

Weinviertel

(W)Einblicke

Bekannt für den Wein und berühmt für die Kellergassen: Das Weinviertel steht für genussvolle Gelassenheit.

WEINVIERTEL.AT





WEINVIERTLER GAUMENKINO

Genießen Sie den fruchtig, pfeffrig, frischen WEINVIERTEL DAC. Farbe, Duft und Geschmack des Weinviertels – ein Grüner Veltliner, der Sie begeistern wird. So einzigartig wie die Region, in der er wächst.

**WEINVIERTEL DAC
IMMER EIN ECHTER GRÜNER VELTLINER**



weinvierteldac.at



Mit Unterstützung der Europäischen Union



Finanziert von der Europäischen Union

Weinviertel – eine geschützte Ursprungsbezeichnung der EU für österreichischen Qualitätswein

Willkommen im Weinviertel!

Das Weinviertel in Niederösterreich ist Österreichs größtes Weinbaugebiet. Die Vielfalt der Natur, die ausgeprägte Liebe zum Genuss und die gelebte Gemütlichkeit machen das Weinviertel zu einem Reiseziel für alle Sinne. Dieses Magazin gibt Einblicke auf Menschen, Geschichten und Landschaften – und macht Lust auf einen Besuch. Viel Freude beim Erkunden!

14.000 ha
Weinanbau
SEITE 04

Das Weinviertel ist das größte Weinbaugebiet Österreichs und umfasst ca. ein Drittel des Gesamt-Weinanbaugebiets Österreichs.

1.000 Kellergassen
SEITE 07

Im Weinviertel gibt es 1.000 Kellergassen und nahezu 30.000 Keller – und alle bringen einen besonderen Charme mit sich.

1.478 Weinbaubetriebe
SEITE 10

Jährlich werden 86 Millionen Liter Wein produziert. Davon sind rund 21 % Rotweine und 79 % Weißweine.

3 Pilgerrouen
SEITE 19

Drei Pilgerrouen führen durch das Weinviertel und laden zur Erkundung ein.

3.000 km
Radrouen
SEITE 20

Eine Vielfalt für alle Bedürfnisse bieten die Radwege im Weinviertel. Zum Vergleich: Die österreichische Staatsgrenze ist 2.706 km lang.



Inhalt

04 ÖSTERREICHS GRÖSSTES WEINBAUGEBIET	12 WEINERLEBNISSE	16 DER PERFEKTE SPEISENBEGLEITER
07 WEINVIERTLER KELLERGASSEN	13 INTERVIEW: WELCHEN WEIN TRINKEN WIR MORGEN?	18 WEINWANDERN & PILGERN
09 KELLERGASSENERLEBNISSE	14 WEINVIERTLER BODENSCHÄTZE	20 RADFAHREN
10 VIELFALT DER AROMEN IM GLAS	15 KULINARIK	



**Das Weinviertel strahlt
eine besondere Ruhe und
Gelassenheit aus.**

– EVA ROSSMANN, WEINVIERTLER SCHRIFTSTELLERIN

Zwischen endlosen Weingärten und heiteren Festen scheint die Zeit stillzustehen – hier zählt nicht die Uhr, sondern der Moment. Das Weinviertel erhebt Genuss und Gelassenheit zur Lebenseinstellung.

Genussvolle Gelassenheit

Es hat viele Gründe, warum jährlich Hunderttausende Menschen das Weinviertel besuchen. Neben der einzigartigen Weinlandschaft sind es die Traditionen und die Feste, die das Weinviertel feiert. Es sind die Naturräume, die sich so gut zu Fuß oder auf dem Fahrrad erleben lassen. Es sind die modernen und traditionellen Gerichte, die die Spitzengastronomie aus den kulinarischen Bodenschätzen der Region zaubert.

Beste Böden, beste Geschmäcker

Das Weinviertel wird seinem Namen gerecht: Es ist das größte Weinbaugebiet Österreichs und es lebt diese Kultur seit vielen Jahrhunderten. Erstmals schriftlich festgehalten wurde der Name allerdings im 19. Jahrhundert in einem Sammelband über die Habsburger-Ländereien. Inzwischen ist das

Weinviertel weltbekannt, nicht zuletzt dank der Regionsmarke Weinviertel DAC, die seit rund 20 Jahren höchste Weinviertler Qualität garantiert.

Lange Sommer und warme Herbsttage, kühle Winde aus dem Norden und ein deutlicher Tag-Nacht-Temperaturunterschied lassen frische, aromaintensive Weine entstehen. Die Vielfalt der Untergründe – Löss, Granit, Gneis und Kalk – versehen sie mit besonderen Noten. Nicht nur der Weinbau profitiert vom vielfältigen Klima und den reichhaltigen Böden: Mit dem Marchfeld befindet sich eine der fruchtbarsten Korn- und Gemüsekammern Österreichs im Weinviertel.

Natur und Kultur erleben

Ein wenig hinter der Prominenz des Weines versteckt sich die naturräumliche Schönheit der Region. Einerseits →



Ein Bankerl in der Sonne lädt immer zum Verweilen ein. Ganz besonders mit Blick in die weite Landschaft und einem Glas Wein in der Hand.

→ untermalen die sanften Hügel der Weingärten eben jene Genüsse, die sie hervorbringen. Andererseits finden sich im Weinviertel zahlreiche, teils geschützte Naturlandschaften. Von den Trockenlebensräumen des Weinviertels über die artenreichen Laubmischwälder des Thayatal bis zu den Flussökosystemen der March und der Donau im Süden – diese Lebensräume ermöglichen eine erstaunliche Tier- und Pflanzenvielfalt und bieten großartige Naturerlebnisse.

Natur und Kultur reichen sich die Hand, und so hält das Jahr zahlreiche Feierlichkeiten bereit, die oft schon viele Hunderte Jahre gelebt werden: von Kellergassenfesten über Weinlesefeste bis zu den Adventmärkten. Und es wäre nicht das Weinviertel, wenn es nicht herzlich dazu einladen würde, gemeinsam zu feiern.



Wenn ich im September mit dem Traktor die frisch geernteten Trauben nach Hause bringe, nehme ich gerne den Weg durch die Poysdorfer Kellergasse Radyweg. Die tief stehende Herbstsonne scheint durch das satte Grün der Bäume und erleuchtet die weiß gekalkten Keller wie Scheinwerfer. Ein magisches Leuchten, das meinen Tag einfach um einen Glücksmoment reicher macht!

– MARION EBNER-EBENAUER, WINZERIN AUS POYSDORF

Die Kellerarbeit entscheidet über die Farbe, den Geschmack sowie das Bouquet des Weins und wird an vielen Orten noch sehr traditionell durchgeführt.



Marion Ebner - Ebenauer prüft regelmäßig die Entwicklung der Weine in der Fasslagerung.

