

Genussguide BURGEN LAND

400 Top-Adressen

*Genussproduzenten & Direktvermarkter
Restaurants, Gasthöfe & Buschenschänken
Hotels, Kellerstöckl, Winzer & Vinotheken*





GENUSS MIT SONNE DRIN

GIBT URLAUB EINE
GANZ BESONDERE NOTE

www.burgenland-schmeckt.at



**Wachsen mit
Europa**

DIESES PROJEKT WIRD VOM EUROPÄISCHEN
FONDS FÜR REGIONALE ENTWICKLUNG, VON
BUND UND LAND BURGENLAND KOFINANZIERT.

Genussguide BURGEN LAND

400 Top-Adressen

*Genussproduzenten & Direktvermarkter
Restaurants, Gasthöfe & Buschenschänken
Hotels, Kellerstöckl, Winzer & Vinotheken*

*Autoren: Fritz Gillinger (fg), Rüdiger Pröll (rp),
Alexander Rabl (ar), Werner Ringhofer (wr)*



BURGENLAND

kostbare Kultur



Im Burgenland reifen aromatische Weißweine, komplexe Rotweine und edelsüße Spezialitäten. Der burgenländische Wein harmoniert ideal mit der Küche des Landes.

Auch an Gelegenheiten, wann und wo diese Weine genossen werden, mangelt es vor allem in den Sommermonaten nicht, in denen alle ins Freie drängen und leichte, sommerliche Gerichte sowie die Natur genießen möchten.

Burgenländischer Wein als Naturprodukt passt da perfekt dazu.



1



2



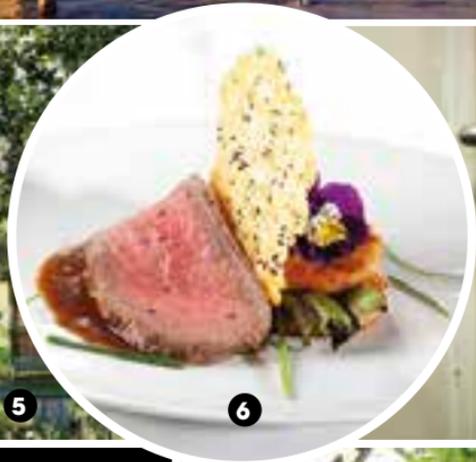
3



4



5



6



7



8



9

Bildtexte auf Seite 4



© Stefan Knittel

Genuss auf Burgenländisch

Dieser Guide hat's in sich. Und zwar, weil es das Burgenland in sich hat. In vielerlei Hinsicht, aber hier sei von der hohen Genusskompetenz dieses Bundeslandes die Rede.

Im „Genussguide BURGENLAND“ stellen wir Menschen, Betriebe und Plätze vor, mit und an denen sich Genuss auf Burgenländisch erleben lässt. Landwirtschaftliche Produzenten bzw. Veredler solcher Produkte, Bäckereien und Feinkostläden, Vinotheken, Weinbaubetriebe, Buschenschänken, Gasthöfe, Restaurants, Hotels ... Orte, an denen man kosten und genießen kann. Orte, die zum Ausruhen und Übernachten verführen, Märkte, auf denen die unglaubliche kulinarische Vielfalt des ganzen Burgenlandes hoch konzentriert präsentiert wird.

Machen Sie sich auf den Weg durch Burgenlands Genüsse. Der Guide wird Ihnen ein hilfreicher Begleiter sein.

Hunderte solcher Plätze und Produkte nennen wir in diesem Guide, gleich mit den wichtigsten Kontaktdaten versehen.

Wohl wissend, dass wir dennoch viele ausgelassen haben, die es verdient hätten, hier zu stehen. Machen Sie sich auf den Weg durch Burgenlands Genüsse. Der Guide wird Ihnen ein hilfreicher Begleiter sein. Und wenn Sie etwas finden, das nicht im Guide steht – freuen Sie sich über diese Entdeckung und berichten Sie uns darüber. Vielleicht steht Ihr Fund dann ja in einer Neuauflage des „Genussguide BURGENLAND“?

Fritz Gillinger
Chefredakteur Vinaria Spezial

genussguideburgenland@lwmedia.at

Bildtext vorherige Seite: 1 Kellerviertel Heiligenbrunn 2 Paradeiser von Erich Stekovic (Frauenkirchen) 3 Leithaberger Edelkirsche 4 Mole West (Neusiedl am See) 5 Bioimkerei Rohrauer (Lackendorf) 6 Aus der Gourmetküche von Larimar Hotel-Therme-Spa (Stegersbach) 7 Familie Eselböck produziert, kocht und beherbergt auf internationalem Niveau (Schützen) 8 Edle Fleischprodukte: Der Tschürtz (Loipersbach) 9 Weinkultur auf Burgenländisch wie hier im Weingut Weninger in Horitschon (Seite 100).

6 EINSTIEG: QUER DURCHS BURGENLAND

Karte Burgenland 6
 Erklärung der Zeichen 7
 Einleitung 8–15
 Genuss Akademie Burgenland 16–17

18 DER NORDEN

Einleitung 18–21
 Karte Nordburgenland 22
 Genuss-Timeline 23
 Max Stiegl 24–25
 Genusstipps 26–31
 Zur Dankbarkeit 32–33
 Genusstipps 34–35
 Wohnen im Taubenkobel 36–37
 Genusstipps 38–43
 Paradeiser, Stekovics 44–45
 Genusstipps 46–48
 Gut Oggau 49
 Steppenrind & Co. 50–51
 Kein Schwein ohne Wein 52
 Genusstipps 53
 Wein im Nordburgenland 54–61
 Promotion 62–75

108 DER SÜDEN

Einleitung 108–111
 Karte Südburgenland 112
 Genuss-Timeline 113
 Weidegänse 114–115
Quer: Fusionsküche 116
 Genusstipps 117–118
 Gasthaus Csencsits 119
 Genusstipps 120
 Wohnothek 121
 Genusstipps 122–125
 Burg Bernstein & Co. 126
 Genusstipps 127
 Kellerstöckl 128
 Genusstipps 129–131
 Ein Stück vom Paradies 132
 Genusstipps 133
 Weinidylle 134
 Genusstipps 135
 Wein im Südburgenland 136–140
 Promotion 142–148

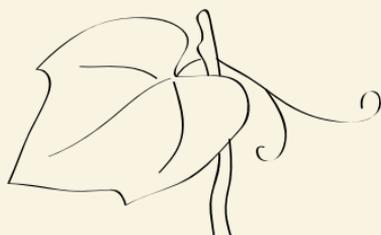
76 DIE MITTE

Einleitung 76–79
 Karte Mittelburgenland 80
 Genuss-Timeline 81
 Genusstipps 82–83
 Kaesten, Kastanien 84–85
 Genusstipps 86–87
Quer: Kultur-Ereignisse 88
Quer: Genusstipps 89
Quer: Weinarchitektur 90–91
 Genusstipps 92–93
Quer: Thermen & Wasser 94–95
 Wein im Mittelburgenland 96–101
 Promotion 102–106
 Burgenland Card 106
Quer: Auf der Jagd 107

SERVICE

Index 149–155
 Impressum 156

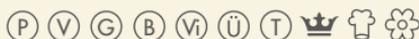




So geht's zum Genuss im Burgenland!

Um Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, den Überblick zu erleichtern, teilen wir das Land in die Abschnitte „DER NORDEN“, „DIE MITTE“ und „DER SÜDEN“. Zwischendurch haben wir Artikel eingestreut, die das gesamte Burgenland betreffen. Sie sind am Seitentitel „QUER DURCHS BURGENLAND“ leicht auszumachen.

Erklärung der Zeichen



P Produzent | **V** Verkauf | **G** Gastronomie | **B** Buschenschank | **Vi** Vinothek
Ü Übernachtung | **T** Therme | **Krone** Vinaria Weinguide | **Haube** Gault Millau
Blume Urlaub am Bauernhof/Winzerhof

Genießen IM BURGENLAND

PARADIESISCH. Wo fängt man an, wenn man über die Genüsse des Burgenlandes schreiben will? Und vor allem ... wo hört man auf? Denn wer einmal eingetaucht ist in diese pralle Vielfalt des paradiesischen Landstriches ganz im Osten Österreichs, wird sich dort im Genuss verlieren und nie wieder herausfinden wollen. >>>





Der Wein prägt große Teile der Landschaft und ist auch fantastische Bühne für allerlei vergnügliche Ausflüge.



1

» WILLKOMMEN IM GENUSS-UNIVERSUM!

Wer sich mit offenen Augen, feiner Nase und geschärftem Geschmackssinn auf eine Genussreise ins Burgenland begibt, betritt ein Genuss-Universum zwischen österreichischem Charme und pannonischer Würze. Eine Welt voll mit knackigem Gemüse – von Kraut über Paprika, Paradeiser bis Chili –, frischem Obst, gesundem Getreide, Fischen aus dem Neusiedler See, Fleisch in allen Varianten, Einkochtem und Eingelegtem, Geröstetem, Gebratenem, Gebackenem, Geselchtem und und und. Man entdeckt die unendlichen Weiten der burgenländischen Küche von traditionell-bäuerlich bis extravagant-sternegekrönt und erliegt den Reizen des burgenländischen Weins in

all seinen Spielarten von weiß bis rot und von knackig bis kräftig. Die Winzer des Burgenlandes gehören zur Elite der heimischen Weinszene und punkten auch international, eine junge Winzer- und Gastronomengarde wächst in atemberaubendem Tempo nach.

Fangen wir also an – auch im Bewusstsein, dass wir immer nur eine Ahnung davon geben können, was den Genießer im Burgenland erwartet. Und an ein Ende gelangen wir sowieso nicht. Fangen wir im Norden an mit dem See, dem Neusiedler See. Nicht nur Freizeitparadies und Naturrefugium ersten Ranges, sondern auch Quelle vieler Genüsse. *Fische* aus dem *Neusiedler See* – *Zander*, *Wels*, *Hecht*, *Karpfen* – gelangen fangfrisch in Einkaufstaschen und

Burgenland schmeckt

Online-Genussplattform, auf der qualitativ hochwertige Angebote aus Tourismus, Wein- und Landwirtschaft gemeinsam vorgestellt werden: Winzer, Anbieter regionaler Produkte, Buschenschänken, Gasthäuser, Restaurants und Ausflugstipps.
www.burgenland-schmeckt.at



” MAN ENTDECKT DIE UNENDLICHEN WEITEN DER BURGENLÄNDISCHEN KÜCHE.

auf die Teller der Gasthöfe und Restaurants, die sich auf Fisch verstehen. Und das sind viele im Burgenland.

Im *Nationalpark Neusiedler See – Seewinkel* trifft man nicht nur auf eine unglaublich facettenreiche Vogelwelt, sondern auch auf rare Haustierrassen. Bekanntestes Beispiel das *Steppenrind* mit seinen mächtigen Hörnern, das hier über die Ebene zieht und von den Köchen der Region und deren Gästen überaus geschätzt wird. Legendär das

Der Neusiedler See ist nicht nur Freizeitparadies und Naturrefugium ersten Ranges, sondern auch Quelle vieler Genüsse.

Mangalitzaschwein, das uns lehrte, wie begehrenswert Fett sein kann.

Das Burgenland ist auch ein blühender, duftender, wohl-schmeckender Obstgarten. Im Norden blühen tausende Marillen- und Kirschenbäume, im Süden sind ganze Landstriche dem Apfel und seinen zahlreichen Möglichkeiten zur Weiterverarbeitung gewidmet – von Apfelstrudel bis Schnaps. Das Mittelburgenland und seine Besucher wiederum erfreuen sich an „Kaesten“, den wohl-schmeckenden Esskastanien, die geröstet oder als

1 2.000 Sonnenstunden an 300 Tagen im Jahr: Die Sonne meint es gut mit dem Burgenland und allem, was in diesem milden Klima so prächtig wächst und gedeiht.

2 Unkompliziert: Wie ein roter Faden ziehen sich Buschenschänken von Nord nach Süd. **3** Hochklassig: Gehobene Restaurant-Atmosphäre wie hier im *Vita-tella (Pamhagen)*.

Gemüse, wohin man schaut im Burgenland, etwa im besonders fruchtbaren Seewinkel: Paradeiser, Paprika, Zucchini und Zuckermais, aber auch Chili wie diese hier von Stekovics (Frauenkirchen).





Buschenschank-Idylle: die historische Kellergasse von Purbach am Neusiedler See (Heuriger Strommer)



Mehlspeise himmlische Genüsse versprechen. Im Süden locken Säfte und Marmeladen aus Äpfeln, Pfirsichen und Birnen.

Ganz Burgenland wird vielerorts auch „Gans“ Burgenland geschrieben: Denn die *Gans* ist hier das kulinarische Wappentier, und die Burgenländer sind schon seit langem darauf spezialisiert, aus ihr die herrlichsten Köstlichkeiten zu machen: Gänseleber, knusprigen Gänsebraten, Ganssuppe und vieles mehr. Zu Martini und an den restlichen 364 Tagen im Jahr. Nach Genüssen wie diesen steigt die Lust auf eine gemütliche Unterkunft und

eine kulinarische Fortsetzung am nächsten Tag. Deshalb ist es gut zu wissen, dass das Burgenland durchzogen ist von Unterkünften, die Teil des Genusslebnisses sind: Übernachten im Winzerhof ist ebenso möglich wie eine Nacht im typisch burgenländischen „Kellerstöckl“, im pannonischen Landhaus, im bürgerlichen Stadthotel oder im coolen Thermenresort.

Das gastronomische Angebot im Burgenland ist groß und voller Besonderheiten, die man woanders kaum findet. Die typischen Buschenschänken etwa gibt es zwar auch in anderen Bundesländern, aber

Feines aus den GenussRegionen im Burgenland

*Leithaberger Edelkirsche // Mittelburgenland Dinkel //
Mittelburgenländische Kaesten & Nuss // Kittseer Marille //
Nationalpark Neusiedler See – Seewinkel Steppenrind //
Neusiedler See Fische // Pannonisches Mangalitzaschwein //
Seewinkler Gemüse // Südburgenländische Kräuter //
Südburgenländische Weidegans // Südburgenländischer Apfel //
Wiesener Ananas Erdbeeren // Zickentaler Moorochse*

www.genuss-region.at



das Zusammenspiel von Lokalkolorit, typischen Burgenland-Weinen und Schmankerln wie Fischsulz, Spargel, Strudel oder gar einer Uhdlerjause kann so nur hier stattfinden. Auf gemütliche Gasthöfe trifft man immer wieder, die Zutaten und die Weine kommen meist aus der näheren Umgebung. Darüber hinaus hat das Burgenland Gastronomen hervorgebracht, deren Strahlkraft weit reicht – europaweit.

All das hat das kulinarische Selbstbewusstsein dieses Bundeslandes gestärkt, das auch im Bereich des Genusses so anders ist als alle anderen und damit keine Probleme hat. Ganz im Gegenteil: Man geht auf die Suche nach diesen Einzigartigkeiten, übersetzt sie in die heutigen Bedürfnisse und bietet damit dem Genussreisenden eine lohnende Station nach der anderen: der Schafzüchter, der sein Lammfleisch ab Hof verkauft, die trendige Vinothek, die neben den Weinen der Region auch Chutneys, Marmeladen und Apfelchips anbietet, der Bauernmarkt, auf dem die Landwirte mit erntefrischem Obst, Gemüse und Honig locken, und schließlich die Gasthöfe und Restaurants, in denen leidenschaftliche Köche und Gastgeber dafür sorgen, dass die Genuss-Geschichte ihrer Gäste zu einer unendlichen wird. (fg)

1 Die „Leithaberger Edelkirsche“ ist Basis für Produkte wie Kirschen-Chutney oder Kirschen-Leberpastete. **2** Fisch, frisch aus dem Neusiedler See und gleich zubereitet. **3** Robust: Mangalitzaschweine können im Freien bleiben, so widerstandsfähig sind sie. Ihr Fleisch erinnert an Wildschwein. **4** Ein Genuss für das Auge: traditionelle Architektur, made in Burgenland.



Burgenland Tourismus
 Johann Permayr-Straße 13, 7000 Eisenstadt
 T +43 2682 63384-0, www.burgenland.info



*So wohnt man pannonisch:
Gästehaus Gerersdorf bei Güssing.*



*Das gibt's nur im Burgenland: Unterkunft
im Kellerstöckl mitten im Weingarten.*

PANNONISCH WOHNEN

Eine wunderbare Gelegenheit, pannonisches Lebensgefühl intensiv zu erleben, hat man als Gast jener rund 40 Häuser, die sich unter dem Dach „Pannonisch Wohnen“ zusammengefunden haben. „Pannonisch Wohnen“-Betriebe sind landestypische Unterkünfte, die sich durchaus unterschiedlich präsentieren, aber etwas gemeinsam haben: hohen ästhetischen Anspruch und lokale Authentizität. Wer pannonisch wohnt, kann es sich im traditionellen Kellerstöckl (siehe rechts) gemütlich machen, bezieht Suiten mit Blick aufs Storchennest, lässt sich hinter wuchtigen Mauern eines Klosterareals aus dem 12. Jahrhundert verwöhnen oder entscheidet sich für eine neu designte Herberge, einen einstigen Lesehof, ein Relais & Châteaux-Haus, einen Winzerhof, eine ehemalige Mühle ... Perfekt geeignet für Individualisten, die Lokalkolorit spüren und gleichzeitig auf hohem Niveau genießen wollen.

Pannonisch Wohnen

Burgenland Tourismus
Johann Permayr-Straße 13, 7000 Eisenstadt
T +43 2682 63384-0, www.burgenland.info

KELLERSTÖCKL & WINZERHOF

Aus den Weinkellern der südburgenländischen Weinbauern hat man mancherorts entzückende Schlafstätten inmitten der Weingärten gemacht. Beim Um- und Ausbau wurde streng darauf geachtet, dass die Kellerstöckl so original wie möglich erhalten bleiben, davon profitieren jetzt die Gäste. In so einem umgebauten ehemaligen Weinkeller zu übernachten, den Morgen mitten im Weingarten zu erleben oder abends eine Flasche von jenem Wein zu genießen, der gleich hinterm Haus wächst – das ist Urlaubserlebnis typisch Burgenland. Natürlich öffnen auch andere Winzerhöfe ihre Tore für Gäste. Weinbauernhöfe von urig bis hochmodern bieten im Burgenland Übernachtungsmöglichkeiten und die Chance, dem Wein und seinen Produzenten ganz nah zu sein.

www.kellerstoeckl.info
www.urlaubamwinzerhof.at

Urlaub am Bauernhof im Burgenland
Esterházystraße 15, 7000 Eisenstadt
T +43 2682 702-410
www.burgenland.farmholidays.com



Schmankerlwirte: Hier wird der Geschmack des Burgenlandes serviert.



Kulinarische Tradition: Rund 6.000 Gänse sind auf Burgenlands Weiden unterwegs.

PANNONISCHE SCHMANKERLWIRTE

Die Zahl „6“ hat eine besondere Bedeutung für jene rund 25 Wirte, die sich unter dem Namen „Pannonische Schmankerlwirte“ zusammengetan haben: Sechs pannonische Gerichte, klassisch oder neu interpretiert, und sechs glasweise angebotene Weine des Burgenlandes sind „Must-haves“ in diesen Betrieben. Pannonische Schmankerlwirte sind allesamt Familienbetriebe, die durch persönliches Service sowie Qualität in der Küche und mit Ambiente punkten wollen. Burgenländisch-pannonische Lebensart und Gastfreundschaft sollen für die Gäste spürbar sein, enge Beziehung zu regionalen Produzenten und zum Weinbau sind selbstverständlich. Auf den „pannonischen Warenkorb“, der in diesen Betrieben von Neusiedl am See über Bad Sauerbrunn und Güssing bis Eltendorf verarbeitet wird, kann sich der Genießer freuen: von A wie „Ananas Erdbeere“ über B wie „Bohnen“ bis Z wie „Zander“.

Pannonische Schmankerlwirte

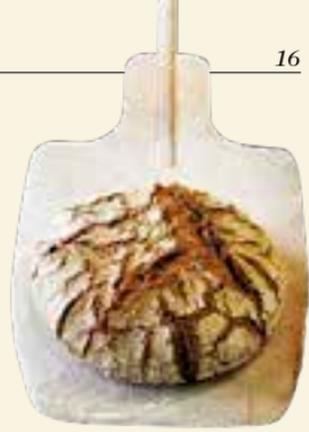
Robert Graf-Platz 1, 7000 Eisenstadt
T +43 590 907-3611
www.pannonische-schmankerlwirte.at

GANS BURGENLAND

Nicht zuletzt dank engagierter Landwirte, die im Jahr 2002 den Verein „Südburgenländische Weidegans“ gründeten, ziehen jetzt wieder tausende Gänse über burgenländische Wiesen und erfreuen auch die Feinschmecker. Grund genug, dem Federvieh ein eigenes Festival zu widmen: „Gans Burgenland“, ein genussreicher Reigen mit vielen Veranstaltungen von September bis Dezember. Rund um den 11. November, dem Martinstag, häufen sich die Feste natürlich ganz besonders, denn zum Feiertag des Landespatrons kommt seit jeher ein Gansl auf den Tisch. An diesem Tag laden auch viele Weinbaugemeinden zur Weinsegnung ein, wo der Wein der aktuellen Lese „getauft“ wird.

www.burgenland-schmeckt.at





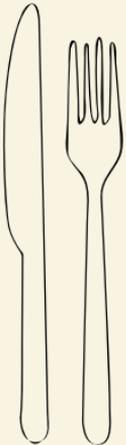
Genuss

Akademie

BURGENLAND

GESCHMACKSBILDUNG. Kulinarische Regionalität hat im Burgenland ein Zuhause: die Genuss Akademie Burgenland in Donnerskirchen.

Burgenlands Genüsse sind quer durchs ganze Land anzutreffen und zu erleben. Ein Ort sollte aber auf jeden Fall im Adressbüchlein des genussfreudigen Burgenland-Besuchers stehen: Donnerskirchen.



Feine Weine und herrlich blühende Kirschenbäume gibt's hier, aber das ist es nicht, was Donnerskirchen zu einer zentralen Anlaufstelle innerhalb der burgenländischen Genuss-Welt macht. In Donnerskirchen steht ein Haus, das in seiner Art einmalig in Österreich ist: die *Genuss Akademie Burgenland*, nicht weniger als ein multifunktionelles Zentrum für Seminare, Fortbildung und eine Anlaufstelle für regionale Genussprodukte. Die Nach-

frage nach Letzteren steigt ständig, regionaltypische und saisonale Lebensmittel von bäuerlichen Betrieben des Burgenlandes sind bei Gästen, Einheimischen und vermehrt auch in der regionalen Gastronomie und bei den Produktveredlern gefragt. Nicht nur Büro-, Seminar- und Repräsentationsräume für diverse Veranstaltungen befinden sich in dem Haus mit dem verheißungsvollen Namen „Martinschlössl“, auch eine großzügige Schauküche für Kochseminare ist hier untergebracht.

Die geeigneten Räumlichkeiten also, um Weiterbildung im Bereich Kulinarik, Kochen und Sensorik anzubieten und auch anschaulichen Unterricht für Kinder in optimaler Umgebung abzuwickeln. Die Genuss Akademie ist auch die neue Adresse des Vereines „*Genuss Burgenland*“, der an der Bündelung und gemeinsamen Vermarktung

Die Genuss Akademie ist ein Kernbereich des Vereines „Genuss Burgenland“. In der Akademie wird Bewusstseinsarbeit geleistet und der Wert von regionalen Produkten dargestellt. Eine Aufgabe, die auch künftige Generationen betreffen wird.



Wer einen vollständigen Überblick über Burgenlands Genüsse erhalten oder tiefer in die Materie eindringen will, für den ist die im „Martinschlössl“ untergebrachte Genuss Akademie in Donnerskirchen eine Pflichtadresse.

aller agrarischer Genussprodukte des Burgenlandes arbeitet. Der Verein setzt sich unter anderem für die weitere Etablierung von Kooperationen wie „Schmankerlwirte“ oder „Urlaub am Bauernhof“ in der Region ein. Und auch „Wein Burgenland“, die Weinmarketingorganisation des Burgenlandes, ist in der Genuss Akademie untergebracht. Da trifft es sich gut, dass die renommierte „Wein-Akademie“ in Rust nur zehn Autominuten von Donnerskirchen entfernt liegt. Der Erfolg dieses angesehenen vinophilen Kompetenzzentrums lässt auch für die neue Genuss Akademie Burgenland das Beste erwarten. (fg)



Genuss Akademie Burgenland
Hauptstraße 57
7082 Donnerskirchen
T +43 2683 30197-0
www.genussburgenland.at



**SUPPE VON
NEUSIEDLER SEE-
FISCHEN**

Fritz Tösch, Landgasthaus
am Nyikospark
Neusiedl am See
*Rezept
Seite 53*

Neusiedler See Nordburgenland

Fisch & Fleisch

Der Neusiedler See: Europas zweitgrößter Steppensee ist nicht nur Herzstück des UNESCO-Welterbes, sondern auch Kristallisationspunkt besonderer Genüsse. So wie das gesamte Nordburgenland ein wahres Füllhorn an Köstlichkeiten ausschüttet. Von Fisch bis Stepperrind, von Paradeiser bis Chili, von Marille bis Kirsche. Hier, zwischen Kittsee und Rosaliagebirge, sind die bekanntesten Köche, Winzer und Genussproduzenten am Werk. >>>

» DAS KLEINE KOCHWUNDER DES NORDBURGENLANDES

Vor zehn oder zwanzig Jahren war die Fülle an guten und besseren Lokalen rund um den Neusiedler See noch recht überschaubar. Gewiss, es gab da und dort das eine oder andere mit Haube ausgezeichnete Wirtshaus. Und es gab die Familie Eselböck, die, was Anspruch, Ambiente und Weinkeller betrifft, mit ihrem *Taubenkobel* internationales Niveau an den Neusiedler See gebracht hatte.

demselben Lokal essen wollte, und daher die Nachfrage das Angebot schuf. Warum das nördliche Burgenland mittlerweile eine Gourmet-Destination geworden ist – im Nachhinein ist das Phänomen schwer zu erklären.

Mittlerweile ist es jedenfalls eine vor allem für Wochenendausflügler und Reisende erfreuliche Tatsache, dass man hier, wenn schon nicht in jedem, so zumindest in jedem zweiten Städtchen oder Dorf, erwähnenswerte Lokale findet. Wirtshäuser und Restaurants, die dem Geschmack (und der Börse) ihrer Gäste trefflich entsprechen und an schönen Wochenenden aus den Nähten platzen. Sie dürfen sich mit Hauben und Sternen schmücken, deren Anzahl sich allerdings höchst unwesentlich auf die Frequenz der Gäste und ihren über die Landesgrenzen gehenden Ruf auswirkt.

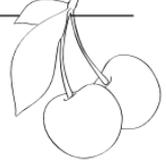
” SCHLÜSSELEKTOR: DIE NÄHE DER GASTRONOMEN ZU ERSTKLASSIGEN PRODUZENTEN

Kann sein, dass sich vom Erfolg des Taubenkobels andere Köche und Patrons angestachelt und inspiriert fühlten. Kann auch sein, dass eine immer größer werdende Schar von interessierten Essern nicht mehr in ein und



Genuss-Cuvée Nordburgenland

Markt der Erde // Paradeiser // Wulka Prosciutto // Mole West // Genuss Akademie // Neusiedler See Fisch // Feiler-Artinger // Nyikospark // Kloster am Spitz // Leithaberger Edelkirsche // Neusiedlersee DAC // St. Martins Therme & Lodge // Kracher // Martiniloben // Triebaumer // Steppenrind // Pannobile // Leithaberg DAC // Nationalpark // Mangalitzaschwein // Wiesener Ananas Erdbeere // Welterbe-Region // Eisenstadt



Mit anderen Worten: Man isst in dieser Gegend ohne Rücksicht auf Punkte in den Restaurantführern und man isst gut. Die Nähe zu einer wachsenden Anzahl von Produzenten dürfte dabei ein Schlüsselfaktor sein. Vom Spargel bis zur Erdbeere, vom Aal bis zum Zander, vom Lamm bis zum Schwein gedeiht in der klimatisch privilegierten Umgebung des Sees einiges. Entsprechend unabhängig sind die Köche von Lieferungen aus dem nahen Wien, aus Italien oder gar Frankreich. Entsprechend abwechslungsreich ihre Speisekarte, wo mal mehr die Tradition, dann wieder mehr die Moderne gepflegt wird.

Dass in den meisten Verpflegungsstätten des Nordburgenlandes auch Ambiente und Flair Freude bereiten, sei für an Ästhetik interessierte Leser hier nur nebstbei festgehalten. Ebenso wie die Tatsache, dass die Produkte der Winzer um den See – von Rust über den Leithaberg bis in den Seewinkel – zu auch international gefeierten Weinen gehören. So stellt sich der Geschmack des oberen Burgenlandes als eine Erfahrung dar, die ihresgleichen sucht. (ar)

Neusiedler See Tourismus

Obere Hauptstraße 24, 7100 Neusiedl am See
T +43 2167 8600, www.neusiedlersee.com

1 Köstlich: Produkte aus der GenussRegion „Pannonisches Mangalitzaschwein“ **2** Pannonisch: z. B. in der Casa Peiso (Mörbisch) **3** Geduldig: Hier reift Großes **4** Bezaubernd: Weinlese mit Neusiedler See-Blick **5** Einladend: Verkostungsmöglichkeiten





NORD-BURGENLAND

MITTEL-BURGENLAND

NIEDERÖSTERREICH

SLOWAKEI

UNGARN

WIEN

BRATISLAVA

← LINZ

Donau

A4

A6

A3

S4

S31

B55

• Traiskirchen

• Bruck a. d. Leitha

• Kittsee

• Potzneusiedl

• Gattendorf

• Bruckneudorf

• Parndorf

• Zurndorf

• Winden am See

• Neusiedl am See

• Nickelsdorf

• Breitenbrunn

• Weiden am See

• Purbach am Neusiedler See

• Gols

• Donnerskirchen

• Mönchhof

• Schützen am Gebirge

• Halbtorn

• Oggau am Neusiedler See

• Frauenkirchen

EISENSTADT

• Podersdorf

• Großhöflein

• Trausdorf a. d. Wulka

• St. Andrä am Zicksee

• Wr. Neustadt

• Pöttsching

• Oslip

• Andau

• Bad Sauerbrunn

• Sigleß

• Rust

• Tadten

• Pöttelsdorf

• St. Margarethen

• Illmitz

• Wiesen

• Mattersburg

• Mörbisch am See

• Apetlon

• Loipersbach

• Sopron

• Wallern

• Pamhagen

• Deutschkreutz

• Kapuvár

• Markt St. Martin

• Oberpullendorf

• Mannersdorf a. d. Rabnitz

• Bad Tatzmannsdorf

• Rechnitz

• Oberwart

• Großpetersdorf

• Szombathely

Genuss-Timeline

EIN PAAR VON 1.001 MÖGLICHKEITEN, wie Sie einen Tag im Nordburgenland verbringen können. Gustieren Sie, wählen Sie aus, ergänzen Sie die Vorschläge mit den vielen anderen Anregungen, die Sie im „Genussguide BURGENLAND“ finden.



Hausgemacht

FRÜHSTÜCK. „Schmal“ ist der Ausblick auf den Neusiedler See von hier, aber das ist schon das einzig Schmale im Seecafé Podersdorf. Üppige Frühstücksvariationen, vieles hausgemacht. Schöner Weitblick. (Seite 38)
www.seecafe-podersdorf.at

Mahlzeit

MITTAG. „Urlaub zwischendurch“ bietet die „**Blaue Gans**“ am Weidener Yachthafen. Okay, dann ein Glas Saft von der Kitseer Marille, Lardo vom Mangalitzaschwein, gebratenes Zanderfilet, Esterbäzyschnitte „new style“ und Zweigelt von Werner Achs (Gols). Schöner Urlaub war das. (Seite 31)
www.zurblauengans.at

Durchkosten

WEINWERK. Mehr Überblick über das Weinangebot des Burgenlandes gibt's nicht: Im **Weinwerk Burgenland** (Neusiedl am See) warten rund 600 Weine von 150 Winzern auf Verkostungsfreudige. Ein Schmankerlteller dazu muss sein. (Seite 55, 65)
www.weinwerk-burgenland.at

Digestif

LODGE-BAR. Jetzt noch nach Frauenkirchen in die St. Martins Therme & Lodge. In Darwin's Bar gibt's am Wochenende Livemusik. (Seite 34)
www.stmartins.at

06:00

Morgähn!

NATURGENUSS. Wenn die Sonne spektakulär überm See aufgeht, es im Schilf zwitschert, schnattert und raschelt oder die spektakuläre Großtrappe balzt, ist es Zeit für eine frühmorgendliche Exkursion im **Nationalpark Neusiedler See – Seewinkel**. (Seite 40)
www.nationalpark-neusiedlersee-seewinkel.at

09:00

Bieriges

FÜHRUNG. Die **Pannonia Brauerei Gols** bietet nicht nur ihr staatsmeisterliches Bier zum Verkauf an, wer sich anmeldet, kann auch an Führungen durch die Brauerei teilnehmen. (Seite 47)
www.golserbier.at

11:00

12:00

Kirschenradeln

RUNDKURS. Unterwegs durch ein weißes Blütenmeer (Mitte April bis Mitte Mai): Start und Ziel des rund 40 km langen „**Kirschblütenradweges**“ ist Jois. (Seite 29)
www.neusiedlersee.com

14:30

18:00

Noch Meer

NACH WIE VOR DER Sonnenuntergang-Platz am Neusiedler See: **Mole West**. Gebratene Lammfleischbällchen, Tsatsiki, Focaccia, ein Gläschen Szigeti Welschriesling Sekt und auf den See schauen, schauen, schauen ... (Seite 48)
www.mole-west.at

19:30

21:30





Bei Koch Max Stiegl (Gut Purbach) wird auch aus den sogenannten „unedlen“ Teilen „Große Küche“.

Der mit Hirn kocht

KUTTELN & CO. Wer bei Max Stiegl nicht auf den Geschmack kommt, der wird Innereien wohl nie etwas abgewinnen.

Im Ortskern des malerischen Purbach am Westufer des Neusiedler Sees befindet sich ein Restaurant, dessen Ruf bereits weit über die Grenzen Österreichs gedungen ist. Hier kocht *Max Stiegl*, und wenn man den Kalauer bemüht, dass es sich in seiner Person wirklich um einen Koch mit Hirn handelt, dann hat dies insofern Berechtigung, als Stiegls Liebe beim Kochen den Innereien gilt. Man könnte ihn also auch als Koch mit Herz, mit Leber, mit Milz oder Bries bezeichnen. Als Koch

mit Kutteln und Hoden ebenfalls. Die Liebe zu den sogenannten inneren Werten beschäftigt Max Stiegl schon ziemlich lange. Er gehört nicht zu den Köchen, die Fleisch nur mehr als Fertigpackung kennen, perfekt verschweiß und zugeputzt. Max Stiegl macht es „the old fashioned way“. Wer bei ihm in der Küche arbeitet, lernt ein Tier buchstäblich von Kopf bis Fuß kennen. Die Zutaten holt er sich von den Lämmern, Wildtieren und Kitzlein aus der Umgebung. Seine Vernetzung zu diversen Bauern und Produzenten darf als nahezu perfekt bezeichnet werden. Fleisch kann und soll in der Kühlkammer abhängen. Innereien sind nur gut, wenn sie wirklich frisch sind. Die

Die Liebe zu den sogenannten inneren Werten beschäftigt Max Stiegl schon ziemlich lange.



” WER BEI MAX STIEGL ARBEITET, LERNT EIN TIER BUCHSTÄBLICH VON KOPF BIS FUSS KENNEN.

von weither angereisten Gäste des *Gut Purbachs* wissen das zu schätzen, obwohl Innereien auch hier ein Minderheitenprogramm darstellen und die Mehrheit mit Stiegls mehrgängigen Menüs sehr glücklich und zufrieden ist.

Manchmal nimmt Stiegl diese – die Gäste – auf eine Reise mit. In eine Zeit, als noch jeder Wirt und jeder Bauer seine eigenen Haustiere – Lämmer, Geflügel – hatte und es selbstverständlich war, selbst Hand anzulegen, bevor das Tier in Topf oder Pfanne wanderte. Seine Philosophie gibt es dann als Zuspeis’: „Der Respekt vor anderen Lebewesen kann gar nicht hoch genug sein.“ Aus diesem entstehen Sorgfalt und Liebe bei deren Zubereitung in der Küche. Tiefgründige Saucen zu Rehleber und Lammkutteln, luftig-grüne Gemüsearrangements zum Kalbshirn

oder Bries vom Lamm. Dabei geht es auch um Saisonalität. Wildgeflügel gibt es im Frühjahr und im Herbst zu den Zeiten, wenn gejagt werden darf. Kitz gibt es rund um Ostern, Reh und Hirsch im Herbst. Die Fische kommen aus dem nahen See oder aus Kroatien. Wie weit man in Purbach von industrieller Massentierhaltung entfernt ist, schmeckt und spürt der Gast bei jedem Bissen. Vor allem dann, wenn aus den sogenannten „unedlen“ Teilen Essen wird, das man gut und gerne unter dem Begriff „Große Küche“ einordnen kann. (ar)

Gut Purbach ☺ ☺ ☺ ☺
Hauptgasse 64, 7083 Purbach am Neusiedler See
T +43 2683 56086, www.gutpurbach.at



Fischer von Beruf

SEIT JEHER wird am Neusiedler See gefischt. Helmut Schwarz aus Oggau tut genau das. Zander, Aale und Co. verkauft er nicht nur fangfrisch, er verarbeitet sie auch küchenfertig, räuchert sie und liefert sie an Genießer und die Top-Gastronomie. (Weitere Neusiedler See-Fischer auf Seite 30). Im Neusiedler See leben rund 30 Fischarten, Hecht, Zander, Wildkarpfen und Wels zählen zu den bekanntesten. Neusiedler See Fisch ist auch ein offizielles „Genuss-Region Österreich“-Produkt.

Fischerei Helmut Schwarz (P) (V)

Seegasse 26, 7063 Oggau am Neusiedler See
T +43 2685 7123

Neusiedler See Fisch
www.genuss-region.at





Kaffee-Denker: Reinhold Schärf

REISE ZUM KAFFEE

SCHAURÖSTEREI

IM KAFFEETHEMENPARK Schärf World in Neusiedl am See schaut man hinter die Kulissen des Kaffeeproduzenten Reinhold Schärf. Herz des Themenparks ist die Schaurösterei, weitere Fixpunkte sind die Indoor-Kaffeepflanzanlage, die Kaffeepothek, das Kaffeelager und die Kaffeemaschinen-Ausstellung. Natürlich ist auch eine Kaffeeverkostung dabei. Klein und fein ist das 2BEANS in Eisenstadt. Monika Hauswirth röstet die Bohnen für ihr hochwertiges Café selbst, auf der Karte hat sie Raritäten wie Franziskaner oder Obermayer. Schauröstungen möglich.

Kaffee Schärf P V G

Dr. Alexander Schärf-Platz 1, 7100 Neusiedl am See
T +43 5 9010430, www.schaerf.at

2BEANS P V G

Kleinhöfleiner Hauptstraße 8, 7000 Eisenstadt
T +43 650 3117703, www.2beans.at



Bee happy

VIZE-MISTER-AUSTRIA Simon Tötschinger achtet auf die Optik: bei sich und seinem Naturhonig. Die Imkergläser wirken so exklusiv wie die Behältnisse edler Hautcreme, das lässige Design einer stilisierten Biene gibt dem Produkt den jugendlichen Pep. Entwickelt wurde alles von Simon Tötschinger, genauso wie die Edelstahlregale für den Handel. Beim Inhalt schwört der Imker ganz auf die Kräfte der Natur, berücksichtigt die Konstellation der Planeten und füllt LyLys Honig schonend kalt geschleudert und frei von Zusätzen.

LyLys Honig P V

Obere Hauptstraße 27, 7093 Jois
T +43 699 17054445, www.LyLys.at

AUSSERDEM

Schloss Esterházy

In Eisenstadt mitten im Geschehen. Das „schönste Barockschloss Österreichs“ ist kultureller Mittelpunkt und wird immer wieder zum Schauplatz von Festen und gesellschaftlichen Ereignissen. Im Weinmuseum des Schlosses kann man rund 700 Exponate bestaunen.
www.esterhazy.at

Biofest in Eisenstadt

Wie ein kulinarisches Dorf reiht sich im Sommer beim „Biofest“ Hütte an Hütte – hier dampft frisches Bio-Brot, daneben das Bio-Gemüse und dort brutzelt Gegrilltes. Für Hungerige eine große Herausforderung ...
www.eisenstadt.at

Haydn-Haus

Eisenstadt: Einst Werkstätte des österreichischen Musikers und Komponisten Joseph Haydn. Heute ein geschichtliches Musikerlebnis mit Kräutergarten.
www.haydn-haus.at



Volles Korn

CHRISTOPH WALDHERR nennt sich stolz „VollkornBioBäcker“ und damit ist auch schon viel über ihn und sein Unternehmen mit Niederlassungen in Eisenstadt, Wien und Graz gesagt. Der Bäcker bietet auch Workshops und Vorträge rund um das Thema Vollkorn- und Bio-Brot für interessierte Genussmenschen und Konsumenten an.

VollkornBioBäckerei Waldherr (P) (V)
Kleinhöfleiner Hauptstraße 39
7000 Eisenstadt
T +43 2682 61008
www.vollkornbaeckerei-waldherr.at



FrISChe Früchtchen

BEERENSTARK. Wiesener Ananas Erdbeeren sind mit ihrem vollmundigen Aroma als frische Früchte genauso beliebt wie als Saft, Marmelade, Tee, Likör oder Ananaswein. Ein ebenso fruchtiges Aroma haben die Kittseer Marillen, die auf rund 35.000 Bäumen wachsen – ideal für Knödel, Kuchen und Strudel, Marillennektar und -essig.

Wiesener Ananas Erdbeeren (P) (V)
Kittseer Marille (P) (V)
www.genuss-region.at



Gut edle Kirschen essen

KIRSCHE ist nicht gleich Kirsche. Die GenussRegion Leithaberger Edelkirsche nahm sich der Vielfalt der Frucht an. Ein Gut, das auch von Slow Food geschützt wird. Acht Leithaberger Kirschensorten wurden in die „Slow Food Arche des Geschmacks“ aufgenommen. Erntefrische Leithaberger Edelkirschen gibt's immer im Juni beim Kirschenmarkt von Breitenbrunn und vielerorts in den Kirschen-Gemeinden Donnerskirchen, Purbach, Breitenbrunn, Winden und Jois.

GenussRegion Leithaberger Edelkirsche (P) (V)
T +43 664 6182296, www.edelkirsche.at





RAD AUF DRAHT

DA WERDEN SELBST Radmuffel bekehrt. *Familie Eselböck* betreibt eine chice Fahrradpension, das *Drahteselböck*. 19 Zimmer, alle mit Blick auf den Pool im Innenhof. Ein eigener Drahteselstall beherbergt die Fahrräder.

Drahteselböck

Dorfmeistergasse 21, 7071 Rust
T +43 2685 301, www.drahteselboeck.com

Gulasch und Krautstrudel

DAS ALTE BRAUHAUS, bauliches Kleinod aus dem 17. Jahrhundert mit Arkaden-Gastgarten, hat – nach 50 Jahren Familie Püspök – neue Pächter. *Katarina* und *Daniel Hickel* bieten dort eine Mischung aus traditionellen panonischen Gerichten und saisonaler Küche. Klassisch regional wird auch in *Pauli's Stuben* gekocht: Lamm mit Krautstrudel oder Kalb mit Erdäpfelpalatschinke.

Pauli's Stuben

Fellnergasse 1a, 7083 Purbach
T +43 2683 55130, www.braunstein.at

Altes Brauhaus

Kirchenplatz 27, 7132 Frauenkirchen
T +43 2172 2217, www.altesbrauhaus.at



Bett & Schank

OLEANDERMEER

CASA PEISO glänzt nach der Renovierung mit Streckhof und geschmackvollen Suiten. Essen kann man in der hauseigenen *Buschenschank* mit *Greißlerei* und Weinkeller. Auch im *Hotel Schandl* wurde renoviert: 19 Zimmer, mit edlen Stoffen, erdбетonten Farben und natürlichen Materialien. Auch hier isst man im eigenen *Buschenschank* mit Kreuzgratgewölbe und *Oleandermeer*. Nicht weit weg ist der Heurige *Gut Oggau* von *Stephanie* und *Eduard Tscheppe-Eselböck* (Seite 49). Apropos Oleander: im Oleander-Heurigen gibt's neben Blumenterrasse bodenständige Speisen und romantische Zimmer.

