

IMPULS ZUR ENTWICKLUNG VON
KULINARISCHEN REISEN DURCH
DAS WEITE LAND

NIEDERÖSTERREICH
Einfach erfrischend.



Die weite Land-Küche

Erfrischend vielfältig.



NIEDEROESTERREICH.AT



Ein paar Worte vorab.



© Markus Hintzen

Die tragenden Säulen der Kulinarik in Niederösterreich – der weiten Land-Küche – sind die Weinkultur, die Wirtshauskultur und die Produktkultur. Es ist schön zu sehen, dass wir schon auf so viele kulinarische Besonderheiten aufbauen können. Ziel ist es nunmehr, Innovationen im Bereich Kulinarik zu etablieren. Niederösterreichs Küche ist geprägt von der Natur und den einzigartigen Landschaftsformen, aber vor allem von den vielen Menschen in unserem Land, die den Genuss schätzen und lieben. Und das war schon immer so, wenn wir an die vielen historischen Einflüsse denken, die die Kulinarik unseres Landes zu dem gemacht haben, was sie jetzt ist: Ehrlich, inspirierend, traditionell, aber auch überraschend experimentell! Typisch niederösterreichische Produkte wie Wein, Most, Mohn, Dirndl, Marillen und noch viele mehr bilden die Basis der vielfältigen Kulinarik des weiten Landes. Winzerinnen und Winzer, Wirtinnen und Wirte, Veredlerinnen und Veredler und viele weitere Akteurinnen und Akteure erschaffen aus diesen Produkten Köstlichkeiten, die sie immer wieder neu inszenieren und somit ein sinnliches Genusserlebnis für unsere Gäste schaffen.

Johanna Mikl-Leitner
Landeshauptfrau



© NLK Fitzwieser

Das Thema „Kulinarik- und Weinerlebnis“ ist als eines der vier Kompetenzfelder in der Tourismusstrategie Niederösterreich 2025 fest verankert. Ziel ist eine klare Positionierung des Kulinarik-Landes Niederösterreich durch die Spitzenleistungen, die im Bereich regionale Kulinarik und Wein hierzulande schon lange erzielt werden. Diese Spitzenleistungen sollen für den Gast in Form von kulinarischen Urlaubspackages erlebbar gemacht werden. Leitprodukte wie „Haubenkoch trifft Hüttenwirt“ in den Wiener Alpen, „Tafeln im Weinviertel“, das „wachau GOURMETfestival“, Genussreisen nach dem Motto „Waldviertel – ganz mein Geschmack!“, die Genussmeile im Wienerwald und die „Mostviertler Feldversuche“ bringen unseren Gästen die kulinarische Schatzkammer Niederösterreichs bereits auf inspirierende Art und Weise näher. Ziel ist es, noch weitere kulinarische Highlights der weiten Land-Küche für die Gäste erlebbar zu machen. Ein spannendes Vorhaben, das wir gemeinsam erreichen werden!

Jochen Danninger
Tourismuslandesrat



Was kommt Ihnen spontan in den Sinn, wenn Sie an die niederösterreichische Küche denken?

Sind es Wachauer Marillen, Waldviertler Mohnnudeln oder der Marchfelder Spargel? Ist es ein Glas spritziger Grüner Veltliner oder ein Achterl fruchtig-samtiger Blauer Zweigelt? Ist es ein gemütliches Wirtshaus, in dem der Wirt hinter der Theke Ihren Namen kennt und schon weiß, was Sie bestellen werden? Oder denken Sie eher an ein Haubenrestaurant mit experimenteller Spitzenküche oder an Ihre Lieblings-Almhütte am Weg zum Gipfel des Schneebergs?

So wie das Bundesland selbst, das eine landschaftliche Vielfalt aufweist wie kein anderes, lässt sich die niederösterreichische Küche nicht in eine Schublade stecken oder in eine Kategorie einordnen. Sie ist vielmehr wie ein dickes Buch mit ganz vielen Kurzgeschichten und Anekdoten. Sie ist eine vielseitige, historisch gewachsene Küche – und in dieser Diversität liegen ihr Alleinstellungsmerkmal, ihre Stärke und ihre Poesie. Diese Facetten wollen wir mit unserem neuen Claim würdigen: **Die weite Land-Küche. Erfrischend vielfältig.**

Die nachfolgenden Seiten sind als eine Art Leitfaden zu verstehen, als **Impuls zur Entwicklung von touristisch-kulinarischen Reisen durch Niederösterreich**. Sie geben die kulinarische Richtung vor, in die wir als Bundesland gehen wollen, und sie erläutern die Schritte, die dazu

notwendig sind. Sie erklären das Konzept, das hinter unseren neu entwickelten kulinarischen Reisen steht und die drei Säulen, die das Fundament unserer Kulinarik bilden: **Weinkultur, Wirtshauskultur und regionale Produktkultur**. Wir werfen einen Blick in die Vergangenheit, um zu verstehen, welche natürlichen und zivilisatorischen Entwicklungen die weite Land-Küche geprägt und geformt haben. Wir greifen aber auch vor in die Zukunft, indem wir die Potenziale aufzeigen, die in der niederösterreichischen Kulinarik und allen ihren einflussreichen Akteur:innen – Winzer:innen, Veredler:innen, Gastronom:innen, Touristiker:innen – schlummern. Potenziale, die vielleicht nur einen kleinen Anstoß brauchen, um sich vollständig entfalten zu können.

Wir hoffen, Sie fühlen sich gesehen und verstanden. Und freuen sich genauso wie wir auf die spannende kulinarisch-touristische Zukunft, die vor uns liegt – und die wir alle mitgestalten können.

Ihr Michael Duscher
Geschäftsführer Niederösterreich Werbung



Inhalte

- 08 Die DNA der weiten Land-Küche**
- 12 Das Staunen der anderen**
- 14 Die drei tragenden Säulen der weiten Land-Küche**
 - 16 Weinkultur**
 - 22 Wirtshauskultur**
 - 28 Regionale Produktkultur**
- 32 Neu: kulinarische Reisen durch das weite Land**
 - 34 Weitere Leitprodukte**
 - 36 Kriterienkatalog**
- 38 Kultur im Wirtshaus**
- 40 Das Wesentliche (und ein bisschen mehr)**
- 47 Lassen Sie uns zusammenfassen ...**
- 48 Impressum**

Die DNA der weiten Land-Küche

Über die Diversität der Landschaften und ihrer Produkte als Basis für eine regionale Küche, die sich immer wieder neu erfindet.

„Verstehen kann man das Leben rückwärts; leben muss man es aber vorwärts.“

Søren Kierkegaard

Was für das Leben gilt, gilt auch für seine Bereiche. Ein wichtiger Teil des Lebens, wie wir alle wissen, sind lukullische Genüsse. Um zu verstehen, warum die Kulinarik einer Region so ist, wie sie ist – und um einen Leitfaden für die Kulinarik einer Region in Gegenwart und Zukunft zu entwickeln – ist der Blick in die Vergangenheit unerlässlich. Denn jedes Gericht der regionalen Küche kann zwei Stories erzählen: jene der Erdgeschichte und jene der Menschheitsgeschichte.

WELCHE GESCHICHTEN ERZÄHLEN DIE GERICHTE DES WEITEN LANDES?

Da gibt es einerseits jene, die in den Boden eingeschrieben sind. Die dramatische geologische Vergangenheit Niederösterreichs hat verschiedenste Landschaftsformen mit ganz unterschiedlichen klimatischen Bedingungen hervorgebracht.

Da gibt es die **Böhmische Masse**, einen rauen Landstrich – hier wachsen kälteunempfindliche Pflanzen und Gemüsearten wie Erdäpfel, Mohn und Roggen, hier gibt es Mischwälder mit Pilzen und Beeren, hier macht der Regen die landwirtschaftlichen Flächen besonders fruchtbar.

Da gibt es das **Donautal** am südlichen Ende des Waldviertels, wo seit rund 1.000 Jahren **ehrlicher** Wein heranwächst – vornehmlich Riesling, der es karg und steinig mag, und Grüner Veltliner, der feuchtes Schwemmland bevorzugt. Die berühmte Wachauer Marille hingegen ist eine junge Bewohnerin. Sie kam erst Ende des

19. Jahrhunderts aus dem armenischen Hochland in das malerische Donautal.

Die **Wiener Alpen** wiederum bieten beste Bedingungen für Rinderzucht und Milchproduktion: viel Niederschlag, saftige Wiesen, großflächige Almen. Auch Getreide und Obst – wie zum Beispiel der Apfel – wachsen hier gerne.

