Neuland

DAS MAGAZIN DER WEINREGION WAGRAM & DER GARTENSTADT TULLN

WAPPENTIERE & PIONIERE

Stammterritorien, gleichwertige Partner und die Chance auf eine Vogelhochzeit.

KULINARISCHE WILDNIS

Eine wilde Genussreise durch die Region.

LAUT, HAARIG & NASS

Die Handwerkertour - Gespräche mit Herzblut und Leidenschaft.

Wertschätzung

Weinherbst in der Region!

5. November
Absdorf

Regions-weintaufe

Weinpate Prof. Norbert Gollinger und Jungweine vom Wagram.

14. – 16. September

Weinherbst Tulln

Edle Tropfen der Winzer und regionale Schmankerl in der Tullner Innenstadt.

2./3. &9./10. Sept.

Weinherbst am Wagram

Weinverkostungen, regionale Schmankerl beim Heurigen oder im Wirtshaus.

regionwagram.at

Weitere Veranstaltungen

Komm rein zum Wein, 2. & 3. Sept.
Winzer im Weritas, 8. Sept.
Weinherbst Feuersbrunn, 28. Aug. – 12. Nov.
Weintaufe Fels am Wagram, 4. Nov.
Weintaufe Feuersbrunn, 12. Nov.

Weitere Termine:
regionwagram.at
tulln.at

© Steve Haider

Franz Aigner
Obmann der Region Wagram

Liebe Leserinnen und Leser,

meine Funktion als Obmann des Vereins Tourismus und Regionalentwicklung Region Wagram sehe ich als Auftrag, die Identität und Marke der Region weiter zu entwicklen und zu stärken.

Unterstützen und kooperieren sind für mich dabei zwei Schlagwörter, die die Basis für eine erfolgreiche Zukunft bilden. So unterstützen wir als Region engagierte „Regionalisten“, die sich in Arbeitskreisen vernetzen, um so zentrale Themenfelder für die Region aufzuarbeiten. Natürlich stehen wir auch in enger Kooperation mit der Weinwirtschaft.

Es macht mich stolz, dass durch die dynamische Synergie zwischen der Weinregion Wagram und der Gartenstadt Tulln weitere Institutionen für unsere Region begeistert werden konnten. So werden mit und durch diese Partner regelmäßig Projekte zur Markenstärkung und -entwicklung der Region erarbeitet, Nachhaltigkeit und Energieautarkie forciert und eine Vielzahl von Gemeindeprojekten finanziell unterstützt.

Mit dem aktuellen Projekt „My great place Wagram /Tulln“ wird die Identifikation von Jugendlichen, BewohnerInnen und BesucherInnen mit der Region erforscht. Im Rahmen dieses Projektes sind Sie herzlich eingeladen, anhand eines Fragebogens (siehe unten) aktiv am Entwicklungsprozess teilzunehmen. Dank an alle Gemeinden für die aktive Mitarbeit.

All diesen Kooperationen liegt ein Gedanke zu Grunde - die Wertschöpfung in der Region zu unterstützen, bestenfalls zu schaffen. So schließt sich auch der Kreis zum Thema dieser Ausgabe „Wertschätzung“. Abseits aller Kooperationen sind es jedoch wir, die BewohnerInnen unserer Region, die mit persönlichem Engagement und bewusstem Konsum die regionale Versorgung, Arbeitsplätze, Lebensqualität und schlussendlich den Lebensraum in unserer Region sichern.

Unsere Partner:

REGIONALENTWICKLUNGSVEREIN DONAU NÖ-MITTE (LEADER)
donau-noe-mitte.at

DONAU NIEDERÖSTERREICH TOURISMUS GMBH *donau.com*

KLIMA- UND MODELLREGION WAGRAM (KEM)
klimaundenergiemodellregionen.at

NÖ.REGIONAL.GMBH *noeregional.at*

„My great place - Wagram/Tulln“ - online Fragebogen:
https://de.surveymonkey.com/r/mygreatplace

Informiert die Region entdecken - einfach anmelden:
newsletter@regionwagram.at

WAGRAM TULLN/DONAU T

Altstadtrundgang Tulln

© Stadtgemeinde Tulln /Robert Herbst

Tulln blickt auf eine lange und bewegte Geschichte zurück - von den Anfängen als strategisch wertvolles römisches Reiterlager und als einer der vermeintlichen Schauplätze des Nibelungenliedes, über das Mittelalter bis hin zu Errungenschaften und Meilensteinen der letzten Jahrzehnte. Bei den Altstadtrundgängen wird über historische Epochen und ihre Auswirkungen auf Tulln, Bauwerke aus mehreren Jahrhunderten und über so manches Detail berichtet.

Mindestteilnehmerzahl: 15 Pers.

Erwachsene: € 5,50

Kinder bis 12 Jahre: € 2,80

Termine:
- 25. August 2017, 17 Uhr
- 1. September 2017, 17 Uhr

Treffpunkt: Tourismusinfo Tulln (Minoritenplatz 2, 3430 Tulln)

Dauer: ca. 1,5 Stunden

Wichtig: Der Altstadtrundgang findet ab 15 TeilnehmernInnen statt. Anmeldung bis 14 Uhr am Tag der Führung in der Tourismusinformation Tulln ist unbedingt erforderlich!

Tourismusinformation Tulln
02272 67 566
tullnerdonauraum.com

STARKER PARTNER.
WIR SCHAFFEN DAS.

Niederösterreichische Versicherung AG

3470 Kirchberg/Wagram
Marktplatz 27
Tel. 02279/204 34
kirchberg-wagram@nv.at

3430 Tulln
Rud.-Buchinger-Straße 30–32
Tel. 02272/628 60
tulln@nv.at

www.nv.at

NV
Die Niederösterreichische Versicherung

Inhalt

W
DIE WAGRAMER
6 – 9

Sei es beim Wein, bei Produkten oder auch der einen oder anderen Idee. Wichtig ist, „es kummt wos gescheit´s außa“ - so wie bei den Wagramern.

N
NATUR & GARTEN
10 – 13

Die Fluren und Weingärten am Wagram sind, dank wachsender Sensibilität, wieder zum Entfaltungsraum für die Vogelwelt geworden.

W
WEINKULTUR AM WAGRAM
14 – 17

Der Weinherbst - wer die Wahl hat, hat die Qual: Reife Lagenweine, frische Staubige, knackige Jungweine.

L
LEBEN & WOHNEN
18 – 20

Jahrzehnte alte Institution oder innovative Abwandlung - es gibt ihn noch, den Greißler! Ein Blick über den Tellerrand.

K
KULINARIK & GENUSS
22 – 25

Im Herbst, wenn die Wildküche ihren Höhepunkt erreicht, wissen die regionalen Gastronomiebetriebe mit erlesenen Wildbretschmankerln zu begeistern.

T
HANDWERK & TRADITION
26 – 29

Fisch, Pelz und Rock´n Roll - eine Tour geprägt von Leidenschaft, Individualität und vom Bewusstsein, dass es nicht immer der erste Bildungsweg sein muss.

DIE REGION ERLEBEN - 1/2 Tag
4

REGIONAL, GLOBAL, ÜBERALL - Spezialitäten aus der Region
21

SCHAUFENSTER - flanieren, stöbern - kaufen!
30 – 34

VERANSTALTUNGEN - Kabarett, Musical, Sport, Shoppen, ...
35

Mitglied werden

Sie leiten einen Betrieb oder sind Künstler in der Region und möchten Teil eines dynamischen und wachsenden Kollektivs werden? Dann sind Sie bei „Die Wagramer“ genau richtig. Informieren Sie sich, am besten gleich bei den Mitgliedsbetrieben, diese können Ihnen einen direkten Einblick geben. Weiters steht Ihnen auch **Eva Mörwald** als Arbeitskreisleiterin für Informationen beziehungsweise bei der Anmeldung unter: **eva@moerwald.at** zur Seite.

Die Wagramer

In der langsamen Reifung liegt die Qualität und Kraft - ein Markenzeichen der Region. Sei es bei den Weinen, Produkten oder auch der einen oder anderen Idee. Wichtig ist, „es kummt wos gescheit´s außa“ - so wie bei den Wagramern.

Text: **Dieter Fritz,** Kommunikationsgestalter

INDIVIDUALISMUS TRIFFT VISION

„Die Wagramer“ sind ein bunter Haufen aus Persönlichkeiten mit Produkten, so vielfältig wie der Wagram selbst. Ihr Ziel: Höchste Qualität bei ihren Produkten, um so die vielfältige Schönheit der Region Wagram schmackhaft und spürbar zu machen. Sie wollen mit ihren Ideen, Kreationen und Visionen aufzeigen, vielleicht sogar das eine oder andere Mal überraschen.

„Gleich und Gleich gesellt sich gern“ so ein umgangssprachliches Sprichwort. Die Wagramer beschritten von Beginn an einen eigenen Weg - gemeinsam. Schon die zwölf Gründungsmitglieder sahen im Jahr 2014 die Stärke des Einzelnen als Stärke Aller.

