

Essen ist nicht nur Essen. Es schafft Verbindungen und Erinnerungen. Es belohnt nach Wanderungen und Radtouren. Es verleiht Kulturevents Geschmack. Eine Reise wird erst dann zum Erlebnis, wenn alles zusammenspielt: Natur, Kultur, Kulinarik und die Menschen, die all das ermöglichen.

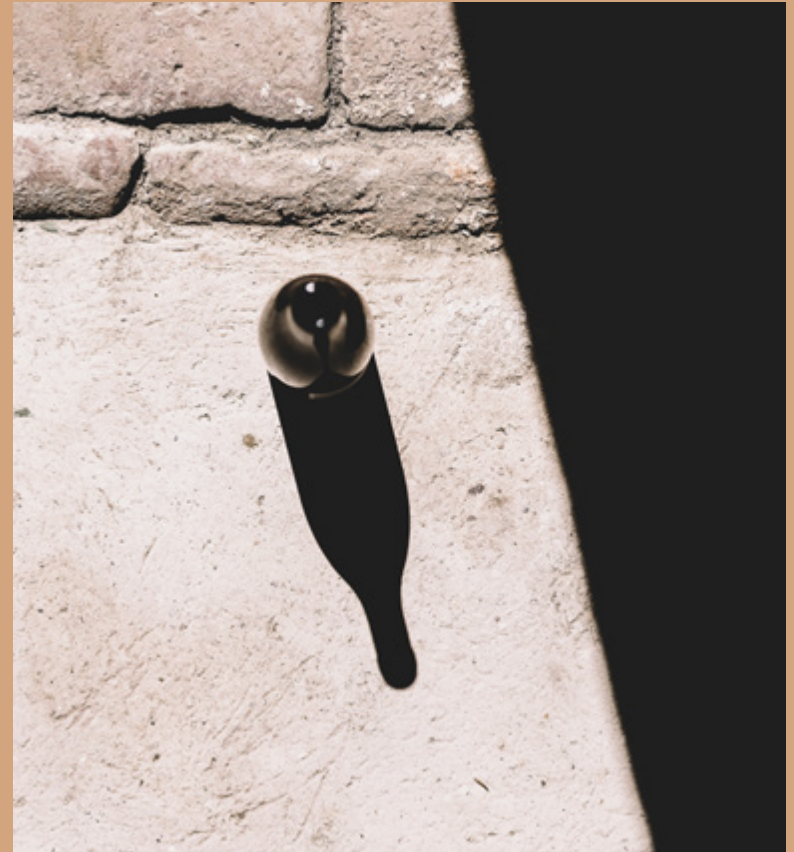


[www.niederoesterreich.at](http://www.niederoesterreich.at)

NIEDERÖSTERREICH  
Einfach erfrischend.



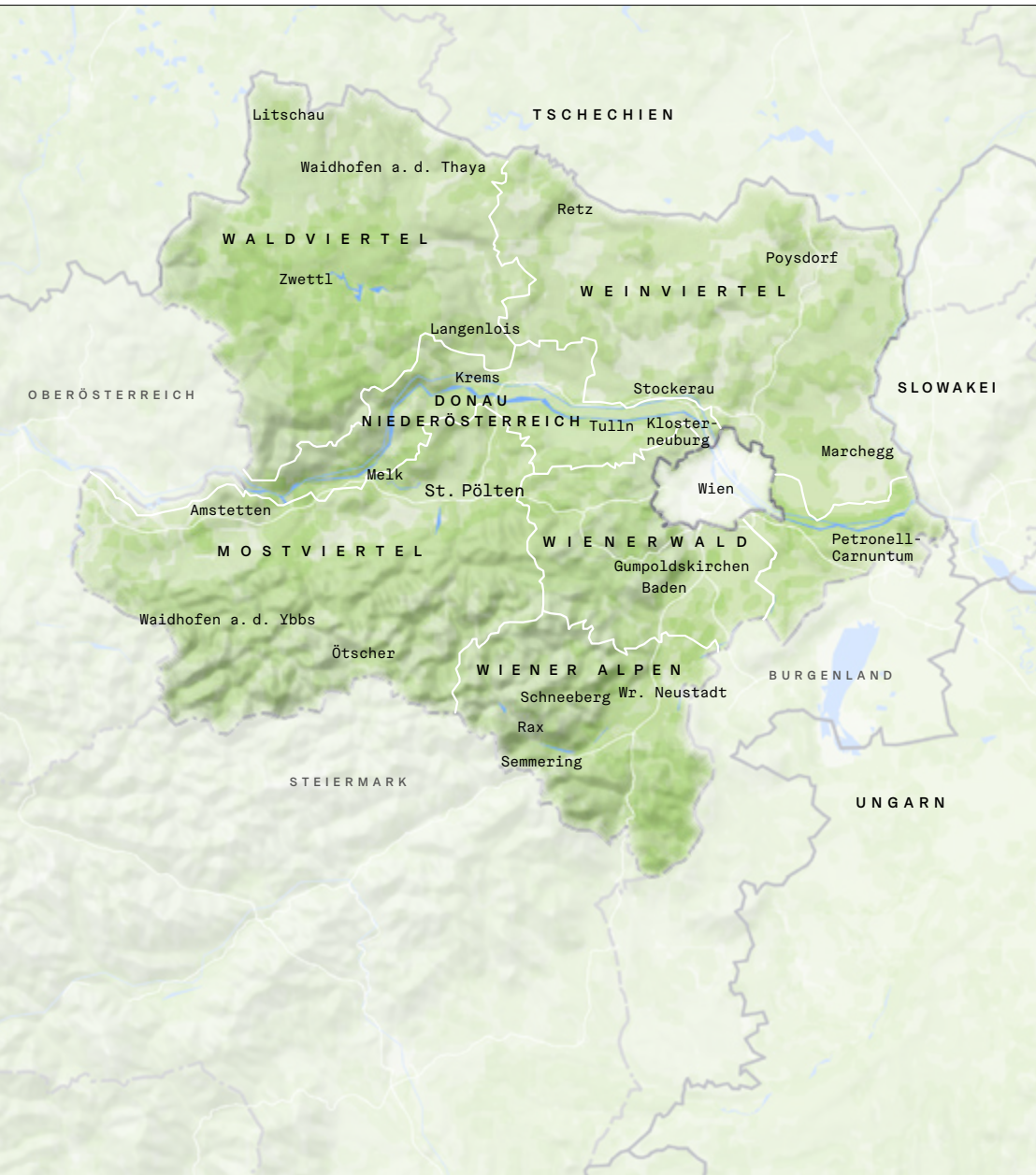
# DER WEITE LANDGUIDE



Kulinarik  
*Leidenschaft, die schmeckt.*

NIEDERÖSTERREICH

## DER WEITE LANDGUIDE



„Wenn alle Künste untergehn, die edle Kochkunst bleibt bestehn.“ – Daniel Spoerri.

