Neuland

DAS MAGAZIN DER WEINREGION WAGRAM & DER GARTENSTADT TULLN

ALTES WISSEN GANZ GROSS

Den Genuss von Obst & Gemüse das ganze Jahr über sichern.

KLIMAWANDEL

Der Veränderung aktiv begegnen - Zeit zu agieren anstatt zu reagieren.

RÖSTEN, SANIEREN, SAMMELN

Eine Handwerkertour bei der Zukunft Programm ist.

Verbindungen

Weintaufen in der Region!

8. November
Haus der Musik,
Grafenwörth

Regionsweintaufe

Weinpate Prof. Norbert Gollinger
Jungweine vom Wagram
Musikalische Umrahmung
Filmpräsentation
18.00 Uhr

10. November

Weintaufe Feuersbrunn

Kellergasse Feuersbrunn
14.00 Uhr

15. November

Weintaufe Großriedenthal

Pfarrzentrum
19.00 Uhr

17. November

Weintaufe Absdorf

Gasthof Salomon
16.00 Uhr

© Steve Haider

Franz Aigner
Obmann der Region Wagram

Liebe Leserinnen und Leser,

der Herbst entwickelt sich langsam aber stetig zu einem weiteren touristischen Schwerpunkt in der Region. Noch nicht vom selben touristischen Schwergewicht wie die Frühlingszeit, doch zeigt die diesjährige Auszeichnung der „VINARIA - Österreichs Zeitschrift für Weinkultur“ für den Weinherbst am Wagram als das „Top Weinfest 2019“ - die Richtung stimmt. Auf diesem Wege möchte ich allen Verantwortlichen zu diesem Erfolg gratulieren.

Die wohl farbenintensivste Jahreszeit lässt oftmals die Wetterkapriolen im Frühjahr und Sommer vergessen. Doch ist der Klimawandel auch bei uns in der Region angekommen. Um die Lebensqualität in der Region auch für zukünftige Generationen zu sichern, ist es notwendig, sich bewusst dieser Veränderung anzunehmen. Seit Juni dieses Jahres ist die Region eine der 44 Regionen in Österreich, die sich im Rahmen des KLAR!-Programms des Klima- und Energiefonds frühzeitig auf die Herausforderungen des Klimawandels aktiv einstellt. Schwerpunkt dieses Programms ist, die Bevölkerung und Personen aus den betroffenen Handlungsfeldern zusammenzubringen, zu informieren und Maßnahmen zur guten Anpassung auszuarbeiten und umzusetzen.

Zukunft bedeutet Auseinandersetzung mit Vergangenheit und Gegenwart. Gerade der Herbst bietet sich durch das Überangebot an Obst und Gemüse an, beim Konservieren vielleicht einen Blick zurückzuwerfen. Die Gegenwart - das breite Spektrum an Interventionen, Kunst und das Verborgene oder Allzu-Offensichtliche am Wagram und in der Gartenstadt Tulln - zeigt die sehr erfolgreiche Ausstellung „Wagram mag man“.

Sie würden diese regionale Vielfalt gerne betrachten, spüren, riechen und schmecken? Die Symbiose der langjährigen Zusammenarbeit von Stadt und Land erleben - auch das können Sie in diesem Herbst. Und wo? In der GARTEN TULLN können Sie von 12. bis 27. Oktober Stadt und Land, Kunst und Kreativität, Kulinarik und Wein, Vergangenheit und Zukunft umrahmt von Natur verkosten - mit allen Sinnen (siehe nächste Seite). Ich wünsche Ihnen einen erlebnisreichen Herbst und bleiben Sie wachsam, denn es gibt noch viel zu entdecken!

Alles über die Region: *verein.regionwagram.at*

WAGRAM TULLN/DONAU T

Inhalt

K

KUNST & KULTUR
6 – 9

Kunst macht das Nicht-Offensichtliche sichtbar, knüpft Netze und verbindet Getrenntes - die Geschichte einer Entwicklung an den Rändern.

W

WEINKULTUR AM WAGRAM
10 – 13

Der Weinherbst bietet mit zwei saisonalen Spezialitäten – Sturm und Staubigen – für Weinliebhaber den perfekten Einstieg in den neuen Jahrgang.

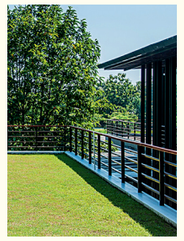
K

KULINARIK & GENUSS
16 – 19

Die Wagramer Nuss, Obst und Gemüse für die nicht so bunten Monate konservieren – eine kulinarische Reise in die Vergangenheit und doch nicht.

W

WOHNEN & LEBEN
22 – 25



Wandel bedeutet Veränderung, und so mancher behauptet Veränderung sei die einzige Konstante im Leben. Doch wie reagieren wir auf Veränderungen, wie stellen wir uns darauf ein und wie gehen wir damit um – zum Beispiel und insbesondere mit dem Klimawandel?

T

HANDWERK$^{2.0}$ & TRADITION
26 – 29

Was haben ein Kaffeeröster-Ehepaar, ein Energieberater und ein Imker gemeinsam? Sie alle haben zur richtigen Zeit ihre Betriebe auf Zukunft eingestellt.

DIE REGION ERLEBEN - 3 Tage
14

REGIONAL, GLOBAL, ÜBERALL - Spezialitäten aus der Region
15

SCHAUFENSTER - flanieren, stöbern - kaufen!
30 – 33

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

Dürfen's denn das?

Alternativen entdecken braucht ein gewisses Maß an Anders-Sein und Anders-Denken. Manche nennen sie Spinner, dabei sind sie oft ihrer Zeit voraus und setzen die richtigen Impulse für neue, positive Entwicklungen – Künstler*innen entdecken den Wagram und die Gartenstadt Tulln neu.

Text: **Wolfgang Giegler,** Ausstellungsgestalter

„Das Glück liegt in der Wiese" ist der Titel der Jahresausstellung 2019 der Kunstwerkstatt Tulln. Künstler*innen widmen sich dem Garten ihrer Kindheit und Jugend und bringen Erinnerungen und viele neue Blickwinkel in die Gartenstadt. Der „Garten der Künstler" spannt einen ganzen Gartensommer lang ein Panoptikum von künstlerischen Perspektiven auf. Mit der Ausstellung „Wagram mag man? – 20 Jahre, 20 Objekte" entdecken die Besucher*innen des Theaters in der Kellergasse in Königsbrunn eine Region, die sich Fragen stellt über Alltag, Zukunft, über verschwommene Landschaftsbilder und offensichtliche Menschenspuren. Die „Tagtool Convention" bringt Künstler*innen aus der ganzen Welt in die Region, die ein kreatives Feuerwerk auf Fassaden, Parks und Bühnen mit dem digitalen Zeichen-/Malwerkzeug Tagtool entfachen. Das Symposium „Hinter dem Horizont" befeuert mit künstlerischen Interventionen die Vorstellungskraft jenseits des Alltäglichen.

Tagtool Convention - Malen mit Licht, Stadtturm Tulln

Wagram mag man? – 20 Jahre, 20 Objekte. Königsbrunn

VERNETZEN

Es sind ungewöhnliche Themen und Zugänge, es sind oft auch ungewöhnliche Orte und es sind immer mehr künstlerische Programme abseits der reinen Unterhaltungskultur, die am Wagram und in der Gartenstadt Tulln zu entdecken sind. Das zeigt die sehr kleine Auswahl oben. Zugegeben: es ist nicht immer leicht herauszufinden, wo gerade was passiert. Man muss sich noch mehr vernetzen mit den Vereinen, den Veranstaltern und den Künstler*innen. Man geht zu den Ausstellungen und Veranstaltungen und mit etwas Offenheit und Kommunikationsbereitschaft ergibt eines das andere.

ZWISCHENTÖNE

Kunstausstellungen machen das Nicht-Offensichtliche sichtbar. Es geht nicht um das Plakative, sondern um Zwischentöne, Zwischenebenen und Schnittflächen. Wenn sich mir in einer Ausstellung oder einer Aufführung keine interessanten Fragen stellen, dann ist die Ausstellung vermutlich nicht relevant genug. Woher kommen die Bilder, welche Vorstellungen, welche Erfahrungen sind damit verbunden? Was setzen die Werke in Gang, was lösen sie (bei mir) aus? Zeichnen sie einen Weg, welche Bilder und Vorstellungen lösen sie aus? – So wie der Ball nie mit derselben Fläche auf der selben Stelle am Spielfeld landet, erfindet auch die Kunst immer neue Formulierungen, neue Sprachen und neue Sprachspiele, neue Fragen und Antworten.

GESTALTEN

„Ich glaube, dass alles Wissen über Realität durch Wissenschaft aufgestellt werden kann, das einzige Wissen aber, das der Mensch erreichen kann und das größer ist als kognitives Wissen, ist die Beziehung zu seiner eigenen

Bildende Kunst im erweiterten Sinne. Ausstellungen, Performances, Workshops und mehr. Beispiele. Orientierungspunkte.

TIPP:
NÖ Tage der offenen Ateliers
19. & 20. Oktober 2019

KULTURVERNETZUNG NIEDERÖSTERREICH
Förderung des regionalen Kunst- und Kulturgeschehens. Kulturelle Vielfalt in dezentralen Strukturen stärken. Überblick über 1.900 Mitglieder in ganz NÖ.
Online Datenbank
kulturvernetzung.at

Existenz," schreibt Paul Zwietnig Rotterdam, der in Wiener Neustadt geborene und in New York lebende Maler, Philosoph und Theoretiker.

