



Ganz nah bei Wien und doch so weit weg. Nur 8 km trennen die große Stadt von der großen Freiheit hier heroben am Tulbingerkogel.

BERGHOTEL TULBINGERKOGEL
Dem Himmel so nah

Für uns immer wieder ein Muss. Weil hier eben traumhafter Ausblick auf maximale Auszeit trifft, Blumen und Bienen auf Wald und Wasser, Luxus im Hotel auf familiäre Gastfreundschaft und natürlich neu interpretierte österreichische Küche auf französische Kochkunst auf höchstem Niveau. Es gibt also viele Gründe, hier eine Pause in Form von Frühlingsfrische einzulegen – sogar ultraschnelles Internet dank Glasfaserkabelanschluss gibt es seit Neuestem für die Gäste. Wir spazieren lieber langsam entspannt über das Gelände des Tulbingerkogels, und wie in jedem Jahr gibt es Neues zu entdecken. Ein großzügiges neues Biotop wird wohl bald für sanftes Fröschequaken sorgen, und beim Lustwandeln gelangt man in den Pflückgarten: Wenn Raritäten wie Weiße Stachelbeere, Heidelbeere, Kriecherl sowie viele Obst- und Gemüsesorten reif sind, dürfen die Gäste nach Lust und Laune naschen. Weiter hinten im Wald dürfen Bienen der Bio-Imkerei „vom Waschberg“ in 20 Stöcken ihrer Arbeit nachgehen. Ihren Honig und ihre Waben kann man dann beim Frühstück genießen.



Kulinarisch herrscht hier immer Hochblüte, kulturell kann man am 7.12. dem Ensemble Januska lauschen – wenn man schnell genug Karten reserviert.

Bei Apis-Z gibt es neben Bio-Honigsorten mit klingenden Namen auch die „Wundermittel“ Blütenpollen, Propolis und feinste Honigkreationen.



Kulinarische Finessen

Speisen kann man am Tulbingerkogel exzellent, Küchenchef Georg Bläuel zeigt hier sein Können: „Uns ist die Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten sehr wichtig, und wir fördern dies, wo auch immer das möglich ist. Im Frühling servieren wir Spargel aus dem nahen Tullnerfeld, der auf Löss mit vielen Nährstoffen wächst. Das schmeckt sensationell“, fügt sein Vater und



Grandseigneur Frank Bläuel hinzu. Kenner wissen auch die hier servierten Morcheln aus den Tullner Donauauen zu schätzen. Im Frühling herrschen hier auch „wilde“ Zeiten, denn ab Mitte April gibt es Maibock-Variationen auf der Karte. Das Wildbret dafür liefern Jäger aus dem Wienerwald. In bester Qualität kann man hier natürlich zu jeder Jahreszeit der französischen Haute Cuisine frönen, aber dafür ist das Berghotel Tulbingerkogel ja schon seit Jahren berühmt.

DEMETER BIO-IMKEREI APIS-Z
Diener der Bienen

Im historischen alten Kern von Klosterneuburg widmen sich die beiden Imker Roland Berger und Wolfgang Schmidt der „wesensgemäßen Bienenhaltung“. Diese ba-

sieren auf den Ideen Rudolf Steiners und Ferdinand Gerstungs. Bei ihr werden Bienenvölker als ganze in sich funktionierende Organismen gesehen. Auf den ersten Blick sind wir etwas skeptisch, aber der Imker kann uns schnell mit seiner Leidenschaft und seinem Wissen überzeugen: „Die Art der Haltung orientiert sich an den natürlichen Bedürfnissen und Instinkten des Bienenvolkes. Wir sorgen dafür, dass die Bienen sich über ihren natürlichen Schwarmtrieb vermehren können, der ja ein Zeichen von Vitalität und Fülle ist. Wir verzichten auf die künstliche Königinnenzucht und stören nicht das Brutnest, das Herz des Bienenvolkes, wo die Königin lebt“, so Berger. Auch Naturwaben dürfen die Bienen selbst bauen – ohne vorgefertigte Mittelwände. Die Bienen können so die Kommunikation untereinander weiter perfektionieren, die sie seit vielen Millionen Jahren praktizieren. All dies begünstigt nachweislich die Hygiene und Volksgesundheit und hilft beim Zurückdrängen der Varroamilbe. „Da Honig auch für Bienen wesentlich wertvoller als Zucker ist, belassen wir einen Teil des Honigertrags bei den Bienen als Nahrung für den Winter“, so der Imker. Das vermindert den Demeter-Biohonigertrag zwar deutlich, unterstreicht aber die Einzigartigkeit der verschiedenen Produkte von Apis-Z noch zusätzlich. Bei Apis-Z gibt es übrigens eine große Anzahl spannender Workshops, um sich mit dem Thema Blüten, Pollen, Bienen und Honig näher zu befassen. Fix ist, dass wir im Garten dieses Jahr für ein reich blühendes Blumenmeer sorgen werden – die Faszination Biene hat uns erwischt.