Casa Peiso        
Herrengasse 15, 7072 Mörbisch am See
T +43 2685 8221, www.casapeiso.at

Hotel Schandl

Haydngasse 3, 7071 Rust
T +43 2685 6202, www.hotelschandl.at

Romantik Heuriger Oleander

Flugplatzstraße 7, 7061 Trausdorf an der Wulka
T +43 2682 62153, www.oleander-heuriger.com

Gut Oggau

Seite 49

AUSSERDEM

Radwege: Festival & Kirsche

Von Rust bis Eisenstadt vereint der Festival-Radweg (65 km) Sport, Kultur und Kulinarik. Auf dem Kirschblütenradweg geht es auf 40 km durch ein Blütenmeer.
www.burgenland.info
www.neusiedlersee.com

Seefestspiele Mörbisch

Die Bretter, die die Welt bedeuten! Der Klassiker unter den Operettenfestspielen Österreichs.
www.seefestspiele-moerbisch.at

Family Park

Spaß in St. Margarethen auf 140.000 m² mit Erlebnisburg, Abenteuerinsel, Bauernhof, Märchenwald u. v. m.
www.familypark.at



Grandseigneur vom See

FRITZ TÖSCH ist eine fixe Größe am Neusiedler See, in einem ehemaligen Offizierskasino betreibt er eine der zuverlässigsten Genussstationen im Burgenland. Der Nyikospark steht für stilvolles Ambiente mit elegantem Wintergarten und üppig grünem Garten genauso wie für eine edle Mischung aus Regionalspezialitäten und zeitgemäßer Klassik. Die Küche pendelt zwischen Neusiedler See-Fischsuppe und Dreierlei von der Gänseleber mit Rhabarber und gegrilltem Hummer. Die Weinkarte führt 400 Positionen. Schöne Designerzimmer. (Rezept vom Nyikospark, Seite 53)

Nyikospark ☺☺☺☺☺

Untere Hauptstraße 59, 7100 Neusiedl am See
T +43 2167 40222, www.nyikospark.at

Wenn Tierärzte Fischzüchter werden, dann steckt Leidenschaft dahinter: Gerald Hochwimmer (li.) und Manuel Pötscher (Sigleß).

BITTE ZU FISCH

UMGESATTELT. Aus Leidenschaft zum Fisch und zur Natur gründeten die Tierärzte Gerald Hochwimmer und Manuel Pötscher in Sigleß nahe Mattersburg ein Fischzuchtunternehmen, der Sigleßer Wels ist das Premiumprodukt. Friedrich Augsten ist Fischer am Neusiedler See und beliefert Spitzenrestaurants mit Zander, Karpfen, Aal und Hecht. Vater und Sohn Varga fangen die Fische selbst. Was sie morgens aus dem See ziehen, landet mittags auf den Tellern ihres Restaurants Varga – je nach Fang Wels, Wildkarpfen, Hecht und Schleie. Über hochwertige Fischereigewässer im Burgenland verfügen auch die Esterházy Betriebe, kaufen kann man die Produkte in der „Markthalle Kulinarium Burgenland“ vis-à-vis des Schlosses.

Fischfarm Hochwimmer & Partner (P) (V)

Wirtschaftspark II/7, 7032 Sigleß
T +43 664 4669364, www.fischfarm.at

Fischerei Friedrich Augsten (P) (V)

Uferstraße 3, 7071 Rust
T +43 2685 510

Restaurant Varga (P) (V) (G) (Ü)

Untere Hauptstraße 123, 7122 Gols
T +43 2173 2231, www.varga.co.at

Esterházy Betriebe (P) (V)

Esterházyplatz 7, 7000 Eisenstadt
T +43 2682 63004-201, www.esterhazy.at



*So kocht Martin Kugler
in der Blauen Gans.*

Rustikal international

MAN NEHME: ein paar Gasthausklassiker und lasse einen Hauch internationales Flair mitspielen. Daraus entstehen die typischen Gerichte von *Oliver Wiegand am Friedrichshof*. Beispiel? Gebratener Skrei (arktischer Wildkabeljau) mit Blunz'n, grünem Apfel und Wasabi-Risotto. Wiegands Ex-Sous-Chef *Martin Kugler* verfolgt in der *Blauen Gans* eine ähnliche Linie, wenn er Wachtel Tom Yam Gong und Wachtel-Wantan serviert. Auch *Der Reisinger* in Pötttsching liebt diesen Mix und verbindet Cappuccino vom Ochsenchwanz mit Jakobsmuscheln und Blunz'n.



Der Reisinger in Pötttsching

Hauptstraße 83, 7033 Pötttsching
T +43 2631 2212

Der Reisinger am Neufelder See

Eisenstädter Straße 35, 2491 Neufeld an der Leitha
T +43 2624 53088, www.der-reisinger.at

Zur Blauen Gans

Seepark, 7121 Weiden
T +43 2167 70000, www.zurblaugans.at

Wiegand am Friedrichshof

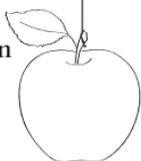
Römerstraße 2, 2424 Zurndorf
T +43 2147 7000-600
www.wiegand-friedrichshof.at

Apfelprofis

IM SEEWINKEL bewirtschaften *Vera* und *Albert Leeb* knapp 10 Hektar Obstgärten mit den verschiedensten Apfelsorten. Ihr Hofladen in St. Andrä am Zicksee mit Köstlichkeiten wie Apfelmarmelade, *Apfelessig* oder Apfelchips ist weithin bekannt. Im Apfelgarten können die süßen Früchte von August bis Oktober gleich selbst vom Baum geholt werden.

Alles Apfel – Obstbau Fam. Leeb

Wiener Straße 40
7161 St. Andrä am Zicksee
T +43 664 4513614
www.allesapfel.at



AUSSERDEM

Purbacher Wine-Opening

Zum Auftakt des monatlichen Keller-gassen-Heurigen dreht sich in Purbach am Neusiedler See auch im April alles um den Wein. Außerdem laden 20 Winzer in ihre historischen Keller und Weingüter.
www.purbach.at

Opernfestspiele St. Margarethen

Die Open-Air-Bühne im Römersteinbruch St. Margarethen ist legendär. Von Juni bis August bespielen internationale Opernstars und Musikergroßen die ganz besondere Location.
www.arenaria.at

Seebad Rust

Im Sommer gibt's neben Badespaß Eis am Stiel, im Winter wird das Seebad zum Eislaufplatz.
www.seebadrust.at

Csellei-Mühle

Kultur- & Aktionszentrum: 650 Jahre Mühlengeschichte sind hier zu spüren. Seit 40 Jahren legendärer Schauplatz von Kulturvents jeder Art und Fixstern am burgenländischen Kulturhimmel. Ordentliche Gastronomie inklusive.
www.csellei-muehle.at



Josef Lentsch weiß, was gut ist. Deshalb gibt's die „jiddische Hühnerleber“ in seinem Gasthaus „Zur Dankbarkeit“ nach Mutters Rezept und dazu Süßwein von Kracher.

Dankbar

für jeden Bissen Hühnerleberaufstrich



KÜCHENGESPRÄCH. Im Gasthaus „Zur Dankbarkeit“ haben die Gäste unter den Vorspeisen einen Favoriten.

Es ist der *jiddische Hühnerleberaufstrich*. Das Rezept stammt von der jüdischen Community, die einstens in Mattersburg und Eisenstadt aus den zahlreich vorhandenen Gänselebern eine Pâté fabrizierte. In diese einfache Mahlzeit mischte man zudem noch gehackte Eier, schließlich sollte sie als kräftigende Mahlzeit während der Arbeit dienen. Das Gasthaus „Zur Dankbarkeit“ galt schon in den Siebzigerjahren als einsamer Rufer in der Wüste kulinarischer Langeweile. Hier pflegte man die pannonische Küche, briet im Herbst Gänse und kochte während des Jahres Halászlé, wofür das immer noch volksnah geführte Haus auch heute noch berühmt ist.

Gastgeber *Josef Lentsch* erzählt dann von seiner Mutter, die damals der Küche der Region die Erden schwere nahm. Vom Rezept der jiddischen Geflügelleber subtrahierte sie das harte Ei mit der Begründung: „Die Gäste wollen ja nach der Vorspeise auch noch was essen.“ Und weil sich der Leberaufstrich dermaßen großer Beliebtheit erfreut, gibt es ihn nicht bloß zur Ganszeit, sondern das ganze Jahr über – gefertigt aus der Leber von Hühnern. Das Rezept ist so einfach, dass man sich fragt, warum es nur wenige so gut zusammenbringen. *Man röste Zwiebel an, gebe die Hühnerleber dazu und brate sie so, dass sie fast trocken ist. Die*

Leber-Zwiebel-Mischung wird klein gehackt, bis eine fast cremige Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer wird gewürzt, doch das wichtigste Gewürz ist wohl der Majoran. Diese köstliche Mischung wird in Gläser gefüllt und mit einer Kombination aus Gänseschmalz (Vorräte vom Herbst) und Schweineschmalz bedeckt. Dazu serviert die Familie Lentsch den dankbaren Gästen eine Brioche, deren dezente Süße als Bindeglied dienen darf zum edlen süßen Wein, der gerne zur Hühnerleber-Pâté genommen

Das Rezept ist so einfach, dass man sich fragt, warum es nur wenige so gut zusammenbringen.

und im Seewinkel zahlreich und auf so hohem Niveau gekeltert wird wie kaum sonst wo auf der Welt. Im Weinkeller der Dankbarkeit warten nicht wenige hervorragende Weine aus den Häusern Kracher, Velich, Tschida und auch von der Familie Lentsch selbst; deren Pinot Noir nebstbei darf zu den besten des Landes gezählt werden. Übrigens: In der Podersdorfer Weinstube gleich ums Eck (Winklergasse 30) können die „Dankbarkeit“-Weine in gemütlicher Heurigenatmosphäre genossen werden. (ar)

Zur Dankbarkeit **P V G B**

Gasthaus und Weinbau: Hauptstraße 39

Buschenschank: Winklergasse 30

7141 Podersdorf am See

T +43 2177 2223, www.dankbarkeit.at

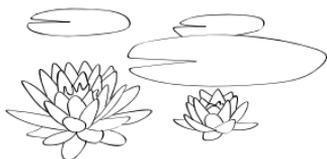


Design & Ranger

SPANNENDE KOMBINATION:

Die *St. Martins Therme & Lodge* wurde mit Mut zur Moderne in die Nationalparklandschaft integriert. Entspannen kann man mit Liegewiese, Kiesstrand und Badese. *Ranger* unternehmen mit den Gästen *Vogelbeobachtungstouren*. Der *Restaurantbereich* mit *Open-Air-Terrasse* bietet jede Menge Ausblicke, aber auch *Rückzugsmöglichkeiten*. Am späten Abend geht's in *Darwin's Bar*.

St. Martins Therme & Lodge 
Im Seewinkel 1, 7132 Frauenkirchen
T +43 2172 20500-700, www.stmartins.at



VITAL & BIO

IDYLLISCH am Rand des Nationalparks liegt das Hotel & Feriendorf *Vila Vita Pannonia* mit Naturschwimmteich und dem Gourmet-Restaurant *Vita-tella*. Pannonische Edelprodukte spielen die Hauptrolle, auch ein eigenes Bio-Menü wird angeboten.

Vila Vita Pannonia 
Storchengasse 1, 7152 Pamhagen
T +43 2175 2180-0
www.vilavitapannonia.at

Alt, aber gut

NUR HOCHWERTIGE, alte Obstsorten wie der Zigeunerapfel dürfen ohne Konservierungs- und Zusatzstoffe bei *Richard Triebaumer* ins Marmeladeglas. Auch Würste entstehen in seiner Manufaktur, Aufstriche von eigenen Mangalitzschweinen, Paprika-Limetten-Schmalz und Kürbiskernöl. Auf Traubenkernöl hat sich *Günter Fink* spezialisiert. Aus seinem Weißburgunder, dem holzfassgereiften Rotwein sowie aus Beeren- und Trockenbeerenauslesen entstehen feinste *Essige*.

Beate und Richard Triebaumer 
Rathausplatz 4, 7071 Rust
T +43 2685 20438
www.triebaumerrichard.at

Günter Fink 
Bahnstraße 66, 7151 Wallern
T +43 2174 2384, www.fink.at



Mit beiden Füßen auf der Erde

MARKT DER ERDE. Beim Markt der Erde in Parndorf steht alles im Zeichen des guten und echten Geschmacks.

Monika Liehl geht mit ihren Ziegen, Ziegenböcken und Zicklein um, als hätte sie in ihrem ganzen Leben nie etwas anderes gemacht. Was so nicht stimmt. Frau Liehl und ihr Mann sind Quereinsteiger in der Welt der tierfreundlichen Landwirte. In Parndorf geht es nicht nur um die Ziege, regelmäßig veranstaltet Monika Liehl am ersten und dritten Samstagvormittag im Monat (April bis September, 9.00–14.00 Uhr) den *Markt der Erde*, einer der wenigen Slow-Food-Märkte Österreichs und der einzige Slow-Food-Markt im Burgenland.

Nachhaltigkeit, Umweltschutz und die Erhaltung kleiner Einheiten wie seltener Pflanzensorten und Tierrassen sind den Bauern bei *Slow Food* ein Anliegen. Dafür verzichten sie manchmal



auf Profit. Niemals aber auf guten Geschmack. Beim *Slow Food „Markt der Erde Parndorf“* treffen sich regionale Produzenten mit Lebensmitteln, aber auch Naturkosmetik wird angeboten. Man kauft dort nicht nur ein, sondern kann in der Schauküche Köchen über die Schulter schauen und an der Weinbar Weine verkosten. All das findet in ungezwungener Atmosphäre statt. Ein Anlass zum Austausch von Erfahrungen und Eindrücken, die Antithese zum samstäglichem Einkauf im Supermarkt. (ar)

Monika Liehl (Ziegenliebe) beim von ihr organisierten „Markt der Erde“ in Parndorf.

Markt der Erde Parndorf (P V)

Vielfaltsmarkt nach dem Vorbild der *Slow Food „Earth Markets“*. Ganzjährig jeden 1. Sa. im Monat, April bis September auch jeden 3. Sa. im Monat. Schulgasse 1, 7111 Parndorf
www.marktdererde.at, www.slowfoodburgenland.at

Ziegenliebe (P V)

Friedhofstraße 10, 7111 Parndorf
T +43 2166 20771, www.ziegenliebe.at

GenussRegion Leithaberger Edelkirsche (P V)

Seite 28

AUSSERDEM

„Arche des Geschmacks“

Qualitativ hochwertige Lebensmittel, die zur Kultur, Geschichte und Tradition des gesamten Planeten beitragen, nimmt *Slow Food* in die „Arche des Geschmacks“ auf: Obst, Gemüse, Tierrassen, Käse, Brot, Süßigkeiten und Wurstwaren. Im Burgenland haben es acht Leithaberger Kirschenorten (Seite 28) und der Uhdler (Seite 140) in diese illustre Runde geschafft.







Wohnen mit *Geschmack* im Taubenkobel

HAUSBESUCH. Von außen wirkt es beiläufig.
Man öffnet eine schmiedeeiserne Türe und
betritt eine andere Welt ...

Walter Eselböck ist eigentlich Koch. Er war schon da, als es in Österreich und im Burgenland wenig gab. Er kochte den *Taubenkobel* in die Höhen der Sterne- und Haubenliga. Und doch – am Ende hat er vielleicht den Beruf verfehlt. Denn in Eselböck brach sich schon sehr früh das Talent zum Gestalten und Erfinden von Räumen und Komponieren von Ensembles aus altem und neuem Baubestand den Weg ins Freie. Seiner Liebe zur Kunst verdankt der in einem alten Winzerhaus in Schützen etablierte Taubenkobel sein Aussehen. Esel-

1 *Burgenlands Genuss-Großmacht (v. l.): Walter und Eveline Eselböck, Alain Weissgerber und Barbara Eselböck* **2** *Jede der Taubenkobel-Suiten erzählt ihre eigene Geschichte.*

böck hatte nach langer Zeit als Chef am Herd zwar vom Kochen genug (das exzellente Taubenkobel-Restaurant führen jetzt Tochter Barbara Eselböck und Schwiegersohn Alain Weissgerber), aber nicht von Architektur und Interieur-Design. So entstand ein Hotel mit Restaurant, wie

es weiter gereiste Gäste aus dem französischen Luberon oder der Umgebung von Nizza kannten. Walter Eselböcks Vorbild, das sagt er gerne, war unter anderem immer das berühmte Künstlerlokal „La Colombe d’Or“ in Saint Paul de Vence.

Die Räume im Taubenkobel sind bis ins Detail nach den Vorstellungen von Walter und Eveline Eselböck gestaltet. Alter Bestand mischt sich mit neuen Formen. Und Walter Eselböck gibt zu, dass er Möbel und anderes nicht nur bei

Taubenkobel

Suiten Relais & Châteaux 

Restaurant  

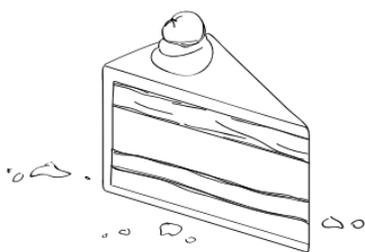
Greißlerei     (Seite 41)

Hauptstraße 31–33, 7081 Schützen am Gebirge
T +43 676 6282292, T +43 2684 2297

www.taubenkobel.com

Versteigerungen im Dorotheum kauft, sondern, wenn es passt, auch mal im schwedischen Möbelhaus, das seine Kunden duzt. Oft werden Geschosse durch windige Treppen verbunden, Badewannen stehen mitten im Raum, mal prägt ein riesengroßer Spiegel das Geschehen, dann wieder das Bild eines namhaften Künstlers. Das Vergnügen, jede einzelne Fliese in den Bädern persönlich auszusuchen, muss für den Hausherrn immens gewesen sein. Er hat die Zimmer so eingerichtet, wie er selbst wohnen möchte und wohnt. In Räumen, von denen jeder einzelne seine Geschichte hat. (ar)

*Die Zimmer und Suiten sind
eins fürs andere unvergleichlich.*



Richtig zum Vernaschen

ZUCKER wird bei *Adi Lunzer* zu Blüten, Tieren und anderen Plastiken verarbeitet. Zu bewundern in einer ständigen Ausstellung in der *Konditorei Lunzer*. Spezialität des Hauses: Torten. Ein Gedicht: Heidelbeertorte und Bellinitorte. Stark bei Mehlspeisen ist auch das *Seecafé Podersdorf*. Hier gibt's neben den süßen Köstlichkeiten auch ein Langschläfer-freundliches Frühstück den ganzen Tag lang.

Konditorei Lunzer (P)(V)(G)
Untere Hauptstraße 31, 7122 Gols
T +43 2173 2273, www.konditorei-lunzer.at

Seecafé Podersdorf (P)(V)(G)
Seeweingärten III/2, 7141 Podersdorf am See
T +43 699 10756122
www.seecafe-podersdorf.at

***NA, SO WAS!**
EISENSTADT. Trauben aus drei Eisenstädter Ortsteilen waren Basis für den **Jubiläumssekt** „90 Jahre Landeshauptstadt“, vinifiziert vom Landesweingut Burgenland.



Glamouröse Perlen

VON GOLS BIS SHANGHAI klingen Gläser mit *Szigeti-Sekt*. Die Kellerei spielt in einer eigenen Liga. Das Sortiment reicht von Frizzante bis zu Prestige-Cuvées, aber vor allem als Lohnversekter wurde Szigeti zur Nummer eins in Österreich, auch beim **Jubiläumssekt*** von Eisenstadt übernahm der Perlen-Profi die Versekung.

Sektkellerei Szigeti (P)(V)
Sportplatzgasse 2A, 7122 Gols
T +43 2173 3662, www.szigeti.at



DAS OHR AM GAST

GEMÜTLICHES Familienhotel. *Johannes Ohr* sorgt in dritter Generation für Akzente in der Küche, die feine Klassik im Fokus hat, aber auch Variationen wie Zanderfilet mit Krabbensauce und Risotto mit Pinienkernen und Mangold aufischt.

Hotel Ohr (G)(U)
Ruster Straße 51, 7000 Eisenstadt
T +43 2682 62460, www.hotel-ohr.at

Britisch-mediterran

OSTERIA-SELIGKEIT

DAS NAHEVERHÄLTNISS zum südlichen Nachbarn wird ja bereits im Namen angedeutet: In der Osteria und Vinoteca *L'altro vino* trifft sich sommers wie winters eine kleine Schar von Freunden des guten Lebens, genießt Wein, gute Küche und das Zusammensein an sich. Der Garten vorm Haus verströmt britisch-südländische Eleganz. Man ist verlockt, sich darin nach dem Essen zur Siesta zu begeben. Die Weine, alle von den Besitzern mit Akribie ausgesucht und importiert, animieren zum längeren Verweilen.

Doch die Attraktion des Hauses ist nicht im Glas, sondern im Topf. Denn das sind die selbst fabrizierten Sughì, die aus einem Teigwarengericht ein Gedicht machen. *Dimitri Martinis* Stolz ist einer der Gründe, warum viele von weit her in die Osteria *L'altro vino* kommen. Denn die Sughì gibt es auch zum Mitnehmen. Somit wird die

schmucke Osteria zur Oase in einer Welt, wo gerade die italienische Küche so gerne als Vorwand zur Produktion und zum Verkauf von Billig-Convenience missbraucht wird.

Nicht überraschend, dass es die Weine und Olivenöle, mit denen Martini seine Speisen würzt, ebenfalls zu kaufen gibt. (ar)

L'altro vino     

Osteria – Vinoteca – Produzione sughì
Gutshof Paulahof, 2425 Nickelsdorf
T +43 664 4511231, www.laltrovinato.at



Locker-entspannte Atmosphäre wie bei einem italienischen Familienfest erlebt man im L'altro vino in Nickelsdorf.

Man ist verlockt, sich im L'altro vino nach dem Essen zur Siesta zu begeben.

AUSSERDEM

Weinfrühling in Gols

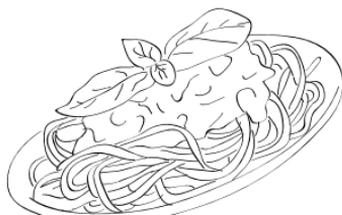
80 Weinbaubetriebe setzen zum leiblichen Wohl der Gäste im April auf eine Weinverkostung höchsten Niveaus.
www.weinort-gols.at

Kutschenfahren in Illmitz

Hü-hott! Mit der Kutsche in das Nationalparkgebiet. Auf Wunsch gibt es auch Fahrten mit vogelkundiger Führung.
www.neusiedlersee.com

Frühlingserwachen in Podersdorf am See und Weiden am See

Für Genießer und solche, die es noch werden wollen: Wein, Kulinarik und Entspannung gibt es im April direkt am See.
www.weinbauverein-podersdorf.at
www.weidenamneusiedlersee.at






Toller Teig

WAS 1978 mit einer Farm für glückliche Hühner begann, wurde 19 Jahre später zu einer Manufaktur für *Seewinkler Eierteigwaren*. Die Eier landen jetzt in den *Nudelvarianten* mit Bärlauch, Majoran, Wein oder Kakao.

Seewinkler Eierteigwaren (P) (V)
Hauptstraße 53, 7152 Pamhagen
T +43 2174 2146
www.seewinkler-eierteigwaren.at



AUSSERDEM

Nationalparkzentrum Illmitz

Im Nationalpark Neusiedler See – Seewinkel, Österreichs einzigem Steppennationalpark, bekommt das Thema „Wildlife“ eine neue Bedeutung.
www.nationalpark-neusiedlersee-seewinkel.at

Klassisch weltoffen

PANNONISCH WELTOFFEN. Vier Häuser, in denen die burgenländische Seele lebt: Hinter der idyllisch umrankten Hofgasse verbirgt sich das *Ruster Wirtshaus im Hofgassl*, in dem *Michael Pilz* zeitgemäße Klassik zelebriert – teils mit mediterranen und orientalischen Gewürzen verfeinert. Im *Knappenstöckl* (Halbtorn) darf Crème brûlée von der Gänseleber und Ganslschmalz genauso sein wie Esterházy-Rostbraten. Im Illmitzer *Presshaus* passt der schräge Gegensatz zwischen Stadel-Ambiente und weltöffener Küche, die mit Esprit pannonische Klassiker zaubert. Die Weinkarte umfasst 600 (!) Positionen. Ein paar Meter weiter serviert man im Buschenschank *Gowerl-Haus* die Jausenplatte mit Speck vom selbst gezüchteten Mangalitzaschwein.

Wirtshaus im Hofgassl (T) (G)
Rathausplatz 10, 7071 Rust
T +43 2685 60763, www.hofgassl.at

Knappenstöckl (G) (U)
Im Schloss Halbtorn, 7131 Halbtorn
T +43 2172 82390, www.restaurant-wieser.at

Presshaus (T) (G)
Apetloner Straße 13, 7142 Illmitz
T +43 2175 2730, www.presshaus.com

Gowerl-Haus (P) (G) (B)
Apetloner Straße 17, 7142 Illmitz
T +43 2175 26377, www.gowerlhaus.at



Wunderbarer Laden

ES GIBT SIE NOCH, die kleinen, feinen Läden wie die Greißlerei beim Taubenkobel. Die kleine Schwester des Gourmetrestaurants bietet ausgesuchte pannonische Spezialitäten und selbst gemachte Köstlichkeiten: in Dosen, in Flaschen, aufgeschnitten und gut eingepackt. Wunderbar, aber eine Gastronomenfamilie wie die Eselböcks beliebt es nicht dabei – und erweiterte die Greißlerei zu einem unkomplizierten, haubengekrönten Bistro. Das Team liebt die Küche Piemonts genauso wie die Pannoniens und serviert Krautsuppe, Bratwürstel aus der alten Holzselch oder butterweiche Steaks. (wr)

Greißlerei beim Taubenkobel 🍷🍷🍷🍷
 Hauptstraße 27, 7081 Schützen am Gebirge
 T +43 2684 2297, www.taubenkobel.at



Fleischerspezialitäten, wohin man blickt bei Otmar Tschürtz.

Fleisches Lust

(WELT)MEISTER. Mangalitz-Rohschinken, Salami mit Walnüssen, Rohwürstel mit Chili und Safran, am Knochen gereiftes Rindfleisch, Dry-Aged-Beef, Weltmeister-Blutwurst ... *Otmar Tschürtz* ist der Meister der Fleischeslust. Eine seiner Spezialitäten ist die vom Sautanz inspirierte „Loipersbacher Schubwurst“: eine Wurst aus magerem und fettem, in Streifen geschnittenem Fleisch, gewürzt, gefüllt, gekocht und geselcht. Früher, ohne Füllmaschinen, wurde die Fülle in die Haut geschoben, deshalb „Schubwurst“. Tschürtz' „Loipersbacher Hammerfleisch“ wiederum stammt von den Hammen, dem Schlägel des Schweines, und wird in aufwendiger Handarbeit hergestellt.

der Tschürtz (P) (V)

Herrengasse 27, 7020 Loipersbach i. Bgld.
T +43 2686 7235, www.der-tschuertz.com



BURGENLÄNDISCHER KRAUTSTRUDEL

Strudelteig: 300 g Mehl (glatt oder universal), 1 Ei, 3 EL Öl, Prise Salz, 100 ml Wasser, Mehl für die Arbeitsfläche, etwas Öl

Fülle: 1 kg Weißkaut (frisch geschnitten bzw. gehobelt), 1 große Zwiebel (fein gewürfelt), 100 ml Gemüsesuppe, 5 EL Zucker, 1 Schuss trockener Weißwein, Salz, Pfeffer, Muskat, Kümmel

Mehl, Ei, Öl, Salz, Wasser verkneten, mindestens 10 Min. weiterkneten. Teig zu einer Kugel formen, mit Öl bestreichen, eine Stunde ruhen lassen (unter einer heiß ausgespülten Schüssel). Zucker karamellisieren, Kraut und Zwiebel mitrösten, bis beides leicht anbräunt. Mit etwas Suppe ablöschen, mit einem Schuss Weißwein verfeinern. Ca. 20 Min. dünsten, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Kümmel abschmecken. Auskühlen lassen.

Strudelteig auf ein feuchtes Tuch legen, mit Öl bestreichen. Mit Krautfülle belegen und einrollen. Teig mit Öl einstreichen, auf ein gefettetes Blech legen und im vorgewärmten Backrohr bei 180 °C ca. 20 Min. backen.



Für 1 Gramm Safran fallen eineinhalb Stunden Erntearbeitszeit an.



Gut gewachsen

ERNTEFRISCH

LILA DIE BLÜTEN, dunkelgelb die Griffel und korallenrot die Fäden – Safranblüten sind die Models unter den Pflanzen. Lange Zeit waren sie im Burgenland verschwunden, *Hannes Pinterits* belebte die pannonische Tradition wieder. Gleich nach dem Zupfen werden die Spitzen milde getrocknet, so schmeckt *Pannonischer Safran* subtiler. Unglaubliche 700.000 Narben sind für ein Kilogramm Safran nötig, für ein Gramm rechnet man eineinhalb Stunden reine Erntearbeitszeit. Nicht weniger hübsch sind die rosenwangigen *Kittseer Marillen*. Die gereiften Früchte schmecken frisch genauso gut wie verarbeitet. Produzenten wie *Johannes Cilek* veredeln sie zu Marillenmarmelade mit Chili, Brand und Likör. Auf die Spitze treibt *Sepp Ruttner* den Genuss, wenn er grünen und weißen *Spargel* sticht. Vor allem die Qualität der pannonischen Grünspargelspitzen ist außergewöhnlich. Frische Luft schnuppert auch das *Seewinkler Sonnengemüse*: Rund 20 Gemüsebauern bauen unter

diesem Namen *Paprika*, Kartoffeln, Zwiebeln, Radieschen, Zucchini und *Paradeiser* vor allem im Freien an. Kein Wunder bei 2000 Sonnenstunden! (*wr*)

Pannonischer Safran (P) (V)

Ödenburger Straße 55/1/3, 7013 Klingenbach
T +43 664 2247261, www.pannonischer-safran.at

Spargel Sepp Ruttner (P) (V)

Florianigasse 18, 7141 Podersdorf am See
T +43 2177 2918

Kittseer Marille (P) (V)

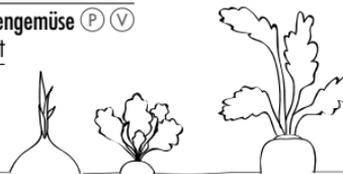
Seite 28

Produkte von der Kittseer Marille (P) (V)

z. B. *Johannes Cilek*
Am Schanzl 20, 2421 Kittsee
T +43 2143 20180, www.kittseer-marille.at

Seewinkler Sonnengemüse (P) (V)

www.seewinkler.at



Im Paradieser- PARADIES

GEMÜSEKÖNIG. Mancher mit Hauben und Sternen ausgezeichnete Küchenchef nimmt eine weite Anreise auf sich, um Stekovics' Gemüse habhaft zu werden.



Aus Stekovics' Pflanzenreich:
1 die sehr traditionsreiche Sorte „Anna Russian“ **2** „Amana Orange“, groß, fleischig, mit süßen, tropischen Fruchttönen
3 „Brown Egg“, rotbraune Chilipflanze **4** „Brown Cherry“, mehlig, süß, mit dem Geschmack reifer Zwetschken



AUSSERDEM

Der „Atlas der erlesenen Paradeiser“
 77 Sortenporträts von „Andenhorn“ bis „Zahnrad“

Erich Stekovics, Julia Kospach, Peter Angerer
 Löwenzahn Verlag

Der „Atlas der erlesenen Chilis und Paprika“
 Alles über Chilis und Paprika in ihren Formen, Farben, Aromen und Schärfegraden

Erich Stekovics, Julia Kospach, Peter Angerer
 Löwenzahn Verlag



Bei Führungen mit Erich Stekovics eintauchen in die Welt von Paradeiser und Chili.

Erich Stekovics ist ein Mann von milder Ruhe. Theologie hat er studiert, bevor er seine Leidenschaft für das Gärtnern entdeckte. Eine Passion, der das Land an die dreitausend Sorten von *Paradeisern* verdankt. Es sind kleine, ganz kleine, etwas größere und ganz große Paradeiser. Zwischen winzigen Cocktailparadeisern bis zu den nahezu kürbisgroßen Ochsenherz-Paradeisern geht in den Gärten von Erich Stekovics alles. Ihre Farben changieren zwischen gelb, hellgelb, gelb-orange, gelbrot, rotrot, dunkelrotrot, ganz dunkelrot. Sie tragen Namen wie Amana Orange, Striped German oder Ananas Noire.

Denn die Vielfalt ist die Freude des Gärtners. Wenn er sie gefährdet sieht, verliert der ruhige Stekovics seine Freundlichkeit. Als es darum ging, eine Saatgutverordnung zu verhindern, die in den EU-Ländern Gärtner und Bauern zwingen sollte, nur bestimmtes Saatgut zu verwenden, gehörte Stekovics zu den besonders vehementen Gegnern dieses Gesetzesentwurfs.

Mancher mit Hauben und Sternen ausgezeichnete Küchenchef nimmt auch eine weitere Anreise auf sich, um Stekovics' Gemüse habhaft zu werden. Gemüse hat mittlerweile

den Status von Fleisch erreicht, es da und dort sogar an Prestige und Beliebtheit überholt. Einer wie Stekovics kommt den Köchen da natürlich gerade recht. Besuche empfängt der Gärtner gerne, allerdings nur in überschaubarer Teilnehmerzahl. Ein Besuch in Erich Stekovics' Betrieb zeigt, wie weit man hier von der Massenproduktion der Agrarindustrie entfernt ist. Die Zahl der Sonnen-

” DIE PARADEISER AUS FRAUENKIRCHEN GENIESSEN BEI SPITZENKÖCHEN LANGST DEN STATUS VON KULTOBJEKTEN.

stunden erreicht übers Jahr köstliche Größen. Die Paradeiser strotzen vor Aromen. Man kann sie auch eingelegt in Gläsern mit nach Hause nehmen. Ein Stück burgenländische Gärtnerkultur für die Vorratskammer. Doch Stekovics' Herz schlägt nicht nur für Paradeiser. Er baut auch *Chili*-Sorten an, in allen möglichen Schärfetönen. Und natürlich gibt es auch *Paprika*. Schließlich sind wir hier im Burgenland. (ar)



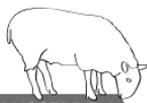
Wulka statt Parma

DER LUFTGETROCKNETE

Wulka-Prosciutto von **Hans Bauer** (Pöttelsdorf) kommt von ausgesuchten Schweinen, das Fleisch wird nur mit Meersalz behandelt. Bis zu 36 Monate dauert es, bis der zart schmelzende Schinken den richtigen Reifegrad erreicht hat. Auf Schaf statt Wein setzt **Wolfgang Hautzinger**. Er verarbeitet das Fleisch seiner Tiere zu hervorragenden luftgetrockneten Würsten. Aus der Bio-Schafmilch erzeugt er Joghurt und Käse mit Bärlauch oder Basilikum.

Hans Bauer Wein & Prosciutto (P) (V)
 Bachzeile 24, 7023 Pöttelsdorf
 T +43 664 5221412, www.wein-prosciutto.at

Bioschafzucht Hautzinger (P) (V)
 Jägerweg 15, 7162 Tadtan
 T +43 2176 2693
www.schafzucht-hautzinger.at



AUSSERDEM

Weinlaubenkuppel Oggau

„Sie staunten. Und sie kamen. Im Schatten der Weinblätter sitzend, auf den See blickend, dazu frische Weine und casual food – „a Jaus'n' auf gut Deutsch“. Mit diesem Konzept widmet Künstler Heinz Bruckschwaiger den Radfahrern einen Ort der Erholung.
www.oggau.at

Surf Worldcup Podersdorf

Der zweitgrößte Windsurf-Event der Welt schlägt Wellen bis Hawaii! Jahr für Jahr trifft sich Ende April, Anfang Mai die Weltelite des Surfens für acht Tage in Podersdorf am See; Wind- und Kitesurfaction am See, darüber hinaus coole Shows und Acts!
www.surfworldcup.at



„Nussig bis salzig“ bezeichnet Hans Bauer den Geschmack seines burgenländischen Prosciutto. Praktisch, dass er den dazupassenden Rotwein gleich selber keltert.



Leben wie ein (Winzer)könig

MENSCHEN mit einem Hang zum Besonderen und Liebe zu künstlerischen Dekorationen sind bei **Tina** und **Michael Mooslechner** in Rust gut aufgehoben. Zu ihrem Reich gehören das Hotel-Restaurant **Mooslechners Bürgerhaus** (Foto; erbaut 1540), der nahe **Rusterhof** (hier wurde die TV-Serie „Der Winzerkönig“ gedreht) und – auch gleich daneben – **TiMiMoo**, das „kleinste 2-Betten-Hotel Österreichs“. Ein Reich, in dem es sich nicht nur gut schlafen und gut essen lässt, hier wird auch vortrefflich gefeiert und geheiratet.

Mooslechners Bürgerhaus (G) (Ü)
Mooslechners Wirtshaus Rusterhof (G) (Ü)
TiMiMoo Boutique-Hotel (Ü)
 Hauptstraße 1, 7071 Rust
 T +43 2685 60793, www.hotelbuergerhaus-rust.at

Bier als Handwerk

WER SAGT, das Burgenland wäre ein reines Weinland? Die *Pannonia Brauerei Gols* produziert im größten Weinort des Landes *Bier* in handwerklicher Brauweise und aus rein heimischen Zutaten. Konservativ darf man sich die Sache nicht vorstellen. Traditionelle Bierstile dürfen sein, der junge Brauerei-Betreiber *Markus Sautner* lebt aber auch seine Leidenschaft für *Craft Beer* aus. Zutaten wie Kastanien, Frischfrüchte, Kaffee und Gewürze kommen zum Einsatz und Methoden wie Kalthopfung oder Holzfasslagerungen. Was daraus entsteht: Schon einmal *Chocolate Arabica Weizen* probiert?

Pannonia Brauerei (P) (V)
Sandgrube 1a, 7122 Gols
T +43 2173 2719, www.golserbier.at

Dolce Vita

MITTEN IM KURORT Bad Sauerbrunn werden in der *Genussquelle Rosalia* Spezialitäten aus der Region serviert und zum Mitnehmen angeboten: Weine der *Vinum Rosalia*-Winzer und Schmankerln von Wurstwaren bis Chutneys. Auf der Sonnenterrasse einen Antipasti-Teller mit *Wulka-Prosciutto* zu genießen und dazu ein Glas Rotwein „*Grande Rosalia*“ – *Dolce Vita* auf Burgenländisch!

Die Genussquelle Rosalia (V) (V)
Vinothek und Greißlerei
Schulstraße 14, 7202 Bad Sauerbrunn
T +43 2625 20270
www.diegenussquelle.at, www.vinum-rosalia.at



Markus Sautner, Diplom-Biersommelier und Braumeister der Pannonia Brauerei, veranstaltet auch 5-gängige Biermenüs. Etwa in der St. Martins Therme & Lodge (Frauenkirchen).



AUSSERDEM

Kräuterwandern

Andreas Gisch aus Halbturm, der Gemeinde mit dem Barockschloss, ist ausgebildeter Kräuterpädagoge sowie Natur- und Landschaftsführer. Mit ihm kann man sich von April bis September auf eine Kräuterwanderung begeben und sich dann zu Hause seine eigene Teemischung herstellen.
www.halbturm.at

Weinwandern in Jois und Weiden am See

Wandern ist des Winzers Lust! Die Führung am Weinlehrpfad mit anschließender Weinverkostung gefällt und schmeckt garantiert. Von Frühling bis Herbst gehen Weinglas und Wanderschuhe Hand in Hand!
www.neusiedlersee.com



1 Mole West 2 Seerestaurant – Katamaran

Essen mit Aussicht

BEI SO EINEM AUSBLICK direkt am Neusiedler See macht Essen doppelt Spaß: Die *Mole West* ist eine hippe Location für großartige Sonnenuntergänge, die Küche fusioniert Pannonisches und Internationales. Wer in Rust ganz nah am See sein will, sitzt im *Seerestaurant – Katamaran* richtig. Vor allem von der Terrasse oben überblickt man Neusiedler See und Ruster Berg und fühlt sich wie ein König. Dazu ein Glas Wein, aus einer Karte, die viel von Ruster Winzern zu bieten hat. Geeignet auch für jene, die hier nah am Wasser in großen Runden (300 Sitzplätze auf der Terrasse!) feiern wollen. Geschmackvoll isst man im stilvollen *Kloster am Spitz*, der Blick auf den See ist grandios. Die Aussicht vom in den ehemaligen Stallungen von *Schloss Esterházy* situierten *Henrici* ist das *Henrici* selbst: stimmungsvoll die Terrasse vor dem Säuleneingang und der Blick auf das *Schloss Esterházy* in Eisenstadt, gekonnt klassisch die Küche. (wr)

Mole West

Seegelände 9, 7100 Neusiedl am See
T +43 2167 20205, www.mole-west.at

Henrici

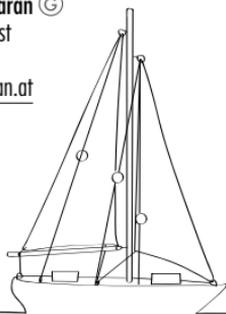
Esterházyplatz 5, 7000 Eisenstadt
T +43 2682 62819, www.henrici.at

Kloster am Spitz

Waldsiedlung 2, 7083 Purbach am Neusiedler See
T +43 2683 5519
www.klosteramspitz.at

Seerestaurant – Katamaran

Ruster Bucht 1, 7071 Rust
T +43 2685 20441
www.restaurant-katamaran.at



Das Gute an Oggau

BÜHNE FÜR DEN WEIN. Das mittlerweile wegen seiner naturbelassenen Weine weit über die Grenzen des Burgenlandes bekannte Weingut von Eduard und Stephanie Tscheppe-Eselböck verfügt auch über einen exzellenten Heurigen.

Auch wenn Heurige in der Gegend nicht rar sind – weiter südlich hören sie vermehrt auf den Namen *Buschenschänken* –, dieser Heurige hat doch das Bild eines gastronomischen

Im Innenhof von Gut Oggau bieten Eduard und Stephanie Tscheppe-Eselböck hauseigene Bio-Weine und raffinierte Schmankerln wie den „Oggauer Feuerfleck“.

Phänomens Ostösterreichs entscheidend verändert. Die Schaffenskraft der jungen Tscheppe-Eselböcks und der Ideenreichtum von Walter Esel-

böck ließen ein Lokal entstehen, das viele Freunde und auch Skeptiker hervorbrachte. Und dem Begriff des Heurigen neue Dimensionen verlieh. Die Skeptiker beklagten das Zuviel an Weltläufigkeit, die Freunde – weitaus in der Überzahl – nahmen mit Genugtuung zur Kenntnis, dass Heurige auch ohne Klischee und Folklore auskommen können. Während Eduard Tscheppe-Eselböck in Weinangelegenheiten beschäftigt ist, kümmert sich seine Frau nicht nur um die drei Kinder der Familie, sondern schupft auch den Heurigen. Das mehrheitlich kalte Essen beziehungsweise die Zutaten dazu bezieht man aus einem Netz von Freunden und lange bekannten Produzenten. Es geht augenscheinlich nicht um eine neue Profitquelle, sondern darum, den Weinen des *Guts Oggau* eine heimatische Bühne zu schaffen. Kinder und Familien sind, wie in allen Eselböck-Betrieben, im Gut Oggau besonders willkommen und werden gut versorgt. (ar)



Gut Oggau (P) (V) (B)
Hauptstraße 31, 7063 Oggau
Besuche und Verkostungen
(gegen Voranmeldung)
und Heurigenreservierungen:
T +43 664 2069298
www.gutoggau.com

HERKUNFT: STEPPE



DER NATIONALPARK
Neusiedler See – Seewinkel hat sich nicht nur der Pflege der Landschaft und Wildtiere, sondern auch der Pflege alter, vom Aussterben bedrohter Haustierrassen verschrieben.



Steppenrind

Es ist selten geworden, das Ungarische Steppenrind. Nur nicht hier im Nationalpark Neusiedler See – Seewinkel. Rund 500 Tiere weiden hier und verhindern damit übermäßige Verschilfung. Es gibt sogar ein eigenes GenussRegions-Produkt „Nationalpark Neusiedler See – Seewinkel Steppenrind“. Pro Jahr werden einige wenige Tiere geschlachtet und von burgenländischen Fleischern weiterverarbeitet.

IN DIESEM FALLE sind es *Mangalitzaschwein* und *Steppenrind*, die nach einem hoffentlich glücklichen Leben in der Steppenlandschaft letztlich auch auf dem Teller landen. Sein Fett kriegt jeder ab, der es mit dem Mangalitzaschwein zu tun hat! Aber was für eins. Der Speck mit einem Schmelz wie Marzipan ist ein Gedicht, das Fleisch zeichnet sich durch deftigen Geschmack – ähnlich dem Wildschwein – aus. Wieder heimisch gemacht wurde auch das Steppenrind – ein gehörnter Rasenmäher, also Landschaftspfleger, und beliebt für sein leicht durchzogenes, festes Fleisch. (fg)

Fleischerei Karlo (P) (V)

Steppenrindspezialitäten

Rosengasse 1, 7152 Pamhagen

T +43 664 1018372, www.fleischerei-karlo.at

Biobetrieb Josef Göttl (P) (V)

Kanalgasse 5, 7132 Frauenkirchen

T +43 2172 2160, www.goejo.at

www.genuss-region.at

www.nationalpark-neusiedlersee-seewinkel.at



Mangalitzaschwein

Die struppigen Mangalitzaschweine lassen es sich in der „Illmitz-Hölle“ gut gehen. Das schmeckt man auch: Eine besondere Spezialität ist der Schinken, der in vielen Lokalen genossen werden kann. Dem Tier wurde eine eigene GenussRegion Pannonisches Mangalitzaschwein gewidmet.