Mit dem Ziel sich branchenübergreifend auszutauschen und einem gemeinsamen Auftritt nach Außen vernetzte sich die Gruppe. Betrieb um Betrieb schlossen sich seither den Wagramern an und so wuchsen sie stetig. Seit heuer sind die Wagramer ein Arbeitskreis in der Region und bestehen zur Zeit aus neunundzwanzig Mitgliedsbetrieben aus elf unterschiedlichen Branchen. Branchen wie Handwerker, Gastronomie, Beherberger, Kultur bis hin zu der treibenden Kraft am Wagram, der Weinwirtschaft, sind in der Gruppe vertreten. Biologisch oder ökologisch, diese Frage stellt sich nicht bei den „Wagramern“. Hier finden Sie beides - und das ist gut so.

VERNETZEN UND KOOPERIEREN

Um die Vernetzung, den Kern der Kooperation, auch nach Außen zu tragen sind bei jedem Mitglied Imagekarten zu finden, nicht nur von seinem Betrieb, sondern von allen Betrieben die zu „Die Wagramer“ gehören. Jeder Betrieb ist somit auch Werbeträger für den Anderen und zeigt so: „Wir gehören zusammen“. Durch die Etablierung und laufende Aktualisierung eines gegenseitigen Empfehlungssystems soll dem Gast die Attraktivität der Region noch besser nahe gebracht werden und die Verweildauer bzw. die touristische Wertschöpfung erhöht werden.

Die Karten beinhalten Informatives wie Emotionales. So sind Öffnungszeiten, Kontakt und Auszeichnung ergänzt durch eine kurze Informa-

Anton Farthofer *farthofer.com*

Weingut Benedikt
benedikt.cc

Wirtshaus im Lösshof
loesshof.at

Wein Schnaps Groll
weinschnapsgroll.at

Gastwirtschaft Floh *derfloh.at*

Weingut Kolkmann
kolkmann.at

bioweingut soellner
weingut-soellner.at

Weingut Wimmer-Czerny
wimmer-czerny.at

Die Welt von Mörwald
moerwald.at

Weingut Urbanihof
urbanihof.at

Gut Oberstockstall - Familie Salomon
gutoberstockstall.at

Weritas - Gebietsvinothek
weritas.at

Weingut Franz Anton Mayer
franzantonmayer.at

Weingut Spielauer
weingut-spielauer.at

Wein & Rebe - Christian Hödl
weingut-hoedl.at

Heiss Keller - Sissy & Dieter Heiss
heisskeller.at

Familie Blauensteiner
hofblauensteiner.at

Weingut Maringer
weingut-maringer.at

Familie Bauer - Bioweingut & Gästehaus *familiebauer.at*

Weingut Ecker-Eckhof
eckhof.at

Weingut Norbert Greil
weingut-greil.at

GenussFleischerei & Catering Bergmann
schmidataler.at

Genuss- und Relaxkeller Lössiade *lössiade.at*

Internationale Ignaz Joseph Pleyel Gesellschaft (IPG)
pleyel.at

Weingut Mehofer - Neudeggerhof *mehofer.at*

Landgasthof zum Goldenen Hirschen *dawirt.at*

weinGUT Franz Bayer
weingutfb.at

Weingut Roch *roch.at*

Alter Winzerkeller
alterwinzerkeller.at

Die Imagekarten hängen bei allen Mitgliedsbetrieben aus.
© Dieter Fritz

tion über den Betrieb und ein persönliches Statement des Wagramers auf der Rückseite und ein Imagebild auf der Vorderseite zu finden.

GEMEINSAM IN DIE ZUKUNFT

Eine Vielzahl kleiner Rädchen greift bereits ineinander und zahlreiche „Wagramer“ haben bereits mit ihrem Betrieben einen Fußabdruck in der Region hinterlassen. Um ihr Ziel, gemeinsam auch die Identität der Region zu prägen, weiter voranzutreiben, sind sie auf der Suche nach neuen Mitgliedern. Werden Sie Teil eines wachsenden Kollektivs, frei nach dem Motto: „Je vielfältiger desto besser“.

EINZIGARTIGE HEIMAT

Die Wollsau, der Rote Veltliner, die Walnuss, die Marille, das Birnenholz und vieles mehr wird von den „Wagramern“ zu etwas Besonderem - ja Einzigartigem - veredelt. Der Wagram ist für sie weit mehr als eine Region, er ist beinahe eine Lebenseinstellung. Er begleitet sie, wie teilweise die Donau an der Grenze der Region, mit einer beruhigenden Kraft und Stille.

Besuchen Sie „Die Wagramer“ und erfahren Sie mehr über die Leidenschaft die sie antreibt. Nutzen Sie die Chance zum Beispiel während des Lössfrühlings, „Die Wagramer“ in ihrer Heimat zu treffen - der Region Wagram.

Dieter Fritz
... ist seit 12 Jahren Kommunikationsgestalter und Inhaber der Firma STRUKTIV - Büro für Gestaltung mit Sitz in „der Mühle“ in Engelmannsbrunn. Er ist eng mit der Region verbunden, und aktiv an deren Entwicklung beteiligt. Im Zentrum seiner Arbeiten steht die umfassende Auseinandersetzung mit den Begriffen „Identität“, „Ästhetik“ und „Struktur“.

Wagramtipps

FARTHOFER - MASSIVHOLZMÖBEL FÜRS LEBEN

Die Möbel von Farthofer zeigen, dass innovatives Design und gelebtes Umweltbewusstsein gut für die Umwelt und ausgezeichnet für die Lebensqualität sind. Massivholz ist Holz in seiner ursprünglichsten Form. Die natürlichen Eigenheiten von Massivholz werden genutzt, um aus Ihren Wünschen Unikate zu bauen.

Der Schauraum direkt neben der Tischlerei bietet Ihnen die Möglichkeit, sich von auf höchstem handwerklichen Niveau gefertigten Möbeln zu überzeugen. Auf zwei Ebenen werden Küchen, Betten, Tische, Bänke, Regale, Kommoden und Skulpturen - in allen Holzarten, die in der Manufaktur verarbeitet werden, präsentiert.

Anton Farthofer GmbH, Untere Zeile 5, 3482 Gösing, t: 02738 2108, anton@farthofer.com, **www.farthofer.com**

WEINGUT FAMILIE HÖDL - REBE & WEIN

Speisetrauben für Balkon und Garten
2-jährige Speisetrauben sind in kompostierbaren Töpfen das ganze Jahr über erhältlich. Ein Platz an der Sonne, Wasser und viel Liebe reichen aus, um im dritten Jahr saftige Trauben zu ernten. Die ausführliche Erklärung der zehn verschiedenen Sorten erleichtert die Auswahl.

Ausgezeichnte Weine aus eigener Züchtung
Die Weine von Eva Maria und Christian Hödl, die das Weingut in dritter Generation führen, profitieren von den Rebstöcken aus der eigenen Rebschule. Die Experimentierfreudigkeit spiegelt sich in raffinierten und ausdrucksstarken Weinen und einem umfangreichen Sortiment wider.

Weingut Familie Hödl, Obere Marktstraße 49, 3481 Fels am Wagram, t: 02738 2444, info@weingut-hoedl.at **www.weingut-hoedl.at**

WEINGUT FRANZ ANTON MAYER

Der Weinbaubetrieb Franz Anton Mayer beschäftigt sich seit mittlerweile 4 Generationen mit dem, was die fruchtbaren Lössböden der Zukunftsregion Wagram hervorbringen: geschmackvolle, sortentypische und unverwechselbare Weine. Vor 3 Jahren hat sich das 120 Jahre alte Traditionsweingut neu positioniert und es sind unzählige Innovationen gelungen, die alle in der einzigartigen Ab-Hof Verkaufsstelle – Weinblick – erhältlich sind. Dieses Architekturjuwel hat sich zu einem Wahrzeichen des Wagram entwickelt, dessen Terrasse einen unglaublichen Ausblick auf die Region bietet.

Weingut Franz Anton Mayer, Obere Gartenstraße 3-5, 3465 Königsbrunn am Wagram. **Weinblick,** Am Ende der Kellergasse, 3483 Feuersbrunn am Wagram, **www.franzantonmayer.at**

ANZEIGE

Die Poesie des Flügelschlags

Die Fluren und Weingärten am Wagram sind, dank wachsender Sensibilität für ökologische Zusammenhänge, wieder zum Entfaltungsraum einer vielgestaltigen Fauna geworden. Besonders auffällig sind die Vertreter der Vogelwelt, die unser inneres Erwachen mit ihrer Gegenwart belohnen.

Text: **Christian Puluj,** freier Autor und Regisseur

IN DEN KELLERGASSEN BLÜHT DAS LEBEN

„Ich begrüße Sie herzlich bei uns am Wagram!“, strahlt Andrea Feiler der Besuchergruppe entgegen. Einige Wiener sind gekommen, dazu sogar ein Ehepaar aus Gmunden. Am Programm steht eine Wanderung durch die sieben Kellergassen von Fels am Wagram. „Die Menschen wollen wissen, wie der Wein entsteht“, weiß Feiler, „der bloße Konsum reicht nicht mehr, sie wollen Information mit Tiefgang; und diese Klientel wird zahlreicher, und immer jünger!“

Weitere Kellergassenführer und Ausflugsziele finden Sie unter: *regionwagram.at*
© Josef Stefan

Der Bienenfesser, ein „Wappentier“ der Region.
© Josef Stefan

Seit drei Jahren kommt die Felserin mit Waldviertler Wurzeln diesem wachsenden Bedürfnissen entgegen. In ihren Führungen erklärt Feiler, die selbst im Weingarten Hand mit anlegt, sämtliche Phasen der Weinproduktion; erzählt über die Traditionen des Weinbaus und lässt die Menschen eintauchen in die wundersame, duftige Welt des Löss.