Auch eine Region (er)findet sich nicht selbst, sondern ist Ergebnis intensiver, mehr oder weniger überlegter und bewusster Aktivitäten ihrer Bewohner*innen und Nutzer*innen. Zu diesem ‚Leitspruch' ist es wichtig zu ergänzen, dass gerade der Kultursektor und die künstlerischen Aktivitäten wesentliche Beiträge für mehr Offenheit, für reflektierten Gestaltungswillen und für kritische Aufmerksamkeit liefern. Das sollten Sie sich nicht entgehenlassen. Entdecken Sie mit Künstler*innen den Wagram und die Gartenstadt Tulln neu! Es lohnt sich am Ball zu bleiben.

KREATIVE NETZE

Der Austausch zwischen der einzigen Stadt am Wagram und den ländlichen Gemeinden in der Region ist aufgrund sehr unterschiedlicher Herangehensweisen gerade für die Kreativen – also Menschen in Berufen der Kreativwirtschaft – besonders spannend. Dieser Wirtschaftszweig ist auch am Wagram sehr vielfältig vertreten.

Landschaftsarchitektur, Design und Grafik, Fotografie und Digitaldienstleistungen, nicht zu vergessen, die am Wagram (noch) so wenig sichtbare aktuelle Architektur und nicht zuletzt eine Reihe von Berater*innen und Expert*innen, die ihre Häuser und Gärten für Seminare und Workshops öffnen. Mehr und mehr kommen auch hier die Akteure zusammen, lernen sich kennen und beschäftigen sich mit gemeinsamen Überlegungen. Die Region rückt in den Blickpunkt, der Austausch passiert jenseits vom üblichen Konkurrenzdenken.

Steuerberatung
Wirtschaftsprüfung
Unternehmensberatung

Astoria
Wirtschaftsberatung
mit Weitblick

ASTORIA Steuerberatung GmbH & Co KG · 3500 Krems · Wachaustraße 42/A/3 · astoria.at

OFFEN FÜR NEUES

Es ist konsequent, dass sich ‚die Region', der Verein Region Wagram, immer weiter öffnet und sein Spektrum erweitert. Das Urbane und das Ländliche bedingen, befruchten und inspirieren sich wechselseitig. Es gibt so viele gemeinsame Anliegen, und keines davon ist so einfach, dass es über den gleichen Kamm geschoren werden kann. Dafür braucht es Kreativität und die Bereitschaft zum Querdenken.

Auch und gerade nach 20 Jahren Regionsentwicklung muss man sich auch kritisch und ehrlich die Frage nach den Schwächen stellen. Wie kommt man zu wirklichen Alternativen? Das Neue entsteht ja nicht zufällig. Es braucht im Denken und im Gestalten Mut, Wagnis, Selbstbewusstsein und Offenheit, wenn man Veränderung nicht erleiden, sondern gestalten will. Dieses Ziel wird man nur durch eine wirklich aktive Zivilgesellschaft erreichen, durch Menschen, die sich sichtbar machen und sich Gehör verschaffen. Das ist sicher eine Menge Arbeit, die man nicht (zum Beispiel an die institutionelle Politik) delegieren kann. Hoffentlich machen sich viele am Wagram auf diesen Weg.

Wolfgang Giegler
... ist Ausstellungskurator und Berater für Museen. Mit seinem Unternehmen the spell GmbH entwickelt und realisiert er Projekte für Kunst, Wissenschaft und Regionalentwicklung. Er lebt und arbeitet seit 1991 in Baumgarten am Wagram.

KUNSTWERKSTATT TULLN
Die Kunstwerkstatt Tulln ist ein 1988 von Künstlern gegründeter Verein, der es sich zur Aufgabe gemacht hat, moderne Kunst und Kultur abseits des Mainstream in und um Tulln zu fördern.
Info & Programme:
kunstwerkstatt.at

KUNST KULTUR KIRCHBERG AM WAGRAM
Gegründet 2014 widmet sich der Verein künstlerischen Projekten mit hohem Regionalbezug den Themen rund um Transformation und Alchemie.
Info & Programme:
kunst-kultur-kirchberg.at

Newsletter & Einladungen:
kunst-kultur-kirchberg.at/newsletter

Die schönste Zeit des Jahres

Die Wochen der Weinlese sind für die Weinbauern am Wagram durchaus eine anstrengende Zeit. Zugleich sind die Tage des goldenen Herbstes aber auch die schönste Jahreszeit. Denn es zeigt sich, wie die Früchte der Arbeit der vorangegangenen Monate ausgefallen sind.

Text: **Stefan Nimmervoll,** Landwirtschaftsjournalist

Winzer zu sein ist nicht immer der nervenschonendste Beruf: Mit ihrer „Werkstatt unter freiem Himmel“ sind die Weinbauern davon abhängig, was die Natur für sie bereithält. Denn zu viel oder zu wenig – sei es Regen oder Hitze – schadet den Trauben. Und ein einziger Hagelschauer kann all das, was zuvor mit viel Sorgfalt und Bedacht erarbeitet wurde, zunichtemachen.

Wenn bis zur Ernte aber alles gut gegangen ist und gesunde, reife Trauben von den Stöcken geschnitten werden, macht sich, trotz der langen Arbeitstage, Genugtuung breit. Sollte es nicht im Endspurt noch zu unvorhergesehenen Dramen kommen, so wird das Jahr 2019 für solche Zufriedenheit sorgen. Zwar mussten die Reben Trockenheit und Saharahitze verkraften, sprichwörtlich im letzten Augenblick sorgte aber der erhoffte Niederschlag für Entspannung.

Regions-weintaufe

Datum & Öffnungszeit:
8. November 2019, 18 Uhr

Ort:
Haus der Musik
Großer Wörth 7
3484 Grafenwörth

Programm:
Weintaufe mit
Prof. Norbert Gollinger
Filmpräsentation:
Bewusst Region
Jungweinverkostung
Musikalische Umrahmung

regionwagram.at

© NÖ Werbung/Robert Herbst

Die Lesezeit ist aber nicht nur für die Weinbauern etwas Besonderes: Auch Genießer dürfen sich freuen, wenn alles gut gegangen ist. Denn sobald es in den Fässern gärt und blubbert, fließen mit dem Sturm – und etwas später mit dem Staubigen – zwei saisonale Spezialitäten, die es nur für wenige Wochen im Jahr gibt.

1598
URBANIHOF
BIO · WEINGUT · FELS

DAS WEINGUT
Unsere Weine möchten begeistern.
Ab Ernte 2016 auch in Bioqualität.

DER TRAUBENSAFTMACHER
Als einer der ältesten Traubensaftproduzenten
wissen wir worauf es ankommt.

DER PUNSCHMACHER
Hochwertige Punsch- & Glühwein-Kreationen.
Auch in Bio Qualität

WAGRAM

Urbanihof · Familie Paschinger
A-3481 Fels am Wagram · St. Urbanstraße 3
+43 2738/2344-12 oder 13
weingut@urbanihof.at · www.urbanihof.at

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

Weingut Alt
Großriedenthal
www.weingut-alt.at

Stefan
BAUER
weingutbauer.at

Nächster Heurigentermin:
7. – 24. November
Do bis Sa ab 16 Uhr
Sonn-und Feiertage ab 15 Uhr

GL
Ludwig Güntschl

PANORAMAHEURIGER

Untere Zeile 22
3482 Gösing am Wagram

Tel. 0676 / 383 2255
guentschl@aon.at

www.guentschl.at

Schachinger
VINUM REGIOFONTANUM

Ausgesteckt is
24. Okt. - 3. Nov. 2019

Weingut Schachinger
Marktstraße 2
3465 Königsbrunn am Wagram
www.weingut-schachinger.at

Täglich Weinverkauf im Weingut

WEINGUT
Daschütz
WWW.DASCHUETZ.AT

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

GMEINER

WINZERHOF GMEINER
A-3484 SEEBARN, HAUPTSTRASSE 65
OFFICE@GMEINER-WEINE.AT · WWW.GMEINER-WEINE.AT
0664/48 58 891 ODER 0664/14 14 605

WAGRAM AUSTRIA

UNSER HEURIGEN
2. - 12. Mai · 13. - 30. Juni
9. - 11. August (Dorffest) · 7. - 24. November
Jeweils Do-Sa ab 17h, So ab 16h

Weinbau
Reinhard u. Anita
Thyri

Unsere Heurigentermine

30. Jän. - 24. Feb.
03. April - 28. April
29. Mai - 16. Juni*
*15. Juni geschlossen

24. Juli - 18. Aug.
18. Sept. - 29. Sept.
06. Nov. - 01. Dez.

Mittwoch - Sonntag ab 16.00 Uhr für Sie geöffnet.

www.wagramheuriger.at

WEINGUT BERNHARD OTT
NEUFANG 36 · 3483 FEUERSBRUNN
WAGRAM · ÖSTERREICH

OTT

WWW.OTT.AT · BERNHARD@OTT.AT

---

abgehoben bodenständig

Heurigenkalender Region Wagram

Online-Heurigenkalender:
regionwagram.at

Römer & Wein

© Stadtgemeinde Tulln

Funde, römische Ausgrabungen und Bauwerke des Reiterkastells COMAGENIS (Tulln) und CANNABIACA (Zeiselmauer) malen ein Bild, wie das Leben der Römer entlang des Donaulimes aussah. Seit diese im Norden ihres Reiches Wein anpflanzten, wird der Weinbau in Niederösterreich als genussvolles Kulturgut hochgehalten. Bei einer Weingartenwanderung erfahren Sie mehr über den Wein und dessen Geschichte.