BRAUCHTUM. Wein und Schwein sind ein logisches Doppel. Zu erleben beim Sautanz.

Kein Wein ohne Schwein, **KEIN SCHWEIN OHNE WEIN.**

Im Herbst war es früher im Burgenland Tradition, die Nachbarn zum *Sautanz* zu laden. Denn fast jeder Haushalt hielt ein Hausschwein. Um es im Spätherbst zu schlachten und an einem Tag zu verarbeiten, brauchte es mehr als zwei oder vier Hände. Am besten waren da derer acht oder zwölf. Ein klarer Fall von Nachbarschaftshilfe. Sie wurde am Abend, wenn ein Teil der abgestochenen Sau zu Würsten, Blutwürsten und Pasteten verarbeitet worden war, mit einem gescheiten Teller von den Innereien der Sau und vor allem einer ordentlichen Portion Wein und Schnaps belohnt.

Weil es dabei manchmal sehr herzlich und lustig zugeht, verdiente sich der schweinische Ritus irgendwann den Namen *Sautanz*.

Seit einigen Jahren ist die in Vergessenheit geratene Tradition dieses sogenannten „Sautanzes“ da und dort wieder belebt worden.

Kult und über die Landesgrenzen bekannt geworden ist der *Sautanz* im *Gut Purbach*, wo *Max Stiegl* einen Nachmittag lang zeigt, was man aus einer Sau machen kann. Die Gäste reisen von weit her an.

Wobei sich generell die neuen Gäste der alten *Sautanz*-Tradition mehr aufs Zuschauen und Essen beschränken. Städter sind sie meistens, mit den ländlichen Gewohnheiten wenig vertraut, die mit einem leisen Schaudern dem Schlachten des Schweins beiwohnen. Lobenswert und spannend auch eine andere Idee, die sich dem Thema *Schwein und Wein* noch konkreter widmet. *Thomas Schwarz*, der Winzer, und *Tobias Müller*, Food-Writer und Blogger, haben sich zusammengesetzt und einen wie improvisiert wirkenden *Heurigen* ins Leben gerufen. Vielleicht überhaupt, dass es sich hier um den ersten Pop-up-*Heurigen* des Landes handelt. „Schwein und Wein“ lautet die programmatische Bezeichnung des Unternehmens. Den *Heurigen* findet man oberhalb von *Purbach am Neusiedler See*, wo sich auch das wunderschöne *Kloster am Spitz* befindet, welches von *Thomas Schwarz’* Bruder betrieben wird. Dort gibt es allerdings kein Schwein, dafür gutes *Backhendl* und *Zander*.

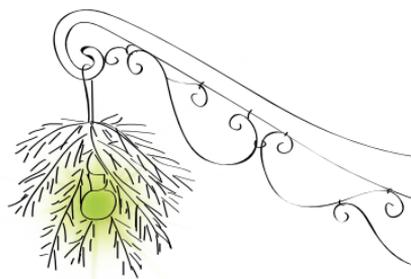
Heuriger beim Kloster am Spitz [®]

Schwein und Wein
Waldsiedlung 2, 7083 Purbach/Neusiedler See
T +43 699 15046790
www.schweinundwein.com

Gut Purbach [®] [®] [®] [®]

Seite 24, 25





*Fritz
Tösch*

PAPRIZIERTE SUPPE VON NEUSIEDLER SEE- FISCHEN

mit Tarhonya und Sauerrahm

Rezept von Seite 18

4 Portionen

je 100 g Filet von Zander, Karpfen
und Wels, 30 g Zwiebelringe,
100 g bunte Paprikastreifen,
3 Knoblauchzehen, 1 l Fischfond,
Salz, Pfeffer, Paprikapulver (edelsüß),
Thymian, Rosmarin, 80 g Tarhonya
(gekocht), 60 g Sauerrahm,
6 dl Weißwein, 4 cl Olivenöl

Zwiebel mit Paprika und Knoblauch
in Olivenöl kurz anschwitzen, Papri-
kapulver zugeben und mit Weißwein
ablöschen – mit Fischfond auffüllen
– Kräuter zugeben und würzen –
ca. 10 Min. köcheln lassen, Fischstü-
cke begeben – kurz aufkochen – mit
Tarhonya und Sauerrahm servieren

Rezept: Fritz Tösch, Landgasthaus am
Nykosspark, Neusiedl am See

Gelebte Gastfreundschaft

RUND UM DEN NEUSIEDLER SEE,
am Leithagebirge und weiter nach
Süden blüht die typisch burgen-
ländische *Buschenschank*-Kultur
auf. Gastfreundschaft wird hier im
besten Sinne des Wortes betrieben.
Buschenschänken nach ganz traditio-
neller Art findet man hier ebenso wie
Betriebe, die den Begriff „Heurigen“
neu definiert haben. In einer histo-
rischen Kellergasse am Fuße des
Leithagebirges kann man genauso
unter dem Buschen einkehren wie in
einem denkmalgeschützten Bürger-
haus aus dem 18. Jahrhundert mitten
in Rust. Manche haben mehrgängige
Menüs, andere die deftige Jause auf
der Karte. Pannonische Schmankerln
werden kredenzt, hausgemachte
Aufstriche, Feines aus dem nahen
See, mariniertes Saisongemüse
und vieles mehr. Und dazu immer:
köstliche burgenländische Weine
aus Rieden, die oft in Sichtweite zur
Buschenschank liegen.

www.neusiedlersee.com

www.burgenland-schmeckt.at

www.weinburgenland.at



Weinbau IM NORDBURGENLAND

Sie machen mehr als ein Viertel der österreichischen Gesamtanbaufläche aus und zählen rund 7.000 Weinbaubetriebe: die beiden Weinbauregionen des Nordburgenlandes „Neusiedlersee“ und „Leithaberg/Neusiedlersee-Hügelland“ sind Schwergewichte in der österreichischen Weinbaulandschaft. Auf Top-Weine in Weiß und Rot, Weltklasse-Süßweine, etablierte und engagierte junge Winzer sowie auf beeindruckende Kellerarchitektur trifft man hier allerorts. Mit „Neusiedlersee DAC“ und „Leithaberg DAC“ haben im Nordburgenland gleich zwei herkunftstypische Weinmarken ihre Heimat.

www.weinburgenland.at
www.dac-neusiedlersee.com
www.leithaberg.at



Rot und fruchtig

ZWEIGELT, die Hauptsorte des nördlichen Burgenlandes, präsentiert sich als Neusiedlersee DAC fruchtig, würzig und harmonisch. Einige Winzer bauen den **Zweigelt** reinsortig als hochwertigen Lagenwein aus. Bestes Beispiel ist der Goldberg von **Werner Achs**, der den Zweigelt aber auch in der Cuvée Xur mit Blaufränkisch und St. Laurent vereint. Ebenfalls vom Goldberg stammt der hervorragende Zweigelt der Top-Winzerin **Birgit Braunstein**. Aus alten Weingärten mit kargen Böden bei Tadtten kommt der großartige Zweigelt Reserve von **Erich Sattler**. **Gernot Heinrich** setzt den Zweigelt gerne als Rückgrat für seine großen Cuvées ein, **Erich Scheiblhofer** und **Leo Hillinger** füllen feine klassische Zweigelt.

Weingut Werner Achs  (P) (V)
 Am Goldberg 5, 7122 Gols
 T +43 699 11560810, www.wernerachs.at

Weingut Leo Hillinger  (P) (V)
 Hill 1, 7093 Jois
 T +43 2160 8317, www.leo-hillinger.com

Weingut Scheiblhofer  (P) (V)
 Halbturner Straße 1, 7163 Andau
 T +43 2176 2610, www.scheiblhofer.at

Weingut Birgit Braunstein  (P) (V) (Ü)
 Hauptgasse 18, 7083 Purbach am Neusiedler See
 T +43 2683 5913, www.weingut-braunstein.at

Weingut Erich Sattler  (P) (V)
 Obere Hauptstraße 10, 7162 Tadtten
 T +43 2176 28182, www.erichsattler.at

Weingut Heinrich  (P) (V)
 Baumgarten 60, 7122 Gols
 T +43 2173 3176, www.heinrich.at





MÄCHTIG

NEUSIEDLERSEE DAC

Die DAC-Weinregion Neusiedlersee – sie erstreckt sich von Neusiedl am See über den Seewinkel – ist Burgenlands größtes Weinbaugebiet. Von den 7.650 Hektar Rebfläche nimmt der *Zweigelt* mit knapp 25 Prozent den Hauptanteil ein. Pannonische Wärme und der ausgleichende Einfluss des Neusiedler Sees prägen das Klima. *Neusiedlersee DAC*-Weine stehen für würzig-harmonischen *Zweigelt* mit dezemtem Holz, Neusiedlersee DAC Reserven sind kraftvolle *Zweigelt* und *Zweigelt*-dominierte Cuvées, die auch im Holz angebaut werden dürfen.

Sailer's Vinothek

Kirchenplatz 27, 7132 Frauenkirchen
T +43 664 5258585, www.sailers.at

Weinkulturhaus Gols

Hauptplatz 20, 7122 Gols
T +43 2173 20039, www.weinkulturhaus.at

Vinothek Weinwerk Burgenland

Obere Hauptstraße 31, 7100 Neusiedl am See
T +43 2167 20705, www.weinwerk-burgenland.at

DAC: das Zeichen
für regionstypische
Weine mit kontrollierter
Herkunft

VIELSEITIG

LEITHABERG DAC

3.500 Hektar umfasst das Gebiet, aus dem der *Leithaberg DAC* kommt. Die hauptsächlich auf Kalk- und Schieferböden fußende Region ermöglicht eine recht breite Sortenpalette. So darf ein weißer *Leithaberg DAC* aus *Chardonnay*, *Pinot Blanc*, *Neuburger* und

Grüner Veltliner bestehen. Sowohl reinsortig als auch im Verschnitt. *Leithaberg DAC Rot* besteht mehrheitlich aus *Blafränkisch*, bis zu 15 Prozent *Zweigelt*, *Sankt Laurent* oder *Pinot*

Noir sind erlaubt. Ob *Rot* oder *Weiß* – ein Wein mit dem Namen *Leithaberg DAC* muss regionstypisch, elegant und mineralisch geprägt sein, der Holzausbau soll höchstens dezent eingesetzt werden.

Leithaberg Vinothek

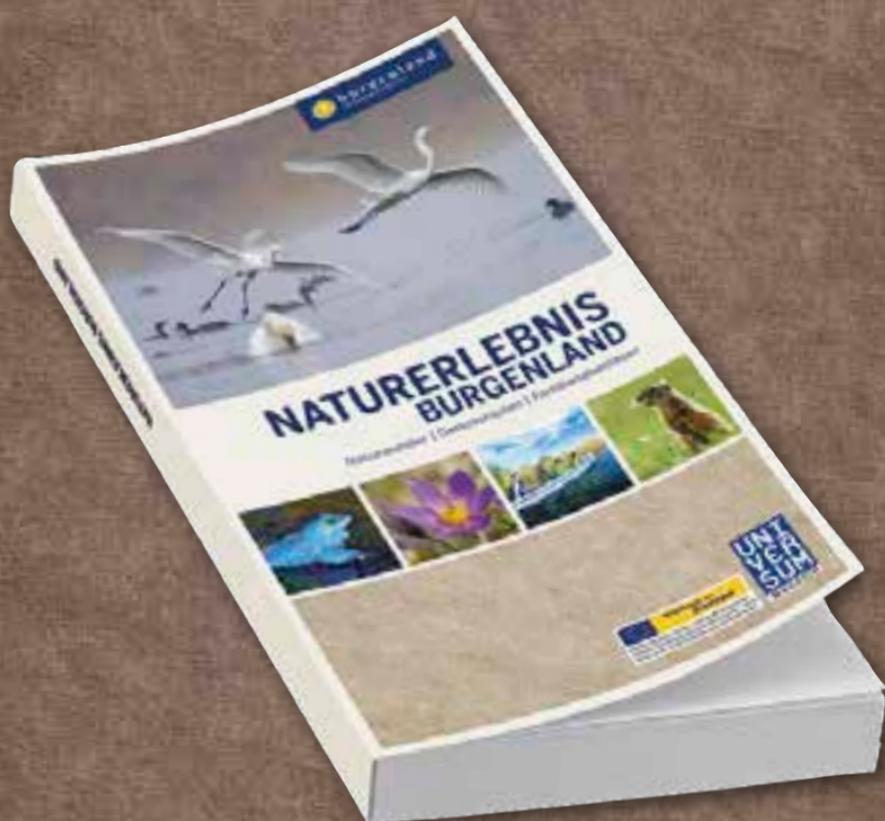
Haus am Kellerplatz
Am Kellerplatz 1, 7083 Purbach am Neusiedler See
T +43 2683 5920, www.haus-am-kellerplatz.at

Selektion Vinothek Burgenland

Esterházyplatz 4, 7000 Eisenstadt
T +43 2682 63345, www.selektion-burgenland.at

Neues Buch über Naturwunder,
Genussrouten und Familienabenteuer

Begleiter durch das Naturerlebnis Burgenland



**258 Seiten | Pflanzen & Tiere im Portrait |
Touren | Adressen | Naturkalender**

kostenlos bestellen: www.burgenland.info/naturguide



*Steht für variantenreichen
Blaufränkisch: Georg Prieler*

Mariental & Co.

BLAUFRÄNKISCH. Auch wenn im Nordburgenland der Zweigelt die Hauptsorte darstellt und sich das Mittelburgenland zu Recht „Blaufränkischland“ nennt, läuft diese burgenländische Paradesorte auch im Nordburgenland zu großer Form auf. Hier besticht der *Blaufränkisch* als „Mehrheitsrebe“ im Leithaberg DAC mit Feingliedrigkeit, Mineralität und saftiger Frucht. Intensiv beschäftigt man sich am Weingut *Ernst Triebauer* mit der Sorte, über die Hälfte der Weingärten ist ihr gewidmet. Der *Blaufränkisch* aus der Ried Mariental ist Legende. *Günter Triebauer* überzeugt mit seinem reinsortigen *Blaufränkisch* in Form der Reserve, der eindrucksvoll Substanz und Länge zeigt. Ein renommierter Vertreter ist auch das *Weingut Prieler*. *Georg Prieler* baut die Sorte in verschiedenen Varianten aus, etwa als mineralischen Leithaberg und als vielschichtigen Lagewein vom Goldberg.

Weingut Markus Altenburger  (P) (V)
Untere Hauptstraße 62, 7093 Jois
T +43 2160 71089, www.markusaltenburger.com

Weingut Umathum  (P) (V)
St. Andräer Straße 7, 7132 Frauenkirchen
T +43 2172 24400, www.umathum.at

Weingut Prieler  (P) (V)
Hauptstraße 181, 7081 Schützen am Gebirge
T +43 2684 2229, www.prieler.at

Weingut Ernst Triebauer  (P) (V)
Raiffeisenstraße 9, 7071 Rust
T +43 2685 528, www.triebauer.com

Weingut Günter Triebauer  (P) (V)
Neuegasse 18, 7071 Rust
T +43 676 7248797, www.triebauer.at

Weingut Moric  (P) (V)
Kirchengasse 3, 7051 Großhöflein
T +43 664 4003231, www.moric.at

Gezähmte Diven

AUSGERECHNET die zwei Schwierigen hat sich das *Weingut Juris* ausgesucht: Pinot Noir und St. Laurent. *Axel Stiegelmar* hat allerdings ein harmonisches Verhältnis zu den Diven entwickelt. Pinot baut er sogar in vier Lagen aus.

Weingut Juris  (P) (V)
Marktgassee 12–18, 7122 Gols
T +43 2173 2748, www.juris.at





„Nicht die Bodenhaftung verlieren“

NACHGEFRAGT BEI ANDI KOLLWENTZ.
Der Großhöfleiner Paradeweinmacher über Burgenlands Qualitätsstreben auf breiter Winzerfront.

Herr Kollwentz, warum ist im ganzen Burgenland Weiß-, Rot- und Süßwein auf so hohem Niveau möglich?

ANDI KOLLWENTZ: Einerseits erlauben die klimatischen Bedingungen kontinuierliche Reife für Rot und Weiß, andererseits können wir auch in gewissen Abständen mit Botrytis rechnen und somit auch Top-Trockenbeerenauslesen produzieren. Dazu kommen sehr unterschiedliche Lagen und Expositionen, die eine enorme Sortenvielfalt ermöglichen.

Ist der Blaufränkisch-Boom im Abklingen?

Das sehe ich nicht so. Die Zyklen ziehen sich über mehrere Jahrzehnte, so stand bis Ende der 1970er-Jahre der *Blaufränkisch* hoch im Kurs, dann lag der Fokus sehr lange auf Cuvées mit Bordeaux als Vorbild und erst seit etwa 15 Jahren steht der Blaufränkisch wieder höher in der Gunst von Winzern und Konsumenten. Das Interesse an unserer wichtigsten autochthonen Rotweinsorte wird also noch ein Zeit lang anhalten. Und ein „harter Kern“ an Blaufränkisch-

Terroirweinen wird sich den Weinmoden ohnehin immer widersetzen.

Heute ist das Burgenland Vorbild ...

... ja, und das sowohl für die Weinbauländer in Osteuropa als auch in Deutschland und der Schweiz, gerade deshalb, weil im Burgenland das Qualitätsstreben auf so breiter Front Einzug gehalten hat.

Marketing ist wichtig, aber als Winzer, der eigene Trauben verarbeitet, muss man schon auch selber vor Ort sein und im Weingarten stehen.

Worauf sollte man als Winzer im Burgenland in Zukunft achten?

Wir dürfen bei allem Erfolg nicht die Bodenhaftung verlieren. Marketing ist schon wichtig, aber als Winzer, der eigene Trauben verarbeitet, muss man schon auch selber vor Ort sein und im Weingarten stehen. Handwerklich gemachte Weine mit Charakter und Herkunftstypizität entstehen nicht auf dem Papier. (rp)

Weingut Kollwentz   
Gartengasse 4b, 7051 Großhöflein
T +43 2682 65158-0, www.kollwentz.at

Modefarbe Weiß

ZWEI AUSSERGEWÖHNLICHE Chardonnays brachten *Heinz Velich* große Wertschätzung ein: die vielschichtigen Chardonnays Darscho und Tiglat mit mineralischen Komponenten und betonter Finesse. Ebenfalls mit Weißweinen punktet *Heidi Schröck*: mit Muskateller, *Furmint** und Weißburgunder.

Weingut Heinz Velich  (P) (V) (Ü)
Seeufergasse 12, 7143 Apelflon
T +43 2175 3187, www.velich.at

Weingut Heidi Schröck  (P) (V)
Rathausplatz 8, 7071 Rust
T +43 2685 229, www.heidi-schroeck.com

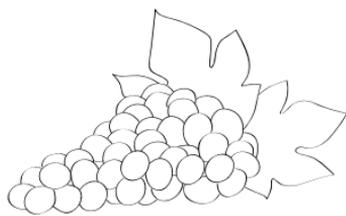


Pointiert und unverwechselbar: die Weißen von Heidi Schröck, Weinbäuerin in Rust.

Winzer & das liebe Vieh

„GEMISCHTE LANDWIRTSCHAFT“ war früher auch für Winzer eine Selbstverständlichkeit. Die Familie Michlits in Pamhagen hat diese Selbstverständlichkeit wiederbelebt. Im Weingut „Meinklang“ werden also nicht nur ausgezeichnete Zweigelt und Blaufränkisch gekeltert, *Angela* und *Werner Michlits* bearbeiten auch Felder und halten Rinder, Pferde und Schweine als Düngerversorger. Alles nach Regeln der Biodynamie und Demeter-zertifiziert.

Meinklang  (P) (V)
Hauptstraße 86, 7152 Pamhagen
T +43 2174 2168-11, www.meinklang.at



SCHON VERKOSTET?

Winzertipps von Vinaria

Alexs

Der junge Weinmacher Alexander Schreiner ist ein Tausendsassa. Bei Rotweinklassikern wie Blaufränkisch ebenso wie bei Sauvignon Blanc oder Weißburgunder. Empfehlung: Sein Traubenkernöl gehört zu den besten Österreichs.
Obere Hauptstraße 48, 7122 Gols
T +43 2173 2342, www.alexs.at

Weingut Keringer

In Mönchhof sind Marietta und Robert Keringer zu Hause. Das Power-Paar ist „Golden-League-Gewinner“, ein Preis der Deutschen Weinmarketing Gesellschaft. Top-Wein: „Massiv“, eine Cuvée aus Blaufränkisch, Rathyay, Zweigelt und Cabernet Sauvignon. Bemerkenswert die Serie „100 Days“, bei der die besten Trauben für 100 Tage auf der Maische bleiben.
Wiener Straße 22, 7123 Mönchhof
T +43 2173 80380, www.keringer.at

Weingut Lentsch

Franz und Elisabeth Lentsch führen einen Vorzeigebetrieb, produzieren Weine mit ausgezeichnetem Preis-Leistungs-Verhältnis in Rot, Weiß und Süß. Trotz aller Auszeichnungen ist man am Boden geblieben.
Neusiedlerstr. 40, 7141 Podersdorf am See
T +43 2177 2398, www.weingut-lentsch.com

Weingut Bayer – Erbhof

Nach einer sagenhaften Qualitätsrallye ist Familie Bayer mittlerweile beim Rotwein ebenso sattelfest wie beim Weiß- und Süßwein. So entstehen ein ausgezeichneter Leithaberg DAC Weiß, feine rote Reserven und tolle Spätlesen.
Hauptstraße 50, 7082 Donnerskirchen
T +43 2683 8550-0, www.bayer-erbhof.at

*NA, SO WAS!

FURMINT. Rare Rebsorte in Mitteleuropa, die in Österreich nur mehr auf 90 Hektar angebaut wird. Hohe Ansprüche an Böden und Klima, fühlt sich rund um Rust besonders wohl.



Vier gewinnt

VOR RUND 20 JAHREN haben vier Donnerskirchner Winzer beschlossen, mit dem „Wein-*quartett Donnerskirchen*“ den burgenländischen Weißwein in den Fokus zu stellen. Mittlerweile hat sich die gemeinsame Marke der Winzer etabliert und steht für gebietstypische, charakterstarke Weißweine. Besonders verdient gemacht hat sich das Weinquartett um den burgenländischen Grünen Veltliner.

Weinquartett Donnerskirchen  
www.weinquartett.at

Der süße Zirkel

DIE RUSTER WINZER produzieren seit 1524 Weine mit Herkunftsgarantie und haben sich im darauf folgenden Jahrhundert den Status als Freistadt mit sagenhaften zehn Jahresernten Ruster Ausbruch erkaufte. Dieser Süßwein gehört auch heute zu den großen Prädikatsweinen der Welt, die engagierte Winzervereinigung *Cercle Ruster Ausbruch* bemüht sich seit 1991 um Erhalt und Pflege dieses noblen, süßen Erbes.

Cercle Ruster Ausbruch  
www.rusterausbruch.at



Die Mutigen

DIE PANNOBILE-WINZER, eine Gruppe individueller Winzerpersönlichkeiten, suchen nicht nur das Gespräch und formulieren gemeinsame Ziele, sie setzen mit den Pannobile-Weinen auch auf eine gemeinsame Marke hochwertiger Rot- und Weißweine. Der Name Pannobile, erdacht von Hans Nittnaus, vereinigt die antike Gebietsbezeichnung Pannonien mit dem Anspruch, noble Weine zu keltern. Man kann nur sagen: Mission gelungen.

Pannobile-Winzer  
www.pannobile.com

WELTKLASSE

ROSENÖL, Dörrfeigen, Biskuit und Marzipan – burgenländische Süßweine regen zu äußerst poetischen Beschreibungen an. Zu Recht, denn die Prädikatsweine haben sich in der Weltklasse etabliert. Alois Kracher war eines der Zugpferde, sein Sohn *Gerhard Kracher* führt die Tradition mit exzellenten Trockenbeerenauslesen fort. Das Prädikat „Weltformat“ tragen auch die Weine von *Hans, Lisa* und *Andreas Tschida*. Typisch ist ihre Sortentypizität und die feine Klinge, sie sind eher reduktiv gebaut und bei den Zuckergraden im niedrigeren Bereich.

Weinlaubenhof Kracher       
 Apetloner Straße 37, 7142 Illmitz
 T +43 2175 3377, www.kracher.at

Weingut Angerhof Tschida       
 Angergasse 5, 7142 Illmitz
 T +43 2175 3150, www.angerhof-tschida.at

Weingut Willi Opitz     
 St.-Bartholomäus-Gasse 18, 7142 Illmitz
 T +43 2175 20840, www.willi-opitz.at

Weingut Haider     
 Seegasse 16, 7142 Illmitz
 T +43 2175 2358, www.weinguthaider.at

Weingut Wenzel     
 Hauptstraße 29, 7071 Rust
 T +43 2685 287, www.michaelwenzel.at



Rinderhorn, Pferdedung, Aufgüsse aus „Pflanzentee“ – in biodynamischen Betrieben des Burgenlandes ist das business as usual.



BIO? LOGISCH!

UMGEDACHT. Immer mehr Winzer im Burgenland steigen auf biologische Produktion um.

Innerhalb der Bio-Gemeinschaft des Burgenlandes entwickeln die Winzer sehr individuelle Stile. *Hans Nittnaus* brilliert vor allem mit *Blaufränkisch* – solo oder in der sensationellen Cuvée *Comondor*. *Gerhard Pittnauer* dagegen verschreibt sich dem *St. Laurent*. Großartige Zweigelt oder die *Blaufränkisch-Merlot-Cuvée* Paradigma stehen für den Rotweinköner *Claus Preisinger*. Ein breites Spektrum deckt *Kurt Feiler* ab, von Weiß (mit *Neuburger* und *Chardonnay*) bis Rot mit *Pinot*, *Blaufränkisch* und *Cabernet Sauvignon* in verschiedenen Spielvarianten. *Gernot* und *Heike Heinrich* setzen auf die heimischen Sorten *Zweigelt*, *Blaufränkisch* und *St. Laurent*, daraus entstehen hervorragende Cuvéés wie *Salzberg* oder *Gabarinza*. Eine der Ersten, die in Gols auf Bio setzten, war *Judith Beck*, deren *Blaufränkisch*-dominierte Cuvéés in der Top-Liga spielen. Biodynamisch und nach *Demeter*-Prinzipien arbeitet der steirische Quereinsteiger *Günter Schönberger* mit Junior *Jakob* an seinen Weinen von *Blaufränkisch* bis *Grüner Veltliner*. (wr)

Weingut Judith Beck  (P) (V)
In den Reben 1, 7122 Gols
T +43 2173 2755, www.weingut-beck.at

Weingut Heinrich  (P) (V)
Seite 54

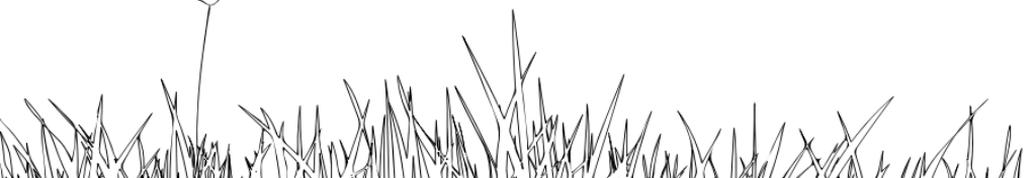
Weingut Anita & Hans Nittnaus  (P) (V)
Untere Hauptstraße 49, 7122 Gols
T +43 2173 2248, www.nittnaus.at

Weingut Claus Preisinger  (P) (V)
Goldbergstraße 60, 7122 Gols
T +43 2173 2592, www.clauspreisinger.at

Weingut Pittnauer  (P) (V)
Neubaugasse 90, 7122 Gols
T +43 2173 3407, www.pittnauer.com

Weingut Feiler-Artinger  (P) (V)
Hauptstraße 3, 7071 Rust
T +43 2685 237, www.feiler-artinger.at

Weingut Günter Schönberger  (P) (V)
Hauptstraße 82, 7072 Mörbisch am See
T +43 2685 8266, www.weingut-schoenberger.com





Weine mit Struktur, Tiefgang und Charakter

DEN GRUNDSTEIN für unser Weingut legten bereits meine Urgroßeltern Johann und Julianna Wagentristl im Jahr 1888 mit ihrer Hochzeit und der Übernahme des damaligen „Hof Nr. 135“. Seither sind hier fünf Generationen mit dem Weinbau verbunden und verfolgen konsequent den Weg eines modernen, qualitätsorientierten Weinbaus. „Jede Generation braucht eine neue Revolution“. Unter diesem Motto erfolgte 2014 die Betriebsübergabe meiner Eltern Emma und Rudolf an mich – Rudi Wagentristl, die junge Generation. Hier beginnt nun mein Kapitel in der Geschichte des Weinguts. Ich bin ein Freund klarer Linien und diese verfolge ich auch bei der Kelterung meiner Weine. Mit diesen Weinen will ich andere, aber auch mich selbst glücklich machen!

Wir bewirtschaften zwölf Hektar Rebfläche an den sanften Hängen des Leithagebirges und dessen Ausläufern. Die Zusammensetzung der Böden sorgt gemeinsam mit dem einzigartigen Kleinklima für ein Terroir, das in dieser Form anderswo nicht zu finden ist. Heimische Rebsorten wie Blaufränkisch und Zweigelt, aber auch die Burgunder-Sorten finden hier ideale Bedingungen vor.

Unser Ziel ist es Weine zu keltern, die weder Sorte noch Herkunft verleugnen.

Weingut Wagentristl

Rosengasse 2, 7051 Großhöflein
T +43 2682 61451, www.wagentristl.com



Höchster Genuss. Mit gans gutem Gewissen!

EINE GANS KÖSTLICHE SPEZIALITÄT

aus dem Südburgenland

- aufgewachsen auf naturbelassenen saftigen Weiden
- sorgsam, artgerecht und stressfrei gehalten
- ernährungsethisch bewusst nach höchsten Qualitätsansprüchen verarbeitet
- unvergleichlich im Geschmack
- frei von Zusatzstoffen
- exklusiv erhältlich bei www.meineWeideGans.at

meineWeideGans - Edles aus der Natur®

Karlsgasse 33, 2500 Baden
T +43 664 2452680, www.meineWeideGans.at



Walnuss-Spezialitäten für Genießer!

DIE MANUFAKTUR RANKEL ist spezialisiert auf exklusive Walnuss-Delikatessen, hergestellt aus halbreifen grünen oder reifen Walnüssen.

Im geNUSS-Sortiment finden sich Walnuss-Liköre klassisch und „Eichenfass-gelagert“, schwarze Nüsse, Schokonüsse, Honignüsse, Walnuss-Tapenaden sowie Walnuss-Mus und begeistern alle Feinschmecker!

Mag. Bernhard Rankel, Walnuss-Delikatessen

Obere Hauptstraße 21, 2473 Potzneusiedl
T +43 699 18141993, www.rankel.at



**NUR 168
SCHRITTE
ZUM HOTEL
SCHANDL**

BUSCHENSCHANK PETER SCHANDL

Im Buschenschank Peter Schandl wurden bei der Renovierung vor über zwei Jahrzehnten Gasträume mit einzigartigen Kreuzgewölben und ein Gartengarten mit einer natürlichen Schattenspendenden Wäldlaube errichtet. Das kulinarische Angebot bietet täglich hausgemachte Aufstriche und Braten, mariniertes Saisongemüse als auch Klassiker der Wiener und Ungarischen Küche begleitet von international und national prämierten Weinen des seit 1741 im Familienbesitz befindlichen Weingut Peter Schandl.

Hauptstrasse 26 · 7071 Rust · +43 (0) 2685 29484 · buschenschankschandl.at



HOTEL SCHANDL

Im Herzen der historischen Altstadt der Freistadt Rust am Neusiedler See befindet sich ein denkmalgeschütztes Objekt, das seit fast 100 Jahren als Hotel und Gasthaus geführt wird. Mit viel Feingefühl und Liebe zum Detail wurde im Frühjahr 2012 das Haus einfühlsam modernisiert. Dabei wurde Altes erhalten und Neues harmonisch eingebunden. In jedem der mit eroberten Farben, edlen Stoffen und natürlichen Materialien ausgestatteten Gästezimmer (Einzel-, Doppel- und Familien-Dreibettzimmer sowie Junioruiten und erste Suite) spiegelt sich die Einzigartigkeit und Vielfalt der Region Neusiedler See und der Freistadt Rust wider.

Rathausplatz 7 · 7071 Rust · +43 (0) 2685 6202 · hotelschandl.at

**NUR 118
SCHRITTE
ZUM HOTEL
SCHANDL**



PETER SCHANDL WEINGUT

Paul Schandl führt das seit 1741 in Familienbesitz befindliche Weingut gemeinsam mit seiner Frau Eile und mit Unterstützung seiner Mutter Ursula und Vater Peter. Als traditionsbewusster Ruster möchte Paul Schandl historische Sorten wie Furmint, Gobon Muskateller und Welschriesling pflegen und die Steilweinspezialität Ruster Ausbruch noch stärker forcieren. Die besondere Liebe gilt der Burgunderfamilie, die als Weiss-, Grau- und Blauburgunder gekeltert werden. Weinverkauf täglich ab Hof - Termine für Weinverkostungen vereinbaren!

Hydriogasse 3 · 7071 Rust · +43 (0) 2685 265 · schandlwein.com

© Blaudruck Koó



Österreichs Kulturerbe

IN KUNSTVOLLER HANDARBEIT hergestellt, ist der Burgenländische Indigo-Handblaudruck der Familie Koó seit 2010 Teil des Immateriellen Kulturerbes Österreichs.

Die Koryphäen verarbeiten den Stoff zu Dirndl, Schürzen und Accessoires. Der Sozialbetrieb unterstützt im Auftrag des AMS erwerbslose Menschen beim beruflichen Wiedereinstieg.

Blaudruck Koó

Neugasse 14, 7453 Steinberg
T +43 2612 8471, www.originalblaudruck.at

Koryphäen

Obere Hauptstraße 14-16, 7100 Neusiedl am See
T +43 2167 3597, www.koryphaen.eu

© Weinquartett - Donnerskirchen



Ein Himmelreich für den Wein

DIE EINZIGARTIGE LAGE „Himmelreich“ zählt zu den ältesten Lagen Donnerskirchens. Nach langjähriger Reaktivierung durch das Weinquartett wurde das Potenzial der Weine auf den kargen und mineralischen Schieferböden sichtbar.

Mit Ausdruck und Charakter überzeugen die Grünen Veltliner des Himmelreichs.

Weinquartett - Donnerskirchen

Bayer, Liegenfeld, Sommer, Neumayer
Hauptstraße 50, 7082 Donnerskirchen
www.weinquartett.at

© C9 Wein.Kulinarium



C9 WEIN.KULINARIUM, Rust

EIN GASTRONOMIE-ERLEBNIS der ganz besonderen Art im Zentrum der Freistadt Rust am Neusiedler See.

Wir schenken nicht nur die besten Weine der Region aus, sondern widmen auch bereits in Vergessenheit geratenen, unbekanntem oder seltenen Weinsorten größte Aufmerksamkeit! Diese über 200 ausgesuchten Weine aus unserer Vinothek können zu Ab-Hof-Preisen auch mit nach Hause genommen werden. Begleitend zu dieser vinophilen Reise bieten wir außergewöhnliche Kulinariik. Moderne Küche mit bodenständigen Wurzeln, beste und frischeste Zutaten vorwiegend aus der Region (wie Mangalitzta-Weideschwein, Wasserbüffel, Bio-Schafkäse, bgld. Prosciutto, Neusiedler-See-Waller u.v.m.).



- Ein denkmalgeschütztes Bürgerhaus mit historischem Gewölbekeller und lauschigem Gastgarten bietet die Grundlage unserer einzigartigen Location.
- Edle und gleichzeitig entspannte Atmosphäre.
- Der Hotspot in der Storchenstadt - auch für Ihre Hochzeit und Ihren Event!

Geöffnet: Mai bis September
(Details auf unserer Website)

C9 Wein.Kulinarium

Conradplatz 9, 7071 Rust
T +43 664 5089063, www.c9-rust.at



© Halipoint/fotolia, Vinothek & Greißlerei Weinwerk

Neusiedler Seele

DAS NEUSIEDLER WEINWERK verdankt seine kostbaren Schätze dem Steppensee, der dank des von ihm erzeugten Mikroklimas Speis und Trank so einzigartig macht. Ganz besonders natürlich den Wein.

Das Weinwerk versteht sich als kulinarischer Botschafter des Burgenlandes. Alles wird dabei pannonisch angegangen, mit überzeugender Liebe zum Detail, in aller Ruhe und mit wahrer Leidenschaft. So ist es auch nicht verwunderlich, dass Gastfreundschaft hier wirklich noch in Freundschaft münden kann: Gemeinsam wird das Leben im Burgenland gefeiert.

Kulinarischer Artenschutz

Das, was dabei verbindet, verdankt das Weinwerk seinen 160 Winzern mit über 600 gelisteten Weinen aus dem ganzen Burgenland ebenso wie den von seinen Genusspartnern mit viel Fleiß und traditionellem Können verarbeiteten dreihundert Produkten der hauseigenen Greißlerei: Hier finden sich das hochwertige

Mangalitz-Wollschwein, der traditionelle Neusiedler Majoran, U-Murken, Walnüsse, Spargelspitzen, Chutneys, Dinkelprodukte, Kürbisschmalz, handgerollte Hochzeitsnudeln, Liköre, Schokoladen und vieles mehr von großen Namen wie Kracher, Triebaum oder Stekovics – aber auch Köstlichkeiten engagierter Selbstvermarkter, die man sich auf der Zunge zergehen lassen sollte. Die Weine (ganz Burgenland, Nord bis Süd) können nicht nur probiert, sondern gleich zu Ab-Hof-Preisen mit nach Hause genommen werden.

Genusskultur

Wie ernst es die Weinwerker mit ihrer Leidenschaft nehmen, erlebt man als Gast des reichhaltigen begleitenden Kulturprogramms mit Verkostungen und traditionellen Feierlichkeiten vom *Sautanz* bis zur *Weinfeinkost*.

Ganzjährig täglich geöffnet.

Vinothek und Greißlerei Weinwerk Burgenland
Obere Hauptstraße 31, 7100 Neusiedl am See
T +43 2167 20705, www.weinwerk.at

© Tourismusbetriebe Gmeiner



Holiday Lines – Schifffahrt Gmeiner: Gourmet am See

WILLKOMMEN AM NEUSIEDLER SEE!

Sie wollen den Neusiedler See näher erkunden und auf gutes Essen und Trinken nicht verzichten? Verbinden Sie beides: An Bord der modernsten und schönsten Schiffe am See bieten wir Ihnen zahlreiche Angebote wie z.B. Weinverkostungen oder Grillparty de luxe.

Wir haben sicher das passende Angebot für Sie und freuen uns auf Ihre Anfrage (office@gmeiner.co.at).

Tourismusbetriebe Gmeiner

Türkenstraße 13, 7083 Purbach
T +43 2683 5538, www.gmeiner.co.at

© Haus am Kellerplatz



Das „Haus am Kellerplatz“ in Purbach

IN DER INNOVATIVEN Leithaberg DAC-Vinothek stehen täglich 64 offene Weine perfekt temperiert und immer frisch zur Verkostung bereit. Mehr als 350 verschiedene Weine können zu Ab-Hof-Preisen eingekauft werden. Angeboten werden auch andere regionale Produkte wie die unwiderstehlichen Spezialitäten aus der „Leithaberger Edelkirsche“.

Täglich geöffnet von 9–19 Uhr.

Haus am Kellerplatz

Am Kellerplatz 1
7083 Purbach am Neusiedler See
T +43 2683 5920, www.haus-am-kellerplatz.at

© Weingut Leo Hillinger



Naturnähe heißt die Philosophie ...

... UNVERWECHSELBAR regionaler Charakter das Ziel. Aus Erde und Sonne entsteht die Seele des Weins. Beste Lage und biologische Bewirtschaftung zeichnen den österreichischen Musterbetrieb aus.

Leo Hillinger – more than wine!

Weingut Leo Hillinger

Hill 1, 7093 Jois
T +43 2160 8317, www.leo-hillinger.com

© Franz Kovacs



Pannonien – erleben, entdecken, genießen bei Tag & Nacht

- NACHTWÄCHTER-RUNDGÄNGE speziell & geheimnisvoll
- idyllische Stadtpaziergänge & Naturparkwanderungen
- Erlebnis-Fahrradtouren durch das traumhafte Pannonien
- individuelle Weinbergwanderungen & Weintouren nach Ihren Wünschen
- organisierte Ausflugs- und Erlebnisprogramme für jeden Anlass

Gästabbetreuung & Fremdenführungen

austria guides – staatlich geprüft
Ing. Christian Seywerth
Bundesstraße 30, 7093 Jois
T +43 650 2230733, www.seywerth.at



© franzheimreich fotografie



Ein Besuch in der „Blauen Gans“ ist wie ein kleiner Urlaub zwischendurch.

DAS RESTAURANT „ZUR BLAUEN GANS“ im burgenländischen Weiden am See war immer schon eine kulinarische Klasse für sich.

Ebenso die Sektkellerei Szigeti aus Gols, die seit 1990 österreichischen Spitzensekt nach der Méthode Traditionnelle produziert und sich mit ihren Produkten weit über die Landesgrenzen hinaus auch international einen Namen gemacht hat. Als sich die Möglichkeit ergab, das Restaurant zu übernehmen, haben Peter Szigeti und seine Frau Anita nicht lange gezögert und mit Küchenchef Martin Kugler und Restaurantleiter Dieter Kraus ein junges, ambitioniertes Team gefunden, das die „Blaue Gans“ wieder zu einer der Top-Adressen am Neusiedler See macht.

Küchenchef Martin Kugler und sein Team verwöhnen Sie mit einer Fusion aus pannonischer und mediterraner Küche, bodenständig und finessenreich zugleich. Besonderer Wert wird hier auf Regionalität gelegt, deshalb kommt ein Großteil der Produkte – Wein, Fisch, Bier und vieles mehr – von lokalen Lieferanten gleich „ums Eck“. Besonders stolz ist man auch auf die stark regional orientierte Weinkarte und die große Auswahl an Sekt und Champagner. Wenn die Temperaturen es zulassen, lädt die wunderschöne, große Terrasse mit Blick auf den Yachthafen von Weiden dazu ein, die pannonische Sonne zu genießen und den Alltag für eine Zeit lang zu vergessen.

Restaurant „Zur Blauen Gans“

Seepark, 7121 Weiden
T +43 2167 70000, www.zurblauengans.at

Szigeti – typisch österreichisch!

Seit mehr als 20 Jahren produzieren Norbert und Peter Szigeti in ihrer Kellerei im burgenländischen Gols sortenreine Sektspezialitäten und edle Cuvées – gearbeitet wird seit jeher nach der klassischen „Méthode Traditionnelle“. Die Trauben kommen ausschließlich aus Österreich, denn die Produkte spiegeln auch die Vielfalt wider, die unsere heimischen Weingärten Jahr für Jahr in bester Qualität hervorbringen.

Drei „Klassiker“, die typischer für Österreich nicht sein könnten, stehen heuer besonders im Mittelpunkt: Der Grüne Veltliner Brut, mit seiner lebendigen Säure, delikaten Apfelaromen und

seiner charakteristischen Pfeffernote. Der Welschriesling Brut, sortentypisch mit floralen Aromen und Zitrustönen und seiner wunderbaren Balance von Säure und Restzucker. Und der Rosé Brut, eine Cuvée aus Blauem Zweigelt und Blaufränkisch, mit intensiven Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Pflaumen, frischer Säure und lebendigem Abgang.

Sektkellerei Gebrüder Szigeti GmbH

Kellerei und Vinothek
Sportplatzgasse 2A, 7122 Gols
T +43 2173 3662, www.szigeti.at



© Sektkellerei Szigeti



© Outsgasthaus „Zum Herztropferl“, Herbernt Schlosser



Genussvoll, regional, einfach zum Wohlfühlen! Das ist unser Motto.

DA WIR AUCH GENUSSWIRT SIND, haben wir uns der regionalen österreichischen Küche verschrieben.

Zander, Karpfen, Aal und Wels kommen direkt aus dem Neusiedler See und werden vom Fischer Helmut Schwarz aus Oggau geliefert. Unser Klassiker ist das Backhendl und bringt die Gäste zum Schwärmen. Unsere Henderln sind glückliche Hühner und kommen aus dem Lavanttal in Kärnten. Das Fleisch kommt aus der Buckligen Welt (NÖ). Auch Vegetarier kommen bei uns nicht zu kurz. Es gibt Eiernockerl, Krautfleckerl, Gebackenes Gemüse, Tofu u. v. m.

Die hausgemachten Desserts wie z. B. Somlauer Nockerl, Joghurtnockerl, hausgemachter Topfen- oder Apfelstrudel runden unser Angebot ab.

An kalten Tagen sitzt man gemütlich bei offenem Kamin im Lokal. Bei sonnigen Tagen genießt man den schönen, schattigen Gastgarten unter dem Nussbaum.

