

Reise durchs Kamptal

Das Kamptal ist eines der bedeutendsten Weinbaugebiete in Österreich und zählt im engeren Sinn zum Waldviertel.

Eine Entdeckungsreise zu diesem attraktiven und abwechslungsreichen Fleckchen Erde offenbart auch viele andere Qualitäten abseits vom Wein.

Text: Irina Weingartner

Der Heiligenstein thront wie der stille Wächter über die Weinregion, der namensgebende Kamp schlängelt sich durch die imposante Landschaft und auf den steilen Lehm-, Urgesteins- und Lössterrassen gedeihen einige der besten Tropfen Österreichs. So ist es ganz selbstverständlich, dass der Wein hier die erste Geige spielt. Wir aber zeigen Ihnen, was man im Kamptal rund um den Wein noch so alles Aufregendes machen kann. Wobei der Wein hier natürlich ein steter Begleiter ist – und das ist gut so!

Natur.pur

Das Kamptal ist ein wahres Paradies für erkundungsfreudige Naturfreunde. Die Kittenberger Erlebnisgärten in Schiltern bieten dafür den optimalen Rahmen. Sie sind ein lebendes botanisches Kunstwerk. 1996 begann Erlebnisgärtner Reinhard Kittenberger, Schaugärten zu den unterschiedlichsten Themen anzulegen. Heute kann man durch mehr als 40 liebevoll angelegte Themengärten auf über 50.000 m² spazieren, sich auf verschlungenen Wegen treiben lassen und die Natur im Spiegel der Jahreszeiten von ihrer schönsten Seite be-

wundern. Ebenso bunt und vielfältig geht es im Schaugarten der ARCHE NOAH zu, wo sich alles um fast verloren gegangene Kulturpflanzen dreht. Alte Sorten aus der Region, Raritäten und Kuriositäten aus aller Welt sowie vergessene Gemüsesorten werden hier rekultiviert. In der ARCHE NOAH besteht für die Besucher die großartige Gelegenheit, sich über Qualität und Eigenschaften von über 6.500 gefährdeten Gemüse-, Obst- und Getreidesorten zu informieren. Beide Ausflugsziele sind Ausgangspunkt wie auch zwei von 25 Stationen des „Gartenweg Schiltern“. Dieser Weg führt vorbei an der Gartendorfschule, zeigt Einblicke in kunstvoll gestaltete Privatgärten, lädt ein in die Welt von Künstlern und Handwerkern und führt über sogenannte Pflanzensteige durch die Kellergasse zu dem einen oder anderen Winzer oder Heurigen. Eine luftigere Möglichkeit, die wunderschöne Landschaft des Kamptals aus einer ganz besonderen Perspektive zu bestaunen, bietet eine Fahrt mit dem Heißluftballon. Wieder zurück am Boden wird man traditionell durch die Ballonfahrertaufe in den Adelsstand erhoben. Ein kleiner Umtrunk beendet schließlich das Abenteuer.

Kultur.pur

Nach so viel Wanderspaß und frischer Luft ist es Zeit, eine weitere Facette des Kamptals zu erkunden. Denn egal, ob Musik, Architektur, Geschichte oder Theater: Die kulturelle Vielfalt im Kamptal ist ebenso spannend wie hochkarätig. 300 Jahre Geschichte auf 32 Hektar Park, ein unglaublich prunkvolles und geschichtsträchtiges Schloss und dazu eine einzigartige Open-Air-Bühne – der Wolkenturm. Jahr für Jahr begeistert dessen begnadeter künstlerischer Leiter die Stars der Musikbranche für das Grafenegg Festival „Klang trifft Kulisse“. Dieses Gesamtkunstwerk wird nicht umsonst als „Idyll der Sinnlichkeit“ beschrieben. Das Benediktinerkloster Stift Altenburg ist ein weiteres architektonisches Juwel mit einer ebenso beeindruckenden Historie. Als Ort der Begegnung vereint es Orden, geistliches Zentrum, Gästehaus und Stiftsgärten, betreibt Land- und Forstwirtschaft sowie Weinbau, ein Restau-

Der Garten für Junggebliebene – ein Paradies in den Kittenberger Erlebnisgärten.





