

EINE *Reise* DURCH DAS NÖRDLICHE NIEDERÖSTERREICH

Niederösterreich ist nicht nur das größte Bundesland, sondern aufgrund seiner Vielfalt auch eines der spannendsten. Grund genug für GENUSS.Reise-Expertin Irina Weingartner, den ersten großen Ausflug des Jahres 2018 ins Waldviertel zu unternehmen.

TEXT: IRINA WEINGARTNER



Mystisch, verwunschen und geheimnisvoll – so kennen wir das Waldviertel. Neben bezaubernden Städten, historischen Kulturdenkmälern, wunderschönen Wanderwegen, faszinierenden Steinformationen und beeindruckenden Moorlandschaften finden sich zahlreiche Produzenten, die im Einklang mit der Natur großartige Genussmittel erzeugen und verarbeiten. Ich habe dazu vergangenen Jänner eine interessante Auswahl an Persönlichkeiten während meiner GENUSS.Reise besucht.

KRÄUTERPFLANZEN ALS LÄCHELN DES SCHÖPFERS

Für den kulinarischen Auftakt begeben sich mich zu einer fast göttlichen Institution: Benedikt Felsing, Prämonstratenser im Stift Geras, besser bekannt als Kräuterpfarer Benedikt. Seit 2004 führt er

Dass es den Schafen der Käsemacher gut geht, dafür sorgt Doris Ploner höchstpersönlich.

in Karlstein an der Thaya das berühmte von Herman Josef Weidinger ins Leben gerufene Kräuterpfarer-Zentrum weiter, wo die Heilkräuter nach den Traditionen der Klosterheilkunde, aber auch nach den Traditionen seines kundigen Vorgängers gemischt werden. Aufgrund seines ungläublichen Wissens und seines freundlichen Wesens strömen immer mehr Menschen zu Kräuterpfarer Benedikt, um sich Rat zu holen, die wohltuenden Präparate zu kaufen oder einfach nur die wunderschöne Natur mit ihren Heilpflanzen zu bewundern.

ALLE LEIDENSCHAFT DEM FEINEN GESCHMACK

Weiter auf dem Weg in Richtung Zwettl besuche ich die stattliche Marktgemeinde Vitis. Dort produzieren die Käsemacher am naturbelassenen Hochplateau des Waldviertels seit über 25 Jahren köstliche Käse und Antipasti-Spezialitäten. Als Hermann Ploner 1991 den Grundstein legte, war er ein Pionier seiner Branche, indem er sich damals als erster auf Produkte aus Schaf- und Ziegenmilch spezialisierte. Seit 2013 führt Tochter Doris das Unternehmen, das alle heimischen Supermarktketten beliefert und in mehr als 50 Länder exportiert. Trotz der Größe sind artgerechte Tierhaltung und die Arbeit im Einklang mit der Natur die Grundvoraussetzungen, aber auch die Qualitätsmerkmale für die Produkte der Käsemacher. Sämtliche Spezialitäten der Käsemacher kann man in der hauseigenen Käsemacherwelt in Heidenreichstein, eine Viertelstunde mit dem Auto entfernt, auch verkosten. Apropos verkosten: Meine Kollegin Simone J. Taschée aus der GENUSS.Käseredaktion hat über die Käsemacher eine eigene Story mit Käsetasting geschrieben, die es ebenfalls in der vorliegenden Ausgabe zu genießen gibt.





WO DIE SONNE IMMER SCHEINT

Südlich von Sprögnitz treffe ich auf einen weiteren Pionier und Freigeist: Johannes Gutmann, dessen Marke Sonnentor ebenfalls eine Institution in Österreich geworden ist. 1988 aus einer zündenden Idee eines 23-Jährigen entstanden, ist es heute ein äußerst erfolgreicher Betrieb mit 400 Mitarbeitern und rund 900 Produkten. Gutmann hat mit viel Engagement und Überzeugungskraft Großartiges auf die Beine gestellt und gezeigt, dass sich großer Erfolg auch oder gerade durch nachhaltiges Arbeiten mit der Natur einstellen kann. Die wertschätzende Zusammenarbeit mit rund 300 österreichischen Biobauern fördert nicht nur die regionale Wertschöpfung, sondern festigt auch die Gemeinwohl-Ökonomie: gut für Natur, Bauern, und Konsumenten. Gerne nehme ich mir auch Zeit für einen Blick hinter die Kulissen und entspanne im Bio-Gasthaus Leibspeis' und im Teesalon Tee-Zeit, ehe ich einen der Tut Gut! Wanderwege erkunde.