Unsere Öffnungszeiten:

Donnerstag ab 16 Uhr,
Freitag, Samstag und Sonntag ab 11 Uhr.
Juli und August ist zusätzlich Montag und Mittwoch ab 16 Uhr geöffnet.
Freitag, Samstag und Sonntag gibt es von 11 Uhr bis 21 Uhr durchgehend warme Küche.

Gutsgasthaus „Zum Herztropferl“

Triftgasse 1, 7063 Oggau
T +43 2685 7258, www.herztropferl.at



© Weingut Wind

Immer aufs Beste bemüht Der Natur ergeben Dem Wein verbunden

MIT DER KRAFT des Windes, voller Finessen, trocken – lieblich – süß, charmant und feurig, einzigartig, typisch burgenländisch!

Wie der Wein – so sind auch wir!

Das Kosten wird hier zu einem Erlebnis. Weiß-Rot-Süß: Qualität überzeugt: 3 Landessieger und viele Goldmedaillen bestätigen das.

Weingut Hermann & Gerti Wind

Reitschulgasse 13, 7062 St. Margarethen
T +43 2680 2762, www.weingut-wind.at



© www.hollnieder.at

Weine – Brände – Genuss

IM BEGÜNSTIGTEN KLIMA rund um den Neusiedler See betreibt die Familie Schumich bereits in der vierten Generation Weinbau. Wir verbinden Tradition mit modernem Geist und schaffen Erlebnisse für den Gaumen. Edle Trauben werden von uns in mehreren Genusssebenen sortenrein zu Wein, hochwertigen Destillaten und Genussprodukten verarbeitet. Das Qualitätsdenken des Weinakademikers Stefan Schumich wurde schon mehrmals mit Auszeichnungen belohnt. Der Vertrieb erfolgt vorwiegend über den Ab-Hof-Verkauf sowie über die Gastronomie und Vertriebspartner.

Weinhaus Stefan Schumich

Bachgasse 1, 7064 Oslip
T +43 2684 2130, www.weinhaus-schumich.at



© Heibert Lehmann

Im Herzen der Ruster Altstadt

DAS ÖSTERREICHISCHE TOP-WEINGUT wird seit 2013 von Kurt und Katrin Feiler geführt. Gesunder Boden und intakte Natur sind Grundvoraussetzung für große, charaktervolle Weine. Daher war die Umstellung auf biodynamische Bewirtschaftung 2008 ein (bio)logischer Schritt. Produziert wird die „Ruster Trilogie“ – Weiß, Rot und edelsüße Weine.

Weingut Feiler-Artinger

Hauptstraße 3, 7071 Rust
T +43 2685 237-22, www.feiler-artinger.at



© www.fueibsp.com

Zertifizierter Bio-Weinbau/Organic

AUF 5,5 HEKTAR EDELBODEN neigen sich unsere Ruster Rieden zum Neusiedler See. Wir pflegen unsere Weingärten zertifiziert biologisch als eigenständige Ökosysteme von Reben, Nützlingen, Klima und Mensch mit Um- und Rücksicht auf ihr Wohlergehen und ihre Bewahrung.

Unsere Leidenschaft gilt dem Blaufränkisch.

Weinbau Schreiner

Hauptstraße 4, 7071 Rust
T +43 688 8229591
www.weinbau-schreiner.at



© Mooslechners Wirtshaus Rusterhof

Speisen wie der Winzerkönig

DAS ÄLTESTE HAUS der Freistadt Rust wurde 1535 als Schule erbaut. Heute verwöhnen wir in dem romantischen, denkmalgeschützten Gebäude mitten im Herzen der Altstadt Rust unsere Gäste mit gutbürgerlicher Küche, begleitet von burgenländischen Spitzenweinen. In der TV-Serie „Der Winzerkönig“ präsentiert sich der Rusterhof als Gasthaus „Sticker“ von seiner schönsten Seite. Fühlen auch Sie sich wie der Winzerkönig! Geöffnet von März bis November.

MOOSLECHNERS WIRTSCHAUS RUSTERHOF

Rathausplatz 18, 7071 Rust
T +43 2685 60793
www.hotelbuergerhaus-rust.at



© Heuriger auf Gut Zentgraf

Gut essen und trinken im Feinkost-Heurigen auf Gut Zentgraf

FEINE UND URSPRÜNGLICHE SPEISEN von den Genussbauern aus der Region, sonnengereiftes, frisches Gemüse aus dem eigenen Hofgarten mit vielen Sortenraritäten, vegetarische und vegane Küche. Weine genießen vom eigenen Weingut und Urlaub machen in unseren stilvollen Suiten oder Appartements in einer historischen Hofgasse.

Heuriger auf Gut Zentgraf

Setzgasse 1, 7072 Mörbisch am See
T +43 2685 24648, www.zentgraf.at



© Franz Helmreich, Pannonia Brauerei Gols



Brauerei Gols

DIE PANNONIA BRAUEREI GOLS ist eine unabhängige und inhabergeführte Familienbrauerei. Mitten in der Kulinarieregion Neusiedler See gelegen, wird auf hohe Qualität und Reinheit gesetzt. Eckpunkte der Brauphilosophie sind:

- **handwerkliche Braukunst**
Nicht mit vollautomatischer Technologie, sondern mit Handwerk, Erfahrung und Sensorik heben wir unsere Biere auf höchstes Niveau.
- **heimische Zutaten**
Rohstoffe aus der Umgebung sind Grundlage für ein regionales Qualitäts-Erzeugnis.
- **Reinheitsgebot von 1516**
Ausschließlich natürliche Zutaten finden den Weg in Golsere Biere. Kreativbiere natürlich ausgenommen.
- **Craft Brewing Unkonventionell**, kreativ, kulturgerecht, qualitativ und international sind unsere Craft Brews.

Brauereibesichtigungen mit Verkostung

REGULAR: Führung durch den Brauereibetrieb mit einfacher Verkostung, pro Teilnehmer/in € 8,50

PREMIUM: Führung durch den Brauereibetrieb mit tiefgreifender Verkostung inkl. aktueller Craft Bier-Sorten und Gebäck, pro Teilnehmer/in € 11,50

DELUXE: Führung durch den Brauereibetrieb mit tiefgreifender Verkostung inkl. aktueller Craft Bier-Sorten und Verkostung von Spitzenbieren und Bierstilen aus aller Welt und Gebäck, pro Teilnehmer/in € 14,50

Pannonia Brauerei Gols GmbH

Sandgrube 1a, 7122 Gols
T +43 2173 2719, www.golserbier.at



© Thomas Rupp

Preisgekrönte Edelbrände

IDYLLISCH IN DEN FELDERN zwischen Bruckneudorf und Parndorf liegt der Heidehof.

Wir, die Familie Rupp, sind mit Leib und Seele Landwirte, haben uns aber vor allem der Erzeugung unserer preisgekrönten Edelbrände verschrieben. Traditionell und behutsam gebrannt, konservieren wir in unseren Edeldestillaten die fruchtige Aromenvielfalt der Region.

Thomas RUPP – Landwirtschaft & Edelbrände

Heidehof 1, 2460 Bruckneudorf
T +43 676 3486823, www.rupp-heidehof.at



© Hr. Tisale

97 Golser Winzer

ÜBER 400 WEINE zu AB-HOF-PREISEN im ältesten Gebäude von Gols!

- Einzelverkostungen
- Gruppenverkostungen
- WeinWegGols-Führungen

Öffnungszeiten

Winterzeit:
Mittwoch bis Sonntag 10 bis 17 Uhr
Sommerzeit:
Mittwoch bis Sonntag 10 bis 19 Uhr
Dienstag ganzjährig geschlossen, außer August und September!

Weinkulturhaus Gols

Hauptplatz 20, 7122 Gols
T +43 2173 20039, www.weinkulturhaus.at



© Franzheimreichtoungrafle

Robert Keringer ist ein Rotweinspezialist

ZWEIFELT, ST. LAURENT, BLAUFRÄNKISCH sind seine Hauptsorten, die das Gros der Produktion ausmachen.

Er beschäftigt sich aber auch bereits seit mittlerweile fast 15 Jahren mit der Kultivierung und dem Ausbau von seltenen und ungewöhnlichen Sorten wie etwa dem Rathay, einer österreichischen Neuzüchtung aus den 70er-Jahren. Der Winzer verwendet diese seltene Sorte in zwei seiner Cuvées: in der »Grande Cuvée« und in der Top-Cuvée des Hauses, »Massiv«. Robert Keringer ist sich sicher, dass außergewöhnliche Weine auch außergewöhnliche Methoden sowohl im Anbau wie auch in der Vinifikation erfordern.

100 DAYS

Aus dieser Überzeugung heraus schuf er mit dem Jahrgang 2011 eine neue Weinserie: die »100 Days«-Linie. Bei den Weinen dieser Serie verbleiben die besten Trauben der jeweiligen Sorten für etwa 100 Tage auf der Maische, also zusammen mit Kernen und Schalen im Gärtank, um so das volle Potenzial der Trauben auszunützen und auf

natürliche Art und Weise nahezu alle Inhaltsstoffe zu extrahieren. Erst nach dieser eher sehr ungewöhnlich langen Zeit werden die Trauben gepresst, um danach im kleinen Eichenfass bis zur späteren Flaschenfüllung zur Ruhe und Reife zu gelangen. Die Sorten, die für diese Art der Vinifikation herangezogen wurden, sind Zweifelt, Shiraz, Cabernet Sauvignon und Merlot. Der Name Keringer bürgt auch im Bereich der Weißweine für beste Qualität – und innovativen Geist. So brachte man mit dem Jahrgang 2013 erstmals einen White Commander auf den Markt. Hinter diesem vielschichtigen und saftigen Wein mit Aromen von exotischen Früchten und reifem Pfirsich verbergen sich die Sorten Pinot Noir, St. Laurent und Zweifelt. Ein Überraschungseffekt, der diesen trinkfreudigen „Gleichgepressten“ geradewegs zum neuen Hit avancieren ließ.

In der Vergangenheit hat das Weingut aus dem malerischen Seewinkel schon viele Preise und hohe Auszeichnungen eingeheimst und sich in den letzten zehn Jahren vor allem mit seinen Rotweinen einen Namen gemacht.

Weingut Keringer

Wiener Straße 22, 7123 Mönchhof
T +43 2173 80380, www.keringer.at



© mitthea! himml

Mit der Natur gemeinsam

MIT DEN WEINBERGEN AUFGEWACHSEN und dem Boden der Heimat verwurzelt, das war für Josef und Maria Unger vor 25 Jahren der Anlass, ihr Weingut in Halbturm zu gründen. 20 bis 30 Jahre alte Zweigeltreben, Welschriesling und Pinot Blanc bildeten das Fundament. Viele Auszeichnungen folgten, doch man blieb dem handwerklichen Schaffen treu. Artenvielfalt und Bodengesundheit sind nicht nur Schlagworte. Seit 2014 bringt auch Sohn Andreas sein Weinwissen mit ein. Mit der Natur gemeinsam – jedes Jahr aufs Neue eine Herausforderung – nicht uniform, sondern mit den Höhen und Tiefen des jeweiligen Jahrgangs – das sind „Ungerweine pur“.

Weingut Josef, Maria & Andreas Unger
Quergasse 25, 7131 Halbturm
T +43 699 17138080, www.weingut-unger.at



© Erich Kettner

Treffpunkt für Weinfreunde

DIE SAILERS präsentieren in ihrer Vinothek Burgenland seit 1990 die beste Weinselektion des Landes und sind Treffpunkt für Weinfreunde und Genießer. Das Angebot wird durch ausgewählte Alimentari in der angeschlossenen Greißlerei ergänzt. In der Galerie zeigen heimische Künstler ihre Impressionen vom Neusiedler See.

Ab-Hof-Verkauf seit 25 Jahren.

SailerS VINOHEK BURGENLAND
Kirchenplatz 27, 7132 Frauenkirchen
T +43 664 4109697, www.sailers.at



© Weingut Haider

Im Herzen des Seewinkels

FRUCHT, Geschmackstiefe, Gebiets- und Sortentypizität prägen unsere Weine.

Mit Inspiration und viel Bauchgefühl produzieren wir charaktervolle Weine, welche die Einmaligkeit des Seewinkels widerspiegeln. Wir bieten das Ambiente für diverse Kulinarier oder einfach nur, um ein paar unserer Weine zu verkosten. Neben den Prädikatsweinen gibt es auch ein reiches Sortiment an trockenen Qualitäten.

Weingut Haider
Seegasse 16, 7142 Illmitz
T +43 2175 2358, www.weinguthaider.at



© Hans Gangl

Ferienwohnung der besonderen Art

SCHÖNE, HELLE UND ANGENEHM RUHIGE 75-m²-Ferienwohnung mit Naturholzböden, Kaminofen und Fußbodenheizung im Ortskern von Illmitz. Im Wohnzimmer Flatscreen, DVD- und CD-Player, WLAN im ganzen Haus.

Besonderheit ist der sonnige, original burgenländische Innenhof mit seinen vielen Oleandern – für laue Sommernächte bei einem guten Glas Wein.

Ferienwohnung Ing. Hans Gangl
Obere Hauptstraße 15, 7142 Illmitz
T +43 676 4088442, www.ferien-gangl.at



© Landhotel & Restaurant Birkenhof

Genießen Sie mit Leib und Seele!

IM RESTAURANT DES BIRKENHOFS verwöhnt man die Gäste mit burgenländischer Gastlichkeit, mit regionalen Spezialitäten und österreichischen Klassikern.

Die Grundprodukte stammen hauptsächlich aus der Region und richten sich nach den Köstlichkeiten der Saison: vom fangfrischen Zander über Wild aus dem Golser Jagdrevier bis zum herrlich-aromatischen Gemüse aus dem sonnenverwöhnten Burgenland. Dazu degustieren Sie die Weine aus dem eigenen Weingut und von ausgewählten Golser Winzern. Nehmen Sie Platz und genießen Sie im Birkenzimmer, Arkadenzimmer, in der lichtdurchfluteten Orangerie oder im wunderschönen Gastgarten. Sie werden mit Leidenschaft bekocht und bewirtet.

Tag und Nacht perfekt verbracht!

Der Birkenhof liegt in Gols, dem Weinzentrum am Ostufer des Neusiedler Sees, ruhig, direkt am Golser Biotop Park. Wenn Sie das Besondere suchen, sind Sie hier genau richtig. Die Gäste des Birkenhofs

werden das ganze Jahr mit erstklassigem Service verwöhnt. Das wunderschöne, geschmackvolle Ambiente lädt zum Verweilen ein. Alle Gästezimmer (zwei davon rollstuhlgerecht) sind im Landhausstil eingerichtet und mit Bad/WC, Föhn, Kabel-TV, Telefon und Safe ausgestattet und leicht mit dem Lift erreichbar. Neben den 24 Komfortzimmern können Sie Ihren Aufenthalt auch in einer der vier Turmsuiten oder auch in einer der zwei Familiensuiten genießen. Weiters erwarten Sie eine Bibliothek mit Billard-Tisch, Wireless-Lan kostenlos überall im Hotel, Gästefahrräder, Fitnessraum, Kinderspielzimmer, Kinderspielplatz, Sauna mit Farblichttherapie, Dampfbad, Solarium, Gartenlounge, Liegedeck, Radbox und eine Grottenwasseranlage im ganzen Haus. Der Kultur-Radweg führt direkt am Haus vorbei. In nur 15 Autominuten erreichen Sie die neue St. Martins Therme. Auch für Ausflüge ins nahe Ungarn (20 km), nach Bratislava (55 km) oder nach Wien (60 km) ist der Birkenhof der ideale Ausgangspunkt.

Landhotel & Restaurant Birkenhof, Familie Beck

Birkenplatz 1, 7122 Gols
T +43 2173 23460, www.birkenhof-gols.at

© Günter Fink, BioWeingut



Feine Weine & mehr

SAUER UND SÜSS, aromatisch und fruchtig, duftig und körperreich: So klingen die Beschreibungen der Produkte von Günter Fink. Der Biowinzer erzeugt neben feinen Weinen auch edle Essige, kalt gepresstes Traubenkernöl, fruchtige Liköre und elegante Destillate. Geöffnet nach Vereinbarung und jeden ersten Samstag im Monat.

Geheimtipp: der fruchtige Bio-Traubensaft „Fink Pink“.

Günter Fink
BioWeingut, Essig- und Ölmanufaktur
 Bahnstraße 66, 7151 Wallern im Burgenland
 T +43 2174 2384, www.fink.at

© HANNES REEH GMBH



Backstage // Weingut

DAS WEINGUT IN ANDAU IM SEEWINKEL.
 Ursprünglich und bereits über Generationen hinweg bewirtschaftet die Familie Reeh einen gemischten landwirtschaftlichen Betrieb. Um die Trauben entsprechend verarbeiten zu können, begann man Anfang des Jahres 2011 mit der Errichtung einer neuen Kellerei.

Performer // Hannes Reeh

Jung, unkonventionell und unkompliziert präsentiert sich Hannes Reeh. Der 1981 geborene Winzer, der mit dem Jahrgang 2007 das Weingut übernahm, gibt seither den Ton im familiären Betrieb an. Unterstützung bekommt er von seiner Schwester Kathrin und natürlich von seinen Eltern Hans und Ingrid. Die Voraussetzungen für die Leitung des weinbaulichen Teils des landwirtschaftlichen Betriebs schuf er während seiner Ausbildung an der Weinbauschule Klosterneuburg und Aufenthalte bei namhaften nationalen und internationalen Betrieben. Nach einem Praktikum im heimischen Burgenland ging es hinaus in die große weite Welt. In Deutschland (Weingut Koch, Pfalz) und Australien (Veritas Winery Rolf Binder, Barossa Valley) sammelte Hannes Reeh Erfahrungen und schnupperte in die internationale Weinbranche hinein. Von 2003 bis 2007 war er bereits als Kellermeister am Weingut von John Nitthaus in Gols tätig. Im Herbst 2007 vinifizierte er bereits seinen ersten Jahrgang am eigenen Weingut in Andau und leitet seither die gesamte Weinproduktion.

HANNES REEH GMBH

Augasse 11, 7163 Andau
 T +43 2176 27011, www.hannesreeh.at



Raiffeisen
Meine Bank



**Wenn's um die Region geht,
 ist nur eine Bank meine Bank.**

bgld.raiffeisen.at



© www.guestenstand.de, Vila Vita Pannonia

Genussparadies Pamhagen

PAMHAGEN, inmitten einer der eindrucksvollsten Naturlandschaften Europas im Seewinkel am Neusiedler See gelegen, ist ein Erlebnis für alle, die unberührte Natur genießen wollen.

Es ist eine weite, fruchtbare Landschaft, die Pamhagen umgibt und in der Wein, Gemüse und Obst besonders harmonisch reifen. Wer sich in die Seewinkel Gemeinde Pamhagen begibt, wird überrascht sein, wie weit sich der Horizont hier plötzlich öffnet und welche Ausflugsziele es zu entdecken gibt. Das Feriendorf VILA VITA Pannonia ist der ideale Ausgangspunkt, um die vielfältigen Genüsse Pamhagens zu erkunden. 127 schiffgedeckte Bungalows, 40 elegante Zimmer im Hotel, mehrere Top-Restaurants, eine ländlich charmante Csárda und eine umfangreiche Palette an Freizeiteinrichtungen umrahmen die schönste Zeit im Jahr. Das 200-Hektar-Freizeitgelände liegt eine Stunde von Wien entfernt und ist ein Hideaway der Ruhe und Erholung. Ganz gleich, ob im weitläufigen Wellness- und Saunaparc, beim Joggen

auf den 78 km Laufstrecken, beim Reiten, bei einer Kutschfahrt, in der Panorama-lounge oder dem mit Spitzenweinen reich bestückten Keller - von der ersten Minute an steht hier Wohlfühlen im Vordergrund. Mit vielen lukullischen Köstlichkeiten setzt das Haubenlokal VITATELLA kulinarische Akzente. Im VITAVESTA findet jeden 1. und 3. Sonntag im Monat das große Familienbuffet statt. Die ländlich charmante Csárda überzeugt mit schmackhaften Pfandlgerichten und einer wunderschönen Sonnenterrasse.

Ein paar Köstlichkeiten mehr

Speziell für Radler und Wanderer wurde ein neuer NaturGenussErlebnisWeg geschaffen. Spannende Stationen geben nicht nur Einblick in die biologische Arbeitsweise der Wein- und Gemüsebauern, sondern auch Ausblick auf die Weite und Schönheit der Kulturlandschaft. Vollendet wird das Angebot durch die Möglichkeit, die Genuss-Bringer zu besuchen und vor Ort die hochwertigen Produkte in den Gaststätten und Heurigen zu verkosten. Details auf www.tourismus-pamhagen.at

VILA VITA Pannonia ****

Storchengasse 1, 7152 Pamhagen
T +43 2175 2180-0, www.vilavitapannonia.at

**HIRSCH-
RÜCKENFILET
MIT POLENTASTRUDEL**

Silvia Horvath
Restaurant Horvath
Ritzing
Rezept
Seite 93



**Sonnenland
Mittelburgenland
Blaifränkischland**

Goldene Mitte

Es ist ein Sonnenland, es ist ein Blaifränkischland, es ist ... Mittelburgenland! Die goldene Mitte eben. Mit wohlklingenden Weinorten wie Deutschkreutz, Horitschon, Neckenmarkt oder Lutzmannsburg, mit sanften Weinhängen, beschaulichen Streuobstwiesen, viel, viel Wald und den wunderbaren wilden Edelkastanien, den Kästen. Etwas stiller als manch andere Region, aber umso lohnender sie zu entdecken, diese goldene Mitte des Burgenlandes. >>

» GENUSS KOMMT HIER AUCH VON „NUSS“

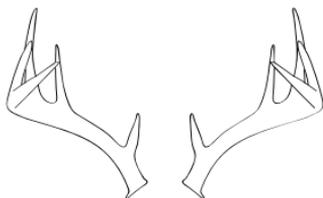
Sanfte Hügel, beglückende Obst- und Wein­gärten, ausladende Wälder, wunderbare Burgen und ein mildes pannoni­ches Klima: So empfängt das Sonnenland Mittelburgenland den Genussreisenden. Auffal­lend und besonders behütet sind die *Streuobstwiesen* hier, die man als Natur- und Kulturschatz pflegt und eine Quelle zahlreicher Genüsse darstellen. Obwohl es nicht immer leicht ist für eine Gegend, die quasi wie die Einlage eines Sandwiches zwischen zwei attraktiven Außenposten zu liegen ge­kommen ist, hat sich auch das Mittelburgenland einen Namen gemacht: An dieser Stelle sei der *Blaufränkisch* erwähnt, der es zu beachtlicher Form gebracht und der Region ihren

Namen gegeben hat. Sogar auf dem Gebiet der Bierbrauerei hat das Mittelburgenland etwas zu bieten: In Kobersdorf wird im zeitgemäßen Sinne von „handcraft“ ein *Bier* erzeugt, das so gar nichts mit industriellem „schnell-schnell“ zu tun hat. Die Zutaten kommen vornehmlich ... aus dem Mittelburgenland, eh klar.

Mittelburgenland heißt auch viel Wald. In diesem wird gejagt und gesammelt. Gejagt wird allerlei Wild, gesammelt zum Beispiel die wilde Edelkastanie, liebevoll *Kaesten* genannt. Aus diesem Geschenk der GenussRegion „*Kaesten & Nuss*“ die feinsten Spezialitäten zu zaubern, das ist die Kunst der Menschen hier, von denen sich einige zum Verein

Bienen tummeln sich auf den für diese Gegend so typischen Streuobstwiesen. Gut für die Bienen und den **Honig**, der im erfinderischen Mittelburgenland sogar mit Chili kombiniert wird.





Genuss-Cuvée Mittelburgenland

*Blaufränkischland // Neckenmarkt // Naturparke //
Draisinentour // Igler // Kastanien // Burgen // Vinum Rosalia //
Bernstein // Bio-Imkerei // Wildspezialitäten // Schlossbräu //
Vinatrium // Horitschon // Bayer // Gesellmann // Weninger //
Lutzmannsburg // Mittelburgenland DAC // Vitikult //
Weinblütenfest // Deutschkreutz // Sonnentherme*

„D’Kaestenklauba“ zusammen-
getan haben. Das *Wild* kommt
je nach Saison als Braten,
Schnitzel oder Ragout auf die
Teller, oftmals aber trifft man
darauf in konservierter Form,
sprich: als Wurst, Pastete und
Terrine. Ein findiger mittelbur-
genländischer Fleischer tut sich
auf diesem Gebiet besonders
hervor: Unter dem Titel „Wildes
Blaufränkischland“ verarbeitet
er nicht nur Wildschweine aus
den nahen Wäldern, er veredelt
seine Spezialitäten mit *Kaesten*
und *Nüssen* aus dem Mittelbur-
genland und Blaufränkischwein.

Im Vergleich zu seinen nördli-
chen und südlichen Nachbarn
hält sich der kulinarische

Glamourfaktor des Mittelbur-
genlandes noch in Grenzen.
Umso lohnender ist die Suche
nach den Genüssen, die sich
hier demjenigen auftun, der
über eine feine Nase und einen
scharfen Blick verfügt. Der
hat dann die Gewissheit, das
echte kulinarische Burgenland
entdeckt zu haben. (ar)

Blaufränkisch Mittelburgenland

Florianigasse 2, 7361 Lutzmannsburg
T +43 2615 87947, www.sonnenland.at

1 *Durchs Sonnenland radeln* **2** *Namens-
geber: Der Blaufränkisch* **3** *Wohlfühlmagnet
Sonnentherme Lutzmannsburg* **4** *Begläuckende
Weinlandschaft* **5** *Von der Ernte bis zur Ver-
arbeitung: Streuobstwiesen genießen hier
besondere Beachtung.*



4



5

St. Margarethen
im Burgenland

Neusiedler See

Mörbisch am See

NORD- BURGENLAND

Mattersburg

Sopron

NIEDERÖSTERREICH

Ritzing

Neckenmarkt

Deutschkreutz

Kobersdorf

Lackendorf

Horitschon

Landsee

Weppersdorf

Raiding

Markt St. Martin

Neutal

Nikitsch

Kaisersdorf

Stoob

Draßmarkt

MITTEL- BURGENLAND

Oberpullendorf

Steinberg

Lutzmannsburg

Unterrabnitz

Piringsdorf

Frankenau

Mannersdorf a. d. Rabnitz

Rattersdorf

Klostermarienberg

Lockenhaus

UNGARN

Bad Tatzmannsdorf

Rechnitz

SÜD- BURGENLAND

Oberwart

Großpetersdorf

Szombathely

S4

S31

B55

Genuss-Timeline

EIN PAAR VON 1.001 MÖGLICHKEITEN, wie Sie einen Tag im Mittelburgenland verbringen können. Gustieren Sie, wählen Sie aus, ergänzen Sie die Vorschläge mit den vielen anderen Anregungen, die Sie im „Genussguide BURGENLAND“ finden.



Voll Korn!

ALS MORGENSNACK ein Dinkelcroissant oder ein Nusskipferl vom Gradwohl in Weppersdorf, dem Stammhaus des Filiale-reichen Vollkornbäckers. (Seite 87)
www.gradwohl.info

Feine Kost

REINSCHAUEN bei Stocker's Wein und mehr in Oberpullendorf auf eine Weinkost und Feinkost wie frische Fische oder Rotweinnudeln. (Seite 87)
www.stockers.at

Rotweinwandern

GEMÜTLICH. Auf zur Wanderung am Blaufränkischweg Hortischon mit dem neuen „Aussichtsturm“! Picknickrast inklusive. (Seite 87)
www.blaufraenkischweg.at



Küche & Keller

GUT BESTÜCKT. Abendessen im Restaurant Horvath (Ritzing). Pannonisches Küche, perfekt verfeinert, und danach die lockere Cremeschmitte. Dazu ein paar feine Mittelburgenländer aus dem gut bestückten hauseigenen Weinkeller. (Seite 92)
www.restaurant-horvath.at

07:00

Bike and roll

FRÜHMORGENDLICHE Rad- oder Inlineskate-Tour. Die Routen starten und enden im „Rolling Terminal“ vor der Sonnentherme Lutzmannsburg-Frankenau. Wer will, bleibt danach in der Therme. (Seite 95)
www.sonnentherme.at

09:00

Summ!

IMKERFAMILIE Robrauer (Lackendorf) verkauft feinen Honig und wandert mit den Gästen durch alte Streuobstwiesen und Bienenstände. (Seite 86)
www.bio-robrauer.at



10:00

11:30

Gebratenes

BODENSTÄNDIG. Zum Pannonischen Schmankerlwirt Hutter (Rattersdorf) auf einen Kroatischen Schindelbraten: gebratenes Schweinsrückensteak, schindelförmig aufgelegt, mit Knoblauch, Zwiebeln und Speck. (Seite 92)
www.gasthof-hutter.at

12:30

15:00

Nussiges

HOELADEN. Mittelburgenländische Kaesten & Nuss, Walnussöl und Walnussessig gibt's zum Beispiel im Hofladen Magedler (Lutzmannsburg). (Seite 86)

17:30

19:00

Ausklang

DIE WEINLOUNGE. In der Vinatrium Gebietsvinothek (Deutschereutz) bis 23 Uhr bei Top-Weinen, Grammelpogatscherl und Feuerflecken den Tag ausklingen lassen. (Seite 96, 97)
www.gebietsvinothek.at

22:00

Volles Korn, voller Geschmack

DAS MITTELBURGENLAND liegt an den Hängen von Ödenburger Gebirge, dem Landseer Bergland und dem Günser Gebirge mit dem Geschriebenstein (884 m), dem höchsten Gipfel des Burgenlandes. Hier kultivieren rund 50 Bio-Bauern das GenussRegions-Produkt „Mittelburgenland Dinkel“.

In Bäckereien, Konditoreien, Heurigen, Restaurants und auf Märkten werden im Mittelburgenland aus Dinkel hergestellte Erzeugnisse angeboten: Dinkelbrot, Spezialgebäcke, Teigwaren, Kuchen, Dinkelbier, Dinkelkräuterbrot oder Dinkel-Biskuitrouladen und vieles mehr.

Verein GenussRegion Mittelburgenland Bio-Dinkel
Bründellehen 23, 7371 Unterrabnitz
www.genuss-region.at



Gemeinde- Urlaub

FACELIFT für das alte Gemeindehaus in Markt St. Martin. Als Frühstückspension mit fünf Zimmern und großem Garten wurde s'Gmuahaus von *Mathilde Prunner* wieder eröffnet. Zum Frühstück werden Produkte aus der eigenen Landwirtschaft serviert.

s'Gmuahaus (P) (V) (Ü)
Hauptstraße 33, 7341 Markt St. Martin
T +43 2618 3046
www.urlaubambauernhof.at/sgmuahaus
www.sonnenland.at

Pasta. Basta!

WENIGER IST MEHR. Nur natürliche Zutaten kommen in die *Werkovits-Nudeln*. Je nach Sorte Eier, Weizengrieß, Dinkel und Roggen – alles frei von Chemie. Spezialitäten sind Nudeln mit Bärlauch, Chili, Kakao oder Nüssen.

Nudeln Werkovits (P) (V)
Hauptstraße 7, 7372 Draßmarkt
T +43 2617 2216
www.werkovits-nudeln.at



RAHMSUPPE MIT BOHNENSTERZ

Rahmsuppe: 1 l Wasser, 25 dag Erdäpfel, 1/4 l Sauerrahm, Salz, Mehl, 4 Zehen Knoblauch, 1 Lorbeerblatt, gemahlener Thymian

Erdäpfel würfelig schneiden, mit Knoblauchzehen und Lorbeerblatt kochen, bis Erdäpfel weich sind. Sauerrahm mit etwas Mehl versprudeln und langsam unter ständigem Rühren in die Suppe geben, mit Salz und Thymian würzen.

Bohnensterz: 300 g weiße Bohnen, 500 g Weizenmehl glatt, 150 g Schweineschmalz, Salz

Eingeweichte Bohnen in gesalzenem Wasser weich kochen.

Fertig gekochte Bohnen sollen gleich hoch mit dem Kochwasser stehen. Mehl salzen und lindern (das trockene Mehl unter ständigem Rühren erhitzen, bis es heiß und gelblich ist), Bohnen samt Kochwasser unter ständigem Rühren zum Mehl geben. Bohnenwasser soll das trockene Mehl durchdringen bis das Ganze klumpig wird (Achtung: Es darf nicht patzig werden!). Das Schmalz sehr stark erhitzen, über die Masse verteilen und durchrühren. Locker anrichten.

So wird's gegessen: Sterz auf Fleischteller und Suppe in Suppenteller nebeneinander – man isst abwechselnd Sterz und Suppe oder man mischt in Suppenteller Suppe mit Sterz. Statt der Suppe ist ein Glas kalte Milch zum Bohnensterz sehr beliebt.

Rezept: *Karina Glatz*, Gasthof Zur Traube, Neckenmarkt



KASTANIENSUPPE

Sie brauchen dafür frische, geschälte Edelkastanien, die Sie in Gemüsesuppe oder besser in einer Hühnersuppe weich kochen. Die Suppe wird püriert und durch ein Sieb passiert. Wie es Ihnen gefällt, verleihen Sie der Suppe mit etwas Schlagobers oder Butter Substanz. Sie salzen, pfeffern, würzen nach Geschmack. Wollen Sie das Ganze als Hauptgericht, geben Sie noch ein paar Stücke Kastanien dazu, die Sie vor dem Pürieren zur Seite gestellt haben. Geräucherte Wurst als weitere Einlage passt gut.



Wild auf Kastanien



IN KLOSTERMARIENBERG schwärmen die Kaestenklauba jeden Herbst in die Wälder aus. Dort wartet die wilde Edelkastanie.

„D’Kaestenklauba“ nennt sich ein Verein, den die Bewohner des kleinen Ortes Klostermarienberg rund um ein schönes altes Kloster ins Leben gerufen haben. Doch mit dem Klauben der *Kaesten* (Kastanien), die es sogar zu einem eigenen *GenussRegions-Produkt* namens „*Kaesten & Nuss*“ geschafft haben, fängt ja die Arbeit erst an. Denn am 26. Oktober, zum Wildkastanienfest in Klostermarienberg, muss alles fertig sein. *Herta* und *Stefan Pichler* erfanden vor 21 Jahren dieses Fest. Auf Reisen nach Frankreich und Italien holten sie sich das technische Rüstzeug. Das ganze Jahr über arbeiten sie, experimentieren, denken über neue Rezepte nach. Der Kastanienreis schmeckt nahezu göttlich, das Kastanienbrot ebenfalls herrlich. Kastaniensuppe (Rezept siehe links), Kastanienmehlspeisen und noch viel mehr gibt es am Kastanienfest, zu dem etwa 3.000 Gäste auch von recht weit her kommen.

Besonders beim Schälen und beim Entfernen der Zwischenschale gibt sich die Wildkastanie recht unzugänglich. Man rückt ihr wie folgt zu Leibe: Zuerst kommen die Kastanien, die im Wald vom Boden gesammelt wurden, in ein Wasserbad bei fünf Grad. Hier erfolgt eine erste Selektion. Verdorbene Kastanien schwimmen oben und ersparen sich weitere Behandlungen. Dann werden die Edelkastanien nach Größe sortiert. Nach einer Hitzeschock-Therapie werden die Kastanien geschält.

Verein „D’Kaestenklauba“
T +43 664 5005638
www.dkaestnklauba.at, www.genuss-region.at

„Alle im Ort sollen etwas von den Kastanien haben.“

Die Innenschale wird mit einer Bürstmaschine entfernt. Die Anlage zum Schälen, Erhitzen, Dämpfen

und Trocknen der Kastanien im Bauernhof der Pichlers ähnelt in Dimension und Aufbau manch mittelgroßer Olivenölmühle. Allerdings werden die Kastanien weder zentrifugiert noch gepresst, sondern nach dem oberflächlichen Schälen mit gewissenhaft geführter Hand von den Frauen des Ortes weiter betreut.

Herta Pichler: „Alle im Ort sollen etwas von den Kastanien haben.“ Die Pensionistinnen bekommen für das Entfernen der Innenschalen ein wenig Geld, wie es auch für die Sammler der Kastanien Geld gibt. In Wahrheit dienen die gemeinsamen Schäl-Nachmittage dem sozialen Austausch. Danach wird wieder selektiert: Die Kleinen kommen ins Püree, die Großen dürfen bleiben, wie sie sind. Sie werden sofort tiefgekühlt. Aroma und Charakter sollen erhalten bleiben. (ar)

AUSSERDEM

Klosterer Kastanienfest

jährlich am 26. Oktober
Klosterstadel
7444 Klostermarienberg
(Mannersdorf a. d. Rabnitz)
www.kastanienfest.at

Kastanienriesen

In Liebing, an der Nordgrenze des Naturparks Geschriebenstein – Irrottkő stehen mächtige, 350 Jahre alte Edelkastanienbäume mit einem Umfang von fast 10 Metern. Ein wahrer Kraftplatz.
www.naturpark-geschriebenstein.at



Das süße Gold

DAS MITTELBURGENLAND ist Bienenland. Raps, Obst – meist auf Streuobstwiesen –, Sonnenblumen, Waldblüten, Akazien und Kastanien – irgendetwas blüht in der warmen Jahreszeit immer, worauf Bienen fliegen. Diese Sortenvielfalt inspiriert die Imker. Die *Bioimkerei Sonnenlandhonig* zum Beispiel hat *Honig* mit Heidelbeere oder Marille-Safran im Programm, die *Imkerei Winzek* Honigmet sowie Salbe und Tinktur mit Propolis, *Emmerich Fazekas* erfreut mit Honig- und Metspezialitäten. „100% Burgenland“ und „100% Handarbeit“ stecken auch im Honig der Familie *Rohrauer* aus Lackendorf, die sich neben Honigprodukten – auch schrägen wie Honig mit Kardamom – dem Anbau und der Verarbeitung alter Obstsorten verschrieben hat.

Bioimkerei Sonnenlandhonig (P) (V)
Johann und Martina Pfneiszl
Am Anger 4, 7372 Draßmarkt
T +43 2617 25746, www.sonnenlandhonig.at

Imkerei Winzek (P) (V)
Grenzgasse 16, 7444 Klostermarienberg
T +43 2611 2374, www.bienen-winzek.com

Imkerei Fazekas (P) (V)
Hofstatt 23, 7361 Lutzmannsburg
T +43 2615 87204

Bioimkerei & Biohof Rohrauer (P) (V)
Rosengasse 15, 7321 Lackendorf
T +43 2619 67456, www.bio-rohrauer.at

***NA, SO WAS!**
HONIGBIER. Bei diesem Bier wird ein Teil des Malzes (es stammt von mittelburgenländischen Bio-Bauern) durch Kastanienhonig ersetzt. Das Bier erhält dadurch einen angenehm weichen Charakter.



PANNONISCH SHOPPEN

VON DER EIGENEN Landwirtschaft direkt in das Verkaufsregal. *Roland* und *Christine Magedler* verkaufen in ihrem *Hofladen* Kartoffeln, Eier aus Bodenhaltung, Gemüse, Kürbiskern-, Sonnenblumen- und Rapsöl, aber auch Produkte der GenussRegionen.

Hofladen Magedler (P) (V)
Hauptstraße 30
7361 Lutzmannsburg
T +43 2615 87216



Frischer Fisch & Biolamm

GLEICH IN 2 FILIALEN mitten im Mittelburgenland bietet *Daniel Stocker* (meist) regionale Spezialitäten mit Pfiff – vom Rohschinken über Rotweinnudeln bis zum Frucht- aufstrich. Spezialitäten bei *Stocker's Wein und mehr*: *Frischfleisch* aus dem Burgenland, Schwein und Lamm, beides bio.

Stocker's Wein und mehr (V) (V)
Hauptstraße 10a, 7350 Oberpullendorf
Hauptstraße 54, 7343 Neutal
T +43 664 2320422, www.stockers.at

Zeit ist Bier

BIERBRAUERKUNST ist in Kobersdorf zu Hause. Dort entstehen nach traditionellen Brauverfahren und bis zu sechs Wochen Reifezeit unter dem Namen *Kobersdorfer Schlossbräu* bio-zertifizierte Bierspezialitäten wie das nach belgischer Trappistentradition gebraute „Fior Kurnin“ oder das *Honigbier* *.

Kobersdorfer Schlossbräu (P)
Hauptstraße 43, 7332 Kobersdorf
T +43 2618 20173, www.kobersdorfer.at



Die Dinkel-Spezialisten

1 MÜLLERMEISTER Julius Schedl verarbeitet in seiner „Schedl-Mühle“ unter anderem mittelburgenländischen Dinkel zu Flocken, Mehl, Grieß und anderen Produkten.

2 Rund ein halbes Jahrhundert ist es her, dass der Bäcker Hans Gradwohl von Weppersdorf aus seinen Weg ging. Seine Vollkornrezepte überzeugeten, mittlerweile verfügt das Unternehmen über knapp 20 Filialen im Burgenland und in Wien. Zum Stammhaus in Weppersdorf hat man natürlich eine besondere Beziehung, auch die Zentrale des Unternehmens steht hier. Spezialität: Dinkel- und Allergikerprodukte.

Schedl-Mühle (P) (V)

Hauptstraße 6, 7442 Lockenhaus
T +43 2616 2311, www.schedl-muehle.at

Gradwohl Bio Vollwertbäckerei (P) (V)

Bäckerstraße 1, 7331 Weppersdorf
T +43 2618 2273, www.gradwohl.info



Wurst mit Tradition

SEIT ÜBER 50 JAHREN konzentriert sich die Wurstmanufaktur Zum Palatin auf Kochwürste und Aufstriche im Glas. In einer neuen Serie wird regionales Wildschwein mit mittelburgenländischen Nüssen und Kastanien veredelt, neu ist auch die Bio-Linie.

Zum Palatin (P) (V)

Mittelgasse 9, 7302 Nikitsch
T +43 664 4443404, www.zumpalatin.at



AUSSERDEM

Weinblütenfest

Lutzmannsburg hat das Weinblütenfest: Anfang Juni verwöhnen regionale Rotweine und Genüsse die Gäste. www.rotweinerlebnis.at

Blaufränkischweg Horitschon

Auf 2,2 km informiert der Weg über Weingartenjahr und namensgebende Weinsorte. Einen Aufenthalt wert: Verkostungsplatz und Aussichtsturm. www.blaufraenkischweg.at

Ritterburg Lockenhaus

Eintauchen in die geheimnisvolle Welt der Ritterburg Lockenhaus. Hier befindet sich auch eine der größten Fledermauskolonien Mitteleuropas. www.ritterburg.at

Kammermusikfest Lockenhaus

Eines der führenden, wegweisenden und wegbereitenden Kammermusikfeste weltweit! Jährlich im Juli. www.kammermusikfest.at

Schloss-Spiele Kobersdorf

Nach Dornröschenschlaf wurde Schloss Kobersdorf zum Leben erweckt und verzaubert im Juli unter der Leitung von Schauspieler Wolfgang Böck mit Theater und musikalischen Darbietungen. www.schlossspiele.com

Nova Rock-Burger & Opernmenü



DAS GIBT'S NUR IM BURGENLAND:

Wenn jährlich Mitte Juni hunderttausende Rock-Fans in die „Pannonia Fields“ bei Nickelsdorf zum „Nova Rock Festival“ pilgern, um dort Bands wie Die Fantastischen Vier, Die Toten Hosen oder Slipknot zu lauschen, dann geht es kulinarisch hochklassig und regional zu. In der „Genuss Arena Burgenland“ werden dem Festival-Volk regionale Speisen und Qualitätsprodukte jenseits von industriell Fastfood geboten. Burgenländische Landwirte und Produzenten sind vor Ort, um mit den Festivalbesuchern über ihre Produkte zu plaudern. Heimische

1 Von klassisch wie hier beim Jennersdorfer Festivalsommer „jOPERA“ ...

2 ... bis zum Nova Rock-Festival in Nickelsdorf

und internationale Rockfans sollen bei Nova Rock-Burger (100% Zutaten aus dem Burgenland!), Krautstrudel und Weinen aus der

Region auf den burgenländischen Geschmack kommen. Musikfestivals der unterschiedlichsten Art, meist in Verbindung mit kulinarischen Ereignissen, sind eine Spezialität des Burgenlandes. Die Festivals in Wiesen – von Jazz bis Pop-Oldies – sind legendär, Kammermusik lauscht man etwa in Lockenhaus, Franz Liszt wird beim Festival in Raiding geehrt und in Jennersdorf huldigt man im jOPERA jennersdorf festivalsommer der Oper in allen Facetten und bietet in den örtlichen Gasthöfen gleich das passende Menü zum jeweiligen Opernhelden – das ist Kultur Burgenland. (fg)

Alle Festivals, Museen, Galerien und Kulturdenkmäler
www.kultur-burgenland.at



1



2



Die glorreichen 13

RWB STEHT FÜR „Renommierter Weingüter Burgenland“, und der Name dieser Winzervereinigung ist Programm: Die 13 Winzer gehören zum Who's who? der österreichischen Winzerschaft, haben einen Exportanteil von gut 30 Prozent und sammeln seit bald 20 Jahren alles an nationalen und internationalen Preisen ein, was es gibt. Bei allen Erfolgen, die die „Renommierten Weingüter Burgenland“ bei Weiß-, Rot- und Süßweinen an den Tag legen – das Markenzeichen und Symbol der RWB ist ein Welschrieslingblatt. Ein Beispiel fürs burgenländische Understatement ...

