

HINEIN INS VOLLE LEBEN

TRAISENTALER ENTDECKUNGSREISE *Seite 4*

DAS WEINBAUGEBIET

DIE 3 GROSSLAGEN *Seite 8*

DIE TRAISENTALER WINZER

WEINBAUBETRIEBE IM PORTRAIT *Seite 14*

GASTROSZENE ST. PÖLTEN

KULINARIK UND GENUSS *Seite 18*





Willkommen im Traisental!

Das Thema „Wein“ ist untrennbar mit dem Tourismus in unserer Region verbunden – das merkt man unter anderem an der wunderschönen Kulturlandschaft und an den Erfolgen unserer Top-Winzer im Weinbaugebiet Traisental. Zahlreiche Heurigenbetriebe, Wirte, Restaurants und Ab-Hof-Verkäufer lassen einen Ausflug oder Urlaub zu einem wahren Genusslebnis werden.

Das Motto in unserer Tourismusregion lautet: „Schau rein und huck di zuwa!“ Denn durchs Reden kommen d’Leut zam! Aber es ist nicht allein der Wein, der unser Traisental ausmacht: Gut beschilderte Wander- und Radwege, romantische Schlösser, Stifte, Kirchen und Kapellen sowie zahlreiche Veranstaltungen und Feste, Konzerte, ein Golfplatz, romantische Aussichtsplätze und sanfte Wässer ergänzen das Angebot. Eine Wanderung mit einem der „Traisentaler Weinbegleiter“ empfiehlt sich, wenn Sie noch mehr über das Traisental erfahren möchten.

Es zahlt sich aus, eine Entdeckungsreise ins Traisental zu wagen und hinein ins volle Leben zu tauchen.

Auskünfte für Übernachtungen und Angebote gibt’s im Tourismusbüro, im Genussführer und auf unserer Website.

Wir wünschen Ihnen einen schönen und erholsamen Aufenthalt!



Walter Pernikl
Obmann Verein Weinstraße
& Tourismus Traisental-Donau



Markus Huber
Obmann Regionales
Wein Komitee Traisental



Alex. Siedler
Obmann Bezirksweinbau-
verband Traisental



WEINSTRASSE UND TOURISMUS TRAISENTAL-DONAU

Rathausplatz 22, 3130 Herzogenburg
Öffnungszeiten: Mo – Fr: 9–12 Uhr u. 12.45–17 Uhr, Sa: 9–12 Uhr
T. +43 2782 833 21 | F. +43 2782 834 90
tourismus@traisental.at | www.traisental.at

IMPRESSUM

Medieninhaber LW Werbe- und Verlags GmbH, Unternehmensbereich LWmedia, 3500 Krems, Ringstraße 44/1, Österreich
Geschäftsführer, Herausgeber Erwin Goldfuss | Chefredaktion Vinaria Spezial Fritz Gillinger | Mitarbeiter dieser Ausgabe Bernhard Mayerhofer, Hans Pleininger, Andreas Spannring | Artdirector Martin Bauer
Anschrift 3500 Krems, Ringstraße 44/1, T. +43 2732 82000, Fax-DW 82, office@lwmedia.at | www.vinaria.at
Alle Angaben Stand April 2019. | Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Vielfältiger Genuss. Im imposanten Renaissance-schloss Walpersdorf haben heute die schönen Dinge des Lebens Einzug gehalten.



Foto: schwarz-koenig

Traisentaler Entdeckungsreise Hinein ins volle Leben

Auf einem der vielen Aussichtspunkte im Traisental: Der Ausblick macht Appetit aufs Land, auf eine ausgedehnte Wanderung oder eine gemütliche Radtour. Mitten hinein ins pralle Leben, gefüllt mit Feinstem aus der Erde, der Luft, dem Wasser und dem Wald. **Bernhard Mayerhofer**

Mit welchem Fortbewegungsmittel reist man am besten? Im Traisental ist das Fahrrad eine gute Wahl. Etwa am *Traisental-Radweg*. Er schlängelt sich entlang der Traisen Richtung Donau und zeigt von Anfang an die Vielfalt an Genüssen und Eindrücken, die das Traisental auszeichnen. Unübersehbar ragt der Turm des *Augustiner-Chorherrenstifts Herzogenburg*

über die Dächer der Stadt. Kein Wunder, immerhin ist er stolze 70 Meter hoch. Jakob Prandtauer und Fischer von Erlach haben die Stiftskirche ausgestattet, die als bedeutendster Bau des österreichischen Spätbarocks gilt. Eine besondere Dimension in mehrfacher Hinsicht hat auch das *Stiftsweingut Herzogenburg* mit dem Weinschlüssel in Wielandsthal und dem wahrscheinlich ältesten Weinkeller des Ta-

les. Seit nunmehr zehn Jahren bewirtschaftet Österreichs ehemaliger Finanzminister Hans Jörg Schelling das Weingut. Weil wir schon in Herzogenburg sind: Nach der Führung durch das Stift tut eine kleine Pause gut. Ein paar Minuten vom Stift entfernt liegt das *Zeitlos*, ein Café-Restaurant mit herrlichen Mehlspeisen und unzähligen hausgemachten Eissorten – allesamt eine Sünde wert. Wenn der Hunger schon größer ist: ein Stück mit dem Rad weiter in die Hotelstraße ins *Mahlzig*. Das eigens kreierte Hausbier schmeckt hervorragend! Weiter geht's in Richtung Donau, vorbei an idyllischen Kellergassen und

romantischen Weinbergen. Und schon wieder lockt der Genuss! Man kann den *Grünen Veltliner Traisental DAC* und die hausgemachten Schmankerln förmlich riechen, wenn man an den zahlreichen gemütlichen Heurigen vorbeiradelt. Aber dazu kommen wir später. Jetzt geht's mal weiter, schließlich wollen wir noch viel entdecken auf unserer Radtour durchs Traisental.

Frischkick im Badese Bei Traismauer lassen wir das Rad für einige Zeit stehen und machen uns zu Fuß auf eine „Expedition“ durch die idyllischen Traisenauen. Die oft etwas versteckt liegenden Naturbadeplätze laden zu einem kühlenden Bad. Die *Badeseen* von Traismauer sind beileibe nicht die einzigen Orte für naturnahe Badeabenteuer: Im gesamten Traisental locken Möglichkeiten für einen Sprung ins kühle Nass. Dass die Abkühlung „von innen“ im Traisental meist auch nur ein paar Pedaltritte entfernt wartet, macht die Sache besonders reizvoll.

Gebietsvinothek Frisch erholt, ist wieder Kultur angesagt. Das *Schloss Traismauer* – ein römisches Kleinkastell am Hauptplatz – hat es sogar in das legendäre Nibelungenlied geschafft. Kriemhild, so heißt es, habe auf der Reise zu König Etzel hier übernachtet. Ob sie sich ein Gläschen Wein genehmigt hat, ist nicht überliefert. Heute kommen Weinfreunde im Schloss auf ihre Rechnung: Die Gebietsvinothek

KLASSIK IM SCHLOSS

Dass Wein und Kultur ganz gut zusammenpassen, ist ja kein Geheimnis. Im Traisental kann man sich davon überzeugen: Im **Reither-Haus (Herzogenburg)** finden Lesungen und Ausstellungen statt, in der **WeinArtZone (Traismauer)** reicht die Palette der Kulturveranstaltungen von Lesungen über Operetten bis zu Rockkonzerten. Auf **Schloss Thalheim** werden nicht nur mit dem Neujahrskonzert *Jahr für Jahr Meilensteine gesetzt*, auch die *Schubertiade begeistert*. Auf **Schloss Atzenbrugg** sind die regelmäßigen Schubertaden ein Fixpunkt für Kulturinteressierte, mit einem eindrucksvollen Programm warten die *Sommerspiele Schloss Sitzenberg* auf. Und **Schloss Walpersdorf** gibt unter anderem den beeindruckenden Rahmen für das *Kulturfest Traisental* – eine Reihe hochkarätiger Veranstaltungen zwischen 12. und 21. Juli.

WeinArtZone lockt mit den besten Tropfen des Traisentales und viel Kultur.

Sommer- und Naturschauspiel Wir machen einen Abstecher auf den *Tullnerfeld-Radweg*, mit Ziel Sitzenberg-Reidling. Mitten im Dorf hat sich ein idyllischer Teich zu einem kleinen Paradies für Kinder entwickelt. Und nicht nur für die: Am *Biodiversitätslehrpfad* lernen auch Erwachsene eine Menge über die heimische Tier- und Pflanzenwelt, während sich im Wasser das Schloss, Schauplatz der *Sitzenberger Sommerspiele*, widerspiegelt. Weiter geht es zu den Heurigen von Kapellen, Perschling, Würmla und Atzenbrugg auf dem *Donauradweg* wieder zurück nach Traismauer.

Weinberggradweg An Traismauer fahren wir aber diesmal vorbei. Wir wollen zum *Weinberggradweg*, den uns ein Einheimischer ganz besonders ans Herz gelegt hat. „Das ist der Weg der Genüsse“, sagt er, und wir können ihm nur zustimmen. Ein Rundweg durch Weinberge und Heurigenorte, gesäumt von wunderbaren Aussichtspunkten und genussreichen Plätzen zum Verweilen. Gleich bei *Hollenburg* wird der Stopp beim *Wetterkreuz* mit einem tollen Blick zur Donau und weit übers Traisental belohnt. Nicht weniger spektakulär ist die Aussicht ein Stück weiter in Nußdorf. Das Rad lassen wir stehen und wandern durch den historischen Ortskern, Wein- und Obstgärten auf den *Parapluiberg*. Bis in die Voralpen sieht man hier! Für Nußdorf-Gäste ist ein Besuch im *Urzeitmuseum* lohnenswerte Pflicht: eine kurzweilige Entdeckungsreise in unsere Vergangenheit mit einem originalgetreu nachgebildeten Mammut als Höhepunkt. Wir fahren weiter, doch gleich in Reichersdorf holt uns die Vergangenheit ein: Die dortige *Wohnhöhle* im kleinen Steinbruch war bis zum Ersten Weltkrieg tatsächlich bewohnt, 2010 wurde sie restauriert.

Schloss Walpersdorf Am Weinbergweg erreichen wir die romantischen Weinorte Reichersdorf, Getzersdorf und Inzersdorf, wo ein Rastplatz bei der „Hiatahütte“ zum Verweilen einlädt. Danach: *Schloss Walpersdorf*. Das imposante Renaissance-schloss war ein wehrhaftes Bauwerk, heute haben hier die schönen Dinge Einzug gehalten: Ein Edelgärtner präsentiert



Abkühlung. Überall im Traisental warten naturnahe Badeabenteuer.



Meisterwerk Stift Herzogenburg gilt als bedeutendster Bau des Spätbarocks in Österreich.



Schloss Thalheim ist für seine hochwertigen Kulturveranstaltungen bekannt.



Unterwegs am Weinberggradweg: eine perfekte Möglichkeit, um das Traisental mit allen Sinnen zu erleben.

Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union



Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.



Genusstal. Nicht nur die Traisentaler Weine haben einen exzellenten Ruf, auch die Gastronomie des Traisentals begeistert. Von traditioneller Hausmannskost bis zur außergewöhnlichen Haubenküche ist hier alles zu finden.

EIN STÜCK TRAISENTAL FÜR DAHEIM

Bei den Ab-Hof-Betrieben im Traisental ist es ganz einfach, sich mit regionalen Köstlichkeiten vom Wein bis zu hauseigenen Fleischspezialitäten einzudecken.

Bei manchen ist sogar ein Stück Erlebnis inbegriffen – beim **Obsthof & Weingut Altenriederer** in Franzhausen zum Beispiel. Im ganzjährig geöffneten Laden können die Kunden Natur pur erleben, wenn sie am Selber-Pflück-Feld die verschiedensten Früchte der Saison selbst ernten!

Frisches saisonales Freilandgemüse und Bioprodukte werden im **Biohof Grüner Engel** in Inzersdorf angeboten.

In Wagram ob der Traisen führen die Brüder **Lorenz und Viktor Fischer** einen Biohof. Produziert werden im Weingarten hochkarätige Bio-Weine, im Bio-Obstbau ernten die beiden mehr als 20 Apfelsorten, Dirndl, Marillen, Birnen und Pfirsiche.

Ausgezeichnete Weine aus dem Traisental findet man unter anderem in der **WeinArtZone**, der Gebietsvinothek in Traismauer, und im **Traisentaler Weinladen** im Kulturzentrum Reither-Haus in Herzogenburg.



im Schloss Wohn- und Lebenskultur. Und über die dortige *Schlossküche* wird noch an anderer Stelle zu erzählen sein.

Einen Abstecher? Schön langsam werden wir müde, sehnen uns nach einem guten Essen und einem Bett. Ob wir noch zur *Fladnitztal-Radroute* abbiegen sollen? Auszahlen würde sich das auf alle Fälle. Wir könnten ja einen Abstecher nach Oberwölbling machen. Dort, am Rande des Traisentals und des Dunkelsteinerwaldes, spazieren gehen, uns eine Abkühlung im dortigen *Waldbad* gönnen und dann bei einem Heurigen auf ein Glas Wein und eine Stärkung vorbeischaun? Hier, etwas weiter westlich von den bekannten Traisentaler Betrieben, hat sich

eine lebendige Weinszene entwickelt. Nicht nur tolle Weine kommen aus diesem Urgesteins-Eck des Traisentaales, auch die Wölblinger Heurigenkultur spielt alle Stückerln. Oder radeln wir in die andere Richtung, hin zur Landeshauptstadt St. Pölten? Die Stadt hat sich in den letzten Jahren zu einem Magneten entwickelt, der Kulturinteressierte ebenso anzieht wie Genießer ... Aber nein, unser knurrender Magen und die müden Muskeln können wir nicht länger ignorieren – die Fladnitztal-Radroute nehmen wir ein anderes Mal. Ist ja mit Sicherheit nicht unsere letzte Entdeckungsreise ins Traisental.

Gut essen und gut schlafen Vielfalt auch beim Übernachten – in Hotels, direkt beim Winzer oder in beeindruckenden Schlössern. Vor allem für Schnellentschlossene ist das komfortable und kostengünstige *Cleverhotel* in Herzogenburg eine echte Alternative. Aber wenn man dabei ist, eine Region zu entdecken, in der die Menschen schon in der Bronzezeit bodenständig gewachsene Trauben nutzten (das bestätigt im Urzeitmuseum ein 4.000 Jahre alter Weinkern), dann liegt auch die *Übernachtung im Winzerhof* auf der Hand. Eine ideale Gelegenheit, die Weine und Gastfreundschaft der Traisentaler zu erleben.

Lassen Sie sich's schmecken! Sie wollen es etwas majestätischer? Bitte schön: Das Traisental hat da zum Beispiel das behutsam renovierte *Schloss Thalheim* in Kapelln mit weitläufigen Parkanlagen und bezaubernden Gärten zu bieten. Die romantischen Zimmer genießt man am besten in Verbindung mit exklusiver Kulinarik im angeschlossenen Restaurant.

Womit wir beim Essen wären. Auch da ist die Vielfalt enorm. In der *Schlossküche Walpersdorf* etwa geben seit Kurzem die erfahrenen Gastronomen Sandra und Martin Blauenstein den Ton an. Sandra ist die Seele des Hauses und bewirbt die Gäste, Patron Martin sorgt als Sommelier für die Weinkarte des Hauses. Und das Ambiente der *Schlossküche* bringt sowieso selbst den verwöhntesten Gast zum Schwärmen. Bodenständig geht's in den vielen *Wirtshäusern* der Region zu. Wobei bodenständig im Traisental keinesfalls rückständig bedeutet. Das *Gasthaus Nährer* in Rassing etwa zeigt, dass Haubenküche und Wirtshaus tradition eine schmackhafte Verbindung eingehen können. Chef Michael Nährer hat sein Handwerk bei Spitzenkoch Thomas Dorfer (Landhaus Bacher) gelernt, was schon einiges erklärt. Im *Donaurestaurant Traismauer* wird der Genuss mit einer großartigen Lage garniert, beim *Jägerwirt* – ebenfalls in Traismauer – wird man – eh klar – mit Wildgerichten verwöhnt. Mit traditioneller Hausmannskost, selbst gemachten Mehlspeisen und Weinen aus dem Traisental punktet der *Landgasthof Huber* in Wagram.

Ein Tal zum Wandern Heute lassen wir das Rad daheim, machen uns zu Fuß auf den Weg. „Wertschätzen“, „vertrauen“, „versöhnen“ – Etappen einer Ehe? Ja! In Obritzberg sind diese Stationen zum *Ersten österreichischen Ehe-Rundwanderweg* zusammengefasst. Start: natürlich am Kirchenplatz! Im Weinort Nußdorf beginnt der *Rundwanderweg Maria Elend*. Vorbei an Marterln, durch Obstgärten, kleine Dörfer und Wälder erhaschen wir wunderbare Blicke ins Donautal und Tullnerfeld und auf das imposante Stift Göttweig. Göttweig ist auch Station auf

Ein Tal zum Wandern. Zu Fuß lässt sich das Traisental prima entdecken. Zeit für eine kleine Pause bleibt allemal.

jenem Teil des *Jakobsweges*, der mitten durch das Traisental führt. Über Purkersdorf und Würmla führt der Abschnitt ins Traisental nach Weißenkirchen und Kapelln. Von dort geht es über das Stift Herzogenburg, Walpersdorf und Höbenbach nach Paudorf und Stift Göttweig.

Korkenzieher mit Treppen Wir entscheiden uns diesmal aber nicht für den Pilgerweg, wir wollen den unbestrittenen Star des Traisentaales kennenlernen und genießen – den Wein. Also nehmen wir das Auto und fahren bis nach Sitzenberg. Der *Korkenzieher* hat es uns angetan – ein Aussichtsturm zwischen der längsten bewirtschafteten Kellergasse Niederösterreichs, der *Eichberger* und der *Ahrenberger Kellergasse*, zwei mustergültige Kellergassen mit hervorragenden Heurigen. Auf 15 Meter Höhe genießt man von dem Stahlurm einen einzigartigen Rundblick. Sogar heiraten kann man hier oben! Mit uns auf den Weg macht sich ein *Traisentaler Weinbegleiter* – und er weiß eine Menge: dass der Grüne Veltliner auf den Böden hier besonders gut gedeiht, dass das Tal seit Menschengedenken fruchtbar und klimatisch begünstigt ist, dass es den Kelten seinen Namen verdankt und die größte Hinterlassenschaft der Römer die Kunst des Weinbaus war.

Huck di zuwa! Und jetzt wird es wirklich Zeit: Wir setzen uns in einem der qualitativollen Heurigen, die man etwa in den

Gemeinden Wölbling, Stanzendorf oder Obritzberg-Rust in großer Zahl findet, an einen Tisch und haben gleich ein „Problem“. Die Karte ist voll von herrlichen Schmankerln. Was bestellen? Der Wein ist schon da, wir sind in die Karte vertieft, da setzt sich ein junges Pärchen an unseren Tisch. „Probiert's den Dirndlziegenkäse“, sagt der Mann. „Die Wildspezialitäten sind aber auch super“, ergänzt seine Begleiterin. So schnell können wir gar nicht schauen, sind wir schon mitten in einer angeregten Unterhaltung. Da werden uns die schönsten Plätze im Traisental verraten und die besten Lokale, wir reden über uns und unsere Familie, unsere Hobbys. Irgendwann bemerken wir das kleine Kärtchen mit dem markanten Spruch *Huck di zuwa* auf unserem Tisch. Die Kärtchen signalisieren: „Setz dich zu mir, trinken wir ein Glas!“ 25 Weinstraßen-Heurige machen bei dieser Aktion mit. Klar, dass das Traisental bei *Huck di Zuwa* ganz vorne dabei ist, das spontane Zusammensitzen auf ein Glaserl, das Plauscherl am Bankerl vor dem Weinkeller – all das gehört hier seit Generationen zum Alltag. Reisende, die sich gerne auf Neues einlassen, sind hier im Traisental genau richtig.

Die Unterhaltung mit unseren neuen Bekannten dauert an, und wir sitzen bis spät in die Nacht beisammen. „Die Traisentaler sind bereit für Begegnungen“ habe ich in einem Prospekt gelesen. – Stimmt. Und wir sind bereit für das Traisental! 🍷

Wandertipps

4 Wege zum Wein
Vom Jakobsweg zum Wetterkreuz
Ab Inzersdorf, 8,5 km, ca. 2,5 Stunden

Weinlehrpfad Traismauer
2,5 km (Rundkurs), ca. 1,5 Stunden

Kostbare Jubiläumsrunde Herzogenburg
2,2 km (Rundkurs), ca. 0,5 Stunden

NÖ Bildstockweg Inzersdorf-Getzersdorf
13 km, ca. 3 Stunden

4 Wege durch das Traisental
Wagramer Rundwanderweg
Ausgangspunkt: Eingang Kellergasse, Ortszentrum Wagram/Traisen
6,5 km, ca. 2 Stunden

Kleiner Rundwanderweg Sitzenberg-Reidling
5,5 km, ca. 1,5 Stunden

Naturlehrpfad Kapelln
Auf den Wald- und Wiesenwegen in der Au die Natur entdecken.

Jakobsweg
Ein Teil des großen europäischen Pilgerweges führt durchs Traisental.

www.traisental.mostviertel.at/wandern-im-traisental

Radfahren

Weinberggradweg
Donauradweg – Nußdorf – Inzersdorf-Getzersdorf – Traisen (14 km)

Fladnitztal-Radroute, ca. 30 km:
Anbindungsweg zum Weinberggradweg im Traisental in Weidling/Gemeinde Stanzendorf Richtung Wielandsthal.

