



Wirtshaus-Zeitung

Niederösterreich – wie das Land schmeckt Herbst 2014

260 Wirtshäuser auf www.wirtshauskultur.at

Ausgabe 68



Zum Wohl und Mahlzeit im Landgasthaus Winzer-Stüberl von Familie Essl in Rossatz.

Im Herbst ins **Wirtshaus!** Wild, Gansl, Kürbis
und der junge Wein: Die Wirtshauskulturwirte laden
jetzt zu allerlei herbstlichen Köstlichkeiten ein.

Zu Gast im herbstlichen Land

Weltkultur und Weingenuss: Wo sich Niederösterreich von seinen schönsten Seiten zeigt.

In der Natur

Himmliche Aussichten

Seit 100 Jahren fährt die Mariazellerbahn bergwärts durchs wildromantische Ötscherland. Mit neuen Waggons gestaltet sich die Reise nun noch aussichtsreicher, denn dank großzügiger Panoramaverglasung eröffnet die „Himmelstreppe“ herrliche Sicht auf die Landschaft. Die Panoramawagen sind Sa, So und Fei unterwegs (Vorausbuchung: www.noevog.at/ticket). Eine Fahrt lässt sich auch bestens mit einer Wanderung auf die Gemeindealpe zum neu eröffneten Terzerhaus verbinden. Von hier bietet sich ein grandioser Panoramablick über das ganze Mariazellerland.

www.noevog.at, www.terzerhaus.at



FOTO © WEINFRANZ

Land am Strome

Seit Ende Juni steht wanderlustigen Niederösterreich-Besuchern ein weiteres hochattraktives Terrain zur freudvollen Erkundung offen. Der Weitwanderweg Nibelungengau führt 110 Kilometer das Donauufer entlang durch die beeindruckende Flusslandschaft. Zahlreiche Sehenswürdigkeiten – vom Kokoschka Museum bis zum Schaukraftwerk – säumen den Parcours.

www.nibelungengau.at



DONAU NIEDERÖSTERREICH/
WOLFGANG KUHTUEBL

Ein Fest für die Weltkultur | 6. Sept.

Payerbach lädt zum großen Fest für das UNESCO-Weltkulturerbe Semmeringebahn. Auf dem Programm stehen zahlreiche Attraktionen wie Fahrten mit dem Dampfzug und dem Nostalgiebus, eine Multimediaschau zum Bau der Semmeringbahn, eine Weinverkostung, eine Trachtenmodenschau und ein Frischschoppen mit der Storyville Jazzband.

www.bergsommer.at/events

Zur Kultur



ROBERT HERBST

Zu Ehren des heiligen Koloman

Der Legende nach war er ein irischer Königssohn, der seinem Erbe entsagt hatte und als einfacher Pilger in Richtung Heiliges Land zog. Er kam jedoch nur bis Stockerau, wo er als Spion verdächtigt und hingerichtet wurde. Bald nach seinem Tod ereigneten sich aber wundersame Vorgänge, die den Babenbergern als sicherer Beweis für seine Unschuld schienen. Also wurde Koloman rehabilitiert und – vor exakt 1000 Jahren – im Stift Melk mit allen Ehren beigesetzt. Aus Anlass des Jubiläums finden heuer zahlreiche Veranstaltungen statt – darunter Sonderausstellungen im Stiftsmuseum und der Stiftsbibliothek.

www.stiftmelk.at



WWW.ALMA-MAHLER.COM

Alma: Femme fatale & Muse der Genies 10 Vorstellungen | 15.–31. August

In den Raxwerken in Wiener Neustadt zeichnet Regisseur Paulus Manker das Leben von Alma Mahler-Werfel als spektakuläre theatralische Reise nach. Auch als Package mit einer Übernachtung im ****-Hotel Corvinus buchbar.

www.alma-mahler.com

Wo Kunst entsteht | 18./19. Oktober

Mehr als 1200 niederösterreichische Kulturschaffende aller Genres laden bei den Tagen der offenen Ateliers zum Besuch ein. Details zu den Künstlern, zu Reiseangeboten und Öffnungszeiten:

atelier.kulturvernetzung.at

Feiern Sie mit!

Weinherbst in Niederösterreich

Jetzt schlägt's 19: Zum 19. Mal wird in Niederösterreich Weinherbst gefeiert. In 100 Gemeinden gehen 800 Feste zu Ehren des guten Rebensafts und zur Freude der Besucher in Szene. Weinherbst-Veranstaltungen der Superlative sind – in höchst unvollständiger Auswahl! – zum Beispiel:

- das Rohrendorfer Kellergassenfest, bei dem 35 Winzer in der längsten Kellergasse Österreichs zur Verkostung ihrer Kreszenzen und zum zünftigen Schmankerlbuffet herzlich einladen (29.–31. August)



RITA NEWMAN

- das K&K Weinherbstfest in Jedenspeigen, das von einer Fachjury zum TOP-Weinfest des Jahres gekürt wurde (6. September)
- die Leistungsschau der Genussmeile Thermenregion, wo an der längsten Schank der Welt nach Herzenslust Sturm und Wein verkostet werden können (6./7. und 13./14. September)
- der Leopoldigang Göttlesbrunn, bei dem rund 20 Winzer des berühmten Weinorts im Römerland Carnuntum ihre Keller öffnen und den neuen Jahrgang präsentieren (15./16. November).

Alle Informationen in der Broschüre „Weinherbst Niederösterreich 2014“ (Bestellkupon auf Seite 15) und auf www.weinherbst.at

Waldviertel pur 25.–27. August

Die vielfältigen Attraktionen von Niederösterreichs nördlichstem Viertel kann man zwei Tage lang auch in Wien erkunden. Bei „waldviertelpur“ bringen über 100 Aussteller all das mit auf den Heldenplatz, was das Waldviertel so besonders macht: Kulinarische Highlights von den berühmten Karpfen bis zum ebenso berühmten Graumohn, dazu den Whisky und die Edelbrände, die Musik, das Brauchtum sowie traditionelles Handwerk.

www.waldviertelpur.at



WHISKY-ERLEBNISWELT/
WWW.WHISKYERLEBNISWELT.AT

Informationen und weitere Tipps unter Tel. 02742/9000-9000 oder auf veranstaltungen.niederoesterreich.at

Zartes Wild und schöne Töne: Was jetzt bei den Wirtshauskulturwirten Hochsaison hat.

Auf dem Tisch



Brunchtime!

Ausgiebig lässt sich die niederösterreichische Küche auch bei einem zünftigen Bauernbrunch erkunden. Bei der genussvollen Kombination von Frühstück und Lunch kredenzen die wirtshauskultivierten Wirte regionale Spezialitäten in traditioneller Zubereitung und fein abgestimmt auf die jeweilige Jahreszeit. Gelegenheit zum herbstlichen Schwelgen gibt es am

- 24. August beim Jazzbrunch im Gasthof zum Schweiger in Ober-Grafendorf (ab 10 Uhr) www.zumschweiger.at
- 7. September beim Wildbrunch im Landgasthof Zum Schwarzen Adler in Altenmarkt an der Triesting (ab 12 Uhr) www.zumschwarzenadler.at
- 11., 12., 18. und 19. Oktober beim Brunch „Wild auf Wild“ im Gasthaus Langthaler in Emmersdorf (ab 11 Uhr) www.gasthaus-langthaler.at

Weitere Tipps für Ohren- & Gaumenschmaus finden Sie im Folder „Bauernbrunch & Musik im Wirtshaus“. Online blättern auf www.wirtshauskultur.at oder bestellen mit Kupon auf Seite 15.

Auf der Bühne

Nacht der deutschen Schlager

14. August | Stadtwirtshaus Hopferl
Der Wirtshauskultur Top-Wirt Aufsteiger des Jahres in Gmünd kredenzt viele bekannte Ohrwürmer – und dazu das vollmundige Gmünder Stadtbier, das ausschließlich hier ausgeschenkt wird. Beginn: 19.30 Uhr. www.hopferl-gmuend.at

Jazz im Wirtshaus

21. August | Gasthof St. Wolfgang
22. August | Gasthaus Grüner Baum
Bekannte Musiker sorgen beim JazzFest in Kirchberg am Wechsel für Good Vibrations, die kongeniale kulinarische Begleitung liefern die Wirte vom Gasthof St. Wolfgang und vom Grünen Baum. Beginn jeweils um 20 Uhr.
www.gasthof-stwolfgang.at
www.wirtshaus-gruenerbaum.at

Musikantenstammtisch

28. September | Gasthof Gnasmüller
Im Familienbetrieb in Totzenbach wird nicht nur vorzüglich gekocht, sondern auch regelmäßig musiziert. Beim ersten Stammtisch nach der Sommerpause gibt's ein flottes Potpourri von und mit James und Barbara Faast. Beginn: 15 Uhr.
www.gasthofgnasmueller.at

So klingt's im Schneebergland

25. Oktober | Zur Schubertlinde
Die Wirtsleute des charmanten Alpin-Aktiv-Landgasthofs in Grünbach am Schneeberg laden zu einem stimmungsvollen Abend im Zeichen der traditionellen Musik aus der Region. Beginn: 19.30 Uhr.
www.schubertlinde.at

Auf ins Mostviertel!