Pauschalpreis pro Person: ab € 181,–

Inkludierte Leistungen:

- 2x Nächtigung in einem 4-Sterne-Hotel in Tulln, inkl. Frühstück
- 3-Gang römisches Menü, exkl. Getränke
- Geführter Rundgang durch das römische Zeiselmauer
- Eintritt Römermuseum Tulln
- Geführte Weingartenwanderung inkl. Glas Wein od. Traubensaft und Nussbrot
- Weinverkostung in der Gebietsvinothek Weritas (6 Weine)

Buchbar: April bis Oktober 2019 & 2020 (MI bis SO)

Gültig: ab 2 Personen

Tourismusbüro Tulln
02272 67566 40, tullnerdonauraum.com

Auf den Spuren berühmter Söhne

© Daniela Holzer

Lernen Sie die Geburtsorte zweier bedeutender Persönlichkeiten aus der Region Tullner Donauraum-Wagram kennen. Spazieren Sie auf den Spuren des Weltkünstlers Egon Schiele durch Tulln. Im Egon Schiele Museum lernen Sie den Ausnahmekünstler privat kennen. In Ruppersthal besuchen Sie die weltweit einzige Ignaz Joseph Pleyel-Gedenkstätte, die sich dem Leben und dem Werk des Komponisten und Klavierbauers widmet, der um das Jahr 1800 zu den populärsten und meist gespielten Musikern Europas zählte.

Pauschalpreis pro Person: ab € 155,–

Inkludierte Leistungen:

- 2x Nächtigung in einem 4-Sterne-Hotel in Tulln, inkl. Frühstück
- 3-Gang Menü bei einem „Wirtshauskultur Niederösterreich"-Wirt in Tulln, exkl. Getränke
- Eintritt Ignaz Joseph Pleyel Museum
- Eintritt Egon Schiele Museum
- 1 Stück Egon-Schiele-Torte
- Gratis Egon Schiele Souvenir

Buchbar: April bis Oktober 2019 & 2020 (MI bis SO)

Gültig: ab 2 Personen

Tourismusbüro Tulln
02272 67566 40, tullnerdonauraum.com

ROTE EMMA & BLAUER SCHWEDE

Erdäpfel Raritäten und Klassiker
erdaepfel-payer.at

BUNTES FÜR UNTEN

Kunterbunt oder klassich - Socken vom Absdorfer Online-Shop...
diesocke.at

HANDYPARKEN TULLN

Neu: Handyparken in den Tullner Kurzparkzonen und ab 2020 auch in den Parkgaragen.
handyparken.at

VOM REVIER IN DIE KÜCHE

Über 300 Rezepte rund ums Wildbret
dawirt.at/Kochbuecher-DVD
kral-verlag.at

SAFRAN

„Rotes Gold" vom Wagram...
Michael Renner
0660 1585 693

Produkte, so vielfältig wie die Region selbst. Ihr Ziel: Höchste Qualität, um die vielfältige Schönheit der Region schmackhaft und spürbar zu machen. Produzentinnen und Produzenten, die mit ihren Ideen, Kreationen und Visionen überraschen.

Mehr regionale Produkte im Genussführer: *kem.regionwagram.at*

Es geht ans Eingemachte

Zur Konservierung von Lebensmitteln gibt es unterschiedliche Methoden. Seit Jahrhunderten ermöglichen sie es uns, die Haltbarkeit von leicht Verderblichem zu verlängern und unsere Vorräte in erntearmen Monaten zu sichern. Wie Produzenten und Gastronomen den Geschmack der Region einfangen und was wir uns für die Eigenanwendung abschauen können.

Text: **Sonja Planeta,** Journalistin

Mannshohe Paradeiserstauden, auf jeder handflächengroße, rumänische Fleischtomaten namens „Mamachi“. Daneben reihenweise Herbst- und Wintergemüse: Karotte, Mangold, Pastinake, Rote Rübe, Kohlrabi, Sellerie, Kürbis, Zwiebel, Radicchio, verschiedene Asia-Salate. Greti Mayer und Rudi Hoheneder vom Verein „Fermentarium“ schöpfen auch in den vermeintlich kargen Monaten des Jahres aus dem Vollen. Auf einer Anhöhe gegenüber der Winzergenossenschaft in Oberstockstall bewirtschaftet das Duo ein ein Hektar großes Feld, Blick auf den Kirchberger Kirchturm inklusive. Was sie oder die Mitglieder ihrer Solidarischen Landwirtschaft nicht frisch verwerten, wird von Mayer fermentiert. Dazu braucht die ausgebildete Lebensmitteltechnologin lediglich Wasser, Salz und Gewürze. Den Rest erledigen Milchsäurebakterien, die von Natur aus auf frischem Gemüse vorhanden sind. Sie sorgen für einen natürlich auftretenden Gärungsprozess, indem sie den in den Feldfrüchten enthaltenen Zucker unter Luftabschluss in Säure umwandeln. Geschützt wird das Ferment allein von den guten Bakterien. Unerwünschte Keime können sich aufgrund des niedrigen pH-Wertes nicht ansiedeln. Sauer gemacht wird von Greti Mayer dabei fast alles, auch Kräuter, Obst, ja selbst Karpfenfilets. Auch Fleisch wäre denkbar, der Geschmack aber gewöhnungsbedürftig. Mayer: „Man muss sich trauen, experimentieren. Fermentierte Produkte sind lebendig, sie verändern sich über das Jahr. Benutzt eure Sinne, riecht, schmeckt.“ Die fertigen Fermente können entweder pur gegessen oder weiterverarbeitet werden, zum Beispiel zu einem Linsenaufstrich mit fermentierter Zucchini oder Lauchpesto mit fermentierter Zitrone, wie Mayer vorschlägt. Ein Blick in ihren Vorratskeller zeigt: Die Möglichkeiten scheinen endlos.

Fermentieren ist Haltbarmachen in seiner ursprünglichsten Form.
© shutterstcok.com/
Foxys Forest Manufacture

EDLE NUSS

Auch deshalb, weil die Region reich an Schätzen ist, die es lohnt, zu konservieren. Ob man sich dabei für Salzen, Räuchern, Trocknen, Säuern, Einfrieren, Einkochen oder Einlegen in Essig, Öl oder Alkohol entscheidet, hängt vom jeweiligen Grundprodukt und dem gewünschten Ergebnis ab. Nehmen wir das Beispiel Wagramer Nuss. Stephan Solich, Wirt und Küchenchef im „Landgasthof zum goldenen Hirschen“ in Bierbaum und Obmann der „Genussregion Wagramer Nuss“, legt halbreif geerntete Nüsse in Sirup ein und lässt sie bis zum Herbst reifen. Über das Jahr bietet er regelmäßig Gerichte und Produkte mit Wagramer Nüssen an, etwa Nuss-Senf, Nuss-Leberkäse oder Hirschcarpaccio mit eingelegten Nüssen. Auch bei Haubenkoch Toni Mörwald in Feuersbrunn sind Schwarze Walnüsse, die über Wochen in einer Marinade aus Wasser, Zucker, Gewürznelken und Zimtrinde eingelegt werden, ein Muss zu Wildpasteten und anderen Wildgerichten. Bei Familie Hausdorf vom gleichnamigen Arkadenhof und Weingut in Neudegg werden die Nüsse wiederum geröstet, gesalzen und in griechischem Bio-Olivenöl eingelegt. Eine Delikatesse zu kalten Platten und Käse. Familie Berthiller vom „Ribiselparadies“ in Winkl verarbeitet Walnüsse in Mehlspeisen und zu Nusswein. Beliebt ist auch die Herstellung von Nussbrand und -likör: So wie bei Familie Groll in ihrer Privatbrennerei in Oberstockstall. Die Nuss im Ganzen trocken im Keller zu lagern, wäre ohne Qualitätsverluste bis zu einem Jahr natürlich auch möglich – erscheint nach dieser Auflistung an schmackhaften Alternativen aber fast schon zu banal.

FÜR ALLES IST EIN KRAUT GEWACHSEN

Tanja Schmied wird auf der Suche nach Zutaten für ihre Produkte ebenfalls vor der Haustüre fündig. Die ausgebildete Kräuterpädagogin konserviert auf ihrem Hof in Stetteldorf ausschließlich Kräuter aus der Region: Ringelblumen und Apfelminze aus dem eigenen Gemüsegarten, Schafgarbe die entlang des Schmidamühlbachs wächst oder Bärlauch aus den Auen. Was die Natur im Umkreis anbietet, wird von Hand gepflückt und umgehend weiterverarbeitet: etwa büschelweise, kopfüber hängend im luftigen Schatten getrocknet und für Kräutersalze, Blütenzucker und Teemischungen verwendet. Für Essige, Öle, Sirupe und Pesto arbeitet Schmied hingegen mit frischen Kräutern. „Die ideale Erntezeit ist zu Mittag bei sonnigem Wetter, dann können sich die ätherischen Öle besser entfalten. Nach Regen sind die Kräuter ausgewaschen“, erklärt Schmied. Ihr Wissen über Essbares am Wegesrand gibt sie im Frühling auch regelmäßig bei Kräuterwanderungen weiter. Was während den Touren gesammelt und haltbar gemacht wird, bringt die Teilnehmer genussvoll durch das ganze Jahr.