1

rant und einen Hofladen und ist Bühne für das Kammermusik-Festival „Allegro Vivo“, die Altenburger Musikakademie, die Altenburger Sängerknaben und das Teatro Barocco. Als Schauplatz für Falknerei und historische Antiquitäten ist die Rosenberg für private Feierlichkeiten ebenso geeignet. Der großzügige Rosengarten und die sich über 120 Meter erstreckende Kletterrosenwand faszinieren Jahr für Jahr aufs Neue. Kulinarisch verwöhnt seit 2015 Hauben-Koch Karl Schwillinsky die Gäste auf der Rosenberg. Im Park von Schloss Haindorf bilden die Schlossfestspiele Langenlois jeden Sommer den Höhepunkt des Langenloiser Kulturjahres. Weniger musikalisch, dafür umso origineller geht es in Hadersdorf am Kamp zu. Dort ließ sich 2009 der bildende Künstler Daniel Spoerri nieder,

der durch seine „Fallenbilder“ (Tableaux pièges) weltbekannt wurde. In einem ehemaligen Klosterbesitz findet sich heute der gelungene Mix aus „Ab Art“ und „Eat Art“: das Ausstellungshaus, in dem seine Werke als auch Wechselausstellungen über Künstlerfreunde zu sehen sind, und das Esslokal rund um Köchin Miriam Laister und Wirt Sebastian Pesau.

Genuss.pur

Wir bleiben noch ein wenig in dieser Gegend und zwar in Diendorf am Kamp und widmen uns einem der spannendsten Käseproduzenten Österreichs. Auf der einen Seite des Grundstücks riesige anmutige Wasserbüffel, auf der anderen Seite kleine agile Ziegen und immer mittendrin Robert Paget, der aus ihrer Milch großartige Köstlichkeiten herstellt.

Wie den mittlerweile schon fast legendären Büffelmilch-Mozzarella, cremige Camemberts und Frischkäse, deren Erzeugung und Produktion man einmal im Monat bei einem Käsekurs ein wenig näherkommen kann.

Unter dem Motto „Weil's nicht wurscht ist, wo's herkommt“ hat sich Manfred Höllerschmid ganz der lokalen Qualität verschrieben. Der Fleischer ist stolz darauf, dass die Herkunft von jedem Stück Fleisch bis zum Bauernhof zurückverfolgt werden kann. In der Spitzengastronomie, vor allem ernährungsbewusste Köche, schwört man auf dieses hochwertige und regionale Fleisch. Durch die Eröffnung der „Fleischbank“ 2016 können die Produkte nun auch von jedem gekauft werden, der verantwortungsvollen Fleischgenuss sucht.

Ähnlich verantwortungsvoll und gleichzeitig traditionell wie innovativ kommen die Früchte des Sommers bei Susanne Mantler ins Glas und verfeinern als „Emilie“-Suppenwürze jegliche Speisen rund ums Jahr. Ohne Geschmacksverstärker, ohne Hefeextrakte, Farbstoffe

Die wunderschöne Landschaft des Kamptals aus einer ganz besonderen Perspektive zu bestaunen, bietet eine Fahrt mit dem Heißluftballon.



