

Neuland

DAS MAGAZIN DER WEINREGION WAGRAM & DER GARTENSTADT TULLN



FASZINATION FEUER

Ganzjährig, vielfältig
und fleischlos – Grillen
geht auch anders



LEBENDIGER BODEN

Wie man durch Böden
das Klima schützt



FANTASIEREN, SCHMIEDEN, VERBINDEN

... spielerisch,
handgefertigt
und individuell



Wortwechsel

Weintaufen in der Region!

03. November

Alter Winzerkeller,
Kirchberg am Wagram

Regionsweintaufe



Buchpräsentation
„Der Wagram in alten Ansichten“
Jungweine vom Wagram
Musikalische Umrahmung
18.00 Uhr

12. November

Weintaufe Feuersbrunn



Kellergasse
Feuersbrunn
14.00 Uhr

05. November

Weintaufe Großriedenthal



am Eisen.Hut
14.00 Uhr

19. November

Weintaufe Absdorf



Landgasthaus
Salomon-Camondo
16.00 Uhr



Franz Aigner
Obmann der Region Wagram

Liebe Leserinnen und Leser,

„Frage nicht, was dein Land für dich tun kann – frage, was du für dein Land tun kannst.“ So lautet einer der berühmtesten Sätze John F. Kennedys, dem 35. Präsidenten der Vereinigten Staaten von Amerika.

Wieso beginne ich die Herbstausgabe des Neuland-Magazins, einem Magazin das sich der regionalen Entwicklung verschrieben hat, mit einem rund 50 Jahre alten Zitat aus Amerika? Weil dieses Zitat, zugegeben etwas abgewandelt, sehr gut die Themen dieser Ausgabe zusammenfasst. Weiters möchte ich es auch so interpretieren, dass aus Fordern Handeln werden sollte.

Frage nicht, was dein Boden für dich tun kann – frage, was du für den Boden tun kannst.

Frage nicht, was die Gesellschaft für dich tun kann – frage, was du für die Gesellschaft tun kannst.

Frage nicht, was das Handwerk für dich tun kann – frage, was du für das Handwerk tun kannst.

Frage nicht was deine Region für dich tun kann – frage, was du für deine Region tun kannst.

Oft ist es der berühmte erste Schritt – der erste Wortwechsel – der Gespräche, Projekte oder Veränderungen ins Rollen bringt. In dieser Ausgabe bekommen Sie eine Vielzahl an Möglichkeiten aufgezeigt, wie Sie in Ihrem Umfeld Veränderungen anstoßen, sich engagieren oder Initiativen durch Ihre Teilnahme unterstützen können. Unterstützen wir doch alle die sich für die Gesellschaft einsetzen ohne als Erstes an sich selbst zu denken.

Zahlt es sich aus sich zu engagieren? Macht es Sinn seine Abende oder Wochenenden außerhalb der eigenen Komfortzone, dem Garten oder der Wohnung zu verbringen – für eine Initiative, einen Verein oder sein Grätzl? Berechtigte Fragen – hier möchte ich mit einem Zitat einer berühmten Österreicherin schließen. „Besser ein paar Brandblasen, als ein Leben lang kalte Finger.“ Christine Nöstlinger, Kinderbuchautorin.

Alles über die Region: verein.regionwagram.at



REGENTAG

Inhalt

L

WOHNEN & LEBEN

6–9



Der Ort lebt von seinen Gemeinschaften, sie entstehen und entwickeln sich durch ihre engagierten Bewohner:innen.

W

WEINKULTUR AM WAGRAM

10–13



Die Wagram WeinGuide App bietet einen Überblick über jede Riede, viele Weinbaubetriebe der Region und schlägt Touren von der Donau bis zu Wein­gärten vor.

K

KULINARIK & GENUSS

14–17



Grillen im Herbst und Winter – geht. Workshops zeigen wie man seine Gäste mit Fleisch und vegetarischen Gerichten überrascht. Mit Rezept!

N

NATUR & GARTEN

20–25



Landwirte und regionale Vereine zeigen, wie jeder sein Stück Grün regenerativ gestalten kann – denn: Gesunde Böden schützen das Klima.

T

HANDWERK^{2.0} & TRADITION

26–29



Auf unserer Tour treffen wir einen singenden Ohrwurm, bestaunen handgeschmiedeten Schmuck und entdecken einzigartige Wanduhren.



DIE REGION ERLEBEN – 3 Tage

18



REGIONAL, GLOBAL, ÜBERALL – Spezialitäten aus der Region

19



SCHAUFENSTER – flanieren, stöbern – kaufen!

30–34



VERANSTALTUNGEN – Kabarett, Musical, Sport, Shoppen, ...

35

Treffpunkt nebenan

Nachbarschaftsinitiativen leisten einen wichtigen Beitrag zur Lebensqualität und dem Gemeinschaftsgefühl in der Region. Wo sie umgesetzt werden und was die Organisator:innen antreibt.

Text: Sonja Planeta, Journalistin

„Das Leben in einer nachbarschaftlichen Gemeinschaft ist unbeschwerter, es vermittelt eine gewisse Sicherheit. Ich schätze den Zusammenhalt sehr“, erzählt Irene Sebestyén, Mitorganisatorin des Tullner Hagengasse-Grätzlfestes. „Wir sind ein altes Grätzl, die Leute haben sich früher immer getroffen. Das erste Grätzlfest hat 1983 stattgefunden. Doch je älter die Bewohner:innen geworden sind, desto weniger Treffen gab es, teils aus gesundheitlichen Gründen. Nun wird die Nachbarschaft wieder jünger, das bringt eine andere Dynamik hinein. Bei den Festen hat man Zeit, sich kennenzulernen. Gespräche finden im Alltag ja oft nur zwischen Tür und Angel statt.“ Gemeinsam mit drei anderen Familien hat Irene Sebestyén die alte Tradition des Nachbarschaftsfestes wieder aufgenommen. Ihr Fest in der Hagengasse ist eines von insgesamt 22 Gassen- und Grätzlfesten, die in Tulln in diesem Jahr bereits umgesetzt wurden – von großen Festen ganzer Wohnanlagen bis zu kleineren Festen für Nachbarschaften, jeweils organisiert von ein-



zelenen Bürger:innen für die Bürger:innen ihrer unmittelbaren Wohnumgebung. Die meisten Feste fanden aufgrund ihrer großen Beliebtheit unter den Nachbarn schon zum wiederholten Male statt, andere engagierte Organisator:innen sind mit ihren Ideen heuer neu dazugekommen. Das geht aus den Aufzeichnungen von „Netzwerk Nachbar“ hervor. Die Initiative wurde 2011 von der Stadtgemeinde Tulln gestartet, um die Abhaltung von Grätzlfesten aktiv zu fördern. Nach Einreichen eines Anmeldeformulars und Förderantrags werden die Organisator:innen mit Know-how, bei der Gestaltung und Produktion von Einladungen und Plakaten sowie mit Equipment wie Heurigen garnituren, Partyzelten und Stehtischen unterstützt. Falls notwendig, werden Straßen- und Parkplatz-Sperren veranlasst, damit ein ruhiges Areal entsteht, in dem auch Kinder sicher spielen können. Nach Vorlage von Rechnungen werden im Anschluss außerdem Kosten bis zu 150 Euro zurückerstattet. Seit Beginn der Initiative wurden in Tulln rund 300 Netzwerk Nachbar-Feste veranstaltet. Grätzlfeste finden aber ebenso an anderen Orten in der Region statt. Tradition haben mittlerweile unter anderem das Sonnenblumenweg-Fest in Feuersbrunn oder das Grubergasse-Fest in Kirchberg am Wagram.

GEMEINSINN STÄRKEN

Nachbarschaftsinitiativen wie diese stärken die Dorfgemeinschaft und sorgen für ein aktives Dorfleben. Sie richten sich an alle Generationen und Kulturen und fördern den Gemeinsinn und die Kooperation unter den Bewohner:innen. Das beginnt bei gemeinnützigen Fahrtendiensten wie e-mobil Grafenwörth, geht über Dorferneuerungsvereine wie jene in Engelmansbrunn und Fels am Wagram, und reicht bis zur stadtübergreifenden Tullner Initiative „Stadt des Miteinanders“, aus der seit der Gründung 2018 zahlreiche Aktionen und Projekte hervorgegangen sind. Neben „Netzwerk Nachbar“ gehört dazu auch „Alter(n) in unserer Mitte“: Unter aktiver Einbeziehung der Zielgruppe 60+ werden Maßnahmen entwickelt, um älteren Personen ein zufriedenes und vitales Leben zu ermöglichen und ihre wertvolle Lebenserfahrung sinnstiftend in die Gemeinschaft einzubringen. Daraus hervorgegangen ist das monatliche Reparaturcafé im Minoritensaal unter der Leitung von Franz Schmidt. Ehrenamtliche Mitarbeiter:innen helfen kostenlos, kaputte Alltags- und Gebrauchsgegenstände wie Elektrogeräte, Werkzeuge, Kleinmöbel, Spielsachen, Kleidung oder Fahrräder zu reparieren. Das dient der Umwelt und dem Miteinander. Viele Besucher:innen nutzen das Café auch einfach nur, um sich bei Kaffee und Mehlspeisen mit anderen auszutauschen. Die Lebensberaterin und Psychotherapeutin Christa Gutmann, die im Reparaturcafé mitarbeitet, schreibt in ihrem Erfahrungsbericht: „Bei diesen Treffen, die sehr individuell – und grundsätzlich demokratisch organisiert sind – zeigt sich die positive Wirkung sozial paritätisch gestrickter Netzwerke: Jedes Mal kommen mehr Gäste ins Reparaturcafé!“ Und weiter: „Es findet eine sinnvolle Durchmischung der Generationen statt, denn auch junge Menschen beteiligen sich am Geschehen. Folgen des demographischen Wandels werden spürbar und deutlich erlebbar: doch über das gemeinsame Interesse finden die Generationen gut (und humorvoll) zueinander.“

