

Neuland

DAS MAGAZIN DER WEINREGION WAGRAM & DER GARTENSTADT TULLN



INTERVENTION

Kunst im öffentlichen Raum - Chance für Interaktion und neue Perspektiven.



LUKAS RESETARITS

Patriotismus,
Schrei-Slogans &
Widerstand - ohne
Schmäh!



ZWISCHEN TRADITION UND MODERNE

Heurigenkultur am
Wagram.



Weinherbst in der Region!

11. November
Großriedenthal

Regionsweintaufe Wagram



Weinpate Prof. Norbert
Gollinger und Jungweine
vom Wagram.

15.–17. September

Weinherbst Tulln



Edle Tropfen der Winzer und
regionale Schmankerl in der
Tullner Innenstadt.

Weitere Veranstaltungen



Komm rein zum Wein, 3. & 4. Sept.

Winzer im Weritas, 9. Sept.

Weinherbst Feuersbrunn, 20. Aug.–6. Nov.

Weintaufe Fels am Wagram, 5. Nov.

Weintaufe Feuersbrunn, 6. Nov.



Weitere Termine:
regionwagram.at
tulln.at



Franz Aigner
Obmann der Region Wagram

Liebe Leserinnen und Leser,

vielen Dank für die zahlreichen positiven Zusprüche und die konstruktive Kritik zur ersten Ausgabe. Den dadurch entstandenen Resonanzraum werden wir nutzen, um gemeinsam und aktiv die Zukunft der Region weiter zu gestalten.

Allen unseren Entscheidungen liegt ein nachhaltiger Gedanke zu Grunde und nicht die Suche nach dem schnellen Erfolg. Unsere Region stetig weiter zu entwickeln in sozialer, ökologischer sowie ökonomischer Sicht, das bedeutet für uns Nachhaltigkeit.

Nachhaltige Entwicklung braucht auch Kommunikation, Aufklärung und ineinander greifende Netzwerke. Netzwerke, die in den letzten Jahren von zahlreichen Pionieren aus verschiedensten Branchen, besonders den Winzern, mit viel persönlichem Engagement in der Region aufgebaut wurden.

Weiters bedeutet nachhaltige Entwicklung einen behutsamen Umgang mit den ökologischen Ressourcen und den ökonomischen Potentialen. Direkte Wertschöpfung in der Region ist eines der Schlüsselthemen unserer Arbeit - den Blick zu schärfen auf das Nahe, dessen hervorragende Qualität und die dafür notwendigen gesunden Ressourcen.

Ich sehe viele Puzzleteile, die bereits beginnen, ein Bild zu ergeben, sei es durch Lebensmittel auf regionalen Märkten, Produkten aus der Region oder den Pestizid-Verzicht vieler Gemeinden am Wagram und der Gartenstadt Tulln. Wir alle sind gefordert, Projekte und unser Handeln neu zu überdenken - nachhaltig. Gehen Sie diesen Weg mit uns.

Investieren Sie mit uns in die regionalen Möglichkeiten künftiger Generationen.

Informiert die Region entdecken – einfach anmelden:

newsletter@regionwagram.at



TULLN/DONAU





VERANSTALTUNGEN - Kabarett, Musical, Sport, Shoppen, ...

4

Tulln an der Donau

weitere Veranstaltungen - tulln.at/veranstaltungen

01.09.-05.09. Int. Gartenbaumesse Tulln

03.09. Großes Feuerwerk zur Gartenbaumesse

01. & 02.10. Messe "Du und das Tier"

02.10. Österr. Riesenkürbis-Staatsmeisterschaft

19.11. Eröffnung Adventdorf

19.11. The Flying Pickets - Christmas Party 2016

03. & 04.12. Winter-Bezaubermarkt

10.12. Perchtenlauf

Kirchberg am Wagram

weitere Veranstaltungen - augenblick-am-wagram.at

09.09. Vernissage „Textilkunst“

Absdorf

weitere Veranstaltungen - absdorf.gv.at

21.10. Vortrag „Der Wagram - Flora & Fauna“

Weitere Veranstaltungen: regionwagram.at

01.10. ORF - Lange Nacht der Museen

Großweikersdorf

weitere Details - mammutlauf.at

08.12. 5. Ruppersthaler Mammut Crosslauf

Fels am Wagram

weitere Veranstaltungen - fels-wagram.at

17.12. Weihnocht'n gspan

Grafenwörth

weitere Veranstaltungen - grafenwoerth.at

18.12. Weihnachtskonzert der MS Region Wagram

Königsbrunn am Wagram

weitere Veranstaltungen - koenigsbrunn.at

18.12. Advent im Gwölb

Stetteldorf am Wagram

weitere Veranstaltungen - stetteldorf-wagram.at

31.12. 11. Stetteldorfer Silvesterlauf

Inhalt

N

NATUR &
GARTEN
06-09



Kommunikator, Produzent und Wegbereiter für gesunde Böden - der Regenwurm. Ein Leitfaden zur nachhaltigen Verbesserung unserer Böden.

K

KUNST &
KULTUR
10-13



Zwei Positionen zum künstlerischen Schaffen in öffentlichen Räumen, das Potential für neue Impulse und ein erfülltes öffentliches Leben.

W

WEINKULTUR
AM WAGRAM
14-17



Die bevorstehende Weinlese - ein perfekter Zeitpunkt für einen Ausblick auf den Jahrgang 2016 und die Verkostung der Lagenweine 2015 im Weritas.

Z

A ZUA
GROASTA
24-25



Ein kritischer Lukas Resetarits plaudert über seine Lieblings-lokale, über den Einfluss seiner Kindheit und das Schöne am Alter.

K

KULINARIK &
GENUSS
26-29



Die rund fünfzig Heurigen am Wagram bieten eine breite Auswahl an Weinen und hauseigenen Speisen von bodenständig bis abgehoben.

H

HANDWERK &
TRADITION
30-33



International, regional, lokal - drei unterschiedliche Handwerker mit dem richtigen Gespür und einem gemeinsamen Nenner - die Region.



VERANSTALTUNGEN - Kabarett, Musical, Sport, Shoppen, ...
4



REGIONAL, GLOBAL, ÜBERALL - Spezialitäten aus der Region
18



DIE WELT VON MÖRWALD
19-22



DIE REGION ERLEBEN - 2 Tage | 3 Tage
23



SCHAUFENSTER - flanieren, stöbern - kaufen!
34-39

glesum
Designhandwerk aus Österreich

Geschenke für Weinfreunde:
Gläser und Karaffen aus
Weinflaschen, in schlichtem
Design, zum Genießen und
schöner Wohnen.

glesum.at

Eine Reise in den Untergrund.

Frei nach Kennedy: Frage nicht was der Boden für dich tun kann, sondern was du für den Boden tun kannst. Informieren, entscheiden und handeln – ein Weg der nachhaltig die regionale Versorgung mit Lebensmitteln sichern kann.

Text: Dieter Fritz

Jeder Mensch erzeugt Bio-Abfälle, diese landen in der Bio-Tonne oder am eigenen Komposthaufen. Was passiert mit den biogenen Abfällen in weiterer Folge? Wie gelangen sie wieder in den Boden und was bewirken sie dort? Welche Auswirkungen haben sie auf unsere Umwelt und auf uns?

WAS PASSIERT MIT DEM BIOMÜLL?

Bei der Einführung der Bio-Tonne vor 25 Jahren wurden gleichzeitig landwirtschaftliche Betriebe in der Region gesucht, die diese Abfälle zu Kompost verarbeiten. Ziel war und ist die biogenen Abfälle wieder den Böden in der Region zuzuführen.

Die Wagramgemeinden liefern seither Laub, Grasschnitt und die gesammelten Abfälle aus den Bio-Tonnen zu Donaulandkompost nach Neustift im Felde. Die Bio-Tonnen-Abfälle betragen rund 50% von dem bis zu 8000 Tonnen verarbeiteten Material pro Jahr, die das Unternehmen zu Kompost verarbeitet. Eine Menge, die bei weitem zu gering ist, um die landwirtschaftlich genutzten Böden am Wagram nachhaltig aufzubessern. Bei der Firma fk Agrar- und Umweltservice in Pixendorf werden die biogenen Abfälle der Stadt Tulln weiterverarbeitet.

HUMUSAUFBAU UND BODENSCHUTZ

In den Böden der Region liegt der Humusgehalt je nach Bodenart (Sand-, Lehm- oder Tonboden) zwischen 2,5% und 3,5%. Wiesenböden haben im Vergleich bis zu 8% Humusgehalt.

Bei der Kompostierung wird durch Sauerstoff und Bodenleben organisches Material, sprich Bio-Abfall, abgebaut. Kompost hat einen sehr hohen Humusanteil und bindet zudem Kohlenstoff aus der Atmosphäre. Studien zufolge könnten weltweit die Böden doppelt so viel Kohlenstoff aufnehmen, wie sich derzeit in der Atmosphäre befindet - eine nachhaltige Lösung für die Treibhausproblematik. Neben der Einbringung von Kompost gibt es weitere Maßnahmen, die den Humusaufbau im Boden fördern, sei es am Acker, im Garten oder im Hochbeet am Balkon.

1. Reduzierung der Bodenbearbeitung

Durch intensive Bodenbearbeitung (z.B. pflügen, umgraben) erhöht der zugeführte Sauerstoff die Aktivität der Bakterien und diese wiederum führen zum Abbau von Humus und Kohlenstoff. Diese Form der Bodenbearbeitung verursachte Schätzungen zufolge in den letzten siebzig Jahren eine weltweite Halbierung des Humusgehaltes der Böden. Humus aufbauend hingegen wirken geringere Bearbeitungstiefen bzw. kaum oder gar kein Bodenumbruch.

Energiestammtische der Klima- und Energie- modellregion Wagram

Lebensgrundlage Boden – Wie können wir den Humus in unseren Gärten und Feldern aufbauen?

Filmvorführung und Diskussion u.a.
mit Dir. Dipl. Ing. Josef Meisl (Land-
wirtschaftliche Fachschule Tulln)

5. September 2016, 19.00 Uhr
3701 Großweikersdorf, Bahnstraße 1
Gasthaus Kurt Maurer

„Regionale Produkte vor den Vorhang“ – Vorteile regionaler Lebensmittel für Produzenten und Konsumenten?

Vortrag & Präsentation

17. Oktober 2016, 19.00 Uhr
3470 Kirchberg / Wag., Marktplatz 44
Gebietsvinothek Weritas

Klima- und Energie-
Modellregionen
heute aktiv, morgen autark
Region Wagram



Begrünung mit Ackerbohne,
Phazelle, Gelbsenf, Buchweizen,
usw. – je vielfältiger desto besser.