Nicht nur für Foodies ist Essen wohl einer der wichtigsten Aspekte einer Reise. Es nährt und belohnt nach Wanderungen, Radtouren und dem Kulturprogramm, es macht satt und glücklich, weckt Erinnerungen oder schafft neue. Und es verrät so einiges über Land und Leute. Oft geschieht es in Gesellschaft – ob im Wirtshaus, Haubenrestaurant, Heurigen oder beim kulinarischen Pop-up. Denn wie heißt es so schön? „Beim Essen kommen die Leute zam.“ Essen ist immer mehr als nur Essen.

Der weite Landguide – nomen est omen – führt durch das weite Land Niederösterreich. Er versteht sich als Einladung, in die unterschiedlichen Regionen einzutauchen. Er gibt nichts vor, sondern zeigt Möglichkeiten auf, die rund um das jeweilige Kernthema angesiedelt sind. Deshalb dreht sich diese Edition nicht nur um Kulinarik, sondern auch um Kultur und Natur, die man am besten erwandert oder erradelt – und durch die man eine Region erst so richtig kennenlernt. *Denn eine Reise wird erst dann zum Erlebnis, wenn alles zusammenspielt: Natur, Kultur, Kulinarik und die Menschen, die all das ermöglichen.*

# Tradition im Wandel begriffen

*Die weite Land-Küche Niederösterreichs erzählt immer beides: die Geschichte ihres Bodens und dessen Bewohner:innen. So vielfältig wie die klimatischen Bedingungen in Österreichs größtem Bundesland sind, ist dessen Landschaftsprofil. Saftige Almen wechseln sich ab mit sattgrünen Mischwäldern, Bergketten mit sanften Hügeln, verschlungene Flusstäler mit kristallklaren Seen und prachtvolle Weingärten mit blühenden Obstbäumen. Historisch gesehen war die Region von unterschiedlichsten Ethnien bevölkert. Ihre kulinarische DNA ist geprägt von keltischen, römischen, slawischen, bayerischen und schwäbischen Einflüssen, dem Habsburger ebenso wie dem französischen Hof, vom angrenzenden Tschechien und der Slowakei.*

Es herrscht eine gewachsene kulinarische Tradition, stetig im Wandel. Nicht nur Köch:innen, auch Produzent:innen und Veredler:innen hinterlassen, vom Samen zur Knospe, von der Saat zum Korn, ihre eigene Handschrift. Die Wirtshauskultur, die ihre Vorläufer in den Handlungsreisen vergangener Jahrhunderte hat, nutzt und verfeinert das, was die Region so großzügig gibt, Fische aus den zahlreichen Gewässern, regionales Wild, Gemüse aus der Kornkammer Österreichs. Und natürlich Wein, der die Menschen seit Jahrtausenden zusammenbringt und der mit weltbekannten Lagen und autochthonen Sorten brilliert.

*Zeit, den Blick aufs Hier und Jetzt zu richten, die Bodenschätze und Menschen, die sie kultivieren, die Landschaft und Kulinarik dieser unvergleichbar vielfältigen Region.*



© Julius Hirtzberger



# 1 Bestes von der Birne

M O S T V I E R T E L



Nur im Mostviertel kommt die Mostbirne sortenrein und formvollendet in die Flasche. Gut 300.000 Birnbäume wachsen auf den sanft-hügeligen Streuobstwiesen in der Region Moststraße, im westlichen Mostviertel. Von ihrer prachtvollsten Seite zeigen sich die teilweise über 100 Jahre alten Exemplare im April, wenn sie in ihrer vollen Blüte stehen.

Rund 300 verschiedene Mostbirnensorten gibt es, rund 30 eignen sich aufgrund ihrer Qualität und Quantität perfekt für die sortenreine Birnenmostherstellung. Die hohe Gerbsäure, die sich bei rohem Verzehr als „rauer Geschmack“ oder „pelzige Zunge“ bemerkbar macht, ist für die einzigartige Geschmackstiefe verantwortlich, die jene des Apfelmestes weit übertrifft. In den gut sortierten Regionalläden oder direkt bei den Mostbaron:innen gibt es von Chutney bis Senf diverse weitere Spezialitäten von der Mostbirne zu entdecken, oder aber man plant einen Besuch bei einer Destillerie mit rund 150-jähriger Tradition ein.

Als kulinarisches Aushängeschild taugen auch das deftige Mostbrat'l und handwerklich produzierter Schafkäse in der für das Mostviertel typischen Striezlform mit entsprechend festerer Konsistenz. Besonders im Herbst ist die Region mit ihren unberührten Wäldern zudem ein Paradies für Wildliebhaber:innen. In den umliegenden klaren Gewässern herrschen ideale Bedingungen für Forellen und Saiblinge.



© Ian Ehm/friendship.is

Traditionsbewahrer: Ein Mostbaron geht neue Wege



© Mostviertel\_Tourismus/Schwarz-koenig.at

Zu den Mostproduzent:innen und durch die sanft-hügelige Landschaft führen aussichtsreiche Radrouten



© ÖW, Lisa Eiersebner

Kulinarische Experimente der Mostviertler Feldversuche an außergewöhnlichen Plätzen

*Wir arbeiten mit hochwertigen Grundprodukten aus der Umgebung, nicht nullachtfünfzehn, sondern neu interpretiert. Wichtig ist mir, dass nicht zu viele Komponenten auf dem Teller liegen: Eine Karotte bleibt eine Karotte.*

Theresia Palmetzhofer

Gasthaus zur Palme



Das ganze Interview mit Theresia Palmetzhofer finden Sie via QR-Code oder auf:  
» [niederoesterreich.at/birne-unplugged](https://niederoesterreich.at/birne-unplugged)



## BESTES VON DER BIRNE



→ 1 EINKEHREN BEIM  
MOSTBARON  
*Mostheuriger Genussbauernhof*  
*Distelberger, Gigerreith 39, Amstetten*  
↳ [distelberger.at](http://distelberger.at)  
↳ [mostbarone.at](http://mostbarone.at)

→ 2 UNIKAT BIRNEN-  
DESSERTWEIN  
*Destillerie Farthofer,*  
*Mostviertelplatz 6, Öhling*  
↳ [destillerie-farthofer.at](http://destillerie-farthofer.at)

→ 3 HAUBENKÜCHE  
REGIONAL & PRODUKTVERLIEBT  
*Gasthaus zur Palme,*  
*Marktplatz 6, Neuhofen an der Ybbs*  
↳ [gasthaus-zur-palme.at](http://gasthaus-zur-palme.at)

→ 4 MOST RELAXED  
*Relax Resort Kothmühle,*  
*Kothmühle 1, Neuhofen an der Ybbs*  
↳ [kothmuehle.at](http://kothmuehle.at)

→ 5 IN DIE NATUR EINGEBETTET  
*Ferienhaus Waldjuwel,*  
*Maierhofen 18, Allhartsberg*  
↳ [waldjuwel-mostviertel.at](http://waldjuwel-mostviertel.at)

→ 6 DER VIERKANTER MIT DEN  
ERSTEN ERDÄPFELN  
*Stift Seitenstetten,*  
*Am Klosterberg 1, Seitenstetten*  
↳ [stift-seitenstetten.at](http://stift-seitenstetten.at)