**Im Weinviertel ist der
Himmel im Glas.**

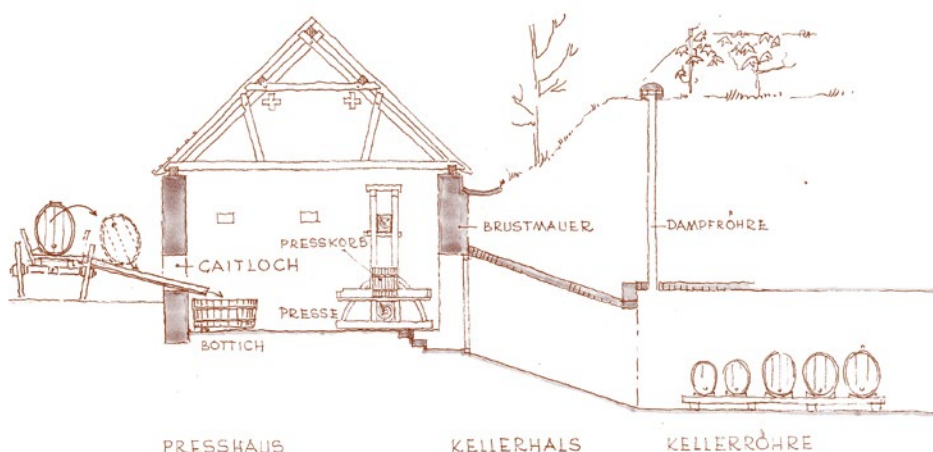
— WEINVIERTLER SPRICHWORT



In den Weinviertler Keller-
gassen reiht sich Weinkeller
an Weinkeller – hier werden
Geschichten ausgetauscht
und Weine verkostet.

Charmante Reminiszenz

Nirgends taucht man authentischer in die Geschichte des Weinviertler Weinbaus ein als in einer Kellergasse. Die alten Weinkeller bewahren noch heute das Brauchtum des Weinbaus und öffnen die Türen für Interessierte.



Typischer Aufbau eines Weinkellers

Ein typischer Weinkeller besteht aus drei Teilen. Das Presshaus befindet sich direkt beim Eingang, hier wurden früher die Trauben gepresst. Heute ist dieser Teil meist ein Stüberl zum gemeinsamen Beisammensein. Über den Kellerhals geht es hinunter in die Kellerröhre. Die Keller wurden mit einfachen Werkzeugen in die sandig-lehmigen Böden des Weinviertels gegraben, oftmals wurden die Wände auch aufwendig verziert.

Kellergassen – die Dörfer ohne Rauchfang – sind das Wahrzeichen des Weinviertels. In den Kellern wird der Wein zwar nicht mehr gekeltert, aber immer noch verkostet. Bei zahlreichen Veranstaltungen lässt sich die Kultur des Weinviertels in bester Gesellschaft und höchster Gemütlichkeit erleben.

Früher reifte hier der Wein, heute erlauben die alten Keller bei Kellergassenführungen oder Kellergassenfesten einen Blick in die Vergangenheit. Die historischen Weinkeller, meist gassenartig aneinandergereiht, sind typisch für das Weinviertel. Sie entstanden ab dem 18. Jahrhundert, als klösterliche Ländereien an die Bauernschaft gingen und diese begann, selbständig Weine zu produzieren und zu vermarkten.

Ganzjährig kühl

Gelegen an den Dorfrändern, in der Nähe der Rieden, gruben die Winzerinnen und Winzer ihre Keller tief in den Löss und in die Seitenwände von Hohlwegen. Tief in den Boden gegraben gewährleisten die Weinkeller das ganze Jahr über eine gleichmäßige Temperatur von rund 10 °C. Diese Temperatur war damals zur Reifung nötig, denn der Wein lagerte in einfachen Holzfässern. Heute wird Wein in modernen, temperaturregulierten Stahltanks vergoren, und diese befinden sich inzwischen auf den Weingütern.

Kulturgut Kellergasse

Was früher der Arbeitsort der Winzerinnen und Winzer war, ist heute historisches Kulturgut und wird mit viel Leidenschaft und Liebe aufrechterhalten. Regelmäßig locken Veranstaltungen wie Kellergassenfeste und Kellergassenführungen sowohl Einheimische als auch Besucherinnen und Besucher in die vielen Kellergassen der Region. Die Weinviertler Kellergassen sind damals wie heute Orte des geselligen Zusammentreffens.



Das ehemalige Presshaus als beliebter Treffpunkt – nicht nur zu den zahlreichen Veranstaltungen.



Führung

Blick in die Kellerröhren: Kellergassenführungen

Hinter den weiß gekalkten Fassaden mit ihren grünen Türen verbergen sich hunderte Jahre alte Kellerröhren – ein Blick in die Vergangenheit des Weinbaus im Weinviertel. Bei den Kellergassenführungen lässt sich diese verborgene Welt erkunden: Interessierte bekommen in eineinhalb bis zwei Stunden einen ausführlichen Blick in zahlreiche Kellergassen der Region. Eigens ausgebildete und zertifizierte Kellergassen-Guides leiten die Besucherinnen und Besucher durch die Besonderheiten der einzelnen Keller und können jede Frage beantworten. Jede Kellergasse bietet andere Highlights: Meist ist eine Weinprobe, ein sogenanntes „Kostachterl“, manchmal auch eine kleine Jause inkludiert.

Was: Kellergassenführung und „Kostachterl“ – Wissenswertes über die Wahrzeichen des Weinviertels

Wann: Ganzjährig, Termine je nach Kellergasse

Wo: In ausgewählten Kellergassen des Weinviertels

Web: weinviertel.at/kellergassenfuehrungen



Alljährliches Highlight: Lange Nacht der Kellergassen

Jedes Jahr am Freitag nach Christi Himmelfahrt zeigen sich die Weinviertler Kellergassen von ihrer mystischen Seite: Im Rahmen der Langen Nacht der Kellergassen erleben Gäste die kulturhistorischen Schätze des Weinviertels bei Nacht. Mit Fackeln und Laternen ausgestattet geht es durch ausgewählte Kellergassen. Dazu gibt es spannende Geschichten vom Wein und über jenen Ort, an dem er so lange gekeltert wurde. Neben der Führung bieten die teilnehmenden Kellergassen im ganzen Weinviertel ein vielfältiges Programm für jeden Geschmack. Mancherorts werden Geschichten in Mundart erzählt, anderswo gibt es Mitmach-Stationen für Kinder und Erwachsene, aber immer ist für Speis und Trank gesorgt. Je nach Kellergasse variiert das kulinarische Angebot von regionalen Aufstrichspezialitäten bis zu warmen Speisen.

Was: Fackel- und Laternenspaziergang mit Blick in die nächtlichen Keller – spannende Geschichten, Weinverkostung und Kulinarik inklusive

Wann: Freitag nach Christi Himmelfahrt, beginnend am Nachmittag bis spät in die Nacht

Wo: In teilnehmenden Kellergassen des Weinviertels

Web: weinviertel.at/lange-nacht-der-kellergassen



Highlight



Blumenstrauß im Glas: Das Bouquet

Mit Hilfe der alkoholischen Gärung entsteht aus Weintrauben der Wein – und jede Traube, jede Riede und jeder Jahrgang hat ganz spezifische Besonderheiten. Wie es dazu kommt? Durch das Bouquet (dt.: der Blumenstrauß). Mit der Auswahl der Rebsorten und der Lagen, der Gärfässer und der Lagerung erzeugen Winzerinnen und Winzer einzigartige Bouquets. Sogenannte Bouquet- oder Aromaweine sind besonders aromatische Rebsorten, deren Frucht-, Blumen- oder Würznoten bereits in der Traube entstehen. Dazu zählen Müller-Thurgau, Traminer, Muskateller oder Riesling.

