

BRUTAL LOKAL UND FEST VERWURZELT

Wo regionale Kochkunst ein Dinner auf Hauben-Niveau aus den ureigenen Bodenschätzen zaubert, vermittelt die kulinarische Erlebnisreihe der „Waldviertler Tischkultur“ die pure Essenz des Waldviertels – in naturnaher Kulisse zum Wohlfühlen und Genießen. Bodenständig und innovativ interpretiert zugleich, verführt die Raffinesse der Spitzenköch:innen in andere Sphären.

Das Waldviertel beheimatet in seiner ruhigen Umgebung seit jeher unzählige Künstler:innen und Kulturschaffende. Einer der vielen bekannten Namen ist unter anderem Friedensreich Hundertwasser, der sein Vermächtnis beispielsweise am sogenannten Hundertwasserbrunnen hinterlassen hat. Die ruhige naturbelassene Landschaft des gesamten Waldviertels bietet viel Raum für Kreativität und regt zur persönlichen Entfaltung an. Um in diese besondere Atmosphäre selbst eintauchen zu können, bietet sich jederzeit ein Besuch hier an. Wer jedoch die geballte Essenz des Waldviertels erleben möchte, kommt am 03. September.

Nach dem Motto: hinsetzen, durchatmen – und sich willkommen fühlen, hat man die Möglichkeit, beim Auftakt einer neuen Veranstaltungsreihe dabei zu sein, die aus der Region und vor allem von den lokalen Akteur:innen im Waldviertel gemeinschaftlich ins Leben gerufen wurde, um die Tradition hochzuhalten und liebevoll neu interpretiert weiterzugeben. Die Waldviertler Tischkultur vereint kulinarische Klassiker auf Hauben-Niveau, getoppt mit modernen Facetten der Kunst und Kultur, abgerundet durch die traditionelle Waldviertler Handwerkskunst.

Zum Dinner geladen wird dort, wo tiefe Verwurzelung und natürliches „Aufgehobensein“ ihren Ursprung haben: unter freiem Himmel, umgeben von Bäumen und Wäldern, am Waldesrand genauso wie zukünftig in einzigartigen Waldviertler Locations, die nur für diesen speziellen Anlass ihre Pforten öffnen und die Essenz des Waldviertels ein Stück weit nach drinnen holen. Regionalität, Reduktion und Ressourcenschonung zeichnen die Facetten vom neuen Waldviertler Ess-Erlebnis aus. Genau wie ein achtsam saisonaler Griff in die Schatzkiste der Natur. Das schafft dann wiederum viel Raum fürs Zeitnehmen, Zuhören – und Genießen.



