

finis. GENUSS

DAS THEMENMAGAZIN

8.2019 | Ö

KULINARIK
REISEN
KULTUR

Einzigartig österreichisch. Spezialitäten und ihre Produzenten



● Reisen im Herbst. ● Weinland Niederösterreich. ● Kunst und Kultur. EIN PROJEKT VON

**Ablinger
Garber**

Landesgalerie Niederösterreich

Ausstellungen 2019

LANDESGALERIE
NIEDERÖSTERREICH

STATE GALLERY OF
LOWER AUSTRIA



FRANZ HAUER

SELFMADEMAN UND KUNSTSAMMLER DER GEGENWART

RENATE BERTELMANN

HIER RUHT MEINE ZÄRTLICHKEIT

ICH BIN ALLES ZUGLEICH

SELBSTDARSTELLUNG VON SCHIELE BIS HEUTE

HEINZ CIBULKA

BIN ICH SCHON EIN BILD?

SEHNSUCHTSRÄUME

BERÜHRTE NATUR UND BESETZTE LANDSCHAFTEN



Landesgalerie Niederösterreich, Foto: Florian Schulte

Editorial.

Liebe Leserinnen und Leser,



FOTO: ANDREAS FRIEDEL

mit dem Herbst und der Erntezeit kommen die Tage, in denen wir den Genuss wieder außergewöhnlich und intensiv zelebrieren können. Obst und Gemüse frisch vom Feld, herbstliche Spezialitäten und Gerichte – gerade die österreichische Küche entfaltet zu dieser Jahreszeit ihre feine Vielfalt.

Mit unserem **finis**.Genuss möchten wir Sie einladen, uns zu besonderen Genussplätzen zu begleiten und Österreich von seiner kulinarisch-kulturellen Seite zu erfahren. Etwa in der Wachau, wo unser Redakteur Werner Ringhofer neben Wein, Marillen und anderen Köstlichkeiten auch Safran aufgespürt hat, bei Jungwinzern und außergewöhnlichen Köchen vorbeischaue und Tipps vom Schlafen bis zum Einkufen für Ihre Reise gesammelt hat. Außerdem haben wir uns für Sie auf den Almenweg begeben, wo man Menschen und Geschichten der Berge und Hütten wandernd erfahren kann – ob auf Tagestouren und in der ganzen Runde.

Interessante Einblicke in sein Leben und seine Kochkunst im Wiener Restaurant Amador gibt Juan Amador, der mit drei Michelin-Sternen seinen Kollegen in der Bundeshauptstadt einiges vorgibt. Dann geht es in die Weinberge Niederösterreichs, in denen nicht nur der beliebte Grüne Veltliner wächst und wo die Zucht edler Reben große Tradition hat.

Und da wir Genuss nicht nur kulinarisch definieren, führt unsere Lese- und Bildreise auch zu ausgewählten Kulturstätten unseres Landes. Wobei – auch hier schlagen wir den Bogen zum Essen, denn in den hiesigen Museen kann man sowohl nationale und internationale Kunst entdecken als auch den kulturellen Ausflug oft mit feinsten Speisen und edlen Tropfen zum absoluten Genusshighlight krönen. Beim nächsten Besuch sollten Sie diese Option gleich mit einplanen.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen spannenden und vor allem genussvollen Herbst

Ihre Gloria Staud
Verlag Ablinger Garber



Cover: Im Genussland Wachau wird die dritte Jahreszeit genussvoll zelebriert. Feine (DAC-)Weine, süße Marillen, sommergereifte Früchte wie die Wachauer Marille und edle Küche machen die Region für Feinschmecker so interessant. Vom Tor zur Wachau, dem Wallfahrtsort Maria Taferl, blickt man an vielen Orten auf Wein, Felder und die darunter fließende Donau.

FOTO: HOTEL SCHACHNER/WOLFGANG KÜTHEUBL

Impressum: **finis**. ist ein redaktionelles Promotionmagazin vom Verlag Ablinger & Garber GmbH. **Projektleitung:** Karin Ablinger-Hauser, Klaus Grabherr. **Projektmanagement:** Monika Schlögl. **Redaktion:** Gloria Staud (Leitung), Teresa Rastbichler, Werner Ringhofer, Nadia Weiss. **Verkauf:** Tasso Astl, Matthias Häussler, Priska Junker, Thomas Lindtner, Alexandra Ryba, Robert Sterzinger. **Grafik:** Christian Frey, Franziska Lener, Kathrin Marcher. **Fotos:** Inhalt: Frank Heuer, Markus Bohl, Kramar/Kollektiv Fischka. **Medieninhaber, Redaktion und Herausgeber:** Ablinger & Garber GmbH, Medienturm Saline 20, 6060 Hall in Tirol, Österreich, Tel. +43/5223/513-0, info@AblingerGarber.com, www.AblingerGarber.com; **Geschäftsführung:** Walter Garber.



4 Wachau-Genuss



16 Küchen-Kultur



21 Kunst-Zeit

Inhalt

- 4 Wellenweise Genuss**
Wein, Marillen, Bilderbuchorte – die Wachau zieht Genießer magisch an.
- 8 Folge dem Enzian**
Auf dem Salzburger Almenweg Berge und Geschichten entdecken.
- 16 Amore mit drei Sternen**
Juan Amador und sein Restaurant im Porträt.
- 17 Wohl bekomm's**
Feinschmeckertipps aus Österreich.
- 18 Pfeffrige Reben**
Nicht nur der Grüne Veltliner macht Niederösterreich zum großen Weinland.
- 21 Kulinarisches Pas de deux**
Wie Kunst und Genuss in Österreich verschmelzen.



Stilleben. Die Natur als Kompositeur einer einmaligen Landschaft mit Weinbergen, Donau, Burgen und Klöstern.

FOTO: FRANK HEUER

Wellenweise Genuss

Der Hang zum Wein brachte den Wachauern Weltruf. Weinstöcke in atemberaubend steilen Lagen, süße Marillen, Bilderbuchorte, Burgen, die schimmernde Donau und eine Landschaft wie eine Postkarte in echt: **Die Wachau ist Österreichs Naturtalent.** von Werner Ringhofer

Einen mystischen Zauber hat die Wachau in den Bildern von Wachaumaler Erich Giese. Ein baumlanger, freundlicher Mann. Durch seine Augen erlebt man das Unaufgeregte, das weniger Sichtbare, voller Licht und Wärme. Verträumte Bauernhöfe, Kirchen und Dorfszenen füllen seine Aquarelle. Keine erfundene Romanze, man findet diese Szenen wirklich da draußen im Donautal. Ganz anders sind Gieses Rebenstockbilder. Knorrige Gesellen, durch Licht und Schatten fast so, als ob sie vor dir stehen würden. „Immer wieder bin ich das Ried Singerriedel in Spitz auf der Suche nach solchen Charakterstöcken abgelaufen.“

Die eigene Motivsuche betreibt man aus zwei Blickwinkeln. Von oben bekommt man die weite Sicht, von der Ferdinand-Warte etwa schaut man nach Rossatz am Südufer und von Dürnstein bis zum Stift Göttweig. Oder man wählt die Perspektive vom Wasser auf einem Linienboot von Melk nach Krems. Das leuchtende Stift Melk, Schloss Schönbühel mit Zwiebelturm und die Weinorte – alle Höhepunkte gleiten in knapp zwei Stunden vorbei.

Panoramablick auf zwei Rädern

Oder man schwingt sich aufs Fahrrad, Klassiker ist der Donauradweg von Ybbs nach Krems am Ufer. Die Infrastruktur ist mit Gepäcktransport und gratis Radmitnahme auf Donauschiffen perfekt abgestimmt. Unter Strom am Strom ist man besonders geschmeidig unterwegs. Gerade in den Weinorten, etwa Weißenkirchen oder Spitz, erspart man sich dank E-Bike hinauf zu den nettesten Aussichtspunkten schon einiges an Muskelschmalz. Entlang des Ufers zu gondeln, ist natürlich immer ein Klassiker. Wer



1. Augenweide. Im barocken Prandtauerhof wird Wachauer Küche mit dem gewissen Etwas serviert. **2.** Bereits im 13. Jahrhundert wurde Safran in der Wachau kultiviert, nun gibt es eine Renaissance.



einen Seitensprung ins Hinterland machen möchte, ohne sich auf mörderische Singletrails für Mountainbiker einzulassen, biegt beim Hotel Mariandl in Spitz in das sechs Kilometer lange Mieslingtal ab. Die Pluspunkte: eine nur mittelsteile Schotterstraße und ein romantischer Märchenwald, der Stimmung macht. Und am Südufer wartet eine Offroad-Piste von Mitterarnsdorf in die Blumengemeinde Nesselstauden im Dunkelsteinerwald.

Wenn man sein Rad nicht selbst mitbringen will, ist das auch kein Problem. In der Wachau gibt es 30 Verleihstationen. Die Abwicklung ist einfach und nach der Registrierung geht's los. Per Smartphone erfährt man, ob am gewünschten Verleihstandort ein Rad bereit steht.

An der schönen blauen Donau

Entschleuniger schnallen den Rucksack um. Die Wanderwege reichen für ein ganzes Leben: von Spaziergängen durch Wein- und Obstgärten bis zu Klettertouren auf Felsen. Klassiker sind die Jakobswege entlang der Donau von Göttweig über Melk, der Welterbesteig führt auf 180 Kilometern rund um die Wachau.

Fast immer im Blick ist die Donau, mitunter etwas aufbrausend. Zeugnis sind die markierten Hochwasserstände, die man an Gebäuden oft knapp unter dem Dach findet. 2013 blieben Spitz und Weißenkirchen aber trocken, der mobile Hochwasserschutz hielt. Drei Kilometer Aluwände, drei Meter hoch, kaum zehn Zentimeter breit. „Zur Sicherheit verließen wir die Häuser“, erzählt Barbara Holzapfel vom Prandtauerhof in Weißenkirchen, „gespenstisch war das.“ Meistens empfiehlt sich die Donau aber als Badewanne und Heimat für 30 Fischarten.

Süßes & Safran

Ein besonderer Bodenschatz ist die Wachauer Marille. Um 1900 begann man mit der Anpflanzung von rund 20 Sorten: Kremser Rose, Große Kremser oder Ananasmarielle heißen sie, größtenteils wird aber die Klosterneuburger angebaut. „Wann wollen Sie die Marillen verarbeiten? Übermorgen? Und schon heute mitnehmen? Die verkaufe ich nicht, so lange halten die Früchte ja nicht“, sagt die Verkäuferin am Marillenstand an der Straße. Heute verstehe ich sie, die Wachauer

Marille ist eine Diva. „Dünnschalig und kaum lagerfähig, aber geschmacklich grandios“, sagt Alfred Kausl. Der Marillenbauer mit dem verschmitzten Leuchten in den Augen verarbeitet seine Früchte zu Marmelade, Nektar, Chutney und Bränden. Wenige Autominuten entfernt bei Marillenbauer Aufreiter landet gleich einmal eine Pfanne Marillenkügelchen auf dem Tisch. „Das ist nicht viel“, sagt die Mama, „ich mache jeden Tag 100.“

Ja, und wie schmeckt denn nun so eine Wachauer Marille? Eine Frucht der Gegensätze, süß und samtig, aber gleichzeitig wirft sie auch eine knackige Fruchtsäure in die Waagschale. Entscheidend ist wie bei allen Früchten die Reife. Die ist erst dann perfekt, wenn sich die Marille aus freien Stücken der Schwerkraft hingibt und vom Baum fallen lässt. Um ihr die Landung möglichst angenehm zu gestalten, ist im besten Fall ein Netz gespannt.

