

Neuland

DAS MAGAZIN DER WEINREGION WAGRAM & DER GARTENSTADT TULLN



DIE KLEINEN LEBENSRETTER

Die Region Wagram,
eine von österreichweit
fünf Modellregionen.



DER SCHÖNSTE TAG IM LEBEN

Eine Übersicht über
Lieblingsplätze und
Geheimtipps.



PLANEN, BACKEN & BRENNEN

Eine genussvolle
Handwerkertour durch
die Region.

Achtsamkeit





Franz Aigner
Obmann der Region Wagram

Liebe Leserinnen und Leser,

Achtsamkeit ist in diesen Tagen unser gemeinsames Motto. Dieser Fokus hat gerade jetzt eine besondere Bedeutung, denn ich schreibe diese Zeilen am dritten Tag der Ausgangsbeschränkungen, dem 18. März 2020. Gegenseitige Rücksichtnahme, Entschleunigung und das Wertschätzen regionaler Stabilität sind Dinge, die mich derzeit in der Krise – verursacht durch das Corona-Virus – beschäftigen. Dabei geht es nicht nur um die aktuell sinnvollen Maßnahmen, sondern auch um einen bewussten Blick in die Zukunft unserer Region.

Besonders bewegt mich der Artikel „Die Welt nach Corona“ des Zukunftsforschers Matthias Horx. Sinngemäß erklärt er darin, dass in Ausnahmesituationen etwas Konstruktives gesehen werden kann. Durch die Rückbesinnung auf grundlegende Werte rücken regionale Lieferketten, lokales Handeln und soziales Miteinander in den Vordergrund, sei es direkt oder digital.

Wie steht es aber um die Zukunft unserer Region? Vergangenes Jahr haben wir unser 20-jähriges Bestehen gefeiert. Und zurückgeschaut, mit welchen Themen wir uns bisher beschäftigt haben. Regionalentwicklung, Klima und Energie, sanfter Tourismus – in all diesen Bereichen haben wir konkrete Projekte gemeinsam mit unseren regionalen Partnern ausgearbeitet. So haben wir einen regionalen Einkaufs- und Reparaturführer erarbeitet und einen gemeinsamen Heurigenkalender erstellt. Die „Wagramakademie“ bietet ein breites Angebot in der Kultur- und Naturvermittlung. Als Klima- und Energiemodellregion setzen wir und die Regionsgemeinden Projekte zur lokalen Produktion von sauberer Energie wie Photovoltaik konsequent um. Und wir vermitteln schon unseren Kindern den achtsamen Umgang mit unserer Umwelt in zahlreichen Schulprojekten. Als Wein- und Gartenregion sind wir beliebtes Ausflugsziel und bündeln wertige Angebote, etwa im Lössfrühling oder den Gartentagen. Und diese Angebote können und sollen auch wir – die Regionsbevölkerung – nutzen!

Dieses regionale Denken und Handeln spiegelt sich auch in unserem Regionsmagazin Neuland wider: In der aktuellen Ausgabe steht die Achtsamkeit im Umgang zwischen uns und unserem Umfeld im Zentrum. Unter „Garten & Natur“ geht es im Magazin um die Bedeutung der zahlreichen Insekten und der Bienen. Dabei wird die enorme Wichtigkeit der Bienen verdeutlicht, denn 87 von 109 landwirtschaftlicher Nutzpflanzen würden ohne die Bestäubung der Bienen nicht gedeihen. Der Wagram zeichnet sich durch regional produzierte Rohstoffe aus, die gerade in krisenhaften Zeiten eine Sicherheit an Ressourcen bieten. Auch das Thema Hochzeit kann unter dem Aspekt der Achtsamkeit gesehen werden. Die krisenfeste Zuneigung zum Partner, aber auch die Wertschätzung der regionalen Umwelt

gegenüber. Es macht Sinn, eine der zahlreichen Möglichkeiten vor Ort in der Region für Hochzeiten und Feiern zu nutzen. Das Ambiente ist vielseitig, der ökologische Fußabdruck verkleinert sich und die Region wird gestärkt.

Mit dieser Ausgabe haben wir 45 Produkte regionaler ProduzentInnen vorgestellt, 27 Unternehmen in der Region besucht und eine Vielzahl an WinzerInnen und UnternehmerInnen unterstützen jede einzelne Ausgabe von Neuland. Zeilen aus dem Vorwort der ersten Ausgabe aus dem Jahr 2016 sind aktueller denn je: „Entdecken Sie die eigene Region, egal ob links oder rechts, nördlich oder südlich der Donau.“ Ich möchte den Begriff des Entdeckens auf Unterstützen ausweiten. Machen Sie sich (digital) auf den Weg und unterstützen sie regionale Betriebe, die Säulen lokaler Wertschöpfung in einer globalisierten Welt. Besonders ans Herz gelegt sei Ihnen dabei, die Region auch virtuell zu erkunden. Das Virtulleum in Tulln bietet dabei eine besondere Möglichkeit dazu: 30 historische Objekte aus fünf Epochen und historische Stadtgeschichten laden zu einem digitalen Rundgang aus dem eigenen Zuhause ein. Auch damit beschäftigt sich unser aktuelles Magazin, zeitgemäßer denn je. Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute so nah liegt?

Es zeigt sich einmal mehr die Bedeutung als Region. Unser gemeinsamer Weg stimmt mich positiv, denn durch das Schöpfen aus den regionalen Ressourcen, durch lokales Handeln und das Miteinander haben wir schon lange auf Ressourcen gebaut, die sich gerade in schwierigen Zeiten bewähren. Im Alltag mag dies manchmal vergessen werden, aber gerade jetzt zeigt sich, dass unser Fokus auf ein nachhaltiges Leben in der Region Bestand haben wird.

Ich weiß nicht, was in den Wochen zwischen diesen Zeilen und dem Magazin in Ihrem Postkasten passiert sein wird, jedoch weiß ich, dass es wichtiger denn je sein wird, lokal zu handeln. Ich kann Ihnen nicht versprechen, ob alle angekündigten Veranstaltungen stattfinden können. Manche mögen sich verschieben, andere erst nächstes Jahr wieder stattfinden. Wenn sie vermisst werden, zeigt sich ihre Bedeutung für die Region. Jedoch: Kaufen Sie – sobald dies in voller Breite wieder möglich ist – bei unseren regionalen Versorgern und lokalen Unternehmen vom Wirtshaus, dem Heurigen, dem Winzer, dem Handwerker, dem Gärtner, den Dienstleistern, den Ab-Hof Verkäufern und den vielen anderen. Das ist gelebte Achtsamkeit und stärkt unsere Region.

Wir alle betreten durch diesen Virus Neuland, jedoch auf einem soliden regionalen Fundament. Ich wünsche uns allen Gesundheit und dass wir gemeinsam diese Krise meistern.

*Bitte überprüfen
Sie alle angeführten
Termine auf ihre
Aktualität!*

Alles über die Region:
verein.regionwagram.at



WAGRAM – ABGEHOBEN BODENSTÄNDIG

LÖSSFRÜHLING

am Wagram

1. BIS 24. MAI 2020

ACHTUNG!

Bitte prüfen Sie die
Aktualität der Events
(Corona-Situation) unter
regionwagram.at

Blick von Wagramkannte:
© Herbert Lehmann / Weinstraße Wagram

regionwagram.at

Inhalt

W

WEINKULTUR
AM WAGRAM
10 – 13

K

KUNST &
KULTUR
22 – 25

G

GARTEN &
NATUR
6 – 9



So klein und
doch so wichtig:
Insekten sind ein
unverzichtbares
Rädchen im
großen Ganzen
der Natur.



Im Zeichen
der magischen
Neun – so darf
man mit
Fug und Recht
die Qualität
all jener Weine
bezeichnen,
deren Jahrgang
mit dieser Ziffer
endet.

W

WOHNEN &
LEBEN
16 – 19



In der Region
findet sich eine
Vielzahl an au-
ßergewöhnlichen
Orten, an denen
Hochzeiten zu
einzigartigen
Erlebnissen
werden - eine
Übersicht.



Das Virtulleum
in Tulln gilt als
Pionierprojekt
im Bereich
moderner Stadt-
führung. Ein
Gespräch mit
Christoph Helfer
und Ulrike
Vitovec.

T

HANDWERK^{2.0}
& TRADITION
26 – 29



Ein stimmiges
Wohnraumkon-
zept, eine wohl-
tuende Abküh-
lung an heißen
Tagen und der
perfekte Feier-
abend-Drink
- eine Genieß-
er-Tour.



DIE REGION ERLEBEN - 3 Tage
14



REGIONAL, GLOBAL, ÜBERALL - Spezialitäten aus der Region
15



SCHAUFENSTER - flanieren, stöbern - kaufen!
30 – 33



VERANSTALTUNGEN - Kabarett, Musical, Sport, Shoppen, ...
35

Ein Plädoyer für die Unordnung

So klein und doch so wichtig: Insekten sind ein unverzichtbares Rädchen im großen Ganzen der Natur. Am Wagram soll das Bewusstsein um ihre Bedeutung für unser aller Wohl wachsen.

