

Weltoffene Regionalität Regionale Genüsse an der Donau

Gerade beim Genießen steht Regionalität hoch im Kurs in der niederösterreichischen Donauregion. Nicht nur weil die Dichte an Biobauern im Umland besonders groß ist, sondern weil es auch Tradition ist, die Nahrungsmittel möglichst frisch vom Erzeuger oder vom Bauern zu konsumieren.

Spitz, im Februar 2021. Hochwertige Produkte, wie die Wachauer Marille oder der Marchfelder Spargel stehen für Genuss an der Donau. Zahlreiche Köstlichkeiten haben es geschafft, über die Grenzen der Region hinaus bekannt zu werden – allen voran die Wachauer Marille. Einige, wie der Wachauer Safran, waren lange vergessen und erleben derzeit wieder einen Hype. Im Laufe der Zeit hat die Region aber auch regionaltypische Kreationen von engagierten Betrieben hervorgebracht, wie das Wachauer Laberl vom Dürnsteiner Bäcker Schmidl, das von einer echten Wachauer Heurigenjause nicht mehr wegzudenken ist.

Wachauer Marille

Die unvergleichlich süße und pralle Wachauer Marille genießt als Begriff und Produkt seit 1996 EU-Schutz. Außerdem darf sich die sonnenverwöhnte Kulturlandschaft des Weltkulturerbes Wachau auch „Genussregion Wachauer Marille“ nennen. Zur Erntezeit im Juli stehen Krems und Spitz ganz im Zeichen der einzigartigen Frucht: **Alles Marille** heißt es heuer von **2. bis 31. Juli** in der Kremser Innenstadt.

www.wachauermarille.at

Wachauer Laberl

Bekannt und beliebt ist auch das **Wachauer Laberl**. Das anno 1905 nach streng geheimem Familienrezept kreierte locker-leichte Weißgebäck schmeckt mit Marmelade und Kaffee genauso gut wie zu Schinken, deftigen Heurigenaufstrichen und einem Glas Wein. Das Original Wachauer Laberl ist eine geschützte Marke und wird nur in der Backstube von Familie Schmidl in Dürnstein hergestellt und kann in vielen Gastronomie- und Heurigenbetrieben der Region gekostet werden. www.schmidl-duernstein.at

Kremser Senf

Auch Senf passt gut zu Heurigenspezialitäten. Da trifft es sich gut, dass des Österreichers liebster Senf nach der Stadt Krems benannt ist. Kremser Senf darf sich ein Senf nur dann nennen, wenn er mit unvergorenem Weinmost und Weinessig aus der Kremser Gegend hergestellt wurde. Weitere Zutaten für den mild-würzig schmeckenden Senf sind grobgemahlene gelbe und braune Senfsamen und etwas Zucker. www.museumkrams.at



Wachauer Safran

Der schon seit der Zeit um 1200 belegte und bis ins 19. Jahrhundert verbreitete Safranbau in Niederösterreich wurde vor einigen Jahren wieder reaktiviert. Safranbauer Bernhard Kaar pflanzt seit einigen Jahren wieder Safran in bestimmten Lagen der Wachau. Das Klima ist ideal und die geernteten Safrankrokusfäden haben eine hohe Qualität und gelten als besonders aromatisch. Den Wachauer Safran kann man verarbeitet in verschiedenen hochwertigen Produkten wie Safranhonig, Safranessig oder Wachauer Safran-Rotwein-Schokolade genießen. Wer Wachauer Safran im eigenen Garten anpflanzen will, der kann sich ein Starterpaket besorgen. Pflanzzeit ist im Sommer. www.crocus-austriacus.at

Marchfeld Spargel

Wer in Österreich edlen Spargel genießen möchte, setzt auf Spargel aus dem Marchfeld. Mehr als 2.200 Sonnenstunden pro Jahr und die leichten sandigen Böden des Marchfeldes geben dem exzellenten weißen und grünen Marchfeld Spargel seinen unvergleichlichen Geschmack. Auch er ist innerhalb der EU als eigene Marke geschützt. www.marchfeldspargel.at