Eine längere Tradition als die Marille hat der Safran. Bereits im 13. Jahrhundert kultiviert, 1911 warf der letzte Safranbauer aber witterungsbedingt die Gartengeräte hin. Erst 2007 leitete Bernhard Kaar >>



die Safran-Renaissance ein. Heute stehen die Pflänzchen des *Crocus austriacus* auf aufgelassenen Weinterrassen. Gut verborgen, denn ein Kilo getrockneter Safran hat den Wert eines Kleinwagens. Zu kaufen gibt es Safran als Verfeinerung von Honig, Marillenmarmelade oder Schokolade, außerdem als Set zum Safran-Gugelhupf-Backen oder als Anbauset für den Garten. „Ich verschicke die Knollen bis Ostfriesland.“ Zehn Gramm Safran würden übrigens reichen, um sich zu Tode zu lachen, allerdings müsste man dafür 1200 Tassen Safranschokolade trinken.

„Es ist nicht schwer, auf diese Landschaft stolz zu sein“, sagt Franz Hirtzberger jun. Ein lässiger Typ, der ohne jeden Keucher den steilen Singerriedel in Spitz erklimmt, einen der berühmtesten Weinberge. Unten zieht die Donau schimmernd vorbei, umrahmt von einem Amphitheater goldener Rebzeilen, Wäldern und Terrassen, die sich über Hunderte Meter zu Pyramiden aus Erde und Stein türmen. Ehrfurcht einflößend die Burgen, wie steinerne Fäuste auf hohen Felsen. Leuchtende Punkte in diesem Ensemble sind Orte mit

mittelalterlichen Spuren, Renaissance-Häusern und üppigen Barockbauten: Orte wie Dürnstein und Weißenkirchen, Joching, Wösendorf und Spitz.

Das Klima ist durch Donau und pannonische Einflüsse angenehm, nur in der Nacht strömen kühle Winde aus dem karger Waldvier-

tel her. „Wir sind quasi das Florida des Waldviertels“, sagt Winzer Karl Holzapfel. Nicht nur wegen der milderen Temperaturen, die Wachau ist eine einzige Romantikszenarie: Bei einem Weinberg-Spaziergang nahe Spitz, wenn 100.000 Marillensäulen zu einem weißen Blütenteppich werden, bei einem

Sonnenuntergang am Donaustrand oder einem Zauberwaldspaziergang zur Ruine Aggstein.

Weinsame Klasse

Der Wachauer Wein hat es zu Weltruhm gebracht, hinter dem Glanz stehen aber Höchstleistungen in Steillagen. Bereits im

Wachau-Datenbank

Ausgesuchte Genussadressen

Schlafen

- Prandtauerhof. Renovierter Barockhof, gute Regionalküche. 3610 Joching 36, www.holzapfel.at
- Hotel-Restaurant Schachner, Wohlfühladresse mit ausgezeichnete Küche, 3672 Maria Taferl, www.hotel-schachner.at
- arte Hotel Krems. Zeitgeistig. Dr.-Karl-Dorrek-Straße 23 3500 Krems, www.artehotel.at

Essen

- Landhaus Bacher. 3 Hauben. Südtiroler Platz 2, 3512 Mautern, www.landhaus-bacher.at
- Hofmeisterei Hirtzberger. Regional-kreativ, haus-eigene Spitzenweine. Hauptstraße 74, 3610

Wösendorf, www.hofmeisterei.at

- Jamek. 100 Jahre Tradition, klassische Küche, idyllischer Garten. Hechnockerln und Rieslingbeuschel sind Pflicht, Spitzenweine. 3610 Joching 45 www.weingut-jamek.at
- Gasthaus Jell. Archetypisches Wirtshaus. Hoher Markt 8 3500 Krems, www.amon-jell.at
- Pulkers Heuriger. Rührsdorfer Kellergasse, 3602 Rührsdorf www.pulkers-heuriger.at
- Schmelz. Weinbergstraße 14 3610 Weißenkirchen www.schmelzweine.at
- Nikolaihof. Nikolaigasse 3 3512 Mautern, www.nikolaihof.at

Einkaufen

- Wieser. Schnaps, Marmelade, Schokolade, Essig, Öl. Hauptstraße 13, 3610 Wösendorf www.wieser-wachau.at
 - Safran Manufaktur. Bahnhof Dürnstein. 3601 Dürnstein 76 www.wachauer-safran.at
 - Marillenhof Kausl. Ötz 16, 3622 Mühlendorf, www.marillenhof.at
 - Marillenhof Aufreiter. Dorfstr. 34 3506 Krems-Angern www.weinhof.at/marille
 - Hick. Gärtnerei mit Raritäten. Landstraße 191, 3610 Weißenkirchen, www.hick-wachau.at
- www.donau.com/de/donau-niederoesterreich**

FOTO: ÖSTERREICH WEINBUCH/PETER BURIGSTALLER



2

FOTO: LIZIA ELLERT



3

FOTO: DONAU NIEDERÖSTERREICH/OTMAR BRANNBERGER



4

FOTO: ARIE HOTEL KREMS



5

FOTO: DONAU NIEDERÖSTERREICH/STEFIE HANBER

1. Unter Strom am Strom ist man besonders geschmeidig unterwegs. E-Bikes sieht man am Donauradweg immer öfter. 2. Ideenreich. Thomas Dorfer hat beide Beine am Boden, seine Küche glänzt aber auch mit sprudelnder Kreativität. 3. Fête blanche. Im Frühjahr blühen in der Wachau an die 100.000 Marillenbäume. 4. Zeitgeist im arte Hotel in Krets. Ausstellungen mit moderner Kunst gibt es als Extraplus. 5. So süß und samtig, so knackig frisch – die Wachauer Marille ist ein Aromagedicht.

Mittelalter bändigten Mönche die Hänge mit Terrassen, sie schwenkten aber auf das damals trendigere Bierbrauen um. Erst in den 1980er-Jahren begann die Terrassen-Rückgewinnung. Ein Generationenprojekt, Leo Alzinger jun. schätzt, dass „wir in den letzten zehn Jahren 1000 Quadratmeter Mauern gebaut und restauriert haben“. Stehen die Terrassen, fängt die Arbeit erst richtig an. „Praktisch alles geht per Hand, die Arbeitsstunden sind gegenüber normalen Lagen dreifach“, erklärt Emmerich Knoll jun. Ein harter Job, allein das Spritzgerät am Rücken wiegt 20 Kilo.

Unterschiedlichste Böden ergeben in der Wachau einen bunten Teppich, dazu kommt der Klimacocktail. Den Geschmack prägen aber auch die Lagen, jede mit ihrer eigenen Persönlichkeit. Der Loibenberg, bereits 1157 erwähnt, ist warm mit barockeren Weinen. Der kühlere Kellerberg dagegen bringt würzigere Veltliner und besonders

fruchtbetonte Rieslinge hervor. Zwei benachbarte Lagen, aber grundverschieden.

Knoll, Hirtzberger, F. X. Pichler, Alzinger, Prager, Jamek – die Namen waren seit den 1980er-Jahren Garant für die Veränderung. Ein Kurs, den auch die Söhne nun fortführen. Im Schatten der großen Namen entwickelte sich aber auch eine Szene mit talentierten neuen Winzern. Fritz Rixinger aus Spitz etwa bearbeitet mit Kalkofen, Zornberg und Singerriedel drei der spektakulärsten Lagen, Basis für Weine mit klarer Frucht und dunkler Würze.

Das Jungwinzer-Hopping führt weiter zum vielseitigen Andreas Gattinger: Lehrer für Philosophie und Sport, zusätzlich baute er ein Weingut auf. Wichtig ist ihm die Naturbelassenheit der Weine, die sehr trinkig, mit wenig Säure und schöner Frucht ins Glas kommen. Nächster Halt im urigen Heurigen von Franz Zottl. Ein fröhlicher Winzer, der auch Seminare zum Glücklichen leiten könnte.

Auch Wolfgang Hofstätter ist ein Preis-Leistungs-Tipp, die Weine verkostet man im Sommer auf der Terrasse seines Heurigen umringt von Weinbergen.

Wo Wein ist, ist auch die Heurigenkultur ausgeprägt. Ein Glas Wein, dazu eine Jause – ein ehrliches Vergnügen. In manchen Heurigen geht es aber exklusiver zu. Im Nikolaihof in Mautern etwa. Bei Kerzenschein serviert Christine Saahs unter der uralten Kaiserlinde strahlend-fruchtige Rieslinge und ein feines Buffet am Tisch.

Vom anderen Ufer

Lange im Schatten der glamourösen Nordseite stand das andere Donauufer, aber der Süden holt auf. Die Winzerszene spielt immer selbstbewusster im Konzert der Großen mit. Der Nikolaihof wurde von Robert Parker für den Riesling Vinothek 1995 mit der Höchstpunktzahl 100 geadelt. Auch Namen wie Josef Fischer oder Georg Frischengruber etablieren sich. Die höchstprämierte Küche der

Wachau ist in Mautern bei Lisl Wagner-Bacher zu Hause. Mittlerweile hat die Grande Dame die Küchenverantwortung an Thomas Dorfer übergeben. Fesch wie ein Model erscheint er in seiner blütenweißen Kochjacke, der Schwiegersohn aus Kärnten ist am Boden geblieben, eine große Portion Kreativität schwingt aber mit. „Ich muss nicht alles umstoßen, das Gericht soll seine Echtheit bewahren.“ Vor allem der Marillenknoedel wird immer der Marillenknoedel bleiben – flaumig, fruchtig, einfach perfekt.

Essen kann man generell ausgezeichnet in der Wachau. Im Prandauerhof der Familie Holzapfel, bekannt auch wegen des Innenhofs mit Arkaden, Palmen und Oleanderbüschen. Und wegen der feinen Wachauer Köstlichkeiten, viele davon versammelt auf der großen Etagère mit gebackener Blutwurst, Haussulz im Glas oder Gammelknoedel. Der Jamek steht für über 100 Jahre Wirtshausstradition. Die Küche schmeckt trotzdem nicht nach Nostalgie, sondern nach Perfektion.