Renommierter Weingüter Burgenland (P) (V)

www.rwb.at

2x Cider

CIDER, das legendäre Getränk aus dem Verschnitt von vergorenem Apfelmust mit süßem Apfelsaft, wird im Burgenland gleich an zwei Orten in höchster Qualität produziert: in Rohrbach wird der feine Goldkehlchen Cider hergestellt, in Oberschützen entsteht aus Äpfeln von Streuobstwiesen der pannonische Apfelwein Krahu Strong Cider.

KRAHU Strong Cider (P) (V)

Herrengasse 19, 7432 Oberschützen

T +43 650 4311644

Verkauf auch: PIO Pinkfelder Obstverwertung (P) (V)

Seite 133

GOLDKEHLCHEN Cider (P) (V)

Produktion: Gartengasse 7
7222 Rohrbach b. Mattersburg

Infos über Verkaufsstellen:

T +43 699 10493450

www.goldkehlchen.at



Schnaps-Ideen

ZWÖLF burgenländische Spitzenbetriebe der Edelbrandszene schlossen sich zum Verein „Top-Destillerie Burgenland“ zusammen. Gemeinsam feiern die Spitzen-Brenner nationale und internationale Erfolge in Serie.

Top-Destillerie Burgenland (P) (V)

Alle Mitglieder: www.top-destillerie.at



FRAUEN-WEIN

AUCH WENN FRAUEN nicht anders Wein machen als ihre männlichen Kollegen, so kommen doch – sind die Damen von „11 Frauen und ihre Weine“ überzeugt – andere Weine heraus. Vier dieser elf Frauen kommen aus dem Burgenland: *Judith Beck, Birgit Braunstein, Silvia Heinrich, Heidi Schröck.*

11 Frauen und ihre Weine (P) (V)

www.11frauenundihreweine.at



1



2

3



4

WEIN & BAU

WEINARCHITEKTUR. Die Architektur eines Weinguts ist auch Statement. Und Marketing.

Zeitgenössische Architektur und Weinbau sind ein fast schon logisches Gespann. Gerade in Österreich und gerade im Burgenland. Hier stehen einige herausragende Vertreter der *Weinarchitektur*, die es mittlerweile auch in die Ausstellungshallen und Architekturfachbücher der Welt geschafft haben. Das *Weingut Esterházy* besticht mit klaren Linien und Silberoutfit, der Präsentationsraum des *Weinguts Hillinger* ragt Ufo-gleich aus dem Hügel heraus. Am *Weingut Juris* fallen ein Turm und ein rechteckiger Kubus mit Holzverkleidung auf. Die Kontur des *Weinguts Scheiblhof* wurde in Anlehnung an den Anfangsbuchstaben des

Die mutigen Gebäude vieler Winzer des Burgenlandes sind auch ein Zeichen für das Selbstbewusstsein der Branche.

Familiennamen in S-Form gestaltet, der Präsentationsraum ist ein Traum aus Weinflaschen und Licht. *Claus Preisinger* wiederum ließ seinen Keller mitten im Weingarten als gestreckten Langbau aus Beton und Lärchenholz gestalten. In der gleichen Liga spielen auch die Bauten der Weingüter *Hans Iglér*, *Pittnauer*, *Gager*, *Krutzler* sowie jener von *Gernot* und *Heike Heinrich*. (wr)

Weingut Esterházy 
Traudorf 1, 7061 Traudorf an der Wulka
T +43 2686 63348, www.esterhazy.at

Weingut Leo Hillinger 
Hill 1, 7093 Jois
T +43 2160 8317, www.leo-hillinger.com

Weingut Juris 
Marktgasse 12–18, 7122 Gols
T +43 2173 2748, www.juris.at

Weingut Scheiblhof 
Halbturmer Straße 1, 7163 Andau
T +43 2176 2610, www.scheiblhof.at

Weingut Claus Preisinger 
Goldbergstraße 60, 7122 Gols
T +43 2173 2592, www.clauspreisinger.at

Schaflerhof Weingut Hans Iglér 
Lange Gasse 49, 7301 Deutschkreutz
T +43 2613 80365, www.weingut-igler.at

Weingut Pittnauer 
Neubaugasse 90, 7122 Gols
T +43 2173 3407, www.pittnauer.com

Weingut Heinrich 
Baumgarten 60, 7122 Gols
T +43 2173 3176-0, www.heinrich.at

Weingut Gager 
Karnnergasse 2 und 8, 7301 Deutschkreutz
T +43 2613 80385, www.weingut-gager.at

Weingut Krutzler 
7474 Deutsch Schützen 84
T +43 3365 2242, www.krutzler.at

Arachon, Pöckl, Umatham und viele mehr:
www.burgenland-schmeckt.at

- 1 *Weingut Claus Preisinger (Gols)*
- 2 *Weingut Scheiblhof (Andau)*
- 3 *Weingut Leo Hillinger (Jois)*
- 4 *Schaflerhof Weingut Hans Iglér (Deutschkreutz)*





Blau gedruckt

*IM BURGENLAND und im Rest der Welt trifft man in Küchen und Speisezimmern auf Tischtücher und Schürzen mit dem charakteristischen blau-weißen Muster: **Blaudruck**. Beim traditionellen Blaudruck wird mit alten Holzmodellen der Papp (Gummiarabikum und Tonerde) auf den Stoff aufgetragen und nach dem Färben wieder ausgewaschen. So entsteht ein weißes Muster auf blauem Grund. Die charakteristische Farbe erhält der Stoff durch Indigo. Im Burgenland benutzte man bis weit in das 20. Jahrhundert hinein Blaudruckstoffe für Trachten. Bei Familie Koó kann man die Werkstätte besichtigen und die feinen Stoffe kaufen.*

Blaudruckerei Koó

Neugasse 14, 7453 Steinberg
T +43 2612 8471
www.originalblaudruck.at

AUSSERDEM

Rotweinradweg B40

Pure Idylle. Der Radweg führt durch die gepflegten Weingärten rund um Deutschkreutz, Raiding, Horitschon und Neckenmarkt.
www.deutschkreutz.at

Rotwein-Festival

Mitte Juli öffnet Deutschkreutz seine historischen Kellertüren, lädt zu spannenden Rotweinverkostungen und verführt in die großen Rieden der Region.
www.rotweinfestival.at

Rotwein Opening Horitschon

Der Startschuss in die Rotweinsaison: Blaufränkisch? Oder doch Zweigelt, Burgunder oder Merlot? Dazu Kunst, Kultur und Kulinarik aus der Region.
www.rotweinopening.at

Kreative Hausmannskost

BODENSTÄNDIG ja, aber *Silvia Horvath* entwickelt die pannonische Küche mit leichter Hand weiter: kreativ und ungekünstelt. Berühmt ist außerdem die lockere Cremeschnitte, im Keller lagert fast alles, was das Mittelburgenland zu bieten hat. Auch im *Gasthof „Zur Traube“* von *Karina* und *Michael Glatz* wird pannonische Hausmannskost kreativ aufgewertet. Unbedingt auf der Bestellliste sollte man den Zickentaler Moorochsen aus dem Südburgenland haben. In der Gebietsvinothek des Hauses lagern die größten Schätze des Blaufränkischlands. Gut, dass die „Traube“ über ein Hotel verfügt. Wer gerne grenznah und bodenständig speist, ist im *Gasthof Hutter* gut aufgehoben. Der Betrieb ist Mitglied der *Pannonischen Schmankerlwirte* und bietet frisch zubereitete Speisen mit Produkten aus der Region.

Restaurant Horvath

Lange Zeile 92, 7323 Ritzing
T +43 2619 67229, www.restaurant-horvath.at

Gasthof Zur Traube

Herrngasse 42, 7311 Neckenmarkt
T +43 2610 42256, www.gasthof-zur-traube.at

Gasthof Hutter

Hauptstraße 20, 7443 Rattersdorf
T +43 2611 2224, www.gasthof-hutter.at



Karina Glatz vom Gasthof „Zur Traube“ in ihrer bestens sortierten Gebietsvinothek.



Silvia
Horvath

ROSA GEBRATENES HIRSCHRÜCKENFILET mit Rotweinschalotten, Kaesten und Polentastrudel

Rezept von Seite 76

Polentastrudel: 800 g Hirschrückenfilet, Wildgewürz, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Rosmarin und Thymian, fein gehackt, 1 TL getrocknete, geriebene Steinpilze

Hirschrücken von Sehnen befreien, mit Olivenöl, Steinpilzpulver, Kräutern und Pfeffer einmarinieren. Fleisch in der Pfanne anbraten und danach ins Rohr (130°, 15 Min.), bei 60° rasten lassen.

100 g Mittelburgenländische **Kaesten**

Schale einschneiden, im Rohr braten bis sie sich leicht schälen lassen.

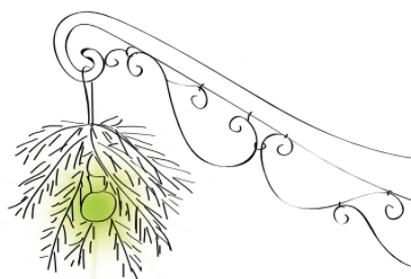
Rotweinschalotten: 30 g geschälte Schalotten, 1/16 l Rotwein, 1 EL Balsamicoessig, 1 EL Verjus (Weninger, Horitschon), Salz, Zucker

Schalotten blanchieren. Rotwein, Essig, Salz und Zucker aufkochen, Schalotten dazu, bis Flüssigkeit karamellisiert.

Polentastrudel: (4 Portionen)
70 g Polenta, 1/4 l Gemüsesfond,
10 g Butter, geriebener Parmesan

Wasser und Butter aufkochen, Polenta einkochen, unter Rühren köcheln (3 Min.). Mit Salz, Parmesan und Gewürzen abschmecken, überkühlen lassen. Strudelteig mit Ei bestreichen, Polenta mit Dressiersack ohne Tülle daumendick aufspritzen, einrollen, portionieren, im Fritter goldgelb backen.

Rezept: Silvia Horvath,
Restaurant Horvath, Ritzing



Kimmelbroudn und mehr

AUF MEHR ALS 20 KM, quer durchs kleine Mittelburgenland, auf einer alten, romantischen Bahnstrecke fahren heute bunte *Fahrradraisinen*. Entlang dieser Tour sind es vor allem die *Buschenschänken*, die die Draisinen-Passagiere zu einer Pause verlocken. Die Heurigenbetriebe tragen Namen wie „Blaufränkisch-Hof“, „Burgenlandhaus“ oder „Schneiderhaus“ und warten mit Köstlichkeiten wie „Kimmelbroudn“ (Kümmelbraten) „Purischinkaufstrich“ (Lauch-Schinken-Aufstrich) und Co. auf. Dazu: ein klassischer weißer „Spritzer“ (säurebetonter Weißwein mit Mineral- oder Sodawasser).

www.sonnenland.at

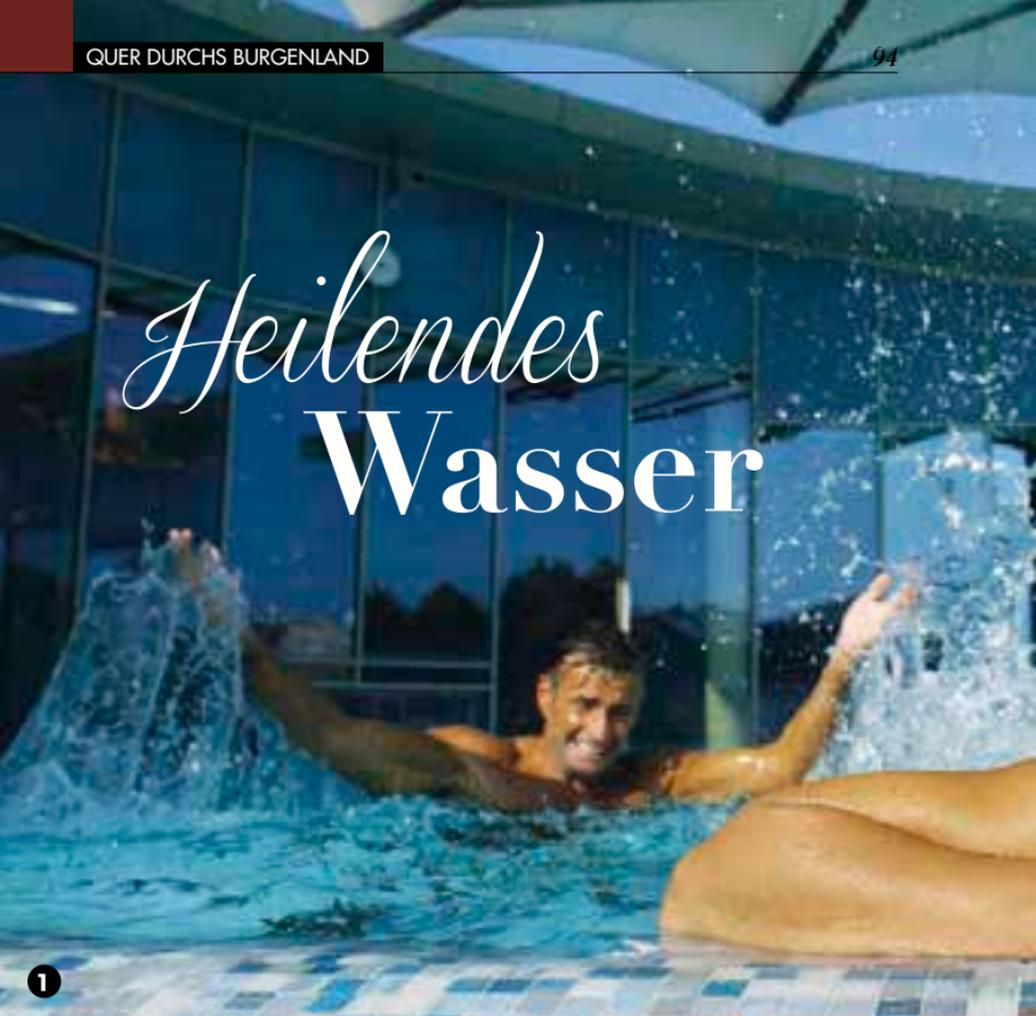


AUSSERDEM

Tafeln im Weinberg

Eine festlich gedeckte Tafel unter einer Weinlaube irgendwo in einer Riede bei Deutschkreutz – Tafeln im Weinberg. Für Buffet, Gläser, Geschirr, Servietten ist gesorgt. Kombinierbar mit geführter Wanderung, Segway- oder E-Mountainbike-Tour.
www.sonnenland.at

Heilendes Wasser



1

SCHLUCK! Thermal- und Wasserquellen sprudeln im Burgenland von Nord bis Süd und können in vielerlei Hinsicht zur Erhaltung und Förderung der Gesundheit eingesetzt werden.

Äußerlich vom wohlig warmen Outdoorbecken bis zum blutdrucksenkenden Kohlensäurebad und innerlich als Durstlöcher und als „Heilwasser“ für *Trinkkuren*. Die älteren Bürger von Deutschkreutz mitten im Blaufränkischland können sich noch an die „Wasserweiber“ erinnern

– jene mit bauchigen Wasserflaschen („Plutzern“) behängten Hausfrauen, die ihren Lieben das gesunde Wasser der dortigen Quelle nach Hause brachten. Wasser, das heute auch unter dem Namen „*Juvina*“ unter die Leute kommt. *Waldquelle Mineralwasser* hingegen entspringt am Fuße des Paulibergeres in der walddreichen Gegend des mittleren Burgenlandes in Kobersdorf. Das erfrischende Mineralwasser von *Güssinger* sprudelt schon seit 40.000 Jahren aus reichhaltigen Quellen im Süd-



2

Burgenland ist auch Mineralwasserland. Römerquelle, Waldquelle, Güssinger und Juvina sprudeln aus burgenländischer Erde.



burgenland, und bereits zu Beginn des ersten Jahrtausends legten die Römer Rohrleitungen vom burgenländischen Edelstal in die römische Stadt Carnuntum. Die Menschen kommen im Burgenland aber auch zu kleineren Quellen, denen gesundheitsfördernde Wirkung nachgesagt wird: etwa zum Hexenbründl und zum Ochsenbrunnen in Jois, zum Kobersdorfer Sauerbrunnen, zur Wetschquelle in Bad Tatzmannsdorf, zur Augenquelle in Jennersdorf, zur Marienquelle in Ollersdorf oder zur Ulrichsquelle Heiligenbrunn. (fg)

1 Wasser ist Lebensmittel im Burgenland. Äußerlich sorgt es, wie hier in der *St. Martins Therme & Lodge in Frauenkirchen*, für Wohlbefinden.

2 In Burgenlands Thermen werden auch Trinkkuren angeboten, mancherorts pilgern die Menschen zu kleinen Quellen und füllen dort selbst ein paar Flaschen ab.

Heiltherme Bad Sauerbrunn T G U

Im Gesundheitszentrum Bad Sauerbrunn hat man sich auf Therapieanwendungen etwa bei Herz-Kreislauf-Erkrankungen spezialisiert. Extra: Trinkkuren an der historischen „Säuerlingquelle“.

Hartigasse 4, 7202 Bad Sauerbrunn
T +43 2625 300-8000, www.die-heiltherme.at

Allegria Resort Stegersbach by Reiters T G U

14 Becken, Rutschen, Spielplätze und Saunalandschaft. Das „mildere“ Thermalwasser II wird in allen Becken der Familientherme verwendet, wirkt heilend auf den Bewegungsapparat. Das mit einer Schwefelquelle angereicherte Thermal I wirkt bei Juckreiz, Allergien ...

Golfstraße 1, 7551 Stegersbach
T +43 3326 500-500
www.sparesort.at, www.allegria-resort.com

AVITA Resort T G U

8 Becken, 16 Wohlfühlsaunen und Ruhebereiche bieten Erholung, Entspannung und Genuss pur. Die natürliche Kohlensäure des Bad Tatzmannsdorfer Wassers reguliert den Blutdruck, Trinkkuren helfen bei Magenkrankungen und fördern den Stoffwechsel.

Thermenplatz 1, 7431 Bad Tatzmannsdorf
T +43 3353 8990-0, www.avita.at

St. Martins Therme & Lodge T G U

Wellness- und Thermalwasserlandschaft mit Innen- und Außenbecken, Europas erste Lodge und ein breites Natur-Angebot. Die Seewinkel-Thermalwasserquelle hilft bei rheumatischen Erkrankungen und Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Das Wasser rund um das Outdoor-Pool fließt über einen Wärmetauscher zurück in den See.

Im Seewinkel 1, 7132 Frauenkirchen
T +43 2172 20500-700, www.stmartins.at

Sonnentherme Lutzmannsburg T G U

Von der Babyworld bis zum Silent Dome – alles für den Entspannungsuchenden bereit. Das Thermalwasser hier wirkt bei Erkrankungen des Bewegungsapparates, bei Nachbehandlung von Verletzungen, Herz-Kreislauf-Erkrankungen und fördert Erholungsvorgänge.

Thermengelände 1, 7361 Lutzmannsburg
T +43 2615 87171, www.sonnentherme.at

www.roemerquelle.at, www.waldquelle.at
www.guessinger.at, www.juvina.at

Weinbau IM MITTELBURGENLAND

Ein kraftvoller, erdiger Rotwein hat dem Mittelburgenland seinen Namen gegeben: Blaufränkischland wird das Gebiet rund um die bekannten Weinorte Neckenmarkt,

Horitschon, Deutschkreutz und Lutzmansburg genannt. Umgeben von drei Hügelketten im Norden, Westen und Süden und durch die Nähe zum Neusiedler See herrscht hier ein besonders geschütztes und mildes Mikroklima. Mittelburgenländische Weinbauern bringen den Blaufränkisch – und nicht nur den – auf eine Qualitätsstufe in einer Breite, die einzigartig ist. Wer mehr über diese Rotweinsorte erfahren will, macht sich auf den Blaufränkischweg, der durch jahrhundertealte Weingärten, vorbei an einem „Aussichtsturm“, führt.

www.weinburgenland.at
www.blaufraenkischland.at



Flüssige Schätze

ALLES AUF EINEN BLICK. Im *Vinatrium* lagern 350 Weine der besten Winzer aus dem Blaufränkischland zu Ab-Hof-Preisen. Auch Verkostungen mit hausgemachten Salzstangerln, Neckenmarkter Kellerschinken, Käse oder eine Weinjause sind möglich. Bemerkenswert die Öffnungszeit: Bis 23 Uhr kann in der Weinlounge genossen und Wein gekauft werden.

Vinatrium Gebietsvinothek 
Hauptstraße 55, 7301 Deutschkreutz
T +43 2613 89768, www.vinatrium.at

Im Zeichen des Blauen

DER BODEN des *Blaufränkischlandes* besteht aus Tegel, Ton, Sand und Geröll, teilweise unterbrochen von Korallenbänken aus Leithakalk. Im Zusammenspiel mit seinem guten Wasserspeichervermögen und dem mäßigenden Einfluss des nahen Neusiedler Sees die ideale Basis für den *Blaufränkisch*. Sogar ein eigener Verband hat sich 1989 gegründet: Der „*Verband Blaufränkisch Mittelburgenland*“ hat sich ganz der Verbreitung und Qualitätssteigerung „seines“ Blaufränkisch verschrieben.

Verband Blaufränkisch Mittelburgenland  
Hauptstraße 55, 7301 Deutschkreutz
T +43 2613 20180, www.blaufraenkischland.at





TIEFGANG MITTELBURGENLAND DAC

Auf über 2.300 Hektar Rebfläche erstreckt sich das Mittelburgenland, wovon immerhin mehr als die Hälfte mit *Blaufränkisch* bepflanzt ist, weshalb der Name Blaufränkischland auch ein sehr treffender ist. Das ausgeglichene Klima und die vergleichsweise schweren, tiefgründigeren Böden verleihen dem Blaufränkisch seinen unverwechselbaren, tiefgängigen Charakter. *Mittelburgenland DAC* gibt es gleich in drei Varianten: Unter der Bezeichnung Classic findet man einen Blaufränkisch mit viel Frucht, dezenter Würze und moderatem Alkohol. Mittelburgenland DAC Riede ist ein kraftvollerer Blaufränkisch-Stil, der schon etwas mehr Holz als der Classic aufweisen darf. Krönender Abschluss ist DAC Reserve, es sind die gehaltvollsten Blaufränkisch, die auch in neuen, kleinen Holzfässern ausgebaut werden können und einen Mindestalkoholgehalt von 13% aufweisen müssen.

DAC: das Zeichen
für regionstypische
Weine mit kontrollierter
Herkunft

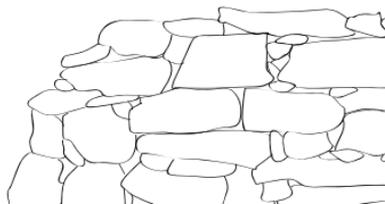
Ortsvinothek Horitschon 
Am Kirchenplatz 1, 7312 Horitschon
T +43 664 88638916
www.vinothek-horitschon.at

Burgenland Vinothek Glöckl 
Hauptstraße 42, 7301 Deutschkreutz
T +43 2613 80200
www.burgenland-vinothek.at

Die Vinothek 
Thermengelände 4, 7361 Lutzmannsburg
T +43 664 88638916
www.thermenhotel.com

Ortsvinothek Neckenmarkt 
Rathausgasse 1, 7311 Neckenmarkt
T +43 664 5216465
www.wbv-neckenmarkt.at

Vinatrium Gebietsvinothek 
Seite 96





Seit Jahrzehnten in der internationalen Oberliga:
Rotweine aus dem Mittelburgenland

Rotweinwundermacher

DIE HEUTIGE ELITE des Mittelburgenlandes hat das österreichische Rotweinwunder entscheidend mitgeprägt. *Anton Iby* senior zum Beispiel. Gemeinsam mit Kollegen hat er mit Barriques experimentiert und bei aller Liebe zu den Cuvées – Bordeaux galt ab den 1980er-Jahren vielen als Vorbild – sehr früh auf den Blaufränkisch als Leitsorte gesetzt. Ins selbe Horn stoßen die Familie *Gager* und *Paul Kerschbaum*. Gagers Cuvées wie Quattro, Cablot und Tycoon sind Legende, ebenso wie Kerschbaums Impresario. Paul Kerschbaum kann als einer der Baumeister des mittelburgenländischen Rotweinwunders bezeichnet werden, die Führung des Betriebes hat Sohn *Michael* übernommen.

Seit einigen Jahren setzt man in diesen Weingütern wieder auf den so regionstypischen *Blaufränkisch*, der auch am internationalen Parkett gefragt ist. Die beiden Deutschkreutzer Elitebetriebe *Gesellmann* und *Hans Iglér* haben ohnehin Rotweingeschichte geschrieben und gehören zu den allerbesten Weingütern Österreichs. So ist die Rotwein-Cuvée *Vulcano* von *Iglér* untrennbar mit dem Aufstieg des Mittelburgenlandes verbunden, ebenso wie *Gesellmanns Opus Eximium*, der sein 25-Jahr-Jubiläum feiert. An der Spitze des Sortiments steht freilich heute bei beiden Betrieben wieder Österreichs Aushängeschild in Rot: *Blaufränkisch*. (rp)

Weingut Gesellmann      (P) (V)

Lange Gasse 65, 7301 Deutschkreutz
T +43 2613 80360-0, www.gesellmann.at

Schafflerhof Weingut Hans Iglér     (P) (V)

Lange Gasse 49, 7301 Deutschkreutz
T +43 2613 80365, www.weingut-igler.at

Rotweingut Iby    (P) (V)

Kirchengasse 4, 7312 Horitschon
T +43 2610 42292, www.iby.at

Weingut Gager    (P) (V) (U)

Karnnergasse 2 und 8, 7301 Deutschkreutz
T +43 2613 80385, www.weingut-gager.at

Weingut Kerschbaum    (P) (V) (Vi)

Hauptstraße 111, 7312 Horitschon
T +43 2610 42392, www.kerschbaum.at



Die Tüftler

WER IM KELLER von *Paul Lehrner* verkosten darf, bekommt eine Idee vom Aufwand, der hinter seinen Weinen steht, viele Chargen werden zuerst einzeln vergoren und ausgebaut. Die Arbeit macht sich bezahlt, gehören doch die Blaufränkisch des Betriebs zu den Preis-Leistungs-Siegern der Region. Das gilt auch für die eigenständigen Weine von Familie *Weber* aus Lutzmannsburg, wo das dynamische Winzergespann *Helmut Weber* und Sohn *Günther* lebt und arbeitet. Großvater *Rudolf* gehörte überhaupt zu den Rotweinpionieren der Region. Im Weingut *K + K Kirnbauer* hoch über Deutschkreutz ist diese Melange aus Pioniergeist und Akribie ebenso anzutreffen, Weine wie *Phantom* und *Forever* sind in der internationalen Weinwelt klingende Namen. (rp)



1



2



3

1 *Paul Lehrner*2 *Helmut und Günther Weber*3 *Markus und Walter Kirnbauer*

Weingut Paul Lehrner    (P) (V)
Hauptstraße 56, 7312 Horitschon
T +43 664 4556999, www.paul-lehrner.at

Weingut Familie Weber    (P) (V)
Neustiftgasse 15, 7361 Lutzmannsburg
T +43 2615 87010, www.weingut-fam-weber.at

Weingut K + K Kirnbauer    (P) (V)
Rotweinweg, 7301 Deutschkreutz
T +43 2613 89722, www.phantom.at

*Im Barrique-Keller des
Weinguts K + K Kirnbauer,
Deutschkreutz*

Die Querdenker

FRANZ LUDWIG WENINGER und Sohn *Franz Reinhard* gehören zu den Pionieren der eleganten Stilistik im Mittelburgenland, sie haben sich bereits in den 1990er-Jahren von der damals vorherrschenden Opulenz und Holzdominanz verabschiedet. Mit dieser Ausrichtung und einer gehörigen Portion missionarischem Engagement gehört das Weingut Weninger zu den stilistischen Vordenkern der gesamten Region (Hier sei auch Weningers Verjus erwähnt, Seite 93). Die Weingüter *J. Heinrich* und *Wellanschitz* – beides Protagonisten der österreichischen Rotweinszene – sind stilistisch in den letzten Jahren ebenfalls im Wandel und kelttern ausgezeichnete Blaufränkisch vom Deutschkreutzer beziehungsweise Neckenmarkter Terroir. In Neckenmarkt hat auch die Kellerei *In Signo Leonis* ihren Sitz, Burgenlands Rotwein-Mastermind *Heribert Bayer* hat sich als Neoziant (Weiterverarbeiter und Vermarkter von Trauben oder Wein ohne eigene Weingärten) seinen Traum

vom Spitzenweingut erfüllt, mit Sohn *Patrick* hat er einen kongenialen Nachfolger an seiner Seite. (rp)

In Signo Leonis – Heribert Bayer      
Wirtschaftspark 5, 7311 Neckenmarkt
T +43 2610 42644, www.weinfreund.at
www.heribertbayer.at, www.insignoleonis.at

Weingut J. Heinrich      
Karnnergasse 59, 7301 Deutschkreutz
T +43 2613 89615, www.weingut-heinrich.at

Weingut Wellanschitz     
Lange Zeile 28, 7311 Neckenmarkt
T +43 2610 42302, www.wellanschitz.at

Weingut Weninger      
Florianigasse 11, 7312 Horitschon
T +43 2610 42165, www.weninger.com

*Die Traube fiel nicht weit vom Stock:
Vater Heribert Bayer war einer der
Wegbereiter des österreichischen Rot-
weinwunders. Sohn Patrick (Foto)
führt das Werk fort. Flaggschiff:
die Cuvée In Signo Leonis.*



VITIKULT

DIE GELB GETÖNTE Schachtel der *Vitikult*-Winzervereinigung ist bei Weinfreunden bekannt und geschätzt, beinhaltet sie doch gleich sechs feine Weine mit bestem Preis-Leistungs-Verhältnis. Seit dem Jahrgang 2011 keltern die renommierten Vitikult-Winzer *J. Heinrich, J. & M. Reumann, Lang, K + K Kirnbauer, Gager, und Prickler* auch Blaufränkisch Reserven namens *V-Max*. Klingt mächtig, ist auch ein finessenreiches Aushängeschild der Region.



Seine Wein-Aushängeschilder liefert das Sextett „Vitikult“ aus Deutschkreutz in der neuen „Vitikult Cuvée Collection“.

Vitikult – im Kreis des Blaufränkisch (P) (V)
Hauptstraße 55, 7301 Deutschkreutz
T +43 664 1449707, www.vitikult.com



Vinum Rosalia

AN DEN SANFTEN HÜGELN des Rosaliagebirges bei Pötteldorf haben schon die Kelten ihren Gefallen gefunden und Weinbau betrieben. Neun Winzer der Region haben sich unter dem Namen *Vinum Rosalia* zusammengeschlossen, um ihre Großlage Rosalia gemeinsam zu vermarkten. Die Rosalia-Winzer tüfteln unermüdlich an ihren Qualitäten, der Erfolg ist quasi vorprogrammiert.

Vinum Rosalia (P) (V)
Schulstraße 14, 7202 Bad Sauerbrunn
T +43 676 83091100, www.vinum-rosalia.at

SCHON VERKOSTET?

Winzertipps von Vinaria

Weingut Ernst

Der junge Weinmacher hat zwar noch nicht den Bekanntheitsgrad prominenter Kollegen, aber tolle Weine zu fairen Preisen: Spontan vergorene Rotweine, super Blaufränkisch, aber auch einen maischevergorenen Welschriesling, der sich gewaschen hat.

Elisabethgasse 31, 7301 Deutschkreutz
T +43 664 3860220
www.winery-ernst.at

Weingut Strehn

Ein alteingesessener Name, die junge Generation gibt richtig Gas und versteht es, individuelle Weine mit klarem Profil zu keltern. Die Geschwister Pia, Patrick und Andy bewirtschaften 50 Hektar mit Fokus Blaufränkisch und das machen sie verdammt gut.

Weinbergweg 1, 7301 Deutschkreutz
T +43 664 3526717, www.strehn.at

Weinbau Familie Hans Rohrer

Kleine Familienbetriebe, wo Alt und Jung feine Weine produzieren, sind rar... Die Weine von Familie Rohrer genießen innerhalb der Stammkundschaft Kultstatus. Eine echte Rarität ist der Blaufränkisch „1906“ aus Trauben von gut 100-jährigen Reben.

Hauptstraße 92, 7361 Lutzmannsburg
T +43 2615 87230
www.rohrerwein.at

WENN MAN DAS BURGENLAND GENIESSEN WILL, IST MAN HIER IN BESTEN KREISEN.

**Der Genussguide Burgenland 2015 ist da.
Kommen wir aber gleich zur Sache.**

Wir haben das Wichtigste für Sie eingekreist:
schließlich wollen Sie ja genießen und nicht suchen.

Mit genußvollen Grüßen:

WEINGUT GAGER WEINGUT J. HEINRICH
WEINGUT K+K KIRNBAUER
ROTWEINE LANG ROTWEINGUT PRICKLER
WEINGUT J. & M. REUMANN



VITIKULT

IM KREIS DES BLAUFRÄNKISCH.

www.vitikult.com



© Weinbauverein & Vinothek Neckenmarkt



Neckenmarkt ist eine Reise wert!

DER WEINBAUVEREIN NECKENMARKT wurde von den Winzern bereits 1903 gegründet und war mit der ersten Neckenmarkter Weinkost 1960 ein Vorreiter in der Region. Diese Tradition hat sich weiterentwickelt und die Rotweinfeste in Neckenmarkt haben sich mittlerweile etabliert.

Die „Rotweintage Neckenmarkt“ (2015: 13.-15. 08.) bieten den Weinfreunden mit der Eröffnung samt Rahmenprogramm und zwei Tagen der offenen Kellertür ein Weinfest voller Genuss. Unter dem Motto „weinsinnig.kulinarisch.sportlich“ feiert man „Martini! Gan(s)z anders“ (2015: 6.-7. 11.). Die Highlights sind: ein „Tag der offenen Kellertür“, Wandern am WeinSteinWeg mit einer Riedenverkostung in der einzigartigen Weinarena und ein traditionelles Gansl-essen. Mit der langen Rotweinnacht im Museum und in der Ortsvinothek wird das Fest beendet. Die Vinothek befindet sich in dem über 300 Jahre alten Gewölbekeller des Alten Rathauses. Alle Winzer von Neckenmarkt werden dort präsentiert und ihre Weine zu Ab-Hof-Preisen verkauft. Im angrenzenden Weinbau- und Fahnen-schwingermuseum wird die Tradition des Fahnen-schwingers vorgestellt und der Weinbau – einst und jetzt – präsentiert.

Weinbauverein & Vinothek Neckenmarkt

Rathausgasse 1, 7311 Neckenmarkt
T +43 664 5216465, www.wbv-neckenmarkt.at



© Gasthof „Zur Traube“

Genuss für alle Sinne

IN NECKENMARKT – im Herzen des Blaufränkischlandes – befindet sich der Gasthof „Zur Traube“. Hier werden pannonische Schmankerln ebenso wie internationale Klassiker serviert, je nach Jahreszeit ergänzt mit saisonalen Spezialitäten. Besonderer Wert wird auf die Verwendung von Produkten aus der Region und den Genussregionen gelegt. Für jede Art von Veranstaltung finden Sie im Gasthof „Zur Traube“ die passende Räumlichkeit. Laden Sie zu Ihrem Geburtstag in eines der gemütlichen Stüberln, genießen Sie ein Glas Wein auf der schattigen Terrasse oder feiern Sie Ihre Hochzeit im großen Festsaal. Für Ihre Firmenseminare steht Ihnen ein voll ausgestatteter Seminarraum zur Verfügung.

Den Übernachtungsgast erwarten liebevoll eingerichtete Gästezimmer, die über den 3-Sterne-Standard hinausreichen. Auch Sauna, Dampfbad und Solarium stehen den Gästen zu Verfügung. Neben kulinarischen Genüssen können Sie hier Kultur und die idyllische Natur des Blaufränkischlandes erleben. Wandern Sie am Weinsteinweg durch die Weinberge, entlang der Römischen Bernsteinstraße, vorbei an Biotopen, Märtern und Kapellen und erfreuen Sie sich an einem guten Glas Blaufränkisch – hier finden Sie Genuss für alle Sinne.

Gasthof „Zur Traube“

Herrengasse 42, 7311 Neckenmarkt
T +43 2610 42256, www.gasthof-zur-traube.at



Horitschon – Meisterklasse Blaufränkisch

EINGEBETTET IM HERZEN des Mittelburgenlandes liegt der beschauliche Ort in geschützter Lage des Ödenburger Gebirges. Hier vermischen sich mediterrane und kontinentale Einflüsse, nicht zuletzt durch den nahe gelegenen Neusiedler See. Tiefgründige Lehmböden prägen die Horitschoner Rieden. Die edle Rebsorte Blaufränkisch ist mit 300 Hektar seit jeher das Juwel der Weingärten. So findet sich die Liebe der Winzer zur Herkunft Horitschon in ihren über die Grenzen des Landes weit bekannten Blaufränkisch-Weinen wieder.

Blaufränkisch für alle Sinne

Der klassische Horitschoner Blaufränkisch bringt gefühlte Leichtigkeit mit saftigen Kirschnoten. Eine Note reifer gibt sich der Blaufränkisch aus der Lage Hochhäcker. Natürlich wie jeder Wein auch durch Winzerhand geprägt, gibt es Gemeinsamkeiten in einem fruchtig schlanken Körper mit ausgewogenem Finish. Der Gipfel der Sinne findet sich im Ausbau der Blaufränkisch-Reserven aus verschiedenen Weingärten stammend, sowie in den Lagenweinen der Riede Dürrau wieder.

Die Winzer

... als würde in den Adern der Horitschoner Winzer rubinroter Blaufränkisch fließen ... Entdecken Sie die Weine Horitschons ganz persönlich. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Weinbauverein Horitschon

Am Kirchplatz 1, 7312 Horitschon
T +43 664 4300663, www.rotweinopening.at



Genießer sind hier an der richtigen Adresse

WIR LEGEN NICHT NUR VIEL WERT auf die Qualität unserer Weine, sondern auch viel Herz in die Herstellung dieser. Unsere Trauben wachsen auf Lagen, die zu den besten der Region zählen und überwiegend 50 Jahre und älter sind.

Einige Tage im Jahr öffnen wir unseren Buschenschank, wo wir unsere Top-Weine mit passenden Schmankerln servieren.

Weingut Juliana Wieder

Lange Zeile 76, 7311 Neckenmarkt
T +43 2610 42438
www.weingut-juliana-wieder.at



Gut Ding braucht Weile

HERIBERT UND PATRICK BAYER produzieren in ihrer Kellerei „In Signo Leonis“ Rotweine, die seit vielen Jahren zu den besten Österreichs zählen. Der Neckenmarkter Hochberg mit seinen alten Rebkulturen und vielfältigen Bodenformationen sorgt für Mineralität, Komplexität und natürlich Konzentration. Anspruchsvolle Genießer schätzen auch die lange Lagerfähigkeit der Weine aus dem Hause Bayer.

Heribert Bayer – Kellerei In Signo Leonis

Wirtschaftspark 5, 7311 Neckenmarkt
T +43 2610 42644, www.weinfreund.at



© Vinatrium Gebietsvinothek Deutschkreutz



Wein erleben

DIE VINATRIUM GEBIETSVINOTHEK in Deutschkreutz ist mit dem historischen Weinkellergewölbe und einem Sortiment von über 400 Weinen von 50 Winzern aus dem Blaufränkischland seit Jahren ein Hotspot in der burgenländischen Weinszene. Ein österreichweit einzigartiges Angebot ist die Kellerverkostung zum Preis von € 13,00 pro Person, bei der der Gast zwischen 350 Weinen wählen und nach Belieben verkosten kann. Alle Weine werden in der Vinothek und im Online-Shop zum besten Preis, zum Ab-Hof-Preis, angeboten. Lieferservice in ganz Europa.

Seit dem 13. März 2015 gibt es für den Weinliebhaber ein weiteres vinophiles Highlight im Mittelburgenland: Die Vinatrium Gebietsvinothek Deutschkreutz erweitert das Angebot um eine Weinlounge mit Barbetrieb.

ÖFFNUNGSZEITEN WEINLOUNGE

mit Weinverkauf und Verkostung
Donnerstag bis Samstag: 17–23 Uhr

ÖFFNUNGSZEITEN GEBIETSVINOTHEK

mit Weinverkauf und Kellerverkostung
Montag bis Donnerstag: 13–19 Uhr
Freitag und Samstag: 10–19 Uhr
Sonntag: 10–18 Uhr

Unser Tipp für Gruppen:

perfekt organisierte Tagesprogramme rund ums Thema Wein.

Vinatrium Gebietsvinothek Deutschkreutz

Hauptstraße 55, 7301 Deutschkreutz
T +43 2613 89768, www.gebietsvinothek.at



© Vereinte Winzer Blaufränkischland eGen

Der Region verbunden

DIE VEREINTEN WINZER BLAUFRÄNKISCHLAND beziehen die Trauben von zahlreichen Winzern aus dem gesamten Mittelburgenland. Die besten Blaufränkisch-Trauben von bekannten Rieden, wie Gfanger, Hochacker und Dürrau, werden selektioniert, lagenweise vinifiziert und als DAC-Weine angeboten. Erklärtes Ziel ist es, die hohen Qualitätsansprüche der Weinkonsumenten bestmöglich zu erfüllen.

Einkauf und Verkostung:
Mo-Fr von 8–12 Uhr, 13–16 Uhr
Samstag im Arachonkeller 13–17 Uhr
Gruppen gegen Voranmeldung!

Vereinte Winzer Blaufränkischland eGen

Günser Straße 54, 7312 Horitschon
T +43 2610 42321, www.vereine-winzer.at



© Franz Helmreich

Stillstand bedeutet Rückschritt

DIE ERFOLGSGESCHICHTE des Weinguts Hans Iglér beginnt in den 1960er-Jahren mit der Gründung durch Hans und Maria Iglér.

Mit einer konstant hohen Qualität ist seine Tochter Waltraud Reisner-Iglér mit Ehemann Wolfgang und Sohn Clemens bis heute dem Motto „Stillstand bedeutet Rückschritt“ treu geblieben.

Weingut Hans Iglér GmbH

Lange Gasse 49, 7301 Deutschkreutz
T +43 2613 80365, www.weingut-igler.at

© Deutschkreutzer Weinmanufaktur



Im Einklang mit der Natur

ZIEL der Deutschkreutzer Weinmanufaktur ist es, geschmackvolle Weine aus heimischen Rebsorten im Einklang mit der Natur herzustellen. Nur die besten Trauben werden verwendet und auf schonende Weise verarbeitet. Der Fokus liegt aufgrund des schweren Lehmbodens und der klimatischen Gegebenheiten auf der Produktion von Rotweinen, wie Blaufränkisch und Zweigelt. Die klassisch-regionale Weißweinsorte Grüner Veltliner rundet das Angebot ab.

Deutschkreutzer Weinmanufaktur

Maria und Michael Höferer
Rohrbrunnngasse, 7301 Deutschkreutz
T+43 2613 93087
www.deutschkreutzerwein.at

Lizenz zum Freizeitgenuss

EIN PRAKTISCHER BEGLEITER für Burgenland-Genussreisende: die Burgenland Card. Wer sie vorweist, erhält in rund 100 Partner-Betrieben – vom Nationalpark Neusiedler See – Seewinkel über Schloss Esterházy bis zur Draisinenbahn – gratis Eintritt bzw. beträchtliche Ermäßigungen. Erhältlich ist die Lizenz zur Freizeitgestaltung im Land der Sonne entweder online oder in einer der zahlreichen Verkaufsstellen an Freizeit-Hotspots im ganzen Burgenland.

www.burgenland.info



Im Weingarten des Weinguts Gesellmann, Deutschkreutz (Seite 98)

AUF DER JAGD

Für die Gäste burgenländischer Restaurants gibt es Zeiten, während deren sie sich auf besondere Genüsse freuen können. Denn das *Wild*, das sich im Wald und auf der Wiese tummelt, wird zu festgelegten Schusszeiten nach allen Regeln des waidmännischen Handwerks geschossen – und landet dann auf den Tellern.

Zum Beispiel die Schnepfe, eines der Lieblingsvogeltiere von *Max Stiegl* aus dem „Gut Purbach“ (Seite 24, 25). Schnepfen sind Wildvögel und deshalb verwundert es nicht, dass sie genau null Gramm Fett mit sich tragen. Ihr Fleisch ist dunkel und erinnert ein wenig an das schottische Moorhuhn. Im Gut Purbach gibt es die Schnepfen einfach im Rohr gebraten und, dem englischen Vorbild folgend, serviert im Ganzen mit dem Kopf, dem der Schnepfen-Kenner mit einem kleinen Löffel zu Leibe rückt. Nicht zu vergessen: der sogenannte „Schnepfendreck“, der mit getoastetem Brot als Zuspense serviert wird.

SCHNEPFEN & CO.
In den Wäldern und auf den Wiesen des Burgenlandes tummeln sich besondere Genüsse.