2



3



4



5

oder Konservierungsmittel, nur frisches Gemüse, frische Kräuter und unjodiertes Salz – schließlich heißt Emilie auch Essen mit Liebe und das schmeckt man auch. Italienisch und doch regional geht's in Doris Wasserburgers Pastamanufaktur zu. Aus Hartweizengrieß und Freiland-eiern entstehen nach italienischem Vorbild herzhaft gefüllte Ravioli, feine Bandnudeln und Spaghetti. Was als ganz kleines Projekt, aber großer Traum begann, wurde so gut angenommen, dass Doris mittlerweile rund 250 Kilo Pasta pro Woche herstellt. Gemüse, Kräuter und Käse kommen aus der Umgebung (so gibt's auch Ravioli mit Pagets Ricotta). Das Angebot variiert je nach Jahreszeit und die Nachfrage nach dieser köstlichen frischen Alternative steigt stetig. Ob süß, pikant oder sauer: Alles, was in und um Andrea Gillingers Gemüsegarten wächst, kommt bei ihr ins Glas und wird unter dem Namen „LANGENLOISER Eingelegtes & Eingemachtes“ verkauft. Mit viel Liebe und Hingabe, der Kraft der Sonne, ohne Konservierungsmittel und ausschließlich in Handarbeit entstehen

köstliche und vor allem geschmacksintensive Naturprodukte. Nicht nur zu Land, sondern auch zu Wasser gibt es in dieser Region kulinarisch etwas zu berichten, ist doch das Waldviertel weit über die Grenzen hinaus für seine qualitativ hochwertigen Fische bekannt. In fünf Teichanlagen mit insgesamt 11 Hektar Wasserfläche zieht Matthias Haberzeth aus Sittendorf in seiner Teichwirtschaft Karpfen, Schleien, Zander und Forellen zu Speisefischen heran. Auch hier wird besonderer Wert auf nachhaltige Bewirtschaftung gelegt, indem ausschließlich natürliche Futtermittel zum Einsatz kommen und die Bestandsdichte bewusst niedrig gehalten wird.

Kulinarik.pur

Diese vielen großartigen Produkte wollen auch genossen werden. Somit ist es an der Zeit zu schauen, wo man im Kamptal gut essen kann. Gestartet wird in Österreichs größter Weinstadt, in Langenlois, wo im Weingut und Heurigenhof Bründlmayer nicht nur hervorragender Top-Wein kredenzt wird, sondern die Gäste kulinarisch

1 Das Musikfestival „Klang trifft Kulisse“ im beeindruckenden Wolkenturm in Grafenegg begeistert jährlich aufs Neue.

2 Doris Wasserburgers herzhafteste Pasta-Kreationen haben mittlerweile nicht nur Kult-, sondern auch Suchtfaktor.

3 Andrea Gillingers Eingelegtes & Eingemachtes wachsen allesamt in ihrem Garten. Mit der Kraft der Sonne und viel Liebe.

4 Die „Fleischbank“ der Familie Höllerschmid bietet die besten Produkte für verantwortungsvollen Fleischgenuss.

5 Büffelmilch bietet mit einem Fettgehalt von 8 % die ideale Grundlage für die Rohmilch-Käseherstellung, dazu handwerkliches Geschick und viel Liebe – all dies macht den Käse von Robert Paget so besonders.

auf ebenso hohem Niveau verköstigt werden. Beste österreichische Gastlichkeit findet man ebenso in einer von Toni Mörwalds Dependancen. Die Taverne Schloss Grafenegg sorgt dafür, dass die Festspielgäste neben dem musikalischen Genuss auch kulinarisch vom Feinsten verwöhnt werden. Das Restaurant Vineyard im LOISIUM Hotel ist das dritte Restaurant im Kreis der Spitzengastronomie. Vervollständigt wird dieses Genuss Erlebnis natürlich mit den vielfältigen Angeboten des Hotels.

Weniger hochdekoriert, aber ebenso köstlich lässt es sich bei einem der Heurigen und Buschenschenken im Kamptal genießen.

Etwa bei einem der niederösterreichischen Top-Heurigen wie dem Cobaneshof der Familie Schneider in Gobelsburg. Angeboten wird eine Mischung aus traditionellen Heurigengerichten und feinen Klassikern der österreichischen Wirtschaftsküche. Die Weine stammen von den Rieden in Gobelsburg, Strass und Langenlois und sind die optimalen Speisenbegleiter. Die liebevoll eingerichteten Zimmer und die familiäre Betreuung sorgen für Wohlfühl-Atmosphäre.

