Fünf-Liter-Gebinde (etwa mit Apfel-Weichsel) ausliefert: »Familien lieben das, die Kinder finden es witziger als eine Limonade, wenn sie sich selbst Saft zapfen können«, meint dazu der Herr der »Frucht-Welt« an der Hohen Wand. Und natürlich wird die reiche Ernte aus Pomonas Garten nicht nur bei Andreas Sederl auch in gebrannter Form veredelt.

Selbst Wildfrüchte, die Königsklasse des Edelbrands, sind in Niederösterreich ein großes Thema. Georg Hiebl aus dem Mostviertel hat mit Raritäten wie Elsbeere oder Mispel eine hervorragende Reputati-



Sigrid und Reinhard Adelsberger vom Gut Gutram in Schwarzau am Steinfeld veredeln ihr Obst zu reinsortigen Säften, Likören, Sirup, Marmeladen und vielem mehr.



Georg Hiebl wurde schon mehrfach für seine Edelbrände ausgezeichnet. Die schönste Auszeichnung ist aber die Begeisterung und der Genuss seiner Kunden.

on, die erst heuer in der Auszeichnung »Craft Distillery of the year«, verliehen in Berlin, gipfelte. Überhaupt sind die niederösterreichischen Brenner international bestens unterwegs, wie etwa »Kartoff«-Wodka, eine Marke der Deutsch-Wagramer Familie Horvath von »Horvaths Spezereyen Kontor«, zeigt. Der Export wird von Andreas Horvath aber auch mit Raritäten beflogt, die Bartender lange suchen müssen. Etwa der Veilchenlikör, der eine unverzichtbare Zutat zum »Aviation«-Cocktail darstellt. Auch der dafür nötige Gin ist längst zwischen Schneeberg und Thaya angekommen. Martin und Johannes Steiner aus Ruppersthal etwa stammen aus einer Generation, die ihr Geld mit Onlinemarketing oder Mechatronik verdient, aber dem Brennerhandwerk als Ausgleich erlegen ist. Ihr »Steinhorn« wird als London Dry Gin im 60-Liter-Kupferkessel gebrannt; ein Teil der geschmacksgebenden »Botanicals« stammt aus dem Garten der Steiner-Brüder. Und schon ihr Erstling holte sich den Sieg der Falstaff-Gin Trophy.

## VOM FELD IN DIE SCHNAPSFLASCHE

Die alte Machart dieses »Farm Distilling« steht generell hoch im Kurs; bei Brennern wie Josef Farthofer im Mostviertel wird daraus ein ökologischer Kreislauf. In >



»Kartoff-Vodka« ist nur eines der Produkte des »Spezereyen Contors« in Deutsch-Wagram. Andreas Horvath führt den Familienbetrieb mit innovativen Ideen, wie etwa Wodka aus dem Rotweinfass.



Die Familie Haider aus dem Waldviertel zählt zu den Whiskypionieren des Landes. Mit Tochter Jasmin Haider-Stadler führt bereits die zweite Generation die Brennerei und verantwortet das gesamte Whisky-Sortiment.



Doris und Josef Farthofer setzen mit Bio-Destillaten und einer eigenen Mälzerei Maßstäbe in Sachen Brenn-Kultur. Dafür erhielt ihre Manufaktur bereits zahlreiche Auszeichnungen.

> den Fässern seines portweinartigen Birnenlikörweins »Mostello« reift nämlich der Whisky des Öhlingers. Als einer der wenigen deutschsprachigen Brenner erzeugt der innovative Brenner mittlerweile auch sein Malz selbst. Die Basis sind Getreide wie der Brauweizen »Hermann«, das nachvollziehbare Motto lautet: »Vom Feld in die Flasche«. Diese Herstellung ist eine blau-gelbe Spezialität, die zum einen auf das »Maria-Theresien-Brennrecht« in klimatisch weniger begünstigten Zonen zurückgeht. Eine Folge davon war, dass so das Waldviertel zur Hochburg des Austro-Whiskys werden konnte.

Denn am Anfang war das Korn, vor allem aber dessen Preisverfall nach dem EU-Beitritt. Er bewog Johann Haider 1995, den Roggen seines Hofs versuchsweise zu Whisky zu veredeln. Das alte Brennrecht lebte in Roggenreith neu auf; drei Jahre später gab es den ersten »Rye Whisky«. Wenig später begann auch Hermann Rogner in Rappottenstein mit dem Mälzen. Sein »Old John« stellt heute als 18-Jähriger eine der ältesten Abfüllungen des Landes dar. Im Hochwasser-Jahrgang 2002 ließ er das nasse Getreide über Torffeuer trocknen. »Wir veredeln >

# GUTE AUSSICHTEN im Weingarten

Das **LOISIUM Wine & Spa Hotel** inmitten der **Kamptaler Weingärten** ist ein echter „all time favorite“! Mit einer großen Portion **Design**, viel Leidenschaft und dem Gespür für das Besondere wird hier jede Saison zum Highlight. Spaziergänge, Laufrunden, eine **Tour** auf der **Vespa** oder im schicken **Flitzer**, Abkühlung im **Outdoorpool**, das goldene Herbstspektakel oder die romantische Zeit am Kamin mit einem **Achterl Wein** in der Hand – get ready for some special moments!

## NEU IN LANGENLOIS:

- Neue **Multimediacuide Touren & Geschichten** in der LOISIUM WeinWelt
- 30 neue Designzimmer & Suiten**
- Conference Area mit noch mehr **Platz für Kreativität**
- Facelift** für die bestehenden Zimmer & Lobbybereich samt Bar

**Mehr LOISIUM Spirit gibt's in**  
Ehrenhausen | Südsteiermark

**New Baby! Opening Mai 2022**  
Champagne | France

[www.loisium.com](http://www.loisium.com)



> alte Getreidesorten zu einer Essenz, die jahrelang lagert und reift«, fasst Rogner das Brennen des Waldviertler Johannisrogen zusammen.

Zusammen mit der Granit-Destillerie und Oswald Weidenauers Whiskys stellen die Waldviertler aktuell nicht nur vier der 13 Mitglieder der heimischen Erzeugervereinigung AWA (Austrian Whisky Association), sondern mit Jasmin Haider-Stadler auch deren Präsidentin. Die Destillateurin führt die erste Whiskybrennerei des Landes nun bereits in zweiter Generation – und bäckt keineswegs kleine »Brötchen« mit ihrem Roggen: 200.000 Liter Whisky lagern in Roggenreith.

## ALLES ZUM BRAUEN DA!

Noch stärker ist Niederösterreich aber bei einem anderen Malzgetränk: Mit Egger, Schremser und Zwettler Bier stammen gleich drei der wichtigsten heimischen Privatbrauereien aus Niederösterreich. 1440 stand bereits das erste Brauhaus in Schrems, das heute als ältestes Gebäude der Braustadt gilt. Auch in der größeren der beiden Waldviertler Brauereien, die Mitglied der »Culturbrauer«-Vereinigung sind, geht es um Kontinuität und Tradition. Zumal man in der seit fünf Generationen von der Familie Schwarz geführten Braustätte auch alle Rohstoffe vor der Haustür findet: Durch Granit geflossenes Wasser, Braugerste von der Kooperative »Edelkorn« und vor allem den Hopfen. »Mit dem Anbau hat mein Vater wieder begonnen«, erinnert sich Brauer Karl Schwarz. Heute sorgen 14 Landwirte für nahezu Waldviertler Autarkie beim Bier-



gewürz für die Zwettler. Viel Hopfen benötigt aber auch die.

International hält die Brautradition Niederösterreichs aber vor allem Egger Bier in Unterradlberg hoch. 40 Prozent des Ausstoßes gehen in den Export. Der PR-Coup aus 2018, als man die zwischenzeitliche Bierknappheit in Russland während der Fußball-WM mit 420.000 Litern Gerstensaft kurierte, ist symptomatisch für den Erfolg der familiengeführten Brauerei. In 27 Ländern gibt es Egger Bier, darunter so unerwarteten Exportmärkten wie Südkorea oder dem Libanon. Für den heimischen Markt bleiben aber immer noch genug Abfüllungen über. Zumal sich darunter auch die Pioniermarke der PET-Flaschen – Radlberger – befindet. Denn wie Niederösterreich selbst, lässt sich auch die Brauerei nicht auf ein einzelnes Getränk reduzieren. <

Seit Jahrhunderten gehört die Brauerei zu Schrems. Mit Karl Theodor Trojan führt sie aktuell ein Brauherr mit Sinn für Ideen, die bei Craft-Beer-Fans ankommen.



Mionetto.  
Mehr als nur  
ein Prosecco.

  
**MIONETTO**  
FONDATA NEL 1887

Seit 1887 steht Mionetto für Qualität,  
Tradition und italienische Lebensfreude.  
Mit seiner leuchtend strohgelben Farbe,  
seinen intensiven feinen Perlen und seinem  
Apfelduft zählt er geschmacklich zu  
den modernsten seiner Klasse.





Das Gut Guntrams in Schwarza am Steinfeld ist ein wahres Bio-Paradies. Übernachtet wird in einem der Gartenlofts oder in der Villa, die Zutaten für die kulinarischen Schmankerl stammen aus dem eigenen Garten oder dem angeschlossenen Bio-Bauernhof.

## DIE BESTEN TIPPS UND ADRESSEN

### MOST

#### CHRISTOPH UND MICHAEL SIMON

Die Brüder Michael und Christoph Simon vertreiben ihre Moste und Säfte aus Bio-Topaz und Pinova-Äpfeln unter der Marke »Mostmichl«. Gemeinsam führen sie außerdem bereits in dritter Generation den Heurigen mit Schmankerl aus eigener Erzeugung. Ortsstraße 45, 2620 Mollram  
T: +43 2635 68583, most-michl.at

#### BLOCKHAUS HEURIGER FAMILIE POSCH

Die mehrfach preisgekrönten Moste, Brände und Säfte können direkt im gemütlichen Heurigen genossen oder mit nach Hause genommen werden. Unterdaneggerstraße 21, 2620 Wartmannstetten, T: +43 2635 69909, blockhausheuriger.at

#### GENUSSBAUERNHOF BÖHM

Im Hofladen gibt es allerlei Schmankerl wie Marmeladen, Wurst, Speck und natürlich herrlichen Most. Bei der Produktion wird viel Wert auf Nachhaltigkeit und naturnahe Bewirtschaftung gelegt. Hauptstrasse 86, 2801 Katzelsdorf  
T: +43 2622 78001, heuriger-boehm.at

### SÄFTE

#### OBSTHOF REISINGER

Franz Reisinger verarbeitet die berühmten Wachauer Marillen und andere Obstsorten zu köstlichem

Saft und Nektar. Erhältlich im Ab-Hof-Verkauf und im Onlineshop.

Mitterndorf 1, 3620 Spitz an der Donau  
T: +43 2713 2855, obsthof-reisinger.at

#### ALLES SCHWARZ

Der Genussladen am Hof von Josef Schwarz bietet ein breites Sortiment an Fruchtsäften – von Apfel bis Birne-Quitte. Außerdem gibt es köstlichen Speck vom Turopolje-Schwein. Jeden Freitag ab 15 Uhr locken Mostheuriger und Bauernmarkt.

Hofstätten 10, 2833 Bromberg  
T: +43 2629 8605, alles-schwarz.com

#### GUT GUNTRAMS

Im Hofladen kann alles eingekauft werden, was aus den Früchten des Landguts hergestellt wird. Inmitten der Obstbäume befindet sich der sehenswerte Kristallgarten, außerdem gibt es hier ein stylisches Boutiquehotel und ein gemütliches Café. Guntrams 11, 2625 Schwarza am Steinfeld  
T: +43 2627 83333, guntrams11.at



Eine Institution in den Wiener Alpen: Der »Blockhaus Heurige« der Familie Posch ist bekannt für seine prämierten Moste und Edelbrände.



## **PREISS**

Friedrich Preiß macht auf seinem Weingut im Traisental nicht nur guten Wein, sondern auch delikate Fruchtsäfte aus Äpfeln, Birnen oder Marillen.  
Ringgasse 4, 3134 Theyern  
T: +43 2783 6731, kulturpreiss.at

## **OBSTHOF UND WEINGUT ALTENRIEDERER**

Der Familienbetrieb südlich von Krems bietet eine große Vielfalt an Frischobst und Fruchtsäften. Ganze 150 verschiedene Obstsorten werden hier angebaut und mit Sorgfalt verarbeitet.  
Im Obstgarten 1, 3134 Franzhausen  
T +43 676 846894205, altenriedererer.at

## **MOHR-SEDERL FRUCHTWELT**

Aus regionalem Obst werden hier im schönen Schneebergland naturbelassene Säfte hergestellt, die auch in (groß-)familienfreundlichen 5-Liter-Boxen erhältlich sind.  
Neue-Welt-Straße 109, 2732 Zweiersdorf  
Tel.: +43 2620 2395, mohr-sederl.com

## **BIO OBSTBAU FILIPP**

Hier wird ganz genau darauf geschaut, welches Obst in die Flaschen kommt. Regionalität, Ressourcenschonung und Naturbelassenheit haben oberste Priorität. Und das schmeckt man auch. Neben einer riesigen Auswahl an verschiedenen Apfelsäften gibt es auch Apfel-Cider und Apfelessig.  
In Anleiten 2, 2125 Bogenneusiedl  
T: +43 2245 89152, bioobstbau-filipp.at

## **SPIRITS**

### **DESTILLERIE HIEBL**

Der Mostviertler Betrieb wurde bei den Craft Spirits Awards in Berlin als »Craft distillery of the year 2021« ausgezeichnet.  
Reichhub 44, 3350 Haag  
T: +43 7434 42114, die-schnapsidee.at

### **HORVATH'S SPEZEREYEN KONTOR**

Edelbrände, Fruchtlükör – von Wassermelone bis Mango-Maracuja – Wodka oder Gin: die Produktpalette hat für jeden etwas zu bieten.  
Gutenbergstraße 7, 2232 Deutsch Wagram  
T: +43 2247 7070, horvaths.at

### **DESTILLERIE FARTHOFER**

Hier sind wahre Wodka-Meister am Werk: Der »O Wodka« wurde beim World Spirits Award bereits mehrfach ausgezeichnet, der neue Süßkartoffel-Wodka »Roots« holte dieses Jahr Gold. Ein Highlight ist das denkmalgeschützte Schau- und Produktionsgebäude aus dem Jahr 1874.  
Mostviertelplatz 6, 3362 Öhling  
T: +43 7475 53674, destillerie-farthofer.at

### **STEINHORN GIN**

Die Weinviertler Martin und Johannes Steiner holten mit ihrem klassischen London Dry Gin den Sieg bei der Falstaff Gin Trophy 2020.  
Rupperthal 38, 3701 Rupperthal  
steiner.store

Die Apfelsorten Topaz, Opal und Luna wachsen bei Bioobstbau Filipp auf einer Fläche von neun Hektar.



Destillieren ist Georg Hiebls Leidenschaft, zuletzt wurde sein Betrieb als »Craft distillery of the year 2021« bei den Craft Spirits Awards ausgezeichnet.

### **DESTILLERIE ROGNER**

Ihr Whisky ist bereits weithin bekannt und beliebt – Elisabeth und Hermann Rogner machen aber auch Gin, Rum, Obstbrände und Liköre bester Qualität.  
Roiten 13, 3911 Rappottenstein  
T: +43 2828 8505, destillerie-rogner.at

### **WHISKYDESTILLERIE J. HAIDER**

1995 wurde der Waldviertler Roggenhof zur ersten Österreichischen Whiskydestillerie umgebaut und 2005 um eine »Whiskyerlebniswelt« erweitert.  
Roggenreith 3, 3664 Roggenreith  
T: +43 2874 7496, waldviertlerwhisky.at

### **BIOHOF FAMILIE MAYER**

Genau in der Region zwischen Mostviertel und Wienerwald liegt der Bauernhof »Auf der Prinz« von Familie Mayer. Besondere Aufmerksamkeit schenkt man hier der Elsbeere, aus der unter anderem feins-

ter Schnaps hergestellt wird. Auch Liebhaber anderer Edelbrände kommen hier voll auf ihre Kosten.  
Mayerhöfen 1, 3074 Michelbach  
T: +43 680 2373590, elsbeere.at

## **BIER**

### **PRIVATBRAUEREI EGGER**

Eine der größten heimischen Privatbrauereien in Familienbesitz. Bei einer Brauereiführung können Besucher einen Blick hinter die Kulissen werfen und die Biere vor Ort verkosten.  
Tiroler Straße 18, 3105 St.Pölten-Unterradlbberg  
T: +43 2742 3920, egger-bier.at

### **SCHREMSER**

Seit 1440 wird in Schrems im Waldviertel bereits Bier gebraut. Die jahrhundertealte Tradition verbindet Familie Trojan heute mit moderner Technologie.  
Niederschremserstraße 1, 3943 Schrems  
T: +43 2853 77275  
schremser.at

### **PRIVATBRAUEREI ZWETTLER**

Traditionsreiche Waldviertler Brauerei, die mit Klassikern genauso punktet wie mit kreativen Bierspezialitäten. Bei einer Brauerlebnistour oder einem »Dämmerschoppen« tauchen Besucher in die Welt der Braukunst ein.  
Syrnauer Straße 22-25, 3910 Zwettl  
T: +43 2822 5000, zwettler.at

### **WIESELBURGER BIER**

Die Brauerei ist heute eine der größten des Landes. Signature-Bier ist das Wieselburger Stammbräu mit seiner markanten Bügelverschluss-Flasche.  
Dr.-Beurle-Straße 1, 3250 Wieselburg an der Erlauf  
T: +43 7416 5010, wieselburger.at

# »WENN ES DARAUF ANKOMMT, WIRD IN DIE HÄNDE GESPUCKT!«

Niederösterreichs Tourismus-Landesrat Jochen Danninger und der Gastronomie-Spartenobmann in der Wirtschaftskammer, Mario Pulker, über den Charakter der Menschen in Niederösterreich und die Bedeutung von Wein und Kulinarik für das Bundesland.

INTERVIEW MARTIN KUBESCH

**FALSTAFF** Niederösterreich ist ein Bundesland von außerordentlicher Vielfalt – landschaftlich, kulturell oder kulinarisch, um nur einige Aspekte zu nennen. Wie würden Sie Niederösterreich jemandem beschreiben, der noch nie davon gehört oder gelesen hat?

**JOCHEN DANNINGER** Niederösterreich bietet die spannendsten Kombinationen aus Kunst und Kultur, regionaler Kulinarik und Naturerlebnissen. Wir sind das Radland Nummer eins im Herzen Europas und spielen in der Champions League ganz vorne mit, wenn es um den Weintourismus geht. Gerade beim Thema Rad sehe ich ganz großes Potenzial für unser Land. Kürzlich würde der Iron-Curtain-Trail, der im Wald- und Weinviertel entlang des ehemaligen Eisernen Vorhangs führt, als einer der schönsten Radwege Europas ausgezeichnet. Wir haben im ganzen Land 4000 Kilometer beschildderte Radwege in einer Top-Qualität, die europaweit ihresgleichen sucht. Das Flaggschiff unter unseren Radrouten ist sicher der Donauradweg, wo wir gerade an Konzepten arbeiten, um diesen noch besser zu inszenieren. Darüber hinaus ist es uns in den letzten Monaten gelungen, mehr als 40 mehrtägig buchbare Radangebote zu schnüren.

**MARIO PULKER** Unser Bundesland bietet für alle möglichen Interessen spannende und eindrucksvolle Angebote. Die Vielfalt ist daher tatsächlich ein echter Mehrwert. Zudem gibt es noch einige Geheimtipps, die man abseits der Touristenströme genießen kann.

*Herr Pulker, Sie stammen aus dem Bezirk Melk, Herr Landesrat Danninger wohnt in Klosterneuburg – haben Sie einen Lieblingsort, eine Lieblingsregion in Niederösterreich? Und wenn ja, weshalb?*

**MARIO PULKER** Ich habe das Glück, an einem der schönsten Orte in Niederösterreich zu wohnen. Wenn ich zu Hause auf der Terrasse sitze, kann ich einen tollen Ausblick genießen. Da ich berufsbedingt wenig Zeit habe für Ausflüge, kommt mir das sehr gelegen.

**JOCHEN DANNINGER** Es gibt unendlich viele schöne Plätze in Niederösterreich. In meiner Heimatregion ist es für mich der Wienerwald, wo ich regelmäßig mit meiner Frau mit dem Mountainbike unterwegs bin. Das entspannt mich nach einem anstrengenden Tag und gibt mir Schwung für den nächsten.

*Niederösterreichs landschaftliche wie kulturelle Vielfalt spricht vermutlich eine ebenso große Menge an unterschiedlichen Gästen an. Gibt es eigentlich einen typischen Niederösterreich-Gast? Wer kommt aus welchen Gründen? Und wie lange bleiben die Gäste?*

**JOCHEN DANNINGER** Wir haben Ausflugs- und Nächtigungsgäste, wobei die Ausflugsgäste die größere Gruppe darstellen. Daher ist es mein langfristiges Ziel, aus den Ausflüglern Nächtigungsgäste zu machen, was die Wertschöpfung im heimischen Tourismus deutlich steigern würde. Unter den Nächtigungsgästen unterscheiden wir zwischen Urlaubs-, Gesund-

»NIEDERÖSTER-  
REICH IST  
EINE WAHRE  
SCHATZKAMMER  
KULINARISCHER  
KÖSTLICHKEITEN.«

**JOCHEN DANNINGER**, Landesrat  
für Wirtschaft und Tourismus.



Landesrat Jochen  
Danninger, zuständig für  
die Bereiche Wirtschaft und  
Tourismus (l.) und Mario  
Pulker, Spartenobmann  
für die Gastronomie in der  
Wirtschaftskammer Österreich.

heits- und Geschäftstouristen. Betrachtet man nur den Urlaubsgast, der im Sommer ein paar schöne Tage in Niederösterreich verbringen möchte, dann kommt dieser meist aus Österreich oder Deutschland. Er übernachtet in einem Vier- oder Fünf-Stern-Hotel und verbringt dort im Schnitt vier Nächte. Erwähnenswert ist hier noch, dass es einen hohen Anteil an Stammgästen gibt, fast jeder zweite Gast in Niederösterreich ist ein »Wiederholungstäter«. Warum kommen die Gäste zu uns? Weil sie Erholung suchen, die Natur genießen und wandern gehen wollen. Wandern ist das Hauptmotiv für einen Ausflug in Niederösterreich. Neben Sehenswürdigkeiten besuchen, essen gehen – auch die Kulinarik spielt eine ganz wichtige Rolle – spazieren gehen und Schwimmen. Auch die Kultur spielt eine wichtige Rolle.

**MARIO PULKER** Unsere Gäste stammen überwiegend aus dem Inland sowie aus den umliegenden Nachbarländern. Die meisten reisen individuell per Auto an. Daneben gibt es natürlich das Segment der »Kreuzfahrt-Gäste«, welches sich in den vergangenen Jahren stark entwickelt hat. Vor der Covid-19-Krise lag die durchschnittliche Aufenthaltsdauer bei 2,4 Nächten. Unser Ziel ist es, diese zu verlängern. Das hätte einerseits positive Effekte auf die Wertschöpfung. Andererseits könnte, falls eine Saisonverlängerung gelingt, auch die Attraktivität der Branche als Arbeitgeber profitieren – Stichwort Ganzjahresdestination.

## »HIER WIRD MAN SICHERLICH HERZLICHER AUFGENOMMEN ALS IN TOURISTISCHEN BALLUNGSZENTREN.«

**MARIO PULKER**, WKÖ-Spartenobmann

*Stichwort Kulinarik: Die Vielfalt des Landes, die verschiedenen historischen Einflüsse und geografischen Gegebenheiten bestimmen auch die Speisekarten quer durchs Land. Welche Geschmäcker und Gerichte, welche Produkte würden Sie als ganz besonders niederösterreichisch einordnen?*

**JOCHEN DANNINGER** Niederösterreich ist eine wahre Schatzkammer an kulinarischen Köstlichkeiten. Als größtes Weinland Österreichs stehen einerseits die Spitzenweine im Vordergrund und andererseits regionale Produkte, die bis weit über die Grenzen Öster-

reichs bekannt sind, wie der Waldviertler Graumohn, die Mostbirn oder der Weinviertler Kürbis. All diese köstlichen Produkte finden unsere Gäste in unterschiedlichsten Kreationen, von klassisch bis modern interpretiert, auf den Speisekarten des Landes, ob beim Sternerestaurant, im Wirtshaus oder beim Heurigen.

**MARIO PULKER** Es ist, so denke ich, kein Geheimnis mehr, dass man in Niederösterreich hervorragende Weine serviert bekommt. Daneben gibt es aber auch regionale Spezialitäten, seien es die Wachauer Marillen, die Waldviertler Karpfen, auch der Mohn aus dem Waldviertel, oder die Most-Kreationen im Mostviertel. Was alle Regionen auszeichnet, ist das sehr ansprechende Qualitätsniveau. Hier hilft uns sicher auch die kleinteilige Struktur der Betriebe: Massenabfertigung auf Convenience-Basis gibt es in Niederösterreich so gut wie gar nicht.

>



Vereint im Bemühen um den Tourismus und die Gastronomie in Niederösterreich:  
Landesrat Jochen Danninger und WKÖ-Spartenobmann Mario Pulker.

> Haben Sie selbst Produkte oder Gerichte aus Niederösterreich, die Sie ganz besonders schätzen?

**JOCHEM DANNINGER** Das ist mitunter das Schönste an meinem Job als Tourismuslandesrat, dass man viel im Land herumkommt, viele Menschen trifft und vor allem auch viele Gastgeber. Daher kann ich mit Fug und Recht behaupten: Niederösterreichs Wirtinnen und Wirte verstehen ihr Handwerk. Ich liebe die niederösterreichische Hausmannskost, die auf regionale und hochwertige Zutaten Wert legt – und dazu natürlich ein gutes Glas Wein.

**MARIO PULKER** Grundsätzlich würde ich mich als Genussmensch bezeichnen. Auch weil ich gelernter Koch bin, weiß ich liebenvoll zubereitetes Essen sehr zu schätzen. Einzelne Favoriten habe ich aber nicht. Was immer passen muss, ist die Weinbegleitung!

Wie würden Sie »die Niederösterreicherin / den Niederösterreicher« beschreiben? Was zeichnet die Menschen ganz besonders aus?!

**MARIO PULKER** Mein Eindruck von unseren Landsleuten ist, dass sie geprägt sind vom Wechselspiel zwischen Arbeit und Anspannung einerseits sowie Genuss und Entspannung andererseits. Wenn's drauf ankommt, wird in die Hände gespuckt; ein gutes Gläschen nach getaner Arbeit darf aber auch nicht fehlen. Für die Gäste ist von Vorteil, dass die Betriebe sehr familiär geprägt sind. Man findet schnell Anschluss und wird sicher herzlicher aufgenommen als in touristischen Ballungszentren.

**JOCHEM DANNINGER** In Niederösterreich leben herzliche und fleißige Menschen, die hart arbeiten, aber auch feiern und genießen können. Gerade im Tourismus merkt man dies am Fleiß der Gastgeberinnen und Gastgeber und an der Herzlichkeit, die dem Gast zuteilt wird.

Abschließend zu einem ernsten Thema: Wie sind die Tourismusbetriebe und die Gastronomen bislang durch die Covid-Krise gekommen? Und wie schätzen Sie die weitere Entwicklung ein?

**JOCHEM DANNINGER** Wir sehen, dass jene Tourismusbetriebe, die auf Regionalität und Qualität setzen, besser durch die Krise gekommen sind. Wir haben daher diese Betriebe auch dabei unterstützt, um in die Qualität ihres Angebotes zu investieren und beispielsweise ihre Gastgärten oder Zimmer zu renovieren. Das Wirtshaus gehört zu Niederösterreich wie die Marille zur Wachau. Daher werden wir unsere Gastgeber in Niederösterreich auch weiterhin nach Kräften unterstützen. Denn sie tragen viel zur Identität unseres Landes bei. Die Wirte sind auch unsere Botschafter in der Welt, sie stehen für das gute Essen und die exzellenten Weine, für die unser Land so geschätzt wird.

**MARIO PULKER** Die Betroffenheit der Betriebe sowie die Auswirkungen stellen sich durchaus unterschiedlich dar. Manche Segmente – alles, was mit Nachtgastronomie, mit Städtereisen oder Events zu tun hat – wurden massiv und leider auch sehr nachhaltig getroffen. Selbst jetzt ist unklar, wie sich die Lage weiter entwickeln wird. Auch jene, die von ausländischen Gästen abhängig sind, leiden extrem stark. Zum Teil ist es auch schwierig, hier alternative Betriebskonzepte umzusetzen. Andere Bereiche der Branche, etwa der Gesundheits- oder Geschäftstourismus, hatten zwar auch mit Schwierigkeiten und Einbußen zu kämpfen. Hier war aber der Rückgang weniger stark und die Erholung viel rascher zu spüren. Die weitere Entwicklung hängt, wie immer in der Pandemie, von der virologischen Lage ab. Wir setzen jedenfalls alles daran, extreme Maßnahmen nicht mehr notwendig werden zu lassen.

# DAS.KREMSEMBERG

Schlüssel zum Wohnen



# STETTNER.WEG

Wohnen.Leben.Glück



# EIGENTUMS- WOHNUNGEN IN ST. PÖLTEN

Städtisches Wohnen in  
Verbindung mit der Natur

- 2–4 Zimmer | von 43–99 m<sup>2</sup>
- ab EUR 155.000
- hochwertige Ausstattung
- Pool & Gemeinschaftsterrasse
- großzügige Freiflächen | Tiefgarage
- Bezug vsl. Spätherbst 2022



Tel. +43 2742 93089-300  
[www.daskremserberg.at](http://www.daskremserberg.at)

HWB Ref.RK 23,4 kWh/m<sup>2</sup>a

# EIGENTUM IN KORNEUBURG

In der Wohnoase  
für alle Generationen

- Häuser & Wohnungen im Eigentum
- 2–4 Zimmer | von 46–116 m<sup>2</sup>
- ab EUR 245.000
- hochwertige Ausstattung
- Pool mit Poolhaus
- großzügige Freiflächen | Tiefgarage
- urbane Lage, tolle Infrastruktur
- Bezug vsl. Spätherbst 2022

MFH - HWB 31,66-33,12 kWh/m<sup>2</sup>a  
RH - HWB 33,39 kWh/m<sup>2</sup>a  
AH - HWB 43,48-44,79 kWh/m<sup>2</sup>a



Tel. +43 1 512 76 90-416  
[www.stettnerweg11.at](http://www.stettnerweg11.at)



So riesig das Angebot erstklassiger Produkte in Niederösterreich, so groß auch die Vielfalt an herausragenden Köchinnen und Köchen. Falstaff präsentiert 19 Ausnahme-Köänner aus allen sechs Regionen des Landes. Eine blau-gelbe Tour des guten Geschmacks.

TEXT ILSE FISCHER FOTO LUKAS ILGNER

# KULINARISCHES GIPFELTREFF



# FEN

In der Donau-Region ist die Dichte an Gourmetrestaurants besonders hoch. Dafür sorgen vor allem Top-Köche wie Josef Floh (»Der Floh«, Langenlebarn), Toni Mörwald (»Zur Traube«, Feuersbrunn), Thomas Dorfer (»Landhaus Bacher«, Mautern) und Philipp Essl (»Landgasthaus Essl«, Rührsdorf, v.l.).

## niederösterreich / TOP-KÖCHINNEN UND -KÖCHE



Zum Imperium von Koch-Ikone Toni Mörwald gehört in der Region Wagram neben dem Stammhaus »Zur Traube« in Feuersbrunn auch das »Romantik Restaurant Schloss Grafenegg« (o.).



Im »Landhaus Bacher« kocht Thomas Dorfer auf höchstem Niveau – etwa gerösteten Kaisergranat mit eingelegter Physalis und Marinade von grünem Gemüse.



**O**h du glückliches Niederösterreich! In deinen sechs Regionen entstehen nicht nur unzählige erstklassige Produkte, die alleine schon jedes Feinschmeckerherz höher schlagen lassen. Ob Altbekanntes wie Wachauer Marillen oder Waldviertler Kriacherl, Bewährtes wie Donaufische, Waldviertler Graumohn oder Weinviertler Erdäpfel. Oder eher Unbekanntes wie Mostviertler Schofkas und Traisentaler Hofkäse, Schneeberger Schwein oder Gumpoldskirchner Bohnensterz. Doch all diese und noch viele weitere Köstlichkeiten wären nur halb so viel Wert, würden nicht wahre KönnerInnen Hand anlegen. Und Niederösterreich ist wahrlich gesegnet mit einer kaum überschaubaren Zahl von AusnahmekönnerInnen am Herd. Um trotzdem den Überblick zu bewahren, präsentiert der Falstaff 19 KöchInnen aus allen Regionen des Landes, die auf ihrem Gebiet längst bewiesen haben, dass sie zur Elite der Koch-VirtuosInnen zählen.

## DONAU-REGION

Wir starten in der Donau-Region. Sie ist geprägt von dem mächtigen Strom, vom Weinbau – und von großen KöchenInnen. Da ist zunächst einmal Toni Mörwald, kulinarischer Tausendsassa und eindrucksvoller Botschafter niederösterreichischer Kochkultur. Sein kulinarisches Reich erstreckt sich von Feuersbrunn mit dem Restaurant »Zur Traube« bis zu den Restaurants im Schloss Grafenegg, führt nach Wien und Krems und zu seinen Caterings. Er steht, wie kaum ein anderer, für beste Gastlichkeit und regionale handwerkliche Kochkunst.

Das tut auch Thomas Dorfer, der im »Landhaus Bacher« das Zepter von seiner berühmten Schwiegermutter Lisl Wagner-Bacher übernommen hat. Und wie er das hat. In seiner Koch-DNA spürt man die Liebe zur österreichischen Küche, findet man Bacher-Klassiker, aber vor allem hat er seinen ganz eigenen Stil einer modernen, alpinen Küche kreiert und zählt ohne Frage zur absoluten Kochelite Österreichs.

Am rechten Donauufer in der Wachau liegt das »Landgasthaus Essl«, wo Philipp Essl in der Küche gemeinsam mit seinem Vater Franz einen perfekten Zwei-Generationen-



Im »Landgasthaus Essl« in Rührsdorf setzt man auf neue und moderne Interpretationen der klassischen niederösterreichischen Wirtshausküche.



Konsequent regional ist die Küche im Edel-Wirtshaus »Der Floh« in Langenlebarn. Im Bild: das »Herzstück« – geschmorter Knollensellerie mit Kohl.

Küchenstil entwickelt hat. Altbewährte Wirtshausklassiker treffen auf eine kräftige Brise Innovation und das Ergebnis ist beste Tradition, ohne altbacken zu sein.

Dass das Alte heute das Neue ist, sieht und schmeckt man auch bei Josef Floh. Sein Konzept im »Gasthaus Floh« in Langenlebarn nennt sich »Radius 66«. Innerhalb von 66 Kilometern Radius gibt es zum Beispiel das Bio-Gemüse-Kraftwerk »Krautwerk« in Göllersdorf oder den Bio-Fischzüchter Heinisch in Schwarzach und fast 100 weitere >

## niederösterreich / TOP-KÖCHINNEN UND -KÖCHE



Kulinarisches Power-Trio aus dem Mostviertel: Ulli Hollerer-Reichl (»Zum Blumentritt«, St. Aegyd), Thomas Naderer (»Patisserie Naderer«, Amstetten) und Theresia Palmetzhofer (»Gasthaus Zur Palme«, Neuhofen / Ybbs, v.l.).



Klassisches von Ulli Hollerer-Reichl: Erdäpfelsuppe mit Eierschwammerl und Speck im »Blumentritt«.



Die »Patisserie Naderer« in Amstetten ist vor allem für Naschkatzen ein wahres Eldorado.

Theresia Palmetzhofer kocht im »Gasthaus zur Palme« saisonal, unkonventionell und auf hohem Niveau.



Produzenten. Und Floh verkocht zu 90 Prozent nur Produkte aus diesem Umkreis.

### MOSTVIERTLER FRAUENPOWER

Ulli Hollerer-Reichl und ihre Schwester Christa Hollerer sind die zwei leidenschaftlichen Wirtinnen im Landgasthof »Zum Blumentritt« am historischen Pilgerweg zur Wallfahrtskirche Mariazell. Und ein kulinarischer Pilgerort ist auch ihr Gasthaus, wo Ulli die Chefin am Herd ist. Saisonale Gerichte und beste Traditionen mit mehr als einer Brise Innovation stehen auf der Karte. Forelle statt Hummer zum Beispiel, und der Klassiker: Gänseleber-Bratwurst.

Dass Essen verbindet, weiß auch Theresia Palmetzhofer. Ihre kulinarischen Kreationen kann man in ihrem gemütlichen »Gasthaus zur Palme« probieren. Ihre Haubenküche ist der Region verpflichtet, aber mit vielen Ideen aus ihren Küchenerfahrungen aufgepeppt. Vom »AOC« in Kopenhagen bis ins »Arzak« in San Sebastian arbeitete sie sich durch, um schließlich wieder in ihrer Heimat zu kochen – und dafür danken ihr alle Genießer. Beide Köchinnen gehören übrigens auch zum großartigen kulinarischen Experiment der »Mostviertler Feldversuche«, das neue und alte Geschmäcker der Region ausloten möchte. Teil dieser Initiative ist auch Patissier Thomas Naderer, der mit seiner Frau Julia in Amstetten hinreißende Pralinen und Törtchen zaubert.

## WILDES WALDVIERTEL

Mohn, Karpfen, Erdäpfel, Bier und vieles mehr machen den deftigen Geschmack des Waldviertels aus. Und die Köche der Region zaubern daraus feine Speisen mit Herkunft. Michael Kolm vom »Bärenhof« in Arbesbach ist so einer. Er kombiniert Waldviertler Küchentradition mit großer Kreativität und manchmal unkonventionell mit dem Geschmack der Welt.

Unkonventionell ist auch die Küche von Roland Huber im »Esslokal«. Der frühere »Junge Wilde« ist nach hau-bengekrönten Jahren in der Fremde nach Hadersdorf am Kamp gekommen und kocht mit ungebändigter Kreativität im Ausstellungshaus des Schweizer Künstlers Daniel Spoerri.

Unkomplizierte »Bistronomie-Küche« mit besten Zutaten wie in Paris? Ja, genau so isst man bei Roland Huber – von Tapas bis asiatisch bis klassisch Wienerisch.

Beste Wirtshauskultur findet man auch bei Erwin Schwarz in Nöhagen. Schnörkellos bodenständige Küche und eine tolle Wein-karte machen das Paradewirtshaus zu einer der besten Adressen im Waldviertel. >

Michael Kolms »Bärenhof« in Arbesbach (r.) liegt direkt neben dem Bärenwald, einer WWF-Auffangstation für gerettete Braunbären.



Roland Huber ist von Wien (ehemals »Le Ciel«) nach Hadersdorf umgezogen und kocht im »Esslokal« kreativ und unkonventionell.



Sehr traditionell geht es bei Erwin Schwarz in der Küche zu. Köstliches wie Schweinsbraten, Schnitzel und Co beherrscht er perfekt.



Roland Huber (»Esslokal«, Hadersdorf am Kamp), Michael Kolm (»Bärenhof Kolm«, Arbesbach), und Erwin Schwarz (»Gasthaus Schwarz«, Nöhagen) zählen zu den Besten im Waldviertel.

# niederösterreich / TOP-KÖCHINNEN UND -KÖCHE



Weinviertler Meister am Herd:  
Gerhard Knobl (»Goldenes Bründl«, Oberrohrbach),  
Harald Pollak (»Pollak's Wirtshaus«, Unterretzbach)  
und Johannes Winkelhofer  
(»Landgasthaus Winkelhofer«,  
Eggendorf, v.l.).



Wirtshausküche  
mit Pfiff: »Pollak's  
Wirtshaus« in  
Unterretzbach.



Dessert mit Walnüssen, Beeren und  
Sorbet aus dem Restaurant  
»Goldenes Bründl«.



Gemütliche Genuss-Oase:  
Der Gastgarten des  
»Landgasthaus  
Winkelhofer« in  
Eggendorf  
am Walde.