Jetzt ausspannen und genießen an der Moststraße:

Bachlerhof in Kematen/Ybbs

Das Dorfwirtshaus wie aus dem Bilderbuch verwöhnt mit bodenständigen Spezialitäten wie einem herzhaften Blunzengröstel oder einem Riesen-Bauernpfandl. Für Kinder gibt es einen Spielplatz mit vielen Attraktionen. www.bachlerhof.at



Gasthof zur Linde in St. Valentin

In der gediegenen Wirtshausstube und im lauschigen Hofgartl kommt schwerpunktmäßig Regionales wie Schulterschmerz oder Grammelknödel auf den Tisch. Für (Kurz-)Urlauber stehen Gästezimmer bereit.
www.zurlinde.at

Mostviertlerwirt Ott in Seitenstetten

Der gastfreundliche Familienbetrieb ist Top-Destination für Genießer und Ausgangspunkt für erlebnisreiche Ausflüge – etwa zum nahen Benediktinerstift oder zum Tierpark Haag. www.mostviertlerwirt-ott.at

Mehr Termine & Tipps für genussvolle Stunden auf www.wirtshauskultur.at



Was Sie schon immer über
Wirtshauskultur wissen wollten.
Prof. G. Nuss klärt auf.

Es schreibt Frau B. aus Tiefenbach, die Nierndln wer'n ihr immer zach, und ob Prof. Nuss nicht wüsste, wie sie was anders machen müsste, auf dass die heikle Innerei so zart wie in dem Wirtshaus sei, in dem ihr sehr verehrter Gatte schon oftmals das Vergnügen hatte, das eine oder andere Reindl mit g'röste Nierndln von an Schweindl bis auf den Boden auszus lecken, z'Haus' woll'n s' ihm aber gar nicht schmecken.

Es belehrt Prof. Nuss, was Frau B. da machen muss: Sehr geehrte gute Frau, das Nierndlbraten, das ist sau | schwer für jemand ohne Übung, das aber führt sehr gern zur Trübung der ehelichen Friedlichkeit, deshalb, Frau B., sei'n Sie doch g'scheit und meiden Sie den Küchenfrust: Im Fall Herrn B. erfasst die Lust nach solchen speziellen Speisen, sollen Sie ins Wirtshaus reisen.

Noch Fragen? Schreiben Sie an Prof. G. Nuss: g.nuss@wirtshauskultur.at

Mein Niederösterreich

„Der Ort, der bei mir die meisten Emotionen und Erinnerungen auslöst, ist natürlich das Hochkar. Ich bin hier direkt am Berg aufgewachsen, habe hier Ski fahren gelernt und jahrelang trainiert und komme noch heute gerne hierher – zum Skifahren, aber auch zum Wandern. Ganz besondere Plätze sind der Gipfelgrat und der Gipfel, wo man ins Gesäuse hinüberschaut und an klaren Herbsttagen sogar bis zum Großglockner blicken kann. Früher war ich, vor allem im Winter, täglich oben. Aber auch heute zieht es mich in der Wandersaison drei-, viermal im Jahr dorthin.“

Thomas Sykora



Dem Skisport ist Thomas Sykora auch lange nach seinem Karriereende in mehrfacher Weise eng verbunden. Mit wachsender zeitlicher Entfernung vom Weltcup-Zirkus hat er indes zunehmend auch den Reiz schneefreier Berge für sich entdeckt.

Der Skiheld und ORF-Kommentator über seinen Hausberg

Dass aus Thomas Sykora einmal der beste Slalomfahrer seiner Zeit werden würde, war ihm fast in die Wiege gelegt. Seine Eltern leiteten das Schulskiheim am Hochkar, und seine Tanten Liese Prokop und Maria Sykora reüssierten als erfolgreiche Leichtathletinnen. In diesem sportaffinen Umfeld fiel es ihm nicht schwer, sein besonderes Gespür für Schnee und den richtigen Kanteneinsatz darauf zu entwickeln. Mit 23 nahm er 1991 an seinem ersten Weltcupslalom teil und wurde gleich 25. Von 1996 bis 1998 gewann er neun Weltcuprennen, holte sich zweimal den Sieg im Slalom-Weltcup und errang bei

den Olympischen Spielen 1998 in Nagano die Bronzemedaille im Slalom. 1999 riss ihm gleich zweimal die Patellasehne, was das Ende der Skikarriere, aber auch den Anfang seiner Tätigkeit als ORF-Co-Kommentator bedeutete. Seit dem Jahr 2000 stellt er nicht nur den Fernsehzuschauern mit der Helmkamera die Rennstrecken vor, sondern analysiert auch, welcher Läufer oder welche Läuferin an welchem Tor die entscheidenden Hundertstelsekunden herausgeholt oder verloren hat.

Hauptberuflich ist Thomas Sykora heute als Abteilungsleiter in einem Versicherungsbüro in Amstetten tätig, zudem ist

der 46-Jährige auch weiterhin als Fachkommentator unterwegs, was im Winter mehr Zweitberuf als Hobby ist. Trotzdem findet er Zeit genug, um mit seinen Kindern Ski fahren zu gehen. Am liebsten natürlich am Hochkar, aber auch auf der Forsteralm, die nur zehn Minuten von seinem neuen Wohnsitz in Ybbsitz entfernt liegt. Dass er, als Mann der Berge, heute in den Voralpen wohnt, stört ihn gar nicht. „Arbeitstechnisch und von der Lebensqualität her bin ich auch hier am absolut richtigen Platz“, sagt er. Und wenn ihn die Sehnsucht nach alpinen Gipfeln ergreift – das Hochkar ist nicht weit entfernt.



Klang trifft Kulisse: Die spektakuläre Open Air-Bühne „Wolkenturm“.

Zum Feste das Beste

KULTUR. Musik auf Weltklasse-Niveau und ein außergewöhnliches Ambiente machen das Grafenegg Festival zum einzigartigen Kulturerlebnis.

Knapp eine halbe Autostunde von Krems entfernt, erstreckt sich auf 32 Hektar ein eindrucksvolles Gesamtkunstwerk aus herrschaftlicher Architektur und kunstvoll gestalteter Natur. Im 19. Jahrhundert wurde das Renaissance-Schloss zum Märchenschloss im Stil des romantischen Historismus umgebaut und mit einer weitläufigen englischen Parklandschaft umgeben.

Heute zählt Grafenegg zu den beliebtesten Ausflugszielen des Landes. Seit 2007 bildet es außerdem den einzigartigen Rahmen für ein international hoch gelobtes Musikfestival. Mit bestechender Regelmäßigkeit präsentiert Intendant Rudolf Buchbinder jeden Sommer Sänger, Instrumentalvirtuosen, Dirigenten und Orchester der allerersten Garnitur auf der Open Air-Bühne „Wolkenturm“, die sich wie eine moderne Skulptur zwischen alten Bäumen in den Himmel erhebt. Hochkarätige Künstler wie Anne-Sophie Mutter, Lang Lang, Riccardo Chailly oder Christian Thielemann waren bereits in Grafenegg zu Gast. Und auch bei der achten Festival-Auflage, die von 14. August bis 7. September in Szene gehen wird, mangelt es wahrlich nicht an klin-

genden Namen. Auf dem Wolkenturm werden heuer unter anderem der Wagner-Tenor Klaus Florian Vogt, die Koloratursopranistin Patricia Petibon, der Countertenor Bejun Mehta, der venezolanische Dirigent Gustavo Dudamel mit den Wiener Philharmonikern und das London Symphony Orchestra zu hören und zu sehen sein. Beim Programm spannt der Intendant einen eleganten Bogen von der Klassik zur Gegenwart und bleibt dabei stets seinem obersten Anspruch an Qualität treu.