Auswahl regionaler „EinmacherInnen“:

Fermentarium
Oberstockstall, fermentarium.at

Landgasthof zum goldenen Hirschen
Bierbaum, dawirt.at

Mörwald Delikatessenboutique
Feuersbrunn, moerwald.at

Arkadenhof Hausdorf
Großriedenthal, hausdorf.at

Ribiselparadies
Winkl, ribiselparadies.at

Wein Schnaps Groll
Oberstockstall, groll.wine

Tanjas Kräuterprodukte
Stetteldorf am Wagram
tanjaskraeuterprodukte.at

Markthaus
Kirchberg am Wagram
markthaus.info

Aris Cantina
Absdorf, ariscantina.com

Josefs Himmelreich
Zaußenberg, gutehrlichessen.at

Floh-Markt
Langenlebarn, derfloh.at

Weingut Josef Hummel
Neudegg, josefhummel.at

Heiss Keller – Heurigen Restaurant & Hofladen
Absdorf, weinundpasta.at

Schweinebauch mit Scharfer Himbeere, eingelegten Senfgurken und geeistem Kren
© Markthaus, Kirchberg am Wagram

AUF DAUER GUT

Schmieds Motto: „So wie es die Oma früher gemacht hat.“ Was darauf hinweist, dass die Lust am Haltbarmachen nicht neu, sondern ein immerwährender Trend ist. Auch in der Gastronomie beweist das Thema Beständigkeit. „Mein Bestreben als Gastronom ist es, die besten Produkte zu verwenden. In der kargen Jahreszeit von Jänner bis März, wo es kaum frisches Obst und Gemüse gibt, kann ich auf Konserviertes zurückgreifen“, erzählt Georg Liepold, Geschäftsführer und Küchenchef im neuen „Markthaus“ in Kirchberg. Auch im österreichisch-mexikanischen Restaurant „Aris Cantina“ in Absdorf spielt Eingelegtes eine Rolle. Scharfe Salsas sind in der mexikanischen Küche ein Muss, deshalb legen Küchenchefin und Mitgründerin Ari Martínez und ihr Team Ende des Sommers Jalapeños und Habaneros ein, die von der benachbarten Gärtnerei Schwanzer eigens für sie angepflanzt werden. Die Chilis werden ca. 30 Minuten in einem Fond aus Gemüse, Essig, verschiedenen Gewürzen und Kräutern gekocht und danach in sterile Gläser gefüllt. In der Absdorfer Kellergasse bietet Sissy Heiss in ihrem Heurigen-Restaurant und Hofladen wiederum selbstgemachte Chutneys und Pestos an, die sie in ihrem Betrieb in Wagram produziert. Und in Zaußenberg legt Josef Kellner in seinem Restaurant „Josefs Himmelreich“ unter anderem Radieschen, Pfefferoni, Paprika, Bärlauchblüten und Eierschwammerl in Essig, Steinpilze in Öl und Fichten- und Lärchenwipfel in Läuterzucker ein. Feldhasen werden ähnlich wie bei der Speckherstellung eingesalzen, geräuchert und getrocknet. Im Herbst steht auf seiner Karte unter anderem Rehtartar mit frischen und eingelegten Pilzen und Pilzpulver aus getrockneten Steinpilzen. Kellner und seine Branchenkollegen schöpfen also aus der gesamten Bandbreite der Konservierung. Schließlich kann man von den Geschmäckern der Region nie genug bekommen.

Sonja Planeta
... ist freie Kulinarik-Journalistin und betreibt unter *complimenttothechef.com* erfolgreich ihren eigenen Food Blog. Seit drei Jahren lebt die gebürtige Wienerin in Feuersbrunn.

Kulinariktipps

RESTAURANT GUT OBERSTOCKSTALL

Freunde der Salomon’schen Küche schätzen nicht zuletzt die entkrampfte Leichtigkeit und die unbeschwerte Lust an Kreationen. Für die stets passende Weinbegleitung sorgt Chef und Diplomsommelier Matthias Salomon persönlich mit seiner exklusiven Weinkarte, die selbst für Weinkenner immer wieder Entdeckungen offenbart.

Restaurant Gut Oberstockstall wurde bereits mehrfach von verschiedenen Gourmetführern ausgezeichnet. Das größte Lob für das unermüdliche Streben nach Neuem und authentischem, besten Geschmack ist jedoch die wachsende Zahl an Stammgästen.

Gut Oberstockstall, Ringstraße 1, 3470 Oberstockstall, t: 02279 2335, restaurant@gutoberstockstall.at, **www.gutoberstockstall.at**

HEISS KELLER
HEURIGEN _ RESTAURANT _ HOFLADEN

Inmitten von Weingärten am Fuße des Wagram liegt der Heiss Keller eingebettet.

Der idyllische Gastgarten, im Schatten der alten Nussbäume, ist ein idealer Platz um die Seele baumeln zu lassen.

Wagramer Weine gehobener Qualität und vorwiegend regionale Speisen werden zum Genuss für Ihren Gaumen.

Heiss Keller, 3462 Absdorf, Kellergasse Absberg, t: 0699 10 24 90 60, office@heisskeller.at, **www.heisskeller.at**

WAGRAMER GENUSSKISTERL

Der Lebensraum Wagram bietet viele kulinarische Köstlichkeiten. Von den Produzenten sorgsam veredelt können Sie eine Auswahl der Genüsse aus dem „Wagram Genusskisterl“ entdecken.

Rund 70 Produkte von 25 Produzenten gibt es im praktischen Sackerl oder der edlen Geschenkbox. Ideal als Geschenk für Kunden, Jubilare, Freunde oder einfach zum selber Genießen.

Erhältlich bei:
Bäckerei Burger, Horner Straße 26, 3701 Großweikersdorf
Postpartner Schneider, Marktplatz 26, 3470 Kirchberg am Wagram
Büro Region Wagram, Marktplatz 44, 3470 Kirchberg am Wagram

ANZEIGE

DRUCK WERK KREMS ETIKETTEN

Am Puls des Weines.

Der Etiketten-Spezialist Druckwerk Krems liegt inmitten von fünf der renommiertesten niederösterreichischen Weinbaugebiete. Das bringt Vorteile: Kurze Abstimmungswege und Lieferzeiten machen das Unternehmen zu einem gefragten Partner für die ansässigen Winzer.

druckwerkkrems.at

Das Gute liegt bekanntlich nah: Mit seinem Standort im Zentrum der Weinbauregionen Wagram, Kamptal, Kremstal, Wachau und Traisental hat sich das Druckwerk Krems als Spezialist für den Druck von Selbstklebeetiketten etabliert. Seit mittlerweile 40 Jahren unterstützt das Unternehmen kleine wie große Weingüter dabei, ihre Designideen für Vorder- und Rückseitenetiketten auf die Rolle zu bringen.

EXPERTE FÜR SONDERANFERTIGUNGEN

Druckveredelungen wie Prägungen und Stanzungen sind dabei kaum Grenzen gesetzt. Mittels modernster Drucktechnik gelingen Sonderanfertigungen in höchster Qualität. Die Nachfrage dafür steigt vor allem für Kleinproduktionen wie Lagenetiketten, die im Druckwerk Krems übrigens ebenso rasch und unbürokratisch hergestellt werden wie Großaufträge. Ein absolut einzigartiger Service in der Region!

Gerald Mayer - Verkaufsleiter, 0664 335 87 26, mayer@druckwerkkrems.at
Karin Schweiger, 02732 85422 71, office@druckwerkkrems.at

Weingut Topf
Kamptal

Weingut Rabl
Kamptal

Weingut Stift Göttweig
Kremstal

Weingut Josef Dockner
Kremstal

Domäne Wachau
Wachau

Weingut Steininger
Kamptal

Weingut Huber
Traisental

Die abgebildeten Weinflaschen stellen einen kleinen Auszug aus den Druckwerk Krems Referenzen dar.

ANZEIGE

Weitere Beispiele für Etikettenproduktionen folgen in den nächsten NEULAND Ausgaben.

Roman Horvath, MA
Weingutsleiter, Domäne Wachau

„Wir schätzen besonders die Zuverlässigkeit, Schnelligkeit und sehr hohe Qualität von Druckwerk Krems. Flexibilität ist ebenfalls ein wichtiges Kriterium für unsere Zusammenarbeit, denn wir benötigen oft sehr zeitnah Sonderetiketten in kleinen Mengen. Eine kompetente und persönliche Betreuung runden den Service noch ab."

Eva Steininger

„Wir legen großen Wert auf persönlichen Kontakt, hochwertige Produkte und eine rasche Umsetzung – all das kann uns das Druckwerk Krems mit seiner Arbeit bieten. Als Unternehmen aus der Region für die Region haben wir so einen zuverlässigen und flexiblen Partner."

Markus Huber

„Kompetente Beratung, Flexibilität und Zuverlässigkeit zeichnen die Firma Druckwerk Krems aus und lassen sie für uns den perfekten Partner für unsere Etiketten sein."

Druckwerk Krems · Alt Etiketten
Druckges.m.b.H, Karl Eybl-Gasse 1,
3504 Krems-Stein

Die Region im Klimawandel

„Der Juli dieses Jahres war weltweit der heißeste Monat, seit es überhaupt Wetteraufzeichnungen gibt“, so Armin Wolf in der ZIB 2 am 6. August 2019. Er bezieht sich dabei auf den Klimadienst der EU. Schreckensmeldungen zu Trockenheit, Dürre und Überflutungen erreichen uns nahezu täglich, Grund ist der Klimawandel. Aber was sind die Ursachen und was kommt auf uns in der Region zu?