→ 7 MOSTBRATL AUS DER  
WIRTSCHAUSKUCHL  
*Gasthof Familie Maderthaner,*  
*Dorf 2, Weistrach*  
↳ [wirtschauskuchl.com](http://wirtschauskuchl.com)

→ 8 LIMITIERTE EINZELBAUM-  
ABFÜLLUNGEN  
*Haselberger Most,*  
*Hofkirchen 23, St. Valentin*  
↳ [haselberger-most.at](http://haselberger-most.at)

ERLEBNIS-TIPP:  
→ MOSTVIERTLER FELD-  
VERSUCHE  
*Experimentelle Kulinarik-Events*  
*im Birngarten, Schloss, u. v. m.*  
↳ [feldversuche.at](http://feldversuche.at)

→ MOSTBARON-RADROUTE  
*Ardagger Stift—MostBirnHaus*  
53 km



Weitere fein kuratierte Reiseempfehlungen  
finden Sie via QR-Code oder auf:  
↳ [niederosterreich.at/entdeckertour-kulinarik-mostviertel](http://niederosterreich.at/entdeckertour-kulinarik-mostviertel)



## 2 Lebensader Donau

D O N A U N I E D E R Ö S T E R R E I C H



Hofmeisterei Hirtzberger, © Julius Hirtzberger

Wer auch immer die Idee hatte, die Marille in einen Knödel zu packen – wir sagen Danke. *Um diese Spezialität beneidet uns nämlich die ganze Welt.* Aber: Marille ist nicht gleich Marille, denn die Wachauer Marille ist geschütztes Kulturgut.

Ursprünglich stammt die Edelfrucht aus China, gelangte von dort in den Mittelmeerraum und in die Wachau, wahrscheinlich über den Donauweg. Schon 1509 wurde sie hier erstmals nachgewiesen und seit 1890 dann in großem Stil angebaut. Solche geglückten Migrationsgeschichten gibt es viele zu erzählen von der Wachau über den Wagram bis Carnuntum, also dort, wo Europas zweitlängster Fluss gemächlich durch eine reizvolle Landschaft fließt, vorbei an Weingütern und der barocken Pracht zahlreicher Stifte, Ruinen und Schlösser, an üppig bewachsenen Hängen und sonnenverwöhnten Terrassenlagen. Weinbau wird hier seit rund 2.000 Jahren betrieben.

Sechs verschiedene Weinbaugebiete bieten perfekte Voraussetzungen für Weltklasseweine, gleich ob charmanter Riesling oder unverkennbarer Veltliner, ob produziert von der mehrere hundert Hektar großen Erzeugergemeinschaft oder von generationenübergreifenden Familienbetrieben. Und ebenso gute Voraussetzungen für alle, die diese Weine trinken wollen: in urtümlichen Kellergassen etwa oder in unzähligen Gasthäusern und Heurigen. Auf deren Teller kommen fangfrischer Fisch und knackiger Spargel, Wagramer Walnuss und Wachauer Laberl, Safran aus Dürnstein ebenso wie Wachauer Marillenknödel.



© Carolin Runte

Die Kunst des Weinbaus trägt die Handschrift bodennaher und experimentierfreudiger Winzer:innen



Dürnstein, © Carolin Runte

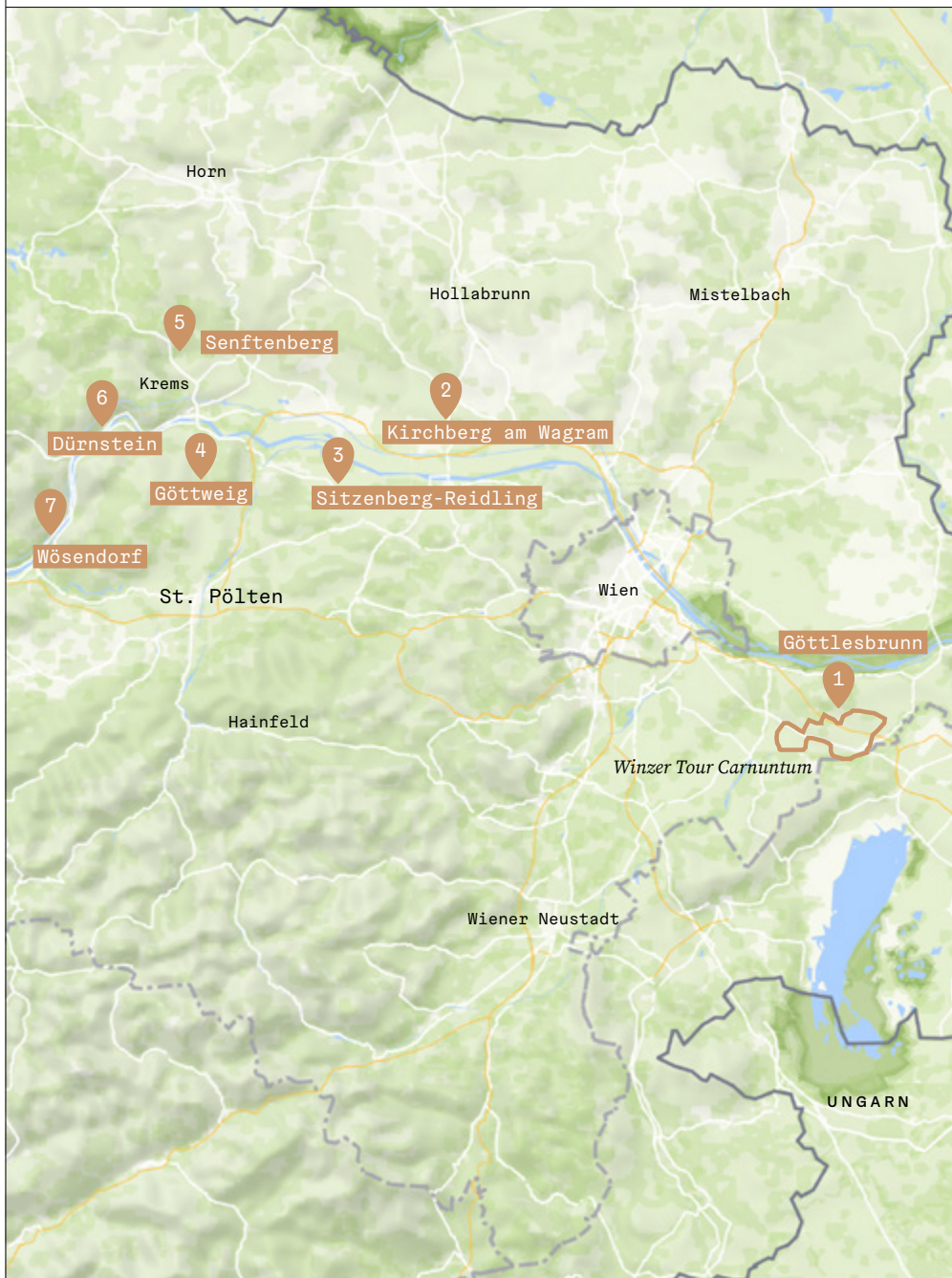
Historiker:innen aufgepasst: Auch architektonisch hat die Donauregion einiges zu bieten