Das **Mostviertel** ist bekannt für seine milden Seiten – man denke nur an die Streuobstwiesen. Im Süden zeigen sich hier allerdings auch alpinere Landschaftsteile.

Und dann gibt es noch die **große Ebene zwischen Alpen und Karpaten**. Hier war einst das Urmeer zuhause, heute finden sich dort fruchtbare Böden und karge Hügel, wo Wein angebaut wird. Im Weinviertel hingegen wächst viel Getreide, aber auch Spargel und Kürbis haben in dieser Region **Tradition** – sowie das Wild, das hier in den Wäldern zuhause ist.

Die anderen Geschichten, die die **vielfältige** niederösterreichische Küche in ihrer DNA trägt, basieren auf der Zivilisationsgeschichte: **Völkerwanderungen, Belagerungen und Besiedelungen** haben ihre Spuren hinterlassen. Vor der Herrschaft der Babenberger gab es im heutigen Niederösterreich keltische, römische, slawische und bayerische Einflüsse. Unter den Habsburgern und nach der zweiten Türkenbelagerung siedelten sich Menschen aus Tirol, Bayern und Schwaben an. Während des Barock war der französische Lebensstil en vogue, und im



Vielvölkerstaat der Habsburger zogen viele Menschen aus den Kronländern in die Umgebung von Wien. Außerdem verliefen wichtige Handelsrouten durch Niederösterreich, und Handelsreisende kehrten in den Gasthöfen und Unterkünften ein. All diese Entwicklungen haben die Kulinarik mitgeprägt, denn viele Siedler:innen hatten auch ihre eigenen Rezepte im Gepäck.

NOT MACHT ERFINDERISCH.

Die bewegte Vergangenheit war oft herausfordernd. Sie hat die Akteur:innen der Kulinarik, etwa Veredler:innen und Wirt:innen, dazu gezwungen, die regionale Küche Niederösterreichs immer wieder neu zu erfinden. Auch aktuell hat die COVID-19-Pandemie den Pioniergeist angefacht – und neue, alte Bedürfnisse wieder aufleben lassen: Durch die neue Freude am Selbermachen, am Entdecken neuer Geschmäcker und Zubereitungsarten ist

das Interesse an regionalen Produkten aus der Landwirtschaft sowie am Erlernen neuer Fertigkeiten im Rahmen von Workshops bei Veredler:innen gestiegen. Immer mehr Menschen wollen Lebensmittel nicht nur „verbrauchen“, sondern „erleben“; immer mehr Veredler:innen reagieren mit entsprechenden Angeboten, um Lebensmittel und Handwerk sinnlich erfahrbar zu machen.

WO GEHT DIE KULINARISCHE REISE HIN?

Postulate für eine zukunftsorientierte Kulinarik.

Um zeitgemäß und zukunftsorientiert zu sein, müssen die Impulse, die zur Entwicklung von touristisch-kulinarischen Angeboten führen sollen, zweierlei Faktoren berücksichtigen: die eingangs dargelegte Geschichte des Landes einerseits – und die Bedürfnisse der Gäste, die (auch) im Urlaub bewusst und verantwortungsvoll agieren wollen andererseits. Welche Postulate lassen sich ableiten?

- 1 Proaktives Sich-Einbringen der Gäste ermöglichen:**
Es geht nicht mehr um passiven Konsum, sondern um persönliche (Erfolgs-)Erlebnisse.
- 2 Auf Hands-on-Erlebnisse setzen,**
damit Gäste Mehrwert aus ihrem Urlaub ziehen, ein neues Verständnis für eine Region bekommen und die größeren Zusammenhänge sehen können.
- 3 Auf das „Einfache“ fokussieren,**
denn die Gäste interessieren sich immer weniger für vielgängige Menüs aus Luxusprodukten, sondern haben vielmehr Sehnsucht nach ehrlichen und echten Gerichten mit Geschichte.
- 4 Nachhaltigkeit ist ein Muss!**
Wichtig ist die Verwendung von saisonalen und regionalen Lebensmitteln, die umweltgerecht, fair und gesund hergestellt werden.
- 5 Die Vielfalt und Weite des Landes spürbar machen,**
indem die Verquickung von Weinkultur, Wirtshauskultur und regionaler Produktkultur erlebbar gemacht wird.

Das Staunen der anderen.

Moderierter Blick von außen

von Christian Seiler

Manchmal braucht es fremde Blicke, um die eigenen Schätze besser zu erkennen.

Wir kennen diese Begeisterung über neue Eindrücke selbst. Wer sich für innovative, ethisch und ästhetisch bahnbrechende Gastronomie und Landwirtschaft interessiert, ist in den vergangenen zwei Jahrzehnten nicht darum herumgekommen, nach Skandinavien zu reisen und die kühnen, radikalen, einfallsreichen Gastrokonzepte in Kopenhagen, Stockholm oder Oslo zu bewundern.

Selbst ein abgeschiedenes Jagdgut im nördlichsten Schweden namens Fäviken schaffte es mit einem Konzept, das radikalsten Regionalismus und Saisonalismus predigte, auf die kulinarische Landkarte – und direkt auf die Liste der 50 besten Restaurants der Welt.

Die New Nordic Cuisine wurde zum Begriff. Und zum Erfolgsmodell – auch und besonders für den Tourismus.

Lotta und Per-Anders Jörgensen aus Malmö sind die Chronisten dieser kulinarischen Bewegung. Mit ihrem Magazin „Fool“ haben sie bleibende Dokumente des skandinavischen Gastro-Wunders geschaffen und rund um die Welt außergewöhnliche Fooderlebnisse dokumentiert – von Australien über Japan, Südostasien und Amerika zurück nach Europa.

Ich habe mit dem Team aus Malmö eng und viel zusammengearbeitet (u.a. bei der Produktion des Kochbuchs „Konstantin Filippou“) und hatte die beiden an der Seite, als wir österreichische und auch speziell niederösterreichische Regionen erkundeten. Die beiden zeigten sich sprachlos vor Staunen. Ohne dass ich ihnen auch nur einen leisen Hinweis in diese Richtung gegeben hätte, sagten sie von sich aus:

„Dieses Land hat das Zeug dazu, the next big thing zu werden.“

Ich fragte, warum.



Lotta und Per-Anders Jörgensen, Fool Magazine



„Weil so viel da ist: Geschichte. Tradition. Landwirtschaftliche Vielfalt. Der Wein. Tolle Betriebe. Eine funktionierende Infrastruktur.“

Und was war das Aber? Was fehlt?

„Vielleicht das letzte bisschen Selbstbewusstsein. Vielleicht die gemeinschaftliche Überzeugung aller Beteiligten, dass Kulinarik mehr als eine angenehme Nebensache ist. Eine genaue Analyse dessen, was vorhanden ist. Und die entschlossene Unterstützung von allem, was noch zu entwickeln ist.“

Die schwedischen Weltreisenden und Big-Scale-Influencer zeigen sich angetan und berührt von Dingen, die uns selbstverständlich scheinen. Wachauer Marillenknödel, gefüllt mit Früchten, die vollreif vom Baum gefallen sind – „unglaubliche Liebe zum Detail“.

Von der langen, von keinen Moden beeinflussten Historie des Bioweinbaus in Niederösterreich – „Naturwein, bevor es Naturwein gab“. Von den prachtvollen Hotelpalästen in pittoresker Lage, die gerade wieder zum Leben erweckt werden – „Potenzial, das sonst neu erfunden werden müsste“. Es tut gut, gemeinsam mit ihnen zu staunen. Und dabei zu begreifen, dass viele der Fäden, aus denen eine große, kulinarische Geschichte gewebt werden kann, offen vor uns liegen.

Wir müssen sie nur aufnehmen und richtig miteinander verbinden.

Die drei tragenden Säulen der weiten Land-Küche

Die Kulinarik Niederösterreichs ist geprägt von der **Diversität** der Landschaften und ihrer jeweiligen Produkte. Das Ergebnis ist eine sich immer wieder neue erfindende regionale Küche mit **vielfältigen** zivilisatorischen Einflüssen, die auf drei Säulen basiert: Wein, Wirtshäuser und beste regionale Produkte. Sie bilden ihr Fundament und sind gleichzeitig ihr kräftig schlagendes Herz.

Mit einer jahrtausendealten **Weinkultur**, über 27.000 Hektar Rebfläche und den damit verbundenen touristischen Erlebnisleistungen wie Keller-gassen, Weinreisen, Urlaub am Weingut, Weinwandern und Heurigenkultur ist Niederösterreich die führende Weinbauregion Österreichs. Ebenso **einzigartig und vielseitig** präsentiert sich die **Wirtshauskultur** des weiten Landes, die von „Wirtspersönlichkeiten“, gelebter Gastfreundschaft und einer qualitätsvollen, regionalen Küche lebt. Letztere basiert auf typischen regionalen Produkten wie Most, Schnaps, Whiskey, Mohn, Gemüse, Fleisch, Gewürzen, Spargel, Marillen, Dirndl, Fisch, Kürbis oder Kräutern, die die besondere **regionale Produktkultur** definieren. Viele dieser außergewöhnlichen Spezialitäten sind weit über die Grenzen des (Bundes-) Landes hinaus bekannt.