## WEINVIERTLER FAMILIENKÜCHE

Ein Bilderbuch-Gasthaus ist auch »Pollak's Wirtshaus« in Unterretzbach. Sonja und Harald Pollak haben hier ein Kleinod mit feinster und sehr außergewöhnlicher Regionalküche geschaffen. Alles, was auf die Teller kommt, hat Pfiff, die geröstete Leber mit Dirndl oder Gnoccii mit Räucherforelle.

Das »Landgasthaus Winkelhofer« von Gisela und Johannes Winkelhofer in Eggendorf ist ein traditioneller Familienbetrieb, gekocht wird hier mit viel Herzblut und ganz vielen Produkten aus der eigenen Landwirtschaft.

Eine beliebte Gourmetadresse im Weinviertel ist auch das Restaurant »Goldenes Bründl« von Regine und Gerhard Knobl in Oberrohrbach. Kulinarisch setzt man vor allem auf verfeinerte heimische Küchenklassiker mit modernen Akzenten – und natürlich besten regionalen Zutaten.



Uwe Machreich (»Triad«, Krumbach), Christoph Puchegger (»Puchegger-Wirt«, Winzendorf) und Bernhard Gruber (»Altes Backhaus«, Wr. Neustadt, v.l.) sind allesamt Garanten für Top-Gourmetküche in der Region Wiener Alpen.

## DIE WIENER ALPEN

Grammelstrudel, Chili-Reh und manch hochprozentige Geister gehören zum »Genussfest Schnidahahn« in den Wiener Alpen. Aber am Wiener Alpenbogen sorgen auch besondere Wirte für höchsten Genuss. Uwe Machreich im Wirtshaus »Triad« in der Buckligen Welt zum Beispiel. Er hat mit seiner Frau Veronika ein Genussrefugium geschaffen, das mit seiner einfallsreichen regionalen Küche zu den besten Restaurants Österreichs gehört.

In Winzendorf ist einer der regionalen Pioniere zu Hause. Christoph Puchegger steht im »Puchegger-Wirt« am Herd und legt bei seiner Küche Wert auf handwerklich perfekte Zubereitung und beste regionale Qualität. Ganz besonders köstlich sind hier die hausgemachten Schinkenspezialitäten.

Und in Wiener Neustadt ist das Restaurant »Altes Backhaus« von Petra und Bernhard Gruber seit 2011 eine erstklassige Genussadresse. Bernhard Gruber ist Koch mit Leib und Seele und seine feinsinnigen Kreationen aus regional-saisonalen Zutaten basieren auf solidem Handwerk und der Lust, sich immer wieder neu zu erfinden. Überraschungen inklusive. >



Uwe Machreich und sein »Triad« sind über die Landesgrenzen hinaus bekannt.

Beim »Puchegger Wirt« steht auch Unkonventionelles wie die »Lasagnette« auf der Karte.



In einem Haus aus dem 14. Jahrhundert befindet sich das Restaurant »Altes Backhaus«. Hier werden erstklassige saisonale Gerichte serviert.

## niederösterreich / TOP-KÖCHINNEN UND -KÖCHE

Im »Landgasthof zur Linde« werden Fisch und andere Produkte aus der direkten Umgebung bezogen.



Die Spezialität der pittoresken »Mühlsteinstube« ist feinste Fischküche.



Kreativ interpretierte Wirtshausküche und die schöne Lage direkt am Teich zeichnen den »Stockerwirt« aus.



### WOW IM WIENERWALD

Typisch niederösterreichische Gastlichkeit und beste Regionalküche finden Genuss-Reisende auch im »Landgasthof zur Linde«. Hier im idyllischen Wienerwald kocht Gerti Geidel ländlich-regionale Spezialitäten in einem Landgasthaus, in dem 1895 schon Kaiser Franz-Joseph zu Gast war. Bio-Alpenlachs aus Rohr im Gebirge, Entenfilet aus der Region zum Beispiel.

Susanne Kühn serviert in einer historisch-pittoresken Mühle Fische des Gutes Dornau. In ihrer »Mühlsteinstube« in Leobersdorf wird aber auch beim Gemüse auf Regionalität gesetzt: Es stammt aus Eigenanbau oder von benachbarten Produzenten.

Und das Landgasthaus »Stockerwirt« in Sulz im Wienerwald ist ein an einem schönen Teich gelegenes Gasthof-Kleinod. Katharina und Georg Stocker servieren hier ausgezeichnete traditionelle österreichische Küche mit besten Zutaten aus der Region, manchmal gemixt mit internationaler Cuisiné auf hohem Niveau.

### NIEDERÖSTERREICHISCHE WIRTHAUSKULTUR

Eigentlich sollte man sich spätestens jetzt auf die Socken machen und zumindest der/ dem einen oder anderen der vorgestellten KöchInnen einen besuch abstatten. Ein Wegweiser zu all diesen und noch vielen weiteren Genuss-Erlebnissen kann dabei auch die Initiative »Niederösterreichische Wirtshauskultur« sein. Unter ihrem Dach sind mehr als 200 herausragende WirtInnen versammelt, die sich zur regionalen Küche und zur typisch niederösterreichischen Gastfreundschaft bekennen (*siehe auch Geschichte ab S. 90*). Oh du glückliches Niederösterreich!



Gehören zur Crème de la Crème der Kulinarik im Wienerwald: Robert Geidel (»Landgasthof zur Linde«, Laaben), Susanne Kühn (»Mühlsteinstube«, Leobersdorf) und Sous-Chef Alexander Belagy (»Stockerwirt«, Sulz im Wienerwald, v. l.) sowie im Hintergrund »Stockerwirt«-Inhaber Katharina und Georg Stocker.



NIEDERÖSTERREICH  
Einfach erfrischend.



SCHÖN, WENN DER  
**Zeitgeist**  
SICH NACH UNS  
RICHTET.



Erfrischend pionierhaft.  
[WIRTSHAUWKULTUR.AT](http://WIRTSHAUWKULTUR.AT)

# DIE BESTEN ADRESSEN

## DONAU-REGION

### LANDHAUS BACHER

Feine Genuss-Adresse mit Suchtpotenzial. Thomas Dorfer ist in die Fußstapfen von Lisl Wagner-Bacher getreten und kocht fantastisch, regional und ideenreich.  
Südtiroler Platz 1, 3512 Mautern an der Donau  
T: +43 2732 82937, landhaus-bacher.at

### MÖRWALD RELAIS & CHÂTEAUX GOURMET TONI M

Toni Mörwalds Genussimperium hat viele köstliche Seiten, das Fine-Dining-Restaurant in Feuersbrunn ist nur eines von vielen Beispielen dafür. Sein Name steht an allen Orten für Regionalität in Bestform.  
Mörwald Holding GmbH  
Kleine Zeile 15, 3483 Feuersbrunn  
T: +43 2738 22980, moerwald.at

### DER FLOH

Josef Floh setzt seine Regionalküche in hoher Qualität konsequent um. Die Bioprodukte dürfen nur von Erzeugern im Umkreis von 66 Kilometern kommen.  
Tullner Straße 1, 3425 Langenlebarn.  
T: +43 2272 62809, derfloh.at

### LANDGASTHAUS ESSL

Im Landgasthof in der Wachau steht der junge Philipp Essl mit viel Engagement am Herd. Er setzt auf Wirtshausklassiker mit einem Schuss Innovation.  
Rührsdorf 17, 3602 Rossatz  
T: +43 2714 6384, landgasthaus-essl.at

## MOSTVIERTEL

### LANDGASTHOF ZUM BLUMENTRITT

Legärer Landgasthof mit bodenständiger, verfeinerter Küche mit viel Regionalität, tollen Ideen und liebevollem Service. Geführt von den beiden Damen des Hauses.  
Markt 20, 3193 St. Aegyd am Neuwalde  
T: +43 2768 2277, zumblumentritt.at

### GASTHAUS ZUR PALME

Nach vielen internationalen Stationen kocht Theresia Palmetzhofer jetzt im Mostviertel. Mit regionalen Produkten zaubert sie unkonventionelle Gerichte.



Marktplatz 6, 3364 Neuhofen an der Ybbs  
T: +43 7475 52794, gasthaus-zur-palme.at

### PATISSERIE NADERER

Julia und Thomas Naderer sind Meister für Pralinen und feine Törtchen. Mit ihrer Patisserie haben sie in Niederösterreich einen köstlich-süßen Ort geschaffen.  
Rathausstraße 13, 3300 Amstetten  
T: +43 664 3226607, diepatisserie.at

## WALDVIERTEL

### ESSLOKAL

Ein Künstler am Herd kocht im Ausstellungshaus eines Künstlers. Roland Huber ist der kreative Küchenmeister im Haus von Daniel Spoerri. Und es ist köstlich!  
Hauptplatz 16, 2493 Hadersdorf am Kamp  
T: +43 2735 21772, esslokal.at

### GASTHAUS SCHWARZ

Tradition ist seit vielen Generationen die Pflicht im Gasthaus von Erwin Schwarz. Die Kür sind beste regionale Zutaten und großes handwerkliches Können.  
Nöhagen 13, 3521 Nöhagen  
T: +43 2717 8209, gasthaus-schwarz.at

### BÄRENHOF KOLM

Wirt und Chefkoch Michael Kolm verwöhnt seine Gäste mit Feinem aus regionalen Produkten. Altbekanntes neu zu interpretieren ist sein Küchen-Credo.  
Schönfeld 18, 3925 Arbesbach  
T: +43 2813 242, baerenhof-kolm.at

## WIENER ALPEN

### TRIAD

Das Restaurant ist eine der nettesten Gourmetadressen Niederösterreichs. Heimische Klassiker, kreativ verfeinert, treffen auf herzliche Gastlichkeit.  
Ödhöfen 25, 2853 Krumbach  
T: +43 2646 8317, triad-machreich.at

### ALTES BACKHAUS

Bernhard Gruber ist Koch mit Leib und Seele. Seine Kreationen aus besten Zutaten basieren auf solidem Handwerk und der Lust, immer wieder Neues zu entdecken.  
Bahngasse 1, 2700 Wiener Neustadt  
T: +43 2622 81089, altes-backhaus.at

### PUCHEGGER WIRT

Ein Wirtshausklassiker und einer der Pioniere der Region. Christoph Puchegger am Herd legt Wert auf regionale Produkte, handwerklich gekonnt verarbeitet.  
Bahnhofplatz 86, 2722 Winzendorf  
T: +43 2638 22224, puchegger.at

## WEINVIERTEL

### GOLDENES BRÜNDL

Kulinarisch setzt man vorwiegend auf verfeinerte heimische Küchenklassiker mit modernen Akzenten. Sehr schöner Gastgarten unter schattigen Bäumen.  
Waldstraße 124, 2105 Oberrohrbach  
T: +43 2266 80495, goldenesbrundl.at

### POLLAK'S RETZBACHERHOF

Wirt und Küchenchef Harald Pollak hat den Retzbacherhof zu einem Kultlokal gemacht. Hausklassiker und neue Kreationen mit Überraschungen.  
Bahnstraße 1, 2074 Unterretzbach  
T: +43 2942 20171, pollak-retzbacherhof.at

### LANDGASTHAUS WINKELHOFER

Johannes Winkelhofer hat bei heimischen Meistern gelernt. Im eigenen Haus kocht er kreativ mit besten Zutaten, viele davon kommen aus der eigenen Landwirtschaft.  
Eggendorf am Walde 45, 3721 Maissau  
T: +43 2958 82772, derwinkelhofer.at

## WIENERWALD

### STOCKERWIRT

Aus der Küche des Wirts mitten im Wienerwald kommt ein erfreulicher Mix aus heimischen Klassikern und internationaler Cuisine auf hohem Niveau.  
Rohrberg 36, 2392 Sulz im Wienerwald  
T: +43 2238 82590, stockerwirt.at

### LANDGASTHOF ZUR LINDE

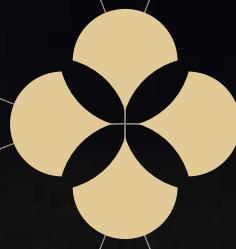
Ein schöner Ort mit Tradition und sehr guter Küche. Und ein guter Treffpunkt für Genießer, die das Außergewöhnliche auf den Tellern suchen.  
Laaben 28, 3053 Laaben  
T: +43 2274 8378, linde-laaben.at

### MÜHLSTEINSTUBE

In der historisch-pittoresken Mühle serviert Susanne Kühn Fische des nahen Gutes Dornau. Das Gemüse stammt aus dem eigenen Garten oder der Region. Alles sehr fein.  
Dornau 3, 2544 Leobersdorf  
T: +43 664 8601537, muehlsteinstube.at

## NIEDER-ÖSTERREICHISCHE WIRTSCHAUKULTUR

Im »Land der Genießer« bekennen sich mehr als 200 Wirs zur regionalen Küche und zur typischen niederösterreichischen Gastlichkeit.  
Alle Adressen und Tipps: wirtshauskultur.at



## SILENT SPA

THERME LAA

KEIN TAG WIE JEDER ANDERE

[www.silentspa.at](http://www.silentspa.at)

**Therme Laa – Hotel & Silent Spa**  
Thermenplatz 1, 2136 Laa an der Thaya  
Tel. +43 (0) 2522 / 84 700 770  
[silentspa@therme-laa.at](mailto:silentspa@therme-laa.at)

Ein Resort der:







Kühlung

# »WIA Z'HAUS«

In den Wirtshäusern Niederösterreichs wird die hohe Kunst des Bewirtens gepflegt. Der Verein Niederösterreichische Wirtshauskultur, ein Zusammenschluss aus mehr als 200 Gaststätten, sorgt seit beinahe drei Jahrzehnten dafür, dass das auch so bleibt.

TEXT CAROLINE METZGER

Mostviertler Wirtshauskultur:  
Stefan Hueber und Silvia Aigner  
setzen im Bründler »Gasthof  
Hueber« auf Spezialitäten  
aus der Region.

Mit seinen modern interpretierten Mostviertler Wirtshausgerichten hat sich Stefan Hueber (u.) den Titel »Top-Wirt des Jahres« erkocht.



## TOP-WIRT DES JAHRES 2020

In fünfter Generation beweist Küchenchef Stefan Hueber im Traditionsgasthaus im Herzen des Mostviertels, wie moderne Wirtshauskultur geht. Die Speisekarte ist eine kleine Reise kreuz und quer durch Niederösterreich, die modern interpretierten Klassiker werden aus regionalen Zutaten von höchster Qualität zubereitet und in der mit viel Geschmack renovierten Gaststube serviert. Die Weinkarte lässt ebenfalls keine Wünsche offen – die zwölf modernen Komfortzimmer sind nicht nur deshalb empfehlenswert.

**GASTHOF HUEBER – DER WIRT IM BRÜNDL**  
3282 St. Georgen an der Leys 18  
T: +43 7482 46206



In einem Bundesland, das Heimat gleich mehrerer international geschätzter Delikatessen ist – wo sonst liegen weltberühmte Weinregion, Obstgärten, Spargelfelder und ein Fluss mit unvergleichlichem Fischreichthum so nah beieinander –, ist es nicht verwunderlich, dass auch Kochen und Essen gehen eine lange Tradition haben. Niederösterreich ist reich an seit Generationen im Familienverband geführten Gasthöfen, die sich nicht nur durch ihre Kochkunst auszeichnen, sondern auch Inbegriff von Gastfreundschaft, Bodenständigkeit und Gemütlichkeit sind. Um deren Erhaltung und Pflege kümmern sich die WirtInnen der Niederösterreichischen Wirtshauskultur.

### ANSPRUCHSVOLLES REGLEMENT

Mitmachen kann dabei längst nicht jeder. Es gilt, Qualitätsstandards zu entsprechen – Küche, Keller, Gastraum und Service müssen eine Reihe von Kriterien erfüllen. So muss garantiert werden, dass auf den Tellern der Gäste so viel Regionales wie möglich landet, das kommt nicht nur dem Geschmack, sondern auch den Landwirt-



## EINSTEIGER DES JAHRES 2020

Der Familienbetrieb wird gerade von der nächsten Generation übernommen, und die hat eine Menge kreativer Ideen: Neben Showkochen und Kochkursen gibt es die herrlich klassischen Wirtshausgerichte glasweise zum Mitnehmen – dank Kühlautomat auch außerhalb der Öffnungszeiten. Die Speisekarte glänzt außerdem mit Kreationen aus wildgefangenen Flusskrebsen oder Mostviertler Wagyu-Rind. Das familiäre Ambiente ist auch in den 14 Gästezimmern spürbar.

### GASTHOF PILLGRAB

Westbahnstraße 32  
4300 St. Valentin, T: +43 7435 52319

schaften der Umgebung zugute, die mit der Initiative ebenfalls gefördert werden sollen. Serviert wird in einem Gastraum, dessen Einrichtung der eines klassischen Traditionswirtshauses dahingehend entsprechen muss, dass es noch eine Schank und einen Stammtisch gibt. Und schließlich muss die Bewirtung Chefsache sein, die Wirtsleute legen selbst in Küche oder Service Hand an.

### ECHT NIEDERÖSTERREICHISCH

Mit der Erfüllung der Qualitätsstandards ist es aber noch nicht getan, denn in der Niederösterreichischen Wirtshauskultur geht es um mehr als »nur« gutes Essen, freundlichen Service und eine gemütliche Stube. Deshalb haben sich die WirtInnen auf einige zentrale Werte geeinigt, die sie in ihrer Arbeit um- und fortsetzen. Tradition, Nachhaltigkeit und Authentizität sind hier die Zauberworte. Dass damit aber keinesfalls ein Verharren auf Überholtem einhergeht, beweisen sie mit innovativen Konzepten, modern interpretierten Traditionsgesichten und allerlei kreativen Ideen. Im Fokus bleiben immer echter, typisch niederösterreichischer Genuss und Gastlichkeit. Nur Wirtshäuser, die sich Qualitätsstandards und Wertekatalog ver-



Frischer Wind: Beim »Einsteiger des Jahres«, dem »Gasthof Pillgrab – zur Linde« hat vor Kurzem mit Wolfgang und Karina Pillgrab eine neue Generation das Szepter übernommen.





Trotz seiner Schweizer Wurzeln hat sich Patrick Friedrich im »Gasthaus Figl« voll und ganz der österreichischen Wirtshausküche verschrieben.



> schrieben haben, dürfen sich mit dem ovalen grünen Schild schmücken.

#### DIE TOP-WIRTINNEN

Ganz besondere Wertschätzung wird jenen Betrieben zuteil, die sich – freiwillig – der Wahl zum Top-Wirt stellen und im Rahmen dessen von einem Testerteam besucht und auf Herz und Nieren geprüft werden. Zum Top-Wirt qualifiziert sich, wer neben der hervorragenden Qualität des Speisen- und Getränkeangebots zusätzlich mit einem »gewissen Extra« punkten kann – dabei sind dem Einfallsreichtum keine Grenzen gesetzt. Ob selbstgebrannter Schnaps, eine besonders liebevoll gestaltete Karte oder hausgemachte Schmankerl für zu Hause, in die Wertung fließt alles ein, was ein Wirtshaus besonders macht. Aus den Anwärtern, jährlich sind das rund 60 Betriebe, werden dann mithilfe einer fachkundigen Jury Top-Wirt-Sieger, Einsteiger sowie Aufsteiger des Jahres gekürt. Um gleichzeitig die Zukunft der Wirtshauskultur zu sichern, werden Jahr für Jahr die Lehrlinge vor den Vorhang geholt: Im Rahmen des »Zauberlehrling«-Wettbewerbs rittern die Nachwuchskräfte aus Küche und Service um die begehrte Auszeichnung. So wird ein Stück heimischer Tradition erhalten und weitergegeben – und die Gäste fühlen sich so, wie es im Wirtshaus sein soll: wie zu Hause. <

## AUFSTEIGER DES JAHRES 2020

Chefkoch Patrick Friedrich ist nach Stationen in großen Küchen in der Schweiz, in Wien und Krems nun im Tullnerfeld gelandet. Hier wird jetzt frisch verkocht, was Markt und lokale Produzenten täglich im Angebot haben, die Speisekarte ändert sich dementsprechend häufig und überzeugt mit typisch (nieder-)österreichischer Küche, hat aber immer wieder auch Überraschendes zu bieten. Zusätzlich gibt es Eingekochtes und Eingemachtes zum Mitnehmen.

**GASTHAUS FIGL – FRIEDRICH IM FIGL**  
Wiener Straße 1  
3424 Wolfpassing, T: +43 2242 70155



NIEDERÖSTERREICHISCHE  
**Wirtshaus-**  
SEIT 1994 **kultur**

Weitere Information: [wirtshauskultur.at](http://wirtshauskultur.at)

Mein  
**BERGER**  
Schinken

NEU  
Verpackung  
recyclingfähig

Sonnen  
Energie  
kocht diesen Schinken



REGIONAL  
**BERGER**  
OPTIMAL  
Römer  
Schinken



Verpackung  
recyclingfähig



Da  
schmeckt  
mehr dahinter.

Wir setzen auf  
Sonnenenergie.



Fleisch  
zu 100%  
aus Österreich





# SO IS(S)T DAS LAND

Möchte man den Geschmack einer Region ergründen, geht man am besten in ein Wirtshaus. Mit lokalen Produkten und einem Gespür für die kulinarischen Bedürfnisse der Menschen wird hier die Quintessenz der regionalen Küche auf die Teller gezaubert. Für den Falstaff verraten drei Stars der niederösterreichischen Küche ihre Interpretationen von Regionalität.

FOTOS KONRAD LIMBECK  
KONZEPT & PRODUKTION THOMAS HOPFERWIESER  
FOODSTYLING BENJAMIN WILKE SETSTYLING MARIANNE SEIZ & CUISINARIUM

! Falstaff Rezept-Newsletter  
Rezeptideen kostenlos  
via E-Mail erhalten  
[go.falstaff.com/rezept-newsletter](http://go.falstaff.com/rezept-newsletter)



# SAIBLING MIT OX-HERZ-KAROTTEN UND EMMER-RISOTTO

(FÜR 8 PERSONEN)

## ZUTATEN FÜR DIE KAROTTEN

320 g Ox-Herz-Karotten  
Etwas Bio-Rapsöl  
Muskatnuss

## ZUBEREITUNG DER KAROTTEN

- Zuerst die Ox-Herz-Karotten gut waschen und vierteln.
- Die Karotten in Salzwasser kochen und danach kalt abschrecken.
- Die geviertelten Ox-Herz-Karotten in Rapsöl anschwitzen und für 10 Minuten im Backrohr bei 145 C° schmoren.

## ZUTATEN FÜR DAS EMMER-RISOTTO

40 g Schalotten  
30 g Bio-Rapsöl  
160 g Emmer-Reis  
120 ml Gemüsefond  
60 ml Roter Veltliner  
Bergkernsalz  
Weißer Pfeffer aus der Mühle  
Muskatnuss

## ZUBEREITUNG DES EMMER-RISOTTOS

- Die Schalotten kleinwürfig schneiden und in einem großen Topf in etwas Bio-Rapsöl anschwitzen.
- Jetzt den Emmer-Reis hinzufügen und abwechselnd mit dem Gemüsefond und dem Weißwein untergießen, bis eine schöne Konsistenz entsteht.
- Abschließend mit dem Bergkernsalz, dem weißen Pfeffer sowie der Muskatnuss würzen.

## ZUTATEN FÜR DEN SAIBLING

8 Stk. Saiblingfilets (ca. 800 g)  
Bergkernsalz  
Etwas Sonnenblumenöl

## ZUBEREITUNG DES SAIBLINGS

- Die Saiblingfilets von den Gräten befreien und mit Bergkernsalz würzen.
- Danach in etwas Sonnenblumenöl auf der Hautseite knusprig braten.

## ANRICHTEN

Das Emmer-Risotto, den Saibling und die Ox-Herz-Karotten zusammen auf einem Teller anrichten.

## DIE FALSTAFF- WEIN-EMPFEHLUNG

### 2020 Roter Veltliner Ried Steinberg

### Josef Fritz, Zaussenberg, Wagram

Zart nussige Biskuitnote, feiner Blütenhonig, gelbe Frucht. Am Gaumen geprägt von frischer, knackiger Textur, im Kern rund und von guter Länge, angenehme Fruchtsüße im Nachhall. Ein Roter Veltliner von einer der besten Lagen des Wagram.

**weingut-fritz.at, € 12,50**



## REZEPT VON JOSEF FLOH

### »Gastwirtschaft Floh«, Langenlebarn

»Beim Floh« kommt nur auf die Speisekarte, was gerade Saison hat – und den Chef überzeugt. Auch die Weinkarte mit mehr als 2000 Positionen lässt für Gäste keine Wünsche offen.

# RIPPENSTÜCK VOM ÖTSCHERBLICK-SCHWEIN MIT PAPRIKA-HARISSAPÜREE, KARTOFFELFLAN & GEGRILLTEN GURKEN

(FÜR 4 PERSONEN)

## ZUTATEN FÜR DIE SCHWEINE-MARINADE

200 g braune Butter  
200 g Majoranöl  
70 g Miso  
2 Knoblauchzehen  
Kreuzkümmel

## ZUBEREITUNG DER SCHWEINE-MARINADE

- Alle Zutaten mixen.

## ZUTATEN FÜR DAS ÖTSCHERBLICK-SCHWEIN

1 durchzogenes Rippstück vom  
Ötscherblick-Schwein

## ZUBEREITUNG DES ÖTSCHERBLICK-SCHWEINS

- Das Rippstück portionieren und mit der Marinade vakuumieren.  
- Bei 60 °C etwa 25–35 Minuten im Wasserbad garen.  
- In schäumender Butter rundherum scharf anbraten.

## ZUTATEN FÜR DAS PAPRIKA-HARISSAPÜREE

500 g Spitzpaprika, entkernt und grob geschnitten  
80 g Zwiebeln, grob geschnitten  
Olivenöl  
Salz  
Zucker  
1 EL Tomatenmark  
¼ Tube Harissapaste  
1 TL Harissapulver  
1 TL geräuchertes Paprikapulver  
Kreuzkümmel  
Etwas Sherryessig  
½ l Apfelsauce  
Etwas Xanthan  
Etwas Zitronenschalen-Abrieb  
Schwarzer Pfeffer

## ZUBEREITUNG DES PAPRIKA-HARISSAPÜREES

- Den Spitzpaprika und die Zwiebeln mit Olivenöl, etwas Salz und Zucker marinieren.  
- Für zirka 25 Minuten bei 160 °C bei Heißdampf schmoren und danach in einen Topf geben.  
- Das Ganze kurz weiter anbraten und das Tomatenmark, die Harissapaste, das Paprika- und Harissapulver sowie den Kreuzkümmel zufügen.  
- Mit dem Sherryessig und der Apfelsauce ablöschen und gut einkochen, bis keine Flüssigkeit mehr da ist.  
- In einem Thermomix bei 100 °C zirka 10 Minuten auf höchster Stufe mixen.  
- Eventuell mit etwas Xanthan binden.

- Zum Schluss durch ein feines Sieb passieren und nach Bedarf mit etwas Zitronenschalen-Abrieb und schwarzem Pfeffer nachwürzen.

## ZUTATEN FÜR DEN KARTOFFELFLAN

450 g gekochte, passierte Kartoffeln  
3 Eigelb  
2 ganze Eier  
60 g Milch  
60 g braune Butter,  
25 g Selchspeckfett  
Salz, Muskat  
Etwas Krautsalat  
Lardo

## ZUBEREITUNG DES KARTOFFELFLANS

- Die Kartoffeln mit den Eiern, den Dottern, der Milch, den Gewürzen und der braunen Butter im Thermomix zügig zu einer glatten Masse mixen.  
- In eine gebutterte, nicht zu große Form füllen und bei zirka 85 °C im Dampf für 20 Minuten pochieren.  
- Den Flan erst erkalten lassen und danach beidseitig anbraten.  
- Abschließend kurz in den 180 °C heißen Ofen schieben und mit einem Esslöffel fein geschnittenem Krautsalat und Lardo belegen.

## ZUTATEN FÜR DIE GEGRILLTEN GURKEN

2 Gurken  
65 g Honig  
30 g Miso  
75 g Estragonsenf  
36 g helle Sojasauce  
30 g Gurkenessig  
3 g Senfsaat  
3 g Koriander  
3 g Fenchelsamen  
1 Lorbeerblatt  
8 g Dille  
15 g Öl

## ZUBEREITUNG DER GEGRILLTEN GURKEN

- Die Gurken schälen, längs halbieren und leicht salzen.  
- Die übrigen Zutaten zu einer Marinade vermengen.  
- Nun die Gurken zusammen mit der Marinade vakuumieren und bei 70 °C für zirka 2 Stunden im Wasserdampf garen.  
- Anschließend die Gurken in Stücke schneiden und kurz grillen.

## GARNITUR

- knusprige Zwiebelringe  
- mild geräucherte Senfemulsion  
- glasierte Schalotten (»Grissele« von Erich Stekovics)  
- marinierte Mini-Senfkohlblätter  
- Schweins-Natursaft mit Apfelverjus

## ANRICHEN

Das Rippstück zusammen mit dem Paprika-Harisspüree, dem Kartoffel-Flan sowie den gebrillten Gurken dekorativ auf einem Teller anrichten und garnieren.

## DIE FALSTAFF-WEIN-EMPFEHLUNG

**2019 Grüner Veltliner Ried Rosenberg 1ÖTW Bernhard Ott, Feuersbrunn, Wagram**

Der saftige Parade-Veltliner des Feuersbrunner Weißweinspezialisten hat ausreichend Wumms, um mit der Power der Schweinsrißpe und den Gewürzen perfekt zu harmonieren. Mehr noch, die beiden Komponenten Wein und Schwein laufen hier zur Höchstform auf.  
**weinco.at, € 37,95**



REZEPT VON THOMAS DORFER  
»Landhaus Bacher«, Mautern

Mit seiner unverwechselbaren, zeitgemäßen und kreativen Küche begeistert Thomas Dorfer im mit 99 Falstaff-Punkten ausgezeichneten Edelgasthaus »Landhaus Bacher« Alt und Jung.





# BAUERN-BLUNZ'N, GEBRATENER SALAT, FORELLENKAVIAR

(FÜR 4 PERSONEN)

## ZUTATEN FÜR DEN GEBRATENEN SALAT

2 Stück Salatherzen mittlerer Größe  
1 EL Butter

## ZUBEREITUNG DES GEBRATENEN SALATS

- Die Salatherzen halbieren und an der Schnittfläche in einer beschichteten Pfanne in etwas Butter goldbraun anbraten.
- Aus der Pfanne nehmen und mit Alufolie abdecken.

## ZUTATEN FÜR DIE BAUERN-BLUNZ'N

2 EL Honig  
3 EL Verjus  
8 EL Creme fraiche  
Gemahlener Kümmel, Salz, Pfeffer aus der Mühle  
4 Scheiben Blunz'n, zirka 2 cm dick geschnitten

## ZUBEREITUNG DER BAUERN-BLUNZ'N

- In derselben Pfanne den Honig zum Schmelzen bringen.
- Mit dem Verjus aufgießen und kurz reduzieren lassen.
- Die Creme fraiche dazugeben und alles zu einer sämigen Sauce verarbeiten.
- Mit Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Blunz'n an beiden Seiten anbraten und durchziehen lassen.

## ZUTATEN ZUM FINALISIEREN

4 TL Forellen-Kaviar

## ANRICHTEN

Den Salat auf einem Teller anrichten und mit der Sauce beträufeln. Die Blutwurst gefällig neben den Salat legen. Mit dem Kaviar garnieren.



## REZEPT VON HARALD POLLAK

»Pollak's Wirtshaus«, Unterretzbach

Traditionelle Weinviertler Gerichte ohne Schnickschnack, aber nicht minder köstlich, genießt man im Retzbacherhof von Harald Pollak und seiner Frau Sonja. Und das seit über 15 Jahren.

## DIE FALSTAFF- WEIN-EMPFEHLUNG

### 2019 Rotgipfler »Elias« Rockabilly Weinkult, Unterretzbach

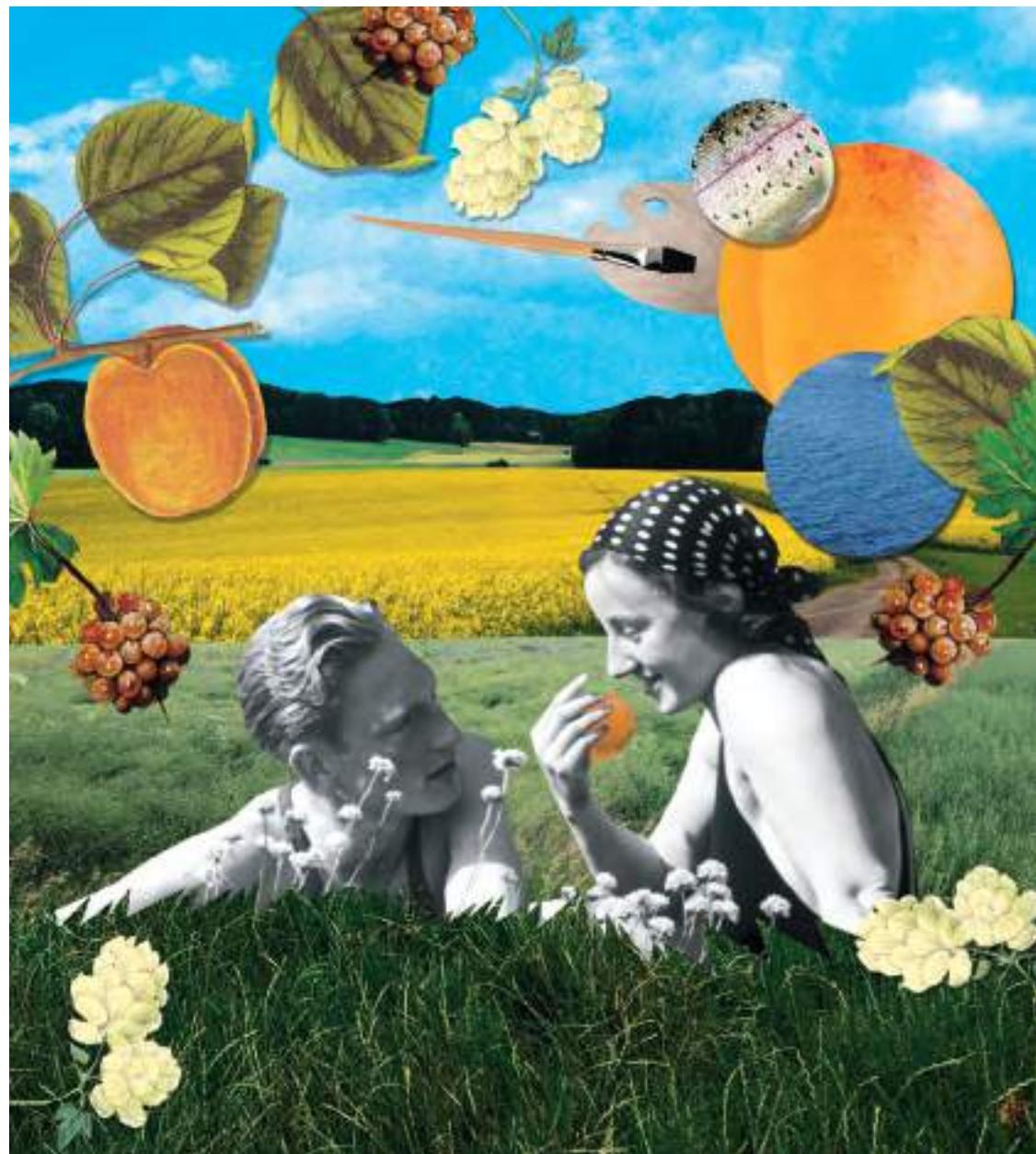
Der Rotgipfler ist eine Kreuzung aus Traminer und Rotem Veltliner. Seinen Namen gaben ihm die rötlich-bronzierten Triebspitzen der Rebe. Der Elias duftet nach gelben Tropenfrüchten und besitzt schöne Würze. Am Gaumen kräftig und fruchtsüß, schöner Säurebogen, hat großes Reifepotenzial.  
[rockabilly-weinkult.at](http://rockabilly-weinkult.at), € 19,-

# DAS IST NIEDERÖSTERREICH! UND DAS AUCH! UND DAS ...

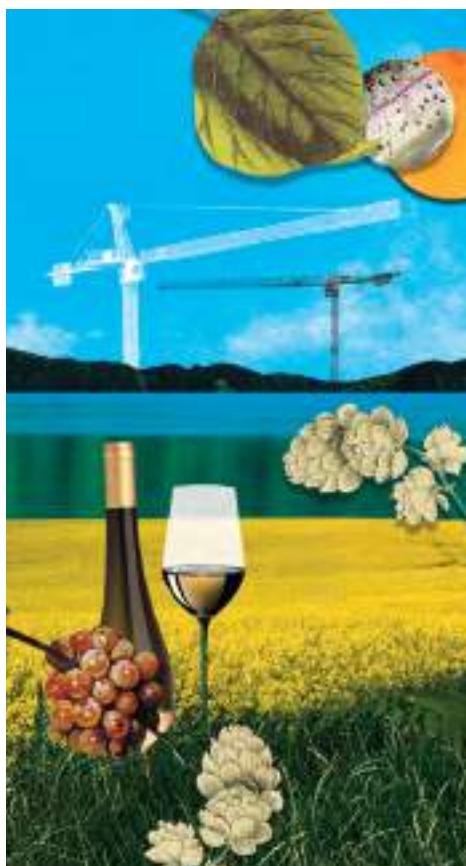
Farblich zwischen Rapsgelb und Donaublau und sprachlich kaum einordenbar – das ist Niederösterreich für viele, die hier nicht zu Hause sind. Dabei ist es wohl seine Vielfalt, die das größte Bundesland Österreichs so einzigartig macht. Und seine Gelassenheit.

**S**chon des Öfteren musste ich mir außerhalb Niederösterreichs die Frage »Wo kommst du denn eigentlich her?« stellen lassen. Nicht wegen meines augenscheinlich tschechischen Nachnamens, sondern wegen meines Dialekts – oder eben dessen Nichtvorhandenseins. Denn der Dialekt liegt im Ohr des Zuhörers, und wie man von Tulln bis St. Pölten spricht, das erkennen die anderen Bundesländer oft genug nicht. Dazu kommt, dass alles was östlich von Langenlebarn liegt, in deren Ohren schon wieder wienisch klingt und in die andere Richtung fängt hinter Loosdorf für manche ohnehin schon das Oberösterreichische an. Und wieder andere Gegenden, wie zum Beispiel der Norden, die Hochebene des Waldviertels, dieses mystische »Herr-der-Wackelsteine«-Land, sind außerhalb oft sogar gänzlich unbekannt. Als Niederösterreicherin bleibt man somit in anderen Teilen Österreichs mitunter inkognito, was durchaus bemerkenswert ist, sind wir doch als Bundesland flächenmäßig am größten und von der Bevölkerung her das zweitgrößte.

**KEIN BELLEN, KEIN KRACHEN**  
Weil bei uns nicht gebellt oder gekracht wird, ist man selbst jedoch leicht beeindruckt von derlei kräftig stimmlich gefärbter Ausdrucksweise und so kommt es, dass mir Kommilitonen aus dem südlichen Burgenland und Arbeitskollegen aus Tirol mit ihren Dialekten oft Striche durch den eigenen gemacht haben, deren Spuren noch Jahre später verwaschen hörbar sind – was zur Verwirrung meiner Gesprächspartner in ihrer Zuordnungsverzweiflung beiträgt.



**CORNELIA TRAVNICEK**  
Die aus St. Pölten gebürtige Autorin errang 2012 den Publikumspreis beim Bachmann-Wettbewerb. Ihr Erfolgsroman »Chucks« wurde 2015 verfilmt.



Verwaschen ist wohl auch oft genug das konkrete Bild unseres Bundeslandes vor den inneren Augen Auswärtiger: Ein paar Felder, ein paar Flüsse, ein paar Kirchen, ein paar Bahnhöfe und ein paar Hügel, die an den Rändern noch zu Bergen werden. Donaublau, Semmeringgrün, Marillenorange, Rapsgelb und Lachsforellengrau ist dieses durchaus hübsche Aquarell, mit Grünen Veltliner statt mit Wasser angemischt, doch es bleibt schemenhaft: Irgendetwas zwischen Bratislava, Krumau und »Ist das nicht schon in der Steiermark?«.