Text: Stefan Nimmervoll, Landwirtschaftsjournalist

Weltweit sind 60 Prozent aller bekannten Tierarten Insekten. Über eine Million einzelner Spezies wurden bislang wissenschaftlich beschrieben. Schätzungen gehen von bis zu 50 Millionen unterschiedlichen Arten, die größtenteils noch ihrer Entdeckung und Beschreibung harren, aus. Alleine im kleinen Österreich sind es um die 40.000 verschiedenen Krabbler, Schwirrer und Summer, die das Land bevölkern. Mögen manche davon auch lästige Zeitgenossen sein – das Leben, wie wir es kennen, wäre ohne sie nicht möglich. Denn ohne die Winzlinge müsste die Menschheit Hunger leiden. Immerhin 80 Prozent aller Wild- und Kulturpflanzen sind bei der Fortpflanzung von ihnen abhängig. 87 der 109 wichtigsten landwirtschaftlichen Nutzpflanzen könnten ohne Insekten gar nicht gedeihen. Biene & Co. stellen dem Menschen so Bestäubungsleistungen von unglaublichen 153 Milliarden Euro pro Jahr zur Verfügung. Was dort passiert,



~ 40.000 verschiedene Krabbler, Schwirrer und Summer wie z.B. die Gottesanbeterin gibt es in Österreich

© shutterstock.com



Mehr Unordnung im Garten und ein Insektenhotel hilft den Insekten nachhaltig.

© shutterstock.com

wo die Insekten größtenteils verschwunden sind, kennt man aus Teilen Chinas: Dort werden Obstbäume mühselig von Menschenhand bestäubt, um überhaupt Ertrag zu bringen.

DER WAGRAM ALS MODELLREGION

Angesichts dieser immensen Wichtigkeit für die Menschen, gehen wir nicht gerade pfleglich mit den Tierchen um. „Der Verlust des Lebensraumes durch zunehmende Verbauung und Zersiedelung, eintönige Agrarflächen, aber auch zu intensiv gepflegte Gärten und Straßenränder, sowie die allgegenwärtige Lichtverschmutzung, machen den Insekten zu schaffen“, warnt Wolfgang Pegler. Er ist Leiter des Arbeitskreises Landschaft und Natur im Verein Region Wagram und Obmann des Vereins Wagram pur. Viele Jahre hat sich für den Schutz von Wiedehopf, Bienenfresser und Steinkauz verdient gemacht. Jetzt wendet er sich - nur auf den ersten Blick - etwas weniger spektakulären Lebewesen zu: „Die Region Wagram ist als eine von österreichweit nur fünf Modellregionen ausgesucht worden, in der die Leute für das Leben von Wildinsekten begeistert werden sollen.“ Über Broschüren, Vorträge und Plakate soll der Blick ein ganzes Jahr lang auf die gefährdete Natur unserer Heimat gelenkt werden. „Vielleicht gelingt es uns ja, dass der eine oder andere Feldrain blühen darf und in manchem Garten wieder mehr Unordnung statt dem Rasenroboter herrscht“, hofft Pegler. Ihm geht es auch um den Erhalt einer strukturierten, abwechslungsreichen Landschaft. So sind die wagramtypischen Lösswände ein perfektes Habitat für allerlei Kleintiere.

BAUERN SORGEN FÜR BIENENNAHRUNG

Etwas weniger englischen Rasen wünscht sich auch Alfred Danzinger. Er ist Imker in Fels am Wagram. „Die Kiesgärten, die jetzt oft angelegt werden, sind für unsere Bienen wie eine Wüste“, sagt er. Stattdessen sollten die Leute Blühpflanzen wie Lavendel oder Rosmarin pflanzen und sich trauen, etwas Wildnis zuzulassen. Wer ein schlechtes Gewissen hat, weil er für Ostern Palmkätzchen abgeschnitten hat, brauche nur einen Zweig davon an einem feuchten Platz in die Erde stecken. „Der wird schnell Wurzeln schlagen und damit die erste Nahrung für viele Insekten sein“, so Danzinger. Später im Jahr sind es dann die Linden- und Akazienblüten, die seine Bienen satt machen und für ausreichend Honig sorgen. „Am Wagram werden aber auch viel Raps und Sonnenblumen angebaut. Da pflegen wir eine sehr gute Partnerschaft mit unseren Bauern, die uns die Stände bei ihren Feldern aufstellen lassen.“

Wildbienen am Wagram

Ein Wochenende im
Zeichen der Wildbienen.

TAG 1 - EXKURSION

9. Mai 2020
11.00 – ca. 16.30 Uhr
Arkadenhof Hausdorf,
Neudegg

Kosten: € 8,- pro Person,
Kinder bis 14 Jahre frei

TAG 2 - HUMMEL- BESTIMMUNGSKURS

10. Mai 2020
10.00 – 17.00 Uhr
Gemeindeamt Absdorf

Kosten: Erwachsene € 15,-
inkl. Bestimmungsschlüssel
(€ 10,- ohne)
Studierende € 10,-
inkl. Bestimmungsschlüssel
(€ 5,- ohne)

Kursleitung:

DI Dr. Sophie Kratschmer
sophiekratschmer@yahoo.de

Auswahl regionaler
Honigproduzenten & Anbieter:

Naschmarkt
Kirchberg am Wagram
April bis Oktober, jeden
Samstag 8.30 – 12.00 Uhr
kirchbergernaschmarkt.at

Monatsmarkt
Fels am Wagram
jeden 1. Samstag im Monat,
8.00 – 12.00 Uhr

Imkerei Jürgen Trabauer
Absdorf, imkerei-trabauer.at

Danzingerhonig
Fels am Wagram
danzingerhonig.at

IMKERN BRAUCHT WISSEN UND ZEIT

Das Ergebnis ist nicht nur wohlschmeckend, sondern auch preisgekrönt. Von der Ab Hof-Messe in Wieselburg konnte sich Danzinger gleich ein ganzes Sortiment an Medaillen mit nach Fels nehmen. Seine Honige glänzen nun in Gold, Silber und Bronze. Seinen Imkerkollegen Angela und Walter Kainberger aus Dörfel gelang es vor einigen Jahren gar, die begehrte Auszeichnung „Imker des Jahres“ zu erringen. Mit rund 30 Mitgliedern ist der Imkerverein Kirchberg am Wagram, der alle Wagramgemeinden umfasst und dessen Obmann Alfred Danzinger ist, ein starkes Netzwerk für den Austausch von Wissen und Erfahrung. „Die Imkerei boomt“, meint dieser, „man darf es sich aber nicht so vorstellen, dass man sich einfach einen Stock in den Garten stellt und dann nichts mehr tun muss.“ Wer gesunde Bienen sein eigen nennen (und nicht die Völker anderer Bienenhalter durch Krankheiten und Parasiten gefährden will), muss einiges an Zeit und Geld investieren. „Wir helfen aber Neueinsteigern gerne mit Rat und Tat aus und vermitteln auch jene Ausbildungen, die nötig sind, um professionell Honig herzustellen.“

PATENSCHAFTEN UND MIETBIENEN

Eine Alternative zum arbeitsreichen eigenen Bienenstock bietet Bernhard Mayerhofer aus Neuaigen. Er vermietet gemeinsam mit seinem Sohn Hubertus

STARKER PARTNER.
WIR SCHAFFEN DAS.

Niederösterreichische Versicherung AG

3470 Kirchberg/Wagram
Marktplatz 27
Tel. 02279/204 34
kirchberg-wagram@nv.at

3430 Tulln
Rud.-Buchinger-Straße 30–32
Tel. 02272/628 60
tulln@nv.at



Die Niederösterreichische
Versicherung

www.nv.at



Biene & Co. stellen durch Bestäubungsleistungen 153 Milliarden Euro pro Jahr zur Verfügung.
© shutterstock.com

seine „HuBees“. Für zwei Monate ziehen die fleißigen Sammler dabei zu „Gast-eltern“. Mayerhofer kümmert sich um die Anmeldung der Stände und sorgt dafür, dass die Tiere gesund bleiben. „Die Hobbyimker können die Bienen aus nächster Nähe beobachten und bekommen beim Schleuderfest fünf Kilo Honig aus ihrem eigenen Garten“, so Mayerhofer. Wem bei dem Gedanken an ein eigenes Volk vor der Terrasse doch zu mulmig wird, der kann auch eine Patenschaft für einen persönlichen Bienenstock im „Bienenparadies“ in der Tullner Au übernehmen. Wer möchte, kann seine Honigsammler besuchen und bei diversen Arbeiten mit dabei sein.

