

PRESSETEXT

Kommen, staunen, genießen:

Niederösterreichs kulinarische Geheimtipps – von klassisch bis kreativ

Dinnieren im Weingarten oder mitten im Wald. Gourmetküche oder modern interpretierte Regionalklassiker. Eins ist sicher: Genuss wird in Niederösterreich großgeschrieben. Auf Feinschmecker warten auch in diesem Jahr wieder ganz besondere kulinarische Angebote.

Niederösterreichs Kulinarik steht für gelebte Wein- und Wirtshauskultur. Für Produkte, die weit über die Grenzen der Region hinaus bekannt sind, wie die Wachauer Marille oder der Waldviertler Mohn. Ein Glas spritziger Grüner Veltliner oder Rotgipfler genießen Einheimische wie Gäste gern in einem der zahlreichen, gemütlichen Heurigen. Neben der bekannten Genussvielfalt gibt es jedoch auch immer wieder innovative kulinarische Erlebnisse wie die Mostviertler Feldversuche, die Gedanken-Gänge in den Wiener Alpen, Genuss-Touren auf der Donau oder die Waldviertler Tischkultur.

Mostviertler Feldversuche und Kunterbunt vegan

Mut und Neugier sind die beiden wichtigsten Zutaten für die **Mostviertler Feldversuche**, bei denen Produzenten und Gastronomen mit allem experimentieren, was die Region hergibt. Gemeinsam mit ihren Gästen entwickeln sie an ungewöhnlichen Orten, oft ohne Wasser und Strom, kreative Menüs und loten dabei die Grenzen der traditionellen Küche aus. Versuch und Irrtum bestimmt die Speisefolge. Manches wird wieder verworfen, anderes weiterentwickelt – nur das Beste findet am Ende Einzug in die Menüs: die kulinarische Essenz des Mostviertels.

www.feldversuche.at

Kunterbunt heißt das Restaurant in der wunderschönen Altstadt von Waidhofen an der Ybbs und ist rein vegan.

Als die ersten veröffentlichten Fotos ihrer kunterbunten Torten- und Kuchen auf ihrem Instagram-Kanal große Resonanz fanden, entwickelte Lea Anna Muck ihr erstes 7-gängiges veganes Menü – und erfüllte sich schließlich ihren Traum mit der Eröffnung eines eigenen veganen Restaurants. Im VeBistro serviert sie von Montag bis Freitag vegane Mittagsmenüs, in der Veganitoei handgefertigte süße Eigenkreationen. VeGourmet, 5- oder 7-Gänge Gourmetmenüs auf Vorbestellung, und VeCatering komplettieren das Angebot von Kunterbunt. www.kunterbunt-vegan.at

Weinviertel: Von Weinbergschnecken bis Tafeln im Weingarten

Slow Food im wahrsten Sinne: In den Weingärten des Pulkautals lassen sich die **Weinviertel Weinbergschnecken** bestes Bio-Futter schmecken. Beim Besuch der Schneckenfarm kann man die Tiere in ihrer natürlichen Umgebung beobachten und bei einer Führung Wissenswertes zur Lebensweise, Haltung und Verarbeitung erfahren.

www.weinviertel-weinbergschnecke.at

Bei der Veranstaltungsreihe „**Tafeln im Weinviertel**“ sind von Juni bis August nicht nur kulinarischer Genuss, sondern auch unvergessliche Momente garantiert. An langen, weiß eingedeckten Tafeln werden die Fünf-Gänge-Menüs samt Weinbegleitung und musikalischer Untermalung an außergewöhnlichen Plätzen zwischen den Weinreben des Weinviertels serviert. www.tafeln-im-weinviertel.at

Donau-Niederösterreich: Genuss entlang der Donau und Frühstück in der Greißlerei

Wie wär's, mit einer Zille auf der Donau entlangzuschippem und jeweils die Weine zu verkosten, an denen man gerade vorbeifährt? Bei den Angeboten „**Genuss on Tour“ in der Wachau** lassen sich sowohl deren Köstlichkeiten wie Wein, Marillen und Co. als auch die beeindruckende Weltkulturerbe-Landschaft erkunden.

Das Angebot „**Wachau-Triple**“ verbindet dabei drei ausgezeichnete „Best of Wachau“-Restaurants, die zu Fuß entdeckt werden (ab Weißenkirchen oder Dürnstein). Bei „**Donau-Ride**“ erwartet die Gäste eine 90-minütigen Zillen-Fahrt auf

der Donau (Start in Spitz oder Dürnstein). Nachdem der erste Gang auf dem Boot serviert wird, folgen Hauptgang und Dessert an Land. www.wachau.at/genuss-on-tour

Bauernspeis heißt die Greißlerei von Karin Unger, aus einer Idee unterm Nussbaum im eigenen Garten entstanden und mit dem Wunsch nach selbst gemachten Mehlspeisen. Heute ist die Bauernspeis ein Hofladen mit klarem Konzept: Neben den eigenen Erdbeer-Produkten verkauft sie regionale Produkte von Partnerbetrieben direkt zu fairen Preisen. Besonders beliebt ist das am Wochenende servierte Frühstück, dessen Angebot mit Egg Benedict und Waldviertler-Kichererbsen-Hummus weit über das einer Greißlerei hinausgeht. Seit Kurzem gibt es zudem mehrmals pro Woche einen Mittagstisch. www.donau.com/de/donau-niederoesterreich/kulinarikprojekt/bauernspeis

