

# Niederösterreich

## Kulinarisches Bundesland



BILD: S. JÖHM / ROBERT HERBST

### Elsbeeren

Früchte mit Mandel-Marzipan-Aroma: schwierige Ernte, kulinarischer Genuss und Rohstoff eines edlen Brands. **Seiten 4–5**

### Karpfen

Seit rund 900 Jahren werden im Waldviertel Karpfen gezüchtet. Heute sind sie eine geschützte Marke. **Seiten 30–31**

### Ziegenkäse

Auf Mandl's Ziegenhof fühlen sich die Ziegen so richtig wohl. Ein Lokalausweis in der Buckligen Welt. **Seiten 34–35**



DA  
SCHAU  
HIER!

DAS KAMPTAL IST NICHT WIE ANDERE WEINBAUGEBIETE. ES IST ETWAS BESONDERES.  
ES IST ABWECHSLUNGSREICH UND IMMER AUCH EIN WENIG ÜBERRASCHEND. GENAU WIE SEINE WEINE.  
SIEHT MAN DOCH! UND SCHMECKT MAN AUCH. CHEERS!

SO IST DAS BEI UNS.

# INHALT



6	PESTO	Raffinierter Genuss
8	SAFRAN	Edles Gewürz
12	SANDDORN	Vitaminreiche Frucht
16	WEIN	Vielfältige Spezialitäten
32	KARTOFFEL	Schmackhafte Knolle
36	GRISSINI	Feine Knabbereien
38	WEIZENGRAS	Gesunder Saft
40	GETREIDE	Köstliches Korn
46	WÜRZE	Delikate Saucen

# Elsbeeren und Höhenangst passen nicht zusammen

Wer an die Beeren gelangen will, muss in luftige Höhen klettern. Doch die Früchte sind gefragt. Aus ihnen wird nicht nur der teuerste Edelbrand Österreichs hergestellt.

JUDITH NEUHUBER

Wenn jemand von den vier Generationen der Familie Mayer, die auf dem Biohof „Auf der Prinz“ in Michelbach wohnen, Bauchweh oder Darmprobleme hat, ist das Heilmittel seiner Wahl die Elsbeere. Aufgrund ihres hohen Anteils an Gerbstoffen wirken die Früchte gegen Durchfallerkrankungen. Früher habe es Elsbeerschnaps sogar in der Apotheke gegeben, berichtet Jakob Mayer. Der Schnaps wurde zum Einreiben und für Wickel verwendet und natürlich auch getrunken. Jeden Tag ein Stamperl. „Er half gegen alles“, schmunzelt Mayer. Der Schnaps und getrocknete Beeren sind auch Teil der Reiseapotheke der Familie.

Die Elsbeere hat in der Region um den Hof herum einen hohen Stellenwert. Schon Mayers Urgroßvater hat sie geerntet. „Mein Opa hat versucht, sie zu kultivieren und zu veredeln, was aber nicht gelungen ist“, schildert Mayer. Der Opa hat den Wildwuchs um die Elsbeerbäume entfernt, damit diese frei stehen und wachsen können. „Er hat damit die Grundlage dafür geschaffen, dass wir den Betrieb heute so führen können, wie wir es tun.“

## Jahrhundertealte Bäume

Die Mayers bauen Zwetschken, Dirndl, Kirschen, Asperl, Kriecherl, Spenlinge, alte Birnen- und Apfelsorten und eben Elsbeeren an. Die Elsbeere ist eine Wildfrucht, die in den Wäldern Europas heimisch ist. Besonders verbreitet ist sie in Mitteleuropa, den Karpaten und auf dem Balkan. Die Bäume können bis zu 25 Meter hoch werden. Auf den 18 Hektar Grünland der Familie Mayer wachsen 21 Elsbeerbäume als Solitärbäume. „Sie sind zwischen 13 und 18 Meter hoch. Die jünger-

ten sind zwischen 60 und 80 Jahre alt, die ältesten zwischen 250 und 300 Jahre“, erzählt Jakob Mayer. Während die über 100 Jahre alten Bäume keine besondere Pflege benötigen, bekommen die jüngeren einen Winter- und Sommerschnitt und wenn es besonders heiß ist, werden sie auch gegossen. „Das wird immer mehr“, sagt Mayer. Schuld daran ist der Klimawandel.

Erst nach 20 bis 30 Jahren beginnt die Elsbeere zu blühen. Die Blütezeit ist Ende Mai bis Anfang Juni und dauert ungefähr zwei Wochen. Heuer trugen die Bäu-



„Bei der Ernte hat man jede Elsbeere in der Hand.“

Jakob Mayer, Landwirt

me schon drei Wochen früher ihre weißen Blüten. Weil es dann noch ein Mal gefroren hat, müssen die Mayers um die Ernte bangen. „Ein paar Bäume haben es wohl nicht geschafft“, lautet Mayers erstes Fazit. Hinzu kommt, dass die Elsbeere alterniert, also Früchte nur alle zwei bis drei Jahre heranreifen.

Diese wachsen an Dolden zu eiförmig bis runden Beeren heran, die etwa 8 bis 15 Millimeter groß sind. Die anfangs harten Früchte sind zunächst olivgrün, werden dann rötlich und sind schließlich bei Vollreife braun mit hellen Punkten. „Dann erst sind sie genießbar“, erklärt Mayer. Die Beeren schmecken säuerlich-süß und haben ein Mandel-Marzipan-Aroma. „Diese Kombination passt sehr gut zu Wildgerichten. Aber auch im Müsli machen sich die Beeren gut“, erklärt Mayer. Einer seiner Bäume wird schon im Mai beziehungsweise

heuer schon im April geerntet. Von Interesse sind die Blüten, die für das Kracherl mit Blütensirup benötigt werden. Ansonsten rücken Jakob Mayer und seine Mutter erst Ende September, Anfang Oktober zur Ernte an. Mit dabei haben sie lange Leitern. Gesichert geht es auf ihnen hinauf zu den Baumkronen, um auch dort von Hand die kostbaren Beeren zu ernten und sie nicht den Vögeln zu überlassen. „Das ist unsere größte Konkurrenz“, sagt Mayer. „Zum Teil ist auch mein 89-jähriger Opa bei der Ernte dabei – natürlich ganz oben an der Spitze. Wir ernten das, was wir schafften.“ In einem guten Jahr beträgt die Ausbeute rund 400 bis 600 Kilogramm.

## Odlatzbia o'rowen

Mayer und seine Familienmitglieder brechen die Dolden an Sollbruchstellen ab und stecken sie in Pflücksäcke. Diese werden auf dem Hof auf einem Tisch ausgeleert und die Beeren in Handarbeit von den Dolden abgerebelt. „Jede Beere hat man in der Hand“, betont Mayer. Familie, Freunde und Bekannte helfen bei dieser Arbeit zusammen. Dabei kommt die Geselligkeit nicht zu kurz.

Vor ihnen stehen drei Schüsseln: für die schönen, die nicht ganz so schönen und die noch nicht ganz reifen Beeren. Die schönen Früchte werden tiefgekühlt und zu getrockneten Beeren verarbeitet. Die unschönen Beeren werden für den Edelbrand benötigt und die noch nicht reifen Beeren reifen an der Dolde noch nach.

Das „Odlatzbia o'rowen“, wie das Abrebeln mundartlich heißt, ist übrigens seit 2021 immaterielles Kulturerbe. Die Urkunde dafür nahm Jakob Mayer stellvertretend für den Verein Elsbeerreich entgegengenommen. Das Elsbeerreich befin-

det sich dort, wo das Mostviertel in den Wienerwald übergeht. Durch das Reich, das 23 Gemeinden umfasst und rund 800 Quadratkilometer groß ist, führen Wander- und Radwege. Der Verein Elsbeerreich hat sich die Erhaltung, Pflege und Vermarktung der Elsbeere zur Aufgabe gemacht. Er will den Baumbestand mit seinen Früchten bewahren und alte, meist mündlich überlieferte Eigenschaften und Wirkungen der Elsbeere hinterfragen und festhalten.

## Allerlei Schmankerl

Zum Hof der Familie Mayer gehört auch das Haus der Elsbeere. Hier bietet sie regionale Spezialitäten aus ihrem Obst an. Aus den Elsbeeren stellt sie Likör, Fruchtaufstrich, getrocknete Früchte, Kracherl, Blütengelee und Tee her. Elsbeerchutney passt hervorragend zu Käse, in Likör eingelegte Elsbeeren verfeinern zum Beispiel Marilleneis. Für Naschkatzen gibt es darüber hinaus Elsbeerschokolade mit Edelbrand beziehungsweise mit Blütensirup. Der Sirup ist auch in Flaschen erhältlich. Er lässt sich mit Wasser, aber auch mit Sekt und Wein spritzen.

Und natürlich stellt die Familie auch noch das alte Heilmittel her, den Edelbrand. Das Brennrecht des Hofes geht auf die Zeit von Kaiserin Maria Theresia zurück. Da die Elsbeere eine sehr trockene Frucht ist, braucht man viele Früchte für einen Liter Schnaps. „Deshalb und wegen der aufwendigen Handarbeit und der geringen Erntemenge ist er so hochpreisig“, erklärt Jakob Mayer. Ein Liter kostet hochgerechnet rund 500 Euro. Der Brand beziehungsweise Schnaps ist damit der teuerste Brand Österreichs. Wie Medizin auch ist er mit Bedacht zu genießen.



BILDER: SNI/MAYER ELSBEERE (4)



BILD: SNI/DANIEL AUER



Nach der nicht ungefährlichen Ernte werden die Elsbeeren von den Dolden gerebelt und unter anderem zu Edelbrand verarbeitet.

# Die Küche ist bereit, wenn das

Küche statt Büro, Gemüse statt Computer. Beim Entwickeln neuer Pesto-Rezepte lässt Stefan Grossauer seiner Kreativität freien Lauf. Seine Konserven gibt es auch in Feinkostgeschäften.

JUDITH NEUHUBER

Mit dieser Ausbeute hatte er nicht gerechnet: Aus reiner Neugierde und aus Interesse an der Sortenvielfalt beschloss Stefan Grossauer, unter die Gärtner zu gehen. „Ganz naiv habe ich bei der Arche Noah Samen alter Paradiesersorten bestellt und sie angebaut. Ich wollte ihnen beim Wachsen zusehen“, erinnert sich Grossauer. Er hoffte, dass zumindest aus einem Teil der Samen etwas wird. Letztlich wuchsen aber 400 Paradieserpflanzen im Weingarten seines Opas, darüber hinaus noch 30 bis 40 Chilisorten. Grossauer hat ein Faible für Scharfes – und Kräuter. „Das Ergebnis war eine sehr, sehr große Ernte an Paradiesern in allen

möglichen Farben, Formen und Größen. Daraus musste ich etwas machen“, erzählt Grossauer. Er entschied sich für Pestos.

## Beruflich umorientiert

Was ursprünglich nur als Nebenjob gedacht war, führte dann aber doch dazu, dass Grossauer seinen Job als wissenschaftlicher Mitarbeiter aufgab und sich heute in der Küche, die sich in Schönberg befindet, kreativ austobt. Bis dato haben er und sein Team seit 2006 an die 150 verschiedenen Pesto-Sorten hergestellt, darunter ausgefallene Geschmacksrichtungen wie Speck-, Minz-, Saibling- oder Salami-Peperoncini-Pesto. In der Onlinegreißlerei des Betriebs finden sich derzeit mehr als 20 Sorten.

Inzwischen hat der Niederösterreicher ein Gefühl für das Entwickeln neuer Rezepte. Früher hingegen musste er noch viel

„Ich bekomme das Gemüse, wenn es am besten ist.“



Stefan Grossauer, Pesto-Produzent

ausprobieren und auch Lehrgeld bezahlen. Zwei Einflüsse spielen beim Kreieren neuer Pesto-Sorten eine Rolle. Das sind zum einen Lebensmittel, die Grossauer interessieren und die er deshalb verarbeiten will – so geschehen zum Beispiel beim Koriander-

Pesto. Zum anderen sind es Menschen, die ihm taugen und von denen er hofft, dass sie seine Lieferanten werden, weil sie ein „cooles Produkt“ haben, wie es Grossauer beschreibt.

Mittlerweile ist er selbst nicht mehr im Weingarten beim Anpflanzen und Ernten zu finden, sondern ausschließlich in der Küche. Manche Pesto-Sorten produzieren er und sein im Durchschnitt neunköpfiges Team das ganze Jahr über, weil die Zutaten dafür lagerbar sind, wie etwa Walnüsse und getrocknete Steinpilze. Ansonsten wird der tägliche Ablauf in der Küche um das Angebot der Gärtner, die die Produkte liefern, organisiert. „Wir sind bereit, wenn das Gemüse bereit ist“, erklärt Grossauer.



Vom Feld ins Glas: Bei den Zutaten für seine Pestos setzt Stefan Grossauer auf höchste Qualität und rasche, schonende Verarbeitung.

# Gemüse bereit ist

„Ich bekomme das Gemüse, wenn es am besten ist. Jede einzelne Zutat für sich soll super sein.“

Neben Gemüse kommen auch Käse und Öl ins Glas. Die Hälfte des Öls, das verwendet wird, ist Olivenöl. Bei der anderen Hälfte handelt es sich um österreichisches Walnuss-, Haselnuss- und Sonnenblumenöl. Die unterschiedlichen Hartkäse, zu denen Grossauer greift, haben verschiedene Reifestufen, schließlich sollen sie den Geschmack der einzelnen Zutaten nicht überdecken.

## Pestos mit grober Struktur

Die Zubereitung seiner Pestos, die er unter dem Namen „Grossauer Edelkonserven“ vertreibt, bezeichnet er als aufwendig. Seine Produkte sind grob gehalten, die einzelnen Zutaten erkennbar. „Meine Produkte sollen so ausschauen, wie wenn ich die Zuta-

ten mit dem Messer auf einem Brett geschnitten hätte“, erklärt Grossauer seinen Anspruch. In einem Glas findet der Konsument also viele Konsistenzen. „Jede Zutat wird einzeln vorbereitet. Und erst, wenn alles fertig ist, wird alles zusammengerührt.“ Dabei tickt jedoch die Uhr, denn der Weg des Gemüses vom Schneiden bis ins Glas soll kurz sein, um viel Geschmack zu erhalten.

Geschmacklich kann schon mal etwas danebengehen. Rückblickend nimmt Grossauer zum Beispiel einen Fehler beim Herstellen eines Knoblauch-Pestos mit Humor. Dafür mussten 13 Kilogramm Knoblauch geschält werden, was, wie man sich vorstellen kann, sehr zeitaufwendig war. Anschließend wurden die Zehen mit Öl gemischt, mit der Absicht, sie am nächsten Tag weiterzuverarbeiten. Tags darauf dann die böse Überraschung: Das

Gemisch roch nach Schwefel. „Der Knoblauch hat über Nacht gearbeitet“, erklärt Grossauer. Was er aus dem Vorfall gelernt hat: Nur kleine Mengen werden verarbeitet. Üblicherweise sind es 40 Kilogramm.

Die Geschwindigkeit bei der Verarbeitung sowie der Öl- und der Salzgehalt spielen eine entscheidende Rolle beim Haltbarmachen der Pestos. „Der größte Faktor ist aber das Pasteurisieren, also das Erwärmen im Glas“, betont Grossauer. Ziel sei es, eine möglichst geringe Temperatur zu verwenden, damit Farbe und Aroma der Zutaten nicht verloren gingen. Die Edelkonserven halten sich abhängig von den Zutaten zwei bis drei Jahre.

## Zur Feinkost aufgestiegen

Am besten passen sie zu Pasta, man kann sie aber auch als Dip verwenden oder sie zu einer Jau-

se mit Käse und Schinken servieren. Zu den Pestos haben sich in der Zwischenzeit auch fünf Bruschetta-Sorten in den Geschmacksrichtungen Schwammerl, Ofengemüse, Paradeiser, Melanzani und Paprika gesellt. Sie haben einen geringeren Ölgehalt als die Pestos, sind paradeiserlastig und enthalten keinen Käse. Außerdem werden nur Bio-Produkte aus Österreich für sie verwendet.

In Zukunft soll die Bruschetta-Vielfalt wachsen und auch neue Pesto-Sorten werden auf den Markt kommen. Derzeit tüftelt Stefan Grossauer gerade an einem mit Artischocken aus dem Marchfeld. Seine Edelkonserven, die er in der Anfangszeit auf dem Bauernmarkt in Krems anbot, haben es übrigens in den Folgejahren in die Regale von Feinkostgeschäften wie Meinl am Graben, Dallmayr und KaDeWe geschafft.

*genial regional*

*Special Guest*

**BENJAMIN KARL EDITION**  
Olympiasieger, Weltmeister & Gesamtweltcup Sieger  
Falstaff 95 Punkte!

**geiler Scheiß!**

**DER NEUE SOMMERGIN**  
Klänge von Zitrusfrüchten treffen auf typische Ingredients aus dem Traisental.

Home of b.gin | Weingut Steyrer | 0664 / 38 11 399 | Pointweg 10 | 3125 Kuffern

[www.b-gin.at](http://www.b-gin.at)

# Wenn die lila Blüten blühen, ist es so weit

Wirkt exotisch, war aber jahrhundertlang Brauch: Die Familie Kaar hat sich dem Safran verschrieben und etabliert ihn wieder in der Wachau.

CHRISTINE MAY

Es war eine Legende, die den Botaniker und Ökologen Bernhard Kaar neugierig machte. Eine Geschichte vom Kreuzritter Walter von Merkenstein, der 1197 etwas Besonderes von seinen Kreuzzügen mitgebracht haben soll, das man eher mit dem orientalischen Raum in Verbindung bringt: Safranknollen. Gemeinsam mit seiner Gattin Hulda habe er, so berichtet die Sage, in weiterer Folge die ersten Safrangärten im niederösterreichischen Donauraum etabliert.

„Die Safranzpflanze ist robust und braucht wenig Wasser.“



Bernhard Kaar, Landwirt

## Auf den Spuren des Safrans

Die Geschichte lässt dem damaligen Mitarbeiter des Landwirtschaftsministeriums keine Ruhe. Er sucht jene Landwirtinnen und Landwirte auf, die in der Gegend schon seit vielen Generationen ihren Hof bewirtschaften, und versucht, mehr zum Anbau des Safrans in Niederösterreich herauszufinden – ohne Ergebnis. Seine Recherchen führen den gebürtigen Wiener zur Bibliothek des Stifts Melk. Dort hat er Glück. „Ich habe eine Anbauleitung für Safran aus dem Jahr 1797 von einem Mönch gefunden“, erzählt Kaar. Auf sage und schreibe 100 Seiten fänden sich keineswegs ly-

rische Geschichten, sondern eine detailgetreue Beschreibung der nötigen Vorgehensweisen.

Kaar ist begeistert – seine Frau Alexandra und er beschließen, ihren bisherigen Berufen den Rücken zuzukehren und sich ganz auf das neue Projekt des Safranbaus einzulassen.

## Neuanfang in der Wachau

Das Paar, das zuvor noch keinen landwirtschaftlichen Betrieb geführt hat, kauft das historische Bahnhofsgebäude in Dürnstein in der Wachau und sucht nach einer Anbaufläche für sein Vorhaben. Keine leichte Aufgabe, wie Bernhard Kaar berichtet, „die Agrarflächen sind sehr umkämpft“. Schließlich finden die Kaars doch ein Pachtgrundstück, mit 100 Quadratmetern vergleichsweise klein, und beginnen mit ihren ersten Versuchen. Von Anfang an arbeiten sie dabei gemäß den Richtlinien der biologischen Anbauweise, „wir waren der erste Demeter-zertifizierte Betrieb weltweit“, sagt Bernhard Kaar.

Nach der schwierigen Aufgabe, eine Anbaufläche zu finden, seien die weiteren Schritte deutlich leichter gefallen. Die Kaars schaffen es, die Safrankultur in den Griff zu bekommen, und die erste Ernte ist bereits von hoher Qualität. Als großer Vorteil, gerade in den immer trockener werdenden Sommern, erweist sich der geringe Wasserbedarf der Pflanze. „Wir müssen im Sommer gar nicht bewässern“, erklärt Kaar. Aufwendig sei hingegen, das Feld unkrautfrei zu halten.



Die Familie Kaar hat sich einen Traum erfüllt und hat in der Wachau

## Von der Blüte zum Gewürz

Jahr für Jahr schafft es die Familie, ihre Anbauflächen zu erweitern. Mittlerweile blüht der Safran der Kaars auf viereinhalb Hektar. Sobald die lila-violetten Krokusse im Oktober und November in voller Pracht zu sehen sind, kann die Ernte eingeholt werden. Die süß-aromatisch duftenden Stempelfäden in der Safranzpflanze sind es, die schließlich mit speziellen Trocknungsmaschinen, die die Familie extra bauen ließ, zum fertigen Gewürz verarbeitet werden. 90 Prozent des Safrans verwenden die Kaars

dabei für unterschiedliche Produkte, darunter Safrannudeln, -schokolade und -likör, für die sie mit regionalen Partnern zusammenarbeiten. 10 Prozent wiederum gehen als reines Gewürz über die Ladentheke.

