

EINFACH GUT

Eine Entdeckungsreise durch Niederösterreich

In Partnerschaft mit
Servus

SOMMER, FRISCHE, GLÜCK

Wo der Wein daheim ist, der Schofkas verführt und echter Geschmack die Einkaufskörbe füllt. Wie Lebensfreude auf den Teller kommt und was der Karpfen damit zu tun hat.



IN DIE ZUKUNFT SCHAUEN + VISIONEN BAUEN

Seit über 60 Jahren beraten und begleiten wir bei Betriebsansiedlungen und -erweiterungen, regionalen Förderungen und Internationalisierung, überbetrieblichen Kooperationen und Branchen-Netzwerken, Forschung und Entwicklung.

Wir verbinden Wirtschaft und Politik, Unternehmen und Verwaltung, Investoren und Initiatoren regionaler und internationaler Projekte.

ecoplus.at



EIN GEFÜHL HAT GEBURTSTAG

30 Jahre, das ist beim Menschen vielleicht der interessanteste runde Geburtstag. Der, an dem man nach diversen Experimenten und Irrwegen alt genug ist, um seinen Weg gefunden zu haben, aber noch jung genug, um immer wieder Neues in diesen Weg zu integrieren. 30 Jahre ist es nun auch her, dass sich Menschen zusammentaten, um die Gastwirtschaft im Land zu fördern – die Geburtsstunde dessen, was als „Niederösterreichische Wirtshauskultur“ zu einem echten Gütesiegel gereift ist. Und weit darüber hinaus als geschmackige Abrundung eines opulenten Menüs erscheint. Zu diesem Gesamtkunstwerk und dem Phänomen Wirtshaus ein Magazin der kulinarischen Identität Niederösterreichs zu gestalten scheint daher würdig. Und appetitanregend.

Das Wirtshaus war ja immer ein Ort, an dem es um mehr ging als um Speis und Trank. Da wurde philosophiert und politisiert, gelacht und gesungen, da fanden die großen Komödien und die kleinen Dramen des Lebens ihre Stegreifbühne. Die Genusskultur wird heute aber größer gedacht als vor 30 Jahren. Und zwar als Miteinander von Land und Leuten, das die reichhaltigen Gaben der Natur, die Schönheit der Landschaft und die kulturellen und regionalen Besonderheiten einbezieht. Wirtinnen und Wirte sehen sich als Gastgeber, denen es darum geht, dass man sich als Gast nicht nur gut verköstigt, sondern auch atmosphärisch rundum wohlfühlt. Produzentinnen und Produzenten sind längst nicht mehr „Lieferanten“, sondern Partner auf Augenhöhe, die das Gleiche wollen wie jene, die ihre Erzeugnisse veredeln.

Wir stellen in diesem Heft außergewöhnliche Menschen vor und die Produkte, die sie mit Leidenschaft und Kreativität erschaffen – ob auf den Feldern, in den Weinbergen oder am Herd. Es sind Geschichten von Glücksgefühlen. Unser Autor Christian Seiler hat das Wirtshaus schön und treffend als „das heimliche Zuhause abseits von zu Hause“ bezeichnet. Darum geht's: sich mit Leib und Seele daheim zu fühlen bei dem, was man tut und (er)schafft – in einem Land, das zum Erleben mit allen Sinnen einlädt. Und wo bei Gästen ganz rasch der Gedanke wächst: Hier bleiben wir noch ein bisserl länger. So betrachtet hat auch ein großes Gefühl Geburtstag. Viel Spaß beim Schmökern!

Michael Duscher

Geschäftsführer Niederösterreich-Werbung

Andreas Kornhofer

Herausgeber Servus in Stadt & Land



6



32



52



18

INHALT

Willkommen in Niederösterreich!

6 Land der Schätze

Von Marille bis Mohn, von Wildkräutern bis Wein: eine Bilderreise zu den Ursprüngen von Genuss und Lebensfreude.

14 Genuss am Fluss

St. Pölten entdecken und staunen.

16 Küss den Frosch

Eine Ode an die Landeshauptstadt.

18 Jedem das Feine

Schofkas, Schoko, Schleder-Wamperl: Kulinarische Botschafter Niederösterreichs zeigen, was in ihren Küchen und Kellern entsteht.

26 Gutes für daheim

Köstliches aus allen Landeswinkeln.

28 Danke, uns geht's gut!

Unterwegs im Kamptal.

32 So schmeckt das weite Land

Aus dem Wasser, aus dem Wald und aus dem Garten: regionale Rezepte von ausgewählten Köchen der Wirtshauskultur.

38 Genuss erleben

Veranstaltungen mit Geschmack.

40 Die g'sunde Runde

Marktbesuch in Horn.



46 Beeren, Biere, Buchteln

Diese Spezialitäten sind rekordverdächtig.

50 Schönes für den Tisch

Handwerkskunst und Dekoration.

52 Dem Genuss auf der Spur

Mit Charakter, Kalbshirn und Pistole: Wirtinnen und Wirte lüften ihre Geheimnisse.

62 Das heimliche Zuhause

Christian Seilers Liebeserklärung ans Wirtshaus.

64 Festivals erleben

Musik, Theater, Fotokunst.

66 Höhenflug der Turteltrauben

Niederösterreich und der Grüne Veltliner – eine Liebesgeschichte voll mineralischer Eleganz.

72 Für Weinspitze

Sechs Rebsorten, die typisch für Niederösterreich sind.

74 Reisetipps/Impressum



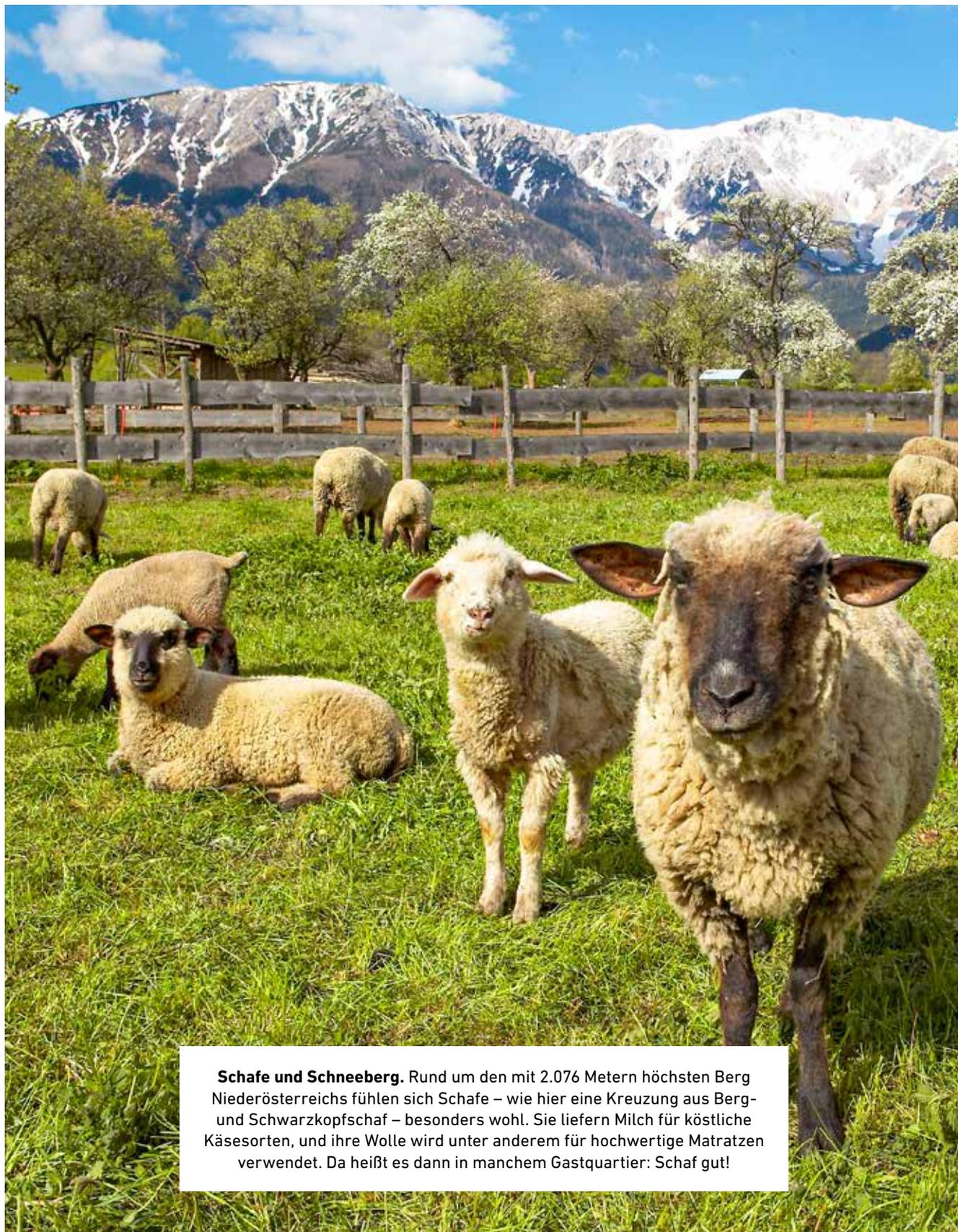
Foto: Niederösterreich Werbung / Andreas Horst

Bilderreise

EIN LAND WIE EINE SCHATZKAMMER

Die Natur zeigt sich in Niederösterreich von ihrer schönsten Seite und schenkt uns Köstlichkeiten von Marille bis Mohn, von Birne bis Biokäse, von Wildkräutern bis Wein.

Blütenmeer und Donaustrom. Gleich zwei Wachauer Wahrzeichen sieht man hier auf einem Bild. Im Vordergrund das leuchtende Weiß-Rosa der Marillenblüten, am anderen Donauufer den blauen Glockenturm der Stiftskirche Dürnstein. 100.000 Marillenbäume werden in diesem prächtigen Donautal von 227 Marillenkäserinnen und -bauern in 21 Gemeinden betreut. Die Ernte im Sommer wird von zahlreichen Festveranstaltungen begleitet.



Schafe und Schneeberg. Rund um den mit 2.076 Metern höchsten Berg Niederösterreichs fühlen sich Schafe – wie hier eine Kreuzung aus Berg- und Schwarzkopfschaf – besonders wohl. Sie liefern Milch für köstliche Käsesorten, und ihre Wolle wird unter anderem für hochwertige Matratzen verwendet. Da heißt es dann in manchem Gastquartier: Schaf gut!

Fotos: Wiener Alpen / Franz Zwickl, Stefan Fürbauer



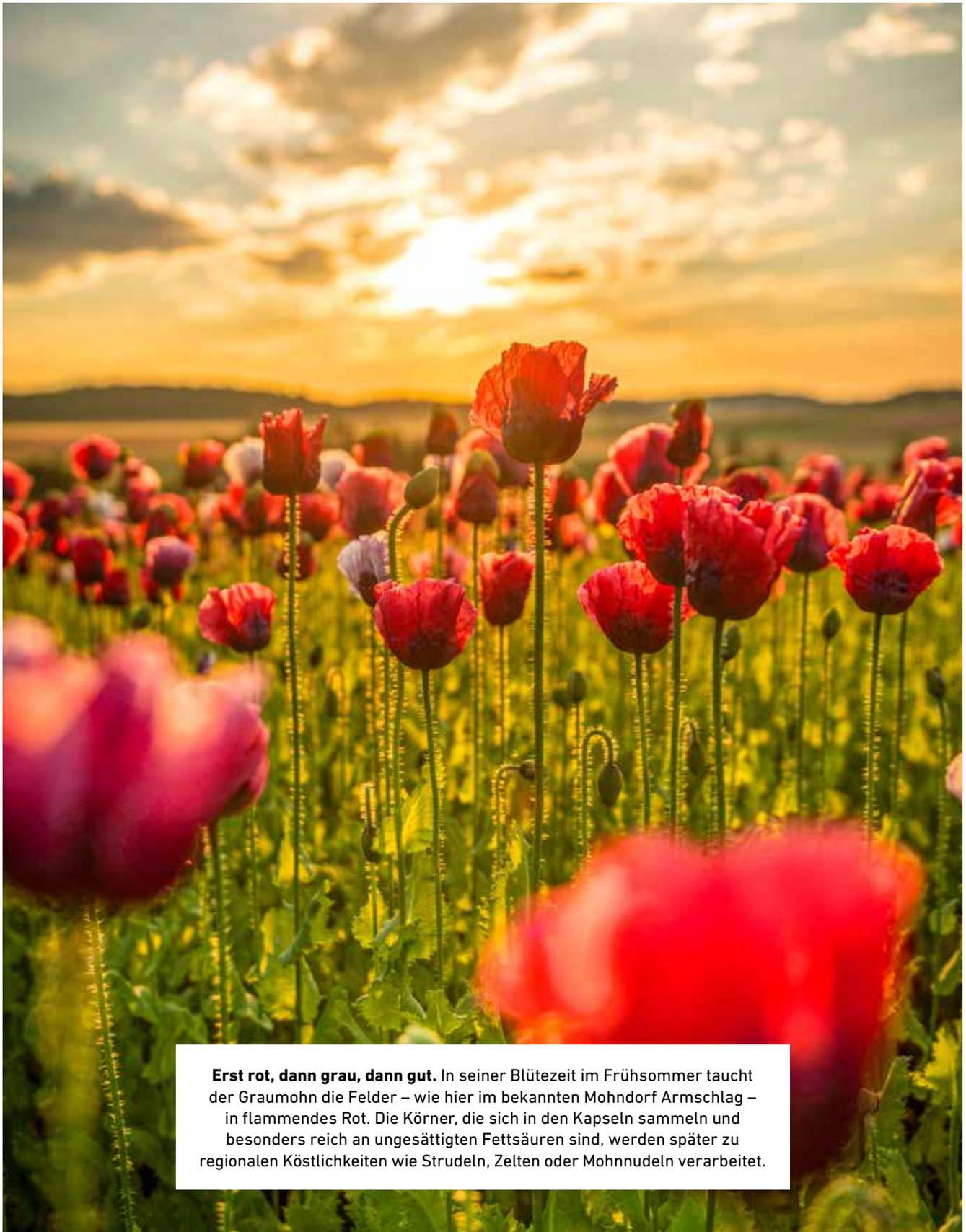
Im Zeichen der Birne. Mehr als 300 verschiedene Birnensorten wachsen in der Region Moststraße im westlichen Teil des Mostviertels. Aus etwa 30 dieser Sorten wird der weltweit einzigartige Birnenmost erzeugt, der ein fruchtig-frischer Durstlöcher in den Moststraßen-Wirtshäusern und -Heurigen ist. Die Früchte, wie diese Speckbirnen aus dem Garten der Destillerie Farthofer in Öhling, werden aber auch zu erlesenen Edelbränden oder köstlichen Birnensäften verarbeitet, die in vielen Ab-Hof-Läden erhältlich sind.



Foto: Wittenwald-Tourismus / Andreas Höfer



Eins mit der Natur. Nur einen Katzensprung von der Millionenmetropole Wien entfernt eröffnet sich eine Oase der Stille. Im Biosphärenpark Wienerwald kann man mit der Natur verschmelzen – wie hier an diesem idyllischen Teich in Gruberau. Auch kulinarische Überraschungen lauern am Wegesrand – wie die Elsbeere, die Vogelkirsche, der Speierling oder diverse Wildkräuter aus dem Wald.



Erst rot, dann grau, dann gut. In seiner Blütezeit im Frühsommer taucht der Graumohn die Felder – wie hier im bekannten Mohndorf Armschlag – in flammendes Rot. Die Körner, die sich in den Kapseln sammeln und besonders reich an ungesättigten Fettsäuren sind, werden später zu regionalen Köstlichkeiten wie Strudeln, Zelten oder Mohnnudeln verarbeitet.



Wo der Wein wohnte. Die Dialektbezeichnung „Golingbiri“ klingt freundlicher als Galgenberg. Jedenfalls stehen am Fuß dieses nur 256 Meter hohen „Bergs“ in Wildendürnbach im nördlichen Weinviertel 180 Presshäuser nebeneinander – umkränzt von 40 Hektar Weingärten. Es ist eine der schönsten Kellergassen Niederösterreichs, in denen einst hervorragende Weine reiften – heute lagern die guten Tropfen in den Weingütern.

Die Hauptstadtregion entdecken

GENUSS AM FLUSS

Nahrung für Körper, Geist und Seele findet man in und um St. Pölten fast an jeder Ecke – an Marktständen, in Wirtshäusern sowie in der Kulturlandschaft. Die Stadt an der Traisen ist jedenfalls eine Reise wert.