Die folgenden Seiten drehen sich also um diese drei Säulen der niederösterreichischen Kulinarik – und um Fragen wie: Was macht die Weinkultur aus, welche Weine sind auf niederösterreichischem Boden heimisch und was zeichnet die einzelnen Weinbaugebiete aus? Wie lässt sich unsere Wirtshauskultur beschreiben, welche Kernwerte hat sie und in welchen Formen präsentiert sie sich? Worauf basiert die regionale Produktkultur und was sind ihre Leitprodukte?



Weinkultur



Wirtshauskultur



Produktkultur

Die niederösterreichische
Weinkultur

Über 27.000 Hektar Rebfläche, eine jahrtausendealte Weinkultur und über 1.100 Kellergassen als einzigartiges Weinkulturgut, das – mit sehr wenigen Ausnahmen – so nur in Niederösterreich zu finden ist, stellen die tragenden Wurzeln der Weintradition in Niederösterreich dar.

Weingüter
Flaschenabfüller > 5.000 l **~ 2.700**

13,6 % Nachhaltig
Austria zertifiziert

Biologisch und biodynamisch
bewirtschaftete Fläche **1,6 Millionen hl**
Jahresdurchschnittsmenge

15,2 % Rotwein

78,5 % Weißwein

14.001 ha Weinviertel

3.582 ha Kamptal

2.439 ha Wagram

2.256 ha Kremstal

1.901 ha Thermenregion

1.291 ha Wachau

851 ha Traisental

836 ha Carnuntum

27.160 ha Weinbaufläche

Das Weinland Niederösterreich setzt sich aus den 8 Weinbaugebieten Carnuntum, Kamptal, Kremstal, Thermenregion, Traisental, Wachau, Wagram und Weinviertel zusammen. Der Grüne Veltliner ist die wichtigste Rebsorte, aber auch Riesling, Zierfandler, Rotgipfler, Roter Veltliner, Zweigelt, Blaufränkischer, St. Laurent und Pinot Noir wachsen in unserem Bundesland.

**NIEDERÖSTERREICHS
WEINKULTUR: EIN ERLEBNIS.**

Die Zahlen rund um den Wein sprechen für sich. Sie beweisen, wie stark die Weinkultur in der DNA Niederösterreichs verankert ist und was für eine tragende Rolle die feinen Tropfen in Rot, Weiß und Rosé in der Geschichte des Bundeslands spielen. Aber Zahlen allein erzählen noch nichts über die Menschen, die den Wein zum Leben erwecken – und über die Traditionen und besonderen Orte, die ihn zum Erlebnis machen.



ÜBER TRENDS:

Wir haben uns von Anfang an nie um kurzlebige Trends gekümmert. Was gerade „en vogue“ ist, ist für uns nicht wesentlich. Unsere Weine sollen zeitlos sein, das geht nur wenn man nicht ständig mit der Zeit gehen muss. Kreativität ist der Faktor zwischen zeitlos und dennoch innovativ.

Gregor Nimmervoll
Weingut Nimmervoll

Über



ÜBER DIE MENSCHEN, DIE DEN WEIN ZUM LEBEN ERWECKEN.

Die Winzer:innen Niederösterreichs gehören zur internationalen Weinelite, haben aber ihre Bodenhaftung nicht verloren. Es sind Menschen, die ihr Handwerk pflegen, die Region und ihre besonderen natürlichen Gegebenheiten zu schätzen wissen und Tradition mit Innovation auf geschickte Art und Weise verbinden. Sie lieben es, ihr Wissen rund um die Rebe weiterzugeben und in persönlichen Gesprächen auf Weinfesten und Verkostungen mit jenen zu teilen, die sich mit einer ebensolchen Leidenschaft an den Tropfen erfreuen.



ÜBER DIE ARBEIT MIT DEM BODEN:

Nur wer versteht oder schon hautnah miterlebt hat, welche Arbeit in der Produktion steckt, kann auch den Wert der Produkte erkennen. Unser wichtigstes Indiz für gute, nachhaltige Arbeit ist unser Boden und der spricht für sich selbst.

Julia Herzog
Weingut Herzog

ÜBER DIE BESONDEREN ORTE, DIE DEN WEIN ZUM ERLEBNIS MACHEN.

Eine besondere Rolle in der niederösterreichischen Weinkultur spielen die Kellergassen, die rund 1.100 pittoresken „Dörfer ohne Rauchfang“, die im 18. Jahrhundert entstanden sind. Sie sind ein fester Bestandteil der niederösterreichischen Weinarchitektur, die impulsgebend für ganz Europa ist – und sich auch in zeitgemäßen Vinotheken und architektonischen Denkmälern manifestiert.

ÜBER DIE TRADITIONEN, DIE ES HIERZULANDE RUND UM DEN WEIN GIBT.

Mindestens so vielfältig wie die Architektur sind auch die niederösterreichischen Traditionen und Brauchtümer rund um den Wein. Zu den schönsten vinophilen Leitprodukten gehören der Weinfrühling, der Weinherbst und unsere „Kultur bei Winzer*innen“.

Menschen, Orte und deren Traditionen.



ÜBER VERANTWORTUNG:

Ehrlich hergestellte Produkte sind die Seele einer Region, die durch die Wirtshauskultur vielseitig erlebbar wird. Unsere Haltung besteht darin, Verantwortung für das eigene Handeln zu übernehmen und sich als kleines Rad im großen Ganzen wahrzunehmen. Dabei denken wir Prozesse gerne neu – sozial, ökonomisch und für uns als Landbewirtschaftler besonders ökologisch.

Maria Maier
Bioweingut Geyerhof



© Romeo Falserneich



© Romeo Falserneich



© Maria Hohl



© Alexander Bamold

ÜBER INSPIRATIONSQUELLEN:

Wer in anderer Leute Schuhe steigt, hinterlässt keine eigenen Spuren. Wir folgen keinen Trends, schauen nicht links und rechts, sondern vertrauen auf unseren Instinkt und unseren guten Geschmack. Unsere Inspirationsquellen sind die schönen Künste, Musik, Literatur, Kunst, Mode, Reisen.

Marion Ebner-Ebenauer
Weingut Ebner-Ebenauer



© Weingut Josef Fischer

ÜBER NACHHALTIGKEIT:

Die regionale Küche und der Wein aus Niederösterreich sind eine starke Marke, darauf können wir stolz sein. Auch Nachhaltigkeit wird immer wichtiger und man merkt das Bewusstsein bei den Leuten immer mehr. Für unseren Betrieb war es deshalb ein logischer Schritt, biologisch zu arbeiten und uns zertifizieren zu lassen. Ich gebe unseren Weinen bewusst so viel Zeit, wie sie brauchen.“

Josef Fischer
Weingut Josef Fischer

Der **Weinfrühling** läutet das Weinjahr ein: Ab April laden zahlreiche Heurige zu den ersten **Verkostungen der Jungweine**. Dazu gibt es regionale Genussfeste, **traditionelle Kellergassenfeste**, Kellerführungen, Weindegustationen und -wanderungen. Ein besonderes Brauchtum, mit dem das Frühjahr begrüßt und den Weingartenhelfer:innen für ihre Unterstützung gedankt wird, nennt sich „**In die Grean gehen**“: Dabei führen Winzer:innen persönlich durch die Kellergasse und/oder den Weingarten und servieren dazu den aktuellen Jahrgang sowie eine feine Jause.

Der **Weinherbst** Niederösterreich zur Feier der Ernte des Jahres ist so etwas wie die fünfte Jahreszeit: der Altweibersommer in seiner schönsten Gestalt. Er beginnt Mitte August und zieht sich bis tief in den November hinein. Er geht einher mit den legendären **Kellergassenfesten**, Jungweinpräsentationen, Genussführungen und Weinlesefesten, Heurigenfesten, Weingartenführungen und Weinkulinarier – und lädt ein zu **Weinwanderungen** oder **Radtouren**.

Die neue Veranstaltungsreihe „**Kultur bei Winzer*innen**“ feiert das Naheverhältnis von Wein zu Kunst und Kultur: Im Sommer laden Weingärten, Winzerhöfe und Kellergassen zu Lesungen, Konzerten und Kabarettvorstellungen. Der Reigen geht einher mit Weinspaziergängen, Heurigenjansen, Verkostungsmenüs und Kellergassenführungen.