Auf Schritt und Tritt begegnet sie dabei der Wagramer Vogelwelt: zum Beispiel im „Mitterweg“, ein Lösshohlweg, in dem sich Kohlmeisen, Spatzen, Bienenfresser und Wiedehöpfe zu einer vielstimmigen Kolonie zusammengefunden haben. „Das Leben, das an diesem Ort herrscht, bezaubert meine Gäste. Spätestens in diesem Moment beginnen sie, die Natur mit neuen Augen zu betrachten!“

RÜCKVERWANDLUNG MIT GESUNDUNGSPOTENTIAL

Immer häufiger kann man am Wagram Vogelarten beobachten, die als bedroht gelten. Wiedehopf und Bienenfresser haben sich schon zu „Wappentieren“ der Region entwickelt, Spechte faszinieren mit ihrem bunten Federkleid und sogar Kaiseradler lassen sich mitunter blicken! In den Tullnerfelder Donauauen haben, neben anderen, das seltene Blaukehlchen, der Eisvogel und der Rotmilan ein Zuhause gefunden.

Möglich geworden sind diese Schauspiele durch eine Bewusstseinswandlung; durch die Bereitschaft des Menschen, die Natur als gleichwertigen Partner zu akzeptieren. Betrachten wir ein prominentes Beispiel: In Europa war der Wiedehopf bis in die 1950er-Jahre ein häufiger Brutvogel. Doch dann zog er sich aus seinen Stammterritorien zurück. Wie viele seiner Artgenossen geriet er in Konflikt mit dem rigorosen Materialismus des späteren 20. Jahrhunderts.

Als Höhlenbrüter bevorzugt der Wiedehopf versteckte Winkel. Haufen aus alten Weinstöcken zogen ihn an, ebenso morsche Bäume oder die „Hiatahütt´n“ in den Weingärten. In der „ausgeräumten“ Kulturlandschaft waren solche Rückzugsorte kaum mehr zu finden.

EINZELKÄMPFER BEREITEN DEN BODEN

Engagierte Idealisten stellten sich auf die Seite der bedrohten Tiere: Manfed Eckenfellner etwa, einer der „guten Geister“ der Wiedehopf-Population am Wagram.

Der Tischler aus Feuersbrunn begann schon vor rund 40 Jahren, dem Verlust ursprünglicher Nistplätze entgegenzuarbeiten. Nach langen Beobachtungen gelang ihm die artgerechte Konstruktion neuer Brutmöglichkeiten: „Ich begann, Nistkästen zu bauen“, denkt Eckenfellner an die Anfänge zurück, „die nur für den Wiedehopf geeignet sind. Bohrt man das Einflugsloch zu groß, geht der Steinmarder hinein und nistet. Hängt man den Kasten höher als eineinhalb Meter auf, brüten fast nur Stare darin.“ Wo immer er mit seinem Anliegen willkommen ist, stellt sich Eckenfellner auch heute noch mit seinen Nistkästen ein.

LEBENSRAUM MIT ZUKUNFTSAUSSICHT

Solche Erfolge sieht der Naturliebhaber Wolfgang Pegler in Zusammenhang mit einer erfreulichen Entwicklung: „Eine Maßnahme im Weinbau ist dabei besonders hervorzuheben. Durch die mittlerweile fast flächendeckend durchgeführte Begrünung wird die Nahrungssituation für einige Vogelarten verbessert.“

Auch dürfe man die Potentiale der vom Menschen gestalteten Landschaft nicht verkennen: „Durch das Offenhalten haben sich neue Lebensräume gebildet und die Ansiedlung vieler Tier- und Pflanzenarten begünstigt“, tritt Pegler zur Ehrenrettung der Kulturlandschaft an.

struktiv.at

Der Steinkauz hat in alten Scheunen und Weingartenhütten wieder Einzug gehalten.
© Region Wagram / Josef Stefan

„Obstwiesen und Weingärten sind für einige Arten sogar äußerst attraktiv! Am Felser Berg etwa hat sich der seltene Steinkauz ein Habitat geschaffen. Angesichts seiner Bedrohung ist das eine Sensation! Und auch der Uhu erlebt am Wagram eine ´kleine Renaissance´.“

Wolfgang Pegler ist Gründungsmitglied des Vereins Wagrampur, der sich für die Erforschung und Erhaltung der regionalen Flora und Fauna einsetzt. Im Rahmen des Wagramer „Lössfrühlings“ macht Wolfgang Pegler BesucherInnen mit der Natur seiner Heimat vertraut.

AUF EIN WIEDERSEHEN IM VOGELPARADIES

In der Zwischenzeit ist Andrea Feiler an der letzten Station ihrer Führung angelangt. Zwei Damen, die sich ornithologisch besonders interessiert gezeigt haben, zählen die Vögel auf, die sie noch gesehen haben: Blutspecht, Wendehals, Goldammer, Rotrückenwürger.
Ein Teilnehmer erlaubt sich, etwas schüchtern, die Frage: „Der Name ´Bienenfresser´ macht mich stutzig. Dezimiert er nicht die Bienenbestände?“ Feiler beruhigt ihn: „Der Bienenfresser ist nicht nur auf Insekten fixiert, die seinen Namen prägen. Will aber ein Männchen einem Weibchen imponieren, hat es gute Karten, wenn es ihm als Leckerbissen eine Biene überreicht. Dann steigen die Chancen auf eine Vogelhochzeit!“

* **Österreichische Vogelwarte mit Sitz an der Veterinärmedizinischen Universität Wien - Außenstelle Seebarn , Marktgemeinde Grafenwörth**
Die Vogelwarte plant für die kommenden Jahre Projekte am Wagram und lädt Interessierte zur ehrenamtlichen Mitwirkung ein. Besonders Motivierte – idealerweise bereits erfahrene Hobby-Ornithologen – können sich im Rahmen ihrer Mithilfe so auch Kenntnisse über die Vogelberingung aneignen. *vetmeduni.ac.at/klivv/österreichische vogelwarte*

Andrea Feiler - *Fels am Wagram, kellergassen-wagram.at*

Wolfgang Pegler - *Starnwörth, wagrampur.at*

Christian Puluj ... ist freiberuflicher Autor und Regisseur. Im Zuge von Recherchen für eine TV-Dokumentation lernte er 2005 die Landschaft und die Menschen am Wagram kennen. Zwischen 2010 und 2016 lebte Puluj in Fels am Wagram. An seiner Wertschätzung für die Region hat der Umzug nach Wien nichts geändert.

Wagrampur - mit der Natur

... ist ein gemeinnütziger Verein, der sich die Erforschung der Landschaft am Wagram und seiner Lebenswelt ebenso zur Aufgabe gemacht hat, wie die Erhaltung eines intakten Lebensraumes.

Nähere Informationen:
wagrampur.at

Winzer im Weritas

Unter dem Motto „Lagenweine vom Wagram“ laden rund 40 Wagramer Winzer zur Verkostung exklusiver Lagenweine im modernen Ambiente der Gebietsvinothek Weritas in Kirchberg am Wagram.

Text: **Dieter Fritz,** Kommunikationsgestalter

Für die Winzer neigt sich mit dem Weinherbst und der bevorstehenden Weinlese ein erfolgreiches Weinjahr dem Ende zu. Zahlreiche Auszeichnungen beim SALON Österreich, der Staatsmeisterschaft des heimischen Weines, sowie beste Bewertungen für Wagramer Weine in Weinguides wie Falstaff, Vinaria oder A la Carte zeigen, Wagramer Wein gehört zu den besten Österreichs.

Info

Datum & Öffnungszeit:
8. September 2017
16:00 - 21:00 Uhr

Ort:
Gebietsvinothek Weritas
Marktplatz 44
3470 Kirchberg am Wagram

Eintritt: 10 €

Eintrittskarten:
Gebietsvinothek Weritas

Kontakt:
02279 20179 - 10
info@weritas.at
weritas.at

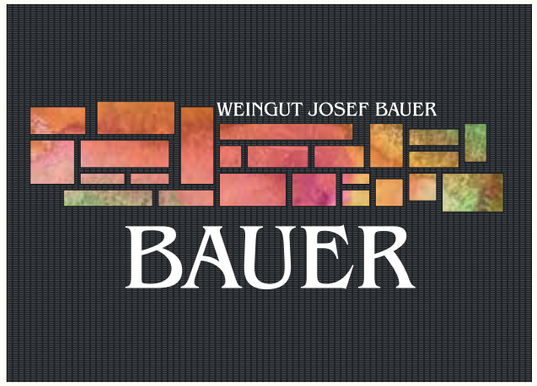
Die Philospie des Weins - Winzer im Weritas!
© Jürgen Pistracher

LEITSORTEN, ZUGPFERDE & UNDERDOGS

Die Leitsorte am Wagram ist unumstritten der Grüne Veltliner. Doch auch der Rote Veltliner trägt vermehrt zur Identität des Wagrams bei. Nicht zu vergessen Riesling oder Weißburgunder die oftmals mit Raffinesse und Eleganz überzeugen können.