## NIEDERÖSTERREICH UND WIEN – GEBEN UND NEHMEN

Ein Dazwischen also. Für andere ist Niederösterreich mehr ein Rundherum: Der Uterus, in dem Wien wie ein Embryo eingebettet liegt, mit der Westbahn als Nabelschnur und dem Marchfeld als Plazenta. In den letzten Jahren macht sich in unserem Bundesland allerdings verstärkt eine Art umgekehrte Zentrifugalkraft bemerkbar, die seine BewohnerInnen von den Rändern in diverse Zentren zieht, während Wien weiterhin gerne seine Arbeitskräfte zum Wohnen über die Stadtgrenze hinauskatapultiert. Daraus resultiert eine rege Bautätigkeit, durch die in vorher eher verschlafenen kleinen Dörfern des erweiterten und noch einmal erweiterten Speckgürtels der Bundeshauptstadt plötzlich ganze neue Wohnviertel entstehen, in denen vor Niedrigenergie-Häusern neben hölzernen Hochbeeten Hybridautos parken. Von Alteingesessenen werden diese Wohnviertel halb liebevoll »Schlumpfhausen« getauft, während das malerische Grenzland Niederösterreichs stetig malerischer wird.

## DIE MENSCHEN IN NIEDERÖSTERREICH SEHEN DAS ALLES UNAUFGEREGT – AUSSER JEMAND AUS EINEM ANDEREN DORF SCHNEIDET IHNEN DEN MAIBAUM UM.

Auch im Ausland komme ich von Zeit zu Zeit in die Not zu erklären, in welchem Teil Österreichs ich nun genau lebe und was diesen ausmacht und das ist durchaus kompliziert, wenn die eigene Wohngegend nicht unbedingt gemeinsam mit den Lipizzanern in der Tourismuswerbung vorkommt oder Austragungsort von Skiweltcup-Veranstaltungen ist. Und so wie das Fehlen eines distinguierten Dialekts möchten so manche, ich bin versucht zu schreiben Uninformierte, Niederösterreich gerne einen Mangel an Identität nachsagen.

Ich sage, es hat mehr als genug davon, genügend Identitäten. Zwischen Wald, Wein, Most und Industrie wohnen mindestens vier Seelen in der niederösterreichischen Brust,

der Donauraum ist ohnehin ein eigenes Kapitel, und irgendwie haben wir auch noch ein Stück Alpen abgestaubt. Die Menge an Mikroklimas könnte sogar die ZAMG überfordern, und man kann hier als Aufwachsen die schon eine veritable Identitätskrise erleiden, wenn einem der lokale Wein der Wahl nicht ans Herz wachsen möchte (oder an den Magen), trotz all seiner Auszeichnungen. Wären wir ein neuer Kleinstaat, jemand aus der globalen Community würde uns einen Nation-Building-Process aufkotroyieren.

## VON NIEDERÖSTERREICH LERNEN

Die NiederösterreicherInnen selbst ficht das alles selten an, sie gehen grundsätzlich eher entspannt durchs Leben – außer jemand aus einem anderen Dorf schneidet ihnen den Maibaum um. Mittlerweile sehe ich zum Beispiel meinen über Generationen innerhalb Österreichs weitervererbten tschechischen Nachnamen als das Niederösterreichischste überhaupt an mir. Interessierten ausländischen Besuch nehme ich gerne mit auf ein Kellergassenfest, zu Feuerflecken und Ribiseltorte, denn Erläuterungen zu komplexen Lokalkulturtheorien gehen zwar nicht durch den Magen, sind vor vollen Tellern jedoch entspannter zu führen. Weißwein trinke ich immer noch wenig, Traisental-Kindheit hin oder her, aber es gibt im Leben ja noch mehr. Blauen Zweigelt etwa.

Wenn nun manche behaupten, Niederösterreich wäre schwer zu fassen, tangiert das dieses Bundesland nicht einmal peripher. Denn wenn es eines hat, dann gesundes Selbstbewusstsein. Und das ist etwas, das man von Niederösterreich lernen kann – und das auf alle EinwohnerInnen ein bisschen abfärbt.



Ob Obst und Gemüse, Fleisch- und Wurstwaren, Käse, Brot oder Süßes:  
Die Qualität der in Niederösterreich produzierten Lebensmittel spricht  
immer für sich.

# SCHMECKT PERFEKT!

So vielfältig Landschaft und Kulinarik in Niederösterreich, so bunt und innovativ sind auch die Köstlichkeiten, mit denen Feinkostproduzenten Genießer in ganz Österreich – und oft auch darüber hinaus – in Erstaunen versetzen.

TEXT JULIA VACCA



## HOLY COW!

Kurz an der Wellnessbürste vorbei, um sich bequem am Rücken zu kratzen, ein bisschen in der Chillout-Zone ausruhen und frisches Stroh naschen, bevor es auf einen ausgedehnten Spaziergang auf die ganzjährig geöffnete Joggingweide geht. So, oder so ähnlich sieht das Leben im Fünf-Sterne-Kuhhotel der Wilhelmsburger Hoflieferanten aus, einem Zusammenschluss von sechs Landwirtschaftsbetrieben, die den Begriff Tierwohl auf ein ganz neues Level heben. Die Kuh- und Ziegenmilch wird in der eigenen Hofmolkerei zu Topfen, Joghurt, Käse und Schulmilch verarbeitet. ([hoflieferanten.at](http://hoflieferanten.at))



## MIT VOLLDAMPF

Rotraud von Oberkulm, Meister Wenzel oder Mademoiselle Crousto? So wohlklingend wie ihre Namen, so schmackhaft und knusprig präsentieren sich die Brote der Dampfbäckerei Öfferl aus Gaubitsch. Altbewährte Familienrezepte, Zutaten aus biodynamischem Anbau und die Zusammenarbeit mit Bio-Produzenten, die man alle beim Namen kennt, sind nur ein paar der Grundpfeiler des Familienbetriebs aus dem Weinviertel. Der geheime Star bleibt aber natürlich der Dampfbackofen, in dem jedes Brot doppelt gebacken wird. ([oefferl.bio](http://oefferl.bio))



## WIE DER SALAT ZUM KAFFEE KAM

Alles begann mit einem Brotbackautomaten, einem Heißluftföhn und einer Portion Rohkaffee. Und natürlich Bernd Salat, der – fasziniert von der Herstellung kulinarischer Produkte – nach Bekanntschaften mit verschiedenen anderen Handwerkskünsten seine Liebe zum Kaffee fand. Als schließlich die Wiener »Labstelle« Wind von seinen Röstungen bekam, mussten größere Geschütze aufgefahren werden – nämlich eine eigene Rösttrommel. Mit der röstet der Waldviertler nun in seiner alten Garage – und wie! ([salatkaffee.at](http://salatkaffee.at))



Fotos: David Faber/www.fabshoot.me, Öfferl/Michael Reindiger, Salatkaffee/Max Urbitsch, Zartpralinen/Michael Reindiger, beige stellt



## BEAN TO BAR

Marieke und ihr Mann Emile Wijne zählen mit ihrer Schokoladenmanufaktur zu den ganz wenigen in Österreich, die ihre Schokolade von der Kakaobohne weg bis zur fertigen Tafel selbst herstellen. In einem umgebauten Stadel produzieren sie ihre preisgekrönten Kreationen und betreiben auch ein kleines Kaffeehaus am Fuße der Staatzer Klippe im Weinviertel. Ihre Bohnen kaufen sie direkt von ausgewählten Kakaobauern. Alle weiteren Rohstoffe, wie Brände, Wein, Zucker oder Honig beziehen sie von Winzern und Landwirtschaften aus der Region. ([zartpralinen.at](http://zartpralinen.at))



## VON PAVAROTTI UND BALSAMICO

Hätte ihn sein Weg nicht nach Modena geführt, Herwig Pecoraro wäre wohl Polizist geblieben und würde weder an der Staatsoper singen noch erstklassigen Balsamico herstellen. Sein Gesangslehrer, der damals auch Luciano Pavarotti unterrichtete, brachte ihn in die Produktionsstätten des berühmten Aceto Balsamico di Modena, wo er das uralte Verfahren kennenlernennte, das der Tenor heute selbst anwendet. Sein Geheimnis: Veltliner-Most, der 36 Stunden über offenem Feuer einkocht, mit altem Balsamico injiziert wird und neun bis 15 Jahre in Holzfässern lagert. ([balsamico.at](http://balsamico.at))



## EIN HERZ FÜR ARTISCHOCKEN

Wenn Experimente Früchte tragen, können sich diese schon einmal auf fünf Hektar ausbreiten. So war es jedenfalls bei Familie Theuringer aus Raasdorf, die sich leidenschaftlich gern mit seltenen, vergessenen oder hierzulande unbekannteren Gemüsesorten beschäftigt. Die Resonanz auf ihr Artischocken-Experiment war so positiv, dass mittlerweile jährlich 20.000 Pflanzen auf ihren Feldern heranwachsen, die nach der händischen Ernte ihren Weg in die Küchen von Restaurants und Feinschmeckern finden. ([theuringer.at](http://theuringer.at))

## DIE RENAISSANCE DES WACHAUER SAFRANS

Lange Zeit war der österreichische Safran wegen seiner hervorragenden Qualität als der beste in Europa bekannt. Bis Billigimporte und eisige Winter Ende des 19. Jahrhunderts den Anbau erschwereten. Heute kultiviert Bernhard Kaar auf aufgelassenen Weinterrassen seine Safrankrokusse, die im Herbst von Hand geerntet werden. In seiner Manufaktur und dem dazugehörigen Café im historischen k.u.k. Bahnhofsgebäude in Dürnstein stellt er auch Produkte aus dem edlen Gewürz her. ([wachauer-safran.at](http://wachauer-safran.at))



## DAS GOLD DER INKAS

Dass Quinoa einmal um die halbe Welt fliegen muss, bis es bei uns auf dem Teller landen kann, passte so gar nicht zu den Grundsätzen von Familie Salomon, nämlich: Saisonalität, Regionalität und Bioqualität. Kurzerhand besorgten sie sich Saatgut und konnten nach einigen Versuchen 2019 zum ersten Mal erfolgreich ihr »Queenoa« ernten – das erste österreichische Quinoa in Demeterqualität noch dazu. Ursprünglich stammt das Pseudogetreide aus Südamerika und wird für seine Aminosäuren, die komplexen Kohlenhydrate und den hohen Eiweißanteil gepriesen. ([queenoa.at](http://queenoa.at))





## EDLES WAGYU

Josef Buder züchtet seine reinrassigen Fullblood-Wagyus aus purer Leidenschaft. Die Rinder leben in Mutterkuh-Haltung und wachsen mindestens drei Jahre lang, mit täglichen Streicheleinheiten verwöhnt, frei von Stress, in St. Georgen am Reith auf. Sie ernähren sich von den Kräutern und Gräsern der Bergwiesen, trinken Bergquellwasser und werden mit einer speziellen Getreidemischung mit Mineralien versorgt. Die sorgsame Haltung ist ausschlaggebend für das zarte Fleisch und dessen besondere Marmorierung. (wagyu-fleisch.at)

## DIE ZUKUNFT IST REGIONAL

Vor rund 130 Jahren begann die Erfolgsgeschichte von Berger Schinken mit einer kleinen Fleischerei in Sieghartskirchen. Nach zahlreichen Innovationen, dem Nachhaltigkeitskonzept »regional.optimal« und dem Bau der 1700 Quadratmeter großen Photovoltaik-Anlage führt heute Rudolf Berger das Familienunternehmen in vierter Generation. Rund 40 Bauern aus der Region sorgen für das einwandfreie Fleisch für die Schinken- und Wurstspezialitäten des Hauses. (berger-schinken.at)





## SÜSSES BERNSTEIN

2,5 Millionen Bienen sammeln im UNESCO-Biosphärenpark Wienerwald und dem Naturschutzgebiet Eichenhain den Nektar, aus dem die kleine Manufaktur Ambroso ihren Honig herstellt. Der exklusive Geschmack hat sich bereits herumgesprochen: Weit über die Landesgrenzen hinaus ist der Honig bekannt und in den besten Feinkosthäusern Europas erhältlich. Das violette Glas sieht dabei nicht nur edel aus, es wirkt wie ein natürlicher Filter und schützt Geschmack, Geruch, wie auch Farbe und Struktur des Honigs. (ambroso.at)



## ZERO WASTE WRAP

Als Rosa-Maria und Benedikt Wurth auf der Suche nach einer nachhaltigen Alternative zu Alu- und Frischhaltefolie waren, kamen die beiden aufgrund ihres Wissens über Stoff und Wachs auf Bienenwachstücher. Flexibel umwickeln sie, was frisch gehalten werden soll und sind dabei abwasch- und wiederverwendbar. Die naturbelassene Baumwolle, überzogen von einer Bienenwachsmischung, hält Lebensmittel noch dazu länger frisch. Geboren war der »Bio-Jaus'nowrap«, den sie seither in Handarbeit in ihrer Werkstatt herstellen. (jausnowrap.at)



## KINDHEITSTRAUM MÜLLERIN

Dieser Moment, wenn das Getreide der umliegenden Bauern angeliefert wird, das vertraute Ruckeln der Maschinen, und der Duft von frisch gemahlenem Mehl ... Monika Rosenfellner fühlte sich schon als Kind zur Arbeit in der Mühle berufen. 1998 übernahm die Müllermeisterin dann den Betrieb in St. Peter in der Au, der sich seit 1932 in Familienbesitz befindet. Jährlich werden mehrere Hundert Tonnen Getreide verarbeitet. Das traditionsreiche Handwerk zu erhalten und dabei ressourcenschonend zu arbeiten, liegt ihr am Herzen. (rosenfellner.at)



## DES FISCHERS FREUDEN

»Die besten Speisefische Europas zu züchten«, war Anfang der 1980er-Jahre Peter Brauchls bescheidenes Ziel, als er begann, die pazifischen Lachsarten Coho und Chinook in seinen Teichanlagen in Gutenstein aufzuziehen. Doch es benötigte umfangreiche Forschungsarbeit, um die erhofften hohen Anteile an Omega-3-Fettsäuren zu erreichen. Heute weiß nicht zuletzt das Wiener »Steirereck« um die Qualität von Peter Brauchls Gebirgsforellen und Alpenlachsen. ([fischessen.at](http://fischessen.at))



## AUF DIE SOMMERFRISCHE

»Früh geerntete Trauben mit Alkohol versetzt, Zucker dazu, stehen lassen. Vor dem Trinken mit Wasser aufspritzen« – so lautete das Rezept aus einem alten Kochbuch von 1906, das Johannes Ribeiro da Silva im »Riegelhof« der Familie Doderer in Prein an der Rax in die Hände fiel. Sein Interesse war geweckt und kurze Zeit später ein Drink, basierend auf Verjus – dem sauren Saft unreifer Trauben – kreiert, der die Sommerfrische der Wiener Alpen einfangen soll. ([der-silva.club](http://der-silva.club))



## MEHR NEWS

ÜBER NIEDERÖSTERREICH'S REGIONALE TOP-PRODUZENTEN  
FINDEN SIE ONLINE UNTER  
[MAGAZIN.NIEDEROESTERREICH.AT](http://MAGAZIN.NIEDEROESTERREICH.AT)

# INSPIRATION

SEIT 140 JAHREN

„DEINE IDEE MUSS NICHT GROSS SEIN, ...

... sie muss nur die Welt verändern". Mit dieser Vision gründete Janos Kotányi im Jahr 1881 in seiner ungarischen Heimat Szeged das Unternehmen Kotányi und vertrieb aus der Wiener Hauptfiliale seine berühmte Paprikamischung.

Seitdem sind Kräuter & Gewürze von Kotányi ein stetiger Begleiter in heimischen Küchen und sind aus vielen Gerichten nicht mehr wegzudenken. Allen voran das Produkt der ersten Stunde, der Klassiker Paprika edelsüß spezial. Rund um das Jahr 1920 konnte man bereits aus vielen Gewürzen aus allen Ecken der Welt wählen: Pfeffer, Lorbeer, Rosmarin, Majoran, Zimt und viele mehr verfeinerten die Gerichte.

In vierter Generation leitet Erwin Kotányi das österreichische Familienunternehmen: „Kräuter und Gewürze sind seit über einem Jahrhundert die Leidenschaft meiner Familie. Die 140-jährige Firmengeschichte ist unser Stolz und Auftrag an die Zukunft zugleich. Damals wie heute setzen wir aus Überzeugung auf höchste Qualität. Dafür steht der Name Kotányi. Das Essen und Kochen verändert sich jedoch laufend – deshalb verändern sich auch unsere Produkte.“

Lassen Sie sich von der Vielfalt der Gewürzwelt inspirieren und entdecken Sie Ihren Alltag täglich neu.



Romantische Kellergassen,  
wie hier am Galgenberg bei  
Wildendürnbach, sind die Seele  
des Weinviertels. Lange Zeit  
vergessen, erwachen sie jetzt  
wieder zu neuem Leben.

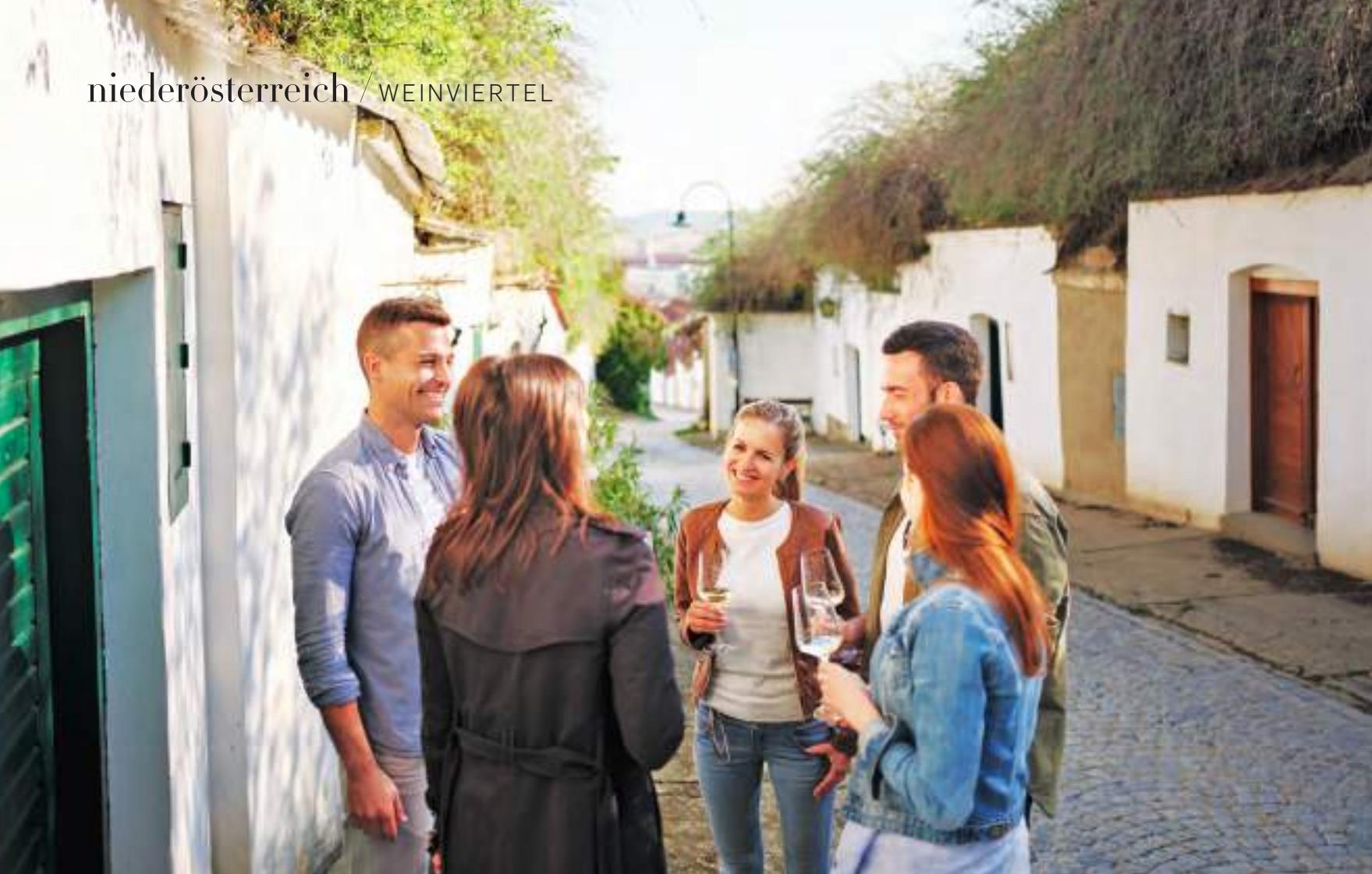
# WO DER WEIN



Genuss und Entschleunigung sind im Weinviertel allgegenwärtig. Das größte Weinbaugebiet Österreichs besticht durch regional-saisonale Kulinarik, zahlreiche Ausflugsziele und eine farbenprächtige Landschaft, die zum Entdecken und Verweilen einlädt.

TEXT SANDRA WOBRAZEK

# ZU HAUSE IST



Bei den zahlreichen Heurigen und in den Kellergassen der Region trifft Gemütlichkeit auf ausgezeichnete Weine und Weinviertler Küche. Hier lässt es sich in stimmungsvoller Atmosphäre zusammenkommen.

**S**ie sind ein kleines Dorf im Dorf, die Presshäuser des Weinviertels, die sich in der sanften Hügellschaft wie Perlen auf einer Schnur entlang der Weinberge reihen. Mehr als 1100 Kellergassen gibt es in Niederösterreich – und die meisten davon sind im Weinviertel zu finden, das sie seit über 200 Jahren prägen. Einst waren die »Dörfer ohne Rauchfang«, wie man sie nannte, wichtige Lager- und Produktionsstätten für den Rebensaft, doch später wurde der Wein direkt auf den Weingütern gekeltert und die Häuschen dämmerten vor sich hin. Mittlerweile ist jedoch wieder Leben eingekehrt in die Gassen, die sich in nahezu jeder Weinviertler Gemeinde finden: Bei geselligen Kellergassenfesten kann man sich hier durch die Vielfalt an Weiß- und Rotweinen kosten, die hier prächtig gedeihen. Und bei Kellergassenführungen lassen sich die verborgenen Geheimnisse der Presshäuser entdecken.

## DER WEIN IM ZENTRUM

In Österreichs größtem Weinbaugebiet kommt man am Wein naturgemäß schwerlich vorbei. Mit seinen zu sanften Hügeln



Einzigartig: Der 20 km lange Retzer Erlebniskeller ist Österreichs größter historischer Weinkeller.

geformten fruchtbaren Lössböden und dem pannonicischen Klima entstehen im Weinviertel auf mehr als 13.000 Hektar preisgekrönte Weine, die für Genuss und Lebensgefühl stehen – vom pfeffrigen Grünen Veltliner über den blumigen Welschriesling bis hin zum samtigen Zweigelt.

Zusammengefasst in einer gut 400 Kilometer langen »Weinstraße Weinviertel« ist Retz das Herz der Weinbauregion. Im »Retzer Erlebniskeller«, dem größten historischen Weinkeller Österreichs, kann man auf den Spuren des Weins wandeln und bei einer Führung die in einer Tiefe bis zu 20 Metern angelegten Kellerröhren unter dem pittoresken Stadtkern mit seinen Barock- und Biedermeierbauten entdecken. Mit 20 Kilometern ist das unterirdische Retz übrigens deutlich länger als das oberirdische Straßennetz auf gleicher Fläche.

## MIT DEM ZWEIRAD UNTERWEGS

Retz eignet sich aber nicht nur als Ort des vinophilen Genusses – die Stadt ist auch bei RadfahrerInnen ausgesprochen beliebt, ist sie doch Ausgangspunkt für die Weinviertel DAC Radroute, die auf 55 Kilometern ent-



Viel Ebene, höchstens sanfte Steigungen, idyllische Atmosphäre und Einkehrmöglichkeiten allerorten: Das Weinviertel mit seinen Dutzenden ausgeschilderten Radwegen ist für GenussradlerInnen ein lohnendes Ziel.

lang der Weingärten durch das malerische Retzer Land führt, genauso wie für den Wein und Kultur Radweg Richtung Znaim. Im Übrigen nur zwei von Dutzenden Routen, die sich für sportlich-ambitionierte RadlerInnen ebenso eignen wie für genussfreudige – oder auch für Familien. Verbinden sie doch das klimafreundliche Zweiradeln perfekt mit einer Landschaft, die von Kellergassen, Weingärten und Heurigen sowie von kleinen Dörfern geprägt ist, die beinahe wie aus der Zeit gefallen wirken und wo Entschleunigung Teil des Alltags ist.

Dass es im Weinviertel auch trutzige Burgen gibt, würde man nicht unbedingt vermuten. Umso beeindruckender ist es, wenn man über die geschwungene Landstraße fährt und plötzlich die mächtige Burgruine Falkenstein erblickt, die über dem gleichnamigen, romantischen Weinort thront. Im Jahr 1050 auf einer Kalkklippe errichtet, diente sie einst als Grenzfestung – und ist heute die bekannteste Burgruine des Weinviertels. Nicht nur der Ausblick, der weit in die Region reicht, ist es, der eine Fahrt hierher lohnenswert macht: Bei der Ruine befinden sich eine Kalksteinhöhle sowie

ein historisches Gewölbe mit archäologischen Fundstücken. Abschließen lässt sich der Besuch mit einer Einkehr bei einem der zahlreichen Heurigen, die es in der Region überall gibt.

#### IM WANDEL BEGRIFFEN

»Manches braucht seine Zeit und das ist auch gut so«, sagt Harald Pollak, der in Unterretzbach »Pollak's Wirtshaus« betreibt. Das Weinviertel ist eine ruhige, sanfte Landschaft mit großer Gelassenheit, die aber offen für vieles ist, weiß Harald Pollak, der in den letzten Jahren eine »lässige und spannende« Entwicklung beobachtet hat: »Das Weinviertel wird modern. Jede Jahreszeit verwandelt es in ein anderes Landschaftsbild und somit auch das Angebot von vielen regionalen Produkten unserer Bauern. Alltags- und Festtagsküche ergänzen sich harmonisch durchs Jahr und der böhmisch-mährische Einfluss bringt eine herzliche Abwechslung in unsere Karte«, so der Gastronom, den LieferantInnen aus der Region mit abwechslungsreichen Produkten versorgen, die in der Küche je nach Lust und Laune veredelt werden. >



Georg Gilli (o.) presst in Eggenburg Öl. In »Pollak's Wirtshaus« (u.) wird regionale Kulinarik geboten.





Bei der Veranstaltungsreihe »Tafeln im Weinviertel« werden ungewöhnliche Orte zu Freiluftlokalen – etwa die Weingärten rund um die malerische Windmühle von Retz.

## SOMMERFRISCHE DER LIPIZZANER

Zunehmend beliebt ist das Weinviertel auch als Region der Zweitwohnsitze, in die es Städter zieht, um dem urbanen Trubel zu entfliehen. Doch nicht nur Zwei-, auch Vierbeiner entspannen sich in der Region: Die Stars der Spanischen Hofreitschule zu Wien, die Lipizzaner, haben am Heldenberg im Bezirk Hollabrunn ihr Sommerquartier und Besucher können sie beim Auslauf auf einer der zahlreichen, großzügigen Koppeln beobachten.

Geschichte kann man nicht nur am Heldenberg mit seiner Radetzky-Gedenkstätte er spüren, auch in Niedersulz ist dies mit allen Sinnen möglich: Im Museumsdorf Niedersulz, Niederösterreichs größtem Freilichtmuseum, kann man in die bäuerliche Kultur der Region eintauchen, denn hier ist aus orginalgetreu wieder errichteten Gebäuden aus zwei Jahrhunderten ein ganzes Dorf entstanden – Bauernhäuser, Schule und Dorfwirtshaus inklusive.

## GENUSS AUF GANZER LINIE

Seit einem Jahrzehnt wird alljährlich im Sommer die Natur selbst zur Bühne: Im Rahmen der Veranstaltungsreihe »Tafeln im



Ob in Hotels oder direkt bei WinzerInnen, wie etwa am »Bioweingut Weber«, wohnt man im Weinviertel umgeben von Weinrieden und inmitten idyllischer Natur.

Weinviertel« werden in Weinbergen, Keller gassen oder vor Burgen lange, weiß eingedeckte Tafeln aufgestellt. Unter freiem Himmel kann man sich dann an lauen Sommerabenden von Weinviertler Spitzenköchen und Winzern mit kulinarischen Schmankerln bei musikalischer Untermalung verwöhnen lassen und die Raffinesse der regionalen Küche, geprägt von Wildgerichten, Erdäpfeln und Kürbissen, sowie der Weine entdecken.

Im Weinviertel trifft aber auch Tradition auf Moderne. So wie in Eggenburg, wo

Georg Gilli lebt und werkt. Hier, wo das sanft-hügelige, liebliche und klimatisch freundliche Weinviertel dem rauen, steinigen und bodenständigen Waldviertel begegnet, hat der selbsternannte Grenzgänger eine 460 Jahre alte Getreidemühle zu einem Museum umgebaut – und eine moderne Ölmühle eingebettet. Dort presst er Waldviertler Lein und Weinviertler Hanf zu Bio-Ölen und macht aus Weinviertler Wein Bio-Essig. »Der Gegensatz schafft ein einzigartiges Klima. Erst durch das Zusammenspiel entstehen Rohstoffe von besonderer Qualität«, sagt Georg Gilli, dessen Grundprodukte, von Saaten über Wein bis Most, biologisch und im Umkreis von 30 Kilometern gewachsen sind oder produziert wurden. Gilli ist überzeugt: Die Gegend rund um Eggenburg zeichnet genau dieser Kontrast aus. »Man fühlt sich wie in der Toskana, wenn man entlang des Man hartsbergs fährt – und kaum fährt man ihn hinauf, gibt es keine Weinreben mehr, und das Klima ist spürbar kühler.«

Und genau diese Vielfältigkeit ist es auch, die das Weinviertel auszeichnet und die Region zu einem Ort macht, an dem sich Genuss und Entschleunigung aufs Vortreff lichste vereinen.

ECHT...  
REGIONAL! NATÜRLICH!  
HANDARBEIT!



BIO KRUSTE  
1902

**Geier**

DIE WEINVIERTLER  
BÄCKEREI. SEIT 1902.

geier.at

# DIE BESTEN TIPPS & ADRESSEN



Gebezter Saibling,  
Raucherfischmousseline und  
Jungknoblauch.

## GASTRONOMIE

### GENUSSWIRTSCHAFT MAILBERG

Das Restaurant mit Schauküche wird von Verena Schneider und Christoph Schüller betrieben und befindet sich in einer ehemaligen Greißlerei. Schwerpunkt auf regionalen und saisonalen Gerichten.

Mailberg 252, 2024 Mailberg  
T: +43 2943 30056, genusswirtschaft-mailberg.at

### POLLAK'S WIRTSCHAUS – DER RETZBACHERHOF

Sonja und Harald Pollak betreiben mit viel Herz und Charme ihren prämierten »Retzbacherhof«. Die Gäste erwarten Weinviertler Gerichte auf hohem Niveau. Motto: »Charakter kann man essen«.  
Bahnstraße 1, 2074 Unterretzbach  
T: +43 2942 20171, retzbacherhof.at

### GASTHAUS GOLDENES BRÜNDL

Die Gourmet-Küche des Gasthauses reicht vom Kalbsrahmbeuschen bis zum Fünf-Gänge-Menü mit Weinbegleitung. Auf der Weinkarte finden sich mehr als 700 Positionen.

Waldstraße 125, 2105 Oberrohrbach  
T: +43 2266 80495, goldenesbruendl.at

### GASTWIRTSCHAFT NEUNLÄUF

Das Lokal liegt im Herzen des östlichen Weinviertels und steht für pures Gasthausfeeling. Der Familienbetrieb bietet einen gelungenen kulinarischen und atmosphärischen Mix aus Tradition und Moderne.



Schön grün: die »Genusswirtschaft Mailberg«.

Wienerstraße 4, 2193 Hobersdorf/Wilfersdorf  
T: +43 2573 25999, neunlaefat.at

### GASTHAUS HERBST

Im Zentrum von Hanftthal liegt das »Gasthaus Herbst«, seit dem Jahr 1928 ein Familienbetrieb. Matthias Herbst lernte unter anderem im »Steirer-Eck am Pogusch« und auf »Gut Purbach«.  
Hanftthal 68, 2136 Hanftthal  
T: +43 2522 2480, gasthaus-herbst.at

### BUCHINGERS GASTHAUS ZUR ALten SCHULE

Manfred Buchinger besinnt sich seit zwei Jahrzehnten auf das Wesentliche – und kocht in einer alten Schule Delikates aus dem Weinviertel. Gallo-way-Spezialitäten ebenso wie Weinviertler Trüffel. Wolkersdorfer Straße 6, 2122 Riedenthal  
T: +43 2245 82500, buchingers.at

### WAGNERS WIRTSCHAUS

Ergänzend zu Klassikern der österreichischen Wirtshausküche gibt es eine wöchentlich wechselnde Schmankerlkarte.  
Gschmeidlerstraße 32, 2020 Hollabrunn  
T: +43 676 3086536, diewagners.at

### GASTHAUS MARTIN WEILER

Seit 1908 gibt es diese kulinarische Wirkungsstätte. Die Küche fokussiert sich auf die Tradition (nieder-)österreichischer Kochkultur mit zeitgenössischen Einflüssen und authentischen Produkten der Region.  
Staatsbahnstraße 60, 2136 Laa an der Thaya  
T: +43 2522, 2379, weilerlaa.at

### WINTERGARTEN ZUR LINDE

Das traditionelle Wirtshaus am Mistelbacher Bahnhof besteht seit 1896. Zur Mittagszeit wird bodenständige Weinviertler Küche angeboten und abends gibt es Gourmetküche im Restaurant »Wintergarten«.  
Josef-Dunkl-Straße 8, 2130 Mistelbach  
T: +43 2572 2409, zur-linde.at

### DIE SCHMAUSEREI

Patrick Lentavitsch kocht mit viel Liebe und Kreativität ebenso für all jene, die ein gemütliches Mittagessen suchen, wie für Fine Dining Liebhaber. Die Produkte kommen nahezu vollständig aus der Region.  
Hauptstraße 56, 2120 Obersdorf bei Wolkersdorf  
T: +43 2245 82428, die-schmauserei.at

## UNTERKÜNFTE

### LANDGUT & SPA ALTHOF RETZ\*\*\*\*

Unter der Windmühle von Retz liegt das Vier-Sterne-Hotel, das sich ideal für eine Auszeit im Retzer Land eignet. Im VinoSpa werden auf über 1.000 Quadratmetern Saunaerlebnis und ein Infinity Pool geboten.  
Althofgasse 14, 2070 Retz  
T: +43 2942 3711, althof.at

### HOTEL NEUSTIFTER\*\*\*\*

Der Blick von der Terrasse in die Weinberge steht für pure Entschleunigung. Die Küche des »Hotels Neustifter« bietet regionale Speisen und die Weine stammen vom familieneigenen Gut.  
Am Golfplatz 9, 2170 Poysdorf  
T: +43 2552 20606, hotel-neustifter.com



Der Alltagsstress muss draußen bleiben. Auf 7800 Quadratmetern bietet die Therme Laa Erholung pur.

#### **THERME LAA – HOTEL & SILENT SPA\*\*\*\***

In dem Wellness-Resort kann man den Alltagsstress hinter sich lassen. Das Vier-Sterne-Superior-Hotel verfügt über elegante Zimmer und Suiten. Im Day-Spa Silent Spa ist Wellness für Gäste ab 16 Jahren möglich.  
Thermenplatz 3, 2136 Laa an der Thaya  
T: +43 2522 84700733, [therme-laa.at](http://therme-laa.at)

#### **GENIESSERHOF HAIMER**

Familiär geführtes Hotel eines Winzerhofes in Poysdorf mit komfortablen Zimmern, zum Teil mit Blick in den idyllischen Innenhof einer ehemaligen Bierbrauerei. Ausspannen und sich verwöhnen lassen wird hier großgeschrieben.  
Körnergasse 14, 2170 Poysdorf  
T: +43 2552 29465, [haimer.at](mailto:haimer.at)

## **WEINGÜTER**

#### **WEINGUT PFAFFL**

Die Geschwister Pfaffl führen das gleichnamige Weingut, das 2017 »Europäisches Weingut des Jahres« wurde. Heuer konnte sich Familie Pfaffl unter anderem über eine doppelte Auszeichnung als »Best Producer Austria« freuen.  
Schulgasse 21, 2100 Stetten  
T: +43 2262 673423, [pfaffl.at](http://pfaffl.at)

#### **WEINGUT EWALD GRUBER**

Im nördlichen Weinviertel liegt das Weingut der Geschwister Gruber, die den Hof 2011 von ihrem Vater übernommen haben. Seit 2013 werden die Parzellen biologisch-organisch bearbeitet.  
Winzerstraße 46, 3743 Röschitz  
T: +43 2984 27650, [gruber-roeschitz.at](http://gruber-roeschitz.at)

#### **WEINGUT SETZER**

Gemeinsam mit ihren Kindern Marie-Theres und Eugen führt das Ehepaar Setzer ihr seit dem Jahr 1706 bestehendes Weingut. Die mehrfach ausgezeichneten Weine werden in 18 Ländern vermarktet.

Hauptstraße 64, 3472 Hohenwarth  
T: +43 2957 228, [weingut-setzer.at](http://weingut-setzer.at)

#### **WEINGUT TAUBENSCHUSS**

Im Aspergerhaus keltert Familie Taubenschuss vor allem Grünen Veltliner und Burgundersorten. In den Weingärten kommen alternative Weingartenbegrünung und Schädlingsbekämpfung zum Einsatz.  
Körnergasse 2, 2170 Poysdorf  
T: +43 676 7035328, [taubenschuss.at](http://taubenschuss.at)

#### **WEINGUT EBNER-EBENAUER**

Marion und Manfred Ebner-Ebenauer führen ihr mit mediterranem Flair ausgestattetes Weingut aus Poysdorf in der 14. Winzergeneration. Sieben Grüne Veltliner werden auf dem fruchtbaren Boden gezogen.  
Laer Straße 3-5, 2170 Poysdorf  
T: +43 2552 2653, [ebner-ebenauer.at](http://ebner-ebenauer.at)

#### **WEINGUT HERBERT ZILLINGER**

Carmen und Herbert Zillinger aus Ebenthal setzen auf pfeffrigen Grünen Veltliner und frischen Welschriesling mit Profil, die dank eines naturverbundenen Handwerks langsam entstehen dürfen.  
Hauptstraße 17, 2251 Ebenthal  
T: +43 2538 85395, [zillingerwein.at](http://zillingerwein.at)

#### **WEINGUT ZULL**

Werner Zull produziert mit Fingerspitzengefühl, Ausdauer und Mut unverkennbar elegante, vielschichtige Weine mit Brillanz und großem Lagerpotenzial – etwa den Grünen Veltliner »Äußere Bergen«.  
Schrattenthal 9, 2073 Schrattenthal  
T: +43 2946 8217, [zull.at](http://zull.at)

#### **WEINDOMIZIL HAGN**

Seit 2009 können Gäste nicht nur die Weine des >



Das »Landgut & Spa Althof Retz« ist der ideale Ort, um sich eine willkommene Verschnaufpause zu gönnen.