Text: **DI Stefan Czamutzian MA,** Manager Klima- & Energiemodellregion Wagram

Die Atmosphäre unserer Erde sorgt für ein angenehmes Klima. Sonnenstrahlen erwärmen die Erde, dabei wird Strahlung von der Erde in die Atmosphäre zurückgeworfen, einen Teil der Strahlung hindern Treibhausgase, ins Weltall zurückzugelangen. Ohne diesen Vorgang wäre es auf der Erde mit -18°C dauerhaft zu kalt. Dieser sogenannte natürliche Treibhauseffekt sorgt für die lebensnotwendige Wärme. Eines der Treibhausgase ist CO2, das durch die Verbrennung fossiler Brennstoffe wie Öl oder Kohle entsteht. Seit rund 100 Jahren hat es sich massiv in der Atmosphäre erhöht und damit den menschengemachten Treibhauseffekt erzeugt.

DER KLIMAWANDEL IST BEI UNS ANGEKOMMEN

Tino Blondiau, Experte für Klimawandelanpassung bei der Energie- und Umweltagentur Niederösterreich (eNu), spürt in seiner täglichen Arbeit die Betroffenheit der Menschen durch die Klimaveränderungen. „Bei meinen Vorträgen in den Gemeinden stelle ich fest, dass der Klimawandel bei der Bevölkerung angekommen ist. In Gesprächen erfahre ich, dass etwa die Hitze die Böden so austrocknet, dass man im Garten kaum mehr umgraben kann oder die Menschen oft nächtelang wegen tropischer Temperaturen nicht schlafen können. Erfahrungen, die sich mit den Klimadaten decken.“

Die Zentralanstalt für Meteorologie und Geodynamik (ZAMG) stellt seit 1970 einen Anstieg der Globalen Mitteltemperatur um 0,5 Grad fest, im Alpenraum jedoch um 1,5 Grad. Warum wird es bei uns schneller warm? „Klimawandel findet auf dem Kontinent viel stärker statt als am Meer. Die Wassermassen können sich nicht so schnell aufwärmen wie Luft oder Landmasse. In der Mitte des Kontinents heizt es sich somit schneller auf und Berechnungen zeigen, dass die durchschnittliche Erwärmung in Österreich ungefähr doppelt so stark ist. Gerade die flachen Gebiete wie der Donauraum sind vom Klimawandel und der zunehmenden Hitze besonders betroffen“, erklärt Tino Blondiau. Wetterlagen wie Tief- oder Hochdruckgebiete bleiben länger erhalten, das typische „Westwindwetter“ mit einer rasch ändernden Witterung nimmt ab. Hitzeperioden dauern länger an, mit unangenehmen Folgen: Prognosen (www.clima-map.com) sagen für Niederösterreich, insbesondere für den Zentralraum, bis 2100 etwa eine deutliche

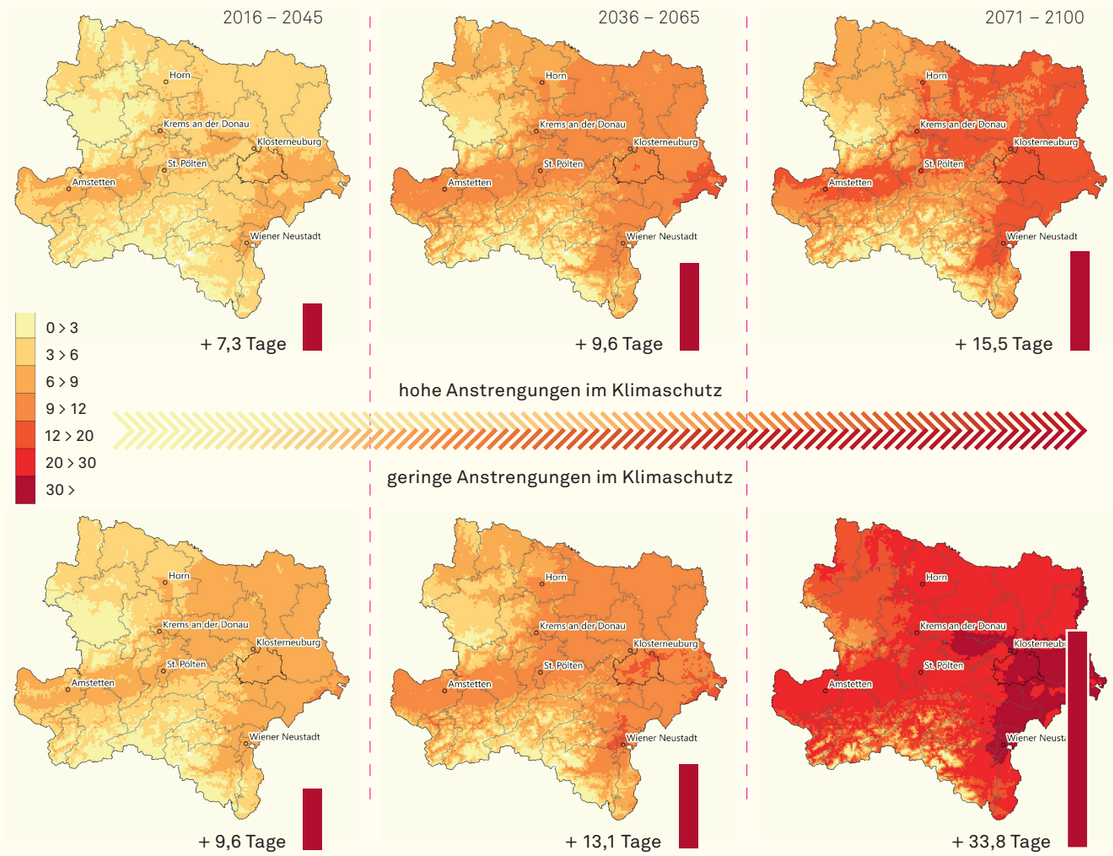
Einladung

UNWETTER-INFORMATIONSSCHAU DES ZIVILSCHUTZVERBANDES ZUM SCHUTZ VOR WETTERBEDINGTEN NATURGEFAHREN

5. Oktober 2019
10 – 13 Uhr
Donaubühne Tulln

Diese Karten zeigen die maximale Anzahl der Tage im Jahr in Niederrösterreich, an denen die Tagesmaximumtemperatur größer gleich 30 Grad beträgt.

powered by klima+ energie fonds



Zu sehen ist jeweils das Mittel dieser Anzahl über die angegebene Periode. Die Karten zeigen die Entwicklung der Hitzetage im Laufe des 21. Jahrhunderts, und zwar für die Perioden 2016-2045, 2036-2065 und 2071-2100. Die obere Reihe zeigt diese Entwicklung unter Annahme hoher Anstrengungen im Klimaschutz (RCP4.5), die untere Reihe unter Annahme geringer Anstrengungen im Klimaschutz (RCP8.5). Es werden jeweils die Änderungen gegenüber dem Beoachtungszeitraum (aktuelles Klima, 1981-2010) dargestellt. **Indikatorberechnung und GIS-Bearbeitung:** Benedikt Becsi, Johannes Laimighofer - Universität für Bodenkultur Wien, Institut für Meteorologie meteorologie@boku.ac.at **Datenquellen:** Spartacus (ZAMG, Hiebl et al. 2015) | Gpard (ZAMG, Hofstätter et al. 2016) | ÖKS15 (Uni Graz, Wegener Center, Leuprecht et al. 2016)
Alle Daten und Informationen sind unter data.ccca.ac.at/climamap frei verfügbar!

Zunahme an Hitzetagen von mehr als 30 Grad und Tropennächten voraus. Die Niederschlagsmenge wird insgesamt gleichbleiben, die Verteilung aber ungleichmäßiger und damit intensiver in kürzerer Zeit. Anstrengungen für den Klimaschutz, die wir heute setzen, machen sich schon in der zweiten Hälfte unseres Jahrhunderts bezahlt.

AUSWIRKUNGEN IN UNSERER REGION?