Eine ebenso harmonische wie genussreiche Verbindung von Wein und Speisen finden wir beim Heurigen Wildpert in der Kellergasse in Engabrunn. Serviert wird alles, was eine feine traditionelle Heurigenküche auszeichnet. Der herrliche Ausblick inmitten der Weingärten sowie das zuvorkommende Service sind mitverantwortlich, dass man gerne wiederkommt. Um all die feinen Köstlichkeiten zu probieren und auch die Weine entsprechend

zu verkosten und zu genießen, braucht es seine Zeit. Um während dieser Zeit auch ausreichend Ruhe zu finden, gibt es im Kamptal eine entsprechende Auswahl an Unterkünften der verschiedensten Kategorien. Angefangen beim exklusiven Sternhotel über die Genießerzimmer, meist in Kombination mit größeren Weinbaubetrieben, bis hin zu kleinen gemütlichen Gästezimmern direkt beim Winzer, garantieren sie dem Gast Ruhe und Erholung, um am nächsten Tag gestärkt die Region weiter erkunden zu können.

Freizeit.pur

An einer der Hauptattraktionen des Kamptals – der LOISIUM WeinErlebnisWelt – kommt vermutlich niemand vorbei, denn dieses großartige Gesamterlebnis rund um den Wein und die Weinkultur ist ein Fixpunkt für jeden Weinliebhaber. Die Welt des Weines mit allen Sinnen erlebbar machen, war und ist die Intention hinter diesem seit 2003 bestehenden Projekt. Dass dies gelungen ist, kann jeder bezeugen, der schon einmal in dem 1,5 km langen und teilweise bis zu 900 Jahre alten Kellerlabyrinth war und sich von den aufwendigen Installationen und liebevollen, detailgetreuen Ausstellungen hat beeindrucken lassen.

Nach dem unterirdischen Weinvergnügen tut ein bisschen frische Luft bestimmt gut. Der rund sieben Kilometer lange WEINWEG Langenlois führt durch die bekannten Langenloiser Rieden Dechant, Käferberg, Steinhaus und Schenkenbichl und bringt den Besuchern auf eine andere Art und Weise den Winzeralltag etwas näher. Ein ganz besonderes Extra sind die

sogenannten Weinsafes, in denen drei edle Tropfen auf die Weinwanderer warten. Daher unbedingt den Leihschlüssel zum Öffnen der Safes sowie das Degustationsset auf die Wanderung mitnehmen.

Wer Lust auf noch mehr Bewegung hat, für den empfiehlt sich einer der drei Wanderlehrpfade im Naturpark Kamptal-Schönberg. Ob Fluss-, Wald- oder Weinlehrpfad: Jede dieser Wanderungen zeigt eindrucksvoll die Besonderheiten des Naturparks. Ebenso bewegungsintensiv ist die 36-Loch-Golfanlage Lengenfeld. Nur fünf Minuten von Langenlois entfernt, genießt man auch hier malerische Ausblicke auf Wälder und Weinberge.

wein.pur

Zu guter Letzt noch ein Blick auf den Hauptdarsteller der Region: den Kamptaler Wein, allen voran Grünen Veltliner und Riesling, beide mit geschützter Herkunftsbezeichnung KAMPTAL DAC. Auf Urgestein, Löss und Lehm gedeihen einige der größten Weine Österreichs. Würzig, vielschichtig mineralisch – so präsentieren sie sich am Gaumen und sorgen für den unvergleichlichen Geschmack der Region. Große Namen wie Schloss Gobelsburg, Bründlmayer, Jurtschitsch, Steininger, Fred Loimer, Michaela Ehn oder Birgit Eichinger sind nur einige der namhaften Winzergrößen des Kamptals. Die Liste ließe sich noch um viele Winzerinnen und Winzer erweitern. Jeder versucht auf seine Weise, das Beste aus dieser besonderen Region in die Flasche zu bringen. So unterschiedlich die Weine dennoch sind, eines haben sie aber alle gemeinsam: Sie alle sind eine Reise wert! ■