„Der Wein ist die edelste Verkörperung des Naturgeistes.“

Friedrich Hebbel

Weitere Infos zum Wein in Niederösterreichs gibt's hier:
www.niederosterreich.at/wein



Die
Wirtshauskultur
in Niederösterreich



Wirtshausatmosphäre, qualitätsvolle regionale Küche und charaktervolle „Wirtspersönlichkeiten“: Das sind die Zutaten, die unsere Wirtshaus- und Gastromiekultur so einzigartig machen.

Wirtshäuser sind Mikrokosmen, die seit vielen Generationen zum Verweilen, Genießen und Plaudern einladen – denn ein wirkliches Wirtshaus ist eines, in das man nicht nur dann geht, wenn einen Hunger und Durst dazu treiben, sondern eines, in dem man gern zusammenkommt. Ein Ort, an dem es nicht nur eine ausgezeichnete, ehrliche, nicht-inszenierte Küche gibt, sondern an dem man sich wohlfühlen darf und soll. Das niederösterreichische Wirtshaus ist demnach nichts weniger als eine Institution.



ÜBER DEN GENUSS:

Zu einem perfekten Genuss-erlebnis gehören für mich Gastfreundschaft, geselliges Beisammensein, gute Gespräche, ein gutes Glaserl Wein und gutes Essen. Nur aus ehrlichen, guten Produkten lassen sich tolle Gerichte zaubern. Produkte und Wirtshauskultur sind daher untrennbar miteinander verbunden!

Maria Bachler
Landgasthaus Bachlerhof



ÜBER DAS GASTGEBEN:

Ehrliche Gastgeberschaft ist die Würze jeder Kulinarik. Nicht die Speisen oder der Wein bleiben im Kopf, sondern die Menschen. Innovation beginnt für uns ab dem Zeitpunkt, an dem uns der Gast Vertrauen entgegenbringt und sich fallen lässt. Was Gott sei Dank sehr oft geschieht!

Stefan Hueber
Gasthof Hueber – der Wirt in Bründl

Eine Institution benötigt natürlich einen Trägerverein, und so wurde 1994 die „Niederösterreichische Wirtshauskultur“ mit dem Ziel gegründet, ehrliche Gastwirtschaft zu fördern und zu leben. Mittlerweile sind rund 200 Wirt:innen Teil des Vereins. Die Wirtshäuser, in denen sie walten und wirken, sind so vielfältig wie das Bundesland selbst. Jedes Wirtshaus, jedes Dorfgasthaus, jedes In-Lokal und jedes (Hauben-)Restaurant ist ein Unikum, geprägt von der umgebenden Landschaft, seiner Architektur und vor allem dem persönlichen Stil der Gastgeberpersönlichkeiten.



ÜBER DIE WACHAU UND DAS KREATIVSEIN:

Den Duft der Wachau zu erleben ist wie die Süße der Marille und die Würze im Wein. Für mich bedeutet kreatives Arbeiten, das tun zu dürfen, was man will – und dabei als Fundament immer die Tradition zu haben.

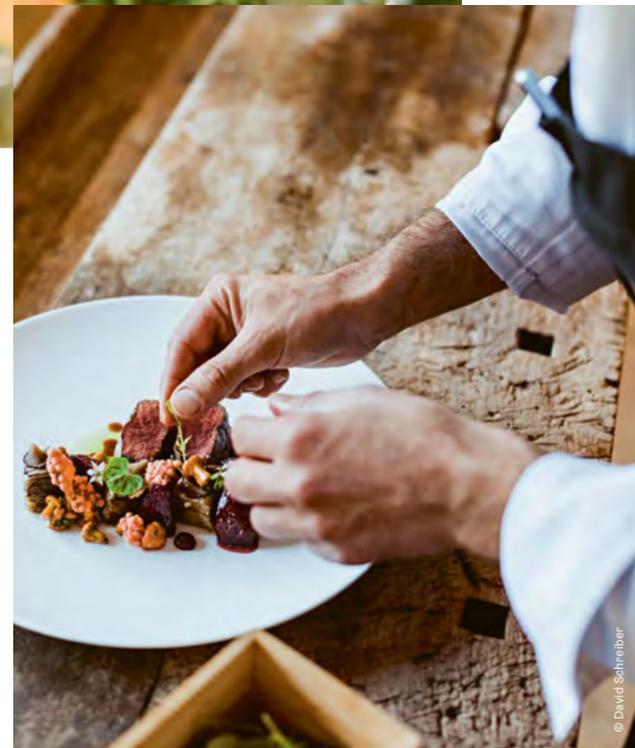
Thomas Dorfer
Landhaus Bacher



ÜBER IDEEN:

Wer seine Überzeugungen kennt und zu ihnen steht, der kriegt Ideen. Diesen Ideen zu folgen, auch wenn sie (noch) nicht jeder versteht, verlangt ein bisschen Mut. Den muss man aufbringen. Dann kommt man ins Gestalten. Das kann man „kreativ“ nennen, ich nenne es „Sachen machen, die sich richtig anfühlen, egal was andere davon halten“. Es ist das Inspirierendste, Motivierendste, was man tun kann.

Josef Floh
Gastwirtschaft Floh



Was alle Mitgliedsbetriebe, mögen sie auch noch so unterschiedlich sein, gemeinsam haben, sind die Kernwerte einer typischen Niederösterreichischen Wirtshauskultur, die auch regelmäßig überprüft werden:

PERSÖNLICHER SERVICE.

Wichtig ist, dass sich die Wirtsleute noch selbst um ihre Gäste kümmern. Auch ein stimmiges Ambiente mit Stammtisch und Schank findet man in allen Betrieben.

NACHHALTIGKEIT ALS NOTWENDIGKEIT.

In den meisten unserer Wirtshäuser wird Nachhaltigkeit schon seit Jahrzehnten gelebt. Sie manifestiert sich in der Verarbeitung der Produkte von der Schnauze bis zum Schwanz bzw. von der Wurzel bis zur Blüte und in der Bemühung, Müll weitestgehend zu vermeiden (Zero-Waste-Prinzip).

TRADITIONEN DÜRFEN NEUINTERPRETIERT WERDEN.

Auf Traditionen wird Wert gelegt, doch sie dürfen sich weiterentwickeln – denn auch die Vorlieben der Gäste ändern sich. Darum findet man in einigen unserer Wirtshäuser auch neuartige, mutige Interpretationen der typischen niederösterreichischen Küche.

VIELE PRODUKTE VON LANDWIRT:INNEN.

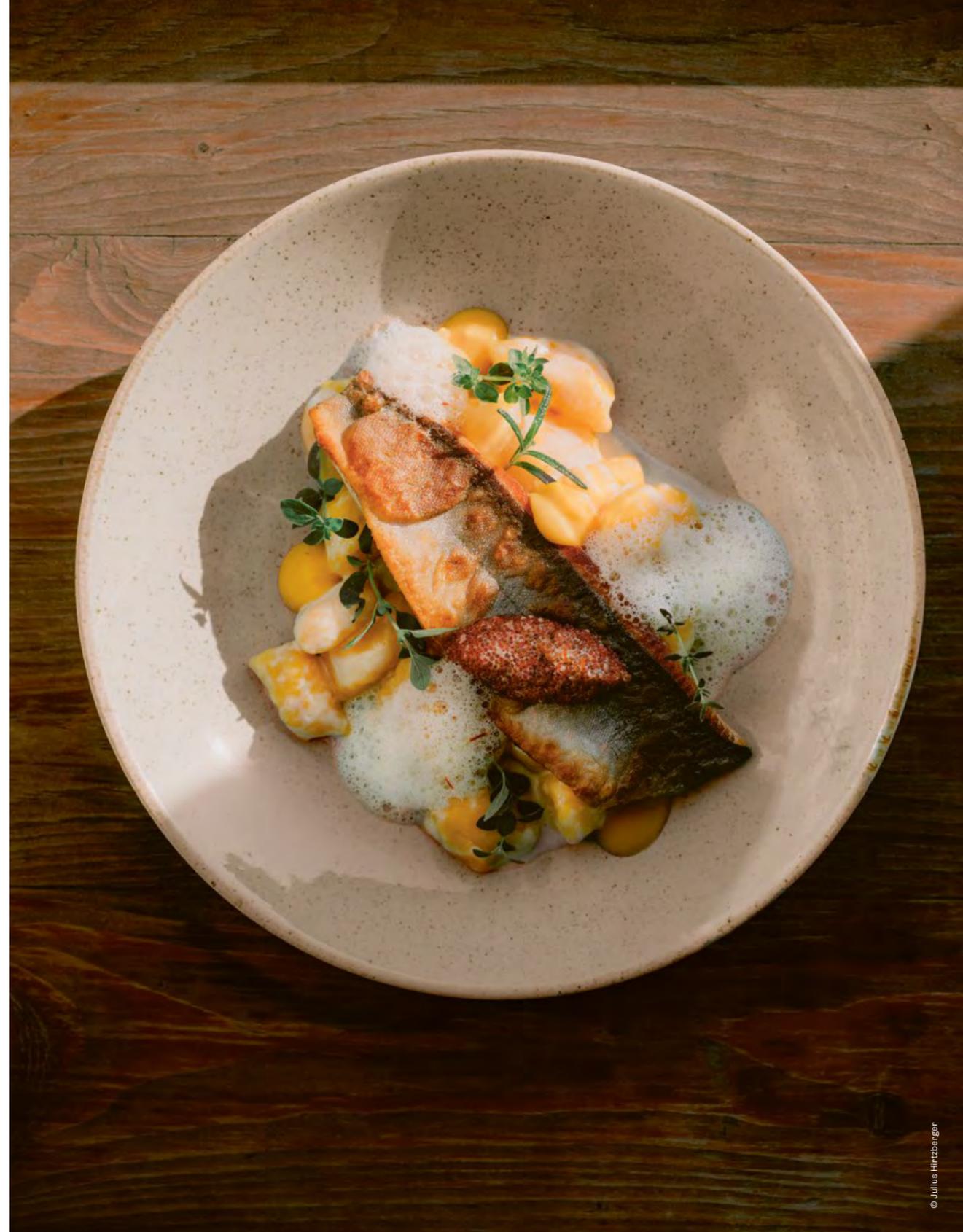
Ein besonderes Anliegen ist der Niederösterreichischen Wirtshauskultur der Einsatz von regionalen, ehrlichen Produkten, die von Landwirt:innen aus der Umgebung produziert werden.



