



WALDVIERTLER
Tisch Kultur

brutal lokal



fest verwurzelt



NIEDERÖSTERREICH
Einfach erfrischend.



Waldviertler TischKultur

brutal lokal & fest verwurzelt

Wer im Norden Niederösterreichs Platz an einem Tisch nimmt, kann sich sicher sein, etwas ganz Besonderes zu erleben. Die Waldviertler Küche ist bodenständig genug, um sich bei einem Bissen in die speckigen Waldviertler Erdäpfelknödel, wie damals auf Omas Küchentisch zu fühlen, und innovativ neu interpretiert zugleich, um sich von der Raffinesse der Waldviertler Spitzenköch:innen in andere Sphären verführen zu lassen.

ECHT, UNVERFÄLSCHT UND TYPISCH WALDVIERTEL

Unter dem Motto „brutal lokal und fest verwurzelt“ haben sich Kulinarik- und Kulturschaffende zusammengetan und die Erlebnisreihe „Waldviertler TischKultur“ entwickelt. Dabei geht es um die pure Essenz des Waldviertels. Mit jedem Bissen und jedem Schluck soll man wissen, dass man sich nicht irgendwo auf der Welt befindet, sondern genau hier an diesem speziellen Ort.



MIT DER REGION VERWURZELT

Der Geschmack des Waldviertels liegt in seiner Natur und ist mit der Region tief verwurzelt. Geprägt von viel Sonnenschein und erfrischend kühlen Nächten, granithaltigen Böden und weichem, klarem Wasser, wachsen hier einzigartige Rohstoffe. Vom artgerecht gezüchteten Karpfen über nachhaltig produziertes Fleisch und Wild bis hin zu hochwertigen Brot- und Käsespezialitäten. Natürlich nimmt auch der Waldviertler Lokalmatador – der Erdapfel – eine tragende Rolle ein. Kein Wunder, ist er mit dieser Region bereits seit fast 300 Jahren verwurzelt. Vor den Vorhang – oder genauer gesagt aufs Teller – kommt selbstverständlich auch der Waldviertler Mohn, der hier bereits seit dem Mittelalter wächst und die Felder jedes Jahr im Juli in ein weiß-lila-rotes Blütenmeer verwandelt.

In aller Munde werden zudem heimische Kräuter, Tees und Gewürze sein. Und in unterschiedlichen Variationen auch das süß-säuerliche Kriecherl – mit seinen rund 6.000 Jahren übrigens eine der ältesten Kulturpflanzen hier. Einen weiteren Schwerpunkt setzt man bei der Waldviertler TischKultur mit regionalen Bier-Köstlichkeiten und typischen Kamptaler Weinen. Den sprichwörtlichen Abschluss bilden edle heimische Edelbrände und Whiskys, die noch einmal die Verbindung von Tradition und Innovation hochleben lassen.

Im Rahmen der Waldviertler TischKultur wird diesen Naturprodukten eine Bühne geboten. Sind Sie bereit, in die Waldviertler TischKultur einzutauchen und mit allen Sinnen zu erleben? Auf den folgenden Seiten erfahren Sie, warum „brutal lokal und fest verwurzelt“ mehr als ein Versprechen ist und weshalb das Waldviertel zu jeder Jahreszeit eine Reise wert ist.



waldviertel.at/kulinarik



Der Norden braut sich was

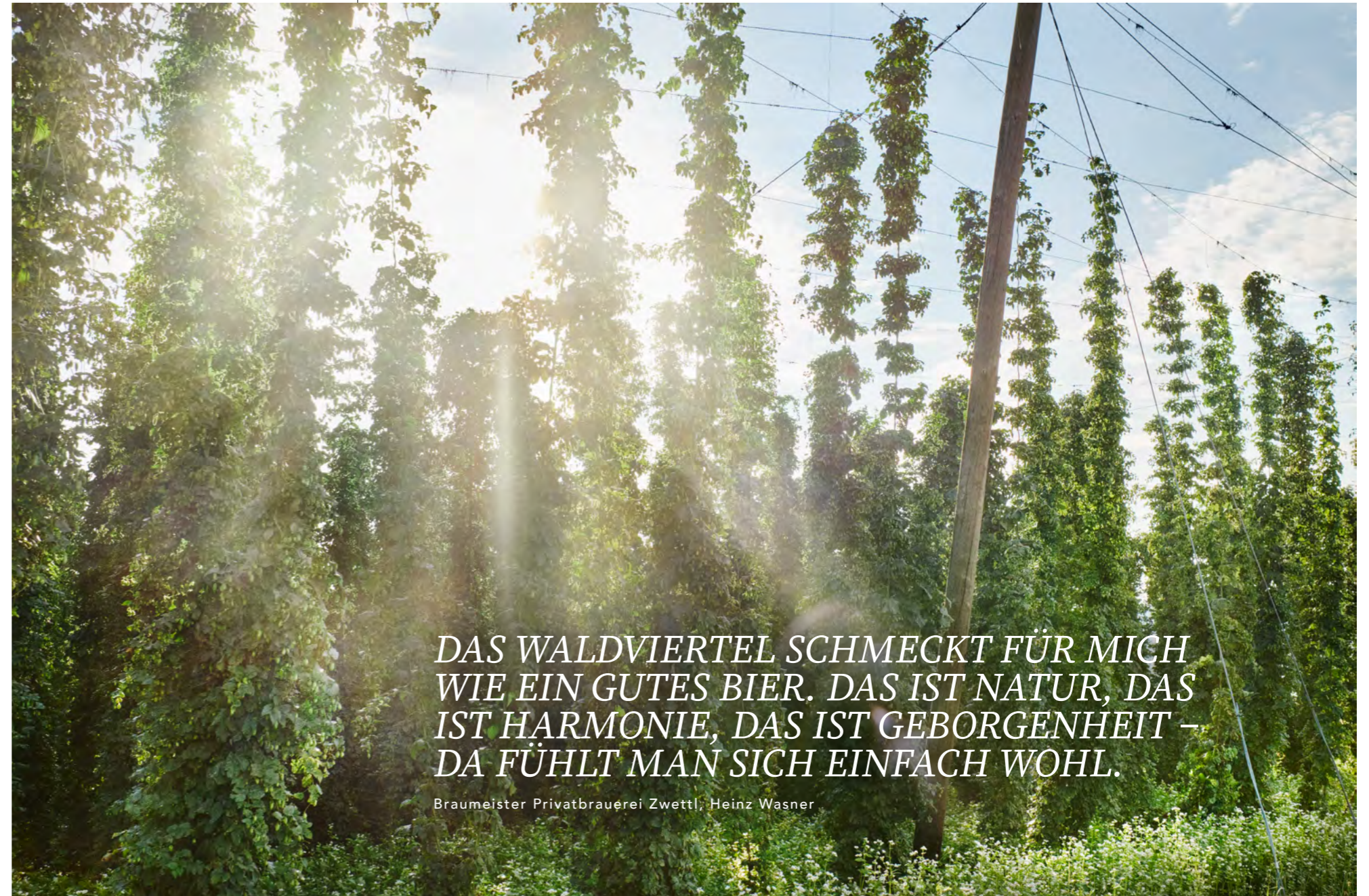
Waldviertler Bier ist wie die Natur hier: charaktvoll und unvergleichlich erfrischend. Das liegt an der langen Brautradition, den leidenschaftlichen Braumeister:innen und hervorragenden Ausgangsprodukten.

QUELL GUTEN GESCHMACKS

Das Waldviertel ruht auf einem gewaltigen Granitsockel des Böhmisches Massivs. Durch diese geologische Besonderheit hat das Wasser hier einen geringen Kalkanteil und ist von Natur aus weich und kristallklar. Ideal für Brauwasser also. Hinzu kommen viel Sonnenschein und erfrischend kühle Nächte, die den heimischen Rohstoffen Hopfen und Braugerste eine außergewöhnliche Aromatik verleihen.

BESTENS GEBRAUT

Um diese unschätzbaren Gaben der Natur kümmern sich Waldviertler Brauereien mit viel Hingabe und jeder Menge Handarbeit. Dabei setzt man auf jahrelange partnerschaftliche Zusammenarbeit mit Familienbetrieben aus der Region. Und braut Biere nach alter Tradition und mit innovativen Techniken.



*DAS WALDVIERTEL SCHMECKT FÜR MICH
WIE EIN GUTES BIER. DAS IST NATUR, DAS
IST HARMONIE, DAS IST GEBORGENHEIT –
DA FÜHLT MAN SICH EINFACH WOHL.*

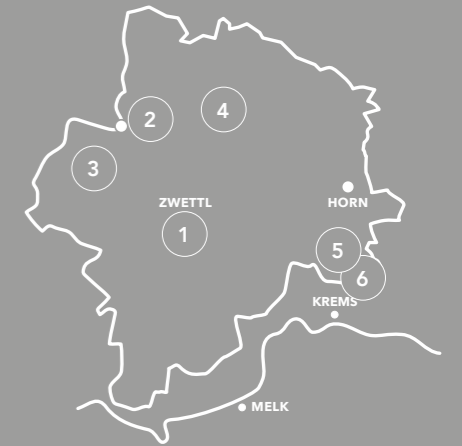
Braumeister Privatbrauerei Zwettl, Heinz Wasner



ERLEBNISSE EINSCHENKEN

Bier in all seinen Facetten erlebt man am besten direkt vor Ort. In einem der zahlreichen Wirtshäuser und Restaurants. Wie wär's mit einem Bier aus der ältesten Braustadt, Weitra? Oder schon mal eines mit dem eigens angebauten Saphir-Hopfen probiert? Um mehr darüber zu erfahren, empfiehlt sich eine Führung in der Privatbrauerei Zwettl.

