

## PRESSETEXT

### Echte Niederösterreicher – authentisch und tief verwurzelt

*Klassiker wie die Wachauer Marille, der Waldviertler Mohn, der Spargel aus dem Marchfeld oder die köstlichen Weine aus acht unterschiedlichen Weinbauregionen gehören schon seit Langem zu den lukullischen Aushängeschildern Niederösterreichs. Aber da gibt es noch einiges mehr zu entdecken und zu erschmecken: Eine Schatzkammer voll von außergewöhnlichen Aromen und Genüssen.*

Biologische Landwirtschaft hat im größten Bundesland Österreichs eine lange Tradition. Regionale und saisonale Produkte gehören zur Philosophie der Menschen, die die Sehnsucht nach Einfachheit und Ursprünglichkeit sowie den Geschmack der Kindheit und somit der Heimat, in den Niederösterreichischen Küchen aufleben lassen. Urlauber mit feinem Gaumen finden auf einer Entdeckungsreise durch das Land für Genießer regionale Spezialitäten, experimentierfreudige Produzenten und Gastronomen, die es verstehen die Schätze der Region köstlich zu veredeln.

#### Wo der Wein zur Visitenkarte wird

Schätzungen zufolge ist seit über 3.000 Jahren der Wein in Niederösterreich zu Hause. Auf rund 30.000 ha Rebfläche – Österreichs größtem Weinanbaugebiet – wächst so manch edle Traube. Dabei hat sich mit 50 % Rebfläche der Grüne Veltliner mit seinem fruchtig, pfeffrig-würzigen Geschmack und seiner hell- bis grüngelben Farbe durchgesetzt. Er steht vor allem für die hohen Qualitätsansprüche der Weinviertler Winzer. Der Weinviertler DAC ist zu deren trinkbarer Visitenkarte geworden. Für den DAC gibt es sogar eine zusätzliche Verkostung, in der eine Kommission feststellt, ob der Wein neben seiner hohen Qualität auch dem regionaltypischen Geschmacksbild entspricht. Ein Weinviertler DAC ist stets trocken, mit 12 bis 13 % Alkoholgehalt, zudem darf er weder einen Holz- noch den pilzartigen Botrytison aufweisen. Der echte Grüne Veltliner aus dem Weinviertel passt zu vielen Klassikern der österreichischen Küche, von der Heurigenplatte bis zum Wiener Schnitzel, aber auch hervorragend zu vegetarischen Speisen ebenso wie zu den diversen Ethno-Küchen. Auf der 400 km langen Weinviertel Weinstraße können sich Urlauber auf die Spuren des Weins begeben, direkt beim Winzer wohnen und einkaufen, Weinfeste genießen oder in die Gemütlichkeit der Kellergassen eintauchen. [www.weinviertel.at](http://www.weinviertel.at)

#### Süß, saftig, aromatisch – den Sommer auf der Zunge zergehen lassen

Zwischen Mitte März und Mitte April tauchen rund 100.000 Marillenbäume die Weltkulturerbe-Landschaft Wachau in zarte Pastelltöne. Die alljährliche Marillenblüte ist ein bezauberndes Erlebnis, das man zumindest einmal erlebt haben muss. Ab Mitte Juli bis Mitte August wird die aromatische Kostbarkeit traditionell per Hand in der Wachauer Marillenzistel, einem speziellen Pflückkorb, geerntet. 100 Jahre Anbautradition, das hervorragende Klima und der Boden führen zu der unverwechselbaren Qualität der Wachauer Marille, die gerne zu flaumigen Marillenknoedeln, süßem Marillenröster, aber auch zu Likören und Chutneys verarbeitet wird. Auf Wanderungen durch die Marillen- und Weingärten in Krems-Angern, in Rossatz sowie auf einer der Etappen des Welterbesteigs kann man mehr über die süßen und vor allem gesunden Früchtchen erfahren. [www.donau.com/de/donau-niederoesterreich/essen-trinken](http://www.donau.com/de/donau-niederoesterreich/essen-trinken)