Traisental – Donauradweg
St. Andrä – Altenwörth (30 km)

Traisental-Radweg Abschnitt Traismauer – Herzogenburg
Ca. 15 km, rund 1 Stunde

Kapellner Radwege
Drei Rundkurse rund um Kapelln, den geografischen Mittelpunkt NÖs

www.traisental.mostviertel.at/radfahren-traisental

TIPP: LEIHFAHRRÄDER

In **Herzogenburg** kann man am Bahnhof und am Rathausplatz Räder mieten.

www.nextbike.at

Weinstraße & Tourismus Traisental-Donau
www.traisental.at
www.mostviertel.at

Die Traisentaler Weinszene blüht auf

Das Traisental gilt als eines der spannendsten Weingebiete Österreichs. Traisental DAC-Weine erklimmen immer öfter die Spitze und die Heurigenkultur blüht hier ohnehin so prächtig wie sonst kaum wo. **Hans Pleininger**



Foto: weinfranz



WEINBAUGEBIET & WEINSTRASSE TRAISENTAL

Historisch betrachtet, ist das Traisental eine der ältesten Weinregionen Österreichs. Als Weinbaugesamt ist es das jüngste. Und das kleinste auch. Wie sich die Region auf beiden Seiten der Traisen zwischen Donau und St. Pölten entwickelt hat, das verlangt Respekt. Schon an den zahlreichen Vinaria Kronen, die mittlerweile einigen Traisentalwinzern aufgesetzt wurden, erkennt man die Qualität, sogar zwei 4-Kronen-Betriebe findet man hier. 815 Hektar Weinbaufläche wird im Traisental bewirtschaftet, der Löwenanteil gehört dem Grünen Veltliner. Seit 2006 dürfen typisch fruchtig-würzige Grüne Veltliner und kernig mineralische Rieslinge den Namen „Traisental DAC“ tragen. Für das Traisentaler Weinbauklima sind die Flüsse Traisen und Donau, sowie die Einflüsse des nahen Dunkelsteinerwaldes zuständig. Die Bodenstruktur ist sehr vielfältig und reicht von Löss über kalkhaltige Konglomeratböden über Schotter und Sand bis zum Urgestein. Die drei neuen Traisental-Großlagen: Parabluienberg, Venusberg und Wöblinger Urgestein. www.traisental.at

Das Traisental ist Österreichs jüngstes Weinbaugesamt – erst 1995 wurde es in seiner heutigen Form und Abgrenzung gezogen und als eigenständige Herkunftsbezeichnung etabliert. Doch das Traisental ist auch eine der ältesten Weinregionen Österreichs. Das bezeugen zwei historische Epochen: Mit den Römern, die vor rund 2000 Jahren in Traismauer ein Militärlager errichteten, kam der Weinbau auf. Wein war für die Römer ein bedeutendes Soldatengetränk. Die Legionäre galten auch als geschickte Weinbauern. Aber schon zweitausend Jahre vor den Römern – in der Bronzezeit – war den Siedlern im Traisental der Weinbau nicht unbekannt, wie ein Traubenkernfund belegt, der als einer der ältesten in Österreich gilt.

DAC-Status und überaus spannend In der Neuzeit stand das Traisental, das sich weingebietsmäßig heute von Wagram und Traismauer im Norden bis fast hinunter an die St. Pöltner Gemeindegrenze zieht, immer etwas im Schatten der anderen, bekannteren Nachbar-Weingebiete, wie der Wachau oder dem Kremstal. Doch diese Zeit ist vorbei: Schon mit dem Jahr 2006 bekam das Traisental DAC-Status – war also eine der ersten Regionen mit Betonung des klaren Herkunftsprofils für Grüner Veltliner und Riesling, jene zwei Sorten, die dort schon immer heimisch waren und zusammen auch etwa drei Viertel der Rebfläche einnehmen.

Heute gilt das Traisental als eines der spannendsten Weingebiete Österreichs – obwohl es mit rund 800 Hektar nur eines der kleinsten in Österreich ist. Rund 50 Vollerwerbswinzer geben den Ton an, geschätzte 200 Nebenerwerbswinzer er-

gänzen die Weinlandschaft mit einer blühenden Heurigenkultur.

Grüner Veltliner spielt Hauptrolle Traisental DAC-Weine fallen am Markt immer öfter positiv auf. In der Winzerschaft herrscht regelrecht Aufbruchsstimmung. DAC ist im Traisental eine Erfolgsgeschichte geworden. Und das Thema DAC hat auch die Bewusstseinsbildung bei den Winzern geschärft, weil man sich auf die Kernsorten fokussiert, die ins Gebiet passen. Und mit „DAC“ habe man einen Kommunikator gefunden, um mit einer Sprache aufzutreten. Welchen Druck die Traisentaler mit DAC bereits machen, betont IK-Traisental-Obmann Markus Huber, Winzer aus Reichersdorf, mit zwei Zahlen: „Mindestens zwei Millionen Flaschen Grüner Veltliner und Riesling werden unter Traisental DAC vermarktet. Oder: Ein Drittel ist DAC-Wein.“ Wobei der Grüne Veltliner dabei die Hauptrolle spielt: Etwa zwei Drittel der Reben sind Veltliner-Stöcke. Der Riesling macht rund zehn Prozent der Weingartenfläche aus.



Der DAC-Gedanke und die klare Profilierung funktionieren: An der Basis stehen die Weine aller gesetzlich zugelassenen Rebsorten mit der Herkunft Niederösterreich. Darüber steht die Gebietsherkunft DAC-Traisental, die ausschließlich Grüner Veltliner und Riesling vorbehalten ist. Die Herkunftspyramide wird dann mit den Ortsweinen weitergebaut, und an der Spitze stehen die Lagenweine als engste Herkunft. Jetzt gehen die Traisentaler bei ihrem Herkunftsprofil noch einen Schritt weiter und ziehen in ihrer Herkunfts- pyramide drei Großlagen ein – zwischen den breit gezogenen DAC-Gebietsweinen und den prägnanten Ortsweinen. Denn obwohl das Traisental in seiner Herkunft bei Verkostungen zwar klar erkennbar ist, gibt es dennoch – von der Bodentypizität her – drei unterschiedliche Ausprägungen. Und diese unterschiedlichen Bodenprofile wollen die Traisentaler mit den drei neuen Großlagen unterstreichen.

Drei neu Großlage Im Wesentlichen geht es dabei in der Bodenprägung um Kalk, Löss und Urgestein. Der Fluss Traisen, Namensgeber des Weingebiets, teilt es grob gesagt in zwei Teile: im Westen, entlang des linken Ufers mit den bekannten Weinorten Wagram, Nussdorf, Reichersdorf, Getzersdorf und Inzersdorf und drum herum, ist Kalkkonglomeratboden vorherrschend. Dieses als Großlage zusammengefasste Gebiet soll als Parapluiberg positioniert werden.

Rechts der Traisen, von Traismauer östlich bis Reidling und südlich über Oberndorf und St. Andrä bis auf die Höhe von Herzogenburg, ist der Boden stark lössgeprägt. Die Großlage östlich der Traisen wird Venusberg heißen.

Bleibt noch als drittes markantes Bodenprofil das Urgestein, welches ganz im Westen das Gebiet Unter- und Oberwölbling und Kuffern dominiert. Diese am Dunkelsteinerwald situierte Großlage wird als Wölbling Urgestein vermarktet.

„Diese drei Großlagen unterscheiden sich wesentlich und sind gut abgegrenzt“, betont IK-Obmann Huber den logischen Schritt, die Herkunft durch die Bodencharakteristik noch stärker in den Fokus zu rücken. Man hat dabei nichts dem Zufall überlassen, sondern die drei Großlagen über die geologischen Karten gemacht und schließlich definiert.



Einfluss der Flüsse: Traisen und Donau prägen das Klima in den Weinbergen des Traisentales.

Großlage Parapluiberg Der Parapluiberg als Name der größten Großlage habe sich aufgedrängt. Einerseits ist der markante Berg, der nur etwas mehr als 300 Meter hoch ist, ein beliebtes Ausflugsziel. Andererseits wird der Name Parapluiberg von den Winzern zusehends mehr verwendet. Etwa 400 Hektar umfasst diese Großlage – die Hälfte der Weinflächen im Gebiet. Das Kalkkonglomerat ist fest, aber porös. Schotter, sandiger Kies und Schluffstein bilden den Boden, der Karbonat-betont ist und daher einen enorm prägenden Kalkgehalt aufweist. Der lässt die Weine vom Parapluiberg auch extrem straff werden. Im unteren Hangbereich findet sich im Bodenprofil aber auch Löss, der jedoch auch einen hohen Aktivkalkanteil aufweist.

Großlage Venusberg Löss ist das Fundament der zweiten Großlage – mit dem klingenden Namen Venusberg. Die Bezeichnung habe es aber auf Traisentaler-Weinen immer schon gegeben. Mit der Großlage sind etwas mehr als 300 Hektar zusammengefasst. Löss bildet einen der verbreitetsten Bodentypen im österreichischen Weinbau. Er ist gelblich, porös und hat eine mehlig Konsistenz. Es ist vom Wind angewehter Gesteinsstaub, der sich zu Lössterrassen abgelagert hat. Der Löss im Osten des Tals hat aber auch sandige Einschlüsse, sogenannte Oncophora-Schichten, sie sind Relikte aus der Zeit, wo das Traisental noch vom Urmeer bedeckt war. Aber auch in dieser Großlage seien Kalkeinschlüsse nicht ungewöhnlich.

Foto: Schwarz König

Großlage Wölbling Urgestein Die dritte Großlage ist mit etwa 70 Hektar die kleinste im Traisental – und verglichen mit den anderen beiden Lagen komplett unterschiedlich. Die Weingärten zwischen Oberwölbling und Kuffern sind auf Granulit – also hartes, festes Gestein. Geologisch hat der westliche Rand des Traisentals nichts mit den beiden anderen Teilen zu tun. Denn die Wölblinger Urgesteinslage gehört geologisch zum Dunkelsteinerwald, der auch der südlichste Ausläufer der Böhmisches Masse ist. Somit ist Wölbling mit der Wachau „verwandter“ als mit dem Traisental. Aber das ist wiederum sehr spannend: Denn diese urgesteinsgeprägten Weine kennt man mit ihrer mineralischen Anmutung sofort unter allen Traisentaler Weinen heraus.

Die Klammer für alle drei Traisentaler Großlagen: das „Cool Climate“ Gebiet durch die Nähe zum Alpenvorland.

Für alle drei Traisentaler Großlagen gibt es aber auch eine Klammer – und das ist das „Cool Climate“-Gebiet – durch seine Nähe zum Alpenvorland. Und oft geht der Wind. Denn die „warme Donau“ saugt die kühle alpine Luft aus dem Süden an: Durch seine Nord-Süd-Orientierung ist das Traisental wie ein Windkanal. Dadurch trocknen nach starken Regenfällen die Trauben auch rasch wieder ab, und auch die Herbstnebel sind schnell wieder weg. Die Weine des Traisentals haben durchs kühlere Klima oft auch einen Tick mehr Säure, was sie in der Jugend manchmal schlanker erscheinen lässt, aber für eine jahrelange Reife der Weine und Frische kein Nachteil ist.