> Weingutes verkosten, sondern auch in den modern gestalteten Zimmern übernachten und die regionale Küche des Restaurants genießen.  
Mailberg 422, 2024 Mailberg  
T: +43 2943 2256, hagn-weingut.at

## BIO WEINGUT WEBER

Im westlichen Weinviertel an den Südhangen des Schmidatales gelegen, produziert Familie Weber eigenständige, sortenreine Weine. In zwei traumhaften Apartment-Suiten genießt man den Blick auf die Weingärten.  
Roseldorf 30, 3714 Roseldorf  
T: +43 676 7166606, biowein-weber.at

## GENIESSERHOF BOHRN

In dem traditionsreichen Familienbetrieb gibt es neben einem Weinbetrieb auch einen romantischen Innenhof, in dem die Gäste in geräumigen Genießerzimmern nächtigen.  
Hauptstraße 65, 2171 Herrnbaumgarten  
T: +43 2555 2224, weingut-bohrn.at

## PRODUZENTEN

### GILLI-MÜHLE

460 Jahre alte Mühle, der Georg Gilli erfolgreich neues Leben eingehaucht hat. Statt Mehl produziert er nach dem Motto »iss Dialekt« kaltgepresste Öle, die aus Saaten regionaler Bio-Bauern stammen.  
Erzherzog-Karl-Ring 17, 3730 Eggenburg  
T: +43 664 4554153, iss-dialekt.at

### GEIER. DIE BÄCKEREI

Seit 1902 lebt Familie Geier Brotkultur aus dem Weinviertel und setzt dabei auf Natursauerteig geführte Brote mit langer Teigruhe. Zahlreiche Standorte des Bäckerei-Konditorei-Kaffeehaus-Betriebs findet man in Niederösterreich und Wien.  
Anton-Lendl-Gasse 21  
2231 Strasshof an der Nordbahn, geier.at

Die Burgruine Falkenstein, erbaut auf einer Kalkklippe über dem romantischen Weinort Falkenstein, bietet neben einem traumhaften Ausblick spannende Einblicke in die jahrhundertealte Geschichte.



### BIOBEERENGARTEN HUMMEL

Mitten im Weinviertel gelegener Biohof, der sich auf biologisch produzierte Beeren spezialisiert hat. Die Bandbreite der Vitaminspender reicht von Himbeeren und Heidelbeeren über Physalis bis Mini-Kiwis.  
Loosdorf 95, 2133 Loosdorf  
T: +43 676 4239060, biobeerengarten.at

### ADAMAH BIOHOF

Die Bio-Kisteln des bekannten Biohofes und seiner Partnerbetriebe werden nicht nur per Lieferdienst zugestellt. Auch am Hof kann man aus einem breiten Angebot an Bio-Lebensmitteln wählen.  
Sonnenweg 11, 2280 Glinzendorf  
T: +43 2248 22240, adamah.at

### FLEISCHEREI HOFMANN

Tolle Auswahl an Fleisch- und Wurstspezialitäten, die nach traditionellen Rezepten und ausschließlich mit Fleisch und Rohstoffen aus der Region Weinviertel hergestellt werden.  
Sparkassegasse 26-28, 2020 Hollabrunn  
T: +43 2952 2163, fleischerei-hofmann.at

### BIO-BAUERNHOF PUR

Bio-Bauernhof in vierter Generation, der bio-dynamisch erzeugte Apfelsäfte und Cider ebenso verkauft wie Fleisch naturnah gehaltener Dexter-Rinder.  
Wienerstraße 13, 2011 Sierndorf  
T: +43 664 3968673  
pur-apfel.at

### KOTÁNYI

Sowohl bei der Wahl der Rohstoffe als auch bei ihrer Verarbeitung setzt Gewürzkaiser Erwin Kotányi auf höchste Qualitätsansprüche. Stillstand ist ein Fremdwort, jedes Jahr wird an neuen Produkten und Innovationen gearbeitet.  
Johann-Galler-Straße 11, 2120 Wolkersdorf  
T: +43 2245 53001000, kotanyi.com

## SEHENSWERTES

### RETZ

Weinstadt mit jahrhundertealter Geschichte. Retz verzaubert mit einem pittoresken Hauptplatz, schönen Bauten und mittelalterlichen Stadtmauern.  
retz.gv.at

### RÖSCHITZ

Direkt an der Weinviertler Weinstraße an den Ausläufern des Manhartsberges. Die historischen Kellegassen laden zu ausgedehnten Spaziergängen.  
roeschitz.at

### FALKENSTEIN

Kleiner Weinort im nordöstlichen Weinviertel, in dem mindestens seit dem Jahr 1309 Weinbau betrieben wird. Ausgedehntes und schönes Wanderwegenetz sowie eine Burgruine mit Weinausschank.  
falkenstein.gv.at

### HELDENBERG

Sommerresidenz und Trainingszentrum der Spanischen Hofreitschule. Die Lipizzaner können bei einer Führung besucht werden. Zudem gibt es eine Oldtimer-Ausstellung und eine Radetzky-Gedenkstätte.  
Wimpffen-Gasse 5, 3704 Kleinwetzdorf  
T: +43 2956 81240, derheldenberg.at



Neben der BIO-Kruste und weiteren Natursauerteigbroten bietet die Bäckerei Geier auch saisonale Variationen wie die Kartoffelkruste oder das Fastenbrot an.

NIEDERÖSTERREICH  
Einfach erfrischend.



# Ab-Hof-Entspannung.

Wohnen beim Wein.

Weinviertel

#genussvolle gelassenheit

[weinviertel.at](http://weinviertel.at)

# LAND



Gerade einmal knapp 260 Kilometer fließt die Donau durch Niederösterreich – bei einer Gesamtlänge von mehr als 2800 Kilometern eigentlich nicht viel. Doch seine einzigartigen Natur- und Kulturlandschaften wie hier in der Wachau machen den niederösterreichischen Abschnitt der Donau zu einer der schönsten Flusslandschaften überhaupt.

# AM STROME

Wasserweg, Energielieferant, Wirtschafts- und Tourismusmotor – das alles ist die Donau. Vor allem aber ist sie ein einzigartiger Kulturraum, in dem Vergangenheit und Gegenwart aufeinandertreffen. Und in Niederösterreich tun sie das auf ganz besonders ansehnliche und harmonische Art und Weise.

TEXT ILSE FISCHER



**E**s sind knapp 260 Kilometer, welche die Donau durch Niederösterreich fließt. »Nur« 260 Kilometer, möchte man beinahe sagen – nicht einmal ein Zehntel der beeindruckenden Gesamtlänge von weit über 2800 Kilometern, auf der sich der zweitlängste Strom Europas seinen Weg durch insgesamt zehn zentral- und osteuropäische Länder bahnt, von der Quelle bei Donaueschingen in Baden-Württemberg bis ins Schwarze Meer. Und dennoch sind die 260 Stromkilometer der Donau durch Niederösterreich etwas ganz Besonderes.

Denn die Liste der sehenswerten und bisweilen einzigartigen Orte, die sich in Niederösterreich entlang des Flusses aufgefädelt haben wie Perlen an einer Schnur, ist ausgesprochen lang – und beeindruckend. Darauf finden sich Schlösser, Burgen und Stifte, prachtvolle Gartenanlagen, malerische Orte mit jahrhundertealter Geschichte, Naturlandschaften von ausgesprochener Schönheit und Vielfalt, einzigartige Weinbaulagen und sogar die Überreste antiker Römersiedlungen, deren

2000 Jahre alte Historie bis heute zu faszinieren vermag und die dem Donaulimes vor Kurzem die Auszeichnung UNESCO-Weltkulturerbe eingebracht hat. Dazu kommen kulinarische Höhepunkte in einer besonders großen Dichte. Vom urigen Wirtshaus bis zur Top-Gastronomie, vom gemütlichen Heurigen bis zum edlen Weingut finden sich alle Möglichkeiten, seinen guten Geschmack unter Beweis zu stellen.

## MIT DER DONAU UNTERWEGS

Es gibt naturgemäß mehrere Arten, sich den Takt des Flusses zu eignen zu machen – und die schönste ist ganz bestimmt jene, ihn zu

befahren. Besonders beeindruckend ist eine Schifffahrt zwischen Krems und Melk durch die Weltkulturerberegion Wachau, bei der man durch die von Weinterrassen geprägte Landschaft fährt. Für Abenteuerlustige eignet sich eine »Naufahrt« stromabwärts mit einer typischen Holzziile, die in der Wachau im Rahmen einer geführten Bootstour gebucht werden kann. Die Donau hautnah erleben kann man auch in Orth an der Donau, bei der Fahrt mit der Tschaiké, einem nachgebauten historischen Schiff. Und zum Überqueren des Flusses bieten sich zahlreiche Fähren im gesamten Verlauf der Donau an.

Wer allerdings lieber neben als auf dem Fluss unterwegs ist, dem steht mit dem Donauradweg einer der schönsten, sicher aber der beliebteste Radweg Österreichs zur Verfügung. Viele RadfahrerInnen sind alljährlich in Österreich auf diesem Uferbegleitweg unterwegs und erfreuen sich an der landschaftlichen Schönheit der Donauregion ebenso wie an den vielfältigen kulturellen wie kulinarischen Einkehrmöglichkeiten.



Hoch über der Donau thront das prächtige Benediktinerstift Göttweig am östlichen Rand der Wachau.

Herrlicher Blick auf die Ruine Dürnstein und das gleichnamige Städtchen, die auch heute noch durch eine Wehrmauer miteinander verbunden sind. Ein Themenweg rund um die Burgruine führt zu traumhaften Aussichtspunkten in der Wachau.



## STIFTE, KLÖSTER, KIRCHEN

Ganz am östlichen Rand der weltberühmten Wachau erhebt sich das Benediktinerstift Göttweig, das seit jeher ein spirituelles Zentrum von Niederösterreich und seit dem Jahr 2000 auch UNESCO-Weltkulturerbe ist. Das Kloster, das man aufgrund seiner Lage am Berg (422 Meter über dem Meer) auch als »Österreichisches Montecassino« bezeichnet, ist heute ein barockes Juwel mit neuzeitlichen Angeboten. »Luxus Stille – Stiller Luxus« ist das Motto der klösterlich einfachen, aber sehr zeitgemäßen Gästezimmer – Donau-Traumblick inklusive. Das ehemalige Abt-Benedikt-Appartement hingegen bietet mit 120 Quadratmetern ein Vielfaches an Platz zum Entspannen und Genießen. Im Stiftsrestaurant Göttweig verwöhnt man mit regionalen Spezialitäten und Weinen aus den Stifts-Weinbergen.

Ein vielleicht sogar noch außergewöhnlicheres Schmuckstück ist Stift Melk. Die ersten Klosterbauten wurden hier bereits im 11. Jahrhundert errichtet. In der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts erfolgte ein kompletter Neubau des Stiftes im barocken Stil. Heute gilt Stift Melk als wichtigstes Wahrzeichen der Wachau, hat den Status als UNESCO-Welterbe und weiß mit Einzigartigkeiten wie der Stiftsbibliothek oder dem Marmorsaal zu beeindrucken. Aber auch mit moderner Architektur beeindruckt die Region: mit der Landesgalerie Niederösterreich wurde nicht nur ein wegweisendes neues Museum geschaffen, sondern ein architektonisches Juwel. Hochkarätige Klassikkonzerte in der traumhaften Kulisse des Schlossparks von Grafenegg verspricht das Grafeneggfestival im Wolkenturm.

## VON SCHIELE, HAYDN & CO

Die Garten- und Naturerlebniswelt »Garten Tulln«, wie auch die ökologische Gartenstadt Tulln, sind natürlich landesweit bekannt, aber die ganze Region entlang der Donau ist im Grunde ein Natur- und Gartenparadies. Von den prächtigen Gärten in den Schlössern und den Nutzgärten in den Stiften an der Donau über den Nationalpark Donauauen bis hin zum Obstgarten Kirchberg am Wagram spannt sich ein interessanter Bogen an Gartenwelten mit Aus- und Einblicken. Von den inspirierenden Schaugärten in der ökologischen Garten-



Das barocke Benediktinerstift Melk gehört zu den Top-Ausflugszielen in der Wachau. Die typisch österreichische Küche im Stiftsrestaurant lässt keine Wünsche offen.



Ob in der Naturerlebniswelt »Garten Tulln« (o.) oder dem Barockgarten von Schloss Hof: Blühende Gärten finden sich allerorten entlang der Donau.

welt der »Garten Tulln« ist es nicht weit zum Schiele Museum Tulln, wo man Einblicke in das Leben des berühmten Sohnes der Stadt erhält. Neben einigen Originalwerken gibt es auch Tonaufnahmen der Originalstimmen der Familie Schiele in einer audiovisuellen Installation zu bestaunen.

Ein weiterer weltbekannter Künstler aus der Donau-Region ist Joseph Haydn. Sein Geburtshaus steht in Rohrau bei Bruck an der Leitha, wo sein musikalisches Genie einst begann, die Welt zu erobern. Das kleine Bauernhaus wurde im Jahr 1982 zu Haydns 250. Geburtstag restauriert. Heute finden hier und in der Umgebung im >



Das Kellerschlössl Dürnstein gehört zur Domäne Wachau, einem der bekanntesten Weingüter der Region.



> Rahmen der »Haydnregion Niederösterreich« Konzerte und Veranstaltungen statt, die das Leben und Werk Haydns zum Mittelpunkt haben. Das Geburtszimmer, die rekonstruierte Rauchküche und die Wohnstube mit Original-Bauernmöbeln aus der Zeit der Familie Haydn geben romantisch-historisierende Einblicke in das Privatleben des Komponisten. 2003 wurde auch der originale Hammerflügel restauriert, auf dem der Meister dereinst selbst gespielt haben soll.

## MARILLEN & WEIN

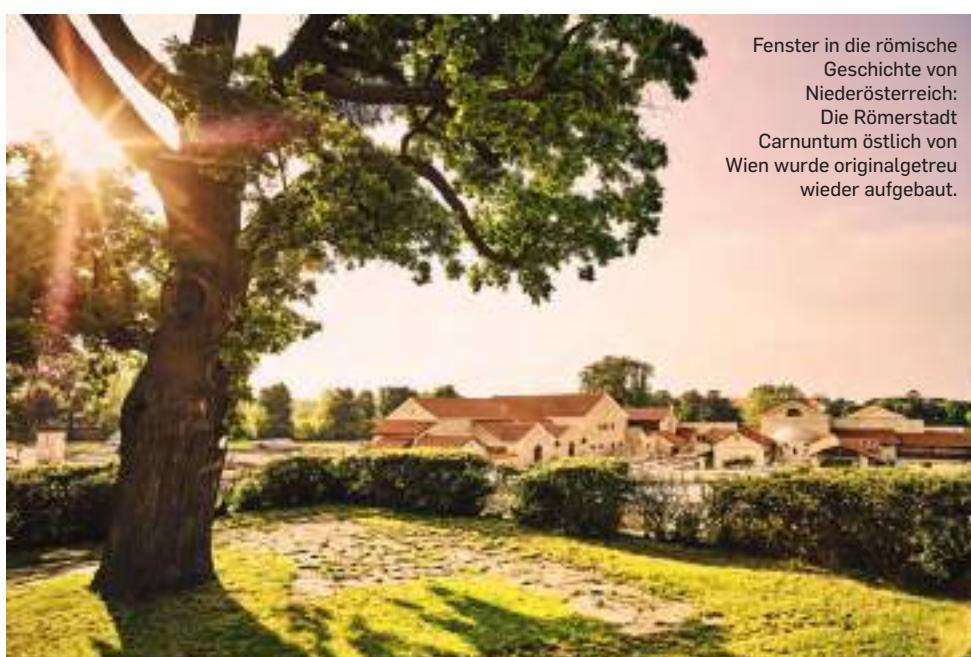
Die »Original Wachauer Marille« ist nicht nur eine besondere Frucht, sondern eine echte »Marke«. Wie auch der weltberühmte Wein aus der Wachau findet die Marille hier ideale klimatische Bedingungen vor. Der Wachauer Donauabschnitt ist neben dem Flusslauf zwischen Wien und Hainburg übrigens die letzte freie Fließstrecke der Donau in Österreich. Der kühlende Einfluss des Stromes schafft dadurch ein besonderes Mikroklima, das die wichtigste Grundlage

für die herausragende Qualität der Weine von der Wachau bis Carnuntum ist.

Auf dem »Wachauer Marillen Erlebnisweg« kann man sich durch die malerische Weinlandschaft und alte Marillengärten auf die Spuren der köstlichen Früchte machen. Köstliche Weine lassen sich auch im »Weritas« in Kirchberg am Wagram kennenlernen. Und einen Querschnitt durch die berühmten Wachauer Weine kann man bei einer Kellerführung samt Weinverkostung der Domäne Wachau in Dürnstein probieren.

## ALTE SPUREN, NEUE IDEEN

Eine Reise in die Vergangenheit erlebt man auf dem Gebiet des heutigen Petronell. Hier war einst das befestigte römische Legionslager Carnuntum, mit Donauhafen, Badekultur und eigenem Amphitheater. Welche kulinarischen Genüsse zu dieser Zeit angesagt waren, kann man in der »Villa urbana«, bei den »Römischen Gaumenfreuden« erleben, wo nach original römischen Rezepten gekocht wird. Die Villa ist eine weltweit einzige Rekonstruktion antiker Bautechnik. Das Wahrzeichen Carnuntums ist allerdings das Heidentor, ein Monument für Kaiser Constantinus II. (354-361 n. Chr.). Und wer nach außergewöhnlichem Genuss sucht, ist bei den Partnern der »Genuss-Initiative Römerland Carnuntum-Marchfeld« gut aufgehoben, die FeinschmeckerInnen mit vielfältigen Events, Verkostungen und gut gefüllten Hofläden entzücken.



Fenster in die römische Geschichte von Niederösterreich:  
Die Römerstadt Carnuntum östlich von Wien wurde originalgetreu wieder aufgebaut.

# *Das neue Carnuntum*



*Die Rubin*  
**CARNUNTUM**   
*Weingüter*

---

## **CARNUNTUM DAC**

Grüner Veltliner | Chardonnay | Weißburgunder  
Zweigelt | Blaufränkisch | Cuvées\*

[www.carnuntum.com](http://www.carnuntum.com)

\* mit mind. 2/3 aus den Carnuntum DAC-Sorten





# DIE BESTEN TIPPS & ADRESSEN

## RESTAURANTS & HEURIGE

### LANDHAUS BACHER

Seit Jahren eine herrliche Genuss-Adresse. Durch Spitzenköchin Lisl Wagner-Bacher wurde das Landhaus bekannt, Schwiegersohn Thomas Dorfer übernahm das Szepter. Regional, ideenreich. Südtiroler Platz 2, 3512 Mautern an der Donau T: +43 2732 82937, landhaus-bacher.at

### HOFMEISTEREI HIRTZBERGER

Das kongeniale Team Hartmuth Rameder und Küchenchef Erwin Windhaber verbindet gekonnt Weinkompetenz mit kreativer Landhausküche. Hauptstraße 74, 3610 Wösendorf in der Wachau T: +43 2715 22931, hofmeisterei.at

### GASTHAUS SODOMA (ZUR SONNE)

Wirtshaus at its best: Gerti und Markus Sodoma sorgen für erstklassige Wirtshausküche ohne Firlefanz. Legendar: die Grammelknödel! Bahnhofstraße 48, 3430 Tulln an der Donau T: +43 2272 64616 gasthaussodoma.at



Johannes Jungwirths Herz schlägt für die Kochkunst, die Region und ihre Weine.

### RELAIS & CHÂTEAUX RESTAURANT «ZUR TRAUBE»

Das Stammhaus von Kochlegende Toni Mörwald versprüht trotz Umbauten den Charme eines Dorfwirtshauses. Die Kulinarik ist wie erwartet top! Kleine Zeile 13–17, 3483 Feuersbrunn T: +43 2738 22980, moerwald.at

### LOIBNERHOF

Seit über 100 Jahren bewirbt Familie Knoll ihre Gäste in dem altehrwürdigen Lesehof des Stiftes Ranshofen. Die Küche ist klassisch regional mit Pfiff. Zum Mitnehmen gibt es Schmankerl wie Nusssschnaps oder Marillenmarmelade. Unterloiben 7, 3601 Dürnstein T: +43 2732 82890 loibnerhof.at

### DER JUNG WIRT

Johannes Jungwirth lässt sich in keine Kategorie einordnen: Die Küchenstilistik ist traditionell, zeitgeistig, immer aber inspirierend und aus den besten Produkten geschaffen. Landstraße 36, 2464 Göttlesbrunn T: +43 2162 8943 derjungwirt.at

#### **SCHLOSS DÜRNSTEIN**

Der Küchenstil traditionell mit modernen Akzenten, das Ambiente einzigartig wie auch der atemberaubende Donaublick.  
Dürnstein 2, 3601 Dürnstein  
T: +43 2711 212  
[schloss.at](http://schloss.at)

#### **GASTHOF PRANKL**

Egal, ob Fisch, Fleisch, vegetarisch oder vegan: Das Küchenteam unter der Leitung von Florian Fink bedient jeden Gaumen mit Bravour. Obst und Gemüse stammen teilweise sogar aus eigenem Anbau.  
Hinterhaus 16, 3620 Spitz  
T: +43 2713 2323, [gasthof-prankl.at](http://gasthof-prankl.at)

#### **KIRCHENWIRT**

Ein denkmalgeschütztes Ambiente, eine bodenständige Regionalküche und eine neu gestaltete Terrasse mit Blick Richtung Donau und Kirche: Der Kirchenwirt in Weißenkirchen ist eine Institution.  
Kremser Straße 17  
3610 Weißenkirchen an der Wachau  
T: +43 2715 2332, [kirchenwirt-wachau.at](http://kirchenwirt-wachau.at)

## **UNTERKÜNFTE**

#### **HOTEL RESIDENZ WACHAU\*\*\*\***

Das romantische Hotel im malerischen Donautal ist der perfekte Ort für traute Zweisamkeit. In den Romantikzimmern und Themensuiten lässt es sich herrlich entspannen, das Restaurant verwöhnt mit köstlichen Schmankerln.  
Dorf 19, 3642 Aggsbach  
T: +43 2753 8221, [residenz-wachau.at](http://residenz-wachau.at)

#### **GASTHOF ZUM GOLDENEN ANKER\*\*\*S**

Der historische Landgasthof mit Boutiquehotel hat eine der schönsten Terrassen der Gegend direkt an der Donau und verfügt über drei Apartments, zwei Suiten und acht Zimmer. Die Nutzung des Wohlfühlbereichs mit Bio-Sauna und des Naturteichs ist im Zimmerpreis bereits inklusive.  
Hotel Donaulände 27, 2410 Hainburg an der Donau  
T: +43 2165 64810, [goldeneranker.at](http://goldeneranker.at)

#### **HOTEL DONAUWIRT\*\*\***

Die Lage des familiengeführten Hotels mitten in Weißenkirchen, direkt an der Donau, ist fantastisch. Romantischer Garten und tolles Frühstück.  
Wachastraße 47, 3610 Weißenkirchen  
T: +43 2715 2247, [donauwirt.at](http://donauwirt.at)

#### **GUT OBERSTOCKSTALL**

Auf »Gut Oberstockstall« werden die Weine nach biologisch-dynamischen Grundsätzen produziert, im Restaurant serviert Matthias Salomon herrliche Gaumenfreuden. Für alle, die nicht genug bekommen können, warten gemütliche Gästezimmer.  
Ringstraße 1, 3470 Kirchberg/Wagram  
T: +43 2279 2335 12, [gut-oberstockkstall.at](http://gut-oberstockkstall.at)

## **KULINARISCHE PRODUZENTEN**

#### **GENUSS-INITIATIVE RÖMERLAND CARNUNTUM-MARCHFELD**

Zwölf Genussbetriebe vom Marchfelder Gemüsebauern über den Honigproduzenten bis hin zum Bio-Schafzüchter und Obstbauern öffnen ihre Hofläden und laden zu Verkostungen ein.  
[genuss-carnuntum-marchfeld.at](http://genuss-carnuntum-marchfeld.at)

#### **VEREIN WACHAUER MARILLE G. U.**

Mit der geschützten Ursprungsbezeichnung »Original Wachauer Marille« garantieren 227 Wachauer Marillenbauern die Echtheit der Herkunft und die einzigartige Geschmacksqualität.  
Mitterndorf 1, 3620 Spitz an der Donau  
[wachaumermarille.at](http://wachaumermarille.at)

#### **MAYER + MAYER**

Man produziert feine Balsamicos mit dem Namen Veltsam. Diese Essigspezialität aus reinen Trauben punktet mit einem ausgewogenen Verhältnis von Säure und Süße.  
Weinzierlbergstraße 9, 3500 Krems  
T: +43 664 8517234  
[mayer-mayer.at](http://mayer-mayer.at)

#### **MARCHFELDER SPARGEL**

2.200 Sonnenstunden pro Jahr und die leichten, sandigen Böden des Marchfelds geben dem exzellenten weißen und grünen Marchfelder Spargel seinen unvergleichlichen Geschmack.  
[marchfeldspargel.at](http://marchfeldspargel.at)

#### **FISCHHOF HENGL**

Neben der berühmten, über Buchenholz geräucherten »Wagramforelle« finden Fischliebhaber hier auch gebeizte Lachsforellen und feine Fischauflärchen.  
Rossberg 4, 3463 Eggendorf am Wagram  
T: +43 2278 2744  
[wagramforellen.at](http://wagramforellen.at)

#### **DIE PILZWERKSTATT**

Seit 2018 züchtet Jonathan Hetzendorfer Speisepilz-Raritäten. Ob Shiitake, Kräuterseitlinge, rosa-farbene Rosenseitlinge oder ästigen Stachelbart, welche Pilze er gerade im Angebot hat, hängt >

Seit dem Jahr 2000 zählen Stift Göttweig wie auch die Kulturlandschaft Wachau, das Stift Melk und die Altstadt von Krems zum UNESCO-Weltkulturerbe.





Die Marillenbäume entlang des Wachauer Marillen-Erlebniswegs sind bis zu 17 Meter hoch.

> von den Außentemperaturen ab – manche mögen es kühler als andere.  
Josef-Karner-Platz 1, 3423 St. Andrä-Wördern  
T: +43 699 10252527

## KULTUR & ERLEBNISSE

### EGON SCHIELE MUSEUM

Im ehemaligen Stadtgefängnis kann man mit modernster Technologie auf den Spuren des berühmten Tullner Sohnes wandern.  
Donaulände 28, 3430 Tulln  
T: +43 2272 64570, [schielmuseum.at](http://schielmuseum.at)

### HAYDN GEBURTSHAU

Das Haydn-Geburtshaus in Rohrau ist ein Museum, in dem Leben, Werk und Lebensumfeld der beiden Brüder Joseph und Michael Haydn lebendig werden.  
Obere Hauptstraße 25, 2471 Rohrau  
T: +43 2164 2268, [haydngeburtshaus.at](http://haydngeburtshaus.at)

### DONAUGÄRTEN

Die sieben Gärten an der Donau können unterschiedlicher nicht sein und inspirieren ihre Besucher auf vielfältige Weisen. Ob in den Schlössern Eckartsau, Schloss Hof und Artstetten, wie auch jene im Stift Klosterneuburg, der Garten Tulln, der Nationalpark Donauauen und der Obstgarten Kirchberg am Wagram., [donaugaerten.at](http://donaugaerten.at)

### DIE GARTEN TULLN & EGON SCHIELE

70 Schaugärten laden täglich von 9 bis 18 Uhr zu besonderen Gartenerlebnissen ein. Auch das Werk des berühmten Tullner Künstlers Egon Schiele wird hier in die Sprache der Gartenkunst übersetzt.  
Am Wasserpark 1, 3430 Tulln an der Donau  
T: +43 2272 68188, [diegartentulln.at](http://diegartentulln.at)

### WACHAUER MARILLEN ERLEBNISWEG

Auf einem fünf Kilometer langen Rundweg, ausge-

hend von Krems-Angern, kann man sechs verschiedene Stationen zum Thema Wachauer Marille »erwandern«.  
[marillenweg.at](http://marillenweg.at)

### DOMÄNE WACHAU

Herkunftstypische Wachauer Weine sind das Aushängeschild des Weinguts. Weltberühmte Rieden wie Achleiten und Singerriedel liefern unter anderen die Trauben für die edlen Tropfen.  
Dürnstein 107, 3601 Dürnstein  
T: +43 2711 371, [domaene-wachau.at](http://domaene-wachau.at)

### DONAU SCHIFFAHRT

Malerische Landschaften vom Schiff aus genießen

und eine herrliche Auszeit erleben. Linienschiffe, Naufahrten oder Zillen? Alles ist möglich.  
[donau.com/schifffahrt](http://donau.com/schifffahrt)

## SEHENSWERTES

### STIFT MELK

Das Benediktinerkloster Stift Melk ist eines der schönsten Barockensembles Europas und bietet einen wunderbaren Ausblick ins Donautal.  
Abt-Berthold-Dietmayr-Straße 1, 3390 Melk  
T: +43 2752 5550, [stiftmelk.at](http://stiftmelk.at)

### STIFT GöTTWEIG

Das Benediktinerkloster in Furth nahe Krems an der Donau, wird aufgrund seiner herrschaftlichen Berglage auch »Österreichische Montecassino« genannt. Der Göttweiger Wald bietet sich hervorragend für Spaziergänge an.  
3511 Stift Göttweig  
T: +43 2732 855810, [stiftgoettweig.at](http://stiftgoettweig.at)

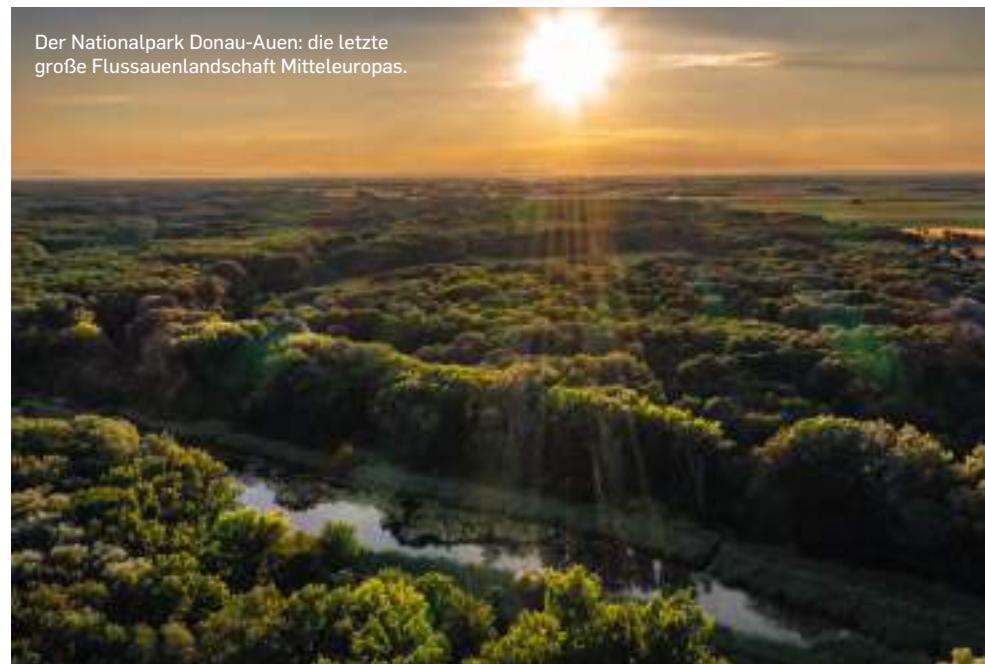
### STIFT DÜRNSTEIN

Das Barockjuwel im gleichnamigen Ort zieht jedes Jahr zahlreiche Touristen an. Der unverwechselbare blau-weiß gefärbte Turm der Stiftskirche gilt als wahres Wahrzeichen der Wachau.  
Stift Dürnstein 1, 3601 Dürnstein  
[stift-duernstein.at](http://stift-duernstein.at)

### KUNSTMILE KREMS

Auf 1,6 Kilometern (= 1 Meile) Museen, Galerien, Kunst- und Musikfestivals. Die Landesgalerie Niederösterreich ist das Zentrum der Kunstmeile. Außerdem gehören dazu: die Dominikanerkirche, das Karikaturmuseum Krems, die Kunsthalle Krems, oder die Artothek.  
[kunstmeile.at](http://kunstmeile.at)

Der Nationalpark Donau-Auen: die letzte große Flussauenlandschaft Mitteleuropas.



Thomas Dorfer  
Landhaus Bacher

NIEDERÖSTERREICH  
Einfach erfrischend.



HINTER JEDER  
GROSSEN LEISTUNG  
STEHT EINE

# Geschichte, DIE ERZÄHLT WERDEN WILL.

Erfrischend spannend:  
die Geschichten im  
Niederösterreich Magazin.  
**MAGAZIN.**  
**NIEDEROESTERREICH.AT**

Marieke Wijne-Slop  
ZART Pralinen-Schokoladenmanufaktur

Josef Maier  
Geyerhof

niederösterreich / WALDVIERTEL

# HOCH OBEN



# IM NORDEN

Im Waldviertel trifft archaische Natur auf prächtige Architektur, vielfältige Kultur und ursprüngliche Kulinarik. Zeit für eine Auszeit im »Hohen Norden« Niederösterreichs.

TEXT SANDRA WOBRAZEK

Foto: Mohndorf Armschlag/Studio Kerschbaum

Der Mohn ist das »schwarze Gold« des Waldviertels. Im »Mohndorf« Armschlag dreht sich alles um die zarte Blume und die aus ihr gewonnenen Produkte.



»DIE ABWECHSLUNGSREICHE LANDSCHAFT MIT IHREN VIELEN WÄLDERN UND TEICHEN SOWIE DIE MOHNBLÜTE IM SOMMER SIND EINZIGARTIG.«

ROSEMARIE NEUWIESINGER  
Mohnwirtin

Wenn im Juli der Hochsommer seinen Höhepunkt erreicht hat, ist die Zeit eines besonderen Naturschauspiels gekommen: der Graumohnblüte im Waldviertel. Hier, im hohen Norden von Niederösterreich, liegt dank sonnenreicher Tage, kühler Nächte und fruchtbarer Böden Österreichs Hauptanbaugebiet dieser uralten Speise- und Zierpflanze. Und bis Ende Juli verwandeln sich dann die Felder des Waldviertels in ein Meer aus weißen, roten und violetten Blüten.

Doch so prachtvoll die Blüten des »Grauen Goldes«, so vergänglich ihre zarte Schönheit: Je nach Wetterlage sind es maximal zwei bis drei Wochen, in denen sie bestaut werden können, ehe die Samen einer der ältesten europäischen Kulturpflanzen zu Delikatessen wie Ölen und pikanten wie süßen Lebensmitteln verarbeitet werden.

Der Waldviertler Graumohn hat sowohl dem »Mohnwirt« wie auch dem »Mondorf Armschlag«, in dem dieser liegt, die Namen gegeben. »Das Waldviertel ist unberrührt, unverbraucht und unverbaut, eingebettet in einer intakten Natur mit viel Wald, wo man Ruhe und Kraft tanken kann«, sagen die »Mohnwirte« Rosemarie und

Johann Neuwiesinger. »Die abwechslungsreiche Landschaft mit vielen Wäldern, Teichen, einer klein strukturierten Landwirtschaft und der Mohnblüte im Sommer ist einzigartig.«

## ZWISCHEN NATUR UND KULTUR

Die Mohnblüte ist nur eine von vielen Besonderheiten, die das Waldviertel, zwischen Donau und der tschechischen Grenze gelegen, auszeichnen. Neben den bizarren Granitformationen im Naturpark Blockheide, den dichten Wäldern, sanften Heidelandchaften und Wiesen wird die abwechslungsreiche Natur des Waldviertels im Nationalpark Thayatal ganz besonders sichtbar. Gemeinsam mit dem benachbarten tschechischen Národní park Podyjí bildet er eine der letzten naturnahen Tallandschaften Mitteleuropas. Das Naturreservat beheimatet 40 Prozent aller in Österreich vorkommenden Pflanzen- sowie viele gefährdete Tierarten – von der lange für ausgestorben gehaltenen Europäischen Wildkatze bis zum majestätischen Schwarzstorch, der es auf eine Flügelspannweite von bis zu zwei Metern bringt. Eine beinahe sprachlos machende Fauna und Flora, die man am besten auf einem der Wander- oder Radwege, oder aber im Rahmen einer Ranger-Führung entdeckt.



Mohn spielt in der regionalen Kulinarik eine große Rolle – ein Klassiker sind etwa die aus Kartoffelteig hergestellten Mohnnudeln.

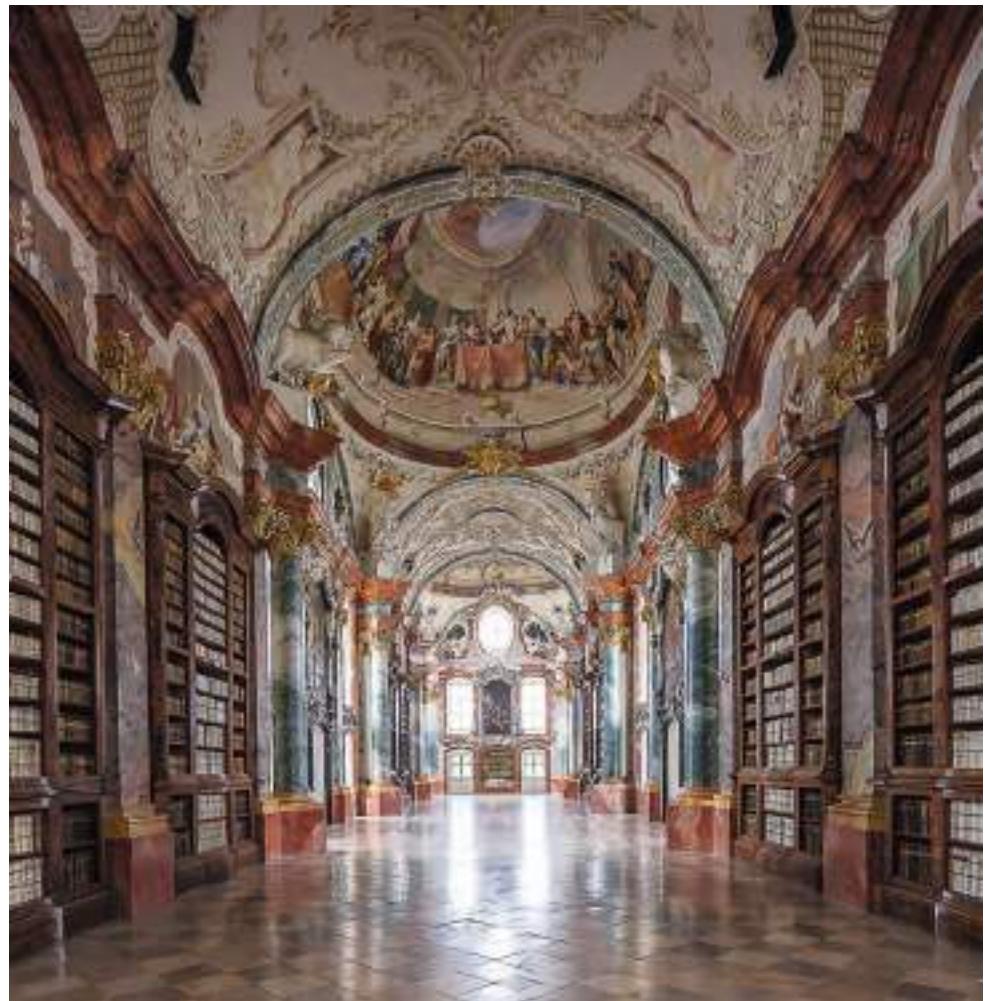


Im traumhaften Thayatal liegt der kleinste Nationalpark Österreichs.

Auf engstem Raum ist hier eine unvergleichliche Vielfalt an seltenen Tier- und Pflanzenarten beheimatet.

So ursprünglich und naturnah das Waldviertel, so groß ist auch die Bedeutung der zahlreichen Burgen, Schlösser und Stifte der Region. Die Renaissance hat Schlössern wie Rosenau, Ottenstein oder Weitra ihr lieblieches Aussehen verliehen, während auch eines der schönsten Gebäude des österreichischen Historismus im Waldviertel zu finden ist: Schloss Grafenegg. Das Baujuwel im Kamptal zieht mit dem Grafenegg Festival und einem hochwertigen musikalischen Angebot Jahr für Jahr Kulturfans aus dem In- und Ausland an (*siehe auch S. 156*). Bereits seit 1972 findet ein weiteres renommiertes Festival im Waldviertel statt: Im Rahmen von Allegro-Vivo werden alljährlich von August bis September trutzige Burgen, romantische Schlösser oder prachtvolle Kirchen zu Bühnen, auf denen insgesamt 50 Konzerte stattfinden, die Kammermusik auf höchstem Niveau präsentieren.