Traisentaler Fruchtsäfte

In den derzeit sechs Betrieben der Genuss Region werden über 40 verschiedene Säfte produziert, von A wie Apfel bis Z wie Zwetschke. Darunter sind ca. 15 verschiedene sortenreine Apfelsäfte, es gibt aber auch Marillen-, Birnen- oder Traubensäfte und einiges mehr. Die Früchte werden vollreif gepflückt und sofort frisch gepresst. Anschließend werden sie erhitzt und in Flaschen gefüllt. Auf Farb- und Aromazusätze oder die Verwendung von Konzentraten wird gänzlich verzichtet. www.altenriederer.at

Edle Fische

Die Donau ist Lebensraum für einige feine Speisefische wie Huchen, Karpfen, Stör und Wels. Wenn auch in geringerem Ausmaß als früher, da die Kraftwerke die Lebensbedingungen der Fische erschweren. Viele Donaufische werden daher in stillgelegten Donaunebenarmen gezüchtet. Einer der bekanntesten Fischzüchter ist **Johann Haimel** aus Traismauer. In mehr als 20 Jahren hat er die größte Fischzucht in Niederösterreich aufgebaut und beliefert heute Top-Gastronomen landauf landab. Jeden Freitag wird selbst geräuchert. Die frischen, warmen Fische direkt aus der „Selch“ gelten als besondere Delikatesse. Auf den Speisekarten von vielen Top Restaurants der Region Tullner Donauraum-Wagram stehen die gezüchteten **Wagramforellen** vom Forellenhof des **Karl Hengl** in Eggendorf am Wagram. Eine besondere Spezialität des Hauses sind die über Buchenholz geräucherten Forellen. www.fischzucht-haimel.at, www.wagramforellen.at

Im Marchfeld ist das **Uferhaus in Orth/Donau** für seine Fischspezialitäten weithin bekannt. Georg Humer serviert dort in dritter Generation regionale Fischspezialitäten, welche nach den Originalrezepten seiner Großmutter zubereitet werden.



Köstliche Karpfen

Ein besonderer Tipp ist das jährliche **Abfischfest in Sitzenberg-Reidling**. Dabei wird der Schlossteich abgelassen, übrig bleiben die Karpfen, welche abgefischt werden. Kulinarische Stände verwöhnen die Gäste mit Karpfenspezialitäten, Mohnnudeln, Dirndlprodukten oder Karpfenwein und Glühmost. Bei einem Spaziergang rund um den Teich kann man den Karpfengarten, Karpfenlehrpfad und Biodiversitätslehrpfad sehen. Am **Weihnachtsfischmarkt** der Teichwirtschaft Sitzenberg-Reidling im Dezember werden die Karpfen und Schleien filetiert, geschröpft oder ganz verkauft. Außerdem erhält man bei den Fischfachleuten Informationen für die beste Zubereitung.

Wagrainer Nuss

Als die Römer das Gebiet rund um den Wagram streiften, führten sie die Wagrainer Nuss als ideale Begleitung zum heimischen Wein ein. Heimische Bauern erhalten bis heute mit viel Mühe die lange Nusstradition. Wagrainer Nüsse sind entweder als ganze Nuss oder in Backwaren verarbeitet als Strudel, Beugerl, Kipferl, Schnecke oder Torte erhältlich. Weitere regionale Spezialitäten sind das Wagrainer Nussbrot, Nusschnaps und –likör sowie Eingelegtes von der Nuss und ein ganz besonderes Walnussöl.
<https://www.donau.com/de/wagram/essen-trinken/reich-gedeckte-tische/wagrainer-nuss/>

Genuss-Initiative Carnuntum – Marchfeld

Zwischen Wien und Bratislava haben sich 12 Genuss-Anbieter – vom Marchfelder Gemüsebauern bis zum Carnuntiner Weinprofi – zur **GENUSS-INITIATIVE** zusammengeschlossen. Sie bekennen sich zu gemeinsamen Werten und bieten hochwertige regionale Produkte und Genuss-Erlebnisse an. Der Genussfolder beschreibt die Genuss-Betriebe und ihre Angebote und informiert, wann die Hofläden geöffnet haben und welche Möglichkeiten für Hofbesichtigungen, Verkostungen und Genuss-Events es gibt.
www.genuss-carnuntum-marchfeld.at