ADVERTORIAL · FOTOS: TULBINGERKOGEL, APIS-Z



Geht es um exzellente, gehaltvolle Rotweine in Niederösterreich, dann ist man im Carnuntum genau richtig, und dort geht unsere Reise zum legendären Weingut Pitnauer.

BESTENS AUFGEBAUTES WEITERTRAGEN
Weingut Familie Pitnauer

Als wir im Hof der Familie Pitnauer mitten in Göttlesbrunn parken, begrüßt uns gleich freundlich wedelnd Deutsch-Kurzhaarhündin Hera. Johannes Pitnauer führt uns ins Haus, und das ist auch gleich die große Neuigkeit hier am Hof, denn Johannes hat mit dem Sommer 2018 die Verantwortung für das Weingut übernommen. Und die Fußstapfen, in die er tritt, erscheinen auf den ersten Blick sehr groß. Denn seine Eltern, Edith und Hans Pitnauer, waren seit den 1980er-Jahren wichtige Wegweiser für die Region Carnuntum: „Meine Eltern, vor allem mein Vater, haben das Potenzial der Sorte Zweigelt sehr früh erkannt und um die Reputation der Sorte gekämpft. Mit dieser Strategie war er zu Beginn eher ein einsamer Rufer in der Wüste“, so Johannes Pitnauer. Um dem Zweigelt zu Bekanntheit zu verhelfen, kreierten die Pitnauer 1986 den „Bienenfresser“, einen reinsortigen Zweigelt, und setzten damit völlig gegen den Trend auf einheimische Rotweinsorten. Der „Bienenfresser“ – sein Namensgeber ist ein sehr seltener Vogel, der in den Göttlesbrunner Weinrieden lebt – sorgte bald mit Top-Bewertungen für

ADVERTORIAL · FOTOS: WEINGUT PITNAUER

Ruhm der Sorte und für Kultstatus des Weinguts. Auch der Franz Josef, „benannt nach meinem Großvater und Urgroßvater“, eine kräftige Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Zweigelt, avancierte schnell zum begehrten Klassiker. Nicht zu vergessen der reinsortige Syrah Pegasos, der ebenfalls für Furore sorgte.

Speerspitze für Carnuntums Rotweine

„Meine Eltern haben mit einer Mischung aus Vision, Können, viel Engagement und Mut Unglaubliches aufgebaut. Mein Ziel ist, dies zu erhalten und sanft weiterzuentwickeln“, erzählt Johannes. Wobei er bereits erste maßgebliche Schritte gesetzt hat: „Seit Juli 2018 sind wir Gründungsmitglied des Vereins



Mit ihrem „Bienenfresser“ erreichte die Familie Pitnauer aus Göttlesbrunn schon früh Kultstatus.

Johannes Pitnauer führt das Familienweingut mit Bedacht weiter.

Die Ried Bärnreiser war 1986 mit ihren kalkhaltigen Braunerdeböden die Geburtsstätte des wichtigsten Zweigelts des Hauses.

Österreichische Traditionsweingüter Carnuntum. Damit unterstreichen wir sehr bewusst, dass uns die Lagen unserer Region – sei es Hagelsberg, Bärnreiser, Neuberg oder auch Haidacker – ein großes Anliegen sind.“ Sehr stimmig vermittelt er, dass ihm Handwerk und Authentizität wichtig sind. Die Weine der Familie Pitnauer sollen wie schon immer durch ihren eigenständigen Charakter überzeugen. „Der Kern und damit der Weinstil von Pitnauer bleibt Pitnauer, auch wenn ich da und dort eigene Akzente setze.“ Für ihn ist etwa der Klimawandel eine große Herausforderung: „Wir müssen uns stärker mit jenen Hängen befassen, die über eine leichte Südost-Ausrichtung verfügen, müssen uns mit Wasserversorgung, Winden und Laubschnitt beschäftigen“, sinniert der sympathische Winzer. Mit seiner überlegten Art und seiner Überzeugung, authentisch zu handeln und die Weine der Familie Pitnauer sensibel weiterzuentwickeln, hat uns Johannes Pitnauer jedenfalls voll überzeugt, und natürlich finden ein paar Flaschen „Bienenfresser“ ihren Weg zu uns nach Hause.