- * Österreichisches Imkereizentrum, Informationen zu Kursen und Seminaren – imkereizentrum.at
Information zu Förderungen, Kurse, Versicherung für Mitglieder des NÖ Imkerverbandes – noe-imkerverband.at
Österreichischer Imkerbund – imkerbund.at
Informationen zu Kursen für Neueinsteiger – bienenaktuell.com
Wagrapur – mit der Natur – wagrapur.at

i Stefan Nimmervoll

... ist Chefredakteur des Junglandwirtemagazins „Unser Hof“ und schreibt auch für das Agrarmagazin „Blick ins Land“. Er stammt aus Kirchberg am Wagram und lebt heute noch in der Gemeinde.

Imkerei Ing. Walter Kainberger
Dörfel, wagramhonig.at
Abhofverkauf Imkerei Walter Leuthner
Seebarn, imkerei-leuthner.at
Tanja Elsensohn
Engelmannsbrunn
0699 18144140

Kräuter- & Honigmanufaktur Moser
Stetteldorf
tanjaskraeuterprodukte.at
HuBees Bio-Imkerei
Neuaigen
bienenvermietung.at

TAG DES OFFENEN BIENENSTOCKS
20. Juni 2020, 08.30 – 12.00 Uhr
kirchbergernaschmarkt.at

Bühne frei für den Wagrainer Wein

Im Zeichen der magischen Neun – so darf man mit Fug und Recht die Qualität all jener Weine bezeichnen, deren Jahrgang mit dieser Ziffer endet.

Text: Stefan Nimmervoll, Landwirtschaftsjournalist

Seit 1959 konnten österreichische Winzer am Ende des jeweiligen Jahrzehntes stets besonders bemerkenswerte Tropfen keltern. 2019 reiht sich nahtlos in diese Serie ein. Nach einigen eher fordernden Ernten konnten auch die Winzer am Wagram Trauben mit perfekter Harmonie in ihre Keller bringen. Noch ist es wohl zu früh für ein endgültiges Urteil; die Weine könnten sich aber zu den besten der abgelaufenen Dekade entwickeln.



VINOPHILE TERMINE:

01. – 24. Mai

Lössfrühling am Wagram (siehe Beilage)

Weinregion Wagram & Gartenstadt Tulln

Termine siehe regionwagram.at

Wagram Trophy - Kellergasse Feuersbrunn

Marktgemeinde Grafenwörth

Wagram AbHof - **Offene Winzerhöfe**

11. Mai

Des Grünen Veltliners Lust auf Löss

Palais Niederösterreich, Wien

19. Juni, 17. Juli & 7. August

Wein.findet.Stadt - **Gästehafen in Tulln**



Einblicke in die Qualität dieser Kreszenzen geben die Winzer am ersten Mai-Wochenende, wenn sie ihre Höfe zum traditionellen Frühlingserwachen, ab heuer „wagram abhof“ öffnen und zum Verkosten laden. Das Allerbeste des Guten gibt es bereits am Abend des 1. Mai zu verkosten. Im idyllischen Ambiente der Kellergasse Feuersbrunn werden die Sieger in neun Kategorien mit viel Pomp und Trara prämiert. Neu ist dabei der Name – bisher hieß diese Gala des Weines „Wagram Open“. Ab heuer wird sie als „Wagram Trophy“ firmieren. Die Weinstraße Wagram als Veranstalter verspricht nicht nur vinophilen Hochgenuss. Bewegungshungrige dürfen sich gemeinsam mit Weinkönigin Diana I auf eine Erkundungstour in der Kellergasse Feuersbrunn begeben. Zum krönenden Abschluss erleuchtet schließlich ein Feuerwerk den Himmel.

15 98
URBANIHOFF
BIO • WEINGUT • FELS



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



Stefan
BAUER

Heurigentermine:
10. – 21. Juni
31. Juli – 16. August
www.weingutbauer.at



Benedikt
Weine vom Wagram
benedikt.cc



WEINGUT BERNHARD OTT
NEUFANG 36 • 3483 FEUERSBRUNN
WAGRAM • ÖSTERREICH



WWW.OTT.AT • BERNHARD@OTT.AT

Nächste Heurigentermine:
30. April – 24. Mai
2. – 26. Juli

Do bis Sa ab 16 Uhr
Sonn- und Feiertage ab 15 Uhr



Ludwig Güntschl

PANORAMAHEURIGER

Untere Zeile 22
3482 Gössing am Wagram

Tel. 0676 / 383 2255
guentschl@aon.at

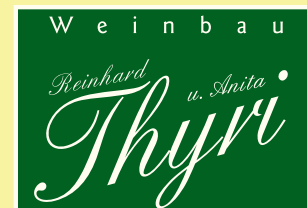
www.guentschl.at



**WEINVERKOSTUNG & REGIONSLADEN
AM WEINGUT KOLKMANN**

Neben einem Spaziergang durch die Fels Kellergassen lohnt sich ein Besuch am Familienweingut Kolkmann in Fels am Wagram. Im modernen Verkostungsgebäude mit herrlichem Blick auf die Weinberge steht das gesamte Weinsortiment zur Verkostung bereit. Aber nicht nur Wein, auch regionale Spezialitäten können entdeckt und eingekauft werden. Man findet etwa hausgemachte Köstlichkeiten von der Marille, Wagramer Honig, Gelees, Traubenkernöl, Essige, Pestos sowie Weingläser der Manufaktur Zalto.

Familienweingut Kolkmann, Kremserstraße 53, 3481 Fels am Wagram,
t: 02738 2436, Öffnungszeiten: Mo - Sa 9 bis 18 Uhr, Sonn- und Feiertage
siehe: www.kolkmann.at



Unsere Heurigentermine

29. Jan. - 23. Feb. 05. Aug. - 30. Aug.
01. April - 26. April 04. Nov. - 29. Nov.
27. Mai - 21. Juni*

* 13. Juni Geschlossen!

Mittwoch - Sonntag ab 16.00 Uhr für Sie geöffnet.

www.wagramheuriger.at



Hoffest
2.-3. Mai

Ausgesteckt ist
20.-31. Mai

Weingut Schachinger
Königsbrunn am Wagram
Täglich Weinverkauf im Weingut

abgehoben bodenständig
**Heurigenkalender
Region Wagram**



Online-Heurigenkalender:
regionwagram.at



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



Weingut Alt
Großriedenthal
www.weingut-alt.at



Garten. Wein. Donau



© Andreas Hofer

Besuchen Sie Europas erste und einzige ökologische Gartenschau, DIE GARTEN TULLN. Mit über 65 Schaugärten zeigt sie, wie Sie Ihren eigenen Garten zuhause gestalten können. Im „Weinzentrum“ des Weinbaugebiets Wagram, verkosten Sie die besten Tropfen in moderner Architektur mit grandioser Aussicht. Auf sanften Wellen gelangen Sie am nächsten Tag mit dem Schiff in die Wachau, die als eines der bezauberndsten Flusstäler Europas gilt.

Pauschalpreis pro Person: ab € 247,-

Inkludierte Leistungen:

- 2x Nächtigung in einem 4-Sterne-Hotel in Tulln
- 3-Gang Menü bei einem „Wirtshauskultur Niederösterreich“-Wirt in Tulln, exkl. Getränke
- Genuss-Picknick an der Donaulände
- Eintritt DIE GARTEN TULLN
- Geführte Weingartenwanderung inkl. Glas Wein od. Traubensaft und Nussbrot
- Weinverkostung in der Gebietsvinothek Weritas
- Schifffahrt nach Dürnstein (Tulln-Dürnstein-Tulln)

Buchbar: Juli bis Mitte September 2020 (FR bis SO)

Gültig: ab 2 Personen

Tourismusbüro Tulln

02272 67566 40, tullnerdonauraum.com

Römer & Wein



© Steve Haider

Tauchen Sie ein in die Zeit der Römer! Funde, römische Ausgrabungen und Bauwerke des Reiterkastells COMAGENIS (Tulln) und CANNABIACA (Zeiselmayer) machen ein Bild, wie das Leben der Römer entlang des Donaulimes aussah. Seit die Römer im Norden ihres Reiches Wein anpflanzten, wird der Weinbau in Niederösterreich als genussvolles Kulturgut hochgehalten. Bei einer Weingartenwanderung erfahren Sie mehr über den Wein und dessen Geschichte. Genießen Sie die besten Tropfen des Wagram.

Pauschalpreis pro Person: ab € 181,-

Inkludierte Leistungen:

- 2x Nächtigung in einem 4-Sterne-Hotel in Tulln
- 3-Gang römisches Menü (exkl. Getränke)
- Geführter Rundgang durch das römische Zeiselmayer
- Eintritt Römermuseum Tulln
- Geführte Weingartenwanderung inkl. Glas Wein od. Traubensaft und Nussbrot
- Weinverkostung in der Gebietsvinothek Weritas

Buchbar: April bis Oktober 2020 (MI bis SO)

Gültig: ab 2 Personen

Tourismusbüro Tulln

02272 67566 40, tullnerdonauraum.com



TULLN
Stadt des
Miteinanders

INITIATIVE

von und für BürgerInnen
Miteinander leben – voneinander
lernen – gemeinsam gestalten.
stadtdesmiteinanders.at
Facebook-Gruppe:
„Tulln hilft!“



GALERIE AUGENBLICK

Kunst in den alten Mäuern des ehemaligen
Bezirksgerichtes in Kirchberg am Wagram
kunst-kultur-kirchberg.at



VEGANE TASCHEN & GELDBÖRSEN

Traditionelles Handwerk -
extravagant & alltagstauglich
emiluva.at



„KONSUMMONSTER“

... aus Engelmannsbrunn gewinnt den Markenwettbewerb der Österreichischen Post AG & „Die Presse“
struktiv.at



NAHVER- & BESORGER!