Genuss-Adressen an der Donau*

Bäckerei Schmidl, Dürnstein: Erfinder des „Wachauer Laberls“, das bis heute nach dem streng gehüteten Rezept gebacken wird. Tel. 02711 / 224, www.schmidl-duernstein.at

Blunz'nkaiser Karl Gutscher, Königstetten: Fleischerei, die Spezialitäten nach altbewährten Hausrezepten herstellt und für ihre Blutwurst schon mehrfach ausgezeichnet wurde. Tel. 02273/2229

Café Konditorei Hagmann, Krems: feinste Schokolade ohne Konservierungsstoffe, 1. Kremser Schokolademanufaktur, www.hagmann.co.at

Destillerie Marillenhof Kausl: produziert international prämierten Wachauer Whisky. Tel: +43(0)2713-8225 www.marillenhof.at

Fischzüchter Johann Haimel: fangfrische Donaufische, auch Raritäten wie Huchen, Tel: +43(0)664/312 72 97, www.fischzucht-haimel.at

Forellenhof Karl Hengl, Eggendorf: fangfrische Wagramforellen, Tel: +43(0)2278 2744, www.wagramforellen.at

Käsehütte Stix in Maria Taferl: Käsespezialitäten aus Kleinkäseereien, Tel: +43(0)7413-6180, www.kaesehuette.at

Pecoraro Balsamico, Klosterneuburg: hochwertiger Aceto Balsamico aus Traubenmost, Tel./Fax: +43-2243-87 323, www.pecorarobalsamico.at

Uferhaus, Orth an der Donau: täglich frische Fischspezialitäten, Tel: +43(0)664 1800 322, <http://www.uferhaus.at>

Veltsam Mayer + Mayer: Veltlinerbalsamico, Tel: +43 (0)664 8517 234, www.mayer-mayer.at

Wein & Obstgut Altenriederer, Wagram ob der Traisen: Frischobst, Fruchtsäfte, Weine, Essig und Obstaufstriche (z.B. Himbeerfruchtaufstrich oder Traube Rot Fruchtgelee) und eigener Hofladen-Shop, +43(0)676/846894205, www.altenriederer.at

Weinhof Aufreiter, Krems/Angern: Marmeladen, Säfte und Brände von der Original Wachauer Marille, Tel: +43(0)2739 2205, www.marillengarten.at

Hagenthaler Ölmanufaktur: verschiedene Sorten von naturbelassenen kaltgepressten Ölen, Tel: +43(0)676/7788004, www.hoffmann-partner.at/hagenthaleroel/

Wachauer Käsespezialitäten: Biokäserei Roland Berger, Tel: +43(0)664 / 736 46 615 www.biokaeserei-berger.at

Kaffee Campus Krems: individuelle Röstungen können verkostet sowie historische Kaffemaschinen können besichtigt werden. Tel: +43(0)664-8898 53 98 www.kaffeecampus.at

*ein Auszug

Information:

Donau-Niederösterreich Tourismus GmbH

Mag. Jutta Mucha-Zachar

A- 3620 Spitz, Schlossgasse 3

(T) +43(0)2713/30060-60, (F) +43(0)2713/30060-30

(E) urlaub@donau.com, (U) www.donau.com

Fotomaterial über die niederösterreichische Donauregion finden Sie auch in unserem Online-Bildarchiv auf der Website

www.donau.com/bildarchiv.

DONAU NIEDERÖSTERREICH TOURISMUS GMBH

3620 Spitz/Donau, Schlossgasse 3 | TEL +43(0)2713-30060-60 | FAX DW 30 | E-MAIL urlaub@donau.com | www.donau.com

Kremser Bank und Sparkassen AG | IBAN AT36 2022 8003 0032 1213 | BIC SPKDAT21XXX | FN 241498 w HG Krems
UID-Nr.: ATU 580 17 005 | DVR 2110108