Ist der Weinherbst das inoffizielle Ende des Weinjahres, so läuten die darauffolgenden Weintaufen, insbesondere die Regionsweintaufe in Absdorf am 5. November, das neue Weinjahr ein. Und wir Weinliebhaber stehen wieder vor der Entscheidung: Einen reifen Lagenwein, einen frischen Staubigen oder doch einen Jungwein? Wer die Wahl hat, hat die Qual! Dank der Leidenschaft, akribischer Arbeit und dem richtigen Fingerspitzengefühl der Winzer ist auf die Qualität der Weine Verlass, egal in welcher Ausbaustufe.

www.weinhof-ulzer.at
ab-hof verkauf:
samstag 8°° bis 12°° uhr
oder nach voranmeldung
tel. +43 (0) 676 / 74 58 310
- weinhof -
ulzer
SEEBARN - WAGRAM - AUSTRIA


WEINGUT JOSEF BAUER
BAUER

waltner
domer grüner veltliner
weingutwaltner.at

WEINGUT FAMILIE
SCHUSTER
Wohnen beim Wein am Wagram
WEINGÜTER
WAGRAM
3471 GROSSRIEDENTHAL 61
WWW.WEINGUT-SCHUSTER.AT

Groiß
weingutgroiss.at
Groiß
3701 Großweikersdorf • Kleinwiesendorf 24

MUSIK
IM
SCHUPFEN
Klassisches Konzert
am Weingut Schabl
2. 9. 2017 – 18:00 Uhr
Weitere Infos unter:
www.weingut-schabl.at
Kremser Straße 13,
3465 Königsbrunn am Wagram

FAMILIE
BAUER
Bioweingut&Gästezimmer
Hauptstraße 68 . A-3471 Großriedenthal
Tel:+43(0)22797204.www.familiebauer.at

Benedikt
Weine vom Wagram
benedikt.cc

Weingut Mehofer
Neudeggerhof
3471 Neudegg 14
www.mehofer.at
und NEU
Wirtshaus im Lösshof
3471 Großriedenthal 18
www.loesshof.at
MEHLHOFER

WEINGUT
Daschütz
WWW.DASCHUETZ.AT
Mitterstockstall 38, 3470 Kirchberg am Wagram
Mobil: +43(0)650-3458761, Weingut: +43(0)2279-2443
weingut@daschuetz.at

weinhof
grill
Untere Marktstrasse 19
3481 Fels am Wagram
T: 02738/2239, Fax: DW 4
gudrun.grill@aon.at
www.weinhofgrill.at

GL
Ludwig Güntschl
PANORAMAHEURIGER
Untere Zeile 22
3482 Gösing am Wagram
Tel. 0676 / 383 2255
guentschl@aon.at
www.guentschl.at

Weingut Alt
Großriedenthal
www.weingut-alt.at

Heiderer Mayer
WEINHERBST vom 1. - 3. September 2017
3701 Baumgarten am Wagram 25
02955 / 70368 www.heiderer-mayer.at

Regional versorgt

Es gibt ihn noch, den Greißler. Als jahrzehnte alte Institution, als Neueröffnung oder als innovative Abwandlung vom traditionellen Geschäft. Manchmal muss man nur ein wenig genauer hinsehen.

Text: **Judith Mehofer,** Journalistin

WO IST DER GREISSLER, WENN MAN IHN BRAUCHT?

Praktisch ist das schon: Wenn man um 11 Uhr merkt, dass es für den Erdäpfelsalat zum Mittagsschnitzel keine Zwiebel mehr gibt. Wenn die Kinder am nächsten Morgen ein Schinkenbrot mit in die Schule nehmen wollen, die letzte Scheibe jedoch aus Heißhunger am Nachmittag vernascht wurde. Für einen Liter Milch huscht man auch noch immer schnell zum Greißler, ebenso am Weg zum Friedhof, um sich noch rasch eine Kerze mitzunehmen. Und vor dem Backregal, zwischen Zuckerkipferl und Krustenbrot, erfährt man dann auch immer gleich sehr viel: Wie schick das Kleid der Braut bei der Hochzeit am Samstag aussah oder wer laut aktuellen Umfragen bei der bevorstehenden Wahl an der Regierungsspitze stehen wird. Da ist immer Platz für scheinbare Belanglosigkeiten, weltbewegende Ereignisse und persönliche Probleme.

Das kleine Geschäft im Ortszentrum war und ist – wo es noch existiert - vielerorts nicht nur bloßer Nahversorger, sondern Drehscheibe des Ortsgeschehens. Der Greißler als soziales System ist kein fremder Konzern, er ist vielmehr die Gemeinde, das Dorf und der Bewohner selbst. Ein inoffizielles Bürgerforum, eine Art Therapiegruppe, ein Netzwerk an Menschen, das für einander da ist, somit einander Sinn gibt und vielleicht sogar zur Entwicklung der Gemeinde beiträgt.

Und wenn er nun weg ist? Die Bewohner einiger Wagramer Gemeinden sehen sich aktuell mit dieser Frage konfrontiert. Optimisten sagen, dass sich neue Möglichkeiten ergeben werden, neue Ideen entstehen und jedes Ende auch immer ein Anfang ist.

NAHVERSORGER IN DER REGION

Man muss ihnen da schon Recht geben. Denkt man zum Beispiel an die Initiativen der Kirchberger, die mit ihrem Naschmarkt ein Konzept umgesetzt haben, das wöchentlich regionale Produzenten mit Genießern zusammenbringt und so den persönlichen Kontakt fördert. Zumindest am Samstag Vormittag weiß man wieder, warum das idyllische Kirchberger Ortszentrum einst die Bezeichnung „Marktplatz“ erhielt. Ähnliche Märkte gibt es auch in Tulln, den Bauernmarkt und Naschmarkt, ebenso wie andere Nahversorger – alteingesessene und neu initiierte.

Besonders auffällig ist hier die Ansammlung naturnaher Angebote. Mit viel Leidenschaft bietet Andreas Weiß in seinem Naturladen in Tulln bereits seit vielen Jahren faire und allerlei biologische Nahrungs- und Gebrauchsmittel an. „Bio am Platz“ führt den Gedanken in größerem Stil direkt am Tullner Hauptplatz, der sich in den vergangenen Jahren zum geschäftigen, urbanen Mittelpunkt der Region Wagram, entwickelt hat, fort. Von den zahlreichen Kaffeehäusern aus, lässt sich das rege Treiben beobachten: Da erfreuen sich Kinder an einer Kugel Eis, zwei ältere Männer sitzen plaudernd auf der Bank und eine adrette Frau huscht mit voll bepackter Einkaufstasche an den Schaufenstern vorbei. Sie kommt vermutlich gerade aus der Rosenarcade, die als Einkaufszentrum auch die Bewohner der umliegenden Bezirksgemeinden im Tullner Stadtzentrum versammelt. Man hat es geschafft, den Stadtkern zu erhalten - mehr noch, zu beleben.

Josefa Maringer beim Abfüllen von 1kg Zucker, 1965
© Kaufhaus Bauer

Genau diese Hoffnung hat man aktuell auch in Fels, wo erst in diesem Jahr ein kleiner Greißler eröffnet hat. Ein Geschäft mit angeschlossenem Café. Optimal eigentlich für inoffizielle Bürgerforen oder spontanen Informationsaustausch. Solange man zurück denken kann, gibt es diesen regen Austausch auch im Kaufhaus Bauer in Engelmannsbrunn. Denn man bedient hier seine Stammkundschaft bereits seit Jahrzehnten mit scheinbar allem, was der Ortsbewohner so braucht. Da liegen sie noch nebeneinander, die Glückwunschkarten, die Zuckerkipferl und die Zwiebeln. Alles da, kompakt, auf relativ kleinem Raum. Die „Nah&Frisch“ - Märkte in Absdorf und Großweikersdorf sind ähnliche erfreuliche Unternehmungen, nicht zu vergessen Gerti Täublers „gemiXtwaren“ in Großriedenthal, das Wagramkaufhaus Höfferl in Stetteldorf oder der „Floh-Markt“ in Langenlebarn.

INNOVATION UND KREATIVITÄT

Was braucht es also, um die Nahversorgung sicherzustellen? Angeführte Beispiele zeigen, dass es gelungene Projekte gibt, für den langfristigen Erfolg jedoch mit Sicherheit weiter Kreativität und Innovation notwendig sind, vor allem in den kleinen Dörfern und Gemeinden unserer Region.