... regional einkaufen bei unseren Nahversorgern
kem.regionwagram.at/genussführer

Produkte, so vielfältig wie die Region selbst. Ihr Ziel: Höchste Qualität, um die vielfältige Schönheit der Region schmackhaft und spürbar zu machen. Produzentinnen und Produzenten, die mit ihren Ideen, Kreationen und Visionen überraschen.

Mehr regionale Produkte im Genussführer: kem.regionwagram.at

Die schönsten Plätze für Ja-Sager

Trauungen außerhalb der Standesämter nehmen zu. In der Region findet sich dafür eine Vielzahl an außergewöhnlichen Orten, an denen Hochzeiten zu einzigartigen Erlebnissen werden. Eine Übersicht über Lieblingsplätze und Geheimtipps.

Text: Sonja Planeta, Journalistin

Erst der gewölbte Durchgang in den Innenhof, dann der imposante Nussbaum und schließlich die spätgotische Kapelle: Ein Rundgang macht offensichtlich, warum Gut Oberstockstall zu den beliebtesten Hochzeitslocations in der Region zählt. Der ehemalige Pfarr- und Wirtschaftshof der Passauer Pfarrerherren von Kirchberg am Wagram ist seit 1857 im Besitz der Familie Salomon. Über die Jahrzehnte wurde aus dem Hof ein stilvoll renoviertes Landgut mit Restaurant, biodynamischem Weingut und sieben Gästezimmern, auf dem jährlich rund 35 Hochzeiten für bis zu 120 Personen stattfinden. Alles unter einem Dach zu haben, hat für Brautpaare seinen



Ein regionaler Hochzeitstrend sind Trauungen unter freiem Himmel.

© GARTEN TULLN, Jean Van Lülík

Helfende Hände
Eine Auswahl an regionalen Hochzeitspartnern.

Torten
Susanne Meergraf, Thürintal
zuckerschock.at

Floristik
Beate Lohner-Spohn
Wagram am Wagram
eventfloristin.at

Gärtnerei Wallensteiner
Kirchberg am Wagram
wallensteiner.at

Tonis Blumenstube
Kirchberg am Wagram
tonisblumenstube.at

Fotografie
Oskar Hemm, Tulln an der Donau
hfp-foto.at

Dekoverleih
Catherina Böck, Grafenwörth
liebezumdetail.at

Friseur
Alexandra Brandl
Kirchberg am Wagram
02279 2294

Make-up Artist
Fiona Luzia Kremshuber, Tulln
fiona-luzia.at

Kerzen
Silke Bauer, Feuersbrunn
kerzenbauer.at

Mode
Mode Stift, Tulln an der Donau
stift-mode.at

Pichler Fest- & Modewelt
Grunddorf
pichler-wagensonner.at

Reiz: Sie kommen zur standesamtlichen und/oder kirchlichen Trauung unter den Nussbaum oder in die Kapelle, bleiben zum Essen im Wintergarten, Salon oder in der Stube und schließlich auch über Nacht. Restaurantleiter und Sommelier Matthias Salomon: „Wir handhaben eine Feier immer sehr einfach. Und ich glaube, gerade diese Einfachheit und Ruhe, die das Brautpaar mitbekommt, ist einer der Gründe, sich für uns zu entscheiden. Das Paar bekommt alles aus einer Hand und muss sich um wenig kümmern.“

ALL-INCLUSIVE HOCHZEITEN

Renate Reinberger ist Standesbeamtin in Kirchberg am Wagram. Gut Oberstockstall liegt in ihrem Gemeindegebiet. Mittlerweile traut sie zwei Drittel ihrer Paare außer Haus, viele davon am Gut. Dabei hat auch das Kirchberger Rathaus, in dem das Standesamt mit seinem Trauungssaal untergebracht ist, seinen Charme: Der Eingang am Marktplatz weist noch heute die typische Architektur historischer Bürgerhäuser auf. Im Innenhof wurde ein bestehender Gebäudeteil durch eine moderne Glasfront erweitert – ein gelungener Kontrast zur angrenzenden Hausfassade mit ihrer alten, überdachten Treppe. Doch der Hochzeitstrend gehe in eine andere Richtung, so Reinberger: Brautpaaren sei wichtig, dass alles an einem Ort bleibt und man sich und seinen Gästen Locationwechsel, die mit Autofahrten verbunden sind, erspart.

Annehmlichkeiten, die auch eine Hochzeit im Mörwald Relais & Châteaux Hotel in Feuersbrunn mit sich bringt. Die kirchliche Trauung kann in der 400 Meter entfernten spätbarocken Pfarrkirche stattfinden, die Agape wird vom Mörwald Catering im Pfarrgarten ausgerichtet. Danach geht es für den Aperitif und das Hochzeitsdinner zurück ins Hotel ins Restaurant Zur Traube. Übernachtungsmöglichkeiten stehen im Haus, im gegenüberliegenden Hotel Villa Katharina und im Romantik Hotel Schloss Grafenegg zur Verfügung. „Hochzeiten sind meine persönliche Leidenschaft. Wir organisieren auf Wunsch den kompletten Tag: von der Trauung über das Dinner bis zu Hochzeitsparty und Rahmenprogramm. Und nach der großen Feier steht die Honeymoonsuite bereit“, erklärt Eva Mörwald. Wer einen kurzen Fußweg oder wenige Autominuten Fahrzeit dennoch nicht scheut, kann bei Mörwald die standesamtliche Trauung auch in den Weingarten verlegen und die Agape im Weinblick in der Feuersbrunner Kellergasse ausrichten lassen. Oder sich für eine Hochzeit auf Schloss Grafenegg entscheiden. Auch hier fungiert das Mörwald Team als exklusiver Caterer. Der 32 Hektar große Schlosspark beherbergt eine Schlosskapelle für kirchliche Trauungen und einen Gartenpavillon für standesamtliche Zeremonien. Für die Agape eignen sich die Terrassen des Schlosses, für das Festessen die Prunkräume wie Bibliothek und Rittersaal. Die Bezeichnung Märchenhochzeit kann hier wörtlich genommen werden.

AB NACH DRAUSSEN

Ein weiterer Hochzeitstrend, der sich in der Region abzeichnet, sind Trauungen unter freiem Himmel, allen voran in Privatgärten. Am Tullner Standesamt beobachtet man dahingehend seit vier Jahren einen signifikanten Anstieg. Grundsätzlich können Brautpaare den Ort der Trauung frei wählen, vorausgesetzt, er entspricht dem Anlass und wurde vorab von einem zuständigen Standesbeamten oder einer Standesbeamtin besichtigt. Besonders beliebt für das Ja-Wort an der frischen Luft sind in der Stadt der Liebesgarten in der Garten Tulln, die Themengärten bei Praskac Pflanzenland und die Donaulände; hier beispielsweise die Picknickwiesen, der Gästehafen, das Schiff MS Stadt Wien, das Aubad oder auch die Säulen hinter dem Minoritensaal. Der Saal selbst befindet sich im Minoritenkloster und ist aufgrund seiner festlichen Atmosphäre eine beliebte Hochzeitslocation. Sind die Terrassentüren zur Donaulände geöffnet,



Der schönste Tag des Lebens – Märchenhochzeit und romantische Stimmung.

© Mörwald

haben auch große Hochzeitsgesellschaften einen einmaligen Ausblick auf die Donau.

Wenige Kilometer von Tulln entfernt, befindet sich mit dem Heiss Keller von Sissy und Dieter Heiss in der Kellergasse Absberg bei Absdorf allerdings noch ein weiteres Kleinod. Der Keller liegt inmitten von Weingärten, versteckt unter Nussbäumen. Als würde das nicht schon genug zu einer romantischen Stimmung beitragen, sollen die Sonnenuntergänge an diesem Ort besonders malerisch sein.