ÜBER ALTES UND NEUES:

Trotz einer tiefen Verbundenheit mit unseren Wurzeln schätzen wir eine weltoffene Haltung. Innovationen bringen oft frischen Wind in verstaubte Systeme und sprechen wiederum die Gäste der Zukunft an. Aber ob traditionell oder modern – alles hat hier in Niederösterreich seinen Platz, es ist ein enormes Potenzial an Schätzen vorhanden.

Veronika Machreich
Triad



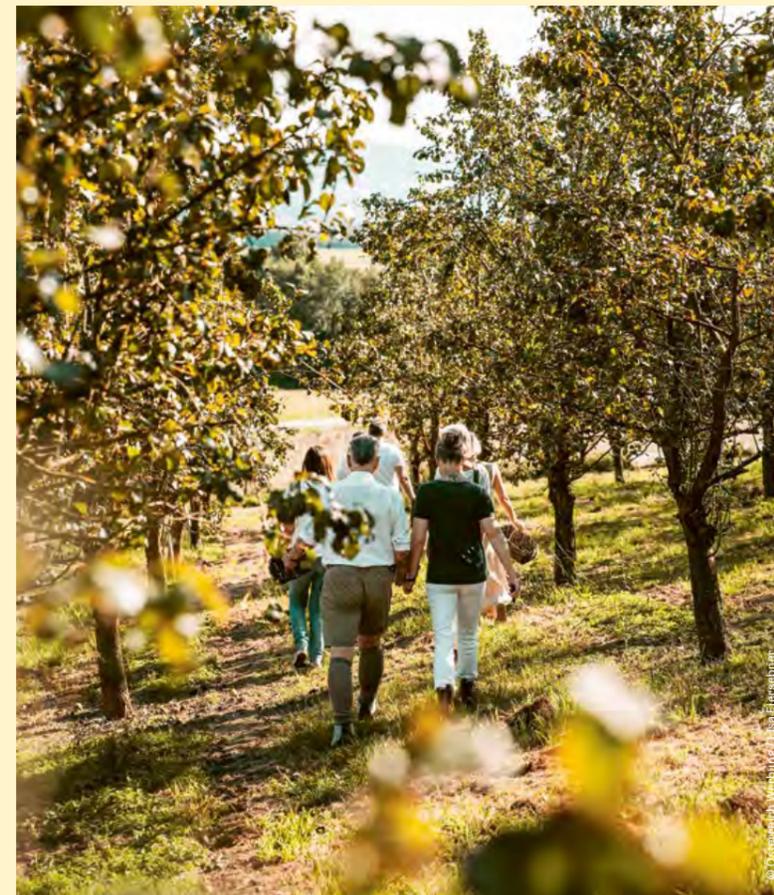
Weitere Infos zur Niederösterreichischen Wirtshauskultur gibt's hier: www.wirtshauskultur.at



Die niederösterreichische

Regionale Produktkultur

Als größtes Bundesland nimmt Niederösterreich fast ein Viertel der Gesamtfläche Österreichs ein. Da über 40 Prozent der Landfläche Ackerland sind, hat die Landwirtschaft hier seit jeher eine große Bedeutung. Zahlreiche Produktspezialitäten finden sich in den sechs Regionen Niederösterreichs. Das Portfolio ist vielfältig wie kein anderes – diese Vielfalt ist unter anderem den unterschiedlichen klimatischen Bedingungen und der landschaftlichen Diversität mit Wäldern, Feldern, Wiesen, Gewässern und Bergen zu verdanken.



ÜBER MUT UND RITUALE:

Es ist wichtig, dass man seine Wurzeln nie vergisst, Traditionen lebt und erlebt und diese auch weitergibt. Nur wer weiß und versteht, warum es gewisse Prozesse und Rituale gibt, kann diese auch verändern. Da gehören Wissen, Lust an der Veränderung, Experimentierfreudigkeit sowie viel Mut und Leidenschaft dazu. So kann Neues entstehen und zu Innovationen führen.“

Doris Fahrthofer
Destillerie und Mostelleria
Fahrthofer



ÜBER EHRLICHE PRODUKTE UND KOOPERATION:

Uns ist es wichtig, ehrliche Produkte ohne Konservierungsmittel oder Zusatzstoffe herzustellen. Zum Glück hat sich auch die Wirtshauskultur in Niederösterreich gewandelt; die respektvolle Zusammenarbeit mit heimischen Betrieben wird immer mehr in den Vordergrund gehoben.

Melanie und Alfred Kausl
Marillenhof Kausl

DIE REGIONEN UND IHRE SPEZIALITÄTEN.

Der Wienerwald ist bekannt für seinen Erholungswert, aber auch kulinarisch hat die grüne Lunge Wiens so einiges zu bieten: frische Schwammerl, unzählige Kräuter, süß-saure Elsbeeren, saftiges Wildbret und feine Tropfen wie den Zierfandler und Rotgipfler.

Auf den Speisekarten der Wiener Alpen in Niederösterreich finden sich eine Vielfalt von Gerichten, die den Honig und die Äpfel aus der Umgebung genauso zelebrieren wie das berühmte Schneebergland Jungrind und Schwein. Unter anderem ergänzen der reinsortige Apfelmost der Buckligen Welt und Edelbrände die lukullischen Erlebnisse.

Im Waldviertel ist der Waldviertler Graumohn die unangefochtene Spezialität, die in Form von Mohnnudeln, Zelten, Knödeln oder Tatschkerln verarbeitet wird. Aber auch der Karpfen ist berühmt, sowie die Erdäpfel und Kriecherl, die Kräuter, der Käse und das Brot – außerdem Weine aus dem Kamptal, regionale Edelbrände und Biere aus Weitra, Schrems und Zwettl.

„Nomen est omen“ gilt besonders für das Weinviertel, wo Weinreben in der sanft hügeligen Landschaft besonders gerne wachsen und exzellente Tropfen wie den Grünen Veltliner Weinviertel DAC zu Tage fördern. Das Weinviertel gilt aber auch als traditionelle Korn- und Gemüsekammer des Landes; man denke nur an den Marchfelder Spargel, an die Zwiebeln und den Kürbis.

Für den Wein ist klarerweise auch die Donau Niederösterreich mit ihren sonnenverwöhnten Terrassen entlang der Donau, die sich 286 Kilometer durch Niederösterreich zieht, bekannt. Frischen Fisch aus dem Fluss gibt es daher ebenso, und für die Marillenblüte in der Wachau reisen Gäste aus aller Welt an – unter anderem, um die Marille in Form von Knödeln, Marmelade oder Schnaps zu verkosten. Eine besondere Exklusivität aus Dürnstein ist außerdem der Wachauer Safran.