Die Klassik wird aber auch gerne variiert. Ulli Amon-Jell serviert in ihrem urigen Kremser Wirtshaus gratinierte Weinbergschnecken mit knusprigen Tintenfischerln, beim Prankl in Spitz versteht sich der Marillenknoedel mit Maracujasorbet und Johannisbeerschaum. Und im Heurigen von Familie Schmelz kommt Ziegenfrischkäse in der Körndlpfanne auf den Teller. Einen Schritt weiter gehen einige Winzer, ihre Keller wurden zu Designertempeln stilisiert. F. X. Pichler, Rudi Pichler, Alzinger – ihre Weingüter zeigen sich mit kühnen, geraden Linien, Glas, Beton, Kunst und futuristischen Formen. Auch in Krets zog die Moderne ein. Die Universität wohnt in Glas-Stahl-Bauten, vor den Toren der Altstadt wurde die Kunstmeile errichtet: mit mondäner Kunsthalle und an der Fassade des Karikaturmuseums klebt ein roter Würfel wie eine Clownnase. Mariandl-Romantik und Moderne, sie passen gut zusammen. ■

Ein Weg für alle: Am Salzburger Almenweg wandern Familien genauso gern durch den Salzburger Pongau wie Genießer und Sportler.

FOTOS: RAFFALT



Immer dem Enzian nach

Auf dem **Salzburger Almenweg** scheint die Zeit stehen geblieben zu sein. Hier begegnet man Pongauer Sennleuten, die Traditionen pflegen, Tieren und Berggeschichten. von Gloria Staud

Der blaue Enzian weist den Weg, einmal quer durch den Salzburger Pongau. Auf Schusters Rappen kann man hier meist auf über 1000 Meter Seehöhe die bekannten Ferienregionen und ihre Bergwelten entdecken: die Salzburger Sportwelt, das Tennengebirge, das Großarlal, das Gasteinertal, die Ferienregion Hochkönig, die Salzburger Sonnenterrasse und Obertauern. Wer mag, meistert alle Etappen und die gesamten 350 Kilometer des Rundwanderweges. Doch das Schöne am Salzburger Höhenweg ist, dass die Wanderer von allen 25 Orten des Salzburger Pongaus einsteigen können und auch jederzeit wieder ins Tal kommen. Auf dem Weg bieten 120 bewirtschaftete Almhütten willkommene Rast für müde Bergsteiger und Wanderer, für Familien und Sportler.

Familienabenteuer am Weg

Eine Hängebrücke auf 2300 Meter Höhe am Stubnerkogel in Bad Gastein, einer der höchstgelegenen Bergseen Österreichs (der Tappenkarsee in Kleinarl), Oasen der Ruhe auf den Salzburger Sonnenterrassen: Auf dem Salzburger Almenweg kommt jeder auf seine Kosten. Einsteiger und Eltern mit Kindern schätzen die kürzeren Etappen, zum Anfang empfiehlt sich etwa die Strecke bei Badgas-



1. Die freundlichen Sennleute kennen zahlreiche Geschichten über die Berge. **2.** Die Tiere genießen die „Sommerfrische“ in den Bergen.

tein vom Parkplatz der Talstation Stubnerkogelbahn bis zum Parkplatz Grüner Baum. Die fünf Kilometer schaffen auch gemütliche Berggenießer in etwa anderthalb Stunden. Auch die Etappe Nr. 27 zeigt sich besonders familienfreundlich: Schließlich gibt es auf

der Moosalm in Filzmoos Streichelzoo und Kinderspielplatz. Für noch mehr Abwechslung für die ganze Familie sorgen unterhaltsame Themenwege wie der Weg „Alles Alm“ in Obertauern, „Flori's Erlebnispfad“ in Flachau oder die beiden Erlebnisberge

„Geisterberg“ in St. Johann-Alpendorf und „Wagrains Grafenberg“ in Wagrain. Viel Spaß macht den Kids außerdem das Sammeln der Wanderstempel, die auf jeder Etappe bei den Almen und Einkehrmöglichkeiten entlang des Almenweges erhältlich sind. Die „Bronzene Wandernadel“ erhalten kleine und große Wanderer bereits ab einer Etappe verliehen. Den Stempelpass dazu gibt es in allen Tourismusverbänden der Talorte.

Der Berg ruft

Doch auch erfahrene Bergfexe und Gipfelstürmer schätzen den Salzburger Almenweg, schließlich finden sie auf der Route genügend herausfordernde Stücke. Für die anspruchsvollsten Etappen mit 21 Kilometern benötigt selbst ein trainierter Wanderer bis zu neun Stunden Gehzeit. Zudem können Etappen mit einer zusätzlichen Gipfeltour kombiniert werden, etwa auf den 2941 Meter hohen Hochkönig. In Filzmoos laden zusätzlich „Kraftplatzwanderungen“ zum Innehalten und Hin-spüren ein: 16 Kraftplätze sind es, deren besondere Schwingungen das Abschalten und Auftanken begünstigen. Und alle, die sich eine längere Auszeit vom Alltag gönnen wollen, bleiben eben einfach oben in der Höhe und genießen die sommerliche Welt der Almen mit ihren Menschen, Tieren und Geschichten.

Traditionsträger, Geschichten-erzähler, Philosophen

Die Pongauer Sennleute auf den Almen geben dem Salzburger Almenweg sein ganz eigenes Gesicht. Sie können melken, singen, jodeln, käsen und manchmal sogar zaubern. Bis Ende September, Anfang Oktober bleiben diese besonderen Gastgeber »

Ein Fest der Traditionen

Von Ende August bis Anfang November steht das Salzburger Land ganz im Zeichen seiner „fünften Jahreszeit“: dem Salzburger Bauernherbst. Das diesjährige Motto lautet „Von Wurzeln und Wipfeln – Einatmen und Ausatmen“. Mit rund 2000 Veranstaltungen erwecken über 70 Orte Tradition, Brauchtum und altes Handwerk zu neuem Leben. Auch auf dem Salzburger Almenweg und in den Orten im Tal wird gefeiert: Bauernherbstfeste und Kirchtage, Handwerksmärkte und Almabtriebe, Almfeste und Herbstwanderungen locken zu Musik, Kulinarik und Brauchtum. Immer eine ganz Woche

lang stehen die Dörfer und Städtchen dann im Zeichen des Bauernherbstes. So zeigen etwa am 14. September die Mitglieder des Heimatvereins in Altenmarkt unter dem Motto „Lebendiges Handwerk“, wie früher gesponnen, geklöppelt und gebacken wurde, der Bauernherbst-Kirchtag und Almabtrieb am 21. September in Wagrain stellt alte Handwerkskunst wie Dengeln und Schindlmachen in den Mittelpunkt, und Großarl feiert am 29. September sein Rupertifest. Alle Termine des Salzburger Bauernherbstes findet man unter: www.salzburgerland.com/de/bauernherbst



FOTO: WWW.GROSSARLTAL.INFO

Ob herausfordernde Passage oder Wege für weniger Bergfitte, der Salzburger Almenweg bietet stets einmalige Naturpanoramen.

auf den Almen und bringen den Wanderern mit einzigartigen Geschichten die Bergnatur näher. Sie wissen, wann die beste Zeit ist, um Gämse zu beobachten, kennen die Wetterboten und erzählen die schönsten Sagen und Legenden. Ihnen zuzuhören, bedeutet, in eine längst verschwundene bäuerliche Welt einzutauchen: Sie kennen die Vergangenheit, sind manchmal große Philosophen und verschließen sich dennoch nicht der Zeit. Bei ihnen einzukehren und ihren Arbeitsalltag kennenzulernen, ist

ein erdendes Erlebnis. Wer ihnen zuhört, spürt, dass die Alm kein Klischee ist, sondern eine uralte Kulturlandschaft, die noch heute existiert, weil es engagierte Menschen gibt, die die Traditionen lieben und hochhalten und sie für Gäste und Wanderer aus aller Welt erhalten und erlebbar machen. Zu den besonders urigen Hütten zählen u.a. die Tauernkarleitenalm in Obertauern mit der über hundert Jahre alten Rauchkuchl, die 150 Jahre alte Präau-Hochalm in Dorfgastein mit der „Flitterwochen-Suite“

und den Aussteigerkammerln sowie die Weißalm mit offener Feuerstelle in Großarl.

Frische Milch und Selbstgebranntes

Mit der Gastfreundschaft der Sennleute und Almbesitzer können die Wanderer am Salzburger Almenweg auch die kulinarischen Köstlichkeiten der Region entdecken. Schließlich ist es auf den Salzburger Almen Tradition, Wanderer zu verköstigen. Die Milch der Kühe wird gleich an Ort und Stelle und nach überlieferter Manier verarbeitet. So kommen würziger Graukäse, Bergbauernmozzarella oder Knetkäse auf den Teller, nicht selten wird auch das Brot auf der Alm gebacken. Der Speck stammt vom eigenen Hausschwein und die Bauernkrapfen werden im Butterschmalz herausgebacken. Aus Wildkräutern oder Holunder stellen die Almleute Sirup her, und wer Glück hat, wird „auf einen selber Brenn’t’n“, Schnaps aus Vogelbeeren oder Zirbenzapfen, eingeladen. Im Großarl werden die Wanderer in die „Großarltaler Almgeheimnisse“

eingeweiht: Auf jeder Hütte gibt es das Rezept zu einem ganz speziellen Gericht wie etwa Kasnock’n und Bauernbrat. Und wer überall war, hat am Schluss sein ganz persönliches Kochbuch gesammelt. Außerdem bereichern oft köstliche Kräuter aus dem Bauerngarten oder von den umliegenden Wiesen die Gerichte: Auf der Bürglalm, der Pronebenalm oder der Dientalm gibt es sogar besondere Produkte wie etwa Kräutersalz, Heidelbeers essig oder Heumilchseife, direkt in der Höhe produziert. ■



FOTO: RHEINFALT

Im Herbst bereiten sich Mensch und Tier auf den Almadtrieb vor.

Einfach auf dem Weg
 Übrigens: Der Salzburger Almenweg will den Urlaubern mit dem Busangebot das Wandern so einfach wie möglich machen. Der Ausgangspunkt einer Bergtour ist oft mit dem eigenen Auto nicht mehr erreichbar, für den Wanderbus gelten manche Fahrverbote nicht. Mit dem Bus werden auch für konditionell schwächere Wanderer attraktive und längere Bergziele machbar, weil sich der Anstieg verkürzt.

Das ist 100 Prozent Familie

Deine Alles-inklusive-Familienferien im **Gut Wenghof** in Werfenweng!



Familienurlaub im Herbst

Wir haben bis 3.11.2019 geöffnet!