© vermigrand

2. Mulchen - Bodenbedeckung

Mulchen bedeutet die Bodenoberfläche mit organischem Material wie Heu, Gras oder Laub abzudecken. Dieses wird vom Bodenleben angerottet, kompostiert und in den Boden eingebracht.

3. Anbau von Begrünungspflanzen

Je aktiver das Bodenleben das ganze Jahr über ist, desto produktiver, leistungsfähiger und effizienter kann der Boden sein. Eine Begrünung hat dabei mehrere Vorteile. Während des Winters wird der Stickstoff im Boden gespeichert und landet nicht als Nitrat im Grundwasser. Die Pflanzen lockern den Boden und füttern das Bodenleben mit wichtigen Bodensäften. Im Frühjahr kann die Begrünung entweder in den Boden eingebracht, kompostiert oder als Mulch verwendet werden.

Humusaufbau ist ein aktiver Schutz für den Boden und bedeutet eine bessere Wasserspeicherfähigkeit, erhöhtes Nährstoffpotential und ein aktiveres Bodenleben.

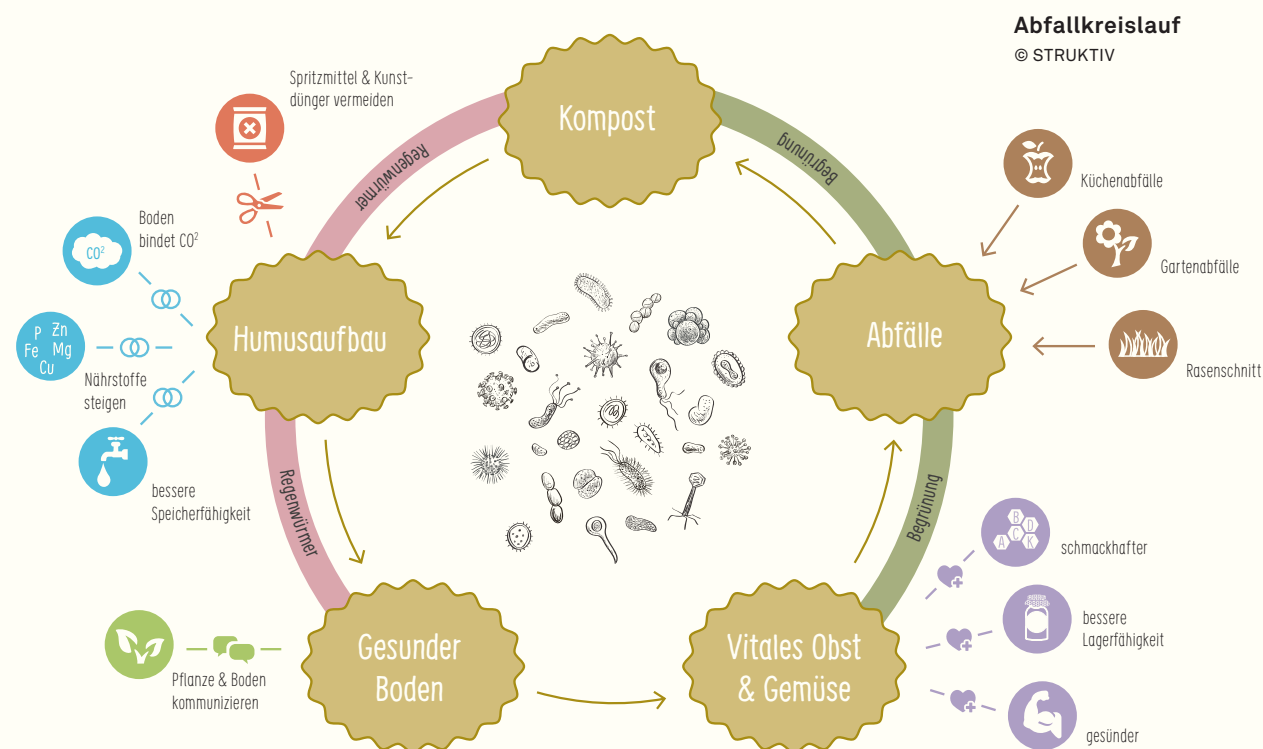
DIE ROLLE DES REGENWURMS

„Der liebe Gott weiß wie man fruchtbare Erde macht, und er hat sein Geheimnis den Regenwürmern anvertraut“, zitiert Alfred Grand eine alte Bauernweisheit. Er bewirtschaftet als Biobauer rund 90ha Ackerflächen und betreibt mit seinem Partner, Leopold Fischer, die Regenwurmfarm. Er hat uns viel über den Boden, die Rolle der Regenwürmer und die Kommunikation der Pflanzen erzählt – z.B., dass wir Menschen keinen Boden herstellen können. Der Regenwurm jedoch züchtet bzw. erzeugt in seinem Verdauungstrakt Bodenleben und scheidet es in Form von „Regenwurmerde“ aus. Regenwürmer sind Garant für einen gesunden Boden.

DAS BODENLEBEN

Ein Baum muss versuchen, sein Auslangen an dem Standort zu finden, an dem er gekeimt hat.





Er nimmt über Jahrzehnte Nährstoffe von immer derselben Stelle auf. Doch von wo/wem bekommt er seine zum Überleben notwendigen Nährstoffe?

Der Baum produziert über die Photosynthese und die Aufnahme von Wasser Kohlenstoff und Zucker. Zwei Drittel des Zuckers werden in Blätter, Blüten und Früchte umgewandelt. Ein Drittel wird über die Wurzeln mittels Wurzelsäften an das Bodenleben (Bakterien, Milben, usw.) abgegeben. Diese wandeln im Austausch dafür im Boden gebundene Nährstoffe um und stellen sie dem Baum zur Verfügung. Eine größere Vielfalt an Bodenleben und an Bakterien bedeutet für jede Pflanze eine bessere Chance, im Boden den jeweils nötigen „Partner“ in Krisenzeiten (z.B. Trockenheit, Schädlingsbefall) zu finden.

GESUNDER BODEN - GESUNDES OBST & GEMÜSE - GESUNDE MENSCHEN

In der Region ist ein Trend Richtung regionalem Obst und Gemüse auf Märkten oder im eigenen Garten spürbar. Sicherlich spielen die ländlichen Strukturen am Wagram und die hohe Gartenkompetenz der Stadt Tulln in Verbindung mit der Garten Tulln (1. ökologische Gartenschau Europas) und die Aktion „Natur im Garten“ eine wesentliche Rolle dabei.

Um Obst und Gemüse das ganze Jahr genießen zu können, haben „Oma's Tricks“ für das Konservieren wieder Hochsaison. Die wichtigsten Techniken, um Lebensmittel haltbar zu machen, sind das Einmachen, Einkochen, Einlegen und Trocknen. Richtig eingekocht und luftdicht verschlossen lassen sich Früchte jahrelang aufbewahren und auch Alkohol ist ein guter Konservator für Obst. Das Einlegen in Salzlake, Essig oder Öl eignet sich zum Konservieren verschiedener Gemüsesorten. Das Trocknen (oder Dörren) ist die älteste Methode, um Lebensmittel haltbar zu machen. Abfälle beim Konservieren oder im Herbst im Garten sind wiederum Ausgangsprodukt für die Kompostierung - und so schließt sich der Kreis zur nachhaltigen Pflege unserer Bodenwelt.

LINKS:

Bodenaufbau

humus-derfilm.at
naturimgarten.at
diegartentulln.at

Obst & Gemüse (lagern)

landschafttleben.at
umweltberatung.at
bmlfuw.gv.at

Regionale Produkte

Tullner Naschmarkt, tullner-naschmarkt.at
Bauernmarkt in Tulln, erleben.tulln.at
Kirchberger Naschmarkt, kirchbergernaschmarkt.at

BUCHTIPPS:

Sehr gut haltbar machen, Bücherturm - Absdorf
555 Obstsorten für den Permakulturgarten und -balkon,
Wallensteiner - Kirchberg am Wagram

Unterstützt
& gefördert
durch:



ANZEIGE



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

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

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

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



WALLENSTEINER - REGIONAL & BODENSTÄNDIG

Hildegard Wallensteiner ist seit über 30 Jahren in der Gartenbranche tätig und hat viele Trends miterlebt und ausprobiert. Ihre Devise: „Es muss nichts neu erfunden werden – lieber Altes bewahren und auf neue bzw. geänderte Verhältnisse anpassen“. In der Gartengestaltung wird besonderer Wert auf die Arbeit mit heimischen Pflanzen und Materialien gelegt.

Im Gartencenter in Kirchberg am Wagram finden Sie ein vielfältiges Pflanzensortiment und eine bunte Auswahl an Raritäten und heimischen Obst- und Gemüsesorten.

wallensteiner, Bahnstraße 19, 3470 Kirchberg am Wagram
t: 02279 27387, office@wallensteiner.at, www.wallensteiner.at



ALCHEMISTENPARK

Bereits vor knapp 10 Jahren wurde die Permakulturanlage „Alchemistenpark“ in Kirchberg am Wagram angelegt und von dort aus ständig weiter entwickelt. Mit dem Ziel, alle in unserem Klimabereich wachsenden ein- und mehrjährigen Obstarten, alle essbaren Nussarten sowie Gemüse und Gewürze, die auf Sträuchern oder Bäumen wachsen der Ortsbevölkerung und Besuchern der Region zugänglich zu machen. Die Sammlung umfasst derzeit etwa 150 Arten und ist als essbare Landschaft konzipiert.

Sogar weitgehend unbekannte Gewächse wie Blauschotenstrauch, Indianerbanane oder Maibeeren gibt es hier zu entdecken.

Alchemistenpark, Auf der Schanz 5, 3470 Kirchberg am Wagram,
www.naturimgarten.at/schaugaerten/noe-mitte/alchemistenpark

„(Kann) Kunst (kann) verwandeln?“

Die Veränderungen, die der ländliche Raum erlebt, erduldet oder erfährt sind grundsätzlich und tiefgehend, obwohl vieles davon nicht auf den ersten Blick sichtbar wird und das meiste nicht aus eigenem Antrieb passiert. Ähnlich transformiert sich die zeitgenössische Kunst – allerdings meist aus eigener Kraft – als individuelle künstlerische Position, als neue Perspektive und als überregionale Entwicklung.