Wie jedes Jahr wurde auch ein Composer in Residence eingeladen. Diesmal ist es der deutsche Komponist und Klarinettist Jörg Widmann, der beim Festival seine eigens für Grafenegg geschriebene Babylon-Suite zur Uraufführung bringen wird.

Freuen dürfen sich Festival-Besucher aber nicht nur auf musikalische Preziosen, sondern auch auf genusskulturelle Highlights. Was Küche und Keller der Region zu bieten haben, lässt sich etwa bei einem Dinner in der Schlosstaverne oder bei einem lauschigen Picknick im Schlosspark erkunden. Da wie dort sollte man aber jedenfalls die herrlichen Kreszenzen verkosten, die einige Spitzenwinzer aus besten Kamptaler Reben als spezielle Festival-Weine gekeltert haben.

Es singt und klingt

Beim Grafenegg Festival (14. 8.–7. 9.) stehen 16 Konzerte und 4 Matineen auf dem Programm. Karten € 10,- (Rasenplätze) bis € 140,- www.grafenegg.com



Genussvolles Picknick im Schlosspark.

Ton-Spuren

Weitere Termine und Top-Destinationen für Liebhaber der schönen Töne

NANCY HOROWITZ



Kammermusik in Vielfalt und höchster Vollendung präsentiert von 1. August bis 14. September das **Festival Allegro Vivo**. An rund 30 Spielstätten im Waldviertel – vom barocken Stift bis zum idyllischen Wasserschloss – gehen unter der Leitung von Bijan Khadem-Missagh 52 Konzerte über die Bühne. Im Mittelpunkt steht dieses Jahr Musik aus deutschsprachigen Ländern. www.allegro-vivo.at

Mit ausgewählten musikalischen Kostbarkeiten und einer besonderen Stimmigkeit von Ort und Thema können die herbstlichen **Serenadenkonzerte** des Landes Niederösterreich aufwarten. Alle Veranstaltungen finden an musikhistorisch bedeutenden Stätten statt – in der Synagoge Baden (21. September, www.baden.at), in der Schubert-Gedenkstätte in Schloss Atzenbrugg (28. September, www.atzenbrugg.at), im Haydn-Geburtshaus in Rohrau (5. Oktober, www.haydngeburtshaus.at) und im ehemaligen Wohnhaus von Hugo Wolf in Perchtoldsdorf (12. Oktober, www.hugowolf.at)

ISTOCKPHOTO



Mit einem Festival feiert Baden von 23. bis 26. Oktober die Neueröffnung des Hauses, in dem Ludwig van Beethoven seine Neunte Symphonie vollendete. **beethoven@baden**

wurde vom bekannten Musikkritiker Otto Brusatti konzipiert und wird 32 Events umfassen – darunter ein Beethoven-Clubbing, die Oper „Fidelio“ als szenische Lesung und die teils fiktive Film-Biografie „Immortal Beloved“. Stars wie der Pianist Christopher Hinterhuber oder Schauspieler Karl Markovics sind mit an Bord. www.baden.at

GÜNTHER KARGL



Aus dem Blickwinkel von Petra Bohuslav, der Tourismuslandesrätin in Niederösterreich:

„Von der Burgruine bis zur englischen Parklandschaft: Große Kunst wird in Niederösterreich auch an unkonventionellen Stätten gepflegt. Nicht zuletzt diese Vielfalt verleiht dem Kulturangebot einen besonderen Reiz.“

Retz und der Reiz der feinen Weine

GENIEßEN. Wer Weinviertler Weinkultur erleben will, kann Retz weder links noch rechts liegen lassen. Denn dort steht mit dem Weinquartier die umfangreichste Gebietsvinothek und eines der attraktivsten Wein-Kultur-Wirtshäuser.

Verreisen ist schön, aber heimkommen ist manchmal noch ein bisserl schöner. Harald Pollak kann das unterschreiben. Als junger Koch ist er von zu Hause weggegangen, hat in tollen Restaurants wie der Cantinetta Antinori und dem Vestibül im Wiener Burgtheater gekocht, um dann doch wieder in sein Retz zurückzukehren. Weil er „stolz“ auf seine Heimat ist und man sich „als Weinviertler wirklich nicht vor irgendwem ducken muss“.

Am 11. August 2004 haben Harald und Sonja Pollak den frisch renovierten Retzbacherhof zum ersten Mal für Gäste aufgesperrt. Zehn Jahre ist das her – Kinder, wie die Zeit verfliegt –, und doch scheint die Zeit in dem bezaubernden Ambiente aus Garten, Gaststube und Weingut höchst gemütlich dahinzufließen. Möglicherweise liegt das am Wein, der sich ja dämpfend auf jede Hast legt. Oder an Pollaks Gerichten, über denen man leicht die Zeit vergisst. Sehr wahrscheinlich liegt's aber an der Kombination aus Küche & Keller.

Weinkultur in Vielfalt

Dass das Weinviertel ziemlich viel ziemlich guten Wein hervorbringt, ist Genussreisenden bekannt. Eine Ahnung vom wahren Tiefgang der Weinviertler Weinkultur kann man sich bei Pollaks holen. Sonja und Harald Pollak haben sich die

Weinkulturvermittlung von allem Anfang an zur Aufgabe gemacht und den Retzbacherhof mit einem ordentlich gefüllten Keller ausgestattet. Die Weinviertler Winzer-Hochprominenz hinterlegt dort gern ihre größten Weine, und weil es nicht gar so weit ist von den magischen Weintälern an der Donau, dem Kamp, der Krems und der Traisen, funkeln auch Preziosen von Kapazundern wie Knoll, Jamek und Nigl aus dem Retzbacherhof-Weinlager. Was aber Harald Pollak besonders am Herzen liegt, sind die Weine weithin unbekannter Winzer, die unter Umständen „Weltklasse sind“. Oft auch zur freudigen Überraschung des winzerfreundlichen Wirts.

Glasweises Entdecken

Deshalb und genau für die Präsentation von Geheimtipps und Newcomern führen Pollaks neben der Jahresweinkarte eine Auswahl von mindestens elf Weinen für den glasweisen Ausschank. Diese „kleine Karte“ wird jede Woche neu gemischt, was ziemlich aufwendig klingt, aber Harald Pollak leicht von der Hand geht: „Im Weinviertel gibt es tatsächlich noch ungeheuer viel zu entdecken“, stellt er fest, grad auch weil in den letzten Jahren bei den Winzern sehr viel weitergegangen ist. Mit den Generationswechseln ist in zahlreichen Winzerfamilien neuer Enthusiasmus aus-

gebrochen und speziell im Retzer Land wird das Thema Wein heute viel kreativer angegangen als noch vor ein paar Jahren. „Da gibt es Winzer“, berichtet Harald Pollak, „die bewirtschaften nur ein paar Hektar Weingarten, machen aber Wein, der mit den besten mithalten kann.“ Und zwar spielen längst nicht mehr nur Veltliner in dieser Liga der neuen Weinviertler Wunderweine. Harald Pollak kann auch mit Neuburgern, Portugiesern und Gemischten Sätzen aufwarten, die jede Sünde wert sind.

Weinherbstliches Genießen

Die beste Zeit für Weinentdeckungsreisen ist übrigens: jetzt. Weil im Spätsommer und Herbst das Weinviertel traditionsgemäß mit stabilem Wetter und idealen Weingenusstemperaturen aufwarten kann und es zudem deutlich weniger windig ist als im Rest des Jahres. Das ist zwar ungünstig für die Retzer Windmühle, macht aber die Stunden im Wirtshausgarten besonders angenehm.

Pollak's Retzbacherhof

Geöffnet Mi 17–24 Uhr, Do bis Sa 10–24 Uhr, So und Fei 10–17 Uhr. Küche 11.30–14 Uhr und 17.30–21 Uhr.

2074 Unterretzbach, Bahnstraße 1, Tel. 02942/201 71, www.retzbacherhof.at
Regionale Information: www.retzer-land.at

Sonja und Harald Pollak feiern 10 Jahre Retzbacherhof. Den Gästen bietet sich von Mittwoch bis Sonntag die Gelegenheit, ein wenig mitzufeiern.



HERBERT LEHMANN (5)



Püree von Roten Rüben mit gegrillten Zucchini und gerösteten Eierschwammerln, was perfekt mit einer Veltliner-Reserve oder einem fruchtigen Blauen Portugieser zusammenpasst.