EIN DORF FÜR DEN MOHN

Was wäre das Waldviertel ohne den Mohn? Das Mohndorf Armschlag ehrt ihn durch zahlreiche Attraktionen und Veranstaltungen. Vom Mohnexpress über den Mohnlehrpfad bis zum Mohngarten reicht das ganzjährige, großartige Programm. Ich bewundere die vielfältigsten Produkte von und rund um den Waldviertler Grau-

mohn im Mohnbauernladen und in der Mohnbox, anschließend geht's zur Verkostung ins Mohnwirthaus der Familie Neuwiesinger. Was ich zum Abschluss erfahren: Das mit Sicherheit beeindruckendste Spektakel sind die blühenden Mohnfelder im Sommer, ein Geschenk der Natur!

DAS WASSER DES LEBENS

Vom Mohn geht's weiter zum Korn. Die Familie Haider widmet sich in Roggenreith, auf dem halben Weg zwischen Zwettl und Melk, dem Kornbrand in seiner edelsten Form: dem Whisky. Seit 1995 werden hier in der 1. Whiskydestillerie Österreichs feine Roggen-, Roggenmalz- und Gerstenmalzwhiskys hergestellt. Durch den Schwerpunkt auf dem Roggenwhisky-Sortiment hat sich die Familie Haider nicht nur weltweit an der Spitze positioniert, sondern erreicht mit dieser geschätzten Rarität immer mehr Fans unter den Whiskytrinkern. In der Whisky-Erlebniswelt verschaffe ich mir einen Überblick über das breite Spektrum und probiere natürlich auch den einen oder anderen edlen Tropfen.

BROT & GEBÄCK — GRUNDNAHRUNGSMITTEL & LUXUSPRODUKT

Ein Besuch im Waldviertel wäre nicht komplett ohne einen Halt bei Fritz Potocnik. Fritz ist Bäcker aus Leidenschaft, seine Begeisterung für diesen Beruf und sein Enthusiasmus für das Handwerk

Jasmin Haider im 1. Whiskykeller Österreichs – seit 2011 zählt die Whisky-Erlebniswelt zu den „Top-Ausflugszielen“ des Landes.

sind faszinierend. Wobei die Arbeit für ihn Hobby, Freude, Spaß und Urlaub gleichzeitig ist. „Ich mache jeden Tag das, was mir Spaß macht“, so Potocnik und das spürt und schmeckt man. Seit Ende November 2016 heißt die Bäckerei Potocnik in Burgerwiesen bei Horn BROtocnik. Hier bäckt der Bäckermeister ausschließlich Brote aus unbehandelten Getreiden, Mehlen und Gewürzen, ohne Backmischungen oder sonstige industrielle Zusätze – eben wie damals. Mit mehr als 40 Jahren Berufserfahrung weiß er, worauf es ankommt. Er lässt das Korn genauso wachsen, wie es die Natur will – denn nur wer der Natur zuschaut und von ihr lernt, kann auch ihre Erzeugnisse entsprechend veredeln. All sein Wissen und seine Erfahrungen gibt er in Workshops und Brotbackkursen weiter, gemeinsam mit Elisabeth Ruckser in der Ersten Waldviertler Bio-Backschule.

WILLKOMMEN IM BIERVIERTEL

Über die hiesige Brautradition könnte ich vermutlich einen eigenen Reisebericht schreiben, hatte doch österreichisches Bier seinerzeit im Waldviertel seinen Ursprung – immerhin ist Weitra die älteste Braustadt Österreichs. Heute ist von den



Die immense Kulturpflanzenvielfalt lässt sich im liebevoll gestalteten Schaugarten der Arche Noah bewundern. Johannes Gutmann wie die Welt ihn kennt: mit roter Brille, Lederhose und einem zufriedenen Lachen im Gesicht.

einst 33 bürgerlichen Brauhäusern nur mehr eine Handvoll übrig, die ist aber immer noch bierig unterwegs.