Inspiration dafür geben Orte im Mostviertel oder in der Wachau, wo sich Bürgerinitiativen zu Vereinen zusammenschließen und gemeinsame Projekte initiieren – sei es um das nötige Startkapital zu sichern, regionale Ressourcen zu bündeln oder Bewohner zum Einkauf bei ansässigen Betrieben zu motivieren. Dieses Ziel steht auch in jenen Vorarlberger Gemeinden im Mittelpunkt, in denen bereits seit Jahren mit einer eigenen Regionalwährung gehandelt wird. Innovative Ansätze können Perspektiven für unterneh-

Auswahl regionaler Einkaufsmöglichkeiten:

Kirchberger Naschmarkt
Kirchberg am Wagram
kirchbergernaschmarkt.at

Tullner Naschmarkt
Tulln an der Donau
tullner-naschmarkt.at

Bauernmarkt Tulln
Tulln an der Donau
erleben.tulln.at

Naturladen Andreas Weiss
Tulln an der Donau
tulln.at/unternehmen

Bio am Platz
Tulln an der Donau
bio-am-platz.at

Rosenarcade Tulln
Tulln an der Donau
rosenarcade.at

Greißlerei Olivani
Fels am Wagram
olivani.at

Kaufhaus Bauer
Engelmannsbrunn
kaufhaus-bauer.at

Nah & Frisch Knell
Absdorf & Großweikersdorf
nahundfrisch.at

gemiXtwaren
Großriedenthal
gemixtwaren.at

Wagramkaufhaus Höfferl
Stetteldorf
stetteldorf-wagram.at

„Floh-Markt“
Langenlebarn
derfloh.at

Der Tullner Hauptplatz – einkaufen, genießen und flanieren.
© Stadtgemeinde Tulln / Alexander Haiden

merfreudige junge Menschen bieten und sogar soweit gehen, der Landflucht entgegenzuwirken. Kleinbetriebliche Chancen zur Differenzierung sind vorhanden: Der persönliche Kontakt, das Eingehen auf individuelle Bedürfnisse und eine regionale Produktpalette sind Beispiele. Die zunehmende Alterung der Gesellschaft und damit einhergehende Herausforderungen, wie die eingeschränkte Mobilität, sind ebenso Aspekte, die in diesem Zusammenhang berücksichtigt werden können. Reagiert werden kann auch durch Diversifikation: Der Greißler als Postpartner, als Trafikant, als Putzerei. Vieles ist nicht neu und weitere Ideen sind gefragt, denn vielleicht verbirgt sich hier tatsächlich eine Marktlücke mit Potential. Ein Wagramer Greißler 2.0?

LEIDENSCHAFT FÜR REGIONALE PROJEKTE

So oder so. In jedem Fall ist bei jeder regionalen Unternehmung Leidenschaft wichtig. Leidenschaft des Betreibers, aber auch Leidenschaft der Bürger. Nutzen wir weiter regionale Ressourcen, halten wir die Wertschöpfung in unserer Region, schaffen wir Arbeitsplätze, fördern wir den persönlichen Austausch und tragen wir so zur Gemeindeentwicklung und sogar zur allgemeinen Zufriedenheit bei. Denn ein Schnitzel ohne Zwiebel im Erdäpfelsalat, das kann schon ganz schön grantig machen.

Judith Mehofer
...verschlug es vom Wagram nach Wien, in die Welt und wieder zurück. Derzeit ist sie beruflich am Weingut Mehofer – Neudeggerhof tätig, widmet sich als freie Journalistin sowie auf ihrem Blog www.two-drink.at den Themen Reisen, Nachhaltigkeit und Bier und führt in diesem Zusammenhang auch Verkostungen durch. Davor war sie als PR-Beraterin für nationale und internationale Genussprojekte in der Agentur Wine&Partners tätig.

Genussvoll Einkaufen - weitere Möglichkeiten finden sie unter: *regionwagram.at*

MEHR ALS EINE „TORTE“

Torten oder andere süße Verführungen wie Cupcakes.
zuckerschock.at

ZWIRNKNÖPFE

Kreatives Textiles.
goldwerk.blogspot.co.at

KANUTOUREN

... im Naturparadies Donau Auen
kanu-tulln.at

KAFFEERÖSTEREI

Erber - frisch gerösteter Kaffee aus dem Tullnerfeld
tullner-naschmarkt.at

SOLIDARISCHE LANDWIRTSCHAFT

Gemüsebau aus kontrolliert biologischem Anbau.
hawaruhof.at

Produkte, so vielfältig wie die Region selbst. Ihr Ziel: Höchste Qualität, um so die vielfältige Schönheit der Region schmackhaft und spürbar zu machen. Produzenten, die mit ihren Ideen, Kreationen und Visionen aufzeigen und vielleicht sogar das eine oder andere Mal überraschen.

Wild(e) Zeiten

In der sanft hügeligen Weinregion Wagram und in den weitläufigen Auwäldern der Tullnerfelder Donauauen hat die Jagd eine lange Tradition. Im Herbst, wenn die Wildküche ihren Höhepunkt erreicht, wissen auch die regionalen Gastronomiebetriebe mit erlesenen Wildbretschmankerln zu begeistern.

Text: **Sonja Planeta,** Journalistin

Wenn Josef Zeitlberger von seinen spätabendlichen Stunden am Hochsitz erzählt, möchte man den passionierten Jäger, Winzer und Heurigenwirt nur allzu gerne bei seinem nächsten Pirschgang ins Jagdrevier begleiten. Viel zu malerisch klingt es, wenn Zeitlberger von „gogazenden" Fasanen berichtet, die auf Bäumen ihr Nachtquartier suchen, während im Hintergrund die Sonne als leuchtender Feuerball hinter dem Horizont verschwindet. Es scheint, als wäre die Ruhe, die die Natur in diesem besonderen Moment ausstrahlt, selbst im idyllischen Innenhof seines Weinguts in Tiefenthal zum Greifen nahe.

DIE REGION ALS IDEALER LEBENSRAUM

Die einzigartigen Naturlandschaften der Region - seien es unten an der Donau die weiten Felder, Wiesen und Wälder oder oben an der Wagramkante die sonnenverwöhnten Weingärten - bieten mit ihrer abwechslungsreichen Flora einen idealen Lebensraum für eine besondere Vielfalt an Tieren. Die Hauptwildarten unterscheiden sich hier im Flachland wesentlich von jenen in Gebirgsregionen: In den Donauauen sind vor allem Rot- und Schwarzwild wie Hirsch und Wildschwein beheimatet. Am Wagram leben überwiegend Rehe und Niederwild wie Hasen, Fasane und Rebhühner, wobei letztgenannte weitgehend ausgestorben sind. In den Donauarmen trifft man auf Wildenten, Biber und Fischotter.

Die Jagd am Wagram liegt in den Händen von Landwirten und Winzern, während die Jagdreviere der Auwälder im Besitz von Adeligen und Klöstern sind. Den größten Teil verwaltet die Gutsverwaltung Metternich-Sándor. Die Aufgaben und Funktionen der Jäger in der Region sind heute zahlreich und weit entfernt von den Klischeebildern der letzten Jahrzehnte. Während die jagdliche Hege einst vielerorts nur auf die Winterfütterung beschränkt war, leisten Jäger mittlerweile das ganze Jahr über einen wesentlichen Beitrag zum Naturschutz, indem sie Lebensräume erhalten und verbessern und für einen gesunden Wildstand sorgen. Entsprechend hoch ist der Respekt gegenüber dem Tier, wenn in dieser Idylle dann doch einmal ein Schuss bricht.

WOHL BEKOMMS!

Durch die weitgehend stressfreie Lebensweise der Tiere in der Natur ist Wildbret eines der hochwertigsten und natürlichsten Lebensmittel. Das Fleisch ist frei von künstlichen Zusätzen, kalorien-, fett- und cholesterinarm, reich an Vitaminen, Nähr- und Mineralstoffen und durch seinen hohen Anteil an leicht verdaulichem Eiweiß und Omega-3-Fettsäuren besonders bekömmlich. Am besten kauft man Wild direkt bei privaten Jägern oder in der Fleischerei des Vertrauens.

Hirsch in der Donau-Au.
© Kovacs

Dadurch hat man sowohl die Frischegarantie als auch den Herkunftsnachweis. Seit 2007 bürgt zudem die Auszeichnung „Genussregion Weinviertler Wild", zu der unter anderem die Gemeinden Absdorf, Fels am Wagram, Grafenwörth, Großriedenthal, Großweikersdorf, Kirchberg am Wagram, Königsbrunn am Wagram und Stetteldorf am Wagram gehören, für herausragende Qualität und einen besonders feinen und aromatischen Geschmack des Wildbrets.

AUS DEM WALD AUF DEN TELLER

Wie man Wildfleisch am besten in Szene setzt, zeigen im Herbst die zahlreichen Heurigen, Gasthäuser und Restaurants der Region. Eine besonders große Auswahl an Wildgerichten findet man im Landgasthof zum goldenen Hirschen der Familie Solich in Bierbaum am Kleebühel. Kaum ein Gericht der traditionellen österreichischen aber auch internationalen Küche, das Küchenchef und Jäger Stephan Solich nicht mit Wild zu interpretieren weiß: So gibt es - wohlgemerkt nicht nur zur Wildsaison im Herbst, sondern 365 Tage im Jahr - etwa Hirschbeuschel mit Apfelessig, Gulaschsaft und Knödel, Süß-saures vom Wildschwein mit Birne, Cordon Bleu vom Hasen oder Carpaccio vom Reh. Wild, das Solich nicht selber schießt, bezieht er über die hauseigene Wildübernahmestelle von Jägern aus der Region, Überschüsse werden an den Großhandel weiterverkauft.

Ebenso verhält es sich bei Raimund Mann in seinem wenige Kilometer entfernten Landgasthof in Königsbrunn am Wagram. Manns Wildanlieferstelle steht umliegenden Jagdbetrieben jederzeit - und damit auch nachts - zur Verfügung, um erlegtes Wild zeitnah aufbrechen und zerlegen zu können. Das Wildbret, das im Betrieb verbleibt, wird anschließend in der hauseigenen Fleischhauerei aufbereitet und zum Verkauf angeboten oder von Wirtin und Köchin Theresia Mann zu köstlichen Wildgerichten wie Wildschweinspieß mit Akazienhonig auf Eierschwammerl-Risotto oder Rehrücken mit Wagramer Nusskruste und Selleriepüree verarbeitet.