Gib mir den Rest! Süßegrad des Weines

Der Süßeindruck des Weines entsteht bei der Umwandlung des Traubenzuckers in Alkohol, der Fermentation. Je nachdem wie viel Zucker bei der Gärung erhalten bleibt, entsteht ein süßer oder trockener Wein. Dabei unterscheidet man sechs Abstufungen: trocken, fast trocken, halbtrocken, halbsüß, süß und üppig. Bei trockenen Weinen ist kein Zucker mehr zu schmecken, wohingegen bei süßen Weinen die Süße eine prägende Rolle spielt. Von einem üppigen Wein spricht man erst, wenn die Süße als deutlicher, fast klebriger Nachgeschmack im Mund bleibt.

Brillanz der Farben

Jede Rebsorte hat eine typische Farbe, und diese Farbpigmente lagern – mit wenigen Ausnahmen – in der Schale. Die Farbtiefe des Weines hängt davon ab, wie lange Schale und Fruchtfleisch zusammen vergoren wurden. Soll ein möglichst heller und brillanter Weißwein entstehen, trennt man das Fruchtfleisch so rasch wie möglich von der Schale, während man für satte Rotweine die Schale oft bis zum Abschöpfen im Most belässt. Das Spiel mit dem Vorgang ergibt die Nuancen: Vergärt das Fruchtfleisch roter Trauben ohne Schale, entstehen weiße Rotweine wie der Pinot Blanc.



Im Weinviertel entstehen einige der besten Weine des Landes. Kein Wunder, dass Menschen von nah und fern das Weinviertel besuchen, um den Wein von der Rebe bis zum Glas kennenzulernen.

Was verrät der Wein über die Region?

Ein Spiel der Aromen von Birne, gelbem Apfel und Grapefruit, manchmal schmeckt man ein wenig Quitte, aber stets das Prickeln von schwarzem Pfeffer: Die Rede ist vom Grünen Veltliner. Der trockene Allrounder ist der Lieblingswein des Weinviertels und wird als hochwertige Regionsmarke als Weinviertel DAC ausgezeichnet. Das „Pfefferl“, wie ihn die Leute hier liebevoll nennen, ist der bekannteste Wein des Weinviertels und aus gutem Grund seine Leitrebsorte.

Alte Kreuzung

Der Grüne Veltliner ist in Österreich heimisch. Wann und wo genau er zum ersten Mal gekreuzt wurde, ist unbekannt. Spätestens im 18. und 19. Jahrhundert war der Grüne Veltliner unter den alten Namen „Grüner Muskateller“ oder „Feldlinger“ in aller Munde, botanisch handelt es sich um eine Kreuzung aus den alten Sorten Sankt Georgen und Traminer. Den Sankt Georgen kelterte man im Habsburgerreich um Wien bereits vor 400 Jahren und der Traminer gehört in ganz Europa zu den ältesten gekelterten Weinsorten. Der Traminer verdankt seine große genetische Vielfalt den Wildreben, aus denen er einst domestiziert wurde. Diese genetische Vielfalt kann man im Grünen Veltliner noch heute schmecken.

Starke Regionsmarke

Sein regionaler Bezug sorgte dafür, dass dem Grünen Veltliner im Jahr 2003 der DAC-Status verliehen wurde. DAC steht für Districtus Austriae Controllatus und weist Weine von höchster Qualität sowie mit regionaltypischen Charakteristika aus (siehe Interview auf Seite 13). Mit dieser Auszeichnung bekam der Grüne Veltliner plötzlich weltweite Anerkennung und ist inzwischen ein fixer Bestandteil von Weinkarten auf der ganzen Welt. Unter den österreichischen Weinen war er der erste, der diese Regionsauszeichnung erhielt. Und obwohl der Grüne Veltliner der klare Platzhirsch im Weinviertel ist, lohnt sich ein Blick auf die vielen weiteren Sorten, die auf den reichhaltigen Böden des Weinviertels gedeihen.

Vielfalt im Glas

Die tiefgründigen Lössböden, die kargen Urgesteinsterrassen und das Klima des Weinviertels ermöglichen eine Vielzahl verschiedener Rebsorten. Je nach Region und Boden gedeihen hier Welschriesling und Müller-Thurgau, Muskateller und Riesling. Neben den vielen Weißweinen finden sich im Weinviertel aber auch wahre Rotweinseln mit Zweigelt, Blauem Portugieser und Merlot. So vielfältig das Bouquet des Grünen Veltliners, so groß ist auch die Vielfalt in der Region selbst. Jede Ecke und jede Riede im Weinviertel begeistert mit ihren regionalen Besonderheiten. ●

Namen für den Grünen Veltliner

„**Pfefferl**“: wegen seiner charakteristisch pfeffrigen Note

„**Weißgipfler**“: wegen der weißen Spitzen an den Reben

Grüner oder **weißer Muskateller**: obwohl er mit dem Muskateller nicht verwandt ist. Side Fact: Auch mit dem Veltliner ist er botanisch nicht verwandt.

„**Mounhartsrebe**“: Die nicht mehr gebräuchliche Bezeichnung weist auf die frühere Herkunft rund um den Manhartsberg hin.

In Deutschland genügt die Bezeichnung „**Veltliner**“.

In Tschechien und der Slowakei heißt er „**Veltinske zelené**“ und in Ungarn „**Veltelini**“.

Im englischsprachigen Raum wird er „**Gruener**“ oder „**GV**“ genannt.

Weinerlebnisse

Tiefe Blicke: wein.gut.schauen

Hier lassen Winzerinnen und Winzer hinter die Kulissen blicken: Welche Schritte führen von der Traube bis zum Wein? Was geschieht im Verlauf eines Weinjahres und welchen Unterschied macht es, ob der Wein im Stahltank oder im Holzfass gärt? Fragen wie diese lassen sich in ausgewählten Betrieben hautnah erleben. Dazu gibt es Führungen durch den Betrieb, einen Besuch im Weingarten oder Weinkeller und natürlich eine Verkostung der Weine.

weinviertel.at/wein-gut-schauen



Nacht am Weingut: Urlaub mit Weinblick

Dort Urlaub machen, wo beste Trauben reifen und die Weine entstehen, die unvergessliche Momente begleiten. Die Weinviertler Winzerinnen und Winzer bieten neben ihren Weinen oft auch außergewöhnliche Unterkünfte an – manchmal direkt in einer Kellergasse, manchmal mit Blick auf den Hof und die Rieden oder in einer ruhigen von Weinreben durchzogenen Landschaft. Ganz im Sinne des Weinviertler Lebensmottos – Genussvolle Gelassenheit – und umgeben von malerischen Landschaften können sich Gäste hier ausgiebig erholen.

weinviertel.at/urlaub-mit-weinblick

Verkostung wie damals: In die Grean

Früher gingen die „Köllamauna“ im Frühling in die „Grean“, also in die Rieden und zu den Weinkellern, um die jungen Weine des Vorjahres zu verkosten. Mit dieser Frühlingstradition bedankten sich die Winzerinnen und Winzer bei den Lesehelferinnen und -helfern. Heute wird vieles anders gemacht, doch diese Tradition bleibt. Ausgewählte Weinviertler Winzerinnen und Winzer laden im Frühling dazu ein, in die Grean zu gehen. Das bedeutet Genuss direkt im Weingarten, gemeinsam mit jenen Menschen, die den Wein von den Wurzeln weg kennen. weinviertel.at/grean