Doris Schreiber, Köchin und Klaus Hölzl, Chef de Cuisine im Dorfwirt Litschau



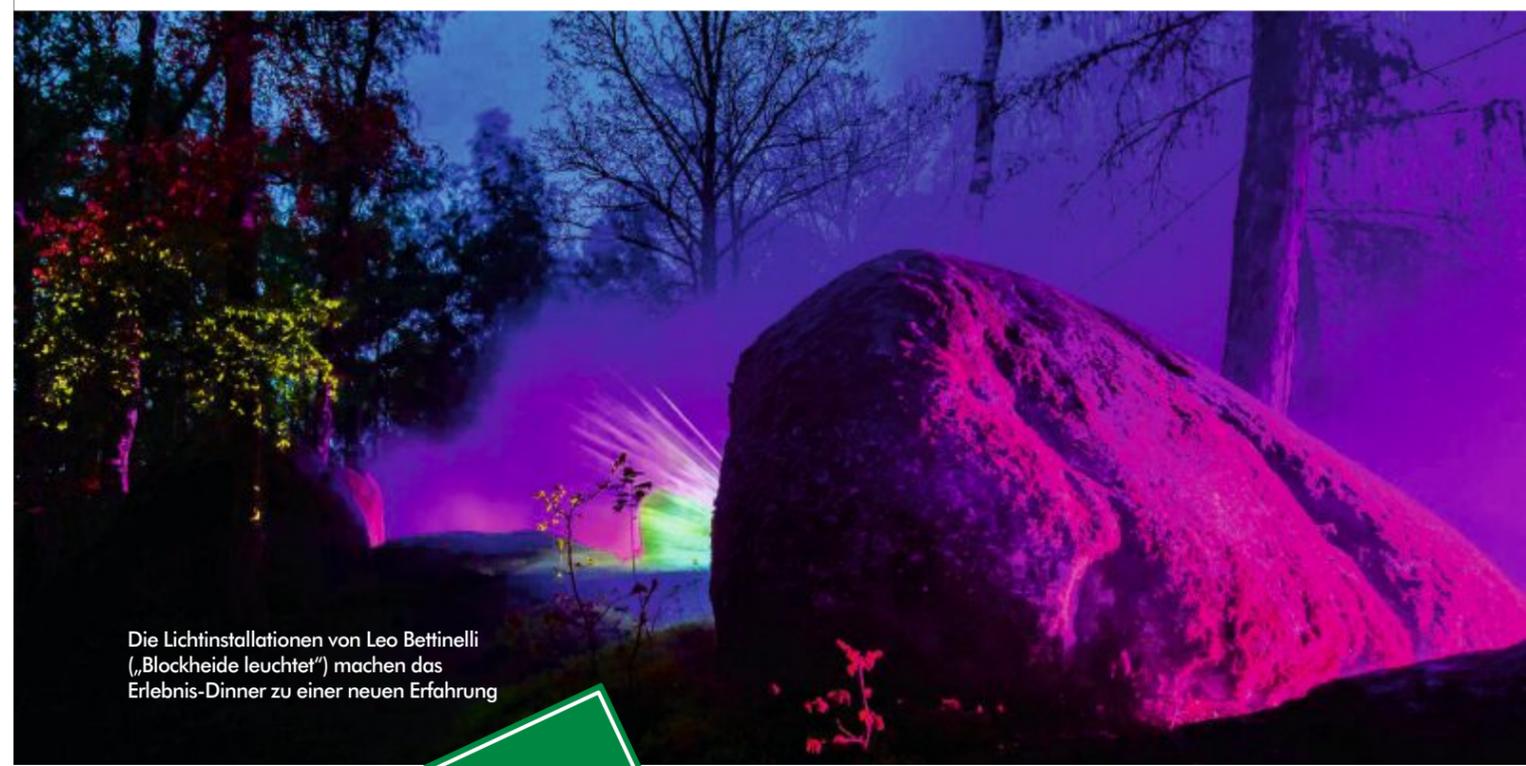
Die Waldviertler Tischkultur ist der Spiegel zur Seele der Waldviertler Küche

DER GESCHMACK LIEGT IN DER NATUR DES WALDVIERTELS

Die regional gewachsenen und produzierten Zutaten reichen vom artgerecht gezüchteten Karpfen bis zum traditionell und nachhaltig produzierten Fleisch und Wild. Nicht fehlen dürfen die Erdäpfel. Sie sind längst Lokal-Matador der Waldviertler Küche, sie blicken auf eine mittlerweile fast dreihundertjährige Geschichte zurück und sind von einer Speise-

karte im Waldviertel nicht wegzudenken. Weiters immer dabei natürlich das knusprige Brot und der duftende Käse nach bewährten Rezepten aus echter Handwerkskunst. In den Vordergrund rollt sich auch gerne das süß-säuerliche Kriecherl, das mit seinen rund 6.000 Jahren übrigens zu den ältesten Kulturpflanzen der Region zählt. Und auch der Waldviertler Mohn, der hier bereits seit dem Mittelalter wächst und das Waldviertel jedes Jahr im

FOTOS: JOANNA PINKA, MARA HOHLA (2), CLAUDIUS KADRNOŠČKA



Die Lichtinstallationen von Leo Bettinelli („Blockheide leuchtet“) machen das Erlebnis-Dinner zu einer neuen Erfahrung

WALD VIERTEL

Juli in ein weiß-lila-rotes Blütenmeer verwandelt, kommt nur zu gern vor den Vorhang. On Top lassen sich als überraschende lokale Exoten („Local Exotics“) auch noch verborgene Schätze aus dem Wald verkosten. Abgeschmeckt wird dann mit der Vielfalt an regionalen Kräutern, die aus den Jahrtausendalten Granitböden sprießen. Waldviertler Wein und Bier genauso wie edle Spirituosen und Whisky aus generationenüberlieferter Destillation runden schließlich das Geschmackserlebnis ab.