Die Traisentaler Weine kommen immer mehr an, freut sich IK-Obmann Huber. „Der Weinstil, den wir momentan produzieren, trifft den Zeitgeist: schlanke präzise Weißweine mit Tiefgang, Eigenständigkeit und Frische.“ Und mit dem Kalk-Terroir hat das Traisental auch ein markantes Alleinstellungsmerkmal. Die drei neuen Großlagen sind für die Traisentaler „ein klares Herkunftsbekenntnis“, sagt Huber. „Weil wenn die Betriebe wachsen wollen, bist du mit der Riede begrenzt.“



Foto: Schwarz König

Burgunder mag kalkhaltige Böden. Das Traisental hat sie..

Exzellente Burgunder aus dem Traisental

Im Traisental ist der Grüne Veltliner König. Zwei Drittel der Anbaufläche macht diese Rebsorte aus. Daher ist auch der Veltliner der gebietstypische DAC-Wein – zusammen mit dem Riesling, der rund zehn Prozent im Sortenspektrum des Gebiets ausmacht. Für die Traisentaler Winzer haben aber auch die Burgundersorten eine Bedeutung: Einerseits machen Weißburgunder, Chardonnay, Grauburgunder, Pinot Noir und St. Laurent zusammen rund zehn Prozent der Weingartenfläche aus. Andererseits bildet der vielerorts kalkgeprägte karge Boden beste Voraussetzungen für die Burgundersorten, die in den besten Lagen stehen. „Durch den Kalk ist das Thema Burgunder bei uns aufgelegt und hat eine Historie“, betont IK Traisental-Obmann Markus Huber.

Weinbau spielt sich im Traisental praktisch nur am Berg ab und kaum in der Ebene. Auf dem Kalkkonglomerat steht oben, wo der Boden karg ist und es kaum Humus gibt – der Riesling. Im Hangfuß wo oft auch Löss mit vorkommt, da ist das Zuhause des Veltliners. Im Traisental gibt es Böden, die bis zu 80 Prozent Aktivkalk aufweisen. Auf solchen Berglagen wächst fast nichts – außer Burgunder. Daher ist dieses Segment fürs Traisental auch enorm wichtig. Hauptsächlich betrieben wird das Burgunderthema mit Weißburgunder und Chardonnay. Doch man dürfe auch Pinot Noir und St. Laurent nicht außer Acht lassen, meinen die Traisentaler: „Pinot und St. Laurent wären bei uns exzellent. Wir haben den Kalkboden und das kühle Klima. Wenn man da Energie investiert, kann man was Großartiges machen.“



Traisental-Quintett mit höchster Traubenzahl: Alexander Siedler ...



... Ludwig Neumayer ...



.. Markus Huber ...



... Herwald Hauleitner ...



und Michael Schoderböck.

Fotos: Weingüter

Traisental Verkostung

Urgesteinsgeprägte Weine

🍷 Rudolf Müllner, Unterwöbling 2017 Grüner Veltliner Ried Leithen TR-R, S * 13,5%

Viel Frische und Zitrus, spritziger Apfel, Gesteinsmehl, roter Pfeffer, dezente Exotik, Zuckermais, zugänglich; viel Mineralität, sehr straff, saurer Apfel, Zitronenzesten, grüne Ananas, Feuerstein, stahlig, milde Würze, mittelgewichtig, lebendiger Spaßmacher.

🍷 Winzerhof Erber, Oberwöbling 2016 GV Riede Antingen „Power by Sophie“ NÖ, S * 13,5%

Dunkle Würze, leichte Rauchigkeit, kühle Noten, leichte Mineralität und Frische, gewisse Fülle merkbar, ausgereift, mürber Apfel; Kletzen, feinwürzig, trotz Fruchtfülle und -süße ist Gesteinsmehl sehr präsent, profitiert mit Belüftung, viel Mineralität, präsent reifes Zitrus, gute Länge, gelungen.

🍷 Weingut Fink, Unterwöbling 2016 Grüner Veltliner „Urgestein“ TR-R, S * 13%

Anfangs etwas verhalten, weißbrotig, gebrannte Mandeln, mit Belüftung dezente Mineralität, rosa Grapefruit; am Gaumen, deutlich weicher, cremiger Touch, mehr Kräuterwürze denn Pfefferwürze, bisschen gerbstoffig, Bittermandel, Orangenzesten, Weingartenpfirsich, einiges Tannin, Wurzelwerk, hinten schlanker, endet mit Bitternote, mittlere Länge.

Lössgeprägte Weine

🍷 Herwald Hauleitner, Wagram o. d. T. 2017 Grüner Veltliner Ried Sonnleithen TR, S * 13%

Sehr duftig, viel dunkle Würze, ausgereift, wirkt füllig und reichhaltig, Apfelkompott, pikant; Würzebetont, schwarzer Pfeffer, knackige Säure, grüne Birnen, reife Grapefruit, klare Sorten- und Bodenstilisitik, aus einem Guss, lebendiger fruchtbetonter Wein mit Pfiff und Druck, gute Länge.

🍷 Weinhof Enghart Schoderböck, Inzersdorf ob der Traisen

2016 Grüner Veltliner Riede Zwirch TR-R, S * 13,5%

Süßfruchtig, reifer mürber Apfel, Weihrauch, sehr lössgeprägt, pikante Würze, weiche warme Frucht, viel Apfel balanciert; am Gaumen kräftige Würze, zieht von A bis Z elegant über den Gaumen, saftig und anschniegsam, feinherbe Boten, ab der Mitte etwas dezenter, endet aber rassig und relativ druckvoll.

🍷 Hans Schöllner, Traismauer 2015 Grüner Veltliner Ried Cagran TR-R, S 13,5%

Recht reif und schon deutlich den warmen Jahrgang wiedergebend, Mandarinen, reifer Apfel, Waldboden, getrocknete Kräuter, dezente Würze, stahlige Noten; am Gaumen von viel Schärfe geprägt, relativ streng, Lagerfeuer. Grillkohle, wirkt etwas brandig, relativ wenig Frucht, nicht allzu lang.

🍷 Weingut Herzinger Nußdorf 2014 Grüner Veltliner Nussgarten TR, S * 12%

Gute Würze, Klee, getrocknete Apfelspalten, dezent wie Studentenfutter, leichte Vanillenote, wirkt weich, etwas Tannin spürbar, reife Birnen; am Gaumen straff, sehr rassig, viel Zitrus, Zitrone und Grapefruit, kühler Würze, knackige Säure, schlanker lässiger Jahrgangsvertreter, gewisse Spannung, vital und frisch. Präsent bis ins Finale

🍷 Familie Alex. Siedler, Reichersdorf 2016 Riesling Ried Alte Setzen TR, S * 13%

Viel Fruchttiefe, charmante Frucht, viel Ananas, reifer Pfirsich, viel Sorte bei dezenter Würze, klares Profil, wirkt etwas fruchtsüß; saftig, balanciert, attraktive Säure zieht den Wein und macht ihn sehr trocken wirkend, reifes Zitrus, pikant, Orangenzesten, weißer Pfirsich, attraktive Länge, hübsch und zugänglich.

Konglomeratgeprägte Weine

🍷 Thomas, S. & E. Dockner, Theyern 2017 Riesling Ried Inzersdorfer Pletzengraben TR-R, S * 13,5%

Sehr frisch, schöne Steinobstnoten, sehr klare Sortenprägnanz, getrocknete Kräuter, Grapefruitzesten, straff und frisch, Mandarinen, Sesam; am Gaumen von schöner Säure getragen, knackig, kalkige Noten, kreiidig, sehr zitrong, schlank aber gute Länge, schöner Spannungsbogen, mittelgewichtig mit schönem Trinkfluss.

🍷 Weinkultur Preiß, Theyern 2015 Riesling Ried Pletzengraben Inzersdorf TR, S * 13,5%

Reife Pfirsichfrucht, eingelegte Pfirsiche, wirkt sehr füllig, dezente Cremigkeit, bisschen geriebene Nuss, aber Sorte gut erkennbar, kalig, bisschen rauchig; am Gaumen relativ weich, Butterzopf, dahinter kreiidig, braucht Luft sich zu entfalten, süß-saure Art, fleischige Exotik, hat dann aber auch genügend Säurespiel, mittellang.

🍷 Ludwig Neumayer, Inzersdorf 2014 Riesling Rothenbart 10TW TR-R, S * 13%

Anfangs verhalten, Traubenzucker, gewisse Frische, in der Nase mehr Kräuter wie Frucht, mit Belüftung dann eingelegte Marillen, dennoch relativ schüchtern; am Gaumen weich, zart-cremig, aber von viel Pfirsich geprägt, schöner Sortenton- und Jahrgangsty-

pizität, sehr straff, kalkig, auch viel Zitrus, auch genügend Säure, die sich aber gut ins Weingefüge einpasst, guter Zug, straff bis ins Finish. Gelungener 2014-er mit schöner Länge.

🍷 Markus Huber, Reichersdorf 2013 Riesling Getzersdorfer Berg 10TW TR-R, S * 13,5%

Gute Fülle, gewisse Fruchtsüße, viel Exotik, Mango, Ananas, aber auch der klassische Pfirsich erkennbar, gute Tiefe, weicher Charme; am Gaumen anfangs geschmeidig und cremig, Butterzopf, Honigtouch, aber lebendige Säure, Wein wird daher hinten straffer und ist von reifem Gerbstoff unterlegt, reifes Zirtus, vor allem Limette, Maracuja, schöne Mineralität, gute Länge

🍷 Weingut Hofmann, Traismauer 2013 Grüner Veltliner Ried Fuchsenrand TR-R, S, 13,5%

Einige Fülle, Aranzini, Kletzenbrot, bisschen cremiger Touch, Biskuit, wirkt gereift, hat aber von Anfang an Würze; am Gaumen sehr viel Würze und lebendiger als in der Nase, reife Ananas, generell etwas Exotik, Grapefruit, mittlere Statur, leicht speckig und rauchig, hinten angenehmer Biss und etwas Mineralität, Säurekick im Finale, rund und zugänglich, hat aber schon einiges an Reife.

Allgemein:
die Weine am Kalk wirken generell alle viel straffer.

So haben wir gewertet:



Hervorragender Vertreter für die Herkunft, modellhaft für Jahrgang, Sorte und Kategorie.



Ausgezeichneter Sortenvertreter mit Herkunftscharakter, Struktur und Substanz, einer der Besten seiner Herkunft.



Sehr guter Vertreter mit Struktur, Substanz und regionaler Typizität.



Guter bis sehr guter, sortentypischer Vertreter.



Harmonischer, sortentypischer Wein mit Trinkspaß.