Bei Wild sind Sie bei den Gastronomen der Region hervorragend aufgehoben.
© Alexander Khardin / Shutterstock

WILD & WEIN, EINE PERFEKTE PAARUNG

Auch die Heurigenbetriebe der Region können bei diesem Angebot locker mithalten. Ihre Spezialität ist Wild in veredelter Form, also als Wildschinken, -rohschinken und -wurst wie Wildschweinspeck, Wildschwein-, Reh- und Hirschschinken, Wildleberstreichwurst oder Wildschweinpresswurst. Als perfekter Begleiter dieser Wildbretschmankerl erweisen sich die Wagramer Weine, wie unter anderem die Weingüter Stefan Bauer in Königsbrunn am Wagram und Ecker-Eckhof in Mitterstockstall eindrucksvoll bei ihren Heurigen unter Beweis stellen. Auch bei Josef Zeitlberger gehen Wein und Wild seit Jahrzehnten Hand in Hand. Zurück auf seinem Hof in Tiefenthal, serviert der Winzer in seinem im hinteren Teil des Weinguts gelegenen Heurigen gerne ein Glas Zweigelt der Ried Himmelreich zum Prosciutto vom Wildschwein, dazu gibt es selbstgebackenes Brot von seiner Frau Maria.

Apropos Selbermachen: Die Zubereitung von Wildfleisch ist ebenso leicht wie jene von klassischen Fleischsorten. Inspiration und Tipps zur Verarbeitung holt man sich am besten direkt beim Jäger, Wirt oder Fleischer, in einem der Wild-Kochkurse von Haubenkoch Toni Mörwald oder in den zahlreichen Online-Rezeptdatenbanken und Wild-Kochbüchern. Genussvoller kann man den Herbst in der Region wohl kaum begehen.

* Sonja Planetas Tipps durch die Wagramer „Wilde Szene“

Königsbrunner Landgasthof Mann
Königsbrunn, mann.co.at

Landgasthof zum goldenen Hirschen
Bierbaum, dawirt.at

Die Welt von Mörwald
Feuersbrunn, moerwald.at

Gasthaus zum goldenen Kreuz
Feuersbrunn, gasthausbauer.at

Gastwirtschaft Floh
Langenlebarn, derfloh.at

Weingut & Topheuriger Ecker - Eckhof - *Mitterstockstall, eckhof.at*

Weingut Zeitlberger
Tiefenthal, zeitlberger.at

Weingut Stefan Bauer
Königsbrunn, weingutbauer.at

Güntschl-Panoramaheuriger
Gösing, guentschl.at

Die besten Lokale und Heurigen finden Sie unter: *regionwagram.at*

Sonja Planeta
... ist freie Kulinarik-Journalistin und betreibt zudem unter www.complimenttothechef.com erfolgreich ihren eigenen Food Blog. Zuvor war die gebürtige Wienerin und Neo-Feuersbrunnerin als PR-Beraterin für Unternehmen aus den Bereichen Food, Gastronomie und Hotellerie tätig.

Kulinariktipps

WEINGUT ZEITLBERGER

„Es muss ein Stück vom Himmel sein....“ - Mit dem Lagenwein Zweigelt Himmelreich hat Familie Zeitlberger in einem traditionellen Weißwein-Gebiet einen Ausnahmekönner in Rot platziert.

Hervorragende Weine, selbst gebackenes Brot & Gebäck, selbst verarbeitetes Wildbret, ein mediterraner Innenhof und die Liebe zum Detail machen den Heurigenbesuch wahrlich zum Genuss!

Weinherbst: 30. August – 1. Oktober 2017
Mittwoch bis Sonntag ab 16 Uhr

Weingut Zeitlberger, Tiefenthal 4, 3701 Großweikersdorf, t: 02955 70369, office@zeitlberger.at, **www.zeitlberger.at**

KÖNIGSBRUNNER LANDGSTHOF MANN

Unsere regionalen Schmankerl, die wir Ihnen im Gasthaus Mann servieren, beziehen wir aus der hauseigenen Fleischerei, in der wir die Tiere aus der Region Wagram noch selbst schlachten. Auch unser frisches Wild aus den Revieren der Donau-Auen wird zu köstlichen Wildgerichten zubereitet.

Die saisonal abgestimmte Speisekarte beruht auf regionaler Bodenständigkeit, dazu servieren wir hervorragende Weine vom Wagram.

Königsbrunner Landgasthof Mann, Rathausplatz 14, 3465 Königsbrunn am Wagram, gasthaus@mann.co.at, **www.mann.co.at**

WEINGUT & TOPHEURIGER ECKER - ECKHOF

Wagram ist alter Kulturboden. Begeben Sie sich auf die Spuren der Herrschaft von Winkel und ihrem Schlossberg. Erfahren Sie Wissenswertes rund um die Region, die Kultur und den Weinbau von Bernhard Ecker, der Sie bei dieser Wanderung begleiten wird.

Treffpunkt: Weingut Ecker-Eckhof **Unkostenbeitrag:** 15 € / Person
Start: Sa. 09.09.2017, 14:00 Uhr (Anmeldung erforderlich)

Hoch oben erwartet Sie nicht nur ein herrlicher Ausblick, sondern auch ein kleiner Umtrunk. Anschließende Wanderung in den Zeiselgraben – Weinverkostung und kleine, regionale Schmankerl.

Weingut & Heuriger Ecker-Eckhof, Mitterstockstall 25, 3470 Kirchberg am Wagram, t: 02279 2440, weingut@eckhof.at, **www.eckhof.at**

ANZEIGE

Entspannt & leidenschaftlich

Fisch, Pelz und Rock´n Roll - eine Tour geprägt von Leidenschaft, Individualität und dem Bewusstsein, dass es nicht immer der erste Bildungsweg sein muss.

Text: Dieter Fritz Foto: Leonhard Hilzensauer

Johannes Mayer & Hannah Kornhuber bauen Musik.

Diese Tour führt uns entlang der Grenzen der Region. Beginnend im Mekka des biologischen Weinbaus und der Eisweine, Großriedenthal, treffen wir den gelernten Winzer Johannes Mayer, dessen Feuer schon länger für den Bau von Instrumenten brennt - Rock`n Roll.

TECHNIK VERSTEHEN

Johannes Mayer und seine Freundin Hannah Kornhuber erwarten uns bereits im kleinen Innenhof eines alten Bauernhauses. Johannes selbst hat mit viel Rücksicht auf die Substanz einen Teil der Räume zur Werkstatt umgebaut. Wir fühlen uns sofort wohl, und in die Zeit von Meister Eder und Pumuckl zurückversetzt.

Ihr eigenes Instrument zu verstehen war ihr Antrieb Instrumente selbst bauen zu können, erzählen sie uns. Beide machten die Ausbildung zum Instrumentenbauer in Hallstatt, der einzigen Ausbildungsstätte in Österreich. Nach seinem Abschluss im letzten Jahr zog es Johannes, nun Meister für Streich- und Zupfinstrumente zurück nach Großriedenthal. Hannah arbeitete bis vor kurzem bei Duesenberg, einem der größten Gitarrenbauer in Deutschland.

Es gibt keinen Kompromiss in diesem Handwerk.

Johannes Mayer

Ihre Augen beginnen zu strahlen: Instrumente nach eigenen Ideen handwerklich umsetzen, damit Kunden gewinnen, die die Art der Bauweise schätzen, den Klang des Instruments lieben und auch optisch begeistert sind - das ist Ziel. Die Anfertigung für Kunden sei immer ein sehr persönlicher Prozess und ein enges Zusammenspiel zwischen Musiker und Instrumentenbauer.

Um in naher Zukunft vom eigenen Handwerk leben zu können, bereitet sich Johannes seit rund einem Jahr mit dem Bau eigener Instrumente und Reparaturen von Gitarren und Geigen für Freunde und Bekannte, auf die Selbstständigkeit vor. Ein Ziel das Zeit braucht, denn eine schlechte Nachrede braucht er nicht, so Johannes - sympathisch.

Von Johannes, einem der Wenigen seiner Zunft, auf zum nächsten raren Handwerk in Niederösterreich - zum Kürschner Patrick Adam.

ZERTEILEN, GESTALTEN & UMARBEITEN

Patrick Adam betreibt seit Oktober letzten Jahres mit seiner Freundin Georgia Richter in einem alten Bürgerhaus in Tulln eine Maßschneiderei für gebrauchte Pelze.

Georgia Richter & Patrick Adam - Unikate aus alten Pelzen.

Der Kürschnermeister hat sich auf die Neugestaltung alter Pelzmäntel spezialisiert. Das heißt, ein alter Pelzmantel wird in einzelne Pelze zerlegt, diese Teile werden passend für den zukünftigen Schnitt des neuen Kleidungsstückes zusammengesetzt - z.B. als Gillet, Jacke, Mantel oder Parker. So entstehen Unikate nach dem persönlichen Geschmack des Kunden - oftmals verknüpft mit der Familiengeschichte.

Es ist Nachhaltigkeit alte Mäntel umzugestalten.

Patrick Adam

Sie verbinden aktuelles Modedesign mit traditionellem Handwerk. So haben sie bereits bis zu 50-jährige Pelzmäntel mit Pelzen aus gefleckten Großkatzen wie Gepard, Leopard, Ozelot oder Jaguar neues Leben eingehaucht.