HEIRATE LIEBER AUSSERGEWÖHNLICH

Wer es noch abgelegener und außergewöhnlicher mag, der könnte an einem der nachfolgenden Geheimtipps Gefallen finden: etwa am Schlossberg Mitterstockstall. Dort, wo einst das Schloss Winklberg stand, heiraten Paare mit Blick auf die Wallfahrtskirche Maria Trost in Kirchberg am Wagram und bei klarer Sicht auf das Stift Göttweig. An der Aussichtswarte in Fels am Wagram schaut man ins Tullnerfeld und nach Traismauer. Als Hochzeitslocations ebenfalls geeignet sind das Wagram Fenster in Königsbrunn direkt an der Kante des Wagram, die Donau und der Donaualtarm in Altenwörth und natürlich einer der zahlreichen Weingärten. Allerdings auch hier immer unter der Voraussetzung, dass man vorab die Genehmigung des zuständigen Standesamtes eingeholt hat. Für die Feierlichkeiten danach stehen mit den zahlreichen Restaurants, Wirtshäusern und Heurigen in der Region Räumlichkeiten für alle erdenklichen Größen der Hochzeitsgesellschaften zur Verfügung. Tulln und der Wagram: ein wahres Paradies für Heiratswillige.

i Sonja Planeta

... ist freie Kulinarik-Journalistin und betreibt unter complimenttothechef.com erfolgreich ihren eigenen Food Blog. Seit drei Jahren lebt die gebürtige Wienerin in Feuersbrunn.

Hochzeitstipps



EVENTFLORISTIN BEATE LOHNER-SPOHN

Start in den blühenden Sommer am Wagram

Eventfloristin Beate Lohner-Spohn bietet im frühlinghaft gestalteten Ambiente eine große Auswahl an Sommerblumen und Gemüsepflanzen aus der eigenen Gärtnerei sowie Kräuter, Stauden und vieles mehr.

Jetzt neu: Bioprodukte von VermiGrand, Waldviertler NaturMulch sowie Dekoartikel für Haus und Garten.

Tage der offenen Gärtnerei: 25. & 26. April 2020

Eventfloristin Beate Lohner-Spohn, Grafeneggerstraße 8, 3483 Wagram am Wagram, info@eventfloristin.at, t: 02738 2572
www.eventfloristin.at



GARTENVINOTHEK WEIN•GE•NUSS VOM WEINGUT KOCH

Genießen Sie bei einem Spaziergang über Die Garten Tulln die Natur in den wunderschön angelegten Gärten und erholen Sie sich im Garten WEIN•GE•NUSS bei einem guten Glas Wein in unserer gleichnamigen Vinothek. Es erwarten Sie regionale Spezialitäten vom Wagram wie Weine, Frizzante, Edelbrände, Liköre, Traubensäfte, Verjus sowie eine große Auswahl an Marmeladen und Chutneys. Auch geführte Weindegustationen sind bei Buchung über Die Garten Tulln möglich.

Öffnungszeiten: 11. April bis 26. Oktober, täglich 11 – 18 Uhr

Gartenvinothek WEIN•GE•NUSS, Am Wasserpark 1, 3430 Tulln
wein@weingut-koch.at, t: 02955 70286, **www.weingut-koch.at**



ARIS CANTINA

Vom Geheimtipp zum angesagten Treffpunkt: Abgesehen von einem umfangreichen Frühstücksangebot, bieten wir eine häufig wechselnde Mittags- und Abendkarte mit österreichischen und original mexikanischen Spezialitäten. Dazu passend, verwöhnen wir mit einer anspruchsvollen Weinkarte, diversen Gin und Rum-Spezialitäten sowie, - nomen est omen -, dem größten Tequila-Angebot des Landes.

Gönnen Sie sich und Ihren Angehörigen einen lauschigen Sommerabend auf unserer Terrasse, kombiniert mit ausgesuchten Grillspezialitäten. Regelmäßig veranstalten wir auch „Wine & Dine“-Veranstaltungen mit namhaften Winzern oder Vinotheken.

ARIS Cantina, Badstrasse 5, 3462 Absdorf, hallo@ariscantina.com, t: 0676 7922940, **ariscantina.com**

ANZEIGE

Individuell
und persönlich

—
bald auch in
Stockerau!



Das Gute liegt bekanntlich nah

Machen Sie sich selbst ein Bild bei einem persönlichen Beratungsgespräch. Von unserer Arbeitsweise, modernsten Technologien und Druckverfahren. Von Veredelungen die optische und haptische Effekte bringen, und Ihren Ideen und Wünschen kaum Grenzen setzen. Damit auch Ihr Weinetikett zu einem kleinen Kunstwerk wird.

NEUE WEBSITE: druckwerkkrems.at



STANDORT IM KREMSTAL

Karl Eybl-Gasse 1
3504 Krems-Stein



STANDORT IM WEINVIERTEL

(ab August 2020)
Josef-Sandhofer-Straße 3
2000 Stockerau

Gerald Mayer
Verkaufsleitung



Tel. +43 664 335 8726
mayer@druckwerkkrems.at

Robert Zeisel
Verkauf



Tel. +43 660 126 9595
zeisel@druckwerkkrems.at

Karin Schweiger
Kalkulation / Administration



Tel. +43 2732 85422 71
office@druckwerkkrems.at

Alte Geschichten neu erzählt

Das Virtulleum in Tulln gilt als Pionierprojekt im Bereich moderner Stadtführung. Ein Gespräch mit Christoph Helfer, Direktor des Stadtmuseums Tulln, und Ulrike Vitovec, Leiterin des Museumsmanagements Niederösterreich, über digitale Wissensvermittlung, die Zukunft klassischer Museen und den wahren Wert historischer Objekte.

Interview: Dieter Fritz, Kommunikationsgestalter

Text: Sonja Planeta, Journalistin

Mit dem Virtulleum wird die Tullner Stadtgeschichte auf innovative Weise und mit digitalen Hilfsmitteln neu erzählt. Wie kam es zu der Idee?

Christoph Helfer: Nach dem Wegfall des ehemaligen Stadt- und Bezirksmuseums im heutigen Rathaus und der Übersiedelung des Römermuseums in den Marc-Aurel-Park, kam die Frage auf, wie man Museumsobjekte und die Geschichte Tullns nach der Römerzeit präsentieren kann, ohne ein neues Museum bauen zu müssen. Mit dem Virtulleum gelingt uns das in einer völlig neuen Form.

Ulrike Vitovec: Natürlich gibt es verschiedene Elemente wie virtuelle Rundgänge auch andernorts. Aber die Kombination aus einem Museum mit realen Objekten und Geschichten, die im Stadtraum vermittelt werden, ist einzigartig.

Wer ist die Zielgruppe?

Helfer: Das sind Schulen, Kinder und Jugendliche, die sich traditionell mit Fragen der Lokalgeschichte beschäftigen. Aber auch Erwachsene, ältere Bewohner Tullns sowie Touristen. Wir haben eine Breite erreicht, mit der



wir vorher nicht gerechnet haben. **Vitovec:** Dazu gehören auch die Zuzügler. Tulln ist eine stark wachsende Stadt. Es sind viele Menschen da, die die Stadtgeschichte nicht in der Schule gelernt haben, sich aber jetzt mit ihrem neuen Umfeld beschäftigen möchten. Zu wissen, wo man lebt und warum Tulln so aussieht, wie es aussieht, fördert die Identifikation mit der Stadt.

Eine Museumsführung hängt unter anderem stark von einem Museumsführer ab, der die Besucher mit seiner Leidenschaft für das Thema packt. Beim Virtulleum fehlt diese Person.

Helfer: Ich glaube, gerade weil der Zugang niederschwellig ist und man nicht zwingend ins Museum muss, sondern die Stadtgeschichte auch alleine via App von zuhause aus erkunden kann, ist das Virtulleum für viele sehr ansprechend. Man muss auch nicht alle Objekte durchmachen, sondern kann per Zufall oder Würfel eine Auswahl treffen. Es ist selbstführend. Die App lässt sich aber auch in eine klassische Stadtführung einbauen. Das eine schließt das andere nicht aus.

Sie haben gerade die Würfel angesprochen.

Helfer: Die Idee stammt von toikoi, die das Projekt konzeptioniert haben. Wir mussten aus tausenden Objekten der Tullner Stadtgeschichte 30 auswählen; da spielt der Zufall bereits eine gewisse Rolle, weil man natürlich nur nehmen kann, was nicht verloren gegangen ist oder zerstört wurde. Diesen Gedanken haben wir weitergespielt. Man kann also die Würfel entscheiden lassen. Dabei werden fünf Stationen aus fünf Epochen der Stadtgeschichte ausgewählt, die man dann ansteuern kann.

Vitovec: Man wird durch das Würfelspiel auf Dinge aufmerksam, an die man sonst nicht denken würde. Man kann sich überraschen lassen, was die Stadt zu bieten hat. Ohne sich durch Vorwissen leiten zu lassen.

Durch die digitale Erweiterung wird der analoge Museumsraum größer. Wie können vor allem regionale Museen davon profitieren?

Vitovec: Es wird von den Museen heutzutage erwartet, dass sie mit den Geschichten, die sie zu erzählen haben, hinaus gehen. Man darf nicht vergessen: Jedes Muse-

umsobjekt ist im besten Fall eines, hinter dem einmal Menschen gestanden sind, denen wichtig war, dass es aufbewahrt und an die nächsten Generationen weitergegeben wird. In der Branche wird viel darüber diskutiert, auf welche Art und Weise man die Bevölkerung bestmöglich ansprechen kann. Dabei muss man möglichst viele Menschen miteinbeziehen.