Brutal lokal: Waldviertler Tischkultur und Erdäpfel-Experience

Die „**Waldviertler Tischkultur**“ präsentiert die Essenz des Waldviertels in naturnaher Kulisse. Bodenständig wie die speckigen Waldviertler Erdäpfel, die einst auf Omas Küchentisch standen, und nun raffiniert neu interpretiert werden. Für das exklusive Überraschungsmenü „Carte Blanche“ aus den Schätzen der Region, werden regionale Produkte passend zur Saison handwerklich kunstvoll in Szene gesetzt. Gegessen wird an ungewöhnlichen Orten wie einem Steg am See oder am Waldrand, umrahmt von künstlerischen Elementen wie Musik, Ausstellungen oder Lichtinstallationen. www.waldviertel.at/tischkultur

Bei der ultimativen Erdäpfel-Experience im Waldviertel heißt es: **Erpfi grobn & Knedl drahn**. Der „Erpfi“ ist im wahrsten Sinne brutal lokal und seit vielen Generationen im Waldviertel verwurzelt. Wer sich selbst von den Waldviertler Erdäpfeln überzeugen möchte, kann diese beim Bio-Bauern Johann Ackerl eigenhändig ausgraben. Anschließend lernt man in der Küche von 2-Hauben-Koch Bernhard Zimmerl vom „Foggy Mix“ in Waidhofen wie traditionelle Waldviertler Erdäpfelknödel, Gnocchi und echte Waldviertler Mohnnudeln heutzutage zubereitet werden. www.waldviertel.at/startseite/o-erpfigrobn

Aromen des Wienerwaldes und Thermenregion Genussmeile, die längste Schank der Welt

Eiche, Buche oder Kiefer – jeder Baum hat seinen ganz eigenen Geschmack. Beim **WienerWaldGenuss** stehen genau diese Aromen im Fokus, sei es in Form von im Eichenholzfass gereiften Weinen, mit Buchenholz geräuchertem Käse, frisch aromatischem Kiefernadeltee oder Mischwaldhonig. Selbst Cocktails oder Brotaufstriche lassen sich aus den Blättern, Blüten oder der Rinde ganz einfach herstellen. Der rund zweistündige, geführte Spaziergang durch den naturbelassenen Biosphärenpark ist ein Erlebnis für alle Sinne – so hat man den Wald noch nie erlebt. www.wienerwald.info/wienerwaldgenuss

An den ersten beiden Septemberwochenenden verwandelt sich die Thermenregion wieder in eine 15 Kilometer lange Theke. Auf der **Genussmeile** entlang des 1. Wiener Wasserleitungswanderweges zwischen Mödling und Bad Vöslau laden die Winzer an vielen kulinarischen Ständen mit Wein, Most, Sturm und regionalen Speisen zum Flanieren und Genießen ein. Traktorshuttles und Bummelzüge zwischen den Bahnhöfen und der Veranstaltung ermöglichen einen entspannten Ausflug. www.thermenregion-wienerwald.at/genussmeile

Gedanken-Gänge und Frisches von der Bergkäserei in den Wiener Alpen

Bei den **Gedanken-Gängen** in den Wiener Alpen in Niederösterreich treffen Lieblingsgerichte auf Lebensgeschichten. Gute Gespräche bei gutem Essen – bei dieser besonderen Eventreihe empfangen die jeweiligen Gastgeber eine prominente Persönlichkeit in einem ausgewählten Lokal. Gemeinsam teilen sie persönliche Geschichten, Anekdoten und Gedanken – mal heiter, mal tiefgründig – und das Publikum ist mittendrin. Serviert wird dazu ein exklusives Menü, das in gemütlicher Atmosphäre genossen wird. <http://www.wieneralpen.at/gedanken-gaenge>

Inmitten der sanften Hügel von Aspangberg-St.-Peter wartet ein echter Geheimtipp: die **Bergkäserei**. Ein kleiner Familienbetrieb mit großer Leidenschaft für Regionalität und seltenen Nutztierassen wie Pustertaler Sprinzen und Steirischen Scheckenziegen. Aus deren hochwertiger Milch entstehen in Handarbeit Käse, Topfen, Joghurt und Butter – naturbelassen, ursprünglich und voller Geschmack. In der gemütlichen Jausenstation mit Sonnenterrasse servieren

die Wirtsleute freitags bis sonntags sowie an Feiertagen traditionelle Spezialitäten wie auch leichte Gerichte aus eigenen Produkten. www.wieneralpen.at/alle-gastronomiebetriebe/a-die-bergkaeserei-familie-ungersboeck

8.082 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
Bergweg 38	Bergweg 38
D . 61440 Oberursel	D – 61440 Oberursel
+49 (0)6172 5965482	+49 (0)38206 744790
ls@fufda.de	sr@fufda.de
www.feuerundflamme-dieagentur.de	

Antje Seeling
Langenburger Str. 33
D - 70435 Stuttgart
+49(0)711 50448110
as@fufda.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.