TEXT: DANIELA WIEBOGEN ILLUSTRATIONEN: ANDREAS POSSELT

1. Grünzeug vom Feld

In Pottenbrunn nördlich von St. Pölten kultivieren Michael und Verena Kietreiber auf kleinstmöglicher Fläche größtmögliche Gemüsevielfalt. Hier gedeihen auf nur einem Feld 120 Kulturen mit ausschließlich ökologischen Methoden. Melothria-Gurken, Zitronengras, aber auch Urheimisches wie Paradeiser – all das wird samstags am Wochenmarkt am Domplatz oder nach Voranmeldung ab Hof verkauft. gruenzeugvomfeld.at

2. Gasthaus Nährer

Unweit von St. Pölten, in Rassing, werden im Gasthaus Nährer regionale Schätze kredenzt. Oft bringen Jäger und Sammler aus der Umgebung Wild, Fasane, ja sogar Wildschweinwangerl oder frische Morcheln direkt an die Küchentür. Dazu kultiviert Mike Nährer im Garten Gemüse wie Brokkoli, Karfiol, Artischocken und Sellerie selbst. Mit erfahrenen Weinbauern hat er zudem alte, vergessene Weingärten der Umgebung revitalisiert. gasthaus-naehrer.com

3. Winzerhof Erber

In Oberwölbling am Rand des Dunkelsteinerwalds baut die junge Winzerin Sophie Hromatka Grünen Veltliner in elf verschiedenen Stilen aus: „Traisentaler



Weine müssen für mich leicht und gesellig sein“, beschreibt Sophie ihr Credo. Gemeinsam mit ihren Eltern Martina und Jochen betreibt sie am Winzerhof auch einen Heurigen mit modern interpretiertem Jausenangebot. erber-wein.at

4. Wein- und Obstkultur Preiß

In Theyern im Traisental führen die Geschwister Viktoria und Maximilian Preiß die mehr als hundert Jahre alte Familientradition des Obst- und Weinbaus fort. Für ihren Apfel-Pet-Nat verarbeiten sie als erstes Wein- und

Obstgut überhaupt Apfelmost nach der traditionellen Methode der Schaumweinherstellung. weinkulturpreiss.at

5. Vinzenz Pauli

„Die Wirtshausküche muss sich modernisieren, damit sie zukunftsfähig bleibt“, erklärt Werner Punz seine Philosophie und setzte prompt vegane Grammelknödel auf die Speisekarte. Das Lokal blickt auf eine 150-jährige Geschichte zurück und gilt schon lange als St. Pöltner Institution. Gekocht wird alles frisch und fast ausschließlich mit regionalen Zutaten, am liebsten bio. vinzenzpauli.at

6. Wochenmarkt Domplatz

Zweimal wöchentlich, donnerstags und samstags jeweils von 7 bis 12.30 Uhr, verwandelt sich der Domplatz in den kulinarischen und gesellschaftlichen Treffpunkt der Stadt. Der Wochenmarkt holt Lebensmittelproduzent:innen aus dem Umland in die Stadt, und da wird dann nicht nur eingekauft, sondern auch gejausnet und geplaudert. st-poelten.at

7. Café Schubert

Es ist eine schöne Art, den Tag zu beginnen: an einem Fenstertisch im Schubert sitzen, einen Kaffee der St. Pöltner Rösterei „Kaffeelix“ genießen und beobachten, wie sich die morgendliche Stille der Innenstadt in geschäftiges Treiben verwandelt. Dieses Traditionskaffeehaus ist ein Ort für stille Genießer, aber auch beliebter Treffpunkt für private oder Geschäftsbesprechungen. cafeschubert.at

8. Museum Niederösterreich

Das Museum Niederösterreich im Regierungsviertel ist eine Welt zum Lernen und Staunen. Der naturkundliche Bereich, das „Haus für Natur“, zeigt die Besonderheiten der niederösterreichischen Landschaft, das „Haus der Geschichte“ widmet sich mit mehr als 2.000 Objekten auf rund 3.000 m² der

historischen Entwicklung des Landes. Dazu werden regelmäßig Sonderausstellungen kuratiert. museumnoe.at

9. Cinema Paradiso

Es ist so viel mehr als ein Kino, aber selbst das ist es auf eine spezielle Art. Das Cinema Paradiso am Rathausplatz hat vom Babykino über Österreich-Premieren und Veranstaltungen wie „Film, Wein & Genuss“ bis zu Open-Air-Vorstellungen am Rathausplatz stets ein besonderes Programm. Dazu finden im Saal 3 regelmäßig fulminante Live-Konzerte statt. cinema-paradiso.at

10. Kulturbühne frei:raum

Die nach dem Abriss der alten Heimstätte neu gebaute Kulturbühne frei:raum in der Herzogenburger Straße feiert 2024 ihren zehnten Geburtstag. Als Veranstaltungsort für Jugend- und Subkultur gegründet, hat sich längst eine große Programmvielfalt etabliert. Mittlerweile finden Konzerte, Kabarettabende und Theateraufführungen genauso statt wie Lesungen oder Filmvorführungen. Im Buffet des frei:raum, der ausschließlich mit Ökostrom versorgt wird, werden nur regionale Speisen und Getränke angeboten. freiraum-stp.at



KÜSS DEN FROSCH

Wie man St. Pölten am besten kennenlernt?
Man werfe alle Vorurteile an die Wand und lasse sich überraschen,
meint unser Kolumnist Johannes Reichl.

Jahrzehntelang galt St. Pölten im Schatten der übergroßen Weltmetropole Wien als „Provinz“ par excellence und wenig attraktive Industriestadt. Die ehemalige Glanzstofffabrik mit ihrem Odem nach faulen Eiern tat ihr Übriges und brannte das negative Image auch gleich olfaktorisch in die Synapsen der Durchreisenden. Standardspruch des Schaffners auf die Frage „Wann sind wir in St. Pölten?“, „Keine Angst, Sie werden es riechen!“ Allein, die Glanzstoff ist vor knapp zwanzig Jahren abgebrannt, seither atmet die Stadt in vielerlei Hinsicht im Sinne des Wortes auf. Lähmung ist Dynamik gewichen, was mit der Hauptstadtwerdung 1986 grundgelegt wurde, beginnt Früchte zu tragen. Das hat sich zwar noch nicht vollends herumgesprochen, nach wie vor darf St. Pölten im Kabarett als Schenkelklopfer erhalten – aber die Bürger ziehen darob heute kein Schnoferl mehr, sondern nehmen es mit Humor und kontern mit Selbstironie.

Ganz gut brachten das Postkartenvorschläge am Cover des Stadtmagazins „MFG“ zum Ausdruck. Jede Karte war mit „Grüße aus St. Pölten“ überschrieben, die Bildbotschaft wurde freilich vom jeweiligen Untertitel ironisch gebrochen. Ein Sujet zeigte etwa eine ausgelassen feiernde Crowd beim *Beatpatrol Festival* – dazu der Claim „Die langweiligste Stadt Österreichs“. Auf einem anderen war das sogenannte Stöhr-Haus zu sehen, ein Jugendstiljuwel des Wiener Secessions-Architekten Joseph Maria Olbrich – Untertitel: „Die hässlichste Stadt Österreichs“. Auf einem dritten radelten Pedalritter an dem in voller Blütenpracht stehenden Traisenufer entlang – darunter war zu

lesen: „Die schiachste Industriestadt Österreichs“. Es folgten noch weitere Beispiele, die Botschaft war aber stets dieselbe: Freunde, wir haben offensichtlich ein Wahrnehmungsproblem.

Zugleich zeugte das Spiel mit der Ironie von einem neuen Selbstverständnis. Denn ja, St. Pölten ist mit knapp 60.000 Einwohnern eine Provinzstadt – nur ist das beileibe nichts Negatives, solange Provinz nicht mit provinziell verwechselt wird. Agenturchef Thomas Wagner brachte es mit einem Vorschlag für einen neuen Stadtlogan auf den Punkt: „St. Pölten. Geiles Kaff“. Das war dem offiziellen St. Pölten zwar dann doch zu steil,

aber passend ist er für die niederösterreichische Landeshauptstadt mit ihrer Mischung aus kleinstädtischer Idylle und dynamischer Welt-offenheit allemal. Im touristischen Kontext wäre auch „Kiss the Frog“ ganz treffend.

Wirf St. Pölten und die angestaubten Kli-

schees, die du davon hast, quasi an die Wand und lass dich positiv überraschen. Letztlich geht es um ein Lebensgefühl, das sich für Indigene wie Besucher auf vielfältige Weise offenbart, am un-mittelbarsten wohl bei einem Bummel durch die von bunten Barockfassaden gesäumten Straßen und Gassen der Innenstadt. Am Markt, zu Fuß des strengen Doms, kommt man etwa donnerstags und samstags rasch ins Tratschen, allerorts tiefenentspannte *shiny happy people*, was vielleicht auch mit dem Genuss frischgezapften Bieres aus einer der zahlreichen kleinen Brauereien rund um die Stadt zu tun haben mag. Liebt man es dahingegen mondäner, sei einem der Besuch eines der Cafés, etwa am heimeligen Herrenplatz,

„St. Pölten. Geiles Kaff.“
Das war den Offiziellen in der
Hauptstadt dann doch zu steil.



Selbstironie gegen Spott. Mit einer fiktiven Postkartenserie begegnete das St. Pöltner Urbanmagazin „MFG“ im Jahr 2018 sämtlichen negativen Attributen, die der Hauptstadt zugeschrieben werden, mit Witz, Esprit und Selbstironie.

anempfohlen, wo man – frei nach Alfred Polgar – herrlich in Gesellschaft alleine sein und zugleich als stiller Voyeur das geschäftige Treiben der Stadt beobachten kann. Am besten genießt man dazu eine Tasse Kaffee vom St. Pöltner Röst-Weltmeister Felix Teiretzbacher, wobei Neo-Besuchern selbstredend die „St. Pöltner Mischung“ ans Herz gelegt sei.

Wer hingegen nach einem möglicherweise anstrengenden Touri-Tag – vielleicht erkundete man ja eines der Museen, erlebte im Dom ein barockes Wunder, eroberte St. Pöltens „Hausberg“, die Rudi-Höh, per pedes oder mit dem Rad oder stach an den Viehofner Seen mit dem Tretboot in See – in den Chillmodus switchen möchte, sollte es sich in einem der zahlreichen Lokale am mondänen Rathausplatz gemütlich machen, wo man sich an lauen Sommerabenden bei Aperol Spritz & Co tatsächlich wie auf einer italienischen Piazza wähnt. Dolce Vita – mitten in St. Pölten!

Stimmt schon. So war's nicht immer. Aber so ist es jetzt! St. Pölten hat sich verändert, strotzt vor Dynamik und Lebensqualität, und daher ist es auch kein Zufall, dass die niederösterreichische Kapitale im Vorjahr die am stärksten wachsende Stadt Österreichs war.

Der letzte große Emanzipationsschritt erfolgte mit der Bewerbung zur Europäischen Kulturhauptstadt 2024. Wurde ein Kulturstadtrat Anfang der 2000er-Jahre noch für sein Ansinnen, sich für 2009 zu bewerben, milde belächelt, war die Stimmung fünfzehn Jahre später schon eine ganz andere: St. Pölten, Kulturhauptstadt Europas – ja sicher, warum denn nicht?

Den Zuschlag erhielt zwar Bad Ischl, aber anstatt sich in Selbstmitleid zu suhlen, wurde Plan B in Form einer abgespeckten, noch immer 30 Millionen Euro schweren „Slim-Version“ ausgerollt. Und so wartet heuer unter dem Claim „Kultur St. Pölten 2024“ nicht nur das Festival für Gegenwartskultur *Tangente* auf die Besucher, sondern auch ein sattes Kulturprogramm mit rund 1.400 Acts.

Eigentlich ein ganz guter Anlass, St. Pölten, dieses „geile Kaff“, näher kennenzulernen, oder? In diesem Sinne: Küß den Frosch!

Mag. Johannes Reichl ist Marketingleiter der Veranstaltungsbetriebe in St. Pölten und Chefredakteur des Urbanmagazins „MFG“. Der 1974 Geborene ist waschechter St. Pöltner.



Genuss-Menschen

JEDEM DAS FEINE

Sie sind Botschafter im „kulinarischen Dienst“
des Landes Niederösterreich. Wir stellen
außergewöhnliche Menschen und
ihre herausragenden Produkte vor.

TEXT: WOLFGANG MARIA GRAN



Fotos: Niederösterreich Werbung / Daniel Gollner / Mara Hohla,
Blaubauernhof Orth / Martin Erd, Nicole Stessl Photography, Michael Reidinger



Wiener Alpen

Von SemmerGin bis Schafkäsegupferl

Der Althammerhof in Klamm in der Region Semmering-Rax-Schneeberg ist wie ein kleiner Paradiesgarten. Rund um den jahrhundertealten Hof, der seit 1668 im Besitz der Familie Schneidhofer steht, gedeihen Früchte und Kräuter, und hier fühlen sich auch die gut 200 Milchschafe, die Julius Schneidhofer hält, ausgesprochen wohl. In den Gärten dieses Hofes wächst nichts umsonst, denn der Hausherr sieht diese natürliche Vielfalt nicht nur als Geschenk, sondern auch als Arbeitsauftrag.

Der Obstgarten, in dem auch 120 Jahre alte Hirschnäpfbäume stehen, liefert die Früchte für ausgezeichnete Edelbrände. 15 reinsortige Destillate erzeugt Julius am Hof – mit dem SemmerGin als Vorzeigeprodukt. In der kleinen Hofkäserei wird die Schafmilch zu Käse verarbeitet, den man auch im hofeigenen Mosttheurigen verkosten kann. Vor allem die Frischkäsegupferl vom Althammerhof sind eine begehrte Spezialität, die es auch in der süßen Variante mit Zimt, Waldhonig und Walnüssen gibt. Auch gewurstet wird am Hof, und Julius ist bei all dem eines wichtig: „Wir richten uns nach dem natürlichen Kreislauf. So ist unser Schafbestand immer an die Futtergegebenheiten angepasst.“ Im hauseigenen Hofladen sind die Köstlichkeiten erhältlich, die diesem kleinen Paradies entspringen.

Althammerhof. Familie Schneidhofer, 2641 Klamm, Althammerhofstraße 36, Tel.: +43/2666/542 77, althammerhof.at



Haustrunk. Der SemmerGin von Julius Schneidhofer ist ein echter Haustrunk. Die Kräuter und Wacholderbeeren wachsen nämlich rund um den Hof.





Die mit dem „S“. Die original Schmidl-Laberl, präsentiert von Chefin Barbara (re.), haben ein „S“ auf der Unterseite. Die Teiglinge (li.) sind handgeformt.



Donau Niederösterreich

Die Wachauer Antwort aufs Baguette

Wenn einer eine Reise tut, so sagt man, dann kann er was erzählen. So war das auch in den ersten Jahren des 20. Jahrhunderts, als der Bruder des Dürnsteiner Bäckermeisters Rudolf Schmidl mit den Wiener Sängerknaben, denen er als Lehrer vorstand, nach Paris fuhr. Nach der Rückkehr schwärmte er dem Bruder von den Baguettes vor. Außen knusprig, innen weich – délicieux!

Rudolf Schmidl ging zuerst in sich und dann in die Backstube unterhalb der Burgruine Dürnstein in der historischen Altstadt. Dort (er) fand er im Jahr 1905 die österreichische Antwort aufs Baguette – das Wachauer Laberl. Knapp 120 Jahre später werden unter der Leitung von Rudolf Schmidls Urenkelin Barbara in derselben Backstube noch immer diese Laberl nach dem Geheimrezept ihres Erfinders gebacken. Längst sind sie ein kulinarisches Wahrzeichen der Wachau geworden, und seit Barbara 2016

entschied, an der Unterseite ein „S“ einzubacken, sind die Originale auch optisch gut von diversen Imitaten zu unterscheiden.

Die derzeitige Chefin, die seit zehn Jahren die Geschäfte führt, hat das Bäcker-Gen geerbt, auch wenn sie nach ihrem Volkswirtschaftsstudium zunächst als wissenschaftliche Assistentin an der Universität gearbeitet hatte. „Aber ich bin mit dem Brotgeruch und der Bäckerei aufgewachsen, die immer ein Teil meines Lebens waren“, sagt Barbara, die vom Uropa noch etwas geerbt hat – nämlich den Erfindungsreichtum. Ihrer Kreativität entsprangen zum Beispiel das Marillenbrot und die Marillenbreze.