Auch der Antwort auf die große Frage nach der Geschichte des Safranbaus in Niederösterreich sind die Kaars auf die Spur gekommen: „Etwa 500 Jahre lang hat der Safran zur Kultur dieser Gegend gehört. Nur in den letzten 150 Jahren wurde er nicht mehr angebaut – und ist in Vergessenheit geraten.“ Diesen Zu-





**ihre Safranmanufaktur gegründet. Im alten Bahnhofsgebäude Dürnstein hält sie Seminare zu der Pflanze ab.**

BILDER: SN/WACHAUER SAFRAN/KAAR (4)

stand der Vergessenheit zu ändern, hat sich die mittlerweile vierköpfige Familie Kaar zum Ziel gesetzt. Mit sogenannten Starterpaketen mit Safranknollen und Anbauanleitungen will sie Privatleute dazu inspirieren, es selbst mit dem Anbau der Safranpflanze zu versuchen. „Die können bei uns bestellt werden und wir schicken sie zur Pflanzzeit im Sommer aus. Wir wollen die Exotik herausnehmen, wollen, dass der Safran wieder normal in unseren Gärten wächst, so wie es vor Hunderten von Jahren bereits einmal war.“ Dabei sei es keines-

wegs notwendig, in einem wärmeren Gebiet zu leben. „Wir haben auch tolle Rückmeldungen aus Schweden, England und Norddeutschland. Kälte ist für den Safran kein Problem, er hält den Frost im Winter gut aus und ist sehr robust.“

#### **Seminare im Wartesaal**

Das denkmalgeschützte ehemalige Bahnhofsgebäude Dürnstein nutzt die Familie Kaar nicht nur für die Trocknung und Verarbeitung des Safrans, im historischen Wartesaal mit 56 Sesseln hält sie auch Seminare für Landwirtin-

nen und Landwirte darüber ab, wie diese ihrerseits die Pflanze in ihren Betrieb integrieren können. Zu den insgesamt 6000 Gästen jährlich zählen jedoch nicht nur Bäuerinnen und Bauern, sondern auch Volksschulen, Tourismusschulen und internationale Gruppen. „Gut die Hälfte unseres Programms ist auf Englisch“, berichtet Bernhard Kaar. Auch für Betriebs- und Seniorenausflüge seien die Seminare beliebt. Auch Übernachtungen sind in den eigens eingerichteten Ferienapartments im historischen Gebäude möglich. „Wir sind gut mit dem

Zug erreichbar und holen unsere Gäste auch gerne vom Bahnhof ab.“

Über den Schritt, sich als Landwirte mit der Safranmanufaktur selbstständig zu machen, sind die Kaars froh. „Ich brauche Pflanzen um mich herum“, sagt Bernhard Kaar. „Wir sind nun einen Gutteil des Tages draußen und stehen sehr viel in Kontakt mit Menschen. Natürlich darf man sich die Arbeit als Vollerwerbsbauer nicht zu romantisch vorstellen. Doch es ist ein abwechslungsreicher Alltag, den ich nicht mehr missen möchte.“

BILD: SH/STOCK.ADOBE.COM/RAVIFR

# Die ganze Welt der Früchte in Flaschen abgefüllt

An die 4000 Tonnen Obst aus der Region verarbeitet der Familienbetrieb Mohr-Sederl in seiner Fruchtwelt im Schneebergland. Der Betrieb punktet mit etwa 130 verschiedenen Apfelsorten.



Die Großmutter als Gründerin und heute als Botschafterin des Betriebes hieß Mohr, daher der Name Mohr-Sederl, denn er sollte in der Familie bleiben.

RICKY KNOLL

In der Fruchtwelt holt nicht der Barthel den Most, sondern Doris und Andreas Sederl übernehmen das. Und zwar direkt vor der Hohen Wand, in Zweiersdorf, im Schneebergland. Hier – im südlichen Niederösterreich – hat sich der Familienbetrieb Mohr-Sederl den Umstand zunutze gemacht, dass das Wissen um die Verarbeitung von Obst bereits seit Generationen gepflegt, verbessert und weitergegeben wird. Die Fruchtwelt steht für „saftige“ Produkte, von Mosten und naturtrüben Säften samt ihren Mischformen bis hin zu hochprozentigen Destillaten.

Die Eltern hatten vor 40 Jahren einen Mostheurigen aufgebaut, Andreas Sederl selbst ist vor 30 Jahren in den Betrieb eingestiegen und hat sich der Obstverarbeitung gewidmet. Als die Eltern vor acht Jahren in die Pension wechselten, hat er begonnen, seine eigenen Produkte ins Rampenlicht zu stellen. „Wir haben alles erneuert und zu einem Schaubetrieb umgebaut. Heute freuen wir uns über etwa 2000 Besucher pro Jahr“, schildert er. „Die schönen Flächen des Heurigen sind ein Glücksfall, denn die können wir nun gut nützen.“

Im Schaubetrieb können Interessierte den gesamten Produktionsprozess mitverfolgen. Überdies sind die Räumlichkeiten bestens für Veranstaltungen aller Art geeignet.

## Regional: Obst aus einem Umkreis von 40 Kilometern

Im gewerblichen Betrieb verarbeitet Sederl das Streuobst aus der Region – im Umkreis von etwa 40 Kilometern, von Bauernhöfen bis zu Privathaushalten, die beispielsweise drei bis vier Obstbäume im Garten haben

„und nicht wissen, wohin mit den Früchten“. Auf diese Weise kommen um die 130 verschiedene Apfelsorten zusammen. „Da ist alles dabei, von so krampensauer, dass du nicht mal hineinbeißen magst, bis zu den süßeren Sorten. Der Saft macht aber in Summe richtig Spaß, denn insgesamt ergibt die Mischung eine feine, erfrischende Säure.“ Auch die Sortenmischsäfte, wie jene mit Karotte oder Roter Rübe, schmecken mit säurebetonten Apfelsäften viel feiner. „Und auf keinen Fall langweilig“, wie Sederl mit Augen-

heutzutage unerlässlich. Einfach und bequem können die Produkte übers Internet bestellt und bis vor die Haustür geliefert werden.

### **Kreislaufwirtschaft seit vielen Jahren**

Im Sinne der Kreislaufwirtschaft setzt die Fruchtwelt bereits seit gut zehn Jahren auf Mehrweggebinde. Etwa 65 Prozent des Altglases kommen retour, werden gewaschen und wieder befüllt.

In der eigenen Landwirtschaft nützt Sederl etwa einen Hektar als Bioobstgarten, in dem er mit alten Sorten oder der Kornelkirsche – „Dirndl“ genannt – experimentiert. Er selbst bezeichnet sich wahlweise als Pressesprecher, Produktionsleiter, Vertriebsleiter oder „Zuständiger für eh alles“. „Und am liebsten bin ich bei den Leuten“, gesteht Sederl und lacht. Den Familienbetrieb führt er gemeinsam mit seiner Frau Doris und sieben Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Die vier Sederl-Kinder sind noch in Ausbildung, ob sich dabei die nächste Fruchtwelt-Generation herausbildet, steht noch nicht fest. „Wir versuchen sie mit Hausverstand zu erziehen, was die Zukunft bringt, wissen wir nicht. Weil: Angst und Geld haben wir nicht“, meint Sederl.

### **Kaisergin vom Kronprinz-Rudolf-Apfel**

Als Segler entdeckte Andreas Sederl bei seinen Törns den Gin, den er fortan selbst entwickelte. Nach mehreren Jahren des Tüftelns und Probierens hat er schließlich den Kaisergin kreiert. „Dazu verwende ich Apfeltrester vom Kronprinz-Rudolf-Apfel sowie Aspe zum Aromatisieren und inzwischen bin ich seit einigen Jahren bereits sehr erfolgreich am Markt damit.“

Die Teilnahme an Prämierungen hat er vor einigen Jahren wieder aufgegeben. „Früher war ich dabei, möchte mich aber nicht darauf ausruhen“, sagt der ausgebildete Edelbrand-Sommelier. „Eine Prämierung bildet die Meinung weniger ab, mir ist aber die Meinung der vielen wichtiger, die gerne meine Produkte kaufen. Ich setze auf die Wertschätzung der Kunden und, wenn schon, auf ihre ehrliche Kritik.“

## **„Wir verarbeiten bis zu 130 verschiedene Apfelsorten.“**

**Andreas Sederl**, Fruchtwelt

zwickern betont. In die Moste kommen bei manchen Sorten auch Birnen hinein, ansonsten werden Sortenmoste erzeugt, beispielsweise „Franzl“ aus Ananasrenette-Apfel. Pro Jahr verarbeitet die Fruchtwelt rund 400 Tonnen Obst. Daraus entsteht alkoholfreies wie Fruchtsäfte, Limonaden und Sirupe. Aber auch alkoholische Getränke werden hergestellt wie Most, Cider oder Glühmost sowie hochprozentige Edelbrände. Rund 250.000 Liter Fruchtsäfte, 30.000 Liter Most und die besonderen Destillate verlassen pro Jahr die Fruchtwelt.

### **Lieferant für die Gastronomie**

Etwa ein Fünftel des Umsatzes wird im hauseigenen Ab-Hof-Laden erwirtschaftet. Ungefähr ebenso viel geht an den Lebensmittelhandel. „Wir sind beispielsweise bei Rewe in den Regional-Regalen gelistet. Zusätzlich gibt es unsere Produkte in Verkaufscontainern, Genussläden und einigen spezialisierten Spar-Läden“, berichtet Sederl. Hauptsächlich beliefert die Fruchtwelt die Gastronomie, was etwa 60 Prozent des Umsatzes ausmacht. Zu den Kundschaften zählen neben dem Niederösterreichischen Landhaus auch weitere Restaurants und Hotels der gehobenen Klasse, ebenso beliefert Sederl aber auch diverse Berghütten. Ein Onlineshop ist



**Andreas Sederl hat sich der Obstverarbeitung gewidmet.**

### **Das Gemeinwohl immer im Blick**

Am Herzen liegt ihm als Mitglied bei der Ökonomie der Menschlichkeit die Verbindung zu Salzburg. So wichtig ihm wirtschaftliche Aspekte und Erfolg sind, vergisst er nie die Hinwendung zu den Menschen. „Der Umgang mit Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen sowie den Lieferanten ist ein maßgeblicher Beitrag zum Erfolg.“

Heutzutage bleiben aufgrund des stetig steigenden Drucks ohnehin viel zu viele Menschen auf der Strecke. Das versuche ich auf jeden Fall zu vermeiden.“

Zusätzlich ist er Obmann im Verein Obst im Schneebergland, der sich den Erhalt und die Pflege des regionalen Obstanbaus zur Aufgabe gemacht hat. „Wir nehmen das als Bildungsauftrag wahr.“



**„MARIA TFERL MAGENBITTER“**

ORIGINAL & UNVERÄNDERT SEIT 1755

WWW.BRENNEREI-SCHUELLER.AT

# Vitaminkick aus dem Marchfeld

In Engelhartstetten nahe dem Schloss Niederwiesen treffen mit dem Ehepaar Burik und dem Sanddorn zwei Pioniere aufeinander.

JUDITH NEUHUBER

Was tun mit einer sechs Hektar großen Fläche? Diese Frage stellte sich Veronika Burik und ihrem Mann Rene vor mehreren Jahren. Zwar kommt Veronika aus der Landwirtschaft, aber sie hat sie selbst nie betrieben. Und Getreide, Rüben oder Mais, allesamt klassische Anbaupflanzen im Marchfeld, die auch ihre Eltern kultivierten, wollten beide nicht. „Wir brauchen eine Nische, die robust ist, weil sich das Klima ändert und alles trockener wird“, war sich das Ehepaar einig. Nach

„Wir sind die größte Sanddornanlage in Österreich.“



Veronika Burik, Landwirtin

einer Auflistung, was die Region an Boden und Klima bietet, entschieden sich die Buriks als Erste im Marchfeld für Sanddorn. 2019 war das. Da pflanzten sie einjährige Setzlinge ein. „Wir haben um die 9000 Pflanzen in unserem Garten und sind damit die größte Sanddornanlage Österreichs“, erklärt Veronika Burik. Mit Garten meint sie ihre Fläche in Engelhartstetten.

Sanddorn ist eine Pionierpflanze, die ursprünglich aus dem Himalaya-Gebiet kommt. Er kann sich in neu entstandenen Lebensräumen niederlassen und kommt mit verhältnismäßig schlechten Bedingungen, was

den Standort und das Nährstoffangebot betrifft, zurecht. Das Ölweidengewächs bevorzugt wasserdurchlässige Böden, weil es keine Staunässe mag, und es ist ein Lichtenbeter. Da Sanddorn zweihäusig ist – männliche und weibliche Blüten sind auf getrennten Pflanzen –, braucht er Wind zum Bestäuben. „Blühzeit und Bestäubung kann man je nach Verlauf der Witterung zwischen März und Anfang Mai eingrenzen. Bei uns erfolgt dies meist schon im März“, erklärt Veronika Burik. Die Ernte beginnt Anfang, Mitte September.

Sanddornsträucher entwickeln eine oder mehrere Hauptwurzeln, die in bis zu drei Meter tiefe Schichten vorstoßen können, und verteilte Seitenwurzeln. „Durch das weitreichende und in die Tiefe gehende Wurzelsystem ist der Sanddorn in der Lage, die Wasserreserven des Bodens gut zu nutzen“, erklärt Burik. Außerdem bildet er bei Bedarf Knöllchenbakterien, die aus der Bodenluft den freien Stickstoff aufnehmen und der Pflanze zuführen, weshalb man auch bei armen Böden auf die Stickstoffdüngung verzichten kann.

## Warten auf die erste Ernte

Weil Pioniere auf Pionierpflanze trafen, war die Theorie das eine und die Praxis das andere. „Da es in Österreich kaum Erfahrung mit Sanddorn gibt, haben wir uns an Landwirten in Deutschland orientiert und uns dort Informationen geholt“, erzählt Burik. Außerdem kennen sich die weni-



Im Herbst, wenn die Früchte des Sanddorns reif sind, werden erst die

gen heimischen Sanddornanbauer und tauschen sich untereinander aus. Aufgrund der gesammelten Informationen haben die Buriks beim Einsetzen der Pflanzen der Sorte „Habego Orange Energy“ darauf geachtet, dass nach einer Reihe männlicher Pflanzen fünf Reihen mit weiblichen Pflanzen folgen. Dadurch sollen möglichst viele Blüten bestäubt werden. Außerdem haben sie eine Tröpfchenbewässerung installiert. „Die haben wir letztes Jahr aber nur zwei Mal aufgedreht“, berichtet Burik. Die Pflanzen brauchen nicht viel Pflege. Regelmäßig müssen jedoch die Fahrgassen gemäht werden. Der

Schnitt bleibt liegen, verwirrt und führt dem Boden Nährstoffe zu.

„Ein großer Aufwand ist allerdings die Ernte“, weiß Burik. Bevor sie und ihr Mann die erste Ernte einholen konnten, mussten sie warten. „Sanddorn braucht drei Jahre bis zur Vollernte“, erklärt die Betriebsführerin.

## Über die Äste zu den Früchten

Geerntet werden nicht alle Büsche, sondern nur die Hälfte von ihnen. Die andere Hälfte ist im nächsten Jahr dran. Grund dafür ist, dass eine Pflanze nach der Ernte zwei Jahre braucht, bis sie wieder Früchte trägt. Durch



BILD: SWANDEL FILM



BILD: SWANDEL FILM



BILDER: SW/MARCHFELDER BIO-SANDDORN (3)

**Äste abgeschnitten und dann die Früchte maschinell vom Holz getrennt. Sie werden zu Aufstrichen oder zu Saft weiterverarbeitet.**

dieses Vorgehen können jedes Jahr Früchte gewonnen werden.

Bei Sanddorn ist der Fruchtbesatz sehr dicht. Die Früchte haften stark am Holz und die Äste sind voll Dornen. Bei der Ernte werden deshalb die fruchttragenden Äste komplett abgeschnitten und die Pflanze auf eine Höhe von einem Meter reduziert. Im nächsten Jahr wachsen die Früchte übrigens nur am Holz vom Vorjahr. Die abgeschnittenen Äste kommen zu einem externen Betrieb, der sie zunächst schockfroset. Dadurch lösen sich die reifen orangen Beeren einfacher von den Ästen, wenn diese in einem weiteren Verarbeitungs-

schritt über Rüttelplatten geschickt werden. „Wir kriegen die Früchte gereinigt und gefroren zurück“, schildert Burik. Ein Hektar ergibt rund vier bis fünf Tonnen an Früchten. „Sie schmecken nicht süß, sondern haben einen fruchtig-sauren Geschmack“, erklärt Burik. „Sanddorn besitzt einen sehr hohen Gehalt an Vitamin C, deshalb wird er auch ‚Zitrone des Nordens‘ genannt. Vier bis fünf Früchte decken den Vitamin-C-Tagesbedarf. Sanddorn gehört zudem zu den wenigen pflanzlichen Nahrungsmitteln, die Vitamin B12 enthalten, was ihn besonders für Veganer interessant macht.“ Darüber hinaus

enthält er Vitamin A, alle B-Vitamine und Vitamin E. Das Fett für die optimale Vitaminaufnahme liefert er in Form von ungesättigten Fettsäuren gleich mit. Hinzu kommen zahlreiche Spuren und Mineralstoffe, Bitter- und Gerbstoffe, Flavonoide und Karotinoide.

**Sanddorn für innen und außen**  
Veronika Burik verarbeitet die Beeren zu drei verschiedenen Fruchtaufstrichen – Sanddorn pur, mit Zimt und mit einem Schuss Gin. „Mir schmecken die Aufstriche durch ihren säuerlichen Touch sehr gut zu Käse“, erzählt Burik. Sie schmecken aber

auch in Joghurt, auf Brot, zu Wild oder zu Huhn. Darüber hinaus stellt die Betriebsleiterin Direktsaft und Apfel-Sanddorn-Saft her. Den Direktsaft kann man mit anderen Säften mischen oder mit Wasser spritzen.

Seit Mai gibt es ein neues Produkt: fruchtiges Sanddornbier. Das Weizenbier mit Sanddorn basiert auf der Idee der Buriks, umgesetzt hat sie die Westwind-Brauerei aus Deutsch Jahrndorf im Burgenland. Zudem arbeitet das Ehepaar mit der Firma Sandicca zusammen, die den Sanddorn aus Engelhartstetten zu Nahrungsergänzungsmitteln und Naturkosmetik verarbeitet.



Niederösterreich beeindruckt mit einer Vielfalt an Produkten, von der Marille, der Kartoffel und dem Wein bis hin zu Tempeh und Kichererbsen.

BILD: SN/POV.AT

# Der Geschmack der Region

Die Initiative „So schmeckt Niederösterreich“, die zur Unterstützung der Produzentinnen und Landwirte gegründet wurde, feiert heuer 20-Jahr-Jubiläum. Zeit für einen Rückblick.

## CHRISTINE MAY

Als eine Initiative der Dorf- und Stadterneuerung trat „So schmeckt Niederösterreich“ auf den Plan. Leiterin Elisabeth Harreither-Pramreiter berichtet über die Projekte und Ziele der Organisation.

### SN: Worum geht es bei der Initiative „So schmeckt Niederösterreich“?

Elisabeth Harreither-Pramreiter: Wir verstehen uns als eine Kulinarik-Drehzscheibe für Direktvermarkter in Niederösterreich und wollen Kooperationen fördern. Im Fokus stehen Regionalität, Saisonalität und Vielfalt. Wir wollen das Image von Qualitätsprodukten aus Niederösterreich stärken und bieten dafür eine Marketing- und Kooperationsplattform. Wir arbeiten mit 750 zertifizierten Partnerbetrie-

ben zusammen und können so auch die Qualitätssicherung mittransportieren. Auf unserer Website porträtieren wir die vielen großartigen Betriebe unserer Region und bieten ihnen damit die Bühne, die sie verdienen. Wir wollen das Herkunftsbewusstsein der Konsumentinnen und Konsumenten fördern und heben dabei den emotionalen Aspekt hervor, wie wichtig und schön es ist, zu wissen, woher ein Produkt kommt, dass es verantwortungsvoll hergestellt wurde.

### SN: Was sind die kulinarischen Besonderheiten Niederösterreichs aus Ihrer Sicht?

Wir haben da eine große Bandbreite. Da gibt es den Mohn aus dem Waldviertel, den Most aus dem Mostviertel, die Marille aus der Wachau, die Erdäpfel und den Wein und so viele weitere kulinarische Köstlichkeiten. Jede Regi-

on in Niederösterreich hat ihre eigene kulinarische Hochzeit, wobei es durch die klimatischen Veränderungen zum Teil Überschneidungen gibt. Neben den traditionell-klassischen Produkten gibt es bei uns auch viele moderne: Wir haben beispielsweise Produzentinnen und Produzenten von Tempeh, Tofu, Erdnüssen, Kichererbsen, Lupinenkaffee und Pilzen. Diese große Variation an Produkten ist etwas ganz Besonderes.

### SN: Wie fördern Sie die Produzentinnen und Produzenten konkret?

Auf unserer Website bieten wir eine Übersicht über die vielen zertifizierten Produkte Niederösterreichs, sowohl von ganz kleinen als auch von Großbetrieben. Jeden Monat richten wir zudem das Rampenlicht auf einen unserer Partnerbetriebe, den wir

in unserem Newsletter und in einem Porträt vorstellen. Wir beschreiben die Kernkompetenzen und stellen mit emotionalem Marketing die Leidenschaft dar, die diese Produzentin oder dieser Produzent an den Tag legt. Wir erzählen also die Geschichte hinter diesem Produkt und sensibilisieren dafür. Dabei nutzen wir natürlich auch Social-Media-Kanäle. Zudem organisieren wir Veranstaltungen wie Messen, darunter einen großen Adventmarkt. Mit dem Projekt „So schmeckt dein Fest“ publizieren wir ausgewählte Veranstaltungen und Hoffeste unserer Partnerbetriebe und machen sie so größer und bekannter. Wir fördern unsere Partnerbetriebe mit unserem Werbebudget auf vielfältige Weise und wollen ihnen die Möglichkeit bieten, ihre Produkte unter guten Konditionen zu verkaufen.

# Herkunftskennzeichnung für mehr Regionalität auf dem Teller

Die Herkunftskennzeichnung in Großküchen stärkt Niederösterreichs Wirtschaft, schont das Klima und sichert höchste Qualität. Initiativen und Gütesiegel ebnen den Weg zu einer nachhaltigen und transparenten Lebensmittelversorgung.