Weinviertler Geheimtipps: Sunset Tasting

Ein Tag im Weinviertel lässt sich mit einem Glas Wein perfekt ausklingen – am besten vor der atemberaubenden Kulisse des hügeligen Horizonts und der untergehenden Sonne. Beim Weinviertler Sunset Tasting zeigen ausgewählte Winzerinnen und Winzer ihre Lieblingsplätze und erlauben einen Besuch bei ihren absoluten Geheimtipps. Zu einigen ausgewählten Weinproben werden Anekdoten oder Geschichten aus der Region erzählt, und zum Abschluss gibt es eine kleine kulinarische Stärkung.

weinviertel.at/sunset-tasting



Regionen des Weinviertels: Sonniger Westen, würziger Norden, heißer Süden

Jede Weinviertler Ortschaft hat ihre Besonderheiten: Das nordöstliche Weinviertel, auch Veltlinerland genannt, bietet die besten Voraussetzungen für den Anbau von Grünem Veltliner, Welschriesling und Burgunder. Im Westen beschert der Manhartsberg dem Gebiet ein besonders regenarmes und warmes Klima, welches die Rotweinseln um Retz und Haugsdorf entstehen ließ. Hier gedeihen neben den klassischen Weißweinen auch wärmeliebende Sorten wie Zweigelt, Merlot und Blauer Portugieser. Im Südosten sind das pannonische Klima sowie der Einfluss der Donau und March spürbar. Auf den fruchtbaren Böden finden sich besonders üppige Weingärten, in denen auch wärmeliebende Reben wie Traminer oder Burgunder sowie zahlreiche Rotweine ausgezeichnet gedeihen.

Welchen Wein trinken wir morgen, Maria Obermayer?



Maria Obermayer ist Geschäftsführerin des Regionalen Weinkomitees und beschäftigt sich – nicht nur in dieser Rolle – mit der Region und den Gegebenheiten für Wein.

Einer der Hauptdarsteller des Weinviertels ist der Weinviertel DAC. Und kaum jemand kennt diesen Wein besser als Maria Obermayer. Sie ist Geschäftsführerin des Regionalen Weinkomitees. Dabei befasst sie sich vor allem mit dem Weinviertel DAC, aber auch mit den Menschen hinter den Reben, den Traditionen und dem innovativen Potenzial im Weinviertel.

Sie kennen den Weinviertel DAC schon sehr lange. Wie hat sich denn das öffentliche Bild im Laufe der Zeit verändert?

Als wir 2003 mit dem Weinviertel DAC als erstes heimisches Weinbaugebiet ein klares Herkunftsprofil schufen, war dieser Weg noch radikal. Unsere Winzerinnen und Winzer waren aber schon damals überzeugt, dass es sich lohnen wird, das Herkunftsweinkonzept mit viel Energie umzusetzen. Heute füllen wir über 5 Millionen Flaschen Weinviertel DAC und die Menschen wissen, was diese Kennzeichnung bedeutet: nämlich immer echter Grüner Veltliner aus dem Weinviertel.

Wie wird das Weinviertel national und international wahrgenommen?

Der Grüne Veltliner ist das nationale und internationale Zugpferd Österreichs – und die Mehrheit davon kommt aus dem Weinviertel. Die Etablierung des Weinviertel DAC hat sich für die Vermarktung dieses Herkunftsweines daher als Erfolgsstrategie erwiesen. Jene Weine, die „Weinviertel“ am Etikett führen, sind für das größte Weinbaugebiet Österreichs typisch. Es sind herzhaft-würzige Grüne Veltliner mit ihrem unverwechselbaren „Pfeffer!“.

Was macht einen modernen Weinviertler Betrieb aus?

Einerseits erhalten Winzerinnen und Winzer des Weinviertels das Ursprüngliche, das typisch Weinviertlerische, während sie andererseits auf Veränderungen am Markt reagieren müssen und dabei ihre ganz persönliche Handschrift in die Weine bringen. Durch seine aromatische Vielfalt sind Handschrift und Terroir, die Lage, in einem Grünen Veltliner besonders gut zu schmecken. Bei einem Weinviertel DAC bedeutet

Innovation daher ganz besonders, dass dieser Ausdruck und sein einzigartiges Terroir innerhalb des Weinviertels ablesbar werden.

Wie geht man im Weinviertel mit veränderten klimatischen Rahmenbedingungen um?

Winzerinnen und Winzer arbeiten in und mit der Natur. Damit spüren sie die klimatischen Veränderungen und haben viele Möglichkeiten, darauf zu reagieren. Dazu zählt etwa eine Beschattung der Reben oder eine frühere Weinlese. Da das Weinviertel generell zu den kühleren Weinbaugebieten zählt, verzeichnen wir nur geringe Einbußen in der Quantität, aber nicht in der Qualität unserer Weine. Wir sind zuversichtlich, dass der Grüne Veltliner auch für die nächsten Generationen das Markenzeichen des Weinviertels bleibt.

Welche Neuheiten aus dem Weinviertel sind besonders empfehlenswert?

Ich kann vor allem für die DAC-Produkte sprechen, und hier würde ich empfehlen, neben dem Weinviertel DAC auch unsere Spitzenkategorie Weinviertel DAC Reserve und Große Reserve zu verkosten. Mit ihrem Schmelz, würzig-kraftvollen Aromen und langem Abgang sind sie der perfekte Wein zu deftigeren Speisen und Festtagsessen. ●



Das leibliche Wohl wird im Weinviertel großgeschrieben. Vom traditionellen Heurigenbetrieb bis zum ausgezeichneten Wirtshaus bietet das Weinviertel seinen Gästen eine vielfältige Gourmetlandschaft. Dabei lassen sich die Wirtsleute gern von den Jahreszeiten und den natürlich vorhandenen Produkten inspirieren.

Ein Gruß aus der Küche

Buntes Stimmengewirr, zwischen durch ein lautes Lachen, begleitet von klingenden Gläsern und geschäftigem Treiben in der Küche. So klingt es, wenn im Heurigen kulinarische Erinnerungen entstehen. Weinviertler Heurige sind gelebtes Kulturerbe und Orte der Einkehr oder der Festlichkeit. Nicht umsonst werden hier kleine und große Feste gefeiert oder es wird dem Alltag ein wenig entflohen. Zu besten regionalen, meist auch eigenen Weinen gibt es saisonale Schmankerl und traditionelle Spezialitäten. Zu den Klassikern zählen die Brettljause sowie kalte Speisen wie Geselchtes, Surbraten und Blunzen. Manchmal gibt es auch Warmes auf der Karte wie Grammelknödel, Fleischlaberl oder Schweinsbraten.

Genuss nach Saison:

Schätze der Landwirtschaft

Neben der Heurigenkultur bietet das Weinviertel eine Vielzahl ausgezeichneter Wirtshäuser und Restaurants, welche die saisonalen Produkte frisch vom Feld zu köstlichen Menüs verarbeiten. Im Weinviertel lässt sich der Verlauf der Jahreszeiten am Teller erleben. Wenn nach den kalten Wintermonaten der erste Spargel auf den Feldern hervorblickt und der Bärlauch seinen intensiven Duft verströmt, beginnt ein neuer kulinarischer Jahreszyklus. Im Frühsommer lösen farbenprächtige Beeren und Früchte das grüne Frühlingsgemüse ab: Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen und Marillen inspirieren zu süßen Hauptspeisen und kreativen Desserts. Auch Paradeiser, Artischo-



[weinviertel.at/
kulinarik](http://weinviertel.at/kulinarik)



cken und allerlei Gemüse-Spezialitäten lassen nicht viel länger auf sich warten – im Hochsommer zeigt das Weinviertel, was es kann. Mit dem Herbst hält ein großer Freund des vielfältigen Genusses Einzug: Der Kürbis macht sich auf den Speisekarten breit. Begleitet wird er von Zwiebeln, Erdäpfeln und der beginnenden Wildsaison. Mit dem nahenden Ende eines Kalenderjahres lässt

das Weinviertel dann tief in die traditionelle Weihnachtsbäckerei blicken. Die Weihnachtskrapferl rund um Hausfreunde, Spitzbuben und Weinbeißer sorgen für kulinarische Weihnachtsstimmung. In den Weinviertler Küchen werden aus den Schätzen des Bodens die besten Kreationen gezaubert und Gäste können mit großer Freude daran teilhaben. ●



Kulinarische Erlebnisse



Der Wein, das Land und die Produkte lassen sich im Weinviertel hautnah erleben: von spannenden Blicken in die Lebensmittelproduktion im Weinviertel über Gourmet-Erlebnisse der Spitzenklasse bis zu rustikalgenussvollen Kulinarik-Spaziergängen.