Schmidl – Wachauer Backkunst. 3601 Dürnstein in der Wachau, Dürnstein 21, Tel.: +43/2711/224, schmidl-wachau.at



Wienerwald

Startenor Pavarotti als Türöffner

Was Musik mit Aceto balsamico tradizionale zu tun hat, erschließt sich, wenn man die Geschichte der Familie Pecoraro kennt, die in Klosterneuburg eine Balsamico-Manufaktur betreibt. Einerseits ist Seniorchef Herwig Pecoraro pensionierter Opernsänger, und auch sein Sohn Mario ist als Musiker erfolgreich. Aber auch die Geschichte des Unternehmens ist untrennbar mit einem ganz großen Namen aus der Musikszene verbunden – mit dem des Startenors Luciano Pavarotti.

Den lernte Herwig Pecoraro kennen, als er in Modena, der Heimat des Balsamico, Gesang studierte. Durch Pavarotti erhielt der spätere Kammersänger an der Staatsoper Zugang zum „Allerheiligsten“, einer Balsamico-Manufaktur oder Acetaia, wie es im Italienischen heißt. Es war der Beginn einer Leidenschaft, und Pecoraro kam nicht nur mit seinem Zeugnis, sondern auch mit zwei kostbaren Balsamico-Fässern aus Modena zurück. Er baute später in Klosterneuburg die mittlerweile weltweit bekannte Acetaia auf, die heute sein Sohn Mario führt. Das Premiumprodukt der Pecoraros reift 15 Jahre im Fass, und das hat dann schon wieder viel mit Kunst zu tun. „Bei uns sind das Musik- und das Balsamico-Gen stark ausgeprägt“, sagt Mario, dessen 21-jähriger Sohn Oskar mittlerweile nicht nur mit Papa und Opa auf der Musikbühne steht, sondern auch im Balsamico-Betrieb mitarbeitet.

Acetaia Pecoraro. 3400 Klosterneuburg, Eisenhütte 32, Tel.: +43/676/300 22 11, balsamico.at



Vater und Sohn. Mario Pecoraro (li.) und sein Vater Herwig (re.) produzieren hochwertige Balsamicos. Das Premium-Produkt (li. o.) reift fünfzehn Jahre im Fass und ist auf der ganzen Welt gefragt.





Naturbelassen. Mit ihren drei Standardsorten starteten die „Hopfenspinner“ (im Bild Gwaël Gauthier) aus Niederösterreich von Beginn an fulminant durch.



Waldviertel

Ziegengeist und Schleder-Wamperl

Was haben Google, Walt Disney und die „Hopfenspinnerei“ in Waidhofen an der Thaya gemeinsam? Ganz einfach: Die ersten Gehversuche in die Selbständigkeit begannen in einer Garage. In einer solchen versuchte sich Evelyn Bäck vor Jahren, nur mit einem Kessel und einem Kopf voller Ideen „bewaffnet“, schon zu einer Zeit als Bierbrauerin, als sie noch als Journalistin arbeitete.

Die Garagenzeit ist längst passé, die „Hopfenspinnerei“ den Bierfreund:innen ein Begriff geworden, und in einer alten Mühle im Waldviertel hat die Brauerei ihr Daheim gefunden. Dort brauen und wohnen Evelyn und ihr Lebenspartner Gwaël Gauthier und geben ihr Wissen auch in Brau-Workshops weiter. „Bier ist faszinierend, weil man mit wenig Zutaten eine große Bandbreite an Variationen hervorbringt“, sagt Evelyn Bäck, die sich alles rund ums Brauen selbst beigebracht hat. Gwaël ergänzt: „Am Verkosten außergewöhnlicher Biere hatte ich schon immer Spaß – sie zu machen ist noch feiner.“

Die Biere der „Hopfenspinnerei“ sind naturbelassen, und bei jedem steckt bis hin zur Namensgebung eine Idee dahinter. So heißt das Blonde „Ziegengeist“ und ist eine Verneigung vor dem letzten Waidhofener Brauereibesitzer, dem 1924 verstorbenen Heinrich Ziegengeist. Das etwas stärkere Bier der Hopfenspinner heißt „Schleder-Wamperl“, und das zeigt, dass Evelyn und Gwaël bei ihrer Arbeit eine ganz wichtige Zutat nicht vergessen, auch wenn die in keiner Brau-Fibel angegeben ist: Humor.

Hopfenspinnerei. 3830 Waidhofen an der Thaya, Mühlgasse 4, Tel.: +43/660/200 98 69, hopfenspinnerei.at



Süßes Schaf. Berthold und Birgit Schrefel (re.) machen den Mostviertler Schofkas (li.), der auch von Feigen und Honig begleitet eine Delikatesse ist.



Mostviertel

Die Hauptrolle gehört der Natur

Sie machen nicht viele Worte, sie tun lieber. Was aber nicht heißt, dass Birgit und Berthold Schrefel nichts zu sagen hätten. Im Gegenteil. Wie dieses Ehepaar, das in Göstling an der Ybbs den Biobauernhof Orth betreibt, Landwirtschaft anlegt, hat durchaus Vorbildcharakter. „Wir warten voller Vorfreude darauf, was die Natur gibt, und geben es dann weiter“, lautet die Devise von Birgit und Berthold.

Das beginnt auf der Wiese – für die Schrefels „das schönste Land der Welt“, das ihren 70 Ostfriesischen Milchschaafen als Weide dient. Die Milch dieser Schafe verarbeiten sie dann in ihrer Hofkäserei weiter, die sie im Jahr 2017 eröffnet haben: „Unsere Spezialität ist der Mostviertler Schofkas. Den gibt es als Käserolle wie bei

uns ja fast nirgends mehr“, erklärt Birgit. Genießen lässt er sich auf vielfältige Weise: pikant, mit Schnittlauch oder Kürbiskernöl garniert, ebenso wie süß mit Honig und Feigen.

Aber auch in Kugelform und in Öl eingelegt ist der Schofkas vom Biohof Orth eine Gaumenfreude – das sind dann die „Mostviertler Kaskugeln“. Birgit und Berthold Schrefel geben die Schafmilch auch als Naturjoghurt weiter und produzieren darüber hinaus noch köstlichen Most und Apfelsaft. Denn schließlich geben ja nicht nur Schafe, sondern auch Bäume etwas.



Biobauernhof Orth. 3345 Göstling/Ybbs, Lassing 29, Tel.: +43/680/334 83 95, biobauernhof.com



Weinviertel

Schokolade aus der alten Scheune

Eigentlich sollte es eine einjährige Auszeit werden, um sich ganz den Kindern widmen zu können. Stattdessen wurde es der Einstieg in eine große Leidenschaft, als die in Den Haag geborene Marieke Wijne vor 15 Jahren mit ihrer Familie nach Österreich übersiedelte. Mit ihrem Mann Emile baute sie in Staatz im Weinviertel eine alte Scheune um, und dort entstehen seither Schokoladen und Pralinen, die mittlerweile fast 50 internationale Prämierungen erhalten haben.

„Es ist das Material Schokolade, das so spannend ist“, erzählt Marieke. „Wie Wasserfarben oder Ton ist es sehr eigenwillig in der Verarbeitung, bietet aber unzählige Möglichkeiten, sich kreativ zu entfalten.“ Für diese Entfaltung bedient sich die Chocolatière, die an der Produktionsstätte auch ein Café etabliert hat, vieler regionaler Zutaten: „Von Lavendel über Hanf bis hin zum Wein kann man bei dieser Arbeit zeigen, wie toll die Produkte aus der Umgebung sind.“ Das ist aber auch die Arbeit von Marieke und Emile, und was Süßes betrifft, ist die neue Heimat quasi ein Wijne-Viertel geworden. Sie haben sich einen Namen gemacht und auch einen für ihre Produkte gefunden: Zart-Pralinen. Auch wenn das eine lustige Nebenwirkung hat: „Wir hören inzwischen auch auf Herr und Frau Zart“, sagt Marieke.

Chocolatière Marieke Wijne. 2134 Staatz,
Burgring 17, Tel.: +43/664/593 34 14,
zartpralinen.at



Süße Leidenschaft. Marieke Wijne hat im Weinviertel eine Heimat gefunden. Hier erzeugt sie international prämierte Pralinen und Schokolade.



Komm, wir machen einen Ausflug!

Von austoben bis entspannen: Mit der praktischen Niederösterreich-CARD warten knapp 350 Attraktionen auf die ganze Familie.



Die kulturellen Angebote reichen von Burg- und Schlossbesuchen bis hin zu Ausstellungen.



Für Kinder und Jugendliche gibt es die unterschiedlichsten Abenteuer.

Eine Karte, die sich lohnt

Die Niederösterreich-CARD auf einen Blick:

Preise

Erwachsene:

€ 74,- bei Neukauf

€ 69,- bei Verlängerung

Jugendliche (6 bis 16 Jahre):

€ 39,- bei Neukauf

€ 36,- bei Verlängerung

Verkaufsstellen

- in der NÖ-CARD App
- im Online-Shop unter: niederosterreich-card.at (versandkostenfrei)
- über die CARD-Hotline unter: 01/535 05 05
- bei teilnehmenden Trafiken in Niederösterreich und Wien
- bei teilnehmenden Raiffeisenbanken in Niederösterreich
- bei OMV Tankstellen in Niederösterreich und Wien
- bei CARD-Ausflugszielen, die Verkaufsstellen sind



Für alle, die auf der Suche nach Erlebnissen für Groß und Klein sind, ist die Niederösterreich-CARD ein wahrer Schatz. Die praktische Karte öffnet Tür und Tor zu knapp 350 Attraktionen in ganz Niederösterreich und bietet eine Fülle an Möglichkeiten, die Schönheit und Vielfalt der Region zu entdecken.

Für jeden das passende Abenteuer

Neben Klassikern wie der Schneebergbahn, den Kittenberger Erlebnisgärten oder Schloss Hof können mit der Niederösterreich-CARD auch echte Geheimtipps erkundet werden

– wie zum Beispiel die Nixhöhle, die Bio-Imkerei Stögerer oder die Ruine Kollmitz.

Dieses Jahr wird das vielfältige Angebot der Karte sogar um 21 neue Ausflugsziele erweitert: Tierisch wild wird es im Wildpark Hochrieß, während man von der Burgruine Aggstein die Wachau bewundern kann. Austoben kann sich die ganze Familie in Jump-Parks, Kletterhallen, Bikeparks und beim Bogenschießen. Nach so viel Abenteuer lässt man sich am besten in Wurzers Genuss- und Erlebnishof oder in der Wieselburger Brauerei verwöhnen. Herrlich!

Weitere Informationen gibt es unter: niederosterreich-card.at

GUTES
FÜR
DAHEIM



DER SÜSS-SAURE FITMACHER

Die Kraft des Honigs, kombiniert mit hochwertigem Apfelessig – das ergibt Oxymel, den Sauerhonig. Beim Stampfbauer, einem Selbstversorgerhof in Puchberg am Schneeberg, gibt es diesen Fitmacher fürs Immunsystem entweder pur (Bild) oder als gesunden Trunk, der mit Bio-Apfelsaft verfeinert wurde. stampfbauer.at



REIFE IN DER RUINE

„Babenberger“ nennt Bio-Fleischer Roman Schober seine traditionell erzeugten Fleisch- und Wurstprodukte (erhältlich bei porcella.at). Reifen lässt er Schinken, Osso Collo und feinsten Schweinefleisch im fast tausend Jahre alten Felsenkeller der Burgruine Gars am Kamp. bio-schober.at



EIN APFEL NAMENS BANANE

Wer denkt an Äpfel, wenn von „Lavanttaler Banane“ oder „Ananasrenette“ die Rede ist? Nur jene, die sich mit alten Apfelsorten auskennen, wie Leopold Mahrer vom Biobauernhof Pur in Sierndorf. Einmal im Jahr, zur Erntezeit, kann man hier sein Körberl mit Boskop (Bild) und anderen Sorten füllen – und zwar direkt von der 14 Hektar großen Streuobstwiese. pur-appel.at

ZARTE VERSUCHUNG

Kleine Kunstwerke aus Blätterteig sind die Original-Schaumrollen des Café Braun in Marbach an der Donau. Die zarte Versuchung aus dem Hause Braun wird mit Eischnee, Schlagobers, Vanille- oder Schokocreme gefüllt. cafe-braun.at



VOM ACKER INS GLAS

Ob feurig-scharf oder fruchtig-mild – die fermentierten Spezialitäten, die von „Farmento“ in der Nähe von Carnuntum hergestellt werden, haben es in sich. Und sie alle, ob Nattō, Kimchi oder in Apfelessig eingelegte Shiitake-Pilze, haben eines gemeinsam: Vom Anbau bis zur Veredelung wird in diesem Betrieb nach streng biologischen Kriterien gearbeitet. farmento.at



KREATIVE GENUSSKNACKER

Köstliche Snacks mit klingenden Namen wie „rote Lola“, Nuss-Mus oder Pesto – es gibt nichts, was die Nussknacker Marcus Schindelegger und Julia Taubinger von Nussland in Bergland nahe Wieselburg nicht aus der Walnuss zaubern. Als Teil der „Mostviertler Hoferlebnisse“ öffnet Nussland seine Pforten übrigens auch für geführte Betriebsbesichtigungen. nussland.at



Unterwegs im Kamptal

DANKE, UNS GEHT'S GUT!

Es grünt so grün und riecht so schön. Nach frischer Luft und
kühlem Wasser, nach saftigen Reben und kulinarischem
Glück. Ein Ausflug immer der Nase nach.

ILLUSTRATIONEN: SYLVIA WOLF

Gute Erholung. Fröhlich planschen
im historischen Flussbad,
Weinbergwandern, fantastisch
essen oder die besten Weine der
Region Kamptal verkosten.





Natur & Nostalgie

Zwischen Linden, Ahorn- und Nadelbäumen sieht man es schon von weitem, das rot-weiß gestrichene Badehäuschen aus Holz. Es gehört zum idyllischen Flussbad Plank am Kamp, wo die Menschen schon vor 100 Jahren Abkühlung suchten. waldviertel.at



Genießen & Gustieren

Den besten Überblick über die Weinbauregion Kamptal bieten ausgezeichnete Vinotheken wie die „Weinkontraste“ in Straß im Straßertale, das „Ursin Haus“ in Langenlois oder die „Alte Schmiede“ in Schönberg am Kamp. waldviertel.at

Rad & Reben

Die schönsten Routen rund um Langenlois lassen sich mit geführten „WinEcycle“-Touren erkunden. Die Guides zeigen ihre Lieblingsplätze und stellen interessante Menschen und deren Produkte vor. Die Fahrräder kann man leihen. winecycletours.com



Wunderland & Wichtelgarten

Aus 50 Themengärten samt Wichtelgarten für die Kleinsten besteht das Wunderland der Kittenberger Erlebnispark in Schiltern. Eine außergewöhnliche Übernachtungsmöglichkeit bieten die Kittenberger Chalets rund um den Gartensee. kittenberger.at



Wein & Wandern

Sie heißen Käferberg, Steinhaus oder Schenkenbichl. An diesen Rieden führt der sechs Kilometer lange Weinweg Langenlois vorbei. Eine Wanderung, die nicht nur grandiose Ausblicke bietet, sondern auch das Wissen um die Weine der Region vertieft. langenlois.at



Schauen & Staunen

Hoch über den rebenbewachsenen Hängen des Heiligensteins, die einen köstlichen Riesling hervorbringen, thront in Zöbing bei Langenlois die Kamptalwarte. Vom Rundum-Aussichtsbalkon aus lässt sich das ganze Land bestaunen. langenlois.at

Rasten & Ruhen

Wandern und Radeln machen Spaß, aber auch einmal müde. Das „Loisium“ und der traditionsreiche „Vierzigerhof“ in Langenlois sind erstklassige Übernachtungsadressen, an denen auch kulinarisch kein Wunsch offenbleibt. loisium.com, vierzigerhof.at



Heurige & Haubenküche

Zahlreiche Heurige bieten im Kamptal zünftige Jausen an. Darüber hinaus laden traditionelle Wirtshäuser wie das „Gasthaus Gutmann“ in Zöbing oder das experimentelle Hauben-„Esslokal“ in Hadersdorf am Kamp zum Speisen ein. gasthaus-gutmann.com, esslokal.com



Regionale Rezepte

SO SCHMECKT DAS WEITE LAND

Man nehme Weinviertler Gemüseliebe, kombiniere sie mit wilder Leidenschaft vom Wechsel und garniere alles mit eleganter Frische aus dem Wienerwald – fertig ist das Niederösterreich-Menü, das drei ausgewählte Köche der Wirtshauskultur für uns kreierte haben.

REDAKTION: GUNDI BITTERMANN FOTOS: MAYER MIT HUT



GEBRATENER WELS *mit Kürbisvariationen*

„Bei diesem Gericht wird der Kürbis in all seinen Erscheinungsformen inszeniert: als Püree, Sauce, geschmort, in Kernen und als Öl. Der kräftige Wels harmoniert hier sehr gut. Aber auch Räucherforelle oder gebratene Blunzenscheiben wären äußerst gute Begleiter.“

.....