»Man kann sich überraschen lassen, was die Stadt zu bietet hat.«

ULRIKE VITOVEC

Geschäftsführerin des Museumsmanagement Niederösterreich

Helfer: Tulln lebt gemäß dem Motto „Stadt des Miteinanders“. Das Virtulleum passt da wunderbar hinein. Nicht nur, weil im Vorfeld viel Kommunikation stattgefunden hat, sondern weil es hoffentlich auch jetzt bei der Nutzung ein Miteinander fördert. Der Austausch zwischen Jung und Alt ist dabei besonders spannend.



Das VIRTULLEUM ist eine spannende Expedition auf den Spuren der Tullner Stadtgeschichte(n).

© Robert Herbst

Vitovec: Jede Generation hat ihre Schwerpunkte. Das merkt man schon allein, wenn man mit Kindern durch ein Museum geht. Die haben ganz andere Fragen an die Geschichte. Als Museum muss man sensibel sein und die unterschiedlichen Fragen gleichwertig behandeln.

Gibt es Bedenken, dass das klassische Museum durch das Virtuelle ersetzt wird?

Vitovec: Nein. Reale Museumsobjekte sind authentische Beweisstücke. Sie haben eine besondere Ausstrahlung. Auch die sinnliche Erfahrung in einem Museumsraum ist eine komplett andere als in einer künstlich inszenierten Welt. Es ist wichtig, den Jungen zu vermitteln, dass etwas einen Wert hat, wenn es echt ist.

Wohin geht die Reise der digitalen Kunstvermittlung?

Vitovec: Es gibt ein großes Projekt, das noch in der Einreichphase ist: die „Timemachine Austria“. Ziel ist es, sämtliches Wissen, das wir über die Geschichte haben, zu verknüpfen. Damit wir im Endeffekt durch eine Stadt

gehen und von jedem Haus die früheren Bewohner mit ihren Geschichten und ihren Verbindungen in der Region abrufen können. Das ist eine große Zukunftsvision von allen, die in den Geschichtswissenschaften, Museen und Archiven tätig sind.

»Der Austausch zwischen Jung und Alt ist dabei besonders spannend.«

CHRISTOPH HELFER

Direktor des Tullner Stadtmuseums

Wie wird es mit dem Virtulleum weitergehen?

Helfer: Wir sind gerade dabei, auf der Website ein Archiv der Zeitzeugen anzulegen. Dort kann man dann Interviews abrufen, die zum Teil auch schon in der App integriert sind. Es ist aber auch denkbar, die Stationen, Objekte oder Orte zu erweitern oder zu ersetzen, wenn andere thematisch besser passen.



Sie sehen in der APP 30 ausgewählte Objekte der Tullner Stadtgeschichte.

© Jakob Gsöllpointner

DRAUSSEN VOR DER TÜR

gibt es viele Möglichkeiten.
Suchen Sie mit uns
nach den besten für Ihr Business.
Denn gerade am Land
gibt es immer genügend
Raum für Entwicklung.

NEUE WEBSITE
struktiv.at



STRUKTIV
BÜRO FÜR
GESTALTUNG



Es hat eine Schülerbefragung gegeben, was die Zukunft über die Stadt erzählen wird. Was würden Sie persönlich gerne bewahren?

Vitovec: Es gibt ein selbst genähtes Stofftier meines Sohnes. Das würde ich mit all seinen Geschichten weitergeben. Der persönliche Bezug ist wichtig, das sollten auch Museen beachten: Dass sie ihre Beziehung zu dem Ding aufschreiben. Sonst kann sich irgendwann keiner mehr daran erinnern.

Helfer: Ich habe eine Taschenuhr meines Großvaters. Die ist heute nichts mehr wert, aber ich weiß aus Erzählungen meiner Großmutter und Mutter, dass er sich diese mühsam erspart hat.

Vitovec: Jedes Objekt hat einen Materialwert, einen technischen Wert, einen Kunsthändlerwert, einen Antiquariatwert und so weiter. Schlussendlich ist es aber die Geschichte, die es wertvoll macht.

Über das Stadtmuseum Tulln VIRTULLEUM

Das Virtulleum bietet via App ein innovatives Zusammenspiel zwischen dem Stadtmuseum Tulln, 30 historischen Objekten aus 5 Epochen und 30 Orten in der Stadt. Besucher haben dadurch die Möglichkeit, die Tullner Stadtgeschichte mit zahlreichen Fotos, Videos und Zeitzeugen-Interviews, Augmented-Reality-Elementen, 3D-Rekonstruktionen und spielerischen Teilen neu zu erleben. Diese interaktive Form der Wissensvermittlung ist in Österreich bislang einzigartig.

Marc-Aurel-Park 1b
3430 Tulln an der Donau
virtulleum.at

Kostenloser App-Download
in den App Stores von
Apple und Google play

i Mag. Ulrike Vitovec

... ist Geschäftsführerin des Museumsmanagement Niederösterreich. Die studierte Volkskundlerin und Museumsfachfrau hat für Niederösterreich ein umfangreiches Fortbildungs- und Serviceangebot für Stadt-, Stifts- und Regionalmuseen aufgebaut.

noemuseen.at

i Mag. Christoph Helfer

... begleitet das Interesse an der Geschichte seiner Heimatstadt von Jugend an. Er schrieb und schreibt über Tulln und bringt Gästen die historischen Highlights der Stadt näher. Seit 2015 leitet er ehrenamtlich als Direktor das Tullner Stadtmuseum, das VIRTULLEUM und Römermuseum vereint. Hauptberuflich unterrichtet er Deutsch und Geschichte an der HAK/HAS Tulln.

Fokussiert & bereichernd

Ein stimmiges Wohnraumkonzept, eine wohltuende Abkühlung an heißen Tagen und der perfekte Feierabend-Drink: Auf Handwerkertour zu Betrieben, die sich den angenehmen Seiten des Lebens widmen.

Text: Sonja Planeta Foto: Leonhard Hilzensauer



Planungsprofi
Ludwig Krenn

Der späte Februartag meint es gut mit uns. Als wir in den Morgenstunden über den Tullner Hauptplatz laufen, ist die Stadt bereits in wärmendes Sonnenlicht getaucht. Erste, rosafarbene Knospen, die sich vereinzelt an Sträuchern zeigen, lassen auf einen baldigen Frühlingsbeginn hoffen. Die Stimmung könnte nicht passender sein, für einen Besuch bei Handwerkern, die mit ihren Produkten Freude und Genuss bereiten.

Ein Tischler, der weiter denkt

Ludwig Krenn ist der erste Unternehmer, der uns an diesem Morgen auf unserer Tour empfängt. In seinem Studio gegenüber dem Tullner Stadtsaal Danubium entwickelt der gelernte Tischler und Einrichtungsexperte seit mittlerweile 30 Jahren ganzheitliche Wohnraumkonzepte. Zuvor war Krenn bereits vier Jahre an einem anderen Standort im wenige Kilometer entfernten Michelhausen tätig, wo sich auch heute noch die Tischlerei seiner Familie befindet.

Ihn nur auf dieses eine Handwerk zu reduzieren, wäre allerdings eine grobe Fehleinschätzung: Ludwig Krenn fungiert als Innenarchitekt und Raumplaner, der vom richtigen Schlafsystem und einer angenehmen Farbgestaltung im Schlafzimmer über Stühle und Liegen zur Förderung des aktiven Sitzens bis zum ausgeklügelten, per App gesteuerten Smart Home-Lichtkonzept auf jedes noch so kleine Detail achtet. Bei der Ausführung vertraut er vor allem auf die Expertise umliegender Professionisten wie Installateure und Elektriker, die seinen ganzheitlichen Ansatz verstehen und aufgrund langjähriger Zusammenarbeit proaktiv mitdenken.

»Wir zeigen eine Herangehensweise, wie man 2020 wohnen kann.«

Ludwig Krenn

Sein eigenes umfangreiches Wissen gibt er regelmäßig an Branchenkollegen weiter. Vergangenes Jahr war er zudem Teil einer Expertengruppe an der New Design University St. Pölten, die der Frage nachging, wie man Elektro- und Einrichtungsbetriebe „von lokal zu digital“ bringen kann. Krenn selbst war vor rund 17 Jahren einer der ersten in seiner Branche mit einer eigenen Unternehmenswebsite. Sein jüngstes Engagement in der Region aber ist die Zusammenarbeit mit dem Virtuleum in Tulln. Für diese neue Art der Stadtführung, die digital (via App) und analog (via Ausstellungsfläche im Stadtmuseum Tulln) verbindet, entwarf Krenn 30



schwebende Vitrinen inklusive passender Beleuchtung, in denen die Museumsobjekte aus unterschiedlichen Epochen der Tullner Stadtgeschichte ausgestellt werden.