Insidertipp: Viele Produzentinnen und Produzenten lassen sich über die Schulter schauen. Es lohnt sich also, die Betriebe zu besuchen.

Außergewöhnlich Dinieren: Tafeln im Weinviertel

Ein Fünf-Gänge-Menü der Spitzenklasse unter freiem Himmel: Tafeln im Weinviertel vereint die kulinarischen und geografischen Reize der Region in einem genussreichen Abenderlebnis. Eine lange, weiß gedeckte Tafel in atemberaubendem Ambiente – mitten in den Weingärten, umgeben von Schlossmauern oder mit Blick auf die weite Landschaft. Das Setting wird von Musik begleitet und mit etwas Glück von einem malerischen Sonnenuntergang gekrönt. Das Menü wird von Spitzenköchinnen und -köchen eigens kreiert und von einer exzellenten Weinauswahl begleitet.

Näheres zu Terminen und Buchung:



[weinviertel.at/
tafeln-im-weinviertel](http://weinviertel.at/tafeln-im-weinviertel)

Besuch am Hof: Blick in die Produktion

Die Korn- und Gemüseammer Österreichs lässt sich gerne in die Karten schauen. Bei den zahlreichen landwirtschaftlichen Betrieben können Gäste erleben, wie Käse entsteht, beim Bierbrauen dabei sein oder eine Ölpresse besichtigen. Zu erfahren, wo die Weinviertler Genusslebensmittel herkommen, ist ein ganz besonderes Erlebnis mit eindrucksvollem Wissensfaktor. Gleichzeitig lernt man die vielen Menschen hinter den Betrieben kennen und taucht in deren Familiengeschichten ein, die sich oft über Jahrzehnte ausdehnen.

Infos zu teilnehmenden Betrieben und Terminvereinbarungen:



[weinviertel.at/
erlebnis-produzent](http://weinviertel.at/erlebnis-produzent)

Der Weg ist das Ziel: Kellergassenkulinarium

Feinste Kulinarik im historischen Ambiente der Kellergassen bietet das Kellergassenkulinarium. Serviert werden sechs Gänge in sechs Kellern, dazu gibt's elf ausgewählte Weine. Jeder Gang wird in einem anderen Keller eingenommen, so erleben Gäste nicht nur höchste Kochkunst, sondern dürfen einen ausgiebigen Blick in die verschiedenen historischen Keller werfen. Auf den kurzen, von Live-Musik untermalten Wegen zwischen den Gängen lernt man die Kellergasse von ihrer genussvollsten und entspanntesten Seite kennen.

Termine, Anmeldung und Wissenswertes:



[weinviertel.at/
kellergassenkulinarium](http://weinviertel.at/kellergassenkulinarium)

Das Weinviertel bietet neben traditionellen Heurigen auch erstklassige Wirtshäuser und Restaurants, deren Küchenchefinnen und -chefs sowie Sommelieren und Sommeliers viel Herzblut in ihre Menüs und Weinbegleitungen stecken. In diesem Gespräch teilen die beiden Küchenchefs Matthias Herbst und Gerhard Knobl ihre Ansichten über die Kunst der Weinbegleitung.

Harmonielehre der Weinbegleitung

Was macht eine gelungene Weinbegleitung aus?

GERHARD KNOBL: Der Wein muss den Gast beglücken und mit der Speise ein rundes Ganzes ergeben. Wenn es harmonisiert, wirken beide Komponenten besser, ähnlich wie in einer guten Beziehung. Als Grundregel gilt: Der Wein darf nicht zu viel Säure haben, aber auch nicht zu viel Frucht. Er sollte das Essen unterstützen und nicht dominieren.

MATTHIAS HERBST: Genau, eine stimmige Weinbegleitung ist wie ein Walzer, wenn Wein und Speise sich auf gleichem Niveau befinden und die Aromen harmonisieren. Der Wein sollte das Gericht also ergänzen, damit der Gast nach jedem Bissen gerne einen Schluck Wein nimmt. So entsteht ein rundes Geschmackserlebnis.

Wie finden Sie heraus, ob ein Wein zum Essen passt?

GERHARD KNOBL: Das braucht Zeit, Erfahrung und sehr umfangreiche Weinkenntnis. Bei uns im Betrieb beschäftigen wir einen Sommelier, ich selbst bin Sommelier und auch mein Sohn bereitet sich gerade auf die Prüfung zum Advanced-Sommelier vor. Wenn wir ein mehrgängiges Menü erstellen, verkosten wir gemeinsam und entscheiden, welche Weine aus unserem Bestand am besten passen.

MATTHIAS HERBST: Wir werden von zwei Vinotheken aus Poysdorf und Retz beliefert und erhalten dadurch regelmäßig neue Weine, die wir verkosten und zu den Speisen auf unserer Karte anbieten. Falls für ein Gericht kein passender Wein dabei ist, greifen wir auch auf unser Lager zurück. Menüs bieten wir seltener an, aber wir empfehlen zu jedem Gericht eine optionale Weinbegleitung, die auch gerne angenommen wird.

Was ist zuerst da, das Gericht oder der Wein?

MATTHIAS HERBST: Manchmal haben wir großartige Weine, die sich aber nicht verkaufen, weil sie die Leute einfach nicht kennen. Da muss man sich dann ein Gericht überlegen, das optimal zu diesem Wein passt. Das ist aber eher die Ausnahme. Meist geht der Hauptimpuls von der Küche aus.

Wie sieht eine Weinbegleitung bei Ihnen aus? Und wie gefällt das den Gästen?

GERHARD KNOBL: In unseren Fünf-Gänge-Menüs ist in der Regel ein Rotwein dabei, der Rest sind Weißweine. Gerade geht der Trend auch zu kräftigen Weißweinen anstelle von Rotweinen, daher kommt es schon mal vor, dass in einem Menü nur Weißweine zu finden sind. Auch Natural- oder Bio-Weine sind gut geeignete Begleiter. Wir haben Gäste, die kommen regelmäßig und bestellen voller Vertrauen einfach das aktuelle Menü mit Weinbegleitung. Andere kommen zu einem Anlass und wollen sich verwöhnen lassen. Meistens kommt das Feedback im Gespräch, manchmal sieht man es den Gästen auch deutlich an, dass es schmeckt.