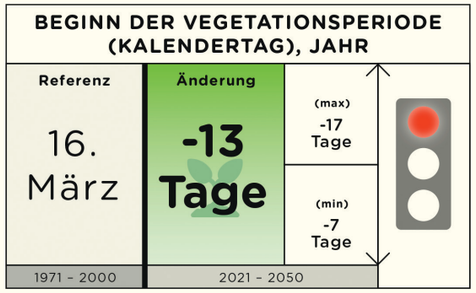
Über die Zunahme von Extremereignissen weiß Manfred Henninger vom NÖ Zivilschutzverband, zuständig für den Bezirk Tulln, zu berichten: „Die Starkregenereignisse häufen sich und immer öfter stehen Keller unter Wasser, was für viele Familien existenzbedrohend ist. Am Wagram kam es in Baumgarten in der Gemeinde Großweikersdorf im vergangenen Jahr zu Verwüstungen eines Straßenzuges.“ Da der Zivilschutzverband von einer kontinuierlichen Zunahme der Schadensereignisse ausgeht, gibt es heuer im Rahmen der Landeskatastrophenschutzübung am 5. Oktober erstmals eine große Informationsveranstaltung in Tulln. „Neben

Kombiniert man Bäume mit begrünten Flächen, auf denen Regenwasser versickern kann, entstehen Freiräume mit natürlichem Kühlungseffekt.
© Robert Herbst

der Übung kann sich die Bevölkerung über Naturgefahren informieren. Was kommt auf mich zu? Wie kann ich mich persönlich schützen? In enger Zusammenarbeit mit Firmen und Organisationen werden Lösungen vorgestellt.“

Auch die Landwirtschaft ist unmittelbar betroffen. „Kommt es zu einem Starkregenereignis, rinnt das Wasser oft oberflächlich ab und reißt den wichtigen humosen Oberboden mit“, erklärt Josef Meisl, Direktor der Landwirtschaftlichen Fachschule Tulln. Gerade in Hanglagen wie am Wagram ist das besonders kritisch. Darüber hinaus kämpft die Landwirtschaft mit weiteren Problemen. „Der immer frühere Beginn der Vegetationsperiode erhöht die Gefahr von Spätfrost im Wein- und Obstbau, lange Hitze- und Trockenperioden führen zu empfindlichen Ernteeinbußen was sowohl Menge als auch Qualität betreffen kann.“

Trockenheit und zunehmende Hitze machen nicht nur den Menschen und Landwirten zu schaffen, sondern können auch Gärten und Gemeindegrünräume an ihre Grenzen führen. Gerade diese erweisen sich als wertvoll, um Negativfolgen abzuschwächen. „Gut geplante Gemeindegrünflächen bieten großes Potenzial, um in den Ortskernen Extremwetterereignisse besser abzupuffern“, weiß Christa Lackner, Geschäftsführerin von „Natur im Garten“. Vor allem ältere Bäume leisten hier einen besonders großen Beitrag. Angesichts vieler positiver Wirkungen auf Mensch und Klima,



Quelle: umweltgemeindeservice.at

Die durch den starken Temperaturanstieg bedingte Verschiebung der Vegetationsperiode weiter in den Frühling hinein setzt sich auch in Zukunft fort. Die Vegetationsperiode wird sich stark verlängern und der Beginn wird sich im Mittel vom 16. März auf den 3. März verfrühen.

könne der Wert von Bäumen im Stadtbild gar nicht hoch genug eingeschätzt werden. Kombiniert man sie mit begrünten Flächen, auf denen Regenwasser versickern kann, entstehen Freiräume mit natürlichem Kühlungseffekt.

DEN HERAUSFORDERUNGEN STELLEN

„Die Klimakrise ist die größte Herausforderung der Zukunft. Wir engagieren uns für den Klimaschutz, gleichzeitig wollen wir uns nachhaltig an den Klimawandel anpassen. Als Modellregion werden wir zukunftsfähige Projekte initiieren, die Vorbild für andere Regionen sein können“, betont Obmann Franz Aigner. Deshalb hat sich die Region Wagram für das Programm „Klimawandel-Anpassungsmodellregion“ beworben, das vom Klima- und Energiefonds kofinanziert wird und die bisherigen bestehenden Klimaschutz-Aktivitäten der Region ergänzt. Bei der Umsetzung entsprechender Maßnahmen setzt die Region auf die Unterstützung der eNu sowie auf die bewährte Zusammenarbeit mit regionalen Partnern und Einrichtungen. In einem sind sich alle genannten Experten einig: Es muss jetzt gehandelt werden. Lösungsmöglichkeiten für gute und nachhaltige Anpassung sind vorhanden. Und jeder einzelne von uns kann einen Beitrag dazu leisten.

* **Informationen über Aktivitäten in der Region -** *klar.regionwagram.at*

Fakten & Ratgeber - *enu.at/klimawandelanpassung*

Broschüren zu Bäumen im Hausgarten, Klimabaum u.v.a.m. zum Download - *naturimgarten.at/gartenwissen*

Kurse & Veranstaltungen - *lfs-tulln.ac.at*

Faktenchecks & Wissenswertes - *klimartikulieren.at*

powered by klima+ energie fonds

KLAR! KlimawandelAnpassungsModellRegionen

Stefan Czamutzian
...ist Manager der Klima- und Energiemodellregion Wagram. Er koordiniert Fachexperten und Vertreter der Regionsgemeinden, die in den nächsten Monaten ein regionales Anpassungskonzept sowie Maßnahmen gegen den Klimawandel ausarbeiten.

Klimawandel

Kosten
- Kosten für Klimawandel derzeit 1 Milliarde Euro/ Jahr österreichweit
- Ohne wirkungsvolle Maßnahmen bis 2050 muss mit einem Anstieg auf 8,8 Milliarden (!) Euro gerechnet werden.

Temperaturänderungen
- Zunahme Kühlbedarf alle 10 Jahre um 10%
- Abnahme Heizungsbedarf alle 10 Jahre um 3%
- seit 1961 Anstieg der Hitzetage in NÖ (Lufttemperatur > 30 °C) von 8 auf 17 Tage jährlich
- 2015 NÖ-Rekord von 41 Hitzetagen in St. Pölten

Grünflächen
- Bäume kühlen durch Schattenwirkung und Verdunstung
- Verdunstung eines ausgewachsenen Baumes bis zu 500 l/ Tag
- Ein ausgewachsener Laubbaum entspricht der Wirkung von 10 Klimaanlagen
- Um auf die Klima-Leistung einer 100-jährigen Buche zu kommen, braucht es 2000 Jungbäume

Wegweisend & nachhaltig

Was haben ein Kaffeeröster-Ehepaar, ein Energieberater und ein Imker gemeinsam? Sie alle haben zur richtigen Zeit unternehmerisches Gespür bewiesen und ihre Betriebe auf Zukunft eingestellt.

Text: **Sonja Planeta** Foto: **Leonhard Hilzensauer**

Das erste Laub fällt von den Bäumen, in den Weingärten nähern sich die Trauben ihrer Vollreife. Der Herbst kommt in kleinen Schritten. Denn noch steht die Sonne hoch am Himmel, als wir an einem Spätsommertag vor einer unscheinbaren Hauseinfahrt in der Tullner Innenstadt stehen: Dahinter verbirgt sich die Kaffeerösterei Erber von Monica und Robert Hauck.

STADTKAFFEE

Wir rütteln an der versperrten Tür, ehe an der Innenseite der Schlüssel umgedreht wird und uns ein lachender Robert Hauck in Empfang nimmt. „Kaffee?“ Die erste Frage stellt er, nicht wir, während wir durch einen begrünten Innenhof hindurch in den Röstraum gehen. Wir nicken verschlafen und halten kurz darauf eine Tasse frisch gebrühten Kaffee in der Hand.

Haucks Ehefrau Monica kommt hinzu und das erfolgreiche Unternehmer-Paar beginnt zu erzählen: Gegründet wurde der Betrieb bereits in den 1920er Jahren von Haucks Großvater, damals noch als Greißlerei und Rösterei. 1995 übernahmen sie das Unternehmen, reduzierten die Produktpalette im Laufe der Zeit aber auf Käse und Kaffee und gaben die Greißlerei auf. „Wir haben gemerkt, dass Bewegung in die Branche kommt, sich neue Anbieter etablieren, die zeigen wollen, dass man Kaffee nicht nur verlängert und mit Milch trinken muss. Darum haben wir die Sparte behalten. Und Käse ist einfach meine persönliche Leidenschaft“, erzählt Monica Hauck. Geröstet wird je nach Bedarf ein- bis dreimal die Woche, „immer frisch“, wie betont wird.

Kaffeetrinker legen mehr Wert auf Geschmack.

Robert Hauck

Die zwölf verschiedenen Rohkaffees bezieht das Ehepaar über einen Großhändler in Hamburg, die Mischungen ihrer zwölf Standardsorten stellen sie nach alten Hausrezepten selbst zusammen. Die schonende Trommelröstung erfolgt bis heute ohne technische Unterstützung. Je nach Sorte dauert es 15 bis 20 Minuten, bis eine Charge von 15 Kilogramm Bohnen fertig geröstet ist. Anschließend wird der Kaffee verpackt und unter anderem beim Tullner Naschmarkt verkauft.

Mit dem Duft frisch gerösteter Bohnen in der Nase machen wir uns auf den Weg zu unserem nächsten Stopp in Großriedenthal.

NATURGEMÄSS WOHNEN

Beim ehemaligen Wirtshaus im Lösshof treffen wir auf den Energiemanager Christoph Mehofer. Er gilt als Spezialist für nachhaltige Altbausanierung in NÖ.

Beim Thema Nachhaltigkeit geht es um Ressourcenschonung und optimale Flächennutzung.

Christoph Mehofer

Wer Mehofer im Zuge einer Gebäudesanierung oder eines Neubaus beauftragt, erhält von ihm einen Entwurf, der zeigt, wie man das Gebäude auf die Bedürfnisse der zukünftigen Bewohner planerisch ausrichten und energietechnisch optimieren kann. Das beginnt bei der Wahl der Baustoffe, zieht sich weiter bis zur Haustechnik und umfasst auch Vorschläge für nachhaltige, flexible

Nutzungsmöglichkeiten der einzelnen Räumlichkeiten. Wichtig ist Mehofer dabei so ökologisch, energieeffizient und ressourcenschonend wie möglich zu arbeiten. Sein Vorzeigeprojekt ist der Lösshof, ein Gebäudeverbund, der sich durch die Ortschaft zieht und ursprünglich aus einem Wirtschaftsgebäude, einem Wohnhaus und dem eingangs erwähnten Wirtshaus bestand.