- 3 Nächte „Alles inklusive“
- Neues Panoramarestaurant mit 24/7-Pizzathek und Family-Fondue
- Best FAMILY „Kinderwelt Trolleywood“ mit professioneller Kinderbetreuung und tollem Programm von TUI (ab 3 Jahren)
- Innen-, Außen- und Kinderpool mit Babyrutsche, Sauna, Familien-Kräutersauna und Luis-Trenker-Infrarotkabine
- Perfekte Lage für Herbstwanderungen

ab 225,- Euro pro Person
Kinder bis 5 Jahre frei

Wir sind das Hotel mit dem größten Alles-inklusive-Angebot in den Alpen! Unter dem Motto „100 Prozent Familie, alles inklusive und Traumurlaub“ bieten wir dir die perfekten Ferien. Bei uns gibt's die

Spielkameraden-Garantie, einen großen Kinderclub, professionelle Kinderbetreuung, ganz viel Platz und das einzigartige Angebot der sanften Mobilität – Urlaub vom Auto. Viele Highlights wie unser großzügiges Panorama-Restau-

rant mit 24/7-Pizzathek, die best FAMILY „Kinderwelt Trolleywood“ von TUI und unsere neuen coolen Zimmer warten auf dich. Atemberaubende Felsen, saftige Almen, Heublumenwiesen, dichte Wälder und beste Spazier- und

Bergtourenwege machen deine Ferien zu einem unvergesslichen Erlebnis. #gutwenghoffamily ■

www.gutwenghof.at

Gut Wenghof – Family Resort, WRB Hotelbetriebe GmbH & Co KG, Weng 17, A-5453 Werfenweng
Tel. +43 6466 450-0, hotel@gutwenghof.at

Familienurlaub mit Herz

Klein, ungekünstelt und bezaubernd charmant verspricht der **Angerwirt ****** in Kleinarl besondere Tage im SalzburgerLand.



Für Familie Haitzmann ist Gastfreundschaft eine Herzenssache: Über Generationen ist ihr Vital- und Familienhotel Angerwirt zu einem stilvollen Feriendomizil gewachsen. Lebensqualität und Lebensfreude nehmen in dem Vier-Sterne-Haus in Kleinarl, mitten in den Bergen des SalzburgerLandes, einen besonderen Stellenwert ein. Ge-

schmackvoll und komfortabel mit Liebe zum Detail eingerichtet laden die Komfort-Doppelzimmer, Familienzimmer oder Appartements zum genussvollen Entspannen ein. Der Tag beginnt gemütlich beim „Guten-Morgen-Frühstück“, nachmittags locken Omas Lieblingskuchen am Buffet in der Lounge. Wer abends Lust auf Gourmetmenüs hat, bummelt

zum Essen ins Partnerhotel, das nur wenige Gehminuten entfernt ist.

Entspannen mit Bergblick

Die Leichtigkeit des Seins genießen die Gäste im Wellness- und Vitalbereich – mit Blick auf die umliegenden Berge. Schwimmbegosteerte lieben das Panorama-Hallenbad mit Gegenschwimmanlage, Whirlbank und vielem mehr, zum

Entspannen geht's in die Schwitzstube, ins Aroma-Dampfbad oder in die Infrarot-Wärmekabine.

Und vor der Tür laden die Kleinarl Bergwelt und der angrenzende Nationalpark Hohe Tauern zum Wandern, Kraxeln und Biken. ■

www.angerwirt.at

Vital- und Familienhotel Angerwirt, Familie Haitzmann, Dorf 40, A-5603 Kleinarl
Tel. +43 6418 215, info@angerwirt.at

Kurz mal weg

- 3 oder 4 Tage Wohlfühl-Unterkunft im Komfortzimmer
- Relaxen in unserer Bade- und Vitalwelt
- Nutzung unseres beheizten Freibads (bei Schönwetter)
- Inklusive Kartenmaterial/ Routenbeschreibung für individuelle Wanderplanung und Wanderpass

ab 165,- Euro pro Person,
3 Tage

ab 235,- Euro pro Person,
4 Tage, inkl. Almkrauter-Wanderung



FOTOS: TVB GROSSARLTAL

Auszeit mit Blick auf die Hohen Tauern: Das Großarlal lädt zu intensiven Berg- und Naturerlebnissen.

Aktiv-Wochenende

3 Nächte mit Halbpension im ****-Hotel inkl. 1 Almjause, 1 geführte Wanderung und ein Überraschungsgeschenk
ab 204,- Euro

Das Tal der Almen

Gipfelsieg oder Genusstour? Diese Frage stellt sich im **Großarlal** erst gar nicht. Denn hier wird jede Wanderung und jede Mountainbiketour zum Erlebnis.

Auf rund 400 Kilometer markierten Wegen versorgen 40 bewirtschaftete Almen Wanderer und Mountainbiker mit selbstgemachten Köstlichkeiten. Ja, sie schmeckt schon anders, die Jause auf der Alm: echter, intensiver, voller Naturgenuss und Lebenskraft. Dabei ist der Blick immer auf die herrliche Bergwelt des Nationalparks Hohe Tauern gerichtet. Nach getaner

Rast geht es weiter über blühende Almwiesen zu glasklaren Bergseen und auf aussichtsreiche Gipfel. Das Wanderdorf Großarl mit seinen Almen und Grasbergen punktet bei Familien besonders mit seinem Sport- & Freizeitzentrum mit Erlebnisschwimmbad und der „Gaudi-Alm“ – Salzburgs größtem Almenspielplatz. Von Großarl entschwibt man mit der Panoramabahn schwerelos zu

gemütlichen Wanderungen und herrlichen Spielplätzen rund um den Kreuzkogel. Das hochalpine Bergsteigerdorf® Hüttschlag lockt mit Adrenalin pur auf seinen anspruchsvollen Klettersteigen sowie einigen echt herausfordernden Gipfeltouren. Besonders beliebt sind die geführten Wanderungen mit dem Nationalpark-Ranger.

Alpenblumenwanderung und Yoga auf der Alm

„Spürt ihr den zarten Vanilleduft? Das ist das Kohlröschen“, erklärt Bergführer Fritz beim Entschleunigungstag und zeigt auf das kleine, kugelige Orchideengewächs direkt am Wegesrand. Solch intensive Natur- und Bergerlebnisse bietet das Aktivprogramm von BERGESUND (www.berg-gesund.at) mit geführten Alpenblumenwan-

derungen, Yogawanderung, Klettern etc. Sieben Übernachtungen mit Halbpension im Vier-Sterne-Hotel inkl. Teilnahme am umfangreichen Aktivprogramm gibt es ab 413,- Euro.

Mountainbiker erwartet im Großarlal ein Streckennetz von gesamt 140 Kilometern und 13.000 Höhenmetern. Besonders schlaue Biker fahren „mit Rückenwind“ – sie leihen sich ein E-Mountainbike der neuesten Generation. Tipp: wöchentlich zehn geführte Touren. Neu: Singletrail von der Panoramabahn Großarlal-Bergstation ins Tal mit rund zehn Kilometern Länge und 963 Meter Höhenunterschied. ■

www.grossarlal.info

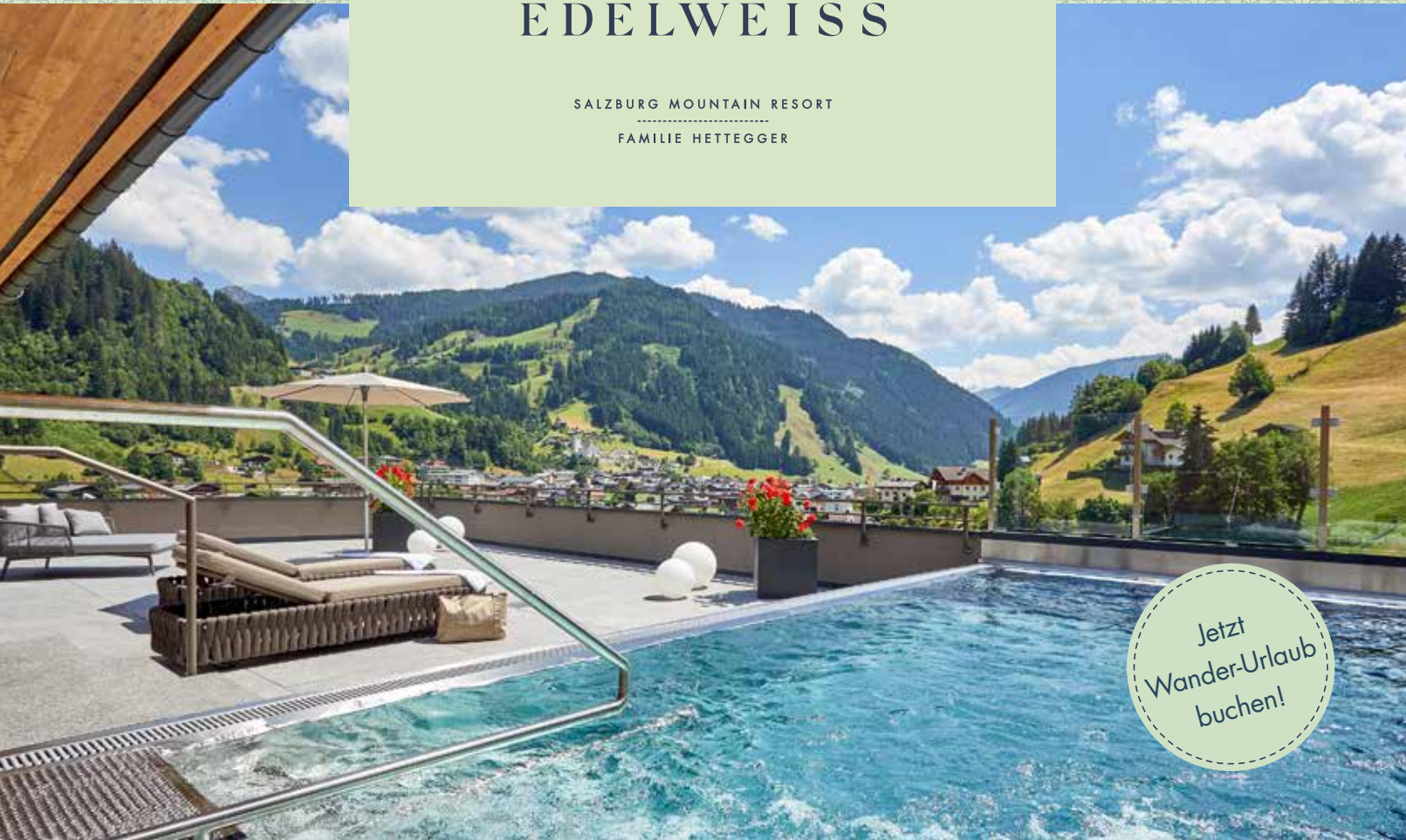
Tourismusverband Großarlal
A-5611 Großarl, Gemeindestraße 6
Tel. +43 6414 281, info@grossarlal.info





DAS EDELWEISS

SALZBURG MOUNTAIN RESORT
FAMILIE HETTEGGER



Jetzt
Wander-Urlaub
buchen!



Genießen Sie Ihren Urlaub!