Das Waldviertel ist auch Heimat einer Vielzahl an Stiften und Abteien. Die Basilika des Prämonstratenser Chorherrenstifts Geras ermöglicht eine kunsthistorische Zeitreise von Romanik bis Barock. Und im – dank seiner strahlend hellgelben Fassade schon von Weitem sichtbaren – Benediktinerkloster Stift Altenburg, dem »Trogerstift«, hat sich der große Südtiroler Barockmaler Paul Troger mit gleich zehn Kuppelfresken verewigt. Sein 1733 vollendetes Kuppelfresko in der Stiftskirche >



Das Benediktinerstift Altenburg ist ein Kunst- und Kulturjuwel. Der Barockmaler Paul Troger hat sich in der prachtvollen Bibliothek selbst ein Denkmal gesetzt.



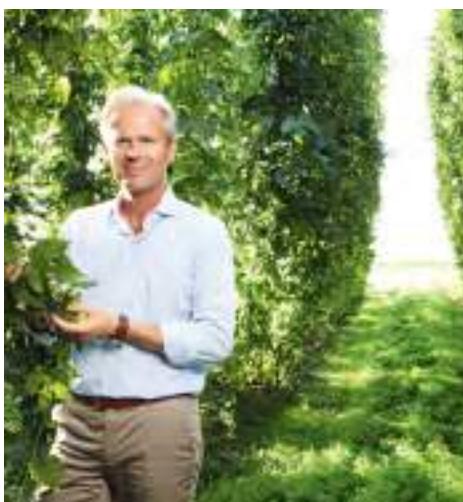
Der Waldviertler Karpfen gilt als wahre Delikatesse (re.). Jeden Herbst ist in den mehr als 1000 Karpfenteichen Abfischzeit, die mit eigenen Festen begangen wird.

> trägt den Namen »Die Vision des Johannes« und gilt dank seiner Kunstfertigkeit, der Farbenpracht und der versteckten aufklärerischen Symbolik als eines der bedeutendsten mitteleuropäischen Barockfresken. Einer der prachtvollsten Bauten des Waldviertels ist das Zisterzienserstift Zwettl, wo beeindruckende Architektur auf seit Jahrhunderten gelebte Spiritualität trifft. Seit mehr als 850 Jahren leben und arbeiten hier Mönche nach den Regeln des Heiligen Benedikt und widmen sich vorrangig der Seelsorge. Der Barock-Schatz in Granitgrau liegt inmitten dichter Wälder und Flusslandschaften und beeindruckt mit seinen Gartenanlagen und der Orgel, die zwischen 1728 und 1731 von Johann Ignaz Egedacher, einem der relevantesten Orgelbauer seiner Zeit, erbaut wurde.

# VON KARPFEN UND KÜHEN

Bei einer besonderen kulinarischen Spezialität der Region gilt: Gut Ding braucht Weile: Vier Jahre benötigt der Waldviertler Karpfen, ehe er sein Essgewicht erreicht hat – vom Ablaichen der Muttertiere bis zum Abfischgewicht von stattlichen drei Kilogramm. Die Fischteiche sind es, die Teile der Landschaft prägen: Über 1000 davon sind auf einer Gesamtfläche von gut 1600 Hektar Heimat jener Fische, die für ihr bekömmliches und fettarmes Fleisch weit über die Grenzen von Niederösterreich hinaus beliebt sind.

Ebenso für ihr Fleisch bekannt ist das Waldviertler Blondvieh, das bereits seit der Besiedelung des Waldviertels hier gehalten und gezüchtet wird. Dass sich die sanften Tiere, einst vor allem als Zug- und Arbeits-



Karl Schwarz leitet in fünfter Generation die über 300 Jahre alte Privatbrauerei Zwettl.



Die »WeinErlebnisWelt LOISIUM« in Langenlois besticht durch moderne Architektur und Wein-Kompetenz.

tiere gehalten, den Großteil des Jahres von saftigen Wiesengräsern und -kräutern ernähren, merkt man ihrem zarten Fleisch an.

## EIN BESONDERER ORT



Seit mehr als 300 Jahren wird in Zwettl Bier gebraut. In der Privatbrauerei Zwettl werden von der Familie Schwarz in fünfter Generation bester Waldviertler Hopfen und Malz zu Geschmackserlebnissen verbunden. »Der Erfolg von Zwettler ist einer guten regionalen Zusammenarbeit geschuldet – mit den Landwirten und vielen Partnern in Gastronomie und Lebensmittelhandel«, so Karl Schwarz.

Wem der Sinn trotzdem eher nach Wein steht, der kann in der »WeinErlebnisWelt LOISIUM« in Langenlois ganz tief in die Welt der feinen Kreszenzen eintauchen. Hier gilt es, den Wein mit allen Sinnen zu erfassen und zu genießen.

Entdecken mit allen Sinnen gilt auch in Sprögnitz, wo Johannes Gutmann das Bio-Unternehmen Sonnentor gegründet hat. »Es sind die Natur, die Ruhe, die Geschichten und die Menschen«, erläutert Gutmann, »die das Waldviertel für mich zum besonderen Ort machen. Die Lebensqualität prägt auch die Qualität unserer Bio-Tees und -Gewürze.« Das Ziel: Die kleinen, bäuerlichen Strukturen des Waldviertels mit Schätzen an Wissen und Schätzen an Pflanzen der Region zu bewahren. <



www.ecoplus.at

*Mit der Krise war die Flasche halb leer.*

***Jetzt starten wir  
gemeinsam durch –  
brennen für  
neue Ziele!***

**#unternehmerland Niederösterreich.**

**JASMIN HAIDER-STADLER**  
Whiskybrennerin - Whisky-Erlebniswelt

# DIE BESTEN TIPPS & ADRESSEN

Nach dem Besuch im Arbesbacher Bärenwald der Tierschutzorganisation »Vier Pfoten« kann man direkt bei Michael Kolm im »Bärenhof« auf ein feines Abendessen einkehren.



## GASTRONOMIE

### BÄRENHOF KOLM

Haubenkoch Michael Kolm bekocht, wenige Minuten von der Bärenauffangstation Arbesbach entfernt, in seinem Lokal anspruchsvolle Genießer. Dabei kann man den Ausblick in die ursprüngliche Natur des Waldviertels genießen.  
Schönfeld 18, 3925 Arbesbach  
T: +43 2813 242, baerenhof-kolm.at

### MOHNWIRT NEUWIESINGER

Bei Mohnwirt Neuwiesinger dreht sich alles um Mohn – von Mohnknödel über Mohnschöberlsuppe bis Karpfen im Mohnmantel. Ergänzt wird das Angebot durch Waldviertler Spezialitäten.  
Armschlag 9, 3525 Sallingberg  
T: +43 2872 7421, mohnwirt.at

### HOPFERL – DAS STADTWIRTHSHAUS

Bodenständige und zugleich kreative Waldviert-



Ier Küche wird in dem sympathischen Stadtwirtshaus in der Gmündner Altstadt zubereitet. Waldviertler Karpfen gehören ebenso dazu wie Erdäpfelgerichte.  
Stadtplatz 24, 3950 Gmünd  
T: +43 2852 51980, hopferl-gmuend.at

### **WEINBEISSEREI HAGER**

Das moderne Heurigenlokal ist inmitten der Weingärten der Brüder Hager gebaut. Die Produkte für die Gerichte stammen, ebenso wie die Weine, bevorzugt von regionalen Lieferanten und aus Bio-Anbau.  
Altweg 5, 3562 Mollands  
T: +43 2733 78080, weinbeisserei-hager.com

### **SCHREINERS – DAS WALDVIERTELHAUS**

Pure Wirtshausatmosphäre bietet »Schreiners« im südlichen Waldviertel. Die Speisekarte ist eine Hommage an die Wirtshauskultur und bringt den Charakter des Waldviertels auf den Teller.  
Laimbach 5, 3663 Laimbach  
T: +43 2758 5301532, schreiners.at

## UNTERKÜNFTEN

### LOISIUM WINE & SPA\*\*\*\*

Im Loisium dreht sich alles um Wein, Genuss und Wellness. Inmitten der idyllischen Weingärten kann man modernes Design und ein hochwertiges Spa-Angebot, unter anderem mit Weinbehandlungen, auf 1200 Quadratmetern genießen.

Loisium Allee 2, 3550 Langenlois

T: +43 2734 77100, [loisium.com/langenlois](http://loisium.com/langenlois)

### SCHLOSSHOTEL ROSENAU\*\*\*\*

Im Herzen des Waldviertels liegt das Schloss, das bei Urlaubern ebenso beliebt ist wie bei Hochzeitsgesellschaften und Seminarteilnehmern. Das Restaurant bietet Essen in gediegenem Ambiente.

Schloss Rosenau 1, 3924 Schloss Rosenau

T: +43 2822 582210

[schlosshotelrosenau.at](http://schlosshotelrosenau.at)

### BAUMHAUS LODGE SCHREMS

Wer schon einmal in einem Baum übernachtet und inmitten der Natur Energie tanken wollte, kann dies in den Luxus-Baumhäusern in Massivholzbauweise tun, die ganzjährig bewohnbar sind.

Herrenteichweg, 3943 Schrems

T: +43 664 73100690

[baumhaus-lodge.at](http://baumhaus-lodge.at)

### SCHLOSS HORN

Nächtigen in den vier neu gestalteten und fürstlichen Suiten eines Schlosses, das in einem prachtvoll angelegten Park mitten in Horn liegt. In einem anderen Traktwohnt Familie Graf Hoyos.

Schlossplatz, 3580 Horn

T: +43 664 8186600, [schlosshorn.com](http://schlosshorn.com)

### ROO'N

Gleich ums Eck seines »Bärenhofes« hat Spitzekoch Michael Kolm drei moderne Lodges errichtet,

Als Johannes Gutmann 1988 »Sonnentor« gründete, glaubten die wenisten an seine Idee. Heute beliefern rund 300 Bauern sein Unternehmen.



die für Wohlfühl-Ambiente in den Stilen »Feuer«, »Erde« und »Wasser« sorgen.

Schönfeld 18, Schönfeld 18

T: +43 664 8830396, [roon.at](http://roon.at)

### LA PURA – WOMEN'S HEALTH RESORT KAMPTAL

Frauen stehen in dem Hotel im Kamptal im Zentrum. Das »La Pura« ist Österreichs erstes Gesundheitsresort, das sich auf Frauengesundheit fokussiert – von Prävention bis Behandlungen.

Hauptplatz 58, 3571 Gars am Kamp

T: +43 2985 2666742, [lapura.at](http://lapura.at)

## KULINARISCHE PRODUZENTEN

### SONNENTOR

Der Kräuterspezialist hat dafür gesorgt, dass das Waldviertel mittlerweile eine der bekanntesten Kräuterregionen Europas ist. Neben Betriebsführungen gibt es auch Kräutergarten und Bio-Gasthaus. Sprögnitz 10, 3910 Sprögnitz

T: +43 2875 7256, [sonnentor.com](http://sonnentor.com)

### DIE KÄSEMACHERWELT

Im naturbelassenen Nordwesten des Waldviertels wird Milch von regionalen Schafen und Ziegen zu vielfältigen Käsesorten verarbeitet. In der Käsemacherwelt gibt es auch ein Restaurant und eine Schaumanufaktur.

Litschauer Straße 18, 3860 Heidenreichstein

T: +43 2862 52528

[kaesemacher.at/de/kaesemacherwelt](http://kaesemacher.at/de/kaesemacherwelt)

### MOHNHOF GRESSL

Familie Gressl baut rund um den Waldviertler Mohnhof erlesene Mohnsorten an. Der Waldviertler Mohn wird aufbereitet und unter anderem zu Schokoladen, Ölen und Seifen weiterverarbeitet.

Haiden 11, 3631 Ottenschlag

T: +43 2872 7449

[mohnhof.at](http://mohnhof.at)

### ARCHE NOAH SCHAUGARTEN

In dem prachtvollen Schaugarten gedeihen rund 500 vom Aussterben bedrohte Kulturpflanzen. Die Philosophie der Initiatoren: Auf den Äckern Vielfalt zu säen, um damit für Vielfalt auf den Tellern zu sorgen.

Obere Straße 40, 3553 Schiltern

T: +43 2734 8626, [arche-noah.at](http://arche-noah.at)



In der »Baumhaus Lodge« in Schrems genießen die Gäste Ruhe und Natur pur.

>



## > BIOFISCH MARC MÖSSMER

Marc Mößmer hat mit dem Bio-Anzuchtverband Demeter Richtlinien für naturnahe biologische Fischzucht entworfen. Der erste Demeter-Fischzüchter der Welt betreibt das Waldviertler Teichgut Haslau. Ab-Hof-Verkauf und in Hernals in Wien. Hetzendorfer Straße 59, 1120 Wien  
T: +43 699 17189665, biofisch.at

## BIO-WURSTMANUFAKTUR SCHOBER

Fleisch- und Wurstwaren in der siebenten Generation. Die Schobers betreiben eine der wenigen 100-prozentigen Bio-Fleischhauereien Österreichs und verkaufen unter anderem das Fleisch des Waldviertler Blondviehs.  
Dreifaltigkeitsplatz 10  
3571 Gars-Thunau am Kamp 10  
bio-schober.at

## SEHENSWERTES

### NATIONALPARK THAYATAL

Direkt an der tschechischen Grenze liegt auf 13 Quadratkilometern der artenreiche Nationalpark, in dem die Besucher die zahlreichen Pflanzen und Tierarten der Region entdecken können.  
Merkersdorf 90, 2082 Merkersdorf  
np-thayatal.at

### SCHLOSS GRAFENEGG

Das sommerliche Mekka aller Kulturfreunde bietet auch eine 300-jährige Parkgeschichte und einen historischen Rahmen für Feste und Picknick im Grünen – Grafenegg ist die bedeutendste österreichische Schlossanlage des romantischen Historismus.  
Grafenegg 10, 3485 Grafenegg  
grafenegg.com

Seit bald fünf Jahren brauen die »Brauschneider« Felix und Michael Schneider ihr Craft Beer mit dem markanten Flaschendesign.



In den Kittenberger Erlebnisgärten befinden sich 50 Themengärten auf 60.000 Quadratmetern.

### MOHNDORF ARMSCHLAG

In Armschlag geht nichts ohne Mohn. Neben einem Mohnladen und einer Mohnschule gibt es auch die größte Mohnmühlensammlung der Welt sowie zur Blütezeit einen Mohnexpress.  
Armschlag, 3525 Sallingberg  
T: +43 2872 7421, mohndorf.at

### BRAUMUSEUM SCHLOSS WEITRA

Im neugestalteten Brauereimuseum erfahren Besucher alles, was sie schon immer über Bier und dessen Kunst wissen wollten.  
Schloss Weitra, 3970 Weitra  
T: +43 2856 3311, schloss-weitra.at

### KITTENBERGER ERLEBNISGÄRten

50 verschiedene Themenschaugärten können bestaunt werden – und es gibt auch ein Restaurant mit saisonalen Spezialitäten.  
Laabergstraße 15, 3553 Schiltern  
T: +43 2734 8228  
kittenberger.at

### ZISTERZIENSERSTIFT ZWETTL

Das Kloster aus dem Mittelalter steht für Besinnung und Entschleunigung. Besonders sehenswert sind die Gartenanlagen und die Stiftskirche.  
Stift Zwettl 1, 3910 Zwettl  
T: +43 2822 20202  
stift-zwettl.at

### STIFT ALtenburg

In der prächtigen Benediktinerabtei kann man tief in die Welt des Barock eintauchen – von den Kuppelfresken Paul Trogers über die Bibliothek bis hin zur großen Orgel erwartet Gäste hier eine Zeitreise.  
Abt-Placidus-Much-Straße 1, 3591 Altenburg  
T: +43 2982 3451  
stift-altenburg.at

### NATURPARK HOCHMOOR SCHREMS

Wie in Schweden fühlt man sich in dem nordisch anmutenden Hochmoor. Das Naturjuwel war einst das größte Hochmoor Niederösterreichs.  
Moordbadstraße 4, 3943 Schrems  
unterwasserreich.at

## WEIN & BIER

### LOISIUM WEINWELT

Spannendes Hintergrundwissen und einzigartige Erlebnisse rund um den Wein. Die 900 Jahre alten Weinkeller, Vinothek und Verkostungsraum werden zu einer Symbiose aus Tradition und Moderne.  
Loisium Allee 1, 3550 Langenlois  
T: +43 2734 322400, loisium.com

### LANGENLOISER UR SIN HAUS

Im Herzen der Weinmetropole Langenlois gelegen, bietet die Vinothek eine große Bandbreite an edlen Tropfen aus dem Kamptal.  
Kamptalstraße 3, 3550 Langenlois  
T: +43 2734 20000  
ursinhaus.at

### WEINGUT MARTIN & ANNA ARNDORFER

Die Winzer verzichten auf jegliche Eingriffe im Keller, so dass der pure, saftige Charakter transportiert wird – und das schmeckt man in den Charakterweinen »Strasser Weinberge« oder »die Leidenschaft«. Weinbergweg 16, 3491 Straß im Straßertale  
T: +43 2735 2254, ma-arndorfer.at

### BRAUSCHNEIDER

Michael Schneider braut seit 2017 Craftbeer. Innovative Sorten wie »Hanfbier« oder »India Pale Ale« können hautnah erlebt und auch verkostet werden.  
Laabergstraße 5, 3553 Schiltern  
T: +43 2734 32917, brauschneider.at

# Druckfrisch aus Österreich

Seit mehr als 150 Jahren produzieren wir als österreichischer Familienbetrieb Druckwerke von höchster Qualität. Mit unserem Bekenntnis zu Tradition, regionaler Produktion und nachhaltigem Wirtschaften schaffen und sichern wir Arbeitsplätze in Österreich. Darauf sind wir stolz.



Ihr Peter Berger – peter@berger.at



PRE-PRESS • DIGITALDRUCK • BOGENOFFSETDRUCK • ROLLENOFFSETDRUCK • INDUSTRIELLE ENDFERTIGUNG • VERLAG

## Vertrauen Sie auf heimisches Know-how

Sie wollen auch auf Druckqualität aus Österreich setzen? Wir freuen uns, Sie beraten zu dürfen.

**Zentrale Horn**  
+43 2982 4161-0

**Büro Wien**  
+43 1 313 35-0

**Vertretungen in allen  
Bundesländern**

[www.berger.at](http://www.berger.at)



DRUCKEREI  
**BERGER**

*für persönlicher Druck*

niederösterreich / MOSTVIERTEL



# EIN LAND WIE AUF WOLKEN

Wenn die Birnbäume blühen, scheint das ganze Mostviertel zu schweben.  
Aber auch nach diesem Naturschauspiel ist die Region ganz im Westen von Niederösterreich gesegnet mit landschaftlichen wie kulinarischen Leckerbissen.

TEXT MICHAEL PECH



Über 300.000 Birnbäume verwandeln das Mostviertel von Mitte bis Ende April in ein weißes Blütenmeer. Das prächtige Naturschauspiel lockt Jahr für Jahr zahlreiche Gäste in die Region.

Entlang der idyllischen Most-Radrouten finden sich nicht nur Stifte und Klöster, sondern auch zahlreiche Heurigen zur Einkehr.



Es ist einer dieser wunderschönen Tage, wie sie so typisch sind für diese Gegend. Vom Himmel lacht die Sonne und unten beim Mostheurigen strahlen die Wirtsleute Eleonora und Karl Lettner um die Wette. Sie haben alle Hände voll zu tun. Die fröhliche Runde auf der Terrasse bestellt Brettljause, Haussulz und Geselchtes, im Garten werden Birnenmost und hausgemachte Säfte auf die Tische gestellt. Die Gäste haben sich die Stärkung verdient, denn die meisten sind mit dem Fahrrad gekommen.

Der Mostheurige Lettner in St. Pantaleon-Erla liegt genau an der sogenannten Most-Radroute, einer der beliebtesten Radrouten im Gebiet der Moststraße hier im westlichen Niederösterreich, inmitten der sanft hügeligen Landschaft mit ihren ehrwürdigen Birnbaumzeilen, den malerischen Dörfern und prachtvollen Vierkanthöfen. Zum leiblichen Wohl steuert man immer wieder auch die zahlreichen Mostheurigen an, wie eben jenen der Familie Lettner. In ihren hauseigenen Streuobstgärten tragen an die 200 Obstbäume stolz ihre Früchte. »Im Frühling ist die Blüte ein spektakuläres Naturschauspiel«, sagt die Heurigenwirtin.

Das gilt natürlich für die gesamte Moststraße, die bei der Birnbaumblüte gegen Mit-

te/Ende April die ganze Region wie auf weißen Wolken schweben lässt. Die Birnbaumblüte ist ein einzigartiges Spektakel, das hier überall gebührend gefeiert wird. Und so sieht man um diese Zeit auch die ersten Pedalritter durch die malerischen Orte radeln. Die Radrouten im Gebiet der Moststraße können bis tief in den Herbst hinein befahren werden. Sie haben ganz unterschiedliche Längen, von zehn bis über hundert Kilometern, und unterschiedliche Schwierigkeitsgrade. Und sie tragen Namen, die die Lust auf das Radeln gleich noch größer machen: Most-Radroute,

Mostbaron-Radroute, die Kletzenbirn-Radroute für E-Bikes und die Stiftsblick-Radroute mit dem wunderschönen Benediktinerstift Seitenstetten als Highlight der Tour. Oder der Ybbstalradweg, der entlang des Flusses auf dem Weg ins alpine Mostviertel an so einzigartigen Schauplätzen vorbeiführt wie dem Schloss Rothschild, dem Naturpark Buchenberg oder dem sogenannten Ofenloch bei Opponitz, eine romantische Schlucht, die an einigen Stellen einen einzigartigen Blick auf den wildesten Teil der Ybbs freigibt. Im Ybbstal lässt sich zudem genussvoll auf den



Im Herzen der Stadt Waidhofen liegt das märchenhafte Schloss Rothschild. Die historischen Räume werden vielfältig genutzt und dienen als kultureller Schauplatz für Musik, Theater, Film und Genuss.



Im »Heurigen Dam« ist das Ursprüngliche zuhause. Traditionell werden im Mostviertel Brettljause, Haussulz und Geselchtes serviert.

Almen wandern, Einkehr bei den Hüttenwirten inklusive. Ziel des 107 Kilometer langen Ybbstalradwegs ist das Bergsteigerdorf Lunz am See. Hier befindet sich das Haus der Wildnis, das die Geschichte des Wildnisgebiets Dürrenstein-Lassingtal erzählt. Mit einem der größten Urwälder Mitteleuropas zählt das Wildnisgebiet seit 2017 zum UNESCO-Weltnaturerbe.

#### AUF DEM SATTEL DURCH DAS TRAISENTAL

Eine der schönsten und beliebtesten Routen im Mostviertel ist der Traisental-Radweg, der auf 111 abwechslungsreichen Kilometern von Traismauer durch das Weinland Traisental über St. Pölten, Lilienfeld und St. Aegyd am Neuwalde bis nach Mariazell führt. Das Traisental ist übrigens Niederösterreichs kleinstes Weinbaugebiet und so kann man hier auch auf dem Traisentaler Weinbergradweg idyllisch durch die Weinberge und romantischen Kellergas-

sen radeln. Hier hat fast jeder Ort seine Kellergasse. Zwischen Sitzenberg-Reidling und Traismauer befindet sich Österreichs längste, ganzjährig bewirtschaftete Kellergasse, die Ahrenberger-Eichberger Kellergasse, in der sich gleich 123 Keller aneinanderreihen. Mit seinem Heurigen ist hier auch auch Reinhard Dam beheimatet. Viele nutzen den Ausflug in die Kellergasse auch, um den nahen, 15 Meter hohen Aussichtsturm zu erklimmen, der wegen seiner Form liebevoll Korkenzieher genannt wird. Von hier bietet sich ein wunderschöner Ausblick in das Weinland Traisental, bis nach Krems und ins Tullnerfeld.

Während sich die Landschaft im nördlichen Teil des Mostviertels sanft an die Gegend schmiegt, zeigt sich der Süden der Region dagegen von seiner alpinen Seite. Rund um den Ötscher, dem Wahrzeichen des Mostviertels, erstreckt sich der Naturpark Ötscher-Tormäuer, der größte Naturpark Niederösterreichs. Hier locken zahlreiche >



Rund um den Ötscher erstreckt sich der größte Naturpark Niederösterreichs, der Naturpark Ötscher-Tormäuer. Eine beeindruckende Alpinlandschaft mit steilen Felswänden, wilden Wasserfällen und erfrischend klarem Wasser.



Die »Mostviertler Feldversuche« ([feldversuche.at](http://feldversuche.at)) zählen zu den spannendsten kulinarischen Veranstaltungsreihen, die Österreichs Genusswelt zu bieten hat.

> Wanderwege. Die beeindruckenden Tormäuer mit ihren steilen Felswänden, den Wasserfällen und dem klaren, blauen Wasser ziehen Jahr um Jahr Besucher in ihren Bann.

## MOSTVIERTLER FELDVERSUCHE

»Was uns hier im Mostviertel auszeichnet, ist nicht nur die Schönheit der Region, sondern sind auch die kulinarischen Top-Produkte, die diese hervorbringt«, sagt Spitzenkoch Mike Nährer, der in Rassing nahe St. Pölten sein »Gasthaus Nährer« betreibt. Nährer ist auch einer der Initiatoren der »Mostviertler Feldversuche« – einem spannenden Experiment, das sich seit einigen Jahren intensiv mit dem Geschmack des Mostviertels auseinandersetzt und so die Produktrvielfalt der Region auf ein ganz neues Niveau hebt.

»Es geht um Mut und Experimentierfreude«, sagt Nährer. Und es geht um den Zusammenhalt, der im Mostviertel besonders gelebt wird. So tun sich die TopköchInnen der Region regelmäßig zusammen, um im Zuge der Veranstaltungsreihe in unterschiedlichen Locations einzigartige Gerichte auf die Teller zu bringen. Stefan Hueber vom »Gasthof Hueber« in St. Georgen an der Leys serviert die »Inneren Werte vom Mostviertler Kalb«: Bries, Zunge, Kutteln



Vereint für den Geschmack der Region setzen sich SpitzenköchInnen im Rahmen der Veranstaltungsreihe »Mostviertler Feldversuche« intensiv mit dem Geschmack des Mostviertels auseinander und servieren ihren Gästen ein ums andere Mal grandiose Kreationen.

mit Dirndl und Sauerkraut. Theresia Palmetzhofer vom »Gasthaus zur Palme« in Neuhofen an der Ybbs grillt Flusskrebse am Kräuterspieß, Erich Mayrhofer vom »Landgasthof Bärenwirt« aus Petzenkirchen verarbeitet Neubrucker Saibling zu einem Gabelbissen, Hubert Kalteis vom »Gasthof Kalt-eis« in Kirchberg an der Pielach kombiniert Kipfler und Alpenvorlandtrüffel mit Gartenmeldespinat und Andreas Plappert vom »Schlosswirt« in Waidhofen a/d Ybbs begeistert mit einem Dessert aus Schafskäse-Eis und Schafkäse-Nockerl.

Es ist ein kulinarischer Reigen, der Jahr für Jahr die Gäste der »Feldversuche« an exklusiven Terminen in seinen Bann zieht. Ob unter einem bestimmten Motto, wie etwa »Zwischen Wein und Wahrheit«, oder an einer traumhaften Location wie dem Schloss Rothschild – erlaubt ist, was gefällt und vor allem alles, das köstlich schmeckt.

Mike Nährer fasste das Mostviertel übrigens bereits einmal gekonnt mit einer einzigen Kreation zusammen, die alles vereinte, was diese traumhafte Region ausmacht: Saiblings-Leberpraline, Latsche, Dirndl und Brioche – das Beste vom Land, aus den Flüssen und Bergen gepaart mit der Kreativität der Mostviertler – wow. <

A dynamic photograph of a mountain biker in mid-air, performing a jump over a rocky trail. The biker is wearing a black and red helmet, sunglasses, a black t-shirt with a fox logo, and red shorts. The background is a bright, sunlit forest.

NIEDERÖSTERREICH  
Einfach erfrischend.



FÜR ANFÄNGER,  
FORTGESCHRITTENE  
UND

# Bike- Aficionados.

Erfrischend adrenalinberauscht.

[NIEDEROESTERREICH.AT/MOUNTAINBIKE](http://NIEDEROESTERREICH.AT/MOUNTAINBIKE)

# DIE BESTEN TIPPS & ADRESSEN



Bevor Michael Nährer das Gasthaus seiner Eltern übernahm, lernte er das Kochhandwerk bei einigen namhaften Adressen und zeigt heute eindrucksvoll sein Können.

## GASTHOF PILS

Der engagierte Familienbetrieb fühlt sich ebenso der Tradition verpflichtet wie auch der Offenheit für die moderne Küche. Die regionalen Produkte werden zu köstlichen Gerichten verarbeitet. Besonderer Tipp: das Curry vom Lamm aus eigener Biolandwirtschaft.

Rotheau 6, 3153 Eschenau

T: +43 2762 68613, [gasthof-pils.at](http://gasthof-pils.at)

## LANDGASTHOF ZUM BLUMENTRITT

Geballte Frauenpower erleben die Gäste im Landgasthof der Schwestern Christa und Ulli. Erstklassige Küche in familiärer Atmosphäre in einem traditionellen und dabei modernen Ambiente. Tolle Weine und Übernachtungsmöglichkeiten. Markt 20, 3193 St. Aegyd am Neuwalde

T: +43 2768 2277, [zumblumentritt.at](http://zumblumentritt.at)

## GASTHOF KALTEIS

Tradition seit 1693. Gelegen direkt am Pielaichatalradweg, führen Sonja und Hubert Kalteis ihren Landgasthof als Aushängeschild der regionalen Wirtshauskultur. Saisonale Gerichte, frischer Fisch aus der Pielaich, herrliche Desserts. Nächtigungsmöglichkeit im sogenannten »Flussbett«. Melker Straße 10, 3204 Kirchberg an der Pielaich

T: +43 2722 7223, [kalteis.at](http://kalteis.at)

## SCHLOSSWIRT WAIDHOFEN

In den Räumlichkeiten des mittelalterlichen Rothschildschlosses gelegen, serviert Andreas Plappert einen kulinarischen Mix aus Tradition und Moderne.

Schloßweg 1, 3340 Waidhofen an der Ybbs

T: +43 7442 53657, [schlosswirt-rothschild.at](http://schlosswirt-rothschild.at)

## RESTAURANTS

### GASTHAUS NÄHRER

Michael Nährer führt die Wirtshauskultur in luftigen Gourmethöhen. Der »Junge Wilde« gilt auch als exzenter Weinkenner. Die Weinkarte ist ein Geheimtipp.

Hubertusstraße 2, 3141 Rassing  
T: +43 2784 2224, [gasthaus-naehrer.com](http://gasthaus-naehrer.com)

### HUEBER – DER WIRT IN BRÜNDL

Im Herzen des Mostviertels gelegen, bringt Stefan Hueber gekonnt den Geschmack der Region auf die Teller. Immer kreativ, ohne die Bodenhaftung zu verlieren.

3282 St. Georgen an der Leys 18  
T: +43 7482 46206  
[hueberderwirt.at](http://hueberderwirt.at)

### GASTHAUS ZUR PALME

Klingt exotisch, ist aber Regionalität pur! Theresia Palmetzhofer gilt als eine der besten Köchinnen Österreichs. Ihre Kompositionen sind geprägt von Leichtigkeit. Viele Naturweine auf der Karte. Marktplatz 6, 3364 Neuhofen an der Ybbs  
T: +43 7475 52794  
[gasthaus-zur-palme.at](http://gasthaus-zur-palme.at)

### LANDGASTHOF BÄRENWIRT

Erich Mayrhofer ist ein umsichtiger Wirt, die langjährige Küchenchefin Renate Schaufler bringt

äußerst regionale Kunststücke auf den Teller. Für Leute aus der Umgebung und für weitangereiste Feinesser, vom Beuscherl bis zum Rehlebermousse mit schwarzen Nüssen. Lauschiger Gastgarten, schönes Ausflugslokal für die ganze Familie. Ybserstraße 3, 3252 Petzenkirchen  
T: +43 7416 52153  
[baerenwirt.at](http://baerenwirt.at)

Im »Schlosswirt Waidhofen« speisen die Gäste in historischem Ambiente. Mostviertler Hausmannskost, wie sie sein soll.





Konstantin Filippou wusste ihre Qualitäten als Sous-Chefin zu schätzen – wer in Theresia Palmetzhofers »Zur Palme« isst, versteht, warum.

## KULINARISCHE PRODUZENTEN

### MOSTBARONE

Der stetig wachsende Zusammenschluss örtlicher Mostproduzenten bietet den perfekten Einstieg in die Welt des Mostes: ein Überblick über geöffnete Mostheurige, ein Onlineshop und Neuigkeiten zu den »Mostbaronen« und ihren Produkten – zuletzt etwa darüber, dass die Mostviertler Expertise mit einem Medaillenregen bei der Frankfurter Ciderworld belohnt wurde.

Mostviertelplatz 1/1/4, 3362 Öhling  
mostbarone.at

### FIRELAND FOODS

Auf mittlerweile über 400 Quadratmetern werden mehrere hundert Chilisorten kultiviert. Die Chilisauen und Pasten von Fireland Foods werden ohne chemische Konservierungsstoffe, Farbstoffe oder anderen künstlichen Zusatzstoffen hergestellt. Teslastraße 10, 3100 St. Pölten  
T: +43 2742 40600, fireland-foods.com

### DESTILLERIE FARTHOFER

Der Familienbetrieb hat nicht nur mit dem »Mostello« vorexerziert, wie man aus Mostbirnen Portweinaromen herausholen kann, sondern zaubert aus den Streuobstwiesen und Äckern des Mostviertels Hochprozentiges erster Güte, nicht zuletzt ihren O-Vodka aus Weizen, der als weltbester ausgezeichnet wurde, sowie der mit Gold prämierte Süßerdäpfelwodka.

Mostviertelplatz 4, 3362 Öhling  
T: +43 7475 53674, destillerie-farthofer.at

### WINZER IM WEINLAND TRAISENTAL

In verschiedenen Lagen auf unterschiedlichen Böden zelebrieren die WinzerInnen im Traisental charaktervolle eigenständige Weine, die Genießer auf der ganzen Welt zu schätzen wissen.  
traisental.at/weinstrasse-winzer

### MOSTVIERTLER SCHOFKAS

Seine begrenzte Haltbarkeit macht den traditionellen, in Molke eingelegten Schafkäse weiterhin zu einem kulinarisch-lokalen Geheimtipp. Der Landessieger kommt vom Hof der Familie Frühwald aus dem für seine Burgruine bekannten Dorf Reinsberg.  
Schatten 18, 3264 Reinsberg  
T: +43 7487 2731

### HAUBIS

Ihre Brötchen verdient sich Familie Haubenberger seit 1902 mit dem Bäckerhandwerk und führt ihr Unternehmen mit großer Leidenschaft und Liebe zu heimischen Zutaten. In ihrem Brot und Gebäck wird ausschließlich Mehl, das zu 100 Prozent aus Österreich stammt, verarbeitet. Wie das aussieht, kann man in der Erlebniswelt »Haubiversum« erleben – und die Ergebnisse selbstverständlich auch verkosten.  
Kaiserstraße 8, 3252 Petzenkirchen  
T: +43 7416 5030, haubis.com

## WIRTSHAUS LEOPOLD

Wirt Rafael Pils zaubert gutbürglerliche, heimische Klassiker ebenso wie internationale Schmankerln auf den Tisch. Bei den verwendeten Produkten achtet er auf Regionales und Saisonales. Marktler Straße 27, 3180 Lilienfeld  
T: +43 2762 20200  
wirtshaus-leopold.at

## UNTERKÜNFTE

### SCHLOSS AN DER EISENSTRASSE\*\*\*\*

Das barocke Schloss vereint sich mit stilvoll modernen Zubauten zum idealen Ort für Seminare ebenso wie Wellness-Wochenenden – und nicht zuletzt Romantik: Das Schloss ist die Location für Hochzeiten schlechthin im Mostviertel.  
Am Schlossplatz 1, 3340 Waidhofen an der Ybbs  
T: +43 7442 505, schlosseisenstraße.at

### ALPENHOTEL GÖSING\*\*\*\*

Das »Alpenhotel Gösing« liegt eingebettet im hoteleigenen Forst am Fuße des mächtigen Ötschers. Wundervoller Charme eines Jahrhundertwendehauses.  
Gösing an der Mariazellerbahn 4  
3221 Gösing an der Mariazellerbahn  
T: +43 2728 217  
goesing.at

### SCHLOSS ERNEGGER

Das 1000 Jahre alte Schloss, seit Jahrhunderten im Familienbesitz der Auerspergs, bietet jeglichen erwünschten Komfort im historisch-gediegenen Ambiente und lockt vor allem traditionsbewusste Golfer mit dem 18-Loch-Platz vor der Tür.  
Ernegg 1, 3261 Steinakirchen am Forst  
T: +43 7488 71214, schlossernegg.at

## BURG PLANKENSTEIN

Flair ohne Ende: Die liebevoll durch Privatinitiative restaurierte historische Burganlage bietet nicht nur Führungen und Veranstaltungen, sondern auch Quartiere für die Nacht. Sogar ein Wehrturm der mittelalterlichen Festung wurde zur Suite umgebaut.  
Plankenstein 1, 3242 Texingtal  
T: +43 2755 7254, burgplankenstein.at

## HEURIGE

### SCHMANKERLHEURIGER LINDER

Gleich am Beginn der Ahrenberger Kellergasse, nur einen kurzen Spaziergang vom beliebten Aussichtsturm, dem »Korkenzieher«, entfernt, genießt man beim Top-Heurigen Linder regionale Schmankerl.  
Ahrenberger Kellergasse, 3454 Sitzenberg  
T: +43 664 9280792, weinbau-linder.at

### MOSTHEURIGER LETTNER

Traditioneller Familienbetrieb von Eleonora und Karl Lettner, perfekt gelegen an der Moststraße und somit beliebt bei Radfahrern. Der Most stammt von den Birnen der eigenen Birnbaumzeilen. Die kulinarischen Köstlichkeiten werden selbst zubereitet.  
St. Pantaleon-Erla 128, 4303 St. Pantaleon-Erla  
T: +43 7435 7658, derheurige-lettner.at

### HEURIGER UND WEINGUT DAM

Idyllisch in der Kellergasse am Eichberg gelegen, ist das Heurigenlokal der Familie Dam mit modernem Ambiente der ideale Ort für eine Auszeit vom Alltag. Erlesene Weine gepaart mit hausgemachten, kulinarischen Spezialitäten runden den Aufenthalt ab.  
Kellergasse am Eichberg, 3133 Traismauer  
T: +43 676 9185321, weingut-dam.at



Das Haus der Wildnis in Lunz am See begeistert Alt und Jung mit seinem Programm (im Kreis) über den größten Urwald des Alpenbogens, dem Wildnisgebiet Dürrenstein-Lassingtal.