Auf den Feldern und Wiesen des Burgenlandes finden sich außerdem Fasane, die im Herbst Anlass

zu großen Festessen geben und damit der flugfaulen Gans in der Gunst der Esser ordentlich Konkurrenz machen.

In den Wäldern wiederum findet sich allerlei Hochwild, vom Reh bis zum Hirsch und dem Mufflon. Es besteht für die hiesige Gastronomie also kein Grund, sich Rehfilets oder Hirschrücken von weit her einfliegen zu lassen. Das gesunde Wildfleisch kommt aus der nahen Umgebung und ist nebstbei der ideale Begleiter zu den erdverbundenen Blaufränkisch, die im Burgenland wachsen. Große Teile der Wälder befinden sich in privatem Besitz und werden verpachtet. Das Reh aus der Esterházy-Jagd zählte lange Zeit zu den herbstlichen Hits im „Taubenkobel“ in Schützen am Gebirge. Dazu servierten Walter Eselböck und sein Küchenchef und Schwiegersonn Alain Weissgerber eine Sauce aus selbst gesammeltem Holler. (ar)

Das gesunde Wildfleisch kommt aus der nahen Umgebung und ist der ideale Begleiter zum Blaufränkisch.





**TATAR VOM
BIO-LAMM**
Jürgen Csencsits
Gasthaus Csencsits
Harmisch
Rezept
Seite 135

Südburgenland

Paradies & das

Die Südburgenländer haben keine Angst vor großen Worten, nennen ihre Region stolz „Weinidylle“. Idyllisch ist sie ja auch: fruchtbare Weingärten, Wälder, strohgedeckte Lehmhäuser, Kellerstöckl, Uhudler-Buschenschänken und Weidegänse. Als Grenzland zu Ungarn und Slowenien zeigt man sich offen. Zur Idylle gehören deshalb hier auch die energieautarke Stadt Güssing, weltweit reüssierende Winzer, weltoffene Köche und kreative Genussproduzenten. >>>

» WAS IM SÜDBURGENLAND AUF DEN TELLER KOMMT

Wenn man die Topografie des Südburgenlandes in Augenschein nimmt, wird rasch klar, dass es sich bei der Küche der Gegend um eine Küche der Vielfalt handelt. Steirische Einflüsse sind da durchaus vorhanden, und dass die Nähe zur ungarischen Grenze vielen Gerichten eine ordentliche Paprika-Würze verleiht, nimmt wenig Wunder. Ebenfalls wenig erstaunlich ist, dass auch das angrenzende Slowenien hier seine kulinarischen Spuren hinterlassen hat. Obwohl in vielen Teilen des Südburgenlandes Wein angebaut wird, war die Region lange Zeit

Die südburgenländische Küche wird von kroatischen und ungarischen Einflüssen geprägt. Und natürlich von dem, was vor der Nase gedeiht: herrliches Gemüse, Fische aus den Teichen, Flusskrebse und ... Zickentaler Moorochsen.

nicht gerade vom Reichtum geprägt, der vielen anderen Weinregionen zu eigen ist. So hat man es mehrheitlich mit bäuerlichen Traditionen zu tun, die sich in Töpfen, Pfannen und auf den Tellern finden.

Wenn etwa im Ort mit dem klingenden Namen Harmisch im dortigen Gasthaus Csencsits Strudel mit Kraut oder Lamm auf den Teller kommt, begleitet von einem Löffel festem Sauerrahm, hat man ein typisches Gericht des Südburgenlandes auf dem Teller. Währenddessen finden sich in vielen der kleinen Buschenschänken Braten, Speck, Schmalz und Pasteten, perfekt passend zu den Weinen der Region, die vor allem im Bereich der Weißweine mit vielen Überraschungen aufwartet.

Klar, dass der Paprika den Köchen und Wirten des Südburgenlandes nicht fremd ist. Man würzt damit Suppen, man veredelt mit ihm Ragouts



1



2



Genuss-Cuvée Südburgenland

Eisenberg DAC // Wachter-Wiesler // Kellerstöckl // Weidegänse // Dreiländereck // Kellerviertel Heiligenbrunn // Uhudler // Obstdorf // Mühle // Moorochse // Krutzler // Weidegans // GenussRegion Südburgenländische Kräuter // Straußenhof // Paradiesroute // Baumwipfelweg // Apfeldorf // Buschenschänken // Weindylle // GenussRegion Südburgenländischer Apfel

und Pörkölt. (Während man in Österreich unter Gulasch ein papriziertes Ragout aus Rind oder Kalb versteht, ist ein gulyás für die Ungarn eine paprizierte Suppe. Das österreichische Gulasch ist also die ungarische Suppe, während das ungarische Pörkölt das österreichische Gulasch ist. Eigentlich ganz einfach.)

Früchte spielen im Südburgenland eine Hauptrolle. Erwähnt sei hier der „Südburgenländische Apfel“, ein anerkanntes GenussRegion-Produkt. Auch Kürbiskernöl wird im Südburgenland produziert. Das Monopol auf das schwarze Gold besitzen also nicht die Steirer. Mit dem

Kürbiskernöl würzen die Südburgenländer Salate und Käse. Bei Weinverkostungen ist es eine beliebte Unterlage. Würze wird den Gerichten hier auch durch das GenussRegion-Produkt „Südburgenländische Kräuter“ verliehen. (ar)

Südburgenland Tourismus

Waldmüllergasse 2–4, 7400 Oberwart

T +43 3352 31313-0

www.suedburgenland.info

1 Energieautark und traditionsreich: Güssing **2** So geht Idylle: Winzerjause vor dem Kellerstöckl **3** Reich an Blüten und Kräutern **4** Kulinarisches Wappentier: Weidegänse **5** Feines aus der GenussRegion Südburgenländischer Apfel





NIEDERÖSTERREICH

MITTEL- BURGENLAND

STMK

Mannersdorf a. d. Rabnitz

B55

SÜD- BURGENLAND

← GRAZ

UNGARN

SLOWENIEN

Genuss-Timeline

EIN PAAR VON 1.001 MÖGLICHKEITEN, wie Sie einen Tag im Südburgenland verbringen können. Gustieren Sie, wählen Sie aus, ergänzen Sie die Vorschläge mit den vielen anderen Anregungen, die Sie im „Genussguide BURGENLAND“ finden.

Frühstück am Park

VARIANTENREICH. Frühstück mit grünem Tee, mit einer Kaffeesor-te nach Wahl, Frühstück vegetarisch, üppig mit Frizzante oder gleich ein Stück Torte. Beim puristisch gestal-ten **Kaplan am Kurpark** beginnt der Tag. (Seite 117)
www.kaplanamkurpark.at



Mahlzeit

KREATIV Mittagessen in **Wachter-Wieslers Ratschen** mit Panoramablick auf die Weinlandschaft. Zickentaler Moorochse und Weidigans, die Kräuter dazu kommen aus dem großen hauseigenen Kräutergarten. (Seite 121)
www.ratschen.at

Weinblicke

ABENDSTIMMUNG. Zum Südbang des Eisenbergs. Inmitten von Weingärten die „Weinblick Aussichtsplattform“ besteigen und über die Aussicht staunen, die man in 400 Metern Höhe haben kann. (Seite 123)
www.eisenberg.at

Spezielles

AUF EINEN SPRUNG ins „Wein & Specereien“ von **Josef Csuk**. Das Lokal in der Jennersdorfer Hauptstraße lockt vormittags zum Genuss-Shoppen und -Kosten, abends bis 1 Uhr mit überzeugendem Weinsortiment und feinen Schmankerln. (Seite 118)
T +43 664 4324532

06:30

Morgen-Walk

NORDIC WALK. Laufen kann man überall. In der **Bewegungs-arena Stegersbach** und in der **Lauf- und Walkingarena Bad Tatzmannsdorf** geht das dank Leit-, Informations- und Motivations(!)-System bestens. (Seite 131)
www.stegersbach.at
www.laufarena.at

08:00

Ein-Laden

STÖBERN im **Blumentalladen**, einem bezaubernden Geschäft in Großpetersdorf. Kaffee oder Tee trinken, kosten, an Ölen, Gewürzen oder Seifen riechen und einkaufen. (Seite 117)
www.blumentalladen.at

10:30

12:00

Wasserspiele

DIE WASSERSPIELWELT. Wasserfälle, Kanustrecke, Bades- teich und E-Bike-Verleihstation. Noch mehr Wasser? Idyllische **Kanufahrten** auf Pinka, Lafnitz, Raab oder Feistritz. (Seite 123)
www.wassererlebniswelt.at
www.suedburgenland.info

14:00

19:00

Weltgewandt

BODEN. ABER NICHT STÄNDIG. Ein gefülltes und gebratenes Stubenhendl, danach Erdbeer-Uhudler-Sorbetini mit Topfen-Cremeschnitte. **Jürgen Csencsits** kocht in seinem Gasthof burgenländisch mit jener Extraprise Weltgewandttheit, die die Sache spannend macht. (Seite 119)
www.csencsits.at

20:00

22:30



Das gute Leben der Weidegänse



MARTIN, die Gans und das Burgenland haben das, was man eine gemeinsame Vergangenheit nennen kann.

So lebt man, wenn man eine südburgenländische Weidegans (z. B. auf dem Masi-Hof bei Güssing) ist.



Das Martinigansl, welches am 11. November verzehrt wird, ist kulinarischer Teil des Andenkens an Bischof Martin von Tour. Um ihn ranken sich verschiedene Legenden, in denen Gänse eine unterschiedliche Rolle spielen. Während am 11. November nicht nur der Fasching beginnt, ist es auch die Zeit, den neuen Wein zu verkosten. Für die Gänse allerdings ist es Zeit für den Gang ins Backrohr. Ob sie vor dem Verzehr ein gutes Leben hatten, bleibt ein wenig dem Zufall überlassen. Haben sie Glück gehabt, landen sie im Südburgenland, wo seit eineinhalb

Rolls-Royce unter den Gänsen.

Im Südburgenland gibt es einige Bauern und Produzenten, die sich mit der Weidegans befassen. „Die Arbeit mit den Gänsen ist doch recht intensiv“, erzählt Weidegans-Bäuerin *Herta Schneider* aus Eisenberg/Pinka. Sie liebt ihre Gänse, die sie nach einigen Wochen als Anführerin akzeptieren und sich abends widerstandslos in die Ställe führen

Herta Schneider (P) (V)

Dorfstraße 46

7474 Eisenberg an der Pinka

T +43 664 4429766

Besichtigung gegen Voranmeldung

Weitere Produzenten der südburgenländischen Weidegans (P) (V)

www.masihof.at

www.meineweidegans.at

www.suedburgenland.info

www.genuss-region.at



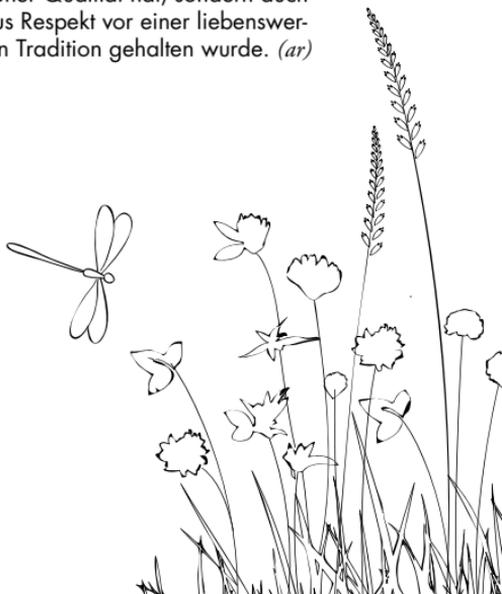
” DIE WEIDEGANS ZWEIFELLOS DER ROLLS-ROYCE UNTER DEN GÄNSEN

Jahrzehnten die Tradition der Freilandhaltung von Gänsen wieder gepflogen wird. Der Brauch, das Federvieh auf Feldern und Weiden zu halten, ist Jahrhunderte alt. Man hat ihn allerdings seit den 60er-Jahren weitgehend vergessen. Damals war die Zeit der billigen Mastgänse vom ungarischen Nachbarn. Diese gibt es noch, und sie unterscheiden sich in vielen Dingen von den glücklichen *Weidegänsen* aus dem Südburgenland.

Diese dürfen die Zeit zwischen Mai und November im Freien verbringen. Sie spazieren über die Weiden, fressen Gras, genießen die frische Luft und die Sonne. 26 Wochen auf der Weide, das ist eine Zeit, von der Gänse in Mastanstalten nur träumen dürfen. Weil man sie gut behandelt, danken sie dies mit muskulösem, wohlschmeckendem Fleisch. Die Weidegans ist zweifellos der

die Mastgänse Mais bekommen, der sie rasch fett werden lässt.

Das Geld, das man für eine Gans am Markt erzielt, reicht genau genommen nicht aus, um den Aufwand zu decken. Wenn man also einen Braten von der burgenländischen Weidegans auf dem Teller hat, verspeist man ein Tier, das nicht nur saftiges feines Fleisch von hoher Qualität hat, sondern auch aus Respekt vor einer liebenswerten Tradition gehalten wurde. (ar)



Fusionsküche zwischen Paprika und Ungarn

GRENZÜBERSCHREITUNG. Die wechselhafte Geschichte des Burgenlandes brachte auch Belegung in die kulinarische Welt.

Diese war allerdings ohnehin schon von großer Vielfalt geprägt. Denn Österreichs jüngstes Bundesland war ja lange Teil des ungarischen Königreichs. So kam es zur Einflussnahme nicht nur der ungarischen Küche, sondern auch der aus Kroatien, Serbien und der Slowakei auf die Töpfe und Teller der Burgenländer. Weil Wien nahe lag, spielte selbstverständlich auch die Küche der Kaiserstadt im Burgenland eine bestimmende Rolle.

Da ist einmal *Kraut*, welches in Form von Strudeln, als Hauptzutat fürs Szegediner Gulasch vulgo Krautfleisch zu Ehren kommt. Kraut kommt auch als Suppe auf den Tisch und bildet eine willkommene Beilage zum Braten vom Mangalitzschwein oder zum Wildschwein aus den burgenländischen Wäldern. Längst ist der *Paprika* im Burgenland heimisch geworden. Er veredelt die *Halászlé*, die Fischsuppe, quasi die pannonische Verwand-



te der Bouillabaisse. Paprika kommt auch ins Gulasch, ob mit Kartoffeln, Kalb- oder Rindfleisch.

Auf den Karten vieler burgenländischer Restaurants findet sich naturgemäß auch die *Gänseleber*, die ideale Begleitung zu den süßen Weinen aus dem Seewinkel. Knoblauch (Serbien, Kroatien) – er spielt in der burgenländischen Küche ebenso eine Rolle wie Schmalz (Ungarn) oder Grammeln (Ungarn, Slowakei).

Ein nicht nur als Jause beliebtes Dessert sind *Somlauer Nockerln* (ungarisch: Somló galuska), eine stärkende Kombination aus Schlagobers, Biskuit, Rum, Nüssen, Rosinen und flüssiger Schokolade. Und der burgenländischen Familie wurde gar eine eigene Mehlspeise gewidmet: die *Esterházy-Torte*. (ar)

Fleisch, Knoblauch, Paprika – typisch ungarisch und damit irgendwie auch typisch burgenländisch.





KAFFEE IST FERTIG

TRADITIONELLES HANDWERK und Kreativität: der Mix funktioniert bei *Christian Kaplan*. Deshalb gilt seine Café-Konditorei als Spitzenadresse für Torten, die aus Quitten, Nüssen oder Himbeeren hergestellt werden. Wie zu Omas Zeiten bäckt *Aloisia Bischof* in ihrer Mehlspeiskuchl burgenländisches *Hochzeitsgebäck*, Schnitten und Torten. Die *Café-Konditorei Träger* in Pinkafeld ist bekannt für Ischlerschnitte, Dobostorte oder die Eigenkreation *Pinkafelder Herrentorte*. *Beate* und *Günter Hainisch* haben sich in ihrem *Kaffeeland* auf die Röstung hochwertiger Kaffees spezialisiert.

Kaplan am Kurpark (P)(V)(G)(U)
Kirchengasse 8, 7431 Bad Tatzmannsdorf
T +43 3353 25476, www.kaplanamkurpark.at

Aloisia Bischof (P)(V)(G)
Untere Dorfstraße 29, 7512 Badersdorf
T +43 3366 77369, www.aloisia.at

Café-Konditorei Träger (P)(V)(G)
Bruckgasse 3, 7423 Pinkafeld
T +43 3357 42286, www.traeger.at

Kaffeeland Hainisch (P)(V)(G)
Gottlieb-August-Wimmer-Platz 10
7432 Oberschützen
T +43 3353 7542
www.kaffeeland.at



Zum Vernaschen

PRALINEN sind in der *Manufaktur Spiegel* saisonale Genüsse. Gefüllt wird mit Nüssen, Honig, Trauben, Weichseln, Holunder, Erdbeeren – insgesamt 50 Sorten gibt es. Schokolade wird mit Kakao aus Costa Rica, Venezuela oder Peru zubereitet.

Pralinenmanufaktur Spiegel (P)(V)
Tatzmannsdorfer Straße 55
7431 Bad Tatzmannsdorf
T +43 3353 8482-0, www.pralinenmanufaktur.at



Laden mit Herz

IN GREISSLER-MANIER wird im *Blumentalladen* angeboten, was man schon immer wollte und nie gefunden hat: Naturkosmetik, Töpfe und Tassen im Landart-Stil, ausgesuchte Bücher, außerdem Obst und Gemüse. Versüßt wird der Besuch mit Kaffee und Kuchen.

Blumentalladen Großpetersdorf (P)(V)
Wildentengraben 8, 7503 Großpetersdorf
T +43 664 9160888, www.blumentalladen.at

Kräuter mit Pfiff

GENUSS VOM HEIMGARTEN.

Monika Kleinschuster erzeugt bei Kräutern und mehr Rosensalz, Blütenmischungen und Kräuterseifen. Aus dem Bio-Kräutergarten von Elke Piff kommen die Zutaten für Tees, Sirupe, Kräutersalze, Massageöle, Seifen und Balsame.

Kräuter und mehr

Neumarkt im Tauchental 117

7461 Stadtschlaining

T +43 3355 2092, www.kraeuterundmehr.at

Bio-Kräutergarten Elke Piff

Willersdorf 50, 7432 Oberschützen

T +43 664 4571351, www.elkepiff.at



AUSSERDEM

E-Bike-Paradies Südburgenland

Originelle Verflechtung aus Kulinarischem, Sportlichem und Kulturellem – mit dem E-Bike durch das Südburgenland!
www.ebikeparadies.at

Marillenfest in Rechnitz

In Rechnitz dreht sich im Juli alles um die Marille. Und das wird gefeiert! Mit Schnaps, Likör, Wein und Mehlspeisen – alles vom süßen Früchtchen, versteht sich.
www.rechnitz.at

„Hianznkuchl“

Rezepte und Geschichten in hianzischer Mundart
www.hianzenverein.at



In Thamhesl's Hofladen warten in der „Paradiesecke“ Köstlichkeiten von 14 Produzenten von „Südburgenland – Ein Stück vom Paradies“.

PARADIESISCHE SPECEREIEN

GESELTCHTES, Würste, Aufstriche, Nudelprodukte und Kernölprodukte aus der eigenen Landwirtschaft kann man im Hofladen der Familie Thamhesl (Königsdorf) erstehen. Hier gibt's auch eine eigene „Paradiesecke“, in der Produzenten des Vereins „Südburgenland – Ein Stück vom Paradies“ (Seite 132) ihre Produkte zum Verkauf anbieten. Wohlfühlen ist auch bei Wein & Specereien von Josef Csuk angesagt, in dem kleinen Lokal mitten in Jennersdorf gibt's feine Weine und ebensolche Häppchen.

Thamhesl's Hofladen

Bachstraße 4, 7563 Königsdorf

T +43 3325 2289, www.thamhesl.at

Csuk Wein & Specereien Burgenland

Hauptstraße 2, 8380 Jennersdorf

T +43 664 4324532



Wo Fuchs und Hase „Guten Appetit“ sagen



BODENSTÄNDIG.

Ein Glück für das kleine Dorf Harmisch, als vor sieben Jahren Jürgen Csencsits, langjähriger Küchenchef des Taubenkobel, das elterliche Gasthaus übernahm.

Kalbsstelze oder nach Lammschlögel. Weil der Holzofen hitzemäßig ordentlich Gas gibt, gerät das Stubenküken im *Gasthaus Csencsits* so unvergleichlich knusprig. Der Patron und Küchenchef, der den Gästeandrang mit einer äußerst kleinen Küchencrew bewältigt, serviert dazu pürierten Spinat mit Petersilie, und es schmeckt herrlich. Trotz raffinierter Küche hat Jürgen Csencsits nie die Bodenhaftung verloren. Dafür sorgt schon die Mama, die dem Sohn im elterlichen Gasthof manchmal zur Hand geht. Von ihr hat er die Rezepte

Jürgen Csencsits' ganzer Stolz ist der Holzofen in seiner Restaurantküche. Aus dem duftet es öfter nach gebratener

Gasthaus Csencsits ☰☱☲

Harmisch 13, 7512 Harmisch

T +43 3366 77220, www.csencsits.at

für das großartige selbst gebackene Brot und die herrlichen Pogatscherln übernommen, die jeden Tag frisch zubereitet werden. Eine Freude! Mit den Winzern am nahen Eisenberg und in Deutsch Schützen hat Csencsits die Liebe zum Terroir gemein.

Carpaccio, Beef Tatar oder der Zwiebelrostbraten (eine Hommage an die mütterliche Küche) geraten dank des unvergleichlich guten Fleisches vom Moorochsen zu Gerichten, die alleine die Anreise nach Harmisch wert sind. Ein weiterer Hit, nach dem die Gäste süchtig sind, ist die Fischsuppe mit Reibgersteln oder das Rindsbackerl mit Topinambur, butterzart. Klar, dass

Csencsits jeden Flecken seiner Heimat kennt. Er kann Geheimtipps auf tun, kennt jeden Buschenschank der Umgebung, unterhält perfekte Kontakte zu den Spitzenwinzern Krutzler, Schiefer und Wachter-Wiesler und hat in seinem Weinkeller auch das gesamte Angebot junger Weinmacher aus der Region. (ar)



Heimgekehrt nach Harmisch ist Jürgen Csencsits. Dank seiner Kochkunst sagen sich dort jetzt nicht nur Fuchs und Hase, sondern auch zahlreiche Feinschmecker „Guten Appetit“.



Prototypisches Wirtshaus: Gasthaus Treiber in Bad Tatzmannsdorf. Appartements im Haus und Therme in Reichweite.

Am grünen Ruhepuls

ES ÜBERZEUGT mit modernen, hellen Vier-Sterne-Zimmern, Pool und Romantikstadel: *Das Eisenberg*. Wunderbare Grünlage, das Restaurant mit Panoramafenstern konzentriert sich auf regionale Küche, der Keller lagert Qualitätsweine aus der Region.

Das Eisenberg  
Mitterberg 32–34
8383 St. Martin an der Raab
T +43 3329 48833-0, www.daseisenberg.at

Wirtshaus-Seligkeit

REGIONALE LEBENSMITTEL, teils aus der eigenen Landwirtschaft, werden im *Kirchenwirt Mirth* zubereitet. Bekannt ist die Familie auch für den Uhudleranbau, seine *Uhudlerei*, und für feine Wildprodukte aus der eigenen „Wilderei“. Im *Gasthaus Treiber* geht es klassisch zu, Herbert Treiber – Ex-Schüler von Werner Matt – versteht sich auf Österreich-Küche genauso wie auf Pizza und Pasta. Weit mehr als ein Tankstellenlokal: ein Restaurant mit Tankstelle!

Kirchenwirt Mirth     
Kirchenstraße 7, 7562 Eitendorf
T +43 3325 2216, www.uhudlerei-mirth.at

Gasthaus Treiber     
Jormannsdorfer Straße 52
7431 Bad Tatzmannsdorf
T +43 3353 8271, www.burgenlandurlaub.at



GRAMMELPOGATSCHERLN

60 g glattes Mehl, 30 dag Grummeln (geröstet und klein gehackt), 2 Eier, Salz, Meersalz, Kümmel, 250 g Sauerrahm, 1 EL Weißwein, 1/4 l Milch, etwas Zucker, 1 Pkg. Germ

Grummeln fein hacken, mit Mehl vermengen und eine Grube machen. In die Grube lauwarme Milch mit zerbröselter Germ, je eine Prise Zucker und Salz geben und dieses „Dampf“ aufgehen lassen. Dann mit den restlichen Zutaten vermengen, nach Bedarf salzen und einen Germteig kneten. 3x auswalken und wieder einschlagen.

Teig ca. 1/2 Stunde kühl rasten lassen.

Auf einer bemehlten Fläche ca. 1 cm dick auswalken.

Pogatscherln ausstechen, mit verquirltem Ei bestreichen, mit grobem Meersalz und Kümmel bestreuen.

Verbleibenden Teig wieder zusammenkneten, erneut ausrollen, Pogatscherln ausstechen usw.

Pogatscherln bei 200 °C ca. 25 Min. goldbraun backen.

Rezept: Jürgen Csencsits, Gasthaus Csencsits, Harmisch



Wohnothek, *die gute Idee*

ENTSPANNEND. Aus einer Idee wurde eines der bemerkenswertesten Quartiere für Reisende, die Ruhe und Stil suchen.

Am Anfang war die Idee, ein Quartier zu bauen, das nicht von der Stange kommt und jenen Gästen eine komfortable Unterkunft bietet, die in der Weingegend rund um Deutsch Schützen und den Eisenberg ein paar genussreiche Tage verbringen wollen. Daraus wurden kubusartige, mit Licht durchflutete und nach Holz duftende Mini-Häuschen, die Platz für Zimmer und Bäder bieten und mitten im Weingarten liegen.

Die klare Architektur der *Wohnothek*-Einheiten erinnert ein wenig an die Tradition der Kellerstöckl, bloß muss der Wohnothek-Gast ohne Weinkeller auskommen. Doch im nahe gelegenen Restaurant der Familie *Wachter-Wiesler* wartet einer der bestsortierten Weinkeller der Gegend, wo man die Weine der besten Winzer vom Eisenberg

und aus Deutsch Schützen ebenso findet wie manche wunderbare Alternativen aus dem Burgund oder der Côte du Rhône. Die Leitung der Küche in der Ratschen liegt seit dem Frühjahr bei *Stefan Csar*, einem jungen Koch, der bei den Besten gelernt und gearbeitet hat.

Die Zimmer sind ein sinnliches Vergnügen. Das macht das Licht zum einen und das Holz zum anderen. Einmal die Jalousie betätigen und man blickt auf Wald und Weingärten. Wer eine Zeit lang Ruhe von der Welt haben will, findet hier einen perfekten Rückzugsort ohne übertriebenen Schick oder modischen Tand. Besonders beliebt ist die Wohnothek im Frühling, wenn Bäume und Weingärten blühen, und im Herbst, wenn die Natur ihre Farbenpracht ausspielt. (ar)

*Perfekte Rückzugsorte:
1 Wachter-Wieslers Wohnothek 2 und das Restaurant mit Vinothek.*

Wachter-Wieslers Ratschen (V) (G) (Ü) (V)

Wohnothek, Restaurant Wachter-Wiesler

7474 Deutsch Schützen 254

T + 43 664 3536424, www.ratschen.at, www.wohnothek.at



Multitalent

***DAS REITER'S SUPREME** gehört zu den besten Thermenhotels Österreichs. Auch und gerade in der Küche. Das Haus hat nicht nur Europas größtes Hotel-Spa, es liegt auch auf einem 120 ha großen Grünareal direkt am 27-Loch-Golfplatz. Superlative bietet das 5-Sterne-Haus auch in der Küche: Ungewöhnlich kompromisslos für ein Thermenhotel wird hier von Küchenchef Helmuth Gangl mit regionalen Zutaten – meist sogar aus eigener Produktion! – ans Werk gegangen.*



Reiter's Supreme T P G Ü

Am Golfplatz 1, 7431 Bad Tatzmannsdorf

T +43 3353 8841-0

supreme.reiters-hotels.com

VITAL & GUT

THERMENGENUSS. Das *Falkensteiner Balance Resort Stegersbach* präsentiert sich als architektonisches Wahrzeichen. Neben dem hauseigenen Spa gibt es einen Bademantel-Gang zur Haupttherme. Für das kulinarische Angebot sorgen „Genusswelt“ und das „Wiaz Haus“. Gut für Golfer: Das Resort liegt am 50-Loch-Platz. Im *Avita Resort* in Bad Tatzmannsdorf dehnt sich die Beckenlandschaft auf 2.000 m² aus. Neu angelegt: der 1.100 m² große Naturbadeteich, auf Romantikstegen kann man den Seerosen beim Wachsen zusehen. Ebenso naturnah: *Larimar – Hotel-Therme-Spa*. Hier wird nach 4 Elementen Wellness auf 4.000 m² geboten, Gourmetrestaurant mit Vitalküche und Vinothek inklusive. Besonders hundefreundlich! Ebenfalls erholsam: das *GesundheitsRessort Bad Tatzmannsdorf*.

AVITA Resort T G Ü

Thermenplatz 1, 7431 Bad Tatzmannsdorf

T +43 3353 89900, www.avita.at

Falkensteiner Balance Resort Stegersbach T G Ü

Panoramaweg 1, 7551 Stegersbach

T +43 3326 55155

www.falkensteiner.com/de/hotel/stegersbach

Larimar Hotel-Therme-Spa T G Ü Vr

Panoramaweg 2, 7551 Stegersbach

T +43 3326 55100, www.larimarhotel.at

GesundheitsRessort Bad Tatzmannsdorf T G Ü

Kur- & Thermenhotel, Thermen- & Vitalhotel

Am Kurplatz 2, 7431 Bad Tatzmannsdorf

T +43 3353 8200-7204, www.gesundheitsressort.at

Früchte, hochprozentig

HANDARBEIT und Früchte aus dem Garten oder der Region: Das ist das Rezept in der *Likörmanufaktur Posch-Kindlhofer* und der *Obstbrandmanufaktur Reicher*, die zum Beispiel den feinen Vogelbeer-Wildkirschbrand destilliert.

Obstbrandmanufaktur Reicher (P) (V)
Kleinpetersdorf 55, 7503 Großpetersdorf
T +43 3362 2104
www.reicher-obstbrand.at

Likörmanufaktur Posch-Kindlhofer (P) (V)
Deutsch Minihof 60, 8382 Mogensdorf
T +43 3325 8423



Weinberg & Schlössl

WUNDERSCHÖNE LAGE auf einem Weinberg: Das *Koasa Schlössl* schaut auf die Reben der Weinregion Eisenberg und in die Ungarische Tiefebene. Großzügige Zimmer, die Vinothek am Eisenberg liegt nur einige Meter entfernt.

Koasa Schlössl (U)
Obere Kellergasse 35A
7474 Eisenberg an der Pinka
T +43 664 4338079, www.koasa.eu

Brot & Nudeln

FAST ALLES dreht sich am *Bio-Bauernhof Hamedl* um das Brot. Seit Generationen wird es nach alten südburgenländischen Rezepten gebacken: Bauern-, Körndl- und Dinkelvollkornbrot. Tipps und Tricks erfährt man bei Backkursen. In Güssing wartet *Wolf Bäckerei & Nudeln* mit rund 20 Brotsorten auf. Spezialisiert hat sich die Bäckerei auf *Nudeln*. Die Bäckereieigenen Hühner legen nicht nur Eier für die „Wolf-Nudeln“, der Hühnermist ist auch Brennstoff für die Biogasanlage, die wiederum Energie für die Nudelproduktion liefert. Das Ergebnis: CO₂-neutral erzeugte Teigwaren, made in Güssing.

Bio-Bauernhof Hamedl (P) (V) (U)
7535 Deutsch Tschantschendorf 26
T +43 3327 8679
www.biobauernhof-hamedl.at/hamedl.htm

Wolf Bäckerei & Nudeln (P) (V) (G)
Wiener Straße 37, 7540 Güssing
T +43 3322 42434-5, www.wolfnudeln.at



AUSSERDEM

klangfrühling

Musikfestival unter der Leitung von Eduard und Johannes Kutrowatz auf Burg Schläining: Mitte Mai mit Meisterwerken von Barock bis Jazz.
www.klangfruehling.com

Alpannonia

Grenzenlos weit wandern vom Semmering bis an den Rand der Pannonischen Ebene.
www.alpannonia.at

Baumwipfel & Wasser

Baumwipfelweg Althodis: Zwischen den Baumwipfeln in luftiger Höhe genießt man die Aussicht und lauscht den Vogelstimmen. Barrierefrei! Wasserelebnis: Nasser Spaß in der Wasserelebniswelt oder Kanufahrt durch Burgenlands „Dschungel“.
www.baumwipfelweg-althodis.at
www.wasserelebnisswelt.at
www.suedburgenland.info

Weinblick am Eisenberg

Aussichtsplattform mit Glasgelenäner, vor der sich das Pinkatal und die ebene Landschaft nach Ungarn ausbreiten.
www.eisenberg.at



REICHE TEICHE

AM FUSSE DER BURG GÜSSING liegen die Teiche von *Rudolf Hoffmann*. Hier betreibt er eine *Teichwirtschaft* mit *Fischen*, die zum Großteil aus eigener Zucht stammen. Auf Wunsch gibt's *Karpfen, Wels, Zander* und *Hecht* auch küchenfertig zum Mitnehmen. Familie *Dirnbeck* serviert in ihrem (Holz-)Gasthaus *KOI Zander, Hecht* und *Karpfen* direkt aus dem Teich vor der Haustür.

Teichwirtschaft Hoffmann (P) (V)
Verkauf: Badstraße 13, 7540 Güssing
T +43 3322 42349-0
www.hoffmann-austria.com

KOI – Kulinarik am Teich (P) (V) (G)
Teichwald 1, 7501 Oberdorf im Burgenland
T +43 676 4605745, www.koi-kulinarik.at



Gourmet-Krebse

VIER-HAUBEN-KÖCHE reißen sich um *Flusskrebse* aus der Zucht von *Gernot Heigl*. Ganz ohne *Chemie, Antibiotika* und *Hormone*. Auch *Fische* wie *Saiblinge* und *Forellen* sind zu bekommen. *Geschenkidee: Zur Abwechslung mal Flusskrebse-Gutscheine.*

Flusskrebiszucht Gernot Heigl (P) (V)
Grabenstraße 55, 7551 Stegersbach
T +43 664 5127292, www.fischundkrebse.at

Leidenschaft & Kürbiskerne

IMKER Wolfgang Oberrisser hat 70 Völker unter sich – *Bienenvölker*. Mit *Leidenschaft* setzt er sich für deren *Fortbestand* ein. Seine *Erzeugnisse* wie *Honig*, *Blütenpollen* und *Propolis* und sogar ein *Crenehonig* mit *Kürbiskernen* stehen im *Verkaufsraum* zur *Verkostung* bereit.

Imker Wolfgang Oberrisser (P) (V)
Brauhausgasse 4
7423 Pinkafeld
T +43 699 11014294



Krumme Dinger

DER GURKENPRINZ *Jürgen Hagenauer* macht seinem *Namen* alle *Ehre* und legt *Gurken* ein. Aber eben nicht nur, er macht das auch mit *Pfefferoni* in allen *Schärfegraden*, mit *Silberzwiebeln* und *Mixed Pickles*. In der *Primeur-Linie* werden *Paprika, Maiskölbchen* oder *Rote Rüben* mit *Weißweinessig* verfeinert. Auch eine *eigene Bio-Linie* gibt es. Für alle *Produkte* gilt: *Transparenz* ist im *Betrieb* entscheidend, jedes *Gemüse* ist *rückverfolgbar* und kommt *größtenteils* aus der *Region*.

Gurkenprinz (P) (V)
Wiener Straße 18, 7551 Stegersbach
T +43 3326 52355, www.gurkenprinz.at



Gastronom und Jurist Philipp Kroboth: „Ich mache das, weil ich das Handwerk liebe, und weil ich im Ausland gelernt habe, meine Heimat zu schätzen.“

Rindswadln & Paragraphen

PHILIPP KROBOTH
Ein GÜSSINGER kehrt in seine Heimatstadt zurück und schenkt sich und dem Südburgenland ein neues, spannendes Lokal: Der studierte Jurist und Spitzenkoch *Philipp Kroboth* (Stationen: Steirereck, Tau-benkobel, Bistro Bouchon/ Kalifornien) machte aus dem altehrwürdigen Café Horvath in Güssing „Die Kanzlei“. Neben Klassikern wie Wiener Schnitzel vom Schwein, Rindswadlgulasch mit Handsemmel und Kalbsbeuscherl hält Kroboth für seine Gäste auch so manche Überraschung bereit. Die Zutaten kommen aus der Region, die Weine ebenso. Zu Mittag gibt's schnelles Essen, aber – wie Kroboth betont – „trotzdem kein Fast Food“.

Die Kanzlei

Hauptstraße 27, 7540 Güssing
T +43 3322 43972
www.diekanzlei-guessing.com

Outdoor-Ochs

DIE ZICKENTALER MOOROXSEN leben im Naturschutzgebiet Auwiesen Zickenbachtal und tragen zum Schutz des größten Niedermoores des pannonischen Raumes bei. Sie sind das ganze Jahr draußen, auf ihrem Speiseplan stehen saftiges Gras und duftendes Heu. Der *Moorochse* nimmt langsam zu und hat kein überschüssiges Fett. Erhältlich: unter anderem beim *Stefri Frischeteam Halper* in Oberdorf.

GenussRegion Zickentaler Moorochse

DI Dr. Jürgen Frank, 7542 Sulz im Burgenland
T +43 3322 42786
www.moorochse.at, www.genuss-region.at

Stefri Frischeteam Halper

Obere Hauptstraße 24, 7501 Oberdorf im Bgld.
T +43 3352 20026-11, www.stefri.at



Rinderhalter Julius Nothbauer: seine Moorochsen weiden am Rande des Niedermoores.

AUSSERDEM

Freilichtmuseen

Das Freilichtmuseum Bad Tatzmannsdorf bietet Einblicke ins bäuerliche Leben vor 300 Jahren und einen netten Arkadenheurigen. Bäuerliche Architektur und Gerätschaften erlebt man im Freilichtmuseum Ensemble Gersersdorf.
www.freilichtmuseum-badtatzmannsdorf.at
www.freilichtmuseum-gersersdorf.at

Künstlerdorf Neumarkt an der Raab

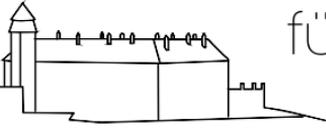
Rund um eine Dorfgalerie, strohgedeckte Bauernhäuser und das älteste Kino des Burgenlandes werden Kunstkurse, Workshops und kulturelle Veranstaltungen geboten.
www.neumarkt-raab.at

Das burgenländische geschichte(n)haus

bietet Einblicke in die Geschichte des jüngsten österreichischen Bundeslandes. Von der Geburtsstunde 1921 bis heute.
www.geschichtenhaus.at

FLUCHTBURGEN

für müde Städter



ZU GAST bei Grafen & Co.: einchecken und in eine andere Zeit reisen.

Wer die prachtvoll auf einem kleinen Hügel liegende *Burg Bernstein* einmal betreten hat, kommt aus dem Staunen

jennersdorf festivalsommer Musik vom Feinsten, es verfügt auch über ein Heurigen-Restaurant und eine Schlossgalerie, in der Edelbrände und -säfte aus der Region verkostet und erstanden werden können.

nicht mehr heraus. Das Auge ruht auf Fresken, Kaminen, altem Mobiliar und man kann die Aussicht von der Terrasse erst nach einiger Zeit fassen. *Familie Almásy** führt die Burg Bernstein, aus Gründen des Respekts vor dem Gebäude verzichtete man darauf, den Zimmern die Kleidung moderner Hotellerie überzustülpen. Also ragen keine Flat-Screen-TVs aus den Wänden. Es gibt auch keine Kühlschränke oder Minibars, nicht einmal Telefon. Der Gast der Burg Bernstein befindet sich schon nach kurzer Zeit auf einem Modus, den er vorher nicht für möglich gehalten hätte. In der Umgebung gibt es einiges zu erkunden, aber wer die Zeit auf der Terrasse oder am Pool verbringt, hat sicher keine falsche Entscheidung getroffen.

Eventlocation, von Hochzeit bis Konzert, ist das *Kastell Stegersbach* – Gasthaus, Vinothek und Bankett. Das Renaissance-schloss mit zweigeschoßigem Arkadengang wurde 2013 renoviert. (ar)



Gastgeber auf der „Pannonisch Wohnen“-Burg Bernstein: Alexander Almásy

Schauplatz eines *Friedensmuseums* und des *klangfrühlings* (Seite 123) ist *Burg Schlaining*, auch Friedensburg genannt. Dass man in dem *Konferenzhotel* auch prächtig heiraten kann, hat sich bereits herumgesprochen.

Burg Bernstein, Hotel & Restaurant © Ü
Schlossweg 1, 7434 Bernstein
T +43 3354 6382, www.burgbernstein.at

Ganz im südlichsten Zipfel des Burgenlandes, in Neuhaus am Klausenbach, liegt *Schloss Tabor*. Das zum Naturpark Raab – Órség – Goričko gehörende Schloss bietet nicht nur beim *jOPERA*

Konferenzhotel Burg Schlaining Ü
Europäisches Museum für Frieden
Rochusplatz 1, 7461 Stadtschlaining
T +43 3355 2306, www.museum.friedensburg.at

Schloss Tabor © V
Taborstraße 3, 8385 Neuhaus am Klausenbach
T +43 664 2533359, www.jopera.at

Kastell Stegersbach © V
Sparkassenplatz 2, 7551 Stegersbach
T +43 660 2221234, www.kastellstegersbach.at

***NA, SO WAS!**

OSCAR-AHNE. Vorfahre **Ladislav Almásy** (1895–1951) ist die Hauptfigur des mit 9 Oscars ausgezeichneten Films „Der englische Patient“.



Feine Sache

GENUSSMESSE OBERWART.

Anfang November liegt das Schlaraffenland in Oberwart. Dort findet jährlich Anfang November die Messe für Feinschmecker „Genuss Burgenland“ statt, und mit dem Namen ist schon viel gesagt. Rund 120 Produzenten und Händler laden zum Gustieren, Probieren und Mitnehmen ein. Die ganze Fülle des burgenländischen Angebots an gut riechenden und wohl-schmeckenden Köstlichkeiten wird hier vor den staunenden Besuchern ausgebreitet: frischer

Fisch, extra scharfer Chili, erntefrisches Obst und Gemüse, Pestos, Chutneys, Eingelegtes, feine Weine und Edelbrände, Käse, Wurst, Fleisch ... Schlaraffenland auf Burgenländisch eben!

Genuss Burgenland

Messezentrum, 7400 Oberwart
T +43 3352 33022, www.burgenland-messe.at

Bei der Messe „Genuss Burgenland“ in Oberwart spielen die Genussproduzenten des Landes groß auf.



Mehl wie früher

VIER MÜHLEN im Südburgenland blicken auf ein langes Leben zurück. Die Geschichte der *Sagmeister-Mühle* (Altschlaining) etwa reicht bis ins 18. Jahrhundert zurück. Im angeschlossenen Naturkostladen gibt es neben Mehl auch Honig oder Müsli. In der *Fritz-Mühle* in Rudersdorf wird Kernöl gewonnen, außerdem bekommt man Knabberkerne und Kürbiskernlikör. In der *Jost-Mühle* (Minihof-Liebau) gewährt der Müller zu bestimmten Terminen einen Blick hinter die Kulissen. Die Taschekmühle liegt eingebettet im Naturpark Geschiebenstein – Iróttkő. Romantiker probieren „Wohnen in der alten *Taschekmühle*“.



Sagmeister-Mühle

7461 Altschlaining 87
T +43 3355 2264, www.sagmeister-muehle.at

Jost-Mühle

Windisch-Minihof 188, 8384 Minihof-Liebau
T +43 664 5332622, www.jostmuehle.at

Fritz-Mühle

Am Mühlengrund 1a, 7571 Rudersdorf
T +43 3382 71649, www.fritzmuehle.at

Naturpark Taschekmühle

Hochstraße 16, 7471 Rechnitz
T +43 3363 79456, www.varsits-weine.at



Kellerstöckl Elisabeth, Kohfidisch

Romantik im Keller

MITTEN IM WEIN

IM SÜDBURGENLAND trifft man auf *Kellerstöckl*, und es ist schwer, von ihnen nicht entzückt zu sein. Ursprünglich Weinkeller und nur notdürftig eingerichtet, sind viele heute romantische Refugien inmitten der Weingärten. Schönes Beispiel ist *Weineks Kellerstöckl*. *Martin Weinek* ist Schauspieler, ja genau, der vom „Kommissar Rex“, und mit seiner Frau widmet er sich den Eigenbauweinen und dem nach ihm benannten Kellerstöckl mit viel Holz und Kamin.