EIS, EIS, BABY

Nur zwei Gehminuten von Ludwig Krenns Studio entfernt, den historischen Hauptplatz entlang, lockt uns schließlich der Duft frisch gebackener Krapfen weiter in die Backstube von Konditormeister Sebastian Köstlbauer. Seit 2013 führt er die traditionelle Café Konditorei seiner Familie neben der Bezirkshauptmannschaft Tulln in bereits fünfter Generation. Das Haus selbst ist seit 1850 in Familienbesitz und das „Mausel“, ein Brandteig-Eclair mit dunkler Sankt-Honoratus-Creme und Schokoladenglasur, seit der Erfindung durch Opa Hans Köstlbauer sen. in den 1950er Jahren der Dauerbrenner unter den Mehlspeisen. Sebastian Köstlbauer erhöht die durch seinen Vater Hans Köstlbauer jun. begonnene Eisproduktion und verschafft der Konditorei damit ein



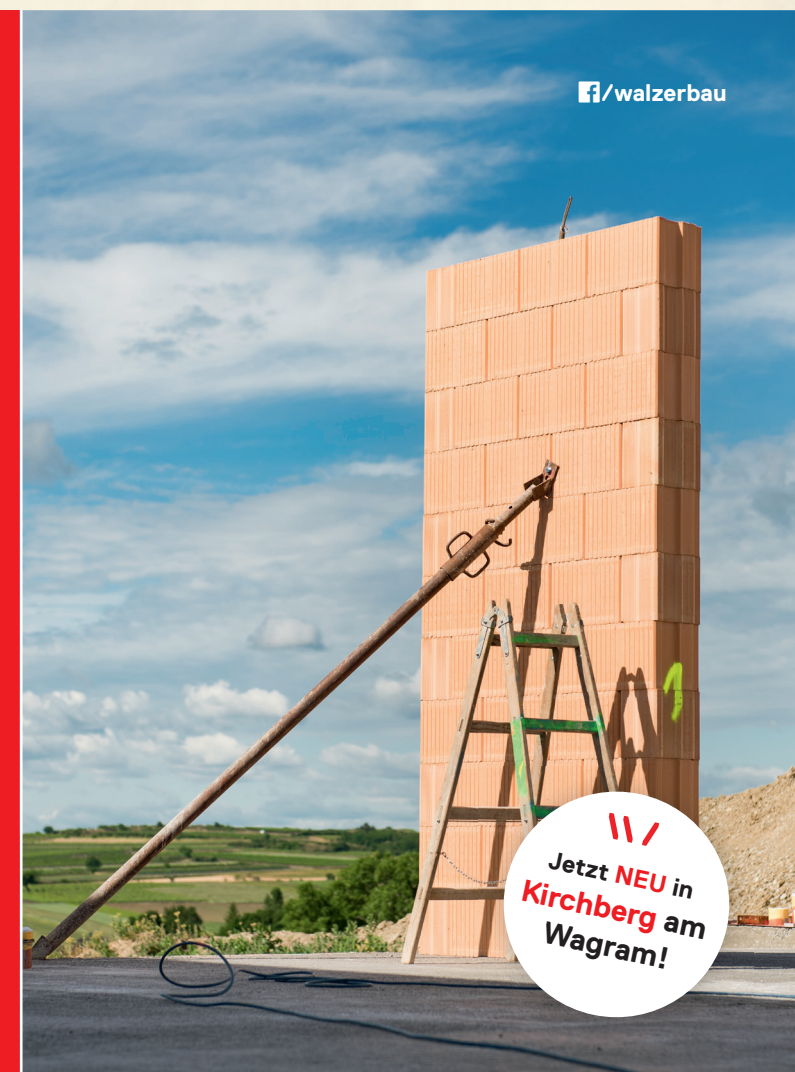
Du lebst nur einmal. Bau auch so.

Du lebst nur einmal. Bau so, wie du wirklich leben willst. Wir begleiten dich dabei: Wir planen das Haus deines Lebens, koordinieren alle Partner und schreiten ans Werk. Mit Sorgfalt, mit Weitsicht und: Mit 60 Jahren Erfahrung eines echten Weinviertler Familienunternehmens!

Lern uns kennen.

Im Netz unter walzerbau.at
Oder persönlich in Retz und Kirchberg/Wagram
sowie unter 02942 2366

W / WALZER
Bau für dein Leben.



[f/walzerbau](https://www.facebook.com/walzerbau)

wesentliches Unterscheidungsmerkmal gegenüber dem Mitbewerb. Heute führt das Café in der Eissaison ab Ende März bis zu 25 verschiedene Sorten aus hauseigener Produktion auf Milch- oder Wasserbasis, darunter auch die Klassiker Vanille, Erdbeere und Schokolade.

»Die Nachfrage ändert sich, auch wenn die Eis-Klassiker gleich bleiben.«

Sebastian Köstlbauer

Köstlbauer bereitet daraus eine Vielzahl unterschiedlicher Eiskreationen zu. Ein Platz im schattigen Gastgarten mit Blick auf den Hauptplatz wird bei diesen Verlockungen auch im heurigen Sommer mit Sicherheit nur schwer zu bekommen sein.



Seikāu Natur



Fische an der Donaulände Tulln



Historische Einblicke



Gin-Experten Johannes & Martin Steiner



Handcrafted Gin aus Kupferkessel

PREISGEKRÖNTES HOBBY

Mit einem „Mausel“ als Wegzehrung geht es für uns zu unserem letzten Betrieb. Über die Königsbrunner Kellergasse „Am Bromberg“ führt unser Weg weiter Richtung Norden nach Ruppersthal. Vor dem ehemaligen Presshaus am Hof ihrer Eltern warten bereits Johannes und Martin Steiner. Seit Ende des Jahres 2017 brennen die Brüder hier ihren in Handarbeit und vom Branchenmagazin Falstaff zweimal in Folge zum besten Gin Österreichs gekürten Steinhorn Gin.

»Wir wollten einen klassischen London Dry Gin kreieren, der auch nach dem Gin-Hype noch funktioniert.«

Johannes & Martin Steiner

Das Destillat wird in der Machart eines London Dry Gins nach strengen Qualitätsrichtlinien im 60-Liter-Kupferkessel im sogenannten Pot Still Verfahren hergestellt. Neben den namensgebenden Wacholderbeeren enthält der Gin noch eine Reihe weiterer Zutaten, die überwiegend aus dem eigenen Garten und vom Wagram stammen, darunter Zitronenmelisse, Rosmarin, Holunderbeeren und Schlehdorn für ihren neuen Steinhorn Sloe Gin. Von der Einmischung über die Abfüllung

bis zur Versiegelung der Flaschen mit Wachs wird dabei alles per Hand erledigt.

Der Erfolg ihres Produktes kam für Johannes und Martin Steiner, die nach wie vor hauptberuflich als Digital Strategist und Mechatroniker tätig sind, überraschend. Ihr ursprüngliches Ziel war es, einen Gin zu kreieren, der vor allem ihnen schmecken sollte. Mittlerweile ist Steinhorn Gin österreichweit im Spirituosenfachhandel und in der Gastronomie erhältlich, am Wagram unter anderem bei Getränke Bayer in Königsbrunn, im Markthaus in Kirchberg, in Josefs Himmelreich in Zausenberg und bei Toni Mörwald in Feuersbrunn. Auch nach Deutschland wird bereits exportiert.

Mit einer Flasche Gin im Gepäck verabschieden wir uns von den Steiner-Brüdern. Der Feierabend samt ausgezeichnetem Afterwork-Drink kann plötzlich nicht schnell genug kommen.

* **Ludwig Krenn**, 02272 650 54, ludwigkrenn.at
Brüdergasse 2a, 3430 Tulln an der Donau

Konditorei Köstlbauer, 02272 622 66, koestlbauer.at
Hauptplatz 31, 3430 Tulln an der Donau

Steiner Bros., 0676 463 99 00, steiner.store
Ruppersthal 38, 3701 Ruppersthal

Weitere regionale Betriebe: kem.regionwagram.at



Steuerberatung
Wirtschaftsprüfung
Unternehmensberatung

Astoria

Wirtschaftsberatung
mit Weitblick



SCHAUFENSTER - flanieren, stöbern - kaufen!