© Carolin Runte

„Genuss on Tour“ steuert kulinarische Hotspots der Weltkulturerbelandschaft Wachau an

## LEBENSADER DONAU



→ 1 UNVERWECHSELBARE WIRTSCHAUSKÜCHE & REGIONALE WEINE  
*DERjungWIRT, Landstraße 36, Göttesbrunn*  
 ↘ [derjungwirt.at](http://derjungwirt.at)

→ 2 WAGRAMS BESTE WEINE VERKOSTEN  
*Gebietsvinothek Weritas, Marktplatz 44, Kirchberg am Wagram*  
 ↘ [weritas.at](http://weritas.at)

→ 3 365 TAGE HEURIGENKULTUR  
*Ahrenberger-Eichberger Kellergasse in Sitzenberg-Reidling*

→ 4 AUF DEN SPUREN DES BAROCK  
*Benediktinerstift Göttweig, Stift Göttweig 1, Furth bei Göttweig*  
 ↘ [stiftgoettweig.at](http://stiftgoettweig.at)

→ 5 NÄCHTIGEN AM FUSSE DER BURGRUINE SENFTENBERG  
*Weinhotel Nigl, Kirchenberg 1, Senftenberg*  
 ↘ [weingutnigl.at](http://weingutnigl.at)

→ 6 KELLERFÜHRUNG & WEIN-VERKOSTUNG  
*Domäne Wachau, Dürnstein 107, Dürnstein*  
 ↘ [domaene-wachau.at](http://domaene-wachau.at)

→ 7 DREI HAUBEN & EINE VIERSTELLIGE WEINKARTE  
*Hofmeisterei Hirtzberger, Hauptstraße 74, Wösendorf*  
 ↘ [hofmeisterei.com](http://hofmeisterei.com)

ERLEBNIS-TIPPS:  
 → „GENUSS ON TOUR“  
*Zu Fuß oder auf der Zille köstliche Überraschungen in der Wachau entdecken.*  
 ↘ [wachau.at/genuss-on-tour](http://wachau.at/genuss-on-tour)

→ VERKOSTUNGSTOUR DURCH DIE DONAU-REGION  
*Unterwegs mit dem WeinGenuss.Taxi*  
 ↘ [donau.com/weingenusstaxi](http://donau.com/weingenusstaxi)

→ RADRUNDE:  
 WINZER TOUR CARNUNTUM  
*Bruck a. d. Leitha | 44 km*



Weitere fein kuratierte Reiseempfehlungen finden Sie via QR-Code oder auf:  
 ↘ [niederoesterreich.at/entdeckertour-kulinarik-donau](http://niederoesterreich.at/entdeckertour-kulinarik-donau)

# 3 Wiese, Wald und Weinkultur

W A L D V I E R T E L



*Scheinbar endlos erstrecken sich im südöstlichen Waldviertel, im Kamptal, die Weingärten. Auch in den dazwischen liegenden Dörfern dreht sich – Stichwort Wirtshaus, Vinothek und Kellergasse – auf denkbar gute Art alles um den Rebensaft. Sanfte Hügel laden zur Rad-Tour ein, samt Winzer:innen-Zwischenstopp.*

Für weitere architektonische Abwechslung sorgen altherwürdige Schlösser, zeitgeistige Chalets und futuristische Kuben, die den Weg weisen in jahrhundertealte Weinkeller. Auch in kulinarischer Hinsicht gleicht die zwischen Mollands und Langenlois, zwischen Zöbing und Hadersdorf gelegene Region einer Schatzkammer. Dank den klimatischen Bedingungen wachsen im Kamptal Safran und Lavendel neben den Weingärten; bestäubt von den Bienen, deren Honig ein schönes Nebenprodukt ist.

So abwechslungsreich wie deren Landschaftsprofil sind auch die Weine der Region, von feingliedrig bis funky ist alles dabei, Rieslinge vom Heiligenstein zum Beispiel oder die aufregend mineralischen Grünen Veltliner aus Langenlois. Jenseits von Wein lohnen auch die Glücksmacher lokaler Brauereien sowie der ein oder andere Edelbrand.



Zäbing, © Romeo Felsenreich

Manchmal passt das Glück in genau ein Achterl



Weinbeisserer, © Andreas Hofer

Für eine blühende Landwirtschaft sind die klimatischen Bedingungen perfekt



Weinweg Langenlois, © Romeo Felsenreich

Ein Spaziergang durch die Weinreben endet am besten im Wirtshaus oder beim Heurigen

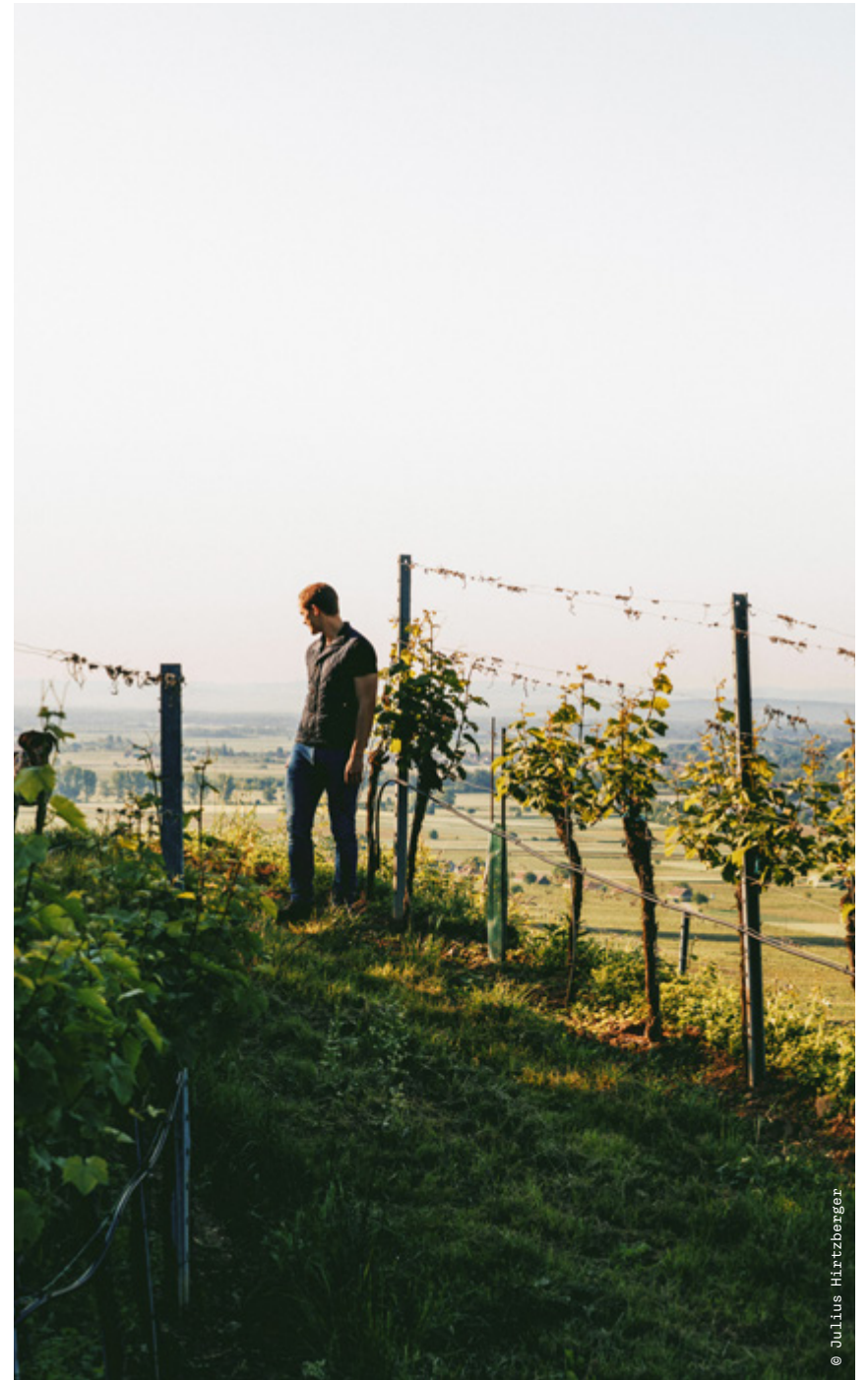
*Die Weingärten und  
der Boden, auf dem die  
Reben wachsen, sind  
unser größtes Kapital.  
Wir wollen noch gezielter  
Wein aus diesen Herkünften  
herausarbeiten und so  
die Typizität des Ortes  
schmeckbar machen.*