Manfred Hausgnost erkochte mit feiner, regionaler Küche eine Haube für sein Gasthaus an der Kreuzung in Guntersdorf. hausgnost.at

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 1 Stunde

Für das Kürbispüree und den geschmorten Kürbis

500 g Hokkaido
Salz
Olivenöl
50 g braune Butter
1 Schluck Milch

Für die Kürbissauce

1 kleine Zwiebel, würfelig geschnitten
200 g Muskatkürbis, geschält und geschnitten
1 Schluck Schlagobers
etwas Gemüsesuppe
1 Prise Salz
1 Prise Muskatnuss

Für den gebratenen Wels

200 g Wels
Salz
Vogerlsalat
gehackte Kürbiskerne
Kürbiskernöl

Zubereitung

1. Backrohr auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Den Hokkaido in Spalten schneiden und mit Salz und Olivenöl 20 Minuten im Rohr schmoren. Eine Hälfte mit brauner Butter und einem Schluck Milch pürieren. Eventuell salzen.
4. Den Wels salzen, in Stücke schneiden und in einer beschichteten Pfanne beidseitig anbraten.
5. Das Püree auf einem Teller länglich anrichten, die geschmorten Hokkaidospalten dazulegen, Kürbissauce mit einem Löffel darüber nappieren.

3. Für die Kürbissauce die Zwiebel leicht anschwitzen, den Muskatkürbis hinzufügen. Mit Schlagobers ablöschen, Gemüsesuppe hinzufügen und leicht köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist.

Mit dem Stabmixer fein pürieren.
Mit Salz und Muskat abschmecken.

Den gebratenen Wels obenauf legen, mit Vogerlsalat garnieren. Gehackte Kürbiskerne darüber streuen und feine Kürbiskernölstreifen darüberziehen.

Unser Niederösterreich-Menü wurde angerichtet auf Tellern der „Craft Selection“-Serie aus dem Hause Lilien Austria.





ROULADE VOM REH auf *Edelpilzrisotto*

„Wild ist meine Leidenschaft. Bei uns kommt es aus eigener Jagd und wird das ganze Jahr über angeboten. Dazu gibt's, was Wald und Feld gerade hergeben. Im Sommer passt zum Beispiel glasierter Mangold mit Knoblauch, im Herbst der Klassiker mit Erdäpfel-Gnocchi und Rotkraut.“

.....

Christian Donhauser kocht in seinem Wirtshaus Grüner Baum in Kirchberg am Wechsel mit viel Leidenschaft für die Produkte der heimischen Bauern und Produzenten. wirtshaus-gruenerbaum.at

.....

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 1½ Stunden

Für die Roulade

4 Tranchen Rehschale
oder Nuss à 150 g
Senf
8 Scheiben Frühstücksspeck
1 Karotte
1 Gelbe Rübe
1 Sellerieknolle
Salz, Pfeffer
1 Zwiebel, würfelig geschnitten
2 Knoblauchzehen, gehackt
1 EL Tomatenmark
150 ml Rotwein
250 ml Rindsuppe oder Wasser

Für das Edelpilzrisotto

80 g Butter
120 g Risottoreis
1 Zwiebel, fein würfelig geschnitten
80 ml Weißwein
250 ml Rindsuppe
80 g Parmesan, gerieben
50 g kalte Butter
150 g Edelpilze (Steinpilz,
Kräuterseitling, Eierschwammerl),
in feine Scheiben geschnitten
Petersilie, gehackt
8 Stangen grüner Spargel

Zubereitung

1. Das Rehfleisch mit einem Plattier-eisen oder Schnitzelklopfer dünn ausklopfen. Mit Senf bestreichen und die Speckscheiben gleich-mäßig auflegen. Die in Stäbchen geschnittenen und in Salzwasser kurz gekochten Gemüsestreifen auf das vorbereitete Fleisch le-gen, das Fleisch einrollen und mit Zahnstochern fixieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Backrohr auf 180 Grad Umluft vorheizen.
3. Die Rouladen in einer erhitzten ofenfesten Pfanne mit Öl auf allen Seiten scharf anbraten. Gemüse-Abschnitte (Karotte, Sellerie), Zwiebel und Knob-lauch begeben und eben-falls anbraten. Tomatenmark begeben und mitrösten.

Mit Rotwein ablöschen und mit Rindsuppe aufgießen. Dann die Pfanne ins Rohr schieben und die Rouladen für ca. 20 Minuten zartrosa braten.

4. Für das Risotto die Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebel, die Pilze und den Risottoreis leicht anbraten. Mit Weißwein ablöschen und das Risotto unter ständigem Rühren für ca. 15 Minuten bissfest kochen, dabei immer wieder mit Rindsuppe leicht aufgießen.

Kurz vor dem Servieren die kalte Butter, Parmesan und frische Petersilie begeben.

5. Spargel leicht anschälen und in Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren. Danach in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und mit Salz würzen.
6. Die Rouladen aus dem Rohr holen, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Sauce mixen und abschmecken. Dann die Rouladen aufschneiden, mit Edelpilzrisotto und grünem Spargel anrichten und mit der Sauce garnieren.





KAISERSCHMARRN mit Tonkabohne & Rhabarber

„Ich serviere zum Schmarrn am liebsten Bio-Rhabarber aus Tattendorf. Aber es passen – je nach Saison – auch Hollerkoch, Apfelmus oder Rum-Rosinen. Für einen besonderen Effekt sorgt eine Kugel Vanilleeis.“

.....

Thomas Reinisch kredenzt in seinem Restaurant Thomas im Johanneshof in Tattendorf saisonale Gerichte auf 2-Hauben-Niveau. j-r.at/restaurant

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 50 Minuten

Für den eingelegten Rhabarber

4–5 Stangen frischer Rhabarber
200 g Zucker
600 ml Wasser
2 Vanilleschoten

Für den Schmarrn

6 Eier
250 g Mehl, glatt
400 ml Milch
1 TL Vanillezucker
½ geriebene Tonkabohne
1 Prise Salz
Butter zum Braten
Stücke vom eingelegten Rhabarber (etwa 1 Stange)
100 g Zucker und 50 g Butter zum Karamellisieren
Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung Rhabarber

1. Rhabarber schälen und in Stücke schneiden.
2. Zucker mit Wasser und dem Inneren der Vanilleschoten zum Kochen bringen. Über den Rhabarber gießen und ziehen lassen.

Zubereitung Schmarrn

1. Eidotter vom Eiklar trennen, Dotter schaumig schlagen. Das Mehl sieben, mit der Milch vermengen und mit dem Vanillezucker und der Tonkabohne unter die Dottermasse rühren. Das Eiklar aufschlagen. Wenn sich Bläschen bilden, eine Prise Salz dazugeben. Dann das Eiklar locker unter die Dotter-Milch-Mehl-Masse rühren.
2. Backrohr auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Eine beschichtete ofenfeste Pfanne mit zwei Butterflocken erhitzen.

Wenn die Butter zerlaufen ist, die Schmarrnmasse in die Pfanne gießen, einige Stücke vom eingelegten Rhabarber dazugeben und bei mittlerer Hitze stehen lassen, bis sich die Masse vom Rand löst. Dann die Pfanne für 5 Minuten ins Rohr schieben.

4. Während der Schmarrn im Rohr ist, eine weitere Pfanne auf den Herd stellen und ihren Boden mit dem Zucker bedecken. Langsam karamellisieren lassen, die Butter dazugeben.
5. Den Schmarrn aus dem Rohr in die Karamell-Butter-Pfanne stürzen und für 1–2 Minuten darin rasten lassen. Dann mit zwei Löffeln in mundgerechte Stücke reißen.
6. Den Schmarrn auf Teller geben, mit Staubzucker bestreuen und mit eingelegtem Rhabarber in einer Schüssel servieren.

Noch mehr Rezepte – vom Wirtshausklassiker bis zum kreativen vegetarischen Menü – finden Sie unter: wirtshauskultur.at

GENUSS ERLEBEN



GASTLICHKEIT ZWISCHEN REBSTÖCKEN

Wenn die Küche zu den Zutaten kommt, wenn Weinberge, Kellergassen oder alte Schlossmauern Gastlichkeit unter freiem Himmel bieten – dann ist man bei „Tafeln im Weinviertel“ angekommen.

Spitzenköche und Top-Winzer verwöhnen die Gäste an besonderen Plätzen (im Bild: Retz) mit regionalen Köstlichkeiten und erlesenen Weinen. tafeln-im-weinviertel.at



SO SCHMECKT DER WALD

Bäume spenden Frischluft und Erholung – mit Kulinarik werden sie selten in Verbindung gebracht. Zu Unrecht, erfährt man bei der WienerWaldGenuss-Tour, denn es sind die Aromen der Hölzer, die so manches Lebens- und Genussmittel prägen. Vom Eichenfass, in dem Wein reift, über Buchenholz zum Käseräuchern bis hin zu Tee oder Pesto aus Kiefernadeln. Nach der Tour im Wienerwald weiß man, wie der Wald schmeckt. wienerwald.info/wienerwaldgenuss

WENN KARPFFEN TANZEN

Schloss Litschau im Waldviertel ist bekannt für seine Schlossfischerei. Einmal im Jahr bitten die Schlossherren zum „Fischtanz“. Da kann man bereits beim Abfischen mitmachen, und dann werden der schmackhafte Waldviertler Karpfen und andere Fischspezialitäten, begleitet von biodynamischen Weinen, direkt am Fischteich zu einem fünfzügigen Menü verarbeitet. waldviertel.at/genuss



WEIN UND WELLEN

Die Wachau ist das Paradies für Genießer, und das lässt sich auch mit „Genuss on Tour“ erforschen. Der „Donau-Ride“ samt Weinverkostung bringt Gäste mit einer traditionellen Holzzille zu einem Top-Restaurant. Und beim „Wachau-Triple“ führt ein entspannter Fußmarsch zu gleich drei Restaurants, in denen jeweils ein Gang serviert wird. wachau.at/genuss-on-tour



KULINARISCHE FELDFORSCHER

Dirndlsaft und Mostbratlschön und gut, aber darauf reduziert zu werden war einer Gruppe von Gastronom:innen und Produzent:innen im Mostviertel zu wenig.

So gibt es seit 2019 die „Mostviertler Feldversuche“ – kulinarische Experimente, die Tradition mit Neuem vereinen und das bei Veranstaltungen an außergewöhnlichen Plätzen erschmecken lassen. feldversuche.at



HAUBENKOCH TRIFFT HÜTTENWIRT

Es ist ein Gipfelerlebnis für Gourmets, im unmittelbaren Sinn des Wortes. In den Wiener Alpen zaubern Spitzenköche exklusive Haubenmenüs auf die Tische der urigen Almhütten in der Region. Eine kulinarisch außergewöhnlichere und hochwertigere Belohnung für eine Bergwanderung wird man nicht finden. wieneralpen.at



Alles bio. Weizen, Dinkel und Linsen (o.) vom Biohof Mang, Bäcker BROTOcniks Walnussbrot, Gewürze von Alexandra Fritz (u. re.). Rechte Seite: Cecily und Gavin aus Gars mit ihrem samenechten Gemüse.





Markt der Erde

SIEH, DAS GUTE LIEGT SO NAH

Zweimal im Monat baut das „gschmackige Dutzend“ auf dem Hauptplatz in Horn seine Stände auf. Da wird total regional gekauft, geplaudert und auch ein wenig genippt.

TEXT: WOLFGANG MARIA GRAN FOTOS: MICHAEL REIDINGER

Gar so leicht ist es nicht, mit Helmut Hundlinger ins Gespräch zu kommen. Nicht, dass der Gründer des „Markts der Erde“ in Horn ein verschlossener Geselle wäre. Nein, da steht ein leutseliger Mensch vor einem, der gern erzählt. Aber wenn man ihn an einem der Marktsamstage an seinem Fischstand trifft, muss man ihn teilen.

„Herr Hundlinger, wie war das in den Anfängen des Markts? Wurde er sofort angenommen – und haben sich gleich ausreichend Standler gefunden?“

„Ja, das ist gut angenommen...“

„Servas. Was geht? Was soll i da denn fia a Achterl bringen?“

„Ah, ich hab da gerade...“

„Na, waßt wos? I schau afoch amol, wos fia an Wein de heit hobn, dann kumm i wieder.“

Man ist noch keine zehn Minuten hier auf dem Hauptplatz von Horn und hat auf diese amüsante Art bereits das Wichtigste gelernt: Dieser Markt ist mindestens im selben Ausmaß ein Ort der ➡



Rege Nachfrage. Wenn die Brote von Biobäcker Fritz Potocnik weggehen wie warme Semmeln, haben der Firmengründer und Verkäufer Stefan (im Bild) sehr viel richtig gemacht.

Kommunikation, wie er einer der Konsumation ist. Natürlich geht an jedem der zwölf Stände Ware über den Tisch, aber genauso wichtig sind der „Handel“ mit den letzten Neuigkeiten, den jüngsten Gerüchten und der Austausch von Befindlichkeiten.

Geredet wird aber auch viel über die Ware, die hier angeboten wird. Denn es ist eine „g’sunde Runde“, die zweimal im Monat auf dem Hauptplatz die Standln bezieht. Auch die Kunden sind keine wahllosen Genießer, sondern bewusste Menschen, die sich sehr dafür interessieren, was auf dem Markt ins Körberl und später daheim auf den Tisch kommt. Ein Anspruch, mit dem sie in Horn gut bedient sind. Das ist

aber auch die Idee hinter dem Markt der Erde, der Teil der Slow-Food-Bewegung ist, erzählt Helmut Hundlinger: „Ein Markt ist nun einmal das ideale Instrument, um Herstellerinnen und Kunden auf direktestem Weg zusammenzubringen.“ Die Regeln sind relativ streng, wenn man als „Markt der Erde“ firmiert, erklärt Hundlinger. So dürfen Produzentinnen und Produzenten nicht weiter als vierzig Kilometer entfernt sein und müssen selbst am Markt stehen.

Was auch sinnvoll ist, sagt Martina Erhart vom BiohofNendwisch in Pernegg, die seit den ersten Tagen im Jahr 2013 in Horn mit dabei ist: „Es gibt doch nichts Schöneres, als den Menschen die Produkte aus

.....

Es ist auch ein Ort der
Geselligkeit. Da kann's
passieren, dass man nur rasch
etwas besorgen wollte und
sich unversehens in einem
kulinarischen Philosophikum
wiederfindet.

.....

der Region selbst näherzubringen.“ Martina ist von Beruf Ärztin, aber ihre Auftritte beim Markt möchte sie nicht missen: „Die Menschen interessieren sich sehr dafür, was wir in unseren Betrieben machen.“ Im Fall des Biohofs Nendwich sind das Schafzucht und Hanfanbau, weshalb man beim Stand von Martina auch die auf den ersten Blick eigenwillig anmutende Kombination von Hanföl, Hanfnudeln, Würsten und Lammleberkäs vorfindet.

SO VIELE SPEZIALITÄTEN

Es sind viele interessante Menschen mit ebensolchen Produkten, die das „gschmackige Dutzend“ des Horner Markts bilden. Wie der in Mali geborene Tristan Toé, der auf dem Wachtberg bei Gars am Kamp die Landwirtschaft BIOSain betreibt und auf dem Markt samenechtes Gemüse anbietet. Oder der Biobäcker Fritz Potocnik, der im Alter von fast 60 Jahren seine Firma BROTochnik gründete und mit seinem Sohn Nico aus der Backstube selbst kreierte Spezialitäten wie ein Marille-Haselnuss-Ciabatta hervorzaubert.

Es ist ein Ort der Begegnung. Mit Produzentinnen und Produzenten sowie Produkten, die man so zuvor noch nicht gekannt hatte. Es ist auch ein Ort der Geselligkeit und des Näherkommens. Da kann's passieren, dass man nur rasch etwas besorgen wollte und sich unversehens in einem kulinarischen Philosophikum wiederfindet. Und plötzlich wird ein Einkaufsbummel zur Genussreise für Leib und Seele.

.....

Markt der Erde Horn, 3580 Horn, Hauptplatz;
jeden 2. und 4. Samstag im Monat, 9–13 Uhr.



Teil von Slow Food. Marktchef Helmut Hundlinger mit Ehefrau Veronika. Alle Produkte müssen aus einem Radius von vierzig Kilometern stammen. Unten: die Weinbar der Mayersistas aus Nondorf.





So sieht Sommer-Frische aus. Auf den Bauernmärkten im ganzen Land (hier: St. Pölten) laden saisonale Waren zum Einkaufen und Genießen ein.

Weitere Märkte

.....