MITEINANDER AUF AUGENHÖHE

Ebenso gut angenommen wird das Tullner Erzählcafé – ein Ort, an dem Menschen mit unterschiedlichen Lebenserfahrungen zusammentreffen und aus ihrer persönlichen Lebensgeschichte erzählen. Die Teilnehmer:innen begegnen sich intergenerational und interkulturell auf Augenhöhe. Um den Einzelnen ausreichend Raum und Zeit für ihr Erzählen zu geben, ist die Teilnehmerzahl beschränkt. An jedem Termin

Nachbarschaftsinitiativen am Wagram

Stadt des Miteinanders
stadtdesmiteinanders.at

Reparaturcafé Tulln
tullnrepariert.at

**Initiative Nachhaltiges
Absdorf (INA)**
Leila Absdorf, Kost'Nix-Laden
ina-absdorf.at

Lieber gemeinsam als einsam
Anmeldung bei
Elisabeth Mauschitz
0676 935 16 33

e-mobil Grafenwörth
grafenwoerth.at

**Dorferneuerungsverein
Engelmansbrunn**
[engelmannsbrunn.com/
dorferneuerung](http://engelmannsbrunn.com/dorferneuerung)

**Seifenkistenrennen
Fels am Wagram**
seifenkiste.great-site.net

**Grünzeug – Königsbrunner
Natur- und Kulturverein**
gruenzeugwagram.at

**Querbeet – Großweikersdorf
blüht auf**
[grossweikersdorf.gv.at/
gartenprojekt_querbeet](http://grossweikersdorf.gv.at/gartenprojekt_querbeet)

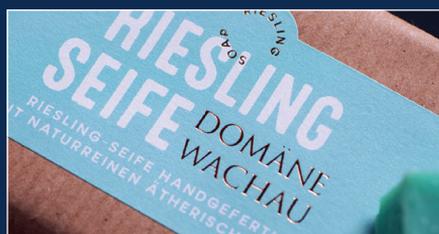
steht ein anderes Thema im Mittelpunkt, bisher zum Beispiel „Großelternschaft: Meine Großeltern – Ich als Großmutter/Großvater“ und „Die Küche meiner Kindheit“. Begonnen wird mit einem Erzählteil, der von Organisatorin Leni Schmidt moderiert wird. Danach folgt zum Ausklang der Café-Teil. „Ich habe mich den Großteil meines Berufslebens auf einer therapeutischen Ebene mit den Lebensgeschichten von Menschen auseinandergesetzt“, erzählt Schmidt. „Im Erzählcafé kann ich das in meiner Pension auf eine niederschwellige Weise fortführen. Es ist schön zu hören, was die Menschen zu erzählen haben. Meine Aufgabe ist es, dass jeder seine Redezeit einhält und dass das Erzählte nicht diskutiert oder bewertet wird. Für einen intensiveren Austausch und zum Plaudern gibt es den Café-Teil.“

SCHÖNES DORFLEBEN

Es gibt aber auch Initiativen, die sich für ein grünes Ortsbild einsetzen. „Urbanes Grün ist ein prägendes Element einer Gemeinde. Es übernimmt vielfältige soziale, gesundheitliche, wirtschaftliche, ökologische und klimatische Funktionen und leistet insgesamt einen zentralen Beitrag für die Sicherung und Verbesserung der Lebensqualität in der Dorfgemeinschaft“, heißt es dazu beim Großweikersdorfer Gemeinde-Gartenprojekt „Querbeet“. Darunter gebündelt werden alle Aktivitäten zum Thema Natur & Garten, die von der Gemeinde selbst, den Bürger:innen sowie von Unternehmen und Vereinen umgesetzt werden, etwa das Anlegen von Blumenwiesen und eines Naschgartens, ein Urban-Gardening-Projekt und Grünflächen-Patenschaften. Ziel ist ein abgestimmtes Handeln aller Beteiligten. Ein paar Orte weiter hat sich

Instagram Facebook /druckwerkcrems

Get social!



Fertig in 4-6 Werktagen nach Druckfreigabe!

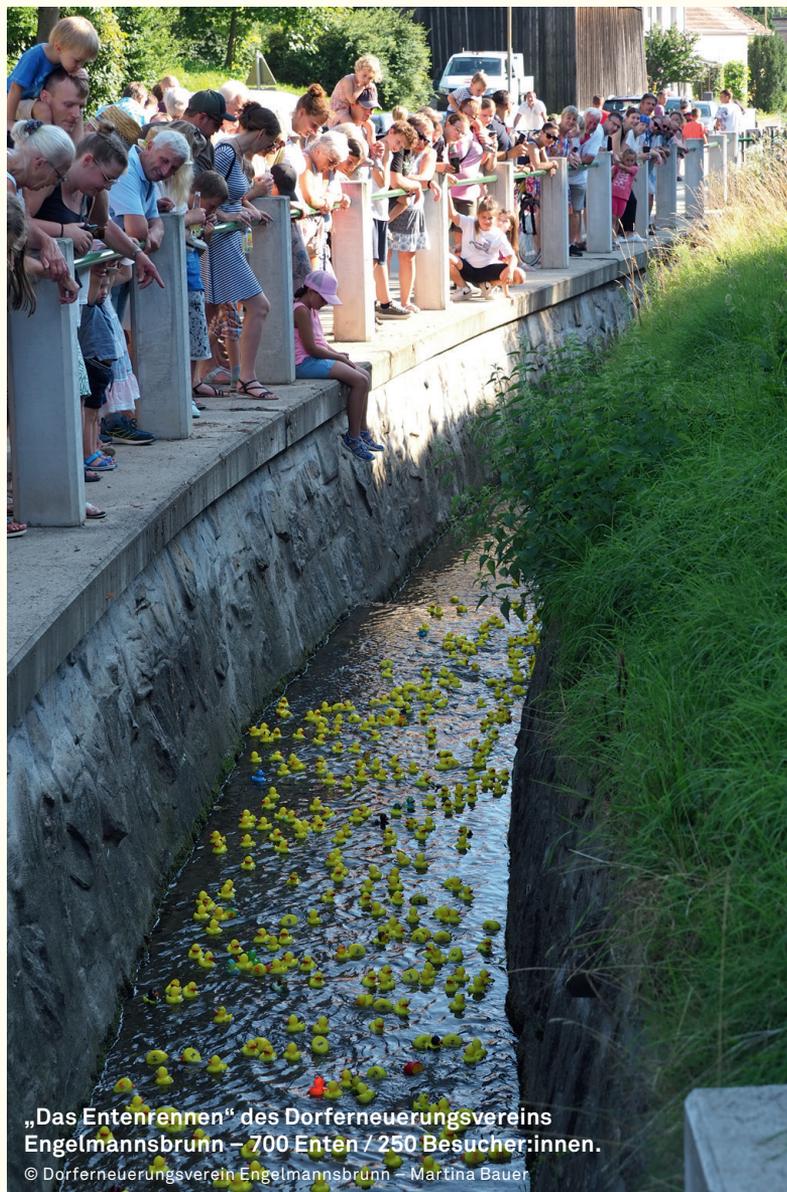
Labelicious®

Gönne deinen Etiketten ein Upgrade.
Mit unseren schönsten Papieren & Veredelungen.

DRUCK
WERK
KREMS
ETIKETTEN

in Königsbrunn am Wagram der Natur- und Kulturverein Grünzeug etabliert. Die Mitglieder kümmern sich seit der Gründung 2014 um die Erhaltung und naturnahe Pflege von Grünflächen, die Organisation von Veranstaltungen zur Belebung des Dorflebens und um die Durchführung von Kulturveranstaltungen. Seit August 2017 ist Grünzeug Pächter des Königsbrunner Pfarrgartens, der sich vom Rathausplatz im Ortszentrum bis hinauf an die Wagramkante erstreckt. Der Verein hat seither zahlreiche unentgeltliche Arbeitsstunden geleistet, um Grünflächen zu pflegen, Gemüsegärten anzulegen oder neue Wege zu bauen. Raus in die Natur geht es aber auch für Kinder, die an Revierwanderungen mit Thomas Kraft in Ottenthal teilnehmen oder für jene Menschen, die mit der Felserin Elisabeth Mauschitz im Rahmen ihrer Initiative „Lieber gemeinsam als einsam“ jeden vierten Donnerstag im Monat „einfach gehen“.

Ein Glück jedenfalls für die Region, dass es einzelne Personen oder Zusammenschlüsse von Menschen gibt, die sich für ein bestimmtes Anliegen oder Thema in ihrem Lebensumfeld engagieren. Denn ihre Ideen und Initiativen sind der Motor für eine lebendige Nachbarschaft.



„Das Entenrennen“ des Dorferneuerungsvereins Engelmannsbrunn – 700 Enten / 250 Besucher:innen.
© Dorferneuerungsverein Engelmannsbrunn – Martina Bauer



Netzwerk Nachbar – stadtdesmiteinand.at/graetzl-fest-projekte

Stadtgemeinde Tulln – tulln.at

Alter(n) in unserer Mitte – gesundestulln.at/altern-unserer-mitte

Erzählcafé Tulln – gesundestulln.at/erzaehlcafe-tulln



Sonja Planeta

... ist freie Kulinarik-Journalistin und Co-Gründerin der Wagramer Kulinarik-Eventreihe Essen vor Ort essenvorort.at. Seit 2016 lebt die gebürtige Wienerin auf Gut Neufang gutneufang.at in Feuersbrunn.

Entdecke den Wagram!

Das Weinbaugebiet Wagram bietet mit seinen 115 Rieden eine überwältigende Vielfalt an weinbaulichen und landschaftlichen Gegebenheiten. Jede dieser Lagen hat ihr eigenes Kleinklima, das den Charakter der Weine prägt.