ADAMAH BIOHOF
Mit BioRezeptkistl gesund und vielfältig ernähren

Wir schwören ja schon seit Längerem auf unser BioRezeptkistl, die zu 100 % biologische, österreichische Kochbox. Nun gibt es einen ganz neuen Service, wie uns die engagierte Köchin des BioHofs Adamah, Julia Schwerd, erzählt. Liebevoll stellt sie Woche für Woche fantastische Gerichte zusammen: „In unseren BioRezeptkistln liefern wir jede Woche spannende Rezepte und alle dafür benötigten Zutaten in 100 % Bio-Qualität direkt in eure Küchen“, erzählt sie. Ganz neu ist



Große Auswahl und beste Bio-Qualität bietet das Bio-Rezeptkistl des BioHofs Adamah.

die Tauschfunktion: „Hier könnt ihr euch euer Rezeptkistl selbst zusammenstellen und jede Woche auswählen, welche der fünf Gerichte genau in eurem BioRezeptkistl landen sollen“, erklärt sie. Das ist ein super Ser-

vice, und natürlich können wir die Menge in unserem BioRezeptkistl auch auf unsere vierköpfige Familie ausweiten. „Mit Hilfe unserer Genussanleitung zaubert ihr in nur 30 bis 50 Minuten herrliche Bio-Speisen und verwöhnt euch und eure Lieben mit gesunden, nachhaltigen Bio-Lebensmitteln“ – übrigens mit vielen erstklassigen Lebensmitteln namhafter Produzenten. Ich hoffe, wenn ich zu Hause bin, erwartet mich schon ein neues BioRezeptkistl, ich bekomme hier richtig Gusto aufs Kochen. Der Süden Wiens hat es uns angetan, weil die Kulinarik und die Weine der Thermenregion ihre ganz eigene Sonderstellung innehaben.

GENUSSVOLLER WEINFRÜHLING
Weinfestival Thermenregion
Wienerwald, 19.–23. Juni 2019

Den Frühling begrüßt man in der Thermenregion Wienerwald mit Wein und Kulinarik. Die spritzende Natur lädt zu Ausflügen ein, die im Besuch einer genussvollen Veranstaltung gipfeln können. Vor allem Weinliebhaber strahlen mit der Sonne um die Wette, die edlen Tropfen der Region werden im Frühjahr so richtig gefeiert. Winzer öffnen ihre Kellertüren, Märkte und Genussveranstaltungen laden zum Gustieren ein, und bei Weinfesten erlebt man die Vielfalt der Region. Höhepunkt des kulinarischen Reigens ist das Weinfestival Thermenregion. Bereits seit 2002 präsentiert das Festival über 50 Winzer und ihre Spitzenweine und ist somit die größte vinophile Leistungsschau des Gebiets südlich von Wien. Das Programm ist kreativ und abwechslungsreich: „Bubbles & Sweets“



Die Thermenregion ist Heimat von Zierfandler und Rotgipfler.

unzählige Möglichkeiten, die Weine der Thermenregion zu gustieren und abgerundet mit regionalen Köstlichkeiten den Frühling so richtig zu genießen – und so den Reigen unserer Niederösterreich-Genusstour mit einem Veranstaltungshighlight abzurunden.

