

PRESSETEXT

Genuss-Highlights 2024 Köstliches aus Niederösterreich

Regionale Spezialitäten verkosten. Spannenden Küchengeschichten lauschen. Mit einem Glas Grüner Veltliner auf das gute Leben anstoßen. Bei kulinarischen Entdeckertouren quer durch Österreichs vielfältiges Bundesland kommen Hedonisten, Weinliebhaber und Foodies ins Schwärmen.

Bildende Künste, Malerei, Architektur, Literatur, Musik: Weit über die Landesgrenzen hinaus ist Österreichs größtes Bundesland bekannt für seinen kulturellen Reichtum. Nicht umsonst war Niederösterreich schon um die Jahrhundertwende eine Hochburg für Künstler und Intellektuelle. Dass die Dichter und Denker des Fin de Siècle nicht nur der geistigen Nahrung zusprachen, ist naheliegend. Schließlich waren herzliche Gastlichkeit und eine lebendige Genusskultur damals wie heute Teil der niederösterreichischen Identität. Wonach Niederösterreich schmeckt? Nach Vielfalt! Denn ebenso facettenreich wie das Land mit seinen alpinen und pannonischen Regionen, seinen Almen, Seen, Flusstälern, Auwäldern und Hügellandschaften, ist sein kulinarisches Erbe.

Immer dem Appetit entlang geht es bei den sorgfältig kuratierten Entdeckertouren auf den Spuren von Kulinarik und Wein. Die Genussreisen führen in die Weinbaugebiete an der Donau und im Wienerwald, wo die Wurzeln der Heurigenkultur liegen oder zu den Birnbäumen im Mostviertel. Vinophile treffen sich im Weinviertel mit hochdekorierten Winzern zum Fachsimpeln und Verkosten. Und in den Wiener Alpen bringt eine Generation von jungen, wilden Köchinnen und Köchen alte Familienrezepte mit modernem Twist auf die Teller.

www.niederösterreich.at/entdeckertouren-kulinarik / <https://www.niederösterreich.at/essen-und-trinken>

Weinviertel: Romantisches Kellergassenkulinarium

Eine warme Sommernacht, romantische Live-Musik und ein bisschen Weinseligkeit – Genießerherz, was willst Du mehr? Von den 1.100 Kellergassen Niederösterreichs liegen die allermeisten im Weinviertel, so wie die Kellergasse „Rochusberg“ in Mannersdorf, die Kellergasse „Zipf“ in Mailberg oder die Oagassen (Eigasse) in Falkenstein mit ihren fröhlich bunten Presshäusern. Bei den Kellergassenkulinarien an ausgewählten Terminen zwischen Juni und August ziehen die Gäste durch die mit Fackeln beleuchtete Kellergasse von Presshaus zu Presshaus, denn in jedem wird einer von sieben Gängen eines außergewöhnlichen Abendmenüs serviert. Flankiert wird die Menüfolge von 13 Weinen der hiesigen Top-Winzer. Wer Glück hat, darf unter der kundigen Führung des Weinbauern einen Blick in die unterirdischen Kellergewölbe werfen.

www.weinviertel.at/kellergassenkulinarium

Waldviertel: Wenn die Karpfenteiche kochen

Im Oktober, wenn die Kartoffel- und Mohnernnte eingebracht ist, geht es im Waldviertel, hoch oben im Norden Niederösterreichs, ans Abfischen der Teiche. Wie schon vor 100 Jahren werden das Teichwasser abgelassen und die wild zappelnden Karpfen mit großen Netzen und Keschern gefangen und zum Sortieren in riesige Fässer gekippt. „Der Teich kocht“, sagen die Einheimischen dann. Beim traditionsreichen Abfischfest am Bruneiteich in der Nähe der Burgstadt Heidenreichstein lässt sich viel Wissenswertes über das Fischerhandwerk erfahren. Kinder dürfen in ihren Gummistiefeln über den matschigen Teichgrund stapfen. Und auf dem Bauernmarkt können Spezialitäten wie Karpfenkaviar, Karpfensushi und Steckerlfisch verkostet werden. (Termin: 26. Oktober 2024)