Text: Wolfgang Giegler, Ausstellungsgestalter

~~~~~ LÄNDLICH ~~~~~

LAND (ER)LEBEN

Die sogenannte „Landlust“, mit der man den Trend zum Leben auf dem Lande bezeichnet, ist eine von außen an die Landregionen herangedachte Bewegung, die sich wie



Innenansicht Galerie Augenblick.
24 Künstler und Projekte mit
aktuellen Positionen zur Alchemie
© subhash.at

Das Zerschlagene der Echokammer

So vernetzt, so einsam! Gebeugte Haltung, Gesichter erhellt von den Displays an denen sie kleben. In Zeiten sozialer Medien werden die unsichtbaren Mauern zwischen den Menschen größer. Kunst im öffentlichen Raum bietet ein Gegenmodell, indem sie gemeinschaftliche Räume und Erfahrungen öffnet.

Text: Markus Dorninger, Projektionskünstler

~~~~~ URBAN ~~~~~

ALLTÄGLICHE ORTE ALS SCHAUPLATZ FÜR KUNST

Längst beschränkt sich Kunst im öffentlichen Raum nicht mehr auf das Aufstellen von Statuen oder Skulpturen. Unter Begriffen wie Public Art oder Street Art existiert eine vielfältige Bandbreite an Kunstformen, die alltägliche Orte als Schauplatz hat. Beispiele sind urbane Wandmalereien, digitale Projektionen, oder auch performative Interventionen.

Projektionskünstler treffen in unterschiedlichen Teilen der Welt auf ähnliche, dringende Anliegen: die Menschen zusammenzubringen, aus ihren alltäglichen Routinen und Bequemlichkeiten zu reißen, den Blickwinkel auf die Dinge zu verändern und zu erweitern.

EIN KATALYSATOR FÜR VERÄNDERUNG

In Greensboro, North Carolina, stießen wir auf ein schönes Beispiel,

die Freude an einem gelungenen Ausflug anfühlt. Gut bringt das Wort „Stadtflucht“ den vorübergehenden, flüchtigen Charakter auf den Punkt. Man geht aufs Land als kleine Eskapade mit Vorstellungen, Sehnsüchten und Erwartungen im Gepäck, mit denen sich eine ländliche Wirklichkeit zurecht lässt.

Das Landleben von außen betrachtet sieht anders aus als das Leben auf dem Land. Genauso ist Volkskultur als reiner Partyspaß ebenso missverstanden wie die zeitgenössische Kunst als vernachlässigbare, überflüssige Intervention.

ZEITGENÖSSISCHE (VOLKS-)KULTUR

Um diesem reinen Gegenverkehr zu entfliehen, der keine Zeit für genauere Betrachtung und persönlichen



Tagtool Open Session - Menschen
kommen zusammen und entdecken
ihre Umgebung aufs Neue.
© OMAi

wie öffentliche Kunst als Katalysator für positive Veränderung wirken kann. Das Zentrum der Stadt war in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts Schauplatz eines regen öffentlichen Lebens. In den 1980ern begann die Stadtmittte zu verwaisen und Kriminalität machte sich breit. Shopping Malls und Suburbs waren angesagt.

Auf Initiative engagierter Bürger kam es in den

Goldschmiede Urban



Eigene Werkstatt

Anfertigungen

Umarbeitungen

Reparaturen



Rathausplatz 7, 3430 Tulln

Telefon: 02272 /645 88

office@goldschmiedeurban.at

www.goldschmiedeurban.at

Austausch lässt, werden am Wagram eine Reihe von Initiativen gesetzt, die als Kreuzungspunkte zwischen Volkskultur und dem Fokus auf zeitgenössischer Kunst fungieren können.

Jüngst hat sich in Kirchberg die Galerie „Augenblick am Wagram“ formiert, die das alte Bezirksgericht ganzjährig mit bildender Kunst bespielt: 2016 mit einer Reihe von Ausstellungen u.a. „Alchemie

– Die Kunst der Verwandlung“, deren Thema nun zweijährig behandelt wird. Für 2017 stehen große Projekte am Plan wie „Öffnungszeit“ (thematisiert das ehemalige Gefängnis) und die gartenFESTWOCHEntulln mit Kunst im Alchemistenpark.

In Großriedenthal/Neudegg hat „Art Wagram“ im für die Kunst adaptierten wunderschönen Dachgeschoß



2000er Jahren zur Kehrtwende, zurück zu besseren Tagen. Kunst im öffentlichen Raum ist ein wichtiger Teil der Strategie. Tullner Know How und Kreativität waren es, die 17 Tage lang täglich die nächtlichen Straßen mit digitaler Projektionskunst erhellten. Die Aktionen fanden oft in sozial schlechtergestellten Bezirken statt. Die Leute wurden in ihrer vertrauten Umgebung überrascht,



kamen aus den Häusern und ins Gespräch. Museen hatten die meisten noch nie von innen gesehen.

KUNST IST TEIL DER TULLNER IDENTITÄT

Aber man muss nicht in die Ferne schweifen. Auch in Tulln wird die Bedeutung von Kultur für das Stadtleben erkannt und gefördert. Initiativen wie der Schiele-Weg, das Donaulände-Spektakel oder auch

im Neudeggerhof (Weingut Mehofer) mit wechselnden Ausstellungen und in Symbiose mit der eigenen Museumsammlung im alten Stadel einen attraktiven Spielort.

Die Schulgalerie in Fels am Wagram widmet sich zeitgenössischen Künstlern und der Skulpturenweg in Engabrunn stellt den Austausch zwischen Mensch, Kunst und Natur in den Mittelpunkt.

Das sind nur einige Beispiele, die Bewohner und Besucher als Angelpunkte für zeitgenössische Kunst und für das Betreten von spannendem Neuland nutzen können. Das künstlerische Schaffen zeigt sich äußerst vital am Wagram und hat viel Potenzial für nützliche Transformationen, Impulse und neue Ideen.

TIPP:

Das NÖ Viertelfestival bespielt 2017 das Weinviertel!
viertelfestival-noe.at



Augenblick am Wagram - Kirchberg am Wagram,
augenblick-am-wagram.at

Art Wagram - Neudegg, artwagram.at

Schulgalerie - Fels am Wagram
nms.fels-grafenwoerth@noeschule.at

Skulpturenweg Engabrunn - engabrunn.at



Wolfgang Giegler

... ist Gründer, Gesellschafter, Geschäftsführer mehrerer Unternehmen im Bereich Neue Medien, Multimedia, Marketing-, Technologie- und Strategieconsulting. Aktuelle Arbeitsschwerpunkte sind strategische, inhaltliche und gestalterische Entwicklungen für Museen und Ausstellungen im Bereich Kunst, Kultur, Natur, Tourismus, Medien- und Anwendungsentwicklung und Media Art.

TIPP:

15. & 16.10. Tag der offenen Ateliers



Kunstwerkstatt Tulln - Tulln an der Donau
kunstwerkstatt.at

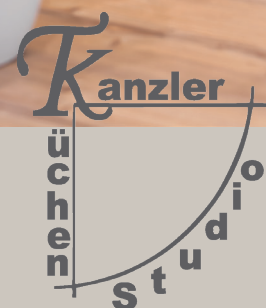
Donaulände Spektakel - Tulln an der Donau
erleben.tulln.at

Schiele-Weg - Tulln an der Donau
erleben.tulln.at



Markus Dorninger

... ist Projektionskünstler, Software-Designer und demnächst 2-facher Vater. Gemeinsam mit seinem Bruder Josef und dem Jugendfreund Matthias Fritz gründete er die Firma OMAi. Das Team realisiert künstlerische Events rund um die Welt und entwickelt die mehrfach preisgekrönte App Tagtool, die einen Tablet-Computer in ein Instrument für spontane Projektionsmalerei verwandelt.



Ihre Küche - Planung, Montage und Installationen - alles aus einer Hand.

kuechenstudio-wagram.at

EP: Kolar & Sohn
Der Haustechnikprofi

ep-kolar.at

Herbstzeit ist Lesezeit!



Der Herbst ist die Manege für alle Traubendomppteure, Reifedirigenten und Säurejongleure: Die Zeit der Weinlese steht vor der Tür.

Text: Dieter Fritz

Familie und Freunde strömen in die Manege, um die Lese als gemeinsames Fest zu zelebrieren. Gemeinsames Frühstück im Weingarten und das Verkosten des ersten Mosts aus der Presse sind für viele Winzer ein wohlthuender Ausgleich zu den langen Nächten im Weinkeller.

JAHRGANG 2016 - RÜCKBLICK / AUSBLICK

Auf einen milden Winter folgte ein warmer Frühling. Ende April kamen die „Tage des Frostes“ und der „Wagram brannte“. Mit einer alten Tradition, dem Räuchern, wurden die Weingärten in Rauch gehüllt. Die jungen Triebe sollten so vor zu schneller Erwärmung beim Sonnenaufgang geschützt werden. Die weitere Witterung im Frühjahr und Sommer - warm & feucht - forderte viel Fingerspitzengefühl und alle Ressourcen bei der Pflege der Weingärten. Mit einem trockenen und sonnigen Herbst steht einem hervorragenden Jahrgang jetzt nichts mehr im Wege.

WINZER IM WERITAS - „LAGENWEINE VOM WAGRAM“

Die Lese steht kurz bevor und es gilt, die Trauben zu beobachten, Ruhe zu bewahren und den richtigen Zeitpunkt für den Start zu finden. Der Start der Lese und das Verständnis der Winzer für die Eigenheiten ihrer Lagen sind es, die bereits eine Vielzahl an prämierten Wagrainer Lagenweinen hervorbrachten.

Eine beinahe logische Konsequenz der Wagrainer Winzer ist die Präsentation ihrer Lagenweine am Wagram, besser noch an dessen Kante. Zum dritten Mal laden am 9. September ab 16.00 Uhr rund 40 Winzer mit mehr als 100 Weinen aus unterschiedlichsten Lagen zur ihrer persönlich begleiteten Verkostung im Weritas in Kirchberg am Wagram ein. Das Team der Gebietsvinothek sorgt zudem für die kulinarische Umrahmung.



DAS WEINGUT
Unsere Weine möchten begeistern.
Ab Ernte 2016 auch in Bioqualität.



DER TRAUBENSAFTMACHER
Als einer der ältesten Traubensaftproduzenten
wissen wir worauf es ankommt.