Text: **Stefan Nimmervoll**, Landwirtschaftsjournalist



Zum Überblick über diese geografischen Besonderheiten steht seit einiger Zeit die Wagram WeinGuide-App als Leitsystem zur Verfügung. In dem digitalen Nachschlagewerk werden viele interessante Details über den Weinbau am Wagram geboten. Darüber hinaus enthält die Plattform aber auch Infos über Weinbaubetriebe, Heurigentermine, aktuelle Wanderrouten und Fahrradtouren, sowie attraktive Plätze, von denen aus Erkundungstouren in das Weinbaugebiet gestartet werden können.

Regionsweintaufe

Datum & Beginn

03. November, 18 Uhr

Ort:

Alter Winzerkeller

Roßplatz 1

3470 Kirchberg

am Wagram

regionwagram.at



In der Wagram WeinGuide-App werden auch
Fahrrad-Entdeckertouren vorgestellt.

© IK Wagram – Leonhard Hilzensauer



Hier finden
Sie den digitalen
Wagram WeinGuide

So schlägt die Wagram WeinGuide-App fünf Entdeckertouren für Radler vor. „Unsere Landschaft ist besonders gut für Touren geeignet. Sie führen zum Beispiel vom Wasser der Donau bis zum Wein“, sagt der Obmann der Weinstraße Wagram, Norbert Greil. „Als Winzer und Gastgeber setzen wir auf ausgezeichnetes Service für unsere Gäste. Dazu gehören auch immer bessere digitale Angebote, die einfach zu nutzen sind.“ Greil wünscht sich aber auch, dass die Einheimischen die App vermehrt nutzen: „Navigieren zum besten Wein ist so einfach. Alle Bewohner:innen und Besucher:innen des Wagrams sollten die App auf ihrem Smartphone oder Tablet haben.“

STOLZ AUF
DIE TRADITION,
OFFEN FÜR DIE
ZUKUNFT.



1QT
Red BRUNNTHAL

WALDSCHUETZ.AT



ECKER
· ECKHOF ·

Bernhard Ecker | Mitterstockstall 25
3470 Kirchberg am Wagram
T +43 (0) 2279 / 2440
weingut@eckhof.at | eckhof.at

Wein & Wild Pairing
Herbst Mi. 25. & Do. 26.10.2023
Heuriger
Winter Fr. 24.11. bis So. 03.12.2023

ROTER VELTLINER
STEINBERG GROSSE RESERVE

WEINGUT · FAMILIE

SCHUSTER
GROSSRIEDENTHAL



3471 Grossriedenthal 61
www.weingut-schuster.at



GROIB
BIOWEINGUT

BIO WEIN

Das Leben ist schön
und wir sind mittendrin ...

© Reinhard Podolsky

bioweingutgroiss.at

15 98
URBANIHOF
BIO · WEINGUT · FELS



BIO ZERTIFIZIERT



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

W
WAGRAM

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

WEINGUT JOSEF FRITZ



Shop & Veranstaltungen
weingut-pr.at

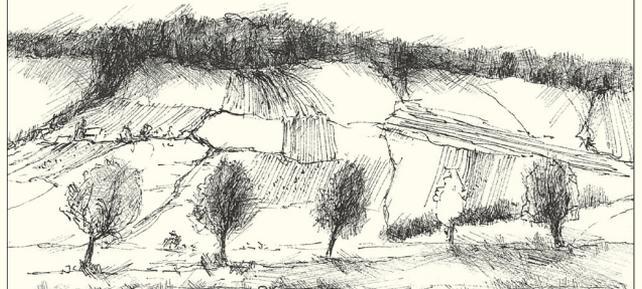
P
PREISINGER
REINBERGER



BIO ab dem
Jahrgang 2023

weinhof
grill

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



Thyri!

AUSG'STECKT IS
Mittwoch – Sonntag ab 16 Uhr

20. – 24. September
8. – 26. November

wagramheuriger.at

M

WEINGUT MAGERL

magerl.cc

Mehofer ab Hof

Bio-Weine . Weinweg Wadenthal . Forschungsstation Wagram
An folgenden Samstagen geöffnet: 2. September, 7. Oktober,
4. November, 2. Dezember, 3. Februar. Jeweils 11 bis 18 Uhr.

WEINGUT MEHOFER - NEUDEGGERHOF
VORBEI KOMMEN ODER ONLINE BESTELLEN: WWW.MEHOFER.AT



Feuer und Flamme

Grillgeruch liegt in der Luft und das selbst in der kälteren Jahreszeit. Die Faszination des Feuers ist eine ganzjährige – und Gegrilltes am Teller Genuss und Lebensgefühl in einem.

Text: Sonja Planeta, Journalistin

Feuer ist eine archaische Urkraft mit besonderer Anziehungskraft. Wenn Koch und Gastronom Josef Floh am Feuerring steht, dann kommen die Gäste. Sie schauen zu, wie er das Grillgut in Bewegung und die Glut an der richtigen Stelle hält, und ihr Blick und ihre Gedanken verlieren sich in der flimmernden Hitze, die aus der Mitte der Feuerstelle aufsteigt. Feuer hat etwas Beruhigendes und Meditatives, was an jenem Abend im August 2021 bei „Büffe & Feia“ der Wagramer Kulinarik-Eventreihe Essen vor Ort zweifellos zum Wohlbefinden der Gäste beigetragen hat. An zwei Abenden in Folge bereitete Floh damals im Innenhof des ehemaligen Gössinger Wirtshauses und jetzigen Privathaus der Kaffeehausbesitzer und Röster Michaela und Manfred Haas ein mehrgängiges Menü ausschließlich am Feuerring zu. Es gab Paradeiser mit gegrillten Zwiebeln, im Heu gegarte Erdäpfel und geschmortes Büffelragout – denn Grillen ist längst nicht mehr auf ein Stück Fleisch am Rost beschränkt, sondern Griller durch Hersteller wie Feuerring oder Flare zu einem vollwertigen Küchenersatz im Freien avanciert.



Auf dem Essen vor Ort Event „Büffe und Feia“
in Gössing wurde auf einem Feuerring gegrillt.

© Florian Schulte

VIelfÄLTIGE OUTDOOR-KÜCHE

Die Modelle sind mehr Plancha als Grill, so wie man es aus dem südländischen Raum kennt. Sie sind von allen Seiten zugänglich, was dazu animiert, dass nicht nur eine Person anfeuert, sondern Grillen zum gemeinschaftlichen Happening wird. „Es ist eine wesentlich entspanntere Angelegenheit als am klassischen Rost, bei dem man immer die Problematik von zu viel oder zu wenig Hitze hat“, weiß Günter Schwarzwallner, Miteigentümer und -geschäftsführer von Flare Grill. „Die Grundidee ist es, die zentrale Feuerstelle nach draußen zu bringen: den Küchenherd, den jeder mit etwas Positivem verbindet. Flare transportiert ein Lebensgefühl. Warum aber ist Grillen positiv behaftet? Weil du dabei in der Regel immer in deiner Freizeit bist, gut isst und trinkst.“ Entwickelt wurde die Feuerküche von seinem Partner Werner Brunner aus Altenwörth. Das Grillen auf der Platte ist per se nicht neu, sehr wohl aber das modulare Stecksystem. Es ermöglicht ein einfaches Anpassen der Grillhöhe oder verwandelt den Grill durch Erweiterungen wie einen Unterbau mit Arbeitsfläche und Stauraum oder ein zusätzliches Sideboard in eine vollwertige Outdoor-Küche. Mit dem Flare Lounge, dem kleinsten Sockel im Sortiment mit einer Höhe von 57 cm, kann man auch im Sitzen um den Grill verweilen. Bei Wind verhindert ein aufsteckbares Ofenrohr eine unangenehme Rauchentwicklung. Produziert wird Flare zu 100 Prozent in Herzogenburg. Schwarzwallner: „Der Grill-Trend geht definitiv in Richtung Plancha. Was wir machen, ist zwar nach wie vor ein Nischenprodukt, aber die Nachfrage steigt. Und Flare ist ein nachhaltiges Produkt, das auf Langlebigkeit ausgelegt ist. Gut gepflegt, wird es zum Erbstück.“

GRILLEN WILL GELERNT SEIN

Nun stellt sich aber die Frage nach der richtigen Handhabung. Und welche Grillmethode ist für welches Grillgut die beste? Antworten bekommt man bei den Grillseminaren in der Kochschule von Hauberkoch Toni Mörwald in Feuersbrunn. Teilnehmer:innen können dort ihr Grundwissen zu den verschiedenen Feuerungsarten und Grilltechniken intensivieren. Sie lernen indirektes Grillen, schonendes und gesundes Garen und wie Grillen für Gäste mit einigen praktischen Vorbereitungsarbeiten stressfrei ablaufen kann. Die Kurse gibt es zu drei verschiedenen Themen: „Nice to meat – Grillspaß für Fleischtiger“, „Surf & Turf – Meeresfrüchte & Steaks vom Feinsten“ und „Wild Grilling“. Letztgenannter Kurs richtet sich nicht nur an Jäger:innen, sondern an all jene, die auch beim BBQ nicht auf Wildfleisch verzichten wollen. Wo aber liegt der Unterschied zum Grillen von herkömmlichem Fleisch? „Grundsätzlich eignet sich Wildfleisch ideal zum Grillen, weil es biologisch und langsam gewachsen ist. Es gibt kein besseres Fleisch“ schwärmt Toni Mörwald. „Gut gereiftes Wildfleisch sollte man nur zart würzen und etwas Olivenöl leicht einmassieren. Achten Sie darauf, dass der Rost gut vorgeheizt ist, damit das Fleisch nicht anklebt. Generell gilt: Langsam und dosiert grillen, größere Stücke mit Haube. Filetstücke nur kurz direkt grillen und dann an der Seite auf den Punkt bringen.“

FLEISCHLOS GRILLEN

Wie man hingegen vegan grillt, lernt man in den Kochworkshops von Julia und Johannes Schuster in Nitzing bei Tulln. Das Paar, das sich mit seinem veganen Heurigen in Fels am Wagram bereits einen Namen gemacht hat, kontert damit dem Vorurteil, dass Grillen ohne Fleisch geschmacklich eintönig sei. „Viele denken bei fleischlosem Grill an in Scheiben geschnittene Zucchini. Wir zeigen, wie man mit alternativen Produkten Burgerpatties, Würste oder Čevapčići machen kann und geben Tipps, wie man mit Gewürzen und Grillaromen für Abwechslung sorgt. Es gibt eigentlich keine Grenzen“, erklärt Johannes Schuster, der ein steigendes Interesse an Veganem wahrnimmt: „Man muss den Leuten nur einen Anstoß geben. Dann gehen sie verblüfft und zufrieden nach Hause.“ Das Durchschnittsalter bei den zweieinhalbstündigen Kochworkshops liegt zwischen 20 und 40 Jahren, ähnlich wie beim Heurigen. Die Termine können auf der Website eingesehen werden, wer möchte, kann das Duo aber auch für

einen privaten Kochworkshop buchen. Auf die Frage nach seiner Geheimzutat verrät Schuster: „Man kann sich mit herkömmlichen Gewürzen wie Paprika, Cayennepfeffer, Chili und Curry sowie mit Kräutern wie Thymian und Rosmarin gut helfen. Es muss nichts Ausgefallenes sein, außer man möchte es. Dann empfehle ich Liquid Smoke mit Buchenraucharoma.“ Die nächste Grillerei – ob mit oder ohne Fleisch – kann also kommen.