Das erkenne ich rasch an der exzellenten Handwerkskunst der Bierwerkstatt Weitra. Die kleine Privatbrauerei hat mit ihrem Hademar – Das BIO Bier ein Spezialbier mit dem Bekenntnis zum naturnahen Lebensstil gebraut. Benannt nach dem Begründer der Kuenringerstädte Weitra und Zwettl, Hadamar II., besticht es durch seine angenehme Milde, die durch die Gärung im offenen Bottich entsteht.

Die Bierwerkstatt Weitra gehört seit 2003 zur Privatbrauerei Zwettl der Familie Schwarz, vor Ort treffe ich Karl Schwarz, der die Brauerei in vierter Generation führt. Mit Stolz erzählt er mir, dass Zwettler heute als einzige Brauerei Österreichs sämtliche Rohstoffe aus der Region beziehen kann. Immerhin sind die Voraussetzungen dafür im Waldviertel ausgezeichnet. Und um den hohen Qualitätsansprüchen gerecht zu werden und um authentisch zu bleiben, wird auf den Status der eigenständigen Privatbrauerei großer Wert gelegt. Die Regionsverbundenheit sowie die Verbindung von modernster Technik und jahrzehntelanger

Erfragung machen den Erfolg aus. Bei der ausführlichen Brauerlebnis-Führung erhalte ich einen guten Einblick in die Braukunst, den ich bei der anschließenden Verkostung auch erschmecken kann. Über die CulturBrauer, einer Gruppe von acht österreichischen Familien- und Traditionsbrauereien zur Förderung der österreichischen Bierkultur, zu der auch die Familie Schwarz gehört, komme ich zu Karl Trojan und der Bierbrauerei Schrems. Bereits fünf Generationen im Familienbesitz wird hier seit 1995 ausschließlich Waldviertler Landkorn – Braugerste der EZG-Ökoregion Waldviertel – für die Bierbrauerei verwendet. Neben zehn verschiedenen Bieren, wie dem Roggen Bio Bier oder dem Hanf Bier, werden auch Roggenbierschoko, Premiumbierschoko oder Edelmärzensenf erzeugt.

Weiter geht's nach Schiltern, wo es BrauSchneider-Gründer Michael Schneider in wenigen Jahren geschafft hat, vom Hobbybetrieb zu einer der modernsten Brauereien Österreichs zu wachsen. Ganz nach dem Motto „Der Stoff, aus dem echte Biere sind“. Hier dreht sich alles um Craft Beer, echt handgemacht. Mit coolen Etiketten, besten Ingredienzien, allen voran Was-

ser aus dem Waldviertler Wasserschutzgebiet, und akribischer Handwerkskunst.

VEREDELTES IN GLÄSERN & FLASCHEN

Die Entstehung der Grossauer Edelkonserven von Stefan Grossauer in Schönberg am Kamp wirkt für mich wie eine wahre Erfolgsgeschichte. Sie beschreibt den sukzessiven Werdegang eines ambitionierten Hobbygärtners mit einer Idee zum erfolgreichen Produzenten, der mit Bedacht Schritt für Schritt weiter gegangen ist. Er scheint es richtig gemacht zu haben, wie der stetig wachsende Erfolg bestätigt. Mit viel Innovationsgeist ist eine Produktpalette entstanden, deren Aromavielfalt ihresgleichen sucht. Grossauers Stil ist klassisch-elegant und rückt das eigentliche Produkt – das Pesto – in den Mittelpunkt. Nicht umsonst heißen seine bunten Köstlichkeiten Edelkonserven. Eine ähnlich große Vielfalt, allerdings in flüssiger Form, finde ich in der Nebenortschaft, in der Ersten Kamptaler Essigmanufaktur. Das einzigartige Klima des Kamptals liefert nicht nur optimale Bedingungen für die Trauben und den Wein, sondern auch für perfekt gereifte Früchte, die schließlich zu feinen Essigen verarbeitet werden. Johann

Faigl erzeugt in Langenlois aus hochwertigen Rohstoffen eines der ältesten Lebensmittel der Welt. Mit Begeisterung verkoste ich seine reinsortigen Essige aus Grüner Veltliner, Zweigelt, Marille, Quitte, Schnittknoblauch und von der Trockenbeereauslese – und bin einfach zufrieden.