- ❄ In- und Outdoor Mountain Spa über 5 Etagen (7.000 m²)
- ❄ Getrennter "Adults Only" Mountain Spa mit Spa Bistro
- ❄ **NEU:** großzügige Familien Suiten
- ❄ Kulinarik auf höchstem Niveau
- ❄ Einzigartiges Bar- & Wein-Konzept
- ❄ Penthouse Suite mit eigener Terrasse und privatem Pool
- ❄ Perfekter Startpunkt für Wanderungen und Mountainbike Touren

Buchen Sie jetzt und genießen Sie Ihren Urlaub
www.edelweiss-grossarl.com

Unterbergstraße 65 – 5611 Großarl - Salzburg - Austria
T +43.6414.300-0 info@edelweiss-grossarl.com



FOTO: NATIONALPARK HOHE TAUERN/MARTIN LUGGER



FOTO: ALPINPARK OSTTIROL/SAM STRAUSS



FOTO: BRILLY NEWMAN

Ob reißendes Gebirgswasser an den Umbalfällen oder blauspiegelnde Bergseen, das Element Wasser zeigt in Osttirol seine schönsten Formen. Auf dem Weg gibt es kulinarische Genussmomente wie original Osttiroler Schlipfkrapfen.

Immer dem Wasser nach

Wilde Flüsse, türkisfarbene Seen, tosende Wasserfälle und muntere Bergquellen: Dem Wasser begegnet man in **Osttirol** auf Schritt und Tritt.

Wasser spendet Leben. Es spricht alle unsere Sinne positiv an: wir können es sehen, riechen, hören, schmecken. In Osttirol kommt man dem Wasser als Wanderer besonders nahe.

Tosendes Gletscherwasser

So wird die Isel an den Umbalfällen zum tosenden Gletscherfluss. Ihre landschaftsformende Wirkung spüren Wanderer hier am eindrucksvollsten. Vom Parkplatz in Ströden gelangen sie über den Naturlehrpfad zu den Stufenfällen der Isel im Herzen des Nationalpark Hohe Tauern. Hier stürzt der letzte frei fließende Gletscherfluss der Alpen über das glattgeschliffene Grüngestein ins Tal. Besonders spannend lässt sich der Gletscherfluss am neuen Isel-Trail entdecken. Der rund 80 Kilometer lange Weitwanderweg führt von der Bezirkshauptstadt Lienz in fünf bis sieben Tagen bis hinauf zum Ursprung der Isel am Umbalkees im Herzen des Nationalpark Hohe Tauern und erschließt umweltschonend versteckte Naturjuwelen

wie die „Virgener Wildnis“, die Große Iselschlucht bei Bobojach oder die Gloschlucht.

Wasser in seiner kühllsten Form zeigt sich am Schlatenkees. Der größte Talgletscher Osttirols, in der Kernzone des Nationalparks Hohe Tauern gelegen, ist für Wanderer über den Gletscherweg Innereschlössl erreichbar.

Spiegelnde Bergseen

Vom Zettlersfeld bei Lienz bis zu den Kammfüßen der Glocknergruppe erstreckt sich die Schobergruppe im Nationalpark Hohe Tauern. Dazwischen: sechs Täler, zwölf Berghütten, unzählige Gämsen, Steinböcke, Marmeltiere, Bartgeier und Steinadler – und insgesamt 62 grün und blau schimmernde Seen. Türkisblau, eingerahmt von schroffen Kalksteinflanken, liegt der Laserzsee inmitten der Lienzer Dolomiten. Vorbei an der Dolomitenhütte geht es für Wanderer weitere 600 Höhenmeter bergauf bis zum Laserzsee auf 2260 Metern. In der Lasöringgruppe in der Osttiroler Venedigergruppe

liegt die Neue Reichenberger Hütte. Direkt am Ufer des glasklaren Bödensees auf 2623 Meter. Hier oben spiegelt sich die Osttiroler Bergwelt im glasklaren Wasser – ein begehrtes Fotomotiv. Auf 1680 Meter liegt der Klapfsee. Am Ende des Tilliacher Tals gilt er als Ruhespender und Ausflugsziel für Wanderer und Fischer. Vom See können Wanderer weiter die Gegend erkunden und auf die Porzehütte auf 1942 Meter wandern. Wer mag, erklimmt über den Klettersteig den Gipfel der Porze.

Folge dem Weg

Östlich des Ortszentrums von St. Jakob im Defereggental startet der Wassererlebnisweg. Die leichte Wanderung führt entlang der Schwarzach, der Lebensader des Defereggentals, vorbei an Feuchtgebieten, Wasserfällen und Bächen. Schautafeln erklären die vielseitige Wirkung des Wassers. ■

www.osttirol.com
nationalpark.osttirol.com

Tourismusverband Osttirol, A-9900 Lienz
Tel. +43 50 212212, info@osttirol.com

Auf Wasserwegen

Berge erwandern und Ernte verkosten

7.9. bis 27.10.2019

- 4 Übernachtungen
- 1 Wanderkarte vom Osttiroler Herzlichkeit Vermieter mit persönlichen Wandertipps
- 1 Kistl gefüllt mit Osttiroler Köstlichkeiten

ab 149,- Euro pro Person in der Osttiroler Herzlichkeit Ferienwohnung

ab 159,- Euro pro Person im Osttiroler Herzlichkeit Doppelzimmer mit Frühstück

Wanderclosing Herz-Ass Villgratental

26.9. bis 29.9.2019

Quer über Gipfel und Grate der Villgratner Berge mit Blick auf Großglockner, Drei Zinnen bis zu den Zillertaler Alpen und die Hohen Tauern und viele mehr

- 3 Übernachtungen inklusive Verpflegung in der gewählten Kategorie

- 3x Abendessen
- 2x Lunchpakete
- 2x geführte Bergwanderung
- Rahmenprogramm und alle Transfers in Außer- und Innervillgraten
- Goodiepackage

ab 235,- Euro ohne Verpflegung in der Ferienwohnung (buchbar ab 2 Personen)

ab 370,- Euro inkl. Frühstück im Drei-Sterne-Hotel

Dem Himmel so nah

Zwischen Berg und Tal laden das **Gradonna ***** Mountain Resort** und die **Dolomiten Residenz ***** Sporthotel Sillian** im Herbst zur genussvollen Wanderzeit.



FOTO: SPORTHOTEL SILLIAN

Besondere Herbsttage in den Osttiroler Bergen erwarten die Gäste im Gradonna und in der Dolomiten Residenz Sporthotel Sillian.

Zwischen Großglockner und Dolomiten ist Osttirol am schönsten. Mitten im Nationalpark Hohe Tauern, eingebettet in die imponierende Berglandschaft Osttirols, vereint das Gradonna im Hotel und den 41 Châteaux Luxus und Natur, Design und Komfort. Besonders im Herbst stehen hier Wellness, Wandern und Genuss in ihrer schönsten Form im Mittelpunkt.

Doppelzimmer „Klassik“ im Gradonna

- inkl. Gourmet-Halbpension und Benutzung der Wellnesslandschaft, Safe, Sat-TV, WLAN, Radio und Telefon, Flatscreen
 - Relaxzone mit Berg- oder Talblick, Balkon
 - Tiefgaragenparkplatz
- ab 112,- Euro** pro Person/Nacht

www.gradonna.at

Gradonna ***** Mountain Resort
Châteaux & Hotel
Gradonna 1, A-9981 Kals am Großglockner
Tel. +43 4876 82000, info@gradonna.at
Großglockner Mountain
Resort Kals GesmbH & Co KG

Schließlich finden die Gäste eine einzigartige Bergwelt direkt vor der Haustür: Der Großglockner, mit 3798 Metern höchster Berg Österreichs, hat auch über 200 Jahre nach seiner Erstbesteigung nichts an seiner Faszination verloren. Die zweitägige Königstour erschließt den Mythos des besonderen Gipfels. Außerdem laden 250 Kilometer Wanderwege in die Natur ein: Genusswanderungen ins Dorfer-, Teischnitz- oder Lesachtal, geführte Exkursionen mit den Nationalpark-Rangern oder Klettertouren.

Osttirols Natur und Traditionen sind zudem fixer Bestandteil der feinen Gourmet-Küche im Gradonna. Chefkoch Michael Karl und



sein Team lassen sich von Osttiroler Spezialitäten ebenso inspirieren wie von mediterranen Rezepten. Feine Kräuter, die direkt hinter dem Haus wachsen und regionale Produkte geben der Gradonna-Küche den besonderen Akzent.

Wandern auf der Sonnenseite

Auch die Dolomiten Residenz Sporthotel Sillian lädt zu einzigartigen Herbsttagen. Dank der südlichen Lage im Hochpustertal erwarten die Gäste hier die einzigartige Bergwelt der Dolomiten und besonders viele Sonnenstunden. Für leichte Wanderungen empfiehlt sich beispielsweise der zwei Kilometer lange Naturschaupfad Tassenbach.



FOTOS: GRADONNA

Bei der Auszeit nach den Wanderungen laden außergewöhnliche Köstlichkeiten und Osttiroler Spezialitäten zu genussvollen Stunden. Erlesene, naturbelassene Zutaten von regionalen Produzenten, feine traditionelle Rezepte der Osttiroler Küche und fantasievolle Neukreationen prägen die Küche des Hauses. ■

Doppelzimmer „Residenz“ in der Dolomiten Residenz

- ca. 25 Quadratmeter inkl. Gourmet-Halbpension und Sportlerjause am Nachmittag
 - Sat-TV, kostenloses WLAN, Radio, Dusche, WC separat, Telefon
 - Benutzung unserer Wellness-Residenz bis zu 2 Erwachsene
- ab 109,- Euro** pro Person/Nacht

www.sporthotel-sillian.at

Dolomiten Residenz ***** Sporthotel Sillian
A-9920 Sillian im Hochpustertal
Tel. +43 4842 6011-0
info@sporthotel-sillian.at
Hochpustertaler Bergbahnen
Nfg GmbH & Co KG Sporthotel Sillian

Von der Liebe und den Sternen

Österreich kann sich erstmals eines Drei-Sterne-Restaurants rühmen.

Wiener Amore und Amador machten es möglich. von Nadia Weiss

Die Nachricht schlug in der österreichischen Gastro-Szene wie eine Bombe ein: Juan Amador wurde mit seinem Restaurant „Amador“ mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Erstens: Noch nie konnten sich die Franzosen derart für ein Lokal in der Alpenrepublik euphorisieren, um die Bestwertung zu vergeben. Dabei spielt es natürlich eine Rolle, dass der Guide Michelin nur in Wien und den größeren Städten testet, und gerade in Österreich viele Spitzenköche idyllisch am Land mit den besten Zutaten kochen. Eine Änderung dieses ausschließenden Modus wäre natürlich ein großer Gewinn. Dies würde jedoch eine schier unendliche zweite Diskussionsebene eröffnen. Daher zweitens: Dieses Kunststück gelang keinem österreichischen Küchen-Star, sondern einem Deutschen. Und drittens: Die Geschichte, wie es Juan Amador, dessen Küche bereits in seiner Heimat zwei Mal mit drei Michelin-Sternen gekrönt wurde, nach Wien verschlug, ist romantischer als jede Überlegung zur Molekularküche.