Steuerberatung
Wirtschaftsprüfung
Unternehmensberatung

Astoria
Wirtschaftsberatung
mit Weitblick

ASTORIA Steuerberatung GmbH & Co KG · 3500 Krems · Edmund Hofbauer Straße 1 · astoria.at

Gefragt nach der skurrilsten Umarbeitung kommt prompt die Antwort - ein Mantel aus Maulwurfspelz.

„Wie kommt man zu diesem außergewöhnlichen Handwerk?“ - durch Zufall so Patrick Adam. Nach seiner Ausbildung an der Modeschule in Graz begann er vergleichende Literaturwissenschaften in Wien zu studieren. Dort fiel ihm die langweilige Auslage des Pelzhauses Liska auf. Er ging ins Geschäft und fragte, ob er die Auslage neu gestalten dürfte. Nach getaner Arbeit bekam er das Angebot, die Ausbildung zum Kürschner zu machen und los ging es.

Georgia Richter, die die Modeschule in München absolvierte und zur Zeit eine von zwei Lehrlingen in Österreich ist, und Patrick Adam begeistern durch ihre Kreationen wieder viele junge Menschen für den Pelz der Oma. Wir verlassen die beiden mit vielen neuen Eindrücken und zugegeben auch fasziniert.

Nach einem kurzen Abstecher an die Donaulände in Tulln - ein Muss bei einem Besuch in Tulln, geht es mit der Klimaanlage am Anschlag ab nach Eggendorf am Wagram.

skunst am
nd in Absberg.

Neue Wassertreppe & neuer Erholungsbereich an der Donaulände.

ische Regenbogen-
orellen vom Wagram

Familie Hengl - „Forellen-flüsterer“ unter sich.

Kanzler Küchen Studio

Ihre Küche - Planung, Montage und Installationen - alles aus einer Hand.

kuechenstudio-wagram.at

EP: Kolar & Sohn
ElectronicPartner
Der Haustechnikprofi

ep-kolar.at

LEIDENSCHAFT & HERZBLUT

Architekt Karl Hengl und Informatiker Andreas Hengl erwarten uns bereits. Beide sind seit vergangenem Jahr Nebenerwerbsbauern und führen das „Hobby“ der Eltern, mit dem sie aufgewachsen sind, weiter.

Die Fischzucht befindet sich am Gelände einer alten Mühle, der Mühle des Großvaters. Die Quellen und Teiche, die heutzutage maßgeblich für den Geschmack der Fische verantwortlich sind, dienten früher dazu den Betrieb der Mühle sicherzustellen. Auch nach der Pension des Großvaters mussten die Teiche regelmäßig gereinigt werden, so entstand die Idee Forellen einzusetzen, die die Algen fressen.

Die Fischzucht war gegründet, sie war und ist ein Hobby, das im Nebenerwerb geführt wird. Die Familie verkauft bereits seit mehr als dreißig Jahren die Forellen ab Hof und an die Gastronomie.

Wir konnten gerade laufen, schon waren wir in die Fischzucht eingebunden.

Andreas & Karl Hengl

Die Namenskreation „Wagramforelle“ einer befreundeten Heurigenwirtin aus dem Nachbarort und die folgende Entwicklung der Region Wagram bewirkten einen richtigen Schub für die Fischzucht in Eggendorf.

Durch die immer stärker werdende Marke „Wagram“ und das merklich steigende Bewusstsein für regionale Produkte ist die Zucht heute durch die begrenzte Wassermenge der Quellen an der Wagramkante an einer natürlichen Grenze angekommen.

Die Wagramforelle bekommt man heute in vielen Variationen ab Hof und bei Heurigen und Gastronomiebetrieben in der Region, aber auch in Wien. Außerdem jeden Samstag frisch aus dem Becken am Anhänger am Naschmarkt in Kirchberg am Wagram.

Nach zwei Jahren „Handwerkertour“ mit zwölf besuchten Betrieben mit einer Menge an Qualität bleibt für mich nur das Fazit: „Es gibt anscheinend nichts, das es in der Region nicht gibt.“ Doch seien Sie versichert, wir suchen weiter!

*

Johannes Mayer
3471 Großriedenthal 19
0650 270 38 34, mayerjohannes@gmx.at

AR REFURRIED e.U. – Meisterkürschnerei Adam
Rudolf-Buchinger-Straße 6, 3430 Tulln an der Donau
0677 619 961 16, refurried.com

Wagramforellen Hengl
Rossberg 4, 3463 Eggendorf am Wagram
02278 2744, wagramforellen.at

Neuland...

... ist in der Weinregion Wagram und der Gartenstadt Tulln das auflagenstärkste Magazin und erscheint zweimal pro Jahr, im Frühjahr und im Herbst.

Sie möchten als Werbepartner dabei sein? Wir freuen uns über Ihre Nachricht!

werbung@regionwagram.at
02279 20467

APOTHEKE
Zu Maria Trost

Mag. pharm. Becker KG
Marktplatz 15
3470 Kirchberg am Wagram
Tel.: 02279/2218

EU-Passbilder in nur 2 Minuten

Aktuelle Bereitschaftsdienste
www.apokirchberg.at

ERD FISCHER
ERDBEWEGUNGEN

+43 660 4778470
office@erdfischer.at

Kremserstraße 35
3462 Absdorf

www.erdfischer.at
facebook.com/erdfischer

Erdbewegungen
Kranarbeiten
Sand und Schotter am Lagerplatz
Zustellung von Materialien

Orthopädieschuhmacher
Meister **Peter Durst**

Öffnungszeiten: Mo bis Do 9 – 12 und 14 – 17 Uhr; Fr. 9 – 12 Uhr
Tel.: 0650 / 80 61 611 • Email: office@durst-schuh.at
MARKTPLATZ 23/2B, A-3470 KIRCHBERG AM WAGRAM

Schuhreperatur in Kirchberg am Wagram

- Sohlen
- Absätze
- Spitzen
- Fersenleder
- Dehnen
- Reitsiefel-Service
- Zippreperaturen
- Einlegesohlentausch bei Kinderschuhen
- Näharbeiten
- Klebe-Service
- und vieles mehr

Farben Helfer
Malerei - Farbenhandel - Anstrich - Fassaden - Wärmedämmverbundsysteme

Gewerbestraße 8, 3470 Kirchberg am Wagram
Tel.: +43 (0) 2279/2425 Fax: 43 (0) 2279/2425 – 75
office@farben-helfer.at www.farben-helfer.at

REGIONAL EINKAUFEN

Spiele! Karten! Bücher! Schulsachen! Wo? Geschenke!

Bücherturm
BÜCHER | SPIELE | GESCHENKE

Evi Weinlinger
02278 28 034 | ew@7reasons.net
Hauptplatz 11 | A-3462 Absdorf
www.buecher-turm.at
Ein Service der 7reasons Medien GmbH

Unsere Öffnungszeiten:
Mo bis Fr: 09.00 – 12.30 Uhr
Mo, Di, Mi, Fr: 16.00 – 18.00 Uhr
Sa: 09.00 – 12.00 Uhr

Gasthaus zum goldenen Kreuz

Räumlichkeiten für Familienfeiern, Hochzeiten und Busgruppen, Gastgarten
3483 Feuersbrunn, Weinstraße 11,
Tel. 02738 2342 Fax 2342 4
Email: office@gasthausbauer.at,
www.gasthausbauer.at

---

wallensteiner
gartengestaltung - blumen - center

Bahnstraße 19
3470 Kirchberg am Wagram
tel.: 02279/27387
fax: 02279/27387-13
office@wallensteiner.at
www.wallensteiner.at

W&R
WINKLER & RIEDL Rechtsanwälte OG
Tulln - Wien

Mag. Barbara Riedl
Rechtsanwältin / Partner

Franz-Schubert-Straße 8
3430 Tulln, Austria

T +43 (2272) 225 80
F +43 (2272) 225 80-10
M +43 664 968 89 42

Mag. Dr. Hannes Winkler, LL.M.
Rechtsanwalt / Partner

Stubenbastei 10/9
1010 Wien, Austria

T +43 (1) 343 91 80
F +43 (1) 343 91 80-10
M +43 664 233 98 78

kanzlei@wr-rechtsanwaelte.at
www.wr-rechtsanwaelte.at

Tischlerei Buffat

0664 - 509 41 16
www.tischlerei-buffat.at

Landtechnik
Reinwein-Ortner
3474 Kollersdorf 52 - 02738 / 2326
www.reinwein-ortner.net

Ronny Weixelbaum
VERSICHERUNGSAGENTUR

Mobil: 0676 / 520 93 94
Email: ronny.weixelbaum@helvetia.at

URBANEK & RUDOLPH
RECHTSANWÄLTE
Ihr Recht am Wagram seit 1912

Dr. Andreas Rudolph
Rechtsanwalt

Mag. Edmund Rudolph
öff. Notar i.R.

Beratung in allen rechtlichen Angelegenheiten;
Liegenschaftsverträge (Kauf, Schenkung, Übergabe);
Gesellschafts- und Unternehmensverträge;
Letztwillige Verfügungen.