www.waldviertel.at/abfischfeste / www.abfischfest.at

Mostviertel: Auf Feldversuch in Birnengarten und Dörrhaus

Die Mostviertler Feldversuche sind eine Eventreihe, die alte Traditionen hinterfragen, kulinarische Schätze heben und über den Tellerrand der Region hinausblicken will. Dazu geht's zum Beispiel nach Kirchberg an der Pielach ins Gasthaus Kalteis, wo Hubert und Sonja Kalteis sich bei kulinarischen Experimenten im nahen Dörrhaus gern über die Schulter schauen lassen. (Termin: 13. September 2024) Glücklicher, wer am 22. Juni noch einen Platz bei den „Feldversuchen

unter Birnen und freiem Himmel" ergattert hat: In der Destillerie Farthofer im beschaulich Öhling schwärmt Doris Farthofer in der einquartierten Mostelleria über ihre Leidenschaft für edle Destillate. Im angrenzenden Birngarten wird gemeinsam mit Co-Gastgeberin Theresia Palmetzhofer gesammelt, geputzt, geschnitten, gekocht und gekostet. Unplugged, also ganz ohne Strom, geben die beiden Damen Einblick in die kulinarische Tradition des Mostviertels. Im Glas: regionale Cocktails, reinsortige Birnenmoste und Weine aus dem Traisental. Die laue Sommernacht, den Duft der Birnbäume und den wunderbaren Ausblick gibt es gratis dazu. www.feldversuche.at

Die Donauregion in Niederösterreich: Genuss on tour

Atemberaubend schön erstreckt sich die Wachau zwischen Krems und Melk entlang des Donautals mit seinen schroffen Felsformationen, steilen Weinterrassen und weitläufigen Obstgärten. Hier werden im Sommer die berühmten Wachauer Marillen geerntet und das ausschließlich in sorgfältiger Handarbeit – mit dem Wachauer Marillenzistel, dem traditionellen Pflückkorb. Bestens erkunden lässt sich der herrliche Landstrich bei einer kleinen Wanderung entlang des gut ausgebauten Welterbesteiges Wachau. Um auf seine Etappensiege anzustoßen, bedient man sich unterwegs bequem an den gut bestückten Weinkühlschränken. Wer beim Zuprosten lieber über die Wellen schaukelt, geht in Dümstein oder Spitz an Bord einer traditionellen hölzernen Zille und erlebt „Genuss on tour“. 90 Minuten dauert der Bootsausflug, bei dem eine kleine Weinverkostung und regionales Fingerfood inkludiert sind. Der Hauptgang wird an Land serviert. Für Wow-Momente sorgt die Weltkulturerbe-Region auch aus kulinarischer Sicht: In einem prächtigen frühgotischen Palais in Wösendorf kreiert Küchenchef Erwin Windhaber in der Hofmeisterei Hirtzberger Drei- Hauben-Küche mit unaufgeregter Gelassenheit. Die Weinkarte umfasst beachtliche 2.500 Positionen aus aller Welt, da findet sich zur hausgemachten Pasta mit Donauflusskrebse und Limette bestimmt der passende Begleiter. Fine-Dining im Weingarten gewünscht? Gerne packt man den Gästen vor Ort einen Gourmet-Picknick-Rucksack inklusive Decke, Geschirr und Wanderkarte.