Kulinarische Lovestory

Liebe geht durch den Magen. Diese alte Weisheit erwies sich als richtig, nachdem Amador auf die Vorarlberger Visagistin Berghild Gerer traf. Diese war Wiederho-



FOTOS: POLARIS/MEDIA/MARKUS BOHL

Der Deutsche Juan Amador, Sohn spanischer Gastarbeiter, holte drei Sterne in sein Wiener Restaurant.

lungstätlerin: Durch ihre Ehe mit dem österreichischen Spitzenkoch Reinhold Gerer, der die moderne österreichische Küche mitbegründete, war ihr das Metier wohlbekannt. Das Paar fackelte nicht lange, heiratete und Amador zog im Jahre 2015 nach Wien. Einige kulinarische Stationen und Experimente folgten. So bespielte

er einige Zeit das ehemalige Etablissement „Cabaret Renz“ im zweiten Wiener Gemeindebezirk, arbeitete an mehreren Gastronomie-Konzepten mit und eröffnete schließlich im gediegenen Vorstadt-Bezirk Döbling „Amadors Wirtshaus und Greislerei“. Ganz bewusst wollte er sich auf bodenständigeres Terrain bewegen, mehr delegieren und vielleicht auch mehr Zeit für seine eigene Genusswelt haben. Doch irgendwie packte ihn dann doch der Ehrgeiz. Juan Amador ließ seine Klassiker und neue, ausgefeilte Gerichte auf die Karte geben, stellte wieder sich selbst und sein Können in den Vordergrund und – gewann.

Mit drei Michelin-Sternen wird ein Lokal auf eine Ebene katapultiert, die es zum internationalen „To do“ der Gourmet-Szene

machen. War es zuvor nicht allzu schwierig einen Tisch im „Amador“ zu bekommen, verändert dieser Ritterschlag die Buchungslage im Normalfall dramatisch. „Es scheint logisch, dass Persönlichkeiten, die für Juan Amador nach Wien reisen, sich auch noch andere Restaurants auf hohem Niveau in der Stadt ansehen werden“, gibt „A la Carte“-Herausgeber und Jury-Mitglied der San Pellegrino „The World 50 Best Restaurants“ den Wiener Platzhirschen zu bedenken, die sich nicht ungeteilt der Freude für die große Ehrung des Kollegen hingaben. Mit dem „Steirereck“ und dem „Palais Coburg“ gäbe es seiner Meinung nach zumindest zwei absolut würdige Anwärter. Aber wie man weiß: Das steht alles in den Sternen. ■



Das Motto im Amador lautet: bodenständig, überraschend, reduziert.

Wohl bekomm's – Tipps für Feinschmecker

Genuss aus Österreich steht für immer mehr Gourmets und Gourmands an erster Stelle. Heimische Produzenten garantieren nicht nur Qualität, sondern schmeicheln auch mit besonderen Kreationen dem Gaumen – oft traditionell und nach allen Rezepten, aber auch innovativ und mit interessanten neuen Geschmacksideen.

■ Bieder & Maier Masterblend N°1

Ob Espresso, Latte Macchiato oder Verlängerter: Sein samtig, erfrischender Geschmack und sein ausgeglichenes Aroma machen diesen Masterblend zur Nummer Eins aller Kaffeeliebhaber. Die Bohnen werden in den besten Anbaugebieten Nicaraguas und Santos von Hand gepflückt und schonend bei geringer Hitze 22 bis 30 Minuten langzeitgeröstet. So entstehen das ausgeglichene Aroma und die charakteristischen Geschmacksnoten des Bieder & Maier Masterblend N°1. Diese Kreation macht es ganz einfach, Kaffee zuhause in höchster Barista-Qualität zuzubereiten und zu genießen.
www.biedermaier.com



FOTOS: WWW.BIEDERMAIER.COM



■ Schokogenuss mit nur ein Gramm Zucker!

Schokolade, neu erfunden: NEOH hat es sich zur Aufgabe gemacht, das Süßigkeitenregal zu erobern und endlich gesundes Naschen für alle möglich zu machen. So verbindet der so genannte CrossBar das Beste aus beiden Welten: Geschmack wie ein Schokoriegel, Nährwerte wie ein Proteinriegel. Zarte Milchschokolade trifft auf eine Kakaofüllung mit knusprigen Crisps und vier hochwertigen Proteinquellen. Ob als sättigender Snack für zwischendurch oder als gesunde Zutat für Desserts – NEOH ist die perfekte Wahl für alle, die ohne Kompromisse genießen wollen.
neoh.com

■ Kaffeegenuss für Ungeduldige

Es gibt nichts Schöneres, als den Geruch von frisch gemahlene Bohnen. Aber wer es eilig hat und den Kaffeegenuss nicht mehr erwarten kann, für den hat Bieder & Maier die ideale Lösung. Die „Easy Serving Espresso Pads“ (E.S.E. Pads) enthalten jeweils eine einzelne Portion besten Kaffees – perfekt gemahlen und bereit, sein Aroma in der Tasse zu entfalten. Aus 100 Prozent Arabica-Bohnen, die im Anbaugebiet handverlesen und anschließend schonend 22 bis 30 Minuten geröstet wurden. Einfach in die Espressomaschine einlegen und genießen!
www.biedermaier.com



■ STAUD'S Pfefferoni, handgelegt.

Sie sind ein Muss zur Brettljause, machen aber auch bei jedem Grillfest eine gute Figur. STAUD'S milde Pfefferoni werden wie auch ihre scharfen

Kollegen in Österreich angebaut und in der Manufaktur im burgenländischen Stegersbach verarbeitet. Sorgfältig sortiert, kunstvoll per Hand ins Glas gedreht und raffiniert gewürzt erfreuen sie sowohl den Gaumen als auch das Auge. Klassisch, delikate, einfach gut.
www.stauds.com



FOTO: HELENE KIRCHBERGER-STAUD'S



■ Zu jedem Anlass die richtige Geschenkbox

Das richtige Geschenk zu finden, ist oft gar nicht so leicht. Außer man kennt die Bieder & Maier Geschenkbox. Die ist gefüllt mit dem Bieder & Maier Kaffee Ihrer Wahl – entweder als ganze Bohne oder in den praktischen „Easy Serving Espresso Pads“. Dazu gibt's zwei Tassen mit den passenden Untertassen für den stillen Kaffeegenuss. Und auch das Einpacken kann man sich sparen – denn kein Geschenkpapier kann schöner sein als der Maier, der auf seiner Giraffe durch die Welt des Kaffees reitet.
www.biedermaier.com

■ Endlich ein Riegel, der gut für den Beach Body ist

Genau wie der NEOH Schoko CrossBar bietet auch der Cocos CrossBar Naschkatzen das Beste aus beiden Welten: Geschmack wie ein Schokoriegel, Nährwerte wie ein Proteinriegel. Durch die herrlich leichten Kokosflocken kommt beim Naschen echtes Sommerfeeling auf, und dank der schlanken Nährwerte (nur 97 Kalorien) kann jeder genießen, ohne sich Sorgen über die Strandfigur zu machen. Mit nur ein Gramm Zucker ist der Cocos CrossBar also die beste Alternative zu den gängigen Kokos-Zuckerbomben und perfekt für alle, die gesund naschen wollen.
neoh.com



FOTOS: NEOH.COM

Acht spezifische Gebiete machen Niederösterreich zu Österreichs größtem Qualitätsweinbaugebiet. Liebliche Landschaften wie die Thermenregion prägen das Land.

FOTO: ÖWM/KOMITEE THERMENREGION



Ein ganzes Land im Glas

Als Weinland zeigt Niederösterreich vielfältige Facetten und setzt mit gleich vier DAC-Gebieten Standards für die Qualitätsweine. von Gloria Staud

Er ist die absolute Nummer eins, Allrounder, Liebling am Tisch. Daher kommt er frisch, fruchtig und spritzig, mit einem Bukett von weißem Pfeffer und Tabak oder Richtung Zitrus und Pfirsich. Je nach Lage zeigt er seine Vielfalt vom leichten Tafelwein bis zum hochreifen Prädikatswein: Der Grüne Veltliner, wegen der starken weißwolligen Behaarung der Triebspitzen auch „Weißgipfler“ genannt, ist eben ein Alleskönner – und wichtigste autochthone Rebsorte des Landes. In Niederösterreich „residiert“ er auf 12.920 Hektar der 28.145

Hektar Weingärten, österreichweit liegt er mit 61,9 Prozent der Anbaufläche weit vorne.

Gebietstypische Rebsäfte

Bei der großen Bedeutung des feinen Weißweins verwundert es auch nicht, dass der Grüne Veltliner – der übrigens nicht mit dem Roten und Frühroten Veltliner verwandt ist – als erste Rebsorte Österreichs als herkunftstypischer DAC-Wein vinifiziert wurde. Im Jahr 2003 machte das große Weinviertel Schlagzeilen, als es sich entschloss, nur mehr seinen pfeffrigen Paradewein unter dem Namen Weinviertel DAC

zu vermarkten. Seitdem garantiert die Bezeichnung Weinviertel DAC am Etikett pfeffrig-würzige, frische Grüne Veltliner im Glas, ab dem Jahrgang 2009 auch kräftig als Reserve. Die Bezeichnung DAC – Districtus Austriae Controllatus – kennzeichnet Qualitätsweine, die den vom Landwirtschaftsminister festgesetzten Bedingungen für gebietstypische Qualitätsweine mit Herkunftsprofil entsprechen. Von den 13 definierten DAC-Gebieten Österreichs finden sich gleich vier in Niederösterreich: Im Traisental, einem der jüngsten Weinbaugebiete Österreichs, spielt

der Grüne Veltliner ebenso wie im Weinviertel die Hauptrolle beim Weinanbau. Doch auch der Riesling gilt als Spezialität des Traisentals und kommt wie der Grüne Veltliner seit dem Jahrgang 2006 unter der Bezeichnung Traisental DAC auf den Markt. Ähnlich das Bild im Kamptal und im Kremstal: Die beiden Regionen bringen ebenfalls neben Grünem Veltliner elegante, mineralische Rieslinge mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung (DAC) auf den Markt, die zu der frischen klassischen Linie auch als kräftige Reserve-Weine mit Klasse gekeltert werden.



1./2. Fruchtig und pfeffrig erobert der Grüne Veltliner die Herzen der Weinliebhaber. In Niederösterreich wachsen seine Weißweinreben auf 12.920 Hektar. **3.** Lenz-Moser revolutionierte 1960 den Weinbau. **4.** Das Kremstal gehört zu den vier niederösterreichischen DAC-Gebieten.

Alte Sorten

Niederösterreichs Weinvielfalt bleibt jedoch nicht bei den beiden weißen Klassikern Grüner Veltliner und Riesling stecken. Österreichs größtes Qualitätsweinbaugebiet vereint ein reichhaltiges Potenzial von Weinherkünften und Weinstilen heimischer Weinraritäten, aber auch internationaler Rebsorten. So siedeln an den Hängen der acht in Niederösterreich beheimateten spezifischen Weinbaugebiete bekannte autochthone, also heimische Rebsorten: bei den Weißen Frühroter Veltliner, Grüner Veltliner, Neuburger, Rotgipfler, Roter Veltliner und Zierfandler, beim Roten Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent. In langer Entwicklungszeit haben sich die Reben gut auf die Standortverhältnisse eingestellt und erbringen meist nur unter diesen Bedingungen ihre beste Qualität. Heute werden autochthone Reben verstärkt als Ressourcen einer Region und Basis für Weine, die das Terroir unverwechselbar widerspiegeln, geschätzt.