Die Bedeutung regionaler Produktion in Niederösterreich kann nicht genug betont werden. Sie schafft nicht nur Arbeitsplätze und trägt zur Lebensqualität bei, sondern ist auch ein wichtiger Faktor für die Versorgungssicherheit. Johannes Schmuckenschlager, Präsident der Landwirtschaftskammer Niederösterreich, erklärt: „Wenn wir den Anteil an österreichischen Lebensmitteln in den Großküchen um 10 Prozent erhöhen, werden dadurch 500 landwirtschaftliche Betriebe abgesichert.“ Durch die Nähe zu den Konsumentinnen und Konsumenten werden Transportwege außerdem verkürzt, was sich positiv auf die Umwelt auswirkt.

## Wie erkenne ich regionale Lebensmittel?

Das Erkennen regionaler Produkte kann eine Herausforderung sein. Das Genusstauglichkeitszeichen zeigt lediglich, dass das Produkt für den menschlichen Verzehr freigegeben wurde, und das Länderkürzel gibt an, wo es verpackt wurde – nicht, wo die Rohstoffe herkommen. Verlässliche Orientierung bieten staatlich geprüfte Siegel wie das AMA-BIO-Siegel, das AMA-Gütesiegel und das AMA-GENUSS-REGION-Siegel. Diese Siegel garantieren, dass die Tiere in Österreich geboren, gehalten und geschlachtet wurden und auch die



**Gesunde, frische Lebensmittel aus regionaler Produktion sichern die Versorgung und schützen Umwelt und Klima. Gemeinsam können wir zur Stabilität der heimischen Landwirtschaft beitragen.**

Verarbeitung im Land erfolgt. Das AMA-Gütesiegel steht für nachvollziehbare Herkunft, ausgezeichnete Qualität und unabhängige Kontrollen, was es sowohl für Endverbraucher:innen als auch für Großküchen zu einer verlässlichen Wahl macht.

**Öffentliche Hand als Vorreiter**  
Öffentliche Auftraggeber spielen eine Schlüsselrolle in der Nachfrage nach regionalen Lebensmitteln. Täglich werden in Österreich rund 2,2 Millionen Essen in Großküchen und Kantinen konsumiert. Das entspricht etwa einem Viertel der Bevölkerung, das mindestens ein Mal pro Tag in solchen Einrichtungen gepflegt wird. Die öffentliche Hand trägt

somit eine große Verantwortung bei der Versorgung mit heimischen Lebensmitteln.

## Ja zu Nah: Regionalität leicht gemacht

Die Initiative „Ja zu Nah“ der Landwirtschaftskammer Niederösterreich, unter dem Dach der „Regionalen Lebensmittelkooperationen GmbH“ (RLK), wurde ins Leben gerufen, um einen neuen Absatzweg für heimische Bäuerinnen und Bauern zu den Großküchen zu schaffen. Ziel ist es, die regionale Beschaffung für öffentliche Auftraggeber attraktiver und leichter zu machen. „Ja zu Nah“ fungiert als digitaler Lebensmittel-Marktplatz, über den Großküchenleiterinnen und -lei-

## Wussten Sie, dass ...

- seit September 2023 auch Großküchen verpflichtend informieren müssen, woher die Lebensmittel kommen?
- ein Fähnchen allein keine österreichische Herkunft garantiert, sondern nur das AMA-Gütesiegel?
- 92 % der österreichischen landwirtschaftlichen Betriebe Familienbetriebe sind?
- 80 % der landwirtschaftlichen Nutzfläche Österreichs von Familienbetrieben bewirtschaftet werden?
- Importprodukte nur wegen zu niedriger Transportkosten und häufig schlechterer Produktions-, Umwelt- und Sozialstandards preislich konkurrenzfähig sind?
- 20 % mehr heimischer Lebensmitteleinkauf 46.000 Arbeitsplätze in Österreich schaffen?

BILD: SNL/K NIEDERÖSTERREICH

ter die Produkte verschiedener bäuerlicher Betriebe gebündelt beziehen können.

## Regionalität als Gewinn für alle

Regionale Herkunftskennzeichnung sowie eine verstärkte regionale Beschaffung in Großküchen sind nicht nur ein Gewinn für die heimischen Bäuerinnen und Bauern, sondern auch für Konsument:innen und die Umwelt. Die Initiativen und Siegel bieten eine verlässliche Orientierung und tragen zur Sicherung der heimischen Landwirtschaft bei.



# Niederösterreichs Weine in ihrer ganzen Vielfalt

Das Weinbaugebiet wird in acht DAC-Regionen aufgeteilt. Neben der Paradesorte Grüner Veltliner brilliert hier der Riesling. Außerdem wächst eine Vielzahl weiterer spannender Rebsorten.

PETRA BADER

Als größtes heimisches Qualitätsweingebiet umfasst Niederösterreich eine Fläche von rund 27.000 Hektar, in Gesamtösterreich sind es 44.500. Grob vereinfacht lässt sich die Region in drei Klimaräume einteilen: das Weinviertel im Norden, den Donauraum mit seinen Nebentälern westlich von Wien und das pannonische Niederösterreich im Südosten. Wichtigste Kraft in nahezu allen Regionen ist der Grüne Veltliner. Er zieht sich wie ein roter Faden durch das Land. 90 Prozent des Urösterreichers wachsen in Niederösterreich. Global gesehen sind das drei Viertel aller Veltliner-Rebstöcke. Kleinere Flächen finden sich jeweils in Deutschland, Norditalien, Australien oder Neuseeland. Die Sorte ist besonders anpassungsfähig, liebt das hiesige Wetter und den Löss, gedeiht aber auch auf anderen fruchtbaren Böden sehr gut. Ihr Charakter ist sehr fettenreich, wird aber stets von einer anregenden Würze, Frische und Saftigkeit getragen. Die Bandbreite reicht vom leichten Jungwein, der sich herrlich für einen trinkigen Spritzer eignet, bis hin zum lagerfähigen Rieden-Veltliner. Vieles ist möglich, auch dazwischen. Als Basis für Sekt ist Veltliner top und für die Herstellung von Süßweinen geradezu ideal. Sogar in der Nische der Natural- oder Orangeweine hat er seinen Platz gefunden.

## Reben in landschaftlicher Schönheit

Wer eine Reise durch die einzelnen Regionen von Westen her antritt, startet in der Wachau. Das Durchbruchtal der Donau öffnet

sich hinter der Stadt Melk, ist 36 Kilometer lang, Teil des Weltkulturerbes der Unesco und reicht bis kurz vor Krems. Beidseits des Flusses erheben sich teilweise schwindelerregend steile Weingärten, die auf Terrassen angeordnet sind. Die Wachauer Weine stehen nicht nur bei ihren einheimischen Fans hoch im Kurs, sie glänzen auch am internationalen Parkett und werden auf den Karten der besten Restaurants weltweit gelistet.

Wie überall in Niederösterreich führt der Grüne Veltliner in der Wachau mit über 60 Prozent das Regiment. Zweitwichtigste Kraft ist der Riesling. Die Dichte an Topweingütern hier ist genauso groß wie die Anzahl der Rieden von Weltruf. Achleiten, Kellerberg oder Singerriedel lassen die Herzen vieler Sammler höherschlagen. Etikettiert werden die Weine als Wachau DAC und zusätzlich in den drei für die Region besonderen Kategorien:

Steinfeder, Federspiel und Smaragd.

## Markante Lösshänge

Vor dem Tor zur Stadt Krems beginnen die Weingärten des Kremstals. Mit ihren vom Lössboden geprägten Rebhängen und Terrassen haben sie eine eigenständige Optik. Die Durchfahrten zwischen den Rieden bilden oft Hohlwege mit meterhohen Lössmauern. Wer aufmerksam ist,

## Der Charakter des Grünen Veltliners ist unglaublich vielfältig.

kann hier besondere Vogelarten, wie den Bienenfresser, beobachten. Wichtigstes Monument der Region ist Stift Göttweig, das wie ein Beschützer über allem thronet. Die Kremstaler Rebfläche verteilt sich auf drei unterschiedliche Zonen: jene um die historische

Stadt Krems sowie das eigentliche Kremstal mit dem Zentrum Senftenberg und die östlich anschließenden kleinen Weinorte, wie Rohrendorf oder Gedersdorf. Ähnlich wie in der benachbarten Wachau erzeugen die kühlen, feuchten Einflüsse aus dem Waldviertel durch das Zusammentreffen mit den warmen östlich-pannonischen Strömungen ein spannungsreiches Klima. Als Kremstal DAC oder Kremstal DAC Reserve dürfen Grüner Veltliner und Riesling abgefüllt werden. Daneben gedeihen blumige Muskateller, die Spielarten der Burgunderfamilie und der Zweigelt, aus dem elegante Rotweine gekeltert werden.

## Die heimliche Schaumweinhoheburg

Wer die Region Kamptal kennenlernen möchte, fährt von Krems Richtung Waldviertel. Namensgebend ist der Fluss Kamp, der sich von Norden durch die Landschaft gegraben hat und im Süden in die Donau mündet. Das Herz des Weinbaus liegt in und um die Stadt Langenlois. Hier ist auch eine stattliche Zahl international arrivierter Spitzenweingüter ansässig. Trumpfpass der Region ist die Riede Heiligenstein. Ein Eldorado für Rieslinge. Die natürlichen Voraussetzungen in der Kultriede sind vielschichtig, basieren aber im Wesentlichen auf dem Zöbinger Perm, einem Wüstensandstein, durchzogen von vulkanischen Konglomeraten. Wie überall in Niederösterreich gibt auch im Kamptal der Grüne Veltliner mit 55 Prozent der Rebfläche den Ton an. Und auch hier wächst er vorzugsweise auf Löss. Gleichzeitig gilt die Region als heimliche Schaumweinhoheburg





Österreichs. Wer Winzersekt mit internationalem Format sucht, findet eine unschlagbare Auswahl. Zudem ermöglicht das Terroir Rotweine wie Pinot noir und St. Laurent mit Tiefgang, Finesse und außerordentlicher Strahlkraft.

### **Spezialität Roter Veltliner**

Direkt ans Kamptal schließt sich in östlicher Richtung die Weinregion Wagram an. 30 Kilometer lang verläuft sie Richtung Tulln entlang bekannter Orte wie Feuersbrunn, Fels oder Kirchberg. Zudem gibt es Weingärten im Tullnerfeld und in Klosterneuburg südlich der Donau. Allgegenwärtig ist auch hier der Grüne Veltliner. Und wie so oft dominiert der Löss als seine favorisierte Bodenformation. Daneben liegt der Fokus auf einer besonderen, raren Rebsorte: dem Roten Veltliner. Die autochthone, im Anbau nicht ganz unkomplizierte Spezialität war einst fast ausgestorben. Am Wagram verhalf ihr eine Gruppe beherzter Weinbauern nun aber wieder zu neuem Glanz. Heute ist sie sogar so etwas wie zur USP der Region geworden. Übrigens: Die Urrebsorte ist nicht mit dem Grünen Veltliner verwandt. Ihre Trauben ergeben auch keinen Rotwein. Bei der Ernte haben sie lediglich eine kupferfarbene Schale. Roter Veltliner hat einen ganz speziellen Ausdruck. Seine Kräuterwürzigkeit verschmilzt mit Noten wie Ringlotten, Quitte und Orangenzesten. Die Weine sind füllig, dicht und sehr lagerfähig.

### **Kühle Luft aus dem Alpenvorland**

Mehr als einen kurzen Abstecher ist das Traisental wert. Als eines der jüngsten Weinbaugebiete Österreichs besteht es in dieser Form erst seit 1995. Gleichzeitig gehört es mit seinen 850 Hektar zu den kleinsten des Landes. Auf dem Weg von St. Pölten Richtung Krems finden sich malerische Orte an beiden Ufern des Flusses Traisen. Die Landwirtschaft beginnt hinter der Stadt mit fruchtbaren Äckern, die allmählich in



**Die Wachau mit ihren Weingärten zählt zu den schönsten Kulturlandschaften Österreichs. Hier der Blick auf die Terrassenanlagen rund um Weißenkirchen.**

BILDER: SN/OEWM WSNA (1), EGON MARK (1)



BILD: SNOEWM WSNA

Das Freigut Thallern ist eines der ältesten und traditionsreichsten Weingüter Niederösterreichs.

kleine, oft winzige Terrassenweingärten übergehen. Wichtiger Klimafaktor ist die kühle Luft aus dem Alpenvorland. Die Reben stecken ihre Wurzeln in kalkhaltiges Sedimentgestein und Schotter. Diese Voraussetzungen verleihen den Weinen ein straffes Profil mit festem Rückgrat. Selbstredend ist es der Grüne Veltliner, der dominiert. Zusammen mit dem Riesling wird er als Traisental DAC und Traisental DAC Reserve abgefüllt. Übrigens: Bei der Kategorie Reserve handelt es sich um Weine, die etwas kraftvoller sind und vor der Füllung länger reifen. Wichtiger Qualitätsmotor in der kleinen Region ist die junge, dynamische und bestens ausgebildete Winzergeneration.

#### Startschuss für die DAC

Ein Fixpunkt in Niederösterreich ist das Weinviertel. Jeder kennt die Region mit ihren romantischen, urigen Kellergassen. Die entzückenden aneinandergereihten Gebäude waren früher Presshäuser und Weinlager, bis heute werden sie mit Hingabe gepflegt und sind Ort fröhlicher Feste. Hier könnte man Alfred Komareks Kommissar Simon Polt quasi an jeder Ecke vermuten. Die Landschaft ist bestimmt von sanften Hügeln und Reben, so weit das Auge reicht. Vielfältig sind die Bodenformationen und dementsprechend die Zahl der

Rebsorten, die neben dem Big Player Grüner Veltliner wachsen. Die größte Weinbauregion Niederösterreichs – sie nimmt mehr die Hälfte der Gesamtfläche ein – führte 2002 als erste die DAC ein. Alle anderen Regionen folgten. Seit dem Vorjahr ist der Prozess abgeschlossen und es gibt in allen 18 Qualitätsweinbaugebieten von Niederösterreich über Wien, Burgenland bis in die Steiermark jeweils eine eigene, speziell zugeschnittene DAC. Weinviertel DAC ist immer ausschließlich Grüner Veltliner. Eine Besonderheit: Neben den klassischen DAC-Weinen und den DAC Reserven gibt es die Kategorie Große Reserve. Sie darf frühestens ab dem 1. November im Jahr nach der Ernte in den Verkauf kommen und verkörpert das Weinviertel und die Rebsorte in ihrer ganz puren, gebündelten Form. Was bedeutet: kraftvolle Struktur, viel Würze, ein fast burgundischer Charakter und urwüchsiger Charme.

#### Ein Gebiet atmet römische Geschichte

Südlich und östlich der Stadt Wien liegen zwei weitere niederösterreichische Weinbaugebiete – das Carnuntum und die Thermenregion. Beide sind von panonischen Einflüssen geprägt. Die Weingärten des Carnuntums dehnen sich Richtung Slowakei über drei Hügellandschaften: Leithagebirge, Arbesthaler Hü-

gelland und Hainburger Berge. Bekannte Weinorte sind Göttlesbrunn, Höflein und Prellenkirchen. Wichtig sind die ausdrucksstarken Rotweine aus den Sorten Zweigelt und Blaufränkisch. Aber auch Grüner Veltliner, Chardonnays oder Weißburgunder wachsen bemerkenswert. Benannt ist die Region nach dem antiken Legionslager und der römischen Zivilstadt Carnuntum. Archäologen fördern seit Jahren Zeugnisse dieser Kultur aus dem geschichtsträchtigen Boden. Für den Weinbau bieten schwerer Lehm und Löss, hier und da mit sandig-schottrigem Untergrund, Idealbedingungen. Das Klima mit seinen heißen Sommern und kalten Wintern, die nahe gelegene Donau und der temperaturlausgleichende Neusiedler See unterstützen die Vegetation.

#### Heimat von Zierfandler und Rotgipfler

Die Thermenregion ist das jüngste DAC-Weinbaugebiet. Die Reben lehnen sich an die Abhänge des Wienerwalds – vom Stadtrand Wiens entlang einer Hügelkette mit dem Anninger als höchster Erhebung bis nach Baden. Seit dem Jahrgang 2023 dürfen die Weine das DAC-Label tragen. Eingeteilt werden sie, wie in den meisten Regionen, in Pyramidenform. Die Basis bilden dabei die Gebietsweine. Im Mittelbau befinden sich Ortsweine wie

Gumpoldskirchen, Tattendorf oder Sooß. Sie skizzieren die enger gefasste Herkunft mit ihren unterschiedlichen Böden und Mikroklimas. Die Spitze: Riedenweine, die den Ausdruck eines einzelnen Weingartens widerspiegeln. Im nördlichen Teil der Region rund um Gumpoldskirchen regiert der Weißwein. Autochthone Spezialitäten sind Zierfandler oder Rotgipfler. Im Süden wachsen Burgunder in Weiß und Rot. Die kalkhaltigen Böden sind dafür wie geschaffen. Schon die Zisterzienser erkannten den Wert der Thermenregion. Ab dem 12. Jahrhundert trieben sie im Freigut Thallern die Weinkultur voran. Für dessen Gestaltung nahmen sie das zum Mutterkloster von Heiligenkreuz gehörende Weingut Clos de Vougeot im französischen Burgund zum Vorbild.

#### Die Sieger der Landesweinverkostung

Wer Lust bekommen hat, die Weine Niederösterreichs gesammelt an einem Platz zu verkosten, kann das am 27. Juni im Festspielhaus in St. Pölten tun. Denn dort werden die Sieger der Landesweinprämierung vorgestellt. Die Prämierung ist der größte unab-

#### Das kühle Klima prägt die lebendige Frische von Niederösterreichs Weinen.

hängige Weinwettbewerb des Landes. Aus mehr als 6000 Einreichungen wurden im laufenden Jahr die besten Weine in 24 Kategorien gekürt: still und prickelnd, klassisch und kräftig, gereift und mit Restsüße, genauso wie Rosé oder Natural. Die ausgezeichneten Weine werden erstmals im eindrucksvollen Rahmen des Festspielhauses der Landeshauptstadt vorgestellt. Das Niederösterreich-Sieger-Tasting bietet somit die einzigartige Gelegenheit, sowohl mit renommierten Winzern ins Gespräch zu kommen als auch neue Weine zu entdecken. Und das aus allen acht Weinbaugebieten des Bundeslandes. Mehr Infos unter:

WWW.WEINNIEDEROESTERREICH.AT

# Wo Weinviertel DAC draufsteht, ist immer Grüner Veltliner drin

Die Weine des 2023er-Jahrgangs zeigen sich aktuell mit einer herrlich lebendigen Typizität. Durch ihre anregende Frische, Vielfältigkeit und balancierte Säure sind sie zudem besonders trinkanimierend.

**PETRA BADER**

Keine heimische Weinregion ist so eng mit dem Grünen Veltliner verbunden wie das Weinviertel. Der Landstrich, der sich von der Donau im Süden bis kurz vor Tschechien im Norden, vom Manhartsberg im Westen bis zur slowakischen Grenze im Osten erstreckt, könnte genauso gut „Veltliner-Viertel“ heißen. Denn in etwas mehr als der Hälfte der Rieden, die sich über 14.000 Hektar verteilen, wächst Österreichs Nationalsorte. Ihr Charakter ist sehr facettenreich. Vom schwungvollen Leichtgewicht bis zum ausdrucksstarken Kraftlackel ist quasi alles drin. Weinviertel DAC bezeichnet dabei den eindeutig wiedererkennbaren Charakter des Grünen Veltliners in der Region. Seine fruchtbetonte und würzige Aromatik (Steinobst, Zitrusfrüchte, Pfeffer, Tabak und Kräuter) ist auch als das berühmte unnachahmliche Pfefferl bekannt.

DAC steht für „Districtus Austriae Controllatus“ und umfasst die kontrollierte österreichische Herkunftsbezeichnung. Ein Weinviertel DAC kann nur jener Grüne Veltliner sein, der zu 100 Prozent aus dem Weinviertel stammt und bei der Blindverkostung einer unabhängigen Weinkommission beweist, dass er den regionaltypischen Charakter aufweist.

## Persönlichkeiten prägen den Wein

Im aktuellen Jahrgang 2023 ist er geprägt von rebsortentypischer Fruchtigkeit, integrierter Säure und viel Charakter. Die Reserven punkten mit etwas mehr Struktur, Körper und Komplexität. Was als Große Reserve noch bis in den

späten Herbst hinein in den Weinkellern reift, zeigt sich bei den ersten Verkostungen schon jetzt als tiefgründig, dicht und verspricht großes Lagerpotenzial. Rund 800 Winzerinnen und Winzer kümmern sich um die Weingärten, keltern die Trauben und füllen Weinviertel DAC in Flaschen. Darunter sind arrivierte Größen ebenso wie junge, aufstrebende Weinmacherinnen

und Weinmacher. So klar der Typ des Weinviertel DAC auch definiert ist, all diese Winzerpersönlichkeiten prägen ihre Weine außerdem durch ihre ganz eigene Handschrift. Die natürliche Voraussetzung je nach Standort drückt ihnen zusätzlich einen speziellen Stempel auf. In diesem Sinne gibt es rund um den Weinviertler Wein unglaublich viel zu entdecken.