Mehr Wein im Wirtshaus

Wo noch der Rebensaft die Genusskultur beflügelt (eine sehr kleine Auswahl)



SCHLOSSKELLER MAILBERG

Im **Schlosskeller Mailberg** gibt's nicht nur allerlei Köstliches zu kosten, sondern auch was zu sehen, weil mitten durch die Gaststube eine historische Weinpresse ragt. Kein Ruhetag. Genießerzimmer im Schloss Mailberg. Tel. 02943/303 01-20, www.schlosskeller-mailberg.at

Eine weitere Weinpresse erwartet den Gast in **Mörwalds Gasthaus Zur Traube** in Feuersbrunn, wo die besten Weine vom Wagram (und noch ein paar hundert andere) zur Degustation bereitliegen. Ruhetag Mi & Do. Für den Kurzurlaub bietet sich vis-à-vis die Villa Katharina an. Tel. 02738/22 98, www.moerwald.at

Das Beste aus dem Weinbaugebiet Carnuntum wird gleich in zwei Kulturwirtshäusern dargeboten: beim **jungWIRT** sowie bei **Bittermann**, die beide in Göttlesbrunn die Gäste mit feinem Wein und ebensolchen Speisen verwöhnen. DER jungWIRT: Ruhetag Mo, Di, & Mi. Tel. 02162/89 43, www.derjung-wirt.at; Restaurant und Vinothek Bittermann: Ruhetag Mo & Di. Tel. 02162/811 55, www.bittermann-vinarium.at



BITTERMANN

Und ganz eng zusammengefounden haben Weinkultur und umfassende Gastlichkeit im Kremser **Wein-gut Hutter**, weil die Wirtsleute auch Winzer sind und man am Weingut im Genießerzimmer urlauben kann. Kein Ruhetag. Tel. 02732/820 06, www.weinguthutter.at



Und in vielen anderen Wirtshauskultur-Wirtshäusern in ganz Niederösterreich. Den neuen Lokalführer „Ihr Weg zur Wirtshauskultur“ bitte mit Kupon auf Seite 15 oder unter Tel. 02742/9000-9000 bestellen. Infos zu allen Mitgliedsbetrieben finden Sie auch auf www.wirtshauskultur.at

Die Würze in Luft und Leben

GENUSSVOLL. Nirgendwo präsentiert sich der Herbst genussvoller als im Kamptal. 10 Wege, um in Farben, Gerüchen, Kulinarik und Wein zu schwelgen.



Stimmungsvoll und bei Weinfreunden überaus beliebt: das Kamptal.

1 Steigen Sie auf die **Kamptalwarte am Heiligenstein**. Von hier aus hat man den besten Ausblick über das gesamte untere Kamptal. Besonders schön zu beobachten ist die unterschiedliche Färbung des Weinlaubs, das in der Höhe noch grün ist und sich mit jedem Meter Richtung Tal – von der kalten, nach unten sickern Luft zum Farbwechsel animiert – vermehrt ins Gelbe und Rostrote ändert.



2 Tauchen Sie im **Loisium** in die **Kellerwelten von Langenlois** ein. Unter dem modernen Besucherzentrum führen 15 Stationen durch ein uraltes Kellerlabyrinth und erklären alles über Weinproduktion und -geschichte. Kinder können den lebenswerten Mäuserich Fridolin auf der Suche nach seinen Vorfahren durch die verwinkelten Gänge begleiten.



3 Besuchen Sie an einem Nachmittag den **Schlosspark von Grafenegg**, wo die Strahlen der tief stehenden Sonne in den Kronen der Riesenbäume eine überbordende Farbenpracht entzündet. Ist's mittags warm genug, geht sich unter den Linden, Platanen, Mammutbäumen und Ginkgos vielleicht noch ein Picknick aus – delikat gefüllte Körbe können in der Schlosstaverne vorbestellt werden.



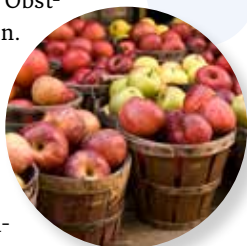
4 Spüren Sie dem Wein am **Weinweg in Langenlois** nach. Dieser führt nicht nur zu zahlreichen Info-Plattformen, die Wissenswertes über die Kultivierung der Reben weitergeben, sondern auch zu teils spektakulären Objekten, wie beispielsweise zu Heimo Zobernigs sieben Meter hoher Skulptur „ohne Titel 2005“ am Käferberg, die mit ihren Kugeln an eine Traube erinnert.



5 Verkosten Sie die edlen Kamptal DAC Reserve-Weine genau dann, wenn sie die perfekte Trinkreife erlangt haben. Vom 5. bis zum 7. September halten bei „**Kostbares Kamptal**“ rund 25 Winzer ihre Kellertüren für genussfreudige Besucher offen. Einige Winzer, Wirte und Vinotheken haben sich ein besonderes, oft mit Spitzenköchen besetztes Programm einfallen lassen.



6 Beißen Sie sich im Schaugarten der **Arche Noah** in Schiltern durch hunderte alte Obst- und Gemüsesorten. Ebenfalls in Schiltern zu Hause sind die Kittenberger Erlebnisparkgärten mit ihren 40 Themengärten. Der Gartenweg Schiltern verbindet beide Ausflugsziele und führt durch von Künstlern und Handwerkern liebevoll angelegte Privatgärten.





ROBERT HERBST

Den Gekrümmten nannten die Kelten den Fluss, oder eben auf Keltisch: kamb. Und bis Schönberg macht der Kamp (Bitte sagen Sie nicht „die Kamp“, das macht alle Kamptaler sehr traurig) seinem Namen alle Ehre. Ab Schönberg aber verändert sich der Fluss elementar. Er verliert seinen wilden Charakter, wird disziplinierter, gerader, ruhiger. Und mit dem Kamp verwandelt sich auch die Landschaft. Das Tal wird allmählich breiter und verzweigter, der Wald weicht dem Wein, die Hügel dem Flachland.

Wild und sanft, hügelig und platt, ländlich und weltgewandt: Das Aufeinander-treffen von Gegensätzen macht das Kamp-tal aus. Voller Kontraste sind hier auch die für den Weinbau so wichtigen Böden – Granit, Löss und Lehm – und vor allem das Klima. Das trocken-heiße pannonische Klima, das durch das Donautal vom Osten einfließen kann, mischt sich hier mit den rau-kühlen Lüften des nordwestlichen Waldviertels. Typisch für das rund 200 bis 300 Meter hoch gelegene Tal sind heiße

Tage und kühle Nächte im Sommer sowie lange sonnige Herbstperioden – ideale Bedingungen für den Wein.

Der Herbst ist auch die beste Zeit, dem Kamptal einen Besuch abzustatten, präsentiert sich doch hier der Weinherbst in Reinkultur: kaum Niederschlag und viel Sonne, bunte Wälder und Weingärten, mildes Licht und würzige Luft – eine Jahreszeit, die zum Genuss verführt.

Krönender Abschluss des herbstlichen Schwelgens ist die „Kamptaler Weinnacht“ – eine kulinarische Gala, die am 21. November in Schloss Grafenegg gefeiert wird.

Der Wegweiser zum Genuss

Informationen über weitere Attraktionen, die Gastgeber und Angebote im Kamptal gibt das Ursin Haus unter Tel. 02734/2000-0 und www.kamptal.at

Alle Informationen zum Weinherbst entlang der acht Weinstraßen Niederösterreichs finden Sie im Programmheft (gratis zu bestellen mit Kupon Seite 15) und auf www.weinherbst.at

7 Nehmen Sie Ihren Cappuccino im Gastgarten vor dem Ursin Haus

zu sich und genießen Sie das beinahe mediterrane Flair am Kornplatz. Am besten freitags in der Früh, wenn der kleine, feine Markt am Platz geöffnet hat. Im Ursin Haus findet sich übrigens auch die Essenz des Kamptaler Weins in eindrucksvoller Weise: Die dortige Vinothek bietet mehr als 220 Weine zu Ab-Hof-Preisen an.



8 Verlaufen Sie sich in den Kellergassen von Langenlois. Die Auswahl ist riesig – von in Hohlwegen verborgenen Idyllen bis zur Kellergasse am Sauberg. Dort findet von 22. bis 24. August auch das beliebte Kellergassenfest statt. Neben feinen Weinen genießen Sie in den Gastgärten hier auch einen tollen Blick auf die Weinmetropole Langenlois.