DER PUNSCHMACHER
Hochwertige Punsch- & Glühwein-Kreationen.
Auch in Bio Qualität



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

www.weinhof-ulzer.at

ab-hof verkauf:
samstag 8⁰⁰ bis 12⁰⁰ uhr
oder nach voranmeldung
tel. +43 (0) 676 / 74 58 310

– weinhof –
SEEBARN - WAGRAM - AUSTRIA

ulzer

WEINGUT
LETH
FELS AM WAGRAM · ÖSTERREICH

WEINGUTER
WAGRAM

WEINGUT JOSEF FRITZ

Ortsstraße 3 | A-3701 Zaussenberg/Wagram
T. +43 2278 2515-0 www.weingut-fritz.at
F. +43 2278 2515-4 www.roterveltliner.at
M. +43 676 515 25 15 www.orangeveltliner.at

ICH BIN EIN VELTLINER

• OTT •

WEINGUT BERNHARD OTT
FEUERSBRUNN / WAGRAM
WWW.OTT.AT

waltner
danner grüner veltliner

weingutwaltner.at

WEINGUT
Daschütz
WWW.DASCHUETZ.AT

Mitterstockstall 38, 3470 Kirchberg am Wagram
Mobil: +43(0)650-3458761, Weingut: +43(0)2279-2443
weingut@daschuetz.at

LEOPOLD BLAUENSTEINER
weingut • gösing am wagram
www.blauensteiner.com

WEINBERGHOF
FRITSCH

A La Carte Trophy 2016 · Vinaria Trophy „Lebenswerk“ 2015 · Falstaff Winzer des Jahres 1997
Schlossbergstr. 9 · 3470 Oberstockstall · Austria · T. +43(0)2279 5037 · www.fritsch.cc

WAGRAM

FAMILIE
BAUER
Bioweingut&Gästezimmer
Hauptstraße 68 · A-3471 Großriedenthal
Tel: +43(0)22797204. www.familiebauer.at

ALT
Weingut Alt
Großriedenthal
www.weingut-alt.at

Ludwig Güntschl
PANORAMAHEURIGER

Untere Zeile 22
3482 Gösing am Wagram
Tel. 0676 / 383 2255
guentschl@aon.at
www.guentschl.at

Nimmervoll
prämiert & ausgezeichnet
 nimmervoll.cc

WEINKULTUR AM WAGRAM: TRADITION & VISION

Herbstzeit ist Genusszeit! Ab September ist der Wein am Wagram das beherrschende Thema - sei es die Traube, Most, Sturm oder Jungwein. Hier finden Sie eine Auswahl der Veranstaltungen im Rahmen des Weinherbsts.

03. & 04.09. Komm rein zum Wein - Das Fest, **Großriedenthal**

09.09. Winzer im Weritas, **Kirchberg am Wagram**

15.09.-17.09. Tullner Weinherbst, **Tulln an der Donau**

11.11. Regionsweintaufe Wagram im Lösshof, **Großriedenthal**

20.08.-06.11. Weinherbst, **Feuersbrunn am Wagram**

Weitere Veranstaltungen
finden Sie unter: regionwagram.at



E-CARSHARING

Ökologische Fortbewegung an
3 Standorten in Tulln.

fahrvergnügen.at



SCHWARZE WAGRAMER WALNÜSSE

Zu Wildpasteten und Wildgerichten.

moerwald.at



LILIAS*

Taschen & Schnick Schnack
zum Verlieben!

liliaswelt.at



GLESUM

"Weingläser" - Designhandwerk
aus Österreich.

glesum.at



WAGRAM KISTL

Die individuelle Geschenkbox
mit Produkten aus der Region.

weritas.at

Produkte, so vielfältig wie die Region selbst. Ihr Ziel: Höchste Qualität, um so die vielfältige Schönheit der Region schmackhaft und spürbar zu machen. Produzenten, die mit ihren Ideen, Kreationen und Visionen aufzeigen und vielleicht sogar das eine oder andere Mal überraschen.



Genuss, Geschmack, Geselligkeit

*Essenszeit ist Lebenszeit!
Wer keine Zeit zum Essen hat,
hat keine Zeit zum Leben.*

Toni Mörwald



MÖRWALD "KOCHBAR IM WIRTSHAUS"



Das Mörwald Wirtshaus ist der Ursprung von Toni Mörwalds Gourmetwelt. Seine Eltern übernahmen dieses in den 70er Jahren als Gasthaus "Zur Weintraube" in Feuersbrunn am Wagram und kochten dort an den Wochenenden für Gäste auf. Damals wie heute verstand man es mit regionalen und bodenständigen Speisen die Gäste zu verwöhnen. Im urigen Wirtshausambiente finden Sie neben hervorragenden Weinen aus der Region aber natürlich auch Zeit für ein gutes Bier.

ANZEIGE

MÖRWALD "ZUR TRAUBE"



Im Stammhaus in Feuersbrunn am Wagram werden die alten Werte hochgehalten und die Klassiker der österreichischen Küche angeboten - wie man sie kennt und liebt, aber in zeitgemäßer Zubereitung. Dazu gibt es alles, das zu einem urigen Landgasthaus gehört: die gemütliche Gaststube, das Kräuterzimmer, Gourmetstüberl oder Wintergarten. Mit dem Festsaal und weiteren separierbaren Räumlichkeiten empfiehlt sich Mörwalds Stammhaus auch für Feste & Feiern aller Art.

RELAIS & CHATEAUX MÖRWALD GOURMET „TONI M.“



Eine angenehme Atmosphäre in einem Ambiente mit den Akzenten der zeitgemäßen Innenarchitektur erwartet Sie im Relais & Châteaux Gourmetrestaurant "Toni M.". Man bewegt sich hier im Kanon der österreichischen Kochkultur und verbindet & fusioniert, wenn man so will, die Grundideen der großen Klassik mit einer modernen Zubereitungs-Philosophie. Für die Zubereitung der Gerichte werden ausschließlich erlesene Produkte verwendet und vorzugsweise solche aus der Region.



Hotel am Wagram – ein Ort zum Verweilen.

Eingebettet in die wundervolle Weinbauregion Wagram, in der Nachbarschaft zum international bekannten Kulturzentrum „Schloss Grafenegg“ lädt die neue Mörwald Destination ein, das reiche Angebot der romantischen Umgebung zu entdecken.

moerwald.at

Es gibt Orte, an denen man sich einfach wohlfühlt: Das Stammhaus und Restaurant „Zur Traube“ in Feuersbrunn am Wagram ist so ein Platz. Trotz Umbauten hat das Herzstück der Mörwald-Welt den Charme des einstigen Dorfwirtshauses behalten. Hier hat alles angefangen: In Feuersbrunn, Kleine Zeile 13-17 liegen die Wurzeln des Mörwald-Imperiums. Überall spürt man die Verbundenheit mit der Region und das alles an einem Ort konzentriert. Diese Grundeinstellung lebt auch das engagierte Team rund um Toni Mörwald und verkörpert dies in ihrem Wirken und Schaffen.

In harmonischer Abstimmung auf die alte Substanz und die direkte Integration in die Dorfzeile wurde ein Hotelzubau nach modernstem Standard realisiert. Die Gäste des Hauses sollen Luxus und Service eines Hotels, verbunden mit der persönlichen Atmosphäre eines privaten Feriendomizils, genießen.

ARCHITEKTUR & LANDSCHAFT

Für das „Hotel am Wagram“ wurde mit viel Liebe zum Detail und Respekt vor der historischen Architektur und des ländlichen Flairs des Ortes ein Zubau über den bestehenden Räumlichkeiten konzipiert. Rezeption, Lobby, Shop und Büros sind im Erdgeschoß angeordnet. In den Obergeschoßen befinden sich die Gästezimmer und der Wellnessbereich. Zwei Suiten im zwei-



Für genussvolle Stunden bietet die Weinbar den idealen Platz.

© Mörwald



Die Silhouette der Dachlandschaft erinnert an die für den Wagram typischen Kellergassen.

© Mörwald



Der Wellnessbereich lädt zum Entspannen und Verweilen ein.

© Mörwald

ANZEIGE



Auf den Spuren Egon Schieles durch Tulln...



In einer Bahnhofswohnung am Tullner Hauptbahnhof wurde der berühmteste Sohn Tullns, Egon Schiele, zur Welt gebracht. In seiner Geburtswohnung werden auf moderne Weise interessante Geschichten und Anekdoten über das Leben der Familie Schiele erzählt. Der Egon Schiele-Weg führt Sie zu allen Schiele-Attraktionen und zugleich zu den wichtigsten Schauplätzen der Stadt Tulln. An den insgesamt 13 Stationen erfahren Sie spannende Details über den kleinen Egon.

Pauschalpreis pro Person: ab € 51,-

Inkludierte Leistungen:

- 1x Nächtigung inkl. Frühstück
Nibelungenhof an der Donau****
- Eintritt Egon Schiele Geburtshaus
- Egon Schiele-Weg-Folder

Buchbar: ganzjährig 2016 & 2017

Gültig: ab 2 Personen

Unser Tipp: Besuchen Sie das Egon Schiele Museum Tulln, genießen Sie ein Stück Egon Schiele Torte im Café Wagner am Hauptplatz oder gönnen Sie sich eine Egon Schiele Schokolade von Egon² SHOP Manufaktur.

Tourismusbüro Tulln

02272 67566 40, tullnerdonauraum.com

Der Wagram von seiner schönsten Seite



Lernen Sie die historisch einzigartigen Kellergassen kennen und erkunden Sie die Gegend auf einer original Wagram-Vespa. Tagsüber lassen Sie die Seele bei einem Picknick in den Weingärten baumeln und am Abend genießen Sie ein Gourmetdinner im 2-haubengekrönten Restaurant zur Traube. Wenn Sie dann noch die Entspannung im Spa oder in Ihrem seeligen Schlaf im Hotel am Wagram finden, dann hat der Wagram seine Wirkung erzielt.

Preis pro Gast im Doppelzimmer: € 333,33

Preis pro Gast im Einzelzimmer: € 399,99

Inkludierte Leistungen:

- 2x Nächtigung im Mörwald „Hotel am Wagram“
- 1x Dinner im Mörwald „Gasthaus zur Traube“
- Ausflug mit der Vespa (Wagram-Vespa)
- Kellergassenführung in Fels mit Andrea Feiler
- Führung & Weinverkostung im Weingut Kolkmann
- Weinverkostung Weingut Franz Anton Mayer
- Picknickkorb

Buchbar: April bis Oktober 2016 & 2017

Die Welt von Mörwald

02738 2298, moerwald.at



19 Zimmer und 2 Suiten
stehen für erholsame
Nächte zur Verfügung.
© Mörwald

ten Stock orientieren sich Nord-Süd und bieten im Norden freien Blick auf den Wagram und im Süden bei guter Fernsicht auf den Ötscher. Diese Gebäudeteile spiegeln die dörfliche Struktur der Umgebung wider. Die Silhouette der Dachlandschaft nimmt das Bild der giebelständigen Häuser der für den Wagram typischen Kellergassen auf. Die kleinteiligen Strukturen erwecken Assoziationen an einen Dorfplatz.