Genussmarkt Retz

Wildbret, Käse, Cider, Mohnzelten – jeden Samstag (9–13 Uhr) gibt es auf dem historischen Retzer Hauptplatz alles, was das Genießherz begehrt, direkt aus der Region.

Marienmarkt Wiener Neustadt

Veggie trifft Würstl, Prosecco trifft Pommes – der ganzwöchige Markt (Mo–Fr 9–18, Sa 9–15 Uhr) am Hauptplatz in Wiener Neustadt schlägt eine Brücke zwischen Tradition und Moderne.

Wochenmarkt in St. Pölten

Immer donnerstags und samstags (7–12.30 Uhr) werden Dom- und Herrenplatz zum „Bauch von St. Pölten“, wie der Markt (Foto oben) noch genannt wird. Siehe auch Entdecker-Tipp, Seite 14.

Naschmarkt Kirchberg am Wagram

Von Ende April bis Mitte Oktober ist der Wochenmarkt jeden Samstag (8.30–12 Uhr) geöffnet. Am Marktplatz zu kaufen gibt's z.B. Frischfleisch, saisonales Gemüse und fangfrische Forellen.

Markt Waidhofen an der Ybbs

Am Oberen Stadtplatz bieten Di und Fr (7–12 Uhr) rund 40 Bäuerinnen und Bauern aus der Umgebung ihre Produkte an. Neben Lebensmitteln gibt's Schönes von Gärtnerinnen und Blumenhändlern.

Genussmarkt Baden

Milchprodukte von Schaf und Ziege, Speck, Obst, Gemüse – streng nach den historischen Wurzeln des „Grünen Markts“ gibt's freitags (8–13 Uhr) am Brusattiplatz nur Lebensmittel und Getränke.

Die sanfte Hügellandschaft ist
Markenzeichen des Pielachtals.



Einen Besuch wert: das Barock-
Juwel Stift Herzogenburg
und die malerischen Terrassen
im Weinland Traisental.



Zwischen Natur und Kultur

Die Schätze der Hauptstadtregion St. Pölten sind vielfältig. Sie reichen von sanften Hügeln und malerischen Weingärten bis hin zu einem abwechslungsreichen Kulturangebot.



Wer ein Auge für das Schöne hat, wird sich in der Hauptstadtregion St. Pölten, einem Teil des Mostviertels, wohlfühlen: Sie lockt mit einzigartiger Natur und bietet erstklassige Ausflugsangebote und kulturtouristische Programme.

Erkundungstour per Rad oder zu Fuß

Ambitionierte Radlerinnen und Radler bringt die Mariazellerbahn von St. Pölten bis nach Mariazell. Von dort aus führt der 111 Kilometer lange Traisental-Radweg mit der Bergwelt im Rücken zurück nach St. Pölten und weiter durch das Weinland Traisental bis zur Donau. Für Genussradlerinnen und -radler wartet der Pielachtalradweg südlich von St. Pölten. Er verläuft über sanfte Hügel in die kulinarische Welt der süß-sauren Dirndlfrüchte. Diese werden vor Ort zu köstlichen Marmeladen, Spirituosen oder würzig eingelegten „Pielachtaler Oliven“ verarbeitet. Übrigens lässt sich das Pielachtal auch wunderbar erwandern, zum Beispiel am Pielachtaler Pilgerweg. Die malerischen

Kellergassen und Weinlandschaften des Weinlands Traisental nördlich von St. Pölten sind ebenfalls sehr beliebt.

Feines für Auge und Ohr

Auch kulturell schöpft die Hauptstadtregion St. Pölten aus dem Vollen: Neben den bekannten Kulturzentren wie der Schallaburg im Melker Alpenvorland oder der Kunstmeile Krems in der Wachau, den großen Stiften und Klöstern wie Lilienfeld, Herzogenburg, Göttweig und Melk locken auch kleinere regionale Kulturanbieter wie Schloss Walpersdorf, Schloss Thalheim oder die Fine Art Galerie in Traismauer mit hochkarätigen Kultur- und Konzertangeboten. Die zahlreichen Klein- und Sommerbühnen runden das abwechslungsreiche Angebot ab. Fest steht: Es wird nicht langweilig in der Hauptstadtregion St. Pölten.

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 **WIR leben Land**
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Weitere Informationen gibt es unter: hauptstadtregion.at | stpoeitentourismus.at

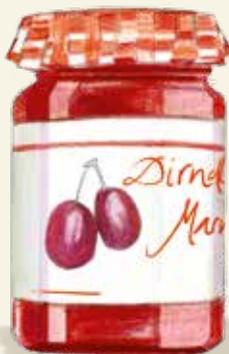
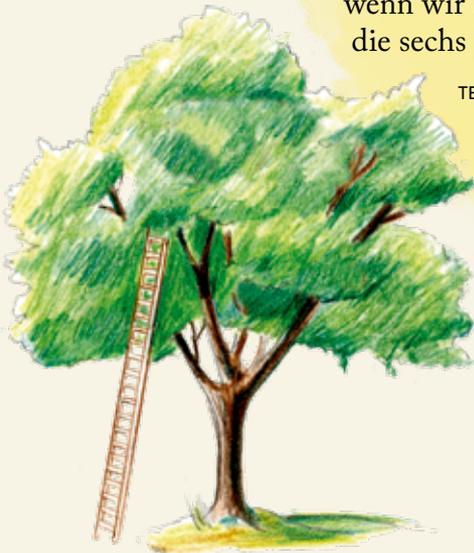


Kulinarische Besonderheiten

VON BEEREN, BIEREN UND BUCHTELN

Wie gut kennen Sie Niederösterreich? Lassen Sie sich überraschen, wenn wir Sie auf eine außergewöhnliche Genussreise durch die sechs Regionen dieses vielfältigen Landes mitnehmen.

TEXT: WOLFGANG MARIA GRAN ILLUSTRATIONEN: SYLVIA WOLF



1. Die süßesten Dirndln

.....

Man nennt sie Kornelkirsche oder Gelber Hartriegel, aber wir bleiben bei einer lieblicheren Bezeichnung:

Dirndl. Sie gedeiht vor allem im Pielachtal südlich von St. Pölten, wo die Dirndl-Verarbeitung zu neuer Blüte gelangte. Zuvor war die süßsaure Frucht fast vom Aussterben bedroht, weil die Kombination aus viel Arbeit und wenig Ertrag kaum Freude bereitete. Gut, dass es zur Trendwende kam, denn heute wird die Region im Mostviertel auch „Dirndltal“ genannt, und die Zeiten der Blüte und der Ernte ziehen tausende Neugierige an, die die olivenförmige Steinfrucht kennenlernen wollen. Die wird nicht nur zu Saft oder Marmelade verarbeitet. Auch mit Dirndl-Senf, Dirndl-Chutney, Dirndlbrot und Dirndlwein kann man sich diesem Fruchtgenuss kulinarisch annähern.

Tipp: Im Pielachtal werden Wanderungen mit Naturvermittler:innen angeboten. Die wissen, wo die prächtigsten Dirndlsträucher stehen, und bringen den speziellen Reiz des Tals näher. pielachtal.mostviertel.at



2. Die älteste Brauerei

.....

Die großen Brauereien in Zwettl und Schrems blicken stolz auf eine jahrhundertlange Brautradition zurück.

Die älteste Braustadt nicht nur in Niederösterreich, sondern bundesweit liegt aber im nördlichen Waldviertel: Der Kleinstadt Weitra ist von Habsburgerkönig Friedrich dem Schönen schon am 26. Mai 1321 das Brau- und Schankprivileg verliehen worden.

In der Blütezeit dieses Waldviertler Bieres gab es in der kleinen Grenzstadt 33 bürgerliche Brauhäuser sowie das Städtische Brauhaus und das Herrschaftliche Hofbräuhaus. Heute wird die Brautradition von der Bierwerkstatt Weitra weitergeführt, die seit 2003 in die Privatbrauerei Zwettl eingegliedert ist. Das Bio-Bier aus Weitra heißt übrigens Hadmar, benannt nach dem Stadtgründer Hadmar II. von Kuenring – das war der, der 1192 den englischen König Richard Löwenherz auf Burg Dürnstein gefangen hielt.

Tipp: Markiert durch hundert in den Boden eingelassene Hopfendolden, führt die Weitraer Biermeile durch die Altstadt. Übernachten kann man im neu eröffneten Brauhotel Weitra. waldviertel.at, brauhotel.at

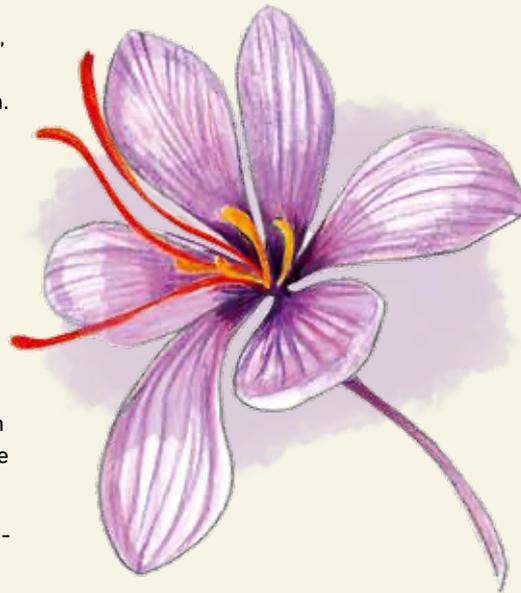


3. Die kostbarsten Blütenfäden

.....

Wer am Bahnhof Dürnstein in der Wachau aussteigt, glaubt seinen Augen nicht zu trauen. Dort laden ein Safrancafé und ein Safran-Hofladen zum Besuch ein. So verwunderlich ist das aber gar nicht, wenn man in der Wachau auf dieses edle Krokusgewächs trifft. Ökologe Bernhard Kaar stieß in der Stiftsbibliothek Melk nämlich auf ein Buch aus dem Jahr 1797, in dem ein Mönch den Safranbau in der Wachau bereits bis ins letzte Detail beschrieben hat. Kaar war davon derart fasziniert, dass er zu einem heimischen Safranpionier der Neuzeit wurde. Er betreibt heute nicht nur Café und Hofladen in der Wachau, sondern verfügt im Waldviertel über die mit 4,4 Hektar größte Safran-Anbaufläche Mitteleuropas.

Tipp: Nicht nur für die bequeme Anreise zum Safrancafé in Dürnstein empfiehlt sich die Wachaubahn. Sie ist mit dem Startbahnhof Krems an der Donau ideal zum Erkunden der Wachau. Auch Fahrräder können mitgeführt werden. wachaubahn.at, donau.com



4. Der bedeutendste Wein

.....

Als am 15. Mai 1955 im Schloss Belvedere Österreichs Unabhängigkeit mit dem Staatsvertrag besiegelt wurde, wurde darauf auch angestoßen. Die Weißweine beim Festbankett hießen Dürnsteiner Katzensprung, Dürnsteiner Flohhaxen, Kremser Schmidt und Poysdorfer Saurüssel. Im größten historischen Weinkeller Österreichs im siebenhundert Jahre alten Labyrinth unter der Stadt Retz lagert heute noch eine Flasche mit rot-weiß-rottem Schleifchen: ein Katzensprung aus dem Jahr 1954. Ihn bei einer Kellerführung in Retz nicht zu bestaunen wäre wie im Louvre an der „Mona Lisa“ vorbeizugehen. Die unterirdischen Röhren und Stollen, in denen der Weinkeller angelegt ist, haben eine Länge von 20 Kilometern und sind damit dichter ausgebaut als das oberirdische Straßennetz.

Tipp: Nach der Entdeckungstour im kilometerlangen Retzer Kellerlabyrinth empfiehlt sich, zurück an der Oberfläche, eine entspannte Weinverkostung im Weinquartier am Retzer Hauptplatz.

weinquartier.at, weinviertel.at



5. Die steilste Fruchternte

.....

Als sie 2012 zum „Baum des Jahres“ gewählt wurde, haben viele den Namen Elsbeere erstmals gehört. Die „Schöne Else“, wie sie auch genannt wird, kommt nämlich nur an wenigen Plätzen vor. Im westlichen Wienerwald zum Beispiel, wo sich das größte heimische Rosengewächs so wohlfühlt, dass man diesen Landstrich gleich Elsbeerreich getauft hat. „Schöne Else“ heißt die Elsbeere, weil der Baum im Unterschied zu den kleinen braunen Früchten eine Augenweide ist. Ab Mai erblüht er in schneeweißer Pracht, im Herbst, zur Fruchtreife, zieht er ein rot-orange-gelbes Blätterkleid an. Um an die Früchte zu gelangen, die zu Marmelade oder Edelbrand verarbeitet werden können, braucht man aber bis zu 14 Meter hohe Leitern, und die Pflücker müssen gesichert werden wie bei einer Steilwandbesteigung.

Tipp: Die Welt der Elsbeere lässt sich im „Haus der Elsbeere“ in Michelbach entdecken. Wer länger im Ort verweilen möchte, kann sogar im „Elsbeer-Chalet“ des Biohofs Mayer übernachten. elsbeere.at, wienerwald.info



6. Die besten Bergbuchteln

.....

An Sonn- und Feiertagen im Juli und August kann man es anlegen wie einst Kaiser Franz Joseph im Jahr 1902. Da keucht noch die alte Dampflok, mit 700 Kilogramm Kohle und 4.500 Liter Wasser im Gepäck, den Schneeberg hinauf. Sonst bringt auf der Schneebergbahn aber längst der moderne „Salamander“ die Ausflügler in 40 Minuten zum höchsten Bahnhof Österreichs, dem Bergbahnhof Hochschneeberg auf 1.795 Metern. Aber man sollte nicht in einem durchfahren, sondern bei der Station Baumgartner aussteigen. Dort gibt es die mit Marillenmarmelade oder Powidl gefüllten Schneeberg-Buchteln. Hätte es die schon 1902 gegeben, hätte wohl auch der Kaiser genascht und gesagt: „Es war sehr gut, es hat mich sehr gefreut.“

Tipp: Am Schneeberg führt auch der insgesamt 300 Kilometer lange Wiener-Alpenbogen-Weg vorbei. Man kann sich seinen Schneebergbuchtel-Gusto also auch per pedes erwandern. wieneralpen.at



SCHÖNES FÜR DEN TISCH



DIE MAGIE DES UNVOLLKOMMENEN

Langsames Geschirr erschafft Karin Anna Feichter in einem alten Fuhrwerkshaus in Gumpoldskirchen. Langsam? Ja, sagt die Künstlerin: Die Auswahl organischer Materialien, das Formen mit den Händen, das zweimalige Brennen bei bis zu 1.250 Grad – all das macht die Preziosen aus Ton zur Antithese zu schnell produzierter Industrieware. Jedes Stück ist einzigartig und besonders langlebig, eine Mischung aus Unvollkommenheit und Perfektion. *formschoen.at*

PUNKTLANDUNG

Das Tüpfelchen auf dem Häferl kommt aus Ybbsitz im Mostviertel. Seit 1922 entsteht hier das berühmte Riess-Emaillegeschirr in bereits neunter Generation.

Das familiengeführte Unternehmen ergänzt sein klassisches Sortiment immer wieder durch Sondereditionen. In diesem Fall lassen sich hübsche Pünktchen auf Häferln, Schüsseln und anderen Küchenutensilien nieder. Auch künstlerisch gestaltete Niederösterreich-Häferl finden sich in der Produktpalette.

niederoesterreich.at/tasse, riess.at



WALDVIERTLER KUPFERKUNST

Ein seltenes Handwerk übt Rudolf Effenberger in seiner Werkstatt in Waidhofen an der Thaya aus. Er ist einer der letzten Metalldrücker Europas und der letzte in Niederösterreich. An seiner Drückbank formt er wunderschöne Küchen-Kunstwerke aus Kupfer – vom Schöpflöffel bis zu prächtigen Mokkakannen.

servusmarktplatz.at

MISTELBACHER MEISTERMESSER

100 Lagen Damast als Klinge und ein gerader Griff aus geräuchertem Birnenholz und Carbon machen die exklusive Qualität des Europäischen Kochmessers aus, das Wolfgang Sündler in seiner Mistelbacher Werkstatt schmiedet. Die Fleischgabel aus rostfreiem Stahl kommt im Partnerlook daher – gleichfalls mit einem Griff aus dem raren, so schön gemusterten Holz. *suenderknives.com*



KÖSTLICHER TISCH-SCHMUCK

Wie schön, wenn's auf der Festtafel blüht und alle vom Tischschmuck naschen dürfen. Als „Steckschwamm“ für das komplett essbare Arrangement dient eine Kugel Mozzarella, dekoriert wird z. B. mit Salatblättern, Ribiseln, Salbei, Thymian, Schnittlauch, Kürbis- und Dillblüten. Einfach selber machen oder in der „Bloomerei“ in Pulkau bestellen. *bloomerei.com*



Probieren Sie. Eine Vorspeise aus dem Retzbacherhof: gebackener Grießknödel mit Joghurt, Karottensud, Vogelmiere und geräuchertem Senfkaviar.