BILD: SINASTRID BARTL



BILD: SINASTRID BARTL

**Die sanft-hügelige Landschaft des Weinviertels ist die Heimat des Grünen Veltliners. Weinviertel DAC erkennt man am Logo auf dem Flaschenhals.**

## Genuss findet sich an jeder Ecke

Weinviertel DAC schmeckt natürlich überall, aber besonders gut in der Region selbst. Die Gegend nördlich von Wien lässt sich auf vielfältige Weise erkunden. Präsent ist dabei natürlich immer der Wein. Wer Appetit auf gutes Essen bekommt, findet im Weinviertel genau den richtigen Mix aus authentischen Heurigen, kultigen Dorfwirtshäusern und ausgezeichneten Haubenlokalen. Und ein Glas Weinviertel DAC ist auf jeder Tafel ein viel geschätzter Speisenbegleiter. Er überzeugt als spritzig-frischer oder fruchtig-eleganter Typ beim gemütlichen Beisammensein auf der Terrasse ebenso wie als körperreicher großer Weißwein zu verschiedensten Küchenstilen. Ganz gleich ob heimische Jause, ein klassisches Wiener Schnitzel, asiatische Gerichte oder mediterrane Küche. Wer nicht nur Kulinarik liebt, sondern auch die Bewegung: Das Weinviertel lässt sich vielfältig sportlich erkunden. Ruhe und Weite findet man beispielsweise auf dem Jakobsweg, der gesäumt von Rebzeilen quer durch das ganze Gebiet führt. Zudem schlängeln sich Themenradwege auf insgesamt 1600 km das Weinviertel entlang. Die meisten führen immer wieder an Weingärten vorbei, manche davon sind sogar diversen Rebsorten gewidmet. Wer hier mit offenen Augen unterwegs ist, kann bestätigen: Der Weg ist das Ziel und der Genuss in seinen vielen Arten ein ständiger Begleiter.

## Alle Weinviertler Weingüter finden Sie hier:

[WWW.WEINVIERTELDAC.AT/WEINGUETER](http://WWW.WEINVIERTELDAC.AT/WEINGUETER)

# Hundert Jahre Biodynamie

Im Jahr 1924 hielt der Anthroposoph Rudolf Steiner die Vortragsreihe „Geisteswissenschaftliche Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft“. Im Weinbau sind seine Ansätze aktueller denn je.

PETRA BADER

Niki Moser aus Rohrendorf im Kremstal hat vor rund 25 Jahren schrittweise mit der Biobewirtschaftung in seinem Betrieb begonnen. „Mein Vater hat konventionell gearbeitet. Bei der Größe von 50 Hektar war mir die komplette Umstellung auf einmal betriebswirtschaftlich einfach zu riskant. In einem großen Wein-  
gut hängt doch viel dran“, erzählt Moser von seinen Anfängen. Für die ganzheitliche Sicht auf die Landwirtschaft und deren Umsetzung in die Praxis hat er sich schon lange interessiert. Feuer gefangen habe er bei einer Weinreise durch das Elsass und in Gesprächen mit seinen dortigen Winzerkollegen Marc Kreydenweiss und Pierre Frick, beide damals schon Biodynamiker. „Wieder daheim war ich mir sicher, den Weg genau so gehen zu wollen. Für mich hat es sich einfach richtig angefühlt“, sagt er. Eine reine Bauchentscheidung sei es gewesen. Nicht ohne Kopfweh nach dem komplizierten Vegetationsjahr 1999, in dem die Peronospora schon im Frühjahr große Schäden verursachte. Selbst mit konventionellen Mitteln war es schwer genug zu reagieren. Heute ist Moser froh über seine Entscheidung. Die Rebstöcke sind viel kraftvoller als früher. Der Winzer, der mit seiner Frau Andrea, Tochter Katharina und deren Mann Jan den Betrieb führt, ist für viele in der Weinszene ein großes Vorbild. Die authentischen Moser-Weine spiegeln die Lebendigkeit und Vitalität der Weingärten in ihrer Qualität ganz klar wider.

## Verlassen des agroindustriellen Wegs

Eine Rückblende: Die Geschichte der biodynamischen Bewirtschaftung begann Anfang der 1920er-Jahre. Einige Landwirte hatten festgestellt, dass sowohl bei ihren Tieren als auch bei den Pflanzen vermehrt Krankheiten auftraten und Fruchtbarkeit sowie Widerstandsfähigkeit abnahmen. Zudem sorgten sie sich wegen negativer Auswirkungen der gerade aufkommenden agroindustriellen Praktiken mit neuen chemisch-synthetischen Dünge-

BILDER: SIVANNA STÖCHER (2)

Eine ausgewogene Begrünung im Weingarten fördert die Biodiversität und das Bodenleben.

mitteln. Sie wandten sich an den Anthroposophen Rudolf Steiner in der Überzeugung, dass es einen besseren Weg geben müsse. Es folgte 1924 eine Reihe von acht Vorträgen im Schloss Koberwitz nahe Breslau (im heutigen Polen), die später als Buch unter dem Titel „Geisteswissenschaftliche Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft“ veröffentlicht wurden – im täglichen Sprachgebrauch „Landwirtschaftlicher Kurs“ genannt. Ab 1927 gab es die erste Bewegung im biodynamischen Landbau in Österreich, 1969 wurde der Demeter-Bund gegründet. Eine nachhaltige Erfolgsgeschichte für Natur und Mensch.

**„Durch die Biodynamie habe ich gelernt, genauer hinzuschauen.“**

Martin Diwald, Winzer

**Strengere Regeln von Handlese bis Schwefel**

Der Begriff Bio ist allgegenwärtig. Doch was sind die Unterschiede zwischen organisch-biologisch und biodynamisch? Bio ist ein in der EU gesetzlich festgelegter Standard für Produkte, die aus dem organisch-biologischen Landbau stammen. Dieser wird in der EU-Bioverordnung 2018/848 geregelt. Prinzipiell dürfen Produkte als bio oder biologisch (oder ökologisch) bezeichnet werden, wenn deren Herstellung dem EU-Biostandard entspricht, in einer jährlichen Kontrolle überprüft wird und eine erfolgreiche Zertifizierung erfolgt. Zu erkennen sind biologische Produkte am grünen EU-Biozeichen. Biodynamie folgt den Vorgaben und ergänzt sie. Sie soll zusätzlich möglichst hohe ökologische, ökonomische, gesellschaftliche und emotionale Nachhaltigkeit gewährleisten. Ein in sich geschlossener und für sich selbst überlebensfähiger Hofkreislauf gilt als Ideal. Viele Weinbauern haben in ihren Weingärten Tiere (Schafe, Ziegen, Hühner, Schweine oder Rinder). Laut Vorgaben ist beim biodynamischen Wein unter anderem die Handlese verpflichtend. Die Verwendung von Reinzuchthefer ist verboten (außer bei Sekt), Schönungs- und



**In vielen biodynamisch gepflegten Weingärten gibt es Tiere im Sinne der Kreislaufwirtschaft.**

Klärungsmittel sind sehr stark limitiert, Schwefelgaben nur in geringem Umfang möglich. Neben den im organisch-biologischen Weinbau verwendeten Pflanzestärkungsmitteln kommen zusätzliche biodynamische Präparate wie Hornkiesel und Hornmist sowie verschiedene Pflanzenauszüge unterstützend zum Einsatz. Die ganzheitliche Betrachtung schließt außerdem kosmische Einwirkungen, wie jene der Mondphasen, ein.

**Zwei Organisationen – ein gemeinsames Ziel**

Neben dem Verband Demeter existiert in Österreich eine zweite Gruppe biodynamisch wirtschaftender Weinbaubetriebe – respekt-BIODYN. Beide Organisationen haben weitgehend einheitliche Richtlinien. Die Weinbauflächen der Mitgliedsbetriebe umfassen hierzulande jeweils etwa rund 800 Hektar. Tendenz steigend. Demeter Österreich ist die heimische Vertretung des international agierenden Demeter-Verbands, der nicht nur Weinproduzenten, sondern weltweit mehr als 7000 Erzeuger landwirtschaftlicher Produkte nach biodynamischen Richtlinien umfasst. respekt-BIODYN wurde 2007 in Österreich ins Leben gerufen und vereint 36 Weinbaubetriebe aus Österreich, Italien, Deutschland, Slowenien und Ungarn im Bestreben der biodynamischen Weinbereitung samt individuellen Qualitätsstandards. Die Winzer verstehen sich als erweiterte Freundesrunde mit hohem Anspruch an ihre biodynamischen Weine.

**Allen soll es gut gehen**

Martin Diwald ist seit Kurzem Teil von respekt-BIODYN. Der Winzer aus Großriedenthal am Wagram wurde in einen Biobetrieb hineingeboren. Seine Eltern Hans und Paula begannen 1976 als Biowinzer und haben einen Ruf als Pioniere. „Wichtig war schon immer: Es muss sich eine Atmosphäre entwickeln, mit der es allen gut geht. Den Menschen,

die hier leben und arbeiten, genauso wie den Pflanzen und auch dem Regenwurm. Nur so kann es funktionieren. Wenn einer leidet, sind alle betroffen“, umschreibt der Winzer das Credo der Familie.

Die letzten 45 Jahre wurde das Weingut organisch-biologisch bewirtschaftet. Martin Diwald hat sich entschlossen, auf Biodynamie umzustellen. Er sagt, der Betrieb könne sich durch die zusätzlichen Maßnahmen noch mehr entwickeln. In Bezug auf die Umwelt und die Qualität der Weine. In der kurzen Zeit hat Diwald gelernt, noch genauer hinzuschauen. Das helfe beim Umgang mit dem Klimawandel, in der Beschäftigung mit der Bodenfruchtbarkeit oder im frühen Erkennen von Problemen. Freilich mutet ein Teil der biodynamischen Maßnahmen, vor allem die Arbeit mit den Präparaten, für manche etwas skurril an. Man solle sich aber darauf einlassen, so der Winzer. Das Gesamte sei der Schlüssel zur Qualität. Und das schlägt sich selbstredend in den Weinen nieder.



- 🍷 Kamptaler Spitzenweine zu Ab-Hof-Preisen
- 🍷 Prämierte Weine, Großflaschen und Schaumweine
- 🍷 Genussprodukte aus dem Waldviertel
- 🍷 250 Weine zu verkosten
- 🍷 Kompetente Weinfachberatung
- 🍷 Ganzjährig täglich geöffnet von 10 bis 18 Uhr



Gebietsvinothek & Tourismusinformation  
 3550 Langenlois, Kamptalstraße 3  
 T: +43 2734 2000-0, info@ursinhaus.at  
 www.ursinhaus.at, shop.ursinhaus.at



# Wo sich die rote Diva besonders wohlfühlt

Pinot noir gilt als außerordentlich schwierige Rebsorte. In den kühlen Weinbaugebieten Niederösterreichs läuft sie zu Hochform auf.

PETRA BADER

„Die Sorte ist sehr anspruchsvoll“, sagt Johannes Reinisch, der mit seinen Brüdern Christian und Michael das 40 Hektar große Weingut Johanneshof in Tattendorf betreibt. Der Pinot noir ist über die Jahre zum Zugpferd des Betriebes geworden. Die Sorte hat eine über 2000 Jahre dauernde Geschichte, es gibt über 300 Synonyme. Das hierzulande gebräuchlichste ist Blauburgunder. Seine Wurzeln finden sich in der heutigen Weinregion Burgund. Das erklärt den Namen. Die Bezeichnung Pinot dürfte sich von den walzenförmigen Trauben ableiten, die auch wie Zapfen aussehen (franz. „pin“ – „Kiefer“). An der Spitze in Reinischs Portfolio steht die Ried Kästenbaum. Mit ihr räumen die Brüder quasi alles ab, was es an Blindverkostungen im Land gibt. „Kästenbaum ist eine der höchstgelegenen Rieden der Thermenregion auf einem Hochplateau mit einer Seehöhe zwischen 400 und 450 Metern. Umgeben wird sie an drei Seiten vom Wienerwald, den unteren Abschluss bildet ein Steinbruch“, erzählt Reinisch. Durch die ständigen Luftbewegungen ist es hier etwas kühler, was der Rebsorte

entgegenkommt. Kastanienbäume säumen das Gelände. Deshalb trägt sie seit über 200 Jahren den Namen Kästenbaum. Die Böden sind karg und kalkreich, der Ertrag sehr gering. Die DNA der Rebstöcke stammt aus Burgund. Im Keller wird der Wein lediglich ganz ruhig begleitet. „Pinot noir kann das Terroir und die Winzerhandschrift wie kaum ein anderer widerspiegeln“, sagt Reinisch.

## Macht den Gaumen nie müde

Die Rebsorte muss im Weingarten gefühlvoll umhert werden und stellt höchste Anforderungen an die Lage. Kalk im Boden ist ein Muss. Fehlt der, werden die Weine höchstens mittelmäßig. Während der Vegetationsperiode brauchen die Stöcke viel Pflege. Optimales, auf die Witterung angepasstes Laubmanagement ist essenziell. Notwendig ist eine Balance von Schatten, Sonne und Durchlüftung. Der Pflanzenschutz muss punktgenau sein, denn Pinot noir ist sehr fäulnis-anfällig. Wer mit ihm umgehen kann, spielt in der Champions League mit. Hierzulande gibt es 600 Hektar Pinot-noir-Weingärten, die Hälfte davon in Niederös-

terreich. Die Pflanze liebt es kühl. In die Regionen entlang der Donau und Thermenregion passt sie daher ideal. Typischer Pinot noir ist in der Farbe transparent. Im Duft finden sich rote Beeren, Weichseln, Blutorange, feuchtes Laub und Veilchen. Werden die Trauben zu reif, kann die Aromatik schnell ins Marmeladige oder Richtung Portwein tendieren. Am Gaumen schmecken die Weine im Idealfall fein und elegant, aber doch komplex und spannungsreich. Vom Typ her sind sie zwischen Weiß- und Rotwein einzuordnen. Pinot noir lebt viel mehr von Säure und Frucht als von dunkler Farbe und dichtem Tannin. Er macht den Gaumen nie satt, sondern immer Lust auf ein zweites Glas.

## Ein Wein als Liebeserklärung

Das Gebiet rund um Langenlois bietet der roten Diva eines der besten Terroirs. Seit Jahrhunderten ist sie hier verwurzelt. Die Böden sind kalkreich, das Klima kontinental kühl. Am Weingut Bründlmayer gibt es eine lange währende Geschichte mit dem Pinot noir. „Der Vater von Willi Bründlmayer hat sich intensiv damit auseinandergesetzt, denn seine Frau liebte Burgunder. Pinot noir steht bei uns in den Rieden Dechant und Käferberg. Dort passt er ideal hin“, erzählt Andreas Wickhoff, MW und CEO am Weingut. Es werden zwei Rotweine – ein klassischer Pinot noir und eine Reserve – gekeltert. Diese sind heimische Spitze und kommen auch mit den internationalen Größen locker mit. Außerdem spielt die Sorte eine wichtige Rolle in Bründlmayers Sektproduktion. „Er macht etwa 50 Prozent unseres klassischen Brut Reserve aus, beim Extra Brut Reserve sind es 40. Pinot noir gibt



dem Sekt eine rotbeerige, florale Frucht und tolle Struktur“, so Wickhoff. Am Rande: Das Hauptanbaugebiet des Pinot noir liegt in Frankreich. Kult und entsprechend hochpreisig sind die Weine im Burgund. Aber auch im Elsass und an der Loire ist er zu finden. Große Bedeutung hat er für die Herstellung von Champagner.

## Alte Rebselektionen von Josef Jamek

Mit seinem Pinot noir „P“ ist Karl Fritsch aus Kirchberg am Wagram qualitative Spitze in Österreich. Seine Weingärten hat er 2006 auf biodynamische Bewirtschaftung umgestellt. „Wir haben in der ersten Zeit viel Lehrgeld bezahlt“, gesteht er ein. „Über die Jahre haben die Rebstöcke aber viel mehr Vitalität bekommen. Das Weingartenumfeld ist lebendiger, das Bodenleben aktiv. Der Pinot noir mit seiner Vorliebe fürs Kühle kommt in unseren Weingärten mit den Auswirkungen des Klimawandels besser zurecht. Wir erreichen schon früh die physiologische Reife.“ So bleiben auch



*save the date*

**Sunset Tasting**  
20. Juli & 3. August

**Offene Kellertür**  
23. bis 25. August

weitere Infos unter [www.weinhirsch.at](http://www.weinhirsch.at)





2051 Zellerndorf, Watzelsdorf 78
 +43660/1223576



**Der Holzfasskeller des Johanneshof Reinisch. Hier reifen mit die besten Pinot noirs Österreichs.**

BILD: SN/JOHANNESHOF REINISCH

in warmen Jahren die spannungsreiche Säure und die fruchtbetonte Aromatik erhalten.

In Fritschs Pinot-Weingarten steht übrigens ein großer Teil Rebstöcke, die aus einer alten Selektion des legendären Wachauer Winzers Josef Jamek gezogen wurden. Sie verkörpern genau den Typ Burgunder, wie ihn sich der Wagramer Biowinzer vorstellt: zart in der Farbe, finessenreich und komplex. Im Keller wird am Weingut Fritsch so sanft wie möglich gearbeitet. Pumpen

gibt es keine, während der Weinwerdung hilft die Gravitation. Zusätze sind bis auf eine geringe Dosis Schwefel tabu. Die Pinot noirs – neben dem „P“ gibt es noch den Ortswein Ruppersthal – baut Fritsch in 500-Liter-Eichenfässern aus. Der Wein solle lediglich in der Reifung durch das Holz unterstützt werden. Geschmacklich dürfe es so gut wie nicht wahrnehmbar sein, so der Winzer. Sein Credo: „Großer Wein passiert, er wird nicht gemacht.“

## Top-10-Pinot-noir-Weingüter in NÖ

- **Bründlmayer**  
Langenlois im Kamptal  
[WWW.BRUENDLMAYER.AT](http://WWW.BRUENDLMAYER.AT)
- **Domäne Wachau**  
Dürnstein in der Wachau  
[WWW.DOMAENE-WACHAU.AT](http://WWW.DOMAENE-WACHAU.AT)
- **Ebner-Ebenauer**  
Poysdorf im Weinviertel  
[WWW.EBNER-EBENAUER.AT](http://WWW.EBNER-EBENAUER.AT)
- **Fritsch, Kirchberg am Wagram**, [WWW.FRITSCH.CC](http://WWW.FRITSCH.CC)
- **Johann Gisperg**, Teesdorf in der Thermenregion  
[WWW.GISPERG.WINE](http://WWW.GISPERG.WINE)
- **Johanneshof Reinisch**  
Tattendorf in der Thermenregion, [WWW.J-R.AT](http://WWW.J-R.AT)
- **Loimer**, Langenlois im Kamptal, [WWW.LOIMER.AT](http://WWW.LOIMER.AT)
- **Gerhard Markowitsch**  
Göttlesbrunn im Carnuntum  
[WWW.MARKOWITSCH.AT](http://WWW.MARKOWITSCH.AT)
- **Schloss Gobelsburg**  
Gobelsburg im Kamptal  
[WWW.GOBELSBURG.AT](http://WWW.GOBELSBURG.AT)
- **Georg Schneider**, Tattendorf in der Thermenregion  
[WWW.WEINGUT-SCHNEIDER.CO.AT](http://WWW.WEINGUT-SCHNEIDER.CO.AT)

**STIFT**  
Winzerhof  
Röschitz – Weinviertel – Österreich

*Genieße den Moment*

Entdecke die vielfach, ausgezeichneten Weine der Winzerfamilie Stift,  
**Tradition und Leidenschaft in jeder Flasche!**

Online-Shop unter [www.winzerhof-stift.at](http://www.winzerhof-stift.at)

Beim Kauf von 11 Flaschen Wein legen wir eine Flasche  
Weinviertel DAC Reserve Ried Galgenberg 2021 gratis bei (versandkostenfrei)!\*  
Bei Bestellung Code 'salzburg' unter Anmerkung eingeben.

A-3743 Röschitz | Lange Zeile 6 | +43(0)2984 3144 | [office@winzerhof-stift.at](mailto:office@winzerhof-stift.at)

Eventtipp:  
**JAZZ AM  
WINZERHOF**  
31. Aug. 2024



\*Aktion gültig bis 20. Juli 2024

# Eine Weinregion wird immer weiblicher

Im Carnuntum treten mehr und mehr Töchter in die Fußstapfen ihrer Eltern, übernehmen deren Weingüter und gestalten so die Zukunft.

PETRA BADER

Christina Netzl ist schon vor Jahren in den Betrieb der Eltern eingestiegen. 2019 hat sie ihn dann komplett übernommen. „Für mich war es schon als Kind klar, dass ich einmal hier arbeite“, sagt sie. Wobei ihre Mutter und ihr Vater nicht nur einmal meinten, ob sie sich das auch gut überlegt habe. Das hatte sie. Ein Önologie- und Weinmarketing-Studium in Eisenstadt war der Startschuss. „Eigentlich wollte ich ja nach Klosterneuburg auf die Weinbauschule, aber damals gab es dort noch kein Internat für Mädchen. Und jeden Tag hin- und zurückfahren, das ging einfach nicht“, erzählt sie. Ein typisches Bild für die vor Jahren noch männlich dominierte Branche. Die Söhne übernahmen traditionell die Betriebe und machten vorher eine Ausbildung an einer der bekannten Schulen. Mittlerweile ist das glücklicherweise anders. Besonders im Carnuntum gibt es viel weibliche Kraft.

Netzl meint: „Wir wissen eigentlich nicht so genau, warum. Es gibt einfach viele Töchter in den hiesigen Weinbaubetrieben.“ Wobei: Die Region war immer schon von starken Frauen geprägt. Das Carnuntum liegt im Osten an den Ausläufern der Karpaten und im Westen an den letzten Erhebungen der Alpen. Der Korridor dazwischen diente über Jahrhunderte nicht selten als Einfallgebiet, und oftmals waren es die Frauen, die das Gebiet nach kriegerischen Auseinandersetzungen

wiederaufbauen mussten. Einfach weil die Männer nicht da waren.

## Inspiration durch großartige Weinfrauen

Die 23-jährige Lisa Gratzler aus Prellenkirchen wächst gerade in das Weingut ihrer Mutter hinein. Diese war eine der ersten Weinfrauen im Gebiet. Aufgebaut hat den Betrieb vor 50 Jahren der Großvater. Die gutseigenen Weingärten in der Ried Spitzerberg sind zu 60 Prozent mit Blaufränkisch bepflanzt, den Rest teilen sich weiße Sorten.