Dort erfährt man mehr über das in 5. Generation geführte Familienunternehmen, welche Bedeutung das eigene Quellwasser hat und als schaumkrönenden Abschluss eine Verkostung in der „Zwickl-Stubn“.



- 1 **PRIVATBRAUEREI ZWETTL**
Syrnauer Straße 22-25 | 3910 Zwettl
zwettler.at
+43 2822 500 10
- 2 **BIERBRAUEREI SCHREMS**
Niederschremserstraße 1 | 3943 Schrems
schremser.at
+43 2853 772 750
- 3 **WEITRAER BIERMEILE**
Rathausplatz 1 | 3970 Weitra
weitra-tourismus.at
+43 2856 5006 50
- 4 **HOPFENSPINNEREI**
Mühlgasse 4 | 3830 Waidhofen/Thaya
hopfenspinnerei.at
+43 660 200 98 69
- 5 **BRAUSCHNEIDER**
Laabergstraße 5 | 3553 Schiltern
brauschneider.at
+43 2734 329 17
- 6 **BRAU-GASTHAUS
ZUM FIAKERWIRT**
Holplatz 7 | 3550 Langenlois
fiakerwirt.at
+43 2734 2150



Dafür ist ein Kraut gewachsen

Waldviertler Kräuter, Tees und Gewürze sind echte Naturprodukte. Gewachsen auf jahrtausendealten Granitböden, überzeugen sie durch außergewöhnliche Qualität, Reinheit und Intensität. Und sind tief in der regionalen Kultur verankert.

NATUR, DIE MAN SCHMECKT

Granit und Gneis verleihen Kräutern und Gewürzen aus dem Waldviertel eine besondere Mineralität, wodurch sie geschmackvoller und nährstoffreicher werden. Auch die oft frischen Nächte und die langen Wachstumsperioden führen zu einer höheren Konzentration von Aromen und ätherischen Ölen, die man in den Endprodukten einfach schmeckt.

HAND UND WERK

Der Anbau und die Nutzung von Kräutern und Heilpflanzen hat im Waldviertel eine lange Tradition. Das Wissen wird oft generationenübergreifend weitergegeben und viele Produzent:innen setzen auf handwerkliche Methoden, von der Aussaat über die Pflege bis hin zur Verarbeitung. Diese schonende Behandlung der Pflanzen gewährleistet, dass ihre natürlichen Aromen und Wirkstoffe bewahrt werden.



**DAS WALDVIERTEL MACHT UNSERE PRODUKTE
EINZIGARTIG, WEIL VIELE MOTIVIERTE HÄNDE
DIESE MIT SORGFALT HERSTELLEN UND SOMIT
GANZ VIEL FREUDE UND SONNENSCHEN
DRINNEN STECKT.**

Geschäftsführung SONNENTOR, Manuela Raidl-Zeller



*REGIONALITÄT, NACHHALTIGKEIT
UND EINE STÄRKUNG DER HEIMISCHEN
BETRIEBE STEHT IM FOKUS.*

ERLEBNIS AB HOF

Es gibt jede Menge Kräuter- und Gewürzbauern und -bäuerinnen im Waldviertel. Einen, der ihre Arbeit seit Jahrzehnten wertschätzt, sollte man aber namentlich doch hervorheben: Johannes Gutmann, den Gründer von SONNENTOR. Der vor über 30 Jahren einen alten Bauernhof in Sprögnitz in ein herrlich duftendes Zuhause für biologische Kräuter und Gewürze verwandelt hat. Regionalität, Nachhaltigkeit und eine Stärkung der heimischen Betriebe stehen dabei im Fokus.

Bei Betriebsführungen erfährt man in duftenden Hallen mehr über geheimnisvolle Kräuter und die kleinstrukturierten Bauernhöfe. Wie etwa jenen der Familie Zach, wo Oma Maria – und jetzt ihr Enkel – von Anfang an SONNENTOR mitgeprägt haben. Zudem warten bei einem Besuch Wald- und Kräuterwanderwege, das Bio-Gasthaus Leibspeis' und ein umfangreiches Geschäft.

ZUM DRÜBERSTREUEN

Auch bei der Eventreihe „Waldviertler TischKultur“ werden Kräuter und Gewürze aus der Region die edlen Speisen mit dem gewissen Pep versehen.



- 1 SONNENTOR
Sprögnitz 10 | 3913 Sprögnitz
sonnentor.com
+43 2875 7256 -100
- 2 SONNENTOR FREI-HOF
MIT NATURGARTEN
DER VIELFALT
Sprögnitz 29 | 3913 Sprögnitz
sonnentor.com/frei-hof
- 3 WALDLAND
Oberwaltensreith 10
3533 Friedersbach
waldland.at
+43 2826 7443 -400



Geschmack ahoi!

Waldviertler Karpfen werden in von Menschenhand gebauten Teichen, in reinem Wasser, nach traditioneller Art aufgezogen. Daraus ergibt sich ein zart-leichter, fettarmer Geschmack, wodurch der hochwertige Fisch einen Fixplatz auf vielen Speisekarten eingenommen hat.

NUR DAS BESTE WASSER

Die traditionelle Karpfenzucht im Waldviertel erfolgt in Teichen, die oft mehrere hunderte Jahre alt sind. Die Fische leben hier in einem natürlichen Umfeld mit viel Raum und ursprünglicher Nahrung. Denn Karpfen ernähren sich vorwiegend von den Organismen im Teich, zugefüttert wird bestes regionales Getreide. Zudem wachsen sie hier in besonders sauberen, kalten Gewässern langsamer. Wodurch das Fleisch fester und die Fettverteilung gleichmäßiger wird – für mehr Saftigkeit und Aroma.

MODERNE MITTEL

Die Teichwirtschaft im Waldviertel blickt auf eine mehr als 800-jährige Geschichte zurück. Aus diesen Erfahrungen schöpfen die Züchter:innen ihr Wissen und kombinieren dies mit modernen Methoden. Zu dem kommt eine artgerechte und naturnahe Aufzucht, viel Handarbeit und Engagement. Wodurch sich der Karpfen als fixer Bestandteil auf den gastronomischen Speisekarten etabliert hat.





*GLEICHZEITIG IST DER
KARPFENTEICH AUCH
LEBENSRAUM FÜR EINE
GROSSE VIELFALT AN
TIEREN UND PFLANZEN.*

Obmann Genuss Region Waldviertler Karpfen
DI Willibald Hafellner



*DIE TRADITIONELLE
KARPFENTEICH-
WIRTSCHAFT IST
ANERKANT DIE
NACHHALTIGSTE FORM
DER FISCHPRODUKTION.*

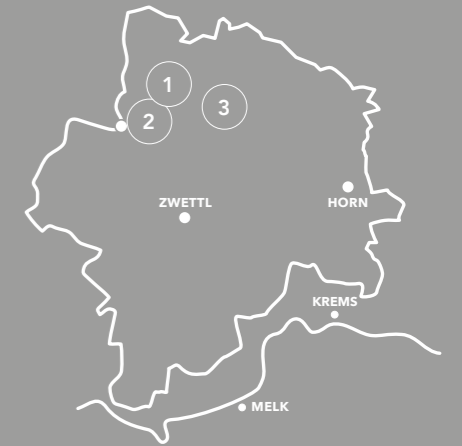
...

IN GENUSS EINTAUCHEN

Der Karpfen hat im Waldviertel eine lange kulinarische Tradition, insbesondere in der Fastenzeit und zu Weihnachten. Man bekommt ihn aber in der regionalen Küche in vielen Betrieben der Genuss Region Waldviertler Karpfen fast das ganze Jahr über. Unter ihrem Dach vereinen sich Teichwirte und Gastronomiebetriebe, denen die Qualität der Fische und eine nachhaltige, naturnahe Aufzucht besonders am Herzen liegen.

ÜBER DEN TELLERRAND HINAUS

Wer mehr als den klassischen gebackenen Karpfen erleben will, ist bei den Events der Waldviertler TischKultur genau richtig. Heimische Küchenchef:innen kredenzen Ausgefallenes wie etwa Karpfen-Kalamari, Karpfen-Mousse mit Karpfen-Kaviar und Kriecherl oder Pizza mit Karpfen-Kaviar und geräucherten Backerln vom Karpfen.