30 - 33



Tel.: +43 650 / 80 61 611 • Email: office@durst-schuh.at • Marktplatz 23-28, 3470 Kirchberg am Wagram

Schuhreparatur in Kirchberg am Wagram

- Sohlen
- Absätze
- Spitzen
- Fersenleder
- Dehnen
- Reitstiefel-Service
- Zippreparaturen
- Einlegesohlentausch bei Kinderschuhen
- Näharbeiten
- Klebe-Service
- Maßschuhe
- uvrm

Öffnungszeiten: Mo. bis Do. 9 - 12 Uhr und 14 - 17 Uhr • Fr. 9 - 12 Uhr



APOTHEKE
Zu Maria Trost

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

EU-Passbilder
in nur 2 Minuten

Aktuelle
Bereitschaftsdienste
www.apokirchberg.at



GEBIETS VINOTHEK &
FEINE GASTRONOMIE
WERITAS

WERITAS.AT

WAGRAM

Dr. MATTHIAS MLYNEK, LL.M., MBL

ÖFFENTLICHER NOTAR
DOLMETSCHER
MEDIATOR

A-3470 KIRCHBERG AM WAGRAM
MARKTPLATZ 27/2
Tel: 02279 / 260 17 F: DW 50
office@notar-mlynek.at
www.notar-mlynek.at



Räumlichkeiten für Familienfeiern,
Hochzeiten und Busgruppen, Gastgarten

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

Gasthaus
zum
goldenen
Kreuz



olivani
GreißlereiCafe

MO — SO 10 — 21 Uhr
DO, SA Geschlossen

MO, DI, FR 10 — 17 Uhr
MI 10 — 20 Uhr
SO 13 — 15 Uhr
DO, SA Geschlossen

- Hausgemachte Mehlspeise
- Frühstücksbrunch
- Eis vom Harrer
- Kaffee von Danesi
- Putzerei Natürlich Sauber Tulln
- Veranstaltungen & Vorträge
- Trafik
- Lotterie
- Postpartner

Wienerstraße 31
3481 Fels am Wagram
olivani.gmbh@gmail.com
www.olivani.at
02738/20804

www.PRONATURHAUS.at

PRONATURHAUS
WOHNGESUNDE ÖKOHÄUSER



Obritzberger GesmbH

A-3484 Grafenwörth, Wagramer Straße 25
Tel. 02738/2511-0

Musterhäuser Fertighauszentrum Blaue Lagune
Parzelle 27,28,28a,29 und Grafenwörth

Betriebsgelände Grafenwörth

Tischlerei Buffat

0664 - 509 41 16
www.tischlerei-buffat.at



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

Für unsere zahlungskräftigen Raiffeisenkunden
sind wir ständig auf der Suche nach
Häusern, Wohnungen, Baugrundstücken
und landwirtschaftlichen Flächen!

Vertrauen Sie dem größtem
Makler Netzwerk Österreichs!

Raiffeisen Immobilien
Mag. Peter Fellhofer
0664/60 517 517 77

peter.fellhofer@riv.at



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

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



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

ORDINATIONSZEITEN

MONTAG, MITTWOCH & FREITAG: 16 - 18.30 UHR
DIENSTAG & DONNERSTAG: 9 - 12 UHR
SOWIE NACH TELEFONISCHER VEREINBARUNG



+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

Baustudio



MAYER

Fenster | Haustüren | Rolläden | Sonnenschutz | Böden | Innentüren | Stiegen | Küchen | Planung + Einrichtung

www.bau-wohnstudio.at

Wohnstudio



Weinviertel



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

Assoc. Prof. 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

SCHNEIDER EVENTS

VERANSTALTUNGEN JEDER ART:

OPEN AIR – POP CLASSIC – SHOW – GESANG

GESCHÄFTSFÜHRER: ROLAND SCHNEIDER

3474 GIGGING FÜNFHAUS 7/2
TEL.: 0650/3401232

WWW.SCHNEIDER-EVENTS.AT

MAIL: SCHNEIDER-EVENT@AON.AT

Cleverer Renovierungslösungen

Neu und modern in meist nur 1 Tag



02279-2256

www.zoubek.portas.at

PORTAS-Fachbetrieb
Ing. Anton J. Zoubek
Alchemistenstraße 53
3470 Oberstockstall

Türen Haustüren Treppen Küchen Fenster Decken



Besuchen Sie
unseren Schauraum:
Mo-Do: 7.30-16.00 Uhr
Fr: 7.30-12.00 Uhr

PORTAS®
Europas Renovierer Nr. 1

Qualität seit 40 Jahren • Ohne Dreck und Lärm • Festpreise

RJUDEX

Bodenbeläge | Sonnenschutz | Vorhänge | Parkett

Sonnenschutz von Leha
-10% Sonderrabatt

Bahnstraße 24, 3470 Kirchberg am Wagram, 02279 2276
judex@aon.at, raumausstattung-judex.at

Weil Blumen immer Saison haben!

- Hochzeitsfloristik
- Eventdekoration
- Leihpflanzen
- Trauerfloristik
- Sommerblumen und Gemüsepflanzen
aus eigener Produktion



Eventfloristin Beate Lohner-Spohn e.U.
Grafeneggerstraße 8
3483 Wagram am Wagram



T +43 664 390 3874
E info@eventfloristin.at
W www.eventfloristin.at

**WINNETOU-SPIELE
WAGRAM**

IM TAL DES TODES

01. bis 29. August
Fr, Sa, So

www.winnetouspiele-wagram.at

Arena Wagram
Kollersdorf



Susanne Meergraf

Mobil: 0676 733 08 55
Email: zucker@zuckerschock.at

Traubenweg 24
3481 Fels am Wagram

www.zuckerschock.at

Fiona-Luzia

Make-up Artist

fiona-luzia.at



VERANSTALTUNGEN - Kabarett, Musical, Sport, Shoppen, ...
35

01. – 24.05. Lössfrühling - regionwagram.at

16. & 17.05. | 20. & 21.06. Schaugartentage Tulln - tulln.at/gartenstadt

30.7. – 15.08. Theater in der Kellergasse - kellergassencompagnie.at

01. – 29.08. Winnetou-Spiele Wagram - winnetouspiele-wagram.at

Tulln an der Donau - tulln.at/veranstaltungen

09.05. Frühjahrsspektakel der Stadtkapelle Tulln

10.05. Muttertag auf der GARTEN TULLN

15.05. Konzert: Jazz am Campus

16. & 17.05. Oldtimer Messe Tulln

19.06. Wein.findet.Stadt, Lounge am Gästehafen

01.07. Rosenarcade Lauf

02.07. Tullner Einkaufsnacht

Königsbrunn am Wagram - koenigsbrunn.at

06.06. Frühlingskonzert mit dem Kammerchor Königsbrunn

Fels am Wagram - fels-wagram.at

27.06. Erlebnis Kellergasse

Grafenwörth - grafenwoerth.at

19.06. Tanzaufführung „König der Löwen“ im Haus der Musik

Kirchberg am Wagram - kirchberg-wagram.at

18.06. – 05.07. NÖ Art Ausstellung „FLUSSaufwärts“

Absdorf - absdorf.gv.at

03.05. Absdorfer Wagramlauf der Sportunion Absdorf

Großweikersdorf - grossweikersdorf.gv.at

28.06. 20. Rupperthaler Weintrauben- & Rote-Nasen-Lauf

Großriedenthal - grossriedenthal.at

21.05. Frühlingsfest der Pfarre

Stetteldorf am Wagram - stetteldorf-wagram.at

06.06. 10 Jahre SPA-Mobil - Grillfest & Feier

Weitere Veranstaltungen & Heurigentermine
finden Sie unter: regionwagram.at

Unterstützt & gefördert durch:



Klima- und Energie-
Modellregionen
Wir gestalten die Energiewende



KLAR!
KlimawandelAnpassung
ModellRegionen

IMPRESSUM

Medieninhaber & Verleger: Verein Tourismus und
Regionalentwicklung - Region Wagram

ZVR-Zahl: 410578846

Postanschrift: Verein Tourismus und Regionlent-
wicklung - Region Wagram, Marktplatz 44, 3470
Kirchberg am Wagram, office@regionwagram.at,
regionwagram.at

Leserservice: leserservice@regionwagram.at

Anzeigenverkauf: werbung@regionwagram.at

Chefredaktion: Franz Aigner, Stefan Czamutzian,
Dieter Fritz, Monika Heindl, Karin Rinderhofer

Text- und Bildredaktion, Art Direction:

Dieter Fritz, struktiv.at

Grafik: Stefanie Zottl, Dieter Fritz, struktiv.at

Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt:

STRUKTIV KG - Büro für Gestaltung, Dorfstraße 5,
3470 Engelmansbrunn, struktiv.at

Coverfotos: Friedrich Erhart/© Bildrecht Wien (groß),
Mörwald, Leonhard Hilzensauer

Texte: Stefan Nimmervoll, Sonja Planeta

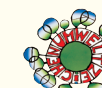
Auflage: 15.000 Stück

Versand: Österreichische Post AG, post.at

Druck: Bösmüller, 2000 Stockerau, boesmueller.at

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: Lydia Hölterer, Eva Ketting, Regina Kitzler,
Verena Melzer, Julia Schwanzer & alle Werbepartner



UWZ-Nr. 779



PEFC-Nr. 256

© Neuland, März 2020

TULLN/DONAU

T



**GARTEN
STADT**

TULLN



STADT
MUSEUM
TULLN

VIRTULLEUM

Lassen Sie sich auf Ihre
individuelle Stadtexpedition ein!
www.virtulleum.at

In voller Blüte

DIE GARTEN TULLN, die „Natur im Garten“-
Erlebniswelt • Kultur an der Donaulände, Tullns
schönstem öffentlichen Garten • Schaugartentage •
Internationale Gartenbaumesse • geballtes
Wissen unserer Gartenbaubetriebe



www.tulln.at/gartenstadt