© Verena Salunkhe

Weingut Familie Dam

In unserem Familienbetrieb gehen Tradition und Moderne Hand in Hand. Die liebevolle Arbeit aller Generationen spiegelt sich in unseren Qualitätsweinen wider. Wir stehen für moderne Wege in der Traubenverarbeitung. Qualität und Authentizität spielen dabei für uns eine große Rolle. In all unseren Wegen setzen wir auf die schonende Verarbeitung der Trauben und Nachhaltigkeit. Die Rebflächen wurden in den letzten Jahren auf 11,5 ha erweitert. Unsere Hauptweinsorten sind der Grüne Veltliner und der Riesling, die klassisch und kräftig ausgebaut werden. Unsere Sortenvielfalt besteht außerdem aus Gelber Muskateller, Sauvignon Blanc, Pinot Blanc, Roter Veltliner, Zweigelt, St. Laurent und Blauburger.

Besuchen Sie unseren Heurigen in der Kellergasse am Eichberg! Das moderne Lokal, herzlicher Service, erlesene Weine und hausgemachte kulinarische Spezialitäten erwarten Sie. Lassen Sie sich von uns verwöhnen und genießen Sie in guter Gesellschaft das einzigartige Flair in unserem Heurigenlokal in der Kellergasse am Eichberg.

Heurigentermine 2019:

17.–26. 4. 2019
16.–29. 10. 2019

DAMset Lounge mit Live-Musik

27. 4. 2019

Degustationsmenü

19. 6. & 8. 11. 2019



WEINGUT FAMILIE DAM

Hilpersdorf 59 | 3133 Traismauer
T. +43 676 9185321 | office@weingut-dam.at
www.weingut-dam.at



© Heide Wolf

Weingut Tom Dockner

Tom Dockners Weinreben wachsen auf uralten, eiszeitlich geprägten Böden – da sammelt sich so einiges an wertvollen Bausteinen, sprich Sedimenten, an. Und diese wiederum verleihen seinem Grünen Veltliner aus dem Traisental sein unverwechselbares Geschmacksbild: mineralisch, vielschichtig, ausdrucksstark und dennoch nicht zu ausladend. „Konglomerat“ nennt sich dieser einzigartige Zusammenschluss aus vielen tausenden Jahren Geröll, Schotter, Kalk, Wind und Wetter. Die einzigartigen Weinrieden heißen THEYERNER BERG, PLETZENGRABEN und HOCHSCHOPF.

Grüner Veltliner und Riesling sind sicher die bekanntesten Sorten des Traisentals und zu Recht auch die Paradeweine von Tom Dockner, aber auch Traminer, Zweigelt und Pinot Noir begeistern immer wieder aufs Neue. Kellerarbeit heißt für den Winzer, die Qualität und den Charakter der Trauben aus dem Weingarten ohne Verluste auf die Flasche zu bringen. Daher sind penible Sauberkeit und schonende Verarbeitung hier selbstverständlich.

Vinaria Topwein RIED Pletzengraben Traminer 2016

A la Carte

93: RIED Hochschopf Traisental Grüner Veltliner 2017
93: RIED Pletzengraben Traisental Riesling 2017
92: RIED Pletzengraben Traisental Grüner Veltliner 2017
92: RIED Pletzengraben Traminer 2017

Gault&Millau

18: RIED Hochschopf Traisental Grüner Veltliner 2017
17,5: RIED Pletzengraben Traisental Riesling 2017 – Lieblingswein der Redaktion
17: RIED Pletzengraben Traisental Grüner Veltliner 2017

Falstaff

92: RIED Hochschopf Traisental Grüner Veltliner 2017
92: RIED Pletzengraben Traisental Riesling 2016
92: RIED Pletzengraben Traminer 2017
91: RIED Theyerner Berg Traisental Grüner Veltliner 2017
91: RIED Pletzengraben Traisental Grüner Veltliner 2017



WEINGUT TOM DOCKNER

Traminerweg 3 | 3134 Theyern
T. +43 2783 7278 | weingut@docknertom.at
www.docknertom.at



© Erber

Winzerhof Erber

Seit 1756 kultiviert Familie Erber in Oberwölbling Weinbau. 2003 wurde mit Martina Hromatka-Erber, Gatten Jochen Hromatka und Tochter Sophie eine neue Ära eingeleitet. Angefangen mit einem kleinen Betrieb im westlichen Traisental, wuchs stetig die Leidenschaft zum Wein. Nach zahlreichen Weiterbildungen und einem sehr großen Interesse an Wein ist Jochen nun der Kopf hinter unseren Weinen und strebt stets nach höchster Qualität, die er gemeinsam mit Martina im Keller umsetzt. Auch Tochter Sophie, die besucht die HBLA Klosterneuburg, lässt bereits ihre Innovation in den Betrieb einfließen.

Das Klima des Dunkelsteiner Waldes und die Urgesteinsböden prägen die Charaktere unserer Weine. Sie brillieren mit Potenzial zur Reife, Typizität und zu einer intensiven Mineralik.

Im Winzerhof Erber werden 7 ha Weingärten bewirtschaftet, wobei das Hauptaugenmerk auf Grünem Veltliner liegt. Der Schutz des Dunkelsteiner Waldes bietet den nach Süden ausgerichteten Hängen und den darauf kultivierten Weinstöcken ein besonders spezielles Kleinklima und verleiht unseren Weinen das gewisse Etwas. Gemeinsam mit der reichen Erfahrung im Weinbau bestimmen diese Faktoren in hohem Maße die Qualität und Wiedererkennbarkeit unserer Weine.



WINZERHOF ERBER

3124 Oberwölbling | Unterer Markt 10
T. +43 2786 2376 | winzerhof_erber@aon.at
www.winzerhof-erber.com



© foto-hoefinger.at

Weinhof Gill

Eines der schönsten Dinge ist es, mit der Familie etwas aufzubauen, das man mit Leib und Seele gerne macht. Wir sind ein stolzer Familienbetrieb aus dem Traisental und haben unsere Leidenschaft im Weinbau und im dazugehörigen Heurigen gefunden. Seit 1995 haben wir uns zur Aufgabe gemacht, Weine zu produzieren, die unseren Kunden in positiver Erinnerung bleiben. Eine Mischung aus altbewährtem, traditionellem und innovativem Denken ist die Grundlage für das Bewältigen der schönen Herausforderungen, denen wir uns jedes Jahr aufs Neue wieder stellen dürfen. „Wir legen sehr viel Wert auf direkten Kontakt mit unseren Kunden. Dafür eignet sich der Heurigen optimal, da viele auf Besuch kommen, um gemütliche Stunden mit uns zu verbringen und die Weine bei einer guten Jause genießen und verkosten“, so der Jungwinzer Johann Gill, der 2014 in Klosterneuburg die HBLA für Wein- und Obstbau abschloss. Info: Bringen Sie diese Einschaltung bei Ihrem nächsten Heurigenbesuch mit (entweder Ausschnitt aus Vinaria oder Kopie), dann erhalten Sie eine Ermäßigung von – 10% auf Ihre Konsumation.

NÖ Gold

Grüner Veltliner Meisterstück
Grüner Veltliner DAC Ried Hochschopf
Muskateller
3 Klang Cuvée
Riesling DAC

Sieger Top Heuriger 2018 bei der NÖ Landesweinprämierung!



WEINHOF GILL

3134 Nußdorf | Neusiedler Straße 52
T. +43 2783 8496 | info@weinhof-gill.at
www.weinhof-gill.at



© Marius Höfinger

Weingut Holzer

Wir denken in Generationen. Unser Familienbetrieb liegt in Nussdorf im Traisental. Gesunde Trauben, intakter Boden und naturnahe Bewirtschaftung sind die Grundlagen für unsere einzigartigen und unverwechselbaren Weine.

Das Besondere an unserem Familienunternehmen ist, dass bei der Qualität der Weine in Generationen gedacht wird. Der natürliche Umgang mit unseren Weingärten sowie gute Lagen sind Garant für einzigartigen Geschmack. Die Konzentration auf das Wesentliche – naturnahe Bewirtschaftung, hohe Laubwände, Ertragsreduktion und ein optimal gewählter Erntezeitpunkt schaffen in Verbindung mit modernster Kellertechnik beste Voraussetzungen für fruchtbetonte Weißweine und gehaltvolle Rotweine.

Salon 2018

Grüner Veltliner Alte Reben 2017

Profil DAC Sieger 2017

Riesling Privat 2016



WEINGUT HOLZER

3134 Nussdorf | Neusiedler Straße 54
T. +43 2783 8426 | wein@weingutholzer.at
www.weingutholzer.at



Foto: Julia Stix

Weingut Markus Huber

Markus Huber hat es in nur wenigen Jahren geschafft, sein Weingut mit seinen Weinen international und national bekannt zu machen. Im Leitbetrieb des Traisental entstehen auf einzigartigen Kalk-Konglomeratböden charaktervolle Weine mit glockenklarer Stilistik und terroirbetonter Mineralik, die wichtigsten Rieden heißen Alte Setzen, Zwirch, Rothenbart und Berg, allesamt klassifizierte Erste Lagen 1 ÖTW der österreichischen Traditionsweingüter.

Hauptsorte ist ganz klar der Grüner Veltliner auf den mehr als zwei Drittel der gesamten Produktion entfallen, zweitwichtigste Sorte ist der Riesling. Kompromissloses Arbeiten in Weingarten und Keller zugunsten höchster Qualität ist die oberste Prämisse von Markus Huber. Neben zahlreichen nationalen und internationalen Auszeichnungen wurde Markus Huber 2015 zum „Falstaff Winzer des Jahres“ auserkoren.



WEINGUT MARKUS HUBER

3134 Reichersdorf | Weinriedenweg 13
T. +43 2783 82999 | office@weingut-huber.at
www.weingut-huber.at



© WEINFRANZ

Weingut Wolf Müllner

In Nußdorf ob der Traisen im Herzen des Weinbaugebietes Traisental bewirtschaften wir unsere Weingärten. Hauptsorten sind Grüner Veltliner und Riesling, die auch als DAC-Weine ausgebaut werden. Weiters werden noch Muskateller, Sauvignon Blanc, Chardonnay und Blauer Zweigelt zu einem ausgezeichneten Preis-Leistungs-Verhältnis angeboten. Die Trauben reifen teilweise auf sandigem Löss als auch auf steinig-schottrigen Konglomeratböden. Das milde Klima und die schonende Verarbeitung der Trauben bringen feinfuchtige und gebietstypische Weine hervor.

Der moderne Verkaufsraum und der ansprechende Degustationsraum mit Weingartenblick laden Sie zum Verkosten ein.

Ausflugstipp:

Sehr beliebt und interessant sind Astrids Weinbegleiterwanderungen mit anschließender Verkostung auf der wunderschönen Terrasse in unseren Weinrieden.