MATTHIAS HERBST: Wir bieten auch gerne Natural-Weine an. Das kann ein schmaler Grat sein, denn manche lieben sie, andere nicht. Ich mag sie sehr gern, denn diese Weine sind ein ganz anderes Erlebnis als der klassische Weinviertel DAC. Bei einem DAC weiß man dafür, was man kriegt. Als klassisches Wirtshaus möchten wir aber bodenständig bleiben und unseren Stammgästen einen Ort bieten, der neben guten Weinen auch gute Küche anbietet. Da spielt die Weinbegleitung zwar eine Rolle, aber ein sehr guter Schankwein ist fast noch wichtiger, und das ist bei uns ein hochwertiger Grüner Veltliner. ●



GERHARD KNOBL
Leitung Gasthaus
Goldenes Bründl in
Oberrohrbach



MATTHIAS HERBST
Küchenchef in Gasthaus
Herbst in Hanfthal



Kleine Kombinationslehre

Frisch und leicht: GRÜNER VELTLINER

Frische Kräuter, sommerliche Speisen und Pasta-Gerichte lassen sich gut vom Pfefferl begleiten. Der leichte, säurebetonte Weißwein mit würzigem Grundton und den frischen Aromen ist ein Allrounder in der Speisenbegleitung.

Sommerlich und leicht: WELSCHRIESLING

Leichte Suppengerichte, Salate und kalte Speisen rundet der fruchtig-prickelnde Welschriesling gut ab. Auch zu Vorspeisen und traditionellen Gerichten wie Sterz, Kürbis und Gemüsegerichten kann er getrost serviert werden.

Blumig und leicht: BLAUER PORTUGIESER

Seine samtigen Tannine und die blumigen Aromen machen den leichten Rotwein zum idealen Begleiter von Reis- und Pasta-Gerichten. Er passt aber auch zu leichten Fleisch- und Gemüsegerichten sowie Sommersalaten.

Deftig und cremig: CHARDONNAY

Fettreiche Fischgerichte oder Gerichte mit cremigen Saucen lassen sich von seidigen Weißweinen wie dem Chardonnay ergänzen.

Erdig und wild: ZWEIGELT

Mit der Wildsaison beginnt auch die Rotweinzeit des Jahres. Der Blaue Zweigelt kann vom leichteren Jungwein bis zum kraftvoll gereiften Barrique-Wein ausgebaut sein und begleitet Pilzgerichte und Wildfleisch mit intensiven Saucen. Seine tiefgründigen Aromen harmonisieren aber auch mit gereiften Käsesorten oder dunklen Schokoladendesserts.

Kräftig und harmonisch: BLAUBURGER

Seine beerigen Aromen machen den Blauburger zu einem großartigen Begleiter von Erdäpfel- und Wildgerichten, er passt aber auch zu Wurst- und Käseplatten sowie zu Pizza und Salaten.

Stark und süß: SPÄTLESE, TROCKENBEERENAUSLESE, EISWEIN

Kräftige Süßweine mit hochkonzentrierter Restsüße werden gerne zum Dessert serviert. Die Prädikate Spätlese, Trockenbeerenauslese oder Eiswein zeigen an, dass die Beeren vor der Lese bis zum Ausreifen ihrer maximalen Süße an den Reben blieben. In den Weinkarten findet man dann eine Spätlese des Weißburgunders, eine Trockenbeerenauslese des Welschrieslings oder einen Eiswein vom Sauvignon Blanc. Wichtig: Das Dessert sollte auf keinen Fall süßer sein als der Wein, da der Wein sonst wässrig wirkt, hier lässt man sich am besten beraten. Spezialtipp von Matthias Herbst: Intensive Käsesorten wie Blauschimmelkäse holen aus sehr kräftigen Süßweinen ein Maximum an Aromen heraus.

Als Faustregel gilt: Leicht mit leicht, kräftig mit kräftig, fruchtig mit fruchtig. Die Aromen im Mund sollen ausgeglichen miteinander tanzen dürfen, damit sie zu einem harmonischen Ganzen finden. „Wie in einer guten Beziehung“, finden die beiden Wirte.

Das Schöne mit dem Guten verbinden



Natur trifft Genuss und Erholung: Österreichs größtes Weinbaugebiet lädt zu unvergesslichen Wanderungen ein.

Gemächlich geht es dahin – Schritt für Schritt, Atemzug für Atemzug. Auf weiten Wegen über sanfte Hügel, gesäumt von Rebstöcken und mit dem steten Blick auf die Weinviertler Landschaft. Vorbei an Weingärten und durch historische Kellergassen erwandert man sich hier das Weinviertel im eigenen Tempo. Beim Weinviertler Weinwandern stehen der Wein und seine Herkunft im Zentrum: Auf zahlreichen Weinwanderwegen lässt sich in die Region eintauchen und ihre Weinkultur ganz authentisch erleben – und das Achterl danach schmeckt noch ein bisschen besser. Schon Goethe wusste: „Nur wo du zu Fuß warst, bist du auch wirklich gewesen.“

Naturschönheit Weinviertel

Nicht nur der Wein bietet Anlass zum Wandern. Wer tiefer in die Naturlandschaften des Weinviertels eintauchen will, lässt sich von den sanften Hügeln und einer einzigartigen Tier- und Pflanzenwelt verzaubern. Die Schönheit des Weinviertels offenbart sich besonders jenen, die sich von der Region überraschen lassen. Flusslandschaften an der March, Thaya und Donau sowie der Naturpark Leiser Berge mit der höchsten Erhebung des Weinviertels, dem Buschberg, ließen Lebensräume entstehen, die mit ihrem Artenreichtum heute zu den wertvollsten Naturlandschaften Mitteleuropas zählen. Zu Fuß lassen sich diese oft gefährdeten Lebensräume am sanftes-

ten erleben, und mit etwas Glück beobachtet man auch das eine oder andere selten gewordene Wildtier.

Das Wandernetz ist vielfältig und zeigt das Weinviertel von unterschiedlichen Seiten. Es gibt malerische Weinwanderungen ebenso wie abenteuerliche Erlebnistouren. Den Genuss beim Gehen finden – diesen Grundsatz darf man beim Weinwandern im Weinviertel ruhig wörtlich nehmen. ●

Erlebnistipp: Weinwanderungen für jeden Geschmack

Österreichs größtes Weinbaugebiet bietet eine Vielzahl an Wandertouren im Zeichen des Weins. Jede Jahreszeit hat ihre eigene Schönheit, jede Saison ihren besonderen Genuss. Durch das Weinviertel führen deshalb unterschiedliche Weinwanderungen: Von lehrreichen Erlebnispfaden über kurze Spazierwege bis zu fordernden Wandertouren. Alle Weinwanderungen zur Auswahl finden sich online auf einer Karte.



Den Sinn finden: Pilgern im Weinviertel

Auf Pilgerreisen lässt sich das Weinviertel auf ganz besonnene Weise erkunden. Der Rhythmus der Landschaft gibt den Takt vor – und man kann sich gedankenlos entlang der gekennzeichneten Wege treiben lassen.