3470 Kirchberg am Wagram, Marktplatz 8, t: 02279 27 385
www.wirtschaftundrecht.at

NEU
GRAFENWÖRTH
Gewerbegebiet
ÖKO FERTIGHÄUSER
PRONATURHAUS
OBRITZBERGER
Obritzberger GesmbH
3482 Gösing Hauptstrasse 2,
Tel. 02738/2511-0
Fertighauszentrum Blaue Lagune,
Parzelle 27,28,28a,29,69a
Info. 0664/46 12 400
www.PRONATURHAUS.at

HMV
Hafner & Partner
Versicherungsmakler GmbH
IGV AUSTRIA
DIE FÜHRENDEN VERSICHERUNGSMAKLER
VERSICHERUNG? WOZU?
WENN, DANN BEI UNS!
Wir sind Ihr unabhängiger Versicherungsmakler.
Wienerstraße 11, 3430 Tulln an der Donau
Tel: 02272 65580, office@hmv.at, hmv.at

Dr. Manfred Wieser, MSc
FA für Innere Medizin, Kardiologie, Geriatrie
Sportarzt, Wahlarzt, Vorsorgeuntersuchungen
Ordination nach tel. Vereinbarung
Tel. 02738/22050
Mo bis Do 14:00 - 18:00 Uhr
springbrunn
ort für gesundheit/rehabilitation/fitness
Hofgarten 1, 3484 Grafenwörth
www.springbrunn.at

Toni´s
Blumen
Stube
Blumenschmuck
Wohndesign
Genusswohnzimmer
Karin Szing, 3470 Kirchberg am Wagram, Kremser Straße 26
Tel.: 02279/2639, Mobil: 0664/3835389
email: karin@tonisblumenstube.at

Für unsere zahlungskräftigen Raiffeisenkunden
sind wir ständig auf der Suche nach
Häusern, Wohnungen, Baugrundstücken
und landwirtschaftlichen Flächen!
Vertrauen Sie dem größtem
Makler Netzwerk Österreichs!
Raiffeisen Immobilien
Mag. Peter Fellhofer
0664/60 517 517 77
peter.fellhofer@riv.at
Raiffeisen Immobilien

ÖFFENTLICHER NOTAR
DR. MATTHIAS MLYNEK, LL.M., MBL
(Mediator, Dolmetscher)
TEL. 02279 260 17
FAX 02279 260 17-50
office@notar-mlynek.at
A-3470 KIRCHBERG AM WAGRAM
MARKTPLATZ 27/2
m.mlynek@notar-mlynek.at

wob-vermessung
ZT
ihr kompetenter partner in allen
vermessungsangelegenheiten.
wob
ziviltechnikergesellschaft für vermessungswesen m.b.H.
fon +43(2278)28200
mobil +43(664)3071127
am bromberg 8, a-3465 königsbrunn am wagram
wob-dievermesser1@aon.at

DIPL. TIERÄRZTIN
MICHAELA FISCHER
A - 3470 KIRCHBERG AM WAGRAM, NEUBAUGASSE 13
TEL. 02279 / 2349 - MOBIL 0676 / 515 73 00
www.tierarzt-fischer.at
E-MAIL: office@tierarzt-fischer.at

Grillhendl-Heuriger
Gasthof Heiss
Fremdenzimmer
A-3470 Kirchberg am Wagram, Kremser Straße 5
Telefon: 0 22 79/22 64, E-Mail: gasthof.heiss@utanet.at
www.gasthof-heiss.at

mobile world
powered by swiss mail solutions
Grand opening:
September 2017
Josefstraße 29b, 3100 St. Pölten

JUDEX
•BODENBELÄGE
•SONNENSCHUTZ
•VORHÄNGE •PARKETT
KIRCHBERG • BAHNSTRASSE 24
Tel: 02279 2276 judex@aon.at

eichinger
installationen
Kremser Straße 15 • 3470 Kirchberg/Wagram • Telefon: 02279/2839
Fax 02279/2839-8 • office@ericheichinger.at • www.ericheichinger.at
sanitär • heizung • elektro • solar • wärmepumpen • photovoltaik

Wohnstudio
Weinviertel
MAYER
... bringt Leben ins Haus.
mayer bau- und wohnstudio gmbh
3462 frauendorf, hauptplatz 6
tel. +43 2278 / 2255
office@mayer-bws.at
www.mayer-bws.at

Baumeister Günther H.
KASSNER
Bauunternehmung Gesellschaft mbH.
3462 Absdorf, Hubert Schützner-Straße 2
Telefon: 02278/2293, Fax: 02278/22935
E-Mail: office@kassner.at
Internet: www.kassner.at
seit 1967

08.09. **Welturaufführung - Pleyel lebt!**
Pleyel Kulturzentrum in Ruppersthal, *pleyel.at*

07.10. **ORF - Lange Nacht der Museen**

Tulln an der Donau - *tulln.at/veranstaltungen*
31.08.–04.09. Internationale Gartenbaumesse

02.09. Großes Feuerwerk & Konzerte zur Gartenbaumesse

14.09.–16.09. Tullner Weinherbst

30.09. Österreichische Riesenkürbis-Staatsmeisterschaft

30.09.–01.10. Messe „Du und das Tier“

03.11.–05.11. Messe „gesund & wellness“

18.11. Eröffnung Adventdorf

09.12. Konzert „Tullner Advent“

02.12.–03.12. Flohmarkt Messe Tulln

09.12.–10.12. Winter-Bezaubermarkt

16.12. Perchtenlauf

Kirchberg am Wagram - *kirchberg-wagram.at*
15.09.–22.10. Ausstellung „Lieblingsdinger“

Absdorf - *absdorf.gv.at*
24.09. Highland-Games

Großweikersdorf - *grossweikersdorf.gv.at*
08.12. 6. Ruppersthaler Mammut Crosslauf

Großriedenthal - *grossriedenthal.at*
10.12. Großriedenthaler Advent

Königsbrunn am Wagram - *koenigsbrunn.at*
28.10. Requiem von W. A. Mozart (29.10. in Absdorf)

Grafenwörth - *grafenwoerth.at*
28.10. Gentlemen of Swing

Fels am Wagram - *fels-wagram.at*
01. – 03.09 Felser Bauernkirtag

Stetteldorf am Wagram - *stetteldorf-wagram.at*
31.12. 12. Stetteldorfer Silvesterlauf

Weitere Veranstaltungen & Heurigentermine finden Sie unter: *regionwagram.at*

IMPRESSUM

Medieninhaber & Verleger: Verein Tourismus und Regionalentwicklung - Region Wagram
ZVR-Zahl: 410578846
Postanschrift: Verein Tourismus und Regionalentwicklung - Region Wagram, Marktplatz 44/0, 3470 Kirchberg am Wagram, *office@regionwagram.at*, *regionwagram.at*
Leserservice: *leserservice@regionwagram.at*
Anzeigenverkauf: *werbung@regionwagram.at*

Chefredaktion: Franz Aigner, Stefan Czamutzian, Dieter Fritz, Karin Rinderhofer
Text- und Bildredaktion, Art Direction: Dieter Fritz, *struktiv.at*
Grafik: Stefanie Zottl, Dieter Fritz, *struktiv.at*
Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt: STRUKTIV - Büro für Gestaltung, Dorfstraße 5, 3470 Engelmannsbrunn, *struktiv.at*

Coverfotos: Jürgen Pistracher (groß), Josef Stefan, Leonhard Hilzensauer, hlphoto/Shutterstock
Texte: Dieter Fritz, Judith Mehofer, Sonja Planeta, Christian Puluj

Auflage: 15.000 Stück
Versand: Österreichische Post AG, *post.at*
Druck: gugler, 3390 Melk an der Donau, *gugler.at*

Neuland erscheint zweimal jährlich. Änderungen und Irrtümer bei allen Preisen, Terminen und anderen Angaben vorbehalten. Nachdruck, Aufnahme in Online-Dienste und Internet und Vervielfältigung auf Datenträger wie CD-ROM, DVD-ROM etc. nur nach vorheriger schriftlicher Zustimmung der Redaktion. Entwürfe und Pläne unterliegen dem Schutze des Urheberrechts. Alle Auskünfte, Preise, Maße, Farben und Bezugsquellen ohne Gewähr.

Dank an: Alle Werbepartner, Karl & Marianne Bauer, Anica Dinic, Monika Heindl, Anne Hloch, Regina Knapp, Verena Melzer, Wolfgang Pegler, Julia Schwanzer, Josef Stefan, Gottfried Steinkogler

UWZ-Nr. 609

© Neuland, August 2017

TULLN/DONAU

T

Erleben Sie einmalige Stunden in der Garten- und Kunststadt Tulln

GARTEN erleben

- Erlebniswelt DIE GARTEN TULLN
- Baden & erholen im Tullner Aubad
- Flanieren & genießen am blühenden Hauptplatz
- Int. Gartenbaumesse & weitere Messe-Highlights

DONAU erleben

- Spazieren an der Donaulände
- Bootfahren im Wasserpark
- Picknick am grünen Donau-Ufer
- Sightseeing im TULLI EXPRESS

Tulln ist immer einen Ausflug wert!

KUNST erleben

- Egon Schiele-Geburtshaus & -Museum
- Interaktiver Egon Schiele-Weg
- Römermuseum mit Originalfunden aus Tulln
- Stadtrundgänge: Geschichte hautnah

EINKAUFEN und KULINARIK erleben

- Modernes Shoppen in historischer Altstadt
- Traditionelle Handwerkskunst und internationale Marken
- Von bodenständiger Wirtshausküche bis zu haubengekrönter Gastronomie

Ermäßigte Eintritte mit dem TULLN-TICKET. Nähere Informationen im Internet.

www.tulln.at/erleben **Tulln ist schöner!**