Falstaff Traisental DAC Cup 2015

Sieger mit Riesling Spiegeln Traisental DAC

Mehrmals Salon Österreichischer Wein

Grüner Veltliner Gaisruck Traisental DAC
Riesling Spiegeln Traisental DAC

Profil DAC Test

2. Platz mit GV Hochschopf Traisental DAC

NÖ Weinmesse

„Kreis der Besten“ GV Gaisruck Traisental DAC



WEINGUT WOLF MÜLLNER

3134 Nußdorf ob der Traisen | Neusiedler Str. 12
T. +43 2783 6060 | info@weingutmuellner.at
www.weingutmuellner.at



© Julius Hirtzberger

Weinkultur Preiß

Rund um den idyllischen Traisentaler Ort Theyern bewirtschaftet Familie Preiß Wein- und Obstkulturen. Muttergestein der Böden ist das eiszeitlich abgelagerte Konglomerat, wobei in großen Teilen nur eine leichte sandige Auflage vorhanden ist. Andere Lagen weisen eine mehr oder weniger starke Lössauflage auf. Grüner Veltliner ist eine der wichtigsten Rebsorten. Vor allem in den Toplagen Brunnendoppel, Hochschopf und Rosengarten fühlt er sich besonders wohl. Der Riesling aus der Ried Pletzengraben wurde bereits als bester Riesling des Traisentals ausgezeichnet.

Neben dem Weinbau ist Familie Preiß für ihre Fruchtsäfte und -nektare bekannt, für die ausschließlich Früchte aus eigenem Anbau veredelt werden. Sortenreine Apfel- und Traubensäfte sind die große Leidenschaft.

Eventtipp:

27. 4. um 18.30 Uhr – Gastwirtschaft Vinzenz Pauli und Familie Preiß laden zu einer kulinarischen Reise durchs Traisental ein. 4-gängiges Traisental-Degustationsmenü inkl. Wein- oder Fruchtsaftbegleitung.

Mit dabei: Die St. Pöltnerin 2018, der Hauptstadtwein 2019 von Viktoria Preiß & Frauenzimmer Wein.

Vinzenz Pauli, Alte Reichsstraße 11,
3100 St. Pölten | Preis: € 66,-
Reservierung: 0650 620 20 77
oder frag@vinzenzpauli.at



WEINKULTUR PREISS

3134 Theyern | Ringgasse 4
T +43 2783 6731 | M +43 676 941 8580
wine@kulturpreiss.at | www.weinkulturpreiss.at



© Schöller

Weingut Andreas Schöller

Im kleinen Weinort Wagram ob der Traisen befindet sich das Weingut von Andreas Schöller, der als kompletter Quereinsteiger von der Elektrotechnik zum Winzer wechselte. Seit 2006 bewirtschaftet er seine ersten Weingärten, und der Erfolg und zahlreiche Auszeichnungen bestätigten den richtigen Weg.

Derzeit beträgt die Rebfläche 10 ha. Im Jahr 2018 wurde eine neue Weinproduktionshalle errichtet, in welcher mit modernster Kellertechnik Schmankerl wie der regionstypische Grüne Veltliner und Riesling gekeltert werden. Auch Grauburgunder, Gelber Muskateller oder Zweigelt werden mit viel Raffinesse sortentypisch ausgebaut.

NÖ Landesweinmesse GOLD

Grüner Veltliner DAC Rosengarten 2017

Grüner Veltliner DAC Felix I 2017

Grüner Veltliner DAC vom Löss 2017

Falstaff

89: Grüner Veltliner DAC Felix I 2017

88: Grüner Veltliner DAC vom Löss 2017

88: Grüner Veltliner DAC Rosengarten 2017

90: Grüner Veltliner DAC vom Löss 2016

89: Riesling DAC 2016

88: Grüner Veltliner DAC Rosengarten 2016



WEINGUT ANDREAS SCHÖLLER

3133 Wagram ob der Traisen | Wagamerstraße 26
T. +43 664 88679085 | info@schoeller-traisental.at
www.schoeller-traisental.at



© Schwarz-König

Winzerhaus Hans Schöller

Hans² – Erfahrung trifft auf Innovation: 2 Generationen arbeiten Hand in Hand im Winzerhaus Hans Schöller. Hans senior und Hans junior erschaffen gemeinsam vielschichtige, feingliedrige Weine, wobei sie sich die Bodenvielfalt des Traisentals zunutze machen. Neben den Musterschülern Grüner Veltliner und Riesling treffen ein ganzer Reigen an spannenden Rebsorten im Hause Schöller auch auf internationale Rote wie Merlot und Syrah.

Die Sortenvielfalt genießt man am besten im einzigartigen Ambiente des mehrfach prämierten TOPHEURIGEN, wo man sich von 5. bis 14. April 2019 wieder inmitten der Rebzeilen der regionalen Schmankerl erfreuen kann.

Wer das Traisental noch besser kennenlernen möchte, nächtigt in einem der modern und großzügig gestalteten Premium-Appartements. Diese bieten den idealen Ausgangspunkt für idyllische Wanderungen durch die Weinberge oder für ausgiebige Radtouren. Auch die kulturellen Sehenswürdigkeiten erreichen für Sie von hier aus in wenigen Minuten.

TOP-Heurigen-Sieger 2013, 2014, 2017, 2018

A la Carte

92: Riesling Traisental DAC Ried Sonnleithen

92: Grüner Veltliner Traisental DAC Ried Sonnleithen



WINZERHAUS H. & J. SCHÖLLER GESNBR

Wagamer Straße 10 | 3133 Traismauer
T. +43 2783 535 | winzerhaus@weinschoeller.at
www.weinschoeller.at



© Siedler

Wein-Genuss-Gut SIEDLER Alex.

Das Familienweingut befindet sich im Herzen des Traisentals im eindrucksvollen Weinort Reichersdorf. Alex Siedler bewirtschaftet gemeinsam mit seiner Frau Manuela und den Eltern Gerhard und Helga Rebanlagen, welche allesamt um den Betriebsstandort in Reichersdorf angelegt sind. Auf den Kalkkonglomeratböden werden vor allem Grüner Veltliner und Riesling vinifiziert. Ergänzt wird das Sortiment von einigen Weißweinsorten wie Rivaner, Gelber Muskateller, Weißburgunder und Sauvignon Blanc und den Rotweinsorten Zweigelt und Merlot. Die Typizität der Weine zu erhalten, als auch deren Eigenständigkeit von der Traube bis in die Flasche zu bringen, ist dem Winzer besonders wichtig. Traditionelle Produktionsschritte werden dabei ebenso wie innovative Methoden zum Einsatz gebracht. Wöchentlicher Ab-Hof-Verkauf Freitag von 16.00 – 18.00 Uhr. Verkosten, Kaufen und Genießen ... Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

SALON Österr. Wein

GV – Ried Buchhammer, Traisental DAC 2017

Falstaff

91: GV – final select, Traisental DAC-Res. 2017

Chardonnay – Ried Spiegeln – Barrique 2015

90: GV – Ried Buchhammer, Traisental DAC 2017

RI – Ried Alte Setzen, Traisental DAC 2017

Vinria-Tipp

Sauvignon Blanc – Reserve 2017 (****)

GV – final select, Traisental DAC-Res. 2017 (****)

A la Carte

93: GV – final select, Traisental DAC-Res. 2017

91: GV – Ried Buchhammer, Traisental DAC 2017

RI – Ried Alte Setzen, Traisental DAC 2017

90: Sauvignon Blanc – Reserve 2017

Finalist NÖ-Wein

GV – Ried Buchhammer, Traisental DAC 2017



SIEDLER ALEX. WEIN-GENUSS-GUT

3134 Reichersdorf | Obere Ortsstraße 25
office@weingut-siedler.at
www.weingut-siedler.at



Schloss Thalheim

Auf die Denkweise kommt es an: Frische, regionale und saisonale Produkte mit ökologischem Hintergrund sind charakteristisch für das Schloss Thalheim.

Eine mehrfach ausgezeichnete österreichische Küche mit mediterranem Einfluss auf hohem Niveau findet man auf der sorgfältig zusammengestellten Speisekarte. Die perfekte Weinbegleitung kommt vom Diplomsommelier des Schlosses, welcher die Weinkunde zu seiner Leidenschaft gemacht hat.

Wenn die Temperaturen nach dem langen Winter langsam wieder steigen, freuen sich viele Naturliebhaber auf den Frühling im Schloss Thalheim. Ein untrügliches Zeichen dafür, dass es bald wärmer wird, ist der herrliche Duft der Linden, der Akazien und der Platanen im großzügig angelegten Schlosspark.

Verschiedenste Eiskreationen sowie kalte und warme Köstlichkeiten aus der Patisserie – die durch Honig aus der Schlosskerei verfeinert werden – können Besucher auf der Sonnenterrasse des Schlosses genießen.

Gönnen Sie Ihren Sinnen ein unvergessliches Erlebnis und lassen Sie sich vom einzigartigen und unvergesslichen Ensemble der historischen Mauern verzaubern!



Foto: Manuel Tauber-Romiert

SCHLOSS THALHEIM

3141 Kapelln | T. +43 2784 2279
reservierung@schlossthalheim.at
www.schlossthalheim.at



Foto: Marius Höflinger

Schlossküche Walpersdorf

Einkehren im Schloss. Seit 1. März raucht es aus dem Schornstein der Schlossküche im niederösterreichischen Walpersdorf. Am Herd steht Küchenchef Florian Mistelbauer mit seinem Team, die Gastgeber sind Sandra und Martin Blauensteiner.

Was sich Schlossküche nennt, sollte dem Gast auch ein authentisches Erlebnis mitgeben – in Walpersdorf wird diesem Umstand Rechnung getragen. Sobald man das Restaurant betritt, befindet man sich schon mitten im Herzstück – der historischen Küche mit Töpfen, Pfannen und den köstlichsten Aromen. Die Schlossküche ist mit Gewölbe, Kacheln und Terrazzoboden original erhalten.

In der Schlossküche warten klassische österreichische Speisen auf die Gäste, gewürzt mit raffinierter Kreativität. Frische wird großgeschrieben, ebenso Saisonalität und Regionalität. Aber auch internationale Gerichte findet man auf der Speisekarte. Die perfekte Weinbegleitung kommt von Chef und Sommelier Martin Blauensteiner: eine hervorragende Mischung aus dem In- und Ausland, aus Österreich gerne Weine aus der Wachau.

Öffnungszeiten:
Mi + Do 11–22 Uhr | Fr + Sa 11–23 Uhr
So 11–17 Uhr
Jeden 1. Sonntag im Monat Schloss-Brunch mit Musik. Auch private Feiern und Feste werden gerne ausgerichtet.



SCHLOSSKÜCHE WALPERSDORF
3131 Walpersdorf | Schlossstr. 2
T. +43 699 19307883 | restaurant@blauenstein.at
www.schlosskueche-walpersdorf.at

Foto: Schwarz König

Die Genuss-Hauptstadt

Kulturhauptstadt 2024 wird die niederösterreichische Landeshauptstadt St. Pölten wahrscheinlich werden. Genuss-Hauptstadt ist St. Pölten längst. Mit einem feinen Weinbaugebiet vor den Toren: dem Traisental.



Foto: Figl

Der Top-Wirt-Sieger 2018 und Haubenträger: Die Gaststätte Figl in Ratzersdorf (Restaurantleiter Matthias Strunz, oben) ist seit Jahren Fahnenträger der gehobenen Wirtshausküche in St. Pölten.