Lorenz Haas-Allram

Weingut Allram



Die ganze Reportage mit Lorenz Haas-Allram  
finden Sie via QR-Code oder auf:  
➤ [niederoesterreich.at/bodennah-und-experimentierfreudig](https://niederoesterreich.at/bodennah-und-experimentierfreudig)



© Julius Hirtzberger

## WIESE, WALD UND WEINKULTUR



→ 1 EIN ENSEMBLE AUS MUSIK,  
KUNST UND NATUR  
*Schloss Grafenegg, Grafenegg 10,  
Grafenegg*  
↳ [grafenegg.com](http://grafenegg.com)

→ 2 AUSGEZEICHNETE KÜCHE,  
KUNST, GEMÜTLICHKEIT  
*Esslokal, Hauptplatz 16, Hadersdorf*  
↳ [esslokal.com](http://esslokal.com)

→ 3 WANDERUNG ZUR KAMPITAL-  
WARTE AM HEILIGENSTEIN  
*Parkplatz Heiligenstein, Zöbing*  
1,5 km | 0:30 h | mittel

→ 4 CHARAKTERKÜCHE MIT  
FERNBLICK  
*Weinbeisserei, Altweg 5,  
Mollands*  
↳ [weinbeisserei-hager.com](http://weinbeisserei-hager.com)

→ 5 NÄCHTIGEN AM GARTENSEE  
*Kittenberger Chalets,  
Laabergstraße 17, Schiltern*  
↳ [kittenberger-urlaub.at](http://kittenberger-urlaub.at)

→ 6 IM 900 JAHRE ALTEN  
KELLERLABYRINTH  
*LOISIUM WeinWelt, Loisium Allee 1,  
Langenlois*  
↳ [loisium.com/weinwelt-langenlois](http://loisium.com/weinwelt-langenlois)

→ 7 GEFÜHRTE E-BIKE-TOUREN  
ZU LOKALEN PRODUZENT:INNEN  
*WinEcycle Tours, Kornplatz 7,  
Langenlois*  
↳ [winecycletours.com](http://winecycletours.com)

→ 8 DEN ARBEITSPLATZ  
WEINGARTEN ERWANDERN:  
WEINWEG LANGENLOIS  
*Ursin Haus oder LOISIUM WeinWelt*  
5,5 km | 1:30 h | leicht

→ 9 DIE BIBLIOTHEK DER WEINE  
*Ursin Haus, Kampitalstraße 3,  
Langenlois*  
↳ [ursinhaus.at](http://ursinhaus.at)

→ KAMPITAL RADWEG  
*Altenwörth—Zwettl | 119 km*



Weitere fein kuratierte Reiseempfehlungen  
finden Sie via QR-Code oder auf:  
↳ [niederoesterreich.at/entdeckertour-kulinarik-waldviertel](http://niederoesterreich.at/entdeckertour-kulinarik-waldviertel)

## 4 Geschmacklicher Gipfelsturm

W I E N E R A L P E N

Weithin sichtbar ziehen die Gipfel des Wiener Alpenbogens die Blicke auf sich. *Mit ihren urtümlichen Flusstälern und verschwenderisch blühenden Almen – oder Schwaigen, wie sie im Wechselgebiet genannt werden – war die Region schon um die vorletzte Jahrhundertwende ein beliebtes Sommerfrischeziel.*

Ein wenig von diesem mondänen Geist ist am Semmering sogar erhalten geblieben. Wer sich lieber verausgabt, als ausruht, findet wahre Kletterparadiese vor, aber auch jede Menge Wandertouren, von gemütlich bis zu grenzerweiternd. Davon abgesehen hat die zu den nördlichen Kalkalpen gehörende Region auch in kulinarischer Sicht viel zu bieten. Ob in der Buchtelhütte oder im Haubenlokal, mit Blick auf den Schneeberg oder die Rax, im Fokus steht immer das, was in unmittelbarer Nähe wächst, aufgezogen oder produziert wird. Das sind zum Beispiel Schweine und Jungrinder aus dem Schneebergland mit ihrer beispielhaft zarten Fleischqualität, handwerklich hergestellter Ziegenkäse und auch alte Apfelsorten, aus denen der reinsortige und nachhaltig produzierte Most der Buckligen Welt entsteht.