9 Naschen Sie von den Früchten der Saison, am besten wirtshausmäßig bodenständig

aufbereitet, was aber bei vielen Kamptaler Wirtshäusern schon ziemlich ins Raffinierte geht. Der Schwillinsky in Langenlois, der Gutmann in Zöbing und der Scheugl in Etsdorf sind bekannt dafür, dass sie regionale und saisonale Zutaten bevorzugen und dazu ein feines Weinprogramm haben.



10 Wünschen Sie dem Wein einen guten Morgen und eine gute Nacht. Urlauben lässt es sich im Kamptal auf verschiedene Art: Cool und auf Wellness bedacht im Loisium Wine & Spa Resort, urban-gemütlich im Vierzi-gerhof, den schwelgerischen Seiten den Lebens zugeneigt im Cobaneshof oder bodenständig-vinophil in einem Urlaub-beim-Winzer-Betrieb.



Genussvoll gewinnen!

Nämlich einen von 6 „Wirtshauskultur-Gutscheinen“ im Wert von je 100 Euro. Nr. 1 dafür: Frage richtig beantworten Nr. 2: Antwort an Adressen (unten) senden Nr. 3: ein bisschen Glück bei der Ziehung

Frage:

Schätzen Sie, wie viele Beeren Zobernigs Traube hat:

A) 55

B) 139

C) 222

Bitte senden Sie die Antwort bis 15. September 2014 an die Niederösterreich-Information, 3100 St. Pölten, Niederösterreich-Ring 2, Haus C, oder an gewinnspiel@noe.co.at (Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, Barablässe ist nicht möglich, Daten werden nicht an Dritte weitergegeben. Die Gewinner werden aus den Einsendungen ermittelt.)

Beim letzten Gewinnspiel ...

gab es leider keinen Gewinner (wir suchten die erste Ausgabe der Wirtshauszeitung aus 1997). Daher werden diesmal doppelt so viele Gutscheine verlost.



Über kurz oder lang

GESUNDHEIT. Ein freudvoll genossener Kurzaufenthalt kann wesentlich dazu beitragen, dass der von Krankheit erzwungene hoffentlich nie nötig wird. In guten Händen ist man im Herz-Kreislauf-Zentrum Groß Gerungs aber in jedem Fall.



Natürlich merkt man auch instinktiv, ob man pfleglich mit seiner Gesundheit umgeht, aber mit ein paar objektiven Untersuchungsergebnissen geht's noch viel leichter. Wer diese professionelle medizinische Leistungsanalyse seines Herz-Kreislauf-Systems, den Xund Check, in einen Kurzurlaub integrieren will, findet im Herz-Kreislauf-Zentrum Groß Gerungs sein perfektes Reiseziel – ein 4-Sterne-Hotel wartet auf die Gäste, die Küche wurde mit einer Grünen Haube ausgezeichnet, und vor der Tür liegt das Waldviertel mit seiner scheuen, stillen Schönheit.

Wie wichtig der Xund Check ist, kann Primar Sebastian Globits, ärztlicher Leiter des Herz-Kreislauf-Zentrums Groß Gerungs, leicht erklären: „Herz-Kreislauf-Erkrankungen sind kein Schicksal, sondern man erzieht sie sich selbst über Jahrzehnte an. Die hauptsächlichen Risikofaktoren sind Rauchen, zu viel und zu fette Ernährung, Bewegungsmangel, Bluthochdruck, belastender Stress und Diabetes. Beim Xund Check schauen wir nicht nur, wie es um die Gesundheit unserer Gäste bestellt ist, wir erarbeiten auch die empfehlenswerten Änderungen des Lebensstils.“

Fröhliche Fluchtwege

Gerade hier lauern oft die Schwierigkeiten, denn „wir sind Gewohnheitstiere und damit sehr schwerfällig, was Lebensstiländerungen betrifft, und sie sind vordergründig

auch nicht verlockend: Es gibt etwa im Gehirn ein Belohnungssystem für Nikotin- oder Nahrungszufuhr, aber beim unsportlichen Durchschnittsmenschen keines für Bewegung.“ Somit wird verständlich, warum die Kategorie der Unsportlichen in Österreich die absolute Mehrheit stellt – nur 15 Prozent der Frauen und 20 Prozent der Männer betreiben Hobbysport, da ist die Evolution einfach nicht mit den neuen Lebensbedingungen mitgekommen. Sebastian Globits: „1,5 Millionen Jahre musste der Mensch Kalorien sparen, weil Nahrung nicht so leicht zu beschaffen war. Gleichzeitig war er aber zum Laufen gezwungen, auf der Jagd oder auf der Flucht. In den letzten 150 Jahren haben wir uns von Läufern in Sitzler verwandelt. Provokant formuliert: Wir sitzen neun Stunden am Tag, den Rest liegen wir vor dem Fernseher oder im Bett.“

Also zeigt das Herz-Kreislauf-Zentrum Groß Gerungs die Alternativen auf, die fröhlichen Fluchtwege aus dem Teufelskreis, und die meisten davon liegen ohnedies vor der Haustür. Besonders in Groß Gerungs: An Wander-, Nordic-Walking- oder Laufstrecken herrscht kein Mangel, Radwege gibt's sonder Zahl, und alle werden in die Angebote des Herz-Kreislauf-Zentrums integriert. Ebenso wie der Xund-Parcours mit Übungen zur Schulung von Motorik und Gleichgewicht, aber derlei ist eher bei Gästen nötig, die sich nach einem

Herz-Kreislauf-Problem (meistens Schlaganfall oder Herzinfarkt) zur Rehabilitation in Groß Gerungs befinden.

Nachhaltig in ein neues Leben

Überhaupt, die Rehabilitation. Noch immer stellen Personen, die nach Herz-Kreislaufproblemen wieder zurück ins normale Leben finden wollen, den Großteil der Gäste. Besonders auf sie warten viele Innovationen, die übrigens durch einen der drei Punkte im Logo des Herz-Kreislauf-Zentrums symbolisiert werden (die anderen stehen für Dynamik und Kompetenz). Globits: „Innovationen gibt es bei uns in vielen Bereichen. Schon vor vielen Jahren, als das noch nicht selbstverständlich war, wurden bei uns die Gäste nach dem bio-psycho-sozialen Ansatz, also ganzheitlich betreut, so arbeiten bei uns auch Psychologen, die helfen, mit der neuen Lebenssituation fertigzuwerden oder mit dem Rauchen aufzuhören. Wir verwenden in der Küche hauptsächlich Lebensmittel aus biologischem Anbau, nichts davon soll weiter als 30 Kilometer transportiert werden. Damit unsere Gäste auch daheim kochen können, bieten wir Kochkurse zu verschiedenen Themengebieten an. Für weniger mobile Gäste haben wir einen Parcours rund ums Haus eingerichtet, der alle Charakteristika des Waldviertels vor der Haustür zeigt. Und wir praktizieren das Konzept des Rooming-in: Da Partnerin oder Partner wesentlich zur Genesung eines Rehabilitations-Patienten beitragen, können beide gemeinsam im Doppelzimmer Quartier beziehen.“