Rezept



VIER VEGANE BURGER-PATTIES

etwas	pflanzliches Öl zum Anbraten
1	Zwiebel, fein gewürfelt
3	Knoblauchzehen, fein gehackt
3 EL	Leinsamen, geschrotet
ca. 500 g	Kidneybohnen, abgespült
100 g	Haferflocken Feinblatt
100 ml	pflanzliche Milch
1 EL	Tomatenmark
1 EL	Paprikapulver
1 TL	Kräuter nach Wahl (z.B.: Thymian)
½ TL	Meersalz
½ TL	Pfeffer
1 TL	Rauchsatz oder Liquid Smoke

Zwiebel und Knoblauch in der Pfanne für 5 Minuten glasig anbraten. Drei Esslöffel Leinsamen mit Wasser ansetzen und 10 Minuten lang quellen lassen, bis diese gelartig werden.

Die Haferflocken in einem Mixer (Küchenmaschine) kurz zu Mehl mixen. Dann die Kidneybohnen, die Leinsamen sowie das gebratene Gemüse begeben sowie die Milch und die Gewürze. Alles gut mixen, bis ein Teig entsteht, der nicht zu trocken und nicht zu feucht ist. Der Teig soll gut formbar sein. Wenn es zu trocken ist, etwas pflanzliche Milch oder Wasser zugeben.

Den Teig zu vier gleich großen Burger-Patties formen. Diese sollten idealerweise etwa 2 cm dick sein.

Eine beschichtete Pfanne mit wenig Öl erhitzen und die Patties darin ca. 5 Minuten lang auf beiden Seiten anbraten, bis sie gut gebräunt sind. Dazu passt eine vegane Mayonnaise oder BBQ-Sauce.



Essen vor Ort – essenvorort.at

Gastwirtschaft Floh – derfloh.at

Flare Grill – flaregrills.com

Kochschule Toni Mörwald – moerwald.at

Holy Soul Kitchen / Vitamin Yoga – vitamin-yoga.com



Sonja Planeta

... ist freie Kulinarik-Journalistin und Co-Gründerin der Wagramer Kulinarik-Eventreihe Essen vor Ort essenvorort.at. Seit 2016 lebt die gebürtige Wienerin auf Gut Neufang gutneufang.at in Feuersbrunn.

Genusstipps



FISCH UND GUT – TAGESFRISCH!

Partnerschaften mit ausgesuchten heimischen Fischzuchtbetrieben ermöglichen es uns, die Wünsche von Nachhaltigkeit, Frische, Topqualität und Genuss des ernährungsbewussten Verbrauchers zu erfüllen. Morgens gefischt, verarbeitet und am selben Tag auf dem Teller.

Fischverkauf jeden Freitag von 12.30 Uhr bis 19 Uhr.
Wir ersuchen um Vorbestellungen.

Weitere Angebote: Zubereitung aller Fischspezialitäten, Abholung/Catering, Alpen-Garnelen/-Sushi/-Maki, Räucherfischplatten gegen Vorbestellung; **Gästezimmer**

Fisch und gut, Sachsendorf 64, 3474 Kirchberg am Wagram, m.borik@fischundgut.at, t: 0664 355 34 35, fischundgut.at



BINDER'S IMBISS IN KIRCHBERG AM WAGRAM

Binder's Imbiss verwöhnt Sie täglich mit warmen Speisen. Durch das vielseitige Speisenangebot – vom Käsekrainer bis zum Schnitzel mit Salat, als auch vegetarischen Gerichten – verlässt niemand hungrig den Imbiss.

Statt Menüs erwarten Sie spezielle „Tagesteller“ zum Aktionspreis und für die kleinen Gäste gibt es eigene „Kindermenüs“. Auch ein Catering wird gerne auf Anfrage angeboten.

Binder's Imbiss freut sich auf jeden neuen Gast, den er bewirten darf!

BINDER'S IMBISS, Gewerbestraße 11, 3470 Kirchberg am Wagram, reinhold_binder@gmx.at, t: 0664 218 51 42, bindersimbiss.at



DAS GRAND GARTEN GRILLKISTERL

Seit heuer gibt es als Ergänzung zum beliebten Gemüse-kisterl-Abo erstmals ein Grillkisterl aus der Markt-gärtnerei GRAND GARTEN in Absdorf. Weil zu einer richtig guten Grillerei längst nicht mehr nur Fleisch, sondern auch bestes Grillgemüse gehört!

Im Grillkisterl liefern die Absdorf-er Markt-gärtner erntefrisches Bio-Gemüse und aromatische Kräuter zum Grillen, für Salate und zum Snacken. Inklusive Rezeptkarten für drei köstliche Grill-Beilagen. Das ist voller Geschmack direkt aus der Region. Einzeln bestellbar, ganz ohne Bindung. Jetzt ausprobieren für die nächste Grillfeier!

Grand Garten, Bestellung und Abholstationen: grandgarten.at/grillkisterl, grandgarten@grandfarm.at, t: 0664 10 02 567, grandgarten.at



Weingärten am Wagram



© Schwarz-Köberig

Nächtigen Sie direkt bei einem Winzer am Wagram und lernen Sie so das urbane flair der Winzer am Wagram kennen. Verkosten Sie edle Tropfen des Weinbaugebiets Wagram in moderner Architektur mit grandioser Aussicht. Das Weingut Kolkmann lässt Sie bei einer Verkostung den Wagram erschmecken. Danach erleben Sie den Wagram bei einer gemütlich geführten Wanderung durch die Rieden zu versteckten Plätzen und schönen Aussichten. Den Abschluss des Tages lädt Sie ein Traditions-Heuriger am Wagram auf eine Brettljause ein.

Pauschalpreis pro Person im DZ: ab € 178,-
exkl. Nächtigungstaxe € 1,60 p.P./Nacht
(zahlbar ab dem vollendeten 15. Lebensjahr, zahlbar vor Ort)

Inkludierte Leistungen:

- 2 x Nächtigung/Frühstück bei einem Winzer am Wagram
- 1 x geführte Weingartenwanderung
- 1 x Weinverkostung im Weingut Kolkmann
- 1 x Brettljause bei einem Heurigen am Wagram inkl. 2 Gebäck

Buchbar: ganzjährig 2023

(Preise für 2024 auf Anfrage)

Gültig: ab 2 Personen

Unser Tipp: Leihen Sie sich bei der Tourismusinformation in Tulln oder im Übernachtungsbetrieb „Alter Winzerkeller“ ein E-Bike und erkunden Sie vom Tullnerfeld bis zum Wagram die umliegende Region (Reservierung erforderlich).

Donau Niederösterreich Tourismus GmbH
Schlossgasse 3, A-3620 Spitz an der Donau

Stadt und Gärten in der Wildnis



© Die Garten Tulln – Robert Herbst

Besuchen Sie die ökologische Gartenstadt Tulln und erkunden Sie von der Land- und Wasserseite zwei unterschiedliche Facetten der aufblühenden Stadt. Idyllisch in der Donau-Au gelegen, besuchen Sie DIE GARTEN TULLN, die über 70 Schaugärten beherbergt. Europas erste und einzige ökologische Gartenschau zeigt Ihnen, wie Sie Ihren eigenen Garten zuhause gestalten können. Vom 30 Meter hohen Baumwipfelweg bewundern Sie die Gartenwelt von oben und blicken über die Baumkronen der Donauauen.

Pauschalpreis pro Person im DZ: ab € 174,-
exkl. Nächtigungstaxe € 1,60 p.P./Nacht
(zahlbar ab dem vollendeten 15. Lebensjahr, zahlbar vor Ort)

Inkludierte Leistungen:

- 2 x Nächtigung/Frühstück im 4 Sterne Hotel in Tulln
- 1 x Eintritt in DIE GARTEN TULLN
- 1 x Tretboot oder Kanu fahren für 1 Stunde im Wasserpark Tulln
- Schaugarten Weber „Rainbows end“

Buchbar: Mai bis September 2023

(Preise für 2024 auf Anfrage)

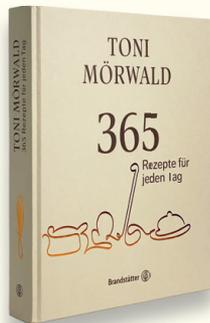
Gültig: ab 2 Personen

Unser Tipp:

Alle Informationen zu Leihrädern finden Sie hier:



Donau Niederösterreich Tourismus GmbH
Schlossgasse 3, A-3620 Spitz an der Donau



365 REZEPTE FÜR JEDEN TAG

mit Lieblingsrezepten
von Familie und Freunden.

moerwald.at/shop



NEIS

Ob traditionell oder abenteuerlustig
es ist für alle etwas dabei.

nicoleseis.at



KICHERERBSEN

... Popcornmais, Einkorn und weitere
Leckereien gibt es in der BioHittn in Stetteldorf.

bioreisinger.at



ANTIQUITÄTEN

Raritäten und historische Fahrzeuge
werden in Neuaigen gerne ge- und verkauft.

spock.expert



GARTENRADTOUREN

In die Pedale treten und die Gartenstadt Tulln und
die Region Wagram erleben und genießen.

donau.com/gartenradtour

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

Lebendiger Boden

Unser Boden ist nicht nur die Grundlage, auf der so gut wie all unsere Nahrungsmittel entstehen. Mit einer „regenerativen Bewirtschaftung“ lässt sich seine Qualität auch im Hausgarten verbessern. Die Region Wagram hat dazu ein Projekt initiiert, das Maßnahmen zur Verbesserung der Bodengesundheit aufzeigt.