Seit Jahrhunderten ziehen die Menschen los, um auf Pilgerwegen eine ganz besondere Form der aktiven Erholung und geistigen Erneuerung zu erleben. Dabei gilt: Der Weg ist das Ziel. Das Weinviertel eignet sich mit zwei Nationalparks und zahlreichen Naturschutzgebieten optimal für einen Tagesausflug oder eine mehrtägige Wanderreise. Un-

terschiedliche Routen durchqueren die Region. Dabei schaffen die sanfte Hügellandschaft, die malerischen Weingärten und die idyllischen Dörfer eine perfekte Kulisse für Besinnung und Entschleunigung. Das Pilgern im Weinviertel verbindet Naturgenuss mit kultureller und spiritueller Tiefe, indem alte Wege zu Klöstern, Wallfahrtskirchen und historischen Stätten führen. ●



Jakobsweg Weinviertel

Von Drasenhofen bis Krems an der Donau durchzieht der Jakobsweg Weinviertel die Region auf 153 Kilometern von Nordosten nach Südwesten. Die Strecke kann individuell gestaltet werden: sportlich ambitioniert, genussvoll mit Stopps bei Weingütern und Heurigen oder spirituell mit Besuchen aller vier Jakobskirchen entlang des Weges. Höhepunkte der Route sind Falkenstein mit seiner imposanten Burgruine und der ersten Jakobskirche, Poysdorf als Zentrum des österreichischen Weines sowie der Buschberg, die höchste Erhebung des Weinviertels. Über Stationen wie Stockerau und Fels am Wagram führt der Weg schließlich nach Krems, in die historische Stadt an der Donau.



153 km
von Drasenhofen
nach Krems

Franziskusweg Weinviertel

Durch 28 Orte kommen Pilgernde auf dem rund 140 km langen Franziskusweg. Der Weg kann auch in verschiedene Teilrouten gekürzt werden. Entlang des Pilgerweges erwandert man das südöstliche Weinviertel im Bezirk Gänserndorf. Beginnend in Bad Pirawarth führt der Weg durch die Weiten des Marchfeldes und geht weiter über die sanft hügelige und vielfältig bewirtschaftete Weinviertler Landschaft mit ihren einzigartigen Kellergassen. 31 Etappen von drei bis sieben Kilometern leiten die Gehenden gut beschildert von Ort zu Ort, unterwegs laden Wallfahrtsorte, Lehrpfade und verschiedene Gaststätten zum kürzeren und längeren Verweilen ein.



140 km
In 31 Etappen von
Bad Pirawarth
durch 28 Orte

Klemens-Maria-Hofbauer-Pilgerweg

Der Namensgeber Klemens Maria Hofbauer ist ein katholischer Heiliger und Stadtpatron der Bundeshauptstadt Wien, der von 1751 bis 1820 gelebt hat. Geboren östlich von Znam (Znojmo) beging er im Laufe seines Lebens zahlreiche Wallfahrten nach Rom, Marizell und in viele weitere Städte Europas. Auch im Wald- und Weinviertel, das zu seinen Lebzeiten noch Mähren hieß, war er häufig zu Fuß unterwegs. Ihm zu Ehren wurde dieser Pilgerweg errichtet, der in seinem Geburtsort Tassowitz (Tasovice) beginnt und über Znam (Znojmo), Retz und Eggenburg bis nach Wien verläuft – und die Wandernden ein Stück durch das Leben des Heiligen führt.



150 km
von Tassowitz
nach Wien

Die sanften Hügel schlängeln sich durch das Weinviertel und bieten Abwechslung für Radfahrerinnen und Radfahrer.



Tipps für einen gelungenen Radausflug:



DIE TOUR PLANEN: Zu wissen, wo es lang geht (und die richtigen Karten dabei zu haben) oder ein paar Pausenstationen vorab rauszusuchen, macht Freude und sorgt für einen gelungenen Ausflug. Pro-Tipp: Vorher die Weinviertler Radkarte holen!

GENÜGEND WASSER TRINKEN: Genügend Wasser und ein paar Snacks in der Radtasche halten die Motivation hoch und vermeiden Überlastungen.

DIE AUSTRÜSTUNG VORBEREITEN: Eine geölte Kette, flüsterleise Bremsen und ein bequemer Helm machen einen gelungenen Ausflug zu einem großartigen Erlebnis. Rechtzeitig ein hochwertiges (E-)Bike reservieren oder das eigene ein wenig herausputzen, lohnt sich.



Infos und Tipps zu den Weinviertler Radrouten:
weinviertel.at/radfahren



Die Radwege durch das Weinviertel sind vielfältig: Malerische Weinhänge durchquert man ebenso wie typische Kellergassen oder Ortschaften.



Mit dem Rad durchs Paradies

Ein Rad, ein wenig freie Zeit und eine der vielen Radrouten – das sind die Zutaten für einen erlebnisreichen Radausflug im Weinviertel.



Der Wind fährt durch die Haare, die frische Landluft weht um die Nase, am Horizont ziehen langsam die malerischen Hügel des Weinviertels vorbei. Auf dem Rad erlebt man das Weinviertel besonders frei. Begleitet von artenreichen Landschaften und einladenden Pausenstationen wird eine Radtour durch das Weinviertler Hügelland zum kulinarischen Ereignis.

Erlebnisgeist wecken, Land entdecken

Über 3.000 Kilometer Radrouten durchziehen das Weinviertel und bieten Touren für alle Schwierigkeitsgrade. Ob entspannt durch die Weinberge, von Dorf zu Dorf und entlang der charmanten Kellergassen oder eindrucksvoll über die Weinviertler Hügellandschaft, jeder Abschnitt hat seinen eigenen Reiz. Das Weinviertel hält Streckenvorschläge für entspannte Stunden, aber auch anspruchsvolle, mehrtägige Touren bereit. Auf den gut ausgebauten Radrouten können Stadträder genauso Gas geben wie Rennräder, Gravelbikes und Mountainbikes. Für die Bedürfnisse der Letzteren gibt es mit Trails von leicht bis schwer auch entsprechende Angebote. Wer kein eigenes Bike hat, kann sich im Radverleih ein Rad reservieren.

Eine Auszeit voller Erinnerungen

Genussradlerinnen und -radler kommen besonders auf ihre Kosten, denn entlang der Wege warten Heurige, Weingüter und erlebnisreiche Ausflugsziele. Das Motto des Weinviertels – Genussvolle Gelassenheit – darf auch auf Radreisen durch die Region nicht zu kurz kommen. Bei einem Radlerpicknick oder an einer der vielen Raststationen erholen sich die müden Waden bestens. Viele Radrouten führen vorbei an Sehenswürdigkeiten oder Museen in den Weinviertler Dörfern, ein kurzer Stopp lädt zum erfrischenden Kulturgenuß ein. Auch zahlreiche Heurigen, Kellergassen und Weingüter passieren Radlerinnen und Radler. Diese eignen sich als hervorragende Destinationen, an denen ein erlebnisreicher Rad-Tag genussvollen Ausklang findet. Feine Mahlzeiten, köstliche Weine und Nächtigungsmöglichkeiten bieten die Radpartner-Betriebe im Weinviertel für ihre sportlichen Gäste. Kultur, Natur, Genuss und Landschaft verbinden sich im Weinviertel zu einer köstlichen Einheit, die Geist und Körper guttut. ●



Alle (Rad-)Wege führen zum Wein

Das Weinviertel ist ein Eldorado für kurze Fahrradausflüge und genussvolle Radurlaube. Über 3.000 km Radrouten verlaufen durch die Region, darunter finden sich Tourentipps für jeden Geschmack.