ENTSPANNUNG & GENUSS

Im Vordergrund steht das ruhige Landleben rund um die Genüsse des Wagrams. Die Gäste sollen sich in Feuersbrunn wohlfühlen und nach Herzenslust genießen. Für die Nächtigung stehen 19 Zimmer und Suiten zur Verfügung, ein extrem ruhiger Entspannungsbereich mit Sauna, Dampfbad und diversen Körperbehandlungen.

* DIE WELT VON MÖRWALD - MOERWALD.AT

Relais & Chateaux

MÖRWALD Gourmet „Toni M.“ - Feuersbrunn

MÖRWALD „Zur Traube“ - Feuersbrunn

Restaurant Schloss Grafenegg - Grafenegg

MÖRWALD „Kochbar im Wirtshaus“ - Feuersbrunn

Das Anton - Linz

Restaurant

"Le Ciel by Toni Mörwald" - Grand Hotel, Wien

Hotel am Wagram - Feuersbrunn

MÖRWALD Hotel „Villa Katharina“ - Feuersbrunn

MÖRWALD Hotel Schloss Grafenegg - Grafenegg

Kochschule - Feuersbrunn

Kochamt im Palais Ferstel - Wien

Delikatessen Boutique



Die Mörwald-Welt zum Mitnehmen

Gutscheine, Produkte und Kochbücher hält Toni Mörwald in der Delikatessenboutique des Kochamts bereit. Neben einer großen Auswahl an saisonalen und frischen Delikatessen, finden Sie hier auch die hauseigene Gewürzkollektion.

Lukas Resetarits

„Meine Muttersprache ist Wienerisch und meine Waffe die Sprache“, Lukas Resetarits. Ein Gespräch über Heimat, den Schmä und „gscheide Leit“.

Interview & Text: Dieter Fritz Fotos: Leonhard Hilzensauer



Wir sitzen im Gastgarten bei der „Kunstwerkstatt Tulln“. Was verbindet Sie mit diesem Ort?

Ich bereite hier schon seit mehr als 20 Jahren meine Programme vor. Auch die Voraufführungen meiner Programme finden hier in der Kunstwerkstatt Tulln statt.

Sie leben bereits seit 10 Jahren in Tulln, verraten Sie uns Ihre Lieblingslokale?

Tulln und Umgebung ist ja sehr privilegiert mit guten Restaurants. Beim Sodoma in Tulln und beim Floh in Langenlebarn bin ich zu Hause – dort stimmt die Chemie. Aber auch in der Taverne² beim Aubad und hier im Gastgarten lässt es sich gut leben.

Wie sieht es mit Erkundungen „drüber“ der Donau aus?

Das Weritas in Kirchberg am Wagram – die Idee gefällt mir: Gutes Essen, sich währenddessen Weine aussuchen, verkosten, kaufen und danach verpackt mitnehmen.

Was bedeutet der Begriff Heimat für Sie?

Heimat muss man sehr vorsichtig definieren, sie hat für mich nichts mit Patriotismus zu tun. Heimat bedeutet für mich, sich zu Hause zu fühlen – eine Verbindung aus Sprachlichem, Landschaftlichem und seiner eigenen Geschichte. Das Schöne am Alter ist das Erzählen von Geschichten, die natürlich auch mit Heimat zu tun haben – das Ganze mit einem Schmä erzählt.

Lukas Resetarits, der „Grant-Scherm“ und sein 25. Soloprogramm „Schmä“- sind Sie im Alter angekommen?

Als „Grant-Scherm“ sehe ich mich gar nicht, ich bin an und für sich ein ganz lebenswürdiger Mensch. Ich bin positiv im Alter angekommen, weil die inhaltliche Thematik meines Tuns darin vorkommt, nämlich der Schmä. Im 51er Jahr, mit vier Jahren, bin ich aus Stinatz, einem kroatischen Dorf im Südburgenland, nach Wien gekommen. Ich konnte

kein Wort Deutsch und lernte damals zuerst Wienerisch und danach Deutsch. Mit dem Wienerisch lernte ich auch den Schmä.

„A leiwanda Schmä“ ist für Sie ...

Ein Schmä ist in erster Linie nicht etwas Lustiges, Böses oder unheimlich Raffiniertes, sondern eine Philosophie – ein Umgang mit der Wirklichkeit. Die Qualität eines Schmäs ist schwer zu beschreiben, sie ist nur zu erkennen wenn man genau zuhört.

Sind Kabarettisten „gscheide Leit“?

Ja, das sollten sie sein! Nur „gscheid“ sein ist jedoch eine passive egoistische Funktion, wichtig ist das Interesse an Themen und die eigene Reflexion. Ich bin der Meinung, dass Satiriker – genauso wie unsere Informationsmedien – in Richtung leichter inhaltlicher Überforderung der Menschen arbeiten müssen. Werden Menschen durch die ständige Reduktion der Inhalte auf Schrei-Slogans und Überschriften

permanent unterfordert, werden sie „blöda“. Bei leichter Überforderung werden sie vielleicht „gscheida“.

Woher kommt die starke Ausprägung der Werte – Unabhängigkeit, Respekt und Toleranz – in der Familie Resetarits?

Diese Attribute kommen sicherlich aus der eigenen Geschichte: die frühkindliche Geborgenheit eines Dorfes, der prägende Großvater und später Erfahrungen in der Stadt. Wir waren arme Leute und lebten in einem Zinshaus, Solidarität und Verbundenheit kommen aus dieser Zeit. Auch die Pfarre St. Johann und die Kepler Kirche im 10. Bezirk haben tolle Arbeit geleistet, sei es integrativ, sozial oder solidarisch.

In welchen Momenten wird Lukas Resetarits „Schmästadt“?

Bei Terroranschlägen und speziell bei der entstandenen Nachrichtenkultur. Wenn ich sehe, wie sich

Schaulustige und Journalisten sprichwörtlich in die „Pappn haun“, um Verletzte und Tote vor Handy oder Kamera zu bekommen. Welchen Informationsgehalt hat das, wenn ich sehe, wie Blut von einer Krankentrage tropft?

Was bedeutet Widerstand für Sie?

Widerstand ist Pflicht, besonders bei Verletzungen der Verfassung und der Menschenrechte. Allerdings selektiv, da es nicht möglich ist, die ganze Welt zu retten. Vergleicht man den derzeitigen Umgang mit Widerstand in der Türkei mit dem aus der Hitler-Biografie bekannten, so sind die Parallelen mehr als erschreckend. Es zeigt, Widerstand muss möglichst früh einsetzen.

Ihr Fazit zur Fussball-EM?

Der Koller war letztlich zu schwach. Der Alaba kann keinen „10er“ spielen, das haben wir ja gesehen. Und bevor ich dem Klein einen Ball zuspiele, schieße ich ihn lieber ins Out.



i Lukas Resetarits

... wurde 1947 in Stinatz geboren und gehörte zur Volksgruppe der Burgenlandkroaten. Im Alter von 4 Jahren zog er mit seiner Familie nach Wien in den 10. Bezirk. Dort lernte er den Wiener Schmä. Seit dem Eintritt in die Kabarettgruppe „Keif“ im Jahr 1975 ist er fixer Bestandteil der österreichischen Kultur- und Kabarettszene. Er spielte den „Kottan“ und schrieb den Song „Boom Boom Boomerang“, mit dem die Gruppe Schmetterlinge seines Bruders Willi 1977 am ESC teilnahm.



farthofer.com

Heurigenkultur zwischen Tradition und Moderne

Der Fortschritt macht auch vor der Wagramer Institution nicht halt, die Gemütlichkeit konnte aber bewahrt werden.

Text: Bernhard Degen, New Media Chefredakteur Falstaff

»Ein Achterl Grünen Veltliner bitte! Gibt's einen frischen Schweinsbraten?« Ja, den gibt es bei den Wagramer Heurigen immer. Aber man geht nicht bloß wegen eines Schweinsbratens oder einem Glas Wein zum Heurigen. Die Betriebe am Wagram sind Gesamtkunstwerke, die man mit allen Sinnen erleben muss. Man riecht die Blumen im Garten ebenso wie das Geselchte aus der Küche, man hört ausgelassenes Geplauder und fröhliches Gelächter, man blickt in zufriedene Gesichter. Der wichtigste Sinn bleibt aber der Geschmackssinn: Die Heurigenwirte verarbeiten hauptsächlich Produkte aus der Region und schenken ihre eigenen Weine, Säfte und Schnäpse aus. Anders als in anderen Gebieten liegt das Hauptaugenmerk ganz klar auf dem Wein und nicht auf der Gastronomie: Es überwiegen noch die klassischen bäuerlichen Ausschankbetriebe. Die klassischen Heurigen dürfen nur eigenen Wein, Most, Sturm, Schnaps und selbst



Bei den Heurigen am Wagram steht der Wein im Vordergrund.

© Donau Niederösterreich / Steve Haider



Viele der Heurigen grenzen direkt an den Wagram oder liegen auf dessen Kante (Bild: Schlossberg in Mitterstockstall)

© Steve Haider

hergestellte Fruchtsäfte ausschenken. Der markanteste Unterschied zu gewerblichen Betrieben ist wohl in der Küche zu finden, denn traditionelle Heurige dürfen nur kalte Speisen servieren. Diesen Umstand verdanken wir ein genussvolles Zusammenspiel aus bodenständigen Gerichten wie Schweinsbraten, »Blunzn«, Presswurst und geselchten Schmankerln sowie modernen Gerichten. Gerade im Sommer sind Salate, Frischkäse und »saure« Kreationen sehr gefragt.

LIEFERANTEN AUS DER REGION

Die Wagramer Heurigenwirte sind nicht nur wegen ihrer Weingärten tief im Boden verwurzelt. Der Heurigenkultur liegt die Vermarktung der hofeigenen Produkte zugrunde und was nicht selbst hergestellt werden kann, kommt aus der Region, denn bäuerliche Direktvermarkter werden bevorzugt. Die Heurigenküche wird von Schweinefleisch dominiert, bei den Vorzeigebetrieben kommen die Tiere quasi aus der Nachbarschaft. »Schweinsbraten, Surbraten und Geselchtes sind bei jedem Heurigen ein Muss.« sagt ein mehrfach ausgezeichnete Heurigenwirt. Viele beziehen ihr Fleisch von nahe gelegenen Erzeugergemeinschaften wie Donauland oder Tullnerfelder Schwein und verarbeiten es zu den bekannten Schmankerln vom deftigen Grammel-schmalz bis zu feinem Schinken, oftmals wird noch in der hauseigenen Selch verfeinert.