Text: **Stefan Czamutzian**, Modellregionsmanager & **Stefan Nimmervoll**, Landwirtschaftsjournalist



Alfred Grand ist ein viel beschäftigter Mann: Beim Besuch von NEULAND auf seinem Betrieb in Absdorf ist er schon fast wieder auf dem Sprung. Immerhin ist der Biobauer ein echter Experte rund um alle Abläufe im Boden. Als solcher soll er noch am selben Tag schon wieder einen Vortrag in Portugal halten. Zu erzählen gibt es viel: Grand hat seine traditionelle Landwirtschaft zu einem Versuchs- und Demonstrationsbauernhof umgestaltet. Hier sollen Zusammenhänge rund um Humus, Ertrag und Pflanzengesundheit vorgezeigt werden. „Wir versuchen Probleme, Ideen und Innovationen an die Wissenschaft heranzutragen und gleichzeitig Flächen für Versuche zur Verfügung zu stellen“, erzählt Grand. Sogar Masterarbeiten sind auf seinem



In einem Naturgarten sollte der Boden immer bedeckt sein.

© Alexander Haiden



Alfred Grand vor Versuchsfläche mit Zucchini, die mit unterschiedlichen Mulchgaben bewirtschaftet werden.

© Stefan Nimmeroll

Betrieb schon entstanden. Kooperationen bestehen mit der Universität für Bodenkultur in Wien und Tulln, aber auch mit der Uni in Wageningen in den Niederlanden. Immer wieder sind auch Studenten am Betrieb des Öko-Pioniers im Einsatz, helfen bei der Bearbeitung der Flächen mit und sammeln Daten für ihre Abschlussarbeiten.

Grand kann lange von den Vorteilen einer regenerativen Bodenbewirtschaftung reden: Der Humus im Boden sorgt nicht nur für Fruchtbarkeit, sondern bindet auch CO₂. Er ist auch ein Wasserspeicher für immer häufiger werdende Trockenperioden und reinigt es, wenn es versickert. Bei Starkregen entscheiden die Art der Bewirtschaftung der Äcker, aber auch die Zahl der zubetonierten Flächen, auf denen kein Wasser mehr aufgenommen werden kann, über die Heftigkeit von Vermurungen und Überflutungen. Gesunde Böden schützen somit das Klima, falsch bestellt schaden ihm. Einfluss darauf haben aber nicht nur Bauern mit ihren ausgedehnten Flächen, sondern jedermann, der auch nur ein paar Quadratmeter Grünfläche sein Eigen nennt.

Der sogenannte „Grand Garten“ ist ein Zentrum des Versuchswesens. Dort wird auf kleinen Parzellen eine bunte Vielfalt an Gemüsesorten kultiviert. Der Großteil der Arbeit muss dabei händisch erledigt werden, unter dem Strich ist der Ertrag aber höher als auf einem herkömmlichen Feld. Die Kleinheit der Parzellen ermöglicht es auch, viele Vergleiche anzustellen. Aktuell arbeiten die Studierenden gerade mit verschiedenen Mulchsystemen. „Wir wollen zeigen, dass es nicht Jahre brauchen muss, bis auf einem Feldstück Humus aufgebaut wird“, so Grand. Schon nach wenigen Wochen seien Unterschiede zu sehen. Rasche Ergebnisse erhofft sich die Forschungsgruppe mit dem sogenannten „Cut and Carry“-Verfahren, bei dem Luzerne auf einem Acker gerntet und auf einem zweiten als Mulch eingestreut werden.

GESUNDER GARTEN

Letztlich sollen die Erkenntnisse aber nicht nur für die Landwirte am Wagram Fortschritte bringen, sondern auch in jedem Hausgarten angewendet werden. Umfangreiche Informationen dazu bietet die Initiative „Natur im Garten“ mit Sitz in Tulln. „In einem Naturgarten sollte der Boden niemals schutzlos Wind und Wetter ausgesetzt sein“ lautet die oberste Prämisse des Gartelns. Die Mulchschicht legt sich dabei wie ein schützender Mantel über den Boden. Dieser bremst die Wucht der Regentropfen ab, gleicht Temperaturschwankungen im Boden aus und unterdrückt unerwünschte Beikräuter. Weniger geeignet als vielfach angenommen, ist der allgegenwärtige Rindenmulch. Er fixiert bei seiner Verrottung große Mengen an Stickstoff und enthält viele Gerbsäuren. Das hemmt das Wachstum der Pflanzen. „Als Mulchmaterial eignet sich im Prinzip jedes organische Material, das im Garten anfällt“, weiß Felix Hagen, „Natur im Garten“ Berater. Wichtig ist eine maximale Bedeckung von drei bis fünf Zentimeter, damit es zu keiner Fäulnis kommt.

Je nach Pflanzenart muss zudem unterschieden werden: Bäume und Beerensträucher lieben Häckselgut vom Strauch- und Baumschnitt, im klassischen Gemüsebeet und im Kräutergarten sollen es dünnere Lagen von feinerem Mulchmaterial sein. Hier eignet sich etwas Rasenschnitt, der sich rasch zersetzt und damit Dünger freisetzt. Durch häufiges Mähen wird der Rasen kraftlos, weil laufend Nährstoffe entzogen werden. Hier kann ein Mulchmäher gute Dienste leisten, der für stetigen Nachschub an Material sorgt.

DEN WAGRAM IN DER TASCHÉ

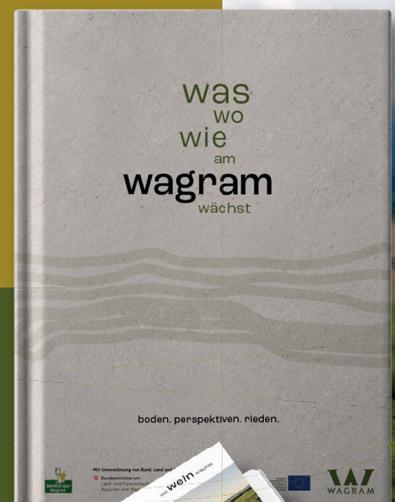
Der WAGRAM WEINATLAS –
zum Nachschlagen und Schmökern

Die ganze Welt des Wagrams eröffnet der umfangreiche WAGRAM WEINATLAS. Finden Sie heraus, was den Wagram wirklich ausmacht!

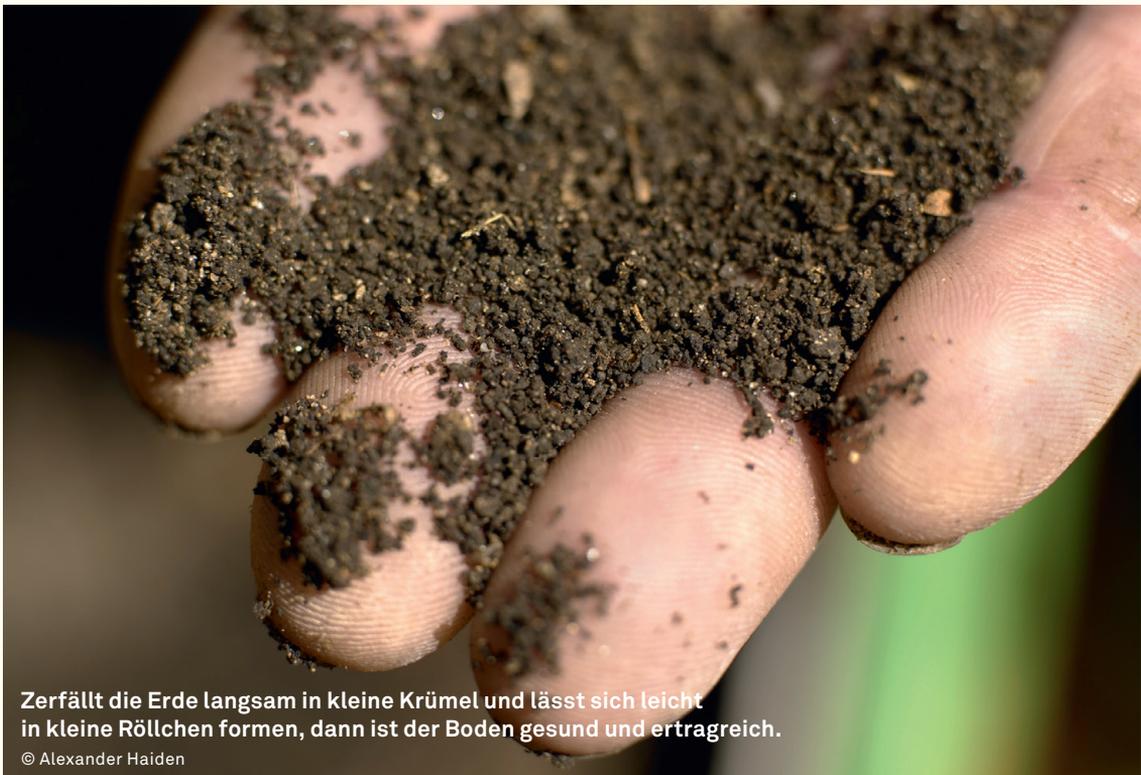
Herzstück des Wagram Weinatlas ist der umfassende Katalog, der alle Rieden am Wagram verzeichnet und faktenreich beschreibt: 115 Rieden sind der Ursprung wunderbaren Weines vom Wagram.