- 1 GENUSSREGION
WALDVIERTLER KARPFFEN
Schremserstraße 1
3860 Heidenreichstein
waldviertler-karpfen.at
+43 2862 522 68
- 2 NATURPARKZENTRUM
UNTERWASSERREICH
Moorbadstraße 4 | 3943 Schrems
unterwasserreich.at
+43 2853 763 34
- 3 TEICHWIRTSCHAFT
FAMILIE KAINZ
Heidenreichsteiner Straße 57
3830 Waidhofen an der Thaya
waldviertelfisch.at
+43 2842 52 888





Der Spirit des Wald- viertels

**Waldviertler
Edelbrände,**
*wie Gin oder
Whisky, spiegeln
den einzigartigen
Charakter der
umliegenden Natur
wider. Hochwertige
regionale Rohstoffe,
traditionelle
Destillierverfahren
und die Hingabe der
Brenner:innen – all
das schmeckt man
mit jedem Schluck.*

HOCHPROZENTIGE QUALITÄT

Raue Winter, kühlere Sommer, klares Wasser, unberührte Natur, mineralreiche Böden, aromatisches Getreide und besondere Obstsorten. Es ist diese einzigartige Mischung im Waldviertel, die optimale Voraussetzungen für charakteristische Edelbrände bietet. Egal ob Fruchtbrände aus Birnen, Äpfel, Zwetschken und Beeren oder Gin und Whiskys aus hochwertigem Getreide.

KEINE SCHNAPSIDEEN

Im Waldviertel hat die Destillation von Edelbränden eine lange Tradition. Oft sind es familiengeführte Betriebe, die ihre Erfahrungen mit modernsten Techniken kombinieren, um so neue, innovative Köstlichkeiten zu kreieren. Nur reife Früchte werden dabei verwendet und sorgfältig verarbeitet. Und auch für den heimischen Whisky wird auf das besonders reiche Aromen-Spektrum des Waldviertler Getreides gesetzt.





SO SCHMECKT DER HOHE NORDEN

Wer Whiskys, Gins und andere hochprozentige Destillate mag, muss nicht um die halbe Welt reisen. Ein Ausflug ins Waldviertel genügt. Wie wäre es zum Beispiel mit einem Besuch in der Whisky-Erlebniswelt und Destillerie Haider? Dort hat man vor mittlerweile fast 30 Jahren auf Whisky statt Brot gesetzt. Und so mit Roggen-Whiskys auch schon international für Furore gesorgt.

EIN SCHLUCK NATUR

Bei der Eventreihe „Waldviertler Tischkultur“ wollen wir die vielen, facettenreichen Fruchtbrände, Gins und Whiskys vor den Vorhang holen, die man nicht so kennt, und zeigen, was in ihnen steckt. Beispiel gefällig? Der Wipferlsaft. Dafür wird BB [Dschin] – ein Gin auf Bierbrand-Basis der Destillerie Haider – mit Fichtencola und frisch gepflückten Tannenwipferln gemixt. So kommt der Geschmack direkt vom Baum ins Glas!

WIR WOLLEN DAS BESTE AUS DEN ROHSTOFFEN MACHEN, DIE UNS DIE REGION SCHENKT, UND WHISKY AUS ÖSTERREICH NEU DEFINIEREN.

Geschäftsführung, Mag. Jasmin Haider-Stadler



- 1 WHISKY-ERLEBNISWELT & DESTILLERIE HAIDER
Roggenreith 3 | 3664 Kirchsschlag
whiskyerlebniswelt.at
+43 2874 7496
- 2 HEURIGER KAINZ
Kleinzwettl 12 | 3852 Gastern
heuriger-kainz.at
+43 664 422 69 05
- 3 WIRTSCHAUSBRENNEREI KRENN
Stangles 41 | 3683 Yspertal
wirtschausbrennerei.at
+43 7415 7258
- 4 WALDVIERTLER STREUOBSTBRENNER
Sonnleiten 152 | 3911 Rappottenstein
streuobstbrand.at
+43 680 21 47 135
- 5 SILVA NORTICA WALDVIERTLER
BIO-BAUMSCHULBETRIEB ARTNER
Reichenau am Freiwald 9
3972 Bad Großpertholz
artner.biobaumschule.at
+43 2857 2970
- 6 DESTILLERIE ROGNER
Roiten 13 | 3911 Rappottenstein
destillerie-rogner.at
+43 2828 8505
- 7 DESTILLERIE WEIDENAUER
Leopolds 6 | 3623 Kottes
weidenauer.at
+43 2873 7276

waldviertel.at/kulinarik



Liebe geht durch den „Mogn“

Waldviertler Mohn spiegelt den Geschmack der Region wider wie kaum etwas anderes. Intensiv, nussig und fein aromatisch ist er deshalb in der heimischen Küche und weit darüber hinaus bekannt und begehrt.

AUSGEZEICHNETE GRÜNDE

Sandig-lehmige, unkrautarme Böden und ein eher trockenes, kontinentales Klima prägen den unnachahmlichen Geschmack des Waldviertler Graumohns. Seine Qualität hängt direkt mit den klimatischen, geologischen sowie kulturellen Besonderheiten der Anbauregion zusammen. Darum wurde er von der EU auch mit „geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)“ ausgezeichnet.

SORGSAM VERARBEITET

„Mogn“, wie er hier genannt wird, findet seine erste Erwähnung zum Anbau in dieser Region bereits im 13. Jahrhundert. Auf diese Tradition und die daraus resultierende Expertise ist man zurecht stolz und führt die sorgfältige und handwerkliche Verarbeitung weiter fort. Egal ob fürs Mohnweckerl, die Mohntorte oder Mohnzelten. Letztere sollte man übrigens unbedingt in der Mohnzelterei vom Mohnwirt probieren. Dort bäckt Mohnwirtin Rosemarie Neuwiesinger sie noch selbst – frisch und warm aus dem Ofen!

DAS WALDVIERTEL SCHMECKT FÜR MICH NACH MOHNNUDELN UND MOHNZELTEN. ES IST EINE KINDHEITSERINNERUNG FÜR MICH UND MACHT MICH UND MEINE GÄSTE GLÜCKLICH.

Mohnwirtin, Rosemarie Neuwiesinger





MOHNLANDSCHAFTEN ENTDECKEN

Weiß- oder Graumohn, süß oder salzig kombiniert. Wer die vielfältigen Aspekte von Mohn hautnah erleben will, dem ist ein Besuch im Mohndorf Armschlag zu empfehlen. Mit dem Mohnexpress fährt man zu den Mohnfeldern, was besonders rund um die Blütezeit im Juli, wenn sich die Gegend in ein weiß-lila-rotes Blütenmeer verwandelt, atemberaubend ist.

Spielerischer Genuss steht zudem beim Mohnlehrpfad, Mohngarten, im Mohnblütenstadl und am Erlebnisspielplatz am Programm. Und im Mohnbauernladen kann man zahlreiche Spezialitäten und Eigenprodukte von Mohn Amour erwerben. Und zur Stärkung lohnt sich ein Besuch des bereits erwähnten Mohnwirts Neuwiesinger, bei dem sich alles um Mohn dreht – von pikanten Schmankerln bis hin zu süßen Köstlichkeiten. Zudem erfährt man bei Rosemaries Häferlgucker-Kochkursen, wie man köstliche mohnige Menüs zaubert.

MOHN DIEU!

Das Waldviertler Aushängeschild darf selbstverständlich auch bei der „Waldviertler Tischkultur“-Reihe nicht fehlen. In welcher Form das schwarze Gold dabei serviert wird, bleibt aber eine kleine Überraschung.



- 1 **MOHNDORF ARMSCHLAG**
Armschlag | 3525 Sallingberg
mohndorf.at
+43 2872 7421
- 2 **MOHNWIRT NEUWIESINGER**
Armschlag 9 | 3525 Sallingberg
mohnwirt.at
+43 2872 7421
- 3 **BÄCKEREI-KURKONDI TOREI
EHRENBERGER**
Dreifaltigkeitsplatz 55
3571 Gars am Kamp
mohnzuzler.at
+43 2985 2241 12
- 4 **WALDVIERTLER MOHNHOF**
Haiden 11 | 3631 Ottensschlag
mohnhof.at
+43 2872 7449



Duftendes Duett

Waldviertler Käse und Brot sind in Kombination ein unschlagbar köstliches Paar. Und zeichnen sich durch die traditionelle Herstellung und hochwertige regionale Zutaten aus.

VON GRUND AUF GUT

Das raue, kühlere Klima des Waldviertels lässt Roggen und Weizen hier zwar langsamer wachsen, verbessert jedoch deren Qualität. Einfluss hat dies auch auf die Milchwirtschaft. Denn die kühlen Temperaturen, in Verbindung mit den satten, reichhaltigen Böden, schaffen besonders nahrhafte Weiden. Wodurch Milch- und Käseprodukte geschmacklich intensiver und reichhaltiger werden.

ZEIT FÜR HANDARBEIT

Die natürlichen Rohstoffe sind das eine. Das andere ist die Erfahrung und Leidenschaft der Waldviertler Käsemacher:innen und Bäcker:innen. Man gibt den Natursauerteigen viel Zeit, bäckt in Holzöfen, setzt auf bewährte Rezepte und modernste Technik. Und auch in der Milchwirtschaft vertraut man auf traditionelle Rezepturen und viel Handwerkskunst.