Im letzten Jahr hat die junge Nachwuchswinzerin ihren ersten eigenen Wein gekeltert. „Meine Mutter hat mir am Spitzerberg ein paar Stöcke Blaufränkisch überlassen. Ich konnte mich dabei ausprobieren“, sagt sie. Ein Geschenk. Dabei war es nicht von Anfang an klar, dass sie Winzerin wird. Zuerst hat Gratzler eine wirtschaftliche Schule besucht, dann Praktika in Weingütern gemacht. Im Carnuntum war sie bei Philipp Grassl. Und bei Dorli Muhr, einer der wichtigsten Weinpersönlichkeiten, nicht nur in Österreich. Muhr führt neben ihrem Topweingut die Marketingagentur Wine&Partners in Wien. Für die junge Winzerin ist sie Inspiration und Vorbild. Genauso wie Andrea Mullineux aus dem südafrikanischen Swartland. Bei ihr arbeitete sie dieses Frühjahr während der Weinernte. „Diese tollen Frauen unterstützen mich und helfen mir, meinen persönlichen Stil zu finden“, sagt



Zehn Winzerinnen, ein Team. Mit ihren neun Weingütern gestalten sie Lisa Gratzler, Christina Artner-Netzl, Hanna Glatzer, Karoline Taferner,

sie. Seit 2023 ist der Betrieb der Familie Gratzler biozertifiziert.

## Immer noch ein Geheimtipp

Carnuntum zählt mit gut 800 Hektar Rebfläche zu den kleinen Weinbaugebieten Österreichs. Seit 2019 werden unter dem DAC-Label und entsprechend der Pyramide Gebietswein – Ortswein – Riedenwein abgefüllt. Ein wichtiger Fokus liegt auf den Schlagworten Bio und Enkeltauglichkeit. Momentan befinden sich etliche Betriebe im Bio-Umstellungsprozess, eine große Zahl ist bereits zertifiziert. Das Carnuntum gilt als Vorzeigeregion für Rotweine. Zweigelt und Blaufränkisch fühlen sich hier sichtlich wohl, aber auch St. Laurent oder die internationalen Sorten Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon wachsen prächtig.

Einen wichtigen Teil der Rebfläche nehmen zudem Grüner Veltliner, Chardonnay und Weiß-

burgunder ein. Trotz des Potenzials ist das Carnuntum nach wie vor noch ein Geheimtipp. Das Klima ist ein wenig wärmer als im restlichen Niederösterreich, jedoch um eine Spur kühler als im Burgenland. Das ergibt Weine mit Struktur, Kraft und gleichzeitig anregendem Trinkfluss. Was besonders auffällt, ist der Zusammenhalt. Vor allem zwischen den Frauen, die hier am Ruder sind.

## Kein Thema, wer Chef ist

Genau das schätzt Victoria Gottschuly. „Wir sind keine Konkurrentinnen. Zusammen geben wir unserem kleinen Gebiet mehr Gewicht als allein“, sagt sie. Auch sie folgt als Betriebsleiterin ihrer Mutter. „Bei uns hat das Thema, wer Chef ist, überhaupt keine Relevanz. Da wir auch einen Heurigen betreiben, helfen ohnehin alle zusammen. Vier Mal im Jahr ist für zwölf Tage ausgesteckt“, sagt Gottschuly. Verantwortlich ist sie





BILD: SWANNA STÖCHER

die Zukunft von Carnuntum. V. r. n. l.: Johanna Markowitsch, Michaela Riedmüller, Victoria Gottschuly-Grassl, Magdalena Gratzter-Sandriester, Stefanie Böheim und Dorli Muhr.

vor allem für den Keller und den Vertrieb. Ihr Bruder unterstützt sie bei Arbeitsspitzen. Er hat sich auf den Bereich Weingarten und Ackerbau spezialisiert. Außerdem gibt es Duroc-Schweine im Freilauf, die für den Buschenschank geschlachtet und direkt am Hof zu Speck und Würsten verarbeitet werden. „Für mich ist der Aspekt, dass bei uns immer mehr Winzerinnen einen Betrieb leiten, unglaublich positiv. Wir im Carnuntum sind viel in Kontakt und organisieren Dinge zusammen. Man hilft sich auf Augenhöhe. Und der Spaß kommt auch nicht zu kurz“, sagt die junge Winzerin. Es sei zwar ein arbeitsreiches Leben zwischen Weingarten, Keller und Präsentationen, aber durch die Mischung aus Natur, Kulinarik und Kommunikation trotzdem ein großartiger Beruf. Und: Es gebe keinen Grund, warum den nur ein Mann machen könne, meint sie.

### Power und bunte Weine

Hanna Glatzer aus Göttlesbrunn ist ein echtes Energiebündel. Ihre Fröhlichkeit ist ansteckend. Sie weiß, was sie will, und hat trotz ihrer Jugend schon viel gemacht. Ein Weinbaustudium in Geisenheim bot ihr zu wenige praktische Aspekte, deshalb hat sie es abgebrochen. Dafür studierte sie Marketing, hat eine Sommelierausbildung und besuchte die Weinakademie. Ein Praktikum absolvierte sie in Südtirol bei Weinbaupionier Alois Lageder. Heuer wird sie über die Ernte daheimbleiben. Im nächsten Jahr soll es aber ins Burgund gehen. „Ich habe seit ein paar Jahren eine eigene kleine Weinlinie – Hannas bunte Weine. Die kann ich nicht jedes Jahr allein lassen. Mein Bruder hat sich zwar während der letzten Ernte, als ich in Italien war, darum gekümmert. Aber das geht nicht jedes Jahr“, sagt sie. Gemeinsam mit ihm wird sie Zug

um Zug das Weingut übernehmen. „Unsere Eltern sind jung, es hat noch Zeit“, meint das Nachwuchstalent. Bei Verkostungen und Präsentationen ist sie jedoch nicht mehr wegzudenken. Am Anfang sei es hie und da ein wenig schwierig gewesen. Fragen wie wer denn den Keller mache, hätten sie schon geärgert. Als ob eine Frau das nicht könne. Aber das sind Einzelfälle. Beim zweiten Treffen sei das kein Thema mehr.

### Eine Sisterhood, die einfach guttut

Das Weingut von Michaela Riedmüller liegt etwas abseits der Kernregion in Hainburg. Sie hatte Önologie studiert, den Master in Weinmarketing gemacht und Erfahrungen im Ausland gesammelt, bevor sie zu Hause in den Betrieb einstieg, zu dem auch ein Heuriger gehört. Heute hat sie sich ein deutliches Stück von dem entfernt, wie ihre Eltern

Wein gemacht haben. „Aber das passt gut und ist auch richtig“, meint Riedmüller. Das Herz ihres Portfolios sind die Blaufränkischen aus den beiden Rieden Braunsberg und Spitzerberg. Daneben gibt es die Linie „Down to Earth“, wo sie Weine versammelt, die mit so wenig Intervention wie möglich hergestellt werden.

„Unser Frauennetzwerk im Carnuntum ist für mich persönlich wertvoll. Wir tauschen uns aus, packen auch mal eine Palette Wein gemeinsam für den Versand. Das hat alles eine sehr gute Qualität und ist eine Sisterhood, die einfach wohltut“, sagt Riedmüller zum Abschluss. Und auch für sie ist es keine Frage, ob eine Frau oder ein Mann den Wein macht. Unterschiede gebe es nicht, prägend seien vielmehr die persönliche Handschrift und vor allem die Hingabe und Leidenschaft für das Handwerk. Aber die sind im Carnuntum ohnehin reichlich vorhanden.

# Eine spannende Weinregion rückt sich ins Rampenlicht

Die Thermenregion darf ihre Weine ab dem Jahrgang 2023 als DAC in die Flasche bringen. Der Fokus gilt dabei den Burgundersorten und autochthonen Spezialitäten wie Zierfandler und Rotgipfler.

PETRA BADER

Das Weingut von Julia Herzog liegt im Zentrum des Burgundergebietes der Thermenregion. Sie ist seit vier Jahren für den Familienbetrieb mit zehn Hektar Fläche rund um die Riede Lindenberg verantwortlich und bewirtschaftet ihn gemeinsam mit ihrem Mann Manuel, einem Quereinsteiger. „Uns junge Winzer motiviert das neue DAC-System sehr. Ich glaube, damit gelingt wieder die Konzentration auf das Gute und Bewährte. Das sind hier im Süden des Gebietes vor allem die Burgundersorten“, sagt die Winzerin. Sie sieht viel Potenzial in den eleganten, finessenreichen und vielseitigen Weinen. Von schnelllebigen Trends will sie hingegen nichts wissen. Herzog ist ein Paradebeispiel der jungen Winzergeneration mit Vision und Erdverbundenheit. Vier Mal im Jahr gibt es im Weingut einen Heurigen. Die Öffnungstage hat sie im Vergleich zu früher etwas verringert, die Qualität dafür hinaufgeschraubt. Zur Verkostung der überzeugenden Weinpalette gibt es eine entsprechend hochwertige Jause. Was nicht selbst hergestellt wird, kommt von umliegenden Höfen. Brot aus Dinkel von den eigenen Äckern ist Standard. Seit 2018 biologisch arbeitend, rückt das Thema Kreislaufwirtschaft bei den Herzogs wieder mehr in den Vordergrund. Das gelingt dank eigener landwirtschaftlicher Fläche und Zusammenarbeit mit umliegenden Landwirten, die Vieh halten. „Viele der Kollegen stellen ihren Weinbau auf Bio um oder sind schon zertifiziert“, sagt Herzog.

## Klare Regeln für DAC-Weine

Die Thermenregion erstreckt sich über 1850 Hektar Weingär-

ten von Perchtoldsdorf im Norden bis nach Wiener Neustadt im Süden. Nach dem Weinskandal 1985 wurden ursprünglich zwei Weinbaugebiete zusammengelegt. Diese stellen auch heute noch die unterschiedlichen Zonen der Region dar. Den Norden dominieren Braunerdeböden mit Muschelkalk. Das Klima ist von kühlen Winden aus dem Alpenraum geprägt, der Anninger als höchster Berg hält das Zuviel an Kälte ab. An den Abhängen des Wienerwaldes gedeihen die beiden autochthonen Sorten Rotgipfler und Zierfandler sowie weiße Burgundersorten prächtig. Im Süden, wo das pannonische Klima schon spürbar wird, fühlen sich rote Rebsorten pudelwohl. St. Laurent genauso wie Pinot noir finden hier im Steinfeld ihr optimales Terroir auf Schwarzerde mit Schotter und hohem Kalkanteil.

## Großes Gebiet mit kleinen Einheiten

Alle DAC-Gebiete in Österreich legen ihre eigenen klaren Regeln fest, welche Weine unter dem Namen des Weinbaugebietes vermarktet werden dürfen. Diese betreffen die zugelassenen Rebsorten, die Stilistik der Weine samt Geschmacksprofil. Was bedeutet: Ausbau, Alkohol- und Restzuckergehalt, Botrytisnote, Holzeinsatz und mehr. Die Thermenregion DAC teilt sich, wie einige weitere DAC-Gebiete, darunter die Steiermark oder Wachau, in Pyramidenform auf. An der Spitze stehen die Riedenweine, darunter reihen sich die Ortsweine und als Basis die Gebietsweine ein. Wobei es in Sachen Ortswein in der Thermenregion eine Besonderheit gibt: „Wir sind ein größeres Gebiet mit vielen Weinbauorten, die teilweise gleiche geologische und klimatische Vo-

raussetzungen haben – was sich in deren Weincharakter widerspiegelt. Der Zusammenschluss mehrerer Orte über die politischen Grenzen hinaus zu einem Ortswein macht Sinn. Auch für den Konsumenten wird es einfacher“, sagt Johannes Leeb, Winzer in Perchtoldsdorf. Ein Beispiel aus seiner Heimat: Zur Bezeichnung Ortswein Perchtoldsdorf gehören auch jene aus Brunn am Gebirge, Gießhübl und Maria-Enzersdorf. Zu den Rebsorten der Thermenregion DAC: Für Riedenweine werden sechs Sorten verwendet – Chardonnay, Weißburgunder, Pinot noir, St. Laurent, Rotgipfler und Zierfandler. Beim Ortswein kommen Zweigelt und Grauburgunder dazu, beim Gebietswein außerdem Neuburger, Portugieser und der Gemischte Satz.

## Sieger bei der Weltausstellung

Zurück zu Johannes Leeb. Er hat das Weingut von seinem Onkel übernommen. Dieser hatte schon früh gemeinsam mit Johann Stadlmann aus Traiskirchen begonnen, am DAC-Konzept zu feilen. Heute ist es die nächste Generation, die diese Gedanken umgesetzt hat. Leeb hat eine Ausbildung in Klosterneuburg absolviert, ein Praktikum beim Riesling-Giganten Bürklin-Wolf in Deutschland gemacht und die Weinwelt bereist. Damit bringt er nicht nur den nötigen Weitblick, sondern auch das Verständnis für die Wurzeln der Region mit. Übrigens: Das Weinbaugebiet war eines der ersten heimischen, die schon vor langer Zeit auch außerhalb Österreichs Erfolg hatten. Bei der Weltausstellung in Paris 1855 wurde ein Winzer aus Gumpoldskirchen Sieger des internationalen Weinwettbewerbs. Und auf sehr alten Weinkarten in Mu-

seen oder Ausstellungen ist immer wieder der Gumpoldskirchner oder Bad Vöslauer (die heute als Ortsweine wieder stark aufzeigen) neben Größen wie Portwein, Riesling aus Deutschland, Bordeaux und Burgundern gelistet. In diese Richtung soll die Reise nun wieder gehen. Und die ganze Winzerschaft der Thermenregion brennt dafür.

## Ein Händchen fürs Autochthone

Lorenz Alphart vom Weingut Alphart am Mühlbach ist in Traiskirchen daheim. Er zählt zwar noch immer zur jungen Garde im Gebiet, hat sich aber in den wenigen vergangenen Jahren seit der Übernahme des Betriebes einen erstaunlichen Ruf erarbeitet. Vor allem für seinen Einsatz rund um die beiden Sorten Rotgipfler und Zierfandler, die Gefahr liefen, fast aus den Rebgärten zu verschwinden. Chardonnay und Pinot noir kann er natürlich auch. Aber für die beiden Autochthonen hegt er eine besondere Leidenschaft. Obwohl sie durchaus recht kompliziert im Weingarten und Keller sein können. Sein Topwein ist der Rotgipfler der Paradelage Mandelhöh. Mit ihm zeigt er, wo die Messlatte in der Thermenregion liegt. Die Ried Pressweingarten kommt eine ganz kleine Spur legerer und leiser, aber nicht weniger hochqualitativ daher. Alpharts Schwester Catharina betreibt übrigens den Heurigen im Betrieb. Hier wird Wine-and-Dine so richtig zelebriert. Über die neue Richtung, mit der das Gebiet durch die DAC geht, ist Lorenz Alphart mehr als glücklich. „Damit können wir uns mit unseren Stärken noch besser nach außen positionieren“, sagt er. „Die Besonderheiten der Region sind sehr eigenständig. Das ist ein Geschenk.“



BILD: SN/ÖW/M/MS/NA

Die Topriede Mandelhöh liegt an den Hängen des Anningers unweit von Gumpoldskirchen. Auf kalkreicher Braunerde wachsen Zierfandler und Rotgipfler besonders gut.

## Weintipps

### **2023 Rotgipfler Thermenregion DAC, Perchtoldsdorf, Weingut Drexler-Leeb**

Ein klassisch-saftiger Vertreter der Sorte Rotgipfler. Er duftet nach reifer gelber Steinobstfrucht, hat tropische Anklänge und eine Spur kandierte Orange. Am Gaumen ist er dicht strukturiert samt gutem Säuregerüst, das ihm

eine anregende Lebendigkeit gibt. Üppiger Fruchtschmelz bleibt bis im Finale.

[www.drexler-leeb.at/](http://www.drexler-leeb.at/)  
Preis 9,80 Euro

### **2022 Zierfandler Ried Otzler, Weingut Alphart am Mühlbach**

Ein Wein mit facettenreicher Zitrusfrucht im Duft – vor allem rosa Grapefruit. Dazu kommen

eine feine kräutrige Note und etwas Quitte. Im Mund ist er herrlich spannungsreich, leicht salzig und komplex trotz der sehr puristischen Art. Ein Zierfandler, wie er stimmiger nicht sein könnte.

[www.alphart.at/](http://www.alphart.at/)  
Preis 12,50 Euro

### **2021 St. Laurent Selektion, Weingut Herzog, Bad Vöslau**

Hier trifft kraftvoller, rebsortentypischer Ausdruck auf viel Finesse. Das Bukett ist geprägt von dunkelbeeriger Frucht verwoben mit etwas Schwarzbrotkruste und Lakritze. Ein ideal gebautes Tanningerüst stützt den Wein. Er bietet jetzt großes Trinkvergnügen, kann aber auch gut reifen.

[www.weingut-herzog.at/](http://www.weingut-herzog.at/)  
Preis 10 Euro

# Raus aus der Nische – der Blaue Portugieser im Weinviertel

Einst Aushängeschild, heute Rarität: In Haugsdorf und im Retzer Land kommt der ikonische und unerwartet moderne Rotwein zu neuen Ehren. Besuch und Spurensuche.

BARBARA HUTTER

Anna Schöfmann neigt ihren Kopf und blickt ein wenig nachdenklich: „Als Rebsorte hat er eigentlich einen schlechten Ruf. Dabei ist er ein super Rotwein, nur weiß das kaum jemand.“ Die 28-jährige Winzerin von der „Rotweininsel“ Haugsdorf hat vor zwei Jahren gemeinsam mit ihrem Bruder Laurenz den ersten Jahrgang präsentiert, nun auch ihren ersten Blauen Portugieser. Aus Überzeugung. Und aus Engagement für die „leiwande“ Sorte.

Eingeführt angeblich aus Portugal im 18. Jahrhundert vom sagenhaft reichen Diplomaten von und zu Fries, stammt die Traube jedoch laut Gentests eher aus dem heutigen Slowenien, als Kreuzung aus Blauer Zimmettraube und Grünem Sylvaner. Die Sorte ist ertragreich, die Traube jedoch ein bisschen eine Diva, zeigt sich dünnchalig und empfindlich. Dann wurden neue Rebsorten eingeführt, der Portugieser kam aus der Mode und beansprucht heute nur gut ein Prozent der Rebfläche Österreichs, fast alles davon in Niederösterreich.

Doch die Trendwende ist bereits spürbar. Wie auch die Nachfrage nach autochthonen authentischen Weinen. „Vor 30 Jahren hieß es nur mehr Cabernet und Syrah. Dann kam die Frage: Was ist eigentlich heimisch?“ Christoph Bauer begrüßt diesen Trend, denn der helfe dem Blauen Portugieser auf die Sprünge. Hier sei er ja zu Hause, sagt der Haugsdorfer Winzer. „Vor 30 Jahren war alles noch tanninreich, marmeladig. Der Portugieser ist alles, nur das nicht.“ Neues Holz, also das Barriquefass, sei nichts für ihn, macht aber nichts, der Trend gehe ja retour zu leichteren, fruchtigen Weinen. „Der Blaue Portugieser kann alles, was

derzeit gefragt ist, zudem ist er einer der tanninärmsten Weine, die wir haben.“ Und auch bei steigenden Temperaturen produzierte er dennoch weniger Zucker. Daher hat Bauer auch alte Reben weitervermehrt und in einer seiner besten Lagen ausgepflanzt.

Ein schlaues Tröpfel also, das Christoph Bauer gleich zweifach

**„Der Blaue Portugieser kann alles, was derzeit gefragt ist.“**

Christoph Bauer, Winzer

ausbaut, klassisch und im großen Holzfass. „Als Haugsdorfer muss halt einfach ein bisschen einen Blauen Portugieser machen.“

An den Winzern liegt's also nicht, dass der historische Rotwein nur schwer aus seiner Nische kommt. Richard Klinger diagnostizierte schon vor mehr als acht Jahren ein Marketingproblem. Der Hamburger hat vor zehn Jahren ein Gästehaus in Retz eröffnet und vor acht Jahren den

Blauen Portugieser Club reserve gegründet, um die Rebsorte wieder in aller Munde zu bringen und neue Freunde für die Rebsorte zu gewinnen. „Der Blaue Portugieser war Österreichs Hauptsorte und wurde beim Staatsbankett 1955 ausgeschenkt.“ Also eine respektable Vergangenheit. Heute liegt noch eine Flasche der Originalfüllung mit rot-weiß-roter Banderole im Retzer Erlebniskeller und wird bei den Führungen hergezeigt. Doch beim Schritt von Gestern nach Heute liegt auch das Hindernis. Eines, das Anna Schöfmann als „Generationsfrage“ bezeichnet: „Wenn ich ‚Blauer Portugieser‘ sage, ist das cool. Wenn meine Mama das sagt, dann ist die Antwort: Ja, eh.“

Den neuen Blick auf den alten Wein hat auf jeden Fall Roman Strohschneider aus Unternalb. Nächstes Jahr wird er fertig mit seinem Architekturstudium, wenn er jedoch vom Wein erzählt, beginnen seine Augen zu leuchten. Statt eines Boots oder eines Pferds habe er eben seinen

Wein. Und dafür investiert er Zeit und Energie. Für seine Pet Nats „rosé“ und „rosy red“ liegen die Trauben zu 90 Prozent drei bis vier Tage auf der Maische, zu 10 Prozent acht Tage. „Low intervention wine“ nennt er das, er begleite den Wein eher, als dass er ihn zu beherrschen suche. Das Ergebnis: ein unfiltrierter, lebendiger und unkonventioneller Tropfen. Ein Blauer Portugieser zwar, dennoch völlig anders als der elegante Beaujolais-Stil von Anna Schöfmann. Für heuer ist ein „stillere“ Portugieser geplant, im gebrauchten Barriquefass ausgebaut. Man wird sehen.