TERMINE

■ Kamptaler Weinfrühling

29./30. April 2017

■ „Tour de Vin“ der Österreichischen Traditionsweingüter

6./7. Mai 2017

■ Sommernachtsgala, Sommerkonzerte und das Grafenegg Festival

22. Juni – 10. September 2017

■ „Allegro Vivo“ im Stift Altenburg

5. August – 2. September 2017

1

Der Heurigenhof Bründlmayer in Langenlois ist immer eine Reise wert. Top-Weine, hervorragendes Essen und ein ganz spezieller Rahmen sorgen für Genusserlebnisse der besonderen Art.

2

Die Weinerlebniswelt LOISIUM ist eine der Hauptattraktionen des Kamptals, die jeder Weinliebhaber einmal gesehen haben muss.



„Weinschaun beim Winzer“ – die Zweite

Nach einem erfolgreichen Auftakt von „Weinschaun beim Winzer“ im Jahr 2016 geht das Angebot für Langenlois-BesucherInnen mit noch mehr teilnehmenden Weingütern in das zweite Jahr. Heuer sorgen 39 „Weinschaun beim Winzer“-Betriebe dafür, dass jede/r Langenlois-BesucherIn einfach und garantiert einen Weinbaubetrieb findet, der für einen Besuch offen steht.

Ein Freitag oder Samstag in Langenlois. Man will ein Weingut besuchen. Eine Führung durch den Betrieb wäre eine feine Sache, natürlich auch in den Keller und dort gleich die interessantesten Tropfen verkosten. Und das alles am besten mit dem Winzer oder der Winzerin persönlich. Dass man dann seine Lieblingsweine gleich zu Ab-Hof-Preisen mit nach Hause nehmen möchte, liegt wohl auf der Hand.

Alles kein Problem – und in Langenlois ganz bequem möglich. Einfach einen Blick in den kleinen „Weinschaun beim Winzer“-Folder werfen (im Ursin Haus erhältlich) oder einen Klick am Smartphone machen (www.langenlois.at/weinschaun).

at/weinschaun), und schon können Sie nachschauen, welcher Winzer an diesem Wochenende sein Haus für Führungen und Verkostungen geöffnet hat. Die an Wein interessierten Gäste von Langenlois können sicher sein: Von Anfang April bis Ende Oktober, jeweils Freitag und Samstag von 13 bis 18 Uhr, hat zumindest ein Weinbaubetrieb seine Kellertüren geöffnet – Weinverkostung, Kellerführung und ausführliche Gespräche mit den Winzerinnen und Winzern inklusive! ■

Weinschaun beim Winzer
Kellerführungen & Verkostungen
Anfang April – Ende Oktober
Freitag & Samstag, 13 – 18 Uhr



*Alle Termine, Winzer und Adressen unter www.langenlois.at/weinschaun.
Folder „Weinschaun beim Winzer“ erhältlich im Ursin Haus, Kamptalstraße 3, 3550 Langenlois, T 02734/2000-0, info@ursinhaus.at*



Das LOISIUM Wine & Spa verbindet Kulinarik, Architektur und Wellness mitten in den Weingärten.