GESCHMACKS-ERLEBNISSE

Für edelsten Käse und knusprig-frisches Brot muss man nicht nach Frankreich reisen. Dafür reicht ein Abstecher in eine der vielen Bäckereien oder Käsereien im Waldviertel. Wie wär's z. B. mit einem Besuch in der Erlebniswelt von DIE KÄSEMACHER im nordwestlichen Waldviertel? In der modernen Schaumanufaktur kann man den professionellen Käsemacher:innen über die Schulter schauen. Anschließend kann man im Restaurant „Kaskuchl“ Schaf-, Ziegen- und andere Käsespezialitäten Stück für Stück verkosten und aus dem Shop die eine oder andere Köstlichkeit als Mitbringsel mit nach Hause nehmen.

DAS
WALDVIERTEL
MACHT UNSERE
PRODUKTE
EINZIGARTIG,
WEIL DIE
MENSCHEN
HINTER DEN
PRODUKTEN
EINZIGARTIG
SIND, WEIL
WIR MIT VIEL
LEIDENSCHAFT,
KREATIVITÄT,
VIELFALT UND
AUTHENTIZITÄT
AN DIESEN
PRODUKTEN
ARBEITEN.

Geschäftsführung, Doris Ploner, MA





REDUKTION AUF'S KÖSTLICHE

Die Vielfalt aus Brot und Käseköstlichkeiten wird auch den Gästen bei der Eventreihe „Waldviertler Tischkultur“ aufgetischt. Denn was braucht es manchmal mehr, als ein knuspriges Stück Brot, geschmackige Butter und cremigfeinen Käse? Dargereicht in Form von pikanten Petits Fours. Oder als würzige Panna-cotta-Variation, bei der ein über Wochen gereifter Hartkäse dem Gericht eine besonders cremige Konsistenz verleiht.

*WALDVIERTLER
KÄSE UND BROT
SIND IN KOMBINATION
EIN UNSCHLAGBAR
KÖSTLICHES PAAR.*



- 1 **KÄSEMACHERWELT**
Litschauer Straße 18
3860 Heidenreichstein
kaesemacher.at
+43 2862 525 28 0
- 2 **BIO-BÄCKEREI-KONDI TOREI
HÖLZL**
Unterwindhag 6 | 3931 Schweiggers
bio-baekerei.at
+43 664 538 11 91
- 3 **DIE TRADITIONS-
BIO-BACKSCHULE
IM WALDVIERTEL**
Bürgerspitalgasse 11
2095 Drosendorf Stadt
bio-backschule.at
+43 664 311 14 84
- 4 **KÄSEHÜTTE MARIA TAFERL**
Wimm 6 | 3672 Maria Taferl
kaesehuetten.at
+43 7413 6180
- 5 **BÄCKEREI KASSES**
Hauptstraße 11 | 3842 Thaya
kasses.at +2842 526 57





Wein wie kein anderer

***Waldviertler Weine** aus dem Kamptal gehören zu den besten und charaktvollsten Österreichs. Es ist diese einzigartige Kombination aus besonderen Böden, klimatischen Bedingungen und der leidenschaftlichen Weinbautradition, die hier Weine von Welt hervorbringt.*

KOSTBARE GRÜNDE

Von der Römerzeit bis zur heutigen modernen Weinkultur ist das Kamptal eine Region, die tief in der österreichischen Weintradition verwurzelt ist. Prägend für typische Weine wie Grüner Veltliner und Riesling sind einerseits die besonderen Böden (Löss, Urgestein, Lehm etc.). Andererseits die Nähe zum Kamp-Fluss, wo warme und kalte Luftströmungen zusammentreffen. Dadurch reifen die Trauben langsamer, was zu einer hervorragenden Balance zwischen Frucht, Säure und Aromen führt.

HAND- & KOPFARBEIT

Um Weine von höchster Qualität zu keltern, setzen Kamptaler Winzer:innen auf viel Handarbeit, traditionelles Wissen und modernste Technologien. Gepaart mit einem tiefen Verständnis für das Terroir und einem zunehmenden Bewusstsein für Nachhaltigkeit und biologischen Weinbau. Das spiegelt sich auch in der geschützten Herkunftsbezeichnung, dem sogenannten Kamptal DAC, wider.



*PFEFFRIG, AROMATISCH,
VOLLMUNDIG ODER LEBENDIG?*

REIF FÜR ECHE ERLEBNISSE

Pfeffrig, aromatisch, vollmundig oder lebendig? Wein kann man auf unterschiedlichste Art beschreiben. Am besten ist jedoch: selbst verkosten. Dazu laden unzählige Weingüter in der malerischen Landschaft des Kamptals ein. Zum Start eignet sich das Ursin Haus in Langenlois, die Gebietsvinothek mit mehr als 300 Weinen und Sekten von 57 Weingütern aus der Region. Von dort aus kann man auch wunderbare Weinwanderwege durch Weingärten und Kellergassen in Angriff nehmen. Erwähnenswert ist hier der Weinweg Langenlois, an dem entlang der Route in drei Weingartenhütten sogenannte Weinsafes stehen. Darin stehen gut gekühlte Weinflaschen zur Verkostung bereit. Aber nicht vergessen: Leihschlüssel sowie Degustationssets vorab im Ursin Haus bestellen.

FÜR ALLE MIT HANG ZUM GENUSS

Feine Ortsweine, ausdrucksvolle Riedenweine, moderner Pet Nat oder spannender Naturwein? Bei der Eventreihe „Waldviertler Tischkultur“ werden Weinliebhaber:innen sicher das eine oder andere Glaserl Kamptaler als passenden Speisebegleiter kredenzt bekommen. Oder sogar schon davor einen Kamptaler Sekt oder alkoholfreien Verjus als Aperitif.



- 1 **URSIN HAUS**
Kamptalstraße 3 | 3550 Langenlois
ursinhaus.at | +43 2734 2000 -0
- 2 **ALTE SCHMIEDE SCHÖNBERG
VINO THEK**
Hauptstraße 36
3562 Schönberg am Kamp
alteschmiede-schoenberg.at
+43 2733 764 76
- 3 **WEINGUT
SCHLOSS GOBELSBURG**
Schlossstraße 16 | 3550 Gobelsburg
gobelsburg.at | +43 2734 2422
- 4 **COBANESHOF**
Weinstraße 37 | 3550 Gobelsburg
cobaneshof.at | +43 2734 2564
- 5 **VINO THEK WEINKONTRASTE**
Langenloiser Str. 199
3491 Straß im Straßertale
weinkontraste.at
+43 2735 3900





Tolle Knolle

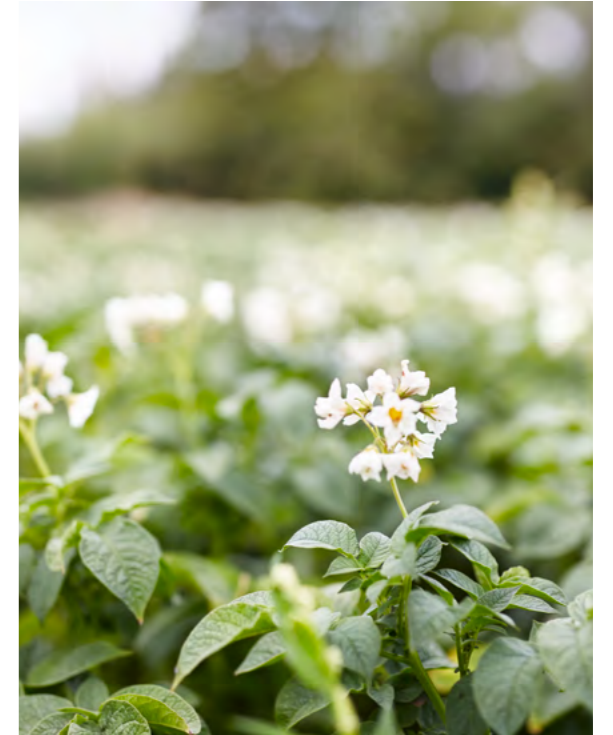
Waldviertler Erdäpfel
 sind weit über die Grenzen
 hinaus heiß begehrt.
 Das liegt am besonders
 erdig-nussigen Geschmack
 und der unglaublichen
 Aromenvielfalt.

ÜBERIRDISCH GUT

Warum echte „Waldviertler“ besonders gut schmecken? Die leichte, sandige, nährstoffreiche Erde hier vermeidet Staunässe, die den Pflanzen schaden würde. Zudem liegt das Waldviertel etwas höher und die kühleren Temperaturen fördern langsames Wachstum, was zu besonders aromatischen Exemplaren führt. Das dürfte übrigens auch schon Kaiserin Maria Theresia zu Ohren gekommen sein, ließ sie doch im Jahr 1740, um eine Hungersnot einzudämmen, Erdäpfel in der Region aussetzen.

MIT HAND UND HERZ

Der „Erpfi“ ist im wahrsten Sinne tief mit dem Waldviertel verwurzelt. Seit vielen Generationen hegen und pflegen Bäuerinnen und Bauern diesen kostbaren Schatz der Natur. Durch traditionelle Anbaumethoden in Kombination mit modernster Technik und viel Handarbeit wird eine hohe Produktqualität sichergestellt, die nirgendwo sonst eine solch große Aromenvielfalt entwickelt.