Malerisch liegt das *Kellerstöckl „Kirchnäh“* in den Weingärten, urig und gemütlich mit Fußbodenheizung. Bodenständig ist das gefühlvoll renovierte *Kellerstöckl* der Familie *Weber*, in der Bauernstube gibt es hauseigene Produkte wie Milch, Kernöl, Apfelsaft und Uhdler. Heile-Welt-Sucher freuen sich im *Kellerstöckl Leitner* über den Breitleinwandblick in die Natur. Imposant das *Kellerstöckl Elisabeth* aus dem 19. Jahrhundert, Massivholzmöbel und ein Kamin versprechen angenehmes Wohngefühl. Neu: das *Kellerstöckl zur Therme* in der Hügellandschaft rund um Jennersdorf. (wr)

Weinek Wein und Kellerstöckl 🌸🌸🌸🌸 (U)
7522 Hagensdorf 28
T +43 3324 20082, www.weinek-wein.at

Kellerstöckl Kirchnäh 🌸🌸🌸🌸 (U)
Am Hochberg, 7522 Heiligenbrunn
T +43 3323 34153, kellerstoekl-kirchnaeh.at

Weber's Kellerstöckl 🌸🌸🌸🌸 (P) (V) (U)
Winten 6, 7521 Eberau
T +43 3323 2227
www.urlaubambauernhof.at/kellerstoekl.weber

Kellerstöckl Leitner 🌸🌸🌸🌸 (U)
Tobaj 41, 7540 Güssing
T +43 3322 42896
www.urlaubambauernhof.at/kellerstoekl.leitner

Kellerstöckl zur Therme (U)
Oberhennsdorf 32, 8380 Jennersdorf
T +43 650 7662524, www.kellerstoekl.com

Kellerstöckl Elisabeth (U)
Obere Hauptstraße 47, 7512 Kohfidisch
T +43 3366 76615



Das Dorf, das brennt

KUKMIRN hat 30 Brennereien und erzeugt über 50 verschiedene Sorten von Bränden und Likören. Für den Brand gibt es sogar ein von *Edwin Vollmann* und *Kurt Lagler* umgebautes *Museum*. Brenner präsentieren hier ihre Schnäpse und Liköre, man erfährt Wissenswertes über die Kunst des Schnapsbrennens. Führung mit dokumentierter Verkostung möglich.

1. Südburgenländisches Schnapsbrennereimuseum
Museumsweg 3, 7540 Neusiedl bei Güssing
T +43 3328 32250, www.gasthof-vollmann.at

Lagler Hotel, Restaurant, Brennerei (P) (V) (G) (Ü)
Hotelgasse 1, 7543 Kukmirn
T +43 3328 32003, www.lagler.cc

SAUER- STOFF

DIE FRÜCHTE ihrer alten *Streuobstwiesen* veredelt Familie *Hirmann* zu Essigen, außerdem wird *Essig* aus Gemüse hergestellt. Aber nicht alles ist Essig, auch Kernöl, Edelbrände und Liköre entstehen im Familienbetrieb.

Alles Essig (P) (V)
Pußta 5, 7571 Rudersdorf
T +43 664 1138966, www.alles-essig.at



Konzentriertes Aroma

FRISCHLUFTKUR und 300 Sonntage für das Gemüse auf dem *Arche Noah-Hof* von *Anette* und *Ingolf Hofmann*. Paprika, Melanzani, 18 Paradiesersorten und Kürbisse wachsen hier ganz natürlich. Verarbeitet werden die Aromakraftwerke zu eingelegetem Gemüse oder Tomatensugo.

Garten Hofmann (P) (V)
Arche Noah-Hof
Hofried 5, 7543 Limbach
T +43 3328 32171
www.limbach-bgld.at/garten-hofmann





Liebevoll bis ins Detail und ein viel gepriesenes Frühstück: die Landhofmühle.

Köstlich regional

ALLEIN DER STIMMUNGSVOLLE Innenhof mit 100-jährigem Weinstock ist einen Besuch wert, erst recht die Küche. *Markus Leitgeb* verbindet im *Alten Weinstock* perfekt regional-typische und mediterrane Aromen. Toller Service der Hausherrin *Andrea*!

Zum Alten Weinstock 
Hauptstraße 13, 7571 Rudersdorf
T +43 3382 71621
www.zumaltenweinstock.at



Andrea und Markus Leitgeb

Ländlich & liebevoll

EIN BILDERBUCHHOTEL, diese *Landhofmühle* mitten im Naturpark Raab – Órség – Goričko. Mit romantischem Teich, hübschem Garten, liebevoll zubereitetem Frühstück und Zimmern mit Massivholzmöbeln. Auch im Angebot: Fasten-, Tanz- und manchmal Backkurse.

Hotel Landhofmühle  
Windisch-Minihof 48, 8384 Minihof-Liebau
T +43 3329 2814, www.landhofmuehle.at

ALLES VOM STRAUSS

VÖGEL, GRÖSSE XXL, fühlen sich auf dem *Straussenhof* *Donner* wie zu Hause. Ab Hof kann man *Straußenfleisch*, Würste und Pasteten kaufen, oder lässt sich im kleinen Gasthaus *Straußensteak*, Eierspeise oder *Riesen-Spiegelei* servieren.

Straussenhof Donner  
Taborstraße 12
8385 Neuhaus am Klausenbach
T +43 664 2154479
www.straussenhof.at





DER FRÜHERE Michelin-Stern-Koch Friedrich Gutscher baute in Zahling sein eigenes Gut mit Zimmern, Vitalzentrum und mehreren Gärten inklusive Zen-Garten. Auf Bestellung kocht er feine, meist vegetarische Menüs. Der Name ist so außergewöhnlich wie das Haus. Ein Erlebnis für Menschen, die gerne ganzheitlich bekocht werden.

An-Alapanka-ma   
 Bobisberggasse 20
 7562 Eltendorf-Zahling
 T +43 3325 22544
www.an-alapanka-ma.at

Hochzeit am Berg

HOCHZEITSBERG wird er auch genannt, der *Hannersberg*. Hier kann vortrefflich geheiratet werden. Die rund 300 Sonnentage im Burgenland pro Jahr sind da kein Nachteil. Aber man kann auch ohne diesen Grund hierherkommen: *Buschenschank* und ein fantastischer Weitblick warten.

Das Hannersberg  
 Hochzeiten, Events, Buschenschank
 Berg 171, 7473 Hannersdorf
 T +43 660 6893790, www.hannersberg.at



AUSSERDEM

Laufen, wandern, walken

Hier hat man sich der Bewegung verschrieben. In der Lauf- & Walkingarena Bad Tatzmannsdorf und in der Bewegungsarena Stegersbach warten bestens beschilderte und naturnahe Strecken auf Wanderer, Läufer und Nordic Walker.
www.stegersbach.at
www.laufarena.at

Die Entdeckungen des Paradieses



Dank E-Bike-Unterstützung kommt man entspannt an die schönsten Plätze.

Paradies-Erlebnisse

Die Paradiesbetriebe bieten nicht nur geschmacksreiche Produkte, sondern auch Erlebnisse rund um alle Sinne.

- Apfelszug-Express
- Bier brauen & Whiskey brennen
- Backen für Erwachsene
- Steckerlfisch grillen
- Plantschen im Weinlaub
- Arbeiten mit Bienen
- Landmatura

MEHR ALS 40 GENUSS-PRODUZENTEN und -Anbieter schlossen sich zur Qualitätsgemeinschaft „Südburgenland – Ein Stück vom Paradies“ zusammen. Hautnah erleben kann man die Produkte und die Menschen, die dahinterstehen, etwa beim *Genuss-Festival „Komm ins Paradies!“*, das jährlich am dritten Maiwochenende stattfindet. Die Betriebe haben quer durchs Südburgenland ihre Türen geöffnet, man kann beim Backen oder Kernöl-Pressen dabei sein, mit Winzern durch Weingärten wandern, kosten, fachsimpeln und kaufen.

Das ganze Jahr über bieten die *Paradiesbetriebe* maßgeschneiderte Reise-Packages für genussfreudige Gäste. Ideales Fortbewegungsmittel für die Entdeckung dieser paradiesischen Region mit drei Naturparks, zauberhaften Flusslandschaften an Raab und Lafnitz, mit idyllischen Kellervierteln und mächtigen Burgen ist das *Fahrrad*. Diese *Rad-Paradiesroute* kann man in bis zu sechs Tagesetappen portionieren. Wer gerne etwas bequemer auf dieser Route zwischen Bauernhöfen und Läden, Veredlern und Weinbauern, Buschenschänken und Haubenlokalen unterwegs ist: *E-Bikes* * werden an 22 Stationen zum Verleih angeboten. (wr)

Südburgenland – Ein Stück vom Paradies

Wiener Straße 18, 7551 Stegersbach
T +43 664 1085888
www.ein-stueck-vom-paradies.at

E-Bike Südburgenland

Wiener Straße 27, 7400 Oberwart
T +43 660 5243515
www.ebikesuedburgenland.at, ebikeparadies.at

***NA, SO WAS!**

PRAKTISCH. Wer im „ebikeparadies“ ein *E-Bike* mietet, erhält einen Gutschein, der bei einem der 40 Paradiesbetriebe einlösbar ist. Für den Genußeinkauf sind die Räder mit Körberl oder Packtasche ausgerüstet.





SAFTLÄDEN

FRUCHTGENUSS

IN KUKMIRN gefährdete Anfang des letzten Jahrhunderts die Reblaus die Weinstöcke. Man stieg auf Apfelanbau um. In den 1970ern ein vernichtender Hagelschlag, der sich als Neubeginn herausstellte: Die Kukmirner brannten die Restbestände zu Schnaps und begründeten ihren Ruf als Schnapszentrum. Weithin bekannt z. B. *Lagler Hotel, Restaurant, Brennerei*. Auch am *Obsthof Zotter* wandern Früchte in die Destillieranlage – außerdem werden Säfte, Most und Wein erzeugt. In der *Genusswelt-Obstgut Hoanzl* brennt man neben Äpfeln auch Zwetschken, Kriecherln, Pfirsiche, Marillen, Weichseln, Himbeeren und Brombeeren. Bei *Fruchtsaft Trummer* ist der Xunde Xandl das Maskottchen auf den Nektaren und Säften, der Hit ist Traube-Holunder mit Mineralwasser. Im *Obstparadies Neuhaus* werden hochwertige Moste aus alten Obstsorten gewonnen, ein Erlebnisgarten vermittelt Spaß und Wissen. Die *PIO Pinkafelder Obstverwertung* hat neben Säften und Fruchtnektaren auch Apfel-Cidre und Most im Programm. Einige dieser Top-Obstbauern öffnen jährlich im November ihre Türen für das „Apfelkulinarium Südburgenland“ mit Sortenausstellung, Verkostung, Vorträgen, Kinderprogramm, *Streuobstmenü* und einer Obstgenusstour. (wr)

Saftpressen beim Obstgut Hoanzl (Kukmirm). Streuobstwiesen liefern alte Sorten mit vielfältigen Aromen.

Genusswelt-Obstgut Hoanzl (P) (V)
Himbeerweg 5, 7543 Kukmirm
T +43 3328 32397, www.obstgut-hoanzl.at

Obsthof Zotter (P) (V)
Schöngrund 7, 7543 Kukmirm
T +43 3328 32027, www.obsthof-zotter.at

Fruchtsaft Trummer (P) (V)
Wiener Straße 63, 7551 Stegersbach
T +43 3326 54149, www.fruchtsaft-trummer.at

Obstparadies Neuhaus (P) (V)
Kalch 39, 8385 Neuhaus am Klausenbach
T +43 3329 2665, www.obstparadies.at

PIO Pinkafelder Obstverwertung (P) (V)
Meierhofplatz 8, 7423 Pinkafeld
T +43 3357 42282, www.obstverwertung.at

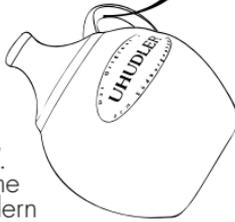
Lagler Hotel, Restaurant, Brennerei (P) (V) (G) (Ü)
Seite 129



AUSSERDEM

Apfelkulinarium Südburgenland
Alles rund um den Apfel jedes Jahr im November
www.streuobstwiesen.at

Weinidylle pur



VERZAUBERT.

Herzstück des Südburgenlandes ist die „Weinidylle“. Nicht nur der Name einer Region, sondern Bezeichnung für ein Lebensgefühl und eine kaum versiegende Quelle des Genusses.

WENN JEDES JAHR Anfang Mai rund 60 Winzer der *Weinidylle* ihre Kellertüren öffnen, Welschriesling, Blaufränkisch und mehr ausschenken und mit Schmankerln aufwarten, ist er wieder angesagt, der *Weinfrühling in der Weinidylle*. Zwischen *Rechnitz*, *Moschendorf* und *Eltendorf* herrscht dann Hochbetrieb, Haubenkoch *Jürgen Csencsits* (Seite 119) wartet mit einem Weinfrühling-Menü auf.

Eine empfehlenswerte Veranstaltung, auf jeden Fall. Um die Region kennenzulernen, eignet sich aber auch jeder andere Tag im Jahr. Wer die Gegend bereist, wird dem Charme der Dörfer, der kleinen Weingärten und romantischen Kellergassen erliegen. Herausragend und fast schon Pflichtreiseziele sind das *Kellerviertel Heiligenbrunn* mit seinen über 100 denkmalgeschützten Weinkellern (Seite 136), das *Weinmuseum Moschendorf* ein paar Kilometer entfernt (Seite 136) oder eines der urtypischen Kellerstöckl (Seite 128).

Wahrlich idyllisch, diese Landschaft: ruhige, naturnahe Dörfer, sanfte Weinhänge, weitläufige Wälder und der höchste Berg des Burgenlandes (*Geschriebenstein* mit 884 m), von dem aus man bis zu den Karawanken blicken kann. Oder der *Eisenberg*, der nicht nur wahre Weinwunder liefert, sondern auch tolle Aussichten. Apropos „Weinwunder“: Das Südburgenland ist Heimat großer Winzer-Töchter und -Söhne, der Name *Krutzler* sei hier stellvertretend für viele erwähnt. Wer *Weinidylle* sagt, muss aber auch *Uhudler* sagen, dieser wunderliche Direktträger in Kirschrot, der hier seine ganz eigene Geschichte schreibt.

Einer der Plätze, der das Wesen der *Weinidylle Südburgenland* auf den Punkt bringt: der *Csaterberg*; mitten im Wald, wie zwei große Lichtungen, liegen die zwei „Csaterberg-Inseln“. Ein paar Häuser, ein gemütlicher Gasthof, Wanderwege, freundliche Menschen und – natürlich – Weingärten. Nicht mehr, aber doch alles, was man braucht. *Weinidylle* pur eben. (fg)

Weinidylle Südburgenland

Weinmuseum 1, 7540 Moschendorf
T +43 3324 6318, www.weinidylle.at





Jürgen
Csencsits

TATAR VOM BIO-LAMM mit Karfiol und Thymian

Rezept von Seite 108

4 Portionen

Tatar: 800 g Lammrücken in Würfel geschnitten, 4 Dotter, 80 g Schalotten (fein geschnitten), 80 g schwarze Oliven (geschnitten), 25 g Kapern, 120 g Essiggurken, 10 g Paprikapulver, 10 g Currypulver, 2 TL Ketchup, 2 TL Dijon-Senf, Salz, gehackte Petersilie, Pfeffer, Weinbrand

Alle Zutaten sorgfältig vermengen und abschmecken.

Karfiolpüree: 500 g Karfiol (gewaschen), Milchwasser, Salz, Zucker, Kümmel, 150 g Butter

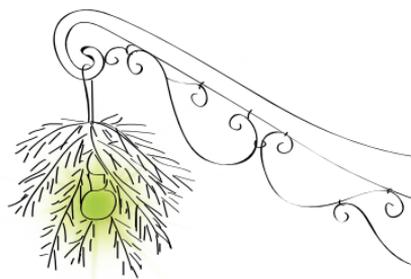
Karfiol in Milchwasser mit Salz, Zucker und etwas Kümmel kochen, davon 300 g Karfiol mit der Butter zu einem Püree mixen.

Karfiol-Brösel: 200 g Karfiol, 50 g Butter, 100 g Brösel

Butter in der Pfanne aufschäumen lassen, die Karfiolrosen darin schwenken und die Semmelbrösel dazugeben.

Serviervorschlag: Karfiol-Püree auf den Teller setzen, das Lammtatar darauf verteilen, mit den Karfiol-Bröseln und Thymianöl vollenden.

Rezept: Jürgen Csencsits,
Gasthaus Csencsits, Harmisch



Immer mit der Ruhe

„MIT RUHE GENIEßEN“ lautet das Motto der „echt.guat.“-Buschenschänken, eine Vereinigung von knapp 20 Betrieben, die sich zu einer Qualitätsoffensive zusammengeschlossen haben. Unter dem Zeichen „echt.guat.“ werden hausgemachte Schmankerln und selbst gebackenes Brot gereicht, dazu Wein, Most oder Uhdler eingeschenkt. Natürlich gibt es neben diesen Betrieben noch eine Vielzahl weiterer, die die südburgländische Weinkultur hochhalten und in gemütlichen Winzerhäusern und Kellern Spezialitäten von Rindfleischsalat über Moorochsenwurstbrot und Wildleber bis zu Blaufränkisch und Uhdlerfrizzante anbieten. Viele davon hausgemacht und alles regional. Eine Kellerführung oder eine Traktortourfahrt gehört bei einigen auch zum Angebot. Hier erlebt man das Südburgenland hoch konzentriert und ausgesprochen sympathisch.

www.suedburgenland.info
www.echtguat.com



Weinbau IM SÜDBURGENLAND

500 Hektar hat das Südburgenland, ist damit kleinstes Weinbaugebiet des Burgenlandes. Doch von hier kommen große Weine, die von Winzern mit großen Namen stammen. In Rechnitz und Umgebung schweigt man in Welschriesling und weißen Burgundersorten, rund um die Orte Eisenberg an der Pinka und Deutsch Schützen entwickeln sich feine, individuelle **Blaufränkisch**-Weine. Die signifikanteste Erhöhung des Südburgenlandes gab dem gebietstypischen Wein dieser Region ihren Namen: Eisenberg DAC, der für den fruchtigen und mineralisch-würzigen Blaufränkisch steht. Eine Besonderheit: der **Uhdler**, ein hellroter, fruchtig-beeriger, aus Unterlagsreben gekelterter Wein mit Kultstatus.

www.weinburgenland.at
www.eisenberg-dac.at
www.uhdlerverein.at



Das Heiligenbrunner Kellerviertel: Zeuge einer hunderte Jahre alten Weinbaukultur im Südburgenland.

(W)einkaufen & -schauen

WEINMUSEUM MOSCHENDORF.

Gleich drei Vinotheken beherbergt das Weinmuseum Moschendorf, wo zahlreiche Original-Weinkeller wieder errichtet und in ihrer ursprünglichen Ausstattung zugänglich gemacht wurden: *Gebietsvinothek Südburgenland*, *Uhdler-Vinothek* und *Vinest-Vinothek* mit Weinen aus den kleinsten Weinbaugebieten Europas. Tipp: der *Weinlehrpfad*. Gewaltig auch der Eindruck, den das *Heiligenbrunner Kellerviertel* oberhalb von Heiligenbrunn hinterlässt. Auf der ca. 2 km langen

Kellergasse stehen über 100 Keller aus dem 18. Jahrhundert, knapp die Hälfte davon mit Stroh gedeckt.

Weinmuseum Moschendorf (V)

Uhdler-Vinothek (V)

Vinest-Vinothek (V)

Im Weinmuseum, 7540 Moschendorf

T +43 3324 6318, www.weinbaumuseum.at

Kellerviertel Heiligenbrunn (P) (V) (B) (V)

7522 Heiligenbrunn

www.kellerviertel-heiligenbrunn.at



WÜRZIG EISENBERG DAC

Ganz im Süden des Burgenlandes erhebt sich der Eisenberg. Weine des Südburgenlandes wurden früher auch als „Eisenberger“ bezeichnet. Gemeint waren dabei mineralische, erdige *Blaufränkisch*. Diese alte Tradition lässt man nun mit der Etablierung eines „Eisenberg DAC“ wieder aufleben. Rund 150 Hektar Weinfläche sind hier mit Blaufränkisch bepflanzt. An den steilen Hängen findet man vornehmlich Schieferböden, am Fuß der Erhebungen sind die Böden tiefgründiger mit stark eisenhaltigem Lehm. Beide Bodentypen sorgen für einen unverwechselbaren Weintypus. Der Eisenberg DAC kommt in zwei Kategorien in die Flasche, als Klassik und als Reserve. Die klassische Variante ist ein leichtfüßiger, würziger Blaufränkisch mit mindestens 12% Alkohol, die Reserve zeigt Dichte und Kraft, muss im Holz ausgebaut werden und mindestens 13% Alkohol aufweisen. (rp)

DAC: das Zeichen für regionstypische Weine mit kontrollierter Herkunft

Vinothek Eisenberg

Am Naturpark 1, 7474 Eisenberg an der Pinka
T +43 3365 2666, www.c-shop.at/vineisen

Vinothek am Eisenberg

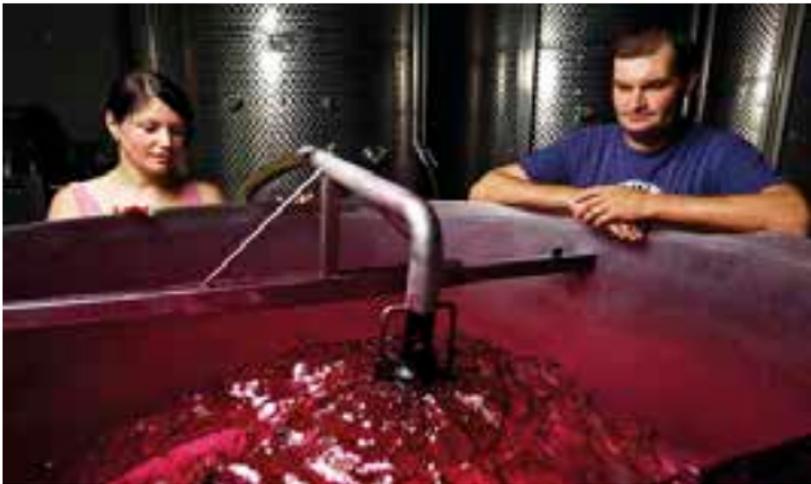
Obere Kellergasse 35, 7474 Eisenberg an der Pinka
T +43 3365 20090, www.am-eisenberg.at

Gebietsvinothek Südburgenland

Im Weinmuseum, 7540 Moschendorf
T +43 3324 63182, www.weinidylle.at



Eisenberg: An seinen steilen Hängen dominieren Schieferböden.



Rotweinemacher mit Andacht:
Melanie und Reinhold Krutzler

Die Qualitätsmotoren

DAS ÖSTERREICHISCHE Rotweingewunder hat bis auf wenige Betriebe spät im Südburgenland Fuß gefasst. Nicht unbedingt ein Nachteil, manche Modetorheit wurde übersprungen.

Ein Betrieb ist seit vielen Jahren Qualitätsmotor und stilbildend: das *Weingut Krutzler* aus Deutsch Schützen. Hermann Krutzler hat vor 40 Jahren erste Qualitätsweine mit eigener Stilistik abgefüllt. Gemeinsam mit seinen Söhnen Reinhold und Erich wurde in den 90er-Jahren der Perwolff kreiert, ein Wegbereiter für den weltweiten Erfolg österreichischer Rotweine. Heute ist *Reinhold Krutzler* Betriebsleiter und setzt mit *Melanie Krutzler* das Werk der Familie fort.

Ebenfalls schon lange auf dem Radar vieler Weinfreunde sind die Weingüter *Kopfensteiner* und *Wachter-Wiesler*. Familie *Kopfensteiner* zeigt mit Blaufränkisch, aber auch feinen Cuvées regelmäßig auf – kein Wunder, stammen doch die Trauben aus Top-Lagen am Eisenberg und in Deutsch Schützen. *Christoph Wachter* setzt ebenso wie sein Kollege *Thomas Kopfensteiner* das Qualitätsdenken seiner Eltern fort, eine bemerkenswerte Palette an Herkunftsweinen sorgt für Furore. Überhaupt

sind die Familien *Wachter* und *Wiesler* sehr umtriebig, der *Buschenschank* ist Legende, das feine Regionalrestaurant *Ratschen* und die anspruchsvollen Gästeunterkünfte der „*Wohnothek*“ sind überregional bekannt (Seite 121). Wer Terroirweine aus dem Südburgenland schätzt, kommt am kompromisslosen *Uwe Schiefer* nicht vorbei. Seine Weine haben mittlerweile Kultstatus,

„ **VIELE ROTWEIN-ERFOLGE HABEN HIER IHRE WURZELN**

allen voran die Blaufränkisch. Aber Herr *Schiefer* weiß auch mit Komplementären wie *Merlot* bestens umzugehen. (rp)

Weinbau Schiefer  (P) (V)
Welgersdorf 3, 7503 Großpetersdorf
T +43 3362 2464, www.weinbau-schiefer.at

Weingut Krutzler  (P) (V)
7474 Deutsch Schützen 84
T +43 3365 2242, www.krutzler.at

Weingut Wachter-Wiesler  (P) (V) (B)
7474 Deutsch Schützen 26
T +43 3365 2245, www.wachter-wiesler.at

Weingut Kopfensteiner  (P) (V)
7474 Deutsch Schützen 38
T +43 3365 2236, www.kopfensteiner.at

BODEN STÄNDIG



SÜDBURGENLÄNDISCHE Betriebe haben es gut, sie können auf Weingärten mit Potenzial zurückgreifen. So wie *Mathias Jalits*. Der Ex-Gastronom begann 2001 mit dem Weinbau. Mittlerweile werden elf Hektar bewirtschaftet. Dabei kann Jalits auf charakterstarke Herkünfte wie Szapary und Eisenberg zurückgreifen. Hoch oben am Deutsch Schützener Weinberg thront das *Weingut Wallner*, *Gerhard Wallner* keltert hier Weine mit Frucht und Eleganz, dazu gibt es einen empfehlenswerten Buschenschank und auch Ferienappartements. Ebenfalls in Deutsch Schützen liegt das *Weingut Weber*, *Alfred* und *Helga Weber* haben eine treue Fangemeinde und gehören zu den besten Blaufränkisch-Produzenten der Region. Das kann man erst recht vom *Schützenhof* behaupten. Der renommierte Betrieb mit Senior *Walter Faulhammer* ist dank Junior *Markus* in den letzten Jahren immer stärker ins Rampenlicht getreten. (rp)

Weingut Jalits

Untere Dorfstraße 16, 7512 Badersdorf
T +43 664 3303827, www.jalits.at

Weingut Kopfensteiner

Seite 138

Weingut Schützenhof

Weinberg 159, 7474 Deutsch Schützen
T +43 3365 2203, www.schuetzenhof.cc

Weingut Wallner

7474 Deutsch Schützen 117
T +43 664 1814294, www.wallnerwein.at

Weingut Weber

7474 Deutsch Schützen 161
T +43 3365 2343, www.weinweber.at

*Markus (li.) und
Walter Faulhammer vom
Schützenhof lassen ihren
Weinen Zeit zur Reife.*





UHUDLER-SAUERKRAUT-MARMELADE

250 g Sauerkraut, 250 ml Uhudler, 1 rote Zwiebel (gewürfelt), 1 Knoblauchzehe (gehackt), 6 EL Ahornsirup/Honig, 20 g Vollrohrzucker (grobkörnig), 2 EL Olivenöl, 5 Gewürznelken, Thymian, Salz, Pfeffer, 8 Wacholderbeeren

Sauerkraut abtropfen lassen und so klein wie möglich schneiden. In einem Topf das Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch langsam anbraten und mit Zucker karamellisieren, Sauerkraut und Gewürze dazugeben. Mit Uhudler ablöschen und umrühren. 2 Std. zugedeckt köcheln lassen. Ahornsirup oder Honig hinzufügen und 8 Min. etwas köcheln lassen, dann in Gläser abfüllen.

Rezept: aus dem Buch „Rotblond kocht mit Uhudler“ (Seite 144)

SCHON VERKOSTET?

Winzertipps von Vinaria

StephanO Das-Wein-Gut

Den Traum vom Winzerberuf erfüllten sich der Wirtschaftsinformatiker Stefan Oberpfalzer und die Neurochirurgin Monika Killer-Oberpfalzer in Deutsch Schützen. Erst 2012 wurde das Weingut offiziell eröffnet. Shakespeare ist Namensgeber für so manche Weinbezeichnung und für das Weindylle-Weingut selbst. Der Verkostungsraum mit Blick auf den Barrique-Keller ist ein guter Ort, um die breite Palette der StephanO-Weine zu verkosten – vom jungen Welschriesling über Zweigelt, Eisenberg DAC bis zum reinsortigen Blaufränkisch und mehr. Weinberg 150, 7474 Deutsch Schützen T +43 664 2636939, www.stephano.at

Arkadenhof Mandl

Noch gemütlicher als im Heurigenlokal von Familie Mandl geht's nicht. Bemerkenswert sind hier die Blaufränkisch-Weine des Hauses, die zu den besten der Region gehören. Lindengasse 5–7, 7471 Rechnitz T +43 664 9161059 www.arkadenhofmandl.at

Gerald Unger

Der ehemalige Hotelkaufmann gehört seit einigen Jahren zu den besten Winzern der Region. Neben Blaufränkisch gelingen hier auch die Komplementären ausnehmend gut, sogar der Uhudler, und das will was heißen. 7474 Deutsch Schützen 106 T +43 3365 2248, www.geraldunger.at



KULTGETRÄNK

DER UHUDLER, ein intensiv nach Waldbeeren schmeckender Wein mit auffallend kirschroter Farbe, ist so etwas wie das kulinarische Welterbe des Südburgenlandes. Hier in den Bezirken Güssing und Jennersdorf feiert er derzeit seine Hochblüte, ein eigener Verein kümmert sich um Pflege und Vermarktung. Betriebe mit der auffälligen Uhudler-Fahne halten Uhudler-Wein bereit, aber nicht nur das – aus Uhudlertrauben wird noch viel mehr gemacht: fruchtige Säfte, milder Essig, feinste Marmelade, Pralinen, Schokoladen, Würste, Käse, ja sogar eine Uhudler-Pflegecreme wird angeboten. Und ein eigenes Uhudler-Kochbuch gibt es auch: „Rotblond kocht mit Uhudler“.

Verein der Freunde des Uhudler

Weinmuseum 1, 7540 Moschendorf T +43 3324 6318, www.uhudlerverein.at

Rotblond kocht mit Uhudler

120 Rezepte www.rotblond.at





*Lammvariation auf Südburgenländisch,
erdacht und ausgeführt von Spitzenkoch
Jürgen Csencsits (Seite 119) aus Harmisch.*



Mit ihren 500 Hektar Anbaufläche ist die Weinidylle das kleinste Weinbaugebiet des Burgenlandes und erstreckt sich von Rechnitz im Norden bis nach Jennersdorf im Süden. Klima, Landschaft und Bodenbeschaffenheit sind hier etwas ganz Besonderes und auch die Weine aus diesem Gebiet sind einzigartig.

Sowohl auf den Berghängen wie in den Tallagen im milden pannonischen Klima reifen die beiden Leitsorten des Südburgenlandes: Blaufränkisch, Welschriesling. Rund um Deutsch Schützen und Eisenberg dominiert der Blaufränkisch als Rotwein. Diese Weine sind kraftvoll und würzig mit eleganter Textur und festem Tanningerüst. Sie weisen meist ausgeprägte mineralische Komponenten auf.

Der Welschriesling gedeiht am besten auf den blauen Tonschieferböden des Weinbaugebietes, vor allem im Norden um Rechnitz und im Süden um Moschendorf. Die Weine sind elegant und spritzig und geprägt durch fruchtigen Charakter.

Neben den klassischen Weinen kann die Weinidylle mit einer österreichischen Rarität aufwarten: dem Uhuöler. Dieser nur in wenigen Rieden wachsende Direktträger ist einzigartig in der österreichischen Weinlandschaft.

60 Top-Weine der gesamten Region können in der Gebietsvinothek Südburgenland, in unmittelbarer Nähe des romantischen Weinmuseums Moschendorf, verkostet und von Ostern bis Martini natürlich zu Ab-Hof-Preisen gekauft werden. www.weinidylle.at

Eisenberg DAC

Der Name „Eisenberger“ wird schon seit mehr als einem Jahrhundert als Bezeichnung für die typischen Blaufränkisch-Weine aus dem südlichen Burgenland verwendet. Aber erst im Jahr 2010 wurde dieses Gebiet per Gesetz zum Gebiet für herkunftstypischen Wein erklärt: Eisenberg DAC.

Von der gesamten Rebfläche des Gebietes entfallen 180 Hektar auf die Sorte Blaufränkisch. Jährlich werden in Summe rund 240.000 Flaschen Eisenberg Klassik und Reserve produziert.

Das Prädikat DAC zeichnet den Blaufränkisch aus dem Südburgenland aus. Es vermittelt den Konsumenten ein klares, verlässliches Bild über Herkunft, Stilistik und Qualität.

www.eisenberg-dac.at

Veranstaltungstipp:

Weinfrühling Südburgenland jedes Jahr Anfang Mai
Offene Kellertüren bei rund 60 Winzern im Südburgenland
Weitere Infos unter: www.weinidylle.at





© MAXIM AVITA Resort

AVITA-Kulinarik: Eine wahre Freude ... so zu genießen

GASTFREUNDSCHAFT UND HERZLICHKEIT, gepaart mit Köstlichkeiten aus Küche und Keller, das ist AVITA-Kulinarik für Feinschmecker! In höchster Qualität, mit regionalem Bezug und mit viel Liebe zubereitet, so werden Sie von Küchenchef Jürgen Zach und dem AVITA-Team kulinarisch verwöhnt. Vom herzhaften Genussfrühstück über die vielfältigen Brunch- und Gourmetbuffets bis hin zu unseren saisonalen Highlights wie dem Heringsschmaus, dem Grillen auf der Hotelterrasse oder der AVITA-Gourmetwoche im September. Erleben Sie kulinarische Genüsse und wahre Gaumenfreuden!

Die aktuellen Termine finden Sie auf der Homepage unter www.avita.at/kulinarik.

AVITA-Tipp:

Täglich Frühstück & Abendessen im AVITA-Restaurant!

AVITA-Frühstück:

7.30 bis 10.30 Uhr (Genussfrühstücksbuffet mit über 200 Genussschmankerln)

AVITA-Abendessen:

18 bis 21 Uhr (5-gängiges Abenddinner/-buffet)

Live-Musik

von Donnerstag bis Samstag, ab 20 Uhr

Tischreservierung:

T +43 3353 8990-0 oder info@avita.at

AVITA Resort

Thermenplatz 1, 7431 Bad Tatzmannsdorf
T +43 3353 8990-0, www.avita.at



© Thermenhotel PuchasPLUS****

Spürbare Lebensfreude – individuell, persönlich, familiär!

DAS THERMENHOTEL PuchasPLUS**** direkt an der Therme Stegersbach lädt zum Verweilen ein. Ihre Entspannung liegt uns am Herzen. Erleben Sie einzigartige Wohnatmosphäre in einem unserer Gesundheits-Zirbenzimmer und spüren Sie den Unterschied zum Alltäglichen – wir geben Ihnen Zeit, Ruhe und Erholung.

Top-Tipp: 3 Tage/2 ÜN ab € 139,-

Thermenhotel PuchasPLUS****

Thermenstraße 16, 7551 Stegersbach
T +43 3326 53310, www.puchasplus.at



© stene.halter.com

Das-Wein-Gut

CHARAKTER, Tiefe, Würze, Exotik, Klassik – gute Weine sind wie ein Lustspiel von Shakespeare. Stephano, der berauschte Kellermeister, ist daher Pate für Das-Wein-Gut StephanO. Kommen Sie zu einer Verkostung an die Weinbar mit Blick in den Barriquekeller und philosophieren Sie mit Monika und Stephan Oberpfalzer.

StephanO DAS-WEIN-GUT

Weinberg 150, 7474 Deutsch Schützen
T +43 664 2636939, www.stephano.at

© Werner Kufel



Paradiesisch verwöhnt

LASSEN SIE SICH von raffiniert-spannenden Köstlichkeiten, komplettiert durch eine reiche Weinauswahl, verführen.

Genießen Sie das Gefühl des Freiluftschlemmens unter dem Blätterdach des weit über 100-jährigen Weinstockes und erleben Sie die Gemütlichkeit der Gasträume und freundlichen Gästezimmer.

**„Zum Alten Weinstock“
Landgasthof Leitgeb**

Hauptstraße 13, 7571 Rudersdorf
T +43 3382 71621, www.zumaltenweinstock.at

© Sissi Kaiser Multimedia



Rotblond kocht mit Uhudler

120 KREATIVE REZEPTE mit dem Traditions-Tröpferl aus dem Südburgenland. Die einen lieben ihn – andere lehnen ihn ab. Allen sei gesagt: Im Essen ist er eine Wucht! Der Uhudler, die besondere Spezialität aus dem Südburgenland. Eine ganz neue Welt der kulinarischen Köstlichkeiten und Hintergründe eröffnet das reichlich illustrierte Kochbuch. 1 Jahr, 2 Linzerinnen, 700 Stunden, 120 Rezepte im Jahreskreis, 128 Seiten und viele unvergessliche Momente, von der Arbeit im Weingarten über geselliges Kochen bis zum fertigen Buch. Leckerbissen zum Ausprobieren und Einblicke auf www.rotblond.at, facebook.com/UhudlerRezepte

Sissi Kaiser

Deublerstraße 16, 4020 Linz
T +43 650 5164004, www.rotblond.at

© Familie Hirmann



Auf ins saure Milieu

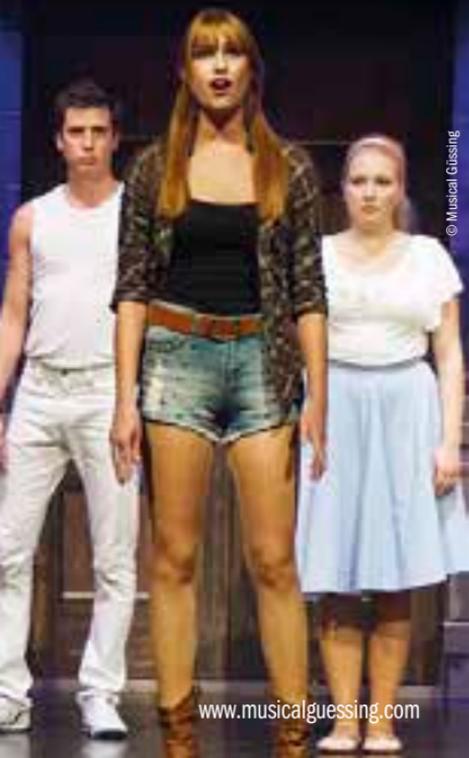
ONLINE-SHOPPING rund um die Uhr! Mehr als dreißig famose und vielfach ausgezeichnete Essigsorten, wundervolle Geschenkideen, Essigschokoladen, delikate Liköre, gehaltvolle Edelbrände u. v. m.

Zu finden auf: www.alles-essig.at

Familie Hirmann

Pußta 5, 7571 Rudersdorf
T +43 664 75042316, www.alles-essig.at

**Das ganze Jahr
Kultur mit Genuss!**



© Musical Guessing

Eine Rarität aus dem Südburgenland

Der Uhudler ist eine wahre Weinrarität, wie es sie nur im Südburgenland gibt. Er wird aus verschiedenen Direktträgertrauben gekeltert, mit klingenden Namen wie Ripatella, Delaware, Concord oder Elvira.

Einzigartig und unverkennbar ist der fruchtige Waldbeergeschmack des Uhudlers. Gleichzeitig hat er im Abgang eine säurebetonte Note. Aus der Uhudlertraube wird allerdings nicht nur Wein hergestellt. Die Palette der Produkte rund um den Uhudler ist vielfältig. Sie reicht vom prickelnden Frizzante über Brände und Liköre bis hin zu Säften u. v. m. Schleckermäuler erfreuen sich an süßen Leckereien wie Marmelade und Schokolade. Für den köstlichen Uhudler-Sturm reisen alljährlich tausende Menschen nach Heiligenbrunn an, wenn er im urigen Ambiente der strohgedeckten Keller beim Uhudler-Sturmfest im Mittelpunkt des Treibens steht.

Zur Entstehung des Namens Uhudler gibt es eine lustige Legende: Früher verbrachten die Weinbauern während der Lese oft eine ganze Woche in ihren Weinkellern. Kurzweilig waren die langen Abende dazwischen, an denen die Winzer mit Freunden und Kellernachbarn des Öfteren zu tief ins Glas schauten. Wieder zu Hause angekommen, wurden sie dann von ihren Frauen mit „Du schaut aus wie ein Uhu“ begrüßt.



Lernen Sie den Uhudler am Ort seines Entstehens kennen. Ein Spaziergang durch das Kellerviertel Heiligenbrunn mit den historischen strohgedeckten Weinkellern oder durch das Uhudler-Kellerviertel in Eltendorf mit seinem Uhudler-Kunstwanderweg führt Sie auf die Spuren des Uhudlers. Im Weinmuseum Moschendorf ernennt man Sie zum Uhudler-Botschafter und erzählt Ihnen im wunderschönen Ambiente von der alten Weinbautradition. Renommierete Restaurants und traditionelle Gasthöfe locken mit verschiedensten kulinarischen Uhudler-Kreationen aus der Küche und die urigen Buschenschänken laden zum Einkehren ein, um den hauseigenen Uhudler zur deftigen Jause zu verkosten. Selbstverständlich können Sie Uhudler und Uhudler-Produkte auch direkt beim Produzenten degustieren und einkaufen. Zahlreiche Uhudler-Winzer haben daher ihre Betriebe mit auffälligen Uhudler-Fahnen gekennzeichnet.

Freunde des Uhudler | 7540 Moschendorf
T +43 3324 6318 | www.uhudlerverein.at



© Obsthof Zotter

Ehrlicher Genuss – von bissfest bis trinkbar

IM OBSTHOF ZOTTER wird Natürlichkeit und Qualität großgeschrieben. Von den rohen Früchten bis hin zu Fruchtsäften, Edelbränden und Weinen bekommt man im Obsthof Zotter eine große Palette an verschiedensten Naturprodukten. „Die Natur schenkt uns die Früchte, die für eine geschmackvolle Produktvielfalt sorgen. Für uns ist es oberstes Gebot, durch den vorsichtigen Umgang mit Kulturen und die größte Sorgfalt bei der Verarbeitung ehrlichen Genuss zu liefern. Von bissfest bis trinkbar“, so Hausherr Gerald Zotter zur Philosophie des Familienbetriebs in Kukmirm.

Einzigartige Destillierkunst

Der Obsthof ist aber nicht nur bestrebt, seinen Kunden eine enorme Vielfalt anzubieten, sondern soll auch ein Garant für einzigartige Spitzenqualität auf dem Gebiet der Destillierkunst sein. Das Obst für die Brände stammt aus den eigenen Obstgärten, die auf den Südhängen der Kukmimer Hügellandschaft stehen. Die Säfte werden ebenfalls aus qualitativ hochwertigen Früchten produziert und durch schonende Pasteurisation – ganz ohne Chemie – haltbar gemacht, damit Vitamine, Spurenelemente und Mineralstoffe in der Flasche bleiben.

Der Obsthof Zotter bietet einen ganzjährigen Ab-Hof-Verkauf.

Obsthof Zotter

7543 Kukmirm
T +43 3328 32027, www.obsthof-zotter.at



© Genusswelt-Obstgut HOANZL

GENUSSWELT-OBSTGUT HOANZL

EIN MODERNER, zukunftsorientierter landwirtschaftlicher Obstbaumeisterbetrieb, mitten im südburgenländischen „Apfeldorf“ Kukmirm.

Hier reifen nach naturnahen Produktionsmethoden alle Obstfrüchte dieser Region in bester innerer und äußerer Qualität.

Dank ausgereifter Kühltechnik können wir das ganze Jahr über frisches Obst anbieten.

Als Spezialität unseres Hauses gelten die aus allen gängigen Fruchtarten gewonnenen Edelbrände, Fruchtliköre und natürlichen Fruchtsäfte.

Fruchtgetränke aus dem Hause Hoanzl sind alkoholfrei und werden aus selbst erzeugten Obstfrüchten ohne Zusätze durch Pasteurisieren haltbar gemacht.

Unsere prämierten Produkte in bester Qualität werden dem Konsumenten im täglichen Geschäftsbetrieb angeboten.

Direkter Ab-Hof-Verkauf, Degustationen, Betriebsführungen, Event-Veranstaltungen sowie Geschenke und Geschenk-Ideen für jeden nur erdenklichen Anlass.