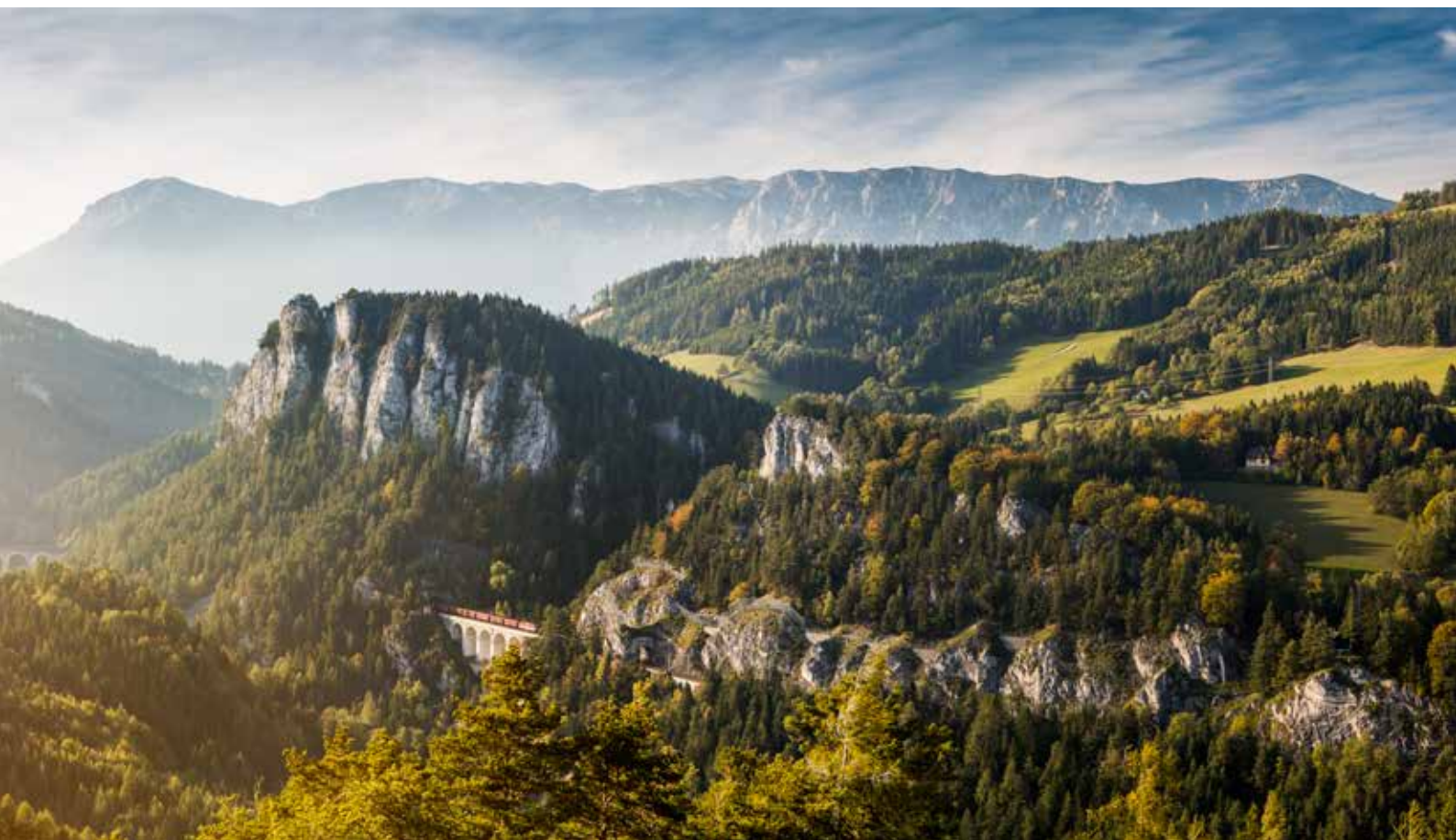
Natürlich ist es auch eine hervorragende Idee, den Xund-Check-Kurzurlaub zu zweit zu buchen.



Xund Check

Das Angebot 2 Nächtigungen im Komforthotel bietet Xund-Genießer-Vollpension, eine ärztliche Untersuchung, Nutzung des Wohlfühlbereichs, ernährungsmedizinische Vorträge sowie Koordinationstraining im Motorik-Park und Nordic-Walking-Strecken. Preis p.P. ab € 474,70 im DZ. Angebot gültig bis 4. 1. 2015. Info & Buchung: Tel. 02812/86 81-0 oder im Internet auf www.herz-kreislauf.at

Weitere Gesundheitsangebote aus Niederösterreich im Katalog, unter 02742/9000-9000 und auf www.gesund-bleiben.at



Ins Land schauen

AUSSICHTSPUNKTE. In den Wiener Alpen wartet hinter jeder Ecke ein faszinierendes Panorama, ein sehenswertes Detail, ein unvergesslicher Ausblick. Nicht umsonst nennt sich diese Gegend seit einiger Zeit das Paradies der Blicke.

Über mehrere hundert Kilometer führt ein dichtes Netz von Wanderwegen durch die Wiener Alpen. Und jede einzelne Route lohnt den Einsatz von etwas Wadenkraft reichlich. Mit kulturellen Sehenswürdigkeiten, kulinarischen Spezialitäten in der Art von Schneeberg-Beef und Alpenlachs und nicht zuletzt mit einer atemberaubend schönen und überaus abwechslungsreichen Naturkulisse. Auf vergleichsweise kleinem Raum begegnet der Wanderer hier derselben grandiosen Vielfalt an Landschaftsformationen wie im großen europäischen Alpenbogen. Sanfte Hügelketten und blühende Alpen stehen im reizvollen Wechsel mit steilen, dicht bewaldeten Berghängen und zerklüfteten Berggipfeln.

Prachtvoll ist dieses Paradies der Blicke in vielen kleinen Details und prachtvoll in seiner Weite, die sich an einigen speziellen Ausblickspunkten besonders eindrucksvoll erschließt:

- Am höchsten Punkt der Buckligen Welt befindet sich inmitten eines idyllischen Waldes die Aussichtswarte am Hutwisch. Wer die 22 Meter hohe Plattform hinaufkraxelt, wird mit einem tollen Rundblick auf Schneeberg und Wechsel belohnt.
- Nahe der Ortschaft Lichtenegg erhebt sich – ebenfalls in der Buckligen Welt – ein Windrad mit rundum verglaster Aussichtsplattform. Bei gutem Wetter schweift der Blick bis zum Neusiedler See.
- Eine besondere Attraktion am Bahnwanderweg im UNESCO-Weltkulturerbe Semmeringebahn ist der berühmte „20-Schilling-Blick“ auf die „Kalte Rinne“ – ein mächtiges Viadukt, das zu den imposantesten Monumenten der heimischen Technikgeschichte zählt und einst auf einer 20-Schilling-Banknote zu sehen war.
- In nur wenigen Gehminuten gelangt man vom 20-Schilling-Blick zur Doppelreiterwarte am Wolfsbergkogel. Der Holzturm bietet einen grandiosen Rundblick und überrascht mit einer besonderen Perspektive auf die Semmeringbahn.

Weit reicht die Sicht beim „20-Schilling-Blick“ ins UNESCO-Weltkulturerbe Semmeringebahn.



- Im Naturpark Hohe Wand wurde im Jahr 2002 der spektakuläre Skywalk in den Felsen gebaut. Von dieser atemberaubenden Terrasse genießt man neben dem senkrechten Blick in 150 Meter Tiefe eine grandiose Fernsicht.
- Auch der architektonisch konventionellere Aussichtsturm auf der Hohen Wand lohnt den Aufstieg mit einem traumhaften Landschaftserlebnis. Aus 18 Metern Höhe reicht die Sicht über Schneeberg, Unterberg und Wienerwald bis in die Pannonische Tiefebene.
- Eine besonders zauberhafte Aussicht auf die Zaubergebirge verheißt ein Aufstieg oder eine Fahrt mit der Kabinenbahn auf den Hirschenkogel. Der Panoramablick von der Millenniumswarte über Semmering, Rax und Schneeberg ist wahrlich einzigartig.

Wunderbar wanderbar

Informationen zum Wandervergnügen in den Wiener Alpen in Niederösterreich unter Tel. 02622/789 60 oder auf www.wieneralpen.at



Jeunesse Wirtshaus

GENUSSKULTUR. Mehr als zwanzig Jahre ist „Wirtshauskultur“ bereits ein Markenzeichen für Lebenskunst in Niederösterreich. Die nächste Generation steht schon an den Herden und kann das Regionale vielleicht sogar noch ein bisschen besser als die Gründerväter.



Wie war das noch mal mit dem Trend zur Fernost-Fastfood-Fusions-Molekular-Gastronomie und dass man sich um die Bewahrung der regionstypischen Küche Sorgen machen muss? In Niederösterreich jedenfalls gehen die Uhren ein bisserl anders und schneller als sonstwo. Denn Niederösterreich hat seit mehr als 20 Jahren eine starke Wirtshauskulturbewegung und mittlerweile auch eine neue, junge Wirtshausköchegeneration am Werk. Eine goldene Generation, könnte man sagen.

