



Genuss-Highlights 2025

KÖSTLICHES AUS NIEDERÖSTERREICH

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

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

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

www.niederösterreich.at/entdeckertouren-kulinarik

Weinviertel: Romantisches Kellergassenkulinarium

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

PRESSERÜCKFRAGEN

Niederösterreich Werbung, Tina Scharka

Tel +43 (0) 2742/9000 19855 Mail tina.scharka@noe.co.at



Waldviertel: Wenn die Karpfenteiche kochen

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

Mostviertel: Auf Feldversuch in Birngarten und Dörrhaus

Die Mostviertler Feldversuche sind eine Eventreihe, die alte Traditionen hinterfragen, kulinarische Schätze heben und über den Tellerrand der Region hinausblicken will. Termine für 2025 sind noch nicht fixiert. www.feldversuche.at

Die Donauregion in Niederösterreich: Genuss on tour

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

PRESSERÜCKFRAGEN

Niederösterreich Werbung, Tina Scharka
Tel +43 (0) 2742/9000 19855 Mail tina.scharka@noe.co.at



Wiener Alpen: NEU: Gedanken-Gänge

Unter dem Motto „Lieblingsgerichte und Lebensgeschichten“ laden Wirt:innen in den Wiener Alpen gemeinsam mit einer prominenten Persönlichkeit zu Menü und Plauderei, wo Gäste erfahren, was sie schon immer über ihre Lieblings-Persönlichkeit wissen wollten.

Zwischen den Gängen ist Zeit für Gedankenaustausch, Anekdoten und das eine oder andere Küchengeheimnis. Den Anfang machen am 1. April Nina und Peter Pichler vom Molzbachhof, als Star-Gast ist der Schauspieler, Sänger, Kabarettist und Kaiserschmarrn-Fan Herbert Steinböck („Was gibt es Neues?“) dabei. Sein Versprechen: „Keine Frage ist zu absurd, keine bleibt unbeantwortet“.

Alle Gedanken-Gänge auf einen [Klick](#):

[Dienstag, 1. April 2025](#) im Naturhotel Molzbachhof**** mit Kabarettist Herbert Steinböck

[Samstag, 5. April 2025](#) im Hotel Schneeberghof****S mit Hofrat Dr. Ernst Geiger

[Sonntag, 1. Juni 2025](#) in der Dorfpension Mariahilfberg mit Schauspielerin Dany Sigel

[Mittwoch, 4. Juni 2025](#) im Restaurant Triad mit Tenor Julian Prégardien

[Donnerstag, 16. Oktober 2025](#) im Restaurant Görg mit den Musikern Mini & Claus

Wienerwald: Der Geschmack des Waldes

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

www.wienerwald.info/wienerwaldgenuss

PRESSERÜCKFRAGEN

Niederösterreich Werbung, Tina Scharka

Tel +43 (0) 2742/9000 19855 Mail tina.scharka@noe.co.at



Bildmaterial zum Thema:

<https://bildarchiv.niederoesterreich.at/pinaccess/showpin.do?pinCode=MR9looeslAta>

Bitte beachten Sie die Copyrights!

PRESSERÜCKFRAGEN

Niederösterreich Werbung, Tina Scharka

Tel +43 (0) 2742/9000 19855 Mail tina.scharka@noe.co.at