Rund 300.000 Birnbäume wachsen und gedeihen im Mostviertel. Ihre Früchte werden zum sortenreinen und deshalb einzigartigen Most verarbeitet. Im Süden des Viertels fühlt sich die Forelle wohl und die Wälder sind bekannt für frisches Wild. Kräuter und Schafkäse gehören ebenso zum Sortiment sowie der Wein aus dem Traisental und die Dirndl aus dem Pielachtal.

Touristisch erlebbar wird das Zusammenspiel aus regionaler Wein-, Wirtshaus- und Produktkultur durch die neu entwickelten kulinarischen Reisen, um die es in weiterer Folge gehen wird.



© Maria Hohla



© Daniel Gollner

**ÜBER NACHHALTIGKEIT
IN DER KARPENZUCHT:**

Mir ist es sehr wichtig, der Natur etwas zurückzugeben und mit den Ressourcen schonend umzugehen. Der Natur ihren freien Lauf zu lassen, ihre Kostbarkeiten zu schätzen und sich darüber bewusst zu werden, welche Verantwortung man trägt, wenn man einen Teil davon bewirtschaften darf.

Veronika Schmalzbauer
Teichleben



© Rita Neumann



© Maria Hohla



© Daniel Gollner

**ÜBER INNOVATION
UND TRADITION:**

Innovation hat Tradition! Auf unserem Hof in der Buckligen Welt wurde 1921 nicht nur das erste Windrad Österreichs mit Batteriespeicher erbaut, sondern es wurden auch immer die Zeichen der Zeit erkannt. So war unsere Entwicklung vom Milchvieh- und Stiermastbetrieb zum BIO-Ziegenhof eine selbstverständliche Orientierung am Markt.

Michael Mandl
Ziegenhof Mandl

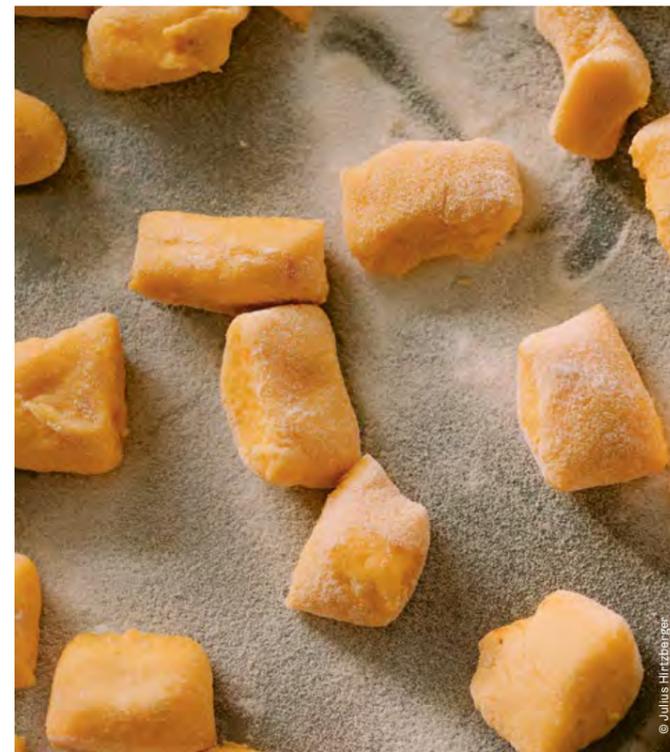


© Daniel Gollner

**ÜBER DIE WICHTIGKEIT
DES HINTERFRAGENS:**

Unsere Firmenphilosophie besteht darin, alles zu hinterfragen. Das betrifft die Herstellung der Produkte, die Firmenkultur- und struktur und die Frage, woher wir unsere Rohstoffe beziehen – nämlich regional und direkt. So kann gutes, ehrliches Brot entstehen.

Georg Öfferl
Bäckerei Öfferl



© Julius Hirtzbarger

Neu: kulinarische Reisen durch das weite Land.

Wer kennt das nicht: Man fährt an einen schönen Ort, will dort – kulinarisch und natürlich auch sonst – die beste Zeit erleben und muss sich erst mühsam ein Programm zusammenstellen. Wo gibt's die flaumigsten Knödel, wo den besten Schweinsbraten, wo den feinsten Wein? Wo werden besonders einfallsreiche Kreationen aufgetischt, und wo gibt's authentische und urige Gerichte aus Großmutter's Küche? Welche Menschen stecken hinter den Gerichten? Woher kommen die dafür verwendeten Produkte und wie werden sie hergestellt? Aber auch: Was sollte man sonst gesehen haben? Was gibt es an kulturellem Angebot, an Wanderungen, Ausflugszielen & Co? Und wo sollte man übernachten?

Antworten auf all diese Fragen enthalten unsere neu entwickelten kulinarischen Reisen, die die weite Land-Küche erlebbar machen und auf den Punkt bringen. Sie verbinden unsere sechs Regionen – Waldviertel, Donau, Weinviertel, Mostviertel, Wiener Alpen, Wienerwald – sowie ihre Winzer:innen, Veredler:innen, Wirt:innen und Leitprodukte miteinander: vom Waldviertler Karpfen über den Weinviertler Veltliner bis zu den Mostviertler Birnen. Es sind mit größter Sorgfalt kuratierte Reisen über zwei bis drei Tage für Gäste mit kulinarischem Anspruch und großem Interesse an der Region und ihren Menschen. Es sind 360-Grad-Erlebnisse, bei denen die Kulinarik den roten Faden bildet, die aber auch ehrliche Begegnungen mit Menschen und Hands-on-Erlebnisse ermöglichen, die Übernachtungsvorschläge beinhalten und einzigartige Erlebnisse abseits von Gaumenfreuden.

Entdecken Sie hier die einzelnen Reisen:
www.niederoesterreich.at/kulinarik-reisen



Weitere regional-kulinarische Leitprodukte der Destinationen mit überregionaler Strahlkraft:

MOSTVIERTLER FELDVERSUCHE

Wer sich entwickeln will, muss neue Wege gehen. Getrieben von Neugierde und beflügelt durch die unerschöpfliche Vielfalt der Region sind die Gastronom:innen und Veredler:innen des Mostviertels neuen Geschmäckern auf der Spur und loten im Rahmen dieser extra dafür ins Leben gerufenen Veranstaltungsreihe die Grenzen des Machbaren aus. Da kommt neben den besten Produkten aus der Region auch die eine oder andere ungeahnte Geheimzutat in den Topf. Gäste können beim Feldversuch mitkochen oder lassen sich einfach vom 6-gängigen Menü überraschen.

www.feldversuche.at

TAFELN IM WEINVIERTEL

Wenn Spitzenköch:innen und Winzer:innen das Beste aus der Region auftischen, wird die Natur zur Bühne. Die Weinviertler Gastgeber:innen sorgen mit einem 5-Gänge-Menü, Weinbegleitung und musikalischer Untermalung inmitten der Weinlandschaft für den perfekten Abend. Weinviertler Spitzenköch:innen verarbeiten regionale Zutaten von heimischen Veredler:innen – wie Wild, Zwiebel, Kürbis und Erdäpfel – zu genussvollen Gerichten. Auch die passenden Weine kommen von Winzer:innen aus dem Weinviertel: Der pfeffrige Grüne Veltliner Weinviertel DAC gehört selbstverständlich dazu.

www.weinviertel.at/tafeln-im-weinviertel

HAUBENKOCH TRIFFT HÜTTENWIRT (WIENER ALPEN IN NIEDERÖSTERREICH)

Ein Gourmet-Menü vom Haubenkoch auf den schönsten Hütten der Wiener Alpen mit geführter Wanderung und uriger Übernachtung – darauf basiert das Konzept von „Haubenkoch trifft Hüttenwirt“. Auf den Hütten, inmitten eines wunderbaren Bergpanoramas, wird edel aufgedeckt. Auf den Tisch kommen nur die feinsten Lebensmittel aus der Region. Kreativ, bodenständig und inspirierend zugleich, so präsentieren die ausgezeichneten Haubenköche ihre Menüs, die exklusiv für diesen einen Abend gemeinsam mit den Hüttenwirten entwickelt wurden.

www.wieneralpen.at/haubenkochen

GENUSSREISE DURCHS WALDVIERTEL

Gut essen und trinken und dabei regionale Veredler:innen bei ihrem leidenschaftlichen Handwerk hautnah erleben: Unter dem Motto „Waldviertel – ganz mein Geschmack!“ sind die Gäste live dabei, wenn die Produkte der Natur zu erstklassigen Delikatessen veredelt werden. Fragen sind willkommen, im Fokus steht der direkte und unkomplizierte, ehrliche Austausch. Es ist eine Genussreise zum berühmten Waldviertler Mohn und zu den Kriecherln, zum Whiskey und zum Bier.