... und neue Wege

Die besondere Beschaffenheit und Qualität der Böden und die guten Klimabedingungen für den Weinanbau prädestinierten Niederösterreich schon in frühen Zeiten als Weinregion. Bronzezeitliche Funde von Traubenkernen belegen, dass im Traisental und im Weinviertler Ort Stillfried bereits im zehnten bis neunten Jahrhundert vor Christus Wein wuchs. Die dort gefundenen Traubenkerne können eindeutig der Art „Vitis Vinifera“ zugeordnet werden, sie stellen einen der ältesten Funde ihrer Art in Mitteleuropa dar. Systematisch begannen dann die Römer im ersten Jahrhundert vor Christus mit dem Anbau. Archäologen fördern seit vielen Jahren Zeugnisse der römischen Kultur aus dem geschichtsträchtigen Boden von Carnuntum zutage, wo heute östlich von Wien bis zur slowakischen Grenze gebietstypische Rotweine angebaut werden. Als „Rubin Carnuntum“ mit dem Symbol des Heidentors verstärken sie die Identität dieses aufstrebenden

Gebietes, getragen von einer Reihe dynamischer Winzerpersönlichkeiten. Im Mittelalter pflegten besonders die Mönche in den Klöstern den Weinbau und brachten neue Weinkultur ins Land. Bedeutsam, nicht nur für den niederösterreichischen Weinbau, ist 1860 die Gründung der Wein- und Obstbauschule in Klosterneuburg durch den Freiherrn von Babo, die heute die älteste Weinbauschule der Welt ist. Hier kreuzte übrigens im Jahr 1922 Professor Friedrich Zweigelt die Sorten St. Laurent und Blaufränkisch und schuf damit die wichtigste österreichische Neuzüchtung, den Blauen Zweigelt. Und noch eine wichtige Neuerung für die Winzer kommt aus Niederösterreich: Im Jahr 1950 veröffentlicht der Rohrendorfer Weinbaupionier Lenz Moser sein grundlegendes Werk „Weinbau einmal anders“, mit dem er die sogenannte Hochkultur anregt, die Mechanisierung und Rationalisierung sowie die Quantitätssteigerung im Weinbau möglich macht. ■

Qualitätsvolle Heurige

Ausgesteckt ist Geschätzte 2000 Heurigenbetriebe laden in Niederösterreich zu Schmaus, Weingenuss und Geselligkeit. Das Qualitätsprogramm „Top-Heuriger!“ will den Gästen Orientierungshilfe und Qualitätssicherheit für die Einkäufe bieten. Die Kriterien legen neben der Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften fest, dass ein Wein- bzw. Obstbaubetrieb besteht, in dem selbst Wein bzw. Most produziert wird. Außerdem muss der „Heurigencharakter“ gewahrt bleiben. Ein qualitativ hochwertiges Getränke- und Speisenangebot mit deutlicher Bevorzugung von regionalen Schmankerln und saisonalen Lebensmitteln sind Pflicht. Zudem müssen die Wirtsleute garantieren, dass jährlich zwei Drittel der angebotenen Weine Qualitätsweine mit Prüfnummer sind – jeweils aus eigener Produktion und mit zeitgemäßer Glaskultur (Stielgläser) und Präsentation beim Servieren.
www.top-heuriger.at

NIEDERÖSTERREICH.

GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.



Niederösterreich – eine geschützte Ursprungsbezeichnung der EU für österreichischen Qualitätswein. Hier entstehen Weine, die vielfach ausge-

zeichnet und dennoch am Boden geblieben sind. Kunstwerke aus Natur, Tradition und Vision, komplex und leichtfüßig zugleich. oesterreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN 
Große Kunst. Ohne Allüren.

Kulinarisch-künstlerisches Duett

Kunst spricht alle unsere Sinne an. Kein Wunder, dass **Österreichs Museen** Kultur gerne auch mit Kulinarik verbinden. von Gloria Staud und Teresa Rastbichler

Auf einen Tee mit Klimt, Kuchen oder Asiatisches zu Schiele – wer Kultur liebt, begeistert sich oft auch für schönes Essen. Die Kombination von Kunst und Kulinarik wird in vielen Museen in Österreich daher nicht nur gewünscht, sondern auch mit besonderen Führungen und Kombi-Angeboten forciert.

Dinner mit Kunst – oder umgekehrt

Wiens Küche ist weltbekannt. Genauso wie seine Museen. Die Kombi macht's: Das Naturhistorische Museum veranstaltet in seiner Kuppelhalle einen kulinarischen Mittwoch und bietet je nach Saison verschiedene Dinner an. Auch im Kunsthistorischen Museum verschmelzen jeden Donnerstag Gourmetabende mit Museumsbesuchen. Tête-à-têtes von Kunst und Genuss gibt es ebenso auf Schloss Schönbrunn, im Leopold Museum oder in Wiens größtem Ausstellungshaus Albertina. Sehenswert ist das Restaurant Salonplafond im MAK – Museum für angewandte Kunst mit seiner imposanten historischen Decke (auf die sich der Lokalname bezieht) und vielen Designelementen. „Kunst und Kulinarik“ steht auch im Belvedere am Programm, das in seiner umfangreichen Sammlung unter anderem Gemälde von Gustav Klimt mit seinen goldenen Bildern „Der Kuss“ und „Judith“ zeigt.

Lukullische Kunstvermittlung

Filetstücke aus Kunst und Küche serviert das Arnulf Rainer Museum in Baden jeden zweiten und vierten Donnerstag im Monat ab 19 Uhr. Nach einer exklusiven Führung durch das Arnulf Rainer Museum verwöhnt das El Gaucho Steakhouse vis à vis die Gäste mit einem feinen Abendessen. Auch



FOTO: JOSEF SIFFERT



FOTO: BELVEDERE WIEN



FOTO: IRMENGAR KOLLETTIV FISCHKA

1. Das Herbstgold-Festival auf Schloss Esterházy wird kulinarisch von Pan O'Gusto ergänzt. **2.** Auch das Belvedere, das unter anderem Klimts „Der Kuss“ beheimatet, kombiniert in einem besonderen Angebot Kunst und Genuss. **3.** Arnulf Rainers Werk steht bei den „Filetstücken aus Kunst und Küche“ im Arnulf Rainer Museum im Mittelpunkt.

die Badener Museumstour, jeden ersten Sonntag im Monat, verschmilzt den Besuch von Arnulf Rainer Museum, Beethovenhaus und Kaiserhaus mit Kunst, Musik, Geschichte und Lunch. Das Arnulf Rainer Museum feiert dieses Jahr zehnjähriges Jubiläum und den 90. Geburtstag des Künstlers. Unter dem Titel „Review 1.0“ hat Helmut Friedel eine Ausstellung kuratiert, deren Auswahl von Werkgruppen die Fülle des Œuvres von Arnulf Rainer wiederaufleben lässt. Rainer, 1929 in Baden geboren, gilt als Begründer des Informels in Österreich. Seine Übermalungen, die intensive Suche nach neuen Wegen der Malerei und die stetige Entwicklung neuer

künstlerischer Strategien, begleitet von performativen Arbeiten und umfangreichen Schriften, lassen Arnulf Rainer zu einem der einflussreichsten lebenden Künstler der Gegenwart werden.

www.arnulf-rainer-museum.at

Klänge ohne Grenzen

Grenzen zwischen Mann und Frau, zwischen einzelnen Gesellschaftsschichten, zwischen Leben und Tod sowie zwischen unterschiedlichen Religionen werden im Schloss Esterházy in Eisenstadt vom 11. bis zum 22. September überwunden. Das Herbstgold-Festival bringt Künstler von Weltruf in das Burgenland. 30 Jahre nach dem „Fall des Eisernen

Vorhangs“ und der Grenzöffnung zwischen Österreich und Ungarn widmet sich das Herbstgold-Festival 2019 Künstlern und Werken aus diesen beiden benachbarten Ländern, die schon über Jahrhunderte – nicht zuletzt durch die Familie Esterházy – kulturell eng verwoben sind. Die Interpretationen der Werke reichen von Joseph Haydn, Ludwig van Beethoven und Robert Schumann über Belá Bartók, Johannes Brahms bis hin zu Franz Schubert und Franz Liszt. Die kulinarische Ergänzung zu dem vielfältigen Kulturprogramm bildet das Kulinarikfestival Pan O'Gusto in der Orangerie des Schlossparks.

www.herbstgold.at ■

Messner-Erbe in den Bergen

Mit den sechs Standorten seiner **Messner Mountain Museen** teilt der Extrem-Alpinist seine Erfahrungen und erzählt von der Erhabenheit und den Gefahren der hohen Gipfel.

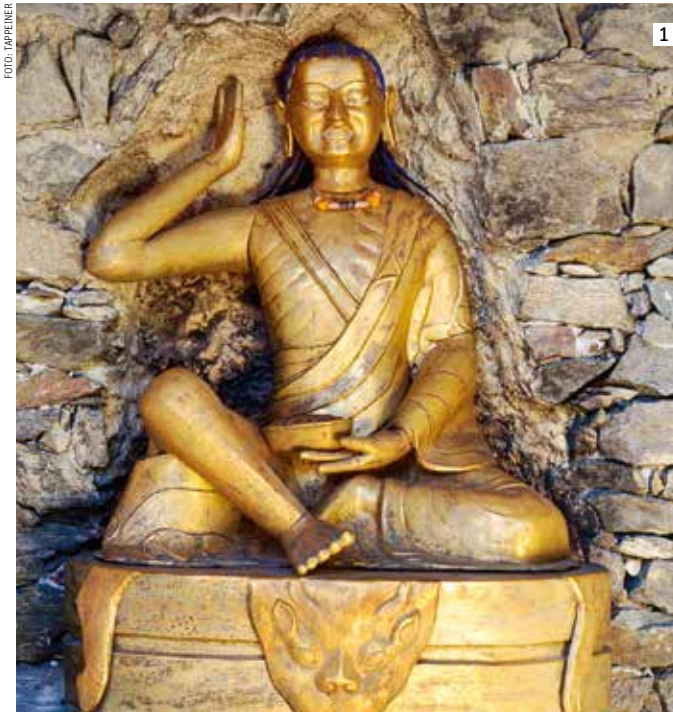


FOTO: TAPPEINER



FOTO: ARYAN MIRFENDERESKI



FOTO: HARALD WISTHALER

1. Schloss Juval zeigt besondere Kunstsammlungen. **2.** Auf Schloss Firmian präsentiert das Open Air Kino zwei Messner-Produktionen zu den Erstbesteigungen in den Dolomiten. **3.** Das MMM Coronas setzt sich mit dem traditionellen Alpinismus auseinander.