Junge Weinbauern und Winzerinnen erhalten immer öfter das, was andere in den Weingärten roden, oder pflanzen es sogar neu aus. „In unseren Rieden am Altenberg bei Retz stehen 50 Jahre alte Rebstöcke, die wachsen auf Granit“, sagt Anna Schöfmann begeistert. Und auch Mathias Rutenstock hat aus dem Weingarten, den sein Vater vor 35 Jahren angelegt hatte, den heurigen Sortensieger der Retzer Weinwoche erzielt. Die Zutaten: sorgfältige Arbeit an den Rebstöcken und ein schöner Herbst 2023. Der Erfolg hat den jungen Winzer aus Röschitz, der sonst für seine Weißweine vielfach ausgezeichnet ist, selbst freudig überrascht.

Es ist ein Bekenntnis der jungen Generation zum Wein ihrer Eltern und zur Region. „Wir haben den Blauen Portugieser seit Jahrzehnten hier, man muss zu seinen Wurzeln stehen“, sagt Thomas Honsig aus Platt, der ebenfalls Siegerweine vorweisen kann. Er ist von der geschichtsträchtigen Rebe überzeugt. „Und was ich aus Überzeugung tue, mache ich gut.“

Info: [WWW.RETZER-LAND.AT](http://WWW.RETZER-LAND.AT),  
[BLAUERPORTUGIESER.AT](http://BLAUERPORTUGIESER.AT)



**Bringt die Diva in Höchstform: Christoph Bauer aus Haugsdorf.**



**Setzt auf Wurzeln: Thomas Honsig.**



**Pflegen statt roden: Anna und Laurenz Schöfmann.**

BILD: SIBBARA HUTTER

BILD: SIVASTRID BARTUB, HUTTER



BILDER: SVA/STRID BARTL/BARBARA HÜTTER/PRIVA/TOWE/NESEMANN



Die Schöfmanns am Retzer Altenberg (o.), Roman Strohschneider mit seinem Pet Nat, Präsident Richard Klinger mit dem Siegerpokal seines Clubs und der Retzer Stadtwein 2024 (von l. nach r.).

## Ihre Weinviertler Auszeit.

Genießen Sie 100% Entspannung mit 10% Rabatt auf Ihren Urlaub zwischen 7.7. und 8.8.2024.

Jetzt online buchen mit dem **Code sommer2024** auf [althof.at](https://althof.at)  
Oder direkt unter [willkommen@althof.at](mailto:willkommen@althof.at) und **+43 2942 3711**



**Althof Retz**  
Landgut & Spa

# Waldviertler Karpfen: König der Teiche

Seit 900 Jahren werden im Waldviertel Karpfen gezüchtet. Die naturnahe Teichbewirtschaftung sorgt für eine hervorragende Fischqualität.

KATHRIN HAGN

Müssten die Waldviertler ein Wappentier bestimmen, wäre die Entscheidung wahrscheinlich schnell getroffen. Neben Graumohn, Erdäpfeln und Bier gehört auf jeden Fall der Karpfen zu den wichtigsten kulinarischen Repräsentanten der Region. Die Bedeutung des schuppigen Speisefisches reicht aber weit über die Esskultur hinaus. 900 Jahre Teichwirtschaft und Fischzucht haben im Waldviertel nicht nur das Brauchtum geprägt, sondern auch das Landschaftsbild nachhaltig verändert. Mehr als 2000 Teiche und Weiher überziehen heute das „Viertel ober dem Manhartsberg“, ein Großteil davon wurde einmal für die Fischzucht künstlich angelegt. Was als landschaftliches Potpourri aus Wald, Hügeln und Teichen den Charakter des Landstrichs heute so reizvoll macht, ist nicht zufällig entstanden. Es ist eine über Jahrhunderte gewachsene Kulturlandschaft.

## Fastenspeise des Klerus

„Ihren Ursprung hat die Waldviertler Karpfenzucht im Umfeld der Klöster“, weiß Leo Kirchmaier, Geschäftsführer des Niederösterreichischen Teichwirteverbands. Fisch sei früher eine Speise der Geistlichkeit und des Adels gewesen, erklärt er. „An bis zu 180 Fastentagen durfte im Mittelalter kein Fleisch gegessen werden. Deshalb hat man sich mit Fisch als hochwertiger Proteinquelle beholfen.“ Dass ausgerechnet der Karpfen als Zuchtfisch auserkoren wurde, sei kein

Zufall gewesen, führt der Niederösterreicher weiter aus. „Aufgrund ihrer Robustheit und ihrer Toleranz gegenüber geringen Sauerstoffgehalten eignen sich diese Fische hervorragend für die Haltung in Teichanlagen.“ Unvergleichlich sei aber vor allem die Qualität des hochwertigen Fleisches. „Der Waldviertler Karpfen hat einen exzellenten Geschmack und ein besonderes Aroma“, betont Kirchmaier. Mit einem Fettanteil von etwa 10 Prozent sei das Fleisch – anders als häufig behauptet – sogar relativ mager. An dieser Stelle weist der Experte noch ein anderes hartnäckiges Gerücht zurück. Das Vorurteil, die Fische würden „grundln“, „murln“ oder „lettln“, sei mittlerweile völlig haltlos. „Das kommt heute nicht mehr vor. Die Teiche werden gut gepflegt und von Algen befreit. Zudem benutzen so gut wie alle Betriebe Frischwasserbecken, in denen die Fische einige Zeit verbringen.“

## Naturnahe Fischwirtschaft

Rund 1700 Hektar Teichfläche und damit über 80 Prozent der niederösterreichischen Fischteiche befinden sich im Waldviertel. „Im Regelfall sind die Karpfen in den Teichanlagen die Hauptfische“, weiß Kirchmaier. „Üblicherweise werden sie – je nach Altersklasse – in Polykultur mit zum Beispiel Schleien, Zandern oder Hechten gehalten.“ Eine Besonderheit sei die Aufzucht der Karpfen aufgrund des drei- bis viersömmerigen Umtriebs, führt er aus. Das heißt: Drei bis vier Jahre dauert es, bis die Fische ihre



Im Oktober beginnt die Fischernte und an einigen Waldviertler Seen



Der Karpfen hat nicht nur die beste Ökobilanz unter den Speisefischen, sondern ist auch eine absolute Delikatesse.



BILDER: SNINIEDERÖSTERREICH - WERBUNG/DANIEL GOLLNER (1) WALDVIERTEL TOURISMUSSTUDIO NERSCHBAUM (1) LEO KIRCHMAIER (1)

finden traditionelle Abfischfeste statt.



Die traditionelle Karpfenteichwirtschaft im Waldviertel ist eine der nachhaltigsten Formen der Fischzucht.

Speisereife erreichen und geerntet werden können. „In der Tierhaltung ist das ein ungewöhnlich langer Zeitraum“, betont Kirchmaier. „Gleichzeitig macht das auch die Wertigkeit dieses Produkts aus.“

Ökologisch hochwertig ist auch der Lebensraum der Tiere. Karpfenteiche bieten nämlich auch optimale Voraussetzungen für das Gedeihen einer Vielzahl von anderen Tier- und Pflanzenarten. So profitieren die Zuchtfische nicht nur von den sauberen, unbelasteten Gewässern, sie ernähren sich durchwegs auch von natürlichen Nahrungsquellen im Teich. Zusätzlich dazu erhalten sie eine geringe Menge an Getreide und Leguminosen.

Anders als in vielen anderen Aquakulturen geraten die Waldviertler Karpfen bei ihrer Aufzucht nicht in räumliche Bedrängnis: In einem Abwachsteich hat jedes ausgewachsene Tier rund 15 Quadratmeter Bewegungsfreiheit. Seit 1999 ist der Waldviertler Karpfen auch als geschützte Marke beim Österreichischen Patentamt registriert. Inhaber ist der Niederösterreichische Teichwirteverband, der die Schutzmarke nur an jene Betriebe vergibt, die den Richtlinien entsprechend produzieren.

#### Aufzucht der Karpfen

Rund 1300 Arten Karpfengattungen gibt es weltweit. Dazu zählen unter anderem auch die farbenprächtigen japanischen Kois, quasi die exotischen Verwandten der Waldviertler Karpfen. Rekordverdächtige 25 Kilogramm können wild lebende Arten auf die Waage bringen, das reguläre Marktgewicht bewegt sich – je nach Region – zwischen zwei und drei Kilogramm. Entsprechend ihrer Altersklasse werden die Tiere in der Regel in getrennter Ab-

folge in verschiedenen Teichen gehalten. „Man unterscheidet zwischen Laich-, Brut-, Streck- und Abwachsteichen“, erklärt Kirchmaier. Erreichen die Fische ein gewisses Alter bzw. eine bestimmte Größe, werden sie in den nächsten Teich übersiedelt. Nach drei bis vier Sommern verbringen die Karpfen ihren letzten Turnus dann in den sogenannten Abwachsteichen, wo sie zu Speisekarpfen heranwachsen. Eine



#### „Der Karpfen gehört zum Waldviertel wie Mohn und Bier.“

**Michaela Altmann, Prinzessin**

zweite (althergebrachte) Variante ist die sogenannte Femelwirtschaft, bei der alle Altersklassen zusammen gehalten werden.

Im Herbst kommt mit dem Abfischen die Erntezeit. Die Teiche werden fast vollständig geleert und die Fische mithilfe von Netzen und Keschern entnommen.

#### Königin und Prinzessin

Über einen „Hofstaat“ verfügt der König der Waldviertler Teiche übrigens auch. Als Karpfenkönigin und Karpfenprinzessin amtierend seit dem vorigen Jahr Sandra Esser und Michaela Altmann. Beide haben einiges an Repräsentationsarbeit zu leisten, denn sie sind gern gesehene Markenbotschafterinnen auf Abfischfesten, Messen und Märkten. Altmann ist zudem auch ausgebildete „Teichrangerin“ und arbeitet im Fischzuchtbetrieb ihres Lebensgefährten mit. „Die Teichwirtschaft ist ein wichtiger Teil unserer landwirtschaftlichen Kultur“, ist sie überzeugt. „Der Karpfen gehört einfach zum Waldviertel wie Mohn und Bier.“

# Die Ölkaiser mit dem „Goldenen Erdapfel“

Auf Produkte in höchster Qualität setzt der Kartoffelladen Hellmer nahe der Wiener Stadtgrenze – und erzielt damit glänzende Auszeichnungen.

RICKY KNOLL

Wer hätte das gedacht: Ein bewölkter Himmel wirkt sich besonders positiv auf die Erdäpfelernte aus. „Sobald die Pflanzen etwa 25 bis 30 Zentimeter hoch sind, stellt sich heraus, wie viele Knollen sie ausbilden. Ein weiteres Zeichen ist, wenn sich der Bestand schließt. Das heißt, wenn man von oben keine Erde mehr sieht. Bei strahlendem Sonnenschein entscheiden die Pflanzen, dass sie nur wenige Knollen bilden werden. Deshalb ist ein bewölkter Himmel hier von großem Vorteil“, weiß Karl Hellmer. Gemeinsam mit seiner Frau Christine und unter tatkräftiger Mithilfe der beiden Töchter Laura und Sophie betreibt er den Kartoffelladen Hellmer in der Weinviertler Gemeinde Auersthal, Bezirk Gänserndorf, nordöstlich von Wien.

## Buntes Sortiment

Etwa 50 Hektar bewirtschaftet er, rund die Hälfte der Fläche liefert die Produkte für die Direktvermarktung. „Ich muss ja die Fruchtfolge einhalten, damit sich der Ertrag ausgeht. Erdäpfel kann ich nur alle vier bis sechs Jahre auf derselben Fläche anbauen.“ Neben Kartoffeln sind Zwiebeln und Kürbiskerne, Sonnenblumen-, Distel- und Mohnöl im Angebot. Saisonales Gemüse wie Zucchini, Wassermelonen, knapp zehn Speisekürbissorten sowie Rote Rüben ergänzt das Angebot. „Die Roten Rüben oder Zucchini verarbeiten wir auch selbst weiter, beispielsweise zu Salat im Glas“, berichtet der Landwirt – vor allem unter der Bezeichnung „Gutes vom Bauernhof“, was er selbst als Lob empfindet.

All das klingt nach sehr viel Arbeit, die im Familienbetrieb geleistet wird, auch wenn ein entsprechender Maschinenfuhrpark

zur Unterstützung vorhanden ist. Es muss ja doch erst alles angebaut, geerntet und verarbeitet werden. „Beim Antrag auf Investitionsförderung musste ich ein Konzept einreichen, inklusive der voraussichtlichen Arbeitsstunden. Da bin ich auf fast 6000 Stunden pro Jahr gekommen“, rechnet der 56-Jährige vor. Zum Vergleich: Der Durchschnitt in

„Wir pflanzen, ernten und verarbeiten alles selbst.“

Karl Hellmer, Kartoffelladen

Österreich lag laut Statistik Austria im Jahr 2023 bei etwas mehr als 3000 geleisteten Arbeitsstunden für Vollzeitbeschäftigte.

Neben der maschinellen Bearbeitung der Felder – zum Beispiel Erdäpfel setzen und ernten – bleibt immer noch genug Handarbeit übrig. Das Aussortieren, etwa nach Kocheigenschaft und

Knollengröße, muss händisch erledigt werden, ebenso wie das Abpacken in Ein-, Drei-, Fünf- und Zehn-Kilo-Säcke. Das übernehmen die beiden studierenden Töchter. „Sie sind wirklich fleißig und eine große Hilfe“, lobt der Niederösterreicher.

## Gastronomie wird beliefert

Vor 36 Jahren ist Hellmer in den Betrieb der Eltern eingestiegen, den sie damals als Mastzuchtbetrieb mit Rüben und Kartoffeln führten. Inzwischen hat er sich auf Erdäpfel als Hauptprodukt spezialisiert, die im hauseigenen Hofladen auf Selbstbedienungsbasis verkauft werden. Dieser ist an 365 Tagen im Jahr immer von 7 bis 19 Uhr geöffnet. Zusätzlich werden täglich drei Verkaufsautomaten frisch bestückt – in Gänserndorf, Strasshof und Deutsch-Wagram. „Das funktioniert schon seit zehn Jahren recht gut. Hin und wieder sind wir leider von Vandalismus betroffen, weil jemand glaubt, sich das Geld

aus dem Automaten holen zu müssen, und ihn aufbricht.“ Eine Versicherung hat er für die Automaten nicht, denn die Prämien sind viel zu hoch.

Darüber hinaus beliefern die Hellmers die Gastronomie in der Umgebung, etwa mit Erdäpfeln in Zehn-Kilo-Säcken. Auch in Wien gibt es Kundschaften, denn die Stadtgrenze ist nur 16 Kilometer entfernt.

## Ausgezeichnet und prämiert

„Das Wichtigste bei den Erdäpfeln ist das Saatgut“, ist Karl Hellmer überzeugt. Dementsprechend sorgfältig ist er auch bei der Auswahl der Sorten, die er auf seinen Äckern anpflanzt. Die Mühe hat sich gelohnt: Vor knapp vier Jahren wurde der Betrieb mit dem „Goldenen Erdapfel“ ausgezeichnet. „Da haben wir schon sehr gejubelt“, erzählt er. Ausschlaggebend bei der Blindverkostung ist neben den Kocheigenschaften – mehlig, festkochend oder vorwiegend festkochend – vor allem der Geschmack. Und der hat die kritische Jury überzeugt. Überzeugt haben auch die Öle der Familie Hellmer. Neben Goldmedaillen seit elf Jahren für Kürbiskern- und Sonnenblumenöl wurde heuer das Hellmer'sche Distelöl zum „Ölkaiser“ gekürt. „Aus den Ölen, die die Höchstwertung von 100 Punkten erzielten, wird in einer zweiten Runde der ‚Ölkaiser‘ gekürt“, erklärt er.

Mitte Mai hat bereits die Ernte der Heurigen begonnen, gut zwei Wochen früher als in sonstigen Jahren. „Es ist jedes Jahr sehr schwer, im Vorhinein abzuschätzen, wie die Ernte ausfallen wird, denn wir sind von der Natur abhängig.“ Mit der Knollenausbeute ist er recht zufrieden. Offenbar war es zum richtigen Zeitpunkt im richtigen Ausmaß bewölkt.



Das Wetter dürfte gepasst haben: Diese Erdäpfelpflanze hat richtig viele Knollen ausgebildet.

BILDER: SN/NETZWERK KULINARIK/POV.AT (2)





Karl Hellmer be-  
treibt gemein-  
sam mit seiner  
Frau Christine  
und unter tat-  
kräftiger Mithilfe  
der beiden Töch-  
ter Laura und  
Sophie den  
Kartoffelladen  
Hellmer.

# Weingut **JUNGMAYR**

WEINVIERTEL - ÖSTERREICH

Entdecke das Beste aus dem Weingut Jungmayr:  
**Tradition und Leidenschaft** in jeder Flasche!

Seit Generationen widmen wir uns als Familienbetrieb dem Weinbau und stellen mit Leidenschaft und Fachwissen außergewöhnliche Weine her. Von fruchtigen Weißweinen bis hin zu kräftigen Rotweinen bieten wir eine Palette an Geschmackserlebnissen.

Onlineshop unter [www.jungmayr.at](http://www.jungmayr.at).  
**Gratisversand** ab 12 Flaschen!



# Hier ist Meckern erlaubt!

Mandl's Ziegenhof in Lichtenegg ist ein Biohof im Herzen der Buckligen Welt. Dort erwartet Besuchende auch ein Erlebnisbereich.

## JÖRG RANSMAYR

Um die beste Milch zu geben, müssen sich Ziegen wohlfühlen. Dem versuchen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Mandl's Ziegenhof bestmöglich gerecht zu werden. Michael Mandl ist ausgebildeter Lebensmitteltechnologe und zaubert mit seinem Team, bestehend aus acht Personen, aus der Ziegenmilch die köstlichen biologischen Spitzenprodukte, die den Konsumentinnen und Konsumenten so schmecken. Außerdem sorgt Mandl dafür, dass seine Ziegen nur Futter in die Krippe bekommen, das ihnen guttut.

## Vielfältige Ziegenprodukte

Die Anfänge des Hofes, der sich über die Jahrzehnte natürlich extrem verändert hat, reichten bis 1912 zurück, erzählt Michael Mandl bei einem Lokalaugenschein auf seinem Hof in Lichtenegg, den er gemeinsam mit seiner Frau Julia Mandl-Windisch führt. Mit ihr hat er auch zwei Kinder.

Herrlich eingebettet in die Landschaft der Buckligen Welt ist Mandl's Ziegenhof heute bekannt für seine Ziegenprodukte: von Bio-Ziegenkäseballchen und -Ziegenkäseröllchen über Bio-Ziegenmilch und Bio-Ziegenmilchjoghurt bis hin zu Grillkäse. Laut Michael Mandl war der Betrieb – es handelt sich um einen Erbhof, den sein Vater zuvor von seiner Tante geerbt hatte und den seine Eltern an ihn weitervererbt haben – der erste Betrieb in der Gegend, der Strom gehabt hat. Auch ein Windrad aus Holz zeugte von der Weitsicht seiner Vorfahren. „Es sind heute eigentlich zwei Betriebe mit 72 Hektar. Früher waren wir ein reiner Rinderbetrieb mit 20 Milchkuhen und 100 Mastrindern. Durch reinen Zufall haben wir eine ‚Goaß‘ bekommen und sind seit 2001 ein reiner Ziegenbetrieb“, erzählt Mandl, jüngstes von acht Kindern. 2012 übernahm er Mandl's Ziegenhof mit 70 Ziegen von seinen Eltern. „Als Biobetrieb haben wir heute um die 400 Ziegen, das



Michael Mandl und Julia Mandl-Windisch führen Mandl's Ziegenhof.



Regional und köstlich: die vielfältige Produktpalette am Ziegenhof.

sind circa 300 Milch- und 100 Jungziegen. Sofern es die Temperaturen zulassen, können die Ziegen die ganze Zeit draußen sein. Die Ziegen brauchen Platz und den bekommen sie bei uns.“

## Zahlreiche Führungen am Hof

Seit 2021 ist Mandl's Ziegenhof energieautark (330 kW Photovoltaikanlage und 170 kW Akku). Das war der große Wunsch von Michael Mandl und seiner Frau Julia. Das Grundfutter für die Ziegen wie zum Beispiel Heu wird großteils direkt am Betrieb herge-

stellt, der Rest kommt über einen Freund, der ebenfalls einen Hof hat, aber keine Tiere. Die Ziegenprodukte sind laut Michael Mandl derzeit gefragt, besonders beliebt sind der Grillkäse und auch der Ziegenkäse nach Feta-Art in Salzlake (Letzterer wird wie auch andere Produkte für die Gastronomie hergestellt). „Was auch immer geht, sind die Frischkäseprodukte in unterschiedlichsten Varianten, von Kräutern über Kürbis bis hin zu Chili. Wir haben hier zwölf verschiedene Röllchen“, führt Mandl aus. Eher



BILDER: SN/AMA@GENUSS REGION/DORIS SCHWARZMANN (3)

selten ist Ziegenkitzfleisch, wenn, dann für Gastronomiebetriebe.

Sehr gefragt ist Mandl's Ziegenhof in Lichtenegg nicht nur wegen der Produkte, die auch im eigenen Hofladen (Selbstbedienung, zwölf Stunden pro Tag geöffnet) angeboten werden, sondern auch wegen der Führungen. „Wir haben Führungen aus dem In- und Ausland, zudem jeden Samstag um 14 Uhr Kleingruppenführungen. Es kommen sehr viele Busse zu uns“, sagt Mandl, der noch auf die Vorteile von Ziegenmilch zu sprechen kommt.