LOKAL & FEST VERWURZELT: DINNER AM WALDESRAND

Unter freiem Himmel am Waldrand bei der Waldschenke Schreiber in Kurzschwarza, empfängt Sie am 03. September bereits persönlich ein kundiger Waldviertler Sommelier zum Aperitif aus lokalen Spirits, um auf den einmaligen Abend in der besonderen naturnahen Atmosphäre anzustoßen. Spätestens sobald Sie Platz nehmen, tauchen Sie ein in die brutal lokale Waldviertler Tischkultur, die fester verwurzelt mit ihrer Region nicht sein könnte. Serviert wird ein eigens für diesen Abend zusammengestelltes Menü von Doris Schreiber, einer Wirtin, die sich der Waldviertler Wirtshauskultur verschrieben hat und die bodenständig wie gleichermaßen innovativ ist – gemeinsam mit Spitzenkoch Klaus Hölzl, Chef de Cuisine beim Dorfwirt in Litschau, dessen Küchenphilosophie sich in folgenden Worten zusammenfassen lässt: „Kochen ist Liebe – Liebe zum Handwerk, Liebe zu den Produkten und Rezepten, Liebe zur Region und den Menschen.“

Daraus ergibt sich der gemeinsame Fokus der Menü-Gestaltung: Der Jahreskreis und die achtsame saisonale Nutzung der ursprünglichen Waldviertler Köstlichkeiten. Auf die Teller kommt es frisch und direkt aus den fruchtbaren Böden der Region – und dabei immer im harmonischen Handshake aus Tradition und Innovation. Ein Gruß aus der Küche darf eben so wenig fehlen, wie erlesene Waldviertler Weine aus dem Kemptal. Auswahl für passende Tropfen zu jedem Gang gibt es reichlich, denn unter anderem ist Langenlois mit rund 2.000 Hektar Weinanbaufläche übrigens die größte Weinbaustadt in Österreich. On Top gibt es die ein oder andere Überraschung zwischendurch. Ebenfalls eine Überraschung mit garantiertem Wow-Effekt ist die Menü-Karte für diesen Abend an sich oder besser gesagt die „Carte Blanche“. Denn gelüftet wird das lokale Gänge Menü mit zusätzlichen liebevollen Zwischengängen erst am Tisch selbst. Eines ist kein Geheimnis, sondern ein Versprechen: es wird brutal lokal!

SPIEGEL DER WALDVIERTLER SEELE

Wie weit man in die Waldviertler Tischkultur eintauchen möchte, ist jedem Gast selbst überlassen. Man hat jedoch die einzigartige Möglichkeit mit einzelnen Produzent:innen verschiedener kulinarischer Produkte sowie den Köch:innen persönlich ins Gespräch zu kommen und sich auszutauschen. Man kann die Gelegenheit also gerne nutzen, denn Waldviertler:innen kann man alles fragen – sie haben nichts zu verbergen. Hinter den Waldviertler Produkten steckt echte und ehrliche Handarbeit, nicht mehr und nicht

weniger. Mehr steckt hinter dem kulinarischen Erlebnis allemal, denn wenn die Sonne Schritt für Schritt hinter den Bäumen der Waldviertler Naturlandschaft verschwindet, treten die künstlerischen Lichtinstallationen von Leo Bettinelli („Blockheide leuchtet“), die den Rahmen der Waldviertler Tischkultur an diesem Abend einzigartig erweitern, immer mehr in den Vordergrund und machen das Erlebnis-Dinner zu einer komplett neuen Erfahrung. Die neu geschaffene Atmosphäre entführt in eine neue Welt der Illusion, die in leuchtenden Farben die Waldviertler Kunst mit Kulinarik und Handwerk beim Digestif auf neue Art und Weise verbindet und ungezwungen ausklingen lässt.

WALDVIERTLER TISCHKULTUR ERLEBEN

03. September 2024

Waldschenke Schreiber, Kurzschwarza

Wenn Sie in die brutal lokale & fest verwurzelte Waldviertler Tischkultur eintauchen möchten, können Sie sich ab sofort einen der limitierten Plätze sichern: waldviertel.at/tischkultur Weitere Termine in einzigartigen Locations erfahren Sie in unserem Newsletter und in den Sozialen Netzwerken.

Buchung & Information
Destination Waldviertel
GmbH
+43 2822 54109
buchung@waldviertel.at