Wenn Markttag ist in St. Pölten, dann brummt es am Domplatz und die Genießer freuen sich (oben re.).

Der St. Pöltner Rathausplatz strahlt mediterranes Flair aus. Dafür sorgen auch gastronomische Betriebe mit Schanigärten wie das „Schau.Spiel“ (Foto links), der Italiener „La Dolce Vita“, „Lilli's Gastwirtschaft“, das griechische Restaurant „Rhodos“ und Cinema Paradiso.



Foto: Schwarz König

In den vergangenen zehn, 15 Jahren hat sich auch das gastronomische Gesicht der einstigen Eisenbahnerstadt, die mittlerweile zur BoomTown avancierte, dramatisch geändert. Hand in Hand mit dem architektonischen Antlitz und dem kulturellen Steilflug.

Vor 30 Jahren begann der Autodidakt Robert Langeneder in der Innenstadt mit seiner „Galerie“. Einer der ersten Stammgäste: der Möbelmanager und nachmalige Finanzminister Hans Jörg Schelling. Über zwei Dekaden musste Langeneder warten, bis er und die Stadt die erste Haube erkochen konnten. Heute ist die Galerie Geschichte, der Patron in Pension. Ambitionierte Pläne harren in der Fuhrmannsgasse 1 der Realisierung, 2020 soll es so weit sein. Bekannte Namen stehen dahinter.

Topwirt des Jahres Ein St. Pöltner Urgestein ist die Gaststätte Figl im nördlichen Stadtteil Ratzersdorf. Ein urig-gemütliches Gasthaus, das die verfeinerte Wirtshausküche in die Tat umsetzte, Weinkultur inklusive. Der Figl ist längst

in neuen Händen, in jenen der umtriebigen Unternehmerin Ulrike Mesner nämlich. Name und Herz sind aber gleich geblieben, mehr noch: haben stark expandiert, nicht zuletzt wegen des kompetenten Gastgebers Matthias Strunz. Der Lohn der Mühe: der begehrte Titel „Topwirt des Jahres“ (2018) der NÖ Wirtshauskultur. Gault&Millau setzte dem noch eine Haube drauf. Der Figl ist so was wie der Heimathafen der St. Pöltner Gastlichkeit geworden und das Flaggschiff.

Ein Revival erlebt der sehr traditionelle Gasthof Winkler am Mühlweg, das Fleisch- und Steak-Kompetenzzentrum der Stadt. Seit Generationen im Familienbesitz, war dem Gasthaus früher eine Fleischerei angeschlossen. Heute wird die Tradition der österreichischen Küche hochgehalten, ein Preis-Wert-Tipp übrigens.

Szene-Turbo Ein Glück, dass der Hauptstadt mit Matthias Stadler ein Bürgermeister vorsteht, der von Kulinarik und Vinophilie viel versteht, den richtigen Mix aus Bodenständigkeit und Ambition getroffen hat. Das sorgt für den nötigen Auftrieb, den die Szene in so einer Stadt einfach braucht.

Rund um den Herrenplatz hat sich schon vor etlichen Jahren reges Gastrolieben entwickelt. Ein bunter Mix lockt da, nicht nur im Sommer. Ankerplatz ist das Café Schubert, ein klassisches Café-Restaurant, durchgängig bespielt vom Frühstück bis zur schönen Flasche Wein spät-abends. Rundherum Bars, Ethnolokale, das Vino und die „Osteria“, eine kleine Trattoria in versierter Hand von Erich Stierschneider, der vor langer Zeit schon dem längst verblichenen Wachauer Floranihof die Haube erkochte.

Der Rathausplatz ist das ganze Jahr über Angelpunkt des städtischen Lebens. Viel Gastronomie gibt es rundherum, wobei die Zeit die Spreu vom Weizen trennte. Neu: das „Schau.Spiel“, ein gelungener Mix aus Café, Restaurant, Bar, Schanigarten. Ganz in der Nähe, an der Promenade, hat sich Leo Graf sein Refugium geschaffen. Das Stadthotel Graf verfügt nicht nur über 35 moderne Zimmer, sondern auch über ein unprätentiöses, kompetentes Restaurant mit regionaler Weinkultur. Diese wird auch im Gasthof Böck „Roter Hahn“ im Süden der Stadt hochgehalten. Der Böck ist mittags wie abends Anlaufstelle für das Tagesmenü ebenso wie für die gute Flasche Wein. Sogar „Winzertage“ gibt es hier bei Familie Widgruber, dazu 55 Betten.

Bier- & Marktstadt Eines sei noch gesagt: St. Pölten ist auch eine Bierstadt, immerhin seit über 40 Jahren Heimat der Egger Privatbrauerei, einer der größten Österreichs und sehr erfolgreich. Die vielfach prämierten Egger-Biere sind so etwas wie der rote Faden durch die Gastronomie der Stadt.

Ein Streifzug durch den Wochenmarkt am Domplatz ist speziell samstags ein kulinarisches Erlebnis. Eine derartige Vielfalt an feinen Alimentari, kalten und warmen Schmankerln, Feinkost, Broten, bäuerlichen Fleischwaren, Obst und Gemüse sowie Craft-Bieren aus der Region kann der Wiener Naschmarkt kaum überbieten.

Dazu kommen Ab-Hof-Produzenten, zahlreiche biologische und sogar vegane Angebote. Selbst die apulischen Bio-Zitronen, so groß wie ein halber Fußball, sind hier zu finden. Nicht verwunderlich, wurde der St. Pöltner Wochenmarkt gerade eben zum besten Markt Österreichs gewählt!



Foto: Manuel Tauber-Romert

Hotel-Gasthof Graf

Hereinspaziert in unser Hotel und unseren Gasthof mit dem gewissen Extra – mitten in der schmucken Barockstadt St. Pölten. Freundschaftlich, familiär, herzlich – genau das beschreibt unser Haus!

Mit seiner zentralen Lage ist es eines der beliebtesten Hotels der blau-gelben Landeshauptstadt. Sowohl Geschäftsreisende als auch Touristen schätzen die Nähe zum historischen Stadtzentrum, aber auch zum Bahnhof. Wien ist mit dem Zug gerade einmal 25 Minuten entfernt.

Hier kommt man an.
Hier fühlt man sich wohl.
Hier genießt man ...

Saisonale Spezialitäten, gehobene Hausmannskost, die besten Tropfen aus dem Weinkeller.

Und zum Mittagstisch heißt es sprichwörtlich: Aller guten Dinge sind drei! – Sie haben die Wahl zwischen einem Wochen- und zwei Tagesmenüs zu einem sehr guten Preis-Leistungs-Verhältnis.

Und zum Abschluss eines tollen Abends schaut man am besten noch in der modernen Hotel-Lounge vorbei. Die bietet viel Platz und vermittelt trotzdem das Gefühl der Geborgenheit. Hier trifft man sich zum Aperitif und zum Schlummertrunk. Genießen in stilvoller Atmosphäre!



HOTEL-GASTHOF GRAF

3100 St. Pölten | Bahnhofplatz 7
T. +43 2742 352757 | office@hotel-graf.at
www.hotel-graf.at



Hotel-Restaurant Böck „Roter Hahn“

Das Traditionsgasthaus am Stadtrand der barocken Perle St. Pölten überzeugt mit seiner Vielseitigkeit.

Das Restaurant verwöhnt mit kulinarischen Köstlichkeiten. Zeitlose Klassiker und moderne Interpretationen sorgen im „Roten Hahn“ für kulinarische Hochstimmung. Dabei wird seine Küchenphilosophie immer wieder aufs Neue konsequent umgesetzt: Frische, Qualität und Kreativität haben oberste Priorität! So vielseitig wie die Speisen präsentiert sich auch das Lokal. Hier wird die liebevolle Handschrift des Teams sichtbar. Einzigartiges Flair und stilvolles Ambiente, wohin man blickt. Ob rustikale Gaststube, gediegene Säle, modernes Extrazimmer, klimatisierter Wintergarten oder idyllischer Gastgarten – im „Roten Hahn“ findet jeder Gast seinen ganz persönlichen Lieblingsplatz.

Im Hotel erwarten Sie komfortabel ausgestattete Zimmer. Auch ein entspanntes Wellness-Vergnügen kommt dank der gemütlichen Sauna garantiert nicht zu kurz.

Die Seminarräumlichkeiten machen jede Tagung zum interessanten Highlight.

Und wenn man einmal so richtig feiern will, ist der Festsaal für bis zu 180 Leute genau die richtige Wahl!



Foto: Manuel Tauber-Romert

HOTEL RESTAURANT ROTER HAHN

3100 St. Pölten | Teufelhofstraße 26
T. +43 2742 72906 | rezeption@hotel-boeck.at
www.hotel-boeck.at



Fotos: Helge Will

Gasthof Winkler

Der „Winkler“, eine Institution in St. Pölten, ist stets um das Wohlbefinden seiner vielen Stammgäste und Gäste bemüht – und das schon seit 1904.

Das Geheimnis seines Erfolges ist einerseits das kulturelle Erbe der österreichischen Küche hochzuhalten und andererseits innovative und moderne Ideen miteinfließen zu lassen unter Verwendung einwandfreier heimischer, regionaler und vor allem saisonaler Zutaten und Produkte. Beim „Winkler“ ist man auf jeden Fall immer richtig. Gleichgültig ob man eine diskrete Ecke für den Businesslunch sucht, oder die nächste Familienfeier ansteht. Im Gastzimmer wird noch die klassische Wirtshausatmosphäre geboten.

Unterstützt wird die Familie von vielen langjährigen Mitarbeitern. Weder das abwechslungsreiche Buffet an Sonn- und Feiertagen, noch den schattigen Garten, der im Sommer bei Wassergeplätscher zum Verweilen einlädt, sollte man sich entgehen lassen. In der Stadt und trotzdem ohne Lärm und ohne Hektik. Der „Winkler“ ist immer wieder einen Besuch wert!

Falstaff
83 Punkte
1 Gabel



GASTHOF WINKLER

3100 St. Pölten | Mühlweg 64
T. +43 2742 364944 | gasthof.winkler@aon.at
www.gasthofwinkler.at

Kurzurlaub beim Figl

Foto: Figl

Dass die Qualität der Küche überragend ist, beweist die Haube, die Gourmet-Führer Gault&Millau der Gaststätte Figl seit Jahren aufsetzt. Dass auch die Gemütlichkeit stimmt, das wissen die vielen Stammgäste, die sich beim Figl in Ratzersdorf wie daheim im Wohnzimmer fühlen. **Bernhard Mayerhofer**

„Wir sind eine traditionelle, schöne Gaststätte“, beschreibt Restaurantleiter Matthias Strunz sein Refugium bescheiden, aber ziemlich treffend. Hier in Ratzersdorf, am Stadtrand von St. Pölten und beinahe schon im Traisental, hat man vor Jahrzehnten begonnen, das gute alte Wirtshaus mit einer großen Prise an außergewöhnlicher Qualität zu würzen. Hervorragende Küche, großartige Weine, perfektes Service – all das hat man über Jahre bewahrt. Heute ist der Figl das einzige Restaurant der Landeshauptstadt, das mit einer Haube gekrönt ist. Bodenständig ist man trotzdem geblieben.