„Aufgrund des Fett-Eiweiß-Musters ist Ziegenmilch viel besser verträglich als Kuhmilch. Sie enthält mehr ungesättigte Fettsäuren.“ Mandl's Arbeitstage sind lang – und können schon mal von 5.30 bis 23 Uhr reichen. Da sein Sohn noch recht klein ist, schauen er und seine Frau aber, dass sie früher fertig sind. Wenn möglich, denn die Arbeit auf einem Hof geht selten aus. Dennoch merkt man Michael Mandl die große Freude an seiner Arbeit an. Die Ziegen haben es also gut erwischt mit ihrem Chef!



**Michael Mandl fühlt sich inmitten seiner Ziegen pudelwohl.**

# Weit mehr als eine Nebensache auf dem Tisch

Marco Sbaiz stellt in einer Bäckerei in Gmünd farbenfrohe Grissini her, die aufgrund ihrer besonderen Geschmacksrichtungen nicht nur zum Wein gegessen werden.

ANNA MAIER

„Ich liebe Grissini, sie sind Teil meiner Kultur“, sagt Marco Sbaiz. Grissini esse er am liebsten zu Käse, einer guten Salami, beispielsweise einer Sopressa oder Prosciutto. Als Getränk passt seiner Meinung nach Bier genauso gut wie Rotwein. „Ich esse sehr gerne und genieße sehr gerne. Das ist auch etwas, was ich mit meinen Freunden zelebriere.“ Diese reifen beispielsweise selbst Fleisch.

Marco Sbaiz kommt aus einem kulinarischen Umfeld: Aufgewachsen in der Schweiz, der Vater Italiener, die Mutter Slowenin, hat ihn die Küche Triests stark geprägt. „Dort ist die Aperitif-Kultur tief verwurzelt.“ In den Bars werden neben den Getränken verschiedene Kleinigkeiten serviert. Da in Triest die österreichische auf die italienische Küche trifft, werde neben klassischen Antipasti und Aufschnitt auch Gulasch serviert.

## Grissini-Maschine original aus Neapel

Die Grissini stehen dort überall auf den Tischen herum. „Sie sind eine Nebensache auf den Tischen. Ich habe mir gedacht, die müssen dekorativer sein“, erzählt der 43-jährige Wahlwaldviertler. So entstand die Geschäftsidee für seine Aperivo Sticks – ein Wortspiel aus „Aperitif“ und „Pavo“, dem lateinischen Wort für Pfau, der symbolisch für die Buntheit der Grissini steht.

Zusammen mit einem damaligen Freund hat Marco Sbaiz angefangen zu experimentieren, wie man die Optik der Grissini mit Gewürzen und Farben ansprechender gestalten kann. Als das Ergebnis entsprechend ausfiel, borgte er sich zusammen mit dem Freund einen Bus und machte sich in einer Nacht-und-Nebel-

Aktion auf den Weg nach Neapel, wo eine gebrauchte Grissini-Maschine verkauft wurde. Eine Grissini-Maschine funktioniere im Prinzip wie eine Nudelmaschine. Das Teigband gehe dann aber durch eine Matrize und statt Nudeln kämen lange Schnürl raus, erklärt Sbaiz. „Bei einem Bäcker im Waldviertel haben wir die Maschine dann aufgestellt und angefangen zu experimentieren.“

Die Verpackung schweißten die beiden Freunde von Hand, die Etiketten wurden darauf getackert. Dass sie Druckfehler enthielten, fiel den beiden erst später auf. Mühsam mussten sie dann wieder mit Papier überklebt werden. „Wir waren bei allen

Fehlern dabei“, so Sbaiz. „Wir haben das nebenbei gemacht, eigentlich waren wir beide im Vertrieb in der Lebensmittelbranche tätig.“ Für Kinder und Familie blieb wenig Zeit. „Es gibt Fotos von uns, wie wir beim Produktentwickeln die Babys in der Trage umgeschnallt haben.“

## Von Rosa Rosmarin bis zu Bergkäse-Schwarzkümmel

„Das, was unsere Grissini ausmacht, ist, dass sie keine Grissini sind“, sagt Marco Sbaiz. Ein echtes italienisches Grissino lebe vom öligen Brotgeschmack, sei eher neutral und etwas, das man dazuisst. Die Aperivo Sticks seien ein echtes Knabbergebäck, deftig

und könnten auch für sich stehen. „In unserem Teig sind zehn Prozent Käse, sie sind nicht nur parfümiert mit Käse, sondern ein richtiges Käsestangerl.“ Es gibt sie in sechs verschiedenen Geschmacksrichtungen, unter anderem Paprika-Chili, Rosa Rosmarin oder Grana Padano, die den italienischen Hartkäse aus der Po-Region enthalten. Sbaiz' Lieblingssorte ist Bergkäse und Schwarzkümmel. Der Käse kommt aus Vorarlberg, das Mehl wird ebenfalls aus Österreich bezogen.

Die Rezepte und der Produktionsablauf wurden von Marco Sbaiz selbst entwickelt und sind durch Recherche und Learning by Doing entstanden. „Da ich aus der Lebensmittelbranche komme, war es mir sehr wichtig, dass der Arbeitsablauf reproduzierbar ist.“ Jedes Produkt habe seine eigenen Herausforderungen. Gewürze verändern die Beschaffenheit des Teiges, bei der Zugabe von Paprika beispielsweise werde er spröde, Käse mache ihn geschmeidiger.

## 13.000 Grissini pro Vormittag

Die Grissini-Maschine aus Neapel hat Sbaiz mittlerweile durch ein neues Modell ersetzt: „Das war der Durchbruch.“ Ein Familienbetrieb aus dem Raum Mairland fertigte und adaptierte die Maschine. „Es war schwierig, etwas Passendes in der Größe zu finden. Entweder sind sie zu klein – Gastrogrößen – oder, als Next Step, schon industrielle Maschinen.“ Die Maschine ist noch immer in Betrieb und müsse einiges leisten. Gerade in den Hochsaisons laufe sie zwei bis drei Vormittage in der Woche. Pro Vormittag können 660 Packungen mit 13.000 Stangen produziert werden.



Marco Sbaiz vor seiner Grissini-Maschine, mit der pro Vormittag 660 Packungen hergestellt werden können.

BILDER: SIV MELANIE WEISSENBOCK (2)



**Die Grissini von Marco Sbaiz gibt es in sechs verschiedenen Geschmacksrichtungen. Ihr deftiger Geschmack unterscheidet die Aperivo Sticks von anderen Grissini.**

Marco Sbaiz, der das Geschäft nach dem Ausscheiden seines damaligen Freundes weitergeführt hat, kooperiert mit einer Bäckerei am Stadtplatz von Gmünd. „Ich kann die Bäckerei nutzen, die tagsüber leer stehen würde.“ Der Bäcker der Bäckerei

und verschickt werden. Ein Drittel der Stangen wird online versandt, der Rest wird von Spezialitätengeschäften und der Gastronomie sowie als Firmengeschenke verkauft.

**„Ich liebe Grissini, sie sind Teil meiner Kultur.“**

**Marco Sbaiz**, Grissini-Produzent

mache gegen Ende der Schicht den Grissini-Teig. „Es ist sehr wichtig, dass das ein Experte macht. Der Teig ist im Sommer anders als im Winter, was an der Mehllieferung liegt. Die Zubereitung muss man einfach im Gefühl haben.“ Sbaiz und drei weitere Mitarbeiter backen und trocknen die Grissini dann. „Das ist wichtig, damit die Feuchtigkeit rausgeht, nur vom Backen würde man sie verbrennen.“ Danach werden sie in der Bäckerei von Hand verpackt und anschließend in die 500 Meter entfernt gelegene Firma gebracht, wo sie etikettiert

**Von der Optik zum Geschmack**

„Wir sind ein richtiger Garagenbetrieb“, so Sbaiz mit einem gewissen Stolz in der Stimme. „Als wir die erste Garage gemietet haben, haben wir uns gefühlt wie die Könige.“ In einem Kellerabteil begonnen – gebacken und verpackt wurde immer in der Bäckerei, etikettiert und versandt im Keller –, sei man über die Garage zum richtigen Lager aufgestiegen. Entwickelt habe sich auch das Produkt, das zuerst vor allem optisch ein Hingucker werden sollte, jetzt auch zum geschmacklichen Highlight.

Dafür werde ständig experimentiert, neue Produkte würden entwickelt, teilweise alte ersetzt. Und Pläne für die Zukunft gibt es weiterhin: Als Nächstes will Marco Sbaiz einen Dip für seine Grissini kreieren.

Weingut Pass GmbH  
A-3722 Eitzmannsdorf II  
[www.weingut-pass.at](http://www.weingut-pass.at)



+43 (0)2984/3381  
+43 (0)664/59 121 42  
[office@weingut-pass.at](mailto:office@weingut-pass.at)



Es sind die Begeisterung und die Faszination zum Kulturgut Wein, die tagtäglich unser Schaffen begleiten. Die Einzigartigkeit unserer Weine liegt im besonderen Zusammenspiel von Natur und Handwerk. Die vom Manhartsberg geprägten Urgesteinsböden aus verwittertem Granit und Gneis verleihen unseren Weinen Mineralität und Tiefgang.

# Saftiges grünes Gras zum Trinken

Junges Weizen- und Gerstengras presst Stefan Artner zu einem gesundheitsfördernden Saft. Wie es zu seiner Firma Agrosprouts kam.

CHRISTINE MAY

Alles begann mit der Suche nach einem alternativen Futtermittel für die Rinder am Hof, den Stefan Artner von seinen Eltern übernahm. „Nach der Landwirtschaftsschule habe ich mir in Amerika ein paar Systeme angesehen“, berichtet der heute 31-Jährige. „Dabei bin ich auf die Produktion von Keimgetreide in Schiffscontainern aufmerksam geworden. Ich habe mir gedacht: Das will ich selber machen!“ Gesagt, getan schafft sich Artner einen Container sowie Weizen- und Gerstengrassamen auf sei-

**„Im Weizen- und Gerstengras sind viele Vitamine, Mineralstoffe und Enzyme enthalten.“**

**Stefan Artner**, Landwirt

nem Hof in St. Veit an der Triesing an. Akribisch arbeitet er sich in die Materie ein: „Licht, Wasser, Luft und Wärme müssen alle richtig gesteuert werden, damit die Keimlinge etwas werden.“

**Warum nicht einen Saft daraus machen?**

Als er 2015 die ersten fertigen Keimlinge erntet, untersucht er diese und stellt fest, dass sie ein hohes Maß an Chlorophyll, Vitaminen, Mineralstoffen und Enzymen enthalten – allesamt gesundheitsförderliche Stoffe. „Ein Freund hat mich daraufhin gefragt, ob ich daraus nicht auch ei-

nen Saft gewinnen könnte, er habe das in Amerika bereits gesehen“, erinnert sich Artner. Der Landwirt geht auf den Vorschlag ein, presst die jungen sattgrünen Gräser – und erhält einen Saft von hoher Qualität. Einen Saft, der am Markt auf eine steigende Beliebtheit trifft. Artner entscheidet sich, mehr von dem grünen Getränk zu produzieren.

Als der Container an seinem Hof nicht mehr ausreicht, beschließt er, Weizen- und Gerstengras auf seinen Feldern auszusäen. Um diese möglichst schonend zu ernten, feilt er anderthalb Jahre lang an einer entsprechenden Maschine. „Es ist wichtig, dass keine Bruchstellen vor dem Pressen beim Gras auftreten, weil es sonst sofort oxidiert und braun wird. Dann kann man es nicht mehr gebrauchen.“ Das Gras wird im Anschluss gepresst, der gepresste Saft gefriergetrocknet, zu Saftpulver verarbeitet und vakuumiert. „Die meisten Firmen pulverisieren die gesamte Pflanze, im Pulver sind dann viele Faserstoffe und Zellulose enthalten; Masse, die der Gesundheit wenig bringt. Wir pressen den Saft aus der Pflanze, bekommen dadurch natürlich weniger Menge an Pulver, das dafür Vitamine und Mineralstoffe in sehr konzentrierter Form enthält.“

**Mikronährstoffe und ein besonderes Enzym**

Den Weizen- und Gerstengrassaft verkauft Artner in unterschiedlichen Aggregatzuständen – als Eiswürfel, als sogenannte



Die Ernte von Weizen- und Gerstengras muss schonend verlaufen,

Shots und als Saftpulver, das sich ins Wasser einrühren lässt. Ideal sei es, rät er, den Saft in der Früh auf nüchternen Magen einzunehmen. „Das mache ich selbst jeden Morgen.“ Die Liste der Mikronährstoffe, die sich in diesem grünen Getränk befinden, sei lang, berichtet Artner weiter: „Hervorzuheben sind die Vitami-

ne A, C und E sowie die Mineralstoffe Eisen, Kalzium und Kalium.“ Auch das im Saft enthaltene Chlorophyll, Spermidin sowie das Enzym Superoxiddismutase seien gesundheitsförderlich. „Letzteres kann den Organismus, das haben medizinische Studien gezeigt, sogar vor Erkrankungen und Zellschäden schützen.“



BILD: SN/LK NÖ/AGROPRODUKTSNIFZACK

damit sie nicht oxidieren. Dafür hat Stefan Artner eine eigene Erntemaschine entwickelt.

Bereits seine Eltern führten die Felder des landwirtschaftlichen Betriebs auf biologische Weise. Dem schließt sich auch Artner an, seit er den Hof übernommen hat: „Wir verwenden einen hohen Anteil an Leguminosen in der Fruchtfolge, die den Luftstickstoff binden und für gesunde Böden sorgen, sodass wir ge-

sunde Pflanzen heranzüchten können. Wir verwenden keine künstlichen Dünge- und Spritzmittel, sondern ausschließlich natürliche Ressourcen.“ Nach wie vor sind 150 Rinder am Betrieb, die neben Kleegrassilage und Mais auch – wie ursprünglich geplant – das saftige Weizengras zu fressen bekommen.

Zwei Mal im Jahr ist Erntezeit für das Weizen- und Gerstengras: April bis Ende Mai und Oktober. „Letztes Jahr ist die Herbsterte allerdings ausgefallen, weil es so trocken war wie noch nie. Es ist einen Monat lang kein Regen gekommen“, berichtet Artner. Maximal 25 Zentimeter steht das Gras hoch, wenn es geerntet wird.

„Das ist dann ein sattes grünes Gras und wird im Anschluss gleich verarbeitet.“ Artner ist stolz darauf, dass von der Ernte bis zum fertigen Saftprodukt alles an seinem biologisch geführten Familienbetrieb passiert. „Wir produzieren auch unser eigenes Saatgut für das Gras. Es ist ein geschlossener Kreislauf.“



BILDER: SNIROSENFELLNER MÜHLE (4)

Müllerin Monika Rosenfellner ist bekannt für ihre innovativen Produkte in Bioqualität.

# Ausgezeichnete Produkte aus

Monika Rosenfellner ist Müllerin in dritter Generation. In Sankt Peter in der Au werden unter anderem 23 verschiedene Mehlsorten hergestellt.

## ANNA MAIER

Geschichtsträchtig. So lässt sich die Rosenfellner Mühle mit einem Wort bezeichnen. Am Standort in St. Peter in der Au in Niederösterreich wird seit dem 14. Jahrhundert Getreide verarbeitet. Heute leitet Monika Rosenfellner die Mühle, die seit 1932 im Familienbesitz ist.

Innovativ. So lässt sich die Mühle mit einem zweiten Wort beschreiben. „Es ist eine Leidenschaft von mir, Produkte zu entwickeln“, sagt Monika Rosenfellner. Erst im Herbst 2023 hat sie vier verschiedene Wohlfühlergänzungen auf den Markt gebracht. In der Mischung „Pura-

gran Aktiv +“ beispielsweise ist Braunhirse mit Nüssen und Samen kombiniert. Mit ihrem hohen Gehalt an Kalium, Magnesium und Kalzium richtet sie sich an sportliche Menschen. Die anderen Mischungen sind jeweils speziell für Schwangere, Kinder oder einen gesunden Darm gedacht.

## Neun verschiedene Getreidesorten

„Es wird immer wichtiger, eine gute Verdauung zu haben“, sagt Rosenfellner. „Ich möchte dazu auf natürliche Weise beitragen, ohne Tabletten schlucken oder Medikamente nehmen zu müssen.“ So gibt es im Mühlensorti-

ment nicht nur Getreide-, Roggen- und Dinkelmehle, sondern auch Amarantflocken, Braunhirse-Vollkornmehl, Bohnenmehl oder auf Stein vermahlene Buchweizen. Aus neun verschiedenen Getreidesorten, die in der Mühle vermahlen werden, werden 23 Mehlsorten hergestellt; außerdem Backmischungen (für Ciabatta, Burger Buns und Dinkelbrioche), Nudeln und Reis. Erst vor Kurzem sind zwei von Rosenfellners Produkten vom Naturkostmagazin „Biorama“ und der Messe Wieselburg zum Bioprodukt des Jahres 2024 nominiert worden. Hinter den vielfältigen Produkten steht die 51-jährige Monika Rosenfellner, die

die Mühle in dritter Generation leitet. Ihr Großvater hat die Mühle 1932 gekauft, ihr Vater hat sie 1972 komplett umgebaut. „Mein Part ist die Produktentwicklung“, sagt Monika Rosenfellner. Auch das Achten auf Nachhaltigkeit hat sie verstärkt. Ihre Eltern legten hier den Grundstein, indem sie damit begannen, Getreide aus biologischem Anbau zu verwenden. In puncto Nachhaltigkeit setzt sie auf modernste Technik und erneuerbare Energien. Nicht zuletzt wurde der Rosenfellner Mühle im Jahr 2016 der Helios-Nachhaltigkeitspreis verliehen, der seit 2008 von der Wirtschaftskammer Niederösterreich vergeben wird.





Aus neun verschiedenen Getreidesorten werden 23 Mehlsorten hergestellt.



Die Mühle wurde im Jahr 1972 komplett umgebaut.



Nachhaltigkeit ist Monika Rosenfellner ein großes Anliegen.

# Korn erleben

## Jedes Korn hat seinen gesundheitlichen Wert

Das Getreide kommt aus der Umgebung rund um die Mühle, aus Nieder- und Oberösterreich. Jede Getreidesorte habe ihren eigenen gesundheitlichen Mehrwert. Hafer beispielsweise mache wach und aktiv und eigne sich daher gut als Frühstücksflocken. Gerste dagegen sei das Pendant zum Hafer und habe durch sein enthaltenes Beta-Glucan etwas Beruhigendes. Hirse sei gut für Haare und Nägel, Dinkel ist wegen seiner guten Verträglichkeit bekannt. „Wir bekommen neun verschiedene Getreidesorten im Biobereich, unter anderem Hirse und Buchweizen. Es ist großartig,

welche Vielfalt wir in Österreich haben.“ Die Rosenfellner Mühle hat zwanzig Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen und vertreibt ihre Produkte im eigenen Mühlenladen, über ihren Webshop, in Reformhäusern sowie an Gastronomie, Bäckereien, Küchen und teilweise über den Großhandel. „Ernährung ist eine ganz wichtige Säule im Leben der Menschen, die manchmal übersehen wird“, sagt Rosenfellner mit der ihr eigenen Begeisterung, die sie auch an ihre Kundinnen und Kunden weitergeben möchte. Nicht nur die Führungen durch die Mühle taugen hierzu, sondern auch ihr im Jahr 2020 erschienenenes Buch „Brot von daheim“.

## Buch über Getreide und Müllerei

Durch ihre Führungen sei sie darauf gekommen, ihr Wissen auch in gesammelter Form weiterzugeben, nämlich als Buch. Brot backen habe sie schon immer gerne und mit Aufkommen der Backautomaten sei auch die Nachfrage nach Backmischungen gestiegen. „Ich habe so viele gute Rezepte gehabt und dachte mir, das wäre eine Möglichkeit, die Müllerei zu erklären“, so Rosenfellner. Bei der Suche nach einem Verlag war ihr wichtig, dass diesem das Thema Nachhaltigkeit ein Anliegen ist, und so ist sie beim Löwenzahn-Verlag gelandet. Mit „Brot von daheim: Alte

Getreidesorten – Lieblingsrezepte – Mühlengeheimnisse“ liegt nun ein preisgekröntes Werk vor, das jedem Backbegeisterten als Inspirationsquelle dient und ihm Monika Rosenfellners Leidenschaft näherbringt.

## Geheimtipp für gutes Brot

Ihr Geheimtipp für gutes Brot: „Gute Zutaten, gutes Mehl und vor allem: ganz viel Liebe.“ Dabei nimmt sie gerne die Bedeutung des Wortes Handwerk ernst, mischt Zutaten, knetet Teig, lässt ihn ruhen und so das Aroma entstehen. Für Monika Rosenfellner ein beinahe meditativer Vorgang: „Brotbacken ist das neue Yoga.“

# Kreative Brauwerke

Die Gablitzer Privatbrauerei steht für kreative Braukunst und facettenreichen Biergenuss. Mastermind hinter der unabhängigen Privatbrauerei ist Markus Führer, der vor zehn Jahren sein Hobby zum Beruf machte.



Markus Führer braut in der Gablitzer Privatbrauerei in Purkersdorf ein spezielles Bier mit Kabarettist Thomas Stipsits.

GÜNTHER BAUMGARTNER

Niederösterreich steht für Weinkultur, Marillen und Graumohn. Ein Achterl Riesling oder Grüner Veltliner DAC, Marillenknoedel oder Waldviertler Mohnnudeln sind für jeden Genusssmenschen ein besonderes Highlight. Aber auch in Sachen Bierkultur weiß Niederösterreich zu überzeugen. Das hat auch mit der Gablitzer Privatbrauerei zu tun, denn die junge Brauerei mit ihrer zehnjährigen Firmenhistorie steht für vielfältigen Biergenuss und kreative Brauwerke, die auch schon den ein oder anderen Preis abgeräumt haben. Damit hat sie sich bereits jetzt einen festen Platz in der österreichischen Bierlandschaft gesichert.