KULTURPFLANZENVIELFALT

Weil ich schon mal in Langenlois bin, mache ich einen Abstecher ins Ursin Haus, der sich dann gleich mal über den ganzen Nachmittag ausdehnt. Schließlich kann man hier nicht nur die feinen Essige von Johann Faigl probieren, sondern auch das schier unendliche und überaus erstklassige Wein- und Sektsortiment der Kamptaler Winzer. Bevor ich Richtung Krems weiterschau, mache ich zur Erholung noch einen Stopp im benachbarten Schillern und besuche die Arche Noah, wo sich seit mehr als 25 Jahren Menschen für den Erhalt und die Entwicklung der Kulturpflanzenvielfalt einsetzen. Ganz gleich ob bei einem erholsamen und lehrreichen Spaziergang durch den wunderschönen Schaugarten, beim Jungpflanzenmarkt oder bei einem der Kurse und Vorträge – ein Besuch in der Arche Noah ist immer ein aufregendes Naturerlebnis.

MEHR AUS MARILLEN MACHEN

Als letzte Station meiner Waldviertel-Tournee besuche ich die erste Wachauer Marillen-Destillerie namens Bailoni in Krems-Stein – und ja, Krems-Stein gehört noch zum Waldviertel! Seit 1872, bereits in der vierten Generation, destilliert und verarbeitet Familie Bailoni Marillen. Mit rund 1.000 eigenen Marillenbäumen zählt das Unternehmen auch zu den größten Produzenten der Region. Die Verbindung von jahrzehntelanger Tradition, fachkundigem Handwerk und hohem Qualitätsbewusstsein sorgt für erstklassige und hochwertige Erzeugnisse. Ich bin erstaunt über die große Produktpalette, die von klaren Destillaten über Liköre, Sirupe und Säfte bis hin zu Marmeladen und Schokoladendragees reicht. Und wer kennt sie nicht, die Premiumprodukte wie den Wachauer Gold Marillenlikör oder den Original Gold Marillenschnaps, die seit jeher im Original Bailoni Boxbeutel abgefüllt werden? ■

UNSERE TIPPS FÜR DAS WALDVIERTEL

Kräuterpfarrer-Zentrum
Hauptstraße 16-17
3822 Karlstein an der Thaya
Tel.: 02844 7070
www.kraeuterpfarrer.at

Käsemacherwelt Heidenreichstein
Litschauer Straße 18
3860 Heidenreichstein
Tel.: 02862 52528-13
www.kaesemacherwelt.at

Sonnenor
3910 Sprögnitz 10
Tel.: 02875 7256
www.sonnentor.com

Mohndorf Armschlag
Armschlag 17
3525 Sallingberg
Tel.: 02872 7421
www.mohndorf.at

Whisky-Erlebniswelt & Destillerie Haider
3664 Roggenreith 3
Tel.: 02874 7496
www.whiskyerlebniswelt.at

BROTocnik
3591 Bürgerwiesen 9
Tel.: 0664 2345151
www.brotocnik.at

Bierwerkstatt Weitra
Sparkasseplatz 160
3970 Weitra
Tel.: 02856 2387
www.bierwerkstatt.at

Privatbrauerei Zwetl
Syrnauer Straße 22-25
3910 Zwetl
Tel.: 02822 500-0
www.zwetler.at

Bierbrauerei Schrems
Niederschremserstraße 1
3943 Schrems
Tel.: 02853 772750
www.schremser.at

BrauSchneider
Laabergstraße 5
3553 Schillern
Tel.: 02734 32917
www.brauschneider.at

Grossauer Edelkonserven
Bergstraße 14
3562 Schönberg
Tel.: 0650 5743067
www.edelkonserven.at

Erste Kamptaler Essigmanufaktur
Zwetler Straße 91
3550 Langenlois
Tel.: 0664 1614009
www.kamptalessig.at

Ursin Haus
Kamptalstraße 3
3550 Langenlois
Tel.: 02734 2000-0
www.ursinhaus.at

Arche Noah
Obere Straße 40
3553 Schillern
Tel.: 02734 8626
www.arche-noah.at

Bailoni
Steiner Landstraße 102
3504 Krems-Stein
Tel.: 02732 82228
www.bailoni.at

Infos und Termine rund ums Waldviertel
www.waldviertel.at