ORIGINALE ERLEBEN

Dass ein original Waldviertler Erdäpfel definitiv keine Kartoffel ist, davon kann man sich im nördlichen Niederösterreich an fast jeder Ecke überzeugen. Direkt bei lokalen Betrieben oder Restaurants – vom Haubenlokal bis hin zum ländlichen Wirtshaus.

Noch tiefer eintauchen kann man in der Erdäpfelwelt Schweiggers, die der Knolle im örtlichen Rathaus auch gleich ein angemessenes Museum errichtet hat. In der multimedialen Ausstellung erfährt man Wissenswertes über Geschichte, Anbau, Pflege, Ernte, Lagerung und die vielseitige Einsetzbarkeit – gekocht, gebraten, als Püree, Salat oder Erdäpfelbrot.



IN SCHALE GEWORFEN

Für Gourmets gibt es keine bessere Erdäpfelregion als das nördliche Waldviertel. Und kaum ein Lebensmittel ist so „brutal lokal & fest verwurzelt“ wie der Erdäpfel. Deshalb wird die wunderbare Knolle bei der Veranstaltungsreihe „Waldviertler TischKultur“ auch einen Fixplatz auf den Speisekarten einnehmen – mal mit, mal ohne Schale.

*DAS WALDVIERTEL
SCHMECKT FÜR MICH
NATÜRLICH, ERDIG,
FRUCHTIG, ERFRISCHEND
UND URSPRÜNGLICH –
WIE ERDÄPFEL.*

Maria Hödl, Erdäpfelwelt Schweiggers



1 ERDÄPFELWELT
SCHWEIGGERS
Hauptplatz 25
3931 Schweiggers
schweiggers.gv.at
+43 2829 8234

2 KNÖDELMANUFAKTUR
KLANG
Zwettlerstraße 33
3804 Allentsteig
klang-knoedel.at
+43 2824 2301





Klein, aber mmh!

Waldviertler Kriecherl werden seit Jahrtausenden hier kultiviert, sind von regionaler und ökologischer Bedeutung und unverwechselbar im Geschmack. Und in dieser Form weltweit einzigartig.

WILD GEWACHSEN

Mit 6000 Jahren ist das Kriecherl eine der ältesten Kulturpflanzen der Region. Genug Zeit also, um sich perfekt an das raue Klima, die Höhenlagen und kürzeren Vegetationszeiten anzupassen. Die gelbgrüne Steinfrucht wächst in dieser Formenvielfalt nur hier. Sie ist oft wild auf Streuobstwiesen zu finden, bietet wichtige Lebensräume für Insekten, Vögel und andere Tiere und trägt so zur Biodiversität bei.

*WALDVIERTLER KRIECHERL
SIND IN DIESER FORM
WELTWEIT EINZIGARTIG.*



IN BESTEN HÄNDEN

Sorgfalt steht bei der gelben Perle des Waldviertels an erster Stelle. Die Ernte der kleinen Früchte erfordert viel Aufwand und Handarbeit, da sie direkt vom Boden aufgesammelt werden müssen. Ein frühzeitiges Pflücken vom Baum ist nicht möglich, da Kriecherl nicht nachreifen. Zudem ist die Haltbarkeit kurz, weshalb die Früchte schnell und gekonnt weiterverarbeitet werden müssen. Diese Leidenschaft der Waldviertler Bäuerinnen und Bauern schmeckt man aber auch. Ganz gleich ob im Marmeladenglas, als Sirup oder Edelbrand.

EINZIGARTIGES ERHALTEN

Um das grün-gelbe Kriecherl entsprechend zu würdigen, wurde die Genuss Region Waldviertler Kriecherl gegründet. Mit einer Fläche von rund 20.000 km² ist sie eine der größten Genuss Regionen Österreichs. Und zahlreiche Bäuerinnen und Bauern, Gastronom:innen und Produzent:innen nutzen die süß-säuerliche Frucht, um ganz besondere Spezialitäten mit Herkunftsgarantie zu kreieren.

DIE PASSENDE BÜHNE

Dieser tiefen Verwurzelung der Pflanze mit der Kultur und Tradition der Region wollen wir auch anlässlich der Waldviertler TischKultur Rechnung tragen. So wird die kleine, süß-aromatische Frucht immer wieder – wie eine goldene Perle – bei dem einen oder anderen kulinarischen Event glanzvoll in Szene gesetzt werden. Mal als süßes Kriecherl-Sorbet, mal als herzhaftes Graumohnmousse mit Kriecherl und Lavendel oder in Form von eingelegten Kriecherln die ein exzellentes Karpfen-Mousse mit Karpfen-Kaviar elegant begleiten.



1 GENUSS REGION
WALDVIERTLER KRIECHERL
Sonnleiten 152 | 3911 Rappottenstein
kriecherl.at
+43 680 214 71 35



Für eingefleischte Fans

Waldviertler Fleisch und Wild steht für Regionalität, Nachhaltigkeit, traditionelle Verarbeitung und ausgezeichneten Geschmack. Es liegt also auf der Hand, dass dies in der Alltagsküche wie in der gehobenen Gastronomie Anklang findet.

NATURGUT

Weitläufige Wälder und Wiesen, kleinstrukturierte landwirtschaftliche Betriebe und das kontinentale Klima im Waldviertel sind die Grundlage für eine besonders hohe Fleischqualität. Dazu trägt auch die Fütterung mit heimischen Kräutern, Gräsern, Knollen und Beeren bei. Und für Wildtiere bieten weite Wälder und unberührte Landschaften ideale Lebensbedingungen.

WEIL DIE ZUBEREITUNG NICHT WURSCHT IST

Fleisch- und Wildspezialitäten aus dem Waldviertel werden meist nach alten, traditionellen Methoden – oft in Handarbeit – verarbeitet. Wild wird entweder besonders frisch verkauft oder erst nach der optimalen Reife zu edlen Gourmetprodukten weiterverarbeitet. Generell werden dabei höchste Qualitätsstandards eingehalten, sodass am Ende immer das beste Stück am Teller landet.

**REGIONALE,
BEWUSSTE UND
ACHTSAME
FLEISCH-
ENTSCHEIDUNG –
EIN MEHR
AN GENUSS.**

Doppel-Grillweltmeister Adi Matzek



WELTMEISTERLICHES WALDVIERTEL

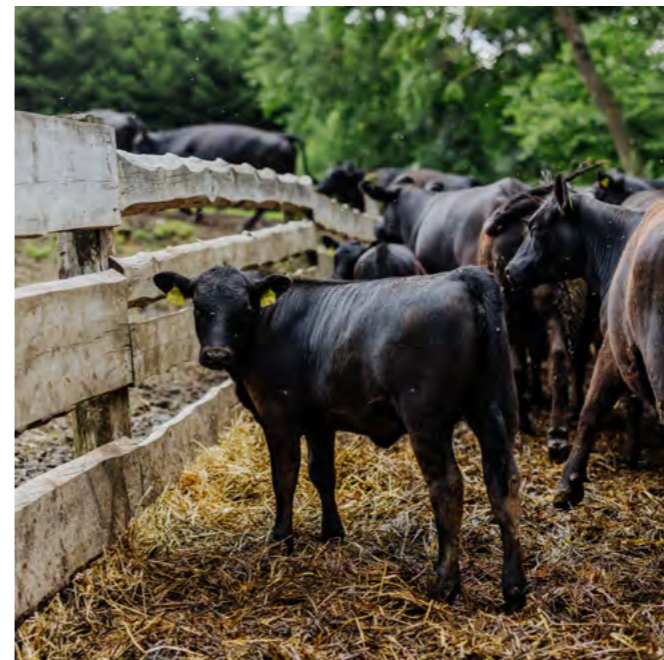
Zartes Angus-Rind, exklusives Straußenfleisch und feinste Wildspezialitäten direkt aus der Umgebung: Dafür braucht man nicht um die halbe Welt reisen. Ein Ausflug ins Waldviertel genügt. So kann man sich z. B. in Burgerwiesen bei Horn von Doppel-Grillweltmeister und Fleischexperten Adi Matzek

WALDVIERTLER FLEISCH

eine Scheibe abschneiden. Nicht nur von seinem Wissen im Rahmen eines Fleischerlege-Seminars, sondern auch von den angebotenen Köstlichkeiten. Weiters bietet er in seiner Grillschule zahlreiche köstliche Kurse an, etwa zu den Themen Winter, Wild oder Smoker.



STEHT FÜR REGIONALITÄT.



WALD, WIESE, TISCH

Die heimischen Wild- und Fleischspezialitäten kann man in den vielen Wirts- und Gasthäusern in der Region genießen. Je nach Saison werden hier feinste Köstlichkeiten serviert. Und auch bei den Besucherinnen und Besuchern der Kulinarikreihe „Waldviertler Tischkultur“ werden die fleischlichen Genüsse garantiert nicht zu kurz kommen. Schon mal Waldviertler Surf-&-Turf-Steak vom Reh probiert? Oder wie wär's mit roh mariniertem Bio-Rind auf Erdapfelschaum-Kren und Kapuzinerkresse?