#### Birne ist nicht gleich Birne

Speckbirne, Pichlbirne, Dorschbirne, Stiegelbirne, Knollbirne oder Rosenhofbirne – wer kennt diese Birnensorten? Selbstverständlich die Mostbarone, die im Mostviertel diese Früchte zu innovativen Mostkreationen verarbeiten. In Österreich gibt es über 400 unterschiedlicher Birnensorten, die überwiegend im Mostviertel angepflanzt werden, dort wo riesige Vierkanthöfe inmitten sanft hügeliger Streuobstwiesen das Landschaftsbild der Region prägen. Ein Birnbaum kann bis zu 200 Jahre alt werden und im Jahr ca. 1.000 kg Früchte abgeben. Weder gespritzt noch gedüngt, werden die Birnen handverlesen, von manchen Herstellern noch mit alten Geräten wie der „Birnenreibe“ zerkleinert und gepresst. Bis zur Gärung lagert der Most sechs bis acht Wochen in hofeigenen Kellern. 200 km lang ist die Moststraße, auf der Urlauber Einblicke in den Weg der Birne – vom Baum bis ins Glas – gewinnen können. Entweder im MostBirHaus im Stift Ardagger oder bei Kellereiführungen, Verkostungen und auch Kochkursen in der Mostelleria in Oed-Öhling. Neben dem Most werden fruchtige Marmeladen, süß-säuerliche Birnen Balsamics, Chutney, Birnensenf oder sogar wohltuende Pflegeprodukte angeboten. Ein besonderes Erlebnis ist die Mostviertler Birnbaumblüten-Genussreise im Frühling, die eher spontan, aufgrund der kurzen Blütezeit geplant werden muss. [www.mostviertel.at/alles-rund-um-most](http://www.mostviertel.at/alles-rund-um-most)

#### Kleine Körner, starke Heilkraft, großer Geschmack

Was die Marille für die Wachau, ist der Mohn für das Waldviertel. Auf rund 200 Hektar wird das „graue Gold“ angebaut. Bekannt war Mohn bereits in der Steinzeit und an der Londoner Börse wurde mit der Kostbarkeit sogar gehandelt. Im

Mohndorf Armschlag dreht sich alles um die Pflanze: der Mohnlehrpfad vermittelt geschichtliche, produktionstechnische und kulinarische Aspekte, der Mohnstrudel-Wanderweg führt vom Mohnwirt durch kleinere Ortschaften in der Umgebung wieder zurück nach Armschlag. Auf den an der Strecke gelegenen Schaufeldern und in den Bauerngärten sind die verschiedenen Mohn-Sorten zu bewundern. Kulinarische Spezialitäten tischt der Mohnwirt Neuwiesinger auf. Die Palette reicht von Mohnzelten über Torten, Knödel und Nudeln bis zu Fischen in der Mohnkruste. Am Mohnhof in Ottenschlag bekommt man viele Spezialitäten wie etwa Mohnöl, Mohnpesto, Papaver (Mohnbrand) und sogar Mohnkosmetika. Ein Naturspektakel kann man von Anfang bis Mitte Juli erleben, wenn sich die Felder in ein weiß-lila-rotes Blütenmeer färben. Am dritten Sonntag im September wird in Armschlag traditionell der Mohn.Genuss.Herbst gefeiert. Auch hier steht Mohn in allen Variationen im Mittelpunkt: Mohnmehlspeisen, Mohnbrände und -liköre, Mohnschokolade, Mohnmarmelade und vieles mehr. [www.waldviertel.at/genussregion-waldviertler-graumohn](http://www.waldviertel.at/genussregion-waldviertler-graumohn)

#### **Von Spargel zu Artischocken, vom roten Pielachtaler-Dirndl bis hin zu den goldenen Fäden der Wachau**

Eine der wichtigsten Marchfeldgemüsesorten ist der Spargel. 50 % des österreichischen Spargels, rund 280 Hektar, werden jedes Jahr hier angebaut. Etwas ungewöhnlicher ist es schon, dass sich Stefanie Theuringer auf die Artischocke spezialisiert hat, die quasi „ihr Baby“ ist. Gemeinsam mit ihrem Bruder Johannes bewirtschaftet sie 100 Hektar im Marchfeld mit Feldfrüchten, Getreide, Zuckerrüben und Karotten. In den letzten Jahren haben sich zum einheimischen Gemüse die Süßzwiebeln, spanische Bratpaprika und die Artischocke gesellt. Was als Idee begann, ist inzwischen zum Erfolg geworden. Auf fünf Hektar wachsen jedes Jahr 20.000 Artischockenpflanzen. 90 % liefert Stefanie an die Gourmetküchen Wiens und dem restlichen Österreich. Der Rest wird ab Hof und am Yppenmarkt angeboten.