<https://www.donau.com/de/wachau-nibelungengau-kremstal/genuss-on-tour/>

Wiener Alpen: Haubenkoch trifft Hüttenwirt

Wo einst das Who-is-who der Wiener Künstler und Intellektuellen seine Sommerfrische verbrachte, liegt heute ein beliebtes Naherholungsgebiet. Die Wiener Alpen in Niederösterreich, das ist heute der Überbegriff für die Regionen rund um Bucklige Welt, Wechsel, Semmering, Rax, Schneeberg und Hohe Wand. Ein knuspriges Schnitzel vom Schneebergland-Schwein, Bio-Saibling aus der naturnahen Zuchtanlage im Quellgebiet der Schwarza, ein Seitel süffiges Brot-Lava-Bier aus der kreativen Kleinbrauerei in Krumbach: Hoch hinaus geht es auch in Sachen Genuss, immer öfter auch dank innovativer junger Produzenten. Oben auf 1.250 Meter im Naturfreundehaus auf der Knofeleben lässt sich ein Gipfeltreffen der besonderen Art erleben: Kräutervirtin Gerda Stocker zaubert gemeinsam mit Hüttenwirt Marco ein 6-gängiges Wildkräuter-Abendmenü, das nur für diesen einen Abend exklusiv entwickelt wurde. Wer mag, übernachtet ganz romantisch unterm funkelnden Sternendach und bestaunt ganz früh am nächsten Morgen mit einem dampfenden Häferlkaffee den Sonnenaufgang oben am Gahns, einem südlichen Ausläufer des Schneebergs.

www.wieneralpen.at/haubenkochen

Wienerwald: Der Geschmack des Waldes

Wer die Augen schließt und sich gedanklich in ein dichtes, schattiges Waldstück versetzt, hat sofort den Duft des Waldes in der Nase: Die erdigen Noten von Moos, Laub und Humus, das würzige Aroma von Pilzen, die auf dem Waldboden wachsen, den harzigen Geruch von Baumrinde. Dass man den Wald nicht nur riechen, sondern auch schmecken kann, erfahren die Besucher bei einem kulinarischen Waldabenteuer im naturbelassenen Biosphärenpark nahe der Millionenmetropole Wien. Das Konzept WienerWaldGenuss basiert auf den Entdeckungen des Waldökologen Artur Cisar-Erlach, der herausfand, dass jeder Baum über ein ganz einzigartiges Aroma verfügt. Begleitet von einer geschulten Naturvermittlerin schlendern die Waldgäste zwei Stunden lang durch schattige Buchenwälder, lichtdurchflutete Eichen-Hainbuchen-Wälder oder imposante Schwarzföhrenwälder. Unterwegs werden im Eichenholzfass gereifte Weine, mit Buchenholz geräucherter Käse und frisch aromatischer Kiefernadeltee mit Mischwaldhonig verkostet. <https://www.wienerwald.info/wienerwaldgenuss>

8.421 Zeichen

Niederösterreich

Das historische Kernland des heutigen Österreichs liegt im Herzen Europas und zog immer wieder Menschen und Mächte an, die für eine bewegte Geschichte und ein überaus reiches Kulturerbe sorgten. Dank des Zusammentreffens von alpinen und

pannonischen, nord- und südeuropäischen Klimazonen findet man in Niederösterreich auf dichtem Raum eine unvergleichliche Vielfalt von Landschaftstypen. Auwälder und Steppen, Almen und Seen, Schluchten und Hügellandschaften, Flusstäler und Moore. Das Land an der Donau präsentiert sich als landschaftlich reizvolles, kulturell sehenswertes und kulinarisch als auch önologisch verführerisches Urlaubsland! www.niederoesterreich.at

Informationskontakt:

Niederösterreich-Werbung GmbH
Niederösterreich-Ring 2, Haus C
A – 3100 St. Pölten
Tel: +43 (0) 2742 9000 9000
E-Mail: info@noe.co.at
www.niederoesterreich.at

Pressekontakt für Rückfragen

Niederösterreich Werbung GmbH
Karin Lorenz
Niederösterreich-Ring 2, Haus C
A-3100 St. Pölten
+43 (0) 2742 9000 1985
Karin.lorenz@noe.co.at
www.niederoesterreich.at

FEUER & FLAMME. DIE AGENTUR

Leonie Stolz	Sabine Rasch	Antje Seeling
Wimmelsweg 10	Wimmelsweg 10	Langenburger Str. 33
D - 22303 Hamburg	D - 22303 Hamburg	D - 70435 Stuttgart
+49 (0)40 50681694	+49 (0)38206 744790	+49(0)711 50448110
ls@fufda.de	sr@fufda.de	as@fufda.de
www.feuerundflamme-dieagentur.de		

Gern stehen wir Ihnen für weitere Informationen zu Niederösterreich zur Verfügung. Auf unserer Internetseite finden Sie im Presseportal unter www.fufda.de/niederoesterreich druckfähiges Bild- sowie weiteres Textmaterial.