Mehofer sanierte die bestehenden Gebäude und erweiterte den Lösshof um ein neues Passivwohnhaus. Er schuf dabei nicht nur zusätzlichen Wohn- und Arbeitsraum mitten im Dorf, sondern vernetzte die Gebäude auch mit einem Nahwärme- und Nutzwassernetz: Die Hackschnitzel kommen aus dem eigenen Wald, der Strom von Photovoltaikanlagen und das Wasser für Toiletten und Gärten aus dem Hausbrunnen. Für seinen Innovationsgeist wurde Mehofer 2016 mit dem Österreichischen Klimaschutzpreis und 2017 mit dem Energy Globe Award Niederösterreich ausgezeichnet.

Nachhaltig beeindruckt von Mehofers visionären Ansätzen geht es für uns weiter nach Fels am Wagram.

Rinderwirt-
Großriede

Herbst-
stimmung

Der Hermesbrunnen
in Tulln

Imker Alfred Danzinger &
seine Mitarbeiterinnen

Ein Teil der 40
Bienenstöcke

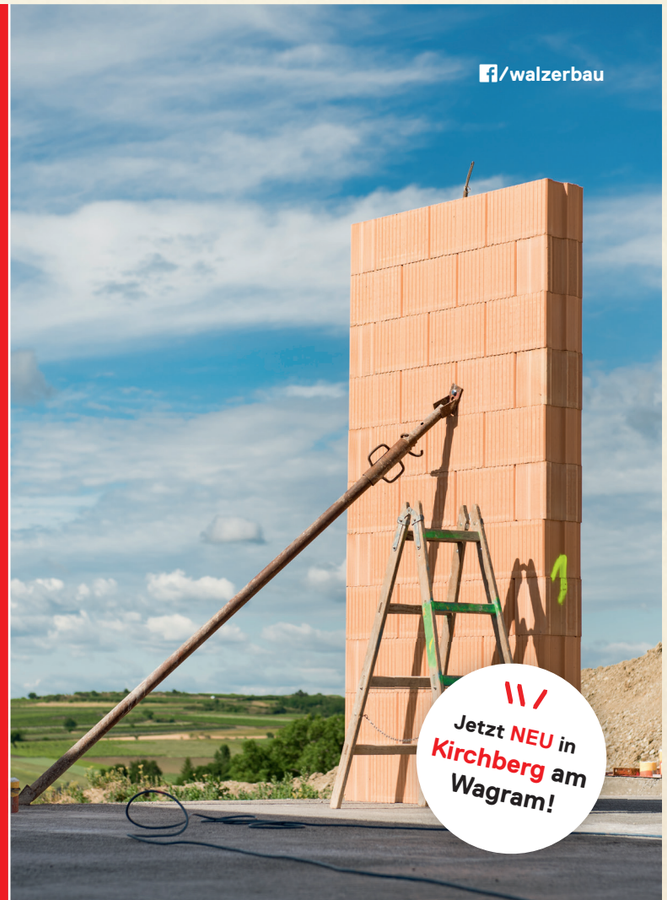
BAUMEISTER

Du lebst nur einmal.
Bau auch so.

Du lebst nur einmal. Bau so, wie du wirklich leben willst.
Wir begleiten dich dabei: Wir planen das Haus deines Lebens, koordinieren alle Partner und schreiten ans Werk.
Mit Sorgfalt, mit Weitsicht und: Mit 60 Jahren Erfahrung eines echten Weinviertler Familienunternehmens!

Lern uns kennen.
Im Netz unter walzerbau.at
Oder persönlich in Retz und Kirchberg/Wagram
sowie unter 02942 2366

WALZER
Bau für dein Leben.



HERR DER BIENEN

Als wir bei Imker Alfred Danzinger eintreffen, ist er gerade dabei, Stichschutz und Smoker einzupacken – bei den hohen Temperaturen, die es heute hat, wisse man nie, wie die Bienen auf Besucher reagieren, erklärt er. Wie sich kurze Zeit später zeigen wird, benötigt er aber weder Imkeranzug noch Rauch: Die Bienen haben an diesem späten Nachmittag ihre Sammelaktivitäten bereits beendet und sich in die Bienenstöcke zurückgezogen.

> *Mir liegt viel daran, den Konsumenten die Bedeutung der Biene näher zu bringen.*
>
> Alfred Danzinger

Auf Danzingers Wiesengrundstück mitten in Fels, auf dem die Stöcke stehen, ist es bei unserem Besuch also verhältnismäßig ruhig. Dabei leben hier mittlerweile 40 Bienenvölker mit jeweils 60.000 – 70.000 Bienen. Begonnen hat Danzinger vor rund 30 Jahren mit einem Volk, seither ist sein Bestand stetig gewachsen.

Zu den Bienen ist der gelernte KFZ-Techniker durch Zufall gekommen: In einem hohlen Baum in seinem Garten hatte sich einst ein Schwarm eingenistet. Als er in dem Loch einige Zeit später Honig glänzen sieht und probiert, war seine Neugierde geweckt. Heute produzieren seine Bienen im Jahresverlauf Raps-, Akazien-, Blüten- und Sonnenblumenhonig, der direkt ab Hof, beim Felser Monatsmarkt und am Kirchberger Naschmarkt angeboten wird. Wichtig ist Alfred Danzinger auch, seine Konsumenten zu sensibilisieren und ihnen die Bedeutung der Biene näher zu bringen. Aus diesem Grund hat er am Wein- und Naturlehrpfad Hammergraben und im Park Wienerstraße Bienenschaukästen aufgestellt, die auch regelmäßig von Kindergartengruppen und Schulklassen besucht werden.

Nach einem abschließenden Blick in den Honigraum eines Bienenstocks ist unsere Handwerkertour beendet. Die Region hat sich an diesem Tag von einer besonders zukunftsweisenden Seite gezeigt. Mit dem richtigen wirtschaftlichen Gespür und einer nachhaltigen Denkweise, so unsere Conclusio, haben sich die besuchten Betriebe den Weg für ihren langfristigen Erfolg geebnet.

* **Erber Kaffee,** *02272 62482*
Bahnhofstraße 4, 3430 Tulln an der Donau

Christoph Mehofer, *0664 11 64 390, loesshof.at*
Großriedenthal 18, 3471 Großriedenthal

Danzinger Honig, *0660 60 11 230, danzingerhonig.at*
St. Urban Str. 4, 3481 Fels am Wagram

Weitere regionale Betriebe: *kem.regionwagram.at*

vinothek grafenegg
VINOTHEGG

Ende März bis Mitte September
Di bis So & Feiertag 12 - 19 Uhr

Mitte September bis Mitte Dezember
Mi bis So & Feiertag 12 - 19 Uhr

www.vinothegg.at

olivani
Greißlerei Café

Hausgemachte Mehlspeise
Frühstücksbrunch
Eis vom Blochberger Eis-Greissler
Kaffee von Danesi
Putzerei Natürlich Sauber Tulln
Veranstaltungen & Vorträge buchen
Trafik & Lotterie

MO, DI, MI, FR 10 – 21 Uhr
DO, SA Geschlossen
SO, FT 13 – 21 Uhr

Wienerstraße 34
3481 Fels am Wagram
olivani.gmbh@gmail.com
www.olivani.at
02738/20804

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

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

www.PRONATURHAUS.at

PRONATURHAUS
WOHNGESUNDE ÖKOHÄUSER

Obritzberger GesmbH
A-3484 Grafenwörth, Wagramer Straße 25
Tel. 02738/2511-0

Musterhäuser Fertighauszentrum Blaue Lagune
Parzelle 27,28,28a,29 und Grafenwörth

Betriebsgelände Grafenwörth

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

HMV
Hafner & Partner
Versicherungsmakler GmbH
IGV AUSTRIA
DIE FÜHRENDEN VERSICHERUNGSMAKLER

VERSICHERUNG? WOZU?
FRÜHER AN SPÄTER DENKEN!

Wir sind Ihr unabhängiger Versicherungsmakler.
Wienerstraße 11, 3430 Tulln an der Donau
Tel: 02272 65580, office@hmv.at, hmv.at

Tischlerei Buffat

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

Ihr Spezialist für Grabsteine, Grabanlagen und alle Steinmetzarbeiten am Friedhof.

Willi Fischer
Steinmetzbetrieb

3494 Theiß bei Krems
Im Wirtschaftspark 10
Tel. 02735 / 77 629
Mobil 0676 / 414 79 38

Wir präsentieren das neueste Design unserer Grabdenkmäler.

„JEDEM SEINE GESCHICHTE"
Grabdeckel schon ab 590,- Euro!

Besuchen Sie unseren Ausstellungsplatz in Theiß.
Nach tel. Vereinbarung sind wir gerne für Sie da!

www.steinmetz-fischer.at

Clevere Renovierungslösungen
Neu und modern in meist nur 1 Tag

Türen Haustüren Treppen Küchen Fenster Decken

02279-2256
www.zoubek.portas.at

PORTAS-Fachbetrieb
Ing. Anton J. Zoubek
Alchemistenstraße 53
3470 Oberstockstall

Besuchen Sie unseren Schauraum:
Mo-Do: 7.30-16.00 Uhr
Fr: 7.30-12.00 Uhr

PORTAS®
Europas Renovierer Nr. 1

• Qualität seit 40 Jahren • Ohne Dreck und Lärm • Festpreise

www.sparkasse.at/horn
Find us on Facebook

Informationen aus erster Hand:
Entscheidungen werden bei uns dort getroffen, wo sie gebraucht werden. Vor Ort. In Ihrer Region.