Das leuchtend rote Aushängeschild einer ganzen Region ist die Kornelkirsche, auch bekannt als Pielachtal Dirndl. Die Dirndl symbolisieren den natürlichen Reichtum des Pielachtals. Eigentlich ist das Dirndl ja gar keine Kirsche, sondern gehört zur Gruppe der Hartriegelgewächse. Bereits Hildegard von Bingen war im 12. Jahrhundert von der Vitamin C haltigen Frucht und der Heilkraft begeistert. Die Dirndlsträucher, die bis zu 450 Jahre alt werden können, fallen vor allem im Frühjahr und Spätsommer auf: im Frühjahr sind sie mit Tausenden goldgelben Blüten übersät, im Spätsommer reifen die roten, olivenförmigen Früchte - die Dirndln - heran. Das vielfältige Genuss-Spektrum reicht von Marmelade, Gelee, Eis, Creme-Honig, Kompott, über Mus, Pralinen, Frucht-Rollis, Sirup, Tee, Torte, Zucker, Likör, Bier bis hin zum klassischen Original Pielachtaler-Dirndlbrand.

Alte Traditionen wurden in der Wachau neu belebt. Bernhard Kaar vertreibt in Dürnstein selbstproduzierte Spezialitäten aus dem teuersten Gewürz der Welt, denn seit 2007 baut er bio-zertifizierten Wachauer Safran an. Daraus entstehen Safran-Honig, -Marmelade und -Essig. 250.000 Krokusknollen hat Kaar inzwischen auf aufgelösten Weinterrassen an der Donau gepflanzt, gut behütet und gepflegt. Im Herbst erntet er das rote Gold, indem er die drei Fäden jeder Blüte von Hand zupft und trocknet. Ein besonderer Tipp: Die Konditorei Hagmann macht aus dem Wachauer Safran Schokolade und Pralinen.

Weitere kulinarische Erfolgsgeschichten sind unter [www.niederoesterreich.at/niederoesterreichs-spezialitaeten](http://www.niederoesterreich.at/niederoesterreichs-spezialitaeten) zu finden.

8.695 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](http://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](mailto:info@noe.co.at)  
[www.niederoesterreich.at](http://www.niederoesterreich.at)

**Pressekontakt für Rückfragen**

Niederösterreich Werbung GmbH  
Karin Lorenz  
Niederösterreich-Ring 2, Haus C  
A-3100 St. Pölten  
+43 (0) 2742 9000 19851  
[Karin.lorenz@noe.co.at](mailto:Karin.lorenz@noe.co.at)  
[www.niederoesterreich.at](http://www.niederoesterreich.at)

FEUER & FLAMME. DIE AGENTUR  
Leonie Stolz      Birgit Koller-Hartl  
Wimmelsweg 10      Bräuhof 248  
22303 Hamburg      A-8998 Grundsee  
+49 40 50681694.      +49 151 142 780 76  
[ls@fufda.de](mailto:ls@fufda.de)      [bkh@fufda.de](mailto:bkh@fufda.de)  
[www.feuerundflamme-dieagentur.de](http://www.feuerundflamme-dieagentur.de)

Elisabeth Helfer  
Postfach 31  
85233 Odelzhausen  
+49 8134 5576411  
[eh@fufda.de](mailto:eh@fufda.de)

Gerne stehen wir Ihnen für weitere Informationen zu Niederösterreich zur Verfügung. Auf unserer Internetseite finden Sie im Presseportal unter [www.fufda.de/niederoesterreich](http://www.fufda.de/niederoesterreich) druckfähiges Bild- sowie weiteres Textmaterial.