Geschmacksfragen

DEM GENUSS AUF DER SPUR

Sieben Wirtinnen und Wirte entschlüsseln ihre Küchegeheimnisse: wie das Reh zum Speckbaum kommt, wo man ein Theater macht, wie man Kalbshirn tarnt und wann der Koch zur Pistole greift.

TEXT: MARIELLA REITHOFFER, WOLFGANG WIESER

Hubert Kalteis, Gasthof Kalteis

„Wie lange haben Sie gebraucht, um Ihr Lieblingsessen perfekt zu servieren?“

„Ich probiere es noch immer. Perfekt ist es nie. Wäre es das, müsste ich aufhören. Kochen ist die Suche nach der Perfektion. Ich liebe Mostviertler Hausmannskost; alles, was mit Wild zu tun hat. Ich bin Jäger, und als Jäger bekommst du natürlich auch die Innereien. Und weil Südafrika meine Lieblingsdestination ist, gibt es bei mir auch eine Rehleber Peri Peri, das ist eine scharfe Gewürzsoße. Oder ich serviere Reh mit eingelegtem Speckbaum. Der hat Blätter, so groß wie ein Daumnagel, ähnlich wie eine Fette Henne, die lassen sich super fermentieren – dazu gibt es Röstzwiebeln und leicht ange-toastetes Sauerteigbrot. Und das schmeckt schon ganz gut. *(Lacht.)* Trotzdem bleiben Zweifel: Könnst' die Sauce noch ein bisschen schärfer sein oder vielleicht ein bisschen cremiger? Aber genau diese Zweifel treiben mich an. Du wirst nur besser, wenn du nicht aufhörst zu suchen.“

Sonja und Hubert Kalteis proben den Spagat zwischen Landküche und Fine Dining: **Gasthof Kalteis**, 3204 Kirchberg an der Pielach, Melker Straße 10, kalteis.at



Gemeinsam stark. Sonja und Hubert Kalteis. Links unten: „Falsche Dirndltaler Ölsardine“ (in Wahrheit das „Schwanzerl“ hauseigener Forellen).



Klaus Hölzl, Dorfwirt Litschau

„Ist das Kochen ein Theater?“



Wohlfühl-Stimmung. Bei Dorfwirt Klaus Hölzl gibt es auch eine gemütliche Sitzecke, der Karpfen stimmt klassisch froh, aber auch in einer Neuinterpretation (oben).



„Ja, das Restaurant ist die Bühne, unsere Gäste sind als Hauptdarsteller mittendrin, und ich darf mich als Regisseur und Inspizient in Personalunion versuchen. Es ist ein ganz besonderes Theater, jeder spielt mit, jeder hat seine Rolle. Und an manchen Tagen ernten wir, was besonders berührend ist, sogar Applaus, wenn wir uns aus der Küche raustrauen. Genau wie am Theater müssen wir uns jeden Tag

neu beweisen. Und wenn's wirklich einmal schiefeht, hast du die Chance, es am nächsten Tag wieder grandios zu machen. Unser Dauerbrenner, man könnte auch sagen: unser Klassiker, ist das Beef Tatar. Wir werden aber auch für unsere Wild- und Fischgerichte geschätzt. Vor allem beim Karpfen haben wir schon viele bekehrt. Wir servieren ihn klassisch gebacken, aber auch mit Emmerkorn-Gnocchi

und Safransauce – sozusagen in einer Neuinterpretation. Dafür gibt's sehr gute Kritiken.“

Wenn **Klaus Hölzl** das Waldviertel verlässt, bekommt er Heimweh – zu Hause fühlt er sich nur hier: **Dorfwirt Litschau**, 3874 Litschau, Buchenstraße 1, dorfwirt-litschau.at

Sonja Pollak, Retzbacherhof

„Warum sind ein Gulasch und ein Seidel Bier nicht nur Lebenselixier, sondern auch Kultur, Wirtshauskultur?“

Sonja und Harald Pollak.

Bei ihnen gibt's Gulasch, aber auch modernisierte Traditionsgerichte wie Schweinsnieren mit Serviettenknödel und Senfkaviar (rechts).



„Weil ein Gulasch und ein Seidel Bier, früher ein klassisches Gabelfrühstück, für eine gewisse Urigkeit, für eine schöne Portion Gelassenheit stehen – dafür sollte man sich Zeit nehmen. Das gehört zur Wirtshauskultur einfach dazu. Genau so wie der Stammtisch. Am Stammtisch sitzen zu dürfen ist ein Privileg. Das ist ein Zeichen dafür, dass man dazugehört. Da darf man auch ein bisschen goschert, ein bisschen frech sein. Diese Lockerheit macht einen Wirtshausbesuch zu etwas Besonderem. Da wird über die Tische hinweg kommuniziert, da vermischen sich die Einheimischen im besten Fall mit den Besuchern, die aus nah und fern bei uns vorbeischauen. Dass wir mit dem Retzbacherhof dazu beitragen dürfen, freut uns – er war zehn Jahre zu, bevor wir ihn übernommen haben. Es war unser Ziel, ihn möglichst authentisch zum Leben zu erwecken. Und ich denke, das ist uns gelungen.“

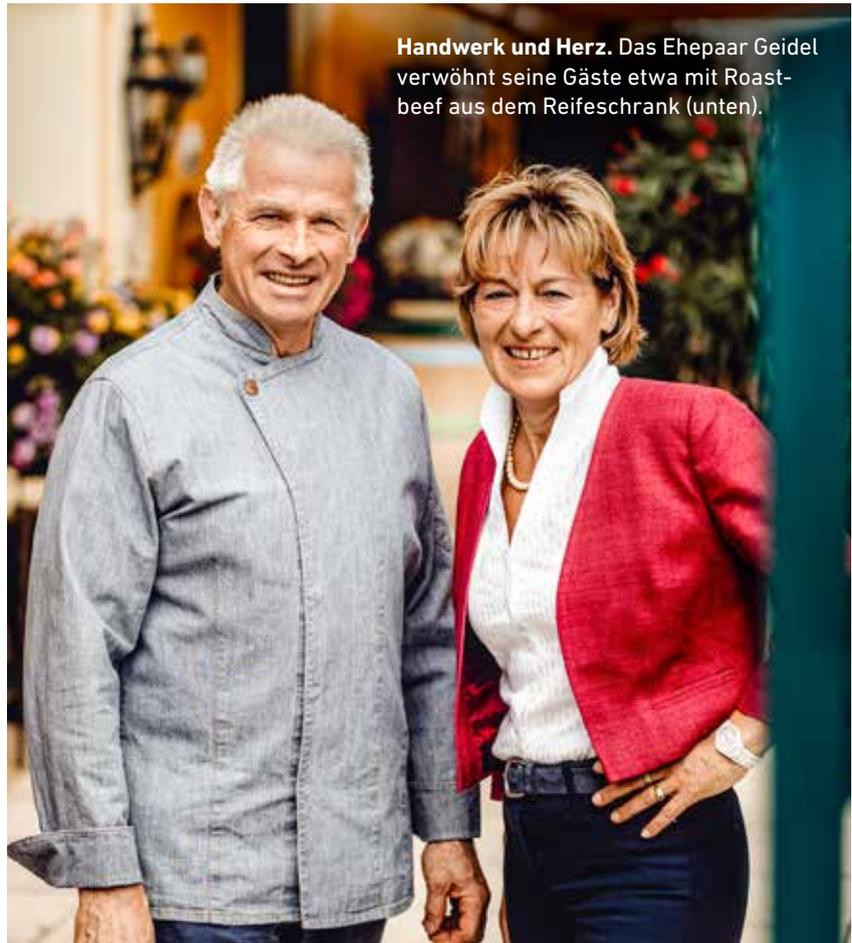
Sonja und Harald Pollak führen ihren Retzbacherhof seit fünfzehn Jahren mit Leib, Seele und nach Haralds Credo: „Charakter kann man essen.“ 2074 Unterretzbach, Bahnstraße 1, retzbacherhof.at

Robert Geidel, Landgasthof zur Linde

„Über dry aged Fleisch sagt man, es sei bis zur Perfektion veredelt.
Was ist Ihr Geheimnis beim Trockenreifen?“

„Wichtig ist: das Handwerk beherrschen, sauber arbeiten – und das Fleisch verstehen! Wir bekommen unseres vom Galloway-Rind sehr frisch und bereiten es gleich vor. Bevor ich es in den Reifeschrank hänge, flämme ich das Fleisch mit dem Küchenbunsenbrenner ab. So haben Keime und Bakterien keine Chance. Durch Oxidation und das Verdunsten von Wasser reift das Stück, der Eigengeschmack wird intensiviert. Dieser Vorgang, das sogenannte Trockenreifen, ist ja nichts Neues, früher war das gang und gäbe: Der Fleischhauer hat das Fleisch abhängen lassen. Wir kaufen Fleisch im Ganzen ein, weil es direkt am Knochen besser reift. Gut marmoriertes Fleisch kommt in den Reifeschrank, Filet dagegen eignet sich nicht zum Dry-Agen und wird frisch verarbeitet. Je länger Fleisch reift, desto intensiver schmeckt es. Es wird zart, bekommt einen nussigen Geschmack und Biss, ohne hart zu sein. Unsere Stücke wie ‚Pistole‘ – der ganze Hinterschögel – und ‚Englischer‘ – Rostbraten und Beiried – reifen drei bis sechs Wochen bei ein bis zwei Grad und einer Luftfeuchtigkeit von etwa 75 Prozent. Früher haben wir diese Teile noch länger hängen lassen, aber unsere Gäste waren den intensiven Geschmack nicht gewohnt. Aus den fertig gereiften Stücken machen wir Kurzgebratenes wie Rumpsteaks oder Roastbeef – durchgebratene Steaks gibt es bei uns nur über meine Leiche. Als Alternative empfehle ich gern unser gekochtes Rindfleisch.“

.....
Gerti und Robert Geidel bewirten Wienerwald-Ausflügler in ihrem Landgasthof mit romantischem Gastgarten, umringt von Hochbeeten und Spalierobst. **Landgasthof zur Linde**, 3053 Laaben 28, linde-laaben.at



Handwerk und Herz. Das Ehepaar Geidel verwöhnt seine Gäste etwa mit Roastbeef aus dem Reifeschrank (unten).



Johannes Winkelhofer, Landgasthaus Winkelhofer

„Sie sind Agraringenieur und Haubenkoch, wie passt das zusammen?“



Johannes Winkelhofer mit seinen Schafen. Er serviert aber auch Reh vom Manhartsberg (rechts). Geführt wird das Gasthaus von seiner Frau Gisela (unten).



Fotos: Niederösterreich Werbung / Sophie Menegaldo

„Nicht leicht. (Lacht.) Landwirt und Koch zu sein ist schon eine Herausforderung. Wir haben Rinder und Schafe, ziehen Kürbisse und Speisekartoffeln und kultivieren auf sechs Hektar verschiedene Kräuter – Schlüsselblumen zum Beispiel, die blühen wunderbar gelb und sind gut bei Husten. Das Wirtshaus machen wir am Wochenende und an den Feiertagen. Früher sind die Leute zum Kartenspielen

gekommen und auf ein Bier. Jetzt kommen sie, weil wir einfach gutes Essen bieten und weil wir unsere Tiere immer schon zur Gänze verwerten. Deshalb gibt es bei uns Klassiker wie eine geschmorte Kalbschulter, Zwiebelrostbraten mit dreierlei Zwiebeln, aber auch Nieren, Beuschel und Leber. Jedoch schauen wir, bei allem Bewusstsein für unsere Traditionen, auch nach vorn. In unserem Landgasthaus gibt

es auch Eis, auch sehr spezielle Sorten – oder hast du schon woanders Buchweizen-eis genossen?“

.....
Johannes Winkelhofer „spionierte“ bei den Obauers, im Steirereck und im Tantris in München. **Landgasthaus Winkelhofer**, 3712 Eggendorf am Walde 45, derwinkelhofer.at

Josef Floh, Gastwirtschaft Floh

„Welchen Einfluss haben Zutaten auf den Geschmack, welchen die Zubereitung und der Koch?“



Paradies der Köstlichkeiten.

Im Floh-Markt gibt's Hausgemachtes vom Chef (hier mit seiner Frau Elisabeth) wie Kräutersalz und die milde Chilipaste „Chilimanscharo“.

„Wenn das Produkt großartig ist, kann man sich als Koch zurücknehmen und nur veredeln – durch Schneiden, Erhitzen, Kombinieren, Würzen. Ich beschäftige mich intensiv mit meinen Zutaten: Warum schmeckt etwas, wie schmeckt es, wer sind die Menschen dahinter, wo kommt es her? Auslöser war, dass ein Gast, kurz nachdem wir aufgesperrt hatten, zu unserer großen Weinkarte meinte: ‚Ihr macht ein ganz schönes Theater um den Wein

mit seiner Lage, Riede und Rebsorte, das werdet ihr beim Essen auch bald machen.‘ Das hat mich zum Nachdenken gebracht, also haben wir unsere Produzentinnen und Produzenten in der Speisekarte vorgestellt. Heute ist das chic, damals war es verrückt, überhaupt für ein Gasthaus am Land. Und dann ist da noch unser Prinzip mit dem Radius 66 – also dass unsere Produkte zum Großteil aus einem Umkreis von 66 Kilometern kommen. Viele

fragen mich, ob uns das nicht einschränkt. Nein, in Wahrheit lernst du einfach, genauer hinzusehen.“

.....
Elisabeth und Josef Floh führen ihre Gastwirtschaft mit viel Respekt für Zutaten und Menschen. Das Lokal ist bio-zertifiziert, die Weinkarte zählt 2.800 Positionen. **Gastwirtschaft Floh**, 3425 Langenlebarn, Tullner Straße 1, derfloh.at



SILENT
VILLAS

THERME LAA

IHR PRIVATES RÜCKZUGSPARADIES

AB AUGUST 2024

JETZT BUCHEN



THERME LAA | HOTEL | SILENT SPA | VILLAS
Thermenplatz 3, 2136 Laa an der Thaya
+43 (0) 2522 / 84 700 733
rezeption@silent.villas

SILENT.VILLAS

Ein Resort der:

**VAMED
VITALITY
WORLD**

the
relaxing
way
of life

Christoph Hönig, Hönigwirt

„Was macht Nierndl, Hirn und Beuschel so besonders?“

Ein Betrieb mit Geschmack für Traditionen. Hier serviert Wirt Christoph Hönig Spargelsalat mit dünn geschnittenem Kalbskopf.



„Dass du sie nicht überall kriegst. Das ist keine Massenware, die immer vorrätig ist. Wenn etwas aus ist, ist es aus. Wir haben jetzt sechs Kalbsköpfe eingesurt – so einen gebackenen Kalbskopf kriegst du nicht überall, und wenn er richtig zubereitet ist, zergeht er auf der Zunge. Das wissen unsere Gäste einfach zu schätzen. Vor zwei Tagen habe ich Kalbshirn gebacken und mir die letzte Portion selbst gegönnt. Meine Tochter hat gefragt: ‚Papa, ist das ein Cordon bleu?‘ – Ich hab nix gesagt, und sie war begeistert. Bei Innereien muss man auf den Gast zugehen, die muss man erklären. Ein Beuschel beispielsweise verlangt viel Handarbeit, die Nierndl auch, die müssen einfach sauber geputzt werden – dann ist es eine watscheneinfache Geschichte. Hilfreich ist natürlich, wenn du, so wie ich, zwei Fleischhacker aus der Region hast, die dich mit allem beliefern, was du brauchst, um solche Traditionen zu bewahren.“

Ilona und Christoph Hönig führen ihr Gasthaus in fünfter Generation.
Hotel Post Hönigwirt, 2860 Kirchschatz
in der Buckligen Welt, Günser Straße 2,
hotel-post-hoenig.at

Kultur bei Winzerinnen & Winzern

Musik, Literatur und Kleinkunst
bei Winzerinnen und Winzern

NIEDEROESTERREICH.AT/
KULTUR-BEI-WINZER-INNEN



KULTUR
NIEDERÖSTERREICH 

WEIN
NIEDERÖSTERREICH

NIEDERÖSTERREICH
Einfach erfrischend.





Essay
CHRISTIAN SEILER

DAS HEIMLICHE ZUHAUSE

Nur im Wirtshaus baut sich dieses „Einmal alles“-Gefühl auf. Es ist der Ort, an dem sich Wehmut und Vorfreude vereinen und gute Geschichten mindestens so wichtig sind wie gute Gerichte.