Als 15. Achttausender bezeichnet Reinhold Messner das Messner Mountain Museum. In dem Museumsprojekt mit sechs ungewöhnlichen Standorten in seiner Heimat Südtirol hat der Extrembergsteiger, Pol- und Wüstendurchquerer seine Bergenerfahrungen museal umgesetzt. In den MMM lädt er die Besucher zu Begegnungen ein – mit den Bergen, mit den Berg-Menschen und letztlich auch mit sich selbst. Dabei ist jedes der Museen einem spezifischen Thema gewidmet und geografische Lage, Reliquien und Kunstwerke werden in Beziehung zueinandergesetzt.

Von der Tiefe auf die Gipfel

So thematisiert das Herzstück des Messner Mountain Museums, MMM Firmian auf Schloss Sig-

mundskron bei Bozen, die Auseinandersetzung Mensch-Berg. Außen zeigen Schlern und Texelgruppe die majestätische Welt der Berge, innen führt ein Parcours die Besucher aus der Tiefe der Gebirge, wo Entstehung und Ausbeutung der Berge nachvollziehbar werden, über die religiöse Bedeutung der Gipfel bis zur Geschichte des Bergsteigens und zum alpinen Tourismus unserer Tage. Schloss Juval im Vinschgau ist dem Mythos Berg gewidmet und zeigt mehrere Kunstsammlungen. Ins ewige Eis hinein geht hingegen die Ausstellung im Museum in Suldén am Ortler: Auf 1900 Meter unterirdisch angelegt, erzählt das MMM Ortles von den Schrecken des Eises und der Finsternis, von Schneemenschen und Schneelöwen, vom White Out und dem dritten Pol.

Völker und (Alpin)geschichte

In einem alten Fort am Monte Ripe ist das MMM Dolomites untergebracht. Unter dem Thema „Fels“ kann hier Fels und die Erschließungsgeschichte der Dolomiten anhand jener Forscher und Kletterer, die mit ihren Entdeckungen, neuen Wegen und Erstbegehungen alpine Geschichte geschrieben haben, miterlebt werden. Bergvölker aus Asien, Afrika, Südamerika und Europa stellt das MMM Ripa in Schloss Bruneck vor, wobei ihre Kultur, ihre Religion sowie der jeweilige Tourismus beleuchtet werden. Im neuesten Museum, dem MMM Coronas widmet sich Messner der „Königsdisziplin“ des Bergsteigens, dem Trad Adventure Alpinism. In dem von der verstorbenen Architektin

Filmische Hommage an die Pioniere

Vor genau 150 Jahren schaffte der Wiener Bergsteiger Paul Grohmann zusammen mit seinen beiden Führern Salcher und Innerkofler die Erstbesteigung der Großen Zinne sowie des über Gröden dominierenden Langkofel. Diesem Pionier und Dolomitenschließer widmeten Reinhold Messner und Simon Messner zwei Filmproduktionen, die im Sommer beim Open-Air-Sommer-Kino auf Schloss Firmian zu sehen sind. Am 23. August steht die Vorführung „Langkofel – die letzte Herausforderung“ und am 30. August „Die Große Zinne – 150 Jahre Kletterkunst“ am Programm. Das Museum öffnet jeweils um 19 Uhr seine Tore und ermöglicht den Gästen einen zweistündigen Rundgang, die Filmvorführung beginnt jeweils um 21 Uhr.

Zaha Hadid entworfenen „Haus auf dem Kronplatz“ wird Alpin-geschichte erzählt. ■

www.messner-mountain-museum.it

Stiegl-Brauwelt – Gastronomische Vielfalt erleben

Da Geschmäcker bekanntlich verschieden sind, bietet die **Stiegl-Brauwelt** drei verschiedene Bereiche.



Im urigen Bräustüberl genießt man österreichische Hausmannskost und der Gastgarten im Innenhof lädt im Sommer zum gemütlichen Verweilen. Unter Kastanienbäumen mit Blick auf das „historische“ Sudhaus spürt der Besucher die besondere Gastfreundschaft der „Stiegler“. In der heimeligen Paracelsusstube vereinigen sich Bier und Speisen zu einer

wundervollen Synthese. Saisonale Angebote aus der Region, vor allem aus dem hauseigenen Stiegl-Gut Wildshut, bestimmen die Speisekarte. Dass sich Bier auch wunderbar als Kochzutat eignet, wird hier gelebt und geschmeckt. Die hauseigenen Biersommeliers stehen mit Rat und Tat zur Seite, wenn es darum geht, das passende Bier zu finden.

Biervielfalt und -wissen

Wer sein Bier gerne in einer lockeren Atmosphäre genießt, der ist im Stieglitz, der Bierbar, am richtigen Platz. Neben kreativen Biercocktails und den hauseigenen Stiegl-Bieren bietet der große Bierkühlschrank (inter-)nationale Gaumenfreuden.

Zur vielseitigen Gastronomie beherbergt die Stiegl-Brauwelt

für alle Wissensdurstigen ein interaktives Museum, in dem viele Geschichten erzählt werden. Angefangen bei dem einzigartigen 270° Braukino, der Bedeutung der Rohstoffe über die nachhaltige Herstellung unserer Bierspezialitäten bis hin zur Geschichte der Stieglbrauerei. ■

www.brauwelt.at

Inspiration in Salz

An gleich beiden Standorten des Salzburger **Museum der Moderne** inszeniert die israelische Künstlerin Sigalit Landau ihre Salzskulpturen und -werke.

Salz ist ein elementarer Bestandteil des Lebens: wesentlicher Nährstoff, Konservierungsmittel, aber auch eine menschliche Geschmacksrichtung und Bestandteil im Schweiß und in den menschlichen Tränen. Die Bildhauerin, Video- und Installationskünstlerin Sigalit Landau, eine der bedeutendsten zeitgenössischen Künstlerinnen Israels, nützt seit über 15 Jahren das Tote Meer und sein Salz als Inspirationsquelle und Labor für ihre Videoarbeiten, fotografischen Serien und Salzskulpturen. „Für mich ist der Blick auf das Tote Meer und die Arbeit in Sodom eine kontinuierliche, in meinen Kindheitserinnerungen wurzelnde Reise und ein Heilungsritual. Die damit verbundene Desorientie-

rung ist zu einer Lebensweise geworden: Jedes Mal, wenn ich ihm das Gesicht zukehre, stelle ich fest, dass Sodom einen Sprung aus der Vergangenheit in die Zukunft, von Süden nach Norden gemacht hat – und wende mich ihm aufs Neue zu“, erklärt die Künstlerin ihre Arbeiten, die sie „tauft“, indem sie sie monatelang in das salzigste Meer der Welt eintaucht, bis die Stücke, von Salzkristallen bedeckt, in hypnotisierende Objekte verwandelt werden. Bis 17. November präsentiert das Museum der Moderne Landaus Œuvre an beiden Standorten: Am Mönchsberg gruppiert die Künstlerin ihre „konzeptuellen Readymades“ zu ortsspezifisch choreografierten Installationen, das Rupertinum zeigt eine Auswahl



Sigalit Landau „tauft“ ihre Werke im Toten Meer. Das Salz bildet neue Ausdrucksformen.

ihrer Videoarbeiten. Fragen der weiblichen Identität und körperlichen Erfahrung, die Schatten des Holocaust, die gespannte politische Situation in Israel, Gerech-

tigkeit, strukturelle Gewalt und die wirtschaftliche Ausbeutung der Natur bilden die Schwerpunkte von Landaus Themen. ■

www.museumdermoderne.at



FOTOS: LUDWIG MITTELBERGER

1. Die Gustav serviert wieder Genussvolles – von leckeren Schmankerln bis zu Bio-Weinen. **2.** Der Salon für außergewöhnliche Design- und Genusskultur zeigt die neuesten Trends. **3./4.** In der Gustav-Welt dreht sich alles um das Schöne, das Einzigartige.

Guter Geschmack

Noch mehr guter Geschmack, Zeit und Raum – wie geht das zusammen? Die Antwort gibt die siebte „Gustav“, die Messe, die sich den schönen Dingen des Lebens widmet, von 18. bis 20. Oktober in der Messe Dornbirn.

Neben den lieb gewonnen und bewährten Themen steht die Gustav 2019 als Salon für außergewöhnliche Design- und Genusskultur unter den Schwerpunkten „Zeit. Wissen. Begegnung.“. Das Besondere in diesem Jahr? Gemeinschaftsstände, wo sich mehrere Aussteller im Austausch präsentieren. Es lebe das „Match and Mix“. So kann Weinverköstigung de Luxe mit der Anprobe der neuesten Designerbrillen kombiniert werden. Frei nach Gusto und Geschmack.

Ein bunter Themenstrauß

Auch der Feinschmecker- und Genussbereich ist heuer wieder prominent besetzt: Mag. Hanni Rützler, Trendforscherin im Bereich Future Food, Roland Trettl, Fernsehstar und Spitzenkoch, sowie Essmediziner Dr. Thomas

Überall lassen die Besucher an den neuesten Trends zu Genusskultur, Essmedizin und Ernährung von morgen teilhaben.

Ein besonderes Highlight: der Künstler MasiRati – Marc Dengel – mit seinen vier Meter hohen Figuren und deren außergewöhnlichen Reise Geschichten aus Australien – Videobericht und Fotokalender auf der „Gustav 2019“. Im „Speakers Corner“ steht den Gästen eine Bühne für spannende Themen und Podiumsgespräche offen. Ein zwangloses Meet and Greet schafft Begegnungen mit Mehrwert. Interviews, Blind Dates, Workshops und Trends mit Interessierten inklusive.

Die Themenbereiche präsentieren sich also auch heuer wieder als bunter Strauß und reichen von Genusskultur über Kunsthandwerk, Weine und Wine-Tastings

bis hin zu Architektur und Design. Eine der spannenden Fragen dabei: Wie entstehen Begegnungsstätten der Zukunft?

Start-up-Area und Begegnungsstätten

In der Start-up-Area sind Werkstätten zu den einzelnen Produkten und zum selbst Probieren geplant. Kalligrafie, Schreibworkshops, sinnvolles Basteln mit Kindern, ein Kreativbuch zum Thema Umweltschutz und Klimaerwärmung – Kreativherz, was willst du mehr? Junge, aufstrebende Aussteller erhalten die Möglichkeit, sich in der Sparte Start-up zu präsentieren. Spannung und Begeisterung garantiert.

Neue Begegnungsstätten wie Kamin-, Wohn- und Esszimmer, Küche, Weinkeller und Terrasse – das sind die Orte, wo man sich zum Plausch trifft. Dazu der Marktplatz

Gustav 2019

18. bis 20. Oktober 2019

- Genuss: Mag. Hanni Rützler, Roland Trettl, Dr. Thomas Überall
- Kunsthandwerk – Bregenzerwald bis Montafon
- Weine und Wine Tastings der Zukunft – Naturweine und Co.
- Architektur und Design – wie baut man wieder Begegnungsstätten?

diegustav.at

für Junge und Junggebliebene – Begeisterung ist angesagt, denn die „Gustav“ gibt Zeit und Raum für Genuss – im wahrsten Sinne des Wortes. ■

www.gustav.messedornbirn.at
Messe Dornbirn, Messeplatz 1, A-6854 Dornbirn
Tel. +43 5572 305-0