*Lokaler Höhenrausch: Edelbrände, Bier aus Brotresten oder der zu einem Verjus-Drink veredelte Saft unreifer Weintrauben sind bei den innovativen Produzent:innen der Wiener Alpen erst der Anfang und keinesfalls der Köstlichkeit letzter Schluss.*







Mandi's Ziegenhof, © Daniel Gollner

Können diese Augen lügen? Nein, und sie versprechen besten Ziegenkäse



Ausblick von der Rax, © Robert Herbst

Beim Wandern stellt sich der Höhenrausch ganz von allein ein



© Mara Hohla

Wer bekannte Pfade verlässt, findet Kräuter, Blüten und außergewöhnlichen Genuss

*In unserer langjährigen  
Familiengeschichte  
war beides  
von großem Wert:  
das Altbewährte  
genauso wie  
der Mut,  
Neues zu wagen.*

Christoph Puchegger

Puchegger-Wirt



Das ganze Interview mit Christoph Puchegger  
finden Sie via QR-Code oder auf:

» [niederoesterreich.at/mein-zuhause-ist-meine-kueche](https://niederoesterreich.at/mein-zuhause-ist-meine-kueche)



## GESCHMACKLICHER GIPFELSTURM



→ 1 RAUCHSCHINKEN UND WIRTSHAUSKÜCHE  
*Puchegger-Wirt, Bahnhofplatz 86, Winzendorf*  
 ↘ [puchegger.at](http://puchegger.at)

→ 2 JAUSE MIT OBSTGARTEN-FÜHRUNG  
*Simon Genuss Heuriger, Ortsstraße 55, Mollram*  
 ↘ [simon-genuss.at](http://simon-genuss.at)

→ 3 BESTE BUCHTELN  
*Schutzhütte Haltestelle Baumgartner, Hochschneeberg 5, Puchberg am Schneeberg*  
 ↘ [schutzhuetten-baumgartner.jimdosite.com](http://schutzhuetten-baumgartner.jimdosite.com)

→ 4 SCHMECKT NACH SOMMERFRISCHE: VERJUS-DRINK „SILVA“  
*Wirtshäuser/Restaurants rund um Reichenau an der Rax*  
 ↘ [der-silva.club](http://der-silva.club)

→ 5 GAUMENKITZEL IM HOLZHOTEL  
*Naturhotel Molzbachhof, Tratten 36, Kirchberg am Wechsel*  
 ↘ [molzbachhof.at](http://molzbachhof.at)

→ 6 WANDERUNG: DREI HÜTTEN SCHWAIGEN-TOUR  
*Steyersberger Schwaig*  
 8 km | 2:30 h | leicht

→ 7 SCHON MAL LAVA-BIER PROBIERT?  
*Schwarzbräu, Bundesstraße 100, Krumbach*  
 ↘ [schwarzbraeu.at](http://schwarzbraeu.at)

→ 8 NATURHOTEL MIT BIo-LANDWIRTSCHAFT  
*Gut Guntrams, Guntrams 11, Guntrams*  
 ↘ [guntrams11.at](http://guntrams11.at)

ERLEBNIS-TIPP:  
 → HAUBENKOCH TRIFFT HÜTTENWIRT  
*Gourmet-Menüs auf den schönsten Hütten mit geführter Wanderung und Übernachtung*  
 ↘ [wieneralpen.at/haubenkochen](http://wieneralpen.at/haubenkochen)

→ RADTOUR:  
 VOM BUCKL ZUM BERG  
*Vom Schneeberg in die Bucklige Welt Grünbach | 80 km*



Weitere fein kuratierte Reiseempfehlungen finden Sie via QR-Code oder auf:  
 ↘ [niederoesterreich.at/entdeckertour-kulinarik-wiener-alpen](http://niederoesterreich.at/entdeckertour-kulinarik-wiener-alpen)

# 5 Köstliche Inszenierungen

W E I N V I E R T E L



Bis zum Horizont erstrecken sich im südlichen Weinviertel die Rübenäcker sowie die Erdäpfel-, Weizen- und Maisfelder – der Beiname *Korn- und Gemüse-kammer Österreichs* kommt nicht von ungefähr. Grund sind die fruchtbaren Böden und das pannonische Klima mit seinen vielen Sonnenstunden.

Einen reizvollen architektonischen Kontrast zur üppigen Landwirtschaft bieten die historischen Keller-gassen mit ihren unverwechselbaren Presshäusern ebenso wie die zahlreichen Schlösser, die von den vielfältigen Einflüssen der Region erzählen. Weil das Weinviertel aber nun mal Weinviertel heißt, spielt das Glas hier keine Neben-, sondern eine Hauptrolle. An der 120 km langen „Weinstraße Südliches Weinviertel“, zwischen dem Manhartsberg im Westen und den Marchauen im Osten bis an die Wiener Stadtgrenze heran, wird besonders gern die pfeffrige Paradesorte Grüner Veltliner Weinviertel DAC eingeschenkt, aber auch vollmundige Zweigelt oder samtig-satte Pinot Noirs.

Geduld ist in diesem Zusammenhang überbewertet, am besten verkostet man die Weine direkt vor Ort, im herzlich geführten Wirtshaus, bei den Winzer:innen des Vertrauens oder in einem Heurigen, die es von traditionsverliebt bis hochmodern gibt. *Und wer anschließend den Heimweg scheut: Zur Übernachtung stehen Weinlodges ebenso wie einzigartige Waldhütten bereit.*