Das schönste Geräusch im Wirtshaus? Das ist das geschmeidige Knirschen des Schlüssels im Schloss der Außentür, wenn der Chef diese eine Minute vor der angekündigten Zeit aufsperrt und damit sein Haus einer magischen Verwandlung unterzieht: Von einer Sekunde auf die andere ist das Wirtshaus nicht mehr die Privatangelegenheit des Koberers, sondern öffentlicher Raum, Ort der Stärkung, der Zusammenkunft, für manche auch das heimliche Zuhause abseits von zu Hause.

Ich kenne dieses Gefühl außerordentlich gut. Es gibt ein Wirtshaus – es steht in Tulln, den Rest

müssen Sie sich selbst zusammenreimen –, wo ich schon beim ersten Besuch Stammgast war (und es blieb nicht der einzige). Als ich die Gaststube damals betrat und vom Wirten den Tisch unter den verspielten Weinreklamen zugewiesen bekam, schaute ich mich erst einmal um. Ich sah die Schank und die Weinflaschen, die aus dem Sumpf ragten. Ich sah die Zapfhähne für Bier und Mineralwasser. Ich sah die lässig gedeckten Tische, sah erwachsene Menschen beim Essen, ein paar Burschen beim Kartenspielen, einen Hund beim Abnagen eines Knochens, den er entweder selbst mitgebracht oder vom Wirten

Ein guter Wirt, eine gute Wirtin sind nicht nur begabte Gastgeber, sondern auch der selbstverständlichste psychologische Dienst.

zugesteckt bekommen hatte. Ich roch eine Vorahnung des Essens, das ich gleich bekommen würde, hörte den Soundtrack der glücklichen Geselligkeit, der unter dem Bild jedes funktionierenden Wirtshauses liegt, das Klirren des Bestecks, das Lachen, das Wispern, den Triumphschrei, wenn beim Schnapsen der entscheidende Stich gelungen ist. Und natürlich die Stimme des Chefs, der sich unbemerkt vor mir aufgebaut hatte, um zu fragen: „Was darf's sein?“

Das ist der Moment, in dem ich gern „Einmal alles“ geantwortet hätte. Einmal alles von diesem Gefühl, das sich nur im Wirtshaus so selbstverständlich aufbaut: das Gefühl der Zugehörigkeit, die Gewissheit, am richtigen Ort zu sein – jedenfalls bis die Suppe gelöffelt, das Schnitzel verzehrt, die Nachspeise aufgegessen, der Wein ausgetrunken ist, dem Wirten ausführlich gedankt und die Hand geschüttelt wurde, „Komm, ein Achtel an der Schank geht noch“ ... bis die finale Freude dieses Tages geteilt wird.

Als ich das Wirtshaus in Tulln an jenem Abend verließ, wusste ich, dass ich wiederkommen würde. In die leise Wehmut, die am Abschluss jedes gelungenen Abends mitschwingt – wie schade, dass es schon wieder vorbei ist –, mischt sich die Vorfreude aufs nächste Mal, egal ob dieses nächste Mal morgen, in einer Woche oder in einem Monat sein wird.

Das filigrane Wesen der Wirtshauskultur besteht also in dieser fein gesponnenen Beziehung zwischen Gastgebern und Gästen. Klar, die Küche muss etwas können, und die Getränke sollten gut ausgewählt (und gekühlt) sein. Das ist sozusagen das kleine Einmaleins der Wirtshauskultur.

Dann wird es aber auch schon anspruchsvoller, weil eine entwickelte Wirtshauskultur mitten in unser Herz zielt. Da geht es um die Beziehung zwischen dem Wirten und seinen Gästen, um die Geschichten, die erzählt werden, und die Geschichten, denen gelauscht wird, da geht es um die Momente der Lustigkeit, wenn jede Pointe sitzt, aber auch um die Augenblicke akzeptierter Traurigkeit, wenn uns die gewohnte Umgebung, das Klirren des Bestecks, der Duft aus der Küche trösten müssen, weil draußen, im richtigen Leben, etwas aus dem Gleichgewicht geraten ist.

Ein guter Wirt, eine gute Wirtin sind nicht nur begabte Gastgeber, sondern auch der selbstverständlichste psychologische Dienst. Sie wissen, welches Wort gerade gebraucht wird, und sie spüren, wann wir vielleicht kein Wort, sondern nur ein kleines Bier haben möchten und ansonsten, danke vielmals, ein bisschen Ruhe – aber diese Ruhe in Gesellschaft, denn die macht den großen Unterschied.

Deshalb sind Wirtshäuser so wichtig. Sie sind Orte der Feste und kulinarischen Freuden, der Selbstverständlichkeiten im Tagesablauf, eines fein gesponnenen Zugehörigkeitsgefühls und eines ganzen Straußes an Subtilitäten. Darum habe ich auch dieses subtilste aller Geräusche ausgewählt, das meinen Lieblingsmoment im Wirtshaus beschreibt: das Öffnen der Tür. Denn dort fängt die ganze Herrlichkeit an.

Christian Seiler ist Kolumnist, Autor, Verleger und leidenschaftlicher Genießer. Er lebt in Wien, im Weinviertel und, wenn möglich, auf Reisen.

FESTIVALS ERLEBEN



WELTKLASSE BEIM WOLKENTURM

Die Sommernachtsgala läutet Ende Juni traditionell das „Grafenegg Festival“ im gleichnamigen Schloss in der Nähe von Krems an der Donau ein. Auf der Open-Air-Bühne des architektonischen Meisterwerks „Wolkenurm“, das auch in Bezug auf die Akustik keine Wünsche offenlässt, werden jedes Jahr im August und September Orchesterkonzerte und Kammermusik auf Weltklasseniveau dargeboten. grafenegg.com



FASZINIERENDE FOTOS

Über besondere Bilder staunen, und das während eines Spaziergangs über sieben Kilometer durch die Stadt.

Das Fotofestival in Baden ist längst das größte dieser Art in Europa und lockt von Mitte Juni bis Mitte Oktober 300.000 Besucher zum faszinierenden Flanieren. Rund 1.500 Exponate internationaler Top-Künstler werden in Parks, Straßen und auf Plätzen ausgestellt – eine Galerie nach dem Motto: Gartenkunst trifft Fotokunst.

festival-lagacilly-baden.photo



KLANGWELTEN IN KIRCHE UND KELLER

Grenzenlosen Musikgenuss bietet Jahr für Jahr das Donaufestival in Krems. Mit geballter Gegenwartskunst jenseits aller Genre Grenzen, aber auch mit außergewöhnlichen Veranstaltungsorten. Der Klangraum Minoritenkirche, in dem hier DeForrest Brown Jr. Technomusik auflegt, ist da fast schon eine konservative Bühne. Auch in einer Sportvereinskantine oder einem Fahrradkeller fanden schon Festival-Performances statt. *donaufestival.at*

WO DIE KUNST WELLEN SCHLÄGT

Einfach nur sanft dahinplätschern ist nicht das Credo der „wellenklaenge“ in Lunz am See. Von Anfang an – im Jahr 1997 – war dieses Festival, das an drei Juli-Wochenenden über die preisgekrönte Seebühne am Lunzer See geht, als Begegnung mehrerer Kunstrichtungen ausgerichtet. Jedes Jahr findet das Festival zu einem anderen Thema statt. Eines ist immer gewiss: Es ist ein Thema, das in Inhalt und Form Wellen schlägt. *wellenklaenge.at*



KULTURHISTORISCHER CHARME

Das größte Sommertheater-Festival Niederösterreichs versprüht besonderen historischen Charme. Hier in Reichenau an der Rax traf sich die Wiener Künstler- und Literatur-Elite vor 100 Jahren zur Sommerfrische. Mehr als 100 Vorstellungen mit Stücken von Thomas Bernhard bis Johann Nestroy werden hier im Juli und August aufgeführt. *festspiele-reichenau.at*



FESTIVAL FÜR ALLE SINNE

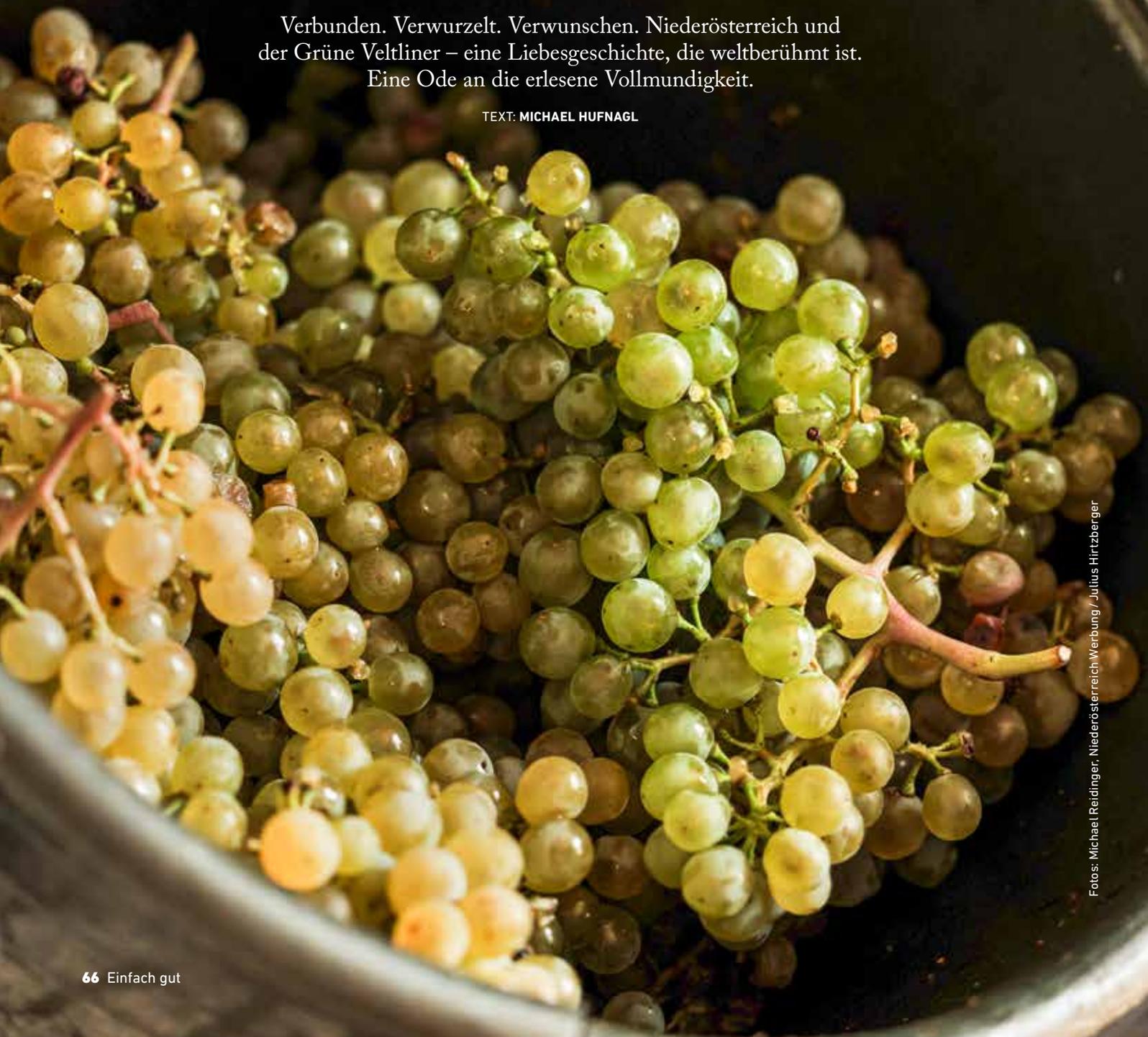
Auf Moospölsterchen sitzen, von Glühwürmchen erleuchtet und von melodischen Klängen rund um den Herrensee gestreichelt werden – das kann nur das Schrammel.Klang.Festival in Litschau bieten. Dieses „Fest der österreichischen Weltmusik“ (im Bild die Gruppe Kabane 13) vereint jedes Jahr an zwei Juli-Wochenenden Musikgenuss, Natur und Kulinarik. Herzstück des Festivals ist der Schrammel.Pfad mit seinen musikalischen Stationen. *schrammelklang.at*

Weinkultur

DER HÖHENFLUG DER TURTELTRAUBEN

Verbunden. Verwurzelt. Verwunschen. Niederösterreich und
der Grüne Veltliner – eine Liebesgeschichte, die weltberühmt ist.
Eine Ode an die erlesene Vollmundigkeit.

TEXT: MICHAEL HUFNAGL





Leben zwischen Reben. In den scheinbar endlosen Weiten des Weinwegs Langenlois im Waldviertel reifen Trauben für großen Wein und Gefühle für eine Genusskultur.

In der zweiten Strophe der niederösterreichischen Landeshymne heißt es:

*Im Rauschen deiner Wälder, in deiner
Berge Glanz, im Wogen deiner Felder
gehören wir dir ganz.*

Der Wein ist in dieser pathetisch-stolzen Betrachtung nicht erwähnt. Dabei böte sich im Namen des Ruhms durchaus eine ergänzende Passage an, vielleicht:

*Ein Staunen und ein Glauben, was die
Natur erschafft, wir huldigen den Trauben
für des Veltliners Kraft.*

„Kein Wein verkörpert Österreichs Identität so sehr wie der Grüne Veltliner“, sagte Sommelier-Legende Adi Schmid einmal. Und jetzt könnte man mit jener Brille, mit der man den Text einer Landeshymne liest, auch etwas genauer auf die Berühmtheit dieser Rebsorte blicken. Denn von den rund 19.000 Hektar, auf denen weltweit Veltliner angebaut wird (von Ungarn und Tschechien über Deutschland und die Schweiz bis zu den USA und Australien), befinden sich rund 14.500 in Niederösterreich. Was bedeutet: Ursprünglicher und verwurzelter geht kaum noch.

Wo dem Exportschlager Veltliner gehuldigt wird, sind fernab der österreichischen Grenzen Regionen wie die Wachau, das Kremstal oder das Kamptal, das ◆◆



Erhabenheit. Der Blick auf die Donau, die Hügellandschaft und die Reben um Spitz – Impressionen, weit über die Grenzen bekannt. Wie auch der Wein aus der Wachau.

Weinviertel oder die Thermenregionen längst das Maß aller qualitätsbewussten Dinge.

Und tatsächlich gibt es europaweit nur wenige vergleichbare Geschichten dieser Dimension. Am ehesten lässt sich der autochthone Weincharakter einer Region noch im Piemont finden, wo die Exklusivität der Nebbiolo-Traube das Geheimnis des Barolo ist.

UNERMESSLICHES POTENZIAL

Und doch, was viele Genießer nicht wissen: Die über vierhundert Jahre alte Mutterrebe des Veltliners wurzelt am Leithagebirge im Burgenland. Dort kam's einst zur natürlichen Kreuzung zwischen St. Georgen und Traminer. Schon bald danach stellte sich allerdings heraus, dass

die klimatischen Verhältnisse und das Terroir Niederösterreichs das beste Umfeld für Stöcke und Trauben sind. Und keine andere Rebsorte besitzt ein so unermessliches Potenzial, vom einfachen Basiswein bis zum hochqualitativen Lagenwein.

Für Niederösterreichs Winzerinnen und Winzer gehört der Veltliner daher zum Sortiment wie der Donauwalzer zum Neujahr. Geschwärmt wird über die mineralische Eleganz, die schlanke Stilistik, den langen Nachhall. Über das Spektrum von spritzig und leicht bis gehaltvoll und schwer. Über die Aromen von pfeffrig und tabakig bis fruchtig und nussig. Über die herausragenden Eigenschaften der überwältigenden Frische, der Allrounderkraft als Essensbegleitung und nicht ►►

Sonne am Himmel, Wein im Gepäck.
Ein Ausflug durch malerische Keller-
gassen (hier: Maulavern in Zellerndorf)
ist immer eine gute Idee.





Spätsommer im Traisental. Die malerische Landschaft rund um Nußdorf ob der Traisen verführt zu ausgedehnten Wanderungen und Radausflügen durch die Weinkulturen.

zuletzt der guten Lagerungsfähigkeit. Die Voraussetzungen für einen vollmundigen Veltliner sind freilich ein gesunder Boden und ein Stock, der nicht überlastet ist, um aromatische Reife zu garantieren. Die tiefe Verwurzelung wird im Idealfall später zum Geschmackserlebnis. Dann kann sich diese urtypische Würzigkeit, allenfalls mit Apfel, Birne oder Pfirsich in der Nase und am Gaumen, entwickeln und entfalten.