Was die auf den Tisch zaubert, lässt sich besonders eindrucksvoll im Landgasthaus Essl vulgo Winzer-Stüberl in Rossatz bewundern und verwirbeln. Am Herd steht Philipp Essl, 23 Jahre jung und doch schon mit der Souveränität und Überzeugungskraft eines Altmeisters ausgestattet. Er sagt so manches, was man dem einen oder anderen Gourmetkoch mit Hang zur Publikumsüberforderung gern ins Stammbuch schreiben würde. Zum Beispiel: „Drei, vier Zutaten auf einem Teller sind genug – mehr kann man ja am Gaumen nicht verarbeiten.“ Oder: „Trends soll man nicht übertragen, weil gute Küche aus der Überzeugung des Kochs entstehen muss.“ Und weil Philipp Essl davon überzeugt ist, dass gute Küche aus der Region und aus der Tradition entstehen muss, sind ihm „die Trends“ herzlich

egal. Da müsste er sich ja jetzt mit dieser skandinavischen Welle herumschlagen, bei der auch Rinden und Ameisen als Zutaten genommen werden, und die findet er „eigentlich nicht so leiwand“.

Mehr als Backendl und Schnitzel!

Dass trendfreie Küche nicht spannungsaarm sein muss, zeigt Philipp Essl auch gleich. „Ein bisschen mehr als Schnitzel und Backendl muss es schon sein, damit es wirklich Spaß macht“, sagt der junge Küchenchef und kombiniert stilsicher, was in der Wachau und ihrer Umgebung wächst und schwimmt und grast. Dass ihm die Ideen nicht ausgehen, dafür sorgt der freundschaftliche Austausch mit anderen jungen Köchen. Dem Daniel Petz vom Heurigenhof Bründlmayer und dem Werner Punz, der im Kloster UND kocht. Wobei ... „Der Punz Werner ist ja eigentlich kein Junger mehr“, korrigiert Philipp Essl die Aufzählung seiner besten Kochkumpels, „der ist ja fast schon dreißig.“

Landgasthaus Essl

Geöffnet bis Sept.: Mi bis So 11–23 Uhr, Küche 11.30–21 Uhr, So bis 20 Uhr.
Geöffnet Okt. bis April: Mi bis Fr 11–15 Uhr und 17.30–23 Uhr, Küche 11.30–14.30 und 17.30–21 Uhr, Sa bis So 11–23 Uhr, Küche 11.30–21 Uhr, So bis 20 Uhr.
Rühsdorf 17, 3602 Rossatz,
Tel. 02714/63 84, www.winzerstueberl.at

Links im Bild ist Philipp Essl, und so schaut's aus, die erfrischend junge Wirtshausküche: Seesaibling mit Eierschwammerln, Mangold und Majoran ...



... sowie geschmorte Kalbsstelze mit glaciétem Bries, Erbsenpüree und Kohlrabi.



Mehr Nachwuchs-Köche

Die Heimat großer Küchenväter hat auch tatkräftige Kochkunsstööhne/-töchter, z. B.



WEINFRANZ

Markus Bsteh vom Gasthaus Bsteh in Wulzeshofen unterstützt kongenial Vater Bsteh bei der Pflege der gepflegten Regionalküche. www.bsteh.at



LEONARDO RAMIREZ CASTILLO

Herbert Bonka jun. vom Wirtshaus im Wienerwald mehrte die Verdienste seines Vaters um die Wirtshauskultur, deren Gründungs-Obmann der Senior war. www.bonka.at



LANDGASTHOF BUCHINGER

Andreas Buchinger steht im Landgasthof Buchinger mit Vater Franz am Herd und zaubert mit diesem „Naturgerichte“ auf die Teller. www.gasthofbuchinger.at



MAYRHOFER/HÖNIG

Christoph Hönig sorgt für frischen Wind in der Küche des Hönigwirts in Kirchschlag und damit auch für das leibliche Wohl der Gäste des Hotels Post. www.hotel-post-hoenig.at



RITA NEWMAN

Markus Kuchner vom Gasthaus Apfelbauer ist der Wirtshauskultur Aufsteiger des Jahres 2012. Mittlerweile ist das kulinarische Niveau des Miesenbacher Gasthauses ein weiteres Stück gestiegen. www.apfelbauer.at



REISENBAUER

Eva-Maria Reisenbauer steht am Herd im Gasthaus Reisenbauer in Scheiblingkirchen und beweist, dass sich auch Frauen auf hochkultivierte Wirtshausküche verstehen. www.gasthaus-reisenbauer.at



Und in vielen anderen Wirtshauskultur-Wirtshäusern in ganz Niederösterreich. Infos auf www.wirtshauskultur.at

Jetzt: Urlaub in Niederösterreich!

Genießerzimmer. Die besten Adressen, um sich von der Schönheit und den Gaumenfreuden Niederösterreichs verführen und inspirieren zu lassen. Sie sind auch ideale Ausgangspunkte, um Niederösterreichs Kulturangebot kennenzulernen. Als Genießerzimmer-Gast erhalten Sie das „Kulturticket Niederösterreich“ mit Ermäßigungen zu über 80 Ausflugszielen und Veranstaltungen.

Genießerzimmer-Angebote finden Sie hier und im Katalog (Bestellkupon auf der rechten Seite) sowie auf www.geniesserzimmer.at

*Genießer
Zimmer*
NIEDERÖSTERREICH

WIENER ALPEN IN NIEDERÖSTERREICH



GENIEßERPENSION DOPLER/PIA SCHOPFHAUSER

„Sooo Schön – sooo Gut“

2 Nächtigungen in der Genießerpension Dopler „Zur schönen Au“ in Bad Schönau inkl. Genießer-Frühstück, 1 Glas Apfelperle, 1 Surprise-Menü (4-gängig) im Wirtshaus Triad und 1 Gourmet-Menü (4-gängig) im Hotel-Restaurant Weber mit Weinbegleitung
pro Person im DZ **€ 223,-**

Wiener Alpen in Niederösterreich Tourismus
Tel. 02622/789 60
www.wieneralpen.at

WEINVIERTEL



GENIEßERHOF HAIMER

Prickelndes Poysdorf für Genießer

2 Nächtigungen mit reichhaltigem Frühstücksbuffet, prickelndes Wohlfühlbad der Sinne mit Traubenkernöl, Sekt, Lachs- und Kaviar-Canapés, 1 Flasche Weinviertel DAC, Weinverkostung beim Winzer

pro Person im DZ **€ 139,-**

Genießerhof Haimer
2170 Poysdorf
Tel. 02552/294 65
www.haimer.at

MOSTVIERTEL



LANDHAUS STIFT ARDAGGER

Mostviertelwochenende

2 Nächtigungen im Genießerzimmer mit Genießer-Sekt-Frühstück, Führung durch das MostBirnHaus, 5-gängiges Galamenü, Führung durch das Mostviertler Bauernmuseum, 3-gängiges Mostviertelmenü

pro Person im DZ **€ 255,-**

Landhaus Stift Ardagger
3321 Ardagger
Tel. 07479/65 65-0
www.landhaus-stift-ardagger.at

MOSTVIERTEL



WEINFRANZ.AT

Weinreisen ins Tal der Traisen

2 Nächtigungen im Genießerzimmer mit Frühstück, 1 Abendessen im Donaurestaurant Traismauer, Eintritt und Führung durch das Chorherrenstift Herzogenburg, Weinbegleiterführung durch die Rieden des Traisental

pro Person im DZ **ab € 139,-**

Mostviertel Tourismus
Tel. 07416/521 91
www.mostviertel.info

WALDVIERTEL



FRANZ PRINZ

Jungbrunnenwochenende

2 Nächtigungen im Genießerzimmer inkl. Vitalfrühstück, 1 gesundes Wildkräutergericht der Saison, 1 kundes Kulinarikmenü, 1 Kräuterwanderung, 1 geführte Wanderung mit Baummeditation, Teebar

pro Person im DZ **ab € 139,-**

Prinzenhof
3920 Groß Gerungs
Tel. 02812/71 93
www.prinzenhof.at

DONAU NIEDERÖSTERREICH



WEINFRANZ.AT

Weinherbst Wachau

2 Nächtigungen inkl. Winzerfrühstück im Genießerzimmer, 1 Weinverkostung, 1 Eintritt mit Hörführung in der Ruine Aggstein, 1 Eintritt inkl. Führung Stift Melk, 1 Donauschiffahrt, 1 Fahrt mit dem Wachaubus, 1 Brettjause beim Heurigen

pro Person im DZ **€ 199,-**

Donau Niederösterreich Tourismus
Tel. 02713/300 60-60
www.donau.com

DONAU NIEDERÖSTERREICH



WEINHOF AUFRITER/MICHAEL HIMML

Genusswandern rund um die Marille

1 Nächtigung inkl. Frühstück im Genießerzimmer im Weinhof Aufreiter Krems-Angern, 1 Verkostung von Marillenprodukten im Hofladen, 1 Wein- und Marillenmenü, 2 Nächtigungen inkl. Frühstück im Genießerzimmer Hotel Weinhof Lagler in Spitz

pro Person im DZ **ab € 233,-**

Donau Niederösterreich Tourismus
Tel. 02713/300 60-60
www.donau.com

WIENERWALD



E. MOSER GMBH

Auf Franz Schuberts Spuren im Wienerwald

2 Nächtigungen im Genießerzimmer „Schubert“, reichhaltiges Buffetfrühstück, 1 Schubertmenü (4-gängig), 1 Lunch-Paket für Schubert-Weg-Wanderung, Benützung des Wohlfühlbereichs

pro Person im DZ **ab € 201,-**

Hotel Höldrichsmühle
2371 Hinterbrühl
Tel. 02236/26 27 40
www.hoeldrichsmuehle.at

la pura®
women's health resort
kamtal

Sommerakademie



-  Yolates
-  Yoga
-  Astrologie
-  Schmuckdesign
-  Malen

Sommerakademie-Zimmerspezialpreis
pro Person und Nacht um € 136,-*

PLUS KURSMODUL GRATIS!*

*Teilnahme an einem gewählten Themenmodul OHNE Übernachtung:
Preis pro Workshop (2-tägig) € 200,-