## > ERZBRÄU / BRUCKNERS BIERWELT

Eine der höchstgelegenen und nachhaltigsten Bio-Brauereien Österreichs zeigt, dass Mostviertler auch Bieren den erdig-geradlinigen Touch der Region geben können. Eine große Auswahl von Klassikern über Ales bis hin zu Kreativbieren – das Marillenbier zeigt auch den Belgien, wo der Mostviertler Bartl das Fruchtbier herholt –, hauseigenen Bränden und Cola aus Eberraute. Grubberg 4a, 3292 Gaming

T: +43 7485 98599  
erzbraeu.at

## SEHENSWERTES

### HAUS DER WILDNIS

Das Haus der Wildnis und seine Ausstellungen geben mit modernster Technik Einblicke in den größten Urwald des Alpenbogens, dem Wildnisgebiet Dürrenstein-Lassingtal, der seit 2017 als Teil des UNESCO-Weltkulturerbes anerkannt ist. Der Ort Lunz punktet mit dem idyllischen See und als Ausgangspunkt für zahlreiche Wanderrouten. Kirchenplatz 5, 3293 Lunz am See

T: +43 7486 21122  
haus-der-wildnis.at

### MUSEUM NIEDERÖSTERREICH

Mitten im Regierungsviertel von St. Pölten liegt eine Welt voll von Geschichte und Natur. Im »Haus der Natur« wird die Vielfalt der Landschaft Niederösterreichs präsentiert. Ständig wechselnde Sonderausstellungen zur Flora und Fauna ergänzen das vielfältige Programm. Das »Haus der Geschichte« informiert über die historische Entwicklung des Bundeslandes. Auf rund 3000 Quadratmetern sind über 2000 Objekte von lokalen, regionalen, nationalen und internationalen Leihgebern ausgestellt. Kulturbezirk 5, 3100 St. Pölten

T: +43 2742 908090  
museumnoe.at



### BENEDIKTINERSTIFT SEITENSTETTEN

Seit mehr als 900 Jahren ist das Benediktinerstift das kulturelle und spirituelle Zentrum des Mostviertels und lockt mit seinen barocken Kunstschatzen, der einzigartigen Galerie und

dem historischen Hofgarten.  
Am Klosterberg 1, 3353 Seitenstetten  
T: +43 7477 423000, stift-seitenstetten.at

### SCHLOSS ROTHSCHILD

Stadtbibliothek, Schaugarten und immer wieder tolle kulturelle Veranstaltungen. Im Schloss Rothschild treffen Geschichte und Moderne aufeinander. Die Altstadt von Waidhofen an der Ybbs lädt nach einem Besuch zum genussvollen Flanieren. Schloßweg 2, 3340 Waidhofen an der Ybbs  
T: +43 7442 511470  
schloss-rothschild.at

### NATURPARK ÖTSCHER-TORMÄUER

Es gibt wenige Möglichkeiten in Österreichs Osten, sich bei einem kurzen Tagesausflug so sehr in unberührte Wildnis begeben zu können wie in den Tormäuer mit den schluchtenartigen Flussläufen und Wasserfällen im Schatten des Ötschers. Langseitenrotte 140, 3223 Wienerbruck  
T: +43 2728 21100  
naturpark-oetscher.at

### OSTARRICHI-MUSEUM

Im Mostviertel ist Österreich so österreichisch wie sonst nirgendwo: Vor 1025 Jahren bekam »Ostarrichi«, das damals nur die Gegend um Neuhofen war, seine Geburtsurkunde, das kleine Museum erinnert daran. Millenniumsplatz 1, 3364 Neuhofen an der Ybbs  
T: +43 7475 5270040  
museum-ostarrichi.at

Weitere Infos zum Mostviertel unter [mostviertel.at](http://mostviertel.at)



Vor 400 Jahren wurden im Hofgarten des Stifts Seitenstetten die ersten Erdäpfel Österreichs angebaut. Der Klostergarten zählt damit zu den ältesten Anbauanstalten in Europa.

»Schönheit ist ein Gefühl und Schönheit strahlt man aus. Wenn ich eines weiß, dann ist es, dass Schönheit in Wirklichkeit absolut individuell ist.«



DR • STEFAN HACKER

# DER URSPRUNG DES WOHLBEFINDENS

Nur wer sich selbst mag und sich in seinem Körper wohlfühlt, strahlt echte Schönheit aus. »Sich selbst zu lieben ist der Beginn einer lebenslangen Romanze« – das wusste schon Oscar Wilde.

**A**sthetische Chirurgie hat im Alltag wenig mit Hollywood-Starlets oder übertriebenen Schönheitsidealen zu tun«, erklärt Dr. Stefan Hacker, Facharzt für plastische und ästhetische Chirurgie. »Die meisten Patienten haben einen bestimmten Wunsch, wenn sie in die Ordination kommen. Eine zu große Nase, Schlupflider oder erschlaffte Brüste können unser eigenes Körperbild und damit die Harmonie stören.« Besonders im Bereich der Schönheitschirurgie ist eine kompetente und ehrliche Beratung Voraussetzung, um individuelle Wünsche und chirurgische Möglichkeiten zu vereinen. »Ich nehme mir daher beim ersten Termin sehr viel Zeit, um gemeinsam mit meinen Patientinnen und Patienten ein individuelles Behandlungskonzept zu erstellen.« Während minimalinvasive Faltenbe-

handlungen auch im Sommer gefragt sind, bietet sich die kältere Jahreszeit für größere chirurgische Eingriffe an. Eine persönliche Beratung sollte allerdings so früh wie möglich stattfinden, um den Wunschtermin und eine optimale Planung zu garantieren.



## FACHLICHE EXPERTISE

Dr. Hacker betreut seine Patienten in Ordnungen in Niederösterreich und in Wien. Neben einer umfassenden Planung sind chirurgische Kompetenz und Expertise für das Ergebnis einer Behandlung ausschlaggebend. »Ich habe mich viele Jahre lang an den renommiertesten Kliniken im In- und Ausland auf die plastische Gesichtschirurgie, Nasenkorrekturen und die Brustchirurgie spezialisiert. Somit kann ich meinen Patienten die bestmögliche Behandlung anbieten.«

## INFO

### Dr. med. univ. Stefan Hacker

Facharzt für Plastische,  
Rekonstruktive und Ästhetische Chirurgie  
Josef-Riedmüller-Straße 3, 3250 Wieselburg  
Lainzer Straße 6, 1130 Wien  
T: +43 660 8007466, office@dr-hacker.at  
[dr-hacker.at](http://dr-hacker.at)

niederösterreich / WIENER ALPEN

# SEIT JEHER ENT

Die Wiener Alpen werden ihrem Namen aus der Gründerzeit wieder gerecht – als der Bundeshauptstadt nächstgelegener Rückzugsort in wildromantischer Natur. Doch statt mit dem Dampfross tourt man heute mit dem E-Bike durch die Bucklige Welt, das Wechselland, rund um den Semmering, die Rax und das Schneebergland.

TEXT ROLAND GRAF



# SCHLEUNIGEND

A wide-angle photograph capturing the Semmering railway in Austria. The image shows a train moving along a track that cuts through a dense forest of coniferous trees. The railway line curves through the valley, leading towards a range of mountains in the background. The mountains are partially covered in snow, with dark green forests clinging to their slopes. The sky is overcast with soft, diffused light. In the lower right foreground, there's a small, isolated building, possibly a station or a house, surrounded by fields.

Gegen die Semmeringer Natur wirkt selbst die erste Gebirgsbahn der Welt bescheiden. Wie in der Belle Epoque steigt man hier erst hoch, um richtig »runterzukommen«.

Auf der Rax lässt es sich herrlich entspannen, Wandern und Genießen. Auf 1.786 Höhenmeter findet u. a. auch das einmalige Event »Haubenkoch trifft Hüttenwirt« mit kulinarischen Kreationen und hochwertigen Weinen von Spitzköchen, Hüttenwirten und Winzern statt.



Auch die beiden Spitzköche Martin (links) und Stefan Görg (rechts) vom »Restaurant Kupfer-Dachl« in Katzelsdorf sind jedes Jahr gerne bei der Eventreihe »Haubenkoch trifft Hüttenwirt« dabei und verwöhnen, wie hier, gemeinsam mit Hüttenchef Marco Auer (Mitte) auf der Knofeleben, ihre Gäste mit exklusiven Menüs.



**E**s war die Symbiose aus moderner Werbung und unberührter Bergwelt, die im mondänen Fin de siècle eine Villa oder zumindest einen Aufenthalt im südlichen Niederösterreich so attraktiv machte. Der letzte Kaiser heiratete seine Zita im Schloss Schwarza am Steinfeld, die Rothschilds residierten in Reichenau und Heimito von Doderer kultivierte seine lebenslange Passion für Pfitschfeile ebenda. Im Grunde schließt der Tourismus heute dort an, denn auch die Gründerzeit war eine hektische und industriell geprägte Epoche. Ersetzt man Kohle und Stahl durch Internet und Meetings, erkennt man schnell, woher die neue Passion für diesen Landstrich kommt.

Zumal die Zäsur, die spätestens mit den 1970er-Jahren vollends einsetzte, viele Fehler anderer Regionen vermeiden half. Der Neustart erfolgt so entweder in der alten Substanz, aber mit neuen Ideen. Oder man beginnt gänzlich neue, regionale Erfolgsgeschichten. Das beliebteste Ausflugsziel in Krumbach, der »Eis-Greissler« mit seinem Erlebnispark, ist etwa mindestens so umlagert wie die Filiale der Blochbergers in der Wiener Rotenturmstraße. Dazu kommt die gute Erschließung durch Südautobahn und

Semmering-Schnellstraße, von deren Betrieb man sich in den Seitentälern aber keineswegs anstecken lässt. In Kirchberg wiederum erinnert die alte Mühle am Molzbachhof an die Energiequelle der Region, die zahlreichen Wasserläufe. Ihnen verdankt sich die erste Schwerindustrie, vor allem im Pitten- und Schwarzatal, aber auch die Erschließung entlegener Gegenden.

Wie wild diese Flüsse waren, zeigen die Myra-Fälle in Muggendorf ebenso wie der Sebastian-Wasserfall in Puchberg. Wanderungen in der Johannishbachklamm oder eine Fahrt ins Höllental – auch eine beliebte Motorrad-Cruise-Strecke – erzählen ebenfalls von den früher gefürchteten Schneeschmelzen. Am beeindruckendsten wirkt die Geschichte der schroffen Landschaft in der Dokumentation zum Leben Georg Hubmers in Nasswald. Diese

Rotte gibt es eigentlich nur, weil der geniale Holzknecht hier seine Vision eines per Wasser transportierten Schatzes realisierte: Der »Schwemmunternehmer« brachte das wertvolle Bauholz so nach Wien – und errichtete nebenher den längsten Tunnel des frühen 19. Jahrhunderts.

## KLEINOD DER KREATIVEN

Heute ist es ein anderes Bauwerk, das ältere Semester nach dem »20-Schilling-Blick« fahnden lässt. Denn auf dem alten Geldschein war neben Carl Ritter von Ghega auch der Blick auf seinen Bahnhviadukt zu sehen. Die Verbindung zur Reichshauptstadt ließ die legendären Wiener Alpen entstehen. Bis heute lassen sich ihre Zeugen besichtigen. Gustav Mahlers Villa in Breitenstein, deren Fertigstellung er nicht mehr erlebte und die daher – nach seinem Nachfolger bei »femme fatale« Alma Mahler – heute »Werfel-Villa« genannt wird. Oder der Riegelhof in Prein, der den Doderers als Sommerdomizil diente und wenig verklau-sulierte im Roman »Die Strudlhofstiege« vorkommt. Überall haben die Literaten Spuren hinterlassen: Arthur Schnitzler in Küb, Peter Altenberg bei »Panhans« und »Südbahnhotel«, den Grand Hotels des Semmerings, und sein Freund Adolf Loos entwickelte nicht nur eine Theorie vom



Adolf Loos' Vision vom »Bauen im Gebirg« wird heute am Kreuzberg kulinarisch bespielt.



Internationale Technik und lokale Zutaten – das ist Yurii Novikovs kulinarisches Rezept im »Sporthotel am Semmering« (u. & o.).



»Bauen im Gebirg« mit dem Kern-satz »Baue nicht malerisch!«. In seinem Landhaus Khuner serviert heute Norbert Steiner mit seiner Schwester Hanna Sehn Köstliches im Speisesaal mit dem originalen Panoramafenster. Lamm und Schaf-Mozza-rella kommen vom Althammerhof, ein paar Schritte oder Pedalritte weiter oben am Kreuzberg.

Und das Looshaus ist keine Ausnahme bei der Zusammenarbeit zwischen regionalen Produzenten und der Gastronomie. Sepp Tanzls Forellen, die Andreas Ottner im »Krumbacherhof« serviert, kommen aus dem nahen Ransdorf. Und auch Yurii Novikov, Chefkoch im »Liechtensteinhaus« am Hirschenkogel und im »Sporthotel am Semmering«, hat die Schätze der Region schnell für sich entdeckt. Den 26-jährigen Ukrainer treffen Wanderer mitunter beim Sammeln von Eierschwammerln, Holler-blüten oder Fichtenspitzen, aus denen er ein Eis kreiert hat.

## FRISCHER WIND

Überhaupt entdecken Visionäre gerade die Zauberwelt rund um den Zauberberg: Hotelier Florian Weitzer revitalisiert aktuell das historische Kurhaus Semmering zum >



Es muss nicht immer alpin sein. Vom Wechselland bis ins Piestingtal gibt es auch für Familien idyllische Wander- und Radwege.

> »Grand Semmering« und im »Knappenhof Reichenau« von Hotelieré Helena Ramsbacher zog diesen Sommer ein designlastiges Pop-up mit dem burgenländischen Küchenzampano Max Stiegl ein. Wie gut diese Symbiose funktioniert, demonstriert bereits der »Fernblick« in St. Corona: Discokugel trifft auf Pensionscharme – und Knödel-Sonntag und mondäne Bar sind keinesfalls ein Widerspruch. So viel Innovation

färbt ab: Wiener Neustadt hat mit seinen ehemaligen Kasematten ein Kulturzentrum etabliert. Praktisch in alle Richtungen kann man von hier aus auch die Bergwelt erkunden. Die Verbindungen ins Piestingtal oder nach Puchberg am Schneeberg sind ebenso im Stundentakt an die Südbahn angebunden wie der Semmering oder Bad Erlach, von wo sich eine Radtour in die Bucklige Welt anbietet. Wehrkirchen und herzliche

Gaststätten reihen sich hier aneinander, sobald man die Serpentinen zu den 1000 Hügeln erklimmen hat. Tief in die Geschichte taucht man am Burgberg in Schwarzenbach ein, wo mit Funden und Rekonstruktionen die Lebenswelt eines großen keltischen »oppidum« erlebbar wird. Belohnen kann man sich dann mit einem Bier von den Kreativbrauern der Region: Thernberg lockt mit dem »Wolfsbräu«, Grafenbach mit »Membier« und Gerald Schwarz' Braustätte »Schwarzbräu« in Krumbach lädt mit Sonnenterrasse auf ein eigens kreiertes »Biker's Favourite« – leicht 3,7 % treffen auf fruchtigen Aromahopfen, der mit Lychee und Maracuja erfrischt.

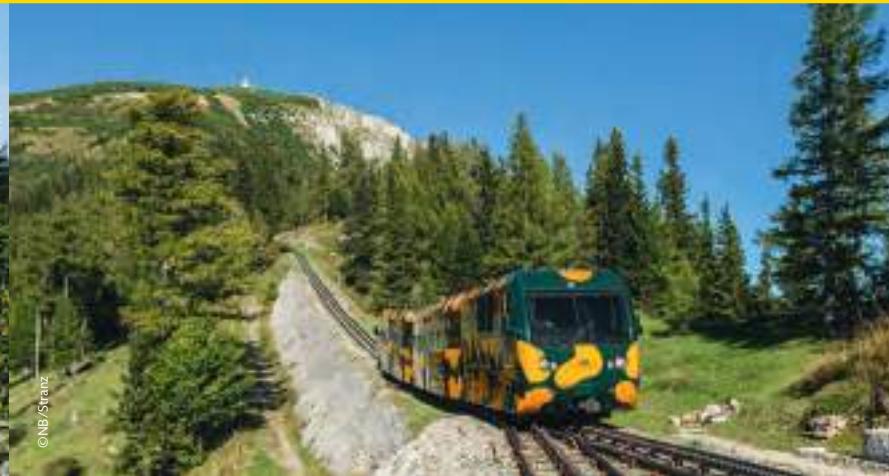
Bei allen Innovationen im alpinen Wander-Dorado wird aber auch der kulinarische Brückenschlag vom digitalen Detox zur historischen Sommerfrische gepflegt: Alfred Weber (»Der Weber«) verwöhnt seine Gäste mit Alt-Wiener Einschiebspeisen beziehungsweise »Assietten«. Eingemachtes Hendl, Rahmherz oder Tafelspitz-Sulz serviert der Hotelier in Bad Schönau im Mini-Format. Entschleunigen bedeutet ja chließlich nicht, dass man verschlafen wäre in den Wiener Alpen! <



Mit Spannung wurde Max Stiegl (r.) im »Knappenhof« von Helena Ramsbacher erwartet. Highlight: »Bresse Gauloise«-Huhn, im Ganzen serviert und erst am Tisch tranchiert.

# Urlaub daheim mit den Niederösterreich Bahnen

info@niederoesterreichbahnen.at  
+43 2742 360 990-1000



©NB/Auerhans

©NB/Wegeler

©NB/Kerschbaummayr

©NB/Rigl

©NB/Stranz

©NB/Kerschbaummayr

©NB/Milekcha

©Bergbahnen Mitterbach/Lindmoser



# DIE BESTEN TIPPS & ADRESSEN

## UNTERKÜNFTEN

### FERNBLICK

Eine Nachfrage, ob abseits der Events Zimmer frei sind, lohnt sich immer. Denn der Mix aus alter Architektur und schrägem Design ist einzigartig – nicht nur in Niederösterreich. Und nebenbei: Nomen est omen!  
St. Corona 69, 2880 St. Corona am Wechsel  
T: +43 676 3365881, fernblick.at

### HOTEL SCHNEEBERGHOF\*\*\*\*

Idealer Ausgangspunkt für die Bergtouren via Fadensteig oder zum Elisabethkircherl. Nicht nur am Donnerstag (Grillabend) legt sich die Küche ins Zeug. Gemütliche Lounge für Kaffee und Kuchen.  
Wiener Neustädter Straße 24  
2734 Puchberg am Schneeberg  
T: +43 2636 3500  
schneeberghof.at

### MOLZBACHHOF\*\*\*

Familiengeführtes Gesamtkunstwerk von der alten Mühle bis zum Wellness-Bereich. Grandioses Wild und viel Fisch zelebriert mit Peter Pichler schon der Zweite dieses Namens.  
Tratten 36, 2880 Kirchberg am Wechsel  
T: +43 2641 2203, molzbachhof.at

### SPORTHOTEL AM SEMMERING\*\*\*\*

Die Sonnenplätze auf der wunderschönen Terrasse stehen den Hausgästen (180 Betten) zur Verfügung, in die Küche brachte der neue Eigentümer Schwung und viel Regionalität.  
Carolusstraße 10, 2680 Semmering  
T: +43 2664 86410, sporthotel-semmering.at

### VITAL.ZEIT HOTEL WEBER\*\*\*\*

Beständig wird das Angebot weiterentwickelt – denn Petra und Fred Weber lieben zeitgemäße Wohlfühlatmosphäre. Drei Generationen umsorgen Kurgäste ebenso wie Feinschmecker.  
Kurhausstraße 16, 2853 Bad Schönau  
T: +43 2646 8408, hotelweber.at

### HUBERTUSHOF FROMWALD\*\*\*

Stimmungsvoll renovierte 33 Zimmer in direkter Nähe der Kristalltherme, zu denen Hans Fromwald seine Expertise in Sachen Wildbret anbietet. Großes Frühstück, hervorragendes Eis.  
Wiener Neustädter Straße 20  
2721 Bad Fischau-Brunn  
T: +43 2639 2209, hubertushof-fromwald.at

### ALPEN-AKTIV-LANDGASTHOF ZUR SCHUBERTLINDE\*\*\*

Nicht nur der Hochzeitsgarten und die gute Küche

Harry Lufs haben das Haus zum Geheimtipp gemacht. Die Lage bietet sich für Wanderer und Radfahrer ideal zum Nächtigen an.  
Badstraße 4, 2733 Grünbach am Schneeberg  
T: +43 2637 2252, schubertlinde.at

## RESTAURANTS

### KNAPPENHOF

Frischzellen-Kur für Auge und Gaumen: »Koch des Jahres« Max Stiegl bekocht das knallrote Innenleben des Schönbrunner-gelben Hotels: Heu-Hendl trifft auf Grammelknödel.  
Kleinau 34, 2651 Reichenau an der Rax  
T: +43 2666 53633, knappenhof.at

### TRIAD

Im Gourmetreich (Restaurant, Genussladen ...) von Veronika und Uwe Machreichs sind auch die Zimmer einzigartig: Historisches Stöckl mit Vollholzmöbeln oder das »Bett in da Wies« mit unbedizahlbarem Blick.  
Ödhöfen 25, 2853 Krumbach  
T: +43 2646 8317, triad-machreich.at

### ALTES BACKHAUS

Bernhard Gruber hat aus seiner Wiener Zeit



Das Asia Resort Linsberg verfügt über die einzige Erwachsenentherme Österreichs und verwöhnt seine Gäste sowohl im Spa-Bereich als auch mit asiatisch-europäischer Fusions-Küche im hauseigenen Restaurant.



ebenso viele Fans wie unter den »Locals«. Regionale Produktküche auf höchstem Niveau. Für die passenden »Flascherl« sorgt Franzl Schmutzer als kundiger Sommelier.  
Bahngasse 1, 2700 Wiener Neustadt  
T: +43 2622 81089, altes-backhaus.at

#### **RESTAURANT FRIEDRICH2700**

Das 2019 eröffnete Gasthaus mit Holzvertäfelung empfängt mit k. u. k. Dekor. Die feinen heimischen Klassiker wie das gekochte Rindfleisch schmecken in der nostalgischen Atmosphäre besonders gut.  
Hauptplatz 9 / Friedrichsgasse 6  
2700 Wiener Neustadt  
T: +43 2622 28190, friedrich2700.at

#### **HOTEL LOOSHAUS AM KREUZBERG**

Einmaliges Ambiente mit zweistöckigem Panoramafenster und originalen Möbeln von Adolf Loos. Klassische Küche auf 900 Metern und feine Getränkeauswahl – den Hauswein keltert etwa Robert Payer.  
Kreuzberg 60, 2650 Payerbach  
T: +43 2666 52911, looshaus.at

#### **PUCHEGGER-WIRT**

Heuer hat Christoph Puchegger das Traditionshaus (1896 gegründet) bei der Bahn übernommen – der Koch setzt Hans Pucheggars schnörkellosen Weg fort. Ein Landgasthaus, wie es sein soll!  
Bahnhofplatz 86, 2722 Winzendorf  
T: +43 2638 22224, puchegger.at

#### **GASTHAUS SCHMUTZER**

Es gibt kaum ein Restaurant, das in dieser Region die kulinarische Landschaft so geprägt hat wie das familie geführte »Gasthaus Schmutzer«. Legendar auch der Weinkeller und die Spirituosenauswahl!  
Hauptstraße 12, 2722 Winzendorf  
T: +43 2638 22237, gasthaus-schmutzer.at

#### **LANDGASTHOF ZUM FALLY**

Bei Gitti und Franz Fally thront man über den Hügeln – und das in Naturmaterialien und umsorgt von einem Patron, der sich vor allem auf Wild hervorragend versteht. Grandiose Küche mit Ausblick!  
Ödenkirchenstraße 7, 2880 Kirchberg am Wechsel  
T: +43 2629 7205, zum-fally.at

#### **BEVANDA RISTORANTE & BAR**

Im vorderen Teil des Lokals wird Pizza geschmaust, die grandiose Adria fisch- und Steakküche im lichtdurchfluteten Haus wartet im Innenren. Ab Herbst 2021 mit Weinbar im Felsen!  
Hauptstraße 11, 2640 Gloggnitz  
T: +43 2662 43528, bevanda.restaurant

#### **DAS LINSBERG**

Das À-la-carte-Restaurant »Das Linsberg« im Asia Resort fusioniert gekonnt asiatische Kochkunst mit europäischen Einflüssen und ist auch für externe Gäste zugänglich.  
Thermenplatz 1, 2822 Bad Erlach  
T: +43 2627 48000, linsbergasia.at

#### **KUPFER-DACHL**

Idyllisch gelegen mit angeschlossener Pension, Panoramablick inklusive. Engagiert geführter Familienbetrieb, die Küche bietet Kreatives mit Produkten aus der Region sowie aus Eigenanbau.  
Eichbüchl 23, 2801 Katzelsdorf  
T: +43 2622 78236, kupfer-dachl.at

## **BAR, BIER & MOST-HEURIGE**

#### **HIMMELBLAU**

Ein Beachclub in der Steinfeld-Metropole? Und was für einer! Familie Uhl hat die chillige Atmosphäre mit einer leichten (und vegetarierfreundlichen!) Küche verbunden. Eine Bereicherung!  
Am Achtersee, 2700 Wiener Neustadt  
T: +43 2622 93075, himmelblau-wn.at

#### **SCHWARZBRÄU**

Gut gelegen, genial gebraut: Gerald Schwarz überrascht mit seinen Bierspezialitäten – von belgischen Stilen bis zum »Hanf Pampa«.  
Bundesstraße 100, 2851 Krumbach  
T: +43 660 8712288, schwarzbraeu.at

#### **SIMON GENUSS-HEURIGER**

Mit der dritten Generation, seit dem Vorjahr betriebsführend, kamen laktose- und gluten-



Die regionalen Genüsse in Tapas-Form werden in Bad Schönau von Hotelier Alfred Weber persönlich serviert.

> freie Speisen auf die Karte. Die legendäre Stelze gibt es weiterhin, dazu schmeckt der reinsortige Topaz-Most. Weiters werden auch Führungen und Most-, Saft- und Schnapsverkostungen angeboten.  
Ortsstraße 55, 2620 Mollram  
T: +43 2635 68583, simon-genuss.at

## ALTHAMMER-HOF

Einer der besten Mostheurigen der Region, aber auch eine Fundgrube an Produkten rund um die Schafe und Streuobstwiesen der Familie Schneidhofer.  
Althammerhofstraße 36  
2641 Klamm am Semmering  
T: +43 2666 54277, althammerhof.at

## GENUSS, HANDWERK & KULTUR

### BIOHOF KLEINRATH

Hendl, Schwein und Rind kommen hier in Biofleisch (und am Hof geschlachtet) frisch zum Konsumten. Andreas und Markus Kleinrath bieten Großmengen ebenso wie praktische Burger-Patties.  
Stanglgraben 22, 2833 Bromberg  
T: +43 676 3590369, biohof-kleinrath.at

### MANDL'S ZIEGENHOF

Der Hofladen der Mandls ist prall gefüllt, doch der Renner bleibt der Käse des jungen Bauern – wahlweise mit oder ohne Kräutern. Ein überaus würziger Gruß aus dem Herzen der Buckligen Welt.  
Pengersdorf 7, 2813 Lichtenegg  
T: +43 676 9444963, ziegenhof.at



Farbstoffe oder andere Zusätze kommen beim »Eis-Greissler« von Familie Blochberger nicht ins Stanztzel. Ihr Eis wird in der Erlebniswelt in Krumbach aus selbst gemolkener Bio-Milch hergestellt.



Alles begann mit einer Ziege. Heute tummeln sich rund 300 auf dem Hof von Michael Mandl.

### EIS-GREISSLER

Schlaue kommen schon zum Frühstück nach Krumbach, denn später kann es im Kinderparadies eng werden. Das bekannte Eis wird hier am Entstehungsort erlebbar, frei nach dem Motto der Blochbergers: »Aus Muuh wird Wow«.  
Königegg 25, 2851 Krumbach  
T: +43 2647 42950, eis-greissler.at

### KÖHLEREI WIESER

Mit einer einstelligen Zahl an Köhlern ist das alte Handwerk im Verschwinden begriffen. In Rohr im Gebirge auf 700 Metern rauchen die Holzkohle-Meiler aber noch: Echte Grillkohle und Rindfleisch gibt es bei den Wiesers ab Hof.  
Langseite 1, 2663 Rohr im Gebirge  
T: +43 2667 8531, koehlerei-wieser.at

### SCHLOSS WARTHOLZ

Die alte Kaiservilla, Geburtsort Otto Habsburgs, beherbergt heute das Interieur-Reich Michaela Blazeks. Im Orangerie-Ambiente wartet aber auch ein Café

und die Veranstaltungen des »Literarsalons«.  
Hauptstraße 113, 2651 Reichenau an der Rax  
T: +43 2666 52289, schloss-wartholz.at

### SCHNEEBERGLAND-GENUSSLADEN

Von Wöllersdorfer Linsen bis zu den Säften vom Sederl aus Zweiersdorf oder »Schurls Lufti«-Geselchtem direkt aus dem Ort: Riki Schneider führt das Zentrum der regionalen Genüsse.  
Hauptstraße 6, 2721 Bad Fischau-Brunn,  
T: +43 650 7279221  
schneeb ergland-genussladen.at

### WURST WINDISCH

Die Heimat der Sacher-Würstel stellt Stefan Windischs Geschäft nahe des Hauptplatzes dar. Alte Rezepturen (»Lahner-Würstel«) und herrliche Pastrami erweiterte man um ein Naturwein-Angebot.  
Broditschgasse 20, 2700 Wiener Neustadt  
T: +43 2622 23663  
windisch-wurst.at



DER NEUE JEEP.®

COMPASS

NUR DEN NAMEN HABEN WIR  
NICHT VERÄNDERT\*.



BEREITS AB

**€ 24.990,-**

- NEUE, SERIENMÄSSIGE LED SCHEINWERFER
- BIS ZU 10.1 ZOLL GROSSES ULTRA HD RADIODISPLAY
- 4 JAHRE GARANTIE UND 2 JAHRE WARTUNG DANK JEEP WAVE. \*\*

ENTDECKEN SIE AUCH DIE NEUEN PLUG-IN-HYBRIDMOTOREN MIT  ALLRADANTRIEB.

\*NEUES DESIGN, NEUES INTERIEUR, NEUE TECHNIK, NEUE SICHERHEITSFEATURES.

Kraftstoffverbrauch 1,9–7,0 l/100 km, CO<sub>2</sub>-Emissionen 44–160 g/km (WLTP kombiniert). Symbolfoto. Aktionspreis Jeep.® Compass Sport 1.3 Multiair T4 FWD 6MT inkl. Händlerbeteiligung. \*\*2 Jahre Neuwagengarantie und 2 Jahre Jeep.® Care mit Fahrleistung von 120.000 km. Das Wartungspaket beinhaltet die kostenfreie Durchführung gemäß Plan der programmierten Wartung für vom Hersteller vorgesehene Eingriffe für die Laufzeit von 24 Monaten und bis zu der maximalen Gesamtaufleistung von 30.000 km (Benzin, PHEV) bzw. 40.000 km (Diesel) über das Wartungspaket Jeep Wave.® gemäß Vertragsbedingungen. Angebote freibleibend. Details auf [jeep.at](#). Stand 07/2021. Jeep.® ist eine eingetragene Marke der FCA US LLC.

**Jeep**  
®  
THERE'S ONLY ONE

**MVC WIEN-NORD**

Brünner Straße 66, 1210 Wien  
T +43 1 277 80-0  
E [wiennord@mvcmotors.at](mailto:wiennord@mvcmotors.at)

**MVC BRUNN**

Wiener Straße 152, 2345 Brunn am Gebirge  
T +43 2236 31 600-0  
E [brunn@mvcmotors.at](mailto:brunn@mvcmotors.at)

[www.mvcmotors.at](http://www.mvcmotors.at)

**MVC**  
MOTORS

niederösterreich / WIENERWALD

# 50 SHADES OF GREEN

Grün ist die bestimmende Farbe in der Region Wienerwald.  
Und grün vor Neid könnte man werden auf all jene, vor deren  
Haustüre diese Oase liegt: üppige Natur,  
ein reiches Kulturangebot und eine Vielzahl  
verschiedener Genüsse für Leib und Seele.

TEXT CAROLINE METZGER



Die über weite Strecken unberührte  
Landschaft des Wienerwalds hat  
Naturliebhabern wie Romantikern  
gleichermaßen viel zu bieten – etwa  
diesen malerischen Teich nahe  
der Ortschaft Gruberau.



Die Burg Liechtenstein (o.), am südlichen Rand des Wienerwaldes gelegen, ist Österreichs einzige Stammburg – seit 1807 ist sie im Besitz der Fürsten von Liechtenstein und kann im Rahmen von Führungen besichtigt werden.

**D**ie Landschaft des Wienerwalds mutet mit ihren sanften Hügeln und dichten Wäldern wenig alpin an, doch der Schein trügt – zumindest geografisch: Die rund 100.000 Hektar große Region bildet das Nordostende der Alpen. Mit schroffem Gebirge haben Besucher es hier aber nicht zu tun, die höchste Erhebung, der Schöpfl, misst überschaubare 893 Meter. Das macht den Wienerwald zur idealen Umgebung für Genusstouren, auf denen man neben allen Spielarten der Kulinarik – von bodenständig bis anspruchsvoll – auch Kultur und Geschichte erleben kann.

## SCHÖNE GESCHICHTE

Die Besonderheit der Region Wienerwald zeigt schon ihr Status als von der UNESCO zertifizierter Biosphärenpark. Eine Kulturlandschaft also, die sich der Erhaltung und Weiterentwicklung sowohl der biologischen wie auch der kulturellen und wirtschaftlichen Schätze verschrieben hat und dabei Naturschutz mit der Nutzbarmachung der Ressourcen verschränkt. Was das in der Praxis bedeuten kann und wie es sich umsetzen lässt, erkennt man bereits im nördlichsten Teil des Wienerwalds, wo er sich bei Kloster-

neuburg an die Donau schmiegt. Hier blickt das Stift Klosterneuburg auf eine 900-jährige Geschichte zurück, genauso lange wird hier auch Wein angebaut und gekeltert, es handelt sich um das älteste Weingut eines an Weingütern nicht gerade armen Landes. Der Fokus liegt dabei bis heute auf der behutsamen Pflege der Reben und der nachhaltigen Produktion der zum Teil preisgekrönten Tropfen. Die Besichtigung der historischen Mauern verbindet man bei einem Besuch also am besten mit einer Weinprobe im Gewölbekeller aus dem 13. Jahrhundert.

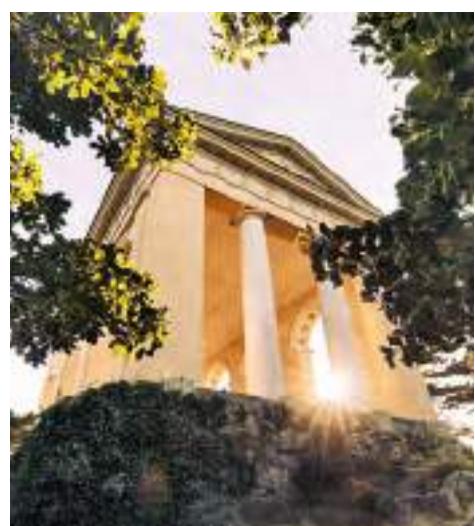
Innehalten, die Natur genießen und der Geschichte nachspüren kann man auch weiter südwestlich: Die Via Sacra, Österreichs ältester Pilgerweg, führt auf ihren 120 Kilometern von Wien nach Mariazell auch durch das beschauliche Triestingtal. Sind die rund 36 Stunden Gehzeit mit zahlreichen Übernachtungs- und Einkehrmöglichkeiten doch zu lang, können auch einzelne Etappen begangen werden.

## I KENN A KLEINES WEGERL ...

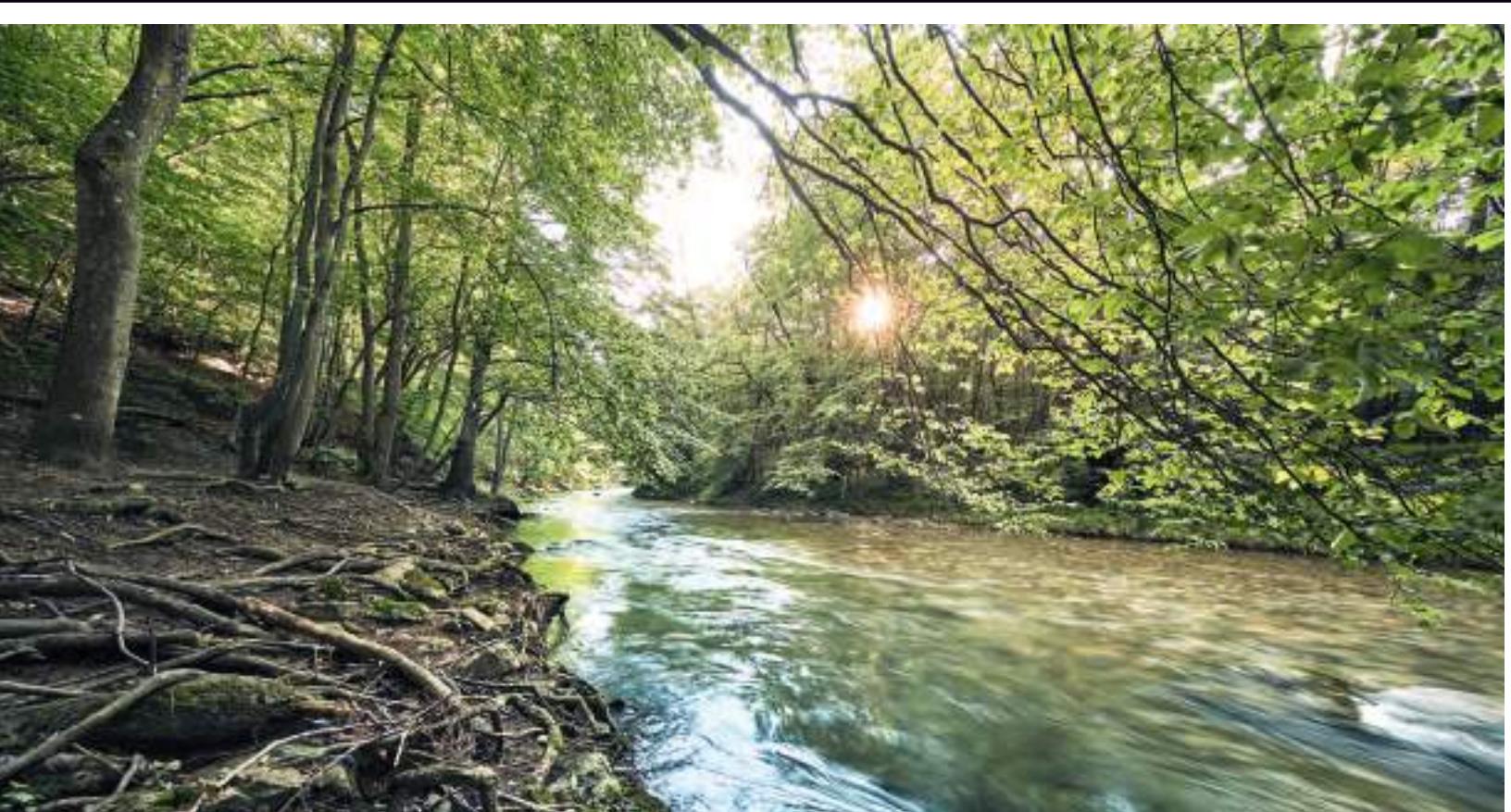
... im Helenental, heißt es in einem Volkslied, das die Schönheit des gleichnamigen Weges besingt, der von der Kurstadt Baden bei Wien, die seit Ende Juli offiziell Teil des



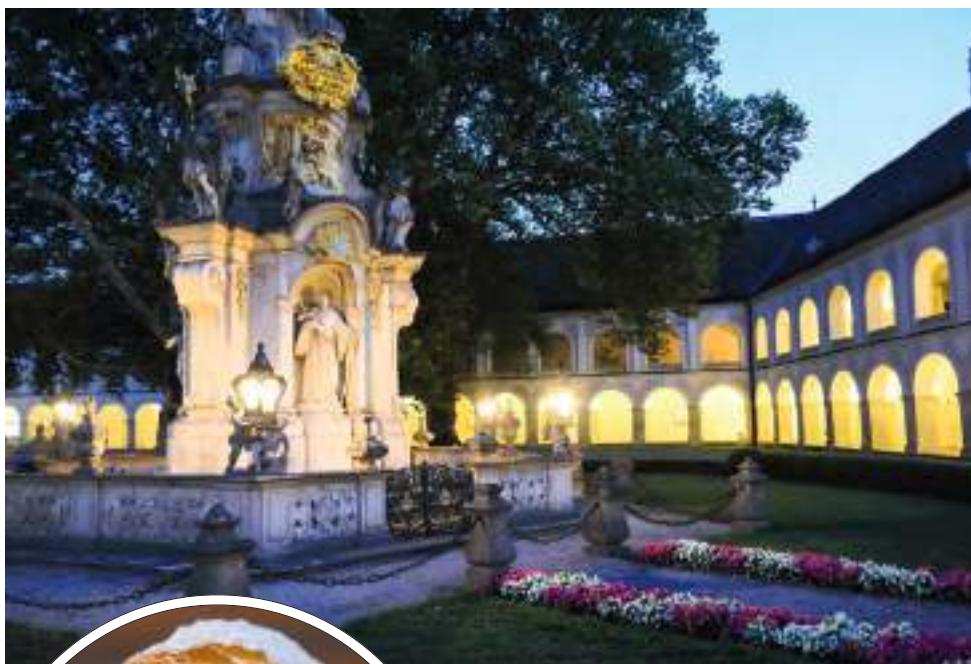
Im Naturpark Sparbach hat man eine gute Chance, einen Blick auf eines der frei laufenden Wildschweine zu erhaschen.