„Wir schauen, dass sich die Gäste bei uns wohlfühlen“, sagt Matthias Strunz. „Wir haben sehr viele Stammgäste, die sich zu Mittag hinsetzen und manchmal bis in die Nacht hinein bleiben.“ Die Gäste honorieren die Bemühungen, aber auch die Experten. 2018 wurde die Gaststätte Figl von der Niederösterreichischen Wirtshauskultur zum „Top-Wirt-Sieger“ gekürt. „Das zeigt, dass wir am

richtigen Weg sind und dass wir ein ganz tolles Team haben“, gibt Strunz das Lob gleich weiter. Küchenchef Sebastian Kickinginger und Jürgen Gruber, Demi Chef de Partie, würden für jene Rückendeckung sorgen, mit der es sich draußen im Restaurant locker arbeiten lässt. Aber nicht nur die beiden sind die Erfolgsgaranten, betont Strunz. „Wir arbeiten und halten alle zusammen wie in einem Familienbetrieb!“

Natürlich steckt noch ein bisschen mehr dahinter. Wenn die Gäste zum Beispiel das Gefühl haben, dass man es beim Figl so richtig ernst nimmt mit der Regionalität, dann täuscht das absolut nicht. Denn gemeinsame Ausflüge gehören beim „Familienbetrieb“ schon dazu, auch wenn man nicht weit wegfahren muss. Von Bauer Franz Sieder, nur ein paar Minuten von der Gaststätte entfernt, stammt das Rindfleisch für Figls legendäres, am heißen Stein gebratenes Rinderfilet. Dass das Figl-Team immer wieder einmal einen Ausflug zum Sieder macht, hat seinen

Erfolgsgarant Team: Matthias Strunz bekommt nicht nur aus der Küche „Rückendeckung“.

Grund: „Unsere Mitarbeiter sollen sehen, wie die Tiere leben und wachsen, sollen spüren, was regional bedeutet – dann können sie das auch unseren Gästen entsprechend vermitteln“, sagt Strunz. Auch drüben in Wasserburg, wirklich schon fast im Traisental, züchtet Stefan Burger die Fische, die täglich mehrmals frisch in die Gaststätte geliefert werden. Erst vor Kurzem war Strunz mit seinen Mitarbeitern am Fischteich, um auch hier eine enge Beziehung zu Lieferanten und Produkt aufzubauen.

Dass die Gaststätte nicht im Zentrum der Landeshauptstadt liegt, hat sich in all den Jahren nicht nachteilig ausgewirkt, ganz im Gegenteil. „Die Leute genießen es, ein paar Minuten zu uns rauszufahren“, weiß Strunz. „Das ist dann ein kleiner Kurzurlaub bei uns“, lacht er. Grund genug, um einen Aufenthalt im Traisental mit einem kulinarischen Erlebnis der Extraklasse beim „Nachbarn“ in Ratzersdorf zu garnieren. Traisentaler Weine kann man selbstverständlich auch beim Figl genießen – die dominieren auf der großartigen Weinkarte. Nur eines sollte man nicht vergessen: unbedingt reservieren!

GASTSTÄTTE FIGL

3100 St. Pölten-Ratzersdorf, Hauptplatz 4
T. +43 2742 257 402 | gaststaettefigl@aon.at
www.gaststaettefigl.at



Fixpunkt im Wochenrhythmus der Landeshauptstadt: der Markt am Domplatz.



Für den Hauptstadtwein ging's in den Weingarten. St. Pöltens Bürgermeister Matthias Stadler schaut vorbei.

St. Pöltner Genussmomente

10 Uhr 02, Restaurant Seedose auf der Terrasse. Von den angeblich 15 Libellenarten hier zeigt sich gerade nur eine. Dafür breiten die ersten Badegäste ihre Decken aus. Keck kräuselt sich der **Viehofner See** unter dem makellosen Vormittagshimmel. Ob es schon Zeit für einen Sprung ins frische Nass ist? In einer Viertelstunde, wenn der Aperol nicht mehr kalt ist, wird das Wasser warm genug sein ...



11 Uhr 32, am **Wochenmarkt**. Sellerie aus eigenem Anbau, Gurken von Hand geerntet, Rohschinken nach alter Tradition geräuchert, Würziges und Blühendes zu Sträußchen gebunden: Über all dem thront der Dom. Ernst wachend über perlendes Geplauder, gewitzte Marktschreierei und ein Bläser-Quartett vorne beim alten Sparkassenhaus. Und wo ist jetzt der Lauch, der auf der Einkaufsliste ganz oben steht?



16 Uhr 11, im City-Schanigarten. Das schlanke Glas Bière Blanche fängt gerade an, zu halten, was es versprochen hat. Kontraststark die röstfrische Espresso-Brise, die vom Wellenstein übers Pflaster herüberweht. Und rechter Hand beim **Café Schubert** „Ja hallo, Ihr seid's es! Eewig nicht gesehen ...!“



19 Uhr 48, **Open-Air-Kino** am Rathausplatz. Eigentlich war das Festspielhaus mit der belgischen Tanz-Performance angesagt. Die neue Produktion im Landestheater wäre auch nicht schlecht und das Kabarett in der Bühne im Hof sowieso Pflicht. Aber dann war's so gemütlich im Cinema Paradiso. Und das Open-Air-Kino eh gleich vor der Tür ...

Schaulust & Braukraft

Wenn der St. Pöltner auch die Weinrieden des unteren Traisentals (fast) in Sichtweite hat, so hat er doch gern das Gebraute in Griffweite. Genuss ist in der Stadt an der Traisen ein Bekenntnis zur Vielfalt. **Andreas Spannring**

Immerhin fünf Kellergassen hat die niederösterreichische Landeshauptstadt und präsumtive „Kulturhauptstadt Europas 2024“ in ihrem Kataster auszuweisen. Noch näher am schlagenden Herzen der Stadt fließt das Bier. Im Stadtteil Radlberg produziert die Privatbrauerei Egger seit über vierzig Jahren süßiges Märzen, naturrübes Zwickl und würziges Premium. Allesamt vielfach preisgekrönt und gefragt im weltweiten Ex-

Eine richtige Stadt braucht ein eigenes Bier. St. Pölten hat Egger.



Die Fotos für diese Reportage stammen aus dem Buch STP St. Pölten 240 Seiten | ca. 300 Fotos | ISBN 978-3-9504163-9-8 Verlag LWmedia | www.lwmedia.at

Foto: Josef Bollwein | www.flashface.com

Foto: Manuel Tauber-Romier | photographer

Foto: Manuel Tauber-Romier | photographer

Foto: Josef Bollwein | www.flashface.com

Foto: Manuel Tauber-Romier | photographer

Weinfeste im Traisental

Sa 27. und So 28. April

Weinfrühling Kamptal – Kremstal – Traisental
Offene Kellertüren bei über 200 Winzern in drei Weinbaugebieten. 10–18 Uhr
www.donau.com

Mi 1. Mai

Bauernmarkt in Trasdorf

Sa 4. und So 5. Mai

Tour de Vin der Traditionsweingüter, 10–18 Uhr.
Magnumparty der Traditionsweingüter im Kloster Und, am 4. 5. um 20.30 Uhr
www.traditionsweingueter.at

Sa 25. und So 26. Mai

Kellergassenfest & Weinbegleitertour in der Ahrenberger Kellergasse

Sa 1. Juni

Erstes Traisentaler Weinbegleitertfest. Schloss Traismauer, www.weinartzone.at

Sa 8. bis Mo 10. Juni

Pfingstfest im Schlossgarten Nußdorf

Fr 5. bis So 7. Juli

Teichfest am Schlossteich. Weinkost des Weinbauvereins Sitzenberg-Reidling, Fr 18 Uhr, Sa 16 Uhr, So 9 Uhr

Sa 13. Juli

Weingenuss in Reichersdorf. Weinverkostung und Schmankerln

Fr 2. bis So 4. August

Hauermarkt und Kellergassenfest in den Wagramer Wetterkreuzkellergassen

Sa 17. und So 18. August

Hauermarkt in der Langmannersdorfer Kellergasse

Sa 24. und So 25. August

Bauernmarkt und Hauerkirtag in der Eichberger Kellergasse

Fr 30. August bis So 1. September

Kellergassenfest Reichersdorf

Fr 13. bis So 15. September

Kufferner Kellergassenfest. Weinspezialitäten und kulinarische Köstlichkeiten
Weinherbsteröffnung (13. 9.)

Weitere Termine & Tipps: www.traisental.at

Tipp

Entdeckungsreise zum Wein mit den Traisentaler Weinbegleitern

Die Traisentaler Weinbegleiter erzählen Wissenswertes und Kurioses über den Wein und bringen den Gästen den Charakter der Region, Hintergründe und Besonderheiten näher. Führungen ganzjährig. Infos: www.traisental.at

Infos

Tourismusinfo Herzogenburg

Rathausplatz 22, 3130 Herzogenburg.
+43 2782 833 21, tourismus@traisental.at | www.traisental.at

Tourismusinfo im Schloss Traismauer

Hauptplatz 1, 3133 Traismauer.
+43 2783 8555, tourismusinfo@schloss-traismauer.at
www.donau.com

Vinotheken

WeinArtZone

im Schloss Traismauer
Hauptplatz 1, 3133 Traismauer
+43 676 313 35 66
www.weinartzone.at

Traisentaler Weinladen

Im Reither-Haus
3130 Herzogenburg
+43 2782 833 21
www.herzogenburg.at



WEINSTRASSE UND TOURISMUS TRAISENTAL-DONAU

Rathausplatz 22, 3130 Herzogenburg
Öffnungszeiten: Mo–Fr: 9–12 Uhr u. 12.45–17 Uhr, Sa: 9–12 Uhr
T. +43 2782 833 21 | F. +43 2782 834 90
tourismus@traisental.at | www.traisental.at

Traisental Wein

Verein Traisentaler Wein
Weinriedenweg 13, 3134 Reichersdorf
office@traisentalwein.at | www.traisentalwein.at

Die Genussroute: Weinstraße Traisental

Auf dem Traisentaler Abschnitt der Weinstraße Niederösterreich lernt man die schönsten Seiten und die engagiertesten Betriebe des kleinen, feinen Weinreviers kennen. Im Traisental folgt die Weinstraße den Kellergassen und sanften Weinhängeln, auf denen an pittoresken Weinterrassen der Weinbau betrieben wird. Traisentaler verein rund 100 Mitglieder – Winzer, Heurigenwirte, Gastronomen, Direktvermarkter und Beherberger –, die sich besonders für typische Weine aus dem Traisental engagieren. **Traisentaler Genussführer kostenlos bestellen:** www.traisental.mostviertel.at/prospekte-bestellen