SPITZENBEWERTUNGEN FÜR WAGRAMER WEINE

Trotz dieser Liebe für hochwertige Lebensmittel bis hin zu den selbst gemachten Mehlspeisen steht der Wein im Mittelpunkt. Auch wenn das Weinbaugebiet Wagram noch sehr jung ist, die Qualität der Wagramer Grünen Veltliner, Rieslinge, Weißburgunder und Roten Veltliner ist über die Grenzen hinaus bekannt. Bei den wichtigen Weinführern des Landes nehmen die Wagramer Winzer Spitzenpositionen ein und eben erst gingen gleich drei SALON-Siege an den Wagram. Der SALON ist eine bundesweite Blindverkostung und wird auch als Staatsmeisterschaft bezeichnet. Die prestigeträchtige Kategorie »Grüner Veltliner kräftig« holte sich das

Weingut Wimmer aus Fels am Wagram, die Kategorie Riesling ging an das Weingut Nimervoll aus Engelmansbrunn und den Preis für »Alt-Österreich« sicherte sich das Weingut Leth aus Fels am Wagram mit dem Roten Veltliner Reserve 2015. Derartige Erfolge locken Weinfreunde aus ganz Österreich an den Wagram und die wahren Genießer landen früher oder später beim Heurigen.

ARCHITEKTONISCHE KLEINODE

Der Heurige am Wagram ist seit jeher eine Institution, ein beliebter Treffpunkt für Freunde und Familie. Die Vielfalt beim Heurigen betrifft nicht bloß das Angebot und die Gästeschar, auch architektonisch existieren die traditionellen Betriebe friedlich neben modernen und avantgardistischen Weingütern. Mancherorts sind futuristische Stahl- und Glas-Konstruktionen sogar direkt an historische Bausubstanz angebaut. Eine derartige Harmonie aus Gegensätzen ist beispielsweise dem Königsbrunner Winzer Stefan Bauer geglückt, der typische Wagramer Hof wurde durch den modernen Zubau zu einem architektonischen Leitbetrieb.

Das Zusammenspiel aus Alt und Neu funktioniert ebenso harmonisch wie das Zusammenleben und Arbeiten mehrerer Generationen. Einen traditionellen Heurigen, den man fast als romantisches Hideaway bezeichnen könnte, betreibt Bernhard Ecker in Mitterstockstall. Wer den Heurigen einmal gefunden hat, kann das authentische Ambiente eines traditionellen Weinbauernhofes genießen. Errungenschaften moderner Kellertechnik sind aber nur das eine, die Qualität der Weine entsteht im Weingarten, in den Spitzenlagen am Wagram. Eine davon ist die Ried Himmelreich, aus der der Ausnahme-Zweigelt der Familie Zeitlberger stammt. Dieser wiederum harmonisiert hervorragend mit dem Wildbret, das direkt beim Heurigen verarbeitet wird.

BESTE AUSSICHTEN AUF GENUSS

Über beste Aussichten nicht nur auf die Lagen der Region sondern über das Donautal bis zu den Alpen verfügen einige Betriebe: Der Wagramheurige der Familie Thyri liegt exponiert an der Wagramkante und der Panoramaheurige Ludwig Güntschl wird an einem der höchsten Punkte des Wagram seinem Namen mehr als gerecht. Die Attraktionen der Heurigen sind vielfältig, Hauptmotivation für einen Besuch bleiben aber wohl das Essen und der Wein. Bei der Familie Blauensteiner in Ottenthal haben diese beiden Genüsse harmonisch zueinander gefunden, denn nicht nur der Wein wird auf dem traditionellen Bauernhof selbst gemacht, auch das Schweine- und Hühnerfleisch sowie weitere Schmankerl stammen vom eigenen Betrieb.

✱ Bernhard Degens Leitfaden durch die Wagramer Heurigenkultur:

Weingut & Topheuriger Ecker - Eckhof - Mitterstockstall, eckhof.at

Weingut Stefan Bauer
Königsbrunn am Wagram
weingutbauer.at

Weinhof & Heuriger im Hof
Feuersbrunn am Wagram,
weinhofmarek.at

Weinhof & Heuriger Zeitlberger
Tiefenthal, zeitlberger.at

Weinberg-Heuriger Öhlzelt
Feuersbrunn am Wagram, oehlzelt.at

Panoramaheuriger Ludwig Güntschl - Gösing am Wagram, guentschl.at

Wagramheuriger Thyri - Eggendorf am Wagram, wagramheuriger.at

Heuriger Habacht - Stetteldorf am Wagram, heurigen-habacht.at

Hof Blauensteiner - Ottenthal, bauernhof-blaensteiner.at

Alle Heurigen finden Sie unter:
regionwagram.at

i Bernhard Degen

... ist Leiter der New Media-Redaktion des Falstaff-Verlags und inhaltlich für die Websites in Österreich, Deutschland und der Schweiz verantwortlich. Nach Stationen beim News-Verlag (»Gusto«), »Kurier« und »Gault Millau« hat er die Online-Welt von Falstaff aufgebaut. Neben Weinen verkostet und beschreibt er regelmäßig Destillate und Lebensmittel.



WEINGUT STEFAN BAUER

Regionale Köstlichkeiten aus Küche und Keller - viermal im Jahr öffnet Familie Bauer ihren gemütlichen Heurigen im Herzen von Königsbrunn. Architektonisch wurde Altes und Neues harmonisch miteinander verbunden. Ein Betrieb des 21. Jahrhunderts, ohne dabei seine Traditionen mit Füßen zu treten.

Nächster Heurigen: 4.–13. November 2016
Alle weitere Termine finden Sie unter: weingutbauer.at

Weingut Stefan Bauer, Rathausplatz 19, 3465 Königsbrunn am Wagram, t: 02278 2771, stefan@weingutbauer.at, www.weingutbauer.at



WEINGUT & TOPHEURIGER ECKER - ECKHOF

Mitten im Herzen von Niederösterreich, im Weinbaugebiet Wagram, liegt am Fuße des Schlossberges Weingut & Heuriger Ecker-Eckhof.

Egal ob im idyllischen Garten, im gemütlichen Stüberl mit Kachelofen oder im modern gestalteten Wintergarten, Familie Ecker verwöhnt seine Heurigengäste mit hausgemachten saisonalen und regionalen Schmankerln, ausgezeichneten Weinen und viel Liebe zum Detail.

Ausgesteckt ist: vier Mal jährlich, Termine unter www.eckhof.at, täglich ab 17 Uhr; Samstag, Sonn- und Feiertag ab 16 Uhr

Weingut & Heuriger Ecker-Eckhof, Familie Ecker, Mitterstockstall 25, 3470 Kirchberg am Wagram, t: 02279 2440, weingut@eckhof.at, www.eckhof.at



WEINGUT ZEITLBERGER

„Es muss ein Stück vom Himmel sein....“ - Mit dem Lagenwein Zweigelt Himmelreich hat Familie Zeitlberger in einem traditionellen Weißwein-Gebiet einen Ausnahmeköner in Rot platziert.

Hervorragende Weine, selbst gebackenes Brot & Gebäck, selbst verarbeitetes Wildbret, ein mediterraner Innenhof und die Liebe zum Detail machen den Heurigenbesuch wahrlich zum Genuss!

Weinherbst: 31. August–25. September 2016
Mittwoch bis Sonntag ab 16 Uhr

Weingut Zeitlberger, Tiefenthal 4, 3701 Großweikersdorf, t: 02955 70369, office@zeitlberger.at, www.zeitlberger.at

Visionär & geerdet

Diese Tour handelt von Großem und Kleinem, Internationalem und Lokalem und besonders von einer spürbaren Leidenschaft, mit der Handwerk in all seinen Dimensionen gelebt wird.

Text: Dieter Fritz Foto: Leonhard Hilzensauer

Wir starten am Hauptplatz in Tulln an der Donau, ein Ort der durch das Handwerk unseres ersten Betriebes auf dieser Tour bestimmt wird. Das Navi zeigt 7 Minuten Fahrzeit – wir verlassen den Hauptplatz Richtung Osten.

STEIN WÄCHST NACH - NUR DAUERT ES

Angekommen in der Breitwieser - Stone World begeben wir uns mit Manfred Breitwieser in den Schauraum. Steine in verschiedenen Formen und Farben umgeben uns - kräftig, bunt, laut und leise, selbstbewusst, unaufdringlich und berauschend zugleich. Wir erfahren, dass sich Steine aus der ganzen Welt mit einem Alter von bis zu 2,5 Milliarden Jahren hier befinden. Die Kunden suchen das Besondere, möchten keine Kompromisse - sie suchen das schönste Material.

Wir fragen nach, wo die Besonderheit der Materialien liegt - es ist die Seltenheit. Wir erfahren von kleinstrukturierten Steinbrüchen und Materialien, die sich durch ihre Exklusivität sprichwörtlich selbst verkaufen. Und das weltweit von New York, Rio de Janeiro, Barcelona, London, Zürich und Hamburg bis nach Österreich.

Wir sind beeindruckt von der hohen Planungskompetenz, der präzisen Verarbeitung, der feingefühligen Gestaltung und der Grazilität dieses Werkstoffes.

Wir verlegen keine Böden sondern Kunstwerke.

Manfred Breitwieser

Der Schauraum macht diese Qualität spürbar. Die Vielfältigkeit von Stein, seine Farben und die unterschiedliche Verarbeitung gibt es hier zu erleben – Inspirationsquelle.

Angesprochen auf die Zukunft wird uns versichert - es wird noch verrückter - irgendwann werden Materialien von Mars und Mond verarbeitet. Mit der Information, dass Tischler die besseren Steinmetze sind, verlassen wir Tulln in Richtung Kirchberg am Wagram. Angekommen am Marktplatz fällt die Symbiose aus alten Häusern und dem kleinen Park umringt von Kastanienbäumen auf. Ein bemerkenswerter Ausblick aus der nächsten Werkstatt, die wir besuchen dürfen.

MASSSCHUH STATT SPREITZFUSSZÜCHTER

Die erste Frage brennt uns bereits unter den Fingernägeln. Wie kommt ein junger Mensch zum Entschluss, Schuhmacher zu werden? Die Antwort logisch und doch irgendwie überraschend: „Ich wollte mir einen Schuh nach eigenen Vorstellungen von A-Z fertigen“. Und das



Manfred Breitwieser,
gelernter Steinmetz, findet
das Besondere.