Der Ausblick vom Husarentempel am Anninger bei Mödling ist auch die letzten steilen Meter wert.



Entlang des Schwechatbaches erstreckt sich das romantische, geschichtsträchtige Helenental.



Stift Heiligenkreuz: Die Cremeschnitte des Kloster-Gasthofs (l.) ist bei Besuchern besonders begehrte.



UNESCO-Welterbes der »Great Spa Towns of Europe« ist, über den neu gestalteten »Geschichten aus dem Wienerwald«-Wanderweg bis Heiligenkreuz führt. Nicht nur Kurgäste haben am Pfad entlang der Schwechat ein Lied auf den Lippen – schon große historische Persönlichkeiten lustwandelten hier in malerischer Kulisse. Kaiser Franz I. verbrachte seine Sommer gern in Baden,

auch Ludwig van Beethoven war von 1818 bis 1820 Sommergast und ließ sich inspirieren. So ist der Weg durch das Helenental heute Teil des Beethoven Rundwanderwegs, der auf rund 26 Kilometern einen Einblick in die Vielfalt des Wienerwalds bietet: Von Baden aus geht es durch das wildromantische Tal bis zur zweitältesten Zisterzienserabtei der Welt in Heiligenkreuz. Ein Besuch in der beeindruckenden Anlage mit der Basilika aus dem 12. Jahrhundert lohnt sich nicht nur, um den inzwischen weltberühmten Choralgesängen der Mönche zu lauschen – auch die Cremeschnitten im Kloster-Gasthof sind eine Pilgerreise wert.

Teil des Rundwanderwegs ist auch der leichte Aufstieg auf den Hohen Lindkogel – auf den Hinweisschildern unter seinem Zweitnamen Eisernes Tor vermerkt –, von dem sich traumhafte Ausblicke auf die umliegende Landschaft bis zum Wiener Becken bieten. Der Weg endet in Bad Vöslau, wo an heißen Sommertagen eine besondere Belohnung wartet – das Thermalbad entspannt müde Glieder und ist mit seiner herrschaftlichen Architektur zudem ein Fest für die Augen. Und in ihm schließt sich auch der Kreis zu Beethoven, denn dessen Leibarzt war es, der die Ursprungsquelle im frühen >



Zahlreiche Heurige, wie der »Heurige Spaetrot« (o.) von Johanna Gebeshuber, befinden sich im traditionsreichen Weinort Gumpoldskirchen und laden nach einer Wanderung oder Radtour zu einer Stärkung ein.

> 19. Jahrhundert zum ersten Mal fassen ließ, aus der noch heute besonders reichhaltiges Wasser aus dem Boden sprudelt.

## AUF ZWEI RÄDERN

Ist man statt auf zwei Beinen lieber auf ebenso vielen Rädern unterwegs, begibt man sich am besten auf einen der zahlreichen gut ausgebauten und beschichteten Radwege, die sich durch das gesamte Gebiet schlängeln. Die neue »Klöster Kaiser Künstler«-Tour etwa führt auf 60 Kilometern durch den östlichen Wienerwald, vorbei an zahlreichen Sehenswürdigkeiten, Aussichtspunkten und Einkehrmöglichkeiten. Schon der Ausgangspunkt ist ein Highlight für sich: Der Schlosspark Laxenburg ist besonders im Sommer eine grüne Oase, in die gleich mehrere mär-

chenhafte Schlösser eingebettet sind. Hat man sich von den Anblicken losgerissen, warten am gemächlich nach Süden führenden Weg durch die Thermenregion Wienerwald schon die nächsten Versuchungen in Form zahlreicher Heuriger und Weingüter. Einer der Weinorte mit großer Tradition ist Gumpoldskirchen – wo Heurigen und die Gebietsvinothek am Freigut Thallern, dem zweitältesten Weingut Österreichs, locken. Die Güter profitieren vom günstigen Klima, ebensolchen Böden an den Ausläufern der Waldhänge und jahrhundertealter Winzertradition, die ideale Bedingungen für anspruchsvolle Reben wie die autochthonen Sorten Rotgipfler und Zierfandler bieten.

Jenen, die es etwas actionreicher mögen, bietet sich ein weit verzweigtes Netz aus

Mountainbike-Strecken. Auf einer Länge von insgesamt 1350 Kilometern werden alle Könner- und Fitnesslevels bedient. Nur in den Wintermonaten gehört der Wald ganz seinen tierischen Bewohnern – dann sind die Trails für Mountainbiker gesperrt.

## FEST FÜR ALLE SINNE

Damit neben sportlicher Aktivität und lukullischem Genuss auch für den Geist gesorgt ist, finden im Wienerwald besonders im Sommer zahlreiche kulturelle Höhepunkte statt: Das Festival La Gacilly – Baden Photo zeigt von Mitte Juni bis Mitte Oktober bei freiem Eintritt fotografische Arbeiten, die entlang zweier Wegstrecken durch die Badener Altstadt präsentiert werden. Auf eine außergewöhnliche Kulisse setzen auch die Bühnenfestivals der Gegend: Im Rahmen der Sommerspiele Perchtoldsdorf wird im Hof der mittelalterlichen Burg gespielt, die Sommeroper Klosterneuburg bringt Opern im barocken Hof des Stifts zur Aufführung, und die Festspiele Bernsdorf finden im historischen Stadttheater statt.

Es gibt also wahrlich manches zu sehen und zu tun im Wienerwald. Am besten hält man es daher mit diesem bezaubernden Fleckchen Erde so wie im Lied über das Helenental: »... und nächsten Sonntag geh'n wir zwei dort wieder hin.«

Architektonisches wie kulturelles Wahrzeichen der Region: Stift Klosterneuburg.





FÖRDERN  
& FÖRDERN. FÜR  
GASTGEBERINNEN  
WIE SIE.

Die Wirtschaftskammer Niederösterreich macht sich stark für 8.500 Betriebe von Menschen wie Michaela Schachner, Hotel Schachner, Maria Taferl.

# DIE BESTEN TIPPS & ADRESSEN

## FREIZEIT & KULTUR

### RADFAHREN

Der Wienerwald bietet eine Vielzahl ganz besonderer Radrouten entlang zahlreicher Ausflugshighlights. Eine Übersicht über alle Routen und Mountainbike-Strecken sowie Angebote für geführte Touren (zum Teil auch mit E-Bikes), mehrtägige Touren, Rad-Servicebetriebe und radfreundliche Gastgeber unter [wienerwald.info/radfahren](http://wienerwald.info/radfahren) oder [wienerwald.info/mountainbiken](http://wienerwald.info/mountainbiken)

### WANDERN

Die 30 schönsten Wanderrouten durch den Wienerwald, sämtliche Erlebniswege und eine Übersicht über die Einkehrmöglichkeiten unter [wienerwald.info/wandern](http://wienerwald.info/wandern)

### KULTURSOMMER LAXENBURG

Theaterabende auf der Franzensburg im Laxenburger Schlosspark.  
[kultursommerlaxenburg.at](http://kultursommerlaxenburg.at)

### SCHWIMMENDER SALON

Hochkarätiges Literaturfestival im Thermalbad Bad Vöslau mit Lesungen und Performances.  
[thermalbad-voeslau.at/events](http://thermalbad-voeslau.at/events)

### THERMALBAD BAD VÖSLAU

Weitläufige Anlage mit mehreren Becken, viel Schatten und wunderschöner Architektur.  
Maital 2, 2540 Bad Vöslau  
[thermalbad-voeslau.at](http://thermalbad-voeslau.at)

### THERMALSTRANDBAD BADEN

Erlebnisbad vor denkmalgeschützter Kulisse mit zahlreichen Becken und großem Sandstrand.  
Helenenstraße 19-21, 2500 Baden  
[tourismus.baden.at/thermalstranbad-baden-2](http://tourismus.baden.at/thermalstranbad-baden-2)

### FESTIVAL LA GACILLY – BADEN PHOTO

In der sieben Kilometer langen Open-Air-Galerie in der Badener Altstadt gibt es Fotografien im Großformat. Freier Eintritt, von Juni bis Oktober.  
[festival-lagacilly-baden.photo](http://festival-lagacilly-baden.photo)

### SOMMERSPIELE PERCHTOLDSDORF

Theater im Hof der mittelalterlichen Burg.  
[sommerspiele-perchtoldsdorf.at](http://sommerspiele-perchtoldsdorf.at)

### SOMMEROPER KLOSTERNEUBURG

Oper im barocken Kaiserhof des Stifts Klosterneuburg.  
[operklosterneuburg.at](http://operklosterneuburg.at)

### SOMMERARENA BADEN

Jugendstiltheater mit einziehbarem Glasdach.  
[buehnebaden.at/de/news/sommer-in-der-sommerarena](http://buehnebaden.at/de/news/sommer-in-der-sommerarena)

## UNTERKÜNFTEN

### SCHLOSSPARK MAUERBACH\*\*\*\*S

Das Hotelkonzept vereint gekonnt Business mit Entspannung. Nach einem Seminar kann im Park-Spa entspannt oder im erstklassigen Restaurant gespeist werden.  
Herzog-Friedrich-Platz 1, 3001 Mauerbach  
T: +43 1 97030100, [schlosspark.at](http://schlosspark.at)

### HOTEL LANDHAUS MOSERHOF\*\*\*\*

Im historischen Zentrum von Gumpoldskirchen liegt dieses exklusive Hideaway mit im Country-Stil eingerichteten Zimmern, Wellnessbereich und umfangreichem Frühstücksbuffet.  
Wiener Straße 53, 2352 Gumpoldskirchen  
T: +43 2252 256650, [landhaus-moserhof.eu](http://landhaus-moserhof.eu)

### HOTEL HERZOGHOF\*\*\*\*

Direkt gegenüber vom Haupteingang des Kurparks Baden liegt das geschichtsträchtige Vier-Sterne-Hotel mit elegant ausgestatteten Zimmern und Wellnessbereich.  
Kaiser-Franz-Ring 10, 2500 Baden  
T: +43 2252 87297, [hotel-herzoghof.at](http://hotel-herzoghof.at)



Inmitten des 45.000 Quadratmeter großen Parks liegt das geschichtsträchtige Thermalbad Vöslau mit der 660 Meter tiefen Ursprungsquelle von Vöslauer.

### HAUERHOF 99

Vier liebevoll renovierte Ferienapartments warten auf dem Bio-Weingut auf alle, die Entspannung suchen. Die kreative Landhausküche bietet internationale Abwechslung.  
Hauptstraße 99, 3420 Kritzendorf  
T: +43 676 4305979, [hauerhof.at](http://hauerhof.at)

## RESTAURANTS

### BERGHOTEL TULBINGERKOGL

Auf der Restaurantterrasse genießt man neben kreativen Gerichten aus der österreichischen Küche mit internationalen Einflüssen den fantastischen Rundumblick und die umfangreiche Weinkarte mit einigen außergewöhnlichen Spezialitäten.  
Tulbingerkogel 1, 3001 Mauerbach  
T: +43 2273 7391, [tulbingerkogel.at](http://tulbingerkogel.at)

### LANDGASTHAUS STOCKERWIRT

Ausflugsgasthaus mit ausgezeichneter Küche, Sommelier Bernhard Weidinger wacht über die sensationelle Weinkarte mit 1700 Positionen Rohrberg 36, 2392 Sulz im Wienerwald  
T: +43 2238 82590, [stockerwirt.com](http://stockerwirt.com)

### 3ER HAUS

Das Wirtshausjuwel besticht durch seinen charmanter Landhausstil. Die saisonal wechselnde Speisekarte bietet Abwechslung, im Sommer lockt der begrünte Innenhof.  
Schrankenplatz 3, 2352 Gumpoldskirchen  
T: +43 676 7837090  
[3erhaus.at](http://3erhaus.at)

### WALDGASTHOF SCHIMANSZKY

Hier wird großer Wert auf eine gute Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten gelegt. Je nach Saison stehen immer besondere Spezialitäten auf der Karte.  
Rosengasse 18, 2560 Berndorf  
T: +43 2672 82320, [schimanszky.com](http://schimanszky.com)

### DER WALDHOF

Im geschmackvoll renovierten, fast 100-jährigen Gebäude wird Wirtshausküche auf hohem Niveau aus frischen, regionalen Zutaten serviert, bei Schönwetter am besten im wunderbaren Gastgarten.  
Hauptstraße 132, 3400 Maria Gugging  
T: +43 2243 87490, [der-waldhof.at](http://der-waldhof.at)

### LANDGASTHOF ZUR LINDE

Schon Kaiser Franz Joseph speiste hier, heute gibt es bodenständige regionale Küche mit viel Finesse und einen gut sortierten Weinkeller.  
Laaben 28, 3053 Laaben  
T: +43 2774 8378  
[linde-laaben.at](http://linde-laaben.at)



#### **PINO RISTORANTE**

In seiner Slow-Food-Küche verarbeitet Küchenchef Giuseppe Barbieri regionale und saisonale Produkte zu köstlichen italienischen Kompositionen. Dazu gibt es auserlesene Weine aus ganz Italien.  
Brühler Straße 6, 2340 Mödling  
T: +43 2236 860187, pino-ristorante.at

#### **MARKTAMT BADEN**

Markus Trocki serviert in seinem beliebten Fischlokal in Baden Variationen von Süß- und Salzwasserfischen, Krustentiere, Muscheln, Austern und Hummer aus dem Salzwasserbecken.  
Brusattiplatz 5, 2500 Baden  
T: +43 2252 256930  
marktamt.at

#### **KLOSTERSGASTHAUS THALLERN**

Das idyllisch gelegene Landgasthaus verwendet für seine Gerichte ausschließlich regionale Zutaten, die mit viel Leidenschaft verkocht werden.  
Thallern 2, 2352 Gumpoldskirchen  
T: +43 2236 53326  
klostergasthaus-thallern.at

#### **HAWLIK'S SCHLEMMERECK**

In dem familiengeführten Wirtshaus genießt man kreativ-bodenständige Küche in gemütlicher Atmosphäre. Hervorragend korrespondierende Weine aus der Thermenregion runden den Genuss ab.  
Hauptstraße 1, 2540 Bad Vöslau  
T: +43 2252 75388, schlemmereck.at

#### **MÜHLSTEINSTUBE**

In dem kleinen, aber feinen Fischrestaurant ist Inhaberin Susanne Kühn die Chefin am Grill. Serviert wird Fisch vom nahen Gut Dornau, das Gemüse stammt aus Eigenanbau sowie aus der Region. Dornau 3, 2544 Leobersdorf  
T: +43 664 8601537  
muelhsteinstube.at

#### **ALLERLEY**

Gemütlich wie im eigenen Wohnzimmer ist das Ambiente. Auf der Karte stehen Klassiker wie Beef Tatar, aber auch Neues wie zum Beispiel Garnelen Ceviche.  
Tattendorfer Straße 2, 2540 Bad Vöslau  
T: +43 2252 251879, allerley.at

#### **FONTANA**

Das Restaurant mit Seeblick befindet sich im gleichnamigen Golfresort. In modernem Ambiente wird eine saisonale Küche mit internationalen Klassikern modern interpretiert. Sehr schöne Terrasse.  
Fontana-Allee 1, 2522 Oberwaltersdorf  
T: +43 2253 6062203, fontana.at

## **WEIN & HEURIGE**

#### **SPAETROT HEURIGER**

Neben der klassischen Schank mit Heurigen-Spezialitäten stützt sich die Küche auf die drei Säulen Slow Food, Bio und Regionalität und kombiniert dazu Weine aus dem eigenen Weingut. Bereits zum

zweiten Mal wurde die herzliche Gastgeberin, Johanna Gebeshuber, 2021 von Falstaff zur »Heurigenwirtin des Jahres« gekürt.  
Wiener Straße 1, 2352 Gumpoldskirchen  
T: +43 664 1459159  
heuriger-spaetrot.com

#### **PFERSCHY-SEPER – WEIN UND HEURIGER**

Kronprinz Rudolf war hier bereits Stammgast, heute sitzt man im Heurigen im gemütlichen Garten, genießt Bio-Weine aus eigener Produktion und köstliche Schmankerl vom Kümmelbraten bis zur berühmten Mohntorte von Oma Margarete Pferschy. Friedrich-Schiller-Straße 6, 2340 Mödling,  
T: +43 2236 892845  
pferschy-seper.at

#### **HEURIGENWEINGUT FRÜHWIRTH**

Der Familienbetrieb serviert zu den Ausstecktermen hauseigene Weine, klassische Heurigen-Gerichte und frische Tagesspezialitäten. Im modernen Anbau finden Kunstaustellungen statt.  
Wiener Neustädter Straße 75, 2524 Teesdorf,  
T: +43 2253 81216  
fruehwirth.bio

#### **WEINGUT ALPHART AM MÜHLBACH**

Traditionelle Heurigen-Klassiker werden durch saisonale Gerichte ergänzt, die Lieblingsrebe des Hauses ist der autochthone Rotgipfler. Aussteckzeiten finden sich auf der Website.  
Wassergasse 9, 2514 Traiskirchen  
T: +43 2252 52292, alphart.at

>



Seit vier Generationen fest in Frauenhand: Weingut und Heuriger »Pferschy-Seper« in Mödling.

## WEINGUT SCHLAGER

Seit 250 Jahren dreht sich in der Familie Schlager alles um den Wein. Im Heurigengarten blickt man auf die Weingärten und genießt saisonale Gerichte.  
Hauptstraße 32, 2504 Sooß  
T: +43 2252 88988  
weingutschlager.at

## GEBIETSVINOKE THALLERN

Die erste und einzige Gebietsvinothek der Thermenregion bietet über 200 Weine an; über 30 zur glasweisen Verkostung. Die Weinlounge lädt zum Verweilen.  
Thallern 2, 2352 Gumpoldskirchen  
T: +43 2236 53477  
freigut-thallern.at

Beim »Weingut Hannes Hofer« liegt der Fokus auf den regionaltypischen autochthonen Sorten Rotgipfler und Zierfandler, dennoch wird ein breites Sortiment an unterschiedlichen Weinen geboten.



## WEINGUT HEURIGER HANNES HOFER

Im Heurigen werden traditionelle Speisen sowie Weine aus eigener Produktion serviert, das Gästehaus bietet gemütliche Zimmer.  
Neustiftgasse 4, 2352 Gumpoldskirchen  
T: +43 664 5748851  
weingut-hofer.at

## HEURIGER WEINGUT LEO AUMANN

In dem Heurigenlokal können Spitzenweine glassweise verkostet werden. Kulinarisch wird mit teils außergewöhnlichen Gerichten aufgewartet.  
Oberwaltersdorfer Straße 105, 2512 Tribuswinkel  
T: +43 2252 80502  
aumann.at

## BRUNNGASSENHEURIGER & WEINGUT HERZOG

Hier gibt es bei der ehemaligen österreichischen Weinkönigin Julia I. nicht nur hauseigenen Wein und Schmankerl aus der Region und der eigenen Landwirtschaft, sondern auch Kulturveranstaltungen. Brunngasse 43, 2540 Bad Vöslau  
T: +43 2252 75717,  
weingut-herzog.at

## KULINARISCHE PRODUZENTEN

### BISONZUCHT KOGELHOF

Fernab vom Massenprodukt erfolgt die Schlachtung und Verarbeitung der Tiere direkt auf dem Hof. Die Produkte gibt es vor Ort im Hofladen zu kaufen.  
Klamm 1, 3053 Brand-Laaben  
T: +43 664 5135280, kogelhof.com

### NIEMETZ SCHWEDENBOMBEN

Seit 2015 werden die traditionsreichen Schwedenbomben und auch andere Köstlichkeiten wie Swedy und Manja in Wiener Neudorf hergestellt.  
IZ-NÖ Süd, Straße 2c/2f, Objekt M52, 2355 Wr. Neudorf  
T: +43 1 7954536, niemetz.at

### NÖM

Für Frische ohne Kompromisse steht NöM seit über 100 Jahren. In Zusammenarbeit mit mehr als 3000 Bauern entstehen unverwechselbare Milchprodukte.  
Vöslauer Straße 109, 2500 Baden  
T: +43 2252 9001, noem.at

### VÖSLAUER MINERAL

Aus einer der tiefsten und ältesten Quellen Europas stammt das Wasser, dessen Abfüllung direkt vor Ort in Bad Vöslau stattfindet.  
Quellenstraße 1, 2540 Bad Vöslau  
T: +43 2252 401  
voeslauer.com

### FARMGOLD

Der Traditionsbetrieb ist seit über 70 Jahren ein Garant für Trockenfrüchte, Nüsse und Saaten von bester Qualität.  
Industriezentrum NÖ-Süd, Straße 10, Objekt 40  
2355 Wiener Neudorf  
T: +43 2236 626220, farmgold.at

### ELSBEERE WIENERWALD

Die namensgebende Elsbeere findet man in der gesamten Region in kulinarischen Highlights ebenso wie in Naturerlebnissen wieder.  
Hauptplatz 2/9, 3040 Neulengbach  
T: +43 2772 55297, elsbeere-wienerwald.at

### ZEILER GEMÜSE/TOMATEN

Seit 2003 konzentriert man sich in dem Familienbetrieb ausschließlich auf den Anbau von Tomaten, die ganzjährig wachsen.  
Gärtnerweg 1, 2482 Münchendorf  
T: +43 2259 870720, tomaten.at

# GOLFEN IN NIEDERÖSTERREICH

Mit über 40 Anlagen befinden sich über ein Viertel der Golfplätze in Niederösterreich. 41 moderne Golfclubs höchster Qualität, erstklassige Golfhotels und die schöne Landschaft – Golfen ist in Niederösterreich purer Genuss.



## DIAMOND COUNTRY CLUB ATZENBRUGG

Frisch gemähtes Gras und Zuversicht – so riecht der Abschlag beim Diamond Country Club Atzenbrugg. Golferinnen und Golfer erwarten auf dem 18-Loch »European Tour Diamond Course« satte Fairways, ein kurz gemähtes Rough sowie perfekt gepflegte Greens in Begleitung von Wasserhindernissen rund um den See. Hier haben die Profis der European Tour schon mehrmals den Schläger geschwungen. Der familienfreundliche 9-Loch »Diamond Park Course« eignet sich ideal für Anfänger. Der sportliche »Executive Country Course« ist für entspannende Runden zwischendurch bereit. Mit einem Aufenthalt im Diamond Apartment Hotel steht einem außergewöhnlichen Golfurlaub schließlich nichts mehr im Weg.

## GOLFCLUB ADAMSTAL

Inmitten des niederösterreichischen Alpenvorlandes liegt die 28-Loch-Anlage des Golfclubs Adamstal, einer der spektakulärsten Golfplätze Europas, grandios im Design und stets makellos gepflegt. Egal, ob der 18-Loch »Championship-Course« oder der 9-Loch »Course Wallerbach«, alle 27 Löcher haben ihren eigenen Charakter: Designer Jeff Howes gelang es, Bäche und Geländestufen, Waldlichtungen und Felsformationen geschickt in die beeindruckende Landschaft zu integrieren. Dadurch war der Golfclub Adamstal schon mehrfach Austragungsort von internationalen Turnieren. Zusätzlich zur Golfanlage bietet der Golfclub Adamstal zehn Komfortzimmer, in denen Sie die Ruhe des Adamstals genießen können.

## GOLF AREA 36

36 großartige Golflöcher, 36 Grad warmes Thermalwasser, nur 36 Minuten von Wien entfernt – das ist die Golf Area 36. Zusammen sorgen der Golfclub Linsberg und der bereits seit Jahrzehnten etablierte Golfclub Föhrenwald für ein vielfältiges Golf-Erlebnis sowie Wellness und Entspannung auf allerhöchstem Niveau. Der Golfclub Föhrenwald ist eine einmalige, naturbelassene Sportanlage, die in angenehmer Atmosphäre eine sehr gute Platzqualität bietet. Beim modernen Golfclub Linsberg wartet ein anspruchsvoller Platz. Neben den See- und Walddlöchern sind die Links-Löcher mit den Original-Pott-Bunkern die Besonderheit am Platz. In unmittelbarer Umgebung lädt die Therme Linsberg zum Entspannen ein.



## INFO

Weitere Informationen unter  
[countryclub.at](http://countryclub.at), [adamstal.at](http://adamstal.at), [golfarea36.at](http://golfarea36.at)

Die Open-Air-Bühne in Grafenegg, »Wolkenturm« genannt, ist ein architektonisches wie akustisches Meisterwerk und optimale Kulisse für einen perfekten Klang.



# BLAU-GELBER

Niederösterreich und Kultur, das ist eine höchst fruchtbare und sehr vielfältige Verbindung. Der Reigen der Möglichkeiten quer durch das Land ist in allen kulturellen Spielarten außergewöhnlich – und es ist wirklich für jeden Geschmack etwas dabei.

TEXT ILSE FISCHER

# KULTURGENUSS

Klang trifft Kulisse: Schloss Grafenegg ist die bedeutendste Schlossanlage des romantischen Historismus in Österreich. Musik und KünstlerInnen begegnen dem Publikum hier in der herrlichen Natur der einzigartigen Parklandschaft.



Jedes Jahr das Gleiche: Die besten SolistInnen aus der Welt der Klassik treffen sich auf Einladung von Klaviervirtuose Rudolf Buchbinder auf Schloss Grafenegg, um mit einem außergewöhnlichen Festivalprogramm zunächst den Sommer zu begrüßen und einige Wochen später den Herbst einzuläuten. Seit dem Sommer 2007 findet das von Buchbinder als künstlerischem Leiter kuratierte Festival im Park des Schlosses statt und bietet Konzerte von solcher Exzellenz, dass Grafenegg heute als international anerkannter Festspielstandort gilt. Auch die heurige 15. Saison begann mit der bereits legendären Sommernachtsgala im Juni und dauert noch bis in den September. Weitere Konzerte und Events bis in den Advent runden das Festspiel-Jahr auf Grafenegg ab.

»Ich freue mich auf jede einzelne Künstlerin und jeden einzelnen Künstler«, sagt Intendant Rudolf Buchbinder. Und er ergänzt: »Jedes Festivaljahr muss ein besonderes Programm haben, muss speziell sein, nicht nur solche in Jubiläumsjahren.«



Rudolf Buchbinder, Pianist von Weltformat, ist seit 2007 für das Programm in Grafenegg verantwortlich.

Insgesamt waren beim heurigen Festival 15 Abendkonzerte und vier Matineen an vier Wochenenden vorgesehen. Und die Namen der Stars, die Buchbinder jedes Jahr in Grafenegg versammelt, lesen sich wie das Who's who der internationalen Klassik-Szene: Heuer waren das etwa Hélène Grimaud, Paavo Järvi, Joyce DiDonato, Sol Gabetta, Piotr Beczala, Zubin Mehta oder Valéry Gergiev, dazu die Philharmoniker aus Wien, München und Prag.

## DER WOLKENTURM

Aber nicht nur auf der Bühne ist in Grafenegg alljährlich Exzellenz angesagt, auch der Wolkenturm – die beeindruckende Oper-Air-Bühne – ist eine akustische »Skulptur« von the next ENTERprise Architects und längst zum modernen Symbol von Grafenegg geworden. Neben dem historischen Schloss und dem Auditorium ist der Wolkenturm im Park eine Bühne für den perfekten Klang, ein akustisches Meisterwerk für die größten Orchester der Welt. Neben Musikfans kommen jedes Jahr auch Architektur-Freaks, um dieses Akustik-Wunder zu bestaunen.

## LAUT & SCHÖN

Die Wachau ist bekannt für exquisite Weine und satte Früchte – allen voran Marillen. Bei MusikliebhaberInnen, aber auch für die Internationalen Barocktage im Stift Melk, die seit 2014 von Startenor Michael Schade künstlerisch geleitet werden. »Dieses Festival ist für mich eine ganz besondere Aufgabe, und Melk ein ganz besonderer Ort«, sagt Schade. Und so plant er auch für heuer ein Programm zum Staunen, denn, so Schade, »was wir brauchen in dieser schwierigen Zeit, ist ein Stück Himmelreich«. Mit Claudio Monteverdis »Marienvesper« hat er bereits ein Zeichen für ein solches Himmelreich in die Welt geschickt. Die Marienvesper wurde in der Stiftskirche mit dem Concentus Musicus unter der Leitung des großen Dirigenten Pablo Heras-Casado aufgezeichnet und vom ORF zu Pfingsten übertragen. Im Herbst werden dann die coronabedingt verschobenen Barocktage 2021 nachgeholt. Und wer es ein bisschen weniger barock möchte,



Startenor Michael Schade ist künstlerischer Leiter der Internationalen Barocktage im Stift Melk.

dem sei der Podcast »Kultur: Laut« der »Wachau Kultur Melk« empfohlen.

## LEUCHTTURM DER KUNST

Auch im Kulturbezirk St. Pölten steht ein Leuchtturm der Kultur, nämlich das Festspielhaus St. Pölten. In der Saison 2021/22 feiert der aufsehenerregende Theaterbau des Grazer Architekten Klaus Kada sein 25-jähriges Bestehen. Aufsehen erregt aber nicht nur der Bau selbst, der ohne Frage einer der markantesten Theaterbauten Österreichs ist, sondern auch das Programm des Mehrspartenhauses. Frauenpower rund um die künstlerische Chefin Brigitte Fürle leitet die Geschicke des Hauses und präsentiert das Theater als Plattform für internationalen Tanz, zeitgenössisches Ballett, Orchestermusik, Jazz und für die weltbesten Kompanien des Cirque Nouveau. Auch so ist St. Pölten immer im Dialog zwischen Tradition und Moderne. Tradition ist auch in Baden bei Wien ein Thema. Im historischen Ambiente der mehr

>



Einst war der barocke Gartenpavillon im Stift Melk ein Ort für die Rekreation der Patres nach der Fastenzeit. Die Deckenfresken zeigen exotische Pflanzen und Tiere, die heute auch die Kulisse für die Konzerte bilden.

Moderner Vielklang: Das Festspielhaus St. Pölten ist eine einzigartige Spielstätte für Tanz, Konzerte, Jazz-Stimmen, Weltmusik und Cirque Nouveau.



Operetten, Musicals, Opern, Konzerten und Schauspiel bietet die Sommerarena der Bühne Baden einen grandiosen Auftrittsort – bei entsprechender Wetterlage auch Open Air, dem Schiebedach sei Dank.

> als hundert Jahre alten Häuser der »Bühne Baden« haben sich Stadttheater, Sommerarena und Max-Reinhardt-Foyer zu einem geschätzten Spielort für Operette, Musical, Oper, Konzerte und Schauspiel etabliert.

## LAND DER KUNST

Nicht nur das meteorologische Klima ist in Niederösterreich meist sehr angenehm, Österreichs größtes Bundesland bietet auch ein sehr kunstfreundliches Klima. Dieses zieht viele namhafte KünstlerInnen an, etwa Daniel Spoerri oder Felix Mitterer. Der Weltkünstler Hermann Nitsch hat in Mistelbach sein eigenes Museum und das Gugger Zentrum für Kunst-Psychotherapie, heute Museum Gugger, bleibt mit Namen wie Oswald Tschirtner und Johann Hauser im Gedächtnis. Im Gedächtnis bleibt auch Manfred Deix, dessen Werke in der Dauerausstellung »Immer wieder Deix!« im Karikaturmuseum in Krems zu sehen sind. Im einzigen österreichischen Museum für satirische Kunst, erbaut von Gustav Peichl, haben auch Peichls Karikaturen eine Heimat gefunden, ebenso wie die von Erich Sokol.

## DAS HYPERPARABOLISCHE KUNSTHAUS

Der letzte sehr beeindruckende Puzzlestein in der »Kunstmeile Krems« wurde im Jahr 2019 gesetzt mit der Eröffnung eines markanten Hauses mit schießen Wänden, in dem nun die neue Niederösterreichische Landesgalerie ihre Heimat fand. Das Haus ist eingebettet in das historische Stadtumfeld und die Landschaft und man füllt seitdem das ungewöhnliche Gebäude mit kreativen Konzepten, die der anspruchsvollen Architektur gerecht werden. Die bedeutende, landeseigene Sammlung moderner Kunst ist hier perfekt in Szene gesetzt.

Bis in den November ist zudem eine großartige Ausstellung des österreichischen Künstlers Christian Helwing mit dem Titel »(B)EAST!« zu sehen. Ihr besonderes zweiteiliges Konzept »bespielt« die Kunsthalle und die Dominikanerkirche Krems. Helwing ist bekannt dafür, dass er ortsspezifische Arbeiten entwickelt und architekto-



Die neue Niederösterreichische Landesgalerie setzt mit ihrer modernen Optik einen Kontrapunkt zur historischen Architektur der Stadt Krems.



## Stilvoll Tagen – Top-Event-Locations der Event Residenzen Niederösterreich

Mit dem Palais Niederösterreich in der Herrengasse im 1. Bezirk und dem Conference Center Laxenburg, eingebettet in den schönen Schlosspark in Laxenburg, vermieten die Event Residenzen Niederösterreich zwei Top-Event-Locations mit Stil. Neben großer Geschichte bieten die historischen Prunkräume viel Platz für jede Art von Event. Ob Firmenfeiern, Konferenzen, Kongresse, Gala-Dinner, Bälle oder Hochzeitsfeiern – in den Event Residenzen Niederösterreich sind den Vorstellungen keine Grenzen gesetzt. Sogar für Hybrid-Events sind wir bestens gerüstet. Hier punkten wir mit dem neu-

esten Stand der Technik und vertrauen auf moderne und hochwertige Produkte namhafter Hersteller.

Flexible Raumkombinationen ermöglichen Events von 2 bis 680 (Wien) bzw. 880 Personen (Laxenburg). Hier wird die individuelle Veranstaltung zu einem ganz besonderen Erlebnis. Die Verbindung aus historischem Ambiente und modernster Technik machen den Charme beider Häuser aus. Alle Räume sind barrierefrei zugänglich, verfügen über Tageslicht und sind klimatisiert. Zusätzlich können in beiden Locations sowohl die Räumlichkeiten im Innenbereich als auch der Innenhof bzw. in Laxenburg die schöne Terrasse mit Festwiese für das Event genutzt werden. Eines der zentralen Anliegen ist die Erhaltung der Natur sowie die Förderung einer ökologischen Lebens- und Wirtschaftsform.

Aus diesem Grund wurde das Palais Niederösterreich 2018 mit dem österreichischen Umweltzeichen »Green Location« ausgezeichnet. Als offizieller Lizenznehmer von »Green Meetings« und »Green Events« möchten wir die Kunden dazu motivieren, die Veranstaltungen nachhaltig auszurichten. Die Locations können vorab nach Terminvereinbarung persönlich besichtigt werden.

### EVENT RESIDENZEN NIEDERÖSTERREICH

Herrengasse 13  
1010 Wien  
T: +43 1 9076299  
[office@event-residenzen.at](mailto:office@event-residenzen.at)  
[event-residenzen.at](http://event-residenzen.at)



Im Renaissance-Schloss Schallaburg begibt man sich im Sommer 2021 auf Spurensuche mit Geschichte und Geschichten rund um die »Sehnsucht Ferne«.



> nische und historische Parameter der Ausstellungsorte berücksichtigt. In der Dominikanerkirche etwa lassen Installationen mit Vorhängen und Teppichen den Kirchenraum zu einem Teil des Kunstwerkes werden.

## NICHT NUR MARILLEN!

Kunst und Orte verbindet auch die Ausstellung »Wachau. Die Entdeckung eines Welt-erbes« mit der weltweit bedeutendsten Präsentation von Wachau-Bildern des 19. Jahr-hunderts in der Landesgalerie Niederöster-reich. »Es zeigt sich«, so Direktor Christian Bauer, »dass sich wenig verändert hat. Das ist auch ein Verdienst der Künstler, denen wir einen Gutteil der Bewahrung der Schön-heiten der Region verdanken.« Alle, die die Wachau wegen des Weins und der Marillen lieben, sind eingeladen, ganz neu in den Kosmos der UNESCO-Weltkulturerbe-region Wachau einzutauchen. Die »Kunst-meile Krems« ist ein in Österreich einzigar-tiges Kulturreal und fügt sich aus Kunsthalle, Landesgalerie Niederösterreich, Karikaturmuseum, Minoritenkirche und Frohner-Forum zu einem harmonischen Ganzen.

## EUROPÄISCHE GESCHICHTE

Die Kulturschätze Niederösterreichs sind vielfältig, geschichtsträchtig, kultig oder auch kulinarisch. Schlösser, Burgen, Stifte –

Melk, Dürnstein, Göttweig – sind histori-sche Juwele, die Jung und Alt erstaunen las-sen und zu Reisen zu den Kristallisati-onspunkten europäischer Geschichte einladen. Aus dem Füllhorn an unvergleichlichen Schlössern und Burgen sei die Schallaburg »hervorgezaubert«, die seit Sommerbeginn mit der Ausstellung »Sehnsucht Ferne. Auf-bruch in neue Welten« die Lust am Reisen befeuert. Nichts für schwache Nerven ist hingegen der brandneue »Escape Room«, in dem unter dem Titel »Gefangen im ewigen

Eis – Aufbruch zum Nordpol« ein histori-sches Abenteuerrätsel wartet.

Kulinarisches gibt es bei einem Kulturaus-flug ins Grüne. Römisches Essen und viel Wissenswertes kann man in der Römerstadt Carnuntum entdecken. Und im größten Freilichtmuseum Niederösterreichs hingen-gen, dem Museumsdorf Niedersulz im Weinviertel, taucht man ein in das Alltagsle-ben von anno dazumal. Man kann sagen: Es ist für jeden Geschmack etwas dabei im Kunst- und Kulturland Niederösterreich. <



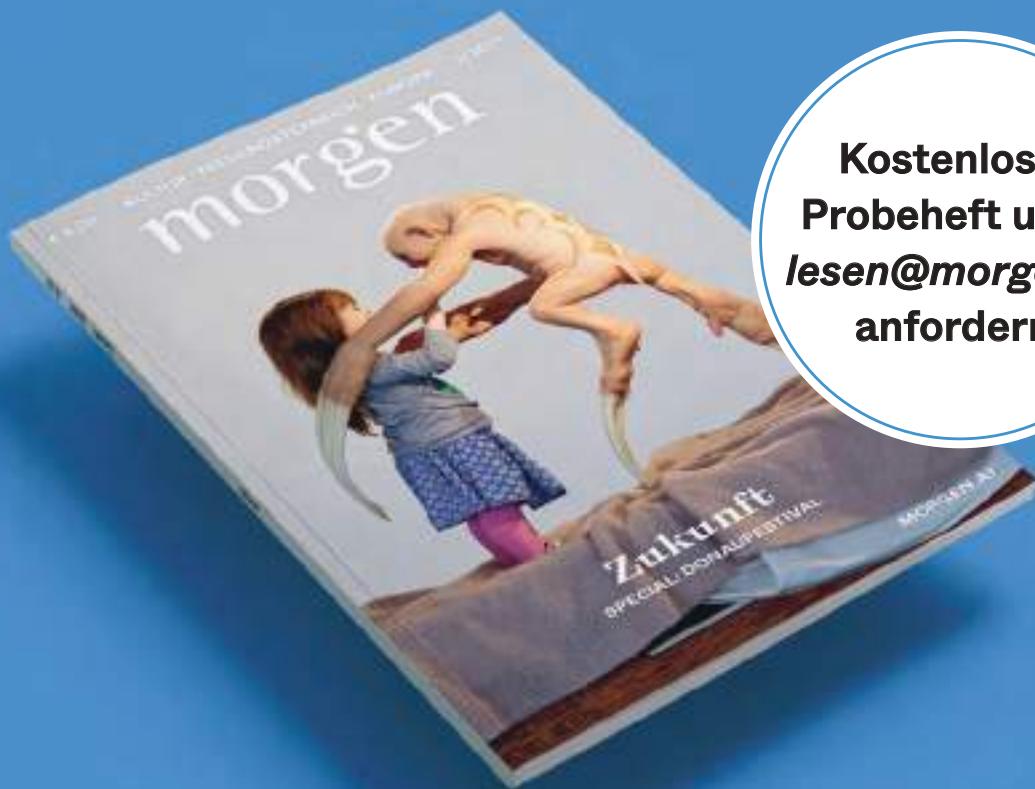
Alles, außer gewöhnlich: Die Römerstadt Carnuntum ist ein Tor in die Antike, das auch mit römischer Kulinarik aufwartet.