Bierliebhabern wird dieser Leitsatz besonders viel Freude machen: „Ich braue Biere, die in erster Linie dem Genuss dienen“, erklärt Markus Führer, Gründer der Gablitzer Privatbrauerei. „Für mich heißt das, seine eigenen Rezepte zu komponieren und mit hochwertigsten Malzen und Hopfen die eigenen Bierkreationen werden zu lassen.“ Dieser Passion für das Bierbrauen ist es zu verdanken, dass Markus Führer heute nicht mehr in der Marketingbranche seine Kreativität auslebt, sondern aus Hopfen und Malz süßige Getränke zaubert. Vor rund 20 Jahren entdeckte er seine Leidenschaft für das Bierbrauen, 2012 gipfelte seine Hobbybrauerei in einem Staatsmeistertitel in der Kategorie Pils für das Gablitzer Original. Diese Auszeichnung war der Rückenwind, den Markus Führer brauchte, um sich ganz und gar dem Brauen zu widmen. Schließlich wurde 2014 die Gablitzer Privatbrauerei eröffnet und erfreut viele Bierfans mit ihren Bierspezialitäten.

## Saisonale Bierauswahl

Ein besonderer Fokus liegt auf der Entwicklung neuer Geschmacksrichtungen und Bierstile, die sowohl traditionelle als auch moderne Biertrinker ansprechen sollen. Limited Editions und saisonale Biersorten bieten den Kunden einzigartige Geschmackserlebnisse, die die Gablitzer Privatbrauerei von vielen

anderen Brauereien abhebt. So ist es das Wiener Lager aus den Sudkesseln der unabhängigen Privatbrauerei, das von „Gault&Millau“ 2020 zum Bier des Jahres gekürt wurde und dieser alten Biersorte wieder neues Leben eingehaucht hat.

Die Experimentierfreude von Markus Führer kennt wohl kaum Grenzen, das zeigt sich in Sorten wie Whiskey Stout mit getorftem Whiskey-Malz oder dem Immengold-Honigbock, der mit Honig aus der Region verfeinert wurde. Anders als bei Großbrauereien kann es bei der Gablitzer Brauerei vorkommen, dass ein Bier ausgetrunken ist. Ein Zeichen dafür, dass es bei den Bierfreunden sehr gut ankommt, oder wie es Markus Führer auf seiner Brauerei-Webseite gut auf den Punkt



**„Ich braue Biere, die in erster Linie dem Genuss dienen.“**

**Markus Führer, Bierbrauer**

bringt: „Ist eine Sorte nicht mehr lagernd, war sie entweder zu gut oder wir haben zu wenig davon gebraut.“

#### Handwerk des Bierbrauens

Das Brauen von Bier ist eine Kunstform, die tief in der Geschichte Österreichs verwurzelt ist. Vier Hauptzutaten bilden das Herzstück jedes Bieres: Wasser, Malz, Hopfen und Hefe. Wasser ist die Basis, während Malz dem Bier Farbe und den grundlegenden Geschmackscharakter verleiht. Hopfen fügt Bitterkeit hinzu und konserviert das Bier natürlich. Hefe ist der unsichtbare Held, der Zucker in Alkohol und Kohlendioxid umwandelt. Ein wesentlicher Aspekt in der Produktion ist die Entscheidung des Braumeisters, ob am Ende filtriertes oder unfiltriertes Bier abgefüllt wird.

#### Unfiltrierter Genuss

Die Gablitzer Privatbrauerei kombiniert beim Bierbrauen traditionelles Handwerk mit innovativen Techniken. Dabei hat Markus Führer immer im Hinterkopf, die Wurzeln des Bierbrau-

ens nicht aus den Augen zu verlieren. „Unsere Biere werden gänzlich ohne Pasteurisierung und Filtration hergestellt. Damit bleiben alle wertvollen Vitamine, Eiweiße und Spurenelemente im Bier enthalten“, betont der Braumeister. Außerdem braucht Bier Zeit, um sein volles Aromenspiel entfalten zu können. „Wir geben all unseren Biersorten die Reifezeit, die sie brauchen. Diese ist von Bier zu Bier verschieden und beträgt mindestens sechs Wochen. Bei besonders gehaltvollen Bieren kann diese auch bis zu ein halbes Jahr oder länger betragen. Erst dann gehen sie in den Verkauf.“

#### Egon, Sascha und Stips

Personalisierte Biere? Ja, das geht. Man nehme eine kleine unabhängige Privatbrauerei mit einem engagierten Braumeister und spanne diese mit kreativen Persönlichkeiten aus der Kunst- und Kulturszene zusammen. Oder man findet in seinem Stammbaum eine spannende Persönlichkeit, der man ein Bier widmet. Bei Markus Führer trifft das alles zu. Generell steht hinter jeder der insgesamt 16 Biersorten eine besondere Story – hinter „Egon“, dem böhmischen Pils, ist es sogar eine Familiengeschichte. Der Gründer ist weitschichtig mit dem berühmten österreichischen Maler Egon Schiele verwandt. Das Schlagzeuger Bier „Bummzack“ geht auf eine Zusammenarbeit mit Sascha Madsen von der deutschen Rockband Madsen zurück. Die neueste Bierkreation aus der Gablitzer Privatbrauerei mit dem klingenden Namen „Stips“, ein Helles, wie es Bierliebhaber aus dem bayerischen Raum kennen, entspringt einer Freundschaft zum österreichischen Kabarettisten und Schauspieler Thomas Stipsits. Seit Ende Mai 2024 ist es am Markt und hat nicht nur bei der Premierenfeier des neuen Kabarettprogramms „Lotterbuben“ von Thomas Stipsits gemeinsam mit Viktor Gernot die Fans überzeugt. Man darf gespannt sein, welche kreativen Braukunstwerke Markus Führer in den kommenden Jahren noch im Talon hat – eines ist auf jeden Fall gewiss: Schmecken wird es!



**Braumeister Markus Führer arbeitet nur mit hochwertigsten Malzen und Hopfen.**

**WEINVIERTLER  
SEKTMANUFAKTUR**  
*Familie Hugl*

**Österreichischer  
Sekt direkt  
vom Winzer**

Kirchenstraße 1 | 2165 Stützenhofen  
+ 43 676 7900 722 | wsm@goldstueck.at  
[www.weinviertlersekt.at](http://www.weinviertlersekt.at)



Ein fröhlicher Ort des Austauschs und des Genusses: Dass die Wirtshauskultur in Niederösterreich erhalten bleibt, ist das Ziel des Vereins.

BILD: SN/NIEDERÖSTERREICH WERBUNG/JULIUS HIRTZBERGER

# Zum Genießen und Plaudern

Der Verein Niederösterreichische Wirtshauskultur setzt sich für den Beruf der Wirtinnen und Wirte wie auch für die Qualität der Speisen und des Ambientes ein. Heuer ist er 30 geworden.

## CHRISTINE MAY

Es ist in den 1990er-Jahren ein zunehmendes Problem in Niederösterreich: Immer mehr Gasthäuser, vor allem in sehr ländlichen Regionen, sperren ihre Tore zu. Eine Gruppe von Wirten beobachtet das mit Sorge – und beschließt, etwas dagegen zu unternehmen. Sie gründet den Verein Niederösterreichische Wirtshauskultur und besucht zahlreiche der Wirtinnen und Wirte des Bundeslands. „Wir haben mit ihnen über das Thema Qualität gesprochen und wie ein Wirtshaus auch künftig erfolgreich laufen kann“, berichtet Harald Pollak, Obmann des Vereins. Selbst Wirt des Retzbacherhofs im Weinviertel, kennt er die Herausforderungen, aber auch die Bedeutung und schönen Seiten des Berufs. „Ein Wirtshaus ist ein sehr wichtiger Ort für eine Gemeinde, selbst wenn sie nur 800 Bewohnerinnen und Bewohner zählt. Im Wirtshaus kommen die Leute gemütlich zusammen.“

Mittlerweile zählt der Verein knapp 200 Mitglieder, allesamt aktive Wirtinnen und Wirte, die bestimmten Kriterien entsprechen. „Zuerst einmal muss es wirklich ein Wirtshaus sein, kein Hotelbetrieb und kein Heuriger“, erklärt Pollak. „Außerdem muss der Schwerpunkt auf der österreichischen Küche liegen, traditionelle Gerichte wie eine Rindsuppe oder ein Schnitzel sollte es geben.“ Selbstredend habe sich die Wirtshauskultur in den vergangenen 30 Jahren verändert und so habe sich auch der Verein weiterentwickelt. „Einflüsse von anderen Küchen und Ländern dürfen natürlich sein, beispielsweise, wenn es ein Mal im Monat einen Pizzabend gibt oder Burger mit Hirschfleisch serviert werden. Es geht nur darum, dass die bodenständige Basis klar erkennbar bleibt.“ Auf eine hohe Qualität der Speisen wie auch des Ambientes legt der Verein großen Wert. „Unser ovales Siegel zeigt Einheimischen wie auch Touristinnen und Touristen, dass sie in

diesem Wirtshaus sehr gut speisen können.“ Um das zu gewährleisten, seien regelmäßig sogenannte Mystery-Tester im Einsatz, die, ohne als Tester erkannt zu werden, die Qualität der Wirtshäuser überprüfen.

Neben Marketingmaßnahmen bietet der Verein den Mitgliedsbetrieben unter anderem einen

**„Ein Wirtshaus ist ein sehr wichtiger Ort für eine Gemeinde.“**

**Harald Pollak, Wirt/Vereinsobmann**

Seminarkatalog mit Schulungen und Kochkursen, um deren Qualität zu sichern und zu fördern. „Außerdem arbeiten wir eng mit dem Land Niederösterreich zusammen und haben einen guten Kontakt, wenn es Förderungen und Unterstützungen gibt. Auch Sponsoren und Partner unterstützen uns“, berichtet Pollak. „Wir halten zusammen, um beispielsweise junge Wirtinnen und

Wirte zu unterstützen, damit sie gut vorankommen.“ Zwei Mal im Jahr erscheint die Wirtshauskulturzeitung als Guide, der die unterschiedlichen Betriebe Niederösterreichs mit Fotografien listet. „Auch mit den Tourismusschulen arbeiten wir intensiv zusammen. Es gibt eine eigene Wirtshauskulturklasse an der Tourismusschule in Krems, die ihre Praktika bei unseren Mitgliedsbetrieben absolviert.“

Auf das heurige 30-Jahr-Jubiläum hat der Verein beim jährlichen großen Fest mit 450 Gästen, darunter auch aus Politik und Wirtschaft, feierlich Bezug genommen. „Ganz besonders haben wir uns dieses Jahr den Mitgliedern gewidmet, die bereits von Anfang an dabei sind“, sagt Pollak. Auch die besten Lehrlinge seien für ihre Leistungen gewürdigt worden. Der Verein nehme das Jubiläum auch als Anlass zum Nachdenken, „wie sich die Wirtshauskultur in Zukunft weiterentwickeln soll, wie wohl das nächste Jahrzehnt aussieht“.

# Entdeckertouren in Niederösterreich. Wenn der Appetit als Kompass dient.

Essen ist mehr als nur Essen. Es schafft Verbindungen und Erinnerungen. Es belohnt nach Wanderungen und Radtouren. Es verleiht Kulturevents Geschmack. Ob Wein oder Most, innovative Talente am Herd oder geschichtsträchtige Heurige, in Niederösterreich wird die Reise zum Erlebnis, weil Natur, Kultur und Kulinarik gekonnt zusammenspielen.

Wenn der Wein neben Strömen fließt, eröffnet sich von Wachau bis Carnuntum ein ganzer Kosmos an Geschmäckern. Urmeer oder Sonne herauschmecken? Das geht bei der Entdeckertour durch die sechs Weinbaugebiete entlang der Donau. Bei „**Genuss on Tour in der Wachau**“ macht man sich zusammen zu Fuß oder mit der Zille, dem traditionellen Holzboot auf der Donau, auf den Weg zu den kulinarischen Hotspots, die bis zuletzt eine Überraschung sind.



BILD: S/NIEDERÖSTERREICH WERBUNG/DANIEL GOLLNER

Die Wachau ist immer einen Besuch wert.

(Natur-)Bühnen des guten Geschmacks sind im Weinviertel Bauernläden, Greißlereien und die Veranstaltungsreihe „**Tafeln im Weinviertel**“. Sie inszenieren die Erzeugnisse der Region bestmöglich und ersparen dem Genuss jeden Umweg. Ein Glück für die Produzent:innen – aber auch für uns Genussmenschen. Endlich können wir wieder die **frischesten Produkte** kaufen oder sie uns **inmitten der Weingärten und Kellergassen, veredelt von den besten Köch:innen** des Landes, **schmecken lassen**.



BILD: S/NIEDERÖSTERREICH WERBUNG/JULIUS IHRTZBERGER

Weinherbst in der Kellergasse Maulavern im Weinviertel.

Im Wienerwald liegt der **Ursprung der Heurigenkultur**. Diese Geschichtsstunde wird aber sicher nicht trocken. Als Anschauungsmaterial warten nämlich **fast vergessene Rebsorten**, wie Zierfandler und Rotgipfler, die neben weiteren Weinen und Spezialitäten unter anderem entlang der Genussmeile, der „**längsten Schank der Welt**“, verkostet werden können.



BILD: S/NIEDERÖSTERREICH WERBUNG/SOPHIE MENEGALDO

Niederösterreichische Wirtshauskultur bei Puchegger in Winzendorf.

**Boden- und Klimabedingungen** herrschen, wissen findige Waldviertler:innen diese zu nutzen. Beweis dafür sind die Pet-Nat-Linie „Fuchs und Hase“ und weitere **biologische Terroirweine**. Doch nicht nur die Keller bringen Großes hervor. Auch aus den Küchen werden großartige Speisen auf internationalem Niveau serviert.

Im Mostviertel dreht sich wiederum das ganze Jahr alles um **die Mostbirne**. Wir starten bei 300.000 blühenden Birnbäumen und enden erst beim veredelten Obst – als sortenreinem Birnenmost, limitierter Einzelbaumabfüllung, Bio-Birnen dessertwein oder als Star eines ganzen Menüs beim „**Mostviertler Feldversuch unter Birnbäumen und freiem Himmel**“.

**Der Köstlichkeit letzter Schluss? Niemals!** Denn ein Aufstieg in den Wiener Alpen ist immer auch ein kulinarischer. **Innovation, Tatkraft und Mut** machen aus einer Herausforderung eine regionale Kostbarkeit, wie Bier aus Brotresten, einen Verjus-Drink aus unreifen Trauben, handwerklich hergestellten Ziegenkäse oder reinsortigen, nachhaltig produzierten Apfelmost der Buckligen Welt.

**Auf den Geschmack gekommen? Alle Kulinarik-Entdeckertouren sowie die kostenlose Broschüre „Der weite Landguide“ finden Sie unter:**  
[www.niederoesterreich.at/entdeckertouren-kulinarik](http://www.niederoesterreich.at/entdeckertouren-kulinarik)

# Wolkersdorf hat die richtige Würze

Statt auf künstliche Zusatzstoffe setzt Karl Severin Traugott für seine Saucen und Pasten auf fermentierte Biolebensmittel.

CHRISTINE MAY

Lebensmittel sind seit jeher ein Faible des gebürtigen Salzburger Karl Severin Traugott. „Ich liebe gutes Essen, das hat mich schon als Kind begleitet“, erzählt der 38-Jährige. „Außerdem habe ich einige leidenschaftliche Bierbrauer in meiner Familie.“ Nach der Schule entscheidet er sich, das Faible für Nahrungsmittel zu seinem Beruf zu machen, und wählt ein Studium, für das er seine Heimat verlässt: Lebensmittelwissenschaften und -technologie an der Universität für Bodenkultur Wien (Boku).

„Für guten Geschmack braucht es keine Aromen.“



Karl Severin Traugott, Produzent

**Eine Alternative zur Sojasauce**  
Gegen Ende des Studiums liest Traugott einen Artikel darüber, dass sich Sojasauce auch aus Lupinen herstellen lässt – das Interesse des jungen Mannes ist geweckt. „An der Boku hatte ich die Möglichkeit, das selbst auszuprobieren, und war begeistert“, erzählt Traugott. So begeistert, dass Traugott nach erfolgreichem Abschluss seines Studiums 2016 beschließt, sich damit selbstständig zu machen. Er gründet eine Firma, in der er sich ganz dem Würzen von Speisen widmet – erst in Wien, später in Wolkersdorf im Weinviertel. Auch der Name ist

rasch gefunden: Genusskoarl. „Ich heiße Karl und ich liebe es, gutes Essen zu genießen. Da lag das auf der Hand.“

Als Alternative für Sojasauce entwickelt Traugott die Wiener Würze aus Lupinen und Hafer. „Ich röste und schrote den Hafer, weiche ihn mit den Lupinen zusammen ein und lasse das Ganze auskühlen“, beschreibt der Lebensmittelexperte die Herstellung. „Dann mische ich einen Edelschimmel dazu, der 48 Stunden wächst und dabei viele Enzyme produziert. Die Pilze hören nach zwei Tagen auf zu wachsen, die Enzyme bleiben jedoch.“ Im Anschluss werde das Ganze erhitzt, filtriert und abgefüllt – fertig ist die Wiener Würze. Großen Wert legt Traugott dabei auf hohe Qualität: „Ich verwende ausschließlich Biolebensmittel aus Österreich, nach Möglichkeit aus der Region. Ich produziere so, wie ich es selbst gerne essen möchte.“ So stammen die Lupinen vom Biohof Linsbauer im Waldviertel, Soja und Hafer von den Schwiegereltern im Salzkammergut, die Rollgerste vom Saatbau Linz.

## Es regnet Auszeichnungen

2018, zwei Jahre nach der Gründung, erhält Traugott seine erste Auszeichnung: Seine Wiener Würze wird von Bio Austria zum Bioprodukt des Jahres ernannt. Traugott tüftelt munter an weiteren Kreationen und entwickelt dabei nicht nur neue Varianten an Würzsaucen – darunter solche für Salate und scharfe Gerichte –, sondern auch seine eigenen Mi-



Bei seinen Produkten, darunter Saucen und Misopasten, legt Karl

sopasten. Für das Shiro Miso verwendet er sogenannten Reiskornbruch: jenen Teil des Reiskorns, der beim Polieren und Entfernen des Silberhäutchens abbricht. Für das Mugi Miso wiederum kommen Sojabohnen und Rollgerste zum Einsatz. Eine weitere Variation, das Bio-Kichererbsenmiso, wird 2022 als Bioprodukt des Jahres ausgezeichnet. Auch Traugotts Fischsauce – die erste

am Markt erhältliche Biofischsauce – wurde heuer Bioprodukt des Jahres. Für diese arbeitet der Produzent mit der Firma Declava's Alpenfisch Mariazell zusammen. „Wir verwenden nicht das Filet, das nur 40 bis 45 Prozent des Fisches ausmacht, sondern das, was überbleibt. Es wäre schade, wenn aus allerbestem österreichischen Biofisch nur Fischfutter würde. Wie auch beim Reis



BILDER: SN/NETZWERK KULINARIK POVAT (2)



BILD: SN/TEA WIMMER



BILD: SN/MANUELA SCHAUER



BILD: SN/CHRISTIAN LENDL

**Severin Traugott großen Wert auf hochwertige Biozutaten. Dafür wurde er bereits mehrfach ausgezeichnet.**

betreiben wir damit ein Upcycling der Lebensmittel.“

**Nachhaltigkeit im Fokus**

Mittlerweile beschäftigt Traugott bereits sieben Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Auch seine Frau Nathalie Traugott, eigentlich Forscherin am FH-Campus in Wien im Bereich der Pflegewissenschaft, engagiert sich für das Unternehmen. Seinen Grundsät-

zen ist Traugott bis heute treu geblieben: „Für guten Geschmack braucht es keine Aromen. Mit jahrtausendealter Fermentationstechnik lassen sich die tollsten Produkte herstellen.“ Auf Umweltfreundlichkeit und Nachhaltigkeit legt der Wahlwolkersdorfer nicht nur bei den Rohstoffen für seine Produkte Wert: „Wir verwenden nur österreichischen Ökostrom und versuchen,

das gesamte Verpackungsmaterial aus Österreich oder zumindest aus Europa zu bekommen.“ Stolz ist der Produzent auch darauf, dass der gesamte Produktionsprozess bis zum Abfüllen der Saucen und Misopasten vor Ort passiert: „Wir bekommen die Rohstoffe von den Landwirten geliefert und ab da machen wir alles selbst.“ Erhältlich sind die Genusskoarl-Produkte sowohl

vor Ort in Wolkersdorf als auch in ausgewählten Geschäften. Dass einige seiner Produkte, wie die Misopasten und auch die ebenfalls entwickelte Biosojasauce, sehr an die japanische Küche erinnern, habe keinen besonderen Grund: „Ich schätze die asiatische Küche ebenso wie die österreichische, italienische oder französische. Hauptsache, es schmeckt gut.“

# Endlich ein Geschenk, das keiner umtauschen will.



MEIN  
**Wirtshaus**  
GUTSCHEIN



*Jeder Anlass ist ein guter Anlass, um gemeinsam anzustößeln. Und natürlich auch, eines schönen Wirtshauses zu genießen. All das steckt in diesem Gutschein für einen Besuch bei einem der über 200 Mitglieder der Niederösterreichischen Wirtshauskultur.*

*Jetzt bleibt nur noch die Qual der Wahl, bei welcher unserer Wirtshäuser dieser Gutschein eingelöst wird. Von Baden-Donau der Niederösterreichischen Wirtshauskultur wartet für jeden Gastman das Richtige unter dem Kautschpfinkel. Alle Wirtshäuser finden Sie auf [www.wirtshauskultur.at](http://www.wirtshauskultur.at)*



[WIRTSCHAUSKULTUR.AT/GUTSCHEIN](http://WIRTSCHAUSKULTUR.AT/GUTSCHEIN)

NIEDERÖSTERREICH  
Einfach erfrischend.