DER WEINHERBST

So entstand über Jahre das Image der Weltklasse. Und bei so viel Qualitätsbewusstsein ist es nicht verwunderlich, dass hochwertige Veranstaltungen im niederösterreichischen Weinherbst® mit Symposien, Verkostungen und Workshops nicht nur genau diese Zugewandtheit und Sorgfalt transportieren, sondern auch Ursprünglichkeit, Charakter, Emotion – ein Fest für die Vielgestaltigkeit des Weins, Motto: Weltoffenheit trifft Bodenständigkeit. Ein anspruchsvolles Selbstbild, das (analog zum Weinfrühling®) fantasievoll gepflegt wird. Und das alles in allem noch ein Fall für die Hymne wäre, denn: Was reimt sich auf Symbol? Eh klar: zum Wohl!

Grüner Veltliner

(*Vitis vinifera*) ist die wichtigste autochthone und meistverbreitete Rebsorte Österreichs.

Die Traube ist mittel- bis sehr groß, kegelförmig, mit großen, rundlichen bis ovalen Beeren, mit grüngelber Färbung auf der Sonnenseite.

Die größte Anbauregion mit rund 6.600 Hektar ist das Weinviertel, gefolgt von den Regionen Kamptal (1.900 ha), Wagram (1.300 ha), Kremstal (1.280 ha), Wachau (750 ha).

Der Grüne Veltliner wächst bevorzugt auf Löss, Gneis, Granit und Urgesteinsböden, besitzt eine mittellange bis längere Reifeperiode, einen eher höheren Säuregehalt und ist je nach Ausbau gut trinkbar im Zeitraum von ein bis fünfzehn Jahren.

weinherbst.at

Schlafen mit Geschichte



NEU



SONNENTOR®
Stadt
loft

in den SONNENTOR Stadt-Lofts



Im Norden von Niederösterreich wartet mit den neuen SONNENTOR Stadt-Lofts ein außergewöhnliches Urlaubserlebnis. In der Stadt Zwettl hat der Tee- und Gewürzspezialist ein denkmalgeschütztes Haus aus dem 13./14. Jahrhundert mit angrenzender Stadtmauer zu neuem Leben erweckt und lässt seine Gäste in die Geschichte des Hauses und der Stadt eintauchen.

Originalmöbel, Fundstücke, Erzählungen von Zeitzeug:innen, Hörstationen und Rätsel erzählen von einer anderen Zeit, von Menschen und Geschichten, die in der Landstraße 53 ihr Zuhause hatten. Und das alles in den **5 Ferienwohnungen**, die mit viel Charme, zeitloser Gemütlichkeit und einzigartigem Stil willkommen heißen. Dorli Damals, Rusti-Karl, Sieglinde Schwarz, Rosa und Rudi Retro - so heißen die 5 Gastgeber. Wie ihr Name bereits erahnen lässt, empfängt jede Wohnung mit persönlichem Stil. Mit einer Größe von 23 bis 79 m² bieten sie **Platz für 1 bis 7 Personen**. Im Innenhof der historischen Mauern breitet sich ein Naturgarten aus, der von der Zwettler Stadtmauer umschlossen wird und mit einem Aussichtssteg einen besonderen Blick auf das Zwettlertal eröffnet.

Ausflugstipp:

Die Umgebung der Stadt-Lofts bietet unzählige Ausflugs- und Freizeitmöglichkeiten. Nur 15 Minuten entfernt, lässt das **SONNENTOR Erlebnis** seine Gäste in die duftende Welt der Kräuter und Gewürze eintauchen. Betriebsführungen, das Bio-Gasthaus Leibspeis', Kräuterwanderungen, das Wald-Reich mit 19 Erlebnissen, der Naturgarten der Vielfalt am Frei-Hof und noch vieles mehr versprechen im Kräuterdorf eine **Reise für alle Sinne**. Mitten in der Stadt Zwettl und doch umgeben von Waldviertler Natur laden die Stadt-Lofts zum Ankommen, Erleben und Entspannen ein. So heißt es:

Schlaf gut, mit Geschichte!



Buchung unter:

SONNENTOR Stadt-Loft

Landstraße 53 | A-3910 Zwettl

www.sonnentor.com/stadt-loft

Einfach typisch

FÜR WEINSPITZE

Der Reiz des Ursprungs. Niederösterreich ist vom König der Popularität bis zur kleinen, feinen Spezialität die Heimat vieler erlesener Rebsorten. Eine imposante Übersicht.

TEXT: MICHAEL HUFNAGL

Man stelle sich vor: Ein olympisches Schwimmbecken mit den beachtlichen Maßen 50 × 25 × 2 Meter wird bis zum Rand mit Wein gefüllt. Einmal abgesehen davon, dass es sich dabei rein optisch um ein ziemlich imposantes Bild handeln würde (idealerweise aufgenommen vom Fünfmeterbrett), man müsste insgesamt 64 solcher Becken mit Wein fluten, um die durchschnittliche Jahresernte Niederösterreichs einigermaßen erfassbar zu machen.

DAS BUKETT EINES LANDES

1,6 Millionen Hektoliter produzieren die Winzerinnen und Winzer in den mehr als 5.700 Betrieben. Auf 27.000 Hektar Fläche teilen sich die acht spezifischen Weinbaugebiete auf – das sind wie viele Fußballfelder ...? Aber lassen wir das. Niederösterreich gilt jedenfalls als größtes Qualitätsweinbaugebiet Österreichs. Daher seien noch zwei bemerkenswerte Zahlen erwähnt: 79 Prozent der gesamten Produktion entfallen auf die Weißweine, allein der Grüne Veltliner macht beinahe die Hälfte der gesamten Jahresernte aus. Darüber hinaus ist es aber vor allem die autochthone Vielfalt, die das Bukett des Weinlandes Niederösterreich ausmacht.

Was das heißt? Die Weinrebe ist eine mutationsfreudige Pflanze, was im Laufe der Zeit dazu geführt hat, dass sich rund 10.000 unterschiedliche Rebsorten natürlich und regional entwickelt haben. Allerdings werden Weinberge fast ausschließlich sortenrein bepflanzt, weshalb sich die Zahl der verwendeten Sorten massiv reduziert hat. Umso bedeutender erscheint es, lokal beheimatete Pflanzen als Kulturgut im Sinne der Diversität wiederzuentdecken und zu hegen. In Niederösterreich wird deshalb neben dem König der Popularität, dem Veltliner, viel Wert gelegt auf den speziellen Charakter jener Trauben, die – vom Riesling abgesehen – nicht in großen Mengen produziert werden und auf diese Weise Spezialitäten darstellen.

AROMEN, NOTEN, CHARAKTERE

Den Winzerinnen und Winzern sei es gedankt, dass die qualitätsvolle Hinwendung zu den landestypischen Kleinoden das Qualitätsspektrum für Feinschmecker maßgeblich erweitert. Ob es das fruchtig-süße Aroma des Roten Veltliners ist, die nussige Note des Neuburgers oder der pflaumige Charakter des Blauen Portugiesers – Hauptsache regional exklusiv, typisch und als Besonderheit im Glas.



Riesling

Einst aus Wildreben am Rhein selektiert und weiterentwickelt. Neben dem Grünen Veltliner die wichtigste Weißweinsorte Niederösterreichs. In Spitzenlagen bringt der kleintraubige Riesling durch späte Lese höchste Reife. Jugendliche Rieslinge sind fruchtig und würzig, können sich später zu großen, komplexen Weinen mit mineralischer Note entwickeln.



Neuburger

Habe die Ehre: Dem Neuburger wurde 1935 in Arnsdorf in der Wachau ein Denkmal errichtet, als Erinnerung an jene Rebsorte, die durch eine Kreuzung aus Rotem Veltliner und Silvaner entstand. Typisch sind die kleinen bis mittelgroßen Trauben mit dickschaligen, fleischigen Beeren. Die kräftig-würzige Sorte eignet sich gut zur Produktion von Qualitätswein.



Rotgipfler

Eine Kreuzung aus Traminer und Rotem Veltliner. Charakteristisch sind die großen Trauben mit den saftigen Beeren. Auf optimalen Standorten bringt der Rotgipfler hohe und regelmäßige Erträge. Langsame Reife, Ausbau meist reinsortig, mit dezenter Restsüße. Der Wein besticht durch eine angenehme Säure und ein markantes, frisch-würziges Bukett.



Roter Veltliner

Gilt als Leitsorte und zählt zu den ältesten Weißweinrebsorten Österreichs, die genaue Abstammung ist jedoch ungeklärt. Er hat jedenfalls keine Verwandtschaft mit dem Grünen Veltliner. Mittelgroße bis große Traube, dichte grüngelbe bis fleischrote Beeren. Empfindlich, aber ertragreich. Liefert extraktreiche und elegante Weine mit feinwürzigem Aroma.



Zierfandler

Eine spätreifende Rarität (der Thermenregion), Abkömmling des Roten Veltliners. Sehr dichte Traube, die Beeren haben einen hohen Zuckergehalt, sind rund und rötlich gefärbt – man spricht vom Spätrot. Die Weine haben eine hohe Lagerfähigkeit und weisen bei guter Reife typische Süße, wohlthuende Säure und feine Blumigkeit aus.



Blauer Portugieser

Ist mit der Sorte Português Azul in Portugal ident, stammt aber wohl aus Österreich. Dichte Traube mit blauschwarzen Beeren. Bei hohen Erträgen entstehen hell gefärbte, extraktreiche, kräftige Rotweine mit rascher Reifung – früh trinkbar. Wenig Tannin. Einer jener Weine, die 1955 nach der Unterzeichnung des Staatsvertrags kredenzt wurden.

GUTE REISE

Tipps für einen schönen Aufenthalt

Den Guide
kostenlos
bestellen:



INS WEITE LAND EINTAUCHEN

Woanders hinschauen als sonst – so lautet der Titel des Kultur-Bands aus der Buchreihe „Der weite Landguide“.

Und diese Intention steht auch hinter den drei weiteren Editionen des Reiseführer-Quartetts. Die Guides zu den Themen Wandern, Radfahren, Kulinarik und Kultur laden ein, in die Regionen Niederösterreichs einzutauchen.



RADELN & RASTEN

Kellergassen, Kraftplätze, Köstlichkeiten – egal welche Gemütslage, egal wie viel Kondition, entlang der fein kuratierten Rad-Entdeckertouren durch Niederösterreich finden sich Schönes und Gutes, Abenteuer und Erholung ebenso wie sportliche Herausforderung. Alle Radrouten im Überblick sind zu finden auf niederosterreich.at/rad



EINFACH GUT SCHLAFEN

Ein bisserl länger bleiben – aber wo? Im Chalet zum Beispiel, im Schloss oder einem exquisiten Hide-away, zu finden über *Niederösterreich Selected Stays* – Betriebe, die sich durch besondere Verbundenheit mit der Region, erlesene Qualität, ihre Geschichte, ihre Vision oder ihre Architektur abheben. Den persönlichen Traumplatz entdecken via niederosterreich.at/selected

NIEDERÖSTERREICH-INFORMATION

Tel.: +43/2742/90 00-9000

Tel.: +43/800/228 44 00 (gebührenfrei), info@noe.co.at

niederosterreich.at

veranstaltungen.niederosterreich.at

wirtshauskultur.at

Niederösterreich App zum Download im App Store

Folgen Sie uns auf:

fb.com/visitniederosterreich

instagram.com/visitniederosterreich

IMPRESSUM

Chefredaktion Gundi Bittermann
Projektmanagement Bernhard Schmied
Design Tino Liebmann, Michael Mickl

Fotoredaktion Sabina Dzinic, Martin Kreil
Redaktion Wolfgang Maria Gran, Michael Hufnagl,
Mariella Reithoffer, Wolfgang Wieser

Autoren Johannes Reichl, Christian Seiler

Herausgeber Andreas Kornhofer **Editorial Director** Stefanie Hellige **Chefredakteurin** Servus in Stadt & Land Margret Handler **Executive Creative Director** Markus Kietreiber **Head of Publishing Management & Marketing** Barbara Kaiser
Head of Co-Publishing Katrin Sigi **Head of Media Sales & Partnerships** Lukas Scharmbacher, network.redbullmediahouse.com **Head of Media Sales & Partnerships Publishing und Markenverantwortung** Johannes Wahrmann-Schär
Creative Solutions Sara Wonka (Ltg.), Tanja Zimmermann, Julia Bianca Zmek, Edith Zöchling-Marchart **Art Direction Commercial** Peter Knehtl (Ltg.), Lisa Jeschko, Martina Maier, Julia Schinzel, Florian Solly **Head of Direct to Consumer Business**
Peter Schiffer **Head of Production** Veronika Felder **Produktion** Martin Brandhofer, Viktoria Riegler **Lektorat** Hans Fleißner (Ltg.), Petra Hannert, Monika Hasleder, Billy Kirnbauer-Walek, Klaus Peham **Lithografie** Clemens Ragotzky (Ltg.),
Claudia Heis, Nenad Isailovic, Josef Mühlbacher **Assistant to General Management** Sandra Stolzer **General Manager Red Bull Media House Publishing** Stefan Ebner

Offenlegung gemäß §25 Mediengesetz: Informationen zum Medieninhaber sind ständig und unmittelbar unter folgender Webadresse auffindbar: servus.com/impressum **Druck** Ferdinand Berger & Söhne GmbH, 3580 Horn

Redaktionsanschrift Am Grünen Prater 3, A-1020 Wien **Medieninhaber, Eigentümer & Verleger** Red Bull Media House GmbH, Oberst-Lepperdinger-Straße 11–15, A-5071 Wals bei Salzburg, FN 297115i, Landesgericht Salzburg, ATU63611700 **Geschäftsführer** Dietmar Otti, Christopher Reindl, Marcus Weber
In Kooperation mit **Niederösterreich-Werbung GmbH**. Projektbetreuung: Christiana Naue-Hess, Claudia Polt

Red Bull MEDIA HOUSE
Ein Produkt aus dem

Europas Wein- und Kulturpromenade an der Donau

Wein mit Weitblick

Nirgends kann man die
Donau so schön erwandern
wie am Welterbestieg Wachau.



Die Kellergasse in Höflein lädt zum Spazieren ein.

Der Donauraum ist gesegnet mit reichhaltigen Böden und mildem Klima – und ist damit die Basis für ein Füllhorn an köstlichen Produkten. Seit tausenden von Jahren wird entlang der Donau Wein angebaut, welcher der Region und Landschaft ihr unverwechselbares Gesicht gibt.

Eine Kollektion von Unikaten

Jede Weinregion ist eine Klasse für sich. Echte Charakterköpfe sind auch die Winzerinnen und Winzer, die hier die Landschaft so unverwechselbar gestalten. Wie in der Wachau mit ihren imposanten Weinterrassen. Stein auf Stein werden sie noch heute händisch gebaut. Den Ton gibt der Weißwein an – allen voran Grüner Veltliner und Riesling. Das ist auch in der Weinstadt Krems und dem

Die Donau und der Wein: zwei, die zusammengehören. Nicht umsonst reihen sich sechs der acht niederösterreichischen Weinbaugebiete entlang der Donau aneinander.

Kremstal so. Gleich daneben: das Kamptal, wo viele renommierte Weingüter zu Hause sind, auch im Bereich Sekt. Klein, aber oho – das gilt für das Traisental, das jüngste Weinbaugebiet Niederösterreichs. Der Wagram dagegen ist bekannt für die autochthone Sorte Roter Veltliner. In Carnuntum kommen mit Zweigelt und Blaufränkisch die Liebhaber von Rotwein auf ihre Kosten.

Gemeinsam um den Tisch

Die Weinregionen sind echte Genussdestinationen. Hier trifft man sich. Egal ob in der Gaststube, beim Heurigen oder im Haubenlokal: Um den Tisch herum verschwimmen die Grenzen zwischen Einheimischen und Gästen – vereint, um die Freude am Genuss zu teilen.

Weitere Informationen zur Region gibt es unter: donau.com/weinreise

Endlich ein Geschenk, das keiner umtauschen will.



MEIN
Wirtshaus
GUTSCHEIN



Jeder Anlass ist ein guter Anlass, um gemeinsam anzustreben, und natürlich auch, um einen Wirtshaus zu besuchen. An das Stück in Ihrem Warenkorb für einen Besuch bei einem der über 200 Mitglieder der niederösterreichischen Wirtshauskultur.

Jetzt bildet nur noch die Qual der Wahl, bei wem unsere Wirtshauskultur-Gutscheine eingekauft wird. Von welchem Angebot und Preisniveau Sie möchten und natürlich, über den Sie jedes niederösterreichische Wirtshauskultur-Mitglied für einen Besuch des Wirtshauskultur-Marktes. Als Wirtshauskultur-Mitglied Sie auf www.wirtshauskultur.at



WIRTSCHAUSKULTUR.AT/GUTSCHEIN

NIEDERÖSTERREICH
Einfach erfrischend.