- 1 GRILLSCHULE
ADI MATZEK
Burgerwiesen 8 | 3591 Altenburg
grillschule.at
+43 2982 2637
- 2 ANGUSHOF ANDERL
Harmansschlag 23 | 3971 St. Martin
angushof.at
+43 664 1520356
- 3 SCHLOSS LITSCHAU
Langauer Str. 3 | 3874 Litschau
schlosslitschau.at
+43 664 503 77 86





Gastronomiebetriebe im Waldviertel

RESTAURANTS, GAST- & WIRTSHÄUSER

*Einkehren, genießen, wohlfühlen:
Zahlreiche Gastronom:innen zaubern hier
täglich den Geschmack des Waldviertels in
höchster Qualität auf den Teller.*

- 1 MOHNWIRT NEUWIESINGER
Armschlag 9 | 3525 Sallingberg
+43 2872 7421 | mohnwirt.at
- 2 GASTHOF „ZUM GOLDENEN LÖWEN“
Hauptstraße 6 | 3672 Maria Taferl
+43 7413 340 | freyswirthaus.at
- 3 HOTEL-RESTAURANT SCHWARZ ALM
Almweg 1 | 3910 Zwettl
+43 2822 531 73 | schwarzalm.at
- 4 HEURIGER KAINZ
Kleinzwettl 12 | 3852 Gastern
+43 664 422 69 05 | heuriger-kainz.at
- 5 WIRTSHAUSBRENNEREI KRENN
Stangles 41 | 3683 Yspertal
+43 7415 7258
wirtshausbrennerei.at
- 6 DORFWIRTSHAUS SALLINGSTADT
Sallingstadt 46 | 3931 Schweiggers
+43 664 641 541 3
sallingstadt.net/wirtshaus
- 7 WIRTSHAUS IM DEMUTSGRABEN
Niederstrahlbach 36 | 3910 Zwettl
+43 2822 523 64 | demutsgraben.at

- 8 STADTWIRTSHAUS HOPFERL
Stadtplatz 24 | 3950 Gmünd
+43 2852 519 80 | hopferl-gmuend.at
- 9 WALDSCHENKE SCHREIBER
Kurzschwarza 37 | 3944 Kurzschwarza
+43 664 40 333 90
waldschenke-schreiber.at
- 10 SONNENTOR BIO-GASTHAUS LEIBSPEIS'
Sprögnitz 15 | 3913 Sprögnitz
+43 2875 7256 -450
sonnentor.com/leibspeis
- 11 BERGWIRT & WALDVIERTLER MOHNHOTEL
Moidrams 1 | 3910 Zwettl
+43 2822 528 03 | mohnhotel.at
- 12 HOTEL RESTAURANT ÖHLKNECHTHOF
Pragerstraße 3-5 | 3580 Horn
+43 2982 30 100 | oehlknechthof.at
- 13 LANDGASTHOF TOPF
Kaltenbach 26 | 3902 Vitis
+43 2841 8329 | landgasthof-topf.at
- 14 BUCHINGER – DAS WIRTSHAUS
Harmannsdorf 18 | 3713 Harmannsdorf
+43 2984 8241 | gasthofbuchinger.at
- 15 GASTHOF ZUR KIRCHE
Marktplatz 3 | 3623 Kottes
+43 2873 7254
waldviertler-bierbad.at
- 16 RESTAURANT KOLM
Schönfeld 18 | 3925 Arbesbach
+43 2813 242 | kolm.restaurant
- 17 BURGSCHENKE RAPPOTTENSTEIN
Selbitz 9 | 3911 Rappottenstein
+43 664 10 282 89 | burgschenke.net
- 18 FAULENZERHOTEL UND RESTAURANT WALDVIERTLER STUBEN
Friedersbach 53 | 3533 Friedersbach
+43 2822 77 511 -0 | faulenzershotel.at

The map shows the Waldviertel region in Austria, bounded by the Danube (DONAU) to the south and the Czech Republic (CZ) to the north and east. Key towns marked include Gmünd, Zwettl, Horn, Krems, and Melk. The region is divided into sub-regions like Weinviertel and Waldviertel. 21 numbered circles indicate the locations of gastronomy establishments, with some circles containing multiple numbers (e.g., 9 and 13 near Zwettl, 18 and 10 near Zwettl, 11 near Zwettl, 19 and 20 near Krems).

- 19 BRAU-GASTHAUS ZUM FIAKERWIRT
Holzplatz 7 | 3550 Langenlois
+43 2734 2150 | fiakerwirt.at

- 20 COBANESHOF
Weinstraße 37 | 3550 Gobelsburg
+43 2734 2564 | cobaneshof.at
- 21 FOGGY MIX
Heidenreichsteinerstraße 28
3830 Waidhofen an der Thaya
+43 2842 24184
foggy-mix.at

Von Karpfen & Rindern, Webereien & Waldschenken

Kulinarische Entdeckungen im nördlichen Waldviertel

Im nördlichen Waldviertel, zwischen dichten Wäldern und Teichlandschaften, entfaltet sich eine Region reich an kulinarischen Erlebnissen und handwerklicher Tradition. Hier finden sich Betriebe, die für ihre Qualität und Authentizität bekannt sind. Wir machen Halt an vier besonderen Orten, die uns mehr über den Geschmack des nördlichen Waldviertels erzählen.

1



**WALDSCHENKE
SCHREIBER**
Kurzschwarza 37
3944 Pürbach
waldschenke-schreiber.at

SCHMECKEN, WO MAN IS(S)T Waldschenke Schreiber

In einem schmucken Holzhaus am Waldesrand von Pürbach treffen wir Doris Schreiber, die Küchenchefin und Inhaberin der Waldschenke Schreiber. Mit Fokus auf Regionalität und Saisonalität setzt sie hier fort, was ihr Großvater 1971 begann, als er die Pilger:innen der nahe gelegenen Kapelle bewirtete. Kochen gelernt hat sie einst von ihrer Oma, und heute kommen die Gäste genau deshalb: „Weil du noch kochst wie die Oma“, sagen sie. „Zurück zu dem, was wir hier haben, zum Bodenständigen, aber neu interpretiert“, sagt Doris. Auf der Karte stehen Schweinsbraten, Beuschl und Lebersterz ebenso wie gefüllte Mairüben, Steckerlfisch und Mohnnudeln. Die Zutaten dafür kommen allesamt aus der Region: der Käse von den „Käsemachern“ in Vitis, Karpfen und Wels von der Teichwirtschaft „Teichleben“, die Bio-Erdäpfel von Bruder Wolfgang. Das Wild schießt die gelernte Jägerin oft selbst: „Wir haben im Mai auch Maibock auf der Karte – das ist ein ganz feines, junges Fleisch“, erzählt sie. Besonders ist auch der Weinkeller mit über 100 Weinen, die Doris nach den Kriterien „gut trinkbar und leistbar“ kuratiert.

Gewusst?

In den Revieren um Pürbach tummeln sich neben Rehwild und Hirschen auch Wildschweine, im Jägerjargon Schwarzwild genannt.

VOM FADEN ZUM GESCHIRRTUCH

Framsohn Frottier in Heidenreichstein

Nur wenige Kilometer entfernt, in Heidenreichstein, bietet Framsohn Frottier einen exklusiven Einblick in ein traditionsreiches Handwerk: Das Familienunternehmen, von Philipp Schulner in vierter Generation geführt, fertigt hier hochwertige Frottierwaren. Einst wie heute sind Färberei, Weberei, Näherei und Verpackung unter einem Dach. Bei der Führung verfolgen wir den Weg vom Garn zum fertigen Geschirrtuch. Präzise abgestimmte Webstühle verweben die Garne, während Näher:innen die vielfältigen Konfektionierungsarbeiten von Hand erledigen. Nachhaltigkeit liegt Philipp besonders am Herzen: „Das Urgesteinswasser zum Färben stammt aus unseren eigenen Quellen und ist besonders weich, wodurch wir schonend fertigen und sehr weiche Textilien weben können“, erklärt er. Bereits 30 bis 40 Prozent der Materialien sind Biofasern. Im Anschluss lohnt sich ein Besuch im angeschlossenen Outlet, wo feinste Geschirrtücher mit wunderschönem Fischgrätmuster und vieles mehr warten.

2



Gewusst?

Framsohn stellt auch Textilien aus Micromodal her – eine Textilfaser, die aus heimischem Buchenholz gewonnen wird.

**FRAMSOHN
FROTTIER**
Kleinpertholz 65
3860 Kleinpertholz
framsohn.at

KARPFFEN VOM KOPF BIS ZUR FLOSSE

Karpfen-Kochkurs mit Reinhard Sprinzl

Szenenwechsel in das mittelalterliche Ambiente der Wasserburg Heidenreichstein: Hier führt uns Reinhard Sprinzl in die Kunst des Karpfen-Kochens ein. Der leidenschaftliche Koch setzt sich für die ganzheitliche Verwertung des Karpfens ein, der hier im Waldviertel seit Jahrhunderten gezüchtet wird. „Es ist wichtig, den ganzen wertvollen Fisch zu nutzen“, erklärt er und zeigt uns, wie der Fisch geschuppt, geschrópft und in Teilstücke zerlegt wird. Für sein Karpfen-Tartar mariniert er rohes Karpfenfilet mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Roggen-Whiskey und lässt es 15 Minuten ziehen. Aus den Fisch-Karkassen setzt Reinhard eine Fischsuppe an. Im Holzofen legt er ein weiteres Holzscheit nach, um den gebratenen Karpfen vorzubereiten. „Der braucht außer Salz und Pfeffer keinerlei Gewürze“, sagt er, während er in der Pfanne neben dem Fisch ein paar Waldviertler Erdäpfel anbrät und schließlich an der langen Holztafel serviert.



