



Niederösterreich, ein Land so vielfältig wie auch groß, hat kulinarisch einiges zu bieten. Machen Sie mit uns einen kleinen Streifzug durch die Region!

**Text: Nicole Wessely**

**W**ussten Sie, dass Niederösterreich die Kornkammer Österreichs

ist? Hier werden über 50 % des heimischen Getreides geerntet und fast die Hälfte des inländischen Gemüses angebaut! Außerdem sind hier auch noch die meisten Biobauern daheim. Daher hat auch die Initiative des Lebensministeriums „Genuss Regionen Österreichs“ in Niederösterreich einiges zu tun und viele Spezialitäten gewürdigt. Die ausgezeichneten Leckereien reichen vom Marchfelder Spargel, dem Mostviertler Schofkas, dem Weinviertler Wild bis zur Ybbstalforelle ([www.genuss-region.at](http://www.genuss-region.at)). Weil diese Spezialitäten auch adäquat verarbeitet werden wollen, gibt es seit über 10 Jahren die „niederösterreichische Wirtshauskultur“: eine Vereinigung von über 260 Wirten bemüht sich

erfolgreich bodenständige Gerichte aus regionalen Spezialitäten zu einem optimalen Preis-Leistungs-Verhältnis zu servieren ([www.wirtshauskultur.at](http://www.wirtshauskultur.at)).

**Es wird a Wein sein ...**

Über die Landesgrenzen hinaus bekannt sind die Weinregionen in der Wachau, dem Weinviertel und der Thermenregion. Die beste Zeit den heimischen Wein kennen zu lernen ist der Weinherbst. Vom 25. August bis Ende November laden rund 100 Weinstraßen-Gemeinden zu über 800 Veranstaltungen, in denen der Wein im Mittelpunkt steht ([www.weinherbst.at](http://www.weinherbst.at)). Besonders ans Herz legen möchten wir hier den „verrückten“ Ort Herrnbauergarten im Weinviertel. Der sympathische Ort ist reich an Kellergassen mit Kellern, die zum Teil schon im 17. Jahrhundert urkundlich erwähnt sind. Bemerkenswert ist das längste Kellersystem, bestehend aus sechs

zusammenhängenden Kellern, die dem Heurigenwirt, Künstler und Weinbauern Friedl Umschaid gehört. Seinem Ruf entsprechend feiert der Ort am 6. und 7. September den niederösterreichischen Weinherbst auf die etwas andere Art mit dem Fest „Bluza, Blunzn und Dodamauna“. Das Programm reicht von Blasmusik zu orientalischem Bauchtanz, literarischer Hetz, Kürbismalen, Ruten- und Stelzengehen bis zu Kunsthandwerk. Und als wäre das noch nicht genug, wollen die Herrnbauergarten Vogel-scheuchen zum Leben erwecken ([www.herrnbauergarten.at](http://www.herrnbauergarten.at)). Um nach dem ganzen Weingenuss wieder einen klaren Kopf zu bekommen, was gibt es da Besseres als einen Spaziergang an der frischen Luft? Am besten im Nationalpark Donauauen, wo man bei schönen geführten Spaziergängen einiges über die heimischen Wild- und Kulturpflanzen erfährt. ▶

## Für mich!

27. August 2009

Auflage: 130.000

Die Naschkatzen unter uns sollten sich den 20. September vormerken, denn da findet der Mohnkirtag in Armschlag bei Sallingberg statt. Auch abseits des Kirtages kann man hier viel erleben, z. B. am Mohnlehrpfad oder bei der Mohnstrudelwanderung. Eine Besonderheit der Region ist auch das Mohn-

öl, das in Ottenschlag produziert wird und das Mohnmuseum ([www.mohndorf.at](http://www.mohndorf.at)). Man kann gar nicht alle Highlights beschreiben, die in der „Kornkammer“ Österreichs zu finden sind. Ich kann Ihnen nur empfehlen, einfach selbst die eine oder andere kulinarische Expedition zu starten! ■



Tipps  
für mich

### Genüssliche Momente ...

... mit kulinarischen Highlights in Niederösterreich

„Das Heubad“ Umgeben von saftigen Wiesen liegt das Naturdorf Priggitz. Das 2009 völlig neu adaptierte Landgasthaus und Restaurant „Das Heubad“ bietet kulinarische Highlights und Entspannung pur! Eröffnung im Herbst. Kontakt: Auf der Wiese 53, 2640 Priggitz, Tel: 02662/425 34, [www.dasheubad.at](http://www.dasheubad.at)

Schönster Gastgarten 2008: Diesen Titel verliehen die Kurier Leser dem

**Gasthaus Unger in Pitten.** Auch 2009 ist der Unger einen Ausflug wert! Die saisonal wechselnde Speisekarte und natürlich Andreas Unger, in 5. Generation (Küchen-)Chef des Hauses, überzeugen den Gaumen!

[www.unger-pitten.at](http://www.unger-pitten.at)