www.waldviertel.at/b2b-projekt-waldviertel-ganz-mein-geschmack

GENUSSMEILE WIENERWALD

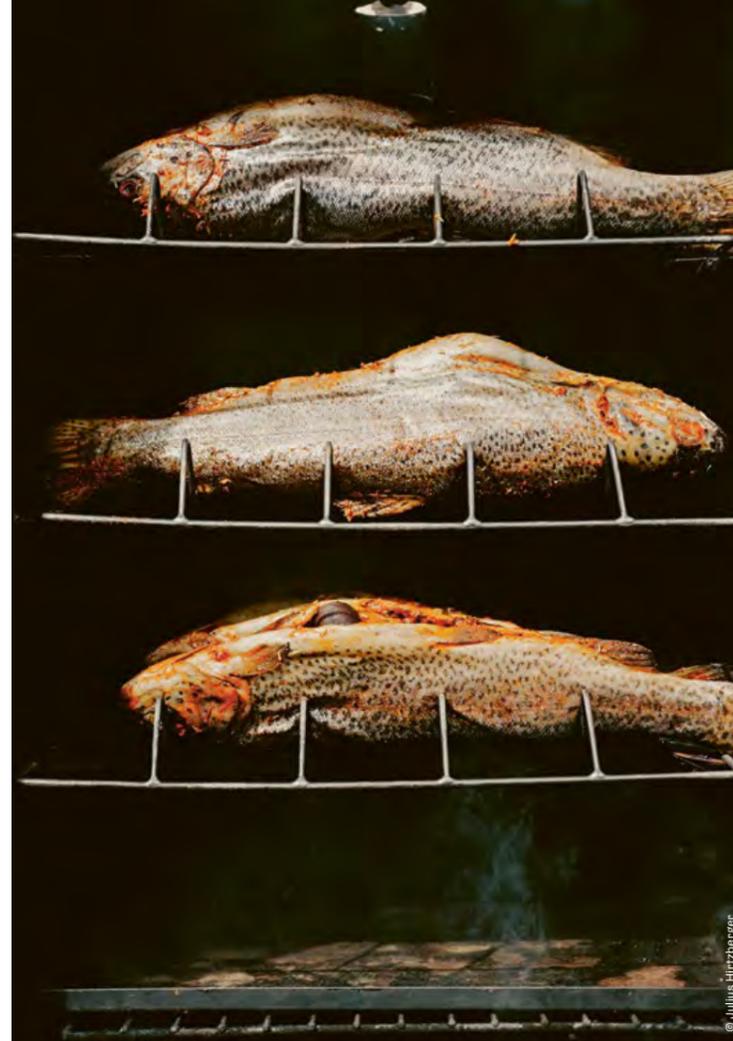
Jedes Jahr an den ersten beiden Septemberwochenenden verwandelt sich die Thermenregion Wienerwald (bei freiem Eintritt) in die längste Schank der Welt. Auf rund 10 Kilometern, entlang des 1. Wiener Wasserleitungswanderweges zwischen Mödling und Bad Vöslau, verköstigen rund 90 Winzer:innen Besucher:innen des Weinbaugebiets Thermenregion Wienerwald mit bestem regionalen Wein, Most, Sturm und natürlich Heurigen-Spezialitäten.

www.thermenregion-wienerwald.at/genussmeile

wachau GOURMETfestival (DONAU NIEDERÖSTERREICH)

Das wachau GOURMETfestival hat sich in den vergangenen Jahren im Reigen der großen, inspirierenden Genussfestivals international etabliert. Das liegt zum einen an den zahlreichen, in der Region bestens verankerten Top-Betrieben als Locations und der breiten Ausrichtung mit Gourmetangeboten für Einsteiger bis hin zu High-End-Events in der „Königsklasse“. Zum anderen begründet sich der Erfolg auf das Engagement internationaler Top-Küchenchefs und Spitzenwinzer:innen, die die Positionierung des wachau GOURMETfestivals über Österreichs Grenzen hinaus prägen und tragen.

www.vinaria.at/wachau-gourmet-festival/de



© Julius Hirtzberger



© Sophie Mergaldob



© David Schrabner



© Julius Hirtzberger

Kulinarische Reisen durch das weite Land: der Kriterienkatalog.

Die folgenden Punkte verstehen sich als praktischer Leitfaden zur Entwicklung von kulinarischen Reisen. Denn eine kulinarische Reise ist ein vielschichtiges Erlebnis, bei dem unterschiedliche Akteur:innen involviert sind – und bestimmte Kriterien erfüllt sein müssen:



ANFORDERUNG № 1
Die Menschen hinter den Angeboten zeigen – durch eine Zusammenarbeit zwischen Winzer:innen und anderen bäuerlichen Veredler:innen mit Gastronom:innen, Beherberger:innen und Handwerksbetrieben.
MINDESKRITERIEN
Es sind zumindest drei Betriebe einer Region involviert.



ANFORDERUNG № 2
Die geologische und klimatische Besonderheit eines Landstrichs sowie die Veredelung der Grundnahrungsmittel thematisieren.
MINDESKRITERIEN
Das Produkt muss auf die Strategie und Marke der jeweiligen Destination einzahlen – unter Berücksichtigung der saisonalen, traditionellen Schwerpunkte (Spargel, Mohn, Marille usw.).



ANFORDERUNG № 3
Rezepturen mit Geschichte entwickeln, die ein Verständnis für die Region und ihre Vergangenheit mitliefern.
MINDESKRITERIEN
Entwicklung von Geschichten zu einzelnen Produkten und Gerichten, die sich in den meisten Fällen durch Einfachheit auszeichnen (wie das Geheimrezept der Oma).



ANFORDERUNG № 4
Hands-on-Erlebnisse schaffen und den Gästen persönliche Erfolgserlebnisse ermöglichen, um ein neues Verständnis für eine Region zu schaffen – inklusive bereichernder, ehrlicher Kontakte zu relevanten Akteur:innen.
MINDESKRITERIEN
Entsprechende Angebote wie die Mithilfe bei der Weinernte, gemeinsames Kochen, Workshops von Veredler:innen usw. schaffen.



ANFORDERUNG № 5
Übernachtungstourismus fördern, indem das kulinarische Niederösterreich in all seinen Facetten sinnlich erlebbar gemacht wird – auch über Regionsgrenzen hinaus.
MINDESKRITERIEN
Minstdauer von drei Tagen und zwei Nächten erreichen, auch unter der Woche.



ANFORDERUNG № 6
Einfache Konsumierbarkeit herstellen und Barrieren für die Kund:innen vermeiden.
MINDESKRITERIEN
Mindestens drei Termine pro Woche anbieten, an denen Veredler:innen besucht, Betriebsführungen durchgeführt, Weinverkostungen usw. angeboten werden



ANFORDERUNG № 7
Auf besondere Kund:innenbedürfnisse eingehen.
MINDESKRITERIEN
Angebote für verschiedene Bedürfnisse konzipieren (Vegetarier:innen, Nicht-Weintrinker:innen, Allergiker:innen usw.)



ANFORDERUNG № 8
Einen übersichtlichen Routenplan erstellen, sodass Gäste ihre Reisen individuell planen und antreten können.
MINDESKRITERIEN
Bereitstellung von Informationen wie eine Streckenübersicht, die Distanzen zwischen den Betrieben, eine Auflistung der Schwerpunkte der einzelnen Veredler:innen, Übernachtungsmöglichkeiten usw.



ANFORDERUNG № 9
Mobilität betreffend An- und Abreise und vor Ort berücksichtigen.
MINDESKRITERIEN
Autofreie bzw. klimaneutrale Angebote schaffen: An- und Abreise mit dem Zug, Shuttles, E-Bike-Angebote, Elektro-/Hybrid- Autos zum Verleih vor Ort usw.



ANFORDERUNG № 10
Regionalität und Saisonalität konsequent gewährleisten.
MINDESKRITERIEN
z. B. Schinken, Käse aus der Region, frische Kräuter, Säfte, selbstgemachtes Brot, Marmelade usw. zum Frühstück anbieten, in der „Morgenpost“ die Herkunftsgeschichten der ehrlichen Produkte erzählen. Convenience Food ist ein No-Go.



ANFORDERUNG № 11
Nachhaltigkeit leben.
MINDESKRITERIEN
Best Practice-Beispiele einfließen lassen und vor den Vorhang holen (z. B. Gastwirtschaft Floh/Radius 66, Molzbachhof/Öko-Energiezentrale/Paradiesgartl usw.)