Umfangreich illustriert und von ausgewiesenen Expert:innen vermittelt, ist der Weinatlas die perfekte Grundlage für mehr Wissen rund um den Wagram und seinen Wein.

WEINATLAS
Bestellung
und MEHR
WAGRAM!



Der WAGRAM WEINGUIDE
Jetzt auch als Gratis-
App zum Download!



Zerfällt die Erde langsam in kleine Krümel und lässt sich leicht in kleine Röllchen formen, dann ist der Boden gesund und ertragreich.

© Alexander Haiden

HOCHWERTIGE ERDE

Verschiedene Arten von Kompost und Erden bietet Donauland Kompost aus Neustift im Felde an. Seit mehr als 30 Jahren verarbeiten die Familien Kolm und Zimmermann Strauchschnitt, Wurzelstöcke, Stroh und kommunale Abfälle. „Wir übernehmen den Biomüll der meisten Gemeinden am Wagram und veredeln ihn zu Reifkompost, Gartenerde, Rasenerde und Hochbeeterde“, erzählt Birgit Zimmermann. Je nach Verwendungszweck werden die Mischungen so zusammengestellt, dass sie optimal an die Bedürfnisse der Pflanzen angepasst sind. „So bauen wir Humus auf, füttern das Bodenleben und verringern den Einsatz von Handelsdünger“, ist Zimmermann stolz.

WERTVOLLE TIPPS FÜR DEN GARTEN:

- **Bodenbearbeitung minimieren** – herbstliches Umstechen stört den Bodenaufbau, eine oberflächliche Lockerung im Frühjahr ist ausreichend.
- **Kompost verwenden** – wird langsam von Bodenorganismen abgebaut und dient einer ausgewogenen Pflanzenernährung.
- **Gartenboden bedecken** – schützt den Boden bei starkem Niederschlag, senkt Verdunstung und gleicht Temperaturschwankungen aus.
- **Gründungspflanzen abfrieren lassen** – schützt den Boden, im Frühjahr vor der Samenbildung einarbeiten.
- **Torffreie Erden verwenden** – das schützt wertvolle Moorlandschaften.

Quelle und weitere Informationen zu Bodenpflege, Mulchen und mehr:
naturimgarten.at/gartenwissen/broschüren-und-infoblätter.html



Das klassische Gemüsebeet profitiert von dünneren Lagen von Mulchmaterial.

© Martina Licht-Rainer

KLIMAREGION

Der Verein Region Wagram beschäftigt sich schon seit vielen Jahren mit Humusaufbau, Hecken als Landschaftselementen oder Begrünungen. Um die Themen zu koordinieren, wurde der „Arbeitskreis Landwirtschaft“ eingerichtet, dem Mathias Holzer vorsteht. Er ist Obmann der Bezirksbauernkammer Tulln und Landwirt in Großriedenthal. Stefan Czamutzian bearbeitet in der Region die Themen Klima, Energie und Klimawandelanpassung. „Große Herausforderungen erfordern immer kreative Lösungen. Je mehr Menschen mitwirken, desto eher sind Ziele zu erreichen. Daher hoffen wir, dass sich möglichst viele Bewohner:innen der Region Wagram mit dem Boden auseinandersetzen“, sind sich beide einig.



KEM Wagram – kem.regionwagram.at

KLAR! Wagram – klar.regionwagram.at

GRANDFARM – grandfarm.at

VERMIGRAND – vermigrand.com

Natur im Garten – naturimgarten.at

Donauland Kompost – donaulandkompost.at

NÖ Landschaftsfonds – noe.gv.at/noe/Landwirtschaft/Landschaftsfonds

.....

Das Projekt *Bodengesundheit durch regenerative Bewirtschaftung am Beispiel des Forschungsbauernhofs* hat zum Ziel, regenerative Maßnahmen zur Verbesserung der Bodengesundheit aufzuzeigen und ein Bewusstsein für Bodengesundheit zu fördern. Es wird aus Mitteln des NÖ Landschaftsfonds (LAFO) gefördert.



Stefan Czamutzian

... ist Modellregionsmanager der Region Wagram und bearbeitet Projekte im Bereich Klima, Energie und Klimawandel.



Stefan Nimmervoll

... ist Chefredakteur des Junglandwirtemagazins „Unser Hof“ und schreibt auch für das Agrarmagazin „Blick ins Land“. Er stammt aus Engelmansbrunn und lebt heute noch in der Gemeinde Kirchberg am Wagram.



DONAULAND KOMPOST – DIE IDEALE ERDE FÜR IHREN BIO-GARTEN!

Donauland Kompost ist ein ausgezeichnete, natürlicher und nachhaltiger Dünger, verbessert die Bodenstruktur und fördert das Bodenleben – kurz gesagt: er bietet die beste Voraussetzung für naturnahes „Garteln“!

31 Jahre Erfahrung und ein breites Produktsortiment, das die speziellen Bedürfnisse gesunder und vitaler Pflanzen deckt: für Rasenanlagen, Hochbeete, Gemüsegärten, Bäume und Co.

Kolm Christian und Zimmermann Karl GesbR.,
3470 Neustift im Felde 24, office@donaulandkompost.at,
t: 0650 860 44 26, donaulandkompost.at



REGENERATIVE LANDWIRTSCHAFT HAUTNAH ERLEBEN!

Bei einer persönlichen Führung inkl. Workshop mit Biolandwirt Alfred Grand können Sie faszinierende Einblicke in die Welt der Regenwürmer und die Bedeutung eines gesunden Bodens erleben. Lernen Sie außerdem das Prinzip des Agroforsts und das System Markt gärtnerei kennen. Mit vielen Tipps für einen gesunden Boden im eigenen Garten!

GRAND FARM-Exkursion: 13. Oktober | 15 – 17 Uhr (kostenlos)
im Rahmen eines Projektes des NÖ Landschaftsfonds

Treffpunkt Hausäckerstraße 12, 3462 Absdorf, grandfarm.at.
Anmeldungen bitte bis 6. Oktober unter:
office@regionwagram.at | t: 0664 10 11 436

© Reinhard Gessl



BIO-ERDE UND BIO-DÜNGER DIREKT AUS DER REGION

Wer sich für naturnahes Gärtnern interessiert und zuhause selbst Gemüse anbaut, ist mit großer Wahrscheinlichkeit bereits über VERMIGRAND gestolpert. Das Absdorfener Unternehmen hat das Potenzial des Regenwurmhumus wiederentdeckt und produziert daraus hochwertige Bio-Dünger und Bio-Erden. Die VERMIGRAND-Produkte sind Garant für vitalstoffreiches Gemüse und Obst, kräftiges Pflanzenwachstum und damit für glückliche Gärtner. Und das alles direkt aus der Region. Jetzt noch bestellen und nachdüngen für eine reiche Ernte im Herbst!

Vermigrand Naturprodukte GmbH, Kremser Straße 63, 3462 Absdorf,
info@vermigrand.com, t: 02278 7028, vermigrand.com

© Alfred Grand

Kreativ & leidenschaftlich

Die Region als optimaler Boden für Kunst- und Kreativschaffende: Wir haben für unsere Handwerkertour wieder drei von ihnen ausfindig gemacht.

Text: Sonja Planeta Foto: Agnes Winkler

Der Himmel ist strahlend blau und die Temperatur schon am frühen Morgen über der 20-Grad-Marke: Es herrscht Bilderbuchwetter an diesem Spätsommertag – wie passend für einen Termin mit Verleger und Autor Ferdinand Auhser.

SINGENDER OHRWURM

Wir treffen Auhser im Restaurant Süddeck an der Donaulände in Tulln. Gemeinsam mit den Komponisten Arthur Lauber und Manfred Schweng ist er Initiator des erfolgreichen Kinder-Projekts „Hör zu, Bakabu“. Auhser erfand dafür den gleichnamigen blauen Ohrwurm mit roter Nase und weißem Hut, der mit seinen Liedern zur sprachlichen Frühförderung beiträgt. Durch das Singen der Bakabu-Lieder eignen sich Kinder spielerisch einen Wortschatz zu unterschiedlichen Alltagsthemen sowie einen korrekten Satzbau und grammatikalische Grundstrukturen an. 2016 erschien das erste Liederbuch, das sich österreichweit rasch in den Kindergärten verbreitete.