„Stein wächst nach, nur
dauert es etwas.“



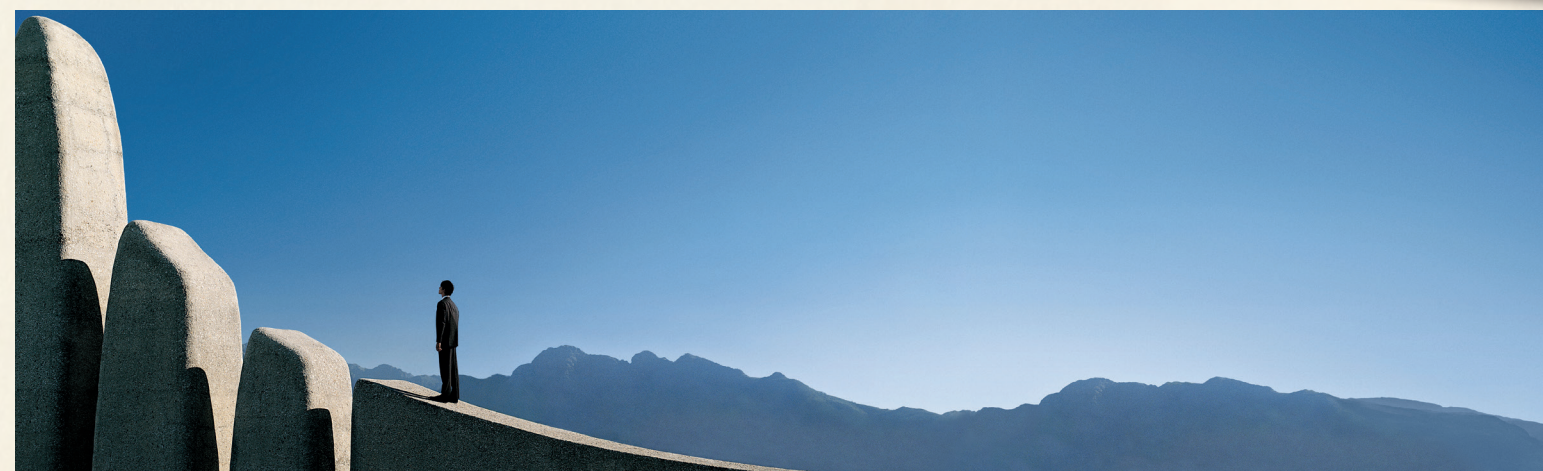
Tulln & der Wagram -
No Verbindendes über
Trennendem steht.



Hier wächst Obst &
Gemüse der Jahreszeit
entsprechend.



Maßschuh - ein
treuer Begleiter
für Jahrzehnte.



Unternehmensberatung
Wirtschaftsprüfung
Steuerberatung

Astoria

Wirtschaftsberatung
mit Weitblick

machen sie hier in Kirchberg, Schuhe von A-Z fertigen - vom Oberteil bis zur Sohle.

Ich bin Handwerker und möchte in der Werkstatt bleiben.

Peter Durst

Die innere Zufriedenheit beeindruckt uns. Herr Durst erzählt uns, dass er sich mit seiner eigenen Werkstatt 2009 einen Traum erfüllte. „Ich möchte nicht größer, sondern immer besser werden!“, so Peter Durst. Die Lehrlingsausbildung ist zwar anstrengend, jedoch ist es schön, sein Wissen zu teilen und jungen Menschen eine Perspektive zu geben, erzählt er.

Als Schuhmacher sind Reparaturen eine Herzensangelegenheit, die Hauptarbeit sind jedoch Orthopädische Maßschuhe und Einlagen. In Zusammenarbeit mit Physiotherapeuten werden z.B. für Patienten



Peter Durst ist Handwerker aus Leidenschaft.

des Reha-Zentrums Meidling Schuhe zum Zweck der Therapie gefertigt. Den Standort sieht er als Vorteil - das Handwerk ist angesehen, Wien ist nur 40 Minuten entfernt und es gibt immer freie Parkplätze (lacht).

Wir lernten, dass es bei Schuhen nicht bloß um die Füße geht. Dass der Maßschuh der Frack unter den Schuhen ist und die meisten Leute viel zu kleine Schuhe tragen. Vom Herzen der Region aus führt uns das letzte Etappenziel nach Großweikersdorf. Ein Ort, den wir bereits von unserer ersten Tour kennen.

PFLANZEN FÜHLEN STATT DENKEN

Vor dem Haus von Gemüsegärtner Josef Höller angekommen, fährt dieser gerade mit seinem Transporter in den Hof. Wir folgen ihm und kommen vor den 50 Jahre alten Glashäusern des elterlichen Betriebes ins Gespräch.

Der gelernte Gartengestalter schlug nach seiner Ausbildung den Weg des Dekorateurs ein und landete schlussendlich bei Film und Fernsehen. Den Garten in der ORF Sendung „Heute“ betreut er bis heute. Eine Lungenembolie und eine darauf folgende tiefe Depression waren der Wendepunkt in seinem Leben. „Damals war ich enturzelt und habe begonnen Gemüse anzupflanzen, um mich selbst wieder zu erden“, erzählt Josef Höller.

Familie, Freunde und die Urproduktion waren Themen, die ihn fortan in seinem Handeln begleiteten. Er bedauert es, nicht gesünderes Gemüse und Obst produzieren zu können. Dazu müsse der ausgelaugte



Josef Höller bei der Qualitätskontrolle mit allen Sinnen.

Boden erst wieder aufgebaut werden, um die vorhandenen Ressourcen wieder für die Pflanzen bereitzustellen. Der Mensch bestünde aus 84 Elementen, die möchte er auch in seinem Gemüse verankern.

Wir ernähren den Boden nicht die Pflanze.

Josef Höller

Das Obst und Gemüse, natürlich vollkommen frei von Chemikalien, wird hauptsächlich am Naschmarkt in Kirchberg am Wagram vertrieben. Wir verlassen mit herrlich duftenden Honigmelonen einen Menschen, der seine Berufung gefunden hat.

Fazit: Wir sind privilegiert und stolz darauf unsere Handwerker auf diese Art kennenlernen zu dürfen. Die Nahversorgung gibt es noch, wir müssen sie nur nutzen!



Orthopädienschuhmacher Peter Durst
Marktplatz 23/2b, 3470 Kirchberg am Wagram,
0650 806 16 11, durst-schuh.at

Die Höllers - Wienerstraße 42, 3701 Großweikersdorf
0664 103 38 65, blumenhoeller.at

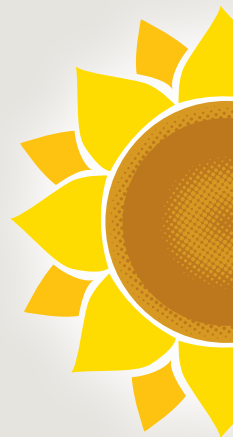
Breitwieser - Stone World
Hochackerstraße 11, 3430 Tulln an der Donau
02272 64501, breitwieser-stein.at



**FÜRS LEBEN
VORSORGEN.
WIR
SCHAFFEN
DAS.**

Die Lebensversicherung der NV.

- Absichern, ansparen, vorsorgen
- Ganz einfach und flexibel



Die Niederösterreichische
Versicherung

Niederösterreichische
Versicherung AG
Neue Herrngasse 10
3100 St. Pölten
www.noever.at



*Der Blitz hat uns
nicht getroffen ;)*



+43 660 4778470
office@erdfischer.at

Kremserstraße 35
3462 Absdorf

www.erdfischer.at
facebook.com/erdfischer

Erdbewegungen

Kranarbeiten

Sand und Schotter am Lagerplatz

Zustellung von Materialien



URBANEK & RUDOLPH
RECHTSANWÄLTE

Ihr Recht am Wagram seit 1912

Dr. Andreas Rudolph
Rechtsanwalt

Mag. Edmund Rudolph
öff. Notar i.R.

Beratung in allen rechtlichen Angelegenheiten;
Liegenschaftsverträge (Kauf, Schenkung, Übergabe);
Gesellschafts- und Unternehmensverträge;
Letztwillige Verfügungen.

3470 Kirchberg am Wagram, Marktplatz 8, t: 02279 27 385
www.wirtschaftundrecht.at



Mag. pharm. Becker KG
Marktplatz 15
3470 Kirchberg am Wagram
Tel.: 02279/2218

EU-Passbilder
in nur 2 Minuten

Aktuelle
Bereitschaftsdienste
www.apokirchberg.at



Öffnungszeiten: Mo bis Do 9 – 12 und 14 – 17 Uhr; Fr. 9 – 12 Uhr
Tel.: 0650 / 80 61 611 • Email: office@durst-schuh.at
MARKTPLATZ 23/2B, A-3470 KIRCHBERG AM WAGRAM

Schuhreperatur in Kirchberg am Wagram

- Sohlen
- Absätze
- Spitzen
- Fersenleder
- Dehnen
- Reitsiefel-Service
- Zippreparaturen
- Einlegesohlentausch bei Kinderschuhen
- Näharbeiten
- Klebe-Service
- und vieles mehr



DACHDECKEREI · SPENGLEREI · BLITZSCHUTZ

A - 3470 Kirchberg am Wagram, Kremser Straße 43

Tel: 02279/2268, Fax: 02279/2268-19
office@marecek.at, www.marecek.at



Malerei - Farbenhandel - Anstrich - Fassaden - Wärmedämmverbundsysteme

Gewerbestraße 8, 3470 Kirchberg am Wagram
Tel.: +43 (0) 2279/2425 Fax: 43 (0) 2279/2425 – 75
office@farben-helfer.at www.farben-helfer.at



*Gasthaus
zum
goldenen
Kreuz*

Räumlichkeiten für Familienfeiern,
Hochzeiten und Busgruppen, Gastgarten

3483 Feuersbrunn, Weinstraße 11,
Tel. 02738 2342 Fax 2342 4
Email: office@gasthausbauer.at,
www.gasthausbauer.at

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH
Genuss wird
geteilt

TUT GUT WIRT
2016 – 2017

Österreichischer
Kaffeeverband
ERBE

XXIII. Jahrhundert 1988



Kirchberg am Wagram

Öffnungszeiten

Montag: Ruhetag

Dienstag - Donnerstag:

07.30 - 12.00 Uhr, 13.30 - 18.00 Uhr

Freitag: 07.30 - 20.00 Uhr

Samstag: 07.30 - 15.00 Uhr



3474 Kollersdorf 52 - 02738 / 2326

www.reinwein-ortner.net



Mobil: 0676 / 520 93 94
Email: ronny.weixelbaum@helvetia.at



3462 Absdorf, Hubert Schützner-Straße 2
Telefon: 02278/2293, Fax: 02278/22935

E-Mail: office@kassner.at
Internet: www.kassner.at



- BODENBELÄGE
- SONNENSCHUTZ
- VORHÄNGE • PARKETT

KIRCHBERG • BAHNSTRASSE 24

Tel: 02279 2276 judex@aon.at

NETZWERK | BERATER



Netzwerkanalyse



Netzwerkkonzepte



Weblösungen

Netzwerkberater, Leopold Figl Gasse 2, 3470 Kirchberg am Wagram, netzwerkberater.at

NEU
GRAFENWÖRTH
Gewerbegebiet

ÖKO FERTIGHÄUSER

PRONATURHAUS
OB RITZBERGER

Obritzberger GesmbH
3482 Gösing Hauptstrasse 2,
Tel. 02738/2511-0

Fertighauszentrum Blaue Lagune,
Parzelle 27,28,28a,29,69a

Info. **0664/46 12 400**

www.PRONATURHAUS.at

Toni's Blumen Stube

Blumenschmuck
Wohndesign
Genusswohnzimmer

Karin Szing, 3470 Kirchberg am Wagram, Kremser Straße 26
Tel.: 02279/2639, Mobil: 0664/3835389
email: karin@tonisblumenstube.at

Königsbrunner Landgasthof & Fleischhauerei Mann

Traditionelle Saisonschmankerl, Wochenmenü
Regionale Produkte
Catering bis zu 100 Personen
Tagungen und Konferenzen
Gästezimmer

mann
Königsbrunner Landgasthof

www.mann.co.at
www.facebook.com/landgasthofmann

Herkunftssicherung für Fleisch und Wild
Saisonaler Handel mit Wild in ganzen Stücken
Hausgemachte Wildspezialitäten

Öffnungszeiten:
Mo-Fr 8:00 - 22:00 | Di Ruhetag
Sa, So & Feiertag 9:00 bis 14:00

Kontaktadressen:
Rathausplatz 14 | 3465 Königsbrunn am Wagram
Tel.: 02278/2334 | Fax: 02278/2334-14 | gasthaus@mann.co.at

DIPL. TIERÄRZTIN
MICHAELA FISCHER

A - 3470 KIRCHBERG AM WAGRAM, NEUBAUGASSE 13
TEL. 02279 / 2349 - MOBIL 0676 / 515 73 00
www.tierarzt-fischer.at
E-MAIL: office@tierarzt-fischer.at

LAGERHAUS
ABSDORF-ZIERSDORF

Ihr verlässlicher Partner
in der Region Wagram.

UNSER LAGERHAUS

Lagerhaus | Absdorf-Ziersdorf

www.lagerhaus-absdorf.at

Stark – Inh. Erich Berndt

Malerei und Anstrich
Fassaden und Tapeten

Hubertusgasse 6
3470 Kirchberg/Wagram

Tel. 02279/2396 Fax Dw. 5
Mobil: 06764316068
malerei.berndt@speed.at

MED-CONSULT
Versicherungsmakler GmbH
Dworschak & Senger

IHR KOMPETENTER PARTNER
IN ALLEN VERSICHERUNGSANGELEGENHEITEN

- Rasche Schadensabwicklung
- Optimale Vertragsgestaltung
- Marktgerechte Prämien

HMV
Hafner & Partner
Versicherungsmakler GmbH

IGV AUSTRIA
DIE FÜHRENDEN VERSICHERUNGSMAKLER
3430 Tulln, Wienerstraße 11
Tel.: 02272/65580 Fax: DW 14
office@hmv.at, www.hmv.at

Ihr Experte
in Immobilienfragen

Raiffeisen Immobilien

MAG. PETER FELLHOFER
Raiffeisen Immobilien
Vermittlung
Tel. 0664/60 517 517 77
peter.fellhofer@riv.at

www.riv.at

Buzzle OG
IT-Consulting

Wir bieten fundierte unabhängige Beratung,
professionelle Planung, Umsetzung und
Betreuung in allen Bereichen der IT.

+43 664 3602241
office@buzzle.at
www.buzzle.at

SCHINNERL METALLBAU

STAHL ▷ EDELSTAHL ▷ ALUMINIUM ▷ 3430 Tulln - Kaplanstraße 14 ▷ Tel: 02272/61100

Grillhendl-Heuriger
Gasthof Heiss
Fremdenzimmer

A-3470 Kirchberg am Wagram, Kremser Straße 5
Telefon: 0 22 79/22 64, E-Mail: gasthof.heiss@utanet.at
www.gasthof-heiss.at

Wohnstudio Weinviertel

MAYER
... bringt Leben ins Haus.

mayer bau- und wohnstudio gmbh
3462 frauendorf, hauptplatz 6
tel. +43 2278 / 2255
office@mayer-bws.at

www.mayer-bws.at



WERITAS

GEBIETS
VINOTHEK &
FEINE
GASTRO
NOMIE

WERITAS

WERITAS.AT

Dr. Manfred Wieser, MSc

FA für Innere Medizin, Kardiologie, Geriatrie
Sportarzt, Wahlarzt, Vorsorgeuntersuchungen

Ordination nach tel. Vereinbarung
Tel. 02738/22050
Mo bis Do 14:00 - 18:00 Uhr

springbrunn
ort für gesundheit/rehabilitation/fitness
Hofgarten 1, 3484 Grafenwörth
www.springbrunn.at

wob-vermessung 

**ihr kompetenter partner in allen
vermessungsangelegenheiten.**

wob
ziviltechnikergesellschaft für vermessungswesen m.b.H.

fon +43 (22 78) 282 00
mobil +43 (664) 307 11 27

am bromberg 8, a-3465 königsbrunn am wagram
wob-dievermesser1@aon.at



ÖFFENTLICHER NOTAR

DR. MATTHIAS MLYNEK, LL.M., MBL
(Mediator, Dolmetscher)

TEL. 02279 260 17
FAX 02279 260 17-50
office@notar-mlynek.at

A-3470 KIRCHBERG AM WAGRAM
MARKTPLATZ 27/2
m.mlynek@notar-mlynek.at



Volksbank Fels am Wagram
Hauptplatz 13
3481 Fels am Wagram

Tel: 02738 7030

www.vbnoe.at **VOLKSBANK. Vertrauen verbindet.**



St.Pölten:
Mail: st.poelten@mbe.co.at
Tel: 02742/79904

MAIL BOXES ETC.®

Ihr Weintransport Spezialist!

Versand · Verpackung · Grafik · Druck

Beratung in allen rechtlichen Angelegenheiten - NEU in der REGION WAGRAM

W & R **WINKLER & RIEDL Rechtsanwälte OG**
Tulln - Wien

Mag. Barbara Riedl
Rechtsanwältin / Partner

Franz-Schubert-Straße 8
3430 Tulln, Austria

T +43 (2272) 225 80
F +43 (2272) 225 80-10

Mag. Dr. Hannes Winkler, LL.M.
Rechtsanwalt / Partner

Stubenbastei 10/9
1010 Wien, Austria

T +43 (1) 343 91 80
F +43 (1) 343 91 80-10

Sprechstelle St. Pölten

Neue Herrengasse 10/4
3100 St. Pölten, Austria

kanzlei@wr-rechtsanwaelte.at
www.wr-rechtsanwaelte.at

Die neuen Hyundai GO! Sondermodelle 



AutoGraf
auto-graf.at

Jetzt schon
ab € 10.990,-

eichinger 
installationen

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

sanitär • heizung • elektro • solar • wärmepumpen • photovoltaik

Neuland erscheint zweimal jährlich. Änderungen und Irrtümer bei allen Preisen, Terminen und anderen Angaben vorbehalten. Nachdruck, Aufnahme in Online-Dienste und Internet und Vervielfältigung auf Datenträger wie CD-ROM, DVD-ROM etc. nur nach vorheriger schriftlicher Zustimmung der Redaktion. Entwürfe und Pläne unterliegen dem Schutze des Urheberrechts. Alle Auskünfte, Preise, Maße, Farben und Bezugsquellen ohne Gewähr.

Dank an: Anica Dinic, Susanne Fritz, Wolfgang Giegler, Alfred Grand, Christina Habacht, Monika Hübl, Regina Knapp, Stefan Nimmervoll, Andreas Pimperl, Gottfried Steinkogler, Lukas Resetarits, Julia Schwanzer, Katrin Werzinger, Karl Zimmermann

IMPRESSUM

Medieninhaber & Verleger: Verein Tourismus und Regionalentwicklung - Region Wagram **ZVR-Zahl:** 410578846

Postanschrift: Verein Tourismus und Regionalentwicklung - Region Wagram, Marktplatz 44/0, 3470 Kirchberg am Wagram, office@regionwagram.at, regionwagram.at

Leserservice: leserservice@regionwagram.at

Anzeigenverkauf: werbung@regionwagram.at

Chefredaktion: Franz Aigner, Stefan Czamutdzian, Dieter Fritz, Karin Rinderhofer

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

Grafik: Stefanie Zottl, Dieter Fritz, strukturiv.at

Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt: STRUKTIV - Büro für Gestaltung, Dorfstraße 5, 3470 Engelmannsbrunn, strukturiv.at

Coverfotos: Leonhard Hilzensauer (groß), OMAi, Leonhard Hilzensauer, Rawpixel.com

Texte: Bernhard Degen, Markus Dorninger, Dieter Fritz, Wolfgang Giegler

Auflage: 16.000 Stück **Versand:** redmail, 1030 Wien, redmail.at

Druck: gugler, 3390 Melk an der Donau, gugler.at



MÖRWARD

1 HOTEL & 3 RESTAURANTS UNTER EINEM DACH
FEUERSBRUNN AM WAGRAM



HOTEL AM WAGRAM

38 Zimmer & Suiten
sowie Private Spa Bereich



GOURMET TONI M.

3 Hauben zum Hochgenuss
für alle Feinschmecker



ZUR TRAUBE

Klassiker der österreichi-
schen Küche mit 2 Hauben



KOCHBAR IM WIRTSCHAUS

Der Wagram von seiner
gemütlichsten Seite

DEN WAGRAM AUF 2 RÄDERN ENTDECKEN
MÖRWALD VESPA AUSLEIHEN UND LOS GEHT'S IN DIE WEINBERGE!



TARIF
3 STUNDEN
FÜR 30.00
Weitere Infos unter
www.moerwald.at

MÖRWALD Stammhaus | 3483 Feuersbrunn | Kleine Zeile 13-17

RESERVIERUNGEN & INFORMATIONEN unter office@moerwald.at oder +43.2738.2298.0

WWW.MOERWALD.AT