Die Highlights im Weinfrühling

- 6. und 7. April 2019
WEINSTIEG IN DEN FRÜHLING, Gumpoldskirchen
- 13. April 2019
„GEH'MA HAUER SCHAU'N“, Pfaffstätten
- 27. April 2019
TAG DER OFFENEN TÜR, Tattendorf
- 13. bis 15. Juni 2019
WEIN & VIEL MEHR RUND UM DIE BURG, Perchtoldsdorf
- 19.–23. Juni 2019
WEINFESTIVAL THERMENREGION, der Höhepunkt im Genussfrühling in der Thermenregion Wienerwald
- 22. Juni 2019
WEIN IM PARK – 55 Winzer, 275 Weine & Schmankerln von „So schmeckt NÖ“, Casino Baden

Adressen

- 1 **Winzerhof Familie Dockner**
Ortstraße 30, 3508 Höhenbach
T 02736/72 62-0, winzerhof@dockner.at
www.dockner.at
- 2 **Weinfrühling Kemptal | Kremstal | Traisental**
www.kemptal.at
www.kremstal-wein.at
www.traisentalwein.at
www.donau.com
- 3 **Ursin Haus**
Kamptalstraße 3, 3550 Langenlois
T 02734/20 00-0, info@ursinhaus.at
www.ursinhaus.at
- 4 **Weingut Müller**
Hollenburger Straße 12,
3508 Krustetten, T 02739/26 91
info@weingutmuller.at
www.weingutmuller.at
- 5 **Gaststätte Figl**
Hauptplatz 4, 3100 St. Pölten-
Ratzersdorf, T 02742/25 74 02
gaststaettefigl@aon.at
www.gaststaettefigl.at
- 6 **Weingut Rabl**
Weraingraben 10, 3550 Langenlois
T 02734/23 03, office@weingut-rabl.at
www.weingut-rabl.at
- 7 **Weingut Schloss Gobelsburg**
Schlossstrasse 16, 3550 Gobelsburg
T 02734/24 22, schloss@gobelsburg.at
www.gobelsburg.at
- 8 **Bäckerei & Konfiserie Schmidl**
3601 Dürnstein 21, T 02711/224
office@schmidl-duernstein.at
www.schmidl-duernstein.at
- 9 **Familienweingut Kolkmann**
Kremsstraße 53
3481 Fels am Wagram
T 02738/24 36, office@kolkmann.at
www.kolkmann.at
- 10 **Weinviertel Tourismus**
Wiener Straße 1, 2170 Poysdorf
T 02552/35 15, info@weinviertel.at
www.weinviertel.at
- 11 **Gasthaus Walzer**
Gneixendorfer Hauptstraße 28
3500 Gneixendorf, T 02732/480 04
info@gasthaus-walzer.at
www.gasthaus-walzer.at
- 12 **Berghotel Tulbingerkogel**
Tulbingerkogel 1, 3001 Mauerbach
T 02273/73 91, hotel@tulbingerkogel.at
www.tulbingerkogel.at
- 13 **Apis-Z Demeter Bio-Imkerei**
Wasserzeile 13, 3400 Klosterneuburg
T 0699/12 56 46 05, office@apis-z.at
www.apis-z.at
- 14 **Weingut Familie Pitnauer**
Weinbergstraße 4–6, 2464 Göttlesbrunn
T 02162/82 49, weingut@pitnauer.com
www.pitnauer.com
- 15 **Adamah BioHof**
2282 Glinzendorf 7, T 02248/22 24-0
biohof@adamah.at, www.adamah.at
- 16 **Weinfestival Thermenregion**
Tourismusbüro Baden, Brusattiplatz 3
2500 Baden bei Wien
T 02252/226 00-600
info@baden.at, www.weinfestival.at
- 17 **Tourismusbüro Gumpoldskirchen**
Schrannenplatz 5
2352 Gumpoldskirchen
T 02252/635 36
office@gumpoldskirchen.at
www.gumpoldskirchen.at
- 18 **Wienerwald Tourismus**
Hauptplatz 11, 3002 Purkersdorf
T 02231/621 76, office@wienerwald.info
www.thermenregion-wienerwald.at



Besuchen Sie uns in Baden,
nur 20 km von Wien entfernt!

19.-23. Juni 2019

- 19. JUNI / BUBBLES & SWEET
Süßweine, Sparkling
und gereifte Weine
- 20. JUNI / RIEDEL GLAS-TASTING
- 21. JUNI
JUNGWINZER-CLUBBING
GOURMET TOUR
- 22. JUNI / WEIN IM PARK
Mit über 50 Winzern und
Sortensieger-Prämierung
- 23. JUNI / MASTERCLASS

**WEIN
FESTIVAL
THERMEN
REGION**

Alle Infos finden Sie auf
www.weinfestival.at

Ermäßigungs-Code für A la Carte Leser: ALACARTE2019
Buchung über www.weinfestival.at