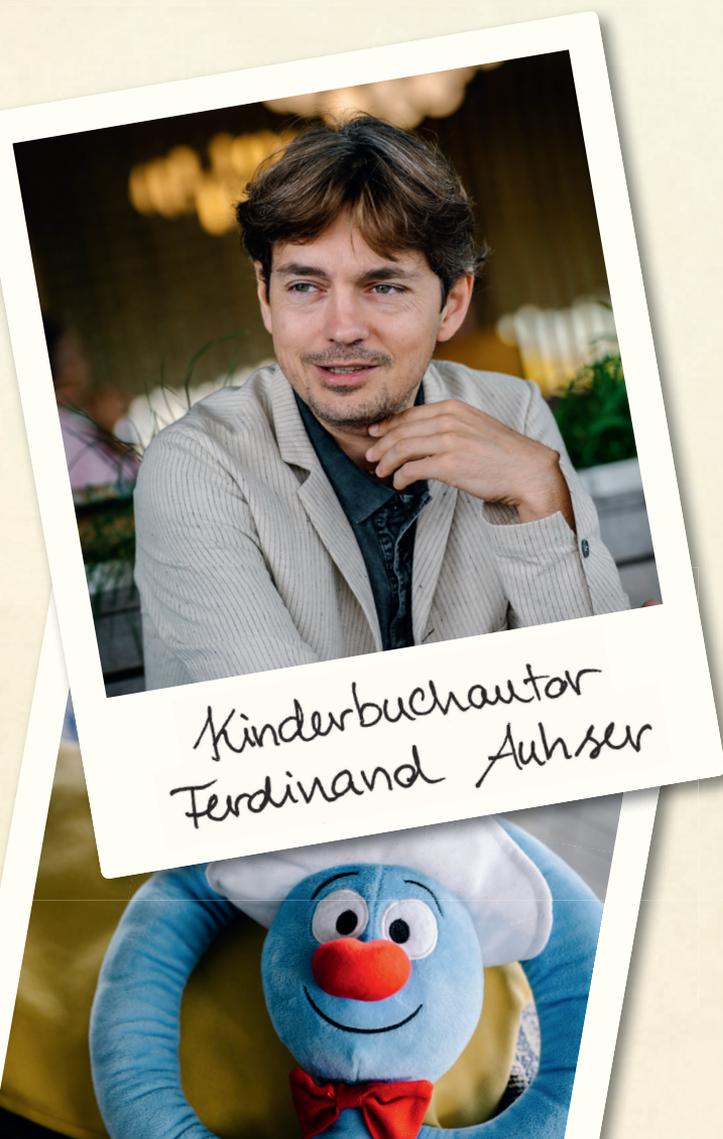
*„In jeder der österreichweit
12.500 Kindergartengruppen gibt es
mindestens ein Bakabu-Produkt.“*

Ferdinand Auhser

Weil die Kinder daraufhin die Welt von Bakabu näher kennenlernen wollten, entwickelte Auhser parallel Geschichten rund um das kleine Dörfchen Hornhausen im Singeland. Er gründete den Verres Verlag und veröffentlichte schließlich im April 2017 das erste Bakabu-Kinderbuch. Mittlerweile gibt es eine umfassende Kinderbuchreihe, CDs und Hörbücher, die von Schauspieler Christian Tramitz gelesen werden, Musikvideos im ORF Kinderfernsehen, eine Tonie-Figur und ein Bakabu-Plüschtier. Zuletzt erschienen ist das Buch „Bakabu auf der verrückten Bewegungsinsel“, das neben der musikalischen Sprachförderung die Kinder zur Bewegung animiert, sowie „Bakabu – Abenteuer in MINTmausen“, das kindgerecht an das Thema Technik heranführt. Aktuell ist Ferdinand Auhser dabei, das Buchgeschäft in Deutschland aufzubauen – weshalb er uns an dieser Stelle auch schon verlassen muss: sein nächster Termin wartet.

EINZIGARTIGER SCHMUCK

Auch wir machen uns auf den Weg, spazieren vorbei am Nibelungenplatz und biegen rechts ab in die Albrechtsgasse. Dort befindet sich direkt beim Kreisverkehr die



Kinderbuchautor
Ferdinand Auhser



neue Goldschmiede von Daniela Schwarz. 2022 gewann die gebürtige Steirerin und Wahl-Tullnerin beim Gründerwettbewerb „StadtUp Tulln“ den vierten Platz. Gut ein Jahr später eröffnete sie im Juni 2023 ihr Atelier inklusive Werkstatt, in der sie seither handgefertigten Unikat Schmuck nach den Wünschen ihrer Kundinnen und Kunden sowie Kleinserien aus Edelmetallen, Edelsteinen und Perlen anfertigt. Zu letzteren gehören beispielsweise die „Berglinge“: Eine kleine Figur, ursprünglich als „Ohrkraxler“ (Ohrklemme) in Verwendung, erklimmt Kettenanhänger und Ringe, die in ihren Ausführungen an schroffe Berge erinnern.

„Schmuck war anfangs gar nicht das Ziel. Mich interessiert das Handwerk.“

Daniela Schwarz

NÄHE
VERBINDET.
Unsere Niederösterreichische Versicherung.

[nv.at](https://www.nv.at)

Niederösterreichische Versicherung AG

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

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



Aufgrund ihrer Leidenschaft für alles Handwerkliche und speziell fürs Zeichnen ließ sich Schwarz einst zur Graveurin ausbilden – eine kunsthandwerkliche Fähigkeit, die vor allem bei Schmuck und Siegelstempel, für Waffengravuren und in der Münz- und Medaillenerstellung zum Einsatz kommt. Schwarz wendet sie sowohl auf Metall als auch auf Glas an. Später folgte die Ausbildung zur Gold- und Silberschmiedin. Zudem unterrichtete Schwarz bis vor kurzem noch am Wiener Goldschmiedelehrgang. Ihr Wissen will sie nun aber in ihrem Tullner Atelier im Rahmen von Workshops weitergeben, etwa an Paare, die ihre Eheringe selber schmieden können, aber auch Gravierseminare, Werkstattstagnupern für Teenager und Schmuckerlebnisse für Familien sind geplant.

INDIVIDUELLE WANDUHREN

Unser letzter Stopp führt uns nach Bierbaum am Klee-
bühel zu einem weiteren Kunsthandwerker: Georg Stop-
pacher hat sich mit seinem Label Stoppmaker Objects



Am Nibelungenplatz
tanken wir Sonne



Steuerberatung
Wirtschaftsprüfung
Unternehmensberatung

Astoria

Wirtschaftsberatung
mit Weitblick



ch Hundertwasser
mmendes Zuhause



Uhrenmacher
Georg Stoppacher



individuell
aus Holz

auf individuell gefertigte Wanduhren spezialisiert. Die handwerkliche Betätigung ist ein Ausgleich zu seinem Hauptberuf in einer Druckerei. Für seine charakteristischen Uhren verwendet Stoppacher in der Regel Eichenholz – je mehr Einschlüsse und Wurmstiche es hat, desto lieber ist es ihm. Die Außenmetallringe sind Spezialanfertigungen. Anfängliche Versuche, stattdessen alte Wagenräder oder Fassringe zu verwenden, hat Stoppacher nach kurzer Zeit wieder verworfen. Seine Uhren leben von dem Kontrast aus Alt und Neu. Die Größe und Farbe des Außenrings, der Holzton sowie die Farbe der Zeiger und Stundenstriche können frei gewählt werden. Auch Gravuren sind möglich. Dadurch wird jede Wanduhr zum Einzelstück.

*„Ich bevorzuge besonderes Holz.
Wurmstiche und Einschlüsse
sind ein Muss.“*

Georg Stoppacher

Ist sie ein Geschenk, bietet Stoppacher ein „Zeitfenster“ an, für den Fall, dass sie nicht zur Einrichtung passt: Innerhalb von sieben Tagen kann der oder die Beschenkte die Uhr zurückgeben und mit ihm eine neue planen. Darüber hinaus designt er auch noch weitere Holzobjekte, darunter Bilderrahmen aus alten Holzfenstern. Anzutref-

fen ist Georg Stoppacher häufig auf Märkten, darunter am Langenloiser Genussmarkt, am Vintage Abendmarkt in Krems, bei den Kunstwerktagen auf der Schallaburg oder beim Designverliebt Kunstmarkt in St. Pölten. Auch an den Niederösterreichischen Tagen der offenen Ateliers nimmt er teil.

Wir schauen Georg Stoppacher in seiner Werkstatt noch einen Moment über die Schulter, ehe wir uns auf den Heimweg machen. Vor seinem Haus steht ein Stoppmaker Objects gebrandetes Käfer Cabrio mit offenem Verdeck. Was für eine stilvolle und angenehme Art, sich an so heißen Tagen wie diesem fortzubewegen.



Vermes Verlag

Kleine Tullnbachgasse 64, 3430 Tulln
vermes-verlag.at

Goldschmiede Daniela Schwarz

Minoritenplatz 6/2, 3430 Tulln an der Donau
0650 514 69 30
goldkaestchen.at

Stoppmaker Objects

Hubertusweg 1, 3462 Bierbaum am Kleebühel
0660 312 22 52
stoppmaker-objects.com



Ihr Recht am Wagram seit 1912

3470 Kirchberg am Wagram, Marktplatz 8
E: office@wirtschaftundrecht.at | T: +43 2279 27385
www.wirtschaftundrecht.at

MAYER 
... bringt Leben ins Haus.

A-3462 Frauendorf/Au
Tel.: 02278/2255
office@fenstermayer.at
fenstermayer.at

 **Fenster - Türen
Sonnenschutz** 

**Parkett
Vorhänge
Sonnenschutz
Böden**


|

Judex.cc

Kirchberg am Wagram

**[H]AUS
UMZU
BAU** GmbH

IHR PARTNER AM BAU

PLANUNG
AUSFÜHRUNG

**KOMPETENZ
AUS EINER HAND**

 Landersdorfer Str. 69 | 3500 Krems
office@hausumzubau.at
www.hausumzubau.at
T +43 2732 83 551

FLIESENLEGERMEISTER


Andreas Eder

- Fliesen
- Natursteine
- Handel
- Verlegung
- Schauraum
(nach Terminvereinbarung)

Andreas Eder
Gewerbepark 16
3484 Grafenwörth

0664 / 734 629 66
info@fliesen-eder.at
www.fliesen-eder.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



W
WAGRAM

W
IN WAGRAM WERITAS

GEBIETS VINOtheK &
FEINE GASTRONOMIE

WERITAS

WERITAS.AT



Ronny
Weixelbaum

VERSICHERUNGSAGENTUR

Mobil: 0676 / 520 93 94

Email: ronny.weixelbaum@helvetia.at



Raiffeisen
Immobilien

Maklerservice & Bewertung

MAG. PETER FELLHOFER
0664 60 517 517 77
peter.fellhofer@riv.at
raiffeisen-immobilien.at

VERTRAUEN SIE DEM GRÖSSTEN
VERBUNDMAKLER ÖSTERREICHS!