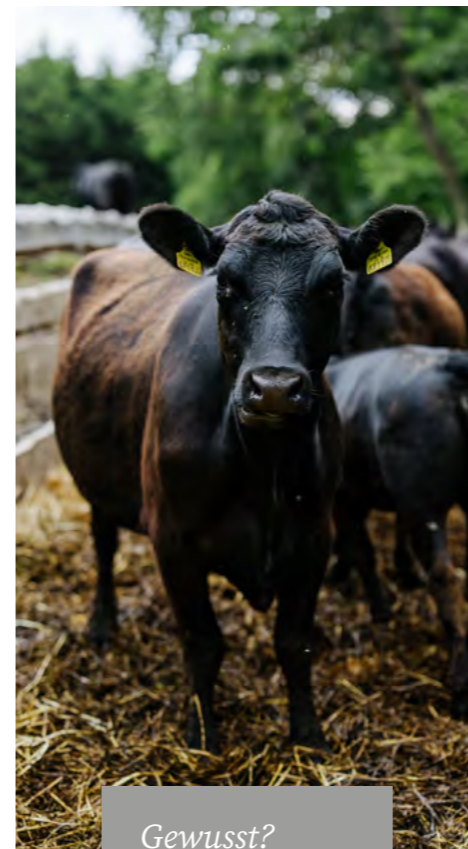
Gewusst?

Ende Oktober finden im Waldviertel die Abfischfeste statt, bei denen die Fische geleeert werden – ein besonderes Spektakel, das man sich nicht entgehen lassen sollte.

BURG HEIDENREICHSTEIN
Schremser Strasse 1
3860 Heidenreichstein
kinsky-heidenreichstein.at

VON DER WEIDE ZUR WURST

Angushof Anderl in Harmansschlag



Gewusst?

Aberdeen Angus ist eine Rinderrasse, die ursprünglich aus Schottland stammt.

Der Angushof Anderl von Sandra und Manfred Anderl in Harmansschlag hat sich einem besonderen Fleisch verschrieben: dem der Aberdeen Angusrinder. Deren Fleisch ist bekannt für seine zarte Faserung, die schöne Marmorierung und seinen intensiven Geschmack – freilich auch ein Ergebnis der Haltung am Biohof, wo Tierwohl großgeschrieben wird. Wir fahren zur nahe gelegenen Alm, wo die Rinder von Mai bis Oktober auf weitläufigen Weiden grasen. „Im Winter füttern wir sie mit Bio-Futter und sorgen im großen Freilaufstall für ausreichend Bewegung“, erzählt Sandra. „Unsere Kälber werden am Hof geboren und bleiben elf Monate bei ihrer Mutter.“ Die Schlachtung erfolgt direkt im Ort, um lange Transporte und Stress für die Tiere zu vermeiden. Nach der idealen Reifedauer wird das Fleisch ab fünf Kilogramm in Mischpaketen ab Hof angeboten oder zu verschiedenen Wurstspezialitäten aus 100 % Rindfleisch weiterverarbeitet – darunter Käsewurst, Salami, Rohschinken und Bergwurzn. Zurück am Hof kosten wir uns durch: Schmeckt!

ANGUSHOF ANDERL
Harmansschlag 23
3971 St. Martin
angushof.at



Weitere kulinarische Entdeckungsreisen findet man unter waldviertel.at/kulinarikreisen

WIENER RATHAUSPLATZ

waldviertelpur

Einmal im Jahr kommen die Waldviertlerinnen und Waldviertler nach Wien, um zu zeigen, wie sie sind – echt und unverfälscht. Rund 100 Aussteller präsentieren all die herzhaften Waldviertler Köstlichkeiten, wie würziges Bier, beste Weine, Mohngerichte und viele weitere Waldviertler Spezialitäten, sowie Waldviertler Handwerkskunst zum Mit-nach-Hause-Nehmen. Dazu gibt's Musik und natürlich jede Menge Inspiration für den nächsten Waldviertel-Urlaub. Lebensfreude, Geschmack, Gesundheit, Handwerk: waldviertelpur – ein einzigartiges Erlebnis mitten in Wien.

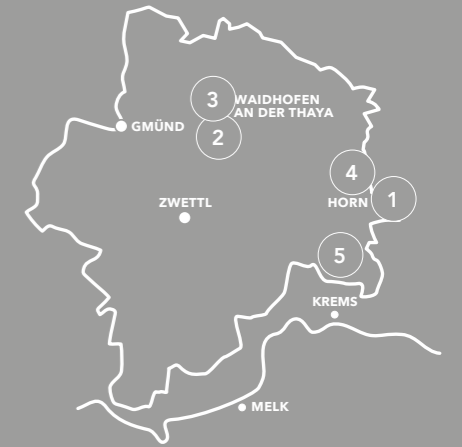
Weitere Informationen
und den nächsten
Termin finden Sie unter
waldviertelpur.at



Der Geschmack liegt in der Natur des Waldviertels

*Die Rohstoffe dürfen im Waldviertel so sein,
wie sie in der Natur gewachsen sind.*

Mehr noch, hier werden sie als Raritäten und Spezialitäten kultiviert und in ihrer gesamten Vielfalt erhalten. So wie sie sind, werden sie den Gästen kredenzt oder zu einzigartigen Produkten weiter-verarbeitet wie Teigwaren, Honig, Schokolade, Kürbiskernöl und -pesto, oder Essigen.



SPEZIALITÄTEN & RARITÄTEN

- 1 AÖ ISS – DIALEKT
GILLI MÜHLE SPEISEÖL
Erzherzog-Karl-Ring 17 | 3730 Eggenburg
+43 664 4554 153 | iss-dialekt.at
- 2 BIO IMKEREI STÖGERER
Willings 18 | 3841 Windigsteig
+43 664 438 34 14 | imker-honig.at
- 3 THAYATALER SCHOKOLADEN
MANUFAKTUR MÜSSAUER
Böhmgasse 19 | 3830 Waidhofen/Thaya
+43 2842 526 10 | muessauer.at
- 4 KÜRBISPRODUKTE MADER
Theras 46 | 3742 Theras
+43 664 93 100 96 | kuerbisprodukte.at
- 5 ARCHE NOAH
Obere Straße 40 | 3553 Schiltern
+43 2734 8626 | arche-noah.at



waldviertel.at/kulinarik



Ein Hoch auf die Waldviertler TischKultur!

Das Waldviertel. Magisch, nordisch und erfrischend authentisch. Beliebt bei Natursuchenden. Bei kreativen Freigeistern. Und Menschen, die das Echte erleben wollen. Auch, wenn es um Genuss geht!



Das Waldviertel war schon immer eine Region, die Kunst- und Kulturschaffende anzog. Viele haben hier ihren Nebenwohnsitz, um in unberührter Natur die Ruhe zu genießen und sich von der Muse küssen zu lassen. Und nun wird das Waldviertel auch noch zum Genussviertel!

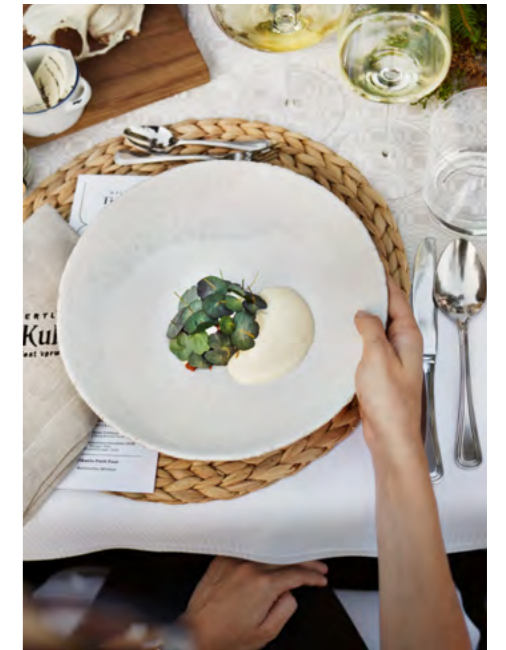
VIELE TISCHE, EIN ERLEBNIS

Unter dem Motto „brutal lokal & fest verwurzelt“ haben sich Kulinarik- und Kulturschaffende aus der Region zusammengetan und die neue Erlebnisreihe „Waldviertler TischKultur“ entwickelt. Wie der Name schon verrät, wird hier alles an einem Tisch vereint: Tradition & Innovation, Haubenküche & Waldviertler Klassik, Kunst & Kultur. Es geht darum, Gästen die Besonderheiten dieser Region in all ihren Facetten näherzubringen.