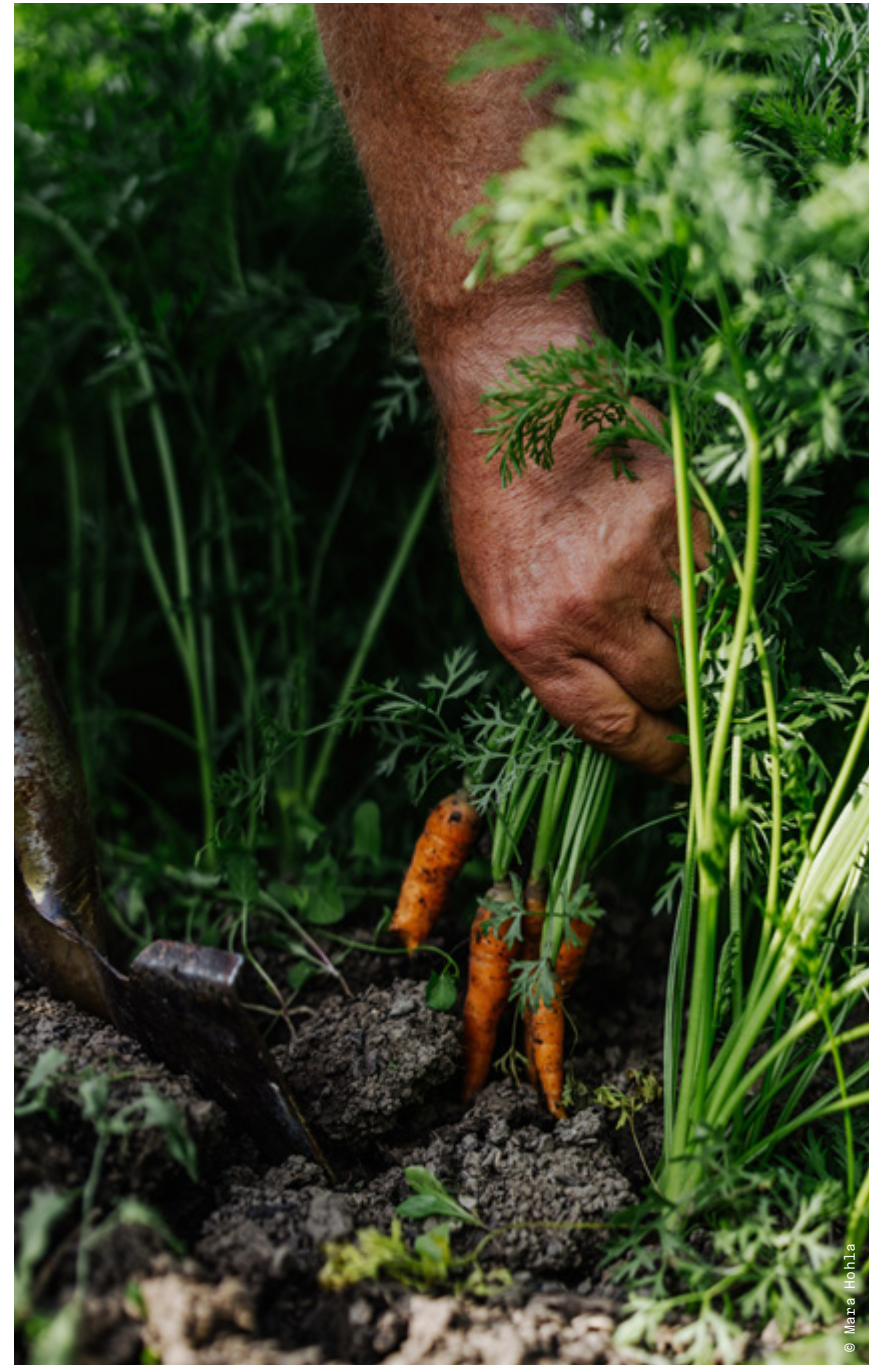
Kellergasse Enzersfeld, © Robert Herbst

Die meisten Kellergassen - auch bekannt als „Dörfer ohne Rauchfang“ - befinden sich im Weinviertel



© Julius Hirtzberger

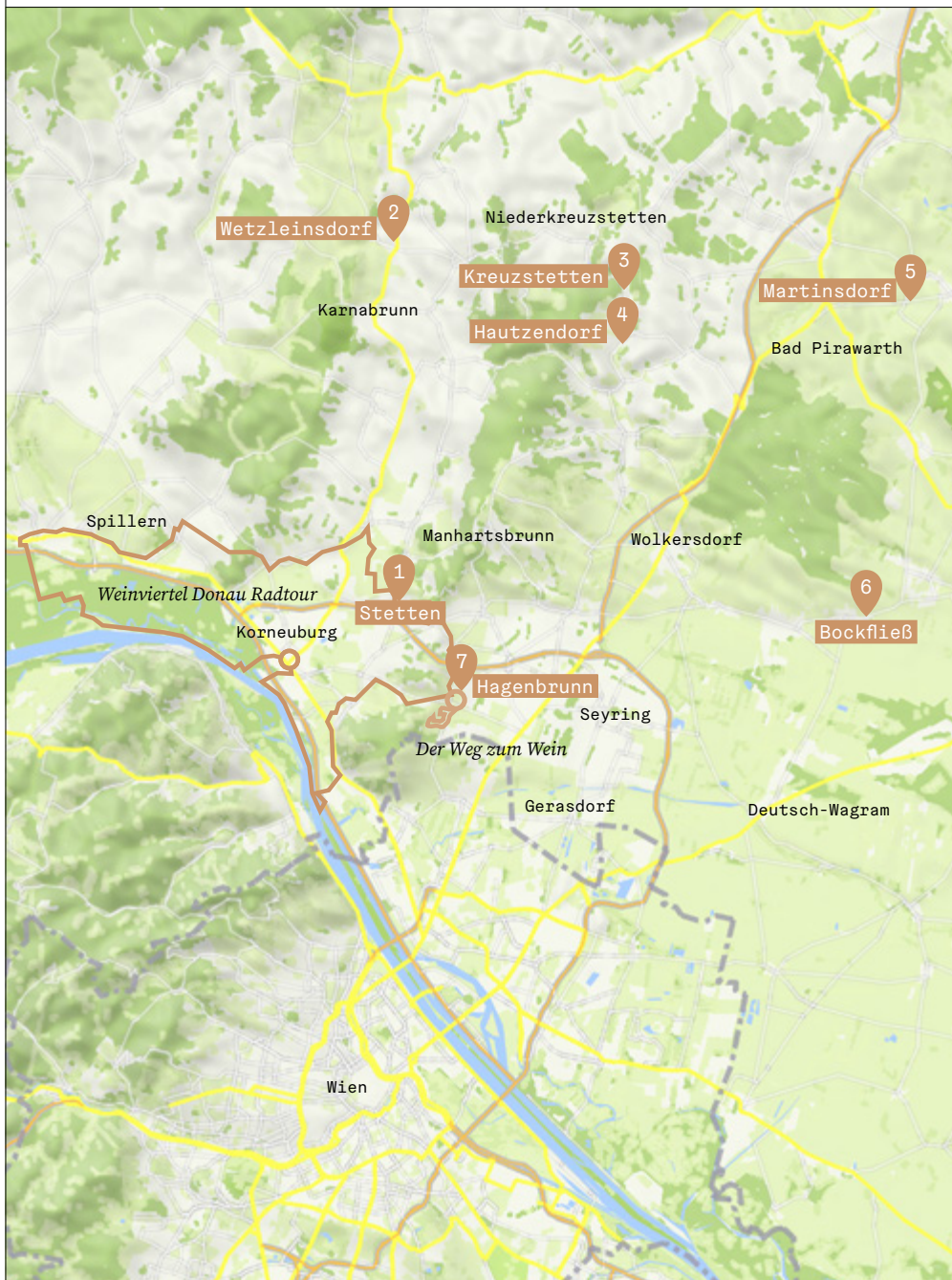
Die Schätze der Region verkostet man am besten unter freiem Himmel beim „Tafeln im Weinviertel“



© Mara Hohla

Kraut und Rüben, bereit für den Teller

## K Ö S T L I C H E I N S Z E N I E R U N G E N



→ 1 DER BESTE WEINVIERTEL  
DAC GRÜNER VELTLINER?  
*Weingut Pfaffl, Schulgasse 21,  
Stetten*  
↪ [pfaffl.at](http://pfaffl.at)

→ 2 (REGIONALE) DELIKATESSEN  
AUS DER SELBSTBEDIENUNGS-  
GREISLEREI  
*Kuchlkastl, Laaer Straße 2,  
Wetzleinsdorf*  
↪ [kuchlkastl.at](http://kuchlkastl.at)

→ 3 BEIM ÜBERNACHTEN STATT  
SCHAFE, STERNE ZÄHLEN  
*Ochys Waldhütten, Am Ochsenberg,  
Kreuzstetten*  
↪ [ochys.at](http://ochys.at)

→ 4 TRADITIONELLE JAUSE,  
MODERNE ARCHITEKTUR  
*Heuriger Winter, Kellergasse 2,  
Hautzendorf*  
↪ [weingut-winter.at](http://weingut-winter.at)

→ 5 GASTIEREN BEI  
FRAU & HERRN WEIN  
*Zuschmann-Schöfmann Weingut  
und Sekterei, Winzerstraße 52,  
Martinsdorf*  
↪ [zuschmann.at](http://zuschmann.at)