1

Pfad der Geschichte: Iron Curtain Trail / EuroVelo 13

Der Iron Curtain Trail, eine geschichtsträchtige und naturnahe Radroute quer durch Europa, verläuft von der Barentssee bis zum Schwarzen Meer. Entlang des ehemaligen Eisernen Vorhangs führt sie dabei auch durch das Weinviertel. Der Weinviertler Abschnitt beginnt in Hardegg und endet in Bratislava, ist rund 260 km lang und lässt sich in sechs Etappen teilen. Dabei führt der Weg mal auf österreichischer, mal auf tschechischer und mal auf slowakischer Seite durch beschauliche Städte und faszinierende Naturlandschaften. Bis 1989 teilte der Eiserne Vorhang Europa in Ost und West und war ein militärischer Grenzstreifen, in dessen Niemandsland sich eine spannende Tier- und Pflanzenwelt entwickeln konnte. Durch dieses „grüne Band“, in dem zum Beispiel der Nationalpark Thayatal liegt, führt heute der Iron Curtain Trail (EuroVelo 13). Die Langstreckentour ist öffentlich gut erreichbar und etappenweise auch als Tagestour zu bewältigen.

Geeignet für: Trekkingräder + Mountainbikes

Schwierigkeit: leicht bis schwierig, je nach Etappenwahl

Höhenmeter: 1.040 m

→ insgesamt 10.400 km, im Weinviertel 260 km

🕒 je nach Etappe und Tourenplanung einige Stunden bis mehrere Tage



2

Route mit Pfefferl: Weinradroute Weinviertel DAC

Die Weinradroute Weinviertel DAC erlaubt besonders viele Einsichten in die Weinkultur des Weinviertels. Beginnend am historischen Hauptplatz der Stadt Retz – erreichbar am einfachsten per Bahn – geht es auf dem Rundweg durch zahlreiche pittoreske Dörfer und Kellergassen, vorbei an Sehenswürdigkeiten, Einkehrmöglichkeiten und Aussichtspunkten. Mit 56 km Länge und insgesamt 500 Höhenmetern haben auch die Wadeln gut zu tun, besonders wenn es über den Sandberg geht. Die Aussicht belohnt die Anstrengung, und bei Bedarf kann die Runde an zahlreichen Bahnhöfen auch abgekürzt und per Bahn beendet werden.

Geeignet für: Trekkingräder + Mountainbikes

Schwierigkeit: mittel

Höhenmeter: 500 m

→ 56 km 🕒 3:45 Std. ohne Pausen



3

Der Leitrebsorte auf der Spur: Weinradroute Veltliner

Rund um die Leitrebsorte des Weinviertels gibt es viel zu entdecken, und das am besten per Rad. Entlang der Weinradroute Veltliner liegen einige der schönsten Kellergassen des Weinviertels, hinzu kommen zahlreiche Weingüter und Heurigenbetriebe, stets begleitet von einer fantastischen Fernsicht. Die 75 km lange Rundtour führt durch das Veltlinerland im nordöstlichen Weinviertel. Entlang der Strecke liegen die Weinorte Falkenstein, Poysdorf und Herrnbaumgarten sowie einige historische und kulturelle Sehenswürdigkeiten wie zwei mittelalterliche Ruinen in Staatz und Falkenstein. Außergewöhnliche Erlebnisse und besondere Erinnerungen sind garantiert!

Geeignet für: Trekkingräder + Mountainbikes

Schwierigkeit: mittel

Höhenmeter: 540 m

→ 75 km 🕒 4:30 Std. ohne Pausen



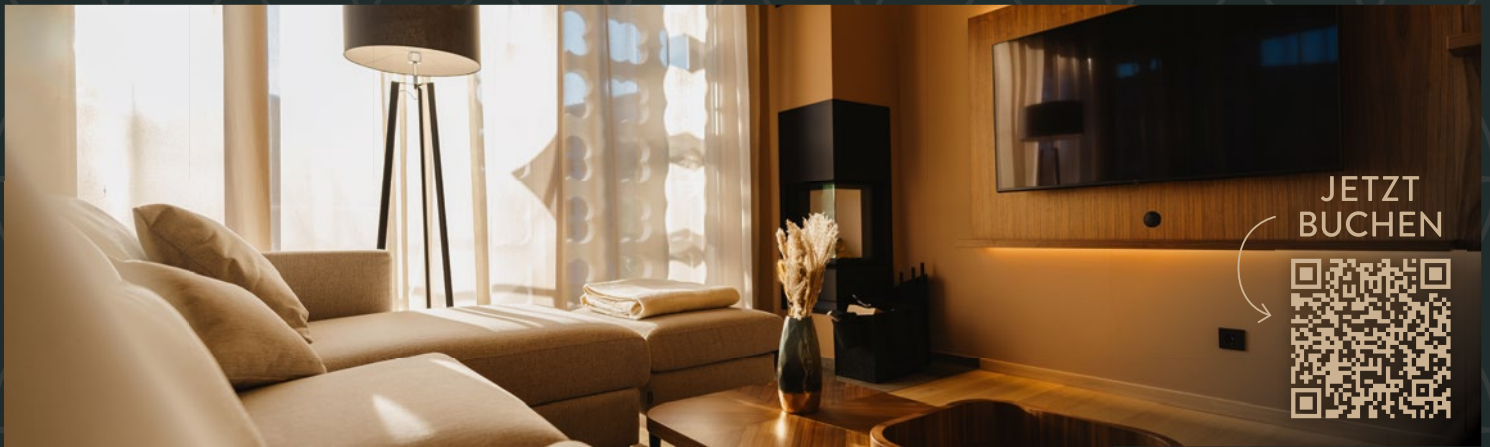


SILENT
VILLAS
THERME LAA

PRIVATE HIDEAWAY SILENT VILLAS

HIGH-END WELLNESS

Fotos: Pflanz/Media - DONE BY @ID.COM



JETZT
BUCHEN



THERME LAA | HOTEL | SILENT SPA | VILLAS
Thermenplatz 3, 2136 Laa an der Thaya
+43 (0) 2522 / 84 700 743
rezeption@silent.villas

WWW.SILENT.VILLAS

Ein Resort der:

VAMED
VITALITY
WORLD

the
relaxing
way of
life



© Weinviertel Tourismus / Sophie Menegaldo

Weinviertel Tourismus

Tel +43 2552 3515
info@weinviertel.at



www.weinviertel.at



veranstaltungen.weinviertel.at



Niederösterreich App zum Download
in Ihrem App-Store

Folgen Sie uns auf:



www.facebook.com/Weinviertel



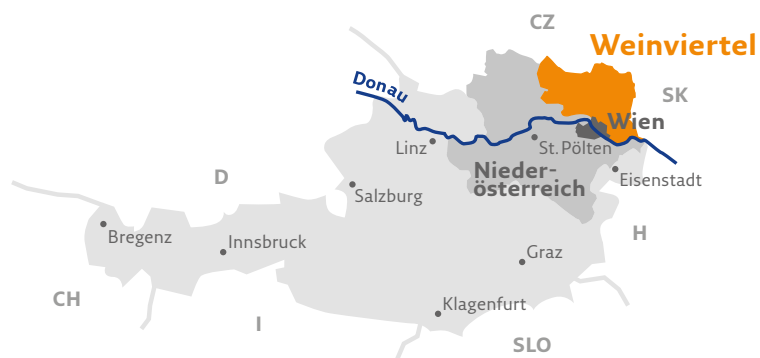
www.instagram.com/wein4tel



www.pinterest.com/weinviertel



www.weinviertel.at/youtube



Impressum

Für den Inhalt verantwortlich: Weinviertel Tourismus GmbH, Wiener Straße 1, 2170 Poysdorf, T.: +43 2552 3515, www.weinviertel.at | Konzeption & Produktion: FORA Strategy & Communications GmbH | Druck: Gerin Druck GmbH | Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. © 2024