Hauptplatz 58
3571 Gars am Kamp, Austria
Tel.: +43 (0) 2985/2666-742
reservierung@lapura.at

www.lapura.at

Ein Resort der:  the relaxing way of life

100% Alm



Almdudler®
almdudler.com
facebook.com/almdudler

Werbung

Schremser
Das Waldviertler Bier



DI Karl Th. Trojan
BIERBRAUER AUS LEIDENSCHAFT

www.schremser.at Waldviertler **KULTUR**gut

Bestellen!

Absender(in):

(bitte dem Adressaufdruck auf der letzten Seite dieser Zeitschrift entnehmen)

Kundennummer

Name

Vorname

Geburtsdatum

E-Mail

PLZ Ort

Straße

Niederösterreich-Information | Niederösterreich-Ring 2, Haus C | 3100 St. Pölten
Tel. 02742/9000-9000 (täglich 9-17 Uhr) | info@noe.co.at | www.niederoesterreich.at

■ Ja, ich möchte in Ihre Datei aufgenommen werden, die kostenlose Zeitschrift „Übers weite Land“ und „Wirtshaus-Zeitung“ sowie den kostenlosen Newsletter mit den aktuellsten News und Tipps aus den niederösterreichischen Destinationen erhalten. Weiters möchte ich:

■ Programm **Weinherbst Niederösterreich** 2014 mit Veranstaltungstipps und genussvollen Angeboten



■ Katalog **Genießezimmer** für Ihren Wunschurlaub in Niederösterreich

■ Wirtshauskulturführer **Ihr Weg zur Wirtshauskultur** mit allen Wirtshäusern

■ Folder **Bauernbrunch und Musik im Wirtshaus**

■ Programm der **Naturparke Niederösterreichs**

■ Broschüre **Top-Ausflugsziele**

■ Folder „**Erlesener Genuss - Die Besten der Wachau**“

■ Karte **Wiener Alpen** - Wandern im Paradies der Blicke

■ **Mostviertel** Magazin

■ Rad- und Wanderkarte **Wienerwald**

■ Programm „**Auszeit im Waldviertel**“

■ Karte „**Das Weinviertel entdecken**“

Die aktuellsten **News und Tipps** aus den niederösterreichischen Destinationen erhalten Sie in unserem monatlichen Newsletter. Bitte melden Sie sich an auf **www.niederoesterreich.at**

Brief an Bacchus

FRANZOBEL über Herrn Pankrazius Nüchterns folgenreiche erste Begegnung mit dem Rebsaft.

Werter Herr, zunächst muss ich Ihnen mitteilen, dass Ihr Aussehen lächerlich ist. Wie Sie da halbnackt mit den Weinranken im Haar und den halbseidenen Damen im Arm herumlungern, gleichen Sie einem aus dem Laub geklaubten Zuhälter. Aber bitte. Von mir aus grinsen Sie ruhig wie ein Halbbeliler, weil es wird Ihnen sowieso vergehen. Aber der Reihe nach. Ich, der Rechnungsprüfer Pankrazius Nüchtern, habe das Leben in steter Abstinenz verbracht – bis ich Ihre Bekanntschaft machen musste – oder vielmehr die mit dem von Ihnen beworbenen Produkt. Und dabei begann alles völlig harmlos.

Die Belegschaft unserer Firma veranstaltete einen Betriebsausflug. Normalerweise enthalte ich mich derartiger Aktivitäten und widme mich stattdessen meinen Bilanzen. Dieses Mal aber konnte ich mich dem Drängen meines Vorgesetzten, der

Mensch heißt Fidelio Meier, nur schwer widersetzen. Als dann auch noch das Fräulein Lacrimosa, das bei uns das Sekretariat befehligt, verkündete: Diesmal kommt der Nüchtern mit, war ich quasi verpflichtet. Ich muss hier erwähnen, von dem Fräulein geht ein gewisser Reiz aus.

Der Ausflug versprach die Erkundung einer lieblichen Landschaft. So war es auch. Das Wetter konnte sich sehen lassen und wir auch. Als wir so durch die Geographie marschierten, ahnte ich nichts von dem heraufdräuenden Unheil. Im Gegenteil, ich erfreute mich an den Weinbergen. Sauber gespannte Drähte wie in Bilanzen, ausgeklügelte Bewässerungssysteme. Man erklärte uns, die am Boden wachsenden Kräuter würden dem Getränk eine Richtung geben. Die blühenden Rosenstöcke an den Enden der Rebstockreihen wiederum waren nicht nur schön, sondern auch nützlich, weil sie Mehltau anzeigten. Wie gesagt, alles harmlos. Erst als wir in einem Weinkeller landeten, hätte ich den Braten riechen müssen, der da in den Fässern wohnte. Es war nämlich unmöglich,

die Kostproben abzulehnen. Wobei ich betone, dass mich dieses Getränk zunächst keineswegs an Holunder und Apfel mit einer leichten Citrusnote erinnerte, sondern an Essig. Wenig später hatte ich auch den Salat und war, wie man so sagt, im Öl. Und dafür sind Sie verantwortlich, werter Herr. Ich bin ein von Natur an zurückhaltender Mensch, aber gegen das, was sich nun abgespielt hat, war das Treiben von Sodom und Gomorra ein Kindergeburtstag. Wenn man den Berichten glauben darf, habe ich nackt auf einem Tisch getanzt. Man kennt meine Schweigsamkeit. Aber unter dem Einfluss dieses Weines habe ich mich vergessen. So soll ich die ganze Runde unterhalten, dem Fidelio Meier meine Meinung gesagt und dem Fräulein Lacrimosa ein Eheversprechen abgerungen haben. Alles Ihre Schuld, Herr Bacchus. Mein Leben ist verpfuscht. Ich bin dem Wein verfallen. Aber eines sage ich Ihnen gleich, ich werde nicht so enden wie Sie, zumindest nicht sofort. Gut, mein Chef hat mich befördert, bei den Kollegen bin ich plötzlich angesehen und Lacrimosa liebt mich, aber wenn Sie sich einbilden, dass wir deshalb unser Kind, das unterwegs ist, nach Ihnen benennen, haben Sie sich getäuscht. Das ist die Wahrheit, die Ihnen bekannt sein dürfte, weil sie ja in Ihnen wohnt. Prost.



Franzobel ist Schriftsteller und vielfach ausgezeichnet, unter anderem mit der Bert-Brecht-Medaille, dem Arthur-Schnitzler-Preis und Nestroy-Theaterpreisen.

Impressum | Medieninhaber: Niederösterreich-Werbung, 3100 St. Pölten, Niederösterreich-Ring 2, Haus C, Tel. 02742/9000-19800. **Herausgeber:** Amt der Niederösterreichischen Landesregierung, Tourismusabteilung, 3109 St. Pölten, Landhausplatz 1, Haus 14. Die Verantwortung für Programme und Angebote liegt bei den Leistungsträgern. Trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr. Preis- und Terminänderungen vorbehalten, Stand: Juli 2014. **Gestaltung:** Büro Meisinger, 1060 Wien. **Druck:** Berger, Horn. Offenlegung gem. § 25 MedienG: abrufbar auf www.niederoesterreich.at/kundenzeitung-offenlegung