Genusswelt-Obstgut HOANZL

Franz/ Waltraud/ Bernd/ Adelina
Himbeerweg 5, 7543 Kukmirm
T +43 3328 32397, www.obstgut-hoanzl.at

Kulinarische Kostbarkeiten aus den GenussRegionen im Südburgenland



GenussRegion Südburgenländischer Apfel

Inmitten der südburgenländisch-oststeirischen Hügel- und Terrassenlandschaft liegt das burgenländische Apfeldorf Kukmirn. Im Frühjahr ein Blütenmeer, im Herbst eine mit goldgelben und roten Apfelfrüchten behangene Pracht. Bodenständige Gastronomie, Edelbrenner und Direktvermarkter in einer harmonischen, hügeligen Landschaft laden mit sanftem Tourismus zum Entspannen und Erholen ein. In Kukmirn, dem größten Apfeldorf im Burgenland, werden heute alle gängigen Obstarten angebaut, im Besonderen Tafeläpfel für den heimischen, nationalen und auch internationalen Markt. Das besondere Kleinklima in der Region des südöstlichen Flach- und Hügellandes mit vielen Sonnenstunden im Jahr gibt den Äpfeln eine hervorragende innere und äußere Qualität und verleiht ihnen einen ausgezeichneten Geschmack. Die Landwirtschaft ist im Südburgenland sehr weit verbreitet, hat sich aber in den letzten Jahren durch einen sehr starken Strukturwandel verändert. Moderne Betriebe mit größeren Einheiten gestalten, prägen und pflegen die Kulturlandschaft und produzieren – im Einklang mit der Natur – vitaminreiche, knackfrische, gesunde Äpfel.

Die Region wurde im Jahr 2007 offiziell als GenussRegion Südburgenländischer Apfel ausgezeichnet.

- **Wellness für das Auge**
sanfte Hügellandschaften mit Obstgärten, Äckern und Wäldern
- **Wellness fürs Gemüt**
abseits großer Verkehrsadern – trotzdem leicht erreichbar
- **Wellness für Körper und Geist**
knackfrische Äpfel das ganze Jahr, der tägliche Vitaminspender für die Gesundheit
- **Wellness für Spezialisten**
Edelbrände vom Feinsten, Obstsäfte, vollfruchtig und naturbelassen.

Marktgemeinde Kukmirn

Dorfplatz 2, 7543 Kukmirn
T +43 3328 32203, www.kukmirn.at



GenussRegion Zickentaler Moorochse

Rund um das Naturschutzgebiet „Auwiesen Zickenbachtal“ hat sich im südlichen Burgenland zwischen Heugraben, Eisenhüttl und Rohr eine GenussRegion entwickelt. Im Mittelpunkt des kulinarischen Angebotes steht der „Zickentaler Moorochse“. Rinder der Rassen Galloway und Angus beweideten die Randzonen und tragen zum nachhaltigen Schutz des größten Niedermoores des pannonischen Raumes bei. Der „Moorochse“ wächst ab dem 6. bis 8. Lebensmonat auf den ungedüngten Weiden rund um das Moor auf. 24 Monate braucht er bis zur Genussreife. Die Tiere fressen ausschließlich saftiges Gras und duftendes Heu der naturbelassenen Wiesen und verbringen Sommer und Winter im Freien. Die langsame „Reifung“ sichert ein feinfaseriges Fleisch. Kräuter und seltene Pflanzen verfeinern den Geschmack, und durch die zarte, rein weiße Fettmarmorierung wird der Braten besonders saftig.

Die GenussRegion Zickentaler Moorochse wurde bereits im Jahr 2005 in den Genusskatalog aufgenommen.

Informationen bei:

Dr. Jürgen Frank
7542 Sulz 119
T +43 3322 42786, www.moorochse.at

Bezugsquelle / Alleinvertriebspartner:

Firma Stefri Frischeteam Halper GmbH
Steinbrückl 21, 7531 Kemeten
T +43 3352 6220, www.stefri.at

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

www.genuss-region.at

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



LE 07-13



© Aloisia's Mehlspeis & Kaffeestubn



Burgenländische Tradition

ALOISIA BISCHOF hat sich zum Ziel gesetzt, die burgenländische Tradition der Hochzeitsmehlspeisen zu bewahren. Wie in alten Zeiten werden Torten und hochzeitliche Mehlspeisen hergestellt. Traditionelles wie Kleingebäck, Schnitten, Lebkuchen oder burgenländische Schmanckerln verführen in der einladenden und gemütlichen Kaffeestubn mit Wintergarten zum Genuss.

Aloisia's Mehlspeis & Kaffeestubn, Aloisia Bischof

Untere Dorfstraße 29, 7512 Badersdorf
T +43 3366 77369, www.aloisia.at

© AN-ALAPANKA-MA



speiseAtelier

VEGETARISCHES RESTAURANT

Öffnungszeiten:

Mo+Di+Fr von 18 bis 22 Uhr,

Sa+So+Feiertage von 12 bis 22 Uhr

AN-ALAPANKA-MA© Herberge

Bobisberggasse 20, 7562 Eltendorf-Zahling
T +43 3325 22544, www.an-alapanka-ma.eu



© Ernst Peter Prokop, Sissi Funglter Fotografie



„Wein ist ein Gedicht, das der Winzer mit den Trauben schreibt.“

JAH R FÜR JAHR „LESEN“ WIR neue Geschichten aus den südlichst gelegenen Weingärten Burgenlands. Eisenhaltige Schotter-Lehmböden und Vulkanverwitterungsböden, verbunden mit mediterranem Klima, verhelfen unseren Weinen zu ihrer fruchttypischen, würzigen und mineralischen Note – Weine voller Finesse! Welschriesling, Sauvignon Blanc, Säm ling, Chardonnay, Muskat, Uhudler/Uhudler Frizzante, Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot. Kostproben und Ab-Hof-Verkauf täglich, kommentierte Weinverkostungen mit hausgemachter Jause (für Gruppen) nach Voranmeldung – oder besuchen Sie eine unserer Veranstaltungen. Näheres auf www.weinziegartig.at

Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen!

Im Sonnengartl wird man auf besonders genussvolle Weise verwöhnt – ob beim Schmanckerlwirt Richard oder auf den Frühstückstischen der Sonnengartl-Gastgeber. Wir sorgen für Ihr leibliches Wohl. Ihr Bett im Sonnengartl finden Sie unter www.sonnengartl.at

Speziell buchbar Mitte Juni bis Ende August:

3 ÜN für 2 Personen im Sonnengartl-Bett
Ihrer Wahl
1 Kellerführung
1 x Plantschen im Weingarten
1 Jause, Rotwein
Pauschale für 2 Personen ab € 255,-

Weinhof Zieger

Altenhof 14, 8385 Neuhaus am Klausenbach
T +43 664 7803538, www.weinziegartig.at

Zum Nachluxn*

ORTSNAMEN & GENUSSPLÄTZE VON A – Z

- A** Althodis, 123
Altschlaining, 127
Andau, 54, 74, 91
Apetlon, 59
- B** Badersdorf, 117, 139, 148
Bad Sauerbrunn, 47, 95, 101
Bad Tatzmannsdorf, 95, 117, 120, 125, 143
Bernstein, 126
Breitenbrunn am Neusiedler See, 28
Bruckneudorf, 70
Burgenland, Karte, 6
- C** Csaterberg, 134
- D** Deutschkreutz, 91, 92, 93, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 105, 106
Deutsch Schützen, 91, 121, 138, 139, 140, 143
Deutsch Tschantschendorf, 123
Donnerskirchen, 17, 28, 59, 60, 64
Draßmarkt, 83, 86
- E** Eberau, 128
Eisenberg an der Pinka, 115, 123, 137
Eisenstadt, 13, 14, 15, 27, 28, 29, 30, 38, 48, 55
Eltendorf, 120, 134
Eltendorf-Zahling, 131, 148
- F** Frauenkirchen, 29, 34, 45, 51, 55, 57, 72, 95
- G** Geschriebenstein, 134
Gerersdorf, 125
Gols, 30, 38, 39, 47, 54, 55, 57, 59, 61, 67, 70, 73, 91
Großhöflein, 57, 58, 62
Großpetersdorf, 117, 123, 138
Güssing, 123, 124, 125, 128
- H** Hagensdorf im Burgenland, 128
Halbtürn, 40, 47, 72
Hannersdorf, 131
Harmisch, 119
Heiligenbrunn, 128, 136
Horitschon, 87, 92, 97, 98, 99, 100, 104, 105
- I** Illmitz, 39, 40, 60, 72
- J** Jennersdorf, 88, 118, 128
Jois, 27, 28, 47, 54, 57, 66, 91
- K** Karte Burgenland gesamt, 6
Karten
 Nordburgenland, 22
 Mittelburgenland, 80
 Südburgenland, 112
Kemeten, 147
Kittsee, 28, 43
Klingenbach, 43
Klostermarienberg, 85, 86
Königsdorf, 118
Kobersdorf, 86, 87
Kohfidisch, 128
Kukmim, 133, 146, 147
- L** Lackendorf, 86
Limbach, 129
- Lockenhaus, 87, 88
Loipersbach im Burgenland, 42
Lutzmannsburg, 79, 86, 87, 95, 97, 99, 101
- M** Mannersdorf an der Rabnitz, 85
Markt Sankt Martin, 83
Minihof-Liebau, 127, 130
Mittelburgenland, 76–107
Mittelburgenland, Karte, 80
Mogersdorf, 123
Mönchhof, 59, 71
Moschendorf, 134, 136, 137, 140, 145
Mörbisch am See, 29, 61, 69
- N** Neckenmarkt, 92, 97, 100, 103, 104
Neuhaus am Klausenbach, 126, 130, 133, 148
Neumarkt an der Raab, 125
Neusiedl am See, 21, 27, 30, 48, 55, 64, 65
Neusiedl bei Güssing, 129
Neusiedler See, 10
Neutal, 86
Nickelsdorf, 39, 88
Nikitsch, 87
Nordburgenland, 18–75
Nordburgenland, Karte, 22
- O** Oberdorf im Burgenland, 124, 125
Oberpullendorf, 86
Oberschützen, 89, 117, 118
Oberwart, 111, 127, 132
Oggau am Neusiedler See, 26, 29, 46, 49, 68
Ollersdorf im Burgenland, 95
Oslip, 68
- P** Pamhagen, 34, 40, 51, 59, 75
Parndorf, 35
Pinkafeld, 117, 124, 133
Podersdorf am See, 33, 38, 39, 43, 46, 59
Pöttelsdorf, 46
Pötttsching, 31
Potzneusiedl, 62
Purbach am Neusiedler See, 25, 28, 29, 31, 48, 52, 54, 55, 66
- R** Raiding, 88, 92
Rattersdorf, 92
Rechnitz, 118, 127, 134, 140
Ritzing, 92
Rohrbach bei Mattersburg, 89
Rudersdorf, 127, 129, 130, 144
Rust, 29, 30, 31, 34, 40, 46, 48, 57, 59, 60, 61, 63, 64, 69
- S** Sankt Andrä am Zicksee, 31
Sankt Margarethen im Burgenland, 31, 68
Sankt Martin an der Raab, 120
Schützen am Gebirge, 37, 41, 57
Sigleß, 30
Stadtschlaining, 118, 126
Stegersbach, 95, 122, 124, 126, 131, 132, 133, 143
Steinberg, 64, 92
Südburgenland, 108–148
Südburgenland, Karte, 112
Sulz im Burgenland, 125, 147
- T** Tadtten, 46, 54
Trausdorf an der Wulka, 29, 91

U Unterrabnitz, 82

W Wallern im Burgenland, 34, 74
Weiden am See, 31, 39, 47, 67
Weinidylle Südburgenland, 134, 142
Weppersdorf, 87
Wiesen, 28, 88
Winden am See, 28

Z Zurndorf, 31

PERSONEN & BETRIEBE VON A – Z

2Beans, 27

A Achs, Werner, Weingut, 54
Alexs, 59 („Winzertipps“)
Allegría Resort Stegersbach by Reiters, 94, 95
Alles Apfel, 31
Alles Essig, 129, 144
Almásy, Ladislaus, 126
Altenburger, Markus, Weingut, 57
Alten Weinstock, Zum, 130, 144
Altes Brauhaus, 29
An-Alapanka-ma, 131, 148
Arche Noah-Hof, Garten Hofmann, 129
Arkadenhof Mandl, 140 („Winzertipps“)
Augsten, Friedrich, Fischerei, 30
AVITA Resort, 95, 122, 143

B Bauer, Hans, Wein & Prosciutto, 46
Bayer, Erbhof, 59 („Winzertipps“)
Bayer, Heribert, Patrick, In Signo Leonis, 100, 104
Beck, Judith, Weingut, 61, 89
Bio-Bauernhof Hamedl, 123
Bio-Kräutergarten Elke Piff, 118
Bioimkerei & Biohof Rohrauer, 3, 81, 86
Bioimkerei Sonnenland Honig, 86
Bio-Kräutergarten, Piff Elke, 118
Bioschafzucht, Hautzinger, Wolfgang, 46
Bio Vollwertbäckerei, Gradwohl, 81, 87
Birkenhof, Landhotel & Restaurant, 73
Bischof, Aloisia, Hochzeitsgebäck, 117, 148
Blauen Gans, Zur, 23, 31, 67
Blaudruckerei Koö, 64, 92
Blumentalladen, 113, 117
Brauerei Kobersdorfer Schlossbräu, 86
Brauerei, Pannonia, 23, 47, 70
Braunstein, Birgit, Weingut, 54, 89
Burg Bernstein, Hotel & Restaurant, 126
Burg Schläining, Konferenzhotel, 123 („Außerdem“), 126
Burgenland Vinothek Glöckl, 97

C C9 Wein.Kulinarium, 64
Café-Konditorei Träger, 117
Casa Peiso, 20, 29
Cercle Ruster Ausbruch, 60
Cider, Goldkehlchen, 89
Cider, Krahu Strong, 89
Cilek, Johannes, Kittseer Marille, 43
Csar, Stefan, Koch, 121
Csellei-Mühle, 31 („Außerdem“)
Csencsits, Jürgen, Gasthaus, 113, 119, 120, 134, 135, 141
Csuk, Josef, Wein & Specereien, 113, 118

D Darwin's Bar, 23, 34
Dankbarkeit, Gasthaus Zur, 32, 33

Deutschkreutzer Weinmanufaktur, 106
Die Vinothek, 97
Donner, Straussenhof, 130
Drahteselböck, 29

E E-Bike Südbgld., 118 („Außerdem“), 132
echt.guat., 135
Eisenberg, Das, 120
Eisenberg, Vinothek am, 137
Eisenberg, Vinothek, 137
Ernst, Bernhard, 101 („Winzertipps“)
Eselböck, Barbara, 29, 37
Eselböck, Eveline, 29, 37
Eselböck, Walter, 29, 37, 49
Esterházy-Betriebe, 30
Esterházy, Schloss, 27 („Außerdem“), 48
Esterházy, Weingut, 91

F Falkensteiner Balance Res. Stegersbach, 122
Faulhammer, Walter, Markus, Weingut Schützenhof, 139
Fazekas, Emmerich, Imkerei, 86
Feiler-Artinger, Kurt, Weingut, 61, 69
Fink, Günter, 34, 74
Fischerei Friedrich Augsten, 30
Fischerei Helmut Schwarz, 26
Fischfarm Hochwimmer & Partner, 30
Fleischerei Karlo, 51
Flusskrebszucht Gernot Heigl, 124
Frischeteam, Halper, Stefri, 125
Fritz-Mühle, 127
Fruchtsaft Trummer, 132

G Gager, Horst, Weingut, 91, 98, 101
Gangl, Hans, Ferienwohnungen, 72
Gangl, Helmut, 122
Garten Hofmann, Arche Noah-Hof, 129
Gebietsvinothek Südburgenland, 136, 137
Genuss Akademie Burgenland, 16, 17
Genussquelle Rosalia, 47
Genusswelt-Obstgut Hoanzl, 133, 146
Gesellmann, Weingut, 98
Gesundheitsressort Bad Tatzmannsdorf, 122
Glatz, Karina, Michael, GH Zur Traube, 83, 92
Glöckl, Burgenland Vinothek, 97
Göltl, Josef, Biobetrieb, 51
Goldkehlchen Cider, 89
Gowerl-Haus, 40
Gradwohl, Bio Vollwertbäckerei, 81, 87
Gradwohl, Hans, 81, 87
Greißlerei, 29, 37, 41, 47, 65, 72, 117
Greißlerei beim Taubenkobel, 37, 41
Gurkenprinz, Hagenauer Jürgen, 124
Güssinger, Mineralwasser, 94
Gut Oggau, 29, 49
Gut Purbach, 24, 25, 52
Gutscher, Friedrich, 131

H Hagenauer, Jürgen, Gurkenprinz, 124
Haider, Silvia, Gerhard, Martin, Weingut, 60, 72
Hamedl, Bio-Bauernhof, 123
Hannersberg, 131
Hainisch, Beate, Günter, Kaffeeland, 117
Haus am Kellerplatz, 55, 66
Hauswirth, Monika, 27
Hautzinger, Wolfgang, Bioschafzucht, 46
Haydn-Haus, 27 („Außerdem“)
Heigl, Gernot, Flusskrebszucht 124
Heiltherme Bad Sauerbrunn, 95
Heinrich, Gernot, Heike, Weingut, 54, 61, 91
Heinrich, J., Silvia, Weingut, 89, 100, 101

Henrici, 48
 Herztröpferl, Gutsgasthaus, 68
 Hickel, Katarina, Daniel, Altes Brauhaus, 29
 Hirmann, Essig, 129, 144
 Hillinger, Leo, Weingut, 54, 66, 91
 Hoanzl, Genusswelt-Obstgut, 133, 146
 Hochwimmer, Gerald, Fischfarm, 30
 Hoffmann, Rudolf, Teichwirtschaft, 124
 Hofgassl, Wirtshaus, 40
 Hofladen Magelder, Roland, Christine, 81, 86
 Hofladen, Thamhesl's, 118
 Hofmann, Garten, Anette, Ingolf, 129
 Horvath, Silvia, Ernst, Restaurant, 81, 92, 93
 Hotel Landhofmühle, 130
 Hotel Ohr, Ohr Johannes, 38
 Hotel Schandl, 29
 Hutter, Gasthof, 81, 92

I Iby, Rotweingut, 98
 Iglar, Hans, Schaflihof, Weingut, 91, 98, 105
 Imkerei, Fazekas Emmerich, 86
 Imkerei, Bio & Biohof Rohrauer, 3, 81, 86
 Imkerei, Bio, Sonnenland Honig, 86
 Imkerei, Oberrisser Wolfgang, 124
 In Signo Leonis, Bayer Heribert, 100, 104

J Jalits, Mathias, Weingut, 139
 Jost-Mühle, 127
 Juris, Weingut, 57, 91
 Juvina, 94, 95

K Kaffee Schärf, Themenpark Schärf World, 27
 Kaffeeland Hainisch, Beate, Günter, 117
 Kaiser, Sissi, 144
 Kanzlei, 125
 Kaplan am Kurpark, 113, 117
 Karlo, Fleischerei, 51
 Kastell Stegersbach, 126
 Katamaran, Seerestaurant, 48
 Kellerstöckl, 14, 111, 128, 134
 Kellerstöckl Elisabeth, 128
 Kellerstöckl Kirchnäh, 128
 Kellerstöckl Leitner, 128
 Kellerstöckl, Weber's, 128
 Kellerstöckl, Weinek, 128
 Kellerstöckl zur Therme, 128
 Keringer, Robert, Wein, 59 („Winzertipps“), 71
 Kerschbaum, Paul, Michael, Weingut, 98
 Kirchenwirt Mirth, 120
 Kirnbauer, K + K, Weingut, 99, 101
 Kittseer Marille, 28, 43
 Kirchnäh, Kellerstöckl, 128
 Kleinschuster, Monika, Kräuter und mehr, 118
 Kloster am Spitz, 48, 52
 Knappenstöckl, 40
 Koasa Schlössl, 123
 Kobersdorfer Schlossbräu, 86
 KOI – Kulinarik am Teich, 124
 Kollwentz, Andi, Weingut, 58
 Konditorei Lunzer, 38
 Konferenzhotel Burg Schlaining, 126
 Koó, Blaudruckerei, 64, 92
 Kopfensteiner, Thomas, Weingut, 138, 139
 Koryphäen, 64
 Kracher, Gerhard, Weinlaubenhof, 60
 Kräuter und mehr, Kleinschuster Monika, 118
 Krahu Strong Cider, 89
 Kroboth, Philipp, Die Kanzlei, 125
 Kruzler, Melanie, Reinhold, Weingut, 91, 138
 Kugler, Martin, 31, 67

L Lagler, Kurt, Hotel, Rest., Brennerei, 129, 133
 L'altro vino, 39
 Landhofmühle, Hotel, 130
 Lang, Weingut, 101
 Larimar Hotel-Therme-Spa, 3, 122
 Leeb, Vera, Adalbert, Obstgut, 31
 Lehrner, Paul, Weingut 99
 Leitgeb, Markus, Andrea,
 Zum Alten Weinstock, 130, 144
 Lentsch, Franz, Elisabeth, 59 („Winzertipps“)
 Lentsch, Josef, Gasthaus Zur Dankbarkeit, 33
 Leithaberg Vinothek, 55
 Liehl, Monika, Ziegenliebe, 35
 Likörmanufaktur Posch-Kindlhofer, 123
 LyLys Honig, Tötschinger Simon, 27
 Lunzer, Adi, Konditorei, 38
 Lutzmannsburg, Sonnentherme, 78, 81, 95

M Magelder, Roland, Christine, Hofladen, 81, 86
 Mandl, Arkadenhof, 140 („Winzertipps“)
 Martini, Dimitri, L'altro vino, 39
 meineWeideGans, 62, 115
 Meinklang, 59
 Michliits, Angela, Werner, 59
 Mirth, Kirchenwirt, 120
 Mole West, 3, 23, 48
 Mooslechner, Michael, Tina, 46
 Mooslechners Bürgerhaus, 46
 Mooslechners Wirtshaus Rusterhof, 46, 69
 Moric, Weingut, 57
 Mühle, Fritz, 127
 Mühle, Jost, 127
 Mühle, Sagmeister, 127
 Mühle, Taschek, Naturpark, 127
 Müller, Tobias, 52

N Nationalpark Neusiedler See – Seewinkel,
 11, 23, 39 („Außerdem“), 40, 50, 51
 Nationalparkzentrum Illmitz, 40 („Außerdem“)
 Naturpark Taschekühle, 127
 Neuhaus, Obstparadies, 133
 Nittnaus, Anita, Hans, Weingut, 60, 61
 Nudeln Werkovits, 83
 Nudeln, Wolf Bäckerei, 123
 Nyikospark, Landgasthaus, 30, 53

O Oberrisser Wolfgang, Imker, 124
 Obstbau Familie Leeb, Vera, Adalbert, 31
 Obstbrandmanufaktur Reicher, 123
 Obstgut, Genusswelt, Hoanzl, 133, 146
 Obsthof Zotter, 133, 146
 Obstparadies Neuhaus, 133
 Obstverwertung, PIO Pinkafelder, 133
 Ohr, Johannes, Hotel, 38
 Opitz, Willi, Weingut, 60
 Ortsvinothek Horitschon, 97
 Ortsvinothek Neckenmarkt, 97

P Palatin, 87
 Pannobile Winzer, 60
 Pannonia Brauerei Gols, 23, 47, 70
 Pannonischer Safran, 43
 Paradies der Paradies, 3, 44, 45
 Paradiesbetriebe, 132
 Pauli's Stuben, 29
 Pichler, Herta, Stefan, 85
 Piff, Elke, Bio-Kräutergarten, 118
 Pilz, Michael, Wirtshaus im Hofgassl, 40
 Pinkafelder, Obstverwertung, PIO, 133
 Pinterits, Hannes, Pannonischer Safran, 43

- Pittnauer, Gerhard, Weingut, 61, 91
 Podersdorfer Weinstube, 33
 Posch-Kindlhofer, Likörmanufaktur, 123
 Pötscher, Manuel, Fischfarm, 30
 Pralinenmanufaktur Spiegel, 117
 Preisinger, Claus, Weingut, 61, 91
 Presshaus, 40
 Prickler, Weingut, 101
 Prieler, Georg, Weingut, 57
 Prunner, Mathilde, s'Gmuahaus, 83
-
- R** Reeh, Hannes, Weingut, 74
 Reicher, Obstbrandmanufaktur, 123
 Reisinger, 31
 Reiter's Supreme, 122
 Renommierter Weingüter Bgld., RWB, 89
 Reumann, J. & M., Weingut, 101
 Ritterburg Lockenhaus, 87 („Außerdem“)
 Römerquelle, 94, 95
 Rohrauer, Bioimkerei & Biohof, 3, 81, 86
 Rohrer, 101 („Winzertipps“)
 Rolling Terminal, Sonnenth. Lutzmannsburg, 81
 Rupp, Thomas, Landw. & Edelbrände, 70
 Ruster Ausbruch, Cercle, 60
 Rusterhof, Mooslechner, Wirtshaus, 46, 69
 Ruttner, Sepp, Spargel, 43
 RWB, Renommierter Weingüter Bgld., 89
-
- S** Sagmeister-Mühle, 127
 Sailer's Vinothek Burgenland, 55, 72
 Sankt Martins Therme & Lodge, 23, 34, 95
 Sattler, Erich, Weingut, 54
 Sautner, Markus, Pannonia Brauerei Gols 47
 Schafflerhof, Weingut Hans Iglar, 91, 98, 105
 Schärf, Reinhold, Kaffeethemenpark, 27
 Schandl, Hotel, Buschensch., Weingut, 29, 63
 Schedl, Mühle, Schedl Julius, 87
 Scheiblhofer, Erich, Weingut, 54, 91
 Schiefer, Uwe, Weingut, 138
 Schifffahrt Gmeiner, 66
 Schloss, Esterházy, 27 („Außerdem“), 48
 Schloss Tabor, 126
 Schneider, Herta, Weidegänse, 115
 Schönberger, Günter, Jakob, Weingut, 61
 Schreiner, Weinbau, 69
 Schröck, Heidi, Weingut, 59
 Schützenhof, Weingut, Faulhammer, 139
 Schumich, Stefan, Weinhaus, 68
 Schwarz, Helmut, Fischerei, 26
 Schwarz, Thomas, 52
 Schwein und Wein, 52
 Seebad Rust, 31 („Außerdem“)
 Seecafé Podersdorf, 23, 38
 Seewinkler Eierteigwaren, 40
 Seewinkler Sonnengemüse, 43
 Sektellerei Szigeti, 38, 67
 Stefri Frischeteam Halper, 125
 s'Gmuahaus, 83
 Sonnenlandhonig, Bioimkerei, 86
 Sonnentherme Lutzmannsburg, 78, 81, 95
 Spiegel, Pralinenmanufaktur, 117
 Stegersbach, Allegria Resort, by Reiters, 94, 95
 Stekovics, Erich, Paradies der Paradies, 44, 45
 StephanO, 140 („Winzertipps“), 143
 Stiegelmar, Axel, Weingut Juris, 57
 Stiegl, Max, Gut Purbach, 24, 25, 52, 107
 Stocker's Wein und mehr, Stocker Daniel, 81, 86
 Straussenhof Donner, 130
 Strehn, Weingut, 101 („Winzertipps“)
 Südburgenland – Ein Stück vom Paradies, 132
 Szigeti, Sektellerei, 38, 67
-
- T** Taschekmühle, Naturpark, 127
 Taubenkobel, 3, 20, 37, 41
 Teichwirtschaft Hoffmann, Rudolf, 124
 Thamhesl's Hofladen, 118
 Thermen, 34, 94, 95, 122, 143
 Thermenhotel PuchasPLUS, 143
 TiMiMoo, Boutique-Hotel, 46
 Tösch, Fritz, Nyikospark, 30, 53
 Tötschinger, Simon, LyLys Honig, 27
 Top-Destillerie Burgenland, 89
 Traube, Gasthof Zur, 83, 92, 103
 Träger, Café-Konditorei, 117
 Treiber, Gasthaus, 120
 Triebaumer, Beate, Richard, 34
 Triebaumer, Ernst, Weingut, 57
 Triebaumer, Günter, Weingut, 57
 Trummer, Fruchtsaft, 133
 Tschettep-Eselböck, Stephanie, Eduard,
 Gut Oggau, 29, 49
 Tschida, Hans, Lisa, Andreas, Angerhof, 60
 Tschürtz, Otmar, 42
-
- U** Uhdler Vinothek, 136
 Uhdler, Freunde des, 145
 Uhdlerei, 120
 Umatham, Weingut, 57
 Unger, Gerald, 140 („Winzertipps“)
 Unger, Josef, Maria, Andreas, Weingut, 72
-
- V** Varga, Restaurant, 30
 Velich, Heinz, Weingut, 59
 Verband Blaufränkisch Mittelburgenland, 96
 Verein der Freunde des Uhdler, 140
 Verein „D'Kaestenklauba“, 85
 Vereinte Winzer Blaufränkischland, 105
 Vila Vita Pannonia, 34, 75
 Vinatrium, Gebietsvinothek, 81, 96, 105
 Vinothek am Eisenberg, 137
 Vinothek Eisenberg, 137
 Vinothek Neckenmarkt, 103
 Vinothek Südburgenland, 136, 137
 Vinothek, Uhdler, 136
 Vinothek, Vinst, 136
 Vinotheken, 23, 55, 81, 97, 103, 105, 136, 137
 Vinum Rosalia, 101
 Vinst Vinothek, 136
 Vitatella, Gourmet-Restaurant, 34, 75
 Vitikult, 101
 VollkornBioBäcker Waldherr, 28
 Vollmann Edwin, 129
-
- W** Wachter-Wieslers Ratschen, 113, 121
 Wachter-Wieslers Wohnothek, 121, 138
 Wachter-Wiesler, Christoph, Weingut, 138
 Wagenristl, Weingut, 62
 Waldherr, VollkornBioBäcker, 28
 Waldquelle, 94, 95
 Wallner, Gerhard, Weingut, 139
 Walnuss-Delikatessen, Rinkel, 62
 Weber, Helmut, Günter, Weingut, 99
 Weber, Alfred, Helga, Weingut 139
 Weber's Kellerstöckl, 128
 Wein Akademie, 17
 Wein & Specereien, Josef Csuk, 113, 118
 Weinbauverein Horitschon, 104
 Weinek, Martin, 128
 Weinek Wein und Kellerstöckl, 128
 Weindylle Südburgenland, 134, 142
 Weinkulturhaus Gols, 55, 70
 Weinmanufaktur, Deutschkreutzer, 106

Weinquartett Donnerskirchen, 60, 64
 Weinstock, Zum Alten, 130, 144
 Weinstube, Podersdorfer, 33
 Weinwerk Burgenland, Vinothek und
 Greißlerei, 23, 55, 65
 Weissgerber, Alain, 37
 Wellanschitz, Weingut, 100
 Weninger, Franz Ludwig, Franz Reinhard,
 Weingut, 100
 Wenzel, Weingut, 60
 Werkovits, Nudeln, 83
 Wieder, Juliana, Weingut, 104
 Wiegand am Friedrichshof, Wiegand Oliver 31
 Wind, Hermann, Gerti, Weingut, 68
 Winzek, Imkerei, 86
 „Winzertipps“
 Nordburgenland, 59
 Mittelburgenland, 101
 Südburgenland, 140
 Wohnothek, Wachter-Wieslers, 121, 138
 Wolf Bäckerei & Nudeln, 123

Z Zentgraf, Heuriger auf Gut, 69
 Zickentaler Moorochse, Frank Jürgen, 125
 Ziegenliebe, Liehl Monika, 35
 Zieger, Weinhof, 148
 Zotter, Obsthof, 133, 146
 Zum Alten Weinstock, 130, 144
 Zum Palatin, 87
 Zur Blauen Gans, 23, 31, 67
 Zur Dankbarkeit, Gasthaus, 32, 33
 Zur Traube, Gasthof, 83, 92, 103

THEMEN, PRODUKTE & EREIGNISSE VON A – Z

1. Südbgld. Schnapsbrennereimuseum, 129

A Aal, 26, 30
 Alpannonia Wanderweg, 123 („Außerdem“)
 Apfel, 31, 89, 111, 133, 147
 Apfelkulinarium Südbgld., 133 („Außerdem“)
 Arche des Geschmacks, 35 („Außerdem“)
 Architektur, Weingüter, 90, 91

B Baumwipfelweg Althodis, 123 („Außerdem“)
 Bewegungsarena Stegersbach, 113
 Bier, 23, 47, 70, 78, 86
 Bio, Wein, 61
 Biofest Eisenstadt, 27 („Außerdem“)
 Biolamm, Tatar, 108, 109, 135
 Blaufränkisch, 57, 58, 61, 78, 96, 97, 98,
 105, 136, 137
 Blaufränkischland, 96–101
 Blaufränkischweg Horitschon, 81,
 87 („Außerdem“)
 Bohnensterz, Rahmsuppe mit, 83
 Buchtipps, 44, 118, 140, 144
 Burg Bernstein, 126
 Burg Schlaining, 126
 Burg Schlaining, klangfrühling,
 123 („Außerdem“), 126
 Burgenland schmeckt, 10
 burgenländische geschichte(n)haus, Das,
 125 („Außerdem“)
 Buschenschank, 29, 33, 40, 49, 53, 93,
 104, 131, 135, 136, 138, 139

C Chili, 11, 44, 45
 Cider, Cidre, 89, 133
 Craft Bier, 47, 70, 86

D DAC, 55, 97, 137
 Der englische Patient, 126 („Na, so was!“)
 Dinkel, 82, 87
 D'Kaestenklauba, 85

E E-Bike, 118 („Außerdem“), 132
 Edelkirsche, Leithaberger, 3, 28, 35
 Eisenberg DAC, 137, 142
 Erdbeeren, Wiesener Ananas, 28
 Essig, 31, 34, 74, 129, 144
 Esterházy-Torte, 116

F Family Park, 29 („Außerdem“)
 Fahrraddraisinen, 93
 Festival Radweg, 29 („Außerdem“)
 Fisch, 10, 11, 18, 19, 26, 30, 53, 86, 124
 Freilichtmuseen, 125 („Außerdem“)
 Friedensmuseum, 126
 Flusskrebse, 124
 Fremdenführungen, Gästebetreuung, 66
 Frühlingserwachen, 39 („Außerdem“)
 Furmint, 59 („Na, so was!“)

G Gästebetreuung, Fremdenführungen, 66
 Gans, 12, 15, 62, 114, 115
 Gänseleber, 116
 Genuss Burgenland, Verein, 16, 17
 Genuss Burgenland, Markt, 127
 Genuss-Festival „Komm ins Paradies!“, 132
 GenussRegion
 „Kaesten & Nuss“, 78, 81, 85
 „Kittseer Marille“, 28, 43
 „Leithaberger Edelkirsche“, 3, 28, 35
 „Mittelburgenland Bio-Dinkel“, 82, 87
 „Neusiedler See-Fisch“, 10, 18, 19, 26, 53
 „Nationalpark Steppenrind“, 11, 50, 51
 „Pann. Mangalitzaschwein“, 11, 13, 51
 „Seewinkler Gemüse“, 43
 „Südburgenländischer Apfel“, 111, 147
 „Südburgenländische Kräuter“, 111
 „Südbgld. Weidegans“, 15, 62, 111,
 114, 115
 „Wiesener Ananas Erdbeere“, 28
 „Zickentaler Moorochse“, 125, 147
 Genuss-Timelines
 Nordburgenland, 23
 Mittelburgenland, 81
 Südburgenland, 113
 geschichte(n)haus, Das burgenländische,
 125 („Außerdem“)
 Grammelpogatscherln, 120

H Halászlé, 116
 Hecht, 10, 26, 30, 124
 Heiligenbrunn, Kellerviertel, 134, 136
 Heilwasser, 94, 95
 Hirschrückenfleisch, 76, 77, 93
 Hoanzlkuchl, Buchtipp, 118
 Hochzeitsgebäck, burgenländisches,
 Bischof Aloisia, 117, 148
 Honig, 27, 81, 86, 124
 Honigbier, 86 („Na, so was!“)

I Inlineskates, 81

J Jiddische Hühnerleber, Rezept, 33
 jOPERA jennersdorf festivalsommer, 88, 126

K Kaesten, 76, 77, 78, 79, 81, 84, 85, 93
 Kaffee, 27, 117

- Kaffeethemenpark, Kaffee Schärf, 27
 Kaffeeverkostung, Kaffee Schärf, 27
 Kammermusikfest Lockenhaus, 87 („Außerdem“)
- Kanufahrt, 113, 123
 Karpfen, 10, 26, 30, 124
 Kastanienfest, Klosterer, 85 („Außerdem“)
 Kastanienriesen Liebing, 85 („Außerdem“)
 Kastaniensuppe, Rezept, 84
 Kastell Stegersbach, 126
 Kellerstöckl, 14, 111, 128, 134
 Kellerviertel Heiligenbrunn, 134, 136
 Kirschblütenradweg, 23, 29 („Außerdem“)
 Kirsche, 3, 28, 35
 Klangfrühling Burg Schlaining, 123 („Außerdem“), 126
 Klosterer Kastanienfest, 85 („Außerdem“)
 Kräuterwandern, 47 („Außerdem“)
 Kraut, 116, 140
 Krautstrudel, 42
 Künstlerdorf Neumarkt/R., 125 („Außerdem“)
 Kürbiskernöl, 111
 Kultur Burgenland, 88
 Kutschenfahrten in Illmitz, 39 („Außerdem“)
-
- L** Lauf- & Walkingarena B. Tatzmannsdorf, 113
 131 („Außerdem“)
 Leithaberg DAC, 55
 Leithaberger Edelkirsche, 28, 35
-
- M** Mangalitzaschwein, pannonisches, 11, 13, 51
 Marille, Kittseer, 28, 43
 Marillenfest Rechnitz, 118 („Außerdem“)
 Markt der Erde Parndorf, 35
 Markt „Genuss Burgenland“, 127
 Markthalle Kulinarium Burgenland, 30
 Mineralwasser, 94, 95
 Mittelburgenland DAC, 97
 Mörbisch, Seefestspiele, 29 („Außerdem“)
 Moorochse, Zickentaler, 125, 147
 Moschendorf, Weinmuseum, 134, 136
 Mühlen, 127
 Museen, 27, 103, 125, 126, 129, 134, 136
-
- N** „Na, so was!“, 38, 59, 86, 126, 132
 Neusiedlersee DAC, 55
 Neusiedler See-Fisch, 10, 18, 19, 26, 53
 Nordic Walken, 113, 131
 Nova Rock Burger, 88
 Nova Rock Festival, 88
 Nudeln, 40, 83, 123
-
- O** Opernfestspiele Römersteinbruch
 St. Margarethen, 31 („Außerdem“)
-
- P** Pannonisch Wohnen, 14, 126
 Pannonische Schmanckerlwirte, 15, 17, 81, 92
 Paprika, 43, 44, 45, 53, 110, 116
 Paradeiser, 3, 43, 44, 45, 129
 Pinkafelder Herrentorte, 117
 Prosciutto, 46
 Purbacher Wein-Opening, 31 („Außerdem“)
-
- R** Rad, 23, 29 („Außerdem“), 78, 81, 92, 93, 118, 132
 Rahmsuppe mit Bohnensterz, 83
 Ranger, 34
 Rezepte, 33, 42, 53, 83, 84, 93, 120, 135, 140
 Römersteinbruch, Opernfestspiele, 31
 Rotblond kocht mit Uhdler, 140, 144
-
- Rotwein Opening Horitschon, 92 („Außerdem“)
 Rotwein-Festival, 92 („Außerdem“)
 Rotweinradweg B40, 92 („Außerdem“)
-
- S** Safran, 43
 Sautanz, 52
 Schaf, 46
 Schaurösterei, Kaffee Schärf, 27
 Schloss-Spiele Kobersdorf, 87 („Außerdem“)
 Schloss Tabor, 127
 Schmanckerlwirte, Pannonische, 15, 17, 81, 92
 Schnapsbrennereimuseum, 1. Südbgd., 129
 Seefestspiele Mörbisch, 29 („Außerdem“)
 Sekt, Szigeti, 38
 Sigleber Wels, 30
 Slow Food, 28, 35
 Somlauer Nockerln, 116
 Spargel, 43
 Steppenrind, 11, 50, 51
 Strauß, 130
 Streuobstwiese, 78, 79, 81, 89, 129, 133
 Suppe von Neusiedler See-Fischen, 18, 19, 53
 Südburgenländische Weidegans, 15, 62, 111, 114, 115
 Südburgenländischer Apfel, 111, 147
 Surf Worldcup Podersdorf, 46 („Außerdem“)
-
- T** Tafeln im Weinberg, 93 („Außerdem“)
 Tatar vom Bio-Lamm, 108, 109, 135
 Themenpark, Kaffee Schärf, 27
 Trinkkuren, 94, 95
-
- U** Uhdler, 120, 134, 136, 140, 144, 145, 148
 Uhdler-Sauerkraut-Marmelade, 140
 Urlaub am Bauernhof, 17
-
- V** Vogelbeobachtung, 34
-
- W** Wassererlebniswelt, 113
 Weidegans, 15, 62, 111, 114, 115
 Weinarchitektur, 90, 91
 Weinbau
 Nordburgenland, 54–61
 Mittelburgenland, 96–101
 Südburgenland, 136–140
 Weinblick, Aussichtsplattform, 113
 123 („Außerdem“)
 Weinblütenfest, 87 („Außerdem“)
 Wein Burgenland, 17
 Weinfrühling Gols, 39 („Außerdem“)
 Weinfrühling in der Weindylle, 134
 Weingüter, Architektur, 90, 91
 Weinlaubenkuppel Oggau, 46 („Außerdem“)
 Weinlehrpfad Moschendorf, 136
 Weinmuseum Moschendorf, 134, 136
 Weinwandern, Jois, Weiden, 47 („Außerdem“)
 Wels, 10, 26, 30, 124
 Welschriesling, 136
 Wiesener Ananas Erdbeeren, 28
 Wild, 76, 77, 79, 93, 107
 Wulka-Prosciutto, 46
-
- Z** Zander, 10, 26, 30, 124
 Zickentaler Moorochse, 125, 147
 Ziege, 35
 Zweigelt, 54, 55

IMPRESSUM

Medieninhaber und Herausgeber LW Werbe- und Verlags GmbH, www.lwmedia.at, Wien–Krems.

Geschäftsführer Erwin Goldfuss. **Projekt-Gesamtleitung** Prok. Alexandra Salvinetti.

Chefredaktion Fritz Gillinger. **Redaktion** Angeles Hiedler, Rüdiger Pröll, Alexander Rabl, Werner Ringhofer.

Grafik & Illustration Christina Plener B.A. **Cover:** Christina Plener B.A. (Gestaltung), BMLFUW/Rita Newman, Rudi Frank, Shutterstock (Fotos) **Produktion** DI (FH) Tim Sklenitzka, Maria Mörk.

Anzeigen & Promotions Benjamin Holzschuh, Christine Salvinetti. **Druck** Janetschek GmbH.

Ausgabe 2015/16. Alle Rechte vorbehalten.

Der Inhalt inkl. Konzeption und Recherche dieses Fachbuchs wird von der EU gefördert und unterstützt.

Alle Informationen in diesem Buch wurden mit größter Sorgfalt gesammelt und gewissenhaft überprüft, dennoch sind inhaltliche und sachliche Fehler nicht ausgeschlossen. Alle Angaben ohne Gewähr, für eventuelle Fehler übernehmen Herausgeber und Verlag keine Haftung.

vinaria

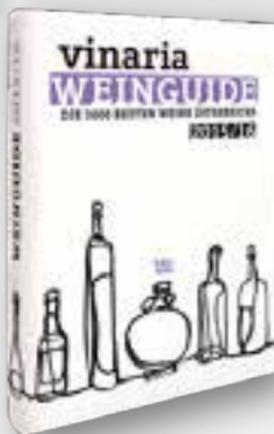
Österreichs Zeitschrift für Weinkultur und Genießer
Verkostungen | Weinwissen | Gourmet



1 Jahr
**Vinaria &
 Weinguide**
 um
 nur € 39,-

7 Ausgaben des Vinaria Magazins
 1 aktueller **VINARIA WEINGUIDE**
 bequem nach Hause erhalten und
 30% sparen gegenüber dem Einzelkauf!

1-Jahres-Abo*
 und der **VINARIA WEINGUIDE****
 zum Preis von € 39,- statt € 58,20
 T +43 2742 802-1211, F +43 2742 79370-1206
 office@lwmedia.at oder www.vinaria.at



www.vinaria.at

Alle Top-Winzer Österreichs und ihre Top-Weine
 jederzeit und überall abrufbar!

*1 Jahr Vinaria beinhaltet 7 Ausgaben. Das Abonnement ist problemlos mit sechswöchiger Frist vor Ablauf der Bezugszeit kündbar. Ansonsten erhalte ich danach Vinaria zum jeweils gültigen Sonderpreis. Preise inklusive MwSt. und Versand. Zusendung des Produkts etwa 2 Wochen nach Zahlungseingang. Solange der Vorrat reicht.

**Der VINARIA WEINGUIDE erscheint 1x jährlich Ende Juni.



Das Buch zum Genuss im Burgenland

Das Burgenland ist reich. Reich an außergewöhnlichen Naturschätzen, gesunden Lebensmitteln, lebendigen Gewässern, gesegneten Weinlandschaften, an Äckern, Wiesen und Wäldern. Und reich an Menschen, die die Früchte dieses Landes ernten und genussfertig machen. Der „Genussguide BURGENLAND“ führt an diese Orte und zu diesen Menschen: zu Bauernhöfen, in Weingüter, auf Genussmärkte, in Hofläden, Weinkeller, Vinotheken, Restaurants, Gasthöfe, Hotels und Buschenschänken. Eine genussvolle Reise an der Sonnenseite Österreichs, vom Neusiedler See bis zur Raab.