→ 6 MULTIKULTURELLE  
WIRTSCHAUSKÜCHE  
*Schlosskeller Blockfließ,  
Schlossplatz 5, Bockfließ*  
↪ [schlosskeller.at](http://schlosskeller.at)

→ 7 WANDER-TIPP:  
„DER WEG ZUM WEIN“  
*Hagenbrunn | 3,6 km | 1 h | leicht*

ERLEBNIS-TIPPS:  
→ TAFELN IM WEINVIERTEL  
*Auf den schönsten Naturbühnen  
von Weingärten bis Kellergassen*  
↪ [tafeln-im-weinviertel.at](http://tafeln-im-weinviertel.at)

→ PICKNICKEN IN DER  
KELLERGASSE  
*Weinviertler Picknick-Korb  
von lokalen Wirtshäusern*  
↪ [weinviertel.at/picknick](http://weinviertel.at/picknick)

→ WEINVIERTEL DONAU  
RADTOUR  
*Korneuburg | 53 km*



Weitere fein kuratierte Reiseempfehlungen  
finden Sie via QR-Code oder auf:  
↪ [niederösterreich.at/entdeckertour-kulinarik-weinviertel](http://niederösterreich.at/entdeckertour-kulinarik-weinviertel)

## 6 Wiege der Heurigenkultur

W I E N E R W A L D



*Die grüne Lunge Wiens hält, was sie verspricht. Sattgrün leuchtende Wälder, Weingärten, deren Trauben Lust machen auf kommende Jahre, dazwischen blühende Elsbeerbäume, Burgen, Klöster und der größte historische Landschaftsgarten Österreichs. Sanfte Hügel wechseln sich mit Steigungen ab, die manche Weinwander:innen ins Schwitzen bringen.*

Gleichwohl ist die sich vom südlichen Stadtrand Wiens bis südlich von Baden erstreckende Thermenregion Wienerwald auch eine für Kulinarikfans. In Sachen Wein braucht sie sich nicht vor anderen Weinbaugebieten zu verstecken, schließlich stammen von hier die älteste geschützte Weinmarke Österreichs und Raritäten wie die autochthonen Sorten Zierfandler und Rotgipfler. Dass die östlich der Nordalpen gelegene Region als Geburtsstätte der Heurigenkultur gilt, macht sich in Form des breiten – oder besser gesagt hohen – Verkostungsangebots bemerkbar. Einmal ist es ein Heuriger auf Haubenniveau, ein anderes Mal eine traditionell gemütliche Buschenschank.

*Egal, ob mit Blick auf Berge, Hügel, Reben oder Wald, immer gilt: Geschichten aus dem Wienerwald haben auf fallend oft mit Genuss zu tun.*



Pfäfersarten, © Wetland, Thermienregion/Adrian Almasan

Rare Reben: Autochthone Sorten Rotgipfler und Zierfandler neu entdecken



© Ian Ehm/friendship.is

Von Hand verlesen: Weinkultur im Wienerwald



Franzensburg, © Romeo Feisenreich

Schlosspark Laxenburg ist der größte historische Landschaftsgarten Österreichs: Zur Franzensburg führt eine Fähre



## WIEGE DER HEURIGENKULTUR



→ 1 ROTGIPFLER AUS DEM WIENERWALD-EICHENHOLZFASS  
Wein & Heuriger Pferschy-Seper,  
Friedrich-Schiller-Straße 6, Mödling  
↳ [pferschy-seper.at](http://pferschy-seper.at)

→ 2 DIE GIPFELBURG DER FÜRSTEN  
Burg Liechtenstein, Am Hausberg 2,  
Maria Enzersdorf  
↳ [burgliechtenstein.eu](http://burgliechtenstein.eu)

→ 3 DER GRÖSSTE HISTORISCHE LANDSCHAFTSGARTEN ÖSTERREICHS  
Schlosspark Laxenburg & Franzensburg,  
Schloßplatz 1, Laxenburg  
↳ [schloss-laxenburg.at](http://schloss-laxenburg.at)

→ 4 SLOWFOOD- & BIOPRODUKTE AUF HAUBENNIVEAU  
Heuriger Spaetrot, Wiener Straße 1,  
Gumpoldskirchen  
↳ [heuriger-spaetrot.com](http://heuriger-spaetrot.com)

→ 5 WEINKULTUR ZUM ERLEBEN SEIT 1141  
Gebietsvinothek Freigut Thallern,  
Thallern 1, Gumpoldskirchen  
↳ [freigut-thallern.at](http://freigut-thallern.at)

→ 6 DEN KÖNIGSWEIN VERKOSTEN  
Weinbaumuseum Gumpoldskirchen,  
Schrannenplatz 5, Gumpoldskirchen  
↳ [gumpoldskirchen.at/weinbaumuseum](http://gumpoldskirchen.at/weinbaumuseum)

→ 7 TURM-SUITE MIT WEINGARTENBLICK  
Hotel Turmhof,  
Josef-Schöffel-Straße 9,  
Gumpoldskirchen  
↳ [hotel-turmhof.at](http://hotel-turmhof.at)

→ 8 WEINWANDERWEG BAD VÖSLAU  
Thermalbad Bad Vöslau  
5 km | 00:50 h | leicht

→ 9 WANDERN AN DER ERSTEN WIENER WASSERLEITUNG  
Bad Vöslau-Mödling  
17 km | 5 h | leicht

→ KLÖSTER KAISER KÜNSTLER TOUR | Trekkingtour ab Thallern/  
Gumpoldskirchen | 60 km



Weitere fein kuratierte Reiseempfehlungen finden Sie via QR-Code oder auf:  
↳ [niederoesterreich.at/entdeckertour-kulinarik-wienerwald](http://niederoesterreich.at/entdeckertour-kulinarik-wienerwald)

Weiters sind in dieser Edition Themenguides zu Wandern, Radfahren und Kultur erschienen.

Bestellen Sie diese hier: [niederoesterreich.at/prospekte-bestellen](https://niederoesterreich.at/prospekte-bestellen)



Nicht alles und jedes, sondern das wirklich Besondere.

Die Übersicht der fein kuratierten Reisetipps finden Sie unter:

[niederoesterreich.at/entdeckertouren](https://niederoesterreich.at/entdeckertouren)

#### Impressum

Medieninhaber und Herausgeber:

Mag. Michael Duscher, Mag. (FH) Christiana Naue-Hess

Niederösterreich-Werbung GmbH

Niederösterreich-Ring 2, Haus C, 3100 St. Pölten

office@noe.co.at, [www.niederoesterreich.at](http://www.niederoesterreich.at)

Konzeption, Gestaltung und Chefredaktion:

Niederösterreich-Werbung GmbH gemeinsam mit

friendship.is GmbH, Argentinierstraße 20A/Top 8, 1040 Wien

Mag. Matthias Felsner, Martin Fetz, Mag. Aurelia Batlogg-Windhager

Trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr.

Änderungen vorbehalten. Stand: September 2023

Titelbild: © Mara Hohla

Karten: © Printmaps.net/OSM Contributors

Druck: Print Alliance HAV Produktions GmbH,

2540 Bad Vöslau