KAMPTAL.TIPPS

■ INFO

Ursin Haus

Vinothek & Tourismusinformation

Kornplatz 5 / Kamptalstraße 3

3550 Langenlois

Tel. +43 (0) 27342000-0

www.ursinhaus.at

www.kamptal.at

www.langenlois.at

www.donau.com/de/donau-niederoesterreich

■ WOHNEN & ESSEN

LOISIUM

Wine & Spa Resort Langenlois – ein optimaler Ort mit Rundumverwöhnprogramm
www.loisium.com

Weingut & Heurigenhof Bründlmayer

Großartiger Wein und großartige Küche im Zentrum von Langenlois
www.bruendlmayer.at

Restaurant Taverne Schloss Grafenegg

Eine von Toni Mörwalds Genussoasen
www.moerwald.at/restaurant-schloss-grafenegg

Heuriger & Gästehaus Wildpert

Köstliche Heurigenküche mit Blick in die Weingärten der Kellergasse in Engabrunn
www.heurigen-wildpert.at

Cobaneshof Schneider

Top-Heuriger mit Genießerzimmer mitten in Gobelsburg
www.cobaneshof.at

■ NATUR & FREIZEIT

Kittenberger Erlebnisgärten

Ein Gartenparadies für Groß und Klein
www.kittenberger.at

ARCHE NOAH

Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt & ihre Entwicklung
www.arche-noah.at

Gartenweg Schiltern

Eine Entdeckungsreise durch das Gartendorf Schiltern
Ausgangspunkte: Kittenberger Erlebnisgärten & ARCHE NOAH Schaugarten
Reine Gehzeit: 1 Stunde
Aufenthaltszeit: 2–3 Stunden
Geöffnet: 1. April – 1. Oktober
www.langenlois.at/garten/gartenweg-schiltern

Weinweg Langenlois

Ausgangspunkte: Ursin Haus & LOISIUM WeinErlebnisWelt, Streckenlänge: 6 km
Geöffnet: 1. April – 31. Oktober
Weinsafes: € 25,- pro Person inkl. Verkostung und Degustationsset (Tasche, Riedel-Glas, WEINWEG-Buch) als Erinnerung zum Mit-nach-Hause-Nehmen
www.langenlois.at/wein/weinweg-langenlois

Naturpark Kamptal-Schönberg

Der zweitgrößte Naturpark in Niederösterreich
www.schoenberg.gv.at/tourismus/naturpark-kamptal-schoenberg

Golfclub Lengenfeld

Golfen mit Blick auf die idyllische Umgebung des Kamptals
www.golflengenfeld.at

Ballonfahrten in Langenlois

„In den Lüften schweben – die Verabredung zum Spiel mit dem Wind“
www.ballon-langenlois.at
LOISIUM WeinErlebnisWelt & Vinothek
Wein, Genuss & Erlebnis – Prädikat „sehenswert“
<http://www.loisium-weinwelt.at>

■ SPEZIALITÄTEN

Emilie – Susanne Mantler

Essen mit Liebe – feinste Suppenwürze pur ohne Konservierungsstoffe
www.gutestun.at

Frische Pasta –

Doris Wasserburger

Feine Pasta mit hohem Qualitätsanspruch und nachhaltigem Umgang mit der Natur
www.frischepasta.at

Andrea Gillingner

„LANGENLOISER Eingelegtes & Eingemachtes“ steht für Chutneys, Gelees und vieles mehr.
<https://langenloiser.jimdo.com>

Hofkäserei Robert Paget

Büffel- und Ziegenkäse-Spezialitäten
www.bufala-connection.at

Teichwirtschaft Jaidhof –

Matthias Habertzeth

Geräucherte oder fangfrische Fisch-Spezialitäten sind auf Vorbestellung erhältlich.
Tel. +43 (0) 664 1413934

Fleischwaren Höllerschmid

Die „Fleischbank“ bietet für jeden Geschmack etwas – regional, biologisch, handwerklich.
www.hoellerschmid.at

■ KULTUR

Grafenegg –

Klang trifft Kulisse

Ein Gesamtkunstwerk – sehenswert, das ganze Jahr über
www.grafenegg.com

Stift Altenburg

Ein Benediktinerkloster als Ort der Begegnung
www.stift-altenburg.at

Schloss Rosenberg

Renaissanceschloss mit vielfältigem Programm
www.rosenburg.at

Ausstellungshaus Spoerri

„Ab Art“ und „Eat Art“ in Hadersdorf
www.spoerri.at