Wissen Sie eigentlich, ob Ihre Bank Sie überhaupt kennt?
Ihre Wünsche und Pläne? Und wo wichtige Entscheidungen getroffen werden? Uns ist es wichtig, über Konditionen und Kreditzusagen dort zu entscheiden, wo sie gebraucht werden. Vor Ort. In Ihrer Region. Weil man Sie hier am besten kennt.

SPARKASSE
Horn-Ravelsbach-Kirchberg
Was zählt, sind die Menschen.

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

ORDINATIONSZEITEN
MONTAG, MITTWOCH & FREITAG: 16 - 18.30 UHR
DIENSTAG & DONNERSTAG: 9 - 12 UHR
SOWIE NACH TELEFONISCHER VEREINBARUNG

Orthopädie schuhmacher
Meister **Peter Durst**

Tel.: +43 650 / 80 61 611 • Email: office@durst-schuh.at • Marktplatz 23-2B, 3470 Kirchberg am Wagram

Schuhreparatur in Kirchberg am Wagram

- Sohlen
- Absätze
- Spitzen
- Fersenleder
- Dehnen
- Reitstiefel-Service
- Zippreparaturen
- Einlegesohlentausch bei Kinderschuhen
- Näharbeiten
- Klebe-Service
- Maßschuhe
- uvm

Öffnungszeiten: Mo. bis Do. 9 - 12 Uhr und 14 - 17 Uhr • Fr. 9 - 12 Uhr

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

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

GEBIETS VINOTHEK &
FEINE GASTRONOMIE
WERITAS
WERITAS.AT

Assoc. Prof. 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

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

Dr. MATTHIAS MLYNEK, LL.M., MBL
ÖFFENTLICHER NOTAR
DOLMETSCHER
MEDIATOR

A-3470 KIRCHBERG AM WAGRAM
MARKTPLATZ 27/2
Tel: 02279 / 260 17 F: DW 50
office@notar-mlynek.at
www.notar-mlynek.at

Gasthaus zum goldenen Kreuz

Wirtshauskultur
GENUSS REGION ÖSTERREICH
Genuss hat

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

TUT GUT WIRT 2016 – 2017

Kaffeehaus FRISE

Baustudio
MAYER

Wohnstudio
Weinviertel

Fenster | Haustüren | Rolläden | Sonnenschutz | Böden | Innentüren | Stiegen | Küchen | Planung + Einrichtung

www.bau-wohnstudio.at

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

Ronny Weixelbaum
VERSICHERUNGSAGENTUR

Mobil: 0676 / 520 93 94
Email: ronny.weixelbaum@helvetia.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
0680 216 6934

WEINHERBST
am Wagram 2019

August, September, Oktober, November

31.08. | 01.09. Weingut Heiderer Mayer | 31.08. | 01.09. Weingut Preisinger-Reinberger
22.08.–01.09. | 24.10.–03.11. Weingut Schachinger | 31.08. Weingut Herbert Schabl | 31.08.
01.09. | 07.09. | 08.09. Weingut Koch | 29.08.–08.09. | 14.11.–24.11. Weingut M. Mayer | 07.09.
08.09. Familie Bauer – Bioweingut & Gästezimmer | 07.09. | 08.09. Winzerhof & Heuriger Waltner
07.09. | 08.09. Weingut Josef Bauer | 07.09. | 08.09. Weingut Norbert Greil | 07.09. | 08.09.
19.10. | 20.10. Weingut Maringer | Weingut Mehofer – Neudeggerhof | 07.09. | 08.09. Weinbau
Franz Schenk | 07.09. | 08.09. Bioweingut Urbanihof Fam. Paschinger | 04.09.–29.09. Weingut
Zeitlberger | 31.08. | 01.09. | 07.09. | 08.09. Mörwald „Zur Traube“ | 31.08. | 01.09. | 07.09.
08.09. fischundgut | 07.08.–25.08. | 23.10.–10.11. Heurigenschank Habacht | 09.08.–25.08.
25.10. | 26.10. Weingut Ecker - Eckhof | 14.09. | 15.09. Weinbau Johannes Schuster | 18.09.–
29.09. | 06.11.–01.12. Wagramheuriger Anita & Reinhard Thyri | 04.10.–06.10. Weinbau Familie
Stadler | 22.08.–01.09. Weinberg – Heuriger Familie Öhlzelt | 02.09.–08.09. Weinkeller der
Familie Erhard Mörwald | 09.09.–15.09. Weinkeller der Familie Schäffer | 16.09.–22.09. | 04.11.–
10.11. Terrassenheuriger [W]einzigartig Familie Lepolt | 23.09.–29.09. Weinkeller der Familie
Humer | 30.09.–06.10. Urbani Heuriger der Familie Urban im Ort | 07.10.–10.10. Weinkeller
der Familie Andreas Polsterer | 14.10.–20.10. Buschenschank LE'POLD Keller Fam. Zehetner
21.10.–27.10. Heuriger im Hof Familie Marek im Ort | 28.10.–03.11. Heurigenlokal Familie
Mayer-Hörmann | 30.08. Winzer im Weritas | 07.09. | 08.09. Komm rein zum Wein „Das Fest“
12.09.–14.09. Tullner Weinherbst | 08.11. Regionsweintaufe am Wagram | 10.11. Weintaufe
Feuersbrunn | 15.11. Weintaufe Großriedenthal | 17.11. Weintaufe Absdorf

regionwagram.at | mywagram.at

Fotocredit: Robert Herbst

Raiffeisenbank Region Wagram Meine Bank. | VOLKSBANK | NV Die Niederösterreichische Versicherung | Getränke BAYER | marzek etiketten+packaging | www.urbanihof.at URBANIHOF 1598 DER TRAUBENSAFTMACHER | WEIN HERBST Niederösterreich

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

05.10. **Unwetter - Informationsschau des Zivilschutzverbandes zum Schutz vor wetterbedingten Naturkatastrophen**

19. & 20.10. **Tage der offenen Ateliers**

27.10. **Ignaz Pleyel Serenade, Serenadenkonzerte des Landes Niederösterreich** - *pleyel.at*

Tulln an der Donau - *tulln.at/veranstaltungen*

28. & 29.09. Messe „Du und das Tier“

05.10. Österreichische Riesenkürbis-Staatsmeisterschaft

05.10. Eröffnung des VIRTULLEUM
(im Rahmen der Langen Nacht der Museen)

08. – 10.11. Messe „gesund & wellness“

23.11. Eröffnung Adventdorf, Hauptplatz

30.11. – 01.12. Tullner Flohmarkt, Messegelände

07.12. Konzert „Tullner Advent“, Minoritenkirche

07. & 08.12. Winter-Bezaubermarkt, Minoritenkloster

14.12. Perchtenlauf, Innenstadt/Adventdorf

Königsbrunn am Wagram - *koenigsbrunn.at*
22.12. Advent im G´wölb des Kammerchor Königsbrunn

Fels am Wagram - *fels-wagram.at*
15.11. Durch d´Köllagossn vorm Advent mit Andrea Feiler

Grafenwörth - *grafenwoerth.at*
15.12. Weihnachtskonzert der Musikschule der Region Wagram

Kirchberg am Wagram - *kirchberg-wagram.at*
24.11. Adventstimmung mit „kreuz & quer“ im Gut Oberstockstall

Absdorf - *absdorf.gv.at*
24.11. Katharinenmarkt

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

Großriedenthal - *grossriedenthal.at*
06. & 08.12. Großriedenthaler Advent

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

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

Unterstützt & gefördert durch:
klima+energie fonds | Klima- und Energie-Modellregionen Wir gestalten die Energiewende | KLAR! KlimawandelAnpassungsModellRegionen

IMPRESSUM

Medieninhaber & Verleger: Verein Tourismus und Regionalentwicklung - Region Wagram
ZVR-Zahl: 410578846
Postanschrift: Verein Tourismus und Regionlentwicklung - Region Wagram, Marktplatz 44, 3470 Kirchberg am Wagram, *office@regionwagram.at*, *regionwagram.at*

Leserservice: *leserservice@regionwagram.at*
Anzeigenverkauf: *werbung@regionwagram.at*

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

Coverfotos: Friedrich Erhart/© Bildrecht Wien (groß), Aris Cantina, shutterstock.com, Leonhard Hilzensauer

Texte: Stefan Czamutzian, Wolfgang Giegler, Stefan Nimmervoll, Sonja Planeta

Auflage: 15.000 Stück
Versand: Österreichische Post AG, *post.at*
Druck: Bösmüller, 2000 Stockerau, *boesmueller.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: Anica Dinic, Lydia Hölterer, Regina Kitzler, Verena Melzer, Julia Schwanzer & alle Werbepartner

UWZ-Nr. 779 | PEFC PEFC/06-39-256

© Neuland, September 2019

TULLN/DONAU T

GARTEN STADT TULLN

In voller Blüte

DIE GARTEN TULLN, die „Natur im Garten“-Erlebniswelt • Kultur an der Donaulände, Tullns schönstem öffentlichen Garten • gartenFESTWOCHEtulln • Internationale Gartenbaumesse • geballtes Wissen unserer Gartenbaubetriebe

www.tulln.at/gartenstadt

© SHUTTERSTOCK