Kultur im Wirtshaus

Vier Wirtshäuser, vier Wirt:innen, vier Veredler:innen, vier mal zwei Besucher:innen mit bekannten Gesichtern: Das ist das Konzept hinter unserer neuen Serie „Kultur im Wirtshaus“. Manuel Rubey und Robert Stadlober, Adele Neuhauser und Dirk Stermann, Yasmo und Faris Rahoma, Bibiana Beglau und Mavie Hörbiger sind dabei unsere Testimonials. Sie kosten sich quer durch die niederösterreichische Küche, philosophieren mit Wirt:innen und Veredler:innen und versuchen so, die DNA der weiten Land-Küche zu ergründen.

Hier geht's zu den Videos:

www.niederoesterreich.at/kultur-im-wirtshaus



© MXR Productions

Das Wesentliche

(und ein bisschen mehr)

Ein guter Claim setzt nichts voraus. Nennt das Wesentliche beim Namen. Und erzählt doch ein bisschen mehr, als man ihm auf den ersten Blick zugetraut hätte.

Kulinarik, das muss man in Niederösterreich niemandem erklären, bedeutet sehr viel mehr als nur zu essen und zu trinken. In der Kulinarik spiegeln sich Tradition und Kultur, treffen sich Vergangenheit und Zukunft, findet die Liebe zu den Menschen ihre erfrischendste Ausdrucksform.

Damit sollte sich der Claim auskennen.

Natürlich folgt die Kulinarik den Vorzügen des Landes, dem jeweiligen Charakter der Regionen, die vielfältig, unterschiedlich und durchaus eigensinnig sind. Im flachen Land klingen die Gläser anders, wenn wir miteinander anstoßen, und die Mahlzeiten, die wir dazu einnehmen, sind aus anderen Farben und Düften zusammengesetzt als in den steilen Flusstälern, auf dem Rücken der Berge oder zwischen Streuobstbäumen. Und umgekehrt.

Alle diese schönen Unterschiedlichkeiten sammeln wir ein, damit der Claim sie weitererzählen kann.

Es kommen aber auch die Ideen der Menschen ins Spiel, die Niederösterreich in die Welt hinaustragen und die Welt nach Niederösterreich hinein. Es soll berühmte Menschen geben, die am Hausbankl auch einmal eine Flasche Burgunderwein öffnen, obwohl in ihren Kellern doch begehrteste Schätze von den eigenen Weinbergen schlummern. Und manchen Reise-lustigen leuchtet die Alchemie der regionalen Wirtshausküche erst ein, seitdem sie am anderen Ende der Welt ein neues kulinarisches Einmaleins gelernt haben.

Von diesem großen Horizont, vom weiten Schweifen der Gedanken, von fast schon literarischen Ideen, die mit dem Schmetterlingsnetz eingefangen werden wollen, muss der Claim etwas wissen.

Wir haben ihn angelockt, er ist uns zugelaufen:



Die weite Land-Küche

In diesen Worten wohnt sowohl das vertraute Zusammenhocken am Heurigentisch als auch das kundige Verkosten erlesener Delikatessen. Das Anstoßen mit dem Sommerspritzer und die Sensorik von Weltklasse-Veltlinern. Die bodenständige Freude über die Früchte der heimischen Bauern. Und die sinnliche Welt-offenheit grenzenlosen Genießens.

Fassen wir zusammen:

Ein guter Claim setzt nichts voraus.

Nennt das Wesentliche beim Namen.

Und verträgt sich gut mit den Ideen, die vor ihm da waren.

Niederösterreich ist das Land, das wir als einfach erfrischend kennen: zwei Eigenschaften, ohne die eine kulinarische Kultur nicht einen Tag lang auskäme. Das Erfrischende ist so willkommen wie das Einfache. Beides lässt sofort kulinarische Bilder im Kopf entstehen.

Ein Birnensaft aus dem Mostviertel:
Erfrischend einfach.

Der Spritzer bei Sonnenuntergang:
Erfrischend sinnlich.

Das Wachauer Laberl mit Liptauer:
Erfrischend traditionell.

Das Menü im Haubenlokal:
Erfrischend einfallsreich.

Der Tropfen aus dem Winzerkeller:
Erfrischend inspirierend.

Der Händedruck des Spargelbauern:
Erfrischend ehrlich.

Die niederösterreichische Kulinarik:
Erfrischend vielfältig.

Somit findet zusammen, was zusammengehört.

Der Titel „Die weite Land-Küche“
Und sein Untertitel: Erfrischend vielfältig.

Jede weitere Erklärung überflüssig. Nur das „bisschen mehr“, das ein guter Claim auch noch erzählt, lassen wir uns noch immer auf der Zunge zergehen.





Lassen Sie uns zusammenfassen ...

Die Kulinarik in Niederösterreich zeichnet sich durch eine große Diversität an Landschaften und regionalen Produkten aus. Das Ergebnis ist eine sich immer wieder neu erfindende regionale Küche mit vielfältigen zivilisatorischen Einflüssen:

Jedes Gericht trägt ein Stück Erdgeschichte und ein Stück Menschheitsgeschichte in sich. Die regionale Küche Niederösterreichs ist geprägt vom **Boden, Klima** und den **Menschen**, die sich über die Jahrhunderte in dem Gebiet angesiedelt haben, das heute Niederösterreich heißt: unser weites Land.

Es ist eine Küche, die sich immer wieder **neu erfinden** musste – und die sich heute in der **Weinkultur, Wirtshauskultur** und **regionalen Produktkultur** Niederösterreichs auf die ehrlichste und innovativste Art und Weise selbst verwirklicht.

Die Weite des Landes schlägt sich in einer **kulinarischen Vielfalt** nieder, die ihresgleichen sucht – sowie in einer Haltung der **Weltoffenheit**, die stets über den Tellerrand und die Gegenwart hinausblickt.

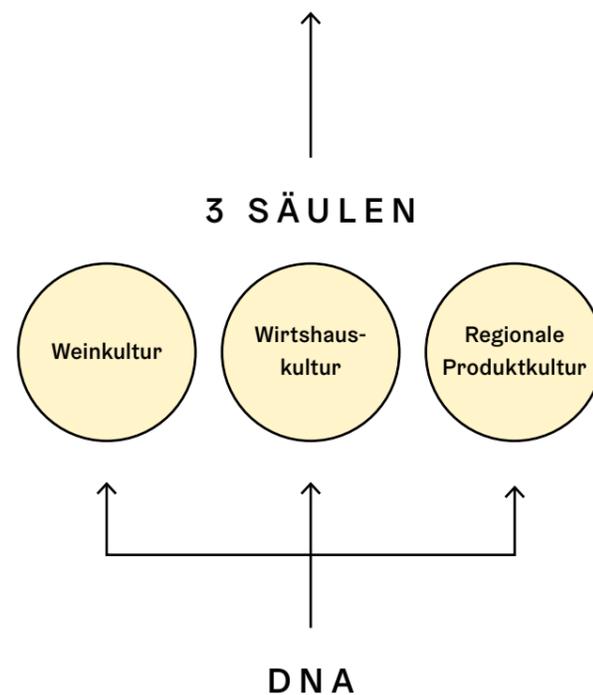
Die **Kreativität** und der Erfindergeist der kulinarischen Akteur:innen stecken tief in der DNA unserer Küche, die wir aus all den Gründen so nennen wollen:

Die weite Land-Küche:
Erfrischend vielfältig.

Was die niederösterreichische Küche ausmacht, wird nun auch erfahrbar: in den **kulinarischen Reisen**, die Orte, Menschen, Essen und Trinken miteinander zu einem **Gesamterlebnis für alle Sinne** verbinden.

KULINARISCHE REISEN

Den Claim mit allen Sinnen
spür- und erlebbar machen.



reiche Geschichte | Völkerwanderungen
Belagerungen und Besiedelungen
landschaftliche Vielfalt | erfinderischer Esprit
dramatische geologische Vergangenheit

Impressum

Medieninhaber und Herausgeber:
Niederösterreich-Werbung GmbH
Niederösterreich-Ring 2, Haus C
3100 St. Pölten
office@noe.co.at
www.niederoesterreich.at

Konzeption, Gestaltung und Chefredaktion:
friendship.is GmbH
Argentinierstraße 20A/Top 8, 1040 Wien

Illustration:
Laura Antonia Koffu

Redaktion:
Niederösterreich-Werbung GmbH, Martha Miklin,
Christian Seiler, Dorli Muhr, friendship.is GmbH

Druck:
Gugler GmbH, 3390 Melk/Donau

IMPULS ZUR ENTWICKLUNG VON
KULINARISCHEN REISEN DURCH
DAS WEITE LAND

NIEDERÖSTERREICH
Einfach erfrischend.