Für unsere zahlungskräftigen Raiffeisenkunden
sind wir ständig auf der Suche nach:

- Häusern & Wohnungen
- Baugrundstücken
- landwirtschaftlichen Flächen

Unser Makler-Tipp
on Immobilien

AMA
GENUSS
REGION
GASTRONOMIE

NIEDEÖSTERREICHISCHE
Wirtshaus-
kultur
SEIT 1894

Gasthaus
zum
goldenen
Kreuz

Gasthaus zum goldenen Kreuz Bauer KG
Weinstraße 11, 3483 Feuersbrunn
Tel. 02738 2342 0 Fax 02738 2342 4
www.gasthausbauer.at - office@gasthausbauer.at

Das Genuss-Wirtshaus, wo man einfach gut essen kann!




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

www.PRONATURHAUS.at

Musterhaus



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





APOTHEKE
Zu Maria Trost

Mag. pharm. Wilfried Becker
Marktplatz 15
3470 Kirchberg am Wagram
Tel.: 02279/2218-0

EU-Passbilder
in nur 2 Minuten

Aktuelle
Bereitschaftsdienste
www.apokirchberg.at

Landgasthof zum goldenen Hirschen

Da Wirt



„Wo die Wildküche zu Hause ist!“

Essen, Trinken, Schlafen!

Catering – Partyservice von 2 – 200 Personen

Fam. Solich, Landstraße 51, 3462 Bierbaum

02278/2538 | 0676/512 90 50

www.dawirt.at



SPARKASSE
Horn-Ravelsbach-Kirchberg

Tolle
Prämien
zur
Auswahl

**Empfehlen Sie uns weiter!
Es lohnt sich!**

Sie sind zufriedene Kund:in der Sparkasse
Horn-Ravelsbach-Kirchberg AG und möchten
uns weiterempfehlen?

Oder werden Sie manchmal von Freund:innen,
Bekannten oder Verwandten gefragt, ob Sie eine
gute Betreuer:in in Geldfragen kennen?
Bitte denken Sie in diesen Momenten an uns.

#glaubandich

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



TIERARZTPRAXIS

MAG. 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

UM TELEFONISCHE VORANMELDUNG WIRD GEBETEN

BAUGIE.at

BAU- UND ENERGIEBERATUNG
MIT CHRISTOPH MEHOFER

Gebäude- und Haustechniksanierung, Neubau,
Energieausweis, Thermographie, Sanierungskonzept

Förderberatung inklusive!

0664 116 43 90 | christoph@mehofer.at



Raiffeisenbank
Wagram-Schmidatal 



WIR BRINGT LEBEN IN DIE REGION.

WIR MACHT'S MÖGLICH.

Ein starkes Wir kann mehr bewegen als ein Du oder Ich alleine. Es ist die Kraft der Gemeinschaft, die uns den Mut gibt, neue Wege zu gehen, die uns beflügelt und die uns hilft, Berge zu versetzen. Daran glauben wir seit mehr als 160 Jahren und das ist, was wir meinen, wenn wir sagen: WIR macht's möglich.



www.rbws.at

Impressum: Medieninhaber: Raiffeisenbank Wagram-Schmidatal eGen, 3462 Absdorf, Bahnhofstraße 25

FotografieHoch2
Richarda Kunzl
office@fotografiehoch2.at
Tel. +43 699 102 116 89
Milchgasse 4/1
3430 Tulln




Ihr
Fotostudio
mit dem Klick im
wichtigen Moment



www.fotografiehoch2.at

eichinger 
installationen

Kremser Straße 15 • 3470 Kirchberg/Wagram • Telefon: 02279/2839
Fax 02279/2839-8 • office@erichinginger.at • www.erichinginger.at

sanitär • heizung • elektro • solar • wärmepumpen • photovoltaik



 **STOFFTIGER**

BABY & KIDS SHOP

24H ONLINE SHOPPEN ODER
IN 3470 NEUSTIFT STÖBERN

ÖFFNUNGSZEITEN: MO-FR VON 08:00 BIS 12:00 UHR
UND NACH VEREINBARUNG

Personalisierte Holzspielwaren mit Gravur, Handmade-Produkte aus Österreich, Geburtskissen mit Echtmaßen und Gewicht, Rucksäcke und Trinkflaschen für Kindergarten und Schule, Schultüten, praktische Produkte für den Sommer und vieles vieles mehr.

**-12%
CODE
NEULAND12**



JOPA GMBH | NEUSTIFT IM FELDE 57 | 3470 KIRCHBERG AM WAGRAM
WWW.STOFFTIGER.AT

TEXX
IT-Solutions

TOP PRODUKTE VOM PROFI IN IHRER NÄHE



☎ 02278/20136
🌐 www.texx.co

**SHOP DIREKT
AM BAHNHOF
ABSDORF**

DI-FR: 14 – 19 Uhr
SA: 9 – 12 Uhr

10€ einmaliger
Gutschein



Clevere Renovierungslösungen
Neu und modern in meist nur 1 Tag

02279-2256
www.zoubek.portas.at

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

Türen Haustüren Treppen Küchen Fenster Decken

Besuchen Sie
unsere Schauräume:
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

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



Bmstr.Ing. Stefan Haider
Am Sonnenhang 18 3481 Fels/Wagram
0660 / 222 01 22 hsbau@gmx.at
www.hsbau.net



OLIVANI CAFÉ
Wienerstraße 31
3481 Fels am Wagram

MEHR ALS EIN CAFÉ

FRÜHSTÜCK • SNACKS • HARRER EIS • WAFFELN

Bei uns gibt es neben unseren Kaffeehaus-Spezialitäten
auch eine Trafik, Lotterie, Poststelle, Textilreinigung von
Natürlich Sauber Tulln & Biocafé für zuhause

 cafe@olivani.at  www.olivani.at  02738 20804

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

Pension Christine
Inh Christine Firnkranz

Schmidstraße 1
3701 Großweikersdorf

+43 2955 7711

pension@pension-christine.at

WWW.PENSION-CHRISTINE.AT

★★★
PENSION
Christine



h | a | r | i

ALLES FÜR EINEN
SCHÖNEN UND PFLEGE-
LEICHTEN GARTEN!

- Pflasterung
- Bewässerungsanlagen
- Fertigrasen & Rasenanbau
- Rasenmäher-Roboter
- Gartenzäune & -mauern
- Garten-Service



A-3701 Großwiesendorf 101 • T: +43 664 307 39 65
info@hari.co.at • www.hari.co.at



29.09. Gesundheit, Wetter, Klima –

Vortrag mit Mag.a Dr.in Christa Kummer – grafenwoerth.at

05.10. – 16.12. Ausstellungen in der Galerie AugenBlick –

Ökopoese **05.10. – 28.10.** & Hautkontakt **09.11. – 16.12.**

kunst-kultur-kirchberg.at

07.10. ORF Lange Nacht der Museen – langenacht.orf.at

21.10. & 22.10. NÖ Tage der Offenen Ateliers

10.12. Adventkonzert der IPG – plevel.at

29.12. Bauernsilvester im Weritas – kirchberg-wagram.at

Tulln an der Donau – tulln.at/veranstaltungen

29.09. – 01.10. Messe „Du und das Tier“, Messe Tulln

30.09. Herbstfest, DIE GARTEN TULLN

06.10. musik:erleben: „Orquesta Sincrónica“, Rathaus

08.10. Kindertag, DIE GARTEN TULLN

12.10. Alex Kristan: „50 Shades of Schmä“, Danubium

03.11. – 05.11. Messe „Gesund und Wellness“, Messe Tulln

18.11. Gernot Kulis: „Hold The Line“ – Best of 20 Jahre Ö3-Callboy

09.12. & 10.12. Winter-Bezaubermarkt, Atrium

Fels am Wagram – fels-wagram.at

14.10. Konzert Hauerkapelle Fels

Absdorf – absdorf.gv.at

19.10. – 21.10. 3. Absdorfer Kinotage

Grafenwörth – grafenwoerth.at

10.11. Konzert – Projekt – HAWK

Großriedenthal – grossriedenthal.at

11.11. Hubertusmesse der Jagdgesellschaft Großriedenthal

Stetteldorf am Wagram – stetteldorf-wagram.at

25.11. Adventmarkt im Pfarrzentrum

Kirchberg am Wagram – kunst-kultur-kirchberg.at

26.11. Kreuz und Quer – vorweihnachtliche Stimmung
im Gut Oberstockstall

Großweikersdorf – grossweikersdorf.gv.at

02.12. & 03.12. Großweikersdorfer Christkindmarkt

Königsbrunn am Wagram – koenigsbrunn.at

17.12. Advent im Kirchengwölb

Weitere Veranstaltungen & Heurigentermine

finden Sie unter: regionwagram.at

Unterstützt & gefördert durch:



Klima- und Energie-
Modellregionen
Wir gestalten die Energiewende



IMPRESSUM

Medieninhaber & Verleger: Verein Tourismus und
Regionalentwicklung – Region Wagram

ZVR-Zahl: 410578846

Postanschrift: Verein Tourismus und Regionalent-
wicklung – 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 Czamutdzian,
Dieter Fritz, Monika Heindl, Karin Rinderhofer

Text- und Bildredaktion, Art Direction:
Dieter Fritz – struktiv.at

Grafik: Dieter Fritz, Xenia Zieritz – struktiv.at

Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt:

STRUKTIV KG – Büro für Gestaltung, Dorfstraße 5,
3470 Engelmannsbrunn – struktiv.at

Coverfotos: Agnes Winkler (groß), Florian Schulte,
Alexander Haiden, Agnes Winkler

Texte: Sonja Planeta, Stefan Nimmervoll,
Stefan Czamutdzian

Auflage: 15.500 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: Eva Ketting, Regina Kitzler, Verena Schnatter,
Renate Holzmayer, Julia Schwanner & alle Werbepartner



UWZ-Nr. 779



PEFC
PEFC006-39-256

TULLN/DONAU

T



GARTEN STADT TULLN

Hier blüht dir was!

Egon Schiele Geburtsstadt • DIE GARTEN TULLN, die „Natur im Garten“-
Erlebniswelt (bis 26.10.) • Donaulände, Tullns schönster öffentlicher
Garten in herbstlichen Farben • Baumkunstweg •
Garten-Radtouren • Donau-Radweg



www.tulln.at/gartenstadt