# morgen

Die aktuelle Ausgabe des *morgen* jetzt am Kiosk um € 8,— oder kostenloses Probeheft anfordern!

Entgeltliche Einschaltung

Porträts, Reportagen und Gespräche über Architektur, Kunst, Literatur, Theater sowie vieles mehr: *morgen* beleuchtet einmal im Quartal das Kulturgeschehen in Niederösterreich und darüber hinaus. Jede Ausgabe fokussiert ein Thema, über das morgen noch gesprochen wird.



Kostenloses  
Probeheft unter  
[lesen@morgen.at](mailto:lesen@morgen.at)  
anfordern!

Abonnieren Sie vier Ausgaben von *morgen* zum Vorteilspreis von € 16,— (Einzelpreis: € 8,—) und erhalten Sie unser Magazin per Post ab der nächsten Ausgabe.

Oder schicken Sie uns Ihre Postanschrift an [lesen@morgen.at](mailto:lesen@morgen.at) und wir senden Ihnen ein kostenloses Probeexemplar der neuen Ausgabe frei Haus zu.

Abonnieren Sie unseren Newsletter mit Infos zu aktuellen Ausgaben und Meinungsartikeln der Chefredaktion auf [morgen.at](http://morgen.at).

Bleiben Sie informiert!

# ADRESSEN & TERMINE



Im Museumsdorf Niedersulz taucht man in den Alltag eines Weinviertler Dorfes um 1900 ein. Tiere basteln, Blumen filzen, Lehmziegel schlagen oder Fässer binden? Alles ist möglich.

## BÜHNE BADEN

Die Bühne Baden mit den Spielstätten Stadttheater, Sommerarena und Max-Reinhardt-Foyer gehört zu den führenden Häusern des musikalischen Unterhaltungstheaters in Niederösterreich. Theaterplatz 7, 2500 Baden  
T: +43 2252 253253, buehnebaden.at

## FESTSPIELHAUS ST. PÖLTEN

Ein kultureller Leuchtturm in Niederösterreich für zeitgenössischen Tanz, Konzerte, Jazz und außergewöhnliche AkrobatInnen des Circque Nouveau. Kulturbezirk 2, 3100 St. Pölten  
T: +43 2742 908080, festspielhaus.at

## SCHLOSS GRAFENEGG – GRAFENEGG FESTIVAL

Klang trifft Kulisse. Das Schloss und der Park sind Schauplätze für Kunst und Musik. Sehenswert: das Schloss, das Festival, die Kunst im Park oder der Grafenegger Advent. Grafenegg 10, 3485 Grafenegg  
T: +43 2735 5500, grafenegg.com



## INTERNATIONALE BAROCKTAGE STIFT MELK

Jedes Jahr ein großes Erlebnis. Heuer entführen die Barocktage musikalisch zu einer vielseitigen »Grand Tour« durch die Musik Europas. Termin: 30. September bis 3. Oktober 2021 Jakob-Prandtauer-Straße 11, 3390 Melk  
T: +43 2752 54060, wachaukulturmelk.at

## AUSSTELLUNGEN SEIT SOMMER 2021

### MUSEUM GUGGING

6. 5. 2021 – 1. 4. 2024  
»gugging.! classic & contemporary« bietet eine spannende Gegenüberstellung von klassischer und gegenwärtiger Kunst aus Gugging und zeigt einmal

mehr ihre klare Referenzstellung innerhalb der Art Brut auf.

Am Campus 2, 3400 Maria Gugging,  
T: +43 2243 87 087, museumgugging.at

## LANDESGALERIE NIEDERÖSTERREICH

16.5.2020 – 6.3.2022  
Wachau. Die Entdeckung eines Welterbes  
Museumsplatz 1, 3500 Krems an der Donau  
T: +43 2732 908010, lgnoe.at

## KUNSTHALLE KREMS

17.7.2021 – 1.11.2021  
Christian Helwing, »(B)EAST!«  
Museumsplatz 5 und Körnermarkt 14  
3500 Krems an der Donau  
T: +43 2732 908010, kunsthalle.at

## KARIKATURMUSEUM KREMS

7.3.2021 – 1.11.2021  
Volltreffer! Satirische Meisterwerke aus der Sammlung Grill  
Museumsplatz 3, 3500 Krems an der Donau  
T: +43 2732 908010, karikaturmuseum.at

## HERMANN NITSCH MUSEUM

Das nitsch museum in Mistelbach zählt zu den größten monografischen Museen in Österreich. Wechselnde Ausstellungen beleuchten das Werk des Künstlers.  
Waldstraße 44–46, 2130 Mistelbach  
T: +43 2572 20719, nitschmuseum.at

## SCHALLABURG

Das schönste Renaissanceschloss nördlich der Alpen, sagt man. Vor allem aber ein Ort der Begegnung und internationales Ausstellungszentrum mit Ein- und Ausblicken in das Mostviertel. Die Ausstellung »Sohnsucht Ferne – Aufbruch in neue Welten« ist bis 7. November 2021 zu besichtigen.  
3382 Schallaburg 1  
T: +43 2754 63170, schallaburg.at

## RÖMERSTADT CARNUNTUM

1700 Jahre Vergangenheit auf einen Blick und mit ganz besonderen Gaumenfreuden beim Abendessen nach römischen Originalrezepten im antiken Ambiente der Villa urbana.  
Hauptstraße 1A, 2404 Petronell-Carnuntum  
T: +43 2163 33770, carnuntum.at

## WEINVIERTLER MUSEUMSDORF NIEDERSULZ

Niederösterreichs größtes Freilichtmuseum zeigt Dorfidylle und gelebte Vergangenheit um 1900. Bauernhöfe, Handwerkskunst, Museum, Nostalgiefahrten mit dem Erlebniszug und Schaugarten.  
2224 Niedersulz 250  
T: +43 2534 333, museumsdorf.at

Viele weitere Informationen online unter [niederoesterreich.at](http://niederoesterreich.at)



NIEDERÖSTERREICH  
Einfach erfrischend.



Dort, wo man statt  
Schafen Sterne zählt,  
den Wein erwandert,  
die Wälder schmeckt  
und in Bäumen  
schläft, ist man

BÜRO BAND



H I N  
U N D  
W E G

NIEDERÖSTERREICH'S  
AUSSERGEWÖHNLICHSTE  
UNTERKÜNFTE

[www.niederoesterreich.at/hinundweg](http://www.niederoesterreich.at/hinundweg)

© Niederösterreich Werbung/ Sabine Wieser

# GENUSS-VIELFALT

Das größte Bundesland Österreichs präsentiert sich als landschaftlich reizvolle und kulturell sehenswerte Genussregion!



## Kulinarisches Highlight

Wiener Neustadts erste Adresse für gehobene Kulinarik. In einem Gebäude aus dem 14. Jahrhundert, in den Gewölben einer ehemaligen Bäckerei, zaubert Haubenkoch Bernhard Gruber mit seinem Team aufregende und kreative Kreationen der österreichischen und internationalen Küche bester Qualität. Alle zwei Wochen lockt ein neues Themenmenü in das Restaurant »Altes Backhaus« – ein kulinarischer Hochgenuss in fünf Gängen mit Weinbegleitung. Bei Schönwetter wird im wunderschönen Innenhof

serviert. Mit 90 Falstaff-Punkten und zwei Hauben beim Gault Millau ist das »Alte Backhaus« ein kulinarischer Geheimtipp der Sonderklasse.

**Öffnungszeiten:**  
Dienstag bis Samstag  
11:30-14:30 und 17:30-22:30

**ALTES BACKHAUS**  
Bahngasse 1, 2700 Wr. Neustadt  
T: +43 2622 81089  
restaurant@altes-backhaus.at  
altes-backhaus.at

# la pura Detox

Ein wenig Ballast verlieren, leichter werden, sich besser fühlen – das wäre jetzt perfekt. Die für Frauen entwickelte **Detox-Entgiftungskur** hilft.

Während der Kur können gezielte Maßnahmen dem weiblichen Körper helfen, Schadstoffe abzubauen. Eine spezielle Diät gibt dazu Lebensstil-Inspirationen, Bewegung ist ein wichtiger Bestandteil jedes Abnehmprogramms.

Der Luftkurort Gars am Kamp - nur eine Autostunde von Wien entfernt - macht die **la pura Detox-Tage** zu einem ganz besonderen Erlebnis.

Mehr unter: [www.lapura.at/detox](http://www.lapura.at/detox)



Ein Resort der:



la pura women's health resort kamptal  
Hauptplatz 58, A-3571 Gars am Kamp  
Tel.: +43 (0) 2985 / 26 66 - 742  
Mail: willkommen@lapura.at  
[www.lapura.at](http://www.lapura.at)



**la pura**  
women's health resort  
kamptal





## Die Palme im Mostviertel

Bio-Alpenfisch aus kristallklarem Wasser, Bio-Rindfleisch aus den Voralpen oder selbstgezogene Wachteln aus dem Mostviertel machen die kulinarische Mission einzigartig. Der Zuwachs an interessanten Weinen und Naturweinen ist erfreulich.

**GASTHAUS ZUR PALME**  
Marktplatz 6  
3364 Neuhofen/Ybbs  
T: +43 7475 52794  
[gasthaus-zur-palme.at](http://gasthaus-zur-palme.at)  
[kontakt@gasthaus-zur-palme.at](mailto:kontakt@gasthaus-zur-palme.at)



## Ein kulinarischer Traum an der Donau

Während unsere Gäste auf unserer Donauterrasse den herrlichen Blick auf die vorbeiziehenden Schiffe genießen, verwöhnen wir sie mit kulinarischen Köstlichkeiten und einer erlesenen Auswahl an Spitzenweinen aus der Wachau.

**HOTEL RICHARD LÖWENHERZ**  
Dürnstein 8  
3601 Wachau  
T: +43 2711 222  
[hotel@richardloewenherz.at](mailto:hotel@richardloewenherz.at)  
[richardloewenherz.at](http://richardloewenherz.at)



## Von Marillenbrand und anderen guten Geistern

Im Herzen der Wachau findet sich ein Traditionsbetrieb, der die Kunst des Destillierens nicht nur als Handwerk lebt, sondern eine wahre Passion darin sieht. Seit 1872 werden im Bailoni-Stammhaus in Krems-Stein Wachauer Marillen destilliert und verarbeitet. Von Generation zu Generation wird das Wissen weitergegeben und die Liebe zur Marille, zur Wachau und ihren Bewohnern ist tief in den Grundwerten verankert. Liebhaber des Genusses lassen sich



von Wachauer Gold-Marillenlikör, Schnaps und einer Vielfalt an weiteren Spezialitäten aus der Marille verwöhnen – umgeben vom historischen Ambiente des Familienbetriebes.

**NEU: Bailoni im Steinertor – Die Marillenlounge**  
Schwedengasse 2  
3500 Krems an der Donau

**BAILONI**  
1. Wachauer Marillen-Destillerie  
Steiner Landstraße 102  
3500 Krems-Stein  
T: +43 2732 82228  
[office@bailoni.at](mailto:office@bailoni.at), [bailoni.at](http://bailoni.at)



## Runderneuertes »Leopold« im Stift Klosterneuburg eröffnet am 12. August

Einen kulinarischen Kurzurlaub genießen, ohne langwierige Einreisebedingungen zu studieren: Das geht ab dem 12. August im neu eröffneten »Stiftsrestaurant Leopold«. Das zum Stift Klosterneuburg gehörende, direkt im prachtvollen Klostergarten gelegene Lokal, verspricht mit einem neuen Pächter und nach umfassender Sanierung »eine kulinarische Reise durch die Wälder, Weingärten und Felder Klosterneuburgs«. Was dahintersteckt: Gutbürgerliche Küche, modern interpretiert; regionale und saisonale Zutaten mit modernen Zubereitungstechniken vereint, zeitgeistiges »Farm-to-table«-Konzept trifft

auf Peka-Grill oder Smoker. Höchsten Genuss garantieren dabei die Zutaten aus dem eigenen (Kräuter-)Garten, den stiftseigenen Kellern und der unmittelbaren Region rund um das Stift.

### Faszination Feuerküche

Vor allem echte Fleischliebhaber kommen im neuen »Leopold« voll auf ihre Kosten. Es wird gedämpft, gegart und gegrillt – und zwar von den Spitzenköchen Gottfried Strempel und Florian Oswald. Zum Einsatz kommt unter anderem ein Peka-Grill – eine uralte Tradition am Balkan, bei der nur mit indirekter Oberhitze gearbeitet wird und Fleisch und Gemüse im eigenen Saft langsam schmoren. »Das gewährleistet die herrlich mürbe Qualität, ohne auszutrocknen«, schwärmen die neuen Lokalbe-



treiber Fredi Stijepic und Zsuzsanna Szöllösi. Auch die sechs Stunden schonend über Hickory-Holz geräucherten butterweichen Spareribs sind eine klare Empfehlung des Hausherrn, der gemeinsam mit seinem Team das Thema Grillen auf ein neues Niveau hebt: Die »archaische Kraft des Feuers« lässt einen auf kulinarische Traumreisen gehen, spätestens die verlockenden Raucharomen aus dem Smoker versetzen einen endgültig zurück in die Kindheit.

**STIFTSRESTAURANT LEOPOLD**  
Albrechtsbergergasse 1  
3400 Klosterneuburg  
T: +43 2243 411610  
[office@stiftsrestaurant-leopold.at](mailto:office@stiftsrestaurant-leopold.at)  
[stiftsrestaurant-leopold.at](http://stiftsrestaurant-leopold.at)



### Harmonien und Kontraste am Donaustrom

Im idyllischen Winzerörtchen Wösendorf, eingebettet zwischen Weinbergen und Marillengärten liegt die »Hofmeisterei Hirtzberger«. Der ehemalige Lesehof aus dem 14. Jahrhundert strahlt Ruhe und Beständigkeit aus, im Inneren jedoch sorgt das dynamische Pächterduo für ordentlich Schwung. Die Tellerkompositionen von Erwin Windhaber und seiner Küchenbrigade spielen mit Klassischem und Unkonventionellem, ohne dabei das Grundpro-

dukt aus dem Fokus zu verlieren. Die entspannt-professionelle Equipe rund um Gastgeber Hartmuth Rameyer versteht sich darauf, kulinarische Wünsche in Erfüllung gehen zu lassen und entkorkt mit Freude aus aller Welt zusammengetragene Schätze, die im umfangreichen Keller auf ihren großen Auftritt warten.

#### HOFMEISTEREI HIRTZBERGER

Hauptstraße 74  
3610 Wösendorf in der Wachau  
T: +43 2715 22931  
restaurant@hofmeisterei.at  
hofmeisterei.com



### »Tulbingerkogel«: Ruhe und Genuss

Das Vier-Sterne-»Berghotel Tulbingerkogel« liegt eingebettet in den Biosphärenpark Wienerwald mit Blick bis zu den Alpen. Die Familie Bläuel darf dieses Jahr ihr 70-jähriges Jubiläum feiern. Die Küche ist eine Komposition aus traditionell österreichischem, regionalem und saisonalem sowie internationalem Einfluss, die Weinkarte bietet über 1600 edle Tropfen. Neben dem Restaurant befindet sich der erste »Internationale Sommelier-Weingarten« mit Reben aus über 30 verschie-

denen Ländern, die anlässlich der Sommelier-WM 1998 gepflanzt wurden. Das Restaurant bietet neben den Speiseräumen eine Gourmet-Terrasse und den schattigen Lindengarten mit atemberaubendem Fernblick.

**BERGOTEL \*\*\*\*  
tulbingerkogel**

#### TULBINGERKOGEL

Tulbingerkogel 1  
3001 Mauerbach  
T: +43 2273 7391  
hotel@tulbingerkogel.at  
tulbingerkogel.at



### Kulinarische Extraklasse

Den Namen verdankt der »Landgasthof Bärenwirt« der Legende eines Ritters, der einen Bären besiegte. Haubenköchin Renate Schaufler und Erich Mayrhofer kreieren regionale, kreative Gerichte auf höchstem Niveau. Nicht umsonst gilt das Gulasch als das beste der Niederösterreichischen Wirtshauskultur.

**LANDGASTHOF BÄRENWIRT**  
Ybbser Straße 3, 3252 Petzenkirchen  
T: +43 7416 52153  
bärenwirt.at



### Die Wachau genießen

»Der Kirchenwirt « im Herzen des Weltkulturerbes Wachau verbindet Tradition mit Moderne und Hausmannskost wird auf Haubenniveau mit regionalem Schwerpunkt zubereitet. Wanderungen am Welterbesteig, Radfahren am Donauradweg oder Erholung im Hotelgarten – da ist für jeden etwas dabei!

#### HOTEL KIRCHENWIRT

Kremser Straße 17  
3610 Weißenkirchen in der Wachau  
T: +43 2715 2332  
kirchenwirt-wachau.at

### Waldviertel, gewürzt mit Welt

Michael Kolm ist Koch mit Leib und Seele. Feinster Genuss, erkocht mit größter Leidenschaft, höchster Kreativität und bester Leistung, mit erlesenen Produkten und exquisiten Zutaten, zelebriert und perfektioniert bis ins kleinste Detail. Die Region hat dabei immer Vorrang. Was nicht bedeutet, dass Fernes und Exotisches tabu wären. Aber es wird immer virtuos mit Regionalem kombiniert und in bester Waldviertler Kochtradition zubereitet. Nicht weit vom Zwei-Hau-

ben-Restaurant entfernt liegen drei Lodges, die stylisches Ambiente und Komfort mit wohltuender Ruhe verbinden. Großflächige Panoramafenster eröffnen direkt vom Bett aus einen unverbaute Ausblick auf die Natur. Mit Feuer, Wasser und Granit stehen drei Lodge-Typen zur Auswahl. Die Wasser-Lodge verfügt sogar über eine eigene finnische Sauna.

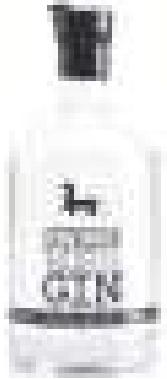
**BÄRENHOF KOLM**  
Schönfeld 18  
3925 Arbesbach  
T: +43 2813 242  
info@baerenhof-kolm.at  
baerenhof-kolm.at



## Stilvolles Wohnen beim Wein

Menschen, die persönlichen Service schätzen, Ruhe suchen oder auch Poysdorf zum Weineinkauf, Golf spielen, Radfahren oder Wandern besuchen, haben bei diesem traditionsreichen Familienbetrieb ein zweites Zuhause gefunden.

**GENIESSERHOF HAIMER**  
Körnergasse 14  
2170 Poysdorf  
+43 2552 29465  
office@haimer.at  
haimer.at



## Steinhorn Gin. Handgemacht am Wagram

Die Steiner-Brüder destillieren Steinhorn Gin im 60-Liter-Kupferkessel. Den Charakter des vielfach ausgezeichneten London Dry Gins dominieren Wacholder- und Zitrusnoten. Viele der Botanicals stammen aus dem Garten oder der Region.

**STEINER BROS.**  
Rupperthal 38  
3701 Rupperthal  
office@steiner.store  
steiner.store



## Erlebnisgrillen mit Adi Matzek

Mit über 2.500 Quadratmetern Grill-erlebnisfläche ist die 1. österreichische Grillschule die wahrscheinlich größte Österreichs. Über die Location für Sinnesfreuden, sie ist auch exklusiv für Ihr Event buchbar, sagt Hausherr Adi Matzek: Wir haben einen alten Bauernhof für unsere Grillseminar-Zwecke revitalisiert! Im Grillschulseminarzentrum wollen wir verschiedene Genussthemen wie Fleischkunde bei Zerlege-Seminaren, Steak-, Rum-, Spirituosen-, Cocktail- und Zigar-

renwissen in unseren Tastings und Spezialevents an unsere Gäste weitergeben. Achtsames und begleitendes Genießen in der tollen Atmosphäre des behutsam revitalisierten Vierkanthofes erleben, wo die Summe der Erlebnisse das Leben bereichern wird. Das Grillschulteam rund um Doppelgrillweltmeister Adi Matzek freut sich auf ein persönliches Kennenlernen.

**GRILLSCHULE ADI MATZEK**  
Burgerwiesen 8  
3591 Altenburg  
T: +43 2982 2637  
matzek@grillschule.at  
grillschule.at

DER jungWIRT  
7.  
GÖTTLESBRUNNER  
**Trüffelmarkt**

**23. & 24.10 und 30.10. bis 01.11. 2021**  
*jeweils von 11 - 20 Uhr*

2464 GÖTTLESBRUNN/CARNUNTUM  
[www.dertrueffelmarkt.at](http://www.dertrueffelmarkt.at)





### Genuss über viele Generationen

Das »Landhaus Bacher« war bereits unter der Führung von Lisl Wagner-Bacher und ihrem Vater, dem berühmten blinden Wirt von Mautern, ein gastronomischer Magnet für viele Gäste. Nun ist Zeit für die nächste Generation und das kulinarische Erbe des »Landhauses Bacher« bleibt in der Familie. Tochter Susanne übernahm mit Thomas Dorfer, der 2005 beim Bocuse d'Or in Frankreich den bisher besten Platz für einen Österreicher herauskochte, den Betrieb.

Heute ist das Landhaus ein Familienbetrieb mit großer Tradition, ein Mitbegründer des österreichischen Küchenwunders und gleichzeitig eines der führenden Restaurants des Landes.



LANDHAUS  
BACHER

LANDHAUS BACHER  
Südtirolerplatz 2, 3512 Mautern  
T: +43 2732 82937  
info@landhaus-bacher.at  
landhaus-bacher.at

### Tradition trifft Moderne in der Wachauerstube!

Im Jahr 2014 wurde der Wirt Gerald Diemt auf ein traditionsreiches Gasthaus in Loiben aufmerksam. Nach einer umfangreichen Renovierung eröffnete die »Wachauerstube«! Seit nunmehr sieben Jahren werden Gäste aus dem In- und Ausland umsorgt und verköstigt. Die Küche bietet traditionelle Gerichte ebenso wie wöchentlich wechselnde Spezialitäten mit oftmals internationalem Touch. Die laufende Adaptierung der Wein- und Speisenkarte

ermöglicht es, dem eigenen Anspruch, regionale, saisonale und biologische Produkte anzubieten, gerecht zu werden. Spaß und Freude am Essen und Trinken in einer familiären und gastlichen Atmosphäre – das ist das oberste Ziel der »Wachauerstube« in Loiben!

### WACHAUERSTUBE

Unterloiben 24  
3601 Dürnstein  
T: +43 2732 85950  
bestellen@wachauerstube.at  
wachauerstube.at

# Grenzenlose Gaumenfreuden im FONTANA-Restaurant

Genießen Sie **stimmungsvolle Sonnenuntergänge** mit **atemberaubendem Blick** über den **türkisblauen Badesee**.



EAT | PLAY | LIVE



FONTANA.AT



## Gastgeber aus Leidenschaft

Das Stadtwirtshaus im Herzen von Gmünd ist ein Treffpunkt für Jung und Alt. Mit herzlicher Gastfreundschaft und viel handwerklichem Können werden im »Hopferl« Waldviertler Produkte höchster Qualität zu einmaligen Speisen verkocht.

**STADTWIRTSHAUS HOPFERL**  
Stadtplatz 24  
3950 Gmünd  
T: +43 2852 51980  
wirtshaus@hopferl-gmuend.at  
hopferl-gmuend.at



## Wachauer Laberl – nur Original mit dem »S«

Mit dem Wachauer Laberl hat die Bäckerei Schmidl aus Dürnstein das wohl berühmteste Gebäck der Wachau geschaffen. Bis heute werden die Laberl nach dem streng geheimen Familienrezept gebacken. Besonderes Kennzeichen: Das eingekochte »S« für Schmidl an der Unterseite der Laberl.

**BÄCKEREI SCHMIDL**  
3601 Dürnstein 21  
T: +43 2711 224  
schmidl-wachau.at



## Mohr Sederl Fruchtwelt

Der von Andreas und Doris Sederl geführte Familienbetrieb ist Produzent von Fruchtsäften, Bio-Sirupen, Mosten, Destillaten und anderen Spezialitäten. Führungen bieten interessanten Einblicke in die Produktion – selbstverständlich mit anschließender Verkostung.  
Mo. - Fr. 9.00 - 18.00, Sa. 9.00 - 12.00

**MOHR-SEDERL FRUCHTWELT**  
Neue-Welt-Straße 109  
2732 Zweiersdorf  
fruchtwelt@mohr-sederl.com  
mohr-sederl.com



## Traditionsgasthaus in Tulln

In dem Familienbetrieb seit 1862 steht bis heute traditionelle, herzhafte Gastlichkeit ganz oben auf der Karte. In unserer Küche werden ausschließlich Zutaten aus ländlichen Betrieben des Tullnerfeldes verarbeitet – zu Spezialitäten wie Tafelspitz und Wild.

**ZUM GOLDENEN SCHIFF**  
Wiener Straße 10  
3430 Tulln an der Donau  
T: +43 2272 62671  
zumgoldeneschiff.at



## Wo Hofmann draufsteht, ist Weinviertel drin

Auch wenn immer mehr die Technik in den Produktionsprozessen Einzug hält, eines bleibt: das handwerkliche Fingerspitzengefühl und die überlieferten Rezepturen, mit denen die Fleischhauerei Hofmann seit über 125 Jahren, heute bereits in vierter Generation, ihre typischen Weinviertler Fleischspezialitäten herstellt. Das Geheimnis der Fleischhauerei liegt damals wie heute in der Unverfälschtheit der Produkte, nur die besten und natürlichsten Zutaten

werden bei der Verarbeitung verwendet. Viele Auszeichnungen bestätigen diesen Weg. Ähnlich der Denkweise ihrer Winzerkollegen erzeugen sie einzigartige Originale, wie zum Beispiel den Veltliner-Schinken, den Weinviertler Prosciutto oder unseren absoluten Champion: die Käsekrainer.

**FLEISCHHAUEREI HOFMANN**  
Sparkassegasse 26-28  
2020 Hollabrunn  
T: +43 2952 2163  
info@fleischhauerei-hofmann.at  
fleischhauerei-hofmann.at



## Gastfreundschaft, Qualität und Innovation

Im Herzen der Wienerwaldgemeinde Eichgraben sind wir zu Hause. Inspiriert durch die Natur, die Jahreszeiten und die Menschen in der Region betreiben wir das Restaurant »Mo's«, Zurücklehnen und eine kulinarische Reise genießen!

**RESTAURANT MO'S**  
Rathausplatz 1  
3032 Eichgraben  
T: +43 2773 42861  
office@mo-s.at  
mo-s.at



## Italienischer Kurzurlaub in Mödling

Seit über zwölf Jahren werden im »Pino« saisonale Kreationen der italienischen Küche mit einem Hauch Apulien aufgetischt. Weine aus allen Regionen Italiens verschmelzen mit den Gerichten zu einem perfekten kulinarischen Erlebnis.

**PINO RISTORANTE**  
Brühlerstraße 6  
2340 Mödling  
T: +43 2236 860187  
info@pino-ristorante.at  
pino-ristorante.at



## Das Wirtshaus mit Anspruch

Das Wirtshaus ist ein ganz besonderer Ort. Erweitertes Wohnzimmer für Stammgäste, Treffpunkt zum Schmähführen und Kartenspielen für zwischendurch, kulinarisches Fenster in die weite Welt und seit Jahrzehnten auch der gemütliche Rahmen für jede Art von Feiern und Feste. Hin und wieder werden auch Künstler eingeladen, um den Gästen etwas ganz Besonderes zu bieten. Regionales und Saisonales werden hier großgeschrieben und Klassiker

wie »Opa Böhms Topfenstrudel« runden einen gelungenen Besuch beim Gastgeber Michael Böhm ab. Mit traditionellen Rezepten und Ausflügen in die internationale Küche stehen sowohl Jakobsmuschel als auch Schweinskotelet auf der Karte. Und in den Keller kommt nur, was wir selbst gerne trinken und daher auch empfehlen können. Wir tun alles, damit sich unsere Gäste wohl fühlen.

### LANDGASTHAUS BÖHM

Dorfstraße 4  
3004 Weinzierl  
T: +43 2271 2240  
[landgasthausboehm.at](http://landgasthausboehm.at)



## Bodenständiger Hochgenuss

In einem Gasthaus muss die Tür für jeden Gast weit offen stehen. Seit Jahrzehnten leisten wir somit einen Beitrag zur mostviertlerischen Kulinarik und zeigen, dass klassische, österreichische Gasthauskultur und gehobener Anspruch perfekt miteinander Hand in Hand gehen können.

### GASTHOF MITTER

Linzerstraße 11  
3350 Haag  
T: +43 7434 42426  
[mitter-haag.at](http://mitter-haag.at)

## Friedrich2700 – Kaiserlicher Genuss

Küchenchef Roman Kozeny, Gastgeberin Gordana Schroll und Team Friedrich servieren gehobene Küche aus den einstigen k.u.k. Landen und erfrischende Säfte und Cocktails nun auch im Gastgarten direkt am Hauptplatz. Wir freuen uns auf den Kulinarischen Herbst.

### FRIEDRICH2700

Hauptplatz 9 / Friedrichsgasse 6  
2700 Wiener Neustadt  
T: +43 2622 28190  
[friedrich2700.at](http://friedrich2700.at)

## Genuss auf allen Ebenen

Seit über 30 Jahren heißt es bei Familie Nastl »Ausg'steckt is'«. Das Motto »Genuss auf allen Ebenen« beginnt bereits bei den Weingärten rund um Langenlois, wo zuerst die Trauben und danach der Wein im Keller heranreifen. Mit viel Fingerspitzengefühl im Weingarten erzeugt Christian Nastl die vielfach prämierten Weine. Gelebt wird das Motto ebenso beim Heurigen, wo der Besuch gerne mit der Original »Sausemmel« beginnt, begleitet von dem einen oder anderen Achterl. Nicht nur zu Klassikern, son-

dern auch mit besonderen regionalen und saisonalen Köstlichkeiten wie dem legendären »Schmankerlsteller«. Günter Nastl ist dabei der beste Berater für die ideale Weinbegleitung. Gekrönt wird der Besuch beim Heurigen mit einem Dessert, von Renate mit viel Liebe zubereitet. Das alles macht einen Besuch bei Familie Nastl zu einem Erlebnis, das bei einem Besuch in Langenlois auf keinen Fall fehlen sollte!

### WEINGUT NASTL

Gartenzelle 17, 3550 Langenlois  
T: +43 2734 2903  
[nastl.at](http://nastl.at)



## Whisky aus dem Waldviertel

Nahezu 25 Jahre wird in der Destillerie Weidenauer in Leopolds Whisky aus raren Getreidesorten in höchster Qualität hergestellt. Zahlreiche internationale Prämierungen bestätigen die herausragende Qualität. Über 14 Abfüllungen aus Nackthafer, Dinkel, Einkorn und dem Waldstaudentroggen aus eigenem Anbau stehen bereit, verkostet zu werden. Aktuell gibt es bis 15-jährige Whiskys zum Teil mit verschiedenem Fassfinish (Süßwein, Sherry, PX und Islay).

Neben dem umfangreichen Sortiment gibt es auch Rum, viele Edelbrände und Liköre. Genussregionsbetrieb für Waldviertler Graumohn (Eier-Mohn-Likör) und Kriecherlprodukte. Führung durch die Whiskylager und Verkostung gegen Voranmeldung. Unter folgendem Link gibt es zudem eine virtuelle Tour durch den Betrieb [goo.gl/maps/u9zbvduEXBGKBWte7](http://goo.gl/maps/u9zbvduEXBGKBWte7)

### DESTILLERIE WEIDENAUER

Leopolds 6  
3623 Kottes  
T: +43 2873 7276  
[weidenauer.at](http://weidenauer.at)



## Speisen wie in einem Märchenschloss

Schon beim Betreten des Schlossareals spürt man das besondere Flair aus der Zeit der Renaissance! Daher ist Schloss Walpersdorf mit seiner renommierten »Schlossküche« nicht nur ein beliebtes Ausflugsziel, sondern bietet auch die perfekte Location für Hochzeiten und sonstige Feierlichkeiten. So sehr das Restaurant mit dem historischen Gewölbe, dem antiken Holzofen sowie dem stilvollen Interieur besticht, so sehr lockt der schattige Innenhof für kulinarische

Gaumenfreuden. Die beiden Gastgeber Sandra und Martin Blauensteiner mit Küchenchef Florian Mistelbauer setzen auf regionale österreichische Küche mit internationalem Touch. Ein wahrer Geheimtipp sind die köstlich bestückten Picknick-Körbe, der monatliche Musikbrunch oder die Wine & Dine Abende inkl. Weinverkostung mit namhaften Winzern und kreativem Sechs-Gänge-Menü der »Schlossküche«.

### SCHLOSSKÜCHE WALPERSDORF BLAUENSTEIN

Schlossstraße 2  
3131 Walpersdorf  
[blauenstein.at](http://blauenstein.at)



## Ein Wirtshausjuwel im Ortskern von Gumpoldskirchen

In einem der ältesten Häuser Gumpoldskirchens findet man ein Wirtshaus, das seinesgleichen sucht! Christian und Sabine Nehr haben mit dem »3er Haus« ein Kleinod geschaffen, das die Gäste alleine schon durch seine Gemütlichkeit begeistert. Alte Tische, bequeme Stühle, geschmackvoll im Landhausstil eingerichtet – ein Wirtshaus der gehobenen Klasse. Die Küche zeigt sich klassisch bis modern, saisonell und regional



abgestimmt. Von Blunzen-Carpaccio bis hin zu cremigem Schafffrischkäse oder noch besser die Hauptspeisen wie Kalbskrone gegrillt, ausgelöstes Backhendl oder ein klassisches Wiener Schnitzel. Und zum Abschluss ein köstliches Mousse von der dunklen Schokolade. Es gibt kaum eine schönere Art die österreichische Küche kennenzulernen.

**3ER HAUS**  
Schrannenplatz 3  
2352 Gumpoldskirchen  
T: +43 676 7837090  
[reservierungen@3erhaus.at](mailto:reservierungen@3erhaus.at)  
[3erhaus.at](http://3erhaus.at)



## Ein Stück Mostviertel

In der dritten Generation betreibt die Familie Hochholzer das traditionelle Wirtshaus und Landhotel an der Moststraße. Für regionale Ess- und Trinkkultur, traditionelle Rezepte mit Zutaten aus dem Mostviertel und familiärer Gemütlichkeit steht die Familie Hochholzer mit ihrem Team.

### LANDHOTEL GAFRINGWIRT

Mittergafring 4  
3324 Euratsfeld  
T: +43 7474 268  
[gafringwirt.at](http://gafringwirt.at)



## Auszeit vom Alltag

Nahe dem Weltkulturerbe Wachau und dem Stift Melk führt Manfred Erber seinen »Landgasthof Erber«. Wer Genuss und Entspannung verbinden möchte und idyllische Bodenständigkeit sucht, ist hier genau richtig. Egal, ob Familienurlaub oder Geschäftsreise – Ruhe vom Alltag steht im Landgasthof Erber an der Tagesordnung.

### LANDGASTHOF ERBER

Manner Straße 10, 3393 Zelking  
T: +43 2752 52011  
[landgasthof-erber.at](http://landgasthof-erber.at)



## Fischzucht seit über 40 Jahren

Der landwirtschaftliche Familienbetrieb liegt am Rande des Semmeringgebiets in der Gemeinde Raach/Hochgebirge. Die Naturteiche mit viel frischem Quellwasser sind Garant für die hohe Qualität von Forellen und Bachsaiblingen. Do. - Sa. 9.00 - 17.00

### FORELLENHOF PIRINGER

Sonnleiten 11  
2640 Gloggnitz  
T: +43 2662 45274  
[forelленhof-piringer.at](http://forelленhof-piringer.at)



SAGEN SIE EINMAL,  
TRISTAN HORX ...

# ÄNDERT COVID UNSEREN APPETIT?

INTERVIEW MARTIN KUBESCH

**FALSTAFF** *Wird sich unser Zugang zum Thema Essen und Genuss verändert haben, wenn Covid einmal vorbei ist?*

**TRISTAN HORX** Es wird einerseits eine Orientierung geben hin zu mehr Qualität. Und es wird Regionalität noch einmal wichtiger werden, als sie es schon vor der Pandemie gewesen ist. Die Menschen entwickeln einen größeren Bezug zu Nahrungsmitteln aus ihrer Region. Das hat nicht nur ökologische Vorteile, sondern schenkt auch ein Gefühl von Identität und Halt.

*Spielt da auch das Thema Nachhaltigkeit mit hinein?*

Vor allem für die Jüngeren, ja. Wie mache ich es, dass ich nicht so viel Essen wegschmeißen muss? Nicht umsonst sind in den Lockdowns die Aufrufe von Anleitungen im Internet, wie man Marmelade macht oder Gemüse einlegt, in die Höhe geschossen.

*Viele junge Menschen marschieren auch ganz vorne wenn es darum geht, den Fleischkonsum zu reduzieren, um das Klima zu entlasten. Ein kurzlebiger Hype, oder steckt da mehr dahinter?*

Das ist eine Tendenz, die bleiben wird. Und es stimmt: Wir werden akzeptieren müssen, dass die Massentierhaltung, wie wir sie praktizieren, einerseits amoralisch ist und andererseits das Klima schädigt. Aber ich finde es besser, Lösungen anzubieten, statt nur anzuprangern. Ich denke etwa, dass im Labor gezüchtetes Fleisch und Fleischersatzprodukte künftig eine wesentlich größere Rolle spielen werden. Und gleichzeitig wird Fleisch, das von gut gehaltenen Tieren stammt, wieder zu jener Luxus-Delikatesse, das es früher schon gewesen ist.

*Wie wird die Covid-Krise für die Gastronomie ausgehen?*

Die Lockdowns haben vor allem eines gezeigt: Was für ein wichtiges soziales Instrument Gaststätten sind – man geht in ein Lokal, um sich auszutauschen. Diese Funktion wurde durch die Pandemie nochmals massiv aufgewertet und wird auch so wichtig bleiben. Deshalb denke ich, dass gerade darin auch die große Chance für Gastronomen liegt: Ihre Lokale als soziale Orte unverzichtbar zu machen.

**TRISTAN HORX**

ist wie sein Vater Matthias Trend- und Zukunftsrechercher mit Spezialisierung auf die Themenbereiche Digitalisierung, Globalisierung und Generationenwandel. Kurz vor dem Millennium zur Welt gekommen, gilt Tristan Horx als einer der profundensten Experten für die Lebenswelt der Generation Y. Er hat zudem bereits mehrere Bücher geschrieben und ist Dozent an verschiedenen Fachhochschulen.

# WEIN AUS NIEDERÖSTERREICH.

GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.



**Niederösterreich** – eine geschützte Ursprungsbezeichnung der EU für österreichischen Qualitätswein. Hier entstehen Weine, die vielfach ausge-

zeichnet und dennoch am Boden geblieben sind. Kunstwerke aus Natur, Tradition und Vision, komplex und leichtfüßig zugleich. [österreichwein.at](http://österreichwein.at)

WINEinMODERATION  
CHOOSE | SHARE | CARE

**ÖSTERREICH WEIN**  
Große Kunst. Ohne Allüren.



[weinvierteldac.at](http://weinvierteldac.at)