Bei den einzelnen Veranstaltungen interpretieren Spitzenköch:innen heimische Klassiker auf Haubenniveau, stets angepasst an die saisonalen Schätze. Dazu gesellt sich traditionelles Handwerk: von geschliffenen Kristallkaraffen über mundgeblasene Weingläser bis hin zu gewobenen Leinenservietten. Als Rahmen der ganzjährigen Events dienen atemberaubende Naturschauplätze – unter freiem Himmel oder am Waldesrand, aber auch ganz besondere Indoor-Locations, die für diese speziellen Anlässe ihre Pforten öffnen. Für noch mehr Abwechslung und Atmosphäre sorgen Künstler:innen, die jedes Dinner zu einem unvergesslichen Ess-Erlebnis machen. Zusätzlich hat man die Möglichkeit, die Personen hinter den Produkten kennenzulernen. Man kann Produzent:innen vor Ort treffen und sich mit den Köch:innen auszutauschen.



Tauchen Sie ein in die Waldviertler TischKultur und besuchen Sie uns bei einem der nächsten Termine:
waldviertel.at/tischkultur



Tief verwurzelt mit dem Waldviertel

*Waldviertler Bio-Erdäpfel? Ja! Natürlich!
Die Marke Ja! Natürlich steht seit Langem für beste Bio-Qualität. Kein Wunder, dass das naturverbundene Waldviertel mit Ja! Natürlich gemeinsame Sache macht.*



NATUR PUR

Ja! Natürlich lässt sich nichts vorschreiben und kontrolliert die biologische Qualität strenger, als es das Gesetz verlangt. Weil keine chemisch-synthetischen Düngemittel verwendet werden, wächst das Gemüse langsamer, entfaltet aber umso mehr seinen vollen, natürlichen Geschmack. Natürlich kann man die speckigen Waldviertler Bio-Erdäpfel bedenkenlos mit Schale essen.

Wer sich vom natürlichen Anbau der Waldviertler Erdäpfel selbst überzeugen und seine „Erpfi“ sogar eigenhändig ausgraben möchte, macht das am besten mit dem visionären Waldviertler Bio-Pionier Johann Ackerl am Ortsrand von Waidhofen an der Thaya.

WALDVIERTLER BIO-PIONIERE

Seit 1988 führt Ackerl seinen eigenen Bio-Bauernhof und orchestriert heute zudem 120 Bauern und Bäuerinnen, die gemeinsam die großen Handelsketten mit Kartoffeln und anderen Feldfrüchten in Bio-Qualität beliefern. Mit seinem jüngsten Projekt rekultiviert Johann Ackerl alte Erdäpfelsorten, die er auf Feldern um Waidhofen anbaut, um ihre Geschmacksvielfalt wieder ins Bewusstsein der Konsument:innen zu rufen.

*SIEGLINDE SCHMECKT
UNGLAUBLICH GUT,
HAT EINEN GANZ
FEINWÜRZIGEN,
INTENSIVEN
GESCHMACK.*

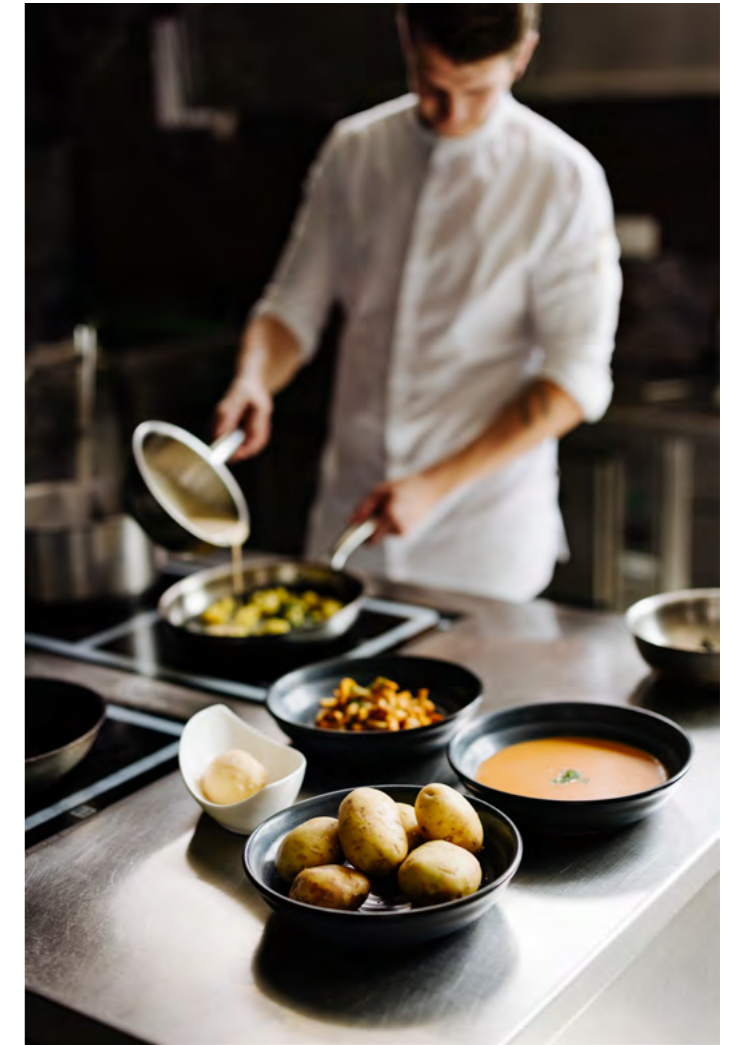
Waldviertler Bio-Pionier Johann Ackerl

ERPFI GROBN

Eine dieser Sorten ist „Sieglinde“, die in den 1960ern die beliebteste Salaterdäpfelsorte war, heute aber beinahe in Vergessenheit geraten ist. Wer Pflanze um Pflanze die größeren und kleineren, länglich-ovalen Knollen mit der Grabgabel aus der Erde ausheben möchte, während Johann Ackerl weitere Anekdoten über die Waldviertler Erdäpfelkultur vermittelt, kommt zum Erpfi grobn ins Waldviertel. Die geflochtenen Waldviertler Handwerkskörbe aus den Kloster-Schul-Werkstätten in Schönbach stehen bereit zum Befüllen und Mit-nach-Hause-Nehmen.

WIE VON OMA

Bereit steht ebenso 2-Haubenkoch Bernhard Zimmerl vom Foggy Mix in Waidhofen, wo man statt tief in die Erde in den Erpfiteig greift und lernt, wie Oma's originale Erpfiknödel gemacht werden, oder Gnocchi sowie echte Waldviertler Mohnnudeln heutzutage zubereitet werden.



*Aktuelle Termine
finden Sie unter:
waldviertel.at/erpfigrobn*



DER GESCHMACK LIEGT IN der Natur DES WALDVIERTELS



INFORMATION & BUCHUNG

Waldviertel Tourismus

Sparkassenplatz 1/2/2
3910 Zwettl
☎ +43 2822 54109
✉ info@waldviertel.at

Viele weitere Informationen über das Waldviertel finden Sie auf unserer Website und unseren Social-Media-Kanälen.

🌐 waldviertel.at
📘 facebook.com/waldviertel
📷 instagram.com/waldviertel.at
🎧 waldviertel.at/podcast

Infos zur (öffentlichen) An-/Abreise ins/vom Waldviertel finden Sie unter: waldviertel.at/autofrei
Den aktuellen Fahrplan können Sie hier abrufen: vor.at bzw. anachb.vor.at

Kostenlose Prospektbestellung:



waldviertel.at/prospektbestellung



Information zu Urlaubsangeboten:



waldviertel.at/angebote



Impressum: Medieninhaber & Herausgeber: Destination Waldviertel GmbH, 3910 Zwettl, Sparkassenplatz 1/2/2; Verlags- und Herstellungsort: Zwettl; Gestaltung: Anna Helmreich, annahelmreich.at; Textierung: Werner Eisenbock, Ferment Kommunikation Daniela Wiebogen, Destination Waldviertel GmbH; Druck: Janetschek GmbH Heidenreichstein; Fotos: Gerhard Wasserbauer & Julia LeeB, Mara Hohla, Studio Kerschbaum, Doris Schwarz-König; Stand: November 2024

Trotz sorgfältigster Bearbeitung Druck- und Satzfehler vorbehalten. Die Destination Waldviertel GmbH tritt als Vermittler und Reiseveranstalter von Pauschalreisen auf. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie Reise- und Stornobedingungen der Destination Waldviertel GmbH. Diese finden Sie unter waldviertel.at/reise-und-stornobedingungen; Bankverbindung: Waldviertler Sparkasse Bank AG, BIC: SPZWAT21XXX, IBAN: AT56 2027 2000 0000 0679, Aufsichtsbehörde: Bezirkshauptmannschaft Zwettl, UID: ATU 473 135 08, Firmenbuchnummer: 194 965 p, Firmenbuchgericht: Landesgericht Krems, GISA-Zahl: 12690022, DVR: 1022253



Gefördert aus Regionalfördermitteln des Landes Niederösterreich auf Empfehlung von ecoplus. Niederösterreichs Wirtschaftsagentur GmbH